



---

# Notice de sécurité

---

# Table des matières

<b>1 / Avant-propos</b> .....	2
<b>2 / Avertissement généraux de sécurité</b> .....	2
<b>3/ Installation et mise en place</b> .....	2
3.1 Montage .....	2
3.2 Choix de l'emplacement .....	3
3.3 Avant chaque utilisation .....	3
<b>4/ Combustibles et allumage</b> .....	4
4.1 Choix du combustible .....	4
4.2 Techniques d'allumage.....	4
4.3 Montée en température .....	4
<b>5/ Utilisation en toute sécurité</b> .....	5
5.1 Pendant l'utilisation .....	5
5.2 Cuisson sur braséro-plancha .....	5
5.3 Gestion du feu .....	5
<b>6/ Extinction et refroidissement</b> .....	5
<b>7/ Nettoyage et entretien</b> .....	6
7.1 Nettoyage courant (après chaque utilisation) .....	6
7.2 Entretien régulier.....	6
7.3 Protection et stockage .....	6

# 1 / Avant-propos

Ce manuel rassemble les informations essentielles pour utiliser votre braséro en toute sécurité. Lisez attentivement ce document avant la première mise en service et conservez-le. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, un incendie ou une explosion

INFO : Ce guide couvre uniquement nos braséros à bois ou au charbon

## 2 / Avertissement généraux de sécurité



### MONOXYDE DE CARBONE

Ne jamais utiliser dans un espace clos ou confiné (maison, tente, caravane, camping-car, bateau, garage, tonnelle fermée). Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



### EXTERIEUR SEULEMENT

Ce braséro est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement, dans un espace correctement aéré et dégagé.



### ALLUMAGE INTERDIT

Ne jamais utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide inflammable pour allumer ou raviver le feu. Utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3



### PAS D'EAU SUR LE FEU

Ne jamais éteindre avec de l'eau. Cela provoque des projections de braises chaudes et peut endommager irrémédiablement l'appareil. Utiliser du sable ou un étouffoir ou laisser consumer jusqu'au bout en restant à proximité. Penser à ne plus alimenter votre braséro 30 minutes avant la fin des cuissons.



### SURVEILLANCE OBLIGATOIRE

Le braséro atteint des températures très élevées. Ne jamais le déplacer pendant son utilisation. Attendre le refroidissement complet avant toute manipulation.



### HORS DE PORTEE

Tenir les enfants et les animaux domestiques éloignés du braséro pendant son utilisation et après usage, tant que l'appareil est encore chaud.



### GANTS OBLIGATOIRES

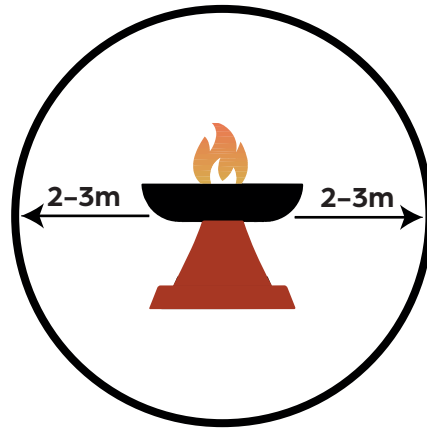
Porter des gants de protection thermique adaptés aux fortes températures lors de toute manipulation. Porter également des vêtements adéquats : chaussures fermées, pantalon, haut à manches

## 3/ Installation et mise en place

### 3.1 Montage

- Être toujours aidé d'une autre personne pour déballer et installer le braséro.
- Le braséro Mayar est équipé de roues, vous pouvez le déplacer, à froid, avec précaution. Sur notre modèle KOVO, vous pouvez aussi ajuster l'horizontalité, si le braséro est en pente douce, en ajustant le niveau de la cuve de cuisson.

### 3.2 Choix de l'emplacement



Respecter les distances de sécurité autour du braséro

Surface d'installation :

- Surface stable, plane, horizontale et non inflammable (béton, pierre, dallage, gravier).
- Eviter les surfaces en bois, la pelouse sèche ou tout revêtement sensible à la chaleur.
- Toujours placer un tapis ignifuge sous le braséro.

Distances de sécurité :

- Au moins 2 à 3 mètres de toute structure, végétation ou matériau combustible.
- Ne pas installer sous une tonnelle, un auvent ou tout abri à faible hauteur.
- Au moins 1 mètre de dégagement latéral autour de l'appareil.

Conditions météo :

- Ne pas utiliser par vent violent (risque de projection d'étincelles).
- Tenir compte de la direction des vents dominants.

### 3.3 Avant chaque utilisation

- Vérifier la stabilité et le niveau du braséro.
- Zone autour de l'appareil dégagée de tout matériau inflammable.
- Extincteur ou seau de sable à portée de main.
- Gants de protection thermique disponibles.
- Vérifier la réglementation locale (risque d'interdiction en période de sécheresse).

### Checklist avant utilisation

- |   |  |
|---|--|
| ✓ Réglementation locale vérifiée              | ✓ Extincteur ou seau de sable à portée de main |
| ✓ Surface stable, plane et non                | ✓ Gants thermiques disponibles                 |
| ✓ Tapis ignifuge en place sous le braséro     | ✓ Enfants et animaux éloignés et surveillés    |
| ✓ Distances de sécurité respectées            | ✓ Allume-feux conformes EN 1860-3              |
| ✓ Pas de vent violent                         | ✓ Bac à cendres en place                       |
| ✓ Toutes les pièces bien fixées et assemblées |  |

# 4/ Combustibles et allumage

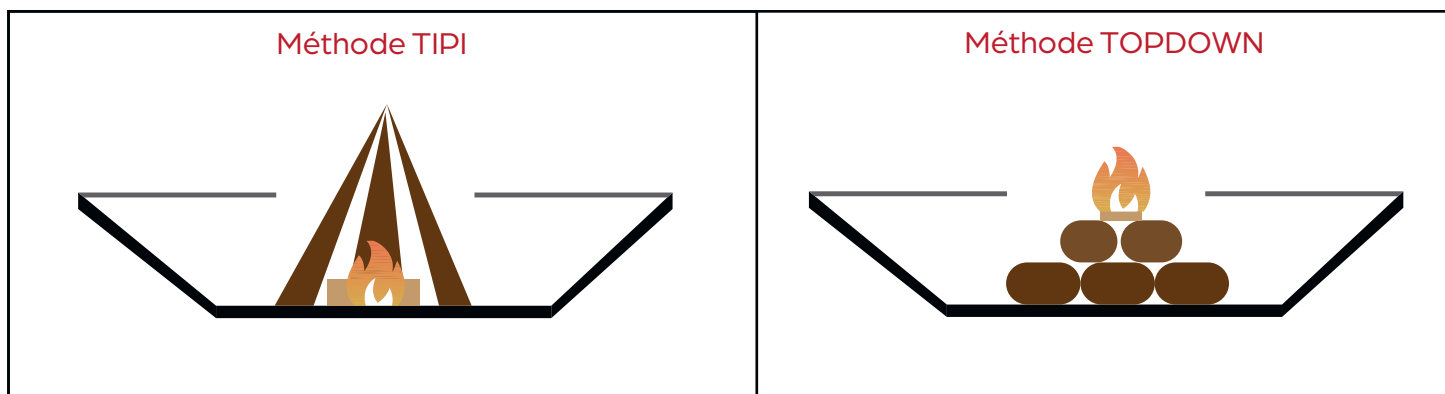
## 4.1 Choix du combustible

COMBUSTIBLES RECOMMANDES	COMBUSTIBLES INTERDITS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Chêne, hêtre, érable (bois durs secs)</li><li>• Charbon de bois premium</li><li>• Allume-feux conformes EN 1860-3</li><li>• Brindilles sèches pour l'amorce</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alcool, essence, éthanol</li><li>• Bois vert ou humide</li><li>• Bois traité, peint ou verni</li><li>• Plastique, caoutchouc, déchets</li></ul>

### Règles importantes :

- Ne jamais remplir le foyer à plus de 40 % de son volume.
- Poids maximal de bois : 2 kg en cours d'utilisation.
- Stocker le bois de réserve à au moins 3 mètres du braséro allumé ou dans la niche prévue à cet effet sur les modèles KAZAN et KOVO.

## 4.2 Techniques d'allumage



### Méthode en TIPI (classique) :

1. Disposer du papier journal ou des brindilles sèches au centre du foyer.
2. Placer des allume-feux naturels (conformes EN 1860-3) à la base.
3. Empiler 2 à 3 bûches en tipi autour des allume-feux.
4. Allumer par le dessous avec une allumette longue ou un briquet à long manche.
5. Ajouter progressivement des bûches au fur et à mesure que le feu prend.

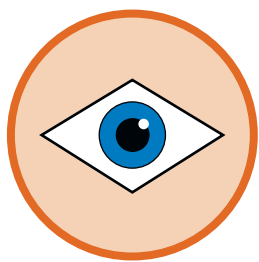
### Méthode TOPDOWN - moins de fumée :

1. Placer les plus grosses bûches à la base du foyer.
2. Ajouter par-dessus des bûches de taille intermédiaire.
3. Terminer par les morceaux les plus fins et l'allume-feu au sommet.
4. Allumer par le dessus : combustion plus lente, plus économique, moins de fumée.

## 4.3 Montée en température

- Première utilisation : monter progressivement en température (choc thermique à éviter).
- Pour un braséro-plancha : attendre 35 à 50 minutes avant de commencer la cuisson.
- Pour la cuisson : attendre une couche de cendres sur le combustible (min. 30 min d'incandescence).

## 5/ Utilisation en toute sécurité



Toujours  
surveiller



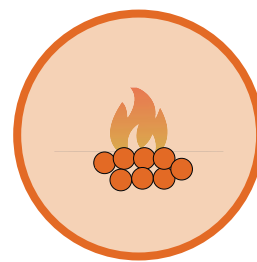
Gants  
thermiques



Ne pas  
déplacer



Enfants  
éloignés



Combustibles  
progressif

### 5.1 Pendant l'utilisation

- Ne jamais laisser le braséro sans surveillance.
- Ne jamais le déplacer pendant son fonctionnement.
- Ne jamais toucher les parois ou la plaque à mains nues : gants thermiques obligatoires.
- Porter des vêtements adaptés : chaussures fermées, pantalon, manches longues.
- Tenir enfants et animaux à distance de sécurité.
- Utiliser des pinces longues ou des ustensiles à manches longs.
- Ne pas utiliser d'aérosol à proximité.

### 5.2 Cuisson sur braséro-plancha

- Utiliser des ustensiles à manches longs (pinces, spatules).
- Maintenir une chaleur stable en ajoutant du combustible régulièrement.
- Pour deux zones de chauffe : déplacer le combustible sur un côté de la vasque.
- Ne jamais déplacer la plaque quand elle est chaude et chargée.

### 5.3 Gestion du feu

- Contrôler le feu en ajustant la quantité de combustible, jamais avec des produits accélérateurs.
- Ne pas surcharger le braséro : permettre une bonne circulation de l'air.
- Si les flammes deviennent trop importantes : cesser d'alimenter et laisser consumer naturellement.

## 6/ Extinction et refroidissement

1. Cesser d'alimenter le foyer 1 heure avant la fin souhaitée.
2. Laisser le feu se réduire naturellement jusqu'aux braises.
3. Etouffer les braises avec du sable ou utiliser un étouffoir adapté.
4. Attendre le complet refroidissement avant toute manipulation.

### Après utilisation

- Ne toucher aucune partie métallique avant refroidissement complet.
- Ne pas rentrer le braséro à l'intérieur tant qu'il n'est pas froid.
- Ne pas couvrir le braséro avant refroidissement complet.
- Ne laisser ni braises ni cendres chaudes sans surveillance.

# 7/ Nettoyage et entretien

## 7.1 Nettoyage courant (après chaque utilisation)

- Attendre le complet refroidissement (minimum 1 heure) avant de nettoyer.
- Porter des gants de protection.
- Retirer et vider les cendres refroidies dans un récipient métallique ferme.
- Nettoyer grille et/ou plaque de cuisson avec une brosse métallique.
- Vider régulièrement le bac à cendres pour maintenir une bonne circulation de l'air.

## 7.2 Entretien régulier

- Inspecter toutes les pièces : corrosion, fissures, déformations.
- Appliquer une peinture résistante à la chaleur sur les parties corrodées si nécessaire.
- Vérifier la solidité des assemblages et resserrer les vis.

## 7.3 Protection et stockage

- Protéger avec une housse imperméable lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Stocker dans un endroit sec, à l'abri des intempéries.
- Ne jamais stocker à l'intérieur s'il n'est pas entièrement froid.

**INFO : Acier Corten : les premières semaines, l'oxydation naturelle peut laisser des traces. C'est normal : c'est la formation de la patine protectrice de cet acier auto-cicatrisant.**

