



Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

Nos braseros vous apportent l'ambiance d'un feu de camp dans votre jardin, mais il faut faire preuve de prudence. Les braseros de jardin ajoutent de la beauté et de la convivialité à votre espace extérieur. Mais ce feu reste un feu et pour profiter pleinement de votre brasero, la sécurité doit toujours être une considération primordiale.

Evacuez les cendres refroidies après chaque utilisation, leur séjour prolongé dans la cuve associé à l'humidité accélère la corrosion de votre appareil.

SÉCURITÉ

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels.

Veillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce brasero.

DANGERS

**⚠ ATTENTION !
Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**

Ce brasero est destiné à une utilisation en extérieur dans un endroit bien ventilé.

En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ N'utilisez pas le brasero dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé. Eloignez le de toute substance ou matériau inflammables.

⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour allumer le charbon de bois ou le bois. En cas d'utilisation de gel d'allumage pour charbon (**non conseillé**) éliminez toute trace qui aurait pu couler à l'extérieur du brasero.

Ne pas ajouter de ce liquide ou tout autre liquide inflammable sur du charbon ou du bois chaud ou incandescent. Eloignez le liquide allume feu ou tout autre liquide inflammable de la zone du brasero.

AVERTISSEMENTS

⚠ N'utilisez pas ce brasero sous un abri. La consommation d'alcool, de drogues, et ou de médicaments risque de limiter la capacité de l'utilisateur à utiliser correctement le brasero. Pendant ou après son utilisation le brasero ne doit jamais être laissé sans surveillance.

⚠ ATTENTION ! Ce brasero va devenir très chaud. Ne le déplacez pas pendant ou après son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le brasero à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le brasero ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

⚠ Ce brasero n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

⚠ N'utilisez pas ce brasero à proximité d'une zone inflammable. On entend par zone inflammable notamment : les revêtements en bois ou composite des terrasses, patios, porches, auvents... mais aussi les haies, branches suspendues, plantations sèches et plus généralement toute zone présentant un risque d'incendie.

⚠ Le brasero doit toujours être sur une surface ininflammable stable et de niveau.

⚠ Ne posez pas le brasero sur une surface en verre ou une surface combustible. **Ne pas surcharger le brasero au risque de le faire basculer.**

⚠ N'utilisez pas le brasero par vent fort.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le brasero.

⚠ Ne touchez jamais la cuve et tous les éléments en contact direct ou indirect avec le foyer, les cendres, le charbon de bois, le bois pour vérifier si ils sont chauds.

⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour brasero (conformes à la norme EN 407), pour ajouter du charbon ou du bois.

⚠ Ne vous appuyez pas sur les bords du brasero.

⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud ou les cendres chaudes là où il y a un risque de marcher dessus ou là où il y a un risque de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres et ou le charbon de bois avant leur extinction complète.

⚠ Ne rangez pas le brasero avant l'extinction complète des cendres et du charbon.

⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois ou le bois se soient complètement consumés et que le brasero se soit refroidi.

AVERTISSEMENT !

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

ENTRETIEN

Votre brasero est en acier carbone, il est naturellement soumis au phénomène de rouille. Une fois la rouille uniforme sur l'ensemble du brasero, vous pouvez appliquer à froid une mince couche de cire végétale afin d'uniformiser la rouille et d'apporter un aspect cuir à votre brasero. Il s'embellira en vieillissant !

Remisez-le à l'abri une fois refroidi après chaque utilisation, son entretien se limitera alors à la vidange des cendres. Attention, laissé sous la pluie des coulures de rouille peuvent apparaître sur la cuve et tacher la surface où est posé le brasero.

taeklbrasero@gmail.com

www.facebook.com/taeklbrasero

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES GRILLES BARBECUE ET AUTRES ACCESSOIRES DE CUISSON POUR BRASERO TAEKL®

ENTRETIEN DE LA GRILLE : Nettoyer soigneusement après refroidissement avec une brosse en fer et de l'eau chaude. Sécher soigneusement et huiler les parties métalliques avec de l'huile végétale ou de la cire d'entretien et de culottage avant de les ranger.

ENTRETIEN DE LA PLANCHA : Nettoyer la plancha après refroidissement à l'aide d'une spatule ou raclette métallique pour éliminer un maximum de résidus de la surface. Finissez avec de l'eau chaude et un tampon abrasif, sans chercher à retrouver la couleur d'origine : le noircissement de la plancha est normal et celle-ci se culottera au fur et à mesure des cuissons, devenant quasi anti-adhésive. Huilez généreusement toute la surface avec une huile végétale, ou graisse animale.

Une déformation de la plancha est normale, en raison des variations de température subies par l'acier. Cela n'altère aucunement la durabilité ni les qualités de cuisson de votre appareil.

⚠ ATTENTION !

Ne jamais tenter d'enlever la plancha lorsqu'elle est chaude, risque de graves blessures.

Le nettoyage peut s'effectuer sans enlever la plancha. Ne l'enlever que pour vider l'eau qui aurait pu rentrer dans la cuve. Deux personnes sont nécessaires pour la manipuler. En cas d'utilisation du brasero sans la plancha, stocker celle-ci préalablement huilée, sur une surface plane. Les cendres peuvent être retirées à l'aide d'une pelle à cendres par le trou central.

⚠ ATTENTION !

Informations à lire et à conserver. Consultez la notice d'utilisation des brasero TaekL®. Soyez prudent pendant la manipulation des ustensiles de cuisson au-dessus d'un barbecue, d'un brasero ou d'un feu. Ils deviennent extrêmement chauds. Utilisez des gants résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407) si vous souhaitez poser ou retirer la grille. **Ne pas manipuler la plancha ou la grille lorsqu'elle sont chaudes.**

Ne pas laisser les enfants utiliser un brasero TaekL®.

Veillez respecter les réglementations, n'allumez pas de feu dans une forêt sèche, un parc ou un jardin et faites-vous confirmer à l'avance où et quand vous pouvez allumer un feu de camp.

Ne pas laisser un feu sans surveillance. Retirer les emballages et les décorations avant utilisation. Placer l'appareil sur une surface adaptée, plane et résistante à la chaleur, suffisamment éloigné de fournitures inflammables, de source de chaleur ou de courants d'air.

⚠ ATTENTION !

N'utiliser pas d'alcool à brûler ou de carburant pour allumer ou rallumer un feu. N'utiliser que des allumes feu répondant à la norme EN 1860-3. Éteindre le feu si les flammes sont trop importantes ou s'il dégage une fumée excessive. Recouvrez avec une couverture anti-feu. Ne pas souffler ou utiliser de l'eau pour l'éteindre. A n'utiliser strictement qu'en extérieur.

- Le brasero va devenir très chaud pendant son utilisation, ne le manipulez pas.
- Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- Risque d'intoxication au MONOXYDE DE CARBONE. La com-

bustion du charbon et du bois à l'intérieur peut vous tuer. Elle dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne JAMAIS utiliser du charbon/bois à l'intérieur des habitations, des véhicules ou des tentes.

- Positionner toujours le barbecue sur une surface plane à l'abri des rafales de vents et à l'écart des matières inflammables, comme les abris de jardin, les garages, les buissons etc...
- Ne jamais laisser un barbecue/brasero sans surveillance.

ALLUMAGE

- Installer le brasero sur une surface parfaitement plane, ininflammable, non couverte et à distance de toute surface inflammable.
- Assurez vous d'insérer les cales de tirage entre la plancha et la cuve afin de laisser passer suffisamment d'air pour la combustion.
- Retirer la grille et placer une petite quantité de bois dans le brasero. Allumer en respectant les précautions d'emploi des allume feu (normes EN 1860-3) et en utilisant des gants résistant à la chaleur (conformes à la norme EN 407).

IMPORTANT :

- Une déformation va se créer à la chaleur, le centre de la plancha va plonger vers l'intérieur de la cuve ce qui permettra au jus de cuisson et aux graisses de s'écouler dans le foyer.
- Une face de la plancha est notée « coté feu », celle-ci sera du côté du foyer. Toutefois, si la déformation se faisait vers le haut il faut stopper la chauffe, laisser refroidir et retourner la plancha. (un bon nettoyage enlèvera les traces de fumée).
- Ne pas remplir le brasero, alimentez-le en bois progressivement.

• Selon le type de bois et son niveau de séchage le temps nécessaire à monter la plaque à température de cuisson est variable. L'épaisseur de la plancha est importante, comptez 30 à 60 min pour obtenir la bonne température de cuisson. Celle-ci peut varier avec les conditions météorologiques.

- Démarrez la cuisson lorsque la grille et la plancha sont bien chaudes.

UTILISATION

• **Avant la première utilisation** du brasero plancha, installez la plancha sur le brasero sans oublier les cales de tirages, puis allumez un feu dans la cuve, faites chauffer l'ensemble grille et plancha afin d'éliminer toute graisse d'usinage pendant **deux heures**. Attendez le refroidissement complet avant d'essuyer soigneusement puis d'appliquer une couche d'huile végétale pour protéger de la rouille.

• Lors de la première utilisation huiler abondamment la plancha et la grille à l'aide d'un pinceau alimentaire. Lorsque l'ensemble plaque grille est bien chaud, essuyer avec de l'esuie tout ou un chiffon puis recommencer à huiler, renouveler trois fois l'opération. La cuisson peut commencer. Les abords du trou sont plus chauds que l'extérieur de la plancha ce qui vous permet de mieux gérer vos cuissons.

• Lors des cuissons suivantes, une fois la plancha à température, huiler une première fois pour éliminer les résidus précédents, essuyer puis huiler légèrement pour votre cuisson. En fin de cuisson reportez-vous au paragraphe « entretien de la plancha ».

• **La plancha en acier carbone est sensible à la rouille**, ne pas hésitez à huiler (huile végétale) généreusement après chaque utilisation. Un entreposage à l'abri ou la protection d'une housse permettent de limiter le phénomène de rouille. Toutefois si des taches de rouille apparaissent il suffit de les

enlever à l'aide d'une brosse métallique fine ou d'un papier de verre très fin (240 max)et de huiler à nouveau la plancha/grille.

- Les parts accessibles seront très chaudes. Portez des gants adaptés si vous touchez le brasero.

RETIRER LES CENDRES

• Laisser refroidir entièrement le brasero et les cendres avant de retirer les cendres par le trou central à l'aide d'une petite pelle de jardinage ou d'un petit récipient adapté.

- Retirer la grille et la plancha pour un nettoyage complet ou un vidage de l'eau contenue dans la cuve.

ENTRETIEN

• Le brasero doit être simplement brossé et entreposé au sec ou bâché une fois parfaitement refroidi. Une exposition permanente aux intempéries amplifie le phénomène de rouille et engendre des coulures inesthétiques sur la cuve. Vous pouvez également nettoyer l'extérieur de la cuve avec une brosse. Faites attention si vous utilisez un matériau trop abrasif, cela peut provoquer des rayures.

• La grille et la plancha peuvent être nettoyées au moyen d'une eau savonneuse. Retirez toute trace de nourriture au moyen d'une brosse. Rincer à l'eau froide. La grille et la plancha doivent être **huilées ou graissées après chaque utilisation**, utilisez des produits naturels et aptes au contact alimentaire. À chaque nouvelle utilisation mettre à chauffez votre grille et votre plancha et les essuyer soigneusement avant de déposer une nouvelle couche d'huile alimentaire avec un pinceau ou un chiffon.

• Votre brasero est en acier carbone, **il est naturellement soumis au phénomène de rouille**. Une fois la rouille dé-

veloppée sur l'ensemble du braséro, vous pouvez appliquer à froid une mince couche de cire végétale (type graisse à cuir) afin d'uniformiser la rouille et d'apporter un aspect mat à votre brasero, vous pourrez renouveler cette opération régulièrement. **Il s'embellira en vieillissant !** Remisez-le à l'abri une fois refroidi après chaque utilisation, son entretien se limitera alors à la vidange des cendres. Attention, laissé sous la pluie des coulures de rouille peuvent apparaitre sur la cuve et tacher la surface où est posé le brasero.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

• Bien faire décongeler la viande et la volaille dans le réfrigérateur avant cuisson. Tenir à l'écart la viande et la volaille des autres aliments.

• Toujours vous laver les mains après avoir manipulé de la viande ou de la volaille si vous manipulez ensuite de la nourriture prête à consommer.

• Sécher et désinfecter toutes les surfaces avant été en contact avec la viande ou les volailles.

• Lors de la cuisson au brasero, assurez-vous que celui-ci soit bien chaud. Placez les portions les plus épaisses le plus éloigné possible du centre du barbecue afin d'assurer une cuisson sans brûler les aliments. Retournez régulièrement les morceaux.

• Utilisez des ustensiles différents (viande/ volaille d'une part, nourriture déjà cuite) ou laver les entièrement entre chaque utilisation.

• Pour vérifier la bonne cuisson de la viande ou des volailles, percer les morceaux avec une fourchette. Le jus doit être clair. Et les morceaux bien chauds.