



lierre

EDITION

DESIGNERS EPICURIENS

p7 L'histoire
des designers
épicuriens

p8•9
Présentation
du B90

p10•11
Mise en
service

p12•13
Précautions
d'emploi

p14•15
Allumage
& Utilisation

p16•17
Nettoyage
& Entretien

p18
Clause de non-
responsabilité

p20
Garantie
du produit



Bienvenue dans le club des gourmets décomplexés.

Vous venez d'acquérir le Brasero B90, le brasero haut de gamme, innovant, de qualité et entièrement fabriqué en France.

Nous vous souhaitons de bons moments partagés et des apartés culinaires exceptionnels.

Welcome to the uninhibited gourmet club.

You have just bought a B90 brazier, the upmarket, innovative, high-quality brazier designed and made entirely in France.

We hope you'll enjoy lots of happy moments around it together, as well as taking part in some amazing culinary conversations.

MERCI



p7 L'histoire
des designers
épiciuriens

Le feu ou le point de départ de l'aventure LIERRE ÉDITION.

Imaginez une bande de copains qui refait le monde autour d'un barbecue le soir à la nuit tombée.

Un barbecue reste convivial mais exclut le cuisinier de l'ambiance générale de la soirée. Et puis comme une envie de repas sains, équilibrés et délicieux, de légumes grillés, de gambas flambées... les flammes ardentes délient l'imagination et la création.

Entourés de tous leurs acolytes, ils imaginent le feu au centre de la complicité, l'extérieur comme une pièce à vivre à part entière.

**Ces designers épiciuriens ont
conçu ce soir-là le Brasero B90
qui allie le plaisir du feu à la
cuisson des aliments.**

The story behind the epicurean designers

Fire or how the LIERRE ÉDITION adventure started. *Try and imagine a group of pals putting the world to rights around a barbecue in the evening at nightfall.*

A barbecue is a convivial moment spent together but the person in charge of the cooking is left out of it all. Then with the desire to eat healthy, well-balanced, delicious meals, grilled vegetables, prawn flambé and so on... the fiery flames unleashed imagination and creation.

Surrounded by all their mates, they imagined the fire being at the centre of their complicity and the outside space becoming a sort of living-room in its own right.

That night those epicurean designers came up with the idea of the B90 Brazier which brings together the pleasure of sitting around a fire and the cooking of food.

p8•9
Présentation
du B90

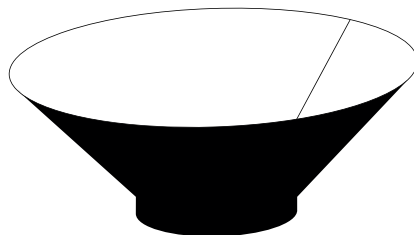
LA GRILLE



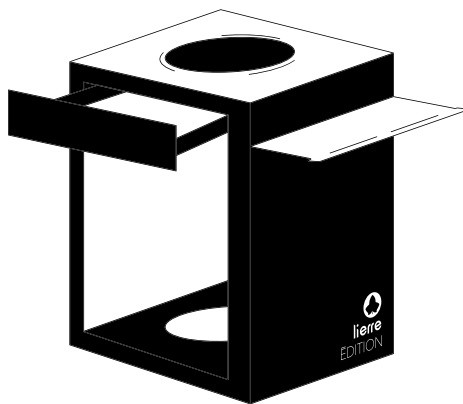
**LA PLAQUE
DE CUISSON**



LA CUVE



LE SOCLE



LE B 90, est un équipement pratique qui permet d'allier le plaisir d'un feu de camp avec la cuisson d'aliments sur une plaque de cuisson ou une grille.

LES ÉLÉMENTS & MATÉRIAUX UTILISÉS

- **LE SOCLE**, équipé d'une étagère rétractable et d'un bac de récupération des cendres (acier thermolaqué)
- **LA CUVE** (Acier thermolaqué avec peinture haute température)
- **LA PLAQUE DE CUISSON** (Acier 12 mm d'épaisseur) Les deux poignées de manutention sont amovibles et se fixent sur la plaque grâce aux perçages prévus à cet effet.
- **LA GRILLE** amovible

***THE B 90**, is a practical piece of equipment which enables you to combine the pleasure of a camp fire with cooking food on a hotplate or a barbecue*

- **THE BASE** equipped with a retractable shelf and a tray to collect the ashes (thermo-lacquered steel)
- **THE TANK** (Thermo-lacquered steel with high-temperature paint). The two handles for handling it are removable and fix onto the hotplate thanks to the holes provided for that purpose.
- **THE REMOVABLE GRID**

p10•11

Mise en
service

Les éléments étant lourds, nous recommandons que les manipulations pour l'installation et le déplacement soient réalisées par deux personnes. Livré sur une palette, l'équipement est pré-assemblé (socle / cuve) pour limiter la manutention des différentes pièces.

● Placez **le socle et la cuve sur un terrain plat** en vous assurant de maintenir une distance de sécurité avec tout matériau inflammable ou thermosensible.

● Placez **la plaque de cuisson sur la cuve** en utilisant les poignées de manutention amovibles pour éviter tout coincement de doigts. Positionnez les poignées au niveau des perçages spécifiques sur la plaque de cuisson.

Positionnez la plaque de cuisson afin qu'elle repose sur les supports à l'intérieur de la cuve.

● Réglez **votre B 90 de niveau** avec les pieds réglables.

● Positionnez **la grille en encastrant deux des trois pattes sur la plaque de cuisson**. La troisième patte vient se poser sur la plaque de cuisson.



As the components of the B 90 are heavy, we recommend that the handling for setting up and moving be carried out by two people. Your B 90 is delivered on a pallet, the equipment is assembled (base / tank) to limit the handling of the different parts. Take the components one by one and turn them over to put them the right way up :

BASE > TANK > HOTPLATE > GRID

- Put the base on a flat piece of horizontal ground and be sure to maintain a safe distance with any kind of inflammable or thermosensitive material.
- Put the hotplate on the tank using the removable handles to avoid getting your fingers caught. Position the handles using the specific holes in the hotplate. Place the hotplate so that it rests on the supports inside the tank.
- Ensure your B 90 is level by fixing the adjustable feet.
- Place the grid by inserting two of the three feet in the hotplate. The third foot will place itself automatically on the hotplate.

p12•13

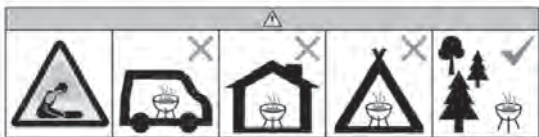
Précautions
d'emploi



Attention ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Pour manipuler les différents équipements du B 90 utiliser des gants ou maniques de protection contre le risque de brûlure. Pour la manipulation de **la plaque de cuisson**, utiliser les deux poignées amovibles mises à disposition en plus des dispositifs de protection (gants ou maniques).

Warning! This barbecue will get very hot.

Don't move it during use. To handle the different parts of the B 90 use gloves or a pot holder to prevent burns. To handle the hotplate, use not only the said protective items (gloves or pot holder) but also the two removeable handles provided.



● **Attention ne pas utiliser dans des locaux fermés.**

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-car, bateaux.

Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

● **Attention ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**

Utiliser uniquement des allume-feux conforme à l'EN 1860-3.

● **Attention ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

• **Warning! Not to be used in closed premises.** Don't use the barbecue in a confined space and/or living area, for example in houses, tents, caravans, camper vans, boats. Risk of death from carbon monoxide poisoning.

• **Warning! Don't use alcohol, petrol or any other similar liquid** to light or revive the barbecue. Just use firelighters which comply with the EN 1860-3 standard.

• **Warning! Don't leave the barbecue in reach of children or domestic animals.**

p14•15

Allumage & Utilisation



*Bûches en
quinconce*
2/2/2

- Placez un allume-feu conforme à la norme EN 1860-3 et un peu de bois d'allumage au fond de la cuve du B 90.

● **Introduisez les bûches de bois dans la cuve conformément au schéma ci-dessus.** Dès que le feu tourne à plein régime, alimentez régulièrement une bûche de bois ou du charbon de bois pour le prolonger et créer de la braise. Afin de limiter la production de fumée entretenir la flamme. Écartez les braises sur l'extérieur et rajoutez du bois au centre pour alimenter la cuisson.

- Enflammez l'allume feu avec une allumette.

LES COMBUSTIBLES ET QUANTITÉS MAXIMALES À UTILISER

Privilégiez la flamme pour la montée en température de la plaque

● **LE BOIS** (privilégiez le bois de hêtre ou de frêne), le volume de la charge de bois ne doit jamais être supérieur à la contenance de la cuve. La taille idéale des bûches est d'environ 10x30 cm. Plus grandes les bûches ne brûlent généralement pas correctement en raison du manque d'oxygène dans la vasque. Nous déconseillons l'utilisation du bois tropical.

● **LE CHARBON DE BOIS** ne doit pas excéder 4 kg.



● **Appliquez de l'huile de cuisson végétale (tournesol/olive), sur la plaque lorsque elle est chaude.**



● **Laissez la plaque de cuisson chauffer pendant 30 à 45 minutes jusqu'à atteindre une température de cuisson de 250° à 300°.**



● **Avant de commencer la cuisson, le B 90 doit être chaud et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**

● *Put a firelighter which complies with the EN 1860-3 standard and a bit of kindling wood at the bottom of the B 90 tank.*

● **Introduce the logs into the tank in accordance with the diagram.** *As soon as the fire is well under way, put a log of wood or some charcoal on it regularly so as to keep it going and create embers. In order to limit the amount of smoke keep the flame going.*

Push the embers to the side and add wood in the centre to feed the fire and keep the cooking going.

● *Light the firelighter with a match.*

MAXIMUM AMOUNTS OF FUEL TO BE USED :

Focus on the flame to increase the temperature of the hotplate.

● *Wood (preference for beech or ash wood) The volume of wood used must never be greater than the capacity of the tank. The ideal size for the logs is around 10cm X 30 cm. If they are bigger, they don't generally burn well because of a lack of oxygen in the tank. We advise you against using tropical wood.*

● *Charcoal Maximum quantity to use 4kg*

● *Put some vegetable cooking oil (sunflower / olive oil), on the hotplate when it is hot.*

● *Let the hotplate heat up for 30 to 45 minutes until it reaches a cooking temperature of 250° to 300°.*

● *Before starting to cook, the B 90 must be hot and the fuel must be kept incandescent for at least 30 minutes, wait until the fuel is covered by a layer of ashes.*

p16•17

Nettoyage
& Entretien

NETTOYAGE DE VOTRE B90

- Repoussez les résidus d'aliments dans la cuve à l'aide d'une spatule.
- Versez un peu d'eau localement sur la plaque de cuisson encore chaude et repoussez les résidus dans le feu.
- Laissez le feu se consumer et s'éteindre naturellement, **ne pas verser de l'eau dans la cuve pour éteindre le feu.**
- Assurez-vous que les braises soient complètement refroidies.
- Videz les cendres présentes dans la cuve à l'aide d'une pelle et d'une balayette.
- Récupérez les excédents de cendres dans le tiroir prévu à cet effet lorsque le B90 est refroidie.

Attention le B 90 peut rester très chaud pendant plusieurs heures après son utilisation.

CLEANING YOUR B90

- *Push the food residue into the tank using a spatula.*
- *Pour a bit of water here and there on the hotplate which is still warm and push the food residue into the fire.*
- *Let the fire burn down and go out naturally, **don't pour any water in the tank to put out the fire.***
- *Make sure that the embers are completely cold.*
- *Empty the ashes in the tank by using a dustpan and brush.*
- *Collect the excess ashes in the drawer provided when the B90 is cold.*

Warning the B 90 can remain very hot for several hours after use.

● **Entretien de la plaque de cuisson et de la grille amovible.** Après chaque utilisation, une fois la plaque de cuisson nettoyée selon la procédure présentée précédemment, il est primordial de l'enduire avec de l'huile pour la protéger de la corrosion.

Pour éviter l'apparition de rouille il est nécessaire d'enduire régulièrement la plaque de cuisson (environ tous les 7 jours). Cependant, tout dépôt de rouille sur la plaque ou sur la grille peut-être poncé avec une brosse métallique. Stockez la grille amovible à l'intérieur, à l'abri de l'humidité pour éviter l'apparition de rouille.

● **Entretien du socle et de la cuve.** Le socle et la cuve sont protégés avec une peinture thermolaquée qui résiste aux conditions climatiques extérieures, votre B 90 peut rester à l'extérieur toute l'année sans devoir être couvert. Pour le nettoyage du socle de votre braséro B90 utilisez une chiffon microfibré avec l'eau et du savon PH neutre.

● **Zoom sur le capot de protection.** Le capot de protection fourni augmentera la protection de la cuve et de la plaque de cuisson. L'huilage de la plaque de cuisson restera nécessaire en raison de la présence d'humidité entre le capot et la plaque de cuisson.

• **Maintenance of the hotplate and the removable grid.** After each use, once the hotplate has been cleaned as described here above, it is essential to coat it with oil so as to prevent corrosion.

To avoid the appearance of any rust, the hotplate must be coated regularly (about every 7 days). Nonetheless, any sign of rust on the hotplate (subsequent to an insufficient coat of oil) can be sanded with a metallic brush. The hotplate will then look like new once again. Store the removable grid inside, to protect it from any humidity and to avoid it getting rusty.

• **Maintenance of the base and the tank.** The base and the tank are protected by a thermo-lacquered paint which resists outside climate conditions, your B 90 can remain outside all year round without having to be covered. To clean the base of your B90 brazier, use a microfibre cloth, water and PH-neutral soap.

• **Zoom on the protective cover.** The protective cover provided, will increase the protection of the tank and the hotplate. Oiling the hotplate will still be necessary because of the humidity present between the cover and the hotplate.

p18

Clause de non-responsabilité

Cette notice doit être soigneusement conservée et chaque utilisateur se doit d'en prendre connaissance.

Notez que les braséros B 90 sont dotés d'un revêtement et sont sensibles aux dommages lors de la manutention, l'installation et l'utilisation et nous n'en sommes pas responsables.

En raison des éléments extérieurs du rayonnement du soleil, le revêtement peut se décolorer. Nous ne sommes pas responsables de cette décoloration. L'acheteur et l'utilisateur sont responsables d'un usage correct et en toute sécurité de ce produit.

L'acheteur reconnaît que ni le fabricant, ni ses distributeurs, collaborateurs (y compris les personnes sous contrat ou celles travaillant sur une base temporaire ou occasionnelle) peuvent être tenus responsables de quelques blessures ou dommages causés par une utilisation inadéquate de ce produit.

L'acheteur assume la responsabilité de la protection des personnes, y compris des tiers, des enfants et des animaux domestiques, contre toute blessure provoquée en touchant le B 90 encore chaud et accepte les risques encourus en laissant le B 90 chaud sans surveillance.

***These instructions for use must be kept carefully and each user must read them beforehand.** Please note that the B90 braziers have a protective coating and can be damaged during handling, setting up and use. We cannot be held responsible for any damage resulting from the handling, setting up and use of your B90 brazier. Because of other reasons not just the sunlight, the coating might lose its colour. We cannot be held responsible for such colour loss. The buyer and the user are responsible for the correct, safe use of this product.*

The buyer acknowledges that neither the manufacturer or the distributors, or the people working for them (including people under contract or those working on a temporary or occasional basis) can be held responsible for any injuries or damage caused by an unsuitable use of this product.

The buyer assumes responsibility for the protection of any people, including third parties, of children and domestic animals, against any injury caused by touching the B 90 which is still hot and accepts the risks incurred by leaving the B 90 hot and unsupervised.



p20

Garantie
du produit

Les différents éléments du braséro B 90 (plaque, grille, socle) sont garantis. Elle s'applique aux acheteurs ou aux propriétaires des braséro B90 à condition que :

- Ils aient acheté leur braséro auprès de Lierre Edition ou d'un revendeur agréé.
- Ils aient assemblé, utilisé et entretenu leur braséro B90 conformément aux instructions reprises dans ce manuel

COUVERTS PAR LA GARANTIE

Plaque de cuisson	5 ANS
Grille	5 ANS
Socle / Couvercle	2 ANS
Cuve / Tiroir à cendre	2 ANS

NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE

- Usure, corrosion, déformation et décoloration des parties exposées au feu
- Corrosion et décoloration causées par des facteurs externes
- Irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication
- Dommages causés par le non-respect de nos conseils/instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage prévu et d'entretien

The different components of the brazier B90 (the hotplate, grid and base) are guaranteed. It applies to buyers or owners of a brazier B90 as long as:

- They bought their brazier from Lierre edition or an authorized dealer
 - They set up, used and looked after their brazier B90 in accordance with the instructions given in this handbook
- B90 Components Guarantee : Hotplate 5 years • Grid 5 years • Base / Protective cover 2 years • Tank / Ash drawer 2 years.**

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE

- The wear and tear, corrosion, deformation and loss of colour of the parts exposed to the fire
- The corrosion and loss of colour caused by external factors
- Visual irregularities inherent in the manufacturing process
- Damage caused by the non-respect of our advice/instructions as regards safety, installation, the intended use and maintenance



CONFORME À LA NORME NF EN 1860-1 : 2003 + A1 : 2017

DÉCRET N°2006-18 DU 04/01/2006

**www.lierreedition.fr
contact@lierreedition.fr**

B90

B90