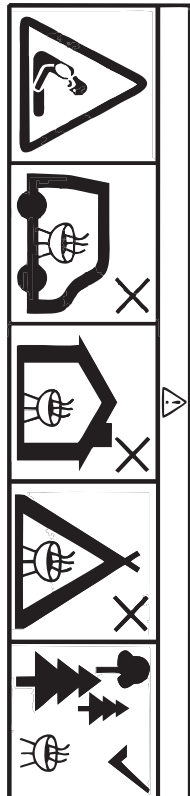
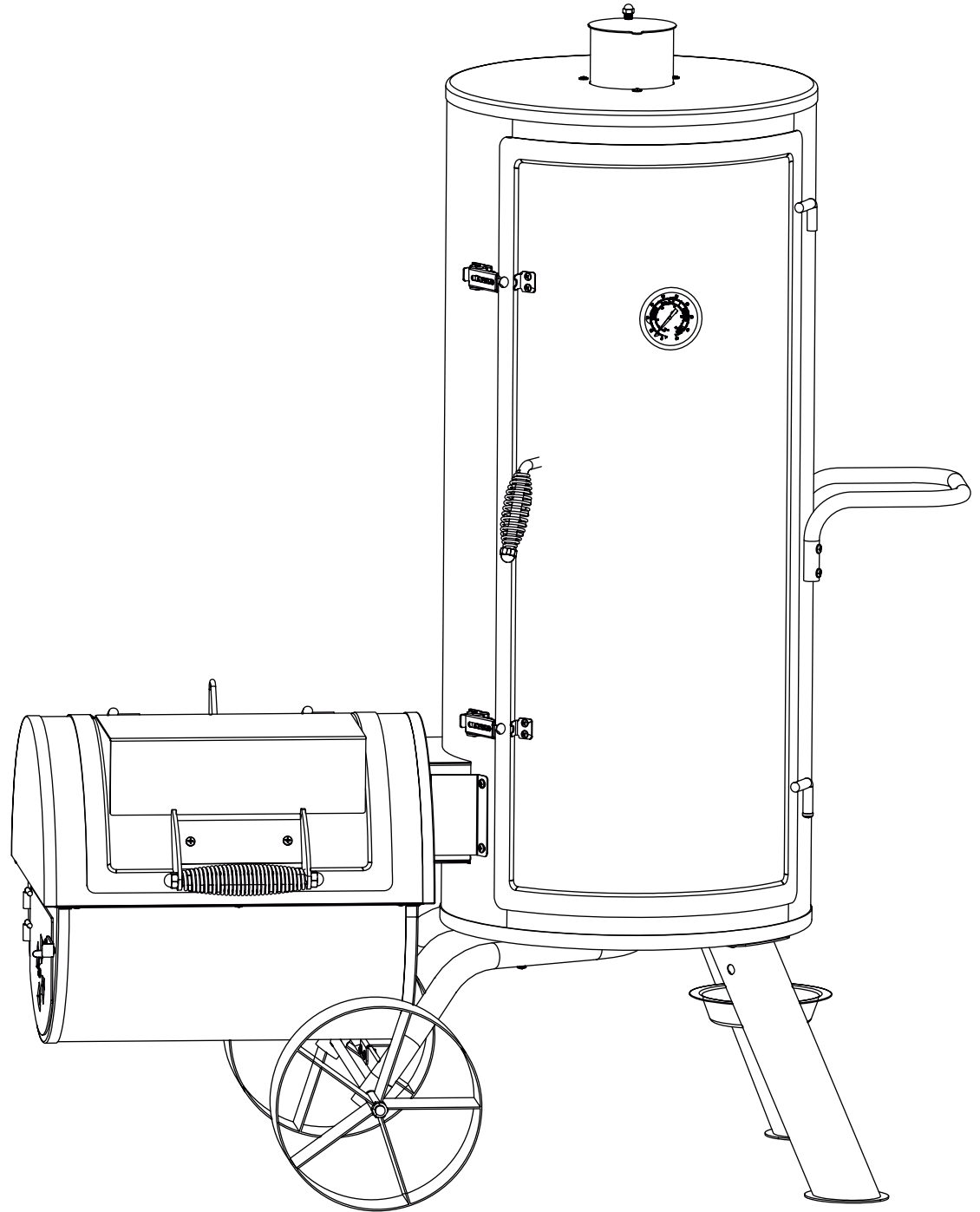
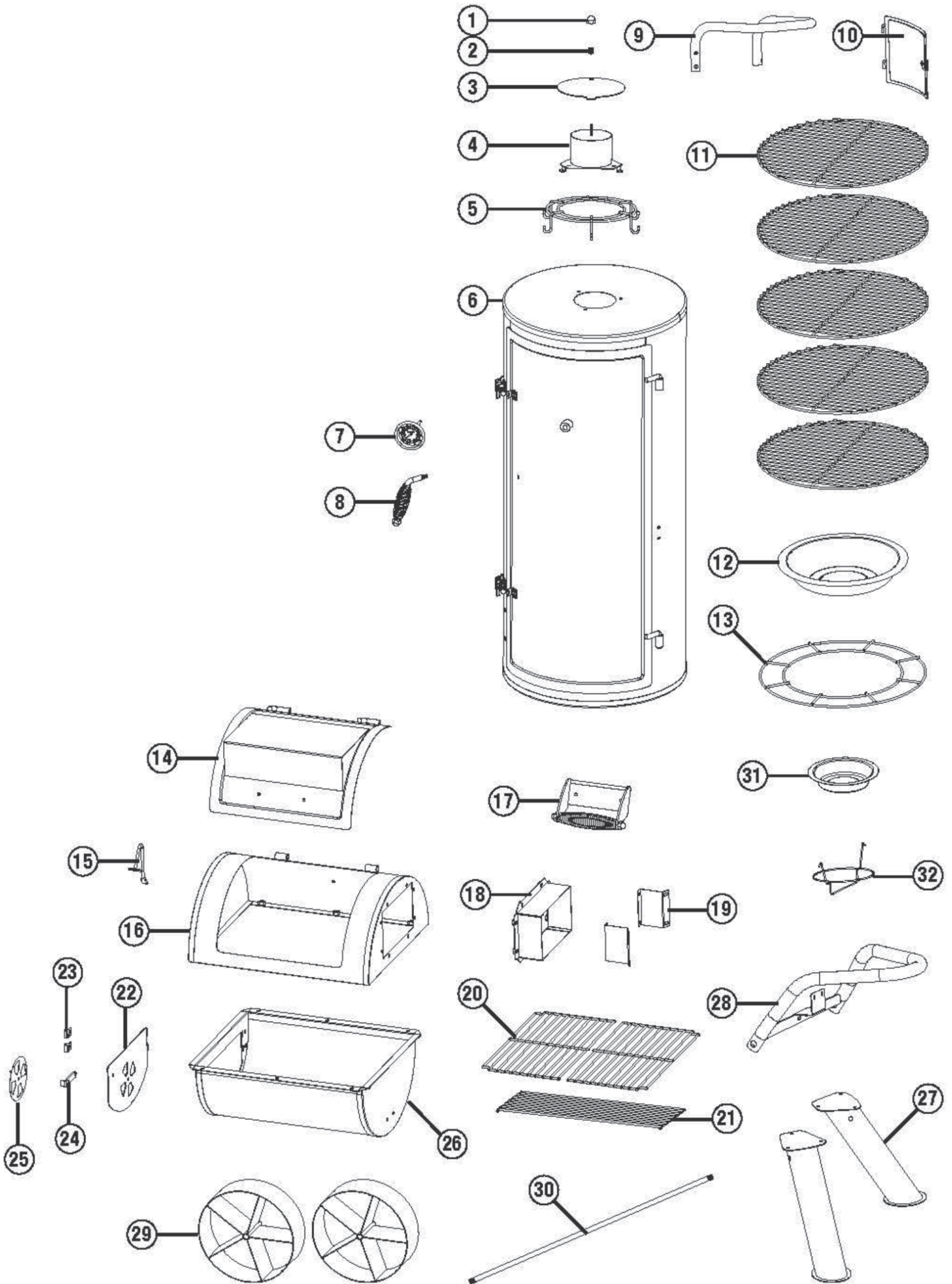


El Fuego® Smoker/Holzkohlegrill Nutzerhandbuch



Modell: Orenda
Artikelnummer: AY0319
Typkennung: DJ5541A

EXPLOSIONSZEICHNUNG & TEILELISTE



1	Kappenmutter f. Kaminklappenfeder	1x
2	Kaminklappenfeder	1x
3	Kaminklappe	1x
4	Kamin	1x
5	Räucherhaken	1x
6	Garkammer	1x
7	Thermometer	1x
8	Türgriff f. Garkammer	1x
9	Handgriff f. Garkammer	1x
10	Zugangstür zur Wasserschale	1x
11	Grillrost Garkammer	5x
12	Wasserschale	1x
13	Halterung f. Wasserschale	1x
14	Deckel Feuerkammer	1x
15	Stopper f. Deckel Feuerkammer	1x
16	Feuerkammer, Hälfte oben	1x

17	Türgriff f. Deckel Feuerkammer	1x
18	Rauchtunnel	1x
19	Halterung f. Rauchtunnel	2x
20	Grillrost Feuerkammer	2x
21	Kohlenrost Feuerkammer	1x
22	Tür Feuerkammer	1x
23	Scharnier f. Tür Feuerkammer	2x
24	Riegel f. Tür Feuerkammer	1x
25	Lüftungsblende	1x
26	Feuerkammer, Hälfte unten	1x
27	Standbein lang	2x
28	Standbein kurz (an Radachse)	1x
29	Rad	2x
30	Radachse	1x
31	Fettauffangschale	1x
32	Halter f. Fettauffangschale	1x

A	Schraube M6x12	33x
B	Schraube M6x30	4x
C	Schraube M6x45	3x
D	Schraube M5x14	1x
E	Schraube M6x14	1x

F	Mutter M5	1x
G	Mutter M6 (schwarz)	7x
H	Verschlussmutter M6 (silber)	1x
I	Verschlussmutter M12	2x

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 oder Tür, 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.

>> Erste Inbetriebnahme:

- Bestreichen Sie alle Oberflächen des Grills mit etwas Speiseöl.
- Setzen Sie einen Fettauffangbehälter ein.
- Schichten Sie mittig auf den Kohlenrosten aller (sofern möglich) Kammern eine kleinere Menge Holzkohlen, Grillbriketts oder Holz auf. Achten Sie darauf, dass kein Kontakt des Brennstoffes mit Außenwänden besteht.
- Öffnen Sie den Lufteinlass und Kamin etwa zur Hälfte.
- Entzünden Sie die Feuer und lassen Sie diese für min. 2 Stunden lang brennen. Überschreiten Sie dabei nicht die Temperatur von 150°C. Versuchen Sie, durch Öffnen/Schließen des Lufteinlasses und des Kamins, einen möglichst gleichmäßigen Anstieg der Temperatur zu erreichen.
- Bestreichen Sie auch die Grillroste mit etwas Speiseöl und setzen Sie diese bei ca. 150°C ein.

Das Einbrennen des Grills kann auch wiederholt werden (nicht nur vor dem ersten Gebrauch). Bei einer jährlichen Durchführung kann die Lebensdauer und Widerstandsfähigkeit des Grills merklich erhöht werden.

ENTSORGUNG

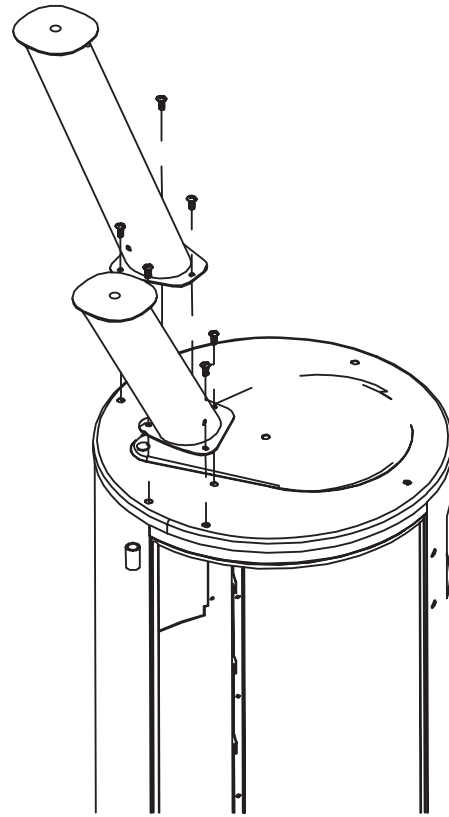
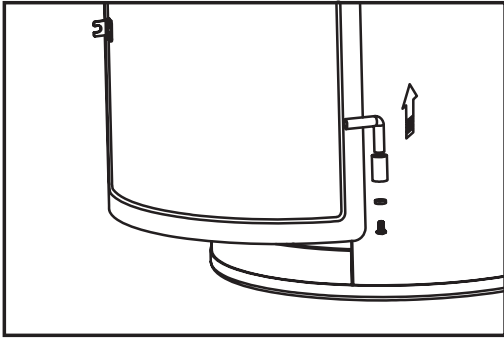
Entsorgen Sie dieses Produkt auf keinen Fall im Hausmüll! Informieren Sie sich bei Ihrem örtlichen Entsorgungsträger über eine geeignete Entsorgungsmöglichkeit in Ihrer Nähe. Befolgen Sie die Anweisungen zur Entsorgung bzw. zum Entsorgungsprozess vollständig.



MONTAGE

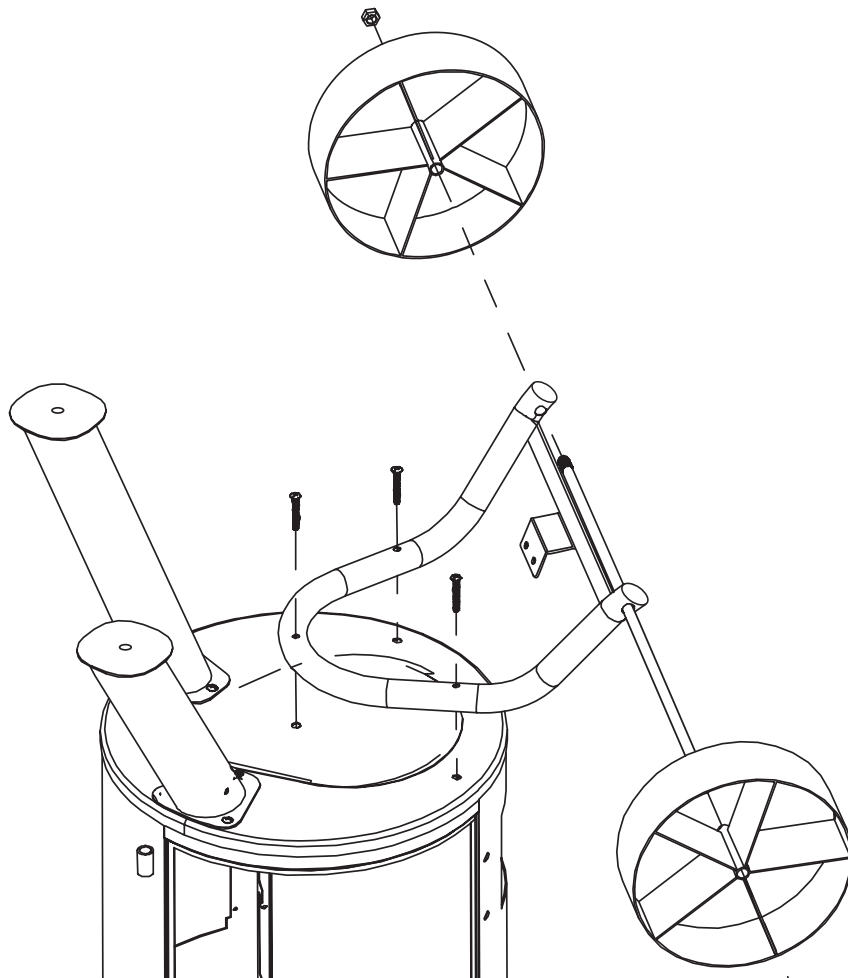
Während der Montage Schrauben nur handfest anziehen, da die Einzelkomponenten etwas Spiel zueinander haben müssen. Neu eingesetzte Teile sorgfältig aufeinander anpassen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Montage zu zweit empfohlen.

Vor diesem Schritt zunächst die Garkammertür entnehmen:



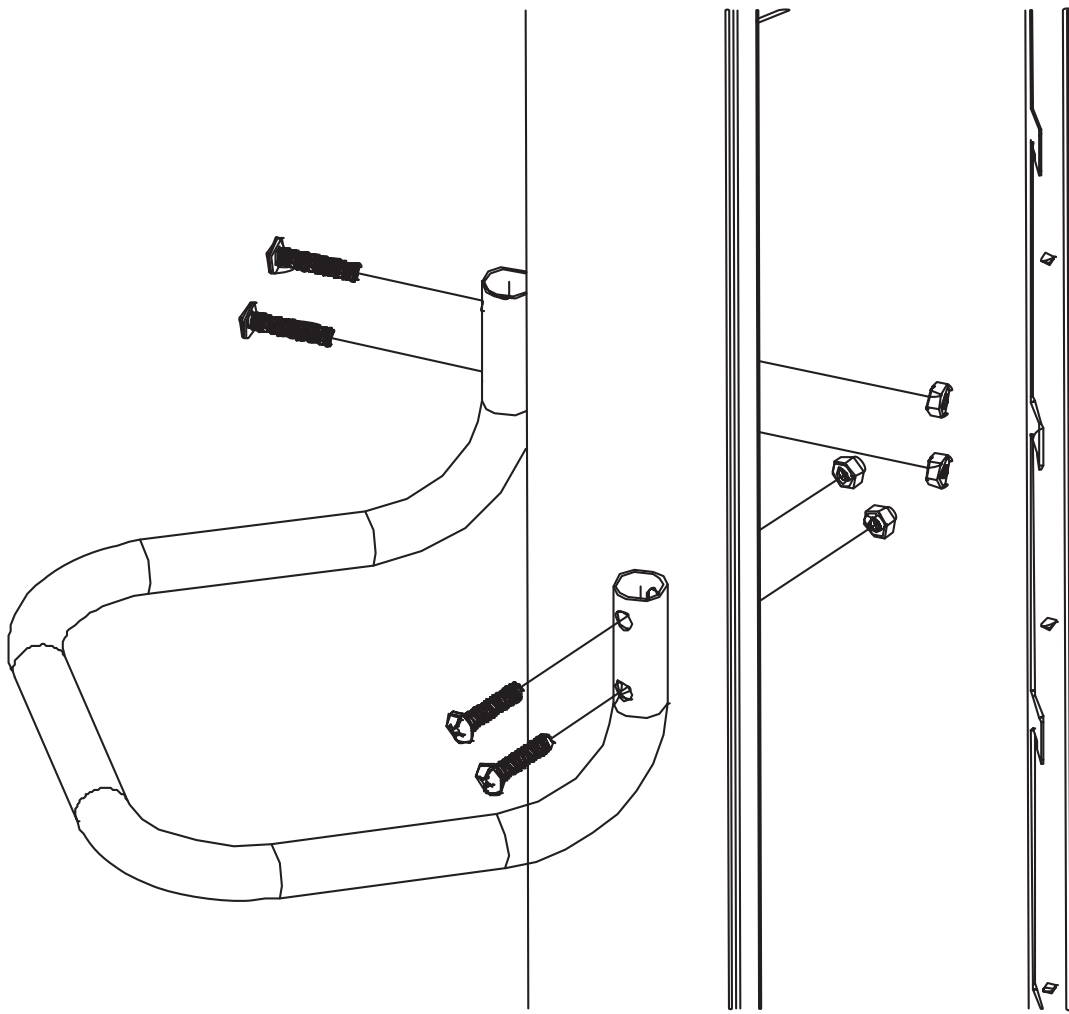
1

6x A



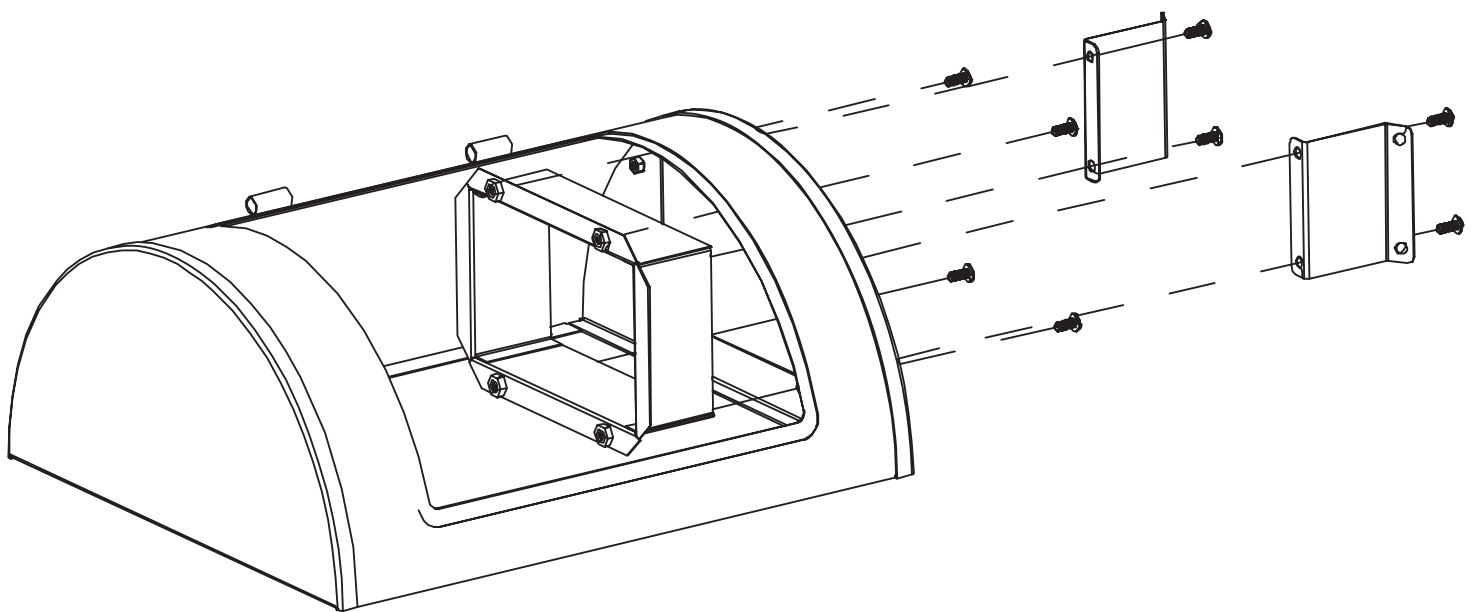
2

3x C | 2x I



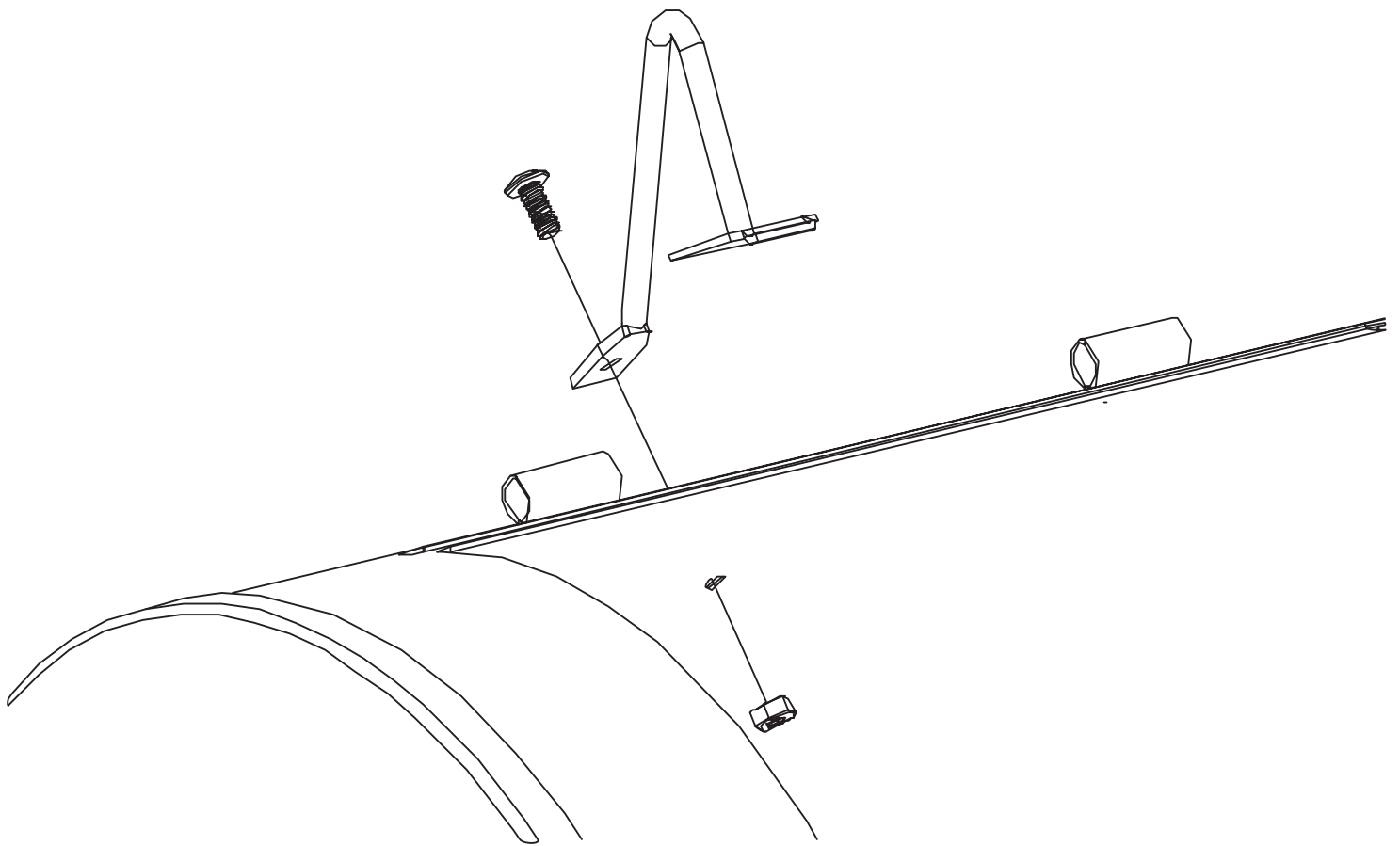
3

4x B | 4x G



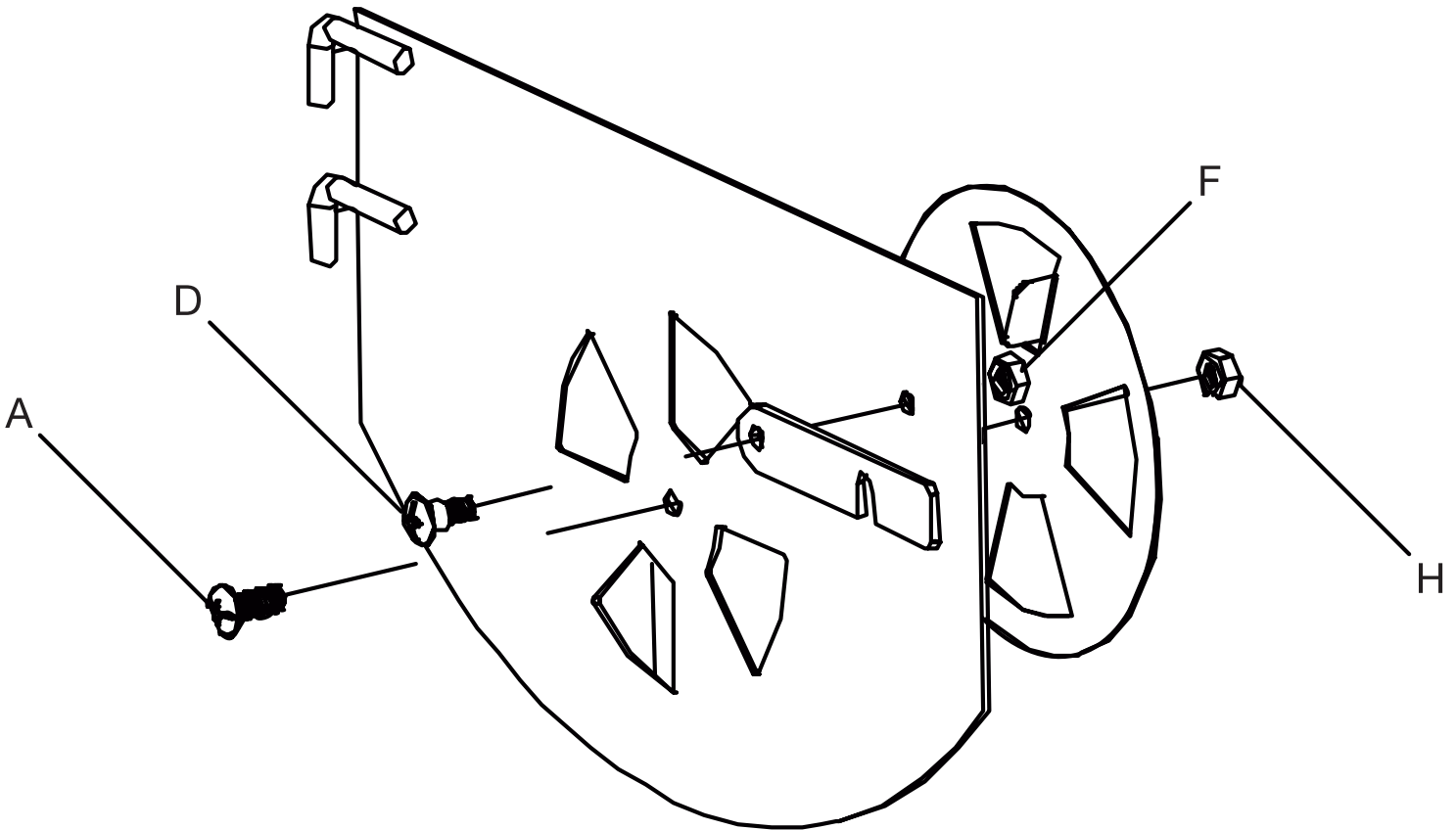
4

8x A



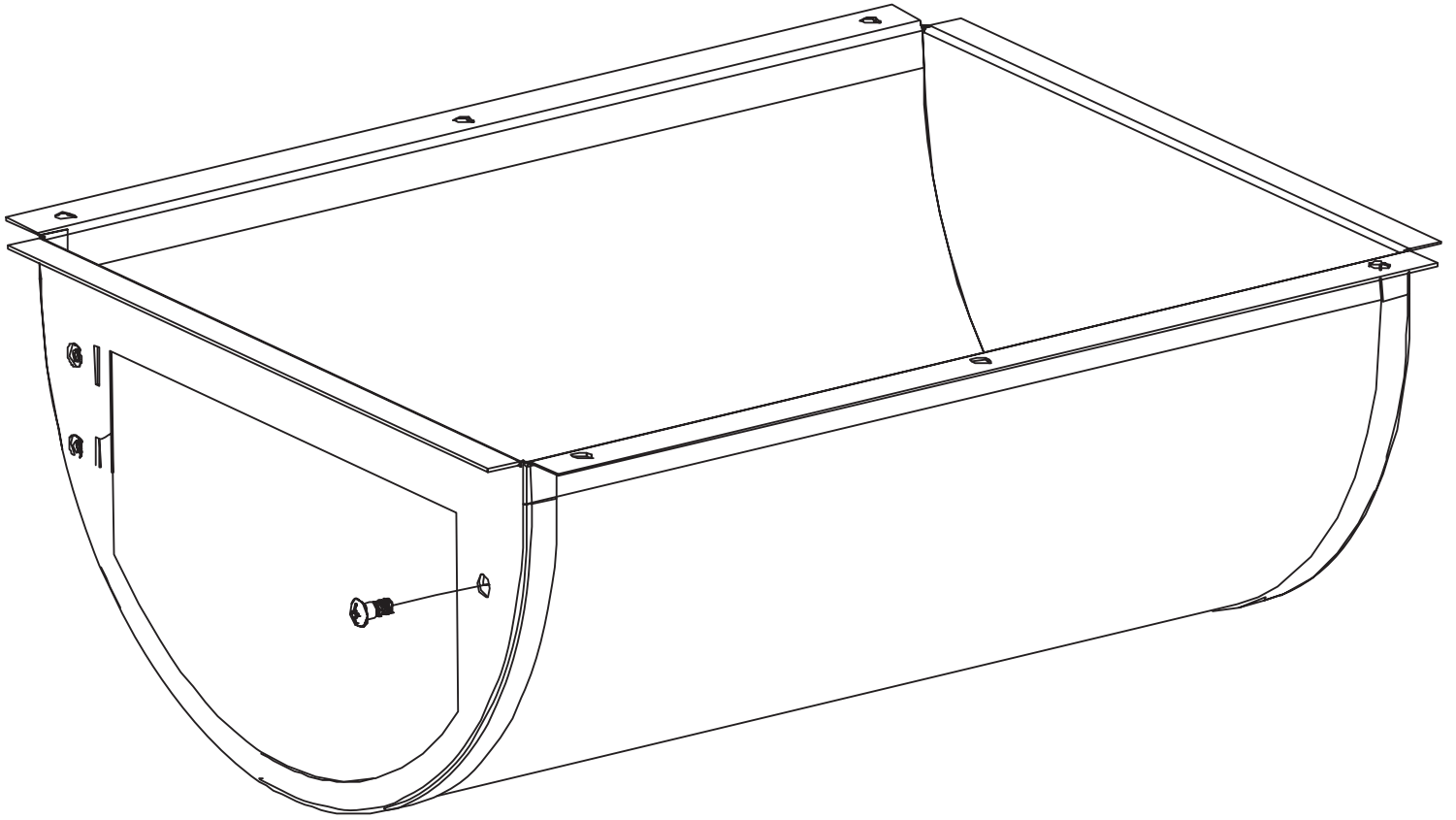
5

1x A | 1x G



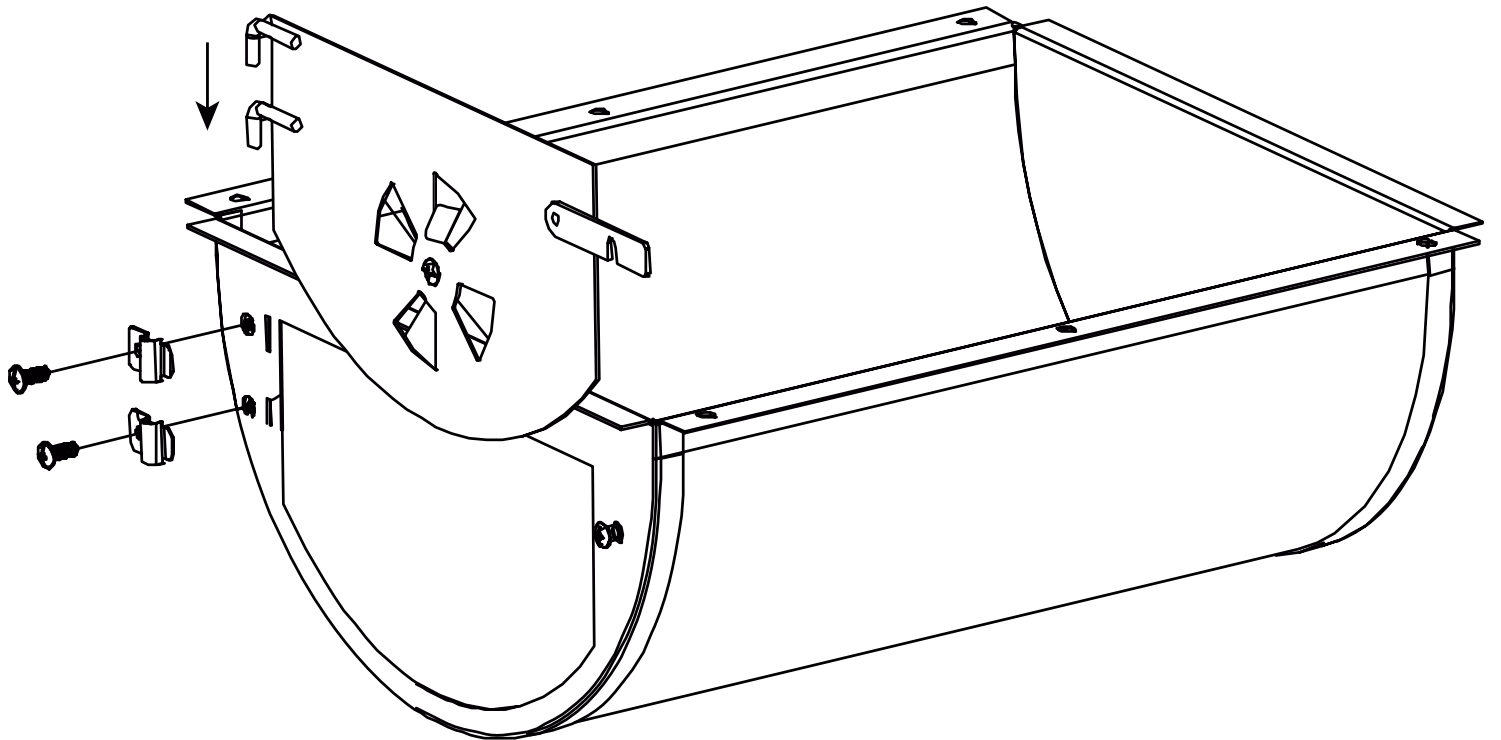
6

1x A | 1x D | 1x F | 1x H



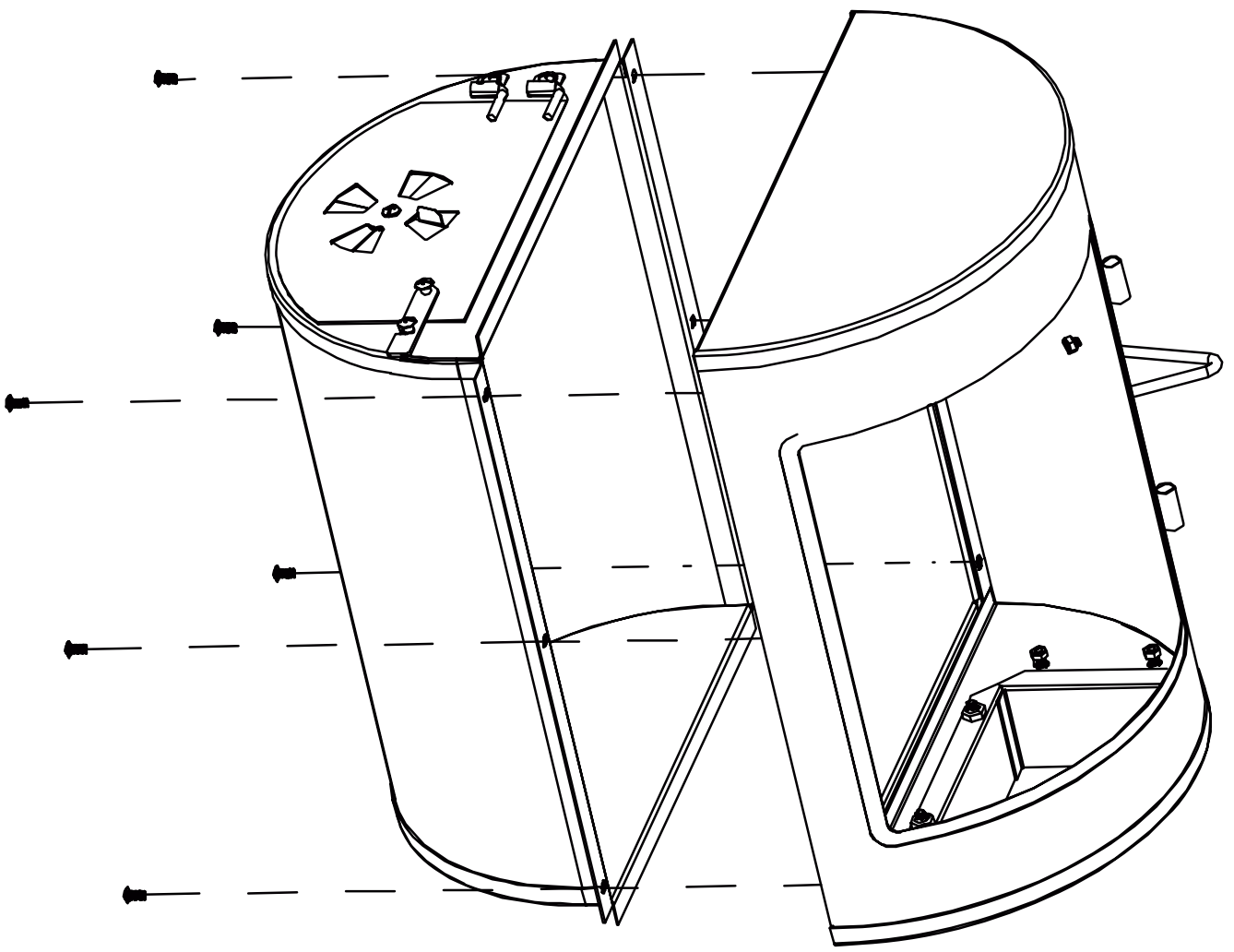
7

1x E



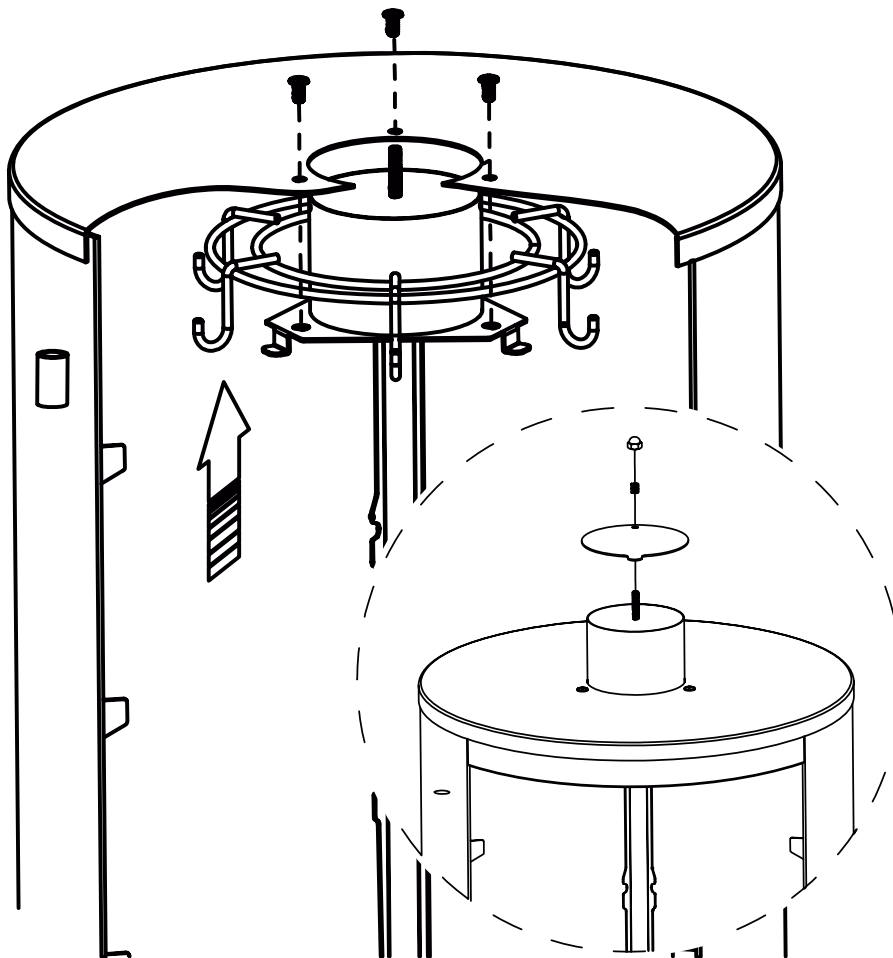
8

2x A



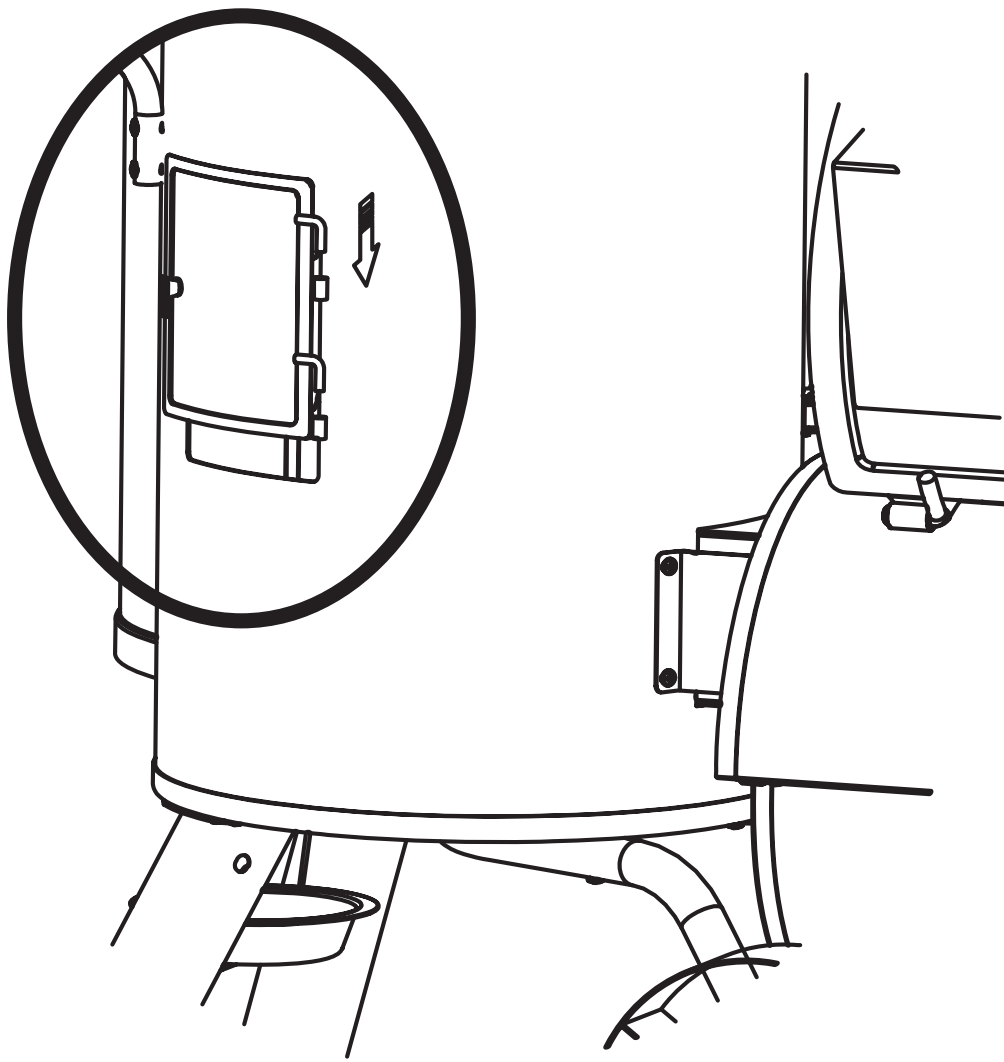
9

6x A

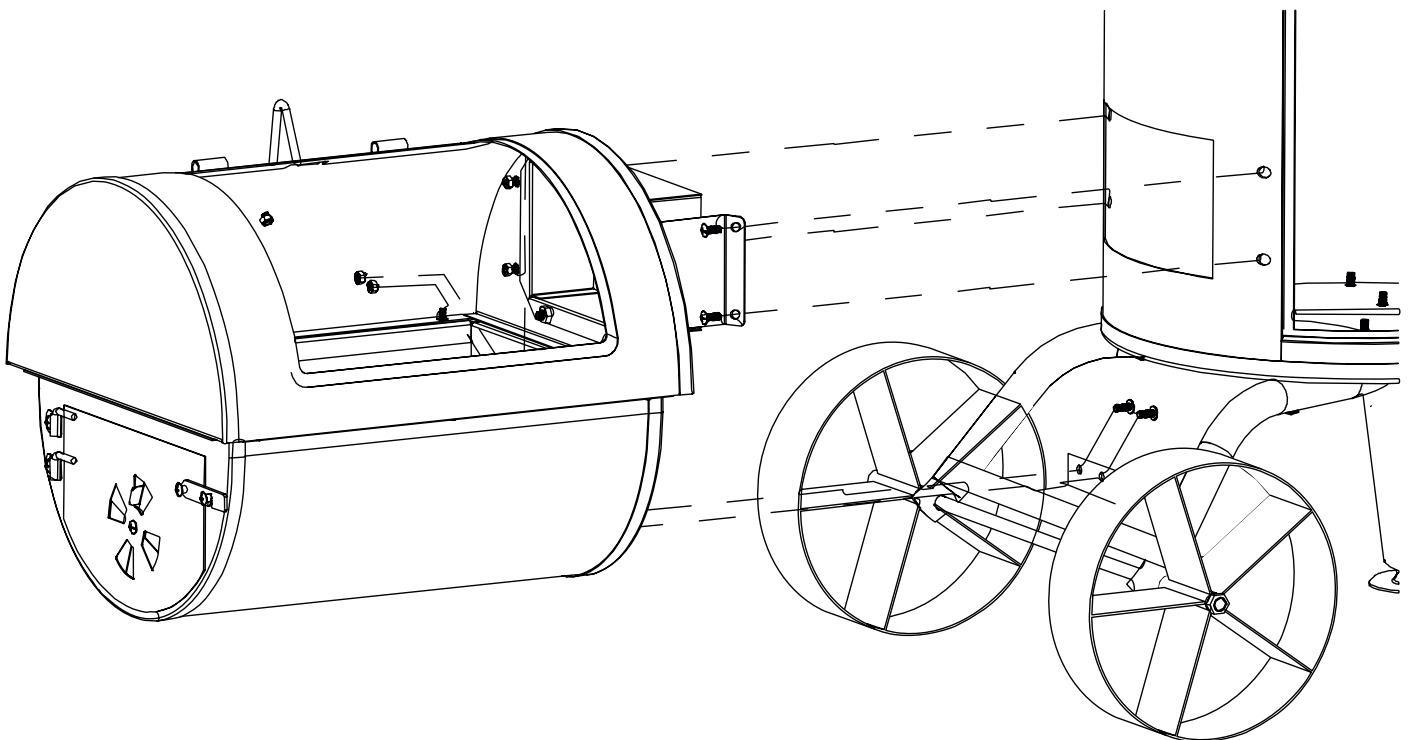


10

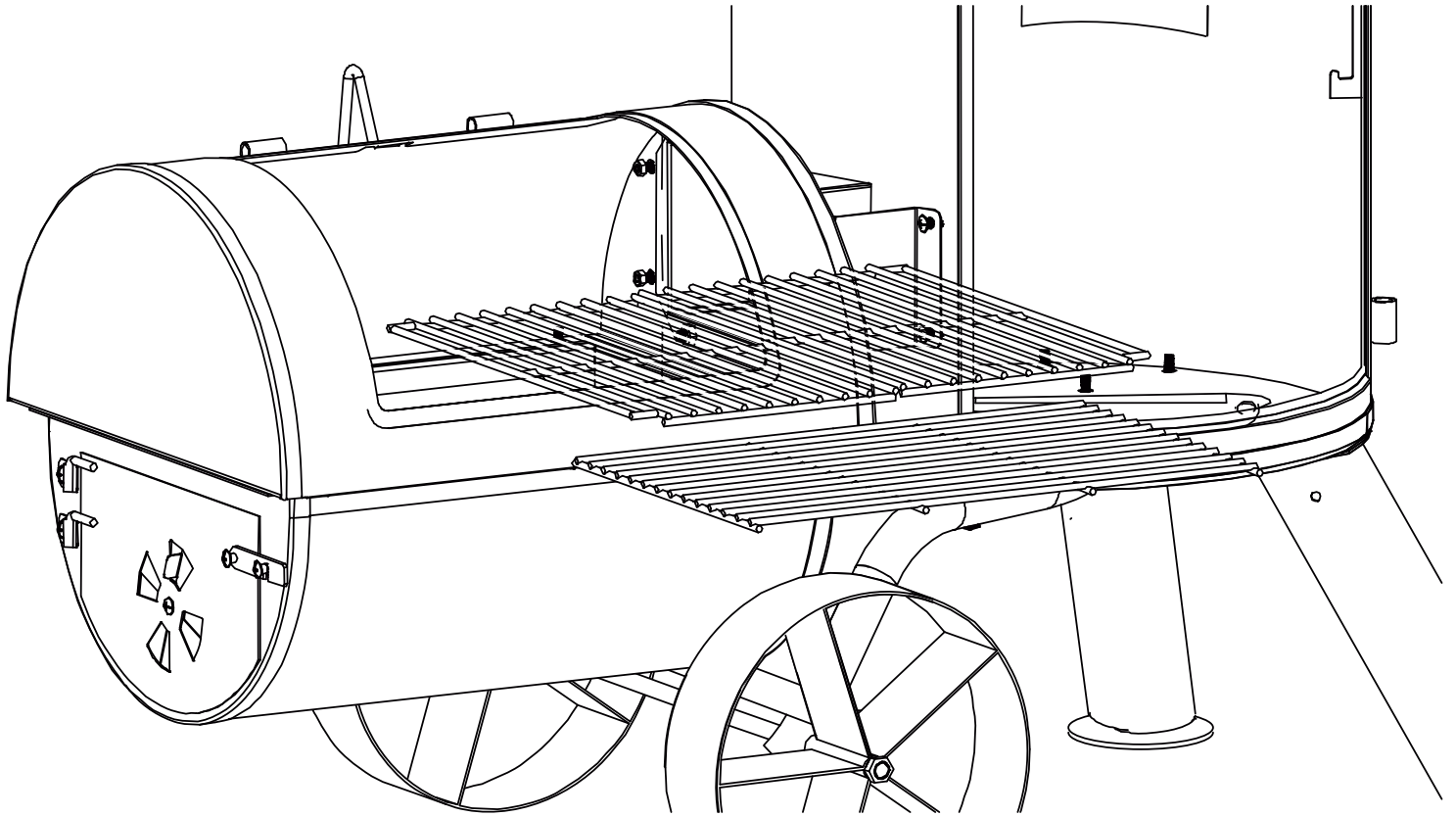
3x A



11

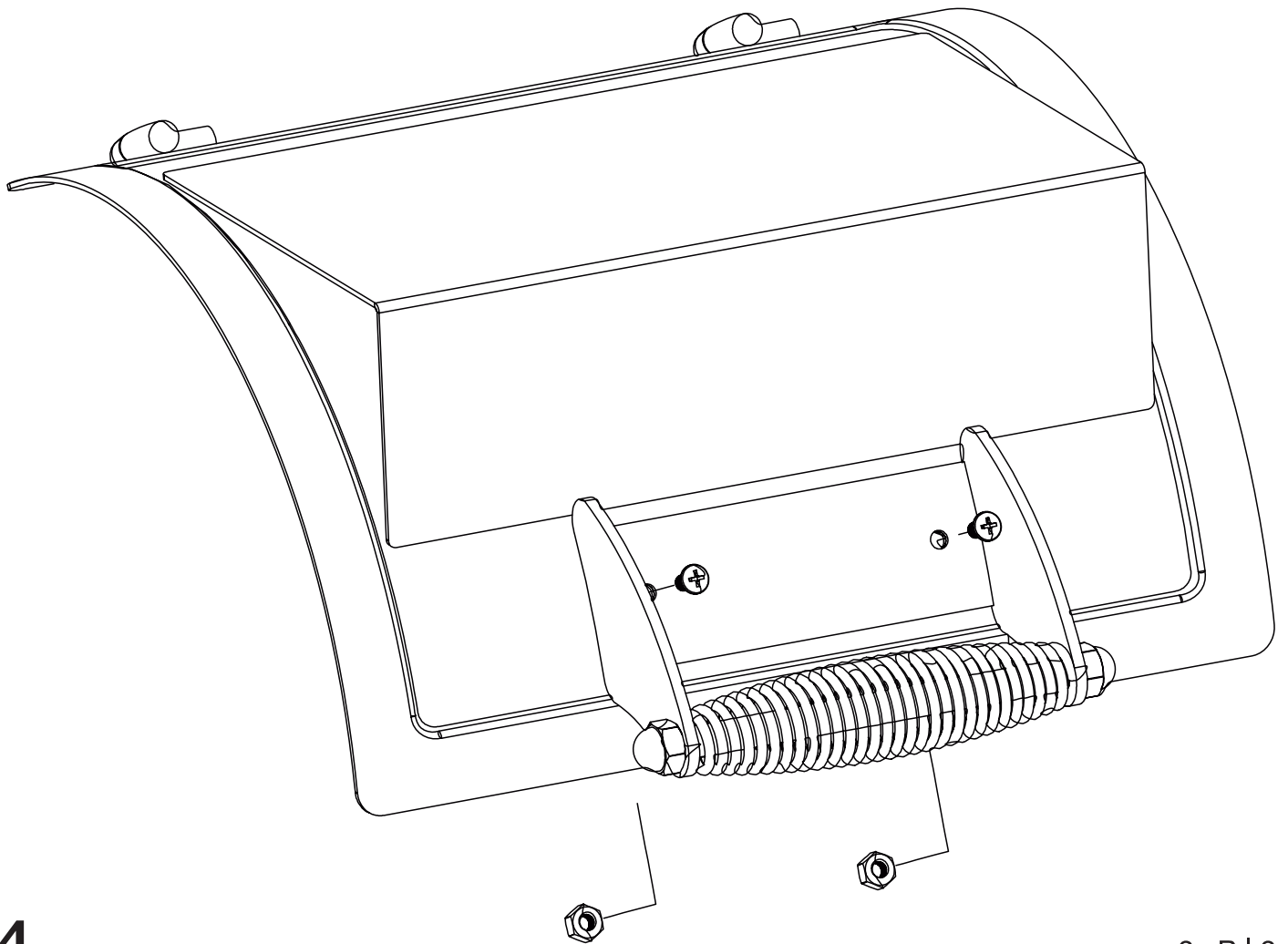


12



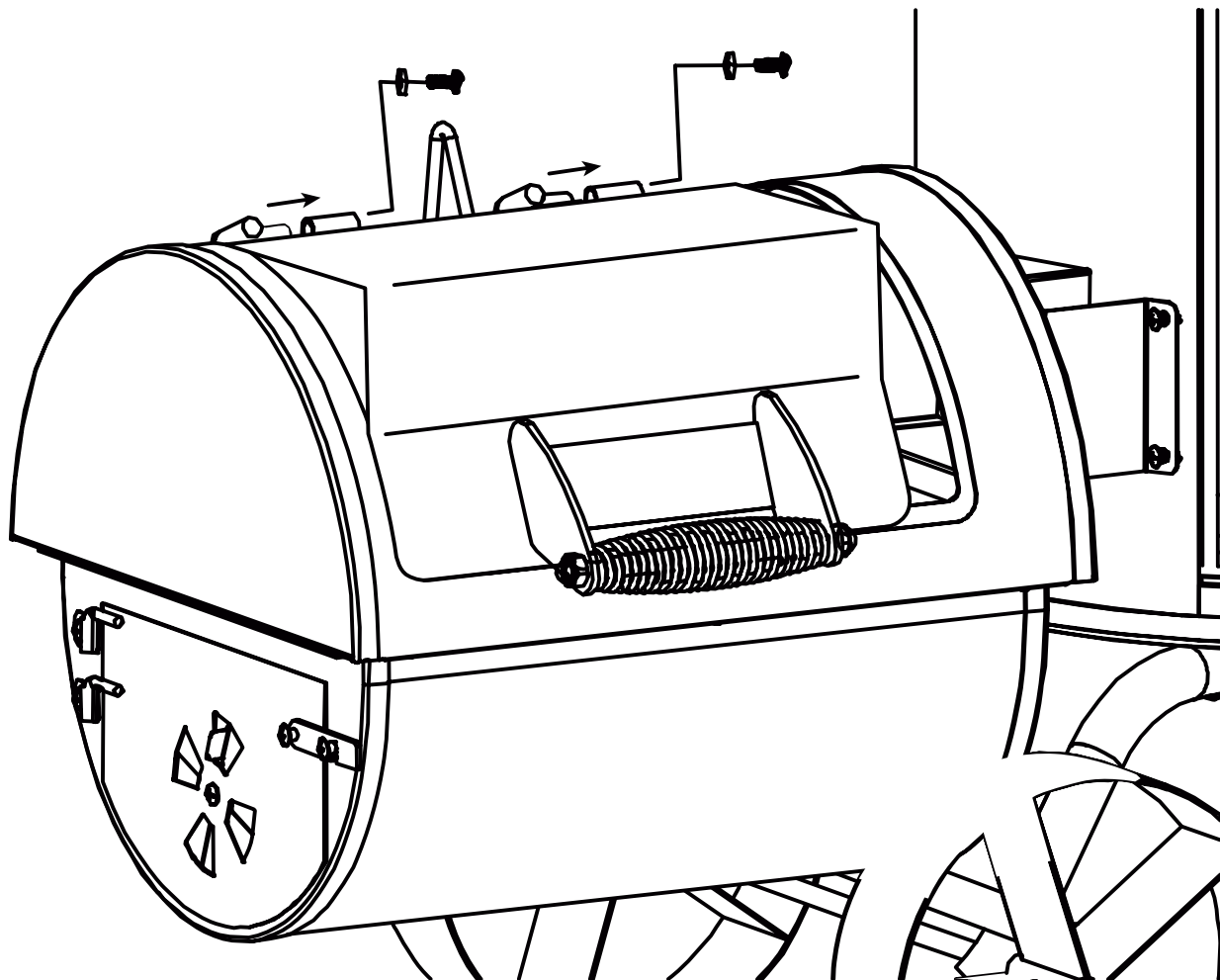
13

4x A

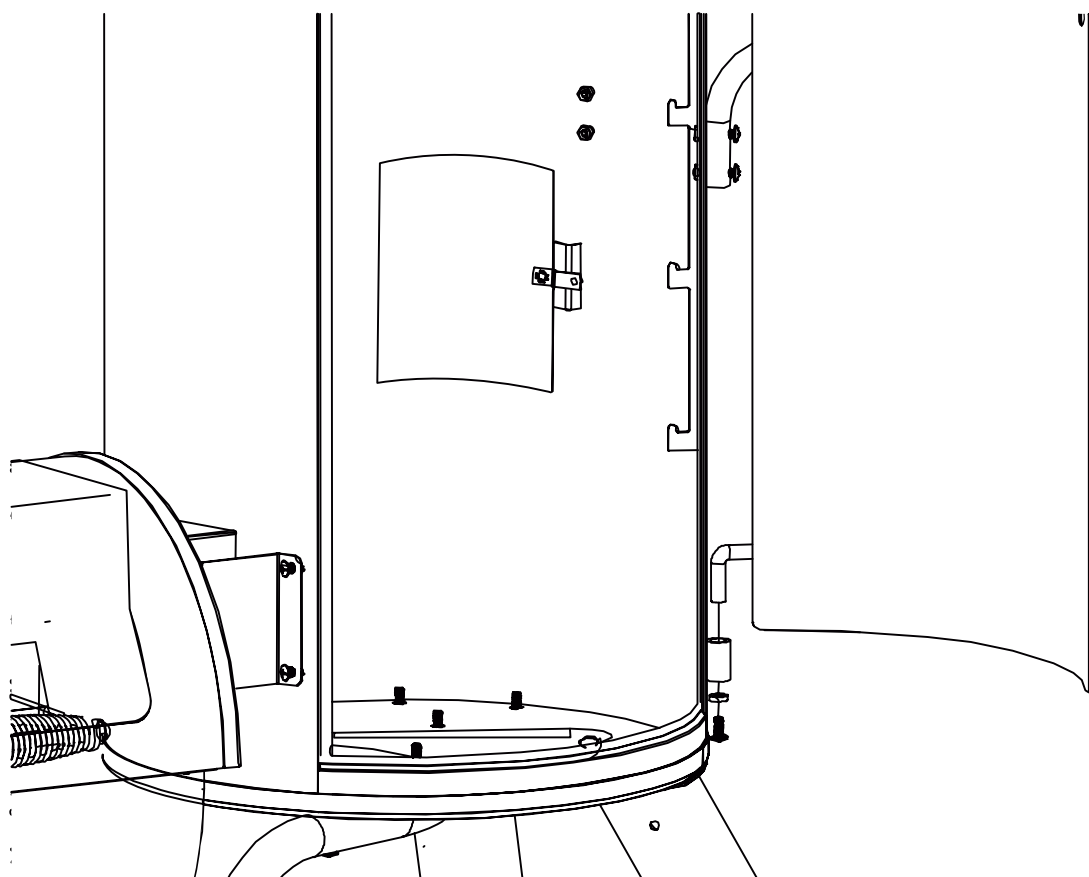


14

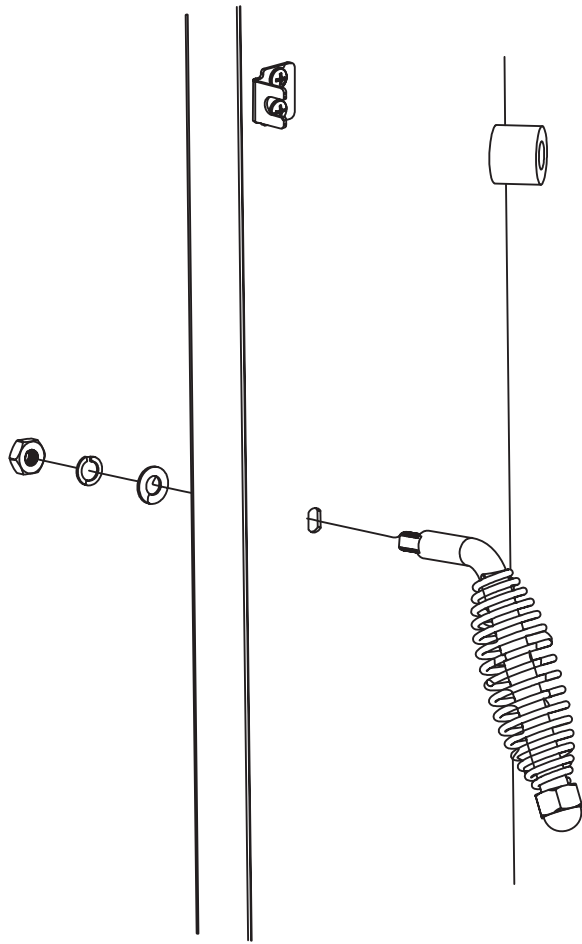
2x B | 2x F



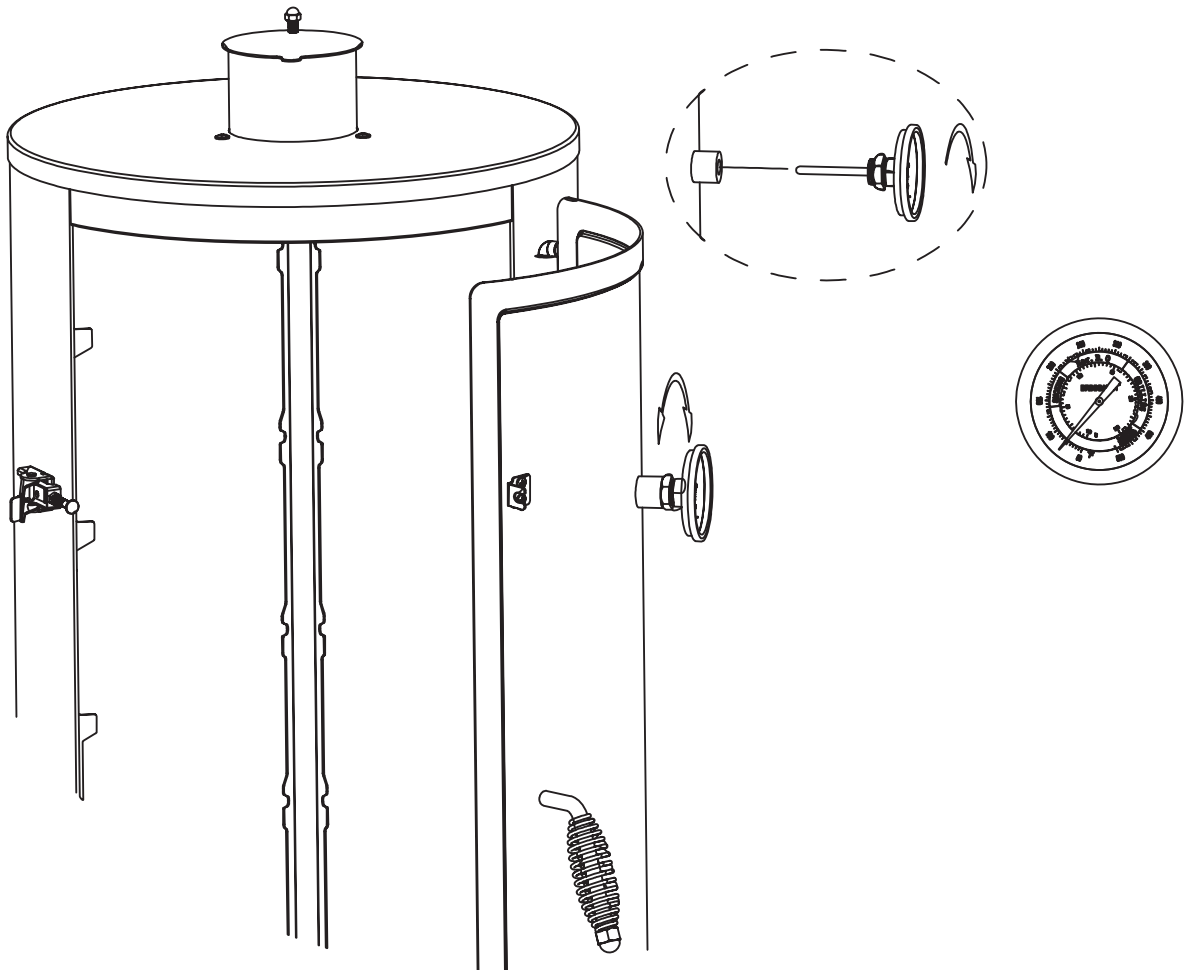
15



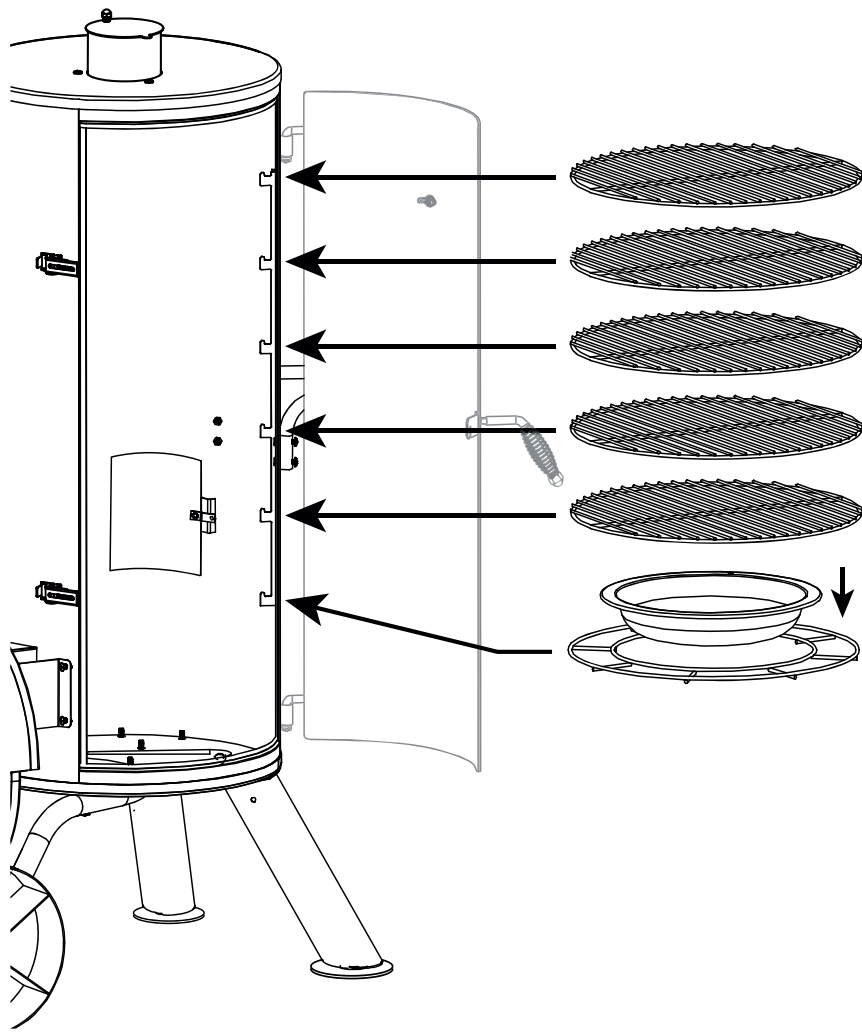
16



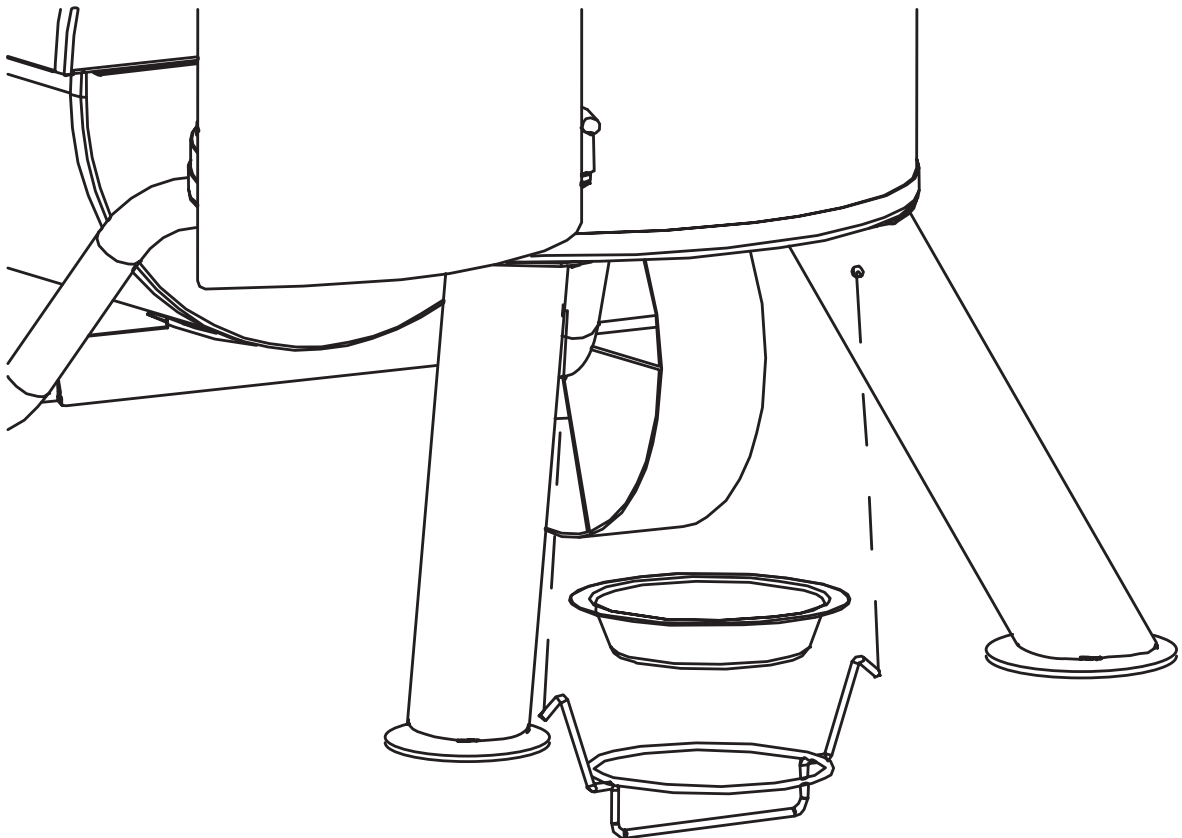
17



18

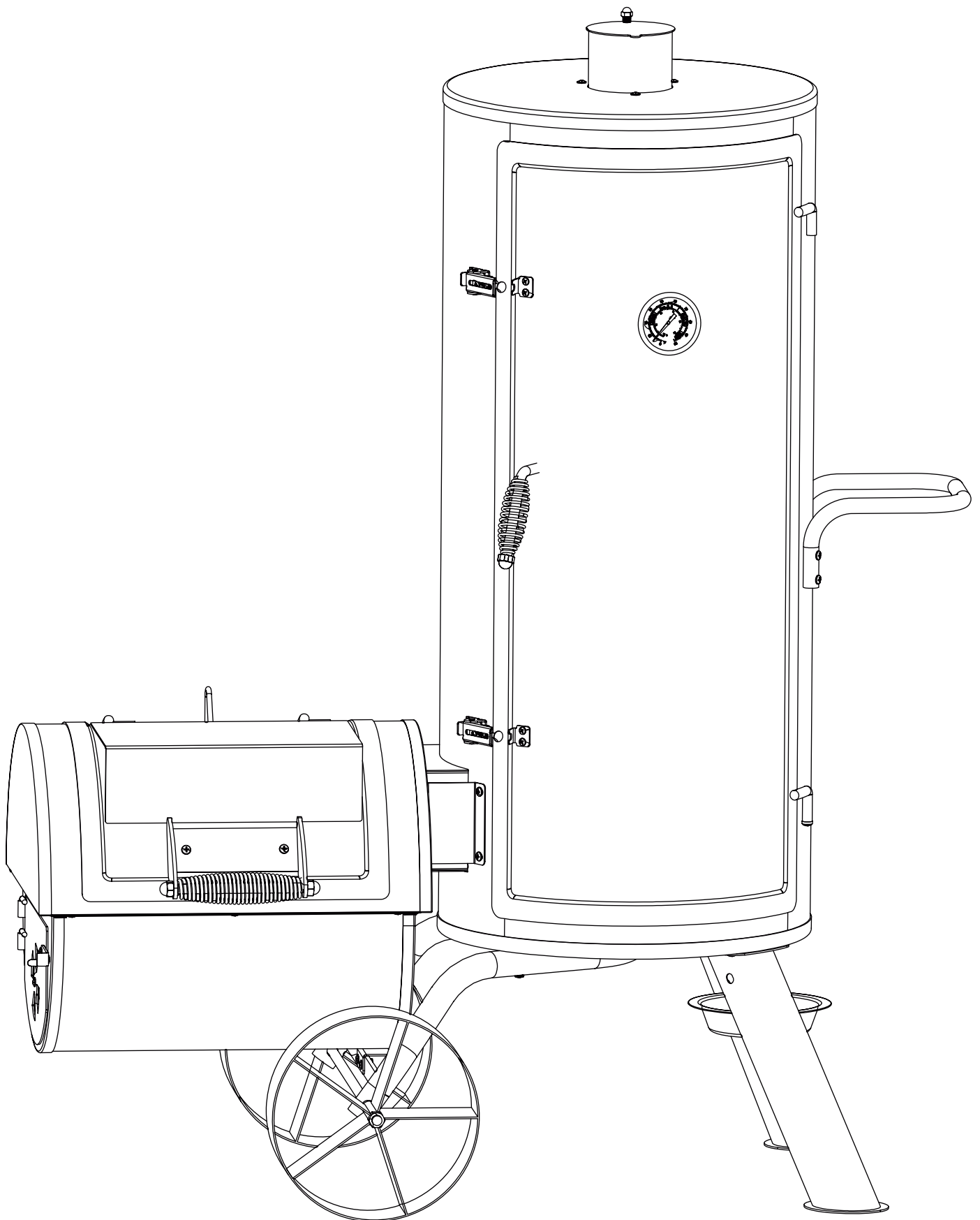


19



20

Montage komplett!



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: Orenda
Artikelnummer: AY0319
Typkennung: DJ5541A

Einschlägige EG-Richtlinien: 2001/95/EG

Angewandte harmonisierte Normen: EN 1860-1:2013+A1 / AfPS GS 2014:01

Ausführende Zertifizierungsstelle(n): TÜV Rheinland LGA Products GmbH
(S 50363128)

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Selenica', with a small arrow pointing downwards at the end of the signature.

Gezeichnet durch Herrn Teti Selenica, Geschäftsführung, Hilpoltstein, 17.10.2018