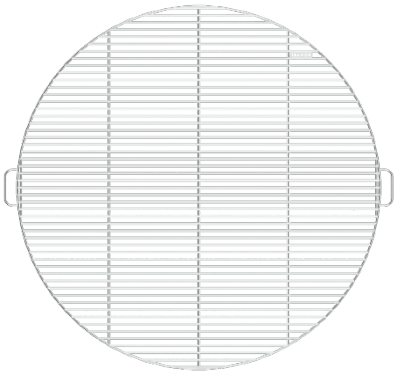
MANUAL DE USUARIO_ES

CALSOTERA CON PATAS MÁS GRILL CIRCULAR

80/100



nora flames

nora flames

RESUMEN

1. **Información general** 3
2. **Componentes del producto** 3
3. **Embalaje y transporte** 3
4. **Proceso natural de oxidación** 3
5. **Uso previsto** 4
6. **Ubicación adecuada** 4
7. **Advertencias de seguridad** 4
8. **Uso del brasero** 5
9. **Uso del grill** 5
10. **Combustible recomendado** 5
11. **Montaje y colocación** 5
12. **Encendido** 5
13. **Apagado del fuego** 6
14. **Limpieza** 6
15. **Mantenimiento y conservación** 6
16. **Seguridad final** 6
17. **Vida útil y reciclaje** 6

1. Información general

Antes de utilizar el producto, lea detenidamente este manual. El brasero y el grill están fabricados en acero y pueden presentar variaciones de color, textura o pequeñas irregularidades superficiales propias del material y del proceso de fabricación. Estas características son normales y forman parte del acabado natural del producto.

- Mantenga a los niños alejados durante la colocación y el uso del brasero
- Conserve este manual para futuras referencias y consultas

2. Componentes del producto

El conjunto está compuesto por:

– Brasero de acero con patas de apoyo

– Grill circular de acero con asas

Cantidad total: 1 conjunto

3. Embalaje y transporte

El pebetero se suministra debidamente protegido para evitar daños durante el transporte.

Debido a su peso, se recomienda manipularlo entre dos personas.

El grill se entrega embalado por separado para garantizar su correcta protección.

4. Proceso natural de oxidación

El acero puede presentar distintos grados de oxidación desde el momento de la entrega. Este proceso puede iniciarse antes de la recepción del producto y evolucionará con el tiempo hasta adquirir un tono uniforme. Las variaciones de color o textura no afectan al funcionamiento ni a la seguridad del brasero.

5. Uso previsto

Producto diseñado exclusivamente para uso en exteriores.

Apto para cocinar alimentos y para generar calor ambiental.

No apto para uso en interiores ni espacios cerrados.

Durante su funcionamiento, el brasero alcanza temperaturas muy elevadas y permanece caliente durante un largo periodo tras su uso.

6. Ubicación adecuada

– Coloque el brasero sobre una superficie estable, plana y no inflamable

– Mantenga una distancia mínima de seguridad respecto a paredes, muebles, vegetación u otros objetos

– No utilice el producto bajo techos cerrados o en espacios sin ventilación

– Evite zonas expuestas a viento fuerte

7. Advertencias de seguridad

– No utilizar en interiores

– No mover el producto una vez encendido o caliente

– Mantener una distancia de seguridad durante el uso

– Mantener alejados a niños y mascotas

– No sobrecargar el brasero con combustible

– No utilizar líquidos inflamables para el encendido

– Usar únicamente leña seca y natural

– No utilizar durante condiciones meteorológicas adversas

– No utilizar combustibles líquidos (alcohol, gasolina, etc.)

– No desplazar el brasero mientras esté encendido o caliente

– El producto debe ser utilizado y supervisado exclusivamente por adultos

8. Uso del brasero

Coloque la leña en el interior del brasero y encienda el fuego utilizando métodos seguros. No deje el fuego sin vigilancia. Tenga en cuenta que las brasas pueden permanecer activas incluso cuando no haya llamas visibles.

9. Uso del grill

– Coloque el grill de forma estable sobre el pebetero

– El grill debe asentarse correctamente sobre el borde superior

– Utilice el grill únicamente cuando el fuego esté bien establecido

– Distribuya los alimentos de manera uniforme sobre la superfície

– No retire ni mueva el grill mientras esté caliente

– Utilice utensilios adecuados y resistentes al calor

10. Combustible recomendado

– Leña seca natural
– Troncos de madera dura
– Carbón vegetal natural

No utilizar madera tratada, barnizada ni residuos.

11. Montaje y colocación

– Colocar el brasero sobre una superficie plana, estable y resistente al calor
– Asegurarse de que las patas apoyan correctamente
– Colocar el grill sobre el borde superior del brasero, verificando su correcta estabilidad
– Comprobar que las asas quedan accesibles

12. Encendido

– Colocar la leña o carbón en el interior del brasero

– Encender con pastillas o encendedores sólidos naturales

– Esperar a que el fuego esté bien establecido antes de comenzar a cocinar

– Dejar que el grill alcance temperatura de forma progresiva

13. Apagado del fuego

No apague el fuego vertiendo agua sobre el brasero caliente, ya que podría provocar deformaciones o daños en el material. Deje que el fuego se extinga de forma natural o utilice medios adecuados. Permanezca cerca del producto hasta asegurarse de que no quedan brasas activas.

14. Limpieza

Una vez completamente frío:

– Retirar restos de comida del grill con cepillo o espàtula

– Limpiar el grill con agua y secar correctamente

– Vaciar las cenizas del pebetero

– Limpiar el cuerpo del pebetero con un paño seco o ligeramente húmedo

– No utilizar detergentes agresivos ni productos químicos

15. Mantenimiento y conservación

– Se recomienda limpiar el grill tras cada uso

– Almacenar el producto en un lugar seco cuando no esté en uso

– El uso de una funda protectora ayuda a prolongar la vida útil

– La oxidación superficial es normal y no se considera un defecto

16. Seguridad final

El producto puede permanecer caliente durante varias horas tras su uso. Asegúrese siempre de que esté completamente frío antes de manipularlo, limpiarlo o almacenarlo.

17. Vida útil y reciclaje

Producto fabricado principalmente en acero, material 100% reciclable.

Al final de su vida útil, depositar en un punto de reciclaje autorizado.

nora flames

Distribuidor autorizado:

boschmarín

Avda. Barcelona, nave 10 Pol. Ind. La Masia
08798 Sant Cugat Sesgarrigues Tel. 93 897 08 88
e-mail: info@boschmarin.com - www.boschmarin.com