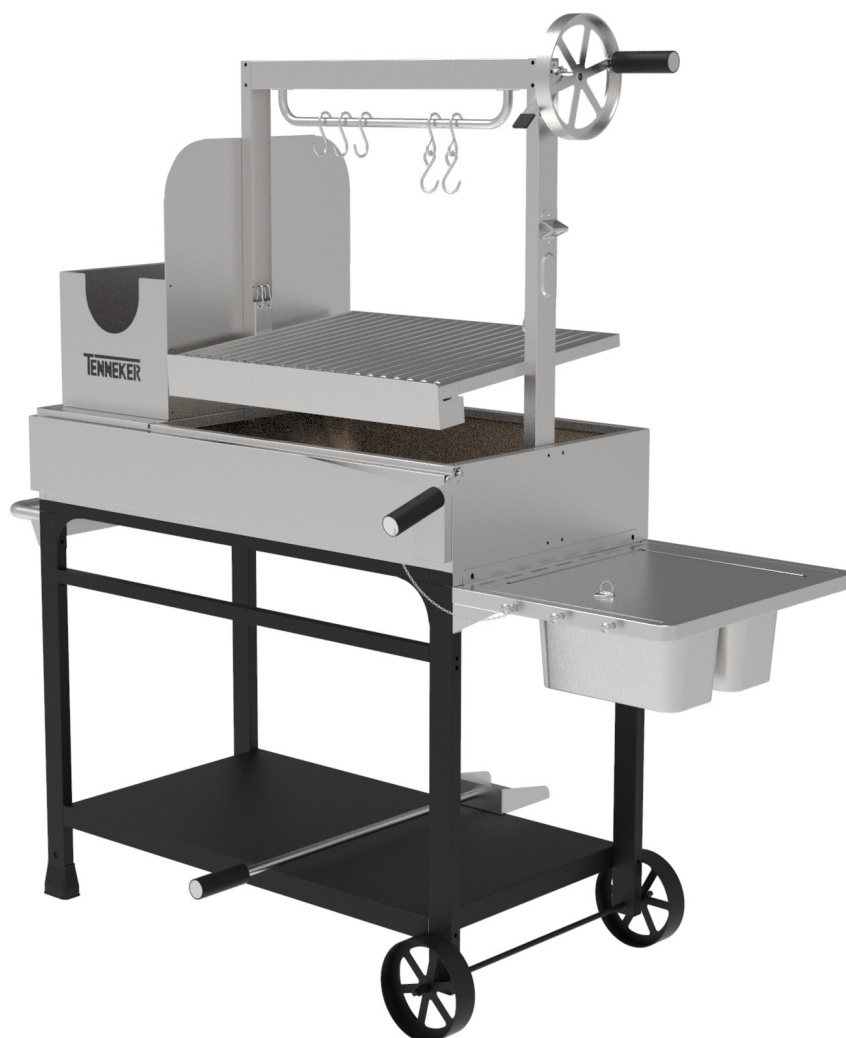


TENNEKER®

BBQ AURORA TW

- Ⓓ **GRILL** | Gebrauchsanweisung
- Ⓕ **BARBECUE** | Manuel de l'utilisateur
- Ⓘ **BARBECUE** | Manuale dell'utente
- Ⓐ **BARBECUE** | Gebruiksaanwijzing
- Ⓒ **GRILL** | Bruksanvisning
- Ⓒ **GRIL** | Návod k použití
- Ⓐ **GRIL** | Návod na použitie
- Ⓓ **GRĂȚAR** | Manual de utilizare
- Ⓖ **BARBECUE** | User manual



12000853

BBQ AURORA TW_Art 12000853_2023/11_V1.0

Manufactured for HORNBAACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
product@hornbach.com / www.hornbach.com





ACHTUNG



- Stellen Sie den Grill im Freien auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche auf, halten Sie ihn fern von jeglichem brennbarem Material. Verwenden Sie ihn niemals auf hölzernen Untergründen, welche brennen könnten.
- Stellen Sie den Grill von offenen Fenstern und Türen entfernt auf, um zu vermeiden, dass Funken und Rauch in Ihr Haus gelangen. Bei windigem Wetter empfiehlt es sich, den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien aufzustellen.

Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchs-anweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen und Braten von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Service	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Warn- und Sicherheitshinweise	3
Vorbereitung des Grills	4
Grillen	4
Regulieren der Hitze	4
Kohle oder Feuerholz hinzugeben	5
Asche	5
Pflege des Edelstahl-Grillrostes	5
Entsorgung	5
Aufbewahrung des Gerätes	5
Bauteile	38-41
Montage	42-51

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren Hornbach-Markt vor Ort oder schreiben Sie eine E-Mail an:

service@hornbach.com

Zeichenerklärung

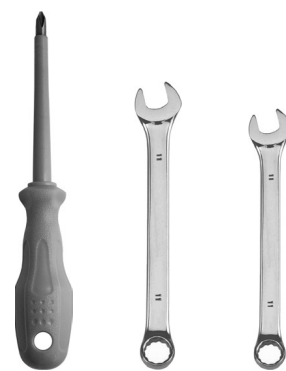


Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich

Benötigtes Werkzeug



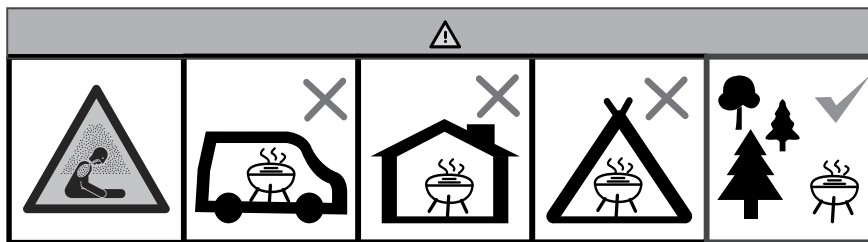
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 2 x Schraubenschlüssel 6, 10 mm



WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.



Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Giftiger Rauch kann sich ansammeln, der zu schweren Personenschäden bis hin zum Tod führen kann.
ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Nur im Freien verwenden!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Der Grill ist immer auf einem festen, ebenen Untergrund aufzustellen.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Lassen Sie das Feuerholz, die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle oder Feuerholz. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle oder Feuerholz entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle oder Feuerholz zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol noch andere hoch flüchtige Flüssigkeiten, um die Grillkohle anzuzünden.
- Es wird empfohlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 min durchglüht. Dadurch verbrennt der Flüssiganzünder vollständig.
- Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen des Flüssiganzünders im Grill, welche beim Abheben der Grillplatte plötzlich stark aufflammen oder explodieren können.
- Verwenden Sie niemals mit Flüssiganzünder vorbehandelte Grillkohle. Verwenden Sie stets hochwertige Grillkohle oder Mischungen aus Grillkohle und Holz.
- Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernstern Verbrennungen führen könnte.
- Entfernen Sie etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Grills stark verringert.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich. Bedecken Sie den Grill, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen. Durch unterlassene Reinigung bzw. Pflege kann es in Verbindung mit sauren Speisen durchaus auch zu Rostbildung bei Edelstahl kommen.
- Wir empfehlen, stets einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wird der Grill nicht verwendet, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten. Im Abstand von 1 Meter rund um das Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle oder das Feuerholz nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Tragen Sie während des Gebrauchs des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Berühren Sie niemals den Grillrost, die Asche, die Grillkohle, das Feuerholz oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle/Feuerholz zu löschen.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen/Feuerholz oder Asche an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche, die Kohlen oder Feuerholz niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen oder Feuerholz vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizung gedacht und darf niemals als solcher verwendet werden.
- **Vor dem Bewegen des Grills, den Grill vollständig abkühlen lassen.**

Vorbereitung des Grills

1. Der Grillrost besteht aus hochwertigem Edelstahl und ein Einbrennen ist nicht notwendig.
2. Den Grillrost vorab von Rückständen mit Wasser reinigen und abtrocknen.
3. Danach den Grillrost mit einem Öl einreiben oder einsprühen. Es eignen sich dabei hoch-erhitzbare Öle, wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Kaltgepresste Öle sind ungeeignet.
4. Befüllen Sie den Feuerkorb immer nur bis zum oberen Rand des Feuerkorbes mit Feuerholz.
5. Zünden Sie 2 bis 3 kleinere Holzscheite im Feuerkorb an und legen dann größere Scheite nach.

Grillen

1. Geben Sie max. 17 kg Grillkohle oder Feuerholz in den Feuerkorb.
2. Zünden Sie die Grillkohle oder das Feuerholz an und warten Sie, bis dieses brennt.
3. Wenn genügend glühender Brennstoff nach unten durch das Gitter gefallen ist, verteilen Sie das Glutbett mit Hilfe der beigefügten Schaufel unterhalb des Grillrostes.
4. Überprüfen Sie regelmäßig das Grillgut. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Grillgut vollständig gegart ist, bevor Sie es vom Grillrost nehmen.
5. Die „V“-Grillroste leiten überschüssiges Fett und Öl in die Fettablaufrinne vorne am Grillrost, welches sich abnehmen, entleeren und reinigen lässt.

Regulieren der Hitze

Die Hitze lässt sich regulieren, indem Sie den Grillrostrahmen mit Hilfe der Kurbel nach oben oder nach unten bewegen um den Abstand zwischen Grillgut und Glut zu verringern oder zu vergrößern.

Je tiefer der Grillrost hängt, desto mehr Hitze erreicht das Grillgut.

Je höher der Grillrost hängt, desto weniger Hitze erreicht das Grillgut.

Um während des Grillvorgangs die Temperatur konstant zu halten oder diese zu erhöhen, kann es notwendig sein, mehr glühenden Brennstoff von unterhalb des Feuerkorbes unter den Grillrost zu verlagern.

Mit Hilfe der mitgelieferten Schaufel lassen sich auch verschiedene Grillzonen unterhalb des Grillrostes erschaffen, je nachdem an welcher Stelle sich unterhalb des Grillrostes mehr oder weniger glühender Brennstoff befindet.

Die Keramiksteine im Inneren des Grills erwärmen sich während des Grillvorganges und unterstützen ein indirektes Grillen.

HINWEIS: Trockenes Holz brennt besser als Grillkohle. Harthölzer wie zum Beispiel Eiche, Hickory, Mesquite, Obst- und Nussholz sind hervorragende Brennstoffe. Stellen Sie sicher, dass das Holz abgelagert und trocken ist.



VORSICHT



FETTBRÄNDE

- Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen.
- Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.
- Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.



ACHTUNG



Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen könnte.

Kohle oder Feuerholz hinzugeben

Um die Hitze über einen längeren Zeitraum konstant zu halten, kann es notwendig werden, Grillkohle und/oder Feuerholz nachzulegen.

Halten Sie immer etwas kleinere Holzscheite bereit um diese regelmäßig in den Feuerkorb fallen zu lassen.

Benutzen Sie hierbei möglichst eine langstielige Grillzange und/oder Ofenhandschuhe.

Asche

Nachdem der Brennstoff durchgeglüht, vollständig gelöscht und die Keramiksteine abgekühlt sind, kann das Innere des Grills mit einer Ofenbürste gereinigt werden. Die Asche nicht entfernen, solange der Brennstoff nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.

Niemals heiße Kohlen oder Asche an einem Ort auskippen, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht.

Die Asche oder die Kohlen niemals entfernen, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Den Grill nicht einlagern, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.

Pflege des Edelstahl-Grillrostes

Der Grillrost und die Fettablaufrinne bestehen aus einem hochwertigen Edelstahl. Um die hochwertige Erscheinung des Grills zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmen Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebrennte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Eine durch das Grillen entstandene Patina, und die Farbveränderungen aufgrund von hohen Temperaturen, sind normal und dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät an einer ausgewiesenen Recycling- Sammelstelle entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

1. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät vorsichtig reinigen.
2. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller). Grillplatte und Grill getrennt transportieren!
3. Gerät abdecken.

Wenn Sie das Gerät nach der Aufbewahrung wieder verwenden möchten, kontrollieren Sie es auf Rost und weitere Schäden.



ATTENTION



- Installez le barbecue à l'extérieur sur une surface dure, plane et non inflammable, éloignez-le de tout matériau inflammable. Ne l'utilisez jamais sur des supports en bois qui pourraient prendre feu.
- Éloignez le barbecue des fenêtres et des portes ouvertes afin d'éviter que des étincelles et de la fumée ne pénètrent dans votre maison. Par temps venteux, il est recommandé de placer le barbecue à l'extérieur, dans une zone protégée du vent.

Merci beaucoup !

Nous sommes convaincus que ce barbecue satisfera à vos attentes et nous vous souhaitons de bien en profiter. Veuillez lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, conservez-le pour l'avenir et respectez les consignes de sécurité.

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue mobile pour l'extérieur. Il est prévu pour griller et rôtir des aliments dans la sphère privée. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme et peut entraîner des risques importants.

Table des matières

Utilisation prévue	6
Service après-vente	6
Explication des symboles	6
Outils nécessaires	6
Avertissements et consignes de sécurité	7
Préparation du barbecue	8
Cuisson au grill	8
Réglage de la chaleur	8
Ajout de charbon ou de bois de chauffage	9
Cendres	9
Entretien de la grille en acier inoxydable	9
Mise au rebut	9
Rangement de l'appareil	9
Composants	38-41
Montage	42-51

Service après-vente

Pour toute demande de service après-vente ou de pièces de rechange, veuillez vous adresser à votre magasin local à Hornbach ou envoyer un e-mail à l'adresse suivante :

service@hornbach.com

Explication des symboles

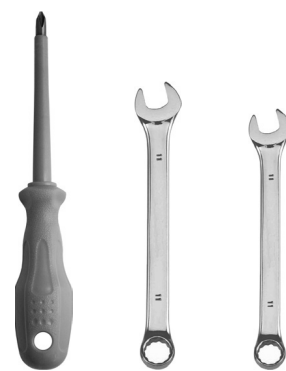


Avertissement de sécurité



2 personnes nécessaires

Outils nécessaires



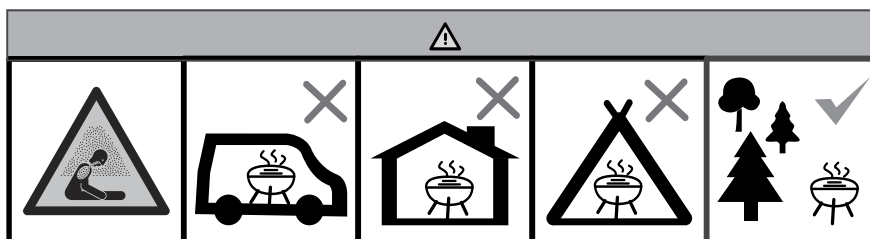
- 1 tournevis cruciforme
- 2 clés à molette 6, 10 mm



AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles graves, voire la mort, ou provoquer des incendies ou des explosions et donc des dommages matériels.



Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Des fumées toxiques peuvent s'accumuler et entraîner de graves dommages corporels, voire la mort.
AVERTISSEMENT ! Le barbecue devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation !

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
Utiliser uniquement à l'extérieur !

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le brasero !

N'utilisez que des aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3 !

AVERTISSEMENT ! Éloignez les enfants et les animaux de compagnie !

- N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans une véranda, sur une terrasse couverte ou sous une construction de toit de quelque type que ce soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être monté dans ou sur des camping-cars et/ou des bateaux.
- L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants.
- Une utilisation inappropriée peut être dangereuse. L'appareil doit être monté dans les règles de l'art, conformément aux instructions de montage.
- Le barbecue doit toujours être installé sur une surface solide et plane.
- Prenez des précautions raisonnables lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais le bois de chauffage, le charbon et les cendres dans le barbecue sans surveillance.
- Nous recommandons d'utiliser un allume-feu pour charbon de bois ou bois de chauffage. Si vous décidez d'utiliser des allume-feu liquides pour le charbon de bois ou le bois de chauffage, n'utilisez que des produits adaptés, autorisés pour l'allumage du charbon de bois ou du bois de chauffage.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon de bois.
- Il est recommandé de chauffer le barbecue avec la grille avant de l'utiliser comme gril pour la première fois et de laisser le combustible brûler pendant au moins 30 minutes. Cela permet à l'allume-feu liquide de brûler complètement.
- Le non-respect de cette consigne entraîne l'accumulation de vapeurs de l'allume-feu liquide dans le barbecue, qui peuvent s'enflammer fortement et soudainement ou exploser lorsque la plaque de cuisson est soulevée.
- N'utilisez jamais de charbon de bois prétraité avec un allume-feu liquide. Utilisez toujours du charbon de bois de qualité supérieure ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- N'ajoutez jamais d'allume-charbon liquide sur des charbons chauds ou tièdes, car cela pourrait provoquer un retour de flamme et entraîner de graves brûlures.
- Enlevez les éventuels restes de charbon et/ou de bois des parois latérales du barbecue. Dans le cas contraire, la durée de vie du barbecue sera fortement réduite.
- Nettoyez le barbecue minutieusement après chaque utilisation. Couvrez le barbecue pour le protéger d'une formation excessive de rouille. L'absence de nettoyage ou d'entretien peut également entraîner la formation de rouille sur l'acier inoxydable en combinaison avec des aliments acides.
- Nous vous recommandons de toujours avoir un extincteur à portée de main. Contactez les autorités locales pour connaître la taille et le type d'extincteur appropriés.
- Si le barbecue n'est pas utilisé, rangez-le hors de portée des enfants, dans un endroit sec.
- Pendant son utilisation, tenez cet appareil à l'écart des matériaux inflammables. Aucun matériau inflammable ne doit se trouver à moins d'un mètre de l'appareil.
- Tenez la zone du barbecue (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'inflammation telles que les veilleuses de chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc. et des vapeurs/liquides inflammables tels que l'essence, l'alcool, etc.
- Tenez les câbles électriques et les tuyaux de gaz et de carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- N'enlevez pas les cendres tant que le charbon de bois ou le bois de chauffage n'est pas complètement brûlé, éteint et que le barbecue n'a pas refroidi.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges pendant l'utilisation du barbecue.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de four pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Mettez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces chauffées.
- N'utilisez pas le barbecue par grand vent.
- Ne touchez jamais la grille du barbecue, les cendres, le charbon de bois, le bois de chauffage ou le barbecue lui-même pour voir s'ils sont chauds.
- N'utilisez pas d'eau pour contrôler la formation de flammes ou pour éteindre le charbon de bois ou le bois de chauffage.
- Ne renversez jamais de charbon de bois, de bois de chauffage chaud ou de cendres dans un endroit où l'on peut marcher dessus par inadvertance ou où il y a un risque d'incendie. Ne retirez jamais les cendres, le charbon ou le bois de chauffage avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres, les charbons ou le bois de chauffage ne soient complètement éteints.
- Ce barbecue n'est pas conçu comme un chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- **Avant de déplacer le barbecue, laissez-le refroidir complètement.**

Préparation du barbecue

1. La grille du barbecue est en acier inoxydable de haute qualité et il est inutile de la culotter.
2. Nettoyez au préalable la grille à l'eau pour enlever les résidus et séchez-la.
3. Puis, frottez ou vaporisez la grille avec une huile. Les huiles qui conviennent sont celles qui peuvent être chauffées à haute température, comme l'huile de tournesol, l'huile de colza ou la graisse de coco. Les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.
4. Remplissez toujours le brasero avec du bois de chauffage jusqu'au bord supérieur du brasero.
5. Allumez 2 ou 3 petites bûches dans le brasero et ajoutez ensuite des bûches plus grandes.

Cuisson au grill

1. Mettez au maximum 17 kg de charbon de bois ou de bois de chauffage dans le foyer.
2. Allumez le charbon de bois ou le bois de chauffage et attendez qu'il brûle.
3. Lorsque suffisamment de braises sont tombées à travers la grille, répartissez le lit de braises à l'aide du tisonnier fourni en dessous de la grille du barbecue.
4. Vérifiez régulièrement les aliments à griller. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont complètement cuits avant de les retirer de la grille.
5. Les grilles en forme de « V » guident les graisses et l'huile excédentaire dans le récupérateur de jus à l'avant de la grille, qu'il est possible de retirer pour le vider et le nettoyer.

Réglage de la chaleur

La chaleur peut être régulée en déplaçant le cadre de la grille vers le haut ou vers le bas à l'aide de la manivelle afin de réduire ou d'augmenter l'écart entre les aliments et les braises.

Plus la grille est basse, plus les aliments sont exposés à la chaleur.

Plus la grille est haute, moins les aliments sont exposés à la chaleur.

Pour maintenir ou augmenter la température pendant le processus de cuisson, il peut être nécessaire d'ajouter des braises par-dessous le foyer sous la grille.

A l'aide du tisonnier fourni, vous pouvez également définir différentes zones de cuisson sous la grille en répartissant les braises comme bon vous semble.

Les pierres en céramique à l'intérieur du barbecue se réchauffent durant la cuisson et permettent de griller les aliments de façon indirecte.

REMARQUE : Le bois sec brûle mieux que le charbon de bois. Les bois durs tels que le chêne, le caryer, le bois de mesquite, le bois de fruitiers et le bois de noyer sont d'excellents combustibles. Assurez-vous que le bois est stocké au sec.



ATTENTION



INCENDIE DE GRAISSE

- N'essayez pas d'éteindre les incendies de graisse avec de l'eau. Cela peut entraîner des blessures corporelles.
- Si l'appareil n'a pas été régulièrement nettoyé, un incendie de graisse peut se produire et endommager le produit. Suivez les instructions de nettoyage général de l'appareil afin d'éviter les incendies de graisse.
- La meilleure prévention contre les incendies de graisse consiste à nettoyer régulièrement l'appareil.



ATTENTION



N'ajoutez jamais d'allume-charbon liquide sur des charbons chauds ou tièdes, car cela pourrait provoquer un retour de flamme et entraîner de graves brûlures.

Ajout de charbon ou de bois de chauffage

Pour maintenir une chaleur constante pendant une longue période, il peut être nécessaire de rajouter du charbon de bois et/ou du bois de chauffage.

Conservez toujours quelques petits morceaux de bois à portée de main afin de les ajouter au foyer régulièrement. Utilisez si possible une pince longue pour barbecue et/ou des gants de four.

Cendres

Une fois que les combustibles ne sont plus que des braises complètement éteintes et que les pierres en céramique ont refroidi, l'intérieur du barbecue peut être nettoyé à l'aide d'une brosse pour four. N'enlevez pas les cendres tant que le combustible n'a pas complètement brûlé, que les braises ne sont pas éteintes et que le barbecue n'a pas refroidi.

Ne déversez jamais de charbon de bois ni de cendres chaudes dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus par inadvertance ou où il y aurait un risque d'incendie. N'enlevez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres ou le charbon ne soient complètement éteints.

Entretien de la grille en acier inoxydable

La grille et le récupérateur de jus sont en acier inoxydable de haute qualité. Pour protéger la grande qualité de rendu de la grille, lavez-la après chaque utilisation avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse et essuyez-la avec un chiffon doux.

Les résidus de graisse brûlés doivent éventuellement être éliminés à l'aide d'une éponge à récurer. Il est normal de constater l'apparition d'une patine liée à la cuisson ainsi des changements de couleur dus aux températures élevées. Ceci ne constitue pas un motif de réclamation.

Mise au rebut

Cet appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés. Déposez l'appareil auprès d'un point de collecte dédié pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection des ressources et de l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales.

Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec les sachets en plastique et les emballages, car ceci présente un risque de blessures et d'étouffement. Stockez ces matériaux en toute sécurité ou mettez-les au rebut dans le respect de l'environnement.

Rangement de l'appareil

Si l'appareil doit être stocké pendant une période prolongée (par ex. en hiver) :

1. Assurez-vous que l'appareil a refroidi. Nettoyez l'appareil avec précaution.
2. L'appareil peut être rangé dans un endroit sec à l'intérieur (par ex. un garage ou une cave). Transportez séparément le barbecue et la grille !
3. Couvrez l'appareil.

Si vous souhaitez réutiliser l'appareil après l'avoir rangé, contrôlez qu'il ne présente pas de rouille ni d'autres dommages.



PERICOLO



- Posizionare la griglia all'aperto su una superficie dura, piana e non infiammabile, lontano da qualsiasi materiale infiammabile. Non usarla mai su superfici in legno che potrebbero bruciare.
- Posizionare la griglia lontano da finestre e porte aperte per evitare che scintille e fumo entrino in casa. In caso di ventosità, si consiglia di installare la griglia all'aperto in un'area protetta dal vento.

Grazie mille!

Siamo convinti che questa griglia supererà le aspettative e speriamo che piaccia. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle per il futuro. Osservare sempre le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è una griglia mobile per uso esterno. È stata progettata per grigliare e arrostiti alimenti in ambienti privati. Non ne è previsto un uso commerciale. Qualsiasi altro uso o modifica del dispositivo è considerato uso improprio e può causare rischi significativi.

Sommario

Uso previsto	10
Assistenza	10
Spiegazione dei simboli	10
Utensile richiesto	10
Avvertenze e istruzioni di sicurezza	11
Preparazione della griglia	12
Come grigliare	12
Regolazione del calore	12
Aggiunta di carbone o legna da ardere	13
Cenere	13
Manutenzione della griglia in acciaio inox	13
Smaltimento	13
Conservazione del dispositivo	13
Componenti	38-41
Montaggio	42-51

Assistenza

Per l'assistenza clienti o richieste di pezzi di ricambio, si prega di contattare il negozio Hornbach di zona o inviare un'e-mail a:

service@hornbach.com

Spiegazione dei simboli

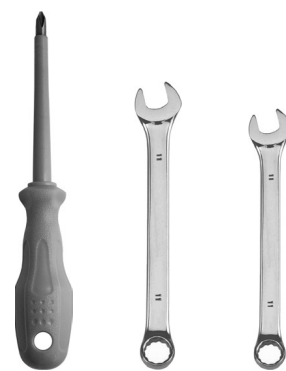


Avviso di sicurezza



Sono necessarie
2 persone

Utensile richiesto



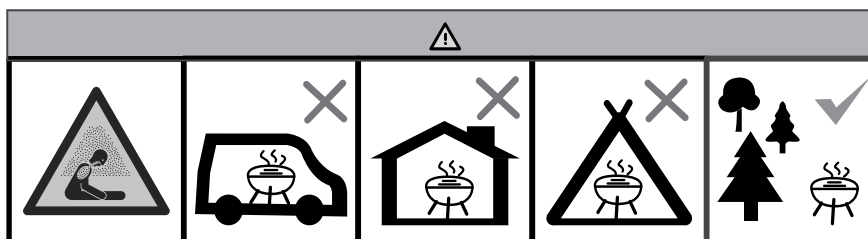
1 cacciavite a croce
2 chiavi da 6,10 mm



AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



La mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza contenute nelle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni fisiche o la morte, oppure causare incendi o esplosioni e danni materiali.



Non utilizzare in ambienti chiusi! I fumi tossici possono accumularsi, causando gravi lesioni personali o la morte.
ATTENZIONE! Il grill diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!

Non utilizzare in ambienti chiusi!
Usare solo all'aperto!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!
Utilizzare solo accenditori conformi a EN 1860-3!

ATTENZIONE! Tenere lontano da bambini e animali domestici!

- Utilizzare il dispositivo solo in aree ben ventilate. Non utilizzare in garage, veranda, terrazza coperta o sotto una struttura del tetto di qualsiasi tipo.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato all'interno o su case mobili e/o barche.
- In nessun caso il dispositivo deve essere utilizzato da bambini.
- L'uso improprio può essere pericoloso. Il dispositivo deve essere assemblato a regola d'arte secondo le istruzioni di montaggio.
- La griglia deve sempre essere posizionata su una superficie solida e piana.
- Prestare ragionevole attenzione quando si utilizza il dispositivo.
- Non lasciare mai legna da ardere, braci e cenere nella griglia incustodita.
- Si consiglia di utilizzare accenditori per camini a carbone o legna da ardere. Se si decide di utilizzare accenditori grill liquidi per carbone o legna da ardere, utilizzare solo prodotti appositamente approvati per tale scopo.
- Non utilizzare benzina, alcool o altri liquidi altamente volatili per accendere la carbonella.
- Prima del primo utilizzo si consiglia di preriscaldare la griglia e di far bruciare il combustibile per almeno 30 minuti. Di conseguenza, l'accenditore liquido brucia completamente.
- La mancata osservanza di questo avviso provocherà l'accumulo di vapori del liquido nella griglia, che possono improvvisamente divampare violentemente o esplodere quando la piastra della griglia viene sollevata.
- Non utilizzare mai carboncino pretrattato con l'accenditore liquido. Utilizzare sempre carbone di buona qualità o una miscela di carbone e legna.
- Non mettere mai l'accenditore liquido su carbone caldo o tiepido poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma con possibili conseguenti gravi ustioni.
- Rimuovere eventuali residui di carbone e/o legno dai lati della griglia. In caso contrario, la durata della griglia sarà notevolmente ridotta.
- Pulire accuratamente la griglia dopo ogni utilizzo. Coprire la griglia per proteggerla dall'eccessiva formazione di ruggine. La mancata pulizia o cura può anche portare alla ruggine dell'acciaio inossidabile soprattutto in presenza di residui di alimenti acidi.
- Si consiglia di avere sempre a portata di mano un estintore. Contattare l'autorità locale per le dimensioni e il tipo corretti di estintore.
- Quando la griglia non è in uso, riporla in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Non ci devono essere materiali combustibili nel raggio di 1 metro dal dispositivo.
- Nell'area della griglia (per un raggio di 3 metri dall'unità) non devono esserci fonti di ignizione come fiamme pilota di caldaie, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc.
- Tenere i cavi elettrici e i tubi del gas e del carburante lontano dalle superfici riscaldate.
- Non rimuovere la cenere fino a quando il carbone o la legna da ardere non si sono completamente bruciati, spenti e la griglia si è raffreddata.
- Non indossare abiti larghi durante l'utilizzo della griglia.
- Utilizzare utensili per grigliare a manico lungo e guanti da forno per evitare scottature e schizzi. Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti riscaldate.
- Non utilizzare la griglia con vento forte.
- Non toccare mai la piastra, la cenere, la carbonella, la legna o la griglia stessa per vedere se sono caldi.
- Non utilizzare acqua per controllare le fiamme o per spegnere carbone/legna da ardere.
- Non gettare mai carboni ardenti/legna da ardere o cenere dove possono essere calpestati o dove c'è il rischio di incendio. Non rimuovere mai la cenere, i carboni o la legna da ardere prima che si siano completamente raffreddati. Non riporre la griglia fino a quando la cenere, le braci o la legna da ardere non si saranno completamente spente.
- Questa griglia non è stata progettata per fungere da riscaldatore e non deve mai essere utilizzata come tale.
- **Prima di spostare la griglia, lasciarla raffreddare completamente.**

Preparazione della griglia

1. La griglia è realizzata in acciaio inox di alta qualità e non necessita di altre lavorazioni.
2. Pulire la griglia dai residui con acqua e asciugarla prima.
3. Quindi strofinare o spruzzare olio sulla griglia. Sono adatti oli altamente riscaldabili come olio di semi di girasole, olio di colza o olio di cocco. Gli oli spremuti a freddo non sono adatti.
4. Riempire sempre e solo il braciere con legna da ardere fino al bordo superiore del braciere.
5. Accendere 2 o 3 tronchi più piccoli nel braciere e poi aggiungere tronchi più grandi.

Come grigliare

1. Mettere un massimo di 17 kg di carbone o legna da ardere nel braciere.
2. Accendere il carbone o la legna da ardere e attendere che bruci.
3. Quando si è fatta cadere una quantità sufficiente di combustibile incandescente attraverso la griglia, spargere il letto di brace sottostante utilizzando la pala inclusa.
4. Controllare regolarmente il cibo grigliato. Usare un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia completamente cotto prima di toglierlo dalla griglia.
5. Le griglie a "V" dirigono il grasso e l'olio in eccesso nel canale di drenaggio del grasso posto anteriormente, che può essere rimosso, svuotato e pulito.

Regolazione del calore

Il calore può essere regolato spostando la griglia verso l'alto o verso il basso con la manovella, al fine di ridurre o aumentare la distanza tra il cibo e la brace. Più la griglia è bassa, maggiore sarà il grado di calore del cibo.

Più la griglia è alta, tanto meno calore raggiungerà il cibo.

Per mantenere costante la temperatura o per aumentarla durante il processo di cottura alla griglia, potrebbe essere necessario spostare più combustibile incandescente da sotto il braciere sotto la griglia.

Con l'aiuto della pala in dotazione, è possibile creare diverse zone di cottura sotto la griglia, a seconda della quantità di combustibile incandescente.

Le pietre ceramiche all'interno della griglia si riscaldano durante il processo di grigliatura e favoriscono la grigliatura indiretta.

NOTA: La legna secca brucia meglio del carbone. Legni duri come quercia, hickory, mesquite, frutta e noce sono ottimi combustibili. Assicurati che il legno sia stagionato e asciutto.



ATTENZIONE



SE IL GRASSO PRENDE FUOCO

- Non tentare di spegnere grasso incendiato con acqua. Ciò può causare lesioni personali.
- Se il dispositivo non viene pulito regolarmente, può verificarsi che il grasso prenda fuoco e ciò può danneggiare il prodotto. Seguire le istruzioni generali per la pulizia delle apparecchiature per evitare che il grasso prenda fuoco.
- La migliore precauzione per evitare che il grasso prenda fuoco è pulire regolarmente l'apparecchio.



PERICOLO



Non mettere mai l'accenditore liquido su carbone caldo o tiepido poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma con possibili conseguenti gravi ustioni.

Aggiunta di carbone o legna da ardere

Per mantenere il calore costante per un periodo di tempo più lungo, può essere necessario aggiungere carbone e/o legna da ardere.

Tenere sempre a portata di mano tronchi più piccoli da inserire regolarmente nel braciere.

Se possibile, usare pinze per griglia a manico lungo e/o guanti da forno.

Cenere

Dopo che il combustibile si è acceso, si è completamente spento e le pietre ceramiche si sono raffreddate, è possibile pulire l'interno della griglia con una spazzola da forno. Non rimuovere la cenere fino a quando il combustibile non si è completamente bruciato, spento e la griglia si è raffreddata.

Non gettare mai carboni ardenti o cenere dove possono essere calpestati o dove c'è il rischio di incendio.

Non rimuovere mai la cenere o il carbone prima che si siano completamente raffreddati. Non riporre la griglia fino a quando la cenere e il carbone non si sono completamente spenti.

Manutenzione della griglia in acciaio inox

La griglia e il canale di drenaggio del grasso sono realizzati in acciaio inox di alta qualità. Per proteggere l'alta qualità della griglia, lavare con un detergente delicato e acqua tiepida e sapone dopo ogni utilizzo e asciugare con un panno morbido.

Potrebbe essere necessario rimuovere i residui di grasso bruciato con l'aiuto di una spugnetta abrasiva. La patina causata dalla grigliatura e le variazioni di colore dovute alle alte temperature sono normali e questo non costituisce motivo di reclamo.

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta designato per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce alla protezione delle risorse e dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, si prega di contattare le autorità locali.

I bambini non devono in nessun caso giocare con i sacchetti di plastica e i materiali di imballaggio, poiché sussiste il rischio di lesioni o soffocamento. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo ecologico.

Conservazione del dispositivo

Se il dispositivo deve essere riposto per un periodo di tempo prolungato (ad es. in inverno):

1. assicurarsi che il dispositivo si sia raffreddato. Pulire accuratamente il dispositivo.
2. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto al chiuso (ad es. garage o cantina).
Trasportare la piastra e la griglia separatamente!
3. Coprire il dispositivo.

Se si intende riutilizzare il dispositivo dopo averlo riposto, controllare che non presenti ruggine e altri danni.



ATTENTIE



- Plaats de ringgrill buiten op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond en houd het apparaat uit de buurt van brandbaar materiaal. Gebruik de ringgrill nooit op houten oppervlakken die kunnen branden.
- Plaats de ringgrill uit de buurt van open ramen en deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnendringen. Bij winderig weer is het raadzaam de ringgrill op een beschutte plaats buiten te plaatsen.

Hartelijk dank!

Wij zijn ervan overtuigd dat deze ringgrill uw verwachtingen zal overtreffen en hopen dat u er veel plezier aan beleeft. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt, bewaar ze voor toekomstig gebruik en volg de veiligheidsinstructies.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is een mobiele grill voor buitengebruik. Het is bedoeld voor het grillen en braden van gerechten. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Elk ander gebruik of wijziging van het apparaat wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Inhoudsopgave

Beoogd gebruik	14
Service	14
Verklaring van de symbolen	14
Vereist gereedschap	14
Waarschuwingen en veiligheidsinstructies	15
Vorbereiding van de grill	16
Grillen	16
De warmte regelen	16
Kolen of brandhout toevoegen	17
As	17
Onderhoud van de roestvrijstalen rooster	17
Afvoer	17
Het apparaat opbergen	17
Onderdelen	38-41
Montage	42-51

Service

Voor vragen over klantenservice of reserveonderdelen kunt u contact opnemen met uw plaatselijke Hornbach-winkel of een e-mail sturen naar:

service@hornbach.com

Verklaring van de symbolen

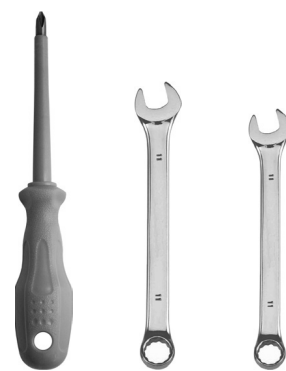


Veiligheidswaarschuwing



2 personen vereist

Vereist gereedschap



1 x kruiskopschroevendraaier

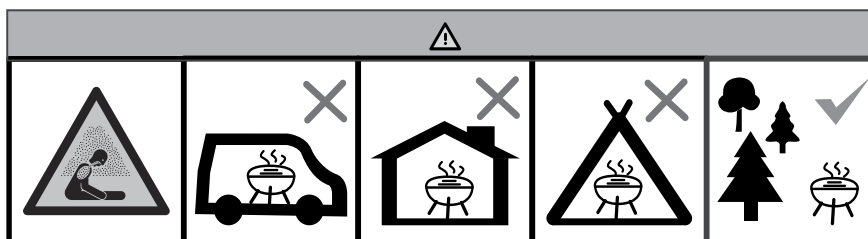
2 x moersleutel 6, 10 mm



WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Het niet naleven van de veiligheidsinstructies in deze handleiding kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood, of tot brand of explosies en daarmee tot materiële schade.



Niet gebruiken in gesloten ruimten! Giftige rook kan zich ophopen, wat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

LET OP! Deze grill wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!

Niet gebruiken in gesloten ruimten!

Alleen buiten gebruiken!

LET OP! Gebruik geen alcohol of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!

Gebruik alleen ontstekingshulpmiddelen volgens EN 1860-3!

LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

- Gebruik het apparaat alleen in open gebieden. Niet gebruiken in een garage, op een veranda, een overdekt terras of onder een dakconstructie van welke aard dan ook.
- Het apparaat is niet bestemd voor installatie in of op stacaravans en/of boten.
- Het apparaat mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn. Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd volgens de installatievoorschriften.
- De grill moet altijd op een stevige, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat.
- Laat het brandhout, de houtskool en de as nooit onbeheerd achter in de grill.
- Wij adviseren het gebruik van een schoorsteenaanstecker voor houtskool of brandhout. Mocht u aanmaakvloeistof willen gebruiken, gebruik dan alleen geschikte producten die zijn goedgekeurd voor het aansteken van houtskool of brandhout.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige vloeistoffen om de grill aan te steken.
- Het wordt aanbevolen de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de brandstof minstens 30 minuten te laten gloeien. Dit zal ervoor zorgen dat de vloeibare aanmaakvloeistof volledig verbrandt.
- Als deze instructie niet wordt opgevolgd, zullen zich dampen van de aanmaakvloeistof in de barbecue ophopen, die plotseling kunnen opvlammen of exploderen wanneer de grillplaat wordt opgetild.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met vloeibare aanmaakvloeistof. Gebruik altijd hoogwaardige houtskool of mengsels van houtskool en hout.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of warme kolen, omdat dit een flashback kan veroorzaken en ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.
- Verwijder houtskool- en/of houtresten van de zijwanden van de grill. Anders wordt de levensduur van de grill sterk verkort.
- Maak de grill na elk gebruik grondig schoon. Dek de grill af om hem te beschermen tegen roestvorming. Als de grill niet wordt schoongemaakt of onderhouden, in combinatie met zuur voedsel, kan roestvrij staal ook gaan roesten.
- Wij raden u aan altijd een brandblusser bij de hand te hebben. Uw gemeente of de brandweer kan u adviseren over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de grill buiten het bereik van kinderen op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.
- Houd dit apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen. Er mogen zich geen brandbare materialen binnen 1 meter van het apparaat bevinden.
- Houd het gebied (3 meter rond het apparaat) vrij van ontstekingsbronnen zoals open vuur, onder spanning staande elektrische apparaten, enz. en brandbare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol, enz.
- Houd elektrische bedrading en gas- en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Verwijder de as pas als de houtskool of het brandhout volledig is uitgebrand, gedooft en de grill is afgekoeld.
- Draag geen kleding met wijde mouwen tijdens het gebruik van de grill.
- Gebruik barbecuebestek met een lange steel en ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van verwarmde onderdelen.
- Gebruik de grill niet bij sterke wind.
- Raak nooit het rooster, de as, houtskool, brandhout of de grill zelf aan om te zien of ze heet zijn.
- Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of om het vuur te doven.
- Stort nooit hete kolen/brandhout of as op een plaats waar men er per ongeluk op kan stappen of waar brandgevaar bestaat. Verwijder de as, de houtskool of het brandhout nooit voordat ze volledig zijn afgekoeld. Zet de grill pas weg als het vuur volledig gedooft is.
- Deze grill is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als zodanig worden gebruikt.
- **Laat de grill volledig afkoelen voordat u deze verplaatst.**

Vorbereiding van de grill

1. Het rooster is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en inbranden is niet nodig.
2. Reinig het rooster voor het gebruik met water en droog het af.
3. Wrijf het rooster vervolgens in met wat olie. Gebruik een olie die bestand is tegen een hoge temperatuur, zoals zonnebloemolie, koolzaadolie of kokosolie. Koudgeperste oliën zijn ongeschikt.
4. Vul de vuurkorf altijd slechts tot de bovenste rand met brandhout.
5. Steek 2 tot 3 kleinere houtblokken in de vuurkorf aan en voeg vervolgens grotere houtblokken toe.

Grillen

1. Voeg max. 17 kg houtskool of brandhout in de vuurkorf.
2. Steek de houtskool of het brandhout aan en wacht tot het brandt.
3. Als er genoeg gloeiende kooltjes door het rooster naar beneden is gevallen, verspreidt u het sintelbed onder het grillrooster met het bijgeleverde schepje.
4. Controleer het grillvoedsel regelmatig. Gebruik een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het vlees volledig gaar is voordat u het van de grill haalt.
5. De "V" grillroosters voeren overtollig vet en olie af naar het vetafvoerkanaal aan de voorkant van het grillrooster, dat kan worden verwijderd, geleegd en gereinigd.

De warmte regelen

De hitte kan geregeld worden door het rooster omhoog of omlaag te bewegen met de zwengel om de afstand tussen het voedsel en de sintels te verkleinen of te vergroten. Hoe lager het grillrooster hangt, hoe meer warmte het voedsel bereikt.

Hoe hoger het grillrooster hangt, hoe minder warmte het voedsel bereikt.



Om de temperatuur constant te houden of te verhogen tijdens het grillen, kan het nodig zijn om meer gloeiende kolen van onder de vuurkorf onder het grillrooster te verplaatsen.

Met de meegeleverde schep kunnen ook verschillende grillzones onder het grillrooster worden gecreëerd, afhankelijk van waar er meer of minder gloeiende kolen onder het grillrooster ligt.

De keramische stenen in de grill worden warm tijdens het grillproces en ondersteunen indirect grillen.

OPMERKING: Droog hout brandt beter dan houtskool.

Hardhout zoals eiken, hickory, mesquite, vruchtenhout en walnoot zijn uitstekende brandstoffen. Zorg ervoor dat het hout droog is.

	LET OP	
VETBRANDEN		
<ul style="list-style-type: none">• Probeer vetbranden niet met water te blussen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken.• Als het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan, waardoor het product beschadigd kan raken. Volg de instructies voor de algemene reiniging van het apparaat om vetbranden te voorkomen.• De beste voorzorgsmaatregel tegen vetbranden is het apparaat regelmatig te reinigen.		

	ATTENTIE	
Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of warme kolen, omdat dit een flashback kan veroorzaken en ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.		

Kolen of brandhout toevoegen

Om de warmte gedurende langere tijd constant te houden, kan het nodig zijn om houtskool en/of brandhout toe te voegen.

Zorg dat u altijd iets kleinere houtblokken klaar hebt liggen om regelmatig bij te kunnen vullen.

Gebruik indien mogelijk een barbecuetang met lange steel en/of ovenwanten.

As

Als de kolen zijn doorgeglouid, volledig zijn gedoofd en de keramische stenen zijn afgekoeld, kan de binnenkant van de grill worden schoongemaakt met een ovenborstel.

Verwijder de as pas als de brandstof volledig is uitgebrand, gedoofd en de barbecue is afgekoeld.

Gooi hete kolen of as nooit op een plek waar er per ongeluk op gestapt kan worden of waar brandgevaar is.

Verwijder de as of kolen nooit voordat ze volledig zijn afgekoeld. Berg de barbecue pas op als de as of kolen volledig gedoofd zijn.

Onderhoud van de roestvrijstalen rooster

Het grillrooster en het vetafvoerkanaal zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Om het hoogwaardige uiterlijk van de barbecue te beschermen, wast u hem na elk gebruik met een mild afwasmiddel en een warm sopje en droogt u hem af met een zachte doek.

Aangebrande vetresten moeten eventueel met een schuursponsje worden verwijderd. Een patina veroorzaakt door grillen en kleurveranderingen door hoge temperaturen zijn normaal en vormen geen reden voor een klacht.

Afvoer

Dit apparaat mag niet bij het ongesorteerde huisvuil. Geef het apparaat af bij een daarvoor bestemd inzamelpunt voor recycling. Op die manier draagt u bij tot de bescherming van de hulpbronnen en het milieu. Neem voor meer informatie contact op met de plaatselijke autoriteiten.

Kinderen mogen in geen geval met plastic zakken en verpakkingsmateriaal spelen, aangezien er een risico op letsel of overlijden bestaat.

Er bestaat verstikkingsgevaar. Gooi dergelijke materialen op een veilige en milieuvriendelijke manier weg.

Het apparaat opbergen

Als het apparaat voor langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. in de winter):

1. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Maak het apparaat zorgvuldig schoon.
2. Het apparaat kan worden opgeslagen op een droge plaats binnenshuis (bijv. een garage of een schuur). Vervoer de grill en de grillplaat apart!
3. Dek het apparaat af.

Als u het apparaat na opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere beschadigingen.



VARNING



- Placera grillen utomhus på en hård, jämn, ej brännbar yta och håll den borta från alla brännbara material. Använd den aldrig på brännbara trätor.
- Placera grillen på avstånd från öppna fönster och dörrar för att undvika att gnistor och rök tränger in i bostaden. Vid blåsigt väder är det lämpligt att ställa grillen på ett skyddat ställe utomhus.

Tack så mycket!

Vi är övertygade om att den här grillen kommer att överträffa dina förväntningar och hoppas att du gillar den. Läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten och spara den för framtida bruk och följ säkerhetsanvisningarna.

Avsedd användning

Denna apparat är en mobil grill för utomhusbruk. Den är avsedd för grillning och stekning av mat i privata utrymmen. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk. All annan användning eller modifiering av apparaten anses vara felaktig användning och kan förorsaka betydande faror.

Innehållsförteckning

Avsedd användning	18
Service	18
Teckenförklaring	18
Nödvändiga verktyg	18
Viktiga säkerhetsinstruktioner	19
Förberedelse av grillen	20
Grilla	20
Reglering av värmen	20
Tillsätt kol eller ved	21
Aska	21
Skötsel av det rostfria grillgallret	21
Kassation	21
Förvaring av apparaten	21
Komponenter	38-41
Montering	42-51

Service

För frågor om kundservice eller reservdelar kontaktar du din lokala Hornbach-butik eller skriver ett e-postmeddelande till:

service@hornbach.com

Teckenförklaring

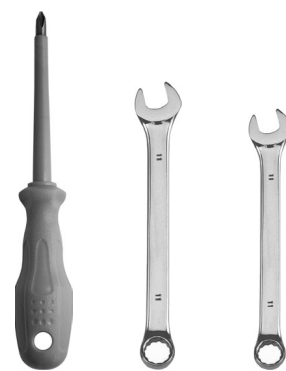


Säkerhetsvarning



2 personer krävs

Nödvändiga verktyg



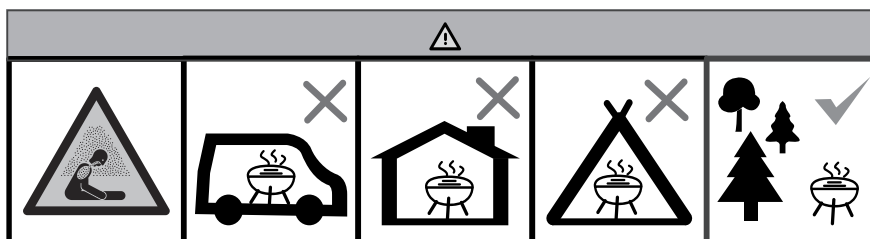
- 1 krysskruvmejsel
- 2 fasta nycklar 6, 10 mm



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



Om säkerhetsanvisningarna i denna bruksanvisning inte följs kan det leda till allvarliga personskador eller dödsfall eller till bränder eller explosioner och därmed till materiella skador.



Använd inte i slutna rum! Giftig rök kan ansamlas och förorsaka allvarliga personskador och till och med dödsfall.

WARNING! Grillen blir mycket varm och får inte flyttas under användning!

Använd inte i slutna rum!

Får bara användas utomhus!

WARNING! Använd inte alkohol eller bensin för tändning eller återantändning!

Använd endast tändare enligt EN 1860-3!

WARNING! Håll avskilt från barn och husdjur!

- Apparaten får bara användas i väl luftade utrymmen. Får inte användas i garage, på en veranda, en täckt terrass eller under en takkonstruktion av något slag.
- Apparaten är inte avsedd att monteras i eller på husbilar och/eller båtar.
- Apparaten får inte användas av barn.
- Felaktig användning kan vara farlig. Apparaten måste installeras enligt installationsanvisningen.
- Grillen måste alltid placeras på ett fast och jämnt underlag.
- Var försiktig när du använder apparaten.
- Lämna aldrig ved, kol och aska i grillen utan uppsikt.
- Vi rekommenderar användning av spiständare för träkol eller ved. Om du väljer att använda flytande grilltändare för grillkol eller ved ska du endast använda lämpliga produkter som är godkända för tändning av grillkol eller ved.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända grillkolen.
- Innan grillen används för första gången måste den först värmas upp och bränslet glöda i minst 30 minuter. Detta gör att den flytande tändvätskan brinner upp helt.
- Om du inte följer denna anvisning kan det bildas ångor från tändvätskan i grillen, som plötsligt kan flamma upp eller explodera när grillplattan lyfts bort.
- Använd aldrig grillkol som förbehandlats med tändvätska. Använd alltid grillkol av hög kvalitet eller blandningar av grillkol och trä.
- Håll aldrig tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan orsaka bakslag och därmed allvarliga brännskador.
- Avlägsna eventuella kol- och/eller trärester från grillens sidoväggar. Annars kommer grillens livslängd att förkortas avsevärt.
- Rengör grillen grundligt efter varje användning. Täck över grillen för att förhindra rostbildning. Underlåtenhet att rengöra eller vårda rostfritt stål i kombination med sura livsmedel kan också leda till att det rostar.
- Vi rekommenderar att du alltid har en brandsläckare till hands. Kontakta din lokala myndighet för att få information om rätt storlek och typ av brandsläckare.
- När grillen inte används ska den förvaras på en torr plats utom räckhåll för barn.
- Håll apparaten borta från brandfarliga material under användning. Det får inte finnas några brännbara material inom 1 meter från apparaten.
- Håll grillplatsen (3 meter runt apparaten) fri från antändningskällor som till exempel förbränningslågor på värmepannor, strömförande elektriska apparater etc. och brandfarliga ångor/vätskor som bensin, alkohol osv.
- Håll elkablar och gas- och bränsleslangar borta från uppvärmda ytor.
- Ta inte bort askan förrän grillkolen eller veden är helt utbränd, släckt och grillen har svalnat.
- Bär inte kläder med vida ärmar när du använder grillen.
- Använd grillredskap med långa skaft och ugnshandskar för att undvika brännskador och stänk. Använd skyddshandskar vid hantering av uppvärmda delar.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt.
- Vidrör aldrig grillplattan, askan, kolet, veden eller själva grillen för att se om de är varma.
- Använd inte vatten för att kontrollera lågan eller för att släcka kolen/veden.
- Kasta aldrig glödande kol/ved eller aska på en plats där man oavsiktligt kan trampa på dem eller där det finns risk för brand. Ta aldrig bort aska, kol eller ved förrän det har svalnat helt. Ställ inte undan grillen förrän askan, kolen eller veden är helt släckt.
- Denna grill är inte avsedd att användas som värmare och får aldrig användas som sådan.
- **Låt grillen svalna helt innan den förflyttas.**

Förberedelse av grillen

1. Grillgallret är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och behöver inte brännas in.
2. Rengör grillgallret från rester med vatten och torka av den innan användning.
3. Gnid eller spraya sedan in grillgallret med olja. Lämpliga oljor att använda är oljor som kan hettas upp kraftigt typ solrosolja, rapsolja eller kokosolja. Kallpressade oljor är olämpliga att använda.
4. Fyll alltid eldstaden med ved endast upp till dess övre kant.
5. Tänd 2 till 3 mindre vedträn i eldstaden och lägg sedan på större vedträn.

Grilla

1. Lägg i högst 17 kg grillkol eller ved i eldstaden.
2. Tänd grillkolen eller veden och vänta till det har tagit sig.
3. När tillräckligt med glödande bränsle har fallit genom gallret, sprid ut glödbädden under grillgallret med den medföljande spaden.
4. Kontrollera maten på grillen regelbundet. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är genomstekt innan maten tas bort från grillgallret.
5. "V"-grillgallret leder direkt överflödigt fett och olja in i fettavloppskanalen på framsidan på grillgallret, vilket kan tas bort, tömmas och rengöras.

Reglering av värmen

Värmen kan regleras genom att flytta grillgallerramen uppåt eller nedåt med hjälp av veven för att minska eller öka avståndet mellan maten och glöden.

Ju lägre grillgallret är placerat, desto mer värme når maten som ska grillas.


Ju högre grillgallret är placerat, desto mindre värme når maten som ska grillas.



För att hålla temperaturen konstant eller öka den under grillningsprocessen, kan det vara nödvändigt att flytta mer glödande bränsle under eldkorgen under grillgallret.

Med hjälp av den medföljande spaden kan olika grillzoner skapas under grillgallret, beroende på var det finns mer eller mindre glödande bränsle under grillgallret.

De keramiska stenarna inuti grillen värms upp under grillningsprocessen och stödjer indirekt grillning.

TIPS: Torrt trä brinner bättre än grillkol. Hårda träslag som exempelvis ek, hickory, mesquite, fruktträd och valnöt är utmärkta bränslen. Se till att veden är ordentligt torkad.

	FÖRSIKTIGHET	
FETTBRAND		
<ul style="list-style-type: none">• Försök inte att släcka fettbränder med vatten. Detta kan leda till personskador.• Om apparaten inte har rengjorts regelbundet kan en fettbrand uppstå, vilket kan skada produkten. Följ anvisningarna för allmän rengöring av vitvaror för att undvika fettbränder.• Den bästa förebyggande åtgärden mot fettbränder är att rengöra apparaten regelbundet.		

	VARNING	
Håll aldrig tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan orsaka bakslag och därmed allvarliga brännskador.		

Tillsätt kol eller ved

Det kan vara nödvändigt att tillsätta grillkol och/eller ved för att hålla värmen konstant under en längre tid. Ha alltid mindre vedbitar redo för att regelbundet falla ner i eldkorgen. Använd om möjligt grilltång och/eller ugnshandskar med långa skaft.

Aska

Efter att bränslet har slutat att göda, helt slocknat och de keramiska stenarna har svalnat, kan grillens insida rengöras med en ugnsbörste. Avlägsna inte bort askan förrän bränslet har brunnit ut helt, slocknat och grillen har svalnat. Töm aldrig ut glödande kol eller aska på en plats där man oavsiktligt kan trampa på dem eller där det finns risk för brand. Ta aldrig bort askan eller kolen förrän de har svalnat helt och hållet. Förvara inte grillen förrän askan eller kolen är helt släckta.

Skötsel av det rostfria grillgallret

Grillgallret och fettavloppskanalen är gjorda av högkvalitativt rostfritt stål. För att skydda grillens högkvalitativa utseende, tvätta med ett mildt rengöringsmedel och varmt diskmedelsvatten efter varje användning och torka med en mjuk trasa. Inbrända fettrester kan behöva avlägsnas med en skursvamp. Patina orsakad av grillning och färgförändringar på grund av höga temperaturer är normala och detta utgör ingen reklamationanledning.

Kassation

Denna apparat får inte slängas i osorterat kommunalt avfall. Kassera enheten på en anvisad återvinningsstation. På så sätt bidrar du till att skydda resurser och miljö. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information. Barn får under inga omständigheter leka med plastpåsar och förpackningsmaterial, eftersom detta kan leda till skada eller kvävningsrisk. Förvara sådant material på ett säkert eller kassera det på ett miljövänligt sätt.

Förvaring av apparaten

Om apparaten måste förvaras under en längre tid (till exempel under vintern):

1. Se till att apparaten har svalnat. Rengör apparaten noggrant.
2. Apparaten kan förvaras på en torr plats inomhus (till exempel i ett garage eller en källare). Transportera grillplattan och grillen separat!
3. Täck över apparaten.

Om du vill använda apparaten igen efter förvaring, kontrollera att den inte har rostat eller uppvisar andra skador.



POZOR



- Gril umístěte ven na tvrdý, rovný a nehořlavý povrch a udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Nikdy jej nestavte na dřevěný povrch, který by se mohl vznítit.
- Gril umístěte mimo dosah otevřených oken a dveří, aby do domu nevnikly jiskry a kouř. Za větrného počasí je vhodné postavit gril venku na chráněné místo.

Děkujeme!

Jsme přesvědčeni, že tento gril předčí vaše očekávání, a věříme, že vám udělá velkou radost. Před použitím zařízení si přečtěte návod k použití, uschovejte jej pro budoucí použití a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Zamýšlené použití

Toto zařízení je mobilním grilem pro venkovní použití. Je určeno ke grilování a opékání pokrmů v soukromých prostorách.

Zařízení není určeno pro komerční použití. Jakékoli jiné použití nebo úprava zařízení se považuje za nesprávné použití a může představovat vážné nebezpečí.

Servis

Potřebujete-li zákaznický servis nebo náhradní díly, obraťte se na místní prodejnu Hornbach nebo zašlete e-mail na následující adresu:

service@hornbach.com

Vysvětlení symbolů



Bezpečnostní upozornění



Zapotřebí jsou 2 osoby

Obsah

Zamýšlené použití	22
Servis	22
Vysvětlení symbolů	22
Potřebné nástroje	22
Výstražné a bezpečnostní pokyny	23
Příprava grilu	24
Grilování	24
Regulace tepla	24
Přikládání uhlí nebo palivového dřeva	25
Popel	25
Péče o grilovací rošt z nerezové oceli	25
Likvidace	25
Uskladnění zařízení	25
Komponenty	38-41
Montáž	42-51

Potřebné nástroje



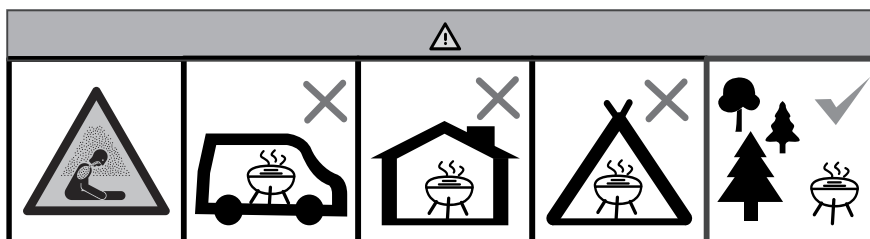
1 x křížový šroubovák
2 x šroubovák 6 a 10 mm



VÝSTRAŽNÉ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Nedodržení bezpečnostních pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze může mít za následek vážné zranění nebo smrt anebo může způsobit požár či výbuch a tím i škody na majetku.



Nepoužívejte v uzavřených prostorách! Mohlo by dojít k hromadění toxického kouře s následkem vážného zranění osob nebo dokonce smrti.
POZOR! Gril se velmi zahřívá a během provozu se s ním nesmí hýbat!

Nepoužívejte v uzavřených prostorách!
Používejte pouze venku!

POZOR! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín!
Používejte pouze zapalovací prostředky podle EN 1860-3!
POZOR! Udržujte děti a domácí zvířata dále od ohniště!

- Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorách. Nepoužívejte v garáži, na verandě, na kryté terase nebo pod jakoukoli střešní konstrukcí.
- Zařízení není určeno k montáži do mobilních domů a/ nebo lodí.
- Zařízení nesmí být používáno dětmi.
- Nesprávné použití může být nebezpečné. Zařízení musí být správně nainstalováno v souladu s návodem k montáži.
- Gril musí být vždy umístěn na pevném a rovném povrchu.
- Při používání zařízení dbejte přiměřené opatrnosti.
- Nikdy nenechávejte dřevo, uhlí a popel v grilu bez dozoru.
- Doporučujeme používat krbový podpalovač na dřevěné uhlí nebo palivové dřevo. Pokud se rozhodnete používat tekuté podpalovače pro dřevěné uhlí nebo dřevo, používejte pouze vhodné výrobky schválené pro podpalování dřevěného uhlí nebo dřeva určeného ke grilování.
- K zapálení uhlí za účelem grilování nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné vysoce těkavé kapaliny.
- Doporučujeme, abyste před prvním použitím grilu nechali topivo hořet po dobu alespoň 30 minut. Díky tomu tekutý zapalovač zcela shoří.
- Při nedodržení tohoto pokynu se v grilu hromadí páry vystupující z tekutého podpalovače, které mohou při zvednutí grilovacího roštu náhle vzplanout nebo explodovat.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí na grilování polité tekutým podpalovačem. Vždy používejte kvalitní dřevěné uhlí nebo směsi dřevěného uhlí a dřeva.
- Nikdy nepolévejte tekutým podpalovačem žhavé nebo teplé uhlíky, protože by mohlo dojít ke vzplanutí, a tím k vážným popáleninám.
- Z bočních stěn grilu odstraňte zbytky dřevěného uhlí a/ nebo dřeva. V opačném případě se životnost grilu výrazně sníží.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte. Gril přikryjte, abyste jej ochránili před nadměrným rezivěním. Nedostatečné čištění nebo zanedbání péče o nerezovou ocel v kombinaci s kyselými potravinami mohou způsobit rezavění.
- Doporučujeme mít vždy po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte na místním úřadě.
- Pokud gril nepoužíváte, uložte jej na suchém místě mimo dosah dětí.
- Během používání zařízení uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů. V dosahu 1 metru od zařízení nesmí být žádné hořlavé materiály.
- Udržujte prostor okolo grilu (3 metry kolem zařízení) mimo dosah zdrojů vznícení, jako jsou karmy, elektrické spotřebiče pod napětím atd., a zdrojů hořlavých par/ kapalin, jako je benzín, alkohol atd.
- Elektrické kabely a plynové a palivové hadice udržujte v dostatečné vzdálenosti od rozpálených povrchů.
- Popel odstraňujte až po úplném vyhoření a uhašení dřeva nebo dřevěného uhlí a po vychladnutí grilu.
- Při používání grilu nenoste oblečení se širokými rukávy.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými rukojetmi a kuchyňské rukavice, abyste předešli popálení a postříkání. Při manipulaci s rozpálenými díly použijte ochranné rukavice.
- Gril nepoužívejte při silném větru.
- Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, popela, dřevěného uhlí, palivového dřeva ani samotného grilu, abyste zjistili, zda jsou horké.
- K regulaci plamene ani k hašení dřevěného uhlí/dřeva nepoužívejte vodu.
- Nikdy neodkládejte žhavé uhlí/dřevo nebo popel na místa, kde na ně lze neúmyslně šlápnout nebo kde hrozí nebezpečí vznícení. Popel, uhlíky nebo dříví nikdy neodstraňujte, dokud zcela nevychladnou. Gril uložte až po úplném uhašení popela, uhlíků nebo dřeva.
- Tento gril není určen k použití jako topení a nesmí se tak nikdy používat.
- **Před přemístěním grilu jej nechte zcela vychladnout.**

Příprava grilu

1. Grilovací rošt je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli a jeho vypalování není nutné.
2. Předem očistěte grilovací rošt vodou od zbytků a nechejte uschnout.
3. Poté grilovací rošt potřete nebo postříkejte olejem. Vhodné jsou oleje pro přípravu teplé kuchyně, například slunečnicový, řepkový nebo kokosový. Oleje lisované za studena jsou nevhodné.
4. Ohniště vždy naplňte palivovým dřevem pouze po horní okraj.
5. Zapalte v ohništi 2 až 3 menší polena a poté přidejte větší polena.

Grilování

1. Do ohniště vložte max. 17 kg dřevěného uhlí nebo palivového dřeva.
2. Zapalte dřevěné uhlí nebo palivové dřevo a počkejte, až se rozhoří.
3. Jakmile propadne roštem dostatek žhnoucího topiva, přiloženou lopatkou rozhrňte žhavé lože pod grilovacím roštem.
4. Grilované potraviny pravidelně kontrolujte. Před odebráním pokrmu z roštu se pomocí teploměru na maso ujistěte, že je maso zcela propečené.
5. Grilovací rošty „V“ odvádějí nadměrný tuk a olej do nádoby, která se nachází na přední straně roštu a kterou lze sundat, vylít a vyčistit.



Regulace tepla



Teplotu lze regulovat posunutím roštového rámu nahoru nebo dolů pomocí kliky, čímž lze snížit nebo zvýšit vzdálenost grilovaného pokrmu od žhavých uhlíků. Čím je grilovací rošt níže, tím více je grilovaný pokrm vystaven teple. Čím je grilovací rošt výše, tím méně je grilovaný pokrm vystaven teple.

Pro udržení konstantní teploty během grilování nebo pro její zvýšení může být nutné přidat do ohniště pod grilovacím roštem více žhavého topiva.

Pomocí přiložené lopatky lze vytvořit pod grilovacím roštem různé zóny grilování tím, kolik se nachází žhavého topiva pod určitým místem grilovacího roštu (více nebo méně).

Keramické kameny uvnitř grilu se během grilování zahřívají a podporují tak nepřímé grilování. **UPOZORNĚNÍ:** Suché dřevo hoří lépe než dřevěné uhlí. Výborným topivem jsou tvrdé dřeviny, jako je dub, ořech nebo dřevo ovocných stromů. Ujistěte se, že je dřevo vyzrálé a suché.

	POZOR	
VZNÍCENÍ TUKU		
<ul style="list-style-type: none">• Nepokoušejte se hasit hořící tuk vodou. Mohli byste se zranit.• Pokud není zařízení pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a k poškození výrobku. Dodržujte pokyny pro čištění zařízení, abyste předešli vznícení tuku.• Nejlepším opatřením proti vznícení tuku je pravidelné čištění zařízení.		

	POZOR	
Nikdy nepolévejte tekutým podpalovačem žhavé nebo teplé uhlíky, protože by mohlo dojít ke vzplanutí, a tím k vážným popáleninám.		

Přikládání uhlí nebo palivového dřeva

Pro udržení stálého tepla po delší dobu může být nutné přikládat grilovací uhlí a/nebo palivové dřevo.

Vždy mějte připraveno trochu dřevěných třísek, abyste je mohli pravidelně přidávat do ohniště.

Pokud je to možné, použijte dlouhé grilovací kleště a/nebo kuchyňské rukavice.

Popel

Po prohoření topiva, kompletním uhašení a vychladnutí keramických kamenů můžete vyčistit vnitřek grilu pomocí kamnového kartáče. Popel odstraňujte až po úplném vyhoření a uhašení topiva a po vychladnutí grilu.

Nikdy nesypejte žhavé uhlíky nebo popel na místa, kde by na ně mohl někdo náhodně šlápnout nebo kde hrozí nebezpečí vznícení.

Nikdy nevyjímejte popel ani uhlíky, dokud zcela nevychladnou. Gril uložte až po úplném uhašení popela nebo uhlíků.

Péče o grilovací rošt z nerezové oceli

Grilovací rošt a odkapávací nádobka jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli. Abyste zachovali kvalitní vzhled grilu, umyjte jej po každém použití jemným mycím prostředkem a teplou mýdlovou vodou a osušte měkkým hadříkem.

Připálené zbytky tuku můžete odstranit drátěnkou. Patina způsobená grilováním a barevné změny způsobené vysokými teplotami jsou normální a nejsou důvodem k reklamaci.

Likvidace

Toto zařízení se nesmí likvidovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Zařízení odevzdejte na určeném sběrném místě s možností recyklace. Přispěje tak k ochraně zdrojů a životního prostředí. Další informace získáte na místních úřadech.

Děti si nesmí v žádném případě hrát s plastovými sáčky a obaly, vzniká tím nebezpečí poranění či udušení. Skladujte tento materiál bezpečně a zlikvidujte ho způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Uskladnění zařízení

Pokud je nutné zařízení uskladnit na delší dobu (např. v zimě):

1. Ujistěte se, že je zařízení vychladlé. Zařízení pečlivě vyčistěte.
2. Zařízení můžete skladovat na suchém místě v interiéru (např. v garáži nebo ve sklepě). Grilovací rošt přepravujte odděleně od grilu!
3. Zařízení zakryjte.

Pokud chcete zařízení po uskladnění opět používat, zkontrolujte, zda není rezivělé nebo jinak poškozené.



POZOR



- Gril umiestnite vonku na tvrdý, rovný, nehorľavý povrch, udržiajte ho mimo akéhokoľvek horľavého materiálu. Nikdy ho nepoužívajte na drevených povrchoch, ktoré by sa mohli zapáliť.
- Gril umiestnite mimo otvorených okien a dverí, aby sa do domu nedostali iskry a dym. Pri veternom počasí odporúčame postaviť gril na chránené miesto vonku.

Děkujeme!

Sme presvedčení o tom, že tento gril presiahne vaše očakávania, a prajeme vám s ním veľa radosti. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie, uschovajte ho pre budúce použitie a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Použitie na stanovený účel

Tento spotrebič je mobilný gril na vonkajšie použitie. Je určený na súkromné grilovanie a opekanie pokrmov. Spotrebič nie je určený na komerčné použitie. Akékoľvek iné použitie alebo úprava spotrebiča sa považuje za nesprávne použitie a môže spôsobiť vážne nebezpečenstvo.

Obsah

Použitie na stanovený účel	26
Servis	26
Vysvetlenie značiek	26
Potrebné nástroje	26
Výstražné upozornenia a bezpečnostné pokyny	27
Príprava grilu	28
Grilovanie	28
Regulácia tepla	28
Pridávanie uhlia alebo palivového dreva	29
Popol	29
Starostlivosť o grilovací rošt z ušľachtilej ocele	29
Likvidácia	29
Uskladnenie spotrebiča	29
Konštrukčné diely	38-41
Montáž	42-51

Servis

V prípade otázok týkajúcich sa zákazníckeho servisu alebo náhradných dielov sa obráťte na miestnu predajňu Hornbach alebo napíšte e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Vysvetlenie značiek



Bezpečnostné varovanie



Sú potrebné 2 osoby

Potrebné nástroje



1x krížový skrutkovač

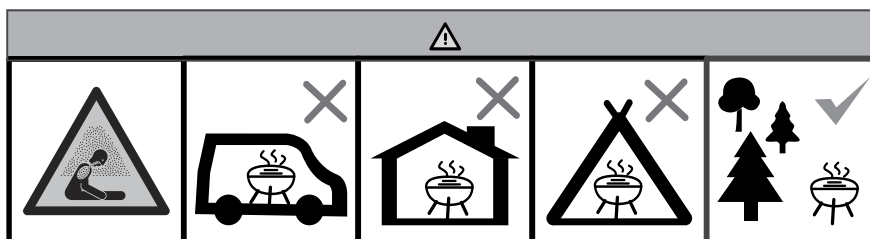
2x skrutkovač veľkosti 6, 10 mm



VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Nedodržanie bezpečnostných pokynov uvedených v tomto návode na obsluhu môže mať za následok vážne zranenia alebo smrť, prípadne môže nastať požiar alebo výbuch, čím môžu vzniknúť materiálne škody.



Nepoužívajte v uzavretých priestoroch! Môže sa nahromadiť jedovatý dym, ktorý môže spôsobiť vážne poranenia až smrť.
POZOR! Počas používania sa tento gril výrazne zahrieva, a preto sa s ním nesmie hýbať!

Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!
Používajte len vonku!

POZOR! Na zapálenie alebo na oživenie ohňa nepoužívajte žiadny lieh ani benzín!
Používajte iba podpaľovače podľa EN 1860-3!

POZOR! Dávajte pozor, aby sa deti a zvieratá nedostávali do ohrozujúcej blízkosti!

- Používajte spotrebič len v dobre vetraných priestoroch. Nepoužívajte spotrebič v garáži, na verande, krytej terase alebo pod akoukoľvek strešnou konštrukciou.
- Spotrebič nie je určený na montáž v mobilných domoch a/alebo lodiach.
- Spotrebič v žiadnom prípade nesmú používať deti.
- Nesprávne používanie môže byť nebezpečné. Spotrebič musí byť správne zmontovaný v súlade s návodom na montáž.
- Gril musí byť vždy umiestnený na pevnom a rovnom podklade.
- Pri používaní spotrebiča dbajte na primeranú opatrnosť.
- Nikdy nenechávajte palivové drevo, uhlie a popol v grile bez dozoru.
- Odporúčame používať podpaľovací prostriedok na drevené uhlie alebo palivové drevo. Ak sa rozhodnete používať tekuté podpaľovacie prostriedky na uhlie do grilu alebo palivové drevo, používajte len vhodné výrobky, ktoré sú schválené na podpaľovanie uhlia do grilu alebo palivového dreva.
- Na zapálenie uhlia do grilu nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame, aby ste gril rozpálili a nechali palivo prehoriť aspoň 30 minút. Tekutý podpaľovací prostriedok tým úplne zhorí.
- Pri nedodržaní tohto pokynu sa nahromadia výpary z tekutého podpaľovacieho prostriedku v grile, ktoré sa môžu náhle vznietiť alebo explodovať po zdvihnutí grilovacej dosky.
- Nikdy nepoužívajte iba uhlie do grilu, ktoré je vopred nasiaknuté tekutým podpaľovacím prostriedkom. Vždy používajte kvalitné uhlie do grilu alebo zmesi uhlia a dreva do grilu.
- Nikdy nenalievajte tekutý podpaľovací prostriedok na horúce alebo teplé uhlie, pretože by mohlo dôjsť k spätnému vznieteniu, a tým aj k vážnym popáleninám.
- Z bočných stien grilu odstráňte zvyšky dreveného uhlia a/alebo dreva. V opačnom prípade sa výrazne skráti životnosť grilu.
- Po každom použití poriadne vyčistite gril. Prikryte gril, a tak ho chráňte pred nadmernou tvorbou hrdze. V prípade vynechania čistenia alebo pri nedostatočnej starostlivosti sa hrdza môže tvoriť aj na ušľachtilej oceli, najmä v kombinácii s kyslými pokrmami.
- Odporúčame mať vždy poruke hasiaci prístroj. Informácie o správnej veľkosti a type hasiaceho prístroja vám poskytne miestny úrad.
- Ak gril nepoužívate, uložte ho na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič počas používania uchovávajte ďalej od horľavých materiálov. V okruhu 1 metra od spotrebiča sa nesmú nachádzať žiadne horľavé materiály.
- Udržujte priestor grilu (3 metre okolo spotrebiča) bez zdrojov zapálenia, ako sú zápalné plamene na kotloch, elektrické spotrebiče, ktorými vedie elektrický prúd, atď. a horľavých výparov/kvapalín, ako je benzín, alkohol atď.
- Elektrické káble, ako aj plynové a palivové hadice udržiavajte mimo horúcich povrchov.
- Neodstraňujte popol, kým sa uhlie do grilu alebo drevo úplne nevyhási a gril nevychladne.
- Počas používania grilu nenoste oblečenie so širokými rukávami.
- Používajte kuchynské pomôcky na grilovanie s dlhými rukoväťami a rukavice, aby ste sa vyhli popáleninám a postriekaniu. Pri manipulácii s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice.
- Nepoužívajte gril pri silnom vetre.
- Nikdy nekontrolujte teplotu grilovacieho roštu, popola, uhlia do grilu, dreva alebo samotného grilu dotykom, aby ste videli, či sú časti horúce.
- Nepoužívajte vodu na kontrolu plameňa ani na hasenie uhlia do grilu/dreva.
- Nikdy neodhadzujte horúce uhlie/drevo alebo popol na miesta, kde by ste na ne mohli neúmyselne stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo požiaru. Nikdy neodstraňujte popol, uhlie alebo drevo, kým úplne nevychladnú. Gril neodkladajte, kým popol, uhlie alebo drevo úplne nevyhási.
- Tento gril nie je určený na používanie ako ohrievač a nikdy sa nesmie používať takýmto spôsobom.
- **Pred premiestnením grilu počkajte, kým gril úplne nevychladne.**

Príprava grilu

1. Grilovací rošt je vyrobený z kvalitnej ušľachtilej ocele a zapečenie nie je potrebné.
2. Grilovací rošt vopred vodou očistite od zvyškov a osušte ho.
3. Potom ho potrite alebo postriekajte olejom. Vhodné sú oleje, ktoré možno ohrievať na vysokú teplotu, napríklad slnečnicový olej, repkový olej alebo kokosový olej. Oleje lisované za studena sú nevhodné.
4. Kôš na pahrebu vždy naplňte palivovým drevom len po horný okraj.
5. Zapáľte 2 až 3 menšie polená v koši na pahrebu a následne pridajte väčšie polená.

Grilovanie

1. Do koša na pahrebu vložte max. 17 kg uhlia do grilu alebo palivového dreva.
2. Zapáľte uhlie alebo drevo a počkajte, kým sa rozhorí.
3. Keď cez rošt prepadne nadol dostatok žeravého paliva, pomocou priloženej lopaty rozložte pod roštom žeravé uhlíky.
4. Pravidelne kontrolujte grilované pokrmy. Pomocou teplomera na mäso sa uistite, že je jedlo pred vybratím z grilovacieho roštu úplne upečené.
5. Grilovacie rošty v tvare „V“ odvádzajú nadbytočnú mať a olej do žľabu na mastnosity vpredu na grilovacom rošte, ktorý je možné vybrať, vyprázdniť a vyčistiť.

Regulácia tepla

Teplu je možné regulovať posunutím rámu grilovacieho roštu pomocou kľuky nahor alebo nadol, aby sa zmenšila alebo zväčšila vzdialenosť medzi jedlom a plameňom. Čím hlbšie je zavesený grilovací rošt, tým väčšie teplo dosiahne jedlo.



Čím vyššie je zavesený grilovací rošt, tým menšie teplo dosiahne jedlo.



Na udržanie konštantnej teploty počas grilovania alebo na jej zvýšenie môže byť potrebné pridať viac žeravého paliva spod koša pod grilovací rošt.

Pomocou priloženej lopaty je možné pod grilovacím roštom vytvoriť rôzne grilovacie zóny, a to v závislosti od toho, kde sa pod grilovacím roštom nachádza viac alebo menej žeravé palivo.

Keramické kamene vo vnútri grilu sa počas grilovania zahrievajú a pomáhajú prostredníctvom nepriameho grilovania.

UPOZORNENIE: Suché drevo horí lepšie ako uhlie do grilu. Tvrdé drevo ako dub, orechovec, mesquite, ovocné drevo a orech, je vynikajúcim palivom. Dbajte na správne uskladnenie dreva, ako aj na to, aby drevo bolo suché.

	POZOR	
POŽIAR V DÔSLEDKU ZAPÁLENIA TUKU		
<ul style="list-style-type: none">• Nepokúšajte sa hasiť požiar tuku vodou. To môže viesť k zraneniam.• Ak sa spotrebič pravidelne nečistí, môže dôjsť k požiaru v dôsledku zapálenia tuku a poškodeniu výrobku. Dodržiavajte pokyny pre všeobecné čistenie spotrebičov, aby ste predišli požiaru v dôsledku zapálenia tuku.• Najlepším preventívnym opatrením proti požiaru v dôsledku zapálenia tuku je pravidelné čistenie spotrebiča.		

	POZOR	
Nikdy nenalievajte tekutý podpaľovací prostriedok na horúce alebo teplé uhlie, pretože by mohlo dôjsť k spätnému vznieteniu, a tým aj k vážnym popáleninám.		

Pridávanie uhlia alebo palivového dreva

Na udržanie konštantného tepla počas dlhšieho obdobia môže byť potrebné prikladať uhlie alebo drevo.

Vždy majte pripravené menšie kusy dreva, ktoré budú pravidelne padať do koša.

Ak je to možné, použite grilovacie kliešte alebo chňapky.

Popol

Po vyhasnutí žeravého paliva, úplného zahasenia a vychladení keramických kameňov je možné vyčistiť vnútro grilu pomocou kefy na pec. Neodstraňujte popol, kým sa žeravé palivo úplne nevypáli a nezahasí a gril nevychladne.

Nikdy neodhadzujte horúce uhlie alebo popol na miesta, kde by ste naň mohli neúmyselne stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo požiaru.

Nikdy neodstraňujte popol ani uhlie, kým úplne nevychladne. Gril neodkladajte, kým popol alebo uhlie úplne nevyhasne.

Starostlivosť o grilovací rošt z ušľachtilej ocele

Grilovacia doska je vyrobená z vysokokvalitnej ušľachtilej ocele. Aby ste ochránili hodnotný vzhľad grilu, po každom použití ho umyte čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou a osušte mäkkou utierkou. Pripálené zvyšky mastnoty možno budete musieť odstrániť pomocou abrazívnej špongie. Pohybujte ňou len v smere kefovaného povrchu, aby ste zabránili poškodeniu. Patina spôsobená fritovaním a zmeny farieb spôsobené vysokými teplotami sú normálne a nepredstavujú dôvod na reklamáciu.

Likvidácia

Tento spotrebič sa nesmie vyhadzovať do netriedeného domového odpadu. Spotrebič odovzdajte na zberné miesto pre recykláciu. Prispievate tak k ochrane zdrojov a životného prostredia. Ďalšie informácie vám poskytnú miestne úrady.

Deti sa v žiadnom prípade nesmú hrať s plastovými vreckami a obalovým materiálom, pretože hrozí nebezpečenstvo zranenia

a udusenía. Takýto materiál bezpečne uschovajte a likvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Uskladnenie spotrebiča

Ak je potrebné spotrebič skladovať dlhší čas (napr. v zime):

1. Uistite sa, že spotrebič vychladol. Opatrne spotrebič vyčistite.
2. Spotrebič je možné skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo v pivnici). Grilovaciu dosku a gril prepravujte oddelene!
3. Zakryte spotrebič.

Ak chcete spotrebič po uskladnení opäť používať, skontrolujte, či rošt nie je zhrdzavený alebo inak poškodený.



ATENȚIE



- Așezați grătarul în aer liber pe o suprafață dură, plană, incombustibilă, păstrați-l departe de orice material combustibil. Nu îl folosiți niciodată pe suprafețe din lemn care ar putea arde.
- Așezați grătarul departe de ferestrele și ușile deschise pentru a evita intrarea scânteilor și a fumului în casă. Pe timp de vânt, este recomandabil să instalați grătarul într-o zonă adăpostită în exterior.

Vă mulțumim foarte mult!

Suntem convinși că acest grătar vă va depăși așteptările și sperăm să vă bucurați de utilizarea lui. Înainte de a utiliza dispozitivul, vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare, să le păstrați pentru referințe ulterioare și să respectați instrucțiunile de siguranță.

Utilizarea preconizată

Acest dispozitiv este un grătar mobil pentru utilizare în aer liber.

Este destinat gătirii la grătar și prăjirea alimentelor în spații private.

Aparatul nu este destinat utilizării comerciale. Orice altă utilizare sau modificare a dispozitivului este considerată utilizare necorespunzătoare și poate cauza pericole semnificative.

Cuprins

Utilizarea preconizată	30
Serviciul	30
Explicația simbolurilor	30
Instrumente necesare	30
Instrucțiuni de avertizare și de siguranță	31
Pregătirea grătarului	32
Prepararea la grătar	32
Reglarea căldurii	32
Adăugați cărbune sau lemne pe foc	33
Cenușa	33
Îngrijirea grătarului din oțel inoxidabil	33
Eliminarea	33
Depozitarea dispozitivului	33
Componente	38-41
Montarea	42-51

Service

Pentru întrebări legate de serviciul clienți sau de piese de schimb, vă rugăm să contactați magazinul Hornbach local sau să scrieți un e-mail la:

service@hornbach.com

Explicația simbolurilor



Avertisment de siguranță



Este nevoie de 2 persoane

Instrumente necesare



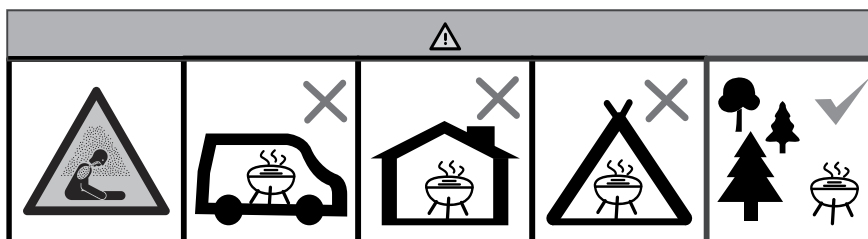
1 x Șurubelniță Phillips
2 x Cheie 6, 10 mm



INSTRUCȚIUNI DE AVERTIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ



Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate duce la vătămări corporale grave sau la deces sau poate provoca incendii sau explozii și, prin urmare, daune materiale.



Nu utilizați în încăperi închise! Fumul toxic se poate acumula și poate provoca vătămări corporale grave și chiar moartea.
ATENȚIE! Acest grătar se încinge foarte tare și nu trebuie să fie mișcat în timpul funcționării!

Nu utilizați în încăperi închise!
Utilizați numai în aer liber!

ATENȚIE! Nu folosiți alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprinde!
Utilizați numai dispozitive de aprindere în conformitate cu EN 1860-3!
ATENȚIE! Țineți copiii și animalele de companie departe!

- Utilizați aparatul numai în zone bine ventilate. Nu îl utilizați într-un garaj, pe o verandă, pe o terasă acoperită sau sub o structură de acoperiș de orice fel.
- Unitatea nu este destinată a fi montată în sau pe rulote și/sau bărci.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat niciodată de către copii.
- Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Dispozitivul trebuie să fie instalat corect, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.
- Grătarul trebuie să fie întotdeauna așezat pe o suprafață fermă și plană.
- Acordați o atenție rezonabilă atunci când utilizați dispozitivul.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheate lemnele de foc, cărbunii și cenușa din grătar.
- Recomandăm utilizarea brichetei de șemineu pentru cărbuni sau lemne de foc. În cazul în care decideți să folosiți brichete lichide de aprindere pentru cărbunele pentru grătar sau pentru lemnele de foc, folosiți numai produse adecvate care sunt aprobate pentru aprinderea cărbunelui pentru grătar sau a lemnelor de foc.
- Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde cărbunele pentru grătar.
- Se recomandă ca grătarul să fie încălzit înainte de prima utilizare și să se aprindă combustibilul timp de cel puțin 30 de minute. Acest lucru face ca bricheta lichidă să ardă complet.
- Nerespectarea acestei instrucțiuni va duce la acumularea de vapori de la aprinzătorul de lichid în grătar, care se pot aprinde brusc sau pot exploda atunci când placa de grătar este ridicată.
- Nu folosiți niciodată cărbune pentru grătar tratat în prealabil cu brichetă lichidă. Folosiți întotdeauna cărbune de grătar de înaltă calitate sau amestecuri de cărbune de grătar și lemn.
- Nu puneți niciodată bricheta cu cărbuni lichizi pe cărbuni calzi sau fierbinți, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprindere și, prin urmare, arsuri grave.
- Îndepărtați orice reziduuri de cărbune și/sau lemn de pe pereții laterali ai grătarului. În caz contrar, durata de viață a grătarului va fi mult redusă.
- Curățați bine grătarul după fiecare utilizare. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginii excesive. Lipsa de curățare sau de îngrijire a oțelului inoxidabil în combinație cu alimente acide poate provoca, de asemenea, ruginirea acestuia.
- Vă recomandăm să aveți întotdeauna la îndemână un extingtor de incendiu. Contactați autoritățile locale pentru a afla dimensiunea și tipul corect de extingtor de incendiu.
- Atunci când grătarul nu este utilizat, depozitați-l într-un loc uscat și ferit de accesul copiilor.
- Păstrați acest dispozitiv departe de materiale inflamabile în timpul utilizării. Nu trebuie să existe materiale combustibile pe o rază de 1 metru în jurul dispozitivului.
- Păstrați zona grătarului (3 metri în jurul dispozitivului) ferită de surse de aprindere, cum ar fi flăcările pilot de la cazane, aparate electrice sub tensiune etc. și de vapori/ lichide inflamabile, cum ar fi benzina, alcoolul etc.
- Țineți cablurile electrice și furtunurile de gaz și combustibil departe de suprafețele încălzite.
- Nu îndepărtați cenușa până când cărbunele sau lemnele de foc pentru grătar nu sunt complet arse, stinse și până când grătarul nu s-a răcit.
- Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi în timp ce utilizați grătarul.
- Folosiți ustensile cu mâner lung pentru grătar și mănuși pentru cuptor pentru a evita arsurile și stropirile. Purtați mănuși de protecție atunci când manipulați piesele încălzite.
- Nu folosiți grătarul în condiții de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată grătarul, cenușa, cărbunele, lemnele de foc sau grătarul în sine pentru a vedea dacă sunt fierbinți.
- Nu folosiți apă pentru a controla flacăra sau pentru a stinge cărbunele/lemnul de foc.
- Nu aruncați niciodată cărbuni/lemn de pe foc sau cenușă fierbinte într-un loc în care pot fi călcate neintenționat sau unde există riscul de incendiu. Nu îndepărtați niciodată cenușa, cărbunii sau lemnele de foc până când acestea nu s-au răcit complet. Nu depozitați grătarul până când cenușa, cărbunii sau lemnele de foc nu sunt complet stinse.
- Acest grătar nu este conceput pentru a fi folosit ca încălzitor și nu trebuie folosit niciodată ca atare.
- **Lăsați grătarul să se răcească complet înainte de a-l muta.**

Pregătirea grătarului

1. Grila de grătar este fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate și nu trebuie să fie arsă.
2. Mai întâi curățați grătarul cu apă pentru a îndepărta orice reziduuri și uscați-l.
3. Apoi frecați sau pulverizați grătarul cu ulei. Uleiurile cu punct de ardere ridicat, cum ar fi uleiul de floarea-soarelui, uleiul de rapiță sau uleiul de cocos, sunt potrivite. Uleiurile presate la rece sunt nepotrivite.
4. Umpleți întotdeauna coșul de foc cu lemne de foc numai până la marginea superioară a coșului de foc.
5. Aprindeți 2-3 lemne mai mici în coșul de foc și apoi adăugați lemne mai mari.

Prepararea la grătar

1. Introduceți max. 17 kg de cărbune sau lemn de foc în coșul de foc.
2. Aprindeți cărbunele sau lemnul de foc și așteptați până când arde.
3. Când a căzut suficient combustibil incandescent prin grilă, împrăștiați patul de cărbuni sub grila grătarului cu ajutorul lopeții furnizate.
4. Verificați periodic alimentele de pe grătar. Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că mâncarea este complet gătită înainte de a o scoate de pe grătar.
5. Grilele de grătar în formă de "V" canalizează excesul de grăsime și ulei în canalul de scurgere a grăsimii din partea din față a grătarului, care poate fi îndepărtat, golit și curățat.



Reglarea căldurii



Căldura poate fi reglată prin deplasarea cadrului grătarului în sus sau în jos cu ajutorul manivelei, pentru a reduce sau a mări distanța dintre alimente și cărbuni. Cu cât grătarul este suspendat mai jos, cu atât mai multă căldură ajunge la alimente. Cu cât grătarul este suspendat mai sus, cu atât mai puțină căldură ajunge la alimente.

Pentru a menține temperatura constantă sau pentru a o crește în timpul procesului de prăjire, poate fi necesar să mutați mai mult combustibil incandescent de sub coșul de foc sub grila grătarului.

Cu ajutorul lopeții incluse, pot fi create, de asemenea, diferite zone de grătar sub grila de grătar, în funcție de locul în care există mai mult sau mai puțin combustibil incandescent sub grătar.

Pietrele ceramice din interiorul grătarului se încălzesc în timpul procesului de prăjire și susțin grătarul indirect. **OBSERVAȚIE:** Lemnul uscat arde mai bine decât cărbunele. Lemnul de esență tare, cum ar fi stejarul, carpenul, mesquitul, lemnul de pomi fructifer sau nuci, sunt combustibili excelenți. Asigurați-vă că lemnul este uscat și bine depozitat.

	PRECAUȚIE	
INFLAMĂRILE DE GRĂSIME		
<ul style="list-style-type: none">• Nu încercați să stingeți inflamările de grăsime cu apă. Aceasta poate duce la vătămări corporale.• Dacă aparatul nu a fost curățat în mod regulat, se poate produce un incendiu de grăsime, care poate deteriora produsul. Urmați instrucțiunile de curățare generală a aparatelor pentru a evita incendiile de grăsime.• Cea mai bună măsură de precauție împotriva incendiilor de grăsime este curățarea regulată a aparatului.		

	ATENȚIE	
<p>Nu puneți niciodată bricheta cu cărbuni lichizi pe cărbuni calzi sau fierbinți, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprindere și, prin urmare, arsuri grave.</p>		

Adăugați cărbune sau lemne pe foc

Pentru a menține căldura constantă pe o perioadă mai lungă de timp, poate fi necesar să se adauge cărbune și/sau lemne de foc.

Pregătiți întotdeauna lemne puțin mai mici pe care să le aruncați în mod regulat în coșul de foc.

Dacă este posibil, folosiți clești cu mâner lung pentru grătar și/sau mănuși pentru cuptor.

Cenușa

După ce combustibilul s-a aprins, a fost complet stins și pietrele ceramice s-au răcit, interiorul grătarului poate fi curățat cu o perie pentru cuptor. Nu îndepărtați cenușa decât după ce combustibilul a ars complet, s-a stins și grătarul s-a răcit.

Nu aruncați niciodată cărbuni fierbinți sau cenușă într-un loc în care pot fi călcați accidental sau unde există riscul de incendiu.

Nu îndepărtați niciodată cenușa sau cărbunii până când aceștia nu se răcesc complet. Nu depozitați grătarul până când cenușa sau cărbunii nu au fost complet stinși

Îngrijirea grătarului din oțel inoxidabil

Grila de grătar și canalul de scurgere a grăsimii sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Pentru a proteja aspectul de înaltă calitate al grătarului, spălați-l cu un detergent delicat și apă caldă cu săpun după fiecare utilizare și uscați-l cu o cârpă moale.

Este posibil să fie necesară îndepărtarea reziduurilor de grăsime arsă cu ajutorul unui burete abraziv curățare. O patină cauzată de grătar și modificările de culoare datorate temperaturilor ridicate sunt normale și nu constituie motive de reclamație.

Eliminarea

Acest aparat nu trebuie să fie eliminat împreună cu deșeurile menajere nesortate. Aruncați aparatul la un punct de colectare desemnat pentru reciclare. În acest fel, contribuiți la protecția resurselor și a mediului.

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

În niciun caz copiii nu trebuie să se joace cu saci de plastic și materiale de ambalare, deoarece există riscul de rănire sau de deces.

Există un risc de sufocare. Depozitați aceste materiale în condiții de siguranță sau eliminați-le într-un mod ecologic.

Depozitarea dispozitivului

Dacă aparatul trebuie să fie depozitat pentru o perioadă mai lungă de timp (de exemplu, iarna):

1. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați aparatul cu precauție.
2. Aparatul poate fi depozitat într-un loc uscat în interior (de exemplu, garaj sau pivniță). Transportați placa de grătar și grătarul separat!
3. Acoperiți unitatea.

Dacă doriți să utilizați din nou aparatul după ce l-ați depozitat, verificați dacă nu este ruginit sau prezintă alte deteriorări.



WARNING



- Place the grill outside on a hard, level and non-flammable surface, and keep it away from flammable materials. Never use the grill on wooden surfaces that may burn.
- Position the grill away from open windows and doors to prevent sparks and smoke from entering your home. In windy weather, it is recommended to place the grill in a sheltered outdoor location.

Thank you for your purchase!

We are convinced that this grill will exceed your expectations, and we hope you enjoy your new purchase. Before using the grill for the first time, read the instruction manual and safety information carefully and retain it for future reference.

Proper use

This appliance is a mobile grill for outdoor use. It is designed for grilling and barbecuing food for private use. It is not suitable for commercial use. Use for any other purpose or any attempt to modify the appliance will be deemed as improper use, which can cause significant hazards.

Contents

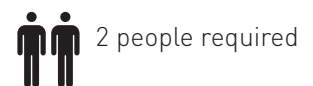
Proper use	34
Service	34
Explanation of symbols	34
Required tools	34
Warning and safety information	35
Preparing the grill	36
Grilling	36
Controlling the heat	36
Adding coal or firewood	37
Ash	37
Care instructions for the stainless steel grill plate	37
Disposal	37
Storage	37
Components	38-41
Assembly	42-51

Service

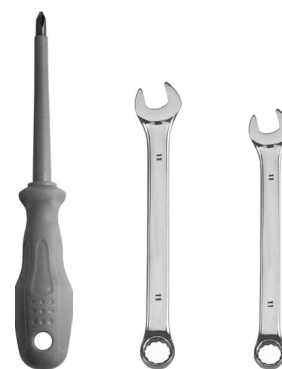
For questions about customer service or replacement parts, please contact your local Hornbach store or send an email to:

service@hornbach.com

Explanation of symbols



Required tools



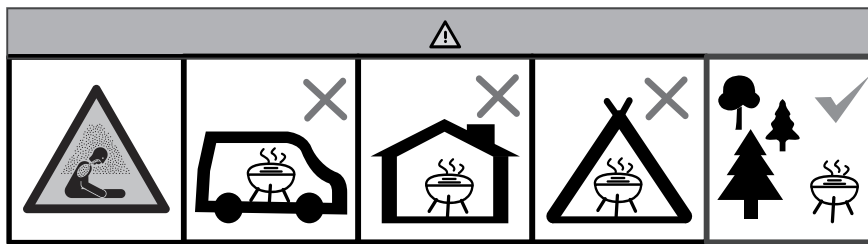
1x Phillips screwdriver
2x Wrench (6, 10 mm)



WARNING AND SAFETY INFORMATION



Failure to follow the safety information in this instruction manual can lead to serious injuries or death or cause property damage due to fires/explosions.



Do not use in enclosed spaces! This can cause toxic smoke to accumulate, which can lead to serious bodily harm or even death.

WARNING! This grill gets very hot and must not be moved during use!

Do not use in enclosed spaces!

Only use outdoors!

WARNING! Do not use spirit or petrol to ignite or reignite the grill!

Only use firelighters that comply with EN 1860-3 standards.

WARNING! Keep away from children and pets!

- Only use the appliance in well ventilated areas. Do not use in a garage, on a veranda, a covered terrace or any other space underneath a roof structure.
- The appliance is not designed to be installed in or on caravans and/or boats.
- The appliance must not be used by children.
- Improper use can be dangerous. The appliance must be assembled in accordance with the assembly instructions.
- The grill must always be placed on a firm, level surface.
- Exercise reasonable care when using the appliance.
- Never leave the firewood, coal and ashes in the grill unattended.
- We recommend using firelighters for igniting charcoal or firewood. If you decide to use lighter fluids for charcoal or firewood, only use suitable products that are approved for igniting charcoal or firewood.
- Do not use alcohol, petrol or other highly volatile liquids to ignite the charcoal.
- Before first use, we recommend heating the grill for at least 30 minutes to ensure that the coal/firewood is glowing and to allow the lighter fluid to fully burn off.
- Failure to do so will cause vapour from the lighter fluid to accumulate in the grill, which may ignite or explode suddenly when you lift the grill plate.
- Never use charcoal which has been treated with lighter fluid. Always use high-quality charcoal or a mixture of charcoal and wood.
- Never pour lighter fluid onto hot or warm coal, as this can cause a flashback and lead to serious burn injuries.
- Remove any coal and/or wood residue from the side walls of the grill. Failure to do so will significantly shorten the lifespan of the appliance.
- Clean the grill thoroughly after each use. Cover the grill to protect it against excessive rust buildup. Acidic foods can cause rust to form on the stainless steel parts if they are not properly cleaned or maintained.
- We recommend that you should always have access to a fire extinguisher. Contact your local authorities to enquire about the correct size and type of fire extinguisher for your needs.
- When the grill is not in use, store it in a dry location out of the reach of children.
- Keep this appliance away from flammable materials during use. There must be no flammable materials within 1 metre of the appliance.
- The grilling area (3 metres around the appliance) must not contain any ignition sources (e.g. pilot flames on boilers or live electrical appliances) or flammable vapours/liquids (e.g. petrol or alcohol).
- Keep electrical cables and gas/fuel pipes away from heated surfaces.
- Do not remove the ashes until the charcoal/firewood has fully burned and extinguished and the grill has cooled down.
- Do not wear loose-sleeved clothing when using the grill.
- Use long-handled barbecue tools and oven gloves to prevent burn injuries and splashes. Wear protective gloves when handling hot parts.
- Do not use the grill in very windy conditions.
- Never touch the grill plate, ash, charcoal, firewood or the grill itself in order to check whether they are hot.
- Do not use water to control the flames or extinguish the charcoal/wood.
- Never tip hot coal/firewood or ash in an area that may be accessed inadvertently or where there is a fire risk. Do not remove the ash, coal or firewood until it has cooled down completely. Do not clear away the grill until the ash or coal/firewood has completely extinguished.
- This grill is not designed to function as a heater and must not be used as such.
- **Before moving the grill, allow it to cool down completely.**

Preparing the grill

1. The grill plate is made of high-quality stainless steel and an initial burn-in is not required.
2. Before use, rinse off any residues with water and leave the grill plate to dry.
3. Once the grill plate is dry, rub or spray it with oil. Use an oil with a high smoking point such as sunflower, rapeseed or coconut oil. Cold-pressed oils are not suitable.
4. Only fill the fire basket up to the upper edge.
5. Ignite 2 to 3 small pieces of wood in the fire basket, and then add larger pieces to the basket.

Grilling

1. Place a maximum of 17 kg of charcoal or firewood into the fire basket.
2. Ignite the charcoal or firewood and wait until it is burning.
3. When a sufficient amount of glowing charcoal or firewood has fallen through the grating, distribute the embers using the shovel provided.
4. Check the food regularly when it is grilling. Use a meat thermometer to make sure the food is fully cooked before removing it from the grill plate.
5. The V-shaped grill plate directs excess fat and oil into the drainage tray at the front of the grill plate, which can be removed, emptied and cleaned.

Controlling the heat



To adjust the heat, use the crank handle to move the grill plate up or down and increase/decrease the distance between the food and the embers.

The lower the grill plate, the more heat reaches the food. The higher the grill plate, the less heat reaches the food.

It may be necessary to add more embers from underneath the fire basket in order to increase the temperature or keep it constant.

You can also use the shovel to create different grill zones under the grill plate (depending on the amount of embers under different parts of the grill plate).

The ceramic stones inside the grill will warm up during the grilling process and create an indirect grilling effect. NOTE: Dry wood burns better than charcoal. Hard woods such as oak, hickory, mesquite, fruit and walnut woods make excellent fuels. Ensure that the wood is well seasoned and dry.

	CAUTION	
GREASE FIRES		
<ul style="list-style-type: none">• Do not attempt to extinguish grease fires with water. This can lead to personal injury.• If the appliance is not cleaned regularly, a grease fire may occur, which can damage the product. Follow the instructions for general cleaning in order to avoid the risk of a grease fire.• The best way to prevent grease fires is to clean the appliance on a regular basis.		

	CAUTION	
Never pour lighter fluid onto hot or warm coal, as this can cause a flashback and lead to serious burn injuries.		

Adding coal or firewood

It may be necessary to add more charcoal and/or firewood in order to keep the heat constant over an extended period.

Always keep a pile of small logs at hand so that you can add them to the fire basket at regular intervals.

Add the wood using a long-handled barbecue tong and/or oven gloves.

Ash

Once the fuel has burnt through and is completely extinguished and the ceramic stones have cooled down, the inside of the grill can be cleaned with an oven brush.

Do not remove the ashes until the fuel has fully burned and extinguished and the grill has cooled down.

Never tip hot coal or ash in an area that may be accessed inadvertently or where there is a fire risk.

Do not remove the ash or coal until they have cooled down completely. Do not clear away the grill until the ash or coal has completely extinguished.

Care instructions for the stainless steel grill plate

The grill plate and fat drainage tray are made from high-quality stainless steel. To maintain the appearance of the grill plate, clean it after every use with a mild detergent and warm soapy water, and then wipe it dry with a soft cloth.

Fatty residues may need to be removed with a scouring pad. The high temperatures generated by the grill may cause the grill plate to change colour. This is normal and does not constitute a reason for a warranty claim.

Disposal

This appliance must not be placed in unsorted household waste. Dispose of the appliance at a designated recycling point. In doing so, you make a contribution to conserving resources and protecting the environment. For more information, contact your local authority.

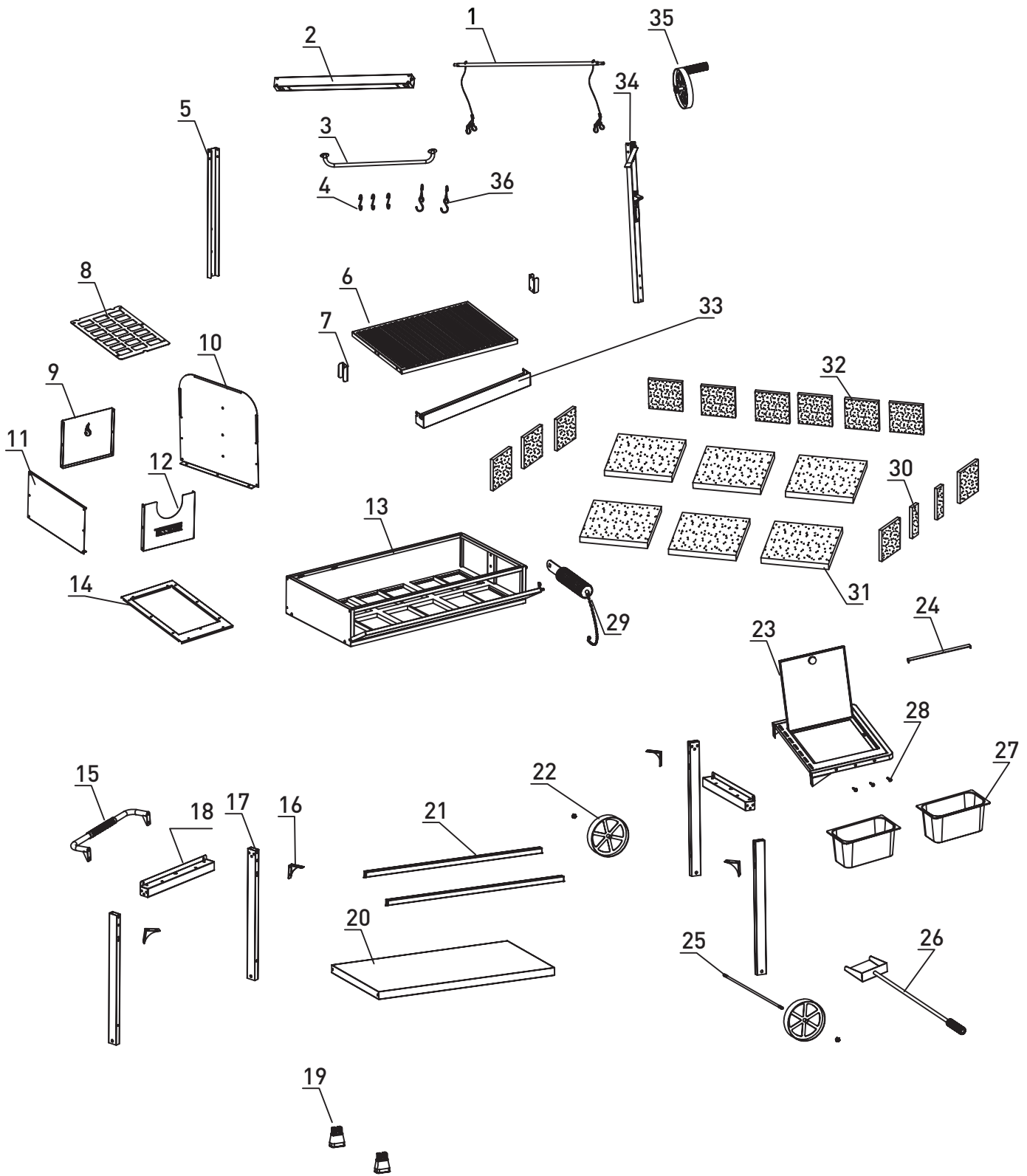
Do not allow children to play with plastic bags and packaging materials – risk of injury or suffocation! Store these materials in a safe place or dispose of them in an environmentally friendly manner.






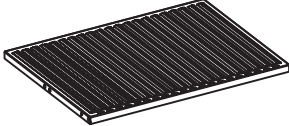

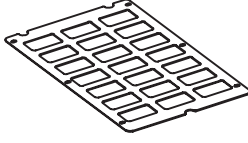
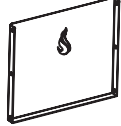
Storage

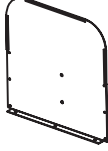
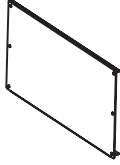

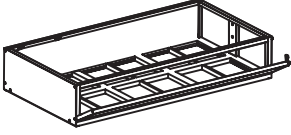
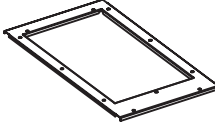


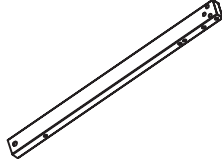

If you need to store the appliance for an extended period of time (e.g. in the winter):

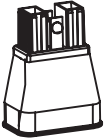





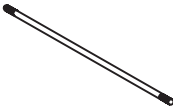
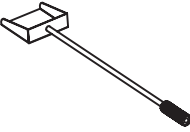

1. Ensure that the appliance has cooled down completely. Clean the appliance carefully.
2. Store the appliance in a dry indoor space (e.g. garage or basement). Move the grill plate and grill separately!
3. Cover the appliance.




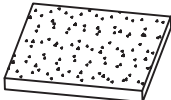
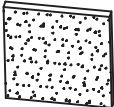

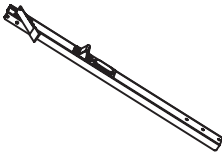
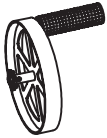

When you are ready to use the appliance again, conduct a visual inspection to check for rust and other signs of damage.


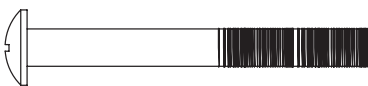




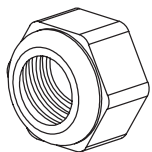


1		1
2		1
3		1
4		3
5		1
6		1
7		2
8		1
9		1

10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		4
17		4
18		2

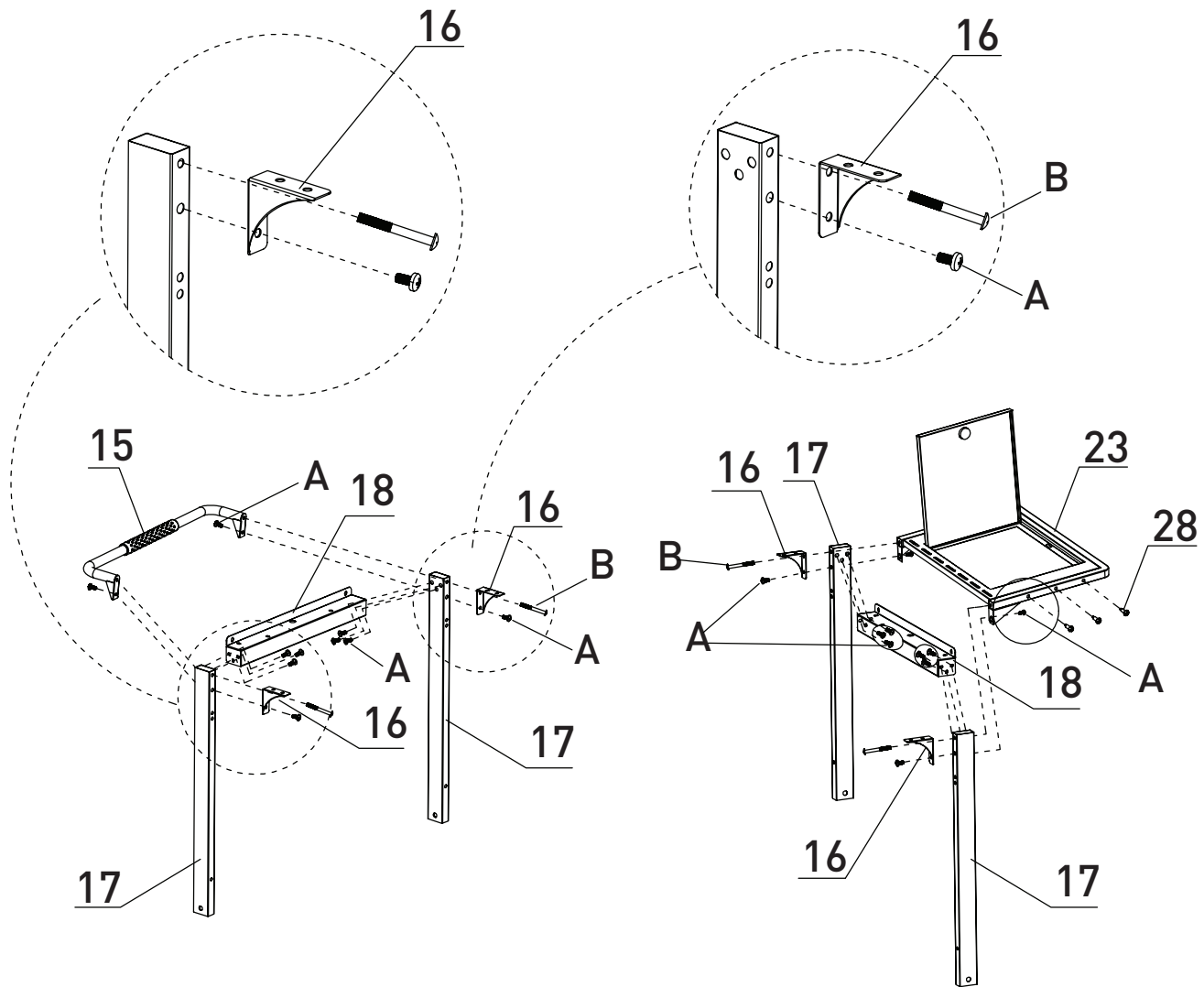
19		2
20		1
21		2
22		2
23		1
24		1
25		1
26		1
27		2

28		3
29		1
30		2
31		6
32		11
33		1
34		1
35		1
36		2

A		63	M6 x 12
B		12	M6 x 70
C		1	M6 x 25
D		23	M5 x 10
E		4	M5 x 12
F		1	M6 NUT
G		2	M10 NUT

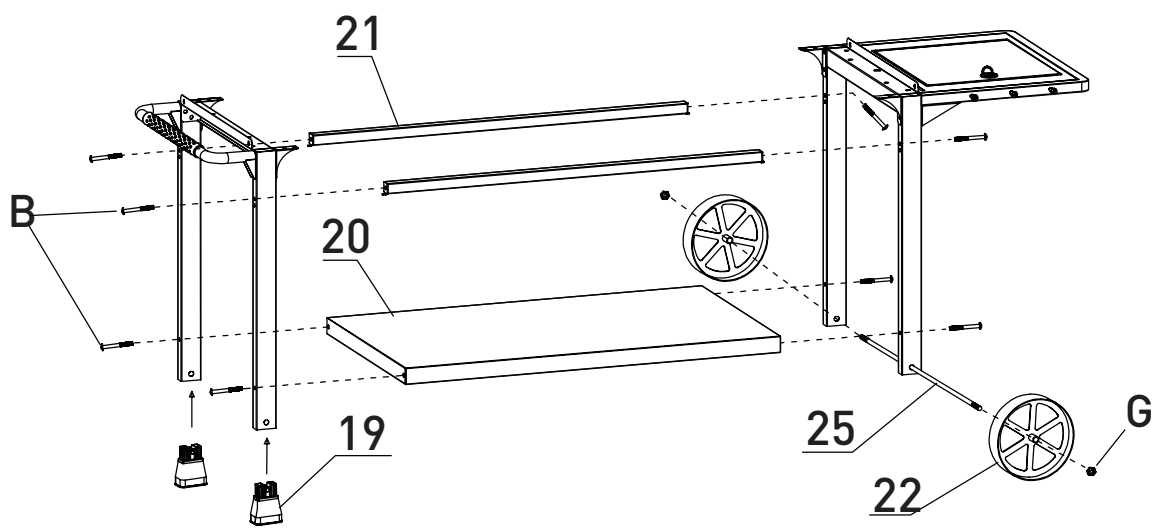
1

A  X 20 PCS B  X 4 PCS

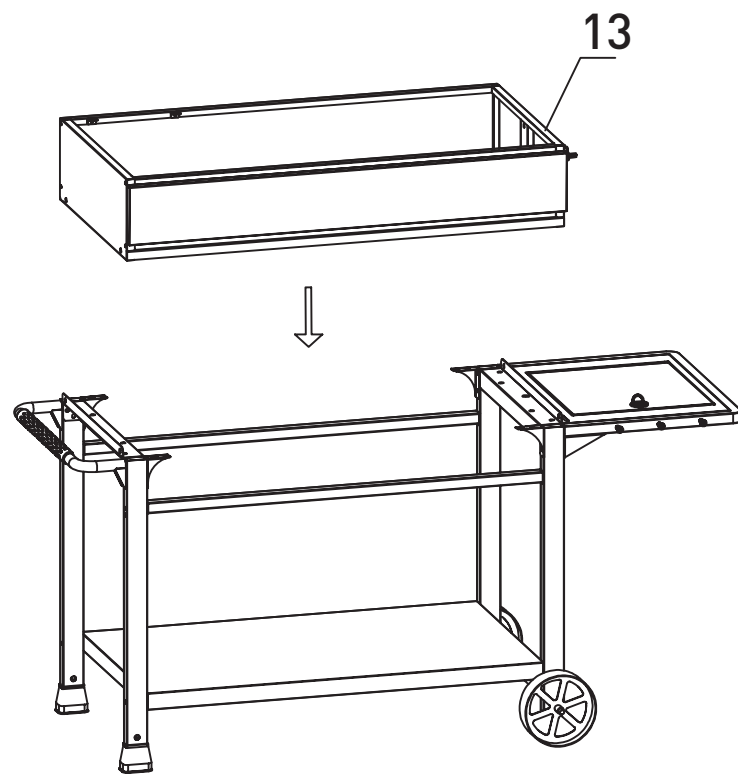


2

B  X 8 PCS G  X 2 PCS

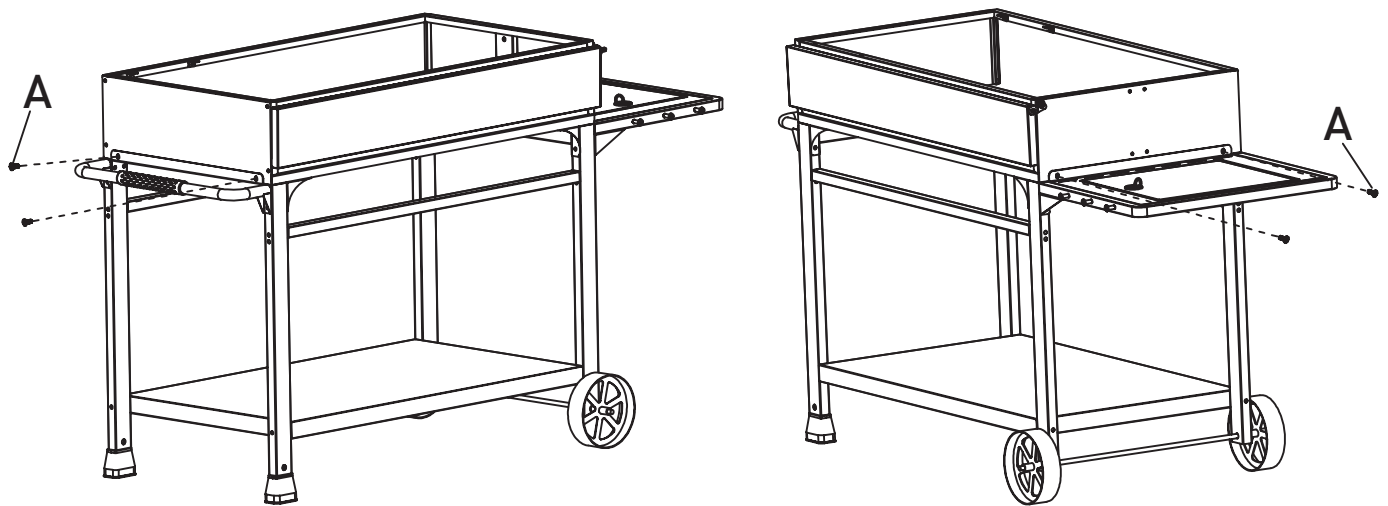


3



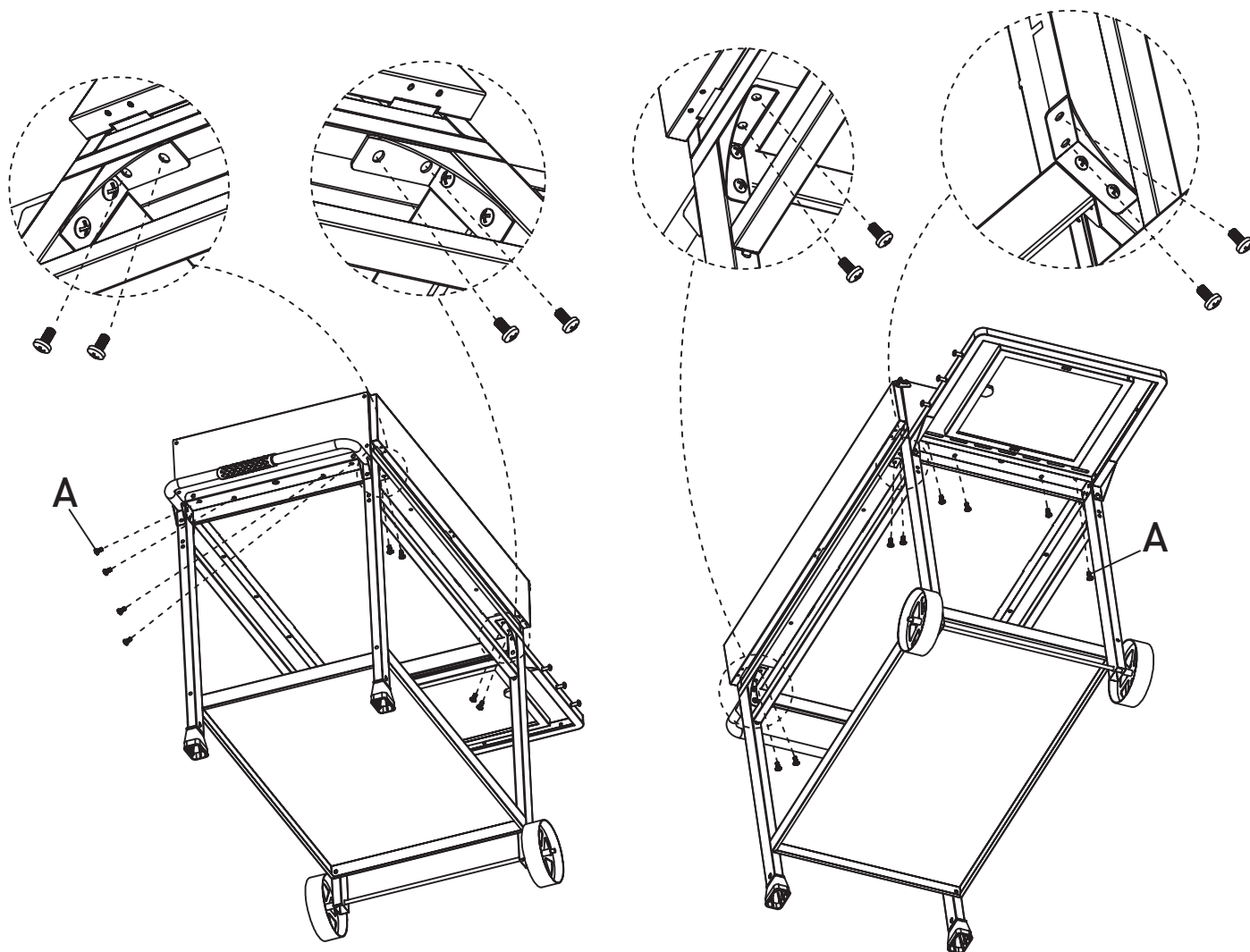
4

A  X 4 PCS



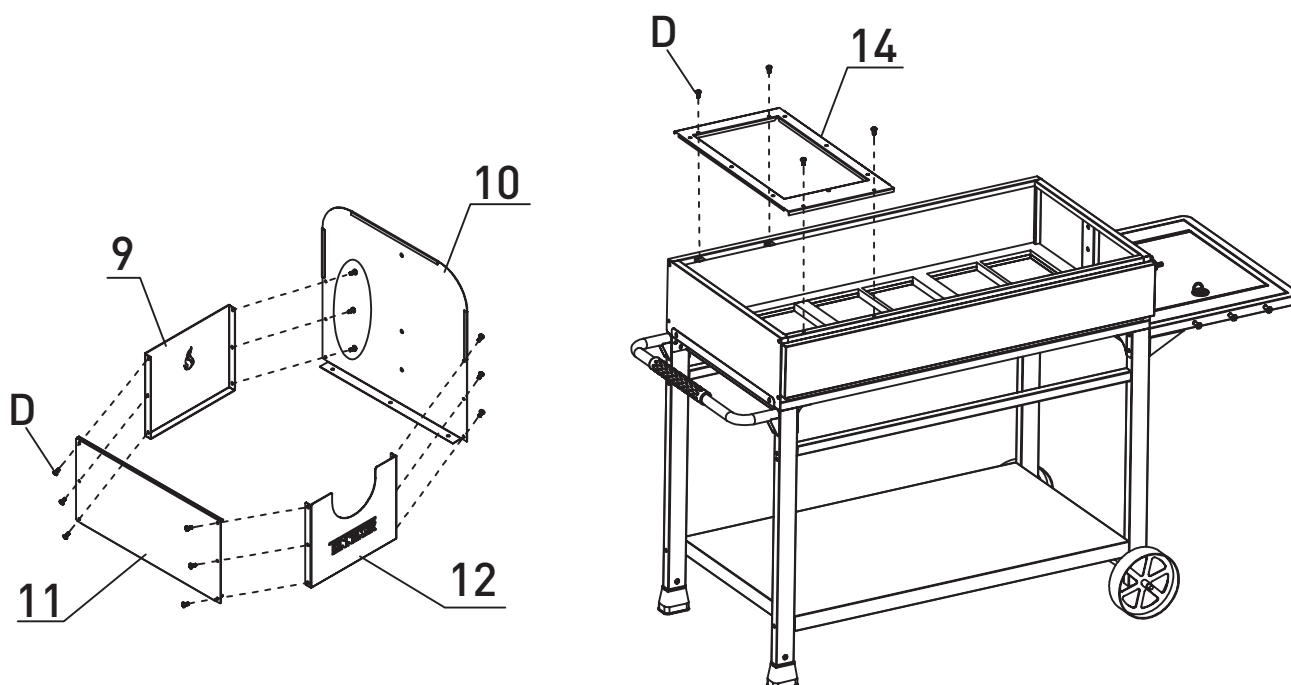
5

A X 16 PCS



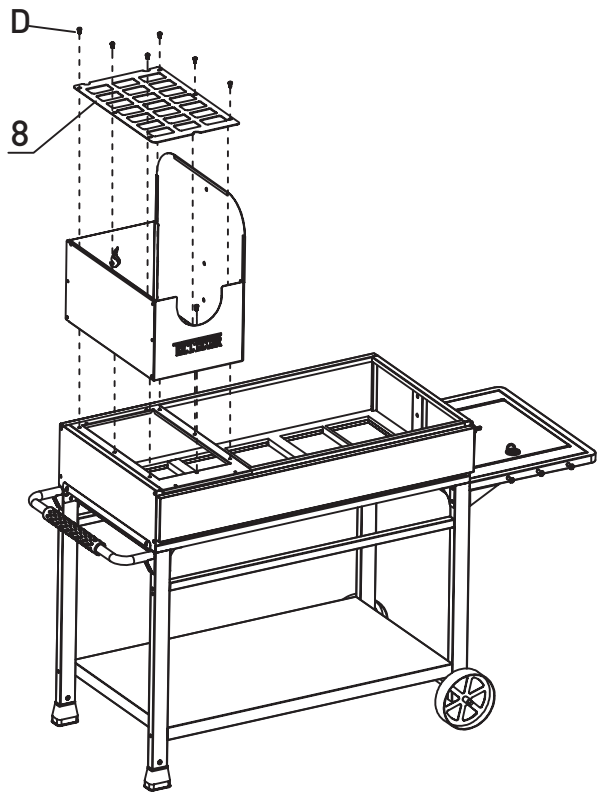
6

D X 16 PCS



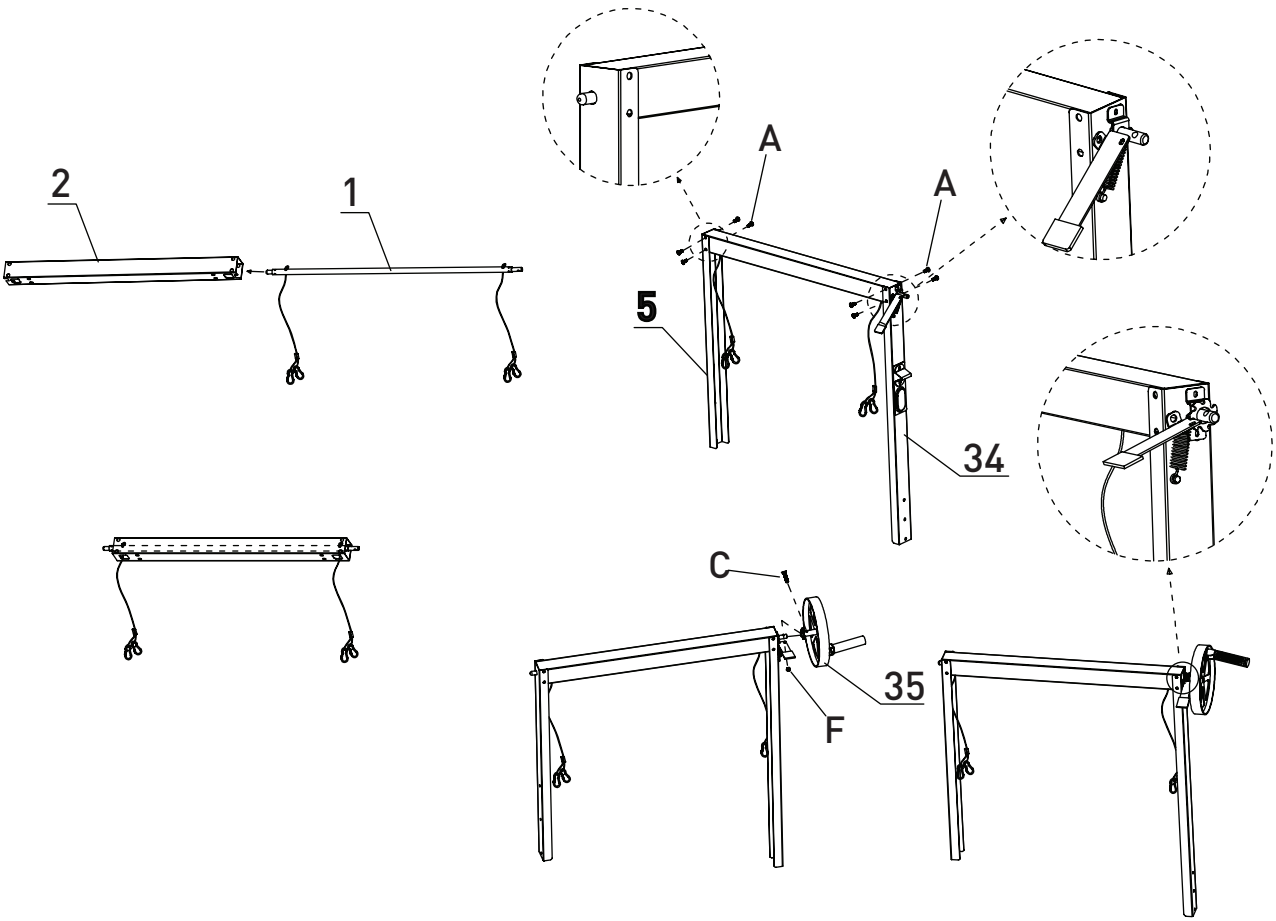
7

D  X 7 PCS



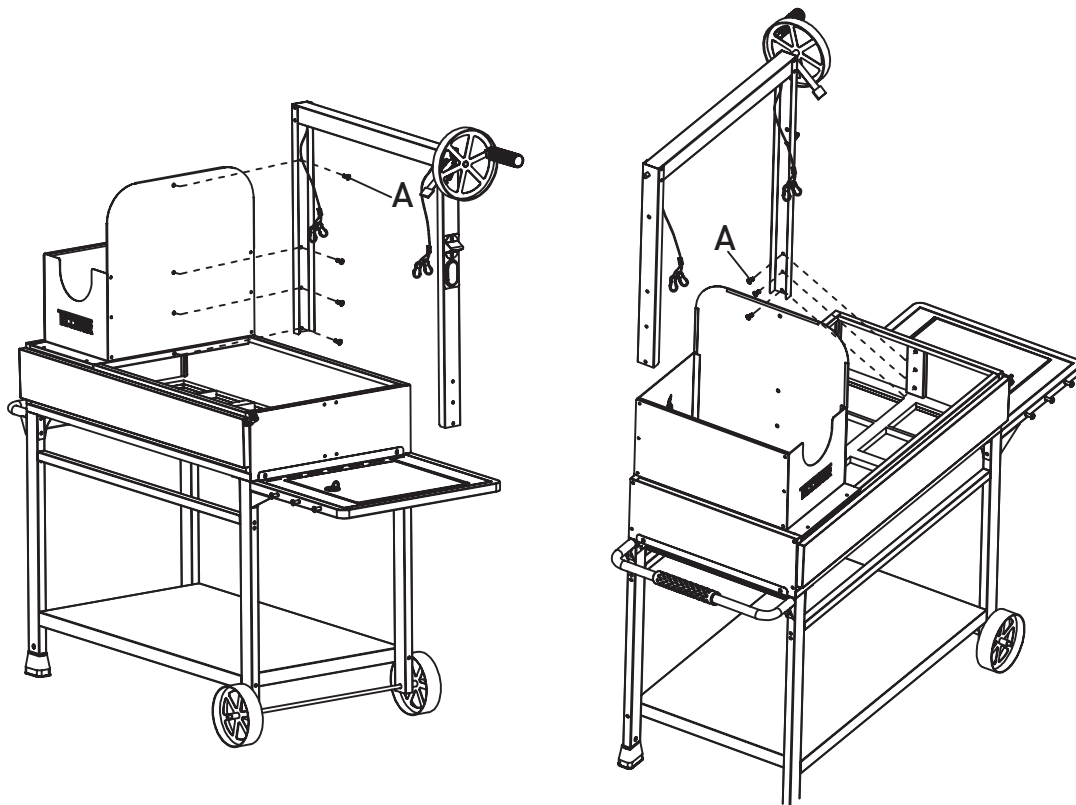
8

A  X 8 PCS C  X 1 PCS F  X 1 PCS



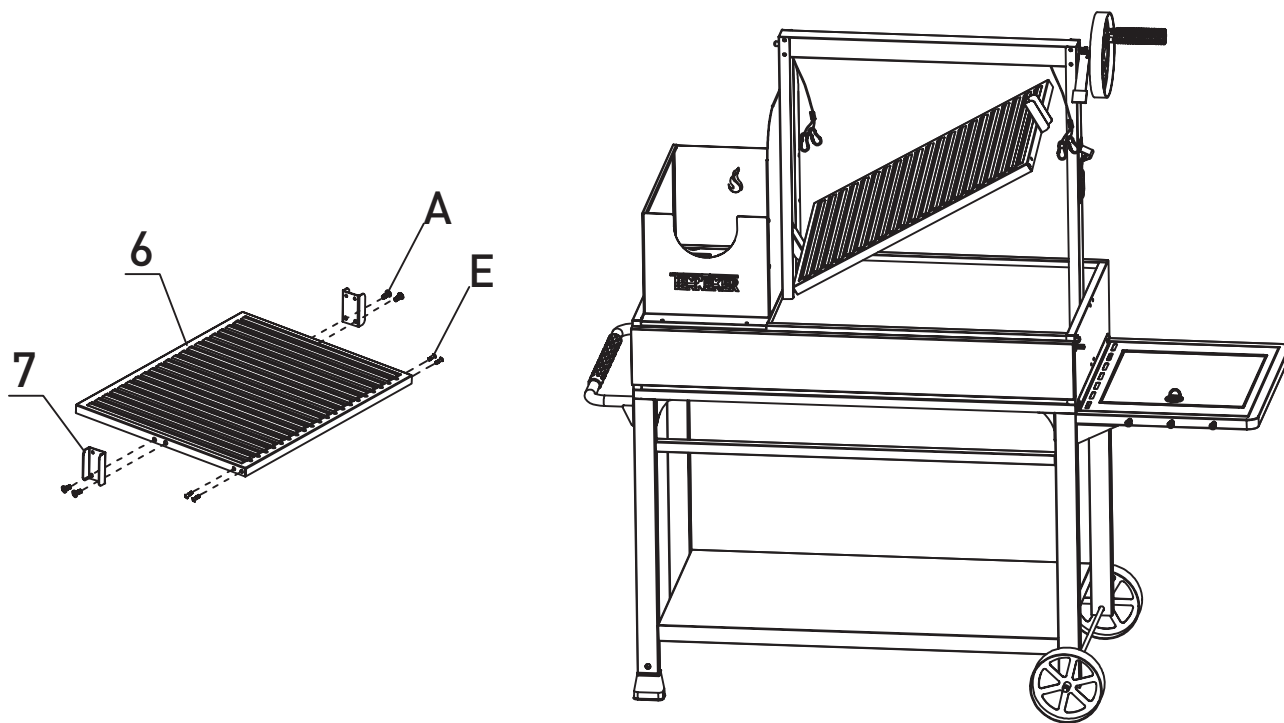
9

A  X 7 PCS

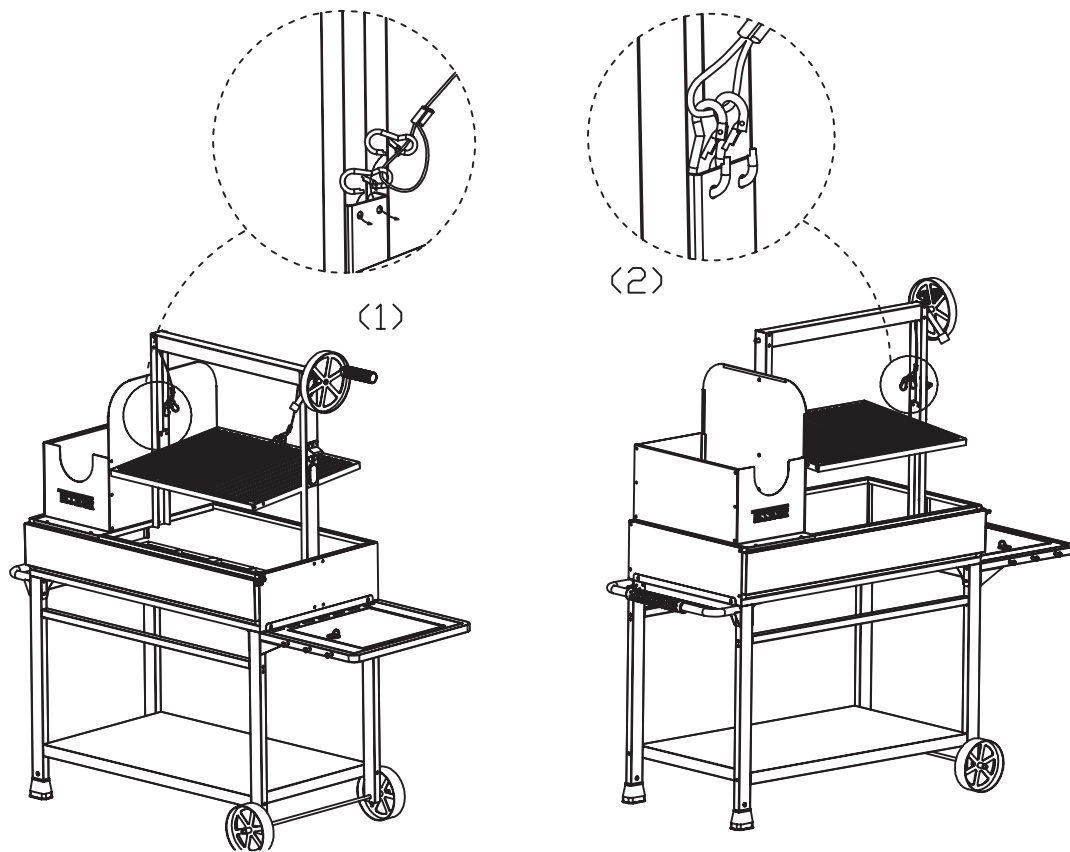


10

A  X 4 PCS E  X 4 PCS

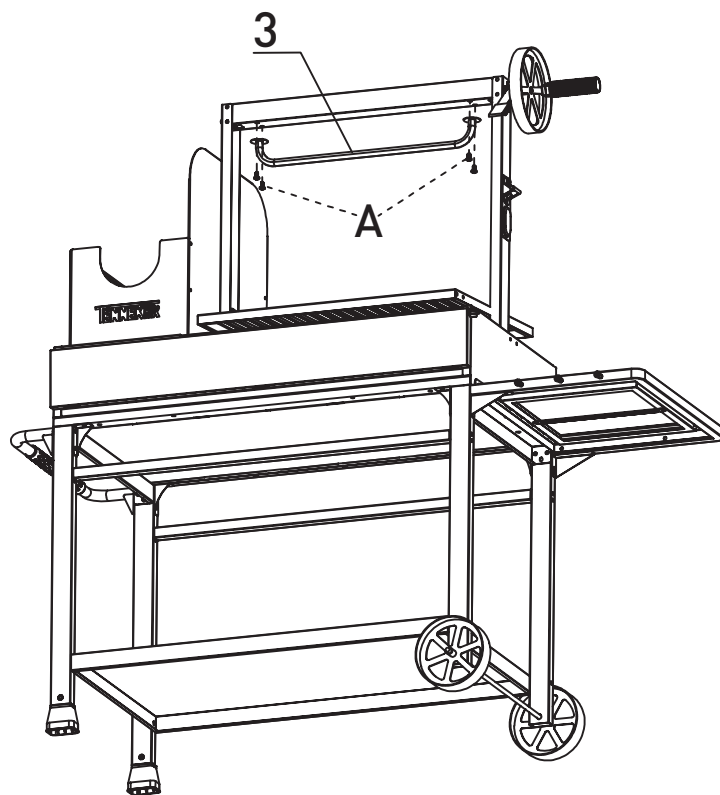


11

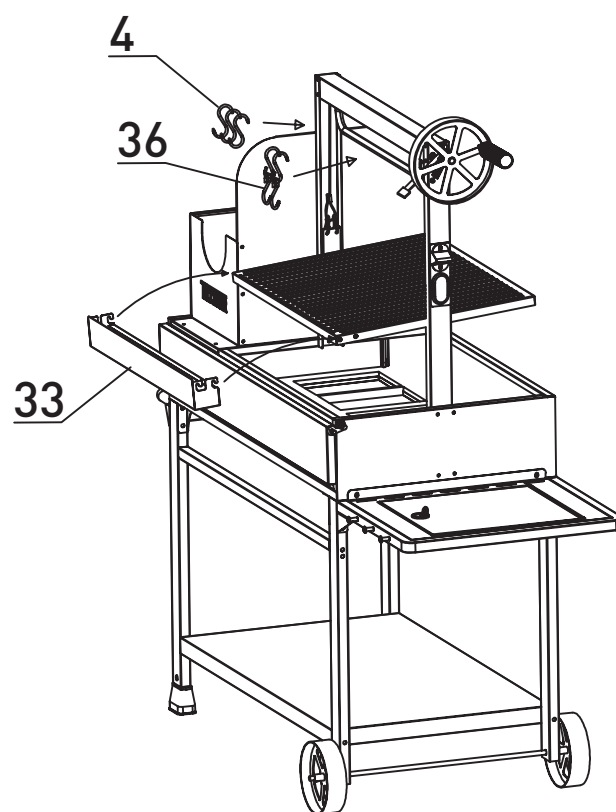
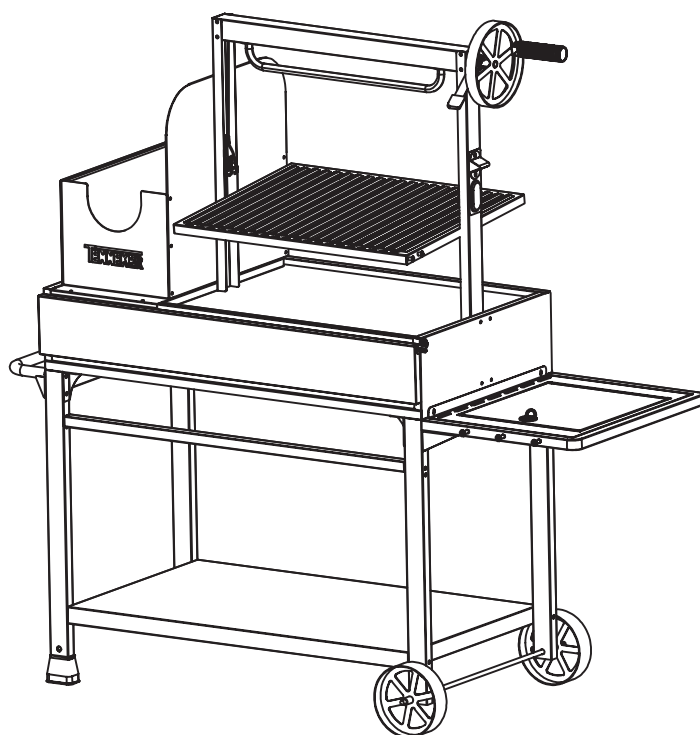


12

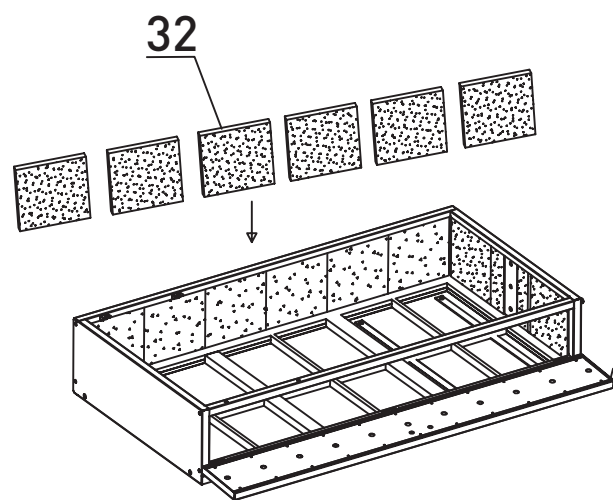
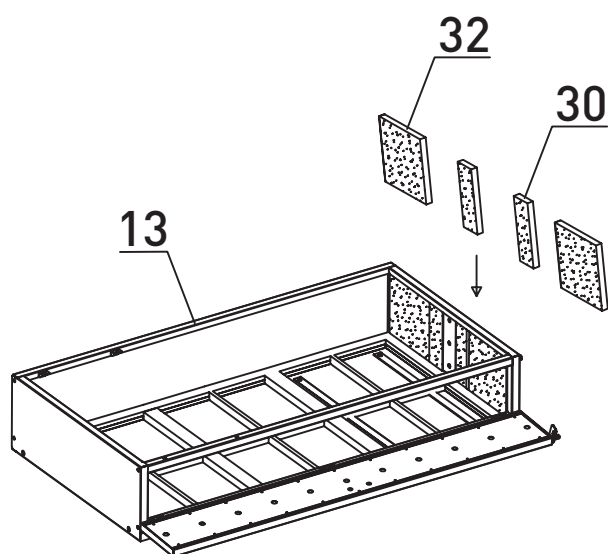
A  X 4 PCS



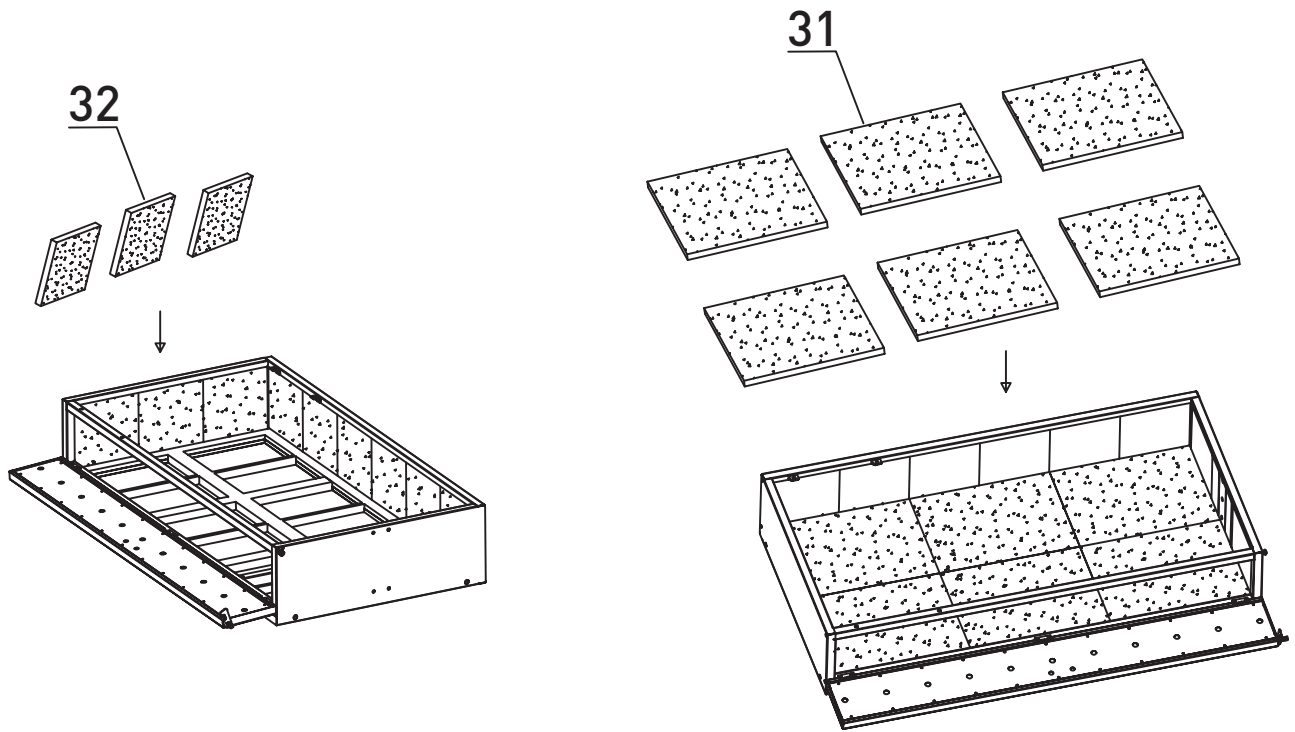
13



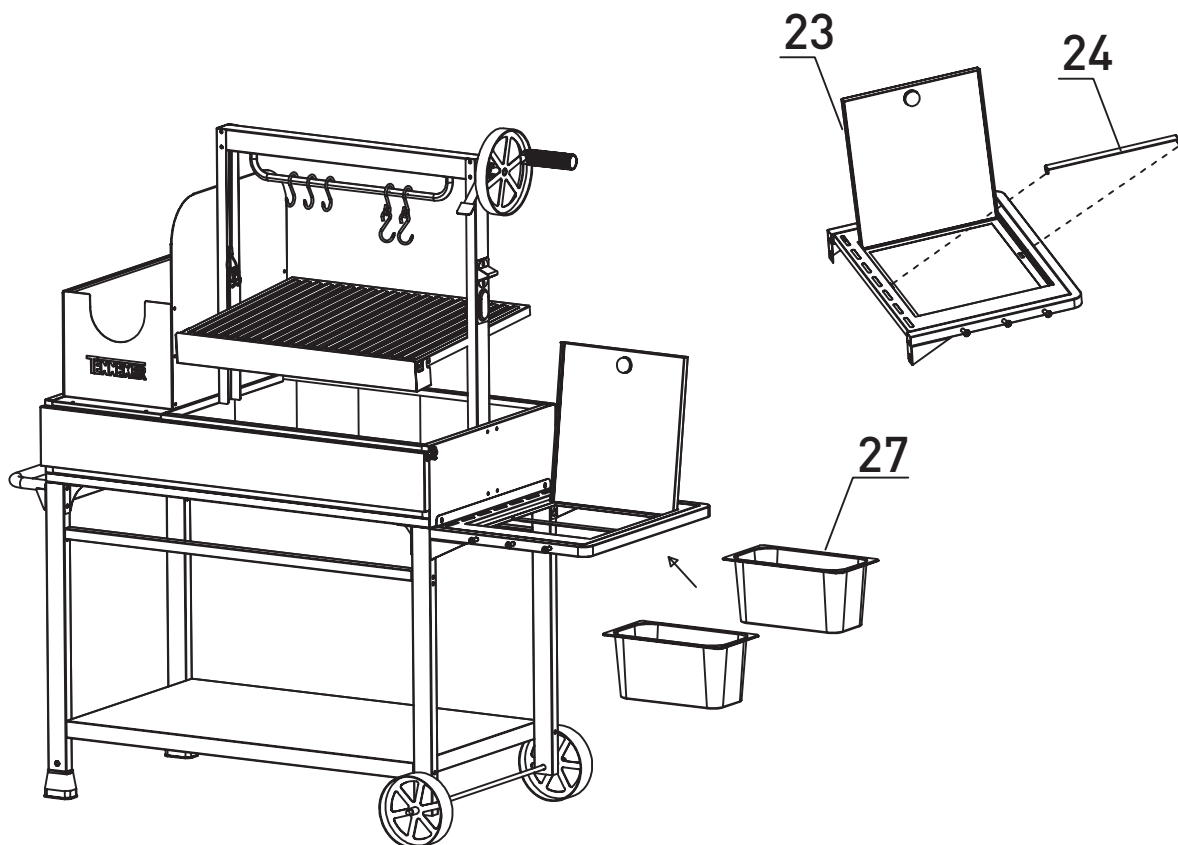
14



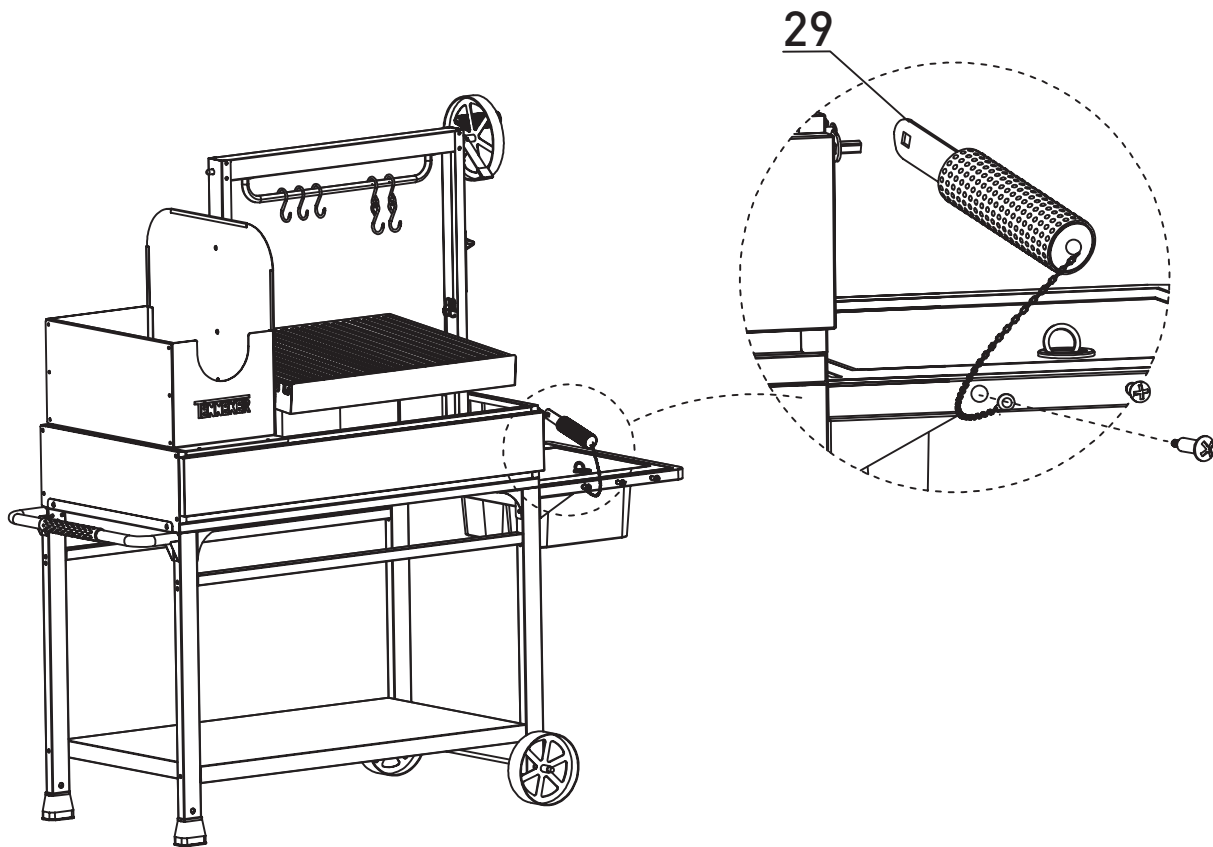
15



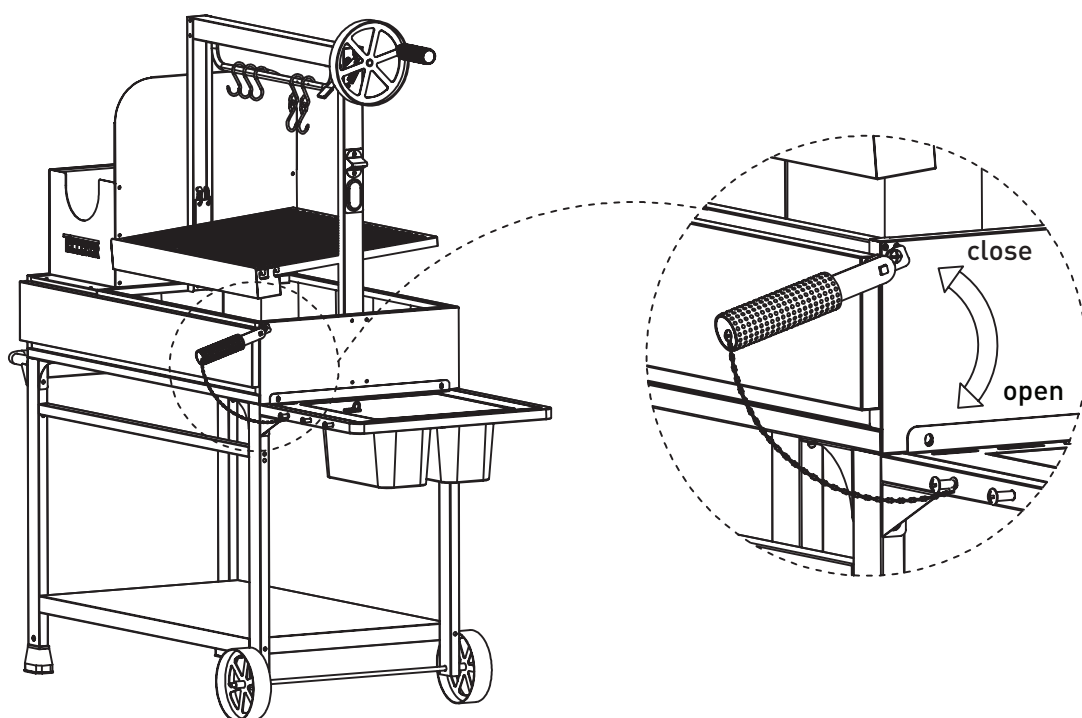
16



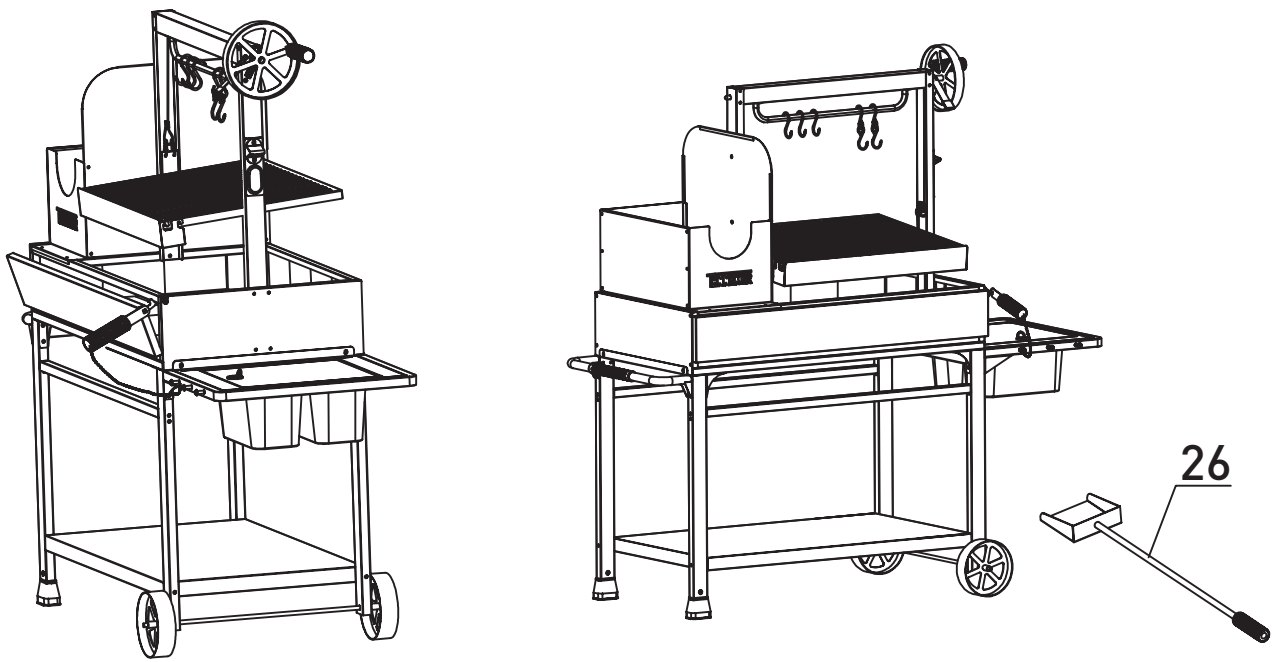
17



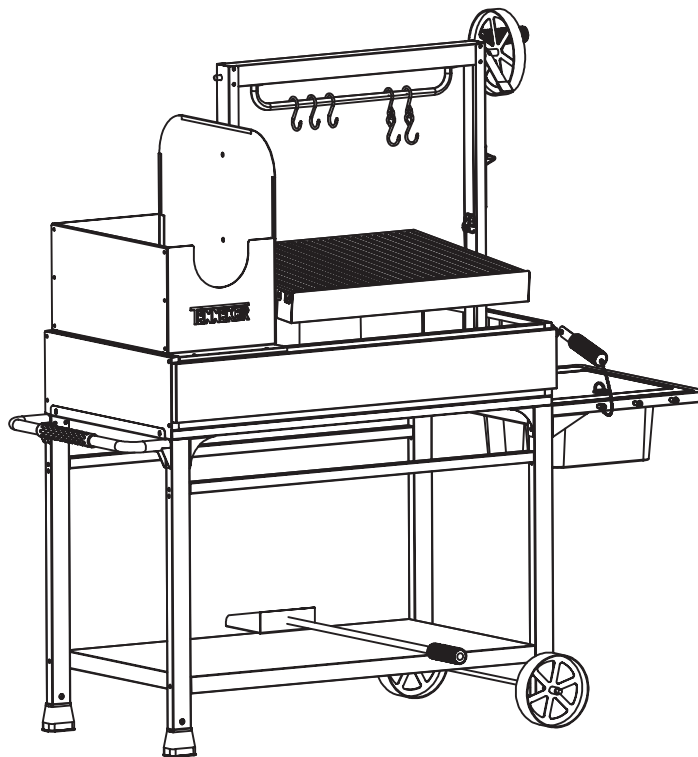
18



19



20



BBQ AURORA TW_Art 12000853_2023/11_V1.0

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
product@hornbach.com / www.hornbach.com