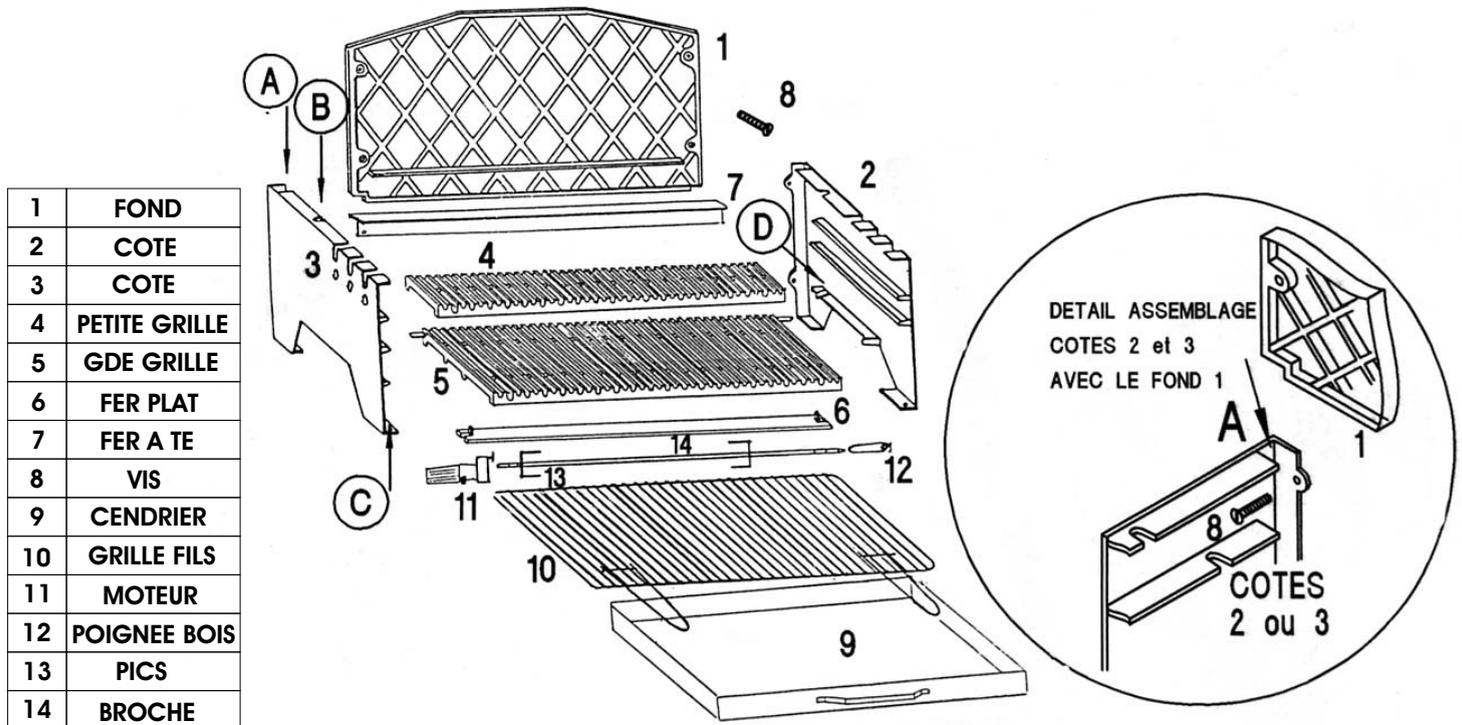


Notice d'emploi BARBECUE REFERENCE 680

CONSEILS SPECIFIQUES AU MODELE 680

- A) Pour un allumage correct, placer le barbecue sur un sol plat, horizontal, résistant et **IGNIFUGE**
- B) Placer le barbecue face au vent, l'allumage en sera grandement facilité. Enlever la grille **10** et répartir une couche de charbon de bois sur les grilles **4** et **5**. Voir à ce sujet les deux derniers paragraphes de cette page.
- C) Allumer le charbon de bois et replacer la grille **10**.
- D) Utiliser les deux poignées lors de la manoeuvre de la broche chargée.
- E) Le moteur **11** sert de seconde poignée. Il fonctionne avec une pile ronde de 1.5 volt, type LR 20 (non-fournie). En fin de saison ou pour tout arrêt prolongé, retirer la pile du moteur.
- F) Votre appareil est convertible, c'est à dire que vous pouvez cuire les aliments au dessus du feu (cuisson horizontale) ou devant le feu (cuisson verticale).



MONTAGE

- Positionner le fond **1** dans les ENCOCHES , FLECHE A, des côtés **2** et **3** et serrer les 4 vis **8** avec un tournevis (voir détail assemblage).
- Positionner les ergots du fer plat **6** dans les deux trous avant des côtés **2** et **3** : FLECHE C.
- Mettre en place le cendrier en tôle **9**, puis la petite grille **4** dans le fond, en appui sur les côtés **2** et **3**.

POUR UNE CUISSON HORIZONTALE :

- Poser la grille **5** à l'horizontale, en positionnant les deux axes dans les logements des côtés FLECHE D. Poser la grille **10** à la hauteur souhaitée.

POUR UNE CUISSON VERTICALE :

Poser le fer à Té **7** dans les encoches des côtés **2** et **3**, suivant FLECHE B et poser la grille **5** verticalement en insérant les axes dans les logements, comme dans le cas précédent; le haut de la grille venant s'appuyer contre le fer à Té. Poser la broche **14** avec les pics **13**, la poignée bois **12** et le moteur **11**.

Notice d'emploi

BARBECUE 680

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.
- Installer le barbecue sur un support horizontal stable.
- Le barbecue doit être posé sur un sol résistant et ignifuge.
- 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