



BARBECUE MECHOUI GAZ

NOTICE D'UTILISATION

Précautions:

Consulter la notice avant utilisation.

Utilisation extérieur uniquement. Fonctionne au gaz PROPANE.

Cet appareil est à usage professionnel ou collectif. Il doit être **utilisé par du personnel qualifié ou reconnu comme tel** et doit respecter les consignes ci après.

En cas de fuite de gaz ou d'obstruction des venturis, fermer la bouteille, dévisser la lyre de raccordement et placer l'ensemble à l'écart de toute source d'inflammation.

Il est recommandé des gants protecteurs lors de la manipulation des éléments particulièrement chauds.

Montage / Installation:

Déposer le bac à jus.

Enlever les portes coulissantes arrière.

Retourner l'appareil position «toit sur le sol».

Assembler les deux piétements inox (4 vis / écrous papillons par pieds).

Remettre l'appareil sur ses pieds et positionner le bac à jus.

Ne sont pas concernés les appareils sur chariot.

S'assurer que l'ensemble est stable, horizontal et avec une distance libre de 50cm de chaque côté.

Eloigner l'appareil de toute matière inflammable, l'orienter de façon à ce qu'il n'échauffe pas de matériaux combustibles.

Raccordement de la bouteille de gaz:

Utiliser **exclusivement du gaz PROPANE.**

Raccorder directement la lyre sur la bouteille.

Placer la bouteille le plus loin possible de l'appareil (minimum 50cm).

Vérifier que les régulateurs des radians soit sur la position maxi (+).

Ouvrir la bouteille de gaz.

Allumage des radians (2 personnes):

Ne jamais allumer l'appareil à l'injecteur.

Présenter la flamme devant le nid d'abeille.

Maintenir appuyer 15 secondes après apparition de la flamme puis relâcher.

Embrosage:

Positionner un pic dans la broche.

Embroscher l'agneau ou le porcelet.

Bloquer la colonne vertébrale contre la broche à l'aide de deux étriers (un à l'avant et un à l'arrière).

Mettre la platine inox puis serrer à l'aide des écrous papillons.

Attacher les pattes avant, le collier et les pattes arrières à l'aide de fil acier galvanisé ou inox Ø 1mm (un étrier peut être utilisé pour la fixation des pattes arrières d'un agneau).

S'assurer du bon équilibrage en faisant tourner la broche manuellement. Si il y a un balancement trop important, corriger en resserrant les papillons (notamment ceux de la poitrine).

Mise en place broche + moteur:

Moteur devant vous:

Position 3 (la plus à gauche): Attente (temporisation)

Position 2 (centrale): Jambon, Agneau, Porcelet, Oies

Position 1 (la plus à droite): Volailles, Petites pièces

Face à l'appareil, manivelle à gauche:

Serrer le papillon du moteur à l'aide d'une pince.

Raccorder sur une installation électrique équipée d'une protection différentielle de 30mA et d'une borne de terre.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné. Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé. En cas de conditions climatiques humides, s'assurer que l'alimentation électrique soit protégée de projection d'eau.

NOTA: Pour une bête entière, réduire le radian du milieu 1h50 avant la fin de cuisson, pour que les côtes ne soient pas trop cuites.

En fin de cuisson, fermer le robinet du récipient de gaz, attendre 1min, puis dévisser la lyre de raccordement.

Ranger la bouteille hors de toute source de chaleur.

Nettoyage de l'appareil:

Attendre que l'appareil soit froid avant toute manipulation.

Nettoyer le bac à jus et l'appareil, à l'eau chaude sous pression.

Il est également possible de le nettoyer à la main avec une éponge.

Capacité de la broche et temps de cuisson:

(donné à titre indicatif)

<i>Nombre de personnes</i>	<i>Type de viande</i>	<i>Temps de cuisson pour viande cuite</i>	<i>Temps de cuisson pour viande crue</i>
<i>Pour 30 personnes</i>	<i>Porcelet de 15Kg Agneau de 15Kg Deux dindes de 5Kg Trois oies de 5Kg Un jambon de 5 Kg</i>	<i>2 heures</i>	<i>3 à 4 heures</i>
<i>Pour 40 personnes</i>	<i>Porcelet de 19 Kg Agneau de 19 Kg Trois dindes de 5,5 Kg Un jambon de 7 Kg</i>	<i>2 heures 30 minutes</i>	<i>4 à 5 heures</i>
<i>Pour 50 personnes</i>	<i>Porcelet de 23 Kg Agneau de 23 Kg Deux arrières de 7 Kg Un jambon de 9 Kg</i>	<i>2 heures 30 minutes</i>	<i>5 à 6 heures 5 à 6 heures 5 à 6 heures 4 à 5 heures</i>
<i>Pour 75 personnes</i>	<i>Cochon de 30 Kg Cuissot de veau de 20 Kg Deux arrières de 8 Kg Deux jambons de 6 Kg Un jambon de 12 Kg</i>	<i>2 heures 30 minutes 2 heures 30 minutes 2 heures 30 minutes 3 heures 3 heures</i>	<i>6 à 7 heures 6 à 7 heures 4 à 5 heures 4 à 5 heures 6 à 7 heures</i>
<i>Pour 100 personnes</i>	<i>Cochon de 40 Kg Cuissot de veau de 30 Kg Trois arrières de 7 Kg Trois jambons de 6 Kg</i>	<i>2 heures 30 minutes 2 heures 30 minutes 2 heures 2 heures 30 minutes</i>	<i>8 heures 8 heures 4 à 5 heures 5 à 6 heures</i>
<i>Pour 150 personnes</i>	<i>Trois jambons de 9 Kg Quatre arrières de 8 Kg Cuissot de veau de 40 Kg</i>	<i>2 heures 30 minutes 2 heures 30 minutes 3 heures</i>	<i>6 à 7 heures 4 à 5 heures 8 heures</i>
<i>Pour 200 personnes</i>	<i>Quatre jambons de 10 Kg</i>	<i>3 heures</i>	<i>6 à 7 heures</i>