GUIDE D'UTILISATION PFC BRASERO

PRÉSENTATION DU MATÉRIEL

Le brasero de PFC Brasero comprend :

- Une remorque équipée d'un brasero multifonction.
- 4 modes de cuisson dont ; un barbecue (gille), d'une plancha (plaque lisse), un four à pizza, ainsi que d'un rôtissoire (broche motorisée)
- Une tireuse à bière intégrée
- Des équipements inclus : bac de récupération, accessoires de cuisson (pic, pelle à pizza, spatule, pince), des ecocups, une planche à découper, gants thermiques.

Le matériel est livré propre, prêt à l'emploi.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Emplacement :

- installer le brasero en **extérieur uniquement**.
- le placer sur un sol **stable, plat et dégagé** (au minimum 2m de tout objet inflammable).
- ne pas déplacer la remorque une fois mise en place et en activité.

Utilisation :

- Ne jamais laisser le brasero sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Utiliser des gants thermiques pour manipuler les éléments chauds.
- Maintenir les enfants à distance.
- Éteindre toutes les zones de cuisson après usage.

En cas d'urgence :

- Un extincteur doit être à portée.
- En cas de fuite de gaz ou de problème électrique, **couper immédiatement l'alimentation**.

MISE EN ROUTE DU BRASERO

Avant d'allumer :

- Vérifiez que le foyer est vide de cendre et propre.
- Assurez-vous que les accessoires sont bien fixés.
- Placez le charbon d'allumage au centre du foyer.

Allumage :

- Utilisez des allumes-feu naturels.
- Ne surchargez pas le foyer au démarrage : laissez le feu prendre.
- Ajoutez progressivement du charbon une fois le feu bien démarré.

Cuisson :

- Lorsque les braises sont bien formées, placez vos éléments de cuisson : plancha, grille, four à pizzza ou broche.
- Attendez que la surface soit bien chaude avant de poser les aliments.
- Gardez une zone sans feu pour déplacer ou maintenir les aliments au chaud.

UTILISATION DE LA TIREUSE À BIÈRE

- Vérifiez que le fût est bien enclenché et que le groupe froid est allumé.
- Attendez environ 20-30 minutes pour un tirage optimal.
- Tirez la bière lentement, verre incliné à 45°, puis redressez.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

- Laissez le brasero refroidir complètement avant toute manipulation.
- Retirez les cendres et jetez-les dans un récipient métallique prévu à cet effet.
- Nettoyez les surfaces de cuisson (plancha, grille) avec une spatule et un chiffon humide.
- Videz et rincez la tireuse à bière si utilisée.
- Replacez tous les accessoires dans les espaces de rangement.

RETOUR DU MATÉRIEL

- Le matériel doit être propre et rangé dans la remorque.
- Merci de signaler toute casse ou dysfonctionnement à la restitution.

Merci pour votre confiance et bon moment autour du feu !