BARBECUE MECHOUI - KIB 1100

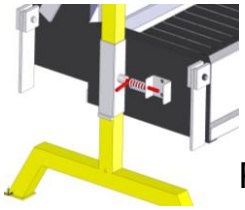


Fig.1

Régler la hauteur du barbecue en tirant le loquet (19) vers vous en le positionnant face au trou correspondant à la hauteur de cuisson.

Effectuer la même opération sur le côté opposé.

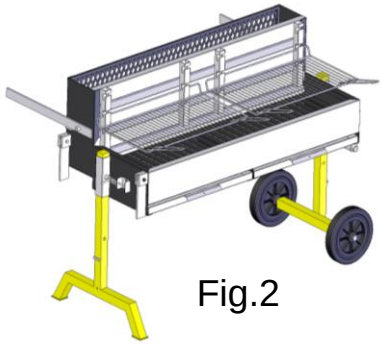


Fig.2

Rabattre les 2 supports broche (7) vers le côté du barbecue, équiper le grilloir des 2grils (5) en les fixant sur les créneaux horizontaux.

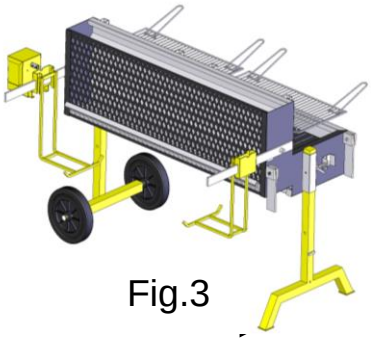
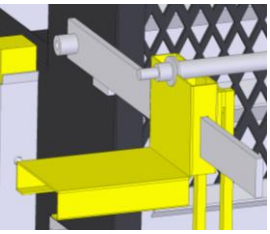
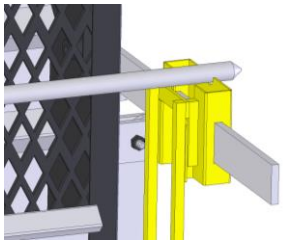


Fig.3

Faire coulisser le support moteur (10) et le support broche (15) sur les 2 supports broche (7).





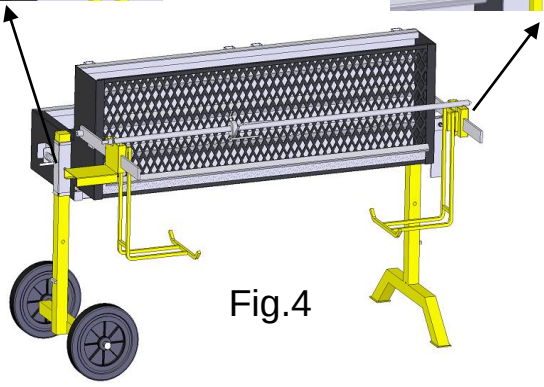


Fig.4

Poser la broche lardoire sur les supports (10) et (15).

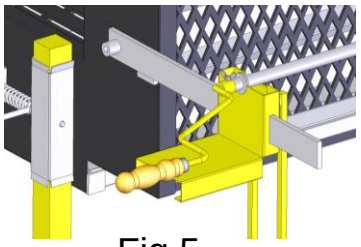


Fig.5

Pour la rotation de la broche :

1er cas MANUELLE : Emboiter la manivelle (25) dans la broche et visser la vis papillon M5 sur le plat de la broche.

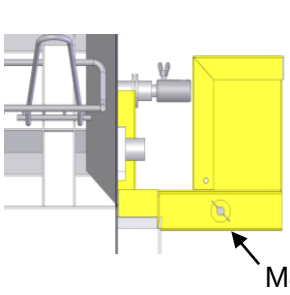


Fig.6

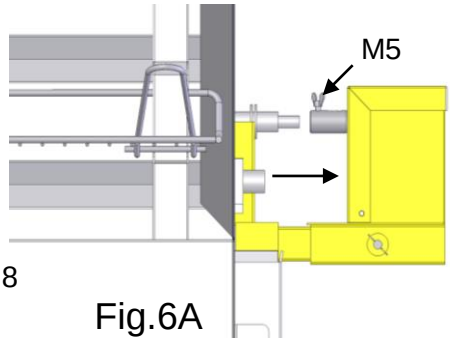


Fig.6A

2ème cas ELECTRIQUE : Faites glisser le moteur (9) sur son support (10) et engager l'embout moteur (12) sur l'axe broche (13), visser la vis papillon M5 sur le plat de la broche et bloquer le moteur (9) sur son support (10) à l'aide de la vis papillon M8.

NOTA : Pour récupérer la broche après cuisson, il faut IMPERATIVEMENT retirer le moteur avant toute manipulation, sous peine de détériorer l'axe du moteur.

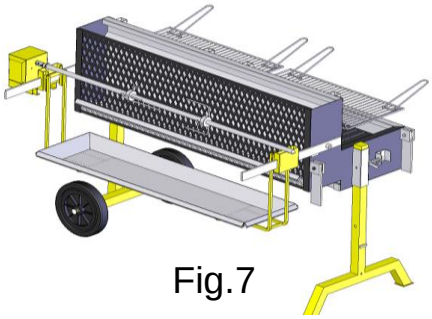


Fig.7

Poser la lèchefrites (16) sur son support (11).

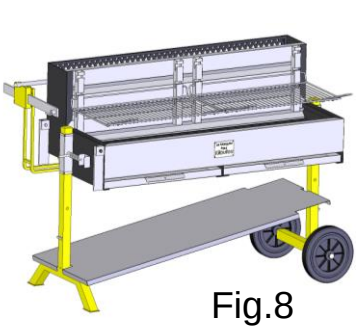


Fig.8

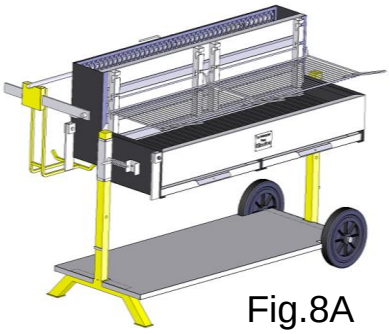


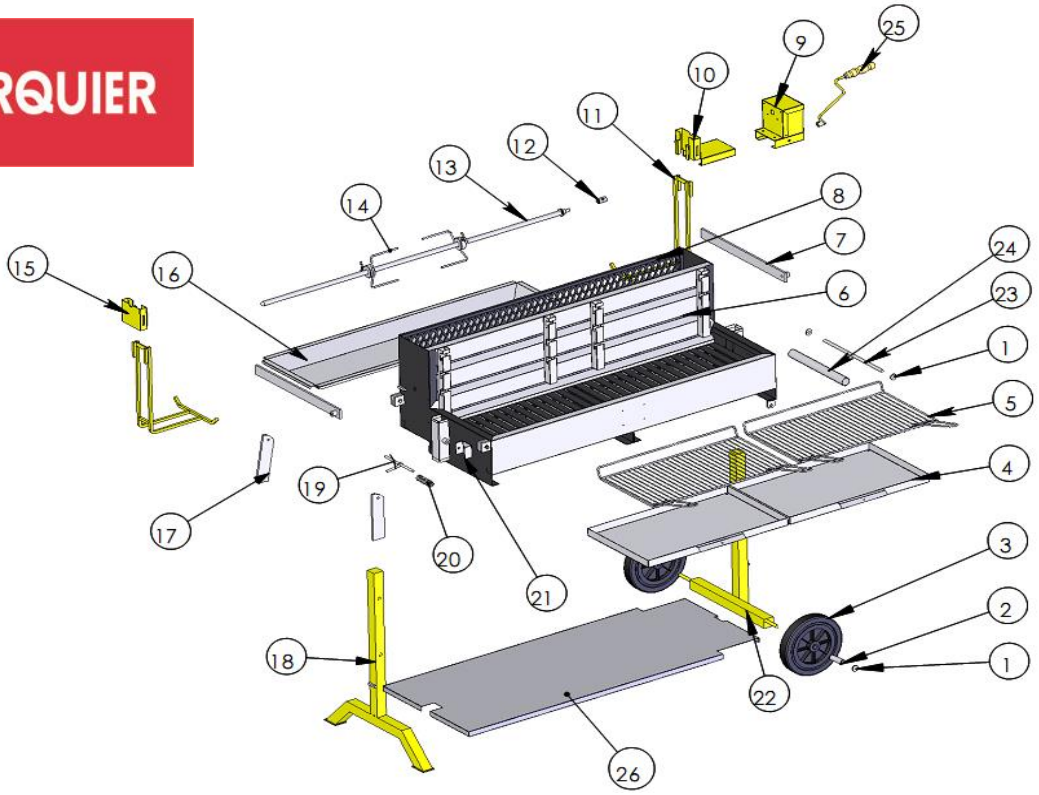
Fig.8A

Poser la tôle pare-chauffe (26) sur les pieds.

Et bon appétit !!!

LE MARQUIER

BARBECUE MECHOUI



N°	Désignation	Nb
1	Rondelle auto-block	2+2
2	Entretoise de roue	2
3	Roue	2
4	Bac à cendre	2
5	Gril	2
6	Grilloir	1
7	Support tourne broche	2
8	Grille foyère	1
9	Moteur	1
10	Support moteur	1
11	Support lèchefrite	2
12	Embout moteur	1
13	Broche inox	1
14	Lardoire inox	2
15	Support broche	1
16	Lèchefrite	1
17	Poignée de transport	2
18	Pieds gauche	1
19	Loquet	2
20	Ressort	2
21	Butée loquet	2
22	Pieds droit	1
23	Axe rouleau	1
24	Rouleau	1
25	Manivelle	1
26	Pare chauffe	1

CONDITIONS D'ALLUMAGE

BARBECUE-MECHOUI

Réf. BCXM2120E13

Placez le BARBECUE-MECHOUI sur un **support horizontal stable**

POUR VOS GRILLADES UTILISEZ LE FOYER HORIZONTAL

- Enlevez les grilles. Déposez dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois exclusivement.
- Prenez des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et déposez-les sous le charbon de bois.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

(**Exclure tout autre combustible : sarments, petit bois sous peine de déformation des tôles**)

NE PAS UTILISER D'ALLUME-FEU LIQUIDE

- Etalez une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer au ¾ de sa capacité.

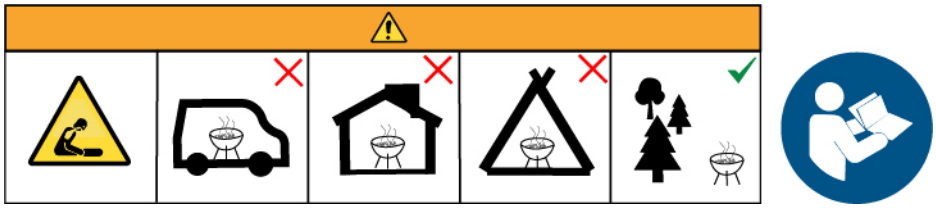
POUR LE TOURNEBROCHE UTILISER LE FOYER VERTICAL

- Procédez de la même façon en remplissant le foyer vertical de charbon de bois exclusivement.
- Embrochez la viande et installez la lèchefrite.

MISE EN GARDE

TOUTEFOIS SON UTILISATION EXIGE UN MINIMUM DE SURVEILLANCE ET DE PRECAUTION

> Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
> Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
> L'utilisation de votre barbecue nécessite un minimum de surveillance et de précaution.
> ATTENTION ! Equipez-vous de gants anti-chaleur lors de manœuvre d'éléments chauds.
> ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
> 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.



30 Rue Ambroise 1 | 40390 SAINT MARTIN DE SEIGNANX (FRANCE)
Tél. (+ 33) 5 59 56 57 22 | serviceconsommateur@lemarquier.com
lemarquier.com