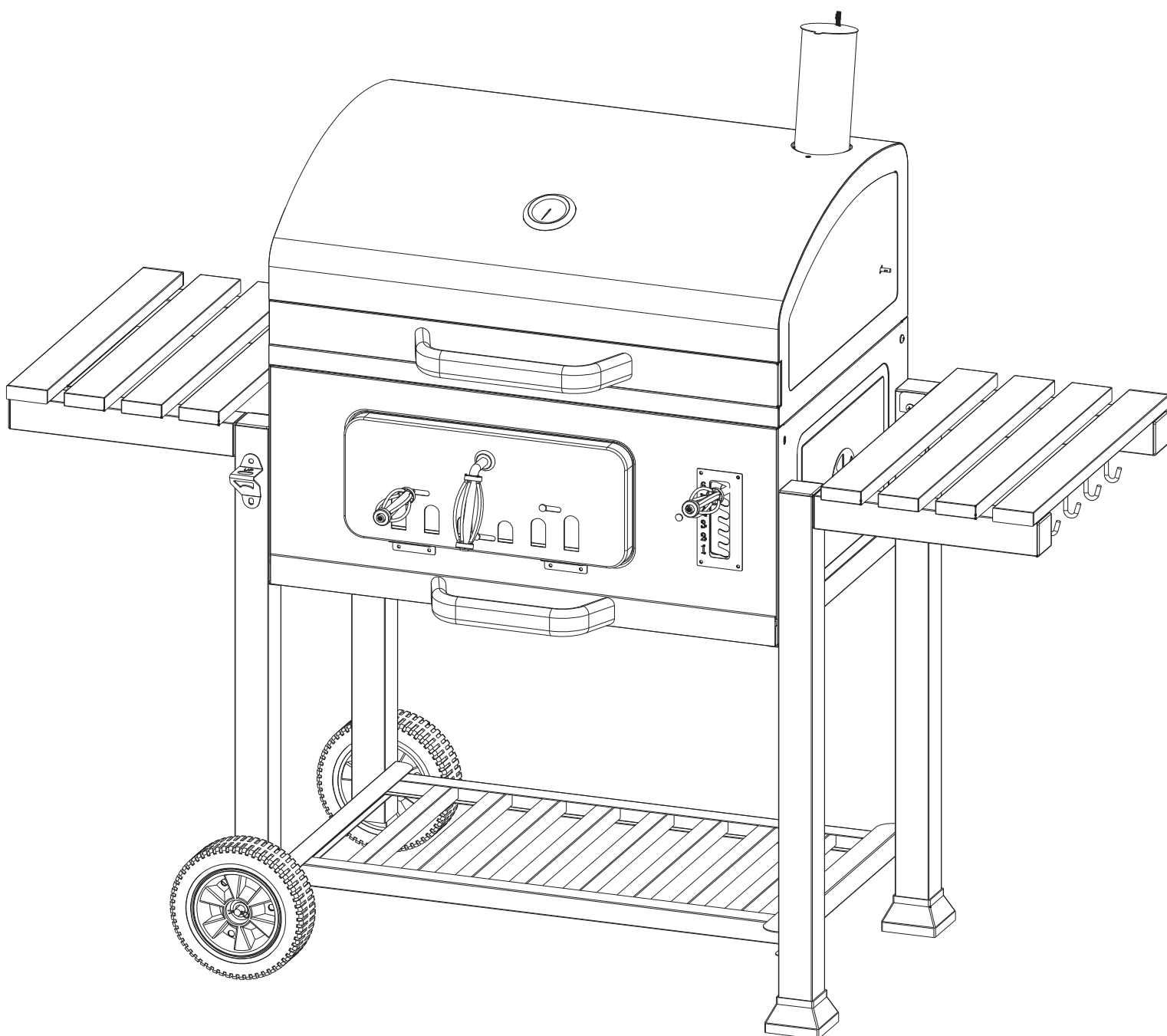
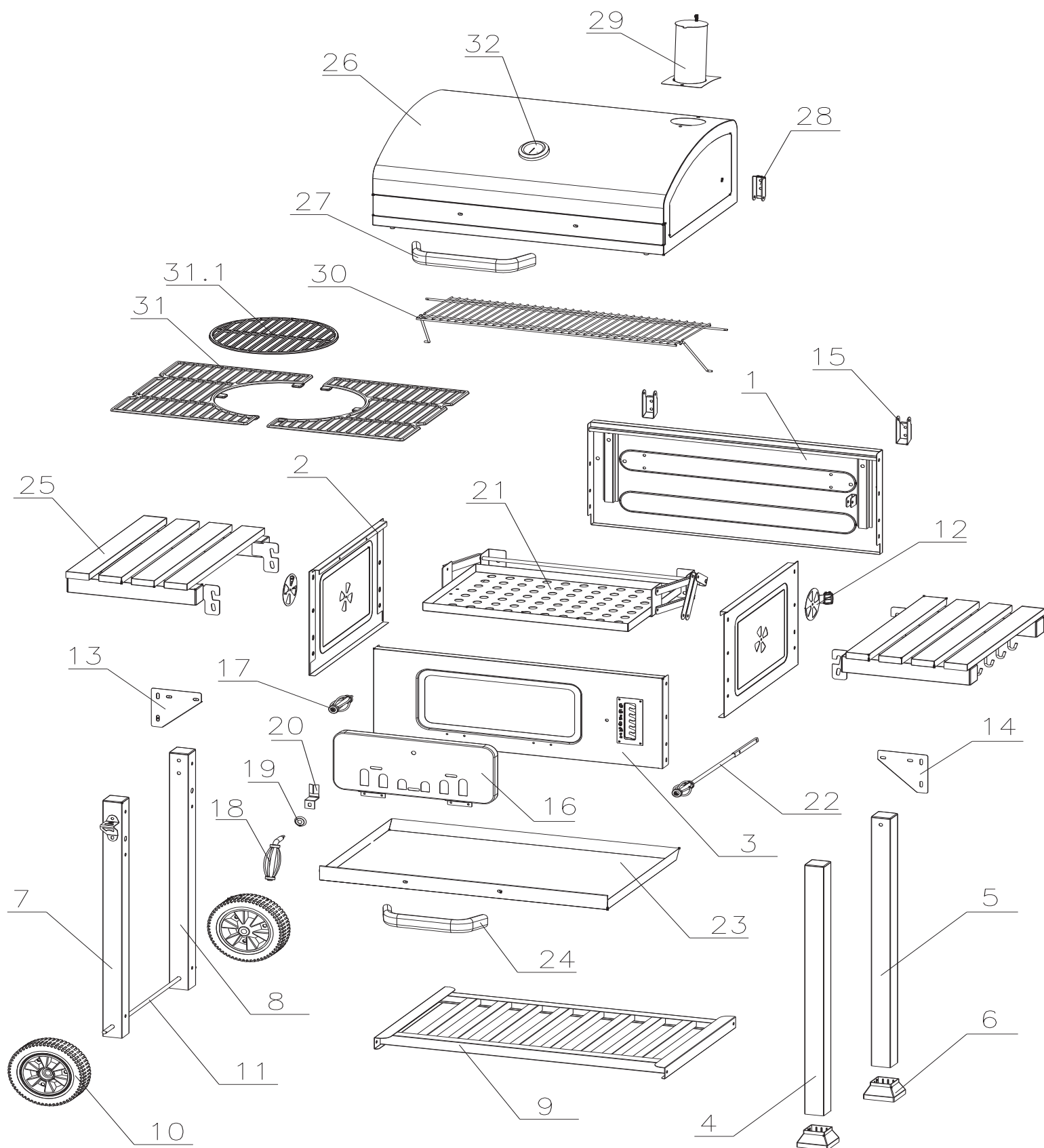


El Fuego® Holzkohlegrill Nutzerhandbuch



Modell: Ontario XXL
Artikelnummer: AY0415
Typkennung: KKLT8-76

EXPLOSIONSZEICHNUNG & TEILELISTE



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.

1	Grillkorpus, Teil hinten	1x
2	Grillkorpus, Teil seitlich	2x
3	Grillkorpus, Teil vorne	1x
4	Standbein lang, vorne	1x
5	Standbein lang, hinten	1x
6	Fußsockel	2x
7	Standbein kurz, vorne	1x
8	Standbein kurz, hinten	1x
9	Bodenablage	1x
10	Rad	2x
11	Radachse	1x
12	Lüftungsblende	2x
13	Stützkeil links	1x
14	Stützkeil rechts	1x
15	Scharnierhälfte unten (f. Deckel)	2x
16	Kohlentür	1x
17	Schieber f. Lüftung Kohlentür	1x

18	Handgriff f. Kohlentür	1x
19	Sockel f. Handgriff Kohlentür	1x
20	Verschlussbügel f. Handgriff Kohlentür	1x
21	Kohlenwanne	1x
22	Hebel f. Höhenverstellungsmechanismus	1x
23	Ascheauffang	1x
24	Handgriff f. Ascheauffang	1x
25	Seitenablage	2x
26	Deckel	1x
27	Handgriff f. Deckel	1x
28	Scharnierhälfte oben (f. Deckel)	2x
29	Kamin	1x
30	Warmhalterost	1x
31	Grillrost	2x
31.1	Mittenteil f. Grillrost (Rost-in-Rost)	1x
32	Thermometer	1x

A: 

B: 

C: 

D: 

E: 

F: 

G: 

H: 

I: 

J: 

K: 

L: 

M: 

A	Schraube M6x12	38x
B	Schraube M6x18	8x
C	Schraube M6x25	2x
D	Schraube M6x35	4x
E	Schraube M6x40	4x
F	Schraube M4x10	4x
G	Mutter M4	4x
H	Bolzen D6x23	2x
I	Mutter M6	8x
J	Bolzen D6x35	2x
K	R-Clip	6x
L	Unterlegscheibe	7x
M	Flügelmutter M6	1x

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

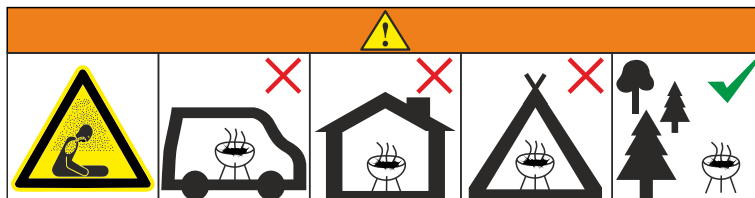
>> Der Grill muss so platziert werden, dass:

- 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

>> Die Lagerung des Grills erfordert, dass dieser:

- vollständig abgekühlt und (ggf.) abgetrocknet ist
- gereinigt wurde
- von der Gasflasche getrennt/separat gelagert wird

Beachten Sie, dass eine Lagerung des Grills in geschlossenen Räumen unzulässig ist.



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.

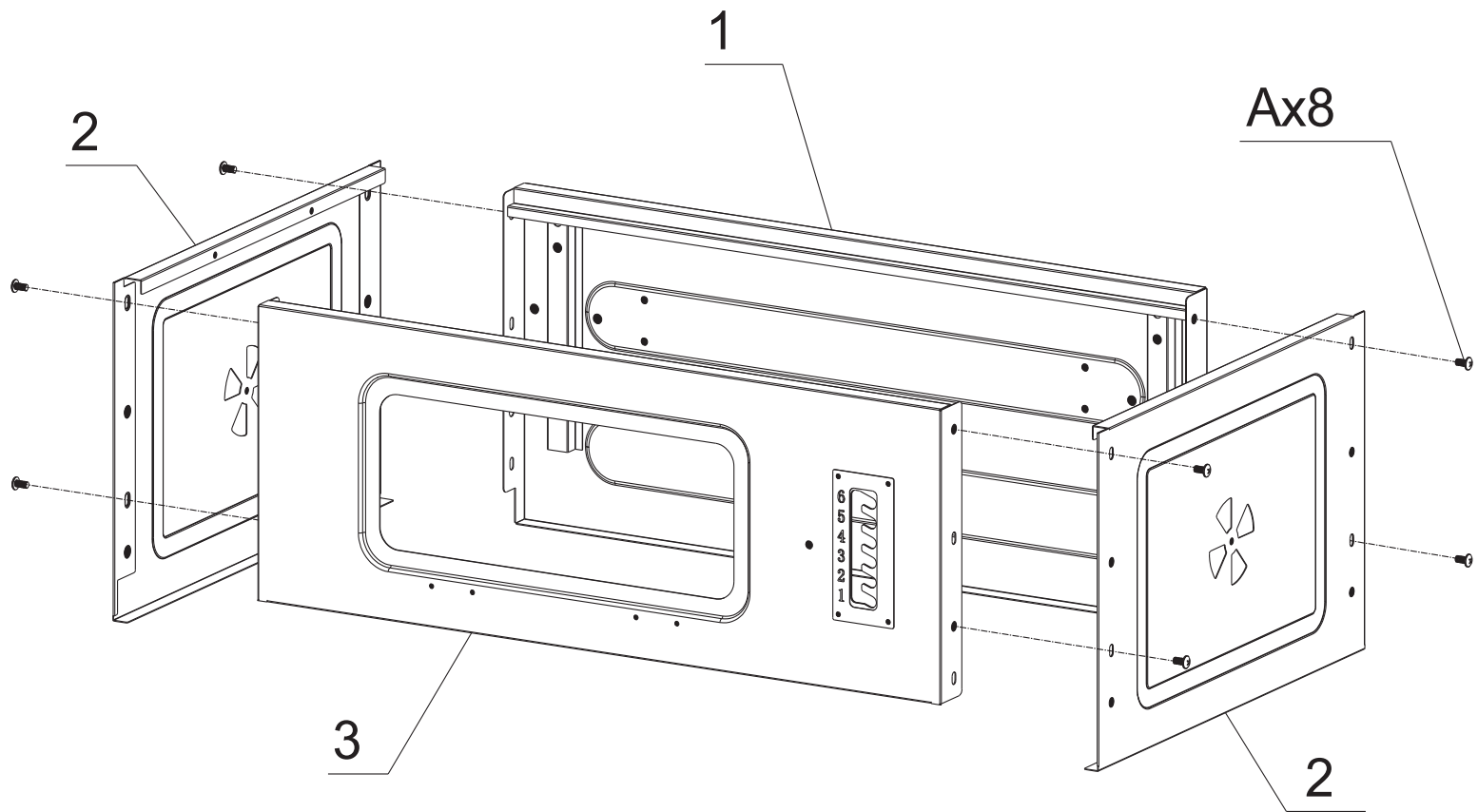
>> Einbrennen:

- Stellen Sie, wie oben beschrieben, eine Glut unter Verwendung von rund 3 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 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).

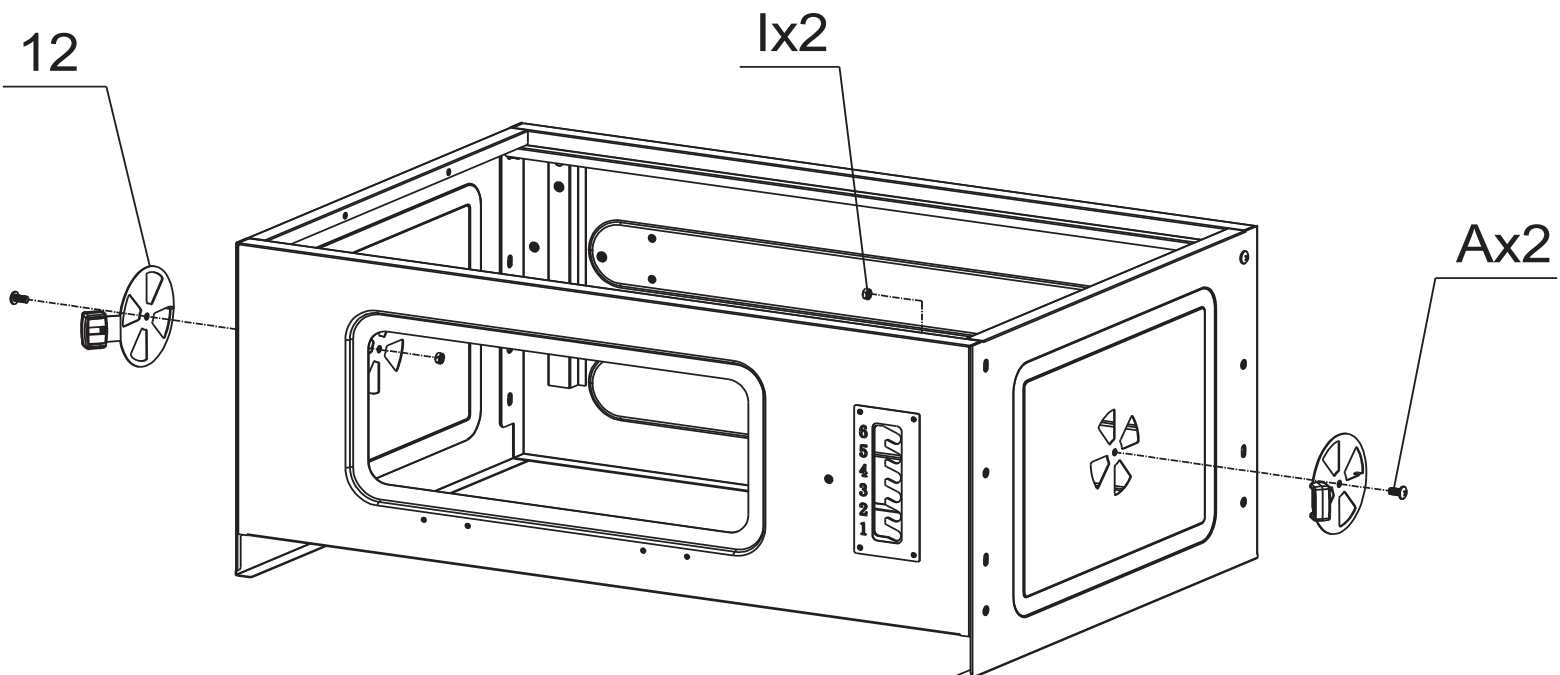
>> Smoken (falls Funktionalität vorhanden):

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

MONTAGE



1

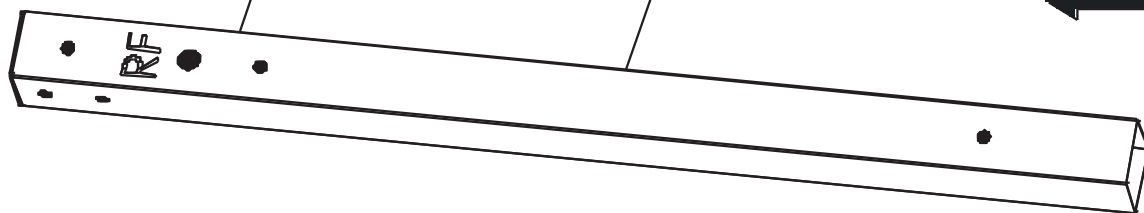


2

RF

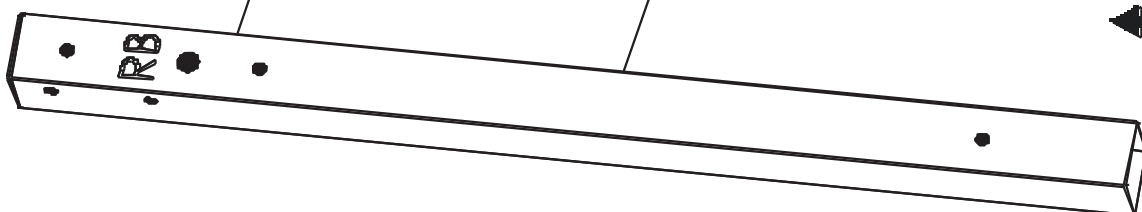
4

6



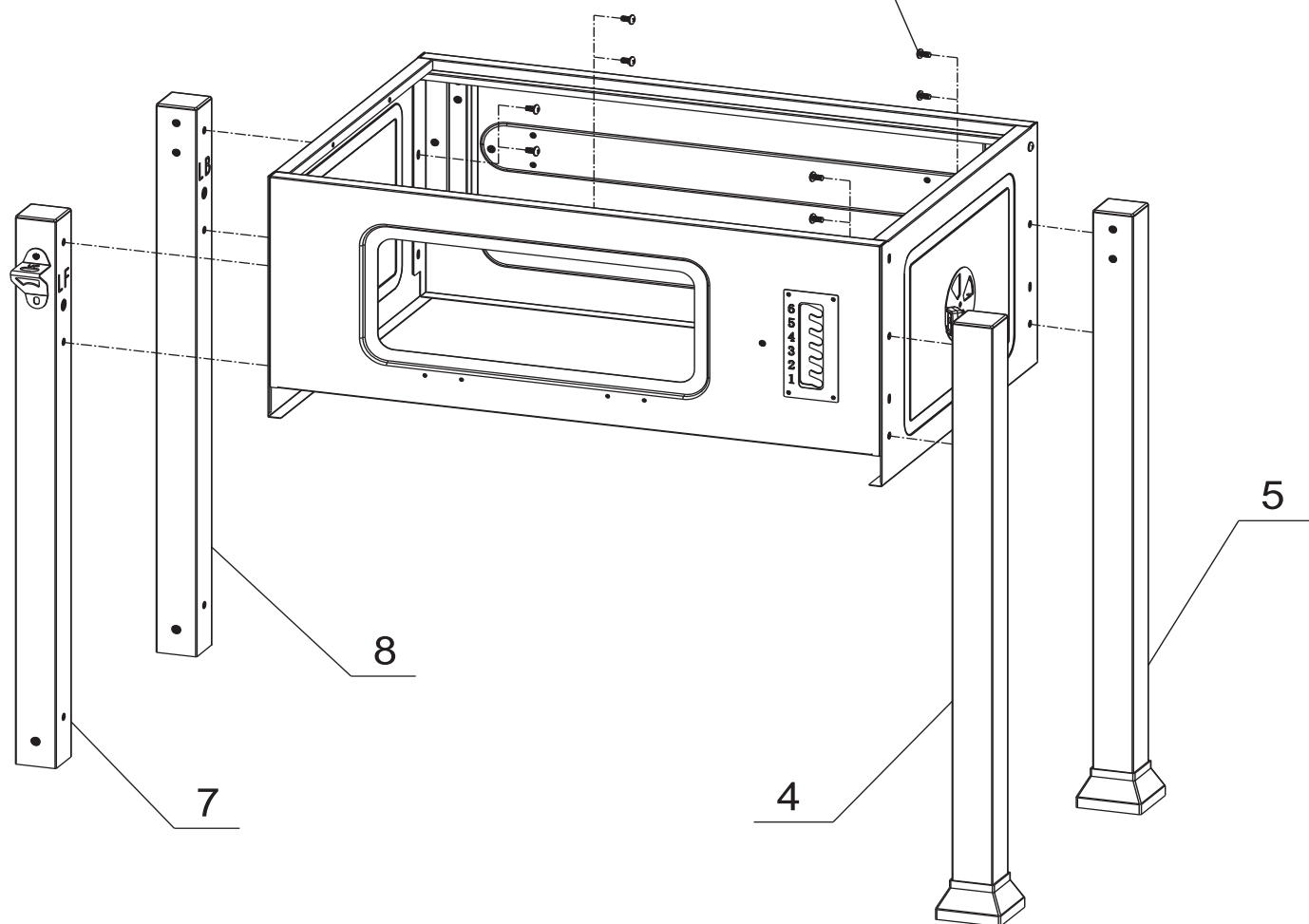
RB

5

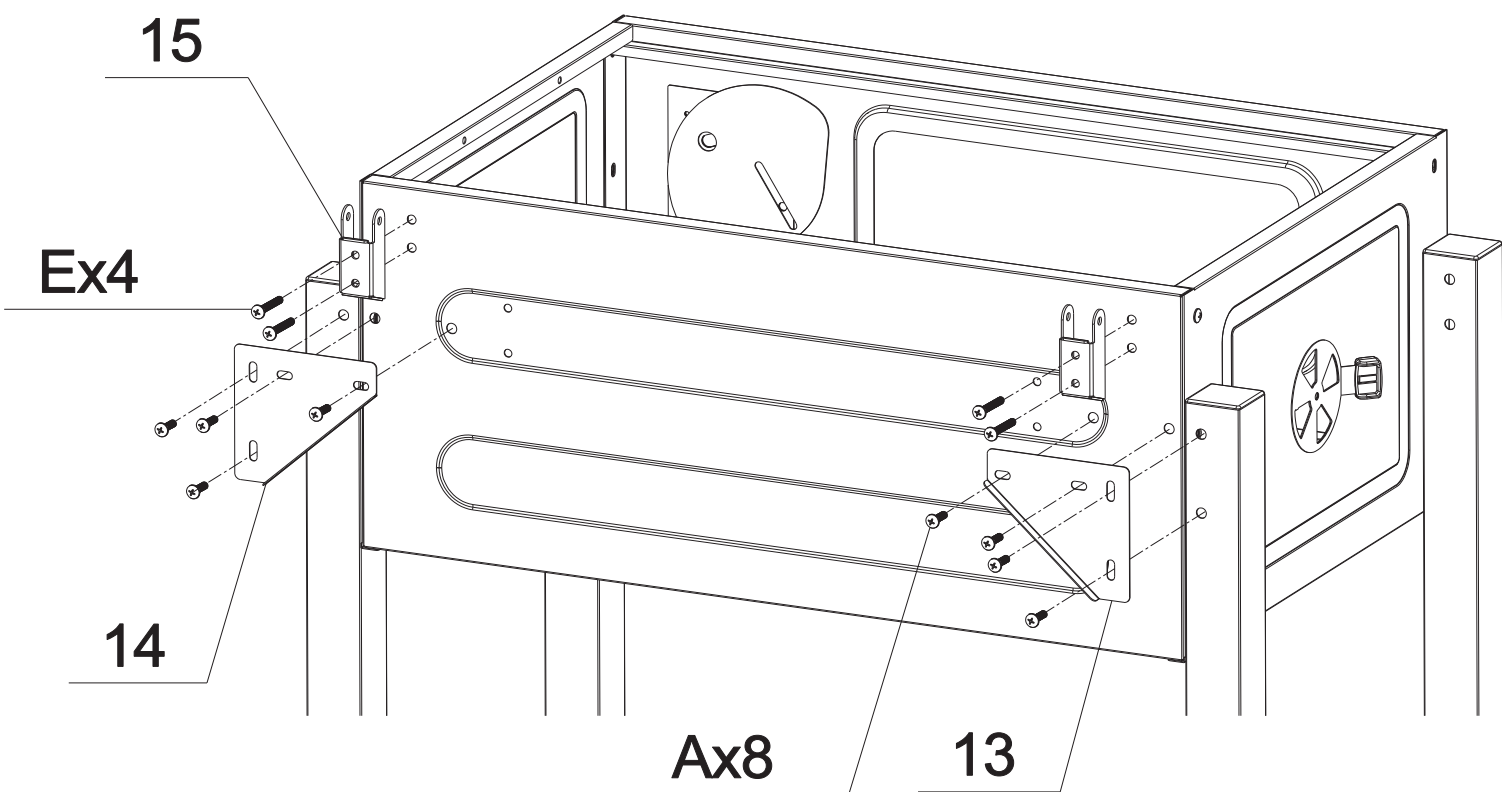
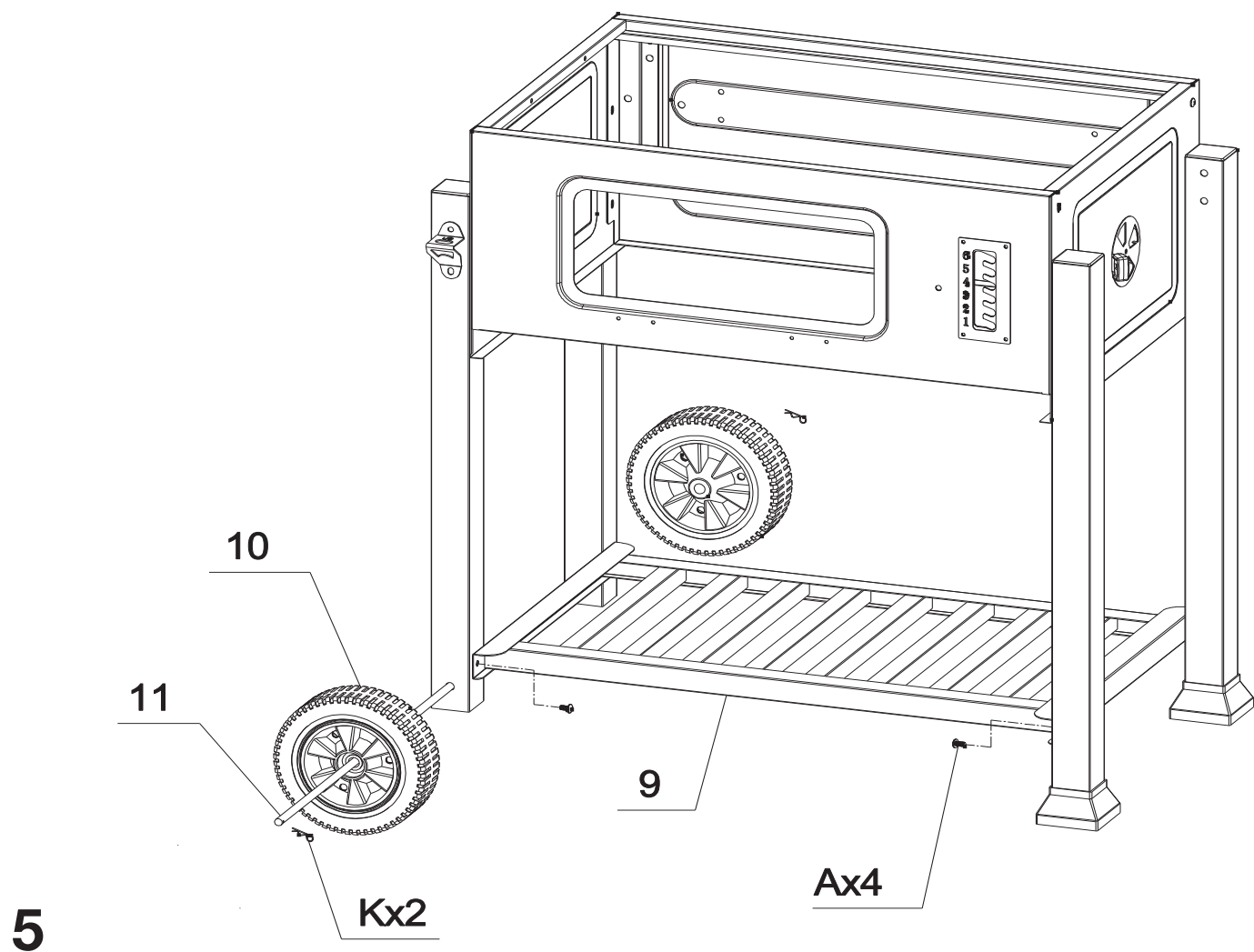


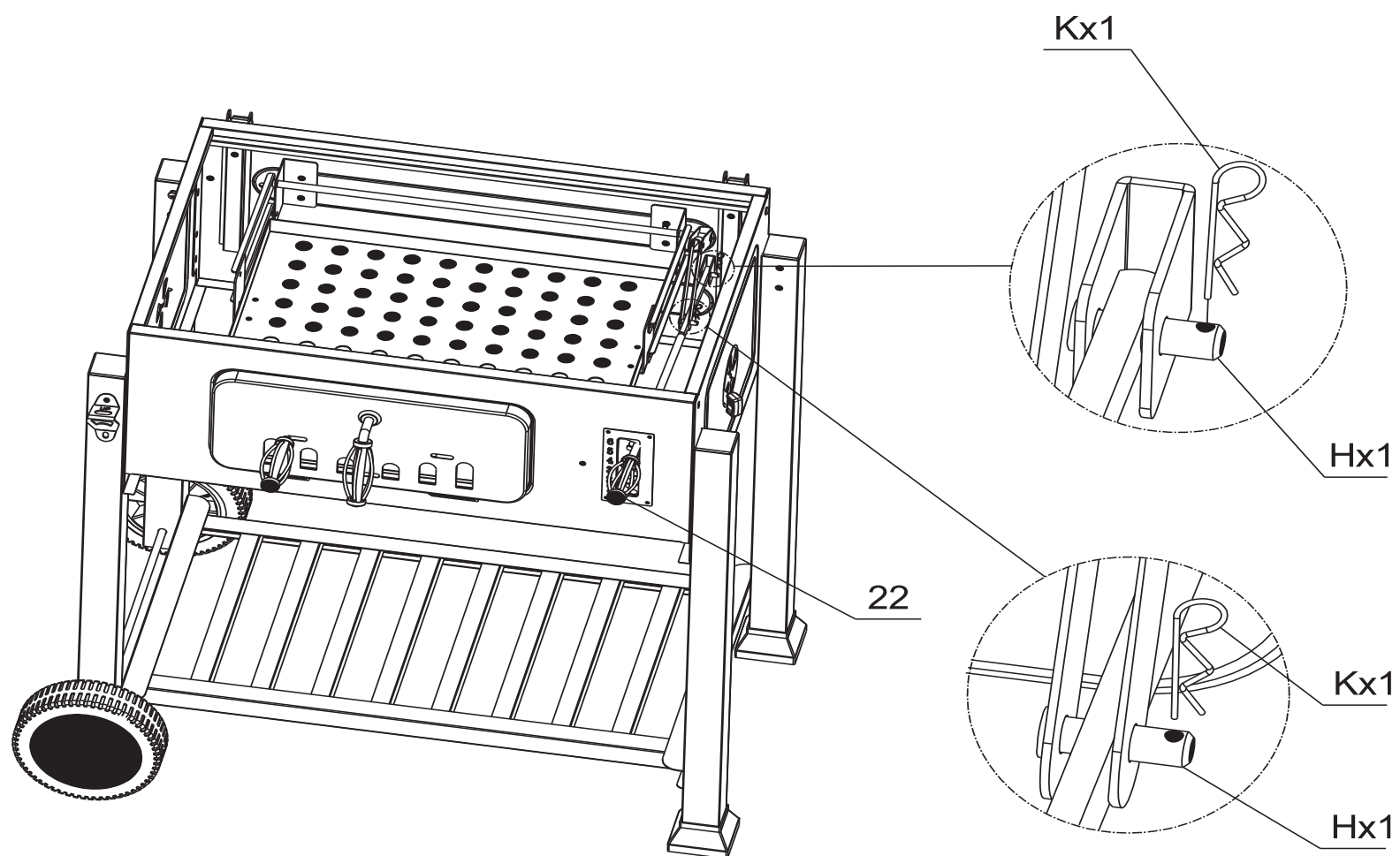
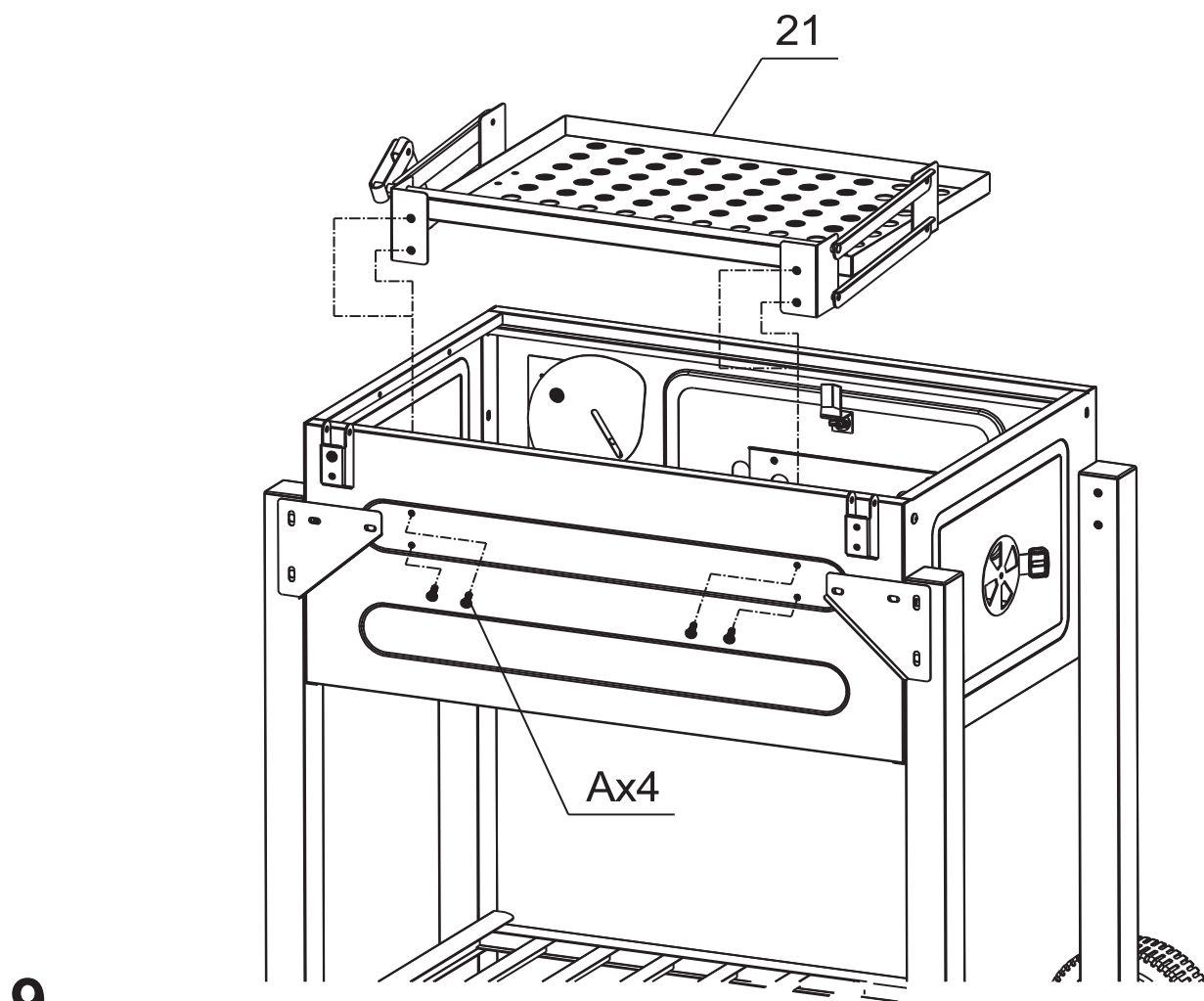
3

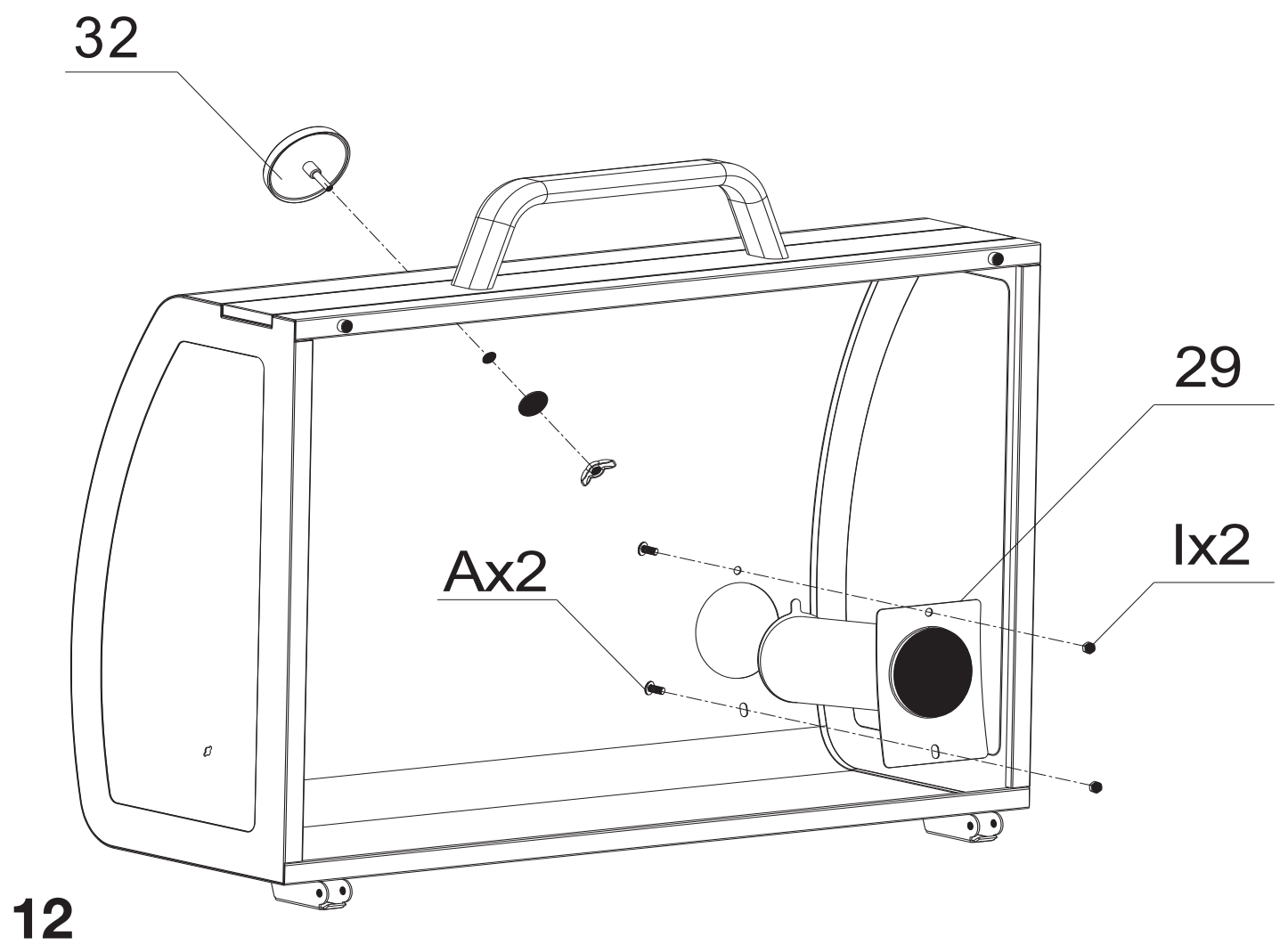
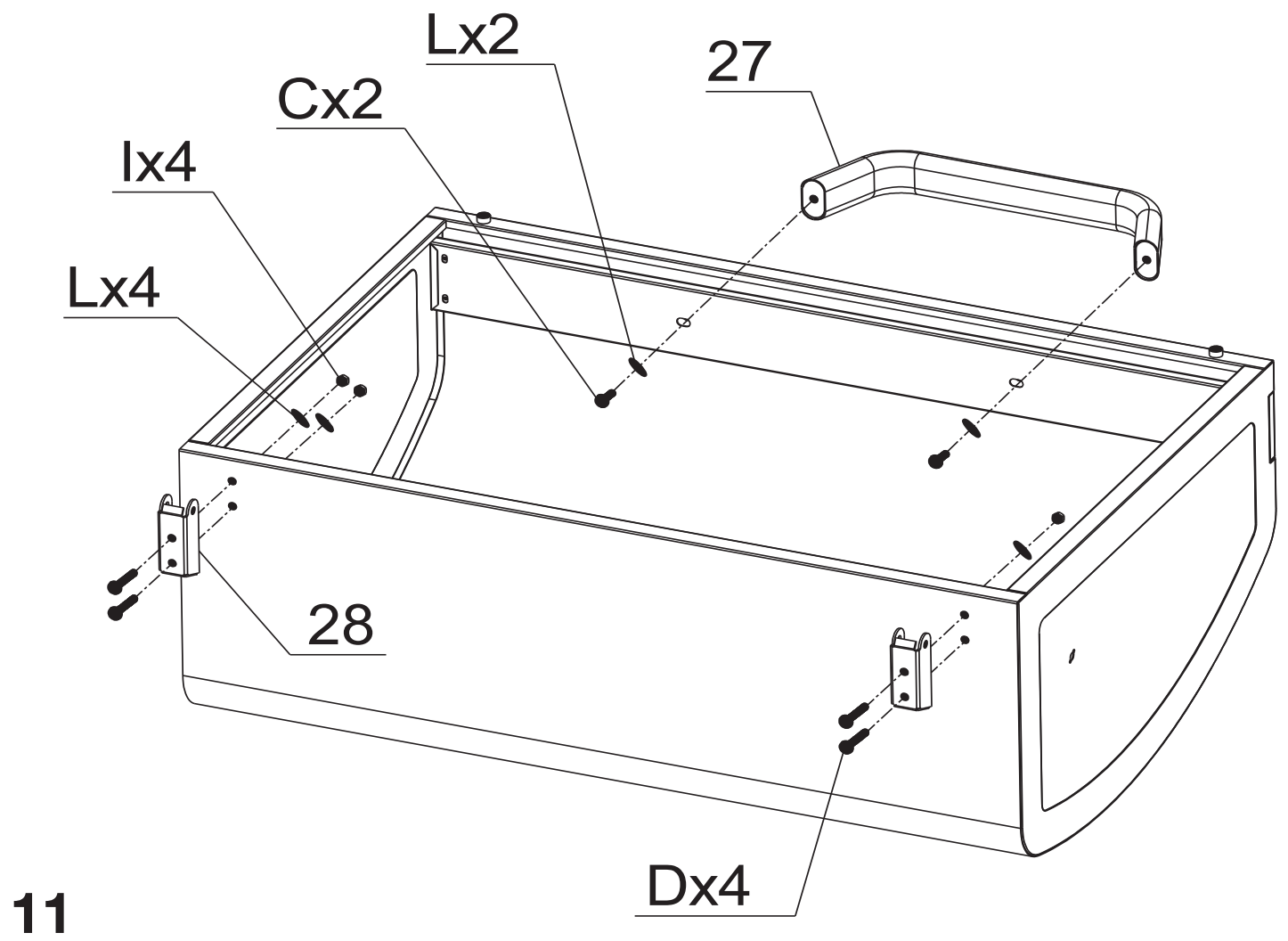
Ax8

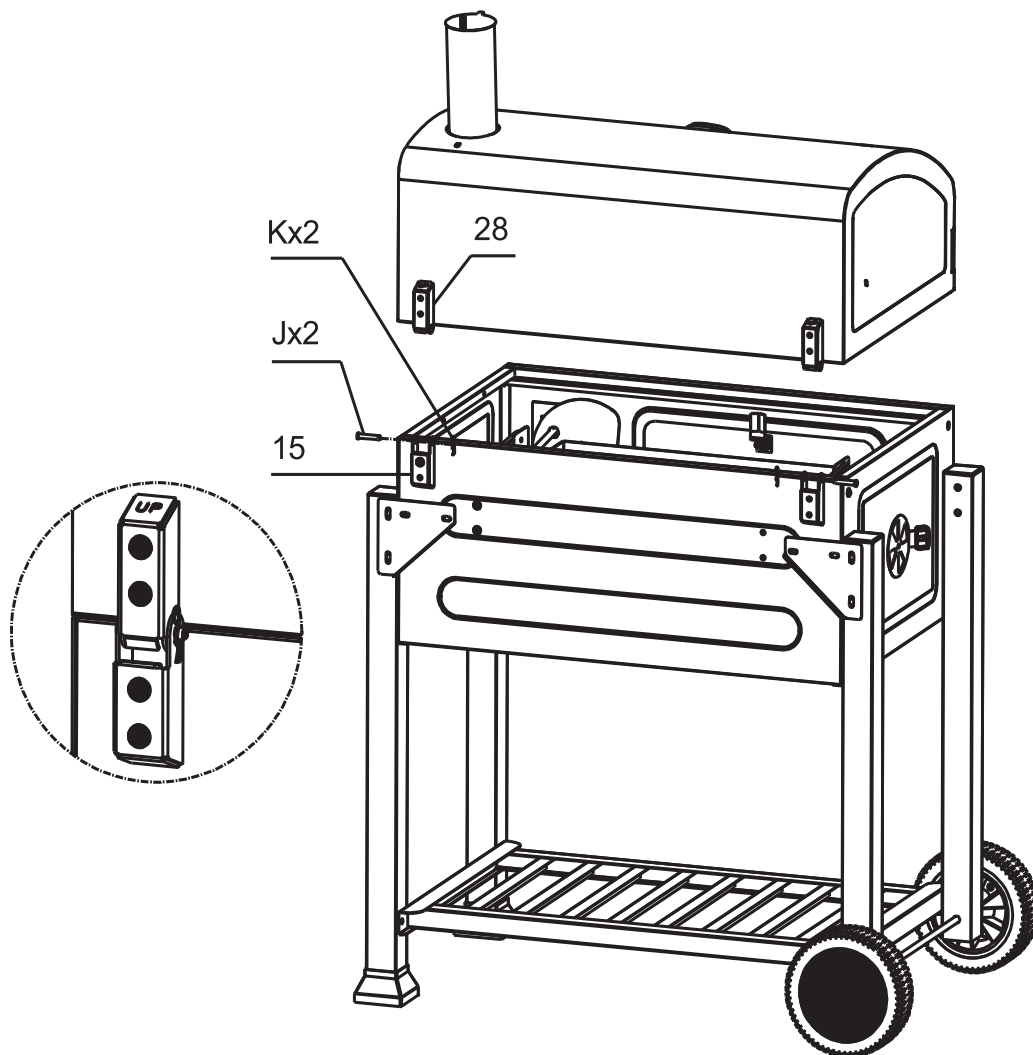


4

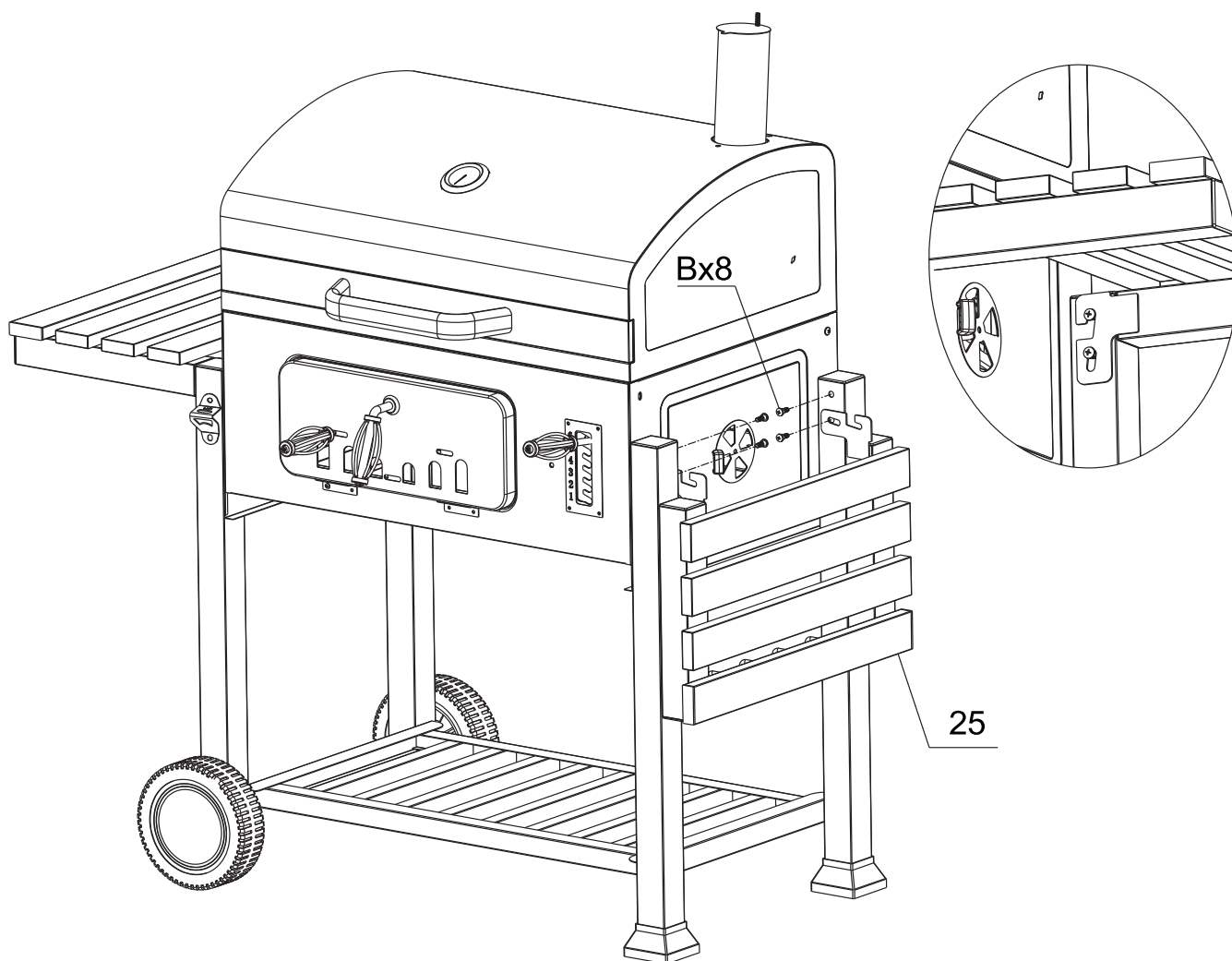




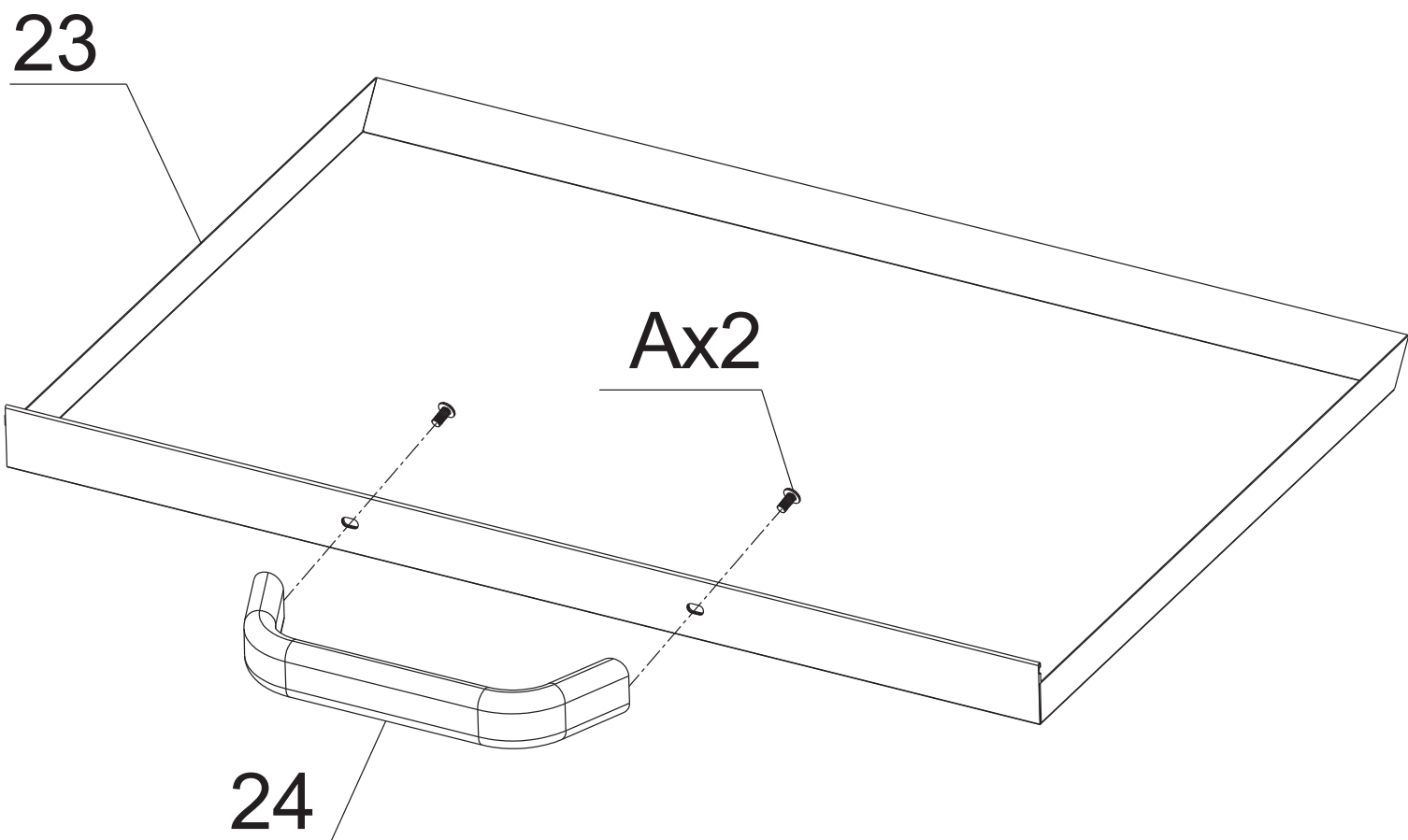




13



14



15

