

TEDURA

Feuerschalen-Grill Edelstahl, rauchfrei Braséro barbecue en acier inoxydable sans fumée

Art.-Nr. 246207



BETRIEBSANLEITUNG MODE D'EMPLOI

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



03 – 09 BETRIEBSANLEITUNG

10 – 15 MODE D'EMPLOI





INHALTSVERZEICHNIS

- 4 Gerätebeschreibung / Lieferumfang / Montage
- 5 Wichtige Sicherheitshinweise
- 7 Inbetriebnahme
- 7 Richtiges Löschen des Feuers
- 8 Reinigung und Pflege des Grills
- 8 Lagerung
- 8 Entsorgung und Garantie
- 9 Technische Daten

SOMMAIRE

- 10 Description de l'appareil / Contenu / Montage
- 11 Consignes de sécurité importantes
- 13 Mise en service
- 14 Eteindre correctement le feu
- 14 Nettoyage et entretien
- 14 Rangement
- 15 Mise au rebut et garantie
- 15 Caractéristiques techniques



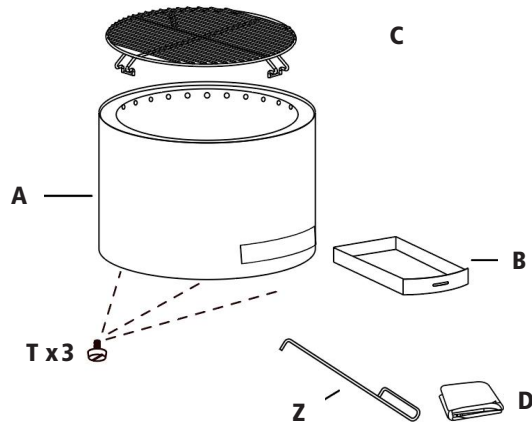
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses schönen Feuerschalen-Grills in Edelstahl-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 / MONTAGE

- A Feuerschale
- B Asche-Schublade
- C Grillrost
- D Transporttasche
- T höhenverstellbare Fusspads (3x)
- Z Schürhaken



1. **SCHRITT:** Montieren Sie die drei Fuss-Pads an den Boden der Feuerschale.
2. **SCHRITT:** Schieben Sie die Asche-Schublade in die Feuerschale.
3. **SCHRITT:** Legen Sie den Grillrost auf die Feuerschale.

**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!
- 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.
- 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!

! WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- 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 Grillrost 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!



DEUTSCH

- Halten Sie entflammbare Flüssigkeiten vom Gerät fern, da entflammbare 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 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 der Grillrost 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 Grillrost 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.

Wichtig:

- 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!
- 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.





INBETRIEBNAHME

Die Feuerschale verfügt über eine doppelwandige Konstruktion, die den Luftstrom und den Verbrennungsprozess maximiert. Durch die unteren Lüftungslöcher wird das Feuer von unten mit Sauerstoff versorgt, während gleichzeitig warmer Sauerstoff zwischen den Wänden des Ofens nach oben und zurück ins Feuer geleitet wird.

Geniessen Sie Ihr Feuer und Grillvergnügen ohne lästigen Rauch: Dank der doppelwandigen Konstruktion kann die Luft effizient zirkulieren, sodass das Holz brennen kann, ohne dass dabei Rauch entsteht.

Das Gerät maximiert auch das Brennergebnis: Eine vollständigere Verbrennung bedeutet, dass die kleinen Partikel, die sonst zu Rauch werden, von den oberen Öffnungen verbrannt werden. Das Ergebnis: Es bleiben keine halbverbrannten Holzscheite zurück.

Wir empfehlen die Verwendung von trockenen Holzscheiten für das beste Feuererlebnis.

Hinweis:

Die Oberfläche dieses Produkts verfärbt sich, sobald es im Freien aufgestellt wurde und, aufgrund der Hitze und der offenen Flammen, beim ersten Gebrauch. Dies ist normal.

Um die Farbe der Beschichtung zu erhalten, empfehlen wir, den Boden der Feuerschale vor jedem Gebrauch mit kleinen Steinen oder Sandsteinen abzudecken.

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 Feuerstelle mit Wasser füllen, um sicherzustellen, dass das Feuer vollständig erloschen ist.



REINIGUNG UND PFLEGE DES GRILLS

Nach jedem Gebrauch das abgekühlte Gerät leeren und Feuerschale und Grillrost mit warmem Spülwasser reinigen. Danach sorgfältig trocknen, um Eisenoxidation und Rost zu vermeiden.

Hinweis:

- Sie können die innenliegenden Teile zur Reinigung entnehmen.
- Auch wenn eine leichte Korrosion auftreten sollte, wird die Funktion des Geräts dadurch nicht beeinträchtigt.

LAGERUNG

Schützen Sie den Feuerschalen-Grill vor Regen und Feuchtigkeit! Lagern Sie den sauberen und trockenen Feuerschalen-Grill an einem überdachten, trockenen Platz, am besten in einem geschlossenen Raum. Der Feuerschalen-Grill sollte immer abgedeckt gelagert werden, um ihn vor Rost zu schützen. Nicht im Regen oder Freien stehen lassen! Rostschäden, welche von Witterungsbedingungen stammen, sind von der Garantie ausgenommen.

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 Garantiesprüche.



TECHNISCHE DATEN

Modell	Feuerschalen-Grill Edelstahl, rauchfrei
Art.-Nr.	246207
Masse	ø x H: 49 x 40 cm
Material	innen Edelstahl, aussen Carbonstahl
Gewicht	11.2 kg
Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

DEUTSCH





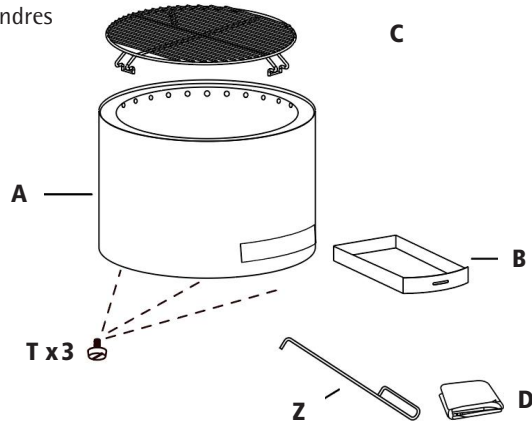
Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce magnifique braséro en acier inoxydable.

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 / MONTAGE

- A** Brasier
- B** Tiroir de récupération des cendres
- C** Grille de cuisson
- D** Sac de transport
- T** Cale-pieds, réglables en hauteur (3x)
- Z** Tisonnier



1^{ère} ETAPE: Montez les trois cale-pieds dans le fond du braséro.

2^{ème} ETAPE: Insérez le tiroir de récupération des cendres dans le brasier.

3^{ème} ETAPE: Placez la grille sur le brasier.



**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 !
- 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.
- 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 !

! CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

- 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 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.



FRANÇAIS

- 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 est très chaud, particulièrement la grille.
- N'effleurez pas le braséro avec vos mains nues. Utilisez des gants pour barbecue et maniez-le exclusivement avec le tisonnier.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'oubliez pas que le brasier et la grille 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.

Important :

- 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 !





- 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.

MISE EN SERVICE

Le braséro est équipé d'une construction à double paroi qui permet de maximiser la circulation de l'air et le processus de combustion. Le feu est alimenté par le bas en oxygène par les orifices inférieurs d'aération, parallèlement de l'oxygène chaud est acheminé entre les deux parois vers le haut puis dans le feu.

Profitez de votre feu et du barbecue sans fumée incommodante : Grâce à la double paroi l'air peut circuler efficacement si bien que le bois peut brûler sans dégager de fumée.

L'appareil maximise également le résultat de cuisson : Une combustion totale signifie que les petites particules qui normalement se transforment en fumée sont brûlées par les orifices supérieures. Le résultat : Il ne reste pas de bûches à moitié brûlées.

Nous vous recommandons d'utiliser des bûches sèches pour un meilleur résultat.

Remarque :

Le revêtement de ce produit se décolore dès qu'il est placé à l'extérieur et lors de la première utilisation en raison de la chaleur et des flammes nues. Ceci est normal.

Afin de conserver la couleur du revêtement, nous vous recommandons de recouvrir le fond du brasier avant chaque utilisation avec des petits cailloux ou du sable.

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 brasier encore actif. En cas de doute, patientez suffisamment longtemps jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi puis remplissez le foyer avec de l'eau pour être sûr que le feu soit entièrement éteint.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, videz l'appareil refroidi et nettoyez le brasier et la grille avec de l'eau de vaisselle chaude. Séchez ensuite bien le tout afin d'éviter une oxydation du fer et de la rouille.

Remarque :

- Vous pouvez retirer les éléments situés à l'intérieur pour les nettoyer.
- Même si une légère corrosion apparaît, la fonction de l'appareil n'en est pas entravée.

RANGEMENT

Protégez le braséro de la pluie et de l'humidité ! Rangez le braséro propre et sec dans un endroit couvert et sec, de préférence dans un local fermé. Le braséro doit toujours être stocké couvert afin de le protéger de la rouille. Ne le laissez pas sous la pluie ou à l'extérieur ! Les dégâts de rouille causés par les conditions météorologiques ne sont pas couverts par la garantie.

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 en acier inoxydable sans fumée
Art.-Nr.	246207
Dimensions	ø x h : 49 x 40 cm
Matériau	intérieur : acier inoxydable, extérieur : acier au carbone
Poids	11.2 kg
Garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

FRANÇAIS

