

**«BRASERO LE CHURRASCO PYRAMIDAL PLANCHA»
avec MAIN COURANTE, RANGE BûCHES et ROULETTES**



Photo non contractuelle

TSMF – Plancha Tonio
54, Route de Sort
40180 NARROSSE
France
Tel : +33 (0)5 58 56 93 32
Email : commercial@tsmp-france.com
Visitez notre site : [//www.plancha-tonio.com](http://www.plancha-tonio.com)

TABLE DES MATIERES

1. PRESENTATION	3
2. CONTENU DE VOTRE COLIS	3
3. CARACTERISTIQUES	3
4. INSTALLATION	4
5. SECURITE.....	4
6. ALLUMAGE/UTILISATION/ARRET.....	5
7. ENTRETIEN/NETTOYAGE/RANGEMENT	5
8. GARANTIES & SERVICE APRES-VENTE	5
9. VUE ECLATEE DU PRODUIT TYPE	6

1) PRESENTATION

Le « **Brasero Le churrasco** » permet une cuisson au feu de bois sur un anneau en acier et inox façon plancha.

- **Il est utilisé en extérieur** en toute saison : le « **Brasero le Churrasco** » est élégant et plus polyvalent qu'un simple barbecue ou une plancha ordinaire.
- **Il est simple d'utilisation** : le « **Brasero Le churrasco** » est facile à nettoyer et ne nécessite quasi aucun entretien.
Il suffit de repousser les résidus d'aliments ainsi que l'huile dans le feu puis de nettoyer l'anneau en acier et inox (encore tiède) en versant de l'eau ou du vinaigre d'alcool.
- **Un produit 3 en 1** : pratique, ce brasero peut se transformer en plancha à bois à l'heure du diner ou en barbecue (grille en option).

2) CONTENU DE VOTRE COLIS

Veuillez vérifier que votre colis est arrivé en bon état.

Désignation	Quantité
Brasero (socle + vasque) avec les 4 roulettes montées avec anneau acier/inox avec main courante	1
Notice	1

3) CARACTERISTIQUES

- ✓ Matériaux : socle en acier époxy noir ou acier corten (en fonction du modèle choisi), anneau en inox soudé sur un anneau acier avec main courante.
- ✓ Fabrication française
- ✓ Produit 3 en 1 : Brasero, plancha et barbecue (grille en option)
- ✓ Combustible à utiliser : **Bois uniquement**
- ✓ Résistance aux intempéries
- ✓ Options :
 - Grille BBQ
 - Couvercle (permettant de protéger par temps de pluie)
 - Support assiette
 - Support inox avec planche à découper
 - Housse de protection

Le couvercle et la housse de protection permettent de protéger votre produit lors d'intempéries. Ils doivent être mis quand l'appareil est **froid**.

4) INSTALLATION

Le « **BRASERO LE CHURRASCO** » **PLANCHA** doit être positionné sur une surface plane, stable et de niveau en ayant enclenché préalablement le frein des 4 roulettes.

Le « **BRASERO LE CHURRASCO** » **PLANCHA avec option barbecue** est conçu pour être installé en permanence de façon fixe (**Attention !** enclencher le frein des 4 roulettes).

5) SECURITE

- Le « **Brasero Le churrasco plancha** » doit être installé (en ayant bloqué au préalable les 4 roulettes) sur un sol horizontal et stable avant utilisation.
- Placer « **Brasero Le churrasco plancha** » dans un endroit sécurisé loin de matériaux inflammables
- « **Attention ! Ce « Brasero Le churrasco plancha » va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation** »
- « **Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés** »
- « **Attention ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !** » Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- « **Attention ! Ne pas laisser le « Brasero Le churrasco plancha » à la portée des enfants et des animaux domestiques.** »
- « **Attention ! aux projections au sol** »
- Utiliser uniquement du **combustible bois** (éviter les bois résineux)
- Si vous utilisez « **Brasero Le churrasco plancha avec option barbecue** » (cf. votre modèle), pour recharger en combustible ou enlever la grille, il faut impérativement **utiliser des gants de protection**.
- Ne jamais laisser sans surveillance
- Si votre brasero possède les options (grille, support assiette, support planche à découper), retirez-les à **froid** avant de le déplacer

6) ALLUMAGE, UTILISATION & ARRET

- 1) Placez un allume-feu conforme à l'EN 1860-3 et un peu de bois d'allumage au fond du brasero. Enflammez l'allume-feu avec une allumette.
- 2) Avant de mettre des buches de bois dans le feu, attendez qu'il y ait suffisamment de flammes. Dès que le feu tourne à pleine cadence, alimentez régulièrement une buche de bois pour le prolonger.
- 3) Avant d'effectuer la première cuisson, « **Brasero Le churrasco plancha** » doit être chaud et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 min avant d'effectuer la première cuisson.
- 4) Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- 5) Laissez le feu se consumer et s'éteindre naturellement. Après plusieurs utilisations, la plaque prendra une teinte marron foncé/noire car sa surface aura absorbé l'huile de cuisson.
- 6) Pour éteindre le « **Brasero Le churrasco plancha** » ne pas utiliser d'eau.

Le volume de la charge de bois ne doit jamais être supérieur à la contenance du foyer. Il ne faut pas qu'il y ait débordement en dehors de l'anneau.

Le range buches est adapté pour des buches (5 à 6) et morceaux de bois de 30 cm ou moins.

7) ENTRETIEN/NETTOYAGE/RANGEMENT/

1. Nettoyage après utilisation :

Il suffit de repousser les résidus d'aliments dans le feu puis de nettoyer l'anneau en inox (encore tiède) en versant de l'eau ou du vinaigre d'alcool

Vider les cendres à l'aide d'une balayette et d'une pelle quand votre « **Brasero Le churrasco** » **est froid**. Assurez-vous que les cendres soient complètement refroidies avant de les placer dans la poubelle.

Si option barbecue : laisser refroidir la grille et la nettoyer avec de l'eau et un chiffon ou éponge

2. Rangement & hivernage :

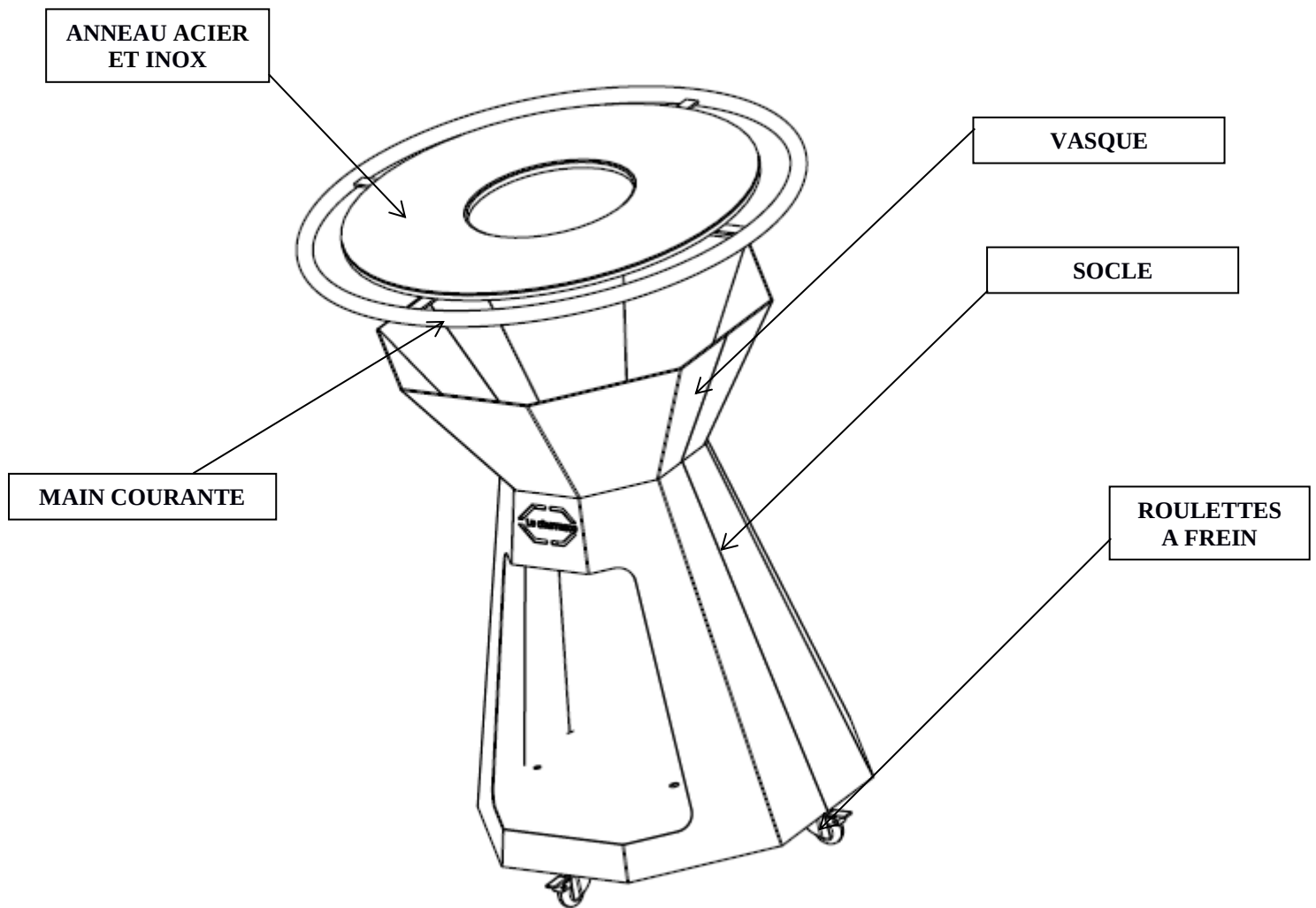
Nous vous conseillons de le couvrir à l'aide de notre housse dédiée ou/et notre couvercle.

Le couvercle et/ou la housse de protection doivent être mis uniquement quand le produit est totalement refroidi.

8) GARANTIES & SERVICE APRES -VENTE

TSMP garantit le « Brasero Le Churrasco » plancha 1 an sur l'ensemble des éléments (hors accessoires) à compter de la date d'achat par le consommateur. Si une pièce s'avère défectueuse pendant la période de garantie, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités de TSMP. Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée.

9) VUE ECLATEE TYPE



Conserver cette notice afin de pouvoir la consulter à tout moment

Service SAV : + 33 (0)5.58.56.93.32

Mail : sav@plancha-tonio.com