

HANDSON.

ACE

Meeneem bbq koffer incl. gereedschap

Kit coffret barbecue portable outils inclus



Originele montagehandleiding

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit product in gebruik neemt.

Notice de montage originale

Lire attentivement cette notice avant d'utiliser le produit.

358439 IM V04-26

BELANGRIJK



Voordat u dit product in gebruik neemt, moet u de onderstaande veiligheidsvoorschriften en instructies aandachtig doorlezen om de barbecue op de juiste wijze te kunnen gebruiken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. De verkoper is niet aansprakelijk voor lichamelijke of materiële schade die te wijten is aan het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing.

- Voer al het plastic verpakkingsmateriaal zorgvuldig af en hou het uit de buurt van jonge kinderen.
- Controleer alle onderdelen voor u met de montage begint.
- Neem even de tijd om alle delen te bekijken en controleer of alle gaten vrij zijn van verfresten.
- Als u klaar bent om te beginnen, zorg dan dat u de juiste gereedschappen bij de hand heeft en dat u voldoende droge en lege ruimte heeft om de montage uit te voeren.
- Ga voorzichtig te werk en pas op voor eventuele ruwe of scherpe randen.

GEBRUIK

Aansteken van de barbecue

- Zet de BBQ op een geschikte plaats. Zorg dat hij stevig en stabiel staat op een vlakke en horizontale ondergrond en zorg dat hij niet in de buurt staat van ontvlambare voorwerpen.
- De onderkant van de BBQ wordt erg warm, zorg dus dat de ondergrond dit kan verdragen.
- Leg enkele aanmaakblokjes in het midden van de houtskoolbak.
- Stapel stukjes houtskool in de vorm van een piramide op de aanmaakblokjes.
- Plaats nooit meer houtskool dan de opgegeven maximum hoeveelheid, zie specificaties
- Steek de aanmaakblokjes met een lucifer of een

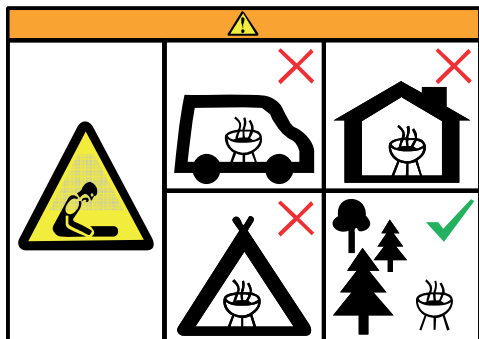
aansteker aan.

- Als het vuur redelijk brandt, verdeel dan de houtskool gelijkmatig.
- Gebruik de bijgeleverde hendel [1] om het ventilatierooster op het deksel te openen of te sluiten.
- **Let op!** De houtskool en de barbecue worden erg heet! Raak daarom nooit de houtskool of de metalen delen van de BBQ aan voordat deze geheel zijn afgekoeld.
- De barbecue moet geheel warm zijn en het vuur moet minstens 30 minuten gloeien alvorens u de barbecue kunt gebruiken. Gebruik de barbecue niet voordat zich een grijze laag as om de houtskool heeft gevormd.

Het bereiden van voedsel

- Lees en volg alstublieft de onderstaande adviezen bij het gebruik van uw barbecue.
- Was altijd uw handen voor en na het aanpakken van rauw vlees.
- Zorg dat rauw vlees nooit in aanraking komt met gebakken vlees of ander voedsel.
- Voordat u de barbecue gaat gebruiken dient u zich er van te overtuigen dat er geen oude etensresten meer aan de roosters zitten.
- Gebruik nooit de zelfde werktuigen voor het omgaan met rauw en bereid vlees.
- Zorg dat het vlees voldoende gebakken alvorens u het eet.
- **LET OP:** het eten van rauw of onvoldoende gebakken vlees kan voedselvergiftiging veroorzaken [bijvoorbeeld door de E.coli bacterie]
- Om het risico van onvoldoende gebakken vlees te voorkomen dient u het open te snijden om er zeker van te zijn dat het door en door gegaard is.
- Als het vlees voldoende gebakken is, moeten de vleessappen helder van kleur zijn en mogen er geen sporen zijn van rode sappen of vlees verkleuring.
- Het is aan te raden grote stukken vlees voor te garen alvorens ze te gebruiken op de barbecue.
- Na gebruik van de barbecue dient u altijd de roosters en de gebruikte werktuigen grondig te reinigen.

WAARSCHUWINGEN



Let op! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik uitsluitend ontstekingsmiddelen die voldoen aan EN 1860-3.

- Stel uw barbecue altijd op een stabiele vlakke ondergrond op uit de buurt van schuttingen, overhangende takken of brandbare voorwerpen.
- **Let op!** Gebruik nooit vloeibare brandstoffen om uw barbecue (opnieuw) aan te steken. Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan EN 1860-3.
- Spuit nooit vloeibare brandstof op het vuur.
- De barbecue wordt door het gebruik erg warm, verplaatst hem niet tijdens het gebruik.
- **Let op! Laat nooit een brandende barbecue onbewaakt achter.**
- Hou kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- Draag geen wijde, losse of licht ontvlambare kleding tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
- Gebruik de barbecue niet bij veel wind.
- Wees voorzichtig bij het aanraken van metalen delen, deze kunnen erg heet zijn.
- Overtuig u ervan dat de barbecue volledig is afgekoeld voordat u de restante houtskool en as er uit haalt.
- Let op, na gebruik van de barbecue deze eerst goed laten afkoelen voordat je deze verplaatst.
- Er kunnen vlammen ontstaan als er warm vet op de brandende houtskool druipt. Hou een plantenspuit of dergelijke bij de hand om eventuele vlammen te doven.

- Gebruik zand of waternevel om houtskool te doven als u klaar bent met het gebruik van de barbecue.
- Om de levensduur van uw barbecue te verlengen moet u hem niet onbeschermd buiten laten staan. Gebruik een geschikte barbecue hoes om de barbecue af te dekken.
- **Let op!** Gebruik de barbecue nooit binnen!
- Bij de productie van de barbecue is grote zorg besteed om te vermijden dat er scherpe of ruwe kanten zitten aan de diverse onderdelen. U dient echter toch voorzichtig te zijn bij de montage om verwonding te voorkomen.
- De barbecue moet geheel warm zijn en het vuur moet minstens 30 minuten gloeien alvorens u de barbecue kunt gebruiken. Gebruik de barbecue niet voordat zich een grijze laag as om de houtskool heeft gevormd.
- Controleer regelmatig dat alle onderdelen vast zitten en functioneren.
- **BELANGRIJK:** Realiseert u zich dat door het verhitten van de barbecue het volkomen normaal is dat er verkleuring in het metaal optreedt en dat de gelakte delen kunnen rimpelen of rook ontwikkelen. De oppervlakte kan daardoor een mat aanzicht krijgen.
- Verwijder altijd alle aanmaakvloeistof uit de asschaal voordat u de houtskool of briketten aansteekt.
- Deze BBQ is enkel geschikt voor vaste brandstof, zoals houtskool of briketten.

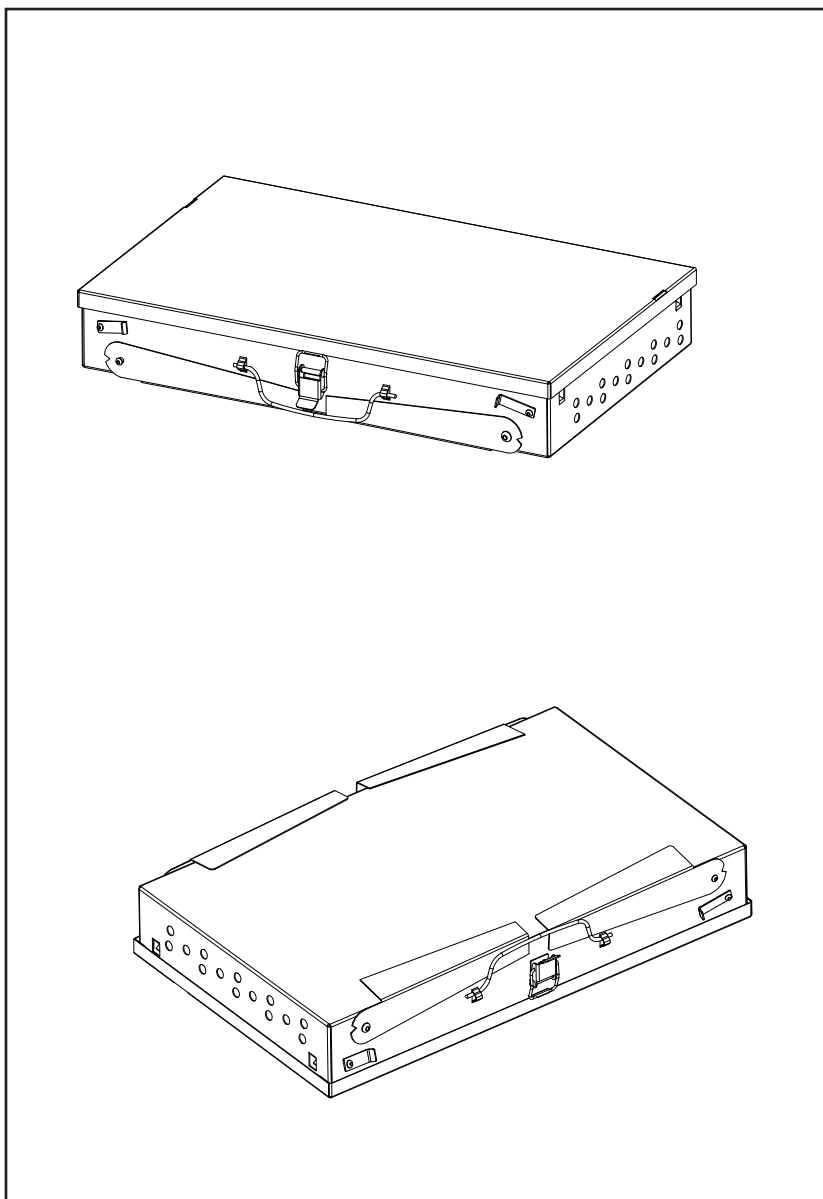
MONTAGE

Volg de instructies van de montagetekening

SPECIFICATIES

Art. : 385439
Maximum hoeveelheid houtskool : 0,5 kg

MONTAGE



IMPORTANT



Avant d'utiliser ce produit, lire attentivement les instructions et consignes de sécurité ci-dessous, afin d'être en mesure d'employer le barbecue correctement.

Conserver soigneusement ce mode d'emploi. Le vendeur décline toute responsabilité en cas de blessures ou dégâts matériels consécutifs au non-respect des consignes d'utilisation.

- Évacuez tout le matériel d'emballage en plastique et conservez-le hors de portée des jeunes enfants.
- Vérifiez tous les éléments avant de commencer le montage.
- Prenez le temps de contrôler visuellement chaque pièce, et notamment l'absence de restes de peinture dans les trous.
- Une fois ce contrôle fait, assurez-vous d'avoir les outils nécessaires à portée de main et de disposer d'un espace sec et suffisamment grand pour procéder au montage.
- Travaillez prudemment, en prenant garde aux arêtes et bords tranchants.

UTILISATION

Allumage du barbecue

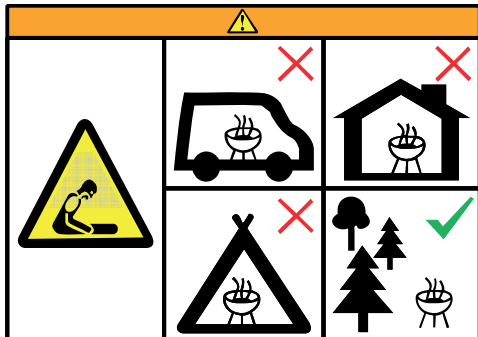
- Placez le BBQ dans un endroit approprié. Posez-le sur une surface stable et horizontale, à l'écart de tout objet inflammable.
- La partie inférieure du BBQ devient très chaude : veillez à ce que le support puisse supporter cette chaleur.
- Mettez quelques blocs d'allumage au centre de la cuve.
- Empilez les morceaux de charbon de bois sous la forme d'une pyramide sur les blocs d'allumage.
- Ne mettez jamais plus de charbon de bois que la quantité maximale autorisé - voir caractéristiques.
- Allumez les blocs avec des allumettes ou un briquet.

- Une fois que le feu a pris, répartissez le charbon de bois.
- Utilisez la tige [1] fournie pour ouvrir ou fermer la prise d'air du couvercle.
- Attention ! Le charbon de bois et le barbecue deviennent très chauds ! Ne touchez pas le charbon de bois ni les parties métalliques avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- Le barbecue doit être chaud et le feu doit brûler depuis au moins 30 minutes avant utilisation. Ne pas griller d'aliment avant l'apparition d'une couche de cendres grisâtre sur le charbon.

Préparation des aliments

- Lisez et suivez les conseils ci-dessous lorsque vous utilisez votre barbecue.
- Lavez-vous les mains avant et après toute manipulation de viande crue.
- Veillez à ne pas mettre de viande crue en contact avec de la viande cuite ou d'autres aliments.
- Avant d'utiliser le barbecue, vérifiez l'absence de restes alimentaires sur les grilles.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles pour manipuler de la viande crue et cuite.
- Veillez à ce que la viande soit suffisamment cuite avant de la manger.
- **ATTENTION** : l'ingestion de viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer des intoxications alimentaires [par ex. par la bactérie E.coli].
- Pour éviter les risques liés à de la viande insuffisamment cuite, il faut la découper pour en constater la cuisson.
- Une viande suffisamment cuite laisse échapper du jus de couleur claire, sans traces de jus rouge, ni coloration de viande.
- Il est conseillé de précuire les gros morceaux de viande avant de les mettre sur le barbecue.
- Après utilisation du barbecue, nettoyez soigneusement les grilles et les ustensiles.

AVERTISSEMENTS



Attention ! Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utilisez exclusivement des allume-feu conformes à la norme de sécurité EN 1860-3.

- Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable, à bonne distance des palissades, branches d'arbre ou autres objets inflammables.
- Attention ! Ne jamais utiliser de combustible liquide pour allumer ou rallumer un barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN-1860-3.
- Ne projetez jamais de carburant liquide sur le feu.
- Le barbecue devient très chaud : ne pas le déplacer pendant qu'il est allumé.
- Attention ! Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- Tenir les enfants et les animaux de compagnie à l'écart du foyer.
- Ne pas porter de vêtements amples, légers ou facilement inflammables pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue.
- Ne pas utiliser le barbecue par grand vent.
- Faire preuve de la plus grande prudence en touchant les parties métalliques : elles risquent d'être très chaudes.
- Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant d'enlever les cendres et les restes de charbon de bois.
- Attention, après utilisation, laissez d'abord bien refroidir le barbecue avant de le déplacer.
- La graisse qui goutte sur les braises risque de

provoquer des flammes. Garder un vaporisateur ou autre appareil similaire sous la main pour éteindre des flammes éventuelles.

- Utiliser du sable ou de l'eau pour éteindre le charbon de bois lorsque le barbecue n'est plus utilisé.
- Pour prolonger la vie de l'appareil, ne pas le laisser sans protection à l'extérieur. Utiliser une housse pour barbecue afin de le recouvrir.
- Attention ! Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur !
- Le plus grand soin a été apporté lors de la fabrication de cet appareil pour éviter les arêtes et bords tranchants sur les différents composants. Faites toutefois preuve de prudence lors du montage de l'appareil, pour éviter les blessures.
- Le barbecue doit être chaud et le feu doit brûler depuis au moins 30 minutes avant utilisation. Ne pas griller d'aliment avant l'apparition d'une couche de cendres grisâtre sur le charbon.
- Vérifier régulièrement le fonctionnement des différents éléments et le serrage des boulons.
- IMPORTANT : La chaleur dégagée provoque la décoloration du métal et l'apparition de petites rides sur les pièces laquées, accompagnée de fumée. Ces phénomènes sont normaux. Les surfaces peuvent par conséquent prendre un aspect mat.
- Toujours éliminer tout liquide d'allumage de la cuve avant d'allumer le charbon de bois ou les briquettes.
- Ce barbecue est exclusivement conçu pour des combustibles solides, tels que charbon de bois ou briquettes.

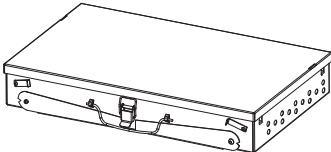
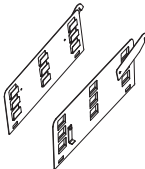
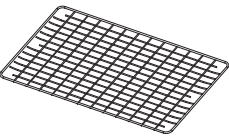
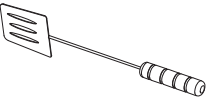
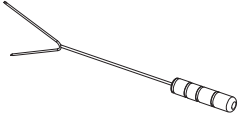
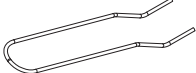
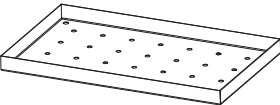

MONTAGE

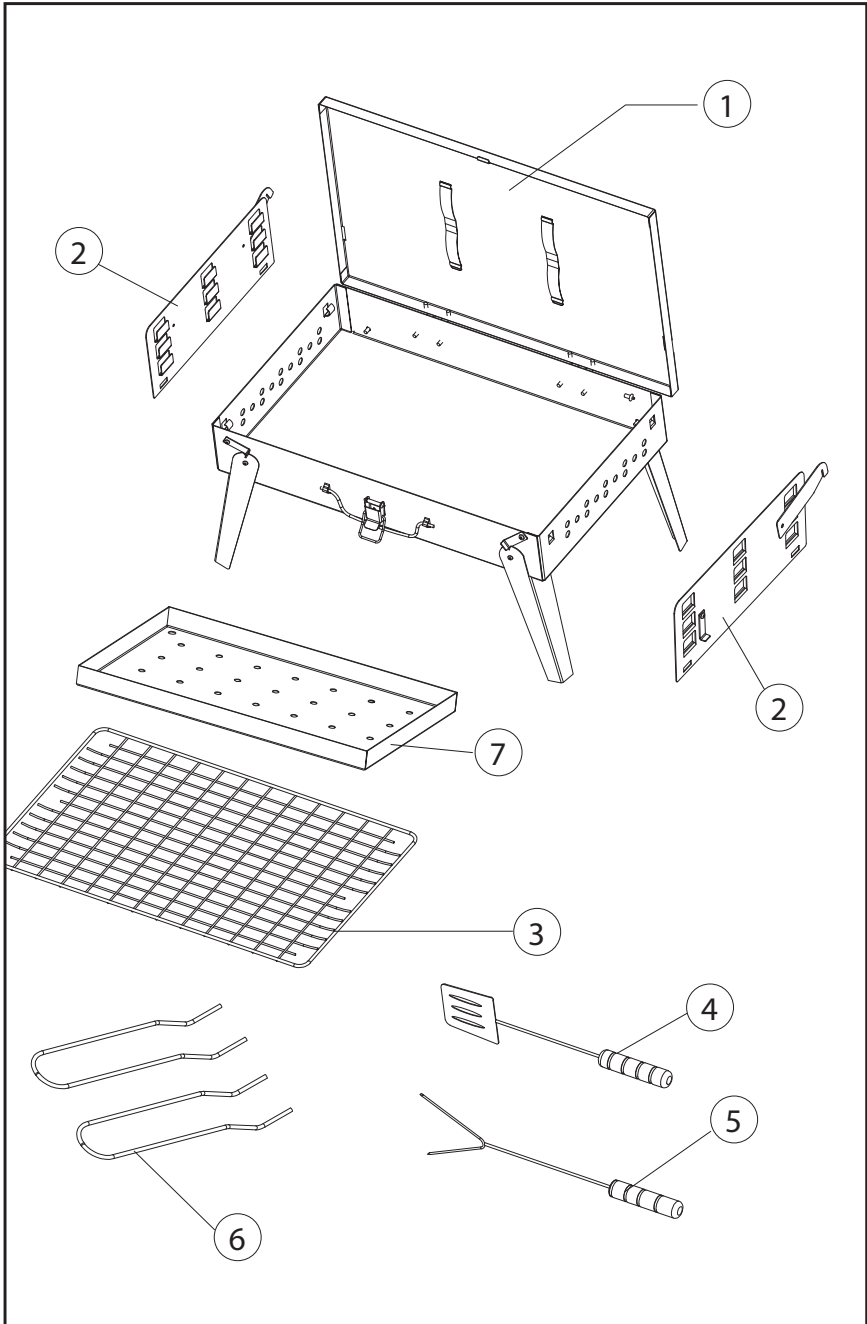
Suivre scrupuleusement les illustration dessinée du fabricant.

CARACTÉRISTIQUES

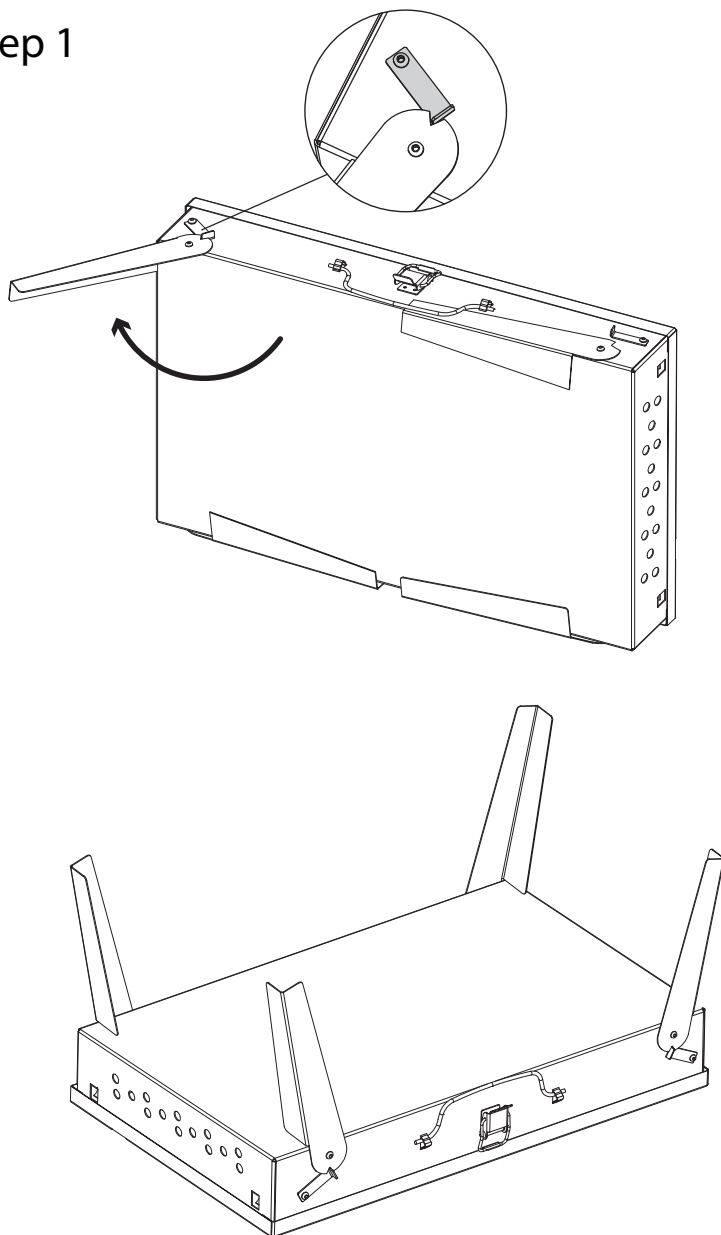
Art. : 385439
Quantité de charbon de bois maxi : 0,5 kg

MONTAGE

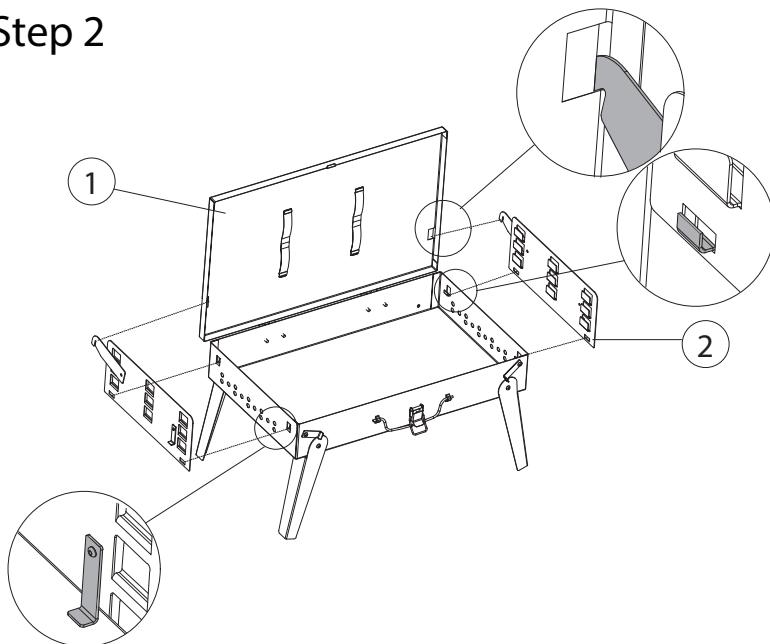
1		1 pc
2		1 set
3		1 pc
4		1 pc
5		1pc
6		2 pcs
7	 	1 pc



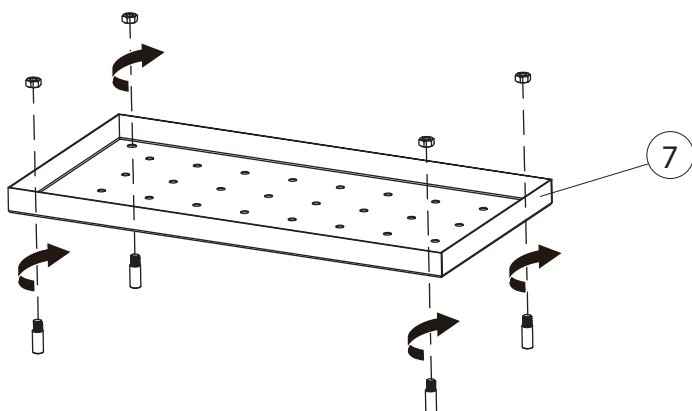
Step 1



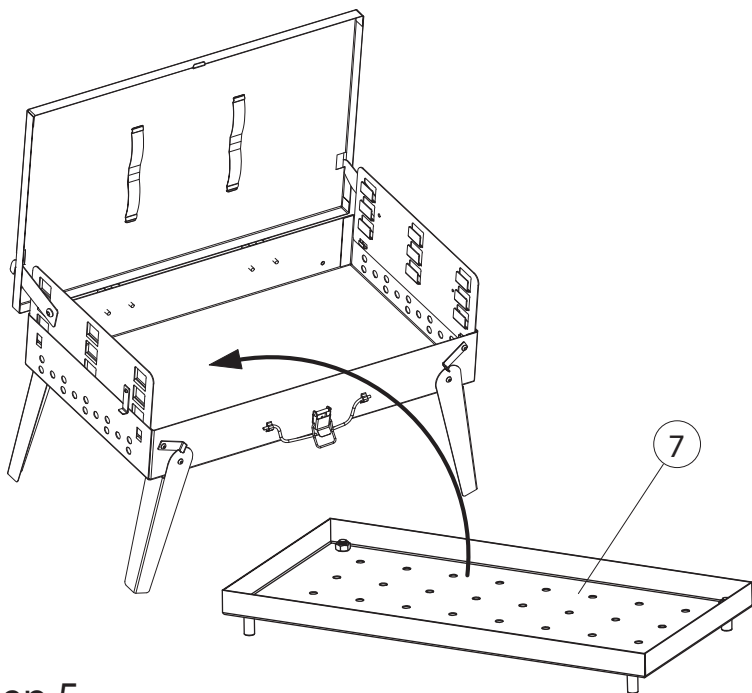
Step 2



Step 3



Step 4



Step 5

