

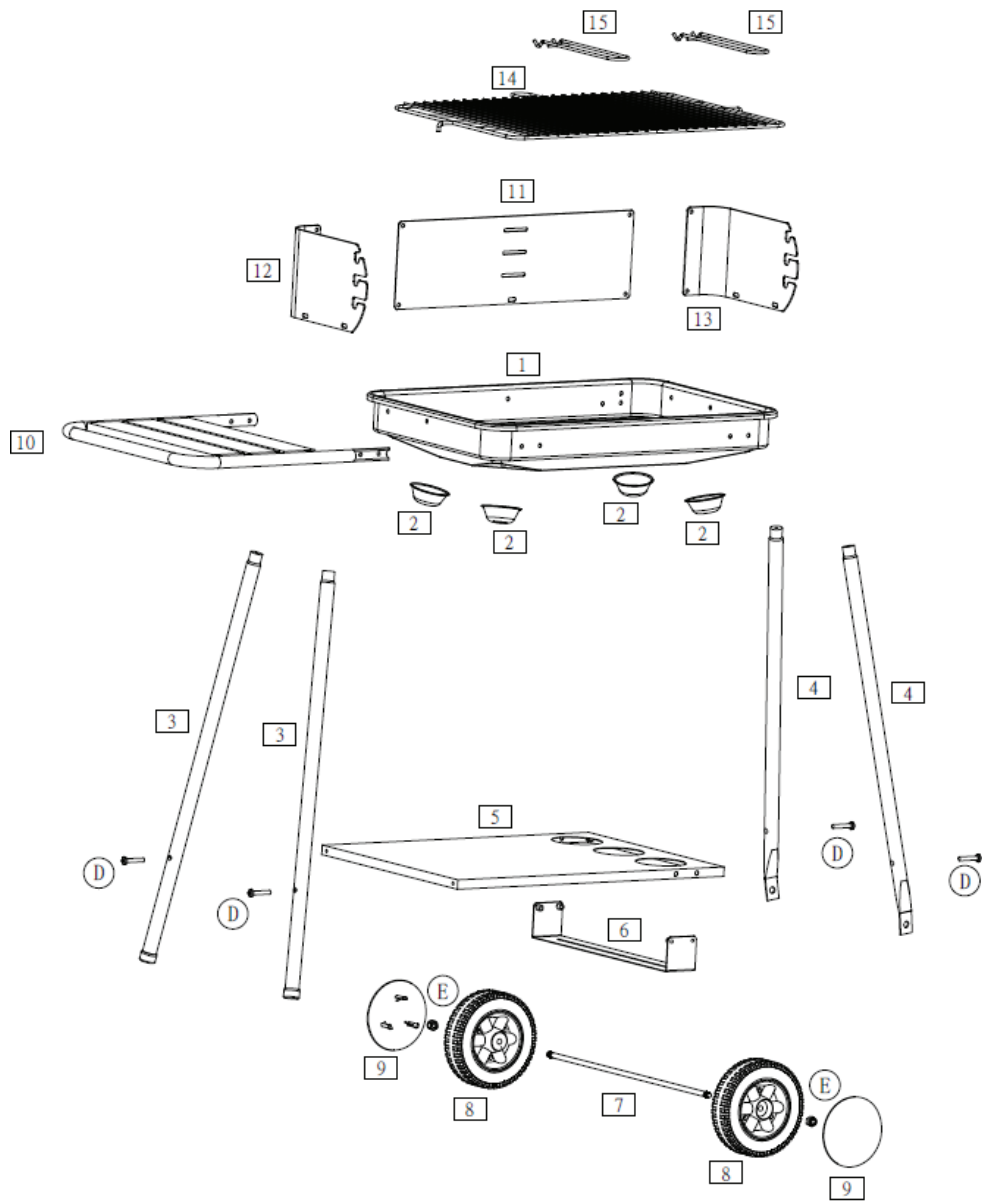
essentiel 

Barbecue charbon / Charcoal barbecue /
Barbacoa de carbón / Holzkohlegrill /
Houtskoolbarbecue












EBCA3



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



	EN	FR	ES	DE	NL
1.	Fire box (x1)	Cuve à charbon (x1)	Cuba para el carbón (x1)	Kohlebehälter (x1)	Kuip voor houtskool (x1)
2.	Leg cap (x4)	Bague de pied (x4)	Manguito para pata (x4)	Fußbringe (x4)	Voetring (x4)
3.	Left leg (x2)	Pied gauche (x2)	Pata izquierda (x2)	Linker Fuß (x2)	Voet links (x2)
4.	Right leg (x2)	Pied droit (x2)	Pata derecha (x2)	Rechter Fuß (x2)	Voet rechts (x2)
5.	Lower shelf (x1)	Tablette inférieure (x1)	Balda inferior (x1)	Untere Ablage (x1)	Onderste legplank (x1)
6.	Lower shelf bracket (x1)	Support tablette inférieure (x1)	Soporte balda inferior (x1)	Halterung der unteren Ablage (x1)	Steun onderste legplank (x1)
7.	Wheel axle (x1)	Axe de roues (x1)	Eje de ruedas (x1)	Radachse (x1)	Wielas (x1)
8.	Wheel (x2)	Roue (x2)	Rueda (x2)	Rad (x2)	Wiel (x2)
9.	Hub cap (x2)	Cache de roue (x2)	Tapa de rueda (x2)	Radabdeckung (x2)	Wieldeksel (x2)
10.	Left side shelf with handle (x1)	Tablette latérale gauche avec poignée (x1)	Balda lateral izquierda con empuñadura (x1)	Linke seitliche Ablage mit Griff (x1)	Zijlegplank links met handgreep (x1)
11.	Rear windshield (x1)	Pare-vent arrière (x1)	Cortaviento trasero (x1)	Hinterer Windschutz (x1)	Windscherm achteraan (x1)
12.	Left side windshield (x1)	Pare-vent côté gauche (x1)	Cortaviento izquierdo (x1)	Windschutz linke Seite (x1)	Windscherm linkerkant (x1)
13.	Right side windshield (x1)	Pare-vent côté droit (x1)	Cortaviento derecho (x1)	Windschutz rechte Seite (x1)	Windscherm rechterkant (x1)
14.	Cooking grill (x2)	Grille de cuisson (x2)	Parrilla (x2)	Grillrost (x2)	Bakrooster (x2)
15.	Handle (x2)	Poignée (x2)	Mango (x2)	Griff (x2)	Handgreep (x2)

A			M6 x 10	x4	E		M8	x2
B			M6 x 20	x4	F		ø6	x4
C			ø6 x 22	x4	G		M5 x 12	x13
D			M6 x 35	x4	H		M5	x13

FR Retirez toutes les pièces de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces mentionnées ci-dessous sont présentes et en bon état.

EN Remove all the parts listed below from the packaging, and make sure that nothing is missing and that the parts are in good condition.

ES Saque todas las piezas del embalaje y asegúrese de que todas las partes que se mencionan a continuación están presentes y en buen estado.

DE Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle unten dargestellten Teile vorhanden und in gutem Zustand sind.

NL Verwijder alle verpakkingselementen en vergewis u ervan dat alle hieronder vermelde onderdelen aanwezig en in goede staat zijn.

installation / installation / instalación / Aufstellen des Geräts / installatie

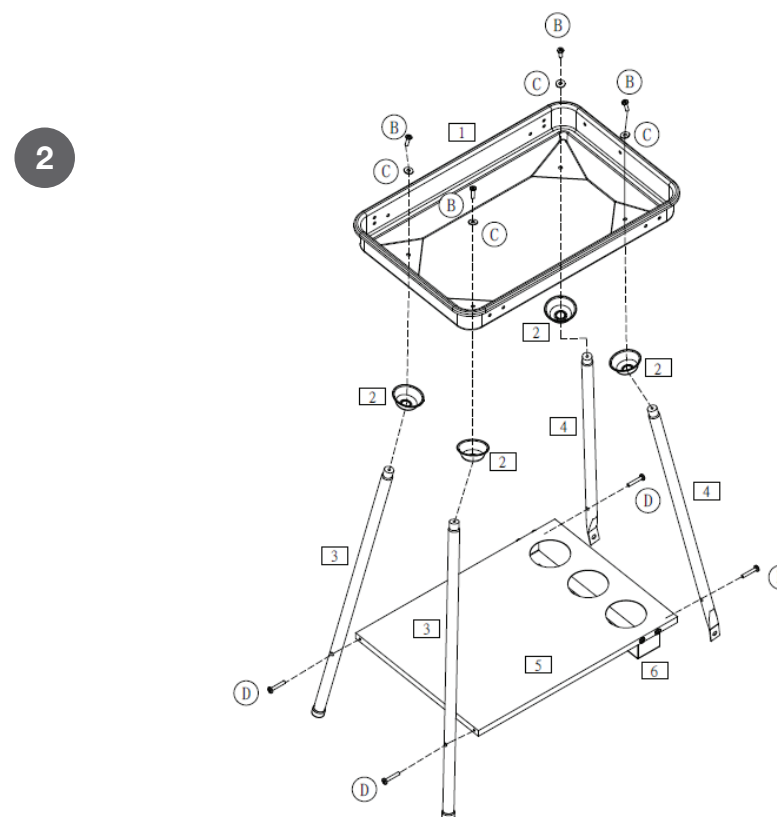
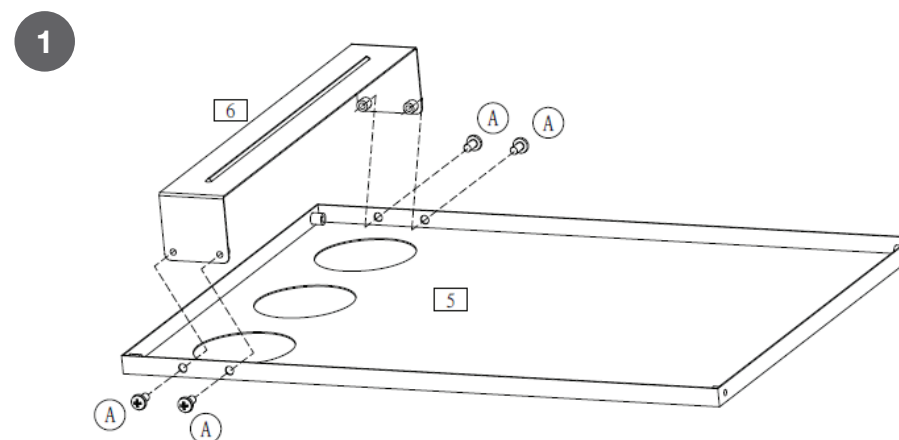
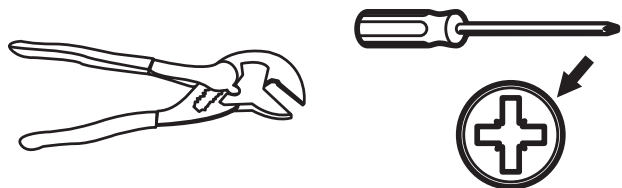
FR Munissez-vous des outils suivants et suivez les étapes indiquées ci-après.

EN Get the following tools and follow the steps below.

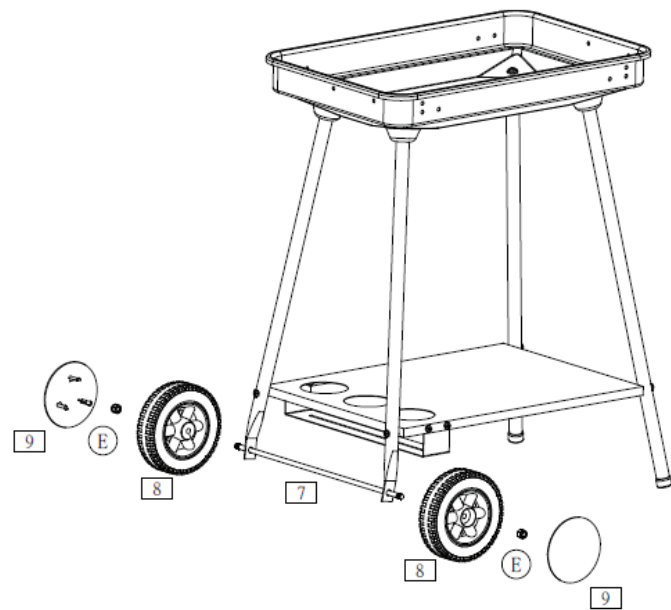
ES Consiga las siguientes herramientas y siga los pasos que se indican a continuación.

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

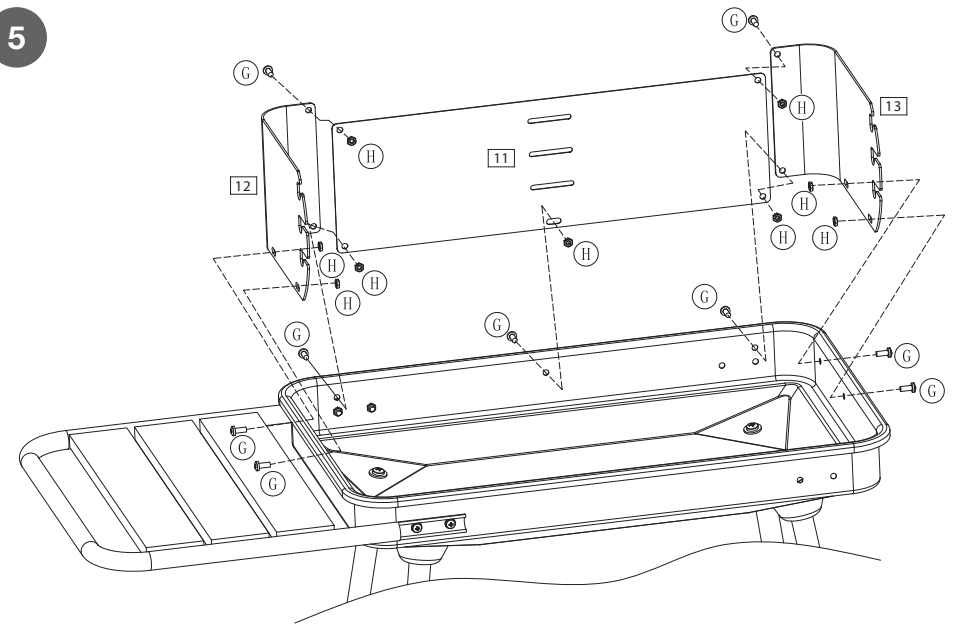
NL Voorzie u van het volgende gereedschap en volg de onderstaande stappen.



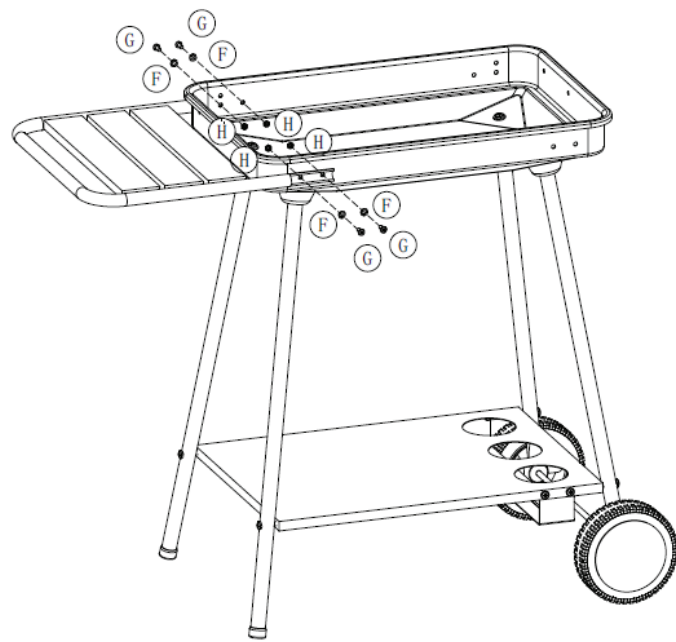
3



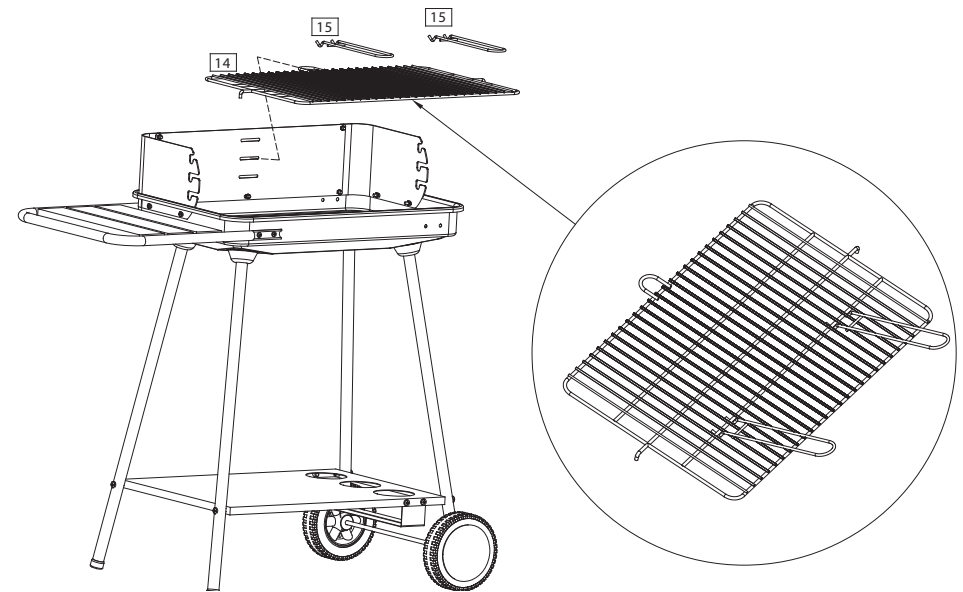
5



4



6



consignes d'usage

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS SE RAPPORTANT À LA SÉCURITÉ ET LES CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Précautions



- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur, et conformément à la réglementation locale.
- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- 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.
- N'utilisez pas l'appareil comme un chauffage.
- Le barbecue doit être installé au sol sur une surface horizontale, plane et stable avant utilisation.
- Veillez à ce que l'appareil soit correctement assemblé et que tous les éléments soient bien en place.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Utilisez uniquement du charbon de bois comme combustible. La quantité maximale est de 1.5kg.
- 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 la norme EN 1860-3.
- Munissez-vous d'un extincteur et conservez-le à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil par grands vents.
- N'entrez pas autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.
- Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil.
- Veuillez à toujours utiliser des gants conformes à la catégorie II de la réglementation EPI relative à la protection contre la chaleur, (par exemple certifié selon EN 407) pendant la cuisson, pour régler la hauteur de la grille de cuisson.
- Utilisez des ustensiles à long manche et résistants à la chaleur adaptés à la cuisson au barbecue.
- N'utilisez pas d'objets acérés ou abrasifs pour nettoyer la cuve ou la grille de cuisson.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie).

- Attention ! Ne retirez pas les cendres avant que le charbon ne se soit entièrement consommé et ne soit éteint, et que l'appareil ne soit refroidi.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer à la section «Nettoyage et entretien» de la notice.
- Il est conseillé de stocker l'appareil propre dans un endroit sec et abrité.

votre produit

Contenu de la boîte

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

Caractéristiques techniques

- Surface de cuisson : 53cm x 34cm
- Grille en acier chromé
- Cuve en acier émaillé
- Hauteur de cuisson réglable sur 3 niveaux
- Tablette latérale avec poignée
- Tablette inférieure avec 3 niches pour bouteilles

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 :

- Nous vous recommandons d'utiliser des briquettes de charbon de bois.
- 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.

Ne jamais laisser les poignées sur le barbecue pendant la cuisson. Celles ci servent à venir ajuster la hauteur de cuisson et à enlever ou remettre la grille. Veuillez à toujours utiliser des gants conformes à la catégorie II de la réglementation EPI relative à la protection contre la chaleur, (par exemple EN 407) pendant la cuisson, pour régler la hauteur de la grille de cuisson.

Préparation avant la cuisson

- Le barbecue doit être installé au sol sur une surface horizontale, plane et stable avant utilisation. Veillez à ce que l'appareil soit correctement assemblé et que tous les éléments soient bien en place.
- Avant la première utilisation du barbecue, nettoyez la grille de cuisson et **la cuve à charbon** avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson, enduisez-la d'huile alimentaire avant chaque utilisation.

Couvrir la cuve à charbon

Couvrez la cuve à charbon de papier d'aluminium. Cela protégera la cuve à charbon, contribuera à réfléchir la chaleur et rendra le nettoyage plus facile une fois le barbecue terminé.

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.

1. Placez des allume-feux adaptés ou du papier journal froissé au fond de la cuve à charbon.
2. Placez le charbon dans la cuve de manière homogène, il est recommandé de placer maximum 1,5kg de charbon.
3. 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.
4. Lorsque le feu a pris, 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.
5. Veillez à toujours utiliser des gants conformes à la catégorie II de la réglementation EPI relative à la protection contre la chaleur, (par exemple certifié selon EN 407) pendant la cuisson, pour régler la hauteur de la grille de cuisson.
6. Placez les aliments à cuire sur la grille à l'aide d'accessoires de cuisson adaptés.
7. Vous pouvez appliquer une fine couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale sur les grilles de cuisson, à l'aide d'une brosse à long manche, pour empêcher que les aliments n'adhèrent aux grilles de cuisson.
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 la cuve avec le combustible recommandé (n'ajoutez pas d'allume-feu !), puis repositionnez la grille de cuisson et les aliments.

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.

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'embrassement.
- 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...).

Cuisson à la grille et contrôle des retours de flamme

Le charbon sous la grille chauffe la nourriture placée sur la grille. Le jus naturel des aliments produits pendant la cuisson coule sur le charbon et s'évapore. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Mais évitez les flammes excessives pour ne pas brûler les aliments. Pour contrôler les retours de flamme, il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever la graisse superflue de la viande et de la volaille avant de la griller. Utilisez modérément les sauces ou marinades et essayez d'éviter les morceaux de viande trop bon marché qui ont tendance à être très gras.

Lorsque la cuisson est terminée

- 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.
- 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.

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.
- Ne laissez pas votre barbecue exposé aux mauvaises conditions météo à l'extérieur ou stocké dans des endroits moites et humides.
- N'aspergez pas le barbecue avec de l'eau quand ses surfaces sont brûlantes.
- Il est possible que de la moisissure se développe sur des restes de gras sur des parties du barbecue. Elle doit être nettoyée avec de l'eau chaude savonneuse.



La grille de cuisson n'est pas compatible au lave-vaisselle !

Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve à charbon : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.
- Nettoyez votre barbecue après usage, surtout avant les périodes d'inactivité prolongées.

Grille de cuisson

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

Corps du barbecue

- Nettoyez régulièrement la graisse excessive du corps du barbecue, avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle. Laissez sécher complètement. L'excès de graisse et de débris de nourriture peut être enlevé avec une raclette en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute la graisse du corps.
- Si vous souhaitez nettoyer le barbecue à fond, utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement.
- N'utilisez pas d'abrasifs !

Fixations

Nous vous recommandons de vérifier régulièrement le serrage de toutes les vis, de tous les boulons, etc.

Stockage

- 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.

instructions

BEFORE USING THIS APPLIANCE FOR THE FIRST TIME, PLEASE CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

Precautions



- Do not use this appliance for any purpose other than its intended use.
- This appliance is intended for outdoor use only in accordance with local regulations.
- WARNING! Do not use in enclosed spaces!
- Do not use the barbecue in a confined and/or living space, e.g. house, tent, caravan, camper van or boat. Risk of death from carbon monoxide poisoning.
- Do not use the appliance as a heater.
- The barbecue must be set up on a horizontal, flat and stable ground surface before use.
- Make sure that the appliance is correctly assembled and that all the parts are securely in place.
- WARNING! This barbecue will get very hot. Do not move it during use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- WARNING! Keep the barbecue out of the reach of children and pets.

- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- The barbecue must be heated, and the fuel must be kept glowing for at least 30 minutes before you start cooking for the first time.
- Before you start cooking, wait for a layer of ashes to cover the fuel.
- Only use charcoal as fuel. The maximum quantity is 1.5 kg.
- WARNING! Do not use alcohol, petrol or any other similar liquid to light up or revive the barbecue. Only use firelighters that comply with the EN 1860-3 standard.
- Keep a fire extinguisher to hand, near the appliance.
- Do not use the appliance in high winds.
- Do not store any objects around the appliance that could block the flow of air.
- Do not wear loose-fitting clothing when using the appliance.
- When cooking, always use gloves, that comply with category II of the PPE regulations relating to protection against heat (e.g. certified according to the EN 407 standard), to adjust the height of the cooking grill.
- Use long-handled, heat-resistant utensils made for barbecues.
- Do not use sharp or abrasive objects to clean the fire box or cooking grill.
- Clean the appliance and its accessories after each use to prevent the build-up of grease (fire hazard).
- Warning! Do not remove the ashes until the charcoal has completely burned out and the appliance has cooled down.
- To clean the surfaces that come in contact with food, refer to the "Cleaning and maintenance" section at the end of this manual.
- We recommend storing the cleaned appliance in a dry, sheltered location.

the product

Box contents

- 1 charcoal barbecue to be assembled (see nomenclature)
- 1 bag of screws and bolts
- 1 user manual

Technical characteristics

- Cooking surface: 53cm x 34cm
- Chrome-plated steel grill
- Enamelled steel fire box
- Cooking height adjustable on 3 levels
- Side shelf with handle
- Lower shelf with 3 bottle compartments

choosing the charcoal

The charcoal barbecue heats up to a very high temperature, which is suitable for cooking food. It is very important that the charcoal is of a high standard for the barbecue to cook properly:

- We recommend using charcoal briquettes.
- Preferably choose restaurant-quality charcoal with a carbon content of more than 80% in order to maintain a high temperature for as long as possible. The carbon content is usually indicated on the product packaging.
- Choose charcoal that comes in large pieces: the bigger the pieces, the less dust they contain. They burn more slowly than smaller pieces. Feel the bags of charcoal before buying them to check that the pieces are big and that there is no dust.
- For grilling meat, it is advisable to use large pieces of hardwood charcoal. For quickly grilling meat or vegetables, use soft medium-sized pieces of charcoal instead.
- You can use charcoal alternatives such as vine shoots, but these usually burn out faster than charcoal.

using the appliance

Never use petrol, benzene, alcohol or lighter fluid to start or "revive" a fire. Only use suitable firelighters.

The appliance must be located on a flat and stable surface before use.

The metal parts get hot during use.

Never leave the handles on the barbecue while cooking. These are used to adjust the cooking height, and to remove or replace the grill. When cooking, always use gloves, that comply with category II of the PPE regulations relating to protection against heat (e.g. the EN 407 standard), to adjust the height of the cooking grill.

Preparation before cooking

- The barbecue must be set up on a horizontal, flat and stable ground surface before use. Make sure that the appliance is correctly assembled and that all the parts are securely in place.
- Before using the barbecue for the first time, clean the cooking grill and the **fire box** with a solution of water and washing-up liquid, and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- To prevent food from sticking to the cooking grill, coat it with cooking oil before each use.

Cover the fire box

Cover the fire box with aluminium foil. This will protect the fire box, help reflect heat and make it easier to clean when you have finished.

Cooking on a barbecue

Preheat the barbecue and keep the embers glowing, with the lid closed, for about 30 minutes before cooking begins.

1. Place suitable firelighters or crumpled-up newspaper in the bottom of the fire box.
2. Evenly spread no more than 1.5 kg of charcoal in the firebox.
3. Using a long safety match or a mechanical lighter suitable for barbecues, light the firelighters or the newspaper.
4. When the fire has taken hold, let the charcoal burn until the embers start to glow (about 30 minutes). Before you start cooking, wait for the fuel to be covered with a layer of ash.
5. When cooking, always use gloves, that comply with category II of the PPE regulations relating to protection against heat (e.g. certified according to the EN 407 standard), to adjust the height of the cooking grill.
6. Place the food to be cooked on the grill using suitable cooking accessories.
7. Add a thin layer of cooking oil or vegetable oil to the grills using a long-handled brush to prevent the food from sticking to the grills.
8. Turn the food over halfway through cooking.
9. If the barbecue needs to be refuelled during cooking, remove the food from the heat, remove the grill and refill the firebox with the recommended fuel (do not add a firelighter!). Then put the cooking grill and food back on.

To stay healthy, the food must be cooked by the hot embers and not by contact with the flames.

Never grill food over flames or directly in contact with the embers. Always use the cooking grill supplied with the appliance.

Practical cooking tips

- Thaw the food before cooking.
- Remove excess fat from the meat before cooking to reduce the risk of flames.
- Prick the sausages with a knife or fork before cooking them so that they do not burst during cooking.
- To ensure that the food retains all its juices, use tongs or a special "barbecue" spatula and do not turn the food over too often during cooking.
- Season your food when the cooking is finished.
- When cooking food, that is marinated or high in fat, use an aluminium pan so that the fat does not fall onto the embers.
- For cooking vegetables, start with the hard-fleshed vegetables (carrots, peppers, onions, etc.) and then finish with the vegetables with tender flesh that cook quickly (tomatoes, mushrooms, etc.)

Cooking on the grill and controlling the flames

The charcoal under the grill heats the food on the grill. The food's natural juices, which are produced during cooking, fall onto the charcoal and evaporate. The resulting smoke flows around the food, escaping upwards, giving the food its unique barbecue aroma. However too much flames should be avoided as this can burn the food. To control the flames, it is **ABSOLUTELY ESSENTIAL** to remove excess fat from meat and poultry before grilling. Use sauces or marinades sparingly and try to avoid cheap cuts of meat which tend to be very fatty.

When cooking is finished

- When the grill is still hot, wear suitable gloves and remove food particles using a soft, non-abrasive brush.
- Wait for the appliance to cool down completely before cleaning.

Never pour cold water over the embers to extinguish the barbecue as this can damage the coating of the appliance.

cleaning and maintenance

- It is advisable to clean the appliance after each use.
- Before any cleaning task, wait for the appliance, accessories and ash to cool down completely. Empty the ashes 24 hours after using the appliance.
- Do not leave the barbecue exposed to bad weather conditions outdoors or in a damp and humid place.
- Do not spray the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Mould can grow on any fat that remains on parts of the barbecue. It should be cleaned with warm soapy water.



The cooking grill is not dishwasher safe!

Recommendations

- Do not use sharp objects or abrasive products to clean the appliance.
- Never leave standing water in the fire box, as this could make the materials rust and rapidly deteriorate.
- Clean the barbecue after use, especially if you are not going to use it for a long time.

Cooking grill

- Scrub the grill with a soft, non-abrasive brush (not included) to remove any food residues.
- Clean the grill with a sponge and hot soapy water.
- Rinse and leave it to dry completely before putting it back on the barbecue.

Barbecue body

- Regularly clean any excess fat from the body of the barbecue with a soft, slightly damp cloth and some washing-up liquid. Leave to dry completely. Excess fat and food residues can be removed with a wooden or soft plastic scraper. It is not necessary to remove all the fat from the body of the barbecue.
- If you want to clean the grill thoroughly, use soapy water and a cloth or nylon bristle brush only.
- Do not use abrasive cleaners!

Screws and bolts

Regularly check that all the screws, bolts, etc., are tightly screwed in.

Storage

- Store the barbecue in a cool, dry place.
- Before using the barbecue after an extended period of storage, clean it in accordance with the procedure.
- Protect the grill using a waterproof cover (not supplied) and store it in a location that is sheltered from the rain and moisture.
- Properly caring for and maintaining your barbecue will keep it in perfect working order and prolong its lifetime.



What do you do with the ashes from the barbecue?

- The ashes from the barbecue can be spread in a garden. Indeed, they contain nutrients and minerals that help plants to grow.
- Before doing this, make sure that they have cooled down, are completely extinguished, and do not contain any food residues and the hydrocarbons used to light the barbecue. For example, you can spread the ashes if the barbecue was lit using newspaper.
- Spread a light layer of ashes and mix them in with the earth to bury them.

Instrucciones de uso

ANTES DE USAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ, LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Precauciones



- No use este aparato para un uso distinto del previsto.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso en exteriores y de conformidad con la reglamentación local.
- ¡ATENCIÓN! ¡No usar en locales cerrados!
- No usar la barbacoa en un espacio confinado y/o habitable, por ejemplo casas, tiendas, caravanas, autocaravanas, embarcaciones, etc. Riesgo de fallecimiento por envenenamiento con monóxido de carbono.
- No use el aparato como sistema de calefacción.
- El aparato debe instalarse en el suelo sobre una superficie horizontal, plana y estable antes de usarlo.
- Asegúrese de que el aparato esté montado correctamente y que todos los elementos estén bien colocados en su sitio.
- ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho. No moverla durante su uso.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia.
- ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa al alcance de los niños ni los animales domésticos.

- Durante el uso, este aparato debe mantenerse alejado de los materiales inflamables.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse incandescente durante al menos 30 minutos antes de realizar la primera cocción.
- Antes de empezar la cocción, espere a que una capa de ceniza recubra el combustible.
- Use solo carbón de madera como combustible. La cantidad máxima es de 1,5 kg.
- ¡ATENCIÓN! No usar alcohol, gasolina ni ningún otro líquido similar para encender o reavivar las brasas de la barbacoa. Use solo encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.
- Mantenga un extintor cerca del aparato.
- No use el aparato en caso de viento intenso.
- No coloque alrededor del aparato objetos que puedan obstruir la circulación del aire.
- No use ropa holgada cuando use el aparato.
- Para ajustar la altura de la parrilla durante la cocción, siempre use guantes que cumplan la categoría II de la normativa de EPI relativa a la protección contra el calor (por ejemplo, certificados según la norma EN 407).
- Use utensilios de mango largo y resistentes al calor, específicos para cocción en la barbacoa.
- No use objetos afilados ni abrasivos para limpiar la cuba ni la parrilla.
- Limpie el aparato y los accesorios tras cada uso para evitar que se acumule grasa (riesgo de incendio).
- ¡Atención! No saque las cenizas antes de que el carbón se haya consumido completamente y se haya apagado ni antes de que el aparato se haya enfriado.

- Para limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento» del manual.
- Se recomienda guardar el aparato limpio en un lugar seco y protegido.

su producto

Contenido de la caja

- 1 barbacoa de carbón para montar (consultar la nomenclatura)
- 1 bolsa de tornillos
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- Superficie de cocción: 53 cm x 34 cm
- Parrilla de acero cromado
- Cuba de acero esmaltado
- Altura de cocción ajustable en 3 niveles
- Balda lateral con empuñadura
- Balda inferior con 3 espacios para botellas

elección del carbón de leña

La barbacoa de carbón proporciona una gran potencia calorífica, ideal para cocinar los alimentos. La calidad del carbón es crucial para el lograr hacer una barbacoa:

- Le recomendamos que use briquetas de carbón vegetal.
- Elija preferentemente carbón de calidad de «restaurante» con un contenido de carbono superior al 80 % para que el calor se conserve el mayor tiempo posible. El contenido de carbono suele indicarse en el envase del producto.
- Elija un carbón de calibre grande: cuanto más grandes son los trozos, menos polvo contienen. Se queman más lentamente que los trozos más pequeños. Se recomienda manipular las bolsas de carbón antes de comprarlas para verificar el calibre y la ausencia de polvo.
- Para asar la carne, se aconseja usar carbón duro de calibre grande. Para asar carnes rápidamente o verduras, use un carbón blando de calibre medio.
- Puede emplear alternativas al carbón, como los sarmientos de vid, pero suelen quemarse más rápidamente que el carbón.

utilización

Nunca use gasolina, benceno, alcohol ni líquido de encendido para encender o reavivar el fuego. Utilice únicamente enciende fuegos adecuados.

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

Las piezas metálicas se calientan durante el uso.

Nunca deje los mangos puestos en la barbacoa mientras cocina. Sirven para ajustar la altura de cocción y para quitar o poner la parrilla. Para ajustar la altura de la parrilla durante la cocción, siempre use guantes que cumplan la categoría II de la normativa de EPI relativa a la protección contra el calor (por ejemplo, EN 407).

Preparación antes de la cocción

- El aparato debe instalarse en el suelo sobre una superficie horizontal, plana y estable antes de usarlo. Asegúrese de que el aparato esté montado correctamente y que todos los elementos estén bien colocados en su sitio.
- Antes de utilizar la barbacoa por primera vez, limpie la parrilla y la **cuba del carbón** con una solución de agua y lavavajillas líquido y una esponja suave. Aclare y seque minuciosamente.
- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla, úntela con aceite comestible antes de cada uso.

Cubrir la cuba de carbón

Cubra la cuba de carbón con papel de aluminio. Esto protegerá la cubeta de carbón, ayudará a reflejar el calor y facilitará la limpieza una vez terminada la barbacoa.

Cocción en barbacoa



Antes de empezar a cocinar, se recomienda precalentar la barbacoa y mantener las brasas incandescentes, con la tapa cerrada, durante alrededor de 30 minutos.

1. Ponga enciende fuegos adecuados o papel de periódico arrugado en el fondo de la cuba.
2. Coloque el carbón en la cuba de manera uniforme, se recomienda un máximo de 1,5 kg de carbón.
3. Con una cerilla larga de seguridad o un mechero mecánico apto para barbacoas, encienda el enciende fuegos o el periódico.
4. Una vez encendido el fuego, deje que el carbón se queme hasta que se formen brasas incandescentes (alrededor de 30 minutos). Antes de empezar la cocción, espere a que una capa de ceniza recubra el combustible.
5. Para ajustar la altura de la parrilla durante la cocción, siempre use guantes que cumplan la categoría II de la normativa de EPI relativa a la protección contra el calor (por ejemplo, certificados según la norma EN 407).
6. Ponga los alimentos que desea cocinar sobre la parrilla usando accesorios de cocción adecuados.
7. Puede aplicar una fina capa de aceite de cocina o aceite vegetal en las parrillas de cocción con un pincel de mango largo con el fin de evitar que los alimentos se peguen a ellas.
8. Dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción.
9. Si se necesita volver a añadir combustible a la barbacoa durante la cocción, ponga los alimentos en la parrilla fuera del fuego, retire la parrilla, cargue la cuba con el combustible recomendado (¡no añada enciende fuegos!) y vuelva a colocar la parrilla y los alimentos.



Por su salud, los alimentos deben cocinarse con el calor de las brasas y no de las llamas.

Nunca ase los alimentos directamente en las llamas o las brasas. Siempre use la parrilla que se incluye con el aparato.

Consejos prácticos de cocción

- Descongele los alimentos antes de la cocción.
- Elimine el exceso de grasa de la carne antes de la cocción para reducir el riesgo de que se inflame.
- Perforar las salchichas con un cuchillo o tenedor antes de cocinarlas para evitar que se revienten durante la cocción.
- Para conservar los jugos de los alimentos, use pinzas o espátulas «especial para barbacoa» y evite darles la vuelta con demasiada frecuencia durante la cocción.
- Sazone los alimentos cuando terminen de cocinarse.
- Cuando cocine alimentos marinados o con mucha grasa, use una bandeja de aluminio para que la grasa no se derrame sobre las brasas.
- Cuando cocine verduras, empiece por las duras (zanahorias, pimientos, cebollas, etc.) y termine con verduras tiernas de cocción rápida (tomates, setas, etc.).

Cocción en la parrilla y control del retorno de la llama

El carbón que se encuentra bajo la parrilla calienta los alimentos que se colocan en ella. El jugo natural de los alimentos que se produce durante la cocción chorrea sobre el carbón y se evapora. El humo resultante envuelve los alimentos y se escapa hacia arriba, lo que da a la comida el aroma único de una barbacoa, sin embargo, evite el exceso de llamas para no quemar los alimentos. Para controlar el retorno de la llama, es **ABSOLUTAMENTE FUNDAMENTAL** eliminar el exceso de grasa de la carne y las aves antes de asarlas. Usar salsas o adobos con moderación y trate de evitar los cortes de carne baratos, que suelen ser muy grasos.

Cuando la cocción ha finalizado

- Mientras la parrilla está todavía caliente, póngase guantes adecuados y elimine los residuos de comida con un cepillo suave y no abrasivo.
- Antes de limpiar, espere a que el aparato, los accesorios y las cenizas se enfríen completamente.



Nunca vierta agua fría sobre las brasas para apagar la barbacoa, ya que puede dañar el revestimiento del aparato.

limpieza y mantenimiento

- Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso.
- Antes de la limpieza, espere a que el aparato, los accesorios y las cenizas se enfríen completamente. Se recomienda vaciar las cenizas 24 horas después de usar el aparato.
- No deje la barbacoa expuesta a las inclemencias del tiempo en el exterior o almacenada en lugares húmedos y mojados.
- No rocíe la barbacoa con agua cuando sus superficies estén calientes.
- Es posible que se forme moho en los residuos de grasa de las diferentes partes de la barbacoa. Esta debe limpiarse con agua caliente y jabón.



¡La parrilla no debe lavarse en el lavavajillas!

Recomendaciones

- No use objetos afilados ni productos abrasivos para limpiar el aparato.
- Nunca deje agua estancada en la cuba: riesgo de oxidación y rápido deterioro de los materiales.
- Limpie la barbacoa después de usarla, especialmente, antes de largos períodos sin usarla.

Parrilla

- Frote la parrilla con un cepillo suave y no abrasivo (no incluido) para eliminar los restos de comida.
- Limpie la parrilla con una esponja con agua jabonosa caliente.
- Aclare y deje secar completamente antes de volver a colocar la parrilla en la barbacoa.

Cuerpo de la barbacoa

- Limpie regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la barbacoa con un paño suave ligeramente humedecido con detergente. Deje secar completamente. El exceso de grasa y los restos de comida pueden eliminarse con un rascador de madera o de plástico blando. No es necesario eliminar toda la grasa del cuerpo.
- Si desea limpiar la barbacoa en profundidad, use únicamente agua jabonosa y un paño o un cepillo de cerdas de nailon.
- No use productos abrasivos.

Sujeciones

Le recomendamos que verifique con regularidad el apriete de todos los tornillos, pernos, etc.

Almacenamiento

- Conservar en un lugar fresco y seco.
- Cuando use la barbacoa después de un largo período de almacenamiento, efectúe los procedimientos de limpieza.
- Proteja la barbacoa con una funda impermeable (no incluida) y manténgala alejada de la lluvia y la humedad.
- Un cuidado y mantenimiento adecuados mantendrán la barbacoa en perfecto estado de funcionamiento y prolongarán su vida útil.



¿Qué hacer con las cenizas de la barbacoa?

- Las cenizas de la barbacoa pueden esparcirse en un jardín: Las cenizas de la barbacoa pueden esparcirse en un jardín:
- Asegúrese antes de que se han enfriado y apagado por completo y que no contengan residuos de alimentos ni hidrocarburos que se hayan empleado para encender la barbacoa. Por ejemplo, puede esparcir las cenizas si la barbacoa se encendió con papel de periódico.
- Esparza una ligera capa de cenizas y mézclelas con la tierra para enterrarlas.

Gebrauchsanweisungen

LESEN SIE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS BITTE DIESE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

Vorsichtsmaßnahmen



- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für seinen bestimmungsgemäßen Zweck.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften bestimmt.
- ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizung.
- Der Grill muss vor dem Gebrauch auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche auf dem Boden aufgestellt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist und dass alle Teile vorhanden und ordnungsgemäß an ihrem Platz angebracht sind.
- ACHTUNG! Dieser Grill wird bei Gebrauch sehr heiß. Während des Gebrauchs nicht transportieren oder bewegen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

- ACHTUNG! Den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufstellen und lagern.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten.
- Vor dem ersten Grillvorgang den Grill aufheizen und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang durchglühen lassen.
- Warten Sie mit dem Beginn des Grillens, bis das Brennmaterial von einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle als Brennmaterial. Die maximale Menge beträgt 1,5 kg.
- ACHTUNG! Keinen Alkohol, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten verwenden, um das Feuer anzuzünden oder zu reaktivieren. Verwenden Sie ausschließlich Grillanzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
- Halten Sie einen Feuerlöscher in der Nähe des Geräts bereit.
- Benutzen Sie das Gerät nicht bei starkem Wind.
- Stellen Sie keine Gegenstände in der Nähe des Geräts ab, die die Luftzirkulation behindern könnten.
- Tragen Sie bei der Benutzung des Geräts keine weite Kleidung.
- Bitte verwenden Sie während des Grillens zum Verstellen der Höhe des Grillrosts immer Handschuhe, die der Kategorie II der PSA-Verordnung zum Hitzeschutz entsprechen (z. B. zertifiziert gemäß EN 407).
- Verwenden Sie langstielige, hitzebeständige und zum Grillen geeignete Kochutensilien.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände, um den Grillbehälter oder den Grillrost zu reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör nach jedem Gebrauch, um Fettablagerungen zu vermeiden (Brandgefahr).
- Achtung! Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist und das Gerät abgekühlt ist.

- Zur Reinigung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt lesen Sie bitte den Abschnitt "Reinigung und Wartung" der Anleitung.
- Es wird empfohlen, das Gerät in sauberem Zustand an einem trockenen, geschützten Ort zu lagern.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Holzkohlegrill zur Selbstmontage (siehe Übersicht über die Bezeichnungen der Einzelteile)
- 1 Beutel mit Schrauben
- 1 Gebrauchsanleitung

Technische Daten

- Grillfläche: 53cm x 34cm
- Grillrost aus verchromtem Stahl
- Behälter aus emailliertem Stahl
- Grillhöhe in 3 Stufen einstellbar
- Seitliche Ablage mit Griff
- Untere Ablage mit 3 Aussparungen für Flaschen

Wahl der Holzkohle

Der Holzkohlegrill bietet eine hohe Hitzeleistung, die ideal zum Grillen von Lebensmitteln geeignet ist. Die Qualität der Holzkohle ist ausschlaggebend für ein gelungenes Grillergebnis:

- Wir empfehlen die Verwendung von Holzkohlebriketts.
- Wählen Sie vorzugsweise eine Holzkohle in "Gastro"-Qualität mit einem Kohlenstoffgehalt von mehr als 80%, damit die Hitze möglichst lange erhalten bleibt. Der Kohlenstoffgehalt ist in der Regel auf der Produktverpackung angegeben.
- Wählen Sie eine Holzkohle mit grober Körnung: je größer die Stücke sind, desto weniger Staub enthalten sie. Sie verbrennen langsamer als kleine Stücke. Es wird empfohlen, die Kohlesäcke vor dem Kauf in die Hand zu nehmen, um sie auf die Größe der Holzkohlestücke und Staub zu prüfen.
- Zum Grillen von Fleisch empfiehlt es sich, großstückige, harte Holzkohle zu verwenden. Zum schnellen Grillen oder zum Grillen von Gemüse verwenden Sie weiche Holzkohle mit mittelgroßen Stücken..
- Alternativ zu Holzkohle können Sie auch anderes Brennmaterial wie zum Beispiel Weinrebenholz verwenden, dieses verbrennt in der Regel jedoch schneller als Holzkohle.

Gebrauch

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

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

Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.

Lassen Sie die Griffe während des Grillens niemals auf dem Grill liegen. Diese dienen dazu, die Grillhöhe einzustellen und den Grillrost zu abzunehmen oder einzusetzen. Bitte verwenden Sie während des Grillens zum Verstellen der Höhe des Grillrosts immer Handschuhe, die der Kategorie II der PSA-Verordnung zum Hitzeschutz entsprechen (z. B. zertifiziert gemäß EN 407).

Vorbereitung vor dem Grillen

- Der Grill muss vor dem Gebrauch auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Fläche auf dem Boden aufgestellt werden. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist und dass alle Teile vorhanden und ordnungsgemäß an ihrem Platz angebracht sind.
- Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie den Grillrost und den Kohlebehälter mit einer Lösung aus Wasser und Spülmittel und einem weichen Schwamm. Abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Um zu verhindern, dass das Grillgut am Grillrost festklebt, bestreichen Sie ihn vor jedem Gebrauch mit Speiseöl.

Den Kohlebehälter abdecken

Decken Sie den Kohlebehälter mit Alufolie ab. Dies schützt den Kohlebehälter, trägt dazu bei, die Hitze zu reflektieren und erleichtert die Reinigung nach dem Grillen.

Grillen



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.

1. Legen Sie geeignete Kohleanzünder oder zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Kohlebehälters.
2. Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig in dem Behälter, es wird empfohlen, maximal 1,5 kg Holzkohle einzufüllen.
3. Die Kohleanzünder oder das Zeitungspapier mit einem langen Sicherheitsstreichholz oder einem für das Grillen geeigneten mechanischen Grillanzünder anzünden.
4. Wenn das Feuer entfacht ist, lassen Sie die Kohle abbrennen, bis sich eine glühende Glut bildet (ca. 30 Minuten). Warten Sie mit dem Beginn des Grillens, bis das Brennmaterial von einer Ascheschicht bedeckt ist.
5. Bitte verwenden Sie während des Grillens zum Verstellen der Höhe des Grillrosts immer Handschuhe, die der Kategorie II der PSA-Verordnung zum Hitzeschutz entsprechen (z. B. zertifiziert gemäß EN 407).
6. Legen Sie das Grillgut mithilfe von geeignetem Grillzubehör auf den Rost.
7. Um zu verhindern, dass Lebensmittel an den Grillrosten haften bleiben, können Sie mit einer langstieligen Bürste eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf die Grillroste auftragen.
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 das Grillgut auf dem Grillrost von der Glut, nehmen Sie den Rost ab und füllen Sie den Behälter mit dem empfohlenen Brennmaterial auf (keinen Kohleanzünder hinzufügen!), legen Sie dann den Grillrost und das Grillgut wieder auf.



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.

Praktische Tipps zum Grillen

- Tauen Sie das Grillgut vor dem Grillen auf.
- Entfernen Sie vor dem Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch, um die Gefahr der Entstehung von Stichflammen 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 "Barbecue"-Zangen oder Spatel 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 usw.) und legen Sie erst danach Gemüse weicherer Konsistenz auf (Tomaten, Pilze...), das schneller gart.

Garen auf dem Grillrost und Vermeidung von Flammenrückschlägen

Die unter dem Rost befindliche Kohle erhitzt das auf dem Rost platzierte Grillgut. Der natürlicherweise beim Grillen in den Lebensmitteln entstehende Saft tropft auf die Kohle und verdampft. Der so entstehende Rauch umhüllt die Lebensmittel, indem er nach oben entweicht, und verleiht ihnen das einzigartige Grillaroma. Vermeiden Sie jedoch die übermäßige Entstehung von Flammen, damit die Lebensmittel nicht verbrennen. Um den Flammenrückschlag zu begrenzen, ist es UNBEDINGT ERFORDERLICH, vor dem Grillen überflüssiges Fett von Fleisch und Geflügel zu entfernen. Verwenden Sie Soßen oder Marinaden sparsam und verwenden Sie möglichst kein Billigfleisch, das oft sehr fetthaltig ist.

Nach dem Ende des Grillvorgangs

- Solange der Grill noch heiß ist, geeignete Handschuhe tragen und Lebensmittelrückstände mit einer weichen, nicht scheuernden Bürste entfernen.
- Warten Sie mit der vollständigen 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.

Reinigung und Wartung

- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen.
- Warten Sie mit allen Reinigungsarbeiten, 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.
- Lassen Sie den Grill nicht bei schlechten Wetterbedingungen ungeschützt im Freien stehen und lagern Sie ihn nicht an feuchten oder klammen Orten.
- Bespritzen Sie den Grill nicht mit Wasser, wenn seine Oberflächen heiß sind.
- Auf Fettrückständen, die an Teilen des Grills haften, kann sich Schimmel bilden. Er muss mit warmem Seifenwasser gereinigt werden.



Der Grillrost ist nicht spülmaschinenfest!

Empfehlungen

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel.
- Lassen Sie niemals Wasser in dem Kohlebehälter stehen: Es besteht die Gefahr von Rostbildung und vorzeitigem Verschleiß der Materialien.
- Reinigen Sie Ihren Grill nach dem Gebrauch, vor allem, wenn er längere Zeit nicht benutzt wird.

Grillrost

- Reinigen Sie den Grillrost mit einer weichen, nicht scheuernden Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten), um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie den Grillrost mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser.
- Den Rost abspülen und vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder auf den Grill legen.

Grillgehäuse

- Reinigen Sie das Grillgehäuse regelmäßig und entfernen Sie überschüssiges Fett mit einem weichen, leicht feuchten Tuch. Vollständig trocknen lassen. Überschüssiges Fett und Speisereste können mit einem Schaber aus Holz oder weichem Kunststoff entfernt werden. Es ist nicht notwendig, das Grillgehäuse vollständig von Fett zu befreien.

- Wenn Sie den Grill gründlich reinigen möchten, verwenden Sie nur Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel!

Befestigungen

Wir empfehlen Ihnen, regelmäßig zu überprüfen, ob alle Schrauben, Bolzen usw. fest angezogen sind.

Lagerung

- Lagern Sie den Grill an einem kühlen, trockenen Ort.
- Wenn Sie den Grill nach einer längeren Lagerung wieder benutzen, befolgen Sie die Reinigungsprozeduren.
- Schützen Sie den Grill mit einer wasserdichten Abdeckung (nicht im Lieferumfang enthalten) und lagern Sie ihn geschützt vor 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 zum Beispiel 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.

gebruiksaanwijzingen

VOORALEER HET TOESTEL VOOR DE EERSTE KEER TE GEBRUIKEN, DIENT U DEZE VEILIGHEIDSIJNSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN EN ZE TE BEWAREN OM ZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.

Voorzorgsmaatregelen



- Gebruik dit toestel niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Dit toestel is uitsluitend bestemd voor een gebruik buiten en overeenkomstig de plaatselijke regelgeving.
- **OPGELET!** Gebruik dit toestel niet in afgesloten lokalen!
- Gebruik de barbecue niet in een besloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, camping cars, boten. Risico op overlijden wegens vergiftiging door koolstofmonoxide.
- Gebruik het toestel niet als een verwarmingstoestel.
- De barbecue moet op de grond of op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak worden geïnstalleerd alvorens hem te gebruiken.
- Zorg ervoor dat het toestel correct is geassembleerd en dat alle elementen goed op hun plaats zitten.
- **OPGELET!** Deze barbecue wordt bijzonder heet. Verplaats hem niet terwijl u hem gebruikt.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter.

- **OPGELET!** Houd de barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Dit toestel mag tijdens het gebruik niet in de nabijheid staan van ontvlambare materialen.
- De barbecue moet verwarmd worden en de brandstof moet gedurende minstens 30 minuten gloeien alvorens het eerste bakproces uit te voeren.
- Alvorens te beginnen bakken, wacht tot de brandstof bedekt is met een laagje as.
- Gebruik enkel houtskool als brandstof. De maximale hoeveelheid bedraagt 1.5 kg.
- **OPGELET!** Gebruik geen alcohol, benzine of een gelijkaardige vloeistof om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik enkel vuuraanmaakmiddelen die in overeenstemming zijn met de norm EN 1860-3.
- Voorzie u van een brandblusser en houd hem in de nabijheid van het toestel.
- Gebruik het toestel niet wanneer er veel wind staat.
- Plaats geen voorwerpen rond het toestel die de luchtcirculatie zouden kunnen hinderen.
- Draag geen loszittende kledij wanneer u het toestel gebruikt.
- Zorg er tijdens het bakken altijd voor wanten te gebruiken die conform zijn aan de categorie II van de PBM-regelgeving betreffende de bescherming tegen de hitte (bijvoorbeeld gecertificeerd volgens EN 407) om de hoogte van het bakrooster in te stellen.
- Gebruik hittebestendig keukengerei met een lang handvat dat geschikt is om te bakken op de barbecue.
- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen om de kuip of het bakrooster te reinigen.
- Reinig het toestel en de accessoires na elk gebruik om de opeenhoping van vetten te vermijden (risico op brand).

- Opgelet! Verwijder de assen niet alvorens de houtskool volledig opgebrand is en gedooft is en het toestel afgekoeld is.
- Om de oppervlakken te reinigen die in contact komen met voeding raadpleegt u de paragraaf “Reiniging en onderhoud” in de handleiding.
- Het is aanbevolen om het propere toestel op een droge en beschutte plaats te bewaren.

uw product

Inhoud van de doos

- 1 te assembleren barbecue op houtskool (zie nomenclatuur)
- 1 zakje met schroeven
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- Bakoppervlak: 53cm x 34cm
- Rooster in verchroomd staal
- Kuip in geëmailleerd staal
- Bakhoogte verstelbaar op 3 niveaus
- Zijlegplank met handgreep
- Onderste legplank met 3 uitsparingen voor flessen

keuze van het houtskool

Met de barbecue op houtskool kan de hitte snel worden verhoogd, wat ideaal is om voedingswaren te bakken. De kwaliteit van het houtskool is van essentieel belang voor een geslaagd bakproces op de barbecue:

- We raden u aan houtskoolbriketten te gebruiken.
- Kies bij voorkeur houtskool van “restaurant”-kwaliteit met een steenkoolgehalte van meer dan 80% zodat de hitte zo lang mogelijk kan worden bewaard. Het steenkoolgehalte 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 stukken. Het is aanbevolen om de zakken houtskool 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 houtskool van een groot kaliber te gebruiken. Gebruik voor snelle grillades of voor het grillen van groenten eerder zachte houtskool van een middelgroot kaliber.
- U kunt alternatieven voor houtskool gebruiken, zoals druivenscheuten, maar deze branden over het algemeen sneller op dan houtskool.

gebruik

Gebruik nooit benzine, alcohol of aanmaakvloeistof om het vuur aan te steken of nieuw leven in te blazen. Gebruik enkel geschikte vuuraanmaakmiddelen.

Het toestel moet op een vlak en stabiel oppervlak worden geplaatst alvorens het te gebruiken.

De metalen onderdelen worden heet tijdens het gebruik.

Laat de handgrepen nooit op de barbecue liggen tijdens het bakken. Deze dienen om de bakhoogte aan te passen en om het rooster te verwijderen of opnieuw te plaatsen. Zorg er tijdens het bakken altijd voor wanten te gebruiken die conform zijn aan de categorie II van de PBM-regelgeving betreffende de bescherming tegen de hitte (bijvoorbeeld EN 407) om de hoogte van het bakrooster in te stellen.

Vorbereiding voor het bakken

- De barbecue moet op de grond op een horizontaal, vlak en stabiel oppervlak worden geïnstalleerd alvorens hem te gebruiken. Zorg ervoor dat het toestel correct is geassembleerd en dat alle elementen goed op hun plaats zitten.
- Alvorens de barbecue de eerste keer te gebruiken, reinig het bakrooster en de **kuip voor houtskool** met een oplossing van water en vaatwasmiddel en een zachte spons. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Om te vermijden dat de voeding aan het bakrooster blijft kleven, wrijf het in met voor elk gebruik.

De kuip voor houtskool afdekken

Dek de kuip voor houtskool af met aluminiumfolie. Dit beschermt de kuip voor houtskool, houdt de warmte vast en maakt het reinigen gemakkelijker eenmaal u klaar bent met barbecueën.

Bakken op de barbecue



Het is aanbevolen om de barbecue ongeveer 30 minuten voor u begint te bakken voor te verwarmen en de sintels gloeiend te houden onder een gesloten deksel.

1. Plaats de aangepaste vuuraanmaakmiddelen of een prop krantenpapier op de bodem van de kuip voor houtskool.
2. Plaats de houtskool gelijkmatig in de kuip. Het is aanbevolen om maximaal 1,5 kg houtskool te plaatsen.
3. Steek de vuuraanmaakmiddelen of het krantenpapier aan met een lange veiligheidslucifer of met een mechanische aansteker die geschikt is voor de barbecue.
4. Wanneer het vuur brandt, laat de houtskool smeulen tot er smeulende sintels zijn gevormd (ongeveer 30 minuten). Alvorens te beginnen bakken, wacht tot de brandstof bedekt is met een laagje as.
5. Zorg er tijdens het bakken altijd voor wanten te gebruiken die conform zijn aan de categorie II van de PBM-regelgeving betreffende de bescherming tegen de hitte (bijvoorbeeld gecertificeerd volgens EN 407) om de hoogte van het bakrooster in te stellen.
6. Plaats de te bakken voedingswaren op het rooster met behulp van aangepast keukengerei.
7. U kunt met behulp van een borstel met een lange steel een fijn laagje bakolie of plantaardige olie aanbrengen op de bakroosters om te vermijden dat de voedingswaren aan de bakroosters blijven kleven.
8. Draai de voedingswaren om in het midden van het bakproces.

9. Wanneer de barbecue tijdens het bakken opnieuw gevuld moet worden met houtskool, plaats de voedingswaren op het bakrooster weg van het vuur, verwijder het rooster, vul de kuip met de aanbevolen brandstof (voeg geen vuuraanmaakmiddelen toe!) en plaats het bakrooster en de voedingswaren opnieuw op hun plaats.



Voor uw gezondheid moeten de voedingswaren gebakken worden met de hitte van de sintels en mogen ze niet in contact komen met de vlammen.

Rooster nooit voedingswaren rechtstreeks in de vlammen of op de sintels. Gebruik altijd het met het toestel meegeleverde bakrooster.

Praktische baktips

- Ontdooi de voedingswaren alvorens te bakken.
- Verwijder het overtollig vet van het vlees alvorens te bakken om de risico's op verbranding te vermijden.
- Doorprik worsten met een mes of met een vork alvorens ze te bakken om te vermijden dat ze tijdens het bakken openbarsten.
- Gebruik een speciale barbecuetang of spatels zodat de voedingswaren hun sap behouden en vermijd de voedingswaren tijdens het bakken te vaak om te draaien.
- Kruid uw voedingswaren wanneer het bakproces beëindigd is.
- Om gemarineerde voedingswaren of voedingswaren met een hoog vetgehalte te bakken, gebruik een aluminium bakje om te vermijden dat het vet op de sintels druppelt.
- Om groenten te bakken, begin met harde groenten (wortelen, paprika's, uien, ...) en eindig met zachte groenten die snel garen (tomaten, champignons, ...).

Bakken op het rooster en controleren van uitslaande vlammen

Het houtskool onder het rooster verwarmt de voeding die op het rooster is geplaatst. Het natuurlijk sap van de voedingswaren die vrijkomen tijdens het bakken druppelt op het houtskool en verdampt. De rook die vrijkomt omhult de voeding en ontsnapt naar boven, wat de voedingswaren het unieke aroma van een barbecue geeft. Maar vermijd te hoge vlammen zodat de voedingswaren niet verbranden. Om uitslaande vlammen te vermijden is het ABSOLUUT ESSENTIEEL om overtollig vet van vlees en gevogelte te verwijderen alvorens het te grillen. Gebruik worsten en marinades met mate en probeer te goedkope stukken vlees te vermijden omdat deze over het algemeen zeer veel vet bevatten.

Wanneer het bakproces beëindigd is

- Wanneer het rooster nog heet is, doe geschikte wanten aan en verwijder de voedingsresten met een soepele niet-schurende borstel.
- Wacht tot het toestel, de accessoires en de assen volledig afgekoeld zijn alvorens over te gaan tot de reiniging.



Giet nooit koud water op de sintels om de barbecue te doven omdat anders het risico bestaat dat de bekleding van het toestel beschadigd raakt.

reiniging en onderhoud

- Het is aanbevolen om uw toestel na elk gebruik te reinigen.
- Alvorens te reinigen, wacht tot het toestel, de accessoires en de assen volledig zijn afgekoeld. Het is aanbevolen om de assen 24 uur na het gebruik van het toestel te verwijderen.
- Stel uw barbecue niet bloot aan slechte weersomstandigheden buiten of bewaar hem niet in vochtige en klamme ruimten.
- Besprenkel de barbecue niet met water wanneer de oppervlakken nog heet zijn.
- Het is mogelijk dat het vocht zich vasthecht op de vetresten op de onderdelen van de barbecue. De barbecue moet met warm zeepwater worden gereinigd.



Het bakrooster is niet vaatwasserbestendig!

Aanbevelingen

- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende producten om het toestel te reinigen.
- Laat nooit stilstaand water in de kuip voor houtskool achter: risico op roestvorming en snelle aantasting van de materialen.
- Reinig uw barbecue na gebruik, vooral voorafgaand aan langdurige periodes van inactiviteit.

Bakrooster

- Wrijf over het rooster met een soepele, niet-schurende borstel (niet meegeleverd) om voedselresten te verwijderen.
- Reinig het rooster met een spons die in warm zeepwater is gedrenkt.
- Spoel de roosters volledig af en laat ze volledig opdrogen alvorens ze opnieuw op de barbecue te plaatsen.

Behuizing van de barbecue

- Verwijder regelmatig het overtollig vet met een licht vochtige doek waaraan een beetje vaatwasmiddel is toegevoegd van de behuizing van de barbecue. Laat volledig drogen. Het overtollig vet en voedselresten kunnen met een houten of soepele plastic spatel worden verwijderd. Het is niet nodig om al het vet van de behuizing te verwijderen.
- Indien u de barbecue grondig wilt reinigen, gebruik dan enkel zeepwater en een doek of een borstel met nylon haren.
- Gebruik geen schuurmiddelen!

Bevestigingen

We raden u aan om regelmatig te controleren of alle schroeven, bouten, enz. stevig vast zitten.

Bewaren

- Bewaar uw barbecue op een koele en droge plaats.
- Volg de reinigingsprocedures wanneer u de barbecue gebruikt na een lange bewaarperiode.
- Bescherm uw barbecue met een waterdichte hoes (niet meegeleverd) en zorg ervoor dat hij beschermt tegen regen en vocht.
- Een geschikte verzorging en onderhoud zorgen ervoor dat uw barbecue in een perfecte staat van werking blijft en dat de gebruiksduur wordt verlengd.



Wat moet u doen met de assen van de barbecue?

- De assen van de barbecue kunnen uitgestrooid worden in de tuin: ze bevatten namelijk voedingsstoffen en mineralen die gunstig zijn voor de groei van planten.
- Vergewis u er eerst van dat ze volledig afgekoeld en gedoofd zijn en dat ze geen voedingsresten en resten van brandstoffen bevatten die gebruikt werden om de barbecue aan te steken. U kunt bijvoorbeeld de assen uitstrooien wanneer de barbecue aangestoken geweest is met krantenpapier.
- Strooi een dun laagje assen en meng ze met de aarde om ze te begraven.

essentiel

Barbecue charbon / Charcoal barbecue / Barbacoa de carbón / Holzkohlegrill / Houtskoolbarbecue

EBCA3



* 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 (kassicket 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
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8009658
Ref. EBCA3
Fabriqué en R.P.C.
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin FRANCE