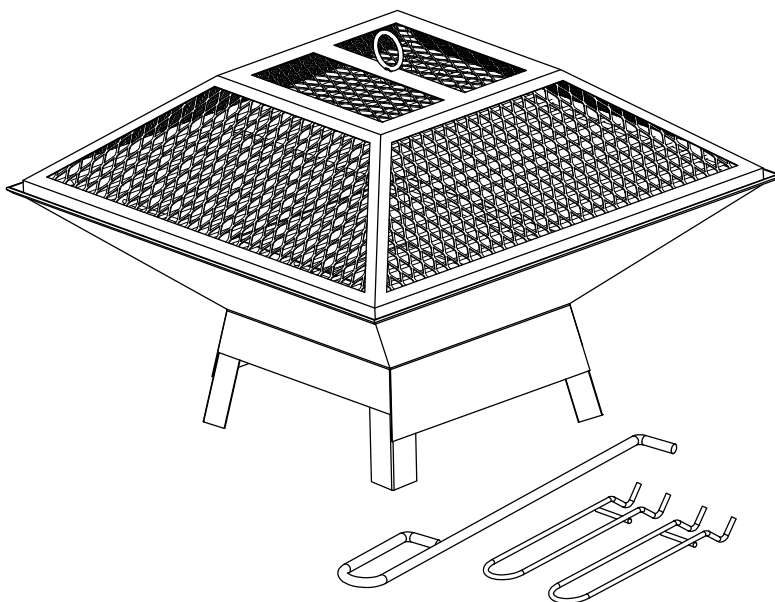


28634313

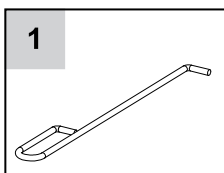
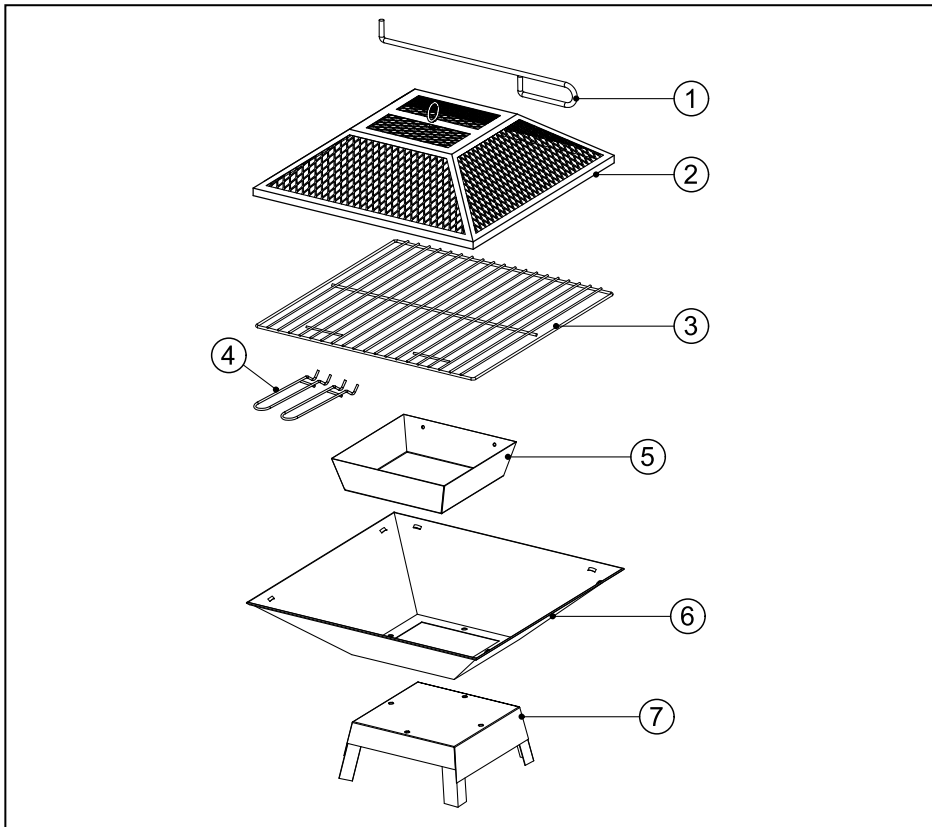


**DE** Firebowl - Holzkohlegrill  
**ES** cuenco de fuego barbacoa de carbón

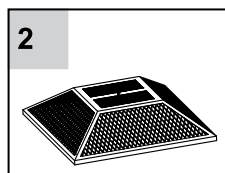
**HU** tüzes tál szén bbq



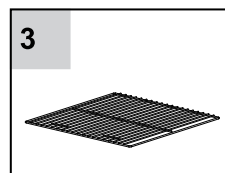
Lieferumfang    Leveransomfattning    Leveringsomfang    Tes-  
limat kapsamı    Volumen de suministro    Contenu de la livrai-  
son    Volume di forniture    Toimituksen    Rozsah dodávky  
Sadržaj isporuke    Obseg dobave    Szállított alkatrészek  
Tarnekomplekt    Leveringsomvang    Umfang afhendingu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



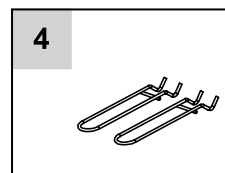
1x



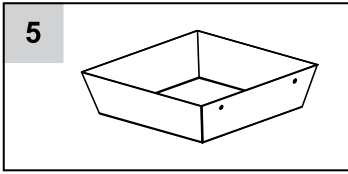
1x



1x

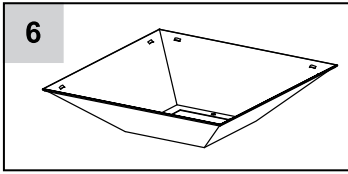


2x



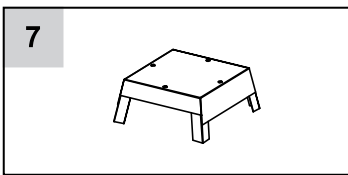
**5**

1x



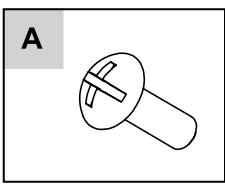
**6**

1x



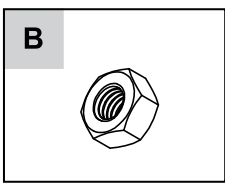
**7**

1x



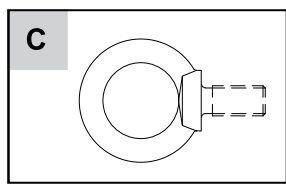
**A**

M6x10 4x



**B**

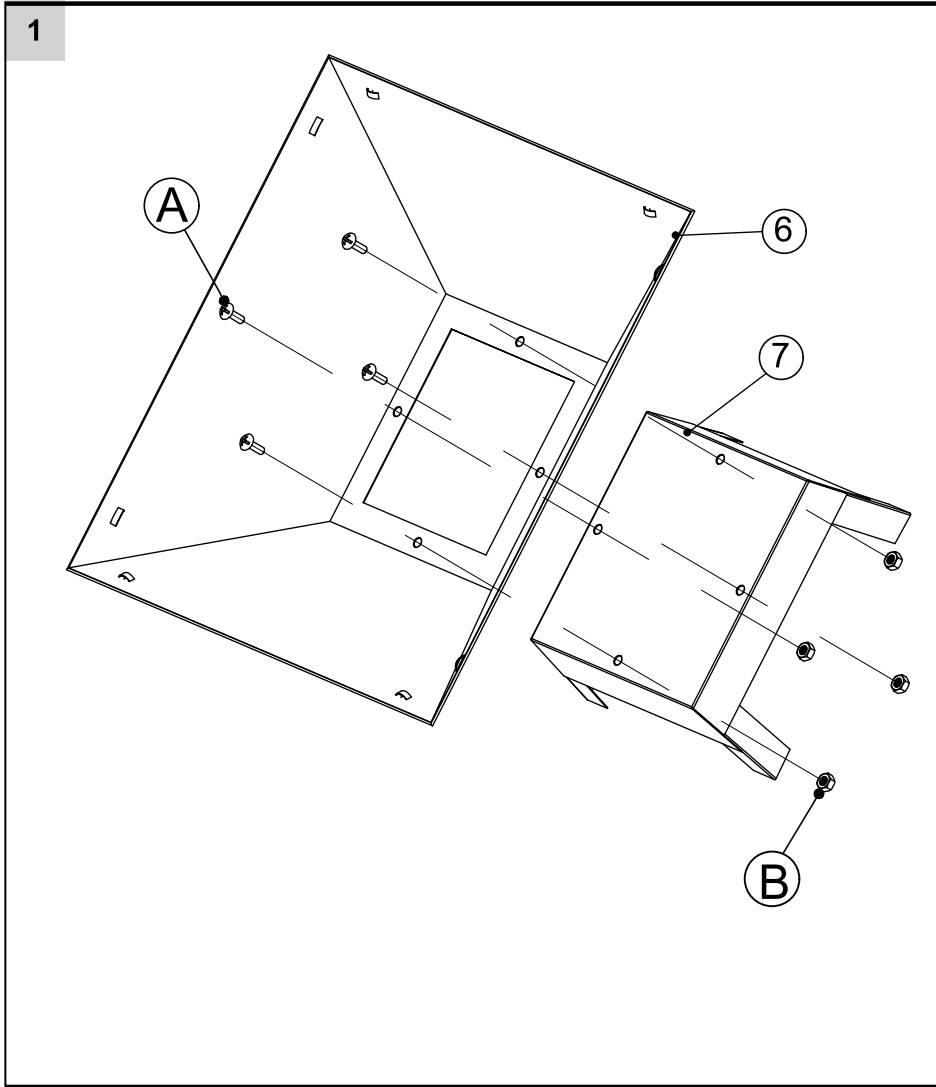
M6 5x

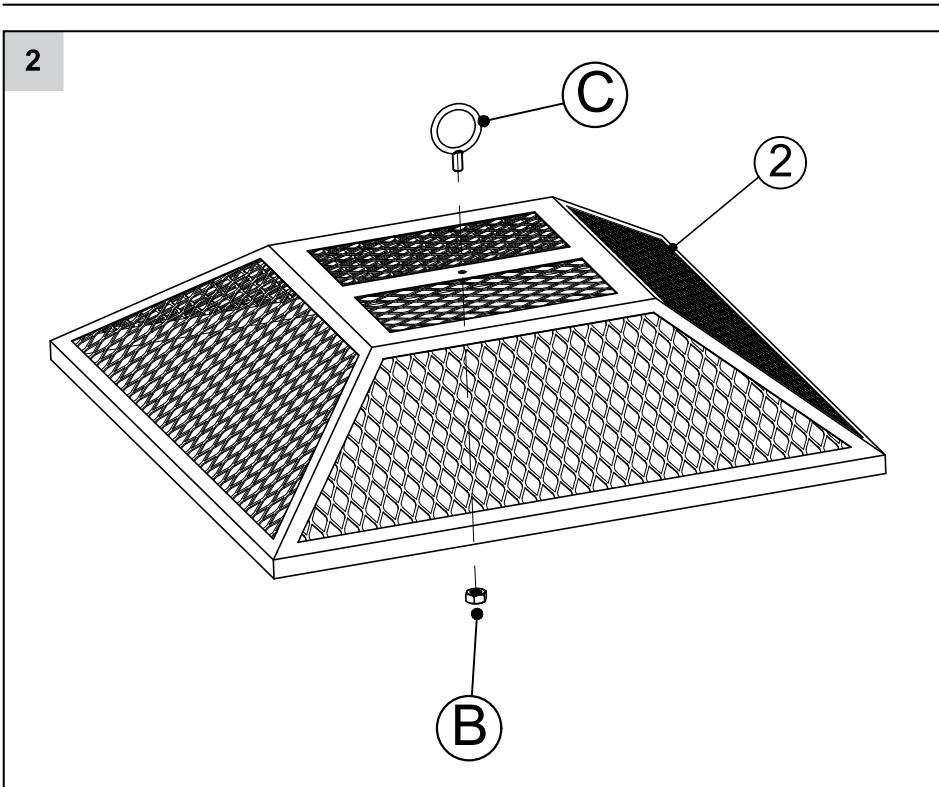


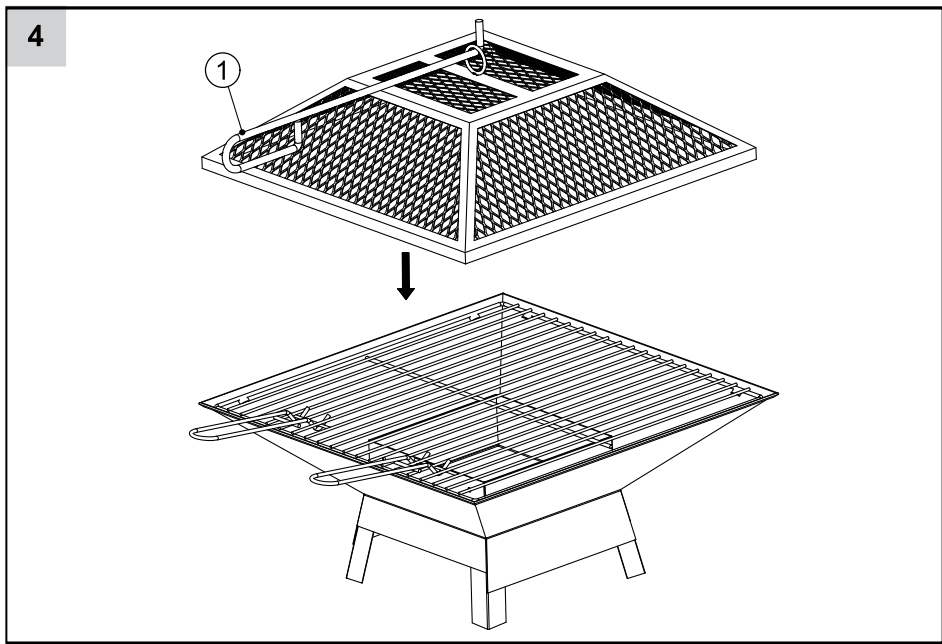
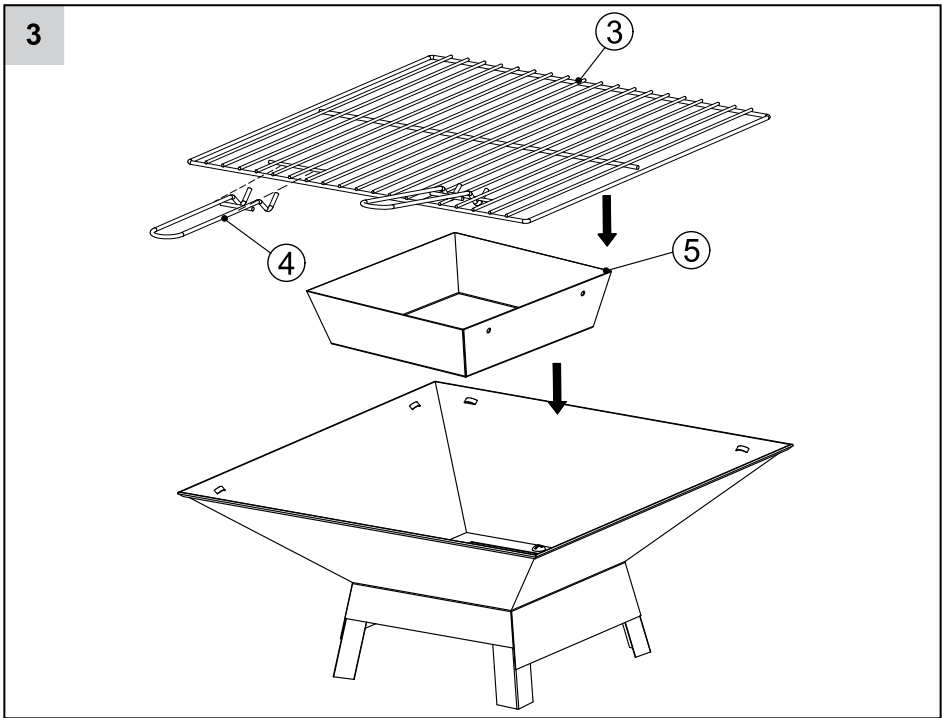
**C**

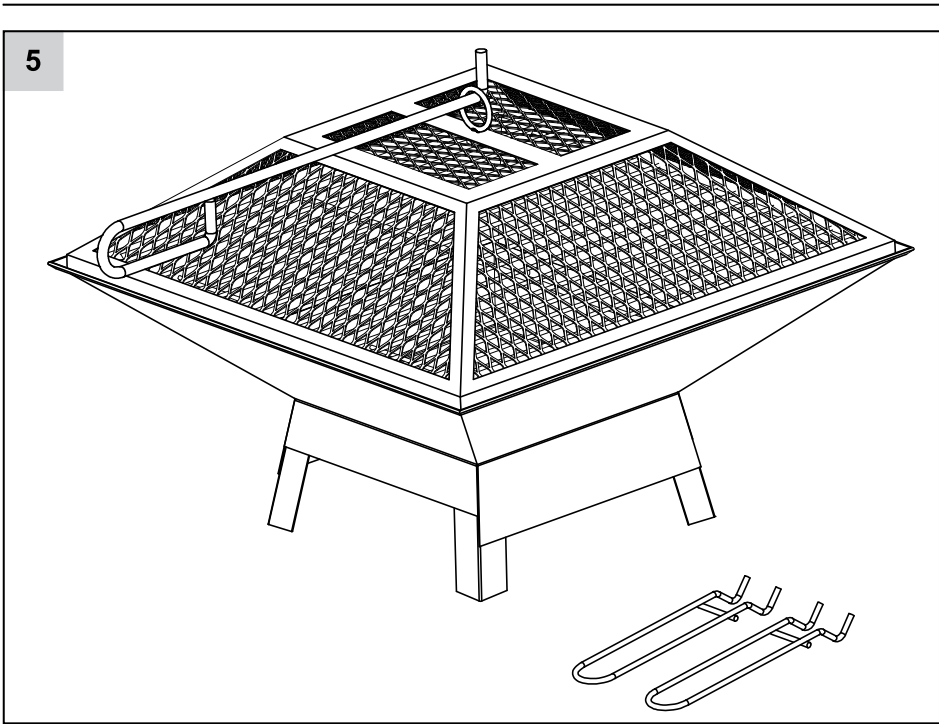
M6 1x

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









## Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> ..... | <b>8</b>  |
| <b>Sicherheit</b> .....                  | <b>8</b>  |
| <b>Lieferumfang</b> .....                | <b>12</b> |
| <b>Montage</b> .....                     | <b>12</b> |
| <b>Gebrauch</b> .....                    | <b>12</b> |
| <b>Grillen</b> .....                     | <b>13</b> |
| <b>Pflege und Wartung</b> .....          | <b>15</b> |
| <b>Entsorgung</b> .....                  | <b>16</b> |

## 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 erhalten 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.

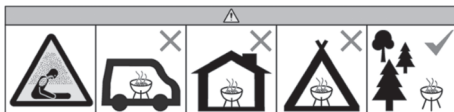
## Sicherheit beim Aufstellen

- 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.
- **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.
- 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.

### Sicherheit beim Gebrauch

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



- 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.
  - 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. 14 befolgen.
  - Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
  - Fettbrände müssen erstickt werden. Wenn herabtropfendes Fett brennt, verwenden Sie niemals Wasser, um Fettbrände zu löschen.
  - 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 heiÙe oder warme Reste niemals in den Hausmüll!

- Alle Schrauben und Muttern fest anziehen!



**Hinweis:** Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## 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. 4

## Gebrauch



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

Es darf maximal 0,4 kg Brennstoff im Grill verwendet 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.

- Nehmen Sie die Grillroste heraus.

## 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. 16



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



**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.

### Nachlegen von Brennstoff



**GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** 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



**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.

### 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.

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.

### 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. 16

## Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 16

## 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.
- Zünden Sie die Holzkohle in einem Anzündkamin oder direkt im Grill (in der Feuermulde oder auf dem Holzkohlerost) an.
- Siehe ► *Anzünden* – S. 12
- 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 Schleiflein.
- 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.



## Índice

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Uso previsto .....             | 17 |
| Seguridad .....                | 17 |
| Volumen de suministro .....    | 20 |
| Montaje .....                  | 21 |
| Uso .....                      | 21 |
| Asar los alimentos .....       | 22 |
| Limpieza y mantenimiento ..... | 24 |
| Eliminación .....              | 25 |

## 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.



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



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



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



**Indicación:** Informaciones para un mejor entendimiento de los procesos.

## 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.

### 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.

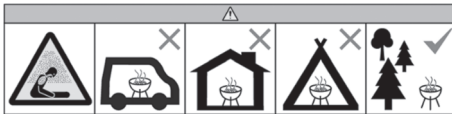
### Indicaciones de seguridad para la colocación del aparato

- 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.
- 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.
- 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.22.*
- No colocar los alimentos a asar hasta que el combustible esté cubierto con una fina capa de ceniza.

- Los incendios provocados por grasa se tienen que ahogar. Si la grasa que gotea se incendiara, no use nunca agua para apagar las llamas.
- 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.

### 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. 4*

- ¡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 0,4 kg de combustible en la barbacoa.

## 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.

- Extraiga las parrillas.

## 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).

### 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. 24



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



**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.

### 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.

#### 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.

### 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.

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.

## Limpeza 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.

### Limpeza



**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.

#### Con regularidad

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

- Friegue 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. 25

#### Anualmente

La barbacoa se tendrá que quemar una vez al año.

- Véase ► *Quemado* – pág. 24

#### 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 entrar el 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.



- 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. 21
  - 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.
- Los materiales deberán ser reciclados.

### 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.

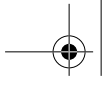
- Limpie y lije la zona afectada con lana de acero o una fina tela abrasiva.
- En la superficie exterior, puede aplicar una pintura de elevada calidad y resistente a las altas temperaturas.

### 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.

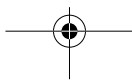
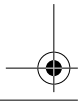
El embalaje está compuesto de cartón y materiales debidamente marcados que son reutilizables.





**ES**

Español



## Tartalomjegyzék

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Rendeltetésszerű használat ..... | 27 |
| Biztonság .....                  | 27 |
| Szállítási terjedelem .....      | 30 |
| Összeszerelés .....              | 30 |
| Használat .....                  | 31 |
| Grillezés .....                  | 32 |
| Ápolás és karbantartás .....     | 33 |
| Ártalmatlanítás .....            | 35 |

## Rendeltetésszerű használat

A grill kizárólag különböző élelmiszerek (hús, hal, zöldség, stb.) faszénnel, ill. faszén brikettel történő sütésére alkalmas.

A készülék nem ipari használatra készült.

Minden más alkalmazás, ami a jelen használati útmutatóban nem szerepel, nem megengedett, hibás használatnak minősül. A gyártó nem felel az ezekből adódó károkért.

## Biztonság

### Jelmagyarázat

A használati útmutatóban világosan megjelöltük a biztonsági utasításokat. Az alábbi jelekkel találkozhat:



**VESZÉLY! Közvetlen élet- vagy sérülésveszély!** Közvetlenül veszélyes helyzet, amely halált vagy komoly sérüléseket okoz.



**FIGYELMEZTETÉS! Lehetséges élet- vagy sérülésveszély!** Általános veszélyes helyzet, amely halált vagy komoly sérüléseket okozhat



**VIGYÁZAT! Esetleges sérülésveszély!** Veszélyes helyzet, amely sérüléseket okozhat.



**FIGYELEM! Fennáll a készülék károsodásának veszélye!** Olyan helyzet, amely anyagi károkat okozhat.



**Megjegyzés:** Olyan információk, amelyeket a folyamatok jobb megértéséhez adtunk meg.

### A szövegben használatos jelölések

Az ezen használati útmutatóban szereplő különböző elemek meghatározott jelölésekkel vannak ellátva. Így könnyen meg tudja állapítani, hogy milyen típusú szövegről van szó.

normál szövegek,

- felsorolások,

1. felsorolások vagy eljárási sorrendek,
    - eljárási útmutatások és
- *kereszthivatkozások.*

## Alapvető biztonsági utasítások

- A biztonságos üzemeltetéshez a kezelőnek az első használat előtt el kell olvasnia és meg kell értenie a használati útmutatót.
- Az általánosan elismert baleset-megelőzési előírásokat és a mellékelt biztonsági utasításokat figyelembe kell venni. Ha ezeket nem veszi figyelembe, azzal veszélyezteti önmagát és másokat is.
- A készüléket csak akkor szabad használni, ha az kifogástalan állapotban van és teljesen össze van szerelve. Amennyiben a készülék vagy annak valamely része meghibásodott, üzemem kívül kell helyezni és szakszerűen kell javítani vagy ártalmatlanítani.
- Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől! A készülék tárolása gyermekek és illetéktelen személyek által el nem érhető helyen történjen.
- Mindig megfontoltan, jó testi/lelki állapotban dolgozzon: Felelőtlen-ség megengedni, hogy fáradtság, betegség, alkohol fogyasztása, gyógyszerek és kábítószer befolyásolja Önt, mivel Ön ilyen esetben már nem tudja biztonságosan használni a készüléket.
- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel bíró, illetve csekély tapasztalattal és/vagy gyakorlattal rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket

is) használják, hacsak nem egy, a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt, vagy a tőle kapott, a termék használatára vonatkozó utasításokat követve.

- Gondoskodjon arról, hogy gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- Az érvényes nemzeti és nemzetközi biztonsági, egészségügyi és munkavédelmi előírásokat mindig tartsa be.
- Őrizze meg ezt a használati útmutatót, hogy később utána tudjon nézni benne.
- A készülék értékesítése vagy átadása esetén feltétlenül adja át ezen használati útmutatót is.

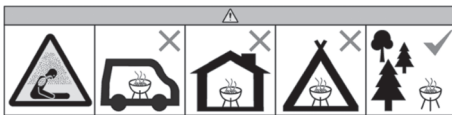
## Biztonság a felállítás során

- Ezt a grillt csak kemény, sima, éghetetlen és stabil felületen (betonon, földes padlón, stb.) használja, ami a grill súlyát meg képes tartani. Sohase használja a grillt fából vagy más éghető anyagból készült felületen.
- A grill használata közben tartson legalább 3 méter távolságot az épületektől és az éghető anyagoktól (bokrok, fák, fapadló, kerítések, építmények, gyúlékony folyadékok vagy gázok).
- A grillt kizárólag szabadba, jól szellőző helyen használja! Sohase állítsa a grillt tetőkiszögellés vagy más zárt terület alá (pl. garázs, folyosó).
- Ne használja zárt helyiségekben! Ilyenkor mérges gőzök gyűlhetnek össze, melyek súlyos sérülésekhez vagy halárhoz vezethetnek!

- Könnyű szélben állítsa a grillt szél-től védett kültéri helyre. Erős szél esetén a grill nem használható.
- A grillt olyan helyen állítsa fel, ahol gyermekek vagy háziállatok nem tudnak vele érintkezni.
- A grill összeszerelése és használata során óvatosan járjon el, hogy elkerülje a fémrészek éles szélei okozta karcolásokat és vágásokat. Legyen óvatos, ha a kezével belenyúl a grillbe vagy a grill alá nyúl.
- Javasoljuk, hogy tartson készenlétben tűzoltókészüléket. Kérdezze meg az illetékes hatóságot, hogy mekkora méretű és milyen kivitelű tűzoltókészüléket szerezzen be.
- Vizezze be a grill alatti és a grill körüli területet teljes mértékben egy slaggal, hogy a grillezés közben esetleg kieső szén vagy paraszt eloltsa.

### Biztonság a használat során

- Az első használat előtt távolítsa el az összes címkét a grillről.



- **Nyitott és zárt grillek, valamint állandóan felállított grillek esetében:** Ne üzemeltesse a grillt zárt és/vagy lakott helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakókoszokban, hajókban. Életveszély szénmonoxid-mérgezés miatt.
- A grill használata során gondosan és óvatosan járjon el.
- **FIGYELEM!** A grillező nagyon fel-forrósodik és használat közben tilos mozgatni.
- Rögzítse úgy a grillt, hogy a készülék ne tudjon véletlenül elmozdulni.
- A használat során használjon hőálló védőkesztyűt.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit.
- Ne viseljen laza ruházatot. A bő ruhaujjak gyorsan meggyulladnak. Ügyeljen arra, hogy a haja ne érjen a grillhez.
- **FIGYELEM!** A gyermekeket és háziállatokat tartsa távol.
- A használat során a grillt ne hagyja felügyelet nélkül.
- A grillt csak teljesen összeszerelt állapotban szabad használni. Nem javasoljuk azokat a szerkezeti részeket, amelyeket a BAHAG AG nem direkt ehhez a termékhez állított elő, ezek személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethetnek.
- Az első használat előtt a grillt fel kell forrósítani, és a tüzelőanyagot az első grillezés előtt legalább 30 percen át izzásban kell tartani.
- Ne használjon olyan faszenet, amit gyújtófolyadékkal előkezelték. Kizárólag tiszta faszenet, faszénbrikettet vagy faszén-fa keveréket használjon.
- **FIGYELEM!** Begyűjtáshoz vagy újbóli begyűjtáshoz ne használjon spirituszt vagy benzint! Csak EN 1860-3 szerinti grillbegyűjtő alkalmazható!
- Benzin, kerozin, spiritusz, alkohol vagy hasonló más termékek használata robbanáshoz vezethet, ami akár súlyos sérüléseket is okozhat.

- Nem megfelelő termékek használata szúrólánghoz vagy robbanás-hoz vezethet, ami akár súlyos sérüléseket is okozhat.
- Sohase adjon grillgyújtót, másféle éghető folyadékokat vagy ilyenekkel kezelt faszénét már forró vagy meleg faszénhez, mivel lángviszacsapás léphet fel, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ha folyékony grillgyújtót alkalmaz, olyat kell, amit faszén meggyújtásához engedélyeztek. A gyártó által a terméke használatához megadott minden figyelmeztetést és utasítást be kell tartani.
- A (folyékony vagy szilárd) grill-begyújtókat, valamint az egyéb éghető anyagokat és folyadékokat tilos a grill alatt vagy a grill közelében tárolni.
- Ha éghető anyagot (faszenet, faszén-brikettet és/vagy fát) adnak hozzá, különös elővigyázatossággal kell eljárni, és a ► *Tüzelőanyag utánrakása – 32. old.* szakaszban található utasításokat be kell tartani.
- A grillezni kívánt ételt csak akkor tegye a grillre, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja.
- A zsír okozta tüzeket el kell fojtani. Ha a lecsöpögő zsír meggyullad, sohase használjon vizet a zsír okozta tűz elfojtására.
- Ügyeljen arra, hogy faszén és/vagy fa ne maradjon a grill falain. Ez nagyon károsan befolyásolhatná a fém élettartamát, és a grill külső képét.

- Ne próbálja meg a grillt az ezen használati útmutatóban leírt normális módszertől eltérő más módszerekkel karbantartani.
- Javításokat kizárólag csak a BAHAG AG végezhet.

## Biztonság a használat után

Tűzveszély! Használat után sohase hagyja felügyelet nélkül a tüzelőanyag maradványait és a hamut.

- A tüzelőanyag maradványait és a hamut csak akkor távolítsa el, ha már teljesen lehűltek. A forró vagy meleg maradékokat soha ne dobja a háztartási hulladékok közé!

## Szállítási terjedelem



**Megjegyzés:** Az ábrákat itt találja: ► *Szállított alkatrészek – 2. old.*

## Összeszerelés



**VIGYÁZAT! Vágásveszély!** Mindent megtettünk azért, hogy az alkatrészek ne legyenek éles peremek. Ennek ellenére vigyázzon, hogy a szerelés során elkerülje a sérüléseket.

- Olvassa alaposan át az összeszerelésre vonatkozó útmutatásokat és a felsorolt biztonsági utasításokat. Szánjon időt a grill összeszerelésére, és a grillt 2-3 négyzetméter szabad területen rakja össze.

Tartson készenlétben minden szükséges szerszámot és részt.



**Megjegyzés:** Először kézzel csavarozzon erősen össze minden részt. Csak a szerelés befejezése után húzza meg erősen az összes csavarkötést.



**Megjegyzés:** Az ábrákat itt találja: ► *Szerelés – 4. old.*

- Szorosan húzza meg az összes csavart és anyát!



**Megjegyzés:** A szétszerelés fordított sorrendben történik.

## Használat



**VESZÉLY! Megégés veszélye!** Olvassa alaposan át az összes biztonsági utasítást és útmutatást, mielőtt üzembe helyezné a grillt.

Maximum 0,4 kg tüzelőanyagot szabad használni a grillben.

## Felállítás

- A grillt kemény, sík, nem éghető anyagból készült felületre állítsa fel a szabadban, biztonságos távolságban kinyúló tetőrészekről vagy éghető anyagoktól. A grillt biztonságos távolságra állítsa fel nyitott ablakoktól, ajtóktól, hogy elkerülje a füstnek a házba történő bekerülését.

## Begyújtás

**Vegye figyelembe a biztonsági utasításokat a begyújtás során!**



**VESZÉLY! Robbanásveszély!** Ha folyékony grillgyújtót alkalmaz, olyat kell, amit faszén meggyújtásához engedélyeztek. A gyártó által a termék használatához megadott minden figyelmeztetést és utasítást be kell tartani.

Javasoljuk, hogy szilárd grillbegyújtót használjon, ideális esetben egy begyújtó kéménnyel együtt. Ez a begyújtási módszer egyszerűbb és biztonságosabban kezelhető, mint a folyékony begyújtókkal történő.



**Megjegyzés:** Csak a maximális megengedett tüzelőanyag-mennyiséget használja egyszerre.

- Vegye ki a grillrácsot.

## Begyújtás a grillben

- Rakja össze piramis alakban a faszenet a faszenes grillen.
- Helyezzen közéjük néhány szilárd grillbegyújtót egyenletesen elosztva.
- Gyújtsa meg a grillbegyújtókat, a legjobb, ha egy hosszú gyufát használ hozzá.
- Hagyja égni a faszenet, míg világos hamu nem borítja (ehhez kb. 20 perc kell).

## Begyújtás begyújtó kéménnyel

Ha begyújtó kéményt használ a faszénhez, a gyártó által a termék használatához megadott minden figyelmeztetést és utasítást be kell tartani.



**FIGYELMEZTETÉS! Megégés veszélye!** A begyújtó kémény forró lesz, esetleg még a fogantyús részénél is. Húzza fel a védőkesztyűt!

- A begyújtó kéményt faszénrel vagy faszénbrikettel kell megtölteni.
- Tegyen egy kevés szilárd grillgyújtót a grill közepére (a tűzvályúba vagy a faszén-rostélyra), és gyújtsa meg.
- Tegye rá a begyújtó kéményt az égő grillgyújtóra. A kémény határára a faszén égni kezd.
- Hagyja égni a faszénet, míg világos hamu nem borítja (ehhez kb. 20 perc kell).
- Óvatosan rázza bele az izzó faszénet a grillbe (a tűzvályúba vagy a faszén-rostélyra).

## Grillezés



**Megjegyzés:** Az első használat előtt a grillt fel kell forrosítani, és a tüzelőanyagot az első grillezés előtt legalább 30 percen át izzásban kell tartani.

Lásd ► *Beégetés – 34. old.*



**FIGYELMEZTETÉS! Lehetséges egészségkárosodások!** A grillezni kívánt ételt csak akkor tegye a grillre, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja.



**Megjegyzés:** Vastagabb darabok esetén használjon mindig húshőmérőt, ezzel biztosíthatja, hogy a sütési folyamat mindig teljesen végbemenjen, mielőtt kivenné a grillből a megsütött terméket.

## Grillezendő termékek sütése

### Közvetlen sütés

Közvetlen sütés esetén a grillezendő terméket közvetlenül ráteszik az izzó faszénre. Ez mindenek előtt vékonyabb húsdaraboknál és rövidebb sütési időt igénylő zöldségeknél alkalmazható.

### Tüzelőanyag utánrakása



**VESZÉLY! Megégés veszélye!** Sohase adjon grillgyújtót, másféle éghető folyadékokat vagy ilyenekkel kezelt tüzelőanyagot már forró vagy meleg tüzelőanyaghoz, mivel lángviszacsapás léphet fel, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

A sütési hőmérséklet fenntartásához vagy növeléséhez szükség lehet arra, hogy még tüzelőanyagot tegyen rá. A tüzelőanyagot lehetőleg akkor tegye be, amikor nincs sütnivaló anyag a grillrostélyon.

### Faszén vagy faszénbrikett utánrakása



**Megjegyzés:** Ha begyújtó kéményt használ, a faszénet abban is elő lehet izzítani. Ezzel rövidítheti azt a várakozási időt, amíg a grillezendő terméket újra rá lehet tenni.



- Tartsa be a kellő távolságot.
- Óvatosan nyissa fel a sütőkamra fedelét. Legyen óvatos, mivel a lángok felfellobbanhatnak, amikor a tűz hirtelen friss levegővel kerül kapcsolatba.
- Vegye le a grillezett ételmiszert a grillrácsról.
- Védőkesztyűk segítségével távolítsa el a grillezett ételmiszert.
- Tartson egy biztonsági távolságot a grilltől, és egy hosszú grillfogóval távolítsa el finoman a hamut a forró faszenről.
- Egy hosszú grillfogóval tegyen be faszenet, vagy rázzon ki óvatosan előizzított faszenet a begyűjtő kéményből. Eközben mindig legyen óvatos, hogy ne keverje fel a hamut és a szikrákat.
- Tegye újra vissza a grillrostélyt tűzálló védőkesztyűk segítségével.

Ha a faszenet már ismét fehér hamurétteg borítja, folytathatja a grillezést.

### A használat után



**FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély!** A szenet és a hamut sohase hagyja felügyelet nélkül a grillen. A hamut és a tüzelőanyag maradványait csak akkor távolítsa el, ha már teljesen lehűltek. A forró vagy meleg maradványokat soha ne dobja a háztartási hulladékok közé!

- Várja meg, míg a lángok teljesen kialszanak.

A grillt és minden részét hagyja mindig teljesen lehűlni, mielőtt dolgozni kezd velük.

- Töltse óvatosan a hamut és a tüzelőanyag maradványait egy éghetetlen anyagból készült fémtartályba, majd itassa át teljesen vízzel.
- Az eloltott tüzelőanyagot és a hamut tárolja biztonságos távolságban minden épülettől és éghető anyagoktól. Hagyja a tüzelőanyag maradványait és a vizet 24 órán át a fémtartályban, mielőtt a tartály tartalmát kiürítené.

Tárolja a grillt egy száraz helyen oly módon, hogy gyermekek ne tudjanak hozzáférni, amikor nem használják.

### Ápolás és karbantartás



**Megjegyzés:** Annak érdekében, hogy a grillt a túlzott rozsdásodástól megóvja, évente legalább egyszer be kell gyújtani, és amikor nincs használatban, mindig le kell fedni. A grillhez a fedelet közvetlenül a BAHAG AG cégtől lehet megrendelni.



**VIGYÁZAT! Égés- és tűzveszély!** Ügyeljen arra, hogy a grill és az esetleg benne lévő tüzelőanyag-maradványok teljesen lehűljenek.

### Tisztítás



**FIGYELEM! A termék lehetséges megsérülése!** A felület károsodhat! A tisztításhoz nem szabad semmilyen karcoló vagy súroló tárgyat vagy agresszív tisztítószerrel használni.

### Minden használat után

- Távolítsa el az összes rácsot.
- Távolítsa el a tüzelőanyag maradványait és a hamut.
- Mossa le a grillrostélyt egy enyhe tisztítószerrel és vízzel, öblítse le alaposan, majd hagyja teljesen megszáradni.

### Rendszeresen

A rendszeres ápolás megőrzi a grillkészülék értékét és a biztonságot.

- Mosson le minden rostélyt egy enyhe tisztítószerrel és vízzel, öblítse le alaposan, majd hagyja őket teljesen megszáradni.
- Tisztítsa meg a grill belső és külső oldalát egy nedves törölkendővel.
- A tökéletes megszáradás után vigyen fel vagy permetezzen egy kevés növényi olajat a grillrostély belső felületére és a grillrostélyra, hogy elkerülje a rozsdaképződést.

### Igény szerint

A kisebb rozsdafoltokat saját maga is eltávolíthatja.

- Lásd ► *Rozsdafoltok eltávolítása* – 34. old.

### Évente

A grillkészüléket évente be kell égetni

- Lásd ► *Beégetés* – 34. old.

### Beégetés



**Megjegyzés:** Az első használat előtt a grillt be kell égetni. Ezáltal a falak érzéketlenné válnak a rozsdaképződés ellen. Az esetleg feltapadt gyártási maradványok ilyenkor elégnek, és utána már nem kerülnek a sütendő termékbe. Ne rövidítse le a beégetési időt!

- Hordjon fel vagy permetezzen a grill minden belső felületére, a grillrostélyt is beleértve, egy kevés növényi olajat. Ne hordjon fel vagy permetezzen növényi olajat a faszén-rostélyra vagy a külső felületekre.
- Gyűjtsa meg a faszén egy begyűjtő kéményben vagy közvetlenül a grillben (a tűzvályuban vagy a faszén-rostélyon).
- Lásd ► *Begyűjtás* – 31. old.
- Hagyja vörösen izzani a faszén legalább 30 percen keresztül, utána befejeződik a beégetési művelet.
- A beégetés után a grill grillezésre készen áll, szükség esetén még faszén rakhat utána.

### Rozsdafoltok eltávolítása



**FIGYELMEZTETÉS! Lehetséges egészségkárosodások!** A belső részekre és a rostélyokra hordjon fel vagy permetezzen egy kevés növényi olajat, de sohasse használjon lakot.

- Tisztítsa meg és törölje át az érintett területet egy acélszivaccsal vagy egy finom szemcseméretű csiszolóvászonnal.

- A külső részeket egy jó minőségű, hőálló lakkal vonja be.

## Ártalmatlanítás

Ez a készülék nem tartozik a háztartási hulladékok közé! Ártalmatlanítsa szak-szerűen. Információkért forduljon az illetékes hulladékkezelési szervekhez.

A csomagolás kartonpapírból, valamint megfelelően jelölt anyagokból áll, amiket újra fel lehet dolgozni.



Ezeket az anyagokat juttassa el az újrahasznosító helyekre.



**BAHAG AG**  
Gutenbergstr. 21, 68167 Mannheim  
Germany

ED/1017