

# Barbecue SYRACUSE

# ETAPES DE MONTAGE

Se référer aux conseils de pose de la page 3 et 4

30210 Vers Pont du gard

## DIMENSIONS :

**Barbecue fixe**  
Longueur : 180 cm  
Profondeur : 54 cm  
Hauteur : 175 cm  
Foyer : 66.5x34 cm

Votre kit contient 23 pièces et pèse 683kg



Utiliser uniquement du charbon de bois !



Max 5,8 litres de charbon de bois

Jambage 45x64x8 BL	<b>BQC 005</b>	Pare-braise pouzzolane	<b>QBQ 025</b>
Quantité : 4	Poids : 200 kg	Quantité : 2	Poids : 4,4 kg
Jambage 37x32x8 BL	<b>BQC 020 *</b>	Jambage 45x64x8 BA E BL	<b>BQC029</b> <b>BQC030</b>
Quantité : 2	Poids : 40 kg	Quantité : 2	Poids : 92 kg
Fond 66.5x30x6 BL	<b>BQC 101</b>	Devant de hotte double pente BL	<b>BQA 230</b>
Quantité : 1	Poids : 43 kg	Quantité : 1	Poids : 27,3 kg
Fond 66.5x32x6 BL	<b>BQC 100</b>	Arrière de hotte double pente BL	<b>BQA 231</b>
Quantité : 1	Poids : 27 kg	Quantité : 1	Poids : 22,5 kg
Sole 90x54x6 B2 A ARD	<b>QBQ112</b>	Tuile 53x50x6 ARD	<b>BQA122</b>
Quantité : 2	Poids : 126 kg	Quantité : 2	Poids : 60 kg
Fond cuisson 66.5x32x8 pouzzolane	<b>QBQ203</b>	Grille BBQ 685 mm	<b>QBQ 205</b>
Quantité : 1	Poids : 20,6 kg	Quantité : 1	Poids : 0,80 kg
Sole de cuisson pouzzolane	<b>QBQ204</b>	Poignée main froide pour BBQ	<b>QBQ 203</b>
Quantité : 2	Poids : 19,2 kg	Quantité : 1	Poids : 0,15 kg

\* Une seule pièce sera utilisée lors du montage, la seconde étant une pièce de calage dans la palette

Toutes les pièces, hormis les soles de cuisson doivent être collées entre-elles.

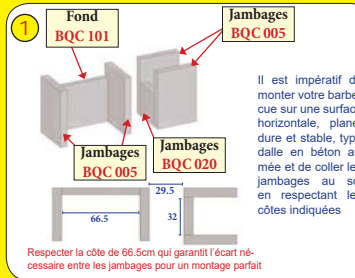
**PRECONISATIONS FABRICANT pour le montage du barbecue\***

CONFORME A LA NORME NF EN 1860-1+A1 (Août 2017)

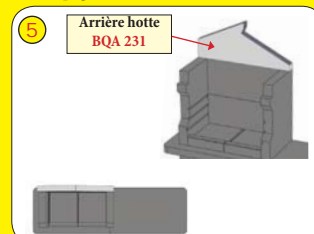
- 1/ ATTENTION : Ne pas utiliser le barbecue dans des locaux fermés !
- 2/ ATTENTION : Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné étroit habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- 3/ ATTENTION : Il est préférable d'adosser le barbecue contre un mur, la partie arrière du foyer pouvant atteindre des températures élevées.
- 4/ ATTENTION : Pour le montage du barbecue, utiliser un mortier colle pour l'extérieur.
- 5/ ATTENTION : Le volume maximal de charbon de bois à utiliser est de 5,8 l (voir schéma)
- 6/ ATTENTION : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- 7/ ATTENTION : Effectuer la première utilisation après avoir respecté les délais de séchage préconisés par le fabricant de colle.
- 8/ ATTENTION : Avant d'effectuer la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- 9/ ATTENTION : Ce barbecue va devenir très chaud.
- 10/ ATTENTION : Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- 11/ ATTENTION : La poignée main froide ne sera mise en place que pour déplacer la grille, elle ne doit pas rester en place lors de l'allumage ou la cuisson.
- 12/ ATTENTION : Après chaque utilisation, les cendres doivent être retirées.

\* Il ne saurait être demandé réparation au fabricant de tout désordre ayant pour origine le non respect des présentes préconisations

Le numéro de série est obligatoire pour toute réclamation formulée auprès de votre revendeur



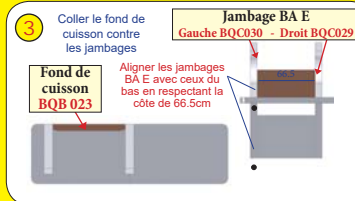
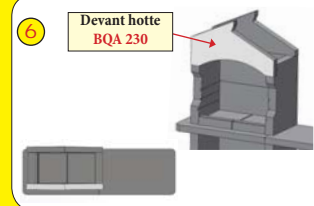
Respecter la côte de 66.5 cm qui garantit l'écart nécessaire entre les jambages pour un montage parfait



Il est impératif de monter votre barbecue sur une surface horizontale, plane, dure et stable, type dalle en béton armée et de coller les jambages au sol en respectant les côtes indiquées

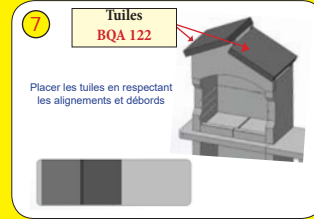


Centrer les soles en respectant les alignements et débords

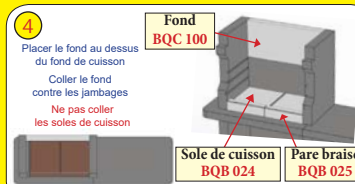


Coller le fond de cuisson contre les jambages

Aligner les jambages BA E avec ceux du bas en respectant la côte de 66.5cm



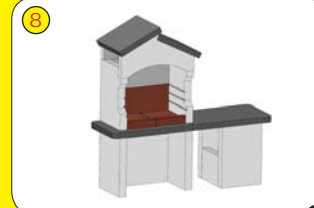
Placer les tuiles en respectant les alignements et débords



Placer le fond au dessus du fond de cuisson

Coller le fond contre les jambages

Ne pas coller les soles de cuisson



FELICITATIONS - A VOS GRILLADES !



ASTUCE : UTILISEZ UNE PLANCHE DE BOIS POUR PROTÉGER LA PIÈCE DES COUPS DE MAILLET.



ATTENTION! NE PAS LAISSER LE BARBECUE À LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX. FOYER SANS SURVEILLANCE = DANGER!