

Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen BBQ Dragon Smoker Nevada in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie werden schnell feststellen: Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach. Funktionsstörungen sind bei bestimmungsgemäsem Gebrauch als Holzkohlegrillgerät zur Verwendung im Freien ausgeschlossen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill darf ausschließlich, nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden und es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Nur für den privaten Gebrauch!



WARNUNG vor Verbrennungen!

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiss und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!

Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe oder benutzen Sie eine Grillzange.

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.

Gefahr für Kinder und Haustiere!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

Lassen Sie den heissen Grill nie unbeaufsichtigt.

WARNUNG vor Verpuffungen!

VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

VORSICHT! Nur Anzündhilfen entsprechen der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden!

Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung!

Beachten Sie bitte: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

Montage vorbereiten

Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Liste und Zeichnung die Vollständigkeit der Einzelteile. Legen Sie die Teile und das benötigte Werkzeug zum Zusammenbau bereit.

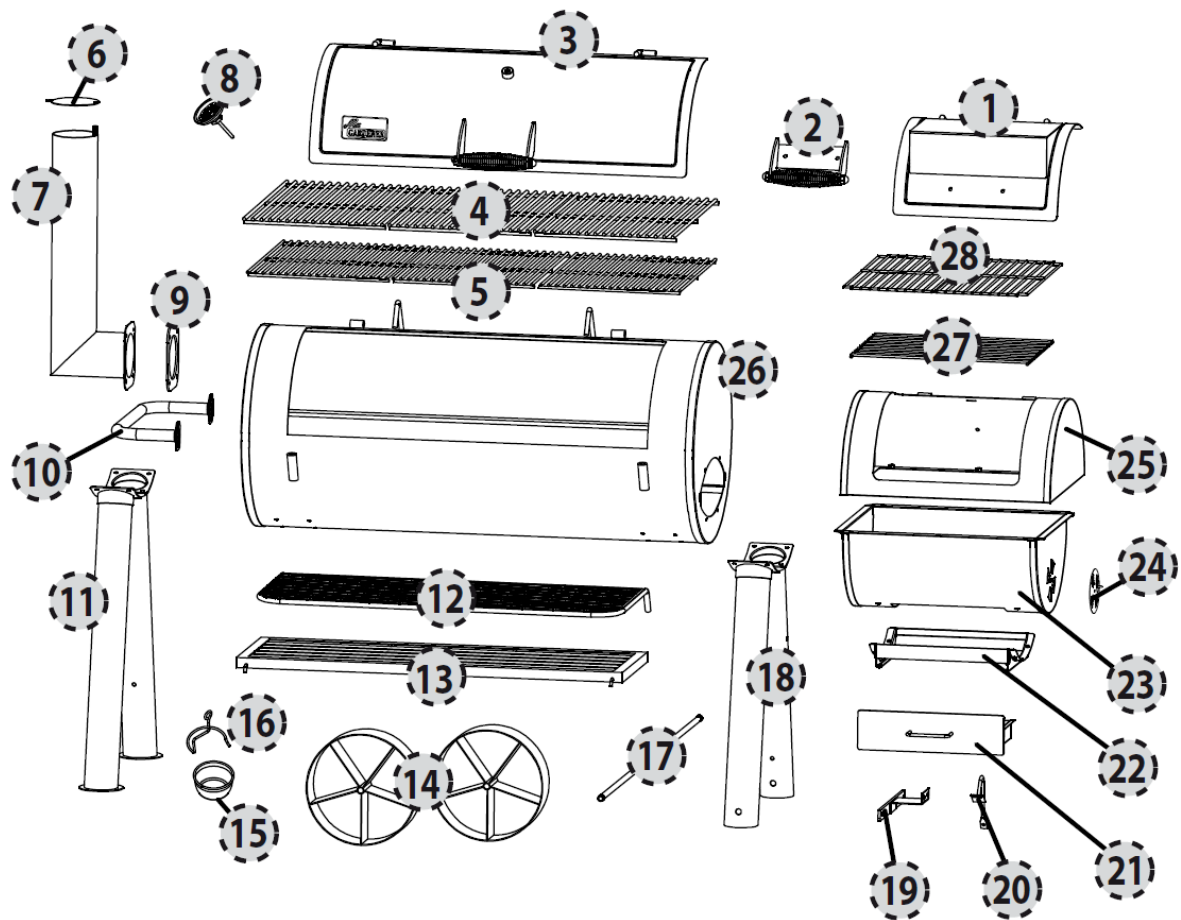


Einzelteilliste

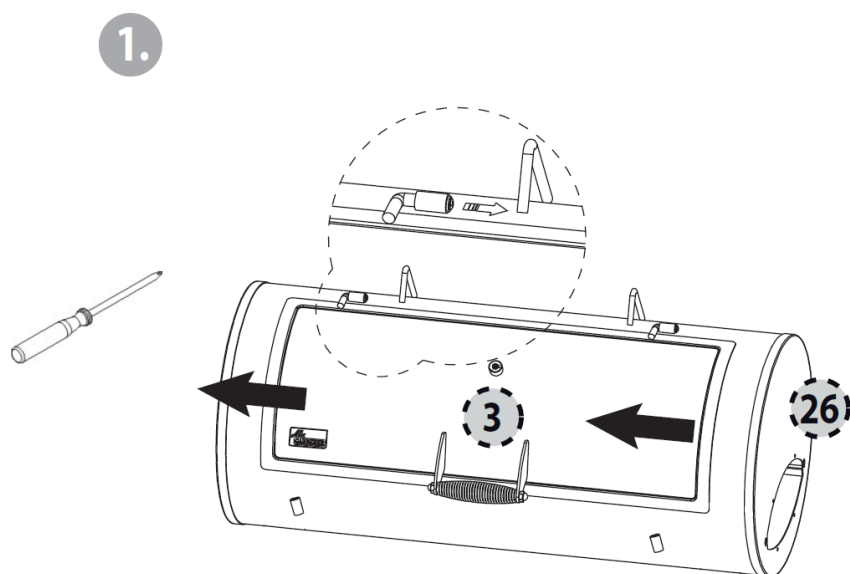
1: Brennkammer Deckel	1	15: Fettauffangtopf	1
2: Brennkammer Deckelgriff	1	16: Fettauffangtopf Halter	1
3: Garraum Deckel	1	17: Radachse	1
4: Grillrost Garraumkammer	3	18: Rad Stativ	2
5: Kohlerost Garraumkammer	3	19: Brennkammer Halter	1
6: Kamindeckel	1	20: Deckelhalter	1
7: Kamin	1	21: Ascheschublade	1
8: Temperaturanzeige	1	22: Ascheschublade Halter	1
9: Kamindichtung	1	23: Brennkammer Unterteil	1
10: Fahrgriff	1	24: Lüftungsscheibe	1
11: Stand Stativ	2	25: Brennkammer Oberteil	1
12: Frontablage	1	26: Garraumkammer	1
13: Ablagegitter	1	27: Kohlerost Brennkammer	1
14: Rad	2	28: Grillrost Brennkammer	2

Verbindungselemente

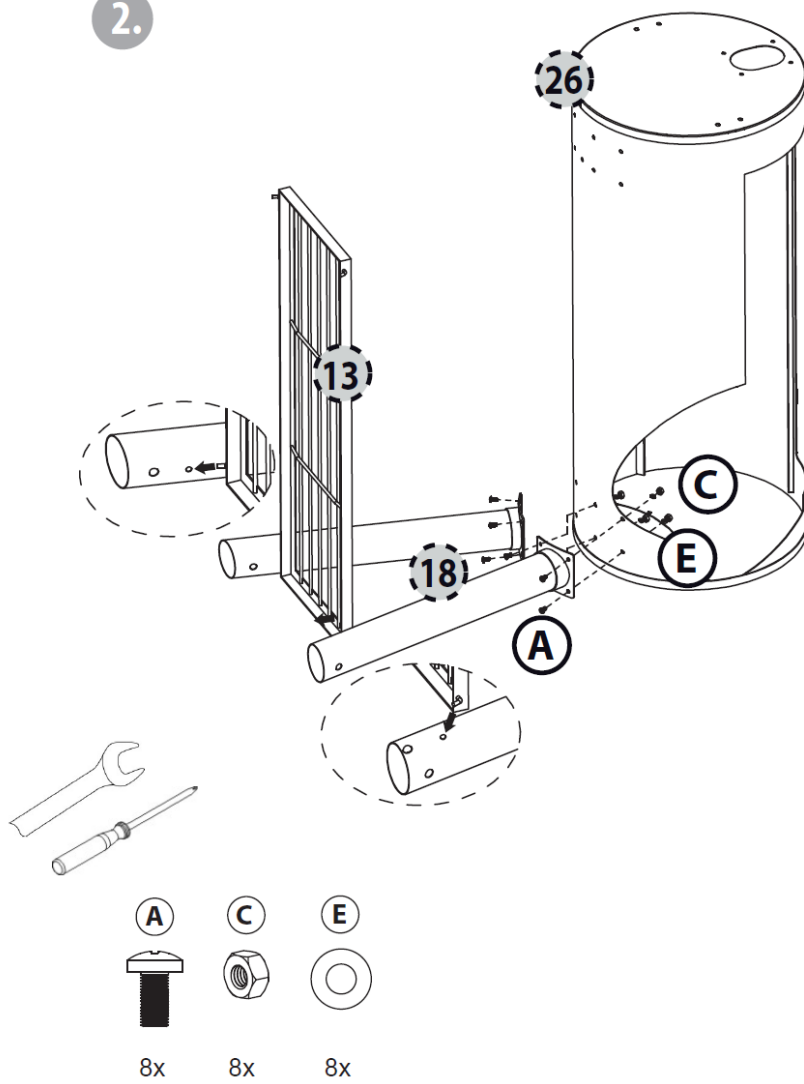
A	B	C	D	E
				
M6x12	M12	M6	M6	
48x	2x	27x	1x	16x

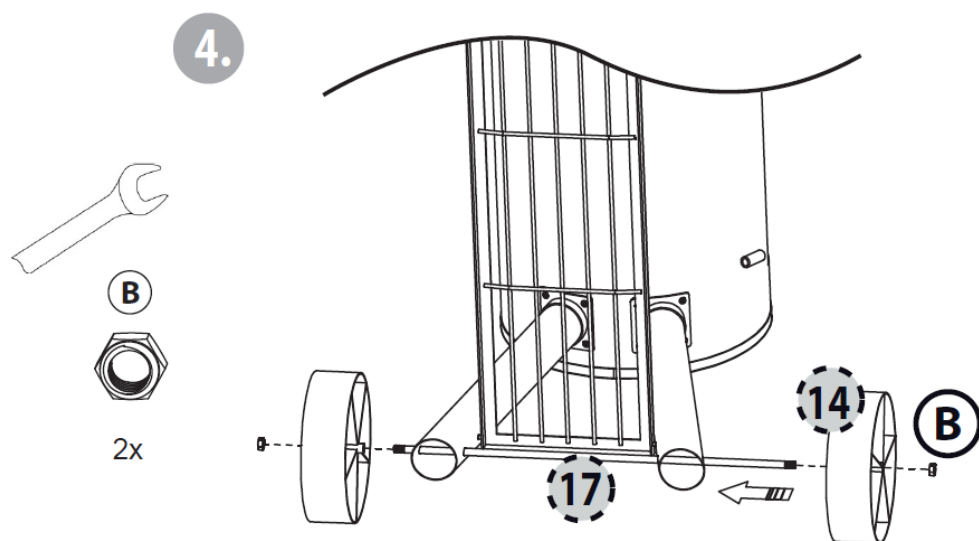
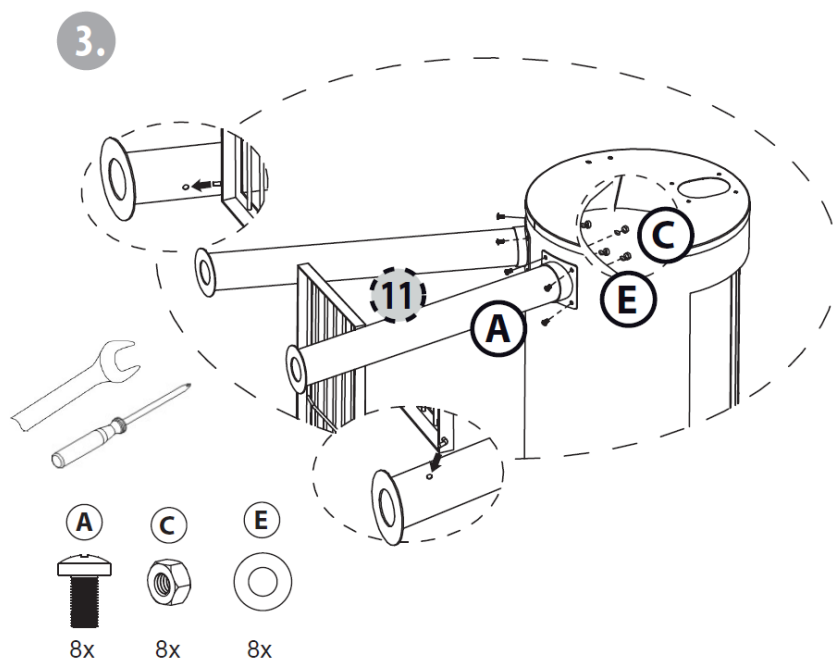


Montage durchführen

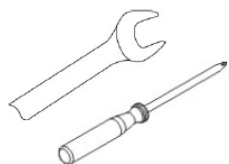


2.





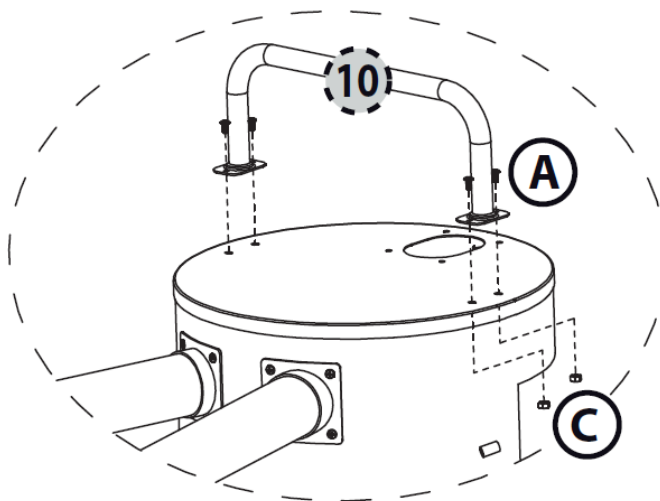
5.



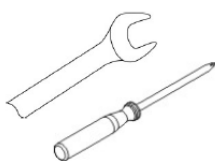
4x



4x



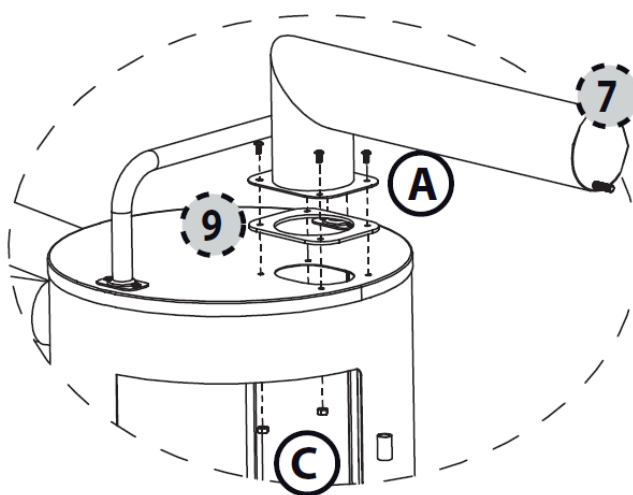
6.

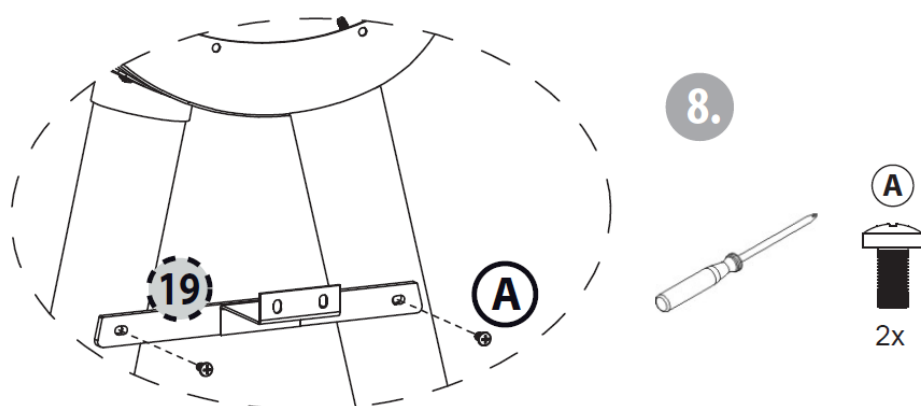
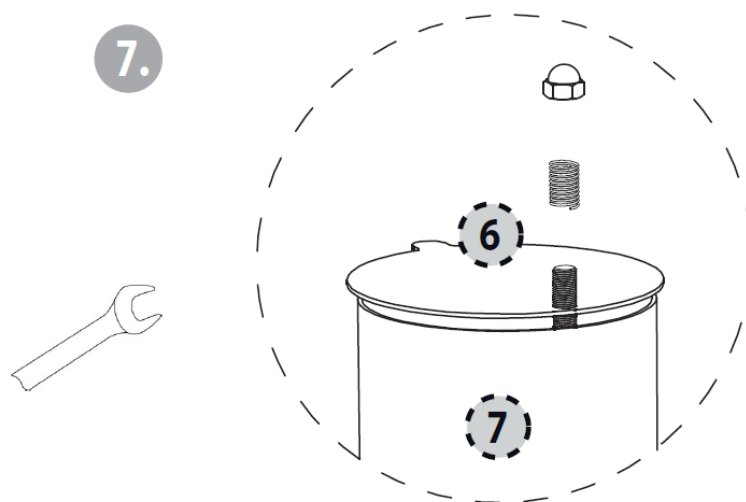


4x



4x





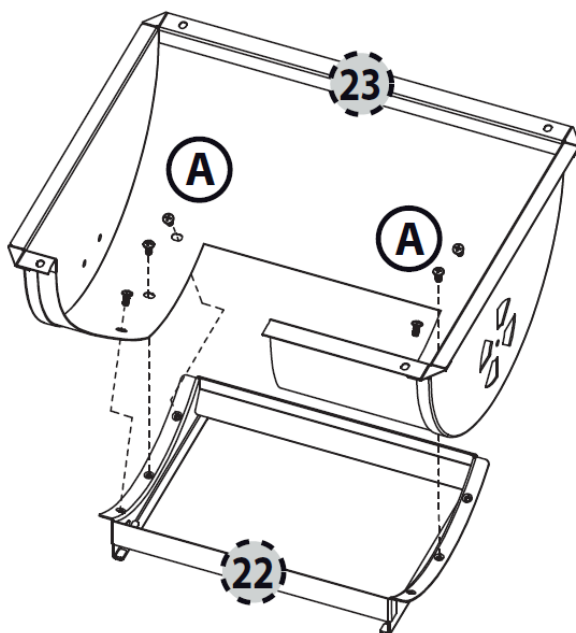
9.



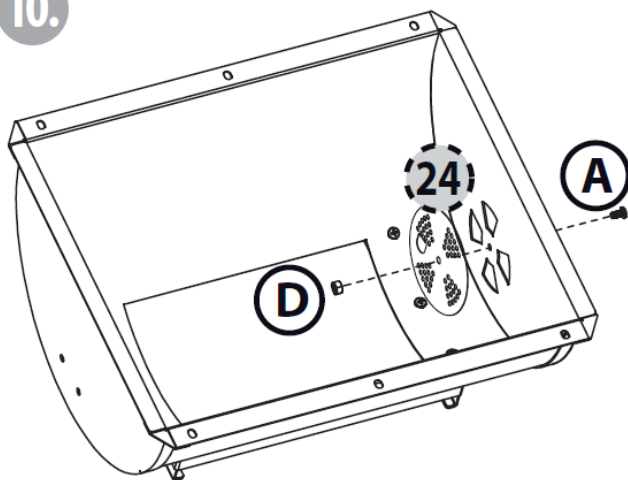
A



6x



10.



A



1x

D



1x

11.



A

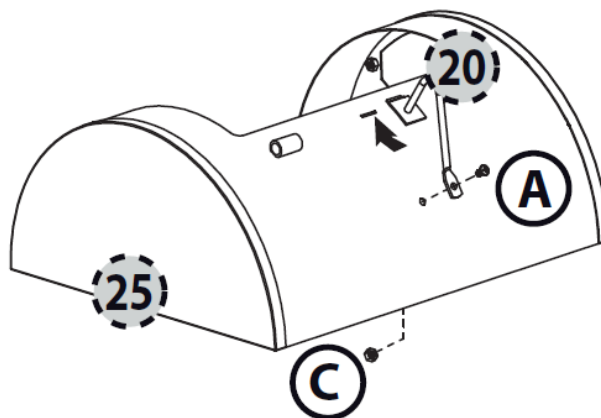


1x

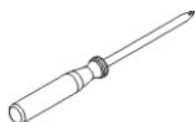
C



1x



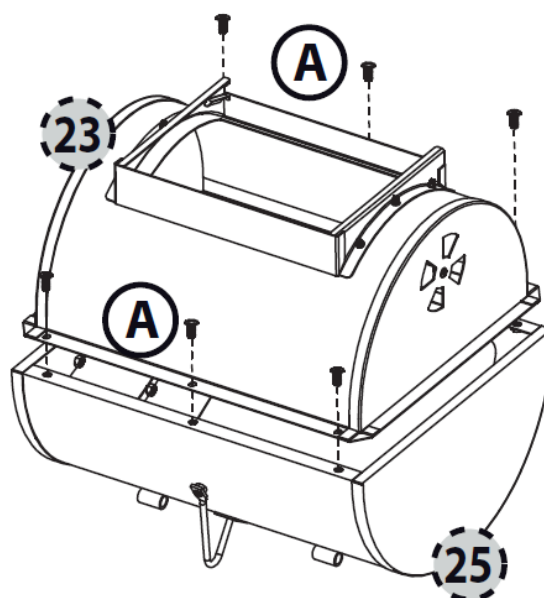
12.



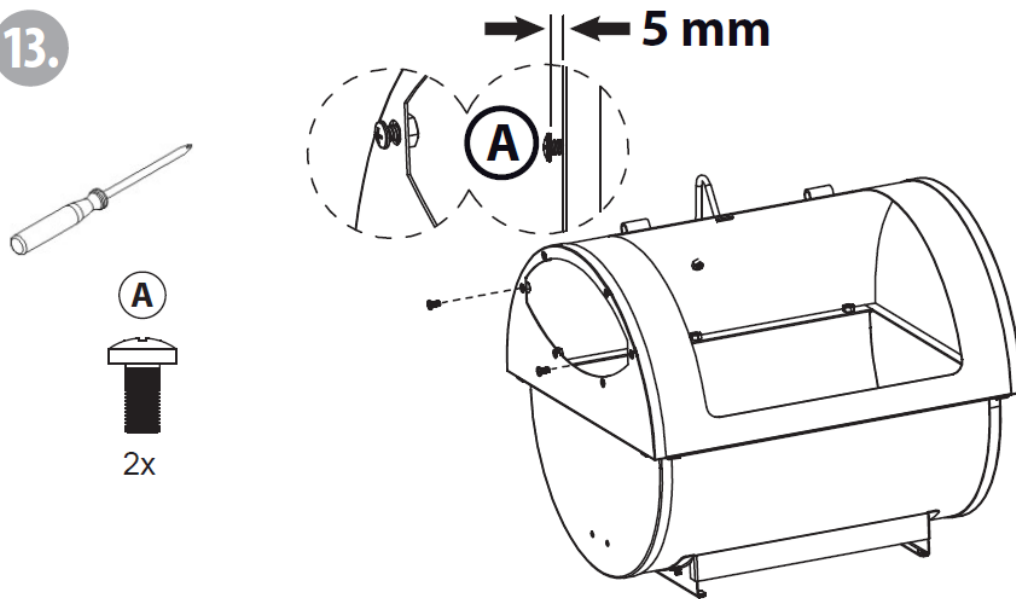
A



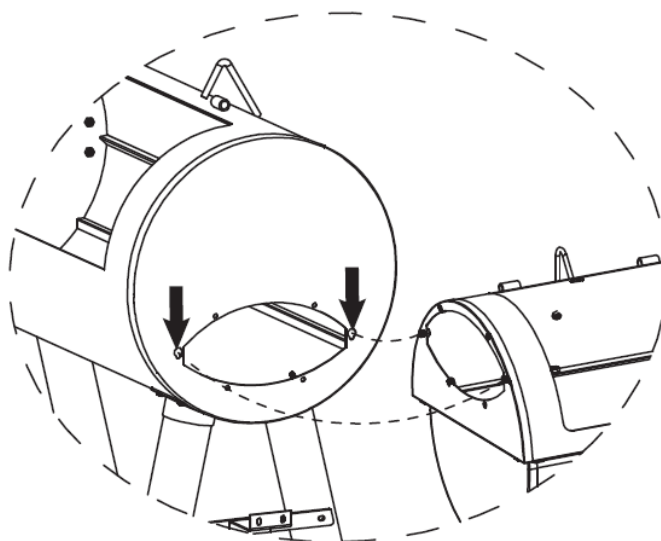
6x



13.



14.



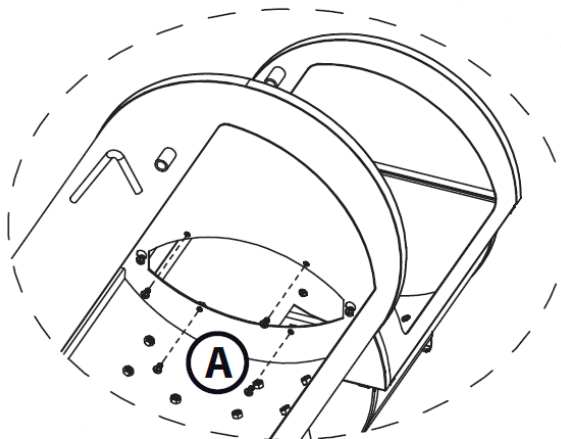
15.



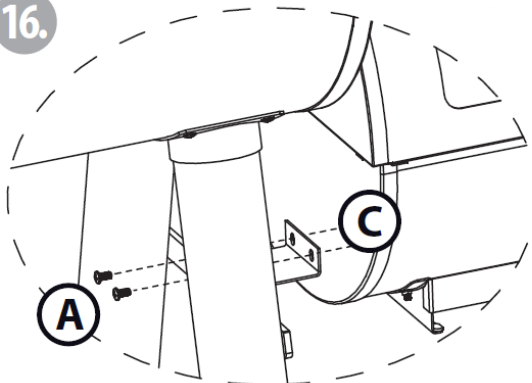
A



4x



16.



A



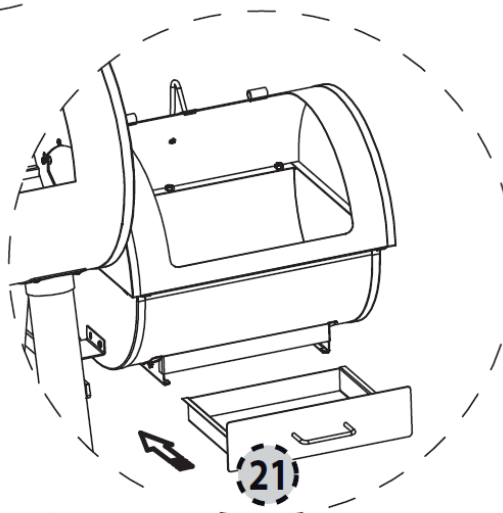
2x

C

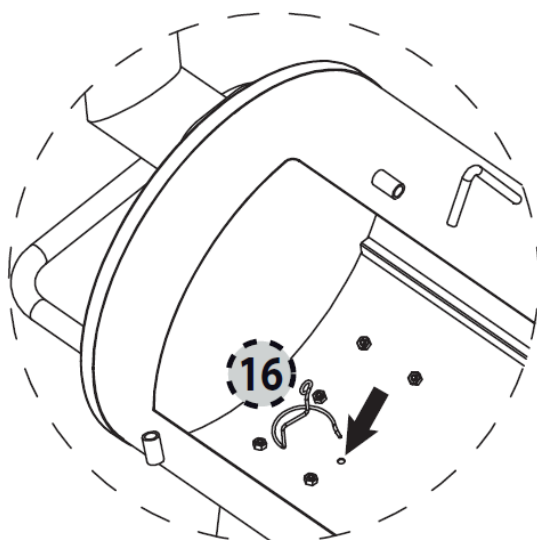


2x

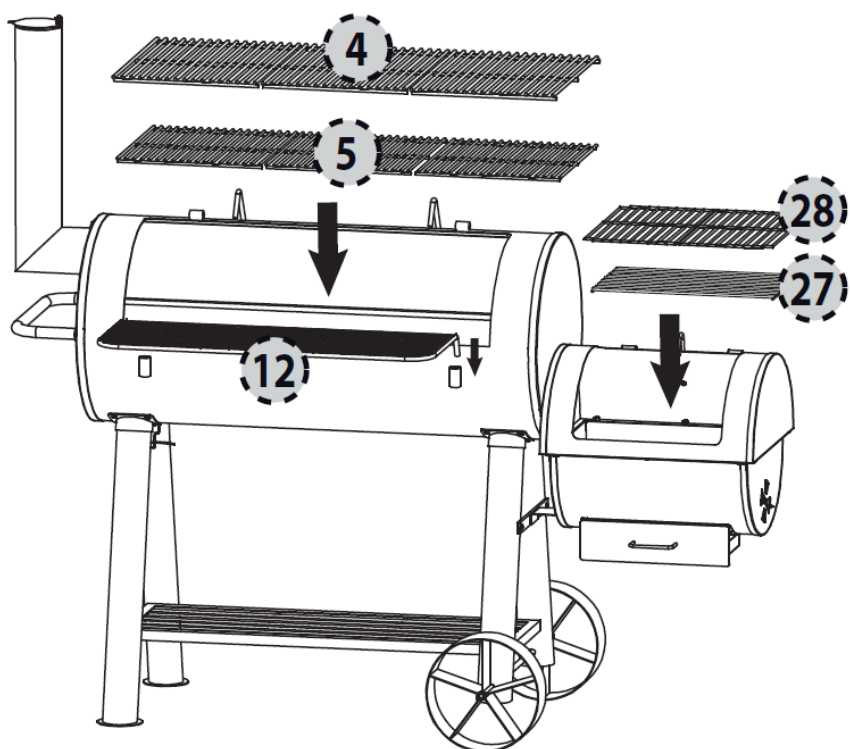
17.



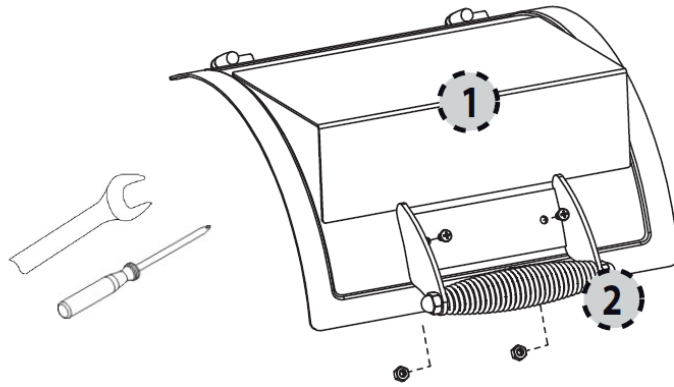
18.



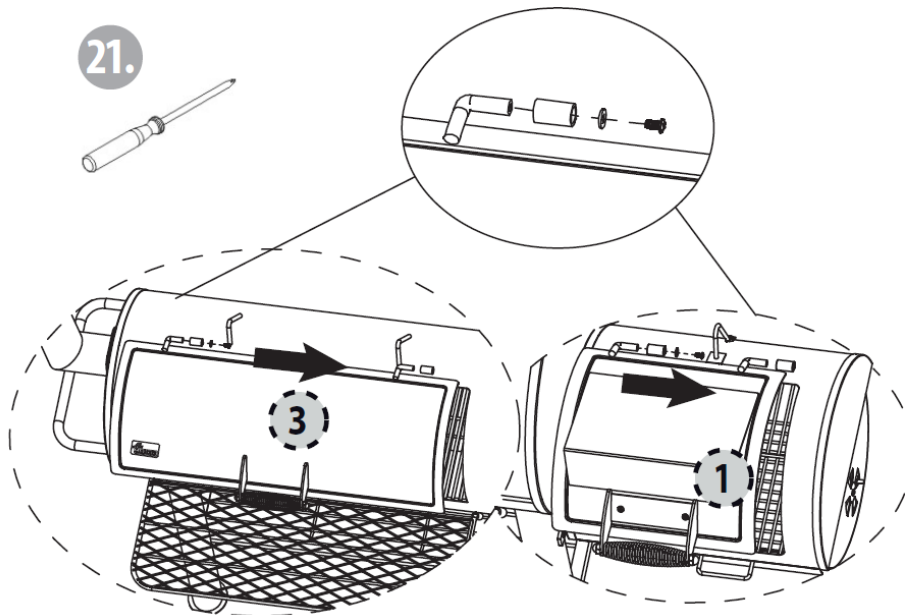
19.



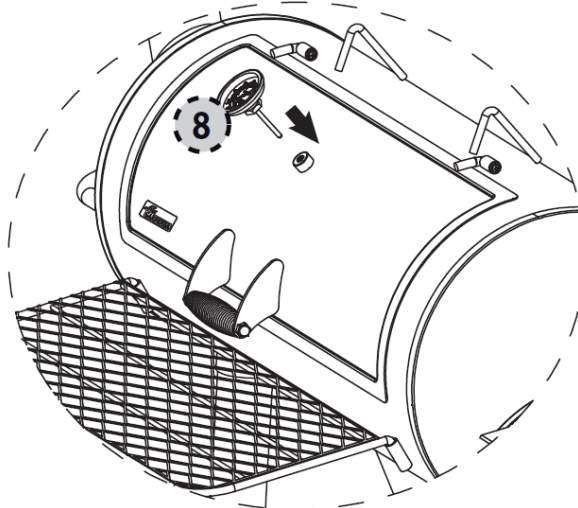
20.

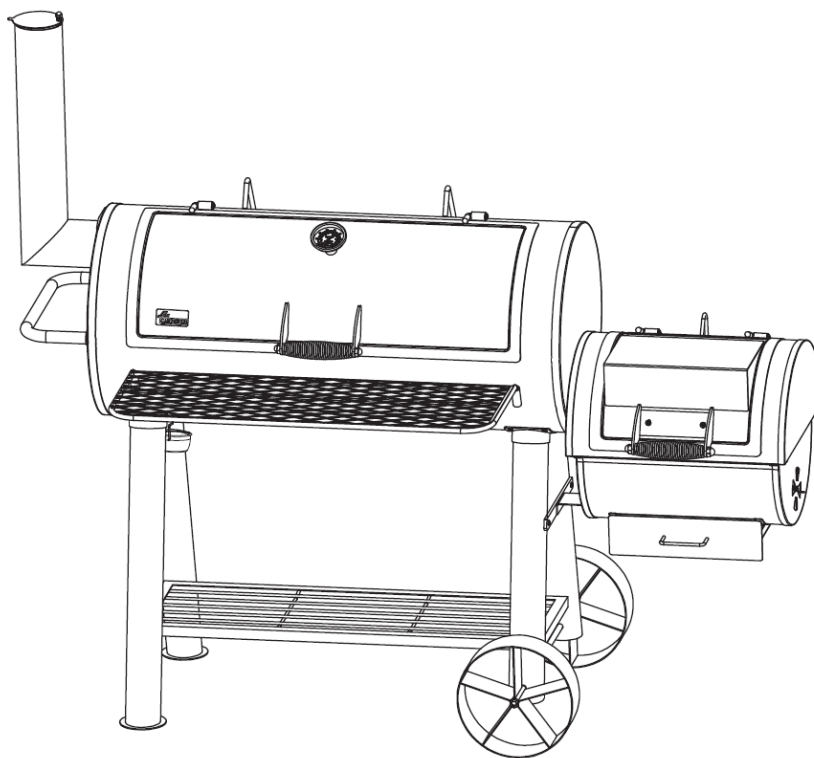
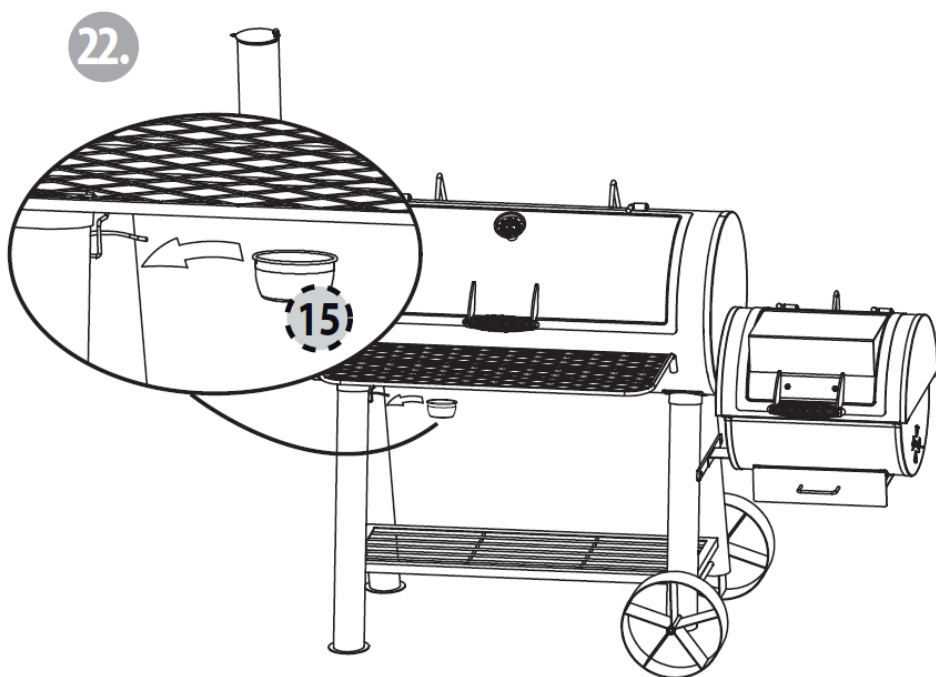


21.



22.





Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

Der Grill muss während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.

Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel (wie z.B. DIN-Feststoffanzünder). Die Brennkammer hat ein Fassungsvermögen von ca. 1,75 kg, der Garraum ein Fassungsvermögen 2,0 kg Brennstoff. Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten aufgeheizt werden.

Umwelthinweise und Entsorgungsmassnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien entsorgen.

Anzünden des Brennstoffes

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse wie Holzkohle, Briketts und Feststoffanzünder. Ihr Smoker lässt sich auch mit Buchenholz befeuern.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle, Briketts bzw. Buchenhole auf dem Kohlerost auf.
3. Legen Sie ein bis zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Brennstoff und zünden Sie diese mit einem langen Streichholz an.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach langsam mit Holzkohle bzw. Briketts nach, bzw. legen Sie Buchenholz nach.
5. Nach ca. 15 bis 20 Minuten zeigt sich weisse Asche auf dem Brennstoff. Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie den Brennstoff gleichmässig im Brennstoffbehälter.
6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Reinigung / Pflege

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel. Benutzen Sie niemals Wasser, um den heissen Grill abzukühlen.

Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Grillrost mit Spülmittel oder rostfreiem Putzkissen reinigen.

Préface

Avant de mettre en service le fumoir BBQ Dragon Nevada de qualité supérieure, veuillez lire attentivement ces instructions de montage et d'utilisation. Vous le constaterez rapidement : Le montage et la manipulation sont faciles et simples. Tout dysfonctionnement est exclu dans le cadre d'une utilisation conforme en tant que barbecue au charbon de bois destiné à être utilisé à l'extérieur.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le barbecue doit être utilisé exclusivement, uniquement pour la préparation d'aliments pouvant être grillés et toutes les prescriptions de ce mode d'emploi doivent être respectées.

Uniquement pour un usage privé !



ATTENTION aux brûlures !

ATTENTION ! Ce gril devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement !

Ne l'utilisez pas dans des locaux fermés !

Portez des gants de barbecue ou utilisez une pince à barbecue lorsque vous faites des grillades.

Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.

Danger pour les enfants et les animaux domestiques !

ATTENTION : tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart !

Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance.

AVERTISSEMENT contre les déflagrations !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue !

ATTENTION ! N'utiliser que des allume-feu conformes à la norme européenne pour les allume-feux ! (EN 1860-3) pour l'allumage !

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

Instructions générales pour un montage réussi

Veillez lire attentivement les instructions de montage et suivre les consignes de sécurité. Prenez suffisamment de temps pour le montage. Créez au préalable une surface de travail plane d'environ deux à trois mètres carrés. Retirez l'appareil de son emballage !

Veillez à ce que : Ne serez pas à fond tous les raccords à vis avant d'avoir terminé le montage.

Dans le cas contraire, des tensions indésirables peuvent apparaître.

Préparer le montage

Vérifiez que les pièces sont complètes à l'aide de la liste et du dessin ci-dessous.

Préparez les pièces et les outils nécessaires au montage.

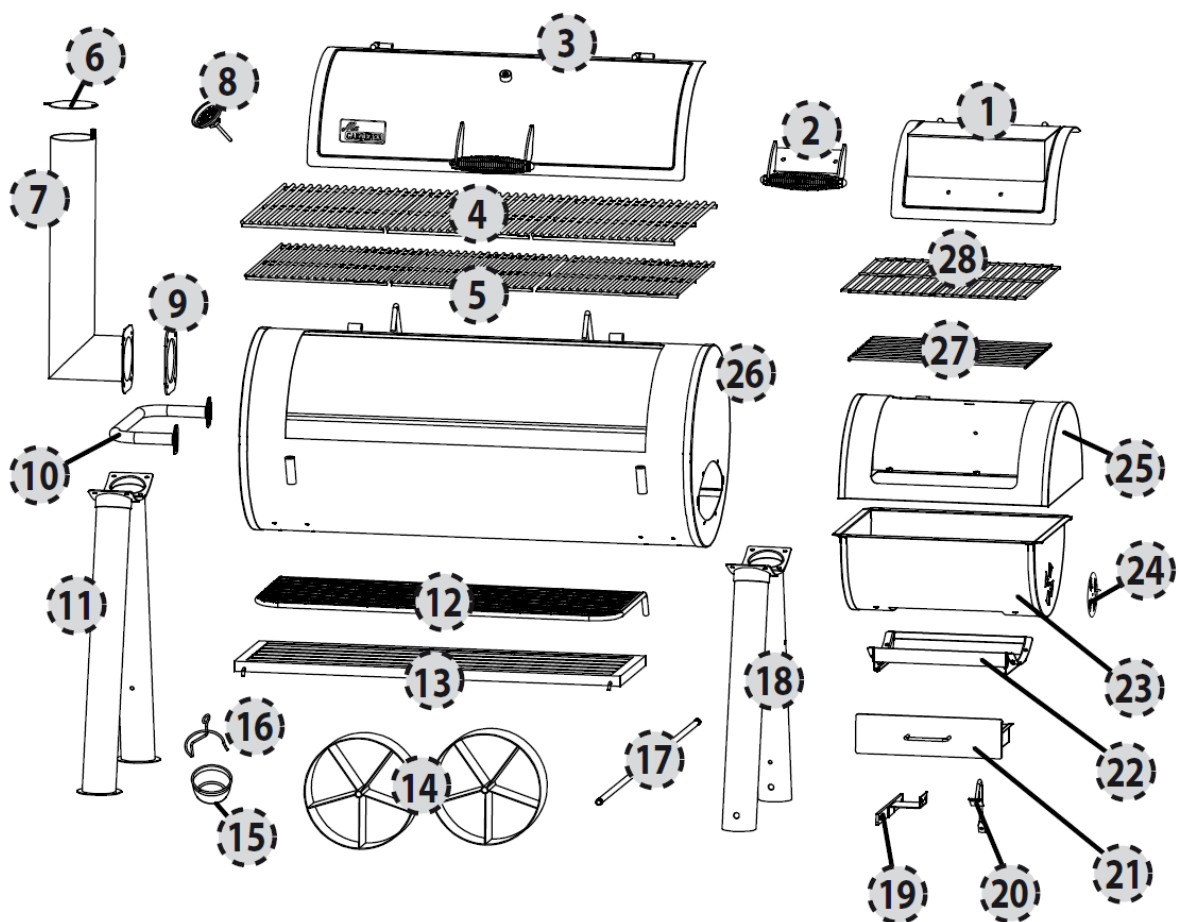


Liste des pièces détachées

1: Couvercle chambre de combustion	1	15: Bac à graisse	1
2: Poignée du couvercle	1	16: Support bac à graisse	1
3: Couvercle chambre de cuisson	1	17: Axe de roue	1
4: Grille chambre de cuisson	3	18: Support de roue	2
5: Grille à charbon pour chambre de cuisson	3	19: Support chambre de cuisson	1
6: Couvercle pour cheminée	1	20: Support du couvercle	1
7: Cheminée	1	21: Tiroir à cendres	1
8: Indicateur de température	1	22: Support tiroir à cendres	1
9: Joint de cheminée	1	23: Chambre de combustion infér.	1
10: Poignée de conduite	1	24: Vitre de ventilation	1
11: Support	2	25: Chambre de combustion supér.	1
12: Tablette avant	1	26: Chambre de cuisson	1
13: Grille de rangement	1	27: Grille charbon p. chambre cuisson	1
14: Roue	2	28: Grille cuisson p. chambre cuisson	2

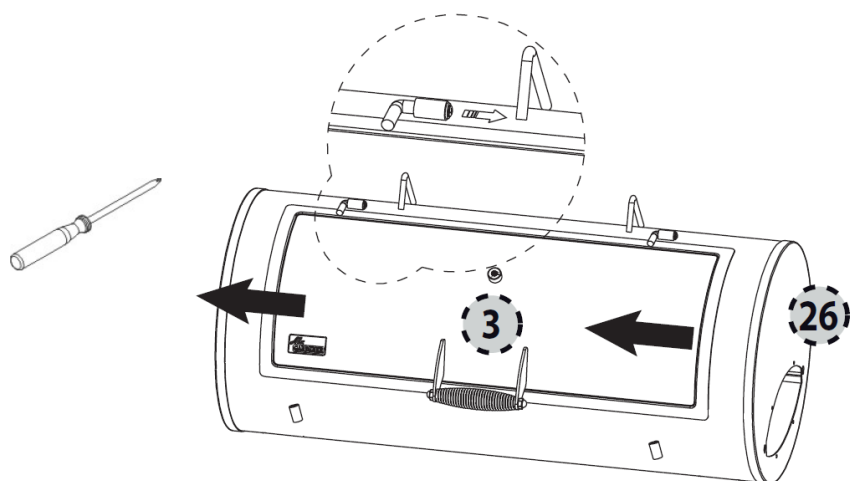
Eléments de liaison

A	B	C	D	E
				
M6x12	M12	M6	M6	
48x	2x	27x	1x	16x

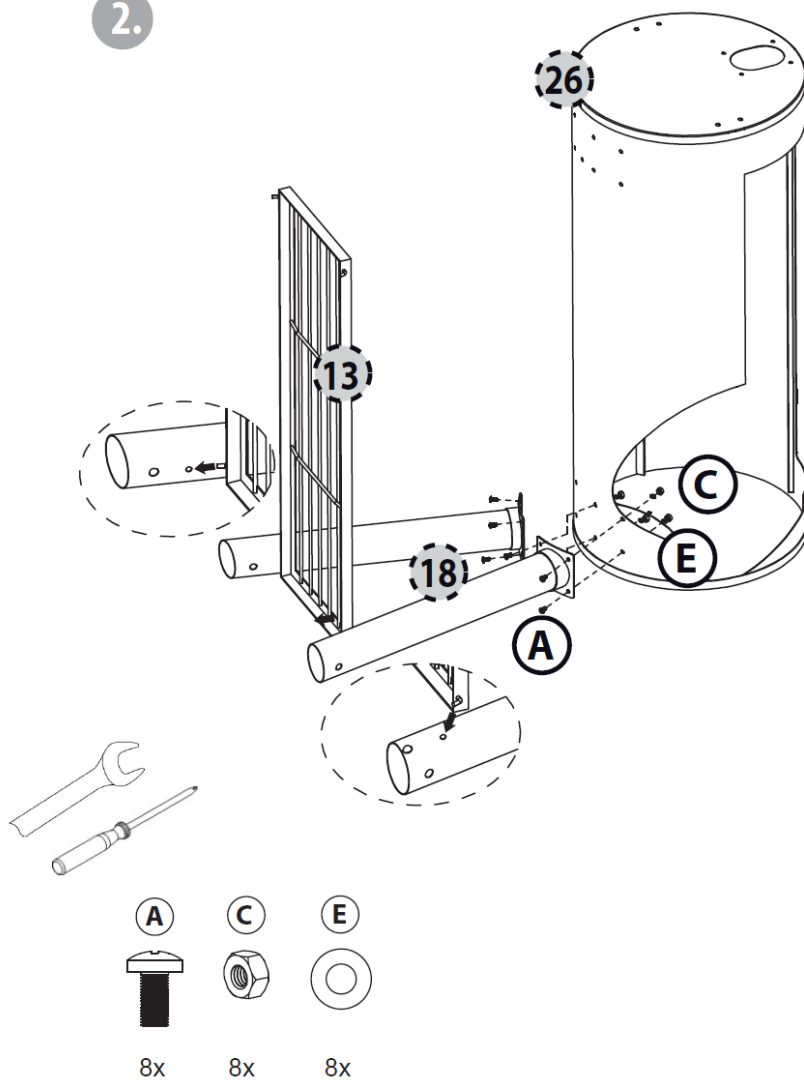


Procéder au montage

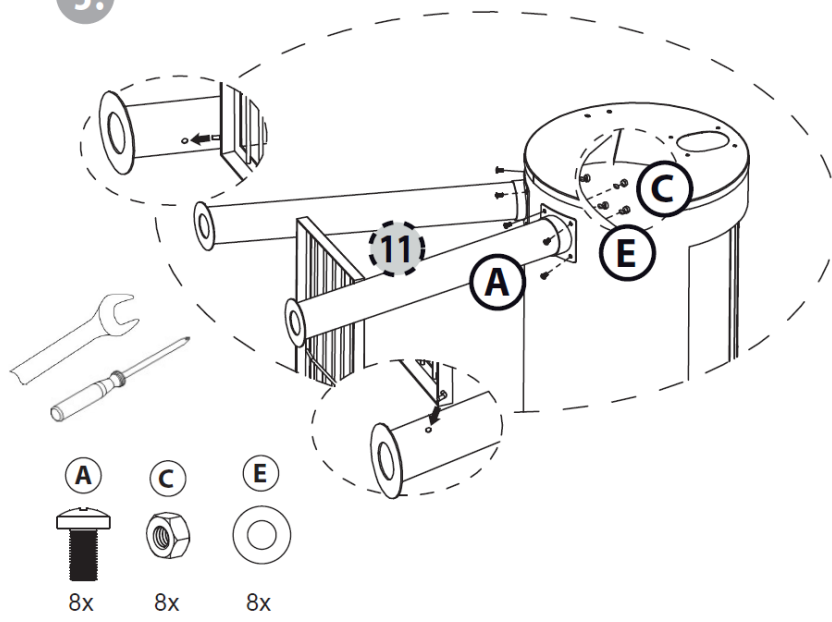
1.



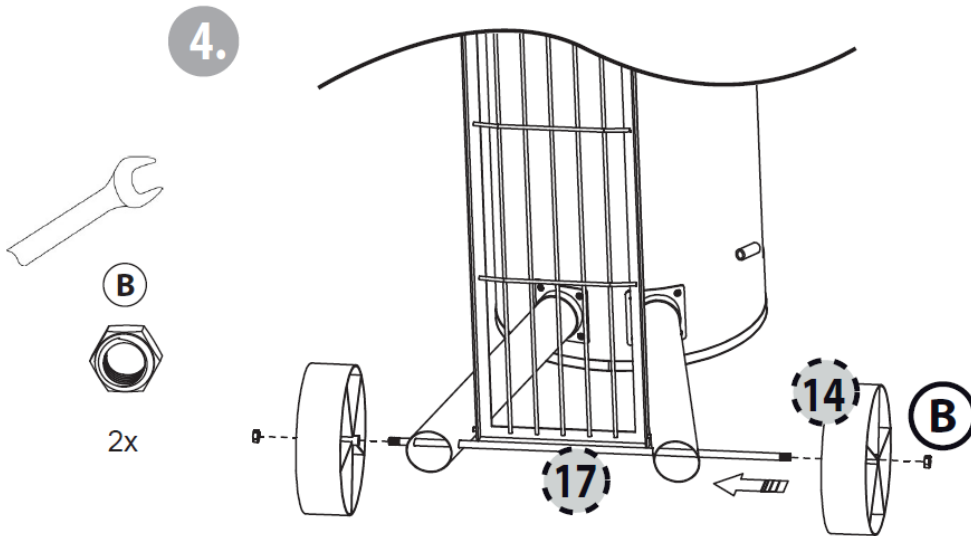
2.



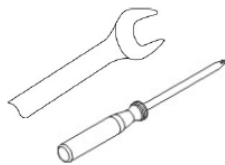
3.



4.



5.



A

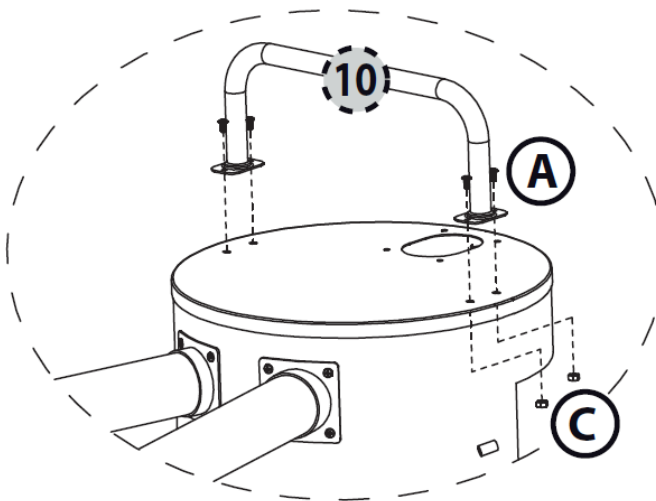


4x

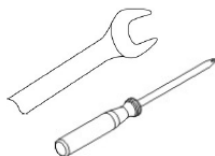
C



4x



6.



A

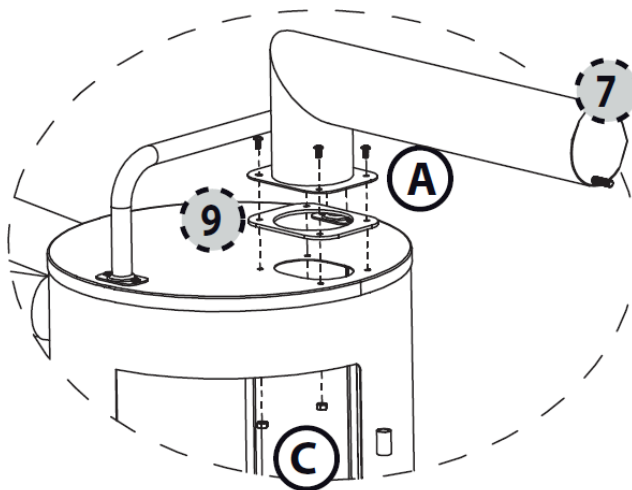


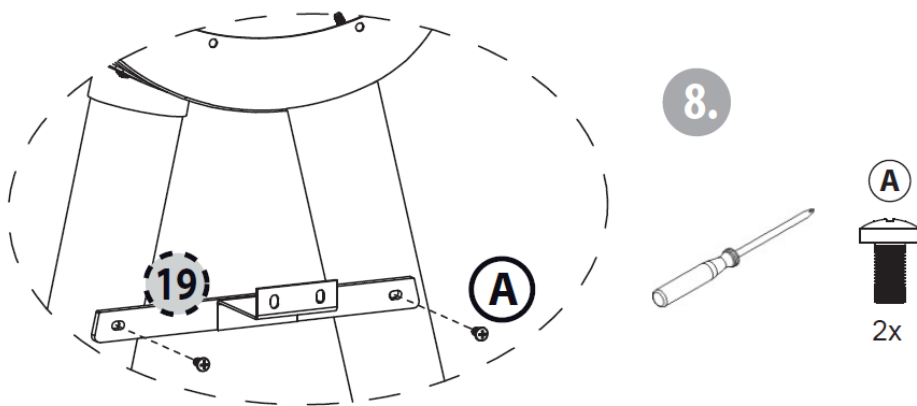
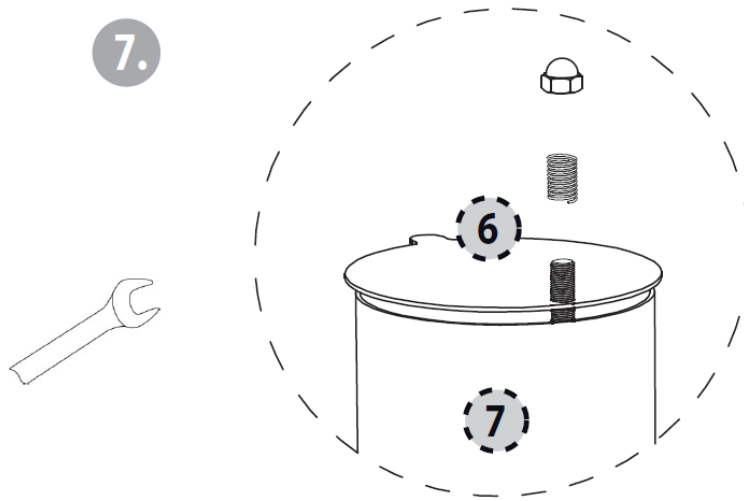
4x

C



4x

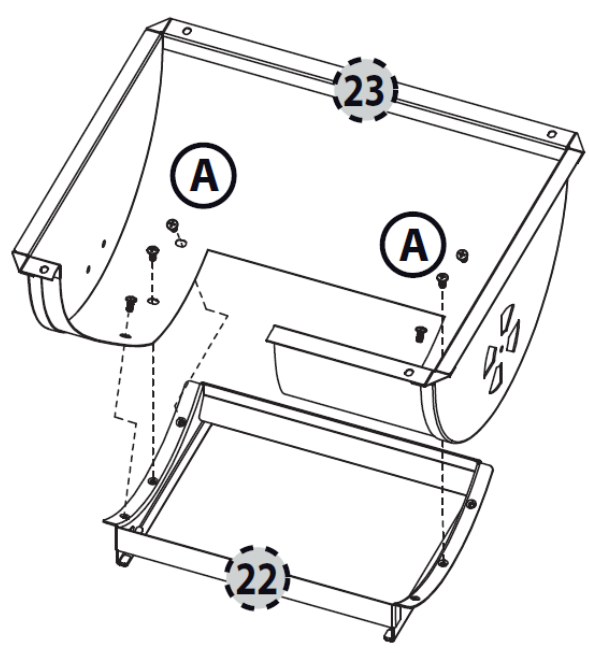




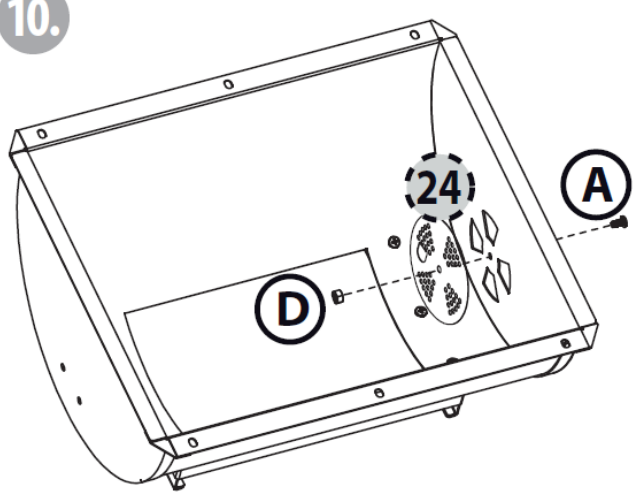
9.



6x



10.



1x

1x

11.



A

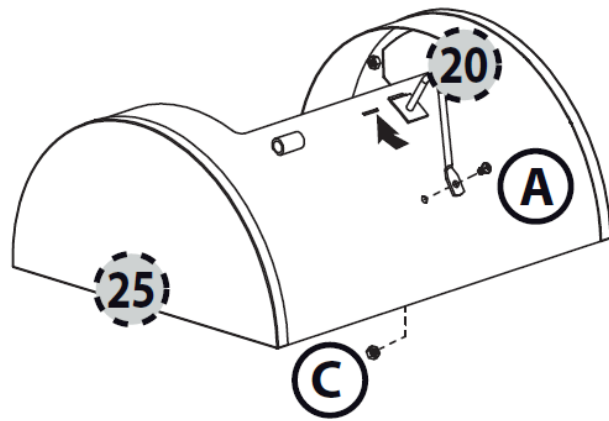


1x

C



1x



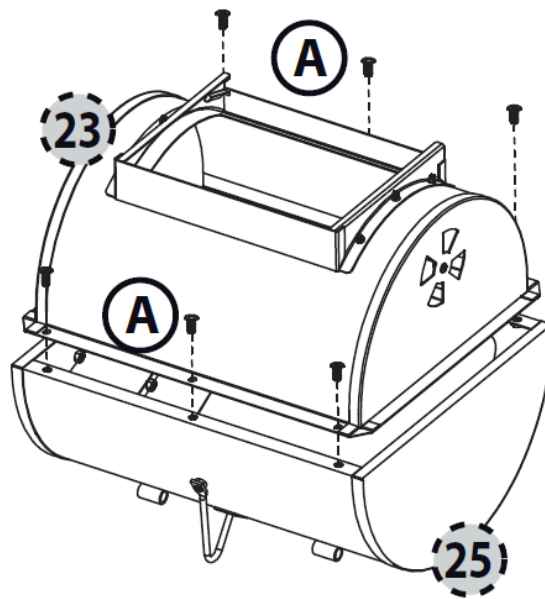
12.



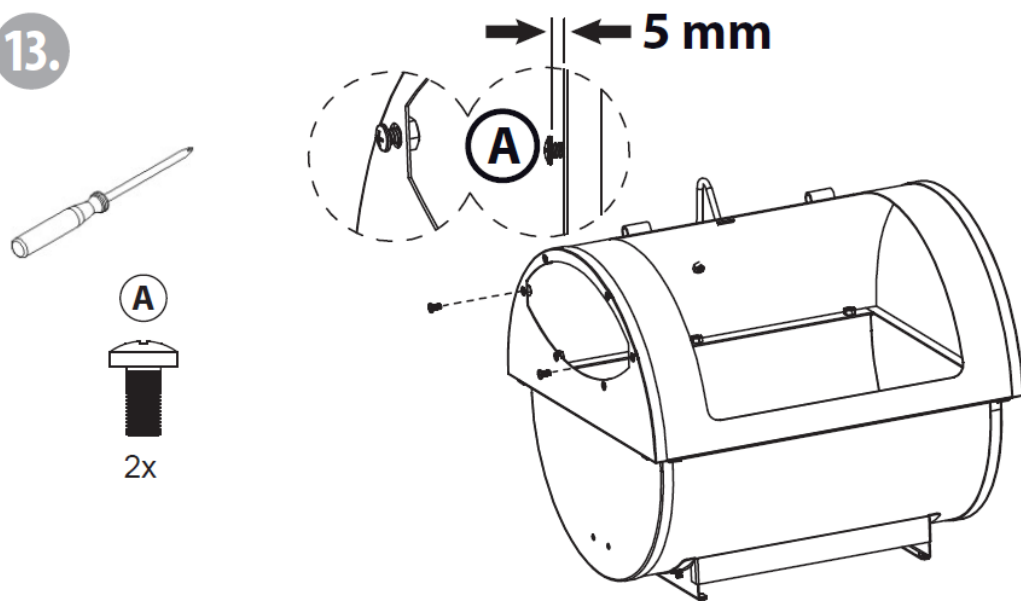
A



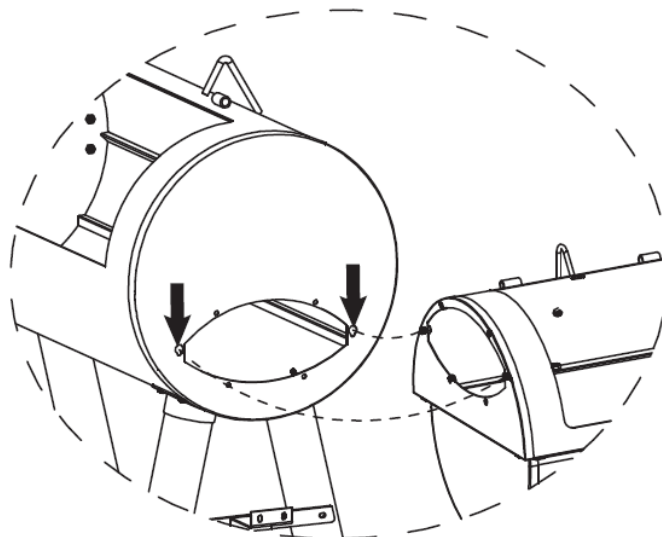
6x



13.



14.



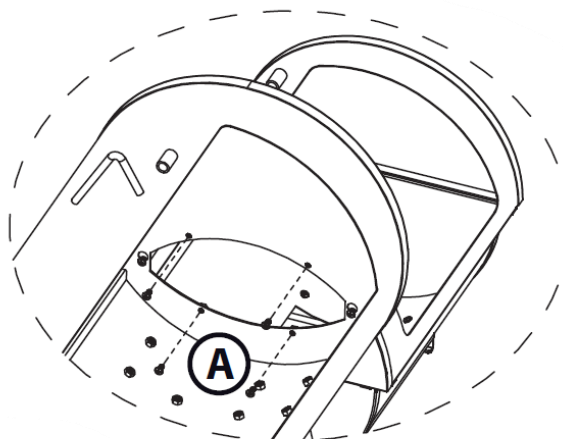
15.



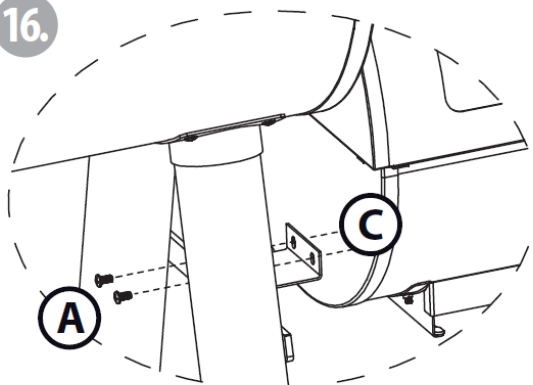
A



4x



16.



A



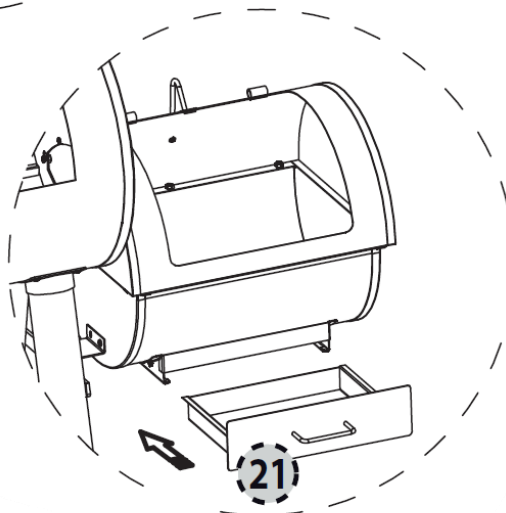
2x

C

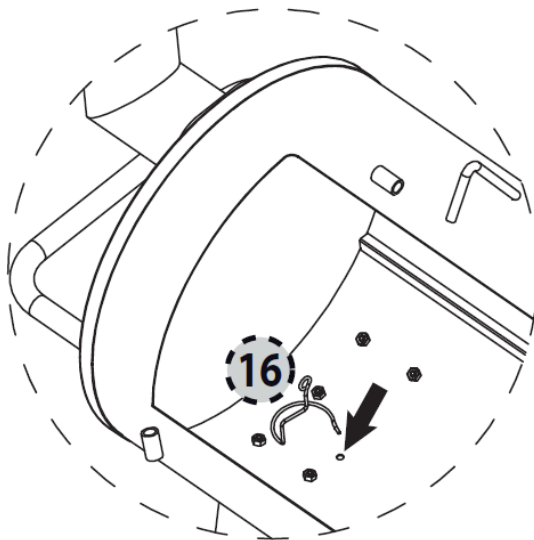


2x

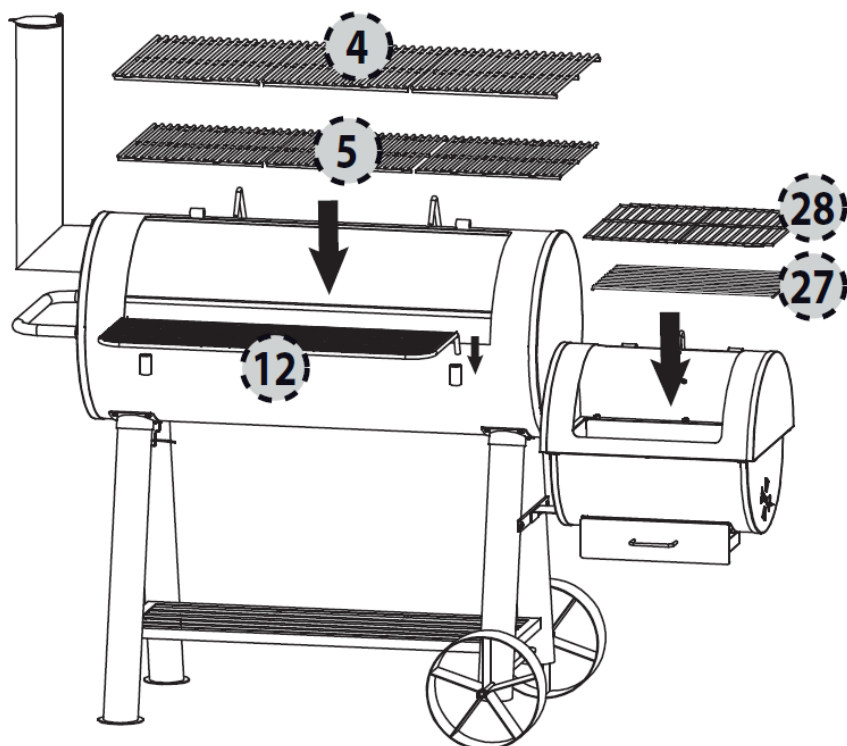
17.



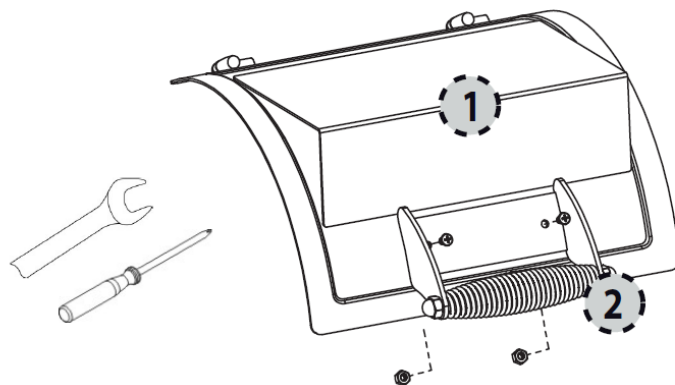
18.



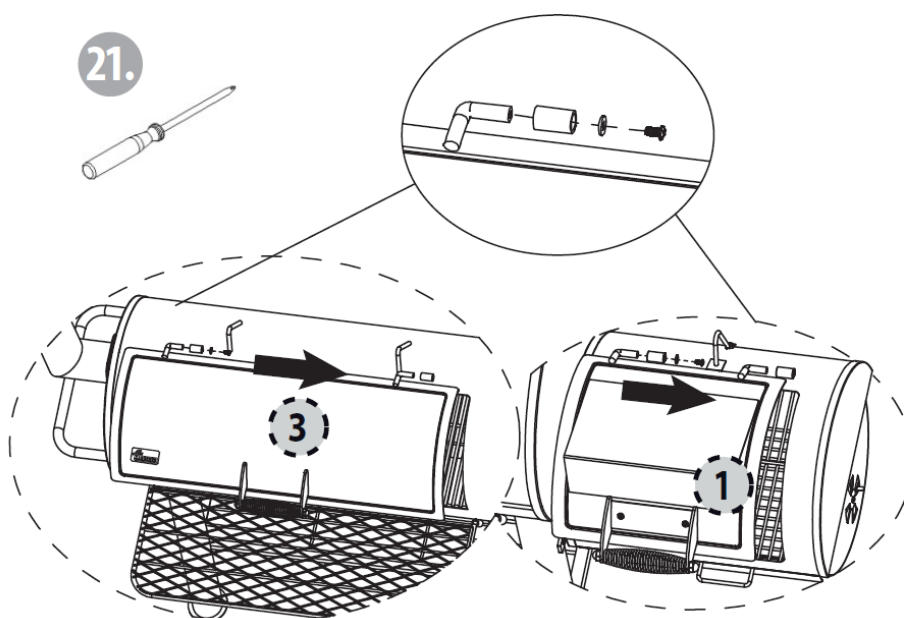
19.

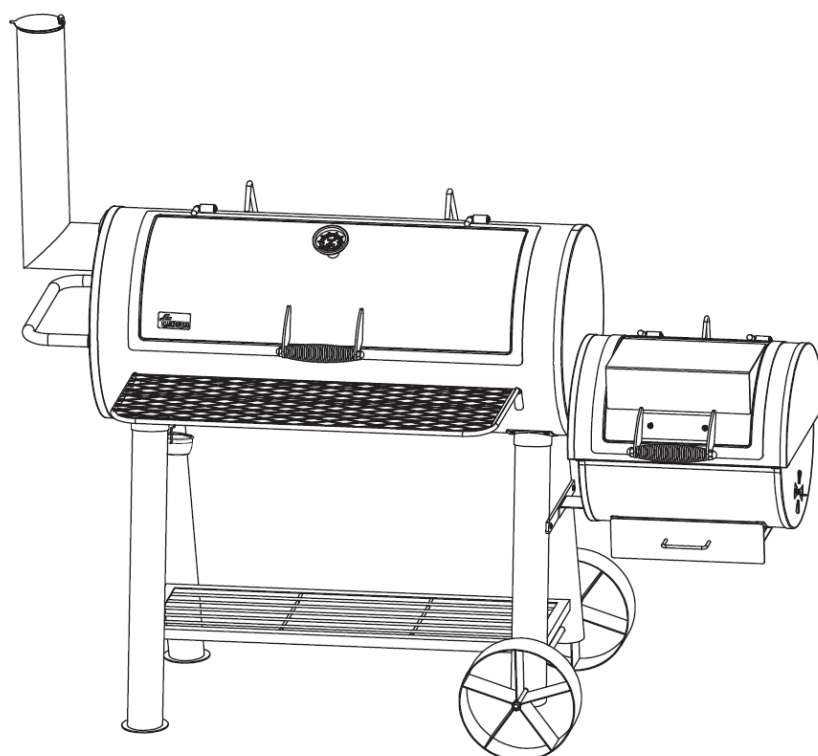
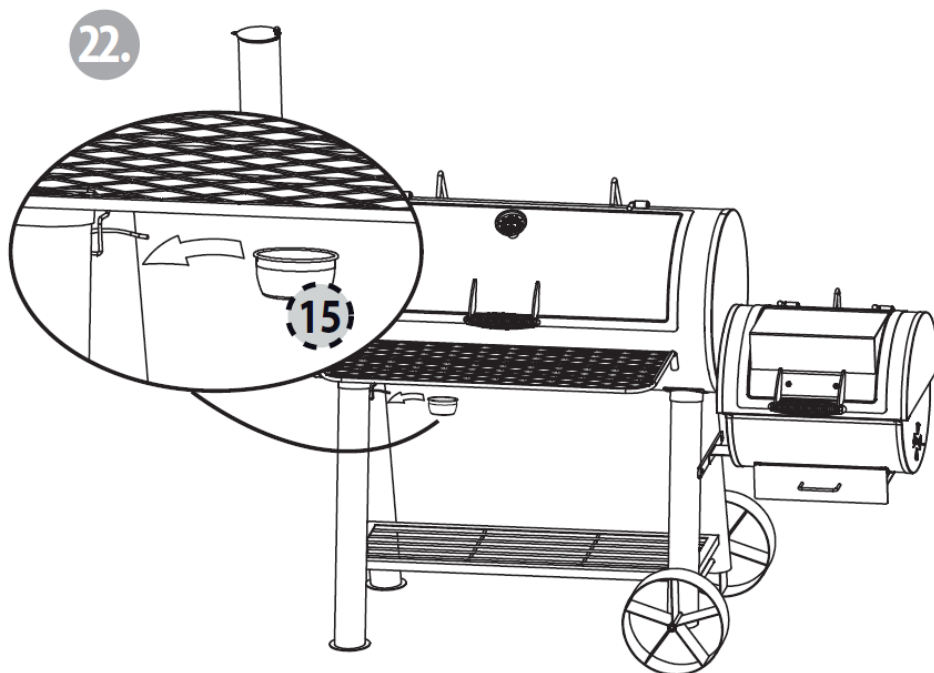


20.



21.





Indications pour une utilisation sûre du barbecue

Le barbecue doit être stable sur une surface solide pendant son utilisation.

Ne pas utiliser dans des espaces fermés, ni sur des surfaces couvertes.

N'utiliser que des produits d'allumage non dangereux (tels que les allume-feu solides DIN). La chambre de combustion a une capacité d'environ 1,75 kg, l'espace de cuisson une capacité de 2,0 kg de combustible. Avant la première utilisation, le barbecue doit être chauffé pendant environ 30 minutes.

Consignes environnementales et mesures d'élimination

Veillez à la propreté et à la sécurité lors de l'utilisation du barbecue et de l'élimination des déchets résiduels. Ne jeter en principe les déchets résiduels que dans des récipients en métal ou en matériaux non inflammables prévus à cet effet.

Allumage du combustible

1. Utilisez des produits de qualité tels que du charbon de bois, des briquettes et des allume-feux solides. Votre barbecue peut également être allumé avec du bois de hêtre.
2. Empilez une partie du charbon de bois, des briquettes ou du bois de hêtre sur la grille de charbon.
3. Placer un ou deux allume-feu solides sur la couche de combustible existante et allumez-les à l'aide d'une longue allumette.
4. Laissez brûler les allume-feu solides pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite lentement de du charbon de bois ou des briquettes, ou ajoutez du bois de hêtre.
5. Au bout de 15 à 20 minutes environ, des cendres blanches apparaissent sur le combustible. L'état d'incandescence optimal est atteint. Répartissez le combustible de manière uniforme dans le récipient à combustible.
6. Accrochez la grille graissée et commencez à griller.

Nettoyage / entretien

Pour conserver son bel aspect, un nettoyage occasionnel est bien sûr nécessaire. N'utilisez pas de produits abrasifs. N'utilisez jamais d'eau pour refroidir le barbecue chaud.

Pour le nettoyage normal, un chiffon et de l'eau avec un produit de vaisselle courant suffisent. Nettoyer la grille du barbecue avec du liquide vaisselle ou un coussin de nettoyage inoxydable.

Premessa

Prima di utilizzare l'affumicatore BBQ Dragon Nevada di alta qualità, leggere attentamente le presenti istruzioni per il montaggio e l'uso. Ve ne accorgerete subito:

Il montaggio e la gestione sono facili e semplici. Sono esclusi malfunzionamenti se utilizzato come barbecue a carbonella per uso esterno.

Uso previsto

Il grill può essere utilizzato solo per la preparazione di cibi da grigliare e devono essere rispettate tutte le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni.

Solo per uso privato!

**ATTENZIONE alle ustioni!**

ATTENZIONE: Questo barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!

Non utilizzare in locali chiusi!

Indossare guanti da barbecue o utilizzare pinze da barbecue durante la cottura.

Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo.

Pericolo per bambini e animali domestici!

ATTENZIONE: Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!

Non lasciare mai incustodito il grill caldo.

ATTENZIONE alle deflagrazioni!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione!

ATTENZIONE! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma europea per gli accendifuoco (EN 1860-3)!

Non utilizzare mai acqua per spegnere la carbonella.

Istruzioni generali per una corretta installazione

Leggere attentamente le istruzioni di montaggio e seguire le indicazioni di sicurezza. Lasciare il tempo necessario per il montaggio. Creare prima una superficie di lavoro piana di circa due o tre metri quadrati. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio!

Attenzione: Non serrare tutti i collegamenti a vite prima di aver completato il montaggio. In caso contrario, potrebbero verificarsi tensioni indesiderate.

Preparare l'assemblaggio

Verificare la completezza dei singoli componenti utilizzando l'elenco e il disegno riportati di seguito. Tenere pronti i pezzi e gli attrezzi necessari per il montaggio.

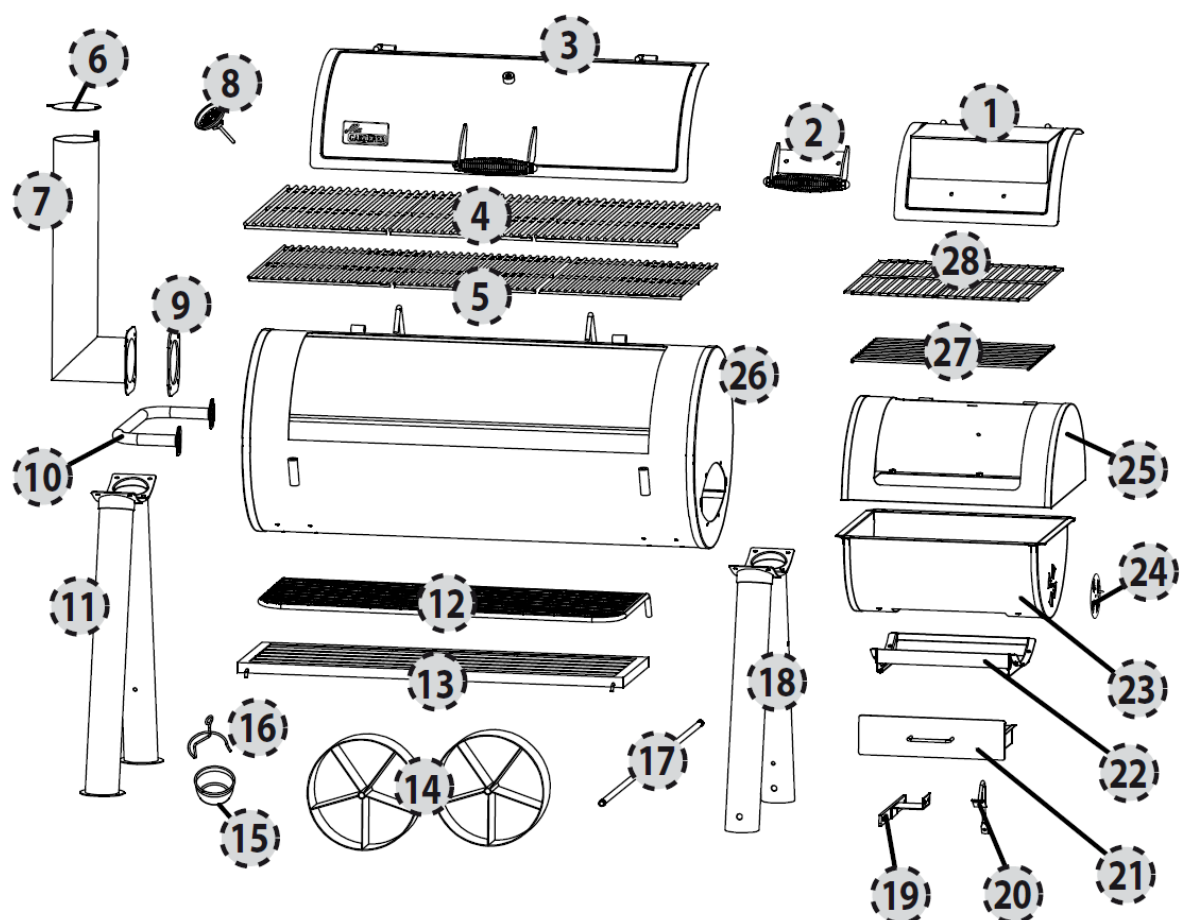


Elenco dei singoli componenti

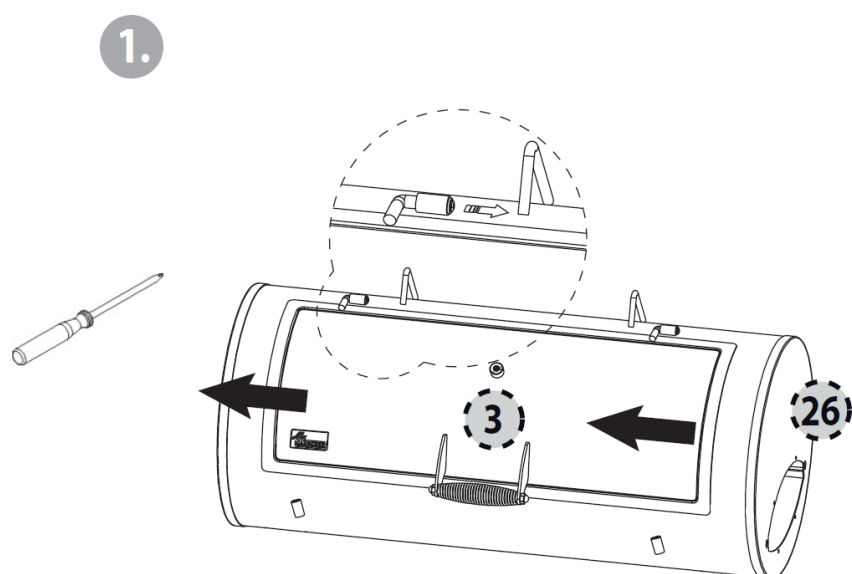
1: Coperchio della camera di combustione	1 15: Vaschetta di raccolta del grasso	1
2: Maniglia	1 16: Supporto della vaschetta di raccolta del grasso	1
3: Coperchio della camera di cottura	1 17: Asse della ruota	1
4: Griglia della camera di cottura	3 18: Supporto della ruota	2
5: Ruggine da carbone	3 19: Supporto della camera di combustione	1
6: Copertura del camino	1 20: Supporto del copertura	1
7: Camino	1 21: Cassetto in frassino	1
8: Display della temperatura	1 22: Supporto per cassetto in frassino	1
9: Guarnizione del camino	1 23: Parte inferiore camera di combustione	1
10: Maniglia di guida	1 24: Disco di ventilazione	1
11: Stand Stativ	2 25: Parte superiore camera di combustione	1
12: Ripiano anteriore	1 26: Camera di cottura	1
13: Griglia di stoccaggio	1 27: Ruggine da carbone camera di combustione	1
14: Ruota	2 28: Griglia camera di combustione	2

Elementi di connessione

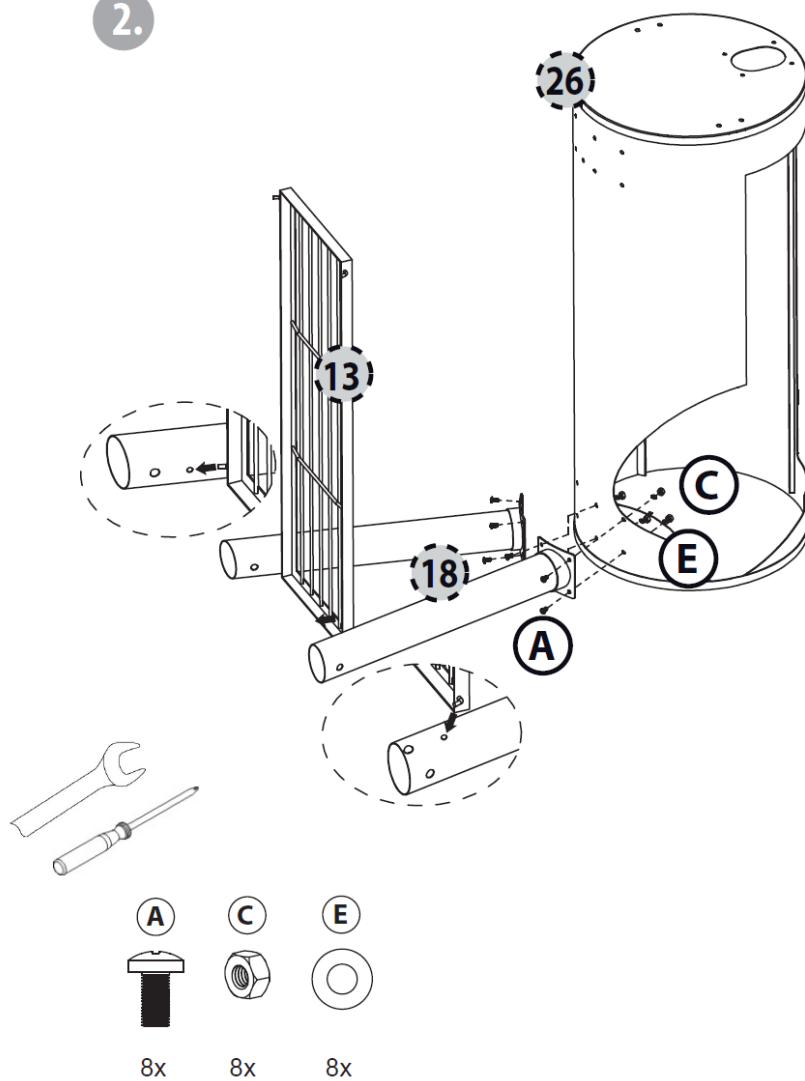
A	B	C	D	E
M6x12	M12	M6	M6	
48x	2x	27x	1x	16x



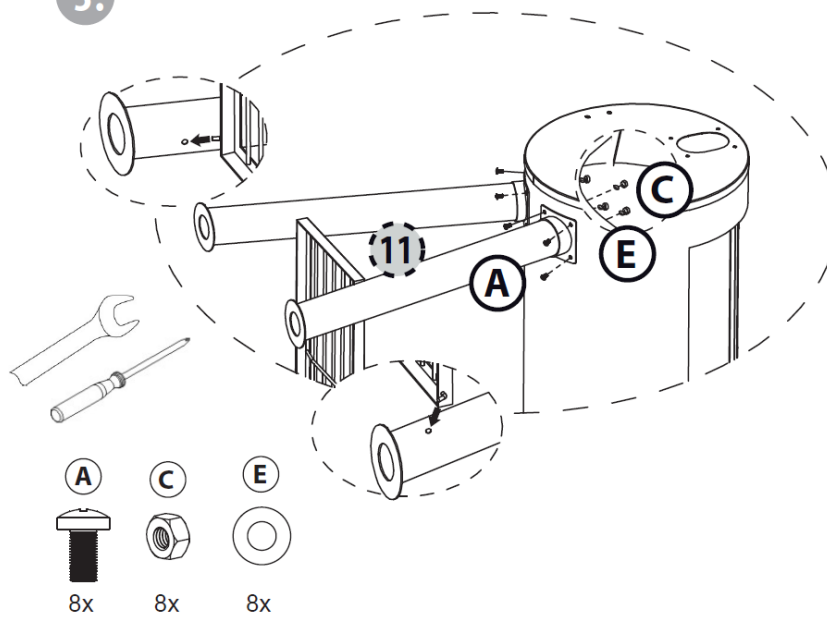
Eseguire l'assemblaggio



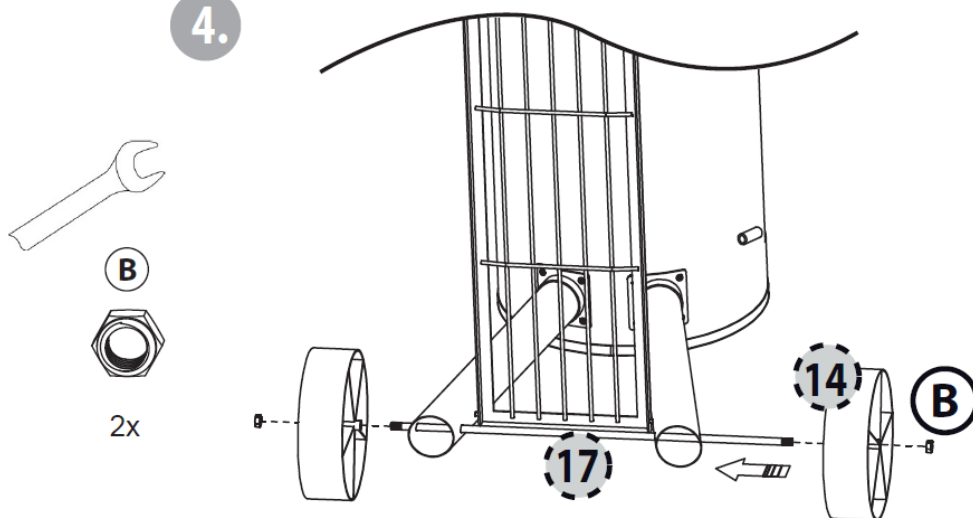
2.



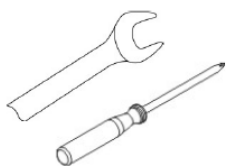
3.



4.



5.



A

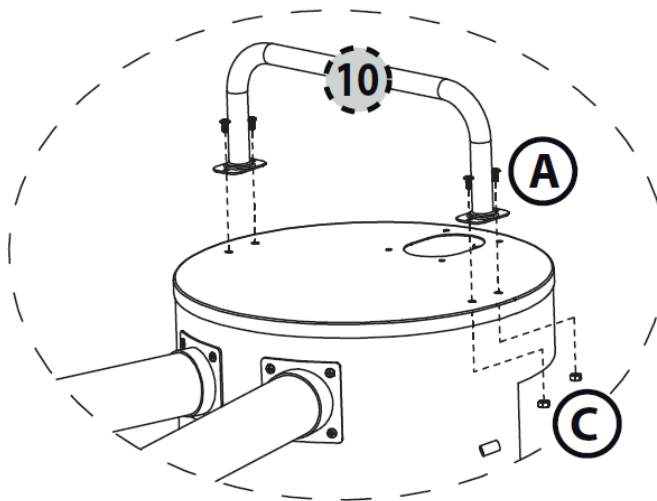


4x

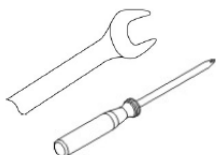
C



4x



6.



A

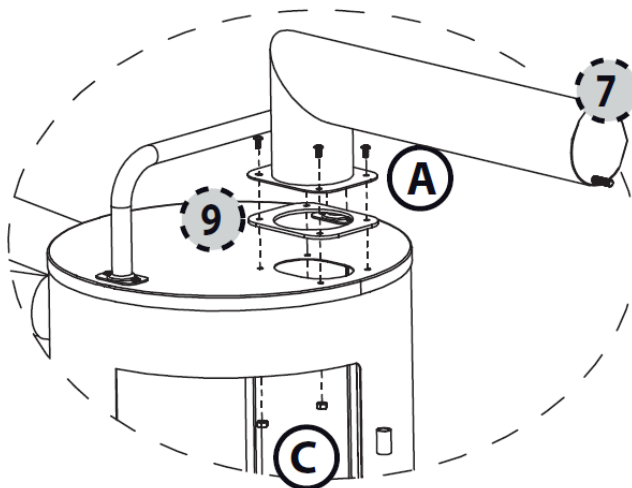


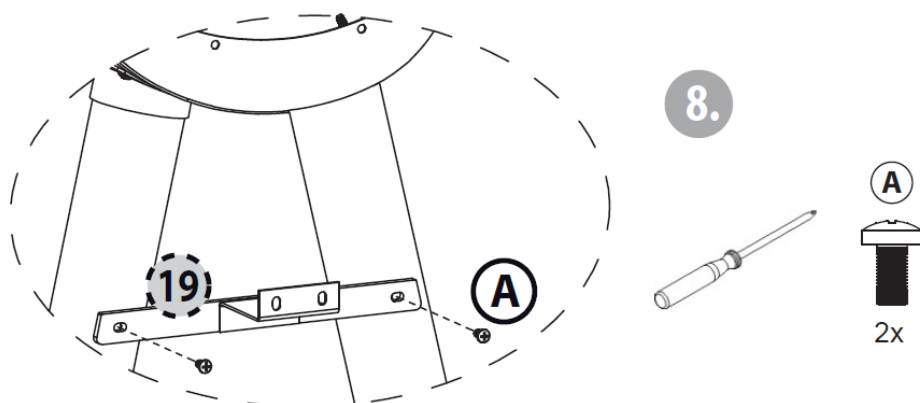
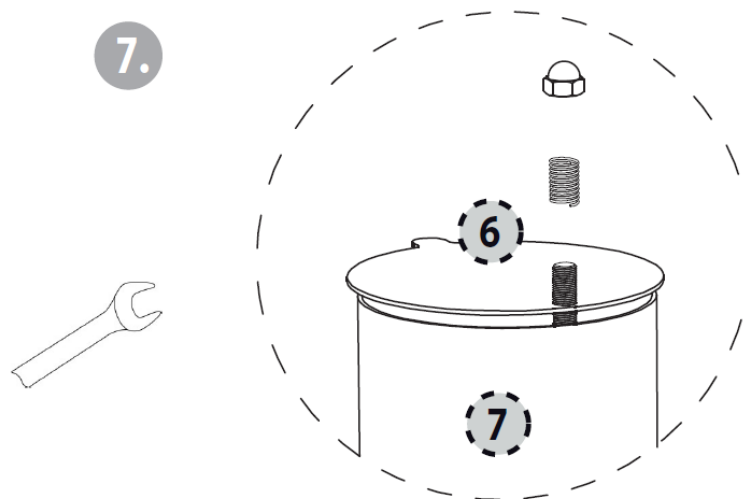
4x

C

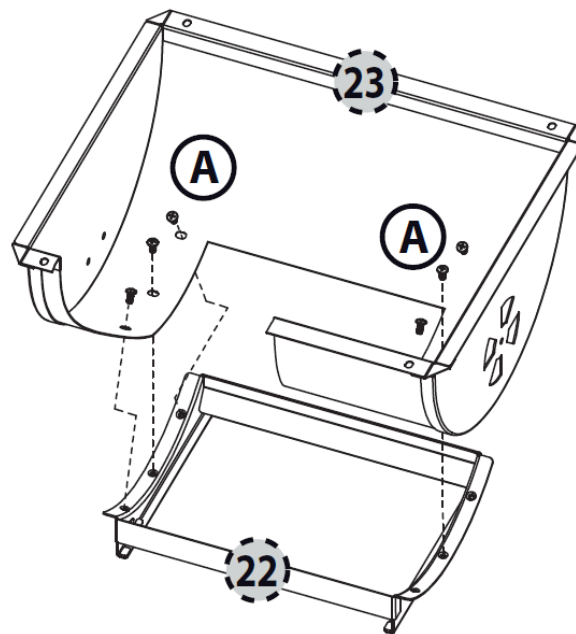


4x

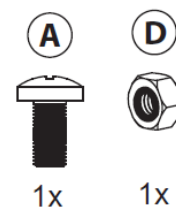
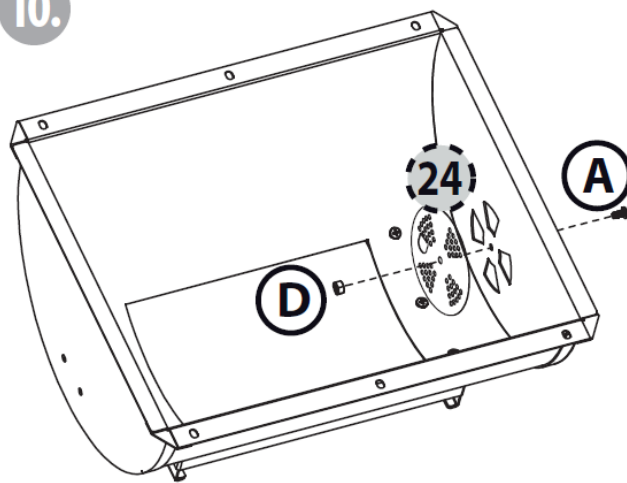




9.



10.



11.



A

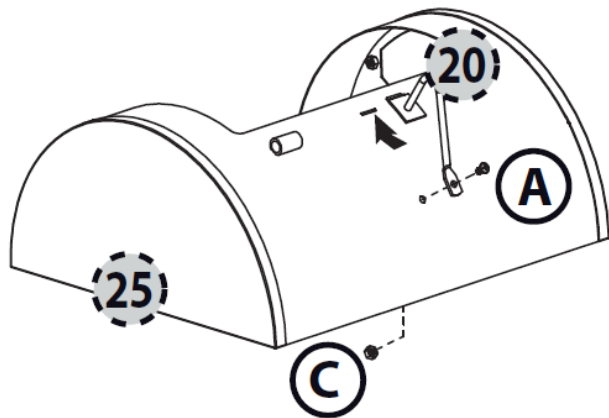


1x

C



1x



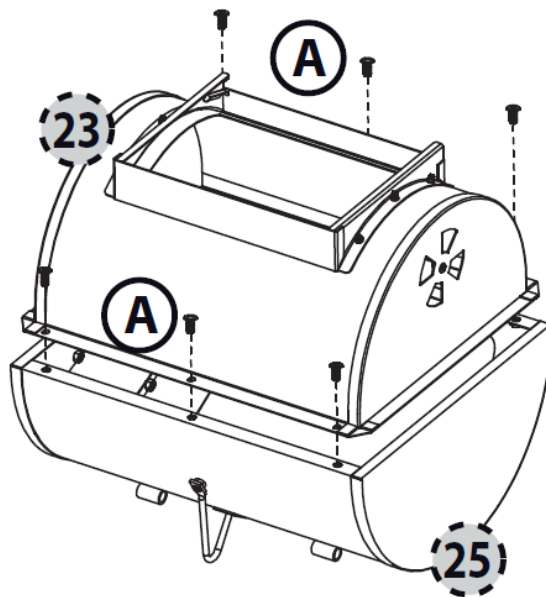
12.



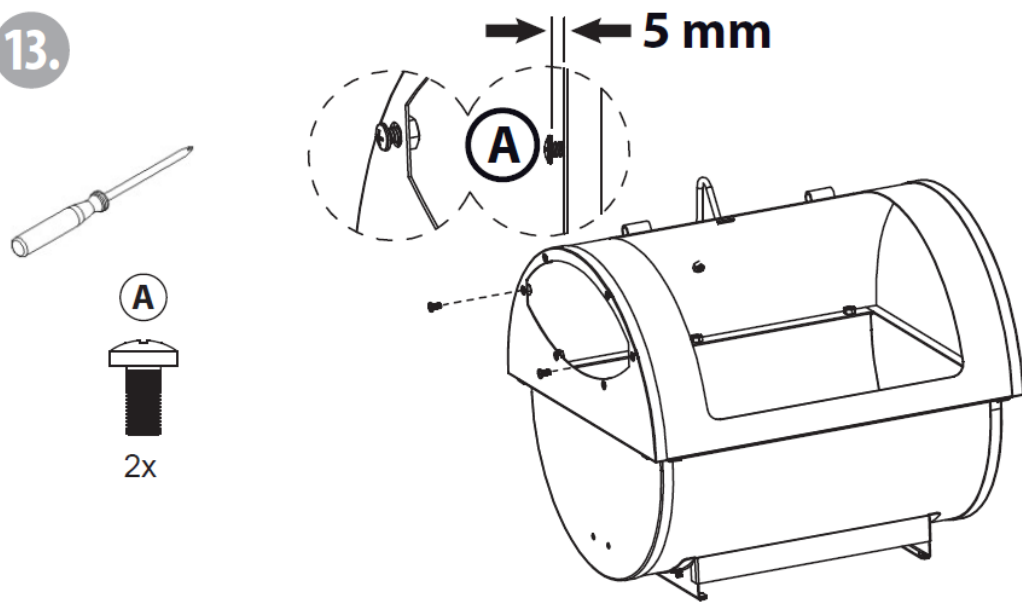
A



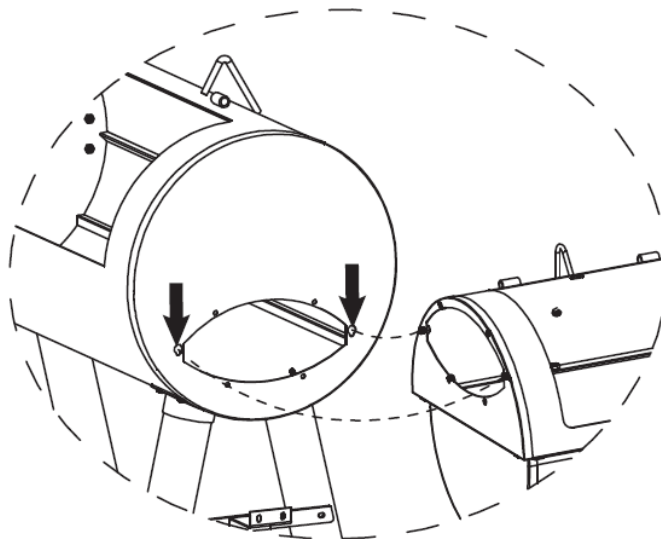
6x



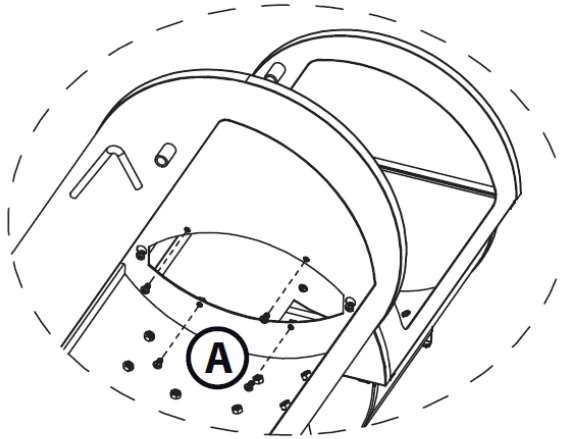
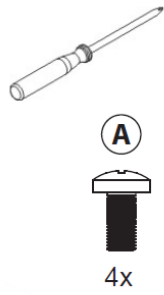
13.



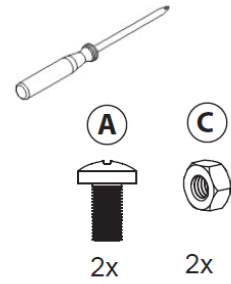
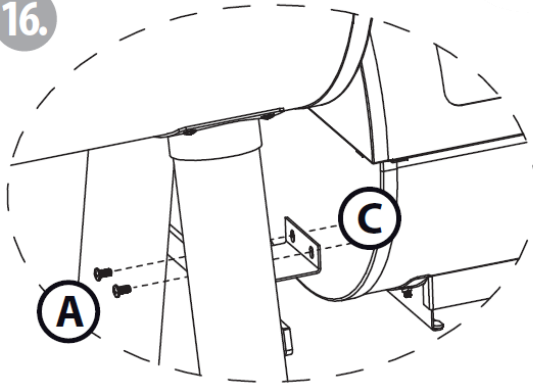
14.



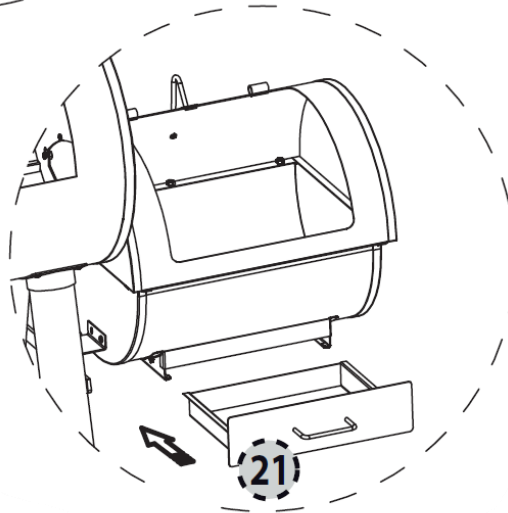
15.



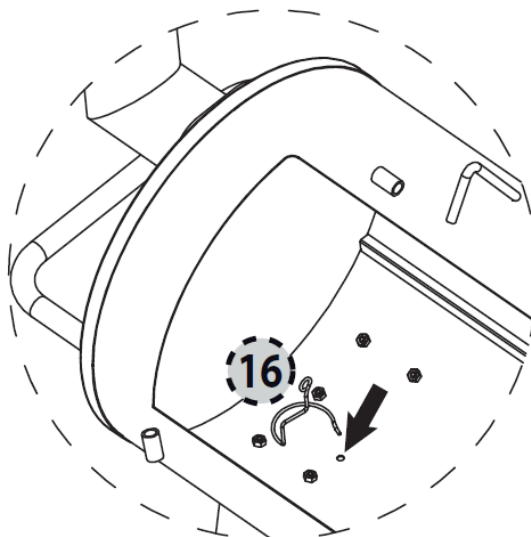
16.



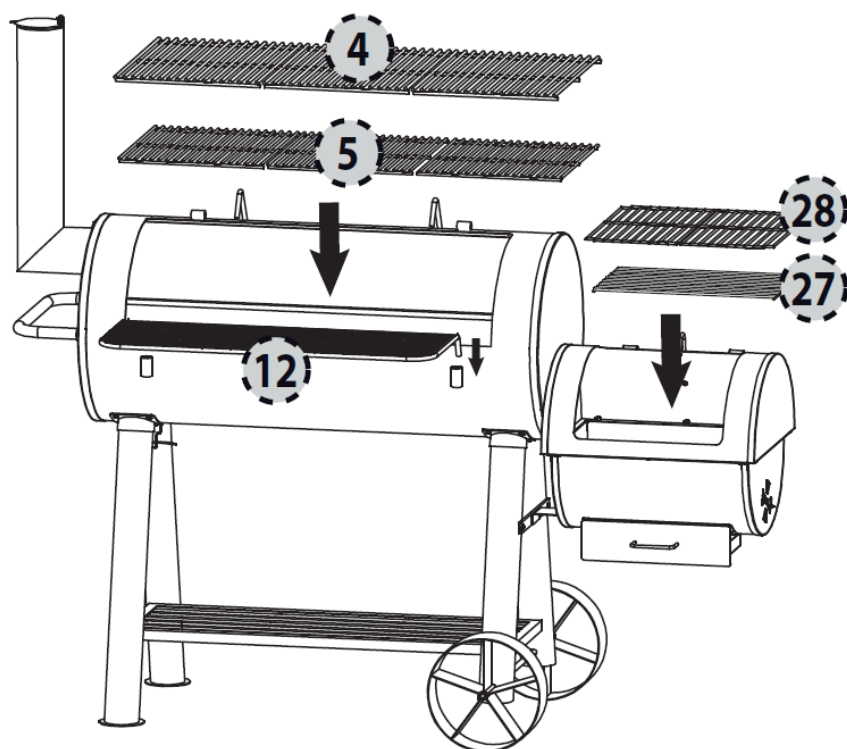
17.



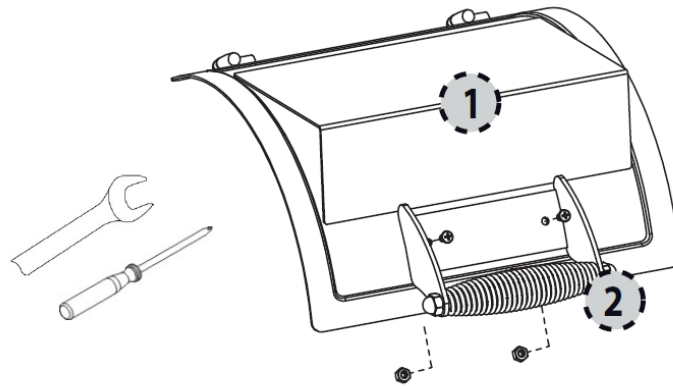
18.



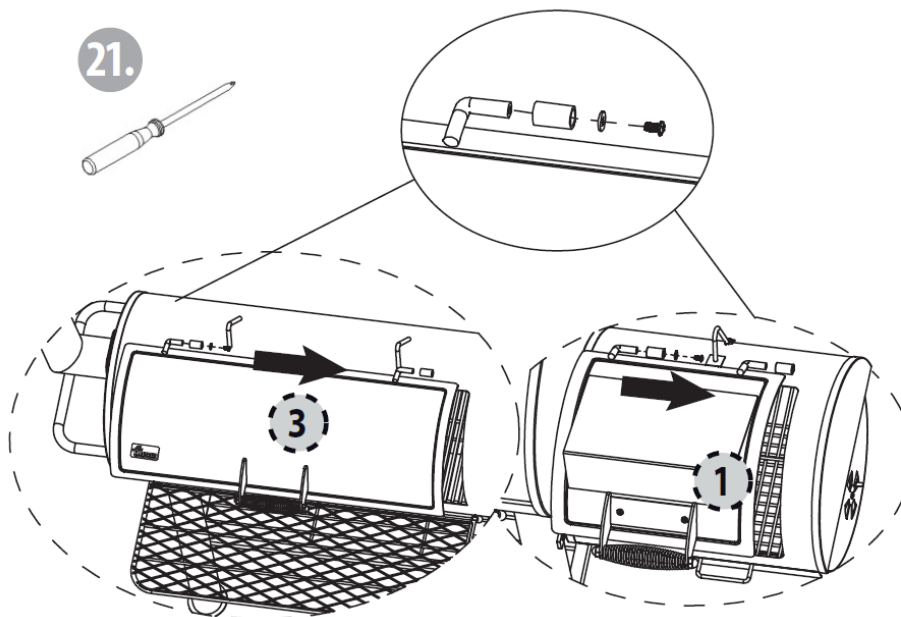
19.



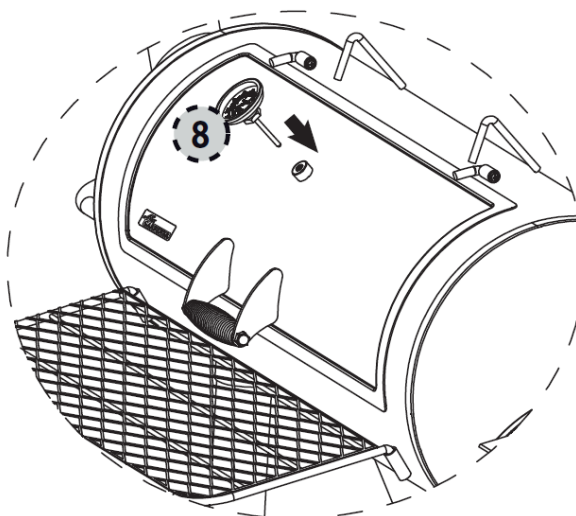
20.

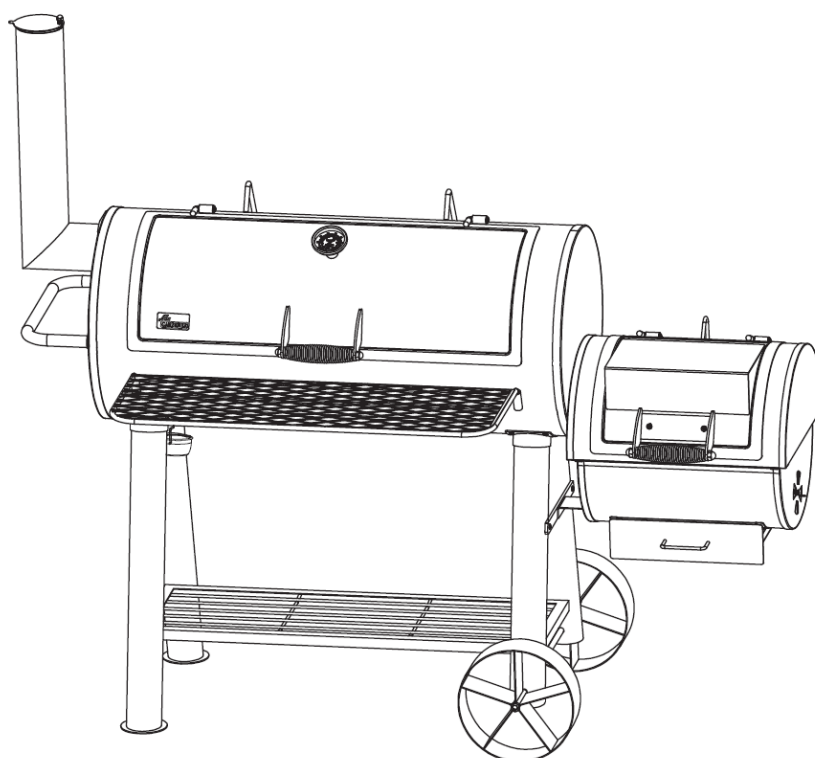
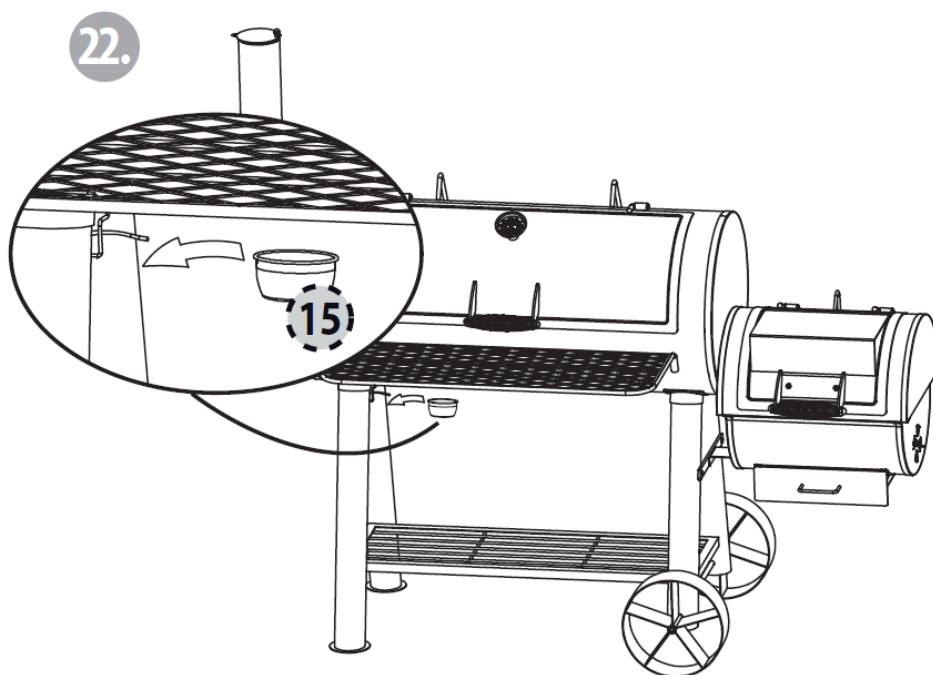


21.



22.





Note sul funzionamento sicuro del barbecue

Durante il funzionamento, il barbecue deve essere stabile su una superficie solida.

Non utilizzare in ambienti chiusi o coperti.

Utilizzare solo accendifuoco non pericolosi (ad esempio accendifuoco a combustibile solido DIN). La camera di combustione ha una capacità di circa 1,75 kg, mentre la camera di cottura ha una capacità di 2,0 kg di combustibile. Il barbecue deve essere riscaldato per circa 30 minuti prima del primo utilizzo.

Informazioni ambientali e misure di smaltimento

Prestare attenzione alla pulizia e alla sicurezza quando si maneggia il barbecue e si smaltiscono i rifiuti residui. Smaltire i rifiuti residui solo negli appositi contenitori in metallo o in materiali non combustibili.

Accensione del carburante

1. Utilizzate prodotti di qualità come carbonella, bricchetti e accendini a combustibile solido. L'affumicatore può essere alimentato anche con legna di faggio.
2. Disporre una parte della carbonella, delle bricchette o del legno di faggio sulla griglia della carbonella.
3. Posizionare uno o due accendini a combustibile solido sullo strato di combustibile esistente e accenderli con un fiammifero lungo.
4. Lasciare bruciare l'accendino a combustibile solido per 2-4 minuti. Quindi riempire lentamente con carbone di legna, bricchetti o aggiungere legna di faggio.
5. La cenere bianca compare sul combustibile dopo circa 15-20 minuti. Lo stato di incandescenza ottimale è stato raggiunto. Distribuire uniformemente il combustibile nel contenitore.
6. Appendere la griglia unta e iniziare a grigliare.

Pulizia / Manutenzione

Per mantenere un aspetto gradevole, è ovviamente necessaria una pulizia occasionale. Non utilizzare detergenti abrasivi. Non utilizzare mai acqua per raffreddare la griglia calda.

Per la pulizia normale è sufficiente uno strofinaccio e acqua con un normale detersivo per piatti. Pulire la griglia con un detersivo per piatti o con una spugna in acciaio inox.

Rigaflex AG | Dägermoos 5 | CH - 5015 Erlinsbach
Tel. +41 (0)62 287 33 90
info@rigaflex.ch
www.rigaflex.ch