

GRILLOIRS EN ACIER PEINT (FER) ET EN ACIER INOXYDABLE (à poser et à encastrer)
PAINTED STEEL (IRON) GRILLS AND STAINLESS STEEL GRILLS (freestanding and built-in)
PARRILLAS DE ACERO PINTADO (HIERRO) Y DE ACERO INOXIDABLE (de apoyo y empotrables)



1
 Déposer du sable ou terre dans le bac
 Sand or soil placed in the ash drawer
 Colocar arena o tierra en la bandeja de cenizas.



2
 La zone de combustion le plus centré possible
 Combustion area as close to the center as possible
 La zona de combustión lo más centrado posible.



3
 Ne placez pas de braises dans les zones proches des parois
 Do not place embers in the areas close to the walls
 No coloque brasas en las zonas próximas a las paredes.



4
 Ne pas utiliser de liquides inflammables
 Do not use flammable liquids
 No usar líquidos inflamables



5
 Ne pas appliquer d'eau sur une surface chaude
 Do not apply water on a hot surface
 No aplicar agua sobre una superficie caliente



6
Attention! Surface Chaude
Caution! Hot Surface
¡Cuidado! Superficie Caliente

GRILLOIR EN FER	IRON GRILLS	PARRILLAS HIERRO
La surface en contact avec les braises perd la peinture après quelques utilisations.	The surface in contact with the embers loses its paint after a few uses.	La superficie en contacto con las brasas pierde la pintura después de algunos usos.

GRILLOIRS EN ACIER PEINT (FER) ET EN ACIER INOXYDABLE (à poser et à encastrer)
PAINTED STEEL (IRON) GRILLS AND STAINLESS STEEL GRILLS (freestanding and built-in)
PARRILLAS DE ACERO PINTADO (HIERRO) Y DE ACERO INOXIDABLE (de apoyo y empotrables)



Spécifications d'utilisation / Usage Specifications / Especificaciones de uso :

Avant la première utilisation, il est recommandé de déposer du sable ou de la terre dans le bac à cendres afin que le premier contact des braises avec l'équipement ne soit pas trop abrasif. (1)	Before the first use, sand or soil should be placed in the ash drawer so that the first contact of the embers with the equipment is not too abrasive. (1)	Antes del primer uso, se debe colocar arena o tierra en la bandeja de cenizas para que el primer contacto de las brasas con el equipo no sea demasiado abrasivo. (1)
Remplissez la zone de combustion avec du charbon, idéalement le plus centré possible. (2)	Fill the combustion area with charcoal, ideally as close to the center as possible. (2)	Llena la zona de combustión con carbón, idealmente lo más centrado posible. (2)
Ne placez pas de braises dans les zones proches des parois, car cela entraînerait une accumulation excessive de chaleur pouvant endommager le grill, des dommages non couverts par la garantie. (3)	Do not place embers in the areas close to the walls, as this will lead to excessive heat accumulation that may cause damage to the grill, which is not covered by the warranty. (3)	No coloque brasas en las zonas próximas a las paredes, ya que esto provocará una acumulación excesiva de calor que puede causar daños en la parrilla, daños que no están cubiertos por la garantía. (3)
Le charbon doit brûler sans produire de flammes. (3)	The charcoal must burn without producing flames. (3)	El carbón debe arder sin producir llamas. (3)
Utilisez du charbon de bois conforme aux normes en vigueur. N'utilisez pas de bois.	Use wood charcoal that complies with current standards. Do not use wood.	Utilice carbón vegetal conforme a las normas vigentes. No utilice madera.
La manière la plus simple d'allumer le charbon est d'utiliser des allume-feu pour barbecue (EN1860-3).	The easiest way to light the charcoal is to use barbecue firelighters (EN 1860-3).	La manera más fácil de encender el carbón es usar pastillas de encendido (EN 1860-3).
Vous ne devez pas utiliser de liquides inflammables pour allumer ou raviver les flammes dans le barbecue. (4)	You must not use flammable liquids to light or intensify the flames in the grill. (4)	No debe utilizar líquidos inflamables para encender o avivar las llamas en la parrilla. (4)
Pour des raisons de sécurité et afin de ne pas endommager le barbecue, nous vous recommandons de ne pas déplacer votre appareil pendant son fonctionnement.	For safety reasons and to avoid damaging the grill, we recommend that you do not move your grill while it is operating.	Por razones de seguridad y para no dañar la parrilla, recomendamos no moverla mientras esté en funcionamiento.
GRILLOIR EN FER: La surface en contact avec les braises perd la peinture après quelques utilisations.	IRON GRILLS: The surface in contact with the embers loses its paint after a few uses.	PARRILLAS HIERRO: La superficie en contacto con las brasas pierde la pintura después de algunos usos.
Le barbecue et ses composants doivent être suffisamment froids avant toute opération de nettoyage.	The grill and its components must be sufficiently cool before you begin cleaning.	La parrilla y sus componentes deben estar lo suficientemente fríos antes de proceder a la limpieza.
Ne versez jamais d'eau dans le barbecue lorsque la surface est chaude. (5)	Never pour water onto the grill when the surface is hot. (5)	Nunca vierta agua sobre la parrilla cuando la superficie esté caliente. (5)
Après chaque utilisation, retirez les cendres et les graisses. Les résidus de graisse peuvent également commencer à se dégrader dans certaines parties du barbecue. Ils doivent être nettoyés avec de l'eau très chaude et du détergent. Séchez toutes les surfaces avant de ranger le barbecue.	After using the grill, remove ashes and grease. Grease residues can also begin to deteriorate in certain parts of the grill. These must be cleaned with very hot water and detergent. Dry all surfaces before storing the grill.	Después de usar la parrilla, retire las cenizas y las grasas. Los residuos de grasa también pueden empezar a deteriorarse en algunas partes de la parrilla. Deben limpiarse con agua muy caliente y detergente. Seque todas las superficies antes de guardar la parrilla.
Ne laissez jamais votre barbecue exposé aux intempéries et gardez-le à l'abri de l'humidité.	Never leave your grill exposed to the elements and keep it away from moisture.	Nunca deje su parrilla expuesta a los elementos atmosféricos y manténgala alejada de la humedad.
Fin de prolonger la durée de vie du barbecue, nous recommandons de le couvrir si vous le laissez à l'extérieur pendant une longue période, en particulier durant les mois d'hiver.	To extend the lifespan of the grill, we recommend covering it if you leave it outdoors for a long period of time, especially during the winter months.	Para prolongar la vida útil de la parrilla, recomendamos cubrirla si va a dejarla en el exterior durante un período prolongado, especialmente durante los meses de invierno.
Même couvert, le barbecue doit être inspecté régulièrement, car de l'humidité ou de la condensation peuvent apparaître et causer des dommages. Il peut être nécessaire de sécher le barbecue ainsi que l'intérieur de la housse de protection.	Even when covered, the grill must be inspected regularly, as moisture or condensation may appear and cause damage. It may be necessary to dry the grill and the inside of the protective cover.	Incluso cubierta, la parrilla debe inspeccionarse regularmente, ya que puede aparecer humedad o condensación que cause daños. Puede ser necesario secar la parrilla y el interior de la funda protectora.
Si vous constatez des traces de rouille qui ne sont pas en contact avec les aliments, elles doivent être traitées avec un produit antirouille, puis recouvertes d'une peinture spéciale pour barbecues.	If you find signs of rust that are not in contact with food, they must be treated with a rust-removal product and painted with a special high-temperature grill paint.	Si encuentra signos de óxido que no estén en contacto con los alimentos, deben tratarse pintarse con una pintura especial para parrillas resistente a altas temperaturas.
Ne manipulez jamais des pièces chaudes avec les mains nues. (6)	Never handle hot parts with bare hands. (6)	Nunca manipule piezas calientes con las manos descubiertas. (6)

GRILLOIRS EN ACIER PEINT (FER) ET EN ACIER INOXYDABLE (à poser et à encastrer)
PAINTED STEEL (IRON) GRILLS AND STAINLESS STEEL GRILLS (freestanding and built-in)
PARRILLAS DE ACERO PINTADO (HIERRO) Y DE ACERO INOXIDABLE (de apoyo y empotrables)



Spécifications d'utilisation / Usage Specifications / Especificaciones de uso :

Attention: grilloirs acier inoxydable 304

Coloration thermique : des taches bleuâtres, dorées ou brunâtres apparaissent en raison de l'exposition à des températures très élevées. L'acier inoxydable possède une couche protectrice anticorrosion composée d'oxyde de chrome. Lorsqu'il est soumis à une chaleur intense, l'épaisseur de cette couche augmente et modifie la manière dont la lumière est réfléchie, ce qui provoque les couleurs décrites ci-dessus.

L'inox est exposé à des températures élevées, à des cendres contenant des composés corrosifs, au sel et aux acides naturels des aliments. Cette combinaison perturbe temporairement la couche passive de l'inox, ce qui entraîne de **petites taches d'oxydation en surface**.

Ces altérations sont **uniquement superficielles**. L'intégrité structurelle, la résistance et la sécurité alimentaire de l'**acier inoxydable 304** ne sont pas affectées.

Pour réduire ou éliminer ces marques, nous recommandons un nettoyage avec une **éponge non métallique**, comme une Scotch-Brite, ou une **brosse en acier inoxydable** (exclusivement inox).

À ne jamais utiliser : laine d'acier ordinaire, brosses en fer. Ces matériaux laissent des particules ferreuses sur la surface, pouvant provoquer une véritable rouille.

Thermal coloration: bluish, golden or brownish stains appear due to exposure to very high temperatures. Stainless steel has a protective anticorrosion layer made of chromium oxide. When subjected to intense heat, this layer becomes thicker and changes the way light is reflected, producing the colours described above.

Stainless steel is also exposed to high temperatures, ashes containing corrosive compounds, salt and natural acids from food. This combination can temporarily disturb the passive layer of the steel, leading to small surface oxidation marks.

These changes are **purely superficial**. The structural integrity, strength and food safety of **304 stainless steel** are not affected.

To reduce or remove these marks, we recommend cleaning with a **non-metallic sponge**, such as Scotch-Brite, or a **stainless steel brush** (stainless steel only).

Never use: ordinary steel wool or iron brushes. These materials leave ferrous particles on the surface, which can cause real rust.

Coloración térmica: aparecen manchas azuladas, doradas o marronáceas debido a la exposición a temperaturas muy elevadas. El acero inoxidable posee una capa protectora anticorrosión compuesta de óxido de cromo. Cuando se somete a un calor intenso, esta capa aumenta de espesor y modifica la forma en que la luz se refleja, produciendo los colores descritos anteriormente.

El acero inoxidable también está expuesto a altas temperaturas, a cenizas que contienen compuestos corrosivos, a la sal y a los ácidos naturales de los alimentos. Esta combinación puede alterar temporalmente la capa pasiva del inox, provocando pequeñas manchas de oxidación en la superficie.

Estas alteraciones son **solo superficiales**.

La integridad estructural, la resistencia y la seguridad alimentaria del **acero inoxidable 304** no se ven afectadas.

Para reducir o eliminar estas marcas, recomendamos limpiar con una **esponja no metálica**, como Scotch-Brite, o con un **cepillo de acero inoxidable** (exclusivamente inox).

No utilizar nunca: lana de acero común, cepillos de hierro. Estos materiales dejan partículas ferrosas en la superficie que pueden provocar óxido real.





The FLIP concept

The basic principle of this system is to enable the entire grid area to be rotated 180° in a single operation, using a convenient and easy-to-operate lifting mechanism.

This concept has been gaining significant traction, particularly among consumers and content creators who make heavy use of social media.



In addition, the assembly process for the end customer has been designed to be extremely simple:

- Step 1: Attach the legs to the BBQ;
- Step 2: Fit the shelf onto the legs;

The entire mechanical system arrives fully assembled and ready to use, avoiding complexity and ensuring a flawless experience from the very first use.



We will offer two versions:

- **Powder-coated steel**
- **AISI 304 Stainless Steel**

Specific Technical Specifications

- Product dimensions: 560 × 360 × 1,024 mm
- Total weight: 12 kg
- Grill area: 490 × 330 mm

Finishes – Lacquered Steel Version

- Powder-coated steel frame
- Burner box with high-temperature paint
- Galvanised steel grille

Finishes – Stainless Steel Version AISI 304





Le concept FLIP

Le principe de base de ce système est de permettre de faire pivoter l'ensemble de la zone de la grille de 180 ° en une seule opération, à l'aide d'un mécanisme de levage pratique et facile à utiliser.

Ce concept a connu un succès considérable, en particulier auprès des consommateurs et des créateurs de contenu qui utilisent intensivement les réseaux sociaux.

En outre, le processus d'assemblage pour le client final a été conçu pour être extrêmement simple :

- Étape 1 : Fixez les pieds au barbecue ;
- Étape 2 : Installez la tablette sur les pieds ;

L'ensemble du système mécanique est livré entièrement assemblé et prêt à l'emploi, ce qui permet d'éviter toute complexité et de garantir une expérience sans faille dès la première utilisation.

Nous proposerons deux versions :

- **Acier thermolaqué**
- **Acier inoxydable AISI 304**

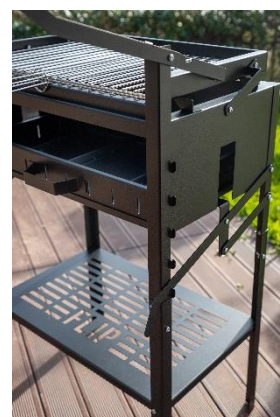
Spécifications techniques particulières

- Dimensions du produit : 560 × 360 × 1 024 mm
- Poids total : 12 kg
- Surface de cuisson : 490 × 330 mm

Finitions – Version en acier laqué

- Structure en acier thermolaqué
- Boîte à brûleur avec peinture haut température
- Grille en acier galvanisé

Finitions – Version acier inoxydable AISI 304





El concepto FLIP

El principio básico de este sistema es permitir girar toda la zona de la rejilla 180 ° en una sola operación, mediante un mecanismo de elevación práctico y fácil de usar.

Este concepto ha tenido un éxito considerable, en particular entre los consumidores y los creadores de contenido que hacen un uso intensivo de las redes sociales.

Además, el proceso de montaje para el cliente final se ha diseñado para que resulte extremadamente sencillo:

- Paso 1: Fije las patas a la barbacoa;
- Paso 2: Coloque la repisa sobre las patas;

El sistema mecánico completo se entrega totalmente ensamblado y listo para usar, eliminando cualquier complejidad y garantizando una experiencia impecable desde el primer uso.

Ofreceremos dos versiones:

- **Acero con recubrimiento en polvo**
- **Acero inoxidable AISI 304**

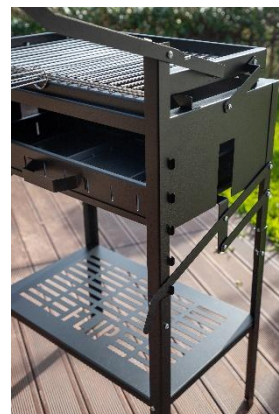
Especificaciones técnicas especiales

- Dimensiones del producto: 560 × 360 × 1024 mm
- Peso total: 12 kg
- Superficie de cocción: 490 × 330 mm

Acabados – Versión de acero lacado

- Estructura de acero con recubrimiento en polvo
- Caja del quemador con pintura resistente a altas temperaturas
- Rejilla de acero galvanizado

Acabados: versión de acero inoxidable AISI 304



PT - INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO

1º Coloque o barbecue numa superfície dura e plana antes de utilizar.

2º Não use o barbecue perto de materiais inflamáveis.

3º Na primeira utilização com alimentos, deixe o carvão queimar por 30 minutos antes de utilizar.

4º Não encher completamente o receptáculo do barbecue. Deve ser carregado no máximo 70% da sua capacidade com carvão ou lenha.

5º Depois de acender deixar o carvão queimar 30 minutos até formar uma camada fina de cinzas na sua parte superior. Não cozinhe antes que o combustível forme uma cobertura de cinzas.

6º Aguarde até que o carvão esteja completamente apagado antes de mover o barbecue.

7º Guarde estas instruções num local seguro para consultá-los sempre que necessário.

Precauções:

Atenção! Este Barbecue torna-se muito quente, não o mova durante a utilização. Não usar dentro de casa!

Utilize apenas acendalhas que cumpram a norma EN1860-3!
Aviso! Mantenha crianças e animais de estimação afastados.

ES - INSTRUCCIONES DE USO

1º Coloque la barbacoa en una superficie dura, plana antes de usar.

2º No utilizar la barbacoa cerca de materiales inflamables.

3º En el primer uso con alimentos, deje el carbón quemando durante 30 minutos antes de su utilización.

4º No llenar completamente el recipiente de barbacoa. Sólo se puede cargar un máximo de 70% de su capacidad con carbón o leña.

5º Después de encender el carbón permite que el mismo queme 30 minutos para formar una capa fina de ceniza en su parte superior. No cocine antes de que el combustible forme una capa de ceniza en su parte superior.

6º Espere hasta que el carbón de leña se extingue por completo antes de mover la barbacoa.

7º Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para consultar siempre que sea necesario.

Precauciones:

Advertencia! Esta barbacoa se pone muy caliente, no mueva durante el uso. No usar en el interior!

Utilice sólo encendedores que cumplen las norma EN1860-3!
Advertencia! Mantenga a los niños y las mascotas alejados.

EN - INSTRUCTIONS FOR USE

1º Place the barbecue on a hard and flat surface before use.

2º Do not use the barbecue near flammable materials.

3º The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.

4º Do not completely load the container of barbecue. It should only be loaded a maximum of 70% of its capacity with coal or firewood.

5º After lighting let the coal burn 30 minutes to form a thin layer of ash on its upper part. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

6º Wait until the charcoal is completely extinguished before moving the barbecue.

7º Keep these instructions in a safe place to consult whenever necessary.

Precautions:

Warning! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Do not use indoors!

Use only firelighters complying to EN1860-3!
Warning! Keep children and pets away.



Barbecue Rotativo

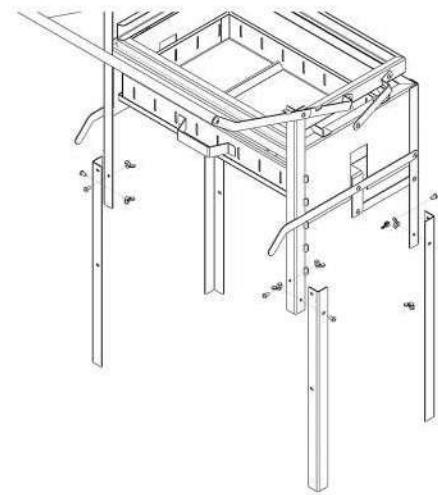


Instruções

Instrucciones | Instructions

ATENÇÃO: Para uso apenas no exterior! | **Atención:** Solo para uso en exteriores!
Attention: For outdoor use only!

INSTRUÇÕES | INSTRUCCIONES | INSTRUCTIONS



1 PASSO | ETAPA | STEP

PT

Insira as quatro pernas e aparafuse nos orifícios do grelhador.

Caso deseje colocar o barbecue em cima de uma bancada não é necessário montar as pernas ao grelhador.

ES

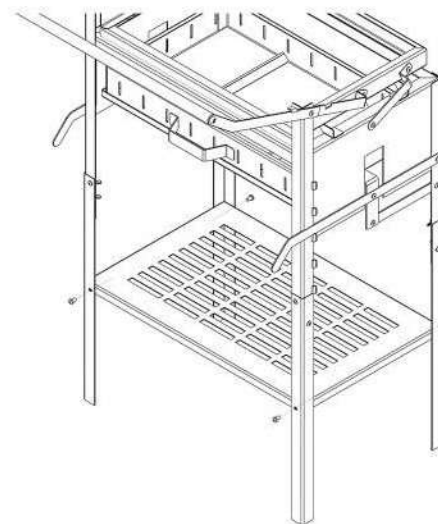
Inserte las cuatro patas y atorníllelas en los orificios de la parrilla.

Si desea colocar la barbacoa sobre una encimera, no es necesario montar las patas en la parrilla.

EN

Insert the four legs and screw them into the holes in the grill.

If you wish to place the barbecue on a countertop, it is not necessary to attach the legs to the grill.



2 PASSO | ETAPA | STEP

PT

Insira a prateleira e aparafuse nos orifícios das pernas do grelhador.

Depois de tudo bem aparafusado o grelhador Flip está pronto a usar.

ES

Inserte la repisa y atorníllela en los orificios de las patas de la parrilla.

Una vez que todo esté bien atornillado, la parrilla Flip está lista para usar.

EN

Insert the shelf and screw it into the holes on the grill legs.

Once everything is properly tightened, the Flip grill is ready to use.

BARBECUE FLIP | BARBACOA FLIP