

blooma



**Barren**

**EAN: 3663602706687**

**Russel**

**EAN: 3663602706700**

**Zelfo**

**EAN: 3663602706694**

V10917

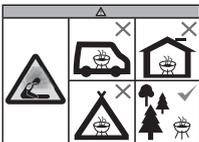
# EN

# These instructions are for your safety. Read the instructions before using the appliance, and retain them for future reference.

- Place 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 B&O store with the code to help you.
- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any partial 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.

**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 indoor/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.



- Use this barbecue only on a stable, flat surface.
- Always stand your barbecue on a firm support away from wooden fences or overhanging trees.
- Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.
- WARNING** - Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.
- WARNING** - This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- DO NOT** leave a barbecue unattended.
- WARNING** - Keep children and pets away.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept hot for at least 30 mins prior to the first cooking on the barbecue.
- Be careful when handling metal parts of a lit barbecue as there are likely to become hot.
- 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 fire proof sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.
- Use sand to extinguish charcoal which you have finished cooking.
- To prolong the life of your barbecue do not leave it outside unprotected, use a suitable barbecue cover when not in use.
- (If or models with lid and air vent) - Only use the tool bar supplied to open or close the air vent!
- (If or models incorporated with a side handle) - The side handle is used for moving the barbecue only. DO NOT use or touch this handle when the barbecue is hot or in use.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- 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.

- 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 foods are clean and free of oil 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 do not open it unless 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 of 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&O plc, Chandlers Ford, Hants, SO53 3LE  
United Kingdom www.bco.com  
SFD Limited, Trade Centre, Bedford Avenue,  
Yeovil, BA22 8RT, United Kingdom

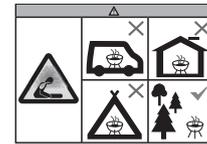
# PL

# Niniejsze instrukcje są dla Twojego bezpieczeństwa. Przeczytaj je dokładnie przed użyciem i zachowaj je do przyszłego użycia.

- Przeczytaj dokładnie uważnie wszystkie plakiety lub tryty i trzymaj je z dala od dzieci.
- Sprzedawca zwrócił uwagę i upewnił się, że posiadał wszystkie części. W przeciwnym wypadku skontaktuj się z lokalnym sklepem Castorama, w którym będziesz mógł uzyskać pomoc.
- Poświęć kilka chwil na zapoznanie się z produktem. Przed rozpoczęciem użytkowania, sprawdź czy słowny nie są zaburzzone rezultatem farby.
- Kiedy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, sprawdź czy w miejscu montażu zapewniona jest wystarczająca ilość wolnego i czystego miejsca.
- Ważne** - Pomimo wszelkich starań zachowujących czystość produktu i niezaprzeczalnego, zachęcającego użytkownika podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.

**UWAGA** - węgiel drzewny i grill gazowy w trakcie użytkowania wydzielają TLENIEK WĘGLA. Mógł jest trujący i może zabić. NIE WOLNO używać grillów w pomieszczeniach ani w namiotach, przyczepach kempingowych lub pod zadaszeniem.

**OSTRZEŻENIE** - Nie używaj nienależnie zamocowanych TYLKO DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO. Nie używaj grilla w zamkniętej lub mieszalnej przestrzeni, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, boje, Ryzyko wystąpienia zabójstwa bakteriami weglu.



- Używaj niniejszego grilla wyłącznie na trwałej i równej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj grill na trwałej powierzchni, z dala od drewnianych płotków lub zwisających gałęzi drzew.
- Nie używaj w odległości mniejszej niż 1 m od łatwopalnych przedmiotów lub pod jakimkolwiek łatwopalnym pomieszczeniem.
- UWAGA** - Nie używaj spryskiwaczy ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalaenia po zgásnięciu lub **UWAGA** - Nie używaj grillu stając bardzo gęsto podczas użycia! Nie przesuwaj go podczas gdy jest jeszcze gorący.
- NIE** pozostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru.
- OSTRZEŻENIE** - Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla.
- Nie przyciskaj pokrętełowania zanim węgiel nie będzie pokryty warstwą popiołu.
- Grill powinien być podgrzewany w węgielny przez co najmniej 30 minut przed przygotowaniem pożywienia.
- Bądź ostrożny podczas trzmania metalowych części rozpalonego grilla, ponieważ one są bardzo gorące.
- Uważaj się, jeśli całkowicie ostygł przed usunięciem popiołu.
- Gdy używając buszarki kapie na gorący węgiel, może dojść do wywołania się płomienia. Miej pod ręką spryskiwacz z wodą aby zagasić małe płomienie, w przeciwnym razie do gaszenia użyj proszku do pieczenia lub soli.

- Użyj piasku lub spryskiwacza z wodą do gaszenia węgla po zakończeniu grillowania.
- Ny wydalacz dymu użytkownika grilla, nie pozostawiaj go na zewnątrz bez żadnego zabezpieczenia. Użyj odpowiedniej paleniska do zakrycia grilla podczas gdy nie jest używany.
- (Dotyczy modeli z pokrywą i obrotowym wentylatorem) Użyj odpowiedniego dodatkowego przeka do obracania i zamknięcia otworu wentylatora na wietrznej stronie części grilla.
- Używanie grilla w zabudowanym miejscu (bozocym) Bozocny uchwyt obrotowy grilla używać wyłącznie do przenoszenia grilla. NIE odchylaj tego uchwytu gdy nie jest całkowicie usunięty z przesłaniania.
- Nie przystawiaj materiałów wybuchowych w pobliżu grilla.
- Nie używaj aerozoli w pobliżu grilla.
- Wszelkie uszkodzenia grilla mogą być niebezpieczne i dlatego są one zakazane, dodatkową moce one skutkować utratą możliwości gaszenia!
- Nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do poważnego urazu i zniszczenia mebla.

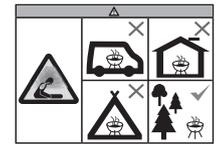
**Product:**  
Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom

**Dystrybutor:**  
Castorama Polska Sp. z o.o.  
ul. Krakowskiej 78  
02-255 Warszawa  
www.castorama.pl

# FR

# Ces instructions 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 de sacs à la portée des enfants.
- Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-dessus sont présentes.
- Consignez quelques instants à inspecter le contenu et vérifiez avant de commencer qu'aucun résidu de peinture ne subsiste dans les poignées.
- 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, manipulé avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.



- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Installez toujours votre barbecue sur une surface ferme et éloignée de toute borne d'eau ou de branchement surplomb.
- Ne pas utiliser à moins d'un mètre de tout objet inflammable ou au-dessous d'une surface combustible.
- ATTENTION** ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide inflammable pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feux conformes à l'EN 1860-3 !
- ATTENTION** ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- NE JAMAIS** laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- ATTENTION** ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Remplissez de charbon le compartiment à combustible, allume 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 éteint, ils peuvent être utilisés pour la cuisson.
- Prenez garde avant de manipuler les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles peuvent devenir brûlantes.
- Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de débayer les cendres.

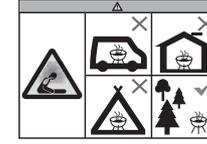
- Des flambées peuvent être provoquées par les gouttes de graisse chaude qui tombent sur les charbons allumés. Gardez à portée de main un vaporisateur d'eau à fines gouttelettes pour éteindre les flambées éventuelles.
- Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les charbons à l'aide de sable ou d'un vaporisateur d'eau à fines gouttelettes.
- Pour prolonger la vie de votre grill barbecue, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection, et recouvrez-le d'une couverture adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Utilisez uniquement l'outil fourni pour ouvrir ou fermer le couvercle de ventilation.
- (Pour les modèles équipés d'une colonne latérale) La poignée latérale sur le châssis ne doit servir qu'à déplacer le barbecue. NE JAMAIS utiliser ou toucher cette poignée quand le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- Toute modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annule la garantie.
- L'observation des instructions de ce manuel peut entraîner de graves blessures ou décès mortels.

**Fabricant :**  
Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom  
**Distributeur :**  
Castorama France C.S. 02101 Temples  
69527 Wattignies CEDEX www.castorama.fr  
BRICO DEPOT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
www.bricodepot.com

# RUS

# Эти инструкции предназначены для вашей безопасности. Внимательно их прочтите перед использованием и сохраните для будущего использования.

- Упаковочные пластиковые пакеты акрилатно и берите их в отдалении.
- Проверьте детали и проверьте наличие всех элементов по списку! Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.
- Упаковочные пакеты полностью высыхайте и сорвируйте, а перед началом проверки, все ли отверстия очищены от остатков краски.
- Когда вы будете готовы к сборке, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.
- Важно** - В то время как при изготовлении предпринимались все меры безопасности, во время сборки также могут быть акрилатны, если есть острые углы.

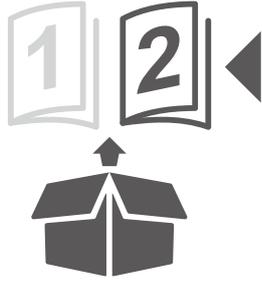


- Используйте barbecue только на устойчивой, ровной поверхности.
- Всегда помещайте barbecue на твердую поверхность дна из деревянных забора или неинвазивных опрессов.
- Не устанавливайте barbecue на расстоянии 1 метра от легко воспламеняемых материалов или горючих поверхностей.
- ВНИМАНИЕ** - Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только заявленные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.
- ВНИМАНИЕ** - Барbecue очень нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- НЕ** оставляйте горящие barbecue без присмотра.
- ВНИМАНИЕ** - Не подставляйте детей и животных.
- Не готовьте, пока топливо не погаснет полностью.
- Barbecue должно быть разогрето, а топливо должно быть разведено дождем на протяжении минимум 30 минут перед первой готовкой на barbecue.
- Будьте осторожны при обращении с металлическими частями горящего barbecue, так как они могут очень нагреваться.
- Убедитесь в том, что barbecue полностью остыл перед выношением угольной зола.

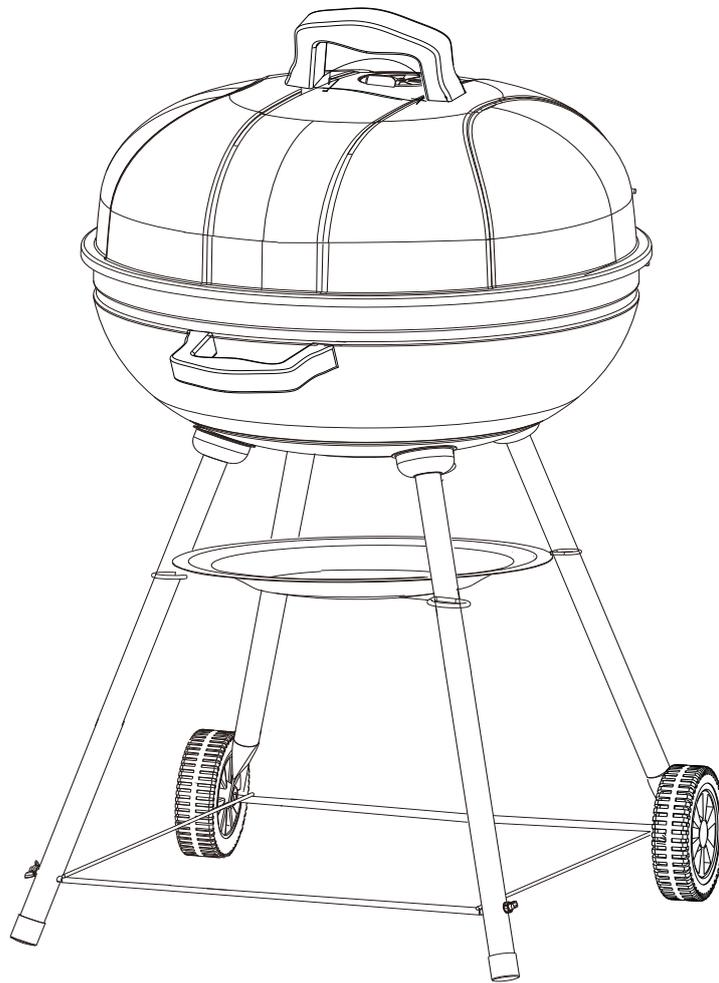
- Если горючий материал на горючей поверхности улетит, то может возникнуть пожар. Для устранения избыточного пламени дерните под рукой пульверизатор с водой; также можно использовать пенный порошок или соль.
- Используйте песок или разрыхлитель, чтобы погасить уголь после окончания приготовления.
- Чтобы продлить срок службы гриля для barbecue, не оставляйте его под открытым небом, когда barbecue не используется.
- (Для моделей с крышкой и вентиляционным отверстием) Используйте только поставленные инструменты для открытия или закрытия крышки вентиляционного отверстия.
- (Для моделей со встроенной боковой ручкой) Боковая ручка используется только для транспортировки barbecue. НЕ используйте и не касайтесь этой ручки, когда barbecue горит или используется.
- Не храните легко воспламеняемые материалы возле barbecue.
- ВНИМАНИЕ** - Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только заявленные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.
- ВНИМАНИЕ** - Барbecue очень нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- НЕ** оставляйте горящие barbecue без присмотра.
- ВНИМАНИЕ** - Не подставляйте детей и животных.
- Не готовьте, пока топливо не погаснет полностью.
- Barbecue должно быть разогрето, а топливо должно быть разведено дождем на протяжении минимум 30 минут перед первой готовкой на barbecue.
- Будьте осторожны при обращении с металлическими частями горящего barbecue, так как они могут очень нагреваться.
- Убедитесь в том, что barbecue полностью остыл перед выношением угольной зола.

**Импортер:**  
ООО "Кастора Рус", Дербеневская наб., дом 7, стр 8, Россия, Москва, 115114  
www.castorama.ru

**Изготовитель для России:**  
Завод: Наньхай Ко Б&О Индустри Ко, Ltd  
Адрес: №2-2, Бэйхай, Шэньхай Индустриаль Зона, Лиуэй Таун, Наньхай Дистрикт, Фосань, Китай



blooma 



EAN: 3663602706700

# Russel

V10917

	EN Preparation	FR Préparation	PL Przygotowanie	3
	DE Vorbereitung	IT Preparazione	ES Preparación	
	PT Preparação	TR Hazırlık		

	EN Product description	FR Description du produit	PL Opis produktu	4
	DE Produktbeschreibung	IT Descrizione del prodotto	ES Descripción del producto	
	PT Descrição do produto	TR Ürün Açıklaması		

	EN Assembly	FR Assemblage	PL Montaż	5
	DE Montage	IT Assemblare	ES Montaje	
	PT Montagem	TR Montaj		

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

EN	10
FR	11
PL	13
RU	15
RO	17
ES	19
PT	21
TR	23

	EN Care & maintenance	FR Entretien et maintenance	
	DE Pflegeanleitung & Konserwacja	IT Cura e manutenzione	
	PT Cuidados e manutenção	TR Bakım	

EN	25
FR	26
PL	27
RU	28
RO	29
ES	30
PT	31
TR	32

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

**S'il vous plaît lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.**

**Proszę dokładnie zapoznać się z oddzielną instrukcją bezpieczeństwa przed użyciem.**

**Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.**

**Via rugăm să citi cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.**

**Por favor, lea atentamente la guía de seguridad separado antes de su uso.**

**Por favor, leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.**

**Kullanımdan önce dikkate alın ayrı ayrı güvenlik kılavuzunu okuyun lütfen.**

**x?**

[A] x 2 [M5 x 12 mm]

[B] x 4 [M6 x 30 mm]

[C] x 2

[D] x 2

[E] x 6

[F] x 4 [Ø 6 x 12 mm]

[G] x 8 [Ø 6 x 16 mm]

[H] x 4 [Ø 6 mm]

[01] x 1

[02] x 1

[03] x 2

[04] x 1

[05] x 1

[06] x 1

[07] x 1

[08] x 1

[09] x 1

[10] x 1

[11] x 4

[12] x 1

[13] x 4

[14] x 1

[15] x 2

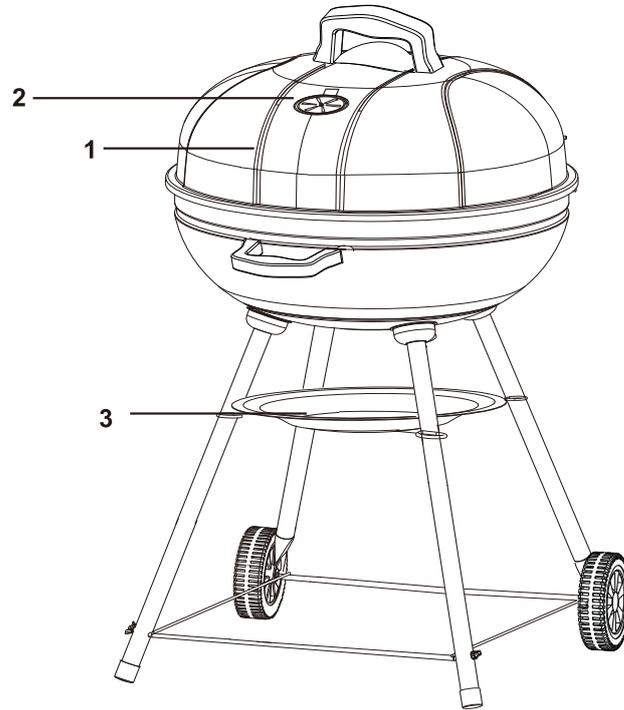
[16] x 2



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. Lid  
2. Air vent  
3. Ash tray

FR  
1. Couvercle  
2. Aération  
3. Cendrier

PL  
1. Pokrywa  
2. Osłona otworu wentylacyjnego  
3. Taca na popiół

RUS  
1. Крышка  
2. Крышка вентиляционного отверстия  
3. Зольник

RO  
1. Capac  
2. Evacuarea aerului  
3. Sertar pentru cenușă

ES  
1. Tapa  
2. Cubierta de la ventilación  
3. Bandeja de cenizas

PT  
1. Tampa  
2. Ventilador de ar  
3. Bandeja para cinzas

TR  
1. Kapak  
2. Havalandırma kapağı  
3. Kül tablası



# 01



[01] x1



[02] x1



[06] x1



[03] x1



[05] x1



[A] x1



[D] x1



[E] x2



[F] x1

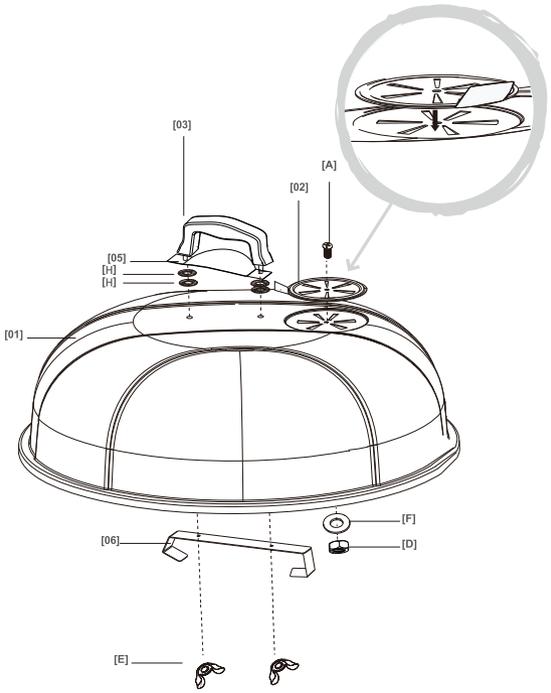


[H] x4

Assemble  
Сборка  
Montagem

Assemblage  
Asamblare  
Montaj

Montaż  
Montaje



# 02



[08] x1



[10] x1



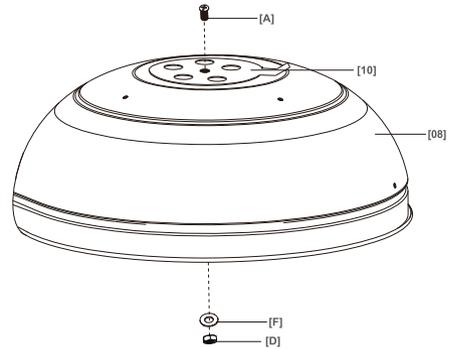
[A] x1



[F] x1



[D] x1



# 03



[F] x2



[B] x4



[M6 x 30 mm]



[G] x4



[11] x4



[15] x2



[16] x2



[13] x4



[09] x2



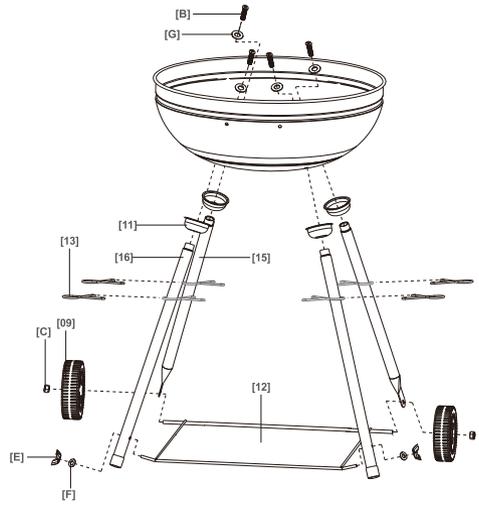
[12] x1



[C] x2

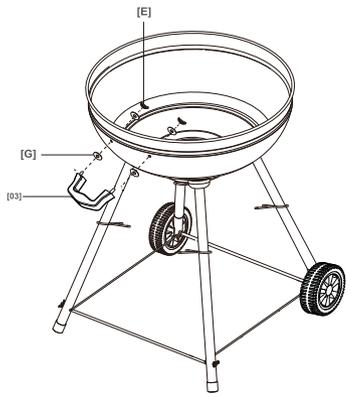


[E] x2



04

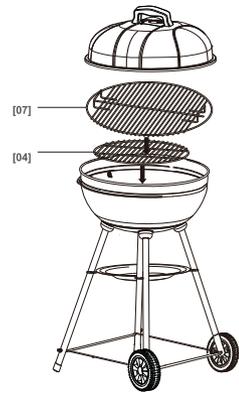
- [03] x1
- [E] x2
- [G] x4



7

06

- [07] x1
- [04] x1
- 



8

05

- [11] x1



07



## 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. Installez 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.
  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. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon. Nous vous recommandons d'utiliser des briquettes de charbon. Ne versez qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la cuve ou la grille à charbon le cas échéant.  
\* Quantité maximale de combustible utilisable : 1 kgs au total.
  4. 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 consommé 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.
- En veillant à utiliser des gants de cuisine ou des maniques, soulever la grille par sa poignée.

## 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 débayer les cendres.

- FR Maintenance
- RU Обслуживание
- PT Manutenção

- FR Maintenance
- RO Întreținere
- TR Bakım

- PL Konserwacja
- ES Mantenimiento

# Maintenance

## 01 Les règles d'or pour l'entretien

1. Un entretien adéquat et régulier vous permettra de prolonger la vie de votre barbecue et de le maintenir en bon état.
2. NN'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
3. Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.



**IMPORTANT** - P lors de l'utilisation du barbecue, il est normal que les surfaces métalliques peintes se décolorent en raison de la chaleur dégagée par les charbons ardents.

## 02 En début de saison

- Vérifiez que tous les composants sont bien fixés.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

## 03 Avant chaque utilisation

Vérifiez que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

## 04 Après chaque utilisation

- 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.
1. **Surfaces de cuisson**  
Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Rincez abondamment, puis séchez soigneusement. Nous vous déconseillons de passer la grille de cuisson au lave-vaisselle.
  2. **Récupérateur de cendres (le cas échéant)**  
Après chaque utilisation, jetez les cendres après vous être assuré qu'elles n'étaient plus incandescentes. Éliminez toute trace de cendre ou de graisse sur le récupérateur. Attention, celui-ci peut être chaud. Manipulez-le avec prudence. Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson.
  3. **Corps du barbecue**  
Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse. Avant de commencer à nettoyer votre barbecue complètement, retirez la grille de cuisson chromée puis utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.
  4. **Grille à charbon (le cas échéant)**  
Enduisez la surface d'un film d'huile végétale.
  5. **Toutes les 2 ou 3 utilisations**  
Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

## 05 En fin de saison

- Pendant les mois d'hiver, nous vous conseillons de protéger votre barbecue avec une housse.
- Ne laissez pas le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité du barbecue.