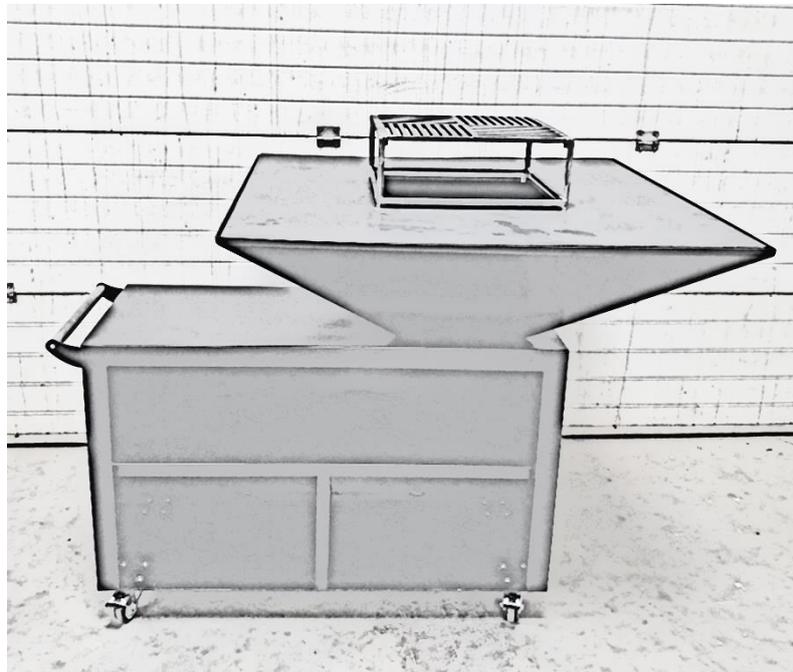


GUIDE D'UTILISATION DU BRASERO A BOIS OU CHARBON DE BOIS



Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions avant l'utilisation. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

SECURITE :

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce braseo.

AVERTISSEMENTS

N'utilisez pas ce braseo sous un abris combustible. La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à utiliser correctement le braseo. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre braseo. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance. ATTENTION ! Ce braseo va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. ATTENTION ! Ne pas laisser le braseo à la portée des enfants et des animaux domestiques. ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le braseo ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! Ce braseo n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau. N'utilisez pas ce braseo à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches. Maintenez en permanence le braseo sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustibles. Ne posez pas le braseo sur du verre ou une surface combustible. N'utilisez pas le braseo par vent fort. Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le braseo. Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le braseo pour vérifier s'ils sont chauds. Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Portez des maniques ou gants thermorésistants pour braseo (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) .Utilisez des ustensiles à braseo appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.

DANGER

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce braseo est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles. N'utilisez pas le braseo dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé. N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler sur les surfaces et les abords du braseo. N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez le à l'écart du braseo. Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible. Mettez toujours le charbon

de bois directement dans le fond de la cuve. Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas. Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète. Ne rangez pas le brasero avant l'extinction complète des cendres et du charbon. N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le brasero ait refroidi. Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du brasero et des zones de passage.

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser le brasero dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

PRÉCAUTIONS ET ENTRETIEN

N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau. Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air.

Nettoyer et graisser régulièrement votre plaque de cuisson.

En période d'hivernage, graisser les éléments de cuisson (grille de cuisson et plaque) et mettre à l'abri des intempéries.

Pour vider vos cendres : mettre un récipient en acier sous la trappe et ouvrir la trappe

AVERTISSEMENT : Les cendres doivent être froides. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou inflammable.

AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un emplacement approprié pour le brasero • Utilisez ce brasero uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le brasero dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée. • Maintenez en permanence le brasero sur une surface stable et de niveau. • N'utilisez pas le brasero à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, sans toutefois s'y limiter, les vérandas, les patios et les terrasses en bois ou en bois traité. Choisir la quantité de charbon à utiliser Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous faites griller et de la taille de votre brasero. La première utilisation du brasero Il est recommandé de préchauffer le brasero et de maintenir le charbon incandescent, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

Préparation du barbecue 1. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre brasero

2. Enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois accumulés au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler.

3. Remettez la grille en place. Remarque : les instructions d'utilisation de l'essence pour briquets ont été délibérément écartées de ce mode d'emploi. L'essence pour briquets n'est pas pratique et peut transmettre un goût chimique à vos aliments, ce qui n'est pas le cas avec les briquettes allume-feux.

SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre brasero est le fruit d'intenses réflexions. Nous concevons nos braseros de façon à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des poussées de flamme, des aliments brûlés ou encore chauds à certains endroits et froids à d'autres. Attendez-vous à l'excellence en matière de rendement, de contrôle et de résultats à chaque utilisation.

A :Chaque brasero à charbon de bois / bois se compose d'une cuve en acier . L'air est un facteur important dans la cuisson au charbon de bois. Plus vous faites entrer d'air dans le brasero, plus la chaleur du feu et la fréquence de réapprovisionnement augmentent (jusqu'à un certain point).

B :Grille de cuisson Composée d'acier à haute résistance,est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon, la grille de cuisson offre un espace pour préparer toutes vos grillades favorites.

C : La plaque de cuisson composée d'acier à haute résistance, est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette plaque résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez. La plaque de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

La grille à charbon est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette grille résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez.

D : Ses poignées intégrées au meuble vous permettent de déplacer votre brasero pour son rangement ou son changement de place

AVERTISSEMENT ! Déplacement du brasero lorsqu'il est éteint et froid seulement.

E : Son meuble en acier équipé de roulettes et d'étagères

F : Trappe récupératrice de cendres

