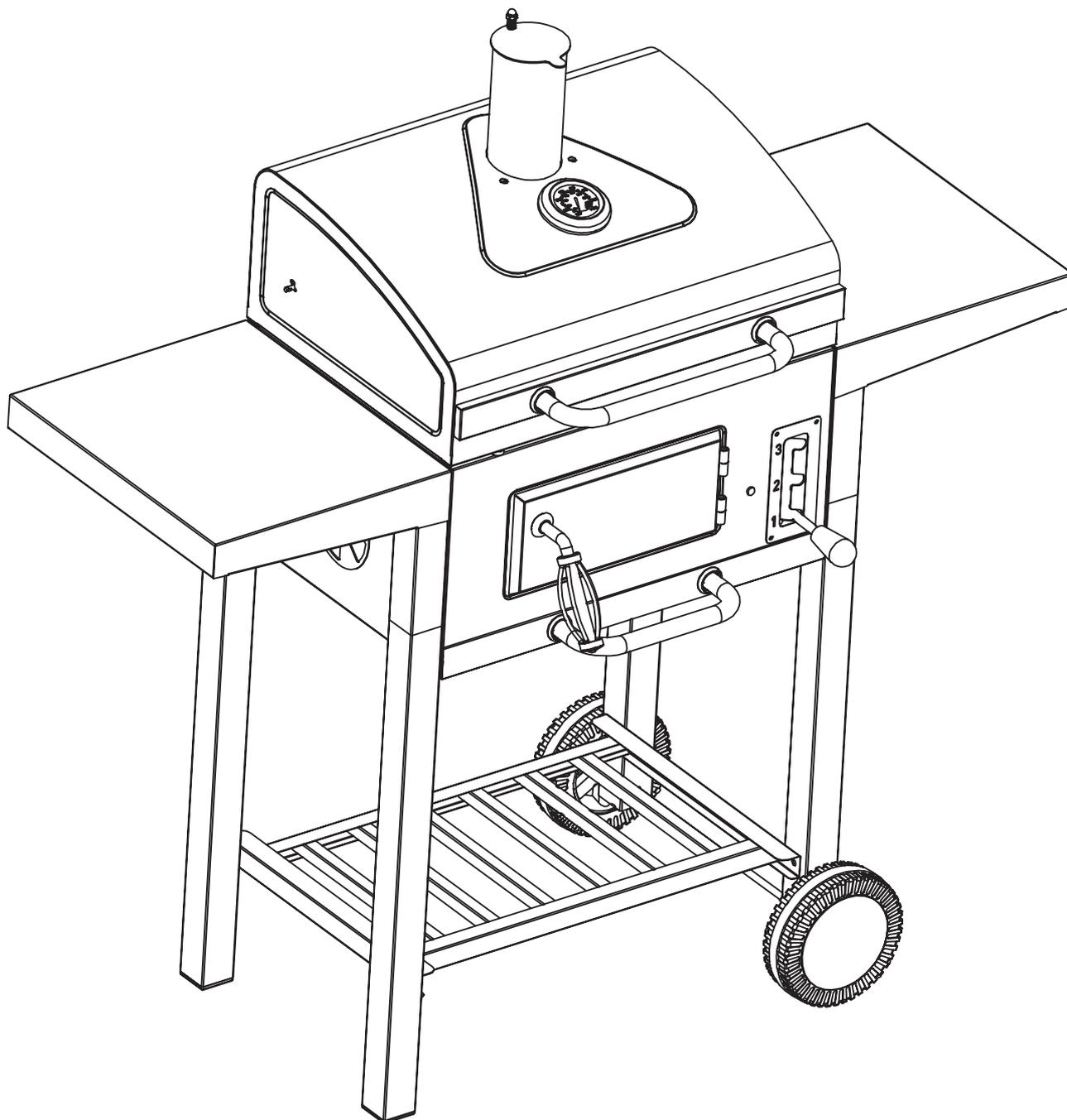
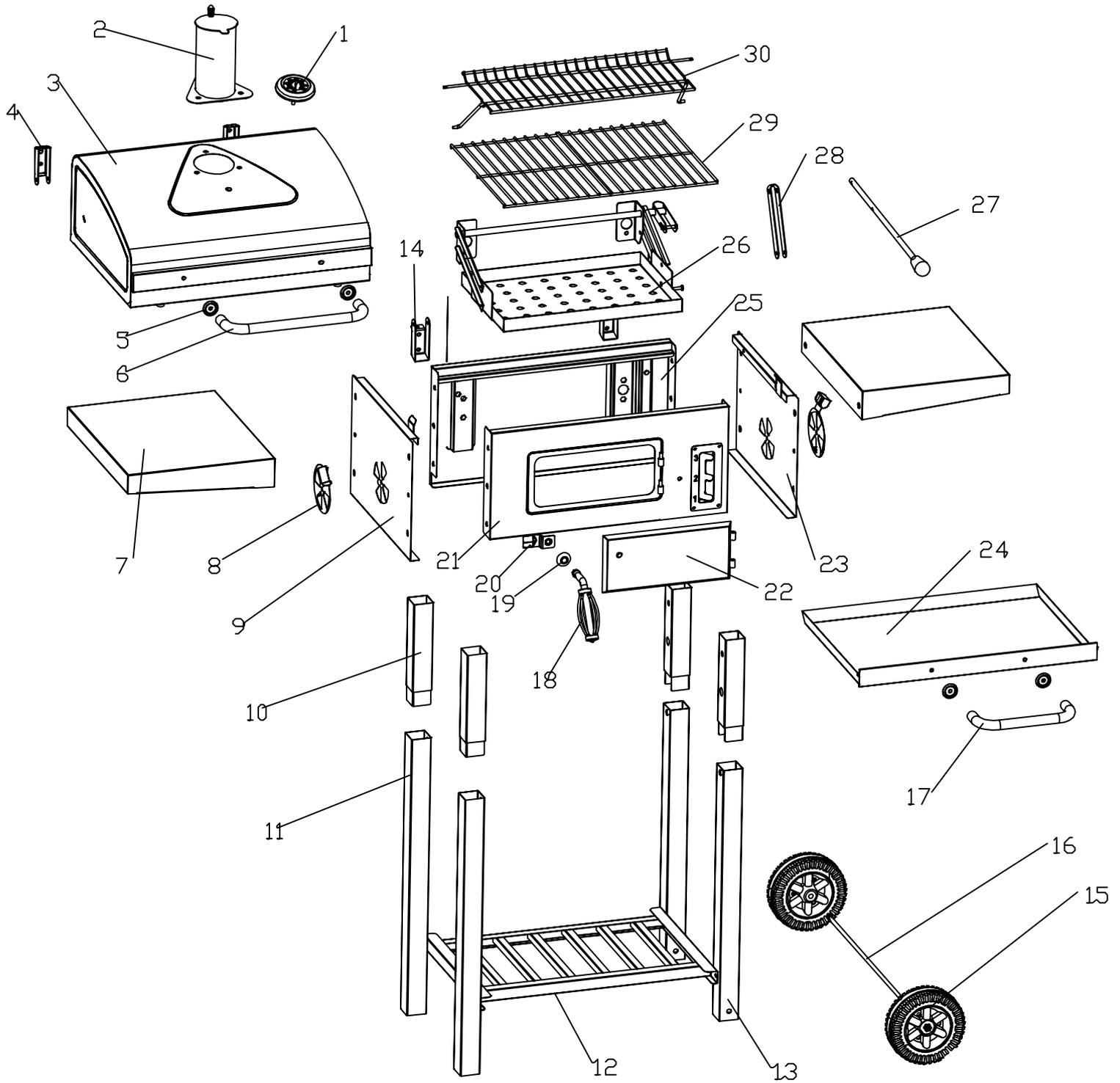


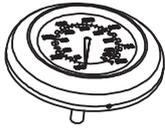
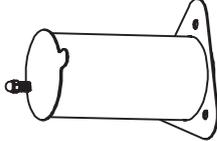
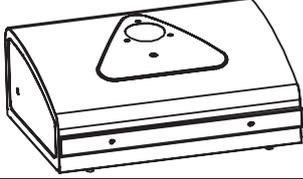
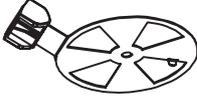
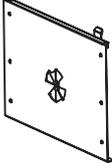
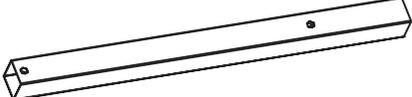
EL FUEGO® Holzkohlegrill Nutzerhandbuch

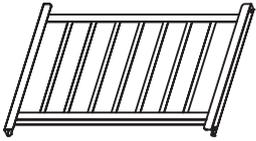
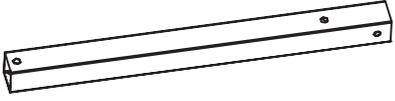
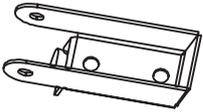
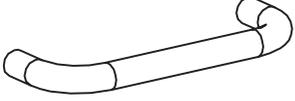
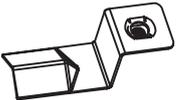
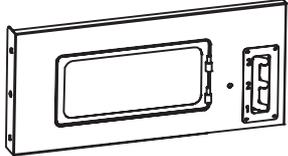
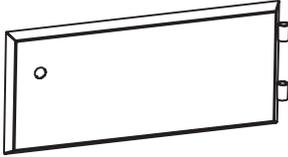


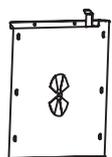
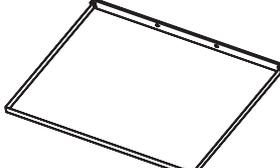
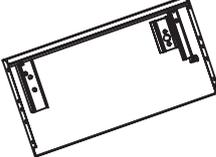
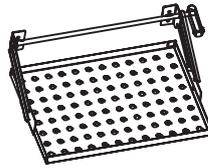
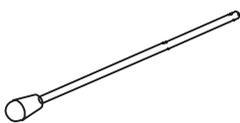
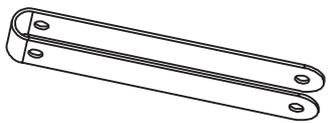
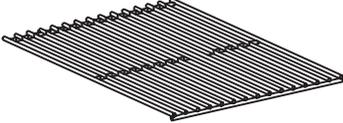
Modell: Ottawa-S
Artikelnummer: AY3731
Typkennung: XS-C078

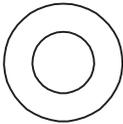
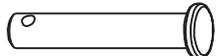
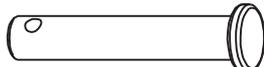
EXPLOSIONSZEICHNUNG & TEILELISTE



#	Beschreibung	Abbildung	Anzahl
1	Thermometer		1
2	Kamin		1
3	Deckel		1
4	Scharnier- hälfte oben		2
5	Sockel f. Hand- griff Seite		4
6	Handgriff Seite		1
7	Seitenablage		2
8	Lüftungsblende		2
9	Grillkorpus, rechts		1
10	Verbindungsstück f. Standbeine		4
11	Standbein, links		2

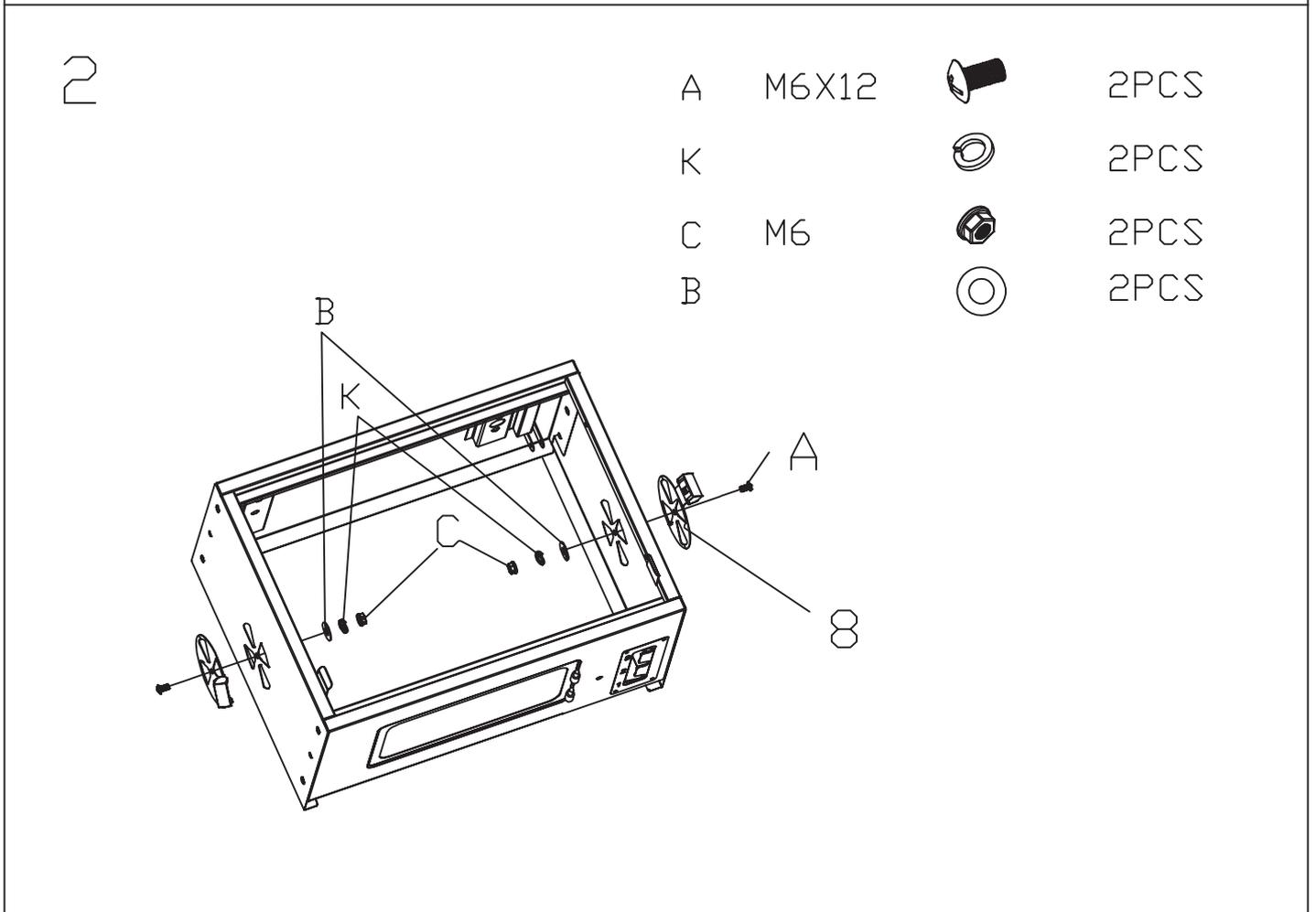
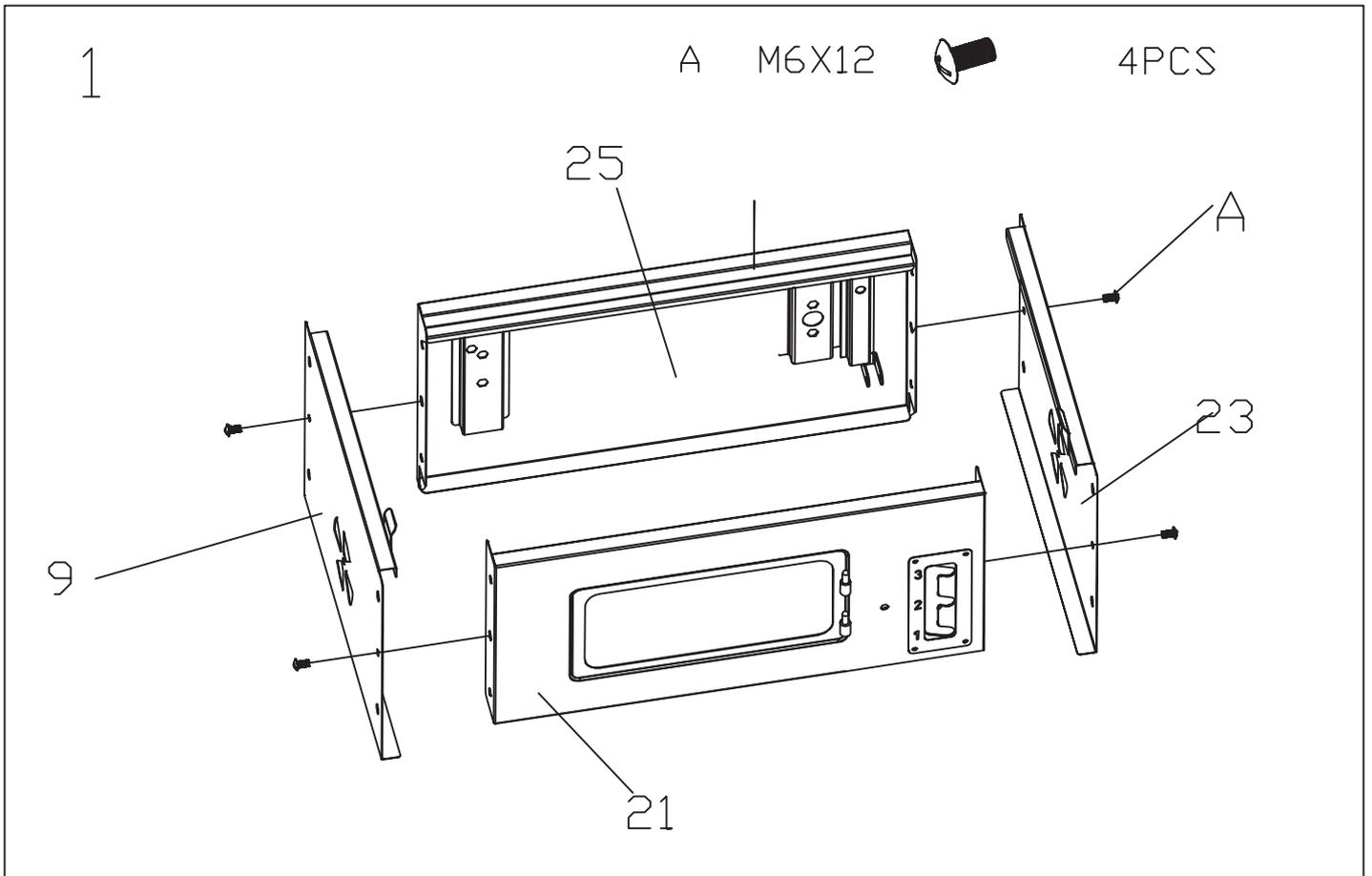
#	Beschreibung	Abbildung	Anzahl
12	Bodenablage		1
13	Standbein, rechts		2
14	Scharnierhälfte unten		2
15	Rad		2
16	Radachse		1
17	Handgriff f. Ascheauffang		1
18	Türgriff f. Kohlentür		1
19	Sockel f. Türgriff Kohlentür		1
20	Verschlussbügel f. Türgriff Kohlentür		1
21	Grillkorpus, vorne		1
22	Kohlentür		1

#	Beschreibung	Abbildung	Anzahl
23	Grillkorpus, links		1
24	Ascheauffang		1
25	Grillkorpus, hinten		1
26	Kohlenwanne		1
27	Hebel der Höhenverstellung		1
28	Führung der Höhenverstellung		1
29	Grillrost		2
30	Warmhalterost		1

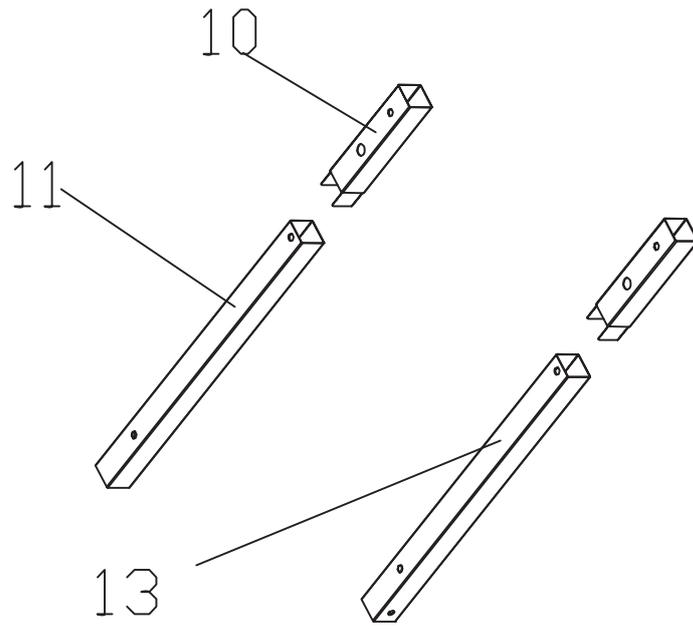
#	Beschreibung	Abbildung	Anzahl
A	Schraube M6x12		27
B	Unterlegscheibe		2
C	Mutter M6		10
D	Mutter M8		2
E	Clip		5
F	Bolzen klein, gelocht		3
G	Schraube M6x40		4
H	Schraube M6x35		4
I	Schraube M6x25		2
J	Bolzen groß, gelocht		2
K	Federscheibe		2

MONTAGE

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.

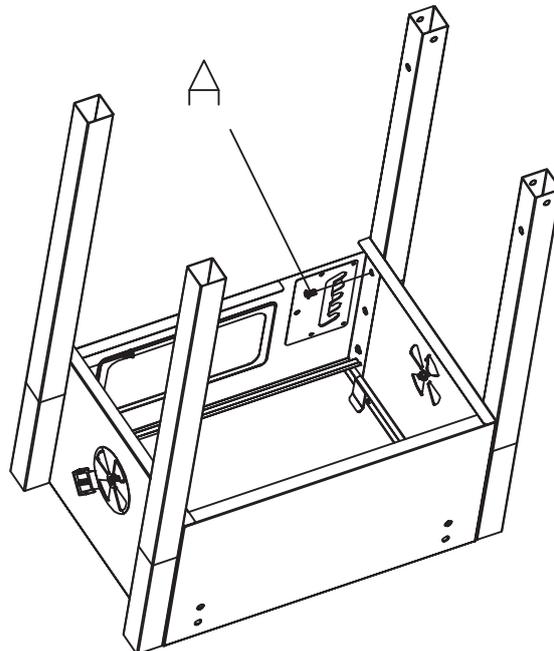


3



4

A M6X12  4PCS

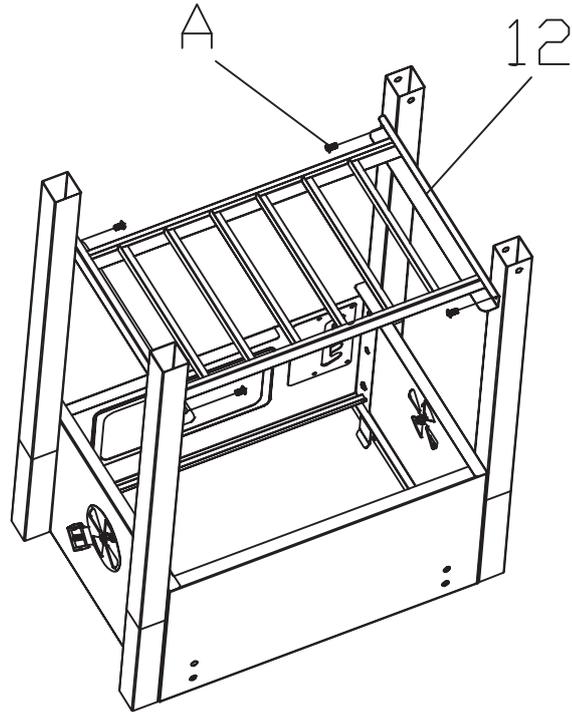


5

A M6X12



4PCS



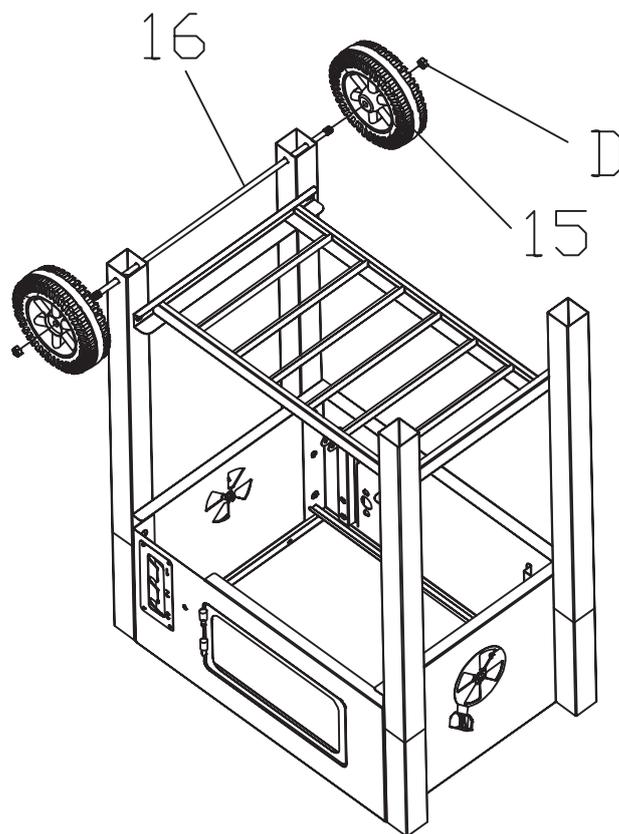
6

D

M8



2PCS

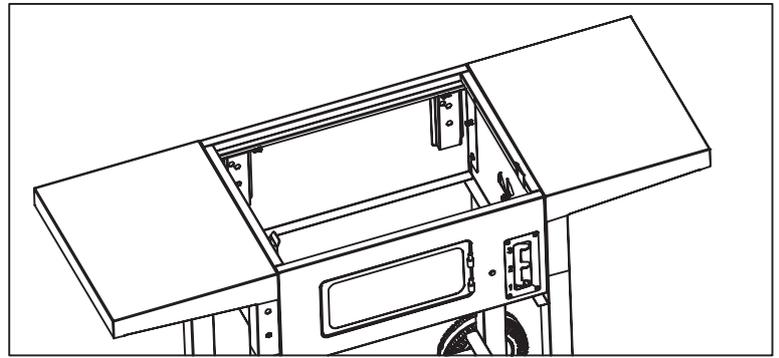
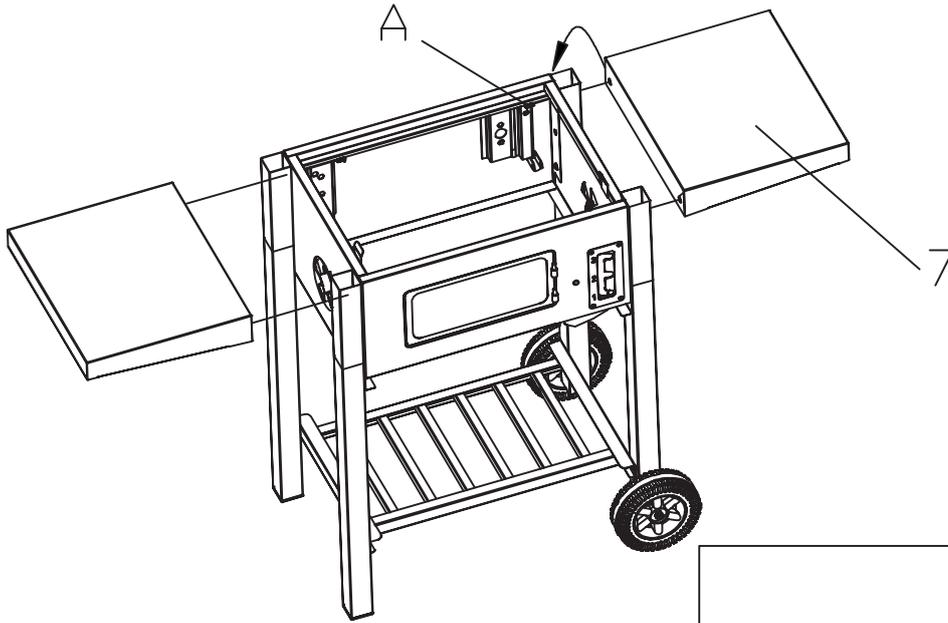


7

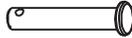
A M6X12



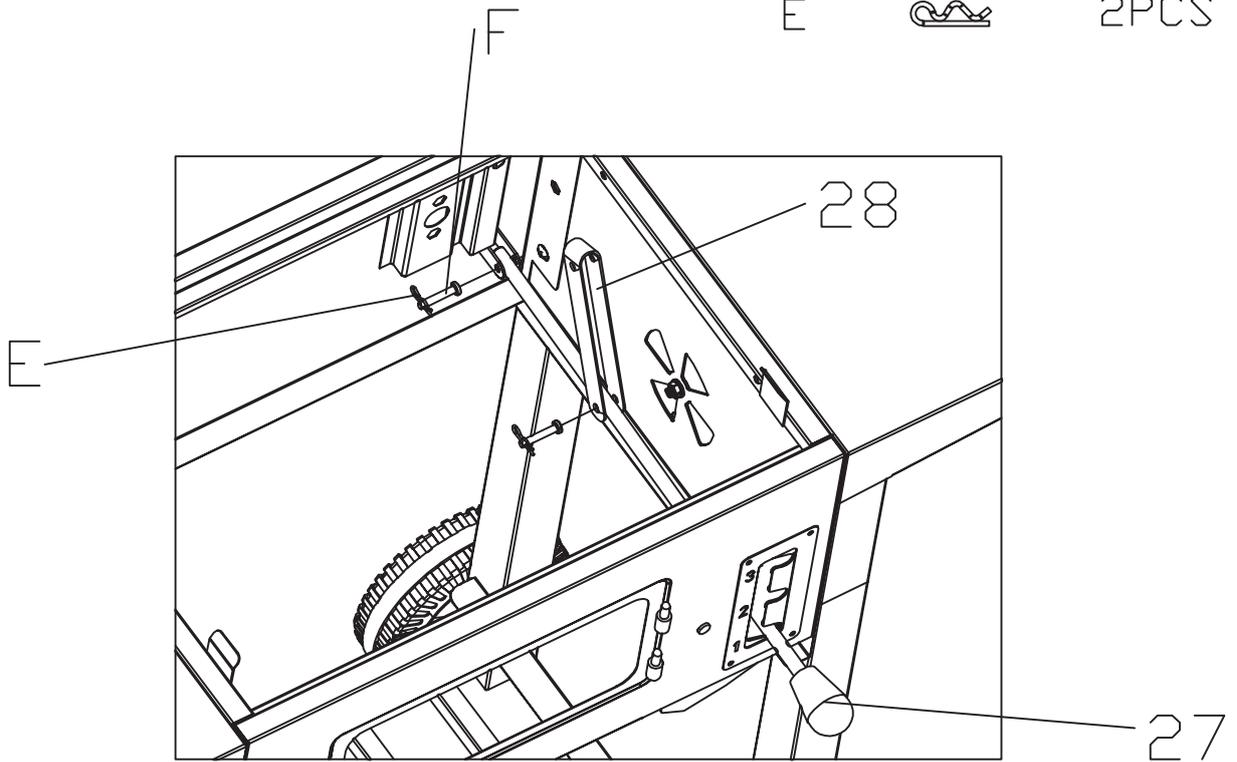
4PCS



8

F  2PCS

E  2PCS



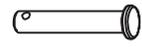
9

A M6X12



4PCS

F

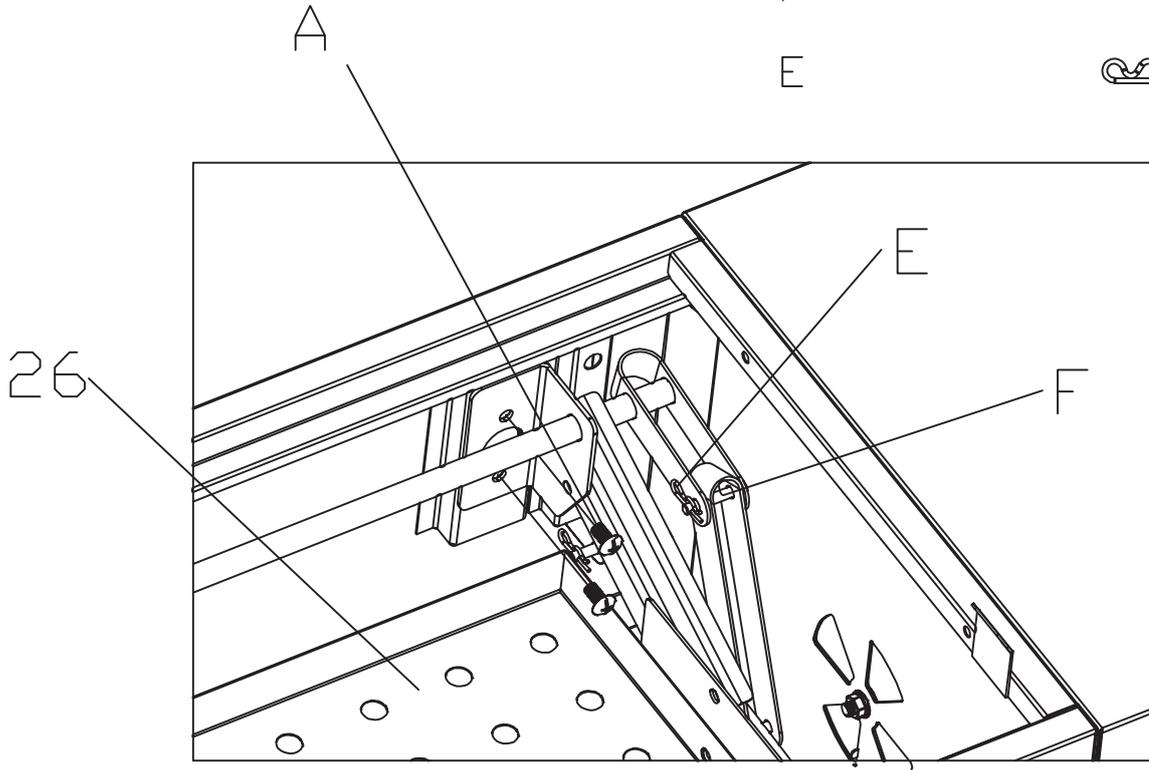


1PCS

E



1PCS

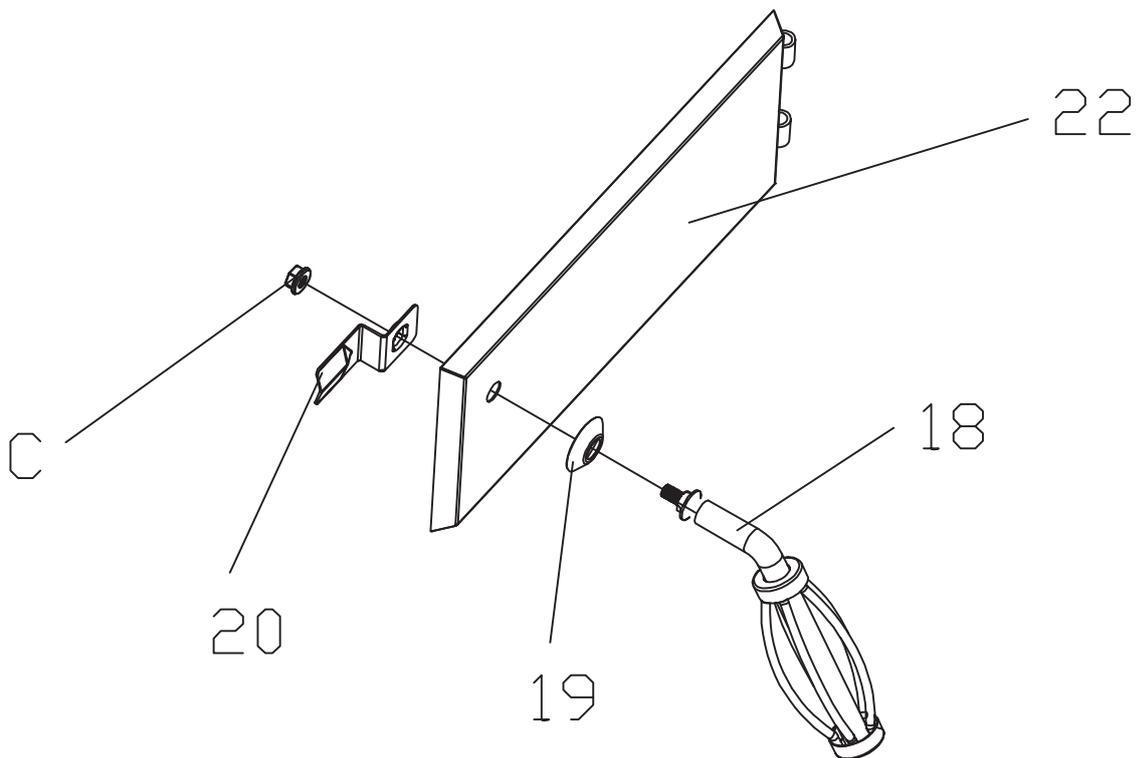


10

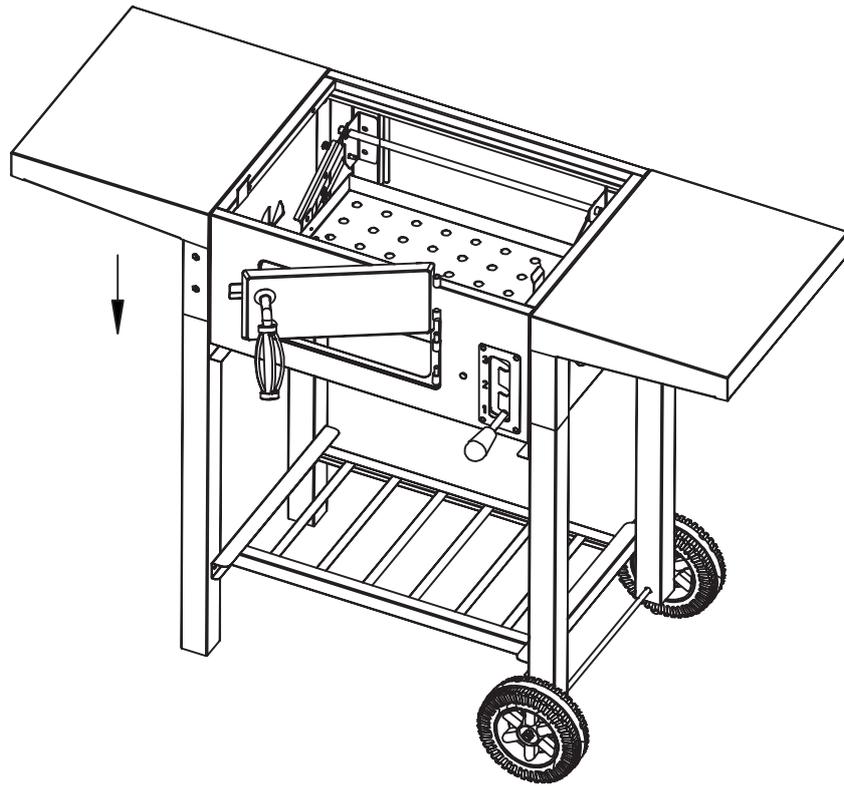
C M6



1PCS



11

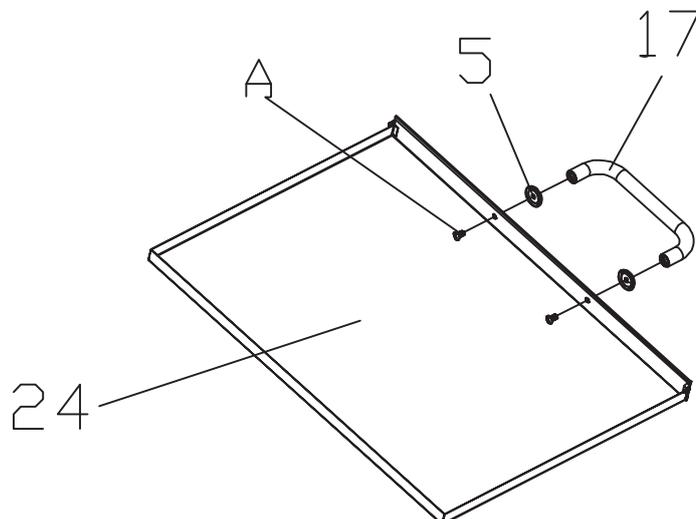


12

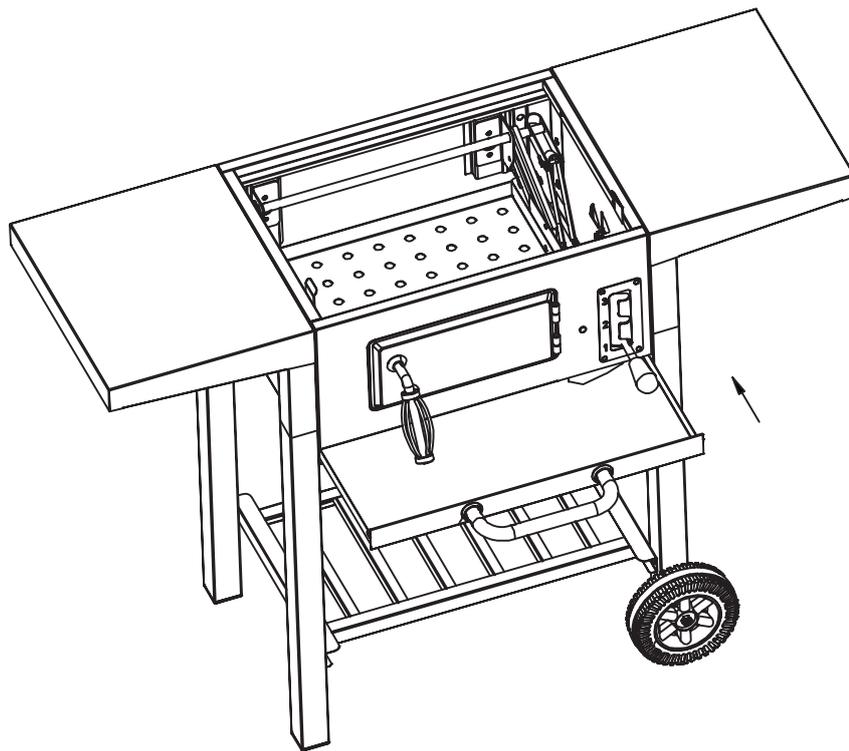
A M6X12



2PCS

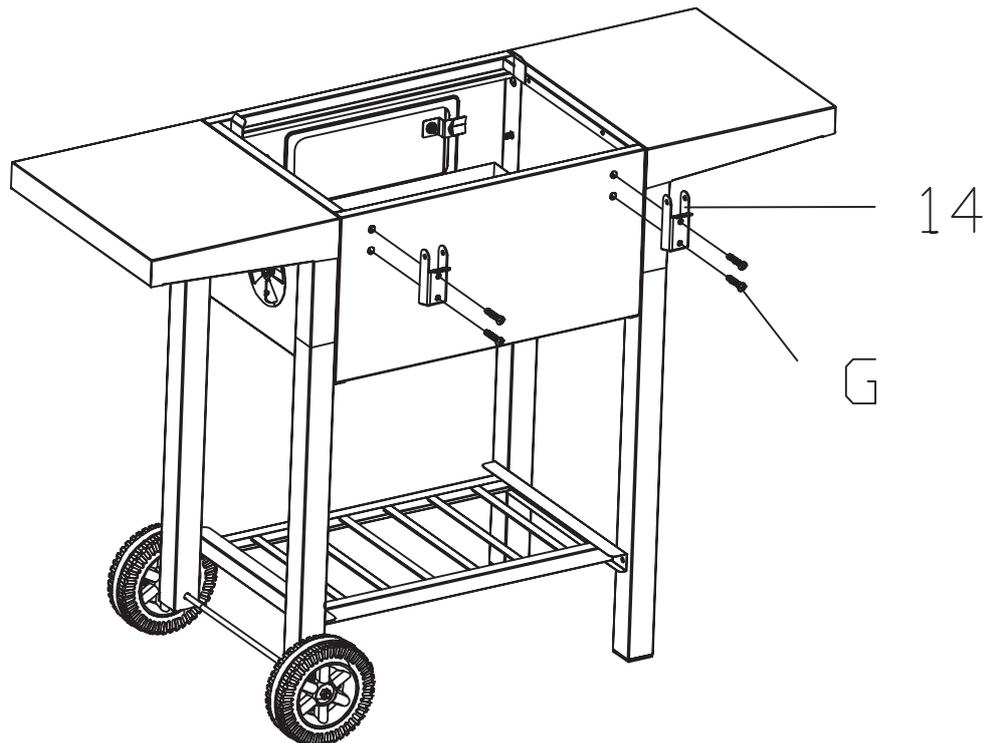


13



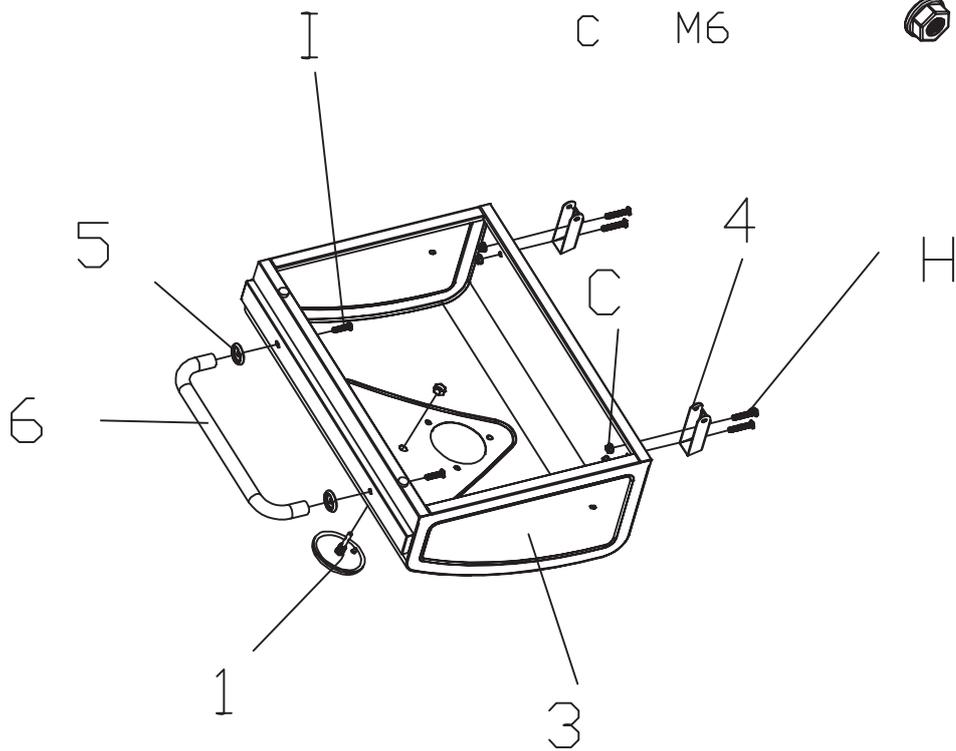
14

G M6X40  4PCS



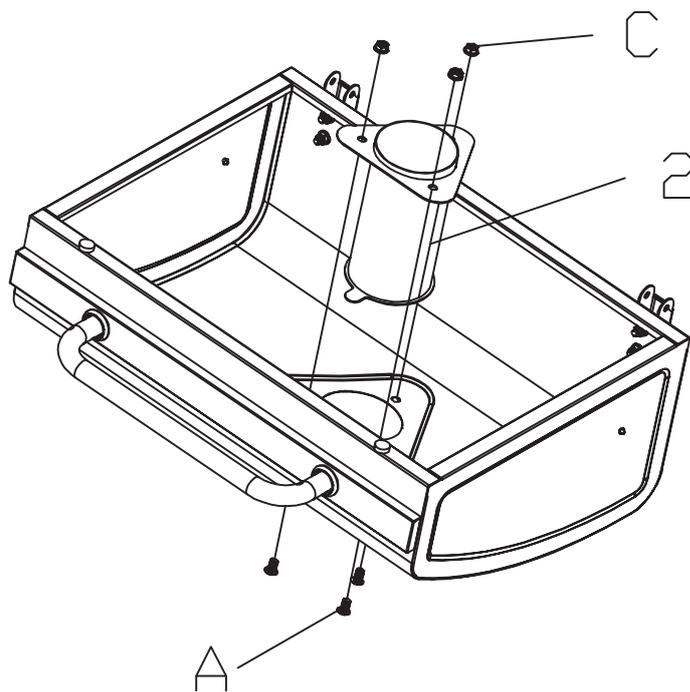
15

H	M6X35		4PCS
I	M6X25		2PCS
C	M6		4PCS

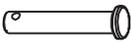


16

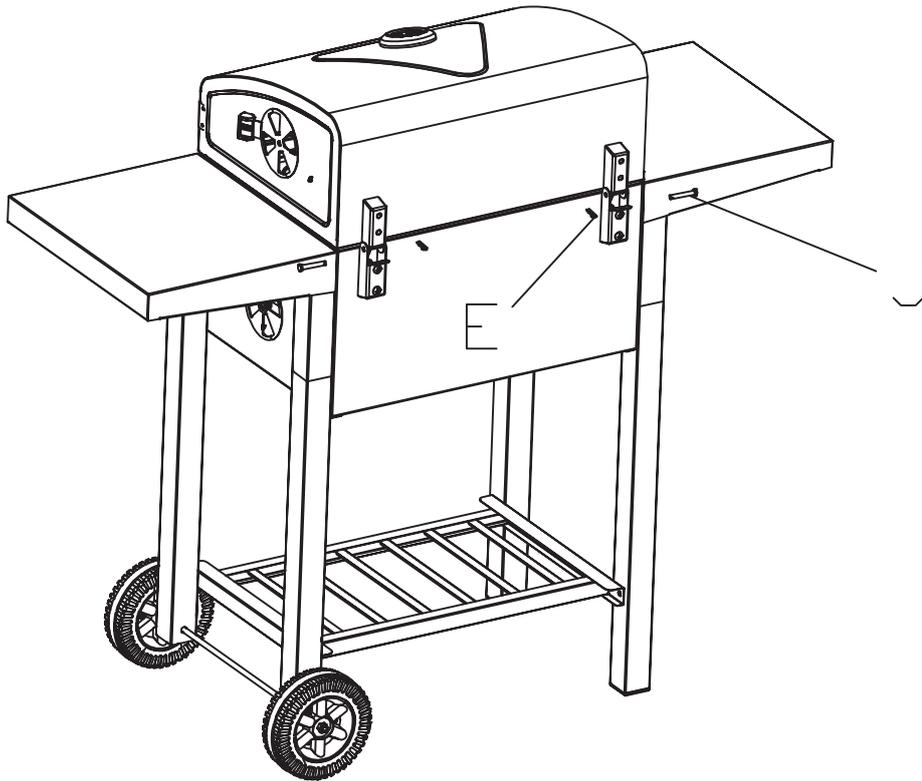
A	M6X12		3PCS
C	M6		3PCS



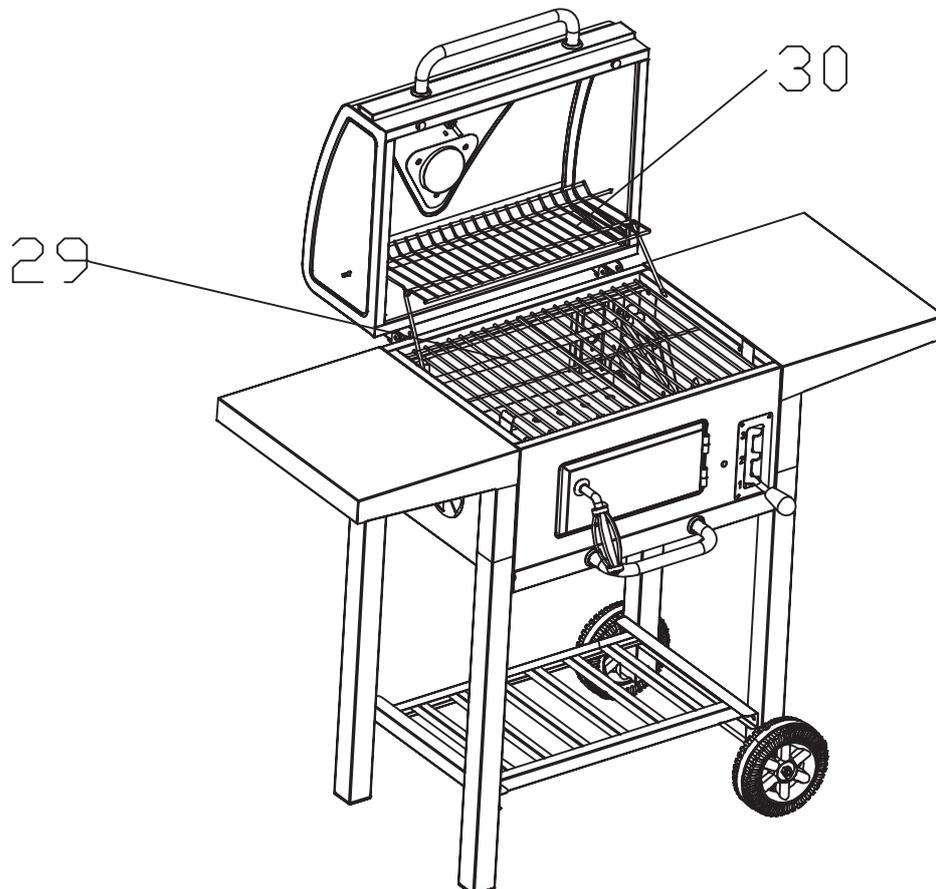
17

J  2PCS

E  2PCS



18



BETRIEBSANWEISUNGEN

Der Grill ist ausschließlich zum Garen von Speisen und nach Herstelleranweisung zu verwenden. Jedwede andersartige Verwendung gilt als unsachgemäß und birgt zudem ein Risiko von Personen- oder Sachschaden. In diesem Fall kann keinerlei Haftung übernommen werden.

Sicherheitshinweise:

- Nur für privaten Gebrauch. Benutzung nur in gut durchlüfteten, nicht geschlossenen Räumen/Bereichen.
- Nur mit trockenem, unbehandeltem Holz oder Holzkohle befeuern.
- Nicht mit Benzin, Alkohol o.ä. (wieder-)anzünden; nur Anzünder nach EN 1860-3 verwenden!
- Keine Metallteile anfassen, bevor der Grill vollständig abgekühlt ist (außer mit geeigneten Handschuhen).
- Bedienen Sie den Grill nur mit geeigneten Handschuhen und Werkzeug.
- Beachten Sie, dass es bei Wind zu Funkenflug kommen kann.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie nie Kinder in der Nähe des noch heißen Grills spielen.
- Unterrichten Sie ggf. Ihre Kinder über die Gefahren, die von stark aufheizenden Geräten wie z.B. Grills ausgehen.
- Der Grill erwärmt sich im Betrieb stark; bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.
- Tragen Sie in der Nähe des (noch) heißen Grills keine weiten Kleidungsstücke.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.
- Vor dem Auflegen von Gargut den Brennstoff gut durchglühen lassen (weiße Ascheschicht auf Brennstoff nach ca. 30 Minuten).
- Nehmen Sie den Grill nicht bei starkem Wind in Betrieb.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Stabilität des Grills und ziehen Sie bei Bedarf die Schrauben nach.
- Löschen Sie auf keinen Fall mit Wasser. Benutzen Sie im Notfall Sand oder eine Löschdecke.
- Es wird empfohlen, während des Betriebs einen Feuerlöscher bereit zu halten.

Anzünden:

Verwenden Sie zum Anzünden keinen Spiritus, Benzin o.ä. (Verbrennungs-/Sachschädengefahr!)

Der Grill ist auf einen Betrieb mit max. 2,0 kg Holzkohle oder Briketts ausgelegt.

1. Schichten Sie die Kohlen zu einem pyramidenförmigen Haufen auf.
2. Tragen Sie eine geeignete Anzündhilfe auf (diese muss der Norm DIN-EN 1860-3 entsprechen).
3. Lassen Sie die Anzündhilfe kurz einwirken (ca. 1 Minute) und entzünden Sie diese an.
4. 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!
5. Fetten Sie den Grillrost leicht ein und setzen Sie diesen in den Grill ein.

Platzierung des Grills:

- Der Grill ist nicht in Innenbereichen oder Fahrzeugen jeder Art zu verwenden.
- Der Grill muss auf einem stabilen, festen Untergrund stehen.
- Der Grill muss in einer offenen und gut belüfteten Umgebung platziert werden.
- Der Grill muss mindestens 300 cm von sämtlichen entzündlichen Stoffen entfernt sein.
- Der Grill darf nicht unter- oder oberhalb brennbaren Stoffen oder Konstruktionen bzw. Bauten jeglicher Art stehen.
- Der Grill darf nicht in ganz oder teilweise geschlossenen Umgebungen wie Garagen, Wintergärten o.ä. benutzt werden.

Inbetriebnahme:

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Oberflächen des Grills mit etwas Speiseöl bestrichen werden. Entzünden Sie ein kleines Feuer mit einer geringen Menge an Kohlen (achten Sie darauf, dass keine Kohlen die Wände/Oberflächen des Grills berühren, sondern ausschließlich in der Kohlenwanne aufgeschichtet sind) und öffnen Sie den Lufteinlass etwa einen Finger breit. Halten Sie das Feuer für etwa 2 Stunden konstant. Nach 2 Stunden öffnen Sie den Lufteinlass vollständig und fügen Sie eine größere Menge an Kohlen hinzu; Sie erhöhen somit die Hitze des Feuers, um die Metalloberflächen einzubrennen. Halten Sie diese hohe Temperatur für etwa 1 Stunde.

Wenn Sie das Einbrennen bei starker Hitze beginnen, legen Sie auch die Grillroste in den Grill hinein. Die Roste sollten Sie davor gründlich mit warmem Seifenwasser abgewaschen und abgetrocknet (um etwaige Rückstände aus der Produktion zu entfernen) und ebenfalls mit Speiseöl bestrichen haben.

=> Grill und Grillroste sind nun bereit für den Gebrauch zur Zubereitung von Speisen.

Warten Sie zur Reinigung zunächst das vollständige Abkühlen des Grills ab. Entnehmen Sie anschließend die Asche und ggf. unverbrannte Kohlenreste. Entfernen Sie Rückstände und Ablagerungen mit einer Grillbürste. Eine Reinigung vor (aber nicht nach!) jedem Gebrauch wird empfohlen.

Lagern Sie den Grill stets an einem wettergeschützten Ort. Dies dient der Vermeidung von Flugrost oder sonstigen witterungsbedingten Einflüssen am Material.

Der Grill ist in jedem Fall vor Nässe und Unwetter zu schützen.

Es empfiehlt sich auch die Verwendung einer geeigneten Schutzhülle, um den Grill abzudecken.