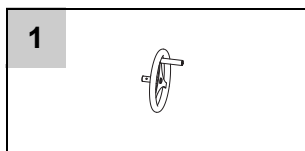
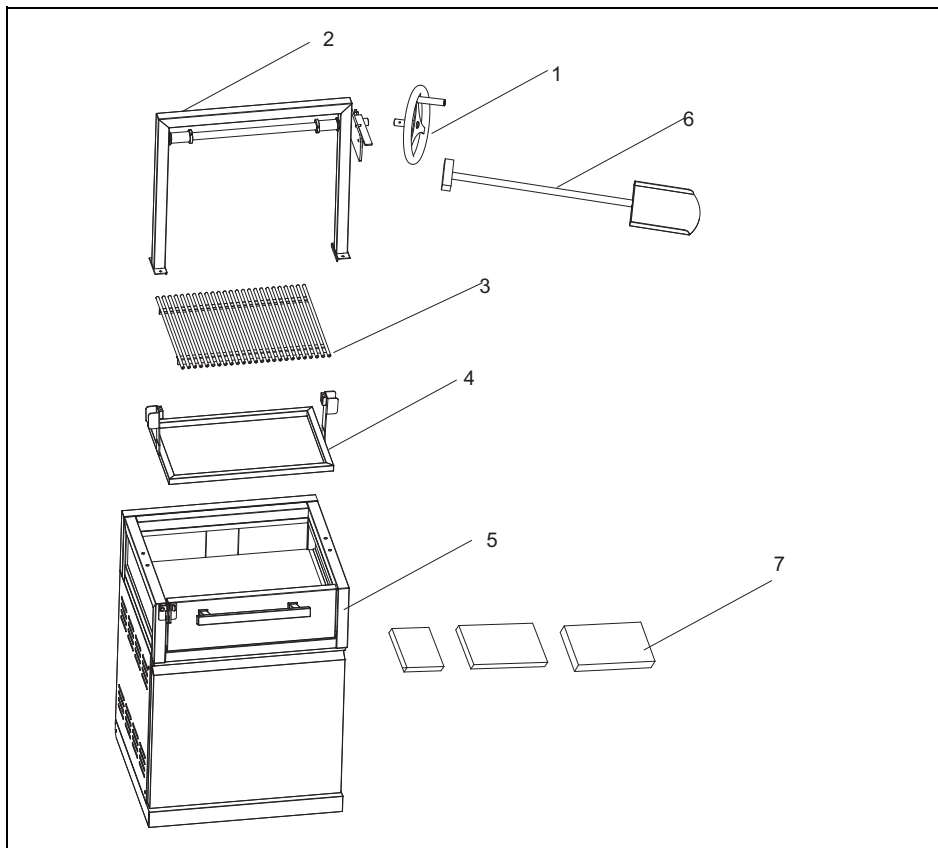


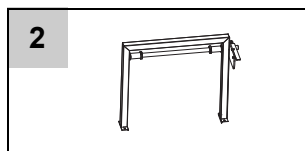
**DE** Cube Grillküche Asado Modul  
**FR** Cuisine d'extérieur Cube Module  
Asado

**GB** Cube Outdoor kitchen Asado  
module

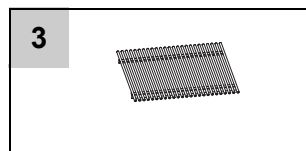
# Lieferumfang    Contenu de la livraison    Scope of delivery



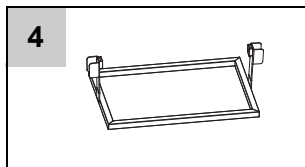
1x



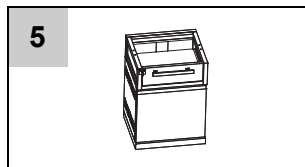
1x



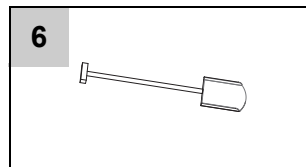
1x



1x



1x



1x

7



10x

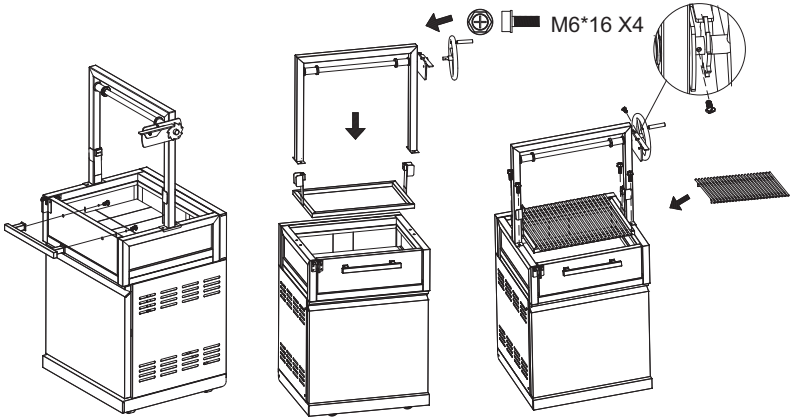
8



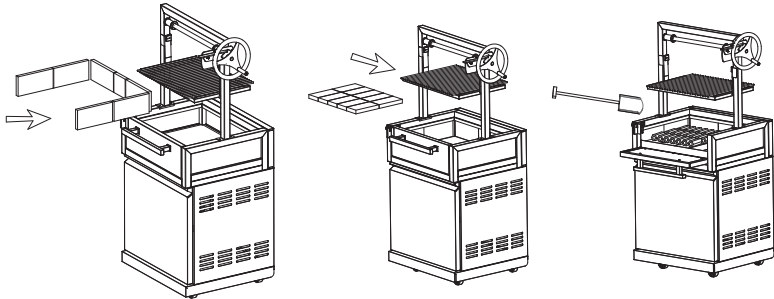
4x

# Montage Montage Assembly

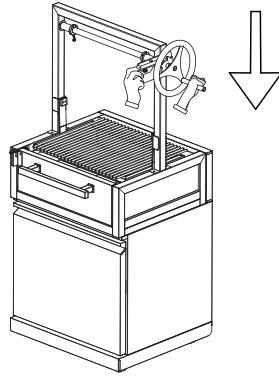
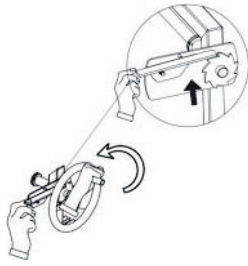
1



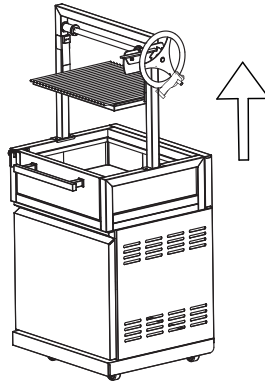
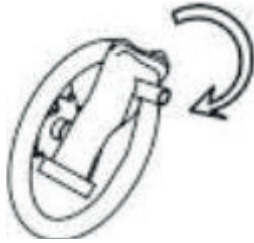
2



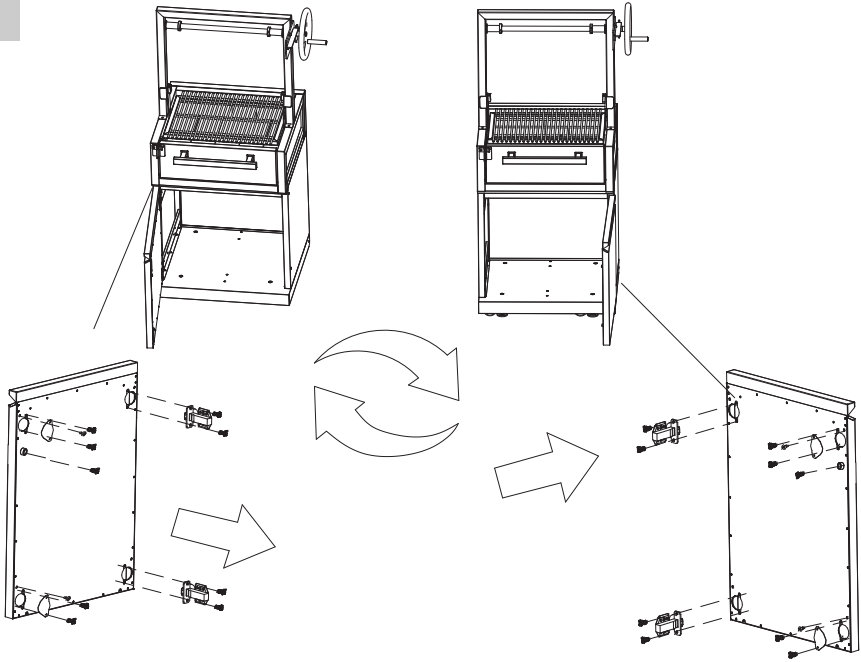
3



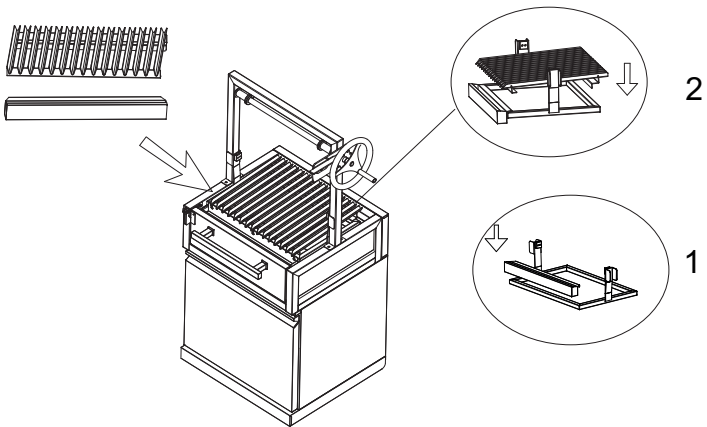
4

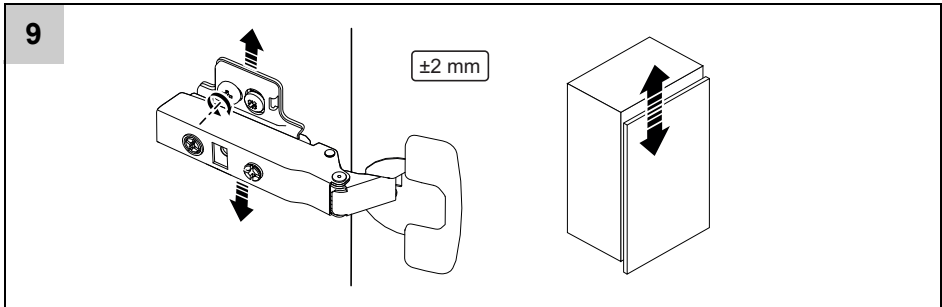
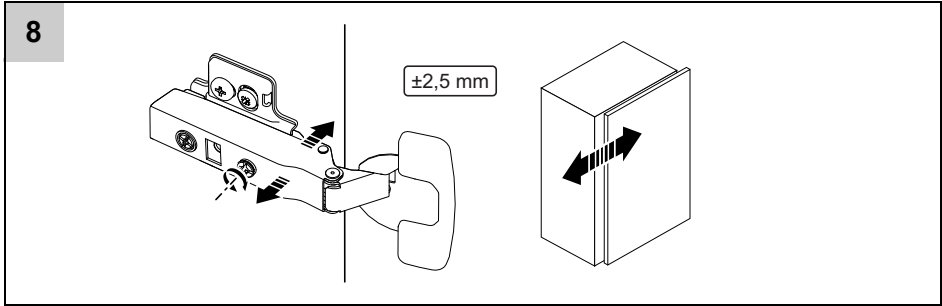
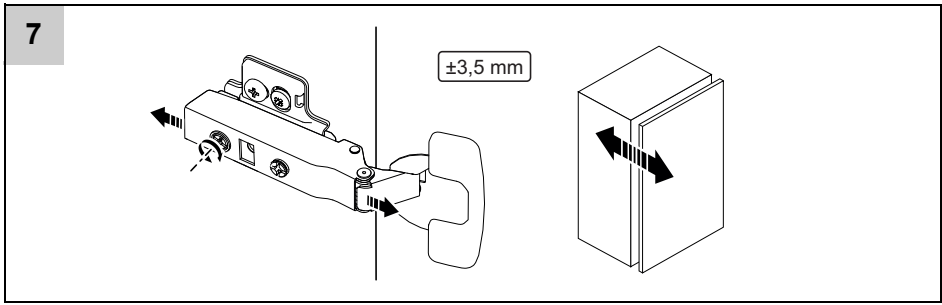


5




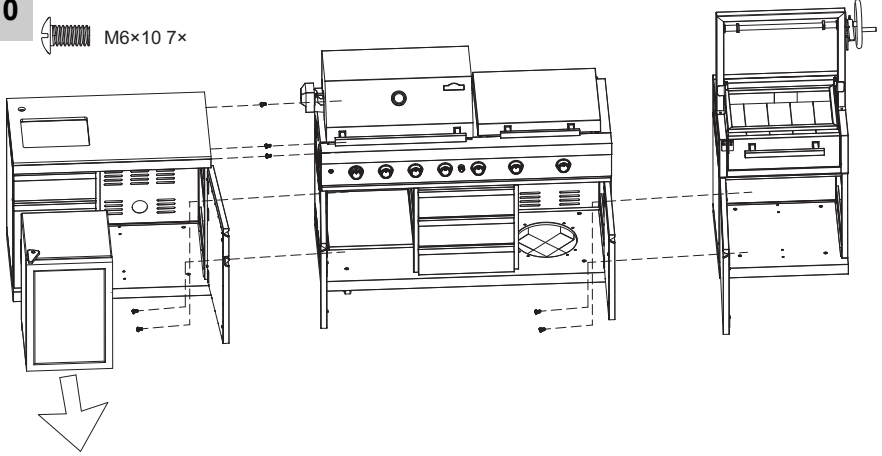
6



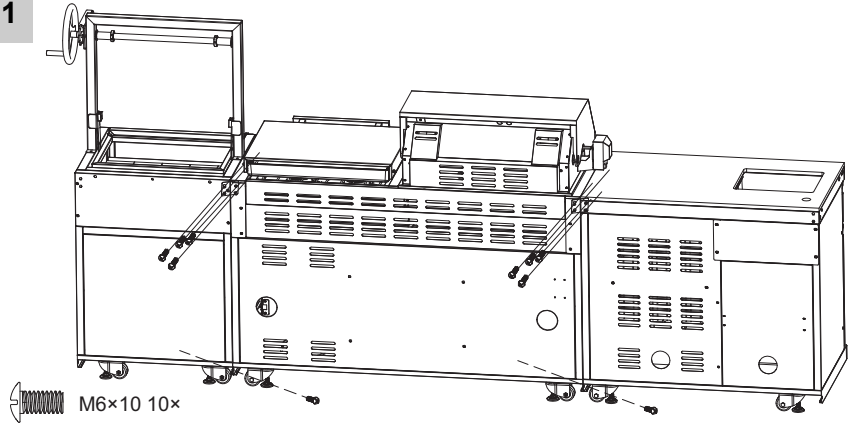


10

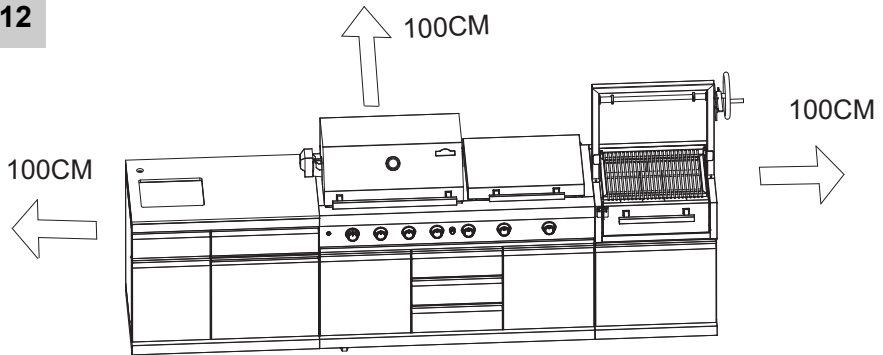
 M6×10 7×



11



12



## Inhaltsverzeichnis

<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>8</b>
<b>Sicherheit</b> .....	<b>8</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>10</b>
<b>Montage</b> .....	<b>10</b>
<b>Gebrauch</b> .....	<b>11</b>
<b>Grillen</b> .....	<b>12</b>
<b>Pflege und Wartung</b> .....	<b>13</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>14</b>

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln 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.



**GEFAHR! Unmittelbare Lebens- oder Verletzungsgefahr!** Nur im Freien verwenden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.

**ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.



**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.

### Sicherheit

#### Symbolerklärung

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

#### 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

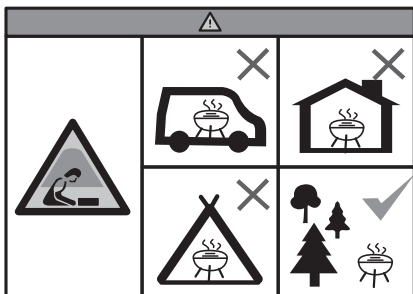
► *Querverweise.*

## Grundlegende Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang mit diesem Gerät muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise! Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Bewahren Sie alle Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise für die Zukunft auf.
- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es von einer Fachkraft instandgesetzt werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Überlasten Sie das Gerät nicht. Benutzen Sie das Gerät nur für Zwecke, für die es vorgesehen ist.
- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholenuss, Medikamenten- und Drogen Einfluss 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.
- Ein sicherer Betrieb des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es auf einem festen, ebenen und ausreichend tragfähigen Untergrund montiert und aufgestellt wird.
- Gerät vor der Inbetriebnahme an einem sicheren, ebenen Standort aufstellen und möglichst windgeschützt platzieren.
- Kinder und Haustiere dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten. Besondere Vorsicht beim Anzünden!
- Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Gerät erst reinigen, wenn es vollständig erkaltet ist.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand von 1 m zu brennbaren Materialien.
- Beim Grillen stets Grillhandschuhe tragen.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer!
- Heißes Gerät nach Gebrauch niemals unbeaufsichtigt lassen. Verletzungs- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie im Brandfall eine Feuerdecke.
- Nutzen Sie die richtigen Utensilien. Langstielige Bestecke schützen vor der Hitze. Gabeln sollten nur fertige Grillgüter heben, besser sind Zangen und Wender. Beim Anstecken mit einer Gabelspitze läuft Ihnen evtl. Fett aus dem Grillgut aus, so dass Flammen entstehen können.
- Um sich vor Bakterien zu schützen, die Krankheiten verursachen können, bewahren Sie das Grillgut gekühlt oder tiefgekühlt auf. Tauen Sie tiefgekühltes Grillgut im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf. Rohes Fleisch und Fisch getrennt von anderen Nahrungsmitteln aufbewahren. Waschen Sie Alles was in Kontakt mit rohem Fleisch oder Fisch war. Garen Sie ihre Mahlzeiten gut durch und kühlen Sie Reste sofort.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasserschlauch, um die möglicherweise beim Grillen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Aufkleber und Etiketten vom Grill.

## Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Gerät nur im Freien verwenden, nie in geschlossenen Räumen.
- Gerät nie unter einem Vordach benutzen.



- **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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Entfernen Sie die Asche und Brennstoffreste erst, wenn sie vollständig erkaltet sind. Geben Sie heiße oder warme Reste niemals in den Hausmüll!

## Lieferumfang



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

## Montage



**Hinweis:** Abbildungen finden Sie unter ► *Montage* – S. 3



**VORSICHT! Schnittgefahr!** Blechteile können scharfe Kanten haben. Seien Sie bei der Montage vorsichtig.



**Hinweis:** Der hier gezeigte Aufbau ist beispielhaft. Der Aufbau einer anderen Anzahl von Modulen/Kombinationen erfolgt analog zum gezeigten Aufbau.

- Stellen Sie das Produkt im Freien auf eine harte, ebene, nicht brennbare Oberfläche und in einem sicheren Abstand zu Dachüberhängen oder brennbaren Materialien.

## Höhenverstellung des Gestells

### ► S. 4, Abb. 3

Die Höhenverstellung des Gestells erfolgt über das Handrad.

- Anheben
  - Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn.
- Absenken
  - Drücken Sie das Sicherungsblech nach unten und halten Sie es in Position. Drehen Sie das Handrad langsam gegen den Uhrzeigersinn.

## Einstellung des Türscharniers

- Seite der Scharniere wählen

### ► S. 5, Abb. 5

- Die Scharniere können auf der linken oder der rechten Seite der Tür angebracht werden, sodass die Richtung, in der sich die Tür öffnet, frei bestimmbar ist. Bringen Sie je nach gewünschter Auslegung die Scharniere und den Magneten entsprechend an.

- Tiefe einstellen

### ► S. 6, Abb. 7

- Mit der hinteren Schraube lässt sich der Abstand der Tür zum Schrank verändern.

- Seitwärts ausrichten

### ► S. 6, Abb. 8

- Hängt die Tür schief, lässt sich dies mit der vorderen Schraube korrigieren.

- Höhe einstellen

### ► S. 6, Abb. 9

- Mit dieser Schraube lässt sich die Höhe der Tür verändern.

## Position des Moduls

### ► S. 7, Abb. 10

- Sie können die Position zu anderen Modulen frei wählen. Verbinden Sie sie wie dargestellt.



**Hinweis:** In Kombination mit anderen Modulen kann der Grill aufgrund der Position des Handrads nur rechts neben anderen Grills platziert werden.

## Auswahl des Standorts



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Der Grill strahlt Wärme ab und kann Verbrennungen verursachen.

### ► S. 7, Abb. 12

- Stellen Sie das Produkt niemals in der Nähe von Glasfenstern, Wänden, Pflanzen oder anderen Gegenständen auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 1 m zu allen Gegenständen ein, um die Sicherheit zu gewährleisten.

## Gebrauch

### Verwenden der Schränke

Bewahren Sie Ihr Grillzubehör in den Schränken auf. Sie können auch Gastronorm-Behälter einsetzen, um Saucen, Gewürze und Marinaden in Reichweite zu halten.

### 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.



#### **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

Tragen Sie beim Berühren aller Teile des Grills unbedingt Handschuhe gemäß DIN EN 407, da diese während des Betriebs sehr heiß werden können.

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. 14



**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:** Verwenden Sie bei dickeren Stücken immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass der Garvorgang 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 Brennstoff-

reste 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 kratzenden oder scheuernden Gegenstände oder aggressive 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.

### 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. 14

### Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 14

### 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.
- Zünden Sie die Holzkohle in einem Anzündkamin oder direkt im Grill (in der Feuermulde oder auf dem Holzkohlerost) an.
- Siehe ► *Anzünden* – S. 11
- 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.



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Tragen Sie beim Berühren aller Teile des Grills unbedingt Handschuhe gemäß DIN EN 407, da diese während des Betriebs sehr heiß werden können.



**Hinweis:** Die Feuermulde hat ein max. Fassungsvermögen von ca. 0,6 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

### Entsorgung

#### Gerät entsorgen

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

#### Verpackung entsorgen

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



- Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

## Table des matières

Utilisation conforme à la destination .....	15
Sécurité .....	15
Matériel fourni .....	18
Montage .....	18
Utilisation .....	19
Griller .....	19
Entretien et nettoyage .....	21
Mise au rebut .....	22

## Utilisation conforme à la destination

L'appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments.

Le produit n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Toute utilisation dépassant ce cadre et non décrite dans ce manuel d'utilisation constitue un usage abusif et non autorisé. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de dommages en résultant.



**DANGER ! Danger imminent de blessures ou de mort !** A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux  
Consulter la notice avant l'utilisation

**ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation

Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation

Ne pas modifier l'appareil



**DANGER ! Danger imminent de blessures ou de mort !** Une situation dangereuse directe qui provoquera des blessures graves ou la mort.



**AVERTISSEMENT ! Risque probable de blessures ou de mort !** Une situation généralement dangereuse pouvant provoquer des blessures graves ou la mort



**PRUDENCE ! Éventuel risque de blessures !** Une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures.



**AVIS ! Risque de dommages matériels !** Une situation pouvant entraîner des dommages matériels.



**Remarque** : Informations données pour une meilleure compréhension.

## Sécurité

### Explication des symboles

Les consignes de sécurité sont clairement indiquées dans le manuel d'utilisation. Voici les types de marquage existants :

### Marquages dans le texte

Certains éléments de ce manuel d'utilisation sont spécifiquement marqués. Cela vous permettra de distinguer facilement de quel type de texte il s'agit.

Textes normaux,

- énumérations,

1. Énumérations ou étapes opérationnelles,

- instructions de travail et

► *références croisées.*

## Consignes de sécurité fondamentales

- Afin de garantir une manipulation sûre de l'appareil, l'utilisateur doit avoir lu et compris ce manuel d'utilisation avant la première utilisation.
- Respectez toutes les consignes de sécurité ! Si vous négligez les consignes de sécurité, vous mettez en danger votre sécurité et celle des autres.
- Conservez ce manuel d'utilisation et les consignes de sécurité pour un usage ultérieur.
- Si vous vendez ou remettez cet appareil à un tiers, remettez-lui impérativement aussi ce manuel d'utilisation.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est en parfait état. Si l'appareil ou une de ses pièces est défectueux, il ou elle doit être réparé(e) par un spécialiste.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Conservez l'appareil hors de portée des enfants et de personnes non autorisées.
- Ne soumettez pas l'appareil à des surcharges. N'utilisez l'appareil que dans le but pour lequel il a été conçu.
- Soyez prudent/e et en bonne forme lorsque vous utilisez l'appareil : en effet, tout travail dans un état de fatigue, en cas de maladie, sous l'influence d'alcool, de médicaments et/ou de drogues constitue un comportement irresponsable vous empêchant d'utiliser l'appareil avec la prudence nécessaire.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (y compris enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, non suffisamment expérimentées et/ou sans connaissance du mode d'utilisation. Ces personnes peuvent cependant travailler sous la surveillance d'une autre se chargeant de leur sécurité ou les instruisant quant à la manière d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

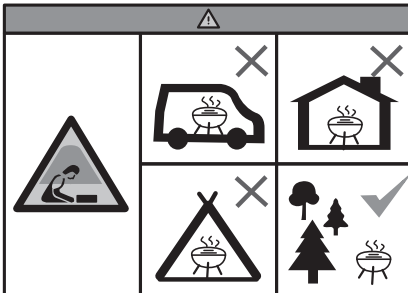
- Respectez toujours les instructions de sécurité, sanitaires et de travail nationales et internationales en vigueur.

## Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur de locaux fermés, mais uniquement à l'air libre.
- N'utilisez jamais l'appareil sous un auvent.
- Le seul moyen d'assurer un fonctionnement sûr de l'appareil est de le monter et de le placer sur un support solide, plan et suffisamment stable.
- Avant la mise en service, installez l'appareil à un emplacement sécurisé et plan et autant que possible protégé du vent.
- Ne laissez pas les enfants et les animaux sans surveillance à proximité de l'appareil. Faites très attention lors de l'allumage !
- L'appareil devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.
- Ne nettoyez l'appareil qu'une fois qu'il a complètement refroidi.
- Maintenez une distance de sécurité de 1 m par rapport aux matériaux inflammables.
- Portez toujours des gants de protection pour toute utilisation du gril.
- Portez des vêtements appropriés. Des manches évasées risquent facilement de s'enflammer !
- Ne jamais laisser un appareil chaud sans surveillance après utilisation. Risque de blessure et d'incendie !
- Utilisez une couverture anti-feu en cas d'incendie.
- Veuillez toujours utiliser les ustensiles appropriés. Les couverts à manche long protègent contre la chaleur. Les fourchettes ne devraient être utilisées que pour soulever des aliments grillés prêts à la consommation. Toutefois, il est préférable d'utiliser des pinces et des retourneurs. En perçant l'aliment

grillé de la pointe d'une fourchette, il se peut que de la graisse s'en échappe, ce qui peut donner lieu à la formation de flammes.

- Afin de vous protéger contre les bactéries provoquant des maladies, veillez à conserver les denrées alimentaires à griller dans un état refroidi ou congelé. Dégelez les aliments congelés dans le réfrigérateur ou dans le four à micro-ondes avant de les griller. Conservez les viandes et les poissons séparés des autres aliments. Lavez soigneusement tout ce qui a été en contact avec des viandes ou des poissons crus. Faites bien cuire les aliments et mettez les restes immédiatement au froid.
- Humidifiez bien la surface en dessous et autour du barbecue, avec un tuyau d'arrosage, ce qui éteindra les charbons ou les braises qui tombent lors du fonctionnement du barbecue.
- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, enlevez tous les autocollants et toutes les étiquettes.



- **Voici ce qui est valable pour les barbecues ouverts et fermés ainsi que pour les barbecues fixes** : N'utilisez pas le barbecue dans des locaux fermés et/ou habitables, p. ex. bâtiments, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Il y a sinon risque de mort dû à un empoisonnement par de l'oxyde de carbone.
- Allumez le barbecue avant sa première utilisation et maintenez le combustible sur les grilles dans un état ardent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson de vos aliments sur le barbecue.

- N'utilisez jamais un charbon de bois prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utilisez exclusivement du charbon de bois, des briquettes de charbon de bois ou des mélanges de charbon et de bois de qualité supérieure.
- N'utilisez pas d'alcool dénaturé ou d'essence pour allumer ou réallumer le barbecue ! N'utilisez que des dispositifs d'allumage conformes à la norme EN 1860-3 !
- L'utilisation d'essence, de kérosène, d'alcool ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion et causer éventuellement des blessures graves.
- L'utilisation de produits inappropriés peut donner lieu à la formation d'un jet de flamme ou à une explosion susceptible de provoquer graves de blessures.
- Ne mettez pas d'allume-feu liquide ou d'autres liquides combustibles sur le charbon de bois déjà chaud ou ardent, ni un charbon traité avec un tel produit étant donné qu'il y a risque de retour de flamme et de graves brûlures.
- Si vous utilisez un allume-feu liquide, ce dernier doit être homologué pour l'allumage de charbon de bois. Respectez les avertissements et les instructions d'utilisation du fabricant.
- Les allume-feu (solides ou liquides) ou d'autres produits et liquides combustibles ne doivent pas être stockés sous ou à proximité du barbecue.
- Lors de l'ajout de combustible (charbon de bois, briquettes de charbon de bois et/ou bois), vous devez...
- Avant de mettre les aliments sur la grille, patientez jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendres.
- Les feux provoqués par de la graisse doivent être étouffés. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les feux provoqués par la graisse qui s'est écoulée.
- Enlevez les cendres et le reste de combustible uniquement lorsqu'ils se sont entièrement refroidis. Ne jetez jamais les restes brûlants ou chauds dans les ordures ménagères !

## Matériel fourni



**Remarque** : Vous trouverez les illustrations sous ► *Contenu de la livraison – p. 2*

## Montage



**Remarque** : Vous trouverez les illustrations sous ► *Montage – p. 3*



**PRUDENCE ! Risque de coupure !** Les pièces en tôle peuvent présenter des arêtes acérées. Soyez donc prudent lors du montage.



**Remarque** : L'installation présentée ici est un exemple. Un nombre différent de modules/combinaisons peut être installé de la même manière.

- Placez le produit à l'extérieur sur une surface dure, plane et non inflammable, à une distance de sécurité des surplombs de toit et des matériaux inflammables.

## Réglage en hauteur du châssis

► *P. 4, fig. 3*

Le réglage en hauteur du châssis s'effectue à l'aide du volant.

- Levage
- Tournez le volant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Abaissement
- Appuyez sur la plaque de sécurité vers le bas et maintenez-la en position. Tournez lentement le volant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Régalez la charnière de la porte.

- Choisir le côté des charnières

► *P. 5, fig. 5*

- Les charnières peuvent être montées à gauche ou à droite de la porte, ce qui permet de choisir librement le sens

d'ouverture de la porte. Installez les charnières et les aimants en fonction de la configuration souhaitée.

- Réglage de la profondeur
- *P. 6, fig. 7*
  - La vis arrière permet de régler la distance entre la porte et le meuble.
- Réglage latéral
- *P. 6, fig. 8*
  - Si la porte est inclinée, réglez-la avec la vis avant.
- Réglage de la hauteur
- *P. 6, fig. 9*
  - Cette vis permet de régler la hauteur de la porte.

## Position du module

► *P. 7, fig. 10*

- Vous pouvez choisir librement la position par rapport aux autres modules. Connectez-les comme indiqué.



**Remarque** : En combinaison avec d'autres modules, le barbecue ne peut être placé qu'à droite d'autres barbecues en raison de la position du volant.

## Choix de l'emplacement



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Le gril dégage de la chaleur et peut provoquer des brûlures.

► *P. 7, fig. 12*

- Ne placez jamais le produit à proximité de vitres, de murs, de plantes ou d'autres objets. Maintenez une distance minimale de 1 m avec tout objet pour garantir votre sécurité.

## Utilisation

### Utilisation des placards

Rangez vos accessoires de cuisson dans les placards. Vous pouvez également utiliser des récipients Gastronorm pour conserver vos sauces, épices et marinades à portée de main.

### Allumage

#### Respectez les consignes de sécurité pour l'allumage !



**DANGER ! Risque d'explosion !** Si vous utilisez un allume-feu liquide, ce dernier doit être homologué pour l'allumage de charbon de bois. Respectez les avertissements et les instructions d'utilisation du fabricant.



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Portez impérativement des gants conformes à la norme DIN EN 407 si vous devez toucher des parties du grill, car celles-ci peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

Nous recommandons d'utiliser des allume-feu solides, de préférence en combinaison avec une cheminée d'allumage. Cette méthode d'allumage est simple et plus sûre que l'utilisation d'allume-feu liquides.



**Remarque :** Pour chaque opération de chargement, utilisez exclusivement la quantité de combustible maximum autorisée.

- Enlevez les grilles.

### Allumage dans le barbecue

- Empilez le charbon de bois sur le barbecue en formant une pyramide.
- Répartissez de façon homogène quelques allume-feu solides.
- Allumez l'allume-feu, de préférence en utilisant une grande allumette.

- Laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres claires (cela dure environ 20 minutes).

### Allumage avec une cheminée d'allumage

Si vous utilisez une cheminée d'allumage pour charbon de bois, observez les avertissements et les instructions d'utilisation du fabricant du produit.



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** La cheminée d'allumage devient brûlante, le cas échéant également dans la zone de la poignée. Portez des gants de protection !

- Remplissez la cheminée d'allumage avec du charbon de bois ou avec des briquettes de charbon de bois.
- Placez quelques allume-feu solides au centre du barbecue (dans le bac de combustion ou sur la grille à charbon de bois) et allumez-les.
- Placez la cheminée d'allumage au-dessus de l'allume-feu brûlant. L'effet de cheminée enflamme le charbon de bois.
- Laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres claires (cela dure environ 20 minutes).
- Versez prudemment le charbon de bois ardent dans le barbecue (dans le bac de combustion ou sur la grille à charbon de bois).

### Griller



**Remarque :** Avant la première utilisation, le barbecue doit être allumé et le combustible sur le barbecue doit être maintenu brûlant pendant au moins 30 minutes avant la première utilisation.

Voir ► *Chauffage initial* – p. 21



**AVERTISSEMENT ! Risques éventuels pour la santé !** Avant de mettre les aliments sur la grille, patientez jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendres.

Ne vous appuyez jamais contre le barbecue ou sur les éventuelles surfaces de dépose situées à l'avant.



**Remarque :** En cas de morceaux de viande plus épais, veuillez toujours utiliser un thermomètre à viande afin d'assurer que l'opération de cuisson soit entièrement terminée avant de retirer les aliments du barbecue.

## Griller des aliments

### Griller directement

Pour griller, les aliments doivent être placés directement au-dessus du charbon de bois ardent. Cela est particulièrement adapté aux morceaux de viande minces et aux légumes n'exigeant qu'une courte durée de cuisson.

## Rechargement de combustible



**DANGER ! Risque de brûlures !** Ne mettez jamais d'allume-feu liquide ou d'autres liquides combustibles ou des combustibles traités avec un tel produit sur le combustible brûlant ou chaud étant donné qu'il y a risque de retour de flamme et de graves brûlures.

Un rechargement de combustible peut s'avérer nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson. Rechargez le combustible de préférence lorsqu'aucun aliment n'est sur la grille.

## Rechargement de charbon de bois/briquettes de charbon de bois



**Remarque :** Si vous utilisez une cheminée d'allumage, vous pouvez y préchauffer le charbon de bois. De cette manière, vous réduisez le temps d'attente jusqu'à ce que les aliments puissent être remis en place.

- Tenez-vous à distance.
- Ouvrez prudemment le couvercle de la chambre de cuisson. Soyez prudent/e étant donné que les flammes risquent de jaillir lorsque le feu rentre soudainement en contact avec de l'air frais.
- Retirez les aliments de la grille de cuisson.
- Enlevez la grille de cuisson en portant des gants de protection.
- Gardez une distance de sécurité par rapport au barbecue et enlevez les cendres présentes dans le charbon de bois ardent à l'aide d'une longue pince à grillades.
- Chargez le charbon de bois en utilisant une longue pince à grillade ou rechargez lentement du charbon de bois ardent préparé dans la cheminée d'allumage. Soyez prudent/e pour ne pas provoquer de tourbillons de cendres et d'étincelles.
- Remettez la grille de cuisson en place en portant des gants de protection résistants à la chaleur.

Une fois que le charbon de bois est de nouveau recouvert de cendres blanches, vous pouvez poursuivre la cuisson.

## Après l'utilisation



**AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !** Ne laissez jamais le charbon et les cendres sans surveillance sur le barbecue. Enlevez les cendres et le reste de combustible uniquement lorsqu'ils se sont entièrement refroidis. Ne jetez jamais les restes brûlants ou chauds dans les ordures ménagères !

- Patientez jusqu'à ce que toutes les flammes se soient éteintes.

Laissez toujours bien se refroidir le barbecue et tous les composants avant de les toucher.

- Mettez prudemment les restes de combustible et les cendres dans un bac métallique ininflammable et trempez-les entièrement dans de l'eau.
- Stockez les combustibles et les cendres éteints à une distance sûre de tous les bâtiments et matériaux inflammables. Laissez les restes de combustible et l'eau dans le bac métallique pendant 24 heures avant d'éliminer le contenu.

Stockez le barbecue hors de portée des enfants et à un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Entretien et nettoyage



**Remarque** : Afin de protéger votre barbecue contre une trop grande oxydation, il doit être allumé au moins une fois par an et être recouvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Un recouvrement pour votre barbecue peut être commandé directement auprès de la BAHAG AG.



**ATTENTION ! Risque de brûlures et d'incendie** ! Veillez à ce que le barbecue et que d'éventuels restes de combustible se soient entièrement refroidis.

## Nettoyage



**AVIS ! Risque d'endommagement de l'appareil** ! La surface risque d'être endommagée ! Pour le nettoyage, vous ne devez pas utiliser de nettoyant abrasif, rayant ou agressif.

## Après l'utilisation

- Enlevez toutes les grilles.
- Enlevez tous les restes de combustible et de cendre.

- Lavez les grilles de cuisson avec un nettoyant doux et avec de l'eau, rincez-les soigneusement et laissez-les entièrement sécher.

- Nettoyez les grilles à charbon de bois avec une brosse métallique souple.

## À intervalles réguliers

Un entretien régulier permet de conserver la valeur et la sécurité de votre barbecue.

- Lavez toutes les grilles avec un nettoyant doux et avec de l'eau, rincez-les soigneusement et laissez-les entièrement sécher.
- Nettoyez la surface intérieure et la surface extérieure du barbecue avec un chiffon humide.
- Une fois que tout a bien séché, essuyez les surfaces intérieures et la grille de cuisson avec un peu d'huile végétale ou utilisez un spray d'huile végétale afin d'éviter la formation de rouille.

## Au besoin

Vous pouvez éliminer vous-même de petites taches de rouille.

- Voir ► *Élimination des taches de rouille* – p. 22

## Une fois par an

Le barbecue doit être allumé une fois par an

- Voir ► *Chauffage initial* – p. 21

## Chauffage initial



**Remarque** : Avant la première utilisation, le barbecue doit être allumé pour un chauffage initial. Cela a pour but de rendre les parois résistantes à la formation de rouille. D'éventuels résidus provenant de la production sont brûlés et éliminés pour ne pas pénétrer dans les aliments. Ne raccourcissez pas la durée du chauffage initial !

- Appliquez un peu d'huile végétale ou utilisez un spray d'huile végétale sur les surfaces intérieures du barbecue et sur les grilles de cuisson. Ne mettez pas

d'huile végétale ou n'utilisez pas de spray d'huile végétale sur la grille à charbon de bois ou sur la surface extérieure.

- Placez la grille à charbon de bois au niveau le plus bas.
- Allumez le barbecue à charbon de bois dans une cheminée d'allumage ou directement dans le barbecue (dans le bac de combustion ou sur la grille à charbon de bois).
- Voir ► *Allumage* – p. 19
- Maintenez le charbon ardent pendant 30 minutes au minimum. Après quoi, l'opération de chauffage est terminée.
- Après le chauffage initial, le barbecue est prêt à la cuisson ; vous devrez le cas échéant recharger du charbon de bois.

### Élimination des taches de rouille



**AVERTISSEMENT ! Risques éventuels pour la santé !** Ne traitez l'espace intérieur et les grilles que légèrement avec de l'huile végétale ou avec un spray d'huile végétale et n'utilisez jamais de laque à cet effet.

- Nettoyez et poncez l'endroit endommagé avec une toile émeri ou avec un abrasif à granulation fine.
- La surface extérieure peut être réparée avec une laque de haute qualité résistante à la chaleur.



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !** Portez impérativement des gants conformes à la norme DIN EN 407 si vous devez toucher des parties du grill, car celles-ci peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.



**Remarque :** Ce foyer a une capacité maximale pour environ 0,6 kg de charbon de bois pour barbecue du commerce.

## Mise au rebut

### Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ! Éliminez-le conformément aux prescriptions. Vous trouverez des informations à ce sujet auprès de l'association des déchetteries compétentes.

### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est constitué de carton et de matériaux marqués qui peuvent être recyclés.



- Remettez ces matériaux aux services de recyclage.

## Table of contents

Intended use .....	23
Safety .....	23
Scope of delivery .....	25
Assembly .....	25
Use .....	26
Grilling .....	26
Care and maintenance .....	27
Disposal .....	28

## Intended use

The appliance is intended exclusively for preparing food.

The device is not designed for commercial use.

Any use not detailed in these operating instructions is unauthorised misuse. The manufacturer is not liable for damages that may occur as a result.



**DANGER! Immediate risk to life or risk of injury!** Only for use outdoors.

Read the operating instructions through before starting to use.

CAUTION: Accessible parts may become very hot. Keep children away.

This device must be kept away from flammable materials when in use.

Do not move the device when it is in use.

Do not make changes to the device.



**WARNING! Probably risk to life or risk of injury!** A generally dangerous situation which may lead to death or serious injuries.



**CAUTION! Potential risk of injury!** A dangerous situation which may lead to injuries.



**NOTICE! Risk of damage to the device!** Situation which may lead to property damages.



**Note:** Information that will help you to better understand the processes at hand.

## Safety

### Explanation of symbols

Safety notes are clearly identified in the instructions. The following representations are used:



**DANGER! Immediate risk to life or risk of injury!** A directly dangerous situation which will lead to death or serious injuries.

### Design characteristics in text

Various elements in these operating instructions are assigned specific design characteristics. This enables you to easily see what type of text it is.

Normal texts,

- Lists,

1. Lists or sequences of actions,
  - Instructions and

► *cross references*.

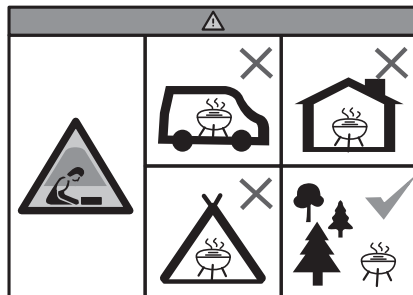
### Fundamental safety precautions

- The user of the device must have read and understood these operating instructions prior to its first use in order to safely implement this device.
- Please comply with all safety instructions! If you disregard any of the safety precautions, you may place yourself and others at risk.

- Keep all operating instructions and safety precautions for future reference.
- If you sell or pass on the device, you must also pass on these operating instructions.
- The device may only be used when it functions properly. If the device or part of the device is defective, have it repaired by a specialist.
- Keep children away from the device! Keep the device away from children and unauthorised persons.
- Do not overload the device. Only use the device for its intended purpose.
- Exercise caution and only work when in a good condition: If you are tired, ill, if you have ingested alcohol, medication or illegal drugs, do not use the device as you are not in a condition to operate it safely.
- This unit may not be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, with a lack of experience and without the appropriate knowledge, unless they are supervised by someone who is responsible for their safety or have been instructed by such a person with regard to how the unit is to be operated.
- Make sure that children do not play with the device.
- Always observe the applicable domestic and international safety, health, and working regulations.
- This device becomes very hot and may not be moved when in use.
- Do not clean the appliance until it has cooled down completely.
- Keep a safe distance of 1 m to flammable materials.
- Always wear grilling gloves when cooking.
- Wear appropriate clothing. Long, loose sleeves will catch fire easily!
- Never leave a hot appliance unattended after use. Risk of injury and fire!
- In the event of a fire, use a fire blanket.
- Use the right utensils. Long-handled utensils protect you from the heat. Forks should only be used to pick up cooked items, tongs and slices are better. When piercing with a fork, fat may escape from the item and cause flames.
- To protect against bacteria that may cause illness, store the items to be grilled in a fridge or freezer. Thaw deep-cooled items in a fridge or the microwave. Keep raw meat and fish away from other food items. Wash everything that has come into contact with raw meat or fish. Cook meals well and cool leftovers immediately.
- Completely soak the area under and around the barbecue with a water hose to extinguish any charcoal or embers that may have fallen during barbecuing.
- Remove all stickers and labels from the barbecue before using it for the first time.

### Device-specific safety precautions

- Only use the device outside, never in closed rooms.
- Never use the device under a porch roof.
- Safe operation of the device is only ensured when it is set up on a solid, even surface capable of carrying the load.
- Before use, set up the device on a safe, even location with as much wind-protection as possible.
- Children and animals may not be allowed in the vicinity of the device unless supervised. Be particularly careful when igniting!



- **For open and closed grills as well as for permanently installed grills:** Do not operate the grill in closed and/or living spaces, for example, buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a risk of carbon monoxide poisoning.

- Before using the barbecue for the first time, it must be heated up and the fuel must be kept glowing hot for at least 30 minutes before grilling on the barbecue for the first time.
- Never use charcoal that has been pre-treated with liquid lighter fluid. Only use high-quality pure charcoal, charcoal briquettes or a mixture of charcoal and wood.
- Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Only use lighting aids in accordance with EN 1860-3!
- The use of petrol, paraffin, spirit, alcohol or similar products could lead to an explosion that could cause serious injury.
- The use of unsuitable products could lead to a flash fire or explosion, possibly causing serious injury.
- Never add liquid lighter fluid, other flammable liquids or charcoal treated with them to hot or warm charcoal, as there is a risk of flashback, which could cause serious burns.
- If you use liquid lighter fluid, it must be approved for lighting charcoal. Observe all warnings and instructions from the manufacturer regarding the use of their product.
- Lighting aids (solid or liquid) or other flammable materials and liquids must not be stored under or near the barbecue.
- When adding fuel (charcoal, charcoal briquettes and/or wood), you must proceed with extreme caution.
- Only start to cook when the fuel is covered with a sheet of ash.
- Grease fires must be smothered. If dripping fat is burning, never use water to extinguish grease fires.
- Only remove the ash and fuel residues when they have cooled down completely. Never dispose of hot or warm residues in household waste!

## Scope of delivery



**Note:** Figures can be seen under ► *Scope of delivery* – p. 2

## Assembly



**Note:** Figures can be seen under ► *Assembly* – p. 3



**CAUTION! Risk of cuts!** Metal parts may have sharp edges. Be careful when assembling.



**Note:** The assembly shown here is an example. The configuration of a different number of modules/combinations is analogous to the configuration shown.

- Place the product outdoors on a hard, level, non-flammable surface at a safe distance from roof overhangs or flammable materials.

## Height adjustment of the frame

► p. 4, fig. 3

The height of the frame can be adjusted with the handwheel.

- Lift
  - Turn the handwheel clockwise.
- Lowering
  - Press the locking plate down and hold it in position. Slowly turn the handwheel anticlockwise.

## Adjustment of door hinge

- Choosing the side of the hinges

► p. 5, fig. 5

- The hinges can be mounted on either the left or right hand side of the door, allowing you to freely choose the direction in which the door opens. Attach the hinges and the magnet accordingly to your preferred configuration.

- Adjusting the depth

► p. 6, fig. 7

- The rear screw can be used to change the distance between the door and the cabinet.

- Sideways Alignment

► p. 6, fig. 8

- If the door is hanging crooked, this can be corrected with the front screw.

- Adjusting the height

► p. 6, fig. 9

- This screw can be used to adjust the height of the door.

## Location of the module

► p. 7, fig. 10

- The position in relation to other modules can be chosen freely. Connect them as shown.



**Note:** If combined with other modules, the BBQ can only be placed on the right hand side next to other BBQs due to the position of the handwheel.

## Choosing the location



**WARNING! Burn hazard!** The grill radiates heat and may cause burn.

► p. 7, fig. 12

- Never place the product near glass windows, walls, plants or any other objects. Maintain a minimum distance of 1 m from any kind of object to ensure safety.

## Use

### Using the cabinets

Store your barbecue accessories in the cabinets. You can also attach Gastronomy bowls to keep sauces, spices, and marinades within reach.

### Lighting

#### Follow the lighting safety instructions!



**DANGER! Risk of explosion!** If you use liquid lighter fluid, it must be approved for lighting charcoal. Follow all warnings and instructions provided by the manufacturer regarding the use of their product.



**WARNING! Fire risk!** Always wear gloves in accordance with DIN EN 407 when coming into contact with all parts of the grill, since these may become very hot during operation.

We recommend using solid firelighters, ideally in conjunction with a chimney starter. This lighting method is easier and safer to use than lighting with liquid firelighters.



**Note:** Only use the maximum permitted amount of fuel per load.

- Remove the cooking grates.

### Lighting in the grill

- Stack the charcoal in a pyramid on the charcoal grill.
- Place several solid firelighters evenly spaced between them.
- Light the firelighters, preferably with a long match.
- Let the charcoal burn until it is covered with light ash (this takes approximately 20 minutes).

### Lighting with a chimney starter

If you are using a chimney starter for charcoal, follow the manufacturer's warnings and instructions for use of their product.



**WARNING! Risk of burns!** The chimney starter will be hot, even in the handle area. Wear protective gloves!

- Fill the chimney starter with charcoal or charcoal briquettes.
- Place a few sturdy firelighters in the center of the grill (in the fire pit or on the charcoal grate) and light them.
- Place the chimney starter over the lit firelighters. The chimney effect will ignite the charcoal.
- Let the charcoal burn until it is covered with light ash (this takes about 20 minutes).
- Carefully pour the glowing charcoal into the grill (into the fire pit or on the charcoal grate).

## Grilling



**Note:** Before first use, the grill must be heated and the fuel must be kept piping hot for at least 30 minutes before cooking on the grill for the first time.

See ► *Seasoning* – p. 28



**WARNING! Potential health hazards!** Do not place food on the grill until the fuel is covered with a layer of ash.

Do not lean on the grill or any front shelves.



**Note:** Always use a meat thermometer for thicker cuts to ensure cooking is complete before removing the food from the grill.

## Cooking food

### Direct Cooking

Direct cooking involves placing the food directly over the glowing charcoal. This is especially suitable for thin cuts of meat and vegetables that require a short cooking time.

### Adding fuel



**DANGER! Risk of burns!** Never add lighter fluid, other flammable liquids, or fuels treated with them to fuel that is already hot or warm, as there is a risk of flashback, which can cause severe burns.

Adding fuel may be necessary to maintain or increase the cooking temperature. If possible, add fuel when there is no food on the grill grate.

### Adding charcoal/charcoal briquettes



**Note:** If using a chimney starter, you can preheat the charcoal. This will reduce the waiting time before adding food.

- Keep your distance.
- Carefully open the cooking chamber lid. Proceed with caution, as flames may flare up again if the fire suddenly encounters fresh air.
- Remove the food from the grill grate.
- Wearing protective gloves, remove the grill grate.
- Maintain a safe distance from the grill and gently remove ash from the hot charcoal using long tongs.
- Add charcoal to the grill using long tongs or slowly pour the preheated charcoal from the chimney starter onto the grill. Be careful not to stir up ash and sparks.

- Reinsert the grill grate using heat-resistant protective gloves.

When the charcoal is again covered with a layer of white ash, you can resume grilling.

### After use



**WARNING! Fire hazard!** Never leave charcoal and ash unattended on the grill. Do not remove ash or charcoal residue until it has completely cooled down. Never dispose of hot or warm residue in the trash!

- Wait until all flames have extinguished. Always allow the grill and all components to cool completely before handling.
- Carefully transfer the remaining fuel and ash to a non-combustible metal container and soak them completely in water.
- Store extinguished fuel and ash at a safe distance from all buildings and flammable materials. Leave the remaining fuel and water in the metal container for 24 hours before disposing of the contents.

Store the grill out of reach of children and in a dry place when not in use.

## Care and maintenance



**Note:** To protect your grill from excessive rust, it must be seasoned at least once a year and always covered when not in use. A cover for your grill can be ordered directly from BAHAG AG.



**CAUTION! Risk of burns and fire!** Ensure the grill and any remaining fuel have cooled down completely.

### Cleaning



**ATTENTION! Possible product damage!** The surface may be damaged! Do not use scratching or abrasive objects or aggressive cleaning agents for cleaning.

**After each use**

- Remove all grates.
- Remove any remaining fuel and ash.
- Wash grill grates with a mild detergent and water, rinse thoroughly, and allow to dry completely.
- Clean charcoal grates with a soft wire brush.

**Regularly**

Regular care will maintain the value and safety of your grill.

- Wash all grates with a mild detergent and water, rinse thoroughly, and allow them to dry completely.
- Clean the inside and outside of the grill with a damp cloth.
- Once completely dry, apply a little vegetable oil or vegetable oil spray to the inside surface and the cooking grate to prevent rust.

**If necessary**

You can remove small spots of rust yourself.


- See ► *Removing rust spots – p. 28*

**Annually**

The grill must be seasoned annually.

- See ► *Seasoning – p. 28*

**Seasoning**

 **Note:** The grill must be seasoned before first use. This makes the walls more resistant to rust. Any remaining production residues will be burned off and thus will not reach the food. Do not shorten the seasoning time!

- Apply a little vegetable oil or vegetable oil spray to all interior surfaces of the grill, including the cooking grates. Do not apply vegetable oil or vegetable oil spray to the charcoal grate or the exterior.
- Place the charcoal grate in the lowest position.

- Light the charcoal in a chimney starter or directly in the grill (in the fire pit or on the charcoal grate).
- See ► *Lighting – p. 26*
- Keep the charcoal red-hot for at least 30 minutes, then the seasoning process is complete.
- After the seasoning process, the grill is ready for grilling; you may need to add more charcoal.

**Removing rust spots**

**WARNING! Potential health hazards!** Only lightly coat the interior and grates with vegetable oil or vegetable oil spray; never use varnish.

- Clean and sand the affected area with steel wool or fine-grit sandpaper.
- For outdoor use, touch up the area with a high-quality, heat-resistant varnish.



**WARNING! Fire risk!** Always wear gloves in accordance with DIN EN 407 when coming into contact with all parts of the grill, since these may become very hot during operation.



**Note:** The fire basin can accommodate a maximum of around 0,6 kg of ordinary charcoal.

**Disposal****Disposal of the device**

This device does not belong in household waste! Dispose of it properly. For information, contact your local waste disposal association.

**Disposal of packaging**

The packaging is made of cardboard and appropriately labelled materials which can be recycled.



- Ensure these materials are recycled.









**BAHAG AG**

Gutenbergstr. 21, 68167 Mannheim  
Germany  
[service@bauhaus.info](mailto:service@bauhaus.info)

ED/1125