Manuel de montage V2 BBQ

Mode Four

Utilisation en mode Four

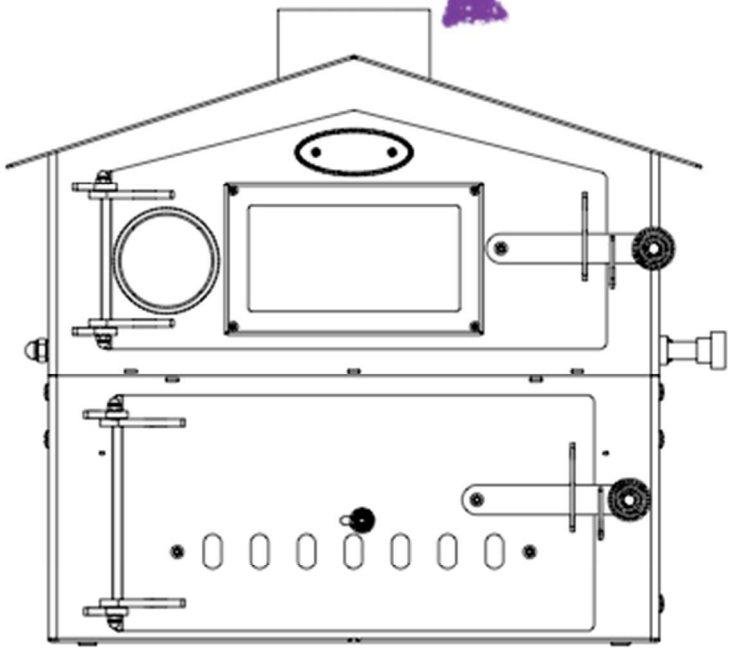
Ouvert mode Barbecue

Utilisation en mode BBQ

Création L'Art du Jardin

123 Faubourg des Vosges

68700 Cernay France

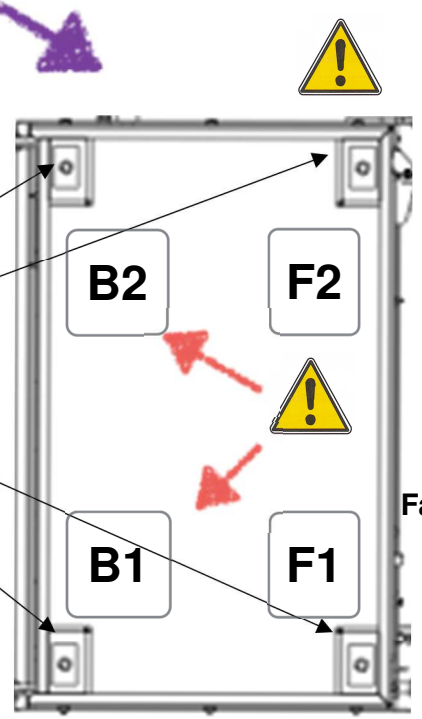


Sortir le corps du four de l'emballage. Enlever délicatement de l'intérieur du four: le foyer, le tiroir à cendres et la pierre. Tenez-les à l'écart.

Etape 1

Etape 3

Dévisser les 4 vis des emplacements des pieds et les utiliser à l'étape 4 pour fixer les pieds.



Face Avant du Four

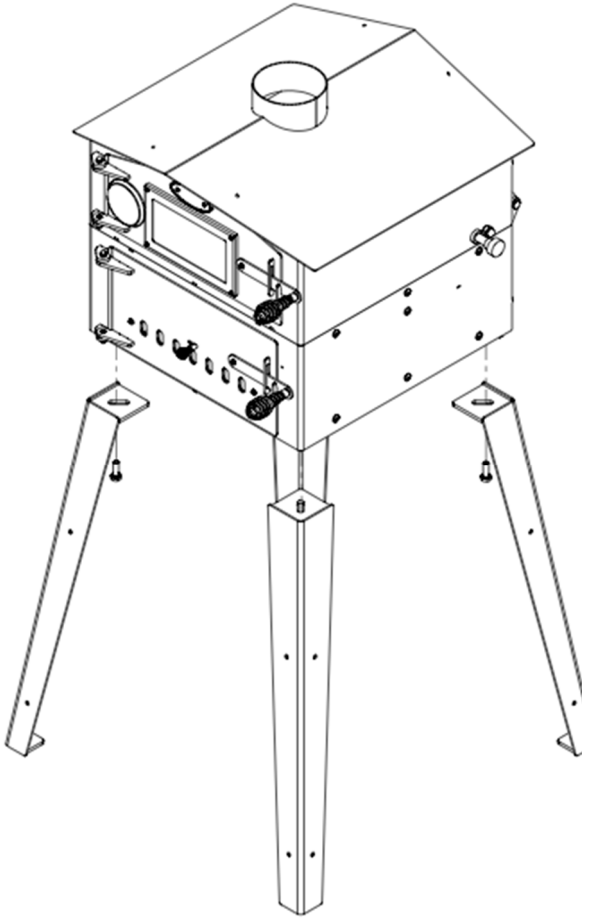
Plaque de Polystyrène

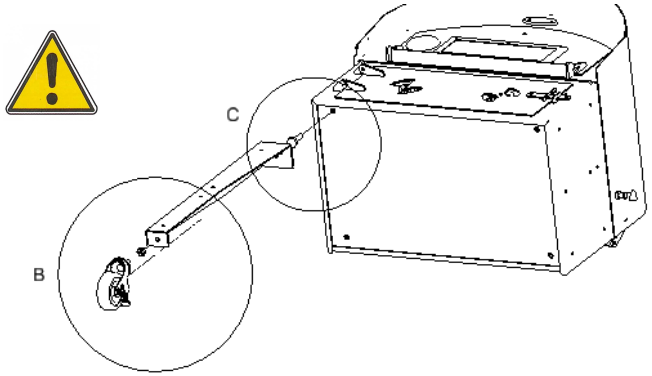
Installer le four sur un sol plat dans la position indiquée sur le dessin : les portes à droite. Utiliser une plaque de polystyrène expansée de l'emballage pour poser le four.

Etape 2

Etape 4

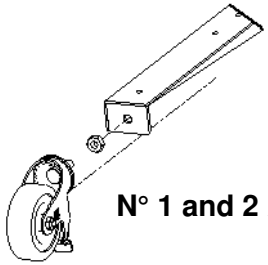
Après avoir positionné les pieds en respectant la forme des pieds, ne serrez pas à fond les vis qui maintiennent les pieds au four.

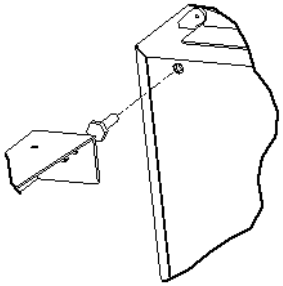




C (1 : 5)

B (1 : 5)





N° 1 and 2 Auto-lock

N° 3 and 4 arrière

Remarque : Il est très important de bien positionner les pieds du four. En effet, les pieds avant sont droits alors que les pieds arrières ont un angle. Respecter bien la position des pieds arrières qui ne sont pas droits contrairement aux pieds de

Attention : toujours en position couché, mettre les roues auto-bloquantes à l'avant. Les roues standard à l'arrière

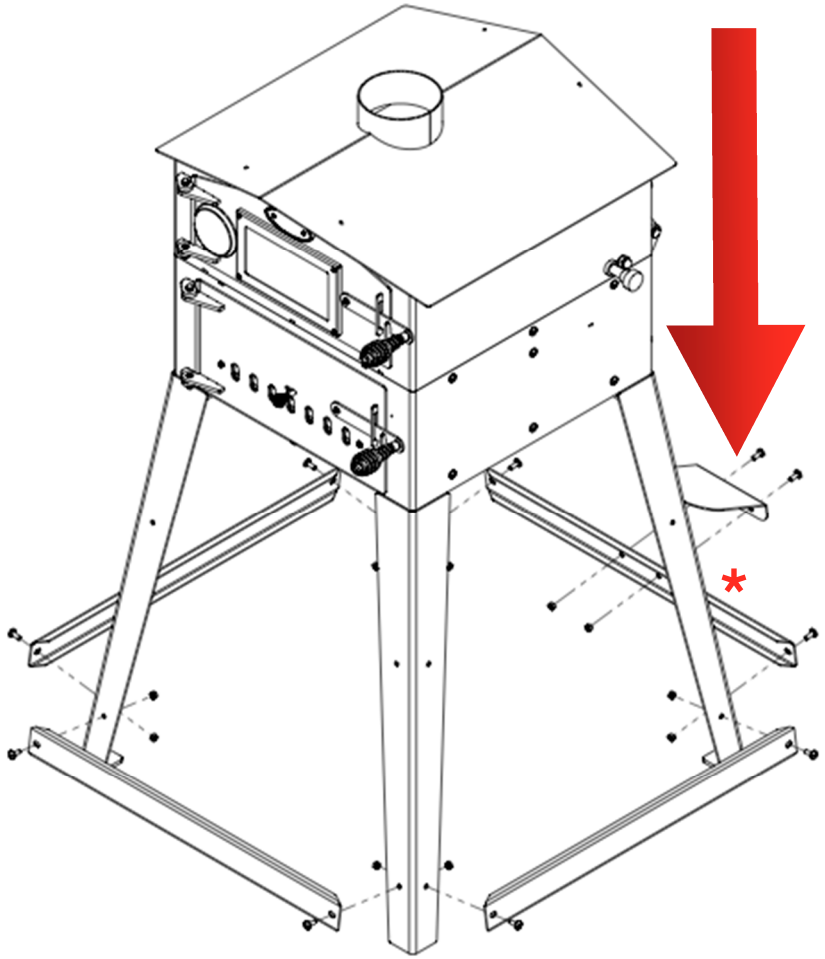
A ce stade ne serrez pas à fond les vis des pieds les boulons des roues peuvent être vissées à fond

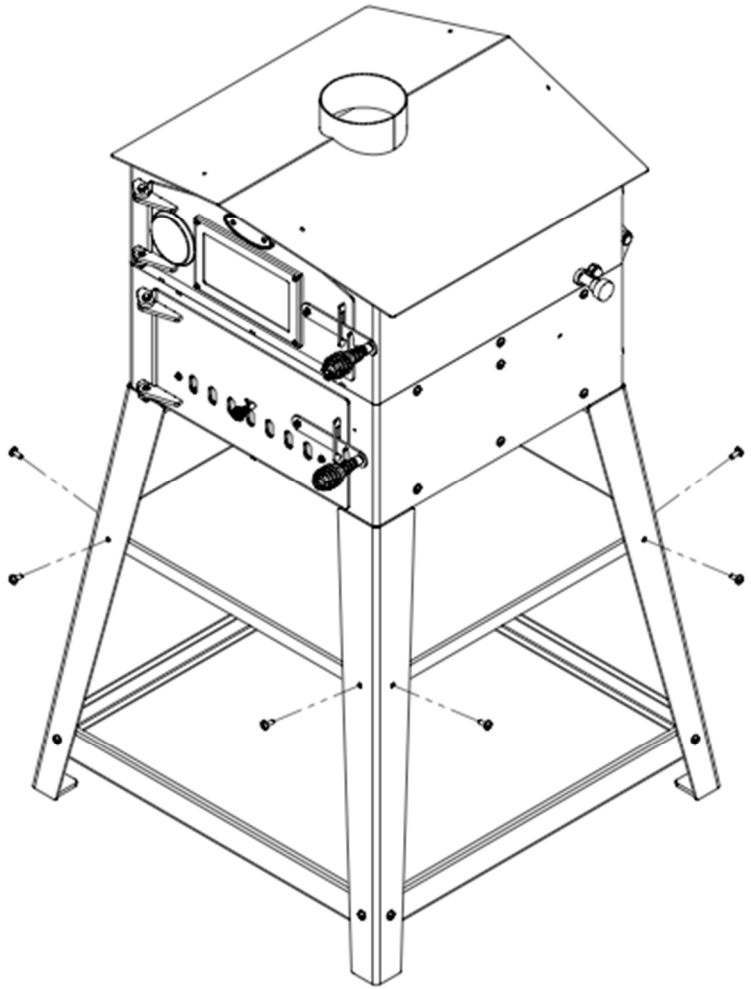
Etape 5

Le four toujours en position couchée, visser les 4 renforts du bas et le support de maintien à l'ouverture sur le renfort arrière *. Ensuite poser la plaque horizontale à l'emplacement prévu comme indiqué sur le schéma. Ne pas serrer à fond les boulons.

Etape 6

Support de maintien à l'ouverture



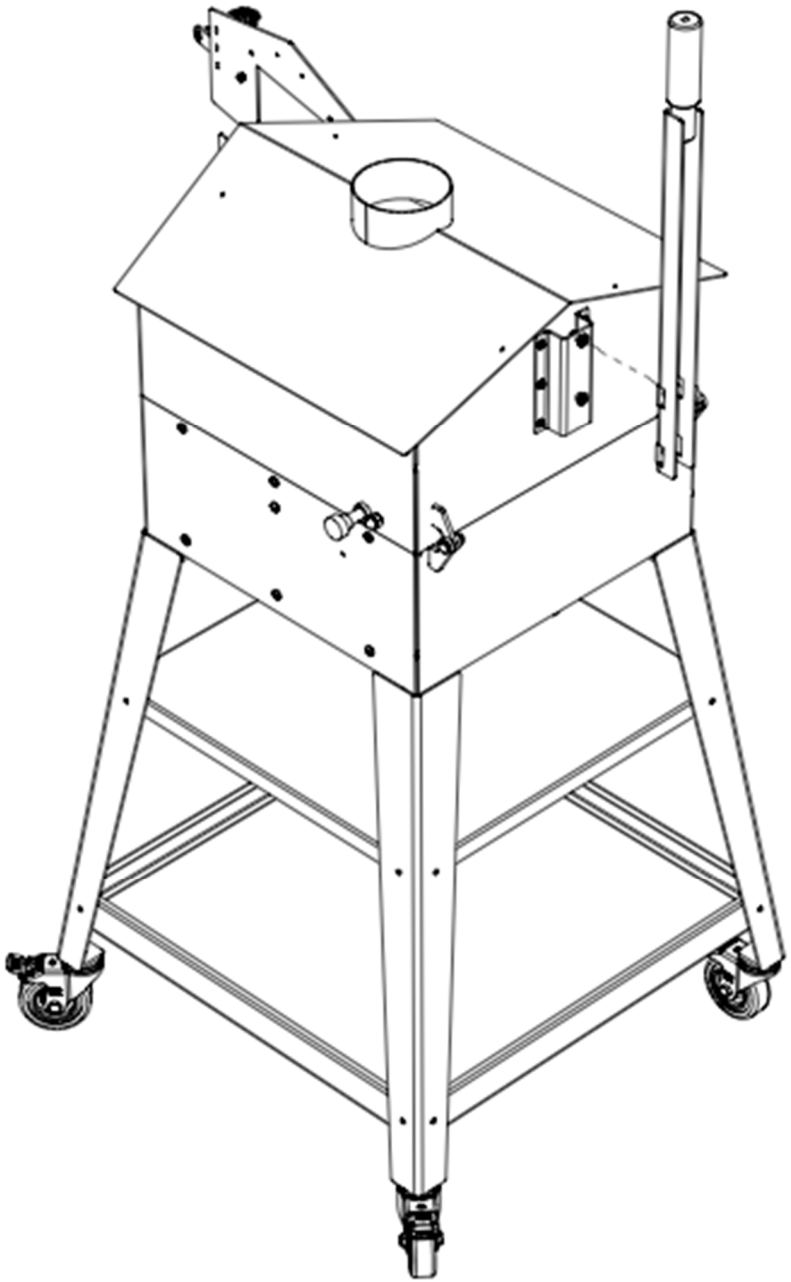


<u>Relever le Four à 2 personnes.</u>

<u>Serrer bien à fonds les vis et boulons des pieds et de la tablette</u>

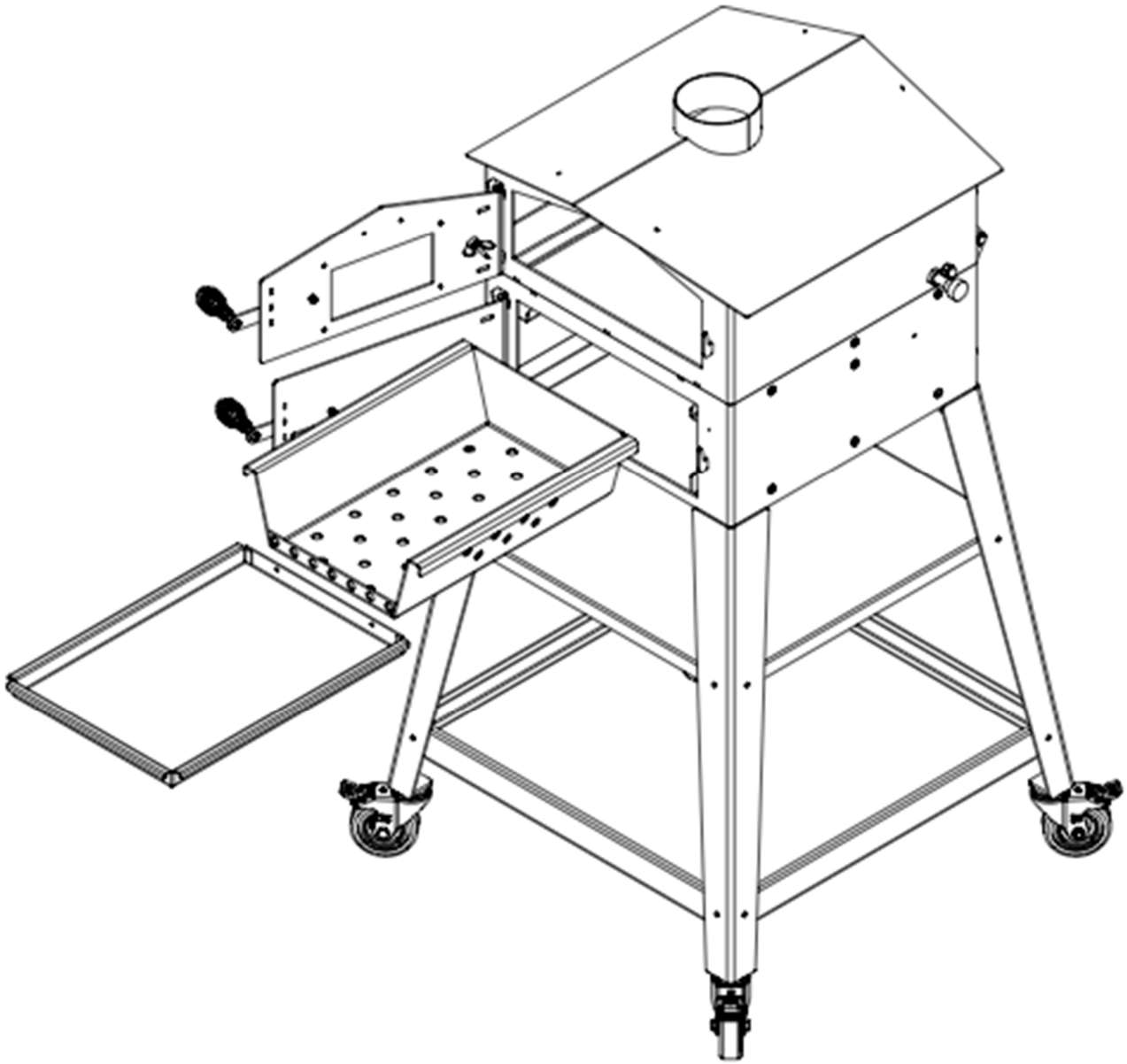
Etape 7

Fixer la poignée arrière comme indiqué.



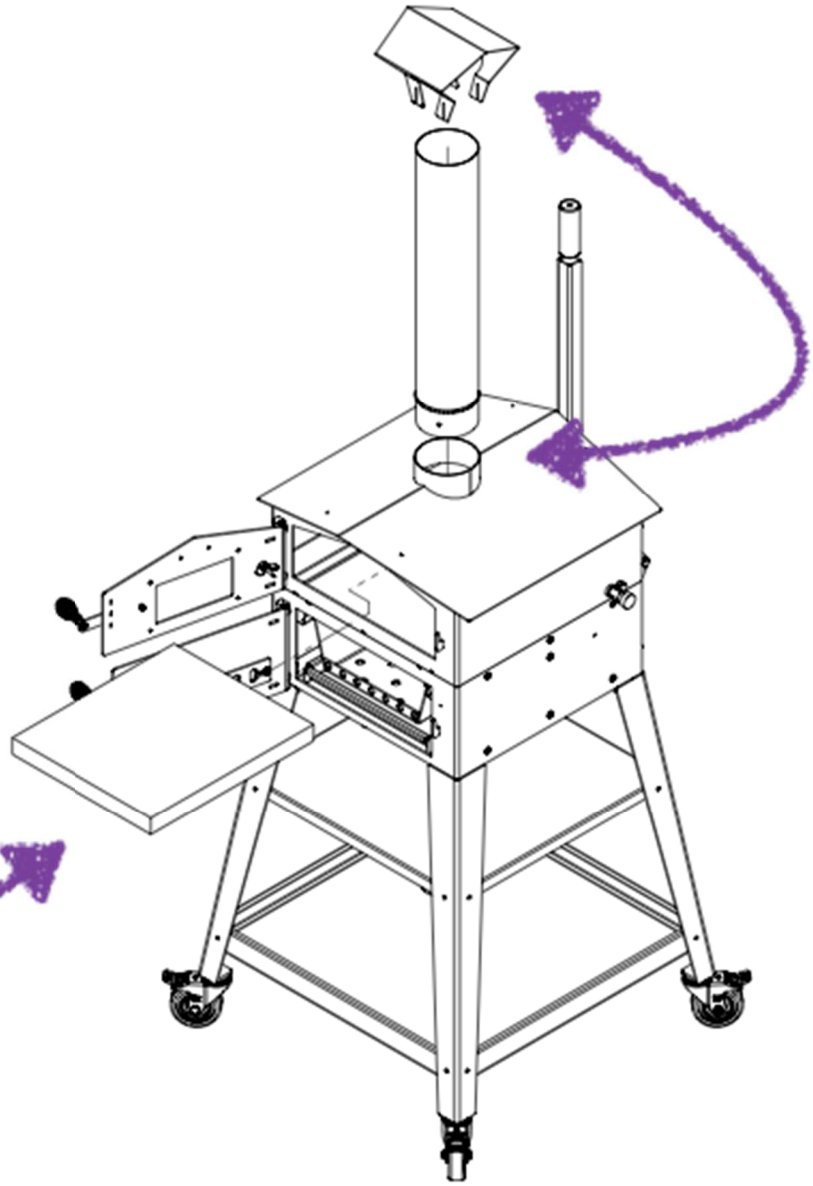
Etape 8

Insérer le cendrier et le bac du foyer



Etape 9

Poser les 2 pierres délicatement et insérer la cheminée.



Fixer les poignées et Maintenant Cuisinez !

Utilisation en mode Four

Utilisation en mode BBQ