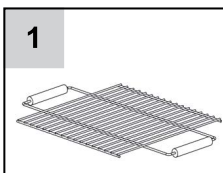
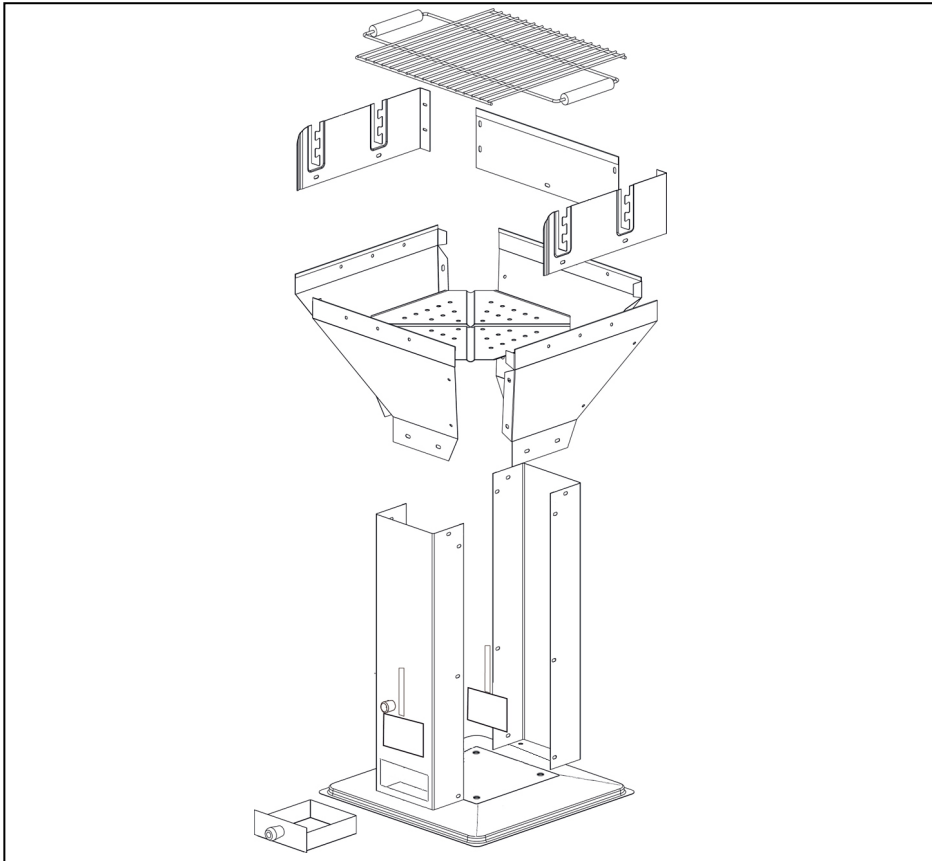


17483651

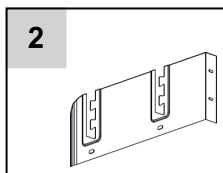


DE Trichtergrill XL Colorado
FR Gril à entonnoir XL Colorado
IT Barbecue a imbuto XL Colorado

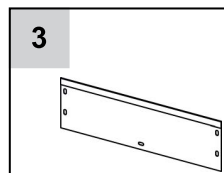
Lieferumfang Leveransomfattning Leveringsomfang Tes-
limat kapsamı Volumen de suministro Contenu de la livrai-
son Volume di forniture Toimituksen Rozsah dodávky
Sadržaj isporuke Obseg dobave Szállított alkatrészek
Tarnekomplekt Leveringsomvang Umfang afhendingu
Obsah zásielky Съдържание на пакета



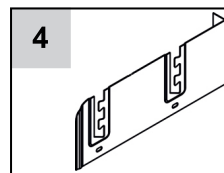
1x



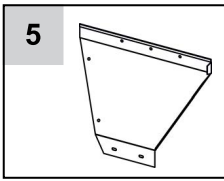
1x



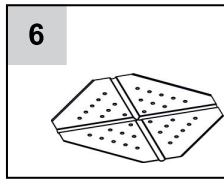
1x



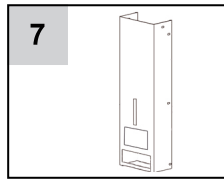
1x



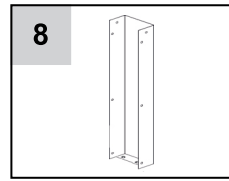
4x



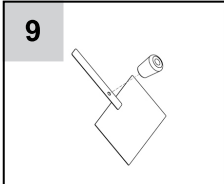
1x



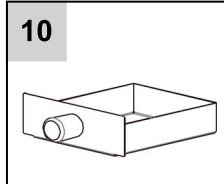
1x



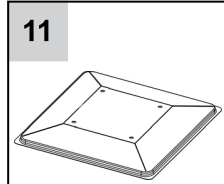
1x



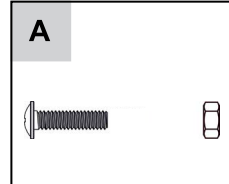
1x



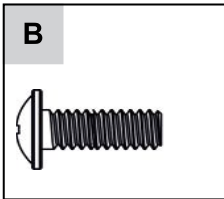
1x



1x

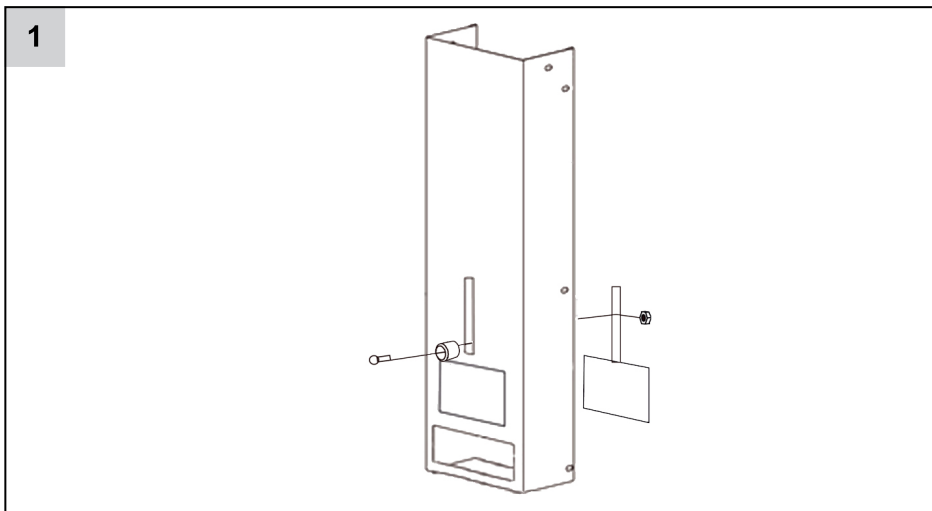


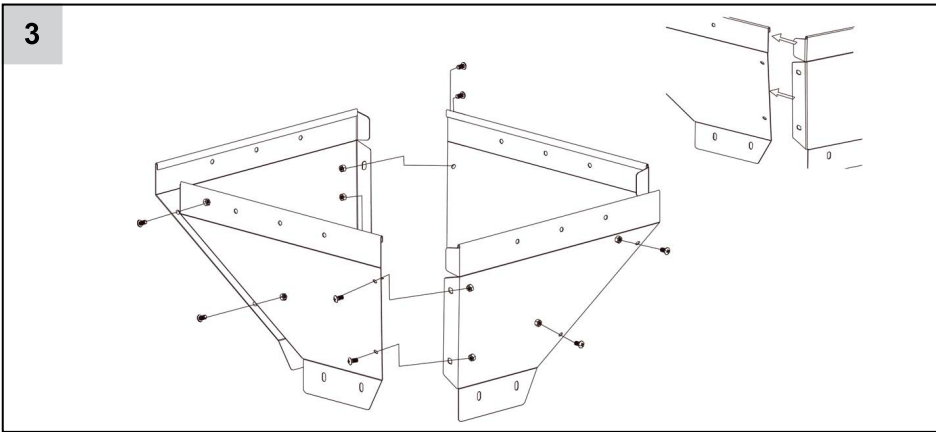
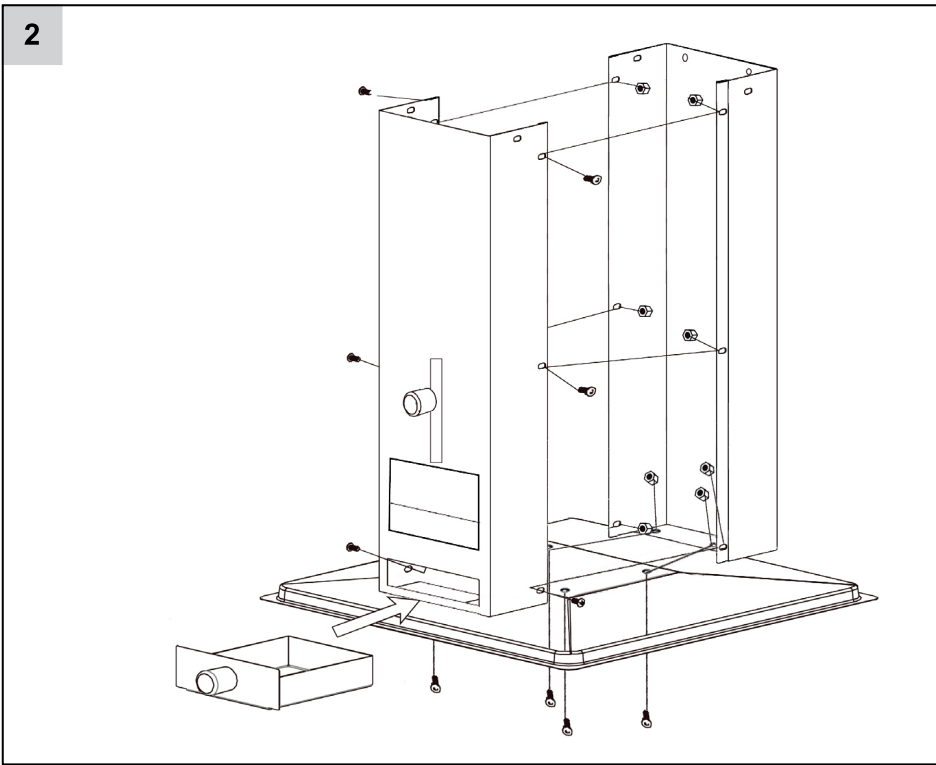
27x



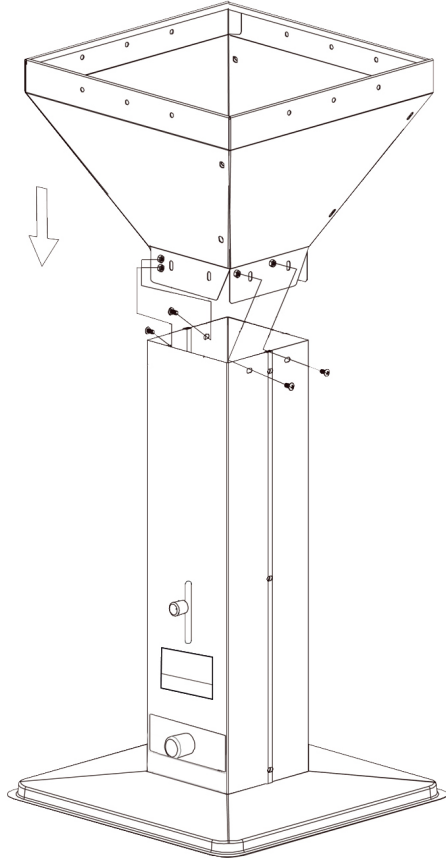
4x

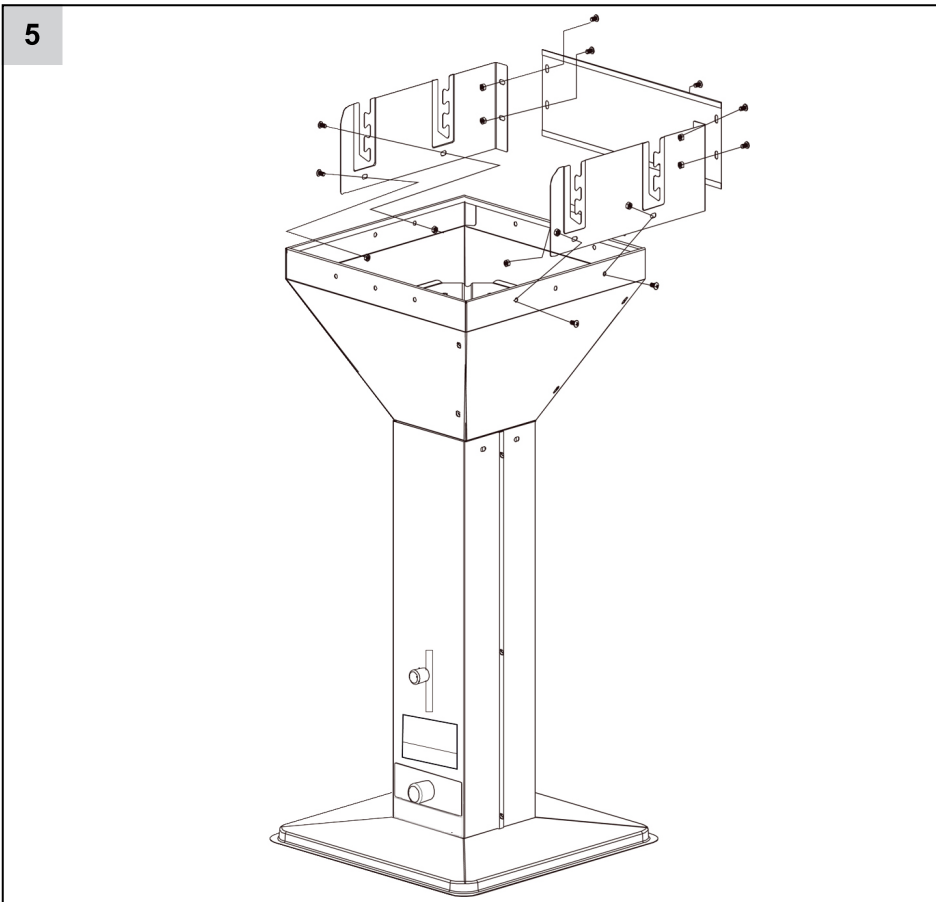
**Montage Montering Montaj Montaje Montaggio Asen-
nus Montáž Montaža Szerelés Monteerimine Fara
Монтиране**





4





Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheit	8
Lieferumfang	12
Montage	12
Gebrauch	12
Grillen	13
Pflege und Wartung	15
Entsorgung	17

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. Holzkohlebrikketts bestimmt.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

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

Sicherheit

Symbolerklärung

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



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



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



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



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



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

Gestaltungsmerkmale im Text

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

normale Texte,

- Aufzählungen,

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

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

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

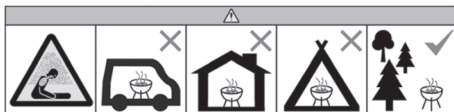
Sicherheit beim Aufstellen

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

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

Sicherheit beim Gebrauch

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



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

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill erhitzt und der Brennstoff vor dem ersten Grillen auf dem Grill mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
- Verwenden Sie grundsätzlich keine Holzkohle, die mit Flüssiganzünder vorbehandelt wurde. Verwenden Sie ausschließlich eine hochwertige reine Holzkohle, Holzkohlebriketts oder Holzkohle-Holz-Mischung.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Die Verwendung von Benzin, Kerosin, Spiritus, Alkohol oder ähnlichen Produkten könnte zu einer Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Die Verwendung ungeeigneter Produkte könnte zu einer Stichflamme oder Explosion führen, die möglicherweise schwere Verletzungen verursacht.
- Geben Sie niemals Flüssiganzünder, andere brennbare Flüssigkeiten oder damit behandelte Holzkohle auf bereits heiße oder warme Holzkohle, da die Gefahr eines Flammenrückschlags besteht, durch den schwere Verbrennungen verursacht werden können.
- Wenn Sie Flüssiganzünder verwenden, muss er für das Anzünden von Holzkohle zugelassen sein. Beachten Sie alle Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers zur Verwendung seines Produkts.
- Anzündhilfen (feste oder flüssige) oder andere brennbare Materialien und Flüssigkeiten dürfen nicht unter oder in der Nähe des Grills gelagert werden.
- Beim Hinzufügen von Brennstoff (Holzkohle, Holzkohlebriketts und/oder Holz) müssen Sie mit extremer Vorsicht vorgehen und die Anweisungen im Abschnitt ► *Nachlegen von Brennstoff* – S. 14 befolgen.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Fettbrände müssen erstickt werden. Wenn herabtropfendes Fett brennt, verwenden Sie niemals Wasser, um Fettbrände zu löschen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Fettstand im Fettauffangbehälter und leeren oder wechseln Sie diesen, wenn er drei viertel voll ist. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Fettauffangbehälter und sein Inhalt können heiß sein.
- Achten Sie darauf, dass Holzkohle und/oder Holz nicht auf den Wänden des Grills verbleiben. Dies würde die Lebensdauer des Metalls und das Erscheinungsbild Ihres Grills stark beeinträchtigen.
- Versuchen Sie nicht, den Grill mit anderen Methoden als der normalen Wartung zu warten, wie sie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben wird.
- Reparaturen dürfen nur von der BAHAG AG ausgeführt werden.

Sicherheit nach dem Gebrauch

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

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

Lieferumfang



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

Montage



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

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

Halten Sie alle erforderlichen Werkzeuge und Teile bereit.



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



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

- 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 im Grill verwendet werden.

Aufstellen

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

Anzünden

Beachten Sie die Sicherheitshinweise zum Anzünden!

**GEFAHR! Explosionsgefahr!**

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

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



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

- 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. 16



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



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

Grillgut garen

Direktes Garen

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

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. 14.
- Wird die Temperatur zu heiß, schließen Sie die Lüftungsschieber etwas.

Nachlegen von Brennstoff



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

Zum Aufrechterhalten oder Erhöhen der Gartemperatur kann das Nachlegen von Brennstoff erforderlich sein. Legen Sie Brennstoff möglichst nach, wenn kein Grillgut auf dem Grillrost liegt.

Nachlegen von Holzkohle/ Holzkohlebriketts



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

- Halten Sie Abstand.
- Öffnen Sie vorsichtig den Garkammerdeckel. Gehen Sie vorsichtig vor, da die Flammen erneut aufflackern können, wenn das Feuer plötzlich in Kontakt mit Frischluft kommt.
- Nehmen Sie das Gargut vom Grillrost.
- Entfernen Sie mithilfe von Schutzhandschuhen den Grillrost.

- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Grill und entfernen Sie mit einer langen Grillzange leicht die Asche von der heißen Holzkohle.
- Legen Sie mit einer langen Grillzange Holzkohle auf oder schütten Sie langsam die vorgeglühte Holzkohle aus dem Anzündkamin auf. Seien Sie dabei vorsichtig, um keine Asche und Funken aufzuwirbeln.
- Setzen Sie den Grillrost mithilfe von hitzebeständigen Schutzhandschuhen wieder ein.

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

Nach dem Gebrauch



WARNUNG! Brandgefahr!

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

- Warten Sie, bis alle Flammen erstickt sind.
 - 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. 17

Jährlich

Das Grillgerät muss jährlich eingebrannt werden

- Siehe ► *Einbrennen* – S. 16

Einbrennen



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

- Tragen Sie auf alle Innenflächen des Grills, einschließlich der Grillroste, etwas Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf. Tragen Sie kein Pflanzenöl oder Pflanzenöl-Spray auf den Holzkohlerost oder die Außenseiten auf.
- 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. 12
- Halten Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten rotglühend, dann ist der Einbrennvorgang abgeschlossen.
- Nach dem Einbrennvorgang ist der Grill zum Grillen bereit, ggf. müssen Sie dazu Holzkohle nachlegen.

Entfernen von Roststellen



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

- Reinigen und schleifen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle oder feinkörnigem 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.

Table des matières

Utilisation conforme à la destination	18
Sécurité	18
Matériel fourni	22
Montage	22
Utilisation	23
Griller	24
Entretien et nettoyage	26
Mise au rebut	27

Le barbecue ne peut être utilisé qu'avec du charbon, ne pas utiliser de bois

Utilisation conforme à la destination

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

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

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

Sécurité

Explication des symboles

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



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



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



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



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



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

Marquages dans le texte

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

Textes normaux,

- énumérations,
- 1. Énumérations ou étapes opérationnelles,
- instructions de travail et
- *références croisées.*

Consignes de sécurité fondamentales

- Avant de mettre le barbecue en service, l'utilisateur doit avoir lu et compris le contenu de ce manuel.
- Respectez les prescriptions de prévention des accidents généralement reconnues et les consignes de sécurité jointes. Si vous ne respectez pas ces consignes de sécurité, vous mettez en danger ainsi que d'autres personnes.
- L'appareil doit exclusivement être utilisé s'il est en parfait état technique et entièrement assemblé. Si l'appareil ou une partie de celui-ci est défectueux, il doit être mis hors service et réparé ou éliminé dans le respect des prescriptions en vigueur.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Conservez l'appareil hors de portée des enfants et de personnes non autorisées.
- Soyez prudent/e et en bonne forme lorsque vous utilisez l'appareil : en effet, tout travail dans un état de fatigue, en cas de maladie, sous l'influence d'alcool, de médicaments et/ou de drogues consti-

tue un comportement irresponsable vous empêchant d'utiliser l'appareil avec la prudence nécessaire.

- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (y compris enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, non suffisamment expérimentées et/ou sans connaissance du mode d'utilisation. Ces personnes peuvent cependant travailler sous la surveillance d'une autre se chargeant de leur sécurité ou les instruisant quant à la manière d'utiliser l'appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Respectez toujours les instructions de sécurité, sanitaires et de travail nationales et internationales en vigueur.
- Rangez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Si vous vendez ou remettez cet appareil à un tiers, remettez-lui impérativement aussi ce manuel d'utilisation.

Sécurité lors de la mise en place

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

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

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

Sécurité lors de l'utilisation

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, enlevez tous les autocollants et toutes les étiquettes.



- **Voici ce qui est valable pour les barbecues ouverts et fermés ainsi que pour les barbecues fixes :** N'utilisez pas le barbecue dans des locaux fermés et/ou habitables, p. ex. bâtiments, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Il y a sinon risque de mort dû à un empoisonnement par de l'oxyde de carbone.
- Soyez prudent/e et attentif/ve lors de l'utilisation de votre barbecue.
- **ATTENTION !** Le barbecue devient brûlant et ne doit pas être déplacé lorsqu'il est allumé.
- Bloquez le barbecue pour qu'il ne glisse pas par inadvertance.
- Lors de l'utilisation, portez des gants de protection résistant à la chaleur.
- Ne touchez pas à des surfaces brûlantes du barbecue.
- Ne portez pas de vêtements lâches. En effet, les manches non serrées peuvent rapidement s'enflammer. Veillez à ce que vos cheveux n'entrent pas en contact avec le barbecue.

- **ATTENTION !** Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de la portée du barbecue.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez le barbecue exclusivement lorsque la grille à charbon de bois est insérée. La grille à charbon de bois ne doit pas être ôtée lorsque du charbon de bois encore chaud se trouve dessus. Faites attention lors du réglage de la hauteur : la poignée peut être très brûlante !
- Le barbecue doit exclusivement être utilisé lorsqu'il est entièrement monté. Une utilisation de pièces rapportées que la société BAHAG AG n'a pas spécifiquement construites pour ce produit est déconseillée et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Allumez le barbecue avant sa première utilisation et maintenez le combustible sur les grilles dans un état ardent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson de vos aliments sur le barbecue.
- N'utilisez jamais un charbon de bois prétraité avec de l'allume-feu liquide. Utilisez exclusivement du charbon de bois, des briquettes de charbon de bois ou des mélanges de charbon et de bois de qualité supérieure.
- **ATTENTION !** N'utilisez pas d'alcool dénaturé ou d'essence pour allumer ou réallumer le barbecue ! N'utilisez que des dispositifs d'allumage conformes à la norme EN 1860-3 !
- L'utilisation d'essence, de kérosène, d'alcool ou de produits similaires pourrait provoquer une explosion et causer éventuellement des blessures graves.
- L'utilisation de produits inappropriés peut donner lieu à la formation d'un jet de flamme ou à une explosion susceptible de provoquer graves de blessures.
- Ne mettez pas d'allume-feu liquide ou d'autres liquides combustibles sur le charbon de bois déjà chaud ou ardent, ni un charbon traité avec un tel produit étant donné qu'il y a risque de retour de flamme et de graves brûlures.
- Si vous utilisez un allume-feu liquide, ce dernier doit être homologué pour l'allumage de charbon de bois. Respectez les avertissements et les instructions d'utilisation du fabricant.
- Les allume-feu (solides ou liquides) ou d'autres produits et liquides combustibles ne doivent pas être stockés sous ou à proximité du barbecue.
- Lors du chargement de combustible (charbon de bois, briquettes de charbon de bois et/ou bois), vous devez être très prudent/e et respecter les instructions dans la rubrique ► *Rechargement de combustible* – p. 25.
- Avant de mettre les aliments sur la grille, patientez jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendres.

- Les feux provoqués par de la graisse doivent être étouffés. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre les feux provoqués par la graisse qui s'est écoulée.
- Contrôlez régulièrement le niveau de graisse dans le bac de collecte et videz ce dernier ou remplacez-le lorsqu'il est rempli aux deux tiers. Soyez extrêmement prudent/e ; le bac et le contenu du bac de collecte de graisse peuvent être très chauds.
- Veillez à ce que le charbon de bois ou le bois n'adhère pas sur les parois du barbecue. Cela risquerait en effet de raccourcir la durée de vie du métal et d'altérer l'aspect de votre barbecue.
- Ne tentez pas d'entretenir le barbecue d'une autre manière que celle décrite dans ce manuel d'utilisation.
- Toute réparation doit être confiée exclusivement à la société BAHAG AG.

Sécurité après l'utilisation

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

- Enlevez les cendres et le reste de combustible uniquement lorsqu'ils se sont entièrement refroidis. Ne jetez jamais les restes brûlants ou chauds dans les ordures ménagères !

Matériel fourni



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

Montage



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

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

Préparez tous les outils et toutes les pièces requises.



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



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

- Serrez à fond toutes les vis et écrous !



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

Utilisation



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

La charge de combustible maximale du barbecue est d' 1,5 kg.

Mise en place

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

Allumage

Respectez les consignes de sécurité pour l'allumage !



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

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



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

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

Allumage dans le barbecue

- Empilez le charbon de bois sur le barbecue en formant une pyramide.
- Répartissez de façon homogène quelques allume-feu solides.
- Allumez l'allume-feu, de préférence en utilisant une grande allumette.
- Laissez brûler le charbon de bois jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres claires (cela dure environ 20 minutes).

Allumage avec une cheminée d'allumage

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



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

- Remplissez la cheminée d'allumage avec du charbon de bois ou avec des briquettes de charbon de bois.

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

Griller



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

Voir ► *Chauffage initial* – p. 27



AVERTISSEMENT ! Risques éventuels pour la santé !

Avant de mettre les aliments sur la grille, patientez jusqu'à ce que le combustible soit recouvert d'une couche de cendres.



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

Griller des aliments

Griller directement

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

Régulation de la température



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

- Pour augmenter la chaleur et pour améliorer la circulation d'air, vous devrez ouvrir entièrement les clapets d'aération.
- Si l'amélioration de la circulation d'air ne suffit pas pour augmenter la température, ajoutez du combustible.
- Respectez les instructions au paragraphe ► *Rechargement de combustible* – p. 25.
- Si la température est trop élevée, refermez légèrement les clapets d'aération.

Rechargement de combustible



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

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

Rechargement de charbon de bois/ briquettes de charbon de bois



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

- Tenez-vous à distance.
- Ouvrez prudemment le couvercle de la chambre de cuisson. Soyez prudent/e étant donné que les flammes risquent de jaillir lorsque le feu rentre soudainement en contact avec de l'air frais.
- Retirez les aliments de la grille de cuisson.
- Enlevez la grille de cuisson en portant des gants de protection.

- Gardez une distance de sécurité par rapport au barbecue et enlevez les cendres présentes dans le charbon de bois ardent à l'aide d'une longue pince à grillades.
- Chargez le charbon de bois en utilisant une longue pince à grillade ou rechargez lentement du charbon de bois ardent préparé dans la cheminée d'allumage. Soyez prudent/e pour ne pas provoquer de tourbillons de cendres et d'étincelles.
- Remettez la grille de cuisson en place en portant des gants de protection résistants à la chaleur.

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

Après l'utilisation



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

- Patientez jusqu'à ce que toutes les flammes se soient éteintes.
 - Fermez les clapets d'aération

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

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

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

Entretien et nettoyage



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



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

Nettoyage



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

Après l'utilisation

- Enlevez toutes les grilles.
- Enlevez tous les restes de combustible et de cendre.
- Lavez les grilles de cuisson avec un nettoyant doux et avec de l'eau, rincez-les soigneusement et laissez-les entièrement sécher.
- Nettoyez les grilles à charbon de bois avec une brosse métallique souple.
- Videz le bac de collecte de graisse.
- Lavez les bacs de collecte de graisse avec un nettoyant doux et avec de l'eau, rincez-les soigneusement et laissez-les entièrement sécher.

À intervalles réguliers

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

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

Au besoin

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

- Voir ► *Élimination des taches de rouille* – p. 27

Une fois par an

Le barbecue doit être allumé une fois par an

– Voir ► *Chauffage initial* – p. 27

Chauffage initial



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

- Appliquez un peu d'huile végétale ou utilisez un spray d'huile végétale sur les surfaces intérieures du barbecue et sur les grilles de cuisson. Ne mettez pas d'huile végétale ou n'utilisez pas de spray d'huile végétale sur la grille à charbon de bois ou sur la surface extérieure.
- Placez la grille à charbon de bois au niveau le plus bas.
- Ouvrez les clapets d'aération pour un apport suffisant d'air frais.
- Allumez le barbecue à charbon de bois dans une cheminée d'allumage ou directement dans le barbecue (dans le bac de combustion ou sur la grille à charbon de bois).
- Voir ► *Allumage* – p. 23
- Maintenez le charbon ardent pendant 30 minutes au minimum. Après quoi, l'opération de chauffage est terminée.
- Après le chauffage initial, le barbecue est prêt à la cuisson ; vous devrez le cas échéant recharger du charbon de bois.

Élimination des taches de rouille



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

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

Mise au rebut

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

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



Remettez ces matériaux aux services de recyclage.

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à EN 1860-3!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi a EN 1860-3 !

Indice

Uso conforme	28
Sicurezza	28
Volume di consegna	31
Montaggio	32
Uso	32
Cottura	33
Cura e manutenzione	35
Smaltimento	36

Il barbecue può essere utilizzato solo con carbone di legna, non usare il legno.

Uso conforme

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

Questo apparecchio non è concepito per l'impiego industriale.

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

Sicurezza

Spiegazione dei simboli

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



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



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



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



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



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

Caratteristiche strutturali nel testo

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

Testi normali,

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

– istruzioni d'azione e

► *riferimenti incrociati.*

Avvertenze di sicurezza di base

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

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

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

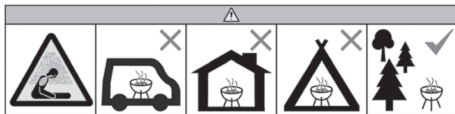
Sicurezza all'installazione

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

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

Sicurezza nell'uso

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



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

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

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

- Non utilizzare carbonella pretrattata con accenditori liquidi. Utilizzare solo una carbonella di qualità, bricchette di carbonella o miscele di legno e carbonella.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare solo strumenti di accensione conformi alla norma EN 1860-3!
- L'uso di benzina, cherosene, spirito, alcol e prodotti simili potrebbe causare un'esplosione e possibili lesioni gravi conseguenti.
- L'uso di prodotti inadeguati potrebbe causare una fiamma o un'esplosione, con possibili gravi lesioni come conseguenza.
- Non versare mai su carbonella calda o ardente accenditori liquidi, altri liquidi infiammabili o carbonella trattata con prodotti simili, in quanto vi è il pericolo di un ritorno di fiamma, che potrebbe causare gravi ustioni.
- Utilizzando accenditori liquidi, può essere approvata l'accensione di carbonella. Osservare tutte le avvertenze e le istruzioni del produttore per l'uso del suo prodotto.
- Prodotti ausiliari all'accensione (rigidi o liquidi) o altri materiali e liquidi infiammabili non possono essere depositati sotto o nelle vicinanze del barbecue.
- Nell'aggiungere il carburante (carbonella, bricchette di carbonella e/

o legno) procedere con estrema attenzione e seguire le istruzioni nella sezione ► *Aggiunta successiva di combustibile* – p.34.

- Disporre la carne da grigliare solo quando il combustibile è ricoperto da uno strato di cenere.
- Soffocare i grassi brucianti. Se il grasso gocciolante brucia, non utilizzare mai l'acqua per spegnere il grasso bruciante.
- Verificare regolarmente il livello di grasso nel contenitore di raccolta e svuotare o sostituire quest'ultimo quando pieno per tre quarti. Procedere con molta cautela, in quanto il contenitore di raccolta del grasso e il suo contenuto possono essere molto caldi.
- Accertarsi che la carbonella e/o il legno non restino sulle pareti del barbecue. Ciò comprometterebbe la durata di vita del metallo e l'aspetto del barbecue.
- Non tentare di seguire una manutenzione del barbecue con metodi differenti da quelli normali.
- Le riparazioni possono essere eseguite solo da BAHAG AG.

Sicurezza dopo l'uso

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

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

Volume di consegna



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

Montaggio



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

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

Predisporre tutti gli utensili e i pezzi necessari.



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



Nota: le figure sono disponibili su ► *Montaggio – p. 4*

- Serrare saldamente tutte le viti e i dadi!



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

Uso



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

Utilizzare massimo 1,5 kg di combustibile nel barbecue.

Assemblaggio

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

Accensione

Fare attenzione alle avvertenze di sicurezza per accendere!



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

Suggeriamo l'uso di accenditori rigidi, idealmente collegati con un camino di accensione. Questo metodo è più semplice e sicuro nella gestione rispetto all'accensione con accenditori liquidi.



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

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

Accensione nel barbecue

- Impilare la carbonella a piramide sul barbecue.
- Posizionare alcuni accenditori rigidi nel mezzo, distribuendoli in modo omogeneo.

- Accendere gli accenditori servendosi di un fiammifero lungo.
- Lasciare ardere la carbonella, finché non viene ricoperta da cenere chiara (richiede circa 20 minuti).

Accendere l'apparecchio con un fiammifero

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



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

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

Cottura



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

Vedi ► *Arroventamento* – p. 36



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



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

Cottura dei cibi

Cottura diretta

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

Regolazione della temperatura



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

- Per aumentare la circolazione dell'aria, aprire completamente il cursore di ventilazione.

- Se la circolazione dell'aria migliorata non è sufficiente per aumentare la temperatura, riporre più combustibile.
- Seguire le istruzioni nella sezione ► *Aggiunta successiva di combustibile* – p. 34.
- Se la temperatura diventa troppo calda, chiudere leggermente i cursori di ventilazione.
- Togliere il cibo dalla griglia.
- Rimuovere la griglia con dei guanti di protezione.
- Tenersi a distanza di sicurezza dalla griglia e rimuovere la cenere dalla carbonella ardente con una pinza.
- Posizionare la carbonella con una pinza lunga o versare lentamente la carbonella ardente dal camino di accensione. Fare attenzione a non alzare in vortice cenere e scintille.
- Reinscrivere la griglia con l'aiuto di guanti di protezione resistenti al calore.

Aggiunta successiva di combustibile



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

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

Aggiungere carbonella/bricchette di carbonella



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

- Mantenere la distanza.
- Aprire attentamente il coperchio della camera di cottura. Procedere attentamente in quanto le fiamme possono accendersi di nuovo quando il fuoco viene improvvisamente a contatto con l'aria fresca.
- Attendere che le fiamme siano soffocate.
- Chiudere il cursore di ventilazione

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

Dopo l'uso



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

- Lasciare sempre raffreddare completamente il barbecue e tutti i componenti prima di toccarli.
- Rifornire accuratamente i resti di combustibile e la cenere in un contenitore metallico non combustibile e immergerli completamente in acqua.

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

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

Cura e manutenzione



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



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

Pulizia



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

Dopo ogni uso

- Rimuovere tutte le griglie.
- Rimuovere i resti di combustibile e cenere.

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

Regolarmente

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

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

All'occorrenza

I piccoli punti di ruggine possono essere rimossi autonomamente.

- Vedi ► *Rimuovere i punti di ruggine* – p. 36

Annualmente

Il dispositivo va arroventato almeno una volta all'anno.

- Vedi ► *Arroventamento* – p. 36

Arroventamento



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

- Applicare su tutte le superfici interne del barbecue, incluse le griglie, applicare un po' di olio vegetale o spray di olio vegetale. Applicare un po' di olio vegetale o spray di olio vegetale sulla griglia della carbonella o sui lati esterni.
- Posizionare la griglia della carbonella al di sotto.
- Aprire i cursori di ventilazione per consentire un apporto sufficiente di aria.
- Accendere la carbonella in un camino di accensione o direttamente nel barbecue (nella vasca di combustione o sulla griglia).
- Vedi ► *Accensione* – p. 32
- Tenere la carbonella per almeno 30 minuti ad arroventare, dopodiché il processo è concluso.
- Dopo la fase di arroventamento, il barbecue è pronto alla cottura e, se necessario, va aggiunta la carbonella.

Rimuovere i punti di ruggine



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

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

Smaltimento

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

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



Si raccomanda di inviare questi materiali al riciclaggio.

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

CAUTION! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à EN 1860-3!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi a EN 1860-3!