

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
Socle et vasque	4
Plaque de cuisson	5
Utilisation	5
Entretien	5
Intempéries	5
Alimentation	6
Première utilisation	6
Culottage	6
Cuisson	8
Eteindre le feu	7
Entretien	7
	8

Billot	8
Corrosion	8
Bois	8
Pieds réglables	9
En extérieur seulement	9
Allumage	9
Surveillance	10 - 11
Conditions de garantie	

Tout d'abord nous vous remercions d'avoir choisi OYAT, brasero de fabrication française. Ce guide d'utilisation comporte des conseils d'installation, des conditions de garantie ainsi que des conseils d'utilisation et d'entretiens de votre brasero OYAT.

PRESENTATION DU BRASERO DE CUISSON

Les blocs de cuisson OYAT sont des produits décomposables en plusieurs éléments : Le socle, la vasque et la plaque de cuisson. Tous les blocs de cuisson OYAT sont conditionnés à l'envers pour une meilleure stabilité lors du transport, dans un carton éco-responsable. 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. La gamme Classique qui comprend un tiroir pour facilement récolter les cendres et un tirant 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. Nous vous invitons à effectuer toute manipulation à deux personnes, dû au poids conséquent des blocs de cuisson OYAT, afin de prévenir toutes blessures, ou dommages sur les produits OYAT.

SOCLE ET VASQUE

Placez le socle, la face comportant le trou circulaire 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. A noter qu'ils sont uniquement prévus pour de légers réglages de niveau, et non pour compenser les défauts d'une surface inadéquat à l'installation d'un bloc de cuisson OYAT. Également, une fois installés, les blocs de cuisson OYAT, ne sont pas destinés à être déplacés. Tout déplacements 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 issus du déplacement de votre bloc de cuisson OYAT. En précisant que nos modèles OYAT de couleur noir ont un revêtement thermolaqué, et qu'ils sont donc plus sensibles aux altérations lors de l'installation. Nous ne pourrons être tenus responsables pour tout dommages liés 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 deux, à cause de son poids considérable, 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.

L'ENTRETIEN

L'entretien de la plaque de cuisson est simple. Il suffit d'appliquer sur la plaque et la bordure de l'huile végétale régulièrement dès la réception de votre bloc de cuisson OYAT. La plaque en acier est donc sujette à corrosion. Pour éviter cela, il suffit d'appliquer une petite quantité d'huile végétale à l'aide d'un linge 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, préchauffer votre bloc de cuisson OYAT pour faciliter son nettoyage, polir avec votre brosse puis essuyer le résidu et appliquez l'huile comme à chaque utilisation, et vous retrouverez une plaque propre.

INTEMPERIES

Lors d'une inactivité prolongée du bloc de cuisson OYAT, ou lors d'intempéries, il est conseillé de couvrir votre Brasero OYA

UTILISATION

Tous les blocs de cuisson OYAT sont conçus pour résister au temps et aux intempéries. Pour nos modèles de couleur noir, 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 protégé des 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. A noter que d'éventuelles coulures d'eau corrosive peuvent couler de votre bloc de cuisson et tacher la surface sur laquelle il se trouve. Nous en déclinons la responsabilité.





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 fumées. L'idée est de poser une première buche au fond de votre cuve, la couvrir d'une poignée de votre allume feu, puis de former par-dessus un tipi avec deux autres buches. Enflammez et entretenez 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 buches. Nous recommandons un petit format (40x15) ainsi que le bois de hêtre qui reste le plus neutre et efficace.

PREMIERE 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 de votre bloc de cuisson OYAT, allumez un petit feu, peu puissant d'une trentaine de minutes, afin d'apporter une première chauffe à votre plaque. Lors de la fabrication, une pression est exercée au centre de la plaque pour orienter les résidus et coulures vers le foyer lors de vos cuissons. Cette première chauffe va permettre à la plaque de cuisson de bien se mettre en place dans la cuve. Si elle est trop puissante, elle peut engendrer des déformations de la plaque de cuisson. Si la plaque de cuisson connaît un gonflement depuis le milieu et en devient convexe, veuillez nous contacter. En revanche, si les déformations apparaissent suite à un non-respect des consignes lors de la première utilisation, comme l'utilisation de bois inappropriés comme certain bois dur de construction, et générant trop de chaleur pour ces premières utilisations, nous déclinons toutes responsabilités, et demande de garantie dans ce cas-là.

CULOTTAGE

Lors de la fabrication, toutes nos plaques de cuisson OYAT, sont enduites d'huile afin de prévenir la corrosion. Après avoir réalisé la première chauffe, avec un petit feu pendant une trentaine de minutes, vous pouvez lancer un feu plus important afin de lancer une première cuisson, sachant que toutes les plaques de cuisson OYAT font 10mm d'épaisseur. Une fois chauffée, versez un filet d'huile d'olive sur l'ensemble de la plaque de cuisson OYAT, et l'étaler avec un torchon. Répétez cette opération 3 fois. Puis racler à l'aide d'une spatule, comme celle que nous proposons dans nos nombreux accessoires OYAT, les déchets noirs vers le foyer.



Renouveler l'opération, huile d'olive, étalez au torchon puis raclez. 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 d'olive et lancez vos premières cuissons.

CUISSON

Pour réaliser vos cuissons sur la plaque OYAT, il vous faudra atteindre une température d'environ 200°C. Pour cela, réalisez ce tipi de bois et d'allume feu et alimentez régulièrement le foyer. Cela prendra une trentaine de minutes avant d'atteindre une telle température. Pendant la chauffe, racler les résidus et essuyer 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, verser un filet d'huile à l'endroit de votre cuisson.

A 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. Mais 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 dans nos accessoires différents modèles d'étouffoirs qui vous permettront 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.

BILLOT

Notre gamme de produits d'extérieur, comprend un bloc de cuisson, mais elle peut également s'accompagner d'un bloc billot. Celui-ci est également un bloc modulaire composé de deux éléments. Un socle qui comprend les mêmes caractéristiques que le socle de votre bloc de cuisson OYAT, et d'un billot en bois de hêtre. Le socle étant en acier, il peut donc rester en extérieur tout au long de l'année. Mais la partie supérieure du billot, est-elle en bois massif de hêtre. Elle devra donc être nettoyée à la main, et stockée dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité, de préférence à l'intérieur. Lors d'une exposition trop longue à l'humidité, elle pourrait se déformer ou se fissurer. Nous ne serions pas tenus pour responsables si le bois, étant un produit naturel, venait à subir des déformations ou fissures. De plus, la planche épaisse en bois massif de hêtre du bloc billot, n'est pas réalisée selon les standards d'un billot professionnel. Nous refuserons toutes réclamations et déclinons la responsabilité d'une usure due à une utilisation non adaptée de la pièce en bois.

CLAUSE DE NON RESPONSABILITÉ

CORROSION

A l'exception de la plaque de cuisson, des pieds réglables, des aimants, des vis et du plan de travail en bois, 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 remplacements. C'est sous l'effet de la nature que votre pièce deviendra unique.



Tant que la corrosion n'est pas entièrement terminée, les pièces en acier corten peuvent être tâchantes. 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 toutes responsabilités 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 toutes taches sur les surfaces proches. Nous ne serons pas tenus responsables si cela arrivait. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour tout dommages issus de la corrosion de nos produits.

BOIS

Certains produits de nos collections sont en bois. Aucune de ces pièces ne doivent être conservées en extérieur. L'humidité risquerait de les déformer ou fissurer. Nous vous conseillons donc de les nettoyer à la main, et non en machine à laver, après chaque utilisation, et de les stocker dans un endroit sec. Notre planche en bois sur le model Bloc Billot OYAT, est réalisée en bois de hêtre. Essence de bois totalement adéquat pour cuisiner dessus. Le bois de hêtre étant neutre et inodore et ne transférant aucun goût indésirable aux aliments posés dessus.

PIEDS REGLABLES

Une fois installés, les blocs de cuisson, ou billot OYAT, des pieds réglables peuvent être utilisés pour mettre à niveau le bloc. 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 ou billot OYAT n'ont pas vocation à être déplacés une fois installés. Tout déplacements pourraient endommager les pieds réglables ou toutes autres pièces 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.

EN EXTERIEUR SEULEMENT

Aucun des blocs de cuisson OYAT ne sont destinés à être utilisés 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 des déformations ou fissures

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 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 matériaux hautement inflammables.

SURVEILLANCE

Éteint, vos blocs de cuisson ou blocs billot OYAT ne sont pas dangereux outre leur poids conséquent. Allumé, votre bloc de cuisson OYAT ne doit pas être laissé sans surveillance, et doivent être tenus à l'écart les enfants et animaux domestiques.

CONDITIONS DE GARANTIE

Chaque modules, cuisson et billot OYAT sont soumise 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 ans	1 ans
Pièces en acier corten (hors cuve)	5 ans	3 ans
Pièces avec revêtement (hors cuve)	2 ans	1 ans
Pièces en bois	2 ans	1 ans
Pieds réglables	2 ans	1 ans

ATTENTION !

- Attention ! Le bloc cuisson OYAT est un outil chauffant. Ne pas le manipuler pendant ou juste après son utilisation.
- 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

L'ART DE RASSEMBLER

Retrouvez nous !



[www.oyat-france.com!](http://www.oyat-france.com)

