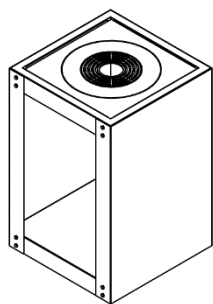
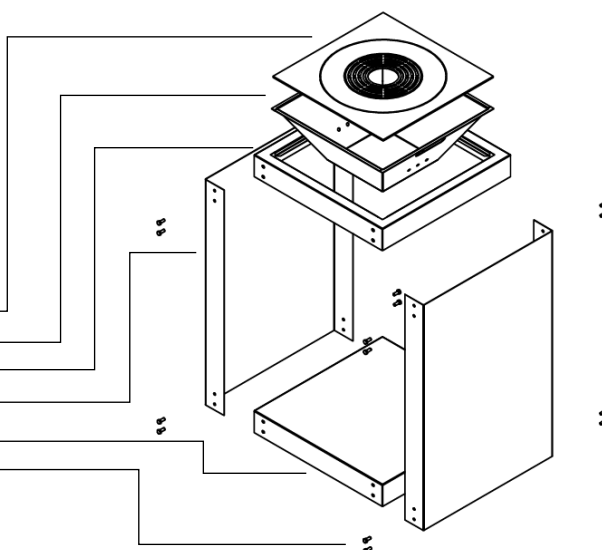


**Attention !** Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation. Une utilisation inappropriée du brasero peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.



**Liste des éléments**

1. Plaque de cuisson
2. Cendrier
3. Partie supérieure
4. Panneaux latéraux
5. Base
6. Boulons M8 avec écrous (16 ensembles)



**Montage du brasero**

1. Placez la base du brasero sur une surface stable.
2. Fixez un panneau latéral sur la base en veillant à ce que les trous de fixation soient alignés, puis serrez à l'aide de deux boulons. Répétez l'opération avec le second panneau latéral.
3. Insérez la partie supérieure entre les panneaux latéraux, alignez les trous de fixation, puis serrez les boulons.
4. Insérez le bac à cendres dans la partie supérieure du brasero de manière à ce qu'il repose sur les supports pliés.
5. Placez la plaque de cuisson sur le bac à cendres.
6. Vérifiez que tous les boulons de fixation sont correctement serrés.

**Allumage du brasero**

Avant chaque utilisation, essuyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide. Le brasero est conçu pour brûler du bois dont le taux d'humidité ne dépasse pas 20 %. L'utilisation d'autres combustibles tels que les briquettes ou le charbon peut entraîner des dommages aux différents éléments du brasero.

Dans un souci de respect de l'environnement, nous recommandons l'allumage dit « par le haut ». Placez les bûches les plus épaisses au fond du brasero, disposez par-dessus des morceaux plus petits, puis terminez avec du petit bois sec et un allume-feu. Cette méthode permet de réduire considérablement la fumée et les émissions de particules, tout en assurant une combustion plus efficace du bois. L'allumage du brasero dure généralement environ 15 à 25 minutes. Pendant cette phase, essuyez régulièrement la plaque de cuisson avec du papier absorbant imbibé d'huile alimentaire afin d'éviter que les aliments n'adhèrent lors de la cuisson. Lors de l'utilisation, la plaque de cuisson peut subir une légère déformation en raison de la dilatation thermique de l'acier dont elle est fabriquée. Il ne s'agit pas d'un défaut, mais d'un phénomène naturel lié aux variations de température. Après refroidissement du brasero, la plaque de cuisson retrouvera sa forme initiale.

**Utilisation du brasero**

La plaque de cuisson atteint sa température maximale après environ 40 minutes. Plus on se rapproche du centre, plus la température de la plaque est élevée. La disposition du bois peut influencer la répartition de la chaleur. Les aliments nécessitant une température plus élevée doivent être placés près du centre. Les aliments destinés uniquement à être maintenus au chaud doivent être placés sur les bords du brasero, où la température est plus basse. Pendant la cuisson, éliminez régulièrement les résidus alimentaires et les dépôts de carbone à l'aide d'une spatule de nettoyage adaptée. Après le nettoyage d'une zone de la plaque de cuisson, appliquez un peu d'huile et placez le plat suivant. Le brasero permet également de fumer et de cuire lentement les aliments. Il suffit de placer les ingrédients sur des planches en bois ou en cèdre. Cette méthode évite que les aliments ne brûlent, ralentit la cuisson et leur confère l'arôme du bois en combustion.

## Extinction du brasero

La méthode la plus simple consiste à laisser le bois se consumer naturellement. **Attention !** N'éteignez pas le brasero avec de l'eau. Le choc thermique peut provoquer des déformations permanentes et endommager le brasero.

## Nettoyage

Après extinction complète du feu, grattez les résidus alimentaires et les dépôts de carbone de la plaque de cuisson, puis imprégnez-la d'huile afin qu'elle soit prête pour la prochaine utilisation. Une plaque de cuisson en acier carbone peut se couvrir d'une couche de rouille après une longue période de non-utilisation. L'imprégnation à l'huile ralentit ce processus. Le brasero est équipé d'un bac à cendres amovible, ce qui rend le nettoyage simple et rapide. Avant de retirer le bac à cendres, retirez la plaque de cuisson. Avant de jeter les cendres, assurez-vous qu'elles ne contiennent plus de braises incandescentes. Selon les conditions de combustion, des braises peuvent subsister sous la couche de cendres jusqu'à 12 heures après le dernier chargement.

## Sécurité

En raison de la présence du feu, une attention particulière est requise lors de l'utilisation du brasero. Tous les éléments du brasero, en particulier la plaque de cuisson et la cuve, chauffent pendant l'utilisation (la base dans une moindre mesure). Le brasero peut rester chaud pendant un certain temps après l'extinction du feu. Après chaque utilisation, assurez-vous que les cendres éliminées sont complètement froides et exemptes de braises. Le brasero est conçu exclusivement pour la combustion du bois. Il est interdit d'utiliser d'autres combustibles que ceux indiqués par le fabricant, en particulier le charbon, dont la température de combustion est nettement plus élevée que celle du bois et peut entraîner des dommages au brasero. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation du brasero non conforme à sa destination ainsi que pour les dommages corporels ou matériels résultant d'une utilisation inappropriée. L'acheteur accepte la responsabilité vis-à-vis des tiers, des enfants et des animaux pendant l'utilisation du brasero et est conscient des risques liés au fait de laisser le brasero sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Le présent manuel doit être conservé et lu par chaque utilisateur.

## MESURES DE PRÉCAUTION ET AVERTISSEMENTS

N'oubliez jamais que l'utilisation d'un brasero implique la présence d'un feu ouvert, intrinsèquement dangereux. Faites toujours preuve de bon sens.

1. Le brasero est destiné exclusivement à un usage extérieur.
2. N'utilisez pas le brasero sans avoir pris connaissance de ce manuel.
3. Ne modifiez en aucun cas le brasero, au risque de l'endommager définitivement.
4. Utilisez le brasero uniquement conformément aux lois et réglementations en vigueur.
5. Le brasero n'est pas un jouet et n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. L'utilisation par des personnes de moins de 18 ans doit toujours se faire sous la surveillance d'un adulte.
6. N'allumez pas le brasero en forêt, sauf si la réglementation locale l'autorise.
7. Ne laissez jamais le brasero sans surveillance, en particulier en présence d'enfants ou d'animaux.
8. Placez le brasero sur une surface stable et incombustible. La température élevée sous le brasero peut endommager le sol. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur ou que le dessous du brasero est à une distance suffisante du sol.
9. N'utilisez pas le brasero à proximité de matériaux inflammables ou explosifs (par exemple bouteilles de gaz, feux d'artifice), ni de vapeurs ou aérosols inflammables. Faites preuve d'une extrême prudence à proximité des arbres, arbustes ou constructions en bois.
10. N'utilisez pas le brasero en cas de vent fort. Des rafales puissantes peuvent provoquer le renversement du brasero ou la propagation du feu aux éléments environnants.
11. N'utilisez pas d'allume-feux liquides, d'essence ou d'autres liquides inflammables. Ne versez jamais d'allume-feu lorsque le brasero est en fonctionnement. Cela peut provoquer de graves brûlures, voire la mort.
12. Le brasero devient extrêmement chaud pendant l'utilisation. Ne le touchez pas et ne vous penchez pas au-dessus du feu. Ne déplacez pas le brasero lorsqu'il est en fonctionnement. Faites preuve de prudence lors de l'ajout de bois et utilisez des équipements de protection appropriés.
13. N'utilisez pas le brasero sous des abris sans protection incendie. Évitez toute utilisation sous des arbres ou des branches susceptibles de s'enflammer.
14. Le brasero n'est pas destiné au chauffage de locaux fermés. Une utilisation en intérieur peut entraîner une intoxication, une exposition au monoxyde de carbone ou une asphyxie.
15. La consommation d'alcool, de stupéfiants ou de certains médicaments peut altérer la perception de l'utilisateur et empêcher une utilisation sûre du brasero.
16. Le brasero est conçu pour brûler uniquement du bois sec. L'utilisation d'un autre combustible que celui indiqué dans le manuel peut entraîner des dommages permanents à l'appareil.
17. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'élimination des cendres. Assurez-vous qu'elles sont totalement froides et exemptes de braises. L'élimination de cendres encore chaudes peut provoquer un incendie.
18. N'éteignez pas le brasero avec de l'eau ou d'autres liquides, au risque de provoquer des dommages permanents.
19. En cas d'incendie ou de risque d'incendie, informez immédiatement les services d'urgence compétents.