

Guide d'utilisation Braséro classique

Précautions

- Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau, laissez le feu s'éteindre tout seul
- N'utilisez pas votre braséro en intérieur ou en espace fermé
- Tenir hors de portée des enfants pendant l'utilisation et le refroidissement du braséro.
- Mettre le brasero dans un lieu extérieur sans produits ou dispositifs inflammables autour.

Utilisation

- Notre braséro se distingue par sa composition car il est démontable en 3 parties pour mieux le déplacer.
- Notre bois est brut, on recommande donc de le traiter avec de l'huile végétale et naturelle pour éviter les tâches que la nourriture pourrait faire. L'huile de lin est conseillée. Explication de l'application :
 - Appliquer l'huile de lin sur les planches de bois avec un pinceau jusqu'à saturation.
 - Conseil : chauffer l'huile dans une casserole afin de la rendre fluide et améliorer sa pénétration dans le bois
 - Alternative si vous ne souhaitez pas chauffer l'huile : il est possible de la diluer avec de l'essence de térébenthine (1/3 d'essence de térébenthine et 2/3 d'huile de lin)
 - Essuyer le surplus avec un chiffon sec
 - Après plusieurs mois en extérieur, il faudra répéter l'opération pour garantir une protection du bois sur le long terme.
- Gratter les éventuelles traces de rouilles sur la surface de cuisson avec un abrasif
- Nettoyer la surface de cuisson avec de l'eau savonneuse et une éponge abrasive
- Avant son utilisation, nous recommandons 1 ou 2 chauffes afin de pouvoir éliminer les résidus qui ont pu se poser sur votre braséro mais surtout pour former votre plaque. Ces chauffes doivent se faire doucement avec peu de bois afin de diriger la plaque vers l'intérieur pour que le jus de cuisson ne tombe pas sur le sol
- Nous conseillons de mettre la plaque à chauffer pour lui faire prendre sa forme avant de monter le bois sur le braséro. Grâce à cette méthode si votre plaque se met dans

le mauvais sens il sera plus rapide de la mettre dans le bon sens et ensuite de visser le bois.

- Mettre en chauffe progressivement le brasero, huiler votre plaque avec de l'huile de tournesol au fur et à mesure pour saturer en huile la plancha. Cette opération s'appelle le « culottage » et permet d'éviter que les aliments attachent lors de la cuisson. Il faudra rajouter de l'huile de tournesol régulièrement
- Pour le nettoyage, nous conseillons de gratter vers le feu avec une spatule inox ou acier lorsque c'est encore chaud, en refroidissement. Cela vaut également pour le braséro lanterne. Essuyer les résidus de graisses avec un chiffon ou un papier absorbant
- Appliquer une fine couche d'huile de tournesol avant de remiser le braséro afin d'éviter toute apparition de rouille
- Lorsque le braséro est complètement froid, à deux personnes, retirer l'ensemble de cuisson en privilégiant la prise par les supports en métal. Retirer ensuite le cône et le renverser pour vider les cendres à l'aide des poignées. Il est possible d'utiliser un jet d'eau, une brosse et détergent ou bien un nettoyeur haute pression sur le cône
- Pour le nettoyage du pied du braséro, utiliser une bassine d'eau tiède savonneuse et une brosse douce ou un chiffon.

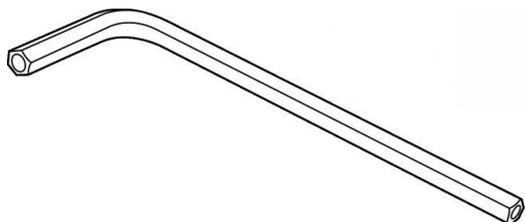
Recommandations

- Nous vous recommandons d'utiliser des petites buches, d'une trentaine de centimètre afin de ne pas trop remplir le cône
- On recommande de rentrer ou de protéger votre braséro pour les intempéries afin de le préserver dans le temps.

Notice de montage

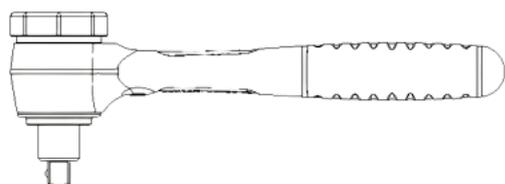
Vous pouvez retrouver une vidéo explicative de ce montage sur notre site internet.

Outils dont vous aurez besoin :



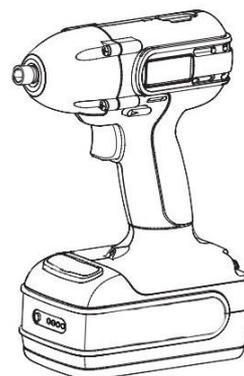
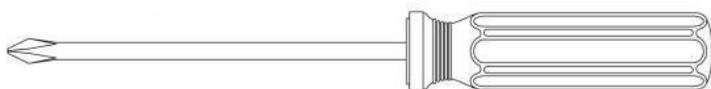
Clé mâle hexagonale

- 5 mm
- 3 mm
- 2,5 mm



Cliquet ou clé plate

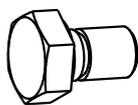
- 13 mm
- 8 mm



Tournevis cruciforme
ou visseuse

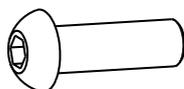
Contenance :

Pour votre montage, vous trouverez à votre disposition :



A : Vis 8x12 TH

6x



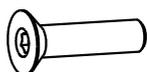
B : Vis 8x25 TCBHC

12x



C : Écrous M8 freins

6x



D : Vis 5x15 fraisées

6x



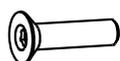
E : Écrous M5 freins

6x



F : Aimants

2x



G : Vis 4x16 TF

2x



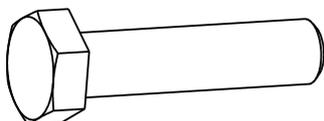
H : Vis 5x10 TF H5

6x



I : Écrous borgnes M5

6x



J : Vis TH 12x50

1x



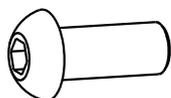
K : Écrou M12

1x



L : Rondelles plates

18x



N : Vis 8x20 TCBHC

6x

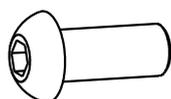
Si vous avez pris l'option bois il y aura également :



M : Vis 4,5x20

36x

Si vous avez pris l'option roulettes il y aura également :



N : Vis 8x20 TCBHC

16x



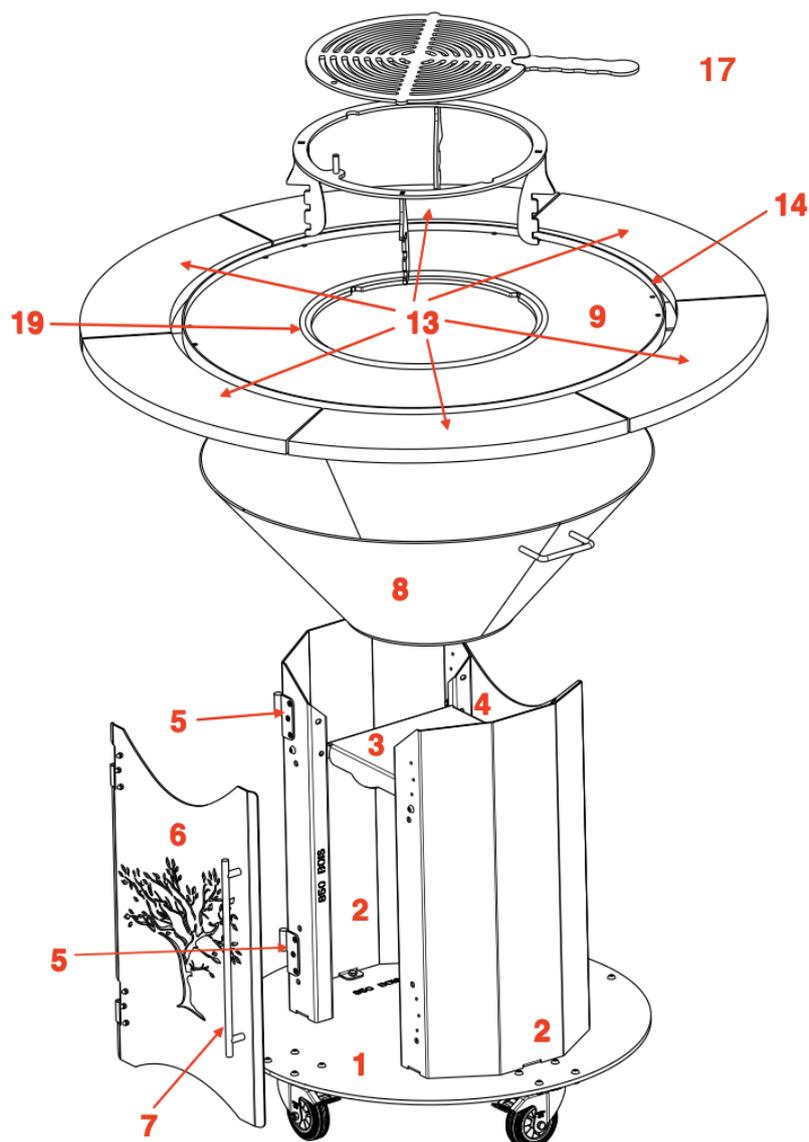
C : Écrous M8 freins

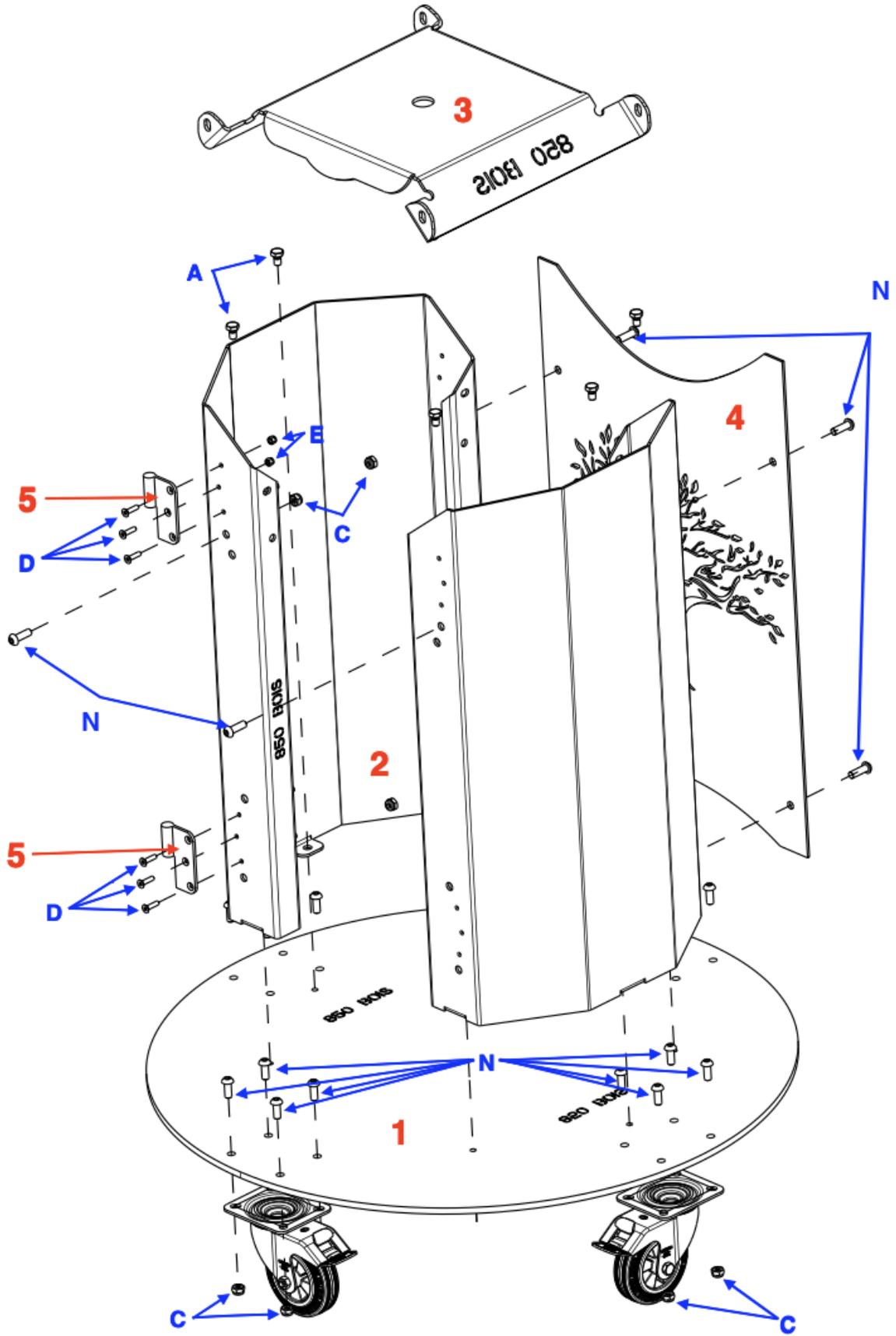
16x

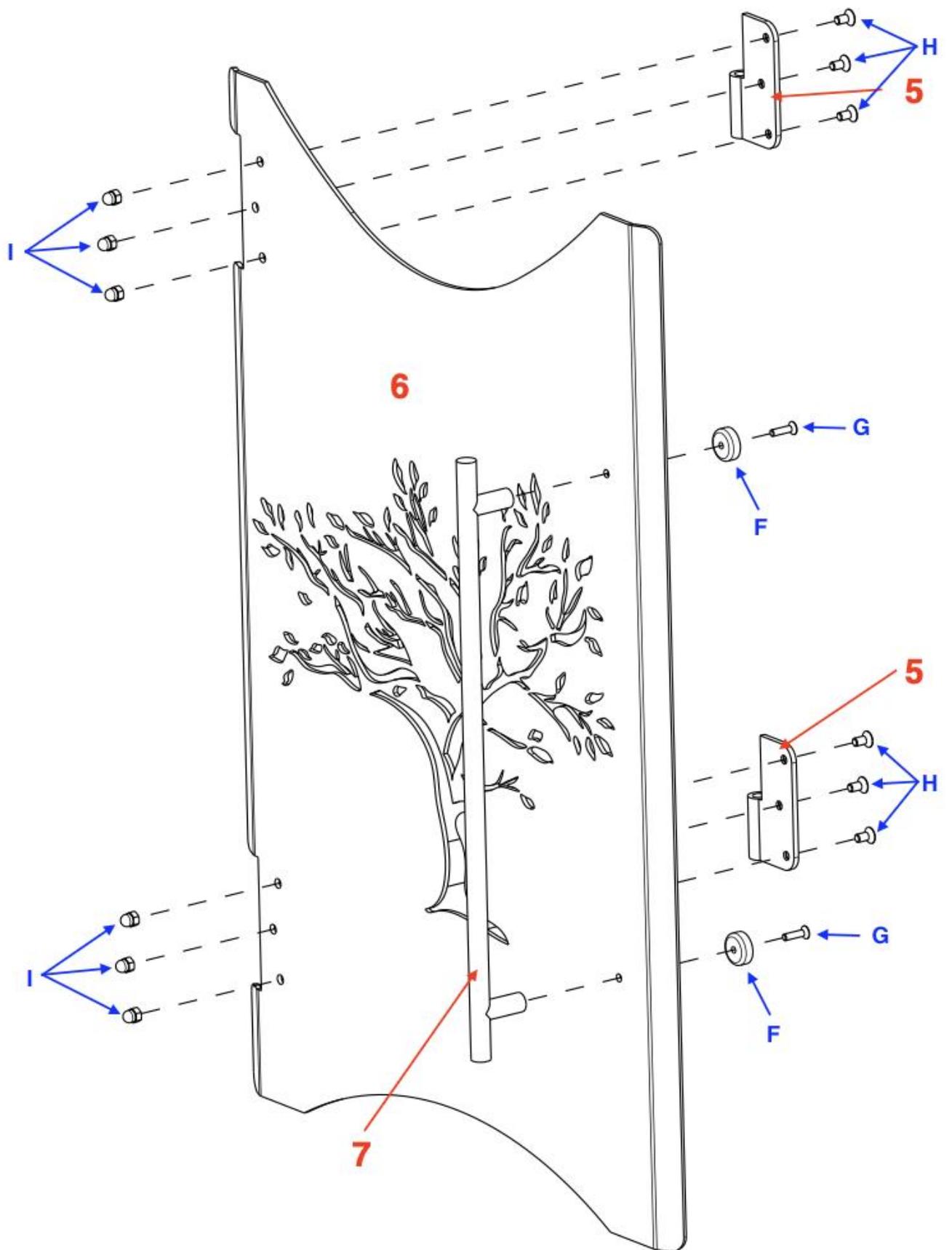
Nomenclature :

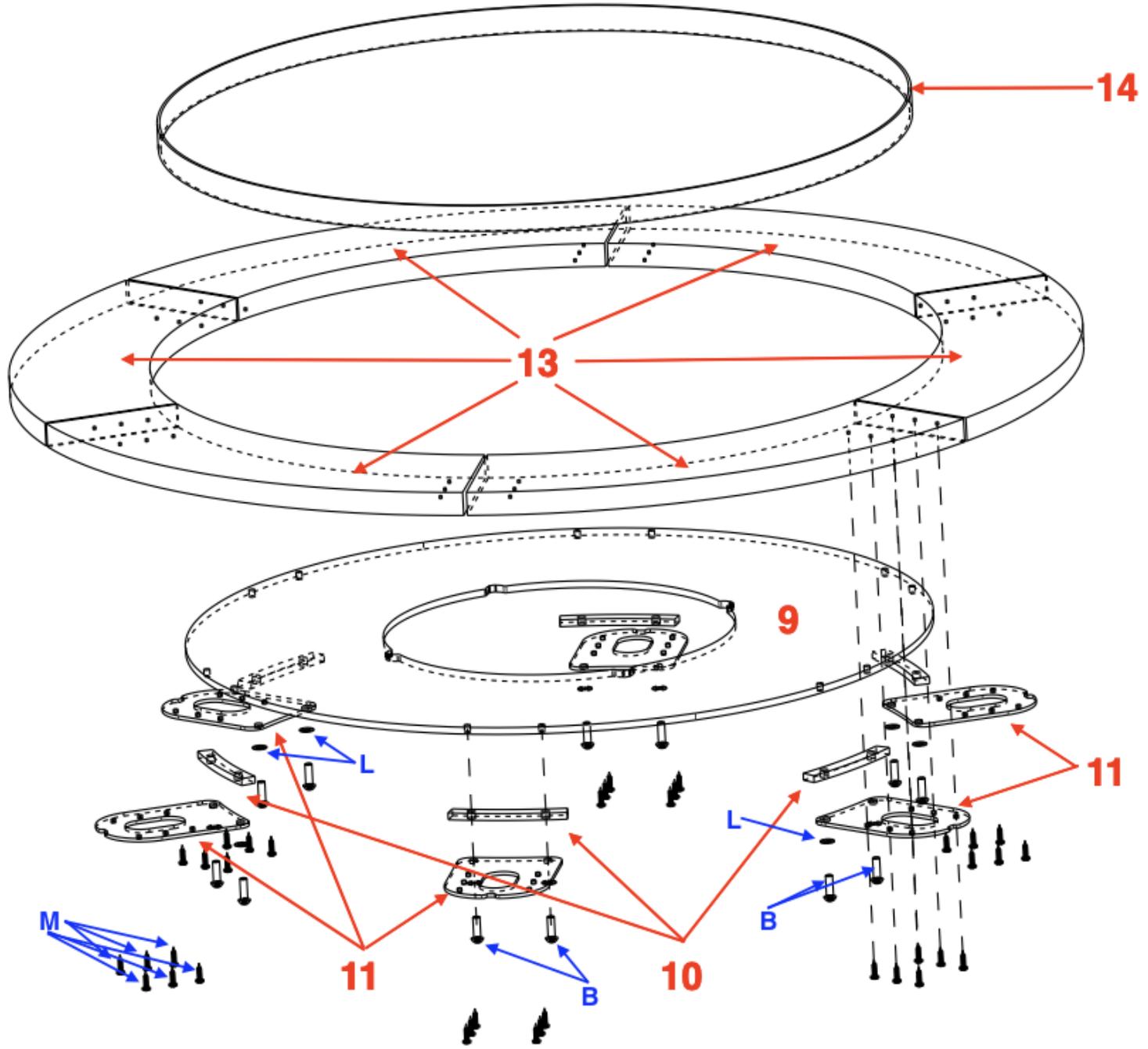
Vous trouverez les pièces principales numérotées :

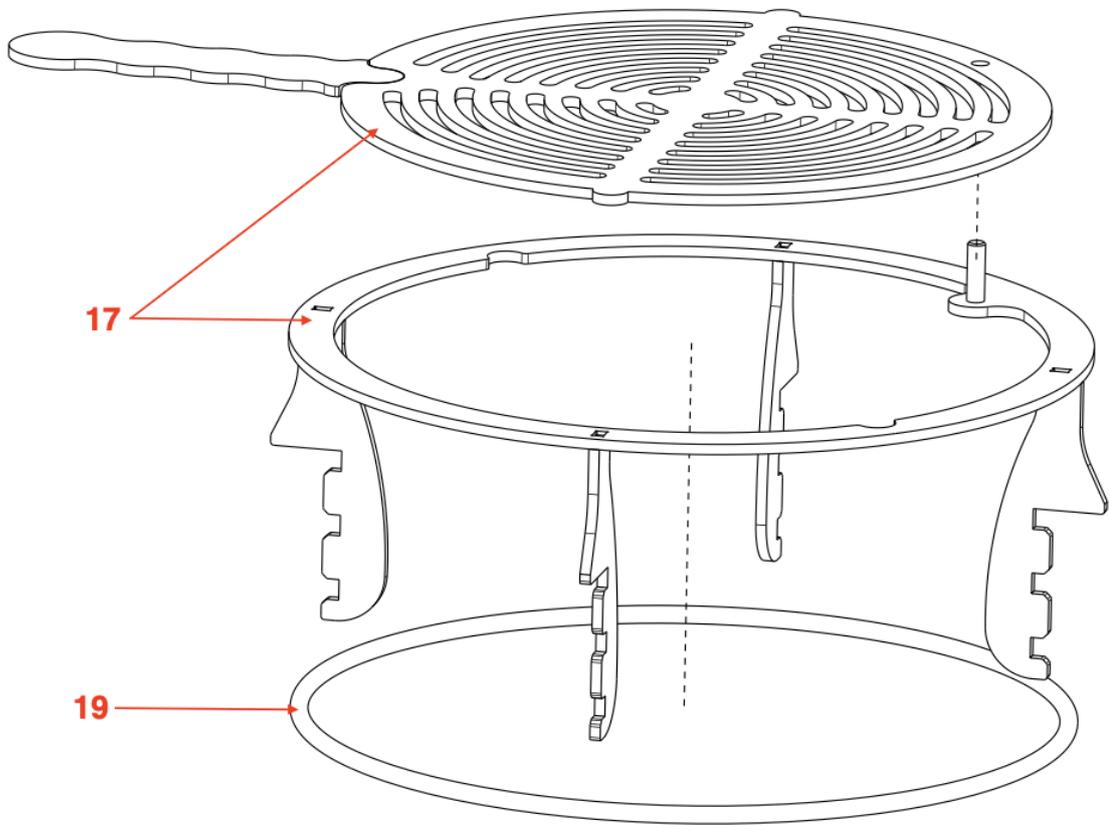
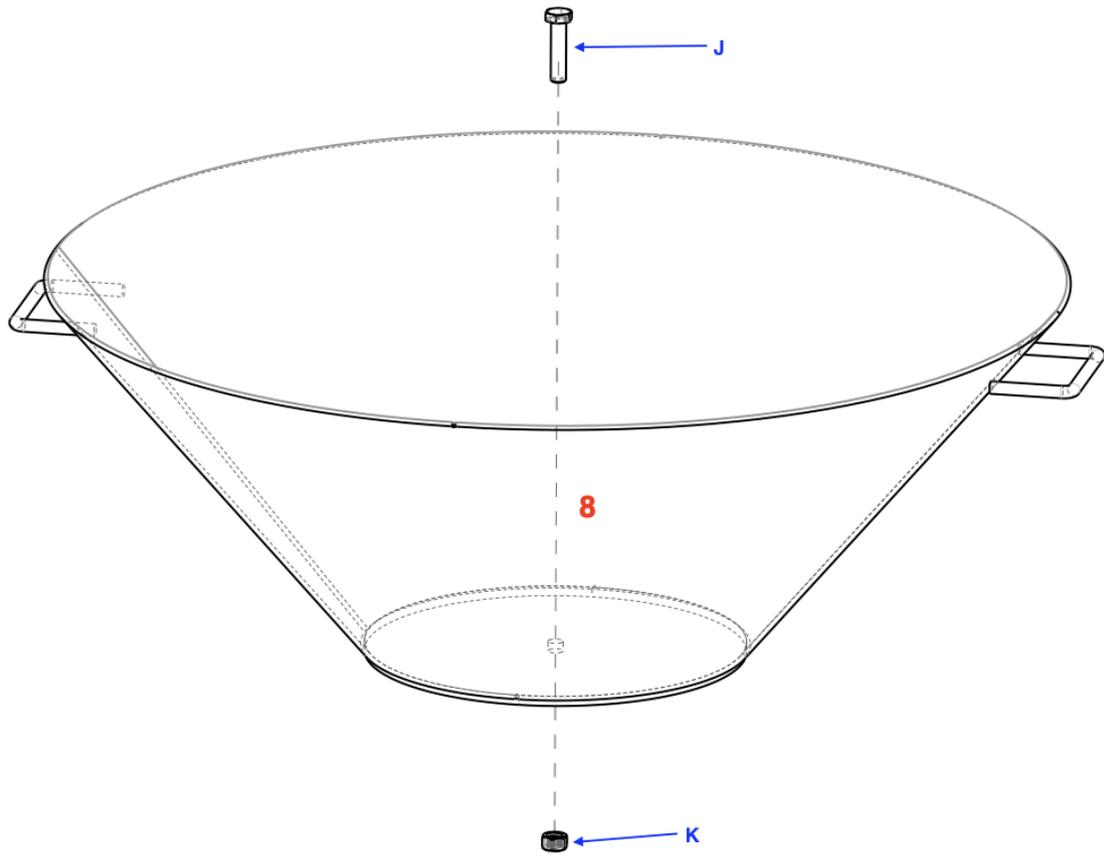
1. Le socle
2. Les deux pieds
3. La partie du milieu
4. La plaque décorative arrière
5. Les deux charnières
6. La plaque pour la porte
7. La poignée de porte
8. Le cône
9. La plaque
10. Les 6 demi-lunes
11. Les 6 plaques du support à bois (option bois)
12. Les 6 plaques de support cerclage (sans bois)
13. Les 6 planches de bois
14. Le cerclage
15. Les 2 roulettes sans freins
16. Les 2 roulettes avec freins
17. Le support de grille et la grille
18. La plancha
19. Cerclage intérieur











Etapes à suivre

- **Etape 1** : Mettre le socle (n°1) par terre
- **Etape 2** : Mettre un pied (n°2) dessus, en face des trous et y mettre une rondelle (L) puis une vis 8x12 (A) au milieu sans la serrer. Mettre les 2 rondelles (L) et les 2 vis 8x12 (A) sur les côtés et enfin tout serrer.



- **Etape 3** : Faire la même chose de l'autre côté avec le deuxième pied



- **Etape 4** : Ensuite mettre le milieu (n°3) à l'intérieur par le haut, le positionner en face des trous et mettre 2 vis 8x20 TCBHC (**N**) et visser à la main



- **Etape 5** : Sur la face arrière, mettre la plaque n°4. Mettre 4 vis 8x20 TCBHC (**N**) dedans en passant par le milieu (n°3).



- **Etape 6** : Mettre à chaque vis des écrous M8 frein (**C**). Serrer toutes les vis
- **Etape 7** : Mettre les charnières (n°5) sur le devant à gauche et y mettre les 6 vis 5x15 fraisées (**D**) et les 6 écrous M5 frein (**E**).



- **Etape 8** : Pour fixer la porte n°6 sur le pied, mettre 6 vis 5x10 (**H**) à l'intérieur des charnières et mettre les 6 écrous borgnes (**I**) à l'extérieur. Serrer tout



- **Etape 9** : Mettre une vis 4x16 (**G**) dans un aimant (**F**) côté cône puis prendre la plaque n°6 et mettre la poignée (n°7) en mettant l'aimant de l'autre côté de la plaque. Le faire en haut et en bas. Serrer délicatement les vis.



- **Etape 10** : Pour le cône (n°8), mettre la vis 12x50 (**J**) à l'intérieur du trou par le haut et mettre l'écrou M12 (**K**) en dessous.
- **Etape 11** : Mettre le cône sur le pied

Suite pour braséro sans bois :

- **Etape 12 bis** : Mettre la plaque (n°9) à plat. Mettre dessus, en face des trous une demi-lune (n°10) puis la plaque de support cerclage (n°12) et visser avec une rondelle (**L**) et des vis 8x25 (**B**). Le faire 6 fois sur tout le tour de la plaque.
- **Etape 13 bis** : Mettre la plaque sur le cône (n°8) déjà mis sur le pied
- **Etape 14 bis** : Mettre le cerclage (n°4) autour de la plaque sur la plaque de support cerclage (n°12)

Suite pour l'option tour en bois

- **Etape 12 :** Mettre la plaque (n°9) à plat. Mettre dessus, en face des trous une demi-lune (n°10) puis la plaque de support du bois (n°11) et visser avec une rondelle (L) et des vis 8x25 (B). Le faire 6 fois sur tout le tour de la plaque.



- **Etape 13 :** Les bouts de bois ont un sens (n°13), une face lisse et une avec deux pré-perçages. Mettre un bout de bois (n°13) en dessous d'une plaque de support (n°11) avec les trous vers le haut, en face du dernier trou du support (n°11)

- **Etape 14** : Ensuite mettre les vis 4.5x20 (**M**) dans le trou et le faire pour tous les bouts de bois. Visser également sur les deux autres trous



- **Etape 15** : Mettre ensuite le bois sur le cône déjà mis sur le pied, en le prenant au niveau de la plaque de support (n°11) et pas directement le bois.
- **Etape 16** : Enfin mettre le cerclage (n°14) autour de la plaque

Suite pour l'option roulettes :

- **Etape 17** : Mettre les roulettes en face des trous présents sur le socle et visser avec les vis 8x20 TCBHC (**N**) et les écrous en dessous M8 frein (**C**).