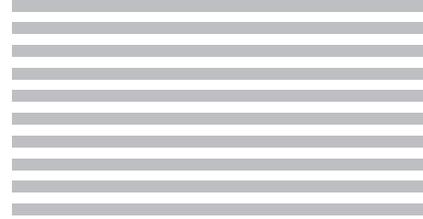




## Instrucciones de montaje y funcionamiento

### Brasero de hormigón en forma de cuenco

# MADRID



No utilice la parrilla en espacios cerrados y/o habitables, como edificios, tiendas, caravanas, autocaravanas, barcos. El envenenamiento por monóxido de carbono puede producir un peligro de muerte.

**Instrucciones de uso - ¡Por favor, consérvelas!**

**buschbeck**

# Instrucciones de uso y consejos de seguridad

**El brasero en forma de cuenco está previsto únicamente para su uso en espacios exteriores. No use el brasero en espacios cerrados.**

**ADVERTENCIA – Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del brasero cuando esté encendido.**

**No deje el fuego nunca desatendido.**

**RIESGO de intoxicación por monóxido de carbono - el brasero no debe usarse nunca en espacios cerrados.**

**No use este dispositivo en una tienda de campaña, caravana, coche, sótano ni en un ático o barco.**

**No use el brasero nunca debajo de marquesinas, sombrillas o en un pabellón.**

**RIESGO DE INCENDIO – pueden saltar chispas.**

**ADVERTENCIA – NO utilice gasolina, alcohol ni cualquier otra sustancia química combustible. Use EXCLUSIVAMENTE encendedores de parrilla que cumplan la norma EN 1860-3.**

**El brasero en forma de cuenco sólo es apropiado para su uso con madera sin tratar, troncos de madera o carbón vegetal.**

**NO utilice hulla para este artículo.**

**No use el brasero sobre tarimas de terraza o cualquier otra superficie inflamable, como hierba seca, serrín, hojas o cortezas decorativas.**

**Asegúrese de colocar el brasero a una distancia mínima de 2 m de cualquier objeto inflamable. Asegúrese también de que se mantenga una distancia de al menos 2 m por encima del brasero.**

**No use el brasero como una calefacción – solamente como calentador de terraza.**

**ATENCIÓN – El producto alcanza una temperatura muy alta. No lo mueva mientras esté funcionando.**

**Emplee siempre las herramientas de seguridad suministradas y guantes resistentes al calor para el manejo de la cubierta de protección contra chispas.**

## CUIDADO Y USO

Asegúrese de que el brasero en forma de cuenco esté colocado sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y no inflamable.

Asegúrese de que el brasero mantenga una distancia de al menos 2 m de cualquier objeto próximo.

Elija una ubicación que cumpla con los requisitos antes mencionados.

Mueva el brasero levantándolo (no tire de él) únicamente cuando se haya enfriado.

El brasero puede dejarse en el exterior durante todo el año, siempre y cuando se use la cubierta.

Dado que este modelo es parcialmente de acero, la superficie envejecerá y acumulará una película de óxido si se utiliza en espacios exteriores. Esto es previsible, no afecta al funcionamiento y no es ningún defecto del producto.

Para reducir la posible oxidación, frote el brasero con un paño aceitoso.

Por razones de seguridad debe comprobar siempre si su brasero presenta daños o defectos y subsanarlos inmediatamente.

Si sigue usando el brasero a pesar de presentar daños, pueden producirse lesiones y daños materiales.

Utilice siempre guantes resistentes al calor durante su uso y al añadir combustible.

## ENCENDIDO Y LLENADO

El brasero en forma de cuenco sólo es apropiado para su uso con madera sin tratar, troncos de madera o carbón vegetal. Asegúrese de que la madera esté seca, de lo contrario, puede generarse gran cantidad de humo.

Prepare una pila de papel de periódico (arrugado y apretado) y colóquela sobre la parrilla.

Apile leña seca fina o pequeños troncos sobre el papel.

Utilice cerillas largas o un encendedor alargado para encender el periódico.

No sobrecargue el brasero, 1 – 2 piezas de madera de tamaño grande son suficientes.

Utilice solamente guantes resistentes al calor y las herramientas de seguridad al añadir material combustible, debido a que el brasero alcanza temperaturas muy elevadas.

## APAGADO

Deje que el fuego se extinga lentamente o cúbralo con arena. NO utilice agua, debido a que podría dañar el brasero.

## ALMACENAMIENTO

Cuando no se esté usando el brasero en forma de cuenco y en caso de que lo almacene al aire libre, cúbralo en cuanto se haya enfriado con una cubierta resistente a la intemperie.

Si la temperatura desciende por debajo de 0 ° C, le recomendamos que guarde su brasero en un espacio cerrado.

## COCINAR A LA PARRILLA EN SU BRASERO

Coloque 0,5 kg de carbón vegetal/leña sobre la rejilla y enciéndalo de la manera descrita anteriormente.

Se recomienda calentar previamente el dispositivo antes de cocinar por primera vez.

NO cocine hasta que el carbón vegetal/la leña no haya formado una capa de ceniza.

No coloque la parrilla hasta que el brasero esté colocado de manera estable. Si tiene que añadir carbón/leña, utilice SIEMPRE guantes resistentes al calor, ya que la parrilla alcanza temperaturas muy elevadas.

Cuando termine de cocinar, no retire la parrilla hasta que se haya enfriado completamente.

## INFORMACIÓN PARA COCINAR A LA PARRILLA

NO cocine a la parrilla hasta que el carbón vegetal/la leña no haya formado una capa de ceniza.

Lávese SIEMPRE las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.

Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.

Antes de cocinar a la parrilla, asegúrese de que la parrilla y las herramientas estén limpias y no contengan restos de comida.

NO utilice NUNCA los mismos utensilios sin limpiar para manipular alimentos cocinados o sin cocinar.

Asegúrese de que toda la carne esté bien cocinada a la parrilla antes de consumirla.

ATENCIÓN – el consumo de carne cruda o poco cocinada puede provocar intoxicaciones alimentarias (por ejemplo, cepas bacterianas como E. coli).

Para evitar el riesgo de carne insuficientemente cocinada, corte la carne en lonchas para que pueda cocinarse completamente.

ATENCIÓN – Cuando la carne haya sido cocinada suficientemente, el jugo de la carne debería ser claro y no deberían apreciarse rastros de jugo de carne.

Recomendación: Ase los trozos de carne más grandes antes de colocarlos finalmente en la parrilla.

Después de cocinar a la parrilla, limpie SIEMPRE todas las superficies y utensilios usados. La parrilla debe limpiarse con agua tibia y jabón.

No apta para lavavajillas.

## MONTAJE

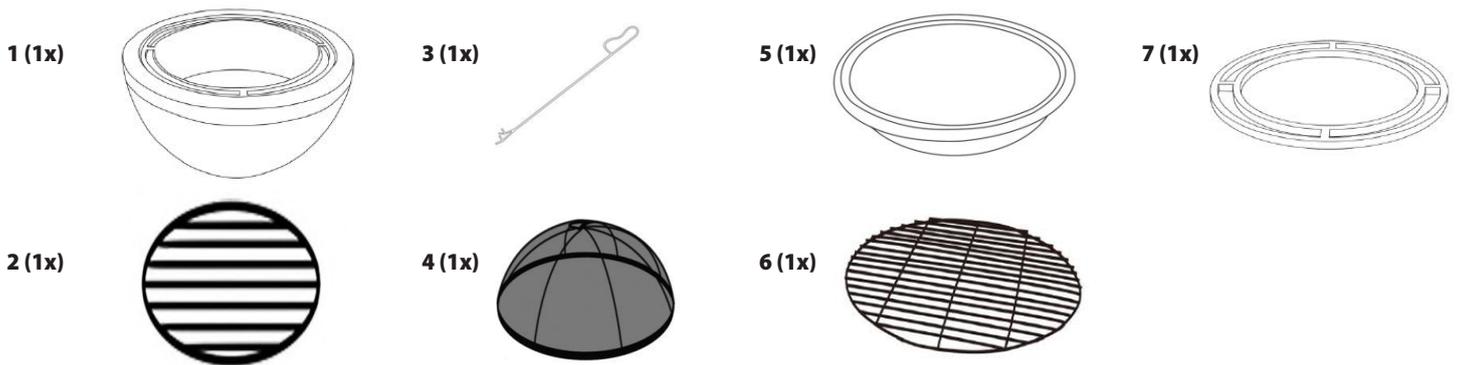
Lea las instrucciones antes del montaje. Compruebe todos los componentes con la lista de piezas.

Realice el montaje sobre una base blanda para evitar que se produzcan arañazos. Por favor, conserve esta información.

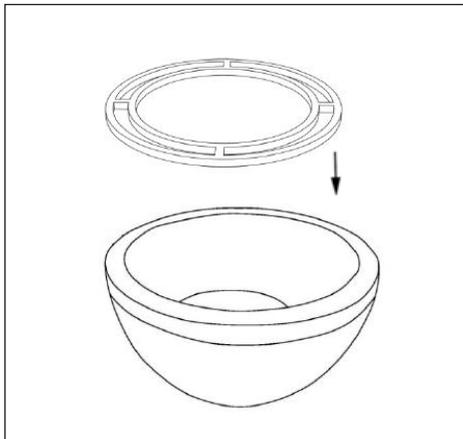
Para facilitar el montaje, apriete los tornillos ligeramente, y con firmeza una vez finalizado el ensamblaje.

**ADVERTENCIA** – ¡No apriete los tornillos en exceso! Apretar únicamente con una presión moderada para evitar dañar los tornillos o los componentes del brasero.

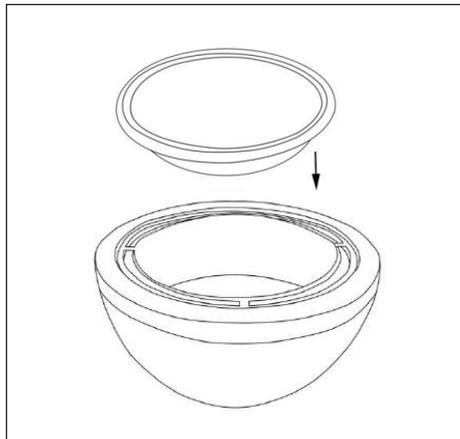
## Lista de componentes



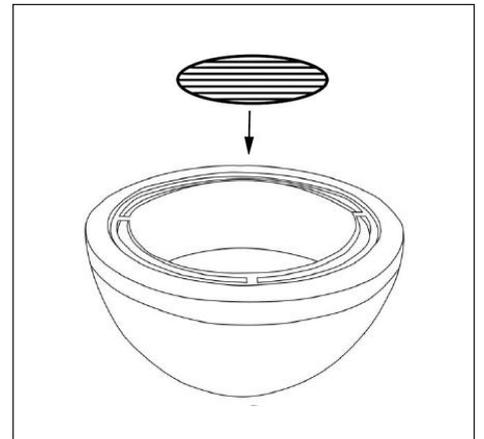
## Instrucciones de montaje



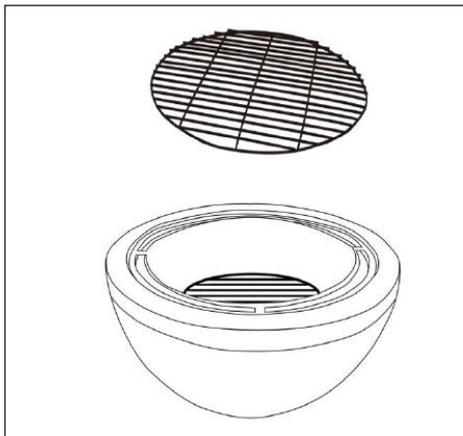
**Paso 1** – Insertar el anillo de hierro (7) en el cuerpo (1)



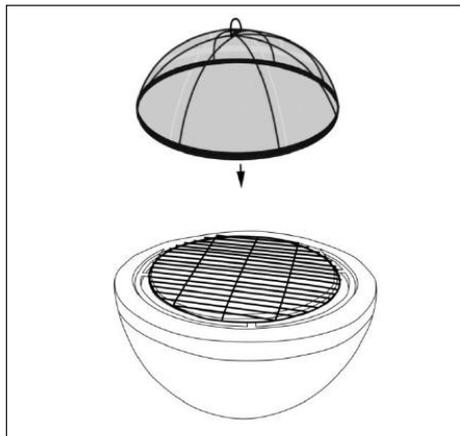
**Paso 2** – Insertar brasero en forma de cuenco (5) en el cuerpo (1)



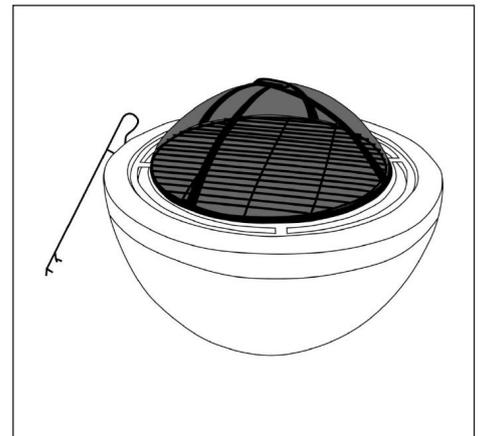
**Paso 3** – Insertar la rejilla para el fuego (2) en el cuerpo (1)



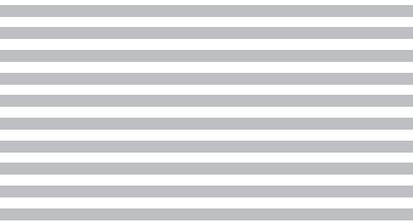
**Paso 4** – Insertar la parrilla de acero inoxidable (6) en el cuerpo (1)



**Paso 5** – Colocar la cubierta de protección contra chispas (4) sobre el cuerpo (1)



Made in China



**Buschbeck GmbH**

Friedrich-Engels-Straße 21  
D-51545 Waldbröl  
Germany  
Telefon 49 (0) 2291 90718 - 00  
Fax 49 (0) 2291 90718 - 08  
E-Mail [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)  
[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)



**buschbeck**