

ASSEMBLY AND USER INSTRUCTIONS
ASSEMBLAGE ET CONSEILS D'UTILISATION

EMRYS CAST IRON FIRE PIT Model EMRYS-60
BRASERO EN FONTE EMRYS Modèle EMRYS-60



WARNING - Observe these instructions to avoid personal injury and damage to property

NEVER leave a burning fire unattended

HOT Burn risk

ATTENTION : Suivez attentivement ces instructions afin d'éviter des blessures et d'endommager votre matériel. Ne laissez JAMAIS un feu sans surveillance. Risque de BRULURES.

Images are only an indication of the general appearance and design. Specific aspects may change from time to time. Cast iron fire pits are manufactured with outdoor garden use in mind and so tolerances are large, so expect gaps between components. The stove paint will burn off with use and the steel will corrode, repaint as necessary. Bring inside for the winter.

Les images sont non contractuelles. Elles sont seulement une indication de l'apparence générale. Les tailles et couleurs peuvent varier d'un modèle à l'autre. Les Braséros en fonte sont fabriqués pour une utilisation du feu en extérieur donc la tolérance est assez élevée. Il faut s'attendre à quelques écarts entre les composants. La peinture pour poêle brûlera à l'usage et l'acier se corrodera, repeindre si nécessaire. Rentrez le en hiver.

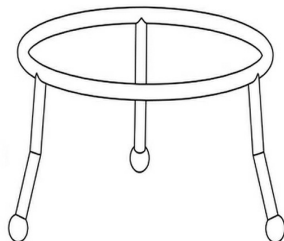
ASSEMBLY

Keep plastic bags out of the reach of children and dispose of safely.

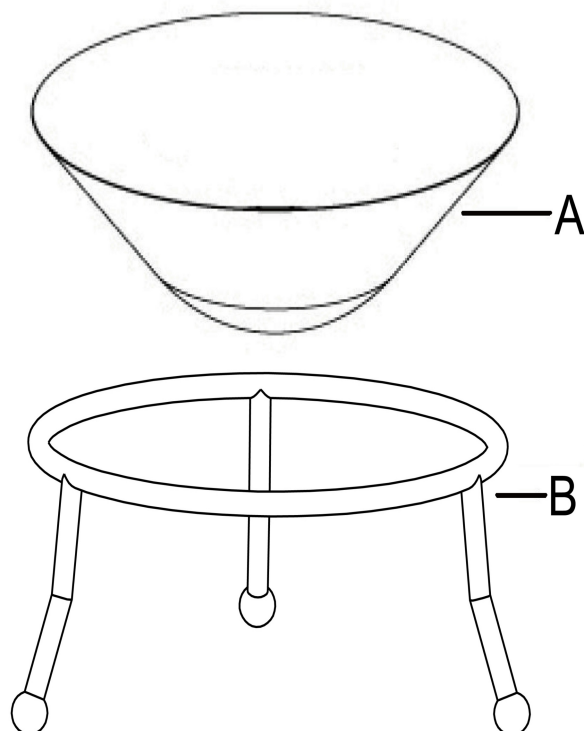
Please read the safety recommendations before use.

Keep these instructions in safe place for future reference.

1. Lay out and identify all the components

Item.	Parts	Pic	Qty
A	Fire Bowl		1
B	Stand		1

2. Place Fire Bowl (A) on Stand (B) .And your fire pit is ready for use .



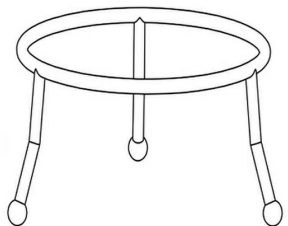
ASSEMBLAGE

Gardez les sachets en plastique hors de portée des enfants et en sécurité.

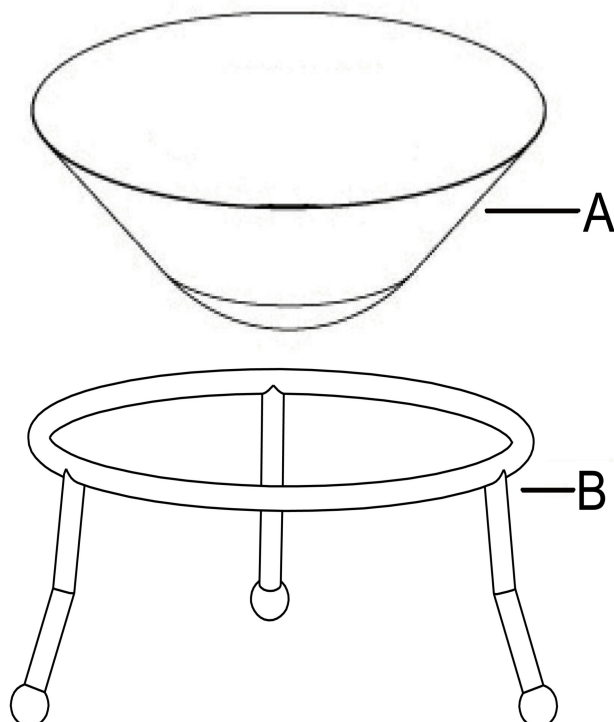
Lisez les instructions de sécurité avant d'utiliser votre cheminée.

Gardez ces instructions en lieu sûr pour de futures consultations.

1. *Disposez et identifiez tous les composants*

Code	Pièces	Dessin	Qté
A	Brasero		1
B	Stand		1

2. *Placez votre Braséro sur le stand. Votre Braséro est prêt à l'utilisation.*



USER INSTRUCTIONS OUTDOORS

Please read the following instructions and recommendations and use CAUTION at all times for the safe enjoyment of your fire bowl. Please keep these instructions in a safe place so you can read them again from time to time.

- **ALWAYS FOLLOW THE USER INSTRUCTIONS.** Failure to do so may result in personal accidents or fires spreading to property. Please remember, you are dealing with a real fire.
- PLACE your fire bowl on a FLAT surface; you should NOT place it on a sloping surface where the fire might tip over.
- This should be a NON-FLAMMABLE surface such as stone, gravel or bricks. Do not place on grass which may turn brown. Do not place on wood which may turn brown or catch fire. DO NOT PLACE ON DECKING which may turn brown or catch fire. Protect wooden decking with a FLOOR PROTECTOR or use bricks or concrete slabs.
- DO NOT place your fire bowl near bushes or plants or under trees; the heat will damage the leaves and is a fire risk.
- DO NOT place your fire bowl under an awning; it will burn or melt.
- DO NOT place your fire bowl near garden furniture, especially made of fabric or woven plastic, which may melt or catch fire. We recommend at least one metre minimum distance.
- DO NOT make a real fire inside a conservatory or summer house or shed; real fires are designed to be outside, and fumes emanating from the fire made with wood, coal or charcoal are toxic and dangerous to health. Carbon monoxide gas has no colour nor odour and is deadly.
- DO NOT touch the fire bowl when burning; the surface is hot and you will burn your fingers; protect your hands with a FIRE GLOVE. We recommend that gloves are used at all times.
- DO NOT allow children, especially small children, near the fire. Do not allow pets near the fire.
- DO NOT allow children to play or run around the fire. Prevent small children coming close to the fire.
- DO NOT over fuel the fire. If flames are coming out of the top of the fire bowl, then the fire is too large.
- DO NOT PANIC if fuel falls out of the fire bowl or for any reason flames spread out from the fire, simply extinguish spreading flames with earth or sand or water or use a FIRE BLANKET immediately. DO NOT throw water on a real fire other than in an extreme emergency.
- DO NOT use petrol, paraffin or similar substances as fire lighters or as a fuel. The best method is balled newspaper and kindling, such as OCOTE sticks. The best fuel is wood or charcoal.
- REMOVE the charcoal grill when not burning charcoal.
- **NEVER LEAVE A BURNING FIRE BOWL UNATTENDED.** Failure to do so may result in the fire spreading out of control and damage or destruction of property. Please ensure the fire is completely out before leaving the fire bowl unattended.
- DO NOT attempt to move a fire bowl while the fire is burning.
- We advise against using a fire bowl when it is windy or in the case of drought. Strong wind may tip the fire over which is a fire risk. Wind may also disperse burning material, which is a fire risk, particularly if the environment is dry as in the case of a drought.
- Please be a good neighbour and be reasonable in the use of your patio fire, keep smoke and noise to a minimum.

CONSEILS D'UTILISATION POUR L'EXTERIEUR

SVP, lisez les instructions et recommandations suivantes. Il vous faut être d'une extrême prudence en permanence pour apprécier pleinement votre feu d'extérieur. Gardez ces instructions en lieu sûr pour les relire de temps à temps.

- **TOUJOURS SUIVRE LES CONSEILS D'UTILISATION.** sinon vous vous exposez à des blessures ou des dommages matériels. SVP rappelez-vous que vous manipulez un vrai feu.
- **PLACEZ** votre Brasero sur une surface PLATE : vous ne devez PAS la placer sur une pente où elle pourrait tomber ou se renverser
- Cela doit être une surface NON INFLAMMABLE comme de la pierre, du gravier ou des briques. Ne la placez pas sur de l'herbe qui pourrait virer au brun ou s'enflammer. NE PAS PLACER SUR UNE TERRASSE EN BOIS qui pourrait virer au brun ou s'enflammer.
- NE PAS placer Brasero sous un auvent ou store ; il s'enflammera ou fondra.
- NE PAS placer votre feu d'extérieur près de votre mobilier de jardin surtout s'il contient des matières plastiques qui pourraient fondre ou s'enflammer. Nous vous recommandons de maintenir votre Brasero à une distance de 1 mètre minimum.

- *NE PAS faire un vrai feu à l'intérieur d'une véranda, d'un abri de jardin. Les Braseros à bois, à charbon ou à charbon de bois ne peuvent être utilisés qu'à l'extérieur parce que la fumée et les gaz du feu sont toxiques et dangereux pour la santé. Le monoxyde de carbone n'a pas de couleur ni d'odeur mais il peut causer de grave dommage à votre santé pouvant aller jusqu'à la mort.*
- *NE PAS toucher un feu d'extérieur lorsque le feu est allumé, la surface est chaude et vous vous brûleriez les doigts et les mains. Protégez vos mains avec les GANTS ANTI-FEU. Nous vous recommandons de toujours utiliser ces gants.*
- *NE laissez PAS les enfants, sur les plus petits d'être près du feu. Ne laissez pas vos animaux domestiques près du feu.*
- *NE laissez PAS Les enfants jouer et courir près du feu. Empêcher les plus petits de s'approcher du feu.*
- *NE provoquez pas de grandes flammes intempestives : si les flammes sortent du conduit vertical de la Brasero, votre feu doit être immédiatement ralenti.*
- *NE PANIQUEZ PAS si des matières embrasées sortent accidentellement de la Brasero ou si le feu se propage hors de la Brasero, éteignez les avec du sable ou de la terre ou de l'eau ou recouvrez les immédiatement avec la couverture anti feu "FI-BLANKET" pour éteindre les flammes .*
- *NE JAMAIS jeter de l'eau sur un vrai feu a moins d'un cas d'extrême urgence.*
- *NE PAS utiliser de pétrole, de paraffine, ou d'allume feu pour allumer votre feu. La meilleure méthode est d'utiliser du papier journal ou des brindilles sèches, tel que les bâtons OCOTE . Le meilleur combustible est le bois ou charbon. Enlever la grille à charbon lorsque vous n'utilisez pas la Brasero avec du charbon.*
- *NE JAMAIS LAISSER UN FEU D'EXTERIEUR SANS SURVEILLANCE. Tout manquement à cette règle pourrait provoquer une propagation du feu tel que vous ne pourriez pas le contrôler, et entraînerait des dommages matériels et corporels. Assurez-vous SVP que le feu soit complètement éteint avant de laisser votre feu d'extérieur sans surveillance.*
- *NE PAS essayer de déplacer un feu d'extérieur si le feu n'est pas complètement éteint.*
- *Nous sommes contre l'utilisation d'un feu d'extérieur quand il y a du vent ou situation de sécheresse. Un vent violent peut faire sortir les flammes et aussi disperser des matières incandescentes, ce qui représente un grand risque d'incendie si l'environnement est sec et particulièrement en cas de sécheresse.*
- *SOYEZ un bon voisin en faisant un feu d'extérieur de façon raisonnable et veillez à maintenir la fumée et le bruit du feu à un niveau acceptable par votre voisinage.*

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR YOUR FIRE BOWL

- Use your fire bowl or real patio fire for warmth and cooking, fire bowls are beautiful to look at and can be used as garden decorations.
- You may use dry wood logs, charcoal, coal or briquettes for fuel. fire bowls and other patio fires can be used to burn garden refuse such as leaves or branches. DO NOT throw fuel into a fire bowl. Wet logs will create a lot of smoke.
- We sell a range of woods and fuels suitable for use in fire bowls and fire pits, responsibly sourced from managed forests. When cooking use suitable fuels such as wood or charcoal. Some man-made fuels are not suitable for cooking. Read instructions carefully.
- To start a fire use domestic fire lighters or balled newspaper and kindling.
- The best and most natural way to start the fire is Ocote fire lighters. Ocote is a high resin content pinewood from Central America, one or two sticks are enough to light a fire.
- For a fire without firelighters or kindling, use the smokeless FIRELOG, a wax impregnated sawdust briquette, wrapped in paper. Just light both ends of the paper and the log will burn for about 2½ hours. You cannot use Fire Logs for cooking.
- Protect hands with FIRE GLOVES when adding fuel. The more fuel is added, the more intense the heat, the larger the flames. Do not over-fuel the fire.
- Use a POKER to reposition logs inside the patio fire.
- Safety is our main concern, so please be careful at all times
- Cast iron fire bowls are very heavy. At least two people must carry one fire bowl. Failure to do so may result in back injury or accidents. When moving the fire bowl, make sure each person is holding it by the side handle and the top of the funnel- do not hold it in just one place.
- Wood fuels burn by drawing air from above whilst charcoal and coal also need air from underneath. Some products are supplied with a charcoal grill and some have a BBQ grill. If you are using wood alone, you do not need a charcoal grill. If you are not cooking on your fire bowl, you may decide to remove the BBQ grill if there is one in your fire bowl.

INSTRUCTIONS D'USAGE SPECIFIQUES POUR VOTRE BRASERO

- Utilisez votre braséro ou feu de terrasse pour vous chauffer ou cuisiner. Les braséros ont un beau design et peuvent donc être utilisées comme décoration de jardin.
- Vous pouvez utiliser des bûches de bois sec, charbon de bois, charbon ou briquettes comme combustible. Les braséros ou autres feux d'extérieur peuvent être utilisés pour brûler des déchets de jardin tels que les feuilles ou les branches. NE PAS jeter le combustible dans le braséro. Les bûches humides ou mouillées provoquent beaucoup de fumée.
- We propose une gamme de bois et combustible qui convient à l'utilisation des Braseros et braséros, qui proviennent de forêts gérées durablement. Quand vous cuisinez, utilisez des combustibles tels que le bois ou charbon de bois. Certains combustibles de synthèse ne peuvent pas être utilisés pour cuisiner. Lisez ces instructions avec attention.
- Pour démarrer un feu, utilisez des allumes feux domestiques ou bien du papier journal et des brindilles sèches.
- La meilleure façon et la plus naturelle de démarrer un feu est d'utiliser les brindilles Ocote. L'Ocote est le nom Maya de pins résineux situés en Amérique Centrale. Un ou deux bâtons suffisent pour démarrer un feu.
- Pour un feu sans allumes feux ou bois sec, utilisez les bûches sans fumée FIRELOG, une brique de sciure imprégnée de cire, enveloppée dans un papier spécial. Allumez simplement les deux extrémités du papier et la bûche brûlera pendant 2H30 environ. NE PAS utiliser les bûches FIRELOG pour cuisiner.
 - Protégez vos mains avec les gants anti feu FIRE GLOVES quand vous ajoutez du combustible. Plus il y a de combustible, plus la chaleur est intense, plus les flammes sont grandes. Ne surchargez pas votre feu de combustible.
- Utilisez un tisonnier POKER pour repositionner vos bûches pendant un feu.
- La sécurité est notre principale préoccupation, soyez prudent en permanence.
- Les Braseros en fonte sont très lourdes. Deux personnes au minimum sont requises pour porter une Brasero. Tout manquement à cette règle peut vous procurer une blessure dorsale ou un accident. Quand vous déplacez une Brasero en fonte, assurez-vous que chaque personne tient la Brasero par la poignée située sur le côté ainsi que la Brasero par le haut du conduit – ne la tenez pas sur un seul point.
- Les combustibles à bois brûlent avec un tirage par le haut alors que le charbon a besoin d'air par-dessous. Certains produits sont livrés avec une grille à charbon et d'autres ont une grille à BBQ. Si vous utilisez du bois, vous n'avez pas besoin d'une grille à charbon de bois. Si vous ne cuisinez pas sur votre braséro, vous pouvez décider d'enlever votre grille BBQ si elle est fournie.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR YOUR FIRE BOWL

- Although your fire bowl or patio fire is coated with heat-resistant paint, the PAINT WILL BURN OFF - this may happen after one use only. The bigger the fire, the faster the paint will burn off.
- A fire bowl or patio fire can be re-painted with high temperature resistant paint available at local DIY store. · Cast iron and steel corrode quickly in wet conditions and WILL RUST. Rusting is a natural phenomenon that cannot be prevented. It is not a product defect therefore we offer no guarantees against rusting. Corrosion may occur after one use only.
- A rusty fire bowl is still fit for purpose and can continue to be used. No refunds or replacements will be given for rusty fire bowls.
- Rust runs may mark flooring, slabs, and patios, so if you are worried about marking, protect your flooring.
- To reduce the likelihood of rusting, wipe the whole surface of the product with vegetable oil after each use. Use a rag or brush to that effect.
- Bring inside or protect with a weatherproof fire bowl cover. We sell many sizes of covers in various quality grades. If the cover traps dampness underneath it, the fire bowl may still go rusty. Ideally, bring inside for the winter. Careful, never put a cover on a fire bowl while still warm: it will melt.
- To maintain the finish, clean the surface with a soft cloth. Do not use a wire brush. Slight wear and tear scratches may appear with normal use.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR VOTRE BRASERO

- Bien que votre braséro soit recouvert d'une peinture résistante à la chaleur, la peinture va subir des dommages et brûler et ceci peut arriver dès la première utilisation. Plus grand le feu est, plus vite la peinture subira des dommages.
- Un braséro peut être repeint avec une peinture résistante à de hautes températures disponible ou dans votre magasin de bricolage le plus proche.
- La fonte et l'acier se corrodent rapidement par temps humide et VONT ROUILLER. La rouille est un phénomène naturel que ne peut pas être évité. Ce n'est pas un défaut du produit, par conséquent, nous n'offre aucune garantie contre la rouille. La corrosion peut apparaître dès la première utilisation.
- Un braséro rouillé garde toutes ses qualités et reste utilisable. Aucun remboursement ou remplacement ne sera accordé pour un braséro rouillé.
- Les tâches de rouille peuvent marquer le carrelage, les dalles, les terrasses, donc si cela vous inquiète, protégez vos sols.
- Pour réduire les risques de rouille, essuyez le sol avec une huile végétale après chaque utilisation. Utilisez un chiffon ou une brosse réservée à cette utilisation.
- Mettez votre braséro à l'intérieur ou protégez-les avec une couverture étanche pour Brasero. We propose toutes tailles de couverture de différentes qualités. Si la couverture emprisonne l'humidité, la Brasero rouillera quand même. La solution idéale est de les mettre à l'intérieur pour l'hiver. Attention, ne jamais mettre une couverture sur un braséro encore chaud, elle risque de fondre.
- Afin d'entretenir les finitions, nettoyez la surface avec un chiffon doux. N'utilisez pas une brosse métallique. De légères usures ou rayures peuvent apparaître en utilisation normale.

COOKING ON A FIRE BOWL OR BBQ CUISINER SUR UNE CHEMINEE, UN BRASERO OU UN BARBECUE

Special care and attention is necessary when cooking on a chimenea or fire bowl to avoid contamination by smoke or soot.

Des précautions sont à prendre lorsque l'on cuisine dans une cheminée ou un brasero afin d'éviter toute contamination par la fumée ou la suie.

CLEANLINESS IS ESSENTIAL

All cooking accessories MUST BE THOROUGHLY CLEANED BEFORE USE.

- BBQ grills and other accessories are coated with vegetable cooking oil during manufacture but may have gathered dirt and dust therefore need to be cleaned in hot water and detergent to remove any foreign matter and debris.
- After cleaning and drying, cooking accessories are best lightly coated with vegetable cooking oil before use.
- After use, they need to be cleaned again with hot water and detergent and coated with vegetable cooking oil before storing. NEVER USE MINERAL OIL.
- If you do not oil cooking accessories they will rust, this could happen after first use. If you wash cooking accessories with water and don't coat with cooking oil rust can occur in a matter of hours.
- After use the surfaces of the cooking accessories in direct contact with the fire will be covered in black carbon soot. Soot can be washed off with hot water and household detergent or washing up liquid. Be careful because black soot residues will mark surfaces, tea towels or washing up cloths. All soot must be removed before oiling and storage.

LA PROPRETE EST ESSENTIELLE

Tous les accessoires de cuisson DOIVENT ETRE RIGOREUSEMENT NETTOYES AVANT UTILISATION

- Les grilles BBQ et les accessoires sont recouverts d'huile végétale à la fabrication et ils peuvent donc accumuler de la saleté et de la poussière et doivent être scrupuleusement nettoyés à l'eau chaude et du savon jusqu'à ce que les saletés soient complètement éliminées.
- Après nettoyage et séchage, il est conseillé de recouvrir les accessoires de cuisine d'une fine pellicule d'huile végétale avant de les utiliser. Après utilisation, il faut les nettoyer à l'eau chaude et au savon et les recouvrir d'huile végétale avant de les ranger. NE JAMAIS UTILISER D'HUILE MINERALE.
- Si vous ne graissez pas vos accessoires de cuisine après chaque utilisation, ils vont rouiller et ceci peut se produire dès la première utilisation. Si vous nettoyez vos accessoires de cuisine avec de l'eau et que vous ne les recouvrez pas d'huile, la rouille peut apparaître en quelques heures.
- Après utilisation, les surfaces des accessoires de cuisine qui ont été en contact direct avec le feu seront recouvertes de suie noire. La suie peut être nettoyée avec de l'eau chaude et un détergent ou du liquide vaisselle. Faites attention, la suie laisse des résidus qui peuvent marquer vos surfaces et vos torchons. Toute la suie doit être retirée avant de les recouvrir d'huile et de les ranger.

FUEL

Do not cook on flames, if you do this there will be a soot residue on the food, which is unhealthy. Be aware wood is often treated with preservatives which are toxic and can contaminate the food.

- When cooking use dry wood or charcoal, and allow the wood gas to burn off as flames to leave hot glowing embers, cook on the embers.
- If meat releases fat onto the hot embers which makes a flame, move the meat away from the flame.
- Keep a spray bottle of water handy to squirt on any flames.
- Use a cast iron pan to grill meat rather than placing directly on a fire.
- Alternatively wrap food in aluminium foil to prevent contamination.

COMBUSTIBLE

Ne cuisinez pas sur les flammes, si vous faites cela, il y aura des résidus de suie sur vos aliments, ce qui n'est pas bon pour votre santé. Soyez conscient que le bois est souvent traité avec des conservateurs qui sont toxiques et qui peuvent contaminer vos aliments.

- *Lorsque vous cuisinez, utilisez du bois sec ou du charbon et laissez le gaz qui émane du bois brûler avec les flammes pour obtenir des cendres rouges sur lesquelles vous pouvez cuisiner.*
- *Si la viande relâche de la graisse sur les cendres chaudes cela produira une flamme, déplacez la viande de sorte à ce qu'elle ne soit plus en contact avec la flamme.*
- *Gardez une bouteille d'eau à portée de main au cas où vous ayez besoin de stopper une flamme.*
- *Utilisez de préférence une poêle en fonte pour faire cuire la viande plutôt que de la placer directement sur le feu.*
- *Vous pouvez aussi recouvrir vos aliments de papier aluminium afin d'éviter toute contamination.*

FOOD HYGIENE AND SAFETY

When cooking outdoors take care food is kept in hygienic conditions.

- DO NOT leave meats in the sun or outside in hot weather, keep cool and covered with a clean cloth.
- DO NOT leave butter in the sun or uncovered.
- Keep meat and vegetables in separate dishes to avoid cross contamination with fluids.
- Only bring food out into the garden before cooking and it should be consumed after cooking as soon as possible. Food should be eaten while hot, immediately after coming out of the fire. Dispose of any cooked food not eaten.
- MAKE SURE meat is thoroughly cooked.
- When cooking accessories are taken out of the fire, they are hot and need to be put onto a hard non-flammable surface, so the contents of the cooking accessory can be removed.
- DO NOT place the cooking accessory on the patio, grass, earth or directly on the ground.
- DO NOT put hot cooking accessories directly onto wood, furniture, plates, crockery or plastic surface.
- Parts of the cooking accessories in direct contact with the fire may become covered with carbon soot. Make sure you do not contaminate your food with soot.
- CAREFUL HOT! DO NOT TOUCH, steel and cast iron cooking accessories are very hot when taken out of the fire, do not touch with your fingers, protect hands with FIRE GLOVES.
- Cast iron cooking accessories can remain hot after use, so ALWAYS be very careful and cautious when handling cast iron cooking accessories.
- DO NOT allow children to handle any of the cooking accessories.
- NEVER leave a cooking accessory in the fire unattended. If you leave food in the fire, it will be burnt and inedible.

HYGIENE ALIMENTAIRE ET SECURITE

Quand vous cuisinez à l'extérieur, assurez-vous que votre nourriture soit conservée dans de bonnes conditions d'hygiène.

- *NE PAS laisser les viandes au soleil ou à l'extérieur par temps chaud, gardez les au frais et recouvrez d'un linge propre.*
- *NE PAS laisser le beurre au soleil ou non recouvert.*
- *Gardez la viande et les légumes dans des plats séparés pour éviter la contamination par fluides.*
- *Ne sortez la nourriture qu'au moment de la faire cuire et elle doit être consommée le plus vite possible après la grillade. La nourriture devrait être consommée encore chaude juste après être sortie du feu. Ne pas conserver la nourriture qui a été grillée et qui n'a pas été consommée.*
- *Assurez-vous que votre viande est bien cuite*
- *Lorsque les accessoires de cuisine sont retirés du feu, ils sont chaud et doivent être placés sur une surface non inflammable afin de retirer les aliments.*

- NE PAS placer les accessoires de cuisine sur le braséro ou la Braserio, l'herbe, la terre ou à même le sol. Utilisez de préférence une table ou socle pour Braserio.
- NE PAS poser les accessoires de cuisine chaud à même le bois, les meubles, les assiettes, la vaisselle ou sur une surface en plastique.
- Les parties des accessoires de cuisson qui sont en contact direct avec le feu peuvent être recouverts de suie. Assurez-vous de ne pas mettre de la suie sur les aliments.
- ATTENTION C'EST CHAUD ! NE PAS TOUCHER, les accessoires de cuisine en acier et en fonte sont très chauds lorsqu'ils qu'ils sortent du feu, ne pas les touchez avec vos doigts et protégez vos mains avec les GANTS spécial feu .
- Les accessoires de cuisine en fonte peuvent rester chauds après utilisation, alors soyez TOUJOURS prudent quand vous les manipuler.
- NE PAS laisser les enfants manipuler les accessoires de cuisine.
- NE JAMAIS laisser un accessoire de cuisine dans le feu sans surveillance. Si vous laissez la nourriture sur le feu, elle brûlera et sera non comestible.

HINTS AND TIPS- FOOD COOKED OUTDOORS TASTES BETTER

- Cast iron accessories should be pre-heated for best results.
- Always coat the inside with oil or butter of all accessories to prevent food sticking.
- Butter tastes better than oil for waffles and pancakes.
- A small brush is useful for oiling or buttering surfaces.
- A flat spatula is useful to release foods from the accessory.

ASTUCES ET CONSEILS – LA CUISINE EN EXTERIEUR A MEILLEUR GOUT

- Les accessoires en fonte devraient être préchauffés pour un meilleur résultat.
- Toujours badigeonner l'intérieur de tous les accessoires avec de l'huile ou beurre pour éviter aux aliments de coller aux parois.
- Le goût du beurre est meilleur que l'huile pour les gaufres et les pancakes.
- Un petit pinceau est plus efficace pour huiler ou beurrer les surfaces.
- Une spatule plate est plus efficace pour retirer les aliments des accessoires.

WHICH COOKING ACCESSORIES SHOULD I USE?

Cooking accessories are specially designed for use in chimeneas, fire bowls, barbecues or outdoor fires. The materials used are suitable for the greater intensity of outdoor fires, with long handles to ensure ease of use without burning your hands. It is NOT ADVISABLE TO USE KITCHEN PANS OR POTS to cook on patio fires. Kitchen pans may be designed for fires of less intensity and coated with plastic based non-stick materials which may melt in patio fires.

cooking accessories are designed for cooking food on an open fire and MUST NOT BE USED IN THE HOUSE KITCHEN

- The POP CORN PAN, incredible fun, particularly with children who love watching corn popping
- The TOASTIE IRON makes tasty sandwich toasties.
- The FRYING PAN is great for steaks, bacon, frying tomatoes and fried eggs.
- The SMOKER PAN for slow cooking and flavouring of BBQ food
- The MARSHMALLOW tree to roast up to five marshmallows in one go
- The WAFFLE IRON for making waffles.
- The CHESTNUT PAN for roasting tasty chestnuts
- The TOASTING FORK makes delicious toast and marshmallows, or to warm rolls or croissants.
- The PIZZA STONE is great for making pizzas the Italian way.
- Use the removable CHIM BBQ GRILL on clay fire bowls, for cooking food on BBQ grill
- Your cast iron or steel fire bowl may already be equipped with a SWIVELLING BBQ GRILL, made of either chromed steel or cast iron for barbecuing on your fire bowl. These can also now be purchased separately from the fire bowl itself.
- The SWIVELLING HOT PLATES AND FRYING PANS can be fitted in place of the BBQ grill on most steel and cast iron fire bowls.

QUELS ACCESSOIRES DE CUISINE EXTERIEURE DEVRAIS-JE UTILISER ?

Les accessoires de cuisson sont spécialement conçus pour être utilisés à l'extérieur, dans les Braseros, braseros, BBQ ou feu d'extérieur. Les matériaux utilisés conviennent à des feux d'extérieur intense, et sont équipés de longues poignées pour garantir une certaine aisance sans vous brûler les mains. IL N'EST PAS RECOMMANDER D'UTILISER DES POELES OU MARMITTES DE CUISINE pour cuisiner sur des feux d'extérieurs. Les poêles de cuisine peuvent être conçus pour des feux de moindre intensité et recouverts de matière plastique anti-adhérente qui pourrait fondre au contact du feu dans une Brasero ou un foyer ouvert. Les accessoires de cuisine sont conçus pour la cuisson des aliments dans un feu à foyer ouvert.

- Le POP CORN PAN, très fun, en particulier les enfants qui adorent voir le maïs sauter.
- Le TOASTIE IRON permet de faire de gouteux sandwichs grillés.
- Le FRYING PAN est idéal pour les steaks, bacon, friture de tomates, œuf au plat.
- Le SMOKER PAN est idéal pour une cuisson lente et savoureuse des aliments pour BBQ.
- L'arbre à MARSHMALLOW pour griller 5 chamallows à la fois.
- Le WAFFLE IRON pour faire des gaufres.
- Le CHESNUT PAN est idéal pour griller des châtaignes grillées.
- Le TOASTING FORK fait des toasts et des chamallows délicieux, et peut être utilisé pour réchauffer des viennoiseries ou des croissants.
- Le PIZZA STONE est idéal pour réaliser des pizzas à l'italienne.
- Utilisez la CHIM BBQ GRILL amovible pour les Braseros en argile, pour réaliser une cuisson de barbecue sur grille.
- Votre Brasero en fonte ou en acier peut être équipée du SWIVELLING BBQ GRILL, qui est fait soit d'acier chromé ou de fonte pour transformer votre Brasero en BBQ. Ils peuvent aussi être achetés séparément de la Brasero.
- Le SWIVELLING HOT PLATES AND FRYING PANS peuvent être installés à la place de la grille BBQ sur la plupart des modèles en acier.

MORE RECOMMENDATIONS

All cooking accessories, whether supplied with the product or separately must be washed before first use to remove any potential dirt due to manufacture or packaging operations. We recommend you also wash them before use every time subsequently, even if they were put away clean.

All cast iron cooking accessories including BBQ grills and hot plates are coated with vegetable oil to stop rusting when you first get them. After use, all cooking accessories need to be cleaned in soapy water to remove soot and cooking residue. Dry them well after cleaning and immediately coat them with vegetable oil before putting away. Failure to coat with vegetable oil will mean the accessory will start rusting. NEVER use mineral oil which is harmful to human health.

For cooking accessories purchased separately from this product, follow the cooking instructions supplied with the packaging.

If your chimenea is equipped with a swivelling cast iron BBQ grill, remember to remove and wash it thoroughly and coat it with vegetable oil before and after use. Put food directly onto the BBQ grill, either pre-heated or not. For pizzas, use the pizza stone. Use the multi-purpose tool provided to swivel the BBQ grill in and out. Never touch the BBQ grill with your hands while hot. A cast iron BBQ grill will remain hot a long time after use, even if taken out of the chimenea.

RECOMMANDATIONS COMPLEMENTAIRES

Tous les accessoires de cuisson, si fournis avec le produit ou séparément, doivent être nettoyés avant la première utilisation pour enlever les saletés liés à la fabrication ou aux opérations d'emballage. Nous vous recommandons de les laver avant chaque utilisation par la suite, même s'ils étaient rangés propres.

Tous les accessoires de cuisine en fonte, les grilles barbecue incluses sont recouverts d'une pellicule d'huile végétale de sorte à stopper la formation de rouille lorsque vous les achetez. Après utilisation, tous les accessoires de cuisine doivent être nettoyés à l'eau savonneuse pour enlever les résidus d'aliment et de suie. Séchez-les soigneusement et recouvrez-les d'une pellicule d'huile végétale avant de les ranger. Si vous ne le faites pas, l'accessoire commencera à rouiller. NE JAMAIS utiliser de l'huile minérale qui est nocive pour la santé.

Pour les accessoires de cuisine achetés séparément, suivez les instructions fournis dans l'emballage.

Si votre Brasero est équipée d'une grille BBQ en fonte pivotante, pensez à la retirer et à la nettoyer avec soin, puis recouvrez-la d'huile végétale avant et après usage. Mettez la nourriture directement sur la grille du BBQ, qu'elle ait été préchauffée ou pas. Pour les pizzas, utilisez la pierre à pizza. Utilisez l'ustensile multi usage qui est fourni afin de faire pivoter la grille BBQ pour l'enlever ou la remettre. Ne jamais toucher la grille BBQ chaude directement avec vos mains. Une grille BBQ en fonte reste chaude longtemps après usage même s'il elle a été enlevée de la Brasero.

ACCESSORIES AVAILABLE
ACCESSOIRES DE CUISINE DISPONIBLES

FOR COOKING- POUR CUISINER

Pop Corn Pan / Poêle à popcorn



SmokerPan /



Frying pan / Poêle à
frir ouverte



Cooking Iron / Poêle
fermée



Toastie Iron /
Toasteur



Waffle Iron/ Gaufrier



Chestnut pan & knife/ Poêle
et couteau à châtaignes



Toasting fork/
Fourchette



Cast iron BBQ grills & hotplates
Grilles BBQ et planchas en fonte



Cast iron cooking pots /
Marmite en fonte



Cooking crown/ Couronne de
cuisson



Rotisserie/ Rôtisserie



Marshmallow Tree /
Arbre à chamallow



Pizza Stone 30 cm /Pierre à pizza 30 cm



Pizza Peel
/ Pelle à
Pizza



Cooking stick/ Broche



Removable BBQ
grills/ Grilles BBQ
amovibles



Multi-Purpose Tool
& Raking Tool/ Tison
et Raclette



COVERS, STANDS & MAINTENANCE PROTECTIONS, SUPPORTS ET ENTRETIEN

Chimenea shaped covers made of UV treated woven polyethylene / Housse de protection pour cheminées en poly-ethylene tissé traité anti UV



Special stands and trivets
Supports et trépieds



Fire pit covers made of UV treated woven polyethylene
Housse de protection pour braséro en poly-ethylene tissé traité anti UV



Special stands/Supports



PVC Covers / Housse de protection en PVC



Special shaped covers / Housse de protection



Lava stones/Pierre de lave



Padded Winter Coats / Housse d'hiver rembourrée



Paint / Peinture



FIRESIDE AND FIRE SAFETY PRODUCTS AU COIN DU FEU ET PRODUITS DE SECURITE

Floor Protection / Protection de sol



Extension Chimney / Extension de cheminée



Fire Gloves / Gants antifeu



Poker / Tison



Log holder
Porte bûches



Fire Blanket / Couverture anti incendie



CHOOSE US FOR WOODS & FUELS CHOISIR NOUS POUR LES BOIS ET COMBUSTIBLES

Apple wood /
Bois de pommier



Olive wood / Bois
d'olivier



Orange & citrus wood / Bois d'oranger et citronnier



Oak wood / Bois de chêne



CHIM-WOOD / Bois
pour cheminées



CHIM LOGS / Bûchettes pour chem-



HEATLOGS
Bûches com-
pressées



OCOTE STICKS
(FATWOOD)

Bâtons OCOTE
(résineux)



Kindling/
Petit bois



Bio ethanol
Bio-éthanol



Fire gel
Gel ethanol



FIRELOGS
Bûchettes



Seasoned & kiln dried logs
Bûches de bois sec



Wyre forest charcoal
Charbon de bois



Swedish torch
Torche Suédoise



HOW TO CHOOSE YOUR FUEL?



	Heat	Smoke	Flame	Aroma	Cooking & BBQ
Seasoned hardwood	✓✓✓	✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓
Kiln dried hardwood	✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓
Olive wood	✓✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓✓✓
Apple wood	✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓✓✓
Orange wood	✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓✓✓
Oak wood	✓✓✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓
Chim-wood	✓✓	✓✓✓	✓✓✓✓	✓✓✓✓✓	✓✓✓
Chimlogs	✓✓	✓✓	✓✓	✓	X
Firelogs	✓	✓	✓✓	X	X
Heatlogs	✓✓✓✓✓	✓	✓✓	✓	X