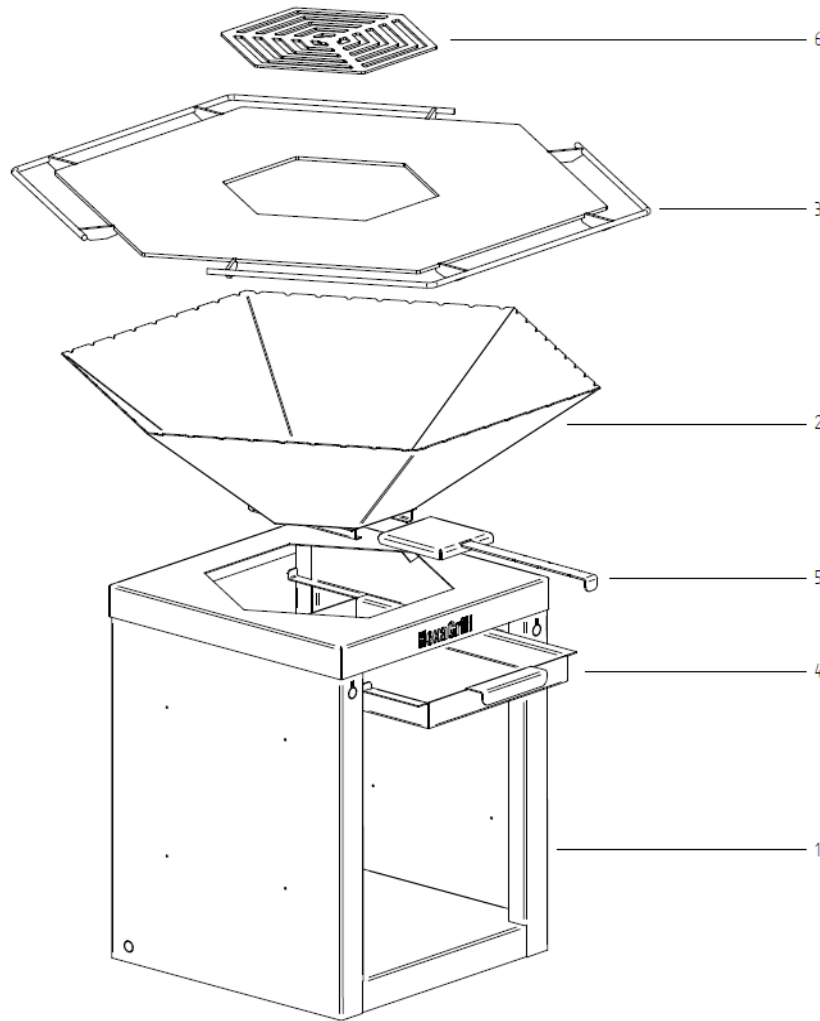


Conditions générales d'utilisation : HexaGrill Standard

Descriptif :

L'HexaGrill est composé de 5 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.
- 2 - Vasque hexagonale que l'on pose à l'intérieur de l'ouverture supérieure du socle.
- 3 - Plaque de cuisson d'épaisseur 6mm avec poignée.
- 4 - Tiroir de récupération des cendres.
- 5 - Un système de réglage de la combustion à monter après la vasque.
- 6 - Grille de cuisson s'imbriquant dans la plaque de cuisson

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

L'Hexa Grill 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 (5) 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.
- Emboîter la plaque de cuisson (3) sur la vasque. Vérifier qu'elle soit bien centrée.
- Installer la grille (6) au-dessus de l'ouverture de la plaque de cuisson.



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.