

MANUEL
D'INSTALLATION & D'UTILISATION

Ripaillou
La chaleur du partage



Sermabat
ZA de la Fontaine, 63500 Orbeil
contact@ripaillou.fr
06 61 80 45 28

ATTENTION

- L'utilisation non conforme de ce brasero peut entraîner des blessures ou des dommages matériels. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des précautions de sécurité énoncées dans ce manuel.
- Utilisation en extérieur uniquement : Ne jamais utiliser le brasero dans un espace fermé ou partiellement couvert (tente, véranda, garage, caravane, etc.). L'accumulation de fumées peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone, pouvant être mortelle.
- N'utilisez jamais d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver le feu. Employez uniquement des allume-feu conformes aux réglementations en vigueur.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque le brasero est allumé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de son utilisation, votre brasero atteindra des températures très élevées. Ne le déplacez jamais lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne tentez pas de retirer ou de déplacer les accessoires du brasero lorsqu'il est chaud.
- N'éteignez jamais le feu avec de l'eau, cela pourrait causer des projections dangereuses et endommager votre équipement.

Conservez cette notice d'utilisation.



TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|-----------|---|----|
| 01 | DESCRIPTION DU PRODUIT | |
| | 1.1 Spécifications techniques | 03 |
| | 1.2 Vue éclatée du produit | 03 |
| 02 | INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ | |
| 03 | GUIDE D'UTILISATION | |
| | 3.1 Installation et montage | 05 |
| | 3.2 Première utilisation | 05 |
| | 3.3 Préparation avant utilisation | 06 |
| | 3.4 Allumage et gestion du feu | 06 |
| | 3.5 Cuisson et température | 07 |
| | 3.6 Extinction du feu | 08 |
| 04 | CONSEILS D'ENTRETIEN | |
| | 4.1 La plaque de cuisson | 09 |
| | 4.2 Le foyer | 09 |
| | 4.3 Durée de vie prolongé | 09 |
| 05 | CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ | |

01 | DESCRIPTION DU PRODUIT

Merci pour votre achat ! Nous sommes ravis que vous ayez choisi Ripaillou et espérons que votre brasero vous offrira de nombreux moments conviviaux.

1.1 Spécifications techniques

Le brasero Ripaillou se compose d'une embase ouverte pour le rangement du bois, d'une vasque en acier standard S235 avec une peinture thermolaquée laquée, ainsi que d'une plaque de cuisson en acier.

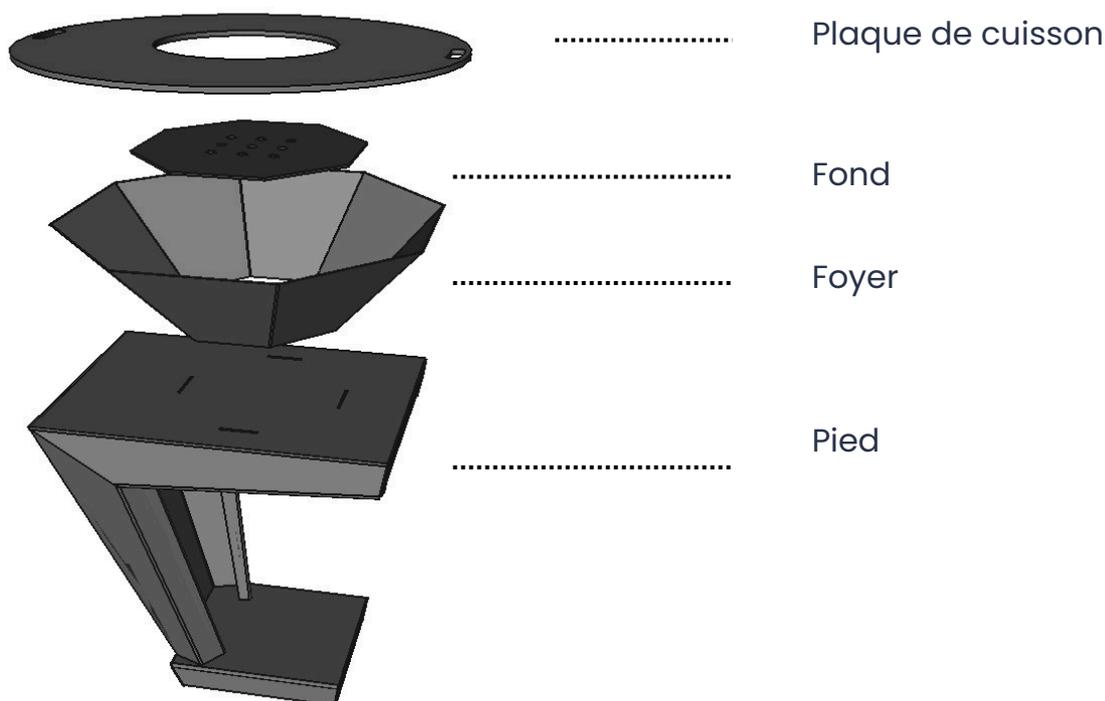
La plaque de cuisson mesure 870 mm de diamètre et 10mm d'épaisseur.

Le brasero est 100 % fabriqué en France par l'entreprise SERMABAT, membre de la French Fab depuis 2024.

Aucune visserie n'est nécessaire pour le montage (hors roulettes vendues séparément).

Le brasero Ripaillou est conforme à la norme CE et à la norme NF EN 1860 en cours.

1.2 Vue éclatée du produit



02 | INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Installation et manipulation : En raison du poids important des éléments, l'installation, le déplacement et le rangement du brasero doivent être effectués par au moins deux personnes pour éviter tout risque de blessure.

Emplacement : Placez le brasero Ripaillou sur une surface dure, plane, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous que la zone autour de l'unité de cuisson soit éloignée de tout matériau inflammable.

Utilisation en extérieur uniquement : N'utilisez jamais le brasero Ripaillou à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou totalement fermé (garage, terrasse couverte, tente...), afin d'éviter les risques d'intoxication au monoxyde de carbone et d'incendie.

Surveillance : Ne laissez jamais l'unité de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en fonctionnement. Gardez les enfants et animaux domestiques à distance pendant l'utilisation et tant que l'appareil reste chaud.

Déplacement : Ne déplacez jamais l'unité de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou encore chaude.

Combustibles dangereux : attention, ne pas utiliser les combustibles suivants :

- Gaz (propane, butane) et bioéthanol : Non compatible
- Bois traité, peint ou verni : Émet des fumées toxiques et peut encrasser le brasero.
- Bois humide ou vert : Produit une fumée excessive et favorise la corrosion de l'acier.
- Déchets, papier, carton, plastiques : Dangereux pour la santé et nocifs pour l'environnement.

Chaleur et brûlures : Ne touchez jamais la plaque de cuisson ou d'autres parties métalliques de l'unité lorsqu'elles sont encore chaudes. Utilisez des gants thermiques adaptés pour manipuler les accessoires ou ajuster les éléments de cuisson.

Extinction et précautions contre l'eau : Ne versez jamais d'eau directement sur la plaque de cuisson en cours d'utilisation ou chaude. N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.

Entretien et stockage : Assurez-vous que l'unité soit totalement refroidie avant tout nettoyage, entretien ou rangement. Stockez l'appareil dans un endroit sec et abrité lorsqu'il n'est pas utilisé.

3.1 Installation et montage

La cuve est posée sur le socle dans les encoches prévues à cet effet, puis l'anneau de cuisson est positionné sur la cuve. Vérifiez l'alignement des composants pour éviter tout déséquilibre thermique ultérieur.

Assurez-vous que le brasero est parfaitement stable et qu'il repose sur une surface plane, dure et non inflammable.

3.2 Première utilisation

Lors du premier allumage, la chaleur générée par le feu doit provoquer une déformation vers l'intérieur de la plaque, facilitant l'écoulement des graisses vers le foyer. Si la plaque se bombe vers l'extérieur, éteignez le feu, laissez refroidir, puis retournez-la avant de recommencer. Ce phénomène dépend de la dilatation différentielle de l'acier et conditionne l'efficacité des cuissons ultérieures.

Pourquoi culotter la plaque de cuisson ?

Le culottage est une étape essentielle qui consiste à créer une fine couche protectrice sur la plaque de cuisson afin d'améliorer son antiadhérence et de la protéger contre la corrosion. Il permet également une meilleure répartition de la chaleur et prolonge la durée de vie de la plancha.

Préparation avant le culottage :

- Nettoyage initial : Avant toute première utilisation, nettoyez soigneusement la plaque avec un chiffon non pelucheux et de l'eau savonneuse pour éliminer les résidus de fabrication. Séchez complètement pour éviter l'apparition de rouille.
- Choix de l'huile : Utilisez une huile végétale à point de fumée élevé, comme l'huile de tournesol, de colza ou de pépins de raisin. Évitez les huiles à faible point de fumée (beurre, huile de lin), qui pourraient laisser des dépôts collants.

Etapes du culottage :

- Allumage du brasero : Faites un feu doux avec des bûches bien sèches (35 cm max) et laissez chauffer la plaque pendant environ 30 à 45 minutes, jusqu'à atteindre une température de 150 à 200°C.
- Application de l'huile : Avec un chiffon ou du papier absorbant, appliquez une fine couche d'huile sur toute la surface chaude, y compris les bords. Assurez-vous d'une répartition homogène sans excès.

- Polymérisation : Augmentez progressivement l'intensité du feu jusqu'à ce que l'huile commence à fumer (environ 250°C). Laissez l'huile brûler jusqu'à carbonisation complète.
- Refroidissement et répétition : Laissez refroidir naturellement. Répétez le processus 2 à 3 fois jusqu'à obtenir une surface brun foncé uniforme. La plaque est alors prête à l'emploi.

3.3 Préparation avant utilisation

Nettoyage de la surface de cuisson :

Avant chaque utilisation, appliquez une fine couche d'huile alimentaire sur la plaque de cuisson. Pour cela :

- Utilisez une spatule métallique pour bien répartir l'huile sur toute la surface.
- Passez un essuie-tout imbibé d'huile afin d'éliminer les résidus et protéger la plaque contre l'oxydation.

Préparation du foyer :

- Disposez du bois de chauffage sec ou des briquettes de bois au centre du brasero.
- Assurez-vous que les morceaux de bois sont bien espacés pour faciliter l'allumage et assurer une bonne circulation de l'air.

3.4 Allumage et gestion du feu

Allumage du feu :

- Préparation du foyer : Placez des morceaux de petit bois et un allume-feu au centre du brasero. Assurez-vous que le bois est bien sec pour un allumage rapide et efficace.
- Allumage : Utilisez un briquet ou des allumettes pour enflammer l'allume-feu. Laissez les petites flammes se développer avant d'ajouter progressivement des morceaux de bois plus gros.
- Répartition des flammes : Une fois le feu bien démarré, répartissez les bûches de manière homogène pour assurer une chauffe uniforme de la plaque.

Gestion du feu et de la température :

Après environ 30 minutes, la plaque de cuisson atteindra une température suffisante pour débiter la cuisson des aliments.

- Ajoutez du bois selon vos besoins pour maintenir la chaleur souhaitée. Une combustion trop intense peut provoquer une chaleur excessive, tandis qu'un feu trop faible ralentira la cuisson.

- Répartissez bien les braises dans la cuve pour assurer une diffusion homogène de la chaleur et éviter les zones froides.
- Évitez la surchauffe de l'appareil, car cela peut altérer la cuisson et présenter un risque pour la sécurité

Toutes les essences de bois sont autorisées, mais évitez les bois résineux et exotiques, qui peuvent provoquer une surchauffe excessive et entraîner une déformation anormale de la plaque de cuisson.

3.5 Cuisson et température

Avant de commencer, il est essentiel de vous équiper de gants de protection et de tabliers résistants à la chaleur pour vous protéger contre les brûlures et les éclaboussures accidentelles.

Pour garantir une cuisson optimale et préserver votre unité de cuisson Ripaillou, suivez ces recommandations :

Mise en température de la plaque de cuisson :

La température extérieure joue un rôle important dans le temps nécessaire à la chauffe correcte de votre plancha. En moyenne, comptez :

- 20 à 30 minutes au printemps et en été,
- 35 à 45 minutes en automne et en hiver.

La plaque de cuisson ayant une certaine épaisseur, il est recommandé de laisser le feu se stabiliser avant d'y déposer les aliments. Attendez environ 20 minutes après l'apparition des premières braises pour que la plaque atteigne une température homogène.

Régulation du feu :

- La chaleur de la plaque varie en fonction de l'intensité du feu et de la quantité de bois utilisée.
- Ajoutez du bois régulièrement pour maintenir la température.
- Répartissez les braises pour une diffusion homogène de la chaleur.

Préparation et cuisson des aliments :

- Ajoutez un peu d'huile végétale sur la plaque chaude pour éviter que les aliments ne collent. Lors des premières utilisations, l'huile d'olive est recommandée car son point de combustion plus bas contribue à former une patine naturelle sur la plaque de cuisson.
- Disposez les aliments sur la plaque chaude et ajustez leur position en fonction de l'intensité de cuisson souhaitée :
 - Le centre de la plaque est généralement plus chaud, idéal pour saisir les viandes et poissons.

Les bords offrent une chaleur plus douce, parfaite pour les légumes et cuissons lentes.

- Retournez les aliments avec des ustensiles adaptés comme des spatules et pinces en métal, spécialement conçus pour la cuisson à la plancha. Cela permet de préserver la plaque et de cuisiner en toute sécurité.
- Une fois la cuisson terminée, laissez la plaque refroidir progressivement avant de procéder à l'entretien.

En suivant ces conseils, vous profiterez pleinement de votre Ripaillou pour des grillades savoureuses et parfaitement maîtrisées

3.6 Extinction du feu

La meilleure façon d'éteindre le feu de votre brasero est de le laisser se consumer naturellement jusqu'à extinction complète des braises.

4.1 La plaque de cuisson

Pour préserver la qualité et la longévité de votre plaque de cuisson, il est recommandé de l'entretenir après chaque utilisation.

- Nettoyage à chaud : Il est préférable de nettoyer la plancha lorsqu'elle est encore chaude. Grattez les résidus alimentaires à l'aide d'une spatule en métal ou d'une brosse spéciale pour plancha.
- Évitez les produits abrasifs : N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de produits abrasifs qui pourraient endommager la surface de cuisson.
- Protection contre la rouille : La plaque de cuisson étant en acier, elle peut rouiller si elle n'est pas correctement entretenue. Après chaque nettoyage, appliquez une fine couche d'huile végétale pour la protéger de l'humidité et éviter l'oxydation.
- Entretien régulier : Si la plancha n'est pas utilisée pendant une longue période, il est conseillé de la huiler tous les 15 à 30 jours afin de maintenir une surface hydrophobe.

Formation d'une patine naturelle : Avec le temps et les utilisations fréquentes, une couche lisse de résidus de carbone se forme sur la plaque, améliorant ainsi son antiadhérence. Si cette couche s'écaille par endroits, grattez simplement les éclats et appliquez à nouveau de l'huile pour la renouveler progressivement.

4.2 Le foyer

Pour garantir le bon fonctionnement de votre brasero Ripaillou, retirez les cendres après chaque utilisation. Leur accumulation peut obstruer le foyer et nuire à la combustion.

Si des cendres humides restent trop longtemps en contact avec la surface métallique, de la rouille peut apparaître à l'intérieur et à l'extérieur du foyer.

4.3 Durée de vie prolongée

Une fois complètement refroidi, rangez votre brasero dans un endroit sec et protégé des intempéries. Couvrez-le avec la bâche adaptée pour prévenir l'oxydation et prolonger sa durabilité. Stockez-le dans un lieu sûr, hors de portée des enfants et des animaux.

Attention : Ne pas couvrir le brasero de sa bâche temps qu'il est encore chaud.

05 | CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

Sécurité et responsabilité de l'utilisateur :

L'utilisateur est seul responsable de l'installation et de l'utilisation du brasero conformément aux instructions fournies dans cette notice. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages matériels ou corporels résultant d'un usage inapproprié, d'un non-respect des consignes de sécurité ou de l'utilisation d'un combustible non recommandé.

Surveillance et protection des personnes :

Ce brasero ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Il est strictement interdit de l'utiliser à proximité d'enfants, d'animaux ou de matériaux inflammables.

Conditions météorologiques et environnementales :

L'utilisation du brasero par temps venteux ou dans des conditions météorologiques extrêmes est déconseillée, afin d'éviter tout risque de propagation du feu ou de dommages au produit.

Entretien et modifications :

Toute modification du brasero ou utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant peut entraîner des risques de sécurité. L'utilisateur est responsable du bon entretien du brasero afin de garantir son bon fonctionnement et sa durabilité.

Modification de l'aspect physique du brasero :

Les rayures, changements de couleur et traces d'oxydation liés à l'usage normal du brasero ne sont pas considérés comme des défauts de fabrication. En fonction de l'environnement (humidité, pluie, stockage en extérieur), une légère oxydation peut apparaître. Cela est normal pour l'acier brut et peut être atténué avec l'application d'une huile protectrice. Pour ralentir l'oxydation, il est recommandé de stocker le brasero dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.