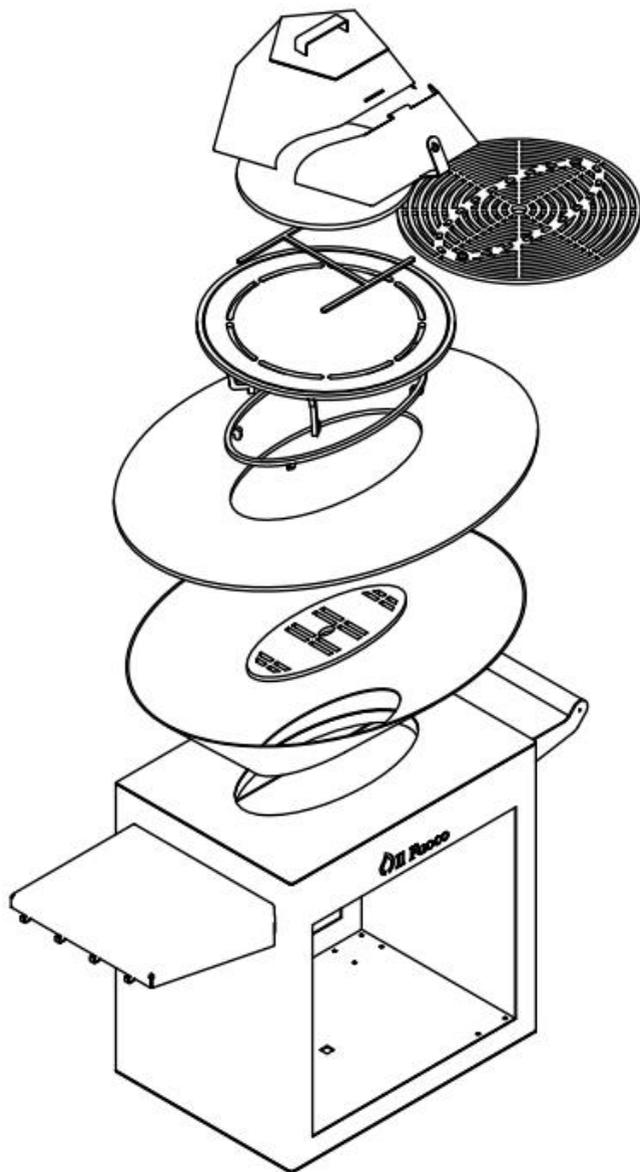




Il Fuoco

Mode d'emploi FR



1.	INTRODUCTION	3
1.1.	La plancha	3
1.2.	Le pied de grille + Four à pizza	3
1.3.	Le set grande grille + Barbecue Brésilien	3
1.4.	Le set four à pizza	4
1.5.	L'anneau ovale antichute	4
1.6.	Le couvercle de protection	4
1.7.	Le plan de travail	4
1.8.	La poignée	4
1.9.	Le set de 4 roues	5
1.10.	La servante	5
2.	MISE EN GARDE ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	5
3.	UTILISATION	6
3.1.	L'allumage au bois de chauffage	6
3.2.	Le temps de chauffe	6
3.3.	La cuisson	6
4.	L'ENTRETIEN	7
4.1.	L'évacuation des cendres	7
4.2.	La plaque de cuisson	7
5.	AVERTISSEMENT ET CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	7
6.	CONDITIONS DE GARANTIE	7

1. INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi IL FUOCO pour votre plancha Brasero.

Nos tables de cuisson se composent d'une structure inférieure et d'une coupole en ACIER CORTEN ou THERMOLAQUE de 3 mm d'épaisseur et d'une plaque de cuisson en ACIER CARBON de 10 mm d'épaisseur.

Plusieurs modèles et accessoires sont à votre disposition.

1.1. La plancha

Les planchas Brasero extérieures se composent d'un socle inférieur en acier corten ou thermolaqué. Elles sont équipées d'un bac de récupération de cendre et de graisse de cuisson, d'une coupole en acier corten ou thermolaqué et d'une plaque de cuisson en acier carbone.



Lorsque la plancha est allumée et/ou chaude, il est strictement interdit de la déplacer, ou de toucher la coupole/le foyer & la plaque de cuisson.

Pour manipuler les accessoires de cuisson cités ci-après, vous devez impérativement utiliser des gants résistants à la chaleur !

1.2. Le pied de grille + Four à pizza

Le pied de grille est équipé de quatre tiges et d'un anneau permettant l'utilisation de la grille de cuisson (1.3.) et du four à pizza (1.4.). Pour l'installation, voir schéma en 1^{ère} page.

1.3. Le set grande grille + Barbecue Brésilien

La grille en acier carbone de 10 mm d'épaisseur doit être combinée au pied de grille (1.2.). Elle sert de grille de barbecue classique ou brésilien & de support pour des contenants résistants aux fortes chaleurs.

1.4. Le set four à pizza

Le set four à pizza se compose d'une plaque ronde en acier carbone de 10 mm d'épaisseur, d'un rehausseur en forme de H, d'une plaque réfractaire ronde de diamètre 36 cm, du foyer du four à pizza, de sa porte & d'une pelle à pizza.

Pour le bon fonctionnement du four à pizza, tous les éléments du set nommés précédemment, doivent être utilisés dans cet ordre et combinés au pied du four à pizza (1.2.). Voir schéma en 1^{ère} page.



Lorsque le four est chaud, Vous devez impérativement utiliser des gants résistants à la chaleur pour manipuler, ouvrir et fermer le four !

1.5. L'anneau ovale antichute

Le cercle en acier carbone de 10 mm d'épaisseur se pose au centre de la plaque de cuisson pour éviter les chutes de nourriture dans le brasier.

1.6. Le couvercle de protection

Le couvercle de protection en inox 304 de 2 mm d'épaisseur se pose directement sur la plaque de cuisson refroidie et nettoyée. L'inox offre une protection contre les agressions extérieures et maintient la plaque de cuisson propre jusqu'à sa prochaine utilisation.

1.7. Le plan de travail

Le plan de travail en acier corten ou thermolaqué de 3 mm d'épaisseur, équipée de 4 crochets en acier corten ou thermolaqué s'insère facilement au socle inférieur des planchas Brasero et permet d'utiliser un plan de travail avec des espaces de rangements supplémentaires.

1.8. La poignée

La poignée en acier corten ou thermolaqué & en bois Kambala (spécialement pensée pour résister aux conditions extérieures), s'installe facilement sur votre plancha grâce à sa fixation mécanique.

1.9. Le set de 4 roues

Le set se compose de 4 roues pivotantes (dont 2 roues freinées) de 80 mm de diamètre au style industriel. Elles sont équipées d'une plaque supérieure permettant de les fixer mécaniquement à votre plancha.

1.10. La servante

La servante se compose d'un socle inférieur en acier corten ou thermolaqué de 3 mm d'épaisseur. Elle peut être combinée à la poignée (1.8.) et/ou au set de 4 roues (1.9.).

2. MISE EN GARDE ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Mise en garde

La corrosion de l'acier corten prend quelques années à se stabiliser. Pendant ce laps de temps, l'acier corten peut tacher la peau, les tissus et les surfaces sur lesquelles vous stockez vos tables de cuisson Il Fuoco.

Choisissez un lieu de stockage droit et solide, ne craignant ni la rouille, ni les projections de graisse, ni les fortes chaleurs.

Instructions d'installation

En raison du poids important des tables de cuisson Il Fuoco, nous vous recommandons d'être au moins deux personnes pour le déballage et l'installation de votre équipement.

Soulevez la table de cuisson jusqu'à son lieu de stockage, évitez un maximum d'utiliser les roues sur les surfaces inégales.

Une fois la table de cuisson installée à son lieu de stockage, vous pouvez la déballer.

Pour l'installation de la plaque de cuisson, nous vous recommandons d'être au moins deux personnes à la soutenir pour la poser à moitié sur la

coupole puis la tirer avec précaution jusqu'à ce qu'elle recouvre entièrement la coupole.

3. UTILISATION

3.1. L'allumage au bois de chauffage

Nous vous recommandons d'utiliser du bois de hêtre ou de frêne bien sec. Le bois tropical est déconseillé car si vous en utilisez de trop, il peut dégager de fortes chaleurs et déformer votre plaque de cuisson.

Superposez vos bûches deux par deux en alternant les côtés pour reproduire un carré (Fig. #). La taille idéale des bûches est d'environ 10x30 cm. L'utilisation de bûches plus grandes est déconseillée. En raison du manque d'oxygène dans la vasque, elles ne brûleront pas correctement.

3.2. Le temps de chauffe

Au printemps/été, la montée en température idéale pour la cuisson peut prendre de 20 à 30 minutes.

En automne/hiver, cela peut prendre de 40 à 50 minutes.

3.3. La cuisson

Nous vous recommandons d'utiliser une huile végétale adaptée à la cuisson. Idéalement de l'huile d'olive lors des premières utilisations. Elle donnera une jolie teinte noirâtre à votre plaque de cuisson.

Une fois votre plaque de cuisson bien chaude, étalez un filet d'huile à l'aide d'un linge de cuisine. N'appliquez jamais votre huile tant que la plaque n'est pas assez chaude, il en résultera une substance noirâtre et collante très difficile à enlever.

Appliquez deux ou trois couches d'huile et grattez votre plaque de cuisson entre chaque couche à l'aide de spatules adaptées. Lorsque les résidus d'huile que vous parvenez à gratter sont de couleur beige, votre plaque de cuisson est prête. Versez simplement encore un peu d'huile d'olive sur votre plaque de cuisson, étalez-la et commencez à cuisiner.



Il est important d'utiliser des gants de cuisine adaptés aux fortes chaleurs lors de l'utilisation de votre unité de cuisson Il Fuoco.

Lorsque vous avez fini de cuisiner, laissez le feu s'éteindre de lui-même.

4. L'ENTRETIEN

4.1. L'évacuation des cendres

Il convient d'enlever les cendres après chaque utilisation.



Les cendres peuvent rester chaudes plusieurs jours, stockez-les dans un contenant en zinc jusqu'à refroidissement complet. Vous pouvez ensuite les évacuer dans une poubelle normale.

4.2. La plaque de cuisson

La plaque de cuisson est fabriquée en acier, elle peut rouiller. Pour l'éviter, il est important de la culottée à l'aide d'une huile végétale. Si vous n'utilisez pas votre unité de cuisson pendant une longue période, nous vous recommandons de la traiter au minimum 1 fois/mois.

5. AVERTISSEMENT ET CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

Nous déclinons toutes responsabilités en cas de blessures, brûlures ou dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité, d'installation et d'utilisation.

6. CONDITIONS DE GARANTIE

Toutes nos unités de cuisson disposent d'une garantie limitée dans le temps de 5 ans sur tous les éléments et accessoires de la gamme. A l'exception des unités de cuisson & accessoires thermolaqués, garantis 2 ans.

Les propriétaires doivent avoir acheté leur unité de cuisson auprès d'un revendeur agréé et conserver la preuve d'achat.

Cette garantie couvre les défauts de fabrication et s'applique aux acheteurs & propriétaires d'origine, à condition que :

- Ils aient acheté leur unité de cuisson Il Fuoco auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient installé, utilisé et entretenu leur unité de cuisson Il Fuoco conformément aux instructions reprises dans ce manuel.

Sont exclues de la garantie :

- La corrosion, la déformation, le ternissement, la décoloration et l'usure des parties en contact direct avec le feu.
- La corrosion, la déformation, le ternissement, la décoloration et l'usure causées par des facteurs externes.

Pour plus d'informations, contactez l'un de nos revendeurs agréés ou visitez notre site internet www.ilfuoco.be



Il Fuoco

« IL FUOCO » est une marque européenne déposée, appartenant à la société SINOX SPRL.

Tous nos modèles de plancha Brasero ont fait l'objet de dépôt au BOIP (Benelux Office voor de Intellectuele Eigendom / Office Benelux de la Propriété Intellectuelle) sous les numéros 89380-01, 89360-01 et 89326-01.

Toute reproduction à des fins commerciales est strictement interdite et fera l'objet de poursuites judiciaires.

Les photos ne sont pas contractuelles. Aucune réclamation dans ce sens ne sera acceptée. Nous déclinons toute responsabilité quant aux erreurs d'impression du catalogue.

Toutes nos planchas Braseros & accessoires sont garantis 5 ans, à l'exception des modèles thermolaqués garantis 2 ans.

SINOX s'engage à remplacer les pièces défectueuses, après constatation d'un défaut. Aucune reprise ne sera accordée, en cas de modification du matériel par le client.

WWW.ILFUOCO.BE