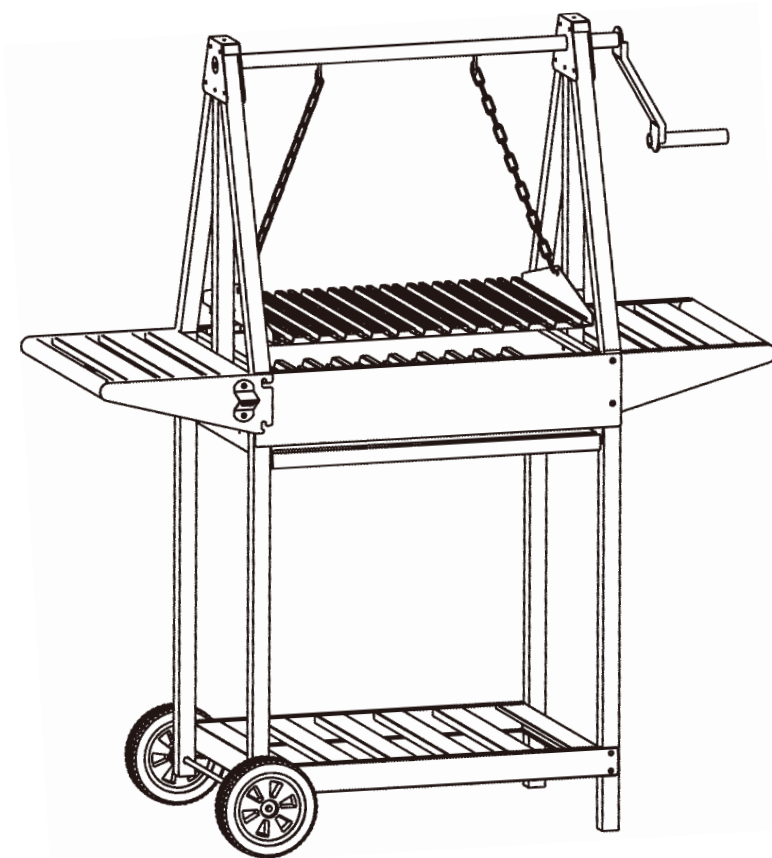


28632797

**Grillstar**[®]

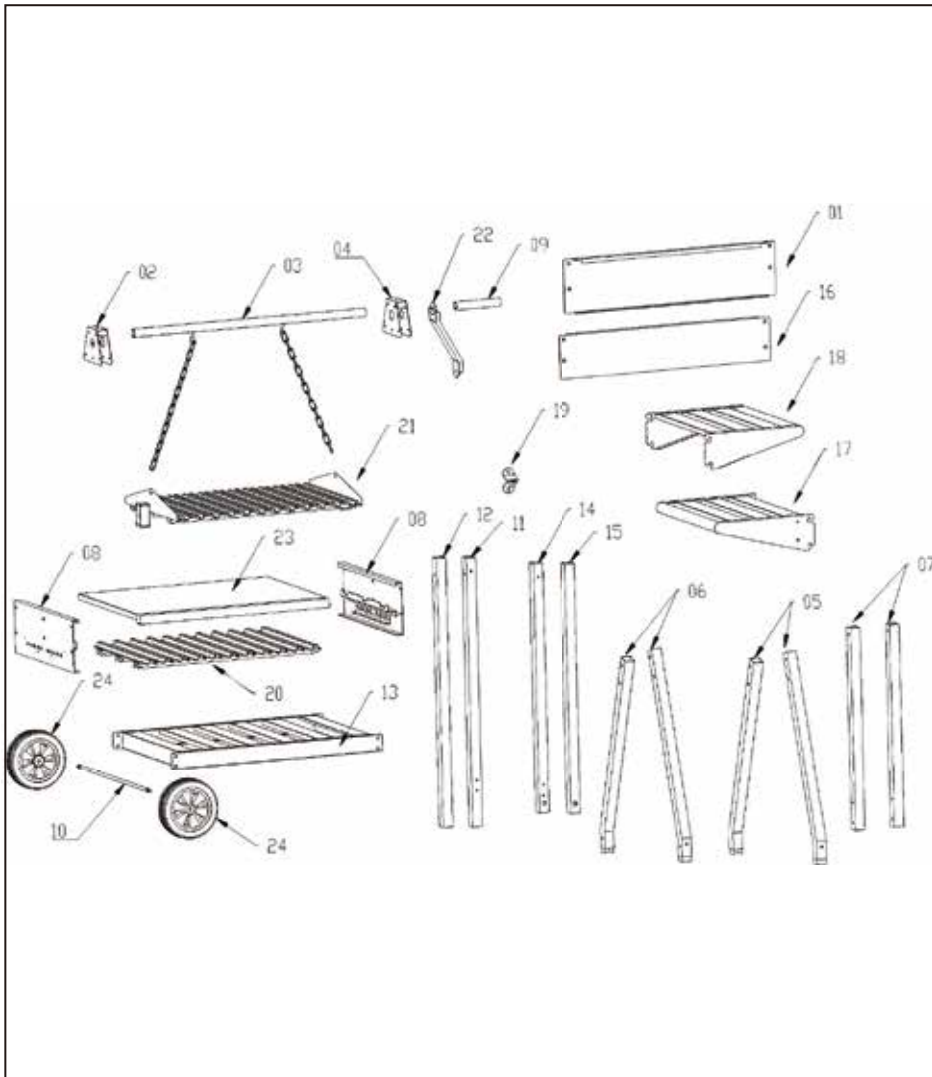


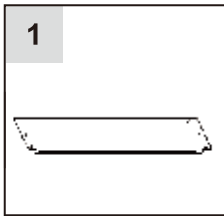
DE Holzkohlegrill IDAHO
SE
DK
TR
ES parrilla de carbón IDAHO
FR
IT
FI
CZ

HR
SI
HU faszén grill IDAHO
NO
EE
NL
IS
SK
BG



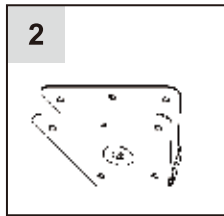
Lieferumfang Leveransomfattning Leveringsomfang Tes-
limat kapsamı Volumen de suministro Contenu de la livrai-
son Volume di forniture Toimituksen Rozsah dodávky
Sadržaj isporuke Obseg dobave Szállított alkatrészek
Tarnekomplekt Leveringsomvang Umfang afhendingu
Obsah zásielky Съдържание на пакета





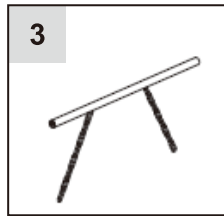
1

1x



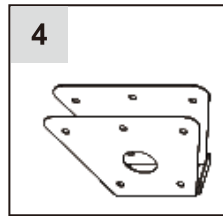
2

1x



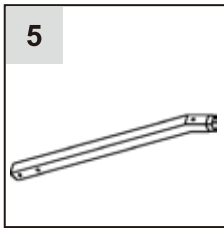
3

1x



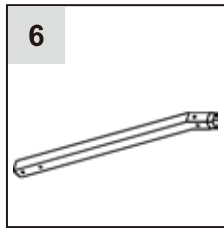
4

1x



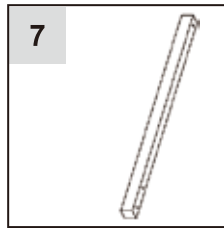
5

2x



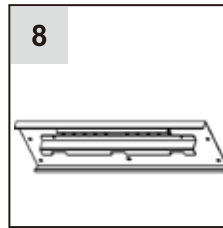
6

2x



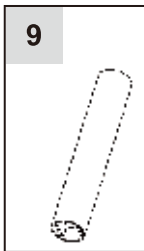
7

2x



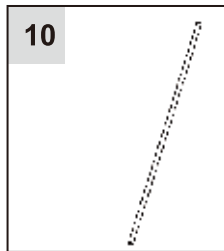
8

2x



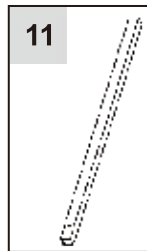
9

1x



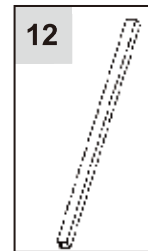
10

1x



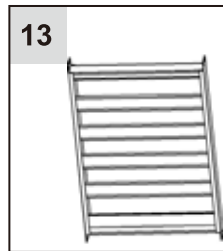
11

1x



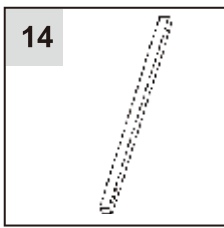
12

1x



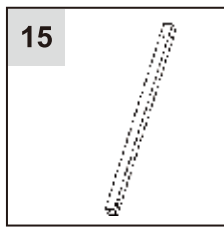
13

1x



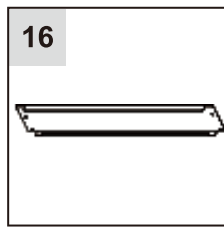
14

1x



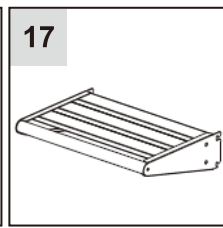
15

1x



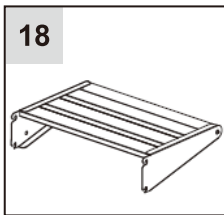
16

1x



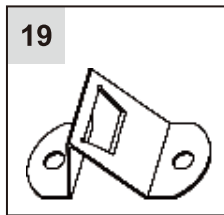
17

1x



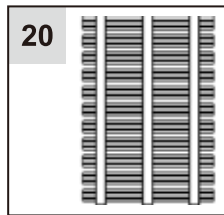
18

1x



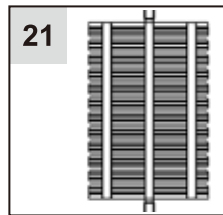
19

1x



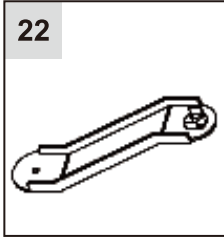
20

1x

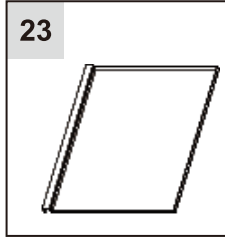


21

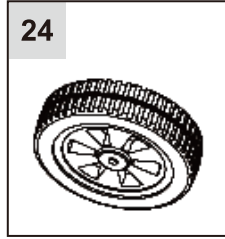
1x



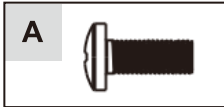
1x



1x



2x



26x M6x15



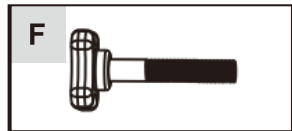
14x M6x38



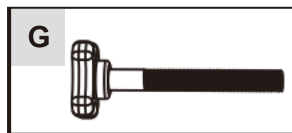
10x M6



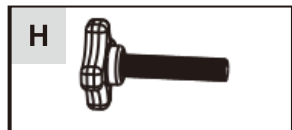
2x M10



1x

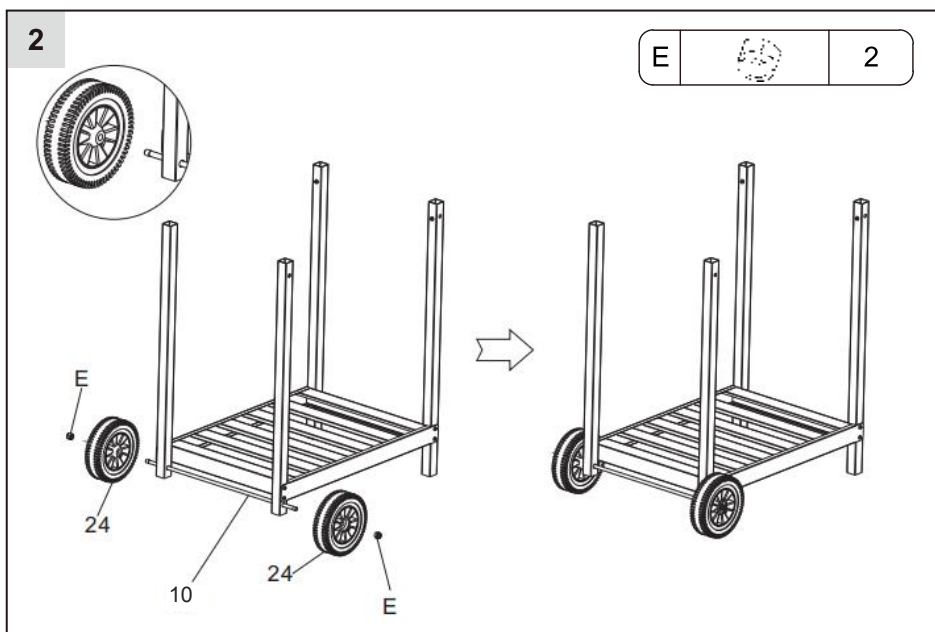
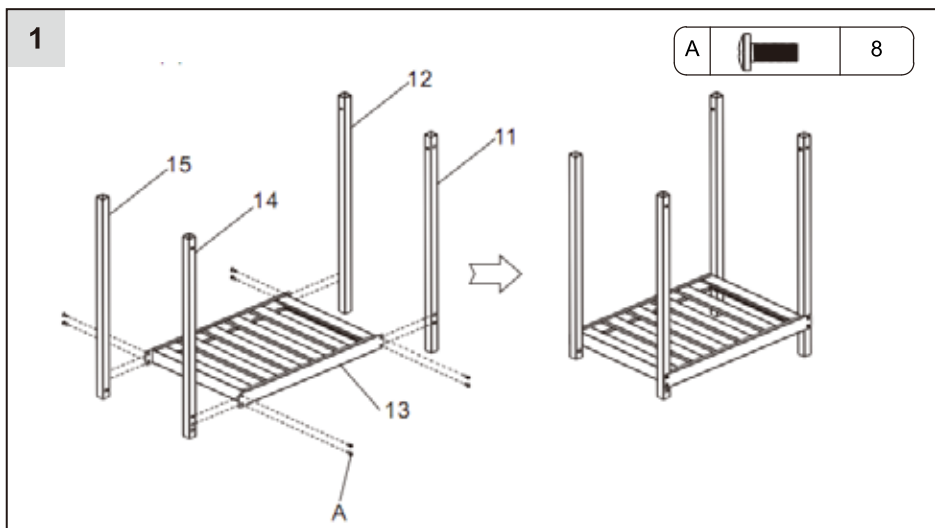


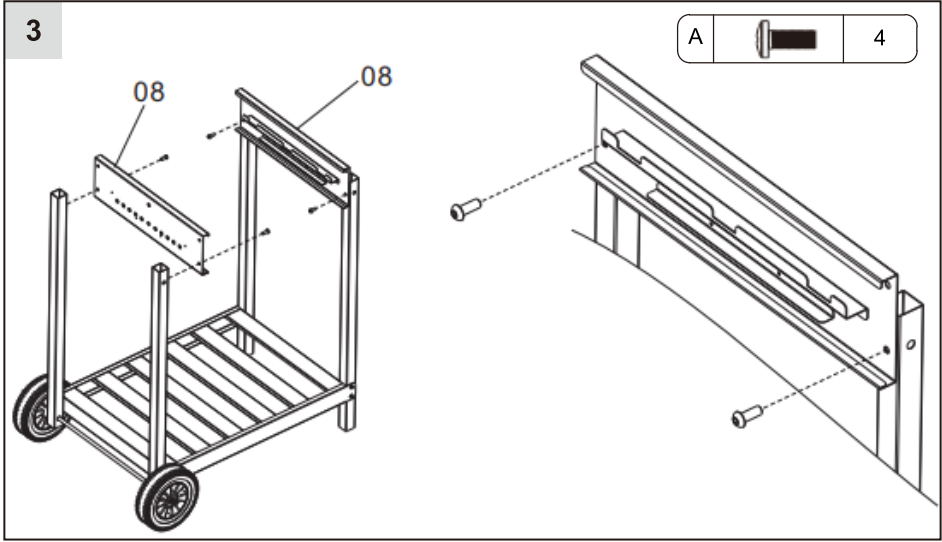
2x






2x

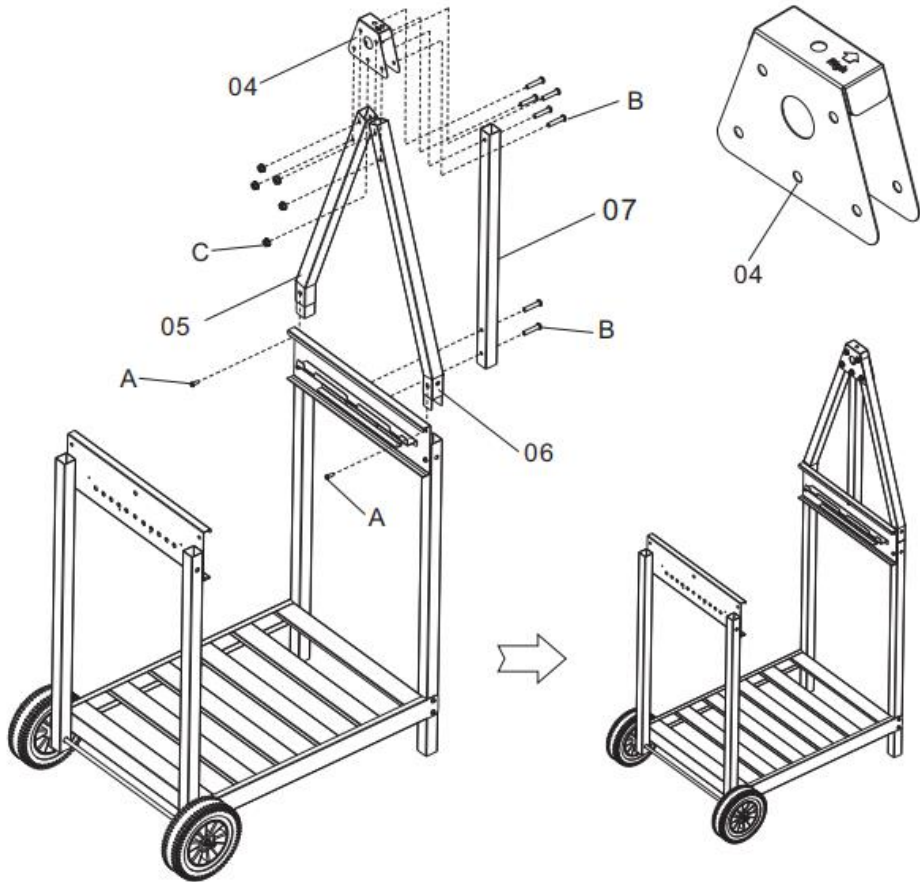
Montage Montering Montaj Montaje Montaggio Asen-
nus Montáž Montaža Szerelés Monteerimine Fara
Монтиране





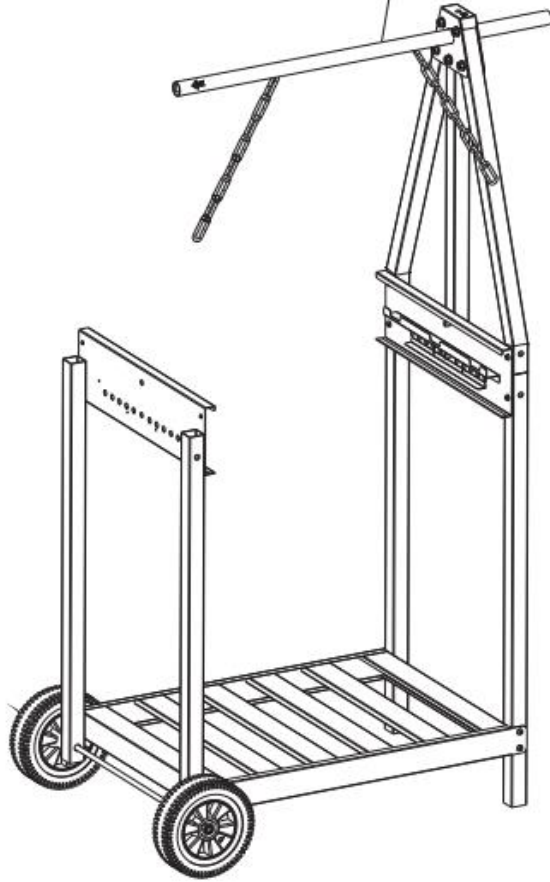
4

A		2
B		7
C		5






5

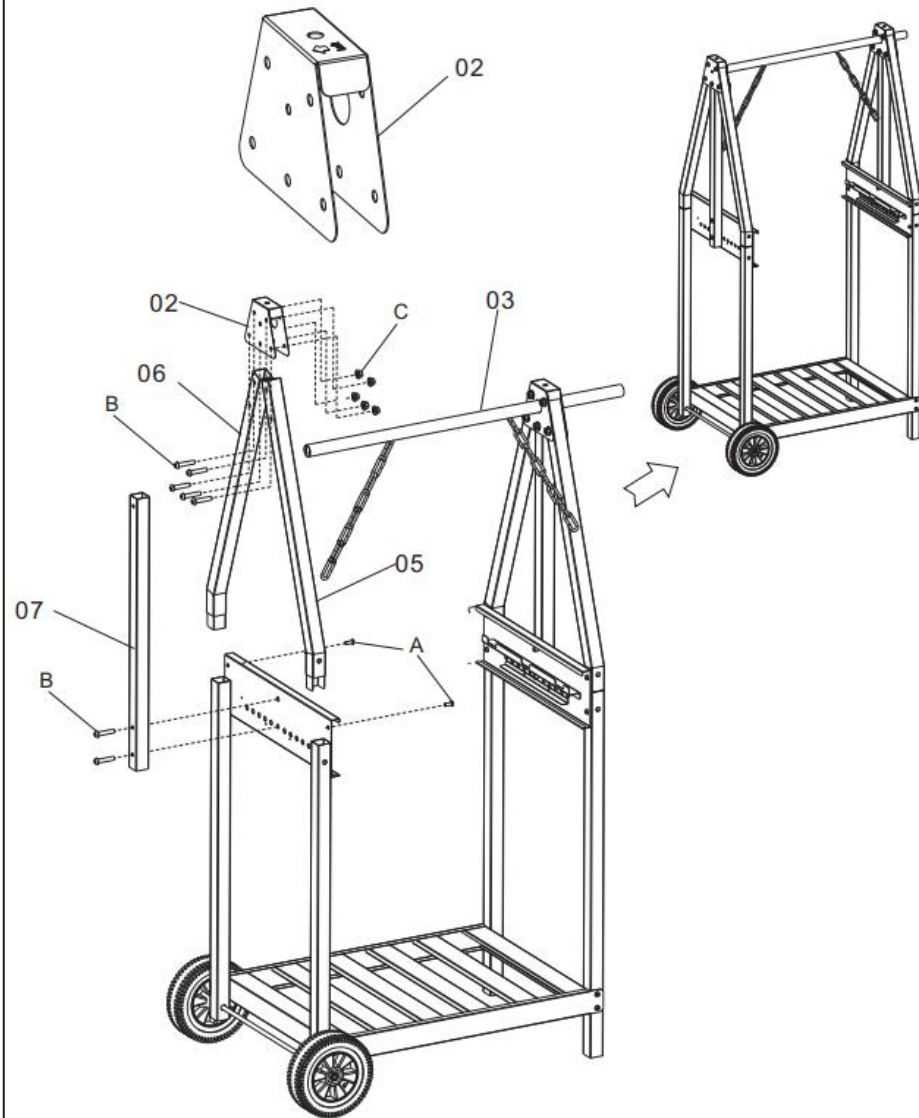
03



8

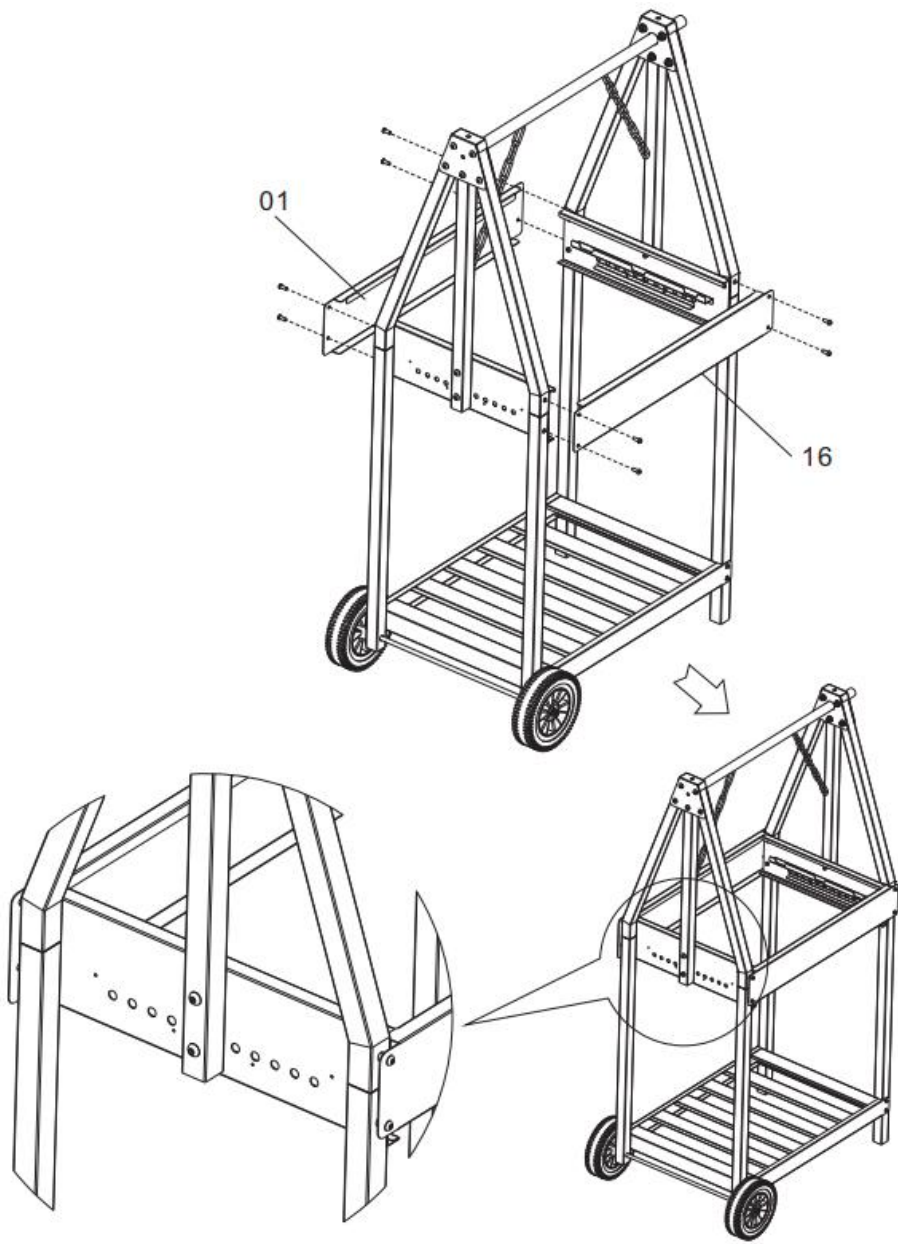
6

A		2
B		7
C		5

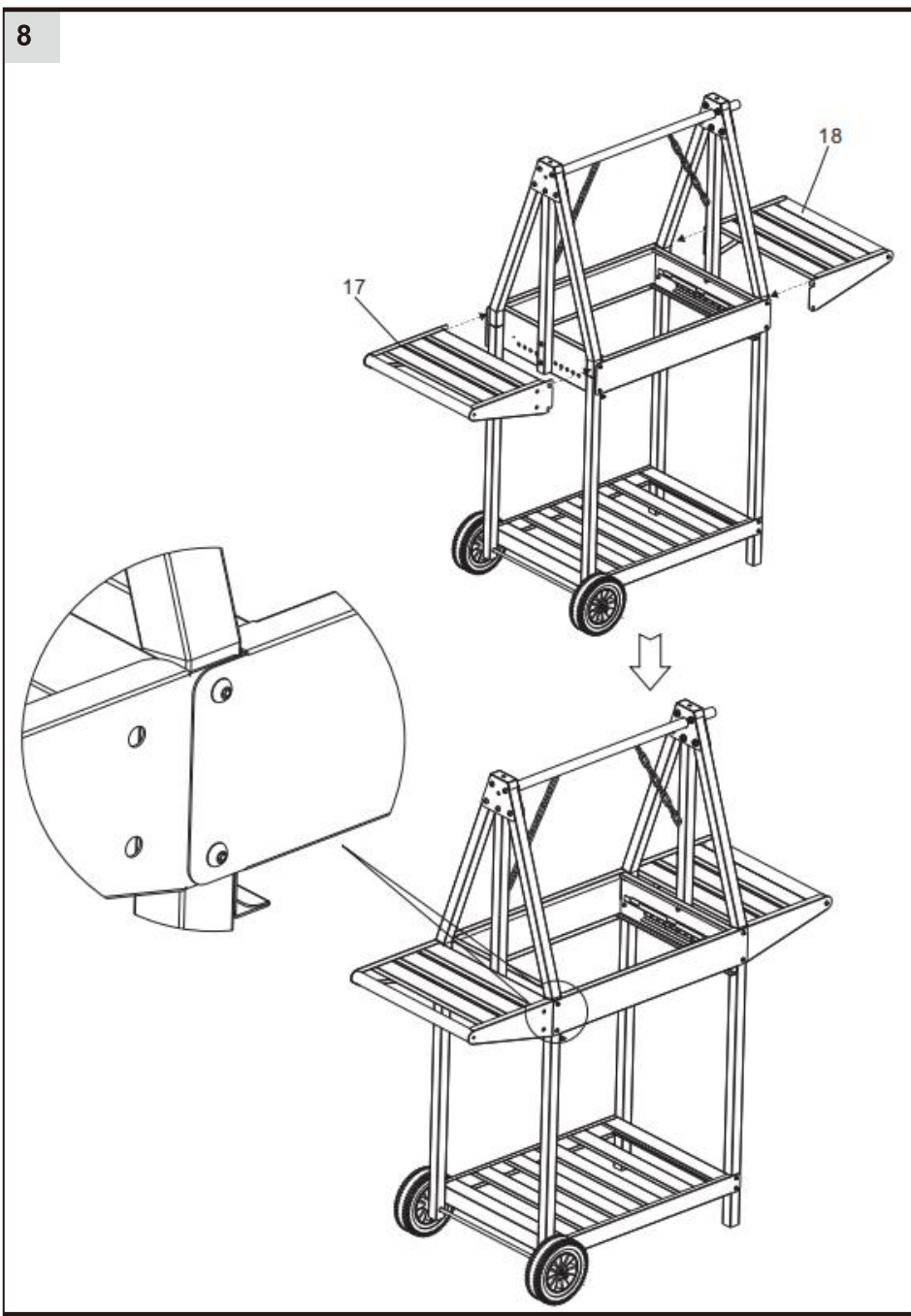


7

A  8

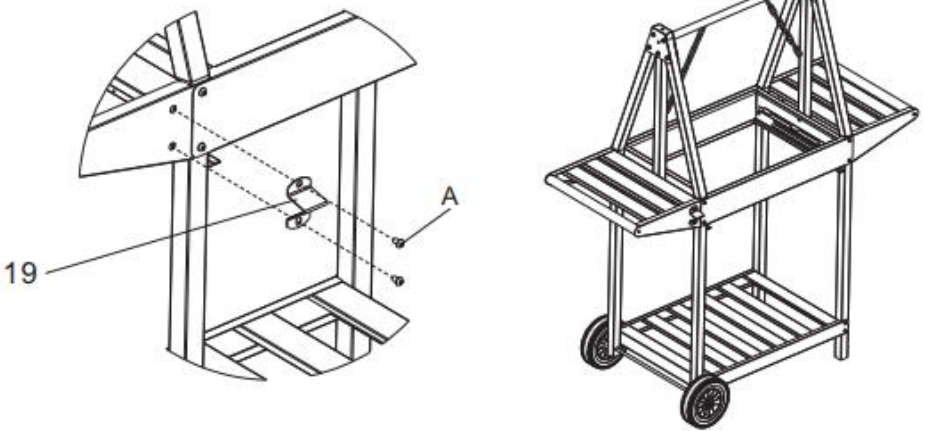


10



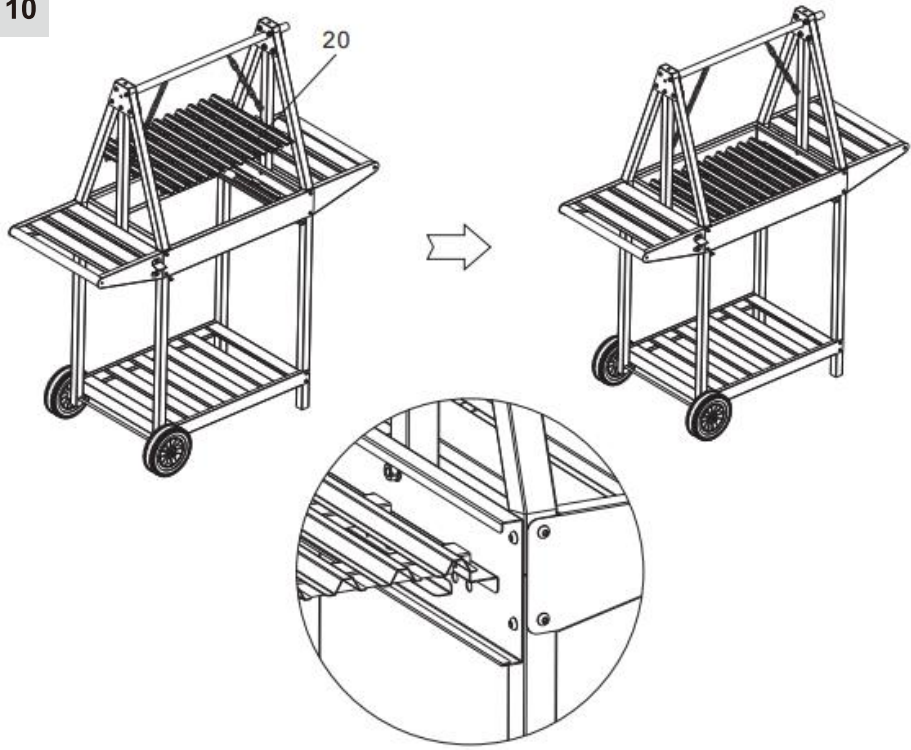
9

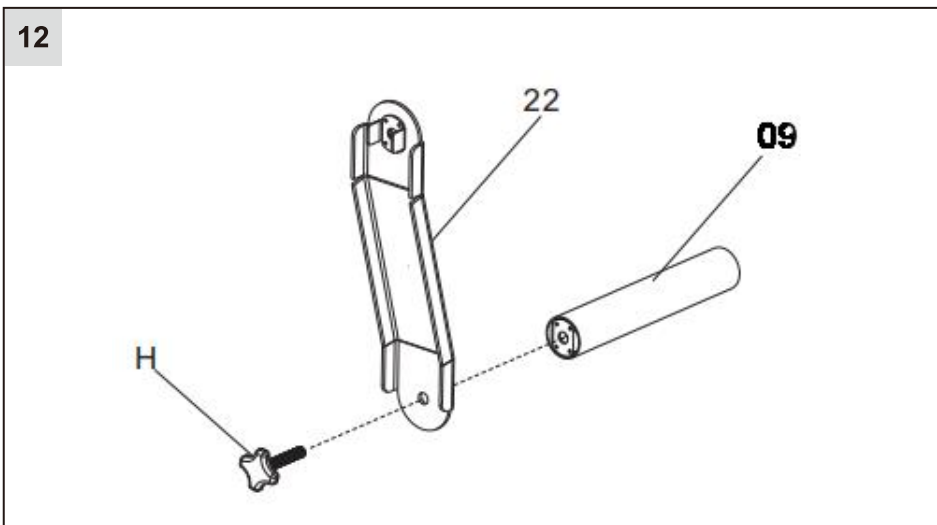
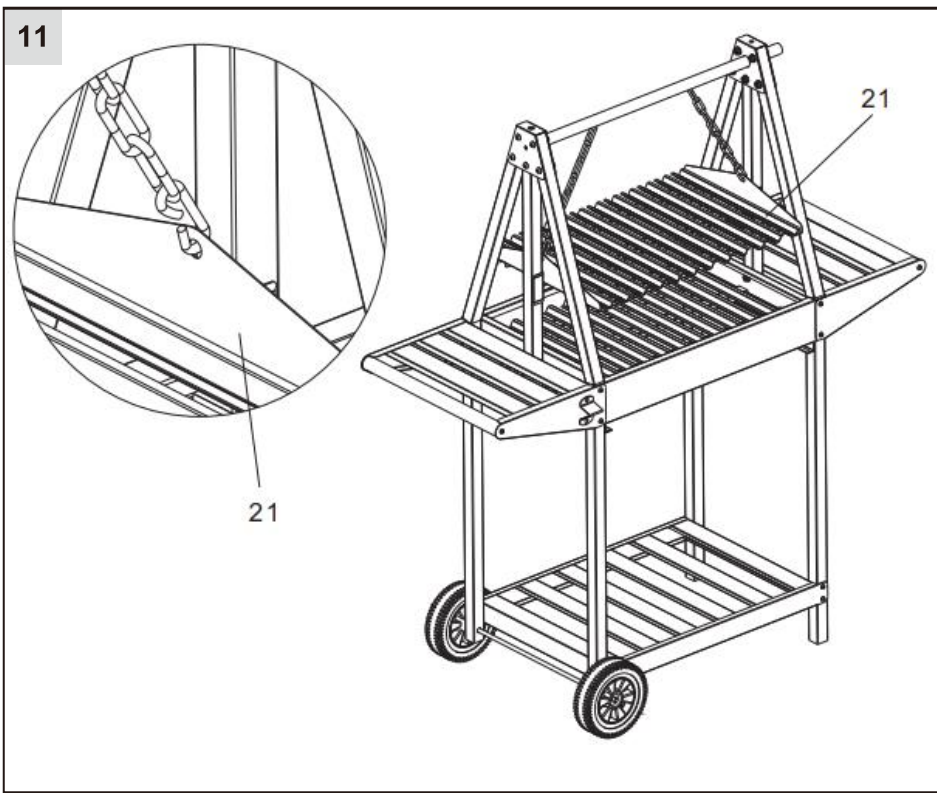
A  2

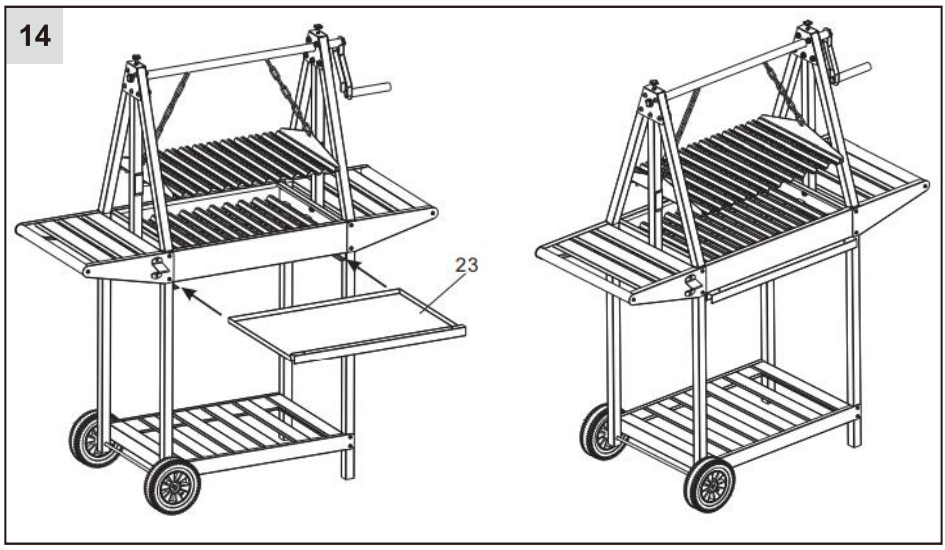
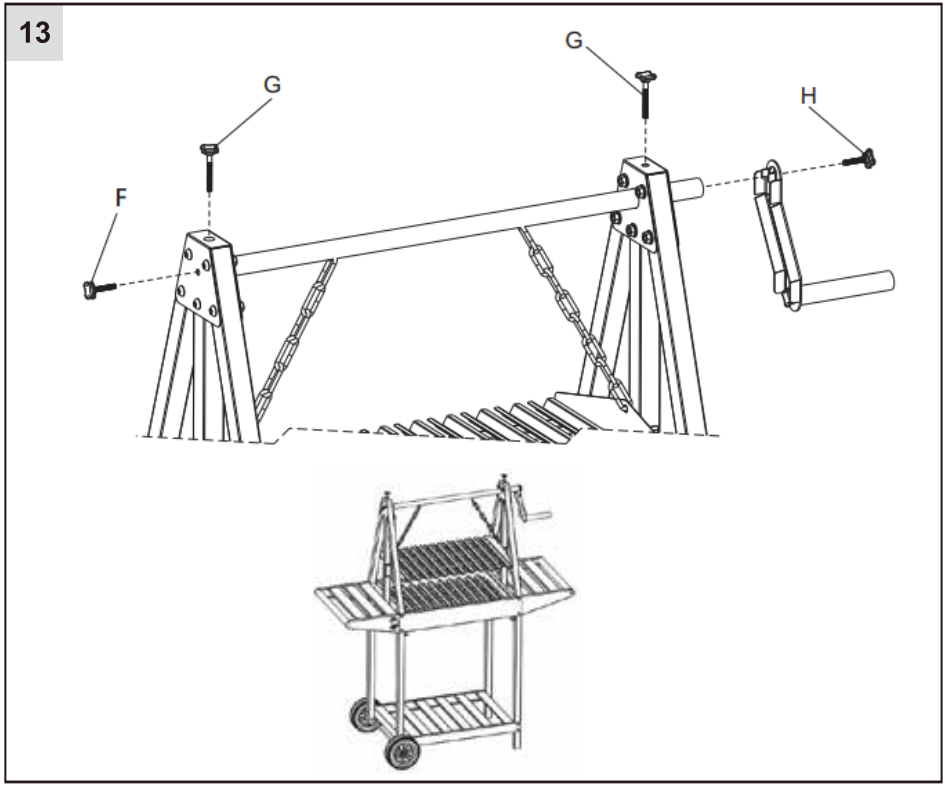


10

20







Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	15
Sicherheit	15
Lieferumfang	19
Montage	19
Gebrauch	20
Grillen	21
Räuchern	22
Pflege und Wartung	25
Entsorgung	27

Der Grill kann nur mit Holzkohle benutzt werden, kein Holz.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill ist ausschließlich zum Grillen von Grillgut (Fleisch, Fisch, Gemüse etc.) über Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts bestimmt.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

Jede andere Verwendung, die nicht in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist, ist unerlaubter Fehlgebrauch. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die hieraus entstehen.

Sicherheit

Symbolerklärung

Sicherheitshinweise sind in der Gebrauchsanweisung deutlich gekennzeichnet. Es werden folgende Darstellungen verwendet:



GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr! Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben wird.



WARNUNG! Wahrscheinliche Lebens- oder Verletzungsgefahr! Allgemein gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.



VORSICHT! Eventuelle Verletzungsgefahr! Gefährliche Situation, die Verletzungen zur Folge haben kann.



ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden! Situation, die Sachschaden zur Folge haben kann.



Hinweis: Informationen, die zum besseren Verständnis der Abläufe gegeben werden.

Gestaltungsmerkmale im Text

Verschiedene Elemente in dieser Gebrauchsanweisung sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen versehen. So können Sie leicht feststellen, um welche Art von Text es sich handelt.

normale Texte,

- Aufzählungen,
 1. Aufzählungen oder Handlungsabfolgen,
 - Handlungsanweisungen und
- ▶ *Querverweise.*

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden. Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung und vollständig montiert ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht repariert oder entsorgt werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuß, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind

unverantwortlich, da Sie das Gerät nicht mehr sicher benutzen können.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf, um später darin nachschlagen zu können.
- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.

Sicherheit beim Aufstellen

- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberfläche (Beton, Erdboden usw.), die dem Gewicht des Grills standhalten kann. Verwenden Sie den Grill niemals auf hölzernen oder anderen brennbaren Oberflächen.
- Wenn der Grill verwendet wird, halten Sie mindestens 3 Meter Abstand zu Gebäuden oder brennbarem Material (Büsche, Bäume,

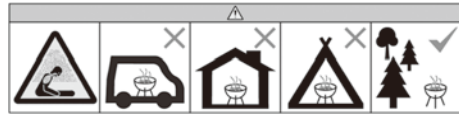
Holzböden, Zäune, Gebäude, entzündliche Flüssigkeiten oder Gase).

- Verwenden Sie den Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort! Stellen Sie den Grill nicht unter einen Dachüberhang oder einen anderen umschlossenen Bereich (z.B. Garage, Durchgang).
- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen! Hier kann es zu einer Ansammlung von giftigen Dämpfen kommen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können!
- Stellen Sie den Grill bei leichtem Wind in einen windgeschützten Außenbereich. Bei starkem Wind darf der Grill nicht benutzt werden.
- Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, in dem Kinder und Haustiere nicht in Kontakt damit kommen können.
- Gehen Sie bei Zusammenbau und Verwendung Ihres Grills vorsichtig vor, um Schrammen oder Schnitte von den scharfen Kanten der Metallteile zu vermeiden. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie mit der Hand in oder unter den Grill fassen.
- Wir empfehlen, einen Feuerlöscher bereitzuhalten. Wenden Sie sich an die zuständigen Behörden, um die richtige Größe und Ausführung des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasser-

schlauch, um die möglicherweise beim Grillen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.

Sicherheit beim Gebrauch

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Aufkleber und Etiketten vom Grill.



- **Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills:** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- Gehen Sie bei der Verwendung Ihres Grills sorgfältig und umsichtig vor.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Blockieren Sie den Grill, damit sich das Gerät nicht versehentlich bewegt.
- Verwenden Sie beim Gebrauch hitzebeständige Schutzhandschuhe.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Grills.
- Tragen Sie keine lose Kleidung. Weite Ärmel fangen schnell Feuer. Achten Sie darauf, dass Ihr Haar nicht mit dem Grill in Kontakt kommt.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.

- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während er in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie den Grill nur mit eingesetztem Holzkohlerost. Der Holzkohlerost darf mit heißer Holzkohle nicht entfernt werden. Vorsicht beim Einstellen der Höhe: Der Halter kann heiß sein!
- Der Grill darf nur vollständig montiert benutzt werden. Anbauteile, die nicht durch die BAHAG AG für dieses spezielle Produkt hergestellt wurden, werden nicht empfohlen und können zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill erhitzt und der Brennstoff vor dem ersten Grillen auf dem Grill mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holzkohle-Holz-Mischung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Die Verwendung von Benzin, Kerosin, Spiritus, Alkohol oder ähnlichen Produkten könnte zu einer Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Die Verwendung ungeeigneter Produkte könnte zu einer Stichflamme oder Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Geben Sie niemals Flüssiganzünder, andere brennbare Flüssigkeiten oder damit behandelte Holzkohle auf bereits heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.
- Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, muss er für das Anzünden von Holzkohle zugelassen sein. Beachten Sie alle Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung seines Produkts.
- Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Dadurch kann der Flüssiganzünder abbrennen. Wird dies nicht beachtet, können sich Rauchgase vom Flüssiganzünder im Grill anstauen, was beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen kann.
- Anzündhilfen (feste oder flüssige) oder andere brennbare Materialien und Flüssigkeiten dürfen nicht unter oder in der Nähe des Grills gelagert werden.
- Beim Hinzufügen von Brennstoff (Holzkohle, Holzkohlebriketts und/oder Holz) müssen Sie mit extremer Vorsicht vorgehen und die Anweisungen im Abschnitt ► *Nachlegen von Brennstoff* – S. 23 befolgen.

- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Wenn herabtropfendes Fett brennt, müssen Sie den Deckel schließen, um die Flamme zu ersticken.
- Fettbrände müssen erstickt werden. Wenn herabtropfendes Fett brennt, verwenden Sie niemals Wasser, um Fettbrände zu löschen.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels! Wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Kontakt kommt, kommt es ggf. zum Auf lodern von Flammen. Halten Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherem Abstand von heißem Dampf und auflodernden Flammen!
- Deckel des Grills immer vollständig öffnen. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, könnte er in die geschlossene Position zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Fettstand im Fettauffangbehälter und leeren oder wechseln Sie diesen, wenn er drei viertel voll ist. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Fettauffangbehälter und sein Inhalt können heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.
- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben wird.
- Reparaturen dürfen nur von der BAHAG AG ausgeführt werden.

Sicherheit nach dem Gebrauch

Brandgefahr! Lassen Sie nach dem Gebrauch Brennstoffreste und Asche niemals unbeaufsichtigt.

- Entfernen Sie die Asche und Brennstoffreste erst, wenn sie vollständig erkaltet sind. Geben Sie heiße oder warme Reste niemals in den Hausmüll!
- Verstellen Sie den Holzkohlerost beim Wasserräuchern weder nach oben oder nach unten, da heißes Wasser auf die Kohlen spritzen und einen heißen Dampfstoß mit heißen Kohleteilchen erzeugen kann.

Lieferumfang



Hinweis: Abbildungen finden Sie unter ► *Lieferumfang* – S. 2

Montage



VORSICHT! Schnittgefahr!
Es wurde jede Anstrengung unternommen, um scharfe Kanten an den Bauteilen zu vermeiden. Seien Sie trotzdem achtsam, um Verletzungen während der Montage zu vermeiden.

- Lesen Sie die Anweisungen für den Zusammenbau und die aufgelisteten Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Nehmen Sie sich für den Zusammenbau des Grills Zeit und bauen Sie den Grill in einem freien Bereich von etwa 2 bis 3 Quadratmetern zusammen.

Halten Sie alle erforderlichen Werkzeuge und Teile bereit.



Hinweis: Schrauben Sie zuerst alle Teile nur handfest zusammen. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an.



Hinweis: Abbildungen finden Sie unter ► *Montage* – S. 5

- Alle Schrauben und Muttern fest anziehen!



Hinweis: Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Gebrauch



GEFAHR! Verbrennungsgefahr! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Es darf maximal 2.5 kg Brennstoff in der Feuerkammer verwendet werden.

Ablageflächen dürfen mit maximal 7 kg belastet werden.

Aufstellen

- Stellen Sie den Grill im Freien auf eine harte, ebene, nicht brennbare Oberfläche in sicherer Entfernung

von Dachüberhängen oder brennbaren Materialien. Stellen Sie den Grill in sichere Entfernung von offenen Fenstern oder Türen, um das Eindringen von Rauch in Ihr Haus zu vermeiden.

Anzünden

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Anzünden!



GEFAHR! Explosionsgefahr! Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, muss er für das Anzünden von Holzkohle zugelassen sein. Beachten Sie alle Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung seines Produkts.

Wir empfehlen die Verwendung von festen Grillanzündern, idealerweise in Verbindung mit einem Anzündkamin. Diese Anzündmethode ist einfacher und sicherer in der Handhabung als das Anzünden mit Flüssiganzünder.



Hinweis: Verwenden Sie pro Ladung nur die maximal zulässige Brennstoffmenge.

- Öffnen Sie den Deckel.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus.
- Hängen Sie den Holzkohlerost auf die unterste Stufe.
- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.

Anzünden im Grill

- Stapeln Sie die Holzkohle als Pyramide auf dem Holzkohlegrill.
- Legen Sie einige feste Grillanzünder gleichmäßig verteilt dazwischen.

- Zünden Sie die Grillanzünder an, am besten mit einem langen Streichholz.
- Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten).

Anzünden mit einem Anzündkamin

Wenn Sie einen Anzündkamin für Holzkohle verwenden, beachten Sie die Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung seines Produkts.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Der Anzündkamin wird heiß, ggf. auch im Griffbereich. Ziehen Sie Schutzhandschuhe an!

- Befüllen Sie den Anzündkamin mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts.
- Legen Sie wenige feste Grillanzünder mittig in den Grill (in die Feuermulde oder auf den Holzkohlerost) und zünden Sie diese an.
- Stellen Sie den Anzündkamin über die brennenden Grillanzünder. Durch den Kamineffekt beginnt die Holzkohle zu brennen.
- Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten).
- Schütten Sie vorsichtig die glühende Holzkohle in den Grill (in die Feuermulde oder auf den Holzkohlerost).

Grillen



Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill erhitzt und der Brennstoff vor dem ersten Grillen auf dem Grill mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.

Siehe ► *Einbrennen* – S. 26



WARNUNG! Mögliche Gesundheitsschäden! Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

Lehnen Sie sich nicht am Grill oder an ggf. vorderen Ablageflächen an.



Hinweis: Optimal grillen Sie mit geschlossenem Deckel. Die Garzeit wird deutlich verkürzt. Jedes Öffnen verlängert die Garzeit.



Hinweis: Verwenden Sie bei dickeren Stücken immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Gargang vollständig abgeschlossen ist, bevor Sie das Gargut vom Grill nehmen.

Grillgut garen

Direktes Garen

Beim direkten Garen wird das Grillgut direkt über die glühende Holzkohle gelegt. Dies eignet sich vor allem für dünne Fleischstücke und Gemüse mit kurzer Gardauer.

Indirektes Garen

Beim indirekten Garen wird das Grillgut mittig auf den Grillrost gelegt – die Holzkohlestücke sind rechts und links an den Rändern verteilt. Stellen Sie unter das Grillgut eine Aluminiumschale, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Diese Methode eignet sich vor allem für zartes Grillgut oder Grillgut mit langer Gardauer. Es trocknet dadurch weniger aus und wird auch bei längerer Garzeit nicht zu dunkel.

- Verteilen Sie die Holzkohle je nach gewünschter Garmethode mit einer langen Grillzange.
- Setzen Sie die Grillroste mithilfe des abnehmbaren Griffes oder mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen ein.
- Heizen Sie die Grillroste bei geschlossenem Deckel vor.
- Legen Sie das Gargut auf. Grillen Sie mit geschlossenem Deckel.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nur einmal!

Regulieren der Temperatur



VORSICHT! Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie ausschließlich den Griff und Schutzhandschuhe, um die Lüftungsschieber einzustellen.

- Um Wärme und Luftzirkulation zu erhöhen, öffnen Sie den Lüftungsschieber vollständig.
- Wenn die verbesserte Luftzirkulation zum Erhöhen der Temperatur nicht ausreicht, legen Sie mehr Brennstoff nach.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt ► *Nachlegen von Brennstoff* – S. 23.

- Wird die Temperatur zu heiß, schließen Sie die Lüftungsschieber etwas.

Räuchern

Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 200 °C. Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.

Tipps zum Räuchern

- Lassen Sie sich während des Räucherns nicht in Versuchung führen, den Deckel zu öffnen, um nach dem Gargut zu sehen. Durch das Öffnen des Deckels können Hitze und Rauch entweichen, sodass sich die Garzeit verlängert.
- Das Gargut mit dem geringsten Abstand zur Holzkohle wird schneller gar und braun. Drehen Sie das Gargut nach der Hälfte des Garzyklus. Wenn das Gargut zu stark gebräunt ist oder ein zu intensives Raucharoma angenommen hat, wickeln Sie es nach den ersten Stunden des Räucherns in Aluminiumfolie ein. Dadurch kann das Gargut weiter gegart werden, ohne dass sich die Bräunung oder das Raucharoma weiter verstärkt.
- Wenn Sie Fisch oder extradünne Fleischstücken zubereiten, sollten Sie das Wasserräuchern ausprobieren, damit das Gargut nicht zu trocken wird. Stellen Sie vor dem Entfachen eines Feuers den Holzkohlerost auf die niedrigste Stufe ein. Verwenden Sie als Wasserbehälter eine Metallpfanne, die so

flach ist, dass sie zwischen den Holzkohlerost und die Grillroste gestellt werden kann. Stellen Sie die Metallpfanne auf den Holzkohlerost unter die Grillroste. Füllen Sie die Pfanne zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade.



WARNUNG! Verbrennungs-

gefahr! Verwenden Sie stets hitzebeständige Schutzhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände zu schützen. Die Flüssigkeit in der Wasserpfanne ist extrem heiß und kann Verbrühungen oder Verbrennungen verursachen. Bevor Sie Flüssigkeiten bewegen, lassen Sie sie immer vollständig abkühlen. Lassen Sie die Flüssigkeit in der Wasserpfanne nicht vollständig verdampfen. Der Holzkohlerost muss auf die niedrigste Stufe eingestellt werden.



WARNUNG! Verbrennungs-

gefahr! Verstellen Sie den Holzkohlerost beim Wasserräuchern weder nach oben oder nach unten, da heißes Wasser auf die Kohlen spritzen und einen heißen Dampfstoß mit heißen Kohleteilchen erzeugen kann.

Aromaholz

Um Ihr Lieblingsräucheraroma zu bestimmen, experimentieren Sie mit Stücken, Zweigen oder Hackschnitzeln einer Holzart, die Aromen freisetzt. Dazu zählen beispielsweise Hickory-, Pekannuss-, Apfel-, Kirsch- oder Süßhülsenbäume. Die meisten Obst- oder Nussbaumhölzer können als Aromaspender beim Räuchern verwendet

werden. Verwenden Sie keine harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.

Optimal geeignet sind Holzstücke oder Zweige mit einer Länge von 7,5 bis 10 cm und einer Stärke von 2,5 bis 5 cm. Sofern das Holz nicht noch grün ist, weichen Sie es für 30 Minuten in Wasser ein oder wickeln Sie die einzelnen Stücke in Folie, und reißen Sie mehrere kleine Löcher in die Folie. Dadurch wird mehr Rauch erzeugt und verhindert, dass das Holz zu schnell verbrennt. Für ein gutes Räucheraroma benötigen Sie nicht viel Holz. Für den Räucherofen werden 5 bis 6 Holzstücke oder Zweige empfohlen. Verwenden Sie mehr oder weniger Holz, um ein stärkeres bzw. milderer Raucharoma zu erhalten.

Während des Garvorgangs müssen Sie normalerweise kein weiteres Aromaholz nachlegen. Beim Zubereiten sehr großer Portionen kann dies jedoch nötig sein.

Nachlegen von Brennstoff



GEFAHR! Verbrennungs-

gefahr! Geben Sie niemals Flüssiganzünder, andere brennbare Flüssigkeiten oder damit behandelte Brennstoffe auf bereits heiße oder warme Brennstoffe, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.

Zum Aufrechterhalten oder Erhöhen der Gartemperatur kann das Nachlegen von Brennstoff erforderlich sein.

Legen Sie Brennstoff möglichst nach, wenn kein Grillgut auf dem Grillrost liegt.

Nachlegen von Holzkohle/ Holzkohlebriketts

i Hinweis: Wenn Sie einen Anzündkamin verwenden, können Sie die Holzkohle darin vorglühen. Damit verringert sich die Wartezeit, bis das Grillgut wieder aufgelegt werden kann.

- Halten Sie Abstand.
- Öffnen Sie vorsichtig den Garkammerdeckel. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Flammen erneut aufflackern können, wenn das Feuer plötzlich in Kontakt mit Frischluft kommt.
- Nehmen Sie das Gargut vom Grillrost.
- Entfernen Sie mithilfe von Schutzhandschuhen den Grillrost.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Grill und entfernen Sie mit einer langen Grillzange leicht die Asche von der heißen Holzkohle.
- Legen Sie mit einer langen Grillzange Holzkohle auf oder schütten Sie langsam die vorgeglühte Holzkohle aus dem Anzündkamin auf. Seien Sie dabei vorsichtig, um keine Asche und Funken aufzuwirbeln.
- Setzen Sie den Grillrost mithilfe von hitzebeständigen Schutzhandschuhen wieder ein.

Wenn die Holzkohle wieder mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, können Sie mit dem Grillen fortfahren.

Nachlegen von Holz

i Hinweis: Trockenes Holz erzeugt bei der Verbrennung mehr Hitze als Holzkohle. Daher können Sie zum Erhöhen der Gartemperatur den Holzanteil (verglichen mit der Holzkohlemenge) steigern. Hartholz wie Eiche, Hickory-, Süßhülsen-, Obst- und Nussbaumholz sind aufgrund ihres Brennverhaltens ein hervorragender Brennstoff. Stellen Sie bei Verwendung von Holz als Brennstoff sicher, dass das Holz abgelagert und trocken ist. Verwenden Sie keine harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da sie einen unangenehmen Geschmack hervorrufen.

- Halten Sie Abstand.
- Öffnen Sie vorsichtig den Garkammerdeckel. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Flammen erneut aufflackern können, wenn das Feuer plötzlich in Kontakt mit Frischluft kommt.
- Nehmen Sie das Gargut vom Grillrost.
- Entfernen Sie mithilfe von Schutzhandschuhen den Grillrost.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand.
- Legen Sie das Holz vorsichtig nach, um keine Asche und Funken aufzuwirbeln.
- Setzen Sie den Grillrost mithilfe von hitzebeständigen Schutzhandschuhen wieder ein.

- Wenn die Holzkohle wieder mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, können Sie mit dem Grillen fortfahren.

Nach dem Gebrauch



WARNUNG! Brandgefahr!

Lassen Sie Kohle und Asche niemals unbeaufsichtigt auf dem Grill. Entfernen Sie die Asche und Holzkohlereste erst, wenn sie vollständig erkaltet sind. Geben Sie heiße oder warme Reste niemals in den Hausmüll!

- Warten Sie, bis alle Flammen erstickt sind.
 - Deckel schließen
 - Lüftungsschieber schließen

Lassen Sie den Grill und alle Komponenten immer vollständig abkühlen, bevor Sie damit umgehen.

- Füllen Sie vorsichtig die Brennstoffreste und Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter und tränken Sie sie vollständig in Wasser.
- Lagern Sie gelöschte Brennstoffe und Asche in einem sicheren Abstand von sämtlichen Gebäuden und brennbaren Materialien. Lassen Sie die Brennstoffreste und das Wasser 24 Stunden im Metallbehälter, bevor Sie den Inhalt entsorgen.

Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem trockenen Ort auf, wenn er nicht verwendet wird.

Pflege und Wartung



Hinweis: Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss er mindestens einmal im Jahr eingebrannt und stets abgedeckt werden, wenn er nicht in Gebrauch ist. Eine Abdeckung für Ihren Grill kann direkt bei der BAHAG AG bestellt werden.



VORSICHT! Verbrennungs- und Brandgefahr! Achten Sie darauf, dass der Grill und eventuelle Brennstoffreste vollständig erkaltet sind.

Reinigung



ACHTUNG! Mögliche Produktschäden! Die Oberfläche kann beschädigt werden! Zur Reinigung dürfen keine kratzende oder scheuernde Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden.

Nach jedem Gebrauch

- Entfernen Sie alle Roste.
- Entfernen Sie Brennstoffreste und Asche.
- Waschen Sie Grillroste mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Reinigen Sie Holzkohleroste mit einer weichen Drahtbürste.
- Fettauffangbehälter entleeren.

- Waschen Sie den Fettauffangbehälter mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.

Regelmäßig

Durch eine regelmäßige Pflege bleiben der Wert und die Sicherheit Ihres Grillgeräts erhalten.

- Waschen Sie alle Roste mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie gründlich ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch.
- Nach dem vollständigen Trocknen tragen Sie etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf die Innenfläche und den Grillrost auf, um Rostbildung zu verhindern.

Bei Bedarf

Kleine Roststellen können Sie selber entfernen.

- Siehe ► *Entfernen von Roststellen* – S. 27

Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 26

Einbrennen



Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingebrannt werden. Dadurch werden die Wände unempfindlicher gegen Rostbildung. Eventuell anhaftende Produktionsrückstände werden verbrannt und gelangen damit nicht in das Gargut. Verkürzen Sie nicht die Einbrennzeit!

- Tragen Sie auf alle Innenflächen des Grills, einschließlich der Grillroste, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder die Außenseiten auf.
- Setzen Sie den Holzkohlerost in der untersten Stellung ein.
- Öffnen Sie die Lüftungsschieber, damit ausreichend Luft zugeführt wird.
- Zünden Sie die Holzkohle in einem Anzündkamin oder direkt im Grill (in der Feuermulde oder auf dem Holzkohlerost) an.
- Siehe ► *Anzünden* – S. 20
- Halten Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten rotglühend, dann ist der Einbrennvorgang abgeschlossen.
- Nach dem Einbrennvorgang ist der Grill zum Grillen bereit, ggf. müssen Sie dazu Holzkohle nachlegen.

Entfernen von Roststellen



WARNUNG! Mögliche Gesundheitsschäden! Innenbereich und Roste nur leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray beschichten, hier niemals Lack verwenden.

- Reinigen und schleifen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schleifleinen.
- Im Außenbereich bessern Sie den Bereich mit qualitativ hochwertigem, hitzebeständigem Lack aus.

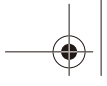
Entsorgung

Dieses Gerät gehört nicht in den Hausmüll! Entsorgen Sie es fachgerecht. Informationen dazu erhalten Sie beim zuständigen Abfallbeseitigungsverband.

Die Verpackung besteht aus Karton und entsprechend gekennzeichneten Materialien, die wiederverwertet werden können.

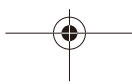


Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.



DE

Deutsch



Índice

Uso previsto	29
Seguridad	29
Volumen de suministro	33
Montaje	33
Uso	34
Asar los alimentos	35
Ahumar	36
Limpieza y mantenimiento	39
Eliminación	41

La barbacoa solo se puede usar con carbón vegetal, no usar con madera o leña.

Uso previsto

La barbacoa se ha diseñado exclusivamente para asar alimentos (carne, pescado, verduras, etc.) sobre carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal.

El producto no está previsto para el uso profesional.

Otros usos distintos a los descritos en el presente manual de instrucciones se considerará como uso imprevisto. El fabricante no asumirá responsabilidad por los posibles daños generados por dichos usos.

Seguridad

Descripción de los símbolos

Las indicaciones de seguridad del presente manual de instrucciones están marcadas de forma clara. Se emplean los siguientes símbolos:



PELIGRO! ¡Peligro inminente de lesiones o muerte! Una situación de peligro inminente que, si no se evita, provoca lesiones graves o incluso la muerte.



ADVERTENCIA! ¡Posible peligro de lesiones o muerte! Una situación de peligro general que podría provocar lesiones graves o incluso la muerte.



ATENCIÓN! ¡Posible peligro de lesiones! Una situación de peligro que podría provocar lesiones.



AVISO! ¡Posibles daños en el aparato! Una situación que podría provocar daños materiales.



Nota: Informaciones para un mejor entendimiento de los procesos.

Características textuales

Diversos elementos del presente manual de instrucciones están marcados con determinadas características textuales. De esta forma se facilita, para el lector, la identificación del tipo de texto.

textos generales,

- enumeraciones,
- 1. Enumeraciones o secuencias de acciones,
- Indicaciones de acción y
- ▶ *referencias cruzadas*.

Indicaciones de seguridad fundamentales

- Para un uso seguro, el usuario deberá leer y entender el siguiente manual de instrucciones antes de usar el aparato.
- Se deben respetar las disposiciones de prevención de accidentes universalmente aceptadas y las indicaciones de seguridad adjuntas. Al no respetar las indicaciones de seguridad podría ponerse en peligro a sí mismo u otros.
- El aparato sólo debe usarse si no muestra daño alguno y está completamente montado. Si el aparato o partes de este estuvieran defectuosos se deberá poner fuera de servicio para ser arreglado de forma profesional o, si fuera necesario, ser desecho.
- ¡Mantenga a los niños alejados del aparato! Almacene el aparato fuera del alcance de los niños y demás personal no autorizadas.
- Trabaje siempre con cautela y en un estado apropiado: se considera irresponsable emplear el aparato

si está cansado, enfermo o bajo los efectos de alcohol, medicamentos o drogas.

- El aparato no deberá ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento a no ser que estén bajo la supervisión de una persona adulta o habiendo recibido de esta persona las indicaciones necesarias sobre cómo utilizar el producto.
- Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato.
- Respete siempre las normas de seguridad, salud y trabajo vigentes a nivel nacional e internacional.
- Guarde el manual de instrucciones para consultas futuras.
- Si vende o entrega el aparato a terceros, deberá adjuntar siempre el presente manual de instrucciones.

Indicaciones de seguridad para la colocación del aparato

- Coloque y emplee la barbacoa sólo sobre una superficie firme, lisa, estable y no combustible (hormigón, tierra, etc.) y adecuada para soportar el peso de la barbacoa. No emplee la barbacoa nunca sobre superficies de madera u otros materiales combustibles.
- Mantenga siempre una distancia de seguridad de un mínimo de 3 metros entre la barbacoa y los edificios u otros materiales inflamables (arbustos, árboles, suelos de madera, vallas, líquidos o gases inflamables).

- ¡Use la barbacoa únicamente en espacios abiertos y bien ventilados! No coloque la barbacoa debajo de aleros o en otros lugares cercados (p. Ej. garajes, pasillos, etc.).
- ¡No usar en espacios cerrados!
¡Se podría crear una acumulación de gases tóxicos que podrían provocar lesiones graves o incluso la muerte!
- En caso de vientos ligeros, recomendamos colocar la barbacoa en un espacio exterior protegido del viento. En caso de fuertes vientos no deberá emplear la barbacoa.
- Coloque la barbacoa en una zona en la que los niños o mascotas no puedan entrar en contacto con ella.
- Durante el montaje y uso de la barbacoa deberá ser cauteloso para evitar arañazos o cortes causados por los bordes cortantes de las piezas metálicas. Sea cauteloso al colocar las manos encima o debajo de la barbacoa.
- Recomendamos tener un extintor a mano. Diríjase a las autoridades competentes para consultar el tamaño y tipo adecuado de extintor de incendios.
- Riegue la superficie debajo y al rededor de la barbacoa con una manguera de agua para extinguir restos de carbón o chispas que podrían haber caído al suelo durante el uso.

Indicaciones de seguridad para el uso

- Antes del primer uso, deberá quitar todas los adhesivos y etiquetas de la barbacoa.



- **Para las barbacoas abiertas y cerradas, así como de instalación fija:** No use la barbacoa nunca en espacios cerrados y/o habitados como p.ej. Edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, embarcaciones, etc. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono.
- Actúe siempre con cautela y precaución mientras usa la barbacoa.
- **¡ATENCIÓN!** La barbacoa se calienta mucho durante el uso y no debe moverse mientras esté en marcha.
- Bloquee la barbacoa para evitar un desplazamiento involuntario durante el uso.
- Use guantes de protección resistentes al calor.
- No toque las superficies calientes de la barbacoa.
- No vista prendas holgadas. Las mangas anchas se podrían incendiar con facilidad. Asegúrese que su pelo no entre en contacto con la barbacoa.
- **¡ATENCIÓN!** Mantenga alejados a los niños y las mascotas.
- No deje la barbacoa sin supervisión mientras permanezca en uso.
- Use la barbacoa únicamente con la parrilla de carbón puesta. La parrilla de carbón no se puede extraer mientras quede carbón ardiente sobre ella. Preste atención al ajustar la altura: el asa podría estar muy caliente.

- La barbacoa solo se puede usar si está completamente montada. No se recomienda el uso de complementos que no hayan sido desarrollados por la BAHAG AG explícitamente para el presente producto, estos podrían provocar daños personales o materiales.
 - Antes del primer uso, debe calentar la barbacoa y mantener el combustible antes de realizar la primera barbacoa durante 30 minutos con brasas candentes.
 - No emplee nunca carbón tratado con encendedor líquido. Emplee únicamente carbón vegetal puro, briquetas de carbón vegetal o combinaciones de carbón y leña de elevada calidad.
 - **¡ATENCIÓN!** ¡No use alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa! ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
 - El uso de gasolina, queroseno, alcohol o productos similares podría provocar una explosión que podría causar lesiones graves.
 - El uso de productos inadecuados podría causar una llama o explosión que podrían causar lesiones graves.
 - No vierta nunca encendedores líquidos u otros líquidos inflamables o carbón tratado con ellos sobre carbón caliente o ardiente, existe el peligro de un retorno de llama que podría causar quemaduras graves.
 - Si emplea un encendedor líquido, deberá tratarse de un encendedor apropiado para carbón vegetal.
- Respete todas las indicaciones y advertencias de seguridad del fabricante relativas al producto.
- Si emplea encendedor líquido deje que el carbón se consuma con la tapa de la barbacoa abierta hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos). De esta forma se puede consumir el encendedor líquido. En caso de no respetarlo se podrían acumular gases de combustión en la barbacoa que al abrir la tapa podrían provocar una llama o explosión.
 - Los encendedores (líquidos o sólidos) o demás materiales combustibles no se deberán almacenar debajo o cerca de la barbacoa.
 - Al añadir combustible (carbón vegetal, briquetas de carbón vegetal y/o leña) deberá actuar con suma precaución y seguir las indicaciones expuestas en ► *Añadir combustible* – pág. 37.
 - No colocar los alimentos a asar hasta que el combustible esté cubierto con una fina capa de ceniza.
 - Si la grasa que gotea se incendiara, debe cerrar la tapa para ahogar la llama.
 - Los incendios provocados por grasa se tienen que ahogar. Si la grasa que gotea se incendiara, no use nunca agua para apagar las llamas.
 - ¡Atención al abrir la tapa! Si el fuego entra, de repente, en contacto con aire fresco pueden saltar las llamas. ¡Mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del humo calientes y las llamas!

- Abrir la tapa de la barbacoa siempre por completo. Si la tapa no estuviera completamente abierta, podría recuperar la posición cerrada y causar lesiones.
- Controle con regularidad el nivel de grasa en la bandeja colectora de grasa y vacíela o cambiela cuando su nivel de llenado esté a tres cuartos. Realice esta tarea con sumo cuidado, la bandeja colectora de grasa y su contenido podrían quemar.
- Asegúrese de que no queden restos de carbón y/o leña en las paredes interiores de la barbacoa. Esto podría disminuir notablemente la vida útil del metal y deteriorar el aspecto de su barbacoa.
- No intente realizar medidas de mantenimiento diferentes a las medidas expuestas en el presente manual de instrucciones.
- Los posibles arreglos deberán ser realizado únicamente por BAHAG AG.

Indicaciones de seguridad para después del uso

¡Riesgo de incendio! Después de haber utilizado la barbacoa, no deje los combustibles nunca sin vigilancia.

- Espere a quitar la ceniza y los restos de combustible hasta que estén completamente enfriados. No vierta los restos calientes nunca a la basura doméstica.
- No desplace la parrilla del carbón hacia arriba o abajo mientras está ahumando con agua, el agua caliente podría salpicar sobre el

carbón y provocar un golpe de vapor con partículas ardientes de carbón.

Volumen de suministro



Nota: Encontrará los dibujos en ► *Volumen de suministro – pág. 2*

Montaje



ATENCIÓN! ¡Peligro de cortes! Se ha intentado todo para evitar los bordes cortantes en las piezas de metal. No obstante, actúe con precaución durante el montaje para evitar lesiones.

- Lea las indicaciones para el montaje y las indicaciones de seguridad con detenimiento. Tómese el debido tiempo para el montaje de la barbacoa y realice el montaje en un espacio de aprox. 2 a 3 metros cuadrados.

Mantenga todas las herramientas y piezas necesarias al alcance.



Nota: Primero una todas las piezas sin fijarlas de completo. Una vez finalizado el montaje deberá fijar todos los tornillos a tope.



Nota: Encontrará los dibujos en ► *Montaje – pág. 5*

- ¡Tense bien todos los tornillos y las tuercas!



Nota: El desmontaje se realizará en orden invertido.

Uso



PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! Lea todas las indicaciones generales y de seguridad con detenimiento antes de poner la barbacoa en marcha.

Solo se permite emplear como máximo 2.5 kg de combustible en la cámara de fuego.

No cargar las bandejas auxiliares con más de 7 kg.

Colocación

- Coloque la barbacoa en un espacio abierto, sobre una superficie dura, lisa, no combustible y respetando la distancia de seguridad a aleros y materiales inflamables. Mantenga una distancia prudente a ventanas y puertas abiertas para impedir que el humo pueda penetrar en la casa.

Encendido

¡Considere y respete las indicaciones de seguridad relativas al encendido de la barbacoa!



PELIGRO! ¡Riesgo de explosión! Si emplea un encendedor líquido, deberá tratarse de un encendedor apropiado para carbón vegetal. Respete todas las indicaciones y advertencias de seguridad del fabricante relativas al producto.

Recomendamos emplear encendedores sólidos, a poder ser, en combinación con una chimenea de encendido. Este método de encendido es más simple y seguro que el encendido con encendedores líquidos.



Nota: No sobrepase la cantidad de encendedor permitida.

- Abra la tapa.
- Extraiga las parrillas.
- Coloque la parrilla del carbón en el nivel más bajo.
- Abra todas las correderas de ventilación.

Encendido dentro de la barbacoa

- Coloque el carbón vegetal en forma de una pirámide en la barbacoa.
- Reparta algunos encendedores sólidos entre el carbón.
- Encienda los encendedores – recomendamos el uso de una cerilla larga.
- Deje que el carbón se consuma hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos).

Encendido con una chimenea de encendido

Si emplea una chimenea de encendido para carbón vegetal, respete todas las indicaciones y advertencias de seguridad del fabricante relativas al producto.



ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! La chimenea de encendido se calienta mucho, algunas veces incluso en la zona del asa. ¡Use siempre guantes de seguridad!

- Rellene la chimenea de encendido con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal.

- Coloque unos pocos encendedores sólidos en el centro de la barbacoa (en la cámara de fuego o sobre la parrilla para carbón) y enciéndalos.
- Coloque la chimenea de encendido sobre los encendedores ardientes. Gracias al efecto chimenea, el carbón comenzará a arder.
- Deje que el carbón se consuma hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos).
- Vierta el carbón ardiente, con cuidado, a la barbacoa (a la cámara de fuego o sobre la parrilla de carbón).



Nota: Se recomienda asar los alimentos con la tapa de barbacoa cerrada. De este modo se acorta considerablemente el tiempo de asado. Cada vez que se abra la tapa se alarga el tiempo de cocción.



Nota: En caso de trozos de carne más gruesos, es recomendable emplear un termómetro de cocina para asegurar que el proceso de asado haya finalizado antes de retirar los alimentos de la barbacoa.

Asar los alimentos



Nota: Antes del primer uso, debe calentar la barbacoa y mantener el combustible antes de realizar la primera barbacoa durante 30 minutos con brasas candentes.

Véase ► *Quemado – pág. 40*



ADVERTENCIA! ¡Posibles daños para la salud! No colocar los alimentos a asar hasta que el combustible esté cubierto con una fina capa de ceniza.

No se apoye a la barbacoa o a posibles bandejas auxiliares delanteras.

Asado de los alimentos

Método directo

El método directo significa que los alimentos se cocinan directamente sobre el carbón ardiente. Este método es ideal para trozos de carne finos y verduras que precisen poca cocción.

Método indirecto

En el método indirecto se colocan los alimentos en el centro de la parrilla y los trozos de carbón se reparten a ambos lados. Coloque una bandeja de aluminio debajo de los alimentos para recoger la grasa que gotea. Este método es ideal para alimentos delicados o alimentos que precisan más tiempo de cocción. De esta forma se evita que los alimentos se sequen demasiado y no se tuesten demasiado a pesar de la larga cocción.

- Reparta el carbón, en función del método de cocción deseado, con unas pinzas de barbacoa largas.

- Coloque las parrillas o bien empleando las asas extraíbles o con guantes de seguridad resistentes al calor.
- Precaliente las parrillas con la tapa cerrada.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla. Se recomienda asar los alimentos con la tapa de barbacoa cerrada.
- ¡A poder ser, sólo de una vez la vuelta a los alimentos!

Regular la temperatura



ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras! Emplee siempre el asa y guantes de seguridad para abrir o cerrar la correderas de ventilación.

- Para aumentar la temperatura y la circulación del aire, abra las correderas de ventilación a tope.
- Si el aumento de la circulación de aire no fuera suficiente para aumentar la temperatura, añada más combustible.
- Respete las indicaciones del apartado ► *Añadir combustible* –pág. 37.
- Si la temperatura es demasiado alta, cierre las correderas de ventilación un poco.

Ahumar

No supere el límite de temperatura de 200 °C. Asegúrese de que no queden restos de carbón y/o leña en las paredes interiores de la barbacoa. Esto podría disminuir notablemente la vida útil del metal y deteriorar el aspecto de su barbacoa.

Consejos para ahumar

- Durante el proceso de ahumado, deberá resistirse a abrir la tapa para controlar el estado de elaboración de los alimentos. Al abrir la tapa, se evapora el calor y el humo lo que prolongará el tiempo de cocción.
- Los alimentos que se encuentran más cercanos al carbón estarán listos más pronto y se tostarán más. A mitad del proceso de cocción, deberá dar la vuelta a los alimentos. Si los alimentos se han tostado demasiado o han cogido demasiado sabor ahumado, tras una hora de ahumado se recomienda envolverlos en papel de aluminio. De esta forma se puede seguir asando los alimentos sin que se tuesten más o cojan más aroma ahumado.
- Para la preparación de trozos de carne muy finos o pescados, podría ser recomendable emplear el método de ahumado con agua para evitar que los alimentos se sequen demasiado. Coloque la parrilla de carbón, antes de encender el carbón, en su nivel más bajo. Emplee una sartén de metal plana, que quepa entre la parrilla de carbón y las parrillas, como recipiente para el agua. Coloque la sartén entre la parrilla de carbón y las parrillas. Rellene tres cuartas partes de la sartén con agua o adobo.



ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! Proteja sus manos siempre con guantes de seguridad resistentes al calor o agarradores. El líquido de la sartén de agua está ardiendo y podría generar escaldados o quemaduras. Antes de vaciar los líquidos, espere a que se enfríen por completo. No permita que el líquido de la sartén se evapore por completo. La parrilla de carbón se debe encontrar en su nivel más inferior.



ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras! No desplace la parrilla del carbón hacia arriba o abajo mientras está ahumando con agua, el agua caliente podría salpicar sobre el carbón y provocar un golpe de vapor con partículas ardientes de carbón.

Madera aromática

Para ir conociendo su aroma de ahumado preferido, recomendamos probar con trocitos, ramas o astillas de maderas aromáticas. Estas pueden ser de árboles de hickory, nuez de peka, manzanos, cerezos o regaliz. Gran parte de las maderas de frutales o nogales se pueden usar como fuente aromática durante el ahumado. No emplee maderas con elevado contenido de resina pues éstas crean un sabor desagradable.

Se recomienda emplear trocitos o ramas de madera con una longitud de entre 7,5 y 10 cm y un grosor de entre 2,5 y 5 cm. A no ser que la madera esté todavía verde, póngala a remojo en agua durante 30 minutos o

envuelva cada trocito en plástico y haga pequeños agujeros en este. De esta forma se genera más humo y se evita que la madera se queme demasiado deprisa. Para alcanzar un buen aroma de ahumado no se precisa mucha madera. Para el ahumado se recomienda emplear unos 5 o 6 trocitos o ramas de madera. Emplee más o menos madera para una aroma de ahumado más o menos intenso.

Por lo general, durante el periodo de ahumado no es necesario agregar más madera. Pero si prepara grandes cantidades podría ser conveniente.

Añadir combustible



PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! No vierta nunca encendedores líquidos u otros líquidos inflamables o carbón tratado con ellos sobre carbón caliente o ardiente, existe el peligro de un retorno de llama que podría causar quemaduras graves.

Para mantener o aumentar la temperatura de cocción podría ser necesario añadir combustible. Dentro de lo posible, añada el combustible cuando no se encuentren alimentos sobre la parrilla.

Añadir carbón vegetal/briquetas de carbón vegetal



Nota: Si emplea una chimenea de encendido, puede preparar el carbón en esta. De esta forma se acorta el tiempo necesario hasta poder volver a poner alimentos sobre la parrilla.

- Mantenga una distancia prudente.

- Abra la tapa de la cámara de cocción con cuidado. Actúe con precaución, las llamas se podrían avivar ante el contacto con aire fresco.
- Retire los alimentos de la parrilla.
- Retire la parrilla empleando guantes de protección.
- Manténgase a una distancia prudente de la barbacoa y retire, con unas pinzas largas de barbacoa, ligeramente la ceniza del carbón ardiente.
- Añada más carbón con unas pinzas de barbacoa largas o vierta con cuidado el carbón preparado de la chimenea de encendido. Actúe con precaución para evitar que salten las cenizas o las chispas.
- Vuelva a colocar la parrilla en su lugar empleando guantes de seguridad.

En cuanto el carbón vuelva a estar cubierto con una fina capa de ceniza blanca podrá seguir con la cocción de sus alimentos.

Añadir leña



Nota: La leña seca genera al quemarse más calor que el carbón vegetal. Por consiguiente, para aumentar la temperatura de cocción, también puede aumentar la cantidad de leña (en comparación con la cantidad de carbón). Las maderas duras de roble, hickory, frutales o nogales son fuentes de combustión óptimas. Si emplea leña como combustible, cerciórese de que esté bien almacenada y seca. No emplee maderas con elevado contenido de resina pues éstas crean un sabor desagradable.

- Mantenga una distancia prudente.
- Abra la tapa de la cámara de cocción con cuidado. Actúe con precaución, las llamas se podrían avivar ante el contacto con aire fresco.
- Retire los alimentos de la parrilla.
- Retire la parrilla empleando guantes de protección.
- Mantenga una distancia prudente.
- Añada la leña con cuidado para evitar que salten las cenizas o las chispas.
- Vuelva a colocar la parrilla en su lugar empleando guantes de seguridad.
- En cuanto el carbón vuelva a estar cubierto con una fina capa de ceniza blanca podrá seguir con la cocción de sus alimentos.

Después del uso



ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio! No deje el carbón o las cenizas en la barbacoa sin supervisión. Espere a quitar la ceniza y los restos de carbón hasta que estén completamente enfriados. No vierta los restos calientes nunca a la basura doméstica.

- Espere a que se hayan apagado todas las llamas.
 - Cierre la tapa
 - Cierre las correderas de ventilación

Espere hasta que la barbacoa y todos sus componentes se hayan enfriado por completo antes de seguir con ellos.

- Vierta los restos de combustible y la ceniza, con cuidado, en un recipiente metálico no inflamable y riéguelos con abundante agua.
- Almacene los restos de combustible y cenizas apagados a una distancia de seguridad de los edificios y demás materiales inflamables. Mantenga los restos de combustibles y el agua durante 24 horas en el recipiente de metal antes de desecharlos.

Cuando no la use, almacene la barbacoa fuera del alcance de los niños y en un lugar seco.

Limpieza y mantenimiento



Nota: Para que su barbacoa no se oxide demasiado, se tiene que quemar como mínimo una vez al año y almacenarse siempre de forma tapada cuando no se usa. Podrá adquirir una cubierta para su barbacoa de BAHAG AG.



ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemadura e incendios! Asegúrese de que la barbacoa y posibles restos de combustión están completamente enfriados.

Limpieza



AVISO! ¡Posibles daños materiales! ¡Se podría dañar la superficie! No utilice objetos punzantes o frotantes o limpiadores abrasivos para la limpieza.

Después de cada uso

- Retire todas las parrillas.
- Elimine los restos de combustibles y cenizas.
- Friegue las parrillas con un producto de limpieza suave y agua, aclárelas bien y deje que se sequen completamente.
- Elimine los restos de carbón con un cepillo de alambre blando.
- Vacíe la bandeja colectora de agua.
- Friegue la bandeja colectora de grasa con un producto de limpieza suave y agua, aclárela bien y deje que se seque completamente.

Con regularidad

Si cuida su barbacoa con regularidad mantendrá su valor y seguridad por mucho tiempo.

- Fregue todas las parrillas con un producto de limpieza suave y agua, aclárelas bien y deje que se sequen completamente.
- Limpie las superficies interiores y exteriores de la barbacoa con un trapo húmedo.
- Una vez que se hayan secado completamente, aplique un poco de aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en las superficies interiores y las parrillas para evitar que se oxiden.

En caso necesario

Podrá eliminar pequeñas superficies de óxido.

- Véase ► *Eliminar superficies oxidadas* – pág. 40

Anualmente

La barbacoa se tendrá que quemar una vez al año.

- Véase ► *Quemado* – pág. 40

Quemado



Nota: Antes del primer uso deberá quemar la barbacoa. De esta forma las paredes interiores serán más resistentes al óxido. Posibles restos de la producción se queman y no entrarán en contacto con los alimentos que se prepararán a continuación. ¡No acorte el periodo de quemado!

- Aplique un poco de aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en las superficies interiores y las parrillas. No aplique aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en la parrilla de carbón.
- Coloque la parrilla del carbón en el nivel más bajo.
- Para optimizar la circulación del aire, abra las correderas de ventilación a tope.
- Encienda el carbón vegetal en una chimenea de encendido o directamente en la barbacoa (en la cámara de fuego o sobre la parrilla para carbón).
- Véase ► *Encendido* – pág. 34
- Mantenga el carbón como mínimo durante 30 minutos ardiendo, transcurrido dicho tiempo el proceso de quemado habrá finalizado.
- Una vez finalizado el quemado, la barbacoa está lista para el uso; si fuera necesario añada más combustible.

Eliminar superficies oxidadas



ADVERTENCIA! ¡Posibles daños para la salud! Aplique un poco de aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en las superficies interiores y las parrillas, no emplee nunca pintura.

- Limpie y lije la zona afectada con lana de acero o una fina tela abrasiva.
- En la superficie exterior, puede aplicar una pintura de elevada calidad y resistente a las altas temperaturas.

Eliminación

Este aparato no deberá desecharse con la basura doméstica. Deberá desecharse de manera correcta. Para más información, póngase en contacto con la autoridad competente para el tratamiento de residuos.

El embalaje está compuesto de cartón y materiales debidamente marcados que son reutilizables.



Los materiales deberán ser reciclados.



ES

Español





Español

ES





BAHAG AG
Gutenbergstr. 21, 68167 Mannheim
Germany

ED/1017