

CHESNEYS

HEAT COLLECTION BEDIENUNGSANLEITUNG

MODELLE:

CLEAN BURN
CLEAN BURN XL
HEAT & GRILL
TERRACE GOURMET
GARDEN GOURMET
GARDEN PARTY

HERZLICHEN DANK,

dass Sie sich für den Chesney-Grill von Art of Fire entschieden haben.

Um Ihr neues Produkt richtig zu benutzen, bitten wir Sie, das folgende Video anzuschauen.

Darin finden Sie die wichtigsten Informationen in Kürze. Dies ist jedoch kein Ersatz der Bedienungsanleitung.



INHALT

KURZANLEITUNG	4
BEGINNEN SIE MIT DEM KOCHEN	6
VERSTELLBARER GRILL & ZUBEHÖR	7
VERSTELLBARER GRILL: HEAT & GRILL	8
KOCHTEMPERATUREN	9
HEIZMODUS	10
LAGERUNG UND TRANSPORT	11
THERMOMETER	13
SAUBERE VERBRENNUNG: ANLEITUNG	14
CLEAN BURN XL	16
RAUCHROHR MONTAGE	19
ERWEITERTES RAUCHROHR-SET	20
REINIGUNG UND PFLEGE	21
GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNGEN	22
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	24
GARANTIE REGISTRIERUNG	27
KONTAKT	28



KURZANLEITUNG

BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE BETRIEBUNGSANLEITUNG VOR DER BENUTZUNG

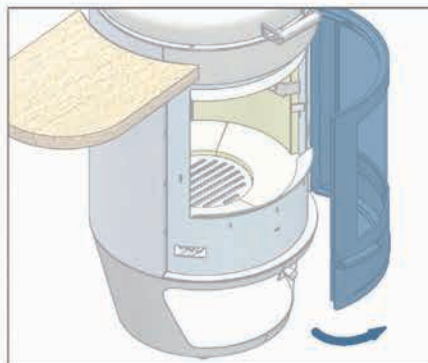
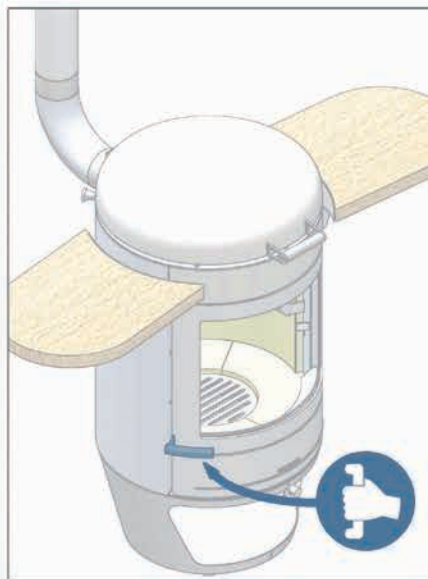
Bitte beachten Sie wichtige Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme (Seite 24) und schliessen Sie das Rauchrohr an (Seite 19).

Zünden Sie Ihr Kaminfeuer mit Art of Fire-Feueranzünder an.

ACHTUNG! Verwenden Sie kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen.

Legen Sie zwei Feueranzünder in den Sockel des Kamins. Bedecken Sie diese gleichmässig hoch mit einer Schicht naturbelassener Holzkohle, jedoch nicht höher als der vordere Rand des Ofens. Halten Sie den Deckel des Kamins geschlossen. Zünden Sie die Feueranzünder an.

Der Kamin kann auch von oben angezündet werden, indem Sie zwei Feueranzünder auf eine Ansammlung von Holz oder Holzkohle legen. Senken Sie das Umlenkeblech nach unten vor die Sichtscheibe und ziehen Sie den Luftregulierungshebel ganz nach aussen. Lassen Sie die Tür einige Minuten angelehnt, bis das Feuer gut entfacht ist und legen Sie den Thermometer-Fühler in den Kamin. (Bitte beachten Sie die Anleitung für die Nutzung des Thermometers auf Seite 13). Schliessen Sie die Tür nach ein paar Minuten.



Während des ersten Brennvorgangs durchläuft die Lackierung einen Aushärtungsprozess. Der Kamin gibt möglicherweise einen unangenehmen Geruch ab, was ganz normal ist, da die Lackierung aushärtet und nach dem ersten Gebrauch verschwindet. Lassen Sie den Kaminofen bei der ersten Inbetriebnahme für mindestens 30 Minuten bei einer hohen Temperatur (300°C) laufen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

WICHTIG: Zünden Sie das Holz nicht an, wenn die Regenhaube auf dem Rauchrohr ist.

BEGINNEN SIE MIT DEM KOCHEN...

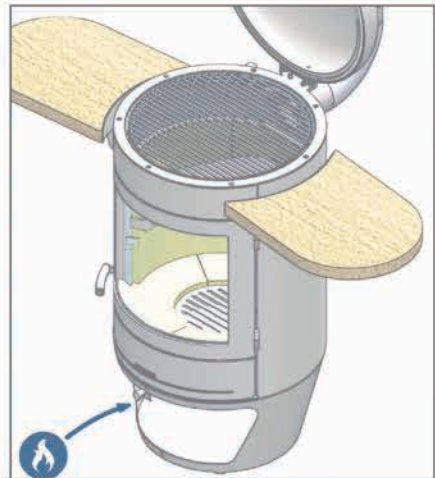
Beim Kochen sollte das Umlenklech immer nach unten gerichtet sein. Dies begrenzt die Ansammlung von Fett auf dem Glas und schützt Sie vor der Hitze des Feuers.

Die Temperatur wird über den Luftregulierungshebel gesteuert. Wenn der Luftregulierungshebel vollständig herausgezogen und der Deckel geschlossen ist, werden Sie den Temperaturanstieg auf dem Thermometer sehen.

Nach etwa 15 Minuten sollten Sie den Luftregulierungshebel nach innen drücken, um die Temperatur zu stabilisieren. Wenn Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben, heben Sie den Deckel an, legen das Essen hinein und schliessen den Deckel wieder. Kochen Sie mit geschlossenem Deckel, sodass die Hitze im Garraum gleichmässig bleibt und ein perfektes Ergebnis erreicht wird.

Kochen Sie erst, wenn der Brennstoff über eine Schicht aus Asche verfügt.

WICHTIG: Bei hohen Temperaturen und zur Vermeidung von Flammenrückschlag beim Kochen, heben Sie den Deckel vorsichtig 20-30 mm an und schliessen diesen dann nochmals komplett, bevor Sie ihn vollständigen öffnen. So kann der Deckel sicher geöffnet werden. Achten Sie darauf, dass der Luftregulierungshebel gleichzeitig herausgezogen ist.

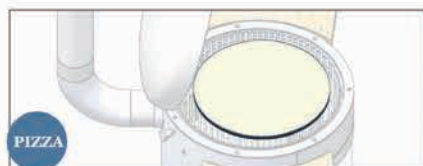
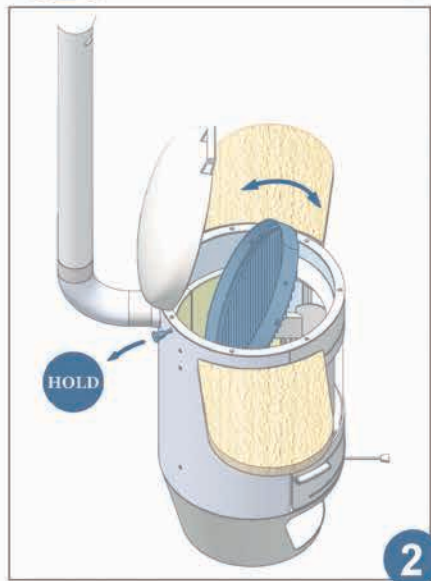
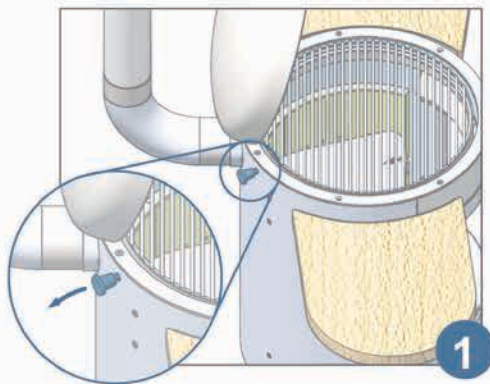


VERSTELLBARER GRILL & ZUBEHÖR

Der Grill kann je nach Bedarf angehoben und abgesenkt werden, zum Beispiel, wenn die zusätzliche Grilltiefe zum Braten von Fleisch notwendig ist.

Um die Höhe des Grills zu verstellen, lösen Sie einfach den Sicherungsstift, indem Sie diesen herausziehen. Drehen Sie den Grill und lassen Sie den Sicherungsstift los, um den Grill in der gewünschten Position zu fixieren.

Diese Verstellmöglichkeit brauchen Sie auch für die Verwendung eines Woks oder Pizzasteins. Der Wok Ring (als Zubehör erhältlich) erfordert eine niedrigere Ebene, während der Pizzastein eine höhere Ebene verwendet.



VERSTELLBARER GRILL: HEAT & GRILL

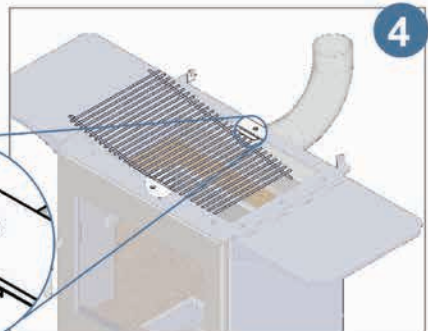
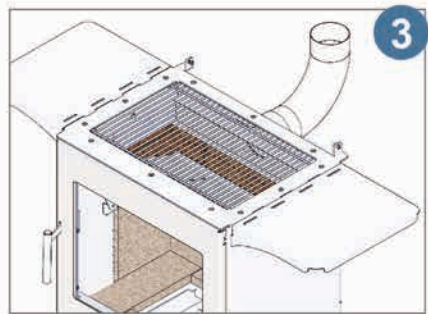
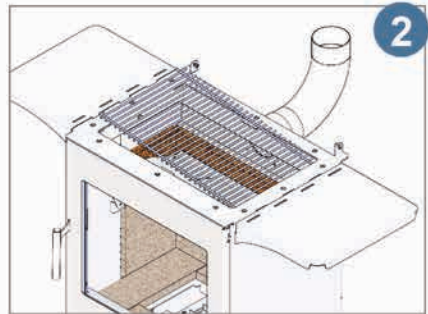
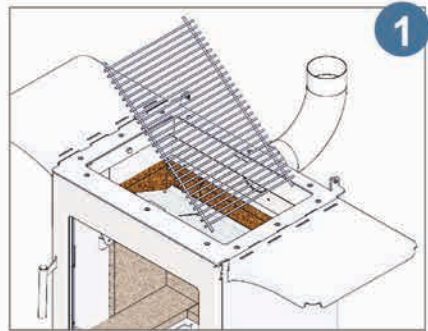
Öffnen Sie den Deckel. Bringen Sie die Ösen an der rechten Kante des Grills auf eine Höhe mit den Schlitzen auf der rechten Seite des Rahmens (Abb.1). Senken Sie den Grillrost und schieben Sie es nach rechts in die Vertiefungen, dann schieben Sie den Grillrost nach links, um es zu fixieren. (Abb.1-3).

Zum Entfernen - schieben Sie das Gitter nach rechts, um es auf der linken Seite des Rahmens zu lösen, und heben Sie es dann nach oben und nach links, um es herauszunehmen.

Um den Grill in die untere Position zu bringen (Abb.4), senken Sie ihn von links ab, indem Sie den Grill unter die Befestigungsglaschen an der mittleren Vorder- und Hinterkante des Rahmens schieben und unter die Unterkante des rechten Seitengrillrahmens drücken. Schieben Sie den Rost nach links, sodass die linken Ösen unter der Unterkante der linken Seite des Grillrahmens sitzen.

Zum Entfernen schieben Sie das Gitter nach rechts, um die linken Ösen zu lösen, und heben Sie es dann nach oben und nach links, um es zu entfernen.

Bitte beachten Sie: Das Umlenblech kann nicht bewegt werden, wenn der Grill in der unteren Position ist. Der Grill sollte vor dem Anzünden des Heat & Grills auf die gewünschte Grillhöhe eingestellt werden. Wenn der Grill nach dem Anzünden in der Höhe verstellt werden soll, ist dieser sehr heiß. Verwenden Sie in diesem Fall passende Schutzhandschuhe.

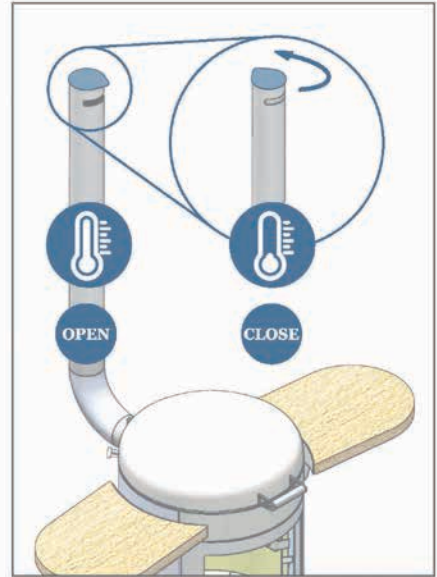


KOCHTEMPERATUREN

Der Ofen eignet sich perfekt zum Räuchern und langsamen Garen von Fleischstücken über einem kontrolliert glühenden Holz- oder Holzkohlefeuer. Er verbrennt den Brennstoff/Holz sauber und kontrolliert in einem begrenzten Temperaturbereich.

Allgemeine Gartemperatur des Ofens.

- Niedrig und langsam (z. B. Brisket) 110-130°C
- Generelles Grillen 200-230°C
- Hähnchenteile, Lammkoteletts, Steak, Würstchen, Burger 210-230°C
- Pizzabacken mit Pizzastein Zubehör 350-400°C
- Wokgaren mit Wok und Zubehör Wok Ring 380°C



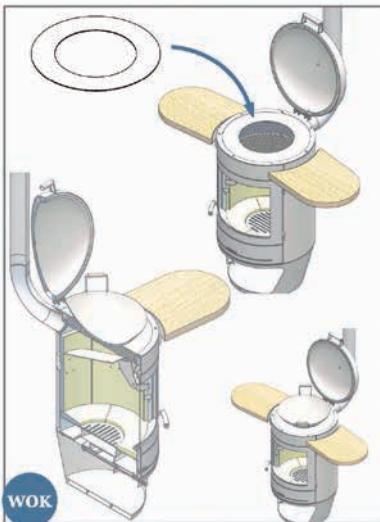
Für das langsame Garen muss die Regenhaube des Kamins verwendet werden.

Richten Sie die Luftzufuhr im Rauchrohr mithilfe der Regenhaube so aus, dass der Luftzug vollständig geöffnet ist. Drehen Sie die Regenhaube nach links oder rechts, um die Abzugsöffnung zu verkleinern und damit die Ofentemperatur wie gewünscht zu reduzieren.

Eine gewisse Verstellung des Luftregulierungshebels kann in Verbindung mit der Regenhaube des Kamins notwendig sein, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

ACHTUNG! Tragen Sie immer Handschuhe, wenn Sie das Rauchrohr und die Regenhaube anfassen. Der Ofen wird während des Gebrauchs sehr heiß.

Entfernen Sie immer die Regenhaube, wenn Sie heizen. Zünden Sie das Gerät nicht an, wenn die Regenhaube auf dem Rauchrohr angebracht ist.



HEIZMODUS

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, können Sie das Gerät in den Heizmodus stellen.

Entfernen Sie das Thermometer und den Fühler und legen Sie es beiseite.

Die Ablagen sollten auch im Heizmodus entfernt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

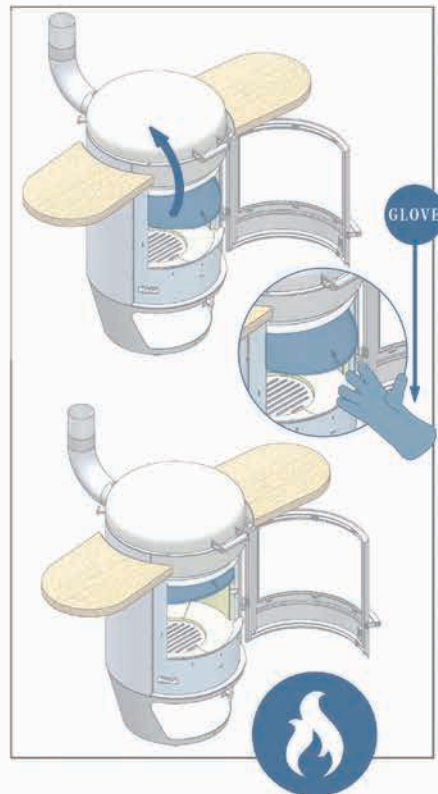
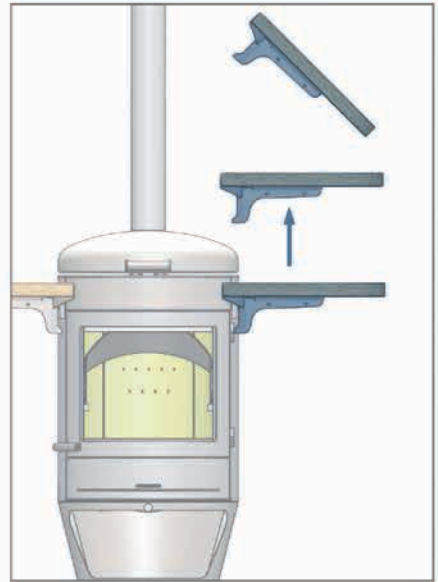
Öffnen Sie die Tür langsam mit Schutzhandschuhen und heben Sie das Umlenblech in den oberen Bereich des Ofens.

Bitte beachten Sie: Das Umlenblech kann nur angehoben werden, wenn sich das Gitter in der oberen Position befindet.

Geben Sie trockenes Brennholz in die Glut der Holzkohle. Für ein hervorragendes Resultat sollte die Glut glühen, bevor Sie das Brennholz einlegen. Schliessen Sie die Tür.

Ziehen Sie den Luftregulierungshebel für 1-2 Minuten heraus, um sicherzustellen, dass die Holzstücke Feuer gefangen haben und regulieren Sie dann das Feuer mit dem Luftregulierungshebel. Sie können den Luftregulierungshebel auf die markierte Kerbe setzen, um eine gleichmässige, langsame Brenndauer zu erreichen.

Im Heizmodus werden Verbrennungstemperaturen von bis zu 600°C erreicht, die durch das Hochtemperaturglas ausgestrahlt werden. Bei dieser Temperatur werden der Rauch und die flüchtigen Substanzen mit maximaler Effizienz verbrannt und erzeugen eine saubere Verbrennung. Um übermässigen Rauch zu vermeiden, sollten Sie niemals den Ofen mit mehr als 2-3 kleinen Holzstücken befüllen. Im Allgemeinen ist es nicht nötig, den Hebel über die Kerbe hinaus zu ziehen.



LAGERUNG UND TRANSPORT: TERRACE GOURMET, GARDEN GOURMET UND GARDEN PARTY

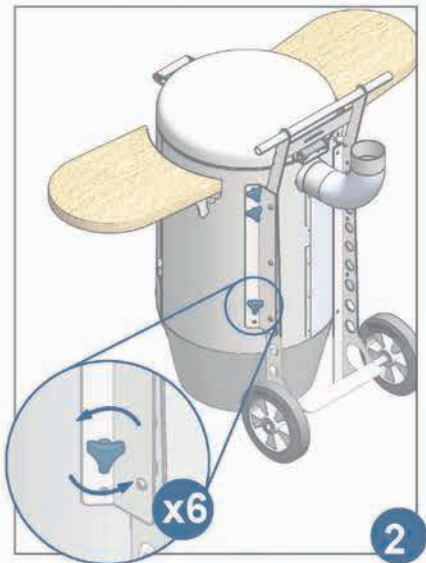
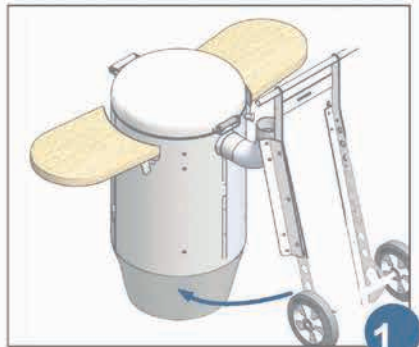
Am Ende des Abends, egal, ob im Heiz- oder Kochbetrieb, kann das Feuer gelöscht werden, indem die Rauchrohr-Regenkappenentlüftung in die geschlossene Position gebracht und gleichzeitig der Luftregulierungshebel vollständig geschlossen wird. Der Ofen sollte über Nacht vollständig abkühlen, bis kein Feuer mehr vorhanden ist. Entfernen Sie dann das Rauchrohr und die Ablagen, bevor Sie die Regenabdeckung über den Ofen legen.

Das Gerät sollte mit der Regenhaube abgedeckt werden, um das Eindringen von Wasser und Feuchtigkeit zu verhindern. Alle Glut und heiße Asche sollte vor dem Aufsetzen des Überzugs entfernt werden und die Temperatur vollständig abgekühlt sein. Kondenswasserbildung tritt am Gehäuse auf, wenn der Ofen abgedeckt ist und im Freien steht: Wischen Sie dieses mit einem weichen trockenen Tuch ab.

Die abnehmbaren Ablageflächen sollten nicht als Schneidebrett verwendet werden.

Lassen Sie sie nicht über Nacht, bei Regen oder anderen ungünstigen Wetterbedingungen draussen liegen.

Wenn Sie Ihren Terrace Gourmet, Garden Gourmet oder Garden Party regelmässig bewegen müssen, verwenden Sie das optionale Chesneys Wagen Zubehör. Dieses wird mithilfe der abgebildeten Befestigungspunkte einfach an der Rückseite des Ofens befestigt. Einmal angeschlossen, kann der Ofen leicht bewegt werden.



Achtung: Versuchen Sie niemals, den Ofen mit geöffnetem Deckel zu bewegen.



ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiss, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs.



ACHTUNG! Es ist nicht möglich, das Gerät zu benutzen, wenn der Wagen angebracht ist.



ACHTUNG! Dieses Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig. Das Gerät sollte nur von einer fachkundigen Person bewegt werden.

VERSTAUEN UND TRANSPORTIEREN: CLEAN BURN AND HEAT & GRILL

Die Modelle Clean Burn und Heat & Grill haben integrierte Räder, die ein einfaches Manövrieren ermöglichen.

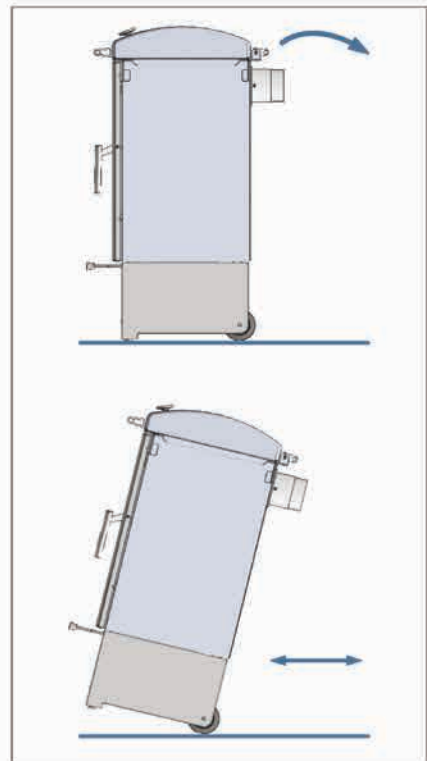
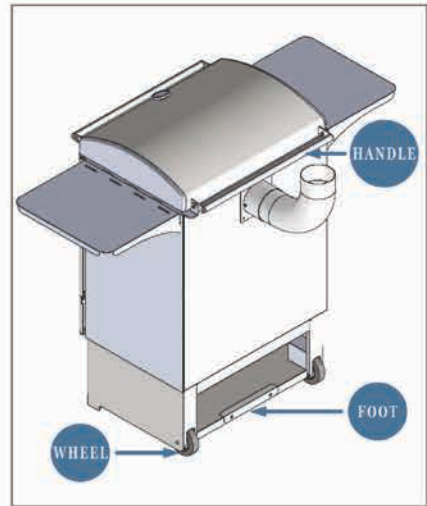
Entfernen Sie vor dem Transport das Rauchrohr und den Rauchrohrbogen.


Stellen Sie einfach einen Fuss auf die Fussplatte [Pfeil rechts].

Fassen Sie den Griff an und kippen Sie den Ofen nach hinten, bis der Gleichgewichtspunkt erreicht ist.


Der Ofen kann nun in die gewünschte Position gerollt werden.

BITTE BEACHTEN: der Wagen oder die integrierten Räder sollten nicht auf unebenem Untergrund oder über grosse Fugen in Terrassensteinen gerollt werden.



 **Achtung: Versuchen Sie niemals, den Ofen mit geöffnetem Deckel zu bewegen.**

 **ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiss, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs.**

 **ACHTUNG! Dieses Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig. Das Gerät sollte nur von einer fachkundigen Person bewegt werden.**

THERMOMETER

Das Terrace Gourmet Thermometer dient als Unterstützung des Garvorgangs und ist mit zwei Schrauben am Gerätekörper befestigt. Die Sonde wird über den Grill gelegt, sodass sich das Ende knapp unter der Kochfläche befindet (Abb. 2).

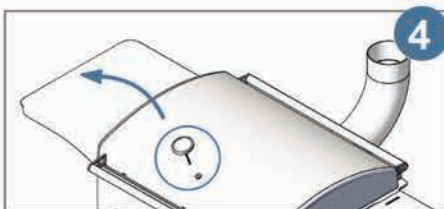
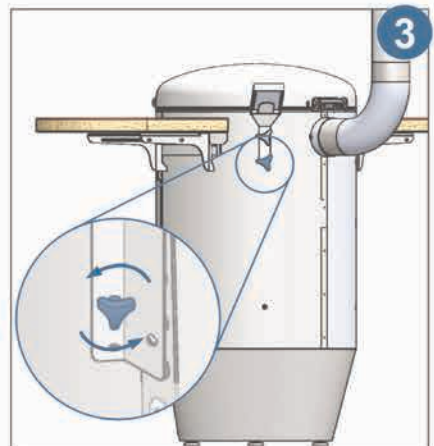
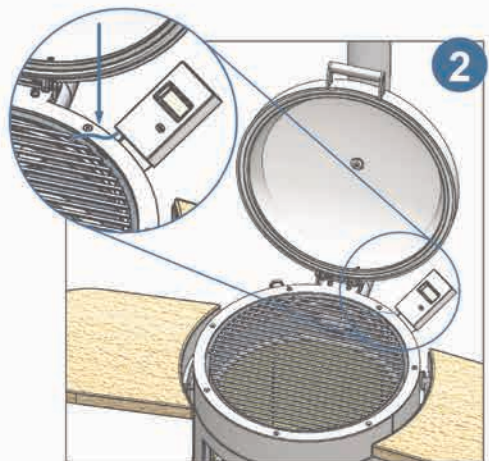
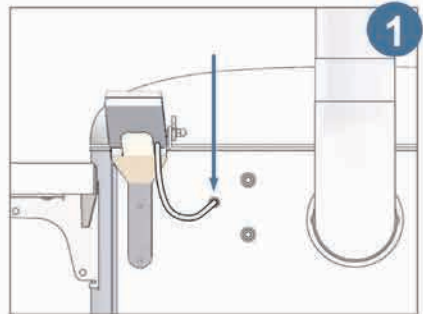
Garden Gourmet und Garden Party Thermometer Fühler können durch das vorgesehene Loch gesteckt werden (Abb. 1 & 3).

Die genaue Bedienung des Thermometers entnehmen Sie bitte der detaillierten Bedienungsanleitung.

Das analoge Mess-Thermometer (für das Heat & Grill-Gerät, Abb. 4) dient nur zur Anzeige der Temperaturen im Grillbereich.

Die Temperaturen können in den verschiedenen Bereichen des Grills variieren, und daher wird die Kochgeschwindigkeit je nach Bereich unterschiedlich sein.

Das Thermometer sollte nur während des "Kochvorgangs" verwendet werden. Das Thermometer sollte aufgrund der wesentlich höheren Ofentemperaturen im Heizmodus entfernt werden. Wird das Mess-Thermometer während des Heizvorgangs nicht entfernt, führt dies zum Verfall der Garantie des Thermometers. **Achtung: Das Thermometer wird heiss. Legen Sie es auf eine nicht brennbare Oberfläche. Geeignete Schutzhandschuhe sollten verwendet werden.**



SAUBERE VERBRENNUNG SPEZIFISCHE ANLEITUNG

Es gibt viele Möglichkeiten, ein Holzfeuer zu entfachen...

Für das Clean Burn-Gerät empfehlen wir nur gut abgehärtetes oder künstlich getrocknetes Holz mit einer maximalen Feuchtigkeit von 20%. Die Verwendung von unbehandelten feuchten Holzscheiten wird das Anzünden des Geräts erschweren, was zu Rauch-/Teerflecken auf der Türglasscheibe führt und übermäßige Rauch- und Partikelemissionen sowie eine minimale Heizleistung verursacht.

Das Zündverfahren ist so ausgelegt, dass eine minimale Rauch- und Partikelemission stattfindet und Rauchflecken auf dem Glasfenster minimiert werden. Mit etwas Übung werden alle oben genannten Punkte leichter zu erreichen sein.

Der Luftregulierungshebel wurde für eine einfache Handhabung entworfen. Er sollte bei Beginn ganz herausgezogen werden.

Bitte beachten Sie die deutliche Markierung etwa auf der Hälfte des Rundstabs. Hierauf wird später in der Anzünd- und Gebrauchsanweisung hingewiesen. Wenn Sie das Gerät im kalten Zustand einschalten, können bis zu 40 Minuten vergehen, bis der Ofen eine angemessene Heizleistung erreicht.

Die ersten 30 Min. werden zum Aufwärmen aller internen Komponenten genutzt, damit später eine saubere Verbrennung erreicht wird. Wenn während des Brennvorgangs das Glas übermäßig geschwärzt wird, ist dies nicht schlimm, da dies später bei höheren Verbrennungstemperaturen wieder verschwindet.

Wenn Sie ungeduldig sind, dann reicht ein kurzes Abwischen mit dem Handschuhrücken, um leichte Rauchflecken zu entfernen.

Am Ende eines Brennvorgangs kann das Kaminofengerät abgeschaltet werden, indem Sie den Luftregulierungshebel ganz hineindrücken. Die Regenkappe sollte dann in geöffneter Position auf die Oberseite des Rauchrohrs platziert werden. Dadurch wird das Eindringen von Wasser in das Rauchrohr und den Kamin verhindert, falls es in der Nacht regnet.

Wenn das Gerät mit dem verlängerten Rauchrohr, der Haube und dem Ventil ausgestattet ist, schliessen Sie einfach den Luftregulierungshebel und lassen Sie das Rohrventil vollständig geöffnet.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte das Feuer von oben gezündet werden:

Wenn das Gerät vorher verwendet wurde, schieben Sie die restliche Asche zur Seite, entfernen Sie das Gitter und entleeren Sie die Asche aus dem Aschekasten.

Setzen Sie den Aschekasten und den Rost wieder ein und entzünden Sie das Feuer wie folgt.

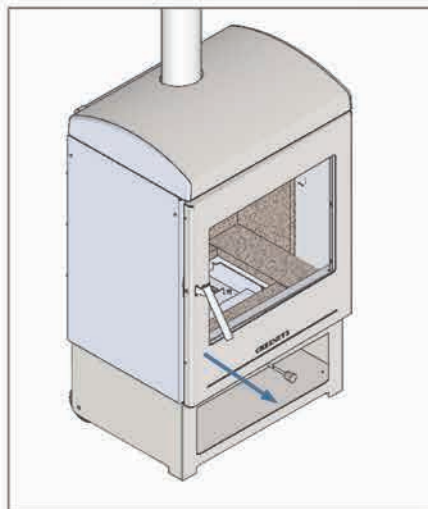
1. Legen Sie 2-3 Holzstücke direkt auf den Rost, dann 3-4 Lagen darüber. Platzieren Sie einen natürlichen Feueranzünder in die oberen zwei Lagen des Anzündholzes und zünden Sie es an. Stellen Sie sicher, dass Sie Schutzhandschuhe während des Zündvorganges und des Gebrauchs tragen.

2. Schliessen Sie die Tür, aber lassen Sie sie leicht angelehnt für ca. 15-20 Minuten.

3. Wenn das Feuer gut brennt, das Anzündholz weggebrannt ist und die unteren Holzstücke brennen, kann die Tür geschlossen werden.

4. Wenn nach ein paar Minuten des Brennens das Kaminfeuer zu stark raucht, dann schliessen Sie den Luftregulierungshebel bis zur Markierung am Hebel. Dies verschliesst die 'Unterluft' (primär) zum Ofen, sodass jetzt nur noch 'Überluft' (sekundär) bereitgestellt wird. Wenn das Feuer heiss genug ist, können der Rauch und die Rauchgase nun über den Holzstücken verbrennen. Die Abgasemissionen sollten sich an dieser Stelle positiv verändern.

5. Die ersten 2-3 Holzstücke brennen in der der Aufwärmphase recht schnell ab. Um wieder aufzufüllen, legen Sie 1-2 Stücke auf die gut verbrannte erste Schicht.



6. Im Allgemeinen und mit ein wenig Geduld sowie dem Luftregulierungshebel auf halber Höhe der Markierung entzünden sich die neuen Holzstücke und fangen an effizient zu brennen. Wenn Sie etwas ungeduldig sind, können Sie den Hebel ganz herausziehen, damit die neuen Holzstücke schnell Feuer fangen.

Sobald das Holz richtig Feuer gefangen hat, kann übermässiger Rauch aus dem Rauchrohr austreten. Zu diesem Zeitpunkt muss der Hebel bis zur Markierung geschlossen werden und eine gute saubere Verbrennung sollte sich einstellen.

7. Mit etwas Übung werden Sie einen sechsten Sinn dafür entwickeln, wann Sie den Luftregulierungshebel betätigen müssen, um eine optimale Verbrennung und minimale Emissionen zu erzielen.

CLEAN BURN XL AUFSTELLUNG, AN- ZÜNDEN & PFLEGE- HINWEISE

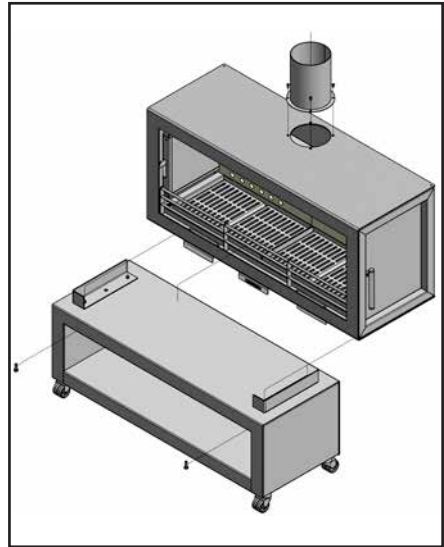
AUFSTELLEN UND BEWEGEN

Der Clean Burn XL ist als eigenständiger Ofen oder mit integriertem Holzlagerboden erhältlich. Wir empfehlen, das Gerät nur dann ohne den Unterbau zu kaufen, wenn Sie einen festen Standort für das Gerät haben und es nicht verschieben möchten. Das Gerät hat eine spezielle Beschichtung unter dem Lack, die rostbeständig ist, aber es sollte trotzdem darauf geachtet werden, das Gerät abzudecken und zu pflegen, besonders bei nassem Wetter.

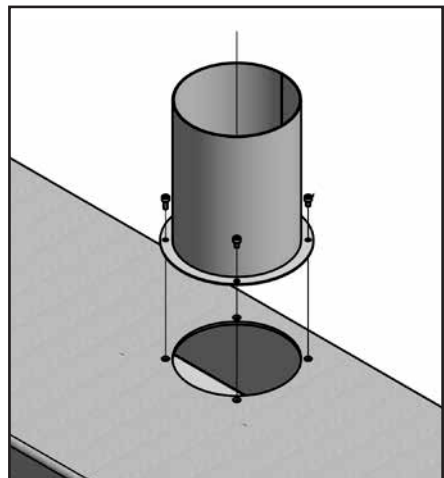
Wenn Sie ein Gerät mit dem Holzlagerboden haben, hat dieses Räder, was bedeutet, dass das Gerät vorsichtig zu weiteren Stellplätzen gerollt werden kann, um es im Winter oder bei schlechtem Wetter zu verwenden. Aufgrund des Gewichts des Ofens würden wir Ihnen jedoch raten, das Gerät auf einer Ebene zu halten und zu vermeiden, es zum Beispiel Treppen hochzubewegen. Das Gerät sollte immer auf einem festen und stabilen Untergrund aufgestellt werden. Wenn Sie das Gerät in Position gebracht haben, sollten die beiden Feststellräder verriegelt werden, um Bewegungen während der Verwendung zu vermeiden.

Wenn Sie ein Gerät mit einem beweglichen Holzlagerboden haben, stellen Sie bitte sicher, dass die beiden Teile richtig miteinander verbunden sind, bevor Sie versuchen, das Gerät zu bewegen. An der Oberseite des Sockels befinden sich 2 Positionierstifte, auf die die Basiseinheit passt. Diese

sollten fest eingeklickt und mit den 2 mitgelieferten Schrauben gesichert werden.



Der Rauchrohrkanal wird mit den 4 mitgelieferten Schrauben an der Oberseite des Geräts befestigt. Nach der Befestigung können Sie den 6-Zoll-Rohrabschnitt, die Regenkappe und den abschliessenden Winkelring auf die Oberseite des Brennraums schieben.



ANZÜNDEN

Wir empfehlen Ihnen, die Art of Fire-Webseite zu besuchen und sich die Videoanleitung "Ersteinfeuerung vom Clean Burn XL" anzusehen, die sicherstellt, dass Sie das Beste aus Ihrem Gerät herausholen.

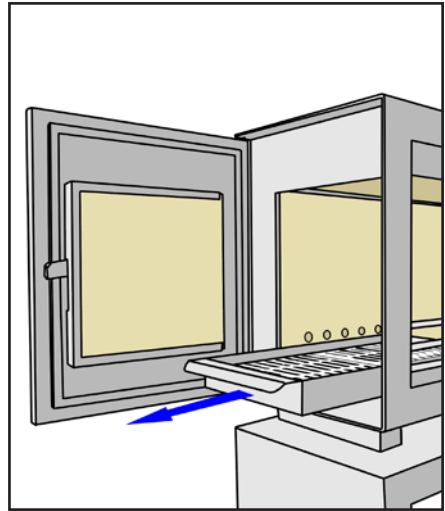
Link: www.artoffire-selection.ch

Es gibt viele Möglichkeiten, ein Holzfeuer zu legen und dann anzuzünden...
Dies empfehlen wir für den Clean Burn-XL.

Es sollten nur gut abgehärtetes oder Ofengetrocknetes Kaminholz mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 20 % verwendet werden. Die Verwendung von unbehandelten, feuchten Holzstücken erschwert das Anzünden des Geräts, was zu Rauch-/Teerflecken auf dem Glas, übermässiger Rauch- und Partikelemission und auch zu einer minimalen Heizleistung führt.

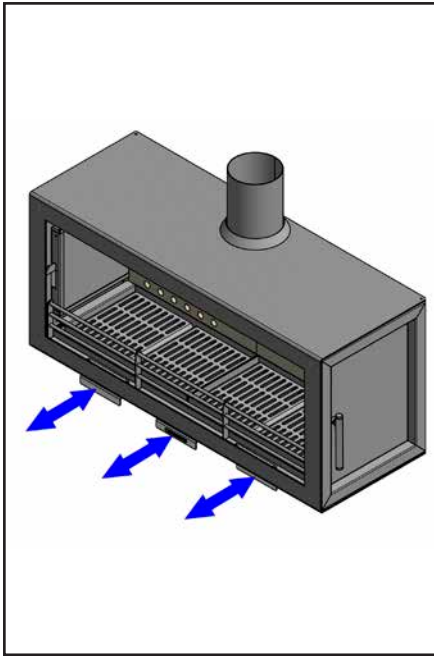
Das Anzündverfahren ist so ausgelegt, dass eine minimale Rauch- und Partikelemission gewährleistet ist und auch die Rauchflecken auf der Glasscheibe minimiert werden. Mit etwas Übung wird dieser Prozess immer einfacher.

Der Clean Burn XL hat an beiden Enden eine Tür, in der sich jeweils ein verschiebbarer Einsatz befindet, den Sie bis zum Anschlag herausziehen können. Der Ofen verfügt ausserdem über drei Luftregulierungshebel, die entlang der Vorderseite des Geräts unterhalb des Glases positioniert sind, um den optimalen Luftstrom über die gesamte Länge des Geräts zu erzeugen. Um den Anzündprozess zu starten, ziehen Sie alle drei Lufthebel heraus, öffnen Sie die Türen an jedem Ende und ziehen die Einsätze bis zum Anschlag heraus. Jetzt können Sie an jedem Ende ein Feuer einrichten. Wir empfehlen Ih-



nen, dies mit der Anzündmethode von oben zu tun. Legen Sie zunächst 2 oder 3 kleine Holzstücke mit der Rinde nach unten auf die Ablage, dann ordnen Sie das Anzündholz gekreuzt übereinander darauf und legen zuletzt Feueranzünder dazu. Anschliessend schieben Sie die Ablagen einfach ein Stück zurück und zünden die Feueranzünder an. Sobald die Feueranzünder Feuer gefangen haben, sollten Sie die Ablagen vorsichtig ganz zurückschieben und die Türen leicht anlehnen, um den Luftstrom zu unterstützen. Sobald das Anzündholz vollständig entzündet ist, können Sie die Türen schliessen. Wenn das Feuer jedoch zurückgeht, lassen Sie sie so lange offen, bis Sie sie ohne Veränderung des Feuers schliessen können.

Die drei Luftregulierungshebel sind so konzipiert, dass sie den Luftstrom entlang der Länge eines grossen Geräts unterstützen. Sie sollten 30 bis 40 Minuten lang geöffnet bleiben, wobei bei Bedarf noch Brennmaterial nachgefüllt werden kann, um den Ofen



Am Ende der Nutzungsdauer sollten alle drei Hebel ganz geöffnet werden, damit das Feuer schnell ausbrennen kann.

PFLEGE

Obwohl das Gerät gegen Rost geschützt ist, sollten Sie es dennoch pflegen, nach Gebrauch reinigen und regelmässig den Zustand kontrollieren. Dies trägt dazu bei, dass Ihr Ofen weiterhin gut aussieht und optimal funktioniert. Das Entleeren der Aschekästen, regelmässiges Abwischen der Aussenfläche mit einem trockenen Mikrotuch und die Reinigung des Glases mit einem Chesneys Atmosfire Dry Wiper oder 000-Drahtwolle tragen dazu bei, dass Ihr XL immer gut aussieht.

auf Temperatur zu bringen und optimal zu betreiben. Nach dieser Zeit, vorausgesetzt das Feuer ist voll entfacht, können die beiden Luftregulierungshebel, links und rechts, zu drei Vierteln zurückgedrückt werden. Danach kann mit dem zentralen Hebel die gesamte Luftversorgung des Ofens während der restlichen Nutzungsdauer gesteuert werden. Wenn Sie das Gerät im kalten Zustand anzünden, ist die 30- bis 40-minütige Aufheizzeit sehr wichtig, da in dieser Zeit alle internen Komponenten aufgewärmt werden und eine gute, saubere Verbrennung während des gesamten Betriebs gewährleistet ist.

Sollte das Glas während des Anzündvorgangs übermässig geschwärzt werden, ziehen Sie einfach den linken und rechten Luftregulierungshebel heraus, um die Intensität der Flamme zu erhöhen. So wird die Schwärzung schnell verbrannt.



Achtung! Versuchen Sie niemals, das Gerät im heissen Zustand zu reinigen.



ACHTUNG! Versuchen Sie niemals, den Ofen in heissem Zustand zu bewegen und lassen Sie die Türen immer geschlossen.



ACHTUNG! Das Gerät ist sehr schwer und sollte nur von einer fachkundigen Person bewegt werden.

RAUCHROHR MONTAGE

Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien. Ziehen Sie die Kunststoffschutzfolie am Rauchrohr und Kappe (falls vorhanden) ab.

Schliessen Sie das Rauchrohr wie abgebildet an. Bitte beachten Sie: nur das CLEAN BURN-Rauchrohr lässt sich senkrecht anschliessen (Abb.1), während das Rauchrohr für den HEAT & GRILL, TERRASSE GOURMET, GARDEN GOURMET, GARDEN, PARTY horizontal angeschlossen wird (Abb.2).

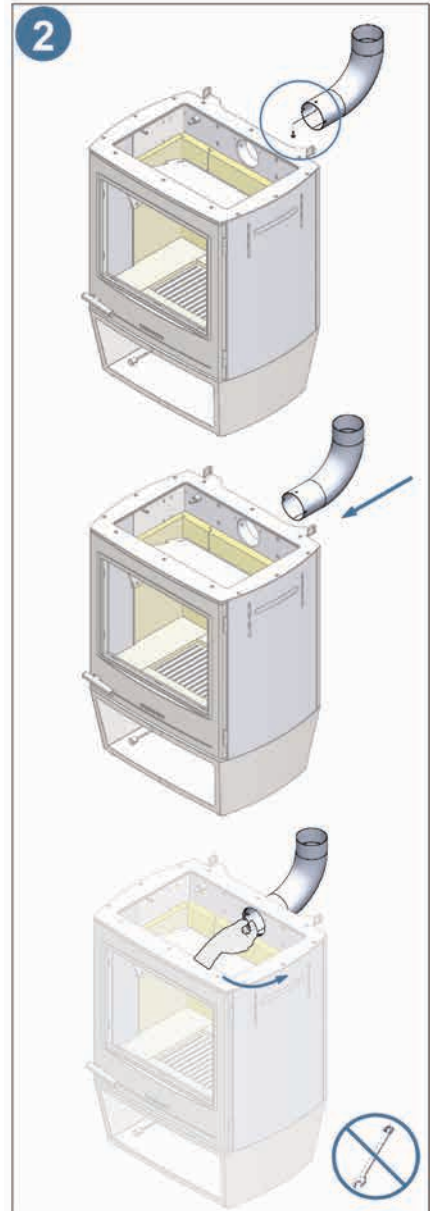
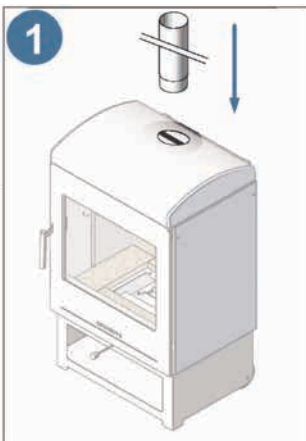
Achten Sie auf die Befestigungsschrauben beim Anschluss des horizontalen Rauchrohrs:

- Stecken Sie die Schrauben lose in das Rauchrohr
- Setzen Sie das Rauchrohr in das Gerät ein
- Befestigen Sie die Schrauben von der Innenseite des Geräts aus.

DIES SOLLTE NUR MIT DEN HÄNDEN ZU ERREICHEN SEIN

Vergewissern Sie sich, dass das Rauchrohr fest nach innen geschoben ist und richtig im Gerät sitzt. Zünden Sie das Gerät NICHT mit aufgesetzter Rohrkappe an. Nutzen Sie diese nur zum langsamen Kochen,

wenn das Gerät bereits auf der gewünschten Temperatur ist und auch am Ende des Heiz- oder Kochvorgangs, um das Eindringen von Regen zu verhindern.



Bitte beachten Sie: dass eine zusätzliche Rauchrohrlänge bei der Verwendung in einem ummauerten Innenhof oder einer geschlossenen Terrasse erforderlich sein könnte.

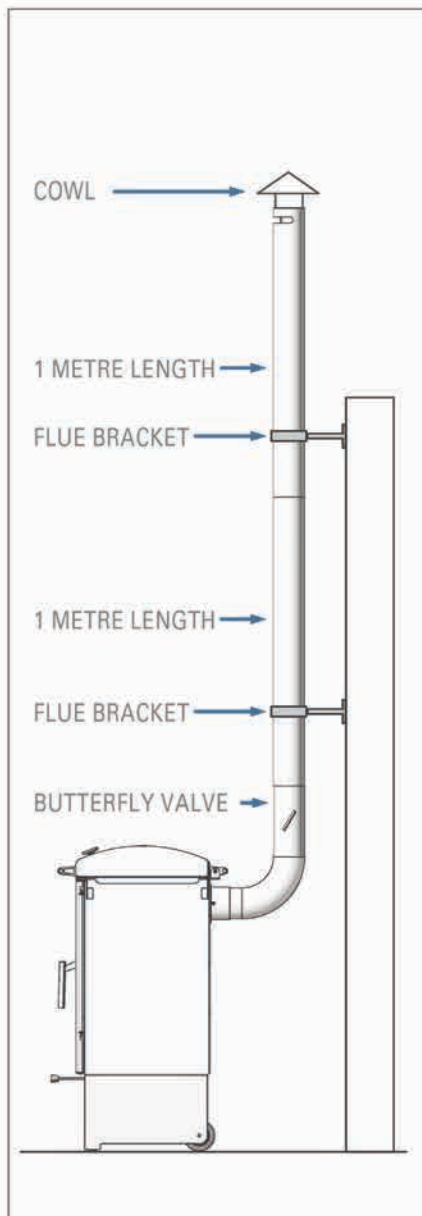
ERWEITERTES RAUCHROHR-SET

Das erweiterte Rauchrohr-Set sollte verwendet werden, wenn das Gerät an einer hohen Garten- oder Garagenwand aufgestellt wird, wo es aufgrund der Nähe von Bäumen und Dächern, die manchmal Windrichtung und -druck beeinflussen, zu übermäßiger Zugluft kommen kann.

Daher muss eine ausreichende Höhe erreicht werden, um die negativen Effekte durch den Abwärtsdruck und den Gegenwind zu mindern.

Für beste Ergebnisse sollte die minimale Anzahl von Rauchrohrbögen verwendet werden.

Wenn der verlängerte Rauchrohranschluss verwendet werden soll, dann sollte auch die Haube und das Rohrventil entsprechend angepasst werden. Diese sind als Zubehör erhältlich.



REINIGUNG UND PFLEGE

Zum Entleeren des integrierten Aschekastens entfernen Sie den Rost (siehe Abbildung). Der Aschekasten ist dann zugänglich und kann herausgehoben und entleert werden. **WICHTIG:** Der Aschekasten muss nach jedem Gebrauch geleert werden.

Verwenden Sie keine Lösemittel oder andere Reinigungsmittel, da diese die Lebensmittel verunreinigen könnten. Um das Innere des Geräts und des Grills zu reinigen, fügen Sie einfach Holzkohle hinzu und lassen das Gerät für 15-20 Minuten auf einer Temperatur von 200-250 °C laufen. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Entfernen Sie vor dem Grillen die Ascherückstände des Grills mit einer Drahtbürste. Alternativ kann das Edelstahlgitter abgenommen und von Hand in warmen Seifenwasser mit einem Schwamm gereinigt werden.

Zum Reinigen der Aussenseite des Gehäuses verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch.

Falls erforderlich, können Sie Ausbesserungsfarbe hier bestellen:
www.artoffire-selection.ch

Der obere Edelstahlring und das Glas können mit Drahtwolle der Güteklasse 000 gereinigt werden.

Verwenden Sie die Ablageflächen nicht als Schneidebrett.



Lassen Sie das Thermometer nicht über Nacht draussen. Es darf nicht nass werden. Sobald der Ofen komplett abgekühlt ist und die Aschereste entfernt wurden, können Sie Chesneys wasserdichte Abdeckung zum Schutz des Geräts verwenden.

Folgende Inspektionen sollten jährlich durchgeführt werden:

- Tür Dichtschnur: Weiterhin funktionsfähig.
- Glasversiegelung: Weiterhin funktionsfähig.
- Feuerraumsteine: Ersetzen Sie alle, die Risse von mehr als 3 mm aufweisen.
- Umlenklech: Nicht verzogen oder verformt.
- Roste: Nicht verzogen und funktionsfähig.
- Alle Bedienelemente frei und problemlos bedienbar.
- Scharniere sind geschmiert.

Es sollten nur Originalersatzteile von Chesneys verwendet werden, die online erhältlich sind:
www.artoffire-selection.ch

GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNGEN

Diese Garantie gilt für den Ersterwerber des Geräts bei einem autorisierten Händler/Fachhändler, der die Garantie wie erforderlich registriert hat. Diese Garantie ist nicht übertragbar. Diese Garantie gilt zusätzlich zu den gesetzlichen Vorschriften und beeinträchtigt nicht Ihre gesetzlichen Rechte.

Ihr Chesneys BBQ Heater wird mit der folgenden Garantie geliefert:

- Eine begrenzte 3-Jahres-Garantie auf die strukturelle Unversehrtheit des Gehäuses. Die Garantie gilt für Material- und Herstellungsfehler. HEAT wurde unter Verwendung hochwertiger Materialien hergestellt, um die Korrosion so weit wie möglich zu verhindern. Dazu wurden Speziallacke für Metall Oberflächen verwendet, die für hohe Temperaturen und den Einsatz im Freien geeignet sind. Die Lackoberfläche und verschiedene Metalle können durch äussere Faktoren beeinträchtigt werden, wie z.B. Chlor, Chemikalien, Feuchtigkeit oder Salz. Die Lackierung wird durch Oberflächenkratzer und Abschürfungen beeinträchtigt. Aus diesem Grund umfasst die Garantie keine Rostflecke, Oxidation, Verschmutzungen oder Verblässen.

Die Chesneys HEAT-Serie ist nur für den Aussenbereich geeignet. Das Produkt ist Witterungseinflüssen wie Regen, Sonne, Schnee, Wind und Feuchtigkeit ausgesetzt und Korrosion/Verschleiss sowie Abnutzung sind zu erwarten. Die Funktion des Produkts wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Für ein gleichbleibendes Aussehen des Geräts ist eine Wartung und gelegentliche Ausbesserung der Farbe erforderlich. Bitte beachten Sie, dass Geräte, die sich in einem Umkreis von 16 Kilometern zu einem Küstengebiet befinden, erhöhter Feuchtigkeit und Salzbelastung ausgesetzt sind und eine häufigere Instandhaltung benötigen.

- Eine begrenzte 1-Jahres-Garantie gilt für die Nicht-Verschleissteile wie die Tür, den Deckel, den Griff, Scharniere, Luftleitblech, Holzablagen, Digitalthermometer und Temperaturfühler. Die Holzablagen müssen vorsichtig behandelt werden und sind nicht vor Witterungseinflüssen geschützt, Veränderungen der Farbe oder des Aussehens und Risse/Absplitterungen, es sei denn, es liegt ein Verlust der strukturellen Intaktheit vor.

Teile wie Schamottesteine, Umlenblech, Glas, Seildichtung, Türschliessmechanismus, Aschekasten, Feuerrost und Grill sind Verschleissteile und unterliegen nicht der Garantie. Diese Teile werden sich mit der Zeit abnutzen und müssen ersetzt werden.

Die Lebensdauer dieser Teile hängt von der Art des verwendeten Brennstoffs ab und davon, wie heiss und wie lange das Gerät genutzt wird. Die Schamottesteine, die Seilabdichtung und das Umlenblech werden im Brandfall sehr stark beansprucht, sodass sie recht schnell unter Spannung stehen und die Steine manchmal brechen können. Dies bedeutet nicht, dass ihre Unversehrtheit beeinträchtigt ist und sie weiterhin über eine hohe Lebensdauer. Die Steine sollten ersetzt werden, wenn sie zu 25 % abgenutzt sind, der Stahl dahinter zu sehen ist oder sie einen Riss mit einer Lücke von 3 mm oder mehr aufweisen.

Die Garantie basiert auf dem normalen Gebrauch im Privatbereich. Für Produkte, die in einer gewerblichen Umgebung eingesetzt werden, gilt eine begrenzte Garantie von 1 Jahr auf die strukturelle Unversehrtheit des Gehäuses. Die Garantie erstreckt sich nicht auf unsachgemässen Gebrauch, falsche Handhabung oder nicht autorisierte Modifikationen. Die Garantie deckt keine unfallbedingten Schäden oder Folgeschäden ab. Die Garantie umfasst keine Kratzer, Beulen und andere Schönheitsfehler, die die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.

Diese Garantie ist nicht gültig, wenn das Gerät bei einem nicht autorisierten Händler/Lageristen gekauft wurde. Die Gewährleistung beginnt mit dem Kaufdatum. Jeder Garantieanspruch muss an den autorisierten Händler gerichtet werden, bei dem der BBQ Heater gekauft wurde. Dafür benötigen Sie den Kaufbeleg mit den Angaben zum Kaufdatum und dem Namen des Händlers sowie einer Beschreibung des Problems und vorzugsweise visuelle Beweise für den Defekt.

Die Teile werden nach dem Ermessen von Chesneys repariert oder ersetzt, gemäss der Garantiebedingungen. Chesneys haftet nicht für Versandkosten, Zölle, Steuern, Reparatur oder Rücksendung, es sei denn, Chesneys hat dies im Voraus schriftlich genehmigt.

Vorsicht: Stellen Sie Ihren Chesneys BBQ Heater oder Ihr Clean Burn Gerät niemals direkt auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien und lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Wenn Sie den Chesneys BBQ Heater oder Clean Burn nicht ordnungsgemäss betreiben, erlischt die Garantie. Chesneys lehnt jede Haftung für direkte, indirekte, zufällige Schäden oder Folgeschäden ab.

Für die Grills gemäss dieser Bedienungsanleitung gelten die Garantiebedingungen gemäss Hersteller. Für sonstige Angelegenheiten gelten die AGB's von Art of Fire.

Um Ihre Garantie zu aktivieren, registrieren Sie Ihr Gerät bitte online über die Webseite vom Hersteller Chesney:
<https://secure.chesneys.co.uk/warranty/registration.asp>

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Stellen Sie das Gerät immer auf eine nicht brennbare Unterlage.



Stellen Sie sicher, dass sich kein brennbares Material über dem Gerät befindet, z.B. Bäume etc.



Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Anzünden standsicher ist. Verwenden Sie die Ausgleichsfüsse (sofern vorhanden).



Verwenden Sie beim Berühren des Geräts immer die mitgelieferten Schutzhandschuhe. Alle Oberflächen können heiss sein.



ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiss, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs.



Nicht in Innenräumen oder in einem Zelt verwenden!



ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.



Überschreiten Sie niemals 700 °C. Überschreiten Sie 650 °C nicht länger als 2 Minuten.



Bedecken Sie das Gerät **NICHT** und lassen Sie keine brennbaren Stoffe oder Materialien auf oder in der Nähe des Geräts liegen.



Achtung: Versuchen Sie niemals, das Gerät mit geöffnetem Deckel zu bewegen.



Achtung: Der Deckel ist schwer.

Bulgarisch	<p>“Преди започване на печенето, изчакайте горивото да се покрие със слой пепел”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Това барбекю става много горещо, не премествайте по време на работа”</p> <p>“Не използвайте на закрито!”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Не използвайте спирт или нефтопродукти за запалване или разпалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!”</p> <p>“ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ! Дръжте децата и домашните любимци на разстояние”</p>
Kroatisch	<p>„Ne peći prije nego što se na gorivu stvori sloj pepela!“</p> <p>“UPOZORENJE! Ovaj roštilj postat će jako vruć, ne pomicati ga za vrijeme rada!”</p> <p>“Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!”</p> <p>“UPOZORENJE! Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu! Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!”</p> <p>“UPOZORENJE! Držati izvan dohvata djece i kućnih ljubimaca!”</p>
Tschechisch	<p>“potravinu připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela”</p> <p>“VÝSTRAHA! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.”</p> <p>“Nepoužívat v uzavřených prostorech!”</p> <p>“VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzin! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!”</p> <p>“VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu.”</p>
Dänisch	<p>“Begynd ikke tilberedningen af maden før brikkerne er dækket af grå aske</p> <p>”ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug”</p> <p>”Brug den aldrig indendørs”</p> <p>”ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!”</p> <p>”ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand”</p>
Holländisch	<p>“begin met het barbecueen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd “</p> <p>“WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.”</p> <p>“Niet binnenshuis gebruiken!”</p> <p>“WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!”</p> <p>“WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue”</p>
Finnisch	<p>“Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.”</p> <p>“VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.”</p> <p>”Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.”</p> <p>“VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.”</p> <p>“VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.”</p>

Französisch	<p>« Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. »</p> <p>« ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. »</p> <p>« Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! »</p> <p>« ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! »</p> <p>« ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »</p> <p>“Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist”;</p>
Deutsch	<p>“ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden”</p> <p>“Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!”</p> <p>“ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!”</p> <p>“ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten”</p>
Italianisch	<p>“iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere”</p> <p>“ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento”</p> <p>“Non utilizzarlo in ambienti chiusi”</p> <p>“ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!”</p> <p>“ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici”</p>
Rumänisch	<p>« Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil »</p> <p>« ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării! »</p> <p>« ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise. Risc crescut de intoxicație cu monoxid de carbon. »</p> <p>« După terminarea utilizării grătarului, înainte de depozitarea lui într-o incintă închisă, îndepărtați jăratecul și cenușa rămase în grătar. »</p> <p>« ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3 ». »</p> <p>« ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere »</p>
Spanisch	<p>“Antes de començar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas”</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!</p> <p>¡No utilizar en locales cerrados!</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.</p> <p>¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!</p>



GARANTIE REGISTRIERUNG

Um die Garantie zu aktivieren bitten wir diese Seite auszufüllen und per Post oder Mail an uns zurückzuschicken:

Art of Fire GmbH, Kreuzlingerstrasse 83, CH - 8590 Romanshorn

info@artoffire-selection.ch

Alle Felder müssen komplett ausgefüllt werden:

Ihre Angaben	
Name:	
Adresse:	
Postleitzahl:	
Telefonnummer:	
Email:	

Kaufdetails	
gekauft bei:	
gekauft am:	
Produktname:	
Seriennummer:	

JAHRESSERVICEHEFT

Datum	Firma	Name	Unterschrift



Art of Fire GmbH

Kreuzlingerstrasse 83
8590 Romanshorn

Tel. 071 461 24 04

E-Mail: info@artoffire-selection.ch

Ersatzteile und mehr sehen Sie auf unserer
Webseite: www.artoffire-selection.ch

Seriennummer Ihres Gerätes: