

BRABURA

GRILLS



CHARCOAL GRILL

INSTRUCTIONS MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES / BEDIENUNGSANLEITUNG / MANUEL D'INSTRUCTIONS / MANUALE DI ISTRUZIONI

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN

CG ED00 | braburagrills.com

THIS MANUAL APPLIES TO THIS PRODUCTS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0001
EMBER 800

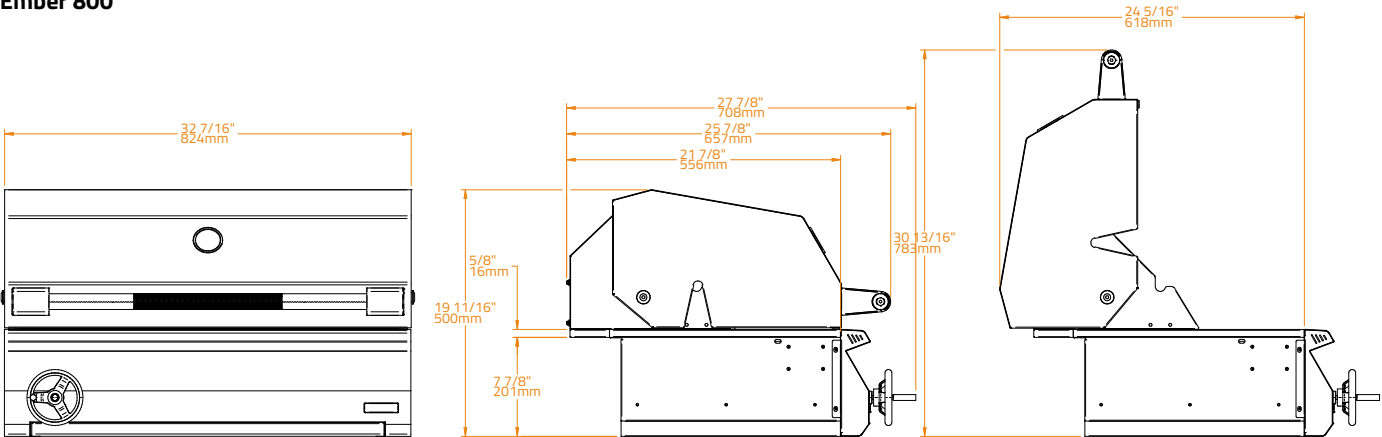
TABLE OF CONTENTS

Product Specifications	4
General Safety and Installation Warnings	5
Location of Appliance	7
Installing the Appliance	8
Lighting the Appliance	9
Cleaning the Appliance	10

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT

Ember 800



SPECIFICATIONS

Reference	BCG0001
Cooking Surface	3.540 cm2
Grates Material	Stainless Steel
Grates Thickness	9.0 mm
Grill Hood Material	304 Stainless Steel
Control Panel Material	304 Stainless Steel
Chasis Material	Stainless Steel

WARANTY

Stainless Steel Grates	Lifetime
Stainless Steel Chassis	Lifetime
Components	5 years



DANGER

FOR YOUR SAFETY

Improper installation and service or maintenance may cause property damage, injury or death.

Do not use the grill as storage area for flammable materials. Can result in death, explosion, or fire.



ADVICE

- **Do not operate this appliance without having read this manual.**
- **Do not operate in a building, garage or any other enclosed or partially enclosed areas. This could result in carbon monoxide buildup which could result in injury or death.**
- **This appliance is not intended for commercial use.**

GENERAL SAFETY AND INSTALLATION WARNINGS

Safety Warnings

Safe operation of the BRABURA Grill depends upon its proper installation. Only a qualified professional installer and service technician must perform adjustments and service of the grill. Proper location and proper use is essential to insure safe and continued trouble-free operation. Any non-approved alterations made to the appliance will void the product's warranty.

NOTE: The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this appliance.

- To reduce the risk of fire, electric shock, or injury, read and follow these basic precautions before installing/operating your grill.
- This product can expose you to chemicals including Chromium (hexavalent compounds), which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.
- Do not use the grill as storage area for flammable materials. Keep area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Failure to do so can result in death, explosion, or fire.
- Every part of the charcoal grill will become hot during use. Exercise caution while around the grill and always wear gloves. Never leave the grill unattended. Never allow children or pets around the grill's area when in use. Only use BBQ tools with long heat resistant handles

Charcoal Safety

- Never add lighter fluid to coals that are already hot and or warm.
- Never use gasoline, kerosene, or other highly volatile fluids as a starter due to the explosion hazard.
- Never use an electric starter in the rain or when standing on wet ground.
- When using instant light briquettes, do not use any other starters along with them. Do not add additional instant light briquettes once the coals are lit. Only add regular charcoal briquettes if more are needed.
- Once the grill is lit, do not touch briquettes or wood chunks to see if they are hot. Keep grill uncovered until ready to cook.
- Always allow coals to burn out completely and let ashes cool completely before disposing.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and placing them in a non- combustible container. Be sure no other combustible materials are nearby
- Only place charcoal in the charcoal tray and nowhere else
- Extinguished coals and ashes must be placed within a safe distance from all structures and combustible materials.
- Never leave coals and ashes in the grill unattended.

Keep this instructions

BRABURA Grills cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use or installation of this appliance.

LOCATION OF APPLIANCE

This is an outdoor grill. Ensure your grill is positioned safely away from anything that can catch fire. Under no circumstance is this grill to be used indoors. This includes garages or any other enclosed or partially enclosed areas.

- **Clearance from Combustibles:** Ensure your grill remains at a distance of at least 125 cm (48" of the side, front, and back from combustible surfaces such as wood, gyprock, paper and plants. Built in applications must be installed in non-combustible materials. Do not store combustible materials, gasoline or flammable liquids or vapors around the grill. Do not use this unit under combustible surfaces. Do not use this grill under cover whether permanent or temporary structure.
- **Adequate Ventilation:** Ensure there is adequate ventilation for both the grill, grill cart and/or island cavity. This is required not only for proper combustion, but also to prevent heat buildup.
- **Firm Level Surface:** Use your grill only on a firm level surface. This grill is not designed for recreational vehicles, and should not be installed on a boat or marine craft.
- **Protection from Weather:** Keep the grill protected from adverse weather, including rain and high winds. Place the grill in an outdoor area that is protected from the wind. The exposure of Stainless Steel to salt in the air (either along the coast or by salt water pools), pool chemicals, garden fertilizers, countertop chemicals (stone sealer) can accelerate the corrosion of the grill components. More regular cleaning of the grill and covering of the unit will be required in these settings. Never store any chemicals near your grill. There are products to protect the stainless steel components when exposed to these environments. Consult your dealer for more information on these products.
- **Under covered enclosures:** Many backyards have areas that are either completely enclosed or partially closed off, such as balconies and pergolas. Do not use this grill inside a building or any other enclosed or partially enclosed area. Remember to never use this grill in an undercover enclosure. Do not use this grill under cover whether permanent or temporary structure.

INSTALLING THE APPLIANCE

BRABURA
GRILLS

Unpacking unit

Your BRABURA Grill comes pre-assembled and requires very little setup. We do however; recommend the use of professional help during the installation of your unit as improper installation may affect your warranty. Remove the unit from the box along with all accessories and check that no damage has occurred to the unit or any parts. Various parts of the grill are shipped with protective packaging and supports which will need to be simply unpackaged and set in place. The charcoal crank is installed by screwing the threaded end into the opening on the face of the grill.

Grill installation

This grill must be installed in accordance with all local codes. Always keep the grill in a level position at all times. This grill is for outdoor, open air space. use only. Never use in an enclosed or partially enclosed environment whether permanent or temporary structure.

NOTE: Always have equipment measured by contractor before building.

- You will need a second person to help you avoid damaging the grill or your grill island.
- Before installing the grill in any island cut out, make sure that the opening is not bigger than the outside frame of the grill unit. The grill should rest on the lip of the frame. This self-hanging lip joins with the front panel of the grill giving a nice dressed look. Should your outdoor kitchen countertop extend over the face of the island itself, notching the countertop edges at the cutout for the grill will be necessary to allow the grill to completely slide against the face of the outdoor kitchen.
- Due to personal preferences of how much extra space to notch out, this should be completed with the grill on site to ensure the desired look is accomplished.
- Keep your fingers away from where the grill will be supported on counter. Your fingers could become trapped and serious injury could occur.
- Check to make sure the grill is level and is supported around the entire outside edge. If the grill is not level or is unstable, use non-combustible shims under the outside lip to stabilize it.
- The outdoor kitchen construction must be made completely out of non-combustible materials.
- The use of any insulated jacket with this charcoal grill is not allowed regardless of the grill fitting into the jacket.
- Adhere to all required distances to combustibles in all directions around the non-combustible island structure. In the event non-combustible materials are used behind the grill, 13cm (5") behind the grill is necessary for the lid to open. A greater space behind the grill may be desirable to reduce staining of the non-combustible wall caused by the smoke exiting the grill.

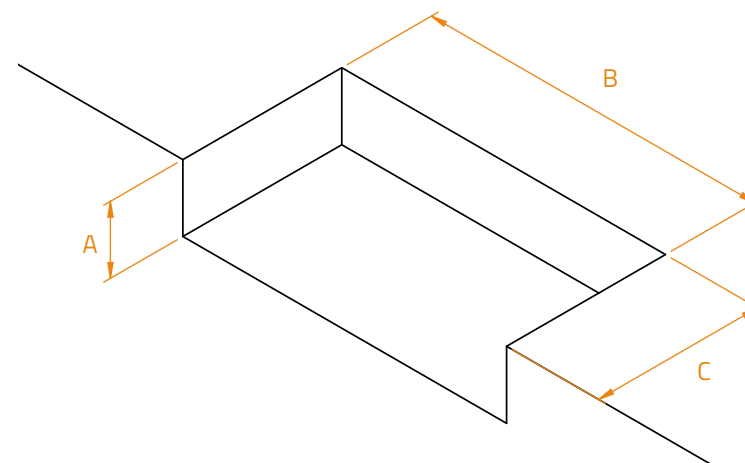
ALL BBQ ISLANDS MUST BE MANUFACTURED FROM NON-COMBUSTIBLE MATERIALS.

Minimum clearance to adjacent combustible construction at 12.5 cm (48") from sides & 12.5 cm (48") from back. Always give the minimum required distances from combustible surfaces. Do not install underneath a combustible surface.

MODEL	DESCRIPTION	HEIGHT (A)	WIDTH (B)	DEPTH (C)
EMBER 800	32" Grill	21 cm (8 1/2")	78 cm (30 5/8")	54 cm (21 1/4")

NOTE: Check with City and Fire department for Local Building Codes. A Permit may be required for Outdoor Kitchen Construction.

- All outdoor kitchens should have ventilation throughout the island cavity to provide combustion air and prevent a buildup of heat.
- 13cm (5") of space is required behind the grill to allow the grill lid to open however this dimension will not meet the minimum space necessary for distances to combustible surfaces.
- Do not install underneath a combustible surface.



* Example image: GRILL CUTOUT

LIGHTING THE APPLIANCE

BRABURA
GRILLS

First time operation

Caution: Never operate the grill unattended.

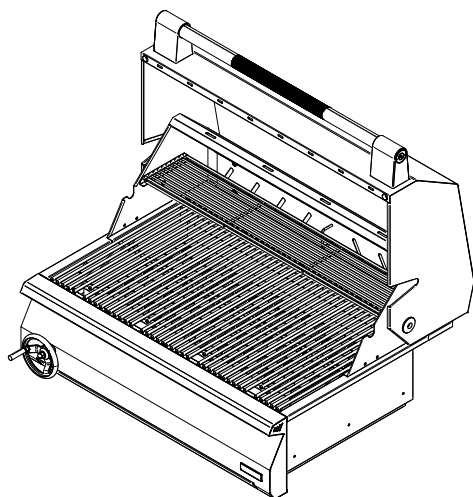
Prior to using your grill, verify that all of the following is correct:

- Minimum clearances are maintained.
- All packaging has been removed.
- All parts and components are properly in place.
- All exterior surfaces are cleaned with stainless steel cleaner.

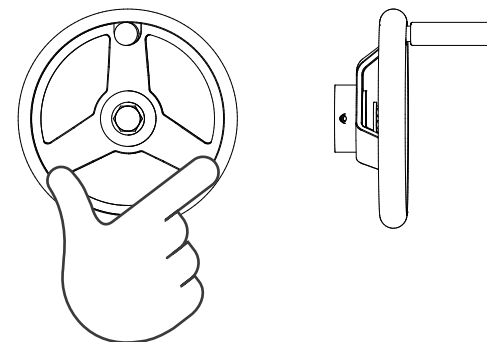
Using the Grill

NOTE: Always follow the safety warnings in this manual while using the grill.

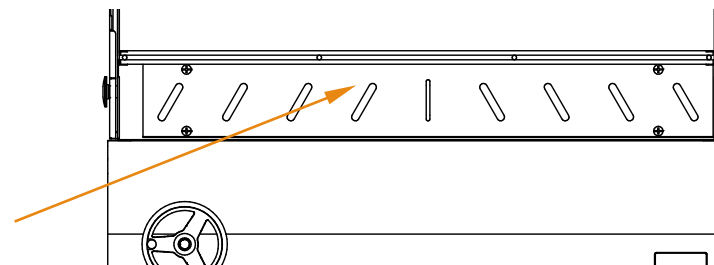
1. It is recommended to allow the grill to burn for 20 minutes the first time without food in the grill for an initial burn off.
2. Never load charcoal higher than the height of the charcoal tray.
3. Always follow the instructions provided by the manufacturer of the lighter fluid or charcoal starter to ensure a safe starting of the coals.



4. The adjustable charcoal tray is adjusted by the front crank. Always use gloves around the grill. The tray can be moved closer or further away from the cooking surface depending on the desired cooking scheme.



5. Cooking grid hooks are provided to hold the grids out of the way to add charcoal or wood chips. Use extreme caution as the hooks, cooking grids, and entire grill will be hot during use. Always use gloves, protective clothing, and use caution when adding charcoal and wood.
6. A rear adjustable vent is located at the back of the grill to make adjustments to the air flow during cooking. Use extreme caution as the vent handle, cooking grids, and entire grill will be hot during use. Always use gloves, protective clothing, and use caution when adjusting this vent.



WARNING: Every part of the grill will be hot during and for a period of time after use.

** Example image: EMBER 800*

CLEANING YOUR APPLIANCE

BRABURA
GRILLS

NOTE: You should clean your grill after each use to maintain the overall appearance over the life of your grill. After the first use, it is normal for your grill to become discolored in certain areas from the extreme heat.

Always wait for the grill to be completely cool before cleaning.

Never spray any cleaner or other liquids on the grill components when they are hot.

Exterior Cleaning

When cleaning your grill, always scrub and polish in the direction of the stainless steel grain. Wipe down the exterior of the grill to remove any splatter or grease. Do not use harsh abrasives. Use a stainless steel cleaner to clean the exterior surface for a polished look.

To remove baked-on foods, use a fine to medium grit non-metallic abrasive pad with a stainless steel cleaner to avoid specks of grease collecting in the grain causing the appearance of rust. Before installing the cover, always allow the surface to dry. DO NOT cover a damp grill.

Cooking Grids

To clean after each use, lift the charcoal tray close to the cooking grids while the coals are still hot. This allows any food particles or grease drippings to burn away. When cool, brush grids with a stainless steel brush when grill is cooled to remove any remaining charred materials. Seasoning your cooking grids with palm oil provides a non-stick surface and seals the cooking grids for a desirable finish.

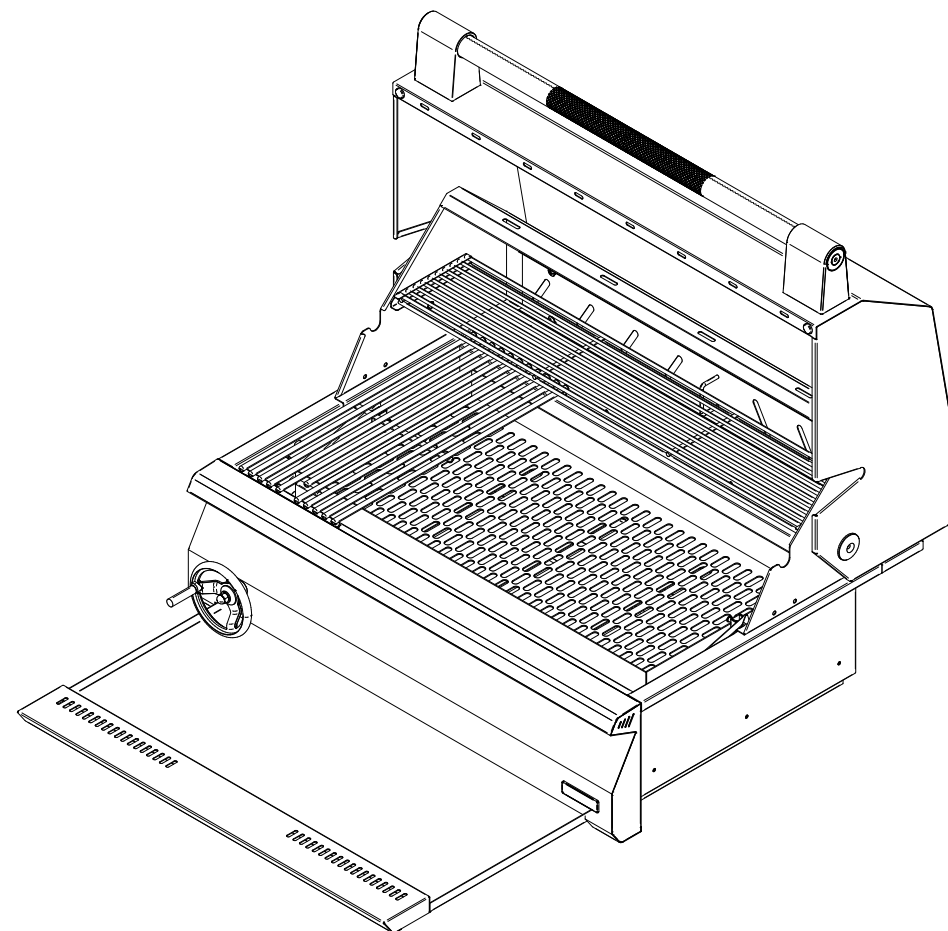
Charcoal Tray

Only clean the charcoal tray when the grill and charcoal has completely cooled. Brush and allow all of the ash and small charcoal pieces to fall into the ash tray. Larger unburned pieces could be retained in the tray for the next cookout.

Ash Tray

Clean the ash tray after each use. Failure to do so could result in a fire and causes excessive wear on the tray.

Once the grill and coals have cooled completely, remove the tray by pulling it all the way out until it comes free. Dump the ashes in a non-combustible disposal can specifically made for charcoal. This protects against the potential of a fire from coals not fully extinguished. Use both hands and keep the tray level for safety. Clean the tray with hot soapy water, rinse thoroughly, and re-install. Using a layer of aluminum foil in the bottom of the ash tray can make clean up easier and extend the life of the tray. If using an oven cleaning agent, be sure to carefully follow the manufacturer's instructions to avoid damage to the stainless steel.



* Example image: EMBER 800

ESTE MANUAL SIRVE PARA ESTOS PRODUCTOS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0001

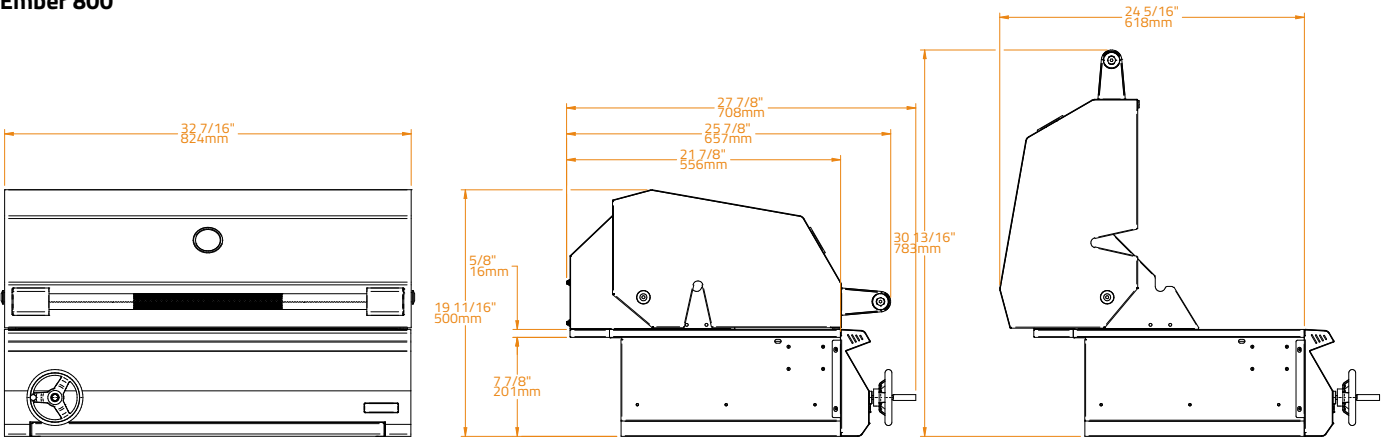
EMBER 800

Especificaciones del Producto	14
Advertencias Generales de Seguridad e Instalación	15
Ubicación	17
Instalación	18
Encendido	19
Limpieza del Producto	20

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCTO

Ember 800



ESPECIFICACIONES

Referencia	BCG0001
Superficie de Cocinado	3.540 cm2
Material de la Rejilla	Acero Inoxidable
Espesor de la Rejilla	9.0 mm
Material de la Tapa	Acero Inoxidable 304
Material del Panel de Control	Acero Inoxidable 304
Material del Chasis	Acero Inoxidable

GARANTÍA

Rejillas de Acero Inoxidable	De por vida
Chasis de Acero Inoxidable	De por vida
Componentes	5 años



PELIGRO

PARA SU SEGURIDAD

Una instalación incorrecta, mantenimiento o trabajos de servicio pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

No use la parrilla como un lugar de almacenamiento para materiales inflamables. Esto puede causar lesiones, explosiones o incendios.



AVISO

- No utilice este dispositivo sin antes leer estas instrucciones.
- No lo use dentro de un edificio, garaje u cualquier otro espacio cerrado o parcialmente cerrado. Esto podría causar acumulación de monóxido de carbono, lo que podría resultar en lesiones o la muerte.
- Este dispositivo no está destinado para uso comercial.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD E INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

Advertencias de seguridad

La operación segura de la parrilla BRABURA depende de su correcta instalación. Solo un instalador profesional cualificado y un técnico de servicio deben realizar ajustes y servicio de la parrilla. La ubicación adecuada y el uso adecuado son esenciales para garantizar un funcionamiento seguro y continuo sin problemas. Cualquier alteración no aprobada realizada en el electrodoméstico anulará la garantía del producto.

NOTA: El fabricante no puede ser responsable de los daños o lesiones causados por el uso indebido de este aparato.

- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, lea y siga estas precauciones básicas antes de instalar/operar su parrilla.
- Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluyendo Compuestos de Cromo (hexavalente), que el estado de California reconoce como causantes de cáncer y defectos congénitos u otros daños reproductivos.
- No use la parrilla como área de almacenamiento para materiales inflamables. Mantenga el área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. No hacerlo puede provocar la muerte, explosión o incendio.
- Cada parte de la parrilla de carbón se calentará durante el uso. Tenga precaución alrededor de la parrilla y siempre use guantes. Nunca deje la parrilla desatendida. Nunca permita que niños o mascotas estén cerca del área de la parrilla cuando esté en uso. Use solo herramientas para barbacoa con mangos resistentes al calor.

Seguridad del carbón

- Nunca agregue líquido encendedor a carbones que ya estén calientes o tibios.
- Nunca use gasolina, queroseno u otros líquidos altamente volátiles como iniciadores debido al riesgo de explosión.
- Nunca use un encendedor eléctrico bajo la lluvia o cuando esté parado sobre suelo mojado.
- Cuando use briquetas de encendido instantáneo, no use otros iniciadores junto con ellas. No agregue briquetas instantáneas adicionales una vez que los carbones estén encendidos. Solo agregue briquetas de carbón regulares si se necesitan más.
- Una vez que la parrilla esté encendida, no toque los carbones o pedazos de madera para ver si están calientes. Mantenga la parrilla descubierta hasta que esté lista para cocinar.
- Siempre permita que los carbones se consuman por completo y deje que las cenizas se enfríen completamente antes de desecharlas.
- Deseche las cenizas frías envolviéndolas en papel de aluminio resistente y colocándolas en un recipiente no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles cerca.
- Solo coloque carbón en la bandeja de carbón y en ningún otro lugar.
- Los carbones y cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Nunca deje carbones y cenizas en la parrilla desatendidos.

Guarde estas instrucciones

BRABURA Grills no puede ser responsable de los daños o lesiones causados por el uso o instalación indebidos de este aparato.

Este es un asador para exteriores. Asegúrate de que tu parrilla esté ubicada a una distancia segura de cualquier cosa que pueda prenderse fuego. Este asador no debe ser usado en ningún caso en interiores, incluyendo garajes u otros espacios cerrados o parcialmente cerrados.

- **Distancia de materiales inflamables:** Asegúrate de que tu parrilla esté al menos a 125 cm de superficies inflamables como madera, cartón yeso, papel y plantas. Las aplicaciones incorporadas deben instalarse en materiales no inflamables. No almacenes materiales inflamables, gasolina u otros líquidos o vapores inflamables alrededor de la parrilla. No utilices esta unidad debajo de superficies inflamables. No uses esta parrilla bajo una cubierta, ya sea permanente o temporal.
- **Ventilación adecuada:** Asegúrate de que haya una ventilación adecuada para la parrilla, el carrito y/o la cueva de la isla. Esto es necesario no solo para una combustión adecuada, sino también para evitar el sobrecalentamiento.
- **Superficie sólida y nivelada:** Utiliza tu parrilla solo en una superficie sólida y nivelada. Esta parrilla no es adecuada para vehículos recreativos y no debe ser instalada en un barco o navío.
- **Protección contra las inclemencias del tiempo:** Protege tu parrilla de las inclemencias del tiempo como la lluvia y el viento fuerte. Coloca la parrilla en un área al aire libre protegida del viento. La exposición del acero inoxidable al salitre del aire (ya sea en la costa o cerca de piscinas de agua salada), productos químicos para piscinas, productos químicos para jardines o encimeras (selladores de piedra) puede acelerar la corrosión de los componentes de la parrilla. En estos entornos, se requiere una limpieza más frecuente de la parrilla y cubrir la unidad. Nunca almacenes productos químicos cerca de tu parrilla. Hay productos para proteger los componentes de acero inoxidable cuando están expuestos a estos entornos. Consulta a tu distribuidor para obtener más información sobre estos productos.
- **En espacios cubiertos:** Muchos jardines tienen áreas completamente o parcialmente cerradas como balcones y pérgolas. No uses esta parrilla en interiores ni en ningún otro espacio cerrado o parcialmente cerrado. Recuerda siempre no usar esta parrilla debajo de una estructura cubierta. No uses esta parrilla debajo de una cubierta, ya sea permanente o temporal.

INSTALACIÓN

BRABURA
GRILLS

Desembalaje de la unidad

Su parrilla BRABURA se entrega preensamblada y requiere poca configuración. Sin embargo, recomendamos la ayuda de un profesional para instalar su unidad, ya que una instalación incorrecta podría afectar su garantía. Saque la unidad del embalaje junto con todas las piezas y accesorios, y verifique si la unidad o las piezas están dañadas. Varias partes de la parrilla vienen con envoltorios de protección y soportes que solo necesitan ser desempacados y colocados. La manivela del carbón se instala roscando el extremo roscado en la abertura en la parte delantera de la parrilla.

Instalación de la parrilla

- Esta parrilla debe instalarse de acuerdo con todas las regulaciones locales. Mantenga la parrilla siempre en posición horizontal. Esta parrilla está diseñada para uso en exteriores, en un espacio abierto. Nunca la utilice en un entorno cerrado o parcialmente cerrado, ya sea una estructura permanente o temporal.
- NOTA: Siempre haga que un profesional mida el dispositivo antes de comenzar la construcción.
- Necesitará a otra persona para ayudarlo a evitar dañar la parrilla o su isla de cocina. Antes de instalar la parrilla en un recorte de la isla, asegúrese de que la abertura no sea más grande que el marco exterior de la unidad del dispositivo. La parrilla debe descansar en el borde del marco. Este borde autosoportante se une al frente de la parrilla para un aspecto elegante. Si la encimera de su cocina al aire libre sobresale más allá de la cara de la isla, se requieren muescas en los bordes de la encimera en el recorte para permitir que la parrilla se deslice completamente contra la cara de la cocina al aire libre.
- Debido a las preferencias personales sobre la cantidad de espacio adicional que se debe cortar, esto debe hacerse con la parrilla presente para garantizar el resultado deseado.
- Mantenga sus dedos alejados del lugar donde la parrilla descansará en la encimera. Sus dedos podrían quedar atrapados y sufrir lesiones graves.
- Verifique si la parrilla está nivelada y es compatible en todos los bordes exteriores. Si la parrilla no está nivelada o es inestable, use cuñas no combustibles debajo del borde exterior para estabilizarla.
- La construcción de la cocina al aire libre debe ser completamente de materiales no combustibles. No se permite el uso de un marco aislante con esta parrilla de carbón, independientemente del ajuste de la parrilla.

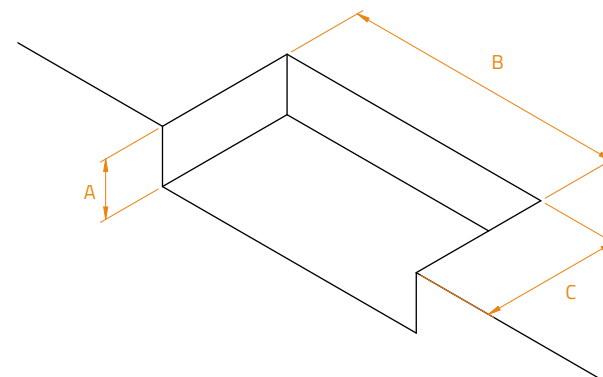
- Respete todas las distancias requeridas hacia materiales inflamables en todas las direcciones alrededor de la estructura de la isla no inflamable. Si se utilizan materiales no inflamables detrás de la parrilla, es necesario dejar un espacio de 13 cm detrás de la parrilla para poder abrir la tapa. Puede ser deseable dejar un espacio más grande detrás de la parrilla para reducir las manchas en la pared no inflamable causadas por el humo que sale de la parrilla.

TODAS LAS ISLAS DE BARBACOA DEBEN ESTAR HECHAS DE MATERIALES NO INFLAMABLES.

La distancia mínima hacia construcciones inflamables adyacentes es de 12,5 cm desde los lados y 12,5 cm desde atrás. Siempre mantenga las distancias mínimas requeridas de las superficies inflamables. No instale encima de una superficie inflamable.

MODELO	ALTURA (A)	ANCHURA (B)	PROFUNDIDAD (C)
EMBER 800	21 cm (8 1/2")	78 cm (30 5/8")	54 cm (21 1/4")

- Todas las cocinas exteriores deben estar ventiladas en toda la cavidad de la isla para proporcionar aire de combustión y evitar la acumulación de calor.
- Se requiere un espacio de 13 cm detrás de la parrilla para permitir la apertura de la tapa del grill. Sin embargo, esta dimensión no cumple con el espacio mínimo requerido para distancias con superficies inflamables.



* Imagen de Ejemplo: HUECO DE ENCASTRE

ENCENDIDO

BRABURA
GRILLS

Primer Uso

ATENCIÓN: Nunca deje el grill funcionando sin supervisión.

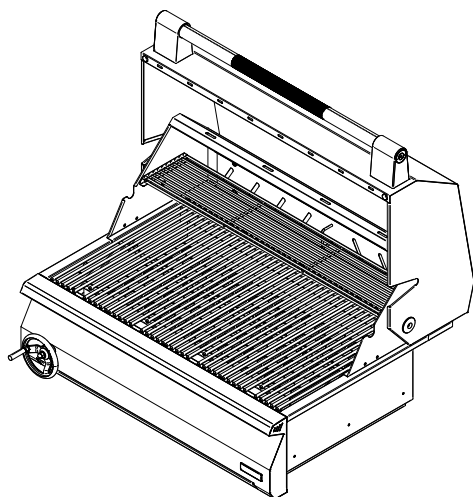
Antes de usar su grill, por favor, verifique lo siguiente:

- Se han respetado las distancias mínimas.
- Todos los embalajes han sido retirados.
- Todas las piezas y componentes están correctamente colocados.
- Todas las superficies exteriores están limpias con un limpiador de acero inoxidable.

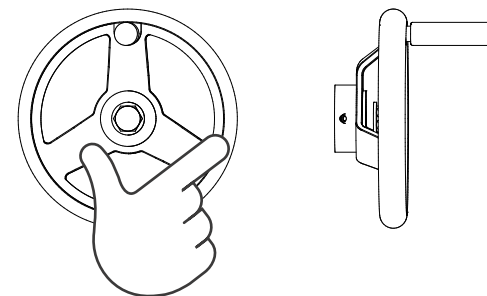
Uso del Grill

NOTA: Siempre siga las instrucciones de seguridad en este manual al usar el grill.

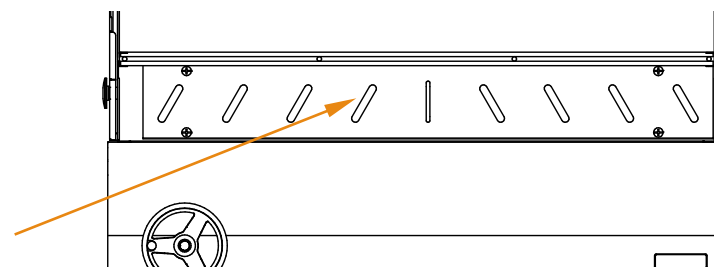
1. Se recomienda dejar arder el grill durante 20 minutos sin alimentos en su interior en el primer uso para realizar una limpieza inicial.
2. Nunca llene el recipiente de carbón con más carbón del que su altura permite.
3. Siempre siga las instrucciones del fabricante del iniciador de fuego o encendedor de carbón para asegurar un encendido seguro del carbón.



4. La bandeja de carbón ajustable se regula con la manivela frontal. Siempre use guantes alrededor del grill. La bandeja puede moverse más cerca o más lejos de la superficie de cocción según el patrón de cocción deseado.



5. Hay ganchos para parrillas disponibles para mantener las parrillas apartadas cuando desee agregar carbón o astillas de madera. Tenga mucho cuidado, ya que los ganchos, las parrillas y toda la barbacoa se calientan durante el uso. Siempre use guantes y ropa de protección y tenga cuidado al agregar carbón y madera.
6. Hay una ventilación ajustable en la parte trasera de la parrilla para ajustar el flujo de aire durante la cocción. Tenga mucho cuidado, ya que el mango de ventilación, las parrillas y toda la parrilla se calientan durante el uso. Siempre use guantes y ropa de protección y tenga cuidado al ajustar esta ventilación.



ADVERTENCIA: Cada parte de la parrilla estará caliente durante y por algún tiempo después de su uso.

LIMPIEZA DEL PRODUCTO

BRABURA
GRILLS

NOTA: Deberías limpiar tu parrilla después de cada uso para mantener su aspecto general durante su vida útil. Después del primer uso, es normal que tu parrilla se desvanezca en algunas áreas debido al calor extremo.

Siempre espera a que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

Nunca rocíes limpiadores u otras sustancias líquidas sobre los componentes de la parrilla cuando estén calientes.

Limpeza exterior

Al limpiar tu parrilla, siempre frota y pule en la dirección del grano de acero inoxidable. Pasa un paño por el área exterior de la parrilla para eliminar salpicaduras o grasa. No uses limpiadores abrasivos fuertes. Utiliza un limpiador de acero inoxidable para limpiar la superficie exterior y darle un aspecto pulido.

Para eliminar alimentos cocidos, utiliza una almohadilla de pulido no metálica de grano fino a medio con un limpiador de acero inoxidable para evitar que las partículas de grasa se acumulen en el grano y provoquen manchas de óxido. Siempre deja secar la superficie antes de colocar la cubierta. NO CUBRAS una parrilla húmeda.

Rejillas de la Parrilla

Para limpiar después de cada uso, levanta la bandeja de cenizas cerca de las rejillas de la parrilla mientras las brasas aún estén calientes. Esto permite que cualquier residuo de comida o gotas de grasa se quemen. Una vez que estén frías, cepilla las rejillas con un cepillo de acero inoxidable para eliminar los residuos de carbón restantes. Aceitar tus rejillas de la parrilla con aceite de palma les dará una superficie antiadherente y sellará las rejillas para un acabado deseable.

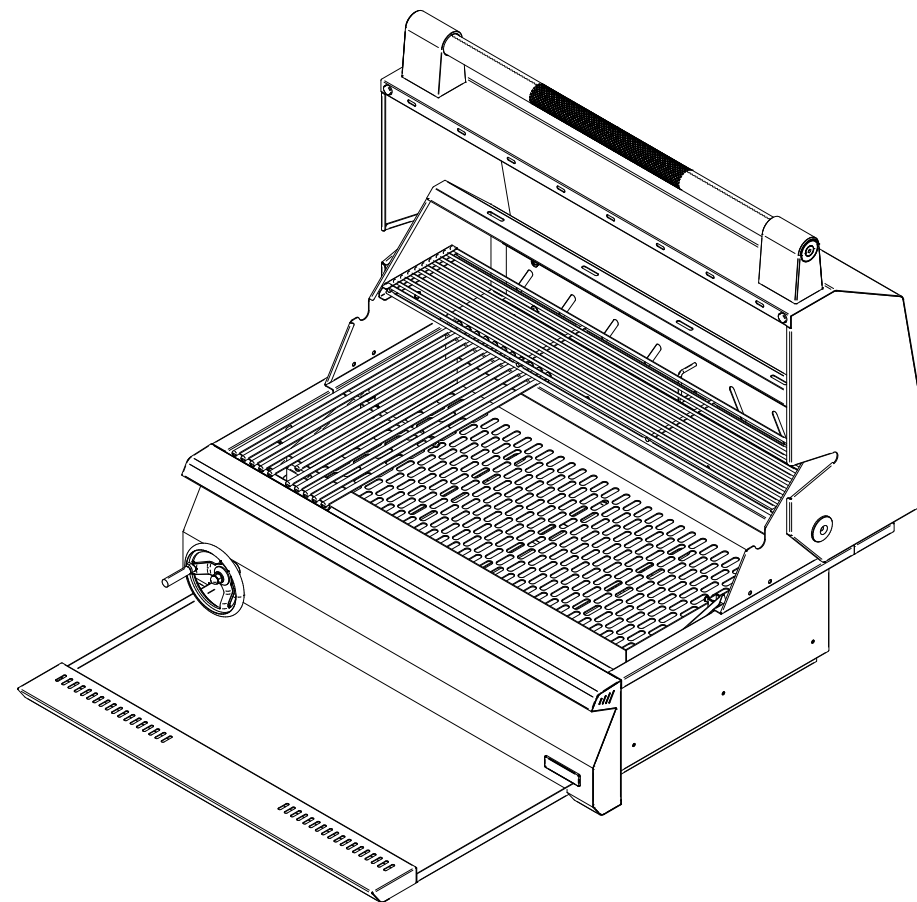
Bandeja de Cenizas

Limpia la bandeja de cenizas después de cada uso. No hacerlo puede provocar un incendio y un desgaste excesivo de la bandeja.

Una vez que la parrilla y las brasas estén completamente frías, saca la bandeja tirando de ella completamente hasta que se suelte. Desecha las cenizas en un recipiente no inflamable designado para carbón para evitar el riesgo de incendios por brasas no completamente apagadas. Usa ambas manos y mantén la bandeja nivelada para mayor seguridad. Limpia la bandeja con agua caliente y jabón, enjuaga bien y vuelve a colocarla. Usar una capa de papel de aluminio en el fondo de la bandeja de cenizas puede facilitar la limpieza y prolongar la vida útil de la bandeja. Si usas un limpiador de horno, asegúrate de seguir cuidadosamente las instrucciones del fabricante para evitar daños al acero inoxidable.

Recipiente de Carbón

Limpia el recipiente de carbón solo cuando la parrilla y el carbón estén completamente fríos. Cepilla todas las cenizas y pequeños trozos de carbón y déjalos caer en la bandeja de cenizas. Los trozos más grandes y no quemados pueden guardarse en el recipiente para la próxima barbacoa.



DIESE ANLEITUNG GILT FÜR DIESE PRODUKTE

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0001

EMBER 800

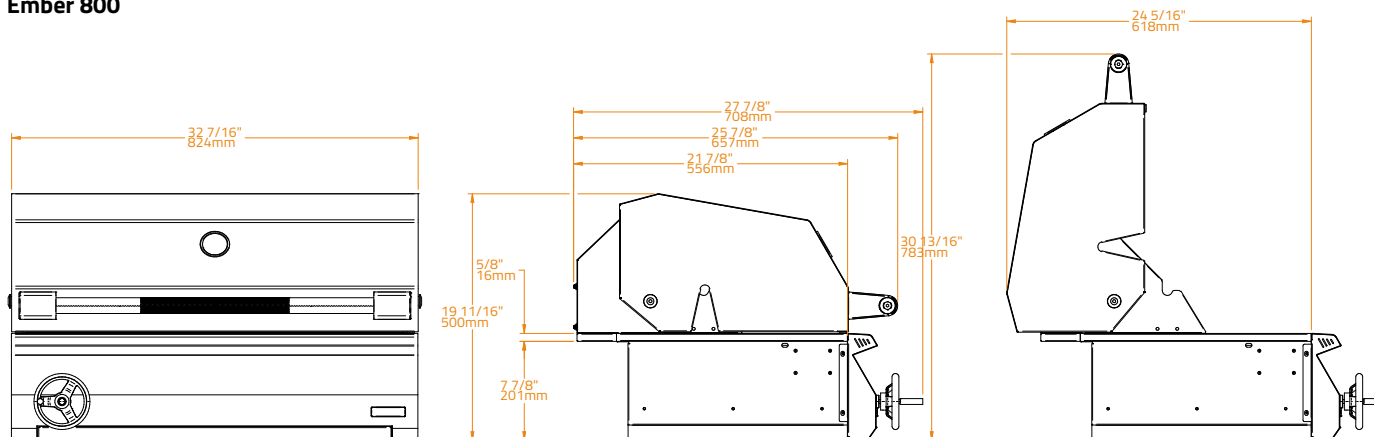
Produktspezifikationen	24
Allgemeine Sicherheits-und Installationswarnungen	25
Standort des Geräts	27
Installation des Geräts	28
Zünden des Geräts	29
Reinigung Ihres Geräts	30

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

BRABURA
GRILLS

PRODUKTE

Ember 800



SPEZIFIKATIONEN

Referenz	BCG0001
Kochfläche	3.540 cm ²
Gittermaterial	Edelstahl
Gitterdicke	9.0 mm
Deckelmaterial	304 Edelstahl
Bedienfeldmaterial	304 Edelstahl
Chassis-Material	Edelstahl

GARANTIE

Edelstahlgrills	Lebensdauer
Edelstahlrahmen	Lebensdauer
Komponenten	5 Jahre



GEFAHR

FÜR IHRE SICHERHEIT

Falsche Installation, Wartung oder Servicearbeiten können Sachschäden, Verletzungen oder den Tod verursachen.

Verwenden Sie den Grill nicht als Lagerplatz für brennbare Materialien. Dies kann zu Verletzungen, Explosionen oder Bränden führen.



RATGEBER

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben.
- Verwenden Sie es nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen oder teilweise geschlossenen Raum. Dies könnte zu einer Ansammlung von Kohlenmonoxid führen, was zu Verletzungen oder Tod führen könnte.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND INSTALLATIONSWARNUNGEN

BRABURA
GRILLS

Sicherheitswarnungen

Ein sicherer Betrieb des BRABURA Grills hängt von seiner ordnungsgemäßen Installation ab. Nur ein qualifizierter professioneller Installateur und Servicetechniker darf Anpassungen und Servicearbeiten am Grill durchführen. Eine ordnungsgemäße Platzierung und Verwendung ist entscheidend, um einen sicheren und kontinuierlichen störungsfreien Betrieb sicherzustellen. Jegliche nicht genehmigte Änderungen am Gerät führen zum Erlöschen der Garantie des Produkts.

HINWEIS: Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Verwendung dieses Geräts verursacht werden.

- Um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag oder Verletzungen zu reduzieren, lesen Sie diese grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen vor der Installation/Verwendung Ihres Grills durch und befolgen Sie sie.
- Dieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Chrom (hexavalente Verbindungen), die vom Staat Kalifornien als krebserregend und fortpflanzungsschädigend eingestuft werden.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Lagerplatz für brennbare Materialien. Halten Sie den Bereich frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten. Unterlassen Sie dies, da dies zu Tod, Explosion oder Feuer führen kann.
- Jeder Teil des Holzkohlegrills wird während des Gebrauchs heiß. Seien Sie vorsichtig in der Nähe des Grills und tragen Sie immer Handschuhe. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt. Lassen Sie Kinder oder Haustiere niemals in der Nähe des Grillbereichs, wenn er in Betrieb ist. Verwenden Sie nur BBQ-Werkzeuge mit langen hitzebeständigen Griffen.

Holzkohle-Sicherheit

- Fügen Sie niemals Feuerzeugflüssigkeit zu bereits heißen oder warmen Kohlen hinzu.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Kerosin oder andere hochflüchtige Flüssigkeiten als Starter wegen der Explosionsgefahr.
- Verwenden Sie keinen elektrischen Starter im Regen oder wenn Sie auf nassem Boden stehen.
- Bei Verwendung von sofortanzündenden Briketts verwenden Sie keine anderen Starter zusammen mit ihnen. Fügen Sie keine zusätzlichen sofortanzündenden Briketts hinzu, sobald die Kohlen angezündet sind. Fügen Sie nur normale Holzkohlebriketts hinzu, wenn mehr benötigt werden.
- Berühren Sie die Briketts oder Holzstücke nicht, um festzustellen, ob sie heiß sind, sobald der Grill angezündet ist. Lassen Sie den Grill unbedeckt, bis er zum Kochen bereit ist.
- Lassen Sie die Kohlen immer vollständig ausbrennen und lassen Sie die Asche vollständig abkühlen, bevor Sie sie entsorgen.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in schwere Aluminiumfolie wickeln und sie in einen nicht brennbaren Behälter legen. Stellen Sie sicher, dass sich keine anderen brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Platzieren Sie die Holzkohle nur im Holzkohlefach und nirgendwo sonst.
- Gelöschte Kohlen und Asche müssen in sicherem Abstand zu allen Gebäuden und brennbaren Materialien platziert werden.
- Lassen Sie Kohlen und Asche niemals unbeaufsichtigt im Grill.

Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

BRABURA Grills kann nicht für Schäden oder Verletzungen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Installation dieses Geräts verursacht wurden.

STANDORT DES GERÄTS

Dies ist ein Außengrill. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill in sicherem Abstand von allem positioniert ist, was Feuer fangen könnte. Dieser Grill darf unter keinen Umständen drinnen verwendet werden, einschließlich Garagen oder anderen geschlossenen oder teilweise geschlossenen Räumen.

- **Abstand zu brennbaren Materialien:** Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill mindestens 125 cm von brennbaren Oberflächen wie Holz, Gipskarton, Papier und Pflanzen entfernt ist. Eingebaute Anwendungen müssen in nicht brennbaren Materialien installiert werden. Lagern Sie keine brennbaren Materialien, Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe um den Grill herum. Verwenden Sie diese Einheit nicht unter brennbaren Oberflächen. Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer Abdeckung, sei es eine permanente oder temporäre.
- **Ausreichende Belüftung:** Stellen Sie sicher, dass für den Grill, den Grillwagen und/oder die Inselhöhle eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Dies ist nicht nur für eine angemessene Verbrennung erforderlich, sondern auch, um eine Überhitzung zu verhindern.
- **Feste und ebene Oberfläche:** Verwenden Sie Ihren Grill nur auf einer festen und ebenen Oberfläche. Dieser Grill ist nicht für Wohnmobile geeignet und darf nicht auf einem Boot oder Schiff installiert werden.
- **Witterungsschutz:** Halten Sie den Grill vor Witterungseinflüssen wie Regen und starkem Wind geschützt. Stellen Sie den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien auf. Die Exposition von Edelstahl gegenüber Luftsalt (sei es entlang der Küste oder in der Nähe von Salzwasserpools), Poolchemikalien, Garten- oder Arbeitsplattenchemikalien (Steinversiegelung) kann die Korrosion der Grillkomponenten beschleunigen. In diesen Umgebungen ist eine häufigere Reinigung des Grills und die Abdeckung der Einheit erforderlich. Lagern Sie niemals Chemikalien in der Nähe Ihres Grills. Es gibt Produkte zum Schutz von Edelstahlkomponenten, wenn sie diesen Umgebungen ausgesetzt sind. Konsultieren Sie Ihren Händler für weitere Informationen zu diesen Produkten.
- **In überdachten Räumen:** Viele Gärten haben vollständig oder teilweise geschlossene Bereiche wie Balkone und Pergolen. Verwenden Sie diesen Grill nicht drinnen oder in einem anderen geschlossenen oder teilweise geschlossenen Raum. Denken Sie immer daran, diesen Grill nicht unter einer Überdachung zu verwenden. Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer Abdeckung, sei es eine permanente oder temporäre.

INSTALLATION DES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

Auspacken der Einheit

Ihr BRABURA-Grill wird vormontiert geliefert und erfordert nur wenig Konfiguration. Wir empfehlen jedoch die Hilfe eines Fachmanns bei der Installation Ihrer Einheit, da eine falsche Installation Ihre Garantie beeinträchtigen kann. Entfernen Sie die Einheit aus der Verpackung sowie alle Zubehörteile und überprüfen Sie, ob die Einheit oder Teile beschädigt wurden. Verschiedene Teile des Grills werden mit Schutzverpackungen und Halterungen geliefert, die einfach ausgepackt und platziert werden müssen. Die Kohlenkurbel wird installiert, indem das Gewindeende in die Öffnung an der Vorderseite des Grills eingeschraubt wird.

Installation des Grills

Dieser Grill muss gemäß allen örtlichen Vorschriften installiert werden. Halten Sie den Grill jederzeit in einer waagerechten Position. Dieser Grill ist für den Gebrauch im Freien, in einem offenen Raum vorgesehen. Verwenden Sie ihn niemals in einer geschlossenen oder teilweise geschlossenen Umgebung, sei es eine dauerhafte oder temporäre Struktur.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät immer von einem Fachmann vermessen, bevor Sie mit dem Bau beginnen.

- Sie benötigen eine zweite Person, um Ihnen zu helfen, Beschädigungen am Grill oder Ihrer Kücheninsel zu vermeiden. Stellen Sie vor dem Einbau des Grills in einen Ausschnitt der Insel sicher, dass die Öffnung nicht größer ist als der äußere Rahmen der Geräteeinheit. Der Grill sollte auf dem Rand des Rahmens ruhen. Dieser selbsttragende Rand verbindet sich mit der Vorderseite des Grills für ein elegantes Aussehen. Wenn Ihre Außenküchenarbeitsplatte über das Gesicht der Insel hinausragt, sind Kerben an den Rändern der Arbeitsplatte am Ausschnitt für den Grill erforderlich, um es dem Grill zu ermöglichen, vollständig gegen das Gesicht der Außenküche zu gleiten.
- Aufgrund persönlicher Vorlieben hinsichtlich der Menge an zusätzlichem Platz, der ausgeschnitten werden soll, sollte dies mit dem Grill vor Ort erfolgen, um das gewünschte Ergebnis zu gewährleisten.
- Halten Sie Ihre Finger von der Stelle fern, an der der Grill auf der Arbeitsplatte aufliegen wird. Ihre Finger könnten eingeklemmt werden, und schwere Verletzungen könnten auftreten.
- Überprüfen Sie, ob der Grill eben ist und an allen äußeren Kanten unterstützt wird. Wenn der Grill nicht eben ist oder instabil ist, verwenden Sie nicht brennbare Keile unter dem äußeren Rand, um ihn zu stabilisieren.
- Der Bau der Außenküche muss vollständig aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Die Verwendung einer Isolierjacke mit diesem Holzkohlegrill ist unabhängig von der Passform des Grills in der Jacke nicht zulässig.

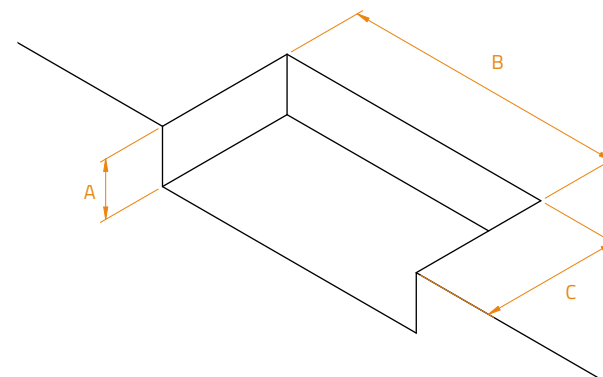
- Respektieren Sie alle erforderlichen Abstände zu brennbaren Materialien in alle Richtungen um die Struktur der nicht brennbaren Insel herum. Wenn nicht brennbare Materialien hinter dem Grill verwendet werden, ist es erforderlich, einen Abstand von 13 cm hinter dem Grill zu lassen, um den Deckel öffnen zu können. Ein größerer Abstand hinter dem Grill kann wünschenswert sein, um Flecken an der nicht brennbaren Wand zu reduzieren, die durch den Rauch entstehen, der aus dem Grill entweicht.

ALLE BBQ-INSELN MÜSSEN AUS NICHT-BRENNBAREN MATERIALIEN HERGESTELLT WERDEN.

Mindestabstand zu benachbarten brennbaren Konstruktionen von 12,5 cm von den Seiten & 12,5 cm von hinten. Halten Sie immer die minimal erforderlichen Abstände von brennbaren Oberflächen ein. Installieren Sie nicht unter einer brennbaren Oberfläche.

MODELL	HÖHE (A)	BREITE (B)	TIEFE (C)
EMBER 800	21 cm (8 1/2")	78 cm (30 5/8")	54 cm (21 1/4")

- Alle Outdoor-Küchen müssen in der gesamten Inselhöhle belüftet werden, um Verbrennungsluft zu liefern und eine Hitzestauung zu vermeiden.
- Ein Abstand von 13 cm hinter dem Grill ist erforderlich, um das Öffnen des Grilldeckels zu ermöglichen. Diese Dimension entspricht jedoch nicht dem minimal erforderlichen Platz für Abstände zu brennbaren Oberflächen.



* Bildbeispiel: GRILL-AUSSCHNITT

ZÜNDEN DES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

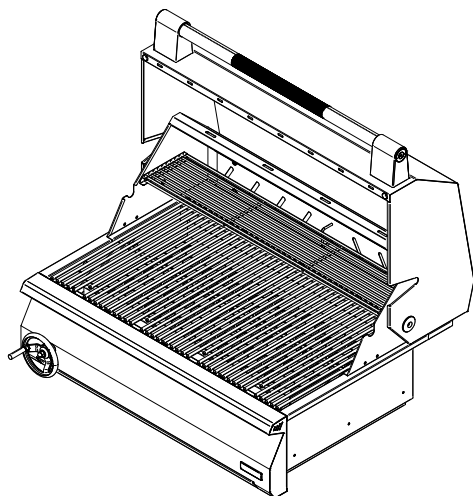
Erste Verwendung

- Achtung: Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Vor der Verwendung Ihres Grills überprüfen Sie bitte Folgendes:
- Die Mindestabstände sind eingehalten.
- Alle Verpackungen wurden entfernt.
- Alle Teile und Komponenten sind ordnungsgemäß eingesetzt.
- Alle äußeren Oberflächen sind mit einem Edelstahlreiniger gereinigt.

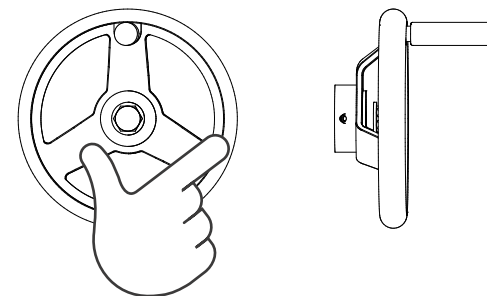
Verwendung des Grills

HINWEIS: Befolgen Sie bei der Verwendung des Grills immer die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch.

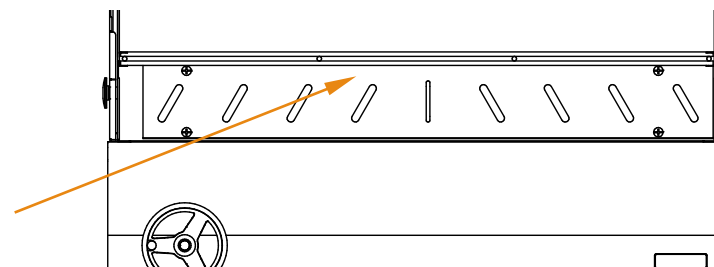
1. Es wird empfohlen, den Grill beim ersten Gebrauch 20 Minuten lang ohne Lebensmittel im Grill brennen zu lassen, um eine erste Reinigung durchzuführen.
2. Füllen Sie niemals mehr Kohle ein als die Höhe des Kohlebehälters.
3. Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers des Anzündmittels oder des Grillstarters, um ein sicheres Anzünden der Glut zu gewährleisten.



4. Die einstellbare Kohlewanne wird mit der vorderen Kurbel eingestellt. Verwenden Sie immer Handschuhe um den Grill herum. Die Wanne kann je nach gewünschtem Kochmuster näher oder weiter von der Kochfläche entfernt bewegt werden.



- 5.
6. Haken für Grillroste sind vorhanden, um die Roste aus dem Weg zu halten, wenn Sie Holzkohle oder Holzspäne hinzufügen möchten. Seien Sie äußerst vorsichtig, da die Haken, die Grillroste und der gesamte Grill während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie immer Handschuhe, Schutzkleidung und seien Sie vorsichtig beim Hinzufügen von Holzkohle und Holz.
7. Eine verstellbare Belüftung befindet sich hinten am Grill, um den Luftstrom während des Kochens anzupassen. Seien Sie äußerst vorsichtig, da der Belüftungsgriff, die Grillroste und der gesamte Grill während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie immer Handschuhe, Schutzkleidung und seien Sie vorsichtig beim Einstellen dieser Belüftung



ACHTUNG: Jeder Teil des Grills wird während und für einige Zeit nach dem Gebrauch heiß sein.

REINIGUNG IHRES GERÄTS

BRABURA
GRILLS

HINWEIS: Sie sollten Ihren Grill nach jeder Verwendung reinigen, um sein allgemeines Erscheinungsbild während seiner Lebensdauer zu erhalten. Nach dem ersten Gebrauch ist es normal, dass Ihr Grill aufgrund der extremen Hitze an einigen Stellen verblasst.

Warten Sie immer, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.

Sprühen Sie niemals Reinigungsmittel oder andere Flüssigkeiten auf die Grillkomponenten, wenn sie heiß sind.

Äußere Reinigung

Beim Reinigen Ihres Grills sollten Sie immer in Richtung der Edelstahlmaserung schrubben und polieren. Wischen Sie den äußeren Bereich des Grills ab, um Spritzer oder Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine starken Scheuermittel. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger, um die äußere Oberfläche für ein poliertes Aussehen zu reinigen.

Um gekochte Lebensmittel zu entfernen, verwenden Sie ein fein- bis mittelkörniges nichtmetallisches Schleifpad mit einem Edelstahlreiniger, um zu verhindern, dass sich Fetteilchen in der Maserung sammeln und Rostflecken entstehen. Lassen Sie die Oberfläche immer vor dem Aufsetzen der Abdeckung trocknen. **BEDECKEN** Sie **KEINEN** feuchten Grill.

Grillroste

Zum Reinigen nach jeder Verwendung heben Sie die Ascheschale nahe an den Grillrosten an, solange die Kohlen noch heiß sind. Dadurch kann jeglicher Nahrungsrückstand oder Fetttropfen verbrennen. Wenn sie abgekühlt sind, bürsten Sie die Roste mit einer Edelstahlbürste, um verbleibende verkohlte Rückstände zu entfernen. Das Einölen Ihrer Grillroste mit Palmöl verleiht ihnen eine antihafende Oberfläche und versiegelt die Grillroste für ein wünschenswertes Finish.

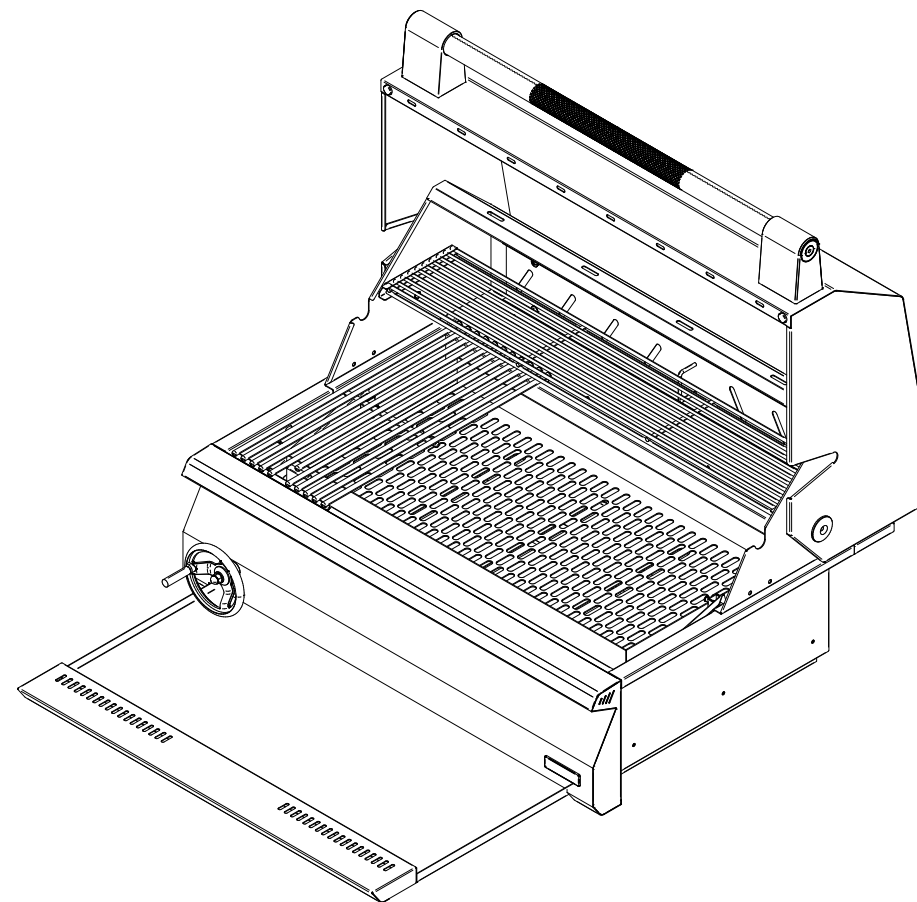
Ascheschale

Reinigen Sie die Ascheschale nach jeder Verwendung. Unterlassen Sie dies kann zu einem Brand führen und einen übermäßigen Verschleiß der Schale verursachen.

Sobald der Grill und die Kohlen vollständig abgekühlt sind, entfernen Sie die Schale, indem Sie sie vollständig herausziehen, bis sie sich löst. Entsorgen Sie die Asche in einem speziell für Kohle vorgesehenen nicht brennbaren Abfallbehälter, um das Potenzial für Brände durch nicht vollständig erloschene Kohlen zu vermeiden. Benutzen Sie beide Hände und halten Sie die Schale waagerecht für mehr Sicherheit. Reinigen Sie die Schale mit warmem Seifenwasser, spülen Sie gründlich aus und setzen Sie sie wieder ein. Die Verwendung einer Schicht Aluminiumfolie auf dem Boden der Ascheschale kann die Reinigung erleichtern und die Lebensdauer der Schale verlängern. Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig befolgen, um Schäden am Edelstahl zu vermeiden.

Kohlebehälter

Reinigen Sie den Kohlebehälter nur, wenn der Grill und die Kohle vollständig abgekühlt sind. Bürsten Sie alle Asche und kleinen Kohlestücke ab und lassen Sie sie in die Ascheschale fallen. Größere, unverbrannte Stücke können im Behälter für die nächste Grillparty aufbewahrt werden.



CE MANUEL S'APPLIQUE À CES PRODUITS

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0001
EMBER 800

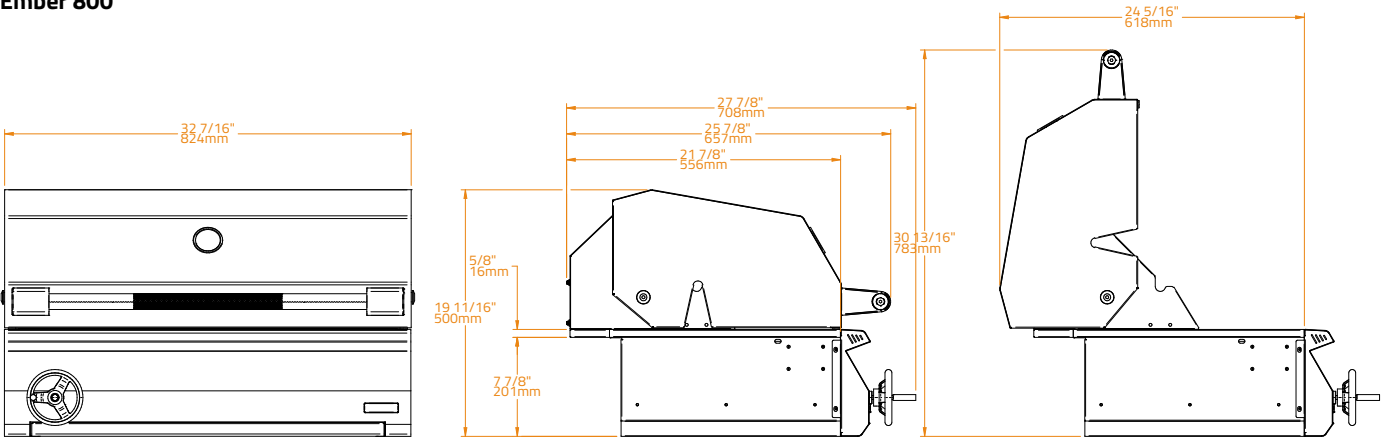
TABLE DES MATIÈRES

Spécifications du Produit _____	34
Avertissements Généraux de Sécurité et Installation _____	35
Emplacement _____	37
Installation _____	38
Allumage _____	39
Nettoyage du Produit _____	40

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

PRODUIT

Ember 800



SPÉCIFICATIONS

Référence	BCG0001
Surface de Cuisson	3.540 cm2
Matériau des Grilles	Acier Inoxydable
Épaisseur des Grilles	9.0 mm
Matériau du Couvercle	304 Acier Inox
Matériau du Panneau de Contrôle	304 Acier Inox
Matériau du Châssis	Acier Inoxydable

GARANTIE

Grilles en Acier Inoxydable	À vie
Châssis en Acier Inoxydable	À vie
Composants	5 ans



DANGER

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Une installation, un service ou un entretien incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

N'utilisez pas le gril comme espace de stockage pour des matériaux inflammables. Cela peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.



AVIS

- Ne pas utiliser cet appareil sans avoir lu ce manuel.
- Ne pas utiliser dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos ou partiellement clos. Cela pourrait entraîner une accumulation de monoxyde de carbone, pouvant causer des blessures ou la mort.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ ET INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

Avis de sécurité

Le fonctionnement sécuritaire du gril BRABURA dépend de son installation correcte. Seul un installateur professionnel qualifié et un technicien de service doivent effectuer des ajustements et des services sur le gril. Un emplacement approprié et une utilisation correcte sont essentiels pour garantir un fonctionnement sûr et continu sans problème. Toute modification non approuvée apportée à l'appareil annulera la garantie du produit.

REMARQUE : Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation incorrecte de cet appareil. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure, lisez et suivez ces précautions de base avant d'installer/utiliser votre gril.

- Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le chrome (composés hexavalents), qui sont connus de l'État de Californie pour causer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres anomalies de la reproduction.
- Ne pas utiliser le gril comme zone de stockage pour des matériaux inflammables. Gardez la zone dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.
- Toutes les parties du gril à charbon deviendront chaudes pendant l'utilisation. Faites preuve de prudence autour du gril et portez toujours des gants. Ne laissez jamais le gril sans surveillance. Ne laissez jamais d'enfants ou d'animaux domestiques près du gril lorsqu'il est en cours d'utilisation. Utilisez uniquement des outils de barbecue avec des poignées longues résistantes à la chaleur.

Sécurité du charbon de bois

- Ne jamais ajouter de liquide allume-feu à des braises déjà chaudes ou tièdes.
- Ne jamais utiliser d'essence, de kérosène ou d'autres liquides hautement volatils comme allumeur en raison du risque d'explosion.
- Ne jamais utiliser un démarreur électrique sous la pluie ou en étant debout sur un sol mouillé.
- Lors de l'utilisation de briquettes instantanées, ne pas utiliser d'autres allumeurs avec elles. Ne pas ajouter de briquettes instantanées supplémentaires une fois que les braises sont allumées. Ajoutez uniquement des briquettes de charbon de bois ordinaires si nécessaire.
- Une fois le gril allumé, ne touchez pas les briquettes ou les morceaux de bois pour voir s'ils sont chauds. Gardez le gril découvert jusqu'à ce qu'il soit prêt à être utilisé.
- Permettez toujours aux braises de se consumer complètement et laissez les cendres refroidir complètement avant de les jeter.
- Jetez les cendres froides en les enveloppant dans du papier d'aluminium épais et en les plaçant dans un conteneur non combustible. Assurez-vous qu'aucun autre matériau combustible n'est à proximité.
- Placez uniquement du charbon de bois dans le plateau à charbon et nulle part ailleurs.
- Les braises éteintes et les cendres doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes les structures et de tous les matériaux combustibles.
- Ne laissez jamais les braises et les cendres sans surveillance dans le gril.

Conservez ces instructions

Les grils BRABURA ne peuvent être tenus responsables des dommages ou des blessures causés par une utilisation ou une installation incorrecte de cet appareil.

Ceci est un gril d'extérieur. Assurez-vous que votre gril est positionné à une distance sécuritaire de tout ce qui pourrait prendre feu. En aucun cas ce gril ne doit être utilisé à l'intérieur. Cela inclut les garages ou tout autre espace clos ou partiellement clos.

- **Dégagement des combustibles:** Assurez-vous que votre gril reste à une distance d'au moins 125 cm des surfaces combustibles telles que le bois, le gyproc, le papier et les plantes. Les applications intégrées doivent être installées dans des matériaux non combustibles. Ne stockez pas de matériaux combustibles, d'essence ou de liquides ou vapeurs inflammables autour du gril. N'utilisez pas cette unité sous des surfaces combustibles. N'utilisez pas ce gril sous une couverture, qu'elle soit permanente ou temporaire.
- **Ventilation adéquate:** Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate pour le gril, le chariot du gril et/ou la cavité de l'îlot. Cela est nécessaire non seulement pour une combustion adéquate, mais aussi pour éviter l'accumulation de chaleur.
- **Surface ferme et nivelée:** Utilisez votre gril uniquement sur une surface ferme et nivelée. Ce gril n'est pas conçu pour les véhicules récréatifs et ne doit pas être installé sur un bateau ou un navire maritime.
- **Protection contre les intempéries:** Gardez le gril protégé contre les intempéries, y compris la pluie et les vents forts. Placez le gril dans une zone extérieure protégée du vent. L'exposition de l'acier inoxydable au sel dans l'air (que ce soit le long de la côte ou près des piscines d'eau salée), aux produits chimiques de piscine, aux engrais de jardin, aux produits chimiques de comptoir (scellant pour pierre) peut accélérer la corrosion des composants du gril. Un nettoyage plus régulier du gril et le recouvrement de l'unité seront nécessaires dans ces environnements. Ne rangez jamais de produits chimiques près de votre gril. Il existe des produits pour protéger les composants en acier inoxydable lorsqu'ils sont exposés à ces environnements. Consultez votre revendeur pour plus d'informations sur ces produits.
- **Sous des enclosures couvertes:** De nombreux jardins ont des zones entièrement closes ou partiellement fermées, telles que les balcons et les pergolas. N'utilisez pas ce gril à l'intérieur d'un bâtiment ou de tout autre espace clos ou partiellement clos. N'oubliez jamais de ne pas utiliser ce gril sous une enclosure. Ne pas utiliser ce gril sous une couverture, qu'elle soit permanente ou temporaire.

INSTALLATION

BRABURA
GRILLS

Déballage de l'unité

Votre gril BRABURA est préassemblé et nécessite très peu de configuration. Cependant, nous recommandons l'aide d'un professionnel lors de l'installation de votre unité car une installation incorrecte peut affecter votre garantie. Retirez l'unité de la boîte ainsi que tous les accessoires et vérifiez qu'aucun dommage n'a été causé à l'unité ou à aucune pièce. Diverses parties du gril sont expédiées avec un emballage de protection et des supports qui doivent simplement être déballés et mis en place. La manivelle du charbon est installée en vissant l'extrémité filetée dans l'ouverture sur le devant du gril.

Installation du gril

Ce gril doit être installé conformément à tous les codes locaux. Gardez toujours le gril dans une position nivelée en tout temps. Ce gril est destiné à une utilisation en extérieur, dans un espace ouvert. Ne jamais utiliser dans un environnement fermé ou partiellement fermé, que ce soit une structure permanente ou temporaire.

NOTE : Faites toujours mesurer l'équipement par un entrepreneur avant de commencer la construction.

- Vous aurez besoin d'une deuxième personne pour vous aider à éviter d'endommager le gril ou votre îlot de cuisine. Avant d'installer le gril dans un découpage d'îlot, assurez-vous que l'ouverture n'est pas plus grande que le cadre extérieur de l'unité de gril. Le gril doit reposer sur le rebord du cadre. Ce rebord autoportant se joint au panneau avant du gril pour un aspect élégant. Si votre plan de travail de cuisine extérieure dépasse le visage de l'îlot lui-même, des encoches sur les bords du plan de travail au découpage pour le gril seront nécessaires pour permettre au gril de glisser complètement contre le visage de la cuisine extérieure.
- En raison des préférences personnelles concernant la quantité d'espace supplémentaire à découper, cela doit être effectué avec le gril sur place pour garantir le résultat souhaité.
- Gardez vos doigts éloignés de l'endroit où le gril sera supporté sur le comptoir. Vos doigts pourraient être coincés et des blessures graves pourraient survenir.
- Vérifiez que le gril est de niveau et est soutenu sur tout le bord extérieur. Si le gril n'est pas de niveau ou est instable, utilisez des cales non combustibles sous le rebord extérieur pour le stabiliser.
- La construction de la cuisine extérieure doit être entièrement composée de matériaux non combustibles. L'utilisation de toute veste isolante avec ce gril à charbon n'est pas autorisée, quel que soit l'ajustement du gril dans la veste.

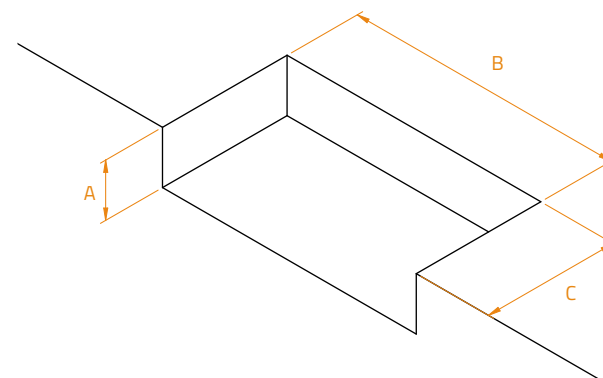
- Respectez toutes les distances requises par rapport aux combustibles dans toutes les directions autour de la structure de l'îlot non combustible. Dans le cas où des matériaux non combustibles sont utilisés derrière le gril, il est nécessaire de laisser un espace de 13 cm derrière le gril pour ouvrir le couvercle. Un espace plus grand derrière le gril peut être souhaitable pour réduire les taches sur le mur non combustible causées par la fumée qui s'échappe du gril.

TOUTES LES ÎLES DE BARBECUE DOIVENT ÊTRE FABRIQUÉES À PARTIR DE MATÉRIAUX NON COMBUSTIBLES.

Minimum clearance to adjacent combustible construction at 12.5 cm from sides & 12.5 cm from back. Always give the minimum required distances from combustible surfaces. Do not install underneath a combustible surface.

MODÈLE	HAUTEUR (A)	LARGEUR (B)	POFONDEUR (C)
EMBER 800	21 cm (8 1/2")	78 cm (30 5/8")	54 cm (21 1/4")

- Toutes les cuisines extérieures doivent être ventilées dans toute la cavité de l'îlot pour fournir de l'air de combustion et éviter l'accumulation de chaleur.
- Un espace de 13 cm est nécessaire derrière le gril pour permettre l'ouverture du couvercle du gril, cependant, cette dimension ne répondra pas à l'espace minimum nécessaire pour les distances aux surfaces combustibles.



* Image d'exemple: GRILL CUTOUT

Première utilisation

Attention: Ne jamais laisser fonctionner le gril sans surveillance.

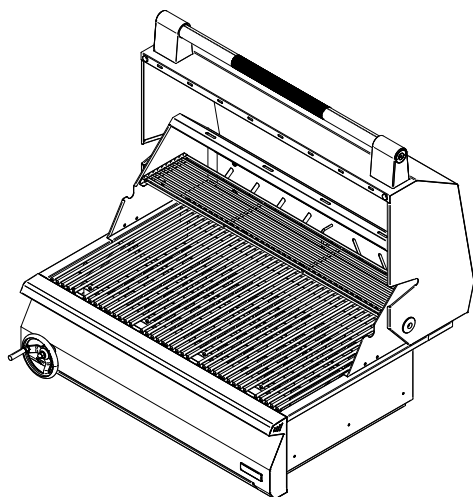
Avant d'utiliser votre gril, vérifiez que tout est correct :

- Les dégagements minimum sont maintenus.
- Tout l'emballage a été retiré.
- Toutes les pièces et composants sont correctement en place.
- Toutes les surfaces extérieures sont nettoyées avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

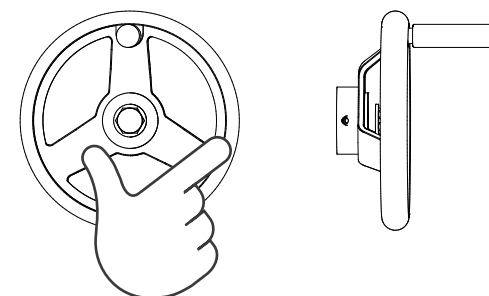
Utilisation du gril

REMARQUE: Suivez toujours les avertissements de sécurité de ce manuel lors de l'utilisation du gril.

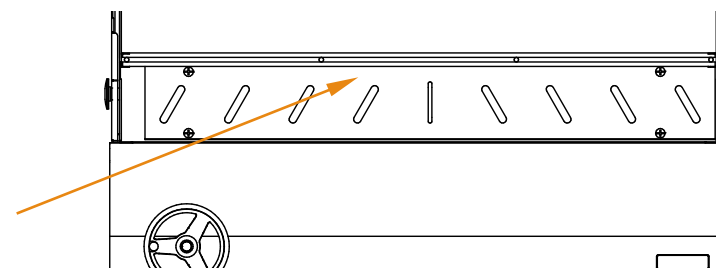
1. Il est recommandé de laisser le gril brûler pendant 20 minutes la première fois sans nourriture dans le gril pour un premier nettoyage.
2. Ne chargez jamais de charbon plus haut que la hauteur du bac à charbon.
3. Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant du liquide d'allumage ou du démarreur de charbon pour assurer un allumage sûr des braises.



4. Le plateau à charbon réglable est ajusté par la manivelle avant. Utilisez toujours des gants autour du gril. Le plateau peut être déplacé plus près ou plus loin de la surface de cuisson en fonction du schéma de cuisson souhaité.



5. Des crochets de grille de cuisson sont fournis pour maintenir les grilles hors du chemin afin d'ajouter du charbon de bois ou des copeaux de bois. Faites preuve d'une extrême prudence car les crochets, les grilles de cuisson et l'ensemble du gril seront chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants, des vêtements de protection et faites attention lorsque vous ajoutez du charbon de bois et du bois.
6. Une ventilation réglable arrière est située à l'arrière du gril pour ajuster le flux d'air pendant la cuisson. Faites preuve d'une extrême prudence car la poignée de ventilation, les grilles de cuisson et l'ensemble du gril seront chauds pendant l'utilisation. Utilisez toujours des gants, des vêtements de protection et faites attention lorsque vous ajustez cette ventilation.



ATTENTION: Chaque partie du gril sera chaude pendant et pendant un certain temps après utilisation.

NETTOYAGE DU PRODUIT

BRABURA
GRILLS

REMARQUE: Vous devriez nettoyer votre gril après chaque utilisation pour maintenir son aspect général tout au long de sa durée de vie. Après la première utilisation, il est normal que votre gril se décolore dans certaines zones en raison de la chaleur extrême.

Attendez toujours que le gril soit complètement refroidi avant de le nettoyer.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant ou d'autres liquides sur les composants du gril lorsqu'ils sont chauds.

Nettoyage extérieur

Lorsque vous nettoyez votre gril, frottez toujours et polissez dans le sens du grain de l'acier inoxydable. Essayez l'extérieur du gril pour enlever les éclaboussures ou la graisse. N'utilisez pas d'abrasifs forts. Utilisez un nettoyant en acier inoxydable pour nettoyer la surface extérieure pour un aspect poli.

Pour enlever les aliments cuits, utilisez un tampon abrasif non métallique de grain fin à moyen avec un nettoyant en acier inoxydable pour éviter que des particules de graisse ne se collectent dans le grain et ne causent l'apparition de rouille. Avant d'installer la couverture, laissez toujours la surface sécher. NE couvrez PAS un gril humide.

Grilles de cuisson

Pour nettoyer après chaque utilisation, soulevez le plateau à charbon près des grilles de cuisson pendant que les charbons sont encore chauds. Cela permet à toute particule de nourriture ou à tout égouttement de graisse de brûler. Lorsque refroidi, brossez les grilles avec une brosse en acier inoxydable pour éliminer tout matériau carbonisé restant. Assaisonner vos grilles de cuisson avec de l'huile de palme fournit une surface antiadhésive et scelle les grilles de cuisson pour une finition désirable.

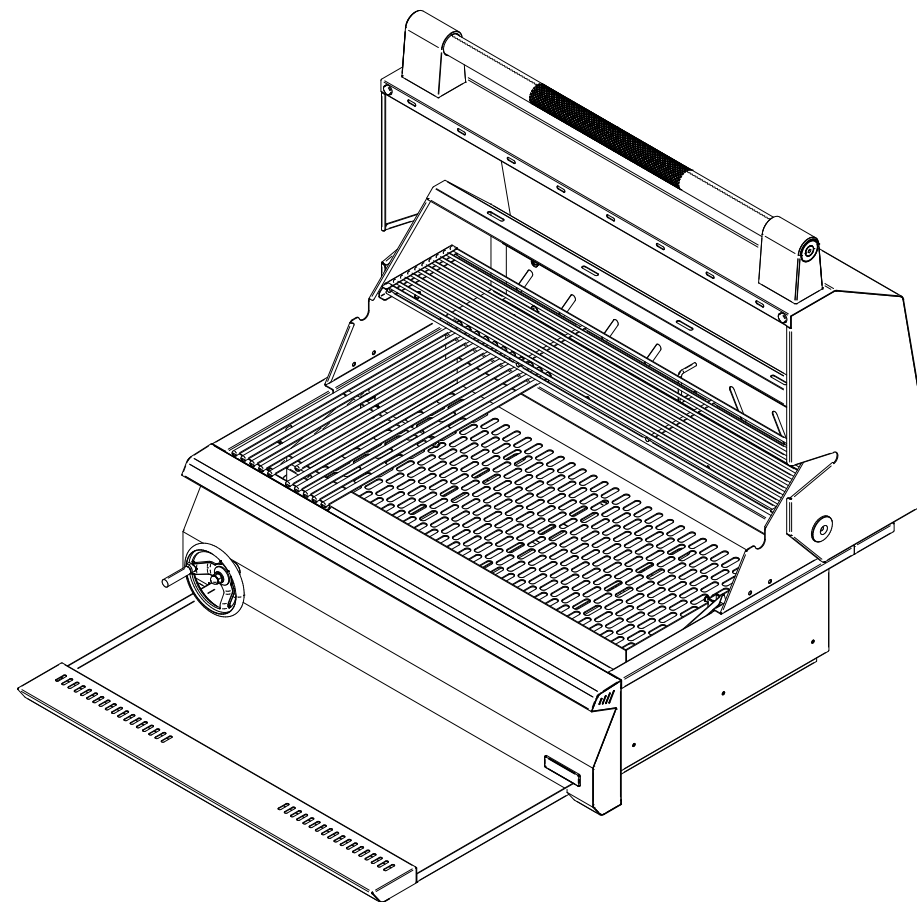
Bac à cendres

Nettoyez le bac à cendres après chaque utilisation. Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie et causer une usure excessive du bac.

Une fois que le gril et les charbons se sont complètement refroidis, retirez le bac en le tirant complètement jusqu'à ce qu'il se libère. Jetez les cendres dans une poubelle non combustible spécifiquement conçue pour le charbon. Cela protège contre le potentiel d'un incendie provenant de charbons non entièrement éteints. Utilisez les deux mains et gardez le plateau à niveau pour plus de sécurité. Nettoyez le plateau avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et réinstallez-le. L'utilisation d'une couche de papier d'aluminium au fond du bac à cendres peut faciliter le nettoyage et prolonger la durée de vie du plateau. Si vous utilisez un agent de nettoyage pour four, assurez-vous de suivre attentivement les instructions du fabricant pour éviter d'endommager l'acier inoxydable.

Plateau à charbon

Nettoyez uniquement le plateau à charbon lorsque le gril et le charbon se sont complètement refroidis. Brossez et laissez tomber toutes les cendres et petits morceaux de charbon dans le bac à cendres. Les plus gros morceaux non brûlés peuvent être conservés dans le plateau pour la prochaine séance de barbecue.



QUESTO MANUALE SI APPLICA A QUESTI PRODOTTI

BRABURA
GRILLS

Ref No: BCG0001

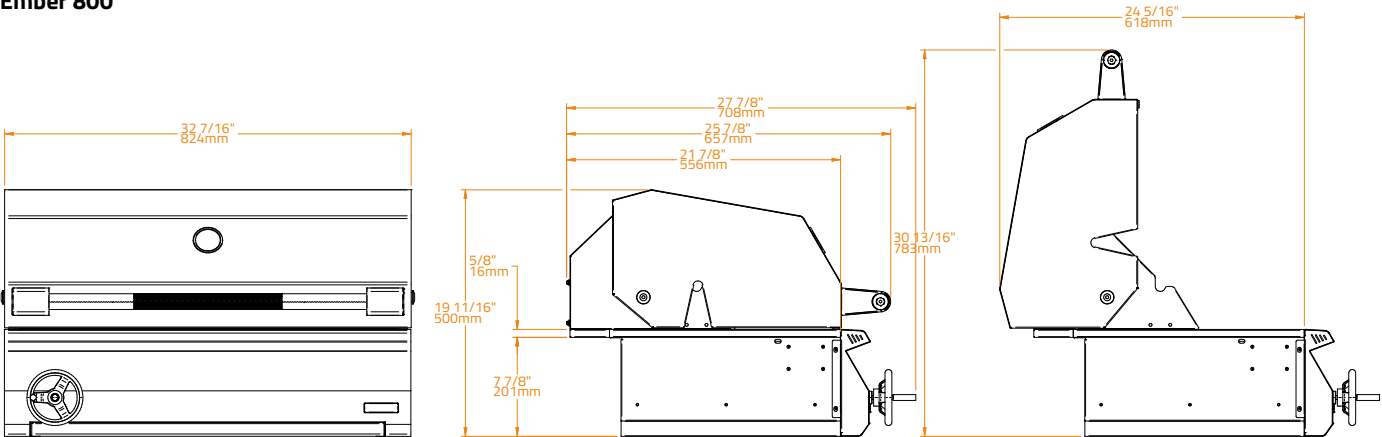
EMBER 800

Specifiche del prodotto _____	44
Avvertenze generali sulla sicurezza e sull'installazione _____	45
Posizione _____	47
Installazione _____	48
Accensione _____	49
Pulizia del tuo prodotto _____	50

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

PRODOTTI

Ember 800



SPECIFICHE

Riferimento	BCG0001
Superficie di Cottura	3.540 cm2
Materiale delle Griglie	Acciaio Inossidabile
Spessore delle Griglie	9.0 mm
Materiale del Coperchio del Grill	Acciaio Inox 304
Materiale del Pannello di Controllo	Acciaio Inox 304
Materiale del Telaio	Acciaio Inossidabile

GARANZIA

Griglie in Acciaio Inossidabile	A vita
Telaio in Acciaio Inossidabile	A vita
Componenti	5 anni

PERICOLO

PER LA TUA SICUREZZA

Un'installazione errata, manutenzione o lavori di servizio possono causare danni materiali, lesioni o la morte.

Non utilizzare il barbecue come luogo di stoccaggio per materiali infiammabili. Ciò potrebbe causare lesioni, esplosioni o incendi.

CONSIGLIO

- Non utilizzare questo dispositivo senza prima leggere queste istruzioni.
- Non utilizzarlo all'interno di un edificio, garage o qualsiasi altro spazio chiuso o parzialmente chiuso. Ciò potrebbe causare accumulo di monossido di carbonio, che potrebbe causare lesioni o la morte.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso commerciale.

AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA E SULL'INSTALLAZIONE

BRABURA
GRILLS

Avvertenze di Sicurezza

Il corretto funzionamento del grill BRABURA dipende dalla sua corretta installazione. Solo un installatore professionale qualificato e un tecnico di assistenza devono eseguire regolazioni e servizi della griglia. La posizione corretta e l'uso appropriato sono essenziali per garantire un funzionamento sicuro e continuo senza problemi. Qualsiasi modifica non autorizzata apportata all'apparecchio annullerà la garanzia del prodotto.

NOTA: Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni o lesioni causati dall'uso improprio di questo apparecchio. Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni, leggere e seguire queste precauzioni di base prima di installare/utilizzare la vostra griglia.

- Questo prodotto può esporvi a sostanze chimiche, incluso il cromo (composti esavalenti), che lo stato della California riconosce come causa di cancro e difetti congeniti o altri danni riproduttivi.
- Non utilizzare la griglia come area di stoccaggio per materiali infiammabili. Mantenere l'area libera e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili. Il mancato rispetto di tali disposizioni può comportare la morte, l'esplosione o l'incendio.
- Ogni parte della griglia a carbone diventerà calda durante l'uso. Fate attenzione attorno alla griglia e indossate sempre guanti. Non lasciare mai la griglia incustodita. Non permettete mai a bambini o animali domestici di avvicinarsi all'area della griglia quando è in uso. Utilizzare solo utensili per barbecue con manici lunghi resistenti al calore

Sicurezza del Carbone

- Non aggiungere mai liquidi accenditori alle braci già calde e/o tiepide.
- Non utilizzare mai benzina, cherosene o altri fluidi altamente volatili come accenditori a causa del pericolo di esplosione.
- Non utilizzare un accenditore elettrico sotto la pioggia o stando su terreno bagnato.
- Quando si utilizzano briquettes di accensione rapida, non utilizzare altri accenditori insieme a esse. Non aggiungere altre briquettes di accensione rapida una volta che le braci sono accese. Aggiungere solo briquettes di carbone regolari se necessario.
- Una volta accesa la griglia, non toccare le briquettes o i pezzi di legno per vedere se sono caldi. Tenere la griglia scoperta fino a quando non è pronta per cucinare.
- Lasciate sempre bruciare completamente le braci e lasciate raffreddare completamente le ceneri prima di smaltirle. Smaltire le ceneri fredde avvolgendole in carta stagnola resistente e posizionandole in un contenitore non combustibile. Assicurarsi che non ci siano altri materiali combustibili nelle vicinanze
- Posizionare solo il carbone nel vassoio del carbone e da nessun'altra parte.
- Le braci spente e le ceneri devono essere posizionate a una distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali combustibili.
- Non lasciare mai braci e ceneri nella griglia incustodite.

Conservate queste istruzioni

BRABURA Grills non può essere ritenuta responsabile per danni o lesioni causati dall'uso o dall'installazione impropri di questo apparecchio

Questo è un barbecue da esterno. Assicurati che il tuo barbecue sia posizionato a una distanza sicura da qualsiasi cosa possa prendere fuoco. Questo barbecue non deve essere utilizzato in nessun caso al chiuso, inclusi garage o altri spazi chiusi o parzialmente chiusi.

- **Distanza da materiali infiammabili:** Assicurati che il tuo barbecue sia almeno a 125 cm da superfici infiammabili come legno, cartongesso, carta e piante. Le applicazioni incorporate devono essere installate su materiali non infiammabili. Non conservare materiali infiammabili, benzina o altri liquidi o vapori infiammabili intorno al barbecue. Non utilizzare questa unità sotto superfici infiammabili. Non usare questo barbecue sotto una copertura, sia essa permanente o temporanea.
- **Adeguate ventilazione:** Assicurati che ci sia una ventilazione adeguata per il barbecue, il carrello e/o la cavità dell'isola. Questo è necessario non solo per una combustione adeguata, ma anche per evitare il surriscaldamento.
- **Superficie solida e livellata:** Utilizza il tuo barbecue solo su una superficie solida e livellata. Questo barbecue non è adatto per veicoli ricreativi e non deve essere installato su una barca o una nave.
- **Protezione dalle intemperie:** Proteggi il tuo barbecue dalle intemperie come pioggia e vento forte. Posiziona il barbecue in un'area all'aperto protetta dal vento. L'esposizione dell'acciaio inossidabile al sale nell'aria (sia in costa o vicino a piscine d'acqua salata), prodotti chimici per piscine, prodotti chimici per giardini o piani di lavoro (sigillanti per pietre) può accelerare la corrosione dei componenti del barbecue. In questi ambienti, è necessaria una pulizia più frequente del barbecue e coprire l'unità. Non conservare mai prodotti chimici vicino al tuo barbecue. Ci sono prodotti per proteggere i componenti in acciaio inossidabile quando sono esposti a questi ambienti. Consulta il tuo rivenditore per ulteriori informazioni su questi prodotti.
- **In spazi coperti:** Molti giardini hanno aree completamente o parzialmente chiuse come balconi e pergole. Non utilizzare questo barbecue al chiuso né in qualsiasi altro spazio chiuso o parzialmente chiuso. Ricorda sempre di non utilizzare questo barbecue sotto una struttura coperta. Non utilizzare questo barbecue sotto una copertura, sia essa permanente o temporanea.

Sgombero dell'unità

Il tuo barbecue BRABURA viene consegnato pre-assemblato e richiede pochissima configurazione. Tuttavia, raccomandiamo l'aiuto di un professionista per installare la tua unità, poiché un'installazione scorretta potrebbe influenzare la garanzia. Togli l'unità dall'imballaggio insieme a tutte le parti e gli accessori e verifica se l'unità o le parti sono danneggiate. Diverse parti del barbecue sono dotate di protezioni e supporti che devono solo essere rimossi e posizionati. La maniglia del carbone viene installata avvitando l'estremità filettata nell'apertura nella parte anteriore del barbecue.

Installazione del barbecue

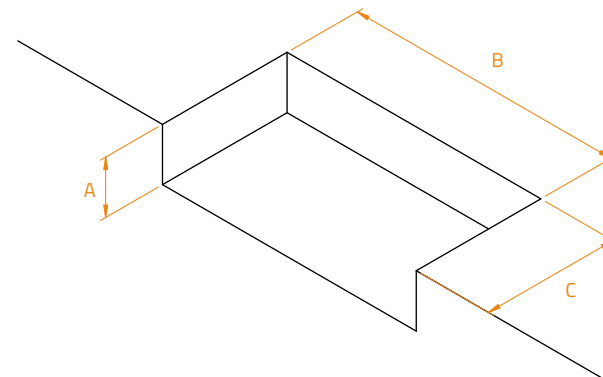
- Questo barbecue deve essere installato in conformità con tutte le normative locali. Mantieni sempre il barbecue in posizione orizzontale. Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, in uno spazio aperto. Non utilizzarlo mai in un ambiente chiuso o parzialmente chiuso, sia esso una struttura permanente o temporanea.
- NOTA: Fai sempre misurare il dispositivo da un professionista prima di iniziare la costruzione.
- Avrai bisogno di un'altra persona per aiutarti a evitare danni al barbecue o alla tua isola da cucina. Prima di installare il barbecue in un'incavo dell'isola, assicurati che l'apertura non sia più grande della cornice esterna dell'unità del dispositivo. Il barbecue dovrebbe poggiare sul bordo della cornice. Questo bordo autoportante è fissato sul davanti del barbecue per un aspetto elegante. Se il piano di lavoro della tua cucina all'aperto sporge oltre la faccia dell'isola, sono necessarie intagli sui bordi del piano di lavoro nell'incavo per consentire al barbecue di scivolare completamente contro la faccia della cucina all'aperto.
- A causa delle preferenze personali sulla quantità di spazio aggiuntivo da tagliare, questo deve essere fatto con il barbecue presente per garantire il risultato desiderato.
- Tieni le dita lontane dal punto in cui il barbecue poggia sul piano di lavoro. Le tue dita potrebbero rimanere intrappolate e subire lesioni gravi.
- Verifica se il barbecue è livellato ed è supportato su tutti i bordi esterni. Se il barbecue non è livellato o è instabile, utilizza cunei non combustibili sotto il bordo esterno per stabilizzarlo.
- La costruzione della cucina all'aperto deve essere completamente realizzata con materiali non combustibili. Non è consentito l'uso di una struttura isolante con questo barbecue a carbone, indipendentemente dalla configurazione del barbecue.
- Rispettare tutte le distanze richieste dai materiali infiammabili in tutte le direzioni intorno alla struttura dell'isola non infiammabile. Se si utilizzano materiali non infiammabili dietro la griglia, è necessario lasciare uno spazio di 13 cm dietro la griglia per consentire l'apertura del coperchio. Potrebbe essere opportuno lasciare uno spazio più ampio dietro la griglia per ridurre le macchie sul muro non infiammabile causate dal fumo che esce dalla griglia.

TUTTE LE ISOLE DELLA GRIGLIA DEVONO ESSERE FATTE DI MATERIALI NON INFIAMMABILI.

La distanza minima dalle costruzioni infiammabili adiacenti è di 12,5 cm dai lati e 12,5 cm da dietro. Mantenere sempre le distanze minime richieste dalle superfici infiammabili. Non installare sopra una superficie infiammabile.

MODELLO	ALTEZZA (A)	LARGHEZZA (B)	PROFONDITÀ (C)
EMBER 800	21 cm (8 1/2")	78 cm (30 5/8")	54 cm (21 1/4")

- Tutte le cucine all'aperto devono essere ventilate in tutta la cavità dell'isola per fornire aria di combustione e evitare l'accumulo di calore.
- È richiesto uno spazio di 13 cm dietro la griglia per consentire l'apertura del coperchio del grill. Tuttavia, questa dimensione non soddisfa lo spazio minimo richiesto per le distanze dalle superfici infiammabili.



* Immagine di esempio: TAGLIO DEL GRILL

Primo Utilizzo

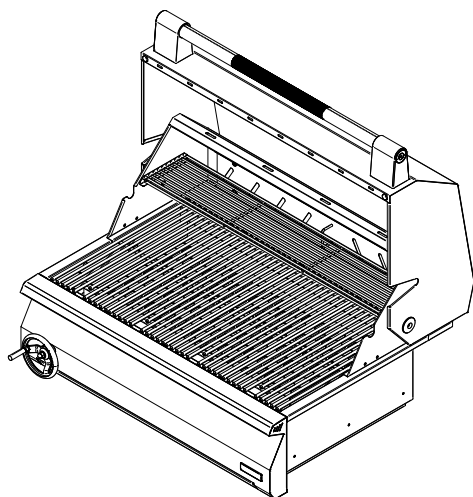
ATTENZIONE: Non lasciare mai il grill acceso senza sorveglianza.

- Prima di utilizzare il tuo grill, assicurati di controllare quanto segue:
- Le distanze minime sono state rispettate.
- Tutti gli imballaggi sono stati rimossi.
- Tutti i pezzi e i componenti sono posizionati correttamente.
- Tutte le superfici esterne sono pulite con un detergente per acciaio inossidabile.

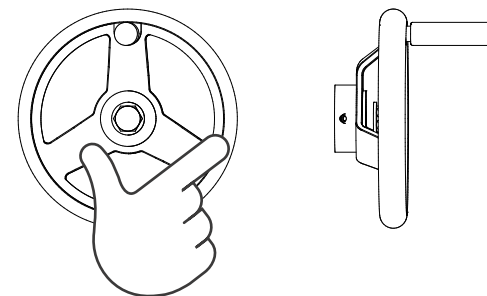
Utilizzo del Grill

NOTA: Segui sempre le istruzioni di sicurezza presenti in questo manuale durante l'uso del grill.

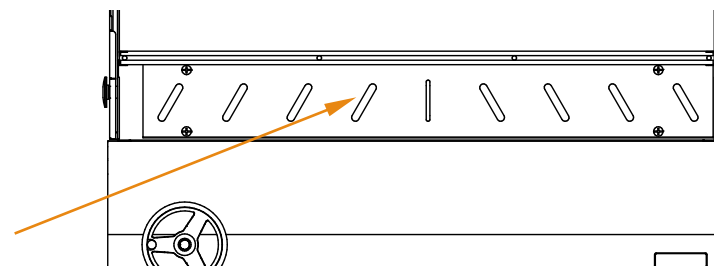
1. Si consiglia di far ardere il grill per 20 minuti senza cibo al suo interno al primo utilizzo per una pulizia iniziale.
2. Non riempire mai il contenitore di carbone con più carbone di quanto ne consenta l'altezza.
3. Segui sempre le istruzioni del produttore dell'accenditore o accenditore di carbone per garantire un'accensione sicura del carbone.



4. Il vassoio del carbone regolabile si regola con la manovella anteriore. Utilizza sempre i guanti intorno al grill. Il vassoio può essere spostato più vicino o più lontano dalla superficie di cottura a seconda del tipo di cottura desiderato.



5. Ci sono ganci per griglie disponibili per mantenere le griglie separate quando si desidera aggiungere carbone o scaglie di legno. Presta molta attenzione, poiché i ganci, le griglie e l'intera griglia si riscaldano durante l'uso. Indossa sempre guanti e abbigliamento protettivo e fai attenzione quando aggiungi carbone e legno.
6. C'è una ventilazione regolabile nella parte posteriore della griglia per regolare il flusso d'aria durante la cottura. Presta molta attenzione, poiché la maniglia di ventilazione, le griglie e l'intera griglia si riscaldano durante l'uso. Indossa sempre guanti e abbigliamento protettivo e fai attenzione quando regoli questa ventilazione.



AVVERTENZA: Ogni parte della griglia sarà calda durante e per un po' di tempo dopo l'uso.

PULIZIA DEL PRODOTTO

BRABURA
GRILLS

NOTA: Dovresti pulire il tuo grill dopo ogni utilizzo per mantenere il suo aspetto generale durante tutta la sua vita utile. Dopo il primo utilizzo, è normale che il tuo grill sbiadisca in alcune aree a causa del calore estremo.

Aspetta sempre che il grill si raffreddi completamente prima di pulirlo.

Non spruzzare mai detergenti o altre sostanze liquide sui componenti del grill quando sono caldi.

Pulizia esterna

Quando pulisci il tuo grill, strofina sempre e lucida nella direzione del grano dell'acciaio inossidabile. Passa un panno sull'area esterna del grill per rimuovere schizzi o grasso. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi. Usa un detergente per acciaio inossidabile per pulire la superficie esterna e dargli un aspetto lucido.

Per rimuovere gli alimenti cotti, utilizza un tampone abrasivo non metallico a grana fine o media con un detergente per acciaio inossidabile per evitare che le particelle di grasso si accumulino nel grano e causino macchie di ruggine. Lascia sempre asciugare la superficie prima di copirla. **NON COPRI** mai un grill umido.

Griglie del grill

Per pulire dopo ogni utilizzo, solleva il vassoio delle ceneri vicino alle griglie del grill mentre i carboni sono ancora caldi. Questo permette a qualsiasi residuo di cibo o gocce di grasso di bruciare. Una volta che sono fredde, spazzola le griglie con una spazzola in acciaio inossidabile per rimuovere i residui di carbone rimanenti. Ungere le griglie del grill con olio di palma darà loro una superficie antiaderente e sigillerà le griglie per un risultato desiderabile.

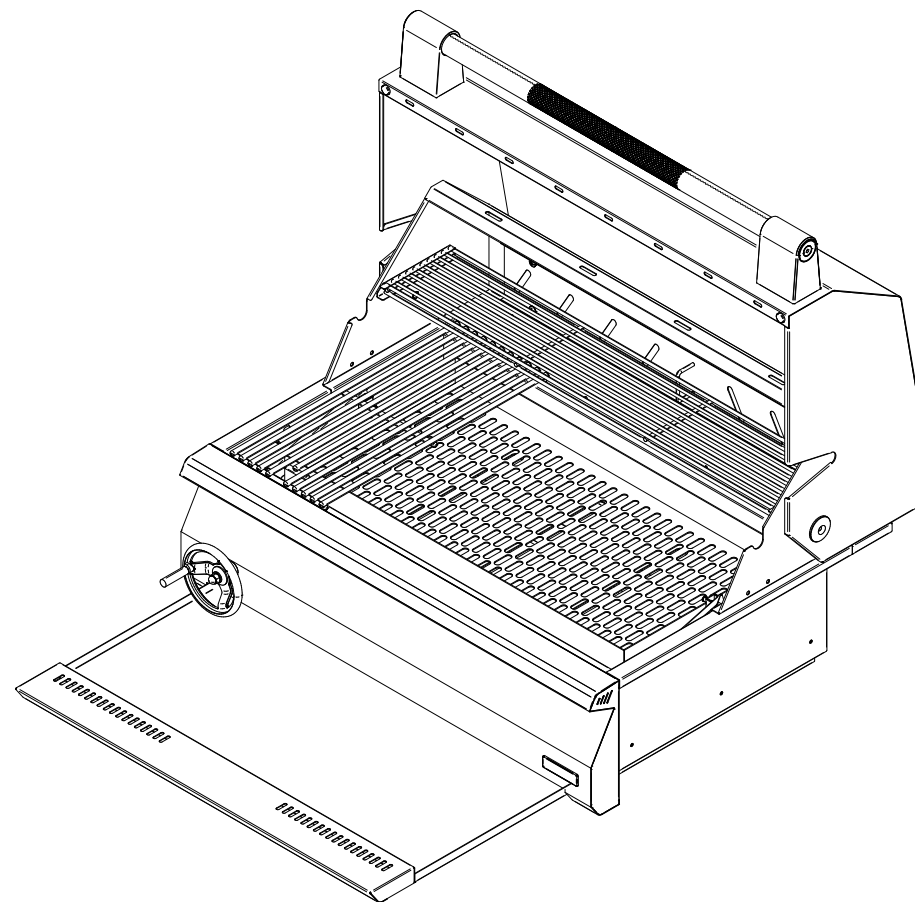
Vassoio delle ceneri

Pulisci il vassoio delle ceneri dopo ogni utilizzo. Non farlo potrebbe causare un incendio e un'eccessiva usura del vassoio.

Una volta che il grill e i carboni sono completamente freddi, rimuovi il vassoio tirandolo completamente finché non si sgancia. Smaltisci le ceneri in un contenitore non infiammabile designato per il carbone per evitare il rischio di incendi da carboni non completamente spenti. Usa entrambe le mani e mantieni il vassoio livellato per maggiore sicurezza. Pulisci il vassoio con acqua calda e sapone, sciacqua bene e rimettilo al suo posto. Utilizzare uno strato di carta stagnola sul fondo del vassoio delle ceneri può facilitare la pulizia e prolungare la vita utile del vassoio. Se usi un detergente per forni, assicurati di seguire attentamente le istruzioni del produttore per evitare danni all'acciaio inossidabile.

Contenitore del Carbone

Pulisci il contenitore del carbone solo quando il grill e il carbone sono completamente freddi. Spazzola tutte le ceneri e i piccoli pezzi di carbone e lasciali cadere nel vassoio delle ceneri. I pezzi più grandi e non bruciati possono essere conservati nel contenitore per il prossimo barbecue.



Share Life
Share Experiences

[visit braburagrills.com](http://braburagrills.com)

AVENIDA DE ALMENDRALEJO 6 VILLAFRANCA DE LOS BARROS 06220 BADAJOZ SPAIN