



USER INSTRUCTIONS
CONSEILS D'UTILISATION

Chimalin AFC Chimeneas
Cheminées Chimalin AFC



CHIMALIN

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

Les images sont non contractuelles. Elles sont seulement une indication de l'apparence générale.

Les tailles et couleurs peuvent varier d'un modèle à l'autre.



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

NEVER leave a burning fire unattended
HOT Burn risk

ATTENTION : Suivez attentivement ces instructions afin d'éviter des blessures et d'endommager votre matériel.

Ne laissez JAMAIS un feu sans surveillance.

Risque de BRULURES.

This product carries a 5-year guarantee against cracking with fire. It is not a guarantee against rusting. The Stand is not included in the guarantee.

BURNING THE CHIMENEA WITH THE LID ON INVALIDATES THE GUARANTEE

Ce produit supporte une garantie de 5 ans contre les craquements liés au feu.

La rouille est exclue de cette garantie.

Le support n'est pas inclu dans la garantie

FAIRE FONCTIONNER LA CHEMINEE AVEC SON COUVERCLE INVALIDE LA GARANTIE.



USER SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions and recommendations. Exercise **CAUTION** at all times for the safe enjoyment of a chimenea. Please retain these instructions. **ALWAYS FOLLOW THE USER INSTRUCTIONS** Failure to do so may result in personal injury or damage to property.

- **PLACE** your chimenea on a **FLAT** surface, **NOT** 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 DECKING** which may be damaged. You may protect 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/three feet 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.
- **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 pets near the fire.
- **DO NOT** allow children especially small children to be near, playing or running around 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 spreading 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 or paraffin to start the fire. The best method is balled newspaper and dry kindling, such as Gardeco **OCOTE** sticks. The best fuel is dry wood.
- **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.
- **CHECK** local ordinances/by laws to conform with fire risk prevention.
- **PLEASE** be a good neighbour and be reasonable using your chimenea, keep smoke and noise to a minimum.

CONSEILS D'UTILISATION POUR L'EXTERIEUR

Lisez les instructions et recommandations suivantes. Il vous faut être d'une extrême prudence pour apprécier pleinement une cheminée. Gardez ces instructions. **TOUJOURS SUIVRE LES CONSEILS D'UTILISATION**. sinon vous vous exposez à des blessures ou des dommages matériels.

·**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.

CHIMALIN AFC CHIMENEA WARRANTY

- Gardeco Chimalin AFC chimeneas all carry a five year warranty against thermal cracking because they are made from a special material which remains strong, durable and resists cracking even at high temperatures with normal use and fuels.
- This warranty is limited to cracking due to thermal shock and excludes all other types of damage. The warranty excludes damage caused by being dropped, falling over, being blown over by wind, general misuse or any other type of damage to the structure or surface of the chimenea.
- The warranty excludes damage to decking, furniture and other property. The warranty excludes crazing/crackling of the glaze finish which may occur with heavy use at high temperatures.
- To validate the warranty please complete the warranty form at the back of these user instructions and email to info@gardeco.co.uk

LA GARANTIE DES CHEMINEES CHIMALIN AFC

- Les cheminées Chimalin AFC supportent toutes une garantie de 5 ans contre les chocs thermiques car elles sont fabriquées avec un matériau spécial qui reste robuste, durable et résiste aux craquements même à des températures élevées dans des conditions normales d'utilisations.
- Cette garantie se limite au craquement et fissure liés à un choc thermique et exclut tous les autres dommages. Cette garantie exclut les dommages causés par une chute, laissé tomber par terre, renversé par le vent, mauvaise utilisation générale ou tout autre type de dommages sur la structure ou la surface de la cheminée.
- La garantie exclut les dommages causés au plancher ou terrasse, au mobilier et autres biens.La garantie exclut les fendillements/craquements de l'émail liées à une utilisation intensive à des températures très élevées.
- Pour valider votre garantie, complétez svp le formulaire de garantie qui se trouve à la fin de ce manuel d'instructions et envoyez le svp par mail à info@gardeco.co.uk.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR CHIMALIN AFC CHIMENEAS

- Chimeneas are like outdoor radiators are heated by the fire and gentle warmth will radiate out. It is not necessary to make a large fire, two or three logs are sufficient.
- 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 or blow the lid off.
- Chimalin AFC chimeneas are fragile, so care needs to be taken to avoid damage, it may CRACK, CHIP OR BREAK if dropped or knocked over.
- 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 lower it gently so there as little impact as possible. Dropping a clay chimenea, even from 5 cm/2 inches height may break, crack or chip it.



- If transporting in a car, make sure it is not allowed to move around, we recommend attaching securely or packing.
- High winds may tip the chimenea over, so be mindful of where it is situated and how to avoid this. Similarly, do not bang in to the chimenea with hard or heavy objects.
- Do not throw fuel into a clay chimenea, impact may crack the clay or tip the chimenea over.
- Do not drag or move a chimenea on the 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 wheeled stands for larger chimeneas, so they can be moved around without having to take them off stands.
- Special care should be taken with chimeneas with a removable funnel, remove the funnel to a safe place before attempting to relocate the bottom bowl.
- Do not over-fuel the chimenea, if flames are coming out of the funnel, do not add more fuel.
- Use dry wood logs or charcoal fuel. Wet logs will create a lot of smoke, use dry seasoned or kiln dried wood to minimise smoke. You may burn smokeless fuel in a Chimalin AFC chimenea.
- You can cook on chimeneas. The belly acts like an oven, so barbecuing 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.
- 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.
- If the fire is slow to start, more air will help, use a Gardeco BELLOW to blow extra air into a slow fire.
- To remove the labels on your chimenea, simply soak with water, leave to stand for 10 minutes and then remove by scraping gently. Alternatively, the label is likely to burn off with the first firing.

CONSEILS D'UTILISATION SPECIFIQUES POUR LES CHEMINEES CHIMALIN AFC

- 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.
- TOUJOURS ENLEVER le couvercle du conduit de la cheminée lorsque les flammes sont en actions, ne pas le faire augmente considérablement la température dans le foyer et peut provoquer des craquements sur la cheminée ou faire éclater le couvercle.
- 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.**
- Evitez 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 de l'attacher solidement et de bien l'emballer.
- 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.
- 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.
- Une attention toute particulière doit être portée sur les cheminées équipées d'un conduit amovible, enlever le conduit et mettez le dans un endroit sûr avant de déplacer le foyer inférieur.
- Ne surchargez pas le foyer de combustible (bois, charbon, etc...). Si les flammes sortent du conduit de cheminée, ne rajoutez pas de combustible.
- Utilisez des bûches de bois sec ou du charbon de bois. Les bûches humides créent beaucoup de fumée, utilisez du bois sec pour la minimiser. Vous devriez brûler du **combustible non fumigène** dans une cheminée Chimalin AFC.
- Vous pouvez cuisiner dans une Cheminée CHIMALIN. L'antré sert de four, on peut faire des grillades rapidement et facilement à l'aide des ustensiles de cuisine d'extérieur à longue poignée GARDECO. GARDECO vous propose une gamme de marmite en fonte qui s'intègre au conduit de nos cheminées pour préparer des plats mijotés et des soupes rapidement.
- 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 le tison Gardeco pour manipuler les bûches.
- Si le feu est lent à démarrer, un surplus d'air peut aider, utilisez un soufflet GARDECO pour accélérer le feu.
- Pour enlever l'étiquette de votre cheminée, imprégner avec de l'eau, laisser au repos 10 mn et enlever en grattant délicatement. Alternativement, l'étiquette est susceptible de brûler au premier feu.



WINTER STORAGE

- Frost damage may occur when clay chimeneas are left outside in the winter without protection or a cover. Clay is a porous material and absorbs water. If the chimenea is water sodden and the temperature drops to below zero degrees Celsius, the water inside the clay will freeze, expand and crack the clay.
- Protect your chimenea with a weather proof cover, this keeps the chimenea dry and protected from wind driven dirt and insects, plus a cover will reduce frost damage, but best is to bring it inside out of the frost, for the winter. Gardeco supply many covers suitable for all chimenea sizes.

STOCKAGE HIVERNAL

Des dommages liés au gel peuvent se produire lorsque les cheminées en argile sont laissées à l'extérieur pendant l'hiver sans protection ou sans être couverte. 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.

Protégez votre cheminée avec une housse de protection résistante aux intempéries, elle maintient votre cheminée au sec et la protège des vents poussiéreux et des insectes, réduit les risques de dommages liés au gel, mais l'idéal est d'annuler son exposition au gel pendant l'hiver. Gardeco fournit une gamme complète de couverture et housse de protection idéale pour toute les tailles de cheminée.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

- The chimenea has excellent combustion so will leave very little ash residue, what ash remains can be removed by carefully upending the chimenea so the ash falls out of the funnel.
- With use the glaze on your Chimalin AFC chimenea will change and discolour, and there will be blackening around the mouth or rim. The bigger the fires, the faster the finish will change.
- 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.

INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

La cheminée a une excellente combustion et laissera que peu de cendres, ces cendres pourront être retirées par le conduit en retournant délicatement la cheminée.

A l'utilisation, l'émail de la cheminée Chimalin AFC changera d'apparence et se décolorera, et elle noircira autour de la bouche ou au bord. Plus les feux sont importants, plus vite l'apparence de la cheminée changera.

Le support est fabriqué avec de l'acier et rouillera. Pour réduire la probabilité de rouille, mettez votre cheminée et support à l'intérieur ou protégez-la avec une housse de protection imperméable Gardeco. Idéalement, mettez-la à l'intérieur pendant l'hiver. Les supports peuvent être repeints.

La rouille peut marquer les sols, planchers, pavés et terrasse, donc si vous êtes inquiets pour les tâches, protégez vos sols

Une cheminée qui a perdu sa couleur sur un support rouillé reste pleinement utilisable.

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 therefore 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 with vegetable oil and storing.



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/yard 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 chaud 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 chaud à même le bois, les meubles, les assiettes, la vaisselle ou sur une surface en plastique.

·Les parties des accessoires de cuisson qui sont en contact direct avec le feu peuvent être recouverts de suie. Assurez-vous de ne pas mettre de la suie sur les aliments.

·ATTENTION C'EST CHAUD ! NE PAS TOUCHER, les accessoires de cuisine en acier et en fonte sont très chauds lorsqu'ils qu'ils sortent du feu, ne pas les touchez avec vos doigts et protégez vos mains avec les GANTS spécial feu 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.
- The Gardeco SWIVELLING HOT PLATES AND FRYING PANS can be fitted in place of the BBQ grill on most steel and cast iron chimeneas.

For more information on each cooking tool, please see our website www.gardeco.co.uk.

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 POELES OU MARMITTES DE CUISINE pour cuisiner sur des feux d'extérieurs. Les poêles de cuisine peuvent être conçus pour des feux de moindre intensité et recouverts de matière plastique anti-adhérente qui pourrait fondre au contact du feu dans une 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 CHESTNUT 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.

•Utilisez la CHIM BBQ GRILL de Gardeco amovible pour les cheminées en argile, pour réaliser une cuisson de barbecue sur grille.

•Votre cheminée en fonte ou en acier peut être équipée du SWIVELLING BBQ GRILL, qui est fait soit d'acier chromé ou de fonte pour transformer votre cheminée en BBQ. Ils peuvent aussi être achetés séparément de la cheminée.

•Le SWIVELLING HOT PLATES AND FRYING PANS peuvent être installés à la place de la grille BBQ sur la plupart des modèles en acier.

Pour plus d'information sur chaque accessoire de cuisson, consultez notre site internet www.gardeco.co.uk

MORE RECOMMENDATIONS

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 food residue. Dry them well after cleaning and immediately coat them with vegetable oil before putting away. Failure to coat with vegetable oil will mean the accessory will start rusting. NEVER use mineral oil which is harmful to human health. For cooking accessories purchased separately from this product, follow the cooking instructions supplied with the packaging.



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

RECOMMANDATIONS COMPLEMENTAIRES

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

Tous les accessoires de cuisine 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 poly-éthylène 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 poly-éthylène 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

Special shaped covers / Housse de protection

Paint / Peinture

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

<p>Floor Protection / Protection de sol</p>	<p>Extension Chimney / Extension de cheminée</p>	<p>Fire Gloves / Gants antifeu</p>
--	---	---

<p>Poker / Tison</p>	<p>Log holder / Porte bûches</p>	<p>Fire Blanket / Couverture anti incendie</p>
-----------------------------	---	---



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



CONDITIONS OF LIMITED WARRANTY

1. What is covered in this limited warranty?

Gardeco Ltd warrants this CHIMALIN AFC product against cracking caused by thermal shock.

2. Who is the beneficiary of this warranty?

Gardeco Ltd offers this warranty to the original buyer of each chimenea or firepit only.

3. For how long is this warranty valid?

From the date of purchase this warranty will be valid for five years.

4. Exclusions to this warranty.

The warranty will not cover the following defects and damages:

- Any damage to the product caused by dropping or falling over.
- Any damage caused by misuse of the product or use of incompatible accessories.
- Any consequential damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profit or income, any other incidental damage.

5. What must the customer do to claim on this warranty?

- The manufacturing or material defect must be reported in writing to the distributor where the product was purchased.
- If this is not possible, the customer must contact Gardeco Ltd by email. The email should contain the following:
 - Name, telephone number, address, and/or email address of the customer.
 - Invoice, name and address of the shop where the product was purchased.
 - Product name/type, date of purchase, delivery.
 - Copy of the purchase receipt.

6. The customer must send photo images of the product showing the damage to Gardeco Ltd or the designated distributor prior to Gardeco Ltd replacing the product.

7. Transport costs and labour.

Gardeco Ltd is only responsible for the transport costs of sending a replacement product to the purchaser.

Any other costs (transport, labour, or other) not related to the defect or damaged part are not covered by the warranty.



CONDITIONS DE LA GARANTIE LIMITEE

1. **Qu'est ce qui est couvert par cette garantie limitée ?**

Gardeco Ltd garantit ce produit CHIMALIN AFC contre les fissures et craquements causés par un choc thermique.

2. **Qui est le bénéficiaire de cette garantie ?**

Gardeco Ltd offre cette garantie uniquement à l'acheteur d'une cheminée ou braséro Chimalin AFC.

3. **Pendant combien de temps cette garantie est-elle valable?**

A partir de la date d'achat, cette garantie sera valable pour cinq ans.

4. **Exclusions de cette garantie.**

La garantie ne couvre pas les défauts et dommages suivants :

- Tout dommage au produit causé par une chute de quelque nature que ce soit
- Tout dommage causé par une mauvaise utilisation du produit ou l'utilisation d'accessoires incompatibles.
- Tout dommage conséquent aux biens, à une mauvaise utilisation, perte de temps, perte de revenus ou tout autre dommage lié à un incident.

5. **Que doit faire le client pour bénéficier de la garantie ?**

- Les défauts de fabrication doivent être répertoriés en écrivant au distributeur où le produit a été acheté.
- Si ce n'est pas possible, le client doit contacter GARDECO Ltd par courriel. Le courrier doit contenir les éléments suivants :
 - Nom, n° de téléphone, adresse, et ou adresse du courriel du client
 - Facture, nom et adresse du magasin où le produit a été acheté.
 - Nom/type du produit, date d'achat, livraison.
 - Copie du ticket de caisse.

6. **Le client doit envoyer des photos du produit**

montrant les dommages à GARDECO ou au distributeur de Gardeco qui a la possibilité de remplacer le produit.

7. **Coûts de transport et main d'oeuvre.**

GARDECO prend seulement en charge les coûts de transport liés à l'envoi d'un produit remplacé à l'Acheteur. Tout autre coût (transport, main d'oeuvre ou autre) non relatif au défaut ou dommage cité ne sont pas couverts par la garantie