

# RAPPORT D'ESSAI

## TEST REPORT

**Demandeur :**  
**Applicant:**

GARDEN MAX  
236 Avenue Clément Ader  
59118 WAMBRECHIES  
FRANCE

**Date des demandes :**  
**Order date:**

04/06/2020

**Référence des demandes :**  
**Reference :**

Accord sur devis N°2020/6077

**Objet :**  
**Scope:**

Vérification de la conformité d'un barbecue à charbon de bois  
Verification of the conformity of a charcoal barbecue

**Documents de référence :**  
**Reference documents :**

- Norme NF EN 1860-1+A1 : août 2017  
European standard NF EN 1860-1: august 2017
- Décret n°2006-18 du 04/01/2006  
French regulation (decree n°2006-18 01/04/2006)

**Date de réalisation des  
essais**  
**Testing period**

Du /from 24/06/2020 au /to 01/07/2020

Réception appareil complet : 17/06/2020  
Complete appliance reception : 06/17/2020

**Identification de  
l'échantillon :**  
**Sample identification:**

Désignation / Designation : barbecue charbon de bois  
barbecue charcoal  
Marque / Brand: : COOK'IN GARDEN  
RPMM : GARDEN MAX  
Modèle / référence Model : TONINO CH527T  
Type : Ouvert - Fermé  
Grille de cuisson / cooking grid : 625 x 410 mm (2 grilles +1 plancha)

La reproduction du présent document n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

The reproduction of this test report is only authorised in its unabridged version

**Laboratoire national de métrologie et d'essais** • Etablissement public à caractère industriel et commercial

Siège social : 1, rue Gaston Boissier - 75724 Paris Cedex 15 • Tél. : 01 40 43 37 00 - Fax : 01 40 43 37 37

6331F0900-05 revB  
@lne.fr • lne.fr • RCS Paris 313 320 244 - NAF : 7120B - TVA : FR 92 313 320 244

## 1. OBJET / SUBJECT

Contrôle de la conformité de l'appareil aux documents de référence listés en page de garde.

Check of the conformity of the appliance to reference documents listed on the cover page.

### 1.1. NOTES /NOTES

Dans la suite de ce rapport : In the remainder of this report:

- les chapitres de la norme sont rappelés au niveau de chaque paragraphe, *each paragraph is annotated with the chapters of the standard,*
- les valeurs limites lorsqu'elles sont précisées dans la norme sont rappelées au niveau du critère concerné et en italique, *the limit values, where stated in the standard, are stated against the criterion in question and in italics,*
- le symbole [N.A.] correspond à Non Applicable, *the symbol [N.A.] indicates Not Applicable*  
[N.R.] à un essai Non Réalisé, *[N.R.] test No Realized,*  
[N.E.] à un aspect Non Examiné, *[N.E.] aspect Not Examined*  
[N.C.] à un essai Non Conforme, *[N.C.] Not conform test*  
[C.] à un essai Conforme, *[C.] Conform test*
- les éventuelles constatations supplémentaires (hors norme) sont signalées § 5.  
*any additional observations (not in the standard) are indicated in paragraph 5.*

Les informations présentes dans la notice et sur les marquages (appareil et emballage) sont des données fournies par le fabricant et ou le responsable de première mise sur le marché. La validité des résultats des paragraphes 3 et 4 de ce présent rapport peut être affectée par les informations fournies par cet organisme. Pour ces résultats, la responsabilité du LNE se limite à sa contribution à leur élaboration. *The data in the user manual and on the markings (device and packaging) of the sample are provided by the manufacturer or the head of the first placing the product on the market. The validity of the results of the paragraph 3 and 4 or this present report may be affected by the information provided by this company. For these results, LNE's responsibility is limited to its contribution to their elaboration.*

La conformité n'est déclarée que si le résultat de mesure est situé à l'intérieur de la zone de tolérance.

Conformity is declared only if the measurement result is within tolerance zone.

**Suite du rapport page suivante**  
**Report to be followed on next page**

## 1.2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL / DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Modèle « TONINO CH527T » marque « COOK'IN GARDEN », Responsable de la Première Mise sur le Marché (RPMM) : GARDEN MAX.

Model « TONINO CH527T » of barbecue brand « COOK'IN GARDEN », head of the first placing on the market (RPMM): GARDEN MAXI.

- Les composants du matériel complet (enregistré sous le numéro F1128), sont les suivants / The components of complete appliance (sample A registered under number F1128), are following
  - Un foyer métallique type demi fût / - A half-barrel metal fire pan
  - Un couvercle faisant office de pare-vent / A lid serving as a wind shield
  - Un chariot muni de deux roues / - A cart with two wheels
  - Deux grilles de cuisson et une plancha / Two cooking grids and a plancha
  - Une grille foyère réglable / - An adjustable charcoal grate
  - Une tablette latérale en acier / A steel side shelf
  - Un plateau inférieur / A lower tray

Ce modèle possède deux configurations (ouverte/fermé) et une position d'utilisation.  
This model has two configurations (open/closed) and one position of use.

## 1.3. INCERTITUDES DE MESURE / MEASUREMENTS UNCERTAINTIES

Le tableau ci dessous présente les incertitudes associées aux mesures réalisées. Ces valeurs prennent en compte l'incertitude de l'appareil de mesure ainsi que l'incertitude liée à la méthode. The table below presents the uncertainties associated with the measurements carried out. These values take account of the uncertainty of the measuring equipment and the uncertainty associated with the method.

Nature de la mesure	Unité	Incertitude
Mesure de l'écartement des barreaux Measurement of bar spacing	mm	1
Mesure de la surface du foyer Measurement of fire pan area	%	10%
Mesure de l'épaisseur du foyer Measurement of fire pan thickness	mm	0,05
Diamètre de broche / Spit diameter	mm	0,1
Angle du cône de la broche / Spit cone angle	°	3°
Longueur utile et totale de la broche Useful and total lengths of spit	mm	5
Dimensions des ouvertures du foyer Dimensions of fire pan openings	%	10 % pour 3 et 5 mm 6 % pour 15 mm 5 % pour 20 mm
Hauteur de grille / Height of grid	mm	0,5
Longueur de poignée / Handle length	mm	5
Profondeur du foyer / Fire pan depth	mm	0,5
Température du support pendant essai thermique Support temperature during heat test	°C	0,5°C
Conditions d'essais / Test conditions		
- température / temperature	°C	2
- humidité / humidity	%HR	5
- pression / pressure	HPa	5
Températures de surface / Surface temperatures	°C	0,5

Les référentiels ne mentionnent rien quant à la prise en compte des incertitudes.  
The standards do not mention anything regarding the inclusion of the uncertainties.

Suite du rapport page suivante  
Report to be followed on next page

**2. REGLES DE CONSTRUCTION ET EXIGENCES DE SECURITE**  
**RULES OF CONSTRUCTION AND SAFETY REQUIREMENTS**

**2.1. EXIGENCES GENERALES / GENERAL REQUIREMENTS**  
 (NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.1./4.2.4.)

Dans le cas de produit de type « valise », il est possible de le monter selon la notice avec les outils fournis si nécessaire. In the case of a product of "valise" type, it is possible to assemble it in accordance with the instructions, using the tools supplied if necessary.

Absence de bavures *Absence of burrs*

Absence d'arêtes vives *Absence of sharp edges*

Absence d'aspérités dangereuses *Absence of dangerous rough areas*

Parties accessibles des composants du barbecue en tôles ou tubes *Accessible parts of components of the barbecue in sheet metal or tube*

Si l'épaisseur est inférieure à 0,7 mm aspect des bords  
*If less than 0.7 mm thick, presentation of edges*

Placé horizontalement, il est possible de changer la position du foyer et d'introduire ou de sortir les accessoires du barbecue suivant les instructions de la notice d'utilisation. Le barbecue ne se renverse pas et ses composants ne se détachent ni ne se déplacent de telle sorte qu'ils puissent remplir leur office :  
*Placed horizontally, it is possible to change the position of the fire pan and to introduce or withdraw the accessories of the barbecue, following the instructions for use. The barbecue does not tip over and its components do not become detached or move in such a way that they no longer fulfil their purpose after:*

- Suite à essais selon NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.5  
*Tests in accordance with NF EN 1860-1 § 5.5 and 2017 § 5.5.*
- Suite à essais selon NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.2  
*Tests in accordance with NF EN 1860-1 § 5.2 and 2017 § 5.2.*

Lors des essais décrits aux paragraphes 5.2 et 5.4 de la norme NF EN 1860- 2017, les exigences suivantes ont été respectées *during the test described in paragraphs 5.2 and 5.4 of the NF EN 1860-1 : 2017 standard, the following requirements were met :*

- Aucune déformation des parties constitutives ne compromet l'utilisation et/ou la sécurité du barbecue *no deformation of the constituent parts compromised the use and/or safety of the barbecue*
- Aucun composant ne s'est rompu, renversé ou n'est tombé *no component broke, tipped over or fell*
- Aucune apparition de fissures *no cracks appeared*
- Aucun composant ne se détache *no component detached itself*
- Absence de chute de combustible *no charcoal fell out*
- Bonne tenue des revêtements des parties en contact avec les mets à griller  
*the coating of the parts in contact with the food to be grilled adhered well*
- Absence d'inflammabilité de l'appareil  
*the appliance did not exhibit flammability*
- Absence d'inflammation du papier de soie et roussissement du contreplaqué  
*The tissue paper did not catch fire and the plywood did not char*

N.A
C
C
C
C
Couvercle : 0,59 mm (Tôle repliée aplatie) (Lid)
Plateau inf : 0,70 mm (lower tray)
Tablette : 0,89 mm (side shelf)
N.A
C
C
C
C
C
C
C
C
C
C

**Suite du rapport page suivante**  
 Report to be followed on next page

**2.2. GRIL / GRILL (NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.1.)**

**2.2.1. Exigences de construction / Constructional requirements**

Distance entre les barreaux du gril (<20 mm) <small>Distance between bars grill (&lt;20 mm)</small>	C 9,5 mm
Surface du foyer <small>Area of each fire pan</small>	24,57 dm <sup>2</sup>
Surface utile de la grille au-dessus du foyer (>80 % surface foyer) <small>Useful area of grill above fire pan (&gt;80 % of fire pan area)</small>	25,63 dm <sup>2</sup> 104,3 %
Surface utile de la grilles <small>Useful area of grill</small>	25,63 dm <sup>2</sup>
L'appareil est muni d'un gril faisant office de grille foyère <small>The appliance is fitted with a grill serving as fir grid</small>	Oui
Si oui son ouverture maximale < 20 mm <small>If yes, its maximum opening is &lt; 20 mm</small>	C 16 mm
Réglage du gril en hauteur possible <small>Grill can be adjusted in height</small>	Position unique
Nombre de poignée et longueur utile (2 si Lmax > 400 mm) <small>Number of handles (2 if Lmax &gt; 400 mm)</small>	2 poignées (2 handles) (Pour réglage grille foyère) Longueur 115 mm (length)
Présence d'une poignée amovible <small>Presence of a removable handle</small>	Oui
Manipulation sans risque de contact avec le gril <small>Manipulation without risk of contact with the grill</small>	C
Contact possible avec le combustible lors d'une charge du barbecue à 75 % de sa capacité <small>Contact with the charcoal possible when barbecue loaded to 75 % of its capacity</small>	C
<u>En position verticale</u> : <small>In vertical position:</small>	
Distance grille foyère - bords du foyer (< 20 mm) <small>Distance grill-fire pan - edges of fire pan (&lt; 20 mm)</small>	N.A

**2.2.2. Manutention et résistance à la charge / Handling and load resistance (NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.5/5.6.)**

Le gril est chargé conformément au paragraphe 5.5 des textes de référence, les constatations suivantes sont faites conformément aux exigences des normes de référence : The grill is loaded in accordance with paragraph 5.5 of the reference texts, the following observations are made in accordance with the requirements of the standards:

Manipulation des accessoires chargés satisfaisante <small>Manipulation of the loaded accessories satisfactory</small>	C
Le gril reste sur ses supports <small>The grill remains on its supports</small>	C
Des poignées démontables ou amovibles maintiennent le gril de telle sorte qu'il est impossible de basculer <small>Removable handles maintain the grill such that it cannot tip</small>	N.A

**suite du rapport page suivante**  
 Report to be followed on next page

Le gril est chargé conformément au paragraphe 5.6 du texte de référence, les constatations suivantes sont faites conformément aux exigences de la norme :  
The grill is loaded in accordance with paragraph 5.6 of the reference text, the following observations are made in accordance with the requirements of the standard:

Charge du gril (0,5 kg/dm<sup>2</sup>) plan horizontal

Grill loaded (0.5 kg/dm<sup>2</sup>) in a horizontal plane

La déformation de chaque barre est inférieure à 5 % de sa longueur  
The deformation of each bar is less than 5 % of its length

12,5 kg
C

### 2.3. Essais thermiques / Heat tests

Suite aux essais thermiques réalisés conformément au paragraphe EN 1860-1 2017 § 5.2.  
Following the heat tests carried out in accordance with paragraph EN 1860-1 2017 § 5.2

Ecartement entre les barreaux du gril < 20 mm

Spacing between the bars of the grill < 20 mm

C
9,5 mm

Comportement du foyer pendant les essais thermiques satisfaisant (absence de fonte et de fissure)

Behavior of fire pan during satisfactory heat tests (no melting or cracking)

C
---

#### 2.3.1 Cuisson directe (avec couvercle ouvert)

(NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.2.2.3/5.2.3.)

Lors de l'essai thermique les élévations de températures sont inférieures aux limites fixées.  
During the thermal test the temperature rises remain lower than the limits fixed;

C
Charbon de bois : 1,7 kg (par Foyer) charcoal
Support : + 13,1 K Support
Poignée grille : + 15,2K (Grid handle)
Poignée appareil : + 6,1 K (device handle)
Temp amb moy : 22,8 °C room temperature

#### 2.3.2 Cuisson à l'étouffée (avec couvercle fermé et ventilation ouverte)

NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.2.2.2.

Lors de l'essai thermique les températures sont inférieures aux limites fixées.  
During the heat test the temperatures remain lower than the limits fixed;

C
Charbon de bois : 1,3 kg (charcoal):
Cuisson à l'étouffée : > à 200°C pendant : 42 min Stewing (with lid closed)
Support : +18,2 K (support)
Poignée appareil : + 11,7 K (device handle)
Poignée couvercle : +26,7 K (lid handle)
(Matière plastique)
Temp amb moy : 21,6 °C (room temperature)

suite du rapport page suivante  
Report to be followed on next page

### 2.3.3 Combustibilité

(NF EN 1860-1+A1:2017 § 5.3.)

Comportement du foyer pendant les essais thermiques satisfaisant (absence de fonte et de fissure)

Behavior of fire pan during satisfactory heat tests (no melting or cracking)

C
---

### 2.4. BROCHE / SPIT

(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.2.)

Essai non réalisé (accessoire non disponible pour ce modèle)

Non-feasible test (accessory not envisaged)

### 2.5. FOYER / FIRE PAN

(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.3)

Épaisseur du foyer (sans revêtement)

Thickness of fire pan (without coating)

Nature du foyer Nature of fire pan

Nature du revêtement Nature of coating

Dimensions du foyer fire pan dimensions

La profondeur du foyer est supérieure à : The depth of the fire pan is greater than:

- 60 mm pour une grille de dimension > 400 mm  
60 mm for a grid with dimension > 400 mm

sur plus de 80 % de sa surface. over more than 80 % of its area.

Sinon il est équipé d'une grille foyère et d'un cendrier

If not, it is equipped with a fire grid and an ash pit

Dans le cas de plusieurs positions possibles, le foyer peut être immobilisé dans chacune des positions possibles In the case of several possible positions, the fire pan can be immobilized in each possible position

Lors de l'essai de perforation, la partie à contrôler n'a pas été perforée

During the perforation test, there was no perforation of the part to be monitored

Présence d'ouverture dans le fond du réceptacle

Presence of opening(s) in the base of the pan

Nombre (max 4) Number (max 4)

Dimension (max 50 mm<sup>2</sup> et Ø pour sphère de 3 mm de Ø) suite à essai thermique selon paragraphes 5.2 ou 5.3 des textes de référence Dimension (max 50 mm<sup>2</sup> and Ø for sphere of 3 mm Ø) following heat test in accordance with paragraph 5.2 or 5.3 of the reference texts

C 0,90 mm
Acier Steel
Peinture Paint
630 x 390 mm
C 70 mm sur 100 % Oui Yes
N.A
N.A
Non
N.A
N.A

suite du rapport page suivante  
Report to be followed on next page

Présence d'ouvertures supplémentaires <b>hors fond</b> Presence of additional openings not in the base	Non
Forme et Surface (8 mm de Ø sinon 50 mm <sup>2</sup> max) suite à essai thermique selon paragraphes 5.2 ou 5.3 des textes de référence Shape and area (8 mm Ø, otherwise 50 mm <sup>2</sup> max) following heat test in accordance with paragraph 5.2 or 5.3 of the reference texts	N.A
Présence d'un dispositif de récupération de cendre Presence of an ash recovery device	Oui (le foyer faisant office de cendrier)
Le réceptacle à cendre est suffisamment dimensionné, sa conception est sûre (absence de chute) The ash receptacle is sufficiently large, its design is safe (will not fall)	Oui

**2.6. CENDRIER / ASH COMPARTMENT**  
(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.4.)

Epaisseur du cendrier (sans revêtement) Thickness of ash compartment (without coating)	C 0,90 mm
---	--------------

**2.7. RECOLTE-SAUCE / JUICE COLLECTION**  
(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.5.)

Essai non réalisé (accessoire non disponible pour ce modèle)  
Non-feasible test (accessory not envisaged)

**2.8. PIÈTEMENT / BASE**  
(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.6.)

L'appareil est muni d'un piétement sécurisé et efficace The appliance is provided with a safe and effective base	C
Lors de l'essai réalisé conformément aux textes de référence, le piétement résiste et l'appareil ne bascule pas. During the test carried out in accordance the reference texts, the base resists and the appliance does not tip.	C
Lors du déplacement de l'appareil le piétement à roues reste fonctionnel (pas de chute de composant ou accessoire) When moving the appliance, the wheeled base remains functional (no component or accessory falls off)	C
Un dispositif de préhension est prévu pour déplacer l'appareil en toute sécurité A gripping device is provided to move the appliance in complete safety	C

**2.9. POIGNEES / HANDLES**  
(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.7.)

L'appareil est muni de poignées(s) de préhension The appliance is provided with handle(s)	Oui
Longueur utile des poignées de préhension Useful length of handles	140 mm

**2.10. MOTEUR / MOTOR**  
(NF EN 1860-1+A1:2017 § 4.2.8.)

Essai non réalisé (accessoire non disponible pour ce modèle)  
Non-feasible test (accessory not envisaged)

**suite du rapport page suivante**  
Report to be followed on next page

**3. ASPECT DOCUMENTAIRE / DOCUMENTARY ASPECT**

**3.1 DESIGNATION ET MARQUAGE SUR LE PRODUIT / DESIGNATION AND MARKING ON THE SAMPLE**  
 (NF EN 1860-1+A1:2017. § 6. et ANNEXE B)

<b>Intitulé du marquage</b> <i>Title of marking</i>	<b>Libellé / Wording</b>	<b>Emplacement position</b>	<b>Lisibilité Legibility</b>
Nom/adresse du responsable mise sur marché <i>Name/ adress of responsible person, 1st market placement</i>	SAS GARDEN MAX Wambrechies FRANCE	Plateau inf <i>lower tray IM</i>	C
Identification du modèle <i>Identification of model</i>	TONINO CH527T	Plateau inf <i>lower tray</i>	C
Avertissement <i>Warning</i> "ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu."	« Attention, ne...feu »	Plateau inf <i>lower tray</i>	C
Présence, couleur et dimensions des pictogrammes avertissant des risques liés à l'intoxication au monoxyde de carbone <i>Presence, colors and dimensions of the pictograms warning the poisoning risks against the carbon monoxide</i>	C Plateau inf <i>lower tray</i>		
Marquage effectué par <i>Marking carried out by</i>	Etiquetage, <i>handtag</i>		
Langue du marquage <i>Language of marking</i>	Français <i>French</i>		
Durabilité des marquages satisfaisante <i>Durability of the marks satisfactory</i>	C		
Contraste des marquages satisfaisant <i>Contrast of the marks satisfactory</i>	C		
Hauteur des caractères satisfaisante <i>Height of the capitals satisfactory</i>	C		

**3.2 EMBALLAGE / PACKAGING**  
 (DECRET 2006-18 DU 4 JANVIER 2006 ET NF EN 1860-1+A1:2017. § 8)

<b>Intitulé du marquage</b> <i>Title of marking</i>	<b>Intitulé et jugement</b> <i>Compliance</i>
Nom/adresse du responsable mise sur marché <i>Name / brand of responsible person, 1st market placement</i>	C
Identification du modèle <i>Identification of model</i>	C
Avertissement <i>Warning</i> "ATTENTION ! ne pas utiliser d'alcool..."	C
Présence, couleur et dimensions des pictogrammes avertissant des risques liés à l'intoxication au monoxyde de carbone <i>Presence, colors and dimensions of the pictograms warning the poisoning risks against the carbon monoxide</i>	C

**suite du rapport page suivante**  
 Report to be followed on next page

**3.3 NOTICE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS FOR USE**  
 (NF EN 1860-1+A1:2017. § 7 et ANNEXE B)

<b>Référence de la notice</b> User manual version number	CH527T – Version 2020 26/08/2019 + Version 1 CH527T-2020 26/08/20
---	--

<b>Sont indiqués dans la notice :</b> Are indicated in the manual	<b>Présence</b>
Désignation du modèle avec nomenclature et vue éclatée (a) Designation of model with parts list and exploded view (a)	C
Les indications relatives à l'installation sur un support stable (b) Indications regarding installation on a stable base (b)	C
Le descriptif de montage approprié avec schémas (c) Appropriate description of assembly with diagrams (c)	C
Les indications relatives à l'utilisation en toute sécurité (d) Indications regarding safe use (d)	C
Le mode de conditionnement pour le 1 <sup>er</sup> allumage (e) How to prepare for 1st lighting (e)	C
Le(s) combustible(s) et la quantité maximale à utiliser (f) The fuel(s) and the maximum quantities to be used (f)	C
Le mode d'allumage correct (g) The correct lighting method (g)	C
Le type de pile ou batterie à utiliser (moteur) (h) The type of battery to use (motor) (h)	N.A
Les colles à utiliser dans le cas d'appareils fixes (i) The glues to be used in the case of fixed appliances (i)	N.A
Les pictogrammes avertissant des risques liés à l'empoisonnement au monoxyde de carbone Pictograms warning the poisoning risks against the carbon monoxide	C

Les avertissements suivants : (j) The following warnings: (j)

« Attention ! ce barbecue va devenir très chaud, ne pas le déplacer pendant son utilisation »	C
« Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés »	C
« Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue »	C
« Attention ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques »	C
« 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 »	C

**suite du rapport page suivante**  
 Report to be followed on next page

#### 4 BILAN DE LA VERIFICATION / RESULT OF THE VERIFICATION

CONFORMITE AU DECRET N°2006-18 DU 04/01/2006, A LA NORME NF EN 1860-1+A1 :2017 (DONT ANNEXE B - CAS DE LA FRANCE)

##### ASPECT TECHNIQUE / TECHNICAL ASPECT

- Conforme / conform.

##### ASPECT INFORMATIF ET DOCUMENTAIRE / INFORMATION AND DOCUMENTARY ASPECTS

- Notice / manual : satisfaisant / conform
- Marquages / Marking : satisfaisant / conform
- Emballage / packaging : satisfaisant / conform

#### 5 REMARQUES COMPLEMENTAIRES POUR LE DEMANDEUR ADDITIONAL REMARKS FOR THE PERSON REQUESTING THE TEST

- Pas de remarque.  
No remark.

Trappes, le 10/07/2020  
Trappes,07/10/2020

Réalisation des Essais  
Farid MEBROUKI

Le Responsable Technique



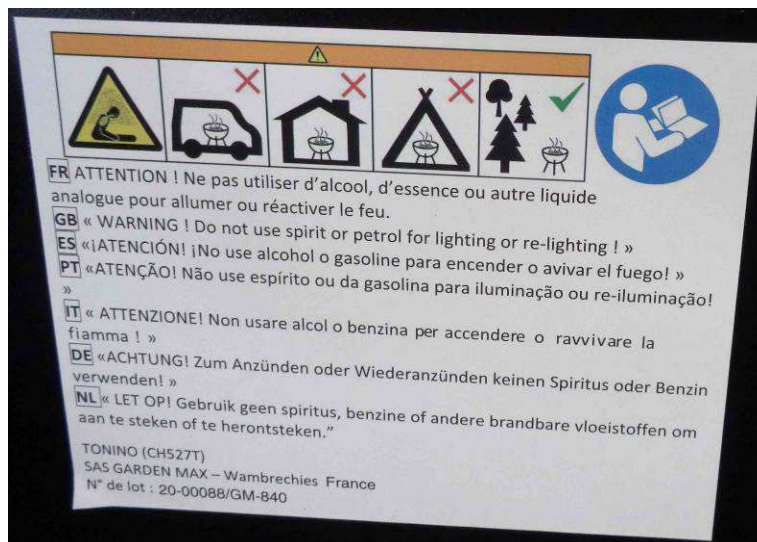
Laurent LIEVAL

Les résultats mentionnés ne sont applicables qu'aux échantillons, aux produits ou aux matériels soumis au LNE et tels qu'ils sont définis dans le présent document.  
The results quoted apply only to the samples, products or materials submitted to LNE and as defined in this document.

APPAREIL TESTE  
TESTED APPLIANCE



VUE DE FACE  
FACE VIEW



MARQUAGES SUR L'APPAREIL  
MARKINGS ON THE DEVICE



**PRÉCAUTIONS D'USAGE**  
FR « Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu » GB « WARNING ! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting ! » ES « ¡ ATENCIÓN ! No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego » IT « ATTENZIONE! non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! » PT « ATENÇÃO ! Não use espírito ou da gasolina para a iluminação ou re-iluminação » NL « LET OP ! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken » DE « ACHTUNG ! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden ! »

Poids brut et net : GW/NW=31/27.5kg  
Dimensions carton : 78×54×32cm  
Numéro de lot : 20-00088/GM-840  
Carton 1/1  
Fabriqué en Chine / RPC

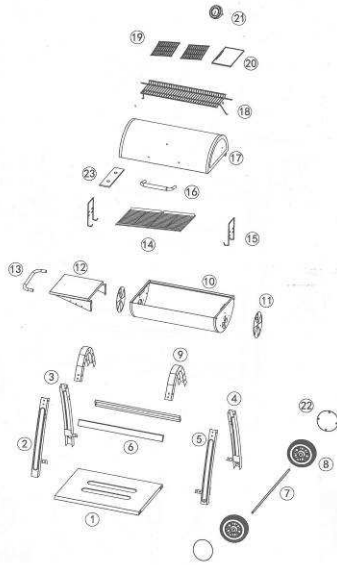
Conception et distribution SAS GARDEN MAX  
236 avenue Clément Ader  
59118 WAMBRECHIES FRANCE

**PENSEZ AU TRI !** ENSEMBLE RÉDUISONS L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES EMBALLAGES

**MARQUAGES EMBALLAGE**  
MARKING PACKAGING

cook'in garden

TONINO



CH527T - Version 2020 26/08/2019

GARDEN MAX  
2/7

cook'in garden

TONINO

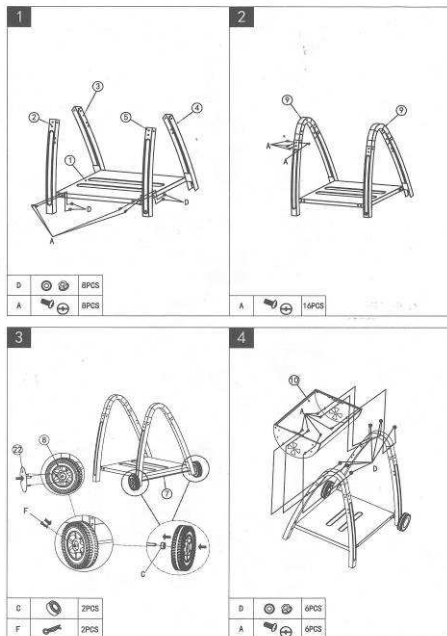
① *1	② *1 (LF)	③ *1 (LB)
④ *1 (RB)	⑤ *1 (RF)	⑥ *2
⑦ *1	⑧ *2	⑨ *2
⑩ *1	⑪ *2	⑫ *1
⑬ *1	⑭ *1	⑮ *2
⑯ *1	⑰ *1	⑱ *1
⑲ *2	⑳ *1	㉑ *1
㉒ *2	㉓ *1	
A M6-14*48	B 01, 2*21*2	C *2
D M6*16	E M6*2	F 01, 5*28*2
G 06*2		

CH527T - Version 2020 26/08/2019

GARDEN MAX  
3/7

cook'in garden

TONINO

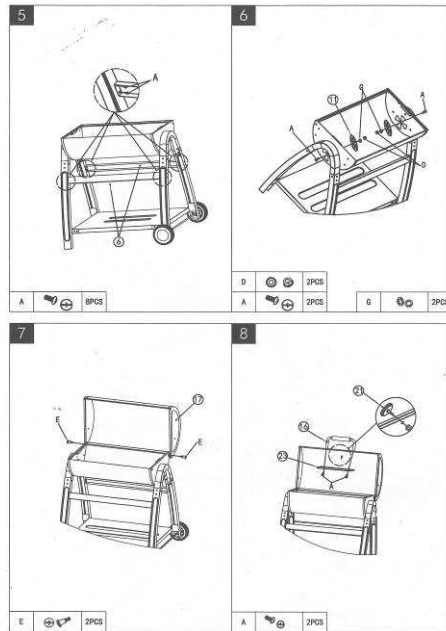


CH527T - Version 2020 26/08/2019

GARDEN MAX  
4/7

cook'in garden

TONINO



CH527T - Version 2020 26/08/2019

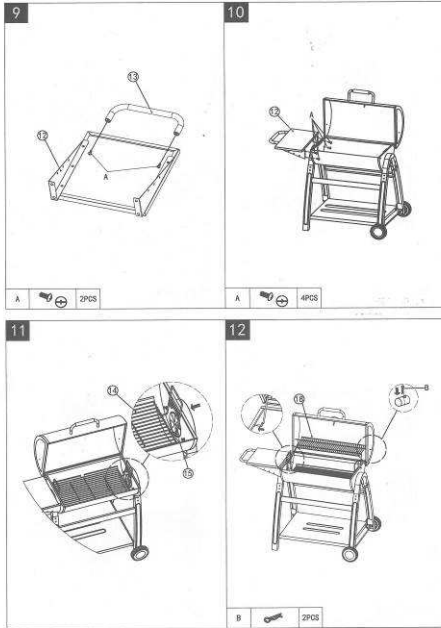
GARDEN MAX  
5/7

cook'in garden

TONINO

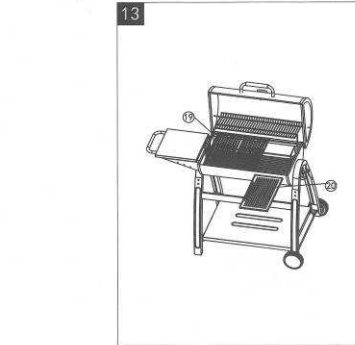
cook'in garden

TONINO



CH527T - Version 2020 26/08/2019

GARDEN MAX  
6/7



CH527T - Version 2020 26/08/2019

GARDEN MAX  
7/7



**FR**  
**Conservier le présent manuel pour consultation ultérieure**

**LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATERIELS PAR INCENDIE.**

**1. Règles de sécurité :**

**ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

**ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.**

Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et provoquer des blessures graves, voir mortelles.

**ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**

Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN1810-3.

**ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

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.

- Ce barbecue doit être installé sur un support horizontal et stable avant utilisation.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil.
- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 1.5m de tout matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas correctement en place.
- Ne portez pas de vêtements synthétiques, ni comportant des emmanches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vents forts.
- N'utilisez pas d'eau pour réduire les flammes intenses.
- **Combustibles :** seuls les combustibles suivants sont autorisés : charbon de bois ou briquettes de charbon de bois conformes à la norme NF EN 1562-2, briquettes de bois et bois de vigne.
- Utilisez des accessoires et accessoires adaptés au barbecue comportant de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne touchez jamais les grilles, la plancha ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Les barbecues portatifs doivent être posés **UNIQUEMENT** sur des matériaux tels que les briques, pierre, béton, bois, sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

**2. Utilisation :**

Vérifiez que les instructions de montage ont été suivies correctement, même pour un produit acheté monté.

Il se peut que votre barbecue présente des traces de chauffe, c'est parce qu'il a été soumis à des tests de contrôle qualité, et cela n'affecte en rien les qualités et les propriétés de votre produit.

**Rodage du barbecue**

À la première mise en route, mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion (remplissage à 50% de sa capacité maximum). Formez une pyramide, y placez plusieurs cubes allume-feu et allumez.

Faire fonctionner le barbecue "à blanc" avec tous ses accessoires, mais sans aliments, pendant au moins 30 minutes, durant lesquelles le combustible doit être maintenu incandescent.

Laissez le refroidir puis nettoyez votre barbecue.

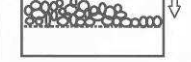
**Allumage de l'appareil**

Mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion. L'appareil ne doit pas être rempli de combustible à plus de 50% de sa capacité pour augmenter la longévité du barbecue et diminuer l'émission de CO.

Formez une pyramide et placez-y plusieurs cubes d'allume-feu solides (2 ou 3) et allumez.

**ATTENTION !** Certains barbecues sont équipés d'une grille au d'un panier de combustion séparés le combustible à cet endroit précieusement et non pas à même la cuve.

**ATTENTION !** La cuisson à la plancha ne nécessite pas beaucoup de charbon. Pour que la température ne soit pas trop élevée sur la plancha, ne mettez qu'une fine couche de charbon sous la plaque (voir schéma ci-dessous).



**Cuisson**

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

- Ne grillez jamais dans les flammes.
- Veillez à ce que les allume-feu soient complètement consumés avant de mettre vos aliments à cuire.
- Attendez qu'une fine couche de braises se soit formée.
- Ne pas toucher les grilles et la plancha pendant la cuisson.
- **Rechargement du barbecue :** il n'est pas nécessaire de remettre du charbon pendant la cuisson. En effet, cet appareil est équipé d'une grille de combustion avec plusieurs hauteurs possibles. Cela permet de rapprocher les braises pendant la cuisson.
- **ATTENTION !** Les poignées de préhension permettant d'ajuster la hauteur du charbon peuvent être très chaudes pendant la cuisson.

**EMBALLAGES CARTONS ET PAPIER À TRIER**

Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil.

**Nettoyage et rangement**

Après chaque cuisson, attendez l'extinction totale du combustible et le complet refroidissement du barbecue.

Vider la cuve ou le tiroir récupérateur de cendres, nettoyer soigneusement votre appareil et vos accessoires.

Le couvrir d'une housse pendant la belle saison puis le mettre à l'abri dans un endroit sans humidité durant une période prolongée de non-utilisation.

**Entretien**

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

- Ne pas utiliser d'objets tranchants ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille de cuisson ou le barbecue lui-même.
- Ne pas charger la cuve au-delà de 50% de sa capacité, et utiliser uniquement les combustibles recommandés. Une cuve excessivement chargée en combustible se désintégrera très vite et la température obtenue serait trop élevée pour cuire correctement vos aliments.
- Ne pas se servir du barbecue pour un autre usage que la cuisson des aliments.
- Vider et nettoyer la cuve, grille de combustion, tiroir récupérateur ou le cendrier (selon modèle) après chaque usage.
- Ne jamais laisser de l'eau en stagnation dans la cuve : rouille, détérioration rapide des matériaux.
- Nettoyer les grilles de cuisson après chaque utilisation.

**Service après vente**

Pour toute demande de pièces détachées, contactez votre revendeur.

**Garantie**

Tous nos barbecues sont garantis 2 ans à compter de leur date d'achat (lecture ou lecture de cuisson à l'appui), sous réserve du respect de l'ensemble des instructions du présent manuel, sous réserve de disponibilité des pièces en stock et sous présentation du produit dans son emballage d'origine.

- Cette garantie n'est pas valable dans les cas suivants :
- Conditions anormales d'utilisation
  - Stockage incorrect
  - Défaut d'entretien
  - Modification du produit
  - Utilisation à des fins professionnelles.

**NOTICE (extrait)**  
**USER MANUAL (extract)**