

Notice d'utilisation Tournebroche à foyer vertical

COMPOSITION

1 x Corps
 1 x Moteur
 2 x Pieds
 1 x Support de broche
 1 x Bac receveur de jus
 1 x Récupérateur de cendres
 2 x Support pour receveur de jus
 1 x Broche
 2 x Pics pour broche
 9 x Vis papillon

En option :

Filet de bois 100 L

Charbon de bois 8 kg, 20 L, 50 L

Allume-feu

Cochon de lait



Corps



Moteur



Pied



Support de
broche



Bac receveur
de jus



Bac
récupérateur
de cendres



Support pour
receveur de jus

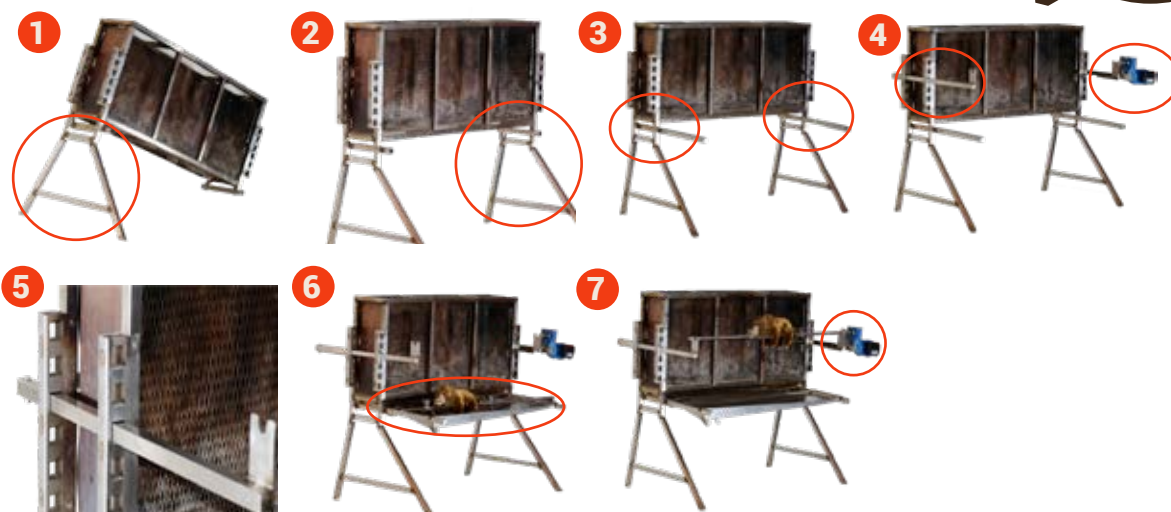


Une broche
avec 2 pics

INSTALLATION ET UTILISATION

1. Emboîtez les 2 pieds dans la partie inférieure du corps (1-2). La jambe de force doit être sous la broche.
2. Emboîtez les 2 supports pour le receveur de jus (3).
3. Emboîtez les 2 supports de broche (4-5). La hauteur est réglable.
4. Installez les 2 bacs receveurs (6). Le bac le plus abîmé va sous les braises. Le bac à jus a un trou permettant de récupérer le jus à l'aide d'une casserole.
5. Mettez la viande sur la broche (7), puis installez la broche sur ses supports. Reliez la broche au moteur.

Il est formellement interdit de taper au marteau sur la broche. Vous risquez de casser la broche.



1. Placez la viande sur la broche.
2. Placez la broche sur le moteur en tenant la broche en l'air et placez la dans le cardan du moteur.
3. Allumez le feu avec du bois ou du charbon environ 30 minutes avant le début de la cuisson.
4. Allumez le moteur et laissez-le tourner la broche en arrosant régulièrement avec votre marinade.

NETTOYAGE ATTENDU

Le corps doit être vidé de toutes cendres et braises de bois ou de charbon.
L'ensemble du tournebroche doit être nettoyé à l'aide d'une éponge et de liquide vaisselle.

1 € / vis manquante