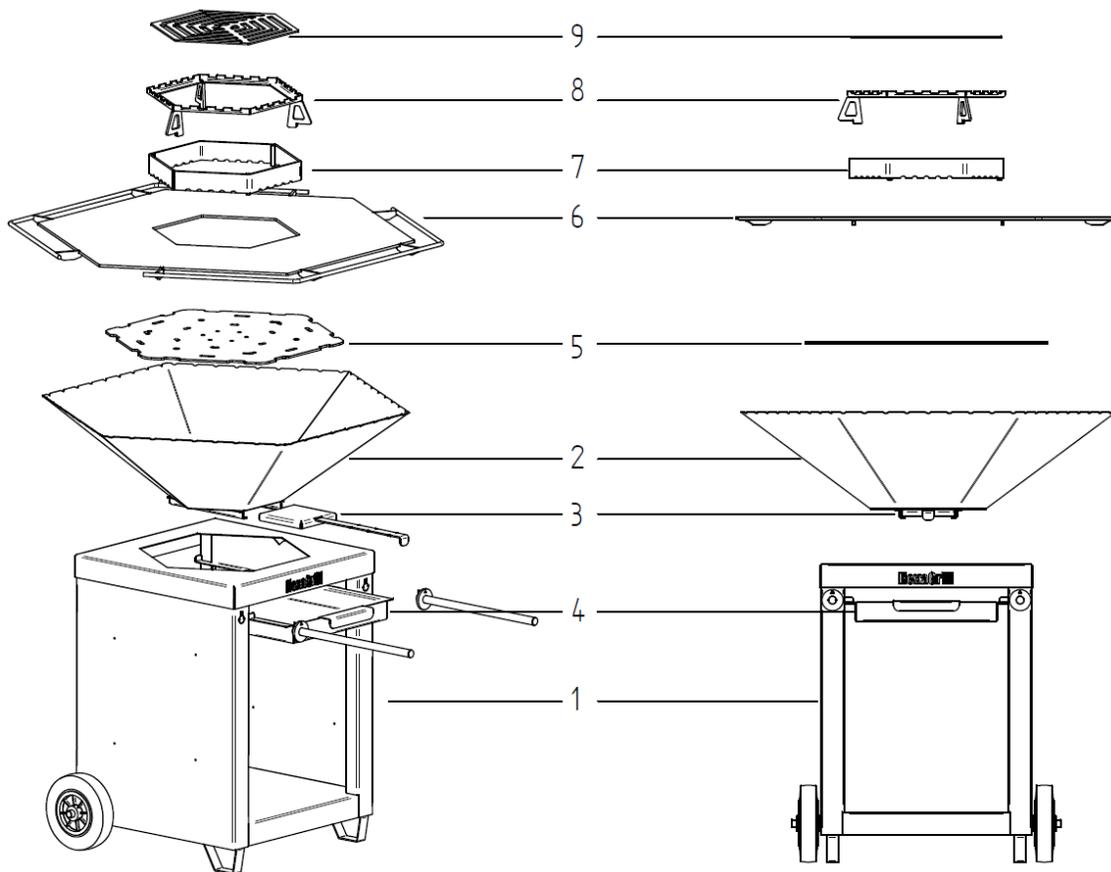


Condition générale d'utilisation : HexaGrill Premium

Descriptif :

L'HexaGrill est composé de 9 parties qui s'empilent sans vis et tiennent par leur propre poids.

Il est démontable et facilement transportable :



- 1 - Socle en tôle acier pouvant servir de stock à bûches avec un système de roue pour un déplacement simple.
- 2 - Vasque hexagonale que l'on pose à l'intérieur de l'ouverture supérieure du socle.
- 3 - Un système de réglage de la combustion à monter après la vasque.
- 4 - Tiroir de récupération des cendres.
- 5 - Une rehausse de fond qui permet de diminuer la quantité de charbon à utiliser pour vos grillades.
- 6 - Plaque de cuisson d'épaisseur 6mm avec poignée.
- 7 - Un rebord central amovible empêchant les aliments de tomber dans les braises.
- 8 - Support pour brochette ou grille de cuisson, positionnée au-dessus de l'ouverture centrale de la plaque.
- 9 - Grille de cuisson pouvant se mettre dans son support.

Sa masse est d'environ 85kg avec des dimensions d'1m de haut, d'1m de large et d'1m de long.

L'HexaGrill doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

Montage :

- Disposer le socle (1) sur une surface dure, de préférence dalle béton, en pierre ou carrelée et à niveau. Vérifier que le socle soit stable.
- Installer la vasque (2) à l'intérieur de l'ouverture se situant sur la partie supérieure du socle. Les ouvertures du fond de la vasque doivent être à l'opposé de l'inscription HexaGrill.
- Insérer le système de tirage (3) à l'intérieur des glissières de la vasque avec le manche qui pointe vers le bas.
- Insérer le tiroir (4) dans les glissières du socle.
- Placer la réhausse de fond (5) à l'intérieur de la vasque. Celle-ci doit être stable et ne pas avoir d'ouverture sur les bords.
- Emboîter la plaque de cuisson (6) sur la vasque. Vérifier qu'elle soit bien centrée.
- Déposer le rebord central (7) dans le centre de la plaque de cuisson. Les trois ergots se positionnent dans les angles de l'hexagone.
- Positionner le support de grille/brochette avec le même système que le rebord central. Les ergots doivent être à l'opposé de ceux du rebord central.
- Installer la grille à l'intérieur de son support.

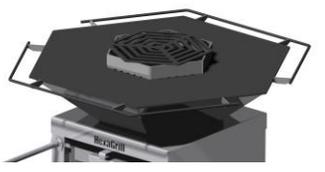


Pour finir veuillez vérifier que l'ensemble de l'HexaGrill est bien stable et que la planche est de niveau (horizontal).
Votre HexaGrill est prêt à l'utilisation !

Votre grille de cuisson peut s'installer à plusieurs niveaux :



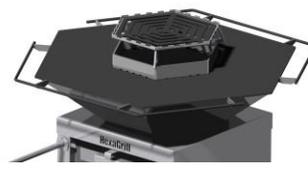
Grille



Rebord central + Grille



Support + Grille

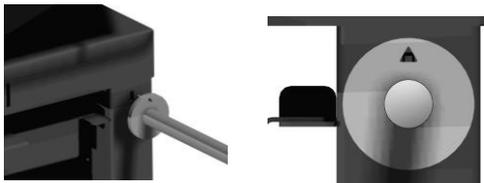


Rebord central + Support + Grille

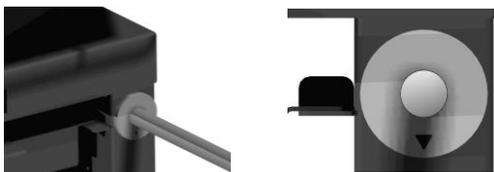
Déplacement :

Lors du déplacement de votre HexaGrill, il est important de suivre certains points pour ne pas dégrader le produit et pour notre sécurité, ne pas déplacer le brasero lorsqu'il est chaud

- Insérer les poignées avec les flèches vers le haut.



- Une fois insérées tourner les poignées jusqu'à avoir les flèches vers le bas.



- Faire le chemin inverse pour sortir les poignées.
- Pour rangées les poignées vous pouvez les insérer par l'autre côté jusqu'à arriver en buter sur la garde.



Ne pas déplacer le brasero lorsqu'il est chaud !

Allumage :

Avec une surface de cuisson de plus de 0,6m² et une envergure de presque 1m en acier noir, vous pouvez vous en servir pour des grillades solitaires ou un repas de plus grande envergure (12 à 15 personnes).

- Procédure d'allumage : il est nécessaire de disposer la réhausse de fond avant la procédure.
 - a. Disposez une couche de petit bois bien sec
 - b. Insérez sous cette couche un combustible facile (allume feu, gel combustible, journal froissé).
 - c. Pour terminer, posez les bûches de bois de plus grosse taille qui serviront à réaliser les braises ou bien le charbon de bois grâce à la rehausse de fond.
- Rappelez-vous que les braises seront prêtes lorsque, après les avoir déposées sous la grille, elles seront blanchâtres en surface.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- La planche de cuisson ne colle pas si la température du foyer n'est pas trop importante, elle diffuse bien la chaleur.
- La plaque de cuisson est formée pour que les jus coulent vers le centre.
- Pendant la chauffe cette conicité s'accroît ce qui permet aux fumées de sortir aussi par les côtés de la plancha pour une meilleure répartition des calories.
- Quand il n'y a plus de flammes vous pouvez alors profiter de la chaleur des braises pour installer le support de grille et sa grille pour finir la cuisson en mode barbecue.
- Une fois froide la plaque de cuisson reprend sa forme initiale.
- Pour obtenir un meilleur rendement, il faut éviter d'installer l'HexaGrill dans un courant d'air.

Festif et convivial il assure le succès de vos planchas et grillades.

Entretien :

- Première utilisation : Faire chauffer la plaque et bien nettoyer avec un chiffon humide puis la laquer avec de l'huile alimentaire.
- Chaque fin de cuisson : Pendant que la plaque est encore chaude il suffit de créer un choc thermique en versant un peu d'eau pour décoller les restes de cuisson.
- Il faut ensuite huiler la plaque pour éviter la corrosion.
- Vous pouvez enlever la vasque de son socle pour vider les cendres plus facilement. Attention, il ne faut pas oublier d'enlever le système de réglage de la combustion auparavant.

Il est conseillé de le remiser à l'abri de la pluie et de vider ces cendres car avec l'humidité cela pourrait accélérer la corrosion.

Avertissement :

Attention ! Ne pas le déplacer pendant son utilisation et s'assurer qu'il soit en position stable.

Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés, des fumées toxiques peuvent s'accumuler.

Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide inflammable à proximité du brasero

Attention ! Ne pas laisser le barbecue à portée des enfants et des animaux domestiques

Attention ! Ne pas poser la plaque de cuisson en équilibre sur des bûches (elle doit reposer sur son socle et être stable).

Attention ! La chaleur se propage par les ponts thermiques, les zones des poignées proches des jonctions peuvent être chaudes.

Attention ! Utiliser des gants thermiques pour tenir vos ustensiles

Attention ! Ne pas utiliser lors d'interdictions préfectorales ou lors de sécheresses.