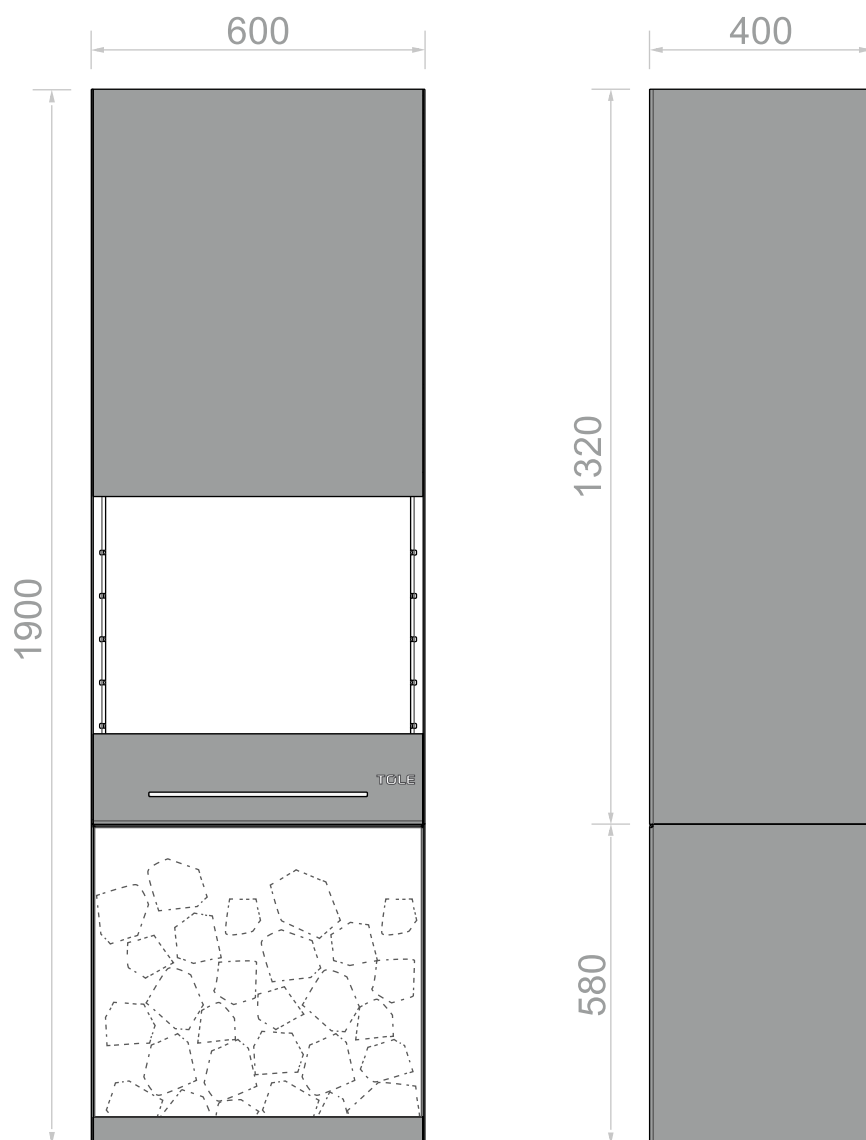


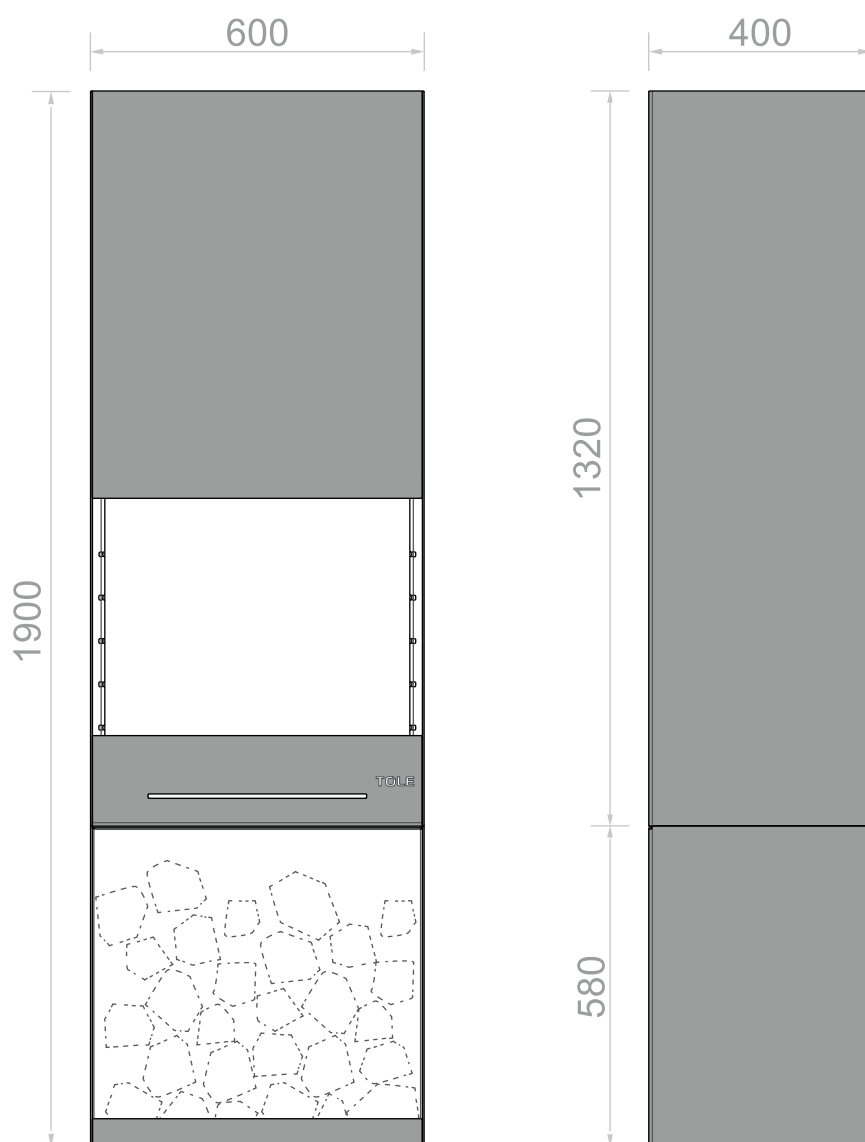
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung
User guide
K60

TOLE
The Outdoor Living Experience





FRANCAIS	4
NEDERLANDS	12
DEUTSCH	20
ENGLISH	28



© Tous droits réservés, TOLE, 2018. Nous avons apporté le plus grand soin à la conception et à la réalisation de cette brochure. Nous déclinons toutefois toute responsabilité pour quelque erreur qui, par inadvertance, s'y serait glissée. Le document a été mis à jour le 11 janvier 2018. TOLE se réserve le droit d'apporter toute modification utile à ce document sans avertissement préalable.

SOMMAIRE

1. GENERALITES p.6

- A. Contact
- B. Consignes générales de sécurité
- C. Caractéristiques, composants et dimensions du barbecue TOLE K60
- D. Normes et certification

2. UTILISATION p.8

- A. Fixation et montage
- B. Première utilisation
- C. Conseils de sécurité alimentaire et de cuisson
- D. Utilisation 'feu de jardin'
- E. Utilisation des accessoires : grilles de cuisson, poignées amovibles et range-bûches

3. ENTRETIEN p.11

- A. Entretien de la zone de cuisson
- B. Mesures de précautions spéciales pour les pièces en acier inoxydable

4. CONDITIONS DE GARANTIE p.11

1. GENERALITES

A. Contacts

Le barbecue TOLE K60 est conçu et fabriqué en Belgique par :

TOLE sprl
20 Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (Belgium)
Email : info@tole.be
www.tole.be

B. Consignes générales de sécurité

Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. L'utilisation de votre barbecue peut présenter certains dangers en cas d'utilisation inappropriée, déraisonnable ou non conforme au présent mode d'emploi.

1. La norme européenne EN 1860-1 attire votre attention sur les consignes de sécurité suivantes :

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud !

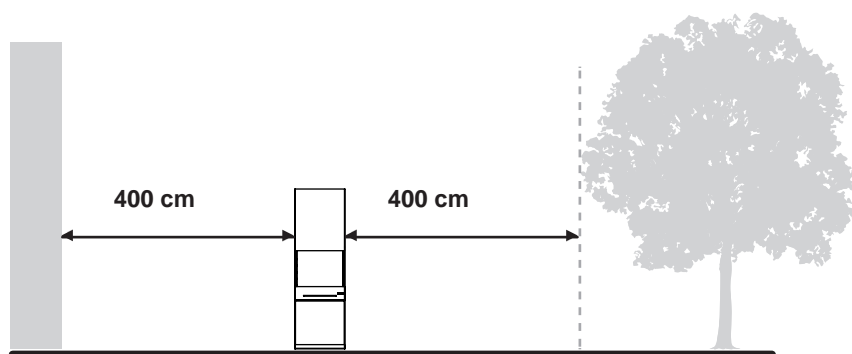
Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feux conformes à l'EN 1860-3 !

ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques !

2. Votre barbecue atteindra des températures très élevées pendant son utilisation.
Il ne doit jamais être laissé sans surveillance ni à la portée d'enfants ou d'animaux domestiques.

3. Placez votre barbecue sur un sol stable et de niveau, à l'écart de tout objet inflammable ou sensible à la chaleur. Les matériaux inflammables sont, par exemple, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
Ne l'utilisez pas dans des locaux fermés ou des espaces couverts, ni à moins de 4 mètres d'un matériau combustible.
Pour éviter tout accident, n'utilisez pas le barbecue par vent fort. Placez toujours un seau d'eau ou de sable à proximité.



4. Utilisez toujours du charbon sec et épuré qui répond à la norme NBN M 11-001 ou EN 1860-2 ou DIN 51749; si vous utilisez des allume-feux solides, liquides, pâteux ou en gel, veillez en outre à ce que ceux-ci soient conformes à la norme EN 1860-3. Veuillez vérifier la conformité du charbon et des allume-feux aux normes précitées en vous assurant que cette conformité est bien mentionnée sur le packaging du charbon ou des allume-feux.

N'utilisez pas d'autres combustibles que les combustibles précités. N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide fortement volatil ou inflammable qui ne soit pas conforme à la norme européenne pour embraser le charbon.

N'ajoutez aucune substance d'allumage (solides, liquides, pâteux ou en gel), ni charbon imprégné de cette substance d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud.

Refermez l'emballage des allume-feux ou rebouchez le contenant du liquide ou du gel d'allumage après son utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.

5. Maintenez tout appareil électrique, tout câble, fil ou cordons électriques à l'écart du barbecue et des zones de passage qui l'entourent.

6. Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.

Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

7. Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consommé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.

8. Un montage incorrect de l'appareil peut mettre en péril votre sécurité et celle de vos biens.

Veillez à respecter les instructions de fixation et de montage contenues dans le présent manuel au point 2.A.

N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place.

9. L'utilisation de votre barbecue par temps de pluie peut influencer négativement la durée de vie de celui-ci.

C. Caractéristiques, composants et dimensions du barbecue TOLE K60

1. Caractéristiques

Feu de jardin et Barbecue TOLE K60

2. Composants

Votre barbecue TOLE K60 est réalisé en acier corten (carter, range-bûches, plaque supérieure) ; il est également composé de pièces en acier inoxydable 304 (fond du support des grilles, support de grille gauche, support de grille droit, hotte, plaque de cuisson et poignées amovibles) et en fonte (grilles foyères).

3. Dimensions et poids

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Normes et certification

Le barbecue TOLE K60 est conforme à la norme EN 1860-1 ; il bénéficie en outre d'une certification TUV n°21202821_002.

Vous trouverez ce rapport de certification sur notre site internet : www.tole.be

2. UTILISATION

A. Fixation et montage

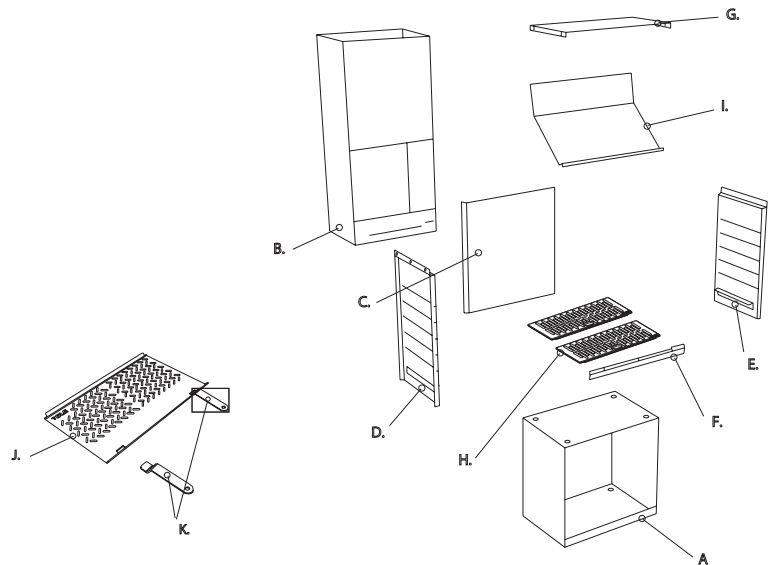
Votre barbecue TOLE K60 comporte des pièces lourdes.

La fixation et le montage du barbecue nécessitent par conséquent 4 adultes pour les différentes manipulations.



1. Pièces composant votre barbecue TOLE K60

- A. Range-bûches
- B. Carter
- C. Fond du support des grilles
- D. Support de grille gauche
- E. Support de grille droit
- F. Plaque avant
- G. Plaque supérieure
- H. Grilles foyères
- I. Hotte
- J. Plaque de cuisson
- K. Poignées amovibles



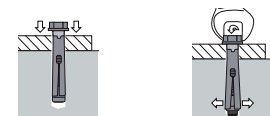
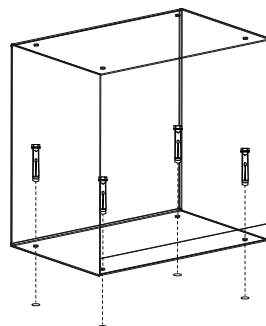
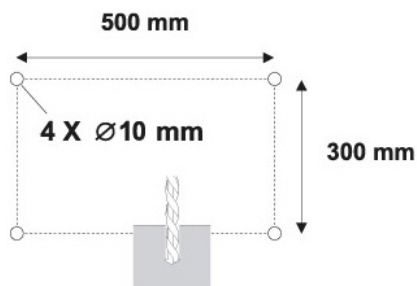
2. Fixation et montage

ATTENTION ! Afin d'éviter tout accident, votre barbecue doit être fixé sur un support horizontal stable avant utilisation !

Une préparation du sol peut être nécessaire avant de réaliser la fixation à l'aide des chevilles fournies.

La fixation doit être réalisée uniquement dans du béton non fissuré. La dalle de béton doit respecter les dimensions minimales suivantes : L=80cm ; l=60cm ; ep=15 cm. Nous vous conseillons de la placer à une distance minimale de 10 cm de votre terrasse.

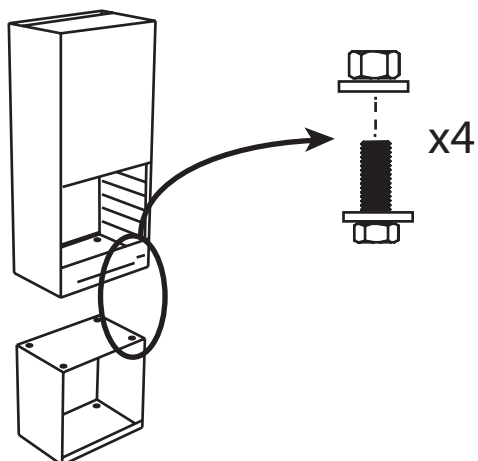
Une protection adéquate du sol est requise afin de le préserver contre les traces de rouille liées à l'érosion naturelle de l'acier Corten qui compose certaines pièces du barbecue.



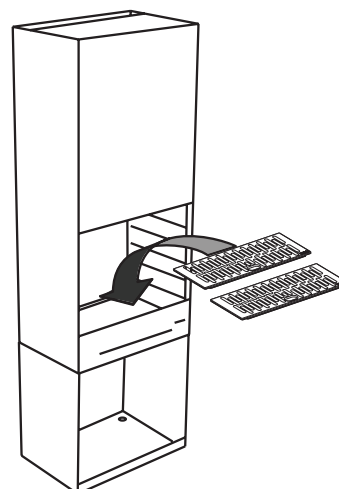
Percez 4 trous de diamètre 10 mm placés tels qu'indiqués sur le schéma. La profondeur doit être de 110 mm minimum.

Placez le range-bûches au-dessus des trous.

Enfoncez les chevilles à l'aide d'un marteau. Vissez les chevilles à l'aide d'une clé plate.



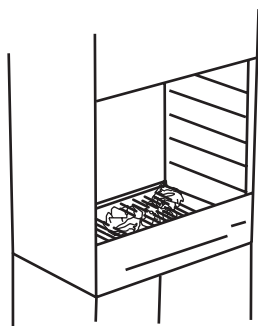
Placez la partie haute du barbecue sur le range-bûche. Assemblez les deux parties à l'aide de la visserie fournie.



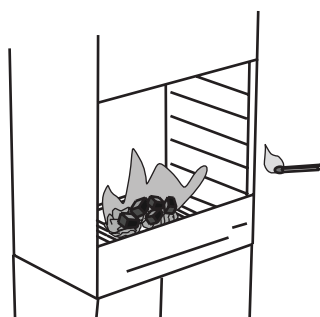
Placez les grilles foyères dans le barbecue.

B. Première utilisation - Mise en route du barbecue

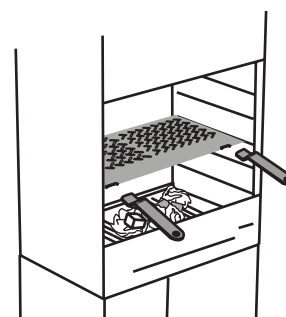
Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.



Placez des allume-feux ou du papier journal froissé au centre des grilles foyères. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3, ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments.



Remplissez à moitié le foyer avec du charbon de bois. Utilisez du charbon de bois sec et épuré qui répond à la norme NBN M 11-001 ou EN 1860-2 ou DIN 51749. Ne pas surcharger la cuve (max. 50%). Allumez le feu à l'aide d'une grande allumette.



Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (25 à 30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche puis mettez en place la/les plaques de cuisson en utilisant les poignées amovibles. Retirez les poignées une fois la plaque placée.

C. Conseils de sécurité alimentaire et de cuisson

1. Avant cuisson...

Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas ainsi qu'après toute manipulation de viande, volaille et poisson crus, congelés ou non.

Ne décongelez jamais un produit alimentaire congelé à l'air libre ou à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.

2. La cuisson...

Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair avant de placer vos aliments.

Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

Ne rôtissez jamais les aliments dans les flammes. Pour les aliments gras, nous vous conseillons d'utiliser une grille anti-flamme.

Pour ne pas dessécher vos viandes, ne les piquez pas avec une fourchette.

Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.

3. Après la cuisson...

Ne placez jamais d'aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec de la viande, de la volaille ou du poisson crus, qu'ils aient été décongelés ou non.

Préalablement à leur utilisation, lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des aliments crus, décongelés ou non.

D. Utilisation 'feu de jardin'

Nous avons conçu votre barbecue TOLE K60 de manière à ce qu'il puisse également être utilisé comme feu d'agrément !

Pour profiter pleinement de cette fonction, nous vous recommandons, une fois le repas terminé, de faire repartir le feu (papiers, petit bois, bûches...) et prolonger la soirée en toute saison.

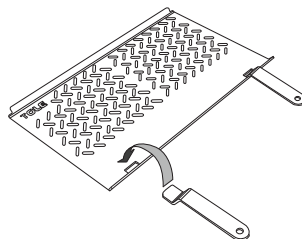
Nous attirons votre attention sur le fait que les feux d'extérieur, tels les feux de jardin, peuvent être soumis à règlement communal. Renseignez-vous et consultez celui du lieu d'utilisation du barbecue avant d'allumer le feu.

E. Utilisation des accessoires : grilles de cuisson, poignées amovibles et range-bûches

1. Grilles de cuisson et poignées amovibles

ATTENTION ! Les poignées amovibles des plaques de cuisson ont été conçues pour être enlevées durant la cuisson. Utilisez toujours des gants adaptés lors de la manipulation des poignées. Ne pas respecter cette consigne vous expose à des brûlures.

Toutes manipulations réalisées à proximité du foyer du barbecue doivent être effectuées avec des gants adaptés aux températures élevées et au feu.



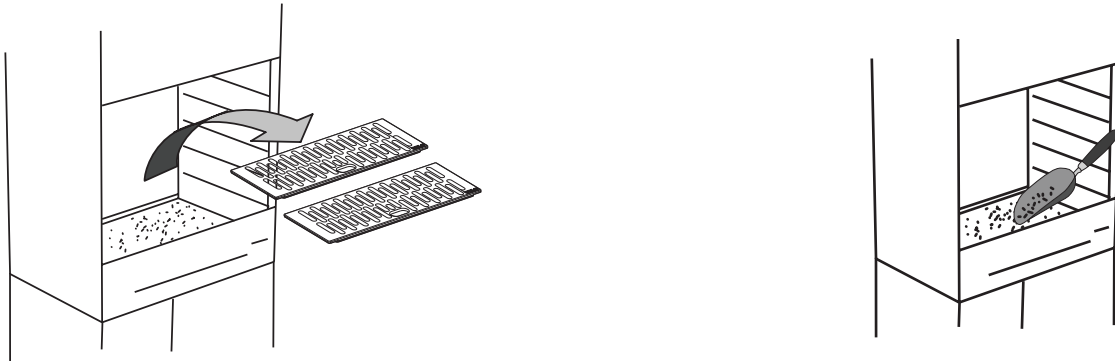
2. Range-bûches

Le range-bûches peut contenir des bûches d'une longueur de 33 cm maximum. Placez-les de manière à laisser visible le marquage comportant les informations de sécurité. Ne pas placer de bûches au-dessus de l'étiquette d'avertissement.

3. ENTRETIEN

Votre barbecue nécessite un entretien périodique. Les consignes d'entretien suivantes doivent être respectées. L'intégralité de la zone de cuisson du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

A. Entretien de la zone de cuisson



Après utilisation, le barbecue doit être vidé de ses cendres à l'aide d'une pelle adaptée.

Assurez-vous que le barbecue soit complètement refroidi.

Retirez les grilles foyères avant de vider les cendres.

Lavez vos grilles à l'eau chaude et avec une brosse douce adaptée aux grilles de cuisson.

Il n'est toutefois pas nécessaire de laver les grilles de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse en laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres ainsi que l'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou sur le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.

B. Mesures de précautions spéciales pour les pièces en acier inoxydable

Pour éviter la formation de rouille sur les pièces inoxydables, évitez tout contact avec du chlore, du sel ou du fer.

4. CONDITIONS DE GARANTIE

Le barbecue TOLE K60 a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin.

Si, malgré notre attention, votre barbecue devait présenter une défectuosité, la réglementation légale belge sur la garantie pour défauts de conformité s'applique.

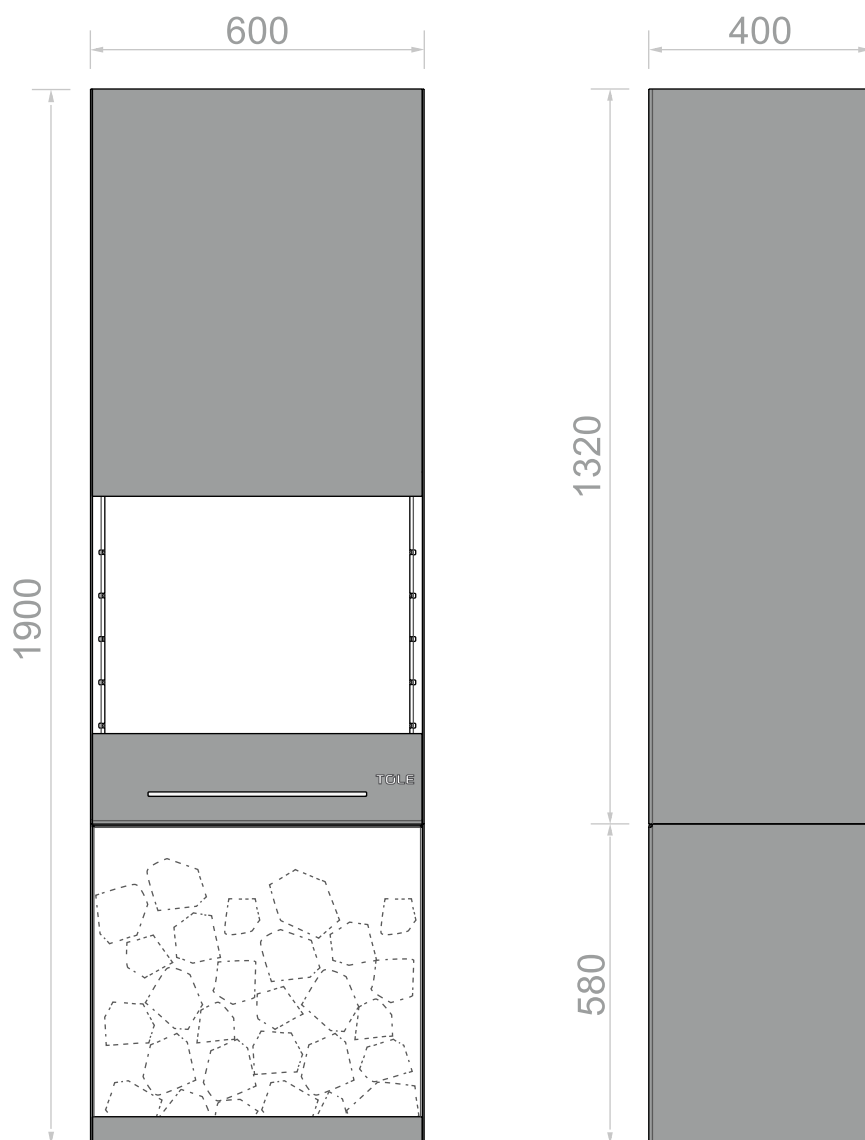
L'acheteur final (utilisateur) bénéficie de cette garantie pour autant qu'il n'ait pas connaissance ou ne soit pas censé connaître le défaut de conformité au moment de l'achat et pour autant que celui-ci apparaisse dans un délai de deux ans à compter de la livraison. La date de la livraison est la date qui est mentionnée sur la facture de vente remise par TOLE à l'acheteur.

L'acheteur doit informer le vendeur de son intention de faire appel à la garantie légale, par écrit, au plus tard dans les deux mois à compter du jour où il a constaté le défaut.

La garantie ne couvre pas les défauts dus au transport et/ou au stockage incorrect du produit par ou chez le vendeur qui relèvent de la responsabilité exclusive de celui-ci.

Elle ne couvre pas les défauts dus à une erreur de montage ou une utilisation ultérieure non conforme au mode d'emploi, ni les défauts dus à une modification éventuelle du barbecue ou de ses composants.

Elle ne couvre pas les détériorations et les dommages dus à un défaut d'entretien ou à un entretien inapproprié, à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.



© Alle rechten voorbehouden, TOLE, 2018. Wij hebben aan het ontwerp en de uitvoering van deze brochure de grootste zorg besteed. Wij wijzen echter elke verantwoordelijkheid af voor een fout die door onoplettendheid in de brochure zou kunnen zijn terechtgekomen. Het document is bijgewerkt op 11/01/2018. TOLE behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving een wijziging in dit document aan te brengen.

INHOUDSOPGAVE

1. ALGEMEEN p.14

- A. Contactgegevens
- B. Algemene veiligheidsinstructies
- C. Kenmerken, bestanddelen en afmetingen van de barbecue TOLE K60
- D. Normen en certificering

2. GEBRUIK p.16

- A. Bevestiging en montage
- B. Eerste gebruik
- C. Adviezen voor voedselveiligheid en -bereiding
- D. Gebruik 'tuinvuur'
- E. Gebruik van de accessoires: barbecuerooster, afneembare handgrepen en houtopslag

3. ONDERHOUD p.19

- A. Onderhoud van de kookzone
- B. Speciale voorzorgsmaatregelen voor de onderdelen van roestvast staal

4. GARANTIEVOORWAARDEN p.19

1. ALGEMEEN

A. Contactgegevens

De barbecue TOLE K60 is ontworpen en geproduceerd in België door:
TOLE sprl
20 Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (België)
Email : info@tole.be
www.tole.be

B. Algemene veiligheidsinstructies

Wees voorzichtig wanneer u uw barbecue gebruikt. Het gebruik van uw barbecue kan bepaalde gevaren met zich meebrengen in geval van onjuist of onverstandig gebruik, of gebruik dat niet in overeenstemming is met deze gebruiksaanwijzing.

1. De Europese norm EN 1860-1 vraagt uw aandacht voor de volgende veiligheidsaanwijzingen:

WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

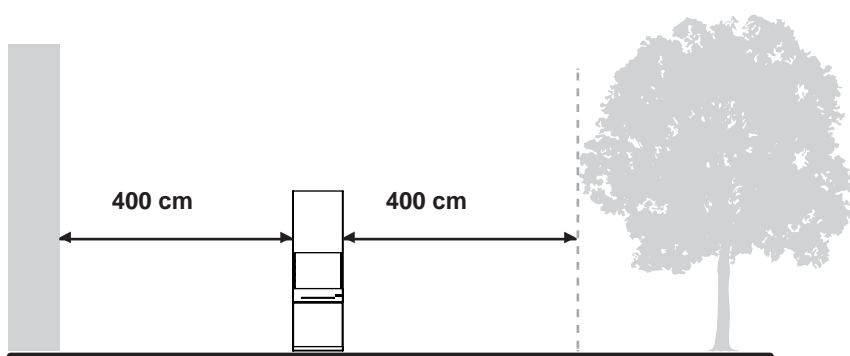
Niet binnenshuis gebruiken!

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik allen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

2. De barbecue bereikt tijdens het gebruik zeer hoge temperaturen tijdens het koken en braden. De barbecue mag nooit zonder toezicht binnen handbereik van kinderen of huisdieren worden gelaten.

3. Plaats uw barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond, ver verwijderd van elk ontvlambaar of warmtegevoelig voorwerp. Ontvlambare materialen zijn bijvoorbeeld het hout (al dan niet behandeld) van terrassen, patio's en portalen. Niet gebruiken in afgesloten of overdekte ruimtes, en ook niet op minder dan 4 meter afstand van een brandbaar materiaal. Om ongelukken te voorkomen, de barbecue niet gebruiken bij harde wind. Zet altijd een emmer water of zand in de buurt.



4. Gebruik altijd droog en gezuiverd houtskool die voldoet aan de norm NBN M 11-001 of EN 1860-2 of DIN 51749; let erop, als u aanmaakblokjes gebruikt in vaste of vloeibare vorm of als pasta of gel, dat deze conform de norm EN 1860-3 zijn. Controleer of de houtskool en de aanmaakblokjes conform de bovengenoemde normen zijn door te kijken of deze conformiteit wordt vermeld op de verpakking van de houtskool en de aanmaakblokjes.

Gebruik geen andere brandstoffen dan voornoemde brandstoffen. Gebruik geen benzine, alcohol, of een andere sterk vluchtige of ontvlambare vloeistof die niet in overeenstemming is met de Europese norm om houtskool aan te steken.

Voeg geen aanmaaksubstantie toe voor de ontbranding (vast, vloeibaar, pasta of gel), en voeg ook geen houtskool die is geïmpregneerd met deze substantie toe aan warm of gloeiend houtskool.

Hersluit na gebruik de verpakking van de aanmaakblokjes, van de aanmaakvloeistof of -gel en plaats deze ver weg van de barbecue.

5. Houd elektrische apparaten, kabels, draden of snoeren ver weg van de barbecue en van de loopzones eromheen.

6. Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange handgrepen die warmtebestendig zijn.

Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer u de barbecue aansteekt of gebruikt.

Raak nooit het barbecuerooster, het haardrooster, de as, de houtskool of de barbecue zelf aan om te controleren of deze warm zijn.

7. Verwijder de as niet voordat alle houtskool is opgebrand, uitgedoofd en de barbecue is afgekoeld.

8. Een onjuiste montage van het apparaat kan uw veiligheid en die van uw bezittingen in gevaar brengen.

Gelieve de instructies voor bevestiging en montage die in deze handleiding onder punt 2 A staan, na te leven.

Gebruik de barbecue niet als niet alle onderdelen aanwezig zijn.

9. Het gebruik van de barbecue bij regen kan de levensduur van uw barbecue negatief beïnvloeden.

C. Kenmerken, bestanddelen en afmetingen van de barbecue TOLE K60

1. Kenmerken

Tuinvuur en barbecue TOLE K60

2. Bestanddelen

De barbecue TOLE K60 is vervaardigd van corten-staal (behuizing, houtopslag, bovenplaat); de barbecue bestaat ook uit onderdelen van roestvast staal (onderkant van de steun van de roosters, steun van linker- en rechterrooster, haardrooster, rookafvoer, bakplaat en afneembare handgrepen).

3. Afmetingen en gewicht

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Normen en certificering

De barbecue TOLE K60 is in overeenstemming met de norm EN 1860-1; daarnaast heeft de barbecue een certificering van TUV nr. 21202821_002.

U vindt dit certificeringsrapport op onze internetsite www.tole.be

2. GEBRUIK

A. Bevestiging en montage

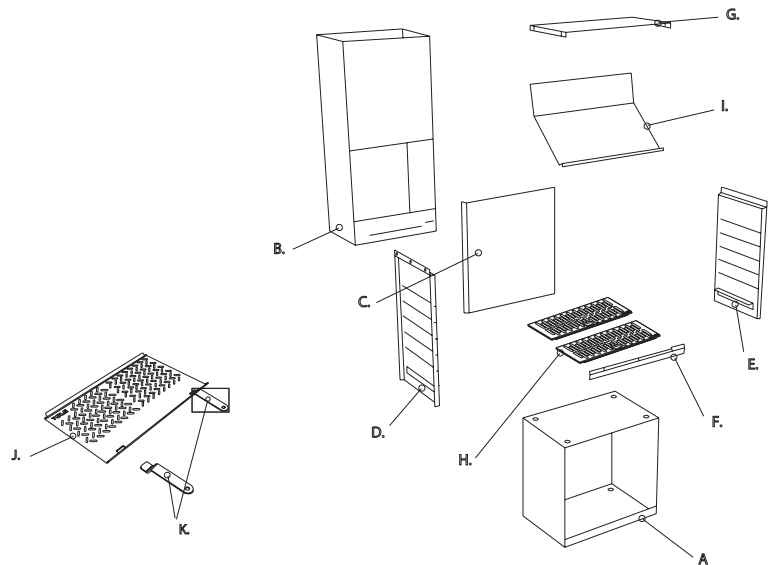
De barbecue TOLE K60 bevat zware onderdelen.

Bijgevolg zijn voor de bevestiging en montage van de barbecue 4 volwassenen nodig voor de verschillende handelingen.



1. Onderdelen van de barbecue TOLE K60

- A. Houtopslag
- B. Behuizing
- C. Onderkant van de steun van de roosters
- D. Steun rooster links
- E. Steun rooster rechts
- F. Plaat voor
- G. Bovenste plaat
- H. Haardroosters
- I. Rookafvoer
- J. Bakplaat
- K. Afneembare handgrepen



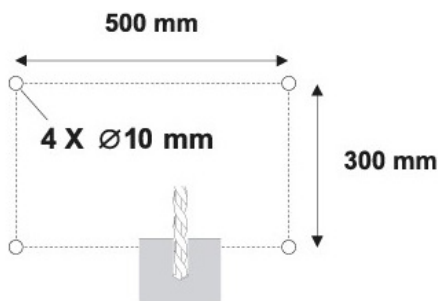
2. Bevestiging en montage

WAARSCHUWING! Om ongelukken te voorkomen, moet de barbecue voor gebruik op een horizontale drager worden bevestigd!

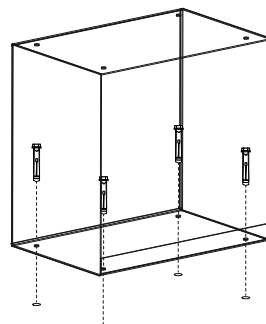
Het kan noodzakelijk zijn om de ondergrond voor te bereiden voordat de barbecue wordt vastgezet met de meegeleverde bouten.

De barbecue moet uitsluitend worden bevestigd in beton zonder scheuren. De betontegel moet minimaal de volgende afmetingen hebben: B=80 cm; l=60 cm; dikte=15 cm. Wij adviseren u om de tegel op een afstand van minimaal 10 cm van uw terras te plaatsen.

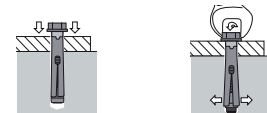
Een geschikte bescherming van de ondergrond is vereist om deze te beschermen tegen de roestsporen die ontstaan door de natuurlijke erosie van het Corten-staal waaruit bepaalde onderdelen van de barbecue bestaan.



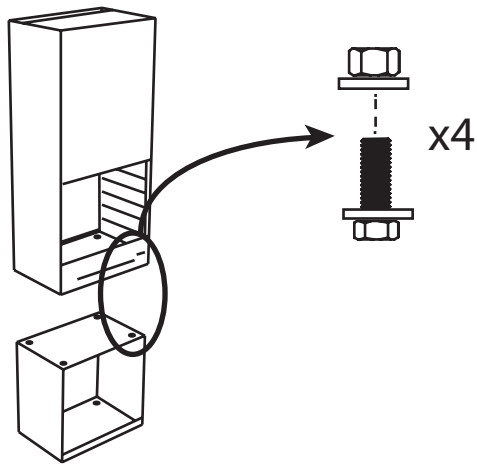
Boor 4 gaten met een diameter van 10 mm zoals op het schema aangeduid. De diepte moet minimaal 110 mm zijn.



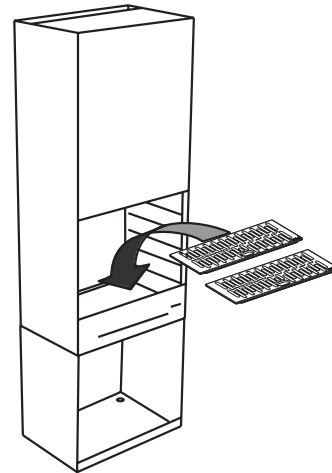
Plaats de houtopslag boven de gaten.



Sla de bouten erin met een hamer. Schroef de bouten vast met een vlakke sleutel.



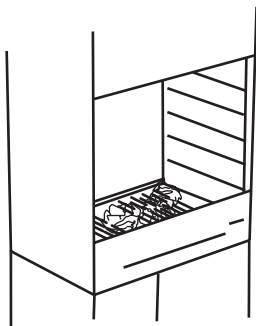
Plaats het bovenste deel van de barbecue op de houtopslag. Bevestig de twee delen met de meegeleverde schroeven.



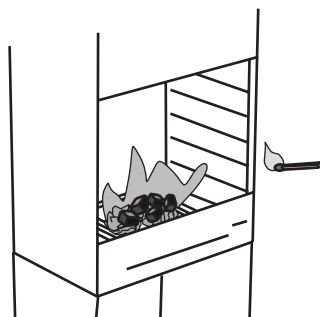
Plaats de haardroosters in de barbecue.

B. Eerste gebruik - Opstarten van de barbecue

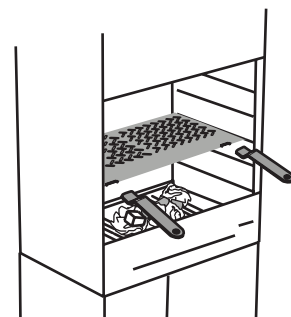
De barbecue moet worden verwarmd en de brandstof moet gedurende minimaal 30 minuten gloeiend worden gehouden voordat er voedsel op de barbecue kan worden gelegd.



Plaats de aanmaakblokjes of verfrommeld krantenpapier in het midden van de haardroosters. Gebruik uitsluitend aanmaakblokjes die conform de norm EN 1860-3 zijn. Deze zijn niet giftig, geurloos en geven geen smaak af aan het voedsel.



Vul de haard tot de helft met houtskool. Gebruik droog en gezuiverd houtskool die voldoet aan de norm NBN M 11-001 of EN 1860-2 of DIN 51749. Vul de bak niet overmatig met houtskool (max 50%). Steek het vuur aan met een grote lucifer.



Wacht tot er een laag as is gevormd op de brandstof voordat u het voedsel gaat bereiden. Wanneer de houtskool is bedekt met een dunne laag helder grijze as (meestal na 25 tot 30 minuten), rangschik de houtskool met een tang met een lang handvat. Plaats dan de bakplaat/platen met behulp van de afneembare handgrepen. Verwijder de handgrepen als de plaat is geplaatst.

C. Adviezen voor voedselveiligheid en -bereiding

1. Voor de bereiding ...

Was uw handen grondig met warm water en zeep voordat u een gerecht gaat bereiden, en ook na het aanraken van vlees, gevogelte en rauwe vis, al dan niet ingevroren.

Ontdooi voedsel nooit in de open lucht of bij kamertemperatuur. Ontdooi de producten in de koelkast.

2. De bereiding ...

Laat de houtskool branden totdat deze is bedekt met een dun laagje helder grijze as voordat u het voedsel erop legt.

Om een meer uitgesproken rooksmak te verkrijgen, kunt u houtsnippers toevoegen of bevochtigde verse kruiden, zoals rozemarijn, tijm of laurierblaadjes. Plaats het hout of de vochtige kruiden rechtstreeks op de houtskool voordat u de gerechten gaat bereiden.

Rooster de levensmiddelen nooit in de vlammen. Wij adviseren om een antivlamrooster te gebruiken voor vette levensmiddelen.

Prik niet met een vork in het vlees, dan droogt het namelijk uit.

Draai de levensmiddelen slechts een keer om, tenzij anders vermeld.

Met een dun laagje olie worden de gerechten gelijkmatig goudbruin en plakken ze niet vast aan het rooster. Breng altijd een laagje olie aan op de levensmiddelen (met een kwast of een verstuiver), niet op het barbecuerooster.

3. Na de bereiding ...

Leg bereide levensmiddelen nooit op een bord dat in contact is geweest met rauw vlees, gevogelte of rauwe vis, al dan niet ontdooid.

Was de borden en het keukengerei voor gebruik met zeepsop. Spoel al het keukengerei en servies dat in contact is geweest met rauwe levensmiddelen, al dan niet ontdooid, daarna af met water.

D. Gebruik 'tuinvuur'

Wij hebben de barbecue TOLE K60 zo ontworpen dat deze ook kan worden gebruikt als sfeervuur. Zo hebt u nog meer plezier van uw TOLE K60.

Om optimaal van deze functie te profiteren, adviseren wij u om, na de maaltijd, het vuur weer op te stoken (met papier, klein hout, houtblokken). Zo geniet u in elk seizoen van een gezellige, lange avond.

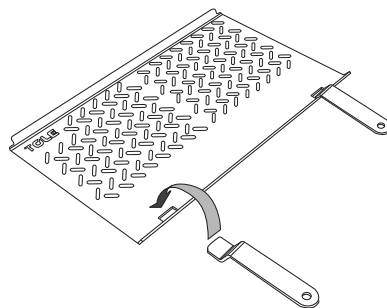
Wij wijzen u erop dat buitenvuren, zoals tuinbaren, onderworpen kunnen zijn aan gemeentelijke voorschriften. Informeer hiernaar en controleer het gemeentevervoorschrift van de plek waar u de barbecue gaat gebruiken alvorens het vuur aan te steken.

E. Gebruik van de accessoires: barbecueroosters, afneembare handgrepen en houtopslag

1. Barbecuerooster en afneembare handgrepen

WAARSCHUWING! De afneembare handgrepen van de barbecueplaat zijn ontworpen om tijdens het koken te worden verwijderd. Draag altijd geschikte handschoenen tijdens het gebruik van de handgrepen. Als u deze aanwijzing niet volgt, loopt u risico op brandwonden.

Ledere handeling die wordt uitgevoerd vlak bij het barbecuevuur moet worden uitgevoerd met handschoenen die geschikt zijn voor hoge temperaturen en vuurbestendig zijn.



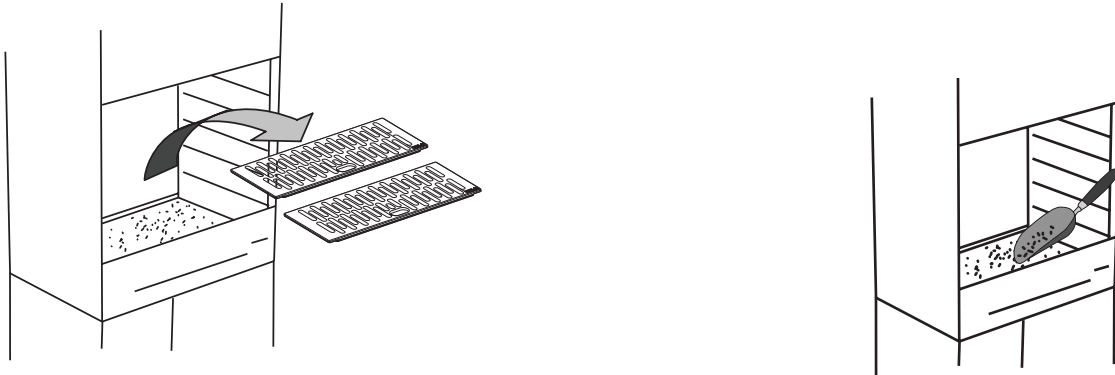
2. Houtopslag

De houtopslag is geschikt voor houtblokken met een maximale lengte van 33 cm. Plaats ze zodanig dat de markering met de veiligheidsinformatie zichtbaar blijft. Plaats de houtblokken niet boven op het waarschuwingsetiket.

3. ONDERHOUD

Uw barbecue moet regelmatig worden onderhouden. De onderhoudsaanwijzingen moeten worden nageleefd. De gehele kookzone van de barbecue moet regelmatig worden gereinigd.

A. Onderhoud van de kookzone



Na gebruik moet de as uit de barbecue worden verwijderd met een geschikte schep. Zorg dat de barbecue helemaal is afgekoeld.

Verwijder de haardroosters voor u de as gaat verwijderen.

Was de roosters af met warm water en met een borstel die geschikt is voor barbecueroosters.

Het is echter niet nodig om de barbecueroosters na elk gebruik af te wassen. Verwijder de voedselresten met een borstel van mes-sing of met verfrommeld aluminium, en veeg het rooster dan schoon met keukenpapier.

Het gebruik van scherpe voorwerpen voor het reinigen van het barbecuerooster of het verwijderen van de as, evenals het gebruik van schurende reinigingsmiddelen op de barbecueroosters of op de barbecue zelf veroorzaakt schade aan de afwerking.

B. Speciale voorzorgsmaatregelen voor de onderdelen van roestvast staal

Om roestvorming te voorkomen op de roestvaste onderdelen, dient u elk contact met chloor, zout of ijzer te voorkomen.

4. GARANTIEVOORWAARDEN

De barbecue TOLE K60 is met de grootste zorg ontworpen en geproduceerd.

Indien, ondanks onze oplettendheid, uw barbecue een gebrek vertoont, is de Belgische wetgeving voor garantie voor gelijkvormigheidsgebreken van toepassing.

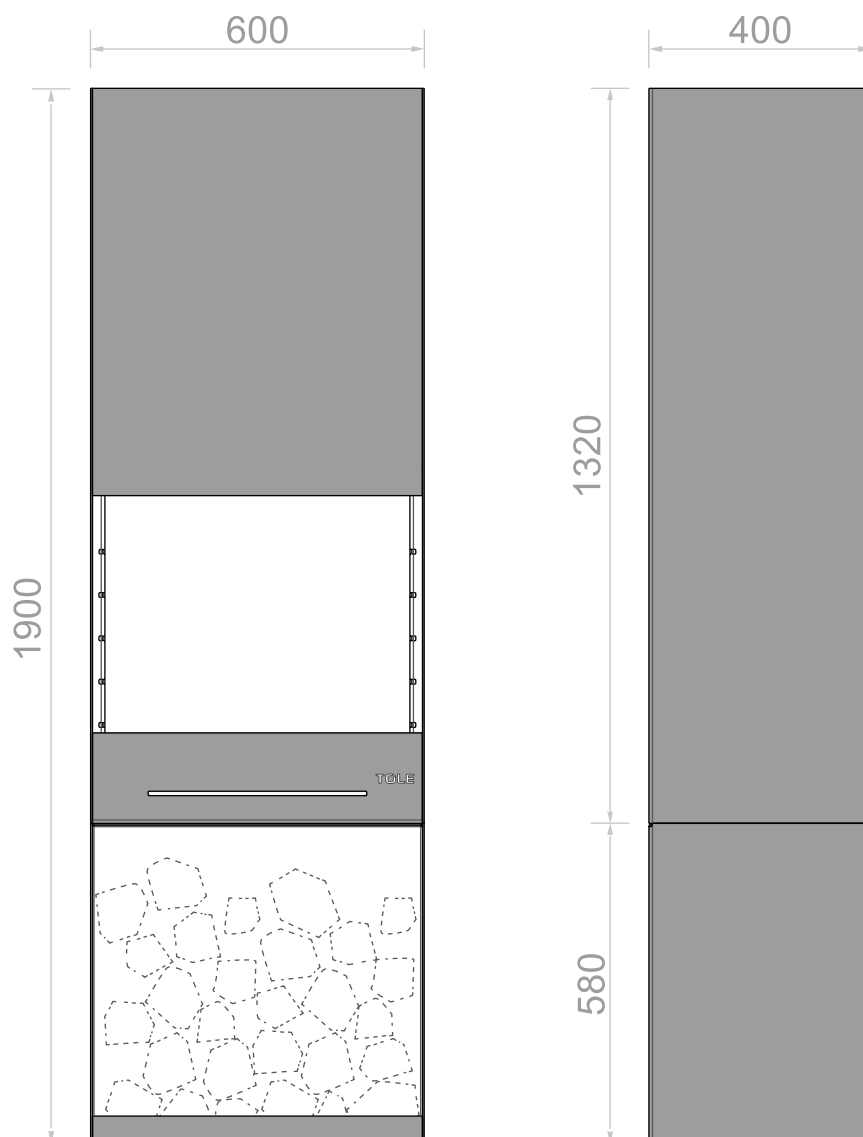
De eindkoper (gebruiker) geniet van deze garantie voor zover hij geen kennis heeft van dit gelijkvormigheidsgebrek of niet geacht was dit te kennen op het moment van aankoop en voor zover dit gebrek aan het licht komt binnen een termijn van twee jaar, te tellen vanaf de levering. De datum van levering is de datum die wordt vermeld op de verkoopfactuur die door TOLE aan de koper wordt verstrekt.

De koper moet de verkoper schriftelijk informeren van zijn intentie om een beroep te doen op de wettelijke garantie, ten laatste in de twee maanden te tellen van de dag waarop hij het gebrek constateert.

De garantie dekt geen gebreken die te wijten zijn aan het vervoer en/of onjuiste opslag van het product door of bij de verkoper, die vallen onder diens exclusieve verantwoordelijkheid.

De garantie dekt geen gebreken die te wijten zijn aan een verkeerde montage of een later gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing, noch gebreken die te wijten zijn aan een eventuele aanpassing van de barbecue of van diens bestanddelen.

De garantie dekt niet de beschadigingen of schade die te wijten zijn aan een gebrekkig of onjuist onderhoud, aan aardbevingen of aan grote weersproblemen, zoals hagel, cyclonen of tornado's, noch enige verkleuring die voortkomt uit een rechtstreekse of atmosferische blootstelling aan chemische producten.



© Alle Rechte vorbehalten, TOLE, 2018. Wir haben diese Broschüre mit größter Sorgfalt konzipiert und realisiert. Wir übernehmen allerdings keine Verantwortung für irgendeinen unbeabsichtigt auftretenden Fehler.

Das Dokument wurde am 11/01/2018 aktualisiert. TOLE behält sich vor, dieses Dokument ohne vorherige Ankündigung abzuändern.

SOMMAINHALT

1. ALLGEMEIN p.22

- A. Kontaktangaben
- B. Allgemeine Sicherheitshinweise
- C. Merkmale, Komponenten und Abmessungen des Grills TOLE K60
- D. Normen und Zertifizierung

2. VERWENDUNG p.24

- A. Befestigung und Montage
- B. Erster Einsatz
- C. Sicherheitshinweise zu Nahrungsmitteln und Garprozess
- D. Verwendung als 'Garten-Feuerstelle'
- E. Verwendung von Zubehör: Grillflächen, abnehmbare Handgriffe und Scheitfach

3. WARTUNG p.27

- A. Wartung des Grillbereichs
- B. Besondere Vorsichtsmassnahmen für Teile aus rostfreiem Stahl

4. GARANTIEBEDINGUNGEN p.27

1. ALLGEMEIN

A. Kontaktangaben

Der Grill TOLE K60 wird in Belgien entwickelt und hergestellt von:

TOLE sprl
20 Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (Belgien)
Email : info@tole.be
www.tole.be

B. Allgemeine Sicherheitshinweise

Benutzen Sie Ihren Grill mit der gebotenen Vorsicht. Die fehlerhafte, unüberlegte oder nicht mit dieser Bedienungsanleitung konforme Verwendung kann mit Risiken verbunden sein.

1. Die europäische Norm EN 1860-1 macht Sie auf die folgenden Sicherheitsvorschriften aufmerksam: :

ACHTUNG! Dieser Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

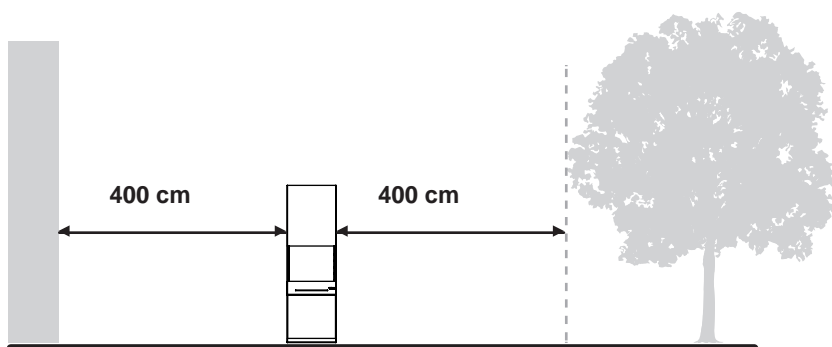
Nicht in geschlossenen Räumen nutzen !

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden ! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden !

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

2. Ihr Grill erreicht beim Einsatz sehr hohe Temperaturen.
Er darf nie unbeaufsichtigt und in der Reichweite von Kindern und Haustieren belassen werden.

3. Den Grill stets auf stabilem und waagrechttem Boden aufstellen, fern von jedem brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstand. Letztere sind z.B. Terrassenholz (behandelt oder nicht), Patios und Bogeneingänge.
Nicht in geschlossenen Räumen oder in weniger als 4 m Abstand von brennbarem Material benutzen.
Zur Vermeidung von Unfällen den Grill nicht bei starkem Wind benutzen. Stellen Sie stets einen Eimer Wasser oder mit Sand in die Nähe des Grills.



4. Verwenden Sie stets trockene, reine Holzkohle gemäß den Normen NBN M 11-001 oder EN 1860-2 oder DIN 51749; falls Sie feste, flüssige, pasten- oder gelförmige Brandbeschleuniger benutzen, sollten sie die Norm EN 1860-3 erfüllen. Kontrollieren Sie bitte, dass Kohle und Brandbeschleuniger die o.a. Normen erfüllen, und vergewissern Sie sich, dass dies auf ihren Verpackungen angegeben wird.

Verwenden Sie keine anderen als die angegebenen Brennstoffe. Nie Alkohol, Benzin oder andere hochentflammbare Flüssigkeiten benutzen, die nicht die europäische Norm zur Entzündung von Kohle erfüllen.

Auf glühende oder warme Holzkohle weder Brandbeschleuniger noch mit festen, flüssigen, pasten- oder gelförmigen Brandbeschleunigern imprägnierte Holzkohle geben.

Nach Benutzung ist die Verpackung des festen, flüssigen, pasten- oder gelförmigen Brandbeschleunigers zu verschließen und vom Grill entfernt aufzubewahren.

5. Halten Sie alle elektrischen Geräte und Kabel vom Grill und den Verkehrsflächen fern.

6. Benutzen Sie hitzebeständige Grillutensilien.

Beim Anzünden des Grills und beim Grillen nie weite Kleidung tragen.

Nie die Grill- oder Herdfläche, Asche, Kohle oder den Grill berühren, um zu prüfen, ob sie heiß sind.

7. Nie die Asche entfernen, bevor nicht die gesamte Kohle verbrannt, vollkommen erloschen und der Grill abgekühlt ist.

8. Fehlerhafte Montage des Geräts birgt Sicherheitsrisiken für Sie und Ihre Werte.

Befolgen Sie bitte die in dieser Broschüre unter Punkt 2.A. enthaltenen Befestigungs- und Montagehinweise.

Nie den Grill benutzen, wenn nicht alle Komponenten eingebaut sind.

9. Die Verwendung des Grills bei Regenwetter kann seine Lebensdauer negativ beeinflussen.

C. Merkmale, Komponenten und Abmessungen des Grills TOLE K60

1. Merkmale

Gartenfeuerstelle und Grill TOLE K60

2. Komponenten

Ihr Grill TOLE K60 besteht aus Corten-Stahl (Glutfach, Scheitfach, obere Platte); er besteht ebenso aus rostfreiem Stahl (Hinterseite der Grillhalterung, linke Grillflächenhalterung, rechte Grillflächenhalterung, Grill-Feuerstelle, Abzughaube, Garplatte und abnehmbare Griffe).

3. 3. Abmessungen und Gewicht

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Normen und Zertifizierung

Der Grill TOLE K60 erfüllt die Norm EN 1860-1; er ist ebenso TÜV-zertifiziert N°21202821_002.

Sie finden diesen Zertifizierungsbericht auf unserer Website: www.tole.be

2. VERWENDUNG

A. Befestigung und Montage

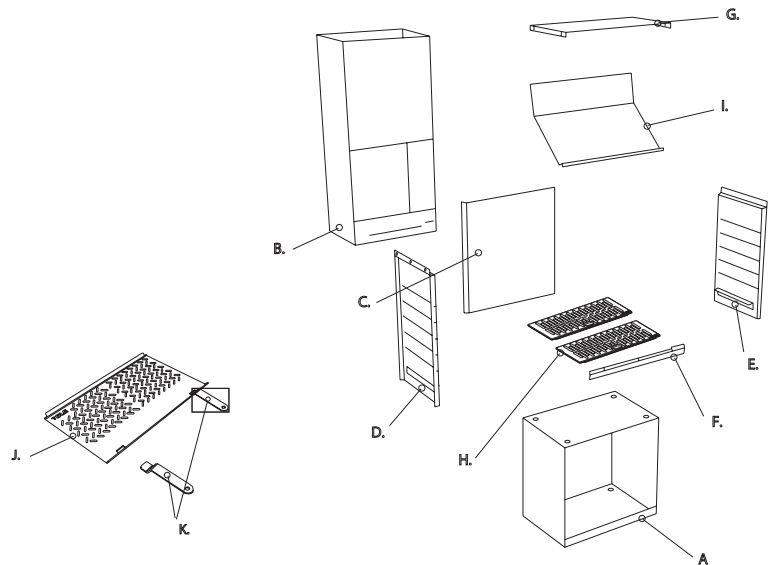
Ihr Grill TOLE K60 umfasst schwere Teile.

Dementsprechend braucht man für Befestigung und Montage des Grills 4 Erwachsene für verschiedene Arbeitsschritte.



1. Komponenten Ihres Grills TOLE K60

- A. Scheitfach
- B. Glutfach
- C. Hinterseite der Grillhalterung
- D. Linke Grillflächenhalterung
- E. Rechte Grillflächenhalterung
- F. Frontplatte
- G. Deckplatte
- H. Grill-Feuerstelle
- I. Abzughaube
- J. Garplatte
- K. abnehmbare Griffe



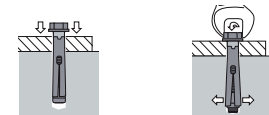
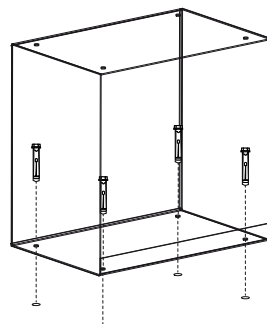
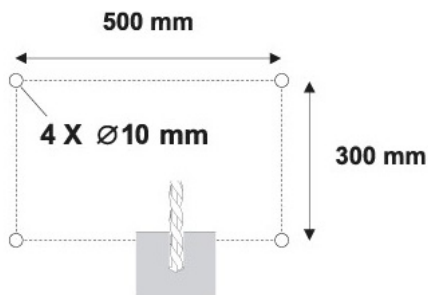
2. Befestigung und Montage

ACHTUNG ! Um jeden Unfall zu vermeiden, muss Ihr Grill vor der Benutzung auf einer horizontalen stabilen Unterlage fixiert werden!

Eine Vorbereitung des Bodens kann nötig sein, bevor die Befestigung mittels der gelieferten Dübel erfolgen kann.

Die Fixierung muss in Beton ohne Risse erfolgen. Die Betonplatte muss die folgenden Mindestabmessungen einhalten: L=80cm ; l=60cm ; ep=15 cm. Wir empfehlen, sie in einem Mindestabstand von 10 cm zu Ihrer Terrasse vorzusehen.

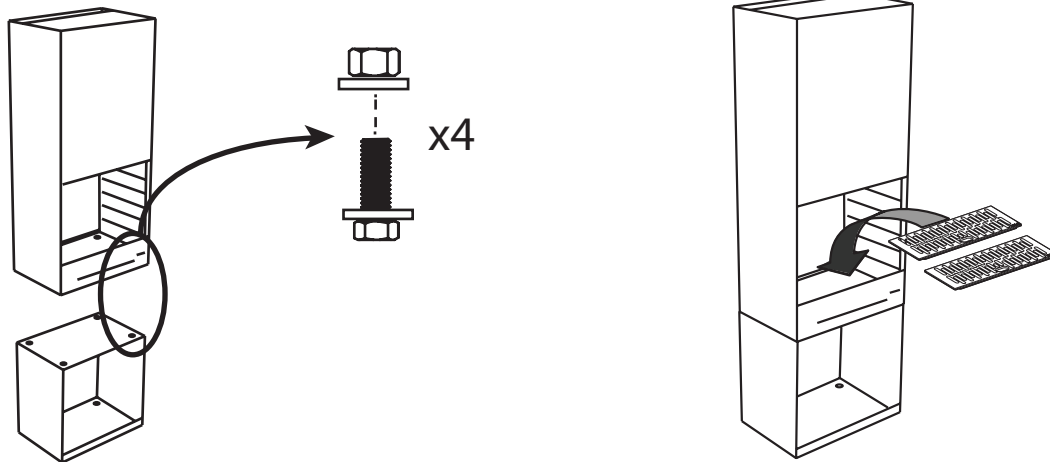
Es wird empfohlen, Ihren Boden angemessen zu schützen, damit er nicht durch Rost beeinträchtigt wird, der aus der natürlichen Erosion des Corten-Stahl stammt, aus dem einige Grill-Elemente bestehen.



Bohren Sie 4 Löcher mit Durchmesser 10 mm angeordnet wie in Schema angegeben. Die Tiefe muss mindestens 110 mm betragen.

Das Scheitfach über den Löchern anordnen.

Die Dübel mit einem Hammer in die Löcher treiben und mit einem flachen Schlüssel festziehen.

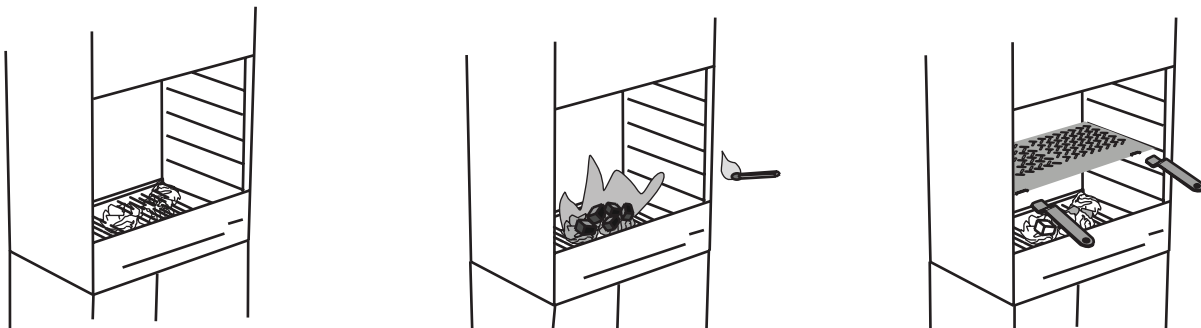


Den oberen Teil des Grills über das Scheitfach setzen. Die beiden Teile mittels der mitgelieferten Schrauben montieren.

Das Glutfach in den Grill einsetzen.

B. Erste Verwendung - Inbetriebnahme des Grills

Der Grill muss mindestens 30 Minuten geheizt und der Brennstoff muss glühend gehalten werden, bevor der erste Garvorgang vorgenommen werden kann.



Legen Sie die Brandbeschleuniger oder zusammen geknülltes Zeitungspapier in die Mitte des Glutfachs. Verwenden Sie nur Brandbeschleuniger, die der Norm EN 1860-3 entsprechen, sie sind ungiftig, geruchlos und geben keinen Geschmack an das Grillgut ab.

Füllen Sie die Grillwanne zur Hälfte mit Holzkohle. Verwenden Sie trockene, reine Holzkohle der Norm NBN M 11-001, EN 1860-2 oder DIN 51749. Das Glutfach nicht überfüllen (max. 50 %). Zünden Sie das Feuer mit Hilfe eines Kamin-Streichholzes.

Bevor Sie mit dem Garen beginnen, warten Sie, dass die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt wird. Sobald die Holzkohle von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt wird (25 - 30 Minuten sind allgemein erforderlich), verteilen Sie die Holzkohle mit Zange mit langem Griff, dann setzen Sie die Grillplatte(n) mittels der abnehmbaren Handgriffe ein. Nehmen Sie die Handgriffe ab, sobald Sie die Grillplatte(n) eingesetzt haben.

C. Sicherheitshinweise zu Nahrung und Garvorgang

1. Vor dem Garen...

Reinigen Sie sich die Hände mit warmem Seifenwasser, bevor Sie ein Gericht zubereiten, sowie nach jeder Handhabung von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch, tiefgefroren oder nicht.

Nie ein tiefgefrorenes Nahrungsmittel an der frischen Luft oder bei Umgebungstemperatur auftauen, sondern im Kühlschrank.

2. Der Garprozess...

Bevor Sie mit dem Garen beginnen, warten Sie, dass die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt wird.

Um einen stärkeren Räuchergeschmack zu erhalten, können Sie Holzschnitzel oder angefeuchtete frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut legen. Geben Sie das Holz oder die angefeuchteten Kräuter direkt auf die Holzkohle, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Nie Nahrungsmittel in den Flammen garen. Für fette Nahrungsmittel empfehlen wir Ihnen den Einsatz eines Grills mit Flammschutz. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, sollte es nicht mit der Gabel perforiert werden.

Abgesehen von gegenläutender Anweisung sollten Nahrungsmittel nur einmal gewendet werden.

Mit einem leichten Ölfilm können Sie die Nahrungsmittel homogen bräunen und ein Festkleben am Grill vermeiden. Stets die Nahrungsmittel (mit einem Pinsel oder Spray) ölen, nie den Grill.

3. Nach dem Garen...

Nie gegarte Nahrungsmittel auf einen Teller legen, der mit frischem Fleisch, Geflügel oder Fisch in Kontakt gewesen ist, egal ob tiefgefroren oder nicht.

Vor ihrer erneuten Verwendung sind alle Teller und Küchenutensilien, die mit frischen Nahrungsmitteln in Kontakt gewesen sind, egal ob tiefgefroren oder nicht, mit Seifenwasser zu reinigen und zu spülen.

D. Verwendung als Gartenfeuer

Zu Ihrer Entspannung haben wir den Grill Tole K60 ebenso für die Verwendung als Gartenfeuer ausgelegt!

Um diese Funktion voll zu genießen, empfehlen wir Ihnen, nachdem das Essen beendet ist, das Feuer erneut anzufachen (mit Papier, Holzabfällen, Scheiten...) und den geselligen Abend zu jeder Jahreszeit zu verlängern.

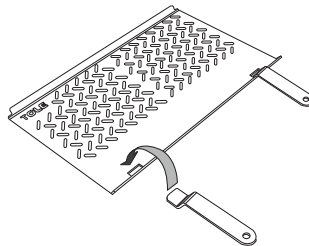
Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Feuer im Freien einer gemeindlichen Verordnung unterliegen können. Informieren Sie sich am Ort, wo Sie den Grill verwenden möchten, bevor Sie ein Feuer entfachen.

E. Verwendung der Utensilien: Grillroste, abnehmbare Griffe und Scheitfach

1. Grillroste und abnehmbare Griffe

ACHTUNG ! Die abnehmbaren Handgriffe der Grillplatten wurden so geplant, dass Sie abgenommen und während des Grillens entfernt vom Grill abgelegt werden. Verwenden Sie stets Handschuhe, die für die Handhabung der Handgriffe geeignet sind. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift riskieren Sie Verbrennungen.

Alle in der Nähe des Grillfeuers ausgeführten Handhabungen müssen mit Handschuhen ausgeführt werden, die für hohe Temperaturen und für Feuer geeignet sind.



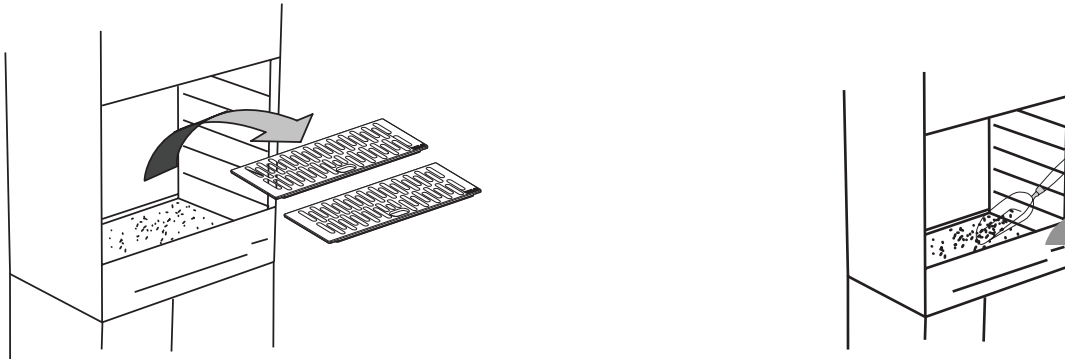
2. Das Scheitfach

Das Scheitfach kann Scheite von maximal 33 cm Länge aufnehmen. Legen Sie die Scheite so ein, dass die Sicherheitsangaben noch sichtbar bleiben. Stapeln Sie die Scheite nicht über die Höhe der Warnetikette hinaus.

3. WARTUNG

Ihr Grill erfordert eine regelmäßige Wartung. Die folgenden Wartungsregeln sind einzuhalten. Der gesamte Garbereich des Grills muss regelmäßig gereinigt werden.

A. Wartung des Garbereichs



Nach Benutzung ist regelmäßig die Asche mit einer geeigneten Schaufel aus dem Grill zu entfernen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.

Entfernen Sie das Glutfach, bevor die Asche entleert wird.

Waschen Sie die Grillroste mit warmem Wasser und einer weichen, für Grillroste geeigneten Bürste.

Es ist nicht notwendig, nach jedem Grillen die Grillroste zu waschen. Bürsten Sie einfach die anhaftenden Nahrungsmittelreste mit einer gewellten Messing- oder Aluminiumbürste ab, dann wischen Sie den Grill mit Küchenpapier ab.

Die Verwendung scharfer Gegenstände zur Reinigung der Grillroste oder zur Entfernung der Asche oder abrasiver Reinigungsmittel für Grillroste oder den Grill selbst kann die Oberflächen beeinträchtigen.

B. Besondere Vorsichtsmassregeln für Komponenten aus rostfreiem Stahl

Zur Vermeidung von Rostbildung auf rostfreien Komponenten ist jeder Kontakt mit Chlor, Salz oder Eisen zu vermeiden.

4. GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Grill TOLE K60 wurde mit großer Sorgfalt konzipiert und gefertigt.

Falls Ihr Grill, trotz unseres Bestrebens, defekt sein sollte, gelten die belgischen Rechtsvorschriften für Gewährleistung für Nichtübereinstimmung.

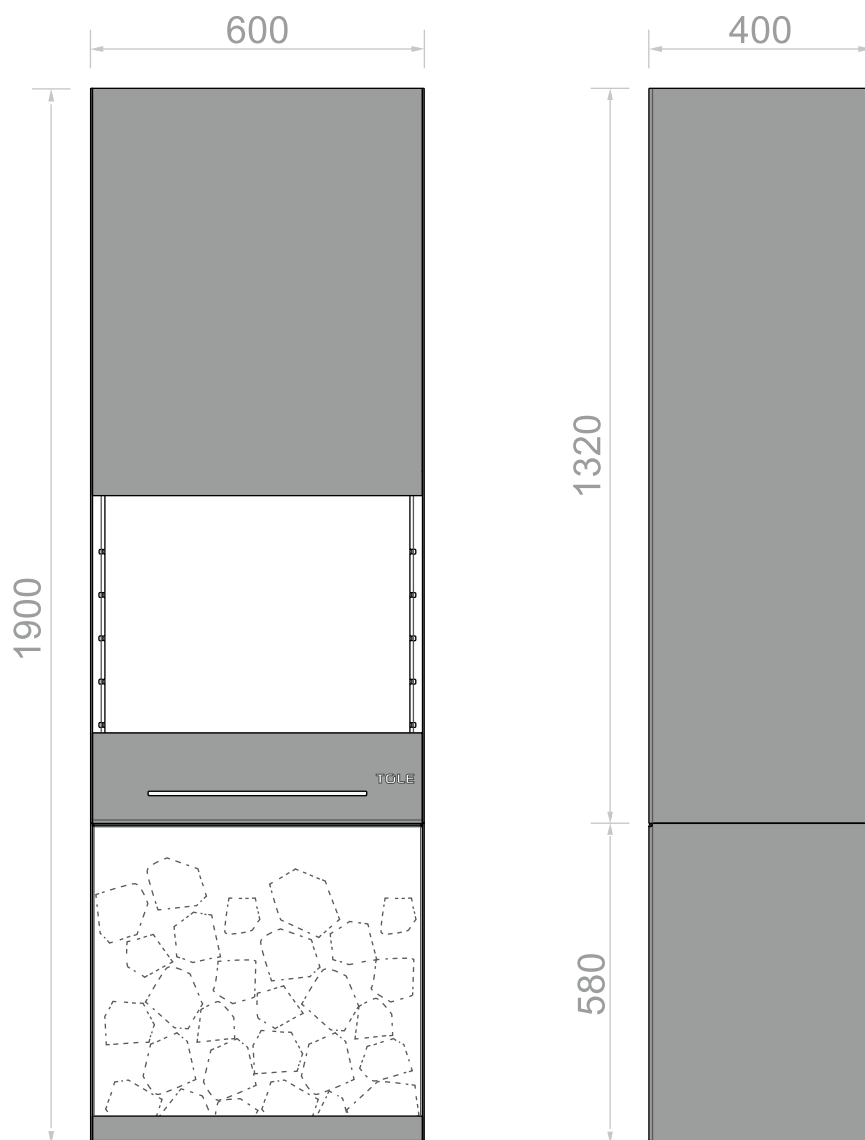
Der Endkäufer (Benutzer) kommt in Genuss dieser Garantie, soweit er zum Zeitpunkt des Erwerbs die Nichtübereinstimmung nicht kannte oder nicht kennen konnte und soweit die Nichtübereinstimmung innerhalb einer Frist von zwei Jahren ab der Lieferung erkennbar wird. Das Lieferdatum ist das Datum, das auf der von TOLE dem Käufer ausgestellten Verkaufsrechnung steht.

Der Käufer muss den Verkäufer spätestens zwei Monate nach dem Tag, an dem er den Mangel festgestellt hat, schriftlich von seiner Absicht informieren, sich auf die rechtliche Garantie zu berufen.

Die Garantie deckt keine Mängel aufgrund fehlerhaften Transports und/oder Lagerung des Produkts durch den oder beim Verkäufer, für die Letzterer ausschliesslich verantwortlich ist.

Die Garantie deckt keine Mängel aufgrund fehlerhafter Montage oder einer späteren nicht mit der Bedienungsanleitung konformen Benutzung, noch Mängel aufgrund einer eventuellen Veränderung des Grills oder seiner Komponenten.

Die Garantie deckt keine Beeinträchtigungen oder Beschädigungen aufgrund fehlerhafter oder unangemessener Wartung, aufgrund von Erdbeben oder erheblichen meteorologischen Problemen (wie Hagel, Lufthosen oder Tornados), noch irgendeine Farbveränderung aufgrund einer direkten oder atmosphärischen Belastung durch chemische Erzeugnisse.



© TOLE, 2018. All rights reserved. We have taken great care in designing and producing this brochure. We nevertheless decline all liability for any inadvertent errors that it may contain. This document was updated on 01/11/2018. Tole reserves the right to modify this document as it sees fit without prior notice.

CONTENTS

1. GENERAL POINTS p.30

- A. Contact details
- B. General safety instructions
- C. TOLE K60 barbecue: specifications, components and dimensions
- D. Standards and certification

2. USING YOUR BARBECUE p.32

- A. Attaching and assembling your barbecue
- B. Using your barbecue for the first time
- C. Food safety and cooking tips
- D. Bonfire usage
- E. Accessories: cooking grill, removable handles and storage tray

3. CARING FOR YOUR BARBECUE p.35

- A. Cleaning the cooking area
- B. Special precautions for stainless steel parts

4. GUARANTEE TERMS p.35

1. GENERAL POINTS

A. Contact details

The TOLE K60 barbecue is designed and manufactured in Belgium by:
TOLE sprl
20 Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (Belgium)
Email : info@tole.be
www.tole.be

B. General safety instructions

Take care when using your barbecue. Failure to use your barbecue appropriately, reasonably or in accordance with this user guide may be hazardous.

1. In line with European standard EN 1860-1, your attention is drawn to the following safety instructions:

WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

Do not use indoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away

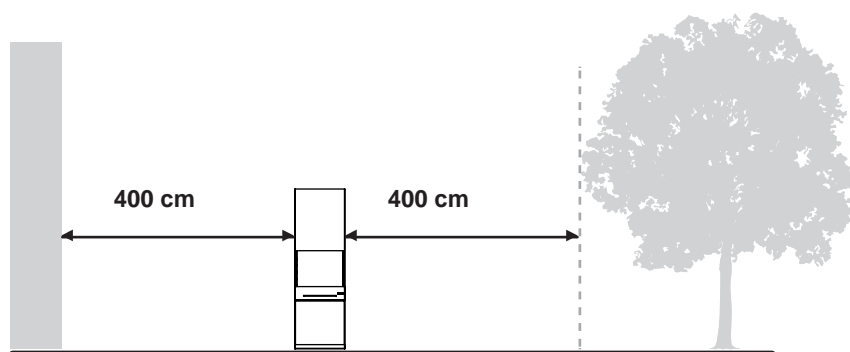
2. Your barbecue will become hot during cooking.

Never leave your barbecue unattended or within reach of children or pets.

3. Position the barbecue on firm, level ground, away from anything flammable or sensitive to heat. Flammable materials include, for example, wood (treated or otherwise) on decking, patios and porches.

Do not use this barbecue in enclosed spaces or covered areas, or within 4 metres of flammable materials.

To avoid accidents, do not use the barbecue in strong winds. Always keep a bucket of water or sand nearby.



4. Always use dry, treated charcoal which meets standard NBN M 11-001, EN 1860-2 or DIN 51749. If you use solid, liquid, paste or gel firelighters, they must comply with standard EN 1860-3. To check that your charcoal and firelighters comply with the above-mentioned standards, inspect the packaging to see whether these standards are indicated.

Do not use any fuels other than those mentioned above. Do not use petrol, alcohol, or any other highly volatile or flammable liquid that does not comply with European standards to light the charcoal.

Do not add any lighter substance (solid, liquid, paste or gel) or charcoal impregnated with such a substance to hot or glowing charcoal.

Close the firelighter packaging or ensure the lighter fluid or gel container is sealed after use and store it away from the barbecue.

5. Keep electrical devices, cables and cords away from the barbecue and areas where people are walking.

6. Use barbecue utensils with suitably long, heat-resistant handles.

Do not wear clothing with baggy sleeves when lighting or using the barbecue.

Never touch the cooking grill, grate, ash, charcoal or the barbecue itself to check they are hot.

7. Do not remove the ash until all the charcoal has been burnt, until it is fully extinguished and the barbecue has cooled down.

8. Incorrect assembly of the barbecue may be hazardous to your safety and property.

Please follow the attachment and assembly instructions included in this manual (section 2 A).

Do not use the barbecue if any of its component parts are missing.

9. Using your barbecue in the rain may have a negative impact on its service life.

C. TOLE K60 barbecue: specifications, components and dimensions

1. Specifications

TOLE K60 Bonfire & Barbecue

2. Components

Your Tole K60 barbecue is made from Corten steel (casing, storage tray and upper plate). It also contains stainless steel parts (grill support backing, left grill support, right grill support, grate, hood, cooking plate and removable handles).

3. Dimensions and weight

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Standards and certification

The TOLE K60 barbecue complies with standard EN 1860-1. It is also TUV-certified (no. 21202821_002).

The certification report can be consulted on our website, at: www.tole.be

2. USING YOUR BARBECUE

A. Attaching and assembling your barbecue

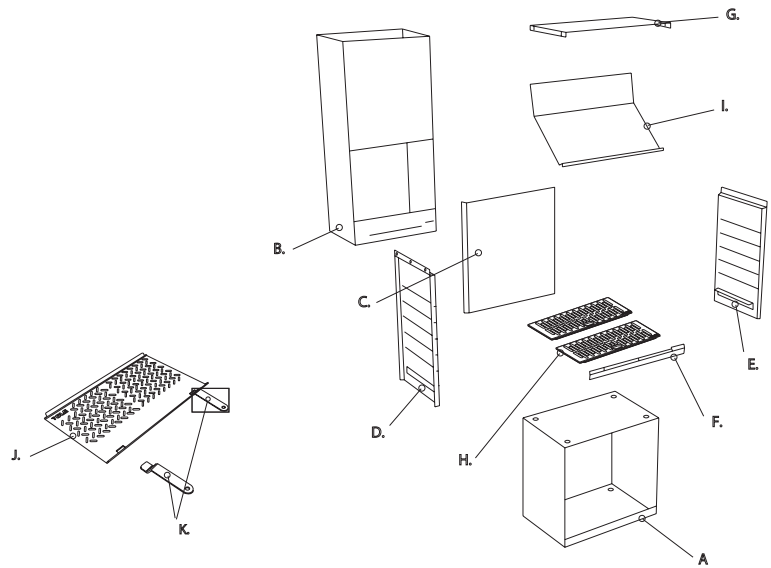
Your TOLE K60 barbecue includes heavy parts.

The attachment and assembly of the barbecue therefore requires 4 adults to perform the necessary manoeuvres.



1. TOLE K60 barbecue component parts

- A. Storage tray
- B. Casing
- C. Grill support backing
- D. Left grill support
- E. Right grill support
- F. Front plate
- G. Upper plate
- H. Grates
- I. Hood
- J. Cooking plate
- K. Removable handles



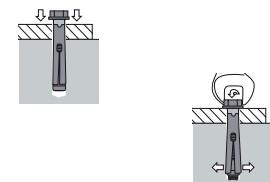
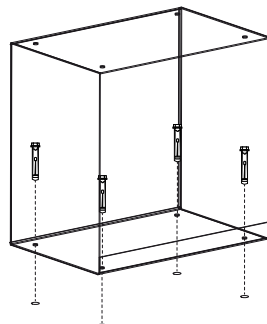
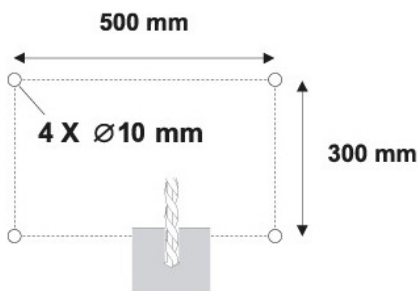
2. Attaching and assembling your barbecue

WARNING! To avoid accidents, your barbecue must be attached to a stable horizontal support prior to use!

You may need to prepare the ground before attaching the barbecue using the pegs provided.

It should be attached to uncracked concrete only. The concrete slab should have the following minimum dimensions: L=80 cm; w=60 cm; thickness=15 cm. We recommend that you place the barbecue at least 10 cm from your patio.

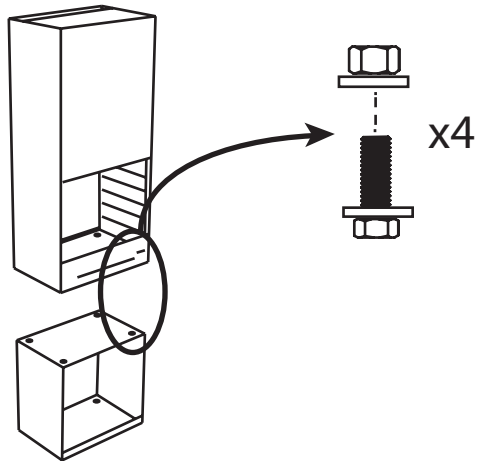
Adequate floor protection is required to protect the floor covering from traces of rust caused by natural erosion of the Corten steel in several of the barbecue parts.



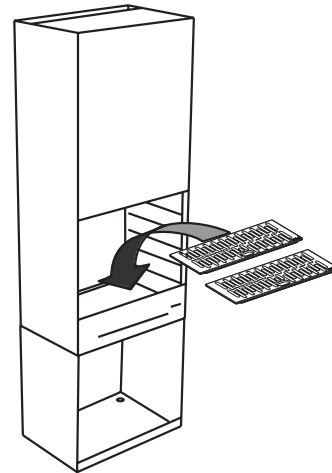
Drill 4 holes with a diameter of 10 mm as shown on the diagram. The depth should be at least 110 mm.

Position the storage tray above the holes.

Hammer the pegs into the holes. Tighten the pegs in using a spanner.



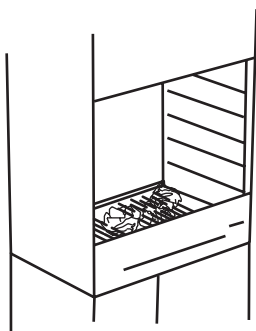
Position the upper section of the barbecue on the storage tray. Assemble the two sections using the screws provided.



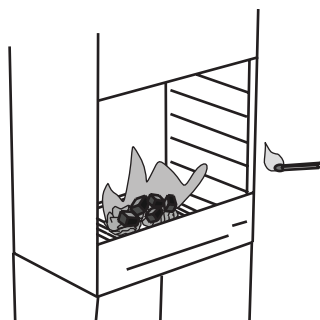
Position the grates in the barbecue.

B. Using your barbecue for the first time – Starting the barbecue

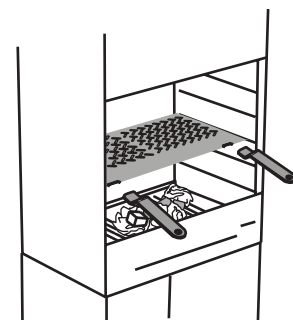
The barbecue should be heated and the burning matter should be kept red-hot for at least 30 minutes prior to cooking.



Place the firelighters or crumpled up newspaper in the middle of the grates. Only use firelighters which comply with standard EN 1860-3 – these are non-toxic, odourless and do not add any unwanted taste to the food.



Half-fill the grate with charcoal. Use dry, treated charcoal which meets standard NBN M 11-001, EN 1860-2 or DIN 51749. Do not overload the tray (max. 50%). Light the fire using a long match.



Wait for a layer of ash to cover the burning matter before cooking. Once the charcoal is covered with a fine layer of light grey ash (this will usually take 25-30 minutes), arrange the charcoal using long-handled pincers, then position the cooking plate(s) using the removable handles. Remove the handles once the plate is in position.

C. Food safety and cooking tips

1. Before cooking...

Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before preparing food and after handling raw meat, poultry and fish (fresh or frozen).

Never defrost frozen food in the open air or at room temperature. Leave to defrost in the refrigerator.

2. During cooking...

Allow the charcoal to burn until it is covered with a thin layer of light grey ash before putting food on the barbecue.

To get a smokier flavour, add wood chips or damp fresh herbs such as rosemary, thyme or laurel leaves. Place the wood or damp herbs directly on top of the charcoal before cooking.

Never grill food in the flames. When cooking fatty foods, we recommend the use of a flameproof grill pan.

To avoid meat becoming dry, do not pierce with a fork.

Unless otherwise instructed, turn foods once only.

A light application of oil will glaze your food all over and prevent it sticking to the cooking grill. Always apply oil to food (using a brush or spray), and not to the cooking grill.

3. After cooking...

Never place cooked food on a plate that has been in contact with raw meat, poultry or fish (fresh or frozen).

Before use, wash plates and cooking utensils that have come into contact with raw food (fresh or frozen) with soapy water, then rinse.

D. Bonfire usage

For your convenience, this Tole K60 barbecue can also be used as a garden bonfire.

To use your Tole K60 in this way, we suggest that you follow these instructions. Once you have finished eating, get the fire going (using paper, pieces of wood, logs, etc.) for a pleasant evening, whatever the season.

Please note that outdoor fires, such as garden bonfires, may be subject to local regulations. Please consult your community regulations for the location where the barbecue is to be used for lighting.

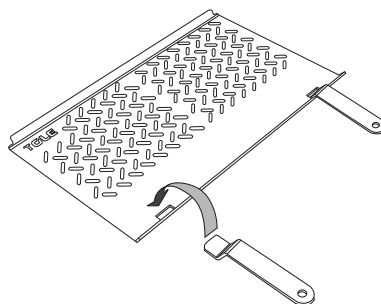
E. Accessories: cooking grill, removable handles and storage tray

1. Cooking grill and removable handles

WARNING ! The removable handles for the cooking plates have been designed to be removed from the barbecue during cooking.

Always use suitable gloves when touching the handles. Failure to respect these instructions leaves you open to the risk of burns.

Any action performed near the barbecue grate should be done using gloves suitable for use in high temperatures and fire.



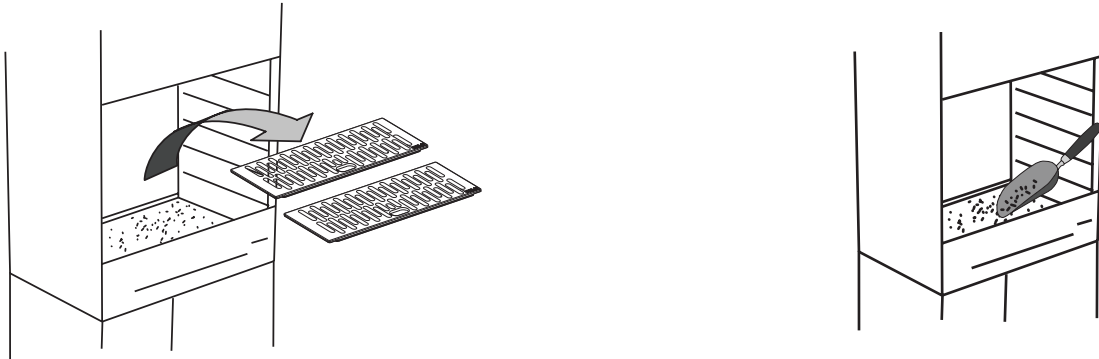
2. Storage tray

The storage tray can hold logs up to a maximum of 33 cm in length. Position logs to leave the safety information markings visible. Do not place logs on top of the warning notice.

3. CARING FOR YOUR BARBECUE

Your barbecue will need to be cleaned on a regular basis. Always follow the cleaning and care instructions given here. The entire cooking area of the barbecue should be cleaned regularly.

A. Cleaning the cooking area



After usage, empty the ash from the barbecue using a suitable implement.

Make sure the barbecue has completely cooled down.

Remove the grates before clearing out the ash.

Wash the grills with hot water and a soft brush suitable for cooking grills.

It is not necessary to wash the cooking grills after each use. Simply remove food residue using a wire brush or a scouring pad, then wipe the grill with kitchen paper.

Do not use sharp objects to clean the cooking grill or remove ash, or abrasive cleaning agents on the cooking grills or the barbecue itself, as this may damage the surface finish.

B. Special precautions for stainless steel parts

To avoid the formation of rust on stainless steel parts, avoid any contact with chlorine, salt or iron.

4. GUARANTEE TERMS

The TOLE K60 barbecue is designed and manufactured with the utmost care and attention.

If, despite our best efforts, your barbecue is defective, Belgian law concerning manufacturing defects shall apply.

The purchaser (end user) shall be covered by this guarantee provided that he/she was unaware of, or could not be expected to have been aware of, the manufacturing defect at the point of purchase, and where such defect appears within two years of the delivery date. The delivery date shall be the date mentioned on the sales invoice issued to the purchaser by Tole.

The purchaser must inform the vendor of his/her intention to exercise the statutory guarantee, in writing, no later than two months after the date on which the defect was observed.

The guarantee shall not cover defects caused during transit and/or incorrect storage of the product by the vendor or at its premises, where such storage is the exclusive responsibility of the vendor.

It shall not cover defects arising as a result of incorrect assembly and/or subsequent use, where such use does not comply with the user guide. Furthermore, it shall not cover any modifications made to the barbecue or its components.

The guarantee shall not cover wear or damage caused by improper or negligent care and cleaning, earthquakes or bad weather such as hailstones, storms and tornadoes, or any discolouration caused by direct or atmospheric exposure to chemical products.

