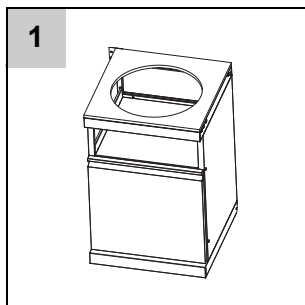
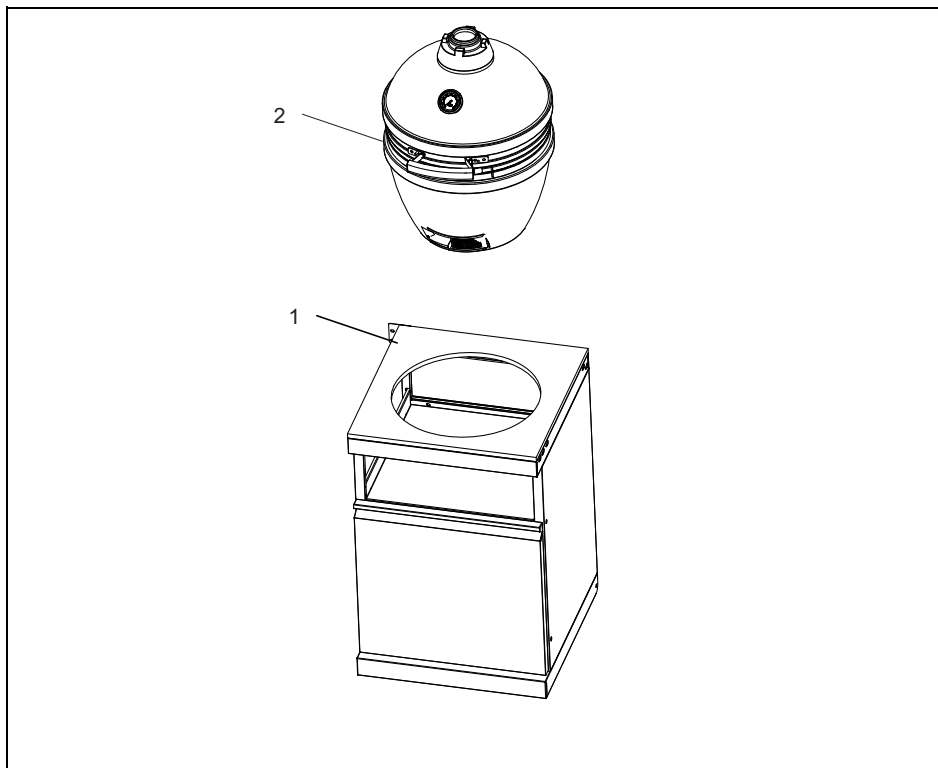


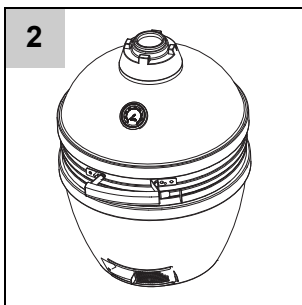
**DE** Cube Grillküche Kamado Modul  
**FR** Cuisine d'extérieur Cube Module  
Kamado

**GB** Cube Outdoor kitchen Kamado  
module

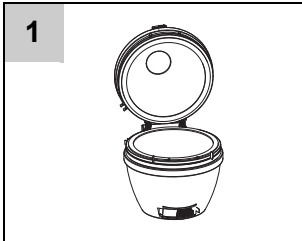
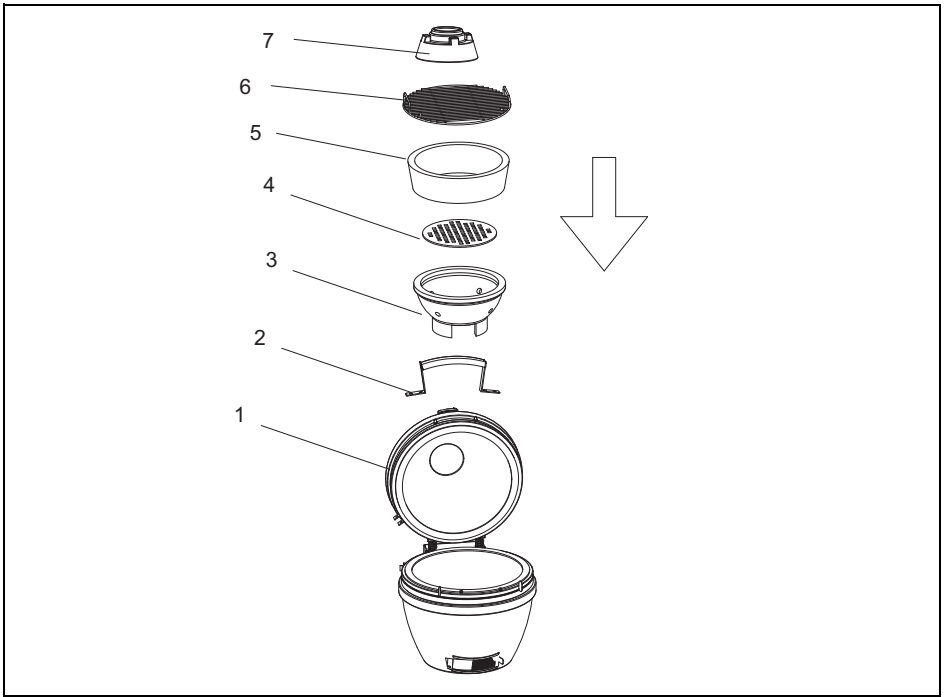
Lieferumfang    Contenu de la livraison    Scope of delivery



1x

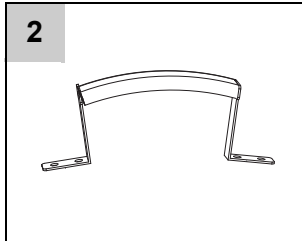


1x



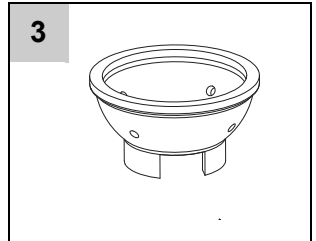
1

1x



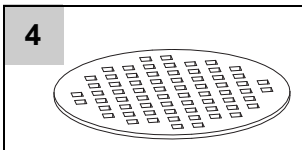
2

1x



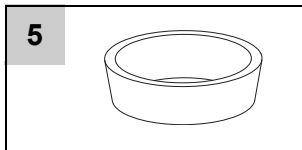
3

1x



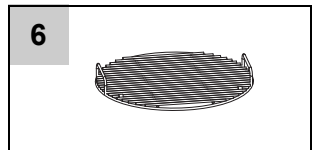
4

1x



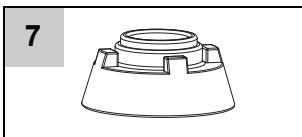
5

1x



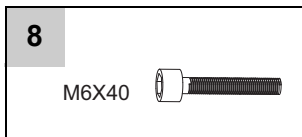
6

1x



7

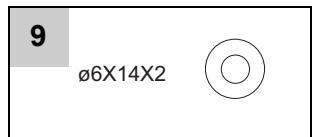
1x



8

M6X40

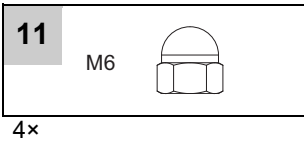
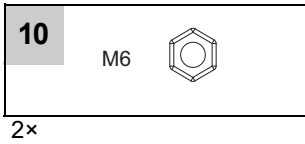
2x



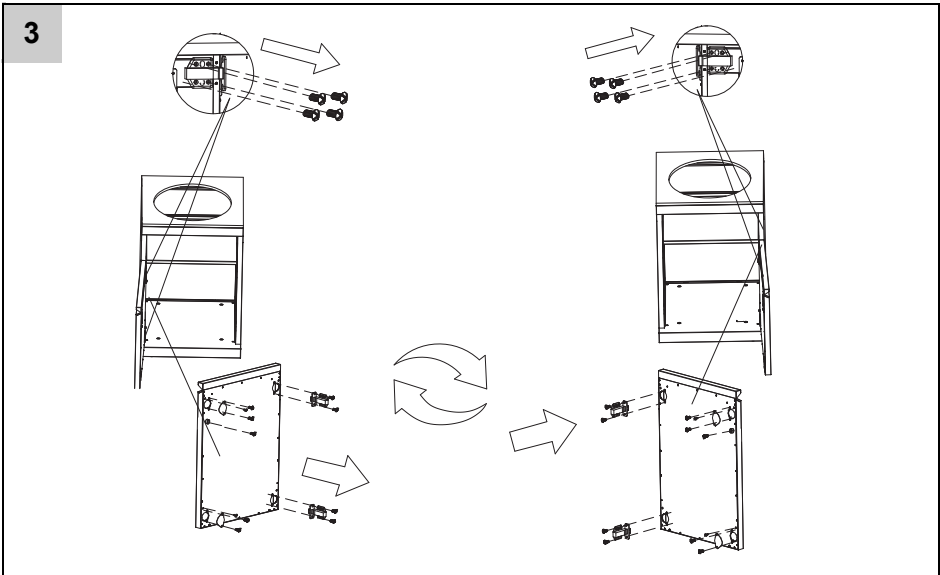
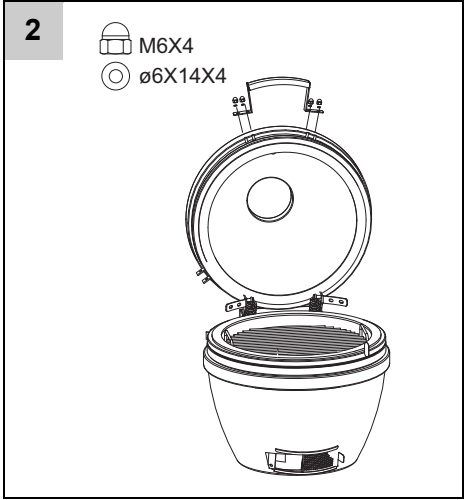
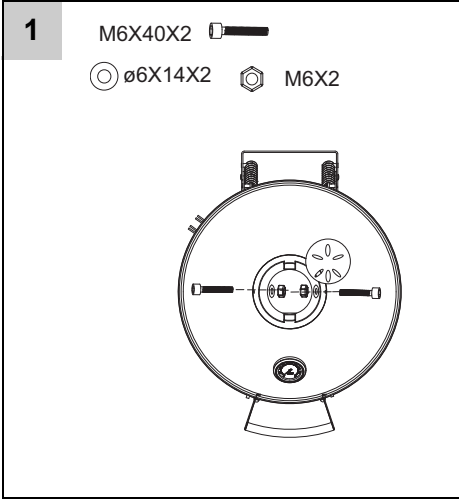
9

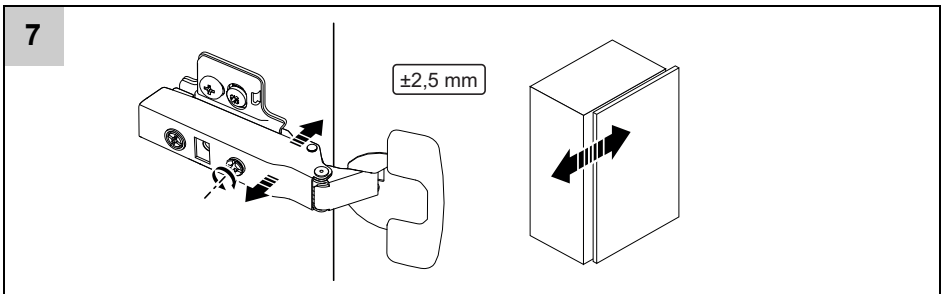
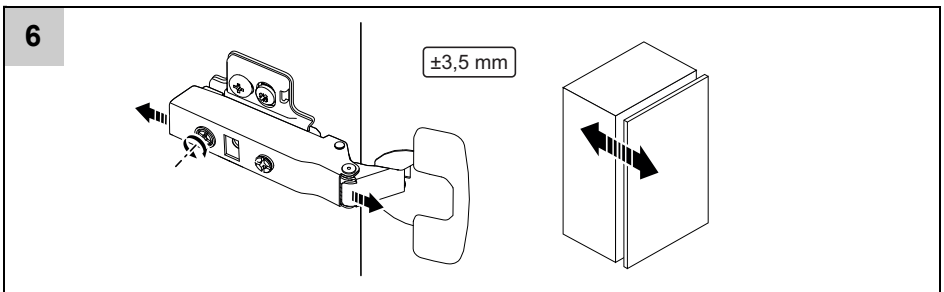
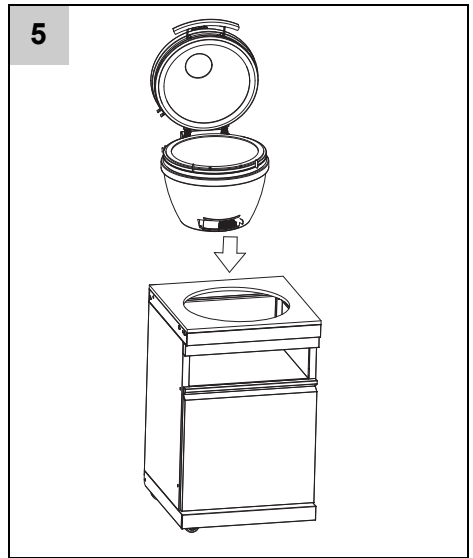
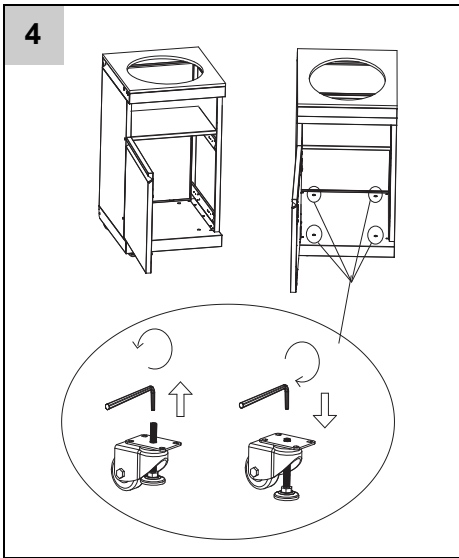
ø6X14X2

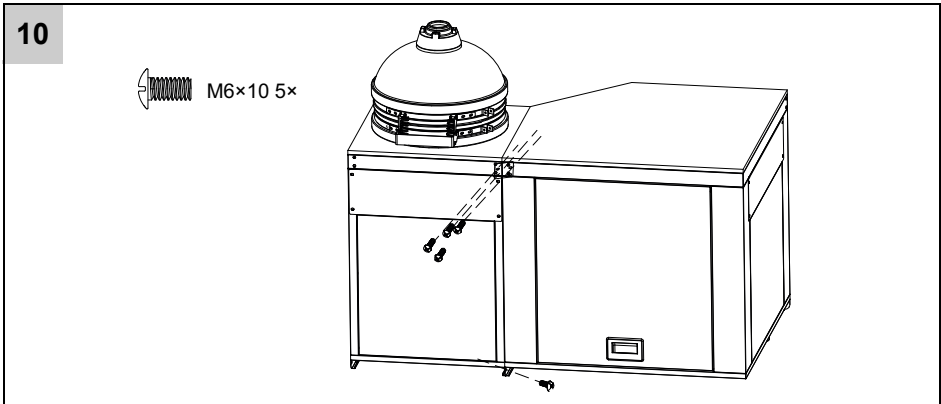
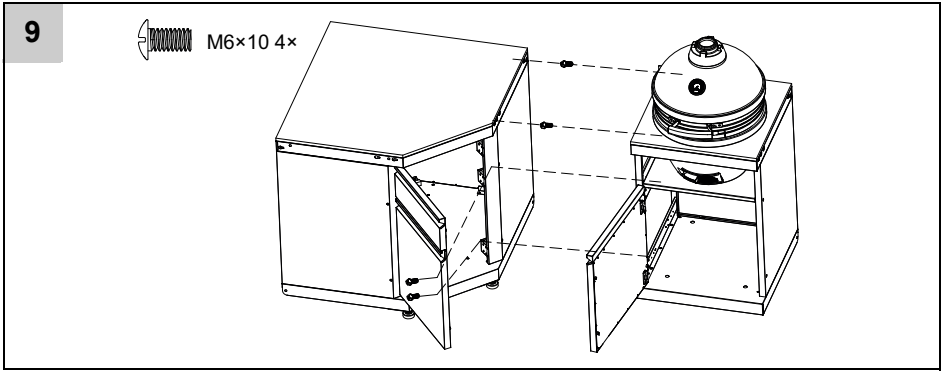
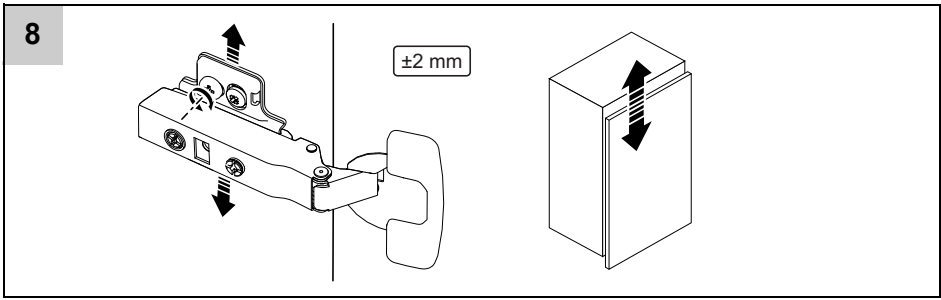
6x



## Montage Montage Assembly







## Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	7
Sicherheit .....	7
Lieferumfang .....	10
Montage .....	10
Gebrauch .....	11
Pflege und Wartung .....	14
Wartung .....	15
Lagerung .....	15
Entsorgung .....	15

## 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.

## 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 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, 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, sen-

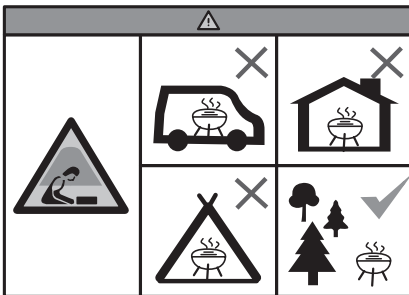
sorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.

## Gerätespezifische Sicherheitshinweise

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



- **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 und 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!

- Grill erst reinigen, wenn das Gerät vollständig erkaltet ist.
- Kratzer, Dellen, Abplatzungen, Glasrisse, Verblässen und kleine optische Fehlstellen der Außenglasur, welche die Funktion des Keramik-Grills nicht beeinflussen.
- Bei genauer Prüfung kann es aussehen, als ob ihr Keramik-Grill Risse an der Oberfläche aufweist. Dabei handelt es sich jedoch NICHT um Risse im Keramikmaterial, sondern um sogenannte Glasrisse, die aufgrund eines unterschiedlichen Ausdehnungskoeffizienten von Glasur und Ton auftreten. Diese breiten sich spinnennetzartig aus und unterscheiden sich von einem „echten“ Riss dadurch, dass sie auf der Oberfläche nur mit dem Fingernagel gefühlt werden können. Sie sind jedoch besser zu sehen, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Die Glasrisse können Ihnen als Mängel erscheinen; sie beeinträchtigen jedoch nicht die Lebensdauer Ihres Keramik-Grills und können daher nicht als Garantiefall geltend gemacht werden. Durch Glasrisse wird das Produkt tatsächlich sogar widerstandsfähiger.



**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.

### Einstellung des Türscharniers

- Seite der Scharniere wählen
- ▶ S. 4, Abb. 3
- 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. 5, Abb. 6
- Mit der hinteren Schraube lässt sich der Abstand der Tür zum Schrank verändern.
- Seitwärts ausrichten
- ▶ S. 5, Abb. 7
- Hängt die Tür schief, lässt sich dies mit der vorderen Schraube korrigieren.
- Höhe einstellen
- ▶ S. 6, Abb. 8
- Mit dieser Schraube lässt sich die Höhe der Tür verändern.

## Lieferumfang



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

## Montage



**Hinweis:** Abbildungen finden Sie unter ▶ *Montage* – S. 4



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

### Position des Moduls

- ▶ S. 6, Abb. 9
- Sie können die Position zu anderen Modulen frei wählen. Verbinden Sie sie wie dargestellt.

### Einsetzen des Grills in den Schrank



**Hinweis:** Der Grill sollte mit 2 Personen in den Schrank gehoben werden.

- ▶ S. 5, Abb. 5

- Öffnen Sie den Deckel des Grills und heben Sie ihn wie abgebildet in den Schrank.

## Auswahl des Standorts



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

- 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 Gastro-norm-Behälter einsetzen, um Saucen, Gewürze und Marinaden in Reichweite zu halten.

### Grillen



**GEFAHR! Explosionsgefahr!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten verwenden!

Nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3 verwenden!



**GEFAHR! Brandgefahr!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Kinder und Haustiere fernhalten!

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Griffe des Grills nur mit Handschuhen anfassen!



**Hinweis:** Die Feuermulde hat ein max. Fassungsvermögen von ca. 0,7 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

## Löschen

- Um das Gerät zu löschen, hören Sie auf, Kraftstoff zuzufüllen und schließen Sie alle Öffnungen und den Deckel, damit das Feuer natürlich abbrennen kann.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramikgrill beschädigen könnte.

## Einbrennen des Grills



**Hinweis:** Auf dem Rand des Grillkörpers und des Deckels ist eine schwarze Filzdichtung aufgebracht, um die Luftdichtigkeit zu erhöhen. Diese schwarze Filzdichtung darf nicht entfernt werden, sondern muss während des Gebrauchs in Position bleiben.

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (10) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern.
- Überladen Sie das Gerät nicht mit Brennstoff – wenn das Feuer zu heftig ist, könnte dies den Keramikgrill beschädigen.
- Nicht berühren, bis der gesamte Brennstoff verbrannt und erloschen ist.
- Wenn die Einbrenntemperatur zu hoch ist, kann dies die Filzdichtung beschädigen.
- Nach dem ersten Gebrauch alle Verbindungselemente auf festen Sitz prüfen. Das Metallband, das den Deckel mit dem Boden verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und kann sich lösen. Es

wird empfohlen, das Band zu überprüfen und ggf. mit einem Schraubenschlüssel anzuziehen.

- Sie können nun Ihren Keramikgrill wie gewohnt verwenden.



**Hinweis:** Wiederholen Sie den Einbrennprozess als Inbetriebnahme, jedes Mal, wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

## Grill entzünden



**GEFAHR! Explosions- und Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebs keine zusätzlichen Brandbeschleuniger (flüssige Grillanzünder, Paste etc.) verwenden.

- Um ein Feuer zu entfachen, legen Sie eine gerollte Zeitung mit Anzünd-Würfeln oder festen Feueranzünder auf die Kohleplatte (7) im Boden des Keramikgrills. Dann legen Sie 2 oder 3 Handvoll stückige Holzkohle auf die Oberseite der Zeitung.
- Öffnen Sie die untere Lüftungsöffnung und entzünden Sie das Zeitungspapier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern. Sobald es sich verfangen hat, lassen Sie den unteren Schlitz und den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Während des Betriebs die Holzkohle bzw. Briketts nicht umverteilen.
- Die Holzkohle ist nach ca. 10 – 15 Minuten mit einer hellgrauen Ascheschicht überzogen und somit grillfertig.

## Niedertemperatur-Grillanleitung

- Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
- Öffnen Sie die untere Öffnung vollständig und lassen Sie den Deckel für ca. 10 Minuten offen, um ein kleines Bett mit heißer Glut zu bauen.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Schließen Sie die untere Entlüftung vollständig, um die Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Sie können den Grill nun zum Grillen verwenden.

## Räucheranleitung

- Befolgen Sie die obigen Anweisungen, als ob Sie mit einem langsamen Kochen beginnen würden.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie die untere Lüftungsöffnung leicht geöffnet.
- Schließen Sie die obere Entlüftung und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Mit hitzebeständigen Handschuhen die Holzspäne kreisförmig über die heiße Holzkohle streuen.
- Sie können den Grill nun zum Räuchern verwenden.



**Hinweis:** Weichen Sie Ihre Holzspäne oder Kochbretter 15 Minuten lang in Wasser ein, um den Räucherprozess zu verlängern.

## Hochtemperatur-Grillanleitung

- Zünden Sie die stückige Holzkohle gemäß den Anweisungen an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsöffnungen vollständig.
- Überwachen Sie den Grill, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Schließen Sie die obere Entlüftung auf halbem Weg und überprüfen Sie die Temperatur noch einige Minuten lang.
- Sie können den Grill nun zum Grillen verwenden.

## Informationen zum Zubereiten von Lebensmitteln

- Waschen Sie sich immer die Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.

- Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass die Grillflächen und -werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Utensilien für gekochte und ungekochte Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das gesamte Fleisch vor dem Verzehr gründlich gekocht wurde.
- Der Verzehr von rohem oder unterkochtem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen (z.B. Bakterienstämme wie E.coli) führen.
- Um das Risiko von untergegartem Fleisch zu verringern, öffnen Sie es, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart wird.
- Wenn das Fleisch ausreichend gekocht wurde, sollten die Fleischsäfte klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfarbe aufweisen.



- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke und Gelenke vorzubereiten, bevor Sie schließlich auf Ihrem Grill kochen.
- Reinigen Sie nach dem Grillen auf Ihrem Grill immer die Grillkochflächen und -utensilien.



### Nachfüllen

- Bei geschlossenen Lüftungsschlitzen bleibt der Grill mehrere Stunden lang auf hoher Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z.B. beim Braten eines ganzen Gelenks oder langsamem Räuchern), kann es notwendig sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach etwas zusätzliche Holzkohle hinzu und fahren Sie wie oben beschrieben fort.

### Temperatur einstellen

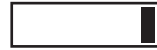
Die Grilltemperaturen werden durch die kalibrierten oberen und unteren Ventile angepasst.

Langsames Grillen/Räuchern (110–135°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Rindfleischbrust	2 h/lb.		
Gezogenes Schweinefleisch	2 h/lb.		
Ganzes Huhn	3–4 h		
Rippen	3–5 h		
Braten	9+ h		

Grillen/Rösten (160–180°C)		Oberes Ventil	Unteres Ventil
Fisch	15–20 min		
Schweinefleisch-Filet	15–30 min		
Hühnerstücke	30–45 min		
Ganzes Huhn	1–1,5 h		
Lammkeule	3–4 h		
Truthahn	2–4 h		
Schinken	2–5 h		

**Anbraten (260–370°C)****Oberes Ventil****Unteres Ventil**

Steak	5–8 min
Schweinekoteletts	6–10 min
Burger	6–10 min
Würstchen	6–10 min



**ACHTUNG! Gefahr von Produktschäden!** Konstantes Grillen bei extrem hohen Temperaturen bewirkt, dass der Filz zu verbrennen beginnt.

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



**GEFAHR! Brandgefahr!** Wenn der Deckel zu schnell angehoben wird, kann das Eindringen von Sauerstoff in den Grill ein Aufflammen verursachen. Um ein Aufflammen zu verhindern, heben Sie den Deckel 25 mm an und zählen Sie bis drei, bevor Sie den Grill vollständig öffnen.

## Pflege und Wartung

### Reinigung



**WARNUNG! Verbrennungsgefahr!** Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.



**ACHTUNG! Gefahr von Geräteschäden!** Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.  
Keine Lösungsmittel verwenden.

### 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.

- Der Grill ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260°C und es verbrennt alle Lebensmittel und Ablagerungen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder andere Arten von Reinigungsmitteln, um die Innenseite Ihres Grills zu reinigen. Die Wände sind porös und absorbieren die verwendeten Flüssigkeiten, was dazu führen kann, dass der Grill bricht. Wenn der Ruß zu stark wird, verwenden Sie eine Drahtbürste oder das Aschewerkzeug (nicht mitgeliefert), um die Kohlenstoffreste vor dem nächsten Gebrauch abzuschaben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Gitter und Roste einen nicht scheuernden Reiniger, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Um die Außenfläche zu reinigen, warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und verwenden Sie ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel.
  - Die Holzseitenablagen sollten, wenn sie nicht in Gebrauch sind, abgedeckt werden und erfordern von Zeit zu Zeit Nachbearbeitungen.
- Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

## Wartung

- Ziehen Sie die Bänder an und ölen Sie das Scharnier 2 mal im Jahr oder bei Bedarf mit Öl.

## Lagerung

- Bei Nichtgebrauch und bei Lagerung im Freien das Grillgut nach vollständiger Abkühlung mit einer geeigneten Regenhülle abdecken.
- Der verchromte Grillrost ist nicht spülmaschinenfest; verwenden Sie ein Feinwaschmittel mit warmem Wasser.
- Wenn Sie den Grill verwenden, drücken Sie die beiden Feststellräder nach unten, um das Gerät während des Gebrauchs zu stoppen.
- Es wird empfohlen, den Grill bedeckt in einer Garage oder im Winter zu lagern, um ihn vollständig zu schützen.

## 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.



## Table des matières

Utilisation conforme à la destination .....	16
Sécurité .....	16
Matériel fourni .....	19
Montage .....	19
Utilisation .....	20
Entretien et nettoyage .....	24
Maintenance .....	24
Rangement .....	24
Mise au rebut .....	24

## 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 !** 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.



**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

## 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.

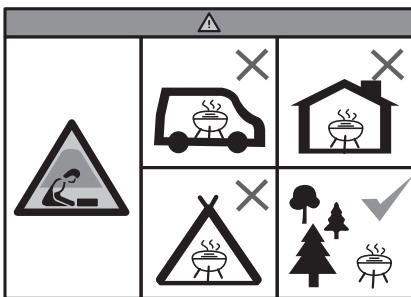
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez toujours les instructions de sécurité, sanitaires et de travail nationales et internationales en vigueur.

## 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 pen-

dant 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 rallumer 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 !
- Nettoyez le barbecue seulement après que l'appareil a totalement refroidi.
- Rayures, bosses, éclats, fendillement, décoloration et fissures inesthétiques mineures de l'émaillage extérieur qui n'affectent pas les performances du barbecue en céramique.
- À l'issue d'un examen minutieux, la finition de votre barbecue en céramique peut sembler présenter des fissures. Il NE s'agit PAS de fissures de la céramique. Ce « fendillement » est dû à la différence de coefficient de dilatation entre la finition émaillée et l'argile. La structure en toile d'araignée du « fendillement » est différente de celle d'une fissure car elle est imperceptible sur la surface, sauf pour l'angle. Toutefois, elle devient plus visible lorsque la surface est poussiéreuse ou agrandie. Ce « fendillement » peut sembler être une imperfection, mais il n'affecte pas les performances ni la durée de vie de votre barbecue en céramique. Il ne peut donc pas faire l'objet d'une réclamation en garantie. Le processus de fendillement augmente en réalité la solidité de l'unité.

## Matériel fourni



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

## Montage



**Remarque** : Vous trouverez les illustrations sous ► *Montage* – p. 4



**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.

## Réglez la charnière de la porte.

- Choisir le côté des charnières
- P. 4, fig. 3
  - 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. 5, fig. 6
  - La vis arrière permet de régler la distance entre la porte et le meuble.
- Réglage latéral
- P. 5, fig. 7
  - Si la porte est inclinée, réglez-la avec la vis avant.
- Réglage de la hauteur
- P. 6, fig. 8
  - Cette vis permet de régler la hauteur de la porte.

## Position du module

- P. 6, fig. 9
  - Vous pouvez choisir librement la position par rapport aux autres modules. Connectez-les comme indiqué.

## Insertion du grill dans l'armoire



**Remarque** : Le grill doit être soulevé par 2 personnes pour être rangé dans le placard.

► P. 5, fig. 5

- Ouvrez le couvercle du grill et soulevez-le comme indiqué sur l'illustration pour le ranger dans le placard.

## Choix de l'emplacement



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

- 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.

### Griller



**DANGER ! Risque d'explosion** ! N'utilisez pas d'alcool, d'essence au semblable pour allumer ou réactiver le barbecue ! N'utilisez que des produits d'allumage conformes à EN 1860-3 !



**DANGER ! Risque d'incendie** ! Ce barbecue va devenir très chaud et ne doit pas être déplacé durant son utilisation !

Gardez éloignés les enfants et les animaux !

Ne pas l'utiliser dans des pièces fermées !



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures** ! Saisir les poignées du barbecue uniquement avec des gants !



**Remarque** : Ce foyer a une capacité maximale pour environ 0,7 kg de charbon de bois pour barbecue du commerce.

## Extinction de l'appareil

- Pour éteindre l'appareil, arrêtez de remplir du carburant puis fermez toutes les ouvertures et le couvercle afin que le feu ne puisse plus continuer à brûler.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois car cela risquerait d'endommager le barbecue céramique.

## Rodage du barbecue



**Remarque** : Un joint en feutre noir est placé sur le bord du corps du barbecue et du couvercle afin d'accroître l'étanchéité à l'air. Ce joint en feutre noir n'a pas le droit d'être retiré mais doit rester dans sa position pendant l'utilisation.

- Pour lancer le feu, placez un journal enroulé sur lui-même avec des dés allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (10) sur le fond du barbecue céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de morceaux de charbon de bois sur le dessus du journal.
- Ouvrez l'ouverture d'aération inférieure et enflammez le journal en utilisant un briquet long ou des allumettes de sécurité.
- Ne surchargez pas l'appareil en combustible – si le feu est trop ardent, le barbecue céramique risquerait d'être endommagé.
- N'y touchez pas d'ici que la totalité du combustible soit brûlée et éteinte.
- Si les premières flammes sont trop hautes, ceci peut endommager le joint en feutre.

- Avant la première utilisation, contrôlez la bonne tenue de tous les éléments d'assemblage. Le ruban métallique qui relie votre couvercle avec le fond se dilate sous l'effet de la chaleur et peut se détacher. Il est conseillé de contrôler le ruban et de le resserrer le cas échéant avec un tournevis.
- Vous pouvez maintenant vous servir de votre barbecue céramique comme d'habitude.



**Remarque** : Répétez le processus de rodage à titre de mise en service à chaque fois que le barbecue n'a pas été utilisé pendant longtemps.

### Allumer le barbecue



**DANGER ! Danger d'explosion et de brûlure !** Pendant l'exploitation, ne pas utiliser d'accélérateurs de feu supplémentaires (allume-charbon liquide, pâte, etc.).

- Pour lancer le feu, placez un journal enroulé sur lui-même avec des dés allume-feu ou des allume-feu solides sur la plaque à charbon (7) sur le fond du barbecue céramique. Placez ensuite 2 ou 3 poignées de morceaux de charbon de bois sur le dessus du journal.
- Ouvrez l'ouverture d'aération inférieure et enflammez le journal en utilisant un briquet long ou des allumettes de sécurité. Dès que le journal brûle, laissez la fente inférieure et le couvercle ouverts pendant env. 10 min pour obtenir un petit lit de cendres chaudes.
- Pendant l'exploitation, ne pas répartir le charbon de bois et/ou les briquettes.
- Au bout d'env. 10 à 15 minutes, le charbon de bois est recouvert d'une couche de cendre et est alors prêt à l'emploi.

### Mode d'emploi du barbecue à basse température

- Allumez les morceaux de charbon de bois selon les instructions.

- Ouvrez complètement l'ouverture inférieure et laissez le couvercle ouvert pendant env. 10 min pour obtenir un petit lit de cendres chaudes.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Fermez complètement l'aération inférieure pour maintenir la température.
- Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour vos grillades.

### Instructions de fumaison

- Suivez les instructions ci-dessus comme si vous commenciez à cuisiner lentement.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Laissez l'ouverture d'aération inférieure légèrement ouverte.
- Fermez l'aération supérieure et contrôlez la température encore pendant quelques minutes.
- Avec des gants résistant à la chaleur, dispersez les copeaux de bois en forme de cercle sur le charbon de bois chaud.
- Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour fumer vos aliments.



**Remarque** : Mettez vos copeaux de bois ou planches à tremper dans de l'eau pendant 15 minutes pour prolonger le processus de fumaison.

### Instruction de cuisson au barbecue à haute température

- Allumez les morceaux de charbon de bois selon les instructions.
- Fermez le couvercle et ouvrez complètement les ouvertures d'aération supérieure et inférieure.
- Surveillez le barbecue jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Fermez l'aération supérieure à mi-voie et contrôlez la température encore pendant quelques minutes.
- Vous pouvez maintenant vous servir du barbecue pour vos grillades.

## Informations sur la préparation des produits alimentaires

- Lavez-vous toujours les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Tenez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et d'autres denrées alimentaires.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que les surfaces et les outils du barbecue sont propres et sans vieux résidus de produits alimentaires.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour les produits alimentaires cuits et crus.
- Assurez-vous, avant de consommer de la viande, que celle-ci est bien cuite.
- La consommation de viande crue ou mal cuite peut provoquer des intoxications alimentaires (par ex. souches de bactéries comme les E. coli).
- Pour diminuer le risque de viande insuffisamment cuite, coupez-la pour contrôler si elle est bien cuite à cœur.
- Si la viande a été suffisamment cuite, les jus doivent être clairs et ne pas présenter de traces de jus rose/rouge ou de couleurs.



- Il est conseillé de préparer les morceaux de viande et les articulations de plus grandes dimensions avant de les cuisiner au barbecue.
- À la fin des grillades, nettoyez toujours les surfaces de cuisson et les ustensiles de votre barbecue.



## Rechargement



- Lorsque les fentes d'aération sont fermées, le barbecue conserve sa température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par ex. pour cuire une articulation entière ou pour une fumaison lente), il peut alors être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Ajoutez tout simplement un peu de charbon de bois et poursuivez la cuisson comme décrit ci-dessus.

## Réglage de la température

Les températures du gril sont réglées grâce aux vannes calibrées supérieures et inférieures.

Grillade/fumaison lente (110-135 °C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Poitrine de bœuf	2 h/lb.		
Viande de porc marinée	2 h/lb.		
Poulet entier	3-4 h		
Côtes	3-5 h		
Rôti	9+ h		

Grillade/rôtissage (160-180 °C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Poisson	15–20 min		
Filet de porc	15–30 min		
Morceaux de poulet	30–45 min		
Poulet entier	1–1,5 h		
Gigot d'agneau	3–4 h		
Dindon	2–4 h		
Jambon	2–5 h		

Saisissage (260-370°C)		Vanne supérieure	Vanne inférieure
Steak	5–8 min		
Côtelettes de porc	6–10 min		
Burger	6–10 min		
Saucisse	6–10 min		



**AVIS ! Risque de détérioration du produit !** Une grillade constante par des températures extrêmement hautes entraîne un début de combustion du feutre.



**DANGER ! Risque d'incendie !** Lorsque le couvercle est relevé trop rapidement, la pénétration rapide d'oxygène dans le gril peut causer un embrasement. Afin d'éviter que ceci ne se produise, soulevez le couvercle de 25 mm et comptez jusqu'à trois avant d'ouvrir complètement le gril.

### 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.

heures avant d'éliminer le contenu.

Laissez les restes de combustible et l'eau dans le bac métallique pendant 24

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

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !** Laissez complètement refroidir le grill avant de le nettoyer.



**AVIS ! Risque de dommages de l'appareil !** N'utilisez pas d'objets contondants ou abrasifs ou de détergents agressifs.

N'utilisez pas de solvant.

- Le barbecue est autonettoyant. Chauffez-le pendant 30 minutes à 260 °C et il brûle alors tous les aliments et les dépôts.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres nettoyeurs pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue. Les parois sont poreuses et absorbent les liquides utilisés, suite à quoi le barbecue risque de se fissurer. Si la couche de suie est trop épaisse, utilisez une brosse métallique ou l'outil à cendres (non fourni) pour racler les restes calcinés avant la prochaine utilisation.
- Servez-vous d'un nettoyeur non abrasif pour nettoyer les grilles dès que l'appareil est complètement refroidi.
- Pour nettoyer l'extérieur du barbecue, attendez qu'il soit complètement froid et utilisez un chiffon humide et un nettoyeur doux.
- Les dépôts latéraux en bois doivent être couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés et demandent un entretien de temps en temps.

## Maintenance

- Serrez les bandes et huilez la charnière 2 fois par an ou en cas de besoin avec de l'huile.

## Rangement

- En cas de non-utilisation ou d'un entreposage à l'air libre, attendez que le barbecue soit complètement refroidi puis recouvrez-le d'une housse antipluie adaptée.
- La grille chromée ne va pas au lave-vaisselle ; servez-vous d'eau chaude et d'un détergent pour lessive délicate.
- Lorsque vous vous servez de votre barbecue, enfoncez les deux roues de blocage vers le bas pour stopper l'appareil pendant son utilisation.
- Il est conseillé de ranger le barbecue recouvert dans un garage pendant l'hiver pour le protéger complètement.

## 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 .....	25
Safety .....	25
Scope of delivery .....	27
Assembly .....	28
Use .....	28
Care and maintenance .....	31
Maintenance .....	32
Storage .....	32
Disposal .....	32

## 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.



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



**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:

### 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

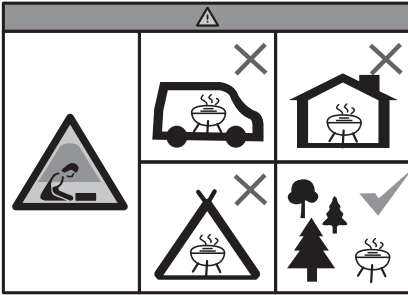
► *cross references*.

## 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.
- 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!
  - 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.



- **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!
- Do not clean the grill until the device has cooled off completely.
- Scratches, dents, chips, crazing, fading, and minor cosmetic cracks of the exterior glaze that do not affect the performance of the ceramic BBQ.
- Upon close inspection, the finish of your ceramic BBQ may appear to have crack lines. This is NO cracking of the ceramic. This is known as “crazing” and is caused by a different coefficient of expansion between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of “crazing” is different from a crack in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While this “crazing” may appear as imperfections, crazing does not affect the performance of life span of your ceramic BBQ; therefore it can't be claimed as a warranty issue. The process of crazing effectively increases the toughness of the unit.

## Scope of delivery



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

## Assembly



**Note:** Figures can be seen under  
► *Assembly – p. 4*



**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.

## Adjustment of door hinge

- Choosing the side of the hinges
  - *p. 4, fig. 3*
  - 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. 5, fig. 6*
  - The rear screw can be used to change the distance between the door and the cabinet.
- Sideways Alignment
  - *p. 5, fig. 7*
  - If the door is hanging crooked, this can be corrected with the front screw.
- Adjusting the height
  - *p. 6, fig. 8*
  - This screw can be used to adjust the height of the door.

## Location of the module

- *p. 6, fig. 9*
- The position in relation to other modules can be chosen freely. Connect them as shown.

## Lifting the BBQ into the cabinet



**Note:** The BBQ should be lifted into the cabinet by 2 people.

- *p. 5, fig. 5*
- Open the lid of the BBQ and lift it into the cabinet as shown.

## Choosing the location



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

- 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.

### Grilling



**DANGER! Risk of explosion!** Do not use spirit, petrol or similar liquids to light or re-light the BBQ!  
Only use lighters in accordance with EN 1860-3!



**DANGER! Danger of fire!** This BBQ grill becomes very hot and may not be moved when in use!  
Keep away from children and animals!  
Do not used in closed rooms!



**WARNING! Fire risk!** Grip grill handles only with gloves!



**Note:** The fire basin can accommodate a maximum of around 0,7 kg of ordinary charcoal.

## Extinguishing

- To extinguish unit – stop adding fuel and close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally.
- Do not use water to extinguish the charcoals as this could damage the ceramic BBQ.

## Curing the BBQ



**Note:** On the rim of the BBQ body and lid, a black felt gasket is applied to increase the air-tightness of the rim. This black felt gasket should not be removed, but has to stay in position during use.

- To start a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid fire-lighters on the charcoal plate (10) in the base of the Ceramic BBQ. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches.
- Do not overload the unit with fuel – if the fire is too intense this could damage the Ceramic BBQ.
- Do not touch until all fuel is used and extinguished.
- If the first burns are too high it could damage the felt gasket seal.
- After first use inspect all fasteners for tightness. The metal band connecting the lid to the base will expand from the heat and this could become loose. It is recommended you check and if necessary tighten the band with a spanner.
- You can now use your Ceramic BBQ as normal.



**Note:** Repeat the curing procedure as start-up, everytime when the BBQ hasn't been used for a Long time.

## Igniting the grill



**DANGER! Risk of explosion and burns!** Do not use any additional fire accelerants (liquid grill igniters, pastes, etc.) during operation.

- To start a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or solid fire-lighters on the charcoal plate (7) in the base of the Ceramic BBQ. Then place 2 or 3 handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Do not redistribute the charcoal or briquets during operation.
- The charcoal will be coated with a light gray layer of ash after about 10-15 minutes and is then ready for grilling.

## Low temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to the instructions.
- Open the bottom vent fully and leave the lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
- Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
- Fully close the bottom vent to maintain the temperature.
- You can now use the BBQ for grilling.

## Smoking guide

- Follow the instructions above as if you were starting a slow cook.
- Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
- Leave the bottom vent slightly open.
- Close the top vent and continue to check the temperature for a few more minutes.
- Using heat resistant gloves sprinkle the wood chips in a circle over the hot charcoal.
- You can now use the BBQ for smoking.



**Note:** Soak your wood chips or cooking planks in water for 15 minutes to prolong the smoking process.

### High temperature cooking guide

- Light the lump charcoal according to the the instructions.
- Close the lid and fully open the top and bottom vents.
- Monitor the BBQ until it has risen to the desired temperature.
- Close the top vent half way and continue to check the temperature for a few more minutes.
- You can now use the BBQ for grilling.

### Food cooking information

- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.



- Eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through.
- If the meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking larger pieces of meat and joints is recommended before finally cooking on your grill.
- After cooking on your BBQ always clean the grill cooking surfaces and utensils.



### Refuelling



- With the vents closed, the BBQ stays at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole joint or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add some additional charcoal and continue as above.

### Setting temperature

The grill cooking temperatures are controlled by adjusting the calibrated top and bottom vents.

Slow cook/Smoke (110°C-135°C)	Top vent	Bottom vent
Beef Brisket	2 h/lb.	
Pulled Pork	2 h/lb.	
Whole Chicken	3–4 h	
Ribs	3–5 h	
Roasts	9+ h	

Grill/Roast (160°C-180°C)		Top vent	Bottom vent
Fish	15–20 min		
Pork Tenderloin	15–30 min		
Chicken Pieces	30–45 min		
Whole Chicken	1–1,5 h		
Leg of lamb	3–4 h		
Turkey	2–4 h		
Ham	2–5 h		

Sear (260°C-370°C)		Top vent	Bottom vent
Steak	5–8 min		
Pork Chops	6–10 min		
Burgers	6–10 min		
Sausages	6–10 min		



**NOTICE! Hazard resulting from damage to the product!** Continuous grilling at extreme high temperatures will cause the felt to burn.



**DANGER! Danger of fire!** If the lid is lifted too quickly, oxygen will rush inside the grill causing a flare-up. To prevent a flare-up, lift the lid 25 mm and count to three before fully opening the grill.

- 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.

## 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.

## Care and maintenance

### Cleaning



**WARNING! Danger of being burnt!** Let the grill cool down completely before cleaning.



**NOTICE! Risk of damage to the device!** Do not use any sharp or abrasive objects, or aggressive cleaning agents.

Do not use cleaning solutions.

- The BBQ is self cleaning. Heat it up to 260°C for 30 minutes and it will scorch off all of the food and debris.
- Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your BBQ. The walls are porous and will absorb any fluids used, this could cause the BBQ to crack. If the soot becomes excessive then use a wire brush or the ash tool (not supplied) to scrape off the carbon remnants before the next use.
- To clean the grills and grates use a non-abrasive cleaner once the unit has fully cooled.
- To clean the outer surface wait until the BBQ is cool and use a damp cloth with a mild detergent.
- The wood side shelves should be covered when not in use and may require refinishing from time to time.

## Maintenance

- Tighten the bands and oil the hinge 2 times a year or more if needed.

## Storage

- When not in use, and if stored outside, cover the BBQ once completely cooled with a suitable rain cover.
- The chrome plated cooking grill is NOT dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
- When using the BBQ push down on both of the locking wheels to stop the unit moving about during use.
- It is recommended the BBQ be stored under cover in a garage or shed over winter for complete protection.

## 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/1025