



MANUEL



BRAZERO CUISSON POUR
EPICURIENS

SOMMAIRE

1 INTRODUCTION

- 1.1 Usage conforme
- 1.2 Garantie

2 CONSIGNES DE SECURITE

3 INFORMATION SUR LE BRASERO

- 3.1 Contenu de l'emballage
- 3.2 Combustible recommandé

4 UTILISATION

- 4.1 Emplacement
- 4.2 Allumage du feu
- 4.3 Découpage plaque de cuisson
- 4.4 Après utilisation

5 ENTRETIEN

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Retirer les cendres

6 STOCKAGE

1 INTRODUCTION

MERCI D'AVOIR ACHETE UN BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS. CE MODE D'EMPLOI COMPORTE DES INFORMATIONS SUR LE PRODUIT AINSI QUE DES INSTRUCTIONS, SON EMPLACEMENT, SON ENTRETIEN, SON STOCKAGE ET SON TRANSPORT

1.1 USAGE CONFORME

BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS est destiné à une cuisine extérieure. Utiliser un BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS d'une manière différente à celle décrite dans ce mode d'emploi sera considéré comme une utilisation impropre. Tout dommage du BRAZERO résultant d'une utilisation impropre entraînera l'annulation de la garantie.

BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS n'endosse aucune responsabilité quant aux blessures ou dommage du produit découlant d'une utilisation impropre

1.2 GARANTIE

Une garantie limitée de deux ans pour les professionnels et de cinq ans pour les particuliers

La garantie couvre les défaut de production. Elle s'applique aux acheteur ou propriétaire initiaux d'un BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS à condition que :

- ➡ Ils aient acheté leur brazero auprès d'un revendeur officiel ;
- ➡ Ils aient assemblé, utilisé et entretenu le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS conformément aux instructions du présent mode d'emploi.



NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

Usure, corrosion, déformation ou décoloration des composants exposés au feu;

Corrosion et décoloration dues à des influences extérieures;

Irrégularités visuelles inhérente au processus de fabrication.

CONSIGNES DE SECURITE



Posez le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS uniquement sur des surfaces dure, plane et résistante a la chaleur.



Ne laissez jamais votre BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS sans surveillance pendant l'utilisation.



Éloignez les enfants et animaux pendant l'utilisation.



Attention aux risques de brûlures.



N'utilisez jamais le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS en intérieur ou dans un espace partiellement ou complètement fermé. Cela crée un excès de fumées dangereuses pouvant provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.



N'utilisez pas de l'alcool pur, de l'essence ou d'autre substance chimiques pour allumé un feu dans le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS. Utilisez uniquement des allumes feux conformes a la norme EN 1860-3



N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.



Assurez vous que l'espace autour du BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS ne comporte aucun matériau ou substance inflammable.



Les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chaudes pendant longtemps après utilisation.



Utilisez uniquement les pinces fournis et les gants pour changer les grilles de cuisson.

INFORMATIONS SUR LE BRAZERO

Le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS et une plancha avec grilles de cuissons fixé sur un socle équipé d'un tiroir pour récupérer les cendres et de pieds réglable. Il est destiné à une utilisation extérieure. Le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS est conçu pour résister à toutes les épreuves climatiques.

- **3.1 CONTENU DE L'EMBALAGE**

1. **Une plaque de cuisson avec grille centrale : 46,3kg**
2. **Une cuve pour les braises : 23,1kg**
3. **Un socle avec tiroir à cendre et pieds réglable : 32,2kg**



3.2 COMBUSTIBLE RECOMMANDE

Le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS ne s'utilise pas avec n'importe quel combustible, pour des raisons de sécurité, de santé et de respect de l'environnement on n'utilisera pas les bois de palettes, le bois de conifère, les résineux (pin, épicéa...) les bois peints, les anciens meubles en bois (souvent traités chimiquement). C'est bois sont impropres à la combustion car ils peuvent, en brûlant, dégager des fumées nocives.

Pour une cuisson parfaite et pour avoir une braise de qualité et qui dure vous pouvez utiliser des briquettes ou encore mieux du bois de :

- Hêtre qui est un bois assez neutre et qui laisse un goût léger. Convient à tout types d'aliments.
- Chêne qui a des arômes plus marqués que le hêtre. Il reste tout de même subtile et convient à tous les aliments sauf le poisson.

4. UTILISATION

Avant toute utilisation de votre BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité.

4.1 EMBLACEMENT

Assurez vous que l'espace du BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS ne comporte aucun matériau inflammable. Placez le sur une surface dure, nivelée, résistante à la chaleur et stable.

4.2 ALLUMAGE DU FEU

Avant la première utilisation bien huiler la plaque de cuisson (huile d'arachide de préférence, supporte les températures élevées). Entreposer vos bûches à l'intérieur de la cuve, en veillant toutefois à ne pas dépasser les deux tiers de la structure de manière à ce que le bois n'entre pas en contact avec la surface brûlante du brazero une fois en marche.

4.3 DECAPAGE PLAQUE DE CUISSON

Une fois le feu bien parti et attisé, pourra alors être entamé un premier décapage de la plaque de cuisson après sa production, à l'aide des spatules en option. Cette couche de protection peut être aisément enlevée une fois la plaque bien chaude, après 20 à 30 minutes de feu, en huilant de nouveau la plaque de cuisson, et en raclant de l'extérieur vers l'intérieur.

Une fois ce 1^{er} nettoyage effectué, vous pourrez alors appliquer une nouvelle couche d'huile sur la plaque de cuisson à l'aide d'un torchon sans oublier les bords extérieurs. Après une dizaine de minutes, la plaque sera fin prête à recevoir des aliments pour préparer vos premiers plats.

4.4 APRES UTILISATION

Après utilisation, à l'aide de spatule nettoyer la plaque de cuisson et y déposer une couche d'huile à l'aide d'un chiffon pour protéger la plaque jusqu'à la prochaine utilisation, une fois cette étape réalisée vous pouvez recouvrir votre brazero avec le couvercle prévu à cet effet.

5 ENTRETIEN

BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS ne nécessite relativement peu d'entretien.

5.1 NETTOYAGE

Nettoyez la plaque de cuisson pendant quelle est encore chaude. Attendez que le BRASERO CUISSON POUR EPICURIENS est refroidi avant de nettoyer les autres composants.

1. Levez la plaque de cuisson.
2. Retirez les cendres et le restes de bois ou briquettes.
3. Nettoyez tous les composants avec de l'eau et un nettoyant doux. N'immergez aucun composants dans l'eau et ne nettoyez aucun composant au lave vaisselle.
4. Appliquez une couche d'huile après nettoyage.

5.2 RETIRER LES CENDRES ET LES BRAISES

Une fois le brasero froid retirez le tiroir a cendre et vider les cendres dans un sceau ou autre récipient métallique.

Toujours utiliser un sceau ou récipient métallique pour stocker les cendres et les braises.

Placez toujours ce sceau métallique sur une surface non combustible et loin de tout matériau inflammable.

6 stockage

Pendant l'hiver, nous vous recommandons de stocker le BRAZERO CUISSON POUR EPICURIENS dans un endroit sec et non chauffé et de le couvrir avec notre housse spéciale

- Pour de plus amples informations veuillez contacter un de nos distributeurs ou revendeurs officiels sur :

facebook : brazéro cuisson pour épicuriens

téléphone : 0632138105

mail : contact.brazero82@gmail.com

site: www.brazerocuissonpourepicuriens.com

