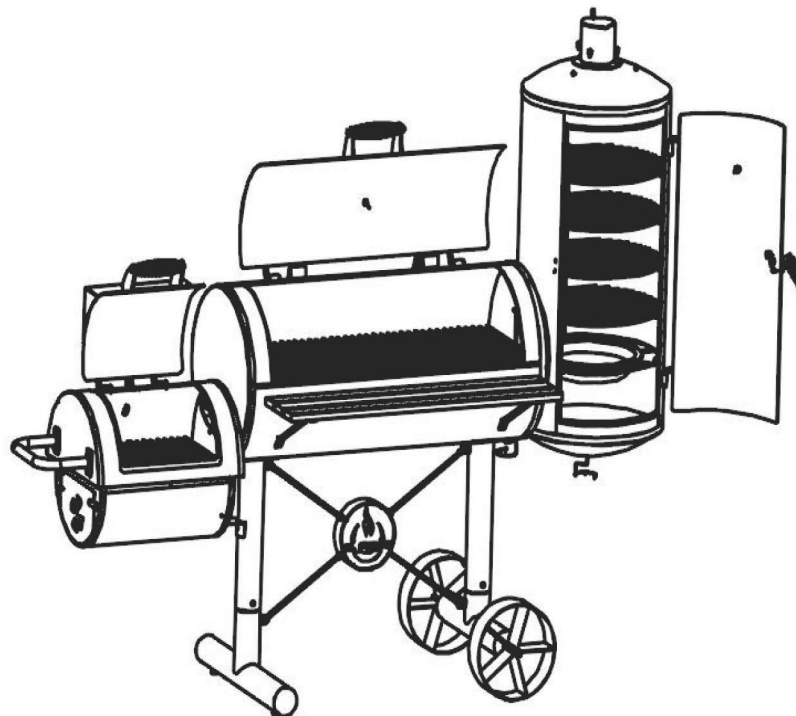


EL FUEGO HOLZKOHLEGRILL

Montage-, Betriebs- und Pflegeanweisungen



Modell: Kiona
Modellnummer: DJ1083
Artikelnummer: AY0312

SICHERHEITSHINWEISE

Um eine sichere Montage und sicheren Betrieb des Grills zu gewährleisten, wurden wichtige Hinweise mit diesem Symbol  versehen, um Ihre Aufmerksamkeit darauf zu erwecken.

Hinweise, die dieses Zeichen beinhalten, sollten mit höchster Sorgfalt studiert und befolgt werden, damit Sie den Grill sicher montieren und betreiben können!

 Bitte lesen und befolgen Sie alle Anweisungen sorgfältig, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden!

ACHTUNG

Betreiben Sie den Grill nur auf befestigten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberflächen (z.B. Betonflächen), die das Gewicht des Grills tragen können. Betreiben Sie den Grill nicht auf Oberflächen aus Holz oder sonstigen brennbarem Material!

Betreiben Sie den Grill nicht ohne den Ascheauffangbehälter und versuchen Sie nicht, diesen zu entfernen wenn dieser noch heiße Kohlenstücke enthält.

Während des Betriebes sollte der Grill einen Abstand von min. drei Metern zu brennbaren Objekten (Pflanzen, Zäune, Gebäude, etc.) aufweisen. Nehmen Sie den Grill auch nicht an einer überdachten oder auf sonstige Weise geschlossenen Stelle in Betrieb.

Nur zur Verwendung im Außenbereich. Betreiben Sie den Grill nicht in Innenbereichen.

Verwenden Sie den Grill nicht zu einem anderen Zweck als der Zubereitung von Speisen.

Wir empfehlen die Verwendung eines Kohlenkamins, um die Kohlen anzuzünden. Sollten Sie Flüssiganzünder verwenden, achten Sie darauf, ausschließlich Flüssigkeiten zu verwenden, die für diesen Zweck vorgesehen sind. Beachten Sie die Hinweise auf dem Behälter des Anzünders und lagern Sie diesen nicht in der Nähe des Grills in Betrieb.

Bei der Verwendung von Flüssiganzünder sollten die Lüftungsöffnungen und der Deckel des Grills geöffnet bleiben, bis sich eine ausreichende Glut gebildet hat (ca. 20 Minuten). Bei Nichtbeachtung könnte der Flüssiganzünder nicht vollständig verbrennen und bei späterem Öffnen des Deckels eine Stichflamme verursachen.

Benutzen Sie zum Anzünden eines weiteren Feuers während des Betriebs ausschließlich einen Kohlenkamin. Flüssiganzünder könnte sich bei der Anwendung unkontrolliert entzünden und Stichflammen verursachen. Bei Verwendung von Flüssiganzünder sollten alle Feuerstellen im Grill außer Betrieb zur gleichen Zeit entzündet werden.

Verwenden Sie keine Kohlen, die bereits in Flüssiganzünder getränkt sind. Verwenden Sie ausschließlich reine Grillkohle oder eine Mischung aus Grillkohle und Holz.

Verwenden Sie unter keinen Umständen Benzin, Kerosin, Alkohol oder ähnliches, um die Kohlen anzuzünden. Eine Verwendung solcher Substanzen könnte eine Explosion mit Folge schwerer Verletzungen verursachen.

Fügen Sie heißen oder warmen Kohlen keinen Flüssiganzünder hinzu - dies könnte zu Stichflammen führen, die Ihnen schwere Verbrennungen zufügen können.

Lagern Sie den Grill an einem für Kinder und Haustiere unzugänglichen Ort. Während des Betriebs ist eine ununterbrochene aufmerksame Beobachtung des Grills dringend empfohlen.

Lassen Sie den Grill während des Betriebs zu keiner Zeit unbeaufsichtigt.

Wenn Sie während des Betriebs dem Feuer weitere Kohlen und/oder Holz hinzufügen möchten, sollten Sie sich dabei äußerst vorsichtig verhalten und insbesondere das Kapitel "Hinzufügen von Kohlen/Holz während des Betriebs" beachten.

Lagern oder betreiben Sie den Grill nicht in der Nähe von entflammaren Substanzen oder an Orten, an denen sich entflammare Dämpfe befinden könnten.

Lagern Sie keine entflammaren Substanzen unterhalb des Grills.

Stellen Sie die Höhe des Grillkohlerostes nur mit höchster Vorsicht ein, der Griff erwärmt sich während des Betriebs (evtl. stark).

Der Grill erwärmt sich während des Betriebs stark. Um Verbrennungen zu vermeiden, beachten Sie folgendes:

- Bewegen Sie den Grill nicht
- Stabilisieren Sie den Grill so, dass er sich nicht unabsichtlich bewegen kann
- Tragen Sie bei der Bedienung hitzebeständige Handschuhe.
- Berühren Sie keine Oberflächen.
- Tragen Sie keine weite Kleidung oder weiten Haare, die in Kontakt mit dem Grill geraten könnten.

Überprüfen Sie öfter die Füllmenge im Fettauffangbehälter und entleeren Sie diesen bei einer Füllung von drei Vierteln. Achten Sie hierbei darauf, dass der Grill und der Auffangbehälter samt Inhalt heiß sind.

ACHTUNG

Betreiben Sie den Grill nicht ohne den Fettauffangbehälter.

Während des Garens, könnte Fett vom Fleisch auf die Kohlen fallen und sich dort entzünden. Schließen Sie in diesem Fall den Deckel, um die Flammen zu ersticken. Verwenden auf keinen Fall Flüssigkeiten zum Ablöschen.

Bei Öffnung des Deckels könnten sich durch die plötzliche starke Sauerstoffzufuhr Flammen bilden.

Wenn Sie den Deckel öffnen wollen, achten Sie auf eine ausreichende Distanz von Händen, Körper und Gesicht zu den Flammen und möglichen heißen Dämpfen.

Belasten Sie die Ablage an der Front nicht mit mehr als sechs Kilogramm.

Überschreiten Sie nicht eine Temperatur von 260°C. Lassen Sie keine heißen Kohlen oder Holzstücke in Kontakt mit den Wänden des Grills kommen; dies könnte das Metall und/oder die Beschichtung der Wände beschädigen.

Gehen Sie bei Montage und Betrieb des Grills sehr vorsichtig vor, um Verletzungen an womöglich verbliebenen scharfen Kanten zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich, dass der geöffnete Deckel vollständig geöffnet ist. Er könnte sonst wieder zurückfallen und Verletzungen verursachen.

Bei windigen Bedingungen sollten Sie den Grill in einem windgeschützten Bereich lagern und betreiben.

Schließen Sie den Deckel, Lüftungsdüsen und den Kamindeckel, um das Feuer zu ersticken.

Hinterlassen Sie die Kohlen und Asche nicht unbeaufsichtigt im Grill. Bevor Sie sich vom Grill entfernen können, müssen Sie die verbliebenen Kohlen und die Asche aus dem Grill entfernen. Platzieren Sie diese in einem nicht brennbaren Metallbehälter und übergießen Sie diese vollständig mit Wasser.

Belassen Sie dies für 24 Stunden so, bevor Sie die Reste entsorgen.

Bereits benutzte Kohlen und Asche sollten in einer sicheren Distanz zu anderen Gegenständen oder brennbaren Materialien gelagert werden.

Übergießen Sie den Bereich unter dem Grill und um den Grill herum mit Wasser, um etwaige Kohlen, die während des Betriebs aus dem Grill gefallen sind, zu löschen.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung gründlich, um die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen. Sie können hierzu auch eine dünne Schicht Speiseöl auf die Oberflächen aufbringen, um zusätzlichen Rostschutz zu bieten.

Aufgrund des Gewichtes des Grills, sollten Sie beim Bewegen des Gerätes mit großer Vorsicht arbeiten.

Es wird die Bereithaltung eines Feuerlöschers während des Betriebs des Grills empfohlen.

Informieren Sie sich ggf. bitte im Fachhandel über den Erwerb eines geeigneten Feuerlöschers.

Zubehör- und/oder Anbauteile, die nicht speziell für dieses Produkt entwickelt worden sind, sollten nicht in Kombination mit diesem Grill verwendet werden.

Hierbei kann es zu Personenschaden oder Beschädigungen von Gegenständen kommen.

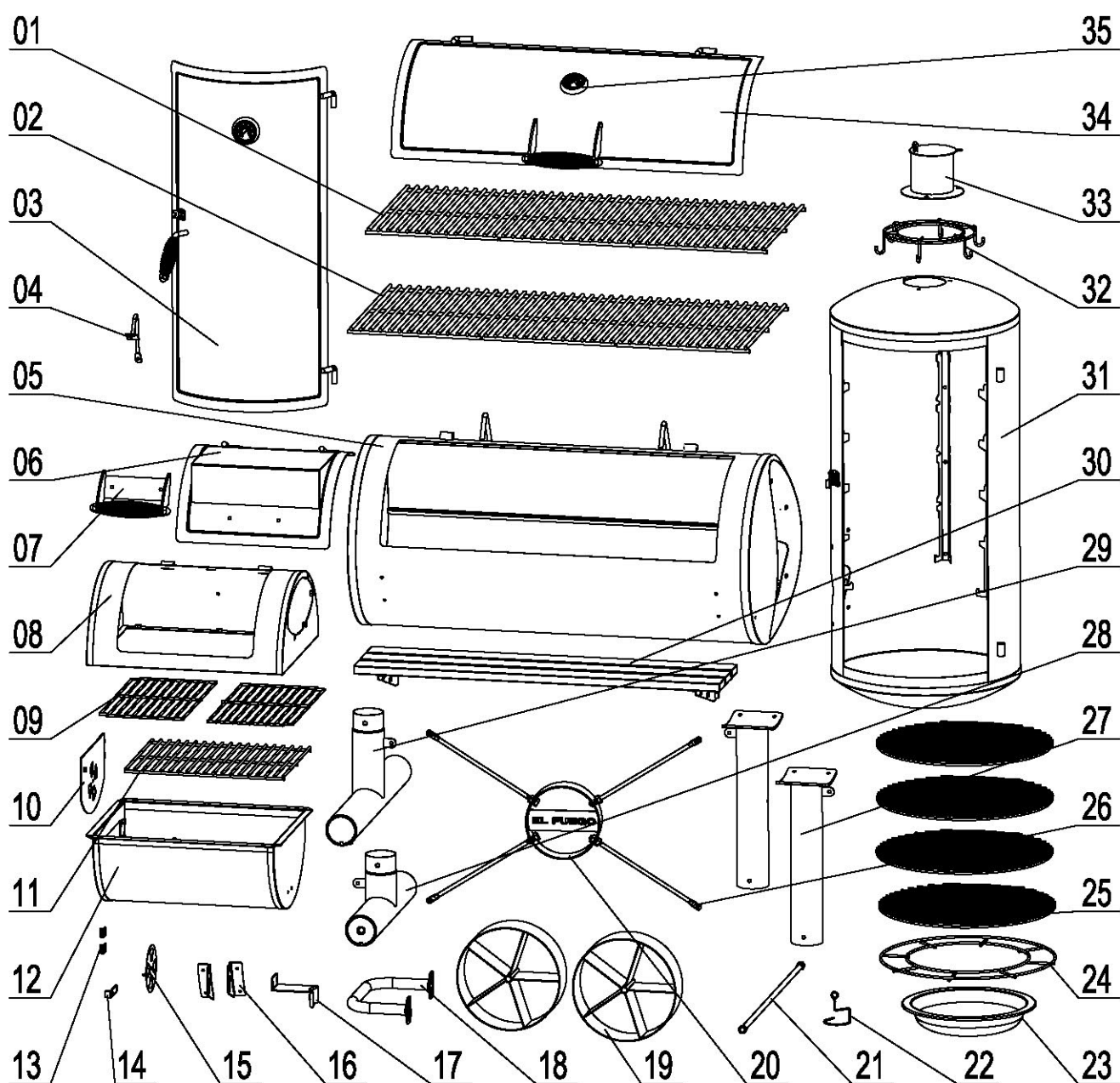
Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Aufkleber und Etikette vom Grill.

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nach Vorgaben Ihrer örtlichen zuständigen Verwaltung.

GEHEN SIE ZU JEDER ZEIT BEIM BETRIEB DES GRILLS MIT ÄUßERSTER VORSICHT VOR!

**NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN IN DIESEM HEFT KÖNNTE
ZU ERNSTHAFTEN VERLETZUNGEN UND SCHÄDEN FÜHREN!**

BEWAHREN SIE DIESES HEFT SICHER AUF!



Parts Bag Contents

	M6 x 15	(52)
	M6	(24)
	M12	(2)
	M5	(1)

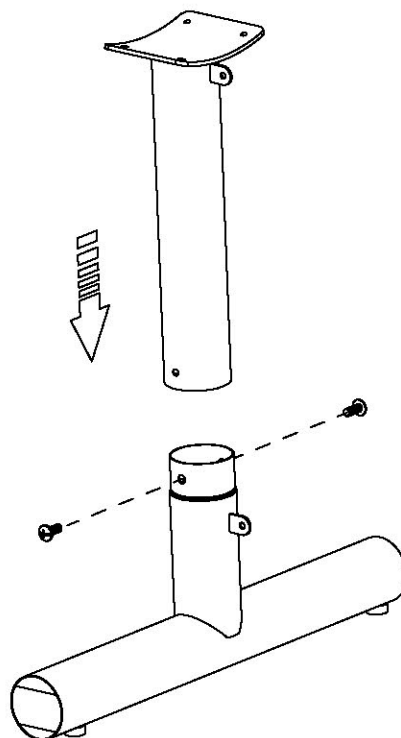
	M6 x 14	(1)
	Ø6.2/Ø17	(8)
	M5 x 11	(1)

01	Grillrost Garkammer (3)	18	Seitengriff (1)
02	Kohlenrost Garkammer (3)	19	Rad (2)
03	Räucherammertür (1)	20	Emblem (1)
04	Deckelanschlag (1)	21	Radachse (1)
05	Korpus Garkammer (1)	22	Halter für Fettbehälter (1)
06	Feuerkammerdeckel (1)	23	Aromaschale (1)
07	Feuerkammerdeckelgriff (1)	24	Halterung Aromaschale (1)
08	Feuerkammerhälfte oben (1)	25	Grillrost Räucherammer (4)
09	Grillrost Feuerkammer (2)	26	Befestigungsstangen für Emblem (4)
10	Feuerkammertür (1)	27	Standbein (2)
11	Kohlenrost Feuerkammer (1)	28	Standfuß kurz (1)
12	Feuerkammerhälfte unten (1)	29	Standfuß lang (1)
13	Befestigung (2)	30	Frontablage (1)
14	Türschloss (1)	31	Räucherammer (1)
15	Verschluss (1)	32	Haken (1)
16	Tischhalterungen (2)	33	Kamin (1)
17	Stütze für Feuerkammer (1)	34	Garkammerdeckel (1)
		35	Temperaturanzeige (2)

1.



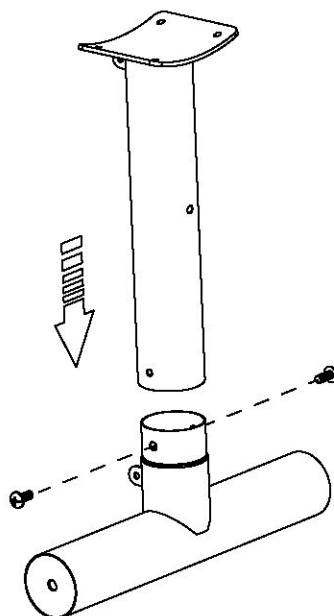
M6 x 15mm 2 pcs



2.



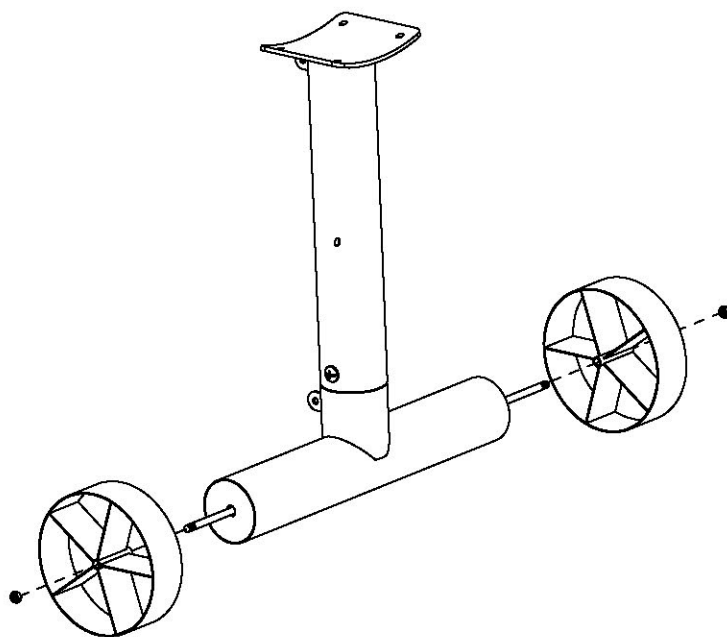
M6 x 15mm 2 pcs



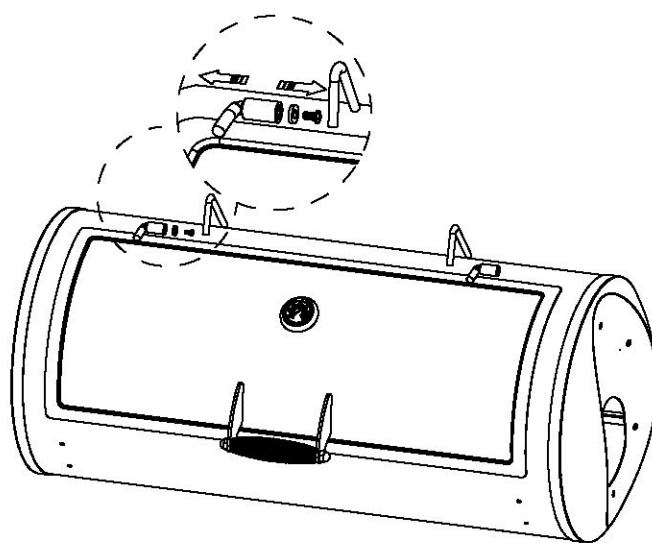
3.



M12 2 pcs



4.



5.



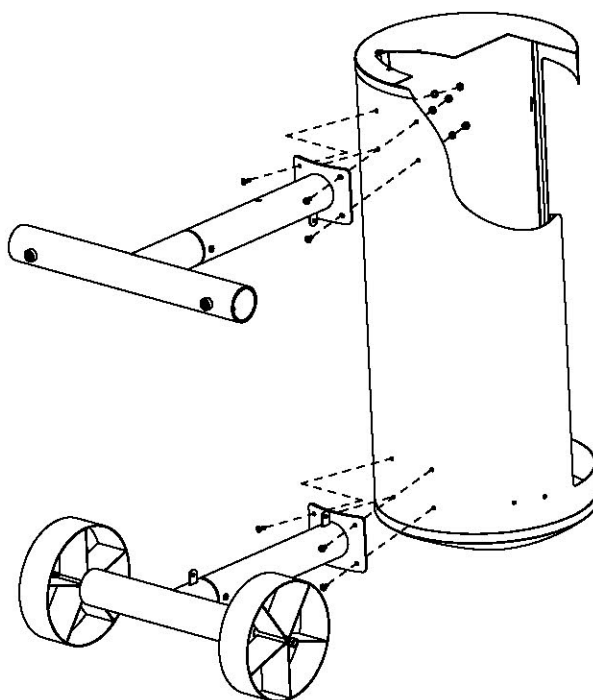
M6 x 15mm 8 pcs



M6 8 pcs



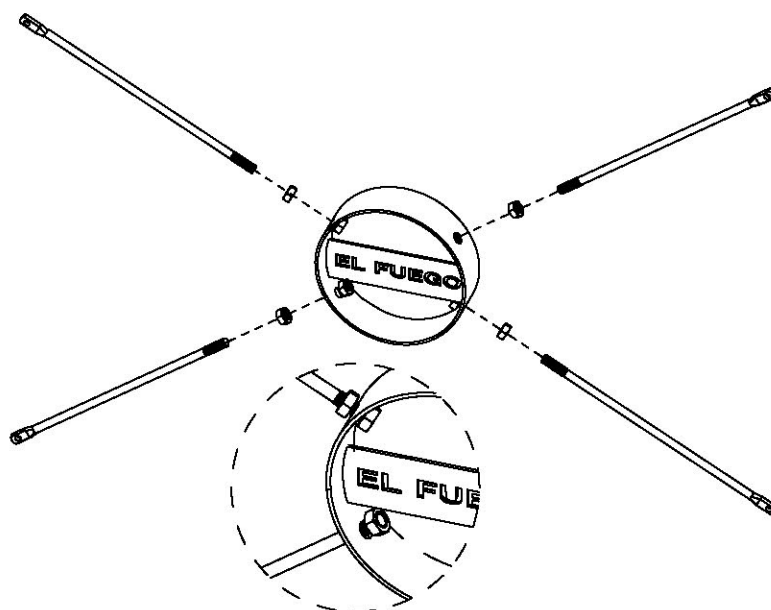
Flat washer 8 pcs



6.



M10 8 pcs



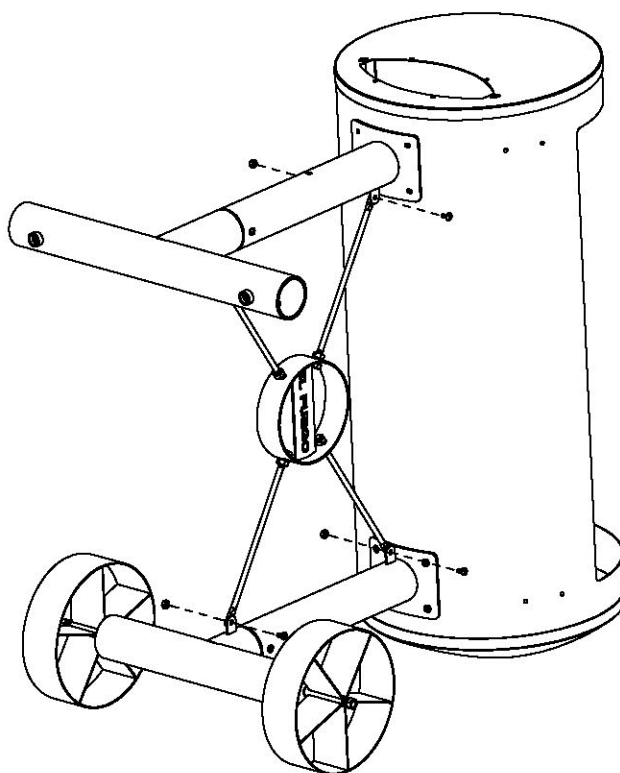
7.



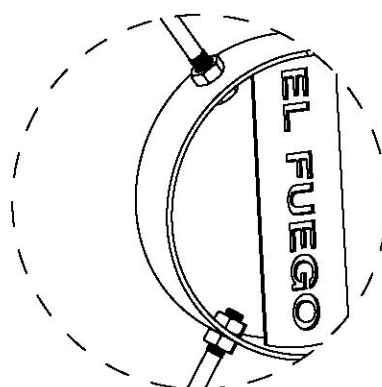
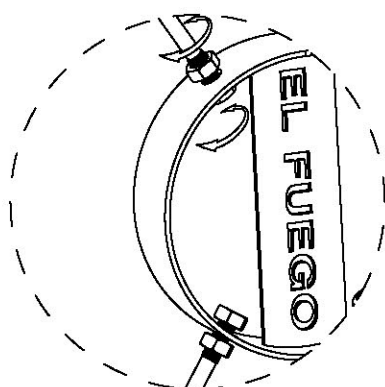
M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



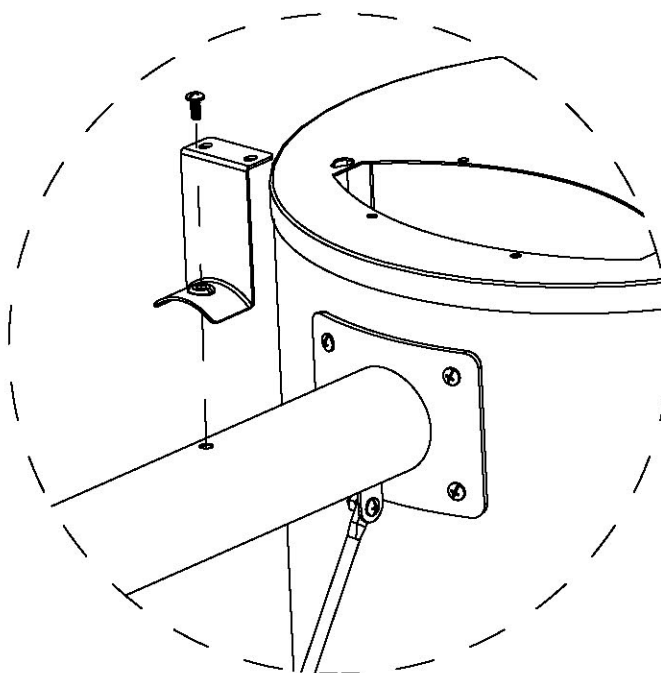
8.



9.



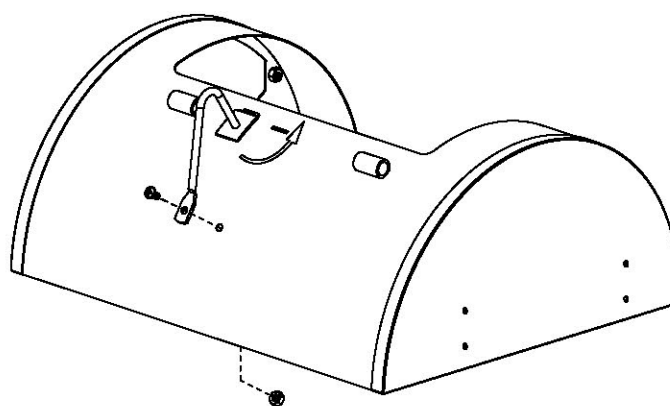
M6 x 15mm 1 pc



10.



M6 x 15mm 1 pc

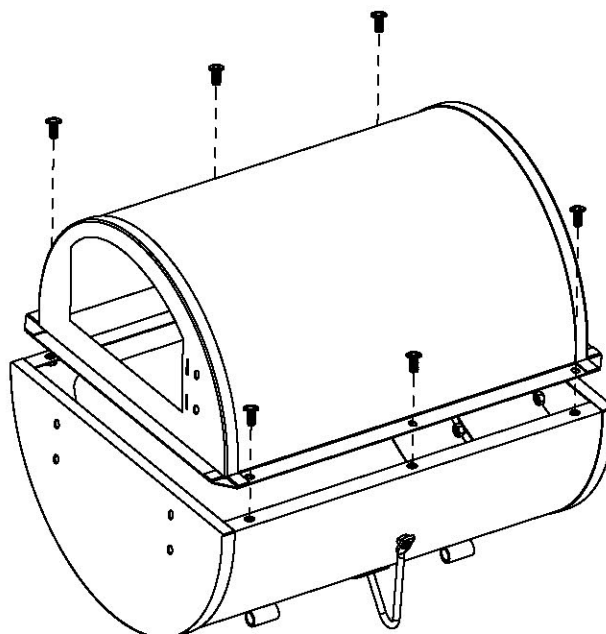


M6 1 pc

11.



M6 x 15mm 6 pcs



12.



M6 x 15mm 1 pc



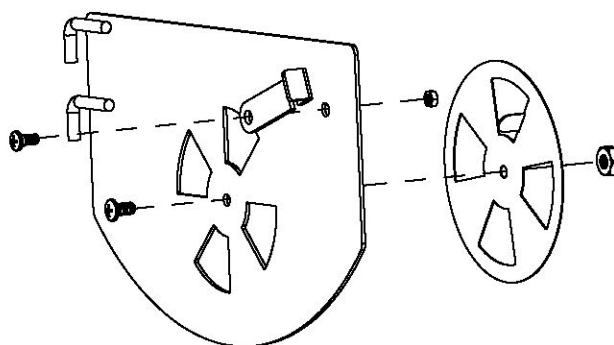
M6 1 pc



M5 x 14mm 1 pc



M5 1 pc



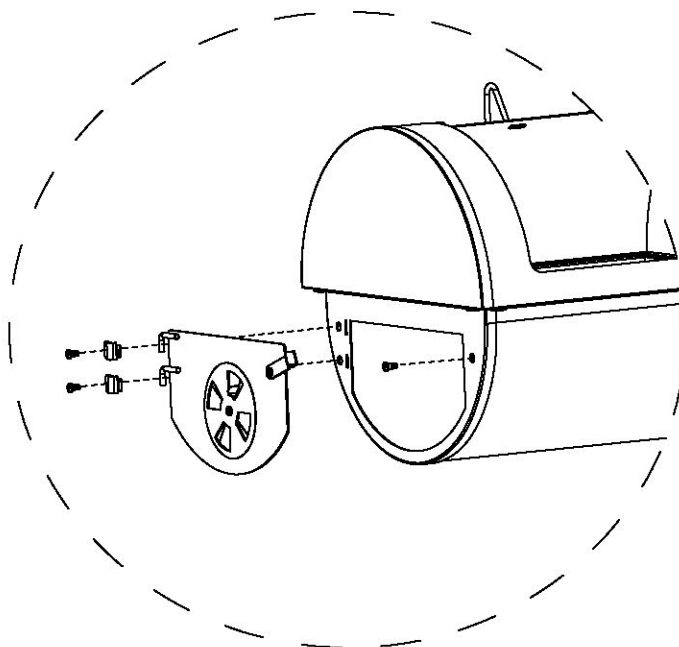
13.



M6 x 15mm 2 pcs



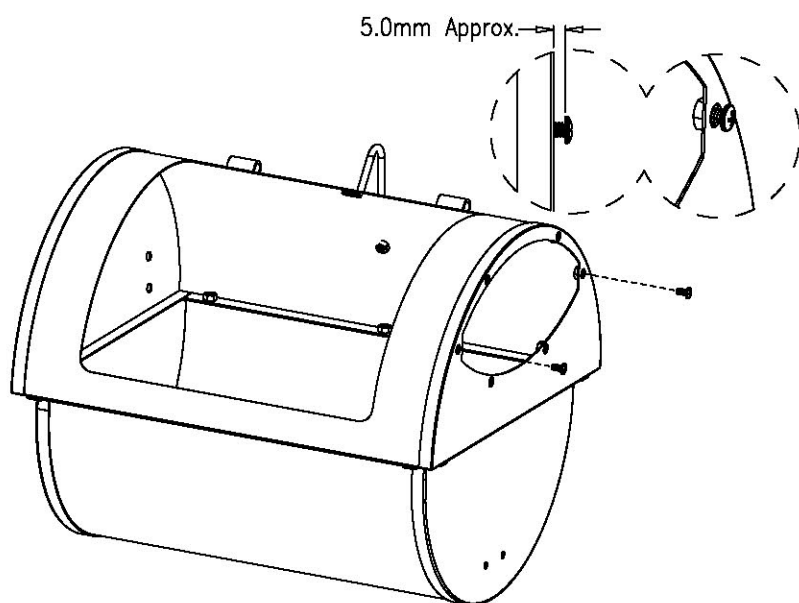
M6 x 14mm 1 pc



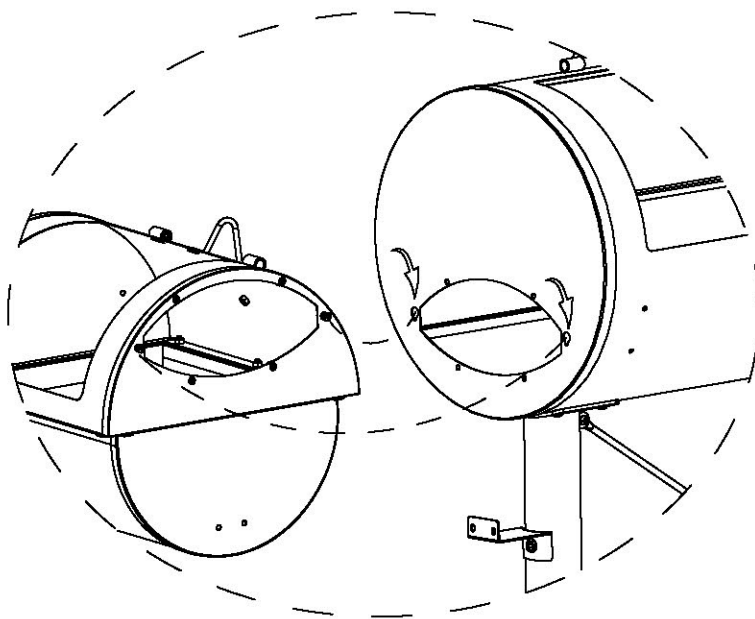
14.



M6 x 15mm 2 pcs



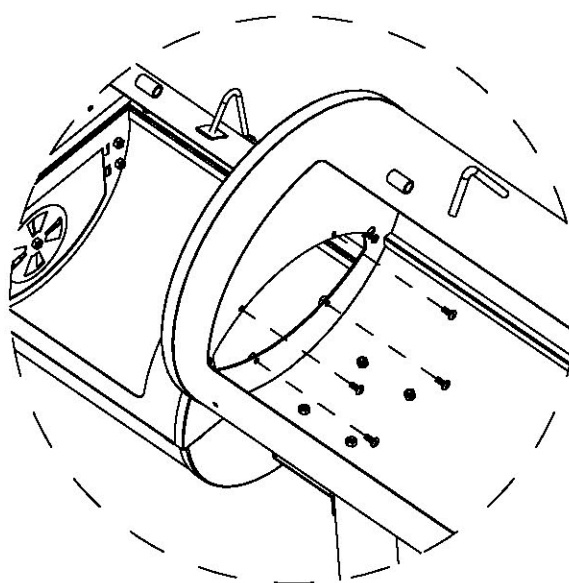
15.



16.



M6 x 15mm 4 pcs



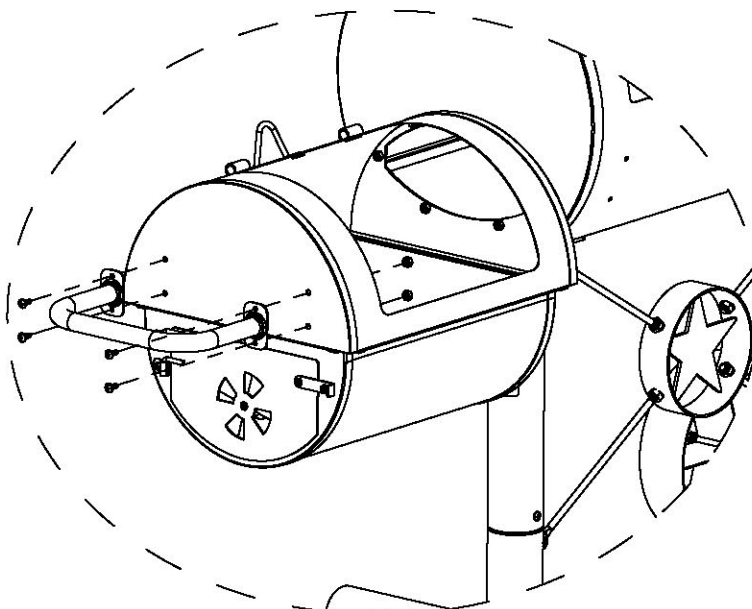
17.



M6 x 15mm 4 pcs



M6 4 pcs



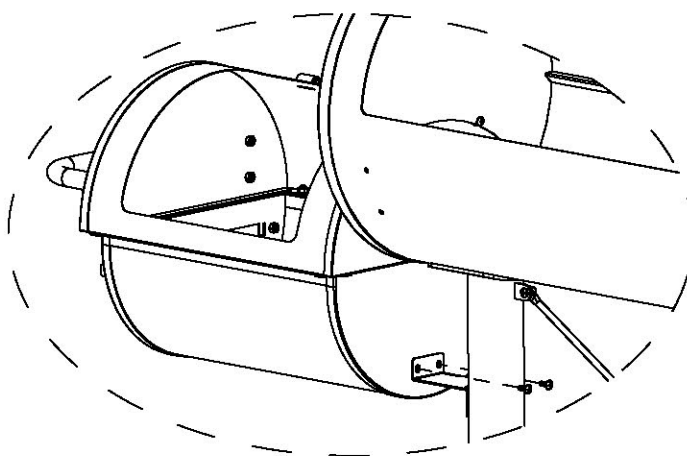
18.



M6 x 15mm 2 pcs



M6 2 pcs



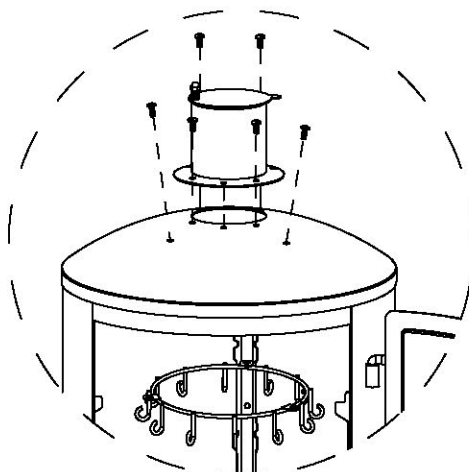
19.



M6 x 15mm 7 pcs



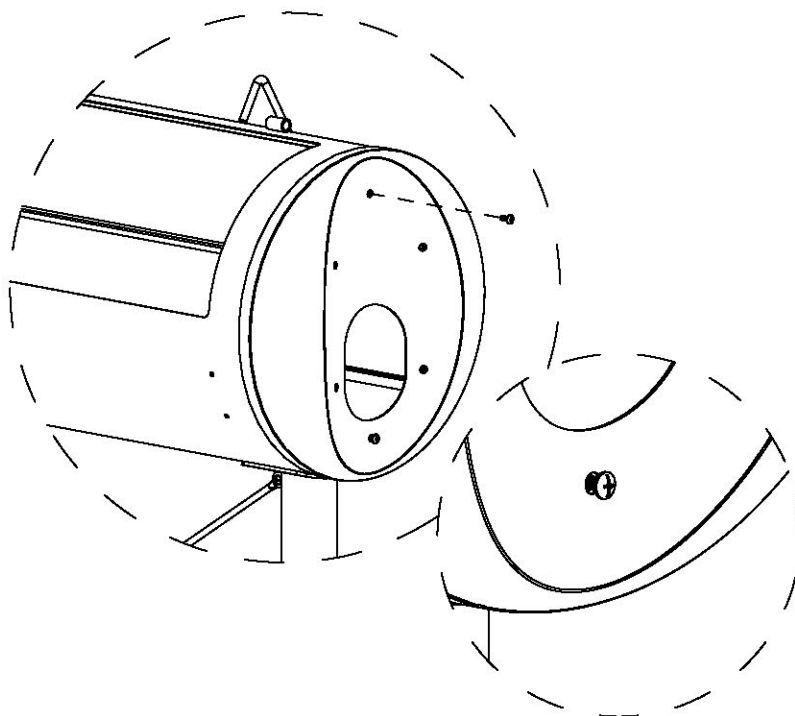
M6 4 pcs



20.



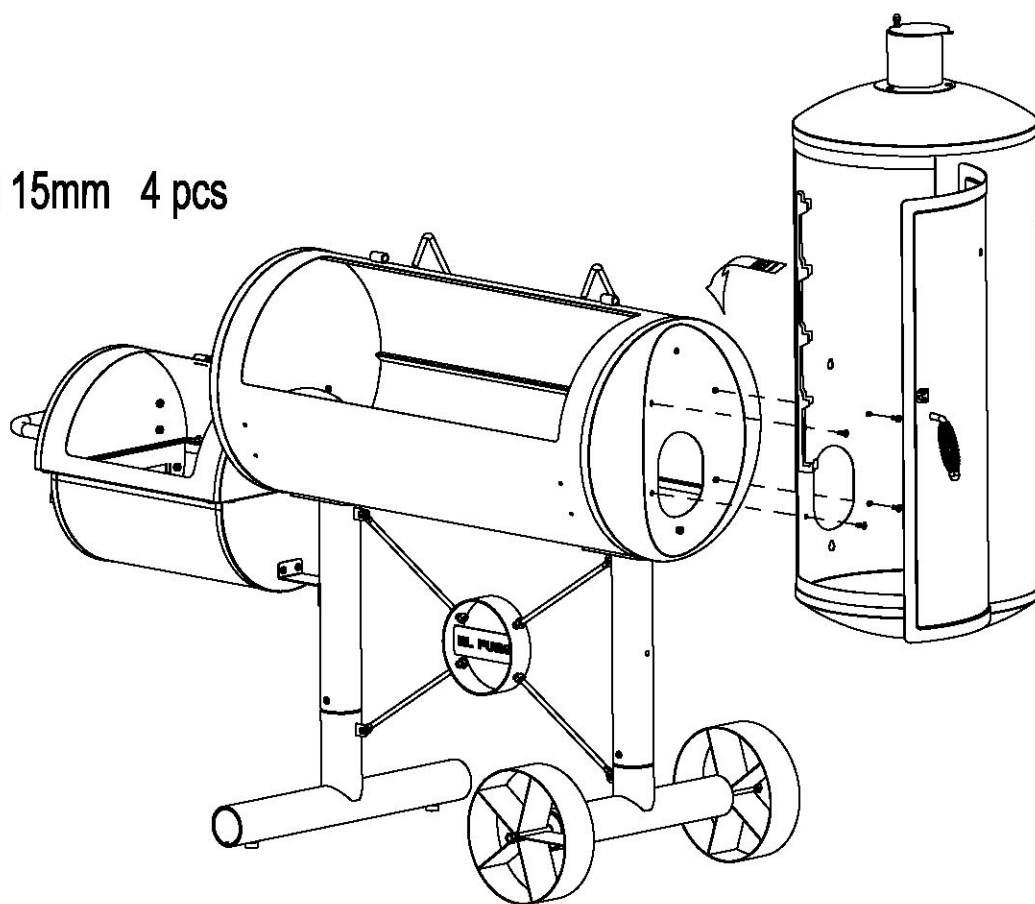
M6 x 15mm 2 pcs



21.



M6 x 15mm 4 pcs



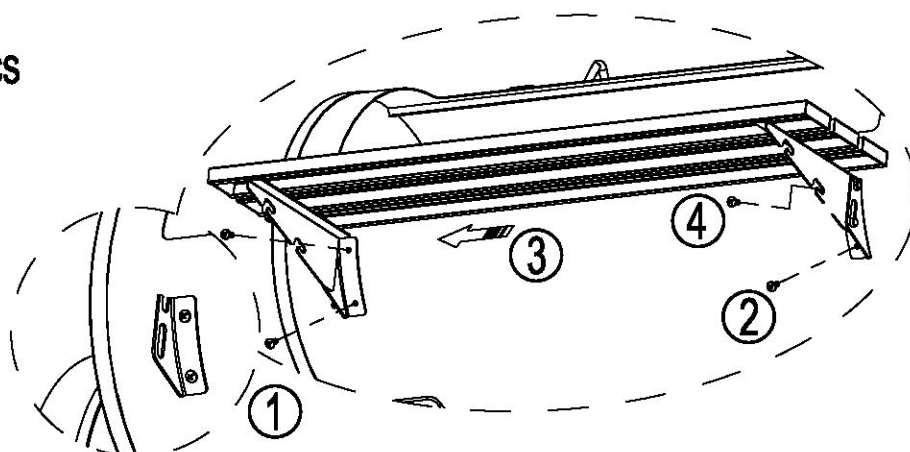
22.



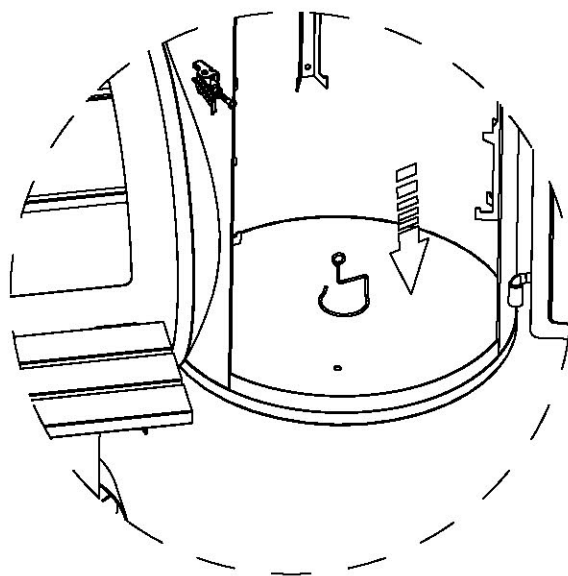
M6 x 15mm 4 pcs



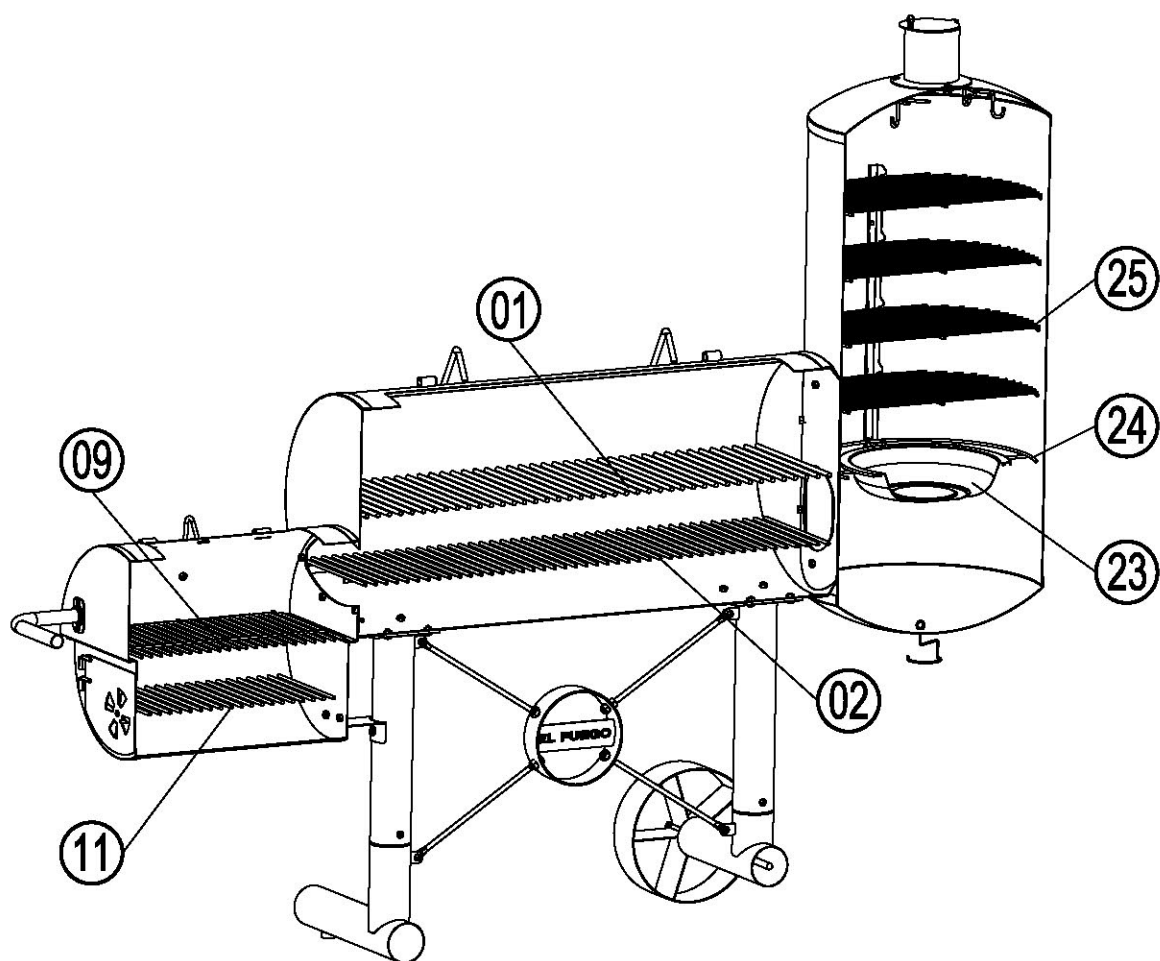
M6 4 pcs



23.



24.



25.



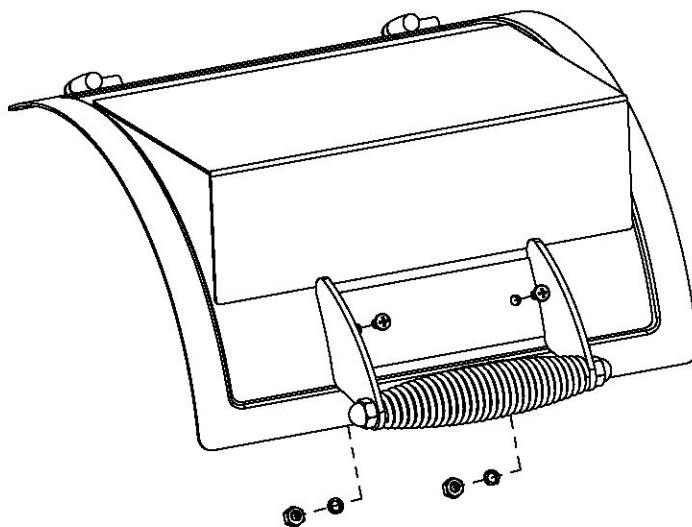
M6 x 15mm 2 pcs



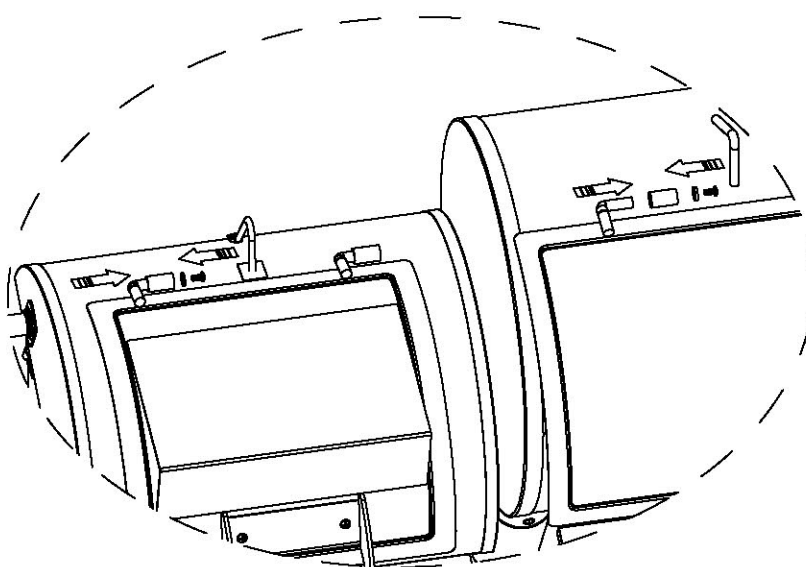
M6 2 pcs



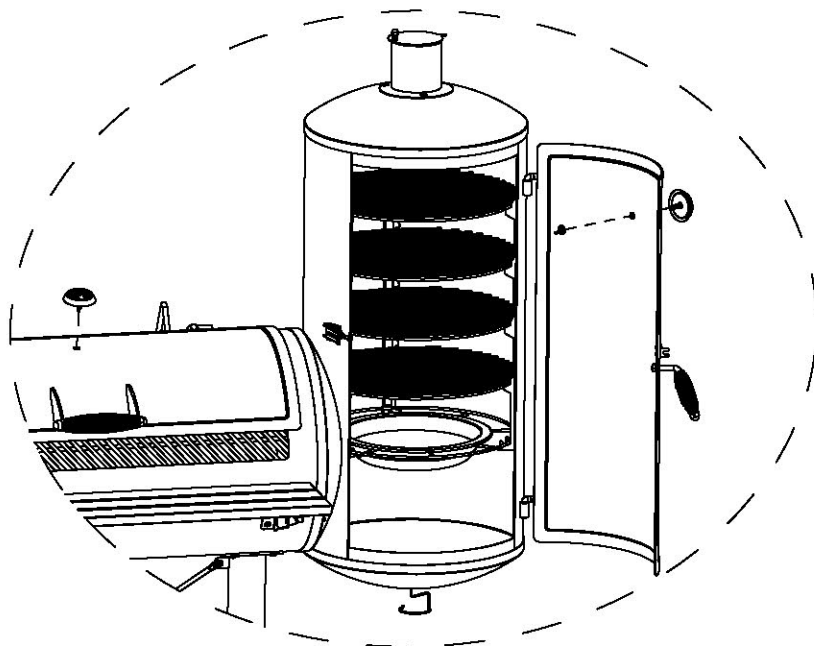
M6 2 pcs



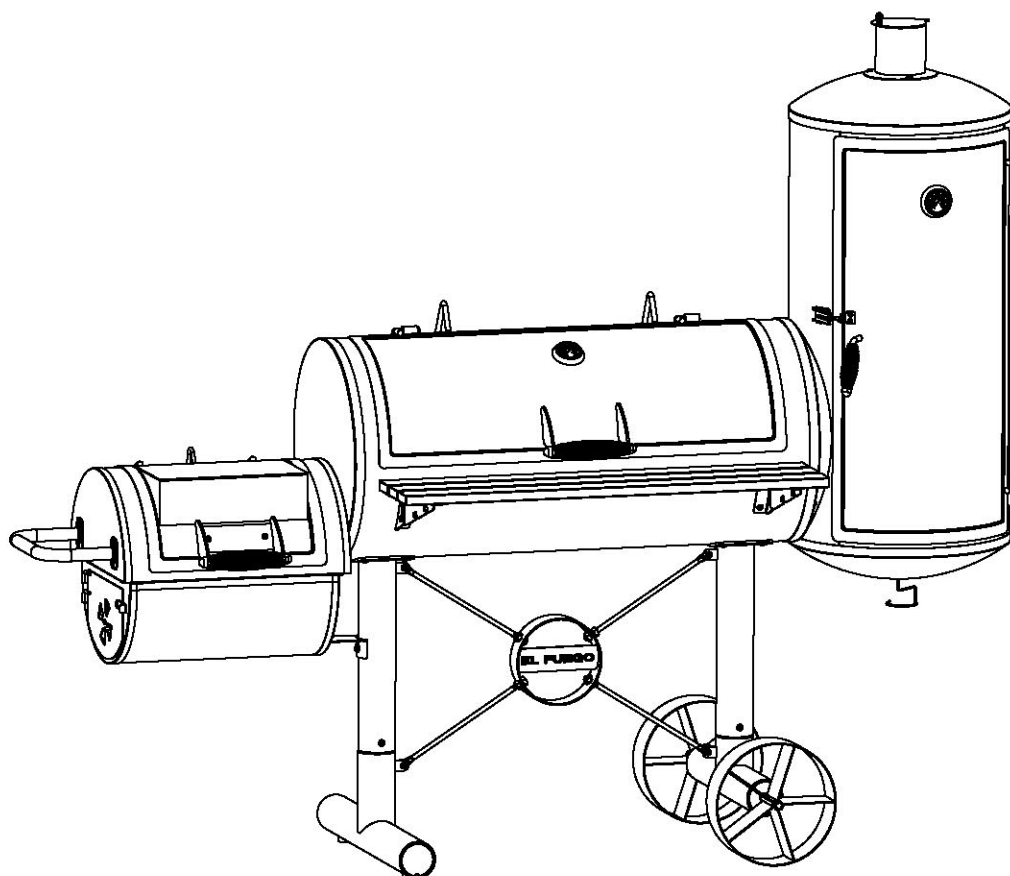
26.



27.



28.



VORBEREITENDE MAßNAHMEN UND ANWEISUNGEN ZUM ENTZÜNDEN

- ⚠ Stellen Sie den Grill auf eine befestigte, ebene, nicht brennbare Oberfläche mit sicherer Distanz zu Dächern oder anderen brennbaren Materialien. Betreiben Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche aus Holz oder sonstigem brennbaren Untergrund. Betreiben Sie den Grill von offenen Fenstern oder Türen entfernt, um das Eindringen von Rauch in Gebäude zu vermeiden. Stellen Sie den Grill bei Wind in einen windgeschützten, nicht geschlossenen Bereich.

- ⚠ Lesen Sie alle Hinweise und Anweisungen vor Inbetriebnahme des Grills durch.

Härten

Vor der ersten Benutzung des Grills sollten Sie die im Folgenden aufgeführten Schritte befolgen, um die Lebensdauer des Grills zu erhöhen und negative Einflüsse auf die beim ersten Betrieb zubereiteten Speisendurch etwaige Farbrückstände an den Oberflächen zu vermeiden.

Schritt 1:

Bestreichen Sie mit Ausnahme der Kohlenroste und des Ascheauffangbehälters alle Innenflächen mit Speiseöl.

Schritt 2:

Befestigen Sie eine Blechdose am Träger für den Fettauffangbehälter. Es muss stets ein Auffangbehälter am Grill befestigt sein.

Schritt 3:

Befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen zum Entzünden eines Feuers sorgfältig. Als Brennstoff sind Grillkohlen und/oder Holz zu verwenden.

⚠ ACHTUNG

Verwenden Sie unter keinen Umständen Grillkohle, die bereits in Flüssiganzünder getränkt ist, sondern nur reine Grillkohle und/oder Holz.

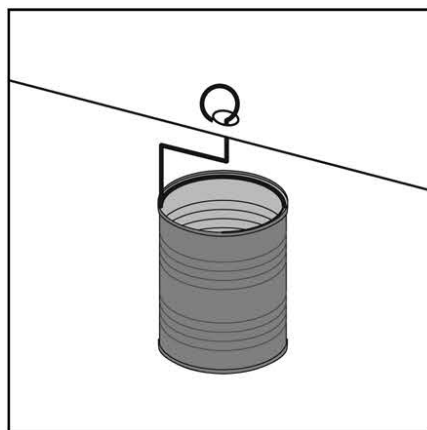
Sollten Sie einen Kohlenkamin verwenden, befolgen Sie bitte die entsprechenden Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Entzünden Sie nun etwa 3,5 kg Grillkohlen und verteilen Sie diese gleichmäßig auf den Kohlenrosten, sobald die Kohlen stark brennen.

⚠ ACHTUNG

Betreiben Sie den Grill nicht ohne den Ascheauffangbehälter und entfernen Sie diesen nicht, solange darin noch heiße Kohlenstücke liegen.

Anmerkung: Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Kohlen- und/oder Holzstücken mit den Wänden der Kammern, um die Lebensdauer des Grills zu erhöhen.

BEI VERWENDUNG EINES KOHLENKAMINS FAHREN SIE MIT SCHRITT 6 FORT. MÖCHTEN SIE EINEN FLÜSSIGANZÜNDER VERWENDEN, BEFOLGEN SIE AUCH FOLGENDE ANWEISUNGEN.



⚠ ACHTUNG Platzieren Sie keine Kohlenstücke in der Nähe des Lufteinlasses der Brennkammer, da kleine Kohlenstücke herausfallen könnten.

Schritt 4:

Platzieren Sie etwa 3,5 kg Grillkohlen auf dem Kohlenrost der Brennkammer. Übergießen Sie die Grillkohlen mit dem Flüssiganzünder und lassen Sie diesen bei offenem Deckel etwa 2-3 Minuten lang einziehen. Lagern Sie den Flüssiganzünder in einer sicheren Distanz zum Grill.

Schritt 5:

Öffnen Sie den Lufteinlass der Brennkammer um 2 cm und den Kamin auf halboffen. Lassen Sie den Deckel offen und zünden Sie die Kohlen nun vorsichtig an und lassen Sie brennen, bis sich eine Ascheschicht um die Kohlen gebildet hat (etwa 20 Minuten).

⚠ ACHTUNG Der Flüssiganzünder muss vollständig abgebrannt sein, bevor der Deckel wieder geschlossen werden darf. Andernfalls könnten sich Dämpfe sammeln, die beim nächsten Öffnen des Deckels eine Stichflamme zur Folge haben können.

Schritt 6:

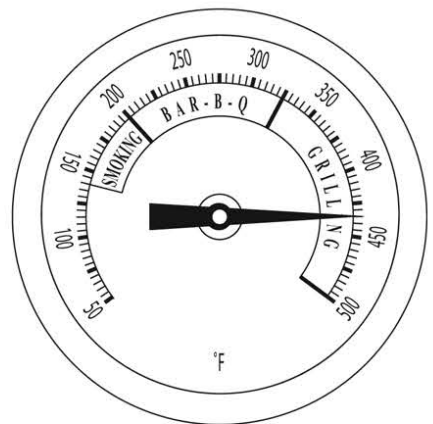
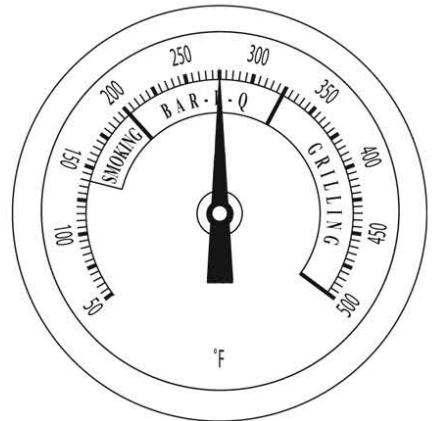
Wenn sich eine starke Glut gebildet hat, schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Temperatur auf etwa 135°C steigen und halten Sie diese für etwa 2 Stunden.

Schritt 7:

Erhöhen Sie die Temperatur auf etwa 180°C bis 210°C. Dies können Sie bewerkstelligen, indem Sie Kohlen hinzugeben und den Kamin und den Lufteinlass der Brennkammer etwas öffnen. Halten Sie diese Temperatur für etwa 1 Stunde und lassen Sie danach den Grill vollständig abkühlen.

Anmerkung: Überschreiten Sie niemals 260°C in der Garkammer. Es ist wichtig, dass während des Härtungsvorganges die Beschichtung des Grills nicht verletzt wird.

Ihr Grill ist nun gehärtet und bereit für die regelmäßige Inbetriebnahme.



BETRIEBSANLEITUNG

⚠ Stellen Sie den Grill auf eine befestigte, ebene, nicht brennbare Oberfläche mit sicherer Distanz zu Dächern oder anderen brennbaren Materialien. Betreiben Sie den Grill nicht auf einer Oberfläche aus Holz oder sonstigem brennbaren Untergrund. Betreiben Sie den Grill von offenen Fenstern oder Türen entfernt, um das Eindringen von Rauch in Gebäude zu vermeiden. Stellen Sie den Grill bei Wind in einen windgeschützten, nicht geschlossenen Bereich.

⚠ Lesen Sie alle Hinweise und Anweisungen vor Inbetriebnahme des Grills durch.

Räuchern

Schritt 1:

Legen Sie den Brennkammer-Kohlenrost in die Brennkammer und die Garkammer-Grillroste in die Garkammer. Folgen Sie nun unten stehenden Anweisungen, um ein Feuer zu entzünden. Als Brennstoff darf Grillkohle und/oder Holz verwendet werden.

⚠ ACHTUNG

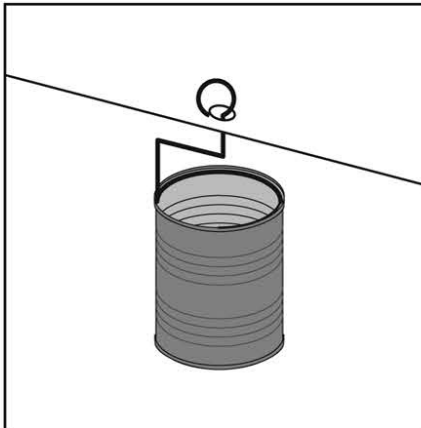
Verwenden Sie keine Kohlen, die bereits mit Flüssiganzünder getränkt sind. Verwenden Sie ausschließlich reine Grillkohle und/oder Holz.

Wenn Sie eine Kohlenkamin verwenden, befolgen Sie bitte die Anweisungen des jeweiligen Herstellers zur Nutzung des Produkts. Platzieren Sie vorsichtig etwa 2 kg heiße Kohlen auf den Kohlenrost der Brennkammer.

⚠ ACHTUNG

Platzieren Sie keine Kohlenstücke in der Nähe des Lufteinlasses der Brennkammer, da kleine Kohlenstücke herausfallen könnten.

Anmerkung: Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Kohlen mit den Wänden des Grills, um die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen.



BEI VERWENDUNG EINES KOHLENKAMINS FAHREN SIE MIT SCHRITT 5 FORT. MÖCHTEN SIE EINEN FLÜSSIGANZÜNDER VERWENDEN, BEFOLGEN SIE AUCH FOLGENDE ANWEISUNGEN.

Sollten Sie eine Flüssiganzünder verwenden wollen, benutzen Sie ausschließlich einen solchen Anzünder, der vom Hersteller zum Anzünden von Grillkohlen vorgesehen ist. Verwenden Sie kein Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere entflammenden Substanzen. Befolgen Sie alle Anweisungen des jeweiligen Herstellers zur Nutzung des Produkts. Platzieren Sie nun etwa 2 kg Grillkohle auf dem Kohlenrost der Brennkammer.

Schritt 2:

Hängen Sie eine Blechdose an den Träger des Fettauffangbehälters. Es muss zu jeder Zeit ein Fettauffangbehälter installiert sein.

Schritt 3:

Übergießen Sie die Grillkohlen mit dem Flüssiganzünder und lassen Sie diesen bei offenem Deckel etwa 2-3 Minuten lang einziehen. Lagern Sie den Flüssiganzünder in einer sicheren Distanz zum Grill.

Schritt 4:

Öffnen Sie den Lufteinlass der Brennkammer um 2 cm und den Kamin auf halboffen. Lassen Sie den Deckel offen und zünden Sie die Kohlen nun vorsichtig an und lassen Sie brennen, bis sich eine Ascheschicht um die Kohlen gebildet hat (etwa 20 Minuten).

⚠ ACHTUNG

Der Flüssiganzünder muss vollständig abgebrannt sein bevor der Deckel wieder geschlossen werden darf. Andernfalls könnten sich Dämpfe sammeln, die beim nächsten Öffnen des Deckels eine Stichflamme zur Folge haben können.

Schritt 5:

Legen Sie die Grillroste auf die entsprechenden Schienen.



ACHTUNG: Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie am Grill arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schritt 6:

Legen Sie Ihre Speisen auf die Grillroste und schließen Sie die Deckel

Schritt 7:

Die optimale Gartemperatur beträgt zwischen 60°C und 95°C. Überprüfen Sie die Temperatur mittels des Thermometers. Bei großen Fleischstücken gilt eine ungefähre Garzeit von zwei Stunden pro Kilogramm Fleisch. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um einen Gargrad nach Ihren Wünschen zu gewährleisten, bevor Sie das Fleisch vom Grill nehmen.

Schritt 8:

Lassen Sie nach dem Garvorgang den Grill vollständig abkühlen und wenden Sie Anweisungen des Kapitels "Pflege und Erhaltung" an.

Es wird davon abgeraten, den Deckel während des Garvorgangs häufig zu öffnen, um nach den Speisen zu sehen. Durch Öffnen des Deckels gehen Hitze und Rauch verloren, wodurch die Garzeit verlängert wird.

Speisen, die nahe der Brennkammer liegen, garen schneller. Stellen Sie daher die Speisen auf dem Rost nach der Hälfte der Garzeit um, damit alle Speisen gleichmäßig gegart werden. Stark gebräuntes oder geräuchertes Gargut sollte in Aluminiumfolie gewickelt werden, damit der Garvorgang oder weiteres Bräunen oder Räuchern fortgesetzt werden kann.

Wenn Sie Fisch oder sehr mageres Fleisch garen möchten, sollten Sie diese Speisen zusätzlich dämpfen, um diese vor Austrocknen zu schützen. Legen Sie hierzu (bevor Sie ein Feuer entzünden) unter diese Speisen einen Kohlenrost in die Garkammer und stellen darauf ein hitzebeständiges Gefäß, in welches Sie Wasser oder Marinade füllen.



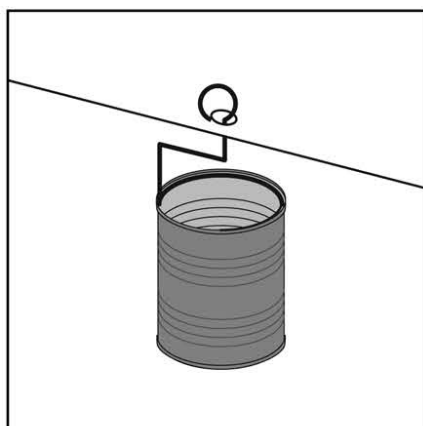
VORSICHT: Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe. Die Flüssigkeit wird sich in der Garkammer stark erwärmen. Lassen Sie die Flüssigkeit niemals vollständig verdampfen und lassen Sie diese vollständig abkühlen, bevor Sie sie entsorgen.



VORSICHT: Das Garkammer-Kohlenrost muss beim Dämpfen auf die unterste Stufe gestellt werden. Verstellen Sie dieses nicht während des Dämpfens, da die Flüssigkeit auf die heißen Kohlen tropfen könnte und zu zu starkem Ausstoß vom Dampf und Asche führen würde.

Tipps zum Räuchern

Grillen in der Garkammer



Schritt 1:

Legen Sie die Garkammer-Kohlenroste auf die entsprechende Schiene in der Garkammer.

Schritt 2:

Hängen Sie eine Blechdose an den Träger des Fettauffangbehälters. Es muss zu jeder Zeit ein Fettauffangbehälter installiert sein.

Schritt 3:

Bestreichen Sie mit Ausnahme der Kohlenroste alle Innenflächen des Grills mit etwas Speiseöl.

Schritt 4:

Befolgen Sie unten stehende Anweisungen, um ein Feuer zu entzünden. Als Brennstoff darf Grillkohle und/oder Holz verwendet werden.

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie keine Kohlen, die bereits mit Flüssiganzünder getränkt sind. Verwenden Sie ausschließlich reine Grillkohle und/oder Holz.

Wenn Sie einen Kohlenkamin verwenden, befolgen Sie bitte die Anweisungen des jeweiligen Herstellers zur Nutzung des Produkts. Nehmen Sie hierfür etwa 3,5 kg Grillkohle. Wenn die Kohlen stark brennen, verteilen Sie diese gleichmäßig auf den Kohlenrosten.

⚠ ACHTUNG: Nehmen Sie den Grill nie ohne Ascheauffangbehälter in Betrieb. Entfernen Sie diesen nicht, solange sich darin noch heiße Kohlen befinden.

Anmerkung: Vermeiden Sie den Kontakt von heißen Kohlen mit den Wänden des Grills, um die Lebensdauer des Gerätes zu erhöhen.

BEI VERWENDUNG EINES KOHLENKAMINS FAHREN SIE MIT SCHRITT 7 FORT. MÖCHTEN SIE EINEN FLÜSSIGANZÜNDER VERWENDEN, BEFOLGEN SIE AUCH FOLGENDE ANWEISUNGEN.

Sollten Sie eine Flüssiganzünder verwenden wollen, benutzen Sie ausschließlich einen solchen Anzünder, der vom Hersteller zum Anzünden von Grillkohlen vorgesehen ist. Verwenden Sie kein Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere entflammenden Substanzen. Befolgen Sie alle Anweisungen des jeweiligen Herstellers zur Nutzung des Produkts. Platzieren Sie nun etwa 3,5 kg Grillkohle auf den Kohlenrosten der Garkammer.

Schritt 5:

Übergießen Sie die Grillkohlen mit dem Flüssiganzünder und lassen Sie diesen bei offenem Deckel etwa 2-3 Minuten lang einziehen. Lagern Sie den Flüssiganzünder in einer sicheren Distanz zum Grill.

Schritt 6:

Öffnen Sie den Lufteinlass der Brennkammer um 2 cm und den Kamin auf halboffen. Lassen Sie den Deckel offen und zünden Sie die Kohlen nun vorsichtig an und lassen Sie brennen, bis sich eine Ascheschicht um die Kohlen gebildet hat (etwa 20 Minuten).

⚠ ACHTUNG: Der Flüssiganzünder muss vollständig abgebrannt sein, bevor der Deckel wieder geschlossen werden darf. Andernfalls könnten sich Dämpfe sammeln, die beim nächsten Öffnen des Deckels eine Stichflamme zur Folge haben können.

Schritt 7:

Legen Sie nun die Grillroste auf die entsprechende Schiene der Garkammer.

⚠ ACHTUNG: Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie am Grill in Betrieb arbeiten.

Schritt 8:

Legen Sie Ihre Speisen auf die Grillroste und schließen Sie den Deckel. Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um einen Gargrad nach Ihren Wünschen zu gewährleisten, bevor Sie das Fleisch vom Grill nehmen.

Schritt 9:

Lassen Sie nach dem Garvorgang den Grill vollständig abkühlen und wenden Sie Anweisungen des Kapitels "Pflege und Erhaltung".

Um Ihr bevorzugtes Räucheraroma zu erzielen, sollten Sie mit verschiedenen aromatisierenden Hölzern wie z.B. Hickory, Pekan, Apfel, Kirsche experimentieren. Die meisten Frucht- oder Nussbaumhölzer können hierfür verwendet werden. Benutzen Sie jedoch keine harzhaltigen Hölzer wie Pinie, da diese ein unangenehmes Aroma abgeben.

Holzstücke einer Größe von etwa 10 x 5 cm arbeiten am stärksten. Legen Sie die Hölzer vor dem Gebrauch für etwa 30 Minuten in Wasser. Es wird eine Menge von 5-6 Holzstücken empfohlen, um ein optimales Raucharoma zu erzielen. Bei weniger Stücken ist das Aroma milder, bei mehr Stücken stärker.

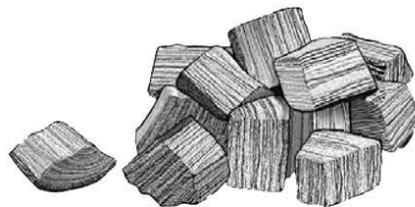
Es ist im Normalfall nicht notwendig, während des Garvorgangs weitere Holzstücke hinzuzufügen. Allerdings kann dies je nach Ihrem persönlichen Geschmack bei sehr großen Fleischstücken nötig sein.

Um die Hitze und Luftzirkulation zu erhöhen, öffnen Sie den Kamin und den Lufteinlass vollständig. Steigt die Temperatur dadurch nur ungenügend, könnte die Zufuhr von weiterem Brennstoff notwendig sein. Beachten Sie hierzu das Kapitel "Hinzufügen von Kohlen und/oder Holz während des Betriebs".

Unter Umständen ist die Zufuhr von weiterem Brennstoff während des Garvorganges notwendig, um die gewünschte Gartemperatur aufrecht zu erhalten.

Anmerkung: Trockenes Holz verbrennt heißer als Grillkohle, daher eignet sich solches besonders gut, um die Temperatur zu erhöhen. Harte Hölzer wie Eiche, Hickory und Nussbäume sollten hier bevorzugt werden. Benutzen Sie keine harzhaltigen Hölzer, da diese ein unangenehmes Aroma erzeugen.

Aromahölzer



Regulieren der Hitze

Hinzufügen von Kohlen/Holz während des Betriebes

Hinzufügen von Kohlen und/oder Holz während Betriebs könnte notwendig sein, um die Gartemperatur halten oder erhöhen zu können.

Zugabe in die Brennkammer

Schritt 1:

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achten Sie dabei besonders auf mögliche Stichflammen, die aufgrund der plötzlichen Luftzufuhr entstehen könnten.

Schritt 2:

Schütten Sie nun vorsichtig weitere Kohlen und/oder Holz in die Brennkammer und achten Sie darauf, die Stücke nicht zu schwungvoll auf die bestehende Glut fallen zu lassen. Falls nötig, benutzen Sie Ihren Kohlenkamin, um den zusätzlichen Brennstoff vorab zu entzünden.

 **ACHTUNG:** Übergießen Sie warme oder heiße Kohlen niemals mit Flüssiganzünder, da auf diese Weise Stichflammen entstehen könnten, die schwere Verbrennungen zur Folge hätten.

Schritt 3:

Wenn sich erneut eine starke Glut gebildet hat, schließen Sie den Brennkammerdeckel wieder.

Zugabe in die Garkammer

Schritt 1:

Öffnen Sie vorsichtig den Deckel. Achten Sie dabei besonders auf mögliche Stichflammen, die aufgrund der plötzlichen Luftzufuhr entstehen könnten.

Schritt 2:

Entnehmen Sie das gesamte Gargut und entfernen Sie die Grillroste.

Schritt 3:

Schütten Sie nun vorsichtig weitere Kohlen und/oder Holz in die Garkammer und achten Sie darauf, die Stücke nicht zu schwungvoll auf die bestehende Glut fallen zu lassen. Falls nötig, benutzen Sie Ihren Kohlenkamin, um den zusätzlichen Brennstoff vorab zu entzünden.

 **ACHTUNG:** Übergießen Sie warme oder heiße Kohlen niemals mit Flüssiganzünder, da auf diese Weise Stichflammen entstehen könnten, die schwere Verbrennungen zur Folge hätten.

Schritt 4:

Wenn sich erneut eine starke Glut gebildet hat, setzen Sie die Grillroste wieder ein und platzieren das Gargut darauf.

Schritt 5:

Schließen Sie den Garkammerdeckel und setzen Sie somit den Garvorgang fort.

SICHERHEITSHINWEISE NACH DEM BETRIEB



ACHTUNG

Lassen Sie den Grill und alle Komponenten vollständig abkühlen, bevor Sie wieder daran arbeiten.

Lassen Sie die Kohlen und die Asche niemals unbeaufsichtigt. Vergewissern Sie sich, dass die Kohlen und die Asche erloschen ist, bevor Sie sie entsorgen.

Bevor Sie sich vom Grill entfernen können, müssen Kohlen und Asche entnommen werden.

Lagern Sie diese in einem nicht brennbaren Behälter und übergießen Sie diese komplett mit Wasser. Nach 24 Stunden können Sie die Kohlen und Wasser entsorgen.

Gelöschte Kohlen und Asche sollten in sicherer Distanz zu baulichen Strukturen und brennbarem Material gelagert werden.

Übergießen Sie den Bereich unter dem Grill und um den Grill herum mit Wasser, um etwaige Kohlen, die während des Betriebs aus dem Grill gefallen sind, zu löschen.

Lassen Sie das Dämpfgefäß und den Fettauffangbehälter und deren Inhalt vollständig abkühlen, bevor Sie diese entnehmen. Entsorgen Sie die Inhalte ordnungsgemäß.

Lagern Sie den Grill an einem geschützten Ort, der unzugänglich für Kinder und Haustiere ist.

Härten Sie den Grill regelmäßig, um Rostbildung zu vermeiden.

Um Rost zu vermeiden, muss der Grill vorschriftsgemäß gehärtet und vor Feuchtigkeit geschützt werden.

Reinigen Sie die Roste mit Wasser und Seife und trocknen Sie diese nach dem Reinigen sorgfältig ab.
Bestreichen Sie diese mit etwas Speiseöl.

Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Grills mit einem feuchten Tuch.
Bestreichen Sie die Innenflächen mit etwas Speiseöl.

Wenn sich Roststellen auf der Außenhaut des Grills gebildet haben, entfernen Sie diese gründlich mit Stahlwolle.
Lackieren Sie die betroffene Stelle mit hochwertigem hitzebeständigem Lack aus dem Fachhandel.

Lackieren Sie nie die Innenflächen. Roststellen können geschliffen, gereinigt und mit etwas Speiseöl bestrichen werden, um die Rostbildung zu minimieren.

Pflege und Erhaltung

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir - ARTE Living GmbH, Bosch-Ring 13, D-91161 Hilpoltstein - 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: Kiona
Artikelnummer: AY0312
Typkennung: DJ1083

Einschlägige EG-Richtlinien:

2014/30/EG
2014/35/EG

Angewandte harmonisierte Normen:

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 60335-2-102:2006+A1:2010
EN 60335-1:2012+A11:2014
EN 62233:2008
EN 1860-1:2013

Ausführende Zertifizierungsstelle(n); Referenznummer(n) in Klammern:

SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd.
(SHEM161100732501HSC, SHES161100994001HSC, SDHL1701000813GA)

Gezeichnet durch Herrn Teti Selenica, Geschäftsführung, Hilpoltstein, 27.02.2017

