



PRODUIT CONÇU ET FABRIQUÉ 100% EN FRANCE

DISTRIBUTION

FLAMINO

3 Virginie Hériot

85170 DOMPIERRE SUR YON

02 51 47 78 00 - contact@flamino.fr

FABRICATION

GRILL' CHIC

296 Avenue Jean Moulin

30380 SAINT CHRISTOL-LÈS-ALÈS

RETROUVEZ-NOUS SUR :

WWW.FLAMINO.FR



LA GRILLE BRASICHIC

EAN : 3 540 709 007 735

IMPORTANT ! Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien pour que ce produit vous apporte entière satisfaction. Respectez les consignes de sécurité élémentaires qu'elle contient et conservez-la précieusement.



NOTICE D'UTILISATION

LA GRILLE BRASICHIC



TABLE DES MATIÈRES

1. LA GRILLE BRASICHIC	2
2. PRÉFACE : LES INFORMATIONS IMPORTANTES	3
3. LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	4
3.1 Le choix de l'emplacement	4
3.2 L'installation et la mise en service	4
4. LES CONSEILS D'UTILISATION	4-5
5. LES CONSEILS D'ENTRETIEN	5
6. LES CONSEILS DE STOCKAGE	5
7. LA FIN DE VIE DU PRODUIT	6
8. LES CONDITIONS DE GARANTIE	6

7. LA FIN DE VIE PRODUIT

- Pensez à rapporter votre **grille Brasichic Flamino** en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
- Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

Les anciens appareils ne sont pas des déchets sans valeur. Triés de manière respectueuse de l'environnement, leurs matières premières peuvent être valorisées.

8. LES CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie légale limitée dans le temps s'applique à l'ensemble des éléments de la **grille Brasichic Flamino** pour les acheteurs et propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur grille auprès d'un revendeur agréé.

Cette garantie légale ne s'applique qu'à une utilisation par un seul foyer privé et ne s'applique pas aux appareils utilisés dans un environnement commercial, communal ou à plusieurs foyers tels que les restaurants, les hôtels, les centres de vacances et les propriétés louées. La couverture de la garantie du produit se limite à la valeur du produit.

La date de garantie est à compter à partir de la date d'achat (date de facturation) en cas de défaut sur la pièce ou de défauts de fabrication et/ou de qualité.

ATTENTION : Bien conserver la facture. Les demandes de garantie ne peuvent être prises en compte que sur présentation de la facture.

Durée de la garantie légale par élément :

ÉLÉMENTS	DURÉE DE LA GARANTIE LÉGALE
La grille Brasichic FLAMINO	2 ans

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs et propriétaires d'origine de la **grille BRASICHIC FLAMINO** à condition que :

- Ils aient acheté leur grille auprès d'un revendeur agréé.
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur grille conformément aux instructions reprises dans ce manuel.

ATTENTION : Les faits suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Usure, corrosion, déformation et décoloration des parties exposées au feu.
- Corrosion et décoloration causées par des facteurs externes.
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication.
- Dommages causés par le non-respect des instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage prévu, d'entretien et de stockage et d'une dégradation délibérée ou lors du transport.

4. LES CONSEILS D'UTILISATION

- Installez la **grille Brasichic Flamino** au centre du brasero au dessus du combustible pour profiter d'un espace de cuisson supplémentaire.
- Démarrez la cuisson. Cette grille vous permet de varier vos modes de cuisson. Elle permet de faire flamber vos plats, mais aussi de les réchauffer ou de faire cuire vos aliments à la flamme.
- Lorsque vous retirez la grille de cuisson de votre appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION : Cette grille de cuisson est compatible uniquement avec les braseros BRASICHIC classique et classique+.

ATTENTION : Lors de l'utilisation de votre grille, vos aliments peuvent brûler si les flammes sont trop hautes.

ATTENTION : Utilisez des gants de protection anti-chaleur. Ne pas manipuler la grille lorsque celle-ci est chaude.

ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de ne jamais déplacer votre grille pendant son utilisation et jusqu'au refroidissement complet.

5. LES CONSEILS D'ENTRETIEN

Votre **grille Brasichic Flamino** est fabriquée à partir de matériaux de qualité. Afin de la nettoyer et de l'entretenir, veillez à suivre les conseils d'entretien suivants :

- Nettoyez toujours l'ensemble des éléments après chaque utilisation et refroidissement.
- Nettoyez régulièrement votre grille entre chaque utilisation et notamment après des longues périodes de rangement.

ATTENTION :

- Laissez refroidir complètement le brasero avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou de détergents agressifs pour nettoyer le matériel.
- A la fin de la cuisson, brossez la **grille Brasichic Flamino** avec une brosse métallique disposant d'un manche et des gants de protection anti-chaleur lorsque celle-ci est encore chaude.
- Nettoyez-la ensuite avec un détergent doux et de l'eau. Puis rincez-la soigneusement à l'eau claire et séchez-la avant son rangement.

ATTENTION :

- Selon le climat, la corrosion peut être plus importante. Par exemple, l'air salin et humide est plus nuisible qu'un air sec.
- Ne versez pas d'eau tant que les surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les parties chaudes sans protéger vos mains avec des gants et matériel adaptés.

6. CONSEILS DE STOCKAGE

- Attendez que la **grille Brasichic Flamino** soit complètement refroidi et nettoyée avant de la ranger.
- Stockez votre grille dans un endroit sec et propre.
- Ne laissez pas votre grille exposée aux intempéries et protégez-la de l'humidité.

1. LA GRILLE BRASICHIC

Nous vous remercions d'avoir choisi la **grille BRASICHIC FLAMINO**. Un produit dont la conception et la fabrication sont 100% françaises et garantissent une excellente qualité.

Un design classique, des matériaux et une finition de qualité. Elle offre une utilisation d'une seconde cuisson sur votre brasero. Elle permet d'obtenir une ambiance chaleureuse et rustique tout en réalisant une cuisson au feu de bois.

Variez vos modes de cuisson au brasero grâce à cet accessoire. En plus de la cuisson à la plancha, votre brasero Brasichic vous offre la possibilité d'être utilisé en tant qu'authentique barbecue, tout en conservant son aspect convivial et le goût de la cuisson au feu de bois.

Les braseros Brasichic sont des appareils de cuisson polyvalents qui permettent de cuisiner à l'extérieur à tout moment de l'année.

ATTENTION : La **grille Brasichic** est compatible uniquement avec les braseros Brasichic classique et classique+.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



GRILLE	Diamètre : 34,5cm
	Hauteur : 14,5cm
	Matière : acier
	Couleurs : matière brute
	Masse : 4,6 KG

**CONÇU ET FABRIQUÉ
100% EN FRANCE**

4. LES CONSEILS D'UTILISATION

Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section « **INFORMATIONS IMPORTANTES** » de cette notice.

Respectez les instructions d'utilisation de cette grille ainsi que de votre **brasero Brasichic**. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels et mêmes des blessures physiques. Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages engendrés par une utilisation non conforme de l'appareil.

2. PRÉFACE : INFORMATIONS IMPORTANTES

IMPORTANT ! Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien pour que ce produit vous apporte entière satisfaction. Respectez les consignes de sécurité élémentaires qu'elle contient et conservez-la précieusement.

ATTENTION ! Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le manuel d'instruction. Le non-respect de ces instructions de sécurité et des mesures de sûreté peut entraîner des blessures très graves ou des dégâts matériels dus à un incendie ou à une explosion.

Utiliser cette grille de cuisson pour brasero requiert un minimum de surveillance et de précautions (voir les recommandations ci-après).

Pour votre sécurité :

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feux prévus à cet usage conformes à l'EN 1860-3.

L'utilisation de ce produit nécessite un minimum de surveillance et de précaution.

Lors de l'utilisation, il est indispensable de porter des gants de protection adaptés aux fortes températures.

ATTENTION ! Cette grille va devenir très chaude. Ne pas la déplacer pendant son utilisation. La déplacer uniquement lorsqu'elle est froide.

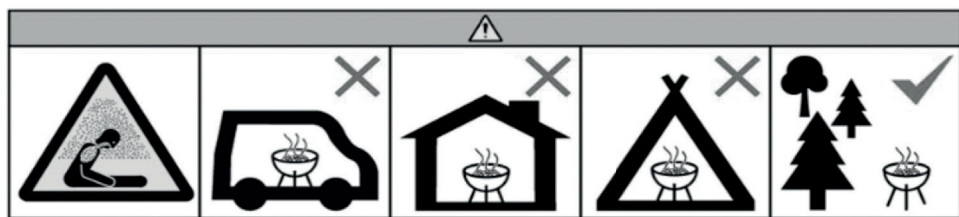
ATTENTION ! Ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques.

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.

L'utilisation d'un brasero implique un risque d'incendie accru. En cas d'accident, avoir un extincteur prêt à fonctionner.

Ne pas utiliser le brasero en cas de vent violent.

N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.



Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément soit bien présent et pour ce faire, veuillez-vous référer à la notice.

Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de le rapporter à votre magasin d'achat.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction.

3. LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

3.1 Le choix de l'emplacement

- Ce produit est prévu pour usage domestique et en extérieur.
- Il doit être placé sur une surface horizontale, plane, stable, solide et résistante à la chaleur avant utilisation.
- Disposez le brasero à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et aéré.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue ou sous un feuillage.

3.2 L'installation et la mise en service

La grille **BRASICHIC FLAMINO** est facile à installer, aucune vis ni fixations supplémentaires ne sont nécessaires.

ATTENTION : Nous ne sommes pas responsables des dommages résultants de l'installation de votre appareil.

1. Avant le montage, retirez l'ensemble des emballages (cartons, films plastiques...).

2. Placez-directement la grille sur votre appareil lorsque votre feu est prêt. Celle-ci se positionne naturellement sur les côtés de la plaque de cuisson.

3. Vous pouvez commencer la cuisson de vos aliments.



ATTENTION : Ne mettez pas cet appareil en service avant d'avoir lu attentivement les instructions de service et d'avoir compris toutes les consignes. Un non-respect des consignes de sécurité, avertissements et mesures de précaution présentés dans cette notice d'instructions peut entraîner des dommages corporels ou matériels. La notice d'instructions contient d'importantes informations relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de l'appareil. Conservez la notice d'instructions en lieu sûr.