



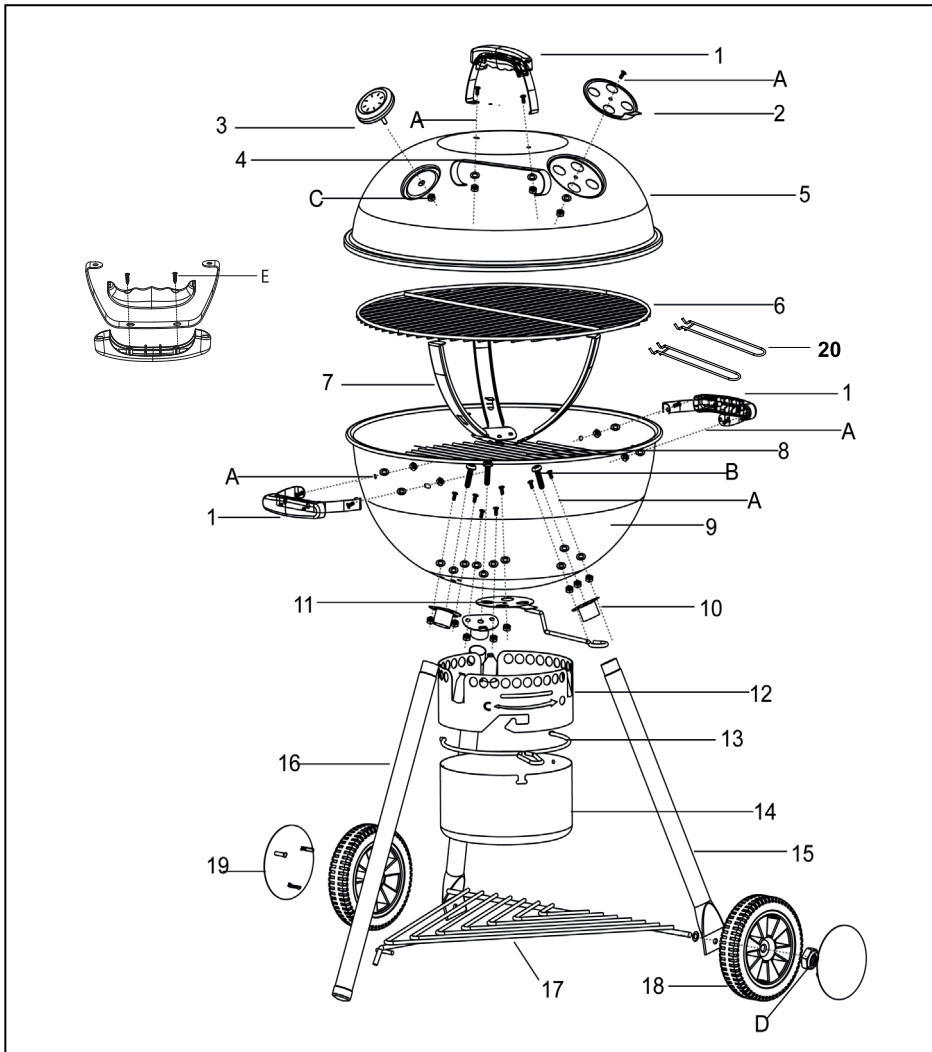
24822532

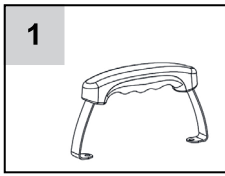


DE Kugelgrill Bullet 57
TR Küre mangal Bullet 57
ES Barbacoa con forma de bola
Bullet 57
FR Gril sphérique Bullet 57
IT Barbecue a sfera Bullet 57
FI Pallogrilli Bullet 57

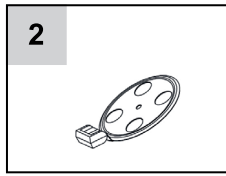
HR Kuglasti roštilj Bullet 57
SI Kroglasti žar Bullet 57
HU Bullet 57 gömbgrill
EE Kuppelgrill Bullet 57
BG Барбекю сфера Bullet 57

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

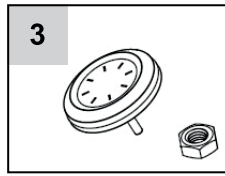




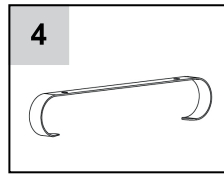
3x



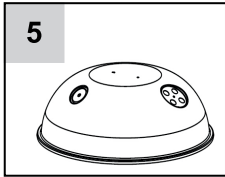
1x



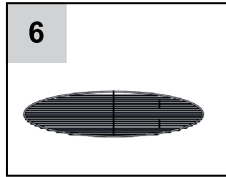
1x



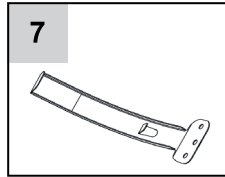
1x



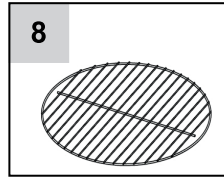
1x



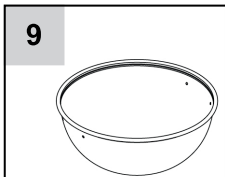
1x



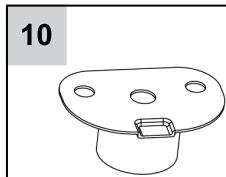
3x



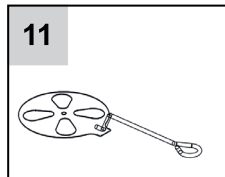
1x



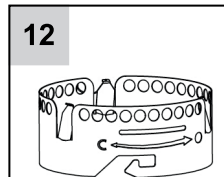
1x



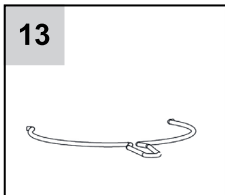
3x



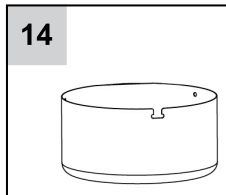
1x



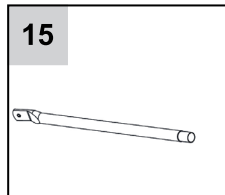
1x



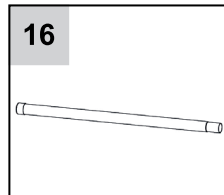
1x



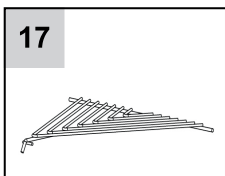
1x



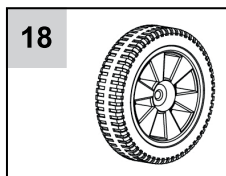
2x



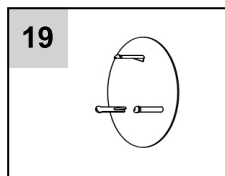
1x



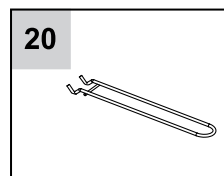
1x



2x



2x



2x

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Sicherheit	4
Lieferumfang	8
Montage	8
Gebrauch	10
Grillen	11
Pflege und Wartung	14
Entsorgung	15

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

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

Sicherheit

Symbolerklärung

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



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



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



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



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



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

Gestaltungsmerkmale im Text

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

normale Texte,

- Aufzählungen,

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Für einen sicheren Umgang muss der Benutzer des Gerätes diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung gelesen und verstanden haben.
- Allgemein anerkannte Unfallverhütungsvorschriften und beigelegte Sicherheitshinweise müssen beachtet werden. Wenn Sie die Sicherheitshinweise missachten, gefährden Sie sich und andere.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es einwandfrei in Ordnung und vollständig montiert ist. Ist das Gerät oder ein Teil davon defekt, muss es außer Betrieb genommen und fachgerecht repariert oder entsorgt werden.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät sicher vor Kindern und unbefugten Personen auf.
- Immer mit Umsicht und nur in guter Verfassung arbeiten: Müdigkeit, Krankheit, Alkoholgenuss, Medikamenten- und Drogeneinfluss sind unverantwortlich, da Sie das Gerät nicht mehr sicher benutzen können.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es

sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Immer die gültigen nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften beachten.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf, um später darin nachschlagen zu können.
- Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Gebrauchsanweisung aus.

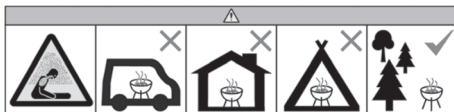
Sicherheit beim Aufstellen

- Verwenden Sie diesen Grill nur auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberfläche (Beton, Erdboden usw.), die dem Gewicht des Grills standhalten kann. Verwenden Sie den Grill niemals auf hölzernen oder anderen brennbaren Oberflächen.
- Wenn der Grill verwendet wird, halten Sie mindestens 3 Meter Abstand zu Gebäuden oder brennbarem Material (Büsche, Bäume, Holzböden, Zäune, Gebäude, entzündliche Flüssigkeiten oder Gase).
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort! Stellen Sie den Grill nicht unter einen Dachüberhang oder einen anderen umschlossenen Bereich (z. B. Garage, Durchgang).

- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen! Hier kann es zu einer Ansammlung von giftigen Dämpfen kommen, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können!
- Stellen Sie den Grill bei leichtem Wind in einen windgeschützten Außenbereich. Bei starkem Wind darf der Grill nicht benutzt werden.
- Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, in dem Kinder und Haustiere nicht in Kontakt damit kommen können.
- Gehen Sie bei Zusammenbau und Verwendung Ihres Grills vorsichtig vor, um Schrammen oder Schnitte von den scharfen Kanten der Metallteile zu vermeiden. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie mit der Hand in oder unter den Grill fassen.
- Wir empfehlen, einen Feuerlöscher bereitzuhalten. Wenden Sie sich an die zuständigen Behörden, um die richtige Größe und Ausführung des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wässern Sie die Fläche unter dem Grill und um den Grill herum vollständig mit einem Wasser-schlauch, um die möglicherweise beim Grillen heruntergefallene Kohle oder Glut zu löschen.
- **Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills:** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- Gehen Sie bei der Verwendung Ihres Grills sorgfältig und umsichtig vor.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Blockieren Sie den Grill, damit sich das Gerät nicht versehentlich bewegt.
- Verwenden Sie beim Gebrauch hitzebeständige Schutzhandschuhe.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Grills.
- Tragen Sie keine lose Kleidung. Weite Ärmel fangen schnell Feuer. Achten Sie darauf, dass Ihr Haar nicht mit dem Grill in Kontakt kommt.
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während er in Gebrauch ist.
- Verwenden Sie den Grill nur mit eingesetztem Holzkohlerost. Der Holzkohlerost darf mit heißer Holzkohle nicht entfernt werden. Vorsicht beim Einstellen der Höhe: Der Halter kann heiß sein!
- Der Grill darf nur vollständig montiert benutzt werden. Anbauteile, die nicht durch die BAHAG AG für dieses spezielle Produkt herge-

Sicherheit beim Gebrauch

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



stellt wurden, werden nicht empfohlen und können zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill erhitzt und der Brennstoff vor dem ersten Grillen auf dem Grill mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holzkohle-Holz-Mischung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Die Verwendung von Benzin, Kerosin, Spiritus, Alkohol oder ähnlichen Produkten könnte zu einer Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Die Verwendung ungeeigneter Produkte könnte zu einer Stichflamme oder Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Geben Sie niemals Flüssiganzünder, andere brennbare Flüssigkeiten oder damit behandelte Holzkohle auf bereits heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.
- Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, muss er für das Anzünden von Holzkohle zugelassen sein. Beachten Sie alle Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung seines Produkts.
- Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten). Dadurch kann der Flüssiganzünder abbrennen. Wird dies nicht beachtet, können sich Rauchgase vom Flüssiganzünder im Grill anstauen, was beim Öffnen des Deckels zu einer Stichflamme oder Explosion führen kann.
- Anzündhilfen (feste oder flüssige) oder andere brennbare Materialien und Flüssigkeiten dürfen nicht unter oder in der Nähe des Grills gelagert werden.
- Beim Hinzufügen von Brennstoff (Holzkohle, Holzkohlebriketts und/oder Holz) müssen Sie mit extremer Vorsicht vorgehen und die Anweisungen im Abschnitt ► *Nachlegen von Brennstoff* – S. 12 befolgen.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Wenn herabtropfendes Fett brennt, müssen Sie den Deckel schließen, um die Flamme zu ersticken.
- Fettbrände müssen erstickt werden. Wenn herabtropfendes Fett brennt, verwenden Sie niemals Wasser, um Fettbrände zu löschen.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels! Wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Kontakt kommt, kommt es ggf. zum Auflodern von Flammen.

Halten Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherem Abstand von heißem Dampf und auflodernden Flammen!

- Deckel des Grills immer vollständig öffnen. Wenn der Deckel nicht vollständig geöffnet ist, könnte er in die geschlossene Position zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Fettstand im Fettauffangbehälter und leeren oder wechseln Sie diesen, wenn er drei viertel voll ist. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Fettauffangbehälter und sein Inhalt können heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.
- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben wird.
- Reparaturen dürfen nur von der BAHAG AG ausgeführt werden.

Sicherheit nach dem Gebrauch

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

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

Lieferumfang



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

Montage



VORSICHT! Schnittgefahr!

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

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

Halten Sie alle erforderlichen Werkzeuge und Teile bereit.



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



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

1. Montieren Sie zuerst die Griffteile mit der Schraube (E), wie abgebildet.
2. Befestigen Sie den Griff (1) mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A) an der Feuer- schale (9).

3. Richten Sie die Bohrung der Holzkohleroststützen (7) mit den Löchern der Feuerschale (9) und dem Standbein (10) aus. Befestigen Sie die Teile mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A). Nicht festziehen. Wiederholen Sie denselben Schritt für die weiteren zwei Holzkohleroststützen
4. Schrauben und Unterlegscheiben (B) auf das Beinrohr aufsetzen, dann die langen Schenkel (16) in das Beinbasisrohr (10) einsetzen. Die Schrauben und Unterlegscheiben (B) handfest anziehen. Der Feuerschalengriff muss an den langen Beinen befestigt werden. Wiederholen Sie denselben Schritt für die Radbeine (15). Nicht festziehen.
5. Setzen Sie die untere Ablage Regal (17) in das lange Beinende (16) ein. Die gebogene Spitze wird zuerst in das Loch des langen Beines eingesetzt, dann ausgerichtet und das andere Ende in die Radbeine (15) eingesetzt. Das Rad (18) mit der großen Unterlegscheibe und der Mutter (D) befestigen. Befestigen Sie die Radabdeckung (19) am Rad (18). Ziehen Sie jede Schraube an, um jedes Bein an der unteren Einheit zu befestigen.
6. Lassen Sie das lange Ende der Feuerschale (11) durch das Loch des Aschefängerrahmens (12), dann befestigen Sie die Entlüftungsöffnung mit der Schraube, der Unterlegscheibe und der Mutter (A) an der Feuerschale (8). Legen Sie den Ascheauffangrahmen in das Loch des Beinbasisrohres (10) ein. Setzen Sie den Ascheauffanggriff (13) in den Laderaum des Ascheauffangs (14) ein. Schieben Sie den Ascheauffang (14) in den Rahmen.
7. Richten Sie das Loch des Griffs (1), das Loch des Deckels (5) und das Loch der Deckelhalterung (4). Den Griff (1) mit Schraube, Unterlegscheibe und Muttern (A) am Deckel (5) befestigen und mit demselben Schraubensatz (A) den Luftauslass (2) am Deckel befestigen. Die Mutter (C) auf dem Thermometer herausnehmen und mit der Mutter (C) am Deckel (5) befestigen.
8. Legen Sie den Holzkohlebehälter (8) in die Feuerschale (9) und legen Sie den Grillrost (6) auf die Feuerschale.
9. Befestigen Sie den Griff (1) mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A) an der Feuerschale (9).
10. Richten Sie die Bohrung (7) des Holzkohle-Rostes und das Beinbasisrohr (10) in die Löcher für die Feuerschale (9), befestigen sie mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (A). Nicht festziehen. Wiederholen Sie denselben Schritt für die weiteren zwei Holzkohleroststützen
11. Schrauben und Unterlegscheiben (B) auf das Beinrohr aufsetzen, dann die langen Schenkel (16) in das Beinbasisrohr (10) einsetzen. Die Schrauben und Unterlegscheiben (B) handfest anziehen. Der Feuerschalengriff muss an den langen Beinen befestigt werden. Wiederholen Sie denselben Schritt für die Radbeine (15). Nicht festziehen.

12. Setzen Sie die untere Ablage Regal (17) in das lange Beinende (16) ein. Die gebogene Spitze wird zuerst in das Loch des langen Beines eingesetzt, dann ausgerichtet und das andere Ende in die Radbeine (15) eingesetzt werden. Das Rad (18) mit der großen Unterlegscheibe und der Mutter (D) befestigen. Befestigen Sie die Radabdeckung (19) am Rad (18). Ziehen Sie jede Schraube an, um jedes Bein an der unteren Einheit zu befestigen.
13. Lassen Sie das lange Ende der Feuerschale (11) durch das Loch des Aschefängerrahmens (12), dann befestigen Sie die Entlüftungsöffnung mit der Schraube, der Unterlegscheibe und der Mutter (A) an der Feuerschale (8). Legen Sie den Ascheauffangrahmen in das Loch des Beinbasisrohres (10) ein. Setzen Sie den Ascheauffanggriff (13) in den Laderaum des Ascheauffangs (14) ein. Schieben Sie den Ascheauffang (14) in den Rahmen.
14. Richten Sie das Loch des Griffs (1), das Loch des Deckels (5) und das Loch der Deckelhalterung (4). Den Griff (1) mit Schraube, Unterlegscheibe und Muttern (A) am Deckel (5) befestigen und mit demselben Schraubensatz (A) den Luftauslass (2) am Deckel befestigen. Die Mutter (C) auf dem Thermometer herausnehmen und mit der Mutter (C) am Deckel (5) befestigen.
15. Legen Sie den Holzkohlebehälter (8) in die Feuerschale (9) und legen Sie den Grillrost (6) auf die Feuerschale.

- Alle Schrauben und Muttern fest anziehen!



Hinweis: Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Gebrauch



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

Es darf maximal 3,0 kg Brennstoff im Grill verwendet werden.

Ablageflächen dürfen mit maximal 7 kg belastet werden.

Aufstellen

- Stellen Sie den Grill im Freien auf eine harte, ebene, nicht brennbare Oberfläche in sicherer Entfernung von Dachüberhängen oder brennbaren Materialien. Stellen Sie den Grill in sicherer Entfernung von offenen Fenstern oder Türen, um das Eindringen von Rauch in Ihr Haus zu vermeiden.

Anzünden

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Anzünden!



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

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



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

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

Anzünden im Grill

- Stapeln Sie die Holzkohle als Pyramide auf dem Holzkohlegrill.
- Legen Sie einige feste Grillanzünder gleichmäßig verteilt dazwischen.
- Zünden Sie die Grillanzünder an, am besten mit einem langen Streichholz.
- Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit heller Asche bedeckt ist (dies dauert ca. 20 Minuten).

Anzünden mit einem Anzündkamin

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



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

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

Grillen



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

Siehe ► *Einbrennen* – S. 15



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

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



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



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

Grillgut garen

Direktes Garen

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

Indirektes Garen

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

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

Regulieren der Temperatur



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

- Um Wärme und Luftzirkulation zu erhöhen, öffnen Sie den Lüftungsschieber vollständig.
- Wenn die verbesserte Luftzirkulation zum Erhöhen der Temperatur nicht ausreicht, legen Sie mehr Brennstoff nach.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt ► *Nachlegen von Brennstoff* – S. 12.
- Wird die Temperatur zu heiß, schließen Sie die Lüftungsschieber etwas.

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.
 - Deckel schließen
 - Lüftungsschieber schließen

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

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

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

Pflege und Wartung



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



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

Reinigung



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

Nach jedem Gebrauch

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

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

Regelmäßig

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

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

Bei Bedarf

Kleine Roststellen können Sie selber entfernen.

- Siehe ► *Entfernen von Roststellen* – S. 15

Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 15

Einbrennen



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

- Tragen Sie auf alle Innenflächen des Grills, einschließlich der Grillroste, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder die Außenseiten auf.
- Setzen Sie den Holzkohlerost in der untersten Stellung ein.
- Öffnen Sie die Lüftungsschieber, damit ausreichend Luft zugeführt wird.
- Zünden Sie die Holzkohle in einem Anzündkamin oder direkt im Grill (in der Feuermulde oder auf dem Holzkohlerost) an.
- Siehe ► *Anzünden* – S. 10
- Halten Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten rotglühend, dann ist der Einbrennvorgang abgeschlossen.
- Nach dem Einbrennvorgang ist der Grill zum Grillen bereit, ggf. müssen Sie dazu Holzkohle nachlegen.

Entfernen von Roststellen



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

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

Entsorgung

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

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



Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

İçindekiler

Amacına uygun kullanım	16
Güvenlik	16
Teslimat kapsamı	20
Montaj	20
Kullanım	21
Izgara yapma	22
Bakım	25
İmha	26

Amacına uygun kullanım

Mangal, sadece ızgaralık malzemenin (et, balık, sebze v.b.) mangal kömürü veya briket mangal kömürü üzerinde kızartılması içindir.

Alet, ticari kullanım için öngörülmemiştir.

Bu kullanım kılavuzunda geçmeyen her tür başka kullanım izinsiz hatalı kullanıma girer. Üretici, bundan kaynaklanacak zararlardan sorumluluk taşımaz.

Güvenlik

İşaretlerin anlamı

Güvenlik açıklamaları kullanım kılavuzunda açıkça gösterilmiştir. Aşağıdaki işaretler kullanılmıştır:



TEHLİKE! Doğrudan hayati tehlike veya yaralanma tehlikesi! Ölüme veya ağır yaralanmalara yol açabilecek doğrudan tehlikeli durum.



UYARI! Muhtemelen hayati tehlike veya yaralanma tehlikesi! Ölüme veya ağır yaralanmalara yol açabilecek genel tehlikeli durum.



ÖNEMLE DİKKAT! Muhtemelen yaralanma tehlikesi! Ağır yaralanmalara yol açabilecek tehlikeli durum.



DİKKAT! Alet hasarları tehlikesi! Maddi hasara yol açabilecek durum.



Açıklama: İşleyişin daha iyi anlaşılması için verilen bilgiler.

Metindeki mizanpaj özellikleri

Bu kullanım kılavuzundaki çeşitli elementler belirli mizanpaj özelliklerine sahiptir. Böylelikle ne tür bir metin olduğunu kolayca anlayabilirsiniz.

Normal metinler,

- Sıralamalar,
 1. Sıralamalar veya adımlar,
 - tâlimatlar ve
- *Atıflar.*

Temel güvenlik açıklamaları

- Aletin sahibi güvenli kullanım için bu kullanım kılavuzunu ilk kullanımdan önce okumuş ve anlamış olmak zorundadır.
- Genelgeçer kazalardan korunma yönetmelikleri ve ekli güvenlik açıklamaları dikkate alınmalıdır. Güvenlik açıklamalarını dikkate almazsanız, hem kendinizi hem de başkalarını tehlikeye atarsınız.
- Alet ancak kusursuz çalışıyorsa ve eksiksiz monte edilmişse kullanılabilir. Aletin veya bir parçasının bozuk olması halinde, çalıştırılmamalı ve usulüne uygun tamir edilmeli ya da imha edilmelidir.
- Çocukları aletten uzak tutun! Aleti çocuklara ve bunu kullanmaması gereken kişilere karşı güvenli saklayın.
- Her zaman dikkatli ve sağlıklı iken çalışın: yorgunluk, hastalık, alkol alma, ilaç ve uyuşturucu etkisi altında olma gibi durumlar sorumluluk demektir, çünkü bu durumda aleti güvenli biçimde kullanamazsınız.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin denetimi olmaksızın ya da bu kişi tarafından aletin nasıl kullanılacağı tarif edilmeden sınırlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetilere sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından ya da tecrübesizce ve/veya bilgisizce kullanılamaz.
- Çocukların aletle oynamaması için önlem alın.
- Her zaman yürürlükteki ulusal ve uluslararası güvenlik, sağlık ve çalışma yönergelerini dikkate alın.

- Gerektiğinde göz atabilmek amacıyla bu kullanım kılavuzunu saklayın.
- Aleti satacak veya bir başkasına verecek olursanız, bu kullanma kılavuzunu da mutlaka beraberinde verin.

Kurarken güvenlik

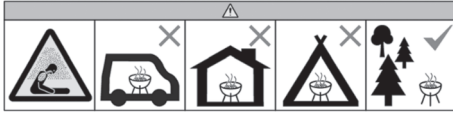
- Bu mangalı sadece sert, düz, yanıcı olmayan, sabit ve mangalın ağırlığını kaldıracak bir zeminde (beton, toprak zemin v.b.) kullanın. Mangalı asla ahşap veya daha başka yanıcı zeminler üzerinde kullanmayın.
- Mangalı kullanırken çevredeki binalara veya yanıcı malzemelere ve yerlere (çalılık, ağaç, ahşap zemin, çit, bina, alev alabilir sıvı veya gaz) en az 3 metre mesafe bırakın.
- Mangalı sadece dışarıda ve iyi havalandırılan bir yerde kullanın! Mangalı saçak altına veya daha başka kapalı yerlere (örn. garaj, geçit) koymayın.
- Kapalı mekânlarda kullanmayın! Bunda ağır yaralanmalara veya ölüme yol açabilecek zehirli buhar birikebilir!
- Hafif rüzgârlı havalarda mangalı dışarıda rüzgârdan koruntulu bir yere koyun. Şiddetli rüzgârda mangal kullanılamaz.
- Mangalı çocuk ve ev hayvanlarının temas edemeyeceği bir yere koyun.
- Metal parçaların kenarlarından kesik veya sıyrık yarası almamak için mangalı monte ederken ve kul-

lanırken dikkatli olun. Elinizle mangalın içine veya altına dokunurken dikkatli olun.

- Yangın söndürücü hazır bulundurmanızı öneririz. Yangın söndürücünün ebat ve modelini öğrenmek üzere yetkili mercilere başvurun.
- Mangal yaparken muhtemelen yere düşebilecek kömürü veya kuru söndürmek için mangalın altındaki ve etrafındaki alanı bir hortumla ıslatın.

Kullanırken güvenlik

- İlk kullanımdan önce mangaldaki tüm etiketleri çıkarın.



- **Açık, kapalı ve ayrıca sabit kurulumlu mangallar için:** Mangalı örn. bina, çadır, karavan, tekne gibi kapalı ve/veya içinde oturan mekânlarda yakmayın. Karbon monoksit zehirlenmesi yüzünden hayati tehlike mevcuttur.
- Mangalı özenli ve dikkatli kullanın.
- **DİKKAT!** Bu mangal çok ısınır ve yakılı iken hareket ettirilemez.
- Mangalın istenmeden hareket etmesine karşı önlem alın.
- Kullanırken ısıya dayanıklı koruyucu eldiven kullanın.
- Mangalın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Üzerinize bol gelen giysiler giymeyin. Bol giysi kolları ateşten çabucak yanabilir. Saçınızın mangala temas etmemesine dikkat edin.
- **DİKKAT!** Çocukları ve ev hayvanlarını uzak tutun.
- Mangal yakılı haldeyken gözetimsiz bırakmayın.
- Mangalı sadece mangal kömürü teli takılı halde kullanın. Mangal kömürü teli, üzerinde sıcak halde mangal kömürü varken çıkarılmaz. Yüksekliğini ayarlarken dikkat: askı sıcak olabilir!
- Mangal, ancak komple monte edilmiş ise kullanılabilir. BAHAG AG tarafından bu özel ürün için üretilmemiş olan parçaların kullanılması önerilmez ve bunlar, insanların zarar görmesine veya maddi hasara yol açabilir.
- Mangalın ilk kullanımdan önce ısıtılması ve yakacağın ilk kez ızgara yapmadan önce en az 30 dakika boyunca mangalda kor halinde tutulması gerekmektedir.
- Akışkan tutuşturucu ile ön işleme tâbi tutulmuş olan mangal kömürü kullanmayın. Sadece üstün kalite saf mangal kömürü, briket mangal kömürü veya mangal kömürü-odun karışımı kullanın.
- **DİKKAT!** İlk veya sonradan tutuşturucu için ispirto veya benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3 normuna uygun tutuşturucu kullanın!
- Benzin, kerozin, ispirto, alkol veya benzeri maddelerin kullanılması, muhtemelen ağır yaralanmalarla neticelenecek bir patlamaya yol açabilir.
- Uygun olmayan ürünlerin kullanılması, muhtemelen ağır yaralanmalarla neticelenecek birden parlayan aleve veya patlamaya yol açabilir.

- Asla akışkan tutuşturucuları, daha başka yanıcı sıvıları veya bunlarla işleme tâbi tutulmuş mangal kömürünü ısınmış veya sıcak mangal kömürü üzerine dökmeyin, çünkü ağır derecede yanıklara yol açabilecek alev tepmesi meydana gelebilir.
- Akışkan tutuşturucu kullanacak olmanız halinde, bunun mangal kömürünü tutuşturmak için izin verilmiş olması gerekmektedir. Üreticinin ürününün kullanımına ilişkin vermiş olduğu tüm uyarı açıklamalarını ve tâlimatları dikkate alın.
- Akışkan tutuşturucu kullanacak olmanız halinde, mangalın kapağı açık haldeyken mangal kömürünün üzeri açık renk külle örtülü hale gelene kadar yanmasını bekleyin (bu yaklaşık 20 dakika sürer). Akışkan tutuşturucu böylelikle yanarak yok olur. Bunun dikkate alınmaması halinde akışkan tutuşturucu-dan çıkan duman gazları mangalda birikebilir ve kapak açıldığında bu birden parlayan aleve veya patlamaya yol açabilir.
- Tutuşturucular (katı veya sıvı) ya da diğer yanıcı malzemeler ve sıvılar, mangalın altında veya yakınında saklanamaz.
- Yakacak (mangal kömürü, briket mangal kömürü ve/veya odun) koyarken son derece dikkatli işlem yapmanız ve ► *Yakacak ilâve etme – sf. 23 bölümündeki tâlimatlara uymanız* gerekir.
- Izgaralık malzemeyi ancak yakacağıın üzerinin bir kül tabakası ile örtülmüş olması halinde mangala koyun.
- Damlayan yağların yanması halinde, alevi söndürmek için kapağı kapatmanız gerekir.
- Yağ alevlerinin söndürülmesi gerekir. Damlayan yağların yanması halinde, alevi söndürmek için asla su kullanmayın.
- Kapağı açarken dikkat edin! Temiz hava birden ateşle temas ettiğinde alev çıkabilir. Ellerinizi, yüzünüzü ve vücudunuzu sıcak buhardan ve çıkan alevlerden yeteri kadar uzak tutun!
- Mangalın kapağını her zaman tam açın. Kapak tam açılmazsa, kapalı pozisyona düşerek yaralanmalara yol açabilir.
- Yağ tutma kabındaki yağın seviyesini düzenli olarak kontrol edin ve dörtte üçü dolduğunda boşaltın ya da değiştirin. Çok dikkatli olun, yağ tutma kabı ve içindeki sıcak olabilir.
- Mangalın kenarlarında mangal kömürü ve/veya odun kalmamasına dikkat edin. Bu, metalin ömrünü kısaltabilir ve mangalınızın görüntüsünü önemli ölçüde bozabilir.
- Bu kullanım kılavuzunda anlatılan normal bakımdan daha başka yollarla mangala bakım yapmayı denemeyin.
- Tamirler sadece BAHAG AG tarafından yapılabilir.

Kullandıktan sonra güvenlik

Yangın tehlikesi! Kullandıktan sonra yakacak artıklarını ve külü asla gözetimsiz bırakmayın.

- Külü ve yakacak artıklarını bunlar tamamen soğuduktan sonra atın. Sıcak artıkları hiç bir zaman evsel atık olarak imha etmeyin!

Teslimat kapsamı



Bilgi: Resimleri şurada bulabilirsiniz: ► *Teslimat kapsamı – sf. 2*

Montaj



DIKKAT! Yaralanma tehlikesi! Parçalarda keskin kenarların oluşmasını önlemek için her tür çaba harcanmıştır. Buna rağmen monte ederken yaralanmamak için dikkatli olun.

- Montaja ilişkin tâlimatları ve sıralanan güvenlik açıklamalarını dikkatlice okuyun. Montaj için zaman ayırın ve mangalı 2-3 metrekairelik boş bir alanda monte edin.

Gerekli tüm alet ve parçaları hazırda bulundurun.



Bilgi: Önce tüm parçaları sadece elle sıkıştırarak monte edin. Ancak montaj işlemi bittikten sonra tüm vidalı bağlantıları sıkın.



Bilgi: Resimleri şurada bulabilirsiniz: ► *Teslimat kapsamı – sf. 2*

1. Öncelikle resimdeki şekilde tutamak parçalarını vida (E) ile monte edin.
2. Tutamağı (1) vidalarla, pullarla ve somunlarla (A) köz haznesine (9) sabitleyin.
3. Odun kömürü mangal desteği (7) deliklerini köz haznesi (9) delikleri ve destek ayağı (10) ile hizalayın. Parçaları vidalar, pullar ve somun-

lar (A) ile sabitleyin. Sıkmayın. Diğer iki odun kömürü mangal destekleri için bu adımı tekrarlayın.

4. Vidaları ve pulları (B) ayak borusuna yerleştirin, ardından uzun ayağı (16) ayak temel borusuna (10) yerleştirin. Vidaları ve pulları (B) elle sıkın. Köz hazne tutamağı uzun ayaklara sabitlenmelidir. Aynı adımı tekerlekli ayaklar (15) için tekrarlayın. Sıkmayın.
5. Alt gözü (17) uzun ayak ucuna (16) yerleştirin. Bükülmüş uç öncelikle uzun ayağın deliğine yerleştirilir, hizalanır ve diğer uç tekerlekli ayağa (15) yerleştirilir. Tekerlek (18) büyük pul ve somun (D) ile sabitlenmelidir. Tekerlek kapağını (19) tekerleğe (18) sabitleyin. Her ayağı alt birime sabitlemek için her bir vidayı sıkın.
6. Köz haznesinin (11) uzun ucunu kül toplama çerçevesinin (12) deliğinden geçirin, ardından havalandırma açıklığını vidalarla, pulla ve somunla (A) köz haznesine (8) sabitleyin. Kül toplama çerçevesini ayak temek borusu (10) deliğine yerleştirin. Kül toplama tutamağını (13) kül toplama (14) gövdesine yerleştirin. Kül toplamayı (14) çerçeveye kaydırın.
7. Tutamağın (1) deliğini, kapağın (5) deliğini ve kapak tutucusunun (4) deliğini hizalayın. Tutamağı (1) vidalarla, pulla ve somunlarla (A) kapağa (5) sabitleyin ve aynı vida takımıyla (A) hava tahliyesini (2) kapağa sabitleyin. Termometredeki somunu (C) çıkarın ve kapaktaki (5) somun (C) ile sabitleyin.

8. Odun kömürü haznesini (8) köz haznesine (9) yerleştirin ve mangal ızgarasını (6) köz haznesinin üzerine yerleştirin.
9. Tutamağı (1) vidalarla, pullarla ve somunlarla (A) köz haznesine (9) sabitleyin.
10. Odun kömürü mangalının ve ayak temel borusunun deliklerini (7) köz haznesinin (9) deliklerine hizalayın ve vidalarla, pullarla ve somunlarla (A) sabitleyin. Sıkmayın. Diğer iki odun kömürü mangal des-tekleri için bu adımı tekrarlayın.
11. Vidaları ve pulları (B) ayak borusuna yerleştirin, ardından uzun ayağı (16) ayak temel borusuna (10) yerleştirin. Vidaları ve pulları (B) elle sıkın. Köz hanze tutamağı uzun ayaklara sabitlenmelidir. Aynı adımı tekerlekli ayaklar (15) için tekrarlayın. Sıkmayın.
12. Alt gözü (17) uzun ayak ucuna (16) yerleştirin. Bükülmüş uç öncelikle uzun ayağın deliğine yerleştirilir, hizalanır ve diğer uç tekerlekli ayağa (15) yerleştirilir. Tekerleği (18) büyük pul ve somun (D) ile sabitlenmelidir. Tekerlek kapağını (19) kapağa (18) sabitleyin. Her ayağı alt birime sabitlemek için her bir vidayı sıkın.
13. Köz haznesinin (11) uzun ucunu kül toplama çerçevesinin (12) deliğinden geçirin, ardından havalandırma açıklığını vidalarla, pulla ve somunla (A) köz haznesine (8) sabitleyin. Kül toplama çerçevesini ayak temek borusu (10) deliğine yerleştirin. Kül toplama tutamağını (13) kül toplama (14) gövdesine yerleştirin. Kül toplamayı (14) çerçeveye kaydırın.

14. Tutamağın (1) deliğini, kapağın (5) deliğini ve kapak tutucusunun (4) deliğini hizalayın. Tutamağı (1) vidalarla, pulla ve somunlarla (A) kapağa sabitleyin ve aynı vida takımıyla (A) hava tahliyesini (2) kapağa sabitleyin. Termometredeki somunu (C) çıkarın ve kapaktaki (5) somun (C) ile sabitleyin.
15. Odun kömürü haznesini (8) köz haznesine (9) yerleştirin ve mangal ızgarasını (6) köz haznesinin üzerine yerleştirin.
 - Tüm vida ve somunları sıkıştırın!



Bilgi: Tersine sırayla sökülür.

Kullanım



TEHLIKE! Yanma tehlikesi!

Mangalı çalıştırmadan önce tüm güvenlik açıklamalarını ve talimatları dikkatlice okuyun.

Mangalda maksimum 3,0 kg yakacak kullanılabilir.

Raflara maksimum 7 kg ağırlık konabilir.

Kurulum

- Mangalı dışarıda sert, düz ve yanıcı olmayan bir zemin üzerine, saçaklardan veya yanıcı malzemelerden yeterince uzağa koyun. Dumanın evinize girmesini önlemek üzere mangalı açık pencere ve kapılardan yeterince uzağa koyun.

Yakma

Yakmayla ilgili güvenlik açıklamalarını dikkate alın!

**TEHLIKE! Patlama tehlikesi!**

Akışkan tutuşturucu kullanacak olmanız halinde, bunun mangal kömürünü tutuşturmak için izin verilmiş olması gerekmektedir. Üreticinin ürününün kullanımına ilişkin vermiş olduğu tüm uyarı açıklamalarını ve tâlimatları dikkate alın.

Biz, baca tutuşturucu ile kombine halde katı mangal tutuşturucu kullanımını önermekteyiz. Bu tutuşturma yöntemi, akışkan tutuşturucu ile tutuşturmaktan daha kolay ve daha güvenlidir.



Bilgi: Dolum başına sadece izin verilen maksimum yakacak miktarını koyun.

- Kapağı açın.
- Mangal tellerini çıkarın.
- Mangal kömürü telini en alt basamağa asın.
- Tüm havalandırma deliklerini açın.

Mangal yakma

- Mangal kömürünü mangal kömürlü ızgara üzerinde piramit şeklinde istifleyin.
- Arasına bir kaç tane eşit şekilde dağıtılmış katı mangal tutuşturucu koyun.
- Mangal tutuşturucuları en güzel uzun bir kibritle tutuşturun.
- Mangal kömürünün üzeri açık renk külle örtülü hale gelene kadar yanmasını bekleyin (bu yaklaşık 20 dakika sürer).

Baca tutuşturucu ile yakma

Mangal kömürü için baca tutuşturucu kullanırsanız, üreticinin ürününün kullanımına ilişkin vermiş olduğu tüm uyarı açıklamalarını ve tâlimatları dikkate alın.

**UYARI! Yanma tehlikesi!**

Baca tutuşturucu sıcaktır, sap kısmında da olabilir. Koruyucu eldiven takın!

- Baca tutuşturucuyu mangal kömürü veya briket mangal kömürü ile doldurun.
- Mangalın ortasına (ateş oluşuna veya mangal kömürü teline) bir kaç tane katı mangal tutuşturucu koyun ve bunları tutuşturun.
- Baca tutuşturucuyu yanan mangal tutuşturucuların üzerine koyun. Mangal kömürü baca etkisiyle yanmaya başlar.
- Mangal kömürünün üzeri açık renk külle örtülü hale gelene kadar yanmasını bekleyin (bu yaklaşık 20 dakika sürer).
- Kor halindeki mangal kömürünü dikkatlice mangala (ateş oluşuna veya mangal kömürü teline) dökün.

Izgara yapma

Bilgi: Mangalın ilk kullanımdan önce ısıtılması ve yakacağın ilk kez ızgara yapmadan önce en az 30 dakika boyunca mangalda kor halinde tutulması gerekmektedir.

bkz. ► *Boş yakma – sf. 25*



UYARI! Muhtemelen sağlığa gelebilecek zararlar! Izgaralık malzemeyi ancak yakacağın üzerinin bir kül tabakası ile örtülmüş olması halinde mangala koyun.

Mangala veya ön raflara yaslanmayın.



Bilgi: En iyi kapak kapalıyken izgara yapılır. Kızarma süresi oldukça azalır. Kapak her açıldığında kızarma süresi artar.



Bilgi: Kalın parçalarda mangaldan almadan önce her zaman pişme işleminin tamamen bittiğinden emin olmak üzere et termometresi kullanın.

Izgaralık malzemenin pişirilmesi

Doğrudan pişirme

Doğrudan pişirmede izgaralık malzeme doğrudan kor halindeki mangal kömürü üzerine konur. Bu öncelikle ince et parçaları ve çabuk pişen sebzeler için uygundur.

Dolaylı pişirme

Dolaylı pişirmede izgaralık malzeme mangal telinin ortasına konur, mangal kömürü parçaları sağda ve solda kenarlara dağıtılır. Aşağı damlayan yağı tutmak üzere izgaralık malzemenin altına alüminyumdan bir kap koyun. Bu yöntem öncelikle yumuşak izgaralık malzeme veya geç pişen izgaralık malzeme için uygundur. Bu yolla daha az kurur ve uzun süre pişse de rengi çok kararmaz.

- Mangal kömürünü istenen pişirme yöntemine göre uzun bir mangal maşası ile dağıtın.

- Mangal tellerini çıkarılabilir sap yardımıyla veya ısıya dayanıklı koruyucu eldivenlerle yerine oturtun.
- Mangal tellerini mangalın kapağını kapatarak önden ısıtın.
- Izgara yapılacak malzemeyi üzerine koyun. Izgara yaparken kapağı kapalı tutun.
- Izgaralık malzemeyi mümkünse sadece bir kez çevirin!

Isının ayarlanması



DIKKAT! Yanma tehlikesi! Havalandırma deliklerini ayarlamak için sadece sap ve koruyucu eldivenler kullanın.

- Isıyı ve hava sirkülasyonunu arttırmak için havalandırma deliğini tamamen açın.
- Daha fazla hava sirkülasyonu ısıyı yükseltmeye yetmezse, biraz daha yakacak koyun.
- ► *Yakacak ilâve etme – sf. 23* kıs-mındaki tâlimatlara uyun.
- Isının çok fazla olması halinde, havalandırma deliklerini biraz kapatın.

Yakacak ilâve etme



TEHLİKE! Yanma tehlikesi! Asla akışkan tutuşturucuları, daha başka yanıcı sıvıları veya bunlarla işleme tâbi tutulmuş yakacakları ısınmış veya sıcak yakacak üzerine dökmeyin, çünkü ağır derecede yanıklara yol açabilecek alev tepmesi meydana gelebilir.

Pişirme ısını korumak veya arttırmak için yakacak ilâve etmek gerekebilir. Mümkün olduğunca mangal telinde ızgaralık malzeme yokken yakacak ilâve edin.

Mangal kömürü/briket mangal kömürü ilâve etme



Bilgi: Baca tutuşturucu kullanıyorsanız, mangal kömürünü bunun içinde önden yakabilirsiniz. Böylelikle ızgaralık malzemenin yeniden konulabilmesi için gereken bekleme süresi azalır.

- Arada mesafe bırakın.
- Pişirme yeri kapağını dikkatlice açın. Dikkatli işlem yapın, çünkü ateşin aniden havayla temas etmesi halinde alevler tekrar parlatabilir.
- Mangal telinden ızgaralık malzeme indirin.
- Koruyucu eldivenlerle mangal telini alın.
- Mangalla aranızda güvenlik mesafesi bırakın ve uzun bir mangal maşası ile sıcak durumdaki mangal kömüründen külü hafifçe temizleyin.
- Uzun bir mangal maşası ile mangal kömürü koyun veya baca tutuşturucudan önceden yakılmış olan mangal kömürünü yavaşça mangala dökün. Kül kaldırmamak veya kıvılcım çıkarmamak için dikkat edin.
- Mangal telini ısıya dayanıklı koruyucu eldivenlerle tekrar yerine oturtun.

Mangal kömürünün üzeri tekrar beyaz külle kaplandığında ızgaraya devam edebilirsiniz.

Kullandıktan sonra



UYARI! Yangın tehlikesi!

Kömürü ve külü mangalda hiç bir zaman gözetimsiz bırakmayın. Külü ve mangal kömürü artıklarını bunlar tamamen soğuduktan sonra atın. Sıcak artıkları hiç bir zaman evsel atık olarak imha etmeyin!

- Alevlerin hepsi sönene kadar bekleyin.
 - Kapağı kapatın
 - Havalandırma deliğini kapatın

Mangalı ve tüm parçalarını her zaman bunlar tamamen soğuyana kadar ellemeyin.

- Yakacak artıklarını ve külleri yanmayan bir metal kaba dikkatlice dökün ve üzerine bol su dökün.
- Sönen yakacakları ve külleri bina ve yanıcı maddelerle arasında güvenli bir mesafe kalacak bir yere koyun. Yakacak artıklarını ve suyu imha etmeden önce metal kaptan 24 saat bırakın.

Kullanılmadığı zamanlarda mangalı çocukların erişemeyeceği ve kuru bir yerde saklayın.

Bakım



Bilgi: Mangal aşırı paslanmaya karşı korumak üzere yılda en az bir kez boş yakılmalı ve kullanılmadığı zamanlarda hep üzeri örtülmelidir. Mangal örtüsü doğrudan BAHAG AG'den sipariş edilebilir.



DIKKAT! Yanma ve yangın tehlikesi! Mangalın ve muhtemel yakacak artıklarının tamamen soğumuş olmasına dikkat edin.

Temizleme



İKAZ! Muhtemel ürün hasarları! Yüzey hasar görebilir! Temizlemek için çizen veya aşındıran cisimler ya da keskin temizleme maddeleri kullanılmaz.

Her kullanımdan sonra

- Telleri çıkarın.
- Yakacak artıklarını ve külleri dökün.
- Mangal tellerini keskin olmayan bir deterjan ve suyla yıkayın, iyice durulayın ve kurumaya bırakın.
- Mangal kömürü telini yumuşak bir tel fırçayla temizleyin.
- Yağ tutma kabını boşaltın.
- Yağ tutma kabını keskin olmayan bir deterjan ve suyla yıkayın, iyice durulayın ve kurumaya bırakın.

Düzenli olarak

Düzenli bakım sayesinde mangalınız değerini korur ve güvenli kalır.

- Tüm telleri keskin olmayan bir deterjan ve suyla yıkayın, iyice durulayın ve kurumaya bırakın.
- Mangalın içini ve dışını nemli bir bezle temizleyin.
- Tamamen kuruduktan sonra paslanmaya karşı korumak üzere iç kısmına ve mangal teline bitkisel yağ sürün veya bitkisel yağ spreyi püskürtün.

İhtiyaç halinde

Paslanmış ufak yerleri kendiniz temizleyebilirsiniz.

- bkz. ► *Paslı yerlerin giderilmesi – sf. 26*

Yılda bir

Mangal yılda en az bir yakılmalıdır.

- bkz. ► *Boş yakma – sf. 25*

Boş yakma



Bilgi: Mangal, ilk kullanımdan önce boş yakılmalıdır. Böylelikle duvarları paslanmaya karşı daha az hassas hale gelir. Üretimden kalma muhtemel kalıntılar yanar ve böylelikle ızgara yapılacak malzemeye karışmaz. Boş yanma süresini kısa tutmayın!

- Mangalın teli de dâhil olmak üzere komple içine biraz bitkisel yağ sürün veya bitkisel yağ püskürtün. Mangal kömürü teline veya dış taraflara bitkisel yağ sürmeyin veya bitkisel yağ püskürtmeyin.
- Mangal kömürü telini en alt seviyede kullanın.
- Yeterince hava gelmesi için havalandırma deliklerini açın.

- Mangal kömürünü baca tutuşturucuda veya doğrudan mangalda (ateş oluşunda veya mangal kömürü telinde) yakın.
- bkz. ► *Yakma – sf. 21*
- Mangal kömürünü en az 30 dakika kor halinde belettikten sonra boş yakma işlemi tamamlanmış olur.
- Mangal, boş yakma işleminden sonra artık ızgara yapmaya hazırdır ve gerekirse biraz daha mangal kömürü ilave edilmelidir.

Paslı yerlerin giderilmesi



UYARI! Muhtemelen sağlığa gelebilecek zararlar! Mangalın iç kısmına ve tellerine sadece bitkisel yağ sürün veya bitkisel yağ spreyi püskürtün, kesinlikle boya kullanmayın.

- İlgili bölgeyi çelik yünüyle veya ince taneli zımpara beziyle temizleyin ve zımparalayın.
- Dışında ise paslı bölgeyi üstün kalite ve ısıya dayanıklı boyayla giderin.

İmha

Bu alet evsel atık olarak imha edilemez! Aleti usulüne uygun imha edin. Buna ilişkin bilgiyi yetkili atık imha birliğinden alabilirsiniz.

Ambalaj, geri dönüşüme tâbi tutulabilecek karton ve gerekli biçimde işaretli malzemelerden meydana gelmektedir.



Bu malzemeleri geri dönüşüme verin.

Índice

Uso previsto	27
Seguridad	27
Volumen de suministro	31
Montaje	31
Uso	33
Asar los alimentos	34
Limpieza y mantenimiento	37
Eliminación	38

Uso previsto

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

El producto no está previsto para el uso profesional.

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



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



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



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



Indicación: Informaciones para un mejor entendimiento de los procesos.

Seguridad

Descripción de los símbolos

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



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

Características textuales

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

textos generales,

- enumeraciones,

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

Indicaciones de seguridad fundamentales

- Para un uso seguro, el usuario deberá leer y entender el siguiente manual de instrucciones antes de usar el aparato.
- Se deben respetar las disposiciones de prevención de accidentes universalmente aceptadas y las indicaciones de seguridad adjuntas. Al no respetar las indicaciones de seguridad podría ponerse en peligro a sí mismo u otros.
- El aparato sólo debe usarse si no muestra daño alguno y está completamente montado. Si el aparato o partes de este estuvieran defectuosos se deberá poner fuera de servicio para ser arreglado de forma profesional o, si fuera necesario, ser desecho.
- ¡Mantenga a los niños alejados del aparato! Almacene el aparato fuera del alcance de los niños y demás personal no autorizadas.
- Trabaje siempre con cautela y en un estado apropiado: se considera irresponsable emplear el aparato si está cansado, enfermo o bajo los efectos de alcohol, medicamentos o drogas.
- El aparato no deberá ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento a no ser que estén bajo la supervisión de una persona adulta o habiendo

recibido de esta persona las indicaciones necesarias sobre cómo utilizar el producto.

- Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el aparato.
- Respete siempre las normas de seguridad, salud y trabajo vigentes a nivel nacional e internacional.
- Guarde el manual de instrucciones para consultas futuras.
- Si vende o entrega el aparato a terceros, deberá adjuntar siempre el presente manual de instrucciones.

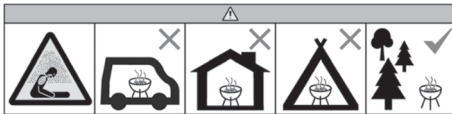
Indicaciones de seguridad para la colocación del aparato

- Coloque y emplee la barbacoa sólo sobre una superficie firme, lisa, estable y no combustible (hormigón, tierra, etc.) y adecuada para soportar el peso de la barbacoa. No emplee la barbacoa nunca sobre superficies de madera u otros materiales combustibles.
- Mantenga siempre una distancia de seguridad de un mínimo de 3 metros entre la barbacoa y los edificios u otros materiales inflamables (arbustos, árboles, suelos de madera, vallas, líquidos o gases inflamables).
- ¡Use la barbacoa únicamente en espacios abiertos y bien ventilados! No coloque la barbacoa debajo de aleros o en otros lugares cercados (p. Ej. garajes, pasillos, etc.).
- ¡No usar en espacios cerrados! ¡Se podría crear una acumulación de gases tóxicos que podrían provocar lesiones graves o incluso la muerte!

- En caso de vientos ligeros, recomendamos colocar la barbacoa en un espacio exterior protegido del viento. En caso de fuertes vientos no deberá emplear la barbacoa.
- Coloque la barbacoa en una zona en la que los niños o mascotas no puedan entrar en contacto con ella.
- Durante el montaje y uso de la barbacoa deberá ser cauteloso para evitar arañazos o cortes causados por los bordes cortantes de las piezas metálicas. Sea cauteloso al colocar las manos encima o debajo de la barbacoa.
- Recomendamos tener un extintor a mano. Diríjase a las autoridades competentes para consultar el tamaño y tipo adecuado de extintor de incendios.
- Riegue la superficie debajo y al rededor de la barbacoa con una manguera de agua para extinguir restos de carbón o chispas que podrían haber caído al suelo durante el uso.

Indicaciones de seguridad para el uso

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



- **Para las barbacoas abiertas y cerradas, así como de instalación fija:** No use la barbacoa nunca en espacios cerrados y/o habitados como p.ej. Edificios, tiendas de campaña, caravanas,

autocaravanas, embarcaciones, etc. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono.

- Actúe siempre con cautela y precaución mientras usa la barbacoa.
- **¡ATENCIÓN!** La barbacoa se calienta mucho durante el uso y no debe moverse mientras esté en marcha.
- Bloquee la barbacoa para evitar un desplazamiento involuntario durante el uso.
- Use guantes de protección resistentes al calor.
- No toque las superficies calientes de la barbacoa.
- No vista prendas holgadas. Las mangas anchas se podrían incendiar con facilidad. Asegúrese que su pelo no entre en contacto con la barbacoa.
- **¡ATENCIÓN!** Mantenga alejados a los niños y las mascotas.
- No deje la barbacoa sin supervisión mientras permanezca en uso.
- Use la barbacoa únicamente con la parrilla de carbón puesta. La parrilla de carbón no se puede extraer mientras quede carbón ardiente sobre ella. Preste atención al ajustar la altura: el asa podría estar muy caliente.
- La barbacoa solo se puede usar si está completamente montada. No se recomienda el uso de complementos que no hayan sido desarmados por la BAHAG AG explícitamente para el presente producto, estos podrían provocar daños personales o materiales.

- Antes del primer uso, debe calentar la barbacoa y mantener el combustible antes de realizar la primera barbacoa durante 30 minutos con brasas candentes.
- No emplee nunca carbón tratado con encendedor líquido. Emplee únicamente carbón vegetal puro, briquetas de carbón vegetal o combinaciones de carbón y leña de elevada calidad.
- **¡ATENCIÓN!** ¡No use alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa! ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- El uso de gasolina, queroseno, alcohol o productos similares podría provocar una explosión que podría causar lesiones graves.
- El uso de productos inadecuados podría causar una llama o explosión que podrían causar lesiones graves.
- No vierta nunca encendedores líquidos u otros líquidos inflamables o carbón tratado con ellos sobre carbón caliente o ardiente, existe el peligro de un retorno de llama que podría causar quemaduras graves.
- Si emplea un encendedor líquido, deberá tratarse de un encendedor apropiado para carbón vegetal. Respete todas las indicaciones y advertencias de seguridad del fabricante relativas al producto.
- Si emplea encendedor líquido deje que el carbón se consuma con la tapa de la barbacoa abierta hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos). De esta forma se puede consumir el encendedor líquido. En caso de no respetarlo se podrían acumular gases de combustión en la barbacoa que al abrir la tapa podrían provocar una llama o explosión.
- Los encendedores (líquidos o sólidos) o demás materiales combustibles no se deberán almacenar debajo o cerca de la barbacoa.
- Al añadir combustible (carbón vegetal, briquetas de carbón vegetal y/o leña) deberá actuar con suma precaución y seguir las indicaciones expuestas en ► *Añadir combustible* – pág. 35
- No colocar los alimentos a asar hasta que el combustible esté cubierto con una fina capa de ceniza.
- Si la grasa que gotea se incendiara, debe cerrar la tapa para ahogar la llama.
- Los incendios provocados por grasa se tienen que ahogar. Si la grasa que gotea se incendiara, no use nunca agua para apagar las llamas.
- ¡Atención al abrir la tapa! Si el fuego entra, de repente, en contacto con aire fresco pueden saltar las llamas. ¡Mantenga las manos, la cara y el cuerpo alejados del humo calientes y las llamas!
- Abrir la tapa de la barbacoa siempre por completo. Si la tapa no estuviera completamente abierta, podría recuperar la posición cerrada y causar lesiones.
- Controle con regularidad el nivel de grasa en la bandeja colectora de grasa y vacíela o cámbiela cuando su nivel de llenado esté a

tres cuartos. Realice esta tarea con sumo cuidado, la bandeja colectora de grasa y su contenido podrían quemar.

- Asegúrese de que no queden restos de carbón y/o leña en las paredes interiores de la barbacoa. Esto podría disminuir notablemente la vida útil del metal y deteriorar el aspecto de su barbacoa.
- No intente realizar medidas de mantenimiento diferentes a las medidas expuestas en el presente manual de instrucciones.
- Los posibles arreglos deberán ser realizado únicamente por BAHAG AG.

Indicaciones de seguridad para después del uso

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

- Espere a quitar la ceniza y los restos de combustible hasta que estén completamente enfriados. No vierta los restos calientes nunca a la basura doméstica.

Volumen de suministro

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

Montaje



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

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

Mantenga todas las herramientas y piezas necesarias al alcance.



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



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

1. Monte en primer lugar las asas con el tornillo (E), tal como se muestra en la ilustración.
2. Fije el asa (1) con los tornillos, arandelas y las tuercas (A) en la cuba (9).
3. Alinee el agujero del soporte para la parrilla para carbón (7) con los orificios de la cuba (9) y la base de apoyo (10). Fije las partes con los tornillos, arandelas y las tuercas (A). No lo apriete aún del todo. Repita el mismo paso para los otros dos soportes de la parrilla de carbón.

4. Coloque los tornillos y las arandelas (B) en la base de apoyo para las patas y, a continuación, introduzca la pata larga (16) en la base de conexión para la pata (10). Apriete los tornillos y las arandelas (B) con la mano. El asa de la cuba debe fijarse en las patas largas. Repita el mismo paso para las patas de las ruedas (15). No lo apriete aún del todo.
5. Coloque la bandeja inferior (17) en el extremo largo de la pata (16). En primer lugar, introduzca la punta curva en el orificio de la pata larga, y luego orientela a la posición correcta para introducir el otro extremo en las patas de las ruedas (15). Fije la rueda (18) con la arandela grande y la tuerca (D). A continuación, coloque la tapa (19) en la rueda (18). Ahora, apriete todos los tornillos para fijar cada pata a la estructura inferior.
6. Pase el extremo largo de la cuba (11) por el orificio del marco de recolector de cenizas (12) y, a continuación, fije el regulador de tiro con el tornillo, la arandela y la tuerca (A) en la cuba (8). Coloque el marco del colector de cenizas en el orificio de la base de conexión para las patas (10). Coloque el asa del colector de cenizas (13) en el compartimento del colector de cenizas (14). Introduzca el colector de cenizas (14) en el marco.
7. Alinee el orificio del asa (1), el orificio de la tapa (5) y el orificio del soporte de la tapa (4). Fije el asa (1) mediante los tornillos, arandelas y las tuercas (A) a la tapa (5) y, mediante el mismo juego de tornillos (A), fije el regulador de tiro (2) en la tapa. Quite la tuerca (C) del termómetro y móntelo con la tuerca (C) en la tapa (5).
8. Coloque la parrilla para carbón (8) en la cuba (9) y la parrilla de cocción (6) sobre la cuba.
9. Fije el asa (1) con los tornillos, arandelas y las tuercas (A) en la cuba (9).
10. Alinee el orificio (7) de la parrilla para carbón y la base de conexión para las patas (10) en los orificios de la cuba (9), y fíjelo con los tornillos, arandelas y las tuercas (A). No lo apriete aún del todo. Repita el mismo paso para los otros dos soportes de la parrilla de carbón.
11. Coloque los tornillos y las arandelas (B) en la base de apoyo para las patas y, a continuación, introduzca la pata larga (16) en la base de conexión para la pata (10). Apriete los tornillos y las arandelas (B) con la mano. El asa de la cuba debe fijarse en las patas largas. Repita el mismo paso para las patas de las ruedas (15). No lo apriete aún del todo.
12. Coloque la bandeja inferior (17) en el extremo largo de la pata (16). En primer lugar, introduzca la punta curva en el orificio de la pata larga, y luego orientela a la posición correcta para introducir el otro extremo en las patas de las ruedas (15). Fije la rueda (18) con la arandela grande y la tuerca (D). A continuación, coloque la tapa (19) en la rueda (18). Ahora, apriete todos los tornillos para fijar cada pata a la estructura inferior.
13. Pase el extremo largo de la cuba (11) por el orificio del marco de recolector de cenizas (12) y, a

continuación, fije el regulador de tiro con el tornillo, la arandela y la tuerca (A) en la cuba (8). Coloque el marco del colector de cenizas en el orificio de la base de conexión para las patas (10). Coloque el asa del colector de cenizas (13) en el compartimento del colector de cenizas (14). Introduzca el colector de cenizas (14) en el marco.

14. Alinee el orificio del asa (1), el orificio de la tapa (5) y el orificio del soporte de la tapa (4). Fije el asa (1) mediante los tornillos, arandelas y las tuercas (A) a la tapa (5) y, mediante el mismo juego de tornillos (A), fije el regulador de tiro (2) en la tapa. Quite la tuerca (C) del termómetro y móntelo con la tuerca (C) en la tapa (5).
15. Coloque la parrilla para carbón (8) en la cuba (9) y la parrilla de cocción (6) sobre la cuba.
 - ¡Tense bien todos los tornillos y las tuercas!



Nota: El desmontaje se realizará en orden invertido.

Uso



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

Solo se permite emplear como máximo 3,0 kg de combustible en la barbacoa. No cargar las bandejas auxiliares con más de 7 kg.

Colocación

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

Encendido

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



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

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



Nota: No sobrepase la cantidad de encendedor permitida.

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

Encendido dentro de la barbacoa

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

Encendido con una chimenea de encendido

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



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

- Rellene la chimenea de encendido con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal.
- Coloque unos pocos encendedores sólidos en el centro de la barbacoa (en la cámara de fuego o sobre la parrilla para carbón) y enciéndalos.
- Coloque la chimenea de encendido sobre los encendedores ardientes. Gracias al efecto chimenea, el carbón comenzará a arder.

- Deje que el carbón se consuma hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos).
- Vierta el carbón ardiente, con cuidado, a la barbacoa (a la cámara de fuego o sobre la parrilla de carbón).

Asar los alimentos



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

Véase ► *Quemado* – pág. 37



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

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



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



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

Asado de los alimentos

Método directo

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

Método indirecto

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

- Reparta el carbón, en función del método de cocción deseado, con unas pinzas de barbacoa largas.
- Coloque las parrillas o bien empleando las asas extraíbles o con guantes de seguridad resistentes al calor.
- Precaliente las parrillas con la tapa cerrada.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla. Se recomienda asar los alimentos con la tapa de barbacoa cerrada.
- ¡A poder ser, sólo de una vez la vuelta a los alimentos!

Regular la temperatura



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

- Para aumentar la temperatura y la circulación del aire, abra las correderas de ventilación a tope.
- Si el aumento de la circulación de aire no fuera suficiente para aumentar la temperatura, añada más combustible.
- Respete las indicaciones del apartado ► *Añadir combustible* –pág. 35
- Si la temperatura es demasiado alta, cierre las correderas de ventilación un poco.

Añadir combustible



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

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

Añadir carbón vegetal/briquetas de carbón vegetal



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

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

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

Después del uso



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

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

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

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

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

Limpieza y mantenimiento



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



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

Limpieza



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

Después de cada uso

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

Con regularidad

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

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

En caso necesario

Podrá eliminar pequeñas superficies de óxido.

- Véase ► *Eliminar superficies oxidadas* – pág. 38

Anualmente

La barbacoa se tendrá que quemar una vez al año.

- Véase ► *Quemado* – pág. 37

Quemado



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

- Aplique un poco de aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en las superficies interiores y las parrillas. No aplique aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal en la parrilla de carbón.
- Coloque la parrilla del carbón en el nivel más bajo.
- Para optimizar la circulación del aire, abra las correderas de ventilación a tope.
- Encienda el carbón vegetal en una chimenea de encendido o directamente en la barbacoa (en la cámara de fuego o sobre la parrilla para carbón).
- Véase ► *Encendido* – pág. 33
- Mantenga el carbón como mínimo durante 30 minutos ardiendo, transcurrido dicho tiempo el proceso de quemado habrá finalizado.
- Una vez finalizado el quemado, la barbacoa está lista para el uso; si fuera necesario añada más combustible.

Eliminar superficies oxidadas



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

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

Eliminación

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

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



Los materiales deberán ser reciclados.

Table des matières

Utilisation conforme à la destination	39
Sécurité	39
Matériel fourni	43
Montage	43
Utilisation	45
Griller	47
Entretien et nettoyage	49
Mise au rebut	50

Utilisation conforme à la destination

Le barbecue est exclusivement destiné à faire griller des aliments (tels que la viande, le poisson, les légumes, etc.) au-dessus de charbon de bois ou au-dessus de briquettes de charbon de bois.

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.

Sécurité

Explication des symboles

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



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 : Des informations servant à faciliter la compréhension des étapes opérationnelles.

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

- Avant de mettre le barbecue en service, l'utilisateur doit avoir lu et compris le contenu de ce manuel.
- Respectez les prescriptions de prévention des accidents généralement reconnues et les consignes de sécurité jointes. Si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité, vous mettez en danger ainsi que d'autres personnes.
- L'appareil doit exclusivement être utilisé s'il est en parfait état technique et entièrement assemblé. Si l'appareil ou une partie de celui-ci est défectueux, il doit être mis hors service et réparé ou éliminé dans le respect des prescriptions en vigueur.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Conservez l'appareil hors de portée des enfants et de personnes non autorisées.
- 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 consti-

tue 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.
- Rangez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Si vous vendez ou remettez cet appareil à un tiers, remettez-lui impérativement aussi ce manuel d'utilisation.

Sécurité lors de la mise en place

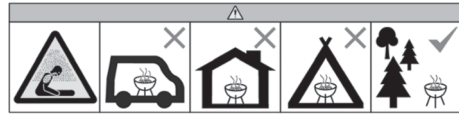
- Utilisez le barbecue uniquement s'il est placé sur une surface solide, nivelée, ininflammable et résistante à sa charge (béton, sol naturel, etc.). N'utilisez jamais le barbecue sur des surfaces en bois ou en d'autres matériaux inflammables.

- Lorsque vous utilisez le barbecue, éloignez-le de 3 mètres au minimum des bâtiments ou des matériaux inflammables (arbustes, arbres, sols en bois, clôtures, édifices, liquides ou gaz inflammables).
- Utilisez le barbecue exclusivement à l'air libre, dans un endroit bien aéré ! Ne placez pas le barbecue sous un avant-toit ou dans une autre zone enfermée (p. ex. garage, passage).
- Ne l'utilisez pas dans des locaux fermés ! Sinon, il y a risque d'accumulation de vapeurs toxiques pouvant provoquer des blessures graves ou la mort !
- En cas de brises légères, placez le barbecue à l'extérieur à un endroit à l'abri du vent. Si le vent est fort, le barbecue ne doit pas être utilisé.
- Placez le barbecue à un endroit non accessible par des enfants ou par des animaux domestiques.
- Soyez prudent/e lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre barbecue afin de ne pas vous blesser ou vous couper sur les arêtes vives des pièces métalliques. Soyez prudent/e si vous mettez la ou les mains sous ou dans le barbecue.
- Nous recommandons de mettre un extincteur à portée de la main. Veuillez contacter les administrations compétentes pour vous informer sur la bonne taille et la bonne variante de l'extincteur.
- Humidifiez bien la surface en dessous et autour du barbecue, avec un tuyau d'arrosage, ce qui étein-

dra les charbons ou les braises qui tombent lors du fonctionnement du barbecue.

Sécurité lors de l'utilisation

- 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.
- Soyez prudent/e et attentif/ve lors de l'utilisation de votre barbecue.
- **ATTENTION !** Le barbecue devient brûlant et ne doit pas être déplacé lorsqu'il est allumé.
- Bloquez le barbecue pour qu'il ne glisse pas par inadvertance.
- Lors de l'utilisation, portez des gants de protection résistant à la chaleur.
- Ne touchez pas à des surfaces brûlantes du barbecue.
- Ne portez pas de vêtements lâches. En effet, les manches non serrées peuvent rapidement s'enflammer. Veillez à ce que vos cheveux n'entrent pas en contact avec le barbecue.

- **ATTENTION !** Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de la portée du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez le barbecue exclusivement lorsque la grille à charbon de bois est insérée. La grille à charbon de bois ne doit pas être ôtée lorsque du charbon de bois encore chaud se trouve dessus. Faites attention lors du réglage de la hauteur : la poignée peut être très brûlante !
- Le barbecue doit exclusivement être utilisé lorsqu'il est entièrement monté. Une utilisation de pièces rapportées que la société BAHAG AG n'a pas spécifiquement construites pour ce produit est déconseillée et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- 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.
- **ATTENTION !** 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.
- Si vous utilisez un allume-feu liquide, laissez brûler le charbon de bois en laissant le couvercle du barbecue ouvert et patientez jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres claires (cela dure environ 20 minutes). L'allume-feu liquide peut ainsi être brûlé. Si cela n'est pas observé, il y a risque d'accumulation de gaz de fumées provenant de l'allume-feu liquide dans le barbecue et il y a par conséquent risque de formation d'un jet de flamme ou d'une explosion lors de l'ouverture du couvercle.
- 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 du chargement de combustible (charbon de bois, briquettes de charbon de bois et/ou bois), vous devez être très prudent/e et respecter les instructions dans la rubrique ► *Rechargement de combustible* – p. 48
- Avant de mettre les aliments sur la grille, patientez jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendres.
- Si la graisse qui s'égoutte s'enflamme, vous devez fermer le couvercle afin d'étouffer la flamme.
- 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.
- Prenez garde lors de l'ouverture du couvercle ! Si de l'air frais vient brusquement en contact avec le feu, il y a le cas échéant formation de flammes jaillissantes. Tenez les mains, le visage et le corps à suffisamment éloignés des vapeurs brûlantes et des flammes jaillissantes !
- Ouvrez le couvercle du barbecue toujours entièrement. Si le couvercle n'est pas entièrement ouvert, il risque de retomber sur sa position fermée et de provoquer des blessures.
- Contrôlez régulièrement le niveau de graisse dans le bac de collecte et videz ce dernier ou remplacez-le lorsqu'il est rempli aux deux tiers. Soyez extrêmement prudent/e ; le bac et le contenu du bac de collecte de graisse peuvent être très chauds.
- Veillez à ce que le charbon de bois ou le bois n'adhère pas sur les parois du barbecue. Cela risquerait en effet de raccourcir la durée de vie du métal et d'altérer l'aspect de votre barbecue.
- Ne tentez pas d'entretenir le barbecue d'une autre manière que celle décrite dans ce manuel d'utilisation.
- Toute réparation doit être confiée exclusivement à la société BAHAG AG.

Sécurité après l'utilisation

Risque d'incendie ! Après toute utilisation, ne laissez pas les restes de combustible et de cendre sans surveillance.

- 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



ATTENTION ! Risque de coupure ! Tous les efforts ont été déployés afin d'éviter des arêtes vives sur les composants. Lors de l'assemblage, soyez prudent/e afin d'éviter de vous blesser.

- Veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage et les consignes listées de sécurité. Prenez votre temps pour l'assemblage du barbecue et placez-le à un endroit libre de 2 à 3 mètres carrés.

Préparez tous les outils et toutes les pièces requises.



Remarque : Vissez d'abord toutes les pièces sans trop serrer. Ne serrez les raccords visés qu'une fois le montage achevé.



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

1. Montez d'abord les pièces de la poignée avec la vis (E) comme illustré.
2. Fixez la poignée (1) sur le bac à feu (9) à l'aide de vis, rondelles et écrous (A).
3. Alignez le trou des supports de grille à charbon de bois (7) avec les trous du bac à feu (9) et le pied de support (10). Fixez les pièces à l'aide de vis, rondelles et écrous (A). Ne resserrez pas. Répétez la même étape pour les deux autres supports de charbon de bois.
4. Placer les vis et les rondelles (B) sur le tube de pied, puis insérez les pieds longs (16) dans le tube de pied de base (10). Serrez les vis et les rondelles (B) à la main. La poignée du bac à feu doit être attachée aux longs pieds. Répétez la même étape pour le pied à roue (15). Ne resserrez pas.
5. Insérer la tablette inférieure (17) dans l'extrémité du long pied (16). La pointe pliée doit d'abord être insérée dans le trou du long pied, puis alignée et l'autre extrémité insérée dans le pied à roue (15). Fixez la roue (18) avec la grande rondelle et l'écrou (D). Fixez le cache-roue (19) à la roue (18). Serrez chaque vis pour fixer chaque pied à l'unité inférieure.
6. Laissez la longue extrémité du bac à feu (11) à travers le trou dans le cadre de récupération des cendres (12), puis fixez le trou d'aération au bac à feu (8) avec la vis, la rondelle et l'écrou (A). Insérez le cadre de récupération des cendres dans le trou du tube de pied de base (10). Insérez la poignée du cadre de récupération des cendres (13) dans le compartiment du dispositif de récupération des cendres (14). Faites glisser le dispositif de récupération des cendres (14) dans le cadre.
7. Alignez le trou de la poignée (1), le trou du couvercle (5) et le trou du support de couvercle (4). Fixez la poignée (1) avec la vis, la rondelle et les écrous (A) sur le couvercle (5) et fixez la sortie d'air (2) sur le couvercle avec le même jeu de vis (A). Enlevez l'écrou (C) du thermomètre et fixez-le au couvercle (5) avec l'écrou (C).
8. Placez le récipient de charbon de bois (8) dans le bac à feu (9) et placez la grille (6) sur le bac à feu.
9. Fixez la poignée (1) sur le bac à feu (9) à l'aide de vis, rondelles et écrous (A).

10. Alignez le trou (7) de la grille à charbon de bois et le tube de pied de base (10) dans les trous pour le bac à feu (9), fixez avec des vis, des rondelles et des écrous (A). Ne resserrez pas. Répétez la même étape pour les deux autres supports de charbon de bois.
11. Placez les vis et les rondelles (B) sur le tube de pied, puis insérez les pieds longs (16) dans le tube de pied de base (10). Serrez les vis et les rondelles (B) à la main. La poignée du bac à feu doit être attachée aux longs pieds. Répétez la même étape pour le pied à roue (15). Ne resserrez pas.
12. Insérez la tablette inférieure (17) dans l'extrémité du long pied (16). La pointe pliée doit d'abord être insérée dans le trou du long pied, puis alignée et l'autre extrémité insérée dans le pied à roue (15). Fixez la roue (18) avec la grande rondelle et l'écrou (D). Fixez ensuite le cache-roue (19) à la roue (18). Serrez chaque vis pour fixer chaque pied à l'unité inférieure.
13. Laissez la longue extrémité du bac à feu (11) à travers le trou dans le cadre de récupération des cendres (12), puis fixez le trou d'aération au bac à feu (8) avec la vis, la rondelle et l'écrou (A). Insérez le cadre de récupération des cendres dans le trou du tube de pied de base (10). Insérez la poignée du dispositif de récupération des cendres (13) dans le compartiment du dispositif de récupération des cendres (14). Faites glisser le dispositif de récupération des cendres (14) dans le cadre.
14. Alignez le trou de la poignée (1), le trou du couvercle (5) et le trou du support de couvercle (4). Fixez la poignée (1) avec la vis, la rondelle et les écrous (A) sur le couvercle (5) et fixez la sortie d'air (2) sur le couvercle avec le même jeu de vis (A). Enlevez l'écrou (C) du thermomètre et fixez-le au couvercle (5) avec l'écrou (C).
15. Placez le récipient de charbon de bois (8) dans le bac à feu (9) et placez la grille (6) sur le bac à feu.
 - Serrez à fond toutes les vis et écrous !



Remarque : Le démontage s'effectue dans le sens inverse des opérations de montage.

Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures ! Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité et toutes les instructions avant de mettre le barbecue en service.

La charge de combustible maximale du barbecue est d' 3,0 kg.

La capacité de charge maximale des surfaces de dépose est de 7 kg.

Mise en place

- Placez le barbecue à l'air libre sur une surface solide, nivelée, ininflammable et à une distance sûre des avant-toits ou des matériaux combustibles. Placez le barbecue à une distance sûre des fenêtres ou des portes ouvertes afin d'éviter toute pénétration de fumées dans votre maison.

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.

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.

- Ouvrez le couvercle.
- Enlevez les grilles.
- Accrochez la grille à charbon de bois sur le niveau le plus bas.
- Ouvrez tous les clapets d'aération.

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. 50



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 : Pour griller de manière optimale, le couvercle doit être fermé. Ainsi, le temps de cuisson est nettement réduit. Toute ouverture prolonge le temps de cuisson.



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 particuliè-

rement adapté aux morceaux de viande minces et aux légumes n'exigeant qu'une courte durée de cuisson.

Griller indirectement

Pour griller indirectement, les aliments doivent être placés au centre de la grille – les morceaux de charbon de bois doivent être répartis sur les bords à droite et à gauche. Placez un bac en aluminium sous les aliments afin de collecter la graisse qui s'égoutte. Cette méthode est idéale pour des aliments tendres ou exigeant une longue durée de cuisson. Ils sèchent moins vite et ne brunissent pas trop en cas de longs temps de cuisson.

- Répartissez le charbon de bois selon la méthode de cuisson souhaitée en utilisant une longue pince à grillade.
- Placez les grilles à l'aide de la poignée amovible ou en portant des gants de protection résistants à la chaleur.
- Chauffez les grilles en laissant le couvercle fermé.
- Mettez les aliments sur la grille. Grillez à couvercle fermé.
- Retournez les aliments de préférence une fois seulement !

Régulation de la température



ATTENTION ! Risque de brûlures ! Utilisez toujours la poignée et des gants de protection afin de régler les clapets d'aération.

- Pour augmenter la chaleur et pour améliorer la circulation d'air, vous devrez ouvrir entièrement les clapets d'aération.

- Si l'amélioration de la circulation d'air ne suffit pas pour augmenter la température, ajoutez du combustible.
- Respectez les instructions au paragraphe ► *Rechargement de combustible* – p. 48
- Si la température est trop élevée, refermez légèrement les clapets d'aération.

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.
 - Fermez le couvercle
 - Fermez les clapets d'aération

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.
- Videz le bac de collecte de graisse.
- Lavez les bacs de collecte de graisse avec un nettoyant doux et avec de l'eau, rincez-les soigneusement et laissez-les entièrement sécher.

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. 50

Une fois par an

Le barbecue doit être allumé une fois par an

- Voir ► *Chauffage initial* – p. 50

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.
- Ouvrez les clapets d'aération pour un apport suffisant d'air frais.

- 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. 46
- 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.

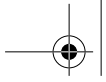
- Nettoyez et poncez l'endroit endommagé avec une toile émeri ou avec un abrasif à granulation fine.
- La surface extérieure peut être réparée avec une laque de haute qualité résistante à la chaleur.

Mise au rebut

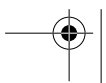
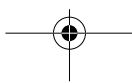
Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ! Éliminez-le conformément aux prescriptions. Vous trouverez des informations à ce sujet auprès de l'association des déchetteries compétentes.

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





Remettez ces matériaux aux services
de recyclage.



Indice

Uso conforme	52
Sicurezza	52
Volume di consegna	56
Montaggio	56
Uso	58
Cottura	59
Cura e manutenzione	61
Smaltimento	63

Uso conforme

Il barbecue è pensato esclusivamente per grigliare i cibi (pesce, carne, verdure, ecc.) su carbonella o bricchette.

Questo apparecchio non è concepito per l'impiego industriale.

Qualsiasi altro impiego non descritto nelle presenti istruzioni per l'uso sarà considerato improprio. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni.

Sicurezza

Spiegazione dei simboli

Nelle presenti istruzioni per l'uso, le avvertenze per la sicurezza vengono indicate in modo chiaro. Le immagini utilizzate sono le seguenti:



PERICOLO! Pericolo imminente di lesioni o di morte!
Situazione di pericolo imminente, che causa lesioni gravi o mortali.



AVVERTENZA! Probabile pericolo di lesioni o di morte!
Situazione generalmente pericolosa, che può causare gravi lesioni, perfino letali.



PRUDENZA! Eventuale pericolo di lesioni! Situazione pericolosa, che può causare lesioni.



ATTENZIONE! Pericolo di danni al prodotto! Situazione pericolosa, che può causare danni materiali.



Avviso: informazioni che contribuiscono a migliorare la comprensione dei cicli di lavoro.

Caratteristiche strutturali nel testo

Diversi elementi nelle presenti istruzioni per l'uso presentano caratteristiche definite. È così possibile definire facilmente di che tipo di testo si tratti.

Testi normali,

- enumerazioni,
- 1. Enumerazioni o linee d'azione,

– istruzioni d'azione e

► *riferimenti incrociati.*

Avvertenze di sicurezza di base

- Per poter utilizzare l'apparecchio in sicurezza, l'utente deve aver letto e compreso le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzarle per la prima volta.
- Osservare le norme antinfortunistiche ufficialmente riconosciute e le norme di sicurezza allegate. Se tali avvertenze non vengono osservate si mette a rischio l'incolumità propria e quella degli altri.
- L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente se si trova in perfette condizioni operative e se montato correttamente. Se l'apparecchio, o parti di esso, dovessero essere difettosi, occorre metterli fuori servizio e ripararli in modo professionale o smaltirli in modo corretto.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini! Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e delle persone non autorizzate.
- Operare sempre con prudenza e in perfette condizioni fisiche: stanchezza, malattie, uso di alcol, influenze di medicinali o droghe non permettono di avere un comportamento responsabile poiché non consentono di utilizzare l'apparecchio con sicurezza.
- Questo prodotto non è adatto per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali e intellettuali limitate o che non abbiano l'esperienza e/o

le conoscenze adeguate, a meno che non siano sorvegliate da una persona preposta a garantire la loro sicurezza o qualora abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni sull'uso del prodotto.

- Accertarsi che i bambini non giochino con il prodotto.
- Osservare sempre le normative nazionali e internazionali in vigore e inerenti alla sicurezza, alla salute e al lavoro.
- Conservare le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in futuro.
- Nel caso si intenda vendere o cedere a terzi l'apparecchio, esso dovrà essere sempre assolutamente accompagnato dalle rispettive istruzioni per l'uso.

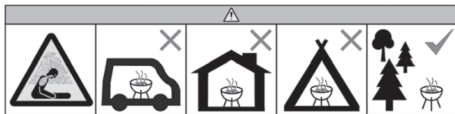
Sicurezza all'installazione

- Utilizzare il presente barbecue solo su una superficie rigida, piana, non infiammabile e solida (calcestruzzo, terra, ecc.), che consenta di mantenere il barbecue in equilibrio. Non impiegare mai il barbecue su superfici di legno o infiammabili.
- Quando si utilizza il barbecue, mantenere almeno 3 metri di distanza dagli edifici o dal materiale infiammabile (cespugli, alberi, fondo di legno, recinti, edifici, liquidi e gas infiammabili).
- Utilizzare il barbecue solo all'aperto, in un ambiente ben ventilato! Non posizionare il barbecue sotto ad una gronda né in un'area chiusa (es. garage, passaggio).

- Non usarlo in locali chiusi! Qui potrebbero raccogliersi vapori velenosi che potrebbero causare lesioni o la morte!
- In presenza di vento, posizionare il barbecue in un ambiente esterno protetto dal vento. In presenza di vento forte, non utilizzare il barbecue.
- Posizionare il barbecue in un'area in cui bambini e animali domestici non vengano a contatto con esso.
- Procedere attentamente nell'assemblare e nell'utilizzare il barbecue per evitare graffi o tagli. Fare attenzione se si mette la mano nel o sotto il barbecue.
- Sugeriamo di predisporre un estintore. Rivolgersi alle autorità competenti per scoprire la giusta dimensione e l'esecuzione dell'estintore.
- Versare dell'acqua sotto e intorno al barbecue con una pompa per spegnere eventuali pezzi di carbonella o braci caduti durante la cottura.

Sicurezza nell'uso

- Prima del primo uso, rimuovere tutti gli adesivi e le etichette dal barbecue.



- **Per barbecue aperti e chiusi e anche per barbecue a installazione rigida:** non operare il barbecue in ambienti chiusi e/o abitabili, es. edifici, tende, caravan, camper,

barche. Vi è un pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

- Procedere con cautela nell'utilizzare il barbecue.
- **ATTENZIONE!** Il barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il suo utilizzo.
- Bloccare il barbecue per non muovere l'apparecchio inavvertitamente.
- Per l'uso, servirsi di guanti di protezione resistenti al calore.
- Non toccare la superficie calda del barbecue.
- Indossare solo un abbigliamento comodo! Le maniche larghe si infiammano facilmente! Fare attenzione che i capelli non vengano a contatto con il barbecue.
- **ATTENZIONE!** Tenere bambini e animali domestici lontani.
- Non lasciare il barbecue incontrollato quando in uso.
- Utilizzare il barbecue solo con dopo aver inserito la griglia per la carbonella. Non rimuovere la griglia con carbonella ardente. Fare attenzione nel regolare l'altezza: il supporto può essere caldo!
- Il barbecue può essere utilizzato solo montato completamente. Si sconsigliano i componenti non prodotti dalla BAHAG AG per questo speciale prodotto, causando danni a persone o materiali.
- Prima del primo uso, riscaldare il barbecue e riscaldare sulla griglia il combustibile per almeno 30 minuti prima di iniziare la cottura.

- Non utilizzare carbonella pretrattata con accenditori liquidi. Utilizzare solo una carbonella di qualità, bricchette di carbonella o miscele di legno e carbonella.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare solo strumenti di accensione conformi alla norma EN 1860-3!
- L'uso di benzina, cherosene, spirito, alcol e prodotti simili potrebbe causare un'esplosione e possibili lesioni gravi conseguenti.
- L'uso di prodotti inadeguati potrebbe causare una fiamma o un'esplosione, con possibili lesioni come conseguenza.
- Non versare mai su carbonella calda o ardente accenditori liquidi, altri liquidi infiammabili o carbonella trattata con prodotti simili, in quanto vi è il pericolo di un ritorno di fiamma, che potrebbe causare gravi ustioni.
- Utilizzando accenditori liquidi, può essere approvata l'accensione di carbonella. Osservare tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore per l'uso del suo prodotto.
- Se si utilizzano accenditori liquidi, lasciare ardere la carbonella con coperchio aperto, finché non venga ricoperta da cenere chiara (richiede circa 20 minuti) In questo modo, l'accenditore liquido può bruciare. Se ciò non viene osservato, i gas fumogeni dell'accenditore liquido possono stagnarsi nel barbecue, causando una fiamma o un'esplosione all'apertura del coperchio.
- Prodotti ausiliari all'accensione (rigidi o liquidi) o altri materiali e liquidi infiammabili non possono essere depositati sotto o nelle vicinanze del barbecue.
- Nell'aggiungere il carburante (carbonella, bricchette di carbonella e/ o legno) procedere con estrema attenzione e seguire le istruzioni nella sezione ► *Aggiunta successiva di combustibile* – p. 60
- Disporre la carne da grigliare solo quando il combustibile è ricoperto da uno strato di cenere.
- Se il grasso gocciolante brucia, chiudere il coperchio per soffocare la fiamma.
- Soffocare i grassi brucianti. Se il grasso gocciolante brucia, non utilizzare mai l'acqua per spegnere il grasso bruciante.
- Fare attenzione quando si apre il coperchio! Quando l'aria fresca viene improvvisamente a contatto con il fuoco, può causare il divampamento di fiamme. Tenere mani, viso e corpo a distanza di sicurezza dal vapore caldo e dalle fiamme ardenti!
- Aprire sempre completamente il coperchio del barbecue. Se il coperchio non è completamente aperto, potrebbe chiudersi e causare lesioni.
- Verificare regolarmente il livello di grasso nel contenitore di raccolta e svuotare o sostituire quest'ultimo quando pieno per tre quarti. Procedere con molta cautela, in quanto il contenitore di raccolta del grasso e il suo contenuto possono essere molto caldi.

- Accertarsi che la carbonella e/o il legno non restino sulle pareti del barbecue. Ciò comprometterebbe la durata di vita del metallo e l'aspetto del barbecue.
- Non tentare di seguire una manutenzione del barbecue con metodi differenti da quelli normali.
- Le riparazioni possono essere eseguite solo da BAHAG AG.

Sicurezza dopo l'uso

Pericolo di incendio! Dopo l'uso, non lasciare mai i resti di combustibili e la cenere insorvegliati.

- Rimuovere la cenere e i resti di combustibile solo una volta raffreddati. Non gettare mai i resti caldi o scottanti nei rifiuti domestici!

Volume di consegna



Nota: le figure sono disponibili su ► *Volume di fornitura – p. 2*

Montaggio



ATTENZIONE! Pericolo di taglio! È stato fatto ogni sforzo per evitare spigoli vivi nei componenti. Prestare comunque attenzione per evitare lesioni durante il montaggio.

- Leggere attentamente le avvertenze per la composizione e le avvertenze di sicurezza elencate. Assemblare il barbecue con la dovuta calma e posizionarlo in un'area libera di circa 2-3 metri quadri.

Predisporre tutti gli utensili e i pezzi necessari.



Nota: avvitare insieme tutte le parti manualmente. Serrare tutti i collegamenti a vite alla fine del montaggio.



Nota: le figure sono disponibili su ► *Volume di fornitura – p. 2*

1. Montare prima le parti dell'impugnatura con la vite (E), come raffigurato.
2. Fissare il manico (1) con viti, rondelle sottovite e dadi (A) sul braciere (9).
3. Allineare il foro dei supporti della griglia per la carbonella (7) con quelli del braciere (9) e con il piede di supporto (10). Fissare le parti con viti, rondelle sottovite e dadi (A). Non serrare. Ripetere lo stesso passaggio per gli altri due supporti della griglia per la carbonella
4. Applicare viti e rondelle sottovite (B) sul tubo del piede e inserire poi le aste lunghe (16) nel tubo di base della gamba (10). Serrare a mano viti e rondelle sottovite (B). L'impugnatura del braciere va fissata alle gambe lunghe. Ripetere lo stesso passaggio per le gambe della ruota (15). Non serrare.
5. Inserire il ripiano inferiore dello scaffale (17) nell'estremità lunga della gamba (16). La punta piegata viene prima inserita nel foro della gamba lunga, poi orientata e l'altra estremità viene inserita nelle gambe della ruota (15). Fissare la ruota (18) con una grande rondella sottovite e dado (D). Fissare il

- coperchio (19) sulla ruota (18). Serrare ogni vite per fissare ogni gamba all'unità inferiore.
6. Far passare l'estremità lunga del braciere (11) attraverso il foro del telaio di raccolta della cenere (12), poi fissare l'apertura di sfiato con la vite, la rondella sottovite e il dado (A) al braciere (8). Inserire il telaio di raccolta della cenere nel foro del tubo di base della gamba (10). Inserire il manico di raccolta della cenere (13) nell'area di carico della raccolta della cenere (14). Spingere la raccolta della cenere (14) nel telaio.
 7. Orientare il foro del manico (1), quello del coperchio (5) e quello dell'attacco del coperchio (4). Fissare il manico (1) con vite, rondella sottovite e dadi (A) al coperchio (5) e fissare con lo stesso set di viti (A) l'uscita dell'aria (2) sul coperchio. Rimuovere il dado (C) sul termometro e fissare quest'ultimo con il dado (C) al coperchio (5).
 8. Posizionare il contenitore per la carbonella (8) nel braciere (9) e la griglia (6) sul braciere.
 9. Fissare il manico (1) con viti, rondelle sottovite e dadi (A) sul braciere (9).
 10. Allineare il foro (7) della griglia per la carbonella e il tubo di base della gamba (10) nei fori per il braciere (9), fissare con viti, rondelle sottovite e dadi (A). Non serrare. Ripetere lo stesso passaggio per gli altri due supporti della griglia per la carbonella
 11. Applicare viti e rondelle sottovite (B) sul tubo del piede e inserire poi le aste lunghe (16) nel tubo di base della gamba (10). Serrare a mano viti e rondelle sottovite (B). L'impugnatura del braciere va fissata alle gambe lunghe. Ripetere lo stesso passaggio per le gambe della ruota (15). Non serrare.
 12. Inserire il ripiano inferiore dello scaffale (17) nell'estremità lunga della gamba (16). La punta piegata viene prima inserita nel foro della gamba lunga, poi orientata e l'altra estremità viene inserita nelle gambe della ruota (15). Fissare la ruota (18) con una grande rondella sottovite e dado (D). Fissare il coperchio (19) sulla ruota (18). Serrare ogni vite per fissare ogni gamba all'unità inferiore.
 13. Far passare l'estremità lunga del braciere (11) attraverso il foro del telaio di raccolta della cenere (12), poi fissare l'apertura di sfiato con la vite, la rondella sottovite e il dado (A) al braciere (8). Inserire il telaio di raccolta della cenere nel foro del tubo di base della gamba (10). Inserire il manico di raccolta della cenere (13) nell'area di carico della raccolta della cenere (14). Spingere la raccolta della cenere (14) nel telaio.
 14. Orientare il foro del manico (1), quello del coperchio (5) e quello dell'attacco del coperchio (4). Fissare il manico (1) con vite, rondella sottovite e dadi (A) al coperchio (5) e fissare con lo stesso set di viti (A) l'uscita dell'aria (2) sul coperchio. Rimuovere il dado (C) sul termometro e fissare quest'ultimo con il dado (C) al coperchio (5).
 15. Posizionare il contenitore per la carbonella (8) nel braciere (9) e posizionare la griglia (6) sul braciere.

- Serrare saldamente tutte le viti e i dadi!



Nota: lo smontaggio va eseguito seguendo la sequenza in senso inverso.

Uso



PERICOLO! Pericolo di ustioni! Leggere attentamente tutte le avvertenze per la sicurezza e le istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue.

Utilizzare massimo 3,0 kg di combustibile nel barbecue.

Caricare max. 7 kg sulle superfici d'appoggio.

Assemblaggio

- Posizionare il barbecue all'aperto su una superficie dura, piana, non infiammabile, ad una distanza sicura da gronde e materiali infiammabili. Posizionare il barbecue a una distanza sicura da porte e finestre aperte per evitare la penetrazione di fumo in casa.

Accensione

Fare attenzione alle avvertenze di sicurezza per accendere!



PERICOLO! Rischio di esplosione! Utilizzando accenditori liquidi, può essere approvata l'accensione di carbonella. Osservare tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore per l'uso del suo prodotto.

Suggeriamo l'uso di accenditori rigidi, idealmente collegati con un camino di accensione. Questo metodo è più

semplice e sicuro nella gestione rispetto all'accensione con accenditori liquidi.



Nota: utilizzare per ogni carico solo la quantità di combustibile massimo ammesso.

- Aprire il coperchio.
- Estrarre le griglie.
- Agganciare la griglia della carbonella sul livello più basso.
- Aprire tutti i cursori di ventilazione.

Accensione nel barbecue

- Impilare la carbonella a piramide sul barbecue.
- Posizionare alcuni accenditori rigidi nel mezzo, distribuendoli in modo omogeneo.
- Accendere gli accenditori servendosi di un fiammifero lungo.
- Lasciare ardere la carbonella, finché non viene ricoperta da cenere chiara (richiede circa 20 minuti).

Accendere l'apparecchio con un fiammifero

Se si utilizza un camino di accensione per la carbonella, osservare le avvertenze e le istruzioni del produttore per l'uso del suo prodotto.



AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Il camino di accensione diventa caldo, anche nell'area del manico. Indossare dei guanti di protezione!

- Riempire il camino di accensione con carbonella o con bricchette di carbonella.

- Posizionare degli accenditori di barbecue rigidi al centro del barbecue (nella vasca di combustione o sulla griglia della carbonella) e accenderli.
- Posizionare il camino di accensione sugli accenditori ardenti. L'effetto camino consente l'accensione della carbonella.
- Lasciare ardere la carbonella, finché non viene ricoperta da cenere chiara (richiede circa 20 minuti).
- Agitare attentamente la carbonella ardente nel barbecue (nella vasca di combustione o sulla griglia).



Nota: in presenza di pezzi più spessi, utilizzare sempre un termometro per la carne per garantire che il processo di cottura sia concluso completamente prima di togliere il cibo dalla griglia.

Cottura dei cibi

Cottura diretta

In caso di cottura diretta, il cibo viene posizionato direttamente sulla carbonella ardente. Ciò è ideale in particolare per pezzi di carne e verdure con durata di cottura ridotta.

Cottura indiretta

In caso di cottura indiretta, posizionare il cibo al centro della griglia: i pezzi di carbonella vanno distribuiti sui bordi a destra e a sinistra. Posizionare una ciotola d'alluminio sotto al cibo per raccogliere il grasso gocciolante. Questo metodo è ideale soprattutto per i cibi teneri o per quelli con una durata di cottura prolungata. Secca di meno e non si colora troppo neanche in casi di cottura prolungata.

- Distribuire la carbonella in base al metodo di cottura desiderato con una pinza lunga.
- Posizionare le griglie con l'aiuto del manico amovibile o con guanti di protezione resistenti al calore.
- Preriscaldare le griglie in presenza di un coperchio chiuso.
- Posizionare i cibi. Grigliare con coperchio chiuso.
- Possibilmente, girare i cibi una sola volta!

Cottura



Nota: Prima del primo uso, riscaldare il barbecue e il combustibile sulla griglia per almeno 30 minuti prima di iniziare la cottura.

Vedi ► *Arroventamento* – p. 62



AVVERTENZA! Possibili danni alla salute! Disporre la carne da grigliare solo quando il combustibile è ricoperto da uno strato di cenere.

Non piegarsi sul barbecue né su eventuali superfici di appoggio anteriori.



Nota: grigliare in modo ottimale con coperchio chiuso. Il tempo di cottura si riduce notevolmente. Ogni volta che si apre il coperchio, si ritarda la cottura.

Regolazione della temperatura



ATTENZIONE! Pericolo di ustioni! Utilizzare solo manico e guanto protettivo per regolare il cursore di ventilazione.

- Per aumentare la circolazione dell'aria, aprire completamente il cursore di ventilazione.
- Se la circolazione dell'aria migliorata non è sufficiente per aumentare la temperatura, riporre più combustibile.
- Seguire le istruzioni nella sezione ► *Aggiunta successiva di combustibile* – p. 60
- Se la temperatura diventa troppo calda, chiudere leggermente i cursori di ventilazione.

Aggiunta successiva di combustibile



PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non versare mai su carbonella calda o ardente accenditori liquidi, altri liquidi infiammabili o combustibili trattati con prodotti simili, in quanto vi è il pericolo di un ritorno di fiamma, che potrebbe causare gravi ustioni.

Per mantenere o aumentare la temperatura di cottura, può essere necessario aggiungere del combustibile. Farlo, se possibile, quando non vi sia più cibo sulla griglia.

Aggiungere carbonella/bricchette di carbonella



Nota: se si utilizza un camino di accensione, far prima ardere la carbonella. Si riduce così il tempo di attesa prima di riporre nuovamente il cibo.

- Mantenere la distanza.
- Aprire attentamente il coperchio della camera di cottura. Procedere attentamente in quanto le fiamme possono accendersi di nuovo quando il fuoco viene improvvisamente a contatto con l'aria fresca.
- Togliere il cibo dalla griglia.
- Rimuovere la griglia con dei guanti di protezione.
- Tenersi a distanza di sicurezza dalla griglia e rimuovere la cenere dalla carbonella ardente con una pinza.
- Posizionare la carbonella con una pinza lunga o versare lentamente la carbonella ardente dal camino di accensione. Fare attenzione a non alzare in vortice cenere e scintille.
- Reinscrivere la griglia con l'aiuto di guanti di protezione resistenti al calore.

Se la carbonella è coperta di nuovo da uno strato di cenere bianca, è possibile continuare a grigliare.

Dopo l'uso



AVVERTENZA! Pericolo di incendio! Non lasciare mai carbone e cenere insorvegliate sul barbecue. Rimuovere la cenere e i resti di combustibile solo una volta raffreddati. Non gettare mai i resti caldi o scottanti nei rifiuti domestici!

- Attendere che le fiamme siano soffocate.
 - Coprire il coperchio
 - Chiudere il cursore di ventilazione

Lasciare sempre raffreddare completamente il barbecue e tutti i componenti prima di toccarli.

- Rifornire accuratamente i resti di combustibile e la cenere in un contenitore metallico non combustibile e immergerli completamente in acqua.
- Depositare i combustibili e la cenere ad una distanza di sicurezza da edifici e materiali combustibili. Lasciare i resti di combustibile e l'acqua 24 ore nel contenitore metallico prima di smaltire il contenuto.

Quando non utilizzato, conservare il barbecue al di fuori della portata di bambini e in un luogo asciutto.

Cura e manutenzione



Nota: per proteggere il barbecue dalla formazione eccessiva di ruggine, va arroventato almeno una volta all'anno e tenuto sempre coperto quando non in uso. Un coperchio per il barbecue può essere ordinato direttamente da BAHAG AG.



ATTENZIONE! Pericolo di lesioni e d'incendio! Accertarsi che il barbecue e eventuali resti di combustibile siano completamente raffreddati.

Pulizia



AVVISO! Possibili danni da prodotto! La superficie può essere danneggiata! Per pulirla, non utilizzare oggetti graffianti o abrasivi né detergenti aggressivi.

Dopo ogni uso

- Rimuovere tutte le griglie.
- Rimuovere i resti di combustibile e cenere.
- Lavare le griglie con un detergente delicato e acqua, sciacquare a fondo e far asciugare completamente.
- Pulire le griglie con una spazzola metallica morbida.
- Svuotare il contenitore di raccolta del fango.
- Lavare il contenitore di raccolta del fango con un detergente delicato e acqua, sciacquare a fondo e far asciugare completamente.

Regolarmente

Con una cura regolare, il valore e la sicurezza del dispositivo rimangono invariati.

- Lavare le griglie con un detergente delicato e acqua, sciacquare a fondo e far asciugare completamente.
- Pulire il lato interno e quello esterno della griglia con un panno umido.
- Dopo averla asciugata completamente, applicare un po' di olio vegetale o spray sulla superficie interna e sulla griglia per impedire la formazione di ruggine.

All'occorrenza

I piccoli punti di ruggine possono essere rimossi autonomamente.

- Vedi ► *Rimuovere i punti di ruggine* – p. 62

Annualmente

Il dispositivo va arroventato almeno una volta all'anno.

- Vedi ► *Arroventamento* – p. 62

Arroventamento



Nota: Prima del primo utilizzo, arroventare il barbecue. In questo modo si rendono le pareti insensibili alla formazione di ruggine. Eventuali residui di produzione aderenti vengono bruciati, evitando che finiscano nei cibi. Non ridurre il tempo di arroventamento!

- Applicare su tutte le superfici interne del barbecue, incluse le griglie, applicare un po' di olio vegetale o spray di olio vegetale. Appli-

care un po' di olio vegetale o spray di olio vegetale sulla griglia della carbonella o sui lati esterni.

- Posizionare la griglia della carbonella al di sotto.
- Aprire i cursori di ventilazione per consentire un apporto sufficiente di aria.
- Accendere la carbonella in un camino di accensione o direttamente nel barbecue (nella vasca di combustione o sulla griglia).
- Vedi ► *Accensione* – p. 58
- Tenere la carbonella per almeno 30 minuti ad arroventare, dopodiché il processo è concluso.
- Dopo la fase di arroventamento, il barbecue è pronto alla cottura e, se necessario, va aggiunta la carbonella.

Rimuovere i punti di ruggine



AVVERTENZA! Possibili danni alla salute! Applicare leggermente olio vegetale o spray di olio vegetale sull'area interna e sulle griglie; non usare mai della vernice.

- Pulire e levigare l'area interessata con lana d'acciaio o linee di macinazione a grana fine.
- Nell'area esterna, utilizzare una vernice di ottima qualità e resistente al calore.

Smaltimento

Questo apparecchio non va smaltito nei rifiuti domestici! Smaltirlo in modo consono. Informazioni in merito sono disponibili presso l'associazione per lo smaltimento dei rifiuti di competenza.

L'imballaggio è composto da cartone e materiali adeguatamente contrassegnati per essere riciclati.



Si raccomanda di inviare questi materiali al riciclaggio.

Sisällysluettelo

Käyttötarkoitus	64
Turvallisuus	64
Toimituksen sisältö	67
Asennus	68
Käyttö	69
Grillaus	70
Hoito ja huolto	72
Hävittäminen	73

Käyttötarkoitus

Grilli on tarkoitettu ainoastaan grillituotteiden (lihan, kalan, vihannesten jne.) grillaamiseen puuhiilien tai puuhiilibrikettien päällä.

Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Kaikenlainen muu kuin tässä käyttöohjeessa kuvattu käyttö on luvatonta virheellistä käyttöä. Valmistaja ei vastaa siitä aiheutuvista vahingoista.

Turvallisuus

Symbolien merkitykset

Turvallisuusohjeet on merkitty selvästi käyttöohjeeseen. Käytössä ovat seuraavat esitykset:



VAARA! Välitön hengen- ja loukkaantumisvaara! Välittömästi vaarallinen tilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai aiheuttaa vaikeita loukkaantumisia.



VAROITUS! Mahdollinen hengen- tai loukkaantumisvaara! Yleinen vaaratilanne, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen.



VARO! Mahdollinen loukkaantumisvaara! Vaarallinen tilanne, joka voi aiheuttaa loukkaantumisia.



HUOMIO! Laitteiden vahingoittumisvaara! Tilanne, joka voi aiheuttaa esinevahingon.



Huomautus: Tietoja, jotka ovat hyödyllisiä ymmärtämään työnkulun.

Rakenteelliset ominaisuudet tekstissä

Tämän käyttöohjeen eri elementeissä on määritetyt rakenteelliset ominaisuudet. Näin voit helposti tunnistaa, min-kälaisesta tekstistä on kyse.

normaalit tekstit,

- luettelmat,
- 1. luettelmat tai toimintajärjestykset,
- toimintaohjeet ja

► *ristiviittaukset.*

Yleiset turvallisuusohjeet

- Turvallisen käytön mahdollistamiseksi laitteen käyttäjän on ennen ensimmäistä käyttöä luettava tämä käyttöohje ja ymmärrettävä siinä mainitut tiedot.
- Yleiset hyväksytyt työturvallisuusmääräykset ja oheiset turvallisuusohjeet on otettava huomioon. Turvallisuusohjeiden laiminlyönnillä vaarannat itseäsi ja muita.
- Laitetta saa käyttää vain, kun se on moitteettomassa kunnossa ja koottu kokonaan. Jos laite tai jokin sen osa on viallinen, laite täytyy poistaa käytöstä ja korjata ammattimaisesti tai hävittää asiaankuuluvasti.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta! Säilytä laitetta aina turvassa lapsilta ja asiattomilta henkilöiltä.
- Käytössä on aina oltava tarkkaavainen ja käyttäjän on oltava hyvässä kunnossa: käyttö väsyneenä, sairaana, alkoholin, lääkkeiden tai huumeiden vaikutuksen alaisena on vastuutonta, koska laitteen turvallinen käyttö ei tällöin ole varmaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan luettuina) käytettäväksi, joilla on psyykkisiä, fyysisiä tai aistirajoitteita tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo käyttöä tai opasta sitä heille.
- Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.

- Kansallisia ja kansainvälisiä turvallisuus-, terveys- ja työturvallisuus-säädöksiä on aina noudatettava.
- Säilytä tämä käyttöohje myöhemmä käyttöä varten.
- Jos myyt tai luovutat laitteen eteenpäin, anna sen mukana ehdottomasti myös tämä käyttöohje.

Turvallisuus paikoilleen asettamisessa

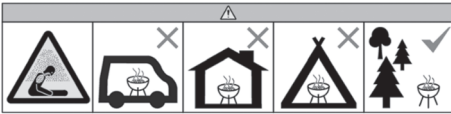
- Käytä tätä grilliä ainoastaan kovalla, tasaisella, palamattomalla ja vakaalla pinnalla (betoni, maa-perä tms.), joka kestää grillin painoa. Älä koskaan käytä grilliä puilla tai muilla palamattomilla pinnoilla.
- Kun grilli on käytössä, säilytä vähintään 3 metrin etäisyys rakennuksiin tai palaviin materiaaleihin (pensaat, puut, puulattiat, aidat, rakennukset, syttyvät nesteet tai kaasut).
- Käytä grilliä ainoastaan ulkona paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto! Älä aseta grilliä katoksen tai jonkin muun katetun alueen alle (esim. autotalli, läpikulkukäytävä).
- Ei saa käyttää suljetuissa tiloissa! Niihin voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä, jotka aiheuttavat vakavia tapaturmia tai kuoleman!
- Aseta grilli kevyessä tuulessa ulos tuulelta suojattuun paikkaan. Grilliä ei saa käyttää kovassa tuulessa.
- Aseta grilli paikkaan, jossa lapset ja kotieläimet eivät pääse kosketuksiin sen kanssa.
- Toimi grillin kokoamisessa ja käytössä varovasti, jotta metalliosien terävät reunat eivät aiheuta naar-

muja tai leikkuuhaavoja. Toimi varovasti, kun kosket kädellä grilliin tai sen alle.

- Suosittelemme, että lähellä on sammutin. Kysy sammuttimen oikea koko ja malli asiaankuululta viranomaiselta.
- Kostuta grillin alla ja ympärillä oleva alue kokonaan vesiletkulla, jotta grillatessa mahdollisesti putoavat hiilet tai kekäleet sammuvat.

Turvallisuus käytössä

- Poista kaikki grillissä olevat tarrat ja etiketit ennen ensimmäistä käyttöä.



- **Avonaiset ja suljetut grillit sekä myös kiinteästi asennetut grillit:** Älä käytä grilliä katetuissa tai asutuissa tiloissa, esim. rakennuksessa, teltoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa, veneissä. Grillin käyttö aiheuttaa näissä tiloissa häikämyrkytysvaaran.
- Toimi grilliä käytettäessä huolellisesti ja varovasti.
- **HUOMIO!** Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, eikä sitä saa siirtää käytön aikana.
- Aseta grilli niin, että se ei pääse vahingossa liikkumaan.
- Käytä grillauksen aikana kuumuudelta suojaavia käsineitä.
- Älä koske grillin kuumiin pintoihin.
- Älä käytä löysiä vaatteita. Leveät hihat syttyvät helposti! Varmista, että hiuksesi eivät kosketa grilliin.
- **HUOMIO!** Pidä lapset ja eläimet kaukana.
- Älä jätä grilliä ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Käytä grilliä vain hiiliritilän kanssa. Hiiliritilää ei saa ottaa pois, kun hiilet ovat vielä kuumia. Aseta korkeus varovasti. Pidike voi olla kuuma!
- Grilliä saa käyttää vain, kun se on koottu kokonaan. Varusteita, joita BAHAG AG ei ole valmistanut tätä erityistä tuotetta varten, ei suositella, ja ne voivat aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.
- Grilli on kuumennettava ennen ensimmäistä käyttöä ja polttoaine on pidettävä grillissä ennen ensimmäistä grillausta hehkuvana vähintään 30 minuuttia.
- Älä käytä hiiliä, jotka on esikäsitelty sytytysnesteellä. Käytä ainoastaan laadukkaita puhtaita puuhiiliä, puuhiilibrikettejä tai puuhiilen ja puun seosta.
- **HUOMIO!** Älä käytä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen spritiä tai bensiiniä! Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytytyspaloja!
- Bensiinin, kerosiinin, sprin, alkoholin tai vastaavien tuotteiden käytön seurauksena voi olla räjähdys, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Sopimattomien tuotteiden käytön seurauksena voi olla pistoliekki tai räjähdys, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Älä koskaan kaada sytytysnestettä, muita syttyviä nesteitä tai niillä käsiteltyjä hiiliä jo kuumien tai lämpimien hiilien päälle, koska sen

seurauksen voi olla liekin takaisku, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

- Jos käytät sytytysnestettä, sen täytyy olla sallittu hiilien sytyttämiseen. Noudata kaikkia valmistajan tuotteen käytöstä antamia varoituksia ja ohjeita.
- Jos käytät sytytysnestettä, anna hiilien palaa grillin kansi auki, kunnes niitä peittää vaalea tuhka (se kestää noin 20 minuuttia). Näin sytytysneste voi palaa pois. Jos tätä ohjetta ei noudateta, grilliin voi kerääntyä sytytysnesteen palokasuja, mikä voi aiheuttaa pistoliekin tai räjähdysten, kun kansi avataan.
- Sytytysapuja (kiinteitä tai nesteitä) tai muita syttyviä materiaaleja ja nesteitä ei saa silyttgrillin alla tai hell.
- Polttoainetta (hiili, hiilibrikettejä ja/tai puuta) listess on toimitettava erittäin varovasti ja noudatettava kappaleessa ► *Polttoaineen lisääminen – siv. 71* annettuja ohjeita.
- Aseta grillituotteet vasta sitten, kun polttoaineen päällä on tuhkakeros.
- Kun alastippuva rasva palaa, sinun on suljettava kansi liekin sammuttamiseksi.
- Rasvapalot on sammutettava. Kun alastippuva rasva palaa, älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen.
- Avaa kansi varovasti! Liekit voivat leimahtaa, kun tulee pääsee raitista ilmaa. Pidä kädet, kasvot ja keho turvallisen välimatkan päässä kuumasta höyrystä ja leimahtavista liekeistä!

- Avaa grillin kansi aina kokonaan. Jos kantta ei ole avattu kokonaan, se voi sulkeutua uudestaan ja aiheuttaa tapaturmia.
- Tarkista säännöllisesti rasvan keräyssäiliön rasvamäärä ja tyhjennä tai vaihda se, kun sen kolme neljäsosaa on täytynyt. Toimi erittäin varovasti, rasvan keräyssäiliö ja sen sisältö voivat olla kuumia.
- Varmista, että hiilet ja/tai puu eivät jää kiinni grillin seiniin. Se vaikuttaa metallin käyttöikään ja grillin ulkonäköön.
- Älä yritä huoltaa grilliä muilla kuin tavallisen huollon menetelmillä, jotka on kuvattu tässä käyttöohjeessa.
- Korjaukset saa suorittaa vain BAHAG AG.

Turvallisuus käytön jälkeen

Palovaara! Älä koskaan jätä polttoainejäännöksiä ja tuhkaa ilman valvontaa käytön jälkeen.

- Poista tuhka polttoainejäännöksistä vasta sitten, kun se jäähtynyt kokonaan. Älä koskaan laita kuumia tai lämpimiä jäännöksiä kotitalousjätteisiin!

Toimituksen sisältö



Vihje: Kuvat löytyvät kohdasta ► *Toimituksen – siv. 2*

Asennus



HUOMIO! Leikkuuhaavojen vaara! Rakennneosissa on kaikki keinoin yritetty välttää teräviä reunoja. Ole kuitenkin tarkkaavainen, jotta voit välttää tapaturmia asennuksen aikana.

- Lue kokoamisohjeet ja luetellut turvallisuusohjeet huolellisesti. Varaa riittävästi aikaa grillin kokoamiseen ja kokoa grilli noin 2–3 neliömetrin vapaalla alueella.

Aseta kaikki tarvittavat työkalut ja osat lähetyville.



Vihje: Ruuvaa kaikki osat ensin vain sormitiukkaan. Kiristä kaikki ruuviliitokset vasta kokoonpanon jälkeen.



Vihje: Kuvat löytyvät kohdasta ► *Toimituksen – siv. 2*

1. Asenna ensin kahvaosat ruuvilla (E) kuvan mukaisesti.
2. Kiinnitä kahva (1) ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (A) grillikulhoon (9).
3. Kohdista hiiliritiläntukien (7) porareiat grillikulhon (9) reikiin ja tukijalkaan (10). Kiinnitä osat ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (A). Älä kiristä. Toista sama vaihe kahdelle muulle hiiliritilän tuelle.
4. Sijoita ruuvit ja aluslevyt (B) jalkaputkeen, sijoita sen jälkeen pitkä jalkaosa (16) kantaputkeen (10). Kiristä ruuvit ja aluslevyt (B) käsi-varaisesti. Grillikulhon kahva pitää kiinnittää pitkiin jalkoihin. Toista sama vaihe pyöräjaloille (15). Älä kiristä.
5. Sijoita alempi taso (17) pitkän jalan päähän (16). Kaareva kärki pitää sijoittaa ensin pitkän jalan reikään, kohdistaa sen jälkeen ja sijoittaa toinen pää pyöräjalkoihin (15). Kiinnitä pyörä (18) suurella aluslevyllä ja mutterilla (D). Kiinnitä pyörän suojus (19) pyörään (18). Kiristä kaikki ruuvit kaikkien jalkojen kiinnittämiseksi alayksikköön.
6. Aseta grillikulhon (11) pitkä pää tuhkanerukekehysten (12) reiän läpi, kiinnitä sen jälkeen tuuletusaukko grillikulhoon (8) ruuvilla, aluslevyllä ja mutterilla (A). Sijoita tuhkanerukekehys jalan kantaputken (10) reikään. Sijoita tuhkaneruuastian kahva (13) tuhkaneruuastian (14) tilaan. Työnnä tuhkaneruuastia (14) kehykseen.
7. Kohdista kahvan (1) reikä, kannen (5) reikä ja kansikiinnikkeen (4) reikä. Kiinnitä kahva (1) ruuvilla, aluslevyllä ja muttereilla (A) kanteen (5) ja kiinnitä samalla ruuvisarjalla (A) ilmanpoistoaukko (2) kanteen. Ota mutteri (C) pois lämpömittarista ja kiinnitä mutterilla (C) kanteen (5).
8. Sijoita hiilisäiliö (8) grillikulhoon (9) ja aseta grillausritilä (6) grillikulhon päälle.
9. Kiinnitä kahva (1) ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (A) grillikulhoon (9).
10. Kohdista hiiliritilän porareikä (7) ja jalan kantaputki (10) grillikulhoon (9) reikiin, kiinnitä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (A). Älä kiristä. Toista sama vaihe kahdelle muulle hiiliritilän tuelle.
11. Sijoita ruuvit ja aluslevyt (B) jalkaputkeen, sijoita sen jälkeen pitkä jalkaosa (16) kantaputkeen (10).

Kiristä ruuvit ja aluslevyt (B) käsi-varaisesti. Grillikulhon kahva pitää kiinnittää pitkiin jalkoihin. Toista sama vaihe pyöräjaloille (15). Älä kiristä.

12. Sijoita alempi taso (17) pitkän jalan päähän (16). Kaareva kärki pitää sijoittaa ensin pitkän jalan reikään, kohdistaa sen jälkeen ja sijoittaa toinen pää pyöräjalkoihin (15). Kiinnitä pyörä (18) suurella aluslevyllä ja mutterilla (D). Kiinnitä pyörän suojus (19) pyörään (18). Kiristä kaikki ruuvit kaikkien jalkojen kiinnittämiseksi alayksikköön.
13. Aseta grillikulhon (11) pitkä pää tuhkanerukehyksen (12) reiän läpi, kiinnitä sen jälkeen tuuletusaukko grillikulhoon (8) ruuvilla, aluslevyllä ja mutterilla (A). Sijoita tuhkanerukehyksen jalan kantaputken (10) reikään. Sijoita tuhkaneruuastian kahva (13) tuhkaneruuastian (14) tilaan. Työnnä tuhkaneruuastia (14) kehukseen.
14. Kohdista kahvan (1) reikä, kannen (5) reikä ja kansikiinnikkeen (4) reikä. Kiinnitä kahva (1) ruuvilla, aluslevyllä ja muttereilla (A) kanteen (5) ja kiinnitä samalla ruuvisarjalla (A) ilman poistoaukko (2) kanteen. Ota mutteri (C) pois lämpömittarista ja kiinnitä mutterilla (C) kanteen (5).
15. Sijoita hiilisäiliö (8) grillikulhoon (9) ja aseta grillausritilä (6) grillikulhon päälle.
 - Kiristä kaikki ruuvit ja mutterit tiukkaan!



Vihje: Purkaminen tapahtuu päinvastaisessa järjestyksessä.

Käyttö



VAARA! Palovammojen vaara! Lue kaikki turvaohjeet ja ohjeet huolellisesti ennen grillin käyttöönottoa.

Grilliin saa laittaa korkeintaan 3,0 kg polttoainetta.

Säilytyspaikkoja saa kuormittaa korkeintaan 7 kg:lla.

Pystyttäminen

- Aseta grilli ulos kovalle, tasaiselle, palamattomalle pinnalle turvallisen välimatkan päähän katoksista tai palavista materiaaleista. Aseta grilli turvallisen välimatkan päähän avoimista ikkunoista tai ovista, jotta savu ei pääse rakennuksen sisälle.

Sytytys

Noudata sytyttämisestä annettuja turvallisuusohjeita!



VAARA! Räjähdyksivaara! Jos käytät sytytysnestettä, sen täytyy olla sallittu hiilien sytyttämiseen. Noudata kaikkia valmistajan tuotteen käytöstä antamia varoituksia ja ohjeita.

Suosittellemme sytytyspalojen käyttöä, ihanteellisesti yhdessä piippusytyttimen kanssa. Tämä sytytysmenetelmä on helpompaa ja turvallisempaa kuin sytyttäminen sytytysnesteillä.



Vihje: Käytä kerralla vain suurinta sallittua polttoainemäärää.

- Avaa kansi.
- Ota grillausritilät ulos.
- Ripusta hiiliritilä alimmalle tasolle.
- Avaa kaikki ilmapellit.

Syöttäminen grillissä

- Pinoa hiilet pyramidin muotoon grillin päälle.
- Aseta joitakin sytytyspaloja tasaisesti niiden väliin.
- Sytytä sytytyspalat, parhaiten pitkällä tulitikulla.
- Anna hiilien palaa, kunnes niitä peittää vaalea tuhka (se kestää noin 20 minuuttia).

Syöttäminen piippusyöttimellä

Jos käytät hiilien piippusyöttintä, noudata valmistajan tuotteen käytöstä antamia varoituksia ja ohjeita.



VAROITUS! Palovammojen vaara! Piippusyöttin kuumenee, mahdollisesti myös sen kahvat. Laita suojakäsineet käteen!

- Täytä hiiliä tai hiilibrikettejä piippusyöttimeen.
- Aseta joitakin sytytyspaloja grillin keskelle (tulipesään tai hiiliritilälle) ja sytytä ne.
- Aseta piippusyöttin palavien sytytyspalojen päälle. Hiili syttyy palamaan hormivaikutuksesta.
- Anna hiilien palaa, kunnes niitä peittää vaalea tuhka (se kestää noin 20 minuuttia).
- Levitä hehkuvat hiilet varovasti grilliin (tulipesään tai hiiliritilälle).

Grillaus



Vihje: Grilli on kuumennettava ennen ensimmäistä käyttöä ja polttoaine on pidettävä grillissä ennen ensimmäistä grillausta hehkuvana vähintään 30 minuuttia.

Katso ► *Polttaminen – siv. 73*



VAROITUS! Mahdollisia terveyshaittoja! Aseta grillituotteet vasta sitten, kun polttoaineen päällä on tuhkerakos.

Älä nojaa grilliin tai sen etupuolella mahdollisesti oleviin säilytystasoihin.



Vihje: Grillaat parhaiten kansi kiinni. Se lyhentää kypsennysaikaa huomattavasti. Avaamiset pidentävät kypsennysaikaa.



Vihje: Käytä paksuissa paloissa aina lihamittaria, jotta voit olla varma, että kypsentyminen on valmis, ennen kuin otat grillituotteet grillistä.

Grillituotteiden grillaaminen

Suora grillaus

Suorassa grillauksessa grillituotteet asetetaan suoraan hehkuvien hiilien päälle. Se sopii ennen kaikkea ohuille lihapaloille ja vihanneksille, joilla on lyhyt kypsennysaika.

Epäsuora grillaus

Epäsuorassa grillauksessa grillituotteet asetetaan grillausritilän keskelle – hiilet on jaettu reunoille oikealla ja vasemmalla. Aseta grillituotteet alumiiniselle grillausalustalle, johon alastipuva rasva voi kerääntyä. Tämä mene-

telmä sopii ennen kaikkea mureille grillituotteille tai grillituotteille, joilla on pitkä kypsymisaika. Näin ne kuivuvat vähemmän eivätkä tummu liikaa pidemmässäkään grillausajassa.

- Jaa hiilet valitsemasi kypsennysmenetelmän mukaan pitkällä grillipihdeillä.
- Aseta grilliritilät paikoilleen käyttäen irrotettavia kahvoja tai kuumuutta kestäviä suojakäsineitä.
- Esilämmitä grilliritilät kansi kiinni.
- Aseta kypsennettävät tuotteet ritilälle. Grillaa kansi kiinni.
- Käännä grillituotteita mahdollisuuksien mukaan vain kerran!

Lämpötilan säätäminen



HUOMIO! Palovammojen vaara! Säädä ilmapellit ainoastaan käyttäen kahvaa ja suojakäsineitä.

- Avaa ilmapelti kokonaan, kun haluat korottaa lämpöä ja ilman kiertoa.
- Lisää polttoainetta, jos parempi ilmankierto ei riitä lämpötilan korottamiseen.
- Noudata kappaleessa ► *Polttoaineen lisääminen* – siv. 71 annettuja ohjeita.
- Jos lämpötila kuumenee liikaa, sulje ilmapeltiä hieman.

Polttoaineen lisääminen



VAARA! Palovammojen vaara! Älä koskaan kaada sytytysnestettä, muita syttyviä nesteitä tai niillä käsiteltyjä polttoaineita jo kuumien tai lämpimien polttoaineiden päälle, koska sen seurauksen voi olla liekin takaisku, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

Polttoaineen lisääminen voi olla tarpeellista kypsennyslämpötilan säilyttämiseen tai korottamiseen. Lisää polttoainetta parhaiten silloin, kun grilliritilällä ei ole grillituotteita.

Hiilien/brikettien lisääminen



Vihje: Jos käytät piippusytytintä, voit esihehkuttaa hiilet siinä. Näin grillituotteiden lisäämisen odotusaika lyhenee.

- Säilytä riittävä välimatka.
- Avaa kypsennyskammion kansi. Toimi varovasti, koska liekit voivat leimahtaa uudelleen, kun hiillos joutuu kosketuksiin raittiin ilman kanssa.
- Ota kypsennettävät tuotteet grilliritilältä.
- Ota grilliritilä pois käyttäen suojakäsineitä.
- Säilytä turvaväli grilliin ja poista tuhka kevyesti kuumilta hiililtä pitkällä grillipihdeillä.
- Lisää hiiliä pitkällä grillipihdeillä tai kaada esihehkutetut hiilet varovasti piippusytyttimestä. Toimi varovasti, jotta tuhkaa ja kipinöitä ei nouse ylös.

- Aseta grilliritilä takaisin paikoilleen kuumuutta kestäville suojakäsi-neillä.

Voit aloittaa grillauksen taas, kun hiilien päällä on valkoinen tuhakerros.

Käytön jälkeen



VAROITUS! Palovaara! Älä koskaan jätä hiiliä ja tuhkaa grilliin ilman valvontaa. Poista tuhka ja hiilijäännökset vasta sitten, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan. Älä koskaan laita kuumia tai lämpimiä jäännöksiä kotitalousjätteisiin!

- Odota, että liekit ovat sammuneet.
 - Sulje kansi
 - Sulje ilmapelti

Anna grillin ja kaikkien osien jäähtyä aina kokonaan, ennen kuin käsittelet niitä.

- Täytä polttoainejäännökset ja tuhka palamattomaan metallisäiliöön ja upota se kokonaan veteen.
- Säilytä sammutettu polttoaine ja tuhka turvallisen välimatkan päässä rakennuksista ja palavista materiaaleista. Jätä polttoainejäännökset ja vesi 24 tuntia metallisäiliöön, ennen kuin hävität sen sisällön.

Säilytä grilliä lasten ulottumattomissa kuivassa paikassa, kun sitä ei käytetä.

Hoito ja huolto



Vihje: Jotta grilli ei ruostu liikaa, se on poltettava vähintään kerran vuodessa ja peitettävä aina, kun se ei ole käytössä. Grillin suojapeitteen voi tilata suoraan BAHAG AG:ltä.



HUOMIO! Palovammojen ja tulipalon vaara! Varmista, että grilli ja mahdolliset polttoainejäännökset ovat jäähtyneet kokonaan.

Puhdistus



HUOMAUTUS! Mahdolliset tuoteviat! Pinta voi vahingoittua! Puhdistuksessa ei saa käyttää naarmuttavia tai hankaavia esineitä tai aggressiivisiä puhdistusaineita.

Joka käytön jälkeen

- Poista kaikki ritilät.
- Poista polttoainejäännökset ja tuhka.
- Pese grilliritilät miedolla puhdistusaineella ja vedellä, huuhtelee ne perusteellisesti ja anna niiden kuivua kokonaan.
- Puhdista hiilijäännökset pehmeällä teräsharjalla.
- Tyhjennä rasvan keräyssäiliö.
- Pese rasvan keräyssäiliö miedolla puhdistusaineella ja vedellä, huuhtelee ne perusteellisesti ja anna niiden kuivua kokonaan.

Säännöllisesti

Säännöllinen hoito säilyttää grillin arvon ja turvallisuuden.

- Pese kaikki ritalät miedolla puhdistusaineella ja vedellä, huuhtelee ne perusteellisesti ja anna niiden kuivua kokonaan.
- Puhdista grillin sisä- ja ulkosivut nihkeällä liinalla.
- Kun grilli on kuivunut kokonaan, levitä hieman kasviöljyä tai kasviöljysumutetta sisäpintoihin ja grilliritilään välttämään ruosteen muodostumista.

Tarvittaessa

Voit poistaa itse pienet ruosteläikät.

- Katso ► *Ruosteläikkien poistaminen* – siv. 73

Vuosittain

Grilli on poltettava kerran vuodessa.

- Katso ► *Polttaminen* – siv. 73

Polttaminen



Vihje: Grilli on poltettava ennen ensimmäistä käyttöä. Näin seinät kestävät paremmin ruosteen muodostumista. Kiinnijääneet tuotejännökset poltetaan pois, ja näin ne eivät pääse kypsennettäviin tuotteisiin. Älä lyhennä polttoaikaa!

- Levitä grillin kaikkiin pintoihin, myös grilliritilöihin, hieman kasviöljyä tai kasviöljysumutetta. Älä levitä kasviöljyä tai kasviöljysumutetta hiiliritilään tai ulkopintoihin.
- Aseta hiiliritilä alimpaan asentoon.
- Avaa ilmapelti, jotta grilliin pääsee riittävästi ilmaa.
- Sytytä hiilet piippusytyttimessä tai suoraan grillissä (tulipesässä tai hiiliritilällä).

- Katso ► *Sytytys* – siv. 69
- Anna hiilien hehkua punaisina vähintään 30 minuuttia, sen jälkeen polttaminen on valmis.
- Grilli on valmis grillaukseen polttamisen jälkeen, sinun on tarvittaessa lisätä hiiliä.

Ruosteläikkien poistaminen



VAROITUS! Mahdollisia terveyshaittoja! Pinnoita sisätila ja ritalät vain kevyesti kasviöljyllä tai kasviöljysumutteella, älä käytä siellä koskaan maalia.

- Puhdista ja hio ruostuneet kohdat teräsvillalla tai hienorakeisella hio-makankaalla.
- Ulkopuolella olevat kohdat voit korjata korkealaatuisella, kuumuutta kestäväällä maalilla.

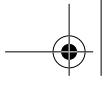
Hävittäminen

Laitetta ei saa hävittää talousjätteen mukana! Hävitä se asiaankuuluvasti. Tietoja tästä saat vastaavalta jätelaitokselta.

Pakkaus on valmistettu pahvista ja vastaavilla tunneilla merkityistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää.

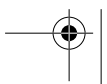
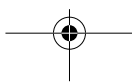


Vie nämä materiaalit uudelleenkäytäväksi.



FI

Suomi



Sadržaj

Namjenska uporaba	75
Sigurnost	75
Opseg isporuke	79
Montaža	79
Uporaba	80
Roštiljanje	82
Njega i održavanje	84
Zbrinjavanje	85

Namjenska uporaba

Roštilj je isključivo namijenjen za roštiljanje namirnica (meso, riba, povrće itd.) na drvenom ugljenu tj. briketima od drvenog ugljena.


Uređaj nije namijenjen za komercijalnu uporabu.

Svaka druga uporaba koja nije opisana u ovim uputama za uporabu je nedozvoljena pogrešna uporaba. Proizvođač nije odgovoran za štetu koja nastane uslijed toga.

Sigurnost

Objašnjenje simbola

Sigurnosne upute jasno su označene u Uputi za uporabu. Koriste se sljedeći prikazi:

 **OPASNOST! Naposredna životna opasnost ili opasnost od ozljeda!** Neposredno opasna situacija, koja za posljedice može imati smrt ili teške ozljede.



UPOZORENJE! Vjerojatna životna opasnost ili opasnost od ozljeda! Opća opasna situacija, koja za posljedice može imati smrt ili teške ozljede.



OPREZ! Možebitna opasnost od ozljeda! Opasna situacija, koja za posljedice može imati ozljede.



POZOR! Opasnost od oštećenja uređaja! Situacija, koja za posljedice može imati ozljede.



Naputak: Informacije, koje se daju za bolje razumijevanje procesa.

Obilježja oblikovanja u tekstu

Različiti elementi u ovoj Uputi za uporabu obilježeni su definiranim obilježjima oblikovanja. Na ovaj način možete jednostavno utvrditi, o kojoj vrsti teksta se radi.

normalni tekstovi,

- nabranjanja,
- 1. Nabranjanja ili redosljed radnji,
- uputa za rukovanje i

► *Unakrsne uputnice.*

Osnovne sigurnosne upute

- Za siguran rad korisnik uređaja prije prve uporabe mora pročitati i razumjeti ove Upute za uporabu.
- Opće priznati propisi za sprječavanje nezgoda i priložene sigurnosne upute svakako se moraju slijediti. Ukoliko ne poštujete sigurnosne upute, sebe i druge osobe dovodite u opasnost.
- Uređaj se isključivo smije koristiti, kada je potpuno ispravan i montiran. Ukoliko je sam uređaj ili jedan njegov uređaj pokvaren, mora se izvaditi iz pogona i stručno popraviti ili zbrinuti.
- Držite djecu dalje od proizvoda! Uređaj čuvajte zaštićeno od djece i neovlaštenih osoba.
- Uvijek raditi oprezno i u dobrom općem stanju: umor, bolest, konzumiranje alkohola, utjecaj lijekova i droga neodgovorni su jer tada više niste u stanju sigurno koristiti uređaj.
- Ovaj uređaj nije namijenjen da ga koriste osobe (uključujući djecu) sa ograničenim psihičkim, senzoričkim ili duševnim sposobnostima ili osobe, kojima nedostaje iskustva i/ili znanja, izuzev, da ih nadzire osoba, koja je nadležna za njihovu sigurnost, ili da od nje dobivaju upute, kako koristiti uređaj.
- Osigurajte da se djeca ne igraju uređajem.
- Uvijek slijedite važeće tuzemne i internacionalne sigurnosne, zdravstvene i radne propise.

- Sačuvajte ovu Uputu za uporabu, kako bi kasnije u njoj mogli potražiti informacije.
- Ako uređaj prodajete ili posuđujete obavezno predajte i ovu Uputu za uporabu.

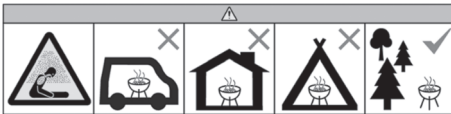
Sigurnost pri postavljanju

- Ovaj roštilj isključivo koristite na tvrdoj, ravnoj, nezapaljivoj i stabilnoj površini (beton, zemljani pod itd.), koja može izdržati težinu roštilja. Roštilj nikada nemojte koristiti na drvenim ili drugim zapaljivim površinama.
- Kada koristite roštilj držite ga najmanje 3 metra udaljenog od zgrada i zapaljivih materijala (žbunje, stabla, drveni podovi, ograde, zgrade, zapaljive tekućine ili plinovi).
- Roštilj isključivo koristite na otvorenom, dobro provjetrenom mjestu! Roštilj nikada nemojte postaviti ispod nadstrešnice ili drugih zatvorenih područja (npr. garaža, prolaz).
- Nemojte ga koristiti u zatvorenim prostorijama! Pri tome može doći do sakupljanja otrovnih para, koje mogu dovesti do teških ozljeda ili smrti!
- Roštilj kod laganog vjetra postavite u vanjsko područje, zaštićeno od vjetra. Kod jakog vjetra roštilj se ne smije koristiti.
- Postavite roštilj u područje, u kojem djeca i kućni ljubimci ne mogu doći u kontakt s njim.
- Prilikom sastavljanja i korištenja Vašeg roštilja budite oprezni, kako biste izbjegli ogrebotine ili porezo-

- tine kroz oštre bridove metalnih dijelova. Oprezno postupajte kada rukom hvatate u ili ispod roštilja.
- Preporučamo Vam da u pripravnosti držite aparat za gašenje požara. Obratite se nadležnim službama, kako bi saznali pravu veličinu i izvedbu aparata za gašenje požara.
 - Površinu ispod roštilja i oko roštilja u potpunosti smočite crijevom za vodu, kako bi se na taj način ugasio ugljen ili žeravica, koja može bitno padne na tlo.

Sigurnost prilikom uporabe

- Prije prve uporabe sa roštilja uklonite sve naljepnice i etikete.



- **Za otvorene i zatvorene roštilje i za roštilje, koji su instalirani na fiksnom mjestu:** Roštilj nemojte koristiti u zatvorenim i/ili stambenim prostorijama, npr. zgradama, šatorima, kamp-kućicama, automobilima za putovanje i stanovanje, brodovima. Postoji životna opasnost trovanjem ugljikovim monoksidom.
- Prilikom rukovanja sa roštiljem pažljivo i oprezno postupajte.
- **POZOR!** Ovaj roštilj postane vreo i za vrijeme rada se ne smije pomicati.
- Blokirate roštilj, kako se ne bi nenamjerno pomaknuo.
- Prilikom rukovanja nosite zaštitne rukavice, otporne na vrućinu.
- Nemojte dodirivati vrole površine roštilja.
- Nemojte nositi široku odjeću. Široke rukavice brzo zahvaćaju vatru. Pazite na to, da Vaša kosa ne dođe u kontakt sa roštiljem.
- **POZOR!** Djecu i kućne ljubimce držite podalje.
- Roštilj dok je u uporabi nemojte ostavljati bez nadzora.
- Roštilj isključivo koristite sa postavljenom rešetkom za drveni ugljen. Rešetka za drveni ugljen ne smije se skinuti sa vrelim drvenim ugljenom. Oprez prilikom dodavanja ugljena: Držać može biti vrlo vruć!
- Roštilj se isključivo smije koristiti kada je potpuno montiran. Dogradni dijelovi, koje za ovaj specijalni proizvod nije proizveo BAHAG AG, ne preporučaju se i mogu prouzrokovati štete po osobe ili predmete.
- Prije prve uporabe roštilj se mora zagrijati i gorivo prije prvog roštiljanja na roštilju mora 30 minuta tinjati.
- Načelno nemojte koristiti drveni ugljen, koji je prethodno obrađen tekućim sredstvima za paljenje. Isključivo koristite kvalitetan, čist drveni ugljen, brikete od drvenog ugljena ili mješavinu drvenog ugljena i drveta.
- **POZOR!** Za paljenje ili ponovno paljenje nemojte koristiti spiritus ili benzin! Isključivo koristite pomagala za paljenje u skladu sa EN 1860-3!

- Uporaba benzina, kerozina, spirita, alkohola ili sličnih proizvoda mogla bi dovesti do eksplozije, koja može bitno može prouzrokovati teške ozljede.
- Korištenje neprimjerenih proizvoda moglo bi dovesti do inicijalnog plamčica ili eksplozije, koja može bitno može prouzrokovati teške ozljede.
- Tekuća sredstva za paljenje, druge zapaljive tekućine ili time obrađeni drveni ugljen nikada nemojte stavljati na već vreo ili topao drveni ugljen, pošto postoji opasnost od povratnog udara plamena, uslijed čega se mogu prouzrokovati teške opekotine.
- Ukoliko koristite tekuća sredstva za paljenje, ista moraju biti odobrena za paljenje drvenog ugljena. Obratite pozor na sve upute upozorenja i naputke proizvođača za korištenje njegovog proizvoda.
- Ukoliko koristite tekuće sredstvo za paljenje, pustite drveni ugljen sa otvorenim poklopcem roštilja da gori, skroz dok ne bude prekriven bijelim pepelom (to traje oko 20 minuta). Na taj način tekuće sredstvo za paljenje može izgorjeti. Ukoliko se ne postupa na ovaj način, u roštilju može doći do sakupljanja plinova dima tekućeg sredstva za paljenje, što prilikom otvaranja poklopca može dovesti do nastajanja inicijalnog plamčica ili eksplozije.
- Pomagala za paljenje (čvrsta ili tekuća) ili drugi zapaljivi materijali i tekućine ne smiju se čuvati ispod ili u blizini roštilja.
- Prilikom dodavanja goriva (drveni ugljen, briketi od drvenog ugljena i/ili drvo) morate vrlo oprezno postupiti i slijediti upute u odlomku ► *Dodavanje goriva – str. 83.*
- Namirnice za roštiljanje postavite tek kada je gorivo prekriveno slojem pepela.
- Ukoliko kapajuća masnoća gori, morate zatvoriti poklopac, kako bi zagušili plamen.
- Plamen od gorenja masnoće mora se zagušiti. Kada gori kapajuća masnoća, nikada nemojte koristiti vodu, kako biste ugasili plamen od gorenja masnoće.
- Oprez kod otvaranja poklopca! Ukoliko svjež zrak iznenadno dođe u kontakt sa vatrom, moguće je da se plamen razbukta. Ruke, lice i tijelo držite u sigurnom rastojanju od vrole pare i razbuktalog plamena!
- Poklopac roštilja uvijek potpuno otvorite. Ako se poklopac potpuno ne otvori može se zatvoriti i prouzrokovati ozljede.
- Redovno pregledajte količinu masti u posudi za sakupljanje masti i ispraznite ili zamijenite ju, kada se napuni do tri četvrtine. Postupajte vrlo oprezno, posuda za sakupljanje masti i njen sadržaj mogu biti vrlo vrela.
- Pazite na to, da drveni ugljen i/ili ugljen ne ostane na stjenkama roštilja. To bi se jako negativno odrazilo na vijek trajanja metala i izgled Vašeg roštilja.
- Nemojte pokušavati roštilj održavati drugim metodama, od onih uobičajenih, kao što je opisano u ovoj Uputi za uporabu.
- Popravke isključivo smije vršiti BAHAG AG.

Sigurnost prije uporabe

Opasnost od požara! Nakon uporabe ostatke goriva i pepeo nikada nemojte ostavljati bez nadzora.

- Pepeo i ostatke goriva uklonite tek kada se u potpunosti ohlade. Vrele i tople ostatke nikada nemojte bacati u kućni otpad.

Opseg isporuke



Napomena: Ilustracije možete naći pod ► *Sadržaj isporuke – str. 2*

Montaža



OPREZ! Opasnost od porezotina! Poduzete su sve moguće mjere, kako bi se na građevnim elementima izbjegli oštri rubovi. Budite ipak oprezniji, kako biste prilikom montaže izbjegli ozljede.

- Pažljivo pročitajte upute za sastavljanje i popisane sigurnosne upute. Za sastavljanje roštilja si uzmite vremena i sastavite roštilj u slobodnom području velikom oko 2 do 3 kvadratna metra.

Držite u pripravnosti sav potreban alat i dijelove.



Napomena: Najprije samo rukom zavrnite sve elemente. Tek nakon završetka montaže pritegnite sve vijčane spojeve.



Napomena: Ilustracije možete naći pod ► *Sadržaj isporuke – str. 2*

1. Prvo montirajte dijelove ručice pomoću vijka (E) kao što je prikazano.
2. Pričvrstite ručicu (1) na posudu za vatru (9) sa vijcima, podloškama i maticama (A).
3. Poravnajte provrt nastavka rešetke drvenog uglja (7) sa rupama posude za vatru (9) i nogom stalka (10). Pričvrstite dijelove pomoću vijaka, podloški i matica (A). Ne zategnite. Ponovite isti korak za druga dva nastavka rešetke drvenog uglja.
4. Postavite vijke i podloške (B) na cijev noge, a zatim umetnite dugački krak (16) u cijev podnožja noge (10). Ručno zategnite vijke i podloške (B). Ručica posude za vatru mora biti pričvršćena na duge noge. Ponovite isti korak za nogu točka (15). Ne zategnite.
5. Ubacite donji regal za odlaganje (17) u kraj duge noge (16). Zakrivljeni vrh mora se prvo umetnuti u rupu dugačke noge, a zatim poravnati, a drugi kraj umetnuti u nogu točka (15). Pričvrstite točak (18) sa velikom podloškom i maticom (D). Zatim pričvrstite poklopac točka (19) na točak (18). Zatim zategnite svaki vijak, kako biste pričvrstili svaku nogu na donju jedinicu.
6. Provucite dugačak kraj posude za vatru (11) kroz rupu okvira hvatača za pepeo (12), zatim pričvrstite otvor za provjetranje na posudu za vatru (8), pomoću vijka, podloške i matice (A). Umetnite okvir hvatača za pepeo u rupu cijevi podnožja noge (10). Umetnite

- ručicu hvatača pepela (13) u spremište hvatača pepela (14). Gurnite hvatač pepela (14) u okvir.
7. Poravnajte rupu ručice (1), rupu poklopca (5) i rupu držača poklopca (4). Pričvrstite ručicu (1) sa vijkom, podloškom i maticom (A) na poklopac (5) i sa istim kompletom vijaka (A) izlaz zraka (2) na poklopac. Skinite maticu (C) na termometru i pričvrstite ga sa maticom (C) na poklopac (5).
 8. Postavite posudu za ugalj (8) u posudu za vatru (9) i postavite rešetku roštilja (6) na posudu za vatru.
 9. Pričvrstite ručicu (1) na posudu za vatru (9) sa vijcima, podloškama i maticama (A).
 10. Poravnajte provrte (7) rešetke drvenog uglja i cijevi podnožja nogu (10) u rupama za posudu za vatru (9), pričvrstite ih vijcima, podloškama i maticama (A). Ne zategnite. Ponovite isti korak za druga dva nastavka rešetke drvenog uglja.
 11. Postavite vijke i podloške (B) na cijev noge, a zatim umetnite dugački krak (16) u cijev podnožja noge (10). Ručno zategnite vijke i podloške (B). Ručica posude za vatru mora biti pričvršćena na duge noge. Ponovite isti korak za nogu točka (15). Ne zategnite.
 12. Ubacite donji regal za odlaganje (17) u kraj duge noge (16). Zakrivljeni vrh mora prvo biti umetnut u rupu dugačke noge, a zatim poravnati, a drugi kraj umetnuti u nogu točka (15). Pričvrstite točak (18) sa velikom podloškom i maticom (D). Zatim pričvrstite poklopac točka (19) na točak (18). Zatim zategnite svaki vijak, kako biste pričvrstili svaku nogu na donju jedinicu.
 13. Provucite dugačak kraj posude za vatru (11) kroz rupu okvira hvatača za pepeo (12), zatim pričvrstite otvor za provjetranje na posudu za vatru (8), pomoću vijka, podloške i matice (A). Umetnite okvir hvatača za pepeo u rupu cijevi podnožja noge (10). Umetnite ručicu hvatača pepela (13) u spremište hvatača pepela (14). Gurnite hvatač pepela (14) u okvir.
 14. Poravnajte rupu ručice (1), rupu poklopca (5) i rupu držača poklopca (4). Pričvrstite ručicu (1) sa vijkom, podloškom i maticom (A) na poklopac (5) i sa istim kompletom vijaka (A) izlaz zraka (2) na poklopac. Skinite maticu (C) na termometru i pričvrstite ga sa maticom (C) na poklopac (5).
 15. Postavite posudu za ugalj (8) u posudu za vatru (9) i postavite rešetku roštilja (6) na posudu za vatru.
 - Čvrsto pritegnite sve vijke i matice!



Napomena: Demontaža se vrši u obratnom redoslijedu.

Uporaba



OPASNOST! Opasnost od opekotina! Prije početka rada sa roštiljem pažljivo pročitajte sve sigurnosne upute i naputke.

U roštilju se smije koristiti najviše 3,0 kg goriva.

Površine za odlaganje smiju se opteretiti sa najviše 7 kg.

Postavljanje

- Roštilj na otvorenom postavite na tvrdnu, radnu, nezapaljivu površinu u sigurnom rastojanju od nadstrešnica ili zapaljivih materijala. Roštilj postavite u sigurnom rastojanju prema otvorenim prozorima i vratima, kako biste izbjegli prodiranje dima u vašu kuću.

Paljenje

Obratite sigurnosne upute za paljenje!



OPASNOST! Opasnost od eksplozije! Ukoliko koristite tekuća sredstva za paljenje, ista moraju biti odobrena za paljenje drvenog ugljena. Obratite pozornost na sve upute upozorenja i naputke proizvođača za korištenje njegovog proizvoda.

Preporučamo korištenje tvrdih upaljača roštilja, najbolje zajedno sa kaminom za paljenje. Ova metoda paljenja je jednostavnija i sigurnija u rukovanju od paljenja sa tekućim upaljačima.



Napomena: Za svako punjenje koristite samo najvišu dozvoljenu količinu goriva.

- Otvorite poklopac.
- Izvadite rešetke za roštiljanje.
- Objesite rešetku za drveni ugljen na najdonju stubu.
- Otvorite sve kliznike za ventilaciju.

Paljenje u roštilju

- Poslažite drveni ugljen na roštilj na drveni ugljen u obliku piramide.

- Nekoliko komada čvrstog sredstva za paljenje ravnomjerno rasporedite na to.
- Sredstvo za paljenje roštilja najbolje upalite sa dugačkom šibicom.
- Pustite drveni ugljen da gori, skroz dok ne bude prekriven bijelim pepelom (to traje oko 20 minuta).

Paljenje sa kaminom za paljenje

Ukoliko za drveni ugljen koristite kamin za paljenje obratite pozornost na upute upozorenje i naputke proizvođača za uporabu njegovog proizvoda.



UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Kamin za paljenje se vrlo zagrije, u danom slučaju i u području ručke. Obucite zaštitne rukavice!

- Napunite kamin za paljenje sa drvenim ugljenom ili briketima od drvenog ugljena.
- Nekolicinu komada čvrstog sredstva za paljenja roštilja postavite u sredinu roštilja (u korito za vatru ili na rešetku za drveni ugljen) i upalite ih.
- Postavite kamin za paljenje iznad gorućih upaljača za roštilj. Kroz efekt kamina drveni ugljen počinje gorjeti.
- Pustite drveni ugljen da gori, skroz dok ne bude prekriven bijelim pepelom (to traje oko 20 minuta).
- Oprezno istresite užareni drveni ugljen u roštilj (u korito za vatru ili na rešetku za drveni ugljen).

Roštiljanje



Napomena: Prije prve uporabe roštilj se mora zagrijati i gorivo prije prvog roštiljanja na roštilju mora najmanje 30 minuta tinjati.

Vidi ► *Nagorijevanje – str. 84*



UPOZORENJE! Moguće štete po zdravlje! Namirnice za roštiljanje postavite tek kada je gorivo prekriveno slojem pepela.

Nemojte se naslanjati na roštilj ili možebitno na prednje površine za odlaganje.



Napomena: Sa zatvorenim poklopcem optimalno roštiljate. Vrijeme pečenja znatno se smanjuje. Svako otvaranje produžava vrijeme pečenja.



Napomena: Kod debljih komada uvijek koristite termometar za meso kako biste osigurali, da je postupak pečenja u cijelosti završen, prije nego namirnice skinete sa roštilja.

Pečenje namirnica

Izravno pečenje

Kod izravnog pečenja namirnice se polažu neposredno iznad užarenog drvenog ugljena. To je prije svega podobno za tanje komade mesa i povrće sa kratkim vremenom pečenja.

Indirektno pečenje

Kod indirektnog pečenja namirnice se polažu u sredinu rešetke za roštiljanje – komadi drvenog ugljena su ras-

poređeni desno i lijevo uz rub. Ispod namirnica koje roštiljate položite aluminijsku pliticu, kako bi sakupili kapajuću mast. Ova metoda je prije svega podobna za mekane namirnice ili namirnice, koje se trebaju dugo peći. Na taj način se manje isušuju i kod dužeg vremena pečenja ne postaju tamnije.

- Drveni ugljen ovisno o metodi pečenja rasporedite dugačkim štikaljkama za roštiljanje.
- Rešetke za roštiljanje postavite pomoću ručke koja se može skinuti ili sa zaštitnim rukavicama otpornim na vrućinu.
- Sa zatvorenim poklopcem zagrijte rešetke za roštiljanje.
- Položite namirnice za roštiljanje. Roštiljajte sa zatvorenim poklopcem.
- Namirnice koje roštiljate po mogućnosti samo jednom okrenite!

Regulacija temperature



OPREZ! Opasnost od opekotina! Za podešavanje kliznika za ventilaciju isključivo koristite ručku i zaštitne rukavice.

- Kako bi se povećala toplina i cirkulacija zraka, u potpunosti otvorite kliznike za ventilaciju.
- Ukoliko poboljšana cirkulacija zraka nije dovoljna za povećanje temperature, dodajte još goriva.
- Slijedite upute u odlomku ► *Doda-vanje goriva – str. 83.*
- Ako je temperatura previsoka, malo zatvorite kliznike za ventilaciju.

Dodavanje goriva



OPASNOST! Opasnost od opekotina! Tekuća sredstva za paljenje, druge zapaljive tekućine ili time obrađena goriva nikada nemojte stavljati na već vrelo ili topao drveni ugljen, pošto postoji opasnost od povratnog udara plamena, uslijed čega se mogu prouzrokovati teške opekotine.

Za održavanje ili povećanje temperature pečenja moguće je da je potrebno dodavanje goriva. Gorivo dodajte po mogućnosti onda, kada se na rešetki ne nalaze namirnice.

Dodavanje drvenog ugljena/briketa od drvenog ugljena



Napomena: Ukoliko koristite kamin za paljenje, u njemu prethodno možete pustiti da drveni ugljen sagori u žeravicu. Na taj način se smanjuje vrijeme čekanja, dok opet možete položiti namirnice na roštilj.

- Držite rastojanje.
- Oprezno otvorite poklopac komore za pečenje. Postupajte oprezno, pošto je moguće da se plamen ponovno rasplamsa, kada vatra iznenadno dođe u kontakt sa svježim zrakom.
- Skinite namirnice sa rešetke za roštiljanje.
- Pomoću zaštitnih rukavica uklonite rešetku za roštiljanje.
- Držite sigurnosno rastojanje prema roštilju i sa dugačkom štipaljkom lagano sa vrelog drvenog ugljena skinite pepeo.

- Sa dugačkom štipaljkom postavite drveni ugljen ili oprezno iz kamina za paljenje istresite užareni drveni ugljen. Budite pritom oprezni, kako ne biste zavitali pepeo ili iskre.
- Rešetku za roštilj ponovno postavite pomoću zaštitnih rukavica, otpornih na vrućinu.

Kada se drveni ugljen opet prekrije bijelim slojem pepela možete nastaviti sa roštiljanjem.

Nakon uporabe



UPOZORENJE! Opasnost od požara! Ugljen i pepeo nikada nemojte bez nadzora ostavljati na roštilju. Pepeo i ostatke drvenog ugljena uklonite tek kada se u potpunosti ohlade. Vrele i tople ostatke nikada nemojte bacati u kućni otpad.

- Pričekajte, dok se plamen ne ugasi.
 - Zatvorite poklopac
 - Zatvorite kliznik za ventilaciju

Roštilj i sve komponente uvijek pustite da se potpuno ohlade, prije nego rukujete sa njima.

- Ostatke goriva i pepeo oprezno ispraznite u metalnu posudu i potpuno ih potopite vodom.
- Ugašena goriva i pepeo držite u sigurnom rastojanju od svih zgrada i zapaljivih materijala. Ostatke goriva i vodu ostavite 24 sati u metalnoj posudi, prije nego zbrinete sadržaj.

Roštilj čuvajte izvan dometa djece i na suhom mjestu, ukoliko ga ne koristite.

Njega i održavanje



Napomena: Kako biste Vaš roštilj zaštitili od prekomjernog stvaranja rđe, najmanje jednom godišnje ga morate nagorjeti i uvijek prekriti, kada ga ne koristite. Poklopca za Vaš roštilj možete neposredno naručiti kod BAHAG AG.



OPREZ! Opasnost od opekotina i požara! Uvijek pazite na to, da su se roštilj i možebitni ostaci goriva u potpunosti ohladili.

Čišćenje



PAŽNJA! Moguća oštećenja proizvoda! Površina se može oštetiti! Za čišćenje se ne smiju koristiti predmeti koji grebu ili žuljaju ili agresivna sredstva za čišćenje.

Nakon svake uporabe

- Skinite sve rešetke.
- Uklonite ostatke goriva i pepeo.
- Rešetke za roštiljanje operite blagim sredstvom za čišćenje i vodom, temeljito ga isperite i pustite ga da se potpuno ohladi.
- Ostatke drvenog ugljena očistite sa mekanom čeličnom četkom.
- Ispraznite posudu za sakupljanje masti.
- Posudu za sakupljanje masti operite blagim sredstvom za čišćenje i vodom, temeljito ju isperite i pustite da se potpuno ohladi.

Redovno

Redovnom njegom se održava vrijednost i sigurnost Vašeg roštilja.

- Sve rešetke operite blagim sredstvom za čišćenje i vodom, temeljito ih isperite i pustite ga se potpuno ohlade.
- Očistite unutarnju i vanjsku stranu roštilja sa vlažnom krpom.
- Nakon potpunog sušenja nanesite malo biljnog ulja ili spreja biljnog ulja na unutarnju površinu i na rešetku za roštilj, kako biste spriječili stvaranje rđe.

Po potrebi

Manja zahrđala mjesta možete sami ukloniti.

- Vidi ► *Uklanjanje rđe – str. 85*

Godišnje

Roštilj se treba godišnje nagorjeti.

- Vidi ► *Nagorijevanje – str. 84*

Nagorijevanje



Napomena: Roštilj prije prve uporabe treba nagorjeti. Na taj način stjenke postaju neosjetljivije na stvaranje rđe. Može bitno zalijepljeni ostaci od proizvodnje tako sagorijevaju i ne dospjevaju u namirnice. Nemojte skratiti vrijeme nagorijevanja!

- Na sve unutarnje površine roštilja uključujući rešetke za roštiljanje, nanesite malo biljnog ulja ili spreja biljnog ulja. Nemojte nanositi biljno ulje ili sprej biljnog ulja na rešetku za drveni ugljen ili vanjske stijenke.

- Rešetku za drveni ugljen postavite u najdonji položaj.
- Otvorite kliznik za ventilaciju, kako bi se dovelo dovoljno zraka.
- Upalite drveni ugljen u kaminu za paljenje ili izravno u roštilju (u koritu za vatru ili na rešetki za drveni ugljen).
- Vidi ► *Paljenje – str. 81*
- Održavajte drveni ugljen najmanje 30 minuta užaren, jer nakon toga je završen postupak samosagorijeva-nja.
- Nakon samosagorijevanja roštilj je spreman za roštiljanje, u danom slučaju morate dodati drveni ugljen.

Ambalaža se sastoji od kartona i odgovarajuće označenog materijala, koji se može ponovno koristiti.



Te materijale predajte na recikliranje.

Uklanjanje rđe



UPOZORENJE! Moguće štete po zdravlje! Unutarne područje i rešetke samo lagano podmažite biljnim uljem ili sprejom biljnog ulja, za ovo nikada nemojte koristiti lak.

- Očistite i brusite dotično područje sa čeličnom vunom ili brusnim papirom fine granulacije.
- U vanjskom području pogođeno mjesto obradite kvalitetnim lakom otpornim na vrućinu.

Zbrinjavanje

Ovaj roštilj ne spada u kućanski otpad! Stručno ga zbrinite. Informacije o tome dobit ćete kod nadležne udruge za zbrinjavanje otpada.

Kazalo

Pravilna uporaba	86
Varnost	86
Obseg dobave	89
Montaža	90
Uporaba	91
Pečenje na žaru	92
Nega in vzdrževanje	94
Odlaganje med odpadke	95

Pravilna uporaba

Žar je namenjen izključno za pečenje živil (meso, ribe, zelenjavo itd.) na lesnem oglju oz. briketih lesnega oglja.

Naprava je namenjena le za domačo uporabo.

Vsaka drugačna uporaba, ki ni opisana v teh navodilih za uporabo, sodi med nepravilno in ni dovoljena. Proizvajalec ne jamči za posledično škodo.

Varnost

Razlaga simbolov

Varnostni napotki so v navodilih za uporabo jasno označeni. Uporabljeni so naslednji prikazi:



NEVARNOST! Neposredna življenjska nevarnost in nevarnost poškodb! Neposredne nevarne okoliščine, ki lahko povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe.



OPOZORILO! Verjetna življenjska nevarnost in nevarnost poškodb! Splošne nevarne okoliščine, ki lahko povzročijo smrt ali hude telesne poškodbe.



PREVIDNO! Eventualna nevarnost poškodb! Nevarne okoliščine, ki lahko povzročijo poškodbe.



POZOR! Nevarnost poškodbe naprave! Okoliščine, ki lahko povzročijo materialno škodo.



Napotek: Informacije, ki so navedene za boljše razumevanje postopkov.

Oblikovne značilnosti v besedilu

Različni elementi v teh navodilih za uporabo imajo določene oblikovne značilnosti. Tako lahko enostavno ugotovite, za katero vrsto besedila gre.

Normalna besedila

- Naštevaje

1. Naštevanje ali zaporedje postopkov

– Napotki za ravnanje in

► *sklici.*

Osnovni varnostni napotki

- Za varno ravnanje mora uporabnik naprave pred prvo uporabo prebrati in razumeti ta navodila za uporabo.
- Upoštevati je treba splošno priznane predpise za preprečevanje nesreč in priložene varnostne napotke. Če teh varnostnih napotkov ne upoštevate, ogrožate sebe in druge.
- Napravo lahko uporabljate le, ko je v brezhibnem stanju in v celoti montirana. Če je naprava ali njen del poškodovan, jo morate izključiti in jo strokovno odstraniti ali popraviti.
- Otrokom ne dovoliti v bližino naprave! Hranite napravo na varnem mestu pred otroki in nepooblaščenimi osebami.
- Vedno delajte preudarno in v dobrem stanju: utrujenost, bolezen, uživanje alkohola, zdravil in drog je neodgovorno, kajti v tem primeru naprave ne morete več varno uporabljati.
- Ta naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (vključno z otroci) z omejenimi fizičnimi, psihičnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, razen, če jih nadzira oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali so od nje prejele navodila za uporabo izdelka.
- Zagotovite, da se otroci ne igrajo z napravo.

- Vedno upoštevajte veljavne državne in mednarodne varnostne, zdravstvene in delovne predpise.
- Ta navodila za uporabo shranite, da jih lahko po potrebi pozneje kdaj znova preberete.
- Če napravo prodate ali posredujete drugi osebi, ji morate obvezno izročiti tudi ta navodila za uporabo.

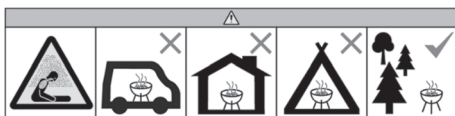
Varnost pri postavitvi

- Ta žar uporabljajte samo na trdih, ravnih, negorljivih in stabilnih površinah (beton, zemlja itd.) z zadostno nosilnostjo za težo žara. Žara nikoli ne uporabljajte na lesenih ali drugih vnetljivih površinah.
- Pri uporabi žara naj bo le-ta vsaj 3 m oddaljen od zgradb ali vnetljivih materialov (grmovje, drevesa, lesena tla, ograje, zgradbe, vnetljive tekočine ali plini).
- Žar uporabljajte izključno na prostem na dobro prezračenem mestu! Žara ne postavljajte pod nadstreške ali v ograjeno območje (npr. garaža, prehod).
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Tukaj lahko pride do kopičenja strupenih hlapov, ki lahko vodijo do hudih poškodb ali smrti!
- Če rahlo piha veter, žar postavite na območje na prostem, zaščiteno pred vetrom. V močnem vetru uporaba žara ni dovoljena.
- Žar postavite na mesto, kjer otroci in hišne živali ne bodo mogle priti v stik z njim.
- Pri sestavi in uporabi žara bodite previdni, da se na ostrih robovih kovinskih delov ne opraskate ali porežete. Ko z roko segate v žar ali pod njega, bodite previdni.

- Priporočamo, da imate v bližini gasilni aparat. Pri pristojnih oblasteh se pozanimajte glede pravilne velikosti in izvedbe gasilnega aparata.
- Z vrtno cevjo namočite površino pod žarom in okoli njega, da se bo oglje ali žerjavica, ki bi vam morda med uporabo žara padla na tla, pogasila.

Varnost pri uporabi

- Pred prvo uporabo odstranite z žara vse nalepke in etikete.



- **Za odprte in zaprte žare in tudi za fiksno nameščene žare:** Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so npr. zgradbe, šotori, avtodomi, bivalne prikolice in čolni. Obstaja smrtna nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.
- Pri uporabi svojega žara bodite zelo previdni.
- **POZOR!** Ta posoda za pečenje na žaru se zelo segreje in se je med uporabo ne sme premikati.
- Žar podprite, da se ne more nehote premakniti.
- Pri uporabi žara uporabljajte zaščitne rokavice, odporne proti vročini.
- Ne dotikajte se vročih površin žara.
- Ne nosite ohlapnih oblačil. Široki rokavi se hitro vnamejo. Pazite, da vam lasje ne pridejo v stik z žarom.
- **POZOR!** Otrokom in domačim živalim ne dovoliti v bližino.
- Žara med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Žar uporabljajte samo z vstavljenjo rešetko za oglje. Rešetke z ogljem z vročim ogljem ni dovoljeno odstraniti. Pri nastavitvi višine bodite previdni: držalo je lahko vroče.
- Žar je dovoljeno uporabljati samo povsem sestavljen. Dodatni deli, ki jih podjetje BAHAG AG ni izdelalo posebej za ta izdelek, niso priporočeni in lahko vodijo do telesnih poškodb ali grotne škode.
- Pred prvo uporabo je treba žar segreti in pred prvo peko na žaru pustiti gorivo tleti najmanj 30 minut.
- Ne uporabljati oglja, obdelanega z vžigalno tekočino. Uporabljajte izključno kakovostno, čisto oglje, brikete lesnega oglja ali mešanico oglja in lesa.
- **POZOR!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje se ne sme uporabljati špirta ali bencina! Uporabljajte samo sredstva za pomoč za vžig, ki odговarjajo standardu EN 1860-3!
- Uporaba bencina, kerozina, špirta, alkohola ali podobnih izdelkov lahko vodi do eksplozij, ki lahko povzročijo hude poškodbe.
- Uporaba neustreznih izdelkov lahko vodi do sikajočega plamena ali eksplozije, ki lahko povzroči hude poškodbe.
- Na že vroče ali toplo oglje nikoli ne dajajte vžigalnih tekočin, drugih vnetljivih tekočin ali oglja, obdelanega s temi, saj obstaja nevarnost povratnega udara plamena, kar lahko vodi do hudih opeklin.

- Pri uporabi vžigalne tekočine mora biti le-ta odobrena za zanetenje oglja. Upoštevajte vsa opozorila in napotke proizvajalca glede uporabe njegovega izdelka.
- Pri uporabi vžigalne tekočine pustite oglje goriti pri odprtem pokrovu žara, dokler ne bo prekrito s svetlim pepelom (to traja pribl. 20 minut). Tako lahko vžigalna tekočina pogori. Če tega ne upoštevate, se lahko v žaru nakopičijo dimni plini vžigalne tekočine in ko odprete pokrov lahko pride do sika-jočega plamena ali eksplozije.
- Dodatkov za prižiganje ognja (trde ali tekoče) ali drugih vnetljivih materialov in tekočin ni dovoljeno hraniti v bližini žara.
- Pri dodajanju goriva (ogljje, briketi lesnega oglja in/ali les) mora biti zelo previden in upoštevati napotke v poglavju ► *Dodajanje goriva – str. 93*.
- Hrano, ki jo nameravate speči, naložite na žar šele, ko je gorivo pokrito s plastjo pepela.
- Če se mast, ki kaplja z jedi, zaneti, morate zapreti pokrov, da zadušite plamen.
- Plamen zaradi zanetene masti je treba zadušiti. Če se mast, ki kaplja z jedi, zaneti, ognja nikoli ne gasite z vodo.
- Previdno pri odpiranju pokrova. Če svež zrak nenadoma pride v stik z ognjem, lahko plamen vzplamti. Roke, obraz in telo vedno imejte na varnostni razdaljo od vroče pare in vzplamtelega plamena!
- Pokrov žara vedno povsem odprite. Če pokrov ni povsem odprt, lahko pade nazaj v zaprt položaj in vas poškoduje.
- Redno preverjajte stanje masti v posodici za prestrezanje masti in jo po potrebi izpraznite ali zamenjajte, če je do tri četrt polna. Bodite zelo previdni, saj sta lahko posodica za prestrezanje masti in njena vsebina zelo vroči.
- Pazite, da oglje in/ali les ne ostane na stenah žara. To namreč znatno vpliva na življenjsko dobo kovine in videz vašega žara.
- Žara ne poskušajte vzdrževati z drugačnimi načini od teh, opisanih v teh navodilih za uporabo.
- Popravila lahko izvaja samo podjetje BAHAG AG.

Varnost po uporabi

Nevarnost požara! Po uporabi ostan- kov goriva in pepela nikoli ne puščajte brez nadzora.

- Pepel in ostanke goriva odstranite šele, ko se povsem ohladijo. Vročih ali toplih ostan- kov nikoli ne mečite med gospodinske odpadke!

Obseg dobave



Nasvet: Slike najdete pod ► *Obseg dobave – str. 2*

Montaža



POZOR! Nevarnost ureza! Pri izdelavi se je vložilo veliko truda pri delu v to, da se bi izognili ostrim robovom na sestavnih delih. Kljub temu bodite med montažo zelo previdni, da se ne poškodujete.

- Pozorno preberite navodila za montažo in navedene varnostne napotke. Za sestavo žara si vzemite čas in ga sestavite na prostem na pribl. 2 do 3 kvadratne metre veliki površini.

Pripravite si vso potrebno orodje in dele.



Nasvet: Vse dele najprej privijačite ročno. Po koncu montaže vse vijake spoje nato čvrsto zategnite.



Nasvet: Slike najdete pod ► *Obseg dobave – str. 2*

1. Najprej z vijakom (E) montirajte dele ročaja, kot je prikazano.
2. Ročaj (1) pritrdite na posodo za ogenj (9) z vijaki, podložkami in maticami (A).
3. Izvrtino nosilcev rešetke za oglje (7) poravnajte z luknjami na posodi za ogenj (9) in stojno nogo (10). Dele pritrdite z vijaki, podložkami in maticami (A). Ne jih zategniti. Enak korak ponovite še pri ostalih dveh nosilcih rešetk za oglje.
4. Namestite vijake in podložke (B) na cev noge, nato pa vstavite dolgi krak (16) v osnovno cev noge (10). Ročno privijte vijake in podložke (B). Ročaj posode za ogenj je treba pritrditi na dolge noge. Enak korak ponovite še pri nogah s kolesi (15). Ne jih zategniti.
5. Vstavite spodnjo odlagalno polico (17) v dolgi konec noge (16). Upognjeno konico najprej vstavite v odprtino dolge noge, nato jo poravnajte in drugi konec vstavite v nogo s kolesom (15). Kolo (18) pritrdite z veliko podložko in matico (D). Pritrdite pokrov kolesa (19) na pokrov (18). Zategnite vsak vijak, da vsako nogo pritrdite na spodnjo enoto.
6. Spustite dolgi konec posode za ogenj (11) skozi odprtino v okvirju lovilnika pepela (12) ter odzračevalno odprtino z vijakom, podložko in matico (A) pritrdite na posodo za ogenj (8). Vstavite okvir lovilnika pepela v odprtino na osnovni cevi noge (10). Vstavite ročaj lovilnika pepela (13) v prostor za lovilnik pepela (14). Potisnite lovilnik pepela (14) v okvir.
7. Poravnajte luknje ročaja (1), pokrova (5) in držala pokrova (4). Ročaj (1) z vijakom, podložko in matico (A) pritrdite na pokrov (5) in nato z istim pritrdilnim sklopom (A) pritrdite izhod za zrak (2) na pokrov. Izvzemite matico (C) na termometru in ga z matico (C) pritrdite na pokrov (5).
8. Položite posodo za oglje (8) v posodo za ogenj (9) in namestite rešetko za žar (6) na posodo za ogenj.
9. Ročaj (1) pritrdite na posodo za ogenj (9) z vijaki, podložkami in maticami (A).
10. Poravnajte izvrtino (7) rešetke za oglje in osnovne cevi noge (10) z luknjami za posodo za ogenj (9) in

pritrдите z vijaki, podložkami in maticami (A). Ne jih zategniti. Enak korak ponovite še pri ostalih dveh nosilcih rešetk za oglje.

11. Namestite vijake in podložke (B) na cev noge, nato pa vstavite dolgi krak (16) v osnovno cev noge (10). Ročno privijte vijake in podložke (B). Ročaj posode za ogenj je treba pritrditi na dolge noge. Enak korak ponovite še pri nogah s kolesi (15). Ne jih zategniti.
12. Vstavite spodnjo odlagalno polico (17) v dolgi konec noge (16). Upognjeno konico najprej vstavite v odprtino dolge noge, nato jo poravnajte in drugi konec vstavite v nogo s kolesom (15). Kolo (18) pritrdite z veliko podložko in matico (D). Pritrdite pokrov kolesa (19) na pokrov (18). Zategnite vsak vijak, da vsako nogo pritrdite na spodnjo enoto.
13. Spustite dolgi konec posode za ogenj (11) skozi odprtino v okvirju lovilnika pepela (12) ter odzračevalno odprtino z vijakom, podložko in matico (A) pritrdite na posodo za ogenj (8). Vstavite okvir lovilnika pepela v odprtino na osnovni cevi noge (10). Vstavite ročaj lovilnika pepela (13) v prostor za lovilnik pepela (14). Potisnite lovilnik pepela (14) v okvir.
14. Poravnajte luknje ročaja (1), pokrova (5) in držala pokrova (4). Ročaj (1) z vijakom, podložko in matico (A) pritrdite na pokrov (5) in nato z istim pritrdilnim sklopom (A) pritrdite izhod za zrak (2) na pokrov. Izvzemite matico (C) na termometru in ga z matico (C) pritrdite na pokrov (5).

15. Položite posodo za oglje (8) v posodo za ogenj (9) in namestite rešetko za žar (6) na posodo za ogenj.

- Čvrsto zategnite vse vijake in matice!



Nasvet: Demontaža sledi v obratnem vrstnem redu.

Uporaba



NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Pred začetkom uporabe naprave pazorno preberite vse varnostne napotke in navodila za uporabo žara.

V žaru je dovoljeno uporabiti je dovoljeno največ 3,0 kg goriva.

Odlagalne površine je dovoljeno obremeniti z največ 7 kg.

Postavitev

- Žar postavite na prostem na trdo, ravno in negorljivo površino na varni razdalji do nadstreškov ali vnetljivih materialov. Žar postavite na varni razdalji do odprtih oken ali vrat, da preprečite vdor dima v svoj dom.

Vžig

Upoštevajte varnostne napotke za vžig!



NEVARNOST! Nevarnost eksplozije! Pri uporabi vžigalne tekočine mora biti le-ta odobrena za zanetenje oglja. Upoštevajte vsa opozorila in napotke proizvajalca glede uporabe njegovega izdelka.

Priporočamo uporabo trdih vžigalnih sredstev za žar, idealno v povezavi z vžigalnim kaminom. Ta vžigalni način je enostavnejši in varnejši za uporabo kot prižiganje ognja z vžigalnimi tekočinami.



Nasvet: Uporabite samo največjo dovoljeno količino goriva naenkrat.

- Odprite pokrov.
- Izvemite rešetke za žar.
- Obesite rešetko za oglje na najnižjo stopnjo.
- Odprite vse prezračevalne drsnike.

Prižiganje v žaru

- Oglje zložite kot piramido na rešetko za oglje.
- Mednje enakomerno porazdelite nekaj trdih vžigalnih kock za žar.
- Zanetite vžigalne kocke, najbolje z dolgo vžigali.
- Oglje pustite goreti, dokler ne bo prekrito s svetlim pepelom (to traja pribl. 20 minut).

Prižiganje z vžigalnim kaminom

Če uporabljate vžigalni kamin za lesno oglje, upoštevajte opozorila in navodila proizvajalca za uporabo njegovega izdelka.



OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Vžigalni kamin in njegovi ročajji se močno segrejejo. Uporabljajte zaščitne rokavice!

- Vžigalni kamin napolnite z ogljem ali briketi iz lesnega oglja.

- Nekaj vžigalnih kock položite na sredino žara (v ognjišče ali na rešetko za oglje) in jih zanetite.
- Postavite vžigalni kamin prek gorečih vžigalnih kock. S pomočjo kaminskega učinka bo oglje začelo goreti.
- Oglje pustite goreti, dokler ne bo prekrito s svetlim pepelom (to traja pribl. 20 minut).
- Tleče oglje previdno nasujte v žar (v ognjišče ali na rešetko za žar).

Pečenje na žaru



Nasvet: Pred prvo uporabo je treba žar segreti in pred prvo peko na žaru pustiti gorivo tleti najmanj 30 minut.

Glejte ► *Prežganje* – str. 95.



OPOZORILO! Možne zdravstvene poškodbe! Hrano, ki jo nameravate speči, naložite na žar šele, ko je gorivo pokrito s plastjo pepela.

Ne naslanjajte se na žar ali druge sprednje odlagalne površine.



Nasvet: Optimalno boste pekli na žaru z zaprtim pokrovom. Čas pečenja se tako znatno skrajša. Vsako odpiranje pokrova podaljša čas pečenja.



Nasvet: Pri debelejših kosih vedno uporabite termometer za mesto, da se prepričate, ali je dobro spečeno, preden ga odstranite z žara.

Pečenje jedi za žar

Neposredno pečenje

Pri neposrednem pečenju jedi za žar položite neposredno prek tlečega oglja. To je primerno predvsem za tanjše kose mesa in zelenjavo s krajšim trajanjem pečenja.

Posredno pečenje

Pri posrednem pečenju se hrana položi na sredino rešetke za žar, kose oglja pa je treba razporediti desno in levo ob robovih. Pod hrano postavite aluminijasto posodo, v katero boste prestregli kapljajočo mast. Ta način je primeren predvsem za mehke jedi ali jedi, ki se pečejo dlje časa. Na ta način se hrana manj izsuši in tudi po daljšem času pečenja ne potemni.

- Oglje razporedite z dolgimi kleščami za oglje glede na zeleni način pečenja.
- Rešetke za žar vstavite s pomočjo snemljivega ročajja ali zaščitnih rokavic, odpornih proti vročini.
- Rešetke za žar vnaprej segrejte pri zaprtem pokrovu.
- Nanje nato položite hrano. Pecite z zaprtim pokrovom.
- Hrano po možnosti obrnite samo enkrat!

Reguliranje temperature



POZOR! Nevarnost opeklin!
Prezračevalne drsnike nastavlajte izključno z ročajem in zaščitnimi rokavicami.

- Za povečanje toplote in kroženja zraka povsem odprite prezračevalni drsник.

- Če izboljšano kroženje zraka ne zadošča za povišanje temperature, dodajte gorivo.
- Sledite napotkom v odseku ► *Dodajanje goriva* – str. 93.
- Če je temperatura previsoka, malce zaprite prezračevalne drsnike.

Dodajanje goriva



NEVARNOST! Nevarnost opeklin! Na že vroče ali toplo gorivo nikoli ne dajajte vžigalnih tekočin, drugih vnetljivih tekočin ali goriv, obdelanih s temi, saj obstaja nevarnost povratnega udara plamena, kar lahko vodi do hudih opeklin.

Za vzdrževanje ali povišanje temperature pečenja je morda treba dodati gorivo. Gorivo po možnosti dodajte, ko na rešetki za žar ni jedi.

Dodajanje lesnega oglja/briketov lesnega oglja



Nasvet: Pri uporabi vžigalnega kamina lahko oglje v njem vnaprej pripravite, da začne tleti. Tako skrajšate čakalni čas, do trenutka, ko lahko ponovno na rešetko položite hrano.

- Ohranjajte varnostno razdaljo.
- Previdno odprite pokrov komore za pečenje. Bodite previdni, saj lahko plamen znova vzplamti, ko ogenj nenadoma pride v stik s svežim zrakom.
- Odstranite hrano z rešetke za žar.
- Rešetko za žar odstranite s pomočjo zaščitnih rokavic.

- Ohranjajte varnostno razdaljo do žara in z dolgimi kleščami za žar rahlo odstranite pepel z vročega oglja.
- Z dolgimi kleščami za žar naložite oglje ali pa počasi nasujte pripravljeno tleče oglje iz vžigalnega kamina. Pri tem bodite previdni, da ne pride do dviganja pepela in isker.
- Z zaščitnimi rokavicami, odpornimi proti vročini, položite rešetko za žar nazaj.

Ko je oglje spet prekrito z belim slojem pepela, lahko nadaljujete s pečenjem na žaru.

Po uporabi



OPOZORILO! Nevarnost požara! Oglja in pepela nikoli ne puščajte na žaru brez nadzora. Pepel in ostanke oglja odstranite šele, ko se povsem ohladijo. Vročih ali toplih ostanke nikoli ne mečite med gospodinjne odpadke!

- Počakajte, da se ves plamen zaduši.
 - Zaprite pokrov.
 - Zaprite prezračevalne drsnike.

Počakajte, da se žar in njegovi deli povsem ohladijo, preden začnete ravnati z njimi.

- Ostanke goriva in pepel previdno odstranite v nevljudiv kovinski zbirnik in jih povsem prepojite z vodo.
- Pogašeno gorivo in pepel odlagajte na varni razdalji do vseh zgradb in gorljivih materialov.

Ostanke goriva in vodo pustite 24 ur v kovinskem zbirniku, preden jih zavržete.

Ko žara ne uporabljate, ga hranite izven dosega otrok in na suhem mestu.

Nega in vzdrževanje



Nasvet: Za zaščito žara pred prekomerno rjo, ga je treba vsaj enkrat letno prežgati, kadar ga ne uporabljate, pa mora biti vedno pokrit. Pokrivalo za žar lahko naročite neposredno pri podjetju BAHAG AG.



POZOR! Nevarnost opeklin in požara! Pazite, da bodo žar in morebitni ostanke goriva povsem ohlajeni.

Čiščenje



OBVESTILO! Možne škode na izdelku! Površina se lahko poškoduje! Za čiščenje ni dovoljeno uporabiti ostrih ali grobih predmetov ali agresivnih čistil.

Po vsaki uporabi

- Odstranite vse rešetke.
- Odstranite ostanke goriva in pepel.
- Rešetke za žar očistite z blagim čistilom in vodo, jih temeljito sperite in pustite, da se povsem posušijo.
- Rešetko za oglje očistite z mehko žičnato krtačo.
- Izpraznite prestrezne posodice za mast.

- Nato jih očistite z blagim čistilom in vodo, temeljito sperite in pustite, da se povsem posušijo.

Redno

Z redno nego ohranite vrednost in varnost svojega žara.

- Vse rešetke očistite z blagim čistilom in vodo, jih temeljito sperite in pustite, da se povsem posušijo.
- Notranjost in zunanost žara očistite z mehko krpo.
- Ko se povsem posuši, na notranjo površino in rešetko za žar nanesite nekaj rastlinskega olja ali rastlinskega olja v spreju, da preprečite nastanek rje.

Po potrebi

Majhna porjavela mesta odstranite sami.

- Glejte ► *Odstranjevanje porjavelih mest* – str. 95.

Letno

Žar je treba vsako leto prežgati. –

Glejte ► *Prežganje* – str. 95.

Prežganje



Nasvet: Pred prvo uporabo je treba žar prežgati. Tako stene postanejo neobčutljive na nastanek rje. Morebitni ostanki proizvodnje se pri tem sežgejo in tako ne pridejo v hrano. Časa prežiganja ne krajšajte!

- Na vse notranje površine žare ter rešetke za žar nanesite malce rastlinskega olja ali rastlinsko olje v spreju. Rastlinskega olja ali rastlin-

skega olja v spreju ne nanašajte na rešetko za oglje ali zunanje strani žara.

- Rešetko za oglje postavite na najnižji položaj.
- Odprite prezračevalne drsnike, da se bo dovajalo dovolj zraka.
- Prižgite oglje v vžigalnem kaminu ali neposredno v žaru (v ognjišču ali na rešetki za oglje).
- Glejte ► *Vžig* – str. 91.
- Oglje pustite najmanj 30 minut tleti, nakar je postopek prežiganja zaključen.
- Po prežiganju je žar pripravljen za pečenje; eventualno je treba samo dodati še nekaj oglja.

Odstranjevanje porjavelih mest



OPOZORILO! Možne zdravstvene poškodbe! Notranjost žara in rešetko rahlo premažite z rastlinskim oljem ali rastlinskim oljem v spreju; nikoli ne uporabljajte laka.

- Prizadeto mesto očistite in pobrusite z jekleno volno ali grobim smirkovim papirjem.
- Na zunanosti žara porjavela mesta odpravite s kakovostnim ognjevarnim lakom.

Odlaganje med odpadke

Ta naprava ne sodi med gospodinske odpadke! Odstranite jo v skladu s predpisi. Informacije v zvezi z odstranjevanjem prejmete pri pristojnem združenju za odstranjevanje odpadkov.



SI

Slovenski

Embalaža je iz kartona in ustrezno označenih materialov, ki jih je mogoče reciklirati.



Te materiale je treba reciklirati.

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat	97
Biztonság	97
Szállítási terjedelem	101
Összeszerelés	101
Használat	103
Grillezés	104
Ápolás és karbantartás	106
Ártalmatlanítás	107

Rendeltetésszerű használat

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

A készülék nem ipari használatra készült.

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

Biztonság

Jelmagyarázat

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



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



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



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



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



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

A szövegben használatos jelölések

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

normál szövegek,

- felsorolások,

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

Alapvető biztonsági utasítások

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

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

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

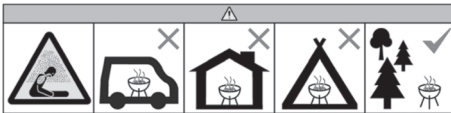
Biztonság a felállítás során

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

- Könnyű szélben állítsa a grillt szél-től védett kültéri helyre. Erős szél esetén a grill nem használható.
- A grillt olyan helyen állítsa fel, ahol gyermekek vagy háziállatok nem tudnak vele érintkezni.
- A grill összeszerelése és használata során óvatosan járjon el, hogy elkerülje a fémrészek éles szélei okozta karcolásokat és vágásokat. Legyen óvatos, ha a kezével belenyúl a grillbe vagy a grill alá nyúl.
- Javasoljuk, hogy tartson készenlétben tűzoltókészüléket. Kérdezze meg az illetékes hatóságot, hogy mekkora méretű és milyen kivitelű tűzoltókészüléket szerezzen be.
- Vizezze be a grill alatti és a grill körüli területet teljes mértékben egy slaggal, hogy a grillezés közben esetleg kieső szén vagy parazsat eloltsa.
- Rögzítse úgy a grillt, hogy a készülék ne tudjon véletlenül elmozdulni.
- A használat során használjon hőálló védőkesztyűt.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit.
- Ne viseljen laza ruházatot. A bő ruhaujjak gyorsan meggyulladnak. Ügyeljen arra, hogy a haja ne érjen a grillhez.
- **FIGYELEM!** A gyermekeket és háziállatokat tartsa távol.
- A használat során a grillt ne hagyja felügyelet nélkül.
- A grillt csak behelyezett faszénrostállyal használja. A faszénrostályt tilos a forró faszénnel együtt eltávolítani. Vigyázat a magasság beállításakor: A tartó felforrósodhat!
- A grillt csak teljesen összeszerelt állapotban szabad használni. Nem javasoljuk azokat a szerkezeti részeket, amelyeket a BAHAG AG nem direkt ehhez a termékhez állított elő, ezek személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethetnek.

Biztonság a használat során

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



- **Nyitott és zárt grillek, valamint állandóan felállított grillek esetében:** Ne üzemeltesse a grillt zárt és/vagy lakott helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakóköcsikben, hajókban. Életveszély szénmonoxid-mérgezés miatt.
- A grill használata során gondosan és óvatosan járjon el.
- **FIGYELEM!** A grillező nagyon felforrósodik és használat közben tilos mozgatni.
- Az első használat előtt a grillt fel kell forrosítani, és a tüzelőanyagot az első grillezés előtt legalább 30 percen át izzásban kell tartani.
- Ne használjon olyan faszenet, amit gyújtófolyadékkal előkezelték. Kizárólag tiszta faszenet, faszénbrikettet vagy faszén-fa keveréket használjon.
- **FIGYELEM!** Begyűjtáshoz vagy újbóli begyűjtáshoz ne használjon spirituszt vagy benzint! Csak EN 1860-3 szerinti grillbegyűjtő alkalmazható!

- Benzin, kerozin, spiritusz, alkohol vagy hasonló más termékek használata robbanáshoz vezethet, ami akár súlyos sérüléseket is okozhat.
- Nem megfelelő termékek használata szúrólánghoz vagy robbanáshoz vezethet, ami akár súlyos sérüléseket is okozhat.
- Sohase adjon grillgyújtót, másféle éghető folyadékokat vagy ilyenekkel kezelt faszenet már forró vagy meleg faszénhez, mivel lángviszacsapás léphet fel, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.
- Ha folyékony grillgyújtót alkalmaz, olyat kell, amit faszén meggyújtásához engedélyeztek. A gyártó által a terméke használatához megadott minden figyelmeztetést és utasítást be kell tartani.
- Ha folyékony grillgyújtót használ, hagyja a faszenet nyitott grilltetővel mindaddig égni, míg világos hamu nem takarja (ehhez kb. 20 perc kell). Ezután éghet le a folyékony grillgyújtó. Ha ezt nem veszik figyelembe, a gyújtófolyadékból a grillben füstgázok gyűlnek össze, ami a fedél kinyitásakor szúrólánghoz vagy robbanáshoz vezethet.
- A (folyékony vagy szilárd) grillbegyújtókat, valamint az egyéb éghető anyagokat és folyadékokat tilos a grill alatt vagy a grill közelében tárolni.
- Ha éghető anyagot (faszenet, faszén-brikettet és/vagy fát) adnak hozzá, különös elővigyázatossággal kell eljárni, és a ► *Tüzelőanyag utánrakása – 105. old. szakaszban* található utasításokat be kell tartani.
- A grillezni kívánt ételt csak akkor tegye a grillre, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja.
- Ha a lecsöpögő zsír meggyullad, le kell zárni a fedelet, hogy elfojtsuk a lángot.
- A zsír okozta tüzeket el kell fojtani. Ha a lecsöpögő zsír meggyullad, sohase használjon vizet a zsír okozta tűz elfojtására.
- Vigyázat a fedél kinyitásakor! Ha friss levegő kerül hirtelen érintkezésbe a tűzzel, a lángok felcsaphatnak. Tartsa távol biztonságos távolban a kezét, arcát és a testét a forró gőzöktől és a fellobbanó lángoktól!
- A grill fedelét mindig teljesen nyissa ki. Ha a fedél nincs teljesen felnyitva, visszazuhanhat a zárt helyzetbe, és sérüléseket okozhat.
- Ellenőrizze rendszeresen a zsír szintjét a zsírfelfogó edényben, és ha már háromnegyed részig tele van, ürítse ki vagy cserélje ki. Különösen óvatosan járjon ilyenkor el, a zsírfelfogó edény és annak a tartalma forró lehet.
- Ügyeljen arra, hogy faszén és/vagy fa ne maradjon a grill falain. Ez nagyon károsan befolyásolhatná a fém élettartamát, és a grill külső képét.
- Ne próbálja meg a grillt az ezen használati útmutatóban leírt normális módszertől eltérő más módszerekkel karbantartani.
- Javításokat kizárólag csak a BAHAG AG végezhet.

Biztonság a használat után

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

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

Szállítási terjedelem



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

Összeszerelés



VIGYÁZAT! Vágásveszély!

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

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

Tartson készenlétben minden szükséges szerszámot és részt.



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



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

1. Először szerelje fel a fogantyú részeit a csavarral (E), az ábrán látható módon.
2. Rögzítse a fogantyút (1) csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (A) a tűztálon (9).
3. Illessze össze a faszénrostély lábainak (7) furatát a tűztál (9) furataival és a tartólábakkal (10). Erősítse össze a részeket csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (A). Ne húzza meg szorosan a csavarokat. Ismétlje meg ezt a lépést a további két faszénrostély lábbal is.
4. A csavarokat és az alátéteket (B) tegye rá láb csövére úgy, hogy a hosszú láb rész (16) üljön bele a láb alapcsövébe (10). Húzza meg kézzel erősen a csavarokat és az alátéteket (B). A tűztál fogantyúját fel kell erősíteni a hosszú lábakra. Ismétlje meg ezt a lépést a kerek lábbal (15) is. Ne húzza meg szorosan a csavarokat.
5. Tegye be az alsó lerakó állványt (17) a hosszú láb végbe (16). A hajlított csúcsot be kell először tenni a hosszú lábon lévő lyukba, majd be kell állítani, és a másik végét be kell tenni a kerek lábba (15). Erősítse fel a keréket (18) a nagy alátéttel és az anyával (D). Rögzítse a kerék burkolatát (19) a kerékre (18). Húzzon meg minden csavart, hogy minden láb fel legyen erősítve az alsó egy-ségre.
6. Engedje át a tűztál (11) hosszú végét a hamufogó keret (12) lyukján, utána erősítse fel a levegőző nyílást a csavarral, alátéttel és anyával (A) a tűztálra (8). Tegye be a hamufelfogó keretet a láb alapcsövének lyukjába (10). Tegye be

- a hamufelfogó fogantyúját (13) a hamufelfogó berakó terébe (14). Csúsztassa be a hamufelfogót (14) a keretbe.
7. Illessze össze a fogantyú lyukját (1), a fedél lyukját (5) és fedéltartó lyukját (4). Rögzítse a fogantyút (1) csavarral, alátéttel és anyákkal (A) a fedélen (5), és rögzítse ugyanezzel a csavarkészlettel (A) a levegőkimenetet (2) a fedélen. Vegye ki a hőmérőn lévő anyát (C) és erősítse fel az anyával (C) a fedélre (5).
 8. Tegye be a faszéntartót (8) a tűztálba (9) és tegye rá a grillrostélyt (6) a tűztálra.
 9. Rögzítse a fogantyút (1) csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (A) a tűztálon (9).
 10. Illessze össze a faszénrostély furatát (7) és a láb alapcsövet (10) a tűztál (9) lyukjaival, és rögzítse csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (A). Ne húzza meg szorosan a csavarokat. Ismételje meg ezt a lépést a további két faszénrostély lábbal is.
 11. A csavarokat és az alátéteket (B) tegye rá láb csövére úgy, hogy a hosszú láb rész (16) üljön bele a láb alapcsövébe (10). Húzza meg kézzel erősen a csavarokat és az alátéteket (B). A tűztál fogantyúját fel kell erősíteni a hosszú lábakra. Ismételje meg ezt a lépést a kerek láb (15) is. Ne húzza meg szorosan a csavarokat.
 12. Tegye be az alsó lerakó állványt (17) a hosszú láb végébe (16). A hajlított csúcsot be kell először tenni a hosszú lábon lévő lyukba, majd be kell állítani, és a másik végét be kell tenni a kerek lábba (15). Erősítse fel a keretet (18) a nagy alátéttel és az anyával (D). Rögzítse a kerék burkolatát (19) a kerékre (18). Húzzon meg minden csavart, hogy minden láb fel legyen erősítve az alsó egy ségre.
 13. Engedje át a tűztál (11) hosszú végét a hamufogó keret (12) lyukján, utána erősítse fel a levegőző nyílást a csavarral, alátéttel és anyával (A) a tűztálra (8). Tegye be a hamufelfogó keret a láb alapcsövének lyukjába (10). Tegye be a hamufelfogó fogantyúját (13) a hamufelfogó berakó terébe (14). Csúsztassa be a hamufelfogót (14) a keretbe.
 14. Illessze össze a fogantyú lyukját (1), a fedél lyukját (5) és fedéltartó lyukját (4). Rögzítse a fogantyút (1) csavarral, alátéttel és anyákkal (A) a fedélen (5), és rögzítse ugyanezzel a csavarkészlettel (A) a levegőkimenetet (2) a fedélen. Vegye ki a hőmérőn lévő anyát (C) és erősítse fel az anyával (C) a fedélre (5).
 15. Tegye be a faszéntartót (8) a tűztálba (9) és tegye rá a grillrostélyt (6) a tűztálra.
 - Szorosan húzza meg az összes csavart és anyát!



Megjegyzés: A szétszerelés fordított sorrendben történik.

Használat



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

Maximum 3,0 kg tüzelőanyagot szabad használni a grillben.

A tárolópolcok maximum 7 kg-mal terhelhetők.

Felállítás

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

Begyújtás

Vegye figyelembe a biztonsági utasításokat a begyújtás során!



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

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



Megjegyzés: Csak a maximális megengedett tüzelőanyagmennyiséget használja egyszerre.

- Nyissa ki a fedelet.
- Vegye ki a grillrácsot.
- Akassza rá a faszén-rostélyt a legalsó fokra.
- Nyisson ki minden szellőzőreteszt.

Begyújtás a grillben

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

Begyújtás begyújtó kéménnyel

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



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

- A begyújtó kéményt faszénnel vagy faszénbrikettel kell megtölteni.

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

Grillezés



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

Lásd ► *Beégetés – 107.old.*



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

Ne hajoljon rá a grillre vagy az elülső lerakó felületre.



Megjegyzés: Optimálisan grillezzen zárt fedéllel. A sütési idő jelentős mértékben lerövidül. Minden egyes kinyitás meghosszabbítja a sütési időt.



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

Grillezendő termékek sütése

Közvetlen sütés

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

Indirekt sütés

Indirekt sütés esetén tegye a grillezendő terméket a grillrostély közepére – a faszéndarabokat ossza el a széleken jobbra és balra. Állítson a grillezendő termék alá egy alumínium tálcát, hogy a lecsöpögő zsírt felfogja. Ez a módszer mindenképp előtt finomabb húsdaraboknál és hosszabb sütési időt igénylő grillezendő termékeknek alkalmazható. Ezáltal a termékek kevésbé száradnak ki, és még hosszabb sütési idő esetén sem lesznek túl sötétek.

- Ossa szét a faszenet a kívánt sütési módszernek megfelelően egy hosszú grillfogó segítségével.
- A grillrostélyt a levehető fogantyú segítségével, vagy hőálló védőkesztyű használatával helyezze be.
- Fűtse fel előre a grillrostélyt zárt fedél mellett.
- Tegye rá a sütendő terméket. Grillezzen zárt fedéllel.

- Lehetőleg csak egyszer fordítsa meg a grillezendő élelmiszert!

A hőmérséklet szabályozása



VIGYÁZAT! Megégés veszélye! A szellőzőretek beállításához kizárólag a fogantyút és a védőkesztyűt használja.

- A meleg és a levegő cirkulációjának fokozásához nyissa ki teljesen a szellőzőretest.
- Ha a megnövekedett levegőcirkuláció sem elégséges a hőmérséklet növeléséhez, tegyen még rá tüzelőanyagot.
- Tartsa be az alábbi szakaszban található utasításokat: ► *Tüzelőanyag utánrakása – 105. old..*
- Ha a hőmérséklet túl meleggé vált, zárja vissza egy kicsit a szellőzőretest.

Tüzelőanyag utánrakása



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

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

Faszén vagy faszénbrikett utánrakása



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

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

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

A használat után



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

- Várja meg, míg a lángok teljesen kialszanak.
 - Zárja le a fedelet
 - Zárja le a szellőzőreteszt

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

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

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

Ápolás és karbantartás



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



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

Tisztítás



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

Minden használat után

- Távolítsa el az összes rácsot.
- Távolítsa el a tüzelőanyag maradványait és a hamut.
- Mossa le a grillrostélyt egy enyhe tisztítószerrel és vízzel, öblítse le alaposan, majd hagyja teljesen megszáradni.
- Tisztítsa meg a faszén-rostélyt egy puha drótkéfével.
- Ürítse ki a zsírfelfogó tartályt.
- Mossa le a zsírfelfogó edényt egy enyhe tisztítószerrel és vízzel, öblítse le alaposan, majd hagyja teljesen megszáradni.

Rendszeresen

A rendszeres ápolás megőrzi a grillkészülék értékét és a biztonságot.

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

Igény szerint

A kisebb rozsdafoltokat saját maga is eltávolíthatja.

- Lásd ► *Rozsdafoltok eltávolítása – 107. old.*

Évente

A grillkészüléket évente be kell égetni

- Lásd ► *Beégetés – 107. old.*

Beégetés



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

- Hordjon fel vagy permetezzen a grill minden belső felületére, a grillrostélyt is beleértve, egy kevés növényi olajat. Ne hordjon fel vagy permetezzen növényi olajat a faszén-rostélyra vagy a külső felületekre.

- Akassza rá a faszén-rostélyt a legalsó helyzetbe.
- Nyissa ki a szellőzőrekeszeket, hogy elegendő levegő jusson be.
- Gyűjtsa meg a faszenet egy begyűjtő kéményben vagy közvetlenül a grillben (a tűzvályúban vagy a faszén-rostélyon).
- Lásd ► *Begyűjtás – 103. old.*
- Hagyja vörösen izzani a faszenet legalább 30 percen keresztül, utána befejeződik a beégetési művelet.
- A beégetés után a grill grillezésre készen áll, szükség esetén még faszenet rakhat utána.

Rozsdafoltok eltávolítása



FIGYELMEZTETÉS! Lehetséges egészségkárosodások!

A belső részekre és a rostélyokra hordjon fel vagy permetezzen egy kevés növényi olajat, de sohase használjon lakot.

- Tisztítsa meg és törölje át az érintett területet egy acélszivaccsal vagy egy finom szemcseméretű csiszolóvászonnal.
- A külső részeket egy jó minőségű, hőálló lakkal vonja be.

Ártalmatlanítás

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



HU

Magyar

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



Ezeket az anyagokat juttassa el az
újrahasznosító helyekre.

Sisukord

Otstarbekohane kasutamine	109
Ohutus	109
Tarnekomplekt	112
Kokkupanek	113
Kasutamine	114
Grillimine	115
Hooldus ja korrashoid	117
Kasutusest kõrvaldamine	118

Otstarbekohane kasutamine

Grill on mõeldud ainult grilltoidu (liha, kala, köögiviljade jne) grillimiseks sõe või söebrikettide kohal.

Seade ei ole mõeldud töenduslikuks kasutamiseks.

Iga muu kasutusviis, mida ei ole selles kasutusjuhendis kirjeldatud, loetakse väärkasutuseks. Tootja ei vastuta sellest tekkivate kahjude eest.

Ohutus

Sümbolite selgitus

Ohutusjuhised on kasutusjuhendis selgelt tähistatud. Kasutatakse järgmisi kujutisi:



OHTLIK! Vahetu elu- või vigastusoht! Vahetu ohtlik olukord, mis võib põhjustada surma või raskeid vigastusi.



HOIATUS! Võimalik vigastuste tekkimise või eluoh! Üldine ohtlik olukord, mis võib põhjustada surma või raskeid vigastusi.



ETTEVAATUST! Võimalik vigastusoht! Ohtlik olukord, mis võib põhjustada vigastusi.



TÄHELEPANU! Seadme kahjustamise oht! Ohtlik olukord, mis võib põhjustada materiaalseid kahjusid.



Märkus. Informatsioon, mis aitab toimuvast paremini aru saada.

Tekstivorming

Mitmesuguseid elemente kasutusjuhendis antakse edasi tekstivorminguga. See võimaldab teil kergesti kindlaks määrata, mis tüüpi tekstiga on tegemist:

tavaline tekst,

- täpploendid
- 1. loendid või tegevusetapid,
- tegevusjuhised ja

► *ristviited.*

Põhilised ohutusjuhised

- Seadme ohutuks käsitlemiseks peab selle kasutaja käesoleva juhendi enne seadme esimest korda kasutamist läbi lugema ja sellest täielikult aru saama.
- Järgida tuleb üldtunnustatud ohutuseeskirju ja kaasasolevaid ohutusjuhiseid. Ohutusjuhiste eiramisega seate ohtu nii ennast kui ka teisi.
- Seadet võib kasutada vaid siis, kui see on laitmatult korras ja täielikult kokku monteeritud. Kui seade või mõni selle osa on defektne, siis tuleb see kasutusest kõrvaldada ja nõuetele vastavalt remontida või utiliseerida.
- Hoidke lapsed seadmest eemal! Hoidke seadet lastele ja kõrvalistele isikutele kättesaamatus kohas.
- Töötage alati ümbrust jälgides ning heas seisundis: väsimuse, haiguse, alkoholijoobe korral ning ravimite ja narkootikumide mõju all töötamine on vastutustundetu, sest siis ei ole te võimeline seadet ohutult kasutama.
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute (sealhulgas laste) poolt, kellel on osaline füüsiline, tajumisega seotud või vaimne puue või kellel ei ole piisavalt kogemusi ja/või teadmisi. Sellised isikud võivad seadet kasutada üksnes ohutust tagava pädeva isiku järelevalve all või pärast toote kasutamiseks vajalike juhiste saamist.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.

- Järgige alati kehtivaid kohalikke ja rahvusvahelisi ohutus-, tervisekaitse- ja töökaitse-eeskirju.
- Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.
- Seadme müümisel või edasiandmisel andke tingimata kaasa ka käesolev kasutusjuhend.

Ohutus paigaldamisel

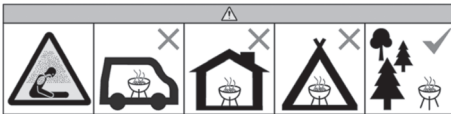
- Kasutage seda grilli ainult kõval, tasasel, mittepõleval ja stabiilsel pinnal (betoon, pinnas jne), mis peab vastu grilli kaalule. Ärge kasutage grilli kunagi puidust või muust põlevast materjalist pinnal.
- Kasutamisel paigaldage grill vähemalt 3 meetri kaugusele hoonetest või põlevast materjalist (pöösastest, puudest, puitpõrandatest, aedadest, hoonetest, tuleohtlikest vedelikest või gaasidest).
- Kasutage grilli ainult välitingimustes hästi ventileeritud kohas! Ärge paigutage grilli räästa alla või muusse suletud alasse (nt garaaži, läbikäiku).
- Ärge kasutage kinnistes ruumides! Seal võivad mürgised aurud koguneda ja põhjustada tõsiseid vigastusi või surma!
- Kerge tuule korral paigutage grill õueala tuulevarjulisse kohta. Tugeva tuulega ei tohi grilli kasutada.
- Paigutage grill kohta, kus lapsed ja lemmikloomad selle vastu ei saaks puutuda.
- Olge grilli kokkumonteerimisel ja kasutamisel ettevaatlik vältimaks kriimustusi või sisselõikamist

metallosade teravate servadega. Olge ettevaatlik, kui küünitate käe grilli sisse või alla.

- Soovitame tulekustuti käepärast hoida. Tulekustuti õige suuruse ja versiooni kindlaksmääramiseks konsulteerige vastavate asutustega.
- Kastke grilli all ja ümber olevat pinda veega, et grillimisel maha kukunud söed või tukid kustuksid.

Ohutus kasutamise ajal

- Enne esimest kasutamist eemaldage grillilt kõik kleepsud ja sildid.



- **Kehtib nii lahtiste kui ka kinniste ja fikseeritud grillide kohta:** Ärge kasutage grilli suletud ja/või eluruumides, nagu hoonetes, telkides, haagissuvilates, vagunelamutes, paatides. See on vingugaasimürgituse tõttu eluohtlik.
- Olge grilli kasutamisel hoolikas ja ettevaatlik.
- **TÄHELEPANU!** See grillimiseseade läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada.
- Blokeerige grill, nii et seda ei saaks kogemata liigutada.
- Kasutamisel kandke kuumakindlad kaitsekindaid.
- Ärge puudutage grilli kuumi pinda.

- Ärge kandke laiu riideid. Laiad varrukad võivad kiiresti süttida. Veenduge, et teie juuksed ei puutuks grilliga kokku.
- **TÄHELEPANU!** Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal.
- Ärge jätke grilli kasutamise ajal järelevalveta.
- Kasutage grilli ainult paigaldatud sõerestiga. Sõeresti ei tohi kuuma söega eemaldada. Olge kõrguse reguleerimisel ettevaatlik: käepide võib olla kuum!
- Grilli võib kasutada ainult täielikult kokku panduna. Me ei soovita kasutada osi, mida ei ole tootnud BAHAG AG konkreetselt selle toote jaoks, sest see võib põhjustada vigastusi või varalist kahju.
- Enne esimest kasutamist kuumutage grilli ja laske põletusmaterjalil vähemalt 30 minutit grillil hõõguda.
- Ärge kasutage kunagi eelnevalt süütevedelikuga töödeldud puusütt. Kasutage kvaliteetset puhast puusütt, söebrikette või puidusöe ja puidu segu.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage süütamiseks või uuesti süütamiseks alkoholi või bensiini! Kasutage ainult standardi EN 1860-3 nõuetele vastavat süüteainet!
- Bensiini, petrooleumi, piirituse, alkoholi või sarnaste toodete kasutamine võib põhjustada plahvatuse, mis võib tekitada tõsiseid vigastusi.
- Sobimatute toodete kasutamine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mis võib tekitada tõsiseid vigastusi.

- Ärge pange süütevedelikku ega teisi tuleohtlikke vedelikke või töödeldud puusütt kunagi juba kuumade või soojade süte peale, kuna on oht, et see võib põhjustada leegi tagasilöögi, mis võib tekitada raskeid põletusi.
- Kui kasutate süütevedelikku, peab see olema puidusõega kasutamiseks heaks kiidetud. Järgige kõiki tootja hoiatusi ja juhiseid tema toote kasutamisega seoses.
- Kui kasutate süütevedelikku, laske puidusütel grillil avatud kaanega põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit). Sellega põleb süütevedelik ära. Kui te seda nõuet eirate, võivad grilli kaane alla koguneda süütevedeliku põlemise suitsugaasid, mis võivad kaane avamisel põhjustada tulekahju või plahvatuse.
- Süüteaineid (tahkeid või vedelaid) ega muid tuleohtlikke materjale ja vedelikke ei tohi hoida grilli all ega lähedal.
- Põletusmaterjali (puidusüte, söberikettide ja/või puidu) lisamisel olge väga ettevaatlik ja järgige jaotises ► *Põletusmaterjali juurdepanemine – 116. lpp.* toodud juhiseid.
- Asetage grillitav toit grillile kui põletusmaterjal on kaetud tuhakihihiga.
- Kui tilkuv rasv läheb põlema, peate leekide lämmatamiseks kaane sulgema.
- Rasvapõleng tuleb kohe lämmatada. Kui tilkuv rasv läheb põlema, ei tohi rasvapõlengu kustutamiseks kunagi vett kasutada.
- Olge kaane avamisel ettevaatlik! Kui värske õhk järsku tulega kokku puutub, võivad leegid üles lahvatada. Hoidke käed, nägu ja keha kuuma auru ja lõõskavate leekide eest ohutus kauguses!
- Avage grilli kaas alati täielikult. Kui kaas ei ole täielikult avatud, siis võib see tagasi suletud asendisse langeda ja vigastusi põhjustada.
- Kontrollige regulaarselt rasva taset rasvanõus ja tühjendage või vahetage see välja, kui see on kolme neljandiku ulatuses täis. Olge väga ettevaatlik, sest rasvanõu ja selle sisu võib kuum olla.
- Veenduge, et söed ja/või puit ei jääks grilli seinte külge. See mõjutaks oluliselt metalli vastupidavust ja grilli välimust.
- Ärge üritage hooldada grilli muude meetoditega peale tavapärase, kasutusjuhendis kirjeldatud hoolduse.
- Remonditöid võib teha ainult BAHAG AG.

Ohutus pärast kasutamist

Tuleoht! Ärge jätke põletusmaterjali jääki ja tuhka pärast kasutamist kunagi järelvalveta.

- Eemaldage tuhk ja põletusmaterjali jäägid alles siis, kui need on täiesti maha jahtunud. Ärge pange kuuma ega sooja põletusjääki kunagi olmeprügi hulka!

Tarnekomplekt



Märkus: Pildid leiata osast
► *Tarnekomplekt – 2. lpp.*

Kokkupanek



ETTEVAATUST! Lõikehaavade oht! Oleme võtnud kõik meetmed, et komponentide servad ei oleks teravad. Olge siiski ettevaatlik, et kokkupaneku käigus vigastusi vältida.

- Lugege need koostejuhised ja loetletud ohutusnõuded tähelepanelikult läbi. Varuge grilli kokkupanekuks aega ja pange see kokku lagedal, umbes 2–3 ruutmeetrisel alal.

Hoidke kõik vajalikud tööriistad ja osad käepärast.



Märkus: Keerake kõik osad ainult käetugevuselt kinni. Keerake kõik kruviühendused alles pärast kokkupanemist tugevasti kinni.



Märkus: Pildid leiata osast ► *Tarnekomplekt – 2. lpp.*

1. Monteerige esmalt käepidemepartsid kruviga (E) kokku, nagu joonisel kujutatud.
2. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) söealuse (9) külge.
3. Joondage puusöeresti tugede (7) puurava söealuse (9) aukude ja tugijalaga (10). Kinnitage detailid kruvide, alusseibide ja mutritega (A). Ärge keerake kinni. Korrake sama sammu ülejäänud kahel puusöeresti toel.
4. Asetage kruvid ja alusseibid (B) torujalale, siis pange pikk haru (16) tugijala (10) sisse. Keerake kruvid ja alusseibid (B) käetugevuselt kinni. Söealuse käepide tuleb kinnitada pikkade jalgade külge. Korrake sama sammu ratastega jalgadel (15). Ärge keerake kinni.
5. Pange alumine hoiuriil (17) pika jala (16) külge. Painutatud tipp tuleb esmalt panna pika jala auku, seejärel rihtida ja panna teine ots ratastega jalgadesse (15). Kinnitage ratas (18) suure alusseibi ja mutri (D) abil. Kinnitage rattakate (19) ratta (18) külge. Pingutage iga kruvi, et kinnitada iga jalga alumise üksuse külge.
6. Viige söealuse pikk ots (11) läbi tuhakoguja raami (12) augu, siis kinnitage ohutusava kruvi, alusseibi ja mutri (A) abil söealuse (8) külge. Asetage tuhakoguja raam tugijala (10) auku. Pange tuhakoguja käepide (13) tuhakoguja (14) kogumisruumi. Lükake tuhakoguja (14) raami sisse.
7. Joondage käepideme (1) auk, kaane (5) auk ja kaanehoidiku (4) auk. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) kaane (5) külge ja kinnitage õhu väljalaskekoht (2) sama kruvikomplektiga (A) kaane külge. Võtke termomeetri mutter (C) välja ja kinnitage mutriga (C) kaane (5) külge.
8. Asetage puusöenõu (8) söealuse (9) sisse ja asetage grillrest (6) söealusele.
9. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) söealuse (9) külge.
10. Joondage puusöeresti puurava (7) ja tugijalg (10) söealuse (9) aukudega, kinnitage need kruvide, alusseibide ja mutrite (A) abil. Ärge

keerake kinni. Korrake sama sammu ülejäänud kahel puusõe-
resti toel.

11. Asetage kruvid ja alusseibid (B) torujalale, siis pange pikk haru (16) tugijala (10) sisse. Keerake kruvid ja alusseibid (B) käetugevuselt kinni. Sõealuse käepide tuleb kinnitada pikkade jalgade külge. Korrake sama sammu ratastega jalgadel (15). Ärge keerake kinni.
12. Pange alumine hoiuriul (17) pika jala (16) külge. Painutatud tipp tuleb esmalt panna pika jala auku, seejärel rihtida ja panna teine ots ratastega jalgadesse (15). Kinnitage ratas (18) suure alusseibi ja mutri (D) abil. Kinnitage rattakate (19) ratta (18) külge. Pingutage iga kruvi, et kinnitada iga jalga alumise üksuse külge.
13. Viige sõealuse pikk ots (11) läbi tuhakoguja raami (12) augu, siis kinnitage õhutusava kruvi, alusseibi ja mutri (A) abil sõealuse (8) külge. Asetage tuhakoguja raam tugijala (10) auku. Pange tuhakoguja käepide (13) tuhakoguja (14) kogumisruumi. Lükake tuhakoguja (14) raami sisse.
14. Joondage käepideme (1) auk, kaane (5) auk ja kaanehoidiku (4) auk. Kinnitage käepide (1) kruvide, alusseibide ja mutritega (A) kaane (5) külge ja kinnitage õhu väljalaskekoht (2) sama kruvi-komplektiga (A) kaane külge. Võtke termomeetri mutter (C) välja ja kinnitage mutriga (C) kaane (5) külge.
15. Asetage puusõenõu (8) sõealuse (9) sisse ja asetage grill-rest (6) sõealusele.

- Pingutage kõik kruvid ja mutrid kinni!



Märkus: Lahtivõtmisel tehke kokkupanekutoimingud vastupidises järjekorras.

Kasutamine



OHT! Põletusoh! Enne grilli kasutamist lugege kõik ohutus- ja kasutusjuhised hoolikalt läbi.

Grillis tohib korraga kasutada kuni 3,0 kg põletusmaterjali.

Riulitele võib panna kuni 7 kg koor-
must.

Paigaldamine

- Asetage grill õues kõvale, tasasele ja mittesüttivale pinnale ohutusse kaugusesse räästast ja tuleohtlikest materjalidest. Asetage grill eemale avatud akendest või uustest, et vältida suitsu tuppa tungimist.

Tule süütamine

Järgige süütamise ohutusjuhiseid!



OHT! Plahvatusohtlik! Kui kasutate süütevedelikku, peab see olema puidusõega kasutamiseks heaks kiidetud. Järgige kõiki tootja hoiatusi ja juhiseid tema toote kasutamisega seoses.

Soovitame kasutada tahket grilli süütematerjali, ideaalis koos süütekorstnaga. See süütemetod on süütevedeliku abil süütamisega võrreldes lihtsam ja turvalisem.



Märkus: Kasutage korraga ainult lubatud maksimumkogust põletusmaterjali.

- Avage kaas.
- Võtke grillrestid välja.
- Riputage söerest kõige madalasse asendisse.
- Avage kõik õhusiidrid.

Grillis tule süütamine

- Pange puidusöed püramiidikujuliselt söerestile.
- Pange ühtlaselt vahele tahket grilli süütematerjali.
- Süüdake grilli süütematerjal, eelistatavalt pika puupilpaga.
- Laske sütel põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit).

Süütekorstnaga süütamine

Kui kasutate süte süütamiseks süütekorstent, järgige selle tootja hoiatusi ja juhiseid.



HOIATUS! Põletusoht! Süütekorsten läheb kuumaks, kuumaks võib minna ka käepide. Pange kaitsekindad kätte!

- Täitke süütekorsten puidusöe või puidusöebrikettidega.
- Asetage natuke tahket grillisüütematerjali grilli keskele (tulepannile või söerestile) ja süüdake see.
- Asetage süütekorsten põleva grillisüütematerjali kohale. Tänu korstnaefektile läheb puidusüsi põlema.
- Laske sütel põleda, kuni need on heleda tuhaga kaetud (selleks kulub umbes 20 minutit).

- Valage hõõguvad puidusöed ettevaatlikult grilli (tulepanni või söerestile).

Grillimine



Märkus: Enne esimest kasutamist kuumutage grilli ja laske pletusmaterjalil vhemalt 30 minutit grillil hõõguda.

Vaadake ► *Põletamine* – 118. lpp.



HOIATUS! Võimalik kahju tervisele! Asetage grillitav toit grillile kui põletusmaterjal on kaetud tuhakihiaga.

Ärge nõjatuge vastu grilli ega eesmist tööpinda, kui see on olemas.



Märkus: Optimaalne on grillida suletud kaanega. Küpsetusaeg lüheneb seeläbi oluliselt. Iga avamine pikendab küpsetusaega.



Märkus: Paksemate tükkide puhul kasutage alati lihatermoomeitrit tagamaks, et küpsetusprotsess oleks täielikult lõppenud, enne kui te toidu grillilt ära võtate.

Grilltoidu küpsetamine

Vahetu küpsetamine

Vahetu küpsetamise korral pannakse grillitav toit otse hõõguvate süte kohale. See sobib eelkõige õhukeste lihalõikude ja köögivilja küpsetamiseks lühikese küpsetusajaga.

Kaudne küpsetamine

Kaudsel küpsetamisel pannakse grillitav toit grillresti keskele ja söed jaotatakse vasakule ja paremale servadesse. Pange grillitava toidu alla alumiiniumkandik, mis kogub väljatilkuva rasva kokku. See meetod sobib eelkõige õrna toidu või pika küpsetusaja puhul. See kuivatab toitu vähem ja ei kõrveta seda ka pika küpsetusaja puhul liiga tumedaks.

- Jaotage söed vastavalt soovitud küpsetusmeetodile pikkade grilltangide abil laiali.
- Paigaldage grillrestid eemaldatava käepideme abil või kuumuskindlaid kaitsekindaid kasutades.
- Kuumutage grillrestid suletud kaane all ette.
- Asetage grillitav toit restile. Grillige suletud kaanega.
- Kui vähegi võimalik, grillige toitu ainult üks kord!

Temperatuuri reguleerimine



ETTEVAATUST! Põletusoht!
Õhusiibrit reguleerige ainult käepidemest ja kaitsekindas-
tega.

- Et kuumuse ja õhu ringlust suurendada, avage õhusiiber täielikult.
- Kui paranenud õhuringlus ei ole temperatuuri tõstmiseks piisav, lisage rohkem põletusmaterjali.
- Järgige juhiseid osas ► *Põletusmaterjali juurdepanemine* – 116.lpp..
- Kui temperatuur on liiga kuum, pange õhusiiber pisut rohkem kinni.

Põletusmaterjali juurdepanemine



OHT! Põletusoht! Ärge pange süütevedelikku ega teisi tuleohtlikke vedelikke või sellega töödeldud põletusmaterjali kunagi juba kuuma või sooja põletusmaterjali peale, kuna on oht, et see võib põhjustada leegi tagasilöögi, mis võib tekitada raskeid põletusi.

Küpsetamise temperatuuri säilitamiseks või suurendamiseks peate võib-olla põletusmaterjali lisama. Võimaluse korral lisage põletusmaterjali siis, kui grillrestil ei ole grillitavat toitu.

Söe/söebrikettide lisamine



Märkus: Kui kasutate süütekorstent, saate söed selles eelsüüdata. See vähendab ooteaega enne seda, kui toidu saab uuesti restile panna.

- Hoidke vahemaad.
- Avage ettevaatlikult küpsetuskambri kaas. Olge ettevaatlik, sest leegid võivad uuesti üles lahvatada, kui tuli äkki värske õhuga kokku puutub.
- Võtke toit grillrestilt ära.
- Eemaldage kaitsekindaid kandes grillrest.
- Hoidke ohutut kaugust grillist ja eemaldage pikkade grilltangide abil kergelt tuhk kuumadelt süttelt.
- Lisage sütt pikkade grilltangide abil või valage eelsüüdatud söed aeglaselt süütekorstnast hõõguvatele sütele. Olge seejuures ettevaatlik, et te tuhka ja sädemeid üles ei keerutaks.

- Asetage grillrest kuumuskindlaid kaitsekindaid kandes tagasi oma kohale.

Kui söed uuesti valge tuhakihiga kattuvad, võite jätkata grillimist.

Pärast kasutamist



HOIATUS! Tuleoht! Ärge jätke sütt ja tuhka grillil järelvalveta. Eemaldage tuhk ja puidusöe jäägid alles siis, kui need on täiesti maha jahtunud. Ärge pange kuuma ega sooja põletusjääki kunagi olmeprügi hulka!

- Oodake, kuni kõik leegid on kustunud.
 - Sulgege kaas.
 - Sulgege õhusüüder

Laske grillil ja kõigil selle komponentidel alati täielikult jahtuda, enne kui te seda käsitsemise hakkate.

- Valage põletusmaterjali jääk ja tuhk ettevaatlikult mittepõlevasse metallkonteinerisse ja uputage need täielikult vette.
- Hoidke kustutatud põletusmaterjali ja tuhka ohutus kauguses kõigist hoonetest ja põlevatest materjalidest. Laske põletusmaterjali jäägil ja veel 24 tundi metallist konteineris seista, enne kui te sisu ära viskate.

Kui te grilli ei kasutate, hoidke seda kuivas kohas eemal laste käeulatuses.

Hooldus ja korrashoid



Märkus: Et oma grilli liigse roostetamise eest kaitsta, põletage seda vähemalt üks kord aastas ja hoidke seda alati kaetult, kui see parasjagu kasutusel ei ole. Katte oma grilli jaoks saate tellida otse ettevõttelt BAHAG AG.



ETTEVAATUST! Põletus- ja tuleoht! Veenduge, et grill ja kõik põletusmaterjali jäägid oleksid täielikult jahtunud.

Puhastamine



TÄHELEPANU! Võimalikud seadme kahjustused! Pind võib viga saada! Puhastamiseks ei tohi kasutada kraapivaid ega abrasiivseid töövahendeid ega agressiivseid puhastusvahendeid.

Pärast iga kasutuskorda

- Eemaldage kõik restid.
- Eemaldage põletusmaterjali jääk ja tuhk.
- Peske grillreste õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage ja laske neil täielikult ära kuivada.
- Puhastage söereste pehme traatharjaga.
- Tühjendage rasvanõu.
- Peske rasvanõud õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage põhjalikult ja laske sel täielikult ära kuivada.

Regulaarselt

Regulaarne hooldus tagab grillseadmete omaduste ja vastupidavuse püsimise.

- Peske kõiki reste õrnatoimelise puhastusaine ja veega, loputage põhjalikult ja laske neil täielikult ära kuivada.
- Puhastage grilli sise- ja välispind niiske lapiga.
- Kui need on täielikult ära kuivanud, kandke pisut taimeõli või taimeõli pihust grilli sisepinnale ja grillrestidele, et takistada roostetamist.

Vajaduse korral

Väikesed roosteplekid saate ise eemaldada.

- Vaadake ► *Rooste eemaldamine – 118. lpp.*

Kord aastas

Grillseadet tuleb kord aastas põletada.

- Vaadake ► *Põletamine – 118. lpp.*

Põletamine



Märkus: Enne esimest kasutamist tuleb grilli põletada. See muudab seinad rooste tekke suhtes vähem tundlikuks. Kõik seintele kleepunud jäägid põletatakse ära ja seega ei saa need küpsetatavasse toitu imenduda. Ärge lühendage põletusaega!

- Kandke kõigile grilli sisepindadele, sealhulgas grillrestidele, veidi taimeõli või taimeõlipihust. Ärge kandke taimeõli või taimeõlipihust sõerestile ega välisseintele.

- Asetage sõerest kõige madalasse asendisse.
- Avage õhusüü, et õhku tuleks pii-savalt peale.
- Süüdake söed süütekorstnaga või otse grillil (tulepannil või sõerestil).
- Vaadake ► *Tule süütamine – 114.lpp.*
- Hoidke sütt vähemalt 30 minutit punaselt hõõgumas, sellega on põletusprotsess lõppenud.
- Pärast põletusprotsessi on grill grillimiseks valmis, vajaduse korral peate puusütt lisama.

Rooste eemaldamine



HOIATUS! Võimalik kahju tervisele! Katke sisepind ja restid kergelt taimeõli või taimeõlipihusega, ärge kasutage siin kunagi lakki.

- Puhastage ja lihvide kahjustatud piirkonda teraskäsna või peeneteralise lihvlindiga.
- Välispinda parandage kvaliteetse, kuumuskindla lakiga.

Kasutusest kõrvaldamine

See seade ei kuulu olmejäätmete hulka! Utiliseerige see nõuetekohaselt. Teavet selle kohta saate pädevalt jäätmekäitlejalt.

Pakend koosneb kartongist ja vastavalt tähistatud materjalidest, mida on võimalik anda ringlusse.

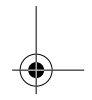
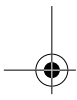
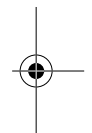
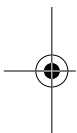


Viige need materjalid taaskasutusse.



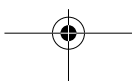
Eesti

EE



24822532

119



Съдържание

Правилна употреба	120
Безопасност	120
Обем на доставка	124
Монтаж	124
Употреба	126
Печене	128
Поддръжка и техническо обслужване	130
Изхвърляне	132

Правилна употреба

Грилът е предназначен само за печене на продукти (месо, риба, зеленчуци и др.) на дървени въглища и брикети от дървени въглища.

Уредът не е предназначен за стопанска употреба.

Всяка друга употреба, която не е описана в настоящото упътване за употреба, е неразрешена неправилна употреба. Производителят не носи отговорност за произтичащите от нея повреди.

Безопасност

Обяснение на символите

Инструкциите за безопасност са ясно обозначени в упътването за употреба. Използват се следните изображения:



ОПАСНОСТ! Непосредствена опасност за живота или опасност от нараняване! Непосредствено опасна ситуация, от която могат да последват смърт или тежки наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вероятна опасност за живота или опасност от нараняване! Общо опасна ситуация, от която могат да последват смърт или тежки наранявания.



ВНИМАНИЕ! Евентуална опасност от нараняване! Опасна ситуация, от която могат да последват смърт или тежки наранявания.



ВНИМАНИЕ! Опасност от повреди на уреда! Ситуация, от която могат да последват материални щети.



Указание: Информация, която се дава за по-добро разбиране на процесите.

Особености при оформлението в текста

Различните елементи в настоящото упътване за употреба имат определени особености при оформлението. Така лесно можете да установите за какъв вид текст става дума.

обикновен текст,

- изброяване,
 - 1. Изброяване или последователност от действия,
 - указания за действие и
- *препратки.*

Основни инструкции за безопасност

- За безопасна употреба потребителят на уреда трябва да е прочел и разбрал упътването за употреба преди първата употреба.
- Общопризнатите разпоредби за защита от злополуки и приложените инструкции за безопасност трябва да се спазват. Ако пренебрегнете инструкциите за безопасност, застрашавате себе си и другите.
- Уредът може да се използва, само ако е безупречно и напълно монтиран. Ако уредът или част от него е дефектна, той трябва да бъде спряен и професионално ремонтиран или изхвърлен.
- Винаги пазете децата от уреда! Съхранявайте уреда безопасно за деца и неоторизирани лица.
- Работете винаги внимателно и само в добра кондиция: Употребата при умора, болест, след консумация на алкохол, под влиянието на медикаменти и наркотици

тици е безотговорна, тъй като не можете да използвате уреда безопасно.

- Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сензорни или умствени способности или с недостатъчен опит и/или знания, освен ако те са под контрола на лице, компетентно за тяхната безопасност или са получили от него указания как трябва да се използва уредът.
- Уверете се, че децата не играят с уреда.
- Винаги спазвайте действащите национални и международни разпоредби за безопасност, здраве и труд.
- Запазете упътването за употреба, за да можете да направите по-късни справки в него.
- Когато продавате или давате уреда на други, непременно предавайте заедно с него и настоящото упътване за употреба.

Безопасност при инсталиране

- Използвайте грила само върху твърда, равна, незапалима и стабилна повърхност (бетон, почва и т. н.), която може да издържи теглото на грила. Никога не използвайте грила върху дървена или друга запалима повърхност.
- Когато грилът се използва, спазвайте разстояние от най-малко 3 метра от сгради или запалими материали (храсти, дървета, дървени подове, огради, сгради, запалими течности или газове).

- Използвайте грила само на открито на добре проветриво място! Не поставяйте грила под навес или друга оградена зона (например гараж, коридор).
- Да не се използва в затворени пространства! Тук може да се получи събиране на отровни пари, които могат да причинят тежки наранявания или смърт!
- При лек вятър поставете грила в защитена от вятър външна зона. При силен вятър грилът не бива да се използва.
- Инсталирайте грила в зона, в която децата и домашните животни не могат да влязат в контакт с него.
- При монтажа и употребата на Вашия грил действайте внимателно, за да избегнете охлузвания или порязвания на остри ръбове на металните части. Бъдете внимателни, когато бъркате с ръка в или под грила.
- Препоръчваме да се пригответи пожарогасител. Обърнете се към компетентните инстанции, за да се информирате за правилната големина и изпълнение на пожарогасителя.
- Намокрете площта под грила и около грила изцяло с вода с воден маркуч, за да загасите евентуално падналите при печенето въглища или жар.

Безопасност при употреба

- Преди първата употреба махнете от грила всички стикери и етикети.



- **За открити и закрити грилове, също и за неподвижно инсталирани грилове:** Не използвайте грила в затворени и/или жилищни помещения, например сгради, палатки, жилищни фургони, каравани, лодки. Има опасност за живота поради отравяне с въглероден моноксид.
- При употребата на грила бъдете внимателни и разумни.
- **ВНИМАНИЕ!** Грилът силно се нагорещява и не бива да се движи по време на употреба.
- Блокирайте грила, за да не се движи уредът поради невнимание.
- При употреба използвайте устойчиви на горещина защитни ръкавици.
- Не пипайте горещите повърхности на грила.
- Не носете широки дрехи. Широки ръкави бързо се подпалват. Внимавайте косата Ви да не влезе в контакт с грила.
- **ВНИМАНИЕ!** Пазете децата и домашните животни.
- По време на употреба не оставяйте грила без надзор.
- Използвайте грила само с поставена скара за дървени въглища. Скарата за дървени въглища не бива да се маха с горещи дървени въглища. Внимание при регулиране на височината: Държачът може да е нагорещен!

- Грилът може да се използва само в напълно монтирано състояние. Монтажните части, които не са произведени от VANAG AG за този специален продукт, не се препоръчват и могат да причинят наранявания или материални щети.
- Преди първата употреба грилът трябва да се нагрее и преди първото печене горивният материал трябва да се нажежи в грила в продължение на най-малко 30 минути.
- По принцип не използвайте въглища, които са предварително обработени с течено запалително средство. Използвайте само висококачествени чисти дървени въглища, брикети от дървени въглища или смес от дървени въглища и дървен материал.
- **ВНИМАНИЕ!** За запалване или повторно запалване не използвайте спирт или бензин! Използвайте само помощни средства за запалване съгласно EN 1860-3!
- Използването на бензин, керосин, спирт, алкохол или подобни продукти може да предизвика експлозия, която евентуално да причини тежки наранявания.
- Използването на неподходящи продукти може да доведе до внезапно възпламеняване или експлозия, която евентуално да причини тежки наранявания.
- Никога не поставяйте течни запалителни средства, други запалителни течности или обработени с тях дървени въглища, тъй като има опасност от обр-
тен удар (връщане) на пламъка, което може да причини тежки изгаряния.
- Ако използвате течено запалително средство, то трябва да е разрешено за запалване на дървени въглища. Спазвайте всички предупреждения и указания на производителя за употребата на неговия продукт.
- Ако използвате течено запалително средство, оставете дървените въглища да горят при отворен капак на грила, докато се покрият със светла пепел (това продължава около 20 минути). Така течното запалително средство може да изгори. Ако това не бъде спазено, в грила могат да се акумулират димни газове от течното запалително средство, което при отваряне на капака може да доведе до възпламеняване или експлозия.
- Помощните запалителни средства (твърди или течни) или други запалими материали и течности не бива да се съхраняват под или в близост до грила.
- При добавянето на горивен материал (дървени въглища, брикети от дървени въглища и/или дърва) трябва да сте изключително внимателни и да спазвате указанията в раздел ► *Добавяне на горивен материал – стр. 129.*
- Поставете продуктите за печене, едва след като горивният материал се покрие с пепел.
- Ако капещата мазнина се запали, трябва да затворите капака, за да загасите пламъка.

- Запалилата се мазнина трябва да се загаси. Ако капещата мазнина се запали, никога не използвайте вода, за да загасите огъня.
- Внимание при отварянето на капака! Когато чистият въздух внезапно влезе в контакт с огъня, се получава евентуално лумване на пламъка. Дръжте ръцете, лицето и тялото на безопасно разстояние от горещата пара и лумналите пламъци!
- Винаги отваряйте капака на грила изцяло. Ако капакът не е отворен изцяло, той може да падне в затворено положение и да причини наранявания.
- Редовно проверявайте нивото на мазнината в съда за събиране на мазнина или го сменете, ако е пълен три четвърти. Бъдете изключително внимателни, съдът за събиране на мазнина и неговото съдържание може да се горещи.
- Внимавайте дървените въглища и/или дървата да не остават по стените на грила. Това силно би нарушило продължителността на живота на метала и външния вид на Вашия грил.
- Не се опитвайте да поддържате грила с методи, различни от обикновеното техническо обслужване, както то е описано в настоящото упътване за употреба.
- Ремонти могат да се извършват само от VAHAG AG.

Безопасност след употреба

Опасност от пожар! След употреба никога не оставяйте остатъците от горивни материали и пепел без надзор.

- Отстранете остатъците от пепел и горивни материали, едва след като са напълно изстинали. Никога не изхвърляйте горещите или топли остатъци в битовите отпадъци!

Обем на доставка



Указание: Фигури ще намерите в ► *Съдържание на пакета – стр. 2*

Монтаж



БЛАГОРАЗУМИЕ! Опасност от порязване! Направени са всички усилия да бъдат отстранени острите ръбове на частите. Въпреки това бъдете внимателни, за да избегнете наранявания по време на монтажа.

- Прочетете внимателно указанията за монтаж и изброените инструкции за безопасност. Отделете време за монтажа на грила и монтирайте грила в свободен участък от 2 до 3 квадратни метра.

Пригответе всички необходими инструменти и части.



Указание: Първо завинтете всички части само на ръка. Едва след завършване на монтажа затегнете всички винтови съединения.



Указание: Фигури ще намерите в ► *Съдържание на пакета – стр. 2*

1. Първо монтирайте частите на ръкохватката с болта (E), както е показано.
2. Закрепете ръкохватката (1) с болтовете, подложните шайби и гайките (A) към мангала (9).
3. Подравнете резбовия отвор на опорите на скарата за дървени въглища (7) към отворите на мангала (9) и опорния крак (10). Закрепете частите с болтове, подложни шайби и гайки (A). Не затягайте. Повторете същата стъпка за другите две опори на скарата за дървени въглища
4. Поставете болтовете и подложните шайби (B) на тръбата за крака, след това поставете дългите рамена (16) в основната тръба на крака (10). Затегнете на ръка болтовете и подложните шайби (B). Дръжката на мангала трябва да бъде закрепена към дългите крака. Повторете същата стъпка за краката с колела (15). Не затягайте.
5. Поставете долната подложка рафт (17) в дългия край на крака (16). Огънатият връх трябва първо се поставя в отвора на дългия крак, след това се подравнява и другият край се поставя в краката с колело (15). Закрепете колелото (18) с голямата подложна шайба и гайката (D). Закрепете капачето на колелото (19) към колелото (18). Затегнете всеки болт, за да закрепите всеки крак към долната част.
6. Спуснете дългия край на мангала (11) през отвора на рамката за поемане на пепелта (12), след това закрепете отвора за обезвъздушаване с болта, подложната шайба и гайката (A) към мангала (8). Положете рамката за събиране на пепелта в отвора на основната тръба на крака (10). Поставете дръжката за поемане на пепелта (13) в зарядната камера на поемането на пепелта (14). Плъзнете поемането на пепелта (14) в рамката.
7. Подравнете отвора на дръжката (1), отвора на капака (5) и отвора на носача на капака (4). Закрепете дръжката (1) с болта, подложната шайба и гайките (A) към капака (5) и със същия комплект болтове (A) закрепете изпускането на въздух (2) към капака. Свалете гайката (C) на термометъра и закрепете с гайката (C) на капака (5).
8. Поставете съда за дървени въглища (8) в мангала (9) и положете скарата за печене (6) върху мангала.
9. Закрепете ръкохватката (1) с болтовете, подложните шайби и гайките (A) към мангала (9).
10. Насочете резбовия отвор (7) на скарата за дървени въглища и основната тръба на крака (10) към отворите за мангала (9), закрепете ги с болтове, подложни шайби и гайки (A). Не затягайте.

Повторете същата стъпка за другите две опори на скарата за дървени въглища

11. Поставете болтовете и подложните шайби (B) на тръбата за крака, след това поставете дългите рамена (16) в основната тръба на крака (10). Затегнете на ръка болтовете и подложните шайби (B). Дръжката на мангала трябва да бъде закрепена към дългите крака. Повторете същата стъпка за краката с колела (15). Не затягайте.
12. Поставете долната подложка рафт (17) в дългия край на крака (16). Огънният връх първо се поставя в отвора на дългия крак, след това се подравнява и другият край се поставя в краката с колело (15). Закрепете колелото (18) с голямата подложна шайба и гайката (D). Закрепете капачето на колелото (19) към колелото (18). Затегнете всеки болт, за да закрепите всеки крак към долната част.
13. Спуснете дългия край на мангала (11) през отвора на рамката за поемане на пепелта (12), след това закрепете отвора за обезвъздушаване с болта, подложната шайба и гайката (A) към мангала (8). Положете рамката за събиране на пепелта в отвора на основната тръба на крака (10). Поставете дръжката за поемане на пепелта (13) в зарядната камера на поемането на пепелта (14). Плъзнете поемането на пепелта (14) в рамката.

14. Подравнете отвора на дръжката (1), отвора на капака (5) и отвора на носача на капака (4). Закрепете дръжката (1) с болта, подложната шайба и гайките (A) към капака (5) и със същия комплект болтове (A) закрепете изпускането на въздух (2) към капака. Свалете гайката (C) на термометъра и закрепете с гайката (C) на капака (5).

15. Поставете съда за дървени въглища (8) в мангала (9) и положете скарата за печене (6) върху мангала.

- Затегнете всички болтове и гайки!



Указание: Демонтажът се извършва в обратна последователност.

Употреба



ОПАСНОСТ! Опасност от изгаряне! Прочетете внимателно всички инструкции за безопасност и указания, преди да пуснете грила в експлоатация.

В грила може да се използва максимум 3,0 kg горивен материал.

Поставките могат да се натоварват с максимум 7 kg.

Инсталиране

- Поставете грила на открито върху твърда, равна, незапалима повърхност на безопасно разстояние от стрехите на покриви или запалими материали. Поставете грила на безопасно разстояние от отворени

прозорци или врати, за да избегнете влизането на пушек в дома Ви.

Запалване

Спазвайте инструкциите за безопасност при запалване!



ОПАСНОСТ! Опасност от експлозия! Ако използвате течно запалително средство, то трябва да е разрешено за запалване на дървени въглища. Спазвайте всички предупреждения и указания на производителя за употребата на неговия продукт.

Препоръчваме да се използват твърди запалителни средства за грил, в идеалния случай заедно с камина за запалване. Този метод на запалване е по-лесен и по-сигурен за прилагане от запалването с течно запалително средство.



Указание: За едно зареждане използвайте само максимално разрешеното количество горивен материал.

- Отворете капака.
- Извадете скарите за печене.
- Закачете скарата за дървени въглища на най-долната степен.
- Отворете всички вентилационни отвори.

Запалване в грила

- Наредете дървените въглища като пирамида върху грила за дървени въглища.

- Между тях поставете равномерно разпределени няколко твърди запалителни средства за грил.
- Запалете запалителното средство за грила, най-добре с дълга кибритена клечка.
- Оставете дървените въглища да горят, докато се покрият със светла пепел (това продължава около 20 минути).

Запалване с камина за запалване

Ако използвате камина за запалване за дървени въглища, спазвайте предупрежденията и указанията на производителя за използване на продукта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне! Камината за запалване се нагорещява, евентуално също и в областта на ръкохватките. Сложете защитни ръкавици!

- Напълнете камината за запалване с дървени въглища или брикети от дървени въглища.
- Поставете няколко твърди запалителни средства за грил по средата на грила (във вдлъбнатината за огъня или върху решетката за дървени въглища) и ги запалете.
- Поставете камината за запалване върху горящото запалително средство за грил. Поради каминния ефект дървените въглища започват да горят.

- Оставете дървените въглища да горят, докато се покрият със светла пепел (това продължава около 20 минути).
- Изсипете внимателно тлеещите дървени въглища в грила (във вдлъбнатината за огън или върху скарата за дървени въглища).

Печене



Указание: Преди първата употреба грилът трябва да се загрее и преди първото печене горивният материал трябва да се нажежи в грила в продължение на най-малко 30 минути.

Виж ► *Разпалване* – стр. 131



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Възможни вреди за здравето! Възможни увреждания на здравето! Поставете продуктите за печене, едва след като горивният материал се покрие с пепел.

Не се облягайте на грила или евентуално на предните поставки.



Указание: Оптимално ще печете със затворен капак. Времето за печене значително се съкращава. Всяко отваряне удължава времето за печене.



Указание: При по-дебели парчета използвайте винаги термометър за месо, за да се уверите, че печенето е напълно завършено преди да свалите продукта от грила.

Печене на продукти

Директно печене

При директното печене продуктът се поставя директно върху нажежените дървени въглища. То е подходящо преди всичко за тънки парчета месо и зеленчуци с кратка продължителност на приготвяне.

Индиректно печене

При индиректното печене продуктът се поставя в средата върху решетката за печене – парчетата дървени въглища са разпределени отдясно и отляво по краищата. Под продукта за печене поставете алуминиева купа, за да съберете капещата мазнина. Този метод е подходящ преди всичко за нежни продукти за печене или продукти с голяма продължителност на приготвяне. Така те по-малко изсъхват и не потъмняват прекалено много дори при по-дълго време за приготвяне.

- Разпределете дървените въглища според желания метод на печене с дълга щипка за печене.
- Поставете скарите за печене с помощта на свалящите се ръкохватки или с устойчиви на горещина защитни ръкавици.
- Нагрейте скарите за печене предварително при затворен капак.

- Поставете продукта за печене. Печете със затворен капак.
- Обърнете продукта за печене по възможност само веднъж!

Регулиране на температурата



БЛАГОРАЗУМИЕ! Опасност от изгаряне! За да регулирате вентилационните отвори, използвайте само ръкохватката и защитните ръкавици.

- За да увеличите топлината и въздушната циркулация, отворете вентилационните отвори изцяло.
- Ако подобрената въздушна циркулация не е достатъчна за повишаване на температурата, добавете горивен материал.
- Следвайте указанията в раздела
 - *Добавяне на горивен материал – стр. 129.*
- Ако температурата стане прекалено висока, затворете малко вентилационните отвори.

Добавяне на горивен материал



ОПАСНОСТ! Опасност от изгаряне! Никога не поставяйте течни запалителни материали, други запалими течности или обработени с тях горивни материали върху вече горещи или топли горивни материали, тъй като има опасност от връщане на пламъка, което може да причини тежки изгаряния.

За запазване или повишаване на температурата на приготвяне може да е необходимо допълването на горивен материал. По възможност добавете горивен материал, когато на скарата няма продукти.

Добавяне на дървени въглища/брикети от дървени въглища



Указание: Ако използвате камина за запалване, можете предварително да запалите в нея дървените въглища. Така се намалява времето за чакане, докато може отново да се поставят продукти за печене.

- Стойте на разстояние.
- Отворете внимателно капака на камерата за приготвяне. Действайте внимателно, защото пламъците могат да се възпламенят отново, щом огънят влезе внезапно в контакт с чист въздух.
- Свалете продуктите от скарата за печене.
- Махнете скарата за печене с помощта на защитни ръкавици.
- Стойте на безопасно разстояние от грила и с дълга щипка за грил леко махнете пепелта от горещите дървени въглища.
- С дълга щипка за грил поставете дървени въглища или изсипете внимателно предварително запалените дървени въглища от камината за запалване. При това внимавайте да не завихрят пепел и искри.
- Поставете отново скарата за печене с помощта на устойчиви на горещина защитни ръкавици.

Щом дървените въглища отново се покрият с бял слой пепел, можете да продължите с печенето.

След употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от пожар! Никога не оставяйте въглищата и пепелта без надзор в грила. Махнете пепелта и остатъците от дървени въглища, едва след като те са напълно изстинали. Никога не изхвърляйте горещите или топли остатъци в битовите отпадъци!

- Изчакайте, докато всички пламъци загаснат.
 - Затворете капака
 - Затворете вентилационните отвори

Винаги оставяйте грила и всички компоненти да се охладят изцяло преди да работите с тях.

- Напълнете внимателно остатъците от горивен материал и пепел в незапалим метален резервоар и ги напоете изцяло с вода.
- Съхранявайте загасените горивни материали и пепел на безопасно разстояние от всички сгради и запалими материали. Оставете остатъците от горивни материали и водата 24 часа в металния резервоар преди да изхвърлите съдържанието.

Когато не го използвате, съхранявайте грила недостъпен за деца и на сухо място.

Поддръжка и техническо обслужване



Указание: За да защитите Вашия грил от образуване на прекомерна ръжда, той трябва да се пали най-малко веднъж годишно и винаги да се покрива, когато не се използва. Покритие за Вашия грил може да се поръча директно в BANAG AG.



БЛАГОРАЗУМИЕ! Опасност от изгаряне и пожар! Внимавайте грилът и евентуалните остатъци от горивни материали да са напълно изстинали.

Почистване



ВНИМАНИЕ! Възможни повреди на продукта! Повърхността може да се повреди! За почистване не бива да се използват драскащи или абразивни предмети или агресивни почистващи препарати.

След всяка употреба

- Махнете всички скарите.
- Отстранете всички остатъци от горивни материали и пепел.
- Измийте скарите за печене с мек почистващ препарат и вода, изплакнете ги основно и ги оставете да изсъхнат напълно.
- Почистете скарите за дървени въглища с мека телена четка.
- Изпразнете съда за събиране на мазнина.

- Измийте съда за събиране на мазнина с мек почистващ препарат и вода, изплакнете основно и го оставете да изсъхне напълно.

Редовно

Чрез редовна поддръжка ще се запазят стойността и безопасността на Вашия грил.

- Измийте всички скари с мек почистващ препарат и вода, изплакнете основно и ги оставете да изсъхнат напълно.
- Почистете вътрешната и външната страна на грила с влажна кърпа.
- След пълното изсъхване нанесете малко растително олио или растително олио-спрей върху вътрешната повърхност и скарата за печене, за да възпрепятствате образуването на ръжда.

При необходимост

Малките места с ръжда можете да отстраните сами.

- Виж ► *Отстраняване на местата с ръжда – стр. 132*

Ежегодно

Грилът трябва да се разпалва всяка година

- Виж ► *Разпалване – стр. 131*

Разпалване



Указание: Преди първата употреба грилът трябва да се разпали. Така стените стават неподатливи на образуването на ръжда. Евентуално захванатите остатъци от продукти изгарят и така не попадат в продуктите за печене. Не скъсявайте времето за разпалване!

- Върху всички вътрешни повърхности на грила, включително върху скарите за печене нанесете малко растително олио или растително олио-спрей. Не нанасяйте растително олио или растително олио-спрей върху скарата за дървени въглища или външните страни.
- Поставете скарата за дървени въглища в най-долно положение.
- Отворете вентилационните отвори, за да влиза достатъчно въздух.
- Запалете дървените въглища в камина за запалване или директно в грила (във вдлъбнатината за огън или върху скарата за дървени въглища).
- Виж ► *Запалване – стр. 127*
- Оставете дървените въглища да се нажежат до червено най-малко 30 минути, тогава процесът на разпалване е завършен.
- След разпалването грилът е готов печене, евентуално за целта трябва да добавите дървени въглища.

Отстраняване на местата с ръжда



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Въз- **можни вреди за здравето!**

Намажете вътрешната част и скарите само леко с растително олио или растително олио-спрей, тук никога не използвайте боя.

- Почистете и шлифовайте засегнатия участък със стоманена тел или фина шкурка.
- Във външната част поправете участъка с висококачествена боя, устойчива на нагряване.

Изхвърляне

Не изхвърляйте уреда в битовите отпадъци! Изхвърлете го правилно. Информация по въпроса ще получите в компетентния Съюз за отстраняване на отпадъци.

Опаковката е изработена от картон и съответно маркирани материали, които могат да се преработват.



Дайте тези материали за рециклиране.