

EAN: 3663602705512

Ulong

V11017

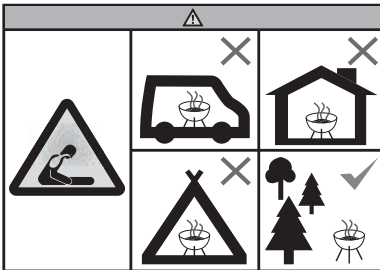
Before you start

A These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly before use and retain them for future reference.

- ✓ Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- ✓ Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.
- ✓ Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
- ✓ When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.
- ✓ **Important** - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Safety warning

- ✓ **WARNING** – Charcoal or gas barbecues give off CARBON MONOXIDE when used, which is poisonous and can kill. DO NOT use a barbecue indoors or either in a tent, caravan or awning.
- ✓ **WARNING** - Do not use indoors! OUTDOOR USE ONLY. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



- ✓ DO NOT use this product as a furnace.

Avant de commencer

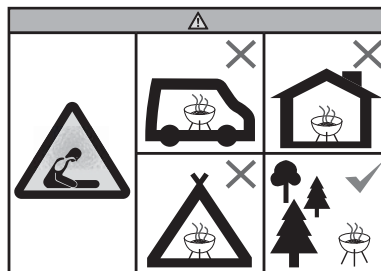
A Les consignes suivantes visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire très attentivement avant utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- ✓ Les sacs plastique peuvent être dangereux pour les enfants. Afin d'éviter tout risque de suffocation, ne laissez pas ce sac à la portée des enfants.
- ✓ Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.
- ✓ Consacrez quelques instants à inspecter le contenu et vérifiez avant de commencer qu'aucun résidu de peinture ne subsiste dans les perçages.
- ✓ Une fois prêt, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour le montage.
- ✓ **Important** : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

Sécurité

- ✓ Ne pas utiliser dans des locaux fermés (exple : caravane, tente, appartement...) Risque d'intoxication au CO.
ATTENTION : Les barbecues au gaz ou au charbon dégagent du MONOXYDE DE CARBONE en cours d'utilisation, cela est toxique et peut entraîner la mort. NE PAS utiliser un barbecue à l'intérieur, ni dans une tente, dans une caravane ou sous un auvent.
- ✓ **AVERTISSEMENT** - Ne pas utiliser à l'intérieur ! EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR. Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par ex. les maisons, les tentes, les caravanes, les camping-cars, les bateaux. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

- ✓ Ensure that the product is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface away from flammable items.
- ✓ Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.
- ✓ Ensure the product has a minimum of 2 m overhead clearance and has a minimum of 2 m clearance from other surrounding items.
- ✓ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- ✓ DO NOT handle or move the product whilst alight as it will become hot.
- ✓ NEVER leave a burning fire unattended.
- ✓ Keep children and pets at a safe distance from the product when in use.
- ✓ Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- ✓ The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.
- ✓ Be careful when handling metal parts of barbecue as there are likely to become hot.
- ✓ Always use heat resistant gloves when handling the product.
- ✓ Ensure that the barbecue has cooled down completely before removing charcoal ash.
- ✓ Flare-ups can occur if hot fat drips onto lit charcoal. Keep a fine water sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.
- ✓ To extinguish the unit - stop adding fuel and allow the fire in the firepit to die or douse with sand.
- ✓ To prolong the life of your barbecue grill do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.
- ✓ Do not store flammable materials near this product.
- ✓ Do not use aerosols near this barbecue.
- ✓ Modification of the barbecue may be dangerous, is not permitted, and will nullify any warranty.
- ✓ Failure to follow the instructions in this manual could result in serious injury or property damage.
- ✓ DO NOT use coal in this product.



- ✓ N'UTILISEZ PAS ce produit comme four.
- ✓ Assurez-vous que le produit est placé sur une surface permanente, plane, nivelée, résistante à la chaleur et ininflammable à l'écart d'éléments inflammables.
- ✓ Installez toujours votre barbecue sur une surface ferme et éloignée de toute barrière en bois ou branche en surplomb.
- ✓ Assurez-vous que le produit a un écart de 2 m de hauteur libre minimum et un écart libre de 2 m à partir des éléments environnant.
- ✓ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ✓ NE TOUCHEZ OU NE DEPLACEZ PAS ce produit une fois qu'il est allumé car il deviendra alors chaud.
- ✓ Ne laissez JAMAIS un feu en cours sans surveillance.
- ✓ Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité du produit pendant l'utilisation.
- ✓ Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ✓ Remplissez de charbon le compartiment à combustible, allumez le charbon et attendez qu'il soit porté au rouge. Il est conseillé d'attendre au moins 30 minutes avant de cuisiner. Une fois que les charbons ont viré au gris cendre, ils peuvent être utilisés pour la cuisson.

Food cooking information

- ✓ Please read and follow this advice when cooking on your grill.
- ✓ **ALWAYS** wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- ✓ **ALWAYS** keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- ✓ Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- ✓ **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- ✓ Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- ✓ **CAUTION** - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E. coli).
- ✓ To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- ✓ **CAUTION** - if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.
- ✓ Pre-cooking of larger meat of joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- ✓ After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

Distributor:

B&Q plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE
United Kingdom www.diy.com
SFD Limited, Trade House, Mead Avenue,
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom

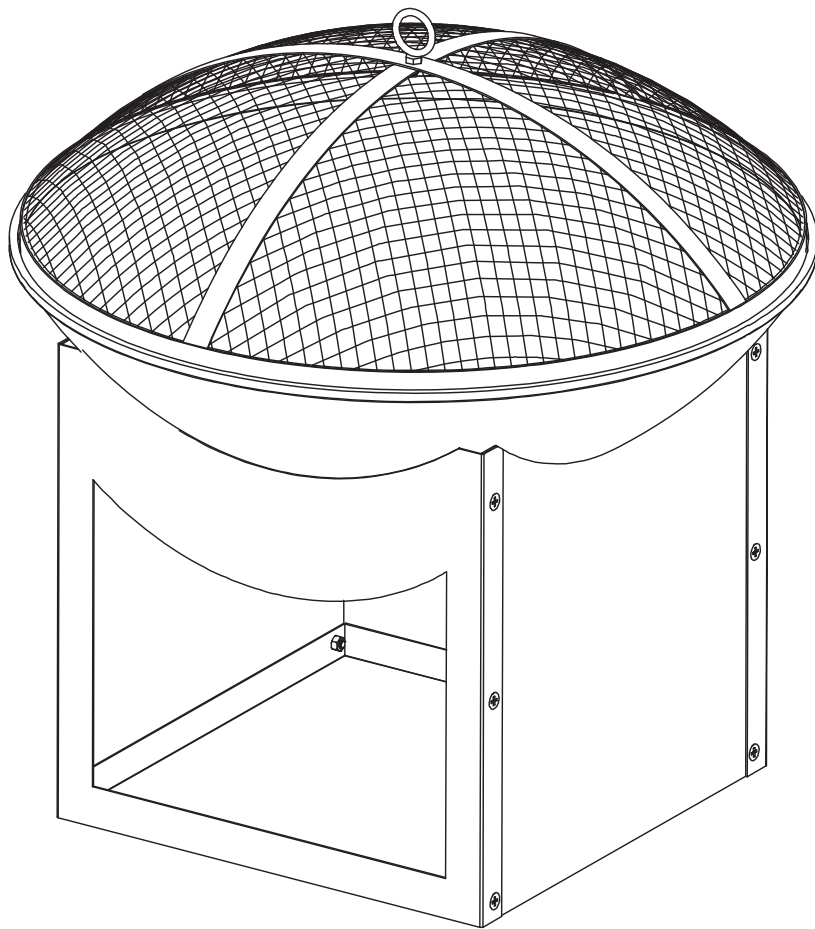
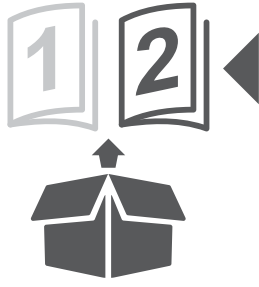
- ✓ Prenez garde avant de manipuler les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles peuvent devenir brûlantes.
- ✓ Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur quand vous utilisez le produit.
- ✓ Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de débayer les cendres.
- ✓ Des flambées peuvent être provoquées par les gouttes de graisse chaude qui tombent sur les charbons allumés. Gardez à portée de main un vaporisateur d'eau à fines gouttelettes pour éteindre les flambées éventuelles.
- ✓ Pour éteindre l'ensemble - arrêtez d'ajouter du combustible et laissez le feu du foyer s'éteindre ou éteignez avec du sable.
- ✓ Pour prolonger la vie de votre barbecue, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ✓ Ne stockez pas de matériaux inflammables près de ce produit.
- ✓ Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- ✓ Toute modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera la garantie.
- ✓ L'inobservation des instructions de ce manuel peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- ✓ NE PAS utiliser de charbon dans ce produit.
- ✓ À monter soi-même !

Fabricant:

Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,
United Kingdom

Distributeur:

Castorama France C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX www.castorama.fr
BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com



EAN: 3663602705512

Ulong

V11017



EN Preparation
RUS Подготовка
PT Preparação

FR Préparation
RO Pregătire
TR Hazırlık

PL Przygotowanie
ES Preparación

3



EN Product description
RUS Описание продукта
PT Descrição do produto

FR Description du produit
RO Descrierea produsului
TR Ürün Açıklaması

PL Opis produktu
ES Descripción del producto

4



EN Assembly
RUS Сборка
PT Montagem

FR Assemblage
RO Asamblare
TR Montaj

PL Montaż
ES Montaje

5



EN Use
RUS Использование
FR Utilisation
ES Uso
PL Użytkowanie
PT Utilização
TR Kullanım

7

EN	8
FR	10
PL	12
RUS	14
RO	16
ES	18
PT	20
TR	22



EN Care & maintenance
RUS Уход и обслуживание
FR Entretien et maintenance
ES Cuidado y mantenimiento
PL Pielęgnacja & konserwacja
PT Cuidados e manutenção
TR Bakım

EN	24
FR	25
PL	26
RUS	27
RO	28
ES	29
PT	30
TR	31



EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

FR IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

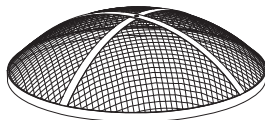
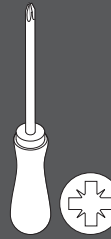
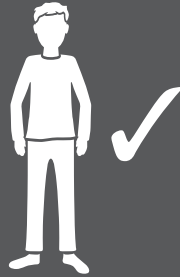
RUS ВАЖНО - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

RO IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

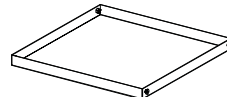
ES IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

PT IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.

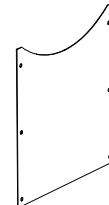
TR ÖNEMLI - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



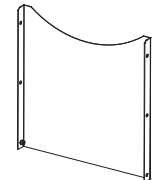
[01] x 1



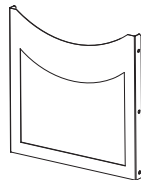
[02] x 1



[03] x 2



[04] x 1



[05] x 1



[06] x 1



[07] x 1



[A] x 1



[B] x 1
(M6)



[C] x 12
(M6 x 12 mm)



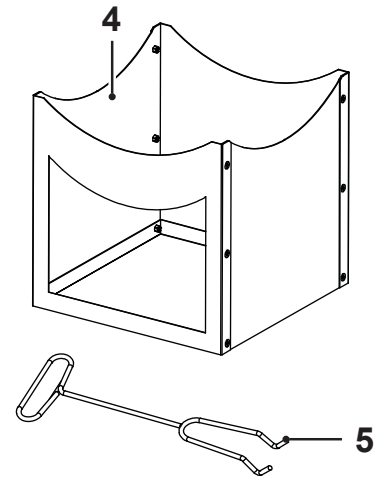
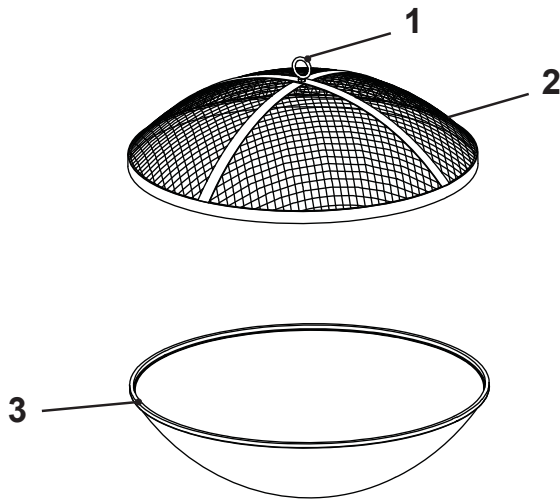
[D] x 12
(M6)



EN Product description
 RUS Описание продукта
 PT Descrição do produto

FR Description du produit
 RO Descrierea produsului
 TR Ürün Açıklaması

PL Opis produktu
 ES Descripción del producto



EN 1. Ring handle
 2. Lid
 3. Fire bowl

4. Support
 5. Metal tool

Max. fuel load:

Wood log - 1.5 kg

FR 1. Poignée annulaire
 2. Couvercle
 3. Vasque de feu

4. Pied
 5. Outil en métal

Charge de combustible maximale :

Bûches de bois - 1,5 kg

PL 1. Uchwyt pierścieniowy
 2. Pokrywa
 3. Miska ogniowa

4. Podstawa
 5. Narzędzie metalowe

Maksymalny wsad opału:

Kłocki drewniane - 1,5 kg

RUS 1. Ручка
 2. Крышка
 3. Костровая чаша

4. подставка
 5. Металлический инструмент

Макс. вместимость:

Дрова — 1,5 кг

RO 1. Mâner inelar
 2. Capac
 3. Bazin pentru foc

4. Suport
 5. Unealtă de metal

Combustibil maxim încărcat:

Material lemnos - 1,5 kg

ES 1. Asa circular
 2. Tapa
 3. Recipiente para el fuego

4. Base
 5. Herramienta metálica

Carga máx. de combustible:

Troncos de madera: 1,5 kg

PT 1. Pega
 2. Tampa
 3. Recipiente do lume

4. Base
 5. Ferramenta de metal

Carga máx. de combustível:

Tronco de madeira - 1,5 kg

TR 1. Halka tutamak
 2. Kapak
 3. Ateş haznesi

4. Baz
 5. Metal alet

Maksimum yakıt yükü:

Ahşap kütük - 1,5 kg



EN Assembly
 RUS Сборка
 PT Montagem

FR Assemblage
 RO Asamblare
 TR Montaj

PL Montaż
 ES Montaje

01



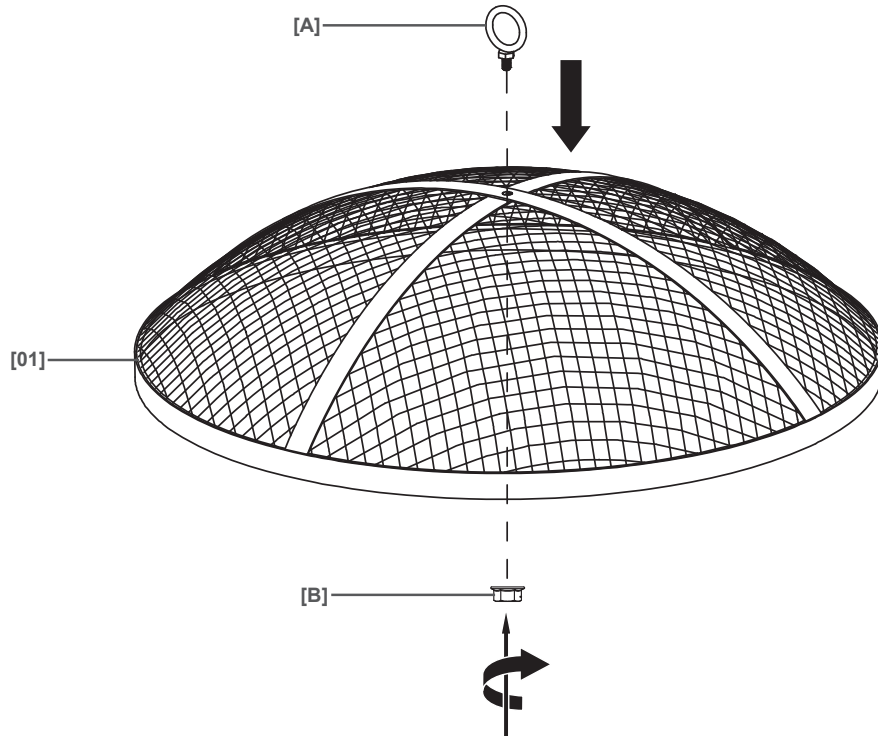
[01] x 1



[A] x 1



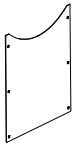
[B] x 1
(M6)



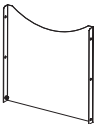
02



[02] x 1



[03] x 2



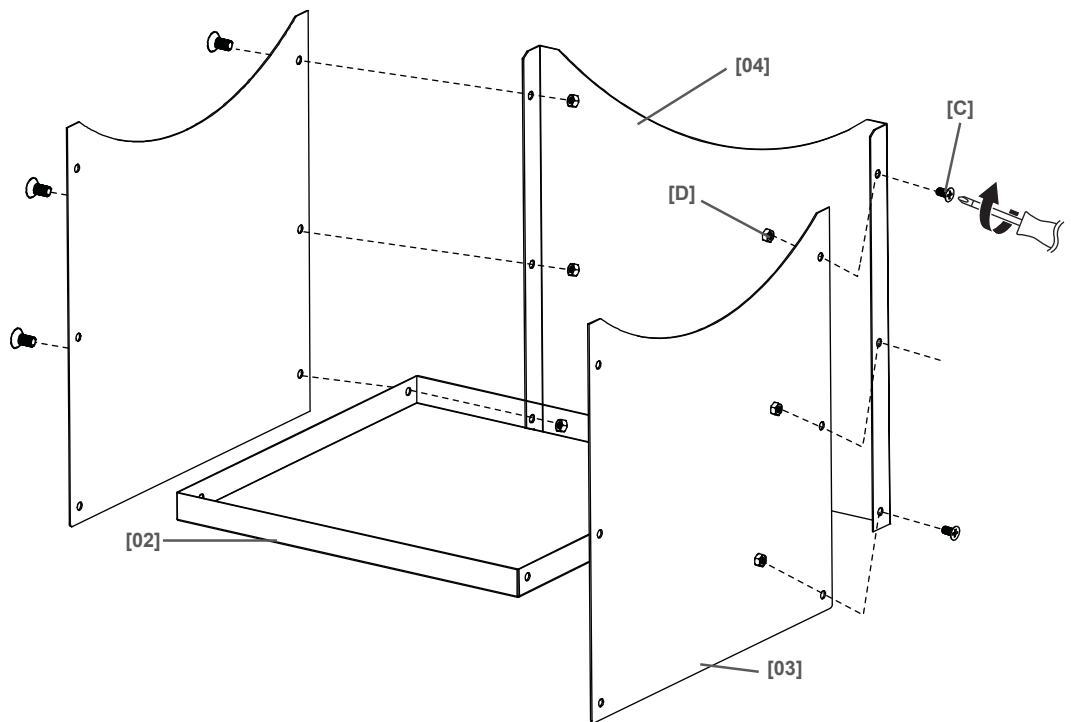
[04] x 1



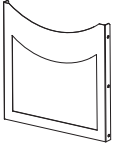
[C] x 6



[D] x 6



03



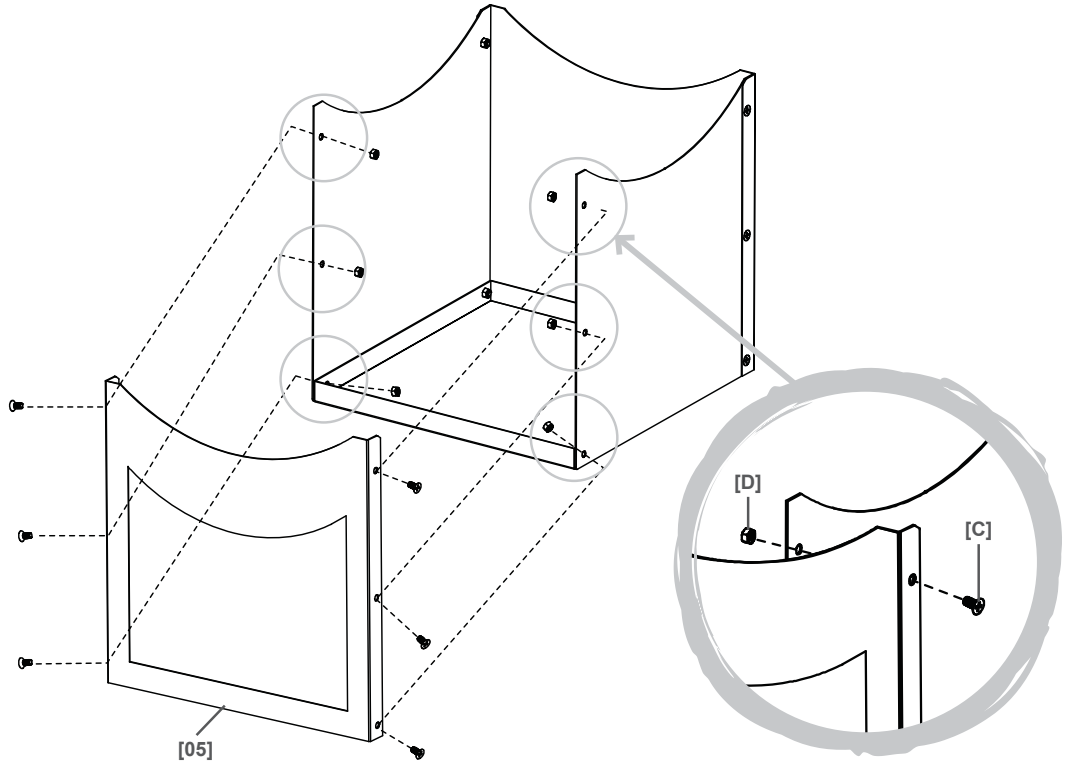
[05] x 1



[C] x 6



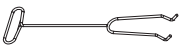
[D] x 6



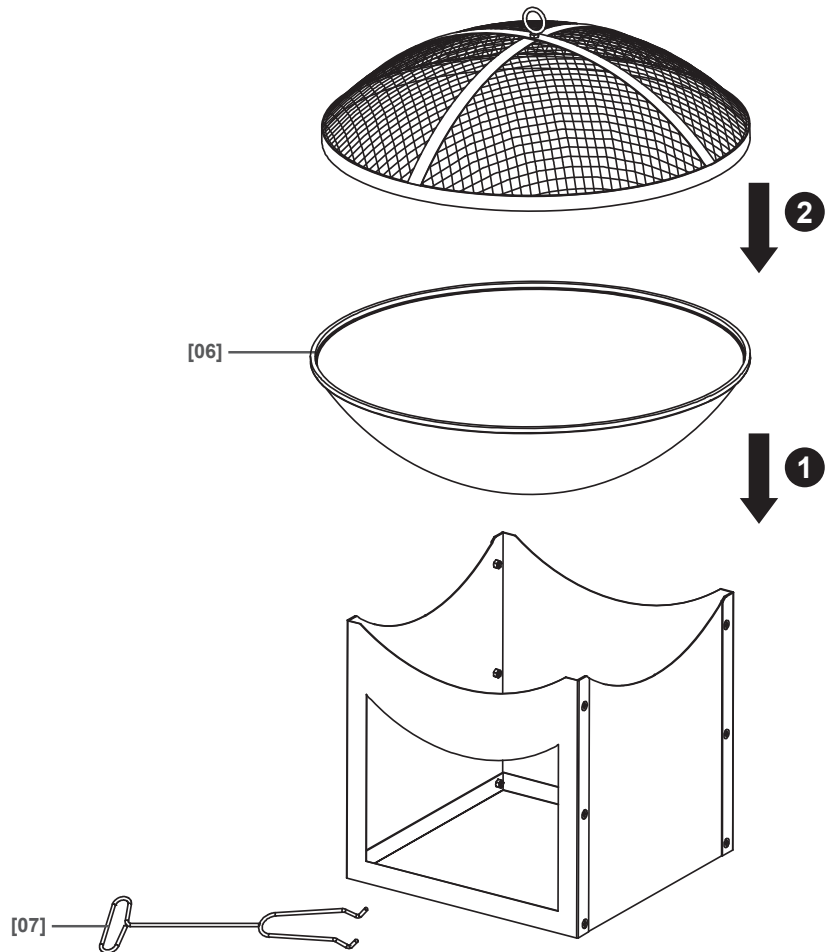
04



[06] x 1



[07] x 1





EN Use

RUS Использование

PT Utilização

FR Utilisation

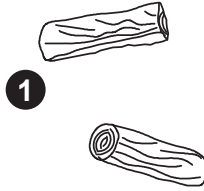
RO Utilizare

TR Kullanım

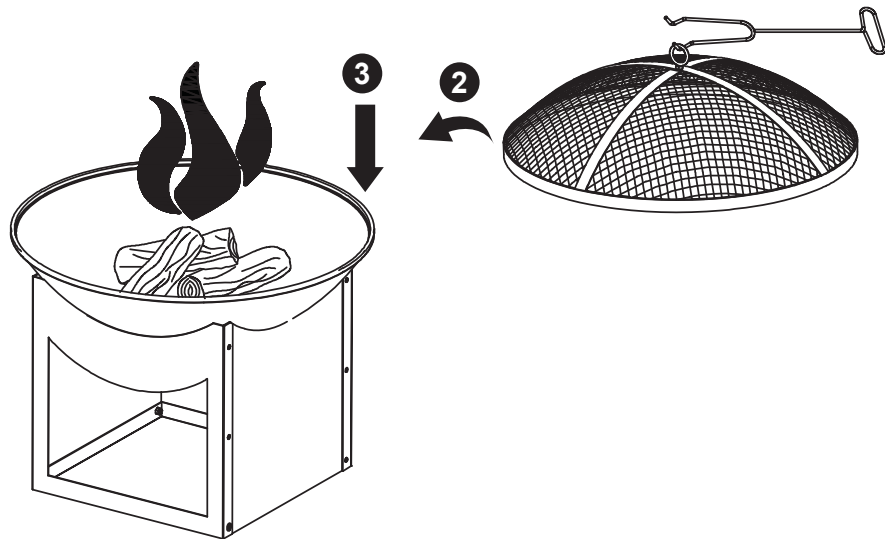
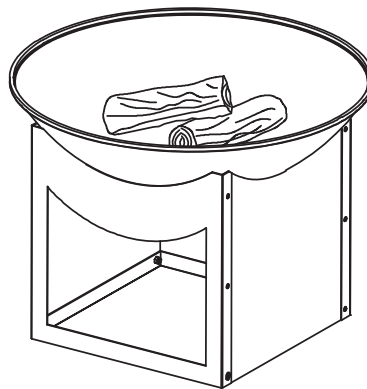
PL Użytkowanie

ES Uso

01



Max. /
Maks. /
макс.
1,5 kg



Avant de commencer

01 Protection



02 Points à contrôler avant de commencer

1. Les sacs plastique peuvent être dangereux pour les enfants. Afin d'éviter tout risque de suffocation, ne laissez pas ce sac à la portée des enfants.
2. Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.
3. Consacrez quelques instants à inspecter le contenu et vérifiez avant de commencer qu'aucun résidu de peinture ne subsiste dans les perçages.
4. Une fois prêt, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour le montage.



Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

03 Procédure d'allumage

1. Ajoutez une charge maximale de 1,5 kg de charbon / de bûches de bois sur la grille à charbon / à bûches et allumez en suivant les instructions.
 2. Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protégera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.
 3. Installe le barbecue sur un support horizontal stable éloigné de toute zone inflammable. Le barbecue va devenir très chaud ; aussi assurez-vous qu'il est placé sur une surface adaptée.
 4. Ce produit convient UNIQUEMENT à une utilisation avec du bois non traité, des bûches ou du charbon de bois. NE PAS utiliser de charbon dans ce produit. ATTENTION : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.
- Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.



Avertissement: Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.

- Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- N'essayez jamais de cuisiner tant que le charbon produit des flammes.

04 Utilisation de cubes allume-feu

1. Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.
2. Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.
3. Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.

05 Utilisation de liquide d'allumage (conformes à la norme EN1860-3 uniquement)

1. Étalez le charbon de bois, versez le liquide d'allumage sur le charbon et attendez 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon.
2. Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.
3. Répandez le charbon en une couche uniforme.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

06 Avant toute cuisson

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Remplissez de charbon le compartiment à combustible, allumez le charbon et attendez qu'il soit porté au rouge. Il est conseillé d'attendre au moins 30 minutes avant de cuisiner. Une fois que les charbons ont viré au gris cendre, ils peuvent être utilisés pour la cuisson.

07 Contrôle des flambées

- Les flambées sont provoquées par la graisse et le jus de viande qui tombent sur les charbons brûlants lors de la cuisson. La fumée qui en résulte contribue à donner de la saveur aux grillades. Il faut cependant éviter des flambées excessives qui risquent de brûler les aliments.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler les objets proches de la surface de cuisson du barbecue.



IMPORTANT : si la graisse venait à s'enflammer dans le récupérateur de cendres ou dans la cuve, attendez l'extinction des flammes. Ne les retirez pas. Ne les aspergez pas d'eau.

08 Ajout de charbon

- Pour rajouter du charbon en cours d'utilisation, retirez les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulevez la grille à l'aide de l'outil de levage de grille prévu à cet effet. L'usage de gants ou moufles ignifugés est recommandé.

09 Extinction du barbecue

- Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les charbons à l'aide de sable.
- Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de déblayer les cendres.