

OYAT

L'ART DE RASSEMBLER

BIENVENUE DANS
L'AVENTURE OYAT

Mode d'emploi



OYAT



SOMMAIRE

Présentation du brasero de cuisson	4
Installation du bloc de cuisson	4-5
Socle et vasque	4
Plaque de cuisson	5
Utilisation	5
Entretien	5
Intempéries	5
Allumage	6
Première utilisation	6
Culottage	7
Cuisson	7
Eteindre le feu	8
Entretien	8

Clause de non-responsabilité	8-10
Corrosion	8
En extérieur seulement	9
Pieds réglables	9
Allumage	10
Surveillance	10
Conditions de garantie	10-11

Merci d'avoir choisi OYAT, brasero de fabrication française.

Ce guide d'utilisation comporte des conseils d'installation, d'utilisation, d'entretien de votre Brasero OYAT, ainsi que les conditions de garantie.

PRESENTATION DU BRASERO DE CUISSON

Les blocs de cuisson OYAT sont des produits décomposables en plusieurs éléments :

Le socle, la vasque, la plaque de cuisson et le tiroir. Tous les braseros OYAT sont conditionnés dans un carton éco-responsable également fabriqué en France. A noter que les modèles choisis en couleur noire seront enveloppés d'une épaisseur d'emballage supplémentaire afin d'éviter tout dommage lors du transport.

Nous vous proposons deux gammes de bloc de cuisson OYAT. L'« Original », et « Rangement Bûches », comprenant tous deux un tiroir facilitant la récolte des cendres et permettant un appel d'air pour attiser le feu sur toute la durée de votre moment de partage.

INSTALLATION DU BLOC DE CUISSON

Tout d'abord choisissez une surface ininflammable et plane. En raison du poids conséquent des braseros OYAT et afin de prévenir toutes blessures ou dommages sur les produits OYAT, nous vous invitons à effectuer toutes les manipulations à 2 personnes.

• SOCLE ET VASQUE

Après avoir vissé les 4 pieds dans les trous prévus, placez le socle, la face comportant le trou dodécagonal (12 faces) vers le haut, sur la surface choisie. Puis insérer la vasque dans le trou prévu à cet effet. Si votre surface n'est pas totalement de niveau, vous pouvez utiliser les pieds réglables du socle pour régler la différence. À noter qu'ils sont uniquement prévus pour de légers réglages de niveau, et non pour compenser les défauts d'une surface inadéquate à l'installation d'un bloc de cuisson OYAT. Également, une fois installés, les braseros OYAT, ne sont pas destinés à être déplacés. Tout déplacement pourrait endommager les vis des pieds réglables de même que leur surélévation. Nous n'accepterons aucune réclamation ou responsabilité en vertu de la garantie pour tout dommage issu du déplacement de votre bloc de cuisson OYAT. Nous précisons que nos modèles OYAT de couleur noire ont un revêtement thermolaqué, et qu'ils sont donc plus sensibles aux altérations lors de l'installation. Nous ne pourrions être tenus responsables pour tout dommage lié à l'installation de votre bloc de cuisson OYAT.



• PLAQUE DE CUISSON

Comme pour le socle et la vasque, nous vous invitons à manipuler la plaque de cuisson à 2, pour prévenir toutes blessures ou dommages sur votre produit OYAT. Nous vous recommandons de soulever la plaque de cuisson à deux en la saisissant par les bords intérieurs. Lors du placement de la plaque de cuisson sur la vasque, nous recommandons que les deux personnes tiennent d'une main le bord intérieur et de l'autre le bord extérieur de la plaque de cuisson. Puis descendre la plaque de cuisson au-dessus de la vasque jusqu'à l'enclencher dedans. Si la plaque de cuisson ne s'adapte pas totalement, vous pouvez la tourner sur elle-même, pour trouver le bon positionnement.

UTILISATION

Tous les blocs de cuisson OYAT sont conçus pour résister au temps et aux intempéries. Pour nos modèles de couleur noire, nous utilisons un revêtement thermolaqué afin de protéger l'acier qui ne sera pas sujet à la corrosion naturelle due à l'humidité extérieure. Pour nos modèles de couleur Cognac, nous utilisons de l'acier Corten. Cet acier est donc naturellement résistant aux effets perforants de la rouille par cette corrosion naturelle. Il se peut néanmoins que la couleur de votre bloc de cuisson évolue au fur et à mesure de la progression de la corrosion due à l'humidité. À noter que d'éventuelles coulures d'eau corrosive peuvent couler de votre bloc de cuisson et tâcher la surface sur laquelle il se trouve. Nous en déclinons la responsabilité.

INTEMPERIES

Lors d'une inactivité prolongée du bloc de cuisson OYAT nous vous conseillons de huiler votre plaque, et lors d'intempéries, il est conseillé de couvrir votre Braserio OYAT, afin d'éviter la corrosion de la plaque de cuisson.

L'ENTRETIEN

L'entretien de la plaque de cuisson est simple. La plaque en acier est donc sujette à corrosion. Il suffit d'appliquer régulièrement sur la plaque de l'huile végétale dès la réception de votre bloc de cuisson OYAT. Pour cela, il faudra appliquer une petite quantité d'huile végétale à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant après chaque utilisation ou tous les 15 jours lors de période de non-utilisation. Néanmoins toute corrosion peut s'éliminer grâce à de la paille de fer ou une brosse métallique si toutefois la couche de corrosion est conséquente. Dans ce cas précis, préchauffez votre bloc de cuisson OYAT pour faciliter son nettoyage, polissez avec votre brosse puis essuyez le résidu et appliquez l'huile comme à chaque utilisation, et vous retrouverez une plaque propre.





ALLUMAGE

Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons d'utiliser du bois séché. Il a pour avantage, d'être plus inflammable, et évite un surplus de fumée. L'idée est de poser 2 premières bûches au fond de votre cuve, parallèles aux 2 trous d'aération. Puis 2 autres bûches perpendiculaires aux premières, au-dessus des trous. Ainsi, l'air circulera aisément dans la cuve lors de l'allumage. Ensuite comblez le centre de votre cadre avec du bois d'allumage et allumez feu.

Enflammez et entrez au cœur d'OYAT.

Le choix de l'essence de bois utilisée peut faire varier l'efficacité du brasero OYAT, tout comme la taille de vos bûches. Nous recommandons un petit format (35x15) ainsi que le bois de hêtre qui reste le plus neutre et efficace.

PREMIÈRE UTILISATION

Vous voici à l'étape importante de l'installation de votre bloc de cuisson OYAT. Si celle-ci est mal réalisée, des déformations de la plaque de cuisson peuvent apparaître. Il est donc recommandé de suivre les indications suivantes.

Lors de votre première utilisation du bloc de cuisson OYAT, allumez un petit feu, peu puissant d'une vingtaine de minutes, afin d'apporter une première chauffe à votre plaque. Cette première chauffe va permettre à la plaque de cuisson de correctement se mettre en place dans la cuve, et de s'incliner vers l'intérieur du foyer pour prendre sa forme finale. Maintenez ce feu peu puissant jusqu'à observer l'inclinaison de la plaque vers l'intérieur du foyer. Si la première chauffe est trop puissante, elle peut engendrer des déformations de la plaque de cuisson. Si vous observez un gonflement depuis le milieu de la plaque à l'en faire devenir convexe, veuillez nous contacter. En revanche, si les déformations apparaissent à la suite d'un non-respect des consignes de première utilisation, comme l'utilisation de bois inappropriés comme certains bois durs de construction, et générant trop de chaleur pour ces premières utilisations, nous déclinons toute responsabilité, et demande de garantie.

Vidéo-conseil pour la première utilisation





CULOTTAGE

Lors de la fabrication, toutes nos plaques de cuisson OYAT sont enduites d'huile, afin de prévenir la corrosion. En suivant la première chauffe, une fois la plaque inclinée, vous pouvez lancer l'étape du culottage.

Le principe même du culottage consiste à faire brunir une matière grasse sur votre plaque d'acier afin de réaliser une fine couche antiadhésive. Pour cela, il vous suffira, lors de la chauffe, d'huiler votre plaque avec une huile végétale, d'étaler avec un torchon ou du papier absorbant, de laisser brunir, puis de racler le tout vers le foyer. Répétez l'opération 3 fois. Les résidus seront noirs, puis au fur et à mesure ils s'éclairciront. Quand vous n'obtiendrez que des déchets de couleur beige, et une plaque brunie, c'est que votre plaque est prête ! Terminez par un dernier filet d'huile et lancez vos premières cuissons.

CUISSON

Pour réaliser vos cuissons sur la plaque OYAT, il vous faudra atteindre une température d'environ 200 à 250°C. Pour cela, réalisez un cadre de bois et d'allume feu et alimentez régulièrement le foyer. Vous pouvez également ouvrir le tiroir afin d'augmenter le tirage. Cela prendra une trentaine de minutes avant d'atteindre une telle température. Pendant la chauffe, raclez les résidus et essuyez votre plaque de cuisson OYAT avec un torchon huilé. Une fois à température, la plaque semblera sèche, huilez-la de nouveau avec votre torchon. Puis avant chaque cuisson, versez un filet d'huile à l'endroit de votre cuisson. À noter que la plaque de cuisson OYAT aura tendance à accrocher aux aliments lors des premières utilisations, le temps que le processus de culottage se termine. Plus vous utiliserez votre bloc de cuisson OYAT, plus il vous sera facile d'apprécier vos cuissons ainsi que la simplicité de son entretien. Pensez également que pour gérer vos cuissons, l'extérieur de la plaque sera forcément moins chaud que l'intérieur. Ce qui vous permet de jouer sur les températures en fonction de l'aliment à cuire ou à colorer. Après vos cuissons, il vous suffira de racler les résidus de la plaque vers le foyer, et de passer votre torchon huilé sur l'ensemble de la plaque de cuisson OYAT.

ETEINDRE LE FEU

Comme pour une cheminée, la façon la plus simple d'éteindre le feu, reste de le laisser se consumer tout seul jusqu'à s'éteindre. Veuillez rester prudent quant aux cendres, braises et au bloc de cuisson OYAT qui eux, resteront chauds encore longtemps après l'utilisation. Pour plus d'efficacité et de sécurité nous vous conseillons toutefois de couvrir le feu. Pour cela, nous proposons un étouffoir permettant d'éteindre le feu aisément et en toute sécurité. Noter que vous ne devez jamais essayer d'éteindre le foyer de votre bloc de cuisson OYAT avec de l'eau ! Nous conseillons également de vider les cendres de votre bloc de cuisson OYAT après chaque utilisation, une fois celles-ci froides.

ENTRETIEN

Les blocs de cuisson OYAT demandent peu d'entretien. Il vous suffira de prendre cette habitude de racler votre plaque de cuisson OYAT avant et après chaque utilisation, puis de l'essuyer avec un torchon huilé pour prévenir la corrosion. Il faudra tout de même passer ce torchon huilé tous les 15 jours lors des périodes d'inactivité pour éviter l'apparition de corrosion. Si toutefois celle-ci arrive, il vous est facilement possible de l'enlever, en frottant ou brossant et raclant à l'aide de brosse métallique ou de racler puis de passer votre torchon huilé sur la plaque de cuisson OYAT.

CLAUSE DE NON RESPONSABILITÉ

• CORROSION

À l'exception de la plaque de cuisson, des pieds réglables, des vis, tous les éléments en acier de la collection OYAT Cognac, sont en acier corten. L'acier corten est un acier qui développe une corrosion tout au long de sa vie. Cette corrosion le protège des effets néfastes de la rouille. C'est avec le temps, que cette corrosion s'installe naturellement sur les surfaces de nos produits en acier corten. Etant un phénomène naturel dépendant de l'humidité et de l'endroit où il se trouve, il se peut que la corrosion ne soit pas régulière sur toutes les surfaces. Dans le cas présent, ces pièces ne feront pas l'objet de remplacement. C'est sous l'effet de la nature que votre pièce deviendra unique.



Quant à la corrosion pouvant apparaître sur la plaque de cuisson dû à un culottage ou entretien (graissage) insuffisant, nous ne serons pas en mesure de remplacer la pièce pour ce motif. Néanmoins, il vous sera toujours possible de résoudre le problème avec un ponçage sur la surface oxydée, et renouveler l'opération du culottage.

- **EN EXTERIEUR SEULEMENT**

Aucun des blocs de cuissons OYAT n'est destiné à être utilisé dans un espace partiellement ou totalement clos. Une utilisation dans un tel espace peut causer un excès de fumées dangereuses pouvant provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Assurez-vous également de ne pas placer votre bloc de cuisson OYAT à proximité de matériaux hautement inflammables. Tant que la corrosion n'est pas entièrement terminée (patinage), les pièces en acier corten peuvent tâcher. Les vêtements, la peau ou la surface sur laquelle repose votre produit OYAT, peuvent subir une coloration orange, que ce soit par contact ou par coulure d'eau colorée par la corrosion. Nous déclinons toute responsabilité quant à ces éventuelles tâches. Aussi, il se peut que la couche de corrosion s'écaille si elle est exposée à un trop haut taux de salinité, comme en bord de mer ou sur le littoral. Cela n'endommage en rien votre produit OYAT, la corrosion reviendra d'elle-même. Il faudra néanmoins retirer la corrosion écaillée afin d'éviter toute tâche sur les surfaces proches. Nous ne serions pas tenus responsables si cela arrivait. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour tout dommage issu de la corrosion de nos produits.

- **PIEDS REGLABLES**

Une fois installés, les pieds réglables peuvent être utilisés pour mettre à niveau les blocs de cuisson OYAT. Néanmoins, l'utilisation de ces pieds réglables, n'a pas pour but de compenser un trop fort déséquilibre du bloc dû à une surface non adaptée. L'utilisation excessive de ces pieds réglables engendrerait une usure prématurée. Nous ne pourrions être tenus pour responsables de tout dommage dû à une mauvaise utilisation des pieds réglables. Aussi, les blocs de cuisson OYAT n'ont pas vocation à être déplacés une fois installés. Tout déplacement pourrait endommager les pieds réglables ou toute autre pièce visant à les stabiliser. Nous n'accepterons pas les demandes de prise en charge par la garantie ni aucune responsabilité pour tout dommage résultant du déplacement de ces éléments.

- **ALLUMAGE**

Nous déconseillons fortement d'utiliser de l'alcool, du pétrole ou autres produits chimiques lors de l'allumage de votre brasero OYAT. Cette pratique peut s'avérer très dangereuse en termes de sécurité et pour la santé en affectant les aliments cuits dessus, que ce soit par projection ou par fumées nocives. Nous déclinons toutes responsabilités quant à des problèmes de santé liés à l'utilisation de substances chimiques lors de l'allumage de votre bloc de cuisson OYAT. De plus, assurez-vous d'installer votre bloc de cuisson à distance de tout matériau hautement inflammable.

- **SURVEILLANCE**

Eteint, votre bloc de cuisson OYAT n'est pas dangereux outre son poids conséquent. Allumé, votre bloc de cuisson OYAT ne doit pas être laissé sans surveillance, et doit être tenu à l'écart des enfants et animaux domestiques.

CONDITIONS DE GARANTIE

Chaque module OYAT est soumis à garantie pour les acheteurs, particuliers ou professionnels, à conditions que leurs achats aient été effectués sur notre site, et conservé avec la facture qui fait office de garantie.

	Particulier	Professionnel
Plaque de Cuisson	5 ans	3 ans
Cuve	1 an	1 an
Pièces en acier corten (hors cuve)	5 ans	3 ans
Pièces avec revêtement (hors cuve)	2 ans	1 an
Pièces en bois	2 ans	1 an
Pieds réglables	2 ans	1 an

ATTENTION !

- Attention ! Le bloc cuisson OYAT est un outil chauffant. Ne pas le manipuler pendant ou juste après son utilisation.
- Attention ! La température maximal autorisée de la plaque de cuisson est de 300°C.
- Attention ! Ne pas utiliser dans un espace clos.
- Attention ! Maintenir les enfants et animaux domestiques à distance du bloc cuisson OYAT.
- Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre produits chimiques que ce soit pour allumer, raviver ou nettoyer votre bloc de cuisson OYAT.
- Utilisez uniquement des allume-feu conformes à EN 1860-3.



OYAT

86 Avenue Maryse Bastié, 16340 l'Isle d'Espagnac
05 16 50 80 01



OYAT

L'ART DE RASSEMBLER

Retrouvez nous !



www.oyat-france.com

