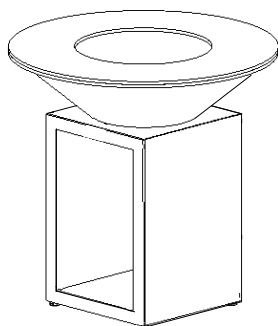


Mirichaud

MANUAL



MIRICHAUD — BRASERO 95 BLACK



TABLE DES MATIÈRES

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. PREMIÈRE CUISSON	9
5. EXTINCTION DU FEU ET RETRAIT DES CENDRES	9
5.1 Extinction du feu	9
5.2 Élimination des cendres	9
6. CONSEILS D'ENTRETIEN	9
6.1 La plaque de cuisson	9
6.2 La vasque	10
6.3 Le socle	10
6.4 Produits Black	11
7. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ	11
Conseils/Instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage conforme et d'entretien	11
7.2 Acier laqué noir	11
8. CONDITIONS DE GARANTIE PAR ÉLÉMENT	12
9. INSTRUCTIONS DE MONTAGE	14

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 MIRICHAUD. CE MODE D'EMPLOI EST DESTINÉ A VOTRE BRASERO


Ces unités de cuisson extérieures se composent d'un socle ouvert pour le rangement du bois et d'un Cône acier thermo laqué noir ainsi qu'une plaque de cuisson en acier.

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, ne la faites pas rouler pour la transporter. Les éclats entraînent l'impossibilité de gratter convenablement la surface à l'aide de la spatule. 


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. 


L'unité de cuisson MIRICHAUD BLACK est sensible aux dommages lors de l'installation en raison de son revêtement. 

Placez votre unité de cuisson MIRICHAUD sur une surface dure, à niveau, résistante à la chaleur et stable. 

Ne pas déplacer les unités de cuisson MIRICHAUD après leur installation. 

Ne pas utiliser les pieds réglables pour modifier la hauteur totale de votre BRASERO. L'unité peut devenir instable si les pieds réglables sont allongés de plus de 10 mm. 

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 votre 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 de votre BRASERO est exempte de matériaux inflammables.



Si vous utilisez du bois tropical/exotique pour chauffer votre BRASERO n'en mettez qu'une petite quantité à la fois. Le niveau de chaleur généré par ce type de bois est tel qu'une grande quantité simultanée entraînerait la déformation 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, déposez-les toujours dans un seau en zinc et arrosez-les d'eau de façon 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

LES ÉLÉMENTS MENTIONNÉS CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT EXPLIQUÉS AU MOYEN DE VIDÉOS SUR LE SITE WWW.MIRICHAUD.COM

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.
- Faites très attention si vous utilisez du bois tropical/exotique, car il peut dégager énormément de chaleur. Si vous en utilisez de trop, la plaque peut se déformer .
- Le charbon peut également être utilisé, mais préférablement avec du bois de chauffage.



Des gants permettent de déplacer facilement les braises afin de diriger la chaleur vers un autre endroit au sein de la vasque .

3.2 ESPACE DE RANGEMENT

Lors du stockage de bûches ou d'autres éléments dans l'espace de rangement de votre BRASERO BLACK , laissez toujours un espace libre d'au moins 20 cm sous le bac à cendres situé sous la vasque, car ce bac peut devenir très chaud (figure 1).



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.

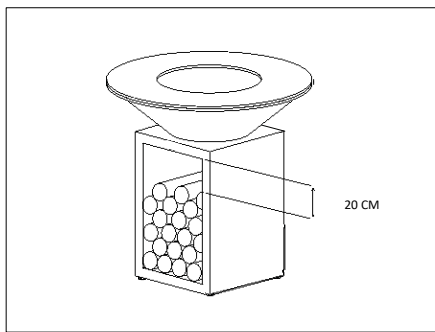


Figure 1

3.3 FAIRE UN FEU

Empilez les morceaux de bois deux par deux, comme si vous construisiez une cabane en bois (voir figure 2 ci-dessous), avec l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée. **i**

La formation de fumée lors de l'allumage d'un feu ou de l'ajout de bois peut être évitée en grande partie grâce à l'utilisation d'un soufflet, permettant d'insufler de l'air et de stimuler les flammes quasiment dès l'allumage.

La taille idéale des bûches est d'environ 10 x 30 cm. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux plus grands. Ceux-ci ont en effet tendance à prendre feu rapidement, mais ne brûlent généralement pas correctement en raison de l'absence d'oxygène dans la vasque. **i**

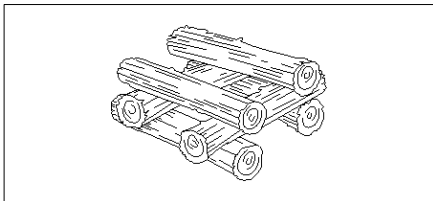


Fig. 2 - Empilez les bûches de bois deux par deux.

3.4 PREMIÈRE UTILISATION

3.4.1 Premier allumage

Veuillez 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 (voir Figure 3). Cela signifierait que l'acier n'a pas été correctement pressé. Si cela se produit, contactez nous.

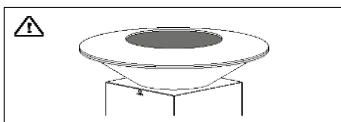


Fig. 3 - Plaque de cuisson convexe

3.4.2 Quelle huile de cuisson faut-il utiliser ?

Nous recommandons l'utilisation d'une huile végétale. Nous recommandons l'huile d'olive lors des 2 ou 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 30 minutes au printemps et en été, et 45 à 60 minutes en automne et en hiver. La plaque de cuisson a une épaisseur de 16 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'une spatule. 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. Notre gamme de produits comprend également une spatule pour un usage intensif dans un environnement professionnel. 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, faites 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.

4. PREMIÈRE CUISSON

SUR LE SITE WWW.MIRICHAUD.COM, VOUS TROUVEREZ DIFFÉRENTES COURTES VIDÉOS EXPLIQUANT LES TECHNIQUES DE CUISSON.

5. EXTINCTION DU FEU

5.1 EXTINCTION DU FEU

La meilleure façon d'éteindre le feu est de laisser le feu s'éteindre lui-même.

5.2 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, 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.

6. CONSEILS D'ENTRETIEN

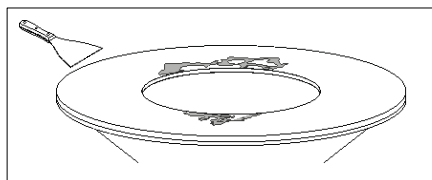
LES ÉLÉMENTS MENTIONNÉS CI-DESSOUS SONT ÉGALEMENT EXPLIQUÉS AU MOYEN DE VIDÉOS SUR LE SITE WWW.MIRICHAUD.COM.

6.1 LA PLAQUE DE CUISSON

La plaque de cuisson est fabriquée en acier noir et peut rouiller si elle n'est pas correctement « culottée ».

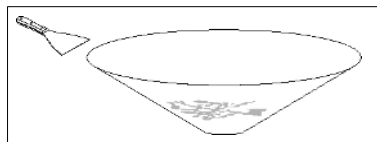
». Une fois qu'elle a bien été culottée à l'aide d'huile, seule une corrosion mineure se développera. Si la plaque de cuisson n'est pas utilisée pendant une longue période, nous recommandons de la traiter avec de l'huile d'origine végétale tous les 15 à 30 jours. La corrosion dépend principalement du 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.



6.2 LA VASQUE

Pour éviter que la vasque ne soit obstruée, il convient de retirer les cendres après chaque utilisation.



- Si des cendres mouillées restent trop longtemps dans la vasque ou si votre BRASERO se trouve dans une région très humide ou salée, de la rouille peut se former à l'intérieur et à l'extérieur de la vasque. Cette rouille peut facilement être enlevée à l'aide de la spatule.

6.3 LE SOCLE

- Lors de la cuisson, le socle peut être éclaboussé d'huile.

7. CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

7.1 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.

7.2 ACIER LAQUÉ NOIR



Notez que les BRASERO 95 BLACK sont dotées d'un revêtement et sont donc plus 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 BRASERO.



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

8. CONDITIONS DE LA GARANTIE PAR ÉLÉMENT

Une garantie limitée dans le temps s'applique au matériel et à la construction des produits MIRICHAUD pour les acheteurs ou les propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur unité auprès de la société MIRICHAUD (SNMI) en direct ou via une marketplace.

	B2C	B2B
Plaque de cuisson	5 ans	3 ans
Éléments en acier laqué noir	2 ans	1 an

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

- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur BRASERO aux instructions reprises dans ce manuel.

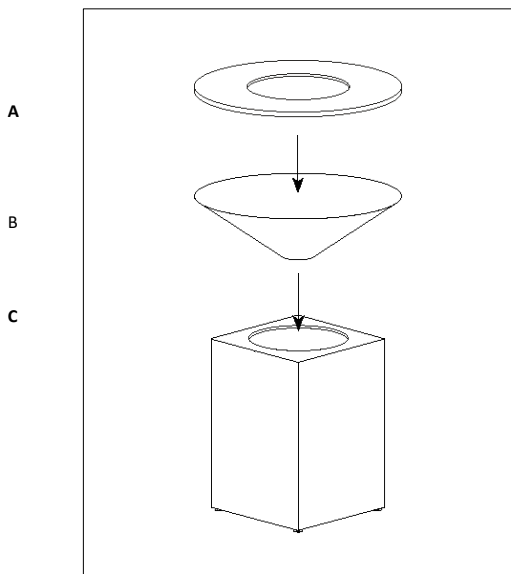


NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- 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.

09. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

09. INSTRUCTIONS DE MONTAGE



A Plaque de cuisson

B Vasque

C Socle

Le BRASERO doit être placée et assemblée par deux personnes car les éléments sont trop lourds pour être transportés par une seule personne.



FR

Copyright
MIRICHAUD. Tous
droits réservés.

MIRICHAUD
49 rue des
Brotteaux
01700 Miribel

04 78 55 45 69
contact@mirichaud.com
www.mirichaud.com

La marque MIRICHAUD
est une marque
déposée par la société
SNMI

AVRIL 2023



