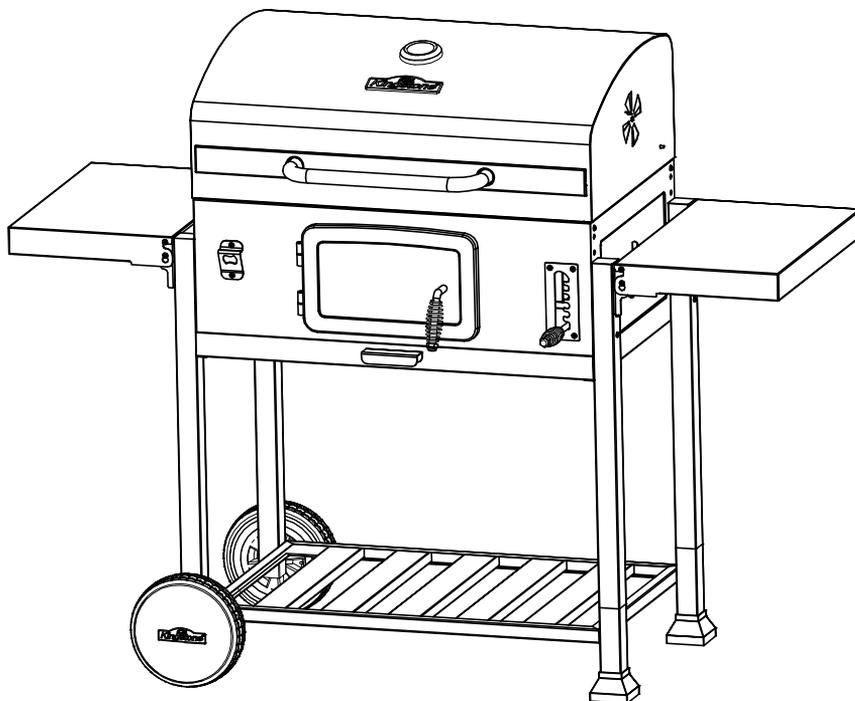


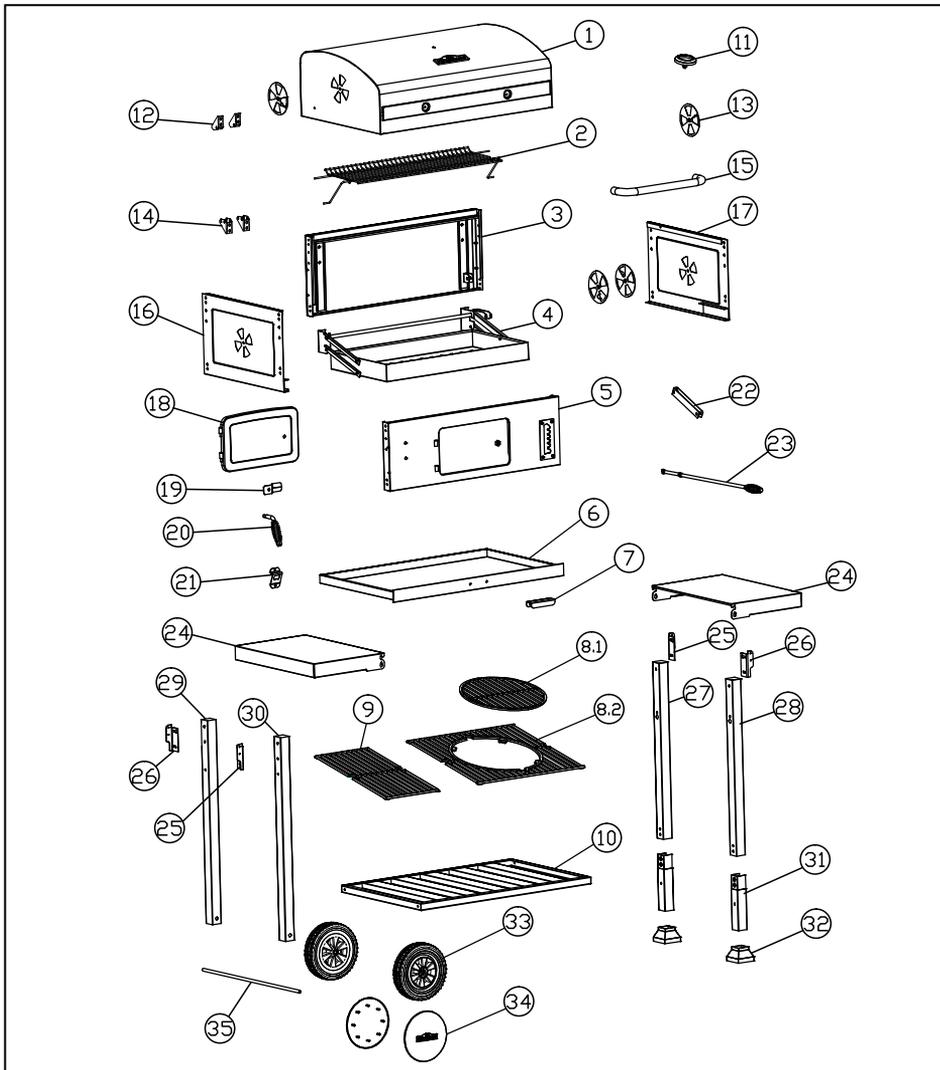
26904320

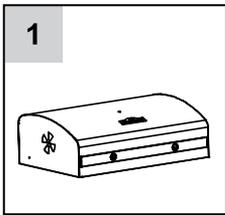


DE Grillwagen Black Angus
TR Tekerlekli mangal Black Angus
ES Carro barbacoa Black Angus

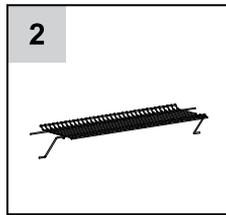
HR Kolica sa roštiljem Black Angus

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

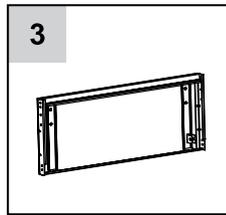




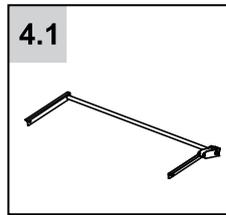
1x



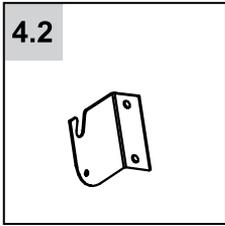
1x



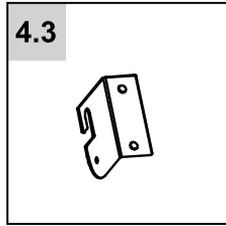
1x



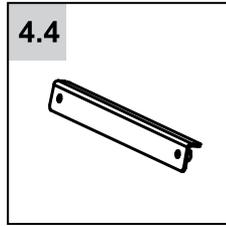
1x



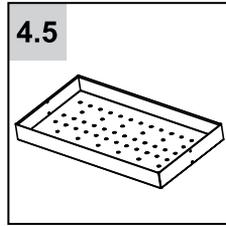
1x



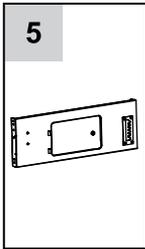
1x



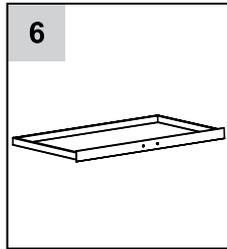
2x



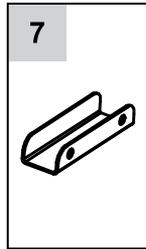
1x



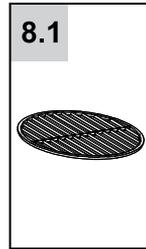
1x



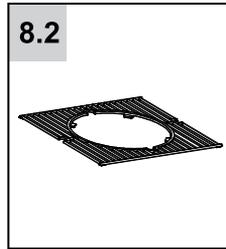
1x



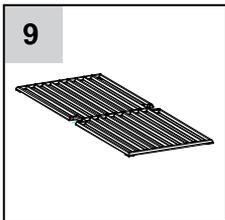
1x



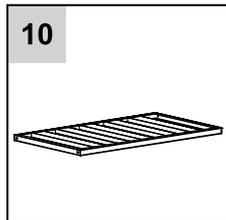
1x



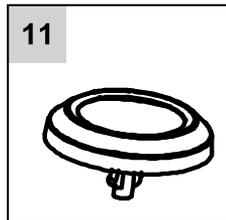
1x



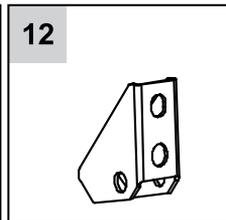
1x



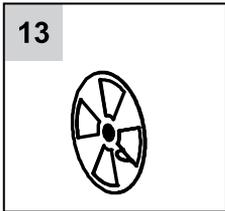
1x



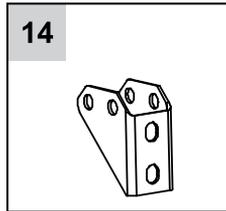
1x



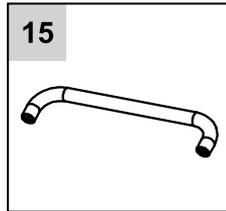
2x



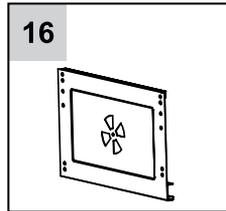
4x



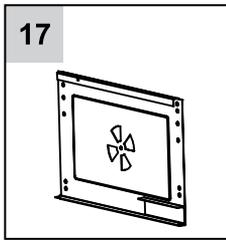
2x



1x

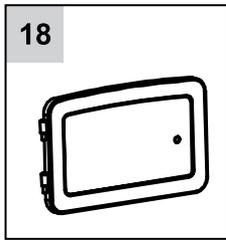


1x



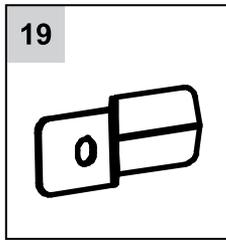
17

1x



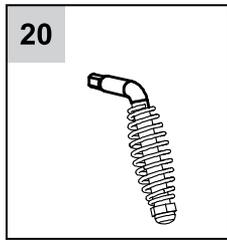
18

1x



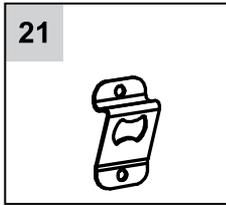
19

1x



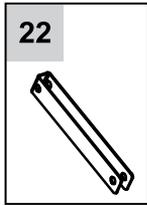
20

1x



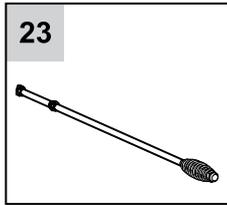
21

1x



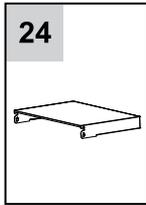
22

1x



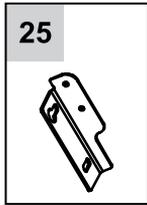
23

1x



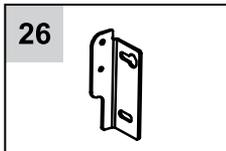
24

2x



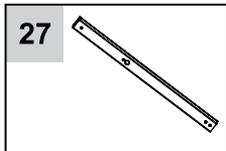
25

2x



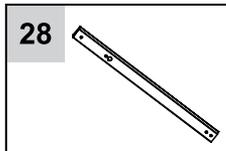
26

2x



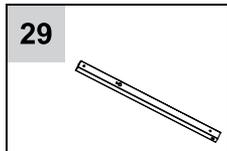
27

1x



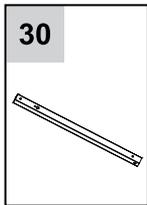
28

1x



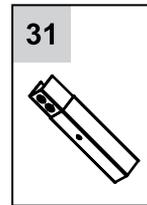
29

1x



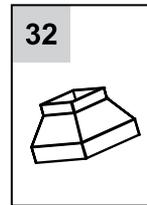
30

1x



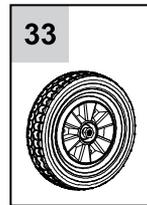
31

2x



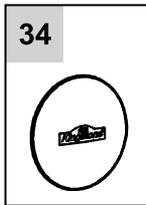
32

2x



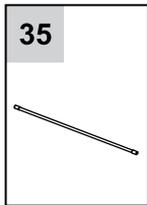
33

2x



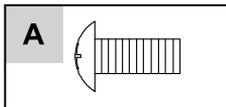
34

2x



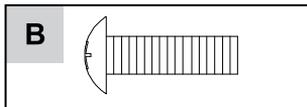
35

1x



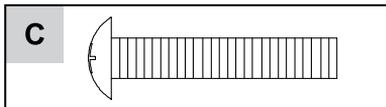
A

44x M5x12



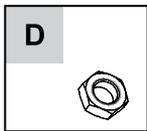
B

4x M5x20



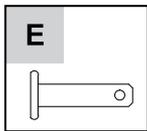
C

8x M5x50



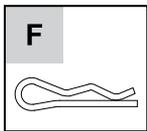
D

10x M5



E

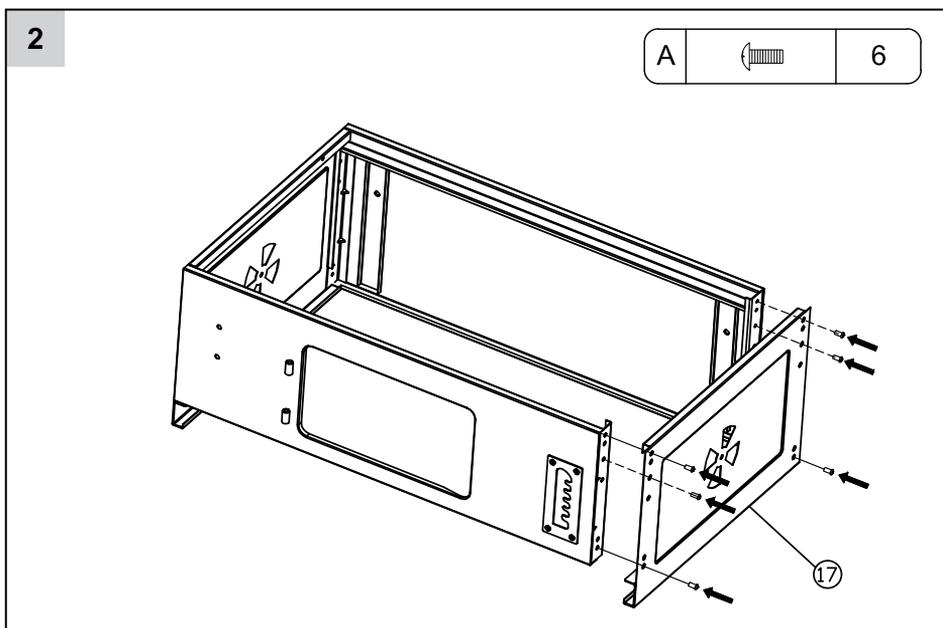
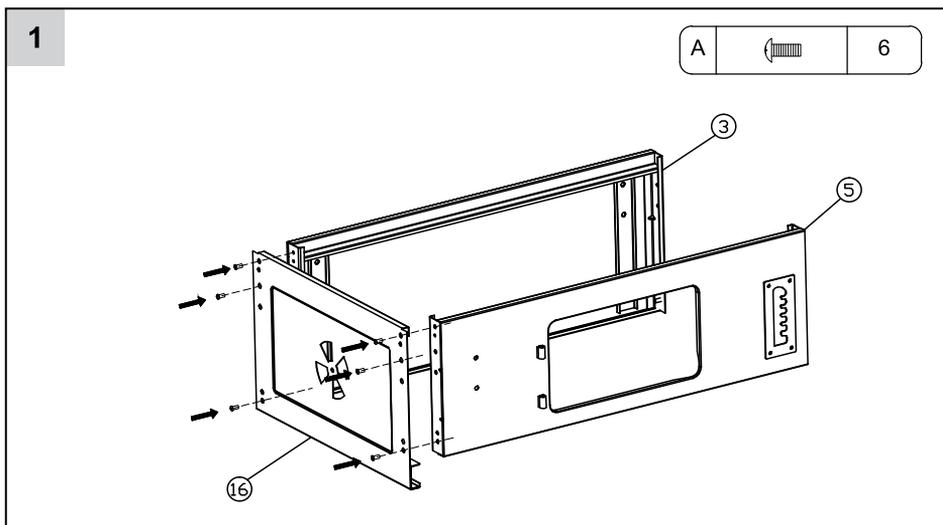
5x



F

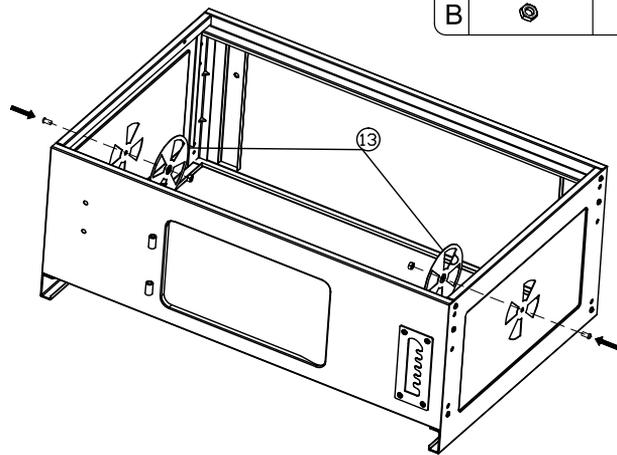
5x

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



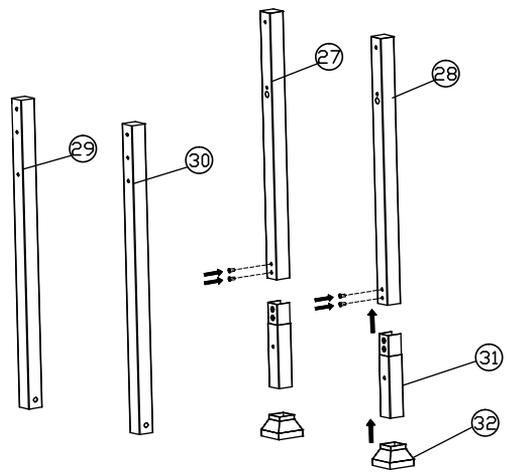
3

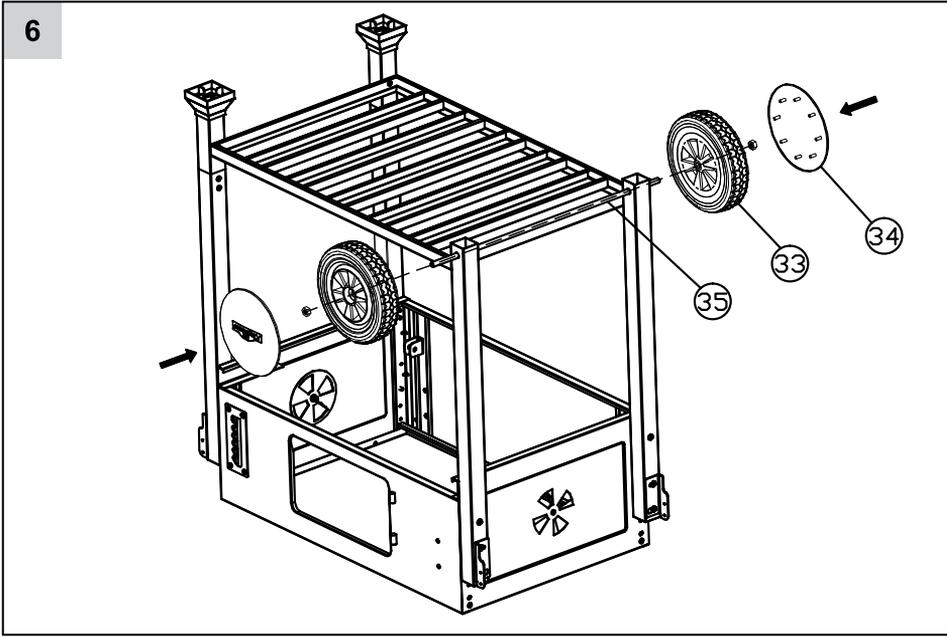
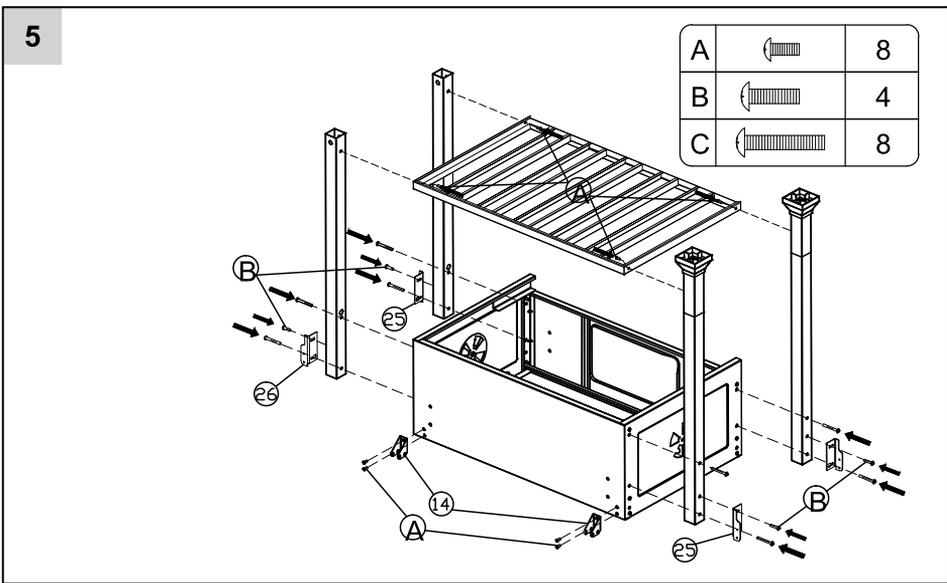
A		2
B		2



4

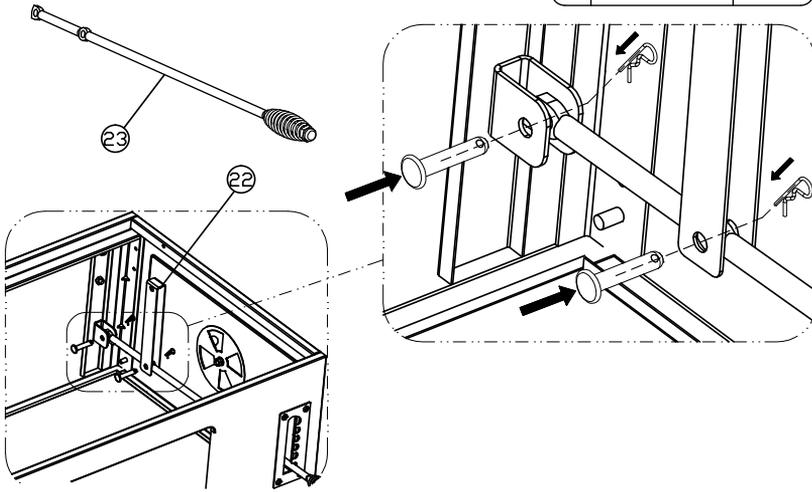
A		4
---	---	---



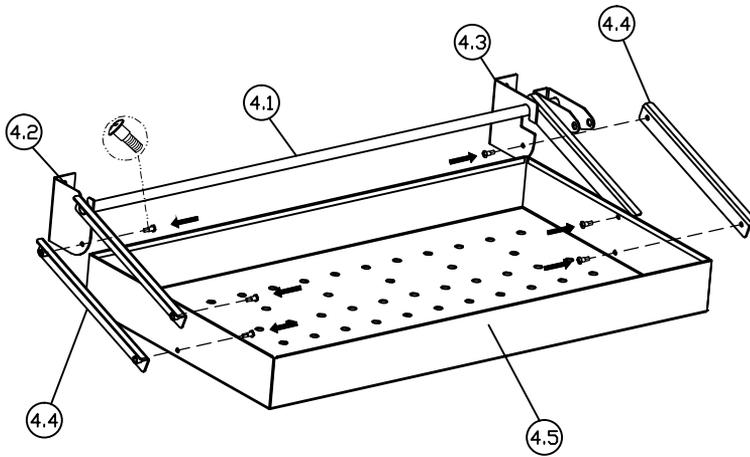


7

E		2
F		2

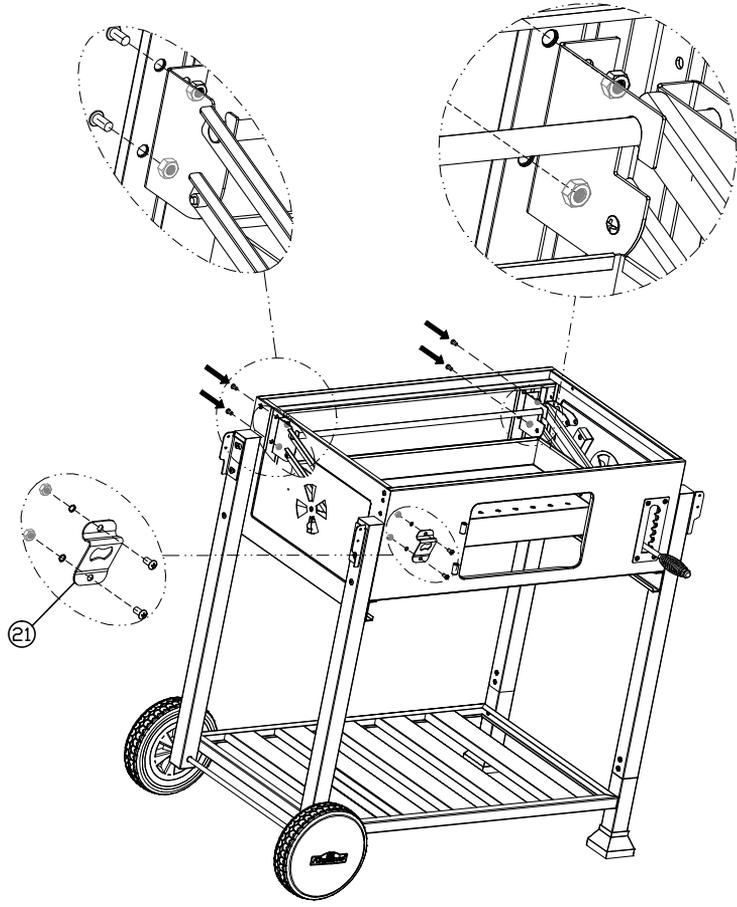


8



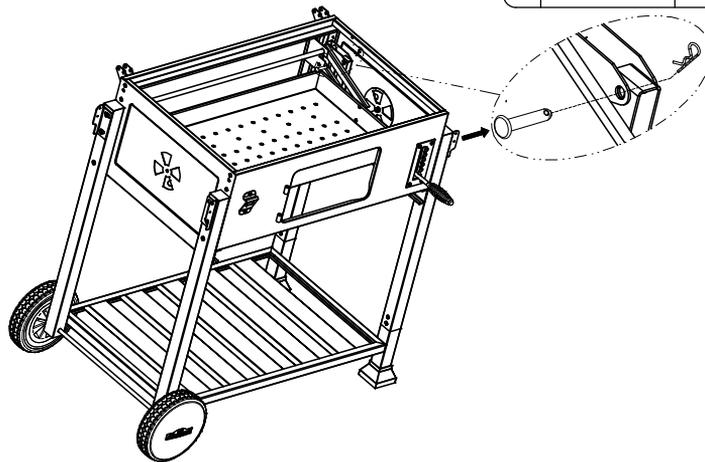
9

A		6
B		4

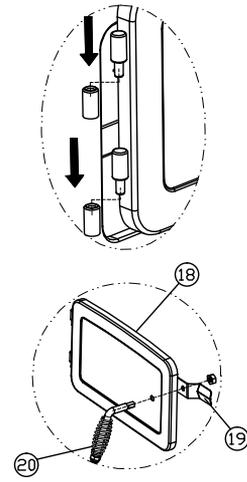


10

E		1
F		1

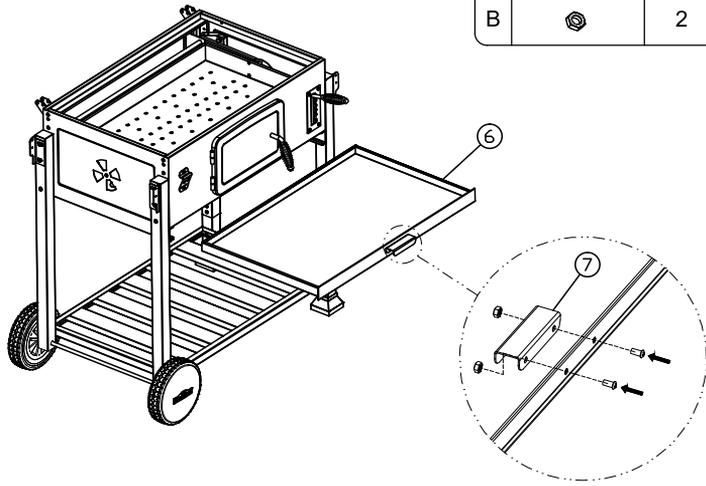


11

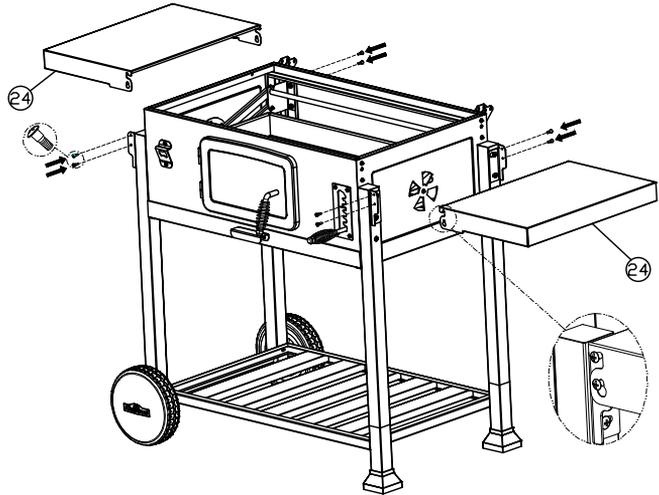


12

A		2
B		2



13

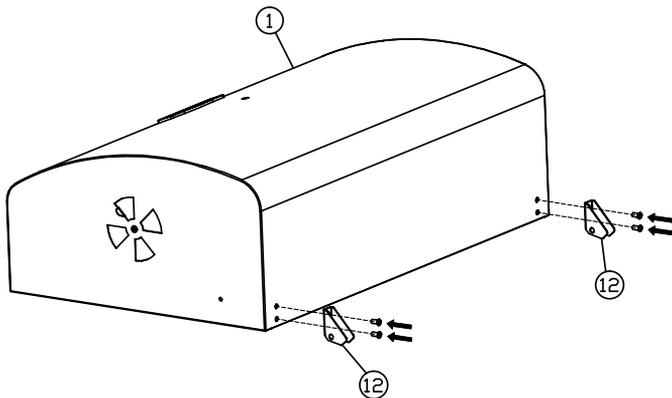


14

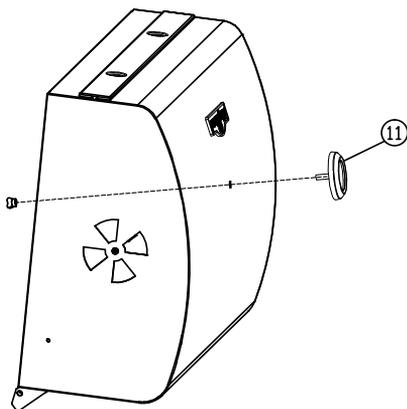
A



4

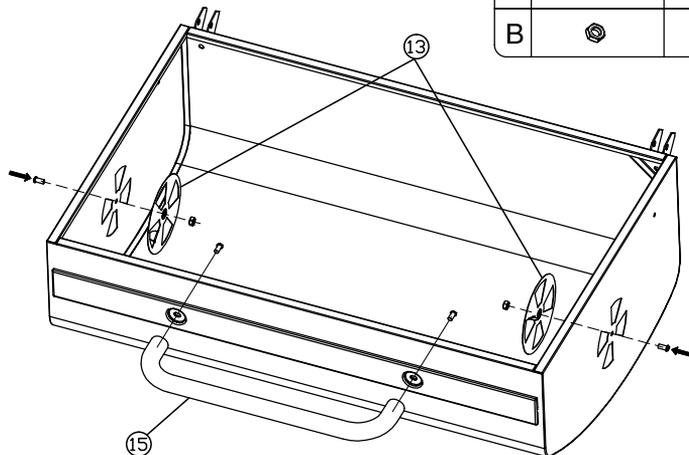


15



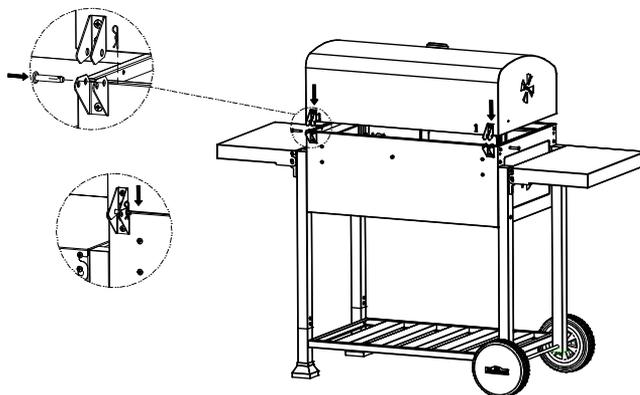
16

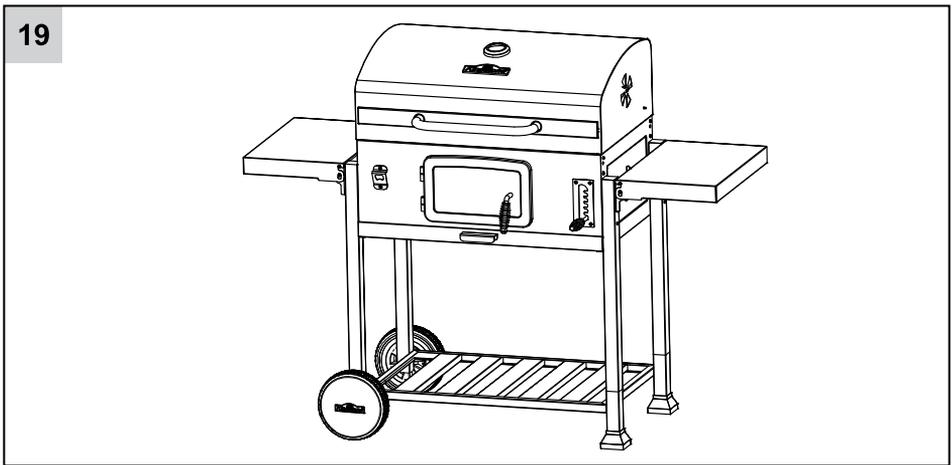
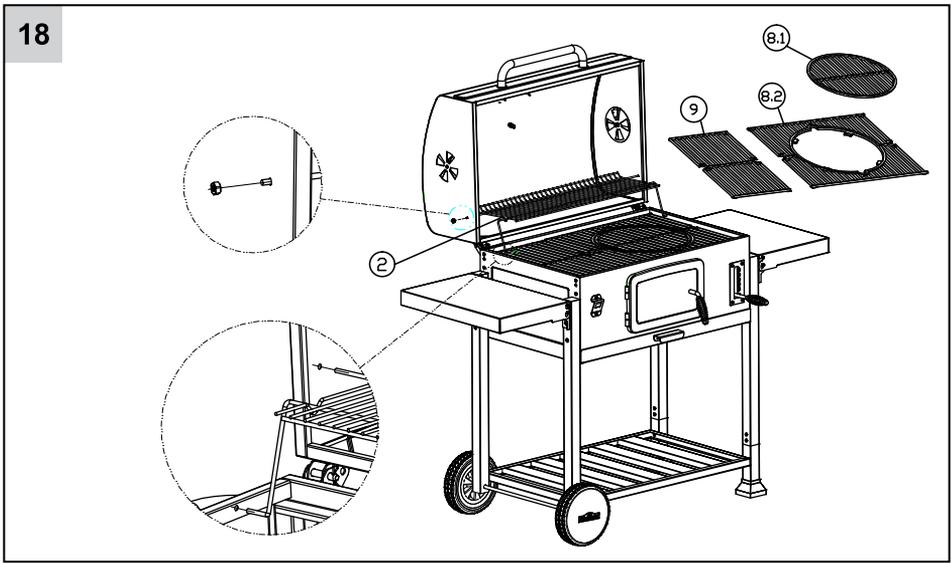
A		4
B		2



17

E		2
F		2





Inhaltsverzeichnis

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

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

Sicherheit

Symbolerklärung

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



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



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



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



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



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

Gestaltungsmerkmale im Text

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

normale Texte,

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

Sicherheit beim Aufstellen

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

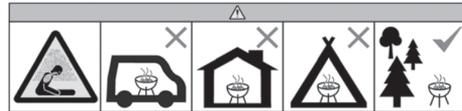
Holzböden, Zäune, Gebäude, entzündliche Flüssigkeiten oder Gase).

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

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

Sicherheit beim Gebrauch

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



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

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

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

- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben wird.
- Reparaturen dürfen nur von der BAHAG AG ausgeführt werden.

Sicherheit nach dem Gebrauch

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

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

Lieferumfang



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

Montage



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

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

Halten Sie alle erforderlichen Werkzeuge und Teile bereit.



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



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

- Alle Schrauben und Muttern fest anziehen!



Hinweis: Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Gebrauch



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

Es darf maximal 1,5 kg Brennstoff in der Feuerkammer verwendet werden.

Ablageflächen dürfen mit maximal 7 kg belastet werden.

Aufstellen

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

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

Anzünden

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Anzünden!



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

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



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

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

Anzünden im Grill

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

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

Anzünden mit einem Anzündkamin

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



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

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

Grillen



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

Siehe ► *Einbrennen* – S. 26



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

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



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



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

Grillgut garen

Direktes Garen

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

Indirektes Garen

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

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

Regulieren der Temperatur



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

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

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

Räuchern

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

Tipps zum Räuchern

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

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

**WARNUNG! Verbrennungs-**

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

**WARNUNG! Verbrennungs-**

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

Aromaholz

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

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

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

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

Nachlegen von Brennstoff

**GEFAHR! Verbrennungs-**

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

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

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

Nachlegen von Holzkohle/ Holzkohlebriketts

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

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

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

Nachlegen von Holz

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

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

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

Nach dem Gebrauch



WARNUNG! Brandgefahr!

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

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

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

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

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

Pflege und Wartung



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



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

Reinigung



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

Nach jedem Gebrauch

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

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

Regelmäßig

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

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

Bei Bedarf

Kleine Roststellen können Sie selber entfernen.

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

Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 26

Einbrennen



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

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

Entfernen von Roststellen



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

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

Entsorgung

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

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



Führen Sie diese Materialien der Wiederverwertung zu.

İçindekiler

Amacına uygun kullanım	28
Güvenlik	28
Teslimat kapsamı	32
Montaj	32
Kullanım	32
Izgara yapma	33
Tütsülemek	34
Bakım	37
İmha	38

Barbekü yalnızca odun kömürü ile kullanılabilir, ahşap kullanmayın

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.



DIKKAT! Muhtemelen yaralanma tehlikesi! Ağır yaralanmalara yol açabilecek tehlikeli durum.



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



Bilgi: 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

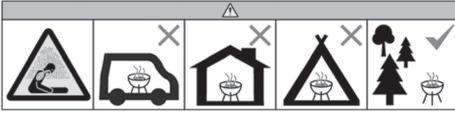
- Bu mangalı sadece sert, düz, yanıcı olmayan, sabit ve mangalın ağırlığını kaldırabilecek bir zeminde (beton, toprak zemin v.b.) kullanın. Mangalı asla ahşap veya daha başka yanıcı zeminler üzerinde kullanmayın.
- Mangalı kullanırken çevredeki binalara veya yanıcı malzemelere ve yerlere (çalılık, ağaç, 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 oturlan 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 izgara 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 tutuşturma 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 tutuşturucudan çıkan duman gazları mangalda birikebilir ve kapak açıldığında bu birden parlayan alev 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. 35* bölümündeki tâlimatlara uymanız gerekir.
- Izgaralık malzemeyi ancak yakacağıın üzerinin bir kül tabakası ile örtülmüş olması halinde mangala koyun.
- Damlayan yağların yanması halinde, alev söndürmek için kapağı kapatmanız gerekir.
- Yağ alevlerinin söndürülmesi gerekir. Damlayan yağların yanması halinde, alev 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!

- Suyla tütsüleme de mangal kömürü telini ne yukarı ne de aşağı kaydırmayın, çünkü kömürün üzerine sıcak su sıçrayabilir ve sıcak kömür parçacıklarıyla sıcak buhar kaldırabilir.

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 metrekarelik 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: ► *Montaj – sf. 5*

- Tüm vida ve somunları sıkıştırın!



Bilgi: Tersine sırayla sökülür.

Kullanım



TEHLİKE! Yanma tehlikesi! Mangalı çalıştırmadan önce tüm güvenlik açıklamalarını ve tâlimatları dikkatlice okuyun.

Ocakta maksimum 1,5 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!



TEHLİKE! 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 güzeli 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 yakacağıın ilk kez ızgara yapmadan önce en az 30 dakika boyunca mangalda kor halinde tutulması gerekmektedir.

bkz. ► *Boş yakma – sf. 38*



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

Mangala veya ön raflara yaslanmayın.



Bilgi: En iyi kapak kapalıyken ızgara 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 yağ 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. 35* kısmındaki tâlimatlara uyun.
- Isının çok fazla olması halinde, havalandırma deliklerini biraz kapatın.

Tütsülemek

200 °C'lik ısının üzerine çıkmayın. Mangalın kenarlarında mangal kömürü ve/veya odun kalmamasına dikkat edin. Bu, metalin ömrünü kısaltabilir ve mangalınızın görüntüsünü önemli ölçüde bozabilir.

Tütsüleme tavsiyeleri

- Tütsüleme esnasında izgara yapılacak malzemeye bakmak için kapağı açmayı denemeyin. Kapağın açılmasıyla ısı ve duman kaybı meydana geleceğinden pişirme süresi uzar.
- Mangal kömürüne en yakın malzeme daha çabuk pişer ve rengi kararır. Izgara yapılacak malzemeyi pişme sürecinin yarısında çevirin. Izgara yapılacak malzeme çok kararmışsa veya çok yoğun bir duman tadı aldıysa, tütsülemenin ilk saatlerinden sonra alüminyum folyoya sarın. Böylece izgara yapılacak malzemede kararma veya duman tadı artmadan pişirmeye devam edilebilir.
- Balık veya çok ince et dilimleri hazırlıyorsanız, malzemenin çok kurumaması için suyla tütsülemeyi

denemeniz gerekir. Ateş yakmadan önce mangal kömürü telini en alt seviyeye getirin. Su kabı olarak mangal kömürü teli ile mangal telleri arasına girecek kadar düz bir metal tava kullanın. Metal tavayı mangal tellerinin altına mangal kömürü telinin üzerine koyun. Tavanın dörtte üçünü suyla veya salamurayla doldurun.



UYARI! Yanma tehlikesi! Ellerinizi korumak için her zaman ısıya dayanıklı koruyucu eldiven veya tutacak kullanın. Su tavasındaki sıvı aşırı sıcaktır ve haşlanmaya veya yanmaya neden olabilir. Sıvıyı hareket ettirmeden önce her zaman tamamen soğumasını bekleyin. Su tavasındaki sıvıyı tamamen buharlaştırmayın. Mangal kömürü teli en alt seviyeye getirilmelidir.



UYARI! Yanma tehlikesi! Suyla tütsülemeye mangal kömürü telini ne yukarı ne de aşağı kaydırmayın, çünkü kömürün üzerine sıcak su sıçrayabilir ve sıcak kömür parçacıklarıyla sıcak buhar kaldırabilir.

Aromalı odun

En sevdiğiniz tütsü aromasını bulmak için aroma saçan bir ağaç türünün parçaları, dalları veya kabukları ile deneme yapın. Bunlar arasında örneğin hikori, pikan cevizi, elma, kiraz veya mesquite ağaçları gelir. Pek çok meyve veya ceviz ağacından odun tütsülerken aroma verici olarak kullanılabilir. Fıstık çamı gibi reçineli ağaçlardan odun kullanmayın, çünkü bunlar nahoş bir tat çağrıştırmaktadır.

Optimum uygun olan odunlar veya dallar 7,5 – 10 cm uzunlukta ve 2,5 – 5 cm kalınlıkta olanlardır. Odunun henüz yeşil olmaması halinde bunu 30 dakika suda yumuşatın veya folyoya sarın ve folyoya küçük delikler açın. Bu sayede daha fazla duman elde edilir ve odunun çok çabuk yanması önlenmiş olur. İyi bir tütsü aroması elde etmek için çok miktarda oduna ihtiyacınız yoktur.

Tütsü sobaları için 5-6 adet odun veya dal önerilir. Daha yoğun duman tadı elde etmek için daha çok veya daha yumuşak duman tadı elde etmek için daha az odun yakın.

Pişirme işlemi esnasında normalde daha fazla aromalı odun atmanız gerekmez. Ama çok büyük porsiyonlar hazırlarken bu gerekebilir.

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 malzemeği 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.

Odun ilâve etme



Bilgi: Kuru odun yanarken mangal kömüründen daha fazla ısı yapar. O nedenle pişirme ısısını arttırmak için odun oranını (mangal kömürü miktarına kıyasla) arttırabilirsiniz. Meşe, hikori, mesquite, meyve ve ceviz ağacından odun gibi sert odun, yanma tutumu nedeniyle mükemmel bir yakacaktır. Odunu yakacak olarak kullanırken depolanmış ve kuru olduğundan emin olun. Fıstık çamı gibi reçineli ağaçlardan odun kullanmayın, çünkü bunlar nahoş bir tat çağrıştırmaktadır.

- Arada mesafe bırakın.
- Pişirme yeri kapağını dikkatlice açın. Dikkatli işlem yapın, çünkü ateşin aniden havayla temas etmesi halinde alevler tekrar parlatabilir.
- Mangal telinden ızgaralık malzemeği indirin.
- Koruyucu eldivenlerle mangal telini alın.
- Mangalla aranızda güvenlik mesafesi bırakın.
- Kül kaldırmamak veya kıvılcım çıkarmamak için odunu dikkatlice ilâve 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 kaptaki 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 aşındırıcı 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. 38*

Yılda bir

Mangal yılda en az bir yakılmalıdır.

- bkz. ► *Boş yakma – sf. 38*

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. 32*
- Mangal kömürünü en az 30 dakika kor halinde beklettikten 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	39
Seguridad	39
Volumen de suministro	43
Montaje	43
Uso	44
Asar los alimentos	45
Ahumar	46
Limpieza y mantenimiento	49
Eliminación	51

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

Uso previsto

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

El producto no está previsto para el uso profesional.

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

Seguridad

Descripción de los símbolos

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



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



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



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



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



Nota: Informaciones para un mejor entendimiento de los procesos.

Características textuales

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

textos generales,

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

Indicaciones de seguridad fundamentales

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

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

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

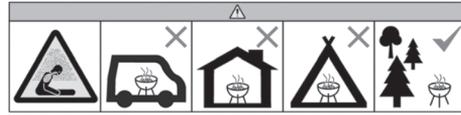
Indicaciones de seguridad para la colocación del aparato

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

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

Indicaciones de seguridad para el uso

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



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

- La barbacoa solo se puede usar si está completamente montada. No se recomienda el uso de complementos que no hayan sido desarrollados por la BAHAG AG explícitamente para el presente producto, estos podrían provocar daños personales o materiales.
 - Antes del primer uso, debe calentar la barbacoa y mantener el combustible antes de realizar la primera barbacoa durante 30 minutos con brasas candentes.
 - No emplee nunca carbón tratado con encendedor líquido. Emplee únicamente carbón vegetal puro, briquetas de carbón vegetal o combinaciones de carbón y leña de elevada calidad.
 - **¡ATENCIÓN!** ¡No use alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa! ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
 - El uso de gasolina, queroseno, alcohol o productos similares podría provocar una explosión que podría causar lesiones graves.
 - El uso de productos inadecuados podría causar una llama o explosión que podrían causar lesiones graves.
 - No vierta nunca encendedores líquidos u otros líquidos inflamables o carbón tratado con ellos sobre carbón caliente o ardiente, existe el peligro de un retorno de llama que podría causar quemaduras graves.
 - Si emplea un encendedor líquido, deberá tratarse de un encendedor apropiado para carbón vegetal.
- Respete todas las indicaciones y advertencias de seguridad del fabricante relativas al producto.
- Si emplea encendedor líquido deje que el carbón se consuma con la tapa de la barbacoa abierta hasta que esté cubierto de una fina capa de ceniza clara (esto tarda aprox. 20 minutos). De esta forma se puede consumir el encendedor líquido. En caso de no respetarlo se podrían acumular gases de combustión en la barbacoa que al abrir la tapa podrían provocar una llama o explosión.
 - Los encendedores (líquidos o sólidos) o demás materiales combustibles no se deberán almacenar debajo o cerca de la barbacoa.
 - Al añadir combustible (carbón vegetal, briquetas de carbón vegetal y/o leña) deberá actuar con suma precaución y seguir las indicaciones expuestas en ► *Añadir combustible – pág. 47.*
 - 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 cambíela cuando su nivel de llenado esté a tres cuartos. Realice esta tarea con sumo cuidado, la bandeja colectora de grasa y su contenido podrían quemar.
- Asegúrese de que no queden restos de carbón y/o leña en las paredes interiores de la barbacoa. Esto podría disminuir notablemente la vida útil del metal y deteriorar el aspecto de su barbacoa.
- No intente realizar medidas de mantenimiento diferentes a las medidas expuestas en el presente manual de instrucciones.
- Los posibles arreglos deberán ser realizado únicamente por BAHAG AG.

Indicaciones de seguridad para después del uso

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

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

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

Volumen de suministro



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

Montaje



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

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

Mantenga todas las herramientas y piezas necesarias al alcance.



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



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

- ¡Tense bien todos los tornillos y las tuercas!



Nota: El desmontaje se realizará en orden invertido.

Uso



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

Solo se permite emplear como máximo 1,5 kg de combustible en la cámara de fuego.

No cargar las bandejas auxiliares con más de 7 kg.

Colocación

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

Encendido

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



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

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



Nota: No sobrepase la cantidad de encendedor permitida.

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

Encendido dentro de la barbacoa

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

Encendido con una chimenea de encendido

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



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

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

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



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



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

Asar los alimentos



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

Véase ► *Quemado – pág. 50*



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

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

Asado de los alimentos

Método directo

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

Método indirecto

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

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

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

Regular la temperatura



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

- Para aumentar la temperatura y la circulación del aire, abra las correderas de ventilación a tope.
- Si el aumento de la circulación de aire no fuera suficiente para aumentar la temperatura, añada más combustible.
- Respete las indicaciones del apartado ► *Añadir combustible* –pág. 47.
- Si la temperatura es demasiado alta, cierre las correderas de ventilación un poco.

Ahumar

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

Consejos para ahumar

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



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



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

Madera aromática

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

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

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

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

Añadir combustible



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

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

Añadir carbón vegetal/briquetas de carbón vegetal



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

- Mantenga una distancia prudente.

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

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

Añadir leña



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

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

Después del uso



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

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

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

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

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

Limpieza y mantenimiento



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



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

Limpieza



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

Después de cada uso

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

Con regularidad

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

- 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. 50

Anualmente

La barbacoa se tendrá que quemar una vez al año.

- Véase ► *Quemado* – pág. 50

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. 44
- Mantenga el carbón como mínimo durante 30 minutos ardiendo, transcurrido dicho tiempo el proceso de quemado habrá finalizado.
- Una vez finalizado el quemado, la barbacoa está lista para el uso; si fuera necesario añada más combustible.

Eliminar superficies oxidadas



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

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

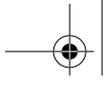
Eliminación

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

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

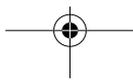


Los materiales deberán ser reciclados.



ES

Español



Sadržaj

Namjenska uporaba	53
Sigurnost	53
Opseg isporuke	57
Montaža	57
Uporaba	57
Roštiljanje	58
Dimljenje	59
Njega i održavanje	62
Zbrinjavanje	63

Roštilj se može koristiti samo s ugljenom, ne koristiti drvo

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 posljedicu može imati smrt ili teške ozljede.



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



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



PAŽNJA! Opasnost od oštećenja uređaja! Situacija, koja za posljedicu može imati ozljede.



Napomena: 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 njom mogli potražiti informacije.
- Ako uređaj prodajete ili posuđujete obavezno predajte i ovu Uputu za uporabu.

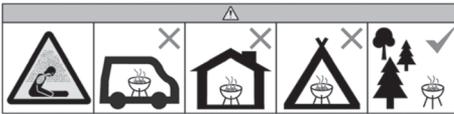
Sigurnost pri postavljanju

- 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 porezove.

- 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: Držac 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 plamička 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 plamička 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 postupati i slijediti upute u odlomku ► *Dodavanje goriva – str. 61.*
- 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.
- Rešetku za drveni ugljen prilikom dimljenja vodom nemojte pomjerati gore ili dolje, pošto je moguće da vrela voda popršće ugljen i da uslijed toga nastane vrela para sa vrelinim partikulama ugljena.

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 zavrните sve elemente. Tek nakon završetka montaže pritegnite sve vijčane spojeve.

 **Napomena:** Ilustracije možete naći pod ► *Montaža – str. 5*

- 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 komori za vatru se smije koristiti najviše 1,5 kg goriva.

Površine za odlaganje smiju se opteretiti sa najviše 7 kg.

Postavljanje

- Roštilj na otvorenom postavite na tvrdu, 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 pozor 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 pozor 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. 63



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

Nemojte se naslanjati na roštilj ili može bitno 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.

- 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 ► *Dodavanje goriva – str. 61.*
- Ako je temperatura previsoka, malo zatvorite kliznike za ventilaciju.

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 raspoređeni 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.

Dimljenje

Nemojte prelaziti temperaturu od 200 °C. Pazite na to, da drveni ugljen i/ili drvo ne ostanu na stjenkama roštilja. To bi se jako negativno odrazilo na vijek trajanja metala i izgled Vašeg roštilja.

Napuci za dimljenje

- Za vrijeme dimljenja se nemojte dati zavesti i otvoriti poklopac, kako bi vidjeli namirnice koje se peku. Otvaranjem poklopca moguće je da izađu toplina i dim, uslijed čega se produžava vrijeme pečenja.

- Namirnice koje sa postave u najmanjem razmaku prema drvenom ugljenu, brže se peku i tamne. Nakon polovine ciklusa pečenja okrenite namirnice. Ako su namirnice previše potamnjele ili ako su primile intenzivnu aromu dima, nakon prvih sati dimljenja omotajte ih u aluminijsku foliju. Na taj način se namirnica može nastaviti kuhati, bez da se zatamljenje ili aroma dima dalje pojačavaju.
- Ako pripremate ribu ili vrlo tanke komade mesa, iskušajte dimljenje vodom, kako se namirnice ne bi previše osušile. Prije razbuktavanja vatre rešetku za drveni ugljen postavite na najniži stupanj. Kao posudu za vodu koristite metalnu zdjelu koja je dovoljno plitka, da se može staviti između rešetke za drveni ugljen i rešetke za roštiljanje. Postavite metalnu zdjelu na rešetku za drveni ugljen ispod rešetke za roštiljanje. Napunite zdjelu tri četvrtine vodom ili marinadom.



UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Uvijek koristite zaštitne rukavice otporne na vrućinu ili krpe za prihvaćanje vrućeg lonca, kako biste zaštitili ruke. Tekućina u zdjeli za vodu vrlo se zagrije i može prouzrokovati opekline i opekotine. Prije nego pomjerate tekućine, uvijek ih u potpunosti pustite da se ohlade. Tekućinu u zdjeli za vodu nemojte pustiti da u cijelosti ispari. Rešetka za drveni ugljen mora biti postavljena na najniži stupanj.



UPOZORENJE! Opasnost od opekotina! Rešetku za drveni ugljen prilikom dimljenja vodom nemojte pomjerati gore ili dolje, pošto je moguće da vrela voda popršće ugljen i da uslijed toga nastane vrela para sa vrelim partikulama ugljena.

Aromatizirano drvo

Kako biste odredili aromu za dimljenje koju volite, eksperimentirajte sa komadima, granama ili komadićima vrste drveta, koje oslobađa aromu. U to se primjerice ubrajaju stabla hikorovine, pekan oraha, jabuke, trešnje ili Mesquite drvo. Većina vrsta drveta voća i oraha prilikom dimljenja se može koristiti kao davatelj arome. Nemojte koristiti vrste drva koja sadrže smolu kao što su to pinija, pošto prouzrokuju neugodan ukus.

Najbolje podobni su komadići drveta ili grane dužine od 7,5 do 10 cm i debljine od 2,5 do 5 cm. Kada drvo više nije zeleno, 30 minuta ga namočite u vodi ili pojedinačne komade zamotajte u foliju i u foliju napravite više manjih rupa. Na taj način se stvara više dima i sprječava se, da drvo prebrzo izgori. Za dobru aromu dimljenja nije Vam potrebno puno drveta. Za peći za dimljenje preporučuje se 5 do 6 komada drveta ili grana. Koristite više ili manje drva, kako biste dobili jaču tj. slabiju aromu dimljenja.

Za vrijeme postupka pečenja po pravilu ne morate dodavati aromatično drvo. Moguće je, da je to potrebno prilikom pripremanja vrlo velikih porcija.

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.

Dodavanje drva



Napomena: Suho drvo prilikom sagorijevanja stvara veću toplinu od drvenog ugljena. Stoga se za povećanje temperature pečenja može povećati udio drveta (usporedite sa količinom drvenog ugljena). Tvrdo drvo kao što je to hrastovina, hikorovina, Mesquite drvo, drvo voćki i oraha radi svojstava pri gorenju odlično su gorivo. Prilikom uporabe drveta kao goriva uvjerite se, da je drvo odloženo i suho. Nemojte koristiti vrste drva koja sadrže smolu kao što su to pinija, pošto prouzrokuju neugodan ukus.

- 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.

- Oprezno dodajte drvo, 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 nanosite 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. 63*

Godišnje

Roštilj se treba godišnje nagorjeti.

- Vidi ► *Nagorijevanje – str. 63*

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 dospijevaju u namirnice. Nemojte skratiti vrijeme nagorijevanja!

- Na sve unutarnje površine roštilja uključujući rešetke za roštiljanje, nanosite 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. 57*
- Održavajte drveni ugljen najmanje 30 minuta užaren, jer nakon toga je završen postupak samosagorijevanja.
- Nakon samosagorijevanja roštilj je spreman za roštiljanje, u danom slučaju morate dodati drveni ugljen.

Uklanjanje rđe



UPOZORENJE! Moguće štete po zdravlje! Unutarnje područje i rešetke samo lagano podmažite biljnim uljem ili sprejem 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.



HR

Hrvatski

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



Te materijale predajte na recikliranje.