



Manuel d'installation et d'utilisation de votre Barbecue Šulcs BBQ®
à cheminée modèle XL

Contenu :

1- 2x Pied avant

2- 2x Pied arrière

3- 1x Kit poignée + fixations

4- 24x Vis M6x16 + rondelles et écrous

5- 22x Vis M6x30 + rondelles et écrous

11- 1x Grille de cuisson

6- 1x Kit Roues

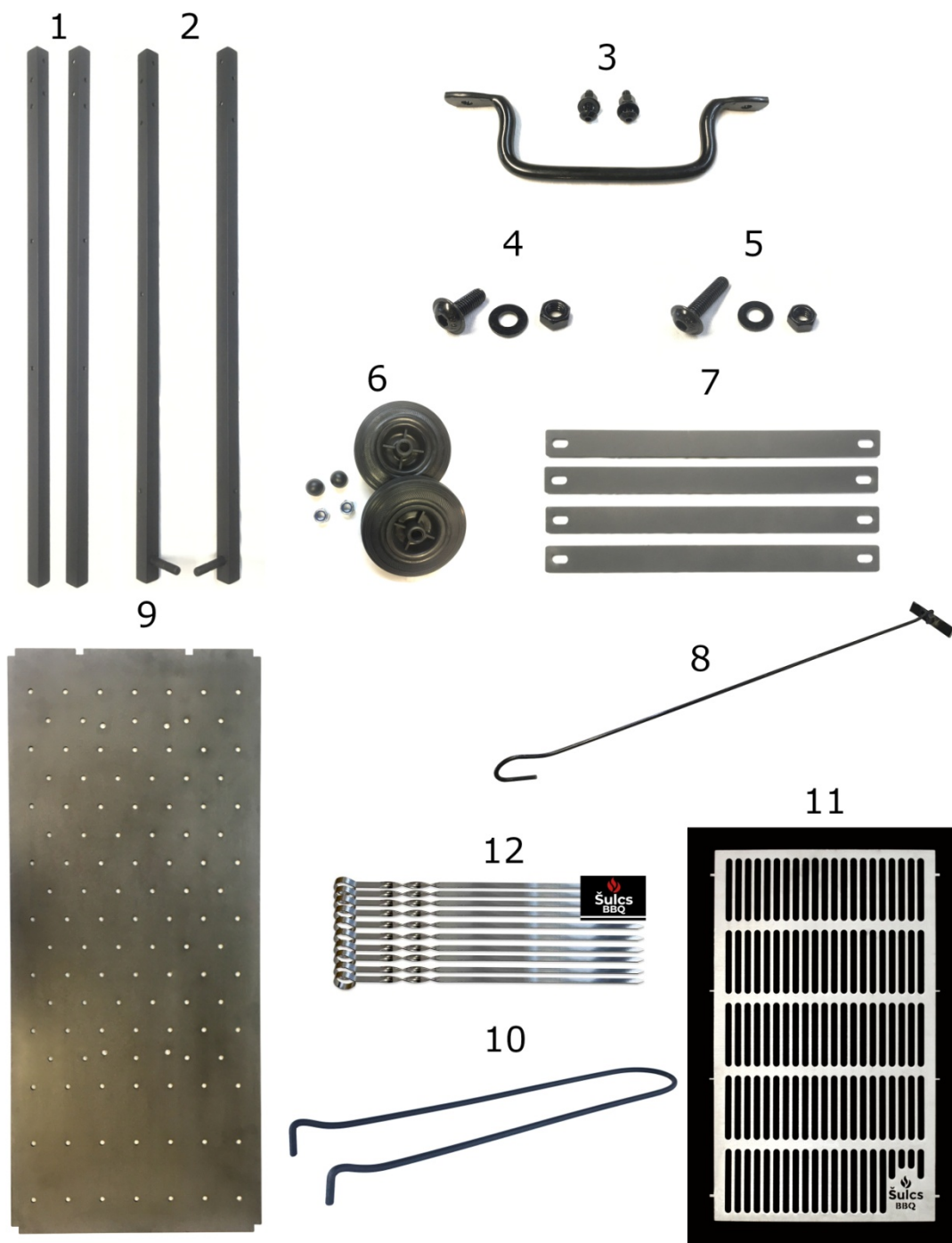
7- 4x Renfort de pieds

8- 1x Outil de tirage pour braises

9- 1x Grille à charbon

10- 1x Outil de levage pour grille de cuisson

12- 10x Brochette Inox



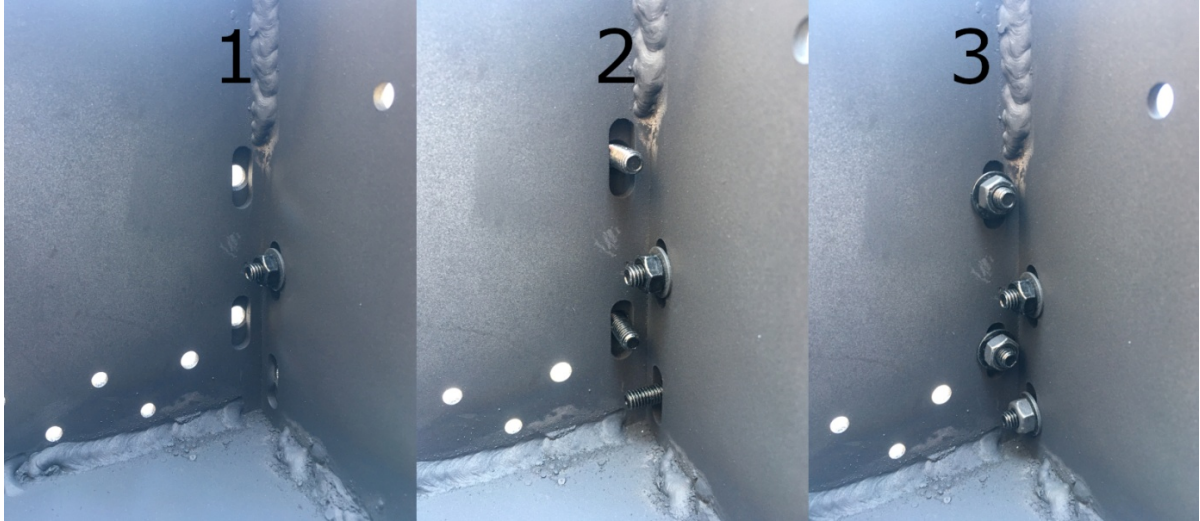
Montage :

1 - Positionner le corps du barbecue sur un élément permettant de le maintenir en hauteur comme, idéalement, deux tréteaux. Préparer les éléments de fixations (3), (4) et (5).

Outillage nécessaire: 1 clé hexagonale de 4mm, 1 clé hexagonale de 3mm, clés plates de 10mm et 8mm et une clé de 19mm pour les roues.



2 – Positionner l'un des pieds avant, placer l'une des vis (4) puis ajuster la hauteur de ce dernier jusqu'à être centré (image 1), serrer **à la main**, une fois le pied bien centré, placer les autres vis (image 2) puis serrer normalement à l'aide de la clé hexagonale de 4mm (image 3). Répéter l'opération pour les 4 pieds.

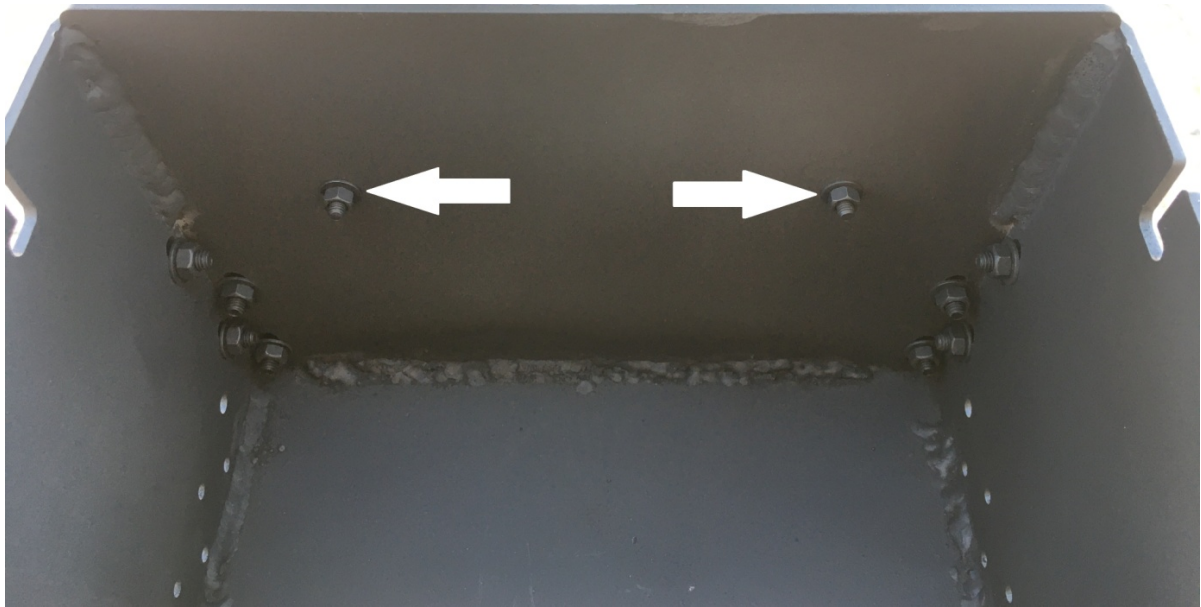


3 – Fixer à l'aide des vis (4), les 4 renforts :

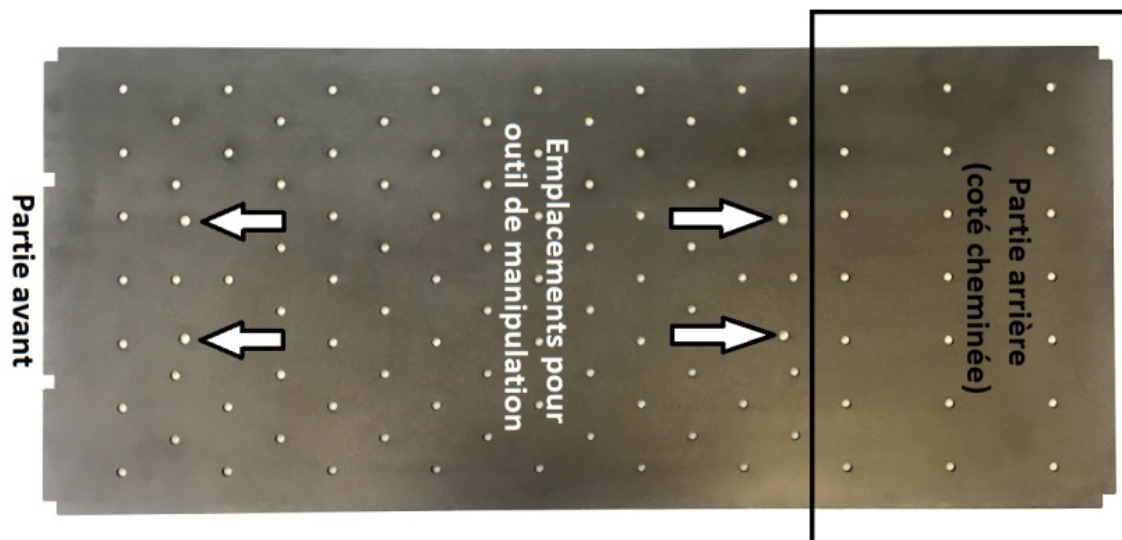


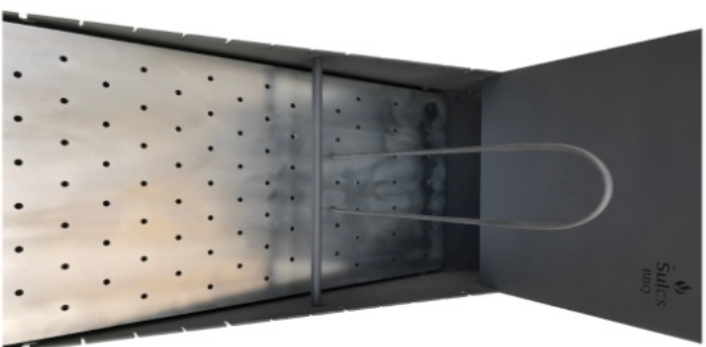
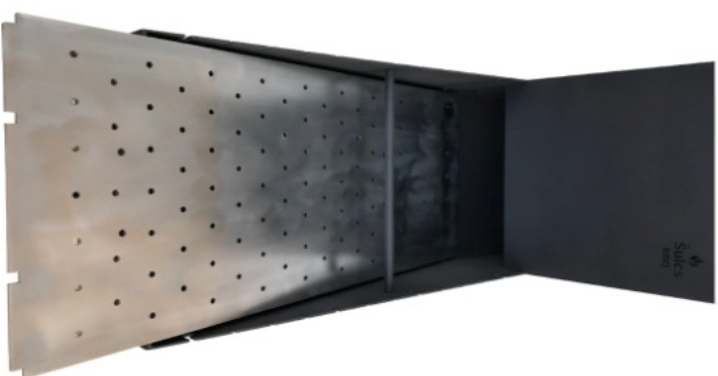
4 – Il est possible que vos roues (6) ne soient pas prémontées, dans ce cas, il est nécessaire de les positionner sur les axes de pieds arrières, puis, de visser l'écrou jusqu'à être légèrement en contact avec la roue, ce dernier est pourvu de frein filet. Insérer ensuite les caches de protection plastique noir.

5 – Fixer la poignée (3) à l'aide de la clé hexagonale de 3mm :

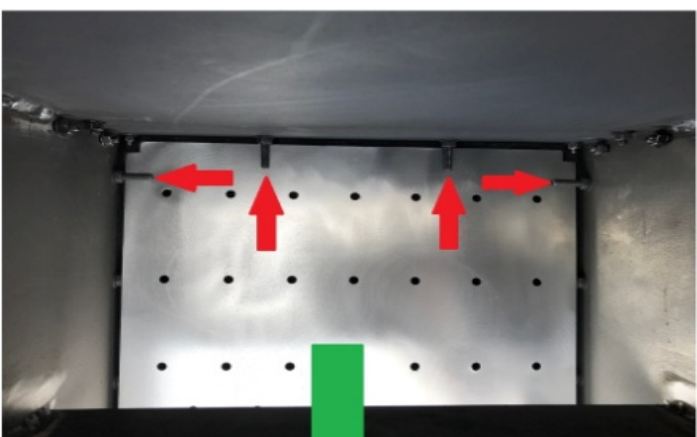


7 – Positionner la plaque à charbon (9) à l'aide de l'outil (10), l'installer entièrement dans le corps, **la barre de renfort latéral reste en place.**

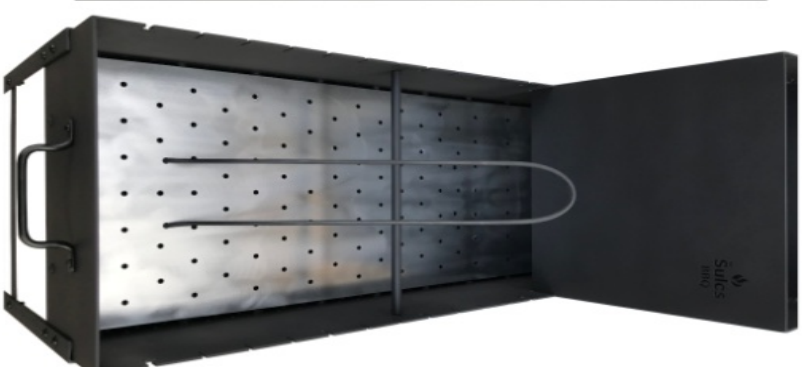
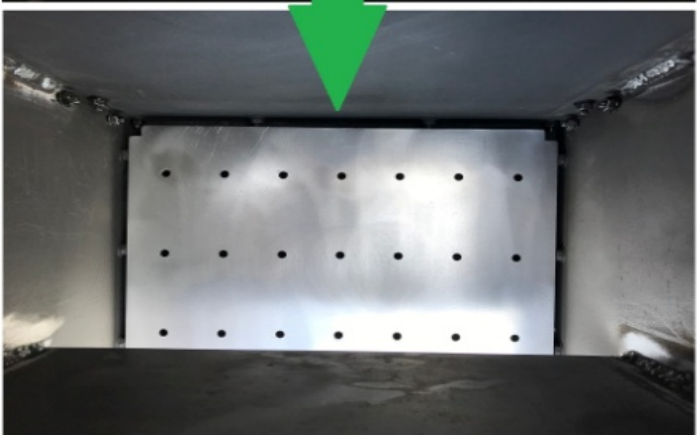


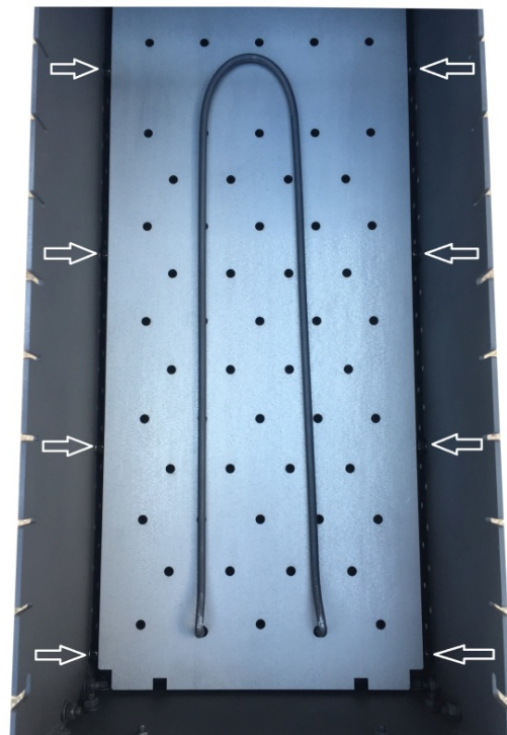
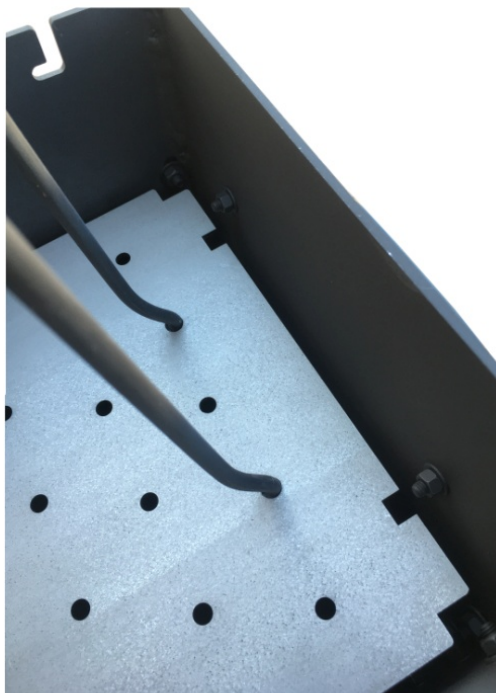
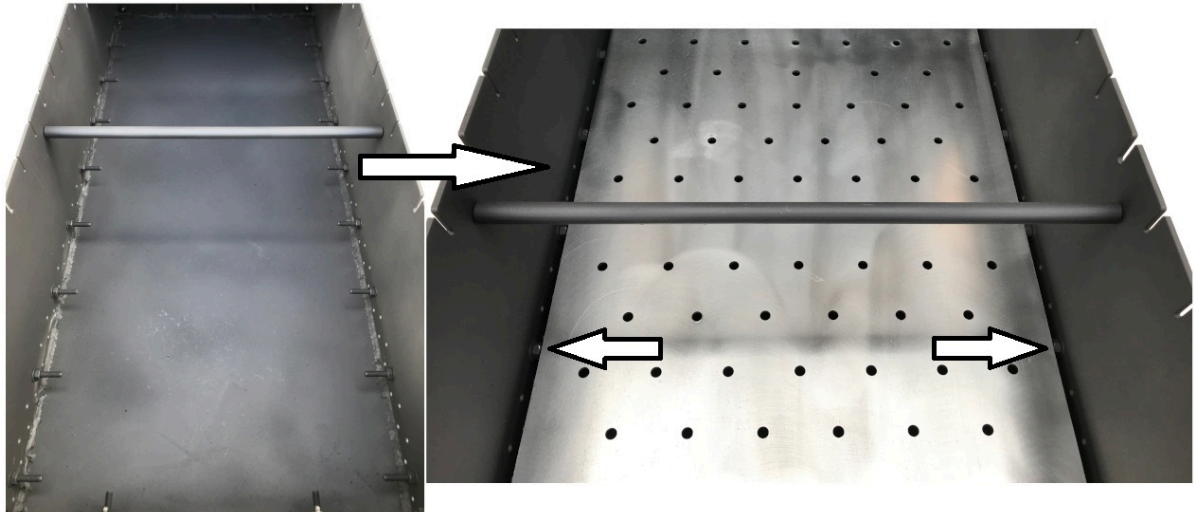


Mauvais montage



Montage correct





Positionner la plaque à égale distance des côtés, c'est-à-dire, sur la longueur des boulons et non sur les écrous (voir photo).

8 – Votre barbecue est maintenant prêt à l’emploi, il est recommandé d’utiliser du bois d’un diamètre ou d’une épaisseur inférieur à 50 mm environ,

Il est également conseillé d’ajouter du charbon de bois par couches successives de 5 à 10 cm d’épaisseur dans la cheminée, avant le transfert pour la cuisson, ce qui vous permettra d’économiser du bois et d’obtenir une quantité de braises beaucoup plus importante et durable.

9- La plaque de cuisson (11), quel que soit le modèle, se manipule à l’aide l’outil (10) et peut se verrouiller si nécessaire (image 4) le temps de répandre la braise à l’aide de l’outil (8).

