NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

BG-CHEF

Félicitations !
Votre choix s'est porté sur un appareil de la gamme Bodart & Gonay Outdoor et nous vous en remercions.
Afin de tirer le meilleur avantage de votre BG -CHEF, nous insistons vivement sur l'importance de suivre les instructions et conseils énoncés dans la présente notice.

BODART & GONAY
SINCE 1957

INTRODUCTION

Pour obtenir un fonctionnement optimal et en toute sécurité de votre BG -CHEF.

La responsabilité de Bodart & Gonay porte sur la fourniture de l'appareil. L'installation tombe sous la responsabilité de son propriétaire et/ou de l'installateur. L'appareil ne peut être modifié, sous peine de représenter un réel danger et d'entraîner la résiliation pure et simple de la garantie.

Une liste de nos revendeurs installateurs est disponible sur notre site www.bgfires.com.

Avant d'utiliser pour la première fois votre BG -CHEF et afin de garantir le bon usage et la tenue dans le temps de celui-ci, nous vous suggérons de lire attentivement ce mode d'emploi afin de vous familiariser avec ses diverses fonctions et caractéristiques.

Avant de réaliser votre premier feu, veuillez-vous assurer que plus aucun matériel requis par l'installation ne se trouve dans le BG -CHEF.

La peinture n'est pas totalement polymérisée et durcira par conséquent lors de la première utilisation, provoquant un dégagement de fumées et d'odeurs. Nous vous conseillons de réaliser un premier feu très vif.

Le BG -CHEF est conçu comme feu d'ambiance et cuisson de grillades pas comme chauffage d'appoint ou continu.

NOTICE D'INSTALLATION

Sécurité

Ces barbecues produisent un certain dégagement de chaleur. Toute la face extérieure du barbecue est très chaude.
Par conséquent, assurez-vous que les enfants et personnes âgées restent à une distance suffisamment éloignée du barbecue pour qu'ils ne puissent pas l'atteindre et, si nécessaire, prévoyez d'installer une protection autour du barbecue.
Ne permettez en aucun cas que des enfants utilisent le barbecue.

Avertissement

- ⚠ ATTENTION ! Ce BG -CHEF va devenir très chaud.
- ⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser des allume-feu conforme à l'EN 1860-3 !
- ⚠ Attention ! **Ne pas laisser le BG -CHEF à la portée des enfants, personnes âgées et des animaux domestiques.**

- ⚠ Ne pas utiliser le BG -CHEF dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple, maisons, tente caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- ⚠ Portez des gants thermorésistants pour BG -CHEF (conforme à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets d'aération et manipuler les grilles de cuisson.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats doté de poignées longue et thermorésistantes.

Allumage

1. Evacuer l’excédent de cendre et vider le cendrier.
2. Placer de petit bois au centre du BG -CHEF sur les grilles foyères, placer un allume-feu solide sur le tas ainsi formé.
3. Allumer l’allume-feu.
4. Lorsque le petit bois a formé un lit de braise vous pouvez placer des bûches plus importantes.
5. Avant de commencer la cuisson, attendre qu’une couche de cendre blanche recouvre le combustible.

Le premier allumage de feu

Avant la première cuisson, les bûches doivent brûler pendant au moins 30 minutes afin de permettre à la peinture à l'appareil de se fixer correctement. Il est également conseillé de frotter la plaque de cuisson avec de l'huile d'olive les 2 ou 3 premières fois à l’aide d’un torchon sur toute la surface de la plaque. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas que les autres huiles végétales. Ensuite, vous pouvez utiliser de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide ou d'autres huiles végétales.

Combustible

Le BG-CHEF est conçu pour brûler des bûches de bois dur et sec avec en maximum de 20 % d’humidité. Le taux d'humidité du bois reste un facteur important, nous préférons le bois de chêne ou de hêtre ou de frêne et faites attention aux bois durs tropicaux car ils peuvent dégager trop de chaleur trop rapidement et déformer votre plancha.

ENTRETIEN DU BG -CHEF

Conseils d'entretien

- La plaque de cuisson est en acier bleui celui-ci peux rouiller s'il n'est pas correctement entretenu. L'huile de cuisson va brûler à l'utilisation, il faut après refroidissement nettoyer les dépôts et huiler à nouveau la surface avec une huile végétale. Et si vous n'utilisez pas votre plancha pas pendant un certain temps, nous vous recommandons de bien huiler régulièrement avec une huile végétale (pas d'huile de cuisson) pour éviter la rouille.

- Si vous utilisez beaucoup la plancha, une couche de résidus de carbone peut se former. Cette couche peut se fissurer, auquel cas il est préférable de retirer les flocons (éclats) avec une spatule et appliquez à nouveau avec de l'huile végétale.

Nettoyage

- Suivez quelques instructions d'entretien de base pour que votre unité reste en bon état pendant de nombreuses années.

- Il est recommandé de nettoyer le BG -CHEF de toutes ses cendres dès le lendemain de son utilisation pour éviter les risques de corrosion. En effet les cendres vont absorber petit à petit l'humidité de l'air et devenir corrosives pour la peinture et l'acier composant le BG -CHEF, entrainant une dégradation accélérée de ces éléments. Balayez les cendres avec une brosse en poil doux vers le cendrier.

- Afin d'éviter les brûlures et la dégradation de matériel, nettoyer l'appareil lorsque les cendres ne sont plus incandescentes.

- Evacuer les cendres via le cendrier ou via un aspirateur à cendres.

- Vider régulièrement le bac cendrier.

- Il est interdit d'utiliser des produits agressifs sur l'appareil au risque de le détériorer.

- Un chiffon humide permet de nettoyer le reste de l'appareil.

- Si votre appareil est soumis à un environnement particulièrement difficile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent.

- Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface.

- N'utilisez pas d'objets pointus ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre appareil.

- Pour éviter la rouille, il est nécessaire d'enlever la graisse avec une spatule après chaque utilisation et de frotter la plaque de cuisson avec de l'huile végétale.

- Nettoyez l'intérieur après utilisation pour optimiser les performances de l'appareil.

- Si la peinture est abimée par endroit procéder rapidement à une retouche à l’aide du spray de peinture réfractaire fourni après avoir bien nettoyé la zone à l’aide d’un chiffon doux. Cela diminuera le risque d’apparition de rouille.

- Si le BG -CHEF est laissé à l'air libre et n'est pas utilisé, il doit être recouvert d'une housse de protection pour éviter toute décoloration due aux rayons UV, à l'humidité et à l'usure.

- Bien que la corrosion soit superficielle, nous ne pouvons pas garantir qu'à long terme l'acier ne rouillera pas. Par conséquent, lorsqu'il pleut, il peut s'écouler de l'eau colorée de rouille qui peut provoquer des taches permanentes sur les terrasses, le bois ou d'autres matériaux. Nous ne sommes pas responsables de ces taches dues à la corrosion.

NOTICE D’INSTALLATION

Préparation et aménagement

Note : Retirez tous les emballages, y compris les sangles, avant d'utiliser le produit.

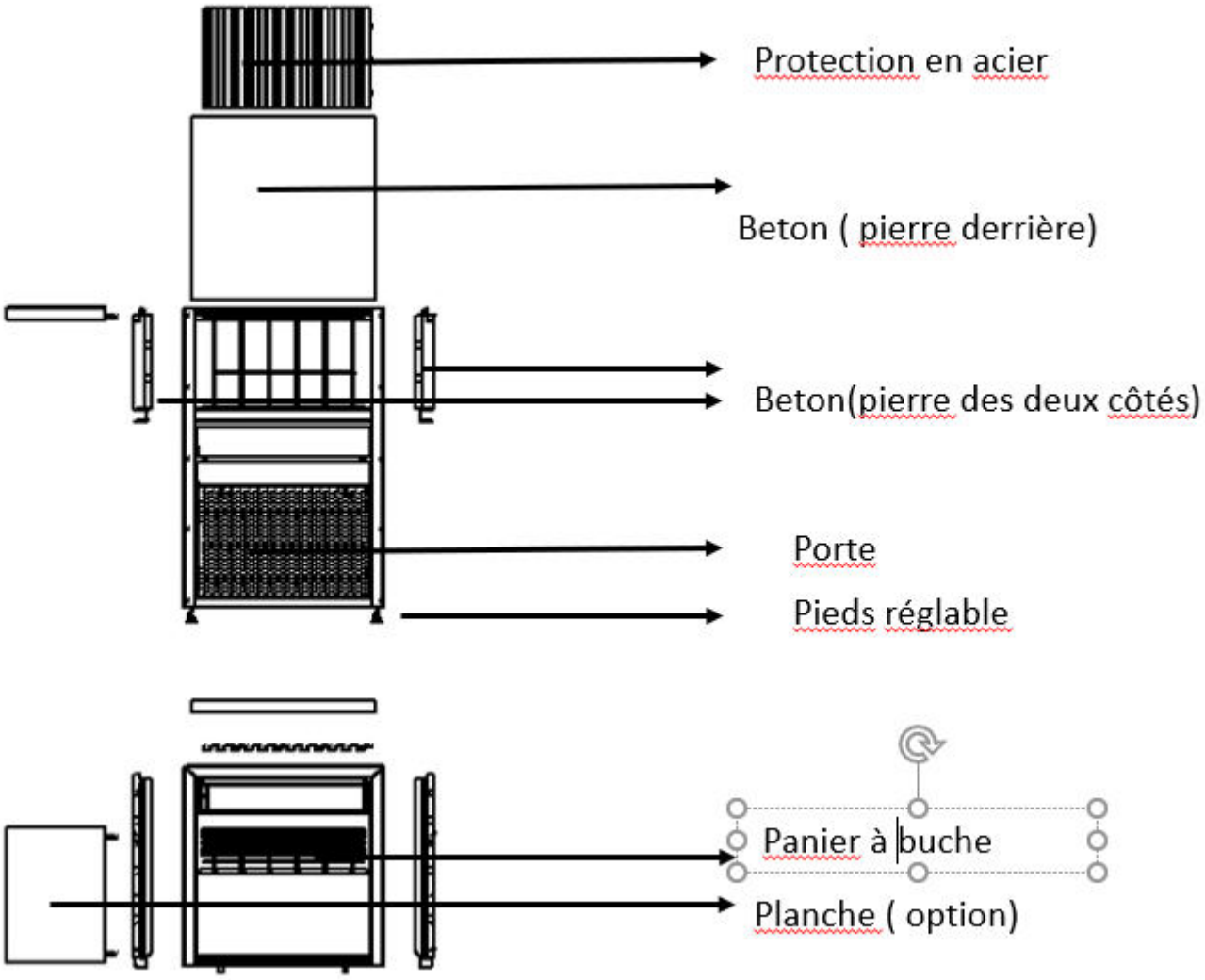
Choisissez un emplacement approprié pour installer le BG -CHEF :

- Gardez l'appareil sur une surface sûre et plane à tout moment.

- N'utilisez pas l'appareil à moins de 1,5 m de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles comprennent, sans s'y limiter, les terrasses, patios et porches en bois ou en bois traité, les liquides inflammables et les produits chimiques. Il y a un risque de détérioration ou d’inflammation due aux projections d’étincelles et de petites braises.

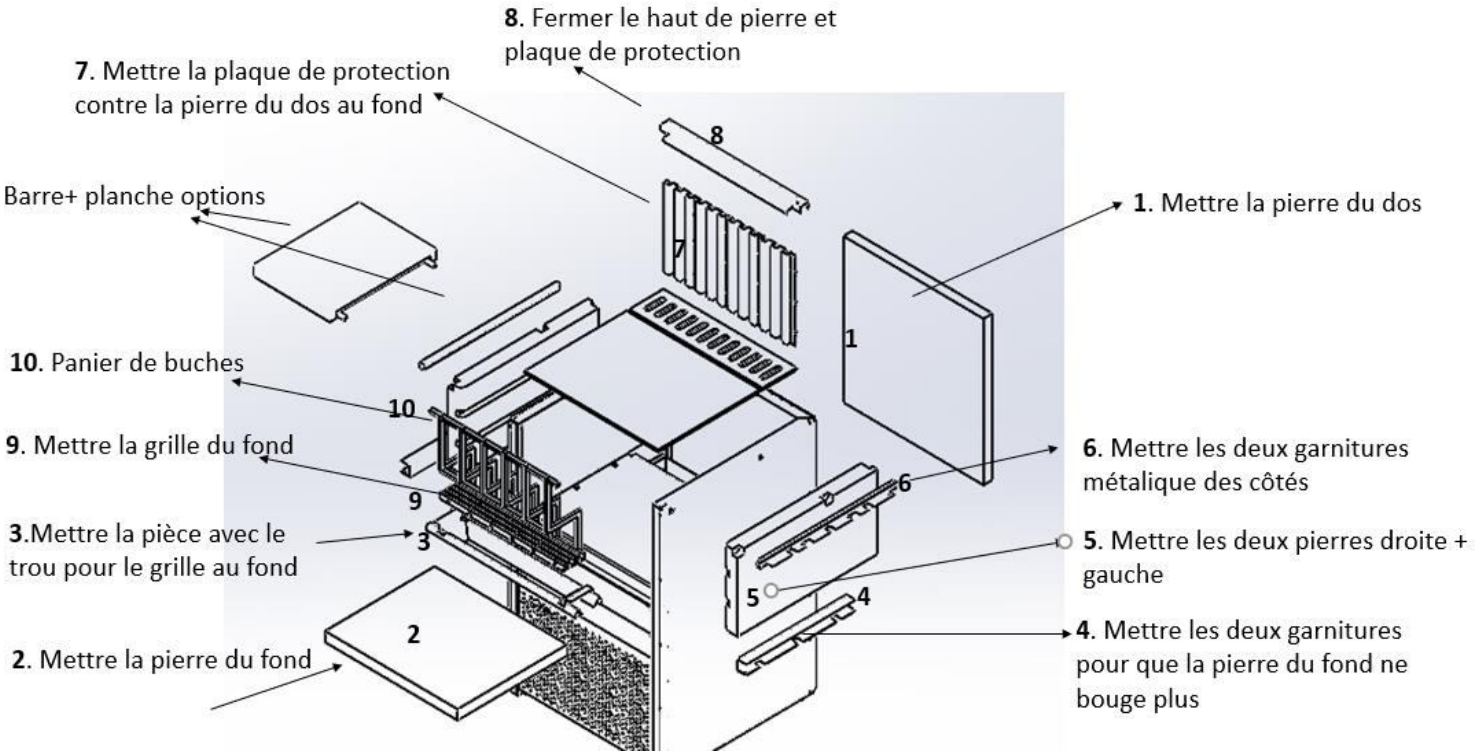
-Pour le BG-CHEF il y a des pieds réglables sont préinstallés. Il faut les régler de manière à ce que la base soit distante de minimum 15mm du sol, le réglage se fait à l’aide d’une clef plate de 17 de manière à ce que la base du pied soit à l’horizontale et stable.

PLAN D'INSTALLATION



MONTAGE DU BG-CHEF

Pour le montage il faut suivre ce plan.



DURÉE DE LA GARANTIE

- 3 ans de garantie sur la structure.
- 2 ans de garantie sur les lamelles en acier et la grille de combustion.
- La durée de garantie en bowl béton est de 1 an en cas de rupture de celui-ci .

N’est pas compris dans la garantie :

- Décoloration du béton de par les effets des UV
- Les fissures superficielles dans le bowl en béton

La garantie n'est valable que pour des défauts de fabrication.
La période de garantie commence à partir de la date mentionnée sur la facture.
La facture est la seule preuve valable de garantie.
Le renouvellement ou remplacement d'éléments sous garantie ne prolongent pas la période totale de la garantie.
La garantie est limitée au simple remplacement d'éléments reconnus par notre service technique en tant que défectueux, à l'exclusion de toute indemnisation pour impossibilité d'utiliser le foyer. Les frais de transport, de déplacement et de montage sont à charge de l'utilisateur.
Tous les cas de garantie doivent être pris en charge par le distributeur.

Exclusion

Tout dommage ou défaut survenu à la suite du non-respect des instructions d'installation et d'utilisation ne tombe pas sous le couvert de la garantie.
La garantie ne sera pas appliquée en cas de mauvais entretien du foyer, accident ou catastrophe en raison d'une cause étrangère au foyer ou en cas de réparation réalisée par toute personne non compétente.
La peinture n’est pas couverte par cette garantie.
La garantie ne sera pas valable dans le cas où de modifications internes ou transformation du foyer.
Sont exclus de la garantie :
- L'utilisation de matières de combustion inadéquates.
- Dommage suite au transport, stockage et installation.
- En cas d'usure, de décoloration, de corrosion, de déformation des pièces exposées au feu, vous ne pouvez pas faire valoir la garantie.
-Les dommages causés par le manque d'entretien de l'appareil, le non-respect des instructions d'utilisation et des règles de sécurité ne sont pas couverts par la garantie.
-Vous acceptez que le bois et le béton soient des produits naturels et qu'ils puissent changer sous l'influence des conditions climatiques et de l'humidité. Les fissures, inégalités, courbures, crevasses, qui sont causées par l'action du bois et du béton dues à l'humidité ou aux changements de température ne sont pas couvertes par la garantie.

BODART & GONAY
SINCE 1957