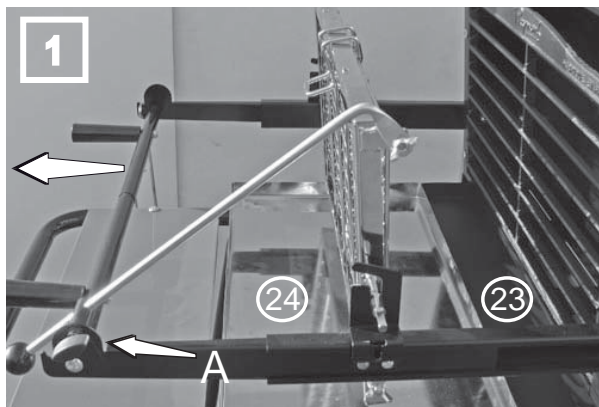


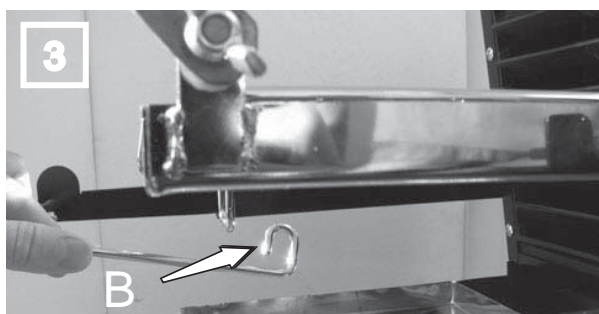
UTILISATION DE LA GRILLE DOUBLE ET DE SON SYSTEME DE RETOURNEMENT



1 - Tirer le chariot coulissant support grille vers l'utilisateur pour l'éloigner au maximum du foyer, dévisser la vis papillon de blocage (A).



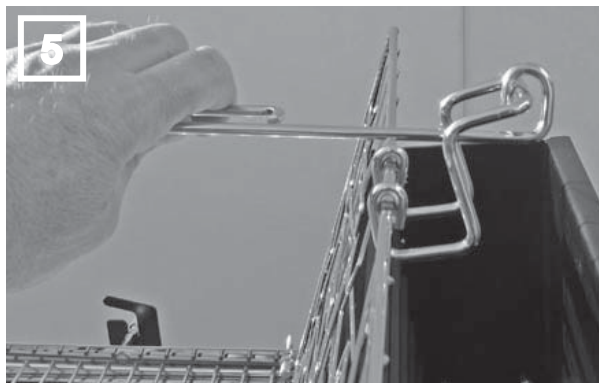
2 - Mettre la grille en position horizontale, verrouiller la vis de blocage (A).



3 - Prendre le crochet (B).



4 / 5 - Ouvrir la grille supérieure en levant pour la mettre en position verticale.





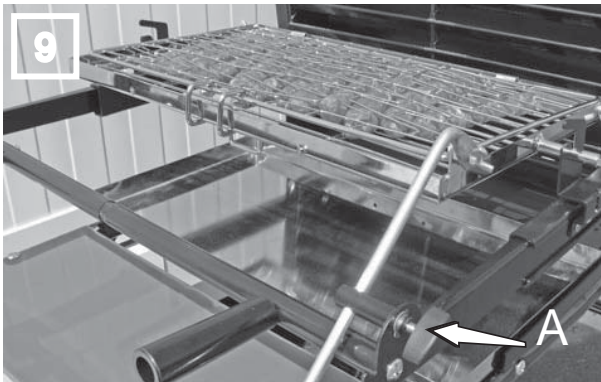
6 - Poser les aliments sur la partie inférieure de la grille.



7 - Refermer la grille supérieure avec le crochet.



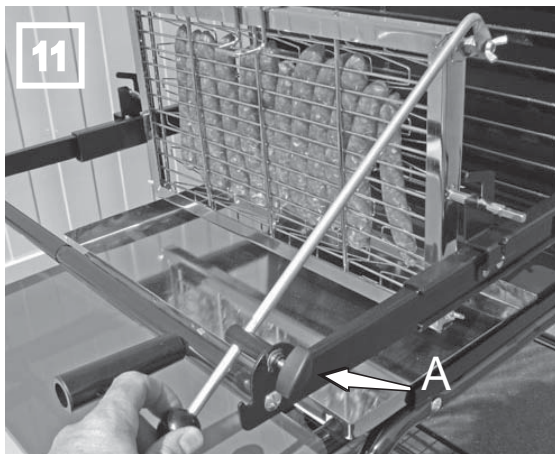
8 - Verrouiller les deux grilles pour bloquer les aliments à cuire.



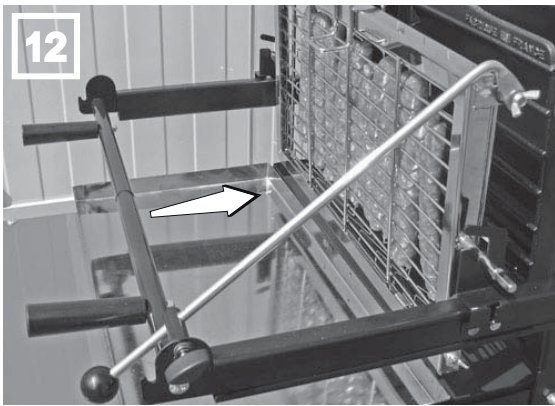
9 - Dévisser la vis de blocage (A).



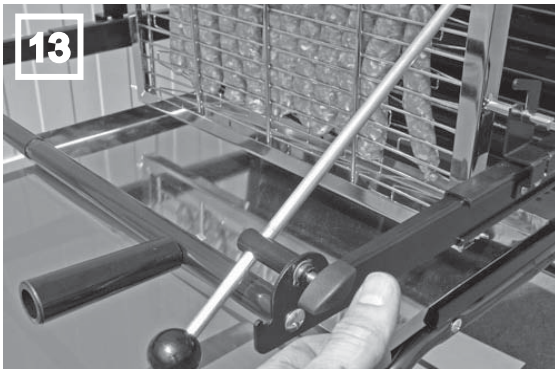
10 - Remettre la grille double en position verticale en poussant sur le levier (C).



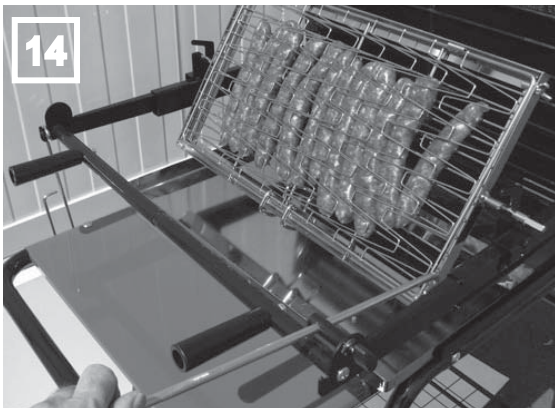
11 - Bloquer la vis (A).



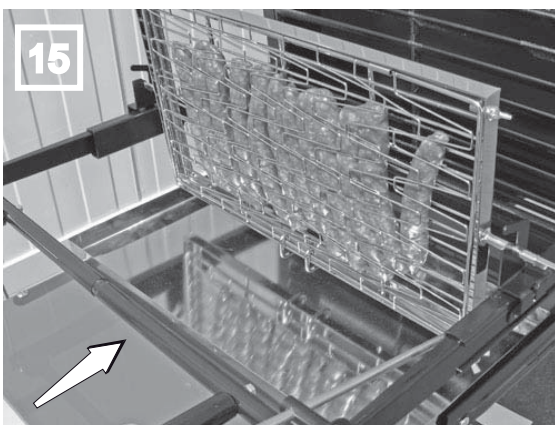
12 - Rapprocher l'ensemble grille à environ 8 cm (zone où la température est idéale pour cuire sans brûler les aliments) pour commencer la cuisson.



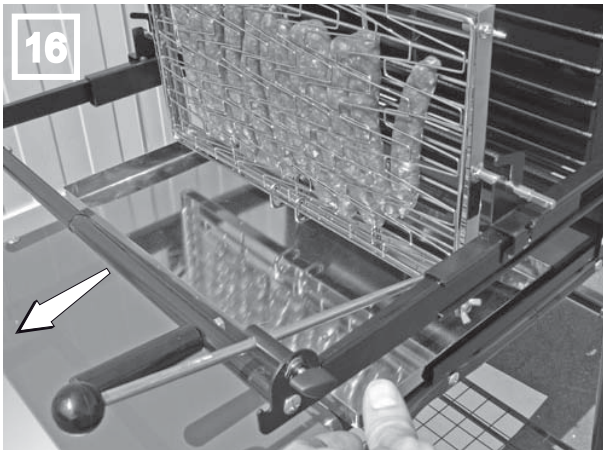
13 - Dès que vous estimez que les aliments sont cuits, tirer l'ensemble grille au maximum vers vous, dévisser la vis de blocage (A).



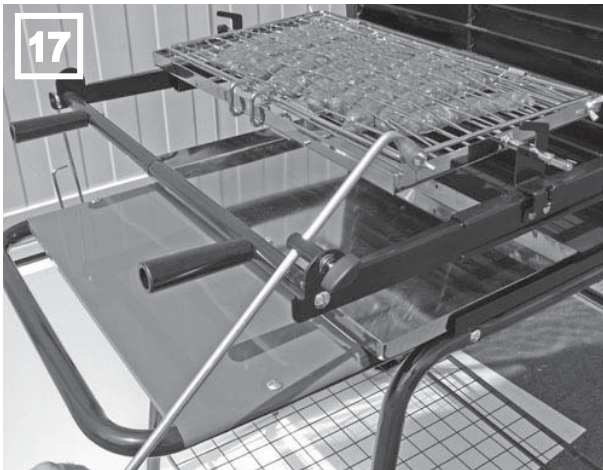
14 - Faites pivoter la grille double d'un demi tour en tirant sur le levier (C), verrouiller de nouveau la vis de blocage (A).



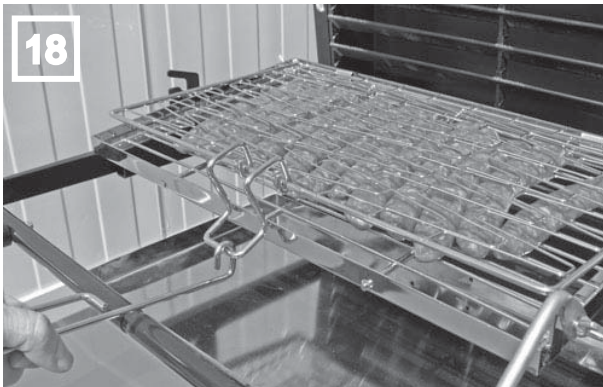
15 - Rapprocher l'ensemble grille pour faire cuire l'autre côté.



16 - Une fois les aliments cuits des deux côtés, tirer l'ensemble grille au maximum vers vous, dévisser la vis de bolcage (A).



17 - Ramener la grille en position horizontale, visser la vis (A).



18 - Avec le crochet (B), ouvrir la grille supérieure pour la mettre verticale.



19 - Une fois la grille ouverte, prendre les aliments cuits.

ATTENTION: lorsque vous récupérez la viande cuite. Nous vous conseillons d'utiliser une manique pour éviter tout risque de brûlures, ne pas toucher les grilles de cuisson qui sont encore chaudes.

ATTENTION: Après chaque utilisation, vider et nettoyer le cendrier(23) ainsi que le recolte sauce(24) et les remettre en place sur le barbecue avant toute nouvelle utilisation.

Conseils pour allumer le charbon de bois: Remplir 1/4 de charbon dans le foyer, mettre quelques cubes d'allumes feu et remplir le reste du foyer.

Allumer les cubes d'allumes feu avec une allumette a travers les barreaux de la grille en fonte.