

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

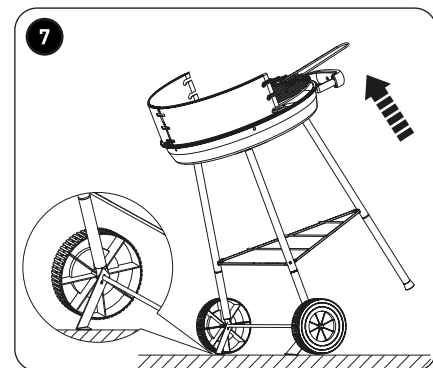
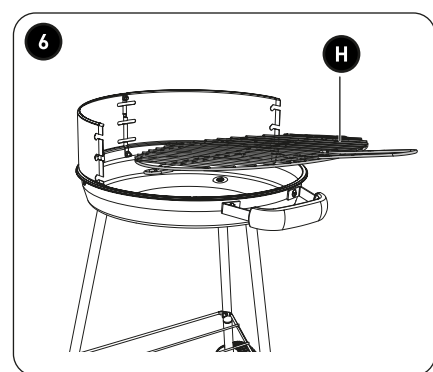
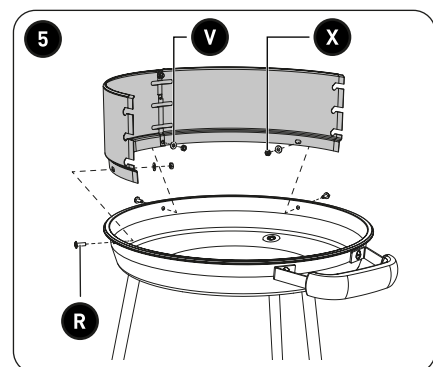
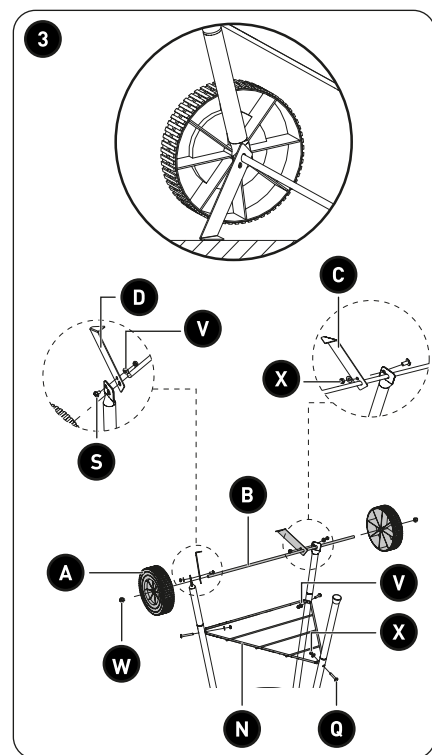
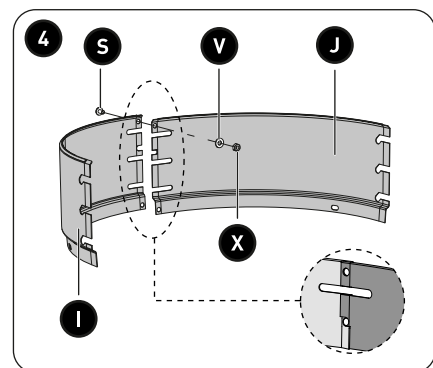
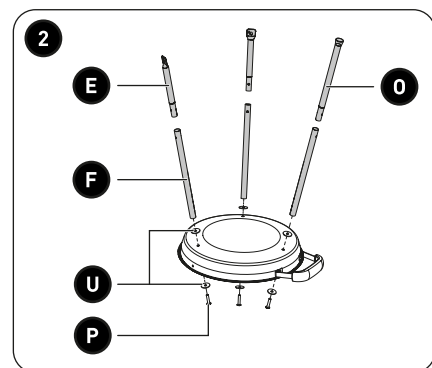
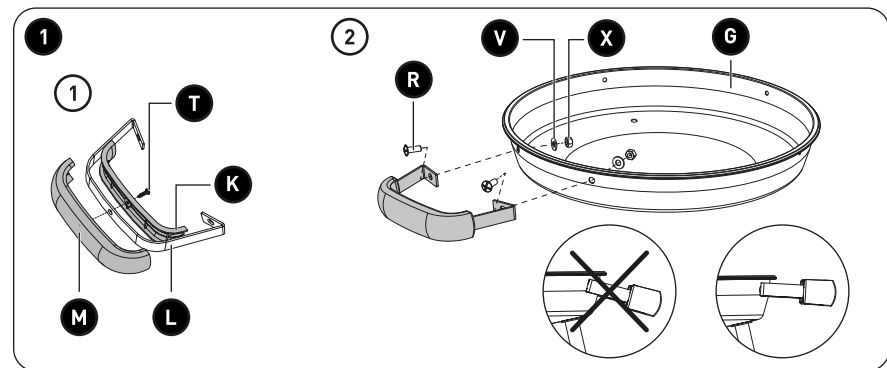
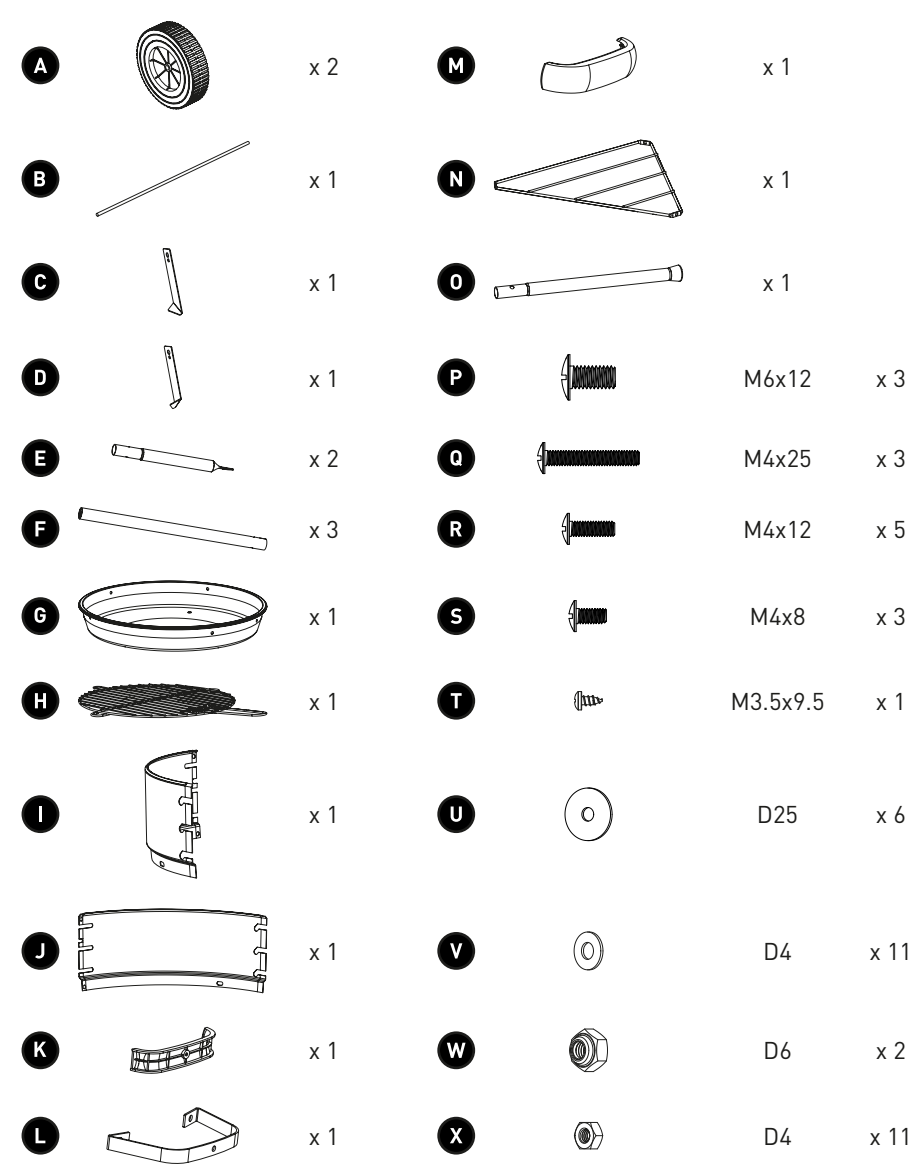
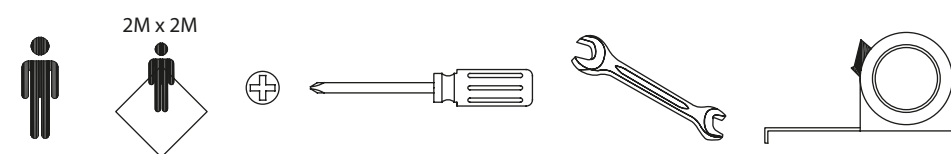
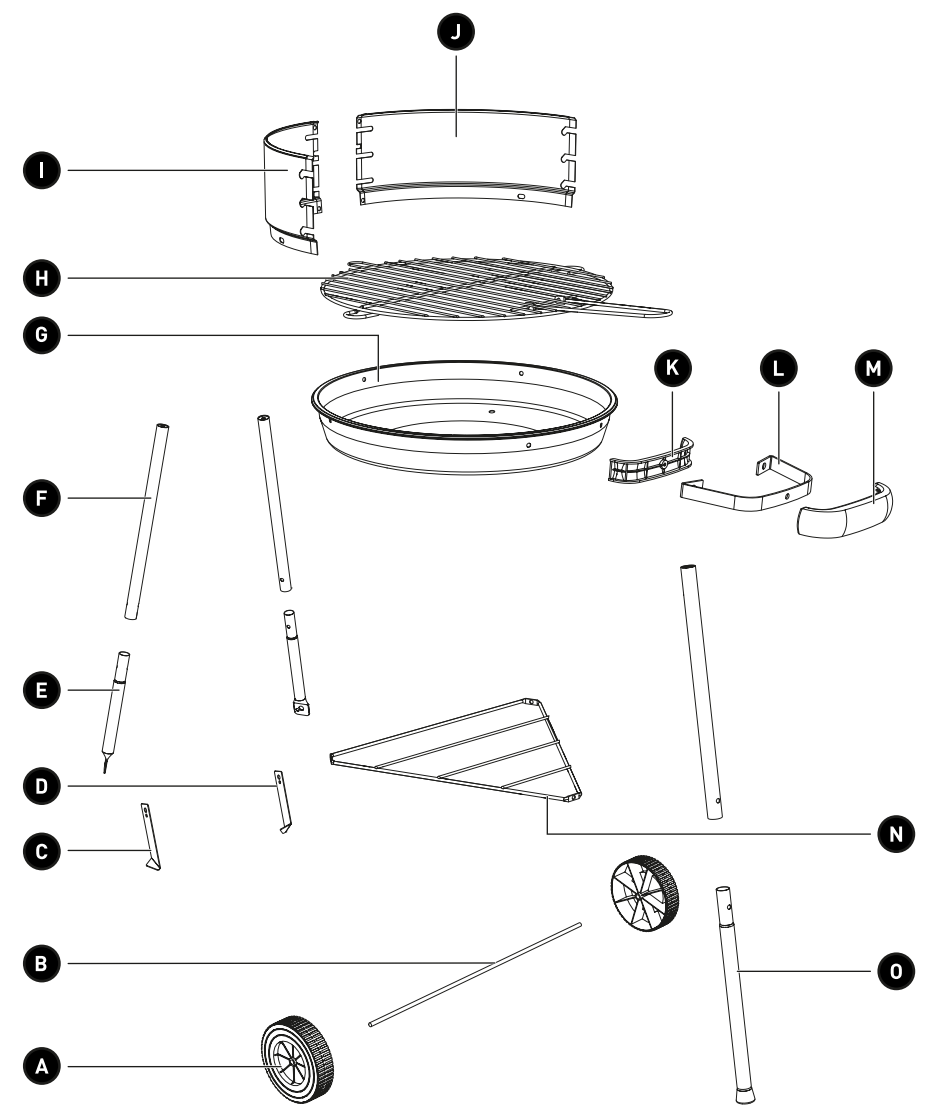
BARBECUE AU CHARBON DE BOIS
HOUTSKOOLBARBECUE
BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL

968280

CONSIGNES D'UTILISATION	02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	14
INSTRUCCIONES DE USO	26

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Assemblage
Utilisation du barbecue

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rouille
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser cet appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

A	Roue	x2
B	Essieu	x1
C	Barre anti-basculement (gauche)	x1
D	Barre anti-basculement (droite)	x1
E	Pied inférieur court	x2
F	Pied supérieur	x3
G	Base du barbecue	x1
H	Grille	x1
I	Pare-vent gauche	x1
J	Pare-vent droit	x1
K	Poignée – partie 1	x1
L	Poignée – partie 2	x1
M	Poignée – partie 3	x1
N	Étagère	x1
O	Pied inférieur long	x1

P	Boulon M6 x 12 mm	x3
Q	Boulon M4 x 25 mm	x3
R	Boulon M4 x 12 mm	x5
S	Boulon M4 x 8 mm	x3
T	Vis M3,5 x 9,5 mm	x1
U	Rondelle D25	x6
V	Rondelle D4	x11
W	Contre-écrou M6	x2
X	Écrou M4	x11

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirez toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
-  **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT ! TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS** – Ce produit possède de petites pièces qui présentent un risque d'étouffement et de suffocation en cas d'ingestion. Gardez l'ensemble des matériaux d'emballage et les petits éléments hors de portée des bébés et des enfants.

Utilisation prévue

Ce produit est conçu pour cuire les viandes, les fruits de mer, les poissons et les légumes au barbecue et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Il est conçu exclusivement pour un usage en extérieur et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	968280
Nom de la société ou marque déposée, numéro d'entreprise et adresse du fabricant :	ELECTRO DEPOT /R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCE
Dimensions (l x H x P) :	485 x 455 x 610 mm
Poids :	2,58 kg
Charge maximale de charbon :	75 % de la zone de base du barbecue

Avant la première utilisation

- Nettoyez le produit (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Posez le produit sur une surface stable, plane et antidérapante.
- Positionnez le produit à au moins 2 mètres des objets inflammables, tels que les clôtures en bois ou les meubles de jardin, et à au moins 15 cm de tout mur.

Assemblage



REMARQUE :

- Ne forcez jamais de façon excessive pendant l'assemblage ou lorsque vous serrez les vis/boulons, car cela peut endommager le produit.
- Nous vous recommandons de disposer toutes les pièces du barbecue à proximité de la zone d'assemblage.

Pour assembler le produit, il vous faudra (**outils non fournis**) :

- Environ 30 minutes pour l'assemblage
- Espace extérieur de 2 m²
- Tournevis cruciforme
- Clé à molette
- Mètre enrouleur

1

- Placez un tissu doux, comme une bâche, sur le sol à l'endroit où le barbecue sera assemblé, afin d'éviter de rayer le produit pendant l'assemblage.
1. Alignez les trois parties de poignée dans l'ordre **K**, **L**, **M** et assemblez-les à l'aide de la vis M3,5 x 9,5 mm **T** (x1).
 2. Fixez la poignée assemblée à la base du barbecue **G** en insérant les boulons M4 x 12 mm **R** (x2) dans les trous de la poignée puis dans la base du barbecue. Placez les rondelles D4 **V** (x2) et les écrous M4 **X** (x2) à l'extrémité des boulons pour maintenir la poignée en place, en vous assurant qu'elle est droite.



REMARQUE :

- Lorsque vous assemblez des pièces avec de multiples boulons ou écrous, nous vous recommandons de les insérer d'abord sans serrer, puis, une fois que vous avez assemblé cette section du barbecue, de serrer tous les éléments de fixation à l'aide d'un tournevis cruciforme. Passez ensuite à la prochaine étape de l'assemblage.

2

- Placez la base du barbecue **G** à l'envers.
- Préparez les rondelles D25 **U** (x6) et les boulons M6 x 12 mm **P** (x3) pour cette partie de l'assemblage.



IMPORTANT : Vous devez insérer le pied plus long dans le trou à côté de la poignée pour que les deux pieds plus courts se trouvent dans la bonne position pour l'assemblage des roues.

Assemblage du pied long (F et O) :

1. Fixez le pied supérieur **F** (x1) sur le pied inférieur long **O** (x1).
2. Placez une rondelle D25 **U** (x1) sur un boulon M6 x 12 **P** (x1) et insérez ce dernier dans le trou situé sur la base du barbecue **G**, à côté de la poignée. Placez une autre rondelle D25 **U** (x1) à l'extrémité de la vis. Fixez ensuite le pied sur le boulon. Utilisez un tournevis cruciforme pour maintenir fermement le pied en position.

Assemblage des deux pieds courts (E et F) :

1. Fixez le pied supérieur **F** (x1) sur le pied inférieur court **E** (x1).
2. Placez une rondelle D25 **U** (x1) sur un boulon M6 x 12 **P** (x1) et insérez ce dernier dans le trou situé sur la base du barbecue **G**. Placez une autre rondelle D25 **U** (x1) à l'extrémité de la vis. Fixez ensuite le pied sur le boulon. Utilisez un tournevis cruciforme pour fixer fermement le pied dans sa position. Répétez ces étapes pour assembler l'autre pied et le fixer au barbecue.

- 3 • Attachez l'étagère **N** aux pieds (via le trou situé sur les pieds supérieurs) à l'aide des boulons M4 x 25 mm **Q** (x3) et des rondelles D4 **V** (x3) et maintenez le tout en place en serrant les écrous M4 **X** (x3) à l'extrémité des boulons.
 - Faites passer l'essieu **B** dans le trou plus large du pied droit, comme illustré sur le schéma.
 - Faites glisser la barre anti-basculement **C** suivi de la **D** sur l'essieu **B**. Assurez-vous que les barres anti-basculement **C** et **D** sont orientées dans le sens indiqué.
 - Faites glisser le côté gauche de l'essieu **B** dans le trou plus large du pied gauche.
 - Insérez les boulons M4 x 8 mm **S** (x2) dans le petit trou au bas des pieds et dans chaque extrémité des barres anti-basculement. Maintenez-les en place à l'aide des rondelles D4 **V** (x2) et des écrous M4 **X** (x2).
 - Placez les roues **A** (x2) aux deux extrémités de l'essieu **B** et maintenez-les en place à l'aide des contre-écrous M6 **W** (x2).
 - Poussez délicatement le barbecue vers l'arrière pour vérifier que les barres anti-basculement sont bien installées et empêchent le barbecue de se renverser.
- 4 Alignez les pare-vent **I** et **J** et insérez un boulon M4 x 8 mm **S** (x1) dans le trou supérieur (le boulon s'insère dans le trou depuis l'extérieur du pare-vent). Maintenez-le en place à l'aide d'une rondelle D4 **V** (x1) et un écrou M4 **X** (x1) à l'intérieur du pare-vent.
- 5 Placez le pare-vent assemblé sur le barbecue. Insérez les boulons M4 x 12 mm **R** (x3) dans les trois trous au bas du pare-vent depuis l'extérieur de ce dernier et maintenez-les en place à l'aide des rondelles D4 **V** (x3) et des écrous M4 **X** (x3) à l'intérieur. Nous vous conseillons de commencer par le boulon au centre et de le fixer sans trop serrer. Assemblez ensuite les deux boulons extérieurs et les écrous et rondelles avant de tous les serrer fermement.



REMARQUE : À ce stade de l'assemblage, nous vous recommandons de vérifier que toutes les vis et tous les boulons sont bien serrés et de resserrer ceux qui pourraient s'être desserrés pendant l'assemblage.

- 6 Insérez la grille **H** dans les fentes du pare-vent. Vous pouvez positionner la grille à trois hauteurs différentes.
- 7 • Une fois le barbecue entièrement assemblé, vérifiez à nouveau que les barres anti-basculement sont correctement installées et empêchent bien le barbecue de se renverser.
 - Le barbecue est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation du barbecue

Ce barbecue peut être utilisé pour cuire des viandes, des fruits de mer, des poissons et des légumes en extérieur.



AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES/D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE/D'INCENDIE

- N'utilisez jamais le barbecue en intérieur ou dans un espace clos, car il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.
 - N'utilisez jamais de liquide d'allumage de quelque sorte que ce soit pour démarrer ou rallumer un feu.
 - Pour éviter toute brûlure, ne touchez aucune partie du barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en train de refroidir. Utilisez toujours des gants ou des maniques lorsque vous utilisez le barbecue.
 - Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est chaud. Attendez que le produit refroidisse complètement avant de le déplacer.
 - N'utilisez pas d'huile ou de graisse à l'excès lorsque vous cuisinez avec le barbecue. Trop d'huile ou de graisse peut produire des flammes plus grandes que la normale, voire un feu de barbecue incontrôlable. Utilisez un pinceau à badigeonner pour appliquer une fine couche d'huile ou de graisse sur les aliments si nécessaire.
- Assurez-vous que le barbecue est propre.
 - Placez une couche de charbon ou de briquettes (non inclus) dans la base du barbecue **G**.
 - Placez un ou deux allume-feu (non inclus) sur la couche de charbon. Allumez-les avec une allumette.
 - Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, morceau par morceau, ajoutez le charbon de bois ou les briquettes en formant une pyramide.
 - Au bout d'environ 30 minutes, une couche de cendres blanches devrait s'être formée sur le charbon ou les briquettes. Cela indique que la température idéale de cuisson a été atteinte. Étalez les braises de façon homogène.
 - Placez la grille et commencez la cuisson.

- Vous pouvez ajuster le degré de chaleur en changeant la hauteur de la grille.

**REMARQUE :**

- Ne placez jamais d'assiettes ou de plats en verre sur la grille du barbecue, car ils pourraient se fissurer.
- Utilisez toujours des ustensiles pour barbecue avec de longs manches résistant à la chaleur. Ne laissez pas d'ustensiles reposer sur la grille pendant de longues durées.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de manger.
- Faites particulièrement attention lorsque vous cuisez des aliments. Des éclaboussures d'huile ou de graisse peuvent se produire lorsque vous cuisinez au barbecue. Respectez une distance de sécurité.

CONSEILS :

- Tournez les aliments de temps en temps pour une cuisson homogène.
- Badigeonnez les viandes, les fruits de mer, les poissons et les légumes d'huile, de graisse ou d'une marinade pour éviter qu'ils ne se dessèchent pendant la cuisson et qu'ils ne collent à la grille.
- Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur des aliments et la température du barbecue.
- Si vous utilisez des brochettes en bois, faites-les toujours tremper dans l'eau pendant 10 minutes. Cela empêchera les brochettes de brûler pendant la cuisson.
- L'utilisation d'une marinade permet de donner de la saveur et peut rendre la viande plus tendre.

Nettoyage et entretien



ATTENTION !

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Assurez-vous que le charbon est complètement brûlé et a refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer le produit, car ils peuvent endommager de façon permanente son vernis.
- Ne versez pas d'eau froide sur des surfaces chaudes ou directement sur les braises pour les éteindre, car cela pourrait fissurer le vernis et endommager le produit. La vapeur générée pourrait également vous brûler. Utilisez de vieilles cendres, du sable ou de l'eau aspergée finement sur une certaine durée pour éteindre les braises.

- Nettoyez le produit avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Vérifiez régulièrement le barbecue pour vous assurer que les vis et les boulons ne sont pas desserrés, et resserrez-les si nécessaire.

Composants	Méthode de nettoyage
Grille	• Retirez-la et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse (faites-la tremper si nécessaire) et une éponge non abrasive. • Rincez à l'eau claire et séchez bien. REMARQUE : Ne les passez pas au lave-vaisselle.

Base du barbecue
(intérieur)

- Retirez les cendres ou les débris avec une pelle à poussière et une brosse.
- Grattez toutes les graisses ou résidus durcis à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois.
- Lavez avec une éponge ou un chiffon doux en utilisant un détergent si nécessaire.
- Rincez à l'eau claire et séchez bien.

REMARQUE : Nettoyez-la régulièrement. Une accumulation excessive de graisses peut entraîner un incendie. Cela peut causer de graves dommages au barbecue et n'est pas couvert par la garantie.

Extérieur, ainsi que le
pare-vent

- Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive ou une brosse à poils en nylon.
- Rincez avec de l'eau claire ou essuyez avec un chiffon humide avant de sécher complètement.

Rouille

- Pour les zones qui n'entrent pas en contact avec des aliments, traitez la rouille avec un agent antirouille, puis peignez le barbecue avec une peinture résistant à la chaleur ou une peinture spéciale pour barbecues.
- Pour la rouille affectant des éléments en chrome, utilisez un produit nettoyant pour chrome. Pour éviter la rouille, enduisez les éléments en chrome d'une fine couche d'huile, comme de l'huile végétale ou du WD40.

Rangement

- Ne laissez pas le barbecue en extérieur exposé aux conditions météorologiques ou dans un endroit humide.
- Nous vous recommandons fortement d'acheter une couverture auprès de votre revendeur local afin de protéger le barbecue s'il reste à l'extérieur, quelle que soit la durée. Cela améliorera de façon significative la durée de vie du produit.
- Si vous utilisez une couverture avec le barbecue, inspectez-les régulièrement afin de vérifier que la couverture (notamment

son envers) et le barbecue ne sont pas humides ou atteints par la moisissure. En cas d'humidité ou de moisissure, nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher.

- Assurez-vous que le barbecue est complètement propre et que sa table latérale est repliée avant de le recouvrir ou de le ranger.
- Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil, de la poussière et des saletés.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het apparaat
Doelmatig gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Montage
De barbecue gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Roest
Opslag

Lees deze gebruiksaanwijzing en de gids met wettelijke voorschriften aandachtig door alvorens dit apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging en als u dit apparaat aan een derde geeft, doe dan tevens deze handleiding erbij.

Onderdelen

A	Wiel	x2
B	As	x1
C	Kantelbeveiligingsstang (links)	x1
D	Kantelbeveiligingsstang (rechts)	x1
E	Korte onderste poot	x2
F	Bovenste poot	x3
G	Barbecuekuip	x1
H	Rooster	x1
I	Linker windscherm	x1
J	Rechter windscherm	x1
K	Handgreep – deel 1	x1
L	Handgreep – deel 2	x1
M	Handgreep – deel 3	x1
N	Legrooster	x1
O	Lange onderste poot	x1

P	Bout M6 x 12 mm	x3
Q	Bout M4 x 25 mm	x3
R	Bout M4 x 12 mm	x5
S	Bout M4 x 8 mm	x3
T	Schroef M3,5 x 9,5 mm	x1
U	Sluitring D25	x6
V	Sluitring D4	x11
W	Tegenmoer M6	x2
X	Moer M4	x11

Overzicht van het apparaat

- Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle etiketten van het product. Controleer of alle onderdelen geleverd zijn en zich in een goede staat bevinden. Als het apparaat beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het terug naar uw handelaar of klantendienst.
-  **VERSTIKKINGSGEVAAR! BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN** – Dit product bevat kleine onderdelen die een verstikkingsgevaar kunnen opleveren als ze worden ingeslikt. Houd alle verpakkingsmateriaal en de kleine onderdelen buiten het bereik van baby's en kinderen.

Doelmatig gebruik

Dit product is bestemd voor het barbecueën van vlees, schaaldieren, vis en groente en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Het apparaat is alleen bestemd voor gebruik buitenshuis en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat of letsel aan personen teweegbrengen.

Specificaties

Model:	968280
Naam van de vennootschap of handelsmerk, ondernemingsnummer en adres van de fabrikant:	ELECTRO DEPOT /R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANKRIJK
Afmetingen (B x H x D):	485 x 455 x 610 mm
Gewicht:	2,58 kg
Maximale hoeveelheid houtskool:	75 % van de barbecuekuip

Voor ingebruikname

- Reinig het product (→ **REINIGING EN ONDERHOUD**).
- Plaats het product op een stabiel en vlak antislippervlak.
- Plaats het product op minstens 2 meter van brandbare voorwerpen, zoals een houten omheining of tuinmeubilair, en op minstens 15 cm van een muur.

Montage



OPMERKING:

- Oefen tijdens de montage of het vastdraaien van de schroeven/bouten geen overmatige druk uit om het product niet te beschadigen.
- We bevelen aan om alle onderdelen van de barbecue in de buurt van het montagegebied te leggen.

Om het product in elkaar te zetten hebt u het volgende nodig (**niet inbegrepen**):

- Ongeveer 30 minuten voor de montage
- Buitenruimte van 2 m²
- Kruiskopschroevendraaier
- Schroefsleutel
- Rolmeter

1

- Leg een zachte doek, zoals een dekzeil, op de grond waar u de barbecue in elkaar zult zetten om tijdens de montage krassen op het product te vermijden.
1. Breng de drie delen in de juiste volgorde op één lijn **K**, **L**, **M** en maak ze aan elkaar vast met behulp van de schroef M3,5 x 9,5 mm **T** (x1).
 2. Bevestig de in elkaar gezette handgreep aan de barbecuekuip **G** door de bouten M4 x 12 mm **R** (x2) in de gaten van de handgreep en vervolgens in de barbecuekuip te steken. Breng de sluitringen D4 **V** (x2) en de moeren M4 **X** (x2) aan het uiteinde van de bouten aan om de handgreep op zijn plaats vast te zetten. Zorg dat handgreep mooi recht is vastgemaakt.



OPMERKING:

- Wanneer u onderdelen met meerdere bouten of moeren in elkaar zet, bevelen we u aan om ze eerst aan te brengen zonder ze vast te draaien en zodra dit gedeelte van de barbecue in elkaar is gezet alle bevestigingsmiddelen vast te draaien met behulp van een kruiskopschroevendraaier. Ga vervolgens naar de volgende montageslap.

- 2 • Draai de barbecuekuip **G** ondersteboven.
- Leg de sluitringen D25 **U** (x6) en de bouten M6 x 12 mm **P** (x3) klaar voor deze montagestap.



BELANGRIJK: Steek de langste poot in het gat naast de handgreep zodat de twee kortere poten zich in de juiste positie bevinden om de wielen te bevestigen.

Montage van de lange poot (F en O):

1. Maak de bovenste poot **F** (x1) vast aan de lange onderste poot **O** (x1).
2. Breng een sluitring D25 **U** (x1) aan op de bout M6 x 12 **P** (x1) en steek de bout vervolgens in het gat op de barbecuekuip **G** naast de handgreep. Breng een andere sluitring D25 **U** (x1) op het uiteinde van de schroef aan. Maak de poot vervolgens vast aan de bout. Maak de poot stevig op zijn plaats vast met een kruiskopschroevendraaier.

Montage van de twee korte poten (E en F):

1. Maak de bovenste poot **F** (x1) vast aan de korte onderste poot **E** (x1).
2. Breng een sluitring D25 **U** (x1) aan op de bout M6 x 12 **P** (x1) en steek de bout vervolgens in het gat op de barbecuekuip **G**. Breng een andere sluitring D25 **U** (x1) op het uiteinde van de schroef aan. Maak de poot vervolgens vast aan de bout. Maak de poot stevig op zijn plaats vast met een kruiskopschroevendraaier. Herhaal deze stappen om de andere poot in elkaar te zetten en aan de barbecue te bevestigen.

- 3 • Maak het legrooster **N** vast aan de poten (via het gat in de bovenste poten) met behulp van de bouten M4 x 25 mm **Q** (x3) en de sluitringen D4 **V** (x3) en zet alles op zijn plaats vast door de moeren M4 **X** (x3) op het uiteinde van de bouten vast te draaien.
 - Steek de as **B** door het breder gat van de rechter poot, zoals afgebeeld.
 - Schuif de kantelbeveiligingsstang **C** en vervolgens **D** op de as **B**. Zorg dat de kantelbeveiligingsstangen **C** en **D** zich in de aangegeven richting bevinden.
 - Schuif de linkerkant van de as **B** in het breder gat van de linker poot.
 - Steek de bouten M4 x 8 mm **S** (x2) in het kleine gat aan de onderkant van de poten en in elk uiteinde van de kantelbeveiligingsstangen. Zet ze op hun plaats vast met behulp van de sluitringen D4 **V** (x2) en de moeren M4 **X** (x2).
 - Breng de wielen **A** (x2) aan op beide uiteinden van de as **B** en houd ze op hun plaats met behulp van de tegenmoeren M6 **W** (x2).
 - Duw de barbecue voorzichtig naar achteren om na te gaan of de kantelbeveiligingsstangen juist zijn aangebracht en verhinderen dat de barbecue kantelt.
- 4 Breng beide delen van het windscherm **I** en **J** op één lijn en steek een bout M4 x 8 mm **S** (x1) in het bovenste gat (steek de bout vanaf de buitenkant van het windscherm in het gat). Maak de delen aan elkaar vast met behulp van een sluitring D4 **V** (x1) en een moer M4 **X** (x1) aan de binnenkant van het windscherm.

- 5 Plaats het in elkaar gezet windscherm op de barbecue. Steek de bouten M4 x 12 mm **R** (x3) in de drie gaten aan de onderkant van het windscherm vanaf de buitenkant van het windscherm en zet het vast met behulp van de sluitringen D4 **V** (x3) en de moeren M4 **X** (x3) aan de binnenkant. Wij bevelen aan om eerst de bout in het midden losjes vast te draaien. Breng vervolgens de twee buitenste bouten, de moeren en de sluitringen aan en draai vervolgens alles stevig vast.



OPMERKING: In deze fase van de montage raden wij u aan om te controleren of alle schroeven en bouten stevig zijn vastgedraaid en deze die gedurende de montage zijn losgekomen opnieuw vast te draaien.

- 6 Breng het rooster **H** in de gleuven van het windscherm aan. U kunt het rooster op drie verschillende hoogtes instellen.
- 7 • Wanneer de barbecue volledig in elkaar is gezet, controleer nogmaals of de kantelbeveiligingsstangen juist zijn geïnstalleerd en verhinderen dat de barbecue kantelt.
- De barbecue is nu klaar voor gebruik.

De barbecue gebruiken

Deze barbecue kan worden gebruikt voor het buitenshuis bakken van vlees, schaaldieren, vis en groente.



WAARSCHUWING: RISICO OP BRANDWONDEN/ KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING/ BRAND

- Gebruik de barbecue nooit binnenshuis of in een afgesloten ruimte om het risico op koolmonoxidevergiftiging te vermijden.
 - Gebruik nooit een vloeibare brandstof om de barbecue (opnieuw) aan te steken.
 - Om het risico op brandwonden te vermijden, raak geen enkel onderdeel van de barbecue aan tijdens het gebruiken of afkoelen van het apparaat. Gebruik altijd ovenwanten of pannelappen wanneer u de barbecue gebruikt.
 - Verplaats de barbecue nooit wanneer deze warm is. Wacht totdat het product volledig is afgekoeld alvorens het te verplaatsen.
 - Gebruik tijdens het barbecueën niet te veel olie of vet. Te veel olie of vet gebruiken kan te hoge vlammen produceren die niet meer onder controle te krijgen zijn. Indien gewenst breng een dun laagje olie of vet op de levensmiddelen aan met behulp van een kwast.
- Zorg dat de barbecue schoon is.
 - Leg een laag houtskool of briketten (niet inbegrepen) in de barbecuekuip **G**.
 - Leg één of twee aanmaakblokjes (niet inbegrepen) op de houtskoollaag. Steek ze aan met een lucifer.

- Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Voeg vervolgens één voor één houtskoolstukken of -briketten in een piramidevorm toe.
- Na ongeveer 30 minuten zou er zich een witte aslaag op de houtskool of briketten moeten bevinden. Dit geeft aan dat de ideale baktemperatuur is bereikt. Leg de gloeiende houtskool gelijkmatig open.
- Plaats het rooster en start met barbecueën.
- U kunt het warmteniveau regelen door de hoogte van het rooster aan te passen.

**OPMERKING:**

- Plaats nooit een glazen bord of schaal op het barbecuerooster, deze kan barsten.
- Gebruik altijd gepast barbecuegerei met een lang en warmtebestendig handvat. Laat niet gedurende een lange tijd barbecuegerei op het rooster achter.
- Controleer of de levensmiddelen gaar zijn alvorens ze op te eten.
- Wees zeer voorzichtig tijdens het bakken van uw levensmiddelen. Het opspatten van olie of vet kan zich tijdens het barbecueën voordoen. Handhaaf een veilige afstand.

TIPS:

- Draai de levensmiddelen regelmatig om voor gelijkmatige bakprestaties.
- Bestrijk het vlees, de schaaldieren, de vis en de groente met olie, vet of een marinade om het uitdrogen of vastkleven van de levensmiddelen aan het rooster tijdens het bakproces te vermijden.
- De baktijden variëren afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen en de temperatuur van de barbecue.
- Als u houten vleespennen gebruikt, laat ze eerst gedurende 10 minuten in water weken. Dit vermijdt dat de vleespennen tijdens het bakproces in brand vliegen.
- Het gebruiken van een marinade voegt smaak toe en kan het vlees zachter maken.

Reiniging en onderhoud



OPGELET!

- Laat het product volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te bergen.
- Zorg dat de houtskool volledig is opgebrand en afgekoeld alvorens de as te verwijderen en het product op te bergen.
- Maak het product nooit schoon met een oplosmiddel, chemisch of agressief schoonmaakmiddel, metalen borstel, scherp voorwerp of een schuursponsje om het permanent beschadigen van de lak te vermijden.
- Giet geen koud water op warme oppervlakken of direct op de gloeiende houtskool om het te doven, dit kan de lak doen barsten en het product beschadigen. U kunt tevens brandwonden oplopen door de vrijgegeven stoom. Gebruik oude as of zand of besproei de gloeiende houtskool lichtjes met water gedurende een bepaalde tijd om het te doven.

- Maak het product voor ingebruikname en na elk gebruik schoon.
- Controleer de barbecue regelmatig op loszittende schroeven en bouten en, indien nodig, draai ze opnieuw vast.

Onderdelen	Reinigingsmethode
Rooster	• Verwijder het rooster en maak het schoon met warm zeepwater (indien nodig, laat weken) en een niet schurende spons. • Spoel met schoon water en veeg grondig droog. OPMERKING: Stop ze niet in de vaatwasser.

**Barbecuekuip
(binnenkant)**

- Verwijder de as en vuil met een veger en blik.
- Schraap alle vet of vastgekoekte resten weg met een kunststof of houten krabber.
- Maak vervolgens schoon met een spons of zachte doek en, indien nodig, een beetje afwasmiddel.
- Spoel met schoon water en veeg grondig droog.
OPMERKING: Maak de kuip regelmatig schoon. Een overmatige vetophoping kan brandgevaar opleveren. Dit kan de barbecue ernstig beschadigen en wordt niet door de garantie gedekt.

**Buitenkant en het
windscherm**

- Maak deze delen schoon met warm zeepwater en een niet schurende spons of een nylon borstel.
- Spoel met schoon water of veeg schoon met een vochtige doek alvorens het volledig droog te vegen.

Roest

- Voor zones die niet met levensmiddelen in contact komen, behandel de roest met een anti-roestmiddel en verf de barbecue vervolgens met een hittebestendige verf of een verf speciaal voor barbecues.
- Voor roest op de onderdelen van chroom, gebruik een reinigingsmiddel speciaal voor chroom. Om roest te vermijden, smeer de onderdelen van chroom met een fijn laagje olie, zoals plantaardige olie of WD40.

Opslag

- Laat de barbecue niet buiten aan de weersomstandigheden blootgesteld of in een vochtige omgeving achter.
- Wij bevelen ten eerste aan om een beschermhoes bij uw handelaar te kopen om de barbecue af te dekken wanneer deze buiten wordt achtergelaten, ongeacht de duur. Dit zorgt voor een aanzienlijke verlenging van zijn levensduur.
- Als u een beschermhoes gebruikt, controleer regelmatig de hoes (in het bijzonder de achterkant) en de barbecue of deze

niet vochtig is of schimmel waarneembaar is. In geval van vocht of schimmel, reinig met warm zeepwater en laat drogen.

- Zorg dat de barbecue volledig schoon is en de zijtafel is neergeklapt voordat de barbecue wordt afgedekt of opgeborgen.
- Berg de barbecue op in een koele en droge ruimte, uit de buurt van direct zonlicht, stof en vuil.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A

Descripción del aparato

Componentes
Descripción del aparato
Uso previsto
Características

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Montaje
Utilización de la barbacoa

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Óxido
Almacenamiento

Lea detenidamente este manual de instrucciones y las advertencias normativas antes de utilizar este aparato. Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas y entrégueselo a los posibles nuevos propietarios del aparato.

Componentes

A	Rueda	x2
B	Eje	x1
C	Barra antivuelco (izquierda)	x1
D	Barra antivuelco (derecha)	x1
E	Pata inferior corta	x2
F	Pata superior	x3
G	Base de la barbacoa	x1
H	Parrilla	x1
I	Cortavientos izquierdo	x1
J	Cortavientos derecho	x1
K	Asa – parte 1	x1
L	Asa – parte 2	x1
M	Asa – parte 3	x1
N	Balda	x1
O	Pata inferior larga	x1

A

Descripción del aparato

P	Perno M6 x 12 mm	x3
Q	Perno M4 x 25 mm	x3
R	Perno M4 x 12 mm	x5
S	Perno M4 x 8 mm	x3
T	Tornillo M3,5 x 9,5 mm	x1
U	Arandela D25	x6
V	Arandela D4	x11
W	Contratuerca M6	x2
X	Tuerca M4	x11

Descripción del aparato

- Desembale el aparato. Retire todas las etiquetas adhesivas presentes en el producto. Compruebe que el aparato esté completo y en buen estado. Si por cualquier motivo el aparato presenta daños o no funciona como es debido, no lo utilice y llévelo a nuestro distribuidor o servicio posventa.
- 
¡RIESGO DE ASFIXIA! MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS – Este producto contiene piezas pequeñas que conllevan un riesgo de asfixia en caso de ingestión. Mantenga todos los materiales de embalaje y los elementos pequeños fuera del alcance de los niños y bebés.

Uso previsto

Este aparato está diseñado para cocinar carnes, mariscos, pescados y vegetales a la barbacoa y no deberá utilizarse para otros fines. Este aparato está pensando exclusivamente para utilizarse al aire libre y no deberá usarse con fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el aparato o provocar lesiones.

Características

Modelo:	968280
Nombre de la empresa o marca registrada, número de la empresa y dirección del fabricante:	ELECTRO DEPOT/R.C.S. 433 744 539 1 route de Vendeville, 59155 Faches Thumesnil, FRANCIA
Dimensiones (L x An x Pr):	485 x 455 x 610 mm
Peso:	2,58 kg
Carga máxima de carbón:	75 % de la zona de base de la barbacoa

Antes del primer uso

- Limpie el producto (→ **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y antideslizante.
- Sitúe el aparato al menos a 2 metros de objetos inflamables, como cercas de madera o muebles de jardín, y al menos a 15 cm de cualquier pared.

Montaje



NOTA:

- No fuerce nunca en exceso durante el montaje ni al apretar los pernos/tornillos porque podría dañar el producto.
- Le recomendamos que disponga todas las piezas de la barbacoa cerca de la zona donde vaya a montarla.

Para montar el producto, necesitará (**herramientas no incluidas**):

- Unos 30 minutos para el montaje
- Espacio exterior de 2 m²
- Destornillador de estrella
- Llave inglesa
- Metro enrollable

1

- Cubra el suelo de la zona donde vaya a instalar la barbacoa con una tela suave, como una lona, para evitar que se raye el producto durante el montaje.
1. Alinee las tres partes del asa en el orden **K**, **L** y **M** y móntela con el tornillo M3,5 x 9,5 mm **T** (x1).
 2. Sujete el asa montada a la base de la barbacoa **G** insertando los pernos M4 x 12 mm **R** (x2) en los orificios del asa y luego en la base de la barbacoa. Ponga las arandelas D4 **V** (x2) y las tuercas M4 **X** (x2) en los extremos de los pernos para mantener el asa en su sitio, asegurándose de que esté recta.



NOTA:

- Cuando monte piezas con varios pernos o tuercas, le recomendamos insertarlos primero sin apretarlos y, después, una vez que haya ensamblado esa parte de la barbacoa, apretar todos los elementos de sujeción con un destornillador de estrella. Entonces pase a la siguiente etapa del montaje.

2

- Ponga la base de la barbacoa **G** del revés.
- Prepare las arandelas D25 **U** (x6) y los pernos M6 x 12 mm **P** (x3) para esta parte del montaje.



IMPORTANTE: debe insertar la pata más larga en el orificio que hay junto al asa para que las dos patas más cortas estén bien posicionadas para montar las ruedas.

Montaje de la pata larga (F y O):

1. Sujete la pata superior **F** (x1) a la pata inferior larga **O** (x1).
2. Ponga una arandela D25 **U** (x1) en el perno M6 x 12 **P** (x1) e inserte este último en el orificio situado en la base de la barbacoa **G**, junto al asa. Ponga otra arandela D25 **U** (x1) en el extremo del tornillo. Entonces sujete la pata al tornillo. Utilice un destornillador de estrella para mantener firmemente la pata en su sitio.

Montaje de las dos patas cortas (E y F):

1. Sujete la pata superior **F** (x1) a la pata inferior corta **E** (x1).
2. Ponga una arandela D25 **U** (x1) en el perno M6 x 12 **P** (x1) e inserte este último en el orificio situado en la base de la barbacoa **G**. Ponga otra arandela D25 **U** (x1) en el extremo del tornillo. Entonces sujete la pata al tornillo. Utilice un destornillador de estrella para sujetar firmemente la pata en su sitio. Repita estos pasos para montar la otra pata y sujetarla a la barbacoa.

3.
 - Sujete la balda **N** a las patas (a través de los orificios situados en las patas superiores) con pernos M4 x 25 mm **Q** (x3) y arandelas D4 **V** (x3) y manténgalo todo en su sitio apretando las tuercas M4 **X** (x3) en los extremos de los pernos.
 - Pase el eje **B** por el orificio más grande de la pata derecha, como se ilustra en el esquema.
 - Introduzca la barra antivuelco **C** seguida por la **D** en el eje **B**. Asegúrese de que las barras antivuelco **C** y **D** están orientadas hacia el sentido indicado.
 - Deslice el lado izquierdo del eje **B** por el orificio más grande de la pata izquierda.
 - Inserte los pernos M4 x 8 mm **S** (x2) en el orificio pequeño de la parte inferior de las patas y en cada extremo de las barras antivuelco. Sujételos en su sitio con arandelas D4 **V** (x2) y tuercas M4 **X** (x2).
 - Ponga las ruedas **A** (x2) a ambos extremos del eje **B** y manténgalas en su sitio con contratuerzas M6 **W** (x2).
 - Empuje suavemente hacia atrás la barbacoa para comprobar que las barras antivuelco están bien instaladas e impiden que la barbacoa vuelque.
4. Alinee los cortavientos **I** y **J** e inserte un perno M4 x 8 mm **S** (x1) en el orificio superior (el perno se inserta en el orificio desde la parte de fuera del cortavientos). Manténgalo en su sitio con una arandela D4 **V** (x1) y una tuerca M4 **X** (x1) por la parte de dentro del cortavientos.
5. Coloque el cortavientos montado en la barbacoa. Inserte los pernos M4 x 12 mm **R** (x3) en los tres orificios de la parte de abajo del cortavientos por la parte de fuera y sujételos en su sitio con unas arandelas D4 **V** (x3) y unas tuercas M4 **X** (x3) por la parte dentro. Le recomendamos que empiece por el perno del centro y que lo sujete sin apretar demasiado. Entonces continúe con los dos pernos exteriores y con las tuercas y arandelas, antes de apretarlo todo firmemente.



NOTA: a estas alturas del montaje, le recomendamos que compruebe que todos los tornillos y pernos estén bien apretados y que apriete los que puedan haberse aflojado durante el montaje.

- 6 Inserte la parrilla **H** en las ranuras del cortavientos. Puede posicionar la parrilla a tres alturas distintas.
- 7 • Una vez que la barbacoa esté montada por completo, compruebe de nuevo que las barras antivuelco están bien instaladas e impiden que la barbacoa vuelque.
• La barbacoa ya está lista para usar.

Utilización de la barbacoa

Esta barbacoa se puede utilizar para cocinar carnes, mariscos, pescados y vegetales al aire libre.



ADVERTENCIA: RIESGO DE QUEMADURAS, INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO E INCENDIO

- No utilice nunca la barbacoa en el interior ni en un espacio cerrado porque generaría un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- No use nunca líquidos de encendido de ninguna clase para prender o reavivar el fuego.
- Para evitar quemaduras, no toque ninguna parte de la barbacoa cuando se esté utilizando o enfriando. Use siempre guantes o agarradores cuando utilice la barbacoa.
- No mueva nunca la barbacoa cuando esté caliente. Espere a que el producto se haya enfriado por completo antes de moverlo.
- No utilice aceite ni otro tipo de grasa en exceso cuando cocine en la barbacoa. Demasiado aceite o grasa puede producir llamas mayores de lo normal o incluso un incendio incontrolable de la barbacoa. Si es necesario, aplique una fina capa de aceite o grasa a los alimentos con una brocha de cocina.

- Asegúrese de que la barbacoa está limpia.
- Ponga una capa de carbón o briquetas (no incluidos) en la base de la barbacoa **G**.
- Ponga una o dos pastillas de encendido (no incluidas) encima de la capa de carbón. Enciéndalas con una cerilla.
- Deje que las pastillas de encendido ardan entre 2 y 4 minutos. Entonces, añada el carbón vegetal o las briquetas de una en una formando una pirámide.
- Al cabo de unos 30 minutos, debería haberse formado una capa de ceniza blanca encima del carbón o las briquetas. Eso indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para cocinar. Extienda homogéneamente las brasas.
- Ponga la parrilla y empiece a cocinar.
- Puede ajustar el nivel de calor cambiando la altura de la parrilla.

**NOTA:**

- No ponga nunca platos ni bandejas de cristal encima de la parrilla de la barbacoa porque podrían agrietarse.
- Use siempre utensilios para barbacoa con mangos largos y resistentes al calor. No deje los utensilios encima de la rejilla mucho tiempo.
- Asegúrese de que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.
- Tenga especial cuidado cuando cocine los alimentos. Se pueden producir salpicaduras de aceite o grasa mientras se cocina en la barbacoa. Respete una distancia de seguridad.

CONSEJOS:

- Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para que la cocción sea homogénea.
- Unte las carnes, mariscos, pescados y vegetales con aceite, grasa o un adobo para evitar que, al cocinarlos, se sequen y se peguen a la parrilla.
- Los tiempos de cocción varían según el grosor de los alimentos y la temperatura de la barbacoa.
- Si utiliza brochetas de madera, póngalas siempre a remojo en agua durante 10 minutos. Así impedirá que se quemen durante la cocción.
- Adobar la carne le da sabor y puede hacer que quede más tierna.

Limpieza y mantenimiento



¡ATENCIÓN!

- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.
- Asegúrese de que el carbón se haya calcinado por completo y se haya enfriado antes de quitar la ceniza y guardar el producto.
- No utilice nunca disolventes, productos de limpieza químicos o abrasivos, cepillos metálicos, objetos punzantes ni estropajos tradicionales o metálicos para limpiar el aparato porque pueden estropear de forma permanente su barniz.
- No vierta agua fría sobre las superficies calientes ni directamente sobre las brasas para apagarlas porque podría agrietar el barniz y estropear al producto. Además, podría quemarse con el vapor generado. Utilice cenizas antiguas, arena o agua pulverizada ligeramente durante cierto tiempo para apagar las brasas.

- Limpie el aparato antes del primer uso y después de cada utilización.
- Inspeccione periódicamente la barbacoa para asegurarse de que los tornillos y pernos no se hayan aflojado y apriételos si es necesario.

Componentes	Método de limpieza
Parrilla	• Quítela y límpiela con agua caliente con jabón (póngala a remojo si hace falta) y con una esponja no abrasiva. • Aclare con agua limpia y seque bien. NOTA: no se pueden lavar en lavavajillas.

Base de la barbacoa
(interior)

- Quite las cenizas o restos con un cepillo o escobilla y un recogedor de mano.
 - Rasque toda la grasa o los residuos endurecidos con un rascador de plástico o madera.
 - Lávela con una esponja o un paño suave utilizando detergente si es necesario.
 - Aclare con agua limpia y seque bien.
- NOTA:** límpiela con frecuencia. Una acumulación excesiva de grasa puede provocar un incendio. Esto podría causar graves daños a la barbacoa y no está cubierto por la garantía.

Zonas externas y del
cortavientos

- Límpielas con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva o un cepillo de púas de nailon.
- Aclárelas con agua limpia o enjuéguelas con un paño húmedo antes de secarlas totalmente.

Óxido

- En las zonas que no entran en contacto con los alimentos, trate la oxidación con un producto antióxido y luego pinte la barbacoa con pintura resistente al calor o pintura especial para barbacoas.
- En el óxido que afecte a elementos cromados, utilice un producto limpiador para cromo. Para evitar la oxidación, aplique una fina capa de aceite vegetal o WD40 a los elementos de cromo.

Almacenamiento

- No deje la barbacoa expuesta a las condiciones meteorológicas a la intemperie ni en un lugar húmedo.
- Le recomendamos encarecidamente que acuda a su distribuidor local para comprar una funda de protección para la barbacoa si la deja al aire libre, independientemente de durante cuánto tiempo. Así prolongará significativamente la vida útil del producto.
- Si utiliza una funda con la barbacoa, inspecciónela con frecuencia para asegurarse de que no haya humedad ni moho en la barbacoa ni en la funda (especialmente en su interior).

Si hay humedad o moho, límpielos con agua caliente con jabón y deje secar.

- Asegúrese de que la barbacoa está totalmente limpia y de que su mesita lateral está plegada antes de taparla o guardarla.
- Guarde la barbacoa en un lugar fresco y seco, alejada de la luz directa del sol, del polvo y de la suciedad.