

LE MARQUIER

RN 117 – 40390 ST MARTIN DE SEIGNANX – FRANCE
TEL +33/5 59 56 57 22 – FAX +33/559 56 10 79 – lemarquier@lemarquier.com – www.lemarquier.com

CONDITIONS D'ALLUMAGE DE VOTRE

BARBECUE-MECHOU

Placer le BARBECUE-MECHOU sur un support horizontal stable

Pour vos grillades utiliser le foyer horizontal

Enlever les grils. Déposer dans le fond du foyer une première couche de **charbon de bois exclusivement**.
Prendre des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce,
et les déposer 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, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible

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

**EXCLURE TOUT AUTRE PRODUIT OU PROCÉDE D'ALLUMAGE
NE PAS UTILISER D'ALLUME-FEU LIQUIDE**

Étaler une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer au $\frac{3}{4}$ de sa capacité.

Pour le tourne-broche utiliser le foyer vertical

Procéder de la même façon en remplissant le foyer vertical de charbon de bois exclusivement.
Embrocher la viande et installer la lèche-frite.

MISE EN GARDE


LOCATION DE MATERIEL
37, avenue de St-Etienne
42600 MONTBRISON
☎ 04 77 96 09 02

TOUTEFOIS SON UTILISATION EXIGE UN MINIMUM DE SURVEILLANCE ET DE PRECAUTION

- **ATTENTION !** CE BARBECUE VA DEVENIR TRES CHAUD. NE PAS LE DEPLACER PENDANT SON UTILISATION.
- **ATTENTION !** NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMES.
- **ATTENTION !** NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU REACTIVER LE BARBECUE
- **ATTENTION !** NE PAS LAISSER LE BARBECUE A LA PORTEE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.
- **ATTENTION !** NE PAS ETEINDRE LE FOYER AVEC DE L'EAU.
- **UTILISER DES GANTS PROTECTEURS** LORS DE MANŒUVRE DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUDS
- **APRES UTILISATION STOCKER L'APPAREIL** A L'ABRIS DE LA PLUIE DANS UN ENDROIT SEC SINON L'APPAREIL RISQUE DE SE DETERIORER (ROUILLE – OXYDATION).

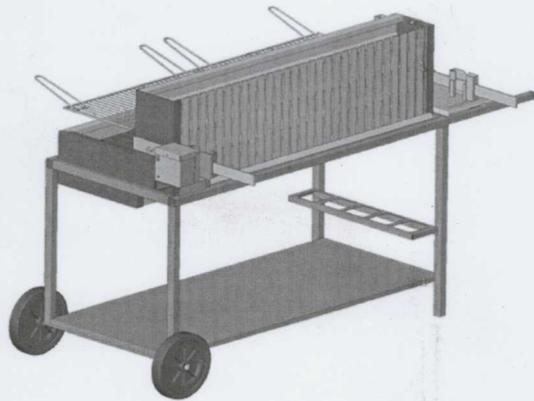
Tourne broche disponible aussi a la vente chez Locamat

BARBECUE MECHOUI

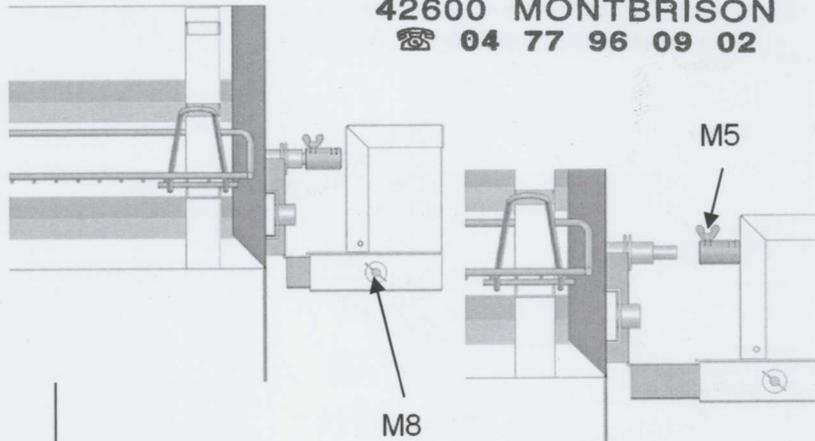
tourne broche
disponible
aussi à la vente

 LE MARQUIER

⁴²
LOCAMAT
LOCATION DE MATERIEL
37, avenue de St-Etienne
42600 MONTBRISON
☎ 04 77 96 09 02

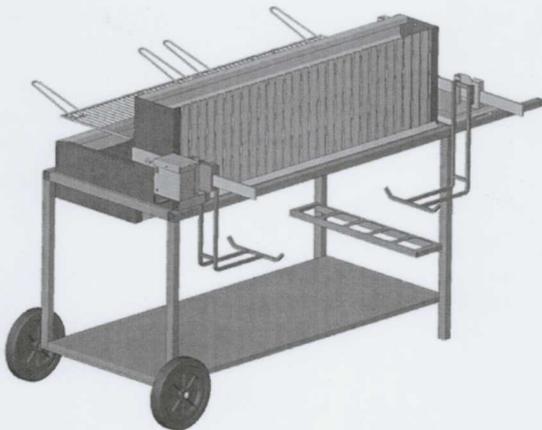


Engager les 2 supports broche dans les coulisses latérales,
bloquer avec les vis papillon M6,
équiper le grilloir des 2 grils en les fixant sur les créneaux
horizontaux.

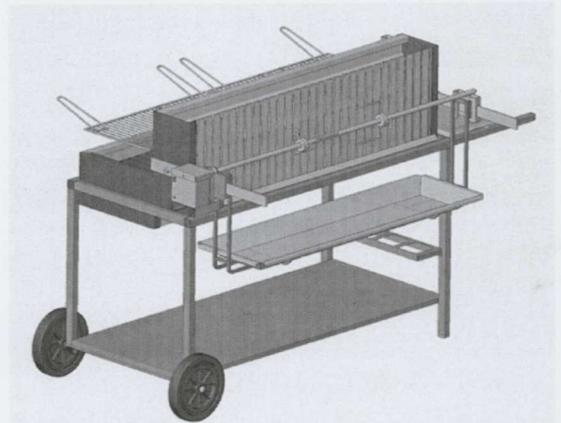


Faites glisser le moteur sur son support et engager
l'embout moteur sur l'axe broche visser la vis papillon M5
sur le plat de la broche et bloquer le moteur sur son support
à l'aide de la vis papillon M8.

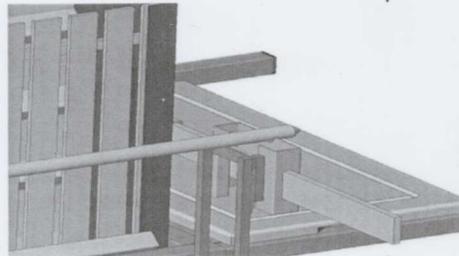
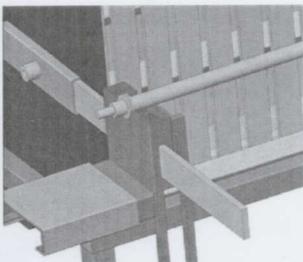
**NOTA : Pour récupérer la broche après cuisson, il faut
IMPERATIVEMENT retirer le moteur avant toute
manipulation, sous peine de détériorer l'axe du moteur.**



Faire coulisser le support moteur et le support broche
sur les 2 supports broche.



Poser la lèche-frites sur ses 2 supports



Poser la broche lardoire sur les supports de part et
d'autres du grilloir.



Et bon appétit !!!