

# cook'in garden

## BARBECUES, DESSERTES & ACCESSOIRES

conseils d'utilisation et d'entretien



**GB** BARBECUES, FURNITURES & ACCESSORIES  
*Instructions for care and use*

**PT** CHURRASQUEIRA, MESA & ACESSÓRIOS  
*Conselhos d'utilização e de manutenção*

**ES** BARBACOAS, MESAS & ACCESORIOS  
*Consejos de uso y mantenimiento*

**DE** GRILL, MÖBEL & ZUBEHÖR  
*Tipps für Verwendung, wartung & Pflege*

**IT** BARBECUE, CARRELLO & ACCESSORI  
*Consigli per l'uso e la manutenzione*

**NL** BARBECUE, MEUBEL & TOEBEHOREN  
*Aanbevelingen voor gebruik en onderhoud*

SAS GARDEN MAX - 236 avenue Clément Ader 59118 Wambrechies France

[www.cookingarden.fr](http://www.cookingarden.fr)



FR

## Conservation du présent manuel pour consultation ultérieure

LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE.

### 1. Règles de sécurité :

**ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

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

Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et provoquer des blessures graves, voir mortelles.

**ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**

Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN1860-3.

**ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

**Ne pas utiliser le barbecue 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.**

- Ce barbecue doit être installé sur un support horizontal et stable avant utilisation.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil.
- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 1.5m de tout matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas correctement en place.
- Ne portez pas de vêtements synthétiques, ni comportant des emmanchures larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vents forts.
- N'utilisez pas d'eau pour réduire les flammes intempestives.
- **Combustibles :** Seuls les combustibles suivants sont autorisés : charbon de bois ou briquettes de charbon de bois conformes à la norme NF EN 1860-2, briquettes de coco et bois de vigne.
- Utilisez des ustensiles et accessoires adaptés au barbecue comportant de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne touchez jamais les grilles, la plancha ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Les barbecues portatifs doivent être posés UNIQUEMENT sur des matériaux tels que les briques, pierre, béton, bois, sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

### 2. Utilisation :

Vérifiez que les instructions de montage ont été suivies correctement, même pour un produit acheté monté.

Il se peut que votre barbecue présente des traces de chauffe ; c'est parce qu'il a été soumis à des tests de contrôle qualité, et cela n'affecte en rien les qualités et les propriétés de votre produit.

#### Rodage du barbecue

À la première mise en route, mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion (remplissage à 50% de sa capacité maximum). Formez une pyramide, y placez plusieurs cubes allume-feux et allumez.

Faire fonctionner le barbecue "à blanc" avec tous ses accessoires, mais sans aliment, pendant au moins 30 minutes, durant lesquelles le combustible doit être maintenu incandescent.

Laissez-le refroidir puis nettoyez votre barbecue.

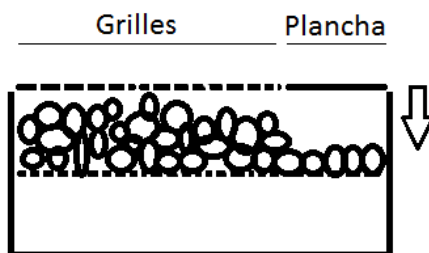
#### Allumage de l'appareil

Mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion. L'appareil ne doit pas être rempli de combustible à plus de 50% de sa capacité pour augmenter la longévité du barbecue et diminuer l'émission de CO<sub>2</sub>.

Formez une pyramide et placez-y plusieurs cubes d'allume-feux solides (2 ou 3) et allumez.

**ATTENTION !** Certains barbecues sont équipés d'une grille ou d'un panier de combustion : déposez le combustible à cet endroit précisément et non pas à même la cuve.

**ATTENTION !** La cuisson à la plancha ne nécessite pas beaucoup de charbon. Pour que la température ne soit pas trop élevée sur la plancha, ne mettez qu'une fine couche de charbon sous la plaque (voir schéma ci-dessous).



#### Cuisson

**Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**

- Ne grillez jamais dans les flammes.
- Veillez à ce que les allume-feux soient complètement consumés avant de mettre vos aliments à cuire.
- Attendez qu'une fine couche de braises se soit formée.
- Ne pas toucher les grilles et la plancha pendant la cuisson.
- Rechargement du barbecue : il n'est pas nécessaire de remettre du charbon pendant la cuisson. En effet, cet appareil est équipé d'une grille de combustion avec plusieurs hauteurs possibles. Cela permet de rapprocher les braises pendant la cuisson.

**ATTENTION :** les poignées de préhension permettant d'ajuster la hauteur du charbon peuvent être très chaudes pendant la cuisson.

Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil.

#### Nettoyage et rangement

Après chaque cuisson, attendre l'extinction totale du combustible et le complet refroidissement du barbecue.

Vider la cuve ou le tiroir récupérateur de cendres, nettoyer soigneusement votre appareil et vos ustensiles.

Le couvrir d'une housse pendant la belle saison puis le mettre à l'abri dans un endroit sans humidité durant une période prolongée de non-utilisation.

#### Entretien

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

- Ne pas utiliser d'objets tranchants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille de cuisson ou le barbecue lui-même.
- Ne pas charger la cuve au-delà de 50% de sa capacité, et utiliser uniquement les combustibles recommandés. Une cuve excessivement chargée en combustible se détériorerait très vite et la température atteinte serait trop élevée pour cuire correctement vos aliments.
- Ne pas se servir du barbecue pour un autre usage que la cuisson des aliments.
- Vider et nettoyer la cuve, grille de combustion, tiroir récupérateur ou le cendrier (suivant modèle) après chaque usage.
- Ne jamais laisser de l'eau en stagnation dans la cuve : rouille, détérioration rapide des matériaux.
- Nettoyer les grilles de cuisson après chaque utilisation.

#### Service après vente

Pour toute demande de pièces détachées, contacter votre revendeur.

#### Garantie

Tous nos barbecues sont garantis 2 ans à compter de leur date d'achat (facture ou ticket de caisse à l'appui), sous réserve du respect de l'ensemble des instructions du présent manuel, sous réserve de disponibilité des pièces en stock et sous présentation du produit dans son emballage d'origine.

Cette garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- Conditions anormales d'utilisation
- Stockage incorrect
- Défaut d'entretien
- Modification du produit
- Utilisation à des fins professionnelles



**GB**

### Keep this manual for future reference

BY FAILING TO RESPECT THESE INSTRUCTIONS AND WARNINGS, YOU MAY CAUSE SERIOUS AND EVEN FATAL INJURIES OR MATERIAL DAMAGE AS A RESULT OF FIRE OR EXPLOSION.

## 1. Safety instructions:

**WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**

### Do not use indoors!

This barbecue has been designed to be used exclusively out of doors. In an enclosed space, toxic smokes may accumulate and cause serious or even fatal injuries.

**WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying with EN1860-3!**

**WARNING! Keep children and pets away.**

**Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**

- The barbecue must be installed on a horizontal and stable base before using.
- Wear appropriate protective gloves when handling your barbecue.
- Do not use the barbecue within 1.5 meter radius of any combustible material.
- Do not use the barbecue if any of its components have not been correctly installed.
- Do not wear synthetic clothing, or clothes with wide or flowing sleeves when lighting or using the barbecue.
- Do not use the barbecue when there is a strong wind.
- Do not use water to reduce excessive flames.
- **Fuels:** Only the following types of fuel are allowed: charcoal or NF EN 1860-2 standard charcoal briquettes, coco briquettes and vine wood.
- Use suitable barbecue tools and accessories with long heat-resistant handles.
- Never touch the metal grates or the barbecue to see if they are hot.
- The portable barbecues must be placed **ONLY** on materials such as bricks, stone, wood and concrete on a horizontal, level and stable support before use.

## 2. Use:

Make sure you have followed the assembly instructions correctly even if you buy a builded product.

Your barbecue may present traces of heating: this is because it has undergone a series of quality control tests; it will not way affect the quality and the properties of your product.

### Breaking in the barbecue

The very first time you light the barbecue, put a single layer of charcoal in the fuel tray (maximum 50% of its normal capacity). Heap the charcoal into a pyramid and place several solid firelighter cubes in the pyramid and light them.  
Use all the accessories but do not cook any food. Maintain the fuel "white-hot" for at least 30 minutes.

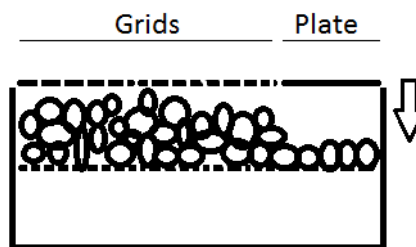
Let the barbecue cool down and then clean it.

### Lighting the barbecue

Put a single layer of charcoal in the fuel tray. In order to increase the life of the barbecue and to limit CO<sup>2</sup> emissions, do not fill the tray more than 50% of its normal capacity. Heap the charcoal into a pyramid and place several solid firelighter cubes (2 or 3) in the pyramid and light them.

**WARNING!** Some barbecues are equipped with a fire grate or box: always place the fuel in this exact place and not directly into the firebowl.

**WARNING!** Cooking with hotplate does not require a lot of coal. To not have too high temperature on the plate, you must only put a thin layer of coal under the plate (see diagram below).



### Cooking

**Do not cook before the fuel has a coating of ash.**

- Never grill food in the flames.
- Make sure that the firelighters have completely burned before placing your food on the barbecue to cook.
- Wait until a thin layer of embers has formed.
- Do not touch the grates and griddle during cooking.
- Barbecue reloading: it is not necessary to reset the charcoal for cooking. Indeed, this device is equipped with a combustion grate with several possible heights. This allows to bring closer the embers during cooking.

**WARNING:** grip handles to adjust the height of the charcoal can be very hot during cooking. Make sure you have suitable protective gloves when handling the device.

### Cleaning and storage

After each cooking session, wait until the fuel is fully extinguished and the barbecue is completely cold.

Empty the tray or the ash drawer; carefully clean your barbecue and tools.

Protect the barbecue with a cover during the summer season and store in a dry location when not in use for a long time.

### Care

To preserve your barbecue as long as possible, we recommend the following:

- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the cooking grate or the barbecue.
- Do not load the fuel tray more than 50% of its normal capacity and only use recommended fuels. A tray which is overloaded with fuel deteriorates very quickly and the temperature would be too high to cook your food correctly.
- Only use the barbecue for cooking food.
- Empty and clean the tray, the fuel grate, the recuperator drawer or the ash tray (depending on the model) after every use.
- Never leave water to stagnate in the tray: this will result in rust and a rapid deterioration of the equipment.
- Clean the cooking grates after every use.

### After sales service

For spare parts, please contact your retailer.

### Guarantee

Our barbecues are guaranteed for 2 years from their date of purchase (backed up by an invoice or receipt), as long as all instructions mentioned in this manual have been observed in full, subject to availability of spare parts in stock and upon presentation of the product in its original packaging.

This guarantee is not valid in the following cases:

- Inappropriate conditions of use
- Incorrect storage
- Improper maintenance
- Modification of the product
- Professional use



ES

### Conserve el presente manual para futuras consultas.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES PODRÍA PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE, O DAÑOS MATERIALES COMO CONSECUENCIA DE UN INCENDIO.

#### 1. Normas de seguridad:

**¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización !**

##### **¡No utilizar en locales cerrados !**

Esta barbacoa ha sido diseñada para utilizarse solamente en el exterior. En el interior, podrían acumularse humos tóxicos, provocando lesiones graves e incluso la muerte.

**¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN1860-3.**

**¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos !**

**No use la barbacoa en un espacio cerrado y / o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.**

- Esta barbacoa debe instalarse sobre un soporte horizontal y estable antes del uso.
- Lleve guantes de protección adaptados al manipular el aparato.
- No utilice la barbacoa en un radio de 1,5 m de cualquier material combustible.
- No utilice la barbacoa si no tiene todas sus piezas correctamente instaladas.
- No lleve prendas sintéticas ni con mangas largas y amplias al encender y utilizar la barbacoa.
- No utilice la barbacoa en caso de fuertes vientos.
- No utilice agua para apagar las llamas intempestivas.
- **Combustibles:** Sólo están autorizados los siguientes combustibles: carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal conformes a la norma NF EN 1860-2, briquetas de coco y leña de vid.
- Utilice utensilios y accesorios adaptados a la barbacoa provistos de asas largas resistentes al calor.
- No toque nunca la parrilla ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- Las barbacoas portátiles deberán colocarse SOLAMENTE sobre materiales tales como ladrillo, piedra, hormigón o madera, y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes de su uso.

#### 2. Utilización:

Compruebe que se hayan respetado correctamente las instrucciones de montaje, incluso en el caso de un producto que se haya comprado montado.

Es posible que la barbacoa presente restos de calentamiento; esto se debe a que ha sido sometida a pruebas de control de calidad, lo cual no afecta en absoluto a la calidad y a las propiedades del producto.

#### Puesta en marcha de la barbacoa

Al ponerla en marcha por primera vez, coloque una sola capa de carbón vegetal en la cuba o en la rejilla de combustión (llenado al 50% de su capacidad máxima). Forme una pirámide, disponga en ella varias pastillas de encendido y encienda. Haga funcionar la barbacoa al máximo con todos sus accesorios, pero sin alimentos, durante al menos 30 minutos, en el transcurso de los cuales el combustible deberá mantenerse incandescente.

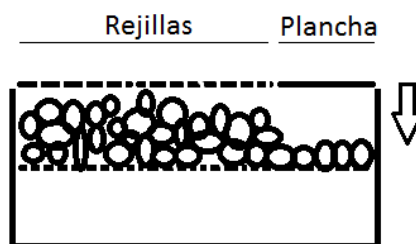
Deje que se enfríe y, a continuación, limpie la barbacoa.

#### Encendido del aparato

Ponga una sola capa de carbón vegetal en la cuba o en la rejilla de combustión. El aparato **no deberá llenarse de combustible más del 50% de su capacidad** con objeto de aumentar la vida útil de la barbacoa y reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>. Forme una pirámide, disponga en ella varias pastillas de encendido (2 o 3) y encienda.

**¡ATENCIÓN!** Algunas barbacoas están equipadas con una rejilla o cesta de combustión: disponga el combustible en este lugar en concreto y no directamente en la cuba.

**¡ATENCIÓN!** Cocinar a la plancha no requiere una gran cantidad de carbón. De modo que la temperatura no es demasiado alta en la plancha, poner sólo una fina capa de carbón debajo de la placa (ver diagrama a continuación).



#### Cocción

**Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.**

- No cocine nunca sobre las llamas.
- Asegúrese de que los enciendefuegos se hayan consumido completamente antes de colocar los alimentos en la parrilla.
- Espere a que se haya formado una fina capa de brasas.
- No toque las rejillas y la plancha durante la cocción.
- Recargar el barbacoa: no es necesario cargar de nuevo el carbón durante la cocción. De hecho, este dispositivo está equipado con una parrilla de combustión con varias alturas posibles. Esto permite a las brasas de acercarse de la parrilla durante la cocción.

ADVERTENCIA: puños de agarre para ajustar la altura del carbón puede ser muy caliente durante la

cocción. Asegúrate de que tienes los guantes de protección adecuados al manipular el dispositivo.

#### Limpieza y almacenaje

Después de cada cocción, espere a que el combustible se haya extinguido totalmente y la barbacoa se haya enfriado por completo.

Vacíe la cuba o el cajón recolector de cenizas y limpie cuidadosamente el aparato y los utensilios.

Cubra la barbacoa con una funda durante la temporada de uso y guárdela en un lugar sin humedad cuando no la vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

#### Mantenimiento

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

- No utilice objetos cortantes ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla de cocción ni la propia barbacoa.
- No cargue la cuba por encima del 50% de su capacidad y utilice solamente los combustibles recomendados. Una cuba excesivamente cargada de combustible se deterioraría muy rápido y la temperatura alcanzada sería demasiado elevada para cocinar correctamente los alimentos.
- No se sirva de la barbacoa para cualquier otro uso que no sea la cocción de alimentos.
- Vacíe y limpie la cuba, la rejilla de combustión, el cajón recolector o cenicero (según modelo) después de cada uso.
- No deje nunca agua estancada en la cuba: óxido, deterioro rápido de los materiales.
- Limpie las parrillas de cocción después de cada uso.

#### Servicio postventa

Para cualquier solicitud de piezas de recambio, contactar con el revendedor.

#### Garantía

Todas nuestras barbacoas están garantizadas 2 años a partir de su fecha de compra (factura o recibo de compra como justificante), bajo reserva de que se haya respetado la totalidad de las instrucciones del presente manual, bajo reserva de disponibilidad de piezas en stock y previa presentación del producto en su embalaje original.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Condiciones anormales de utilización:
- Almacenamiento inadecuado
- Defecto de mantenimiento
- Modificación del producto

Utilización con fines profesionales



IT

## Conservare questo manuale per riferimento futuro

LA MANCATA OSSERVAZIONE DELLE PRESENTI AVVERTENZE E PRECAUZIONI POTREBBE PORTARE A GRAVI LESIONI, ANCHE MORTALI, O A DANNI MATERIALI DOVUTI A INCENDIO.

### 1. Regole di sicurezza:

**ATTENZIONE ! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.**

#### Non utilizzarlo in ambienti chiusi!

Questo barbecue è progettato per essere utilizzato solo all'aperto. All'interno possono accumularsi fumi tossici e provocare lesioni gravi o mortali.

**ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma ! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN1860-3.**

**ATTENZIONE ! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici !**

**Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.**

- Questo barbecue deve essere installato su un supporto orizzontale e stabile prima dell'uso.
- Munirsi di guanti protettivi adatti durante la manipolazione dell'apparecchio.
- Non utilizzare il barbecue entro un raggio di 1,5 m da qualsiasi materiale combustibile.
- Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono correttamente in posizione.
- Non indossare abiti sintetici, o con ampi giromanica e fluttuanti, durante l'accensione e l'utilizzo del barbecue.
- Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
- Non usare acqua per ridurre le fiamme improvvisate.
- **Combustibili:** Sono consentiti solo i seguenti combustibili: carbone da legna o carbonella conforme alla norma NF EN 1860-2, mattonelle di cocco e legno di vite.
- Utilizzare utensili ed accessori adatti al barbecue con manici lunghi resistenti al calore.
- Non toccare mai le griglie né il barbecue per verificare se sono caldi.
- I barbecue portatili devono essere installati SOLO su materiali come mattoni, pietra, cemento, legno, su un supporto orizzontale, piano e stabile prima dell'uso.

### 2. Utilizzo :

Verificare che le istruzioni di montaggio siano state eseguite correttamente, anche per un prodotto acquistato installato.

E' possibile che il barbecue presenti tracce di accensione; questo perché è stato sottoposto a test di controllo della qualità, ma ciò non influenza assolutamente le qualità e le proprietà del prodotto.

### Prima accensione del barbecue

Alla prima accensione, inserire un solo strato di carbonella nel serbatoio o sulla griglia di combustione (riempimento al 50% della sua capacità massima). Formare una piramide, posizionarvi diversi accendifuoco e accendere. Fare funzionare il barbecue "in bianco", con tutti i suoi accessori, masenza alimenti per almeno 30 minuti, durante i quali il combustibile deve essere mantenuto incandescente.

Lasciare raffreddare quindi pulire il barbecue.

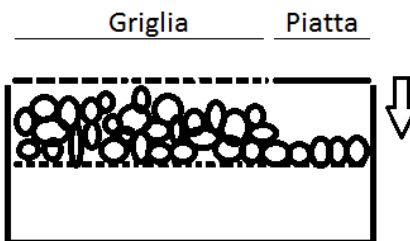
### Accensione dell'apparecchio

Collocare un solo strato di carbonella nel serbatoio o sulla griglia di combustione. L'apparecchio non deve essere riempito oltre il 50% della sua capacità per aumentare la longevità del barbecue e diminuire le emissioni di CO2

Formare una piramide e posizionare diversi cubetti accendifuoco solidi (2 o 3) e accendere.

**ATTENZIONE !** Alcuni barbecue sono dotati di una griglia o di un cestello di combustione: depositare il combustibile esattamente in questo punto e non nel serbatoio.

**ATTENZIONE !** Cottura a la plancha non richiede un sacco di carbone. In modo che la temperatura non è troppo alta sulla plancha, mettere un sottile strato di carbone sotto la piastra (vedi schema).



### Cottura

**Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.**

- Non grigliare mai a fiamma viva.
- Verificare che gli accendifuoco siano completamente consumati prima di mettere a cuocere gli alimenti.
- Attendere che si sia formato uno strato sottile di brace.
- Non toccare le griglie e piastra durante la cottura.
- Ricaricare del barbecue: non è necessario reimpostare il carbone per cucinare. Infatti, questo dispositivo è dotato di una griglia di combustione con diverse altezze possibili. Ciò consente di avvicinare le braci vicino durante la cottura.

**ATTENZIONE:** presa maniglie per regolare l'altezza del carbone può essere molto caldo durante la cottura. Assicurarsi di avere guanti protettivi quando si maneggia il dispositivo.

### Pulizia e conservazione

Dopo ogni cottura, aspettare lo spegnimento totale del combustibile e il completo raffreddamento del barbecue.

Svuotare il serbatoio o il cassetto di recupero della cenere, pulire accuratamente l'apparecchio e gli utensili.

Coprirlo con una fodera durante l'estate e poi metterlo al riparo in un posto asciutto in caso di periodo prolungato di non utilizzo.

### Pulizia

Per conservare il barbecue il più a lungo possibile, si consiglia di:

- Non utilizzare oggetti taglienti o abrasivi per pulire la griglia di cottura o il barbecue stesso.
- Non caricare il serbatoio oltre il 50% della sua capacità, e utilizzare solo i combustibili raccomandati. Un serbatoio eccessivamente caricato si deteriora molto rapidamente e la temperatura raggiunta sarebbe troppo alta per cucinare il cibo in modo corretto.
- Non utilizzare il barbecue per fini diversi dalla cottura di alimenti.
- Svuotare e pulire il serbatoio, la griglia di combustione, il cassetto di recupero o il raccogli-cenere (a seconda del modello), dopo ogni utilizzo.
- Non lasciare mai un ristagno d'acqua nel serbatoio: potrebbe formarsi ruggine, provocando un rapido deterioramento dei materiali.
- Pulire le griglie di cottura dopo ogni utilizzo.

### Servizio Assistenza

Per qualsiasi richiesta di pezzi di ricambio, rivolgersi al proprio rivenditore.

### Garanzia

Tutti i nostri barbecue sono garantiti per 2 anni dalla data di acquisto (a fronte di fattura o scontrino), subordinata al rispetto di tutte le istruzioni di questo manuale, in base alla disponibilità delle parti in magazzino e dietro presentazione del prodotto nella sua confezione originale.

Questa garanzia non è valida nei seguenti casi:

- Condizioni anomale di utilizzo
  - Conservazione impropria
  - Mancanza di manutenzione
  - Modifica del prodotto
- Utilizzo a fini professionali



PT

## Conserve o presente manual para consulta futura

O NÃO-CUMPRIMENTO DESTES AVISOS E ADVERTENCIAS PODE PROVOCAR FERIMENTOS GRAVES OU ATÉ MESMO MORTAIS, OU DANOS MATERIAIS DEVIDO A INCENDIO.

### 1. Regras de segurança:

**ATENÇÃO!** Este barbecue vai ficar muito quente. Não o desloque durante a sua utilização.

**ATENÇÃO!** Não o utilize em locais fechados!

Este barbecue foi concebido para ser utilizado apenas no exterior. Se o utilizar no interior, podem acumular-se fumos tóxicos e provocar ferimentos graves ou até mesmo mortais.

**ATENÇÃO!** Não utilize álcool, gasolina ou qualquer outro líquido idêntico para acender ou reacender o lume do barbecue!

Utilize apenas acendalhas em conformidade com a EN1860-3.

**ATENÇÃO!** Não deixe o barbecue ao alcance de crianças e de animais domésticos.

**Não utilize a churrasco em um espaço confinado e / ou espaços fechados, tais como casas, caravanas, autocaravanas, barcos. Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono.**

- Este barbecue deve ser instalado sobre um suporte horizontal e estável antes de ser utilizado.
- Utilize luvas de protecção adaptadas quando manusear o seu equipamento.
- Não utilize o barbecue num raio de 1,5 metros de qualquer material combustível.
- Não utilize o barbecue se todos os componentes não estiverem correctamente instalados.
- Não utilize vestuário sintético ou com cavas largas e flutuantes quando acender ou utilizar o barbecue.
- Não utilize o barbecue com vento forte.
- Não utilize água para reduzir as chamas inoportunas.
- **Combustíveis:** apenas estão autorizados os combustíveis seguintes: carvão vegetal ou briquetes de carvão vegetal em conformidade com a norma NF EN 1860-2, briquetes de coco e madeira de videira.
- Utilize utensílios e acessórios adaptados ao barbecue com pegas compridas resistentes ao calor.
- Nunca toque nas grelhas ou no barbecue para verificar se estão quentes.
- Os barbecues portáteis devem ser colocados APENAS sobre materiais como ladrilhos, pedra, betão, madeira, sobre um suporte horizontal, plano e estável antes da utilização.

### 2. Utilização :

Certifique-se de que as instruções de montagem foram seguidas correctamente, mesmo que tenha adquirido um produto já montado.

É possível que o seu barbecue apresente sinais de aquecimento; isto acontece porque foi submetido a testes de controlo de qualidade, mas não afecta de forma alguma as qualidades e propriedades do seu produto.

#### Utilização do barbecue

A primeira vez que utilizar o barbecue, coloque apenas uma camada de carvão vegetal na cuba ou sobre a grelha de combustão (enchimento a 50% da sua capacidade máxima). Forme uma pirâmide, coloque vários cubos de acendalhas e acenda-os. Acenda o seu barbecue com todos os seus acessórios mas sem alimentos e deixe arder durante pelo menos 30 minutos, durante os quais o combustível deve ser mantido incandescente.

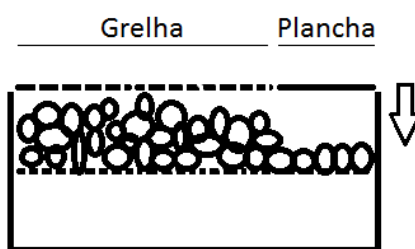
Deixe-o arrefecer e, em seguida, limpe o seu barbecue.

#### Acendimento do aparelho

Coloque apenas uma camada de carvão vegetal na cuba ou sobre a grelha de combustão. O aparelho não deve ser enchido com combustível a mais de 50% da sua capacidade para aumentar a vida útil do barbecue e reduzir a emissão de CO<sub>2</sub>. Forme uma pirâmide e coloque na mesma vários cubos de acendalhas sólidos (2 ou 3) e acenda.

**ATENÇÃO!** Alguns barbecues estão equipados com uma grelha ou com um cesto de combustão: coloque o combustível precisamente neste local e não directamente sobre a cuba.

**ATENÇÃO!** Cozinhar a la plancha não requer um monte de carvão. Assim que a temperatura não é muito alta na plancha, coloque uma fina camada de carvão sob a placa (veja a figura abaixo).



#### Cozedura

**Antes de iniciar a cozedura, espere até que uma camada de cinzas cubra o combustível.**

- Nunca grelhe alimentos sobre as chamas.
- Certifique-se de que as acendalhas foram totalmente consumidas antes de cozinhar os seus alimentos.
- Espere até que se forme uma fina camada de brasas.
- Não toque as grelhas e chapa durante o cozimento.
- Recarregar o barbecue: não é necessário para repor o carvão para cozinhar. Com efeito, este dispositivo está equipado com uma grelha de combustão com várias alturas possíveis. Isto permite trazer as brasas perto durante o cozimento.

AVISO: grip alças para ajustar a altura do carvão pode ser muito quente durante o cozimento.

Verifique se você tem luvas de protecção adequadas ao manusear o dispositivo.

#### Limpeza e arrumação

Após cada utilização, aguarde até à extinção total do combustível e completo arrefecimento do barbecue.

Esvazie a cuba ou a gaveta de recuperação de cinzas, limpe completamente o seu aparelho e os seus utensílios.

Cubra-o com uma capa durante o Verão e coloque-o num local sem humidade caso não utilize durante um período de tempo prolongado.

#### Manutenção

Para conservar o seu barbecue o máximo de tempo possível, recomendamos que:

- Não utilize objectos cortantes ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a grelha de cozedura ou o próprio barbecue.
- Não encha a cuba com mais de 50% da sua capacidade e utilize apenas os combustíveis recomendados. Uma cuba excessivamente cheia de combustível irá deteriorar-se mais rapidamente e a temperatura atingida será demasiado elevada para cozinhar correctamente os seus alimentos.
- Não utilize o barbecue para qualquer outra finalidade que não a cozedura de alimentos.
- Esvazie e limpe a cuba, grelha de combustão, gaveta de recuperação de cinzas ou cinzeiro (consoante o modelo) após cada utilização.
- Nunca deixe água estagnada dentro da cuba: pode ocorrer ferrugem, ou deterioração rápida dos materiais.
- Limpe as grelhas de cozedura após cada utilização.

#### Serviço pós-venda

Para peças de substituição, contacte o seu revendedor.

#### Garantia

Todos os nossos barbecues têm uma garantia de 2 anos a contar da data de compra (factura ou talão de caixa como comprovativo), desde que sejam cumpridas todas as instruções do presente manual, mediante disponibilidade das peças em stock e apresentação do produto na sua embalagem original.

Esta garantia não é válida nos seguintes casos:

- Condições anómalas de utilização
  - Armazenamento incorrecto
  - Falha de manutenção
  - Modificação do produto
- Utilização para fins profissionais



DE

**Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für spätere wecke sorgfältig auf**

DIE NICHTEINHALTUNG DIESER VORGABEN UND WARNHINWEISE KANN ZU SCHWEREN, TEILWEISE AUCH TÖDLICHEN VERLETZUNGEN ODER BESCHÄDIGUNGEN DES MATERIALS DURCH BRAND FÜHREN.

**1. Sicherheitsvorschriften:**

**ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

**Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**

Dieser Grill wurde für eine exklusive Verwendung im Freien konzipiert. Bei einer Verwendung in Innenräumen kann sich giftiger Rauch bilden, dessen Ansammlung zu schweren und teilweise auch tödlichen Verletzungen führen kann.

**ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN1860-3 verwenden!

**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.

Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

- Dieser Grill muss vor der Verwendung auf einer waagerechten und stabilen Fläche aufgestellt werden.
- Beim der Handhabung Ihres Gerätes sollten Sie geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Der Grill darf nicht im Umkreis von 1.5 m von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Der Grill darf nicht verwendet werden, wenn die Gesamtheit der Teile nicht korrekt montiert worden ist.
- Tragen Sie beim Anzünden und Verwenden des Grills weder synthetische Kleidungsstücke noch Kleidungsstücke mit langen und breiten Ärmeln.
- Der Grill darf bei starkem Wind nicht verwendet werden.
- Zum Eindämmen ungewünschter Flammen darf kein Wasser verwendet werden.
- **Brennstoffe:** Nur die nachfolgend aufgeführten Brennstoffe dürfen für diesen Grill verwendet werden: Holzkohle oder Holzkohlebriketts gemäß der Norm NF EN 1860-2, Kokosbriketts und Rebenbriketts.
- Verwenden Sie für den Grill geeignete Hilfsmittel und Zubehörteile mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Die Roste und der Grill selbst dürfen nicht berührt werden, um deren Temperatur zu prüfen.
- Die tragbaren Grills dürfen nur auf Materialien wie zum Beispiel Ziegeln, Gestein, Beton, Holz, auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden (vor der Verwendung).

**2. Verwendung:**

Prüfen Sie, dass die Montageanleitungen korrekt ausgeführt worden sind (selbst bei einem vormontiert gekauften Produkt).

Es ist möglich, dass Ihr Grill Erhitzungsspuren aufweist. In diesem Fall wurde Ihr Grill zuvor Qualitätstest unterzogen, was sich jedoch keinesfalls negativ auf die Qualität und die Eigenschaften Ihres Produktes auswirkt.

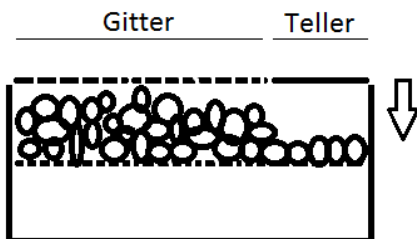
**Einbrennen des Grills**

Bei der ersten Inbetriebnahme sollten Sie nur eine Schicht Holzkohle in das Becken oder auf das Brennstoffrost geben (entspricht einer Füllung von 50% der Gesamtkapazität). Bilden Sie mit dem Brennstoff eine Pyramide, geben Sie mehrere Grillanzünder hinzu und zünden Sie das Ganze an. Betreiben Sie den Grill "leer" (d. h. ohne Lebensmittel) mit allen vorhandenen Zubehörteilen für eine Dauer von 30 Minuten, während denen der Brennstoff glühend bleiben muss. Lassen Sie den Grill danach vollständig abkühlen und reinigen Sie ihn anschließend.

**Einschaltung des Gerätes**

Geben Sie nur eine einzige Schicht Holzkohle in das Becken oder auf das Brennstoffrost. Das Gerät darf maximal zu 50% seiner Gesamtkapazität mit Brennstoff befüllt werden, um eine lange Lebensdauer des Grills und eine Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes zu gewährleisten. Bilden Sie mit dem Brennstoff eine Pyramide, und geben Sie mehrere, feste Grillanzünderwürfel (2 oder 3) hinzu und zünden Sie das Ganze an. **ACHTUNG!** Bestimmte Grills sind mit einem Brennstoffrost oder einem Brennstoffkorb ausgestattet: In diesem Fall geben Sie den Brennstoff in diese Vorrichtung und nicht direkt in das Becken.

**ACHTUNG!** A la Plancha Kochen erfordert nicht viel Kohle. So, dass die Temperatur nicht zu hoch auf der Plancha ist, eine dünne Schicht aus Kohle unter der Platte legen (siehe Diagramm unten).



**Garen**

**Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**

- Es darf nicht mit offenen Flammen gegrillt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Grillzünder vollständig aufgebraucht sind, bevor Sie die Lebensmittel zum Garen in den Grill geben.
- Warten Sie so lange ab, bis sich eine feine Glutschicht gebildet hat.
- Berühren Sie nicht die Roste und Bratpfanne während des Kochens.
- Grill Nachladen: es ist nicht notwendig, die Holzkohle zum Kochen nachzuladen.

Tatsächlich ist diese Vorrichtung mit einem Verbrennungsgrost mit mehreren möglichen Höhen ausgestattet. Dies ermöglicht es näher zu bringen, die Glut während des Kochens.

**ACHTUNG:** Handgriffe, die die Höhe der Kohle zu justieren kann sehr heiß sein während des Kochens. Stellen Sie sicher, dass Sie geeignete Schutzhandschuhe, wenn Umgang mit dem Gerät.

**Reinigung und Aufbewahrung**

Nach der Verwendung müssen das vollständigen Auslöschten des Brennstoffes und das vollständige Abkühlen des Grills abgewartet werden. Leeren Sie das Becken oder die Ascheauffanglade, reinigen Sie Ihr Gerät, die Hilfsmittel und Zubehörteile sorgfältig. Decken Sie das Gerät im Sommer mit einer Schutzhülle ab und lagern Sie das Gerät später an einem kühlen und trockenen Ort.

**Wartung & Pflege**

Für eine optimale Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir Ihnen wie folgt:

- Verwenden Sie weder schneidende, kantige Gegenstände noch scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen des Grillrostes oder des Grills selbst.
- Beladen Sie das Becken mit maximal 50% der gesamten Ladekapazität und verwenden Sie nur die empfohlenen Brennstoffe. Ein übermäßig beladenes Becken kann sehr schnell Beschädigungen aufweisen, gleichzeitig würde die Temperatur für einen korrekten Garvorgang Ihrer Lebensmittel auch zu hoch ausfallen.
- Der Grill darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Leeren und reinigen Sie das Becken, das Brennstoffrost, die Auffanglade oder den Aschenbehälter (je nach Modell) nach jeder Verwendung des Grills.
- Wasseransammlungen im Becken müssen vermieden werden: Rost, schnelle Beschädigung der Materialien.
- Reinigen Sie die Gar-Roste nach jeder Verwendung.

**Kundendienst**

Für Bestellungen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Händler.

**Garantie**

Unser Angebot an Grillgeräten wird mit einer Garantie von 2 Jahren bereitgestellt. Diese Garantie beginnt am Tag des Erwerbes des Gerätes (Rechnung oder Kassenzettel als Nachweis). Dies gilt vorbehaltlich der Beachtung der Gesamtheit der in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen, vorbehaltlich der Verfügbarkeit der Teile im Lager und vorbehaltlich der Rücksendung des Produktes in seiner Originalverpackung.

Diese Garantie ist in den folgenden Fällen ungültig:

- Unnormale Verwendungsbedingungen
- Unsachgemäße Lagerung
- Wartungs- und Pflegefehler
- Änderung des Produktes
- Verwendung für gewerbliche Zwecke



## Bewaar deze handleiding zodat u er later naar kunt terugrijpen.

ALS DEZE WAARSCHUWINGEN NIET WORDEN NAGELEEFD, KUNNEN ERNSTIGE EN ZELFS DODELIJKE VERWONDINGEN ONTSTAAN OF KAN DOOR BRAND MATERIËLE SCHADE WORDEN VEROORZAAKT.

### 1. Veiligheidsregels:

**WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

#### **Niet binnenshuis gebruiken!**

Deze barbecue werd zo ontworpen dat hij uitsluitend buitend mag worden gebruikt. Binnen zou zich giftige rook kunnen opstapelen en zo ernstige en zelfs dodelijke verwondingen kunnen veroorzaken.

**WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere bandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN1860-3!

**WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

**Gebruik de grill niet gebruiken in een beperkte ruimte en / of een bewoonbaar ruimte, zoals huizen, caravans, campers, boten. Risico op overlijden door koolmonoxidevergiftiging.**

- Plaats deze barbecue vooraleer u hem gaat gebruiken, op een horizontale en stabiele ondergrond.
- Draag geschikte beschermingshandschoenen als u met het toestel werkt.
- Gebruik de barbecue niet binnen een straal van 1,5 m van ontvlambaar materiaal.
- Gebruik de barbecue niet als niet alle onderdelen correct zijn aangebracht.
- Draag geen synthetische kleding of kleding met brede of flapperende mouwen als u de barbecue aansteekt of gebruikt.
- Gebruik de barbecue niet als er veel wind is.
- Gebruik geen water om ongewenste vlammen te doven.
- **Brandstoffen:** Alleen de onderstaande brandstoffen zijn toegestaan: houtskool of houtskoolbriketten die conform zijn met de norm NF EN 1860-2, kokosbriketten en wingerdhout.
- Gebruik gereedschap en accessoires die geschikt zijn om te barbecuen en die lange, hittebestendige handgrepen hebben.
- Raak de roosters of de barbecue nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- De draagbare barbecues moeten ABSOLUUT op materialen als baksteen, steen, beton, hout worden geplaatst, op een vlakke en stabiele, horizontale ondergrond.

### 2. Gebruik :

Controleer of de montage-instructies correct werden gevolgd, zelfs voor een product dat u gemonteerd hebt gekocht.



Misschien vertoont uw barbecue tekenen dat hij reeds werd gebruikt; dat komt doordat hij aan kwaliteitscontroletests werd onderworpen, maar heeft totaal geen invloed op de kwaliteit en eigenschappen van uw product.

#### Ingebruikneming van de barbecue

Als u de barbecue voor het eerst in gebruik neemt, legt u gewoon een laag houtskool in de kuip of op het houtskoolrooster (vul tot op 50% van de maximumcapaciteit). Vorm een piramide, leg er enkele aanmaakblokjes bij en steek aan.

Laat de barbecue met alle accessoires maar zonder voedingsmiddelen branden gedurende 30 minuten; al die tijd moet de brandstof blijven gloeien.

Laat de barbecue afkoelen en maak hem dan schoon.

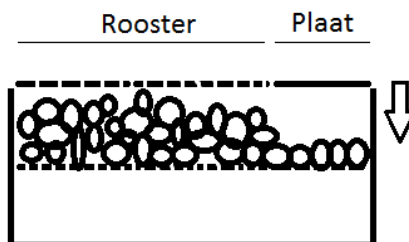
#### Het toestel aansteken

Leg één laag houtskool in de kuip of op het verbrandingsrooster. Het toestel mag tot slechts 50% van zijn capaciteit met brandstof worden gevuld, zodat de barbecue langer meegaat en er minder CO<sub>2</sub> vrijkomt.

Vorm een piramide, leg er enkele vaste aanmaakblokjes (2 of 3) op en steek aan.

**OPGELET!** Sommige barbecues zijn voorzien van een verbrandingsrooster of -mand: leg de brandstof precies op dat rooster of in die mand, maar niet in de kuip.

**OPGELET!** Koken a la plancha heeft niet veel kolen nodig. Zodat de temperatuur niet te hoog op de plancha, zet een dunne laag steenkool onder de plaat (zie schema).



#### Bakken

**Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.**

- Rooster niet op vlammen.
- Zorg ervoor dat de aanmaakblokjes volledig opgebrand zijn vooraleer u voedingsmiddelen bakt.
- Wacht tot er een dunne laag gloeiende kolen is ontstaan.
- Laat de roosters en bakplaat niet aanraken tijdens het koken.
- Barbecue herladen: het is niet nodig om de houtskool opnieuw te koken. Inderdaad is dit apparaat uitgerust met een verbrandingsrooster met verschillende mogelijke hoogtes. Dit maakt het mogelijk om de sintels tijdens het koken te brengen.

**WAARSCHUWING:** handgrepen aan de hoogte van de kolen aan te passen kan erg warm tijdens het koken zijn. Zorg ervoor dat u geschikte

beschermende handschoenen bij het hanteren van het apparaat.

#### Schoonmaken en opbergen

Telkens als u uw barbecue hebt gebruikt, wacht u tot de houtskool volledig is opgebrand en de barbecue volledig is afgekoeld.

Maak de kuip of aslade leeg en maak de barbecue en de accessoires zorgvuldig schoon.

Hang in de zomer een hoes over de barbecue en berg hem in de winter of als u hem lange tijd niet gebruikt, op een niet-vochtige plek.

#### Onderhoud

Om uw barbecue zo lang mogelijk te kunnen houden, raden wij u het volgende aan:

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om het rooster en de barbecue zelf schoon te maken.
- Vul de kuip tot maximum 50% van zijn capaciteit en gebruik alleen aanbevolen brandstoffen. Een kuip met te veel brandstof raakt sneller beschadigd en de temperatuur is dan zo hoog dat de voedingsmiddelen niet correct worden gebakken.
- Gebruik de barbecue alleen om voedingsmiddelen te bakken.
- Maak de kuip, het verbrandingsrooster, de aslade of asbak (naargelang van het model) leeg en schoon telkens als u ze gebruikt.
- Laat nooit water in de kuip staan: roest, snelle beschadiging van het materiaal.
- Maak het bakrooster schoon telkens als u het hebt gebruikt.

#### Onderhoudsdienst

Contacteer uw verdeler indien u onderdelen wenst te bestellen.

#### Waarborg

Voor al onze barbecues geldt een waarborg van 2 jaar vanaf de aankoopdatum (factuur of kassaticket geldt als bewijs). Deze waarborg geldt alleen als alle instructies in deze handleiding werden nageleefd en onder voorbehoud dat de onderdelen in voorraad zijn en het product in zijn oorspronkelijke verpakking wordt teruggestuurd.

In de volgende gevallen is de waarborg niet geldig:

- Het product werd in abnormale omstandigheden gebruikt;
- Het werd niet goed opgeborgen;
- Het werd niet of slecht onderhouden;
- Het werd gewijzigd;
- Het werd voor professionele doeleinden gebruikt.



