

I. INFORMATIONS TECHNIQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DÉNOMINATION COMMERCIALE	8534002 LE DESIGN	
COMBUSTIBLE	Bûches de BOIS (environ 30cm) uniquement	
MATERIAUX		
Structure	Acier peint	Epaisseur 2 mm
Plaque de cuisson	INOX 304 Qualité professionnelle	Epaisseur 1,8 cm
PAYS DE DESTINATION	FR	
<ul style="list-style-type: none"> - CONSULTER LA NOTICE AVANT L'UTILISATION - ATTENTION ! NE PAS UTILISER LE BBQ BRASERO « LE PREMIUM » DANS DES LOCAUX FERMES, UTILISER LE BBQ UNIQUEMENT EN EXTERIEUR - ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU REACTIVER LE FEU. UTILISER UNIQUEMENT DES ALLUME-FEU CONFORMES A LA NORME EN 1860-3 - LE BARBECUE DOIT ETRE INSTALLE (EN AYANT BLOQUE AU PREALABLE LES 2 ROULETTES FREIN) SUR UN SOL HORIZONTAL ET STABLE AVANT UTILISATION - ATTENTION ! LE BARBECUE VA DEVENIR TRES CHAUD. NE PAS LE DEPLACER PENDANT SON UTILISATION - LE BARBECUE DOIT ETRE CHAUFFE ET LE COMBUSTIBLE DOIT ETRE MAINTENU INCANDESCENT PENDANT AU MOINS 30 MINUTES AVANT D'EFFECTUER LA PREMIERE CUISSON - ATTENTION ! NE PAS LAISSER LE BARBECUE A LA PORTEE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES - NE JAMAIS LAISSER LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION - NE PAS DEPLACER LE BARBECUE PENDANT L'UTILISATION - CET APPAREIL DOIT ETRE ELOIGNE DES MATERIAUX INFLAMMABLES DURANT L'UTILISATION - IL EST RECOMMANDE D'UTILISER DES GANTS PROTECTEURS LORS DE L'UTILISATION DES ELEMENTS PARTICULIEREMENT CHAUD ET PENDANT LE NETTOYAGE - NE PAS MODIFIER L'APPAREIL 		
Fabriqué au Portugal et distribué par FAVEX S.A. 75016 PARIS		

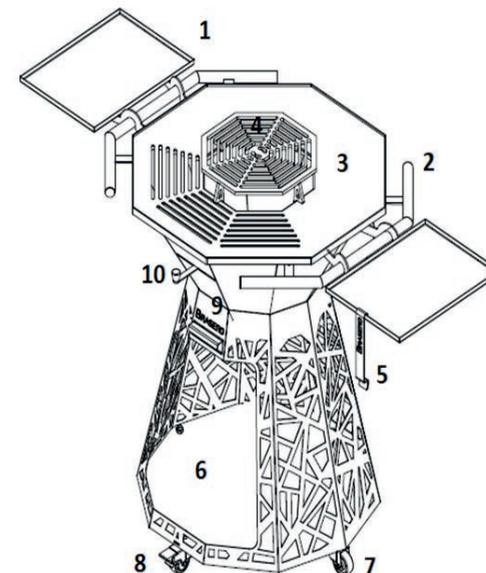
II. LISTE DES PIÈCES DU BARBECUE

CONTENU DE VOTRE COLIS

- Brasero by Brasero LE DESIGN (Partie supérieure de chauffe + compartiment à bûches) avec les 4 roulettes pivotantes fixées dont 2 avec frein.
- Les 2 mains courantes à assembler et les 2 tablettes latérales à positionner.
- La notice d'utilisation.
- **Attention !** Pour des questions de qualité, les tablettes en acier peint noir ont été remplacées par des tablette inox.

III. VUE D'ENSEMBLE DU BARBECUE

1. Tablette latérale X2
2. Main courante X2
3. Plaque de cuisson X1
4. Grille centrale X1
5. Compartiment à bûches X1
6. Roulette pivotante X2
7. Roulette pivotante avec frein X2
8. Porte compartiment à bûches X1
9. Tiroir à cendres X1
10. Manette de réglage venturi X1



IV. ASSEMBLAGE DU BARBECUE

- › Bien que toutes les pièces aient été soigneusement fabriquées, certains composants peuvent être acérés. Portez donc des gants de protection lors du montage pour éviter toutes coupures.
- › Avant de commencer le montage, enlever tous les composants des emballages et des plastiques de protection.
- › Danger de mort par étranglement/étouffement. Gardez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut immédiatement. Conservez également les petites pièces hors de leur portée.

OUTILS / INSTRUMENTS NÉCESSAIRES



MONTAGE DES 2 MAINS COURANTES ET MISE EN PLACE DES 2 TABLETTES LATÉRALES

- › Positionnez la main courante sur les goujons puis la fixer à l'aide de 2 écrous après avoir mis une rondelle intermédiaire avant les 2 écrous.
- › Renouvelez l'opération pour la seconde main courante.
- › Vous pouvez maintenant positionner les 2 tablettes latérales au-dessus des mains courantes.



V. PRÉPARATION AVANT UTILISATION

⚠ ATTENTION

- › Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- › L'appareil doit être installé sur un support stable, horizontal et constitué de matériaux non inflammable de type brique réfractaire, plaque en inox... **Ne jamais poser l'appareil sur un support inflammable et à moins d'1m de toutes surfaces inflammables.**

VIDER LE RECUPERATEUR DE CENDRE QUÉ LORSQU'IL EST TOTALEMENT FROID !



VI. UTILISATION DU BARBECUE

ALLUMAGE

Placez un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 puis un peu de petit bois d'allumage au fond de la cuve. Vous pouvez maintenant, à l'aide d'une grande allumette, enflammer l'allume-feu.

Vous devez toujours attendre d'avoir suffisamment de flammes avant de rajouter des bûches de bois (éviter les bois résineux).

Ne remplissez pas totalement la cuve de bûches, attendez d'avoir une couche suffisante de braises et alimentez ensuite régulièrement avec une bûche pour maintenir un niveau de chauffe.

CUISSON

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le bois (généralement au bout de 25 à 30 minutes).

Appliquez ensuite à l'aide d'un chiffon propre une fine couche d'huile alimentaire sur la surface de cuisson afin de limiter l'adhérence des aliments quand votre plaque est très chaude (munissez-vous de gants de protection pour effectuer cette opération).

Vous pouvez maintenant commencer la cuisson, vous pouvez utiliser une spatule en métal pour décoller les résidus au fur et à mesure de la cuisson.

Pendant la cuisson, vous pouvez régler plus ou moins l'arrivée d'air dans le foyer à l'aide de la manette de réglage du venturi pour augmenter ou diminuer l'intensité du feu.

Quand vous manipulez la grille de cuisson centrale (option en fonction du modèle) munissez-vous obligatoirement de gants de protection pour la retirer quand vous souhaitez recharger une bûche.

EXTINCTION ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

En fin de cuisson, poussez les résidus de cuisson vers le centre de la plaque de cuisson dans le feu.

Commencez ensuite à nettoyer votre plaque avec de l'eau en utilisant une spatule en métal pour décoller les graisses. Quand votre plaque est complètement froide, vous pouvez finir le nettoyage avec du vinaigre blanc ou l'un de nos produits pour le nettoyage des plaques (consultez-nous).

Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le foyer, laissez le feu se consumer et s'éteindre de lui-même.

Des traces brunes de cuisson peuvent rester apparentes sur votre plaque au fur et à mesure des utilisations, cela n'est pas anormal et ne viendra pas altérer vos prochaines cuissons, votre plaque pendra simplement une teinte brune par l'absorption des graisses de cuisson.

Videz le bac à cendres et assurez vous que les cendres soient complètement froides avant de les placer dans la poubelle.

EN BREF

- › Nettoyez régulièrement la cuve de votre BBQ, ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler.
- › Nettoyez régulièrement la grille centrale (option suivant le modèle) et la plaque de cuisson.
- › N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif et contenant du chlore.
- › N'utilisez aucun produit inflammable.