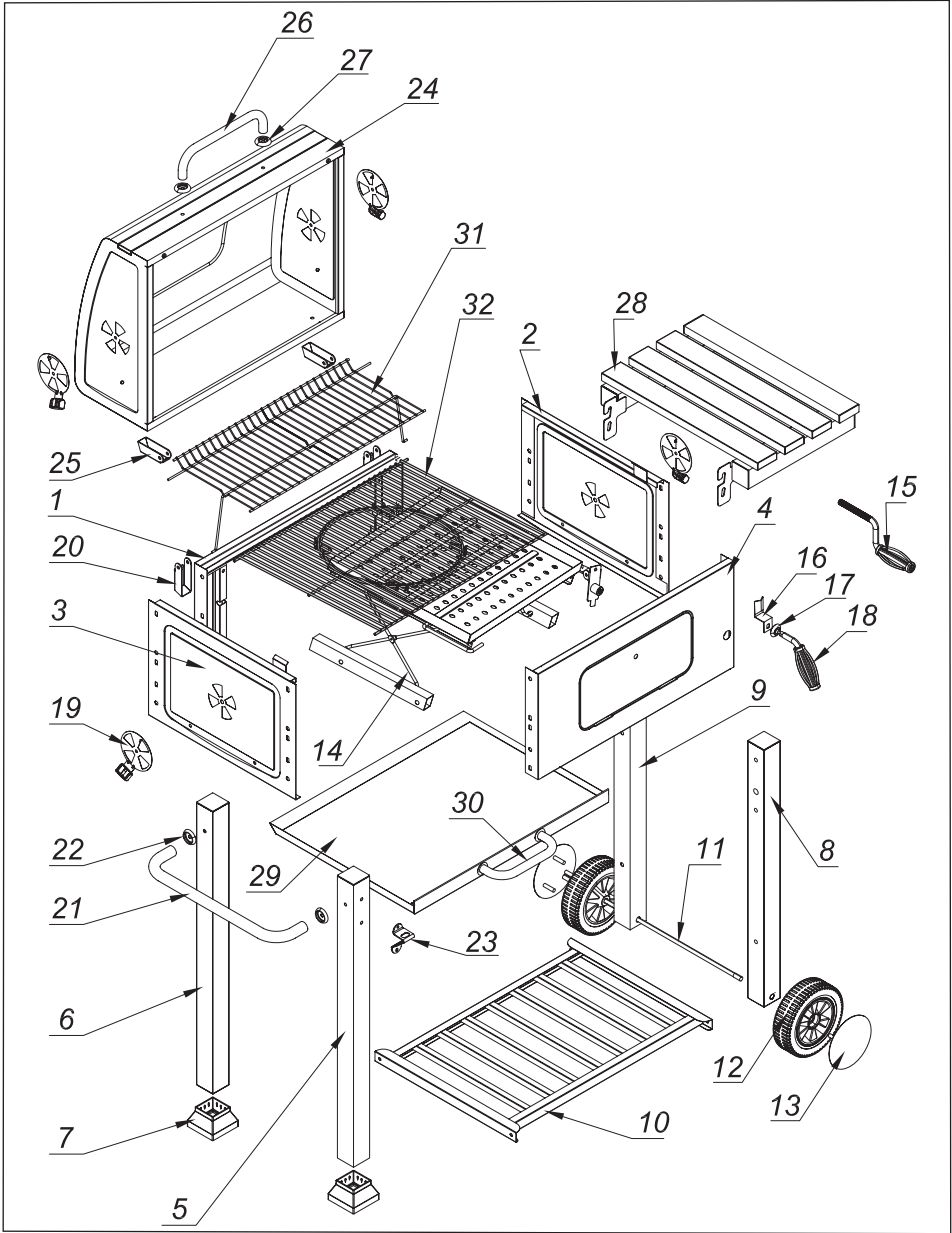




Ⓓ **Bedienungsanleitung**
Grillwagen „TORONTO“
Holzkohlengrill

ⒼⒷ **Instruction Manual**
Trolley BBQ „TORONTO“
Charcoal grill

Version 2017/
Art. Nr. 1061



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4-6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Zu Ihrer Sicherheit	6-8
Signalsymbole	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise.....	6-8
Montage	8-12
Vorbereitung	8
Benötigtes Werkzeug	8
Grill zusammenbauen	9-12
Grill aufstellen.....	13
Vor dem Grillen	13
Bedienung.....	13-14
Wartung und Reinigung	14-15
Entsorgung	15
Konformitätserklärung.....	15
Technische Daten	15
Garantie.....	16
Service	16
Inverkehrbringer	16
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	17-21

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

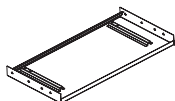


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

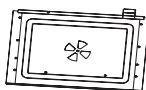
Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer

Lieferumfang

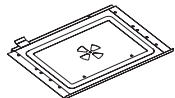
- 1 Feuerwanne, Rückwand (1)



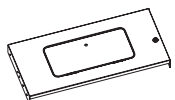
- 1 Feuerwanne, rechte Wand (2)



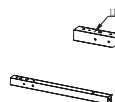
- 1 Feuerwanne, linke Wand (3)



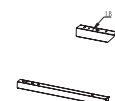
- 1 Feuerwanne, Vorderwand mit vormontierter Holzkohletür (4)



- 1 Standbein LF, vorne links (5)



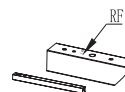
- 1 Standbein LB, hinten links (6)



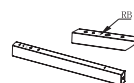
- 2 Endkappe für Standbein (7) zusätzlich 2 Ersatz-Endkappen



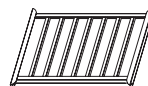
- 1 Standbein RF, vorne rechts (8)



- 1 Standbein RB, hinten rechts (9)



- 1 Bodenablage (10)



- 1 Radachse (11)



- 2 Rad (12)



- 2 Radkappe (13)



- 1 Kohlerost (14)



- 1 Kohlerostkurbel (15)



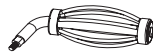
- 1 Schließblech, Holzkohletür (16)



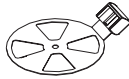
1 Griffblende (17)
für Holzkohletür



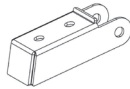
1 Türgriff für
Holzkohletür (18)



4 Lüftungsregler (19)



2 Unteres
Scharnier (20)



1 Wagengriff (21)



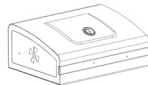
2 Wagengriffblende
(22)



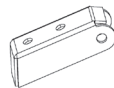
1 Flaschenöffner (23)



1 Deckel (24)



2 Oberes
Scharnier (25)



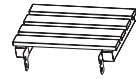
1 Deckelgriff (26)



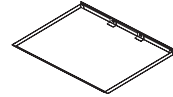
4 Griffblende
für Deckel
und Asche-
auffangschale (27)



1 Seitenablage,
rechts, mit 4
Haken (28)
(vormontiert)



1 Asche-
auffangschale (29)



1 Griff für Asche-
auffangschale (30)



1 Warmhaltegitter (31)



1 Grillrost
mit Rosteinsatz (32)



Befestigungssortiment

29 Schraube
(M6x10) (A)



4 Schraube
(M6x35) (B)



4 Schraube
(M6x45) (C)



2 Bolzenschraube
(M6x70) (D)



4 Schraube
M5x16 (E)



2 Schraube
(M5x28) (F)



4 Bolzenschraube
(M6) (G)



9 Mutter M6 (H)



2 Mutter M10 (I)



2 Scharnierstift (J)



3 Splint (K)



13 Unterlegscheibe
6mm (L)



13 Sprengring
6mm (M)



1 Bolzenschraube
M5x28 (N)



Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITS- HINWEISE - bei jedem Ge- brauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit max. 1,35kg Holzkohle befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen.

Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.

- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.
-

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farbblösmittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
 2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
 3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

Benötigtes Werkzeug

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

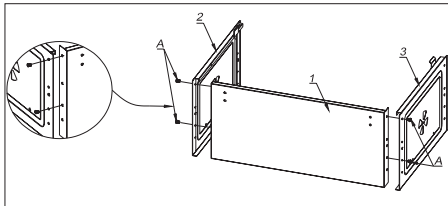
Grill zusammenbauen

Grill auspacken

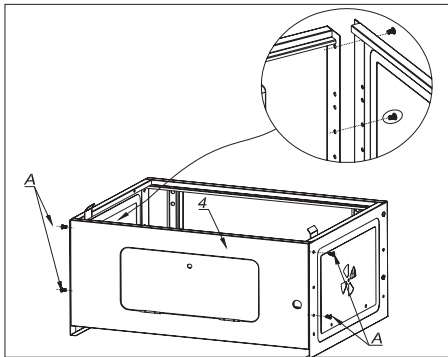
Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Grill zusammenzubauen.

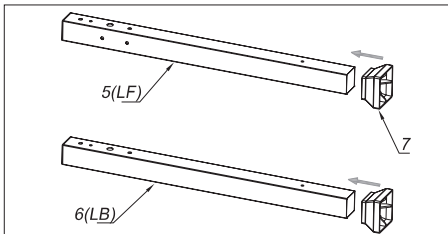
Schritt 1



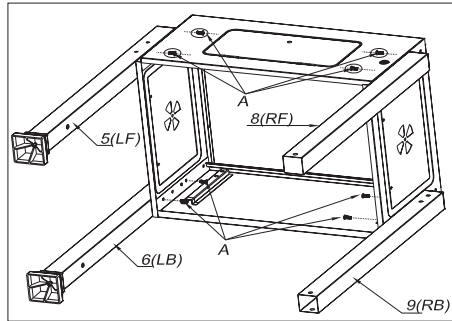
Schritt 2



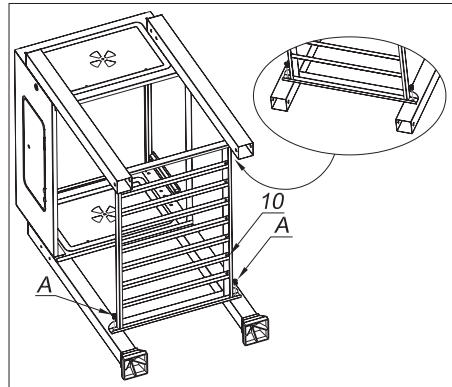
Schritt 3



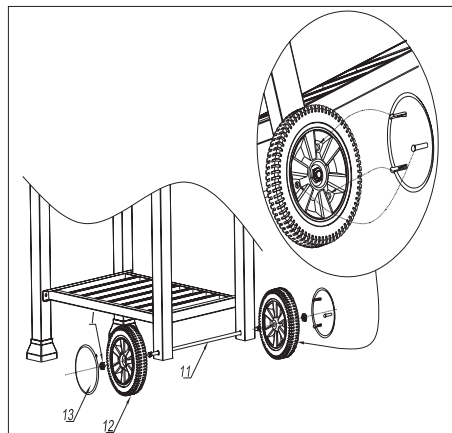
Schritt 4



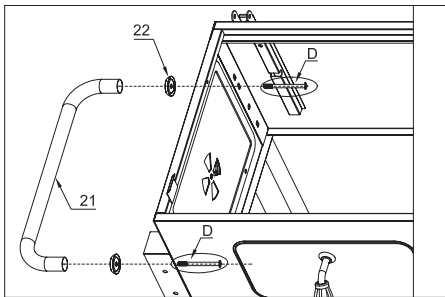
Schritt 5



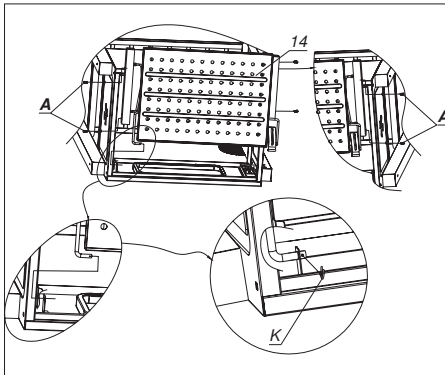
Schritt 6



Schritt 7

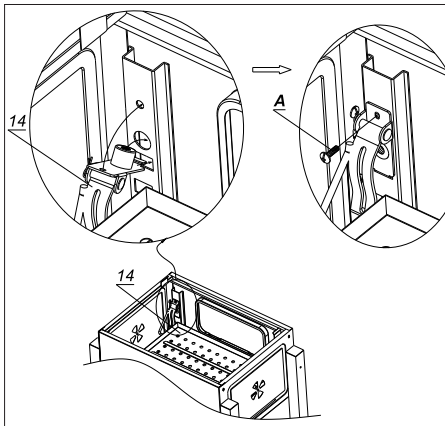


Schritt 8



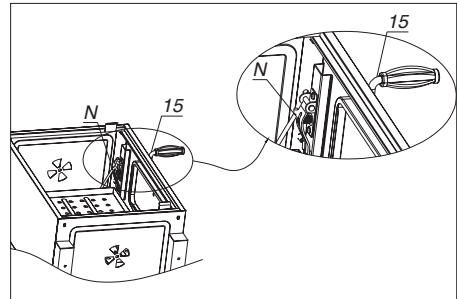
Hinweis: Für Schritt 8 werden 2 Personen benötigt.

Schritt 9



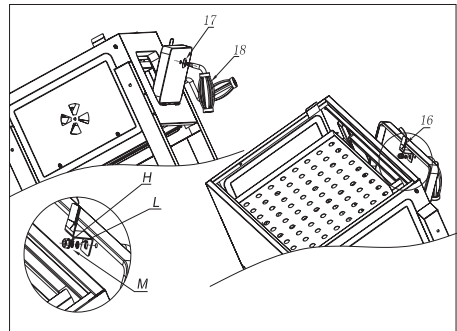
Hinweis: Den Kohlerost (14) anheben, um ihn zu positionieren und den Scharnierstift (J) einzusetzen.

Schritt 10



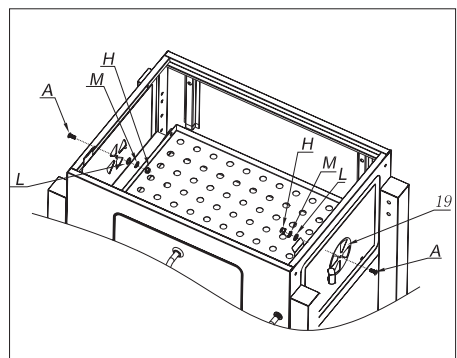
Befestigen Sie die Kohlerostkurbel (15) von Innen mit der Bolzenschraube (N).

Schritt 11

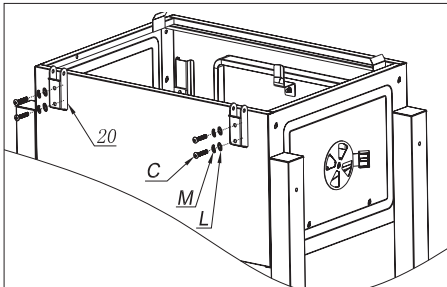


Hinweis: Das Schließblech (16) muss vertikal mit dem Türgriff der Holzkohletür (18) positioniert werden.

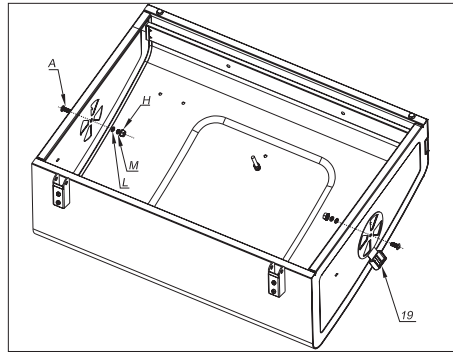
Schritt 12



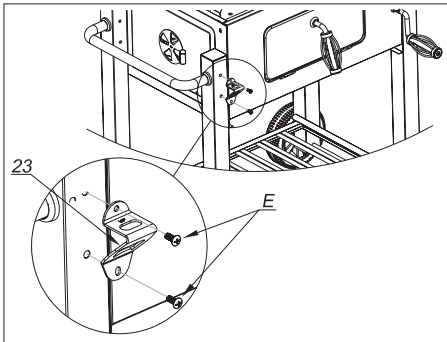
Schritt 13



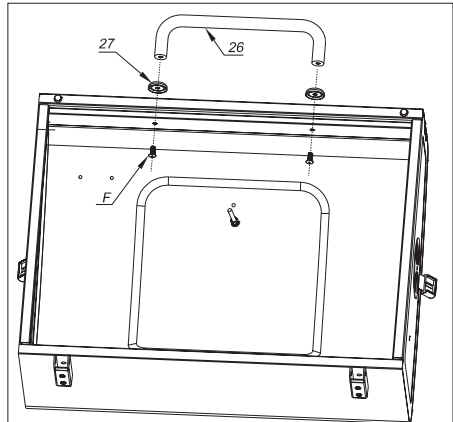
Schritt 16



Schritt 14

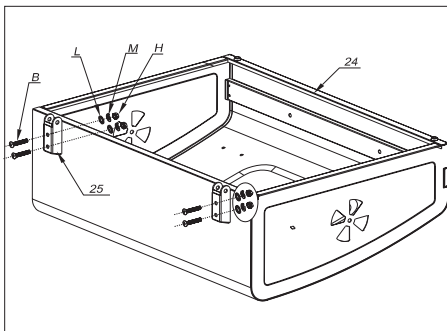


Schritt 17

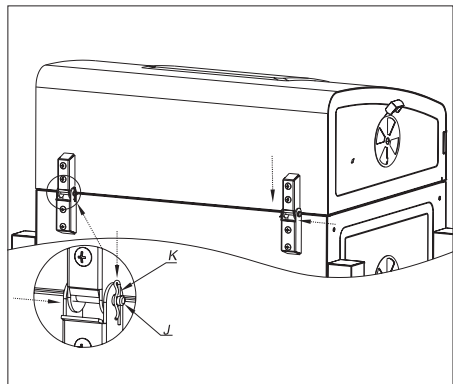


Hinweis: Falls die Bohrlöcher im Standbein nicht exakt mit den Bohrlöchern im Flaschenöffner übereinstimmen, setzen Sie zuerst eine Schraube locker ein. Drehen Sie anschließend die zweite Schraube ein und ziehen Sie dann beide Schrauben gleichmäßig an, bis der Flaschenöffner fest sitzt.

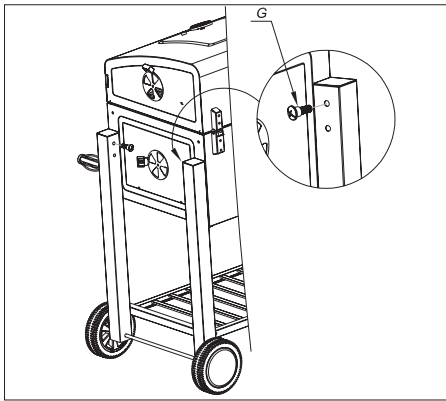
Schritt 15



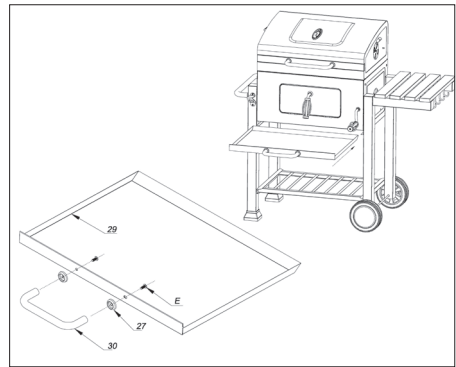
Schritt 18



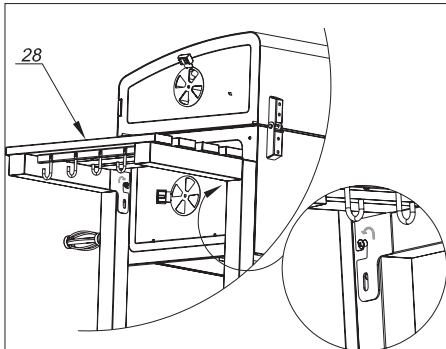
Schritt 19



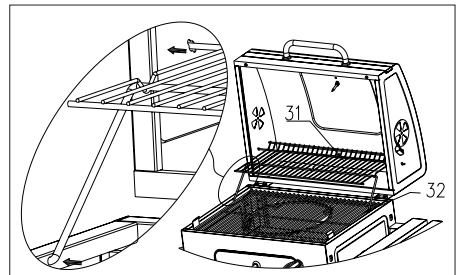
Schritt 20 c



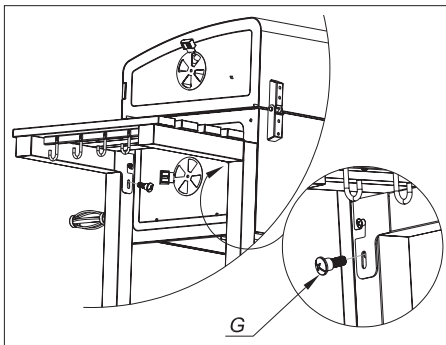
Schritt 20 a



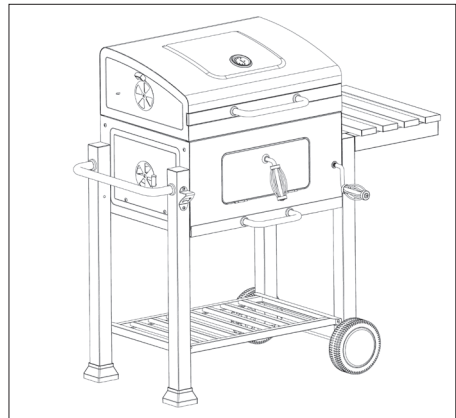
Schritt 21



Schritt 20 b



Schritt 22



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrost mit Rosteinsatz und das Warmhaltegitter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

• **Einfuern**

Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 1-2 Stunden bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden.

Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfuerns sollte der Deckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss den Deckel einige Minuten komplett schließen.

Achtung: Während dem Einfuern darf die Temperatur nicht über 260 °C steigen!

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Den Deckel (24) öffnen und den Grillrost (32) entfernen.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 1,35 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 1-2 Stunden eingefeuert werden.
Siehe Abschnitt *Vor dem Grillen*.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost (14). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

6. Den Grillrost mit Rosteinsatz auflegen und die gewünschte Höhe des Kohlerostes mit der Kohlerostkurbel (15) einstellen.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist. Ein Teller mit dem Grillgut kann auf der Seitenablage (28) abgestellt werden. Grillbesteck, Grillhandschuhe und anderes Grillzubehör kann an den Haken unterhalb der Seitenablage gehängt werden.
8. Je nach Art des Grillguts den Deckel geöffnet lassen oder schließen. Wird eine längere Garzeit für das Grillgut benötigt, wird empfohlen, den Deckel (24) zu schließen. Das an dem Deckel befindliche Thermometer zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur für das entsprechende Grillgut nicht zu hoch wird, da es sonst verbrennen kann.
9. Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsreglern an den Seiten des Deckels und an der Feuerwanne.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farbblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Ziehen Sie die Ascheauffangschale (29) heraus und entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Ascheauffangschale an. So kann über Jahre hinweg die Ascheauffangschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**

- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost mit Rosteinsatz ab und reinigen Sie es gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie es anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wittereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Ofenlack oder hitzebeständigem Lack bis mindestens 600°C ausbessern. Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet, da dies zu Rostschäden führt.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt: Art. Nr. 1061,
Grillwagen „Toronto“

Netto Gewicht: ca. 26 kg

Gesamtmaße,

Grill aufgebaut: ca. 115 x 67 x 107 cm
(BxTxH)

Grillfläche: ca. 55 x 41,5 cm

Max. Brennstoff- 1,35 kg Holzkohle
menge:

Stahllackierung: Hitzebeständig bis
320° C

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z. B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de oder

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Schritt 1: Grillrostmitte entfernen



...und das Tor zu einer neuen Dimension des Grillens öffnet sich für Sie.

Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



Braten Sie Ihr Grillgut im Handumdrehen scharf an und erzeugen Sie das typische Steakmuster



Ob Spiegeleier, Gemüse oder Bratkartoffeln - ideal für alles, was gebraten werden soll



Brot, Pizza, Flammkuchen - machen Sie Ihren Grill zum Backofen



Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen

Guss-Grillrost-Einleger

tepro Artikelnummer 8571



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Grillrost, ca. Ø 30,5 cm

Guss-Pfanne-Einleger

tepro Artikelnummer 8573



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Pfanne, ca. Ø 31,7 x 3,5 cm

Pizzastein-Einleger

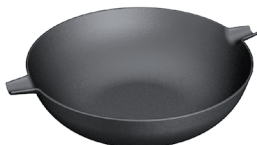
tepro Artikelnummer 8572



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Pizzastein aus Cordierit, ca. Ø 28,5 cm

Guss-Wok-Einleger

tepro Artikelnummer 8580



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Wok ca. Ø 35,3 x 10 cm

Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal-Guss-Grillrostset

tepro Artikelnummer 8551



- emailierte Guss-Grillroste
- Set bestehend aus 2 Stück
- Grillfläche: 2 x 41,5 x 27,5 cm

Universal Abdeckhaube

tepro Artikelnummer 8600



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300x250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- mit Befestigungsklettband Material:
Aussenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße ca. 104,1x48,3x101,6 cm

Grillreinigungsbürste

tepro Artikelnummer 8504



- Messingborsten
- Kunststoff-Griff
- zum Reinigen von Grillrosten

Grillbesteck 3-teilig

tepro Artikelnummer 8534



- bestehend aus Gabel, Wender und Zange
- Wender mit Schneidvorrichtung und Flaschenöffner
- Edelstahl
- mit Kunststoff-Griffen
- Länge: 42-45 cm

Grillspieße 4er-Set

tepro Artikelnummer 8535



- mit Kunststoff-Griffen
- mit Grillgut-Schiebern
- Länge: 45,5 cm

Grillplanken Zedernholz 2er Set

tepro Artikelnummer 8558



- Grillplanken sorgen für ein leichtes rauchiges Grillaroma
- 2er Set je ca. 30 x 15 x 1,1 cm
- zum Einsatz in allen Grillgeräten
- schonende Garung auf dem Grillbrett
- 100% natürlichen Ursprungs
- ohne Rinde und chemische Zusatzstoffe

Contents

Before using the device	23
Scope of delivery	23-25
Intended use	25
For your safety	25-27
Signal symbols	25
General safety instructions	25
Safety instructions	25-27
Assembly	27-31
Preparation	27
Required tools	27
Assembling the BBQ	28-31
Setting up the BBQ	32
Before grilling	32
Operation	32-33
Maintenance and Cleaning	33-34
Disposal	34
Declaration of conformity	34
Technical details	34
Warranty	35
Service	35
Distributor	35
Matching accessories (not included in the delivery scope)	36 - 39

Before using the device

After unpacking and before every use, check whether the item shows any signs of damage.

Should this be the case, do not use the item, but notify your retailer.

The operating manual is based on the norms and regulations that are applicable in the European Union. In non-EU countries, observe country-specific directives and laws!

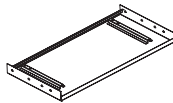


Before start-up, first read through the safety information and the operating manual carefully. Only by doing so will you be able to use all of the functions safely and reliably.

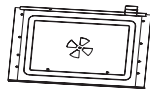
Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own the BBQ after you.

Scope of delivery

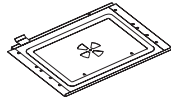
- 1 Firebox, rear wall (1)



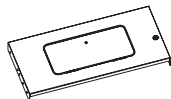
- 1 Firebox, right wall (2)



- 1 Firebox, left wall (3)



- 1 Firebox, front wall with pre-assembled charcoal door (4)



- 1 Support leg LF, left front (5)



- 1 Support leg LB, left back (6)



- 2 End cap for support leg (7)



Additional 2 replacement end caps

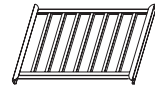
- 1 Support leg RF, right front (8)



- 1 Support leg RB, right back (9)



- 1 Bottom rack (10)



- 1 Wheel axle (11)



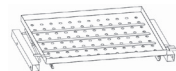
- 2 Wheel (12)



- 2 Hubcap (13)



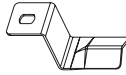
- 1 Charcoal grate (14)



- 1 Charcoal grate crank (15)



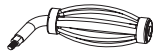
1 Locking plate, charcoal door (16)



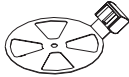
1 Handle bezel (17) for charcoal door



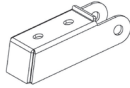
1 Door handle for charcoal door (18)



4 Ventilation controller (19)



2 Lower hinge (20)



1 Trolley handle(21)



2 Trolley handle bezel (22)



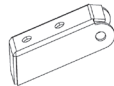
1 Bottle opener(23)



1 Lid (24)



2 Upper hinge (25)



1 Lid handle (26)



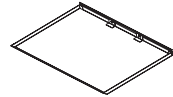
4 Handle bezel for lid and ash collecting tray (27)



1 Side rack, right, with 4 hooks (28) (pre-assembled)



1 Ash collecting tray (29)



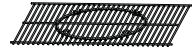
1 Handle for ash collecting tray (30)



1 Warming grille (31)



1 Cooking grid (32)



Fasteners

29 Screw (M6x10) (A)



4 Screw (M6x35) (B)



4 Screw (M6x45) (C)












2 Bolt (M6x70) (D)



4 Screw (M5x16) (E)



- | | | |
|----|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Screw (M5x28)
(F) |  |
| 4 | Bolt (M6) (G) |  |
| 9 | M6 Nut (H) |  |
| 2 | M10 Nut (I) |  |
| 2 | Hinge pin (J) |  |
| 3 | Split pin (K) |  |
| 13 | 6mm Washer (L) |  |
| 13 | 6mm Spring washer (M) |  |
| 1 | M5x28 bolt (N) |  |

Please check that the delivery is complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer. Claims relating to damages or missing parts made after assembly has taken place or commenced will not be recognised.

Intended use

Use this BBQ to heat, cook and grill food.

This BBQ is intended exclusively for private, outdoor use and not for indoor or commercial use.

Only use the item as described in this operating manual. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

For your safety

Signal symbols

Danger High risk!



Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

Attention Moderate risk!



Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!



Facts that should be respected when handling the device.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- to be observed in each use

- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!**
- **Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**

Safety instructions

Danger Fire hazard!



Live coals and BBQ components get very hot during operation and can start fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.

- Place the BBQ on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the BBQ with at least 1 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the BBQ during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the BBQ with a max. 1,35kg of charcoal.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Danger Risk of burning and accidents!



This device is not intended for use by persons (incl. children) with limited physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and/or lacking knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorised interventions yourself. In case of damages, repairs or other problems with the BBQ, contact our service point or a professional in your area.
- Keep children and pets away from the device.

The BBQ, the charcoal, and the BBQ meat become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.

Danger Risk of deflagration!



Flammable liquids that are poured on the embers cause flash flames or deflagrations.

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.
- Nor put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

Danger Risk of poisoning!



When burning charcoal, barbecue briquettes, etc., carbon monoxide is formed. This gas is odourless and can be fatal in closed spaces!

- Use the grill outdoors only!

Danger Health risk!



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

Danger Risks to children!

While playing, children can become caught in the packaging film and choke.

- Do not let children play with the packaging films.
- Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could swallow the parts and choke on them.

Danger Risk of injury!

Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the BBQ near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

Attention Risk of damage!

During use, the screws can loosen slowly and impair the BBQ's stability.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the BBQ is standing securely.

Attention Risk of damage!

Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

Assembly Preparation**Danger Risk of injury!**

Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the BBQ.

- Follow all of the assembly instructions listed here.

1. First read through the assembly instructions completely.
2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
3. Small parts such as handles will probably be preassembled.

Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

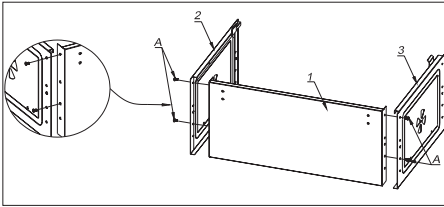
Assembling the BBQ

Unpack BBQ

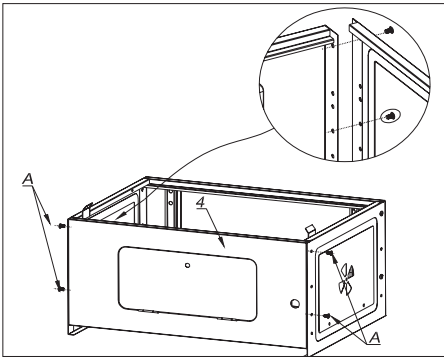
Unpack the BBQ and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after BBQ assembly.

Take the following steps to assemble the BBQ.

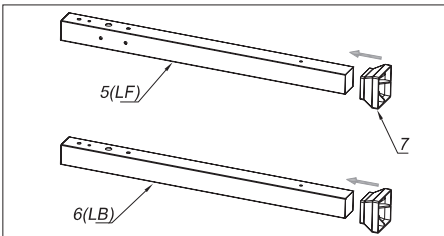
Step 1



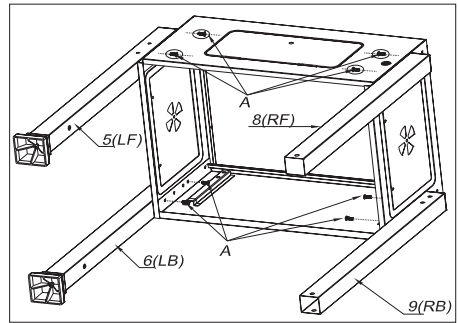
Step 2



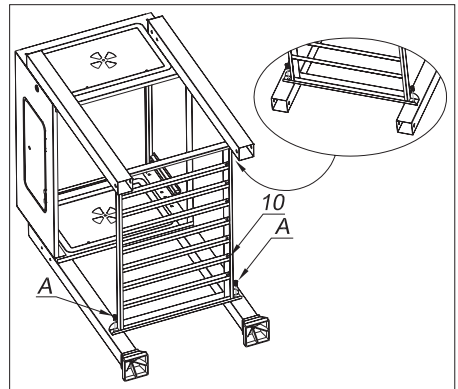
Step 3



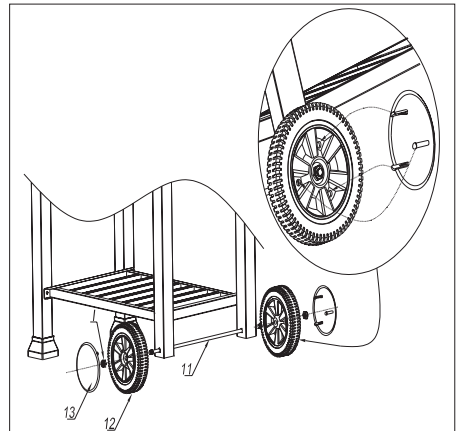
Step 4



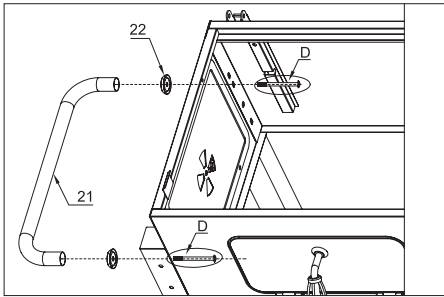
Step 5



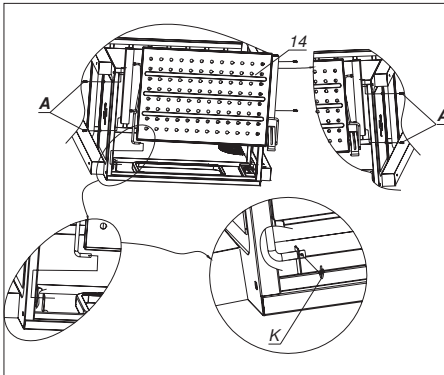
Step 6



Step 7

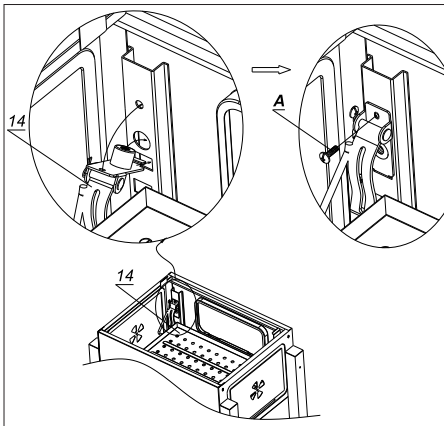


Step 8



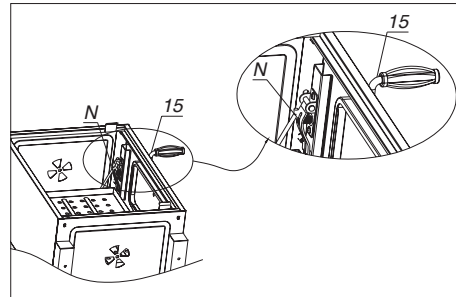
Please note: For step 8, two people are required.

Step 9



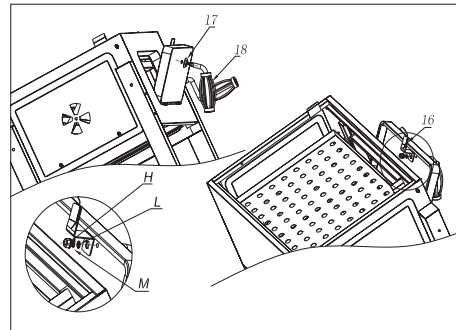
Please note: Lift the charcoal grate (14) in order to position it and to insert the hinge pin (J).

Step 10



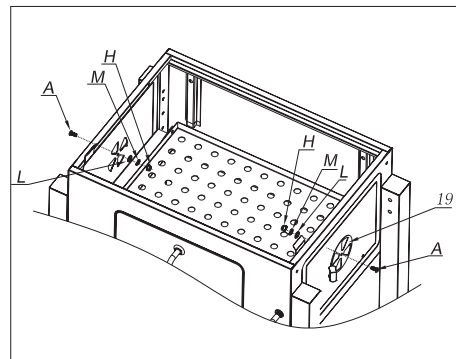
Attach the charcoal grate crank (15) from the inside using the bolt (N).

Step 11

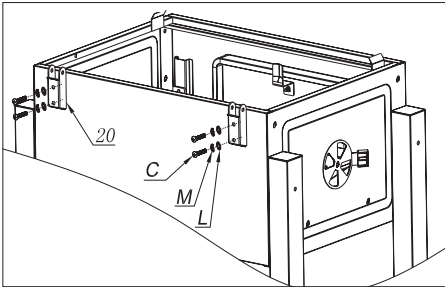


Please note: The locking plate (16) must be positioned vertically with the charcoal door (18).

Step 12



Step 13

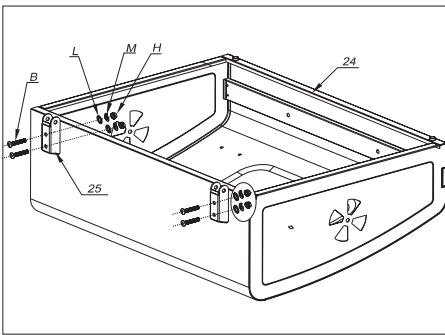


Step 14

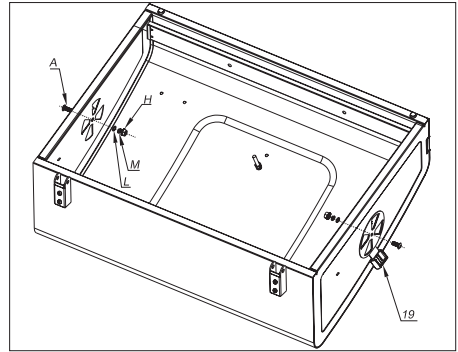


Please note: If the boreholes in the support leg do not align perfectly with the boreholes in the bottle opener, insert one screw first. Next, screw in the second screw and then tighten both screws evenly until the bottle opener is sitting securely in place.

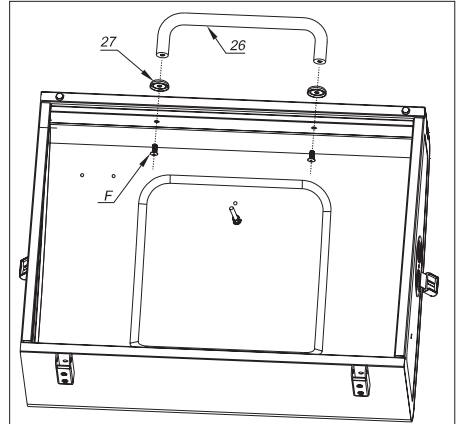
Step 15



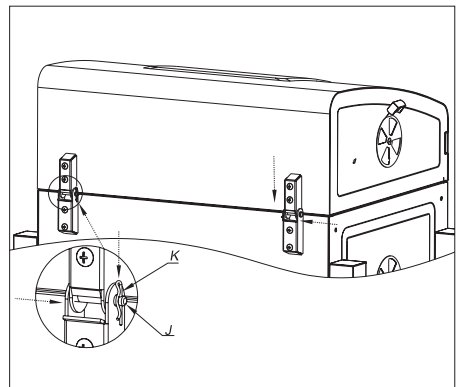
Step 16



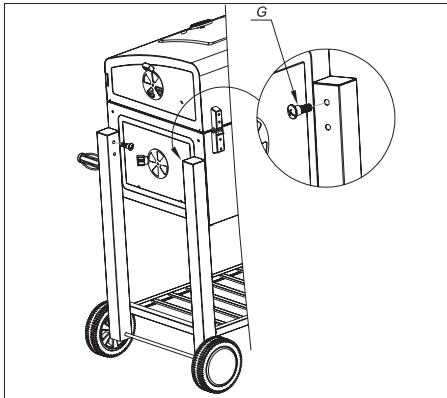
Step 17



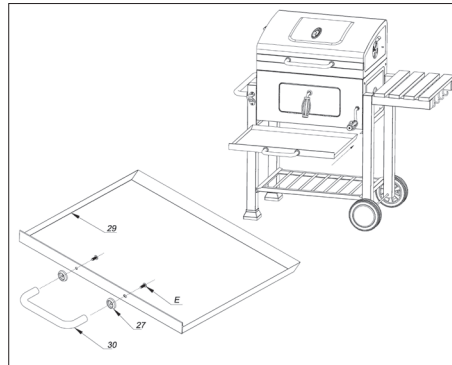
Step 18



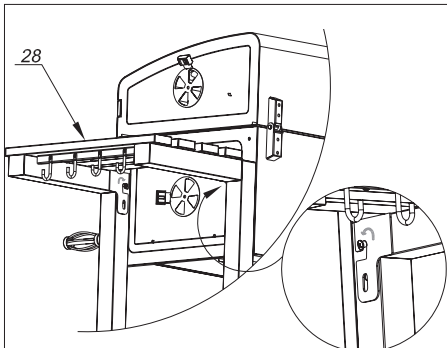
Step 19



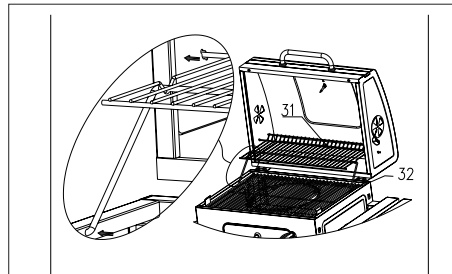
Step 20 c



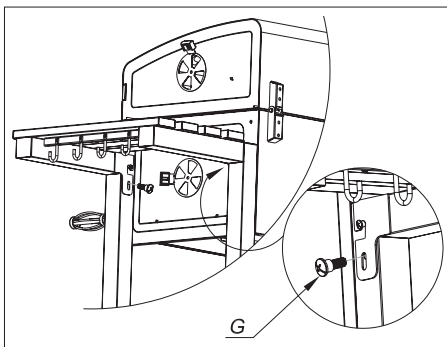
Step 20 a



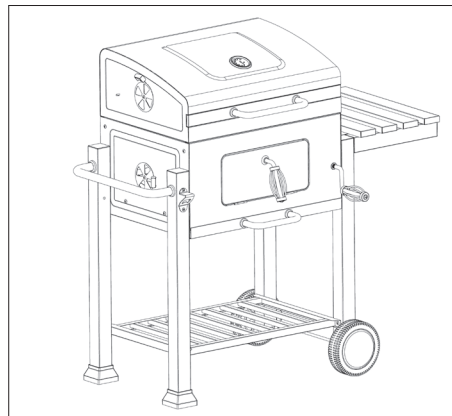
Step 21



Step 20 b



Step 22



Important: All screws must be tightly fastened.

Setting up the BBQ

Attention Risk of damage!



During use, the screws can loosen slowly and impair the BBQ's stability.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the BBQ is standing securely.
-
- Before use, place the BBQ on an even, sturdy surface outdoors.

Before grilling

- Prior to first use, wash the cooking grid and the warming grille with warm soapy water.
- **Pre-firing**

Before you use the BBQ for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 1-2 hours at a temperature of 100 °C- 200 °C.

This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing and to burn in the heat-resistant paint on the outside. During the pre-firing, the cover should not be completely closed. Only close the cover completely for a few minutes at the end.

Attention: During the pre-firing, the temperature must not exceed 260 °C.

Operation

Danger Risk of burning!



The BBQ, the charcoal and BBQ meat become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

1. Open the lid (**24**) and remove the cooking grid (**32**).
2. Place 2-3 solid firelighters in the middle of the charcoal grate. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a **maximum of 1,35 kg** of charcoal around the firelighters.
4. Prior to first use, the BBQ must be pre-fired for a minimum 1-2 hours. See section *Before grilling*.
5. As soon as the charcoal is glowing, spread it evenly over the charcoal grate (**14**). To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.

6. Put the cooking grid in place and adjust the charcoal grate to the desired height using the charcoal grate crank (15).
7. Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash. A plate with the BBQ meat can be set down on the side rack (28). BBQ utensils, BBQ gloves, and other BBQ accessories can be hung on the hooks underneath the side rack.
8. Leave the cover open or closed according to the type of BBQ meat. If a longer cooking time is needed for the BBQ meat, it is recommended that the cover (24) be closed. The thermometer located on the cover shows the temperature in the cooking chamber. Ensure that the temperature for a particular BBQ meat does not get too high, otherwise the meat could burn.
9. Control the temperature in the cooking chamber using the ventilation controllers on the sides of the lid and of the firebox.

Maintenance and Cleaning

Your grill is made of high-quality materials. To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger Risk of burning!



Let the grill cool down completely before cleaning.

- Only tip out the ash when the fuel has completely burned out.

Danger Health risk!



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

Attention Risk of damage!



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residues.
- Pull out the ash collecting tray (29) and empty out the cold ash. **It is very important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, will attack the inside of the ash collecting tray. Thus, over years the ash collecting tray can sustain damage through rust.**
- Clean the BBQ regularly, at best after every use.
- Remove the cooking grid and clean it thoroughly with soapy water. Then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.

- Clean the internal and external surfaces generally with warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your BBQ at all times.
- Protect your BBQ from persistent weather conditions. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with oven paint or paint that is heat-resistant up to at least 600 °C. It is important that you remove the ash from the firebox before moisture combines with the cold ash, since this leads to rust damage.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the BBQ in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Declaration of conformity

This product is in compliance with the applicable European and national Directives (DIN EN 1860-1).

Technical details

Product:	Item. No. 1061, "Toronto" Trolley BBQ
Net weight:	approx. 26 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 115 x 67 x 107 cm (WxDxH)
Grill surface:	approx. 55 x 41.5 cm
Max. amount of fuel:	1,35 kg charcoal
Steel paint:	Heat-resistant up to 320 °C

Warranty

You have purchased a high-quality barbecue. TEPRO GARTEN GmbH provides a warranty for its products within the framework of its warranty conditions under normal, recreational and non-commercial use of 24 months from the date of purchase for all components covering defects and manufacturing errors.

The warranty excludes all parts subject to wear and tear such as BBQ grates, charcoal grates or burners as well as imperfections and differences in colour of the enamel coating and paint delamination caused by burnt grease, slight corrosions such as rust bloom. All other costs incurred, such as required working time, shipping, freight and packaging shall be borne by the buyer in the case of a warranty claim.

The distributor reserves the right to bear any incurred costs or to charge the buyer.

This warranty does not include malfunction or user difficulties resulting from wilful damage, misuse, modification, incorrect use, careless use, wear and tear, improper assembly or poor maintenance.

Service

Please contact our service point for assistance with technical questions. This product was carefully manufactured and packaged. Should you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist.

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de or

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

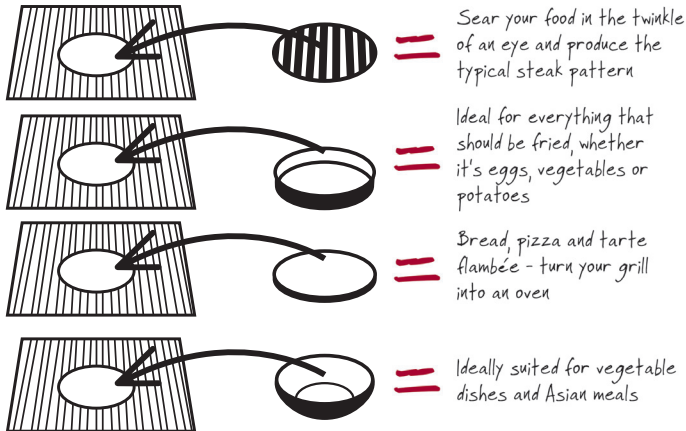
Matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Step 1:
Remove the centre of the grid



Step 2:
Attach the desired rack inlay



Cast Iron BBQ Grate Insert

tepro Item Number 8571



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron BBQ grate, approx. Ø 30.5 cm

Cast Iron Pan Insert

tepro Item Number 8573



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron pan, approx. Ø 31.7 x 3.5 cm

Pizza Stone Insert

tepro Item Number 8572



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Pizza stone made of cordierite, approx. Ø 28.5 cm

Cast Iron Wok Insert

tepro Item Number 8580



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron wok approx. Ø 35.3 × 10 cm

Further matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Universal cast-iron BBQ grate set

tepro Item Number 8551



- enamelled cast-iron BBQ grate
- set consists of 2 pieces
- Grill surface: 2 x 41.5 x 27.5 cm

Universal protective cover

tepro Item Number 8600



- made from high-quality, durable, polyester fabric 300x250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV rays
- with fastening Velcro; material:
Outside: PVB (Polyvinylbutyral)
Inside: 100% Polyester
- Cover dimensions,
approx. 104.1x48.3x101.6 cm

3-piece BBQ utensil set

tepro Item Number 8534



- consisting of fork, spatula, and tongs
- spatula with cutting device and bottle opener
- Stainless steel
- with plastic handles
- Length: 42-45 cm

BBQ Cleaning brush

tepro Item Number 8504



- brass bristles
- plastic handle
- for cleaning BBQ grates

BBQ skewers, 4-piece set

tepro Item Number 8535



- with plastic handles
- with meat sliders
- Length: 45.5 cm

BBQ planks, cedar wood, 2-piece set

tepro Item Number 8558



- BBQ planks ensure a light, smoky aroma
- 2-piece set, each approx. 30 x 15 x 1.1 cm
- for use in all BBQ devices
- gentle cooking on the BBQ plank
- 100% natural origin
- without bark or chemical additives

