

Conseil d'utilisation :

Attention le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation

Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30min avant d'effectuer la première cuisson

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

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

ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés

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

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

COMMENT ALLUMER LE CHARBON DE BOIS?

1-Avant d'introduire le charbon dans le foyer, garnissez-le d'une feuille d'aluminium. Non seulement vous le protégerez et il sera beaucoup plus facile à nettoyer, mais cette feuille servira également de réflecteur de chaleur.

2 - Ensuite, mettez votre charbon de bois. Utilisez du charbon de bois conforme aux normes en vigueur de sorte que le charbon de bois soit 2 cm en dessous de la grille de cuisson en position basse

3 - La méthode la plus aisée pour allumer votre charbon de bois est d'utiliser des allume barbecues que vous trouverez facilement dans le commerce et qui sont sans danger.

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

Directions for use:

Warning: the barbecue should be set up on a horizontal surface before use

The barbecue must be heated and the fuel must be maintained white-hot for at least 30 mins before starting to cook

Before starting to cook, wait until a layer of ash is covering the fuel

WARNING! This barbecue will become very hot. Do not move during use

WARNING! Do not use in enclosed spaces

WARNING! Do not use alcohol, petrol or any other similar liquid to light or rekindle the fire

WARNING! Do not leave the barbecue within reach of children or pets.

LIGHTING THE CHARCOAL

1-Before introducing coal to the grill, cover with aluminium foil. Not only will you protect it but it will be much easier to clean, but this foil will also serve as a heat reflector.

2 - Then, introduce your charcoal. Use the charcoal in line with current standards so that the charcoal is 2cm below the cooking grill in the bottom position

3 - The easiest way to light your charcoal is to use fire lighters which can be widely available in the shops and which are safe to use.

4 Before starting to cook, wait until a layer of ash covers the fuel

Consejo de utilización:

¡Atención ! la barbacoa debe instalarse en un soporte horizontal estable antes de la utilización

Calentar la barbacoa y mantener el combustible incandescente durante por lo menos 30 min. antes de efectuar la primera cocción

Antes de comenzar la cocción, esperar que una capa de cenizas cubra el combustible.

¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se va a calentar mucho. No desplazarla durante su utilización

¡ATENCIÓN! No utilizar en locales cerrados

¡ATENCIÓN! No utilizar alcohol, gasolina o cualquier otro líquido similar para encender o reactivar la barbacoa

¡ATENCIÓN! No dejar la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos.

¿CÓMO SE ENCIENDE EL CARBÓN?

- 1 - Antes de introducir el carbón en el fuego, cubra el cajón con una lámina de aluminio. No solamente protegerá el cajón sino que además será más fácil de limpiarlo. Esta lámina también servirá para reflejar el calor.
- 2 A continuación, coloque el carbón. Utilice carbón que cumpla las normativas en vigor de forma que se encuentre 2 cm por debajo de la rejilla de parrilla en posición baja.
- 3 La forma más cómoda de encender el carbón es usar cerillas para barbacoa que puede encontrar fácilmente en comercios y que no suponen peligro.
- 4 Antes de comenzar la parrillada, espere a que una capa de ceniza recubra el combustible.

Gebrauchshinweis:

Achtung! Der Grill muss auf einem ebenen, stabilen Untergrund aufgestellt werden.

Der Grill muss vorgeheizt werden und der Brennstoff muss mindestens 30 Min. lang glühend gehalten werden, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten Sie bitte, bis sich eine Ascheschicht auf der Holzkohle gebildet hat.

ACHTUNG! Dieser Grill kann sehr heiss werden. Er darf während des Grillens nicht bewegt werden.

ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen verwenden

ACHTUNG! Keinen Alkohol, kein Benzin oder eine ähnlichen Flüssigkeit zum Anzünden oder Anfachen des Grills verwenden.

ACHTUNG! Stets den Grill außer Reichweite von Kindern und Tieren halten.

WIE ZÜNDET MAN HOLZKOHLE AN?

- I. Bevor man die Holzkohle in die Feuerschale gibt, sollte man diese mit Alufolie auslegen. Diese Folie schützt nicht nur sondern lässt sich auch leichter reinigen, jedoch dient diese Folie auch als Hitzereflektor.
- II. Anschließend die Holzkohle einfüllen. Verwenden Sie Holzkohle, die den geltenden Normen entsprechen, sodass die Holzkohle 2 cm über dem Grillrost in unterster Position liegt
- III. Die einfachste Methode um Ihre Holzkohle anzuzünden ist, Grillstreichhölzer zu verwenden, die überall im Handel erhältlich und ungefährlich sind.
- IV. Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, warten Sie bitte, bis sich eine Ascheschicht auf der Holzkohle gebildet hat

Conselhos de utilização:

Atenção o grelhador deve estar colocado sobre um suporte horizontal estável antes da sua utilização

O grelhador deve ser aquecido e o combustível deve ser mantido incandescente durante pelo menos 30 min. antes de efetuar a primeira cozedura.

Antes de iniciar a cozedura, esperar que uma camada de cinzas cubra o combustível.

ATENÇÃO ! Este grelhador irá ficar muito quente. Não deslocar durante a utilização.







ATENÇÃO ! Não utilizar em recintos fechados.

ATENÇÃO ! Não utilizar álcool, gasolina ou qualquer outro líquido semelhante para ascender ou reactivar o grelhador.

ATENÇÃO ! Não deixar o grelhador ao alcance das crianças e dos animais domésticos.

COMO ACENDER O CARVÃO?

- I. Antes de colocar o carvão no grelhador, forre o receptáculo com uma folha de alumínio. Não só se protegerá e a limpeza será muito mais fácil, como esta folha servirá igualmente para reflectir o calor.
- II. A seguir, coloque o carvão. Utilize o carvão de acordo com as normas em vigor, de forma a que o carvão fique 2 cm abaixo da grelha na posição baixa
- III. O método mais simples para acender o carvão é utilizar acendalhas, que encontrará facilmente à venda e que não comportam riscos.
- IV. Antes de começar a cozinhar, deixe formar uma camada de cinzas para cobrir o combustível

	FR	GB	ES	D	P
	BARBECUE A CHARBON DE BOIS INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR PROCEDER AU MONTAGE, SUIVEZ LES ETAPES DECRITES CI-DESSOUS	CHAPCOAL GRILL ASSEMBLE INSTRUCTION SHEET PLEASE ASSEMBLE FOLLOWING THE STEPS BELOW OUTLINED STEPS	PROSPECTO DE MONTAJE BARBACOA AL CARBON DE MADERA PARA EL MONTAJE, SÍRVASE SEGUIR LAS SIGUIENTES ETAPAS	HOLZKOHLEGRILL AUFBAUANLEITUNG BITTE BAUEN SIE DEN GRILL GEMÄSS DER NACHSTEHENDEN SCHRITTE ZUSAMMEN	GRELHADOR DE CARVÃO INSTRUÇÕES DE MONTAGEM POR FAVOR, FAÇA A MONTAGEM UTILIZANDO OS PASSOS ENUNCIADOS ABAIXO
	PLATEAU DE GRILLADE PRINCIPAL	MAIN GRILL DISH	HOGAR PRINCIPAL	FEUERSCHALE	PRATO DE GRELHA PRINCIPAL
	PROTECTION ANTI-VENT	WINDSCREEN	PARAVIENTO	WINDSCHUTZ	COLETOR
	PIEDS A PIEDS B	LEGS A LEGS B	PIES A PIES B	BEINE A BEINE B	PERNAS A PERNAS B
	GRILLE DE CUISSON	WIRE RACK	PARRILA DE COCCIÓN	GRILLROST	GRELHA
	3 BOUCHONS POUR PIEDS 9 BOULONS COURTS 3 BOULONS LONGS 12 ECROUS	3 PCS LEG CAPS 9 PCS SHORT BOLT 3 PCS LONG BOLT 12 PCS NUT	3 CAPUCHONES PARA PIES 9 PERNOS CORTOS 3 PERNOS LARGOS 12 TUERCAS	3 BEINSTOPFEN 9 KURZE SCHRAUBEN 3 LANGE 12 MUTTERN	3 BASES DE PÉ 9 PARAFUSOS PEQ 3 PARAFUSOS GRANDES 12 PORCAS

FR : Le montage doit être effectué par des adultes.

Attention au risque de cisaillement et de pincement en cours d'installation.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU BARBECUE A CHARBON DE BOIS

1. RETIREZ TOUS LES ELEMENTS DE L'EMBALLAGE ET VERIFIEZ QUE VOUS DISPOSEZ DE TOUTES LES PIECES
2. UTILISEZ LES BOULONS COURTS POUR FIXER LES PIEDS A AU BARBECUE
3. FIXEZ LES PIEDS B AUX PIEDS A ET FIXEZ LE PLATEAU INFERIEUR AUX PIEDS AU MOYEN DES BOULONS LONGS
4. LA PROTECTION ANTI-VENT AMOVIBLE PEUT ETRE FACILEMENT FIXEE AU BARBECUE EN INSERANT SES PATTES DANS LES FENTES DU GRIL
5. PLACEZ LA GRILLE DE CUISSON ET LA GRILLE DE MAINTIEN LE BARBECUE APRES AVOIR FIXE LA POIGNEE A LA GRILLE DE CUISSON

2



3



4



5



GB : Installation must be carried out by adults.

Be careful of sharp points and pinch points during installation.

CHARCOAL GRILL ASSEMBLE INSTRUCTION SHEETS

1. REMOVE ALL PARTS FROM BOX MAKING SURE ALL PIECES ARE PRESENT.
2. USE SHORT BOLTS FOR ATTACHING LEGS A TO GRILL.
3. CONTACT LEGS B TO LEGS A. AND THEN ATTACH LOWER SERVING TRAY TO LEGS WITH THE LONG BOLTS.
4. DETACHABLE WINDSCREEN CAN BE BASILY JOINED TO GRILL BY INSERTING ITS TABS INTO SLOTS PROVIDED ON THE GRILL.
5. PLACE WIRE RACK ON GRILL AFTER ATTACHING HANDLE TO WIRE RACK.

E : El montaje debe ser efectuado por adultos.

Cuidado, riesgo de cortarse o pincharse durante la instalación.

PROSPECTO DE MONTAJE DE LA BARBACOA

1. RETIRAR TODOS LOS ELEMENTOS DEL EMBALAJE Y VELAR PORQUE NO FALTE NINGUNO
2. UTILIZAR LOS PERNOS CORTOS PARA FIJAR LOS PIES EN LA BARBACOA
3. EMPALMAR LOS PIES B A LOS PIES A, LUEGO FIJAR LA BANDEJA INFERIOR A LOS PIES CON LOS PERNOS LARGOS
4. EL PARAVIENTO AMOVIBLE PUEDE FIJARSE FÁCILMENTE A LA BARBACOA INSERTANDO LAS LENGÜETAS EN LOS ORIFICIOS PREVISTOS A TAL EFECTO EN LA BARBACOA
5. COLOCAR LA PARRILLA DE COCCIÓN EN LA BARBACOA DESPUÉS DE HABER FIJADO LA EMPUÑADURA EN LA PARRILLA DE COCCIÓN.

P : A montagem deve ser realizada por adultos.

Atenção ao risco do corte e do arrancar no curso de instalação.

ZUSAMMENBAU DES HOLZKOHLEGRILLS

1. NEHMEN SIE ALLE TEILE AUS DEM KARTON UND VERGLEICHEN SIE DIE TEILE MIT DER PACKLISTE
2. VERWENDEN SIE DIE KURZEN SCHRAUBEN, UM DIE BEINE AM GRILL ZU BEFESTIGEN
3. VERBINDEN SIE DIE BEINE B MIT A UND BEFESTIGEN SIE DIE UNTERE ABLAGE MIT DEN LANGEN SCHRAUBEN AN DEN BEINEN
4. ABNEHMBARER WINDSCHUTZ, KANN EINFACH AM GRILL ANGEBRACHT WERDEN, INDEM MAN DIE LASCHEN IN DIE IM GRILL VORGESEHENEN ÖFFNUNGEN EINHAKT.
5. LEGEN SIE DEN GRILLROST AUF DEN GRILL, NACHDEM SIE DEN GRIFF AM GRILLROST BEFESTIGT HABEN.

D : Der Aufbau darf nur unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Vorsicht bei der Montage, Klemm-und Quetschgefahr.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DE GRELHADOR A CARVÃO

1. RETIRE TODAS AS PEÇAS DA CAIXA E VEJA SE NÃO FALTA NENHUMA
2. UTILIZE PARAFUSOS PEQUENOS PARA APARAFUSAR AS PERNAS NO GRELHADOR
3. LIGUE AS PERNAS A E AS PERNAS B E DEPOIS LIGUE O TABULEIRO ÀS PERNAS COM OS PARAFUSOS GRANDES
4. O COLETOR MOVÍVEL PODE SER COLOCADO NO GRELHADOR COM FACILIDADE AO COLOCAR OS ORIFÍCIOS NOS LOCAIS ADEQUADOS NO GRELHADOR
5. COLOQUE A GRELHA DE COZEDURA NO GRELHADOR APÓS COLOCAR O MANÍPULO NA GRELHA.