

**BRASERO PLANCHA
ACIER CORTEN**



LE BOUSCATIER

” Le bucheron provençal ”

LOU PROVENCAU
LOU BOUSCARIAN
— ROND —

**NOTICE DE MONTAGE
ET D'UTILISATION**



1/ BRASERO PLANCHA

2/ INFORMATIONS
IMPORTANTES

3/ INSTALLATION
ET SÉCURITÉ

4/ LES ÉTAPES D'ALLUMAGE

5/ L'ENTRETIEN

6/ LES CLAUSES DE
NON-RESPONSABILITÉ

7/ LES CONDITIONS DE GARANTIE

8/ ACCESSOIRES ET PRODUITS
LE BOUSCATIER

1 / BRASERO PLANCHA

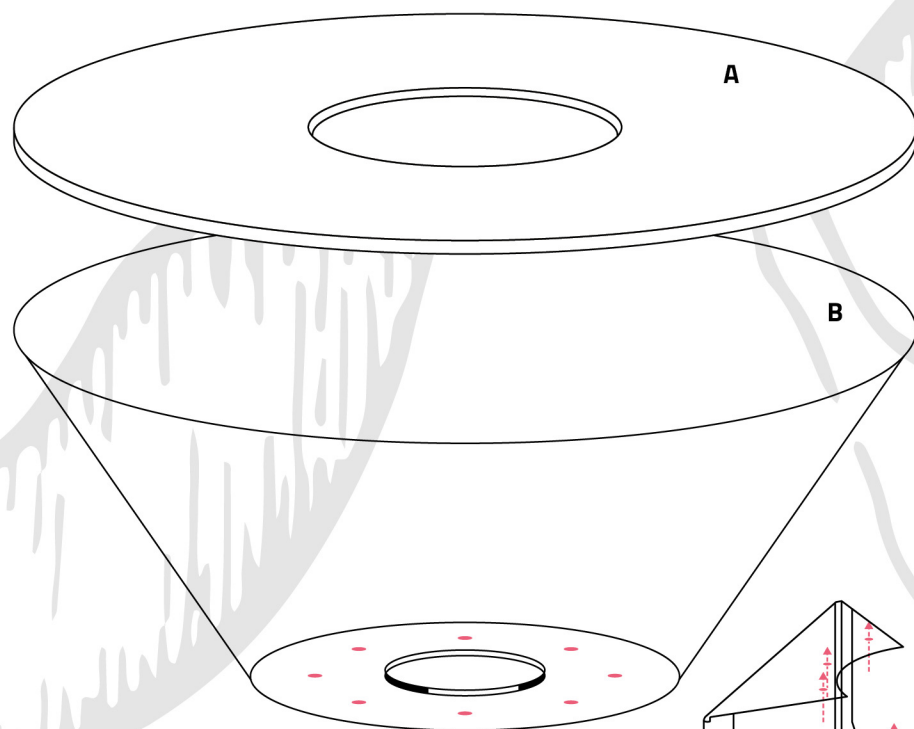
Chère Client.e, la marque **LE BOUSCATIER** et toute son équipe, tiennent à vous remercier pour l'achat de votre tout nouveau Brasero plancha. En espérant qu'il saura correspondre à vos attentes et vous permettre de passer d'excellents moments en famille ou entre amis.

Dès l'ouverture de l'emballage, nous vous conseillons de vérifier que chaque élément (A,B,C,D, E et F) soit bien présent. Si le produit est endommagé ou présente des défauts, merci de ne pas l'utiliser et de contacter votre magasin d'achat. Nous vous remercions de votre confiance et espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction.

Pour bénéficier de l'ensemble de ses atouts et vous faciliter son utilisation, veuillez lire attentivement le guide que nous vous avons préalablement établi, afin de manipuler votre brasero de manière optimale.

Pour information, votre brasero est vendu à monter.

Pour faciliter son entretien et sa durée de vie, nous vous conseillons de vous munir d'une bâche de protection.



LISTE DES ÉLÉMENTS

A/ Plaque de cuisson emboutie

B/ Cuve foyer en acier Corten

C/ Parois meuble en acier Corten

D/ Plaque fond de meuble

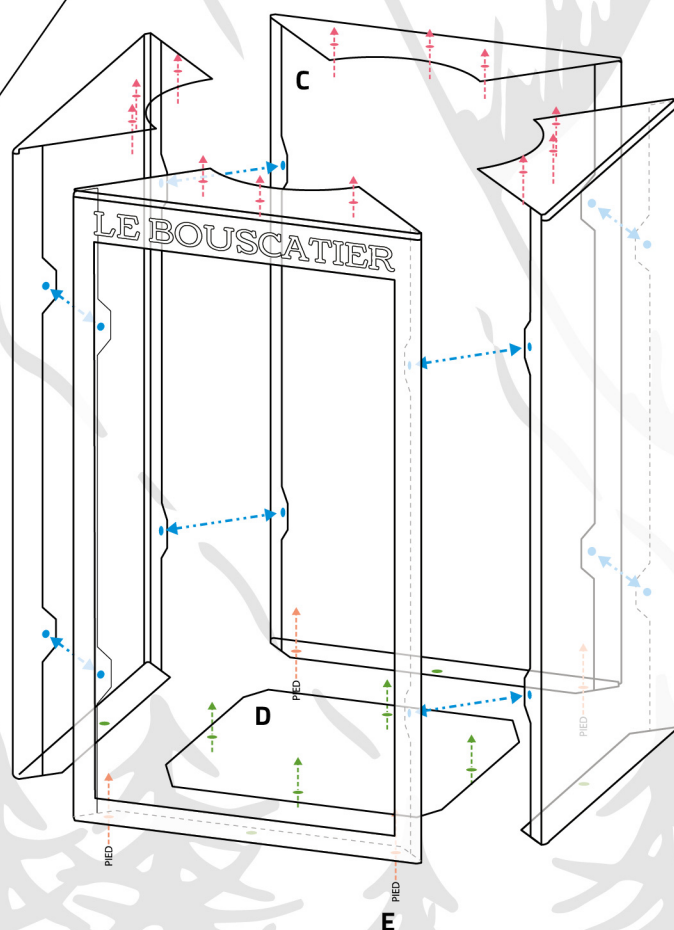
E/ Pieds réglables

F/ Grille & Stop food

H/ Visserie

ETAPES D'ASSEMBLAGE

- 1 Assembler les parois (C)
(6 pans)
- 2 Fixer la plaque basse (D)
- 3 Fixer les pieds (E)
- 4 Fixer la cuve (B)
(Vis allen)



2 / INFORMATIONS IMPORTANTES

IMPORTANT ! Nous vous conseillons de **lire attentivement la notice** d'installation, d'utilisation et d'entretien afin que ce produit vous apporte entièrement satisfaction.

Respectez les consignes de sécurité élémentaires qu'elle contient et conservez-la précieusement.

ATTENTION ! Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire le manuel d'instruction.

Le non-respect de ces instructions de sécurité et des mesures de sûreté peut entraîner des blessures très graves ou des dégâts matériels dus à un incendie ou à une explosion.

L'utilisation de votre brasero requiert un minimum de surveillance et de précautions.

Suivez les recommandations ci-après.

3 / INSTALLATION ET SÉCURITÉ

3.1 / INSTALLATION

Nous vous recommandons l'usage de gants pour toute manipulation de votre brasero.

POIDS

- Pour déballer votre brasero **l'aide d'une seconde personne est conseillée** - son poids peut provoquer des pertes d'équilibre.
- Ne pas faire glisser votre brasero et **ne pas le déplacer après son installation** - cela peut l'endommager.
- Utiliser les **pièdes réglables uniquement pour une mise à niveau**. Ne pas les utiliser pour modifier la hauteur totale de votre brasero.

ASSEMBLAGE

La **plaque de cuisson** est emboutie afin que les jus et graisses coulent vers le centre. Respecter le sens de pose : La **partie incurvée** (type cuillère) doit se retrouver **sur le dessus** (côté cuisson).

Pour simplifier la pose de la plaque de cuisson :

- Dans un premier temps, **poser la plaque à moitié sur la cuve**.
- **Glisser la plaque délicatement de l'autre côté de la cuve**, jusqu'à ce qu'elle se mette correctement en place.

3.2 / CONSIGNES DE SÉCURITÉ LORS DE CHAQUE UTILISATION

ALLUMAGE

- Ne pas utiliser d'alcool pur, d'essence ou toute autre substance chimique pour allumer le feu.
- Utiliser uniquement des allumes feux 100% naturels en laine de bois et cire végétale.

FUMÉES

Toute combustion génère un risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone

- Ne pas utiliser le brasero en intérieur ou dans un espace confiné et/ou habitable (ex : maisons, tentes, caravanes, camping-cars, camions, bateaux, etc).

CHALEUR

Durant son utilisation :

Ce brasero va devenir très chaud.

- S'assurer que la **zone** autour de celui-ci soit **exempte de matériaux inflammables**.
- Ne **jamais** laisser votre brasero **sans surveillance**.
- Porter des gants de protection adaptés aux fortes températures.
- **Ne pas le déplacer** pendant son utilisation.
- Ne pas toucher la plaque de cuisson, ni la cuve extérieure.
- Éloigner les enfants et animaux domestiques du brasero pendant.
- Rester attentif jusqu'à ce que celui-ci ait totalement refroidi.
- Ne pas utiliser le brasero en cas de vent violent.

EN CAS D'INCENDIE

L'utilisation du brasero implique un risque d'incendie accru.

- Se munir d'un extincteur prêt à fonctionner à proximité en cas d'accident.
- Ne pas éteindre le feu avec de l'eau, privilégiez un extincteur.

4 / LES ÉTAPES D'ALLUMAGE

Respectez les instructions d'utilisation de cet appareil. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels et mêmes des blessures physiques.

Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages engendrés par une utilisation non conforme de l'appareil.

4.1 / PREMIÈRE UTILISATION POUR UNE BONNE INSTALLATION DE LA PLAQUE DE CUISSON (30-40 minutes minimum)

ÉTAPE 1 - PRÉPARATION

- Préparer l'allumage d'un petit feu afin de permettre la bonne installation de la plaque de cuisson à l'aide de petits morceaux de bois.

Lorsque la plaque de cuisson sera chaude, elle se déformera légèrement. Cela va prendre environ 30 minutes.

Si vous allumez un feu trop important lors du premier allumage de votre brasero, la plaque de cuisson risque de se plier de trop.

ÉTAPE 2 - ALLUMAGE

- Utilisez un ou deux allumes-feu pour démarrer votre allumage.
- Empiler les petits rondins de bois deux par deux, prenant la forme d'une pyramide, l'écorce vers l'extérieur pour éviter la formation de fumée.
- Alimenter et maintenir votre feu durant 30 min
- Veiller à ce qu'il reste de petite taille.

ÉTAPE 3 - GRAISSER

Après avoir attendu les 30 minutes préconisées.

- Huiler avec de l'huile d'olive la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Cela va permettre aux aliments de ne pas accrocher sur la plaque de cuisson.
- Répéter cette étape autant de fois que vous le souhaitez.
- Laisser chauffer l'huile quelques minutes.

LE BOUSCATIER vous recommande de huiler 2 à 3 fois la plaque pour la cuisson de poisson ou de légumes.

ÉTAPE 5 - CUIRE

- Repasser un chiffon humide pour enlever les particules de cendres de la plaque de cuisson et éviter qu'elle ne se dépose sur vos aliments.
- Placer vos aliments sur la plaque.
- Contrôler la cuisson.

LORS DE VOS PROCHAINES UTILISATIONS :

Allumer un feu de manière progressive afin que la montée en température le soit elle aussi.

Plus besoin d'attendre 30 min pour la plaque se mette en place.

4.2 / LE CHOIX DU COMBUSTIBLE

Pour une utilisation et des saveurs optimales, **LE BOUSCATIER** recommande d'utiliser du bois de chêne, de hêtre ou de frêne. La nature du bois utilisé au barbecue pour fumer les viandes, poissons ou légumes a une influence sur le goût des aliments.

Retrouvez tous les combustibles **LE BOUSCATIER** sur : www.lebouscatier.com

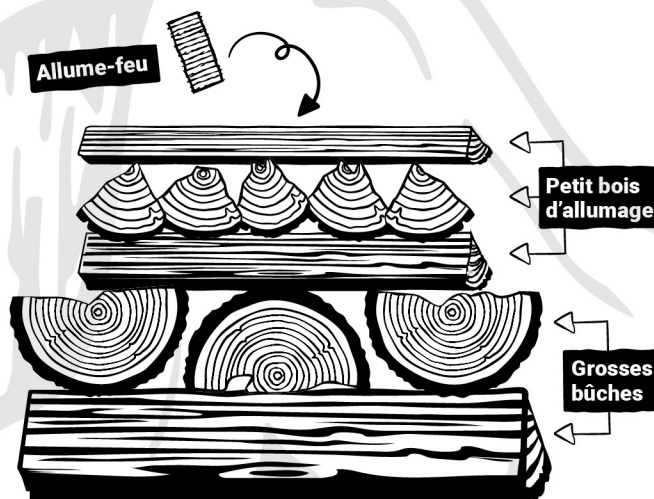
La taille recommandée des bûches est d'environ 30 cm. Il est préférable d'éviter l'utilisation de morceaux plus grands, qui auront tendance à prendre feu rapidement mais risquent de ne pas brûler correctement en raison de l'absence d'oxygène dans la double cuve.

Nous déconseillons :

- L'utilisation de certains types de bois comme le conifère, qui dégage une forte odeur de résine et rend les aliments amers.
- L'utilisation de la sciure de bois, qui, récemment abattu, est encore trop humide et peut provoquer des composés carbonés nocifs pendant la cuisson.
- L'utilisation de bois trop vert peut également dégager une fumée trop dense.

4.3 / LES ALLUMAGES SUIVANTS LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour un allumage garanti, **LE BOUSCATIER** recommande la technique d'allumage par le haut :



1. Mettre 2 rangs de bûches
2. Mettre 3 rangées de bois d'allumage
3. Placer l'allume-feu, au centre du bois
4. Allumez !

5 / L'ENTRETIEN

5.1 / NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après la cuisson de tous vos aliments et une fois que votre plaque de cuisson baisse en température :

- **Verser de manière circulaire de l'eau froide** à l'aide d'une bouteille ou d'une carafe. Mouiller l'ensemble de la plaque. Le choc thermique qui va se produire va décoller les graisses et résidus facilement.
- **Frotter à l'aide d'un grattoir** plancha d'un manche de 25 cm et d'une éponge face abrasive.
- **Rincer** et essuyer.
- Terminer ensuite par un **graissage de la plaque avec de l'huile végétale** pour la prochaine utilisation.

La plaque de cuisson est fabriquée en acier noir et celle-ci peut être amenée à rouiller avec le temps si elle n'est pas correctement culottée.

INFORMATION

Le culottage est un procédé naturel et sain qui permet de protéger la plaque, mais également de la rendre anti-adhésive.

Une fois que la plaque a bien été culottée à l'aide d'huile végétale, seule une corrosion mineure se développera.

Si celle-ci n'est pas utilisée pendant une longue durée, nous recommandons un traitement régulier avec de l'huile végétale.

La corrosion dépend essentiellement du climat : un air salin et humide sera plus nuisible pour votre brasero et demandera plus d'entretien, contrairement à un air plus sec et doux.

5.2 / L'ÉLIMINATION DES CENDRES

Après avoir laissé le feu s'éteindre de lui-même, les cendres peuvent rester encore chaudes très longtemps.

Déposer les cendres dans une poubelle en zinc ou dans un autre contenant, capable de réceptionner un élément très chaud.

Arroser les cendres avec de l'eau de façon à ce qu'elles soient complètement mouillées.

C'est seulement après cette manipulation, que vous pouvez jeter les cendres.

5.3 / ENTRETIEN DE LA CUVE ET DU MEUBLE

Pour éviter que la cuve acier Corten ne se détériore, il est vivement conseillé de la vider et de la nettoyer après chaque utilisation.

Grâce à la patine que forme la corrosion, l'acier Corten est protégé par lui-même. Cependant, vous pouvez éliminer les particules de poussières, de saletés extérieures, naturelles ou animales avec un simple chiffon humide.

6 / CLAUSES DE NON RESPONSABILITÉ

6.1 / CONSEILS ET INSTRUCTIONS

LE BOUSCATIER tend à se sentir proche de ses clients et de les aider à partager un bon moment autour de leur produit. C'est pour cette raison qu'une utilisation différente et/ou d'une technicité différente à celle décrite dans ce guide d'utilisation et montage, sera considérée comme une utilisation inadaptée et ne pourra pas être prise en charge par une quelconque garantie.

LE BOUSCATIER n'est également pas responsable des dommages résultant du non-respect de nos conseils et instructions en matière de sécurité, d'installation, d'usage et d'entretien.

6.2 / RECOMMANDATION

Pour une meilleure durabilité Le brasero **LE BOUSCATIER** doit être protégé par une bâche ou tout autre moyen adéquate lorsqu'il n'est pas utilisé et stocké en intérieur hors saison.

6.3 / L'ACIER CORTEN

La couleur peut varier avec le temps, nous ne sommes pas responsables de ce changement de couleur.

Les éléments en acier Corten qui sont moins corrodés que les autres à la livraison ne peuvent pas prétendre à être remplacés.

Nous ne sommes pas responsables des différences de corrosion entre les différents éléments.

Les éléments en acier Corten peuvent entraîner des tâches orange sur les vêtements, la peau et toute surface sur laquelle ils reposent.

Nous ne sommes pas responsables des tâches résultant de la corrosion.

7 / CONDITIONS DE GARANTIE

Une **garantie limitée dans le temps à 2 ans**, s'applique au matériel et à la construction des braseros **LE BOUSCATIER**.

Cette garantie couvre les défauts de fabrication.

Ne sont pas couverts par la garantie l'usure, la corrosion, la déformation et la décoloration des parties exposées au feu ou par des facteurs externes.

Également, les irrégularités visuelles inhérentes au processus de fabrication et les dommages causés par le non-respect de nos conseils et instructions.

Pour toutes **informations supplémentaires** concernant le produit, veuillez nous contacter par mail à l'adresse suivante : contact@lebouscatier.fr ou sur notre site internet www.lebouscatier.com via notre formulaire de contact.

8 / ACCESSOIRES ET PRODUITS LE BOUSCATIER

Découvrez sur notre site internet : www.lebouscatier.com l'ensemble de nos produits et accessoires.

/ GANTS ANTI CHALEUR

2 COULEURS : ● ●

Paire de gants anti chaleur en cuir. Protection idéale pour une utilisation de votre brasero en totale sécurité. Doublure intérieure en coton.



/ SAC A BÛCHES

2 COULEURS : ● ●

Sac à bois avec coutures et poignées renforcées. Se replie pour se ranger facilement. Sac pour bûches de 30 ou 50 cm. Poids max supporté : 100 kg.



/ TABLIER DE CUISINE

2 COULEURS : ● ●

Tablier en cuir, multi usage, réglable. Idéal pour la cuisine intérieure, cuisine extérieure, barbecue, brasero, plancha. 3 poches pratiques.



/ KIT D'ALLUMAGE COMPLET

8 KG

Le kit comprend l'essentiel pour un allumage réussi :

- Bois bûches taille 28-30 cm et diam 5 à 12 cm.
- Petit bois d'allumage taille 20 cm et diam 1 à 3 cm.
- 3 allumes-feu 100% naturel en fibre de bois.
- 1 boîte d'allumettes

LES PLUS :

- + Tout ce qu'il vous faut réuni en un seul kit !
- + Packaging compact et transportable.
- + Packaging 100% carton, utilisable comme combustible.



/ ALLUMES-FEU LAINE DE BOIS

3 PACKS : 10 KG / 2 KG / 750 G

Allume-feux 100% naturel, en laine de bois et en fibre de bois, fabriqués à partir de matières premières naturelles et renouvelables.

Ne contiennent aucun produit chimique nocif et ne produisent pas de fumées toxiques.

LES PLUS :

- + Haute densité pour un allumage garanti !
- + Packaging 100% carton, utilisable comme combustible.



/ ALLUMES-FEU PREMIUM CUPCAKE

2 PACKS : X50 / X100

Allume-feux 100% naturel, en sciure de bois et cire végétale, fabriqués à partir de matières premières naturelles et renouvelables.

Ne contiennent aucun produit chimique nocif et ne produisent pas de fumées toxiques.

LES PLUS :

- + Très haute densité pour un allumage garanti !
- + Combustion + 10 min !
- + Packaging 100% carton, utilisable comme combustible.



/ PETIT BOIS D'ALLUMAGE

2 PACKS : 6 KG / 12 KG

Longueur entre 16 et 20 cm. Diamètre de 1 à 3 cm.

Essence du bois : Feuillu : hêtre / chêne.

LES PLUS :

- + Pratique de par sa petite taille.
- + Prêt à l'emploi, pas besoin de refendre.
- + Packaging 100% carton, utilisable comme combustible.



/ BOIS DE CHAUFFAGE

20 KG BALLOTINS / CARTONS / PALETTE

Longueur 30 cm. Diamètre de 5 à 12 cm.

LES PLUS :

- + Calibration idéale pour brasero ou petits foyers.
- + Prêt à l'emploi, pas besoin de refendre.
- + Packaging 100% carton, utilisable comme combustible.





Contact

contact@lebouscatier.com
www.lebouscatier.com

