

TEDURA

Feuerschalen-Grill, 80 cm

Braséro barbecue, 80 cm

Art.-Nr. 246305



BETRIEBSANLEITUNG MODE D'EMPLOI

CH-IMPORTEUR: MAX TRADA AG · CHURERSTRASSE 82 · CH-8808 PFÄFFIKON/SZ



03 – 11 BETRIEBSANLEITUNG

12 – 19 MODE D'EMPLOI





INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Gerätebeschreibung / Lieferumfang
- 5 Wichtige Sicherheitshinweise
- 7 Montage
- 9 Erste Inbetriebnahme
- 9 Richtiges Löschen des Feuers
- 10 Was Sie über Cortenstahl wissen sollten
- 10 Entsorgung und Garantie
- 10 Technische Daten

SOMMAIRE

- 12 Description de l'appareil/Contenu
- 13 Consignes de sécurité importantes
- 15 Montage
- 17 Première mise en service
- 17 Eteindre correctement le feu
- 18 Bon à savoir sur l'acier Corten
- 18 Mise au rebut et garantie
- 18 Caractéristiques techniques



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses schönen Feuerschalen-Grills in Rost-Optik.

Bitte lesen Sie vor der Montage und Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, um sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen und maximale Betriebssicherheit zu erzielen. Besonders müssen die Sicherheitsbestimmungen berücksichtigt werden, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Wir empfehlen, die Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig aufzubewahren.

GERÄTEBESCHREIBUNG / LIEFERUMFANG

A Grillrost

B Grillrost-Halterung

C Grill- und Kochplatte

D Rost für die Holzabdeckung

E Feuerschale

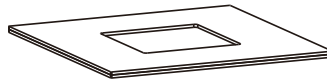
F Grillbasis



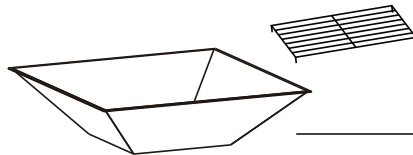
_____ **A**



_____ **B**



_____ **C**



D

E

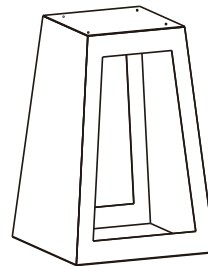
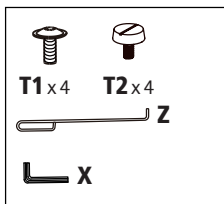
Zur Montage/zum Grillieren

T1 M 6x16mm Schrauben (4x)

T2 höhenverstellbare Fusspads (4x)

X Inbus-Schlüssel

Z Schürhaken



_____ **F**

Der Feuerschalen-Grill wird mit 2 Paar Handschuhen geliefert.





! WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Wählen Sie einen idealen Standplatz für das Gerät aus: Die Feuerschale muss im Freien auf einem ebenen, sicheren, hitzebeständigen, feuerfesten und unempfindlichen Untergrund aufgestellt werden. Über der Feuerschale dürfen sich keine Gegenstände, Holzvorbauten oder Pflanzen befinden. Halten Sie genügend Abstand zu Holzterrassen und hitzeempfindlichen bzw. brennbaren Materialien ein!
- Verwenden Sie das Gerät nicht bzw. meiden Sie die Nähe des Geräts, wenn Sie an Herz- oder Lungenerkrankungen leiden, da sich das Einatmen von Rauch negativ auf diese Erkrankungen auswirken kann.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange Feuer darin brennt bzw. solange es abkühlt.
- Jugendliche unter 18 Jahren und Personen, die nicht mit dieser Anleitung vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen oder warten.
- Setzen Sie sich nicht zu nahe an das heiße Gerät. Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere dem heißen Gerät nicht nähern. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie als Brennstoff nur Holzkohle oder Holz! Falsches Brennmaterial kann gefährlich werden!
- Füllen Sie nicht zu viel Brennmaterial in die Feuerschale. Der Rost für das Holz muss immer eingelegt sein, die Holzkohle oder das Holz müssen sich darunter befinden.
- Verwenden Sie zum Anzünden des Feuers keine Anzündhilfen, Spiritus, Benzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Substanzen. Dies könnte Stichflammen bzw. Verpuffungen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei schlechtem oder windigem Wetter. Stellen Sie die Feuerschale windgeschützt auf. Durch Wind können Funken verteilt werden und einen Brand verursachen!
- Halten Sie entflammare Flüssigkeiten vom Gerät fern, da entflammare Flüssigkeiten durch die austretende Hitze Feuer fangen können.
- Halten Sie den Kochbereich frei von brennbaren Materialien. Trockene Blätter, Papier, trockenes Gras oder Tannennadeln können durch die Glut leicht Feuer fangen.
- Wenn das Feuer in der Feuerschale brennt, sollten Sie sich dem Gerät nur noch vorsichtig nähern, da es sehr heiß wird, vor allem auch die Grill- und Kochplatte und der Grillrost.
- Berühren Sie den Feuerschalen-Grill nicht mit Ihren blossen Händen. Verwenden Sie Grillhandschuhe und hantieren Sie nur mit dem Schürhaken.
- Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden.



- Denken Sie daran, dass die Feuerschale und die Grill- und Kochplatte auch nach dem Erlöschen des sichtbaren Feuers noch einige Stunden lang sehr heiss sind und die Glut darin schwelen kann. Berühren Sie die Feuerschale und den Grill deshalb nicht, solange sie abkühlen, Sie könnten sich verbrennen!
- Lassen Sie die Feuerschale niemals unbeaufsichtigt, solange das Feuer brennt oder die Feuerschale abkühlt.
- Nähern Sie sich dem brennenden Gerät nur mit Vorsicht, damit Sie nicht hinfallen und versehentlich mit dem Gerät in Berührung kommen.
- Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser! Halten Sie für den Notfall einen Eimer Sand bereit.
- Schützen Sie das Gerät vor Regen! Sobald das Feuer gelöscht ist und das Gerät komplett abgekühlt ist, sollten Sie die Feuerschale leeren, das Gerät säubern und so lagern, dass es vor Regen, Feuchtigkeit und Frost geschützt ist.
- Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, da diese beim nächsten Anzünden eine Flamme entfachen können.
- Sollte sich etwas von der Rostschicht lösen oder verfärben, ist dies normal und hat keinen Einfluss auf die Produktqualität. Das Abblättern findet nur in den oberen Schichten statt, darunter ist immer noch die eigentliche und stabile Rostfarbe.
- Die Oberfläche des Grills wird sich verfärben, wenn er ins Freie gestellt wurde und das erste Mal in Betrieb genommen wurde. Dies ist normal.

Wichtig:

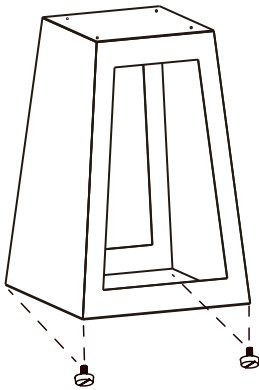
- Halten Sie sich an die örtlichen Bestimmungen beim Gebrauch von Feuerstellen und halten Sie evtl. Verbotszonen ein. Denken Sie immer daran, dass die Glut noch bis zu 24 Stunden nachschwelen kann. Schwelende Feuerstellen sind häufig der Grund für Verletzungen und Brände, speziell bei Kindern.



MONTAGE

Achtung:

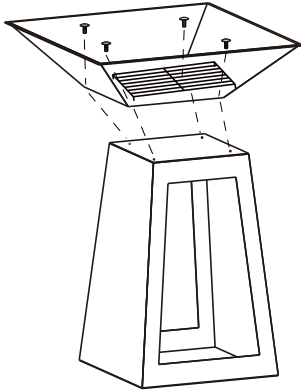
- Da der Feuerschalen-Grill sehr schwer ist, sollten Sie das Gerät immer zu zweit montieren. Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig und prüfen Sie, ob alle oben aufgeführten Teile mitgeliefert wurden. Sollten Sie etwas vermissen, kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle.
- Damit keine Teile verformt werden, rollen Sie keines der Geräteteile während des Transports!
- Bitte beachten Sie, dass die Rostfarbe des Cortenstahls Flecken auf der Kleidung und auf den Händen hinterlassen kann, Sie sollten daher Handschuhe für die Montage tragen und eventuell ebenso eine Schürze.
- Halten Sie während der Montage und auch während des Gebrauchs Kinder, ältere Menschen und Haustiere vom Gerät fern.
- Die Feuerschale muss im Freien auf einem ebenen, sicheren, hitzebeständigen, feuerfesten und unempfindlichen Untergrund aufgestellt werden. Über der Feuerschale dürfen sich keine Gegenstände, Holzvorbauten oder Pflanzen befinden. Halten Sie genügend Abstand zu Holzterrassen und hitzeempfindlichen bzw. brennbaren Materialien ein! Die Feuerschale darf nur im Freien benutzt werden.
- Nach der Montage müssen alle Schrauben nochmals sorgfältig fest angezogen werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gebäuden, Wänden, Aussenmöbeln, Pools oder aufblasbaren Pools oder anderen brennbaren Gegenständen auf. Bedenken Sie, dass das Gerät während des Gebrauchs sehr heiss wird!



1. **SCHRITT:** Schrauben Sie die vier höhenverstellbaren Fusspads (T2) an den Boden der Grillbasis (F).

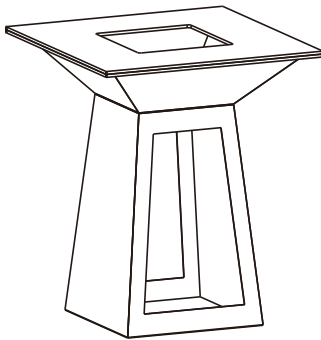


DEUTSCH

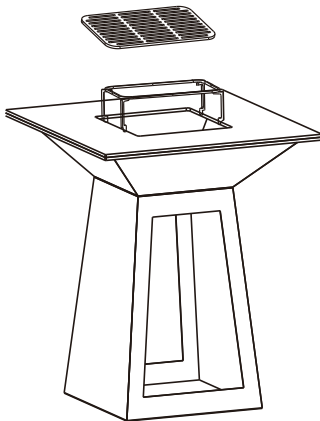


- SCHRITT:** Schrauben Sie mithilfe der 4 Schrauben (T1) die Feuerschale (E) auf die Basis (F).

Legen Sie den Rost für das Holz (D) in die Feuerschale.



- SCHRITT:** Legen Sie die Grill- und Kochplatte (C) auf die Feuerschale.



- SCHRITT:** Legen Sie die Grillrost-Halterung (B) in die Grill- und Kochplatte und legen Sie darauf den Grillrost (A), wenn Sie ihn benötigen.





ERSTE INBETRIEBNAHME

1. Es ist sehr wichtig, regelmässig Pflanzenöl auf die Grill- und Kochplatte aufzutragen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, um das Pflanzenöl in kreisenden Bewegungen auf die gesamte Grill- und Kochplattenfläche aufzutragen. Da die Grill- und Kochplatte aus Stahl besteht, kann sie mit der Zeit Anzeichen von Korrosion und Rost zeigen. Daher ist es notwendig, die Grill- und Kochplattenoberfläche nach jedem Gebrauch zu reinigen und mit Pflanzenöl einzureiben.

Auch in Zeiten, in denen die Grill- und Kochplatte nur selten benutzt wird, zum Beispiel im Winter, empfehlen wir, alle zwei Wochen Pflanzenöl auf die Grill- und Kochplatte aufzutragen, um sie vor Korrosionsschäden zu schützen. Durch das Auftragen des Öls wird ein Schutz zwischen der Luft und dem Stahl hergestellt, denn wenn die Stahlplatte mit Luft in Berührung kommt, rostet sie. Rost kann wenn nötig auch abgeschliffen werden, z.B. mit einer Stahlbürste.

2. Vor dem ersten Grillen muss die Grill- und Kochplatte gut gepflegt werden. Zuerst müssen Sie die Grill- und Kochplatte erhitzen. Dann die Platte mit Pflanzenöl beträufeln und zu guter Letzt das Öl mit einem weichen Tuch abnehmen bzw. verteilen. Dann nochmals die Grill- und Kochplatte mit einem feuchten Tuch reinigen, erneut mit Pflanzenöl einreiben und mit dem Grillieren starten. Achten Sie darauf, sich während des Einölen und Reinigens nicht an der heißen Grill- und Kochplatte zu verbrennen.

RICHTIGES LÖSCHEN DES FEUERS

Kamine oder Feuerstellen sind gefährlich, wenn das Feuer nicht richtig gelöscht wird. Löschen Sie das Feuer nicht, indem Sie Wasser in die heiße Feuerschale giessen, da dies zu Verformungen, Rost oder abblättrender Farbe führen kann. Lassen Sie das Feuer von selbst erlöschen oder löschen Sie es mit einem Feuerlöscher. Beachten Sie, dass das Feuer weiter schwelen kann und die Glut heiss bleibt, auch wenn keine Flamme sichtbar ist. Bleiben Sie in der Nähe der Feuerstelle, nachdem die Flamme erloschen ist, um nach Glut oder Rauch zu suchen, was auf ein noch vorhandenes Feuer hindeuten könnte. Im Zweifelsfall sollten Sie, nachdem die Schale ausreichend Zeit zum Abkühlen hatte, das Innere der Feuerschale mit Wasser füllen, um sicherzustellen, dass das Feuer vollständig erloschen ist.



WAS SIE ÜBER CORTENSTAHL WISSEN SOLLTEN

Wundern Sie sich nicht, wenn das Gerät beim Auspacken etwas anders aussieht, als Sie es erwartet haben. Das liegt daran, dass die Feuerschale sowohl in einem unverwitterten wie auch teilweise verwitterten Zustand geliefert wird. Die rostfarbene Schutzschicht, die dem Gerät eine einzigartige Optik verleiht, bildet sich erst, wenn die Feuerschale aufgestellt und ins Freie gebracht wurde.

Durch die Witterungseinflüsse wird die Oberfläche zunächst rötlich-braun und im Laufe der Zeit immer dunkler.

Dieser „Reifungsprozess“ kann einige Monate dauern, die Dauer hängt vom Standort und vom Wetter ab. Je mehr Niederschlag und Feuchtigkeit die Oberfläche ausgesetzt ist, desto schneller verändert sie sich. Nicht nur die Farbe verändert sich, sondern auch die Struktur, und der Grad der Witterungsbeständigkeit nimmt zu. Das bedeutet, dass das Produkt im Winter nicht zwingend in einem Raum gelagert oder abgedeckt werden muss.

ENTSORGUNG UND GARANTIE

■ **ENTSORGUNG**

Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung, damit recyclebares Material wieder verwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

■ **GARANTIE**

- Das Gerät hat zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum. (Rechnung aufbewahren!)
- Schäden, die von falschem Gebrauch herrühren, fallen nicht unter die Garantieansprüche.



TECHNISCHE DATEN

Modell	Feuerschalen-Grill 80cm
Art.-Nr.	246305
Masse (Höhe x Breite x Tiefe)	104,5 x 80 x 80 cm
Material	Carbonstahl und Cortenstahl, Grill- und Kochplatte geölt
Gewicht	63.9 kg
Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

DEUTSCH



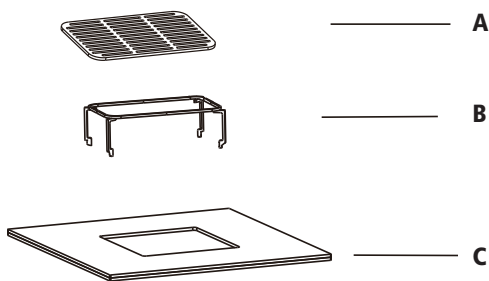
Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce braséro barbecue en métal rouillé.

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant le montage et la mise en service, pour vous familiariser avec cet appareil et obtenir une sécurité de fonctionnement optimale. Prenez particulièrement compte les directives de sécurité, pour éviter des accidents et dommages. Nous recommandons de conserver soigneusement ce mode d'emploi pour une consultation ultérieure.

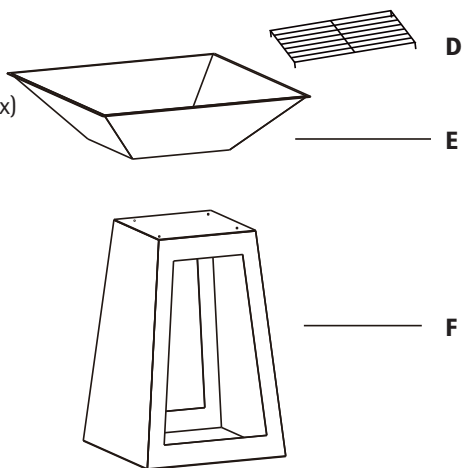
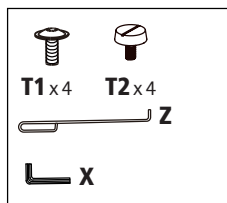
DESCRIPTION DE L'APPAREIL / CONTENU

- A** Grille de cuisson
- B** Support de la grille de cuisson
- C** Plaque de cuisson / barbecue
- D** Grille pour le bois
- E** Brasier
- F** Socle



Pour le montage / pour griller

- T1** Vis 6x16 mm (4x)
- T2** Cale-pieds – réglable en hauteur (4x)
- X** Clé Allen
- Z** Tisonnier



Le braséro est livré avec deux paires de gants.



! CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- Choisissez un emplacement idéal pour l'appareil : Le braséro doit être placé à l'extérieur sur un support plat, sûr, résistant à la chaleur et au feu et robuste. Ne placez aucun objet ou plante au-dessus du braséro. Ne placez pas le braséro sous un plafond en bois. Tenez un écart suffisamment important avec une terrasse en bois ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables !
- N'utilisez pas l'appareil et évitez de vous approcher de l'appareil si vous souffrez d'une maladie pulmonaire ou cardiaque étant donné que l'aspiration de la fumée peut être dans ce cas néfaste pour votre santé.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'un feu est allumé dans le braséro ou qu'il refroidit.
- Les jeunes âgés de moins de 18 ans et les personnes qui ne se sont pas familiarisées avec ce mode d'emploi ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ou effectuer des travaux d'entretien.
- Ne vous asseyez pas trop près de l'appareil chaud. Prenez soin que les enfants et les animaux domestiques ne s'approchent pas de l'appareil chaud. Risque de brûlures !
- Utilisez exclusivement du charbon de bois ou des bûches comme combustible ! Un combustible inapproprié peut être dangereux !
- Ne mettez pas de trop de combustible dans le braséro. La grille pour le bois doit toujours être mise en place, le charbon ou les bûches doivent être placés en-dessous.
- Pour allumer le feu, n'utilisez pas d'aide à l'allumage, d'alcool à brûler, d'essence, d'essence à briquet, d'alcool ou de substances similaires. Cela pourrait provoquer un embrasement ou une déflagration.
- N'utilisez pas l'appareil par mauvais temps ou en cas de vent. Placez le braséro à l'abri du vent. Le vent pourrait éparpiller les étincelles et provoquer un incendie !
- Tenez les liquides inflammables à l'écart de l'appareil parce qu'ils pourraient prendre feu avec la chaleur qui se dégage de l'appareil.
- Tenez tout matériau inflammable à l'écart de la zone de cuisson. Des feuilles sèches, du papier, des herbes sèches ou des aiguilles de pin peuvent s'enflammer facilement avec la braise.
- Lorsque le feu a pris dans le braséro, nous vous recommandons d'être prudent lorsque vous vous approchez de l'appareil parce qu'il très chaud, particulièrement la plaque de cuisson et la grille.
- N'effleurez pas le braséro avec vos mains nues. Utilisez des gants pour barbecue et maniez-le exclusivement avec le tisonnier.



FRANÇAIS

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'oubliez pas que le brasier et la plaque de cuisson restent encore très chauds même encore quelques heures après que le feu soit visiblement éteint et la braise peut couvrir. C'est pourquoi vous ne devez pas effleurer l'appareil tant qu'il refroidit, vous pourriez vous brûler !
- Ne laissez jamais le braséro sans surveillance lorsque le feu est allumé ou lorsque le braséro refroidit.
- Approchez-vous avec précaution du braséro lorsque le feu est allumé afin de ne pas tomber dedans ou de ne pas le toucher par inadvertance.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau ! En cas de besoin, tenez un seau rempli de sable à proximité.
- Protégez l'appareil contre la pluie ! Dès que le feu est éteint et l'appareil est complètement refroidi, nous vous recommandons de vider le brasier puis de nettoyer l'appareil et de le ranger en le protégeant de la pluie, de l'humidité et du gel.
- N'utilisez pas de produits d'entretien chimiques parce qu'ils pourraient enflammer le feu lors de la prochaine mise en service.
- Si une partie du revêtement en rouille devait se détacher ou se décolorer, ceci est normal et n'a aucune influence sur la qualité du produit. Ce décollement ne se produit que sur les couches supérieures, en-dessous se trouve la couleur rouille proprement dite et stable.
- Le revêtement du barbecue se décolore lorsqu'il est placé à l'extérieur et est mis en marche pour la première fois. Ceci est normal.

Important :

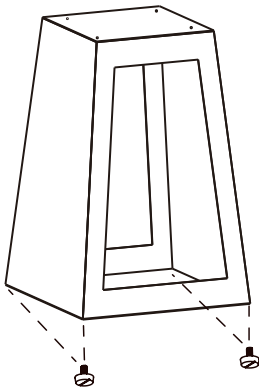
- Respectez les réglementations locales lors de l'utilisation de feu et respectez d'éventuels zones d'interdiction de feu. N'oubliez jamais que la braise peut continuer à couvrir pendant encore 24 heures. Un feu qui couve est souvent la cause de blessures et d'incendie, spécialement chez les enfants.



MONTAGE

Attention :

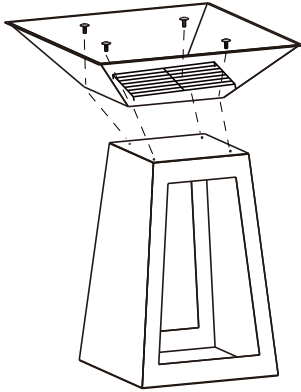
- Etant donné que le braséro est très lourd, nous vous conseillons de toujours être à deux pour effectuer le montage. Ouvrez l'emballage avec précaution et vérifiez que le contenu décrit ci-dessus est complet. Si un élément devait manquer, prenez contact avec votre point de vente.
- Afin d'éviter une déformation des éléments, ne les faites pas rouler pendant le transport !
- Veuillez prendre en considération que la couleur rouille de l'acier Corten peut laisser des tâches sur les vêtements et les mains. Nous vous recommandons de porter des gants pendant le montage et éventuellement un tablier.
- Tenez les enfants, les personnes âgées et les animaux à l'écart de l'appareil pendant le montage et l'utilisation.
- Le braséro doit être placé à l'extérieur, sur un support plat, sûr, résistant à la chaleur et aux flammes et robuste. Ne placez aucun objet ou plante au-dessus du braséro. Ne placez pas le braséro sous un plafond en bois. Tenez un écart suffisamment important avec une terrasse en bois ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables ! Le braséro ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- Après le montage il est nécessaire de resserrer soigneusement toutes les vis.
- Prenez soin que l'appareil ne se trouve pas trop près d'un bâtiment, d'un mur, de meubles de jardin, d'une piscine ou d'un bassin d'eau ou d'autres objets inflammables. Prenez en considération que l'appareil devient très chaud pendant son utilisation !



1^{ère} ETAPE : Vissez les quatre cale-pieds réglables en hauteur (T2) dans le fond du socle du barbecue (F).

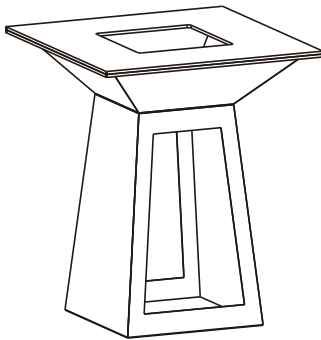


FRANÇAIS

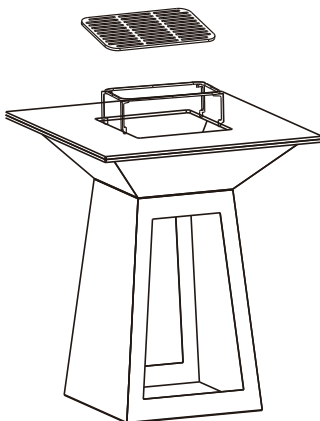


2^{ième} ETAPE : Fixez le brasier (E) sur le socle (F) avec les 4 vis (T1).

Placez la grille pour le bois (D) dans le brasier.



3^{ième} ETAPE : Placez la plaque de cuisson (C) sur le brasier.



4^{ième} ETAPE : Placez le support de la grille (B) dans la plaque de cuisson et placez la grille (A) dessus, si vous en avez besoin.





PREMIERE MISE EN SERVICE

1. Il est très important d'imbiber régulièrement la plaque de cuisson avec de l'huile végétale. Utilisez un chiffon doux pour répartir l'huile végétale sur toute la surface de la plaque de cuisson en effectuant des mouvements circulaires. Etant donné que la plaque de cuisson est en acier, elle peut présenter avec le temps des signes de corrosion et de rouille. C'est pourquoi il est nécessaire, de nettoyer le revêtement de la plaque de cuisson après chaque utilisation et de l'enduire avec de l'huile végétale.

Même lorsque vous n'utilisez pas ou rarement le braséro, par exemple en hiver, nous vous recommandons d'enduire la plaque de cuisson toutes les deux semaines avec de l'huile végétale afin de la protéger de la corrosion. L'application de l'huile permet de créer une protection entre l'air et l'acier, parce que si la plaque en acier est en contact avec de l'air, elle rouille. Si nécessaire il est possible de poncer la rouille, p.ex. avec une brosse en acier.

2. Avant la première utilisation, la plaque de cuisson doit être bien entretenue. Vous devez tout d'abord chauffer la plaque de cuisson. Mettez ensuite quelques gouttes d'huile végétale sur la plaque puis répartissez l'huile et retirez le surplus avec un chiffon doux. Vous pouvez alors commencer à griller. Prenez soin de ne pas vous brûler lorsque vous imbiblez la plaque de cuisson avec de l'huile ou la nettoyer.

ETEINDRE CORRECTEMENT LE FEU

Les cheminées et foyers sont dangereux lorsque le feu n'est pas correctement éteint. N'éteignez pas le feu en versant de l'eau dans le brasier chaud, car cela pourrait entraîner des déformations, de la rouille ou un écaillage de la couleur. Laissez le feu s'éteindre de lui-même ou éteignez-le avec un extincteur. Prenez en considération que le feu peut continuer de couvrir et que la braise reste encore chaude, même lorsqu'aucune flamme n'est visible. Restez à proximité du braséro lorsque la flamme est éteinte pour vérifier s'il y a encore de la braise ou de la fumée ce qui signifierait que le feu est encore actif. En cas de doute, patientez suffisamment longtemps jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi puis remplissez le brasier avec de l'eau pour être sûr que le feu soit entièrement éteint.



BON A SAVOIR SUR L'ACIER CORTEN

Ne soyez pas étonné si l'appareil a une autre apparence que celle que vous espériez, lorsque vous le sortez de son emballage. Cela provient du fait que le braséro est livré aussi bien dans un état non altéré qu'altéré par les intempéries. Le revêtement de protection couleur rouille qui apporte une optique unique à l'appareil, se forme seulement lorsque le braséro est mis en place à l'extérieur.

Les conditions météorologiques font que le revêtement est tout d'abord marron-rougeâtre puis se fonce de plus en plus avec le temps.

Ce « processus de murissement » peut prendre quelques mois, la durée dépend de l'emplacement et des conditions météorologiques. Plus le revêtement est exposé à la pluie et l'humidité, plus son apparence se modifie rapidement. En plus de la couleur, la structure se modifie également et le degré de résistance aux intempéries se renforce. Cela signifie que le produit n'a pas forcément besoin d'être rangé dans une pièce en hiver ou d'être recouvert.

MISE AU REBUT ET GARANTIE

■ MISE AU REBUT

Les appareils en fin de vie doivent être rendus inutilisables et ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez rapporter votre appareil au point de collecte le plus proche pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil mis au rebut en respectant l'environnement.

■ GARANTIE

- L'appareil a une garantie de deux ans à partir de la date d'achat (conservez votre facture).
- Des dommages dus à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Braséro barbecue 80 cm
Art.-Nr.	246305
Dimensions (hauteur x largeur x profondeur)	104.5x80x80 cm
Matériau	acier au carbone et acier corten, la plaque de cuisson est huilée
Poids	63.9 kg
Garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

FRANÇAIS

