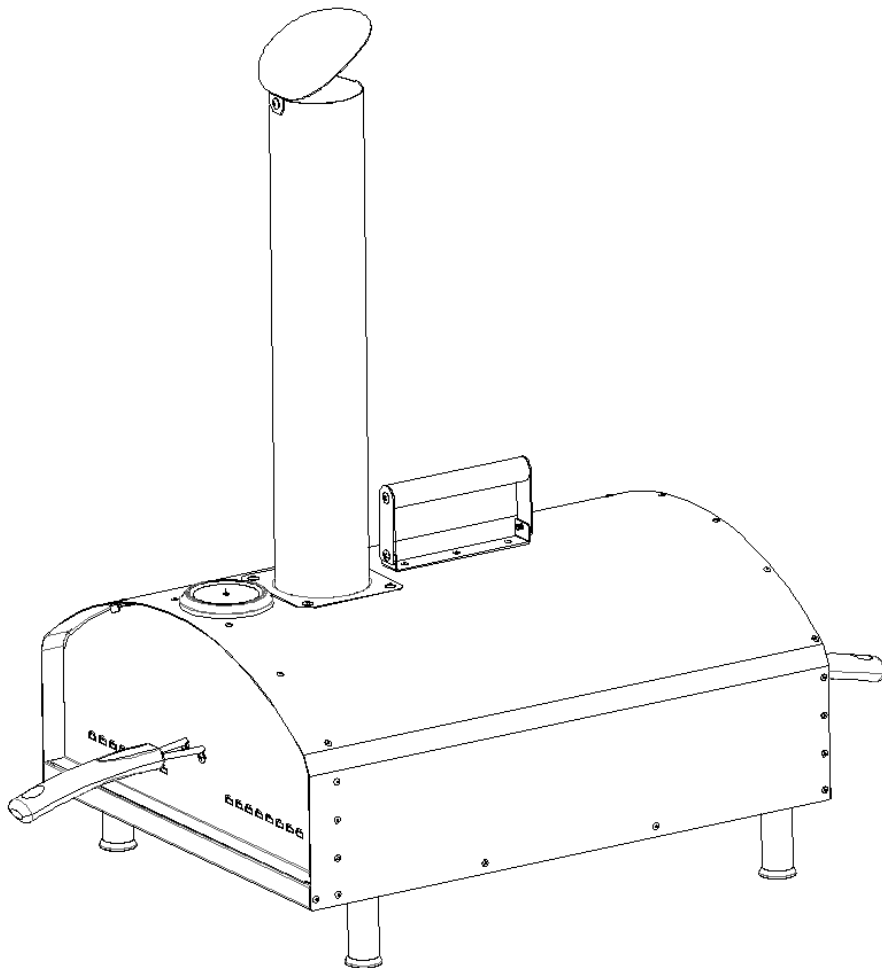


TOM 303333i

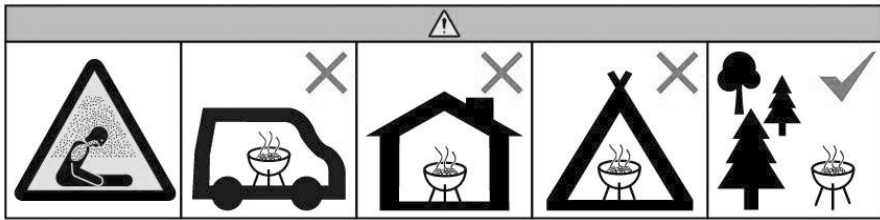


Consulter entièrement la notice avant utilisation

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

Veuillez lire attentivement les instructions avant le montage

A conserver pour consultation ultérieure



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.**

ATTENTION:

Un incendie peut survenir si les instructions sont ignorées.

Il est de la responsabilité du consommateur de voir que le barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu.

Le non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et / ou des dommages matériels.

Consulter la notice avant l'utilisation.

A conserver pour consultation ultérieure.

ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.

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.

(Décret n°2006-18 du 4 janvier 2006)

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

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse. Ne pas modifier l'appareil.

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

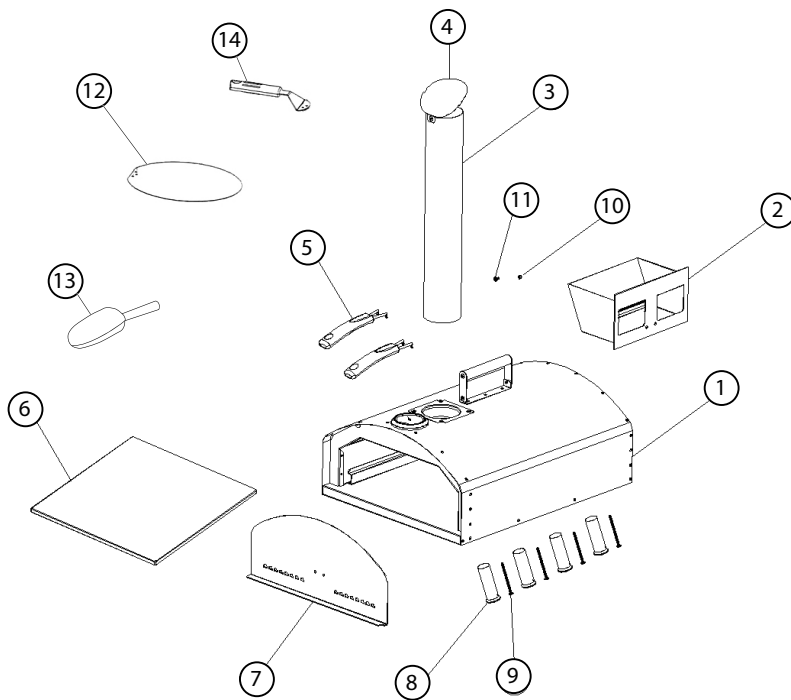
Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

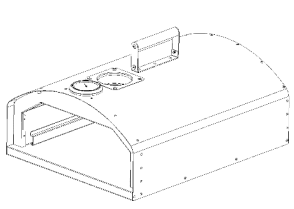
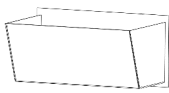

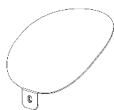

Assemblage












AVERTISSEMENT: Bien que tous les efforts aient été faits lors de la fabrication de votre barbecue pour enlever tout bord tranchant, vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter des blessures accidentelles.

AVIS: assurez-vous que toute la protection en plastique est bien enlevé avant l'assemblage!



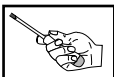
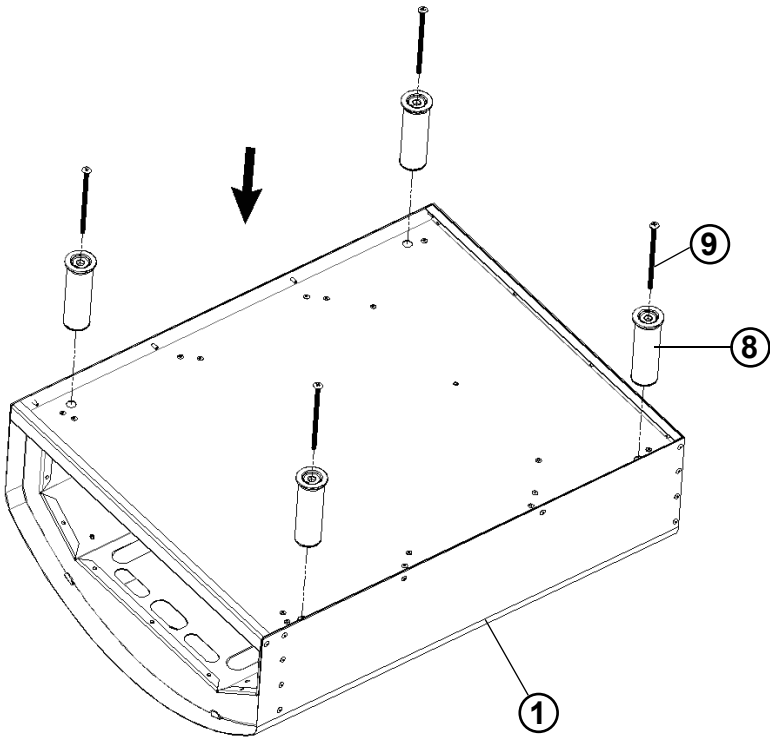
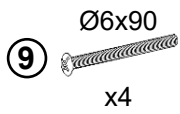
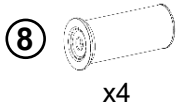
COMPOSANTS :

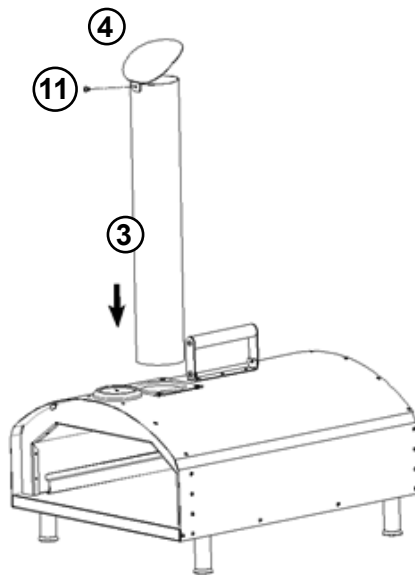
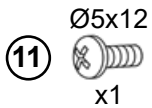
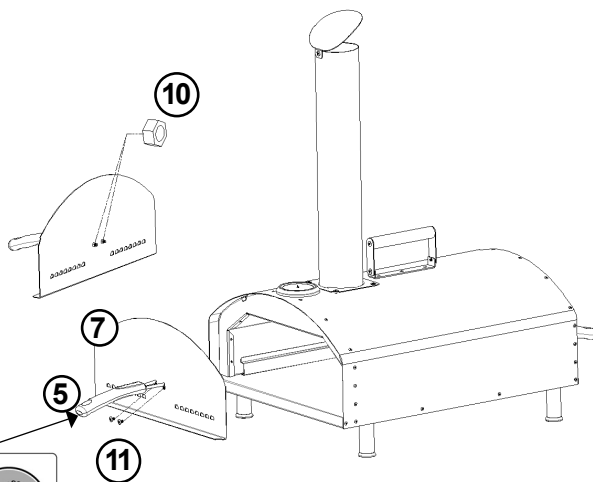
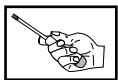
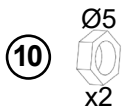
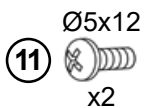
REF	DESIGNATION	NB	REF	DESIGNATION	NB
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2

6		1	7		1
8		4	9		4
10		4	11		9
12		1	13		1
14		1	15		3
16		3			

1

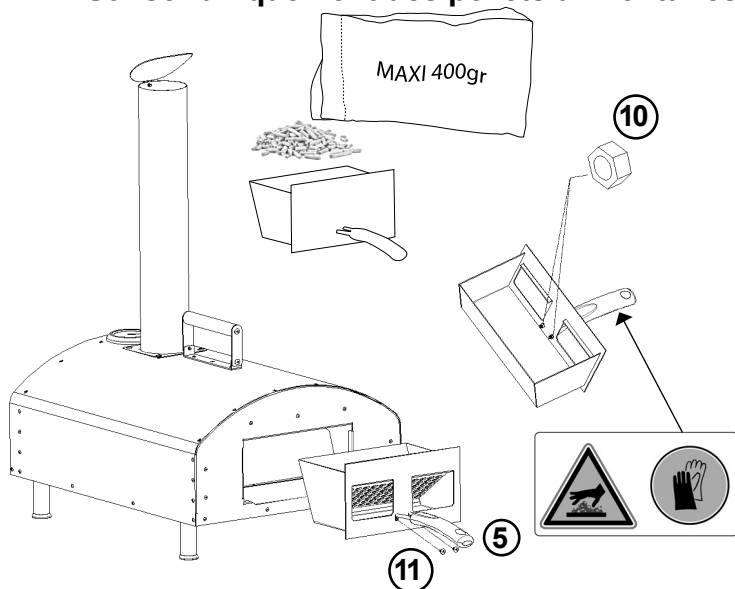
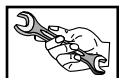
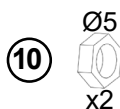
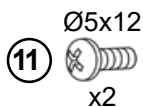
Montage des pieds sous le four



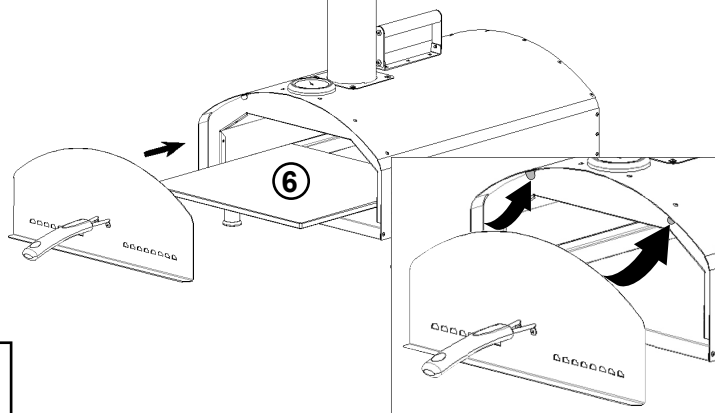
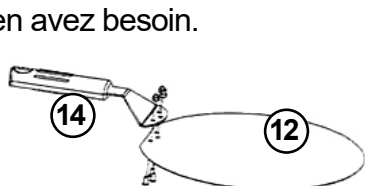
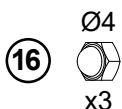
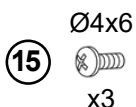
2**Installation de la cheminée sur le corps du four****3****Installation de la poignée de la porte, placer la porte sur le corps du four**

4

Installation de la poignée sur le bac à pellet, placer le bac à pellet dans le four. **Utiliser uniquement des pellets alimentaires.**

**5**

Mettre la pierre à pizza dans la chambre de combustion lorsque vous en avez besoin.



REMARQUE POUR LE CONSOMMATEUR: Conserver pour référence future.

Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin de tous les matériaux inflammables.

Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles aériens et qu'il y ait une distance minimum de 1m de chaque côté et à l'arrière de l'appareil.

Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées.

Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable.

L'appareil doit être protégé des courants d'air directs et doit être positionné ou protégé contre la pénétration directe de tout ruissellement d'eau (par exemple la pluie).

CONSEILS D'UTILISATION

Remplissez votre boîte à granulés avec 400gr des pellets 100% bois de chêne alimentaire uniquement. Les pellets de chauffage peuvent contenir des additifs et des produits chimiques potentiellement nocifs.

Glisser la pierre à pizza pour la préchauffer, laisser la pendant 20-30 minutes.

Garder le couvercle fermé et préchauffer pendant 15 minutes pour atteindre 500°C.

Pendant le fonctionnement ajouter progressivement des petites quantités de granulés et laisser-les s'allumer pour stabiliser la température du four à 300°C, car une température excessive ferait carboniser votre pizza.

Assurer-vous que la porte soit fermée et retirer-la uniquement lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments.

Incerer votre pizza sur la pierre farinée avant cuisson quand le four aura une température maximum de 300°C et faites tourner celle-ci pour la cuire près du feu, remettre la porte. Répéter cette étape plusieurs fois, votre pizza est alors prête à être servie après 3 à 4 minutes de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Attendre que l'appareil soit froid avant toute opération de nettoyage pour éviter tout risque de brûlures.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et une solution d'eau chaude. La poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincer à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du barbecue a l'apparence de la peinture qui s'écaille, l'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement avec une solution d'eau savonneuse chaude. Rincer à l'eau et laisser sécher complètement.

N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR.

INTÉRIEUR DU BARBECUE

Retirer les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'une éponge puis laver avec une solution d'eau savonneuse.

Rincer à l'eau et laisser sécher.