

# CONE

Kohlegrill | charcoal grill | Barbacoa de carbón vegetal | Barbecue à charbon de bois

CONE 2276; Art.-No.: 010101



ZANGE GESCHENKT  
TONGS FOR FREE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Den Holzkohlegrill nur im Freien verwenden.

Please read the following instructions carefully and fully, before using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.

Antes de utilizar la barbacoa de carbón vegetal, por favor, lea atentamente e íntegramente las siguientes advertencias y conserve las instrucciones de uso en un lugar seguro, de manera que en cualquier momento pueda leer detalles sobre las instrucciones. Utilice la barbacoa sólo al aire libre.

Merci de lire attentivement et intégralement cette notice explicative avant d'utiliser votre barbecue à charbon de bois. Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin. Le barbecue à charbon de bois est destiné exclusivement à un usage en extérieur.



**DEUTSCH:** 2  
**ENGLISH:** 14  
**ESPAÑOL:** 26  
**FRANÇAIS:** 38

Lieber höfats-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Holzkohlegrill CONE entschieden haben. Eine gute Wahl - eine Entscheidung für ein hochfunktionales und langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude an CONE haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Übrigens, Ihr CONE wurde ausschließlich aus hochwertigem Edelstahl gefertigt.


Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem CONE Holzkohlegrill.  
 Mit den besten Grüßen aus dem Allgäu!  
 Ihr höfats-Team


**INHALT:**

Sicherheitshinweise 3  
 CONE Kohlegrill 6  
 Inbetriebnahme und Anzünden 8  
 Garen mit CONE 10  
 Feuerkorb 11  
 Wartung, Reinigung und Aufbewahrung 12  
 Garantie 12  
 Entsorgung 13

**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

 Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

 Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche. Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

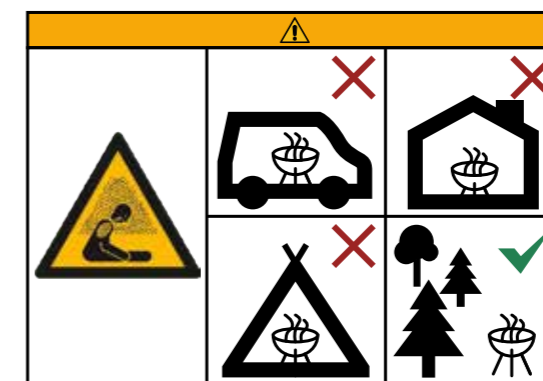
Achtung! Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Grill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Unter Berücksichtigung der Gebrauchsanweisung sowie der Sicherheitshinweise darf dieser Grill als Feuerkorb eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein.

**VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!**





**DEN GRILL BEI VERWENDUNG IMMER ÜBERWACHEN - NIE UNBEAUF SICHTIGT LASSEN!**





**BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT IN GESCHLOSSENEN UND/ODER BEWOHNBAREN RÄUMEN, Z. B. GEBÄUDEN, ZELTEN, WOHNWAGEN, WOHNMOBILN, BOOTEN. ES BESTEHT LEBENSGEFAHR DURCH KOHLENMONOXID-VERGIFTUNG.**


Verwenden Sie den CONE Kohlegrill nur wie beschrieben.


 Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

 VORSICHT LEBENSGEFAHR! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!


 Wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden, entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die untere Lüftungsöffnung abgeflossen sind.


 Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.


 ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.


 ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.


## WEITERE WICHTIGE GEFAHRENHINWEISE

 Den Grill nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

 Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

 Betreiben Sie den Grill niemals unter Dächern, Unterständen usw. geschweige denn unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

 Verwenden Sie diesen Grill nicht bei starkem Wind.

 Den Grill während des Betriebs nicht transportieren, bzw. so lange der Grill oder die Kohle heiß ist.

- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Hantieren des Gardeckels, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung von mindestens 3 m zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.

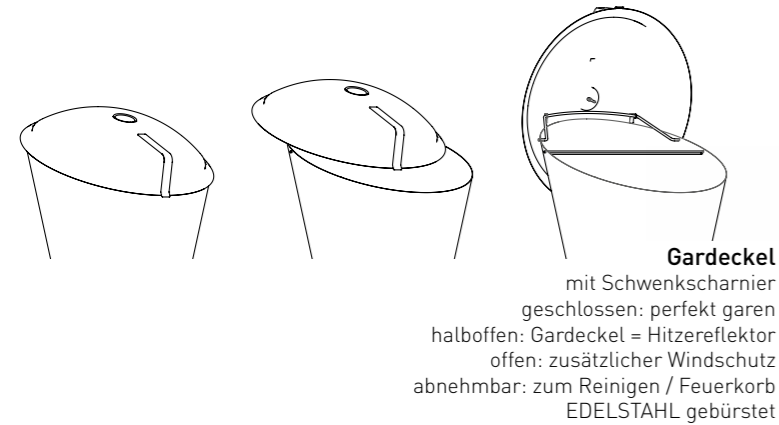
- Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer auf den Kohlerost.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Öffnen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel.
- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Kohlerost, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die lackierte Oberfläche beschädigt werden. Senken Sie stattdessen die Kohle ganz ab, indem Sie den Hebel ganz nach unten schieben und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens durch Absenken der Kohle, indem Sie den Hebel ganz nach unten schieben und schließen Sie den Deckel.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die dieser Anzündhilfe beiliegende Bedienungsanleitung.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- CONE ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen beginnt.
- ACHTUNG, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um den aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.



Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung nicht geeigneter Anzündhilfen, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

# 1. CONE Kohlegrill

Durch seine unmittelbare, stufenlose und intuitive Hitzeregulierung hebt CONE Grillen auf ein völlig neues Level. Nie war Grillen mit Holzkohle so entspannt, vielseitig, komfortabel, präzise und einfach.



**Gardeckel**  
mit Schwenkscharnier  
geschlossen: perfekt garen  
halboffen: Gardeckel = Hitzereflektor  
offen: zusätzlicher Windschutz  
abnehmbar: zum Reinigen / Feuerkorb  
EDELSTAHL gebürstet

**Deckelthermometer**  
Anzeige in °C und °F, bis 350°C/660°F  
sehr präzise

**komfortable Arbeitshöhe**  
von 85cm für ergonomisches Grillen

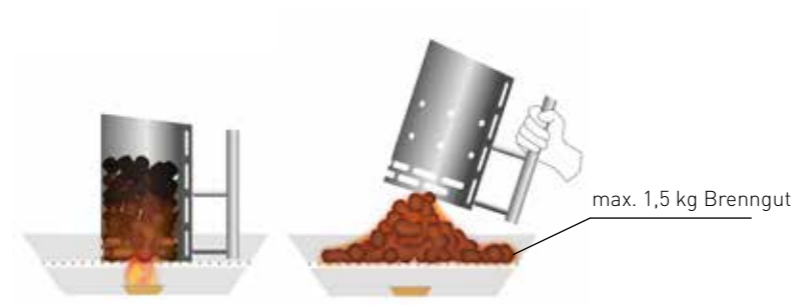
**Haken für Grillwerkzeug**  
2 Stück im Lieferumfang enthalten  
ringsum positionierbar  
Werkzeug jederzeit griffbereit  
EDELSTAHL gebürstet

**Trichter**  
außen hitzebeständige Pulverlackierung  
innen blank Edelstahl für perfekte Reinigung  
EDELSTAHL

**extrem massive Füße**  
tiefer Schwerpunkt -> extrem standfest und sicher  
EDELSTAHL gebürstet

**komplett montiert**  
CONE wird komplett montiert geliefert

**100% hochwertiger EDELSTAHL**  
durch und durch bis zur letzten Schraube



**integriertes Anzündsystem**  
Durch die integrierte Anzündlösung muss der Anzündkamin nicht umgedreht, sondern lediglich nach oben abgezogen werden. Es entsteht keinerlei Funken- und Ascheflug und ist dadurch im Vergleich zu herkömmlichen Anzündkaminen viel sicherer und komfortabler.

**Warmhalterost / zweite Grillebene**  
im Lieferumfang enthalten  
Warmhalten von bereits Gegrilltem oder Garen von Gemüse, Fisch ...  
herausnehmbar, spülmaschinentauglich  
EDELSTAHL elektropoliert

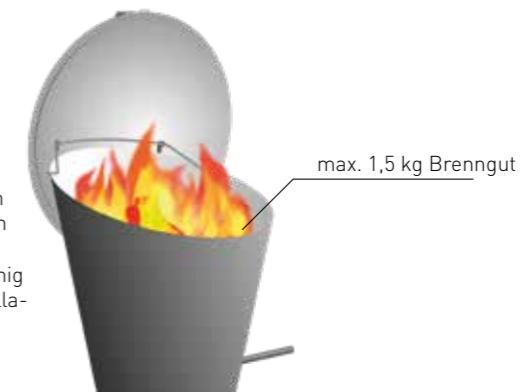
**extrem massiver Grillrost**  
zweiteilig und klappbar, zum Nachfüllen der Kohle während des Grillens  
herausnehmbar, spülmaschinentauglich  
Ø 46cm Rost, Grillfläche beide Ebenen 2375cm²  
entspricht der Grillfläche eines Ø 55cm Rost  
EDELSTAHL elektropoliert, Ø 6mm Stäbe

**Kohlerost und Ascheschale**  
komfortabel herausnehmbar  
EDELSTAHL

**Reinigen durch Pyrolyse**  
nach dem Grillen die noch heiße Kohle unmittelbar unter dem Grillrost positionieren, die hohe Hitze sorgt nun dafür, dass sich hartnäckiger Schmutz löst und zerfällt

**Hebel zur unmittelbaren Hitzeregulierung**  
mit nur einem Hebel werden Kohlerosthöhe und Luftzufuhr komfortabel und intuitiv verstellt, was zu einer unmittelbaren und effektiven Hitzeregulierung führt  
EDELSTAHL gebürstet

**Feuerkorb**  
Da der Kohlerost bis zur Trichterkernte angehoben werden kann, lässt sich CONE nach dem Grillen in eine Feuerstelle wandeln. In der höchsten Position wird bereits mit sehr wenig Holz eine tolle Stimmung erzeugt, bei der der Grillabend warm und gemütlich ausklingt.



**Hebel unten -> minimale Hitze**

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist maximal, die Luftzufuhr ist geschlossen

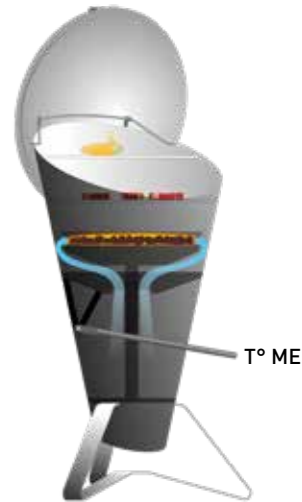
indirekte Garmethode



**Hebel mittig -> mittlere Hitze**

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist normal, die Luftzufuhr ist geöffnet

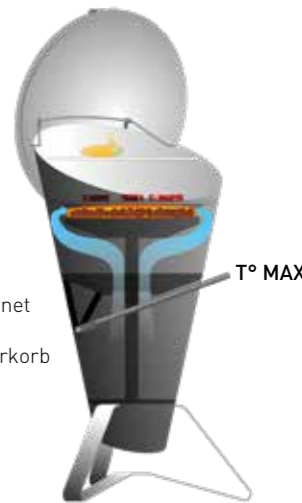
direkte Garmethode



**Hebel oben -> maximale Hitze**

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist minimal, die Luftzufuhr ist maximal geöffnet

scharf Anbraten, Pyrolyse, Feuerkorb



## 2. Inbetriebnahme, Vorbereiten und Anzünden

- CONE wird komplett montiert angeliefert.
- Stellen Sie CONE auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass die Ascheschale samt Kohlerost richtig eingesetzt ist und der Hebel auf mittlerer Position steht.
- Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt höfats den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Grillkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort. Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Kohlebriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt. **ACHTUNG!** Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.
- Wir empfehlen zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden.



Verwenden Sie keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!) Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden.

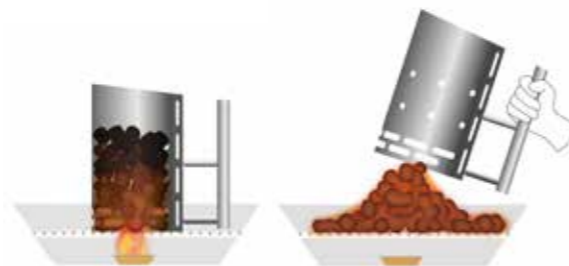


Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

- Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- Entnehmen Sie gegebenenfalls die Grillroste.
- Entleeren Sie gegebenenfalls die Ascheschale, siehe 5. (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen)
- Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30 – 45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.
- Reinigen Sie vor erstmaligem Gebrauch die Grillroste inklusive Warmhalterost.

### 2.1 Anzünden mit dem höfats Anzündkamin

- Entnehmen Sie den Kohlerost.
- Platzieren Sie einen Grill-Anzündwürfel mittig in der leeren Ascheschale und zünden Sie diesen an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Setzen Sie nun den Kohlerost wieder ein und vergewissern Sie sich, dass dieser richtig eingesetzt ist, sprich sich die drei Füße in der Ascheschale zentrieren.
- Stellen Sie nun den höfats Anzündkamin mittig auf den Kohlerost und befüllen Sie diesen, vorzugsweise mit Holzkohle-Briketts. **ACHTUNG!** Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.
- Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Ziehen Sie erst dann den Anzündkamin nach oben ab und beginnen Sie zu Grillen. Verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.



### 2.2 Anzünden mit einem handelsüblichen Anzündkamin

- Platzieren Sie einen Grill-Anzündwürfel mittig auf dem Kohlerost und zünden Sie diesen an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Stellen Sie nun Ihren befüllten Anzündkamin, vorzugsweise mit Holzkohle-Briketts, mittig über den brennenden Grill-Anzündwürfel. **ACHTUNG!** Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.
- Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.
- Verwenden Sie den Anzündkamin ansonsten wie in der jeweiligen Bedienungsanleitung beschrieben.

### 2.3 Anzünden ohne Anzündkamin

- Entnehmen Sie den Kohlerost
- Platzieren Sie mehrere Grill-Anzündwürfel mittig in der leeren Ascheschale und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Setzen Sie nun den Kohlerost wieder ein und vergewissern Sie sich, dass dieser richtig eingesetzt ist, sprich sich die drei Füße in der Ascheschale zentrieren.
- Legen Sie nun vorzugsweise Holzkohle-Briketts auf den Kohlerost. **ACHTUNG!** Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.
- Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30 – 45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

### 2.4 Basiswissen zum Grillen

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit CONE stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt oder indirekt. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sich eine leichte weiße Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur einmal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Wenn Sie den Deckel des Grills schließen, können sich keine Flammen unter dem Grillgut bilden. Sie reduzieren die Garzeit und erhalten bessere Grillergebnisse.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie nur Ihr Grillgut mit Öl ein und nicht den Grillrost.
- Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
- Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben. Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

Tipp: Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

### 3. Garen mit CONE

#### 3.1 Hitzeregulierung

Die unmittelbare, stufenlose und intuitive Hitzeregulierung wird durch das Prinzip ermöglicht, den Abstand der Hitzequelle zum Grillgut mit der Luftzufuhr zu koppeln, wie nachfolgend im Detail erläutert wird.



Hebel unten -> minimale Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist maximal, die Luftzufuhr ist geschlossen

indirekte Garmethode



Hebel mittig -> mittlere Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist normal, die Luftzufuhr ist geöffnet

direkte Garmethode



Hebel oben -> maximale Hitze

Der Abstand zwischen Kohle und Grillgut ist minimal, die Luftzufuhr ist maximal geöffnet

scharf Anbraten, Pyrolyse, Feuerkorb

#### 3.2 Direkte Garmethode

Bei der direkten Methode wird die Speise direkt über den vorbereiteten Kohlen gegart. Speisen, welche weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, werden mit der direkten Methode gegrillt. Diese sind z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks und Gemüse. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden.

- Erhitzen Sie die Kohle wie unter 2. beschrieben.
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber gleichmäßig auf dem Kohlerost.
- Senken Sie den Kohlerost ganz ab, indem Sie den Hebel ganz nach unten schieben.
- Setzen Sie die Grillroste und den Warmhalterost ein. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Legen Sie die Speisen auf den Grillrost.
- Heben Sie den Kohlerost an, indem Sie den Hebel nach oben schieben und stellen Sie die gewünschte Hitze ein.
- Wenn Sie den Deckel schließen, gart das Grillgut schneller und gleichmäßiger. Schließen Sie den Deckel, indem Sie diesen leicht nach oben anheben und nach vorn schwenken.
- Der Deckel kann auch halboffen positioniert werden, wie auf Seite 6 zu sehen. Dabei haben Sie das Grillgut immer im Blick und der Deckel dient als Hitze-Reflektor, wodurch das Grillgut gleichmäßiger gegart wird.

Bei Bedarf kann für die direkte Garmethode der Deckel geöffnet bleiben oder auch demontiert werden. ACHTUNG! Demontieren Sie den Deckel nur im kalten Zustand. Drücken Sie den Drahtbügel auf einer Seite nach innen und fädeln Sie das Drahtende aus dem Loch. Fädeln Sie nun das zweite Drahtende aus und nehmen Sie den Deckel vom Grill ab. Der Deckel kann nun nicht mehr verwendet werden, bis der Grill wieder abgekühlt ist. Bei Bedarf den Deckel wieder am kalten Grill montieren.

Tipp: Mit CONE können Sie den Grillrost nach dem Grillen durch Pyrolyse reinigen. Heben Sie dazu den noch heißen Kohlerost in die höchste Position an, indem Sie den Hebel ganz nach oben schieben. Die hohe Hitze unmittelbar unter dem Grillrost sorgt nun dafür, dass sich hartnäckiger Schmutz löst und zerfällt.

#### 3.3 Indirekte Garmethode

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Grillmethode austrocknen oder anbrennen würden. Beim indirekten Grillen wird die Glut seitlich unterhalb vom Grillgut auf dem Kohlerost angeordnet. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert und wird durch den aufgesetzten Deckel reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart. Es muss nicht umgedreht werden.

Folgende Speisen eignen sich zum indirekten Grillen: Bratenstücke, Hähnchen auf dem Hähnchenbräter, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische.

Hinweis: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, muss bei Bedarf weitere Holzkohle von vorn zugeführt werden. Durch den klappbaren Grillrost kann einfach Holzkohle nachgefüllt werden. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe. Warten Sie ca. 10 min. bei offenem Deckel bis diese vollständig brennen. Danach den Deckel wieder schließen und den Garprozess fortsetzen.

Tipp: Wenn Sie einen herkömmlichen Anzündkamin verwenden, können die Kohlen auch dort zum Glühen gebracht werden. Klappen Sie nun den vorderen Grillrost mit Handschuhen zur Mitte und füllen Sie die Kohlen entsprechend nach. Dann kann nach dem Nachfüllen der Garprozess sofort fortgesetzt werden.

- Erhitzen Sie die Kohle wie unter 2. beschrieben.
- Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange oder einem Kohleschieber im vorderen Bereich auf dem Kohlerost. Senken Sie den Kohlerost ganz ab, indem Sie den Hebel ganz nach unten schieben.
- Setzen Sie die Grillroste ein. Setzen Sie den Warmhalterost nur ein, wenn die indirekt zu grillenden Speisen unter diesen passen. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
- Legen Sie die Speisen auf den hinteren Grillrost, damit diese nicht direkt über der Glut liegen. Der vordere Grillrost bleibt zugänglich, um Holzkohle-Briketts nachzulegen.
- Heben Sie den Kohlerost gegebenenfalls an, indem Sie den Hebel nach oben schieben, um das Grillgut zunächst scharf anzubraten.
- Stellen Sie mit dem Hebel die gewünschte Hitze ein. Für die indirekte Garmethode empfiehlt sich eine eher niedrige Hitze und damit niedrige Kohlerosthöhe.
- Schließen Sie den Deckel, indem Sie diesen leicht nach oben anheben und nach vorn schwenken.
- Der Deckel kann auch halboffen positioniert werden, wie auf Seite 6 zu sehen. Dabei haben Sie das Grillgut immer im Blick und der Deckel dient als Reflektor, wodurch das Grillgut gleichmäßiger gegart wird.

Tipp: Mit CONE können Sie den Grillrost nach dem Grillen durch Pyrolyse reinigen. Heben Sie dazu den noch heißen Kohlerost in die höchste Position an, indem Sie den Hebel ganz nach oben schieben. Die hohe Hitze unmittelbar unter dem Grillrost sorgt nun dafür, dass sich hartnäckiger Schmutz löst und zerfällt.

#### 4. Feuerkorb

Nach dem Grillen lässt sich CONE in eine Feuerstelle wandeln. In der höchsten Position wird bereits mit sehr wenig Holz eine tolle Stimmung erzeugt, bei der der Grillabend warm und gemütlich ausklingt.

- Senken Sie den Kohlerost auf die tiefste Position ab, indem Sie den Hebel ganz nach unten schieben.
- Nehmen Sie nun die Grillroste mit einem feuerfesten Grillhandschuh heraus.
- Heben Sie anschließend den Kohlerost in die höchste Position an, indem Sie den Hebel ganz nach oben schieben.
- Nun können kleine Holzsplitter auf die noch heiße Restkohle aufgelegt werden. ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle, Holzkohle-Briketts oder Holz beträgt 1,5 kg.



Achten Sie darauf, dass die brennenden Splitter nicht mit der Innenfläche des Trichters direkt in Kontakt kommen. Die brennenden Splitter müssen zur Trichterinnenfläche einen Mindestabstand von 5 cm aufweisen. Der Deckel muss im Feuerkorb Betrieb immer geöffnet sein.



Betreiben Sie den Grill niemals unter Dächern, Unterständen usw. geschweige denn unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.



Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung von mindestens 3 m zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material. Brennbar sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.



Verwenden Sie diesen Grill nicht bei starkem Wind.



## 5. Wartung, Reinigung und Aufbewahrung



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lange auskühlen.



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur am Thermometer prüfen.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus. Diese sind spülmaschinenfest.
- Heben Sie den Kohlerost in die höchste Position, indem Sie den Hebel ganz nach oben schieben.
- Nehmen Sie anschließend die Ascheschale samt Kohlerost nach oben heraus und entleeren die Ascheschale.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.

Tipp: Mit CONE können Sie den Grillrost nach dem Grillen durch Pyrolyse reinigen. Heben Sie dazu den noch heißen Kohlerost in die höchste Position an, indem Sie den Hebel ganz nach oben schieben. Die hohe Hitze unmittelbar unter dem Grillrost sorgt nun dafür, dass sich hartnäckiger Schmutz löst und zerfällt.

Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem CONE.

## 6. Garantie

Alle höfats-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sicherstellen, dass höfats Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten. Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

2 Jahre

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. höfats steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls höfats den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird höfats den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an höfats im Voraus zu bezahlen, damit höfats das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt. Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft. höfats übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von höfats-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

höfats ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für höfats nicht verpflichtend.

## 7. Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.


Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.


Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

Please read carefully and fully the following instructions, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. All the specifications of this user manual must be adhered to without any alterations.

 Take care – danger! Where you find this sign in the instructions, we really ask that you take particular care.

 Warning of hot surface! Danger of burning due to hot surface. Always wear protective gloves!

Failure to adhere to these safety instructions and precautions may lead to very serious injury or damage to property from fire or explosion.

Take care! Proper use:

This charcoal grill may be used for grilling with charcoal for the preparation of grillable food. In due consideration of the instructions and safety notice this charcoal grill may be used as a fire basket. Any other use is not allowed and may be dangerous.

Dear höfats customer,

many thanks for having decided to buy the high quality CONE charcoal grill from höfats. A good choice - a decision for a high functional and long-lasting, quality product. So that you can enjoy it for many years to come, please read the following product information, tips for best use and recommendations regarding care and safety.

By the way, CONE is 100% produced out of high quality stainless steel.

We wish you long lasting service with your new CONE charcoal grill.  
All the best from southern Germany!  
Your höfats-team.

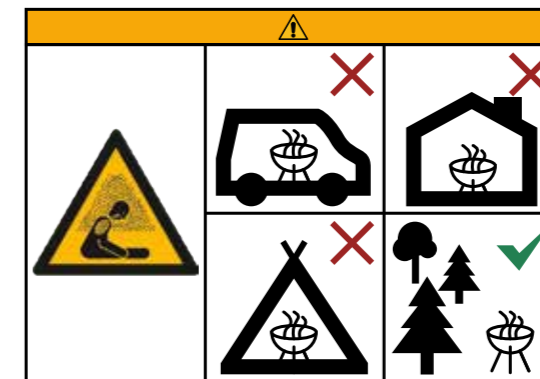
### CONTENTS:

Safety instructions	15
CONE charcoal grill	18
Commissioning and lighting	20
Cooking with CONE	22
Fire basket	23
Maintenance, cleaning and storage	24
Warranty	24
Instructions for disposal	25

CAUTION! ALWAYS KEEP THE GRILL AWAY FROM CHILDREN!




NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHEN IN USE!





DO NOT USE THE BARBECUE IN A CONFINED AND / OR HABITABLE SPACE  
E.G. HOUSES, TENTS, CARAVANS, MOTOR HOMES, BOATS. DANGER OF CARBON MONOXIDE  
POISONING FATALITY.





Only use the CONE charcoal grill as described.


 When grilling, there is an increased fire hazard. Always have a fire extinguisher on hand in case of an accident or mishap.

 CAUTION – DANGER OF DEATH! When lighting or re-lighting do not use spirit, petrol or other highly flammable liquids! Only use firelighters that comply with EN 1860-3!


 Before lighting the charcoal wipe away all liquid that may have drained out of the lower vents, if using an ignition fluid for the charcoal.


 Do not add ignition fluid or charcoal soaked with ignition fluid to burning, hot or warm charcoal. When lighting the coals, shooting flames and explosive deflagrations can occur, which can cause life-threatening injuries. Close up the ignition fluid after use and place it at a safe distance from the grill.


 WARNING! Children and pets should never be allowed near a hot grill unsupervised.


 WARNING! This grill gets very hot and must not be moved whilst in use.

## FURTHER IMPORTANT SAFETY NOTICES

 Do not use in enclosed spaces in case poisonous fumes gather that may lead to serious or even fatal injury.

 Only use this grill in the open in a well ventilated place. Do not use the grill in garages, buildings, walkways between buildings or any other such enclosed space.

 Never use the grill under roofs, shelters etc. least of all under combustible roofs, shelters etc.

 Do not use this grill by strong wind.

 Do not move the grill during use, respectively as long as the grill or charcoal is hot.

- Use appropriate care when using the grill. The grill becomes hot when grilling. Never leave the grill unsupervised when in use.
- This grill becomes very hot and should not be handled during operation except with grill gloves and then only at the places necessary for operating it.
- Always wear barbecue mitts when grilling or adjusting the ventilation as well as when using a chimney starter.
- Wait until the grill has cooled down until moving it.
- Do not make any modifications to the product.
- Damaged appliances or damaged accessories may no longer be used.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage which arises from improper or frivolous use.
- The manufacturer does not accept any responsibility for damage which occurs while using the appliance or for any claims by third parties.
- Only for private use!
- Only use this grill at a distance of at least 3 m from combustible materials. Examples of combustible items include (but are not limited to) wood, treated wooden floors, wooden decking and wooden porches.
- Always place the briquettes or charcoal on the charcoal grate.
- When lighting or using the grill do not wear clothing with loose sleeves.

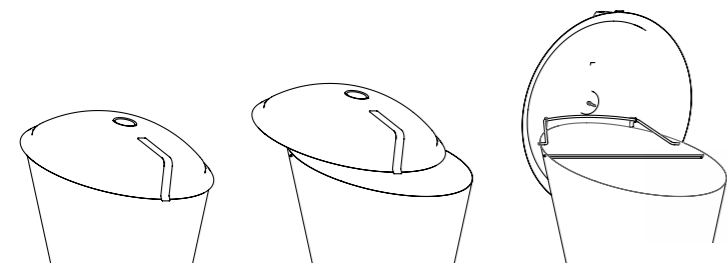
- Protect yourself from sparks and hot, spattering grease. To protect your clothing, we recommend wearing a grill apron.
- Always place the grill on a stable, level surface protected from the wind.
- Open the lid whilst lighting and warming the charcoal.
- Never touch the cooking- or charcoal grate, ashes, charcoal or grill to test if they are warm.
- Do not pour water to dampen down flames or extinguish the embers in the grill. By extinguishing with water, damage can be caused to the powder-coated upper surface. Instead, lower the charcoal grate by sliding the lever in its lowermost position and close the lid.
- After cooking extinguish the coals by lowering the charcoal grate by sliding the lever in its lowermost position and close the lid.
- When preparing food, adjusting the ventilation, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.
- Use grilling tools with long, heat-resistant handles.
- Never dispose of hot ashes or briquettes that are still glowing. There is a risk of fire. Only dispose of ashes and left over coals when they are completely extinguished and cooled down.
- Never vacuum up the ashes!
- Keep the grilling surface free from flammable gases and liquids (e.g. fuel, alcohol etc.) and other combustible materials.
- When lighting the grill coals with an electric igniter, adhere to the attached user manual.
- Keep power cable away from hot surfaces of the grill and well used areas.
- The ability of the user to correctly assemble and safely use the grill can be impaired by the consumption of alcohol and/or prescription or non-prescription drugs.
- This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is competent to ensure their safety or are given instructions by them as to how to use the appliance.
- CONE is not intended for use in caravans, camper vans and/or boats.
- Never line the bottom of the grill with foil. This could prevent the grease from draining, allowing it to collect on the foil and catch fire.
- WARNING, lining the grilling chamber with aluminium foil obstructs the air flow. Instead, when using the indirect method, use a drip pan to catch the juices that drip from the meat.
- Do not use sharp or pointed objects to clean the cooking grate or remove ashes. Otherwise the upper surface may be damaged.
- Do not use abrasive cleaning agents on the cooking grate or grill. Otherwise the upper surface may be damaged.
- The grill must be thoroughly cleaned regularly.
- To protect the food and the grill, temperatures should not exceed 300°C / 626°F. Grill parts may warp at higher temperatures.
- CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for fire basket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).



By-products (chemical/poisonous) present during the grilling process may, in particular with incorrect handling or use of unsuitable firelighters, be harmful to health. These can lead to cancer, pregnancy problems and other consequential harm.

# 1. CONE charcoal grill

Through his immediate and continuously variable heat regulation CONE elevates grilling to a whole new level. Never was grilling with charcoal so relaxing, versatile, precise and easy.



**lid**  
with folding hinge  
closed: perfect indirect grilling  
halfopen: lid = heat reflector  
open: additional windbreak  
removable: for cleaning / fire basket  
satin STAINLESS STEEL

**lid thermometer**  
display in °C und °F, up to 350°C/660°F  
very precise

**comfortable working height**  
of 85cm/33in for ergonomic grilling

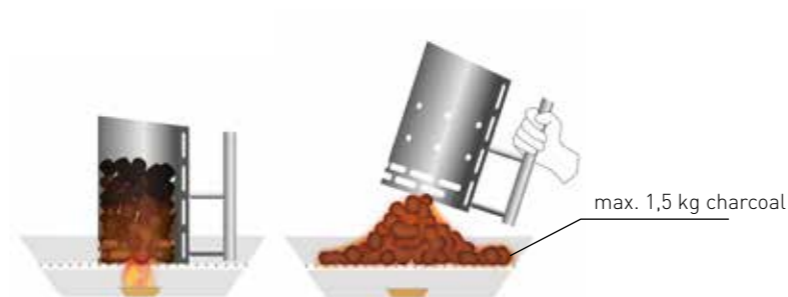
**hooks for grilling tools**  
2 pieces included in delivery  
all around fixable  
grilling tools everytime readily available  
satin STAINLESS STEEL

**cone**  
outside heat resistant powder-coated  
inside blank stainless steel for perfect cleaning  
STAINLESS STEEL

**extremely massive foot**  
low center of mass -> stable and safe stand  
satin STAINLESS STEEL

**completeley assembled**  
CONE is supplied fully assembled

**100% high-quality stainless steel**  
thoroughly every single screw



**integrated lighting solution**  
Due to an integrated lighting solution the chimney starter doesn't have to be flipped over but merely stripped of the charcoal in a vertical motion. There is no flying sparks or flying ash, therefore CONE lighting solution is in comparison to conventional chimney starter much more safe and comfortable.

**second level cooking grate**  
included in delivery  
keeping already cooked food warm or cooking fish, vegetables ...  
removable, dishwasher-safe  
electropolished STAINLESS STEEL

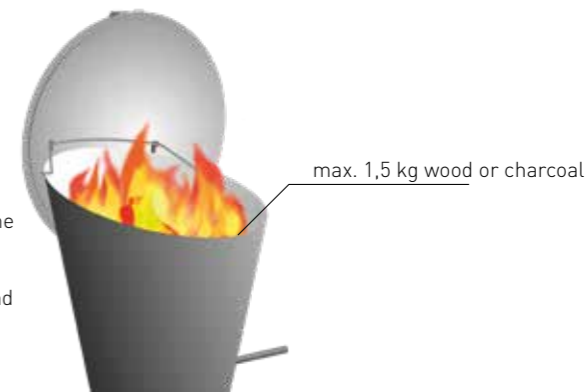
**extreme massive cooking grate**  
two-piece and foldable for easy cleaning and quick refilling during grilling  
removable, dishwasher-safe  
Ø 46cm/18in, grill surface both levels 2375cm²/368in²  
corresponds grill surface of models with Ø 55cm/22in  
electropolished STAINLESS STEEL, Ø6mm rods

**charcoal grate and ash bowl**  
comfortable removable  
STAINLESS STEEL

**pyrolysis cleaning**  
after grilling lift up the residual ember by sliding the lever in its highest position, the high temperature directly under the cooking grate pyrolyze tenacious dirt.

**lever to adjust heat directly**  
with only one lever you adjust the height of the charcoal grate and at once the air supply comfortable and intuitive which results an immediate and effective adjustment of heat  
satin STAINLESS STEEL

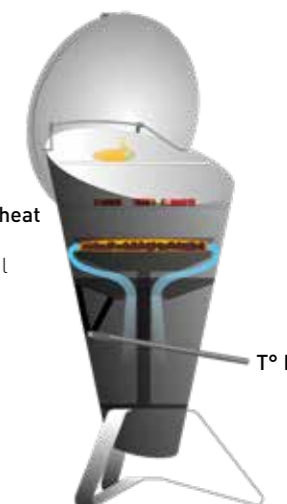
**fire basket**  
After grilling is done, CONE can be transformed into a fireplace, because you can lift up the charcoal grate to the upper edge of CONE. In the highest position, just a few logs of wood create a great ambience, letting the evening fade away - warm and cosy.



**lever down -> minimum heat**  
The distance between charcoal and food is maximal, the air supply is minimal  
indirect method



**lever in the middle -> middle heat**  
The distance between charcoal and food is normal, the air supply is normal  
direct method





**lever up -> maximum heat**  
The distance between charcoal and food is minimal, the air supply is maximal  
sear, direct method, pyrolysis



## 2. Commissioning and lighting

- CONE is supplied fully assembled.
- Place the CONE charcoal grill on a level and stable surface. Ensure that before lighting the coals, the charcoal grate and ash bowl is properly inserted and slide the lever in the middle position.
- To achieve a constant high heat höfats recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. Ensure the quality of grill coals by paying attention to the EN-logo. Store these in a dry place. For a grilling time of 1 hour you require approx. 1 kg of standard charcoal briquettes, with charcoal you will require approx. 1.5 kg. CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for fire basket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).
- We recommend using grill lighters (conforming to EN 1860-3) instead of liquid firelighter.

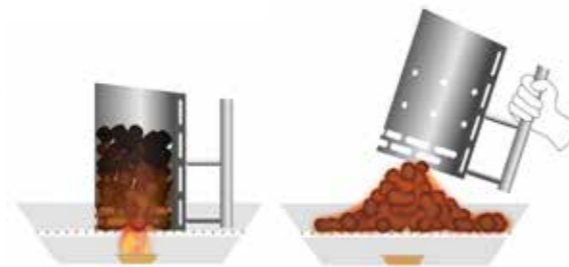
 Do not use any liquid such as petrol, spirits or similar liquid accelerant to do this. (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!) We recommend using grill lighters (conforming to EN 1860-3) instead of liquid firelighter.

 Never add liquid firelighter or coals soaked in it to hot or warm charcoal!

- Open the lid before lighting the fire.
- Remove the cooking grate and second level grate.
- Possibly empty the ash bowl, see 5. (only after the coals are completely extinguished)
- Remove accumulated ash as required from the bottom part of the grill (only after the coals are completely extinguished). Charcoal requires oxygen to burn. Check that the ventilation system is free of dirt.
- Do not start grilling until the coals are covered with a light layer of ash. This takes about 30 – 45 minutes. Then arrange the coals using long tongs or coal rake according to the desired method of grilling.
- When using the grill for the first time cleaning the cooking grate and second level grate.

### 2.1 Lighting with the höfats charcoal starter

- Remove the charcoal grate
- Place the grill lighters in the middle of the empty ash bowl and light them. (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)
- Insert the charcoal grate and ensure that it is properly inserted. The three legs of the charcoal grate must be center up in the ash bowl.
- Now place the höfats charcoal chimney in the middle of the charcoal grate and fill it. höfats recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for fire basket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30 minutes. Now strip of the chimney in a vertical motion and start to grill. Use barbecue mitts for this.



### 2.2 Lighting with a conventional charcoal starter

- Considerat the manual of the charcoal chimney.
- Place the grill lighters in the middle of the charcoal grate and light them. (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)
- Place the filled charcoal chimney in the middle of the charcoal grate, over the burning grill lighters. höfats recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for firebas-ket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30 minutes.
- Empty the charcoal chimney carefully on the charcoal grate and start to grill.

### 2.3 Lighting without a charcoal starter

- Remove the charcoal grate.
- Place the grill lighters in the middle of the empty ash bowl and light them. (Only use firelighters that comply with EN 1860-3!)
- Insert the charcoal grate and ensure that its properly inserted. The three legs of the charcoal grate center up in the ash bowl.
- Now place the charcoal in the middle of the charcoal grate. höfats recommends the use of good quality charcoal-briquettes or charcoal. CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for fire basket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).
- Leave the lid open until the charcoal has a light covering of grey ash, this takes about 30 -45 minutes.

### 2.4 Basic knowledge for grilling

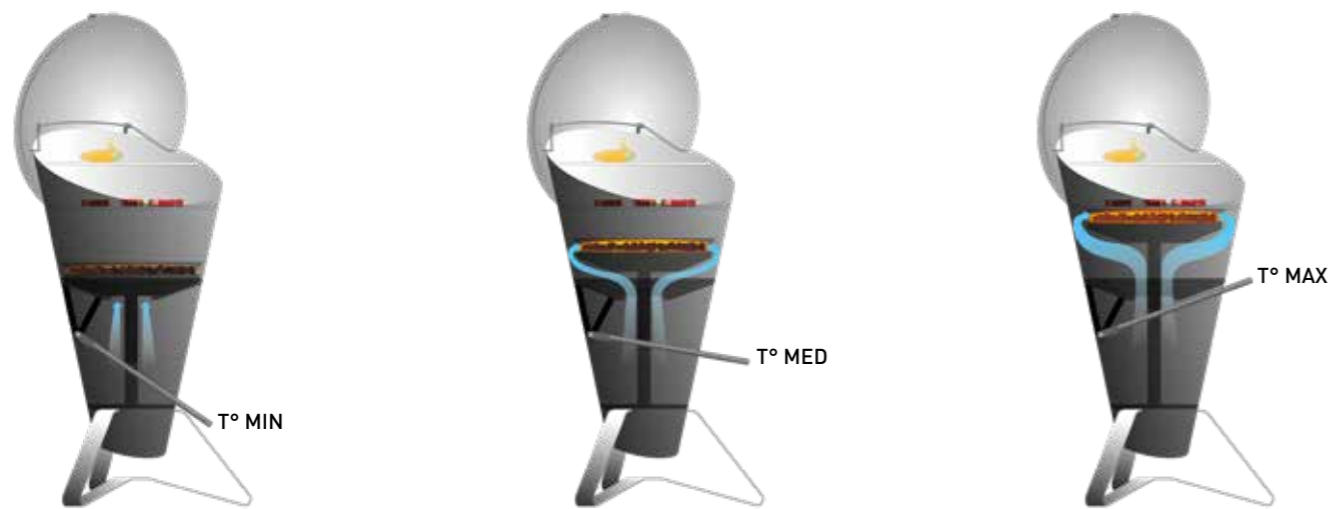
- Read the recipe through and look for the instructions on setting the grill. With the höfats grill you have two cooking methods available to you – direct or indirect. On the following pages you will find specific instructions.
- Do not try to save time by placing the food on the grill when the correct grilling temperature has not been reached. Leave the charcoal to burn until a layer of light-grey ash has formed on the coals.
- Use a barbecue turner or tongs, but not a fork, because it lets juices escape and with them flavour which causes the food getting dry.
- Check if the food fits onto the grill before closing the lid. Ideally there should be a gap of approx. 2 cm between individual food items.
- Do not open the lid to look at the food. Every time the lid is lifted heat escapes, in other words the meal takes longer to reach the table.
- Only turn the food once if the recipe requires so.
- If you close the lid of the grill, flames cannot build up under the food, you reduce the cooking time and get better grill results. Never flatten food such as e. g. burgers. Doing this juice is squeezing out of the meat and dries the food.
- If you baste the food lightly with oil, it will brown evenly and not stick to the cooking grate. Only brush or spray the food with oil and not the cooking grate.
- Wash your hands and the implements thoroughly with hot water and detergent before and after handling fresh meat, fish or poultry. Alternatively you could use disposable gloves.
- Never put cooked food on the same plate on which you have had raw food. Only defrost your food in the fridge and not at room temperature.

Tip: For an extra smoked flavour you can add smoke chips or fresh herbs such as rosemary, thyme or bay leaves to the embers. Lay the herbs or wood directly onto the coals when you start to grill.

### 3. Cooking with CONE

#### 3.1 Heat regulation

The immediate, continuous and intuitive heat regulation is enabled by the principle to combine the distance of the heat source to the grillables with the air supply. The lower graphic explains the principle in detail.



lever down -> minimum heat

The distance between charcoal and food is maximal, the air supply is minimal

indirect method

lever in the middle -> middle heat

The distance between charcoal and food is normal, the air supply is normal

direct method

lever up -> maximum heat

The distance between charcoal and food is minimal, the air supply is maximal

sear, direct method, pyrolysis

#### 3.2 Direct method

With the direct method the food is cooked directly over the prepared coals. Food that requires less than 25 minutes to cook should be grilled with the direct method. To have the grillables just well done the food should be turned once halfway through the cooking time. These are e.g. steaks, chops, kebabs and vegetables.

- Light the charcoal as describe on page 20 and 21.
- Spread the hot coals using grill tongs or a coal rake evenly on the charcoal grate.
- Put down the charcoal grate on its lowermost position by sliding the lever on its lowermost position.
- Place the cooking grate and the second level grate. Please use barbecue mitts for this.
- Lay the food onto the cooking grate.
- Lift up the charcoal grate, by sliding the lever and adjust the requested heat.
- If you close the lid you can cook the food more evenly. Close the lid by lifting it up a little and slewing it to the front.
- You can also place the lid half open, as you see on page 18. Thereby you can see and control the food on the cooking grate while the lid works as a heat reflector, which helps that the food cooks more evenly or keeps ready food warm.

If required the lid can be left open or even removed for this method of cooking. To do this remove the lid when the grill is cold. Push the wire bow on one side to the middle of the grill and replace it from the hole. Replace now the second wire bow end and take the lid away. The lid cannot be used again until the grill has cooled down again. If required, reattach the lid to the cold grill.

Tip: With CONE its possible to clean the cooking grate by pyrolysis. Therefor lift up the residual ember by sliding the lever in its highest position. Now the high temperature directly under the cooking grate pyrolyzes tenacious dirt.

#### 3.3 Indirect method

The indirect method is recommended for food that requires more than 25 minutes cooking time or that is so tender that it would dry out or burn while using the direct method. With the indirect method the embers are arranged along the side underneath the food on the charcoal grate. The heat rises up, circulates and is reflected by the closed lid. The food is slowly and evenly cooked from all sides. It should not need be turned.

The following foods are suited to indirect grilling: Joints, beer can chicken, poultry with bones and whole fish as well as tender fish fillets.

Tip: With meat that requires more than an hour cooking time, extra charcoal should be added from the front if required. Because of the two-piece, hinged cooking grate it is easy to add extra charcoal. Fold the front cooking grate to the middle by using protective gloves because of the flying ash and refill the charcoal as you like. Wait approx. 10 minutes with the lid open until the charcoal is completely burning. Then close the lid again and continue with the cooking process.

Tip: If using a conventional chimney starter, the charcoal can be added to the embers in this way. Fold the front cooking grate to the middle by using protective gloves because of the flying ash and refill the hot charcoal as you like. After adding ready charcoal the cooking process can continue straight away.

- Light the charcoal as described on page 20 and 21.
- Place the hot coals in front of the charcoal grate, on the using grill tongs or a coal rake.
- Put down the charcoal grate on its lowermost position by sliding the lever on its lowermost position.
- Place the cooking grate. Place the second level grate only, if the food you would like to cook is not too high. Please use barbecue mitts for this.
- Lay the food onto the back cooking grate, that the food is not directly over the ember. If required you are able to fold the front cooking grate and add extra charcoal.
- If required lift up the charcoal grate by sliding the lever up, for example to roast the food.
- Adjust the desired heat by sliding the lever. For the indirect method a moderate heat is required and thereby a low lever position.
- Close the lid by lifting it up a little and slewing it to the front.
- You can also place the lid half open, as you see on page 18. Thereby you can see and control the food on the cooking grate while the lid works as a heat reflector, which helps that the food cooks more evenly or keeps ready food warm.

Tip: With CONE it is possible to clean the cooking grate by pyrolysis. Therefor lift up the residual ember by sliding the lever in its highest position. Now the high temperature directly under the cooking grate pyrolyzes tenacious dirt.

#### 4. Fire basket

After you have finished grilling, CONE can be transformed into a fireplace. In the highest position, just a few logs of wood create a great ambience, letting the evening fade away - warm and cosy.

- Put down the charcoal grate on its lowermost position by sliding the lever on its lowermost position.
- Replace the cooking grate and second level grate. Use fire-resistant mitts for this.
- Lift up the charcoal grate in its highest position by sliding the lever in its highest position.
- Now you can place small wood billets on the residual ember. CAUTION! The maximum capacity of charcoal (for grilling) or wood (for fire basket) is 1,5 kg (3.3 lbs charcoal).



- ⚠ Ensure that the burning wood billets don't touch the inner surface of the cone. The wood billets must have a minimum distance of 5cm/2in to the inner surface of the cone. In fire basket situation the lid must always be completely open.
- ⚠ Never use the grill under roofs, shelters etc. least of all under combustible roofs, shelters etc.
- ⚠ Only use this grill at a distance of at least 3 m from combustible materials. Examples of combustible items include (but are not limited to) wood, treated wooden floors, wooden decking and wooden porches.
- ⚠ Do not use this grill by strong wind.

## 5. Maintenance, cleaning and storage



Allow the grill to cool down completely before cleaning it.



Ensure that the coals are no longer glowing. Allow the charcoal to cool down for long enough.



Do not use acrid solvent or diluter for cleaning. That are harmful and must not encounter with food.

- Do not use acrid solvent, diluter or abrasive paste for cleaning because these attack the surface and generate abrasive scratch.
- Ensure the grill has cooled down by checking the temperature on the thermometer.
- Remove the cooking grate.
- Lift up the charcoal grate in its highest position, by sliding the lever in its highest position.
- Now remove the ash bowl from above inclusive the charcoal grate and empty the ash bowl.
- Clean the grill with a mild cleaning agent and water. Thoroughly rinse with clean water and dry the surfaces.
- The cooking grate doesn't have to be cleaned after every use. Remove the deposits easily with a soft stainless steel brush. Then wipe with a damp cloth.

Tip: With CONE it is possible to clean the cooking grate by pyrolysis. Therefore lift up the residual ember by sliding the lever in its highest position. Now the high temperature directly under the cooking grate pyrolyzes tenacious dirt.

To ensure a long life for your grill, we recommend that once the grill has cooled down, you protect it from the elements with a suitable cover. To prevent the building of moisture, remove the cover after it has rained. Then let the grill cover dry completely.

If you follow these tips you will be able to enjoy your CONE charcoal grill for many years.

## 6. Warranty

From development to full-scale production all höfats products undergo many stages of design and testing. Only high quality raw materials and components as well as the most up to date quality control procedures are used when completing and assembling. Only in this way can we guarantee the high quality expected by höfats customers and many years of enjoyment of the product. In case an item should unexpectedly fail to meet these requirements, the following warranty periods apply:

2 Years

As a condition the item must have been used and assembled in accordance with the accompanying instructions. höfats may require proof of purchase (for this reason retain the invoice or receipt).

The limited warranty only applies to repairs or replacement of parts that are shown to have been damaged through normal use. When höfats confirms the damage and accepts the claim, höfats will either repair or replace the part(s) concerned at no charge. If you have to send a damaged part, postage is to be paid in advanced so that höfats can send the repaired or new part back to you free of charge.

This limited warranty does not extend to failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alterations, incorrect usage, force majeure, deliberate damage, incorrect assembly or bad maintenance or servicing. In addition, the warranty is void if normal maintenance and cleaning is not regularly undertaken. In the same way this warranty does not cover deterioration or damage due to extreme weather conditions such as hail, earthquakes or hurricanes or changes to the colour due to direct sunlight or contact with chemicals.

The applicable implied guarantee of merchantability and fitness is limited to the warranty period as expressly set out in this warranty. In certain jurisdictions such limitations regarding the period of validity of an implied warranty are not allowed, therefore these restrictions will not apply to you.

höfats assumes no liability for any exceptional, indirect or consequential damage. In certain jurisdictions the exclusion or restriction regarding secondary or consequential damage is not permitted, therefore these restrictions or exclusions will not apply to you.

Liability cannot be accepted for damage arising from the use or application of höfats products on those of other manufactures due to improper use, assembly or e. g. by accident.

No person or company is authorised by höfats to undertake any obligation or liability in its name in relation to the sale, assembly, use, dismantling, return or replacement of its products. Such representations are not binding on höfats.

## 7. Disposal

Your new appliance was protected by packaging on its way to you. All the materials used are environmentally friendly and can be reused. Please assist by disposing of the packaging in an environmentally responsible way. Find out about current methods of disposal through your dealer or via your community waste disposal facility.


Do not let children have the packaging or parts of it.


Danger of choking due to plastic films and other packaging materials.

Old appliances are not worthless waste. Valuable raw materials can be recovered through environmentally responsible disposal. Find out about the possibilities of environmentally responsible and proper disposal of the appliance from your municipal or community authority.

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar la barbacoa de carbón vegetal, lea por favor atentamente e íntegramente las siguientes advertencias y conserve las instrucciones de uso en un lugar seguro, de manera que en cualquier momento pueda leer los detalles sobre las instrucciones. Todas las normas de estas instrucciones de uso se deberán cumplir sin alteración.

 ¡Atención peligro! Si ve esta señal de peligro en las instrucciones de uso, le rogamos y exigimos que preste especial atención.

 ¡Aviso, superficie caliente! Peligro de quemaduras por superficie caliente ¡Utilice siempre guantes de protección!

El incumplimiento de las presentes advertencias de seguridad y medidas de precaución puede provocar lesiones muy graves y daños materiales por incendio o explosión.

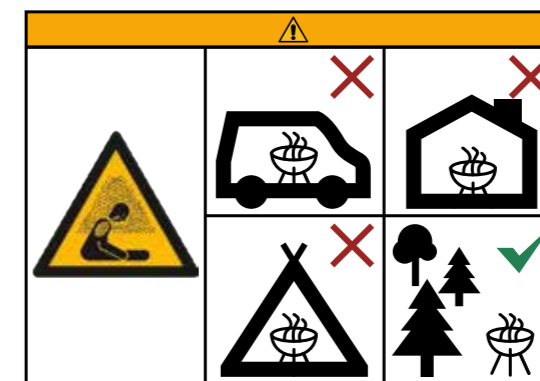
¡Atención! Uso correcto:

La presente barbacoa se utilizará para preparar alimentos a la parrilla previstos para ello. Respetando las advertencias de seguridad así como lo dispuesto en las instrucciones de uso podrá utilizar la barbacoa como cesta de fuego. Otra utilización no está permitida y puede ser peligrosa.

¡ATENCIÓN! ¡MANTENGA SIEMPRE LA BARBACOA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS!



¡VIGILE SIEMPRE LA BARBACOA ENCENDIDA – NO LA DEJE DESATENDIDA!



NO USE LA BARBACOA EN UN ESPACIO CERRADO Y/O HABITABLE, P.E. VIVIENDA, TIENDA DE CAMPAÑA, CARAVANA, AUTOCARAVANA, EMBARCACIÓN. PELIGRO DE ENVENENAMIENTO MORTAL POR MONÓXIDO DE CARBONO.

Estimado cliente de höfats:

Muchas gracias por elegir CONE - la barbacoa de carbón vegetal de gran calidad. Una buena elección es la elección de un producto de gran calidad, altamente funcional y de larga vida útil. Para disfrutar muchos años de CONE, lea por favor la siguiente información y advertencias para su manejo y cuidado óptimos así como las recomendaciones de seguridad.


Además, la barbacoa CONE ha sido fabricada exclusivamente con acero inoxidable de gran calidad. Le deseamos que disfrute con la barbacoa de carbón vegetal CONE.


¡Reciba un saludo cordial desde la región de Algovia!  
El equipo de höfats


ÍNDICE:


Advertencias de seguridad	27
CONE - Barbacoa de carbón vegetal	30
Funcionamiento y encendido	32
Parrillada con CONE	34
Cesta de fuego	35
Mantenimiento, limpieza, almacenaje	35
Garantía	36
Eliminación de residuos	37


Utilice la barbacoa CONE conforme a las instrucciones de uso.


 Hacer una barbacoa supone un elevado riesgo de incendio. Tenga al alcance un extintor de fuego, en caso de accidente

 ¡CUIDADO PELIGRO DE MUERTE! Para encender, no utilice alcohol de quemar, ni gasolina, ni otros líquidos fácilmente inflamables. Utilice sólo productos de encendido conforme a la norma EN 1860-3.


 Si utiliza un líquido para encender el carbón, limpie antes de encender todo el líquido que se haya podido derramar por las aberturas.

 No ponga nunca líquido inflamable ni carbón impregnado con líquido inflamable sobre carbón caliente o en llamas. Al encender el carbón vegetal se puede producir una explosión o llamas y ocasionar graves lesiones. Cierre bien la sustancia líquida después de utilizarla y colóquela a una distancia segura de la barbacoa.

 ¡ATENCIÓN! Niños y mascotas nunca deberán estar sin vigilancia cerca de la barbacoa encendida..


 ¡ATENCIÓN! La barbacoa alcanza una temperatura muy elevada y no se deberá mover mientras esté encendida.


## OTRAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE PELIGRO

 No utilizar la barbacoa en espacios cerrados, ya que se acumulan vapores tóxicos que pueden ocasionar graves lesiones o lesiones letales.

Utilice la barbacoa sólo al aire libre en lugares abiertos y bien ventilados. No utilice la barbacoa en un garaje, ni en un edificio, ni en pasillos de comunicación entre edificios o en otras construcciones.

Nunca encienda la barbacoa bajo techo, techados y aún menos bajo techos o techados inflamables.

 Nunca utilice la barbacoa cuando hay fuerte viento.

 No transportar la barbacoa encendida o mientras estén calientes la barbacoa o el carbón.

- Tenga mucha precaución al utilizar la barbacoa, ya que alcanza temperaturas muy elevadas. No deje de vigilar la barbacoa mientras esté encendida.
- Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas y mientras esté encendida sólo se deberá tocar con guantes de protección y sólo en los puntos clave para su manejo.
- Utilice guantes al hacer la barbacoa, al tocar la tapa de la barbacoa e incluso cuando utilice el encendedor cilíndrico.
- Espere a que se enfríe la barbacoa antes de transportarla
- No modifique nada.
- Piezas defectuosas o aparatos deteriorados no deberán ser utilizados.
- No se hará responsable al fabricante de eventuales daños causados por el uso inadecuado, irresponsable e incorrecto.
- El fabricante no se hará responsable de daños ocasionados por el uso del aparato ni de reclamaciones de terceros.
- ¡Sólo para uso particular!
- Utilice la barbacoa a una distancia mínima de 3 m de material inflamable o sensible al calor. Materiales inflamables son p. e. (aunque no exclusivamente) madera, suelos de madera tratados, terrazas de madera y voladizos de madera. Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer auf den Kohlerost.
- Al encender o utilizar la barbacoa, no vista ropa con mangas sueltas y anchas que puedan prender fuego.
- Atención a las chipas y salpicaduras de grasa. Recomendamos utilizar un delantal de barbacoa.
- Coloque siempre la barbacoa en superficie estable y plana, protegida del viento.

- Abra la tapa durante el encendido y quemado del carbón.

- Nunca intente comprobar si la barbacoa está caliente tocando la parrilla, la ceniza o el carbón.

- Nunca eche agua en la barbacoa para apagar una llama o las brasas. Al apagar con agua podrá dañar la superficie pintada. Baje el nivel del carbón, bajando la palanca del todo y cierre la tapa.

- Una vez terminada la barbacoa, apague las brasas bajando la palanca hasta el fondo y la parrilla de brasas y cerrando la tapa.

- Utilice guantes de barbacoa para preparar los alimentos, ajustar el nivel de aire, echar carbón, manejar el termómetro o la tapa de la barbacoa.

- Utilice cubiertos para barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.

- No tire nunca la ceniza caliente ni briquetas encendidas. Peligro de incendio. Tírelas una vez que estén completamente apagadas y frías.

- ¡No aspire nunca la ceniza!

- Mantenga todo gas o líquido y otros materiales inflamables (combustible, alcohol, etc.) fuera de la superficie de la barbacoa.

- Al encender la barbacoa con un dispositivo eléctrico, observe las instrucciones de uso de dicho dispositivo.

- Mantenga cables eléctricos lejos de la superficie caliente de la barbacoa y de áreas muy concurridas.

- El consumo de alcohol y/o medicamentos de prescripción (no) obligatoria pueden perjudicar la capacidad para el montaje correcto y el manejo seguro de la barbacoa.

- La barbacoa no deberá ser utilizada por personas (incluido niños) con capacidad física, mental o sensorial reducida, o con escasa experiencia y conocimiento, salvo que estén supervisadas por una persona a su cargo y les proporcione las instrucciones necesarias para el manejo de la barbacoa.

- CONE no está prevista para montar en caravanas, auto-caravanas o barcas.

- Nunca cubra la cámara de la barbacoa con una lámina. Ello podría provocar que la grasa no pueda fluir, se acumule y prenda fuego.

- ATENCIÓN, si cubre la cámara de la barbacoa con una lámina de aluminio, impedirá la circulación de aire. En su lugar utilice bandejas de aluminio donde pueda gotear el jugo al asar la carne.

- No utilice utensilios cortantes o punzantes para limpiar la parrilla o retirar la ceniza ya que podría dañar la superficie.

- No utilice productos de limpieza agresivos ya que podría dañar la superficie.

- La barbacoa ha de ser limpiada a fondo regularmente.

- Con el fin de favorecer los alimentos y proteger la barbacoa, la temperatura no debería superar los 300°C / 626°F. Temperaturas muy elevadas pueden deformar algunos elementos.

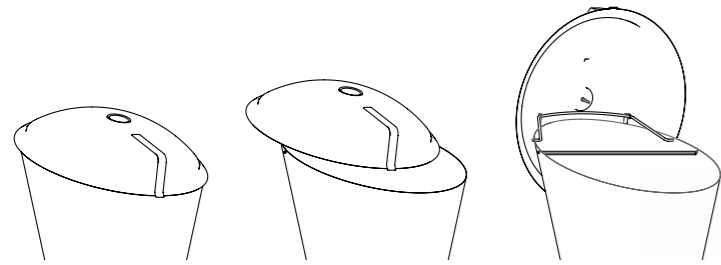
- ¡ATENCIÓN! La capacidad máxima de carbón, briquetas o leña es de 1,5 kg.



Durante el proceso se pueden originar sustancias químicas/tóxicas, especialmente por el manejo inapropiado o la utilización de productos de encendido inapropiados. Estas sustancias pueden ocasionar lesiones que pueden provocar cáncer, problemas en el embarazo u otras lesiones derivadas.

# 1. CONE Barbacoa de carbón vegetal

Por su regulación de calor directa, continua y sutil, CONE hace de una barbacoa algo completamente insólito. Nunca antes había sido una barbacoa con carbón vegetal algo tan relajado, versátil, preciso y sencillo.



**Tapa con mecanismo de bisagra**  
 cerrada: asado perfecto  
 medio abierta: tapa = reflector de calor  
 abierta: adicional protección de viento  
 desmontable: para limpiar /cesta de fuego  
 ACERO INOXIDABLE cepillado

**Termómetro en tapa**  
 Indicación en °C y °F, hasta 350°C/660°F  
 muy preciso

**Altura confortable**  
 de 85cm para una tarea ergonómica

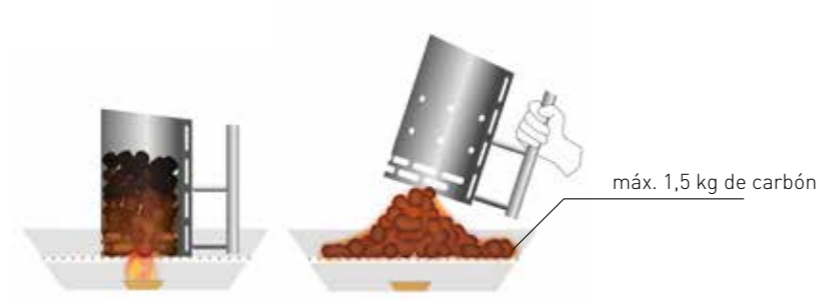
**Gancho para utensilios**  
 2 unidades incluidas  
 Ajustable alrededor  
 utensilios a mano en cualquier momento  
 ACERO INOXIDABLE cepillado

**Cono**  
 exterior: pintura en polvo resistente al calor  
 interior: acero inoxidable liso para una perfecta limpieza  
 ACERO INOXIDABLE

**Pies extremadamente macizos**  
 centro bajo -> muy estable y seguro  
 ACERO INOXIDABLE cepillado

**montado completamente**  
 CONE se entrega completamente montado

**100% ACERO INOXIDABLE de gran calidad**  
 hasta el último tornillo



**Sistema de encendido integrado**  
 Por medio del sistema de encendido integrado, no es necesario volcar el cilindro con el carbón vegetal encendido, sino que simplemente alza el cilindro. De este modo apenas se levantan chispas o ceniza. El sistema de encendido es - comparado con otros sistemas convencionales - mucho más seguro y confortable.

**Parrilla segundo nivel**  
 incluida en la entrega, para mantener calientes los alimentos asados o asar verduras, pescado...  
 extraíble, apta para lavavajillas  
 ACERO INOXIDABLE electropulido

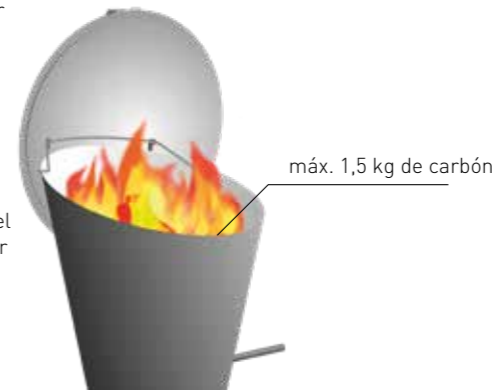
**Parrilla sumamente maciza**  
 de dos piezas, plegable, extraíble para reponer fácilmente carbón durante el asado, apta para lavavajillas  
 parrilla Ø 46cm, superficie ambas parrillas 2375cm, corresponde a parrilla Ø 55cm  
 ACERO INOXIDABLE electropulido, varillas Ø 6mm

**Parrilla de brasas y bandeja de ceniza**  
 fácil de extraer  
 ACERO INOXIDABLE

**Limpieza por medio de pirólisis**  
 Una vez terminada la barbacoa, disponga las brasas justo debajo de la parrilla, por la acción del calor se descomponen todas las partículas de suciedad

**Palanca regulación directa de calor**  
 solo con una palanca podrá regular fácilmente el nivel de la parrilla de brasas y el suministro de aire que supone un ajuste de calor directo y efectivo  
 ACERO INOXIDABLE cepillado

**Cesta de fuego**  
 Ya que la parrilla de brasas se puede acoplar hasta el borde - una vez terminada la barbacoa, podrá utilizar CONE como cesta de fuego.  
 En el nivel superior, necesitará muy poca leña para crear un buen ambiente y terminar así la velada de forma cálida y acogedora.



**palanca nivel inferior -> calor mínimo**

distancia máxima entre las ascuas y los alimentos, suministro de aire cerrado

método indirecto

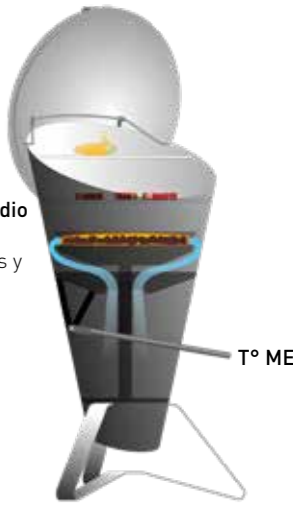


T° MIN

**Palanca nivel medio -> calor medio**

distancia normal entre las brasas y los alimentos, suministro de aire abierto

método de asado directo

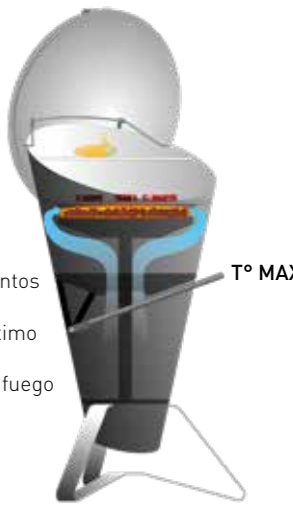


T° MED

**Palanca nivel superior -> máximo calor**

distancia mínima entre los alimentos y las brasas, suministro de aire abierto al máximo

golpe de calor, pirólisis, cesta de fuego





T° MAX



## 2. Funcionamiento, preparación y encendido

- CONE se entregará completamente montado.
- Coloque CONE en una superficie plana y estable. Antes de encender el carbón, asegúrese de que la bandeja de ceniza y la parrilla de brasas están en su posición correcta y la palanca en la posición media.
- Para lograr un calor constante y elevado, höfats le recomienda el uso de carbón vegetal, briquetas de carbón vegetal de máxima calidad. Asegúrese de que se trata de carbón de calidad certificada con logotipo DIN. Almacenar en lugar seco. Para una barbacoa de una hora necesitará aprox. 1 kg de briquetas de carbón o 1,5 kg de carbón vegetal. ¡ATENCIÓN! La capacidad máxima de carbón vegetal, briquetas o leña es de 1,5 kg.
- Para encender la barbacoa, recomendamos emplear pastillas de encendido (conforme normativa EN 1860-3), en lugar de líquidos.

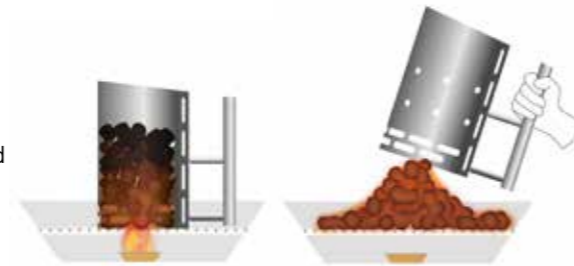
 No utilice gasolina, alcohol de quemar u otros líquidos inflamables. ¡Utilice únicamente productos conformes a la norma DIN EN 1860-3! Recomendamos emplear pastillas de encendido (conforme a EN 1860-3), en lugar de líquidos.

 ¡Nunca ponga líquido inflamable ni carbón impregnado con líquido inflamable sobre carbón caliente o en llamas!

- Abra la tapa antes de encender el fuego.
- Retire las parrillas en caso necesario.
- Retire la bandeja de ceniza en caso necesario, véase 5 (cuando el carbón esté completamente apagado).
- En caso necesario retire la ceniza de la parte posterior de la barbacoa (siempre que esté completamente apagada). El carbón vegetal necesita oxígeno para arder. Compruebe que las aberturas estén limpias.
- Comience a asar los alimentos una vez que se haya formado una capa de ceniza sobre el carbón, unos 30 a 45 minutos. Seguidamente disponga las ascuas con la ayuda de las pinzas o la pala y listo para asar.
- Limpie las parrillas antes de usarlas por primera vez.

### 2.1 Encender con encendedor höfats

- Retire la parrilla de brasas.
- Coloque en el medio de la bandeja de ceniza vacía una pastilla de encendido y enciéndala. (¡Utilice únicamente productos conformes a la norma DIN EN 1860-3!)
- Ponga la parrilla de brasas y asegúrese de que está colocada correctamente, es decir los tres pies en el centro de la bandeja de cenizas.
- Ponga el encendedor höfats en el centro de la parrilla brasas y llénelo, preferentemente de briquetas de carbón vegetal. ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de carbón vegetal, briquetas o leña es de 1,5 kg.
- Déjelo arder con la tapa abierta durante unos 30 minutos hasta que se formen ascuas con una capa de ceniza. Entonces alce el encendedor cilíndrico y ya puede empezar con la barbacoa. Utilice guantes.



### 2.2 Encender con encendedor convencional

- Coloque en el centro de la parrilla de brasas una pastilla de encendido y enciéndala. (¡Utilice únicamente productos conformes a la norma DIN EN 1860-3!)
- Ponga el encendedor - preferentemente lleno de briquetas de carbón - en el centro sobre la pastilla encendida. ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de carbón vegetal, briquetas o leña es de 1,5 kg.
- Deje arder el carbón con la tapa abierta durante unos 30 minutos hasta que se formen ascuas con una capa de ceniza. Después ya puede empezar con la barbacoa.
- Utilice el encendedor conforme a sus instrucciones de uso.

### 2.3 Encender sin encendedor

- Retire la parrilla de brasas.
- Ponga varias pastillas de encendido en el centro de la bandeja de cenizas vacía y enciéndalas (¡Utilice únicamente productos conformes a la normativa DIN EN 1860-3!)
- Ponga la parrilla de brasas y asegúrese de que está colocada correctamente, es decir los tres pies en el centro de la bandeja de cenizas.
- Ponga en la parrilla de brasas preferentemente briquetas de carbón vegetal. ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de carbón vegetal, briquetas o leña es de 1,5 kg.
- Déjelo arder con la tapa abierta durante unos 30 a 45 minutos hasta que se formen ascuas y una capa de ceniza. Después podrá empezar con la barbacoa.

### 2.4 Conocimientos básicos referentes a una barbacoa

- Lea la receta y observe las instrucciones para preparar la barbacoa. Con la barbacoa CONE tiene dos métodos a su disposición - directo e indirecto. A continuación encontrará las instrucciones necesarias.
- No intente ahorrar tiempo poniendo los alimentos en la parrilla antes de que la barbacoa haya alcanzado la temperatura adecuada. Deje arder el carbón hasta que se forme una ligera capa blanca de ceniza.
- Utilice pinzas o una pala para dar la vuelta a los alimentos, nunca un tenedor, ya que así se pierde jugo y con ello aroma y además el alimento se reseca.
- Compruebe que los alimentos tienen espacio en la parrilla antes de cerrar la tapa. Lo ideal es que entre los alimentos quede un espacio de aprox. 2 cm.
- No abra continuamente la tapa. Al abrirla se pierde calor y los alimentos tardan más en hacerse y llegar a la mesa.
- Dé la vuelta al alimento a asar sólo una vez si la receta así lo requiere.
- Si cierra la tapa de la barbacoa, no se forman llamas. Se reduce así el tiempo de preparación y se logra un mejor resultado.
- En alimentos como una hamburguesa no presionar la carne para alisarla, ya que saldrá todo el jugo y se resecará la carne..
- Si rocía los alimentos con aceite, se asan de manera regular y no se pegan a la parrilla. Rocíe los alimentos (no la parrilla) con un pincel o con un vaporizador.
- Antes y después de tocar carnes rojas, de aves o pescado, lave bien los utensilios y las manos También podrá utilizar guantes desechables.
- Nunca ponga alimentos ya cocinados en el mismo plato donde estaban los alimentos crudos. Descongele los alimentos en el frigorífico, no a temperatura ambiente.

Consejo: para un aroma adicional, añada a las ascuas virutas de ahumar o hierbas aromáticas frescas como romero, tomillo o laurel. Póngalas con el carbón justo antes de empezar la barbacoa.

### 3. Parrillada con CONE

#### 3.1 Regulación de calor

La regulación de calor directa, continua y sutil se logra a través de un principio básico: vincular la distancia de la fuente de calor a la parrilla de los alimentos con el suministro de aire, como se detalla a continuación.



Palanca nivel inferior -> calor mínimo

Distancia máxima entre los alimentos y las brasas, suministro de aire cerrado

Método indirecto



Palanca nivel medio -> calor medio

Distancia normal entre los alimentos y las brasas, suministro de aire abierto

Método directo



Palanca nivel superior -> máximo calor

Distancia mínima entre los alimentos y las brasas, suministro de aire abierto al máximo

Golpe de calor, pirólisis, cesta de fuego

#### 3.2 Método directo

Con este método, los alimentos se asan directamente sobre las ascuas. Los alimentos que requieren menos de 25 minutos para estar listos, se asan con el método directo. Por ejemplo, filetes, chuletas, pinchos de carne o verduras. Para que estos alimentos estén asados por ambos lados, se recomienda darles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

- Encienda el carbón como está descrito en el apartado 2.
- Disponga las ascuas con la ayuda de las pinzas o la pala en la parrilla de brasas.
- Baje la parrilla de brasas poniendo la palanca en la posición más baja.
- Coloque la parrilla así como la parrilla adicional. Por favor, utilice guantes para ello.
- Ponga los alimentos en la parrilla.
- Suba la parrilla de brasas, suba la palanca y regule de esta forma el nivel de calor.
- Si cierra la tapa, los alimentos se asarán más rápidamente y de manera uniforme. Cierre la tapa alzándola levemente y girándola hacia delante.
- La tapa podrá estar medio abierta, como se muestra en la pág. 6. Así tendrá los alimentos siempre a la vista y además, la tapa refleja el calor, de modo que los alimentos se asan de forma regular.

Si lo desea, puede dejar la tapa abierta para el método directo o bien desmontarla. ¡ATENCIÓN! Desmonte la tapa sólo cuando la barbacoa esté fría. Presione uno de los extremos del soporte y sáquelo del orificio, luego proceda con el segundo y retire la tapa. La tapa no se podrá utilizar de nuevo hasta que la barbacoa esté otra vez fría. Si lo desea, la vuelve a montar.

Consejo: Con CONE podrá limpiar la parrilla por medio de pirólisis. Ponga de nuevo la parrilla de brasas en posición superior, subiendo al máximo la palanca. Por la acción del calor se descomponen todas las partículas de suciedad.

#### 3.3 Método indirecto

El método indirecto es recomendable para alimentos que necesitan más de 25 minutos o que son tan delicados que con el método directo se resecarían o se quemarían. Con el método indirecto se disponen las brasas en los laterales debajo de los alimentos. El calor asciende, circula y con la tapa cerrada se refleja el calor. Los alimentos se asan lentamente y de manera uniforme y no es preciso darles la vuelta.

Este método es apropiado para los siguientes alimentos: piezas de asados, pollos enteros en su accesorio propio para asar, trozos de aves con hueso y pescados de una pieza.

Advertencia: Para carne que necesita más de una hora para estar en su punto tendrá que reponer carbón durante la preparación, para ello podrá plegar la parrilla y añadir el carbón. Utilice guantes. Espere unos 10 minutos con la tapa abierta hasta que se formen las ascuas, seguidamente cierre la tapa y continúe con el proceso

Consejo: Si utiliza un encendedor convencional, podrá hacer ahí las ascuas y volcarlas luego en la barbacoa, plegando la parrilla. Luego podrá continuar con el proceso.

- Encienda el carbón conforme a lo detallado en el apartado 2.
- Con la ayuda de unas pinzas o una pala, distribuya el carbón en la parte delantera de la parrilla de brasas. Bájela hasta el fondo bajando asimismo la palanca.
- Coloque las parrillas. Coloque la parrilla adicional, sólo si debajo de ella hay espacio para poner los alimentos que se vayan a asar con este método. Utilice guantes de barbacoa.
- Ponga los alimentos en la parte posterior de la parrilla para que no estén justo encima de las ascuas. La parte delantera de la parrilla queda libre por si hubiera que reponer carbón o briquetas.
- En su caso podrá alzar la parrilla de brasas, levantando la palanca y dar así un golpe de calor a los alimentos.
- Ajuste la palanca conforme al nivel deseado de calor. Para el método indirecto es recomendable un nivel moderado de calor y con ello la parrilla de brasas baja.
- Cierre la tapa alzándola levemente y girándola hacia delante.
- La tapa podrá estar en posición medio abierta, como se muestra en la pág. 6. De esta forma tendrá los alimentos siempre a la vista y además, la tapa refleja el calor, de tal forma que los alimentos se asan de forma regular.

Consejo: Con CONE podrá limpiar la parrilla por medio de pirólisis. Ponga la parrilla en posición superior, subiendo al máximo la palanca. Por la acción del calor, se descomponen todas las partículas de suciedad de la parrilla.

#### 4. Cesta de fuego

Una vez terminada la barbacoa, podrá utilizar CONE como cesta de fuego. Con la parrilla de brasas en el último nivel, necesitará muy poca leña para crear un buen ambiente y terminar así la velada de forma cálida y acogedora.

- Baje la parrilla de brasas poniendo la palanca en la posición más baja.
- Retire las parrillas de alimentos. Utilice para ello guantes resistentes al fuego.
- Coloque seguidamente la parrilla de brasas en el último nivel poniendo la palanca en la posición máxima.
- Ahora podrá poner leña sobre las ascuas. ¡ATENCIÓN! La cantidad máxima de carbón vegetal, briquetas o leña es de 1,5 kg.



Compruebe que la leña no roce la superficie interior de CONE. La leña deberá estar a unos 5 cm de la superficie interior. En su función de cesta de fuego, la tapa deberá estar siempre completamente abierta.



Nunca utilice la barbacoa bajo techos, techados y aún menos bajo techos o techados inflamables.



La barbacoa deberá estar a una distancia mínima de 3 m de material inflamable o sensible al calor. Materiales inflamables son p. e. (aunque no exclusivamente) madera, suelos de madera tratados, terrazas de madera y voladizos de madera.



Nunca utilice la barbacoa cuando hay fuerte viento.



## 5. Mantenimiento, limpieza, almacenaje



Antes de limpiar la barbacoa, deje que se enfríe completamente.



Compruebe que las brasas están completamente apagadas y no hay ascuas. Deje pasar el tiempo suficiente para que se enfríen.



No utilice disolventes para quitar manchas, ya que son nocivos para la salud y no deben entrar en contacto con los alimentos.

- No utilice disolventes o productos abrasivos que puedan dañar o rayar la superficie.
- Compruebe que la barbacoa está fría, observe para ello la temperatura que indica el termómetro
- Retire las parrillas de alimentos. Estas son aptas para el lavavajillas.
- Coloque la parrilla de brasas en el último nivel poniendo la palanca en la posición máxima.
- Seguidamente retire la parrilla de brasas junto con la bandeja de cenizas y vacíe esta última.
- Limpie la barbacoa con un detergente neutro y agua. Aclárelo después con agua limpia y seque bien la superficie.
- No es necesario limpiar las parrillas de brasas después de cada uso. Retire fácilmente los restos con un cepillo blando de acero y luego pase un paño húmedo

Consejo: Con CONE podrá limpiar la parrilla por medio de pirólisis. Ponga la parrilla en posición superior, subiendo al máximo la palanca. Por la acción del calor se descomponen todas las partículas de suciedad de la parrilla.

Para una larga vida útil de su barbacoa le recomendamos cubrir - una vez fría - con una funda adecuada para así protegerla de las inclemencias del tiempo. Para evitar humedades se recomienda además, retirar la funda después de la lluvia y posteriormente, secar barbacoa y funda.

Si sigue estos consejos, podrá disfrutar de su barbacoa CONE durante muchos años.

## 6. Garantía

Todos los productos höfats atraviesan en su proceso - desde su desarrollo hasta su producción en serie - varios niveles de planificación y puesta a prueba. Para su fabricación y montaje utilizamos sólo y exclusivamente materiales y recursos de máxima calidad, al igual que métodos de última generación para garantizar su calidad. Sólo así podemos asegurar que nuestros clientes reciben la calidad esperada y disfrutarán muchos años del producto. En caso de que un artículo inesperadamente no cumpla estos requerimientos, se aplicará el siguiente periodo de garantía:

2 años

Condición indispensable es que el artículo haya sido montado y utilizado conforme a las instrucciones adjuntas. höfats podrá requerir el recibo de compra. (Por ello guarde el recibo o la factura correspondientes).

La garantía limitada se aplicará sólo para la reparación o sustitución de elementos que - incluso mediante su uso normal - hayan resultado defectuosos. En caso de que höfats confirme el defecto y acepte la reclamación, höfats reemplazará o reparará sin coste la(s) pieza(s) defectuosa(s). Si tiene que enviar una pieza defectuosa, tendrá que pagar el envío a höfats por anticipado para que höfats pueda reparar la pieza o sustituirla y enviársela sin recargo.

La garantía limitada no se aplicará en caso de avería o mal funcionamiento derivados de accidente, mal uso, uso erróneo e incorrecto, alteraciones, fuerza mayor, daños arbitrarios, montaje incorrecto o mantenimiento y servicio inadecuados. Además tampoco se aplicará la garantía en caso de no realizar regularmente el mantenimiento y limpieza habituales. De igual modo, no se aplicará la garantía en casos de deterioro o daño derivados de condiciones meteorológicas extremas como granizo, terremotos, huracanes. Asimismo, cambios de color debidos a la radiación solar directa o al contacto con productos químicos no están cubiertos por la garantía. Todas las garantías implícitas de comercialización y adecuación estarán limitadas a la duración expresa de las garantías establecidas en esta garantía limitada. En ciertos distritos judiciales no son válidas tales limitaciones respecto al periodo de validez de garantía implícita, así pues esta restricción en su caso no se le aplicará. höfats no se hará responsable de ningún daño excepcional, indirecto o consecuencial. En ciertos distritos judiciales no son válidas la exclusión o restricción respecto a daños colaterales o consecuenciales, por lo que tal exclusión o restricción en su caso no se le aplicará.

No se asumirá responsabilidad alguna por daños derivados del uso o empleo de productos höfats en productos de otro fabricante, por uso impropio, montaje o p. e. por un percance.

höfats no autorizará a persona o empresa alguna para asumir en su nombre obligaciones o responsabilidad en relación con la venta, montaje, uso, desmontaje, devolución o sustitución de sus productos. Tales manifestaciones no son obligatorias para höfats.

## 7. Eliminación de residuos

Este nuevo aparato ha sido protegido por su embalaje hasta llegar a su hogar. Todos los materiales empleados son acordes con el medio ambiente y reutilizables. Por favor, colabore eliminando los residuos del embalaje de manera acorde al medio ambiente. Infórmese bien a través de su comerciante sobre las formas actuales de eliminación de residuos o bien en la entidad gestora de residuos de su comunidad.


No dejar el embalaje ni sus componentes en manos de los niños.


Peligro de asfixia debido a plásticos y otros materiales.

Los aparatos obsoletos no son residuos sin valor. A través de su gestión medioambiental se pueden obtener recursos útiles. Infórmese en su ciudad o en la administración municipal sobre la posibilidad de desechar el aparato de manera justa y acorde con el medio ambiente

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Merci de lire attentivement et intégralement cette notice explicative avant d'utiliser votre barbecue à charbon de bois. Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer en cas de besoin. Toutes les instructions d'utilisation qui suivent doivent être respectées scrupuleusement.

 Attention danger ! Lorsque vous voyez ce signe dans les instructions d'utilisation, nous vous demandons instamment de faire preuve de la plus grande prudence.

 Attention, surface brûlante ! Danger de brûlure sur une surface très chaude. Portez toujours des gants de protection !

Le non-respect de ces instructions de sécurité et des mesures de sûreté peut entraîner des blessures très graves ou des dégâts matériels dus à un incendie ou à une explosion.

Attention ! Utilisation du produit conforme à son usage normal :

Ce barbecue est destiné à la cuisson d'aliments au charbon de bois. Il peut aussi être utilisé comme braséro, dans le respect des instructions d'utilisation et des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est interdite et peut présenter un danger.

Cher client,

vous avez choisi le barbecue à charbon de bois très haute qualité CONE et nous vous en remercions. Avec CONE, vous optez pour un produit très performant et durable. Afin de profiter de nombreuses années de votre barbecue CONE, merci de lire les informations suivantes, les instructions pour une manipulation et un entretien optimaux ainsi que les recommandations en matière de sécurité.

Nous vous informons par ailleurs que votre CONE est entièrement fabriqué en acier inoxydable. Nous vous souhaitons beaucoup de bons moments avec votre barbecue à charbon de bois CONE!

Meilleures salutations de Bavière!

Votre équipe höfats

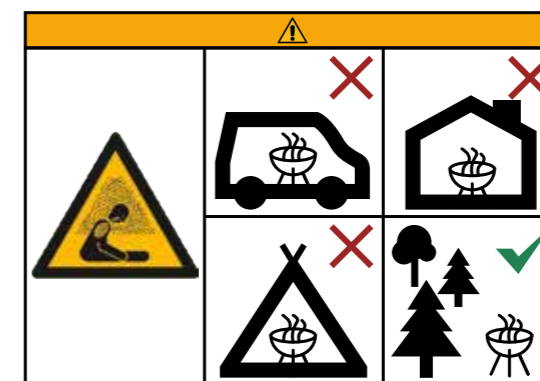
## SOMMAIRE :

Consignes de sécurité	39
Barbecue à charbon de bois CONE	42
Mise en marche et allumage	44
Cuisson avec CONE	46
Braséro	47
Entretien, nettoyage et entreposage	47
Garantie	48
Mise au rebut	49

PRUDENCE ! TENEZ TOUJOURS LE BARBECUE ÉLOIGNÉ DES ENFANTS !





SURVEILLEZ TOUJOURS LE BARBECUE LORSQU'IL EST ALLUMÉ. NE LE LAISSEZ JAMAIS SANS SURVEILLANCE !





NE PAS UTILISER LE BARBECUE DANS UN ESPACE CONFINÉ ET/OU HABITABLE PAR EXEMPLE DES MAISONS, TENTES, CARAVANES, CAMPING-CARS, BATEAUX. RISQUE DE DÉCÈS PAR EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE.


N'utilisez le barbecue à charbon de bois CONE que conformément aux instructions.


 Réaliser des grillades au barbecue présente un risque d'incendie accru. En cas d'accident, ayez toujours un extincteur prêt à fonctionner.

 ATTENTION, DANGER DE MORT ! Pour allumer ou rallumer le barbecue, n'utilisez ni alcool, ni essence, ni aucun autre liquide inflammable ! Utilisez exclusivement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !


 Si vous utilisez un allume-feu liquide pour le charbon de bois, essuyez le liquide qui aurait pu couler par les voies d'aération inférieures avant de procéder à l'allumage.

 Ne versez pas d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon de bois incandescent, brûlant ou chaud. Lors de l'allumage du charbon, des flammèches et des explosions peuvent se produire, lesquelles peuvent infliger des blessures très graves. Refermez le flacon d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à une distance sûre du barbecue.


 ATTENTION ! Ne laissez jamais les enfants et les animaux domestiques sans surveillance près d'un barbecue chaud.


 ATTENTION ! Lors de son utilisation, ce barbecue devient brûlant et ne doit pas être déplacé.


## AUTRES INDICATIONS IMPORTANTES DE DANGER

 N'utilisez jamais ce barbecue dans une pièce fermée : des fumées toxiques s'accumuleraient, lesquelles peuvent entraîner des blessures graves voire mortelles.

Utilisez le barbecue exclusivement à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, dans un passage entre deux bâtiments ou dans tout autre lieu couvert.

 Betreiben Sie den Grill niemals unter Dächern, Unterständen usw. geschweige denn unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

 N'utilisez pas le barbecue en cas de vent violent.

 Ne déplacez pas le barbecue lorsque celui-ci est allumé ou tant que le barbecue ou le charbon est encore chaud.

- Manipulez le barbecue avec les précautions qui s'imposent. Le barbecue devient brûlant lorsqu'il est utilisé. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant qu'il est allumé.

- Une fois allumé, le barbecue devient brûlant ; pendant son utilisation, ne le touchez qu'avec des gants de barbecue et uniquement aux endroits nécessaires.

- Portez constamment des gants de barbecue pendant la cuisson et la manipulation du couvercle, ainsi que pendant l'utilisation de la cheminée d'allumage.

- Attendez que le barbecue ait refroidi avant de le transporter.

- Ne modifiez en aucune façon le produit.

- Tout appareil ou accessoire endommagé ne doit plus être utilisé.

- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de toute utilisation inappropriée, imprudente ou non conforme à la finalité du produit.

- Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil ainsi que les réclamations de tiers.

- Réserve à un usage dans le cadre privé.

- Utilisez le barbecue à 3 m au minimum de tout matériau inflammable et sensible à la chaleur. Les matériaux inflammables comprennent notamment le bois, les sols en bois traité, les terrasses en bois et les structures en bois.

- Placez toujours les briquettes ou le charbon de bois sur la grille à charbon.

- Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez le barbecue ou pendant que vous l'utilisez.

- Protégez-vous des étincelles et des projections de graisse. Pour protéger vos vêtements, nous recommandons le port d'un tablier de barbecue.

- Installez toujours le barbecue sur une surface stable, plane et à l'abri du vent.

- Pendant l'allumage et la combustion du charbon de bois, laissez le couvercle ouvert.

- Ne vérifiez jamais si la grille de cuisson, la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue sont chauds en les touchant.

- Ne versez pas d'eau dans le barbecue pour atténuer les jets de flamme ou éteindre les braises. Le contact de l'eau pourrait endommager le revêtement du produit. Abaissez complètement la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position la plus basse et fermez le couvercle.

- Pour éteindre le charbon une fois vos grillades terminées, abaissez complètement la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position la plus basse et fermez le couvercle.

- Portez toujours des gants de barbecue lorsque vous préparez les grillades, réglez les arrivées d'air, rechargez du charbon ou manipulez le thermomètre ou le couvercle.

- Utilisez des ustensiles à barbecue dotés de manches longs et résistants à la chaleur.

- Ne jetez jamais à la poubelle des cendres chaudes ou des briquettes encore incandescentes. Risque d'incendie. Ne jetez les cendres et les restes de charbon que lorsqu'ils sont entièrement éteints et refroidis.

- N'aspirez jamais les cendres !

- Ne mettez jamais en contact la surface du barbecue avec tout gaz ou liquide inflammable (carburant, alcool, etc.) et autres matériaux combustibles.

- Si vous allumez le charbon à l'aide d'un allume-feu électrique, respectez les consignes d'utilisation de ce dernier.

- Tenez le fil électrique de l'appareil éloigné de la surface chaude du barbecue et des endroits aux passages fréquents.

- La consommation d'alcool et/ou de médicaments avec ou sans prescription médicale peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le barbecue ou à l'utiliser en toute sécurité.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- CONE n'est pas destiné à être monté dans ou sur des caravanes, des camping-cars et/ou des bateaux.

- Ne tapissez jamais l'intérieur du barbecue d'aluminium. La graisse ne pourrait alors plus s'écouler, s'accumulerait sur l'aluminium et commencerait à brûler.

- ATTENTION, revêtir l'intérieur du barbecue de feuilles d'aluminium gêne la circulation de l'air. Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson indirecte, placez une barquette de récupération pour collecter le jus qui s'écoule de la viande.

- N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant pour nettoyer les grilles de cuisson ou pour retirer les cendres. Cela pourrait endommager la surface.

- N'utilisez pas de détergent abrasif sur les grilles de cuisson ou le barbecue. Cela pourrait endommager la surface.

- Le barbecue doit être entièrement nettoyé de façon régulière.

- Afin de protéger la nourriture et le barbecue, il convient d'éviter de dépasser une température de 300°C / 626°F. Des températures trop élevées peuvent déformer certains éléments du barbecue.

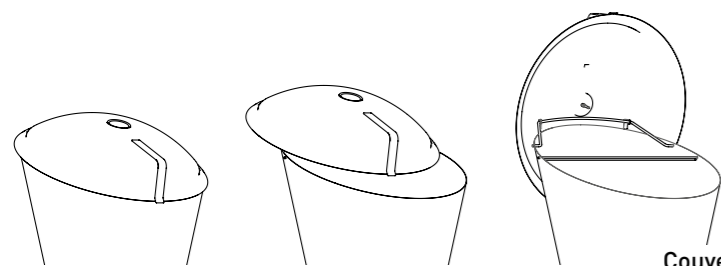
- ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.



Des substances chimiques ou toxiques produites pendant le processus de grillade peuvent, en particulier en cas de manipulation non conforme ou d'utilisation d'un allume-feu inadapté, présenter un risque pour la santé. Elles peuvent entraîner des cancers, des problèmes chez les femmes enceintes et d'autres problèmes de santé.

## 1. Barbecue à charbon de bois CONE

Grâce à la régulation de chaleur immédiate, continue et intuitive de CONE, l'art de la grillade atteint un niveau inconnu jusqu'alors. Réaliser des grillades au charbon de bois n'a jamais été aussi relax, varié, pratique, précis et facile.



### Couvercle

avec charnière à bascule  
Fermé : cuisson indirecte parfaite  
Entrouvert : couvercle = réflecteur de chaleur  
Ouvert : protection supplémentaire contre le vent  
Amovible : pour nettoyage / braséro  
ACIER INOXYDABLE brossé

### Thermomètre du couvercle

affichage en °C et °F, jusqu'à 350°C/660°F  
grande précision

### hauteur de travail confortable

85 cm pour une position ergonomique

### Crochets pour accessoires de barbecue

2 pièces incluses  
Ajustables tout autour du barbecue Accessoires  
à portée de main à tout moment  
ACIER INOXYDABLE brossé

### Trémie

Extérieur de la cuve avec revêtement  
par poudre thermorésistant  
Intérieur en acier inoxydable brut  
pour un nettoyage parfait  
ACIER INOXYDABLE

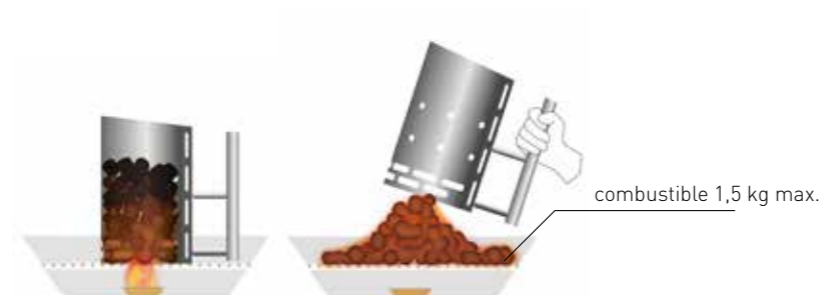
### Pieds ultra-massifs

Centre de gravité bas -> stabilité et sécurité maximales  
ACIER INOXYDABLE brossé

### Entièrement monté

CONE est livré entièrement monté

**100 % ACIER INOXYDABLE haute qualité**  
jusqu'à la dernière vis



### Système d'allumage intégré

Grâce au système d'allumage intégré, il est inutile de renverser la cheminée d'allumage ; il suffit de la remonter verticalement.  
Aucune projection d'étincelles et de cendres ne se produit, ce qui est beaucoup plus sûr et pratique qu'avec une cheminée d'allumage classique.

### Grille de maintien au chaud / grille de niveau intermédiaire

incluse  
Pour garder au chaud ou cuire lentement légumes, poisson...  
Amovible, adaptée au lave-vaisselle  
ACIER INOXYDABLE électropoli

### Grille de cuisson ultra-massive

en deux parties rabattables, permettant de recharger du charbon pendant la cuisson Amovible, adaptée au lave-vaisselle, Grille Ø 46 cm, surface du barbecue deux niveaux 2 375 cm<sup>2</sup> correspond à la surface d'une grille de Ø 55 cm  
ACIER INOXYDABLE électropoli, barreaux Ø 6 mm

### Grille à charbon et bac

à cendres facilement amovibles  
ACIER INOXYDABLE

### Nettoyage par pyrolyse

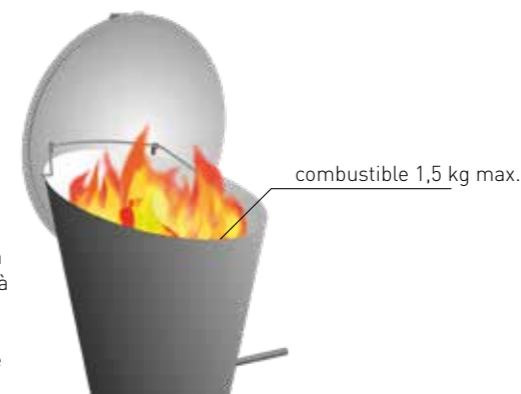
Après la cuisson, positionner le charbon encore chaud immédiatement sous la grille de cuisson. La chaleur intense permet de dissoudre et d'éliminer les résidus persistants.

### Levier permettant une régulation immédiate de la chaleur

grâce à un simple levier, la hauteur de la grille à charbon et l'arrivée d'air peuvent être réglées de manière simple et intuitive, ce qui permet une régulation immédiate et effective de la chaleur.  
ACIER INOXYDABLE brossé

### Braséro

En remontant la grille à charbon jusqu'au bord de la cuve, CONE se transforme facilement en cheminée à foyer ouvert une fois les grillades terminées.  
En position haute, une très petite quantité de bois suffit à créer une ambiance chaleureuse et agréable pour vos soirées barbecue.



### Levier en position basse -> chaleur minimale

La distance entre le charbon et la nourriture est maximale, l'arrivée d'air est fermée

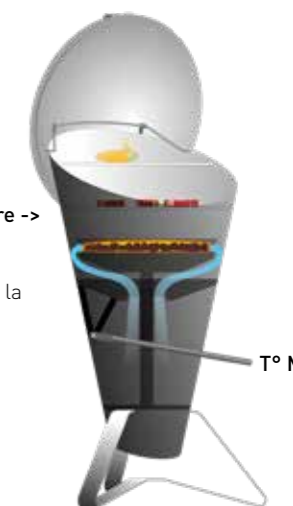
méthode de cuisson indirecte



### Levier en position intermédiaire -> chaleur moyenne

La distance entre le charbon et la nourriture est moyenne, l'arrivée d'air est ouverte

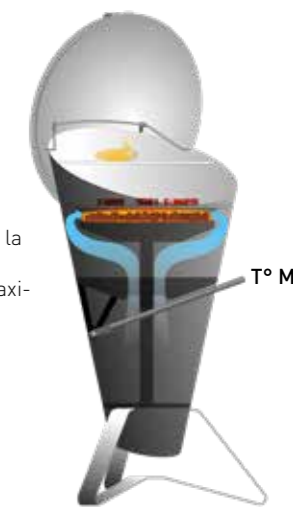
Méthode de cuisson directe



### Levier en position haute -> chaleur maximale


La distance entre le charbon et la nourriture est minimale, l'arrivée d'air est ouverte au maximum


saisie, pyrolyse, braséro



## 2. Mise en marche, préparation et allumage

- CONE est livré entièrement monté.
- Placez CONE sur une surface plate et stable. Avant d'allumer le charbon, assurez-vous que le bac à cendres et la grille à charbon sont placés correctement et que le levier est en position intermédiaire.
- Pour atteindre une chaleur élevée et constante, hÖfats recommande d'utiliser des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois de haute qualité. La certification NF est l'assurance d'un charbon à barbecue d'une qualité contrôlée. Conservez-le dans un endroit sec. Une heure de grillade nécessite environ 1 kg de briquettes de charbon classiques, et environ 1,5 kg de charbon de bois. ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.
- Au lieu d'un liquide d'allumage, nous vous recommandons d'utiliser des cubes allume-feu classiques (norme NF EN 1860-3).

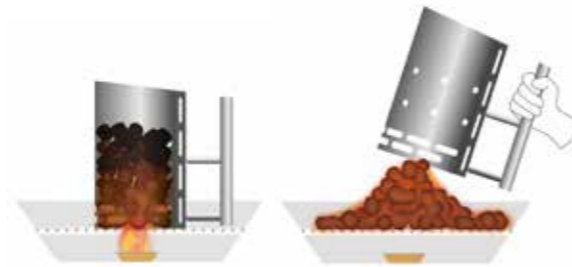
 N'utilisez aucun liquide tel que essence, alcool ou autres liquides inflammables de ce type. (Utilisez exclusivement un allume-feu portant la certification NF EN 1860-3 !) Au lieu d'un liquide d'allumage, nous vous recommandons d'utiliser des cubes allume-feu classiques (norme NF EN 1860-3).

 Ne versez jamais d'allume-feu liquide ou de charbon de bois imprégné d'allume-feu liquide sur du charbon de bois brûlant ou chaud !

- Ouvrez le couvercle avant d'allumer le feu.
- Le cas échéant, ôtez les grilles de cuisson.
- Si besoin, videz le bac à cendres, voir point 5. (seulement après extinction complète des braises).
- Si nécessaire, retirez les cendres accumulées dans la partie inférieure du barbecue (seulement après extinction complète des braises). Pour brûler, le charbon de bois a besoin d'oxygène. Vérifiez que les arrivées d'air ne sont pas obstruées.
- Ne commencez pas les grillades avant que le charbon ne soit recouvert d'une fine couche de cendres. Cela prend environ 30 à 45 minutes. À l'aide d'une longue pince ou d'une pince à charbon, répartissez ensuite les braises selon la méthode de cuisson que vous avez choisie.
- Avant la première utilisation, nettoyez les grilles de cuisson, y compris la grille de maintien au chaud.

### 2.1 Allumage à l'aide de la cheminée d'allumage hÖfats

- Retirez la grille à charbon.
- Placez un cube allume-feu au centre du bac à cendres vide et allumez-le. (Utilisez exclusivement un allume-feu portant la certification NF EN 1860-3 !)
- Remettez la grille à charbon en place en vous assurant qu'elle est correctement insérée. Les trois pieds de la grille doivent être au centre du bac à cendres.
- Placez ensuite la cheminée d'allumage hÖfats au centre sur la grille à charbon et remplissez-la, de préférence avec des briquettes de charbon de bois. ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.
- Laissez le charbon se consumer environ 30 minutes, couvercle ouvert, jusqu'à la formation de braises et d'une couche de cendres blanches. Tirez alors la cheminée vers le haut et commencez les grillades. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue.



### 2.2 Allumage à l'aide de la cheminée d'allumage classique

- Placez un cube allume-feu au centre de la grille à charbon et allumez-le. (Utilisez exclusivement un allume-feu portant la certification NF EN 1860-3 !)
- Placez ensuite votre cheminée d'allumage pleine, de préférence de briquettes de charbon de bois, au centre sur le cube allume-feu enflammé. ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.
- Laissez le charbon se consumer environ 30 minutes, couvercle ouvert, jusqu'à la formation de braises et d'une couche de cendres blanches. Vous pouvez alors commencer les grillades.
- Vous pouvez aussi suivre les consignes d'utilisation correspondant à votre cheminée d'allumage.

### 2.3 Allumage sans cheminée d'allumage

- Retirez la grille à charbon.
- Placez plusieurs cubes allume-feu au centre du bac à cendres vide et allumez-les. (Utilisez exclusivement un allume-feu portant la certification NF EN 1860-3 !)
- Remettez la grille à charbon en place en vous assurant qu'elle est correctement insérée. Les trois pieds de la grille doivent être au centre du bac à cendres.
- Disposez ensuite de préférence des briquettes de charbon de bois sur la grille à charbon. ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.
- Laissez le charbon se consumer environ 30 à 45 minutes, couvercle ouvert, jusqu'à la formation de braises et d'une couche de cendres blanches. Vous pouvez alors commencer les grillades.

### 2.4 Les bases du barbecue

- Lisez la recette en entier et cherchez les instructions concernant la cuisson au barbecue. Avec CONE, vous avez le choix entre deux méthodes de cuisson : directe ou indirecte. Les pages suivantes contiennent des instructions concernant ces deux méthodes.
- N'essayez pas de gagner du temps en disposant les aliments trop tôt sur la grille, avant que celle-ci n'ait atteint la bonne température. Laissez le charbon de bois se consumer jusqu'à la formation d'une légère couche de cendres blanches.
- Utilisez une spatule à retourner ou une pince à barbecue, mais pas de fourchette, qui accélère la libération des jus de cuisson et des arômes et assèche les aliments.
- Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que les aliments sont correctement disposés sur la grille. L'idéal est de ménager une distance de 2 cm environ entre chaque aliment.
- N'ouvrez pas le couvercle trop souvent pour vérifier la cuisson. À chaque ouverture, la chaleur s'échappe, retardant l'heure du repas.
- Ne retournez les aliments qu'une seule fois, si la recette l'indique.
- Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, aucune flamme ne peut se former sous les aliments. Cela réduit le temps de cuisson et permet un meilleur résultat.
- N'écrasez jamais les aliments, notamment les steaks à hamburger. Cela expulse le jus de la viande et assèche l'aliment.
- En arrosant vos aliments d'un filet d'huile, ceux-ci prendront une couleur brune plus homogène et n'attacheront pas à la grille de cuisson. Badigeonnez ou pulvérisez seulement vos aliments d'huile, pas la grille de cuisson.
- Lavez-vous les mains et lavez les couverts à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant et après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille frais. Vous pouvez aussi utiliser des gants à usage unique.
- Ne disposez jamais des aliments cuits sur une assiette ayant contenu des aliments crus. Ne décongelez jamais vos aliments à température ambiante, mais uniquement au réfrigérateur.

Astuce : pour accentuer le goût fumé de vos grillades, ajoutez des copeaux de bois de fumage ou des herbes fraîches (romarin, thym, feuilles de laurier) dans les braises. Placez les copeaux ou les herbes directement sur le charbon, juste avant de commencer la cuisson.

### 3. Cuisson avec CONE

#### 3.1 Régulation de la chaleur

La régulation immédiate, continue et intuitive de la chaleur est possible en combinant la distance entre source de chaleur et aliments et l'arrivée d'air, comme détaillé ci-après.



Levier en position basse  
-> chaleur minimale

La distance entre le charbon et la nourriture est maximale, l'arrivée d'air est fermée

Méthode de cuisson indirecte



Levier en position intermédiaire  
-> chaleur moyenne

La distance entre le charbon et la nourriture est moyenne, l'arrivée d'air est ouverte

Méthode de cuisson directe



Levier en position haute  
-> chaleur maximale

La distance entre le charbon et la nourriture est minimale, l'arrivée d'air est ouverte au maximum

saisie, pyrolyse, braséro

#### 3.2 Méthode de cuisson directe

Avec la méthode de cuisson directe, la nourriture est cuite directement au-dessus des braises. Les aliments dont la cuisson est inférieure à 25 minutes peuvent être grillés avec la méthode directe, par exemple les steaks, côtelettes, brochettes et légumes. Pour une cuisson homogène, il convient de retourner les aliments une fois, à mi-cuisson.

- Allumez le charbon comme indiqué au point 2.
- À l'aide d'une longue pince ou d'une pince à charbon, répartissez les braises de façon homogène sur la grille à charbon.
- Abaissez complètement la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position la plus basse.
- Installez la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue.
- Disposez les aliments sur la grille de cuisson.
- Rehaussez la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position haute et choisissez la chaleur désirée.
- Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson des aliments est plus rapide et plus homogène. Pour fermer le couvercle, tirez-le légèrement vers le haut puis abaissez-le vers l'avant.
- Le couvercle peut aussi rester entrouvert, comme illustré page X. Vous gardez ainsi toujours un œil sur les aliments et le couvercle sert de réflecteur de chaleur, permettant une cuisson plus homogène.

En cas de besoin, il est possible de laisser le couvercle ouvert, voire de le démonter. ATTENTION ! Ne démontez le couvercle que lorsqu'il est froid. Poussez l'arceau métallique vers l'intérieur sur l'un des côtés et retirez l'extrémité de l'arceau de son logement. Retirez ensuite l'autre extrémité de l'arceau et ôtez le couvercle du barbecue. Le couvercle ne peut plus être utilisé avant le refroidissement complet de l'appareil. Si besoin, remontez le couvercle sur le barbecue froid.

Astuce : une fois les grillades terminées, vous pouvez nettoyer la grille de cuisson par pyrolyse. Pour cela, placez la grille à charbon encore chaude en position haute en manœuvrant le levier sur la position la plus élevée. La chaleur intense immédiatement sous la grille de cuisson permet de dissoudre et d'éliminer les résidus persistants.

#### 3.3 Méthode de cuisson indirecte

La méthode de cuisson indirecte est recommandée pour les aliments nécessitant plus de 25 minutes de cuisson ou bien les aliments délicats qu'une cuisson directe au grill pourrait assécher ou brûler. Pour la cuisson indirecte, les braises sont regroupées sur un côté de la grille à charbon, en dessous des aliments. La chaleur monte, circule et est réfléchiée par le couvercle fermé. Les aliments sont cuits lentement et de façon homogène sur toutes leurs faces. Il est inutile de les retourner.

Les pièces à rôtir, poulets à la rôtissoire verticale, volailles avec os et poissons entiers, entre autres, se prêtent bien à la cuisson indirecte

Indication : pour les viandes dont la cuisson est supérieure à une heure, ajoutez si besoin du charbon de bois par l'avant. La grille de cuisson rabattable permet de recharger facilement du charbon de bois. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue. Attendez une dizaine de minutes, couvercle ouvert, jusqu'à ce que les braises soient formées. Puis refermez le couvercle et continuez la cuisson.

Astuce : si vous utilisez une cheminée d'allumage classique, vous pouvez aussi préparer les braises dedans. Rabattez la moitié de la grille de cuisson à l'aide de gants de barbecue et ajoutez les braises nécessaires. Vous pouvez ensuite reprendre la cuisson immédiatement.

- Allumez le charbon comme indiqué au point 2.
- À l'aide d'une pince à barbecue ou d'une pince à charbon, répartissez les braises sur la partie avant de la grille à charbon. Abaissez complètement la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position la plus basse.
- Installez les grilles de cuisson. N'installez la grille de maintien au chaud que si elle peut s'insérer au-dessus des aliments sans les toucher. N'oubliez pas de porter des gants de barbecue.
- Disposez les aliments à l'arrière de la grille de cuisson, de sorte qu'ils ne soient pas directement au-dessus des braises. L'avant de la grille de cuisson reste ainsi rabattable pour rajouter des briquettes de charbon de bois.
- Si besoin, rehaussez la grille à charbon en manœuvrant le levier vers le haut, pour saisir les aliments en début de cuisson.
- Choisissez la chaleur désirée à l'aide du levier. Pour la méthode de cuisson indirecte, il est recommandé d'opter pour une chaleur plutôt modérée, et donc de placer la grille à charbon en position basse.
- Pour fermer le couvercle, tirez-le légèrement vers le haut puis abaissez-le vers l'avant.
- Le couvercle peut aussi rester entrouvert, comme illustré page X. Vous gardez ainsi toujours un œil sur les aliments et le couvercle sert de réflecteur de chaleur, permettant une cuisson plus homogène.

Astuce : une fois les grillades terminées, vous pouvez nettoyer la grille de cuisson CONE par pyrolyse. Pour cela, placez la grille à charbon encore chaude en position haute en manœuvrant le levier sur la position la plus élevée. La chaleur intense immédiatement sous la grille de cuisson permet de dissoudre et d'éliminer les résidus persistants.

#### 4. Braséro

Une fois les grillades terminées, CONE se transforme en cheminée à foyer ouvert. En position haute, une très petite quantité de bois suffit à créer une ambiance chaleureuse et agréable pour vos soirées barbecue.

- Abaissez complètement la grille à charbon en manœuvrant le levier sur la position la plus basse.
- À l'aide de gants de barbecue résistants à la chaleur, retirez ensuite les grilles de cuisson.
- Placez ensuite la grille à charbon en position haute en manœuvrant le levier sur la position la plus haute.
- Vous pouvez à présent disposer de petites bûchettes de bois sur les cendres encore chaudes. ATTENTION ! La capacité maximale de charbon de bois, de briquettes ou de bois est de 1,5 kg.



Veillez à ce que les bûchettes enflammées n'entrent pas en contact direct avec la surface interne du barbecue. Aménagez une distance de 5 cm minimum entre les bûchettes et l'intérieur du barbecue. En position braséro, le couvercle doit toujours rester ouvert.



N'allumez jamais le barbecue sous un toit, un abri, etc., ni a fortiori sous un toit ou un abri, etc. inflammable.



Utilisez le barbecue à 3 m au minimum de tout matériau inflammable et sensible à la chaleur. Les matériaux inflammables comprennent notamment le bois, les sols en bois traité, les terrasses en bois et les structures en bois.



N'utilisez pas le barbecue en cas de vent violent.





## 5. Entretien, nettoyage et entreposage



Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.



Assurez-vous que le charbon ne contient plus aucune braise. Laissez le charbon de bois refroidir suffisamment longtemps.



N'utilisez ni solvant ni diluant pour ôter des tâches. Ces produits sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des aliments.

- N'utilisez pas de solvant fort ou abrasif, ni d'éponge abrasive qui endommageraient la surface et laisseraient des marques d'abrasion.
- Assurez-vous que le barbecue est refroidi en vérifiant la température sur le thermomètre.
- Retirez les grilles de cuisson. Celles-ci sont adaptées au lave-vaisselle.
- Placez la grille à charbon en position haute en manœuvrant le levier sur la position la plus élevée.
- Retirez ensuite le bac à cendres et la grille à charbon par le haut et videz le bac à cendres.
- Nettoyez le barbecue avec un détergent doux et de l'eau. Rincez entièrement à l'eau claire et séchez.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer les grilles de cuisson après chaque utilisation. Enlevez simplement les dépôts à l'aide d'une brosse en inox souple. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

Astuce : une fois les grillades terminées, vous pouvez nettoyer la grille de cuisson par pyrolyse. Pour cela, placez la grille à charbon encore chaude en position haute en manœuvrant le levier sur la position la plus élevée. La chaleur intense immédiatement sous la grille de cuisson permet de dissoudre et d'éliminer les résidus persistants.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous recommandons, lorsqu'il est entièrement refroidi, de le recouvrir d'une housse adaptée pour le protéger des intempéries. Afin d'éviter l'accumulation d'humidité, retirez la housse après la pluie. Laissez sécher le barbecue et la housse.

Respectez ces indications, et profitez plus longtemps de votre barbecue CONE !

## 6. Garantie

De leur conception à leur production en série, tous les produits höfats passent par différentes étapes de planification et de test. Seuls des matériaux et des matières premières de la plus haute qualité interviennent dans leur fabrication et leur montage, lesquels sont supervisés par des méthodes d'assurance qualité à la pointe de la modernité. C'est pour nous le seul moyen de garantir à nos clients la qualité attendue, et des produits qui leur apportent entière satisfaction au fil des années. Si, contre toute attente, un article ne satisfaisait pas à ces exigences, sa période de garantie est de :

2 ans

La garantie s'applique à condition que l'article ait été monté et utilisé conformément aux indications précisées dans ce manuel. höfats se réserve le droit d'exiger une preuve d'achat (conservez soigneusement la facture ou le ticket de caisse).

La garantie limitée couvre exclusivement la réparation ou le remplacement des pièces détachées endommagées dans le cadre d'un usage normal. Si höfats reconnaît l'endommagement de l'article et accepte la réclamation, höfats répare ou remplace la/les pièce(s) en question gratuitement. Si vous devez envoyer une pièce endommagée, les frais de port sont à régler préalablement à höfats, afin que nous puissions vous renvoyer la pièce réparée ou la nouvelle pièce sans frais.

La garantie limitée ne s'étend pas aux défaillances ou aux difficultés d'utilisation résultant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'un usage incorrect, d'une modification, d'une application incorrecte, d'un cas de force majeure, d'un endommagement délibéré, d'un montage incorrect ou encore d'un entretien ou d'une maintenance incorrects. En outre, la garantie ne saurait s'appliquer si les tâches normales d'entretien et de nettoyage n'ont pas été réalisées régulièrement. Toute dégradation ou endommagement résultant de conditions climatiques extrêmes telles que grêle, tremblement de terre ou cyclone, et toute décoloration résultant d'une exposition directe aux rayons du soleil ou d'un contact avec des produits chimiques n'est pas couvert par la présente garantie. Les garanties implicites de valeur marchande et d'adéquation sont limitées en durée à la période de la garantie limitée expresse. Dans certaines juridictions, les limitations de ce type portant sur la durée de validité d'une garantie implicite ne sont pas valables ; le cas échéant, cette limitation ne saurait s'appliquer. höfats ne saurait être tenu responsable pour tout dommage spécifique, indirect ou consécutif. Dans certaines juridictions, les exclusions ou les limitations portant sur les dommages accessoires ou consécutifs ne sont pas valables ; le cas échéant, cette exclusion ou cette limitation ne sauraient s'appliquer.

Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage causé à des produits tiers par l'installation et l'utilisation de produits höfats, et résultant d'une manipulation ou d'un montage non conformes, ou d'un accident.

höfats n'autorise aucune personne physique ou morale à prendre un engagement ou une responsabilité, quels qu'ils soient, en son nom en lien avec la vente, le montage, l'utilisation, le démontage, le retour ou le remplacement de ses produits. Les représentations de ce type ne sauraient engager la responsabilité de höfats.

## 7. Mise au rebut

Votre appareil neuf est parvenu jusqu'à vous protégé dans son emballage. Tous les matériaux utilisés sont respectueux de l'environnement et recyclables. Merci d'apporter votre contribution en triant cet emballage. Renseignez-vous sur les consignes de tri auprès de votre revendeur ou du dispositif de gestion des déchets de votre commune.

Les différentes parties de l'emballage ne sont pas des jouets et ne doivent pas être laissées à la portée des enfants.

Risque d'asphyxie avec les plastiques et les autres matériaux.

Les anciens appareils ne sont pas des déchets sans valeur. Triés de manière respectueuse de l'environnement, leurs matières premières peuvent être valorisées. Renseignez-vous auprès de votre ville ou de votre commune sur les possibilités de recyclage des appareils.

# GRILLWERKZEUG

## BBQ TOOLS

### ACCESORIOS DE BARBACOA

### ACCESSOIRES DE BARBECUE



**ZANGE** - Durch ihre asymmetrische Form liegt sie ergonomisch und sicher in der Hand. Die leicht schräg gestellten Flanken ermöglichen zudem empfindliche Ware behutsam zu greifen. Ausbrüche an den Enden sorgen dabei für Grip und Durchblick – sie verleihen der Zange gewissermaßen Transparenz im Bereich des Geschehens, was sie sowohl für kleine Garnelen als auch T-Bone Steaks zum perfekten Tool macht. Doch damit nicht genug. Mit dieser Zange wird der Grillrost über die Glut gelegt oder umgekehrt der heiße Rost aus dem Grill gehoben. Und weil am Grill stehen natürlich durstig macht, kann die Zange nicht nur Steaks und Roste heben sondern auch Kronkorken. Cheers!

**TONGS** - Due to their asymmetric shape, the tongs lie ergonomically and safely in your hand. Moreover, the slightly tilted edges enable to cautiously handle sensitive grillables. Breakouts at the ends provide for grip and clear view – in a way, they make the tongs transparent at the center of events. The tongs are thus the perfect tool both for small shrimps and t-bone steaks. And if that wasn't enough, the tongs place the cooking grid over the ember or lift the hot grid out of the grill. And as standing near the grill makes thirsty, tongs cannot only lift steaks and grids, but also crown caps. Cheers!

**PINZAS** – Por su disposición asimétrica favorecen un agarre seguro y ergonómico. Además, su forma le permitirá agarrar de igual modo el producto más delicado. El diseño en sus extremos hace de estas pinzas una herramienta esencial, ya sea para coger deliciosas gambas o un colosal chuletón. ¡Pero eso no es todo! Con estas pinzas, además podrá agarrar la parrilla y colocarla encima de las brasas, simplemente retirarla o coger los alimentos. Y como al estar al lado del fuego le entrará sed; con las pinzas también podrá abrir una botella. ¡Salud!

**PINCE** - Sa forme asymétrique et ergonomique permet un maniement facile et sûr. Avec ses flancs légèrement inclinés, on peut manier avec précaution les aliments plus difficiles à griller. Les parties vides aux extrémités permettent de bien attraper les aliments et de mieux les voir – que ce soit des crevettes ou un grand steak T-Bone. La pince sert également à positionner la grille de cuisson sur la braise ou à ôter la grille chaude du barbecue. Et comme on a toujours soif en faisant un barbecue, cette pince est, en plus de retirer les steaks ou la grille, également capable de décapsuler des bouteilles. A la vôtre !



**BBQ HANDSCHUHE** - Die robusten höfats Grillhandschuhe aus reinem, sehr schweren Velourleder und Kevlar sind handgenäht und gefertigt für die Ewigkeit. Sie sind hitzebeständig und machen das Grillen zu einem sicheren Vergnügen. Geschmeidiges Leder und perfekte Passform machen die Handschuhe extrem griffig. Das makellos vernähte und dadurch höchst angenehme Innenfutter werden Sie lieben.

**BBQ GLOVES** - The robust höfats grilling gloves made of pure, extremely dense suede and Kevlar are hand-sewn and made for eternity. The gloves are highly heat-resistant, thus turning grilling into an absolutely safe pleasure. Smooth leather and a perfect fit make the gloves extremely handy. You will fall in love with the impeccably sewn and thus highly comfortable inner lining.

**Guantes de barbacoa** - Los robustos guantes höfats hechos de puro cuero de ante y tejido con fibra de kevlar, están cosidos a mano y hechos para la eternidad. Son altamente resistentes al calor, por lo que hacen de la barbacoa un verdadero placer. Por otra parte, su cuero flexible y su forma perfecta resultan muy agradables al tacto. El excelente acabado del forro interior le va a encantar.

**GANTS BBQ** - les gants pour grillades fabriqués en cuir velours très lourd et en kevlar et cousus à la main, sont très robustes et durants. Ils sont extrêmement résistants à la chaleur et font du barbecue une véritable partie de plaisir sans risques. Le cuir souple et la coupe parfaite permettent de manipuler avec sûreté les objets. Vous apprécierez sa doublure cousue de façon impeccable et douce au toucher.





Wenn Du Dein Steak mit dem perfekten Branding vollenden willst und das Ankleben von Fisch der Vergangenheit angehören soll - dann brauchst Du einen Gussrost.

**HEALTH GRID** ist nicht nur einfach noch so ein Gussrost. Das speziell für den extrem massiven Rost entwickelte Tropfblech macht Grillen mit Holzkohle gesund wie nie zuvor - es sorgt dafür, dass keinerlei Fett oder Marinade in die Glut tropfen kann, das Grillgut aber dennoch die holzig rauchige Note der Kohle annimmt.

Das Tropfblech kann mit frischen Kräutern oder Räucherchips bestückt werden, um der Grillware den idealen Flavour zu geben. Anschließend wird der Gussrost aufgeheizt indem die Kohle angehoben wird. Nach rund fünf Minuten Befuerung hat HEALTH GRID die ideale Temperatur. Jetzt wird aufgelegt, beispielsweise ein schönes Stück Rindfleisch, Entrecôte, Rump-, Rib-Eye-, Flank- oder T-Bone-Steak. Das gute Stück nun eine Minute pro Seite richtig scharf angrillen. Abschließend den Kohlerost ganz absenken und das Fleisch auf dem Warmhalterost, bei geschlossener Haube je nach Dicke und gewünschtem Gargrad fünf bis zehn Minuten bei rund 80°C entspannen lassen. Guten Appetit!

Si desea completar el asado con la marca perfecta o que el pescado no se pegue a la parrilla, necesita una parrilla de fundición.

**HEALTH GRID** no es sólo una parrilla de fundición. La bandeja de goteo diseñada especialmente para esta compacta parrilla hace que una parrillada sea algo tan sano como jamás lo había sido. La bandeja evita que las gotas de grasa o de salsa caigan en las brasas y la carne adquiere sin embargo el sabor propio del asado a la brasa.

En la bandeja podrá poner hierbas aromáticas o virutas de madera para ahumar y proporcionar así al alimento el sabor ideal. Seguidamente, la parrilla de fundición se calienta de un golpe subiendo las brasas. Después de cinco minutos aprox. HEALTH GRID alcanza la temperatura ideal. Ahora podrá poner en la parrilla un buen filete de vacuno, entrecot, t-bone, bife, chuletón. Dar un golpe de calor a la carne un minuto por cada lado. Luego ajustar la parrilla de brasas en la posición más baja y disponer la carne en la parrilla adicional, dejar reposar con la tapa cerrada - dependiendo del grosor de la carne y el grado de preparación que se desee - unos cinco o diez minutos a una temperatura de aprox. 80°C. ¡Buen provecho!

If you want to finish your steak with a perfect branding and avoid the sticking on of meat - then a cast iron grid is what you need.

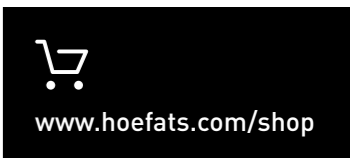
**HEALTH GRID** isn't just another cast iron grid. The dripping plate which has specially been designed for the extremely massive grid makes charcoal grilling as healthy as never before - it ensures that no fat or marinade can drop into the ember and that the grillables can nevertheless take on the wooden and smoky aroma of the charcoal.

The dripping plate can be filled with fresh herbs or smoke chips so as to give the grillables the ideal flavour. The cast iron grid is subsequently heated by lifting up the charcoal. After approx. five minutes of firing, HEALTH GRID has reached the perfect temperature. Now put on it whatever you want - either a nice piece of beef, entrecote, rib-eye, flank or T-bone steak. Then sear the meat for one minute on each side, lower the coal grid to the bottom end and let the meat rest on the warming rack with closed cover hood according to meat thickness and desired cooking setting for five to ten minutes at approx. 80°C. Enjoy!

Vous voulez un steak portant des marques parfaites de grill en losanges, et dire adieu au poisson qui accroche à la grille ? Cette grille en fonte est faite pour vous !

La **HEALTH GRID** n'est pas qu'une simple grille en fonte. La plaque de récupération des jus, spécialement conçue pour cette grille ultra-massive, permet une cuisson au charbon de bois plus saine que jamais : elle évite que la graisse ou la marinade ne goutte dans les braises tout en laissant les aliments s'imprégner de la saveur fumée du charbon de bois.

La plaque de récupération peut être parsemée d'herbes fraîches ou de copeaux de bois de fumage pour donner à vos grillades un arôme parfait. La grille en fonte doit être chauffée en remontant la grille à charbon. Au bout de cinq minutes environ, la HEALTH GRID a atteint la température idéale. Vous pouvez y placer une belle pièce de bœuf, une entrecôte, un faux-filet, une bavette ou une côte de bœuf. Saisir la viande à feu très vif une minute seulement de chaque côté. Abaissez ensuite la grille à charbon au niveau le plus bas et laissez reposer la viande sur la grille de maintien au chaud, couvercle fermé, pendant cinq à dix minutes selon l'épaisseur et la cuisson désirée, à environ 80°C. Bon appétit !



**JOHNNY CATCH** - der wohl beste Wand-Flaschenöffner der Welt - fängt die Kronkorken magnetisch! 100 % Edelstahl. Johnny Catch kommt ohne Schrauben und Dübel aus, er wird mit einem hochwertigen doppelseitigen Klebeband von 3M an der Wand montiert. Das Klebeband haftet auf sämtlichen Untergründen, auch auf sehr unebenen.

**JOHNNY CATCH** - probably the world's most functional and minimalistic wall mounted bottle opener. Johnny Catch magnetically captures bottle caps before they have a chance to fall to the floor! Johnny Catch is 100% stainless steel and doesn't need any screws or additional fixings. It is simply mounted on the wall by high quality double-faced tape that adheres to many surfaces, even uneven ones!

**JOHNNY CATCH** - ¡El mejor abridor del mundo - montado en la pared - las chapas se adhieren a su imán! 100% acero inoxidable. Johnny Catch no necesita tornillos ni clavos, se fija a la pared con una cinta adhesiva de doble cara de altísimo rendimiento. La cinta se adhiere a cualquier superficie, incluso a superficies no lisas.

**JOHNNY CATCH** - il s'agit probablement du meilleur ouvre-bouteille mural - il décapsule les bouteilles par la force magnétique ! 100 % acier inoxydable. Pour monter Johnny Catch, il ne faut ni vis ni chevilles. Un ruban adhésif double face de haute qualité de 3M permet une fixation murale sans difficultés et invisible. Le ruban adhésif s'emploie sur toutes les surfaces, même sur les plus inégales.



**SCHÜRZE** - Die raffinierte höfats Schürze macht Sie und Ihre Grill- und Kochkünste zu einer erfolgreichen Seilschaft. Ihr robustes und pflegeleichtes Material, ist Ihnen wie auf den Leib geschneidert. Dank dem durchgehenden Seil, das vom Nacken über die Seiten zur Hüfte verläuft, kann die Schürze mit nur einem Griff an die Körpergröße angepasst werden. So sitzt sie auf Anhieb perfekt und bietet maximalen Tragekomfort. Die schlicht integrierte Tasche und der Handtuch-Riemen wird Sie begeistern. Dieser ist bereits adäquat bestückt: Ein hochwertiges Handtuch aus 100 Prozent Leinen liegt der höfats Schürze bei.

**APRON** - The ingenious höfats apron turns you and your grilling and cooking skills into a successful "rope team". The robust and easy-care material suits you down to the ground. Due to the continuous rope stretching from the neck over the sides to the hip, the apron can be adjusted to the body size with a flick of the wrist. Thus it fits perfectly and provides for maximum wearing comfort. The decently integrated pocket as well as the towel belt will thrill you. The belt is already adequately equipped with a high-quality towel made of 100% linen going along with the höfats apron.

**DELANTAL** - Con este ingenioso delantal höfats y su talento frente a la barbacoa van a formar un equipo estupendo. El material robusto y a la vez delicado le quedará como hecho a medida. Gracias al cordón que pasa desde el cuello por los laterales hasta las caderas, este delantal se adapta fácilmente a cualquier estatura, ofreciendo un ajuste perfecto y gran comodidad. Además, le encantará el bolsillo integrado y su correa provista para colgar el paño de cocina. El paño: 100% lino de máxima calidad va incluido con el delantal höfats.

**TABLIER** - Ce tablier höfats fonctionnel vous permettra de mettre en valeur vos talents culinaires et d'organisation pour manier le barbecue. Il est robuste et très facile d'entretien. Il s'adapte facilement en réglant la sangle de cou qui descend par les côtés jusqu'aux hanches ; il tombe toujours parfaitement bien et offre un confort maximal. Il dispose d'une poche intégrée et d'un torchon qui vous rendront de multiples services. Le torchon de très bonne qualité, 100% de lin, est vendu avec le tablier höfats.



**CONE COVER** - sitzt wie ein Maßanzug. Um CONE optimal zu schützen, haben wir eine Abdeckhaube entwickelt. Das wasserdichte Material in Kombination mit einem Hightech Outdoor Reißverschluss schützt vor Schmutz und Nässe. Das Cover legt sich wie eine zweite Haut über CONE und schützt ihn, auch wenn er im Herbst in den Winterschlaf geschickt wird. Durch die integrierten Tragegriffe ist CONE komfortabel zu transportieren.

**CONE COVER** - fits like a tailored suit. In order to protect CONE optimally, we have developed a covering hood. The waterproof material in combination with a high-tech zip protects from dirt and moisture. The hood covers CONE like a second skin and protects your grill even when it is sent to winter sleep in autumn. Due to the integrated carrying handles, CONE can be transported comfortably.

**La funda CONE** - es como un traje a medida. Para proteger a CONE óptimamente hemos diseñado esta funda. El material impermeable y la cremallera especial de alta tecnología protegerán a CONE de suciedad y humedad. La funda se ajusta a CONE como una segunda piel y la protegerá también en otoño cuando inicie su período de hibernación. Las asas integradas permitirán asimismo transportar a CONE cómodamente.

**LA HOUSSE CONE** - lui va comme un gant. Pour protéger CONE de manière optimale, nous avons conçu une housse de protection. Le matériau étanche associé à une fermeture à glissière Hightech Outdoor protège l'appareil de la saleté et de l'humidité. La housse recouvre CONE comme une seconde peau pour le protéger au mieux, même quand vient l'automne et le moment pour lui d'hiberner. Grâce aux poignées de transport intégrées, il est très facile de déplacer CONE.



# ZANGE GESCHENKT

TONGS FOR FREE  
PINZAS DE REGALO  
PINCES EN CADEAU



Führe jetzt die Garantierregistrierung durch und erhalte eine höfats Grillzange (Seite 51) im Wert von 25 Euro geschenkt.

Carry out the warranty registration now and receive a pair of höfats grill tongs (page 51) with a value of 25 Euro as a gift.

Realice ahora el registro de garantía y recibirá de regalo en su domicilio unas pinzas höfats (véase pág. 51) por un valor de 25 euros.

Procédez dès à présent à l'enregistrement de la garantie et remportez une pince à barbecue höfats (page 51) d'une valeur de 25 euros.

[www.hoefats.com](http://www.hoefats.com)



PRODUKT REGISTRIERUNG  
PRODUCT REGISTRATION

