



BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

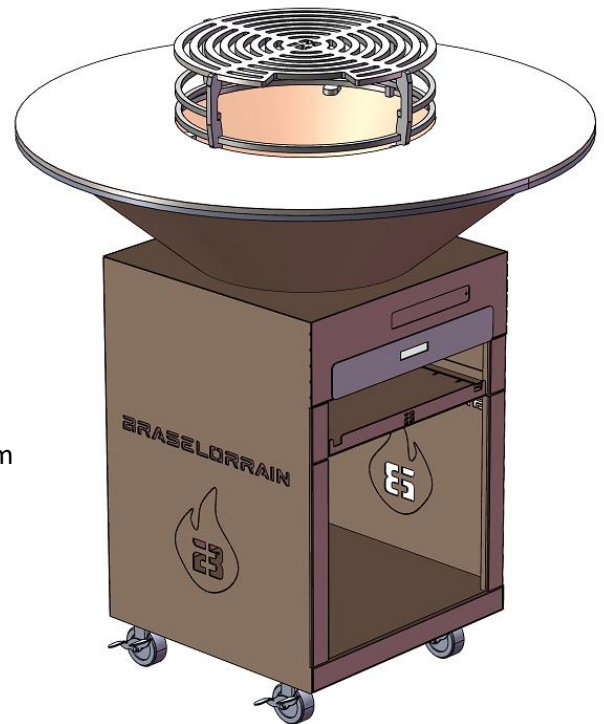
NOTICE BRASELORRAIN V2

page 1

1.INTRODUCTION.

Merci d'avoir acheté notre Braselorrain 100.

- Ce brasero est composé d'une base fermée , un tiroir a cendres en Acier Corten.
- Le bol de cuisson est en Acier Corten.
- La plaque de cuisson Ø100cm d'épaisseur 10mm est en Acier laminé au carbone.
- Grille centrale Ø450 épaisseur 10mm en acier laminé au carbone
- Grille surélevée Ø450 épaisseur 10mm en acier laminé au carbone
- Pince en acier laminé avec manche bois



En option :

- Etouffoir en Acier corten
- Plateau bois Ø150 extérieur en contreplaqué bouleau 18mm
- Roulettes pivotantes à blocage Hauteur 10cm



2.SECURITE ET INSTALLATION

- En raison du poids élevé des éléments, le déballage et l'installation du brasero doit être effectué par au moins 2 personnes et Nous recommandons l'usage de gants. Veillez également à ne pas tâcher vos vêtements en touchant les pièces en acier Corten.
- Tant que la corrosion reste superficielle, les éléments en acier Corten peuvent provoquer des taches sur les vêtements, la peau et la surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également ruisseler de ces éléments, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre ou en bois.
- Placez votre braselorrain sur une surface dure, à niveau et résistante à la chaleur.
- Attention ! ne pas utiliser d'alcool , d'essences ou tout autres liquides analogues pour allumer ou réactiver le brasero.
- Attention ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques pendant l'utilisation et après usage lorsqu'elle est encore chaude.
- **⚠ Conformément au décret n°2006-18 du 4 janvier 2006**, l'utilisation de ce brasero est strictement réservée à l'extérieur ou dans un espace **pleinement ouvert** et **suffisamment ventilé**.
- Il est **fortement recommandé** d'installer le brasero à **plus de 1 mètre de tout mur, toiture ou auvent** pour garantir une aération suffisante et limiter les risques d'échauffement des surfaces voisines.
- Ne pas installer à proximité de matériaux inflammables, tissus, rideaux ou mobilier en bois léger.
- **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS : NE PAS CUISINER DES ALIMENTS ACIDES (tomate, citron, vin blanc , marinade). Utilisez une poêle pour éviter tout dommage**
- **N'utilisez jamais** ce brasero à l'intérieur, même dans un garage, une véranda, un abri ou une pièce avec une ouverture. Une ventilation partielle **ne suffit pas** à prévenir les risques d'intoxication au monoxyde de carbone.
- N'éteignez jamais le feu avec de l'eau ou tout autre produit.
- Les cendres peuvent rester chaudes très longtemps. Avant de jeter vos cendres dans une poubelle normale, déposez-les toujours dans un seau en zinc et 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
- Attention , le braséro devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.



BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

3.UTILISATION

3.1 COMBUSTIBLE

- Utilisez du bois bien sec avec un maximum de 20 % d'humidité, avec une section d'environ 8x8cm idéalement.
- Nous recommandons le bois de hêtre qui se transforme en charbon épais.
- Le charbon de bois peut également être utilisé, mais avec du bois de chauffage.

3.2 PREMIERE UTILISATION et CULOTTAGE

Il est impératif de procéder au culottage de la plaque à l'aide d'huile végétale (huile de pépin de raisins de préférence)

La plaque de cuisson est fabriquée en acier laminé carbone 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.

Après déballage, veuillez d'abord nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon doux et un dégraissant pour enlever la couche de paraffine de protection.

Avec une première chauffe, la plaque de cuisson se pliera un peu plus, de façon à obtenir sa forme définitive.

- Préchauffage 30mn à feux doux, puis chauffe plus importante
- Quand le brasero est suffisamment chaud, appliquez une couche d'huile sur toute la surface de cuisson, à l'aide d'un pinceau ou d'un papier essuie-tout. La couche doit être uniforme sur toute la plancha.
- Pensez à enduire également les rebords de la plancha avec de l'huile.
- Laissez l'huile chauffer sur le brasero une dizaine de minutes. La chaleur va permettre à l'huile de s'incorporer à la surface de cuisson, créant la couche antiadhésive.
- Répétez l'expérience 3 à 6 fois d'affilée : huiler la plancha, attendre qu'elle s'incorpore, re-huiler la plancha, etc.

Veuillez à ne pas allumer un feu trop important lors du premier allumage, la plaque de cuisson pourrait se déformer de façon trop importante. Ne pas s'inquiéter si la plaque ne devient pas toute noire au premier culottage. Elle le deviendra au fur et à mesure des cuissons.

3.3 CUISSON

Avant tout démarrage, vérifiez que chaque roulette soit en position freinée et que le brasero soit stable.

Avant de commencer une cuisson, attendez qu'une couche de cendre recouvre le combustible

Temps d'allumage

-30mn en printemps /été après avoir obtenu des braises

-45mn en Automne/ Hiver

Attention, le brasero devient très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS : NE PAS CUISINER DES ALIMENTS ACIDES (tomate, citron, vin blanc, marinade).


Utilisez une poêle pour éviter tout dommage





BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

3.4 EXTINCTION DU FEU

La méthode la plus efficace pour éteindre le feu est de permettre au feu de s'éteindre de lui-même. Par mesure de sécurité, les flammes peuvent être recouvertes à l'aide de l'étouffoir vendu en Option. Cependant, il est important de noter que le feu ne s'éteindra pas complètement lorsque l'étouffoir est placé sur la plaque, car il subsiste un peu d'air. Les cendres chaudes et les résidus de charbon de bois provenant du bois brûlé peuvent être recouverts par l'étouffoir pour les protéger contre le vent.

 **Ne laissez jamais le brasero sans surveillance** tant qu'il est encore chaud ou que des braises subsistent.

 Aucun dispositif d'extinction actif n'est intégré : en cas d'urgence, ayez à disposition un **seau de sable** ou un **extincteur de type ABC**.

 Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu : cela peut provoquer des projections dangereuses et endommager les composants.

4. ENTRETIEN

4.1 PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone, peut être sujette à la rouille si elle n'est pas correctement huilée. Une fois correctement huilée, elle ne développera qu'une corrosion mineure. En cas de non-utilisation prolongée de la plaque de cuisson, il est recommandé de l'entretenir en l'huilant avec de l'huile végétale tous les mois.

Si vous utilisez souvent votre Braselorrain, une couche lisse de résidus de carbone s'accumulera sur la plaque de cuisson, ce qui la rendra lisse et très facile à utiliser. 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, le culottage se renouvellera de lui-même.

Nettoyage après utilisation :

Pendant que la plaque est encore chaude, appliquer des glaçons ou de l'eau froide sur la plancha pour gratter les résidus de graisse. Toujours finir par laisser un filet d'huile sur la plaque.

4.2 BOL

En ce qui concerne l'entretien du bol, il est préférable de retirer les cendres après chaque utilisation pour éviter tout risque d'obstruction. Si des cendres humides restent trop longtemps dans le cône, cela peut entraîner la formation de rouille à l'intérieur et à l'extérieur du bol.



BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

4.3 EMBASE

Pour l'entretien de l'embase du brasero plancha, il est possible que des projections d'huiles la souillent pendant la cuisson. Sur les socles en acier Corten, il peut être difficile de retirer ces éclaboussures. Cependant, il est possible de traiter l'ensemble de l'embase en acier Corten avec de l'huile et un torchon de cuisine, ce qui rendra les éclaboussures invisibles, bien que cela puisse assombrir le socle.

En cas de pluie, il est possible que de l'eau légèrement grasse s'écoule de l'embase en acier Corten, ce qui pourrait entraîner des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.

4.4 PLATEAU BOIS

Le plateau est livré huilé, il est recommandé de le faire régulièrement.

Ne pas bâcher le plateau à l'extérieur . Un risque de condensation entre la bâche et le plateau entrainera la déformation du plateau.

Le bois est un produit naturel et il doit donc être stocké à l'intérieur au sec , et après chaque utilisation.

5. CLAUSES DE NON RESPONSABILITE

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.

Les « Braselorrain » sont fabriqués en acier Corten, un acier avec une corrosion superficielle provoquée, qui offre une grande protection contre la corrosion.

Lors de la livraison du Brasero, le processus de corrosion a déjà démarré et Il faudra 8 mois pour que la corrosion initiale devienne une couche de protection complète.

La couleur du Corten peut varier avec le temps étant donné que le processus de corrosion n'a pas encore été terminé. Nous ne pouvons pas être tenus responsables du changement de couleur.

Tous les éléments en acier Corten qui sont moins corrodés que les autres à la livraison ne peuvent pas prétendre au remplacement. Tous les composants se corroderont naturellement avec le temps et l'influence des éléments extérieurs. Nous ne pouvons pas être tenus responsables des différences de teinte de la corrosion entre les différents éléments.

Tant que la corrosion est superficielle, les éléments en acier Corten peuvent entraîner des taches orange sur les vêtements, sur la peau et toute surface sur laquelle ils reposent. En cas de pluie, l'eau corrosive peut également s'écouler de ces éléments, ce qui provoquerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre clair.

Protection contre la rouille excessive : si vous souhaitez prévenir la rouille excessive ou si votre environnement est particulièrement corrosif, vous pouvez envisager d'appliquer un produit de protection contre la rouille conçu pour l'acier Corten



BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

6.GARANTIE

La garantie contractuelle sur tous les éléments du brasero (plaque de cuisson, bol, embase, accessoires et plateau bois) est de **2 ans à compter de la date d'achat**.

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 dues 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.
- Détérioration due au non-respect des consignes de sécurité, d'entretien ou de stockage
- Dommages causés par les intempéries ou par une exposition prolongée à l'humidité
- Variations d'aspect ou de teinte de l'acier Corten liées à son processus naturel d'oxydation
- Déformation du plateau bois liée à une mauvaise protection contre l'humidité ou à un stockage à l'extérieur

7.HIVERNAGE

Avec l'arrivée de l'hiver, il est crucial de savoir comment entretenir correctement votre brasero. Les conditions hivernales peuvent être difficiles pour les braseros, mais avec les bons soins, ils peuvent rester en parfait état et prêts à l'emploi pour les soirées fraîches

Rangement pendant les mois d'hiver : si vous habitez dans une région où les hivers sont particulièrement rigoureux, envisagez de ranger votre appareil en acier Corten à l'intérieur ou sous abris pour éviter une exposition excessive aux éléments.

Couvrez également votre brasero avec une housse de protection pour le protéger contre les intempéries, une accumulation prolongée d'humidité peut favoriser la corrosion.

PLANCHA

Il est important de huiler régulièrement la plancha .Utilisez de l'huile végétale tous les quinze jours.

BOL et tiroir a cendres

il faut retirer les cendres du bol. Si des cendres humides restent trop longtemps dans le cône, cela peut entraîner la formation de rouille à l'intérieur et à l'extérieur du bol.



BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

ELEMENTS EN CORTEN

Pour le socle et les parties externes, un chiffon propre imbibé d'huile d'olive est idéal pour le faire briller et le protéger contre la corrosion.

Protection contre la rouille excessive : si vous souhaitez prévenir la rouille excessive ou si votre environnement est particulièrement corrosif, vous pouvez envisager d'appliquer un produit de protection contre la rouille conçu pour l'acier Corten

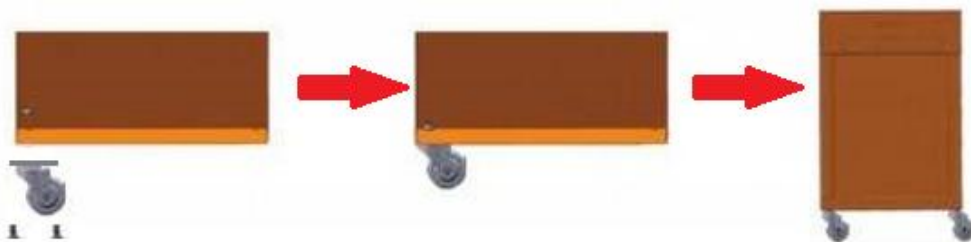
MONTAGE

ETAPE 1

Accessoires requis : Base + 4x kits roulettes (en option)



Fixer les roulettes a l'aide des 16 vis fournies : 4 vis par roulette





BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

ETAPE 2

Accessoires requis : Bol + grille + 3 vis



Poser le bol sur la base

Puis poser la grille en face des trous de fixations.

Fixer fermement les 3 vis



ETAPE 3

Accessoires requis : Bouton



Visser fermement le bouton sur le tiroir de tirage. Attention si vous ne trouvez pas le tiroir, il peut être caché à l'arrière.

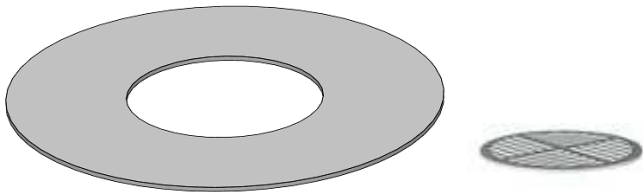




BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

ETAPE 4

Accessoires requis : plancha et grille centrale



Poser la plancha sur le bol

Disposer la grille au centre





BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

MONTAGE PLATEAU EN BOIS OPTIONNEL

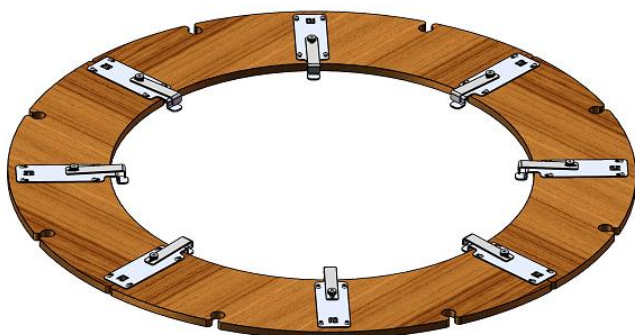
Rappel : Le bois est un produit naturel et il doit donc être stocké à l'intérieur au sec , et apres chaque utilisation

Le plateau est livré vernis, il est recommandé de le faire régulièrement.

Poser a plat les 4 différentes parties composant le plateau sur une surface plane et propre.



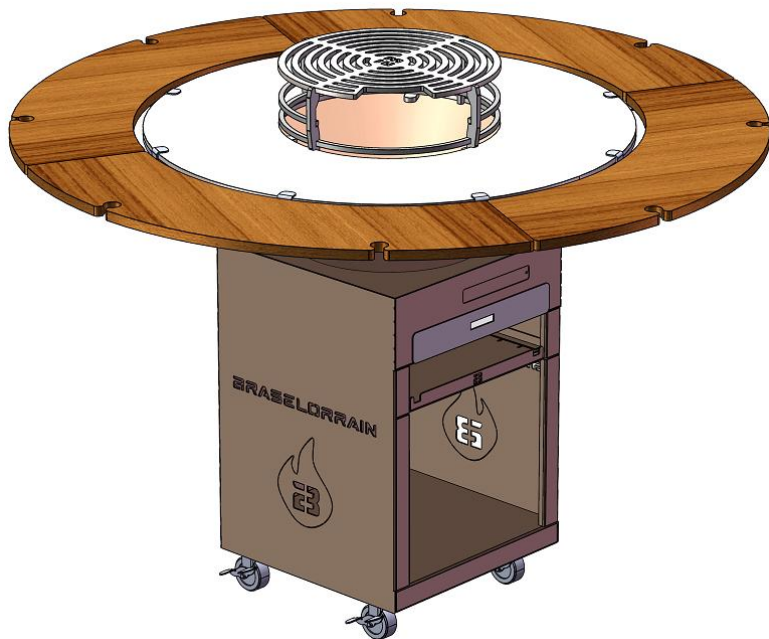
Monter les pattes comme sur le schéma .



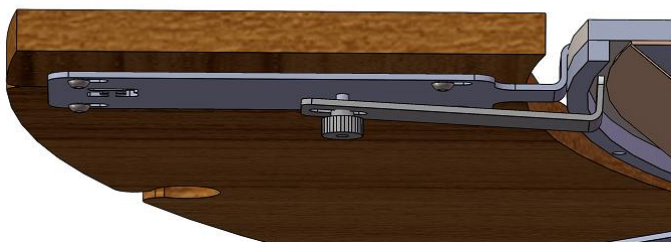


BRASELORRAIN.FR
LA FLAMME QUI RASSEMBLE

Poser le plateau sur la plancha du brasero.



Verrouiller le plateau à l'aide des 8 pattes situés sur le dessous.



Rappel : Le bois est un produit naturel et il doit donc être stocké à l'intérieur au sec, et après chaque utilisation

Société MSS-TEC SAS

16 rue de Lorraine

57880 HAM SOUS VARSBERG