

Nous vous félicitons de l'acquisition de votre nouvelle cheminée gril de jardin. Vous avez fait le bon choix. Afin que vous profitiez de votre gril de jardin pendant de nombreuses années, veuillez faire attention aux points suivants:

### 1.1) Avant l'ouverture de la palette

Afin d'éviter des pièces ne se renversent lors de l'ouverture de la palette, il convient de veiller à ce que la palette soit posée sur une surface plane. Dégager, le cas échéant, les zones à risque.

### 1.2) Emplacement

Afin d'éviter les émissions de fumée et de chaleur désagréables, il convient de respecter une distance adaptée aux obstacles (maisons, arbres, buissons etc.).

### 2) Préparation

Ne jamais poser la cheminée directement sur une pelouse (enfoncement). Poser des plaques de jardin, des pierres de jointure, etc. sur la pelouse et les mettre à niveau.

### 3) Montage

Assembler la cheminée en suivant les instructions de la notice de montage ci-jointe. Le montage ne nécessite pas de mortier, ciment ou autres matériaux de liaison.

### 4.1) Mise en service

Une fois montée, la cheminée est prête à griller. Pour faire le feu, utiliser soit du charbon de bois, soit du bois. La quantité à prévoir est fonction du poids de la viande à griller (pour une viande peu épaisse, prévoir environ 2 kg de charbon, pour une viande épaisse environ 4 kg).

### 4.2)

Pour allumer, utiliser de petits morceaux de bois à enflammer avec du papier, des cubes allume-feu ou de la pâte à brûler. Ne jamais utiliser ces deux derniers produits en trop grande quantité. Il faut un certain temps avant qu'une braise correcte ne se forme (30 minutes environ).

**ATTENTION:** Ne jamais utiliser de d'allume-feu qui s'enflamme sous forme d'explosion, comme par exemple de l'alcool dénaturée, de l'essence, etc. Ces allume-feu constituent un danger pour les personnes présentes et peuvent endommager la cheminée en créant une explosant.

### Conseil pour les cheminées avec fermeture en cuivre:

Si vous faites un feu de bois, veillez à ce que les flammes ne montent pas trop haut, afin d'éviter un surchauffe du mitron en cuivre. **Ne brûlez de déchets!** Vous prolongerez la durée de vie de votre cheminée et éviterez de polluer l'environnement avec des émissions incontrôlées.

### 5) Conseils d'ordre général pour faire des grillades

Ne poser la viande sur la grille qu'une fois que la braise est prête (c'est-à-dire lors la surface du charbon à griller est blanche). Pour les viandes à griller grasses avec un temps de cuisson assez long (par exemple cuisses de poulet, côtelettes, etc.) utiliser de préférences la grille à lamelles (la graisse ne s'égoutte pas dans la braise; ainsi il n'y a pas de flammes qui brûlent la viande).

### 6) Entretien de la cheminée

Il est conseillé de débarrasser le foyer d'éventuelles cendres ou autres résidus avant chaque séance de grillade (ne jamais mettre de cendres chaudes dans des récipients ou des sachets en plastique; toujours attendre que la cendre soit refroidie!!!).

### 7) Hivernage

Afin de prolonger la durée de vie de la cheminée, il est conseillé de la protéger avec un couvercle de protection pour cheminée.

### IMPORTANT

- N'utiliser que du bois ou du charbon de bois pour faire le feu.
- Ne pas surchauffer la cheminée avec trop de combustible.
- ATTENTION: Ne pas toucher les pièces brûlantes (cuivre, grille) sans protection!
- Ne pas laisser s'approcher les enfants - ce n'est pas un jouet.
- Protéger les pierres réfractaires contre l'humidité, particulièrement avant l'arrivée du froid (gel).
- Nous conseillons de protéger la cheminée toute entière avant l'arrivée de l'hiver.

Complimenti per l'acquisto del Suo nuovo griglia-camino per il giardino. Ha fatto una buona scelta. Affinché possa godere per an in pieno il piacere di fare la griglia. Le chiediamo di voler seguire i punti seguenti:

### 1.1) Prima di aprire l'imballaggio

Per poter evitare il cadere dei singoli pezzi all'aprire dell'imballaggio, dovete badare che l'imballaggio sia su una base piana. Se necessario assicurare punti di pericolo.

### 1.2) Posizione

Per evitare emissioni di fumo e calore sgradevoli, deve essere mantenuta una distanza adeguata (edifici, alberi, cespugli).

### 2) Preparazione

Non mettere mai il camino direttamente sull'erba (affondamento). Sono necessarie lastre e pietre nivellate sotto il camino.

### 3) Montaggio

Montare il camino secondo le istruzioni allegate. Il montaggio viene effettuato senza l'uso di calcina, cemento o altri mezzi di collegamento.

### 4.1) Messa in funzione

Dopo il montaggio il camino è pronto per la griglia. Per accendere il fuoco si adatta carboncino o legna. La quantità si misura secondo il peso della carne da arrostiti (per carne sottile circa 2 kg di carboncino, per carne più spessa circa 4 kg di carboncino).

### 4.2)

Per accendere si adattano piccoli pezzi di legno, che si accendono con carta, cubetti accendifuoco o pasta per fuoco. Non usare ma troppo degli ultimi due mezzi. Ci vuole il suo tempo per avere la brace giusta. (circa 30 minuti).

**ATTENZIONE:** Non usare mai mezzi per accendere che possono provocare un'esplosione, come per esempio spirito o carburante. Questi mezzi costituiscono un pericolo per le persone presenti e possono danneggiare il camino in modo esplosivo!

### Consigli per camini a capello di rame

Se fate un fuoco con la legna, stiate attenti che le fiamme non siano troppo alte, per evitare il capello di rame troppo rovente. **Non bruciare mai rifiuti!** Aumenta così la durata del camino e non aggrava l'ambiente con emissioni non controllate.

### 5) Consigli generali

Mettere la carne solo sulla gratella quando la brace è pronta (se la superficie del carbone è bianca). Per carne grassa con tempo più lungo di cottura (per esempio cosce di pollo, costole ecc.) si adatta specialmente la gratella a lamelle. (Il grasso non gocciola nella brace, così non si forma la fiamma che brucia la carne).

### 6) Manutenzione del camino

Prima di fare la griglia è consigliabile pulire il camino di eventuali resti di cenere o altro. (Non depositare mai la cenere calda in recipienti di plastica o sacchi di plastica, sempre aspettare che la cenere si sia raffreddata!!).

### 7) Svernare la griglia

Per prolungare la durata del camino, consigliamo di coprire il camino con un copricamino.

### IMPORTANTE

- Accendere solo con legna o carboncino
- Non surriscaldare il camino con troppo materiale
- ATTENZIONE: Non toccare senza protezione le parti calde (rame - gratella)!!
- Tenere a distanza i bambini, non è un giocattolo.
- Proteggere le pietre-Chamott dell'umidità, specialmente dal freddo (gelo).
- Consigliamo di coprire l'intero camino prima dell'inverno.