



HEXAGONE

LE SAVOIR-FAIRE-PLAISIR



Notice d'installation et d'utilisation

Le design de nos braseros HEXAGONE ainsi que certains accessoires est enregistré dans l'UE sous les numéros 009101660-0002 et 009101660-0001.



| | |
|---|----|
| Introduction | 04 |
| Sécurité | 05 |
| Installation | 06 |
| Mise en service | 07 |
| Gestion du feu | 08 |
| Entretien | 09 |
| Clause de non responsabilité | 10 |
| Garantie à vie | 11 |



Veillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent manuel d'installation et d'utilisation avant d'utiliser votre brasero

Introduction

Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir acheté un produit HEXAGONE. Ce manuel d'installation et d'utilisation est destiné à tous nos braseros.

Notre brasero-plancha est un objet de convivialité, de partage. Résolument simple et haut de gamme.

Un formidable outil pour créer de nouvelles histoires autour d'un succulent repas en extérieur en toutes saisons, 365 jours par an.

HEXAGONE, c'est la référence évidente, incontournable, inimitable et intemporelle de tous les amoureux du bon goût à la française.

2 modèles 3 tailles

Une qualité unique

Agape | Corten

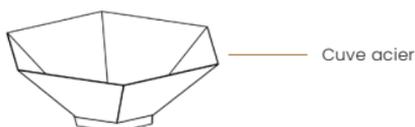
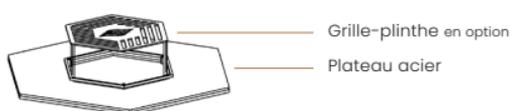
Festin | Corten

Grand banquet | Corten

Agape | Epoxy noir

Festin | Epoxy noir

Grand banquet | Epoxy noir



Accessoires disponibles

Grille-plinthe
Plinthe
Ceinture bois
Colonne
Étouffoir
Couvercle
Pied bas
Charlotte
Housse

Retrouvez l'ensemble des accessoires HEXAGONE sur brasero-hexagone.com

Sécurité

ATTENTION ! Notre Brasero-Plancha va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.

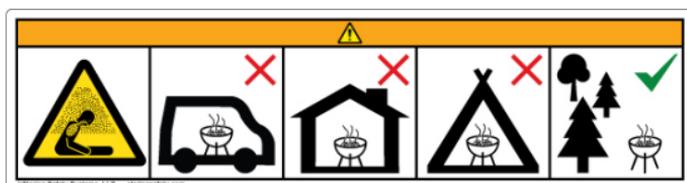
ATTENTION ! Ne pas laisser le Brasero-Plancha à la portée des enfants et des animaux domestiques. Ne laissez jamais votre Brasero-Plancha sans surveillance pendant l'utilisation.

ATTENTION ! Ne pas déplacer le produit quand il est en fonctionnement.

ATTENTION ! Ne pas enlever d'accessoire du produit quand il est en fonctionnement.

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

Ne pas utiliser le Brasero-Plancha 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.



Respectez ces instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels et mêmes des blessures physiques. Nous déclinons toute responsabilité concernant les dommages engendrés par une utilisation non conforme.

Conservez ce manuel d'installation et d'utilisation.

Installation

Ce Brasero-Plancha est destiné à une utilisation en extérieur dans un endroit bien ventilé. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

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

Veillez à ne pas tacher vos vêtements en touchant les éléments en acier Corten.

Avant de réaliser le montage de votre Brasero nettoyez la plaque avec de l'eau chaude et du savon. Séchez-la à l'aide d'un torchon.

Placez la base de votre Brasero-Plancha HEXAGONE sur une surface dure, de niveau, régulière, résistante à la chaleur et stable. Assurez-vous que la zone autour du Brasero-Plancha est exempte de matériaux inflammables. Assurez-vous que le lieu n'est pas situé sous une structure suspendue ou sous un feuillage.

Ajouter la cuve sur la base.

L'usage de gants est recommandé lors de l'installation de la plaque de cuisson. Lors de l'installation du plateau sur la base, la manière la plus sûre est de le placer à moitié et de le tirer délicatement d'un côté sur la base jusqu'à ce qu'il se mette correctement en place. Si le plateau ne s'adapte pas correctement sur la base, faites-le tourner jusqu'à ce qu'il s'emboîte parfaitement.

Vérifiez une fois votre Brasero-Plancha installé, que le plateau est bien horizontal. Utiliser pour cela un niveau à bulle.

Vérifiez avant la première utilisation que le matériel est bien stable.

Mise en service

Nous recommandons l'huile d'olive lors des premières utilisations de votre Brasero-Plancha. L'huile d'olive a un point de combustion plus bas, ce qui permettra à la plaque de cuisson d'obtenir une jolie teinte.

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.

Enduisez l'intégralité de la plaque d'huile. Après cela, allumez un petit feu pour que le combustible soit maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

Cette manipulation va permettre l'installation optimale de la plaque. Lors de la fabrication, le milieu de la plaque a été incliné de façon à obtenir la forme voulue. Avec une première chauffe à feu doux, la plaque se pliera un peu plus, de façon à obtenir sa forme définitive. Une déformation va se créer à la chaleur, le centre de la plaque va plonger vers l'intérieur de la cuve ce qui permettra au jus de cuisson et aux graisses de s'écouler dans le foyer.

Ne pas remplir la cuve, alimentez-la en bois progressivement. Selon le type de bois et son niveau de séchage le temps nécessaire à monter la plaque à température de cuisson est variable.

L'épaisseur de la plaque est importante, comptez 30 à 60 min (selon la taille de votre brasero), pour obtenir la bonne température de cuisson. Celle-ci peut varier avec les conditions météorologiques.

Une fois que la plaque est bien chaude. Versez à nouveau un filet d'huile d'olive. Grattez ensuite la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule métallique et poussez les résidus vers le feu. La plaque de cuisson est propre et prête à être utilisée.

Versez une dernière fois un filet d'huile d'olive sur toute la surface de la plaque et étalez-la, laissez évaporer.

Vous pouvez commencer la cuisson !

Gestion du feu

Pour une excellente utilisation de votre Brasero-Plancha, nous vous conseillons d'utiliser du bois sec avec un taux d'humidité maximum de 15 % (2 ans de sèche). Si l'on veut une belle flambée qui chauffe longtemps, on privilégiera les bois durs comme le chêne, le charme, l'érable, le frêne, l'orme, le bouleau de montagne, le hêtre, le noyer, l'olivier.

Du mélange charbon de bois et briquettes de charbon de bois peuvent être également utilisés pour réalimenter le feu et maintenir de belles braises.

La quantité de combustible dépend du type d'aliment à cuire, des conditions météo et de la taille de votre combustible. Celui-ci ne doit pas dépasser la plaque de cuisson.

Une fois que votre feu a bien pris, étalez les braises sous les bords de la plaque et ajoutez une nouvelle bûche dans le foyer. Répétez cela pendant tout le temps où vous voulez garder la plaque chaude. Pour garder la plaque à bonne température de cuisson, vous remarquerez qu'il faut beaucoup plus de bois en automne et en hiver par rapport au printemps et à l'été...

Après cuisson de vos aliments, nous vous conseillons de laisser le feu s'éteindre par lui-même, sous votre surveillance naturellement.

Il est recommandé de nettoyer votre Brasero-Plancha entre chaque utilisation. Pour cela enlever les restes de nourriture avec une spatule en les poussant vers le foyer.

Si vous le souhaitez verser de l'eau tant que la plaque est chaude cela enlèvera également la graisse.

Ensuite, bien huiler à nouveau la plaque, étalez avec un chiffon ou une serviette en papier.

Laisser refroidir entièrement le brasero avant de retirer les cendres par le foyer central à l'aide d'une petite pelle et d'un pot à braise.

**Nos braseros sont "Contact alimentaire".
Certification établie par un laboratoire agréé.**

Entretien

Pendant la cuisson, des éclaboussures peuvent former des tâches sur la base de votre Brasero. Nettoyez-la avec de l'eau lorsque le feu est éteint.

Après chaque utilisation, retirez les cendres et les débris avec une pelle et une brosse.

Une accumulation de cendres et de débris peut obstruer les ouvertures d'aération, réduisant ainsi l'efficacité du brasero et risquant de provoquer une surchauffe.

Toujours huiler la plaque avant son stockage.

Si vous ne prévoyez pas d'utiliser le brasero pendant une période prolongée et que vous n'avez pas encore de protection comme notre charlotte ou notre housse intégrale, rangez-le dans un endroit sec et à l'abri des intempéries afin de limiter la corrosion.

Portez des maniques ou des gants thermorésistants pour attraper la poignée de déplacement (pour la version avec roulettes).

Rappel : Ne pas déplacer le produit quand il est en fonctionnement.

Clauses de non responsabilité

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.

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.

Les Brasero-Plancha Epoxy Noir sont dotées 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.

HEXAGONE n'est en aucun cas responsable de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation sous quelque forme que ce soit de ses produits.

Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits HEXAGONE est responsable de l'utilisation correcte et sûre des produits comme décrit dans ce manuel.

Le propriétaire et/ou l'utilisateur des produits HEXAGONE reconnaît que ni HEXAGONE ni ses employés ne peuvent être tenus responsables de toute blessure ou dommage causé par l'utilisation de ces produits ou pour tout dommage aux produits causés par une utilisation incorrecte ou une négligence concernant les instructions fournies dans ce document.

Garantie à vie

En cas de défaut(s) de fabrication, les braseros HEXAGONE sont couverts par une garantie à vie et seront remplacés sur demande de l'acheteur. Cependant, il est important de noter que les dommages causés par l'usure normale, une utilisation inappropriée, des modifications ou le démontage du brasero ne sont pas inclus dans cette garantie. Nous avons confiance en la qualité de nos produits, et nous souhaitons que vous puissiez en bénéficier sur le long terme.

La mention « à vie » fait référence à la durée de vie de la personne physique ayant réalisé l'acte d'achat de l'article HEXAGONE en question auprès de la société HEXAGONE ou un revendeur agréé, ci-après « l'acheteur ». Les modalités d'application de cette garantie à vie sont détaillées dans le paragraphe suivant.

Garanties légales

En application de la Directive 99/44/CE du Parlement européen et du Conseil du 25 mai 1999 sur certains aspects de la vente et des garanties des biens de consommation, l'acheteur a des droits légaux, tels que la garantie de conformité et la garantie des vices cachés, dont la validité n'est pas affectée par la présente garantie. En particulier, en droit français, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité mentionnée aux articles L. 217-4 à L. 217-12 du Code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil dont des extraits figurent ci-après.

Article L217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L217-5 du Code de la consommation : « Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L217-12 du Code de la consommation « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L217-16 du Code de la consommation « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648 alinéa 1 du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Nom et Adresse du garant : HEXAGONE, Société à responsabilité limitée au capital social de 5 000 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Lyon sous le numéro 953 683 091.

Pour obtenir plus d'informations,
n'hésitez pas à contacter l'un de nos revendeurs
www.brasero-hexagone.com/pages/revendeurs



+31 (0)4 51 26 14 10
contact@brasero-hexagone.com
brasero-hexagone.com

