

Notice d'utilisation



LA METALLERIE

BRASERO



Conforme à la norme NF EN 1860-1 / Août 2017



Sommaire

1.	INTRODUCTION	4
2.	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION	5
3.	UTILISATION	6
3.1	Bois de chauffage	6
3.2	Espace de stockage	7
3.3	Faire un feu	7
3.4	Première utilisation	8
3.4.1	Premier allumage	8
3.4.2	Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?	8
3.4.3	Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson	8
3.4.4	Élimination des résidus de l'huile d'origine de la plaque de cuisson	8
3.4.5	Gestion du feu	8
4.	EXTINCTION DU FEU ET RETRAIT DES CENDRES	9
4.1	Extinction du feu	9
4.2	Élimination des cendres	9
5.	CONSEILS D'ENTRETIEN	9
5.1	La plaque de cuisson	9
5.2	La vasque	10
5.3	Le socle	10
6.	CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	11
6.1	Conseils/Instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien	11
6.2	Acier laqué	11
7.	CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	12
8.	PLANS DE TRAVAIL EN BOIS	12
8.1	Usage conforme	12
8.2	Conseils d'entretien	13

SYMBOLES ET ICÔNES



Danger ! Risque de blessures graves ou mortelles, ou d'endommagement sévère du produit.



Avertissement ! Risque de blessures ou d'endommagement du produit.
















Avis ! Informations utiles

1. INTRODUCTION

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT LA METALLERIE. CE MODE D'EMPLOI EST DESTINÉ A VOTRE BRASERO.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION

-  En raison du poids considérable des éléments, le déballage et l'installation produit doit être effectué par au moins 2 personnes.
-  Pour éviter la formation d'éclats sur les bords de la plaque de cuisson en acier de votre unité de cuisson, ne la faites pas rouler pour la transporter. Les éclats entraînent l'impossibilité de gratter convenablement la surface à l'aide de la spatule.
-  Lorsque le braséro est installé à sa place il faut mettre en place la béquille de parking pour l'immobiliser. Une fois en chauffe, il est interdit de déplacer le brasero pour éviter tous risques de brûlure.
-  Lors de l'installation de la plaque de cuisson sur la vasque par 2 personnes, la manière la plus sûre est de la placer à moitié et de la tirer délicatement d'un côté sur la vasque jusqu'à ce qu'elle se mette correctement en place. Si la plaque de cuisson ne s'adapte pas correctement sur la vasque, faites-la tourner jusqu'à ce que l'anneau soit parfaitement en place. Nous recommandons l'usage de gants lors de l'installation de la plaque de cuisson. Veillez également à ne pas tacher vos vêtements si la plaque est graissée.
-  Placez votre BRASERO sur une surface dure, à niveau, régulière, résistante à la chaleur et stable.
-  L'utilisation d'alcool pur, d'essence ou de toute autre substance chimique pour allumer le feu est extrêmement dangereuse et peut affecter la nourriture posée sur la plaque de cuisson. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.
-  Ne laissez jamais votre BRASERO sans surveillance pendant l'utilisation.
-  Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de votre BRASERO pendant l'utilisation et après usage lorsqu'elle est encore chaude.
-  N'utilisez jamais le BRASERO à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou entièrement fermé. Ceci entraînerait un excès de fumées nocives susceptibles de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.
-  Assurez-vous que la zone autour du BRASERO est exempte de matériaux inflammables.
-  Ne jamais utiliser du bois tropical pour chauffer votre BRASERO. Le niveau de chaleur généré par ce type de bois est tel qu'il peut entraîner des déformations de la plaque de cuisson.
-  Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Parfois même pendant plusieurs jours. Dès lors, avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, arrosez-les d'eau de façon à ce qu'elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale.
-  N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.

3. UTILISATION

3.1 BOIS DE CHAUFFAGE

- Utilisez du bois bien sec avec un maximum de 20 % d'humidité.
- Nous recommandons le bois de hêtre qui se transforme en charbon épais. Le bois de frêne est également une bonne option.
- Le charbon peut également être utilisé, mais préférablement avec du bois de chauffage.

3.2 ESPACE DE RANGEMENT

Ne rien déposer autour du tiroir à cendre, car ce bac peut devenir chaud.



Lorsque vous placez des bûches ou d'autres articles près du fond de la vasque, ils peuvent prendre feu, ce qui peut provoquer des situations très dangereuses toujours utiliser des gants.

3.3 FAIRE UN FEU

Empilez les morceaux de bois deux par deux, comme si vous construisiez une cabane en bois (voir Figure 3), avec l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée.



La taille idéale des bûches est d'environ 12 x 25 cm. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux plus grands.



Pour une soirée de cuisson (de 3 à 6 heures), il vous faudra environ deux sacs à bois de 50 litres chacun en fonction de la température extérieure et des conditions météorologiques.

3.4 PREMIÈRE UTILISATION

3.4.1 Premier allumage

Veillez procéder en suivant les instructions ci-dessus. Il est toutefois important d'allumer un petit feu d'environ 30 minutes afin de permettre l'installation correcte de la plaque de cuisson. Lors de la fabrication, le milieu de la plaque de cuisson a été doucement pressé. Lorsque la plaque de cuisson sera chaude, elle se pliera un peu plus. Donc, si vous allumez un feu trop grand lors du premier allumage de votre brasero, la plaque de cuisson pourrait se plier de trop. Il est essentiel de préparer la plaque de cuisson correctement en suivant la procédure ci-dessous. Dans certains cas, la plaque de cuisson peut gonfler en son milieu et donc devenir convexe. Cela signifierait que l'acier n'a pas été correctement pressé. Si cela se produit, contactez-nous.

3.4.2 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?

Nous recommandons l'huile d'olive lors des 3 premières utilisations du brasero.

L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permettra à la plaque de cuisson d'obtenir une jolie teinte brun-noir. Après quelques utilisations, vous pouvez commencer à utiliser des huiles ayant un point de combustion plus élevé, telles que l'huile de tournesol ou d'arachide.

3.4.3 Temps nécessaire à la chauffe de la plaque de cuisson



La température extérieure est un facteur important pour le temps nécessaire à la chauffe correcte de la plaque de cuisson. Cela peut prendre 25 à 5 minutes au printemps et en été et 45 à 30 minutes en automne et en hiver. La plaque de cuisson a une épaisseur de 10 mm. Il lui faut donc un feu minimum pour chauffer correctement.

3.4.4 Élimination des résidus de l'huile d'origine sur la plaque de cuisson Une fois que la plaque de cuisson est bien chaude, versez un filet d'huile d'olive et étalez-la à l'aide d'un linge de cuisine. L'huile d'olive se mélangera à l'huile de fabrication, ce qui facilitera l'élimination des

Résidus d'huile. Si l'huile d'olive est appliquée avant que la plaque ne soit bien chaude, il en résultera une substance collante noirâtre difficile à enlever. Versez un filet d'huile d'olive 2 ou 3 fois. Grattez ensuite

La plaque de cuisson à l'aide de la spatule fournie et poussez les résidus vers le feu. Lorsque tout ce que vous parvenez à gratter sont des résidus de couleur beige, la plaque de cuisson est propre et prête à être utilisée. Versez simplement encore un peu d'huile d'olive, étalez-la et commencez à cuisiner !

3.4.5 Gestion du feu

En fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, la plaque de cuisson peut atteindre une température d'environ 300 °C vers le bord intérieur et 200 °C vers le bord extérieur. Pour y parvenir, allumez un feu selon la méthode de la cabane en bois expliquée ci-dessus. Une fois que votre feu a bien pris, étalez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez une nouvelle bûche au milieu, écorce vers le haut. Répétez le processus pendant tout le temps où vous voulez garder la plaque de cuisson chaude. Vous constaterez qu'il faut beaucoup plus de bois pour garder la plaque de cuisson chaude en automne et en hiver par rapport au printemps et à l'été. En cas de vent, la plaque de cuisson sera plus chaude là où le vent quitte la plaque de cuisson, c'est-à-dire dans la direction du vent

4. EXTINCTION DU FEU

4.1 EXTINCTION DU FEU

La meilleure façon d'éteindre le feu est de laisser le feu s'éteindre lui-même. Pour des raisons de sécurité, les flammes peuvent être couvertes par le couvercle de protection en option. Cependant, le feu ne s'éteindra pas lorsque le couvercle est placé sur la plaque, car il y a toujours de l'air. Si le couvercle couvre le feu pendant une période plus longue, il y aura une forte formation de fumée. Si l'on enlève le couvercle rapidement, cela peut provoquer des flammes soudaines et importantes en raison de l'arrivée soudaine d'air. Les cendres chaudes et le charbon de bois qui restent du bois brûlé peuvent être couverts par le couvercle afin d'éviter qu'ils ne soient emportés par le vent.

4.2 ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Parfois même pendant plusieurs jours. Dès lors, avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, arrosez-les d'eau de façon à ce qu'elles soient complètement mouillées. À ce moment-là seulement, vous pouvez les jeter dans une poubelle normale.

5. Entretien de votre brasero

5.1 LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson est fabriquée en acier noir et peut rouiller si elle n'est pas correctement « culottée ». Une fois qu'elle a bien été culottée à l'aide d'huile, seule une corrosion mineure se développera. Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant une longue période, nous recommandons de la traiter avec de l'huile d'origine végétale tous les 15 à 30 jours. La corrosion dépend principalement du climat. Il est évident qu'un air salin et humide est plus nuisible pour la plaque qu'un air sec. Comme il n'est pas facile de traiter une plaque de cuisson froide avec de l'huile de cuisson, nous recommandons d'utiliser un spray de cuisson.

Si vous utilisez souvent votre Brasero, une couche lisse de résidus de carbone s'accumulera sur la plaque de cuisson, ce

qui la rendra ultra lisse et très facile à utiliser. De temps en temps, cette couche peut s'enlever ici et là. Lorsque vous remarquez qu'elle s'écaille par endroits, grattez simplement les éclats à l'aide de la spatule et appliquez à nouveau de l'huile. Ainsi, la couche de résidus de carbone se renouvellera d'elle-même petit à petit.

5.2 LA VASQUE

Pour éviter que la vasque ne soit obstruée, il convient de retirer les cendres après chaque utilisation. À l'aide du tiroir à cendre qui est installé sous le foyer.

Pour augmenter la durabilité de votre brasero une vasque de cuisson est installée dans la vasque principale. Cette pièce est une pièce d'usure elle peut être changée dès que des trous supérieurs à 12 mm apparaissent. Vous retrouverez cet article sur notre site www.la-metallerie.com.

5.3 LE SOCLE

Lors de la cuisson, le socle peut être éclaboussé d'huile. Vous pouvez le nettoyer une fois que le brasero est froid à l'aide de liquide vaisselle et d'éponge. Attention ne pas gratter avec la face rugueuse cela endommagerait la peinture.

6. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

6.1 CONSEILS/INSTRUCTIONS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, D'INSTALLATION, D'USAGE CONFORME ET D'ENTRETIEN

Nous ne sommes pas responsables des blessures ou des dommages résultant du non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien.

6.2 ACIER LAQUÉ

i Notez que nos braseros sont dotés d'un revêtement et sont donc sensibles aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation. Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de votre braséro.

i En raison des éléments extérieurs et du rayonnement du soleil, le revêtement peut se décolorer. Nous ne sommes pas responsables de cette décoloration

7. CONDITIONS DE LA GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction de tous nos braseros pour les acheteurs ou les propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé.

	B2C	B2B
Plaque de cuisson	5 ans	1 an
Vasque en acier	2 ans	1 an
Éléments en acier laqué noir	2 ans	1 an
Plans de travail en bois	2 ans	1 an

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires d'origine des braseros la métallerie à condition que :

- Ils aient acheté leur unité auprès d'un revendeur agréé ;
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur brasero conformément aux instructions reprises dans ce manuel.



NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Usure, corrosion, déformation et décoloration des parties exposées au feu ;
- Corrosion et décoloration causées par des facteurs externes ;
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication ;
- Dommages causés par le non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage prévu et d'entretien.

8. PLANS DE TRAVAIL EN BOIS

Tous les plans de travail en bois sont fabriqués en frêne. Sa forte teneur en huile, sa résistance à la traction et son grain serré font du frêne un matériau particulièrement adéquat lorsqu'il est question de résister aux éléments extérieurs.

8.1 USAGE CONFORME

- Le bois est un produit naturel et il doit donc être stocké à l'intérieur.
- N'utilisez pas les plans de travail en bois comme planches à découper. L'utilisation d'objets tranchants cause des dommages irréversibles.
- N'utilisez pas d'objets lourds, car exercer une grande force sur le plan de travail en bois peut entraîner des dommages irréversibles.

8.2 CONSEILS D'ENTRETIEN

- Avant la première utilisation : Nettoyez soigneusement le plan de travail à l'aide d'un détergent doux.
- Utilisez un linge humide et un détergent doux pour le nettoyage quotidien. Assurez-vous de nettoyer le plan de travail après chaque utilisation.
- Nettoyage des taches tenaces : utilisez un linge humide ou une éponge (pas de tampon à récurer) avec un détergent doux.
- Nettoyez le bois dans le sens des nervures afin de conserver la qualité du matériau.
- Séchez le plan de travail après l'avoir nettoyé.
- Tous les plans de travail en bois de frêne ont été traités avec de l'huile végétale afin de les protéger de la poussière et de l'humidité. Nous recommandons aux utilisateurs de ces plans de travail de les traiter également une fois par an avec une telle huile, voire plus souvent en cas d'usage fréquent.



Ne nettoyez pas les plans de travail en bois avec des substances corrosives et ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.



Le plan de travail en bois doit être stocké à l'intérieur, dans un emplacement sec à faible taux d'humidité. De grandes différences de températures ainsi que l'humidité peuvent entraîner des déformations du bois.

Contactez nous :

Téléphone : 04 69 96 90 10

Mail : Contact@la-metallerie.com

Site internet : www.la-metallerie.com

Le design de nos braseros sont enregistré par INPI, tous droits réservés.