

Notice d'emploi

Barbecue Réf. 280

Conseils pour l'allumage

Pour un allumage correct, nous vous demandons de suivre quelques conseils :

- Déposer dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois;
- Prendre 3 ou 4 cubes d'alcool solide ou d'allumeurs spéciaux vendus couramment dans le commerce, et qui sont sans danger. Les disposer sur le charbon de bois;
- Etaler une nouvelle couche de charbon de bois en prenant soin de ne pas dépasser le bord du foyer;
- Allumer et mettre la grille en place.
- Avant la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le charbon de bois maintenu incandescent pendant 30 minutes.

Conseils d'utilisation

Le foyer a été réalisé en fonte d'acier. Il s'agit d'un matériaux noble qui emmagasine très bien la chaleur et qui ne se déforme pas. En respectant ces quelques conseils, vous conserverez longtemps votre appareil en bon état.

- Eviter les chocs violents, la matière risquerait de casser ou de se fissurer immédiatement, ou au cours du prochain allumage.
- Eviter les chocs thermiques. Pour cela :
 - Pas d'allumage brutal, en tout cas, exclure absolument
ALCOOL A BRÛLER LIQUIDE ET ESSENCE
 - Ne jamais tenter de refroidir le foyer avec de l'eau
 - Utiliser uniquement du charbon de bois vendu couramment dans le commerce.
- Eviter d'entreposer votre barbecue dans un endroit humide.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant l'utilisation.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Conseils de sécurité

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation;

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ;

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ;

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

FABRIQUE EN FRANCE

Notice d'emploi

Barbecue Réf. 280

CONSEILS ET PLAN DE MONTAGE

Le montage de ce barbecue est très simple.

- A) Vider le carton de tous ses accessoires.
- B) Rendre solidaire le piètement fonte et le foyer fonte à l'aide de la vis tête fraisée, de la rondelle et de l'écrou en prenant soin d'ajuster les 4 bossages du piètement dans les 4 logements creux prévus en dessous du foyer.
- C) Mettre la grille en place.
Lors de la manipulation de la grille, toujours utiliser la manique fournie avec le barbecue.
- D) Lors de l'utilisation du barbecue, veuillez toujours utiliser le plateau DE PROTECTION EN BOIS.
- E) Il est recommandé de garnir le fond du foyer d'une feuille de papier aluminium, vous obtiendrez ainsi un meilleur rendement calorifique et vous aurez toujours un barbecue net.

charge maximale de combustible = 0.5 kg

