



ASSEMBLY AND USER INSTRUCTIONS

ASSEMBLAGE ET CONSEILS D'UTILISATION

CAST IRON FIRE BASKET Model ARAGON

BRASERO PANIER EN FONTE Modèle ARAGON

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

This product carries a 5year guarantee against cracking with fire. It is not a guarantee Against rusting.



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

Ce produit supporte une garantie De 5 ans contre les craquements liés au feu. La rouille est exclue de cette garantie.

Images are only an indication of the general appearance and design. Specific aspects may change from time to time. Cast iron chimeneas are manufactured with outdoor use in mind and several cast iron components are sand cast, so tolerances are quite large. Expect some gaps between components.

Les images sont non contractuelles. Elles sont seulement une indication de l'apparence générale. Les tailles et couleurs peuvent varier d'un modèle à l'autre. Les cheminées en fonte sont fabriquées pour une utilisation du feu en extérieur et plusieurs composants sont moulés au sable, donc la tolérance est assez élevée. Il faut s'attendre à quelques écarts entre les composants.

Gardeco Limited, PO Box 5500, Kidderminster, Worcestershire, DY11 9BB, UK, www.gardeco.co.uk
Tel: 0870 234 0003 or +44 1562 637034 Fax 0870 234 0017 or +44 1562 637596 E-mail: info@gardeco.co.uk
Gardeco USA- 12550-B Battery Dantzler CT, Chester Virginia 23836, USA, www.gardeco.us, Tel 804-357-0057
Gardeco France, www.gardeco.fr, info@gardeco.fr





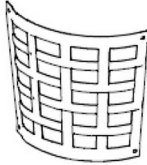
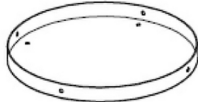






ASSEMBLY-ASSEMBLAGE

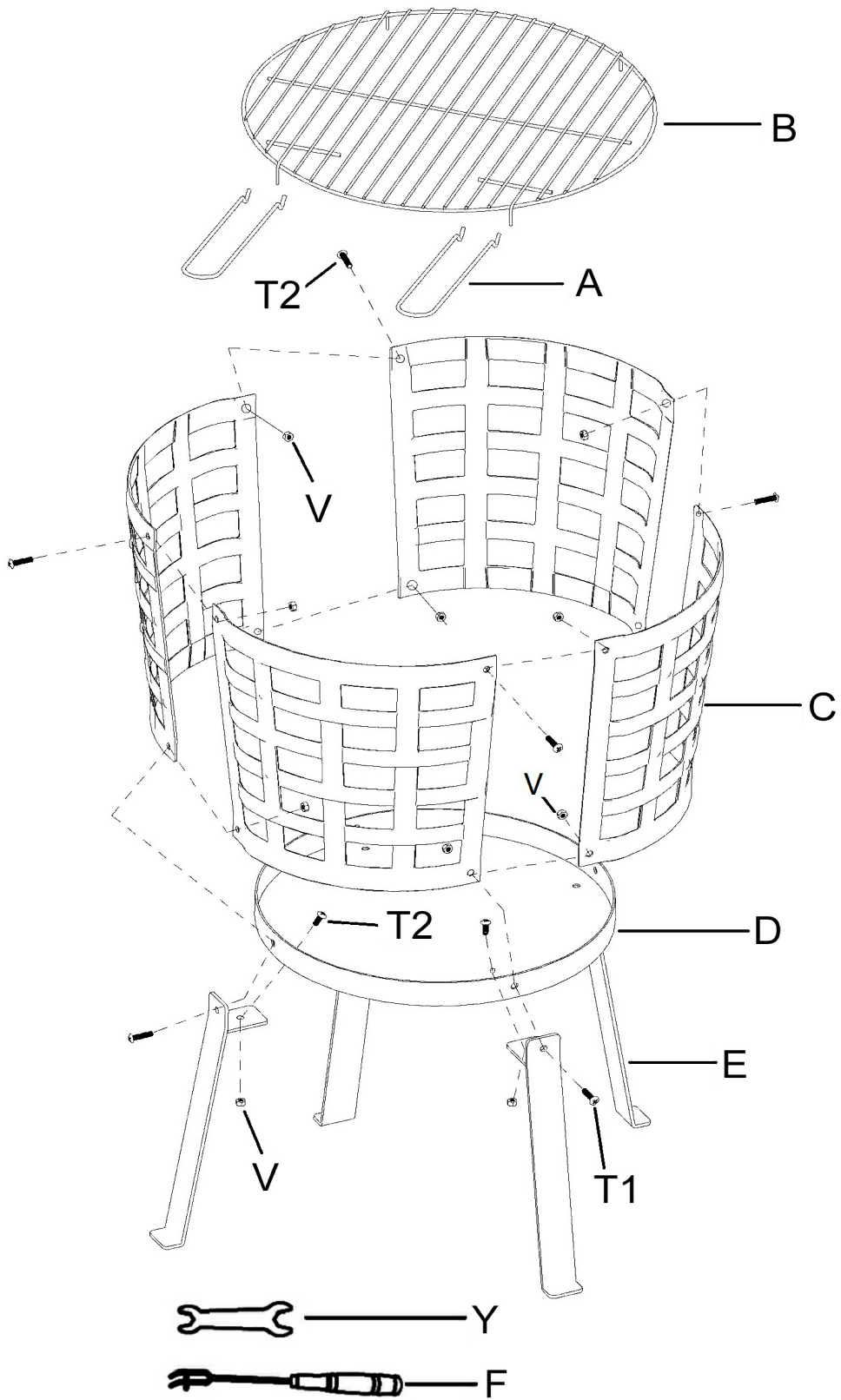
Keep plastic bags out of the reach of children and dispose of safely.
Please read the safety recommendations before use.
Keep these instructions in safe place for future reference.

Before starting read these instructions carefully. We suggest you carry out assembly on a soft surface so as to avoid scratching the paint.

*Gardez les sachets en plastique hors de portée des enfants et en sécurité.
Lisez les instructions de sécurité avant d'utiliser votre cheminée.
Gardez ces instructions en lieu sûr pour de futures consultations.*

Avant de démarrer le montage, lisez attentivement ces instructions. Nous vous suggérons d'effectuer le montage sur une surface douce pour éviter d'égratigner la peinture.

Item	Parts	Pic	Qty.
A	Handle		2
B	BBQ Grill		1
C	Side Panel		4
D	Base Plate		1
E	Leg		4
F	<i>Forked poker</i>		1
T1	<i>M6 x 25(6mm Dia x 25mm Long)</i>		4
T2	<i>M6 x 15(6mm Dia x 15mm Long)</i>		8
V	M6 Nut		12
Y	Wrench		1





DO NOT FULLY TIGHTEN THE BOLTS BEFORE ASSEMBLING ALL THE PARTS

Assembly is easier with two people, one to hold the parts and a second person to insert the fixings.

1. Lay out and identify all the components. Do not tighten any fixings until the assembly is complete. Please refer to diagram for positioning.
2. Assemble the Legs (E) to the bottom of Base Panel (D) using four M6 x 15 Bolts (T2) and Nuts (V). It might be easier to do this on a table with the components upside down.
(Note: Do not assemble the legs to the side edge of the base panel yet)
3. Assemble the bottom of the Side Panel (C) through the Base Panel (D) to the Legs (E) by placing two Side Panels (C) inside the Base Panel (D) and fix to the Leg (E) with inserting one M6 x 25 Bolts (T1) through the Leg (E), Base Panel (D) to the hole with the adjacent edge of the two Side Panels (C) together and fix with Nuts (V).
Repeat the procedure to fix the other Side Panels (C) to the Legs (E) through Base Panel (D).
(Note: The bottom hole with adjacent edge in-between two side panels fix at the same time through the base panel to the legs).
4. Now assemble the top of Four Side Panels (C) together with four M6 x 15 Bolts (T2) and Nuts (V)
5. Place the assembled components so that four feet are on the ground and the assembled brazier is vertical.
6. Straighten the legs, so that the brazier is properly upright and then using a power driver if available and spanner, tighten all nuts and bolts.
7. Place the BBQ Grill (B) and Hooks (A) on top of assembled brazier.

Now check and tighten all fixings, assembly is complete.

DO NOT OVER TIGHTEN THE FIXINGS

NE PAS SERRER LES BOULONS A FOND AVANT D'AVOIR ASSEMBLER TOUTES LES PIÈCES

L'assemblage est plus facile à deux personnes, une personne pour tenir les pièces et une seconde personne pour insérer les fixations.

1. *Disposez et identifiez tous les composants. Ne serrez pas les fixations jusqu'au montage complet. Veuillez vous référer au croquis pour le montage.*
2. *Assemblez les pieds (E) à la partie inférieure de la Plaque de Base (D) en utilisant les quatre boulons M6X15mm (T2) et écrous (V). Cela pourrait être plus facile de vous installer sur une table avec les composants à l'envers.
(Note : N'assemblez pas encore les pieds au bord de la Plaque de Base).*
3. *Assemblez la partie arrière de la Paroi Latérale (C) à travers la Plaque de Base (D) aux pieds (E) en positionnant deux Parois Latérales (C) à l'intérieur de la Plaque de Base (D) et fixez au Pied (E) en insérant un Boulon M6X25mm (T1) à travers le pied (E), la Plaque de Base (D) au trou du bord des deux Parois Latérales (C) ensemble et ensuite fixez avec les Ecrous (V). Répétez cette procédure pour fixer l'autre Paroi Latérale (C) aux pieds (E) à travers la Plaque de Base (D).
(Note : Le trou en bas adjacent au bord et aux Plaques Latérales doivent être fixés en même temps à travers la plaque de base et les pieds.*
4. *Maintenant assemblez le haut des quatre Parois Latérales (C) ensemble avec quatre Boulons M6x15 mm (T2) and Ecrous (V)*
5. *Placez les composants assemblés soit les quatre pieds au sol et le braséro à la verticale.*
6. *Redressez les pieds de façon à ce que le braséro soit bien vertical, ensuite utilisez une visseuse électrique si vous en avez une ou une clé plate, serrez les écrous et boulons.*
7. *Placez la Grille Barbecue (B) et les Poignées (A) sur le braséro assemblé.*

Vous pouvez maintenant serrer toutes les fixations, l'assemblage est fini.

NE PAS SERRER LES FIXATIONS TROP FORTEMENT



USER INSTRUCTIONS OUTDOORS

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

- **ALWAYS FOLLOW THE USER INSTRUCTIONS.** Failure to do so may result in personal accidents or fires spreading to property. Please remember, you are dealing with a real fire.
- **PLACE** your real patio fire on a **FLAT** surface; you should **NOT** place on a sloping surface where the fire might tip over. This should be a **NON-FLAMMABLE** surface such as stone, gravel or bricks. Do not place on grass which may turn brown. Do not place on wood which may turn brown or catch fire. **DO NOT PLACE ON DECKING** which may turn brown or catch fire.
Protect wooden decking with a Gardeco **FLOOR PROTECTION** or use bricks or concrete slabs.
- **DO NOT** place your fire near bushes or plants or under trees; the heat will damage the leaves and is a fire risk.
- **DO NOT** place your real fire under an awning; it will burn or melt.
- **DO NOT** place your real fire near garden furniture, especially made of fabric or woven plastic, which may melt or catch fire. We recommend at least one metre distance.
- **DO NOT** make a real fire inside a conservatory or summer house or shed; real fires are designed to be out side, and fumes emanating from the fire made with wood, coal or charcoal are toxic and dangerous to health. You can use your patio fire indoors **ONLY WHEN USING WITH THE CHIM BURNER AND BIO-ETHANOL FUEL.**
- **DO NOT** touch the real fire 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, near the fire. Do not allow pets near the fire.
- **DO NOT** allow children to play or run around the fire. It is not a game. Use a Gardeco **CHIMENEA GUARD** to prevent small children coming close to the fire.
- **DO NOT** over fuel the fire. If flames are coming out of the top of the brazier, then the fire is too large.
- **DO NOT PANIC** if fuel falls out of the fire or for any reason flames spread out from the patio fire, simply extinguish spreading flames with earth or sand or with water immediately.
DO NOT throw water on a real fire other than in an emergency.
- **DO NOT** use petrol, paraffin or similar substances as fire lighters or as a fuel. The best method is balled newspaper and kindling, such as Gardeco **OCOTE** sticks. The best fuel is wood or charcoal.
- **NEVER LEAVE A BURNING REAL PATIO FIRE UNATTENDED.** Failure to do so may result in the fire spreading out of control and result in damage or destruction of property. Please ensure the fire is completely out before leaving the real patio fire unattended.
- **DO NOT** attempt to move a real patio fire while the fire is burning.
- We advise against using a real patio fire when it is windy or in the case of droughts. Strong wind may tip the brazier over which is a fire risk. Wind may also disperse burning material, which is a fire risk, particularly if the environment is dry as in the case of a drought.
- Please be a good neighbour and be reasonable in the use of your patio fire, keep smoke and noise to a minimum.

CONSEILS D'UTILISATION POUR L'EXTERIEUR

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

- **TOUJOURS SUIVRE LES CONSEILS D'UTILISATION.** sinon vous vous exposez à des blessures ou des dommages matériels. SVP rappelez-vous que vous manipulez un vrai feu.
- **PLACEZ** votre 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 virer au brun ou s'enflammer. **NE PAS PLACER SUR UNE TERRASSE EN BOIS** qui pourrait virer au brun ou s'enflammer.
- **NE PAS** placer votre feu d'extérieur sous un auvent ou store ; il s'enflammera ou fondra.
- **NE PAS** placer votre feu d'extérieur près de votre mobilier de jardin surtout s'il contient des matières plastiques qui pourraient fondre ou s'enflammer. Nous vous recommandons de maintenir votre 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 un feu d'extérieur lorsque le feu est allumé, la surface est chaude et vous vous brûleriez les doigts et les mains. Protégez vos mains avec les GANTS ANTI-FEU de GARDECO. Nous vous recommandons de toujours utiliser ces gants.*
- *NE laissez PAS les enfants, sur les plus petits d'être près du feu. Ne laissez pas vos animaux domestiques près du feu.*
- *NE laissez PAS Les enfants jouer et courir près du feu. Empêcher les plus petits de s'approcher du feu.*
- *NE provoquez pas de grandes flammes intempestives : si les flammes sortent du conduit vertical de la cheminée, votre feu doit être immédiatement ralenti.*
- *NE PANIQUEZ PAS si des matières embrasées sortent accidentellement de la cheminée ou si le feu se propage hors de la cheminée, éteignez les avec du sable ou de la terre ou de l'eau ou recouvrez les immédiatement avec la couverture anti feu "FIRE BLANKET" de Gardeco pour éteindre les flammes .*
- *NE JAMAIS jeter de l'eau sur un vrai feu a moins d'un cas d'extrême urgence.*
- *NE PAS utiliser de pétrole, de paraffine, ou d'allume feu pour allumer votre feu. La meilleure méthode est d'utiliser du papier journal ou des brindilles sèches, tel que les bâtons OCOTE de Gardeco. Le meilleur combustible est le bois ou charbon. Enlever la grille à charbon lorsque vous n'utilisez pas la cheminée avec du charbon.*
- *NE JAMAIS LAISSER UN FEU D'EXTERIEUR SANS SURVEILLANCE. Tout manquement à cette règle pourrait provoquer une propagation du feu tel que vous ne pourriez pas le contrôler, et entraînerait des dommages matériels et corporels. Assurez-vous SVP que le feu soit complètement éteint avant de laisser votre feu d'extérieur sans surveillance.*
- *NE PAS essayer de déplacer un feu d'extérieur si le feu n'est pas complètement éteint.*
- *Nous sommes contre l'utilisation d'un feu d'extérieur quand il y a du vent ou situation de sécheresse. Un vent violent peut faire sortir les flammes et aussi disperser des matières incandescentes, ce qui représente un grand risque d'incendie si l'environnement est sec et particulièrement en cas de sécheresse.*
- *SOYEZ un bon voisin en faisant un feu d'extérieur de façon raisonnable et veillez à maintenir la fumée et le bruit du feu à un niveau acceptable par votre voisinage.*

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR YOUR BRAZIER

- **Use your brazier for warmth and cooking, Braziers are beautiful to look at and can be used as garden decorations.**
- **You may use dry wood logs, charcoal, coal or briquettes for fuel. Braziers and other patio fires can be used to burn garden refuse such as leaves or branches. DO NOT throw fuel into a brazier. Wet logs will create a lot of smoke.**
- **The environmental friendly fuel is wood or charcoal which is carbon neutral.**
- **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 to ancient rural methods.**
- **Gardeco CHIM LOGS, which are made from environmentally friendly recycled sawdust and burn slowly with little smoke.**
- **To start a fire use domestic fire lighters or balled newspaper and kindling.**
- **The best and most natural way to start the fire is Gardeco Ocote fire lighters. Ocote is a high resin content pinewood from Central America, one or two sticks are enough to light a fire.**
- **For a fire without firelighters or kindling, use the smokeless Gardeco FIRE LOG, 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. You cannot 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 BELLOWS to blow air into a slow fire.**
- **No one wants smoke to spoil their party, a Gardeco EXTENSION CHIMNEY raises smoke above the heads of standing people and increases the draw enabling the fire to burn more efficiently.**
- **Safety is our main concern, please use a CHIMENEA GUARD to keep small fingers well away from the fire.**
- **Wood fuels burn by drawing air from above whilst charcoal and coal also need air from underneath. Some products are supplied with a charcoal grill and some have a BBQ grill. If you are using wood alone, you do not need a charcoal grill. If you are not cooking on your brazier, you may decide to remove the BBQ grill if there is one in your brazier.**



INSTRUCTIONS D'USAGE SPECIFIQUES POUR VOTRE CHEMINEE

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

MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR YOUR BRAZIER

- Although your brazier is coated with heat-resistant paint, the PAINT WILL BURN OFF -this may happen after one use only. The bigger the fire, the faster the paint will burn off.
- A brazier can be re-painted with high temperature resistant paint available from Gardeco or local DIY store.
- Cast iron and steel corrode quickly in wet conditions and WILL RUST. Rusting is a natural phenomenon that cannot be prevented. It is not a product defect therefore Gardeco offer no guarantees against rusting. Corrosion may occur after one use only.
- A rusty brazier is still fit for purpose and can continue to be used. No refunds or replacements will be given for rusty braziers.
- Rust runs may mark flooring, slabs, and patios, so if you are worried about marking, protect your flooring.
- To reduce the likelihood of rusting, wipe the whole surface of the product with oil after each use. Use a rag or brush to that effect.
- Bring inside or protect with a weatherproof brazier cover. Gardeco sell many sizes of covers in various quality grades. If the cover traps dampness underneath it, the brazier may still go rusty. Ideally, bring inside for the winter.
- To maintain the finish, clean the surface with a soft cloth. Do not use a wire brush. Slight wear and tear scratches may appear with normal use.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR VOTRE CHEMINEE

- Bien que votre cheminée ou braséro soit recouvert d'une peinture résistante à la chaleur, la peinture va subir des dommages et brûler et ceci peut arriver dès la première utilisation. Plus grand le feu est, plus vite la peinture subira des dommages.
- Une cheminée ou un braséro peut être repeint avec une peinture résistante à de hautes températures disponible chez Gardeco ou dans votre magasin de bricolage le plus proche.
- La fonte et l'acier se corrodent rapidement par temps humide et VONT ROUILLER. La rouille est un phénomène naturel que ne peut pas être évité. Ce n'est pas un défaut du produit, par conséquent, Gardeco n'offre aucune garantie contre la rouille. La corrosion peut apparaître dès la première utilisation.



- Une cheminée rouillée garde toutes ses qualités et reste utilisable. Aucun remboursement ou remplacement ne sera accordé pour une cheminée rouillée.
- Les tâches de rouille peuvent marquer le carrelage, les dalles, les terrasses, donc si cela vous inquiète, protégez vos sols.
- Pour réduire les risques de rouille, essuyez le sol avec une huile végétale après chaque utilisation. Utilisez un chiffon ou une brosse réservée à cette utilisation.
- Mettez votre cheminée à l'intérieur ou protégez-les avec une couverture étanche pour cheminée. Gardeco propose toutes tailles de couverture de différentes qualités. Si la couverture emprisonne l'humidité, la cheminée rouillera quand même. La solution idéale est de les mettre à l'intérieur pour l'hiver. Attention, ne jamais mettre une couverture sur une cheminée encore chaude, elle risque de fondre.
- Afin d'entretenir les finitions, nettoyez la surface avec un chiffon doux. N'utilisez pas une brosse métallique. De légères usures ou rayures peuvent apparaître en utilisation normale.

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

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

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

CLEANLINESS IS ESSENTIAL

All cooking accessories MUST BE THOROUGHLY CLEANED BEFORE USE.

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

LA PROPRETE EST ESSENTIELLE

Tous les accessoires de cuisson DOIVENT ETRE RIGOREUSEMENT NETTOYES AVANT UTILISATION

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

FUEL

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

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



COMBUSTIBLE

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

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

FOOD HYGIENE AND SAFETY

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

- **DO NOT** leave meats in the sun or outside in hot weather, keep cool and covered with a clean cloth.
- **DO NOT** leave butter in the sun or uncovered.
- **Keep meat and vegetables in separate dishes to avoid cross contamination with fluids.**
- **Only bring food out into the garden before cooking and it should be consumed after cooking as soon as possible. Food should be eaten while hot, immediately after coming out of the fire. Dispose of any cooked food not eaten.**
- **MAKE SURE** meat is thoroughly cooked.
- **When cooking accessories are taken out of the fire, they are hot and need to be put onto a hard non-flammable surface, so the contents of the cooking accessory can be removed.**
- **DO NOT** place the cooking accessory on the patio, grass, earth or directly on the ground.
- **DO NOT** put hot cooking accessories directly onto wood, furniture, plates, crockery or plastic surface.
- **Parts of the cooking accessories in direct contact with the fire may become covered with carbon soot. Make sure you do not contaminate your food with soot.**
- **CAREFUL HOT! DO NOT TOUCH**, steel and cast iron cooking accessories are very hot when taken out of the fire, do not touch with your fingers, protect hands with 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 recouvrez d'un linge propre.
- *NE PAS* laisser le beurre au soleil ou non recouvert.
- *Gardez la viande et les légumes dans des plats séparés pour éviter la contamination par fluides.*
- *Ne sortez la nourriture qu'au moment de la faire cuire et elle doit être consommée le plus vite possible après la grillade. La nourriture devrait être consommée encore chaude juste après être sortie du feu. Ne pas conserver la nourriture qui a été grillée et qui n'a pas été consommée.*
- *Assurez-vous que votre viande est bien cuite*
- *Lorsque les accessoires de cuisine sont retirés du feu, ils sont chaud et doivent être placés sur une surface non inflammable afin de retirer les aliments.*
- *NE PAS* placer les accessoires de cuisine sur le braséro ou la cheminée, l'herbe, la terre ou à même le sol. Utilisez de préférence une table ou socle pour cheminée Gardeco.
- *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- FOOD COOKED OUTDOORS TASTES BETTER

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

ASTUCES ET CONSEILS – LA CUISINE EN EXTERIEUR A MEILLEUR GOUT

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

WHICH COOKING ACCESSORIES SHOULD I USE?

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 and **MUST NOT BE USED IN THE HOUSE KITCHEN**

- The **Gardeco POP CORN PAN**, incredible fun, particularly with children who love watching corn popping
- The **Gardeco TOASTIE IRON** makes tasty sandwich toasties.
- The **Gardeco FRYING PAN** is great for steaks, bacon, frying tomatoes and fried eggs.
- The **Gardeco SMOKER PAN** for slow cooking and flavouring of BBQ food
- The **Gardeco MARSHMALLOW tree** to roast up to five marshmallows in one go
- The **Gardeco WAFFLE IRON** for making waffles.
- The **Gardeco CHESTNUT PAN** for roasting tasty chestnuts
- 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 itself.
- 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 EXTERIEURE DEVRAIS-JE UTILISER ?

Les accessoires de cuisson GARDECO sont spécialement conçus pour être utilisés à l'extérieur, 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 RECOMMANDER D'UTILISER DES POELES OU MARMITTES DE CUISINE** pour cuisiner sur des feux d'extérieurs. Les poêles de cuisine peuvent être conçus pour des feux de moindre intensité et recouverts de matière plastique anti-adhérente qui pourrait fondre au contact du feu dans une cheminée ou un foyer ouvert. Les accessoires de cuisine GARDECO sont conçus pour la cuisson des aliments dans un feu à foyer ouvert.

- Le **POP CORN PAN** de Gardeco, très fun, en particulier les enfants qui adorent voir le maïs sauter.
- 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 **SMOKER PAN** est idéal pour une cuisson lente et savoureuse des aliments pour BBQ.
- L'arbre à **MARSHMALLOW** pour griller 5 chamallows à la fois.
- Le **WAFFLE IRON** de Gardeco pour faire des gaufres.



- Le CHESNUT PAN de Gardeco est idéal pour griller des châtaignes grillées.
 - 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 potential dirt due to manufacture or packaging operations. We recommend you also wash them before use every time subsequently, even if they were put away clean.

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

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

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

RECOMMANDATIONS COMPLEMENTAIRES

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

Tous les accessoires de cuisine 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 enlevée 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 polyéthylène tissé traité anti UV



Special stands and trivets
Supports et trépieds



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

Special stands/Supports



PVC Covers / Housse de protection en PVC

Special shaped covers / Housse de protection

Lava stones/Pierre de lave



Padded Winter Coats / Housse d'hiver rembourrée

Paint / Peinture



FIRESIDE AND FIRE SAFETY PRODUCTS

AU COIN DU FEU ET PRODUITS DE SECURITE

Floor Protection / Protection de sol

Extension Chimney / Extension de cheminée

Fire Gloves / Gants antifeu



Poker / Tison



Log holder
Porte bûches



Fire Blanket / Couverture anti incendie





CHOOSE 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 braséro en fonte contre les 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