

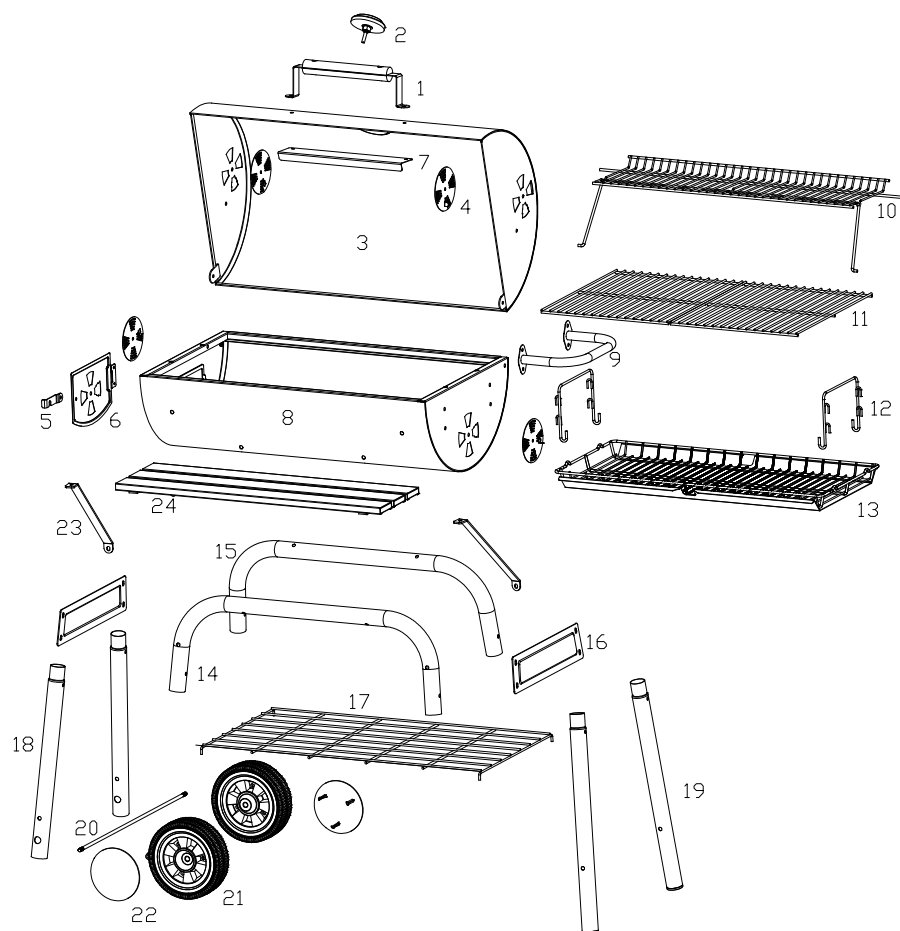
essentiel **b**

Barbecue charbon / Charcoal BBQ /
Barbacoa de carbón / Holzkohlegrill /
Steenkoolbarbecue

EBCA 1



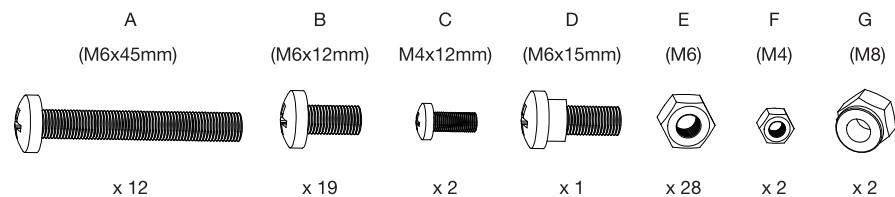
Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



- Retirez toutes les pièces de l’emballage et assurez-vous que toutes les pièces mentionnées ci-dessous sont présentes et en bon état.
- Remove all parts from the packaging and make sure that all the parts mentioned below are present and in good condition.
- Quite todas las partes del embalaje y asegúrese de que todas las piezas que se mencionan a continuación estén en buen estado.
- Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle unten dargestellten Teile vorhanden und in gutem Zustand sind.
- Verwijder alle verpakkingselementen en vergewis u ervan dat alle hieronder vermelde onderdelen aanwezig en in goede staat zijn.

	FR	EN	ES	DE	NL
①	Poignée du couvercle (x1)	Lid handle (x1)	Asa de la tapa (x1)	Griff des Deckels (x1)	Handgreep van het deksel (x1)
②	Thermomètre (x1)	Thermometer (x1)	Termómetro (x1)	Thermometer (x1)	Thermometer (x1)
③	Couvercle (x1)	Lid (x1)	Tapa (x1)	Deckel (x1)	Deksel (x1)
④	Évent d’aération (x4)	Air vent (x4)	Rejilla de ventilación (x4)	Belüftungsschlitze (x4)	Verluchtingsgat (x4)
⑤	Loquet (x1)	Latch (x1)	Pestillo (x1)	Verriegelung (x1)	Klink (x1)
⑥	Porte latérale (x1)	Side door (x1)	Puerta lateral (x1)	Seitentür (x1)	Zijdeur (x1)
⑦	Pièce de fixation poignée (x1)	Handle mounting piece (x1)	Pieza de fijación asa (x1)	Griffbefestigungsteil (x1)	Bevestigingsstuk handgreep (x1)
⑧	Cuve (x1)	Firebox (x1)	Depósito (x1)	Brennbehälter (x1)	Kuip (x1)
⑨	Poignée (x1)	Handle (x1)	Asa (x1)	Griff (x1)	Handgreep (x1)
⑩	Grille de maintien au chaud (x1)	Warming rack (x1)	Parrilla para mantener caliente (x1)	Warmhalterost (x1)	Warmhoudrooster (x1)
⑪	Grille de cuisson (x2)	Cooking grate (x2)	Parrilla de cocción (x2)	Grillrost (x2)	Bakrooster (x2)
⑫	Poignée de réglable en hauteur du support à charbon (x2)	Fire grate height adjustment handle (x2)	Asa de ajuste de la altura del soporte de carbón (x2)	Griff zur Höhenverstellung des Holzkohlerosts (x2)	In de hoogte verstelbare handgreep van de houder voor steenkool (x2)
⑬	Support à charbon avec bac à cendres (x1)	Fire grate with ash tray (x1)	Soporte de carbón con bandeja de cenizas (x1)	Holzkohlerost mit Ascheauffangschale (x1)	Houder voor steenkool met Aslade (x1)
⑭	Arceau de fixation pieds avants (x1)	Front feet mounting arch (x1)	Arco de fijación pies delanteros (x1)	Befestigungsbügel für Füße vorne (x1)	Bevestigingsboog voeten vooraan (x1)

	FR	EN	ES	DE	NL
15	Arceau de fixation pieds arrières (x1)	Rear feet mounting arch (x1)	Arco de fijación pies traseros (x1)	Befestigungsbügel für Füße hinten (x1)	Bevestigingsboog voeten achteraan (x1)
16	Support des pieds (x2)	Foot support (x2)	Soporte de los pies (x2)	Halterung der Füße (x2)	Voetsteun (x2)
17	Grille inférieure (x1)	Lower grate (x1)	Parrilla inferior (x1)	Unterer Grillrost (x1)	Rooster onderaan (x1)
18	Pied gauche (x2)	Left foot (x2)	Pie izquierdo (x2)	Linker Fuß (x2)	Linkervoet (x2)
19	Pied droit (x2)	Right foot (x2)	Pie derecho (x2)	Rechter Fuß (x2)	Rechervoet (x2)
20	Axe de roues (x1)	Wheel axle (x1)	Eje de las ruedas (x1)	Radachse (x1)	Wielas (x1)
21	Roue (x2)	Wheel (x2)	Rueda (x2)	Rad (x2)	Wiel (x2)
22	Cache de roue (x2)	Wheel cover (x2)	Tapa de rueda (x2)	Radabdeckung (x2)	Wieldeksel (x2)
23	Support de la tablette (x2)	Shelf support (x2)	Soporte de la tabla (x2)	Halterung der Ablage (x2)	Tabletsteun (x2)
24	Tablette (x1)	Shelf (x1)	Tabla (x1)	Ablage (x1)	Tablet (x1)



assemblage / assembly / montaje / zusammenbau / monteren

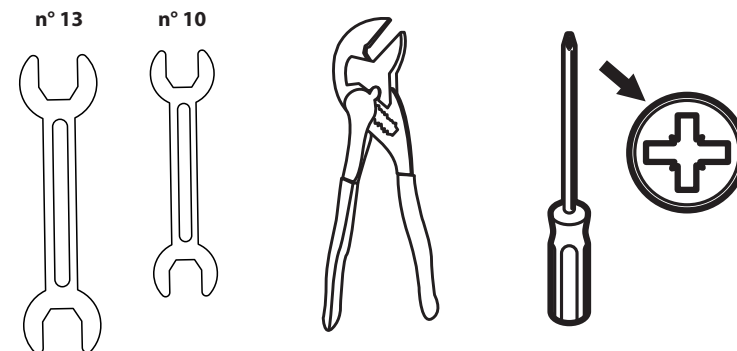
Munissez-vous des outils suivants et suivez les étapes indiquées ci-après.

Have the following tools to hand and follow the steps below.

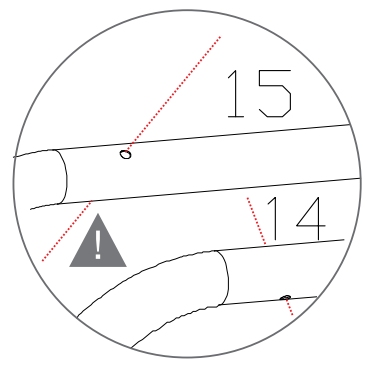
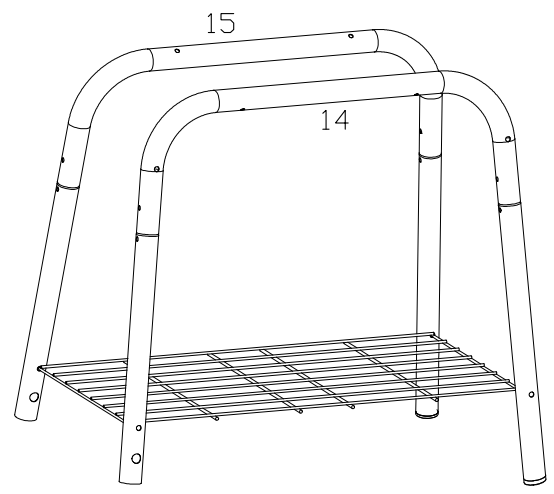
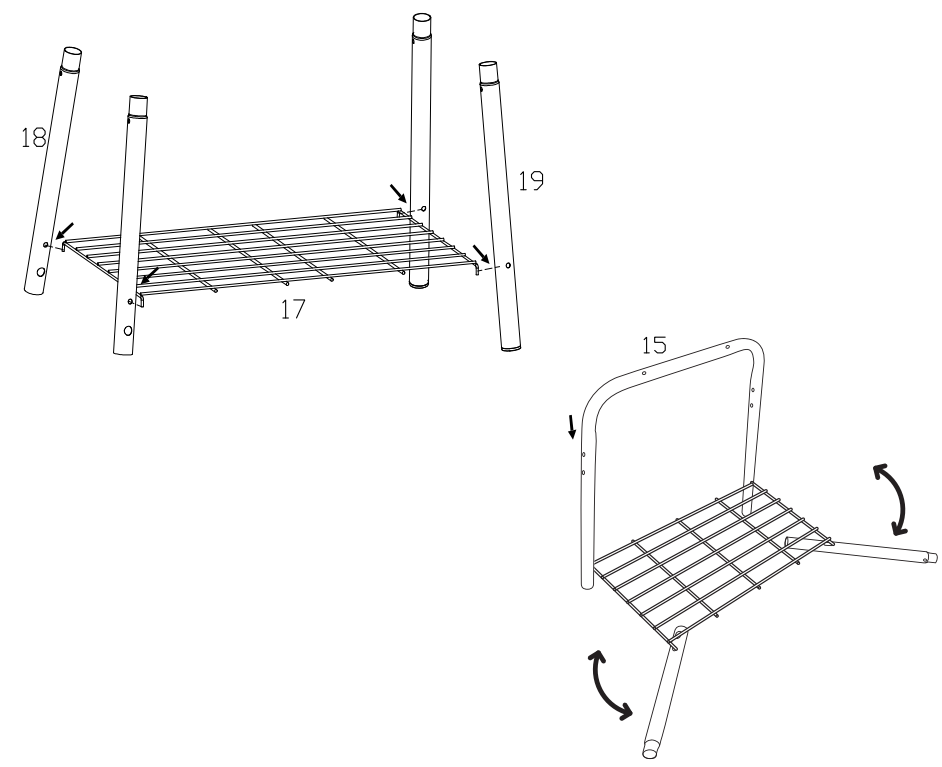
Tenga a mano las siguientes herramientas y siga los pasos que se indican a continuación.

Halten Sie die folgenden Werkzeuge bereit und befolgen Sie die unten angegebenen Schritte.

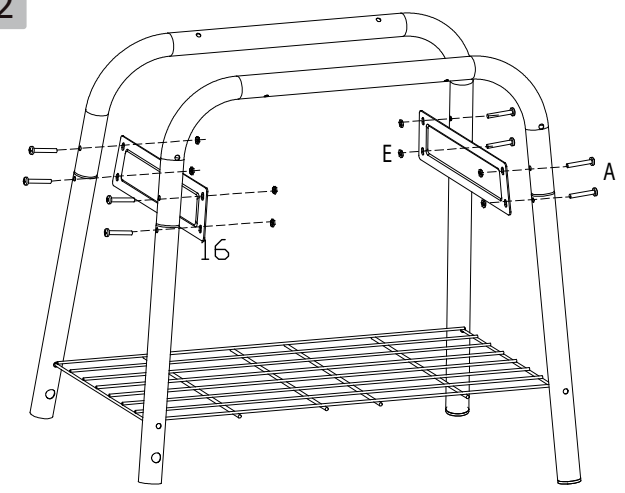
Voorzie u van de volgende gereedschappen en volg de hierna vermelde stappen.





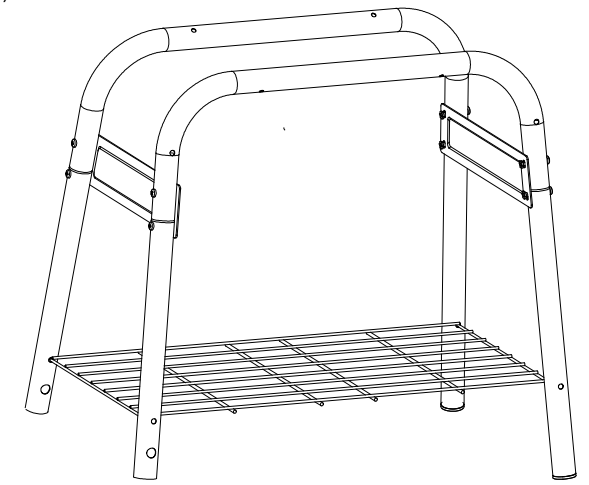
1



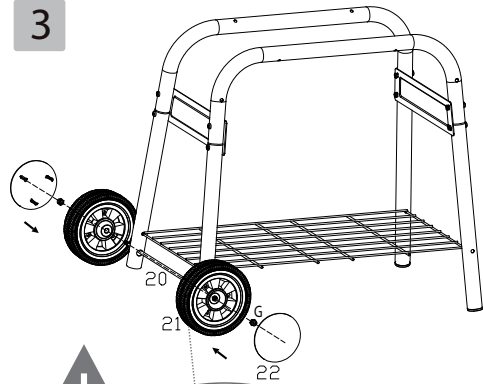
2



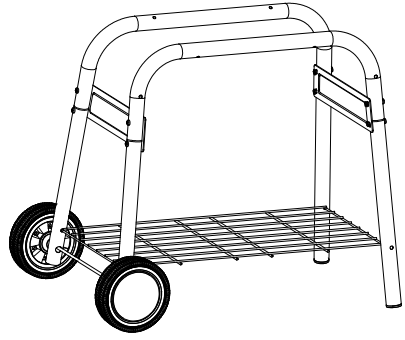
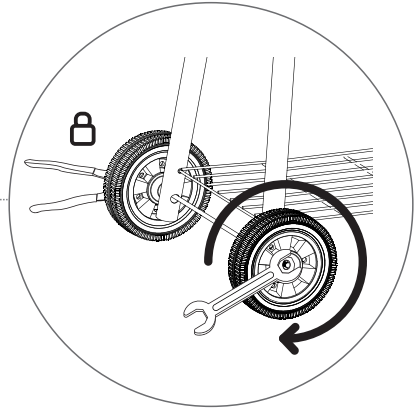
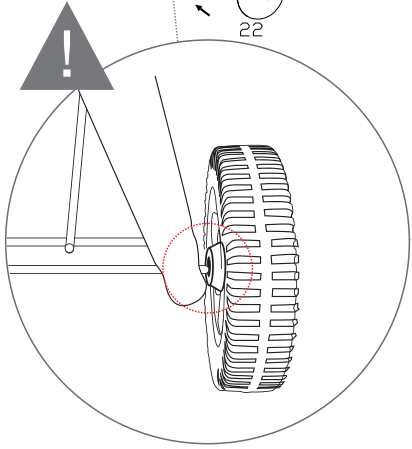
 A (M6 x 45 mm) x8
 E (M6) x8



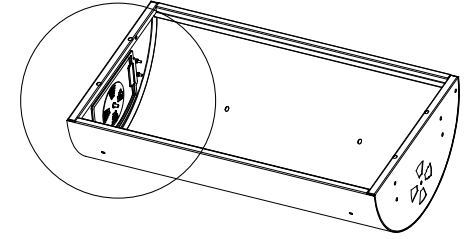
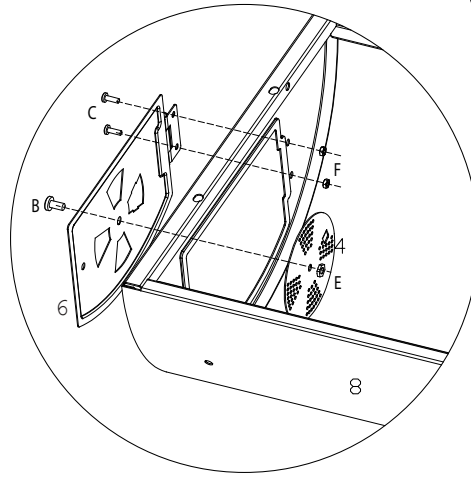
3







G (M8)x 2

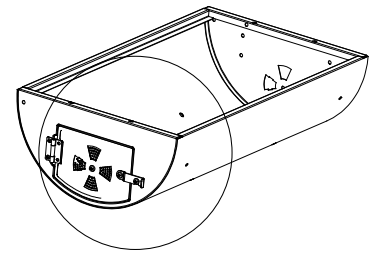
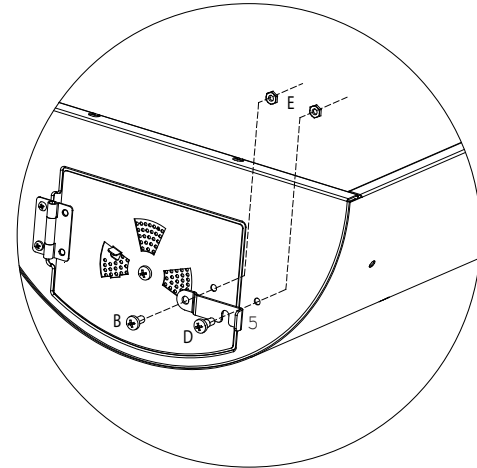





4



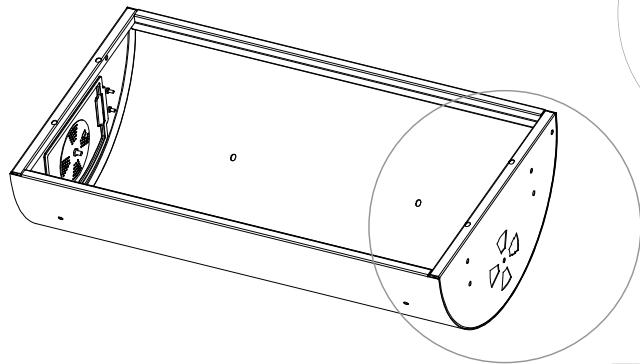
-  B (M6x12mm) x 1
-  C (M4x12mm) x 2
-  E (M6) x 1
-  F (M4) x 2



5

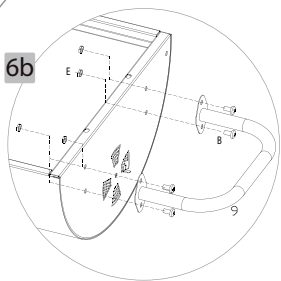
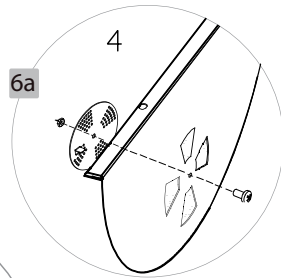


-  B (M6x12mm) x 1
-  D (M6x15mm) x 1
-  E (M6) x 2

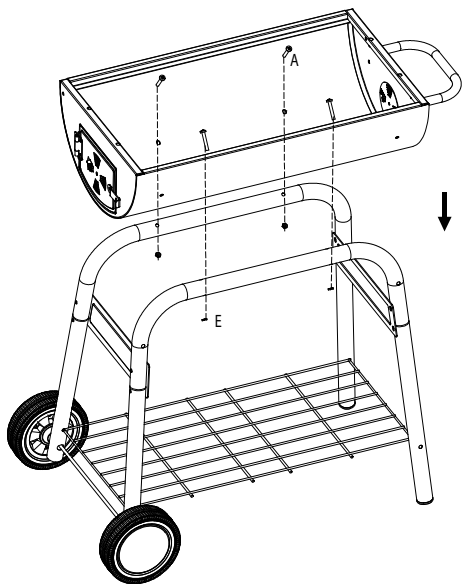
6





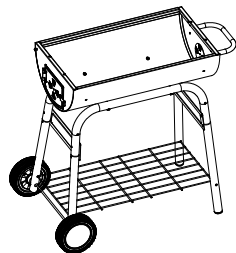
-  B (M6x12mm) x 5
-  E (M6) x 5



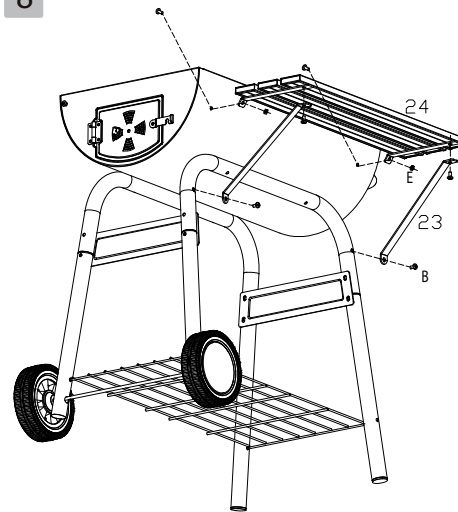
7





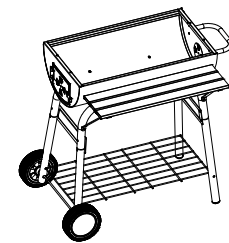
-  A (M6x45mm) x 4
-  E (M6) x 4



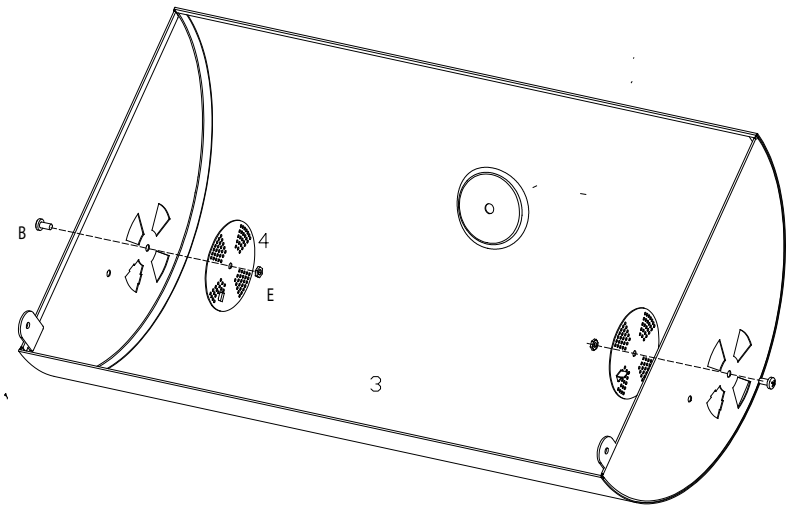
8





-  B (M6x12mm) x 6
-  E (M6) x 2

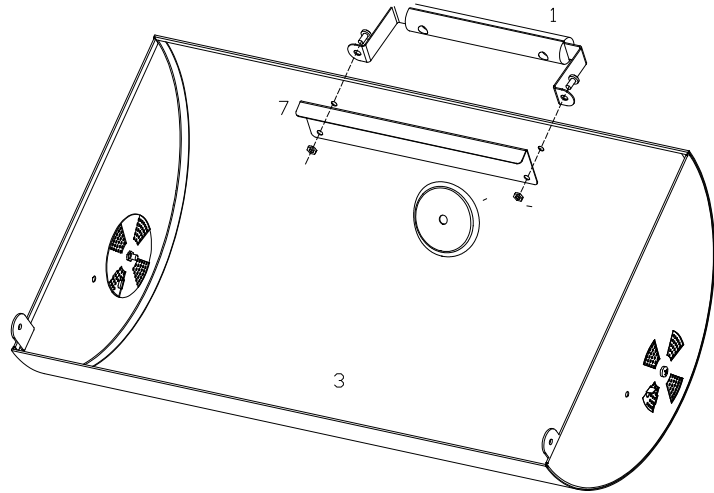


9a



-  B (M6x12mm) x 2
-  E (M6) x 2

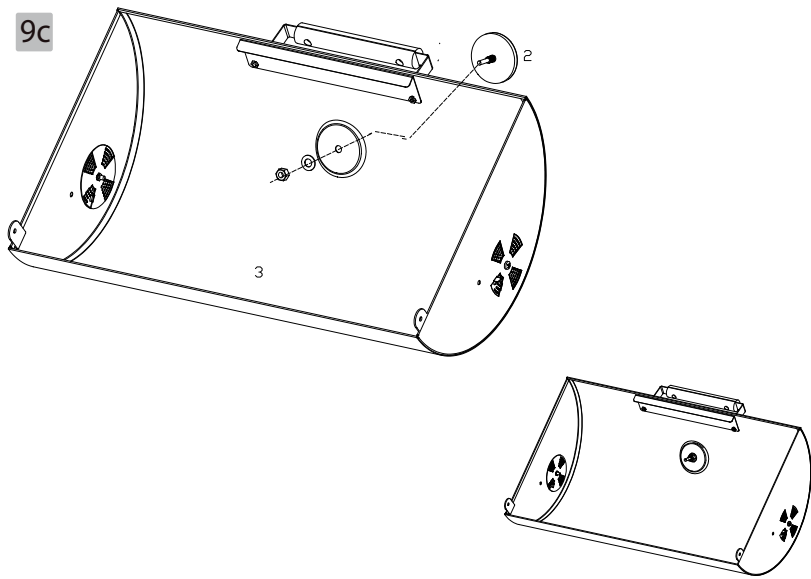
9b



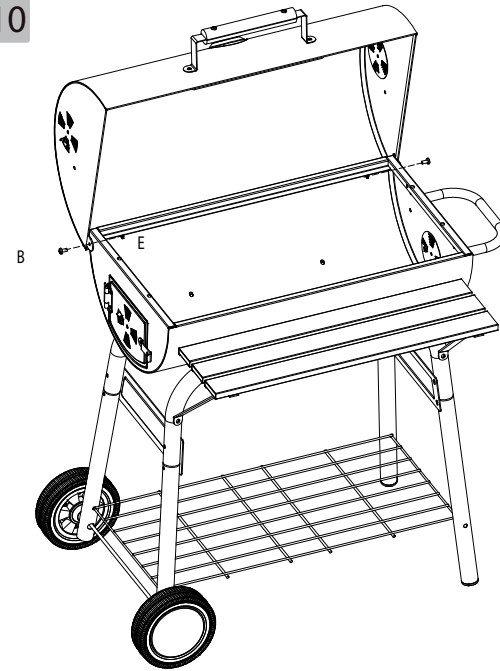
B (M6x12mm) x 2

E (M6) x 2

9c

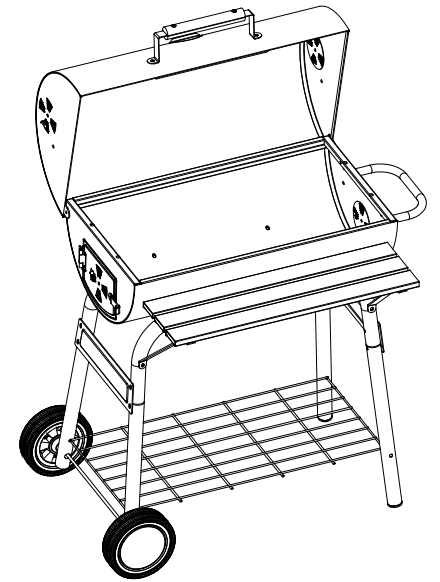


10

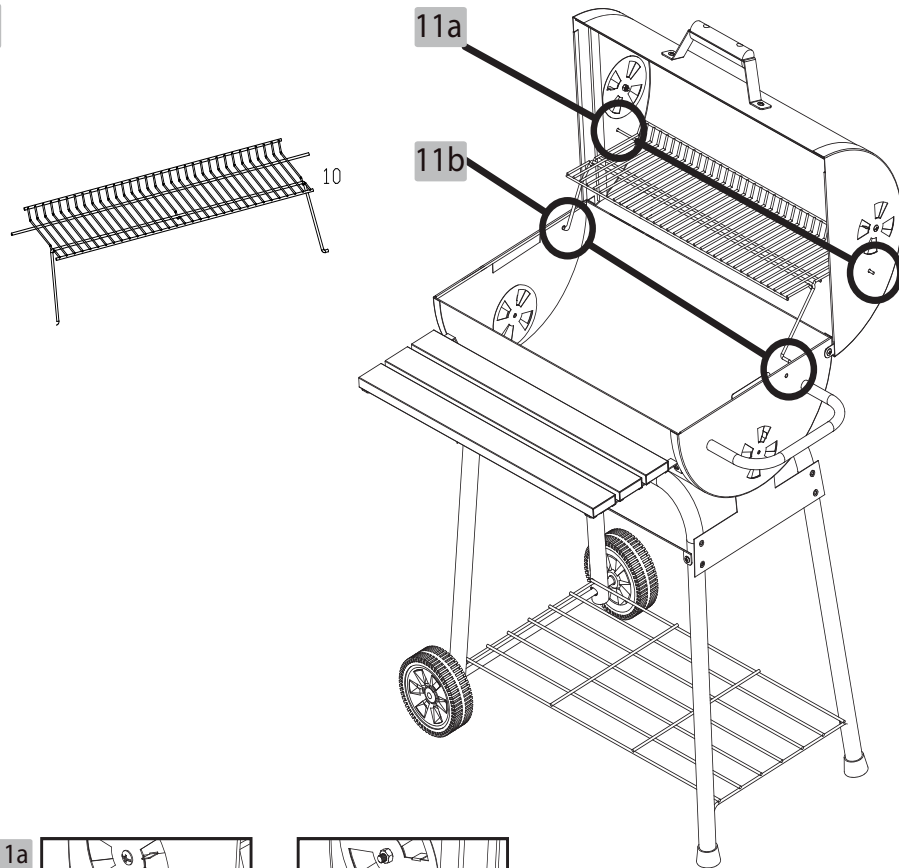


B (M6x12mm) x 2

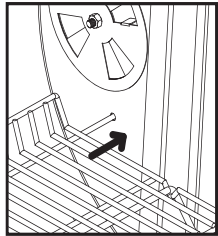
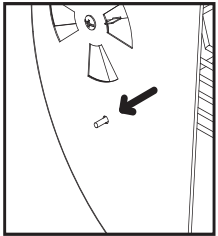
E (M6) x 2



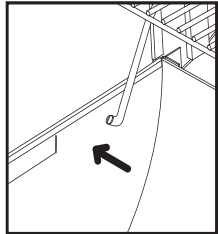
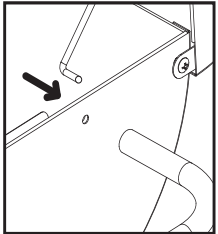
11



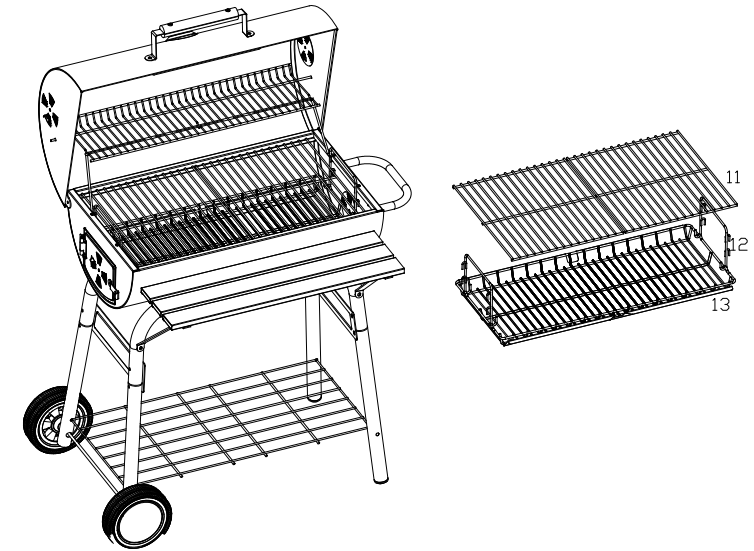
11a



11b



12



votre produit

Contenu de l'emballage

- Barbecue charbon à assembler (voir nomenclature)
- 1 sachet de visserie
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

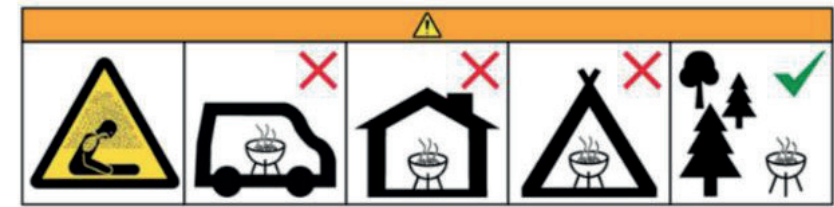
- Surface de cuisson : 62 cm x 35 cm
- Grilles en acier inoxydable
- Grille de maintien au chaud
- Mode de cuisson traditionnel ou à l'étouffé
- Support à charbon réglable en hauteur
- Bac récupérateur de cendres
- 4 glissières de ventilation

choix du charbon de bois

Le barbecue au charbon de bois permet une forte montée en chaleur, idéale pour la cuisson des aliments. La qualité du charbon de bois est cruciale dans la réussite d'une cuisson au barbecue :

- Choisissez de préférence un charbon de bois de qualité «restaurant» avec un taux de carbone supérieur à 80% afin que la chaleur soit conservée le plus longtemps possible. La teneur en carbone est généralement indiquée sur l'emballage du produit.
- Choisissez un charbon de bois de gros calibre : plus les morceaux sont gros, moins ils comportent de poussière. Il se consument plus lentement que les morceaux de petit calibre. Il est conseillé de manipuler les sacs de charbon avant de les acheter pour vérifier le calibre et l'absence de poussière.
- Pour griller de la viande, il est conseillé d'utiliser un charbon de bois dur de gros calibre. Pour les grillades rapides ou les grillades de légumes, utilisez plutôt un charbon de bois tendre de calibre moyen.
- Vous pouvez utiliser des alternatives au charbon de bois comme les sarments de vigne, mais ces derniers se consomment généralement plus rapidement que le charbon de bois.

utilisation



N'utilisez jamais d'essence, de benzine, d'alcool ou de liquide d'allumage pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des allume-feux adaptés. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant utilisation.

Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.

Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essuyez la grille de cuisson, le support à charbon, la cuve et le couvercle avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la cuve, le support à charbon et les événements d'aération soient exempts de cendres afin d'assurer une bonne circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson, enduisez-la d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.

Sécurité alimentaire

- Lavez-vous les mains avant de manipuler les aliments à cuire.
- Ne placez pas d'aliments encore congelés sur la grille du barbecue. Décongelez-les préalablement au réfrigérateur.
- Ne laissez pas la nourriture à température ambiante trop longtemps avant et après la cuisson afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.
- Pour votre santé, les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non au contact des flammes.
- Ne grillez jamais d'aliments directement dans les flammes ou sur les braises. Utilisez toujours la grille de cuisson fournie avec l'appareil.

Cuisson au barbecue



- Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir les braises incandescentes, couvercle fermé, pendant **environ 30 minutes avant le début de la cuisson**.
- **Attention** : n'ouvrez pas la trappe (6) de la cuve pendant le préchauffage ou la cuisson. Celle-ci ne sert que lors du nettoyage.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue, assurez-vous que le support à charbon est correctement installé et ouvrez les événements d'aération sur la cuve.
2. Placez des allume-feux adaptés ou du papier journal froissé au fond du support à charbon.
3. Placez le charbon sur le support de manière homogène, il est recommandé de placer maximum 1,3 kg de charbon.
4. A l'aide d'une allumette longue de sûreté ou d'un allumeur mécanique adaptés aux barbecues, enflammez les allume-feux ou le papier journal.
5. Lorsque le feu a pris, laissez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes.
6. Refermez ensuite le couvercle et laissez le charbon se consumer jusqu'à la formation de braises incandescentes (environ 30 minutes). Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
7. Relevez le couvercle puis placez les aliments à cuire sur la grille à l'aide d'accessoires de cuisson adaptés.
8. Retournez les aliments à mi-cuisson.

9. Si le barbecue doit être rechargé en combustible en cours de cuisson, placez les aliments sur la grille de cuisson hors du feu, retirez la grille, chargez le foyer avec le combustible recommandé (n'ajoutez pas d'allume-feu !), puis repositionnez la grille de cuisson et les aliments.



Cuisson avec le couvercle fermé :

- La cuisson au barbecue avec le couvercle fermé permet d'obtenir une cuisson homogène, de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson. Ce mode évite également que les aliments ne se dessèchent lors de la cuisson grâce à l'humidité conservée sous le couvercle, et que les braises ne se consomment trop vite.
- **Ouvrez toujours le couvercle avec précaution : de la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.**

- Pour surveiller l'avancement de la cuisson, munissez-vous de gants et n'ouvrez pas le couvercle trop souvent afin d'éviter des déperditions de chaleur pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée

1. Ouvrez le couvercle et laissez le charbon finir de se consumer.
 2. Lorsque la grille est encore chaude, munissez-vous de gants adaptés et retirez les particules alimentaires à l'aide d'une brosse souple non abrasive.
 3. Attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres avant de procéder au nettoyage.
- Ne versez jamais d'eau froide sur les braises pour éteindre le barbecue au risque d'endommager le revêtement de l'appareil.

En cas d'embrassement

- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le couvercle du barbecue ouvert.
- N'essayez pas de retirer les aliments en train de cuire sur la grille. Risque de brûlure !
- N'aspersion JAMAIS le barbecue avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur adapté.
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrasement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial barbecue » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.
- Pour cuire des aliments marinés ou à forte teneur en graisse, utilisez une barquette en aluminium afin que la graisse ne se répande pas sur les braises.
- Pour la cuisson des légumes, commencez par les légumes à chair dure (carottes, poivrons, oignons...) puis finissez par les légumes à chair tendre et à cuisson rapide (tomates, champignons...).

nettoyage et entretien

Il est recommandé de nettoyer votre appareil après chaque utilisation.

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres. Il est recommandé de vider les cendres 24 heures après l'utilisation de l'appareil.

La trappe (6) sert à faciliter le nettoyage et l'entretien de l'appareil, notamment pour vider les cendres.

Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve et le support à charbon : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

Grilles de cuisson et de maintien au chaud

4. Frottez les grilles avec une brosse souple non abrasive (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
5. Nettoyez les grilles avec une éponge additionnée d'eau chaude savonneuse.
6. Rincez et laissez sécher complètement avant de replacer les grilles sur le barbecue.

Note : Les grilles ne sont pas compatibles lave-vaisselle !

Support à charbon, cuve et couvercle

1. Retirez les cendres et charbons refroidis du support et se référer à l'encart que faire avec les cendres du barbecue ou les jeter.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires sur le support et/ou le couvercle.
3. Nettoyez le support à charbon, la cuve et le couvercle à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et séchez complètement l'ensemble des éléments avant de les replacer sur l'appareil.

Corps de l'appareil

1. Vérifiez que les événements d'aération ne sont pas obstrués de cendres. Le cas échéant, dégagez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
2. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle.
3. Rincez et laissez sécher complètement.

**Attention :**

- Un mauvais nettoyage et une accumulation excessive peuvent provoquer un feu de graisse. Cela peut être dangereux et sévèrement endommager le barbecue.

Stockage

Veillez à ce que le barbecue soit bien refroidi avant de le recouvrir ou de le stocker. Stockez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

Lorsque vous utilisez le barbecue après une période de stockage prolongée, suivez les procédures de nettoyage.

Protégez votre barbecue à l'aide d'une housse étanche (non fournie) et mettez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.

**Que faire avec les cendres du barbecue ?**

- Les cendres du barbecue peuvent être répandues dans un jardin : en effet, elles contiennent des nutriments et des minéraux bénéfiques à la croissance des plantes.
- Assurez-vous auparavant qu'elles soient refroidies et complètement éteintes, et qu'elles ne contiennent pas de résidus alimentaires et d'hydrocarbure ayant servi à l'allumage du barbecue. Par exemple, vous pouvez répandre les cendres si le barbecue a été allumé à l'aide de papier journal.
- Répandez une légère couche de cendres et mélangez-les avec la terre pour les enfouir.

your product**Package contents**

- Charcoal barbecue to assemble (see parts list)
- 1 bag of screws
- 1 user manual

Technical characteristics

- Cooking surface: 62 cm x 35 cm
- Stainless steel grates
- Warming rack
- Traditional grilling or roasting method
- Fire grate height adjustment handle
- Ash collection tray
- 4 ventilation sliders

choosing your charcoal

Charcoal BBQs allow a high rise in heat, ideal for cooking food. The quality of the charcoal is crucial for successful cooking on your BBQ:

- Preferably choose restaurant quality charcoal with a carbon content over 80% so that it retains heat as long as possible. The carbon content is usually indicated on the product packaging.
- Choose a large size charcoal: the bigger the pieces, the less dust they contain. They burn more slowly than small pieces. We recommend checking the bags of coal before buying them to check the size of the pieces and to ensure they are dust-free.
- When grilling meat, we recommend using large size hardwood charcoal. For quick grilling or grilling vegetables, use medium size softwood charcoal instead.
- You can use alternatives to charcoal such as vine shoots, but these usually burn out faster than charcoal.

use



Never use petrol, benzine, alcohol or lighter fluid to start or rekindle the fire. Only use suitable firelighters.

The unit must be placed on a flat, stable surface before use.

Metal parts become hot during use. Risk of burns!
Always use the handle to open and close the lid.

Preparing the BBQ For cooking

- Before using the BBQ for the first time, wipe the cooking grate, fire grate, firebox and lid with a solution of water and washing-up liquid and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Before each use, make sure that the firebox, the fire grate and the air vents are free of ashes to ensure good air circulation inside the appliance.
- To prevent food from sticking to the cooking grate, coat it with food-grade oil **before each use**.

Food safety

- Wash your hands before handling food to be cooked.
- Do not place food that is still frozen on the barbecue grate. Defrost it beforehand in the refrigerator.
- Do not leave food at room temperature too long before and after cooking to avoid the risk of food poisoning.
- For your health, food should be cooked over hot embers and not in contact with the flames.
- Never grill food directly in the flames or on the embers. Always use the cooking grate that comes with the appliance.

Cooking on the BBQ



- We recommend preheating the BBQ and keeping the embers glowing, with the lid closed, for **about 30 minutes before you start cooking**.
- **Caution:** do not open the firebox door (6) during preheating or cooking. This is used during cleaning only.

1. Open the BBQ lid, make sure the fire grate is properly fitted and open the air vents on the firebox.
2. Place suitable firelighters or crumpled newspaper in the bottom of the fire grate.
3. Evenly distribute the charcoal on the grate. We recommend using a maximum of 1.3 kg of charcoal.
4. Using a long safety match or a mechanical lighter suitable for barbecues, ignite firelighters or newspaper.
5. Once the fire has started, leave the BBQ lid open for about 10 minutes.
6. Then close the lid and allow the charcoal to burn until glowing embers form (about 30 minutes). Before you start cooking, wait for a layer of ashes to cover the fuel.
7. Lift the lid and place the food to be cooked on the grate using suitable cooking utensils.
8. Flip the food halfway through cooking.

9. If fuel needs to be added to the BBQ during cooking, take the food on the cooking grate off the fire, remove the grate, load the firebox with the recommended fuel (do not add a firelighter!) and then refit the cooking grate and put the food back on it.



Cooking with the lid closed:

- Cooking on the BBQ with the lid closed ensures even cooking, preserves heat and reduces cooking time. This method also prevents the food from drying out during cooking due to the moisture trapped under the lid and the embers from burning out too quickly.
- **Always open the cover carefully: hot steam may escape when opening it.**

- To monitor the progress of the cooking process, wear gloves and do not open the lid too often to avoid heat loss during cooking.

When you have finished cooking

1. Open the lid and let the charcoal burn out.
 2. While the grate is still hot, put on suitable gloves and remove food particles with a soft, non-abrasive brush.
 3. Wait until the appliance, accessories and ashes have completely cooled before cleaning.
- Never pour cold water over the embers to extinguish the BBQ, as this may damage the appliance's coating.

In case of a Flashover

- Keep people and animals away from the appliance.
- Leave the BBQ lid open.
- Do not attempt to remove food that is cooking on the grate. Risk of burns!
- NEVER spray the BBQ with water! Only use a suitable fire extinguisher.
- If the fire persists, contact the fire brigade.

practical cooking tips

- Defrost food before cooking.
- Remove excess fat from meat before cooking to reduce the risk of flashover.
- Pierce sausages with a knife or fork before cooking to prevent them from bursting during cooking.
- To ensure that the food retains all its juices, use 'special barbecue' tongs or spatulas and avoid turning the food too often during cooking.
- Season your food when it is done cooking.
- When cooking marinated or high-fat foods, use an aluminium tray so that the fat does not spill over the embers.
- When cooking vegetables, start with hard-fleshed vegetables (carrots, peppers, onions, etc.), then finish with the soft-fleshed, fast-cooking vegetables (tomatoes, mushrooms, etc).

cleaning and maintenance

We recommend cleaning your appliance after each use.

Wait until the appliance, accessories and ashes have completely cooled before performing any cleaning operation. We recommend emptying the ashes 24 hours after using the appliance.

The trap door (6) serves to facilitate cleaning and maintenance of the appliance, especially for emptying ashes.

Recommendations

- Do not use sharp objects or abrasive products to clean the unit.
- Never leave stagnant water in the firebox or fire grate: risk of rust and rapid deterioration of the materials.

Cooking grates and warming rack

4. Scrub the grates with a soft, non-abrasive brush (not included) to remove food residue.
5. Clean the grates with a sponge and hot soapy water.
6. Rinse and allow to dry completely before putting the grates back on the BBQ.

Note: The grates are not dishwasher safe!

Fire grate, firebox and lid

1. Remove the cooled ashes and coals from the grate and refer to the instructions on what to do with the BBQ ashes or discard them.
2. Use a wooden or plastic scraper to remove large food residues from the grate and/or lid.
3. Clean the fire grate, firebox and lid with a soft sponge and washing-up liquid.
4. Rinse and dry all parts thoroughly before putting them back on the appliance.

Appliance body

1. Check that the air vents are not clogged with ashes. If necessary, clear them with a soft, slightly damp cloth.
2. Clean the body of the appliance with a soft, slightly damp cloth and washing-up liquid.
3. Rinse and allow to dry completely.



Warning:

- Poor cleaning and excessive build-up could cause a grease fire. This can be dangerous and severely damage the BBQ.

Storage

Make sure the BBQ has fully cooled down before covering or storing it. Store your BBQ in a cool, dry place.

When using the BBQ after it has been stored for a long period of time, follow the cleaning procedures.

Protect your BBQ with a waterproof cover (not included) and keep it out of the rain and away from moisture. Proper care and maintenance will keep your BBQ in perfect working order and extend its useful life.



What should you do with the ashes from the BBQ?

- BBQ ashes can be spread in a garden: they contain nutrients and minerals that are beneficial to plant growth.
- Make sure that they have cooled and are completely extinguished and that they do not contain any food residues or hydrocarbons that were used to light the barbecue. For example, you can scatter the ashes if the barbecue was lit with newspaper.
- Spread a light layer of ashes and mix them with soil to bury them.

Su producto

Contenido del paquete

- Barbacoa de carbón desmontada (ver nomenclatura)
- 1 bolsa con tornillos
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- Superficie de cocción: 62 cm x 35 cm
- Parrillas de acero inoxidable
- Parrilla para mantener caliente
- Modo de cocción tradicional o ahumado
- Soporte de carbón de altura regulable
- Bandeja de recogida de ceniza
- 4 aperturas de ventilación

Elección del carbón de madera

La barbacoa de carbón de madera permite obtener un calor intenso, ideal para la cocción de los alimentos. La calidad del carbón de madera es crucial para el éxito de una cocción en la barbacoa:

- Elija un carbón de alta calidad de manera preferente con un índice de carbono superior al 80 % para que el calor se conserve durante el máximo tiempo posible. El contenido de carbono suele indicarse en el paquete del producto.
- Elija un carbón de madera de gran calibre: cuanto más grandes son los trozos menos polvo contienen. Se consumen más despacio que los trozos pequeños. Le aconsejamos que manipule los sacos de carbón antes de comprarlos para comprobar el calibre y que no tengan polvo.
- Para asar carne, le recomendamos que use carbón de madera dura de gran calibre. Para los asados rápidos o de verduras, use carbón de madera más tierna y de calibre medio.
- Puede usar alternativas al carbón de madera como sarmientos de vid, aunque estos últimos suelen consumirse más rápido que el carbón de madera.

Utilización



No use gasolina, benzina, alcohol ni líquido de encendido para encender o reavivar el fuego. Use solo pastillas de encendido adaptadas.

El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y estable antes de usarlo.

Las partes metálicas se calientan mucho durante el uso. ¡Podría quemarse! Use siempre el asa para abrir y cerrar la tapa.

Preparación antes de la cocción

- Antes de usar la barbacoa por primera vez, limpie la parrilla de cocción, el soporte de carbón, el depósito y la tapa con una solución de agua y producto lavavajillas y una esponja suave. Enjuagar y secar con cuidado.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el depósito, el soporte de carbón y las rejillas de ventilación no tengan ceniza para que el aire pueda circular correctamente en el interior del aparato.
- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, póngale aceite alimentario **antes de cada uso**.

Seguridad alimentaria

- Lávese las manos antes de manipular los alimentos que desee cocinar.
- No coloque alimentos congelados en la parrilla de la barbacoa. Descongélalos antes en el frigorífico.
- No deje los alimentos a temperatura ambiente durante demasiado tiempo, antes ni después de la cocción, para evitar riesgos de intoxicación alimentaria.
- Por su salud, los alimentos deben cocinarse al calor de las brasas y no entrar en contacto con las llamas.
- No ase alimentos directamente en las llamas ni sobre las brasas. Use siempre la parrilla de cocción incluida con el aparato.

Cocción en la barbacoa



- Le recomendamos que precaliente la barbacoa y mantenga las brasas incandescentes, con la tapa cerrada, durante **unos 30 minutos antes de comenzar la cocción**.
- **Cuidado:** no abra la trampilla (6) de la depósito durante el precalentamiento o la cocción. Esta solo sirve para la limpieza.

1. Abra la tapa de la barbacoa, asegúrese de que el soporte de carbón esté instalado correctamente y abra las rejillas de ventilación del depósito.
2. Coloque pastillas de encendido o papel de periódico arrugado en el fondo del soporte de carbón.
3. Coloque el carbón en el soporte de manera homogénea (máximo recomendado: 1,3 kg de carbón).
4. Con un fósforo largo de seguridad o un encendedor mecánico para barbacoa, prenda las pastillas de encendido o el papel de periódico.
5. Cuando el fuego esté encendido, deje la barbacoa con la tapa abierta durante unos 10 minutos.
6. A continuación, vuelva a cerrar la tapa y deje que el carbón se vaya consumiendo hasta que se formen brasas incandescentes (unos 30 minutos). Antes de comenzar la cocción, espere a que una capa de ceniza recubra el combustible.
7. Abra la tapa y coloque los alimentos que desee cocinar en la parrilla con la ayuda de accesorios de cocción adaptados.
8. Dé la vuelta a los alimentos en la mitad de la cocción.

9. Si la barbacoa debe recargarse de combustible durante la cocción, retire del fuego los alimentos de la parrilla de cocción, quite la parrilla, cargue el fuego con el combustible recomendado (¡no añada productos de encendido de fuego!) y vuelva a colocar la parrilla de cocción y los alimentos.



Cocción con la tapa cerrada:

- La cocción en la barbacoa con la tapa cerrada permite obtener una cocción homogénea, conservar el calor y reducir el tiempo de cocción. Este modo también evita que los alimentos se sequen durante la cocción gracias a la humedad conservada bajo la tapa y a que las brasas no se consumen demasiado rápido.
- **Abra siempre la tapa con cuidado: puede salir vapor ardiente al abrirla.**

- Para vigilar el avance de la cocción, use guantes y no abra la tapa demasiado a menudo para no perder calor durante la cocción.

Cuando la cocción haya terminado:

1. Abra la tapa y deje que el carbón termine de consumirse.
 2. Cuando la rejilla todavía esté caliente, use guantes adaptados y quite los restos de alimentos con un cepillo suave no abrasivo.
 3. Espere a que el aparato, los accesorios y las cenizas se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- No vierta agua fría sobre las brasas para apagar la barbacoa ya que podría dañar el revestimiento del aparato.

En caso de incendio

- Aleje a personas y animales del aparato.
- Deje la tapa de la barbacoa abierta.
- No intente quitar los alimentos que estén en la parrilla. ¡Podría quemarse!
- ¡NO pulverice agua sobre la barbacoa! Use exclusivamente un extintor.
- Si el fuego persiste, llame a los bomberos.

Consejos prácticos de cocción

- Descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Quite el exceso de grasa de la carne antes de la cocción para reducir el riesgo de incendio.
- Perfore las salchichas con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlas para que no exploten durante la cocción.
- Para que los alimentos conserven todo su jugo, use pinzas o espátulas «especiales para barbacoa» y no dé la vuelta demasiado a menudo a los alimentos durante la cocción.
- Condimente los alimentos cuando la cocción haya terminado.
- Para cocinar alimentos marinados o de gran contenido en grasa, use una bandeja de aluminio para que la grasa no caiga sobre las brasas.
- Para la cocción de verduras, comience por las de carne dura (zanahorias, pimientos, cebollas, etc.) y termine por las de carne tierna y de cocción rápida (tomates, champiñones, etc.).

Limpieza y mantenimiento

Le recomendamos que limpie el aparato después de cada uso.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, espere a que el aparato, los accesorios y las cenizas se enfríen completamente. Le recomendamos que vacíe las cenizas 24 horas después de usar el aparato.

La trampilla (6) sirve para facilitar la limpieza y el mantenimiento del aparato, especialmente para retirar las cenizas.

Recomendaciones

- No use objetos cortantes ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- No deje agua estancada en el depósito ni en el soporte de carbón: riesgo de oxidación y deterioro rápido de los materiales.

Parrillas de cocción y de mantener caliente

4. Frote las parrillas con un cepillo suave no abrasivo (no incluido) para quitar los restos de alimentos.
5. Limpie las parrillas con una esponja con agua caliente y jabón.
6. Enjuague y deje secar completamente antes de volver a colocarlas en la barbacoa.

Nota: ¡Las parrillas no pueden lavarse en lavavajillas!

Soporte de carbón, depósito y tapa

1. Quite las cenizas y el carbón apagado del soporte y consulte el folleto para saber qué debe hacer con las cenizas de las barbacoa o dónde tirarlas.
2. Use una paleta de madera o plástico para quitar los residuos alimentarios gruesos del soporte y de la tapa.
3. Limpie el soporte de carbón, el depósito y la tapa con una esponja suave con producto lavavajillas.
4. Enjuague y seque completamente todos los elementos antes de volver a colocarlos en el aparato.

Cuerpo del aparato

1. Compruebe que las rejillas de ventilación no estén obstruidas con ceniza. Si fuera el caso, límpielas con un trapo suave ligeramente humedecido.
2. Limpie el cuerpo del aparato con un trapo suave ligeramente humedecido con producto lavavajillas.
3. Enjuague y deje secar completamente.



Atención:

- Una limpieza incorrecta y una acumulación excesiva pueden provocar un fuego de grasa. Esto podría ser peligroso y dañar gravemente la barbacoa.

Almacenamiento

Procure que la barbacoa esté totalmente fría antes de cubrirla o guardarla. Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco.

Cuando use la barbacoa tras un largo periodo de almacenamiento, siga el procedimiento de limpieza.

Proteja la barbacoa con una funda estanca (no incluida) y guárdela protegida de la lluvia y la humedad. El cuidado y el mantenimiento adecuados permitirán conservar la barbacoa en un perfecto estado de funcionamiento y prolongarán su vida útil.



¿Qué hacer con las cenizas de la barbacoa?

- Las cenizas de la barbacoa pueden esparcirse por el jardín: contienen nutrientes y minerales beneficiosos para el crecimiento de las plantas.
- Asegúrese de que estén frías, completamente apagadas y que no contengan residuos alimentarios ni de hidrocarburos que hayan servido para el encendido de la barbacoa. Por ejemplo, puede esparcir las cenizas en el jardín si la barbacoa se ha encendido con papel de periódico.
- Eche una ligera capa de ceniza y mézclela con la tierra para enterrarla.

Gebrauch



Verwenden Sie zum Anzünden Anfachen des Feuers niemals Benzin, Waschbenzin, Alkohol oder Feuerzeugbenzin. Verwenden Sie ausschließlich geeignete Kohleanzünder.

Das Gerät muss vor dem Gebrauch auf eine ebene und stabile Fläche gestellt werden.

Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels stets den Griff.

Vorbereitung vor dem Grillen

- Vor dem ersten Gebrauch des Grills den Grillrost, den Holzkohlerost und den Deckel mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel und einem weichen Schwamm abwischen. Abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Brennbehälter, der Holzkohlerost und die Belüftungsschlitze frei von Asche sind, um eine gute Luftzirkulation im Gerät zu gewährleisten.
- Um zu verhindern, dass das Grillgut am Grillrost festklebt, bestreichen Sie ihn **vor jedem Gebrauch mit Speiseöl**.

Lebensmittelsicherheit

- Waschen Sie Ihre Hände, bevor Sie das Grillgut handhaben.
- Legen Sie keine noch gefrorenen Lebensmittel auf den Grillrost. Lassen Sie diese zuvor im Kühlschrank auftauen.
- Lassen Sie das Grillgut vor und nach dem Grillen nicht zu lange bei Raumtemperatur stehen, um das Risiko einer Lebensmittelvergiftung zu vermeiden.
- Für Ihre Gesundheit sollte das Grillgut über der heißen Glut gegart und nicht in Kontakt mit Flammen gegart werden.
- Grillen Sie das Grillgut nie direkt in den Flammen oder auf der Glut. Verwenden Sie immer den im Lieferumfang inbegriffenen Grillrost.

Garen durch Grillen auf dem Grill



- Es wird empfohlen, den Grill vorzuheizen und die Glut bei geschlossenem Deckel **etwa 30 Minuten lang glühen zu lassen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.**
- **Achtung:** öffnen Sie die Klappe (6) des Brennbehälters nicht während des Aufheizens oder des Garvorgangs. Sie dient ausschließlich der Reinigung.

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills, vergewissern Sie sich, dass der Holzkohlerost ordnungsgemäß installiert ist und öffnen Sie die Belüftungsschlitze an dem Brennbehälter.
2. Legen Sie geeignete Kohleanzünder oder zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Holzkohlerosts.
3. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig auf dem Holzkohlerost, es wird empfohlen, maximal 1,3 kg Holzkohle einzufüllen.
4. Die Kohleanzünder oder das Zeitungspapier mit einem langen Sicherheitsstreichholz oder einem mechanischen Grillanzünder anzünden.
5. Wenn das Feuer entfacht ist, den Deckel des Grills ca. 10 Minuten geöffnet lassen.
6. Schließen Sie dann den Deckel und lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich Glut bildet (ca. 30 Minuten). Warten Sie mit dem Beginn des Grillens, bis das Brennmaterial von einer Ascheschicht bedeckt ist.

7. Heben Sie den Deckel an und legen Sie das Grillgut mithilfe von geeignetem Grillzubehör auf den Rost.
8. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
9. Wenn der Grill während des Grillvorgangs erneut mit Brennmaterial befüllt werden muss, nehmen Sie den Grillrost mit dem Grillgut von der Glut, nehmen Sie den Rost ab und füllen Sie den Brennraum mit dem empfohlenen Brennmaterial auf (keinen Kohleanzünder hinzufügen!), legen Sie dann den Grillrost mit dem Grillgut wieder auf.



Garen mit geschlossenem Deckel:

- Das Garen auf dem Grill mit geschlossenem Deckel sorgt für gleichmäßiges Garen, bewahrt die Hitze und verkürzt die Garzeit. Diese Art des Garens verhindert dank der unter dem Deckel gespeicherten Feuchtigkeit das Austrocknen des Grillguts und ein zu schnelles Verbrennen der Glut.
- **Öffnen Sie den Deckel immer mit Vorsicht: Beim Öffnen kann heißer Dampf austreten.**

- Um den Fortschritt des Grillvorgangs zu überwachen, tragen Sie Handschuhe und öffnen Sie den Deckel nicht zu oft, um Wärmeverluste während des Garens zu vermeiden.

Wenn der Grillvorgang beendet ist

1. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Holzkohle vollständig verbrennen.
 2. Solange der Grill noch heiß ist, geeignete Handschuhe tragen und Lebensmittelrückstände mit einer weichen, nicht scheuernden Bürste entfernen.
 3. Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät, das Zubehör und die Asche vollständig abgekühlt sind.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser über die Glut, um den Grill zu löschen, da dies die Beschichtung des Geräts beschädigen kann.

Im Falle des Aufflammens

- Halten Sie Menschen und Tiere vom Gerät fern.
- Lassen Sie den Deckel des Grills offen.
- Versuchen Sie nicht, das Grillgut zu entfernen, das auf dem Grill gart. Verbrennungsgefahr!
- Besprühen Sie den Grill NIEMALS mit Wasser! Verwenden Sie ausschließlich einen geeigneten Feuerlöscher.
- Wenn sich das Feuer nicht löschen lässt, rufen Sie die Feuerwehr.

Praktische Tipps zum Grillen

- Tauen Sie das Grillgut vor dem Grillen auf.
- Entfernen Sie vor dem Garen überschüssiges Fett vom Fleisch, um die Gefahr der Flammenentstehung zu verringern.
- Stechen Sie die Würstchen vor dem Grillen mit einem Messer oder einer Gabel ein, um zu verhindern, dass sie beim Grillen platzen.
- Um zu gewährleisten, dass das Grillgut seinen gesamten Saft behält, verwenden Sie "spezielle Grillzangen oder Grillspatel" und vermeiden Sie es, das Grillgut während des Garens zu oft zu wenden.
- Würzen Sie Ihr Grillgut, wenn es fertig gegrillt und gegart ist.
- Verwenden Sie zum Garen von marinierten oder fettreichem Grillgut eine Aluschale, damit kein Fett auf die Glut läuft.
- Beginnen Sie beim Garen von Gemüse mit dem Gemüse fester Konsistenz (Karotten, Paprika, Zwiebeln...) und legen Sie erst danach Gemüse mit weicherer Konsistenz auf (Tomaten, Pilze...), das schneller gart.

Reinigung und Wartung

Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät, das Zubehör und die Asche vollständig abgekühlt sind. Es wird empfohlen, die Asche 24 Stunden nach der Benutzung des Geräts zu entleeren.

Die Klappe (6) erleichtert die Reinigung und Pflege des Geräts, besonders das Entfernen der Asche.

Empfehlungen

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel.
- Lassen Sie niemals Wasser im Brennbehälter stehen und legen Sie den Holzkohlerost nicht in Wasser: Gefahr von Rost und vorzeitigem Verschleiß der Materialien.

Grill- und Warmhalterost

4. Reinigen Sie die Roste mit einer weichen, nicht scheuernden Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
5. Reinigen Sie die Roste mit einem Schwamm und heißer Seifenlauge.
6. Spülen Sie diese ab und lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder auf den Grill legen.

Hinweis: Die Roste sind nicht spülmaschinenfest!

Holzkohlerost, Brennbehälter und Deckel

1. Entfernen Sie die abgekühlte Asche und Holzkohle von den Holzkohlerost und lesen Sie in der Gebrauchsanweisung nach, wie Sie die Grillasche nutzen können oder entsorgen Sie sie.
2. Verwenden Sie zur Entfernung von größeren Lebensmittelresten von dem Rost und/oder dem Deckel einen Holz- oder Kunststoffspatel.
3. Reinigen Sie den Holzkohlerost, den Brennbehälter und den Deckel mit einem weichen Schwamm und Spülmittel.
4. Spülen und trocknen Sie alle Komponenten gründlich ab, bevor Sie sie wieder am Gerät anbringen.

Gerätegehäuse

1. Prüfen Sie, ob die Belüftungsschlitze nicht durch Asche verstopft sind. Reinigen Sie sie falls erforderlich mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
2. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, leicht feuchten Tuch und Spülmittel.

3. Abspülen und vollständig trocknen lassen.



Achtung:

- Mangelhafte Reinigung und übermäßige Ablagerungen können einen Fettbrand verursachen. Dies kann gefährlich sein und den Grill stark beschädigen.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn abdecken oder lagern. Lagern Sie den Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Wenn Sie den Grill nach längerer Lagerung wieder benutzen, beachten Sie die Reinigungshinweise.

Schützen Sie den Grill mit einer wasserdichten Abdeckung (nicht im Lieferumfang enthalten) und lagern Sie ihn geschützt vor Regen und Feuchtigkeit. Ordnungsgemäße Pflege und Wartung hält Ihren Grill in einwandfreiem Zustand und verlängert seine Nutzungsdauer.



Wie lässt sich die Grillasche nutzen?

- Die Asche des Grills kann im Garten verstreut werden: Sie enthält Nährstoffe und Mineralien, die für das Pflanzenwachstum von Vorteil sind.
- Vergewissern Sie sich jedoch vorher, dass sie abgekühlt und vollständig erloschen ist und keine Lebensmittelreste oder Kohlenwasserstoffe aus den eventuell zum Anzünden des Grills verwendeten Kohleanzündern enthält. Wenn der Grill mit Zeitungspapier angezündet wurde, kann die Asche verstreut werden.
- Verteilen Sie eine dünne Schicht Asche und vermischen sie mit der Erde und heben Sie sie unter.

uw product

Inhoud van de verpakking

- Steenkoolbarbecue om te monteren (zie nomenclatuur)
- 1 zakje met schroeven
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische eigenschappen

- Kookoppervlak: 62 cm x 35 cm
- Roosters in roestvrij staal
- Warmhoudrooster
- Traditionele bakwijze of gesmoord
- In de hoogte verstelbare steenkoolhouder
- Opvangbak voor as
- 4 ventilatiesleuven

keuze van de houtskool

De barbecue op houtskool biedt een sterke stijging van de warmte, wat ideaal is voor het bakken van voedingswaren. De kwaliteit van de houtskool is van essentieel belang voor een geslaagd bakproces op de barbecue:

- Kies bij voorkeur een houtskool van restaurantkwaliteit met een koolstofpercentage van meer dan 80% opdat de warmte zo lang mogelijk behouden blijft. Het koolstofgehalte staat over het algemeen vermeld op de verpakking van het product.
- Kies houtskool van een groot kaliber: hoe groter de stukken, hoe minder stof ze bevatten. Ze branden langzamer op dan kleine stukjes. Het is aanbevolen om de zakken steenkool vast te nemen alvorens ze te kopen om de grootte en de afwezigheid van stof te controleren.
- Om vlees te grillen is het aanbevolen om harde steenkool van een groot kaliber te gebruiken. Voor snelle grillades of voor het grillen van groenten, gebruikt u beter zachte steenkool van een middelgroot kaliber.
- U kunt alternatieven voor steenkool gebruiken, zoals wijnranken, maar deze branden over het algemeen sneller op dan steenkool.

Gebruik



Gebruik nooit petroleum, benzine, alcohol of aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken of aan te wakkeren. Gebruik enkel aangepaste aanmaakblokjes.

Alvorens het toestel te gebruiken, moet het op een vlak en stabiel oppervlak worden geplaatst. Tijdens het gebruik worden de metalen onderdelen warm. Risico op brandwonden! Gebruik altijd de handgreep om het deksel te openen en te sluiten.

Vorbereiding voor het bakken

- Alvorens de barbecue voor het eerst te gebruiken, reinig het bakrooster, de steenkoolhouder, de kuip en het deksel met een oplossing van water en afwasmiddel en een zachte spons. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Voorafgaand aan elk gebruik, vergewis u ervan dat de kuip, de steenkoolhouder en de verluchtingsgaten vrij van as zijn om een goede luchtcirculatie in het toestel te waarborgen.
- Om te voorkomen dat het voedsel aan het bakrooster blijft kleven, wrijft u het **voor elk gebruik**

Voedselveiligheid

- Was uw handen alvorens u de voedingswaren die u wilt bakken, vastneemt.
- Plaats geen voedingswaren op het rooster van de barbecue wanneer deze nog diepgevroren zijn. Ontdooi ze eerst in de koelkast.
- Laat de voeding voor en na het bakken niet te lang bij omgevingstemperatuur liggen om elk risico op voedselvergiftiging te vermijden.
- Voor uw gezondheid moet de voedingswaren gebakken worden door de warmte van de sintels en niet via contact met de vlammen.
- Grill nooit voedingswaren rechtstreeks in de vlammen of op de sintels. Gebruik altijd het bakrooster dat met het toestel is meegeleverd.

Bakken op de barbecue



- Het is aanbevolen de barbecue voor te verwarmen en de sintels gloeiend en het deksel gesloten te houden gedurende **ongeveer 30 minuten alvorens te beginnen bakken**.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat u de klep (6) van de kuip niet opent wanneer de barbecue bezig is warm te worden of wanneer er voedingsmiddelen gebakken worden. De klep is alleen bestemd voor het reinigen.

1. Open het deksel van de barbecue, vergewis u ervan dat de steenkoolhouder correct is geïnstalleerd en open de verluchtingsgaten op de kuip.
2. Plaats aangepaste aanmaakblokjes of verfrommeld krantenpapier op de bodem van de steenkoolhouder.
3. Plaats de steenkool gelijkmatig op de houder. Het is aanbevolen om maximaal 1,3 kg steenkool te plaatsen.
4. Steek de aanmaakblokjes of het krantenpapier aan met behulp van een lange lucifer of een mechanische aansteker die speciaal voor barbecues geschikt zijn.
5. Wanneer het vuur brandt, laat de barbecue met het deksel open ongeveer 10 minuten lang staan.
6. Sluit vervolgens de barbecue en laat de steenkool opbranden tot er gloeiende sintels zijn gevormd (ongeveer 30 minuten). Alvorens te beginnen bakken, wacht tot de brandstof bedekt is met een laagje as.

7. Til het deksel op en plaats de te bakken voeding op het rooster met behulp van de juiste kookaccessoires.
8. Draai de voedingswaren om wanneer ze half gebakken zijn.
9. Wanneer tijdens het bakken brandstof in de barbecue moet worden bijgeladen, plaats de voedingswaren dan op het bakrooster weg van het vuur, verwijder het rooster, laad de barbecue met de aanbevolen hoeveelheid brandstof (voeg geen aanmaakblokjes toe!) en plaats het bakrooster en de voedingswaren opnieuw op hun plaats.



Bakken met het deksel gesloten:

- Koken op de barbecue met het deksel gesloten laat toe een gelijkmatig bakproces te bekomen, de warmte te behouden en de baktijd te verminderen. Zo vermijdt u ook dat de voedingswaren uitdrogen tijdens het bakken dankzij de vochtigheid die onder het deksel wordt bewaard en dat de sintels niet te snel opbranden.
 - **Open het deksel altijd voorzichtig: er kan hete stoom ontsnappen wanneer u het deksel opent.**
-
- Om toe te zien op de vooruitgang van het bakproces, gebruik keukenwanten en open het deksel niet te vaak om te voorkomen dat er tijdens het bakken te veel warmte verloren gaat.

Wanneer het bakken is voltooid

1. Open het deksel en laat de steenkool verder opbranden.
 2. Wanneer het rooster nog heet is, draag speciale keukenwanten en verwijder de voedseldeeltjes met behulp van een niet-schurende soepele borstel.
 3. Wacht tot het toestel, de accessoires en de assen volledig zijn afgekoeld alvorens het toestel te reinigen.
-
- Giet nooit koud water op de sintels om de barbecue te doven. Zo niet bestaat het risico dat de bekleding van uw toestel beschadigd raakt.

In geval van brandontwikkeling

- Haal de personen en de dieren uit de buurt van het toestel.
- Laat het deksel van de barbecue open staan.
- Probeer niet de voedingswaren die op het rooster aan het bakken zijn, te verwijderen. Risico op brandwonden!
- Besproei de barbecue NOOIT met water! Gebruik enkel een geschikte brandblusser.
- Neem contact op met de brandweer wanneer het vuur aanhoudt.

praktische baktips

- Ontdooi de voedingswaren alvorens te bakken.
- Verwijder het overtollige vet van het vlees alvorens te bakken om het risico op brandontwikkeling te verkleinen.
- Doorprik de worstjes met een mes of een vork alvorens ze te bakken om te vermijden dat ze openbarsten tijdens het bakken.
- Opdat de voedingswaren al hun sap behouden, gebruik een speciale tang of spatels voor barbecues en draai de voedingswaren niet te vaak om tijdens het bakken.
- Kruid uw voedingswaren eenmaal het bakken is beëindigd.
- Om gemarineerde voeding of voeding met een hoog vetgehalte te bakken, gebruik een aluminium bakje zodat het vet niet op de sintels druppelt.
- Om groenten te bakken, begin met de groenten met een hardere textuur (wortelen, paprika's, uien, ...) en eindig met de groenten met een zachtere textuur die sneller gaar zijn (tomaten, champignons).

reiniging en onderhoud

Het is aanbevolen om uw toestel na elk gebruik te reinigen.

Alvorens over te gaan tot elke reinigingshandeling, wacht tot het toestel, de accessoires en de assen volledig afgekoeld zijn. Het is aanbevolen om de assen 24 uur na het gebruik van het toestel te verwijderen.

Deklep(6) is bestemd om het apparaat eenvoudiger schoon te maken en te onderhouden en wordt met name gebruikt om as te verwijderen.

Aanbevelingen

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om het toestel te reinigen.
- Laat nooit water in de kuip en de steenkoolhouder staan: risico op roestvorming en snelle beschadiging van de materialen.

Bak- en warmhoudrooster

4. Wrijf de roosters af met een niet-schurende zachte borstel (niet meegeleverd) om de voedselresten te verwijderen.
5. Reinig de roosters met een spons die in warm zeepsop is gedrenkt.
6. Spoel de roosters af en laat ze volledig drogen alvorens ze opnieuw op de barbecue te plaatsen.

Opmerking: De roosters zijn niet vaatwasserbestendig!

Steenkoolhouder, kuip en deksel

1. Verwijder de afgekoelde assen en steenkool van de houder en raadpleeg de inzet om te weten wat u met de assen van de barbecue moet doen of ze

moet weggooien.

2. Gebruik een houten of kunststof schraper om de grootste voedselresten van de houder en/of het deksel te verwijderen.
3. Reinig de steenkoolhouder, de kuip en het deksel met behulp van een zachte spons met vaatwasmiddel.
4. Spoel alle elementen af en droog ze volledig af alvorens ze opnieuw op het toestel te plaatsen.

Behuizing van het toestel

1. Controleer of de verluchtingsgaten niet verstopt zijn met assen. Indien dit wel het geval is, maak ze dan vrij met behulp van licht vochtige zachte doek.
2. Reinig de behuizing van het toestel met een licht vochtige zachte doek met afwasmiddel.
3. Spoel af en laat volledig drogen.



Opgelet:

- Een slechte reiniging en een te sterke ophoping kan aanleiding geven tot een vetbrand. Dit kan gevaarlijk zijn en de barbecue ernstig beschadigen.

Bewaren

Zorg ervoor dat de barbecue volledig afgekoeld is alvorens hem af te dekken of op te slaan. Bewaar uw barbecue op een koele en droge plaats. Volg de reinigingsprocedures wanneer u de barbecue na een lange bewaarperiode gebruikt.

Bescherm uw barbecue met een waterdichte hoes (niet meegeleverd) en bewaar hem beschermt tegen de regen en tegen vocht. Een gepaste verzorging en onderhoud laten toe uw barbecue in een perfecte staat van werking te behouden en verlengen de levensduur ervan.



Wat moet u doen met de assen van de barbecue?

- De assen van de barbecue mogen uitgestrooid worden in de tuin: het is immers zo dat ze voedingsstoffen en mineralen bevatten die gunstig zijn voor de groei van de planten.
- Vergewis u er eerst van dat ze afgekoeld en volledig gedoofd zijn en dat ze geen voedselresten en koolwaterstof, die gediend heeft om de barbecue aan te steken, bevatten. U kunt bijvoorbeeld de assen uitstrooien wanneer de barbecue aangestoken geweest is met behulp van krantenpapier.
- Strooi een dun laagje assen uit en meng ze met de aarde om ze te begraven.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



*** Testé dans nos laboratoires**

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

*** Tested in our laboratories**

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

*** Probado en nuestros laboratorios**

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

*** In unseren Labors getestet**

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

*** Getest in onze laboratoria**

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



<https://quefairedemesdechets.fr>

essentiel

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 800853
Ref. EBCA 1

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE