



CleverSteel®

L'ARTISAN DU MÉTAL

BRASERO CLEVERSTEAM

Notice d'utilisation et précautions



MADE IN PERIGORD | FRANCE

BRASERO CLEVERSTEAM

Notice d'utilisation et précautions



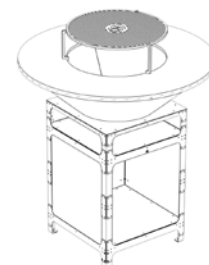
1/ INTRODUCTION

Merci de nous avoir accordé votre confiance en choisissant l'un de nos Braséros CleverSteam. Ce mode d'emploi va répondre à la moindre des questions que vous vous posez concernant l'utilisation de votre produit, mais également vous donner tous les conseils / instructions pour vous en servir en toute sécurité.

Cette notice est valable pour les produits Cleversteel suivants :

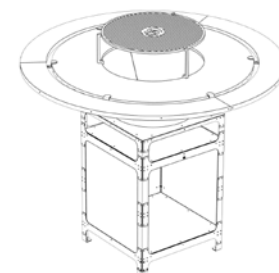
CLEVERSTEAM S 1000

Nos outils de cuisson extérieur sont aménagés de la façon suivante : un caisson ouvert pour stockage du bois, un cône en acier corten ou en acier thermo laqué noir, une plancha en acier standard et une grille de cuisson. Tous nos modèles sont assemblés avec des rivets en cuivre ou aluminium.



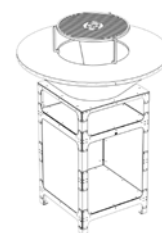
CLEVERSTEAM S 1000 P

Nos outils de cuisson extérieur sont aménagés de la façon suivante : un caisson ouvert pour stockage du bois, un cône en acier corten ou en acier thermo laqué noir, une plancha en acier standard, une grille de cuisson et un plateau en bois. Tous nos modèles sont assemblés avec des rivets en cuivre.



CLEVERSTEAM S 850

Nos outils de cuisson extérieur sont aménagés de la façon suivante : un caisson ouvert pour stockage du bois, un cône en acier corten ou en acier thermo laqué noir, une plancha en acier standard et une grille de cuisson. Tous nos modèles sont assemblés avec des rivets en cuivre.



CLEVERSTEAM S 850 P

Nos outils de cuisson extérieur sont aménagés de la façon suivante : un caisson ouvert pour stockage du bois, un cône en acier corten ou en acier thermo laqué noir, une plancha en acier standard, une grille de cuisson et un plateau en bois. Tous nos modèles sont assemblés avec des rivets en cuivre.





2 / SECURITE ET INSTALLATION

Le poids des outils de cuisson peut varier entre 95 et 126 kg suivant les modèles de la gamme CleverSteam. Toutes les manipulations doivent être effectuées à deux personnes, au minimum.

La plancha en acier standard doit être portée lors de l'installation. Il est déconseillé de la faire rouler car cela entraînerait la formation d'éclats sur cette dernière. Ce qui rendrait son nettoyage beaucoup plus difficile, voir impossible sur les éclats.

Si vous avez opté pour un CleverSteam en acier corten et que la corrosion n'est pas totalement terminée, sachez que ce matériel peut provoquer des tâches sur les vêtements, la peau et les surfaces sur lesquelles il repose. L'eau corrosive, peut, en cas de pluie, provoquer des tâches permanentes sur du bois ou sur la pierre claire.

Les outils de cuisson CleverSteam doivent être installés sur une surface dure, à niveau et résistante à la chaleur. Dans un espace complètement ouvert. L'installation dans un espace clos ou semi clos pourrait entraîner un excès de fumées nocives qui serait susceptible de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

L'allumage du feu doit être fait à l'aide d'allumes feu conformes à la norme EN 1860-3. Toutes autres substances chimiques, comme de l'essence ou de l'alcool pur sont interdites. Elles sont dangereuses et peuvent altérer la cuisson de la nourriture posée sur la plancha.

Durant l'utilisation de votre CleverSteam, une personne doit rester en permanence en surveillance jusqu'à l'extinction du feu. Après extinction les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart, le temps que l'outil de cuisson refroidisse.

Les cendres peuvent rester chaudes pendant plusieurs jours après l'extinction du feu. Quand vous voulez les enlever, il est préférable de les transférer dans un récipient en zinc et les arroser avec de l'eau.

Il ne faut jamais éteindre le feu avec de l'eau.

Aucun matériaux inflammables ne doivent se trouver dans la zone autour de votre CleverSteam.

Il est déconseillé d'utiliser du bois tropical afin d'allumer votre CleverSteam. Toutefois, si vous ne disposez pas d'autres types de bois, il est conseillé de l'utiliser en petite quantité. En effet, une trop grande quantité en simultanée peut entraîner une déformation de la plancha. Effectivement, ce type de bois produit une chaleur exponentielle.

Les cendres peuvent rester chaudes pendant plusieurs jours après l'extinction du feu. Quand vous voulez les débarrasser, il faut vous protéger avec des gants.

BRASERO CLEVERSTEAM

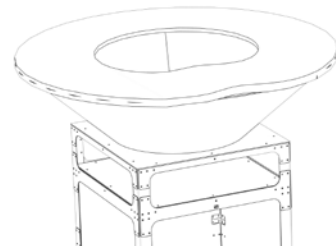
Notice d'utilisation et précautions



3/ UTILISATION

3.1 / BOIS DE CHAUFFAGE

- Pour allumer votre braséro il est conseillé d'utiliser du Hêtre, car il se transforme en charbon de très bonne qualité. Il doit être utilisé bien sec (au maximum 20% d'humidité).
- Le bois de frêne est également un bois adéquat.
- Vous pouvez utiliser du charbon, mais de préférence en le mélangeant avec du bois.
- Le bois tropical doit être utilisé en petite quantité car il produit une trop grande chaleur, ce qui peut entraîner la déformation de la plancha (schéma ci-droite).



3.2 / ESPACE DE RANGEMENT

Les CleverSteam disposent, dans le caisson, d'un espace de stockage pour ranger le bois.

3.3 / FAIRE UN FEU

Empilez les morceaux de bois deux par deux, comme si vous construisiez une cabane en bois (schéma) avec l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée.

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.



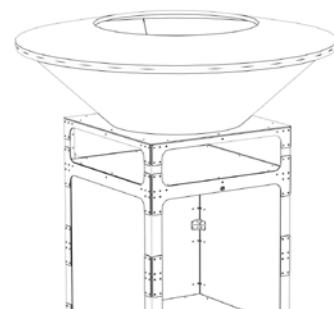
Pour une cuisson de 4 à 5 heures, il vous faudra environ deux sacs à bois de 50 litres chacun en fonction de la température extérieure et des conditions météorologiques.

3.4 / LA PREMIÈRE UTILISATION

3.4.1 - ALLUMAGE

Lors de votre premier allumage il est important de commencer par faire un petit feu d'environ 30 minutes. Lorsque la plancha sera chaude, elle doit se plier légèrement. Effectivement lors de sa fabrication elle a été pressée doucement, donc si le premier feu est trop fort, la plancha pourrait se plier trop.

Il faudra également vérifier qu'elle ne devienne pas convexe (schéma ci-droite). Si tel est le cas ça voudra dire que l'acier n'a pas été bien pressé. Dans ce cas-là, il faudra vous rapprocher de votre revendeur.



BRASERO CLEVERSTEAM



Notice d'utilisation et précautions

3.4.2 - LE TEMPS DE CHAUFFE DE LA PLANCHA

Le temps de chauffe va dépendre de la saison à laquelle vous allez allumer votre CleverSteam.

Au printemps et en été il vous faudra entre 25 et 30 minutes pour que votre plancha soit prête, et environ 45 minutes en automne et en hiver.

3.4.3 - LES HUILES DE CUISSON

Il est conseillé d'utiliser de l'huile d'olive pour les premières utilisations. Après 4-5 utilisations vous pourrez passer sur des huiles avec un point de combustion plus élevé, comme l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide.

3.4.4 - ENTRETIEN DE LA PLANCHA

Lors de la première utilisation de votre CleverSteam il faut nettoyer la plancha des résidus d'origine.

Lorsque votre plaque est bien chaude, il faut verser de l'huile d'olive et l'étaler avec un torchon propre. Répétez cette action deux fois.

Attention ! Cette manipulation doit être faite une fois la plancha bien chaude. Vous risquez, sinon, l'apparition d'une substance collante qui sera très difficile à enlever.

Une fois l'huile d'olive bien étalée au torchon, vous devrez racler les résidus vers le feu, à l'aide d'une spatule. Au bout de plusieurs passages, les résidus vont devenir beiges. C'est le signe que votre plancha est propre et prête pour la cuisson de vos aliments.

3.4.5 - LE FEU

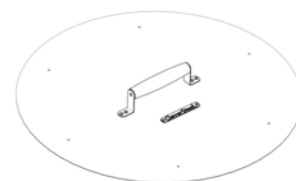
Votre plancha peut atteindre environ 300°C sur le bord intérieur et 200°C sur le bord extérieur.

Ces températures peuvent varier en fonction de la température extérieure et des conditions météorologiques.

Comme indiqué précédemment, il faut commencer par faire un feu selon la méthode de la cabane. Quand votre feu a bien pris vous devez étaler les braises chaudes sous les bords de votre plancha tout en continuant à ajouter des bûches au milieu du cône. Ce procédé est à répéter tout le temps ou vous souhaitez garder votre plancha chaude.

4 / COMMENT ÉTEINDRE LE FEU ?

Il ne faut pas éteindre le feu avec de l'eau. Il doit s'éteindre de lui-même. Vous pouvez utiliser le CleverShutter 850 ou 1 000 suivant votre modèle de plancha. Il va vous aider à éteindre le feu de manière plus rapide. Une fois le CleverShutter placé sur la plancha, il est déconseillé de l'enlever, en effet un apport d'air soudain peut réactiver brutalement le feu.



BRASERO CLEVERSTEAM



Notice d'utilisation et précautions

4.1 / LES CENDRES

Le temps de chauffe va dépendre de la saison à laquelle vous allez allumer votre CleverSteam.

Au printemps et en été il vous faudra entre 25 et 30 minutes pour que votre plancha soit prête, et environ 45 minutes en automne et en hiver.

5/ COMMENT ENTREtenir SON CLEVERSTEAM ?

5.1 / LA PLANCHA

Si elle n'est pas correctement protégée la plancha peut rouiller. Pour bien la protéger et éviter l'oxydation, vous devez :

- La traiter avec de l'huile végétale,
- La protéger avec le CleverCover et y ajouter une protection imperméable.

Si vous ne vous servez pas de votre plancha pendant un long laps de temps, vous devrez la traiter tous les 15 jours avec de l'huile végétale, en spray de préférence pour une utilisation plus simple.

Si votre plancha CleverSteam est fréquemment utilisée, une couche de résidus de carbone va se former dessus. Cette couche de résidus va faciliter l'utilisation de votre plancha, ça va la rendre plus lisse.

Cette couche peut s'effriter. Quand vous vous en apercevez il vous suffit de gratter la partie qui s'enlève avec la spatule et de la réimbiber d'huile. La couche de résidus de carbone se reformera d'elle-même.

5.2 / LE CÔNE

Les cendres doivent être retirées après chaque utilisation afin d'éviter d'obstruer le cône.

Il possède un trou pour l'évacuation de l'eau de pluie, si vous ne possédez pas le CleverCover.

Lors de l'utilisation, de la cendre peut tomber sur le caisson. Il conviendra alors de les souffler pour les enlever.

5.3 / LE CAISSON

Lors de l'utilisation de la plancha, le caisson peut être éclaboussé d'huile. Il est conseillé de traiter le caisson en acier corten avec de l'huile végétale et un torchon propre. Cette action va le rendre plus foncé et rendre invisible les potentielles éclaboussures d'huile de cuisson.

S'il pleut et que vous avez appliqué ce traitement, de l'eau grasse peut s'écouler du caisson en acier Corten. Ce qui peut entraîner des tâches permanentes sur les surfaces en pierre claire ou en bois.

Concernant les rivets en cuivre du caisson, du vert-de-gris apparaîtra avec le temps surtout si votre CleverSteam est soumis de plein fouet aux éléments extérieurs. Il conviendra de les brosser lorsque la situation se présente. Si vous avez poncé et passer un corps gras sur l'intégralité du caisson, vous limiterez au maximum l'apparition du vert-de-gris?



5.4 / PEINTURE NOIRE

Malgré la résistance du laquage noir sur nos CleverSteam black, personne n'est à l'abri d'un petit accident. C'est pour cela que nous mettons à votre disposition un stick de retouche noire, afin que vous puissiez faire des retouches en cas d'éraflures.

6/ LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

6.1 / INSTRUCTION D'INSTALLATION, DE SÉCURITÉ, D'USAGE ET D'ENTRETIEN

Toutes blessures ou dommages résultants du non-respect de cette notice d'instruction, ne seront pas imputables à Cleversteel.

6.2 / CLEVERSTEAM CORTEN

Les CleverSteam en acier corten offrent une grande protection contre la corrosion.

A la livraison, la corrosion a déjà démarré. Il faudra entre 6 à 12 mois pour que la couche de protection devienne « complète ». Lors de ce processus, il est possible que des morceaux ou croûtes se détachent correspondant à la calamine encore présente de l'acier.

Si la protection n'est pas devenue complète, que la corrosion est encore superficielle, les éléments en corten peuvent provoquer des tâches oranges sur tous les éléments leur contact (vêtements, peau...). Ces tâches ne seront pas imputables à Cleversteel.

En cas de précipitations, l'eau de pluie chargée de rouille peut ruisseler des éléments et provoquer des tâches permanentes sur la pierre claire et le bois. Ces tâches ne seront pas imputables à Cleversteel.

Si certains éléments sont moins corrodés que d'autres, ils ne pourront pas prétendre à être changés. La corrosion se fera naturellement. La différence de corrosion entre les éléments ne sera pas imputable à Cleversteel.

6.3 / CLEVERSTEAM BLACK

Les CleverSteam Black, laqués en noir, sont plus sujets aux dommages lors de l'installation et de l'utilisation. En aucun cas ces dommages seront imputables à Cleversteel.

Le laquage noir peut se décolorer en raison des éléments extérieurs et surtout au niveau du cône avec les chauffes successives. Cette décoloration ne sera pas imputable à Cleversteel. Lors de l'entretien de votre cône, vous pourrez le repeindre avec des peintures en bombe spéciales haute température (>600°C) que vous trouverez dans le commerce.

BRASERO CLEVERSTEAM

Notice d'utilisation et précautions



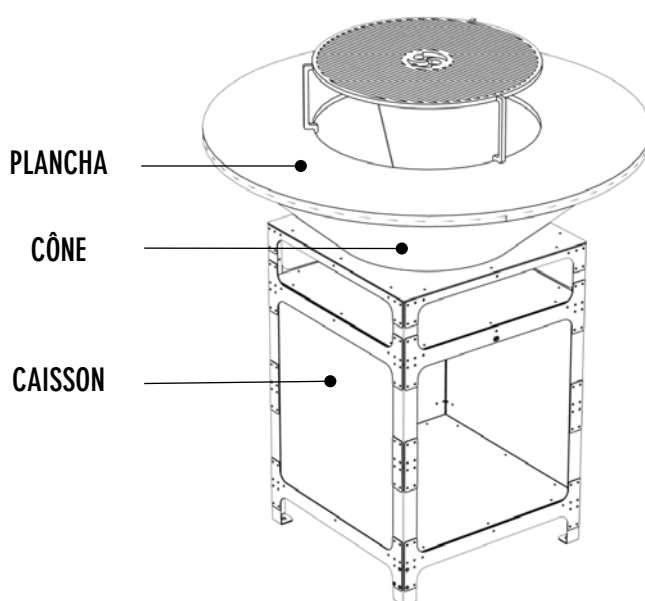
7/ GARANTIE DES ÉLÉMENTS

Pour que les éléments soient garantis faut que le propriétaire du CleverSteam l'ai acheté chez un revendeur agréé ou sur le site internet CleverSteel. Une facture datée, lui sera fournie comme justificatif d'achat.

- Durée de la garantie des différents éléments :

	CORTEN	RAL 9005 HT
CAISSON	2 ANS	1 AN
CÔNE	2 ANS	1 AN
PLANCHA	2 ANS	1 AN

- Seuls les défauts de fabrication sont couverts par la garantie. Elle fonctionne seulement si l'acheteur a assemblé, utilisé et entretenu son CleverSteam comme indiqué dans la notice.
- Les irrégularités visuelles dues au processus de fabrication sont exclues de la garantie.
- La corrosion et la décoloration causées par des facteurs externes sont exclues de la garantie.
- L'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des parties exposées au feu sont exclues de la garantie.





QUEL EST LE MEILLEUR EMPLACEMENT POUR MON CLEVERSTEAM EN CORTEN® ?

L'acier CORTEN® libérant un peu de rouille pendant tout le processus d'oxydation (6 à 18 mois habituellement selon exposition au climat), plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- l'installer sur des supports non poreux au risque d'avoir des tâches sur ceux-ci dans le cas inverse
- utiliser un autre matériau dit « martyr » de protection entre votre CleverSteam et sol
- opter pour un fixateur et stopper ainsi le processus de rouille (une fois la couleur souhaitée obtenue) et de ce fait vous garantir également la teinte et l'aspect (Pour plus d'informations Cf. Fiche CORTEN® Cleversteel)

QUELLES PRÉCAUTIONS DOIS-JE PRENDRE AVANT D'ALLUMER MON BRASERO ?

Ça y est, vous êtes l'heureux propriétaire du brasero CleverSteam et vous allez enfin pouvoir le tester pour la première fois. Tout d'abord assurez-vous de bien enlever et essuyer les éventuelles traces d'huile de fabrication sur la plaque de cuisson. Une fois, les surfaces de la plaque de cuisson et grilles propres et nettoyées avec un dégraissant, le moment est venu de la mise en chauffe.

COMMENT ALLUMER MON BRASERO ?

Le brasero CleverSteam s'allume à la manière d'un barbecue ordinaire ou d'une cheminée et celui-ci est particulièrement conçu et adapté à une cuisson au bois de chauffage, le plus sec possible. Préférez alimenter régulièrement en bois le CleverSteam sans exagérer sur la montée en chauffe.

Une fois le feu allumé et la plaque chaude, vous pouvez alors verser de l'huile d'olive et l'étaler uniformément sur la plaque tout en la grattant pour éliminer les éventuels résidus.

De la même manière, remettez alors de l'huile sur l'ensemble de la surface pour « culotter » la plaque ce qui permettra de la rendre anti-adhésive et la protéger grâce à la fine couche de gras déposée. Cette étape est primordiale pour vous assurer de la longévité de votre plaque. Vous pouvez alors commencer la cuisson !

QUEL COMBUSTIBLE POUR MON CLEVERSTEAM ?

Le bois de chauffage est le plus adapté même si un usage au charbon est possible.

Évitez les bois résineux ou exotiques qui peuvent dégager trop de chaleur et déformer la plaque de cuisson, si l'usage en est trop abondant.

APRÈS USAGE, COMMENT NETTOYER LA PLAQUE ET LA GRILLE DU CLEVERSTEAM ?

Éliminez les résidus d'aliments à l'aide d'huile jusqu'à obtention d'une surface propre.

Huilez une dernière fois l'ensemble de la plaque en acier noir pour la protéger au maximum de la corrosion. En période d'usage restreint il est recommandé de couvrir la plaque ou de la traiter avec de l'huile végétale, en spray pour un usage facilité, et ceci régulièrement (toutes les 2 à 3 semaines).