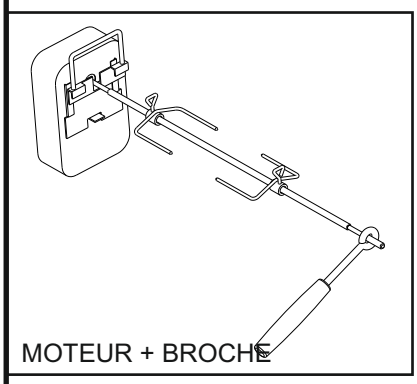
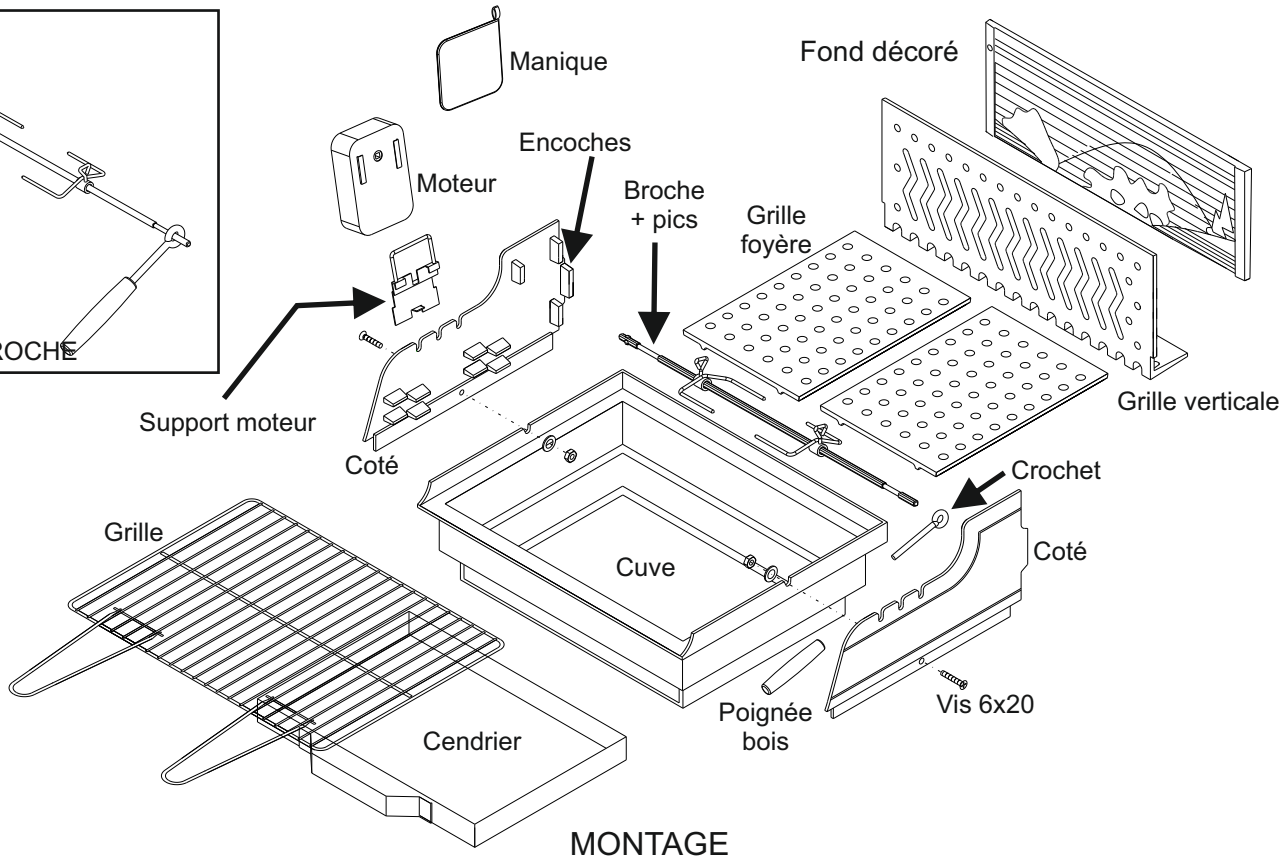
Notice d'emploi
BARBECUE REFERENCE 483-1

CONSEILS SPECIFIQUES AU MODELE 483-1

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) Lors de la manoeuvre de la broche chargée utiliser d'un coté la main froide et de l'autre coté la manique pour la préhension du support moteur.
E) Le moteur fonctionne avec deux piles rondes de 1.5 volts, type LR20 (non fournie). En fin de saison ou pour tout arrêt prolongé, retirer les piles 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).


MOTEUR + BROCHE



MONTAGE

Encastrer la cuve dans la maçonnerie suivant les dimensions en annexe.
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 l'extrémité conique de la broche (équipée des deux fourchettes) dans le moteur, lui même positionné sur le support moteur, puis placer l'ensemble sur les cotés du barbecue. Utiliser la main froide (poignée bois + crochet) pour la manipulation de l'autre extrémité de la broche.

Notice d'emploi
BARBECUE REFERENCE 483-1

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.
On déplore en effet chaque année un grand nombre d'accidents. Les brûlures qui en résultent sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur petite taille, leur visage se trouve presque
toujours à la hauteur du foyer.

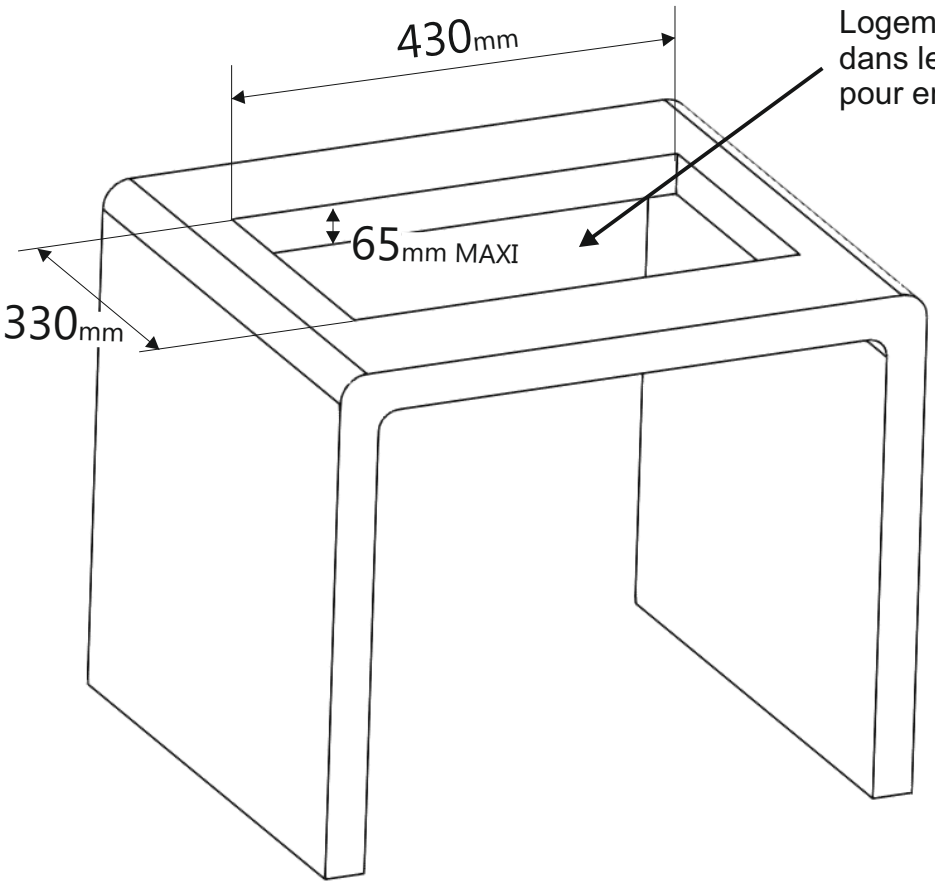
Ce barbecue est conforme à la norme NF EN 1860-1 de septembre 2003.

FABRIQUE EN FRANCE

INVICTA
FRANCE

Notice d’emploi
BARBECUE REFERENCE 483-1

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