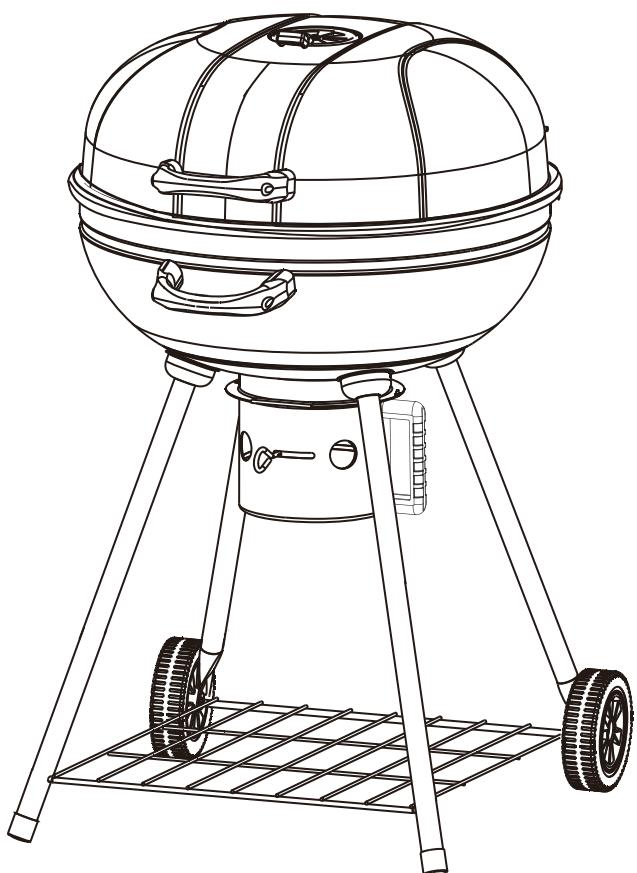




FISHER

Ref: 372949



Éléments à vérifier avant de commencer

- Veuillez lire attentivement ces instructions
- Veuillez disposer soigneusement tous les sacs en plastique et gardez-les hors de portée des enfants.
- Veuillez lire la section "Sécurité" de ce livret d'instructions sur les précautions de sécurité à prendre avant d'utiliser votre barbecue au charbon de bois.
- Vérifiez les composants et assurez-vous que vous avez toutes les pièces indiquées. Sinon, contactez votre magasin local qui sera en mesure de vous aider.
- Prenez un moment pour vous familiariser avec le contenu et avant de commencer l'assemblage, vérifiez que tous les trous sont nettoyés et qu'ils ne comportent pas de résidus de peinture.
- Lorsque vous êtes prêt(e) à commencer l'assemblage, assurez-vous d'avoir plein d'espace et de choisir une zone bien propre.



Important - Bien que ce produit soit fabriqué avec le plus grand soin, il reste nécessaire de faire attention lors de son assemblage, car il peut y avoir des arêtes coupantes.

Pour assembler votre produit, consultez le guide d'assemblage situé à la fin de ce livret d'instructions.

Procédures d'allumage

- ▶ Placez le barbecue en position appropriée, sur une surface horizontale plane loin de toute zone susceptible de prendre feu. La base du gril devient chaude, assurez-vous ainsi qu'elle soit positionnée sur une surface adaptée.
- ▶ Ce barbecue est conçu uniquement pour un usage avec du charbon de bois. Nous vous recommandons d'utiliser des briquettes de charbon. Utiliser juste assez de briquettes pour couvrir le fond du bac/foyer à charbon. Dans le cas où une grille foyer est fournie, utilisez juste assez de briquettes pour couvrir la grille.
- ▶ Pendant l'utilisation, le barbecue peut être utilisé avec le couvercle ouvert ou fermé selon le mode de cuisson voulu (Dans le cas où le couvercle est fourni).
- ▶ Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre du foyer.
- ▶ Placez les morceaux de charbon de bois autour de chaque bloc en formant une pyramide.
- ▶ Lorsque vous placez le charbon, placez-le à une distance d'au moins 5 cm des parois latérales du barbecue.
- ▶ Quantité maximale de charbon : 2,5 kg au total.
- ▶ Allumez les blocs avec une allumette ou un allume-feu.



Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue !
Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

- ▶ Positionnez le charbon dans le foyer en formant une pyramide et allumez le charbon. Attendez un peu pour que le charbon soit bien allumé. Étalez le charbon en une couche uniforme, de sorte que chaque morceau soit bien allumé. Lorsque le charbon est brûlé davantage (un dépôt gris de cendres recouvre chaque morceau), le barbecue est prêt à l'emploi.

Procédures d'allumage



Avertissement : Le charbon devient très chaud, prenez les précautions nécessaires.

- ▶ Ne touchez jamais les pièces métalliques qui peuvent devenir chaudes.
- ▶ Ne commencez jamais la cuisson d'aliments avant que le charbon ait formé une couche de cendres.
- ▶ Ne tentez pas de cuire des aliments alors que le charbon de bois flambe.

Avant chaque session de cuisson

- ▶ Avant chaque séance d'utilisation, appliquez une fine couche d'huile végétale ou d'huile de cuisson avec un pinceau à long manche pour éviter que les aliments n'attachent à la surface de cuisson.
- ▶ Remplissez le foyer de charbon de bois, allumez le charbon et laissez-le se consumer jusqu'à ce qu'il devienne rouge. Il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant de commencer à cuire des aliments. Lorsque le charbon de bois est devenu gris cendré, vous pourrez commencer votre barbecue.

Contrôle des flamboiements

- ▶ Les flamboiements surviennent lorsque de la viande est grillée et que ses graisses et son jus s'écoulent sur le charbon de bois chaud. La fumée contribue à donner aux aliments une saveur de barbecue, mais évitez de trop provoquer de flamboiements pour ne pas brûler les aliments.
- ▶ Pour contrôler les flamboiements, il est conseillé de retirer l'excès de graisses des viandes et des volailles avant de les griller.
- ▶ Les flamboiements peuvent être éteints en appliquant du bicarbonate de soude ou du sel directement sur le charbon.
- ▶ Protégez toujours vos mains lorsque vous êtes à proximité de la surface de cuisson du barbecue.



IMPORTANT - Si un feu de graisse se produit dans le foyer à charbon / plateau à cendres, attendez que le feu s'éteigne.
Ne retirez pas le plateau de cendres et ne jetez pas d'eau sur le foyer à charbon / plateau à cendres.

Ajouter du charbon

Pour ajouter du charbon de bois pendant l'utilisation, enlevez tout d'abord les aliments de la grille.

- ▶ Avec les mains protégées, utilisez les poignées de la grille pour soulever la grille. L'utilisation de gants de cuisine ou de maniques est recommandée.

Éteindre le barbecue

- ▶ Utilisez du sable ou un extincteur à eau pour éteindre le charbon lorsque vous avez terminé votre barbecue.
- ▶ Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi avant de retirer les cendres de charbon de bois.

Vérifiez que vous avez pris connaissance de toutes les instructions suivantes :

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique en extérieur uniquement. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue!
- Ne faites pas cuire d'aliments avant que le charbon ne soit pas recouvert par une fine couche de cendre.
- Maintenez le barbecue à température et les braises rougeoyantes pendant environ 30 minutes avant de commencer à cuisiner sur le barbecue.
- Placez toujours votre barbecue sur une surface ferme éloigné des clôtures en bois ou des branches suspendues.
- NE laissez PAS le barbecue allumé sans surveillance.
- Assurez-vous que le barbecue a refroidi complètement avant d'enlever les cendres de charbon de bois.
- Utilisez du sable ou un extincteur à eau pour éteindre le charbon lorsque vous avez terminé la cuisson.
- Des flamboiements soudains peuvent se produire si des gouttes de graisse brûlante s'écoulent sur le charbon allumé. Gardez un pulvérisateur d'eau près de vous pour éteindre les petites flambées, ou utilisez de la levure ou du sel pour éteindre les flamboiements.



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.



1. Le barbecue doit être installé sur une surface horizontale et stable avant utilisation.
2. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
3. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
4. ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
5. ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
6. ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
7. Ce barbecue répond aux exigences de la réglementation en vigueur.
8. Toutefois, son utilisation exige un minimum de surveillance et de précaution.
9. En particulier, il ne faut pas utiliser d'alcool, d'essence ou de liquide inflammable pour allumer ou réactiver le feu, ni laisser les enfants s'approcher du foyer.
10. On déplore, en effet, chaque année, un grand nombre d'accidents. Les brûlures qui en résultent sont particulièrement graves chez les enfants, car du fait de leur taille, leurs visages se trouvent presque toujours à la hauteur du foyer.
11. Ne pas aviver la flamme d'un barbecue à charbon de bois avec un produit allume feu ou tout autre produit inflammable. Nettoyer régulièrement les grilles de cuisson.
12. Afin d'éviter l'ingestion de doses importantes de benzopyrène (produit de dégradation des graisses cancérogènes), éloigner autant que possible la grille du barbecue de la source de chaleur ou d'opter pour un modèle de cuisson verticale.
13. Combustible à utiliser: charbon de bois.
14. Quantité maximale à utiliser :2,5 kg

Précautions :

15. Utilisez des maniques, des gants ou un ustensile pour ajuster ou déplacer une pièce du barbecue (par exemple le couvercle de contrôle d'air ou la poignée, le plateau de récupération des cendres ou la grille de cuisson non réglable) pendant l'utilisation.
16. Utilisez des gants de protection pour assembler le barbecue.

Checklist before starting

- Read these instructions carefully
- Carefully dispose of all plastic bags and keep them out of the reach of children.
- Please read the "Safety" section of this instruction booklet on the safety precautions to take before using your charcoal barbecue.
- Check the components and ensure that you have all the parts listed. If not, contact your local shop, which will be able to help you
- Take a moment to familiarise yourself with the content and before beginning assembly, check that all of the holes are clean and that there is no paint residue in them.
- When you are ready to start assembly, ensure that you have lots of space and that the area is clean.



Important: Although this product is manufactured with the greatest care, it is still necessary to pay attention during assembly, as it could have sharp edges.

Assemble your product using the assembly guide at the end of this instruction booklet.

Steps for lighting

- ▶ Place the barbecue in an appropriate place, on a flat horizontal surface away from any area likely to catch fire. The base of the barbecue becomes hot, so make sure it is positioned on a suitable surface.
- ▶ This barbecue is designed to be used with charcoal only. We recommend using charcoal briquettes. Use just enough briquettes to cover the bottom of the charcoal pan. In the event where a charcoal grate is provided, use just enough briquettes to cover the grate.
- ▶ During use, the barbecue may be used with the lid open or closed, depending on the desired cooking method (In case of lid is provided).
- ▶ Place three or four firelighters in the centre of the burner.
- ▶ Place the pieces of charcoal around each firelighter, forming a pyramid.
- ▶ Place the charcoal at least 5 cm from the walls of the barbecue.
- ▶ Maximum quantity of charcoal: 2,5 kg.
- ▶ Light the firelighters using a lighter or match.



WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting !
Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- ▶ Position the charcoal in the burner, making a pyramid shape. Wait a moment until the charcoal is well lit. Spread the charcoal out in a uniform layer, so that each piece is well lit. When the charcoal is burning well (with a layer of grey ash covering each piece), the barbecue is ready for use.

Steps for lighting



Warning: The charcoal becomes very hot: take the necessary precautions.

- ▶ Never touch the metal parts, as they can become hot.
- ▶ Never start cooking food before the charcoal has formed a layer of ash.
- ▶ Do not attempt to cook food when the charcoal is burning.

Before each cooking session

- ▶ Before each use, apply a thin layer of vegetable or cooking oil using a long-handled brush to prevent the food from sticking to the cooking surface.
- ▶ Fill the charcoal burner, light the charcoal and let it burn until it turns red. It is advisable to wait at least 30 minutes before starting to cook the food. When the charcoal forms a grey layer of ash, you can start to cook.

Controlling flare-ups

- ▶ Flare-ups occur when the fats and juices of the cooking meat drip onto the hot charcoal. The smoke helps to give the food that barbecue flavour, but avoid causing too many flare-ups so as not to burn the food.
- ▶ To control flare-ups, it is advisable to remove excess fat from meat and chicken before grilling them.
- ▶ Flare-ups can be eradicated by pouring bicarbonate of soda or salt directly onto the charcoal.
- ▶ Always protect your hands when you are near the cooking surface of the barbecue.



IMPORTANT: If a grease fire occurs in the charcoal burner/ash tray, wait until the fire goes out.
Do not remove the ash tray and do not throw water on the charcoal burner/ash tray.

Adding charcoal

- ▶ To add charcoal when the barbecue is in use, first remove any food from the grill.
- ▶ Use the handles of the grill to remove it (make sure your hands are protected). Using oven gloves or potholders is recommended.

Putting the barbecue out

- ▶ Use sand or a water extinguisher to put out the charcoal when you have finished cooking.
- ▶ Ensure that the barbecue is completely cold before removing the charcoal ash.

Take note of all of the following instructions:

- This barbecue is designed for outdoor domestic use only. Do not use this barbecue indoors!
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- WARNING! Keep children and pets away from this barbecue!
- WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash!
- Wait until the barbecue is at a constant temperature and the charcoals are red for approximately 30 minutes before starting to cook on the barbecue.
- Always position your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging branches.
- DO NOT leave the barbecue unattended when lit.
- Ensure that the barbecue is completely cold before removing the charcoal ashes.
- Use sand or a water extinguisher to put out the charcoal when you have finished cooking.
- Sudden flare-ups can occur if drops of grease come into contact with the lit charcoal. Keep a water spray nearby to put out these little flare-ups, or use yeast or salt to put out the flares.



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.



1. The barbecue must be installed on a horizontal and stable surface before use.
2. The barbecue must be hot and the charcoal must remain lit for at least 30 minutes before beginning to cook the food.
3. Before starting to cook, wait until a layer of ash covers the charcoal.
4. WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
5. WARNING! Do not use this barbecue indoors!
6. WARNING! Keep children and pets away from this barbecue.
7. This barbecue complies with the regulations in force.
8. However, using it requires a minimum amount of monitoring and precautions.
9. In particular, do not use alcohol, petrol or any other flammable liquid to light or rekindle the fire, and do not let children near the burner.
10. Regrettably, a large number of accidents occur each year. The resulting burns are particularly serious in children: because of their size, their faces are more often than not at the same height as the burner.
11. Do not increase the flames in a charcoal barbecue using a fire lighting product or any other flammable product. Regularly clean the cooking grills.
12. To avoid ingesting significant amounts of benzopyrene (a decomposition product from carcinogenic fats), keep the barbecue grill as far as possible from the heat source, or opt for an upright cooking model.
13. Fuel to use: charcoal.
14. Maximum quantity to be used: 2,5 kg

Precautions:

15. Use potholders, gloves or a utensil to adjust or move a part of the barbecue (for example, the air control lid or the handle, ash tray or non-adjustable cooking grill) during use.
16. Use protective gloves to assemble the barbecue.

Te controleren alvorens met de montage te starten

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Gooi alle plastic tassen op een juiste manier weg en houd deze uit de buurt van kinderen.
- Lees de rubriek "Veiligheid" in deze gebruiksaanwijzing over barbecueveiligheid alvorens uw houtskoolbarbecue te gebruiken.
- Controleer of u alle onderdelen, die zijn vermeld, in uw bezit hebt. Als dit niet het geval is, neem contact op met uw lokale BBQ-winkel die u verder zal helpen.
- Neem de tijd om zich met de inhoud vertrouwd te maken en controleer of er zich geen verfresten in de gaten bevinden alvorens te starten.
- Voor u aan de klus begint, zorg dat u over een schone en droge ruimte, die voldoende groot is, beschikt om de barbecue te monteren.



Belangrijk – Ondanks alle geleverd inspanningen tijdens de fabricage van dit product, wees voorzichtig tijdens de montage. Scherpe randen kunnen aanwezig zijn

Om uw product te monteren, raadpleeg de montagehandleiding aan het einde van deze handleiding.

Aansteekprocedure

- ▶ Installeer de barbecue in een geschikte positie, op een effen oppervlak en uit de buurt van ontvlambare zones. Het voetstuk van de grill wordt heet, zorg dat deze op een geschikte ondergrond staat.
- ▶ Deze barbecue is alleen geschikt voor gebruik met houtskool. We raden het gebruik van houtskoolbriketten aan. Gebruik net voldoende briketten om de bodem van de houtskoolbak te bedekken. In geval een houtskoolrooster is geleverd, gebruik net voldoende briketten om het rooster te bedekken.
- ▶ De barbecue kan afhankelijk van de gewenste bakmodus zowel met het deksel open als dicht worden gebruikt (In geval een deksel is voorzien).
- ▶ Plaats drie of vier aanmaakblokjes in het midden van de onderste schaal.
- ▶ Plaats stukjes houtskool in piramidevorm rond elk van de blokjes.
- ▶ Tijdens het plaatsen van de houtskool, zorg dat de houtskool zich op een afstand van minimum 5cm van de wanden van de barbecuebehuizing bevindt
- ▶ Maximum te gebruiken hoeveelheid brandstof: Totaal: 2,5 kg.
- ▶ Steek de blokken aan met behulp van een lucifer of aansteker.



Opgelet! Geen alcohol, benzine of andere gelijkaardige vloeistof gebruiken om de barbecue (opnieuw) aan te steken!

Gebruik alleen aanmaakblokjes conform EN 1860-3!

- ▶ Plaats de houtskool in het brandstofcompartiment in de vorm van een piramide en steek deze aan. Wacht totdat de houtskool voldoende brandt. Verspreid de houtskool in een uniforme laag zodat de stukken elkaar net aanraken. Zodra de houtskool is verbrand (elk stuk is bedekt met een laag grijze as) bent u klaar om te bakken.

Aansteekprocedure



Waarschuwing: De houtskool zal zeer heet zijn, neem de nodige voorzorgsmaatregelen.

- ▶ Raak de metalen onderdelen nooit aan om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Begin niet te bakken voordat de houtskool met een aslaag is bedekt.
- ▶ Begin niet te bakken als de houtskool nog vlammen produceert.

Voor elke baksessie

- ▶ Om te voorkomen dat voedsel aan het rooster kleeft, breng voor elke barbecuesessie een dun laagje plantaardige of bakolie aan met behulp van een borstel met lang handvat.
- ▶ Vul het brandstofcompartiment met houtskool, steek de houtskool aan en wacht totdat de houtskool er rood uitziet. Het is aanbevolen om minstens 30 minuten te wachten alvorens te bakken. Zodra de houtskool is bedekt met een grijze alslaag is de barbecue klaar voor gebruik.

Controle tegen opvlammen

- ▶ Opvlammen komt voor wanneer vlees wordt gebraden en vet of sap op de hete houtskool valt. Rook zorgt ervoor dat het voedsel een grillsmaak krijgt, maar voorkom opvlammen zodat het voedsel niet aanbrandt.
- ▶ Om opvlammen te voorkomen, is het aanbevolen om overtollig vet van het vlees en gevogelte te snijden alvorens te grillen.
- ▶ Vlammen kunnen worden gedoofd door keuken- of zuiveringszout rechtstreeks op de houtskool aan te brengen.
- ▶ Beschermt altijd uw handen als u een voorwerp in de buurt van het bakoppervlak van de barbecue hanteert.



BELANGRIJK – Als het vet in de asopvangbak of het branstofcompartiment vuur vat, wacht totdat het vuur dooft. Trek de asopvangbak niet uit of giet geen water op de houtskoolketel/brandstofcompartiment.

Houtskool toevoegen

- ▶ Om tijdens gebruik houtskool toe te voegen, verwijder het voedsel van het rooster.
- ▶ Met beschermde handen, til het rooster op met behulp van de daarvoor voorziene hendels.
- ▶ Het gebruik van ovenwanten is aanbevolen.

De barbecue doven

- ▶ Zodra de baksessie is voltooid, doof de houtskool met behulp van zand of een waterverstuiver.
- ▶ Zorg dat de barbecue volledig is afgekoeld alvorens het as te verwijderen.

Controleer of u alle onderstaande aanwijzingen hebt gelezen en begrijpt:

- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Niet binnenshuis gebruiken!
- WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Opgelot! Geen alcohol, benzine of andere gelijkaardige vloeistof gebruiken om de barbecue (opnieuw) aan te steken!
- Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- Warm de barbecue gedurende minimum 30 minuten op zodat de houtskool rood is alvorens de barbecue te gebruiken.
- Plaats uw barbecue altijd op een stevig oppervlak en uit de buurt van een houten omheining of verhangende bomen.
- Laat een brandende barbecue NOOIT zonder toezicht achter.
- Zorg dat de barbecue volledig is afgekoeld alvorens het as te verwijderen.
- Zodra de baksessie is voltooid, doof de houtskool met behulp van zand of een waterverstuiver.
- Opvlammen is mogelijk wanneer heet vet op de brandende houtskool druift. Houd een waterverstuiver bij de hand om eventuele vlammen te doven, of gebruik bakpoeder of zout om het vuur te doven.



Gebruik de barbecue niet in een kleine ruimte en/of een leefruimte, waaronder een woning, tent, caravan, camper of boot. Risico op overlijden door een koolstofmonoxidevergiftiging.



1. De barbecue moet voor gebruik op een vlakke en horizontale ondergrond geplaatst worden.
2. De barbecue moet verwarmd zijn en de brandstofelementen moeten gloeiend blijven tenminste 30 minuten voordat u gaat koken.
3. Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
4. WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
WAARSCHUWING! Niet binnenshuis gebruiken!
5. WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
6. Deze barbecue beantwoordt aan de eisen van de geldende regelgeving.
7. Het gebruik hiervan vraagt echter om minimaal toezicht en voorzorgsmaatregelen.
8. U dient in het bijzonder geen alcohol, benzine of ontvlambare vloeistoffen te gebruiken voor het aansteken of aanwakkeren van het vuur, en kinderen uit de buurt van de open haard houden.
9. Er gebeuren hierdoor jaarlijks vele ongelukken.
10. Debrandwonden die hier het gevolg van zijn, hebben bij kinderen ernstige gevolgen. doordat ze klein van stuk zijn, bevindt hun gezicht zich praktisch op dezelfde hoogte als de open haard.
11. Het vuur van een barbecue die op houtskool werkt niet aanwakkeren door middel van aanmaakblokjes of een ander licht ontvlambaar product. De bakroosters regelmatig reinigen.
12. Om te voorkomen dat u grote hoeveelheden benzopyreen (kankerverwekkende stof die het resultaat is van de afbraak van vetten) binnen krijgt, het rooster van de barbecue zo ver mogelijk van de warmtebron vandaan plaatsen of kiezen voor een verticale bakwijze.
13. Brandstofgebruik: houtskool.
14. Maximale gebruikshoeveelheid: 2,5 kg

Opgelet:

15. Gebruik ovenwanten, handschoenen of een gereedschap om tijdens gebruik een deel van de barbecue (bijv. luchtregeling van het deksel, handvat, asbak of het niet regelbaar bakrooster) aan te passen of te verplaatsen.
16. Gebruik veiligheidshandschoenen om de barbecue in elkaar te zetten.

Qué debe comprobar antes de empezar

- Lea las instrucciones detenidamente
- Deseche los embalajes de plástico cuidadosamente y manténgalos alejados de los niños.
- Vaya a la sección "seguridad" de este folleto de instrucciones sobre la seguridad de esta barbacoa para carbón antes de usarla.
- Compruebe las diferentes partes y asegúrese de que tiene todas las piezas. Si no fuera así contacte con su tienda local donde podrán ayudarle.
- Tómese unos minutos para familiarizarse con el contenido y compruebe que todos los orificios están libres de residuos de pintura.
- Cuando esté listo para empezar asegúrese de tener suficiente espacio y un área para el montaje limpia y seca.



Importante - Aunque este producto está fabricado con el máximo cuidado, todavía es necesario prestar atención durante el montaje, ya que pueden tener bordes afilados.

Procedimiento de encendido

- ▶ Coloque la barbacoa en una posición adecuada, sobre una superficie nivelada y alejada de productos que puedan incendiarse. La base de la rejilla se calentará por lo que deberá asegurarse de que reposa sobre una superficie idónea.
- ▶ Esta barbacoa ha sido diseñada exclusivamente para usarse con carbón. Recomendamos que use briquetas de carbón. Utilice la cantidad justa de briquetas que sea suficiente para cubrir el fondo de la bandeja/depósito de carbón. En el caso de que se incluya una rejilla para carbón, utilice la cantidad justa de briquetas que sea suficiente para cubrir la rejilla.
- ▶ Durante el uso, la barbacoa se puede utilizar con la tapa abierta o cerrada, dependiendo del modo de cocción que desee(En el caso de que se incluya una tapa).
- ▶ Coloque tres o cuatro pastillas de encender fuego en el centro del recipiente.
- ▶ Coloque los trozos de carbón alrededor de cada pastilla formando una pirámide.
- ▶ Cuando coloque el carbón nunca lo deposite a menos de 5cm de los laterales del cuerpo de la barbacoa.
- ▶ Cantidad máxima de carbón que deberá usar: Total:2,5 kg.
- ▶ Encienda las pastillas con un mechero o una cerilla.



¡Atención! ¡No utilizar alcohol, gasolina ni ningún otro líquido semejante para encender o reactivar la barbacoa!

Use solo encendedores que cumplan con la normativa EN 1860-3.

- Coloque el carbón en el recipiente en posición piramidal. Permita que el carbón prenda bien. Expanda el carbón en una capa uniforme, de forma que cada trozo se roce. Cuando el carbón se haya convertido en cenizas (cuando presente una capa gris de ceniza sobre el trozo) podrá empezar a cocinar.

Procedimiento de encendido



Advertencia: El carbón estará ardiendo por lo que deberá tomar las precauciones oportunas.

- Nunca toque las partes metálicas, pues podrían estar muy calientes.
- No empiece a cocinar hasta que el carbón se haya cubierto de ceniza.
- No intente cocinar mientras el carbón esté en llamas.

Antes de cocinar

- Para evitar que los alimentos se peguen en la rejilla use un cepillo de mango largo para aplicar una ligera capa de aceite de cocinar o vegetal en cada tanda que vaya a asar.
- Rellene el recipiente para el carbón, enciéndalo y deje que el carbón se ponga al rojo vivo. Se recomienda esperar al menos 30 minutos antes de cocinar. Cuando el carbón se empiece a convertir en ceniza podrá empezar a cocinar.

Control de fogonazos

- Los fogonazos ocurren cuando se está asando carne y la grasa y el jugo caen sobre el carbón caliente. El humo proporciona a la carne un sabor peculiar, pero evite que haya excesivos fogonazos para que la carne no se queme.
- Para controlar los fogonazos se recomienda que se retire el exceso de grasa de la carne antes de asarla.
- Los fogonazos se pueden extinguir aplicando bicarbonato o sal directamente sobre la llama.
- Mantenga siempre las manos protegidas cuando maneje alimentos junto a la superficie de la barbacoa.



IMPORTANTE: Si se produjera una llama en el recogedor de cenizas o en el recipiente para el carbón espere a que se apague. No tire del recogedor de cenizas ni apague el carbón con agua.

Cómo reponer el carbón

- ▶ Para reponer carbón durante el uso retire los alimentos de la rejilla.
- ▶ Con las manos protegidas use las asas para levantar la rejilla proporcionadas. Se recomienda usar guantes o pinzas.

Cómo apagar la barbacoa

- ▶ Use arena o un pulverizador de agua para apagar el carbón cuando haya terminado.
- ▶ Compruebe que la barbacoa se ha enfriado completamente antes de desmontarla. ceniza de carbón.

Compruebe que ha anotado las siguientes instrucciones:

- Diseñado exclusivamente para uso doméstico. ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- ¡Atención! ¡No utilizar alcohol, gasolina ni ningún otro líquido semejante para encender o reactivar la barbacoa!
- No empiece a cocinar hasta que el carbón se haya recubierto de ceniza.
- La barbacoa deberá calentarse y mantenerse el carbón al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de empezar a cocinar.
- Coloque siempre la barbacoa sobre una superficie firme alejada de verjas de madera o ramas de árboles.
- No deje la barbacoa encendida desatendida.
- Compruebe que la barbacoa se ha enfriado completamente antes de extraer las cenizas del carbón.
- Use arena o un pulverizador de agua para extinguir el carbón cuando haya terminado de cocinar.
- Pueden darse fogonazos si la grasa caliente cayera sobre el carbón. Mantenga a mano un pulverizador de agua para las pequeñas llamas que puedan surgir, de lo contrario use bicarbonato o sal para apagar las más grandes.



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 carbon.



1. Antes de usar la barbacoa, instálela en una superficie llana y estable.
2. Se debe calentar la barbacoa y se debe mantener el combustible en estado incandescente durante, por lo menos, 30 minutos antes de efectuar la primera cocción.
3. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
4. ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilizacion!
¡No utilizar en locales cerrados!
5. ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
6. Esta parrilla responde alas exigencias de la reglamentación vigente.
7. Sin embargo, su uso requiere un mínimo de vigilancia y de precaución.
8. En particular, no hay que usar alcohol, gasolina ni líquidos inflamables para encender o reavivar el fuego ni permitir que los niños se acerquen al fuego.
9. Hay querecordar que todos los años hay gran número de accidentes lamentables.
10. Las quemaduras que resultan de ellos son especialmente graves en los niños, pues por su altura, sus rostros se encuentran casi siempre a la altura del fuego.
11. No avive la llama de una barbacoa de carbón vegetal con un producto encendido,fuego O cualquier otro producto inflamable. Limpie periódicamente las rejillas de cocción.
12. Para evitar la ingestión de dosis importantes de benzopireno (producto de degradación de las grasas cancerígenas), alejar lo más posible la rejilla de la barbacoa de la fuente de calor u optar por un modelo de cocción vertical.
13. Combustible a utilizar: carbón de madera.
14. Cantidad máxima a utilizar :2,5 kg

Precaución:

15. Use agarraderas, guantes o alguna herramienta para ajustar o mover las piezas de la barbacoa durante el uso (por ejemplo el control de ventilación de la tapa, o la manija, la bandeja recogecenizas o la rejilla no ajustable).
16. Use guantes protectores para montar la barbacoa.

Lista de verificação antes de começar

- Leia atentamente estas instruções.
- Elimine cuidadosamente todos os sacos de plástico e mantenha-os fora do alcance das crianças.
- Leia a secção “Segurança” deste folheto de instruções relativa às precauções de segurança a ter antes de utilizar o seu grelhador a carvão.
- Verifique os componentes e certifique-se de que possui todas as peças indicadas na lista. Se não, contacte o seu revendedor local, que poderá ajudá-lo.
- Reserve algum tempo para se familiarizar com o conteúdo e antes de iniciar a montagem verifique que todos os orifícios estão limpos, sem resíduos de tinta.
- Quando estiver pronto para iniciar a montagem, certifique-se de que tem bastante espaço e que a área está limpa.



Importante: Embora este produto seja fabricado com o maior cuidado, continua a ser necessário estar atento durante a montagem, uma vez que pode ter extremidades cortantes.

Monte o seu produto usando o guia de montagem no final deste folheto de instruções.

Passos para o acendimento

- ▶ Coloque o grelhador num local adequado, numa superfície plana e horizontal, afastada de qualquer área onde possa incendiar-se. A base do grelhador aquece, portanto certifique-se de que é colocada numa superfície adequada.
- ▶ Este grelhador está concebido para ser utilizado apenas com carvão. Recomendamos que utilize briquetes de carvão. Utilize apenas briquetes suficientes para cobrir o fundo da panela do carvão. Se for fornecida uma grelha de carvão, utilize apenas briquetes suficientes para cobrir a grelha.
- ▶ Durante a utilização, o grelhador pode ser usado com a tampa aberta ou fechada, dependendo do método de confeção desejado (no caso de ser fornecida uma tampa).
- ▶ Coloque três ou quatro acentalhas no centro do queimador.
- ▶ Coloque os pedaços de carvão à volta da acentalha, formando uma pirâmide.
- ▶ Coloque o carvão a, pelo menos, 5 cm das paredes do grelhador.
- ▶ Quantidade máxima de carvão: 2,5 kg.
- ▶ Acenda as acentalhas com um isqueiro ou fósforo.



AVISO! Não use álcool, gasolina ou líquidos semelhantes para acender ou reacender!
Use apenas acentalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!

- Coloque o carvão no queimador, dando-lhe o formato de uma pirâmide. Aguarde um momento até o carvão estar bem aceso. Espalhe o carvão numa camada uniforme, para que cada pedaço esteja bem aceso. Quando o carvão estiver a queimar bem (com uma camada de cinzas cinzentas a cobrir cada pedaço), o grelhador está pronto a ser utilizado.

Passos para o acendimento



Aviso: O carvão fica muito quente: tome as devidas precauções.

- Nunca toque nas peças metálicas, uma vez que podem aquecer muito.
- Nunca comece a cozinar alimentos antes de o carvão ter formado uma camada de cinzas.
- Não tente cozinar alimentos quando o carvão estiver em combustão.

Antes de cada sessão de confeção

- Antes de cada utilização aplique uma camada fina de óleo vegetal ou de cozinha usando um pincel de cabo comprido para evitar que os alimentos adiram à superfície de confeção.
- Encha o queimador do carvão, acenda o carvão e deixe-o queimar até ficar vermelho. Recomendamos que aguarde, pelo menos, 30 minutos antes de começar a cozinar os alimentos. Quando o carvão formar uma camada cinzenta de cinzas, pode começar a cozinar.

Controlar os reacendimentos

- Os reacendimentos ocorrem quando as gorduras ou os sucos da carne cozinhada pingam para o carvão quente. O fumo ajuda a conferir sabor aos alimentos grelhados, mas evite provocar demasiados reacendimentos para não queimar os alimentos.
- Para controlar os reacendimentos, recomendamos que remova o excesso de gordura da carne e do frango antes de grelhá-los.
- Os reacendimentos podem ser eliminados vertendo bicarbonato de sódio ou sal diretamente no carvão.
- Proteja sempre as suas mãos quando estiver perto da superfície de confeção do grelhador.



IMPORTANTE: Se ocorrer um fogo provocado por gordura no queimador do carvão/ tabuleiro das cinzas, aguarde até que o mesmo se extinga.
Não remova o tabuleiro das cinzas e não atire água para o queimador do carvão/ tabuleiro das cinzas.

Ajouter du charbon

- Para adicionar carvão quando o grelhador estiver a ser utilizado, primeiro retire quaisquer alimentos do grelhador.
- Utilize as pegas do grelhador para os remover (certifique-se de que as suas mãos estão protegidas). Recomendamos a utilização de luvas para o forno ou pegas.

Apagar o grelhador

- Utilize areia ou um extintor de água para apagar o grelhador quando tiver terminado de cozinhar.
- Certifique-se de que o grelhador está completamente frio antes de remover as cinzas de carvão.

Tenha em consideração as instruções seguintes:

- Este grelhador está concebido apenas para utilização doméstica no exterior. Não utilize este grelhador num espaço interior!
- AVISO! Este grelhador fica muito quente. Não o move durante a utilização!
- AVISO! Mantenha as crianças e os animais de estimação fora do alcance deste grelhador!
- AVISO! Não use álcool, gasolina ou líquidos semelhantes para acender ou reacender!
- Não cozinhe antes de o carvão ter uma fina camada de cinzas.
- Aguarde até o grelhador atingir uma temperatura constante e o carvão ficar vermelho durante cerca de 30 minutos antes de começar a cozinhar no grelhador.
- Coloque sempre o seu grelhador numa superfície firme longe de vedações de madeira ou ramos suspensos.
- NÃO deixe o grelhador sem supervisão quando estiver aceso.
- Certifique-se de que o grelhador está completamente frio antes de remover as cinzas de carvão.
- Utilize areia ou um extintor de água para apagar o carvão quando tiver terminado de cozinhar.
- Podem ocorrer reacendimentos súbitos se pingos de gordura entrarem em contacto com o carvão aceso. Mantenha um spray de água por perto para apagar estes pequenos reacendimentos, ou utilize fermento ou sal para apagar as chamas.



Não utilize o grelhador num espaço confinado e/ou habitável, por exemplo, casas, tendas, caravanas, casas de motores, barcos. Perigo de acidente mortal por envenenamento com monóxido de carbono.



1. O grelhador tem de ser colocado numa superfície horizontal e estável antes da utilização.
2. O grelhador tem de estar quente e o carvão tem de permanecer aceso durante, pelo menos, 30 minutos antes de começar a cozinhar os alimentos.
3. Antes de começar a cozinhar, aguarde até que uma camada de cinzas cubra o carvão.
4. AVISO! Este grelhador fica muito quente. Não o move durante a utilização!
5. AVISO! Não utilize este grelhador num espaço interior!
6. AVISO! Mantenha as crianças e os animais de estimação fora do alcance deste grelhador.
7. Este grelhador está em conformidade com os regulamentos em vigor.
8. Contudo, a sua utilização requer uma dose mínima de monitorização e precauções.
9. Nomeadamente, não utilize álcool, gasolina ou outro líquido inflamável para acender ou reacender o fogo, e não deixe as crianças perto do queimador.
10. Infelizmente, todos os anos ocorrem muitos acidentes. As queimaduras resultantes são particularmente graves em crianças; devido ao seu tamanho, uma vez que os seus rostos ficam frequentemente à mesma altura do queimador.
11. Não aumente as chamas num grelhador a carvão usando um produto para atear fogo ou qualquer outro produto inflamável. Limpe as grelhas de confeção regularmente.
12. Para evitar ingerir grandes doses de benzopireno (um produto de decomposição proveniente de gorduras cancerígenas), mantenha a grelha do grelhador o mais afastada possível da fonte de calor ou, como alternativa, opte por um modelo de confeção vertical.
13. Combustível a usar: carvão.
14. Quantidade máxima a ser usada: 2,5 kg.

Precauções:

15. Use pegas, luvas ou um utensílio para ajustar ou mover a peça do grelhador (por exemplo, a tampa de controlo do ar ou a pega, o tabuleiro das cinzas ou a grelha de confeção não ajustável) durante a utilização.
16. Use luvas de proteção para montar o grelhador.

Vor dem Gebrauch zu beachtende Punkte

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig.
- Entfernen Sie alle Plastiktüten und bewahren Sie diese außer Reichweite von Kindern auf.
- Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch Ihres Holzkohlegrills die Sicherheitshinweise im Abschnitt „Sicherheit“ dieser Gebrauchsanleitung.
- Überprüfen Sie anhand der Teileliste, dass alle Teile vollständig sind. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bei dem Sie den Grill gekauft haben.
- Nehmen Sie sich Zeit, um sich mit den Einzelteilen vertraut zu machen, und überprüfen Sie vor der Montage, dass alle Bohrungen sauber sind und nicht durch Lackreste verstopft werden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihnen ausreichend Platz für die Montage zur Verfügung steht und dass der Bereich sauber ist.



Wichtig: Dieses Produkt wurde mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem müssen Sie bei der Montage auf mögliche scharfe Kanten achten.

Richten Sie sich für die Montage Ihres Produkts nach der Montageanleitung am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

Grill anzünden

- ▶ Stellen Sie den Grill an einem geeigneten Ort auf einem ebenen waagrechten Untergrund in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen auf. Das Untergestell des Grills wird heiß. Vergewissern Sie sich daher, dass es auf einer geeigneten Fläche steht.
- ▶ Dieser Grill ist nur für den Gebrauch mit Holzkohle bestimmt. Wir empfehlen die Verwendung von Holzkohlebriketts. Nehmen Sie nur so viele Briketts, dass der Boden des Kohlebehälters gerade bedeckt ist. Bei vorhandenem Holzkohlerost verwenden Sie so viele Briketts, dass der Rost bedeckt ist.
- ▶ Der Grill kann je nach gewünschtem Grillergebnis mit offenem oder geschlossenem Deckel verwendet werden (sofern ein Deckel im Lieferumfang enthalten ist).
- ▶ Legen Sie drei oder vier Anzündwürfel in die Mitte des Grills.
- ▶ Schichten Sie die Holzkohlebriketts pyramidenförmig um jeden Anzündwürfel auf.
- ▶ Der Abstand zwischen den Holzkohlebriketts und den Wänden des Grills muss mindestens 5 cm betragen.
- ▶ Maximale Holzkohlemenge: 2,5 kg.
- ▶ Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem Stabfeuerzeug oder einem langen Streichholz an.



WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus und kein Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten!

Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!

- ▶ Schichten Sie die Holzkohle pyramidenförmig im Grill auf. Warten Sie einen Moment, bis die Holzkohle gut brennt und verteilen Sie die Holzkohle dann gleichmäßig im Grill. Sobald die Holzkohle glüht und mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, ist der Grill einsatzbereit.

Grill anzünden



Warnung: Die Holzkohle wird sehr heiß: treffen Sie entsprechende Vorkehrungen.

- ▶ Berühren Sie die Metallteile des Grills nicht, da diese heiß werden können.
- ▶ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn die Holzkohle mit Asche umgeben ist.
- ▶ Grillen Sie keine Lebensmittel, solange die Holzkohle noch zündelt.

Vor dem Grillen

- ▶ Tragen Sie vor dem Grillen eine dünne Schicht Pflanzen- oder Speiseöl mit einem Pinsel auf den Grillrost auf, damit das Grillgut nicht am Rost haftet.
- ▶ Füllen Sie Holzkohle in den Grill, zünden Sie die Kohle an und lassen Sie sie brennen, bis sie rot glüht. Es wird empfohlen, mindestens 30 Minuten zu warten, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Den richtigen Zeitpunkt erkennen Sie daran, dass die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht umgeben ist.

Stichflammen beschränken

- ▶ Wenn Fett oder Saft vom Grillgut auf die heiße Holzkohle tropft, entstehen Stichflammen und Rauch. Der Rauch trägt zwar zum typischen Grillgeschmack des Grillguts bei, allerdings darf die Holzkohle nicht zu oft aufzündeln, damit das Grillgut nicht anbrennt.
- ▶ Um Stichflammen zu beschränken, ist es ratsam, vor dem Grillen von Fleisch überschüssiges Fett zu entfernen.
- ▶ Stichflammen können mit Natron oder Salz, das direkt auf die Kohlen gestreut wird, gelöscht werden.
- ▶ Schützen Sie immer Ihre Hände, wenn Sie am Grill stehen.



WICHTIG: Falls durch herabtropfendes Fett Flammen im Grill oder im Aschebehälter entstehen, warten Sie, bis das Feuer von selbst wieder ausgeht.
Nehmen Sie den Aschebehälter nicht ab und gießen Sie kein Wasser in den Grill/Aschebehälter.

Holzkohle hinzugeben

- ▶ Um während des Grillens Holzkohle hinzuzugeben, entfernen Sie zuerst das Grillgut.
- ▶ Nehmen Sie den Grillrost an dessen Griffen ab (schützen Sie dazu Ihre Hände). Es wird empfohlen, Grillhandschuhe oder Topflappen zu verwenden.

Grill löschen

- ▶ Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, löschen Sie die Holzkohle mit Sand oder einem Wasserlöscher.
- ▶ Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie die Asche entfernen.

Berücksichtigen Sie nachstehende Hinweise:

- Dieser Grill ist nur für den häuslichen Gebrauch im Freien bestimmt. Verwenden Sie diesen Grill nicht in Innenräumen!
- WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs!
- WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere von diesem Grill fern!
- WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus und kein Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten!
- Grillen Sie nicht, bevor die Holzkohle eine Ascheschicht hat.
- Warten Sie vor dem Grillen etwa 30 Minuten, bis die Holzkohle rot glüht und der Grill eine gleichmäßige Temperatur aufweist.
- Stellen Sie Ihren Grill immer auf einen stabilen Untergrund in sicherer Entfernung von Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Lassen Sie den angezündeten Grill NICHT unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Holzkohleasche entfernen.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, löschen Sie die Holzkohle mit Sand oder einem Wasserlöscher.
- Wenn Fett vom Grillgut auf die heiße Kohle tropft, können Stichflammen entstehen. Um solche Flammen zu löschen, halten Sie eine Sprühflasche mit Wasser bereit oder bestreuen Sie die Flammen mit Hefe oder Salz.



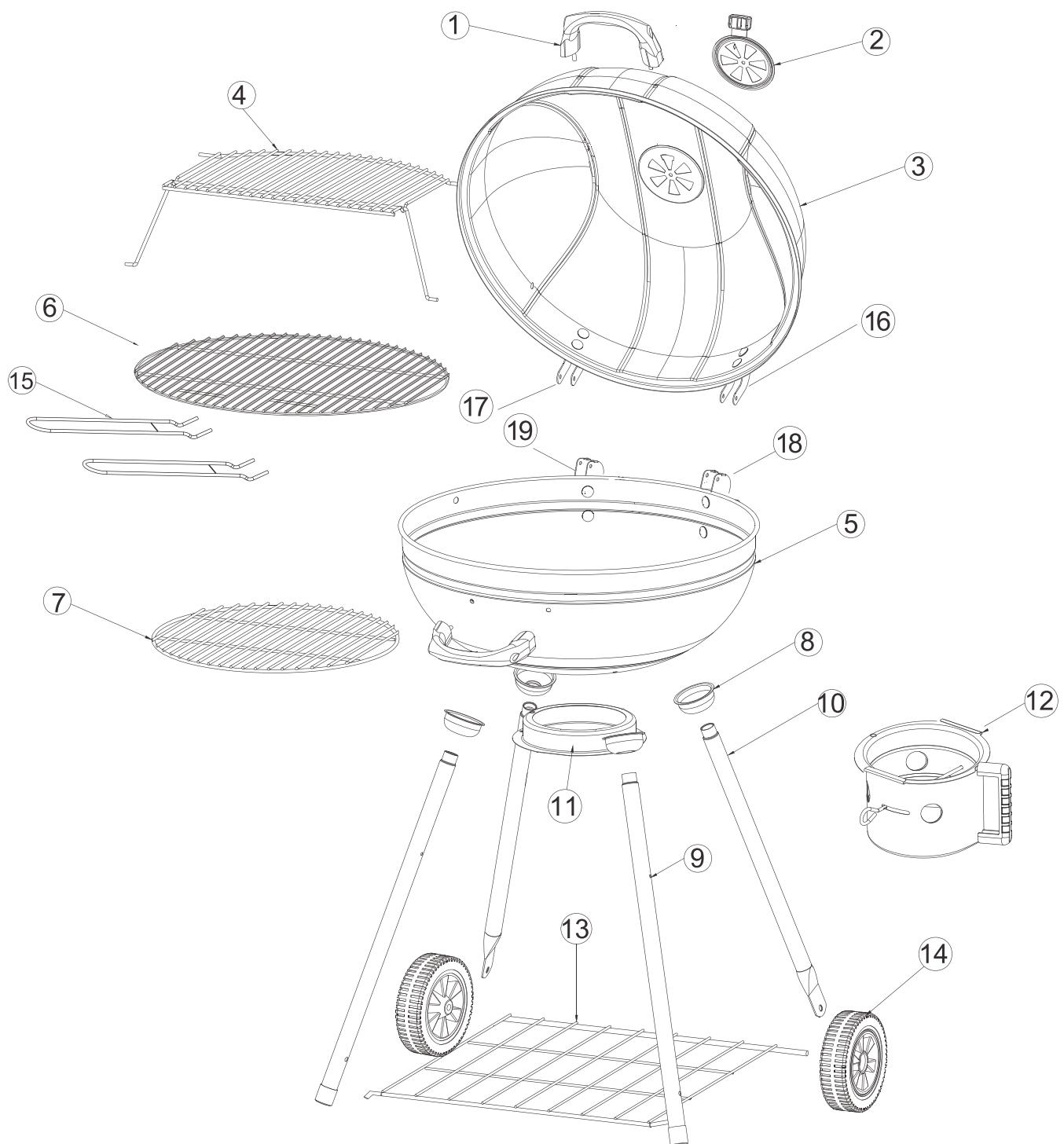
Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, wie zum Beispiel Wohnungen, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.



1. Der Grill muss vor dem Gebrauch auf eine stabile waagrechte Fläche gestellt werden.
2. Zwischen dem Anzünden der Holzkohle und dem Grillvorgang müssen mindestens 30 Minuten vergehen. Der Grill muss heiß sein.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle mit einer weißen Ascheschicht umgeben ist, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
4. **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs!
5. **WARNUNG!** Verwenden Sie diesen Grill nicht in Innenräumen!
6. **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere von diesem Grill fern.
7. Dieser Grill entspricht den geltenden Vorschriften.
8. Allerdings muss er beaufsichtigt werden und es sind einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
9. Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanfachen des Grills keinen Alkohol, kein Benzin und keine anderen brennbaren Flüssigkeiten, und halten Sie Kinder vom Grill fern.
10. Bedauerlicherweise geschehen jedes Jahr zahlreiche Unfälle. Die auftretenden Verbrennungen sind besonders schwer bei Kindern, da sich der Grill meistens auf deren Kopfhöhe befindet.
11. Fachen Sie die Flammen in einem Holzkohlegrill nicht mit Anzündern oder anderen brennbaren Produkten an. Reinigen Sie die Grillroste regelmäßig.
12. Um die Aufnahme hoher Dosen von Benzopyren (ein Abbauprodukt krebserregender Fette) zu vermeiden, halten Sie den Grillrost so weit wie möglich von der Wärmequelle entfernt oder entscheiden Sie sich alternativ für ein senkrechtes Grillmodell.
13. Zu verwendender Brennstoff: Holzkohle.
14. Maximale Menge für den Gebrauch: 2,5 kg.

Vorsichtsmaßnahmen:

15. Verwenden Sie Topflappen, Grillhandschuhe oder Utensilien, um während des Grillens Teile des Grills zu verstellen oder zu bewegen (zum Beispiel Lüftungsöffnungen, Griff, Aschebehälter oder Grillrost).
16. Verwenden Sie zur Montage des Grills Schutzhandschuhe.



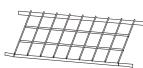
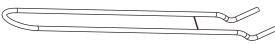
A		M5X12	X 1
B		M6X10	X 1
C *		M6X30	X 4
D		M8	X 2
E		M5	X 1
F		M6	X 5
G *		Ø 6	X 18
H		Ø 5	X 1
I		Ø 6	X 5
J		Ø 6X40	X 2
K		Ø 1.4X30	X 2
L		M6x16	X 8
M		M6	X 8
O		Ø 6	X 12

* C pré-assemblé / pre-assembled / voorgemonteerd / premontado / pré-montado / Bereits montiert 9 & 10.

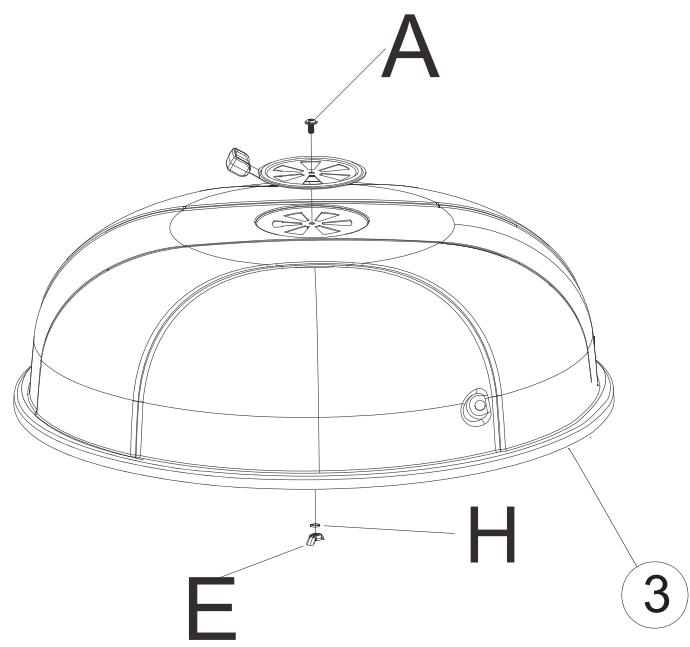
* G pré-assemblé / pre-assembled / voorgemonteerd / premontado / pré-montado / Bereits montiert 9 & 10.

Pièces de rechange / Spare parts / Reserveonderdelen /
Piezas de repuesto / Peças de reposição / Ersatzteile:

F		M6	X 1
L		M6x16	X 1
M		M6	X 1

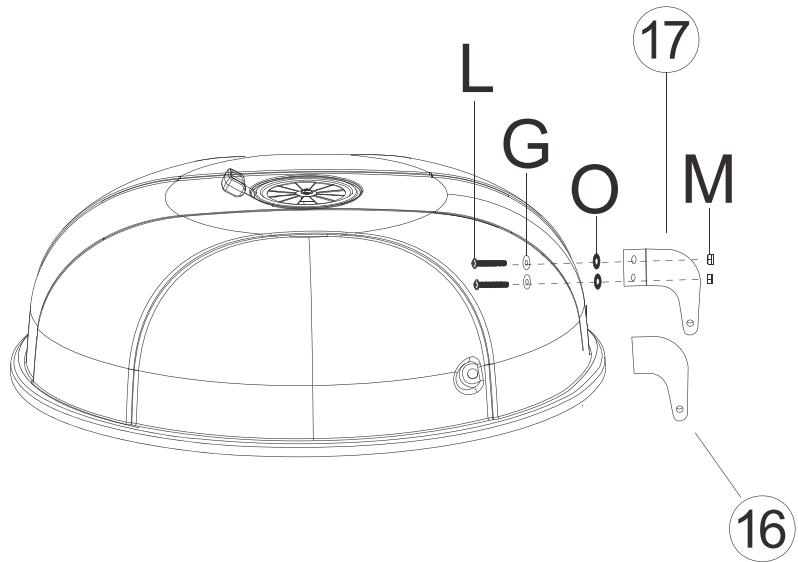
1		x2
2		x1
3		x1
4		x1
5		x1
6		x1
7	 (Grille foyer / charcoal grate / houtskoolrooster / rejilla para carbón / grelha de carvão / Holzkohlerost)	x1
8		x4
9		x2
10		x2
11		x1
12		x1
13		x1
14		x2
15		x2
16		x1
17		x1
18		x1
19		x1

1

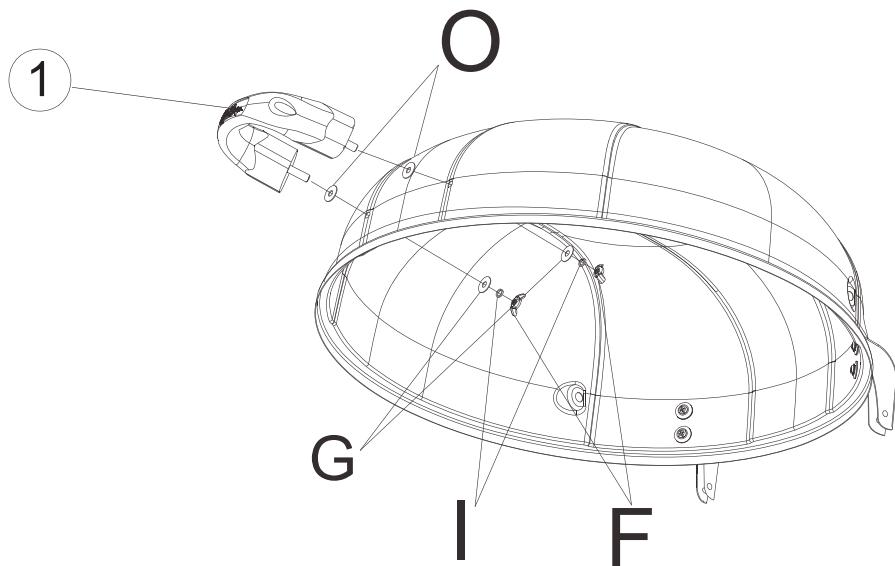


A		M5X12	x1
E		M5	x1
H		ø 5	x1

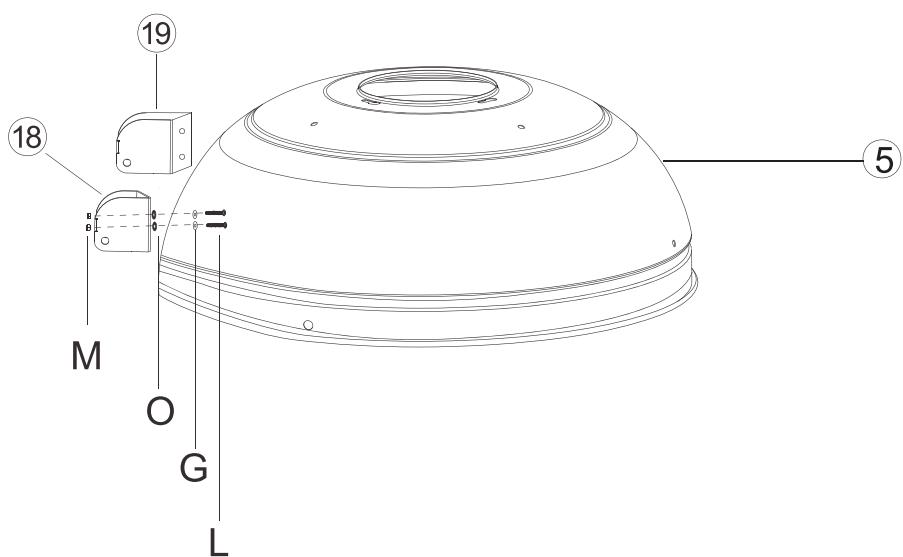
2



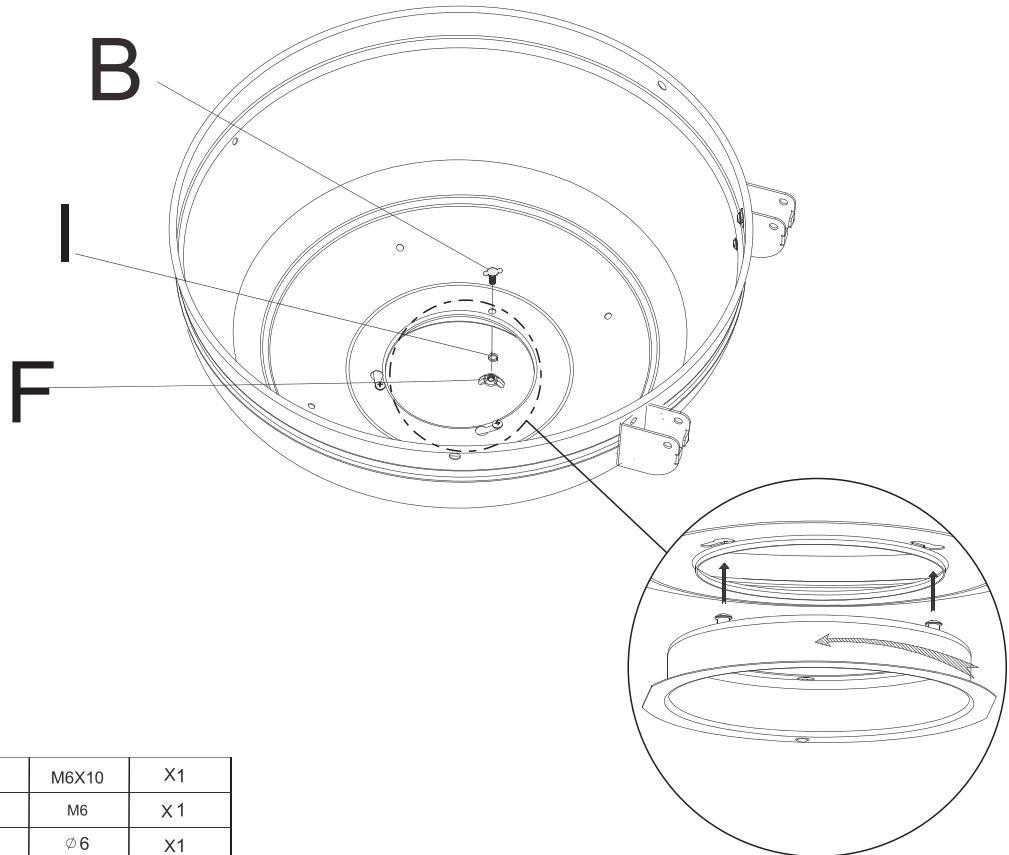
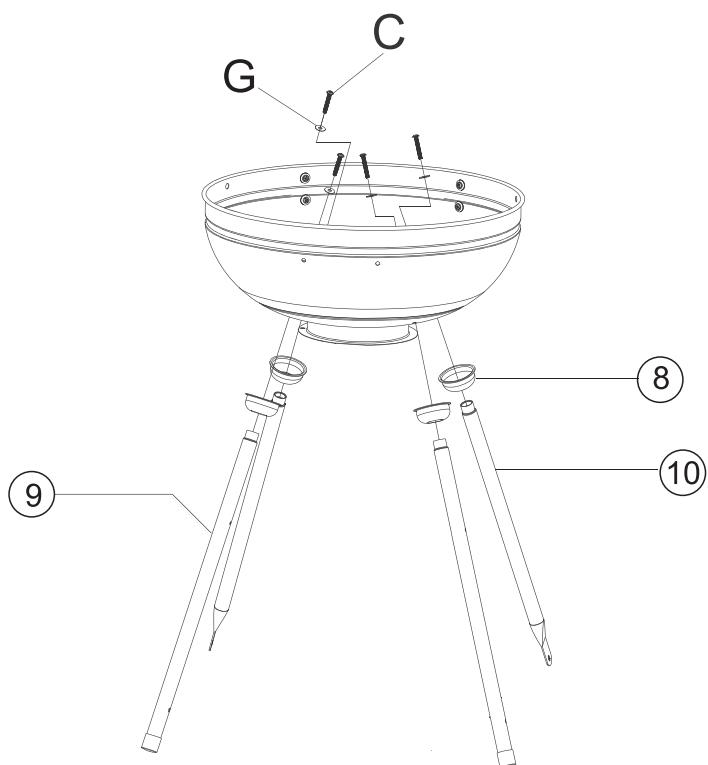
G		ø 6	x 4
L		M6x16	x 4
M		M6	x 4
O		ø 6	x 4

3

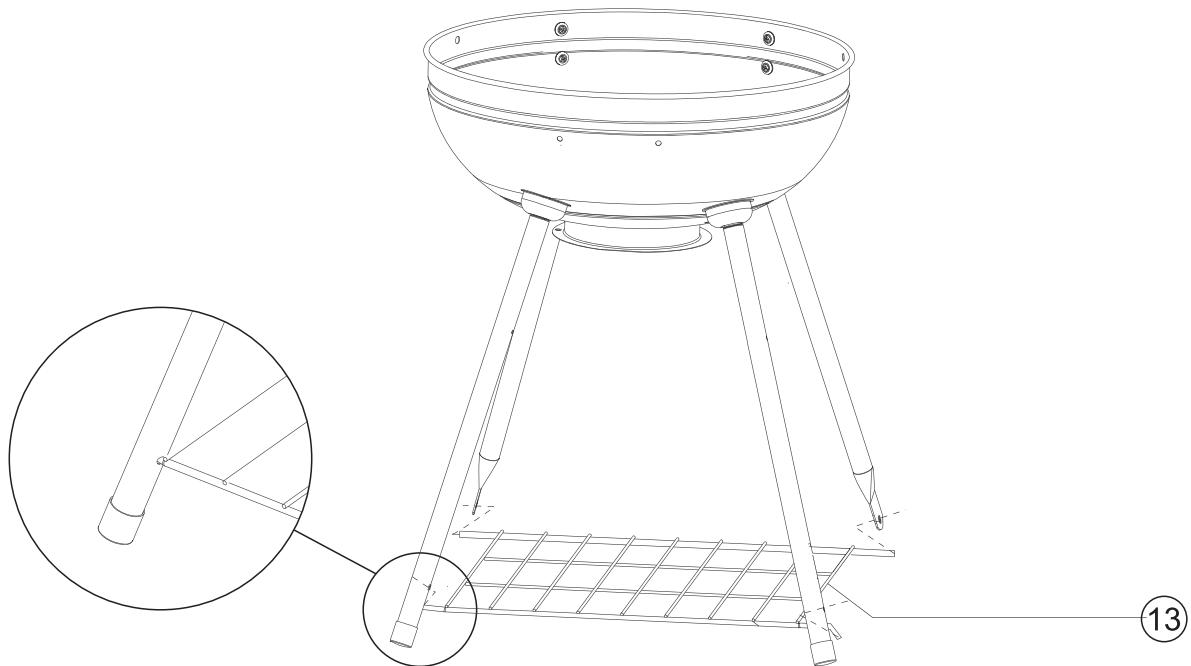
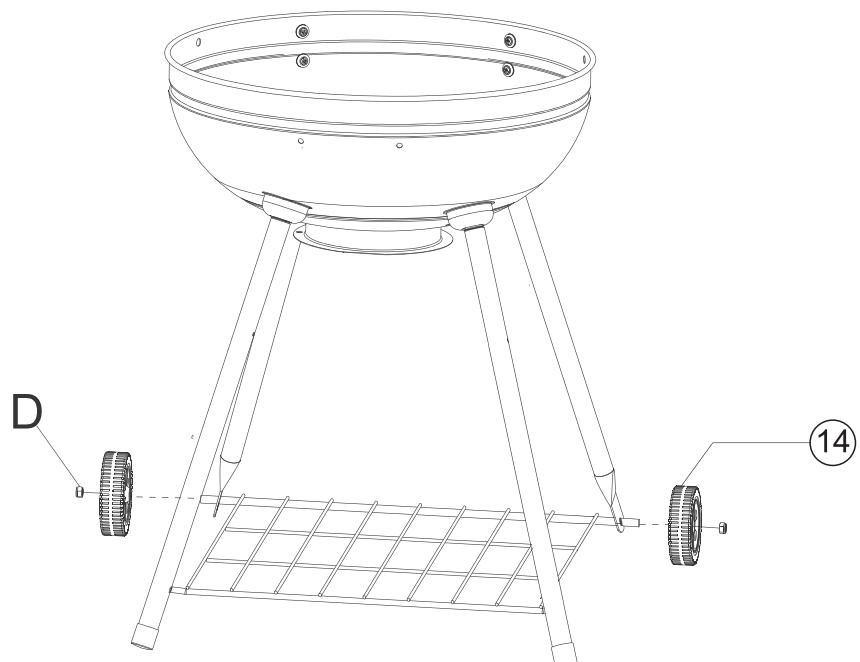
G	○	ø 6	x 2
F	□ □ □	M6	x 2
I	○	ø 6	x 2
O	○	ø 6	x 2

4

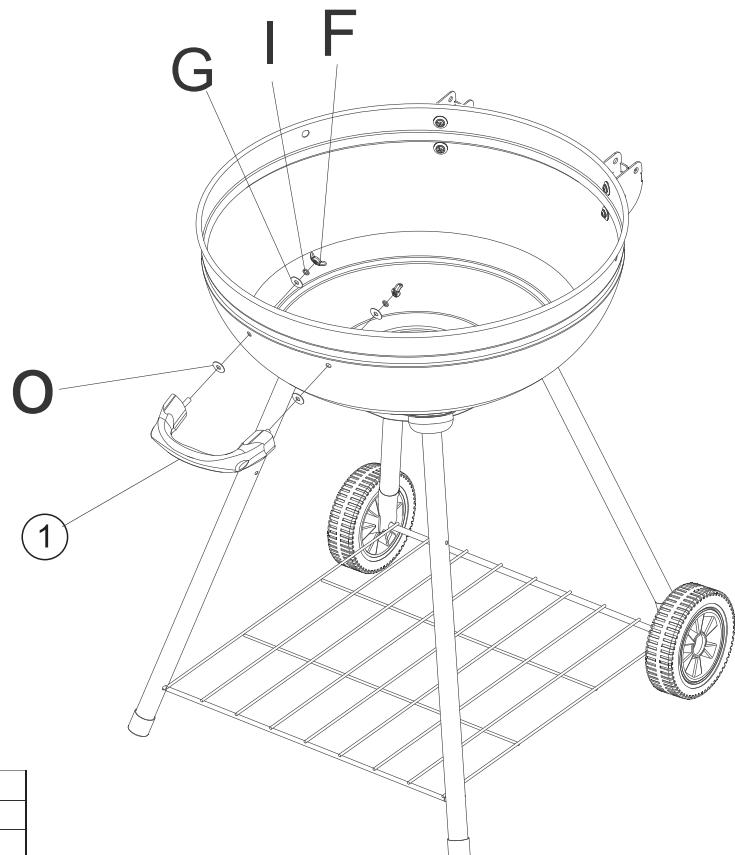
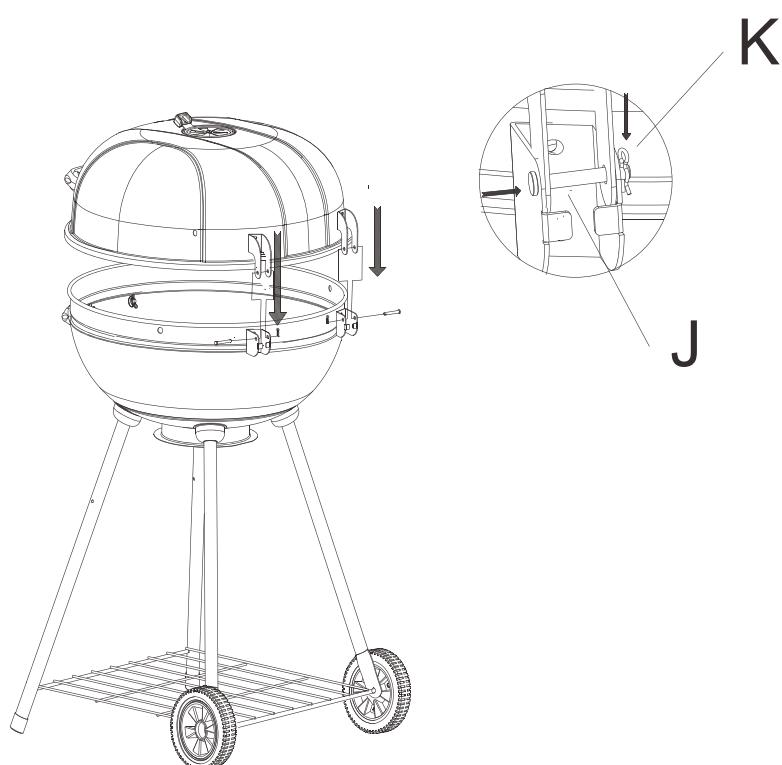
G	○	ø 6	x 4
F	□ □ □	M6	x 4
I	○	ø 6	x 4
O	○	ø 6	x 4

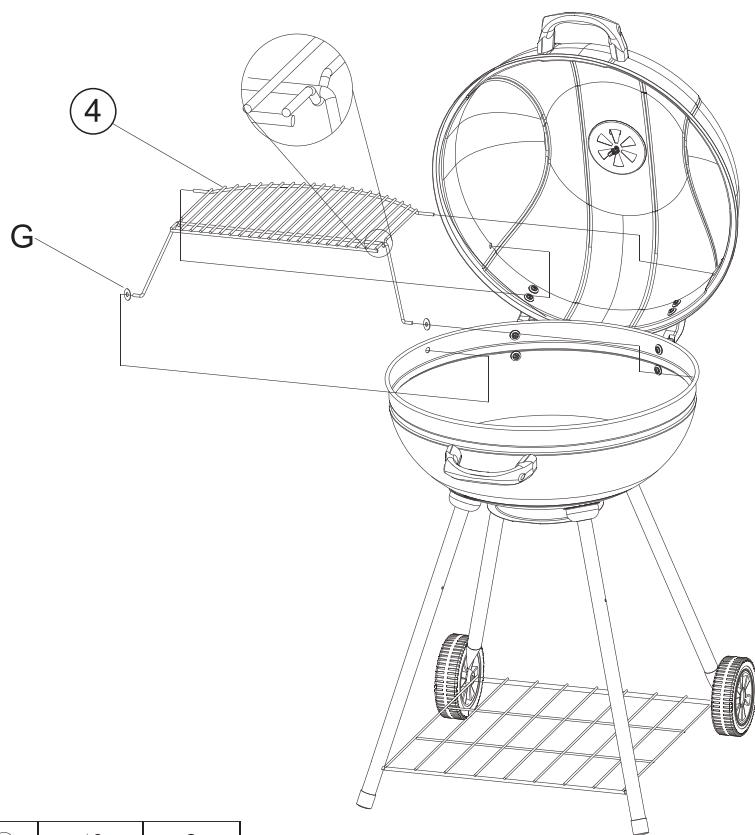
5**6**

C	⑧	M6X30	X 4
G		∅ 6	X 4

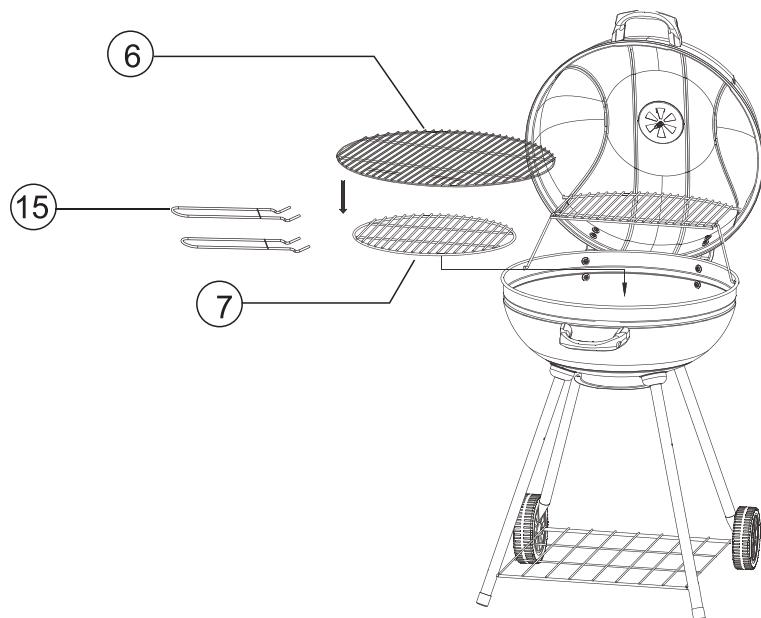
7**8**

D	●	M8	X 2
---	---	----	-----

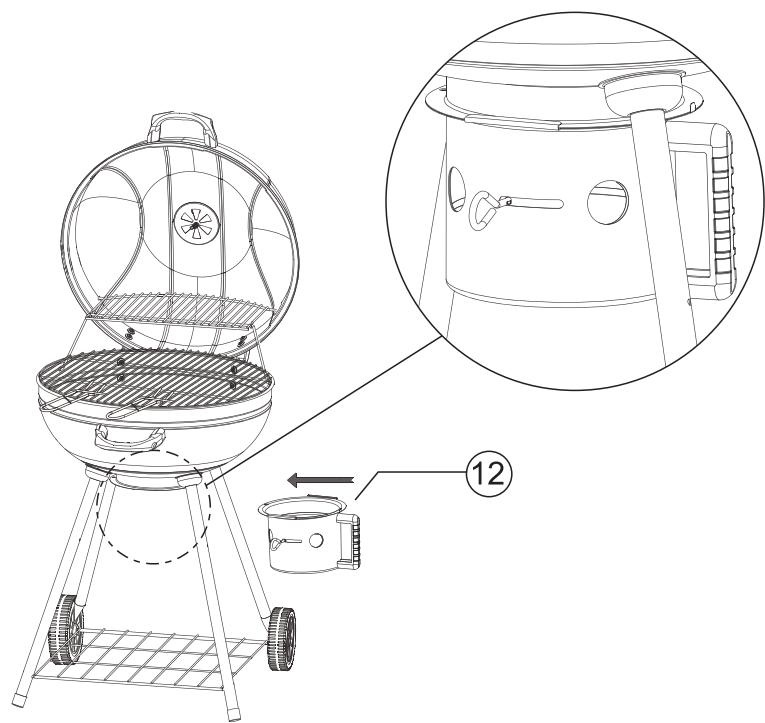
9**10**

11

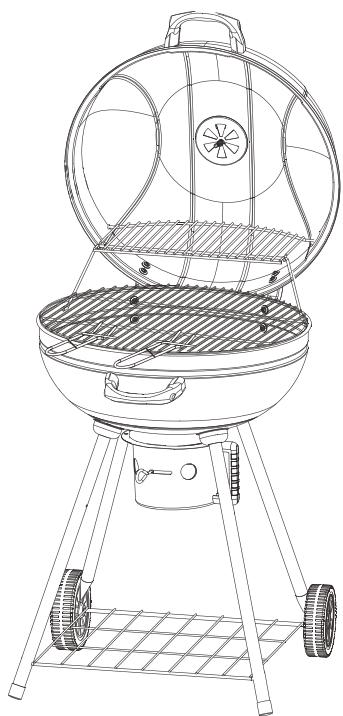
G	I	◎	ø6	x2
---	---	---	----	----

12

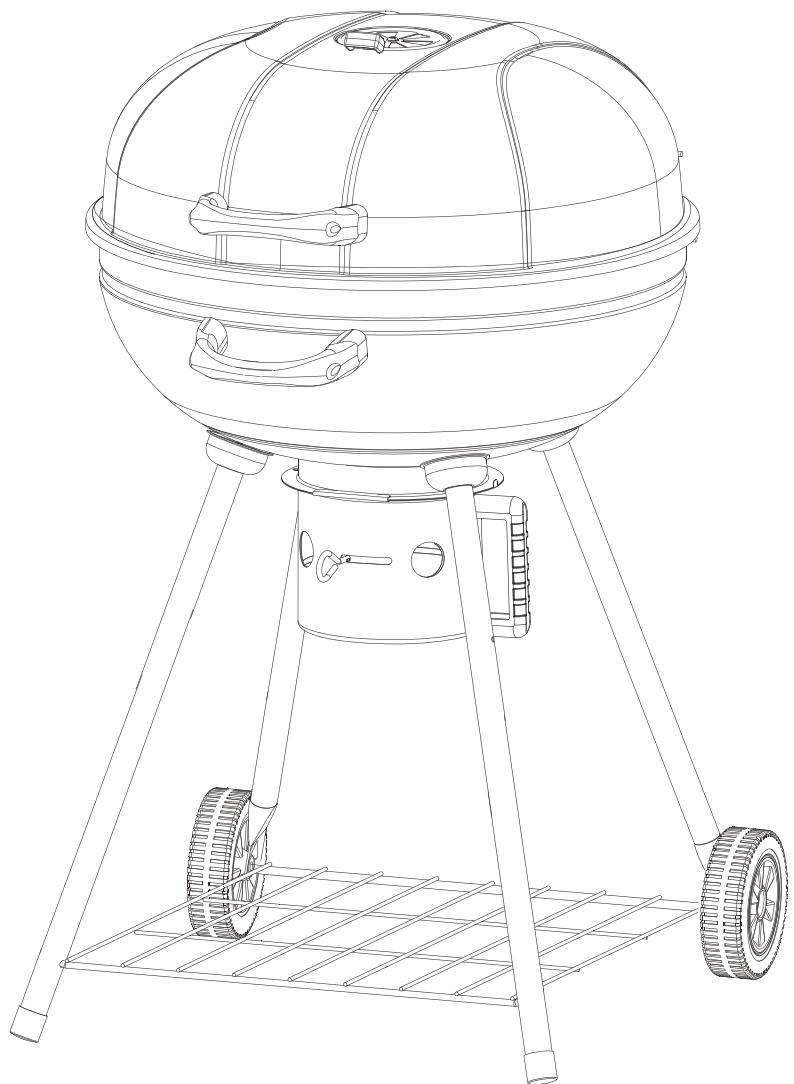
13



14



15



Made in P.R.C

GIFI DIFFUSION SAS-BP 40-ZI La boulbene 47300 Villeneuve / Lot-France /
Francia / Frankrijk / França / Frankreich