



blumfeldt

Tulip

Feuerschale

Fire Bowl

Brasero

Braséro

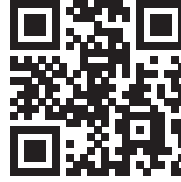
Braciere

10028582



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Einzelteile 6
Zusammenbau 8
Benutzung 10
Reinigung und Pflege 11

English 13
Français 23
Español 33
Italiano 43

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

Erstickungsgefahr! Die Feuerschale ist nur zur Nutzung im Freien bestimmt. Sie darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden. Es können sich giftige Dämpfe bilden, die zum Ersticken führen.






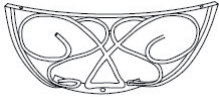
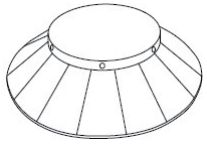
- Die Feuerschale ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.
- Die Feuerschale darf nur von Erwachsenen verwendet werden. Kinder und Haustiere müssen einen sicheren Abstand einhalten.
- Verwenden Sie zum Anzünden kein Benzin, Brennspritus, Feuerzeugbenzin oder Alkohol.
- Benutzen Sie die Feuerschale nicht, bevor sie nicht vollständig zusammengebaut wurde und alle Teile fest sitzen.
- Verwenden Sie die Feuerschale nicht auf Untergründen aus Holz oder anderen brennbaren Materialien.
- Leeren Sie die Feuerschale nach jeder Verwendung. Lassen Sie eine dünne Ascheschicht darin, um den Boden zu schützen. Nehmen Sie die Asche erst heraus, wenn die Kohle komplett abgebrannt und die Asche abgekühlt ist.
- Fassen Sie die Feuerschale erst an, wenn sie komplett abgekühlt ist. Tragen Sie während des Betriebs hitzebeständige Handschuhe.
- Verstauen Sie die Feuerschale erst, wenn sie komplett abgekühlt ist und die Asche entsorgt wurde.
- Verwenden Sie immer Werkzeuge und hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Brennmaterial hinzufügen oder die Feuerschale bewegen.
- Lassen Sie die Feuerschale während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Während der Benutzung kann heiße Glut aus der Feuerschale fallen.
- Überladen Sie die Feuerschale nicht mit Brennmaterial. Fügen Sie erst dann neues Brennmaterial hinzu, wenn das Feuer heruntergebrannt ist.
- Halten Sie den Brennstoff von der Wand der Feuerschale fern, da die Wand durch hohe Temperaturen beschädigt werden kann.
- Atmen Sie den Rauch nicht ein und lassen Sie ihn nicht in die Augen kommen.
- Untersuchen Sie die Feuerschale vor der Benutzung auf Beschädigungen.
- Durch die Benutzung kann sich die Metalloberfläche leicht verfärben.







Besondere Hinweise zu Grillgeräten

- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin. Verwenden Sie nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

INZELTEILE

Nr.	Menge	Abbildung	Bezeichnung
1	1		Griff
2	1		Abdeckung
3	1		Rost für Feuerholz
4	1		Feuerschale
5	1		Metallring
6	6		Zier-Blende
7	1		Fuß

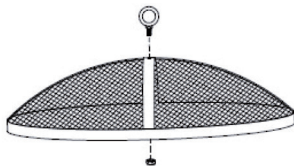
Nr.	Menge	Abbildung	Bezeichnung
8	18		Schraube M6x12
9	7		Mutter
10	1		Schürhaken
11	1		Grillrost

ZUSAMMENBAU

1

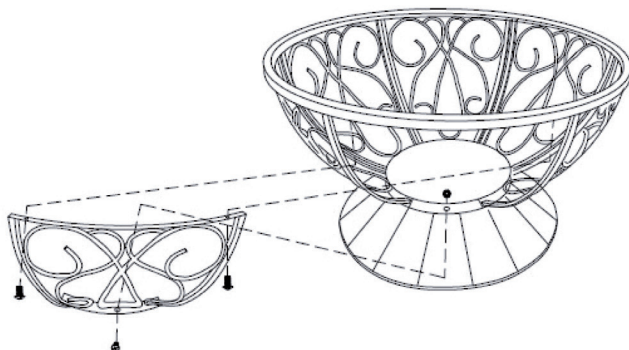
Wählen Sie eine ebene Fläche für den Aufbau. Packen Sie alle Teile aus der Verpackung aus. Verwahren Sie die Verpackung für zukünftige Transporte.

2



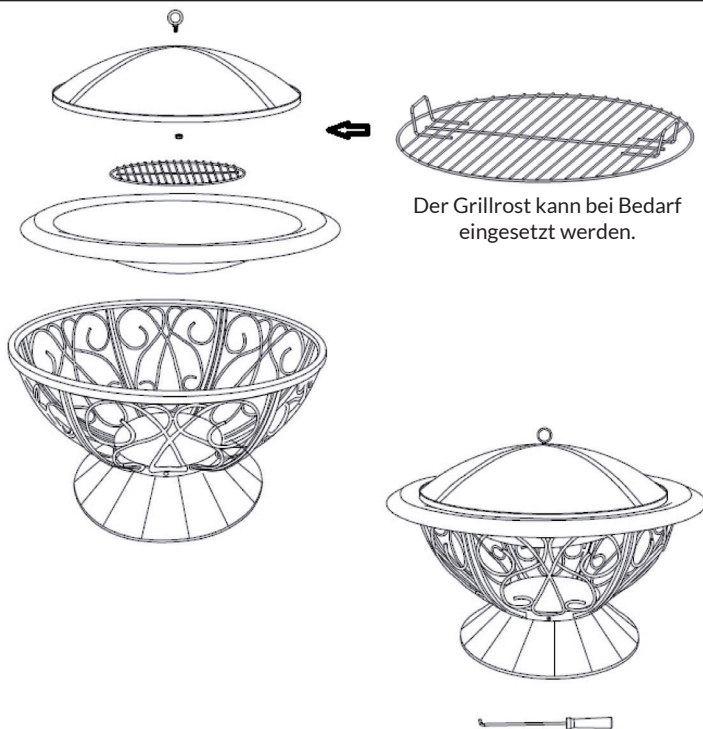
Stecken Sie den Griff (1) wie hier zu sehen durch das Loch im Scheitelpunkt der Abdeckung (2) und fixieren Sie mit einer Mutter (9).

3



Nehmen Sie den Fuß (7) und bestücken Sie ihn mit den Zierblenden (6). Fixieren Sie diese mit dem Metallring und jeweils 3 Schrauben und Muttern.

4



Platzieren Sie die Feuerschale auf der so entstandenen Basis. Legen Sie den Rost ein. Ihre Feuerschale ist nun zur Benutzung bereit. Legen Sie den Grillrost (11) zum Grillen ein und/oder setzen Sie die Abdeckung zum Schluss obenauf.

BENUTZUNG

Feuer entzünden

- 1 Stellen Sie sicher, dass die Feuerschale auf einem festen, flachen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund, entfernt von brennbaren Gegenständen, aufgestellt ist.
- 2 Legen Sie Papier oder trockenes Brennholz in die Mitte des Feuerschalenbodens.

Hinweis: Legen Sie Brennmaterial nicht direkt in die Feuerschale, sondern immer auf das Papier bzw. das Brennholz.

- 3 Zünden Sie das Papier oder Brennholz an.

Hinweis: Entfachen Sie erst ein kleines Feuer und lassen Sie es dann langsam größer werden. Wenn sich die Hitze zu schnell und zu stark entwickelt, kann es zu Rissen in der Konstruktion kommen.

Das Feuer schüren

- Geben Sie weiteres Brennmaterial hinzu, um die Hitze langsam zu steigern. Überladen Sie die Feuerschale nicht mit Brennmaterial. Drei kleine Scheite sind ausreichend.
- Verwenden Sie beim Umschichten der Scheite das Schürwerkzeug.

Löschen

Um die Feuerschale zu löschen, geben Sie kein Brennmaterial mehr hinzu oder ersticken Sie das Feuer mit Sand. Löschen Sie das Feuer auf keinen Fall mit Wasser!

Verwendung als Grill

- Der Grill und die Gerätschaften müssen vor dem Grillen sauber und frei von Rückständen sein.
- Geben Sie ca. 0,5 kg Kohle auf den Kohlerost und entzünden Sie die Kohle nach den Anleitungen oben.
- Legen Sie den Grillrost auf die Feuerschale. Achten Sie darauf, dass der Grillrost fest aufliegt.
- Fangen Sie erst an zu grillen, wenn das Brennmaterial eine Ascheschicht hat.
- Das Grillgut muss vor dem Verzehr vollständig durchgegart sein.
- Entfernen Sie den Grillrost erst, wenn der Grill völlig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie nach dem Grillen stets den Grillrost und das Grillbesteck.

REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie die Feuerschale vollständig abkühlen, bevor Sie sie auf Schäden untersuchen oder reinigen.

Die Feuerschale auf Schäden untersuchen

Überprüfen Sie die Feuerschale regelmäßig auf Schäden, um die Produktsicherheit und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

- 1 Überprüfen Sie alle Teile, um sicherzustellen, dass sie fest sitzen.
- 2 Prüfen Sie die Komponenten auf Beschädigungen.
- 3 Wenn Sie Schäden an einer Komponente feststellen, lassen Sie die Feuerschale reparieren, bevor Sie sie weiter benutzen.

Reinigung

- Versichern Sie sich, dass das Feuer vollständig gelöscht ist, wenn Sie die Feuerschale nicht mehr verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig gelöscht ist und die Feuerschale abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Baumwolltuch, um Ruß zu entfernen. Reinigen Sie die Feuerschale regelmäßig, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Hinweis: Nach mehrmaligem Gebrauch kann sich die Oberfläche verfärben.

- Verwenden Sie keinen Ofenreiniger oder Scheuermittel, da diese das Produkt beschädigen können.
- Reinigen Sie die Außenseite mit Wasser und einem milden Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen Reiniger auf Zitrusbasis und eine Nylon-Bürste.

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions 14
Individual Parts 16
Assembly 18
Operation 20
Cleaning and Care 21

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING**

Risk of suffocation! This fire bowl is for outdoor use only and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area. Toxic carbon monoxide fumes can accumulate and cause asphyxiation.






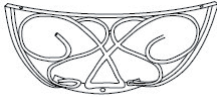
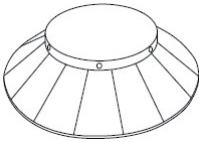
- This fire bowl is not for commercial use.
- This fire bowl should only be used by adults and all children and pets should be kept at a safe distance.
- Do not use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to light a fire as a rapid increase in temperature could damage the fire bowl. This fire bowl is only suitable for use with charcoal, untreated wood or dry logs. Do not use coal.
- Do not use this fire bowl until it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Do not use the fire bowl on decking or any other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves.
- Always empty this fire bowl after use. Leave a thin layer of ash to protect the bottom. Do not remove ashes or charcoal until they are completely and fully extinguished.
- Do not touch the fire bowl until it is completely cooled unless you are wearing heat resistant gloves as it is hot when in use.
- Do not handle or move the fire bowl when in use as it is hot.
- Do not attempt to store the fire bowl until all ashes and charcoals are completely extinguished.
- Always use a safety tool and heat resistant gloves when adding or moving fuel.
- Do not leave a burning fire unattended.
- Fire hazard-Hot embers may emit while in use.
- Do not overload the fire bowl with fuel. Do not add additional fuel until the fire burns down. If an portion of the fire bowl is growing red, it is overloaded.
- Do not burn fuel directly on the fire bowl base.
- Do keep the fuel away from the wall of the fire bowl as the high temperature may damage it.
- Avoid breathing smoke from the fire and avoid getting it into your eyes.
- Always thoroughly inspect the fire bowl before use.
- A slight discolouration of finish may occur after use.







Special instructions for grills

- Do not place the food on the grill until the fuel is covered with a layer of ash!
- The appliance becomes very hot and must not be moved during operation.
- Do not use the appliance in closed rooms.
- Do not use spirit or petrol for ignition or reignition. Only use ignition aids in accordance with EN 1860-3.
- Keep children and pets away from the appliance.

INDIVIDUAL PARTS

No.	Quantity	Picture	Description
1	1		Handle
2	1		Cover
3	1		Grate for firewood
4	1		Fire bowl
5	1		Metal ring
6	6		Decorative cover
7	1		Foot

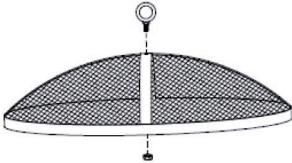
No.	Quantity	Picture	Description
8	18		M6x12 bolt
9	7		Nut
10	1		poker
11	1		Grill grate

ASSEMBLY

1

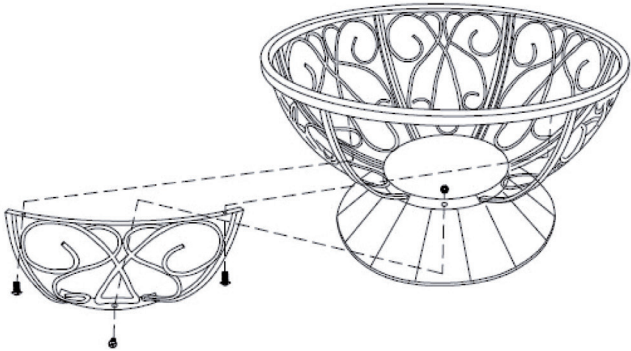
Select a flat surface for assembly. Unpack all parts from the packaging. Store the packaging for future transport.

2



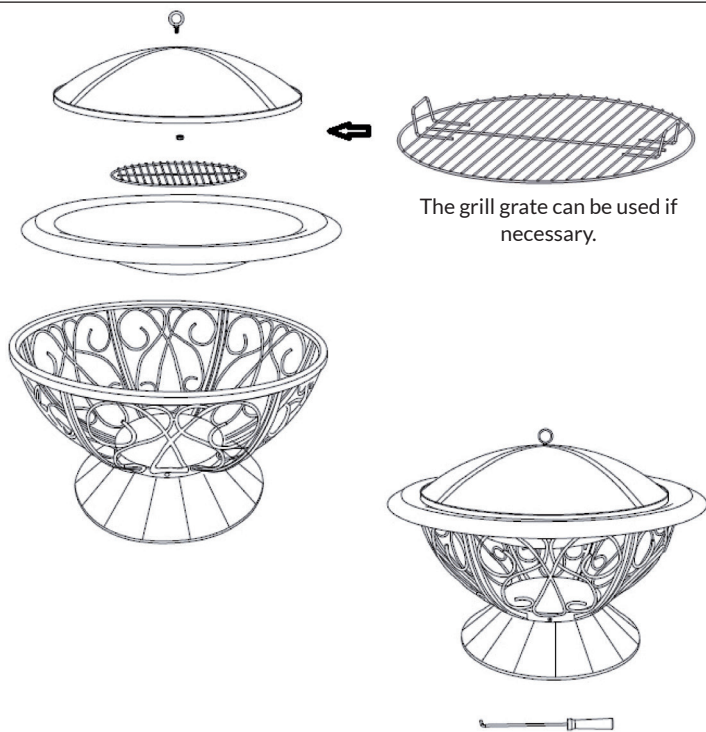
Insert the handle (1) through the hole in the apex of the cover (2) as shown here and fix with a nut (9).

3



Take the foot (7) and fit it with the decorative covers (6). Fix them with the metal ring and 3 screws and nuts each.

4



Place the fire bowl on the resulting base. Insert the grate. Your fire bowl is now ready for use. Insert the grill grate (11) for grilling and/or place the cover on top to finish.

OPERATION

Ignite Fire

- 1 Make sure that the fire bowl is placed on a firm, flat, level and heat-resistant surface away from flammable objects.
- 2 Place paper or dry firewood in the middle of the fire tray base.

Note: Do not place fuel directly in the fire bowl but always on the paper or the firewood.

- 3 Light the paper or firewood.

Note: Light a small fire first and then let it slowly grow. If the heat develops too quickly and too strongly, cracks may occur in the construction.

Stoke the Fire

- Add more fuel to slowly increase the heat. Do not overload the fire bowl with fuel. Three small logs are sufficient.
- Use the scraping tool when rearranging the logs.

Extinguish Fire

To extinguish the fire bowl, do not add fuel or suffocate the fire with sand. Do not extinguish the fire with water!

Use as a grill

- The grill and the equipment must be clean and free of residues before grilling.
- Put approx. 0.5 kg of coal on the coal grid and ignite the coal according to the instructions above.
- Place the grill on the fire bowl. Make sure that the grille is firmly in place.
- Start grilling when the fuel has an ash layer.
- The food must be completely cooked before consumption.
- Do not remove the grate until the grill has completely cooled down.
- Always clean the grill rack and cutlery after grilling.

CLEANING AND CARE

**CAUTION**

Danger of burns! Allow the fire bowl to cool completely before inspecting or cleaning it for damage.

Inspect the fire bowl for damage

Check the fire bowl regularly for damage to ensure product safety and a longer service life.

- 1 Check all parts to make sure they are tight.
- 2 Check the components for damage.
- 3 If you find damage to a component, have the fire bowl repaired before continuing to use it.

Cleaning

- Make sure that the fire is completely extinguished when you no longer use the fire bowl.
- Make sure the fire is completely extinguished and the fire bowl has cooled down before removing the ashes.
- Use a damp cotton cloth to remove soot. Clean the fire bowl regularly to ensure a long service life.

Note: The surface may discolour after repeated use.

- Do not use oven cleaner or scouring agents, as these can damage the product.
- Clean the outside with water and a mild dishwashing liquid.
- For stubborn stains, use a citrus-based cleaner and a nylon brush.

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 24
Pièces détachées 26
Assemblage 28
Utilisation 30
Nettoyage et entretien 31

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



MISE EN GARDE

Risque d'étouffement ! Le braséro est uniquement destiné à une utilisation en extérieur. Il ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou d'autres espaces clos. Des fumées toxiques peuvent se former et provoquer un étouffement.






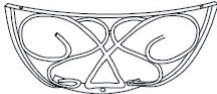
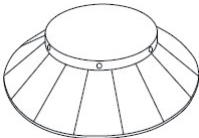
- Le braséro n'est pas adapté à une utilisation commerciale.
- Le braséro ne peut être utilisé que par des adultes. Les enfants et les animaux doivent rester à distance de sécurité.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool dénaturé, d'essence à briquet ou d'alcool pour allumer le feu.
- N'utilisez pas le braséro avant qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces ne soient bien en place.
- N'utilisez pas le braséro sur des surfaces en bois ou d'autres matériaux inflammables.
- Videz le braséro après chaque utilisation. Laissez-y une fine couche de cendres pour protéger le fond. Ne retirez pas les cendres tant que le charbon n'a pas complètement brûlé et que les cendres n'ont pas refroidi.
- Ne touchez pas le braséro tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Portez des gants résistants à la chaleur pendant le fonctionnement.
- Ne rangez pas le braséro tant qu'il n'a pas complètement refroidi et que les cendres n'ont pas été retirées.
- Utilisez toujours des outils et des gants résistants à la chaleur lorsque vous ajoutez du combustible ou déplacez le braséro.
- Ne laissez jamais le braséro sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Pendant l'utilisation, des braises chaudes peuvent tomber du braséro.
- Ne surchargez pas le braséro avec du combustible. N'ajoutez pas de nouveau combustible tant que le feu n'a pas tout brûlé.
- Éloignez le combustible de la paroi du brasier car elle peut être endommagée par des températures élevées.
- N'inhalez pas la fumée et ne la laissez pas pénétrer dans vos yeux.
- Examinez le braséro et assurez-vous qu'il est en bon état avant utilisation.
- La surface métallique peut se décolorer légèrement à l'usage.







Consignes particulières concernant les barbecues

- Ne placez pas les grillades tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendres !
- L'appareil devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce fermée.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu. Utilisez uniquement des aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à distance de l'appareil.

PIÈCES DÉTACHÉES

N°	Quantité	Figure	Description
1	1		Poignée
2	1		Cache
3	1		Grille pour le bois de chauffage
4	1		Braséro
5	1		Anneau en métal
6	6		Garniture décorative
7	1		Barre

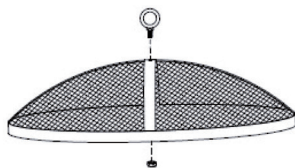
N°	Quantité	Figure	Description
8	18		Vis M6x12
9	7		Écrou
10	1		Tisonnier
11	1		Grille de cuisson

ASSEMBLAGE

1

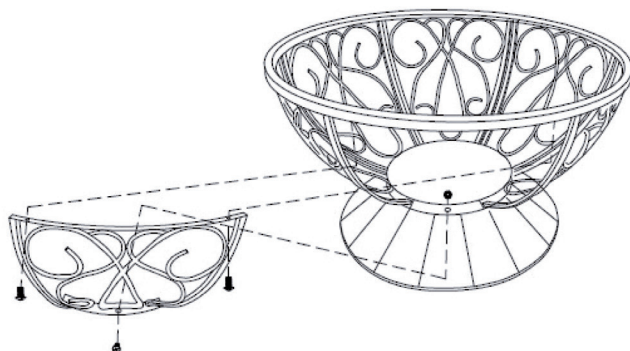
Choisissez une surface plane pour le montage. Déballagez toutes les pièces de l'emballage. Conservez l'emballage pour un transport ultérieur.

2



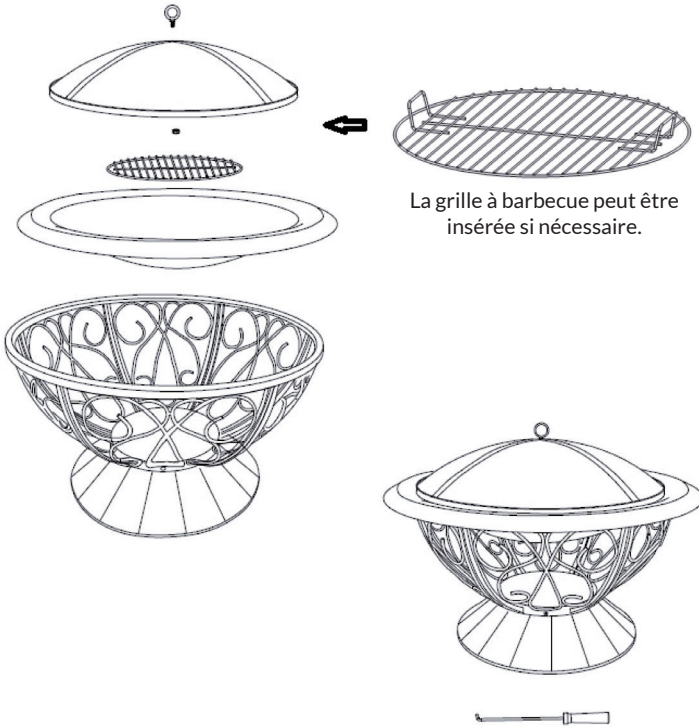
Insérez la poignée (1) dans le trou du sommet du couvercle (2) comme indiqué ici et fixez-la avec un écrou (9).

3



Prenez le pied (7) et ajustez-le avec les garnitures (6). Fixez-le avec l'anneau métallique et 3 vis et écrous chacun.

4



La grille à barbecue peut être insérée si nécessaire.

Placez le braséro sur la base ainsi créée. Insérez la grille. Votre braséro est maintenant prêt à être utilisé. Insérez la grille à barbecue (11) pour griller et/ou placez le couvercle sur le dessus pour terminer.

UTILISATION

Pour allumer le feu

- 1 Vérifiez que le braséro est sur une surface ferme, plane, de niveau et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables.
- 2 Placez du papier ou du bois de chauffage sec au centre du fond du brasier.

Remarque : ne mettez pas de combustible directement dans le braséro, mais toujours sur le papier ou le bois de chauffage.

- 3 Allumez le papier ou le bois de chauffage.

Remarque : allumez un petit feu et laissez-le lentement grandir. Si la chaleur se développe trop vite et trop fort, la structure peut se fissurer.

Attiser le feu

- Ajoutez du combustible pour augmenter lentement la chaleur. Ne surchargez pas le foyer avec du combustible. Trois petites bûches suffisent.
- Utilisez le tisonnier pour déplacer les bûches.

Pour éteindre le feu

Pour éteindre le braséro, n'ajoutez plus de combustible ou étouffez le feu avec du sable. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau !

Utilisation comme barbecue

- Le barbecue et les ustensiles doivent être propres et exempts de résidus avant de faire un barbecue.
- Mettez environ 0,5 kg de charbon de bois sur la grille de charbon de bois et allumez le charbon de bois en suivant les instructions ci-dessus.
- Placez la grille de cuisson sur le foyer. Assurez-vous que la grille à barbecue est bien en place.
- Ne commencez à griller que lorsque le combustible a une couche de cendres.
- Les aliments doivent être complètement cuits avant d'être consommés.
- Ne retirez la grille à barbecue que lorsque le grill a complètement refroidi.
- Nettoyez toujours la grille à barbecue et les ustensiles de grill après la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Laissez le braséro refroidir complètement avant de l'examiner pour déceler tout dommage, ou de le nettoyer.

Contrôle de l'état du braséro

Vérifiez régulièrement que le braséro n'est pas endommagé pour garantir la sécurité du produit et une durée de vie plus longue.

- 1 Vérifiez toutes les pièces pour vous assurer qu'elles sont bien en place.
- 2 Vérifiez tous les composants et assurez-vous qu'aucun n'est endommagé.
- 3 Si vous constatez des dommages sur un composant, faites réparer le braséro avant de continuer à l'utiliser.

Nettoyage

- Assurez-vous que le feu est complètement éteint lorsque vous n'utilisez plus le braséro.
- Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le braséro a refroidi avant de retirer les cendres.
- Utilisez un chiffon en coton humide pour éliminer la suie. Nettoyez régulièrement le braséro pour assurer une longue durée de vie.

Remarque : la surface peut se décolorer après plusieurs utilisations.

- N'utilisez pas de nettoyeur pour four ou de nettoyeurs abrasifs car ils peuvent endommager le produit.
- Nettoyez l'extérieur avec de l'eau et un produit vaisselle doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyeur à base d'agrumes et une brosse en nylon.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 34
Componentes 36
Montaje 38
Utilización 40
Limpieza y cuidado 41

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

IMPORTADOR:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! Este brasero está diseñado para su uso únicamente en exteriores. No debe utilizarse en interiores, en garajes u otros espacios cerrados. Se pueden formar humos tóxicos que pueden causar asfixia.






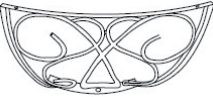
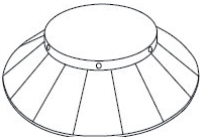
- Este brasero no es apto para fines comerciales.
- Este brasero solo puede ser manipulado por adultos. Los niños y los animales domésticos deben mantener una distancia de seguridad.
- Para encenderlo no debe usarse gasolina, ni alcohol desnaturalizado, ni líquido para encendedores ni alcohol.
- No use el brasero hasta que esté completamente montado y todas las piezas estén fijadas en su lugar.
- No utilice el brasero sobre superficies de madera u otros materiales combustibles.
- Vacíe el brasero después de cada uso. Deje una fina capa de ceniza para proteger el suelo. No retire las cenizas hasta que el carbón se haya quemado por completo y las cenizas se hayan enfriado.
- No toque el brasero hasta que se haya enfriado por completo. Use guantes resistentes al calor durante la operación.
- No guarde el brasero hasta que se haya enfriado por completo y se hayan eliminado las cenizas.
- Utilice siempre herramientas y guantes resistentes al calor cuando añada combustible o mueva el brasero.
- No deje el brasero sin supervisión durante su funcionamiento.
- Durante su uso es posible que caigan brasas calientes del brasero.
- No sobrecargue el brasero con combustible. No agregue combustible nuevo hasta que el fuego se haya consumido.
- Mantenga el combustible alejado de la pared del brasero, ya que las altas temperaturas pueden dañar la pared.
- No inhale el humo ni deje que entre en sus ojos.
- Antes de usar el brasero, revíselo en busca de daños.
- La superficie de metal puede decolorarse levemente con el uso.







Indicaciones especiales para las parrillas

- Coloque los alimentos solo cuando el carbón esté cubierto con una capa de cenizas.
- Este dispositivo se calienta mucho y no se debe mover durante su funcionamiento.
- No use este dispositivo en espacios cerrados.
- ¡NO UTILICE ALCOHOL O GASOLINA PARA ENCENDER O VOLVER A ENCENDER! ¡Utilice solamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3!
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del dispositivo.

COMPONENTES

Núm.	Cantidad	Imagen	Descripción
1	1		Asa
2	1		Cubierta
3	1		Rejilla para leña
4	1		Brasero
5	1		Aro metálico
6	6		Cubierta ornamental
7	1		Pata

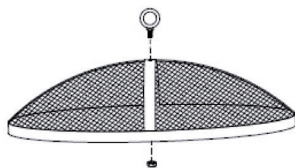
Núm.	Cantidad	Imagen	Descripción
8	18		Tornillo M6x12
9	7		Tuerca
10	1		Gancho
11	1		Parrilla

MONTAJE

1

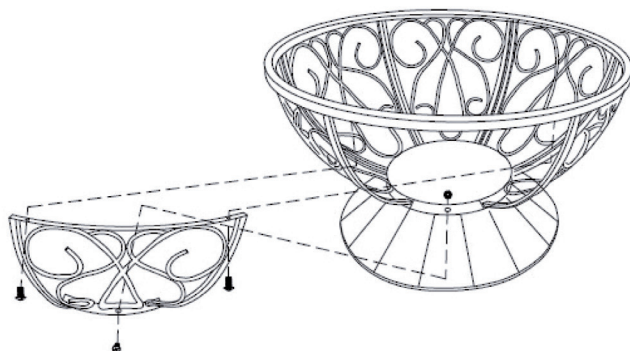
Escoja una superficie plana para el montaje. Extraiga todas las piezas del embalaje. Conserve el embalaje para futuros transportes.

2



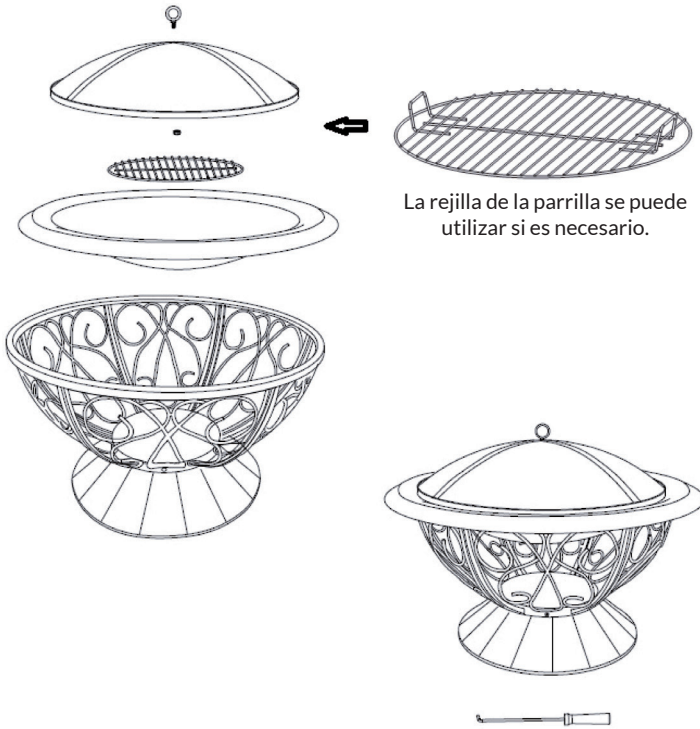
Inserte el asa (1) a través del orificio en el vértice de la tapa (2) como se muestra aquí y fíjelo con una tuerca (9).

3



Tome la pata (7) y equípela con los paneles decorativos (6). Fíjelos con el anillo de metal y 3 tornillos y tuercas cada uno.

4



Coloque el brasero sobre la base resultante. Inserte la rejilla. El brasero ya está preparado para su uso. Inserte la rejilla (11) para hacer barbacoas y / o ponga la tapa en el extremo superior.

UTILIZACIÓN

Encender el fuego

- 1 Asegúrese de que el brasero esté colocado sobre una superficie firme, plana, nivelada y resistente al calor, lejos de objetos inflamables.
- 2 Coloque papel o leña seca en el centro del fondo del brasero.

Advertencia: No ponga combustible directamente en el brasero, sino siempre sobre el papel o la leña.

- 3 Encienda el papel o la leña.

Advertencia: Encienda primero un fuego pequeño y luego déjelo crecer lentamente. Si el calor se desarrolla demasiado rápido y con demasiada potencia, la estructura puede agrietarse.

Avivar el fuego

- Agregue más combustible para aumentar lentamente el calor. No sobrecargue la chimenea con combustible. Tres troncos pequeños son suficientes.
- Utilice la herramienta de empuje para mover los troncos.

Apagar el fuego

Para apagar el brasero, no agregue más combustible ni sofoque el fuego con arena. ¡Nunca apague el fuego con agua!

Funcionamiento como parrilla

- La parrilla y todos los elementos deben estar limpios y sin residuos antes de empezar a asar.
- Coloque alrededor de 0,5 kg de carbón vegetal en la parrilla y encienda el carbón de acuerdo con las instrucciones anteriores.
- Coloque la parrilla sobre el brasero. Asegúrese de que la rejilla esté firmemente asentada.
- No empiece a asar hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Los alimentos a asar deben estar completamente cocidos antes de consumirlos.
- No retire la parrilla hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie siempre bien la parrilla y los utensilios después de las barbacoas.

LIMPIEZA Y CUIDADO



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras! Deje que el recipiente se enfríe completamente antes de inspeccionar si hay daños o limpiarlo.

Inspeccionar el brasero en busca de daños

Revise el brasero con regularidad en busca de daños para garantizar la seguridad del producto y una vida útil más larga.

- 1 Revise todas las piezas para asegurarse de que estén bien colocadas.
- 2 Compruebe que los componentes no estén dañados.
- 3 Si descubre algún componente dañado, repare el brasero antes de seguir usándolo.

Limpieza

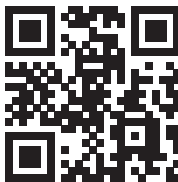
- Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado cuando el brasero ya no se use más.
- Asegúrese de que el fuego está completamente apagado y de que el brasero se ha enfriado antes de retirar las cenizas
- Utilice un paño de algodón húmedo para eliminar el hollín. Limpie el brasero regularmente para asegurar una vida útil prolongada.

Advertencia: La superficie puede decolorarse tras un uso prolongado.

- No utilice limpiadores para hornos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el producto.
- Limpie el exterior con agua y un jabón lavavajillas suave.
- Para las manchas más difíciles, utilice un limpiador a base de cítricos y un cepillo de nailon.

Gentile cliente,

la ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 44
Singole parti 46
Montaggio 48
Utilizzo 50
Pulizia e manutenzione 51

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

AVVERTENZE DI SICUREZZA



AVVERTIMENTO

Pericolo di soffocamento! Il braciere è adatto solo all'uso all'aperto. Non può essere utilizzato in edifici, garage o altri ambienti al chiuso. Possono formarsi vapori tossici, che provocano il soffocamento.






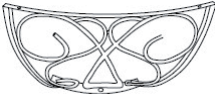
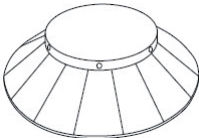
- Il braciere non è adatto a utilizzi commerciali.
- Il braciere può essere utilizzato solo da persone adulte. Tenere bambini e animali domestici a distanza di sicurezza.
- Non utilizzare benzina, spirito, liquido per accendini o alcol per accendere il braciere.
- Non usare il braciere prima di averlo montato completamente e prima che tutti i pezzi siano saldamente assemblati.
- Non usare il braciere su superfici di legno o altri materiali infiammabili.
- Svuotare il braciere dopo ogni utilizzo. Lasciarvi dentro un sottile strato di cenere per proteggere il fondo. Togliere la cenere solo quando si è raffreddata e la carbonella è completamente bruciata.
- Toccare il braciere solo quando si è raffreddato completamente. Indossare guanti termoresistenti durante l'uso.
- Riporre il braciere solo quando si è raffreddato completamente e la cenere è stata smaltita.
- Utilizzare sempre attrezzi e guanti termoresistenti quando si aggiunge del combustibile o si sposta il braciere.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
- Durante l'uso può capitare che della brace cada fuori dal braciere.
- Non sovraccaricarlo con il combustibile. Aggiungerne dell'altro solo quando il fuoco è debole.
- Tenere il combustibile lontano dalla parete del braciere, dato che può danneggiarsi a causa delle alte temperature.
- Non inspirare il fumo e non farlo arrivare negli occhi.
- Prima dell'uso verificare che il braciere non sia danneggiato.
- L'utilizzo può causare un cambiamento di colore delle superfici metalliche.







Note particolari sui dispositivi per grigliare

- Inserire il cibo da grigliare solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere!
- Il dispositivo diventa bollente e non può essere spostato durante l'uso.
- Non utilizzare il dispositivo in locali chiusi.
- Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riattivare il fuoco. Utilizzare solo accendifuoco conformi a EN 1860-3.
- Tenere bambini e animali domestici lontano dal dispositivo.

SINGOLE PARTI

N.	Quantità	Figura	Denominazione
1	1		Impugnatura
2	1		Copertura
3	1		Griglia per legna da ardere
4	1		Braciere
5	1		Anello in metallo
6	6		Pannello decorativo
7	1		Base

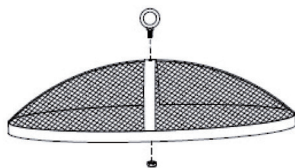
N.	Quantità	Figura	Denominazione
8	18		Vite M6x12
9	7		Dado
10	1		Attizzatoio
11	1		Griglia

MONTAGGIO

1

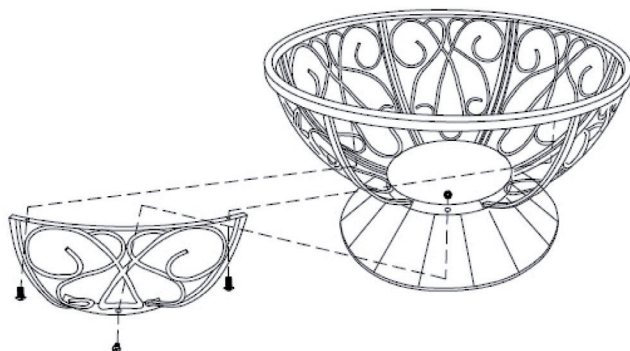
Trovare una superficie piana per l'installazione. Togliere tutti i componenti dall'imballaggio. Conservare l'imballaggio per futuri trasporti.

2



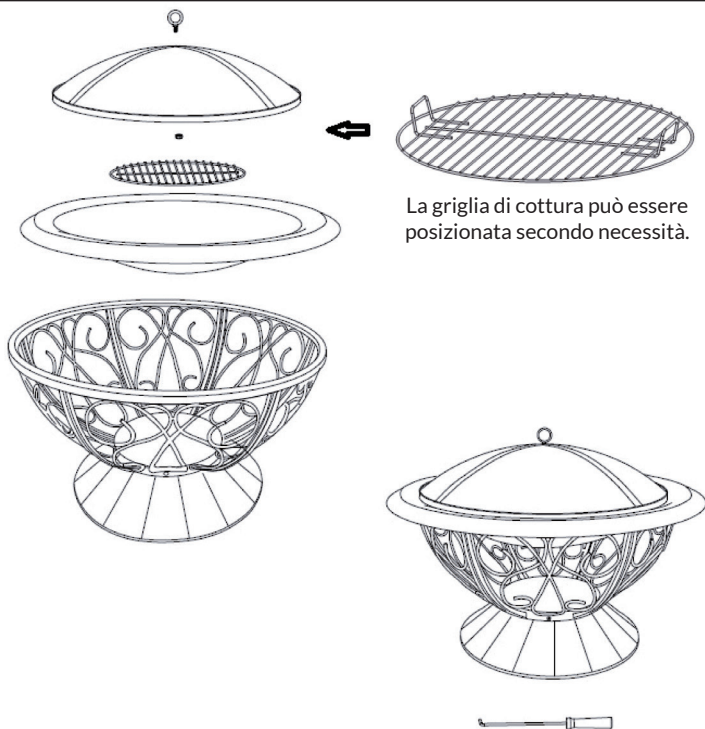
Come mostrato in immagine, inserire l'impugnatura (1) nel foro sulla parte alta della copertura (2) e fissarla con un dado.

3



Prendere la base (7) e installare il pannello decorativo (6). Fissare con l'anello metallico e 3 viti e dadi cad.

4



Posizionare il braciere sulla base ottenuta. Poggiare la griglia. Il braciere è ora pronto all'uso. Poggiare la griglia (11) di cottura e/o posizionare la copertura.

UTILIZZO

Accendere il fuoco

- 1 Assicurarsi che il braciere sia posizionato su una superficie stabile, liscia, resistente al calore e in piano e lontano da oggetti infiammabili.
- 2 Collocare carta o legna da ardere al centro del fondo del braciere.

Nota: non inserire il combustibile direttamente nel braciere, ma sulla carta o sulla legna da ardere.

- 3 Accendere la carta o la legna da ardere.

Nota: cominciare da un fuoco piccolo e lasciarlo crescere lentamente. Se il calore si propaga troppo in fretta e intensamente, si possono verificare delle crepe nella struttura.

Ravvivare il fuoco

- Aggiungere altro combustibile per aumentare lentamente il calore. Non sovraccaricare il braciere con il combustibile. Tre piccoli ceppi sono più che sufficienti.
- Utilizzare un attizzatoio per riposizionare i ceppi.

Estinguere il fuoco

Per estinguere il fuoco smettere di aggiungere materiale combustibile o spegnere il fuoco con della sabbia. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco!

Usare il braciere per grigliare

- Griglia e vani devono essere puliti e privi di residui prima di grigliare.
- Mettere circa 0,5 kg di carbonella sull'apposita griglia e accenderla secondo le indicazioni precedenti.
- Poggiare la griglia di cottura sul braciere. Assicurarsi che sia posizionata in modo stabile.
- Iniziare a grigliare solo quando il combustibile presenta uno strato di cenere in superficie.
- Le pietanze devono essere cotte completamente prima di essere consumate.
- Rimuovere la griglia di cottura solo quando il dispositivo si è raffreddato completamente.
- Dopo aver grigliato, pulire sempre griglia di cottura e posate.

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Lasciare che il braciere si raffreddi completamente prima di verificare che sia integro o di pulirlo.

Controllare che il braciere non sia danneggiato

Controllare regolarmente se il braciere è danneggiato, in modo da garantire sicurezza e una lunga vita utile.

- 1 Controllare che tutti i pezzi siano fissati saldamente.
- 2 Controllare se i componenti sono danneggiati.
- 3 Se si nota un componente danneggiato, far riparare il braciere prima di utilizzarlo.

Pulizia

- Assicurarsi che il fuoco sia spento completamente quando non si usa più il braciere.
- Assicurarsi che il fuoco si sia spento completamente e che il braciere si sia raffreddato prima di rimuovere la cenere.
- Utilizzare un panno umido di cotone per rimuovere la fuliggine. Per garantire una lunga durata del braciere pulirlo regolarmente.

Nota: l'utilizzo frequente può far scolorire la superficie.

- Non usare detersivi per forni o abrasivi, dato che possono danneggiare il prodotto.
- Pulire il lato esterno con acqua e un detersivo per piatti delicato.
- In caso di macchie ostinate utilizzare un detersivo a base di agrumi e una spazzola di nylon.

