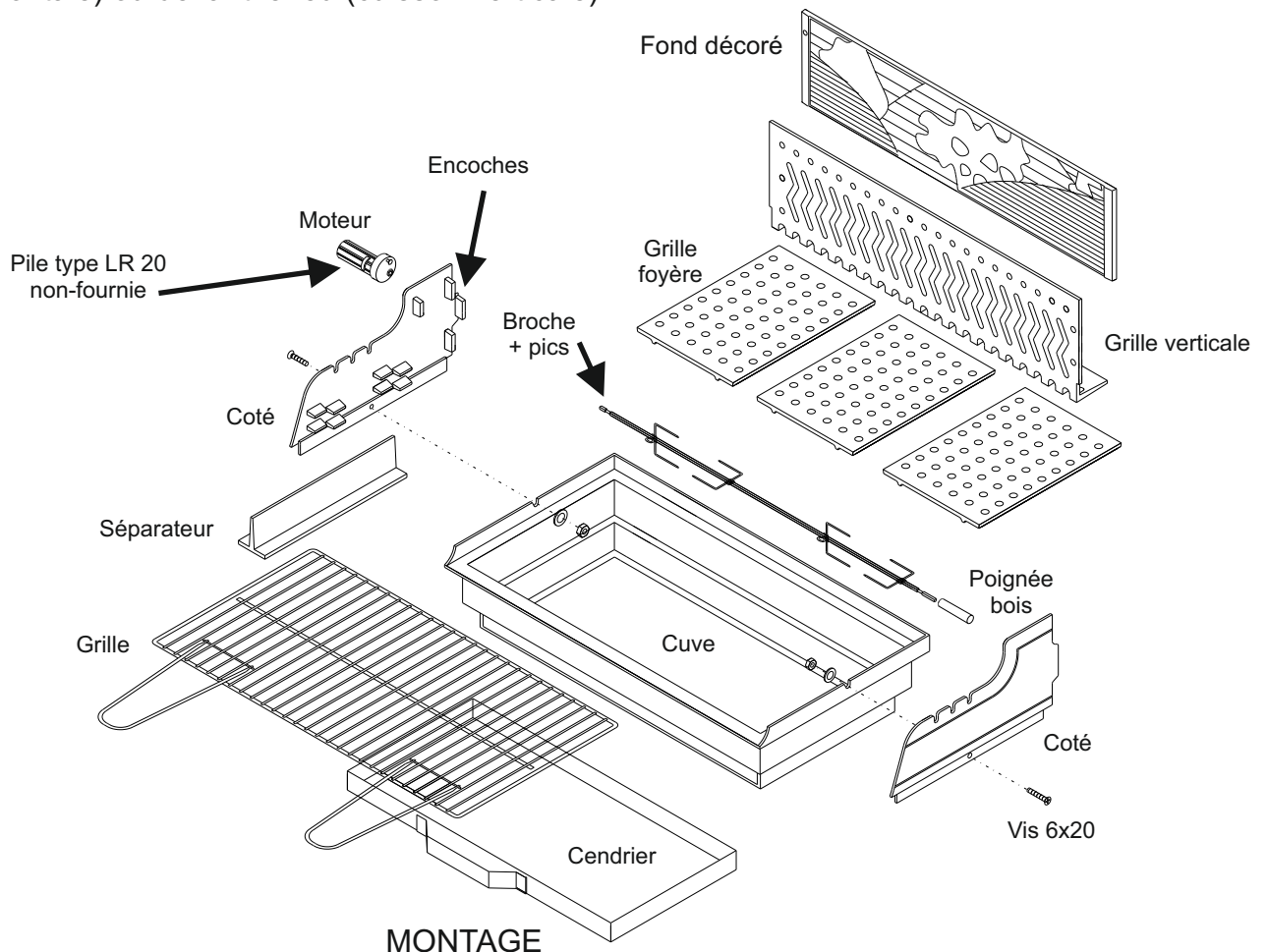


# Notice d'emploi BARBECUE REFERENCE 485

## CONSEILS SPECIFIQUES AU MODELE 485

- 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 et répartir une couche de charbon de bois sur les grilles foyères.
- C) Allumer le charbon de bois et replacer la grille.
- D) Utiliser les deux poignées lors de la manoeuvre de la broche chargée.
- E) Le moteur 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).



Encastrer la cuve dans la maçonnerie.  
Fixer les côtés à la cuve à l'aide des vis 6x20 + rondelles + écrous.  
Mettre en place le fond décoré en le faisant glisser entre les encoches des côtés.  
Positionner le cendrier.

### POUR UNE CUISSON HORIZONTALE :

Répartir une couche de charbon de bois sur les grilles foyères, l'allumer et régler la grille à la hauteur souhaitée.

### POUR UNE CUISSON VERTICALE :

Engager la grille verticale en la glissant le long des appuis verticaux des côtés.  
Placer la broche, équipée des pics, de la poignée bois et du moteur.

# Notice d'emploi

## BARBECUE REFERENCE 485

### 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;
- ♦ Étaler 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 matériau 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.

- ♦ Éviter les chocs violents, la matière risquerait de casser ou de se fissurer immédiatement, ou au cours du prochain allumage.
- ♦ Éviter 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.
- ♦ Éviter 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 ;**

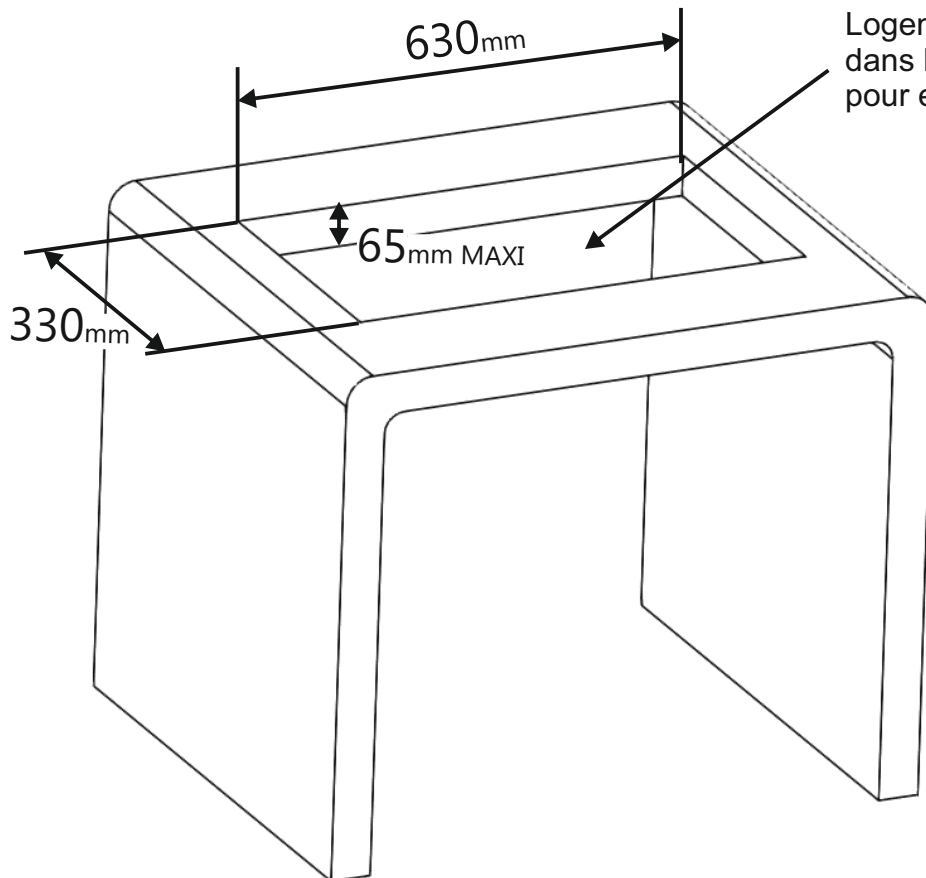
**ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

FABRIQUE EN FRANCE



# Notice d'emploi BARBECUE REFERENCE 485

## Dimensions d'encastrement



Logement à réaliser dans le plan support pour encastrer le BBQ

Plan en matériau incombustible ne se dégradant pas sous l'effet de la chaleur : ciment, brique, pierre, métal.  
Attention, les caractéristiques mécaniques du support doivent permettre de porter le barbecue et être parfaitement stable.



**INVICTA**  
FRANCE