



blumfeldt

## **Ebeko**

Feuerschale mit Grill

Fire Bowl with Grill

Braséro con parrilla

Braciére avec gril

Brasero con griglia

10041129 10041130





**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 7  
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 Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
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.

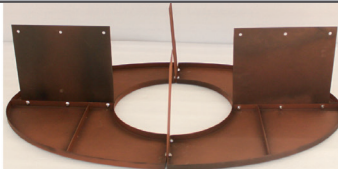
## EINZELTEILE

Nr.	Bild	Bezeichnung	Menge
1a		Segment A	4
1b		Segment B	4
1c		Bein A mit gekennzeichneten Enden	2
1d		Bein B mit gekennzeichneten Enden	2
1e		M8 x 12 mm Schraube	20
1f		M8 Mutter	20
2		Untere Abdeckung	1
3		Feuerschale	1
4		Ascheschale	1
5		Kohlerost	1
6		Grillrost	1
7a		Funkenschutz	1
7b		Griff des Funkenschutzes	1

7c		M6 x 12 mm Schraube	2
7d		M6 Mutter	2
8		Obere Abdeckung	1
9		Schürhaken	1
10		Regenhaube	1
11		Schraubendreher	1
12		Schraubenschlüssel	1

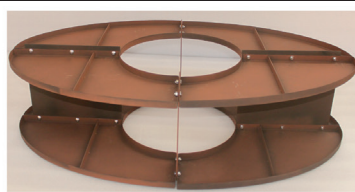
## ZUSAMMENBAU

**1**




Legen Sie für die Tischplatte 2 Segmente A und 2 Segmente B zusammen und befestigen Sie dann die Beine mit dem der Pfeil nach oben zeigend mit M8-Schrauben und M8-Muttern zwischen den Segmentstücken.

**2**




Befestigen Sie nun für die Tischbasis 2 Segmente A und 2 Segmente B mit M8-Schrauben und M8-Muttern an den Beinen.

**3**




Drehen Sie den zusammengeschrubten Tisch um 180° und setzen Sie die untere Abdeckung ein.

**4**



Stellen Sie die Feuerschale in die Aussparung der Tischplatte und setzen Sie dann die Kohleschale und den Kohlerost in die Feuerschale ein.

**5**



Legen Sie den Grillrost auf die Feuerschale und setzen Sie den Funkenschutz auf.

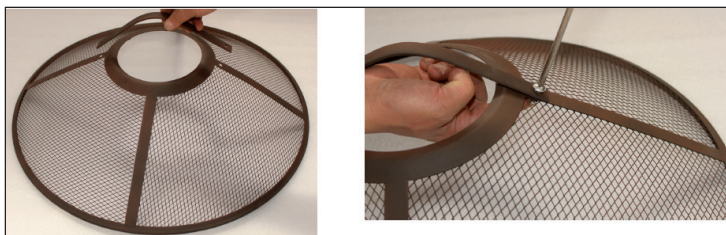


6



Wenn Sie den Tisch ohne Feuerschale nutzen möchten, setzen Sie stattdessen die obere Abdeckung auf.

### Hinweise zum Funkenschutz und zur Regenhaube



So bauen Sie die Funkenschutz zusammen



Wenn Sie die Feuerschale nicht mehr benutzen, lassen Sie sie vollständig abkühlen, reinigen Sie sie und setzen Sie dann die Regenhaube auf.

---

## 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 17  
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 Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
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.	Picture	Designation	Quantity
1a		Segment A	4
1b		Segment B	4
1c		Leg A with marked ends	2
1d		Leg B with marked ends	2
1e		M8 x 12 mm Screw	20
1f		M8 nut	20
2		Bottom cover	1
3		Fire bowl	1
4		Ash pan	1
5		Charcoal grate	1
6		Grill grate	1
7a		Spark guard	1
7b		Handle of the spark guard	1



7c		M6 x 12 mm screw	2
7d		M6 nut	2
8		Top cover	1
9		Poker	1
10		Rain cover	1
11		Screwdriver	1
12		Wrench	1

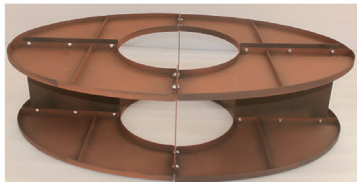
## ASSEMBLY

**1**




For the tabletop, place 2 segments A and 2 segments B together, then attach the legs with the arrow pointing up using M8 bolts and M8 nuts between the segment pieces.

**2**




Now for the table base, attach 2 segments A and 2 segments B to the legs with M8 screws and M8 nuts.

**3**




Turn the assembled table 180° and insert the bottom cover.

**4**



Place the fire bowl in the recess of the tabletop, then insert the charcoal tray and the charcoal grate into the fire bowl.

**5**



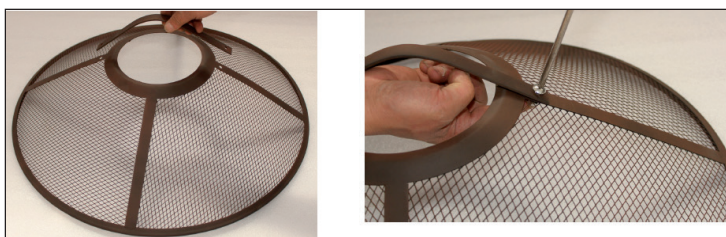
Place the grill grate on the fire bowl and put on the spark guard.

6



If you want to use the table without the fire bowl, put the top cover on instead.

### Notes on the spark protection and the rain hood



To assemble the spark guard



When you are finished using the fire bowl, allow it to cool completely, clean it, and then put on the rain cover.

---

## 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 27  
Utilisation 30  
Nettoyage et entretien 31

---

**FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)**

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
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.









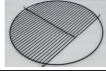






#### Consignes particulières concernant les barbecues

- 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. Utiliser 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.

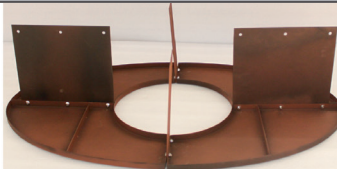
## PIÈCES DÉTACHÉES

N°	Illustration	Description	Quantité
1a		Segment A	4
1b		Segment B	4
1c		Pied A avec extrémités marquées	2
1d		Pied B avec extrémités marquées	2
1e		Vis M8 x 12 mm	20
1f		Écrou M8	20
2		Cache inférieur	1
3		Braséro	1
4		Bac à cendres	1
5		Grille à charbon de bois	1
6		Grille de cuisson	1
7a		Pare-étincelles	1
7b		Poignée du pare-étincelles	1

7c		Vis M6 x 12 mm	2
7d		Écrou M6	2
8		Cache supérieur	1
9		Tisonnier	1
10		Housse de pluie	1
11		Tournevis	1
12		Clé à molette	1

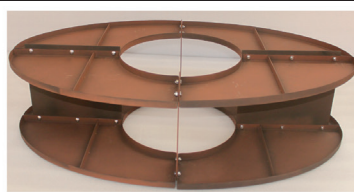
## ASSEMBLAGE

**1**



Pour le plateau de table, assemblez 2 segments A et 2 segments B, puis fixez les pieds avec la flèche vers le haut entre les segments à l'aide de vis M8 et d'écrous M8.

**2**



Fixez maintenant pour la base de la table 2 segments A et 2 segments B avec des vis M8 et des écrous M8 sur les pieds.

3



Tournez la table vissée à 180° et insérez le couvercle inférieur.

4



Placez le braséro dans l'encoche du plateau de table, puis insérez le bac à charbon et la grille à charbon dans le braséro.

5



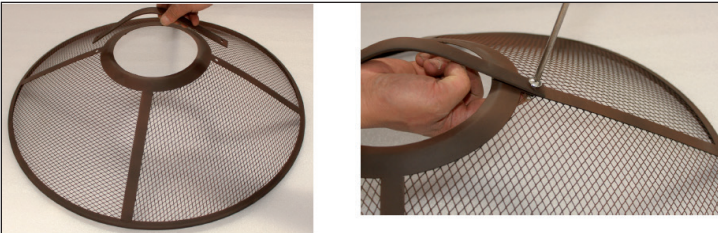
Posez la grille de cuisson sur le braséro et installez le pare-étincelles.

6



Si vous souhaitez utiliser la table sans foyer, placez plutôt le couvercle supérieur.

### Remarques sur le pare-étincelles et la housse de pluie



Comment assembler le pare-étincelles



Si vous n'utilisez plus le braséro, laissez-le refroidir complètement, nettoyez-le, puis mettez la housse de pluie.

---

## 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 humide en coton 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 37  
Modo de empleo 40  
Limpieza y cuidado 41

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para el Reino Unido:**

Berlin Brands Group UK Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
United Kingdom

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### ADVERTENCIA

¡Peligro de asfixia! Este brasero está diseñado para su uso únicamente en exteriores.

No lo utilice en interiores, garajes u otros espacios cerrados. Se pueden formar humos tóxicos que pueden causar asfixia.

- Este brasero no es apto para fines comerciales.
- Solamente personas adultas pueden manipular este brasero. Los niños y las mascotas deben mantener una distancia de seguridad.
- No utilice gasolina, ni alcohol desnaturalizado, ni líquido para encendedores ni alcohol para encender el brasero.
- 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 fondo. 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 haya 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 y evite 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

- ¡No coloque la comida en la parrilla hasta que el combustible esté cubierto con una capa de ceniza!
- Este aparato se calienta mucho y no se debe mover durante su funcionamiento.
- No use este aparato en espacios cerrados.
- ¡NO UTILICE ALCOHOL O GASOLINA PARA ENCENDER O VOLVER A ENCENDER EL BRASERO! Utilice solamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.
- Mantenga a los niños y las mascotas lejos del aparato.

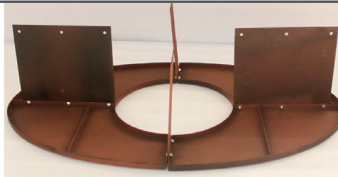
## COMPONENTES

Núm.	Imagen	Descripción	Cantidad
1a		Segmento A	4
1b		Segmento B	4
1c		Pata A con extremos marcados	2
1d		Pata B con extremos marcados	2
1e		Tornillo M8 x 12 mm	20
1f		M8 Tuerca	20
2		Tapa inferior	1
3		Brasero	1
4		Bandeja de cenizas	1
5		Rejilla para el carbón	1
6		Parrilla	1
7a		Protector contra chispas	1
7b		Asa del parachispas	1

7c		Tornillo M6 x 12 mm	2
7d		M6 Tuerca	2
8		Tapa superior	1
9		Atizador	1
10		Capota para la lluvia	1
11		Destornillador	1
12		Llave inglesa	1

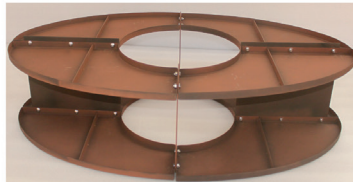
## MONTAJE

**1**



Para el tablero de la mesa, coloque 2 segmentos A y 2 segmentos B juntos y, a continuación, fije las patas con la flecha hacia arriba utilizando tornillos M8 y tuercas M8 entre las piezas del segmento.

**2**



Ahora fije 2 segmentos A y 2 segmentos B a las patas con tornillos M8 y tuercas M8 para la base de la mesa.

3



Gire la mesa montada 180° e introduzca la tapa inferior.

4



Coloque el recipiente para el fuego en el hueco del tablero y, a continuación, introduzca la bandeja para el carbón y la rejilla para el carbón en el recipiente para el fuego.

5



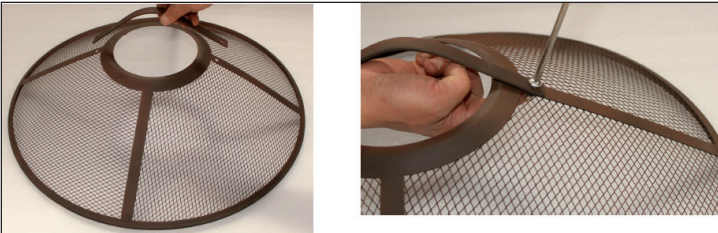
Coloque la rejilla en el recipiente del fuego y ponga el protector de chispas.

6



Si quieres utilizar la mesa sin el recipiente para el fuego, pon la tapa superior en su lugar.

### Notas sobre el parachispas y el capó de lluvia



Para montar el parachispas



Cuando ya no utilices el cuenco del fuego, deja que se enfríe por completo, límpialo y ponle la cubierta para la lluvia.

---

## MODO DE EMPLEO

---

### 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 el brasero de combustible. Tres troncos pequeños son suficientes.
- Utilice el atizador 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 aprox. 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 parrilla esté firmemente asentada.
- No empiece a asar hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.
- Los alimentos que desea asar deben estar completamente cocidos antes de consumirlos.
- No retire la parrilla hasta que la rejilla se haya enfriado por completo.
- Limpie siempre bien la parrilla y los utensilios después de las barbacoas.



---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---



### PRECAUCIÓN

¡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 indicazioni e di seguirle per prevenire eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle indicazioni relative alla sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e ricevere informazioni sul prodotto:



---

**INDICE**

---

Avvertenze di sicurezza 44  
Singoli componenti 46  
Montaggio 47  
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 Ltd  
PO Box 1145  
Oxford, OX1 9UW  
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

- Posizionare gli alimenti 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.

## SINGOLI COMPONENTI

N.	Immagine	Denominazione	Quantità
1a		Segmento A	4
1b		Segmento B	4
1c		Gamba A con estremità contrassegnate	2
1d		Gamba B con estremità contrassegnate	2
1e		Vite M8 x 12 mm	20
1f		Dado M8	20
2		Copertura inferiore	1
3		Braciere	1
4		Cassetto raccogli cenere	1
5		Griglia per la carbonella	1
6		Griglia	1
7a		Parascintille	1
7b		Griff des Funkenschutzes	1

7c		Vite M6 x 12 mm	2
7d		Dado M6	2
8		Copertura superiore	1
9		Attizzatoio	1
10		Parapioggia	1
11		Cacciavite	1
12		Chiave inglese	1

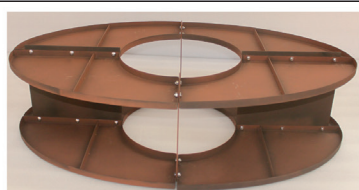
## MONTAGGIO

**1**



Per il piano del tavolo mettere insieme 2 segmenti A e 2 segmenti B e poi fissare le gambe con la freccia rivolta verso l'alto usando viti M8 e dadi M8 tra i pezzi del segmento.

**2**



Per la base del tavolo fissare 2 segmenti A e 2 segmenti B alle gambe con viti M8 e dadi M8.

3



Girare di 180° il tavolo assemblato e inserire la copertura inferiore.

4



Posizionare il braciere nell'incavo del piano del tavolo e inserire la ciotola della carbonella e la griglia nel braciere.

5



Posizionare la griglia sul braciere e mettere il parascintille.

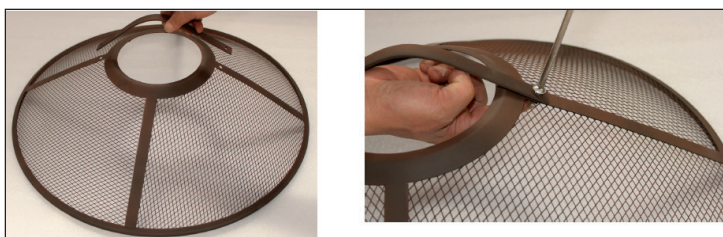


6



Se si vuole usare il tavolo senza il braciere, mettere invece la copertura superiore.

### Note sul parascintille e sul parapioggia



Per montare il parascintille



Quando non si utilizza più il braciere, lasciarlo raffreddare completamente, pulirlo e poi mettere il parapioggia.

---

## 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.

