



USER INSTRUCTIONS CONSEILS D'UTILISATION

Mexican Chimeneas *Cheminées Mexicaines*



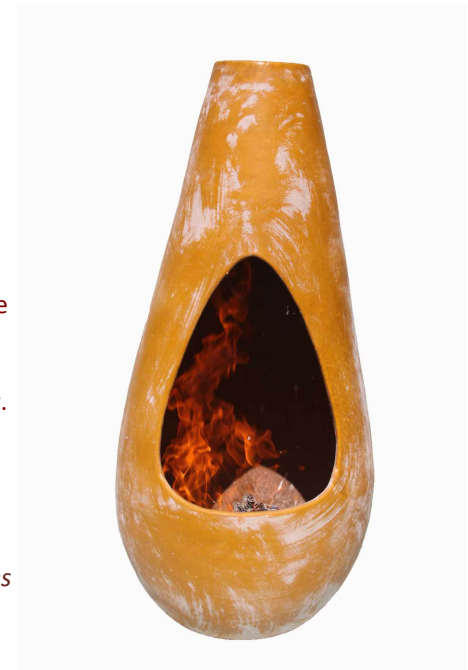
**WARNING - Observe these instructions to avoid personal injury and damage to property
NEVER leave a burning fire unattended
HOT Burn risk**

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

Images are only an indication of the general appearance and design. Specific aspects may change from time to time.

Mexican chimeneas are hand made and hand-painted, so shapes, sizes and colours will vary.

*Les images sont non contractuelles:
Elles sont seulement une indication de l'apparence générale du produit.
Les Cheminées Mexicaines sont fabriquées et peintes à la main donc les formes, les tailles et les couleurs peuvent varier d'un modèle à l'autre.*





USER INSTRUCTIONS OUTDOORS

Please read the following instructions and recommendations. Exercise CAUTION at all times for the safe enjoyment of a chimenea. 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 injury or fires spreading to property. Please remember you are dealing with a real fire.
 - PLACE your chimenea on a FLAT surface; you should NOT place it on a sloping surface where it 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. You may protect wooden decking with a Gardeco FLOOR PROTECTOR or use bricks or concrete slabs.
 - DO NOT place your chimenea near bushes or plants or under trees; the heat will damage the leaves and is a fire risk.
 - DO NOT place your chimenea under an awning; it will burn or melt.
 - DO NOT place your chimenea 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, summer house or garden shed. Chimeneas burning wood, coal or charcoal can only be used outside, because fumes and gases from the fire are poisonous and dangerous to health. Carbon monoxide gas has no colour nor odour and is deadly.
- You can use your chimenea indoors ONLY WHEN USING WITH THE GARDECO CHIM BURNER AND BIO-ETHANOL FUEL.
- DO NOT touch the chimenea when burning, the surface is hot and you will burn your fingers. Protect your hands with a Gardeco FIRE GLOVE. We recommend that gloves are used at all times.
 - DO NOT allow children especially small children to play or run around the fire. Use a Gardeco CHIMENEA GUARD to prevent small children coming close to the fire.
 - DO NOT over fuel the chimenea. If flames are coming out of the top of the chimenea, then the fire is too large!
 - DO NOT PANIC if fuel falls out of the chimenea or for any reason flames spread out from the fire, simply extinguish spread ing flames with earth, sand or water or use a Gardeco FIRE BLANKET to smother the flames. DO NOT throw water on a real fire other than in an extreme emergency.
 - DO NOT use petrol, paraffin or fire lighters to start the fire (or as a fuel). The best method is balled newspaper and dry kindling, such as Gardeco OCOTE sticks. The best fuel is wood or charcoal.
 - **NEVER LEAVE A BURNING CHIMENEA 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 chimenea unattended.
 - DO NOT attempt to move any real patio fire while the fire is burning.
 - We advise against using a real patio fire when it is windy. Strong wind may tip over a chimenea which is a fire risk. Wind may disperse burning material, which is a fire risk, particularly if the surroundings are very dry.
 - 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

Lisez les instructions et recommandations suivantes. Il vous faut être d'une extrême prudence pour apprécier pleinement une cheminée. Gardez ces instructions en lieu sûr afin de les relire de temps en temps.

• **TOUJOURS SUIVRE LES CONSEILS D'UTILISATION** sinon vous vous exposez à des blessures ou à des feux qui pourraient endommager vos biens. Rappelez-vous qu'il s'agit d'un vrai feu.

• PLACEZ votre cheminée 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 sécher et donc s'enflammer. NE PAS PLACER SUR UNE TERRASSE EN BOIS qui pourrait s'enflammer. Vous pouvez protéger votre terrasse en bois avec une plaque de protection GARDECO ou utiliser des briques ou des dalles de béton.

• NE PAS placer votre cheminée près des buissons, des plantes ou sous des arbres : la chaleur pourrait endommager les feuilles ou s'enflammer.

• NE PAS placer votre cheminée sous une avancée de type auvent, store ou marquise : cela pourrait fondre ou s'enflammer.

• NE PAS placer votre cheminée 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 cheminée 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 cheminées à bois, à charbon ou à charbon de bois ne peuvent être utilisées 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 la cheminée 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 de GARDECO. Nous vous recommandons de toujours utiliser ces gants.
- GARDEZ vos animaux domestiques loin du feu.
- GARDEZ les enfants et surtout les enfants en bas âge hors de portée du feu. Il leur est formellement interdit de jouer près du feu.
- NE PAS provoquer de grandes flammes intempestives : si les flammes sortent du conduit vertical de la cheminée, votre feu doit être immédiatement ralenti.
- NE PANIQUEZ PAS si du matières embrasées sortent accidentellement de la cheminée, recouvrez les simplement de terre, de sable ou d'eau ou utilisez la COUVERTURE ANTI-FEU de GARDECO.
- 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 comme les brindilles OCOTE de GARDECO. Le meilleur combustible est le bois ou le charbon de bois.
- NE JAMAIS LAISSER UN FEU SANS SURVEILLANCE car cela pourrait entraîner une propagation qui endommagerait ou détruirait vos biens. Assurez-vous que le feu est complètement éteint après chaque utilisation.
- NE PAS essayer de déplacer un feu d'extérieur si le feu n'est pas complètement éteint.
- Il est recommandé de ne pas faire de feu quand il y a du vent. Un vent violent peut renverser votre cheminée ce qui représente un grand risque d'incendie.
- Le vent peut disperser les matières incandescentes ce qui représente un grand risque d'incendie, surtout en cas d'environnement sec.
- SOYEZ un bon voisin en utilisant votre 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 CLAY CHIMENEA

- This is a genuine Mexican design handmade by craftsmen in Mexico. Use your clay chimenea for warmth and outdoor cooking. It is beautiful to look as a garden decoration.
- Clay chimeneas are like outdoor radiators, the clay is heated by the fire and gentle warmth will radiate out. It is not necessary to make a large fire, one or two logs is sufficient.
- You can cook on clay chimeneas. The belly acts like an oven, so barbecuing or cooking a pizza is quick and easy, so is using any of the Gardeco long-handled tools. Gardeco offer cast iron pots specifically designed to fit into the top of the funnel cooking stews and soups quickly.
- Clay chimeneas are fragile, so care needs to be taken to avoid damage. Clay chimeneas may CRACK, CHIP OR BREAK if dropped or knocked over or due to thermal shock or if left outside in the frost.
- To avoid dropping or knocking the chimenea over, handle the chimenea with care at all times. Do not "let go" of the chimenea, particularly on hard floors, but gently lower it so there as little impact as possible. Dropping a clay chimenea, even from 5cm high may break, crack or chip it. If Transporting it in the car, make sure it is not allowed to move around, and we recommend the addition of blankets or bubble-wrap. High winds may tip the chimenea over, so be mindful of where it is situated and how to avoid this. Similarly, do not bang into the chimenea with hard or heavy objects. Do not throw fuel into a clay chimenea. The impact may crack the clay or tip the chimenea over which is dangerous. Do not drag or move a chimenea on its stand: it may fall off and break. To move a chimenea, lift it off the stand, re-position the stand, and lift the chimenea back on. Gardeco supply special wheeled stands for larger chimeneas, so they can be moved around without having to take them off stands.
- THERMAL SHOCK is a technical terms used to describe clay cracking due to the heat of the fire. The main-principle to avoid thermal shock is no large temperature variations in a short period of time, and not too large a fire. Here is some advice to help prevent it:
 - Before lighting, put 50 mm (2 inches) of Gardeco LAVA STONES or sand/gravel in the bottom to protect the base from direct heat. Failure to do this may crack your clay chimenea.
 - Start the fire with balled newspaper, dry kindling or Gardeco OCOTE sticks. NEVER use petrol or spirit based lighting fuels. They may crack your chimenea.
 - Do two or three small fires at first. This 'cures' the clay, making it harder and more resistant to thermal shock. The more your chimenea is fired, the harder the clay becomes.
 - It is essential to allow the clay chimenea to warm up slowly by keeping the fire small for the first 20 minutes (even after initial curing). Add more firewood but do not build a large roaring fire which may crack the chimenea and is dangerous.
 - Never feed fuel through the funnel of the chimenea.
 - Do not over-fuel the chimenea. You are over-fuelling the chimenea if flames come out of the top of the funnel. If flames are showing out of the funnel, do not add more fuel until the flames disappeared and no longer visible outside of the chimenea. You may space the logs in the belly to reduce the flames.



- Be mindful of the outside temperature. The colder the air temperature, the more likely the occurrence of thermal shock, because temperature difference is a factor in thermal shock.
 - ALWAYS REMOVE the lid off the funnel when firing the chimenea. Failure to do so will increase the temperature inside the chimenea and may cause the chimenea to crack.
 - Never extinguish the fire with water, this may crack the chimenea.
 - The tell-tale signs of thermal shock are cracks appearing on the chimenea. Any cracks can be repaired with Gardeco CHIM-FILLER which is a type of fire cement and the chimenea may continue to be used.
 - Thermal shock may make a 'pinging' sound, and vertical or horizontal cracks will appear. Large cracks may render the chimenea unsafe and we recommend that chimeneas with large structural cracks not be used for fires.
 - Thermal shock is not dependant on the age of the chimenea or the number of times it has been used and may occur on the first firing.
- FROST DAMAGE including chipping or cracking may occur when Mexican chimeneas are left outside in the winter with out protection or a cover. Clay is a porous material and absorbs water. If the chimenea is watersodden and the temperature drops to below zero degrees Celsius, the water inside the clay will freeze and expand and crack the clay. This is a natural phenomenon which cannot be prevented.

Here is some advice to help prevent frost damage:

- Keep the chimenea dry.
- Bring it inside, out of the frost, for the winter.
- Protect the chimenea with Gardeco CHIM-PROTECT: this makes the chimenea less porous but is not a 100% guarantee if left un-protected.
- Cover the chimenea with a Gardeco CHIMENEA COVER if you cannot bring it inside. Make sure the chimenea is dry before covering it up, otherwise you will be enclosing the moisture. Gardeco supply many covers suitable for all chimenea sizes.
- Use a Gardeco WINTERCOAT which is a padded cover. This will help prevent the chimenea freezing and is a much better protection than the standard cover.
- Frost damage can be repaired with Gardeco CHIM-FILLER, a type of fire cement.

Mexican chimeneas do not like to be left in a damp environment for too long. It weakens their structure. If your chimenea has been allowed to become sodden with rainwater for a while, or has been kept unprotected in a cold and wet environment, wait for it to dry before using.

Gardeco offer no guarantees against cracking of clay chimeneas and will not exchange or refund cracked products.

You may use dry wood logs or charcoal fuel. Clay chimeneas and other patio fires can be used to burn garden refuse such as leaves or branches.

- Wet logs will create a lot of smoke, use seasoned or kiln dried wood to minimise smoke.
- When cooking use locally made charcoal from renewable forests with minimal transport cost. Gardeco Wyre Forest Charcoal is made in the Wyre Forest in the UK West Midlands following ancient rural methods.
- For a fire without firelighters or kindling, use the Gardeco FIRELOG (smokeless fuel), a wax impregnated sawdust briquette, wrapped in a paper. Just light both ends of the paper and the log will burn for about 2½ hours. Do not use Gardeco Fire Logs for cooking.
- Protect hands with Gardeco 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 Gardeco POKER to reposition logs inside the patio fire.
- If the fire is slow to start, more air will help, use a Gardeco BELLOW to blow extra air into a slow fire.

CONSEILS D'UTILISATION SPECIFIQUES POUR UNE CHEMINEE EN ARGILE

·Ceci est une véritable Cheminée Mexicaine faite main par des artisans au Mexique. Utilisez votre cheminée en argile comme source de chaleur et cuisine d'extérieur. C'est aussi un bel objet de décoration.

·Les Cheminées en argile sont comme des radiateurs extérieurs, l'argile est chauffée par le feu et il en émane une douce chaleur. Il n'est pas nécessaire de faire un grand feu, une ou deux bûches suffisent.

·Vous pouvez cuisiner dans une Cheminée Mexicaine, l'antré sert de four, on peut faire des grillades ou cuire une pizza rapidement et facilement à l'aide des ustensiles de cuisine d'extérieur GARDECO. GARDECO vous propose une gamme de marmite en fonte qui s'intègre à nos Cheminées Mexicaines pour préparer des plats mijotés et des soupes rapidement.



Les Cheminées en Argile sont fragiles, il faut prendre des précautions pour ne pas les endommager.

Les cheminées en argile peuvent CRAQUER, S'EFFRITER OU CASSER si vous les laissez tomber au sol, si vous les renversez, si elles subissent un choc thermique ou si vous les laissez dehors en période de gel.

·Évitez de laisser tomber la cheminée au sol ou de la renverser, vous devez toujours manier la cheminée avec soins. Ne la laissez pas glisser de vos mains surtout sur un sol dur mais déposez la avec soin pour réduire l'impact et les chocs. Laisser tomber une cheminée au sol même d'une hauteur de 5 cm provoquerait fissures, craquements, effritements. Si vous la transportez dans une voiture, assurez-vous que la cheminée soit parfaitement calée et qu'elle ne roule pas. Nous vous recommandons l'utilisation de couverture et de papier bulle. Un fort vent voire violent peut renverser la cheminée, soyez attentif à l'emplacement que vous lui réservez. De même, ne pas cogner la cheminée avec des objets durs et lourds. Ne pas jeter de bûches ou du bois dans une cheminée en argile, le choc peut faire craquer l'argile ou renverser la cheminée, ce qui peut être extrêmement dangereux. Ne pas tirer ou déplacer la cheminée lorsque 'elle est sur son socle : elle pourrait tomber et se casser. Pour déplacer une cheminée, ôtez-la de son socle, déplacez le socle et reposez la cheminée sur son socle. GARDECO vous fournit des socles à roulettes pour des cheminées de grande taille afin qu'elles puissent être déplacées sans la soulever.

·CHOC THERMIQUE est un terme technique utilisé pour décrire la fissure de l'argile due à la chaleur du feu. Le principe essentiel pour éviter un choc thermique est de réduire au maximum de grandes variations de température sur une courte période de temps et de maintenir un feu moyen. Voici quelques conseils afin de vous prémunir contre les chocs thermiques :

- Avant d'allumer le feu, installez au fond de la cheminée et sur une épaisseur de 50 mm des PIERRES DE LAVE GARDECO ou du sable ou des graviers afin de protéger le fond de la cheminée d'une chaleur directe. Le non respect de cette consigne peut entraîner une fissure de votre cheminée en argile.
 - Démarez le feu avec du papier journal, des brindilles sèches ou les brindilles OCOTE de GARDECO. NE JAMAIS utiliser de carburant ou d'allume feu à base de solvant. Cela peut faire craquer votre cheminée.
 - Pour les trois premières utilisations, faire de tout petit feu. Cela prépare l'argile qui va se durcir et être plus résistante aux chocs thermiques. Au plus votre cheminée fonctionne, au plus l'argile se durcit.
 - Il est essentiel que la cheminée chauffe petit à petit en gardant un petit feu durant les 20 premières minutes (même après les 3 premières utilisations). Ajoutez plus de bois mais ne provoquez pas de belles flambées qui pourraient faire craquer la cheminée et être dangereuse pour vous et votre environnement.
 - Ne jamais ajouter de carburant, ni de bûches ou du bois ou tout objets par le conduit de la cheminée.
 - Ne pas trop alimenter le feu. Si les flammes sortent du conduit, alors votre feu est trop alimenté.
 - Si les flammes sortent du conduit, ne rajoutez rien jusqu'à ce que les flammes disparaissent. Vous pouvez écarter les bûches dans l'ancre pour réduire les flammes.
 - Soyez attentif à la température extérieure. Plus l'air est froid et plus les risques de choc thermique sont importants parce que la différence de température est un facteur clé dans le processus du choc thermique.
 - TOUJOURS ENLEVER le couvercle du conduit lorsque vous allumez la cheminée, sinon cela va augmenter la température à l'intérieur de la cheminée qui pourrait craquer.
 - Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau, cela pourrait faire craquer votre cheminée.
 - Les signes avant-coureurs d'un choc thermique sont des fissures qui apparaissent sur la cheminée. N'importe quelle fissure peut être réparée avec le CHIM-FILLER de GARDECO qui est une sorte de ciment spécial feu qui permet de continuer à utiliser la cheminée.
 - Le choc thermique peut émettre un son aigu et des fissures horizontales ou verticales apparaissent. Lorsque de larges fissures apparaissent, la sécurité de votre cheminée est en jeu et nous vous conseillons de ne plus les utiliser pour faire du feu.
 - Les chocs thermiques ne sont pas liés à l'âge de la cheminée ou à au nombre d'utilisation et peuvent se produire dès le 1^{er} feu en cas de non-respect des consignes ci-dessus.
- DES DOMMAGES liés au gel tel que des fissures ou des effritements peuvent se produire lorsque les Cheminées Mexicaines sont laissées à l'extérieur pendant l'hiver sans protection. L'argile est un matériau poreux qui absorbe l'eau. Si la cheminée est chargée d'eau et que la température baisse en dessous de 0 degré, l'eau contenue dans l'argile va geler et faire craquer la cheminée. Ceci est un phénomène naturel qui peut être évité si les conseils ci-dessous sont suivis :
- Conservez la cheminée au sec.
 - Mettez-la à l'intérieur à l'abri du gel pendant l'hiver.
 - Protégez la cheminée avec la protection de GARDECO (CHIM-PROTECT) : ceci rend l'argile de la cheminée moins poreuse mais l'efficacité n'est pas garantie à 100 % si la cheminée n'est pas mise à l'abri.



-Couvrez la cheminée avec une HOUSSE DE CHEMINEE GARDECO (CHIMENEA COVER) dans le cas où vous ne la mettez pas à l'intérieur. Assurez-vous que la cheminée est sèche avant de la couvrir sinon vous emprisonnez l'humidité. GARDECO vous fournit plusieurs couvertures pour toute taille de cheminée. Utilisez un MANTEAU GARDECO (WINTERCOAT) qui est une couverture matelassée. Ceci empêchera la cheminée de geler et c'est une meilleure protection que la couverture standard CHIMENEA COVER.

-Les dommages liés au froid peuvent être réparés avec l'enduit CHIM-FILLER de GARDECO, un type de ciment résistant au feu.

Les Cheminées Mexicaines n'aiment pas rester dans un environnement humide trop longtemps. Cela affaiblit leur structure. Si votre cheminée a absorbé beaucoup d'humidité après une pluie ou si elle a été laissée sans protection dans un endroit froid et humide, laissez-la sécher avant de l'utiliser. GARDECO n'offre aucune garantie contre les fissures des cheminées en Argile, n'échange pas, ne rembourse pas des produits fissurés.

Vous pouvez utiliser des bûches de bois sec ou du charbon de bois. Les cheminées en argile et autres foyers ouverts peuvent être utilisés pour brûler des déchets de jardin comme des feuilles ou des branches.

- Les bûches humides créent beaucoup de fumée, utilisez du bois sec pour la minimiser.
- Les CHIMLOG de GARDECO sont composés de sciure de bois recyclée et ils brûlent lentement en émettant très peu de fumée.
- Pour allumer un feu sans allume-feu ou brindilles, utilisez les FIRELOG de GARDECO (combustible ne produisant pas de fumée), une brique de sciure imprégnée de cire enveloppée dans du papier. Allumez chaque extrémité du papier et la bûche brûlera pendant 2h30 mn. **N'utilisez pas les FIRELOG de GARDECO pour cuisiner.**
- Protégez vos mains avec les gants de GARDECO lorsque vous vous occupez du feu. Plus vous ajoutez du combustible, plus la chaleur est intense et plus les flammes sont grandes. Ne suralimentez pas le feu.
- Utilisez un TISON GARDECO pour repositionner les bûches dans le feu.
- Si le feu est lent à démarrer, un surplus d'air peut aider, utilisez un soufflet GARDECO pour accélérer le feu.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR YOUR CLAY CHIMENEA

- With use the **paint finish on your chimenea will change and discolour**, and there will be blackening around the rim. The bigger the fires, the faster the paint finish will change.
- A clay chimenea can be re-painted with ordinary household emulsion paint after removing any loose paint. The shiny gloss effect paint finish will peel and burn when heated to a high temperature and will peel off if left outside in the winter. Gardeco offer no guarantees on the paint finish.
- **The stand is made of steel and will rust.** To reduce the likelihood of rusting bring the chimenea and stand inside or protect with a Gardeco weatherproof cover. Ideally, bring inside for the winter. Stands can be Repainted.
- Rust runs may mark flooring, slabs, and patios, so if you are worried about marking, protect your flooring.
- A discoloured chimenea on a rusty stand is still fit for purpose and can continue to be used.
- Cracks in the clay may be repaired with Gardeco CHIM-FILLER and continue to be used. If a large structural crack appears, stop using the chimenea and dispose of it or use it for decorative purposes. All clay chimeneas crack eventually.

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE POUR VOTRE CHEMINEE EN ARGILE

·Après de nombreuses utilisations, la peinture de votre cheminée va changer, perdre de sa couleur et se noircir sur les bordures. Plus les feux sont gros, plus vite la peinture va changer.

·Une cheminée en argile peut être repeinte avec de la peinture ordinaire après avoir nettoyé la surface à peindre. Le vernis va s'écailler et brûler lorsqu'il sera chauffé à une haute température et il s'écaillera si la cheminée est laissée à l'extérieur pendant l'hiver. GARDECO n'offre aucune garantie sur la peinture.

·**Le socle est fait d'acier et rouillera.** Pour réduire les risques de rouille, mettez votre cheminée et son socle à l'intérieur ou protégez-les avec une couverture étanche GARDECO. L'idéal étant de les mettre à l'intérieur. Les socles peuvent être repeints.

·La rouille peut laisser des traces sur les sols, les dalles et les patios donc si vous êtes inquiets à ce sujet, protégez vos sols.

·Une cheminée qui a perdu de sa couleur sur un socle rouillé est toujours utilisable.

·Les fissures dans l'argile peuvent être réparées avec le CHIM-FILLER de GARDECO et la cheminée peut être encore utilisée. Si une large fissure apparaît, cessez d'utiliser la cheminée, gardez-la à des fins décoratives. Toutes les cheminées en argile finissent par craquer à un moment ou à un autre.



COOKING ON A CHIMENEA OR FIRE BOWL OR BBQ

Special care and attention is necessary when cooking on a chimenea or fire bowl to avoid contamination by smoke or soot. All cooking accessories **MUST BE THOROUGHLY CLEANED BEFORE USE.**

- BBQ grills and accessories are coated with vegetable oil during manufacture but may have gathered dirt and dust there fore must be thoroughly washed in hot water and detergent, check all dirt is removed.
- After cleaning and drying, cooking accessories are best lightly coated with vegetable cooking oil before use. After use, they must washed clean 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.

CUISINER DANS UNE CHEMINEE, UN BRASERO OU UN BARBECUE

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. Tous les accessoires de cuisine DOIVENT ETRE SCRUPULEUSEMENT NETTOYES AVANT USAGE.

- *Les grilles BBQ et les accessoires sont recouverts d'huile végétale pendant 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.**
- **Used a cast iron pan to grill meat rather than placing directly on a grill.**
- **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 la grille.*
- *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 Gardeco **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 recouvrir 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 chauds et doivent être placés sur une surface non inflammable afin de retirer les aliments.*
- NE PAS placer les accessoires de cuisine sur le brasero ou la cheminée, l'herbe, la terre ou à même le sol*
- NE PAS poser les accessoires de cuisine chauds 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 de GARDECO.*
- 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

- 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

- 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?

Gardeco 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. Gardeco cooking accessories are designed for cooking food on an open fire.

- The Gardeco COOKING IRON is perfect for burgers, sausages, vegetables; it is multi-purpose.
- The Gardeco TOASTIE IRON makes tasty sandwich toasties.
- The Gardeco FRYING PAN is great for steaks, bacon, frying tomatoes and fried eggs.
- The Gardeco POP CORN POPPER is great for entertaining children, who love watching popping corn.
- The Gardeco PANCAKE PAN for making pancakes.
- The Gardeco WAFFLE IRON for making waffles.
- The Gardeco CHESTNUT PAN for roasting tasty chestnuts and can be used for cooking food wrapped in aluminium foil.
- The Gardeco TOASTING FORK makes delicious toast and marshmallows, or to warm rolls or croissants.
- The Gardeco PIZZA STONE is great for making pizzas the Italian way.
- Use the Gardeco removable CHIM BBQ GRILL on clay chimeneas, for cooking food on BBQ grill
- Your cast iron or steel chimenea may already be equipped with a SWIVELLING BBQ GRILL, made of either chromed steel or cast iron for barbecuing on your chimenea. These can also now be purchased separately from the chimenea.

QUELS ACCESSOIRES DE CUISINE DEVRAIS-JE UTILISER ?

Les accessoires de cuisson GARDECO sont spécialement conçus pour être utilisés dans les cheminées, 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 recommandé D'UTILISER DES POÊLES 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 cheminée ou un foyer ouvert. Les accessoires de cuisine GARDECO sont conçus pour la cuisson des aliments dans un feu à foyer ouvert.

- Le COOKING IRON de Gardeco est parfait pour les burgers, saucisses, légumes ; c'est à usages multiples
- Le TOASTIE IRON de Gardeco permet de faire de gouteux sandwichs grillés.
- Le FRYING PAN de Gardeco est idéal pour les steaks, bacon, friture de tomates, œuf au plat.
- Le POP CORN POPPER de Gardeco est idéal pendant les animations pour enfants, qui adorent voir le maïs sauter.



- Le PANCAKE PAN de Gardeco pour faire des crêpes.
- Le WAFFLE IRON de Gardeco pour faire des gaufres.
- Le CHESNUT PAN de Gardeco est idéal pour griller des marrons gouteux et peut être utilisé pour réaliser des cuissons d'aliment enveloppé dans du papier aluminium.
- Le TOASTING FORK de Gardeco fait des toasts et des chamallows délicieux, et peut être utilisé pour réchauffer des viennoiseries ou des croissants.
- Le PIZZA STONE de Gardeco est idéal pour réaliser des pizzas à l'italienne.

MORE RECOMMENDATIONS RECOMMANDATIONS COMPLEMENTAIRES

All cooking accessories, whether supplied with the product or separately must be washed before first use to remove any dirt due to manufacture or packaging operations. We recommend you 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 receive 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

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 Gardeco 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 cheminée 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 enlevé de la cheminée.



ACCESSORIES AVAILABLE FROM GARDECO

ACCESSOIRES DE CUISINE GARDECO DISPONIBLES

FOR COOKING- POUR CUISINER

<p>Pop Corn Pan / Poêle à popcorn</p> 	<p>SmokerPan / Fumoir</p> 	<p>Frying pan / Poêle à frire ouverte</p> 
<p>Cooking Iron / Poêle fermée</p> 	<p>Toastie Iron / Toasteur</p> 	<p>Waffle Iron/ Gaufrier</p> 
<p>Chestnut pan & knife/ Poêle et couteau à châtaignes</p> 	<p>Toasting fork/ Fourchette</p> 	<p>Cast iron BBQ grills & hotplates Grilles BBQ et planchas en fonte</p> 
<p>Cast iron cooking pots / Marmite en fonte</p> 	<p>Cooking crown/ Couronne de cuisson</p> 	<p>Rotisserie/ Rôtisserie</p> 
<p>Marshmallow Tree / Arbre à chamallow</p> 	<p>Pizza Stone 30 cm / Pierre à pizza 30 cm</p> 	<p>Pizza Peel / Pelle à Pizza</p> 
<p>Cooking stick/ Broche</p> 	<p>Removable BBQ grills/ Grilles BBQ amovibles</p> 	<p>Multi-Purpose Tool & Raking Tool/ Tison et Raclette</p> 



COVERS, STANDS & MAINTENANCE
PROTECTIONS, SUPPORTS ET ENTRETIEN

Chimenea shaped covers made of UV treated woven polyethylene / Housse de protection pour cheminées en polye-thylene tissé traitée anti UV



Special stands and trivets Supports et trépieds



Fire pit covers made of UV treated woven polyethylene Housse de protection pour braséro en polye-thylene tissé traitée anti UV



Special stands/Supports



PVC Covers / Housse de protection en PVC



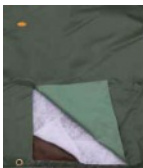
Special shaped covers /Housse de protection



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 GARDECO FOR WOODS & FUELS
CHOISIR GARDECO 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 cheminée



HEATLOGS / Bûches compressées



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