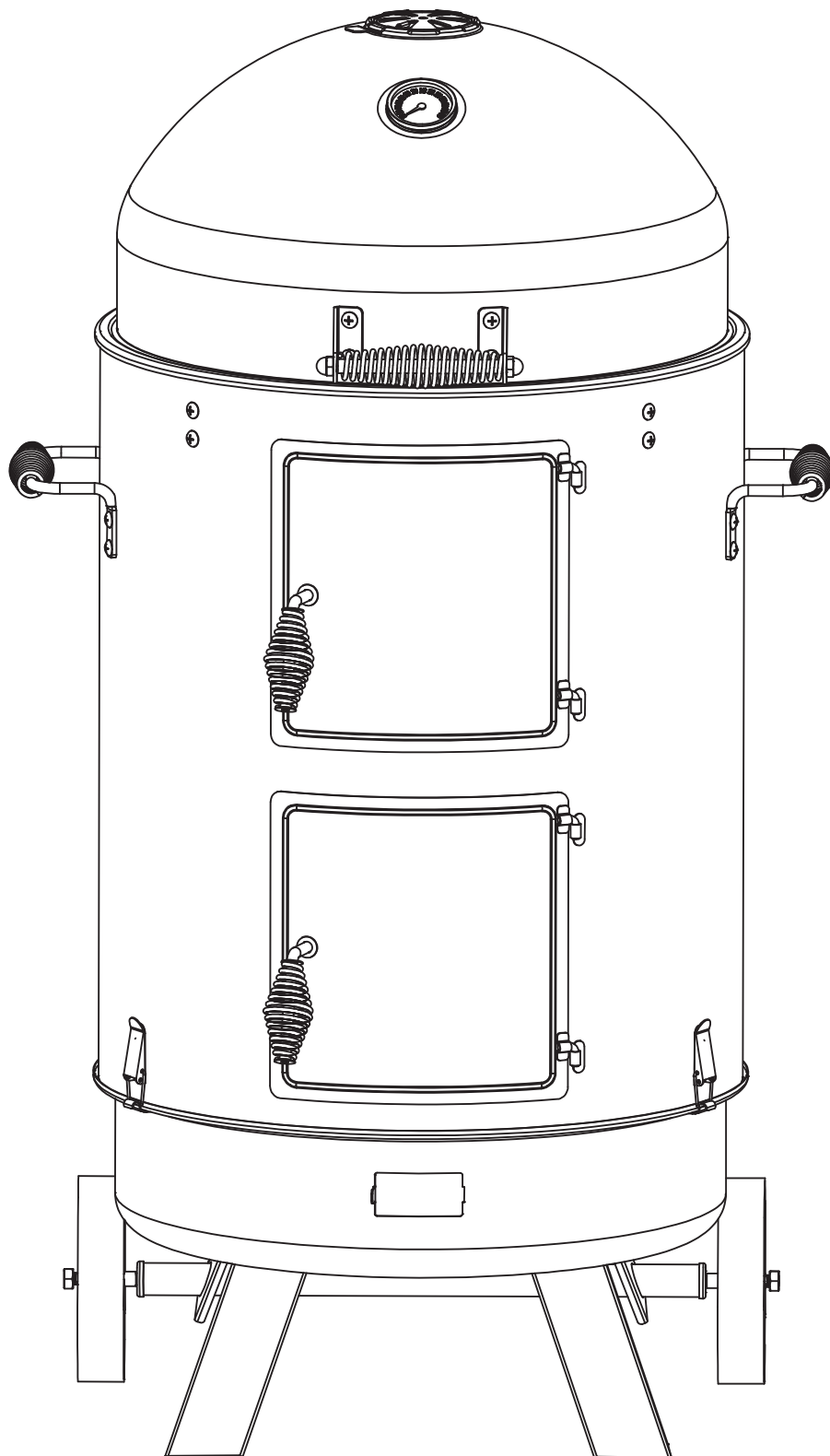
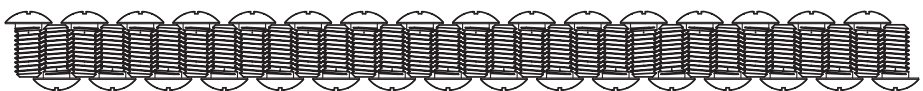
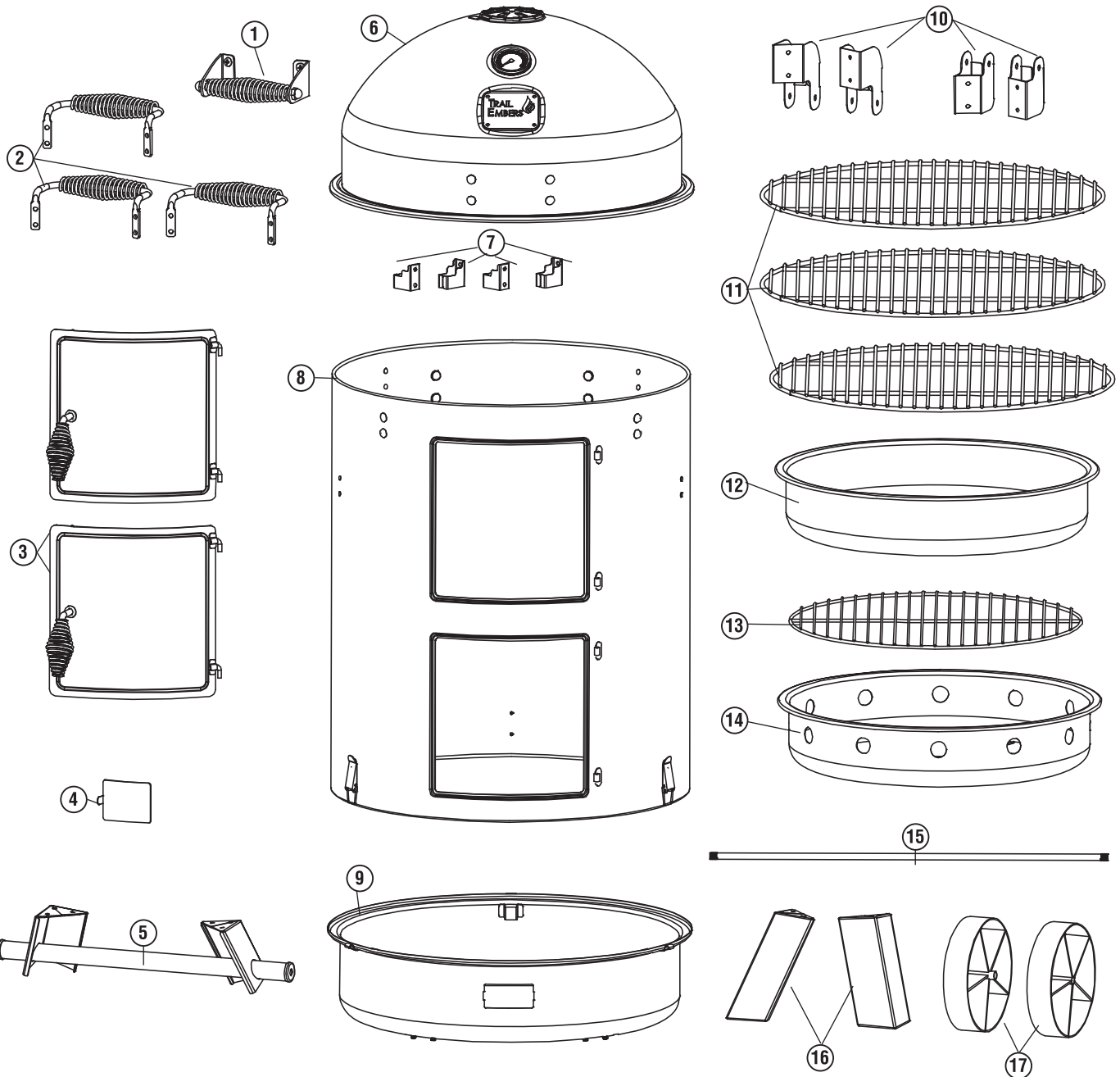


El Fuego® Holzkohlegrill Nutzerhandbuch

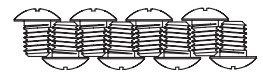


Modell: Staunton
Artikelnummer: AY0529
Typkennung: DJ12202

EXPLOSIONSZEICHNUNG



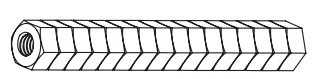
Schraube
M6x12 (32x)



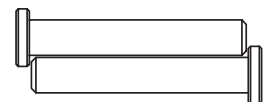
Schraube
M6x6 (8x)



Schraube
M4x6 (4x)



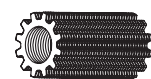
Mutter M6 (16x)



Scharnier-
bolzen (2x)



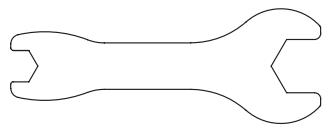
selbtsichernde
Mutter M10 (2x)



Unterleg-
scheibe (36x)



Clip
(2x)



Schraubschlüssel (1x)

Während der Montage Schrauben nur handfest anziehen, da die Einzelkomponenten etwas Spiel zueinander haben müssen. Neu eingesetzte Teile sorgfältig aufeinander anpassen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Montage zu zweit empfohlen. Es werden ein Schraubendreher Kreuz und Schraubenschlüssel in verschiedenen Größen (beides nicht enthalten) benötigt.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir - ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Deutschland - dass dieses Gerät aufgrund dessen Konzipierung und Bauart und in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht. Eine Modifikation jeglicher Art am Gerät führt zum Verlust der Gültigkeit dieser Erklärung.

Modell: Staunton
Artikelnummer: AY0529
Typkennung: DJ12202

Einschlägige EG-Richtlinien: 84/500/EWG

Angewandte harmonisierte Normen: DIN EN ISO 17294

Ausführende Zertifizierungsstelle(n): TÜV Rheinland (Shanghai) Co., Ltd.
(0154272771a001)



Gezeichnet durch Herrn Teti Selenica, Geschäftsführung, Hilpoltstein, 05.03.2018

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie dieses Produkt auf keinen Fall im Hausmüll! Informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Entsorgungsträger über eine geeignete Entsorgungsmöglichkeit in Ihrer Nähe. Befolgen Sie die Anweisungen zur Entsorgung bzw. zum Entsorgungsprozess vollständig.



PLATZIERUNG DES GRILLS & LAGERUNG

>> Der Grill muss so platziert werden, dass:

- Kinder und Haustiere nicht in Kontakt damit kommen können
- Dieser keiner zu starken Witterung ausgesetzt ist (z.B. starke Winde, Schnee)
- In der unmittelbaren Umgebung nicht die Gefahr besteht, zu stolpern oder zu stürzen
- Dieser auf einer nicht brennbaren, ebenen, festen, stabilen, rutschsicheren Fläche steht
- Keine baulichen Strukturen in der Nähe (Umkreis ca. 3 Meter) sind
- Sie diesen zu jedem Zeitpunkt während des Betriebs genau überwachen können
- Dieser nicht einer ganz oder teilweise geschlossenen Umgebungen (z.B. einer Garage) steht

>> Die Lagerung des Grills erfordert, dass dieser:

- Vollständig abgekühlt und (ggf.) abgetrocknet ist
- Gereinigt wurde
- In einem trockenen, sauberen und wetterfesten Ort steht

Beachten Sie, dass eine Lagerung des Grills in geschlossenen Räumen unzulässig ist. Die Verwendung einer geeigneten Schutzhülle, Abdeckhaube, o.ä. wird empfohlen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Halten Sie während des Betriebes Kinder oder Haustiere vom Grill fern.
- Es wird empfohlen, stets einen geeigneten Feuerlöscher (o.ä.) bereit zu halten.
- Nach längerem Nichtgebrauch sollte eine eingehende Prüfung des Grills vor dem Gebrauch erfolgen.
- Während des Betriebes erhitzen sich (möglicherweise alle) Teile des Grills stark - nicht berühren!
- Bewahren Sie in der Umgebung des Grills keine Brennstoffe oder Brennstoffbehälter auf.
- Es wird empfohlen für den Betrieb und die Bedienung des Grills geeignete Schutzausrüstung zu tragen und zu verwenden. Lassen Sie sich hierzu im Fachhandel ausführlich beraten.
- Sollten Speisereste oder abtropfendes Fett Feuer fangen (über das übliche Maß hinaus), schließen Sie den Deckel, um die Flammen zu ersticken.
- Nur für privaten Gebrauch. Benutzung nur in gut durchlüfteten, nicht geschlossenen Räumen/Bereichen.
- Beachten Sie, dass es bei Wind zu Funkenflug kommen kann; nehmen Sie den Grill nicht bei starkem Wind in Betrieb.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Nicht mit Benzin, Alkohol o.ä. (wieder-)anzünden; nur Anzünder nach EN 1860-3 verwenden!
- Vor dem Auflegen von Gargut den Brennstoff gut durchglühen lassen (weiße Ascheschicht auf Brennstoff nach ca. 30 Minuten).
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität des Grills und ziehen Sie bei Bedarf die Schrauben nach.
- Nur mit trockenem, unbehandeltem Holz oder Holzkohle befeuern.

BETRIEBSANWEISUNGEN

>> Anzünden:

- Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, Benzin o.ä. (Verbrennungs-/Sachschädengefahr!)
- Schichten Sie die Kohlen zu einem pyramidenförmigen Haufen auf.
- Tragen Sie eine geeignete Anzündhilfe auf (diese muss der Norm DIN-EN 1860-3 entsprechen).
- Lassen Sie die Anzündhilfe kurz einwirken (ca. 1 Minute) und entzünden Sie diese.
- Nach ca. 30 Minuten sollte sich eine helle Ascheschicht auf den Kohlen gebildet haben. Verteilen Sie nun die Kohlen gleichmäßig in der Kohlenwanne. Erst jetzt können Sie sicher Speisen auf dem Grill garen!
- Fetten Sie den Grillrost leicht ein und setzen Sie diesen in den Grill ein.

>> Einbrennen:

- Stellen Sie, wie oben beschrieben, eine Glut unter Verwendung von rund 5 kg Grillkohlen her und achten Sie dabei darauf, dass die Kohlen einen größtmöglichen Abstand zu den Außenwänden haben (etwa eine Handbreite).
- Öffnen Sie sämtliche Lüftungsöffnungen, um ein möglichst schnelles Aufheizen zu erreichen.
- Halten Sie zunächst für rund 2 Stunden eine Temperatur von ca. 120°C. Das Erreichen einer zu hohen Temperatur kann durch Schließen der Lüftungsöffnungen und/oder kurzzeitiges Öffnen des Deckels verhindert werden.
- Erhöhen Sie anschließend die Temperatur auf ca. 200°C und halten Sie diese für rund 1 Stunde. Die Temperatur kann durch Öffnen der Lüftungen und/oder Zugabe neuer Grillkohlen erhöht werden. Die Temperatur darf 230°C nie übersteigen!
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, ohne aber manuell die Glut zu ersticken (langsame Abkühlung).

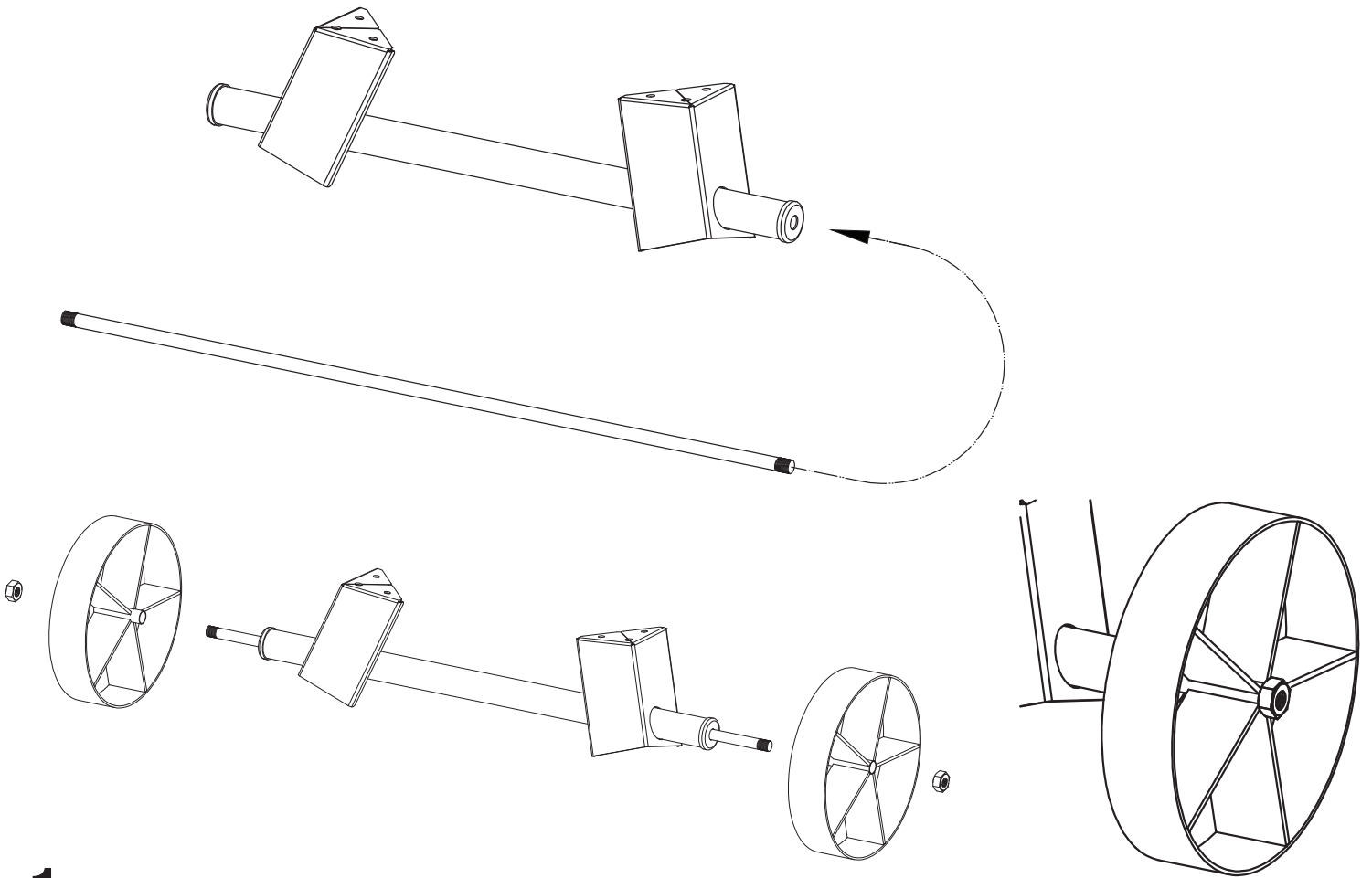
>> Smoken (falls Funktionalität vorhanden):

Nach Herstellen einer Glut können Sie durch Hinzugabe von Hölzern nach Wahl (empfohlen sind Stücke von bis zu ca. 5 cm im Durchmesser) zur Glut und Halten einer niedrigen Temperatur von etwa 60 bis 90°C das Gargut auch räuchern ("Smoken").

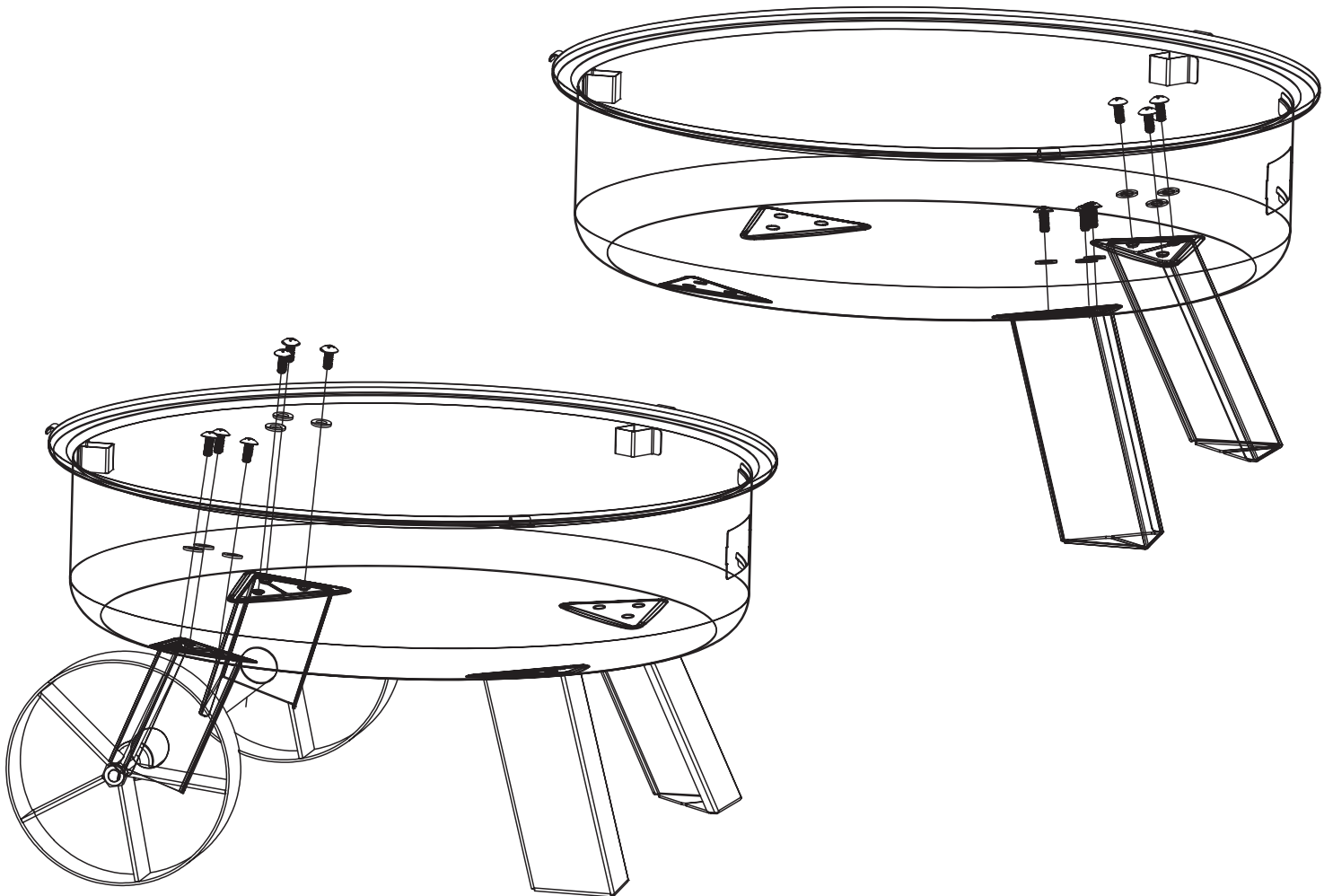
>> Betriebsmodi:

- Smoker: Dies ist der Basismodus dieses Grills, hierzu müssen alle Komponenten des Grills verwendet werden.
- Standgrill: Für Grillen mit direkter Hitze. Öffnen Sie hierzu die 3 Sicherungen und heben Sie den Grillkorpus an. Entnehmen Sie die Kohlenwanne, setzen Sie den Korpus wieder auf und sichern Sie diesen. Öffnen Sie nun den Deckel, entnehmen Sie den Grillrost, setzen Sie darunter die Kohlenwanne und darüber wieder den Grillrost. Bitte beachten Sie, dass Sie in diesem Modus nur rund 2-3 kg Grillkohlen verwenden können.
- Tischgrill: Kompakte Variante. Öffnen Sie hierzu die 3 Sicherungen und heben Sie den Grillkorpus an. Entnehmen Sie den Grillrost und setzen Sie diesen auf dem unteren Teil des Grills auf.

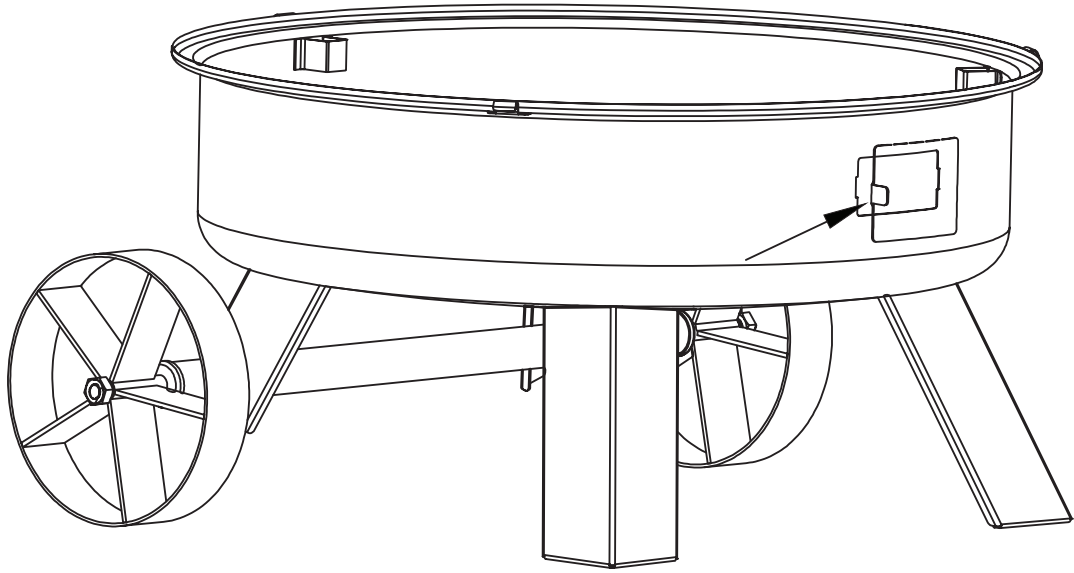
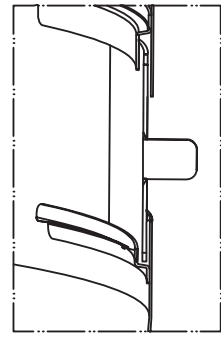
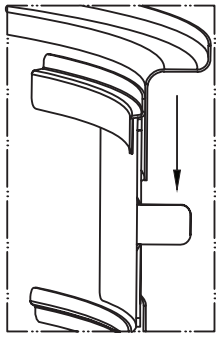
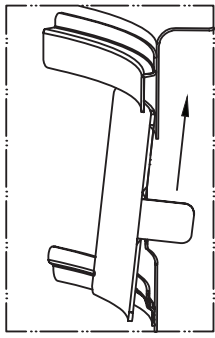
MONTAGE



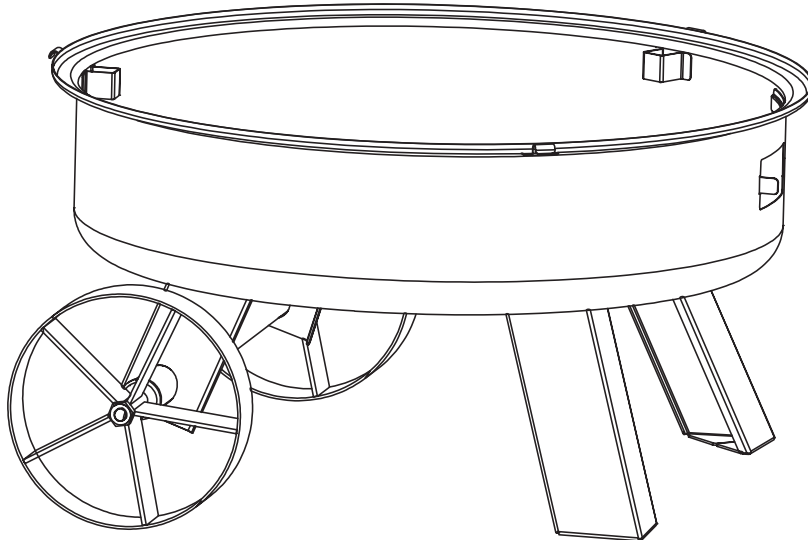
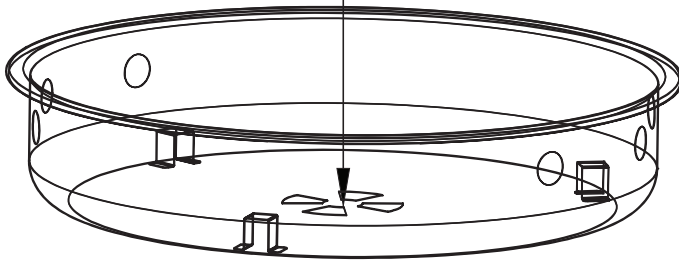
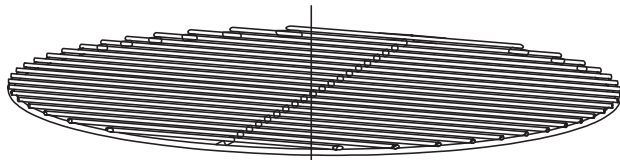
1



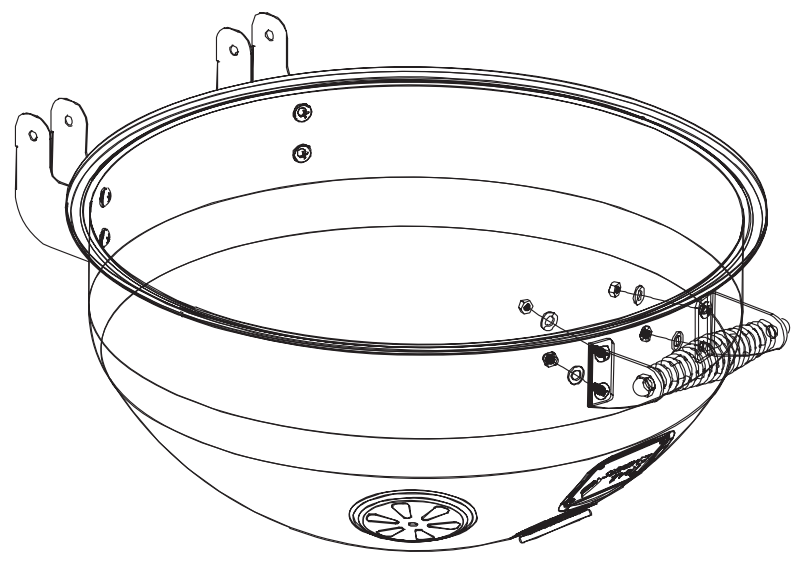
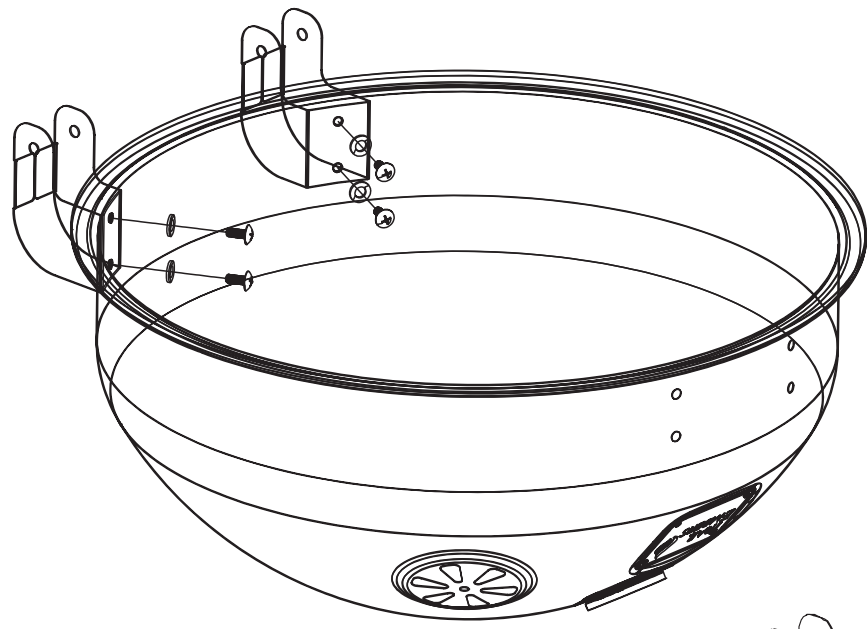
2



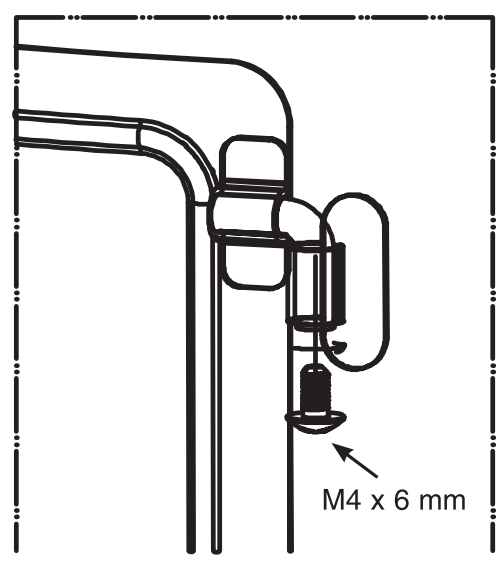
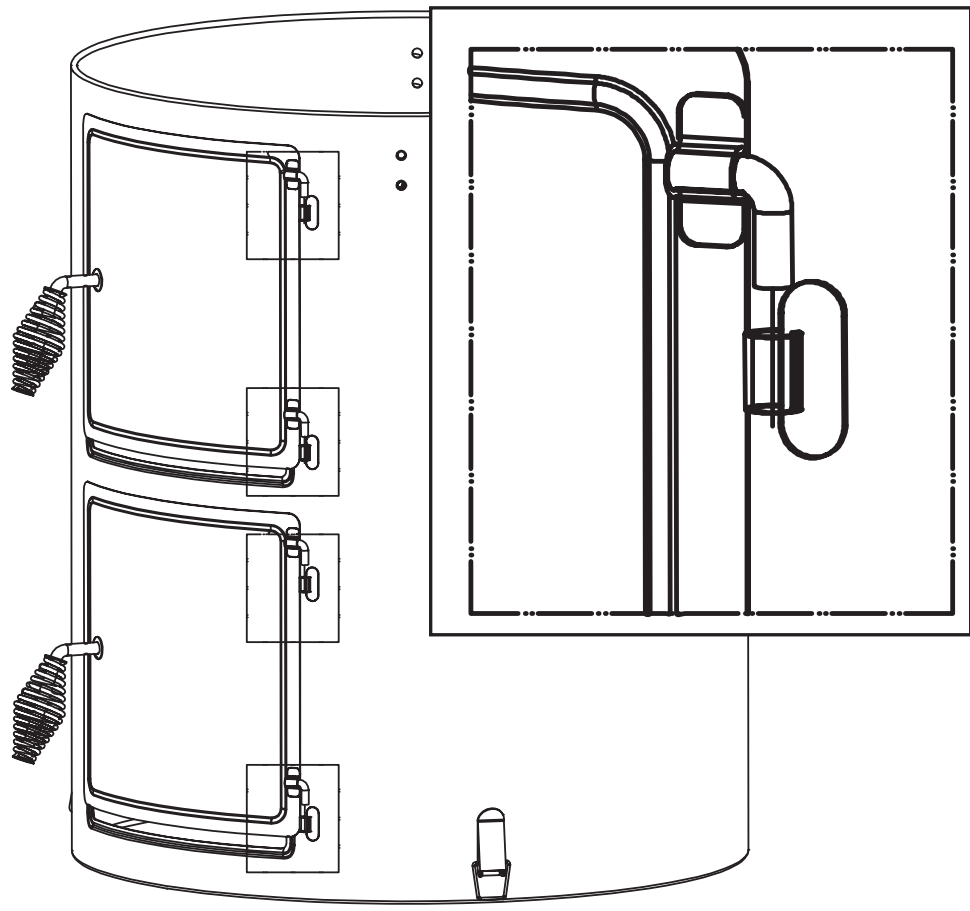
3



4

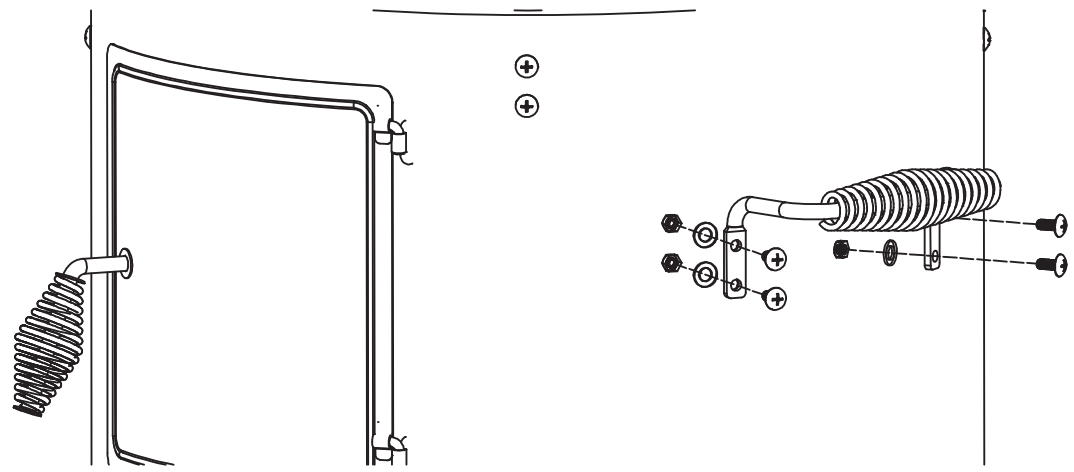
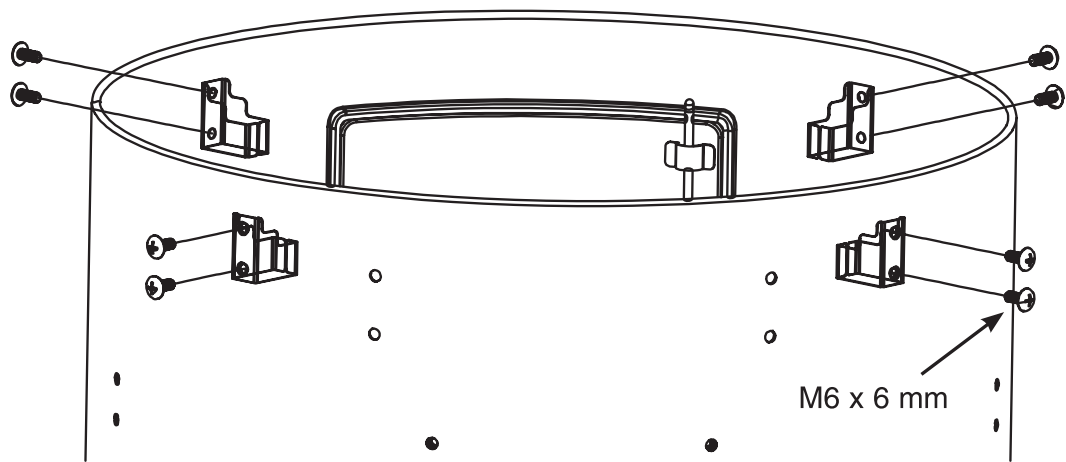


5

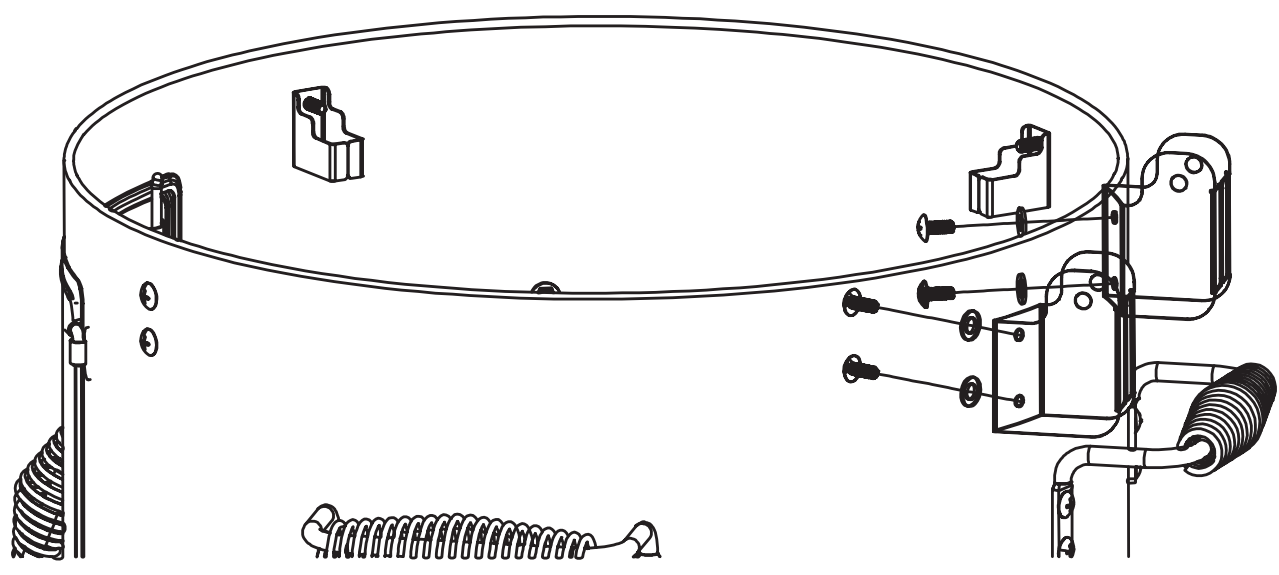


M4 x 6 mm

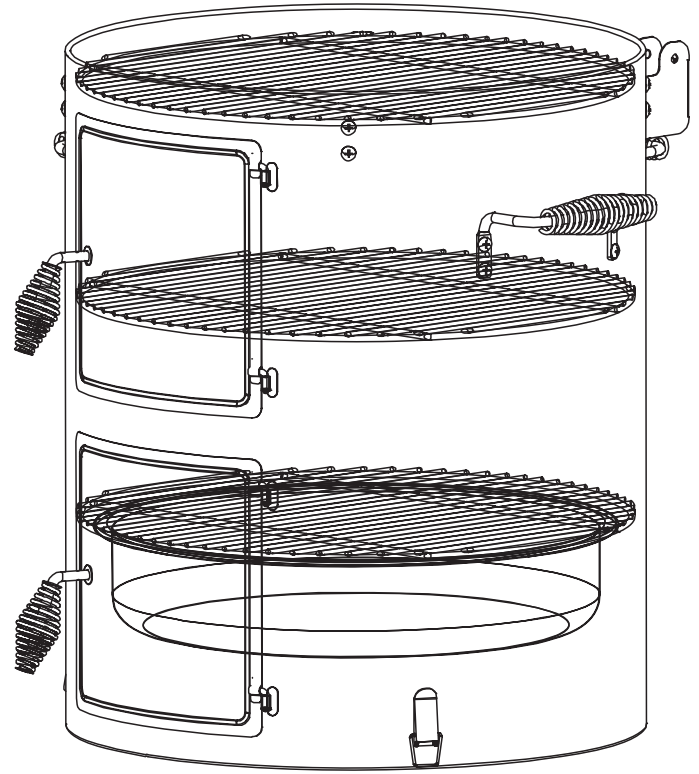
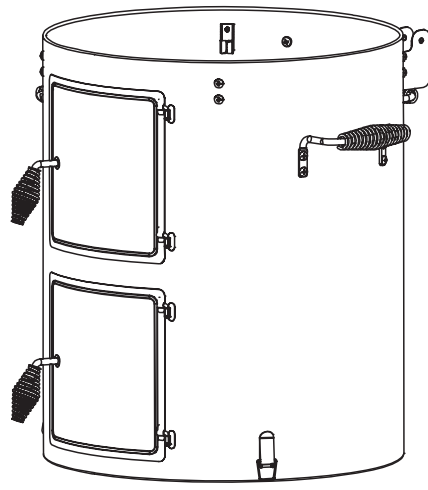
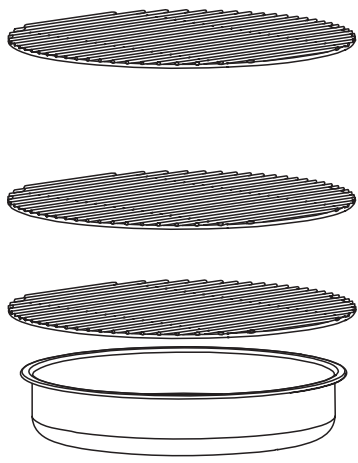
6



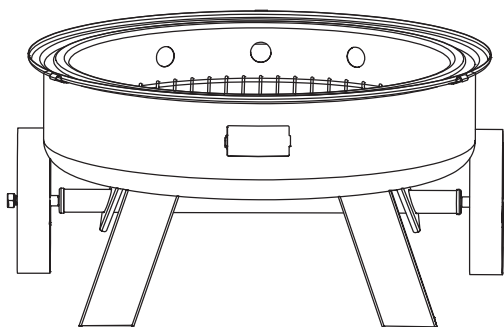
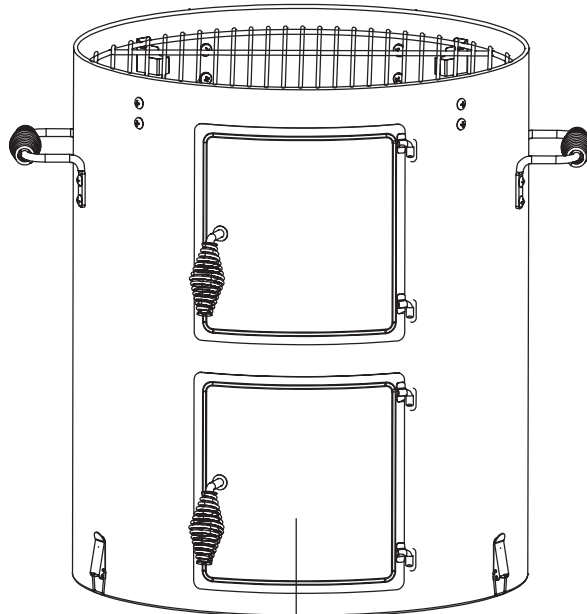
7



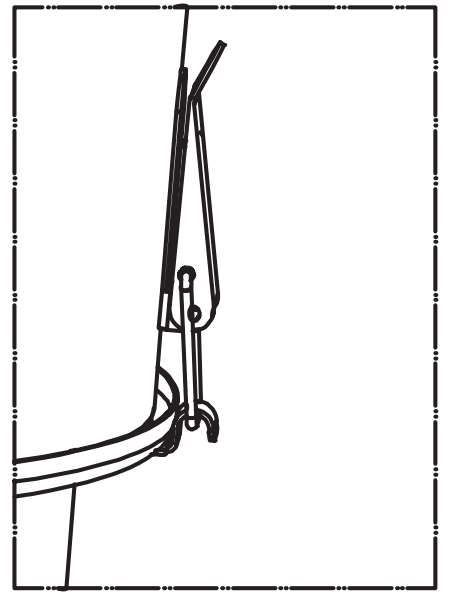
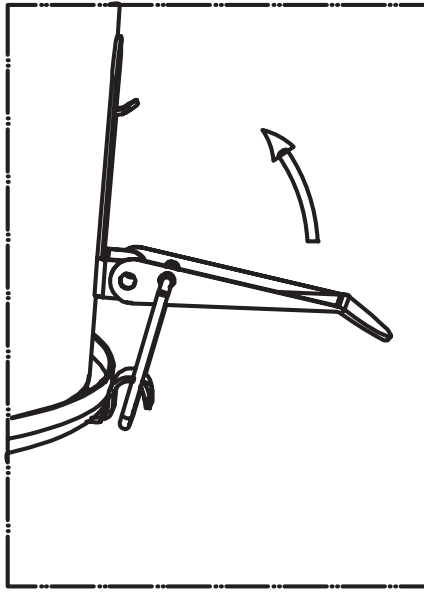
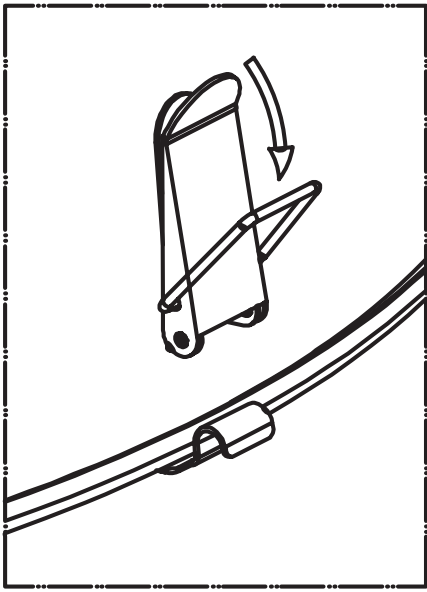
8



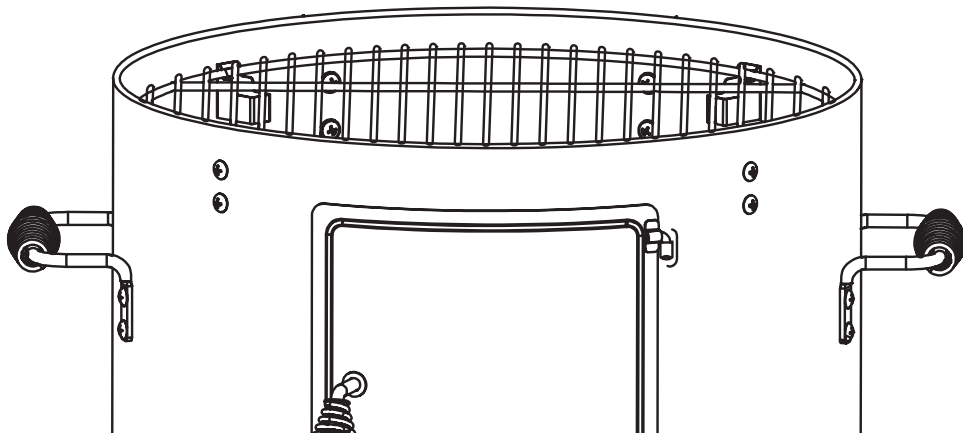
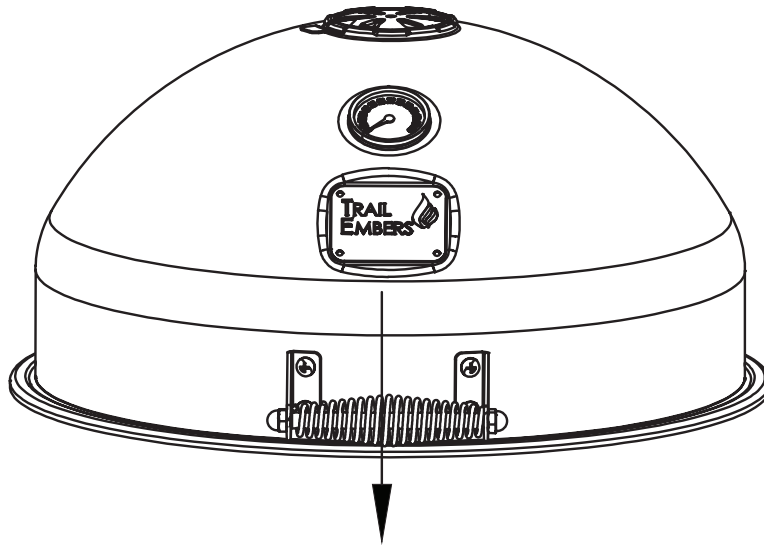
9



10



11



12

