

SATIL HOME

since 1966

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
BRASERO PLANCHA



Table des matières

1. INTRODUCTION	2
1.1 Brasero Plancha ESSENTIEL BLACK & CORTEN	2
1.2 Brasero Plancha TRADITION BLACK & CORTEN	2
1.3 Brasero Plancha PLAISIR BLACK & CORTEN	2
1.4 Brasero Plancha EXCELLENCE BLACK & CORTEN	3
2. CONSIGNES DE SECURITE - PRECAUTIONS	3
3. UTILISATION DU PRODUIT	5
3.1 Installation / montage	5
3.2 Première utilisation	5
3.3 Huile de cuisson	5
3.4 Temps de chauffe de la plaque de cuisson	6
3.5 Extinction du feu	6
4. ENTRETIEN DU MATERIEL	6
4.1 Entretien plaque de cuisson	6
4.2 Entretien du cône	7
4.3 Entretien de l'embase	7
5. CLAUSES DE NON RESPONSABILITE	7
5.1 Acier corten	7
5.2 Acier peinture haute température noire	8

1. INTRODUCTION

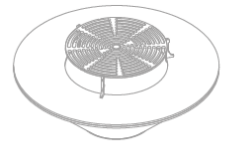
NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT **SATILHOME**.

CE MODE D'EMPLOI EST DESTINÉ A TOUS NOS BRASERO-PLANCHA :

- Brasero Plancha ESSENTIEL BLACK
- Brasero Plancha ESSENTIEL CORTEN
- Brasero Plancha TRADITION BLACK
- Brasero Plancha TRADITION CORTEN
- Brasero Plancha PLAISIR CORTEN
- Brasero Plancha PLAISIR BLACK
- Brasero Plancha EXCELLENCE CORTEN
- Brasero Plancha EXCELLENCE BLACK

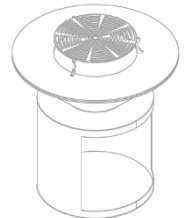
1.1 Brasero Plancha ESSENTIEL BLACK & CORTEN

Le Brasero Plancha ESSENTIEL BLACK & CORTEN se compose d'un cône en acier Corten ou en peinture noire haute température, ainsi que d'une plaque de cuisson en acier.



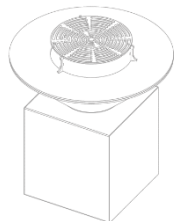
1.2 Brasero Plancha TRADITION BLACK & CORTEN

Le Brasero Plancha TRADITION BLACK & CORTEN se compose d'une embase circulaire ouverte pour le rangement du bois, d'un cône en acier Corten ou en acier + peinture noire haute température, ainsi que d'une plaque de cuisson en acier.



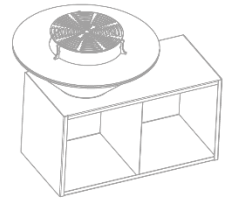
1.3 Brasero Plancha PLAISIR BLACK & CORTEN

Le Brasero Plancha PLAISIR BLACK & CORTEN se compose d'une embase carré ouverte pour le rangement du bois, d'un cône en acier Corten ou en acier + peinture noire haute température, ainsi que d'une plaque de cuisson en acier.



1.4 Brasero Plancha EXCELLENCE BLACK & CORTEN

Le Brasero Plancha EXCELLENCE BLACK & CORTEN se compose d'une embase rectangulaire ouverte pour le rangement du bois, d'un cône en acier Corten ou en acier + peinture noire haute température, ainsi que d'une plaque de cuisson en acier.



2. CONSIGNES DE SECURITE - PRECAUTIONS

- En raison du poids significatif des éléments, le montage du produit doit être effectué par au minimum 2 personnes.

Tant que la corrosion n'est pas stabilisée (3 à 6 semaines), 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, la corrosion peut également ruisseler sur le matériel, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.

- L'usage de gants est recommandé lors de l'installation de la plaque de cuisson. Veillez également à ne pas tacher vos vêtements en touchant les éléments en acier Corten.
- L'utilisation d'alcool pur, d'essence ou de toute autre substance chimique pour allumer le feu est extrêmement dangereuse et donc prohibée.
- Ne laissez jamais votre BRASERO-PLANCHA sans surveillance pendant l'utilisation.
- Tenir les enfants et les animaux éloignés du BRASERO-PLANCHA pendant l'utilisation et après usage lorsque le matériel est encore chaud.
- N'utilisez jamais votre BRASERO-PLANCHA à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou entièrement fermé.
- Assurez-vous que la zone autour du BRASERO-PLANCHA ne comprend pas de matériaux inflammables.
- Il est interdit d'éteindre le feu avec de l'eau.
- Ce produit doit être exclusivement utilisé pour la cuisson d'aliments ou pour créer une source de chaleur extérieure.

- Ce produit devient chaud quand on l'utilise et peut brûler même au niveau de l'embase.
- Ne pas déplacer le produit quand il est en fonctionnement.
- Ne pas enlever d'accessoire du produit quand il est en fonctionnement.
- Ne pas garder de substances fortement inflammables près du produit quand il est en fonctionnement,

3. UTILISATION DU PRODUIT

3.1 Installation / montage

La gamme des Brasero-plancha SATILHOME® doit être assemblée par deux personnes car les éléments sont beaucoup trop lourds pour être transportés par une seule personne.

Le matériel de base est livré en 3 sous-ensembles principaux : plaque de chauffe / cône et embase.

Si vous avez retenu l'option roulettes :

- *Coucher l'embase sur le côté,*
- *Monter les 3 ou 4 roulettes à l'aide de la visserie associée (vis dans le caisson et écrous / rondelles sous les platines de roulettes.*

Placez le BRASERO PLANCHA sur une surface dure et à niveau. Vérifiez avant la première utilisation que le matériel est stable.

Posez l'embase au sol, positionnez le cône sur les 3 ergots de centrage, déposer la plaque de chauffe sur le cône en veillant à son bon centrage.

Vérifiez une fois le BRASERO PLANCHA installé, que la plaque de cuisson soit bien de niveau (bien horizontale).



3.2 Première utilisation

Il est important d'allumer un petit feu d'environ 20-30 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 incliné de façon à obtenir la forme voulue. Avec une première chauffe à feu doux, la plaque de cuisson se pliera un peu plus, de façon à obtenir sa forme définitive.

Attention donc à ne pas allumer un feu trop important lors du premier allumage du BRASERO-PLANCHA SATILHOME®, la plaque de cuisson pourrait se déformer de façon trop importante.

3.3 Huile de cuisson

SATILHOME recommande d'utiliser **une huile végétale**. L'huile d'olive, par exemple lors des premières utilisations sur la plaque de cuisson.

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 Temps de chauffe de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson a une épaisseur de 10 mm. Il lui faut donc un feu minimum pour la chauffer correctement.

La température extérieure est un facteur important à prendre en compte pour le temps nécessaire à la chauffe correcte de la plaque de cuisson.

Cela prend une vingtaine de minutes au printemps et en été et un peu plus de 30 minutes en automne et en hiver.

Attendre de l'ordre de 20 mn après avoir obtenu des braises avant de lancer la cuisson car la plaque est très chaude au départ.

3.5 Extinction du feu

La meilleure façon d'éteindre le feu est de le laisser se consumer

Attention : Le couvercle Brasero plancha ne doit servir en aucun cas à étouffer le feu du foyer, son utilisation doit s'en tenir à la protection du foyer lors de son inutilisation.

4. ENTRETIEN DU MATERIEL

4.1 Entretien plaque de cuisson

La plaque de cuisson est fabriquée en acier et peut rouiller si elle n'est pas correctement huilée.

Une fois qu'elle a bien été huilée, 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 mois.

4.2 Entretien du cône

Pour éviter que le **cône** ne soit obstrué, il est préférable de retirer les cendres après chaque utilisation.

Si des cendres mouillées restent trop longtemps dans le cône de la rouille peut se former à l'intérieur et à l'extérieur de la vasque.

4.3 Entretien de l'embase

Lors de la cuisson, l'**embase du brasero plancha** peut-être éclaboussée par des projections d'huiles. Sur les socles en acier Corten, ces éclaboussures ne peuvent pas être retirées.

Toutefois, l'intégralité de l'embase en acier Corten peut être traitée avec de l'huile et un torchon de cuisine, rendant ainsi les éclaboussures invisibles. Cependant ce traitement rendra le socle plus foncé.

En cas de pluie, de l'eau légèrement grasse peut s'écouler de l'embase en acier Corten, ce qui causerait des taches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.

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.

5.1 Acier corten

Les Brasero-plancha **SATILHOME®** sont fabriquées en acier Corten, un acier avec une corrosion superficielle provoquée, qui offre une grande protection contre la corrosion.

Lors de la livraison du matériel en acier Corten, le processus de corrosion a déjà démarré.

Il faudra entre 6 et 8 mois pour que la corrosion initiale devienne une couche de protection complète.



La couleur de l'unité peut varier avec le temps étant donné que le processus de corrosion peut ne pas encore être terminé. **Nous ne sommes pas 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.

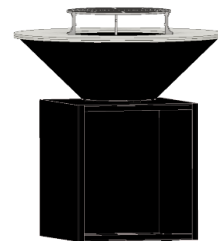
Nous ne sommes pas responsables des différences de teinte de la corrosion entre les différents éléments.

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 claire ou en bois. **Nous ne sommes pas responsables des taches résultant de la corrosion.**



5.2 Acier peinture haute température noire

Notez que les Brasero-Plancha **SATILHOME®** sont dotés d'un revêtement et sont donc plus sensibles aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation (rayures, ...). Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de votre Brasero-plancha **SATILHOME®**.



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

