

**MOI
D'EMPR**

OYAT

**Bienvenue dans
l'aventure Oyat**

l'art de rassembler

01 MONTAGE

2-8

B.B.O
Origine
Pontaillac

02 MISE EN FONCTION

9-11

Allumage
Cullotage
Cuisson

03 ENTRETIEN

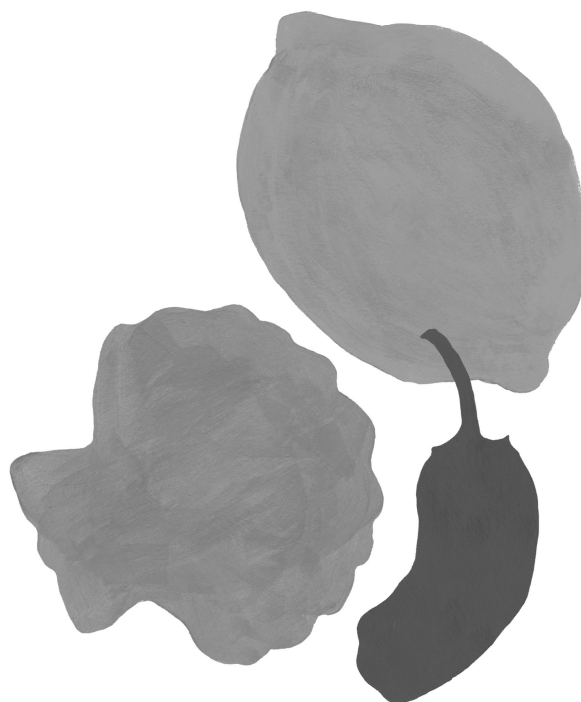
12-14

Etouffer le feu
Entretien
Intempéries

04 INFORMATIONS

15-18

Clauses de non repsonsabilité
Garantie
Avertissement



Merci d'avoir choisi OYAT, fabricant de braseros français !

Ce guide d'utilisation comporte des conseils d'installation, d'utilisation, d'entretien de votre Braserio OYAT, ainsi que les conditions de garantie.

PRÉSENTATION DES BRASEROS DE CUISSON OYAT

OYAT propose trois gammes de braseros : B.B.O., Origine & Pontaillac. Ces différentes gammes se décomposent en plusieurs éléments : Le socle, la cuve & la plaque de cuisson.

Les modèles Origine comprennent un tiroir facilitant la récolte des cendres permettant un appel d'air pour attiser le feu.

Tous les braseros OYAT sont conditionnés dans deux cartons (cuve & socle séparés) éco-responsable également fabriqués en France.

01 **Montage**

B.B.O 58 à 88
Pontailac 88 & Pro 98
Origine 88 & 98

B.B.O

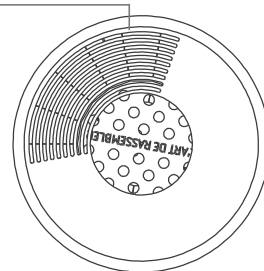
58 - 68 - 78 - 88

PLAQUE DE CUISSON

En acier certifié apte au contact alimentaire, la plaque permet de cuire les aliments à la manière d'une plancha.

GRILLE INTÉGRÉE

Sur les modèles 58 et 68, la grille est découpée directement dans la plaque en faisant un produit tout-en-un.



BORDURE

Un anneau vient se poser par-dessus la plaque de cuisson pour éviter toutes chutes de graisse ou d'ingrédients.

PLAQUE FOYÈRE

Les modèles 58 et 68 sont équipés d'une plaque foyère pour une meilleure circulation de l'air sous le charbon, accélérant ainsi la montée en température.

AÉRATION

La cuve est dotée d'une aération réglable ce qui permet une montée en température encore plus rapide.

CÔNE

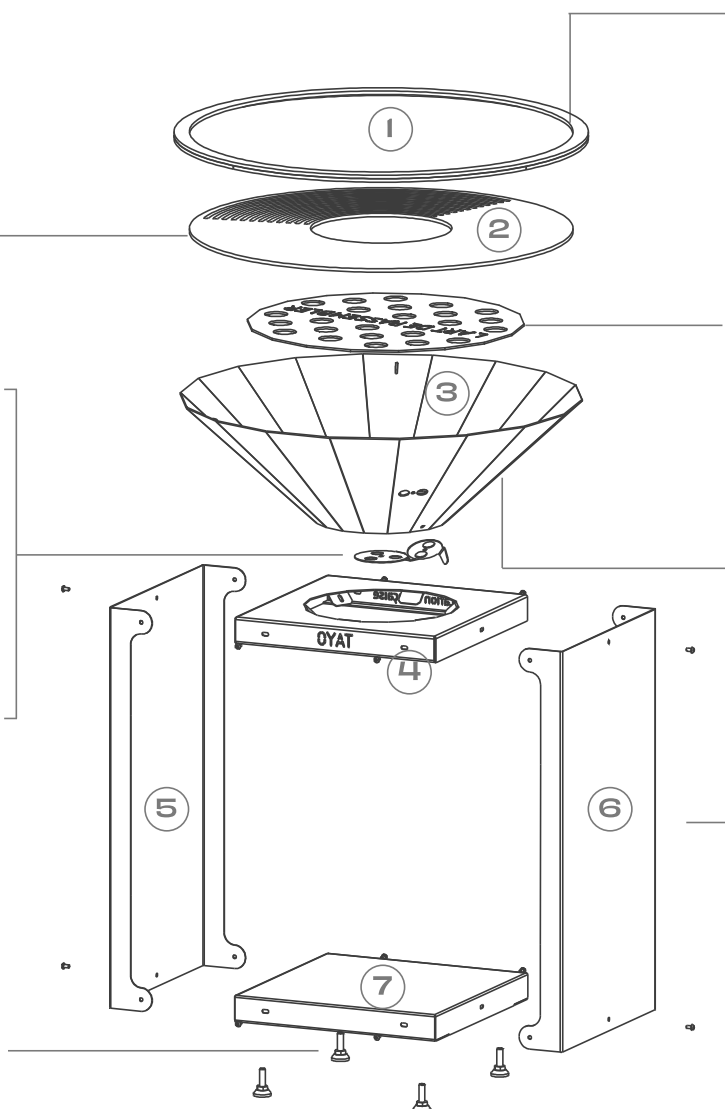
À facettes pour plus de stabilité. Il abrite le foyer du brasero.

EXTRACTION DES CENDRES

Le fond de la cuve est doté d'une trappe permettant de récupérer les cendres plus facilement.

PIEDS RÉGLABLES

Tous nos modèles B.B.O disposent de pieds réglables et sont disponibles en option sur roulettes.



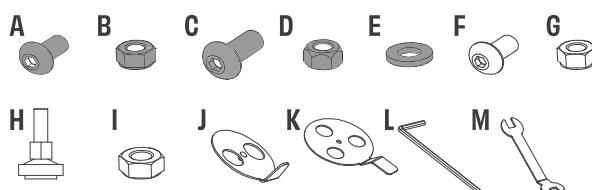
Socle

En 4 pièces pour plus de légèreté. À monter à l'aide de 12 vis identiques par le client en 5 minutes. Top Chrono !

BOÎTE À OUTILS

- A 12x vis M5*10 Noir
- B 12x écrous M5 Noir
- C 2x vis M5*16 Noir
- D 2x écrous conique M5 Noir
- E 2x rondelles M5 Noir
- F 2x vis M5*10 zinguées

- G 2x écrous M5 zingués
- H 4x pieds
- I 8x écrous M10 zingués
- J 1x trappe d'aération
- K 1x trappe d'évacuation
- L 1x clé allen
- M 1x clé de serrage



MISE EN PLACE

ETAPE 1

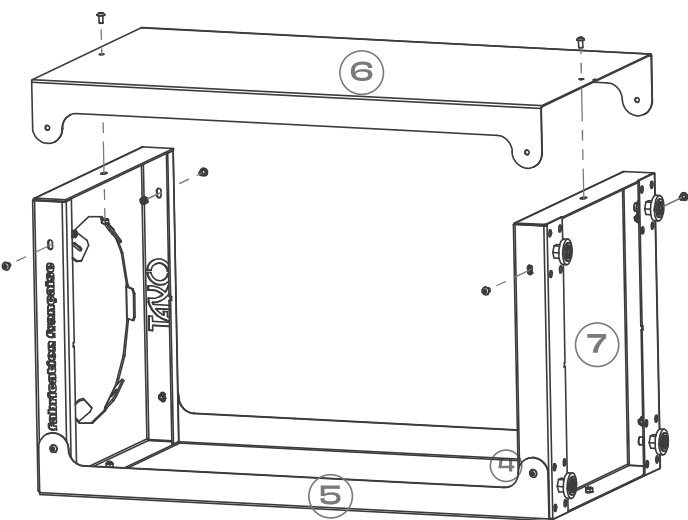
Choisissez une surface lisse et à hauteur. Assemblez le socle en posant une joue à plat (5), puis insérez le support de cône (4) et la base (7). Le côté creux de la base doit se trouver vers l'extérieur. Refermez en emboîtant la seconde joue par-dessus (6).

Munissez vous de la clé allen (L) et vissez les 12 vis (A) avec leurs écrous (B).

ETAPE 2

Vissez ensuite les 4 pieds (G) réglables sous la base du socle (7) avec les écrous (I), dans les emplacements prévus. Positionnez le socle avec la face support de cône (4) orientée vers le haut.

Les pieds sont réglables grâce aux écrous. Ils permettent de corriger légèrement les défauts de niveau, mais ne doivent pas compenser une surface inadaptée.

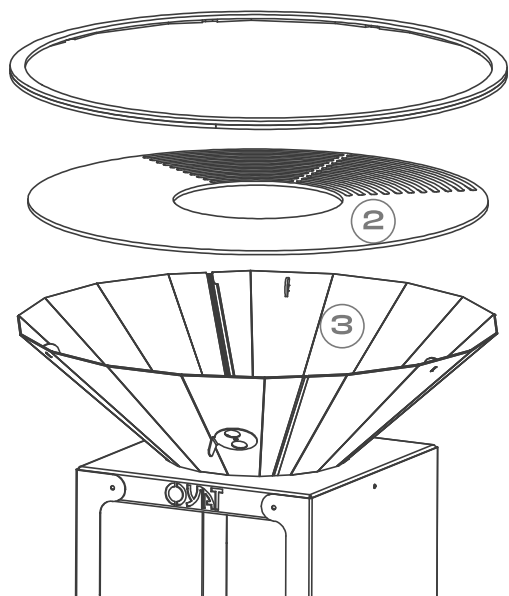
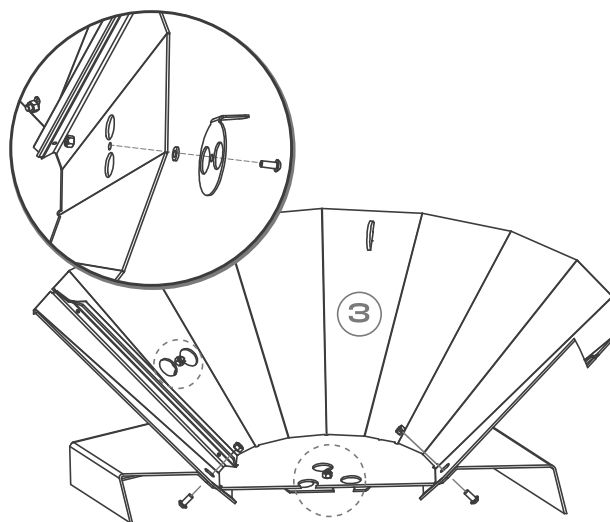


ETAPE 3

Posez le cône (3) sur le support du socle (4), alignez les trous, puis fixez-la à l'aide des 2 vis/écrous zingués (F & G) - Uniquement pour les Braserio 58, 68 & 78. Les cuves 88 ne sont pas fixées sur le socle, simplement posées.

ETAPE 4

Fixez la trappe d'aération (J) sur le côté du cône et la trappe d'évacuation (K) sous le cône en suivant cet ordre : vis longue noire (C), trappe (J ou K), rondelle (E), cône (3), écrou conique noir (D). Utilisez la clé de serrage (M) pour serrer les écrous coniques (D), tout en laissant les trappes mobiles pour pivoter.



ETAPE 5

A deux, soulevez la plaque (2) en la tenant par les bords intérieur et extérieur, puis abaissez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le cône (3). Placez enfin la bordure (1) en acier autour de la plaque pour éviter que les aliments ne tombent.

ORIGINE 88 & 98

FOYER

Nous recommandons d'utiliser du bois sec pour allumer un feu dans le foyer, car il est plus inflammable et évite l'excès de fumée.

BORDURE

Un anneau vient se poser par-dessus la plaque de cuisson pour éviter toutes chutes de graisse ou d'ingrédients.

AÉRATION

La cuve est dotée d'une aération réglable ce qui permet une montée en température encore plus rapide.

SOCLE

Il affirme la robustesse de notre gamme Origine et en fait un objet de design extérieur. Facile à monter à l'aide des 28 vis identiques.

PIEDS RÉGLABLES

Tous nos modèles Origine disposent de pieds réglables et sont disponibles en option sur roulettes.

PLAQUE DE CUISSON

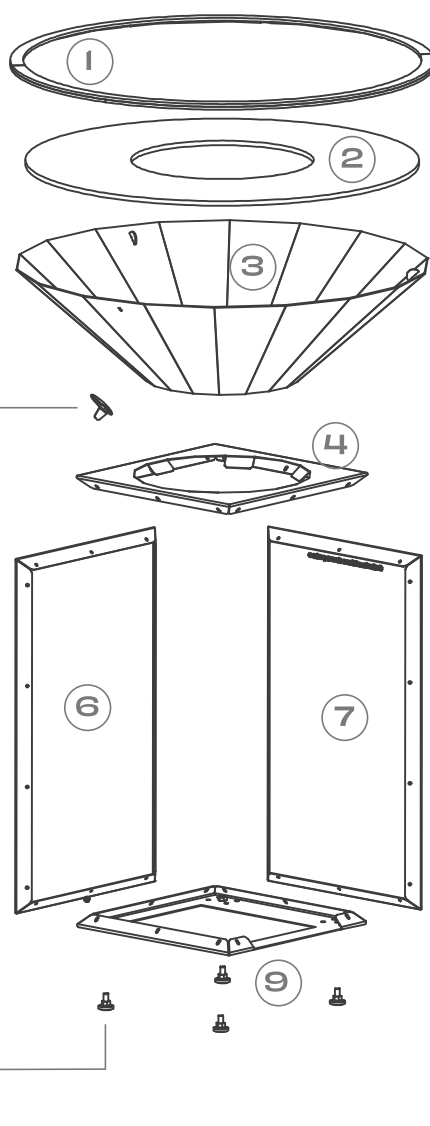
En acier certifié apte au contact alimentaire, la plaque permet de cuire les aliments à la manière d'une plancha.

CÔNE

À facettes pour plus de stabilité. Il abrite le foyer du brasero.

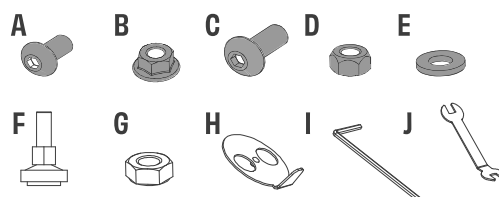
TIROIR À CENDRES

Pour récupérer et vider les cendres après cuisson.



BOITE À OUTILS

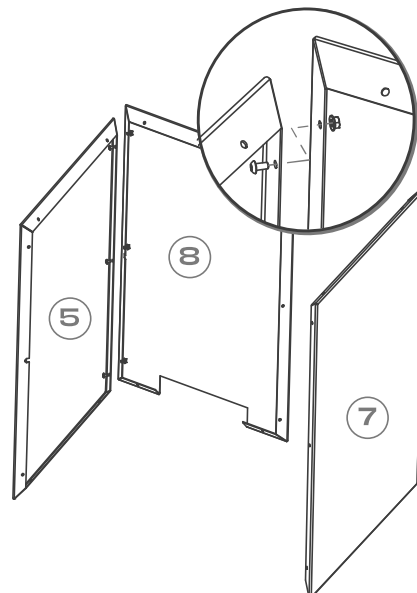
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| A 28x vis M5*10 Noir | F 4x pieds |
| B 28 x écrous crantés M5 Noir | G 8x écrous M10 zingués |
| C 1x vis M5*16 Noir | H 1x trappe d'aération |
| D 1x écrous conique M5 Noir | I 1x clé allen |
| E 1x rondelle M5 Noir | J 1x clé de serrage |



MISE EN PLACE

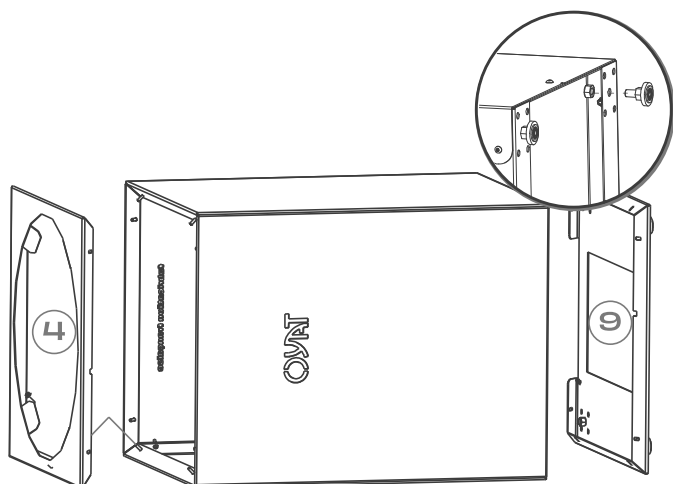
ETAPE 1

Installez-vous sur une surface plane et stable, à hauteur confortable. Assemblez les quatre joues métalliques (5 à 8) en plaçant les retours face à face. Alignez soigneusement les trois trous verticaux puis fixez-les avec les 12 vis et écrous crantés (A&B) fournis. Vous obtenez ainsi une structure rectangulaire rigide.



ETAPE 2

Placez la structure obtenue à l'horizontale. Positionnez ensuite le support de cône (4) par-dessus les joues et fixez-le solidement avec 8 vis et écrous crantés (A&B).



ETAPE 3

Visser les quatre pieds réglables (F) sous la base avec les écrous (G), dans les emplacements prévus. Assemblez le socle bas (9) à la structure à l'aide des 8 vis et écrous crantés (A&B), puis glissez le tiroir à cendres (10) dans son emplacement.

Les écrous permettent de corriger légèrement les défauts de niveau, mais ne doivent pas servir à compenser une surface irrégulière. Fixez ensuite le socle bas à l'aide de onze vis et écrous,

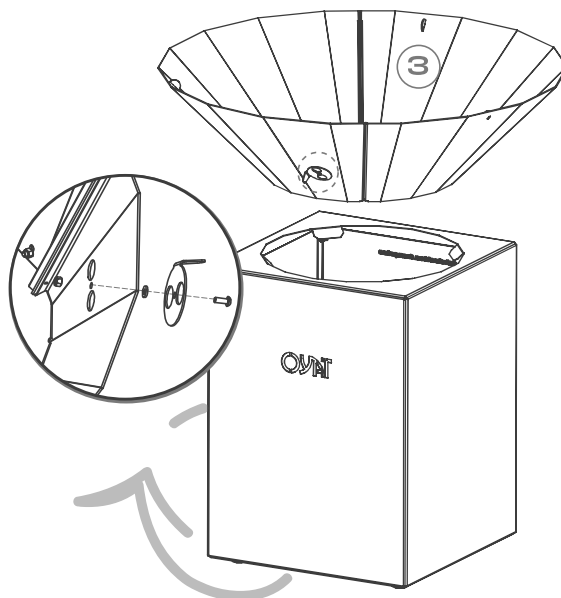
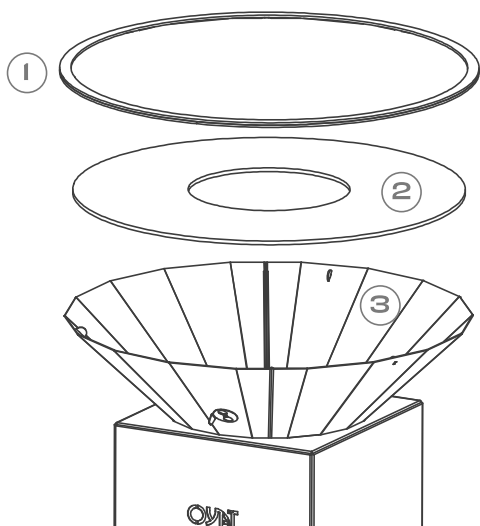
ETAPE 4

Replacez le socle à l'endroit et déposez le cône (3) sur le support de cône (4). Veillez à ce que la cuve s'enclenche correctement dans l'ouverture prévue à cet effet.

Placez le tiroir à cendre (9) dans son emplacement prévu (joue 8).

ETAPE 5

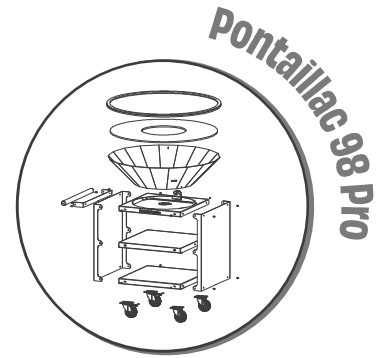
Montez la trappe d'aération (H) sur le côté du cône dans l'ordre suivant : vis longue noire (A), trappe (H), rondelle (E), cône (3) puis écrou conique noir (D). Serrez avec la clé de serrage, tout en laissant la trappe mobile pour pivoter.



ETAPE 6

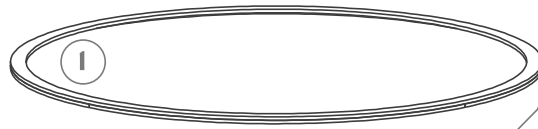
À deux personnes, saisissez la plaque (2) par ses bords intérieur et extérieur et abaissez-la délicatement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la cuve. Terminez en installant la bordure en acier (1) autour de la plaque pour éviter que les aliments ne tombent.

PONTAILLAC 98 PRO & PONTAILLAC 88



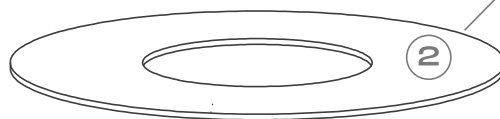
BORDURE B.B.O 88

Un anneau vient se
poser par-dessus la
plaque pour éviter
toutes chutes de
graisse ou
d'ingrédients.



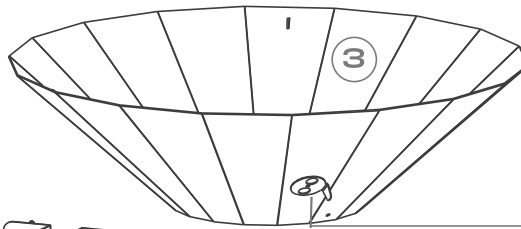
PLAQUE B.B.O 88

En acier certifié apte au contact
alimentaire, la plaque permet de
cuire les aliments à la manière
d'une plancha.



CÔNE B.B.O 88

À facettes pour plus de stabilité.
Il abrite le foyer du brasero.



AÉRATION & EX- TRACTEUR DE CENDRES

POIGNÉE

en bois de robinier,
pour déplacer
simplement

(4)

SOCLE

avec 2 plateaux
de rangement
(ustensiles, vais-
selles & bois)

(8)

(5)

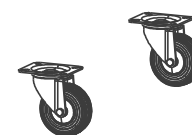
(6)

(7)

(9)

ROUES

dont 2 avec freins



BOITE À OUTILS

A 18x vis M5*10 Noir

B 20x écrous crantés M5 Noir

C 4x vis M5*16 Noir

D 2x écrous conique M5 Noir

E 2x rondelles M5 Noir

F 4x Roues

G 16 x Vis M8 inox

I 16x écrous M8 inox

J 1x trappe d'aération

K 1x trappe d'évacuation

L 1x clé allen

M 1x clé de serrage

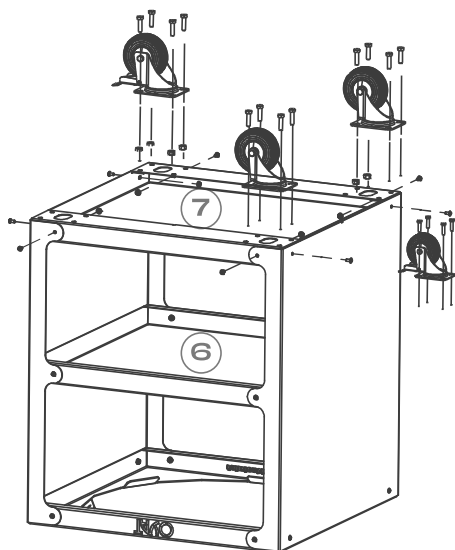
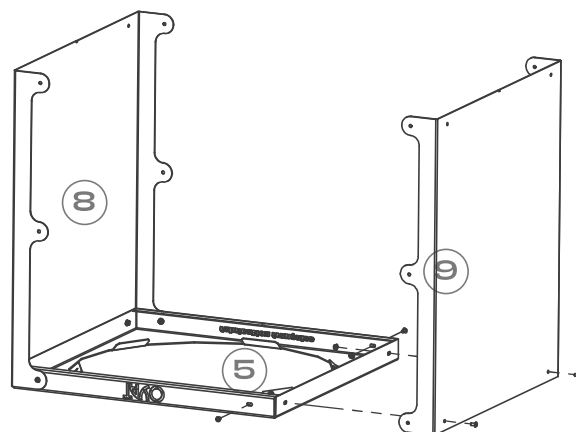


MISE EN PLACE

ETAPE 1

Installez-vous sur une surface lisse à hauteur. Commencez par retourner le plateau supérieur percé (5), en orientant le trou vers le haut.

Placez ensuite les deux joues latérales (8 & 9) de chaque côté du plateau. Fixez-les sans serrer, l'aide des vis (A) & écrous (B) fournies et de la clés allen (K).

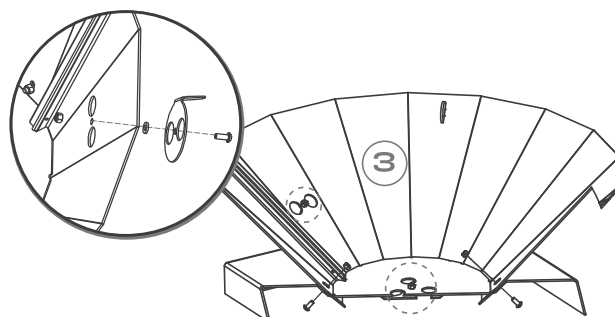


ETAPE 2

Poursuivez en installant le plateau central (6).

Assurez-vous qu'il soit bien aligné, puis vissez-le solidement (A&B).

Terminez cette étape en ajoutant le plateau inférieur (7), en le fixant de la même manière. Fixez les quatre roues (F, G & H) au plateau (7).



ETAPE 3

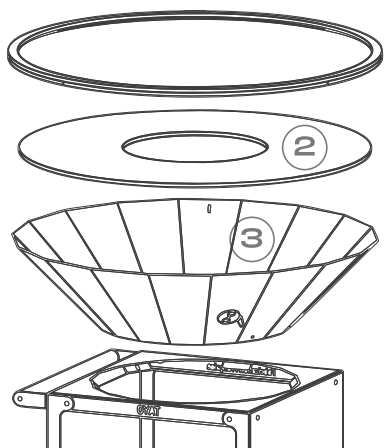
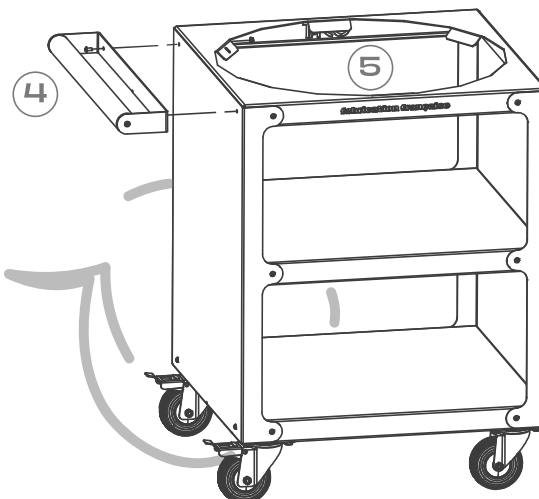
Remettez la structure à l'endroit, posée sur ses roues. Installez ensuite la poignée (4) en bois sur la face prévue à cet effet, en insérant le retour poigné entre le joue (8) et le plateau haut (5).

Une fois cette étape terminée, complétez l'assemblage des joues en fixant les vis latérales restantes sur les flancs et en serrant l'ensemble des vis.

ETAPE 4

Posez la cône (3) sur le support du socle (5).

Fixez La trappe d'aération (I) sur le côté du cône et la trappe d'évacuation (J) sous le cône en suivant cet ordre : vis longue noire (C), trappe (I ou J), rondelle (E), cône (3), écrou conique noir (D). Utilisez la clé de serrage (M) pour serrer les écrous coniques (D), tout en laissant les trappes mobiles pour pivoter.



ETAPE 5

A deux, soulevez la plaque (2) en la tenant par les bords intérieur et extérieur, puis abaissez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le cône (3). Placez enfin la bordure (1) en acier autour de la plaque pour éviter que les aliments ne tombent.

Mise en fonction

De l'allumage à la cuisson

ALLUMAGE & COMBUSTIBLES

L'ensemble de nos gammes de Braseros fonctionnent au bois, mais pour certains modèles (B.B.O. Ø58 et Ø68), il vous sera plus facile d'utiliser du charbon de bois.

1. LE BOIS

Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons d'utiliser du bois séché. Il a pour avantage d'être plus inflammable, et évite un surplus de fumée. Le choix de l'essence de bois utilisée peut faire varier l'efficacité du brasero OYAT, tout comme la taille de vos bûches. Nous recommandons un petit format (35x15) ainsi que le bois de hêtre qui reste le plus neutre et efficace.

L'idée est de poser 2 premières bûches au fond de votre cuve, puis 2 autres bûches perpendiculaires aux premières. Ainsi, l'air circulera aisément dans la cuve lors de l'allumage. Ensuite comblez l'espace au centre des bûches avec du bois d'allumage et d'allume feu.

Enflammez et entrez au cœur d'OYAT.

2. LE CHARBON

Il est conseillé d'utiliser de gros morceaux de charbon de bois, qui auront une taille adaptée aux braseros B.B.O. Le charbon de bois permet une montée en température plus rapide et maintient la chaleur plus longtemps et offre des saveurs différentes du feu de bois.

PREMIÈRE UTILISATION

Vous voici à l'étape importante de l'installation de votre bloc de cuisson OYAT. Si celle-ci est mal réalisée, des déformations de la plaque de cuisson peuvent apparaître. Il est donc recommandé de suivre les indications suivantes.

Lors de votre première utilisation du bloc de cuisson OYAT, allumez un petit feu, peu puissant d'une vingtaine de minutes, afin d'apporter une première chauffe à votre plaque. Cette première chauffe va permettre à la plaque de cuisson de correctement se mettre en place dans la cuve pour prendre sa forme finale. Si la première chauffe est trop puissante, elle peut engendrer des déformations de la plaque de cuisson. Si vous observez un gonflement depuis le milieu de la plaque à l'en faire devenir convexe, veuillez nous contacter. En revanche, si les déformations apparaissent à la suite d'un non-respect des consignes de première utilisation, comme l'utilisation de bois inappropriés comme certains bois durs de construction, et générant trop de chaleur pour ces premières utilisations, nous déclinons toute responsabilité, et demande de garantie.



Scannez ce QR Code & retrouvez nos vidéos de montage et de mis en fonction du brasero

CULOTTAGE

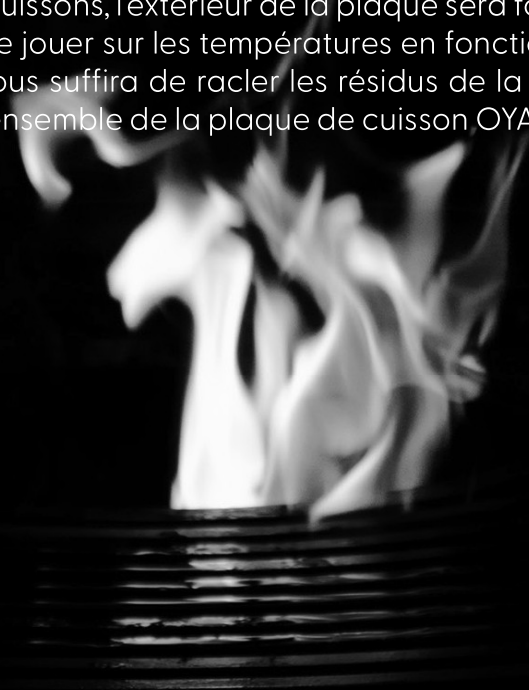
Lors de la fabrication, toutes nos plaques de cuisson OYAT sont enduites d'huile alimentaire afin de prévenir la corrosion, donnant un aspect collant lors de la réception de votre brasero. Lors de la première chauffe, raclez dans le feu cette couche de graisse, pour lancer l'étape du culottage.

Le principe même du culottage consiste à faire brunir une matière grasse sur votre plaque d'acier afin de réaliser une fine couche antiadhésive.

Pour cela, il vous suffira, lors de la chauffe, d'huiler votre plaque avec une huile végétale, d'étaler avec un torchon ou du papier absorbant, de laisser brunir, puis de racler le tout vers le foyer. Répétez l'opération 3 fois. Les résidus seront noirs, puis au fur et à mesure ils s'éclairciront. Quand vous n'obtiendrez que des déchets de couleur beige, et une plaque brunie, c'est que votre plaque est prête ! Terminez par un dernier filet d'huile et lancez vos premières cuissons.

CUISSON

Pour réaliser vos cuissons sur la plaque OYAT, il vous faudra atteindre une température d'environ 200 à 250°C. Pour cela, réalisez un cadre de bois et d'allume feu et alimentez régulièrement le foyer. Vous pouvez également ouvrir la trappe d'aération, afin d'augmenter le tirage d'air. Cela prendra une trentaine de minutes avant d'atteindre une telle température. Pendant la chauffe, raclez les résidus et essuyez votre plaque de cuisson OYAT avec un torchon huilé. Une fois à température, la plaque semblera sèche, huilez-la de nouveau avec votre torchon. Puis avant chaque cuisson, versez un filet d'huile à l'endroit de votre cuisson. À noter que la plaque de cuisson OYAT aura tendance à accrocher aux aliments lors des premières utilisations, le temps que le processus de culottage se termine. Plus vous utiliserez votre bloc de cuisson OYAT, plus il vous sera facile d'apprécier vos cuissons ainsi que la simplicité de son entretien. Pensez également que pour gérer vos cuissons, l'extérieur de la plaque sera forcément moins chaud que l'intérieur. Ce qui vous permet de jouer sur les températures en fonction de l'aliment à cuire ou à colorer. Après vos cuissons, il vous suffira de racler les résidus de la plaque vers le foyer, et de passer votre torchon huilé sur l'ensemble de la plaque de cuisson OYAT pour la protéger.



Entretien

Bonnes pratiques & Conseils

ÉTEINDRE LE FEU

Comme pour une cheminée, la façon la plus simple d'éteindre le feu, reste de le laisser se consumer jusqu'à s'éteindre. Veuillez rester prudent quant aux cendres, braises et au bloc de cuisson OYAT qui eux, resteront chauds encore longtemps après l'utilisation. Pour plus d'efficacité et de sécurité nous vous conseillons toutefois de couvrir le feu. Pour cela, nous proposons un étouffoir permettant d'éteindre le feu aisément et en toute sécurité. Noter que vous ne devez jamais essayer d'éteindre le foyer de votre bloc de cuisson OYAT avec de l'eau ! Nous conseillons également de vider les cendres de votre bloc de cuisson OYAT après chaque utilisation, une fois celles-ci froides.

L'ENTRETIEN

L'entretien des Braseros est simple. Il suffit d'appliquer régulièrement sur la plaque de cuisson de l'huile végétale.

Prenez l'habitude de racler votre plaque de cuisson OYAT avant et après chaque utilisation, puis de l'essuyer avec un torchon huilé.

La plaque en acier est sujette à la corrosion. Pour prévenir de la corrosion, il suffit d'appliquer régulièrement sur la plaque de l'huile végétale dès la réception de votre bloc de cuisson OYAT. Pour cela, il faudra appliquer une petite quantité d'huile végétale à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant.

Néanmoins toute corrosion peut s'éliminer grâce à de la paille de fer ou une brosse métallique. Si toutefois la couche de corrosion est conséquente, préchauffez votre bloc de cuisson OYAT pour faciliter son nettoyage, polissez avec votre brosse puis essuyez les résidus et appliquez l'huile comme à chaque utilisation, et vous retrouverez une plaque propre.

INTEMPÉRIES

Tous les braseros OYAT sont conçus pour résister au temps et aux intempéries.

Pour nos modèles de couleur noire, nous utilisons un revêtement thermolaqué afin de protéger l'acier qui ne sera pas sujet à la corrosion naturelle due à l'humidité extérieure.

Pour nos modèles de couleur Cognac, nous utilisons de l'acier Corten. Cet acier est donc naturellement résistant aux effets perforants de la rouille par cette corrosion naturelle. Il se peut néanmoins que la couleur de votre bloc de cuisson évolue au fur et à mesure de la progression de la corrosion due à l'humidité. À noter que d'éventuelles coulures d'eau corrosive peuvent couler de votre bloc de cuisson et tâcher la surface sur laquelle il se trouve. Nous en déclinons la responsabilité.

Lors d'une inactivité prolongée du bloc de cuisson OYAT nous vous conseillons d'huiler votre plaque, et lors d'intempéries, il est conseillé de couvrir votre Braseiro OYAT à l'aide de sa housse ou de son couvercle, afin d'éviter la corrosion de la plaque de cuisson.



CY-411

04 **Informations**

Clause de non responsabilité & Garantie

CLAUDE DE NON RESPONSABILITÉ

I. CORROSION

À l'exception de la plaque de cuisson, des pieds réglables et des vis, tous les éléments en acier de la collection OYAT Cognac sont fabriqués en acier corten. L'acier corten est un matériau conçu pour développer une corrosion superficielle progressive tout au long de sa vie. Cette oxydation naturelle forme une couche protectrice qui limite les effets néfastes de la rouille.

Avec le temps, cette corrosion s'installe naturellement sur les surfaces de nos produits en acier corten. Étant un phénomène naturel dépendant notamment du taux d'humidité et de l'environnement dans lequel le produit est installé, il est possible que la patine ne soit pas uniforme sur l'ensemble des surfaces. Ces variations d'aspect sont normales et ne pourront en aucun cas faire l'objet d'un remplacement. C'est sous l'effet de la nature que votre pièce évolue et devient unique.

Concernant la plaque de cuisson, une corrosion peut apparaître en cas de culottage insuffisant ou d'un entretien inadapté (notamment un graissage insuffisant). Dans ce cas, la pièce ne pourra pas être remplacée pour ce motif. Toutefois, il est possible de remédier à ce phénomène en procédant à un ponçage léger de la surface oxydée, suivi d'un nouveau culottage.

Par ailleurs, nous vous déconseillons l'utilisation d'aliments très liquides ou acides (tels que les tomates, le vin blanc, les agrumes, etc.), car ceux-ci peuvent altérer le culottage de la plaque de cuisson, favoriser l'apparition de corrosion et transmettre un léger goût métallique aux aliments.

2. EN EXTÉRIEUR SEULEMENT

Aucun des blocs de cuissons OYAT n'est destiné à être utilisé dans un espace partiellement ou totalement clos. Une utilisation dans un tel espace peut causer un excès de fumées dangereuses pouvant provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Assurez-vous également de ne pas placer votre bloc de cuisson OYAT à proximité de matériaux hautement inflammables.

Tant que la corrosion n'est pas entièrement terminée (patinage), les pièces en acier corten peuvent tâcher. Les vêtements, la peau ou la surface sur laquelle repose votre produit OYAT, peuvent subir une coloration orange, que ce soit par contact ou par coulure d'eau colorée par la corrosion. Nous déclinons toute responsabilité quant à ces éventuelles tâches. Aussi, il se peut que la couche de corrosion s'écaille si elle est exposée à un trop haut taux de salinité, comme sur le littoral. Cela n'endommage en rien votre produit OYAT, la corrosion reviendra d'elle-même. Il faudra néanmoins retirer la corrosion écaillée afin d'éviter toute tâche sur les surfaces proches. Nous ne serions pas tenus responsables si cela arrivait. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour tout dommage issu de la corrosion de nos produits.

3. PIEDS RÉGLABLES

Une fois installés, les pieds réglables peuvent être utilisés pour mettre à niveau les blocs de cuisson OYAT. Néanmoins, l'utilisation de ces pieds réglables, n'a pas pour but de compenser un trop fort déséquilibre du bloc dû à une surface non adaptée. L'utilisation excessive de ces pieds réglables engendrerait une usure prématurée. Nous ne pourrions être tenus pour responsables de tout dommage dû à une mauvaise utilisation des pieds réglables. Aussi, les blocs de cuisson OYAT n'ont pas vocation à être déplacés une fois installés. Tout déplacement pourrait endommager les pieds réglables ou toute autre pièce visant à les stabiliser. Nous n'accepterons pas les demandes de prise en charge par la garantie ni aucune responsabilité pour tout dommage résultant du déplacement de ces éléments.

4. ALLUMAGE

Nous déconseillons fortement d'utiliser de l'alcool, du pétrole ou autres produits chimiques lors de l'allumage de votre braser OYAT, ainsi que du bois traité pour faire fonctionner votre braser OYAT. Ces pratiques peuvent s'avérer très dangereuses en termes de sécurité et pour la santé en affectant les aliments cuits dessus, que ce soit par projection ou par fumées nocives. Nous déclinons toutes responsabilités quant à des problèmes de santé liés à l'utilisation de substances chimiques lors de l'allumage de votre bloc de cuisson OYAT ou de combustible non appropriés. De plus, assurez-vous d'installer votre bloc de cuisson à distance de tout matériau hautement inflammable.

5. SURVEILLANCE

Éteint, votre bloc de cuisson OYAT n'est pas dangereux outre son poids conséquent. Allumé, votre bloc de cuisson OYAT ne doit pas être laissé sans surveillance, et doit être tenu à l'écart des enfants et animaux domestiques.

LA GARANTIE OYAT

Pour exercer votre garantie, en tant qu'acheteurs, particuliers ou professionnels, effectuez une demande de réclamation auprès de nos services à contact@oyat.fr en intégrant la facture ou toute autre preuve d'achat, qui fait office de garantie. Avant de pouvoir traiter votre réclamation au titre de cette garantie, OYAT exigera également des photos de tout défaut prétendu.

Pour plus d'information consultez le site OYAT : <https://oyat.fr/garantie>

	PARTICULIER (usage domestique)	PROFESSIONNEL (usage collectif)
PLAQUE DE CUISSON	10 ans	2 ans
ACIER CORTEN	10 ans	2 ans
ACIER	10 ans	2 ans
THERMOLAQUAGE	2 ans	2 ans
PIÈCES EN BOIS	2 ans	2 ans
VISSERIE	2 ans	2 ans

AVERTISSEMENTS

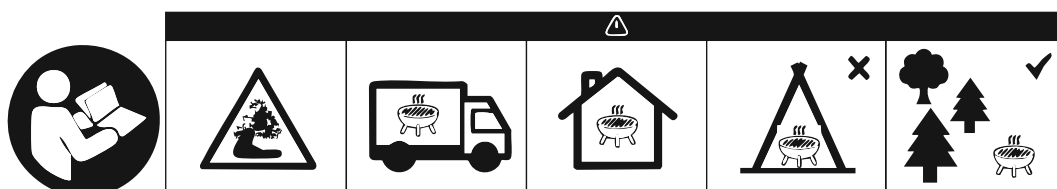
1. CONSIGNES AVANT TOUTE UTILISATION

- Placer votre brasero dans un endroit dégagé.
- Le brasero doit être installé sur un support horizontal stable avant son utilisation.
- Le brasero doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 min avant d'effectuer la première cuisson.
- Nous estimons la consommation pour un repas d'utiliser 1kg de charbon pour une cuisson avec les B.B.O 58 et 68.
- Nous estimons la consommation pour un repas d'utiliser entre 6 et 8 bûches pour une cuisson avec les B.B.O 78, 88, 98 Pro et les braseros Origine.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ATTENTION ! La plaque de cuisson est garantie pour une utilisation jusqu'à 300°C.
- ATTENTION ! Ce brasero va devenir très chaud : ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le brasero.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ATTENTION ! Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme E 1860-3.

2. CONSIGNE DE SÉCURITÉ

LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS DE CE MANUEL PEUT ENGENDRER DES BLESSURES TRES GRAVES ET/OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.

Pour faciliter la compréhension des consignes de sécurité, les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel :



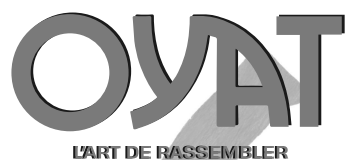
Attention ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu!

Lire le manuel avant utilisation.

Ne pas utiliser le brasero dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone

IDENTIFICATION DE TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

Un numéro de traçabilité alimentaire est fourni pour les produits suivants : Brasero, Grille, Rebord et Extra Plancha. Merci de conserver l'étiquette portant ce numéro, située au dos de votre boîte à outils, ou sur l'emballage de l'accessoire.



oyat.fr

Adresse

377 Route d'agris,
16430 Champniers
FRANCE

Contact

contact@oyat.fr
+33 5 16 50 80 01

Suivez-nous

oyat.brasero

RASSEMBLER L'ART DE