

FR

Barbecue charbon
Ø56cm
Notice de montage

ES

Barbacoa carbón Ø56cm
Instrucciones
de montaje

EN

Charcoal BBQ
Ø56cm
Assembly instructions

NL

Kolenbarbecue
Ø56cm
Installatie-instructies

INDEX — INDICE — INDEX

FRANÇAIS

| | |
|---------------------------|----|
| Informations utiles | 4 |
| Symboles | 5 |
| Conseils d'entretien..... | 6 |
| Assemblage..... | 20 |
| Liste des pièces..... | 21 |
| Montage | 22 |

ESPAÑOL

| | |
|--------------------------------|----|
| Informaciones útiles..... | 8 |
| Símbolos..... | 9 |
| Consejos de mantenimiento..... | 10 |
| Ensamblaje | 20 |
| Lista de piezas..... | 21 |
| Montaje..... | 22 |

ENGLISH

| | |
|---|----|
| Useful information..... | 12 |
| Symbols..... | 13 |
| Maintenance and operating instructions..... | 14 |
| Guarantee | 15 |
| Assembly | 20 |
| Parts list | 21 |
| Mounting..... | 22 |

NEDERLANDS

| | |
|-------------------------|----|
| Nuttige informatie..... | 16 |
| Symbolen..... | 17 |
| Onderhoudstips..... | 18 |
| Verzameling..... | 20 |
| Onderdelenlijst | 21 |
| Montage | 22 |

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT TOUTE UTILISATION

- Lire attentivement les instructions de montage suivantes avant d'assembler et d'utiliser ce produit. Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez lui remettre ce document pour qu'il en prenne connaissance pour une utilisation future.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Pour votre sécurité, n'allumez pas le barbecue en utilisant un combustible ou allume-feu liquide. Avant la première utilisation, placer la grille de charbon au fond du barbecue, remplir la cuve avec du charbon, et allumez-le pour lui permettre de brûler et de devenir incandescent pendant au moins 30 minutes.
- La cuve a une capacité d'environ 1,2kg de charbon de bois standard. Il est conseillé d'utiliser des gants pendant l'utilisation du barbecue pour se protéger de la chaleur et des flammes.

ATTENTION!

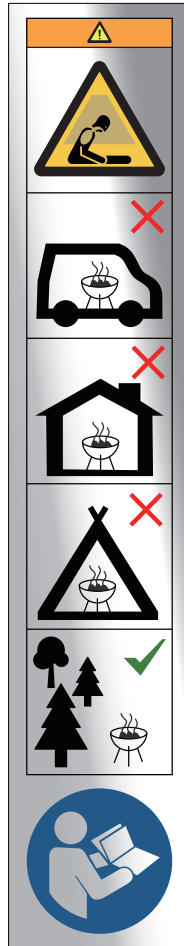
- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Soyez prudent au sujet des bords coupants. Tous les efforts ont été fait lors de la fabrication du barbecue pour détecter et supprimer les endroits coupants/bords saillants. Cependant, vous devez manipuler soigneusement toutes les pièces pour éviter tout risque de blessure.
- Le bac récupérateur de cendres **17** n'est pas une cheminée d'allumage. Ne pas placer de charbon ni tenter de démarrer un feu avec cet accessoire au risque d'endommager le barbecue.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Ne pas placer d'aliments sur la grille tant qu'il n'y a pas de braises.
- Pour usage extérieur uniquement.

CONSEILS POUR L'ALLUMAGE

1. Nettoyer la grille du barbecue avant la 1ère utilisation.
2. Disposer le charbon en pyramide dans la cuve. Attention, la grille pour charbon doit être impérativement placée au fond de la cuve avant le dépôt du charbon.
3. Placer du petit bois sec, du papier journal froissé ou des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3, uniformément à l'intérieur de la pyramide de charbon.
4. Il est préférable d'allumer le charbon avec des allumettes.
5. Laisser brûler le charbon pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair, cela indique que les braises sont bien chaudes. Les répartir uniformément dans la cuve.
6. Vous pouvez commencer à cuire vos aliments sur le barbecue.

La garantie ne concerne que le remplacement de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses.

Les symboles ci-dessous sont apposés sur votre produit. Veuillez étudier et apprendre leur signification. Une meilleure interprétation de ces symboles vous permettra de faire fonctionner le produit de façon la plus sûre.



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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant toute manipulation de viande, volaille et poisson frais.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec des aliments crus.
- Lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson cru.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Attendez au moins 30 minutes que le charbon ait bien brûlé et qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres claires avant de placer les aliments sur la grille du barbecue.
- Ne jamais piquer une viande avec une fourchette pendant la cuisson, elle va perdre de son jus et se dessécher.
- Privilégiez l'utilisation d'une spatule ou d'une pince pour la retourner. Évitez également de la saler en début de cuisson car la viande va se rétracter et perdre de son goût.
- Évitez également d'aplatir les viandes hachées, vous ne ferez qu'en extraire les délicieuses saveurs.
- Pour une cuisson optimale, évitez de soulever le couvercle toutes les minutes pour vérifier la cuisson des aliments. La chaleur va s'échapper et le temps de cuisson sera du coup prolongé. Cela évitera également les appels de flammes donc que les aliments ne deviennent noirs. Le couvercle permet également de faire appel à la chaleur tournante et rendra vos aliments plus moelleux à la cuisson.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Attendez que le barbecue et le charbon aient complètement refroidi avant de vider les cendres.
- Après chaque utilisation retirer la grille et l'entreposer dans un endroit sec et propre.
- Il n'est pas nécessaire de laver la grille après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus à l'aide d'une brosse à laiton ou d'aluminium froissé, et ensuite essuyez la grille avec du papier absorbant.
- Environ une fois par an nettoyez le barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez-le à l'eau claire et essuyez-le.

LEA CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR

- Lea las siguientes instrucciones de montaje antes de ensamblar y utilizar el producto. Si usted ensambla este producto para otra persona, debe darle este documento para su consideración en un uso futuro.
- La barbacoa debe ser instalada sobre un soporte horizontal estable antes de su utilización.
- Para su seguridad no encienda la barbacoa utilizando un combustible o encendedor líquido. Antes del primer uso, ubique la parrilla de carbón al fondo de la barbacoa, llene el tanque con carbón, y enciéndalo para que se queme y se vuelva incandescente durante al menos 30 minutos.
- El tanque tiene una capacidad de aproximadamente 1,2kg de carbón de leña estándar. Es aconsejable utilizar guantes al usar la barbacoa para protegerse del calor y de las llamas.

¡ATENCIÓN!

- ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- Tenga cuidado con los bordes cortantes. Se ha hecho un gran esfuerzo durante la fabricación de la barbacoa para detectar y eliminar las partes cortantes/bordes punzantes. Sin embargo, usted debe manejar todas las piezas con cuidado para evitar todo riesgo de lesiones.
- El recipiente de recogida de cenizas **17** no es una zona de encendido. No coloque carbón ni intente iniciar un fuego con este accesorio ya que podría dañar la parrilla.
- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas. No coloque alimentos en la parrilla, mientras no haya brasas.
- Para uso externo únicamente.

CONSEJOS PARA EL ENCENDIDO

1. Limpie la parrilla de la barbacoa antes del primer uso.
2. Coloque el carbón en pirámide en el tanque. Cuidado, la parrilla para el carbón tiene que estar necesariamente ubicada al fondo de la cuba antes de añadir el carbón.
3. Coloque leña seca, papel de periódico arrugado o iniciadores de fuego conformes a la norma EN1860-3, de manera uniforme dentro de la pirámide de carbón.
4. Es mejor encender el carbón con fósforos.
5. Deje quemar el carbón durante unos 30 minutos, hasta que se cubra con una capa de ceniza gris, esto indica que las brasas están calientes. Repáralas de manera uniforme en el tanque.
6. Usted puede comenzar a cocinar su comida en la barbacoa.

La garantía sólo se aplica a la sustitución de las piezas que resulten defectuosas en el contexto de un uso y mantenimiento normales y que después del examen, son estimadas como defectuosas .

Los símbolos a continuación se colocan en su producto. Por favor, estudie y aprenda su significado. Una mejor interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar el producto de forma segura.



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.

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Lávese las manos con agua tibia y jabón antes de manipular carne, ave y pescado fresco.
- No descongele carne, pescado o pollo a temperatura ambiente. Descongélelos en el refrigerador.
- Nunca coloque alimentos cocidos en un plato que haya estado en contacto con alimentos crudos.
- Lavar con agua y jabón y enjuagar todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne o pescado crudo.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- Espere al menos 30 minutos, que el carbón haya quemado y esté bien cubierto con una fina capa de cenizas antes de colocar los alimentos en la parrilla.
- Nunca pinche la carne con un tenedor durante la cocción, perderá su jugo y se secará.
- Considere el uso de una espátula o pinzas para voltearla. Además, evite salar la carne al principio de la cocción porque la carne encogerá y perderá su sabor.
- Evite también aplanar la carne picada, esto extraerá los deliciosos sabores.
- Para una cocción óptima, no levante la tapa cada minuto para comprobar la cocción. El calor se escapará y entonces el tiempo de cocción será más prolongado. Esto también evitará las llamaradas y que los alimentos no se vuelvan negros. La tapa también permite utilizar la convección y que sus alimentos estén blandos durante la cocción.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

- Espere hasta que la barbacoa y el carbón se hayan enfriado completamente antes de vaciar la ceniza.
- Después de cada uso, retire la parrilla y guárdela en un lugar limpio y seco.
- No es necesario lavar la parrilla después de cada uso. Simplemente retire el residuo con un cepillo de latón o con aluminio arrugado, y luego limpie la parrilla con papel absorbente.
- Aproximadamente una vez al año, limpie la barbacoa con un detergente suave y agua. Enjuague con agua limpia y seque.

READ CAREFULLY BEFORE USING

- Read the following assembly instructions before assembling and using the product. If you assemble this product for someone else, please give them this document to read for future use.
- The barbecue must be installed on a stable horizontal support before use.
- For your safety, do not turn on the grill using a liquid fuel or firelighters. Before the first use, place the coal grill at the end of the barbecue, fill the tank with coal, and turn it on for it to burn and become incandescent for at least 30 minutes.
- The tank has a capacity of about 1,2kg standard charcoal. It is advisable to use gloves when using the barbecue for protection from heat and flames.

WARNING!

- This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Do not use indoors!
- Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Keep children and pets away
- Be careful with sharp edges. Every effort has been made during the manufacture of BBQ to detect and remove any sharp edges, however, you must handle all parts carefully to avoid injury.
- Do not place charcoal in the ash tray **17** or attempt to start a fire in it as this may damage the grill.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash. Do not place food on the grid as long as there are no embers.
- For external use only.

IGNITING TIPS

1. Clean the grill before the first use.
2. Place the coal as a pyramid shape in the tank. Be careful, the grill must imperatively be located at the end of the tank before adding the coal.
3. Place the dry kindling, crumpled paper or fire starter log conforming to the standard EN1860-3, evenly inside the charcoal pyramid.
4. It is better to light the charcoal with matches.
5. Allow the coal to burn for about 30 minutes, until it is covered by a film of light grey ash, which indicates that the coal is hot. Spread the coal evenly in the tank.
6. You can now start to cook your food on the barbecue.

The warranty applies only to the replacement of parts that are proved to be defective within the framework of a normal use and maintenance and which upon examination, are found to be defective by us.

The symbols below are fixed to your product. Please study and learn their meaning. A better interpretation of these symbols will enable you to operate the product safely.



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

MAINTENANCE AND OPERATING INSTRUCTIONS

FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands with soap and warm water before handling meat, poultry and fresh fish.
- Do not thaw meat, fish or poultry at room temperature. Let them thaw in the refrigerator.
- Never place cooked food on a plate that has been in contact with raw food.
- Wash with soap and water and rinse all plates and utensils that came in contact with raw meat or raw fish.

COOKING TIPS

- Wait at least 30 minutes as the coal burns and is covered with a light film of ash before placing the food on the grill.
- Never poke the meat with a fork while cooking, else it will lose its juices and dry out.
- Consider using a spatula or tongs to flip over the meat. Salt the meat at the end of its cooking time or else it will shrink and lose its taste.
- Also avoid flattening minced meat, you will only extract the delicious flavors.
- For optimum cooking, do not lift the lid every minute to check the cooking. Lifting the lid will allow the heat to escape and thus the cooking time will be prolonged and this will also flare up the fire which renders the food black. The cover down also allows to use the convection heat that leaves the cooked food tender.

CARE INSTRUCTIONS

- Wait until the barbecue and coal have completely cooled before emptying the ash.
- After each use, remove the rack and store in a clean, dry place.
- It is not necessary to wash the grid after use. Simply peel off the residue with a brass brush or crumpled aluminum, and then wipe the grill with paper towels.
- Approximately once a year clean the barbecue with a mild detergent and water. Rinse with clear water and wipe dry.

- We guarantee all parts of the grill against defects in material and workmanship for a period of 1 year from the date of purchase by the consumer .
- If any part is found defective during the warranty period, your sole and exclusive resort will be the repair or the replacement of the defective part as instructed by our After Sales Service.
- Our implementation guarantee is put into effect with the replacement of the damaged parts, all shipping costs are at the buyer's expense.
- This warranty does not apply in cases of abuse, mishandling or unauthorized repair. Upon the return of the defective product in our factory, it will be assessed and you will be informed of the repairs.
- Our devices are designed for use in a private and personal setting, any use in a professional setting will void all warranties.

LIST OF EXCLUSIONS FROM THE GUARANTEE

- Any damage, faults or defects attributable to causes of external origin.
- Faults resulting from the modification of the construction and original features of the apparatus.
- Failures affecting non-compliant parts to those recommended by the manufacturer.
- The adjustments accessible to the customer without the dismantling of the apparatus.
- Commissioning costs, cleaning and non consecutive tests at a guaranteed damage.
- Non-compliance of the instructions.
- Repairs and damage to the unit after repair by anyone other than a repairer of our workshops, or without prior approval from us.
- Makeshift or temporary repairs and the consequences resulting to the aggravation of the damage.
- Damage due to corrosion, oxidation.
- The replacement of wear parts.
- The replacement of missing/damaged parts upon receipt, not reported on the delivery note.

AANDACHTIG DOORLEZEN VÓÓR HET GEBRUIK

- Lees deze handleiding voor uw eigen veiligheid voordat u de machine gebruikt. Als u uw apparaat aan iemand anders geeft, zorgt u er dan altijd voor dat dit met de handleiding is.
- De barbecue moet voor gebruik op een stabiele horizontale steun worden geïnstalleerd.
- Voor uw veiligheid is het van belang de barbecue niet aan te steken met brandstof of andere soorten vloeistoffen. Voor het eerste gebruik moet u de bak met houtskool vullen en de barbecue minstens 30 minuten alleen laten branden.
- De bak kan tot 1.2 kg houtskool gevuld worden. Gebruik handschoenen om u zich te beschermen van de vlammen en de warmte die van de barbecue afkomt.

WAARSCHUWING!

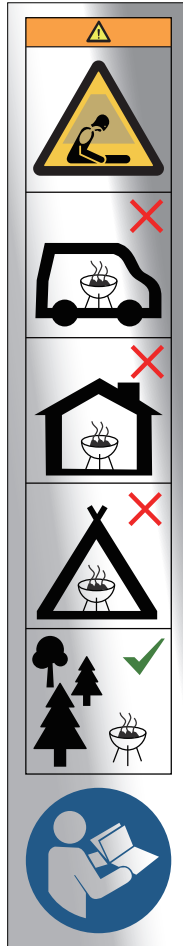
- Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Niet binnenshuis gebruiken!
- Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Let op de scherpe randen. De barbecue is gemaakt en bestudeerd om geen scherpe punten / uitstekende randen te hebben. Toch is het mogelijk dat sommige onderdelen iets scherper dan verwacht zijn. Het is daarom van belang voorzichtig met de barbecue om te gaan.
- De asschaal 17 is geen brikettenstarter. Leg er geen houtskool in en probeer geen vuur te starten met dit deel; u zou hiermee de barbecue kunnen beschadigen.
- Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd. Plaats geen voedsel op het rooster wanneer er geen gloeiende kolen zijn.
- Enkel voor buitengebruik.

ENKELE TIPS OM UW BARBECUE AAN TE STEKEN

1. Maak de grill schoon voor het eerste gebruik.
2. Plaats de kolen als een piramide in de bak. Waarschuwing: het rooster moet in de bodem van het reservoir geplaatst worden vóór de afzetting van koolstof.
3. Plaats droog aanmaakhout, verfrommelde krant of aanmaakblokjes (die voldoen aan de EN 1860-3 normen) allemaal gelijkmatig in de kolen piramide.
4. Het is best om de houtskool met lucifers aan te steken.
5. Laat het houtskool ongeveer 30 minuten branden, totdat het bedekt is met een laag as. Dit geeft aan dat de kolen heet zijn. Verspreid de kolen gelijkmatig in de bak
6. U kunt nu beginnen met uw eten op de grill koken.

De garantie is enkel van toepassing op onderdelen die na onderzoek defect zijn verklaard en de barbecue op een normale manier is gebruikt en onderhouden.

De onderstaande symbolen zijn aangebracht op uw product. Gelieve deze te bestuderen en hun betekenis te leren. Een betere interpretatie van deze symbolen stelt u in staat om het product veilig te bedienen.



De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

TIPS VOOR VOEDSELZEKERHEID

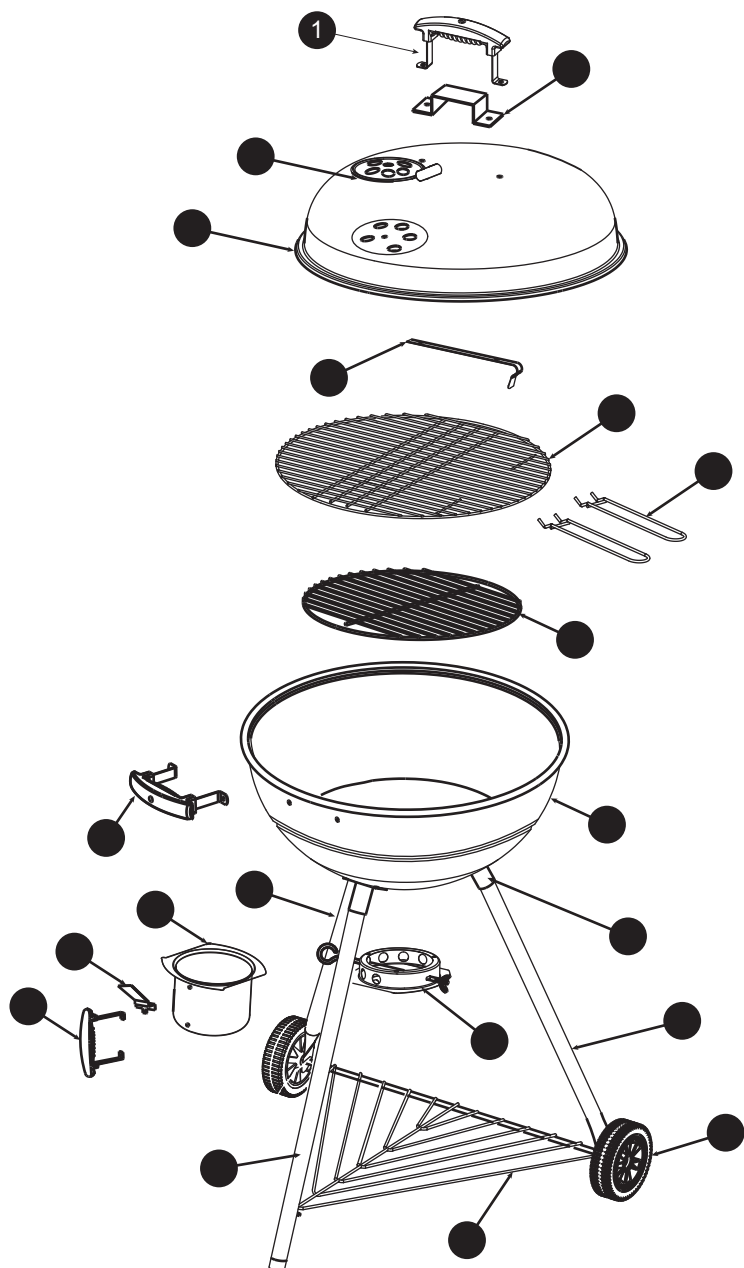
- Was uw handen met zeep en warm water voordat u met het vlees, gevogelte en vis aan de gang gaat
- Gebruik geen ontdooit vlees, vis of gevogelte in kamertemperatuur. Laat het in de koelkast ontdooien.
- Plaats nooit gekookt voedsel op een plaat die in contact stond met rauw voedsel.
- Was met zeep en water en spoel alle borden en bestek die in contact zijn gekomen met vlees of rauwe vis.

KOOKTIPS

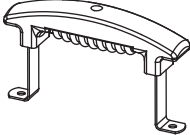
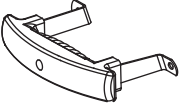

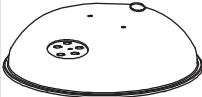

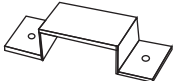








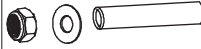
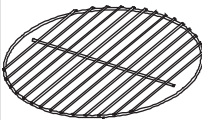
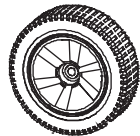
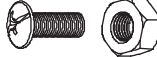

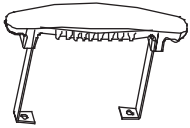
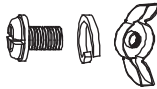
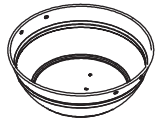
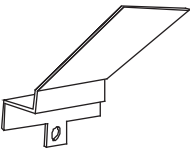

- Ten minste 30 minuten wachten totdat de kolen heetgloeïend en bedekt zijn met zichtbaar as. Plaats daarna uw voedsel op de grill.
- Prik nooit on het vlees met een vork tijdens het braden, anders drogen alle sappen van het vlees uit.
- Indien beschikbaar, gebruik maken van een spatel of een tang om het voedsel te draaien. Vermijd ook het gebruik van keukenzout, anders zal het vlees krimpen en zijn smaak verliezen.
- Vermijd ook gehakt vlees te verpletten, anders zal dit de heerlijke smaak weg halen.
- Om het voedsel zo goed mogelijk te bakken gelieve het deksel niet om de minuut op te tillen. De warmte zal ontsnappen en de baktijd zal dan langer duren. Het zal ook de oproep van de vlammen vermijden, en voedsel zal daardoor zwart worden. Dankzij de deksel word uw voedsel zacht gekookt.

ONDERHOUDTIPS

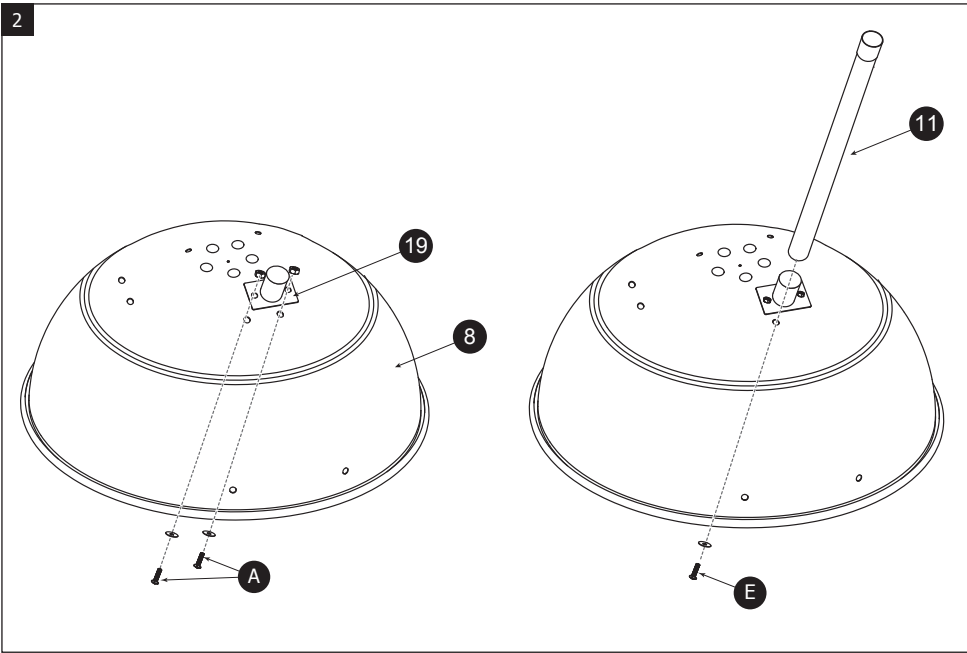
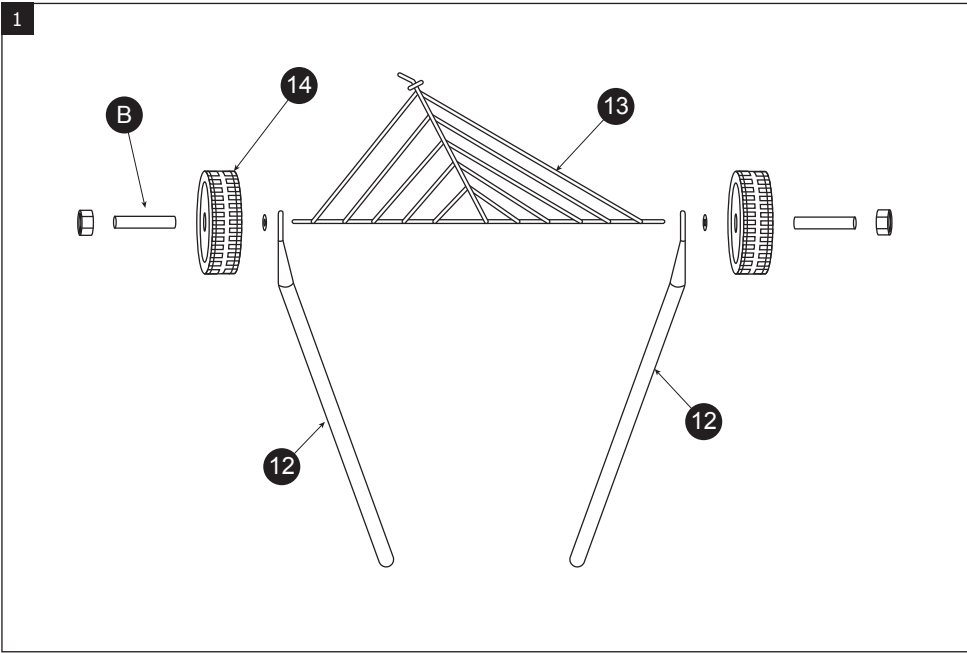
- Wacht totdat de BBQ en steenkolen volledig afgekoeld zijn vóór het legen van het as.
- Na elk gebruik, verwijder het rek en bewaar het op een schone, droge plek.
- Het is niet noodzakelijk om het rooster te wassen na ieder gebruik. Haal enkel het residu af met een messing borstel of een verfrommeld aluminium, en veeg de grill met tissuepapier af.
- Was de BBQ ongeveer één keer per jaar met een zachte schoonmaakmiddel en water. Afspoelen met schoon water en droog wrijven.



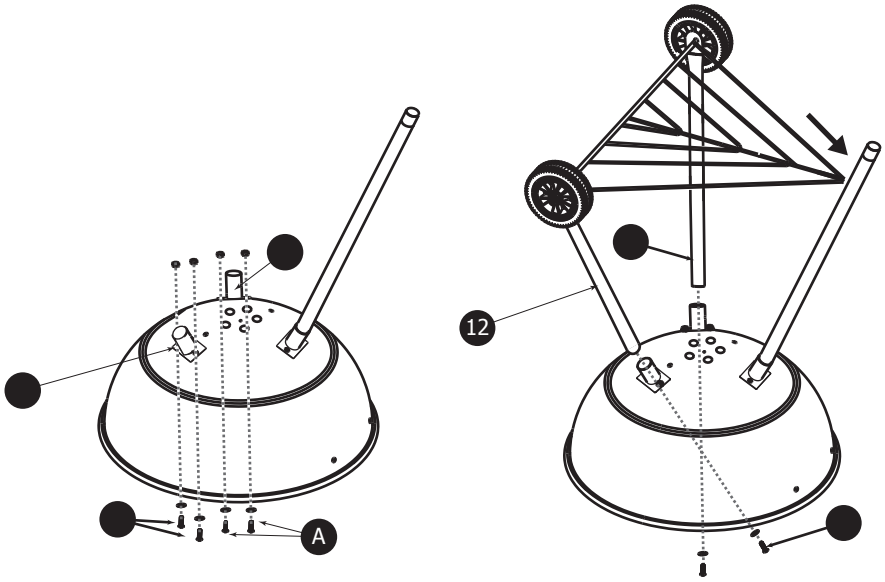
LISTE DES PIÈCES / LISTA DE PIEZAS / PARTS LIST / ONDERDELENLIJST

| N° | Illustration / Ilustración / Illustration / Illustratie | Qté Ctd Qty Aantal | N° | Illustration / Ilustración / Illustration / Illustratie | Qté Ctd Qty Aantal | N° | Illustration / Ilustración / Illustration / Illustratie | Qté Ctd Qty Aantal |
|----|---|-----------------------------|----|---|-----------------------------|----|---|-----------------------------|
| 1 |  | 1 | 9 |  | 1 | 17 |  | 1 |
| 2 |  | 1 | 10 |  | 1 | 18 |  | 1 |
| 3 |  | 1 | 11 |  | 1 | 19 |  | 3 |
| 4 |  | 1 | 12 |  | 2 | A |  | 13 |
| 5 |  | 1 | 13 |  FR La grille se trouve dans le faux fond du carton ES La parrilla se encuentra en el falso fondo de la caja. EN The grill is located in the false bottom of the box. NL Het rooster is in de valse bodem van de doos. | 1 | B |  | 2 |
| 6 |  | 1 | 14 |  | 2 | C |  | 2 |
| 7 |  | 2 | 15 |  | 1 | D |  | 1 |
| 8 |  | 1 | 16 |  | 1 | E |  | 3 |

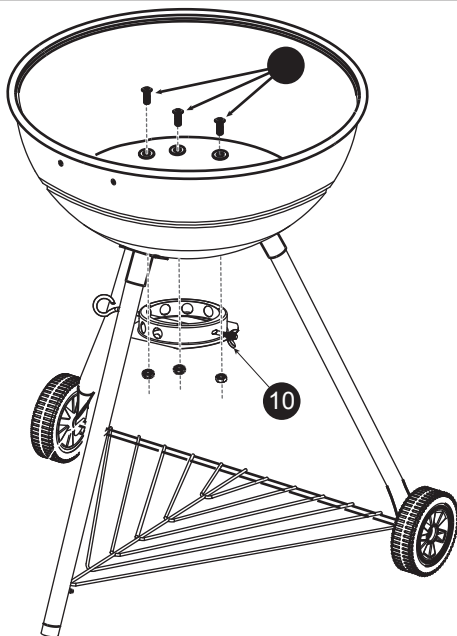
MONTAGE / MONTAJE / MOUNTING / MONTAGE



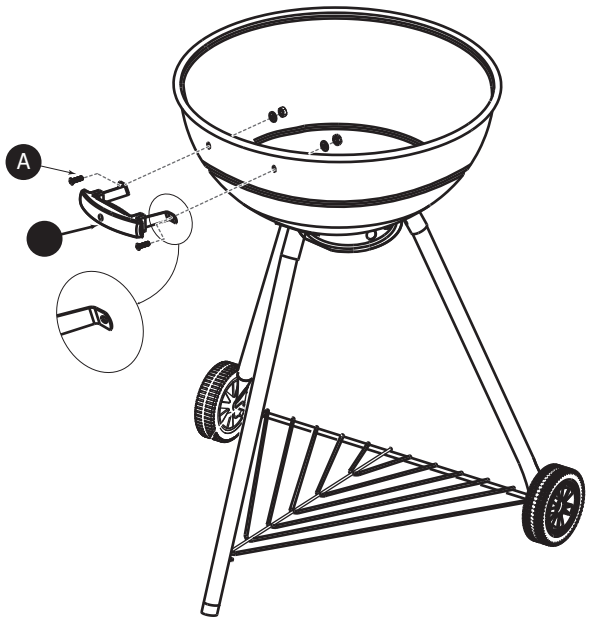
3



4



5



6

