FLAMINO

DECOFACTORY

PRODUIT CONÇU ET FABRIQUÉ 100% EN FRANCE

DISTRIBUTION

FLAMINO
3 Virginie Hériot
85170 DOMPIERRE SUR YON
02 51 47 78 00 - contact@flamino.fr

FABRICATION

DECOFACTORY - AKITEC 79
65 rue de la Mineraie
79000 NIORT

RETROUVEZ-NOUS SUR :

WWW.FLAMINO.FR

BRASIFLAM COMPACT+ NOIR

EAN : 3 540 709 007 827

IMPORTANT ! *Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien pour que ce produit vous apporte entière satisfaction. Respectez les consignes de sécurité élémentaires qu'elle contient et conservez-la précieusement.*

NOTICE PAPIER

BAC DE TRI

NOTICE D'UTILISATION

BRASIFLAM COMPACT+

FLAMINO DECOFACTORY

TABLE DES MATIÈRES

1. LE BRASIFLAM COMPACT+ — 2

2. PRÉFACE : LES INFORMATIONS IMPORTANTES — 3

3. LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION — 4

3.1 Le choix de l'emplacement — 4
3.2 L'installation et la mise en service — 4

4. LES CONSEILS D'UTILISATION — 5-7

4.1 Le choix du combustible — 5
4.2 La première utilisation — 5-7
4.2.1 Le premier allumage
4.2.2 La gestion du feu
4.2.3 Le temps de chauffe de la plaque de cuisson
4.2.4 La cuisson
4.2.5 L'extinction du feu
4.2.6 L'élimination des cendres
4.2.7 L'espace de rangement

5. LES CONSEILS D'ENTRETIEN — 7-8

5.1 La plaque de cuisson — 7-8
5.2 La vasque — 8
5.3 Le socle — 8
5.4 La grille — 8
5.5 Le couvercle — 8

6. LES CONSEILS DE STOCKAGE — 8

7. LA FIN DE VIE DU PRODUIT — 9

8. LES CONDITIONS DE GARANTIE — 9

7. LA FIN DE VIE PRODUIT

- Pensez à rapporter votre **Brasiflam Flamino** en fin de vie à la déchetterie pour permettre son recyclage.
- Respectez les réglementations applicables de collecte et de recyclage de ce type de produits.

Les anciens appareils ne sont pas des déchets sans valeur. Triés de manière respectueuse de l'environnement, leurs matières premières peuvent être valorisées.

8. LES CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie limitée dans le temps s'applique à l'ensemble des éléments du **Brasiflam Flamino** pour les acheteurs et propriétaires d'origine. Ils doivent avoir acheté leur appareil auprès d'un revendeur agréé.

Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation par un seul foyer privé et ne s'applique pas aux appareils utilisés dans un environnement commercial, communal ou à plusieurs foyers tels que les restaurants, les hôtels, les centres de vacances et les propriétés louées. La couverture de la garantie du produit se limite à la valeur du produit.

La date de garantie est à compter à partir de la date d'achat (date de facturation) en cas de défaut sur des pièces ou de défauts de fabrication et/ou de qualité.

ATTENTION : Bien conserver la facture. Les demandes de garantie ne peuvent être prises en compte que sur présentation de la facture.

Durée de la garantie légale par élément :

ÉLÉMENTS	DURÉE DE LA GARANTIE LÉGALE
Brasiflam FLAMINO	2 ans
Grille	2 ans
Couvercle	2 ans

Cette garantie couvre les défauts de fabrication. Elle s'applique aux acheteurs et propriétaires d'origine du **Brasiflam Flamino** à condition que :

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

ATTENTION : Les faits suivants 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 des instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage prévu, d'entretien et de stockage et d'une dégradation délibérée ou lors du transport.

1. LE BRASIFLAM COMPACT+ FLAMINO

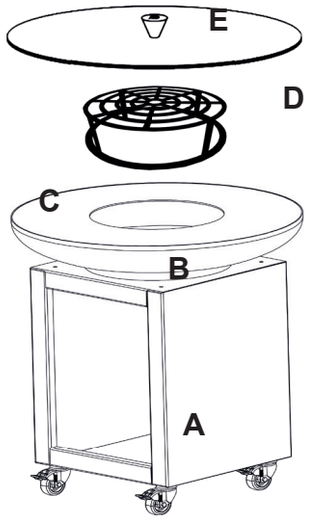
Nous vous remercions d'avoir choisi le **Brasiflam COMPACT+ FLAMINO.** Un produit dont la conception et la fabrication sont 100% françaises et garantissent une excellente qualité.

Un design classique, des matériaux et une finition de qualité. Le Brasiflam Flamino offre une utilisation 3 en 1 en brasero, plancha ou barbecue (avec la grille prévue à cet effet). Il permet d'obtenir une ambiance chaleureuse et rustique tout en réalisant une cuisson au feu de bois (ou au charbon de bois).

Un appareil de cuisson polyvalent qui permet de cuisiner à l'extérieur à tout moment de l'année.

Il est composé des éléments suivants :

A Un socle ouvert pour le rangement du bois sur roulettes
B Une vasque
C Une plaque de cuisson / plancha
D Une grille
E Un couvercle



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

BRASERO SEUL	Meuble 50x50cm Cuve Ø70cm Plaque de cuisson 8mm Ø70cm Zone de cuisson 0,27m² Finitions noires spéciales haute température Matière : Acier électrozingué Masse : 55KG
GRILLE	Dimensions : Ø30cm H7cm Matière : Acier Masse : 4KG
COUVERCLE	Dimensions : Ø70cm Matière : Inox Masse : 4KG

CONÇU ET FABRIQUÉ 100% EN FRANCE

2. PRÉFACE : INFORMATIONS IMPORTANTES

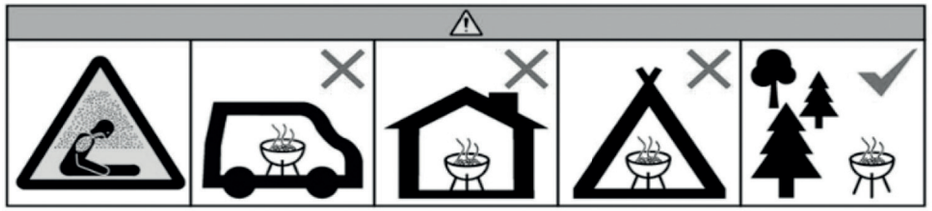
IMPORTANT ! Nous vous conseillons de lire attentivement la notice d'installation, d'utilisation et d'entretien pour que ce produit vous apporte entière satisfaction. Respectez les consignes de sécurité élémentaires qu'elle contient et conservez-la précieusement.

ATTENTION ! Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le manuel d'instruction. Le non-respect de ces instructions de sécurité et des mesures de sûreté peut entraîner des blessures très graves ou des dégâts matériels dus à un incendie ou à une explosion.

Utiliser ce brasero requiert un minimum de surveillance et de précautions (voir les recommandations ci-après).

Pour votre sécurité :
ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feux prévus à cet usage conformes à l'EN 1860-3.
L'utilisation de ce produit nécessite un minimum de surveillance et de précaution.
Lors de l'utilisation, il est indispensable de porter des gants de protection adaptés aux fortes températures.
ATTENTION ! Ce brasero va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
ATTENTION ! Ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques.
Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
L'utilisation d'un foyer implique un risque d'incendie accru. En cas d'accident, avoir un extincteur prêt à fonctionner.
Ne pas utiliser le foyer en cas de vent violent.

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



Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément soit bien présent et pour ce faire, veuillez-vous référer à la notice.

Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de le rapporter à votre magasin d'achat.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction.

5. LES CONSEILS D'ENTRETIEN

- Afin de faciliter, le traitement de votre plaque de cuisson lorsqu'elle est froide, nous vous conseillons d'utiliser un spray de cuisson.
- Si vous utilisez souvent votre plaque de cuisson, une couche lisse de résidus de carbone peut s'accumuler. Retirez là à l'aide d'une spatule et appliquez par la suite de l'huile.
- Si une couche de rouille apparait, il vous suffit de nettoyer votre plancha à l'aide d'une brosse métallique.

ATTENTION :
- Selon le climat, la corrosion peut être plus importante. Par exemple, l'air salin et humide est plus nuisible qu'un air sec.
- Ne versez pas d'eau tant que les surfaces sont chaudes.
- Ne manipulez jamais les parties chaudes sans protéger vos mains.

5.2 La vasque

Retirez les cendres froides après chaque utilisation afin d'éviter que la vasque ne soit obstruée à l'aide d'une pelle et d'une balayette prévues à cet usage.
ATTENTION : De la rouille peut se former à l'intérieur et à l'extérieur si le Brasiflam Flamino est situé dans une région humide et/ou avec un air salin. Cette rouille peut s'enlever à l'aide d'une spatule.

5.3 Le socle

Pendant la cuisson, des éclaboussures peuvent former des tâches sur le socle du **Brasiflam Flamino.** Nettoyez le socle lorsque le feu est éteint.

5.4 La grille

- A la fin de la cuisson, brossez la grille de cuisson avec une brosse métallique avec un manche et des gants de protection lorsque celle-ci est encore chaude.
- Nettoyez ensuite avec un détergent doux et de l'eau. Puis rincez-la soigneusement à l'eau claire.

ATTENTION : La grille n'est utilisable que pour les **Brasiflam Flamino**.

5.5 Le couvercle

Attendez que le **Brasiflam Flamino** ait complétement refroidi et ne contienne plus de cendres avant de fermer avec le couvercle.

6. CONSEILS DE STOCKAGE

- Attendez que le **Brasiflam Flamino** ait complétement refroidi avant de fermer avec le couvercle et de le ranger. Le couvercle permet de protéger votre produit lors d'intempéries. Il doit être mis quand l'appareil est froid.
- Toujours huiler la plaque de cuisson avant son stockage. Si votre Brasero est stocké en extérieur, nous vous conseillons de rentrer uniquement la plaque de cuisson.
- Stockez votre **Brasiflam Flamino** dans un endroit sec et propre.
- Ne laissez pas votre appareil exposé aux intempéries et protégez-le de l'humidité.
- Pour améliorer la durée de vie de votre appareil, nous recommandons en tant que protection supplémentaire d'ajouter une housse prévue à cet effet.

ATTENTION : Même si votre appareil est couvert par une housse de protection, il doit quand même être régulièrement inspecté, l'humidité et la condensation peuvent se développer et le détériorer. Il peut ainsi devenir nécessaire de le sécher ainsi que l'intérieur de sa housse de protection.

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

4. LES CONSEILS D'UTILISATION

4.2.5 L'extinction du feu

Afin d'éteindre le feu de votre Brasiflam Flamino, nous vous conseillons de le laisser s'éteindre par lui-même.

ATTENTION : Si vous placez le couvercle sur la plaque, le feu ne s'éteindra pas et cela pourra générer une forte formation de fumée et provoquer des flammes importantes lors du retrait du couvercle en raison de l'arrivée soudaine d'air.

ATTENTION : N'éteignez jamais avec de l'eau et ne versez pas non plus d'eau sur les éléments chauds pour les refroidir.

4.2.6 L'élimination des cendres

- Retirez la plaque de cuisson avant de retirer les cendres.
- Avant de jeter les cendres, vérifiez que celles-ci soient froides et déposez les dans un seau en zinc puis arrosez les d'eau pour qu'elles soient complétement mouillées.
- Dès lors, vous pouvez les jeter dans votre poubelle.

ATTENTION : les cendres peuvent rester chaudes très longtemps (dans certains cas, plusieurs jours).

4.2.7 L'espace de rangement

Lors du stockage des bûches ou d'autres éléments dans l'espace de rangement de votre **Brasiflam Flamino**, laissez toujours un espace libre d'au moins 20cm sous la vasque, car ce bac peut devenir très chaud.

ATTENTION : Lorsque vous placez des bûches ou d'autres articles trop près de la vasque, ils peuvent prendre feu, ce qui peut provoquer des situations dangereuses.

5. LES CONSEILS D'ENTRETIEN

Votre **Brasiflam Flamino** est fabriqué à partir de matériaux de qualité. Afin de nettoyer et d'entretenir les différents éléments, veillez à suivre les conseils d'entretien suivants :

- Nettoyez toujours l'ensemble des éléments du **Brasiflam Flamino** après chaque utilisation.
- Nettoyez régulièrement votre appareil entre chaque utilisation et notamment après des longues périodes de rangement.

ATTENTION :

- Laissez refroidir complétement l'appareil avant de le nettoyer.
- Assurez-vous qu'aucune braise ne se trouve dans les cendres. Laissez les cendres et les résidus refroidir suffisamment longtemps.
- N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou de détergents agressifs pour nettoyer le matériel.

5.1 La plaque de cuisson

- Lorsque votre cuisson est terminée, utilisez une spatule pour gratter et enlever les derniers résidus de nourriture.
- La plaque de cuisson doit être ensuite « culottée » à l'aide d'huile afin d'éviter que celle-ci ne rouille.
- Si vous n'utilisez pas la plaque de cuisson pendant une longue période, il est recommandé de l'entretenir avec de l'huile d'origine végétale tous les 15 à 30 jours.

3. LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION

3.1 Le choix de l'emplacement

- Ce produit est prévu pour usage domestique et extérieur.
- Il doit être placé sur une surface horizontale, plane, stable, solide et résistante à la chaleur avant utilisation.
- Disposez le brasero à au moins trois mètres des bâtiments, dans un espace ouvert et aéré.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé sous une structure suspendue ou sous un feuillage.
- Pour prévenir la rouille sur les surfaces en inox, veillez à ce qu'elles ne soient pas exposées à du chlore, du sel ou du fer.

3.2 L'installation et la mise en service

Le **Brasiflam Flamino** est facile à installer, aucune vis ni fixations supplémentaires ne sont nécessaires.

ATTENTION : Nous ne sommes pas responsables des dommages résultants de l'installation de votre appareil.

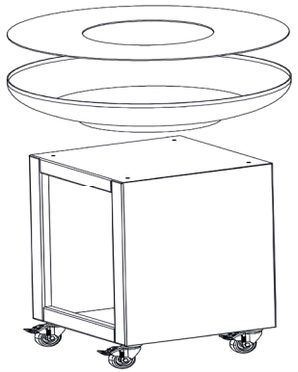
Pour son installation, nous vous conseillons d'être au moins 2 personnes.

1. Avant le montage, retirez l'ensemble des emballages (cartons,films plastiques…).

2. Disposez le socle à roulette sur une surface stable et plane.

3. Ajoutez la vasque sur le socle.

4. Vous pouvez également ajouter la grille, le couvercle. (Pour le couvercle, retirez le film de protection et baissez à la main les bords prévus).



ATTENTION : Ne mettez pas cet appareil en service avant d'avoir lu attentivement les instructions de service et d'avoir compris toutes les consignes. Un non-respect des consignes de sécurité, avertissements et mesures de précaution présentés dans cette notice d'instructions peut entraîner des dommages corporels ou matériels. La notice d'instructions contient d'importantes informations relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de l'appareil. Conservez la notice d'instructions en lieu sûr.

4. LES CONSEILS D'UTILISATION

Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section «**INFORMATIONS IMPORTANTES**» de cette notice.

Respectez les instructions d'utilisation de cet appareil. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entrainer des dommages matériels et mêmes des blessures physiques.

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages engendrés par une utilisation non conforme de l'appareil.

4.1 Le choix du combustible

Pour une utilisation optimale du Brasiflam Flamino, nous vous conseillons d'utiliser :

- Du bois sec avec un taux d'humidité maximum de 20%.
- Des bûches d'une longueur de 50cm maximum. La taille idéale des bûches est d'environ 30cm pour une combustion optimale laissant de l'oxygène dans la vasque.
- Du bois dur de feuillus (éviter les bois résineux).
- Attention, le bois tropical peut générer énormément de chaleur et peut déformer la plaque de cuisson.
- Du charbon de bois peut être également utilisé.
- La quantité de combustible dépend du type d'aliment à cuire, des conditions météos et de la taille de votre combustible. Celui-ci ne doit pas dépasser la plaque de cuisson.

ATTENTION : Utilisez exclusivement en tant que combustible du bois ou du charbon de bois. La qualité de votre combustible que vous aurez choisi aura un impact direct sur l'allumage de votre appareil et sur la durée de combustion.

4.2 La première utilisation

4.2.1 Le premier allumage

Avant de réaliser le premier allumage de votre Brasiflam Flamino, nettoyez la plancha avec de l'eau chaude et du savon à l'aide de la face grattante verte d'une éponge.

Respectez les instructions d'allumage de cet appareil ci-dessous :

- Allumez un petit feu pour que le combustible soit maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson afin de permettre l'installation optimale de la plaque de cuisson. (Lors de la fabrication, la plaque de cuisson du **Brasiflam Flamino** a été légèrement pressé. Celle-ci va ainsi se plier légèrement quand elle sera chaude.)

ATTENTION : Si vous réalisez un feu trop important lors du premier allumage, la plaque de cuisson pourrait se plier davantage.

Pour réussir l'allumage de votre appareil :

- Réalisez une pyramide avec du bois d'allumage Flamino au fond de la vasque.
- Placez un ou plusieurs allume-feux Flamino au milieu de la pyramide et allumez-les.
- Lorsque les petits morceaux de bois sont bien enflammés, vous pouvez ajouter des morceaux de bois plus importants. Alimentez régulièrement en bois pour prolonger le feu.
- Ajoutez toujours le bois à l'intérieur du bac du foyer.

ATTENTION : Assurez-vous que les morceaux de bois ne débordent pas de la vasque.

4. LES CONSEILS D'UTILISATION

Préparez la plaque de cuisson correctement en suivant la procédure ci-dessous :

- Badigeonnez (« culottez ») la plaque de cuisson d'huile pour éviter qu'elle ne rouille.
- Utilisez une huile végétale. L'huile d'olive est recommandée lors des premières utilisations. Après quelques utilisations, les huiles ayant un point de combustion plus élevé peuvent être utilisées (huile de tournesol, huile d'arachide…).
- Une fois que la plaque de cuisson est bien chaude. Versez un filet d'huile d'olive 2 ou 3 fois.
- Grattez ensuite la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule et poussez les résidus vers le feu.
- La plaque de cuisson est propre et prête à être utilisée.
- Versez à nouveau un filet d'huile d'olive sur toute la surface et étalez-la, laissez évaporer puis enlever à l'aide d'un linge de cuisine.
- Commencez la cuisson.

ATTENTION : 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.

Ne laissez pas la grille de cuisson vide sur le brasero quand il est allumé, car elle risque de se déformer si elle est exposée à la chaleur pendant trop longtemps sans aliments dessus.

ATTENTION : Pour des raisons de sécurité, nous vous recommandons de ne jamais déplacer votre brasero pendant son utilisation.

4.2.2 La gestion du feu

Une fois que votre feu a bien pris :

- Etalez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez une nouvelle bûche au milieu.
- 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 l'unité de cuisson. Vous pouvez compenser cela en poussant les braises chaudes dans la 00 direction opposée.

ATTENTION : Il est important de maintenir les flambées sous contrôle.

4.2.3 Le temps de chauffe de la plaque de cuisson

INFORMATION : La température extérieure et le choix du combustible est un facteur important impactant le temps nécessaire à la chauffe correcte de la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson ayant une épaisseur de 8mm, il lui faut donc un feu minimum pour chauffer directement.

4.2.4 La cuisson

Grâce au **Brasiflam Flamino,** la cuisson de vos aliments est facilitée et vous permet d'utiliser deux types de cuisson différents :

- A la plancha sur la plaque de cuisson en acier
- Et/ou sur le feu (type barbecue) avec la grille prévue à cet usage.

ATTENTION : Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.