

TENNEKER®

Charcoal Kettle BBQ Grill 58 cm

- D** Kugelgrill | Gebrauchsanweisung
- F** Barbecue boule | Manuel de l'utilisateur
- I** Barbecue con carrello | Manuale dell'utente
- NL** Barbecuewagen | Gebruiksaanwijzing
- S** Grillvagn | Bruksanvisning
- CZ** Grilovací vozík | Návod k použití
- SK** Grilovací vozík | Návod na použitie
- RO** Grătar cu cărucior | Manual de utilizare
- GB** Kettle barbecue | User manual



10150361

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 Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

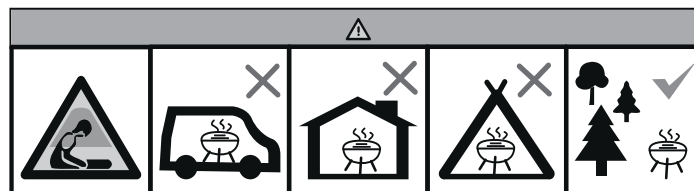
Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Frittieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen.

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.

Zeichenerklärung



Sicherheitswarnung



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Service	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Sicherheitshinweise	3
Übersicht	4
Grillen	5
Kohle hinzugeben	5
Regulieren der Hitze	5
Reinigung und Pflege	6
Wartung	7
Aushärten des Grills	7
Aufbewahrung des Gerätes	7
Gewährleistung	7
Bauteile	8
Montage	10

Benötigtes Werkzeug



- 1x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1x Schraubenschlüssel 10 mm

SICHERHEITSHINWEISE

Vor Verwendung des Gerätes die Betriebsanleitung lesen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN VERWENDEN.
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Giftiger Rauch kann sich ansammeln, der zu schweren Personenschäden bis hin zum Tod führen kann.
- 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.
- ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- 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.
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Lassen Sie die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie den Deckel, während Sie die Grillkohle anzünden.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol noch andere hochflüchtige Flüssigkeiten, um die Grillkohle anzuzünden.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Es wird empfohlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 min durchglühen muss. Dadurch verbrennt der Flüssiganzünder vollständig. Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen des Flüssiganzünder im Grill, welche beim Öffnen des Deckels 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 es andernfalls zu einem Flammenrückschlag und daraus folgende ernste Verbrennungen kommen könnte.
- Der Grill darf eine Temperatur von 200 °C nicht überschreiten. Entfernen Sie etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Materials und der Oberflächenbeschichtung des Grills stark verringert.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenflächen auf, um Rostbildung zu vermeiden. Bedecken Sie den Grill, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen.
- 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 von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes 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.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite der Feuerkammer behindern würden.
- Verwenden Sie den Grill nicht ohne eingesetzte Aschepfanne.
- Versuchen Sie nicht, die Aschepfanne zu entfernen, während Sie den Grill verwenden oder sich heiße Kohlen darin befinden.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Legen Sie die Grillkohle immer auf den Kohlerost. Geben Sie die Grillkohle niemals direkt auf den Boden der Feuerkammer.
- 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 die Grill- oder Kohleroste, die Asche, die Grillkohle oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie Ihre Hände, das Gesicht und den Körper immer im sicheren Abstand zum heißen Dampf und hervortretenden Flammen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel ganz geöffnet ist. Bei nicht vollständig geöffnetem Deckel kann dieser zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle zu löschen.
- Löschen Sie die Grillkohle, sobald Sie mit dem Grillen fertig sind. Schließen Sie den Deckel und die Lüftungsöffnungen, um die Flammen zu ersticken.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche oder die Kohlen niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizung gedacht und darf niemals als solche verwendet werden.
- Ein Auskleiden der Feuerkammer mit Alufolie führt zur Behinderung des Luftstroms. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfschale, um während des indirekten Grillens vom Fleisch herabtropfendes Fett aufzufangen.

Übersicht



ACHTUNG



Verwenden Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte Aschefanne und versuchen Sie nicht, diese während des Gebrauchs herauszunehmen.



1. Grillrost
2. Grillrosteinsatz
3. Feuerkammergriff

4. Aschefannhalterung
5. Beine
6. Untere Ablage



7. Temperaturanzeige
8. Deckellüftung
9. Feuerkammerlüftung

10. Aschefanne
11. Räder

Grillen

Grillen

1. Geben Sie max. 1,4 kg Grillkohle auf den Kohlerost oder in einen Anzündkamin für Grillkohle.
2. Zünden Sie die Grillkohle an und warten Sie, bis diese stark brennt.
3. Verteilen Sie die Grillkohle gleichmäßig auf dem Kohlerost und setzen Sie die Grillroste auf die Feuerkammer.
4. Halten Sie den Deckel geöffnet und lassen Sie die Kohle so lange durchglühen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
5. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und schließen Sie den Deckel, falls gewünscht.
6. Überprüfen Sie regelmäßig das Grillgut. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Grillgut vollständig gegart ist, bevor Sie es vom Grillrost nehmen.

 VORSICHT 
FETTBRÄNDE <ul style="list-style-type: none">• 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.

Regulieren der Hitze

Die Hitze innerhalb des Grills kann über die Grillkohlemenge und die Belüftung reguliert werden.



- 🔥 Die Temperatur kann durch Hinzugabe von Grillkohle und/oder durch mehr Belüftung erhöht werden.
- 🔥 Die Temperatur kann durch Reduzieren der Belüftung gesenkt werden.

Öffnen oder schließen Sie die Feuerkammer und die Deckelbelüftung für mehr oder weniger Belüftung.

Um während des Grillvorgangs die Temperatur konstant zu halten oder diese zu erhöhen, kann es notwendig sein, mehr Grillkohle und/oder Holz hinzuzugeben. Siehe Abschnitt "Kohle hinzugeben".

HINWEIS: Trockenes Holz brennt heißer als Grillkohle. Hart-hölzer wie zum Beispiel Eiche, Hickory, Mesquite, Obst- und Nussholz sind hervorragende Brennstoffe. Stellen Sie sicher, dass das Holz abgelagert, trocken und nicht chemisch behandelt ist.

Kohle hinzugeben

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

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

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel.
2. Entfernen Sie mit angelegten Ofenhandschuhen vorsichtig die Grillroste. Legen Sie diese auf eine nicht brennbare Oberfläche in der Nähe des Gerätes.
3. Halten Sie Abstand und verwenden Sie lange Grillwerkzeuge, um die Asche von den heißen Kohlen zu kehren.
4. Verwenden Sie eine Grillzange, um Grillkohle und/oder Holz auf den Kohlerost zu legen. Achten Sie darauf, keine Asche oder Funken aufzuwirbeln.
5. Setzen Sie die Grillroste mit angelegten Grillhandschuhen vorsichtig auf die Feuerkammer.
6. Schließen Sie den Deckel, falls gewünscht.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG



Vor dem Reinigen des Grills sicherstellen, dass dieser vollständig abgekühlt ist.

Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, kann die Innenseite mit einer Ofenbürste gereinigt werden. Die übrige Asche kann in die Aschepfanne gekehrt werden. Entfernen Sie die Aschepfanne und leeren Sie diese; beachten Sie dabei die folgenden Sicherheitsmaßnahmen.

- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche oder die Kohlen niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.
- Versuchen Sie nicht, die Aschepfanne zu entfernen, während Sie den Grill verwenden oder sich heiße Kohlen darin befinden.

Korrosion

- Sollte an einigen Stellen auf der Außenseite des Grills Rost auftreten, reinigen und bürsten Sie die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schmirgellein. Bessern Sie die Stelle mit einer hitzebeständigen Farbe guter Qualität aus.
- Auf keinen Fall die Innenflächen mit Farbe bestreichen. Roststellen auf den Oberflächen im Inneren können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um eine weitere Rostbildung zu reduzieren.

Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jeder Grillparty.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Grillgeräten werden werkseitig nicht lackiert (und dürfen auf keinen Fall lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nichtscheuernde Reinigungsmittel verwenden.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebraunte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Keine Scheuerschwämme auf bedruckten Bereichen verwenden.

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.

Wartung

Aushärten des Grills

Durch das Aushärten Ihres Grills wird die Beschädigung der äußeren Beschichtung verringert und der Lackgeruch vom Grill entfernt, der dem Grillgut beim ersten Gebrauch ein unnatürliches Aroma verleihen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang regelmäßig, um den Grill vor Korrosion zu schützen.

1. Beschichten Sie alle Oberflächen im Inneren leicht mit Pflanzenöl. Beschichten Sie nicht den Grillrost und die Aschepfanne.
2. Geben Sie max. 1,4 kg Grillkohle auf den Kohlerost oder in einen Anzündkamin für Grillkohle.
3. Zünden Sie die Grillkohle an und warten Sie, bis diese stark brennt.
4. Verteilen Sie die Kohle gleichmäßig auf dem Kohlerost.
5. Halten Sie den Deckel geöffnet und lassen Sie die Kohle so lange durchglühen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
6. Sobald die Kohle stark brennt, schließen Sie den Deckel. Die Temperatur auf der Anzeige muss 100 °C erreichen. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden.

7. Erhöhen Sie die Temperatur auf 200 °C. Dies kann durch Hinzugeben von mehr Grillkohle und/oder Holz erreicht werden (siehe Abschnitt "Kohle hinzugeben"). Halten Sie den Grill für 1 weitere Stunde auf dieser Temperatur, anschließend lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

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).
3. Gerät abdecken.

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

Gewährleistung

Dieser Artikel der Marke Tenneker wurde nach den modernsten Fertigungsmethoden hergestellt und unterliegt einer ständigen strengen Qualitätskontrolle.

Die HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Deutschland (nachfolgend Garantiegeber) garantiert entsprechend den nachfolgenden Bestimmungen für die Qualität der Tenneker Holzkohlegrills und Gasgrills.

1. Garantiezeit

Die Garantiezeit beträgt **10 Jahre**. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte zum Nachweis des Kaufdatums die Originalquittung oder -rechnung aufbewahren.

2. Umfang der Garantie

Die Garantie gilt ausschließlich für Fabrikations- oder Materialfehler sowie Durchrostung von Deckeln und Feuerschalen.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die Folge sind von

- fehlerhafter Montage oder Anschluss
- unsachgemäßer Handhabung oder Benutzung
- unsachgemäßer oder unzureichender Wartung oder Reparaturen
- gewaltsamer Einwirkung
- Verwendung von nicht Original Ersatzteilen
- nicht bestimmungsgemäßem chemischen, elektrischen oder elektronischen Einfluss

Nicht von der Garantie abgedeckt sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzuführen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden.

3. Garantieleistungen

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel, um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, wird der Artikel vom Garantiegeber kostenlos repariert oder ausgetauscht. Sofern der Artikel zum Zeitpunkt des Garantiefalls nicht mehr lieferbar ist, ist der Garantiegeber berechtigt, den Artikel gegen ein ähnliches Produkt auszutauschen. Der ausgetauschte Artikel oder Teile davon gehen in das Eigentum des Garantiegebers über.

Die Garantieleistungen (Reparatur oder Austausch) verlängern die Garantiezeit nicht. Durch die Erbringung von Garantieleistungen beginnt die Garantiezeit nicht von Neuem.

4. Inanspruchnahme der Garantie

Für Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen HORNBACH-Markt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder schreiben Sie eine E-Mail an die Adresse "service@hornbach.com", um mit dem Garantiegeber Verbindung aufzunehmen.

Die Inanspruchnahme der Garantie kann nur bei Vorlage des Originalkassenbons oder der Originalrechnung erfolgen.

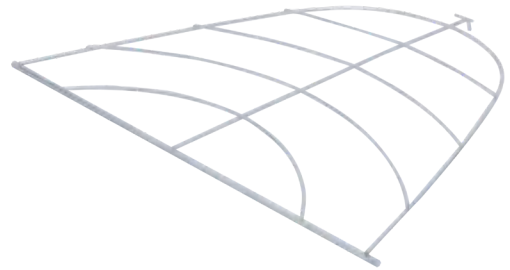
5. Gesetzliche Rechte

Ihre gesetzlichen Rechte aus Gewährleistung und Produkthaftung werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Bauteile



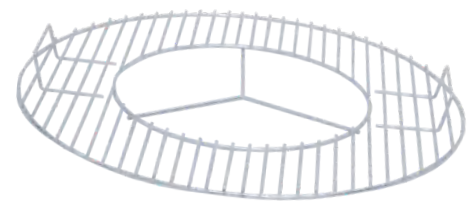
Feuerkammer 1x



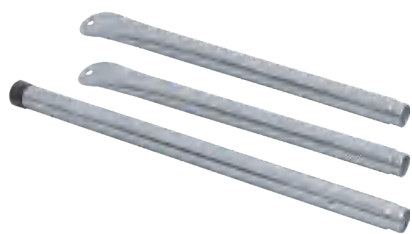
Bodenablage 1x



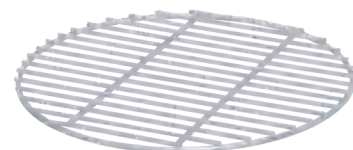
Deckel 1x



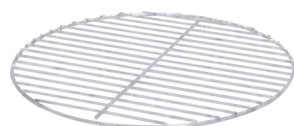
Grillrost 1x



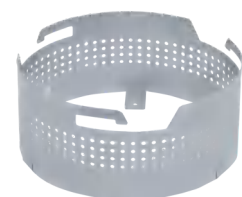
Stützbein 3x



Grillrosteinsatz 1x



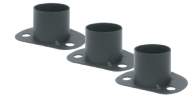
Kohlerost 1x



Aschefannhalterung 1x



Aschepfanne 1x



Beinhalterung 3x



Rad 2x

Griff für Aschepfanne 1x



Lüftungsblende 2x



Deckelablage 1x

Temperaturanzeige 1x



Rosthalter 3x

Radblende 2x



Griff 2x

Schraubensatz 1x



Lüftungshebel 1x



Montage

1

Feuerkammer	1x
Rosthalter	3x
Beinhalterung	3x
Schraube M6x12	6x
Unterlegscheibe Ø6	6x
Mutter M6	6x

Mit 6 Schrauben M6x12, 6 Unterlegscheiben und 6 Muttern M6 die 3 Rosthalter von innen und die 3 Beinhalterungen von außen an der Feuerkammer montieren.

Die mittleren Bohrungen der Rosthalter müssen frei bleiben.

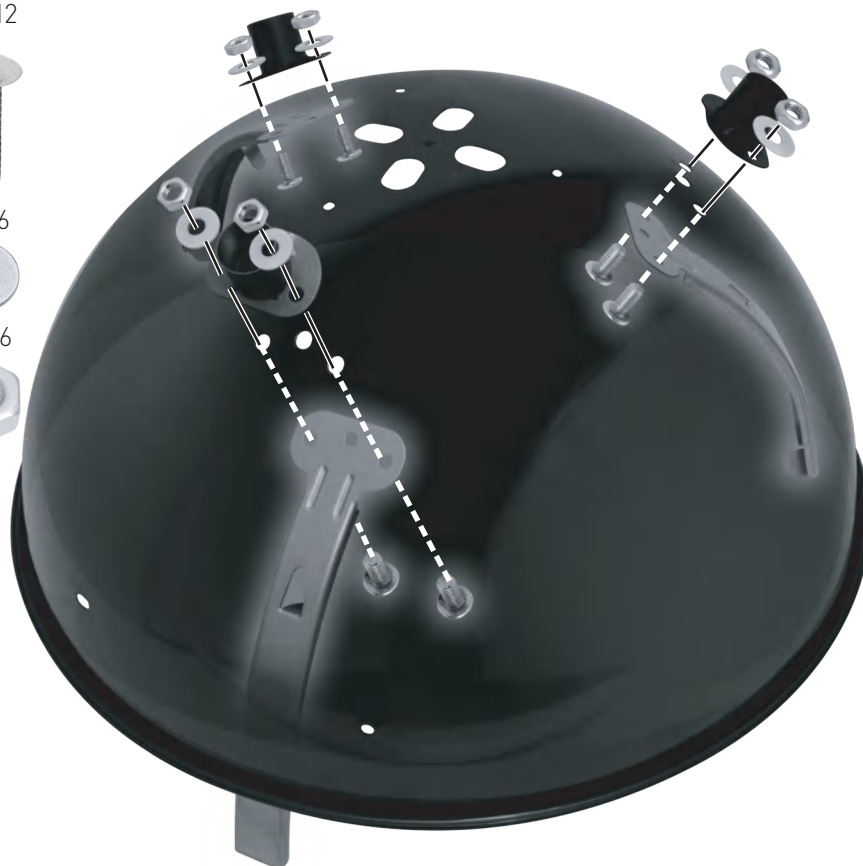
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Aschepfannenhalterung	1x
Schraube M5x12	3x
Unterlegscheibe Ø5	3x
Flügelmutter M5	3x

Mit Hilfe von 3 Schrauben M5x12, 3 Unterlegscheiben Ø5 und 3 Flügelmutter M5 die Aschepfannenhalterung an der Aschepfanne montieren.

Die Beschläge der Aschepfannenhalterung sind unsymmetrisch angebracht und können deshalb nur in einer Position montiert werden.

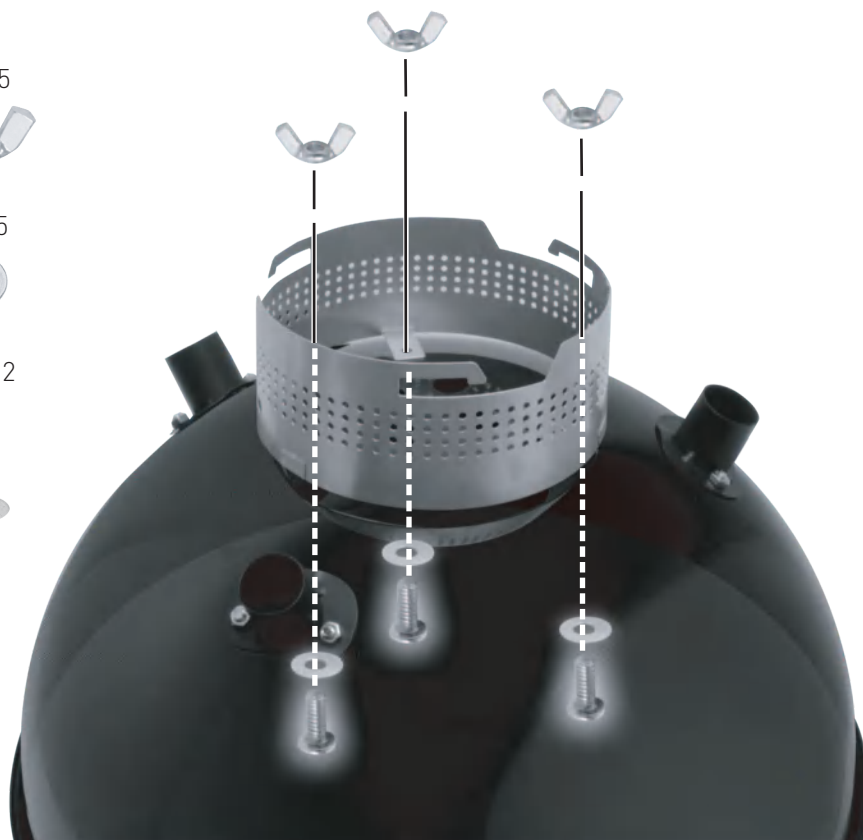
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



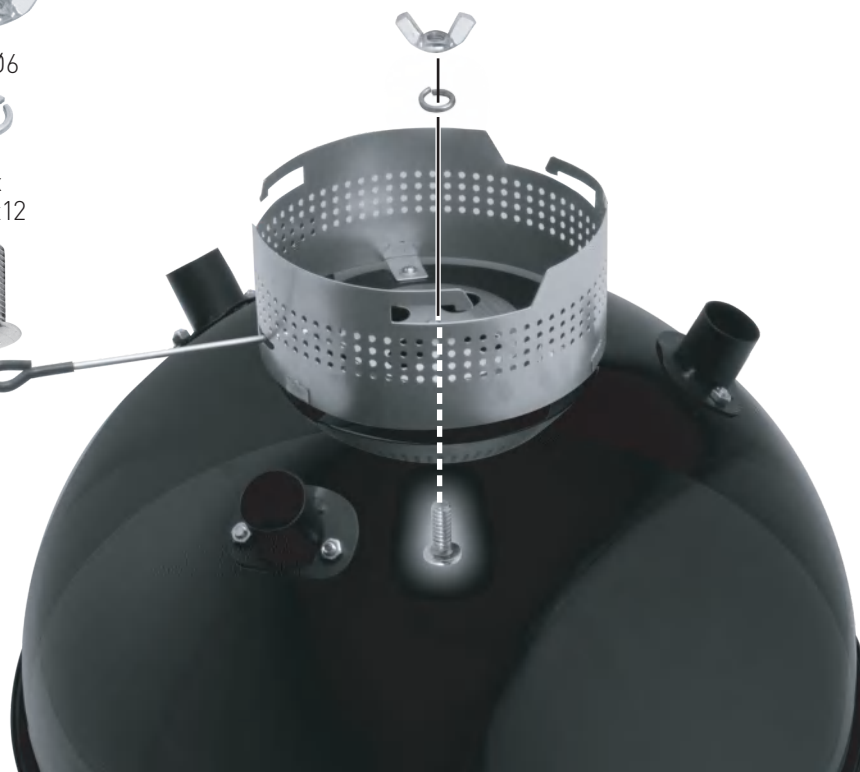
3

Lüftungshebel	1x
Schraube M6x12	1x
Flügelmutter M6	1x
Federring	1x

Den Griff des Lüftungshebels durch den Schlitz in der Aschepfannhalterung schieben.

Den Lüftungshebel mit Hilfe der Schraube M6x12, eines Federrings $\varnothing 6$ und einer Flügelmutter M6 an der Feuerkammer montieren.

1xM6
1x $\varnothing 6$
1x
M6x12



4

Schwarzer Griff	1x
Flügelmutter M6	2x
Unterlegscheibe $\varnothing 6$	2x

Mit Hilfe von 2 Flügelmutter M6 und 2 Unterlegscheiben $\varnothing 6$ den schwarzen Griff an der Feuerkammer montieren.

Die Enden des schwarzen Griffes sind leicht nach innen gebogen.

2xM6
2x $\varnothing 6$



5

Stützbein	3x
Bodenablage	1x
Radachsen	2x

Die Schrauben und Unterlegscheiben aus den Stützbeinen schrauben.

Die Radachsen an der Bodenablage festschrauben.

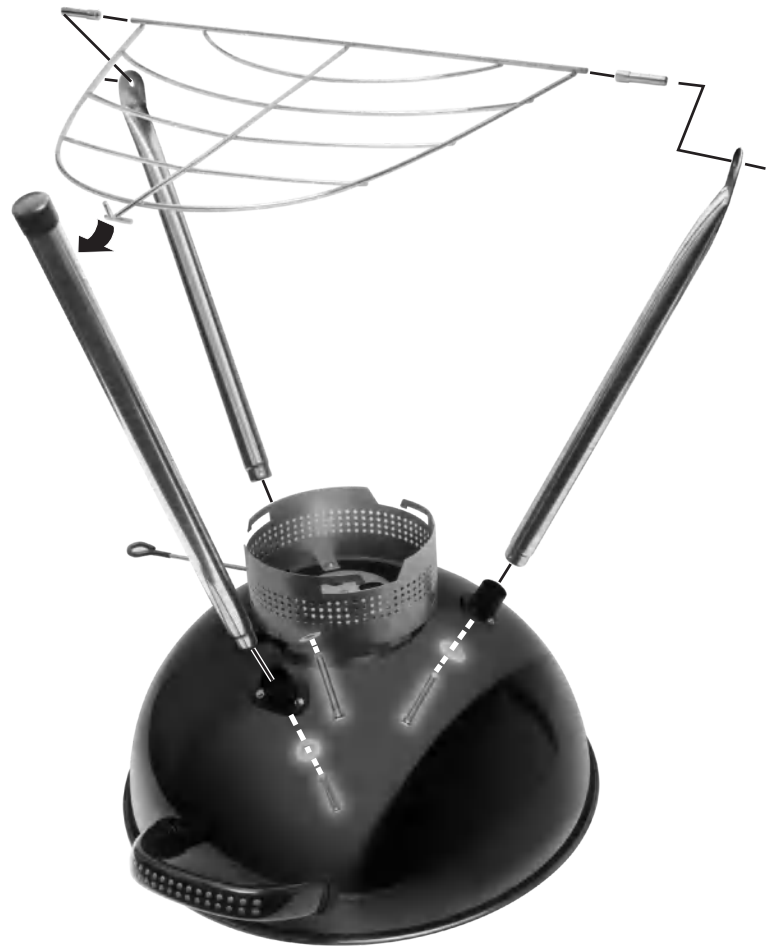
Die Spitze an der Bodenablage in das Loch am längsten Bein einsetzen. Die Spitze muss nach oben zeigen.

Die beiden anderen Beine auf die Achsen an der Bodenablage stecken und die 3 Beine in die 3 Beinhalterungen stecken.

Das längste Bein muss sich über dem Griff befinden.

Die Beine jetzt mit den anfangs herausgeschraubten Schrauben und Unterlegscheiben an der Feuerkammer festschrauben.

2x



6

Rad	2x
Radblende	2x
Schraube M6x12	2x
Unterlegscheiben Ø6	2x

Die zwei Räder an die Radachsen anbringen und mit Hilfe von 2 Schrauben M6x12 und Unterlegscheiben Ø6 sichern.

Anschließend die Radblenden an die Räder montieren.

2x
M6x12



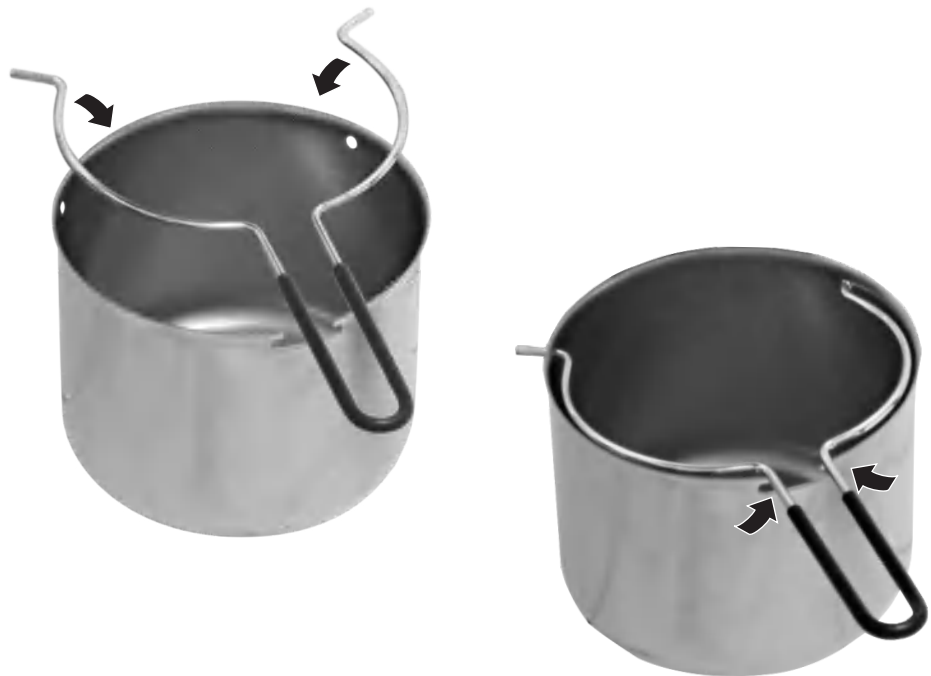
2xØ6



7

Aschepfanne 1x
Aschepfannengriff 1x

Die Enden des Griffs zusammendrücken und in die Löcher einhängen. Danach den Griff selber zur Pfanne hin zusammendrücken und in die Aussparungen an der Pfanne einrasten.



8

Aschepfannen-Baugruppe 1x

Die Aschepfanne an der Aschepfannenhalterung einhängen.



9

Deckel	1x
Lüftungsblende	2x
Flügelmutter M6	1x
Federring Ø6	1x
Schraube M6x12	1x
Deckelgriff	1x
Flügelmutter M6	2x
Unterlegscheibe Ø6	2x
Temperaturanzeige	1x
Isolerring	1x

Die Schraube M6 durch die Lüftungsblenden stecken und mit der Flügelmutter M6 und Unterlegscheibe an den Deckel schrauben.

Den Griff mit den 2 Flügelmutter M6x16 am Deckel festschrauben.

Die Flügelmutter von der Temperaturanzeige abschrauben. Die Temperaturanzeige durch den Isolerring stecken und mit ihrer Flügelmutter am Deckel festschrauben.



10

Kohlerost	1x
Grillrost	1x
Grillrosteinsatz	1x

Den Kohlerost auf die unteren Auflageflächen der Rosthalter legen.

Den Grillrost auf die oberen Auflageflächen der Rosthalter legen.

Den Grillrosteinsatz in die Mitte des Grillrosts legen.



11

Deckelablage 1x

Die Deckelablage am Rand der Feuerkammer einhängen..



12

Nun ist der Grill vollständig zusammengebaut. Bitte bereiten Sie den Grill für seinen ersten Gebrauch vor, wie es der Abschnitt "Aushärten des Grills" im Wartungsabschnitt vorsieht.



AVERTISSEMENT



- Placer le barbecue à l'extérieur sur une surface dure, plane, non-combustible à l'écart d'un avant-toit ou de tout matériau combustible. Ne jamais utiliser sur des surfaces en bois ou autres supports susceptibles de brûler.
- Placer le barbecue à l'écart de fenêtres ou de portes ouvertes afin de prévenir l'entrée d'étincelles et de fumées dans votre maison. Par temps venteux, placer le barbecue dans une zone extérieure protégée du vent.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour s'y reporter ultérieurement et respecter les consignes de sécurité.

SAV

Pour toute demande de service ou de pièces détachées, contacter son magasin local HORNBAACH ou adresser un courriel à :

service@hornbach.com

Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

Symboles



Avertissement de sécurité



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et / ou habitable tel que des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Table des matières

Utilisation conforme	16
SAV	16
Symboles	16
Outils requis	16
Consignes de sécurité	17
Vue d'ensemble	18
Grillade	19
Ajouter du charbon	19
Réguler la chaleur	19
Nettoyage et entretien	20
Maintenance	21
Sécher le barbecue	21
Entreposer l'appareil	21
Garantie	21
Composants	22
Montage	24

Outils requis



- 1x visseuse Philips
- 1x clé de 10 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire les instructions de service avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ne pas utiliser dans des espaces confinés ! Les fumées toxiques peuvent s'accumuler, pouvant entraîner des blessures corporelles graves, voire mortelles.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT ! Garder hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Toujours conserver le barbecue sur une surface stable et plane.
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'alcool, ni d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais laisser les charbons et les cendres dans le barbecue sans surveillance.
- Nous recommandons d'utiliser un allume-feu de cheminée pour le charbon. En cas d'utilisation d'un liquide d'allumage pour le charbon, utiliser uniquement un liquide d'allumage homologué pour allumer le charbon.
- Ne pas utiliser d'essence, d'alcool ou autres fluides volatils pour allumer le charbon.
- Ne pas faire cuire avant que le charbon ne présente une couche importante de cendres lors de l'utilisation du liquide d'allumage pour le charbon. Laisser le charbon brûler avec le couvercle ouvert (env. 20 minutes). Cela permettra au liquide d'allumage pour le charbon de brûler entièrement, sans quoi des fumées risquent d'être captées par le liquide d'allumage dans le barbecue et d'engendrer un feu instantané ou une explosion lorsque le couvercle est ouvert.
- Laisser le charbon brûler (env. 20 minutes). Cela permet au liquide d'allumage pour le charbon de s'évaporer.
- Ne jamais utiliser de charbon qui a été prétraité avec le liquide d'allumage. Utiliser uniquement un charbon de qualité supérieure et/ou un mélange charbon/bois.
- Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou même seulement chaud car un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.
- Ne pas dépasser une température de 200 °C. Ne pas laisser le charbon et/ou le bois reposer contre les parois du barbecue. Cela réduirait considérablement la durée de vie du métal et de la finition du barbecue.
- Après chaque utilisation, nettoyer méticuleusement le barbecue et appliquer de nouveau une légère couche d'huile à l'intérieur afin de prévenir la rouille. Recouvrir le barbecue pour le protéger d'une corrosion excessive.
- Nous recommandons d'avoir un extincteur à portée de main. Consulter l'administration locale pour déterminer la bonne taille et le bon type d'extincteur.
- Ranger le barbecue hors de portée des enfants et dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation. Les matériaux combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de 1 mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) dénuée de sources de départ de feu telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables comme l'essence, l'alcool etc.
- Tenir le cordon d'alimentation électrique, le flexible d'alimentation en gaz et en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du poêle.
- Ne pas utiliser le barbecue sans cendrier.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds ni pendant la cuisson.
- Ne pas enlever les cendres avant que la totalité du charbon n'ait brûlé complètement, ne soit complètement éteinte et que le barbecue soit froid.
- Toujours placer le charbon dans la grille à charbon. Ne pas placer le charbon directement au fond du foyer.
- Ne pas porter de vêtements aux manches amples pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à manche long et des maniques pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants brûlants.
- Ne pas utiliser le barbecue par vents forts.
- Ne jamais toucher les grilles de cuisson ou à charbon, les cendres, le charbon ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- À l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à une distance sûre de la vapeur brûlante et des poussées de flammes. S'assurer que le couvercle est totalement ouvert. Si le couvercle n'est pas entièrement ouvert, il risque de tomber et de causer des blessures.
- Ne pas utiliser d'eau pour maîtriser un embrasement ou pour éteindre le charbon.
- Éteindre le charbon lorsque la cuisson est terminée. Fermer le couvercle et la ventilation afin d'étouffer les flammes.
- Ne jamais jeter les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou où ils peuvent constituer un risque d'incendie. Ne jamais jeter les cendres ou les charbons avant qu'ils ne soient entièrement éteints. Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ce barbecue n'est pas destiné à servir d'appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé en tant que tel.
- Le fait de recouvrir le foyer d'une feuille d'aluminium obstruera le débit d'air. Utiliser plutôt une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la cuisson par la méthode indirecte.

Vue d'ensemble



AVERTISSEMENT



Ne pas utiliser l'appareil sans cendrier, ni tenter de retirer le cendrier pendant l'utilisation.



- | | | | |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------|
| 1. Grille de cuisson extérieure | 4. Support de cendrier | 7. Jauge de température | 10. Cendrier |
| 2. Grille de cuisson intérieure | 5. Montants | 8. Ventilation de couvercle | 11. Roues |
| 3. Poignée du foyer | 6. Tablette inférieure | 9. Ventilation de foyer | |

Grillade

Grillade

1. Placer 1,4 kg de charbon sur la grille de charbon ou dans une cheminée d'allumage du charbon.
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon et placer les grilles de cuisson sur le foyer.
4. Avec le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 min).
5. Placer des aliments sur la grille de cuisson et fermer le couvercle si désiré.
6. Contrôler périodiquement les aliments. Utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les enlever.



PRÉCAUTIONS



FEUX DE GRAISSE

- **Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter.**
- **Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil afin de prévenir les feux de friture.**
- **Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.**

Réguler la chaleur

La chaleur régnant à l'intérieur du barbecue peut être réglée en réglant la quantité de charbon et la ventilation.

- 🔥 La température peut être augmentée en ajoutant du charbon et/ou davantage de ventilation.
- 🔥 La température peut être réduite en réduisant la ventilation.

Ouvrir ou fermer le foyer et la ventilation de couvercle pour plus ou moins de ventilation.

Pour maintenir ou augmenter la température dans le temps, il se peut qu'il faille ajouter plus de charbon et/ou de bois pendant le cycle de cuisson. Voir section « Ajouter du charbon ».

REMARQUE : le bois sec dégage une plus forte chaleur que le charbon. Les bois durs tels que le chêne, le caryer, le mesquite, le bois d'arbres fruitiers et le noyer sont d'excellents combustibles. S'assurer que le bois est bien sec et n'a pas subi de traitement chimique.

Ajouter du charbon



AVERTISSEMENT



Ne jamais ajouter de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou même seulement chaud car un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.

Pour augmenter la chaleur, davantage de charbon et/ou de bois peut s'avérer nécessaire.

1. Ouvrir le couvercle avec précaution.
2. En portant des maniques, retirer avec précaution les grilles de cuisson. Les placer sur une surface non-combustible proche de l'appareil.
3. Ne pas s'approcher et utiliser de longs ustensiles de cuisine pour écarter légèrement les cendres sur les charbons brûlants.
4. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon et/ou du bois sur la grille à charbon. Attention de ne pas remuer les cendres et provoquer des étincelles.
5. Équipé de maniques, placer avec précaution les grilles de cuisson sur le foyer.
6. Fermer le couvercle si désiré.

Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT



Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il a entièrement refroidi.

Cendres

Une fois que le charbon a entièrement brûlé, est complètement éteint et froid, nettoyer l'intérieur avec une brosse à four. Les cendres restantes peuvent être balayées à l'intérieur du cendrier. Retirer le cendrier et le vider, mais s'assurer que les précautions suivantes sont bien respectées.

- Ne pas enlever les cendres avant que la totalité du charbon n'ait brûlé complètement, ne soit complètement éteinte et que le barbecue soit froid.
- Ne jamais jeter les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou où ils peuvent constituer un risque d'incendie. Ne jamais jeter les cendres ou les charbons avant qu'ils ne soient entièrement éteints. Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres et les charbons ne sont pas entièrement éteints.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds ni pendant la cuisson.

Corrosion

- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de l'appareil, nettoyer et polir la zone affectée avec de la laine d'acier ou de la toile émeri très fine. Retoucher avec une peinture de qualité supérieure, résistante aux températures élevées.
- Ne jamais appliquer de peinture sur les surfaces intérieures. Les points de rouille constatés sur les surfaces intérieures peuvent être polis, nettoyés et légèrement revêtus d'une huile végétale afin de minimiser tout phénomène de rouille ultérieur.

Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne pas confondre les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur l'intérieur du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher complètement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entretien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Surfaces de cuisson** : si une brosse à poils souples est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appareil, s'assurer qu'aucun résidu de poil ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.
- **Surfaces en plastique** : laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine** : en raison de la composition qui a l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes** : laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.
- **Surfaces en acier inoxydable** : pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un détergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Des dépôts de graisse cuite peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

Élimination

Ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers municipaux non triés. Le retourner au point de collecte désigné pour le recyclage. Cela contribue à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter les autorités locales pour plus d'informations.

Les enfants ne doivent pas jouer avec des sachets plastiques ni des emballages en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Conserver ce matériel en lieu sûr ou l'éliminer dans le respect de l'environnement.

Maintenance

Sécher le barbecue

Le séchage du barbecue permettra de minimiser les dommages sur la finition extérieure et d'éliminer du barbecue les odeurs de peinture pouvant transmettre des arômes peu naturels à la première viande. Sécher le barbecue périodiquement pour le protéger de la corrosion.

1. Recouvrir légèrement toutes les surfaces intérieures avec une huile végétale. Ne pas recouvrir la grille de charbon et le cendrier.
2. Placer 1,4 kg de charbon sur la grille de charbon ou dans une cheminée d'allumage du charbon.
3. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
4. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon.
5. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 min)
6. Lorsque les charbons brûlent bien, fermer le couvercle. Faire en sorte que la température atteigne 100 °C sur

l'indicateur de chaleur. Maintenir cette température pendant 2 heures.

7. Augmenter la température à 200 °C. Cette opération peut être réalisée en ajoutant davantage de charbon et/ou de bois. Voir section « Ajouter du charbon ». Maintenir cette température pendant une heure, puis laisser l'appareil refroidir entièrement.

Entreposer l'appareil

Si l'appareil doit être entreposé pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

1. S'assurer que l'appareil a refroidi. Nettoyer l'appareil soigneusement.
2. L'appareil peut être stocké dans un endroit sec à l'intérieur (par exemple, dans un garage ou une cave)
3. Recouvrir l'appareil.

Lors de la réutilisation de l'appareil, vérifier la présence éventuelle de rouille et autres dommages.

Garantie

Garantie pour la Suisse:

Cet article de marque TENNEKER a été conçu en conformité avec les méthodes de production les plus modernes et est soumis à un contrôle de qualité exigeant.

HORNBACH Baumarkt (Schweiz) AG, Schellenrain 9, CH-6210 Sursee (ci-après la Garante), garantit la qualité des barbecues au charbon de bois et au gaz conformément aux dispositions suivantes.

1. Durée de garantie

La durée de garantie est de **10 ans**. La garantie débute à la date d'achat. À des fins de preuve, nous vous prions de conserver l'original du ticket de caisse ou de la quittance.

2. Étendue de la garantie

La garantie est valable exclusivement pour les erreurs de fabrication ou de matériel ainsi que la corrosion du couvercle et de la chambre de combustion. La garantie n'est valable qu'en cas d'utilisation de l'article dans le cadre privé.

La garantie n'est pas valable pour les défauts qui résultent de:

- Montage ou raccord erroné
- Maniement ou utilisation inadaptée
- Maintenance ou nettoyage inadapté ou insuffisant
- Action extérieure violente
- Utilisation de pièces de rechange non originales
- Influence chimique, électrique ou électronique non conforme

De plus, le dommage aux pièces d'usure, qui résultent de l'usage normal de la chose, ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne porte pas non plus sur le dommage concomitant ou le dommage consécutif ni sur des coûts de montage et démontage en cas de l'application de la garantie.

3. Prestations de la garantie

Pendant la durée de la garantie, la Garante examine l'article défectueux afin de déterminer s'il s'agit d'un cas de garantie. S'il s'agit d'un cas de garantie, la Garante répare ou échange l'article à ses propres frais. Si l'article n'est plus disponible au moment du cas de garantie, la Garante est autorisée à le remplacer par un produit semblable [et de même valeur]. L'article échangé ou les parties de celui-ci deviennent la propriété de la Garante. Il n'existe pas de droit à bénéficier d'un article de remplacement durant la réparation.

La décision entre les prestations de garantie (réparation ou échange) est prise librement par la Garante. Il n'existe pas de droit à une certaine prestation de garantie ou au remboursement du prix d'achat.

4. Revendication de la garantie

Pour revendiquer la garantie, nous vous prions de vous adresser au service clientèle/après-vente du HORNBACH-Baumarkt le plus proche. Vous le trouverez sur www.hornbach.ch.

Afin de convenir de l'envoi, respectivement de la collecte de l'article défectueux, vous pouvez également prendre contact avec la Garante à l'adresse e-mail suivante: service@hornbach.ch.

La revendication de la garantie ne peut intervenir que sur présentation de l'article défectueux ainsi que de l'original du ticket de caisse ou de la quittance.

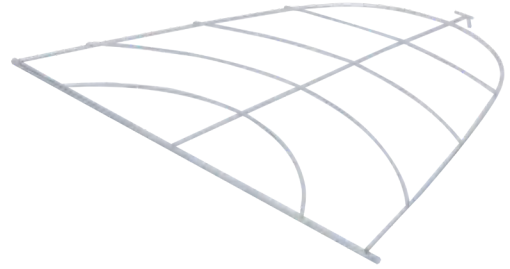
5. Droits garantis par la loi

Vos droits légaux à la responsabilité du fait des produits ne sont pas limités par la présente garantie.

Composants



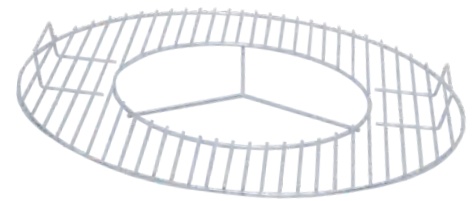
Foyer 1x



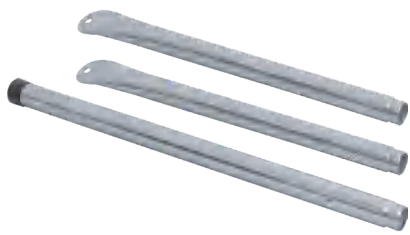
Tablette inférieure 1x



Couvercle 1x



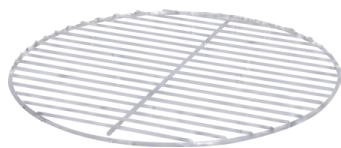
Grille de cuisson extérieure 1



Montant 3x



Grille de cuisson intérieure 1x



Grille de charbon 1x



Support de cendrier 1x



Cendrier 1x

Support de montant 3x



Roue 2x

Poignée du cendrier 1x



Commande de la ventilation 2x



Support du couvercle 1x

Indicateur de température 1x



Support de grille 3x

Couvercle de roue 2x



Kit de vis 1x



Poignée 2x

Levier de ventilation 1x



Montage

1

Foyer	1x
Support de grille	3x
Support de montant	3x
Vis M6x12	6x
Rondelle Ø6	6x
Écrou M6	6x

Fixer les 3 supports de grille à l'intérieur du foyer et les 3 montants à l'extérieur en utilisant 6 vis M6x12, 6 rondelles et 6 écrous M6.

Les trous centraux des supports de grille doivent rester libres.

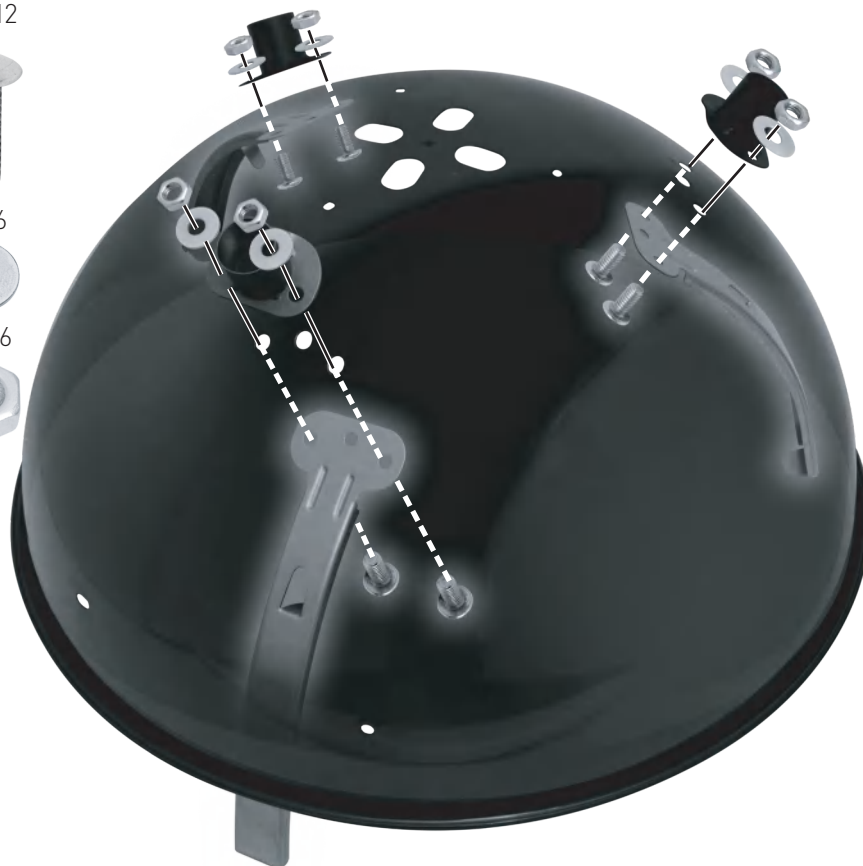
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Support de cendrier	1x
Vis M5x12	3x
Rondelle Ø5	3x
Écrou papillon M5	3x

Fixer le support du cendrier sur le foyer en utilisant 3 vis M5x12, 3 rondelles Ø5 et 3 écrous papillons M5.

Les montages de support de cendrier sont positionnés de manière asymétrique de sorte à pouvoir le fixer dans une seule position uniquement.

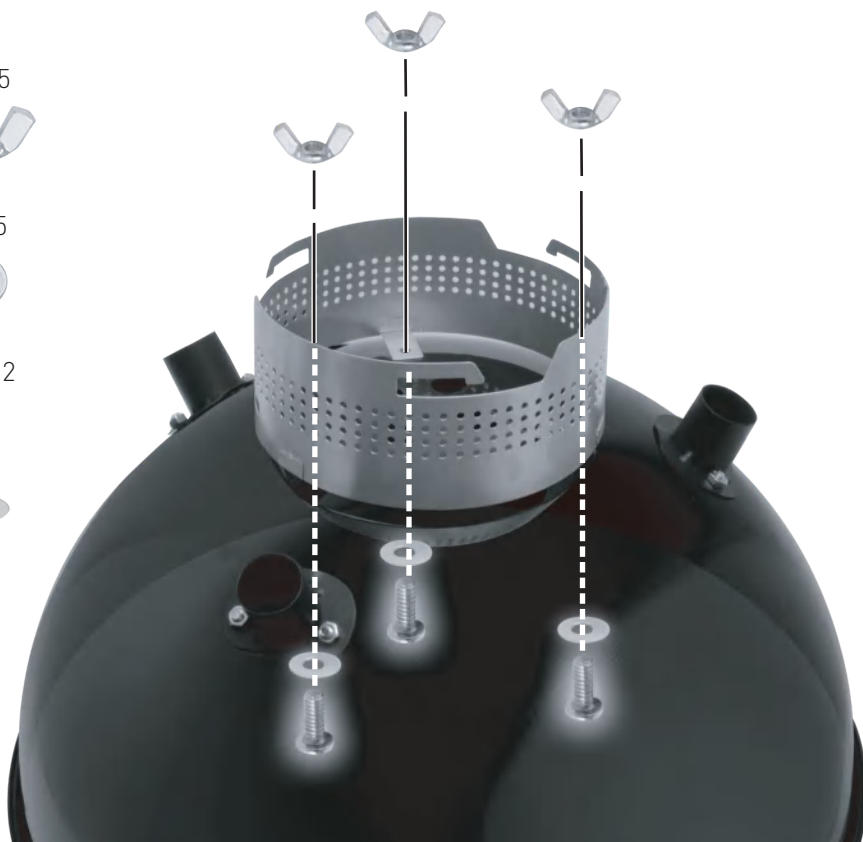
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Levier de ventilation	1x
Vis M6x12	1x
Rondelle élastique Ø6	1x
Écrou papillon M6	1x

Glisser la poignée du levier de ventilation à travers la fente dans le support de cendrier.
Fixer le levier de ventilation sur le foyer en utilisant une vis M6x12, une rondelle élastique Ø6 et un écrou papillon M5.



4

Poignée	1x
Rondelle Ø6	2x
Écrou M6	2x

Fixer la poignée noire sur le foyer en utilisant, deux rondelles Ø6 et deux écrous M6.

Les extrémités de la poignée noire sont légèrement arquées vers l'intérieur.



5

Montant	3x
Tablette inférieure	1x
Essieux de roues	2x

Retirer les vis et les rondelles des montants.

Fixer les essieux de roues sur la tablette de fond. Glisser la tablette inférieure dans le trou sur le montant le plus long. La pointe de la tablette inférieure doit être orientée vers le haut.

Glisser les deux montants restants sur les essieux de roues sur la tablette inférieure et fixer les 3 montants sur les 3 supports de montant.

Le montant le plus long doit être situé au dessus de la poignée.

Fixer les montants avec les vis et les rondelles initialement retirées des montants sur le foyer.

2x



6

Roue	2x
Couvercle de roue	2x
Vis M6x12	2x
Rondelle Ø6	2x

Fixer les deux roues sur les essieux de roues et les sécuriser en utilisant deux vis M6x12 et deux rondelles Ø6.

Fixer ensuite les couvercles de roues sur les roues.

2x
M6x12



2xØ6



7

Cendrier 1x
Poignée du cendrier 1x

Presser les deux extrémités de la poignée du cendrier l'une contre l'eau et les glisser dans les trous. Comprimer ensuite la partie centrale de la poignée du cendrier et l'insérer dans les orifices sur le cendrier jusqu'à ce qu'elle s'encliquette en place.



8

Assemblage du bac à cendres 1x

Fixer le module de cendrier au support de cendrier.



9

Couvercle	1x
Commande de la ventilation	2x
Écrou papillon M6	1x
Rondelle élastique Ø6	1x
Vis M6x12	1x
Poignée du couvercle	1x
Écrou papillon M6	2x
Rondelles Ø6	2x
Jauge de température	1x

Insérer la vis M6 dans les orifices dans la commande de la ventilation et le couvercle et fixer avec l'écrou papillon M6 et la rondelle élastique Ø6.

Fixer la poignée au couvercle avec deux écrous papillons M6 et deux rondelles Ø6.

Retirer l'écrou papillon et la rondelle de la jauge de température et les utiliser pour fixer la jauge de température sur le couvercle.



10

Grille de charbon	1x
Grille de cuisson extérieure	1x
Grille de cuisson intérieure	1x

Placer la grille de charbon sur les appuis inférieurs des supports de grille.

Placer la grille de cuisson extérieure sur les appuis supérieurs des supports de grille. Placer la grille de cuisson intérieure sur les appuis de la grille de cuisson extérieure.



11

Support du couvercle 1x

Accrocher le support de couvercle sur le bord du foyer.



12

Le barbecue est maintenant entièrement assemblé. Préparer le barbecue pour sa première utilisation, comme décrit dans le paragraphe « Sécher le barbecue » figurant dans la partie entretien.



AVVERTENZA



- **Mettere il barbecue all'aperto su una superficie solida, piana, non infiammabile e lontano da tetti sporgenti e materiale combustibile. Non utilizzarlo mai su superfici di legno che potrebbero prendere fuoco.**
- **Posizionare il barbecue via da finestre e porte aperte per evitare che vi entrino scintille e fumo nella casa. In caso di tempo ventoso, posizionare il barbecue in un posto all'aperto ma protetto dal vento.**

Grazie!

Siamo convinti che questo barbecue supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostitire, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati.

Il dispositivo non è ideato per usi commerciali. Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Assistenza

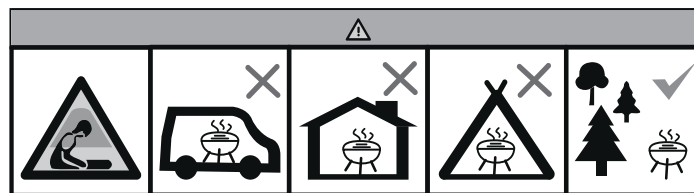
In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il vostro negozio HORNBAACH oppure di inviare un'e-mail a:

service@hornbach.com

Simboli



Avvertenza di sicurezza



Non impiegare il barbecue in spazi confinati e / o abitabili, p.es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di intossicazione a causa di monossido di carbonio.

Indice dei contenuti

Uso previsto	30
Assistenza	30
Simboli	30
Attrezzi necessari	30
Istruzioni di sicurezza	31
Panoramica	32
Cottura	33
Aggiunta di carbone	33
Regolazione del calore	33
Pulizia e cura	34
Manutenzione	35
Indurimento del barbecue	35
Conservare il dispositivo	35
Garanzia	35
Componenti	36
Assemblaggio	38

Attrezzi necessari



- 1x Cacciavite a croce
- 1x Chiave inglese 10 mm

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.
- Non utilizzarlo in ambienti interni chiusi! Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Vi può essere un accumulo di fumi tossici che possono provocare gravi lesioni personali o la morte.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- AVVERTENZA! Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Sempre posizionare il barbecue su una superficie stabile e piana.
- AVVERTENZA! Non utilizzare spirito o benzina per accendere e riaccendere il fuoco! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
- AVVERTENZA! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo.
- Non lasciare mai incustoditi il carbone o la cenere.
- Si consiglia l'uso di un accendi carbonella. In caso si utilizzi dell'accendifuoco liquido, utilizzare solo dei prodotti approvati per accendere della carbonella.
- Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi estremamente volatili per accendere il carbone.
- Quando si utilizza un accendifuoco liquido per il carbone, non iniziare con la cottura prima che vi sia uno strato di cenere sul carbone. Far bruciare il carbone con il coperchio aperto (circa 20 minuti). Questo permette ai liquidi accendifuoco di bruciare completamente. In caso di inosservanza, il fumo del liquido accendifuoco potrà essere intrappolato nel barbecue causando delle fiammate oppure un'esplosione nel momento in cui si apre il coperchio.
- Far bruciare il carbone (circa 20 minuti). In questo modo il liquido accendifuoco può completamente bruciarsi.
- Non utilizzare mai del carbone pretrattato con un liquido accendifuoco. Usare solo del carbone puro oppure un mix di carbone/legno di alta qualità.
- Non aggiungere mai del liquido accendifuoco sul carbone rovente o caldo, altrimenti vi possono essere delle fiammate che potrebbero causare gravi ustioni.
- Non superare una temperatura di 200 °C. Non far rimanere attaccati dei residui di carbone e/oppure legno sulle pareti del barbecue. Ciò diminuirà considerevolmente la durata del metallo e del rivestimento del vostro barbecue.
- Dopo ogni uso pulire bene il barbecue e applicare uno strato sottile di olio all'interno per evitare la formazione di ruggine. Coprire il barbecue per proteggerlo dalla ruggine eccessiva.
- Vi consigliamo di aver a portata di mano un estintore. Rivolgetevi all'autorità locale per specificare la grandezza e il tipo corretto dell'estintore.
- Quando il barbecue non viene usato, conservarlo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili. I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del focolare.
- Non utilizzare il barbecue senza il cassetto cenere inserito.
- Non tentare di rimuovere il cassetto cenere nel caso vi siano dei carboni ardenti o durante la cottura.
- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Sempre mettere la carbonella sulla griglia per carbone. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo del focolare.
- Durante l'accensione e l'utilizzo del barbecue non indossare indumenti con maniche larghe.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
- Non toccare mai le griglie di cottura o il carbone, la cenere, la carbonella oppure il barbecue per controllare se essi sono caldi.
- Quando si apre il coperchio tenere le mani, il viso e il corpo ad una distanza sicura dal vapore caldo e da fiamme alte. Assicurarsi che il coperchio sia completamente aperto. Nel caso il coperchio non sia completamente retratto, esso potrebbe cadere giù e causare delle lesioni.
- Non usare dell'acqua per controllare le fiammate oppure per estinguere il carbone.
- Dopo aver usato il barbecue, spegnere il carbone. Chiudere il coperchio e la ventilazione per soffocare le fiamme.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.
- Questo barbecue non è destinato all'utilizzo come stufa e non deve essere utilizzato come tale.
- Un rivestimento del focolare con della carta stagnola impedirà il flusso dell'aria. Utilizzare invece un recipiente per catturare le goccioline di grasso della carne quando si cuoce con il metodo indiretto.

Panoramica



AVVERTENZA



Non utilizzare l'apparecchio senza il cassetto raccogli cenere inserito e non tentare di rimuovere il cassetto raccogli cenere durante l'utilizzo.





- | | | | |
|-------------------------------|---|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Griglia di cottura esterna | 4. Attacco per cassetto raccogli cenere | 6. Ripiano in basso | 9. Ventilazione del focolare |
| 2. Griglia di cottura interna | 5. Gambe di supporto | 7. Indicatore della temperatura | 10. Cassetto raccogli cenere |
| 3. Manico del focolare | | 8. Ventilazione del coperchio | 11. Giranti |

Cottura

Cottura

1. Versare 1,4 kg di carbone sulla griglia per carbone oppure in un accendi carbonella.
2. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
3. Uniformemente distribuire il carbone sulla griglia per carbone e mettere le griglie di cottura sul focolare.
4. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.).
5. Posare le vivande sulla griglia di cottura e chiudere il coperchio, se lo si desidera.
6. Controllare periodicamente le vivande. Usare un termometro per la carne in modo da controllare che sia completamente cotta prima di toglierla dalla griglia.

 ATTENZIONE 
INCENDI DI GRASSO <ul style="list-style-type: none">• Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni.• Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo per prevenire gli incendi grassi.• Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.

Regolazione del calore

Il calore all'interno del barbecue può essere regolato per mezzo della quantità del carbone e della ventilazione.

- 🔥 La temperatura può essere aumentata aggiungendo del carbone e/oppure aumentando la ventilazione.
- 🔥 La temperatura può essere ridotta riducendo la ventilazione.

Aprire o chiudere la ventilazione del focolare e del coperchio per aumentare o ridurre la circolazione dell'aria.

Per mantenere oppure aumentare la temperatura durante il processo di cottura, sarà necessario aggiungere ancora del carbone e/oppure legno. Vedasi la sezione "Aggiunta di carbone".

NOTA: Il legno secco offre una temperatura di bruciatura più alta rispetto al carbone. Legni duri quali la quercia, il Hickory, il Mesquite così come di frutta e noce sono combustibili eccellenti. Assicurarsi che il legno sia stagionato, secco e privo di qualsiasi trattamento chimico.

Aggiunta di carbone

 AVVERTENZA 
Non aggiungere mai del liquido accendifuoco sul carbone rovente o caldo, altrimenti vi possono essere delle fiammate che potrebbero causare gravi ustioni.

Per aumentare il calore, sarà necessario aggiungere del carbone e/oppure legno.

1. Cautamente aprire il coperchio.
2. Indossare dei guanti da forno e rimuovere le griglie di cottura. Appoggiarle su una superficie non infiammabile vicino al dispositivo.
3. Allontanarsi e servirsi di utensili di cottura lunghi per leggermente spazzare via la cenere dal carbone rovente.
4. Usare una tenaglia da cucina per aggiungere del carbone e/oppure legno sulla griglia per carbone. Far attenzione a non suscitare la cenere e scintille.
5. Indossare dei guanti da forno e posare le griglie di cottura sopra il focolare.
6. Chiudere il coperchio se si desidera farlo.

Pulizia e cura



AVVERTENZA



Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che esso sia completamente raffreddato.

Cenere

Una volta che il carbone è completamente bruciato, spento e freddo, pulire l'interno del barbecue con una spazzola per forni. La cenere residua può essere spazzolata verso il cassetto raccogli cenere. Rimuovere il cassetto raccogli cenere e svuotarlo, però assicurarsi che siano osservate le seguenti misure di protezione.

- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.
- Non tentare di rimuovere il cassetto cenere nel caso vi siano dei carboni ardenti o durante la cottura.

Interno ed esterno del dispositivo

- Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superfici interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, prima di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.

Corrosione

- In caso di presenza di ruggine sulla superficie esterna del dispositivo, pulire e trattare la parte interessata con della lana d'acciaio oppure della carta vetrata fine. Ritoccare la parte pulita con una vernice termoresistente di buona qualità.
- Non applicare mai della vernice sulle superfici interne. Eventuali punti di ruggine possono essere rimossi, puliti e leggermente rivestiti con olio vegetale per ridurre un'ulteriore formazione di ruggine.

- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o uno sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.
- **Superfici in porcellana:** A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere rimossa con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua o detergente appositamente formulato. Usare del detergente non abrasivo in polvere per rimuovere eventuali macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, dopo ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido. I depositi di grasso incrostati possono richiedere l'uso di un feltro di pulizia abrasivo in plastica. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni. Non utilizzare tali feltri abrasivi su superfici dotate di grafiche.

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici non separati. Esso deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo, si contribuisce a preservare le risorse e proteggere l'ambiente. Contattare le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni.

A causa del pericolo di lesioni o di soffocamento, i bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica e materiali di imballaggio. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo rispettoso dell'ambiente.

Manutenzione

Indurimento del barbecue

La procedura di indurimento del vostro barbecue ridurrà il danneggiamento del rivestimento esterno e toglierà l'odore di vernice che può provocare sapori strani quando si usa il barbecue per la prima volta. Eseguire questa procedura periodicamente per proteggerlo dalla corrosione.

1. Leggermente rivestire tutte le superfici interne con olio vegetale. Non applicarlo sulla griglia per carbone e sul cassetto raccogli cenere.
2. Versare 1,4 kg di carbone sulla griglia per carbone oppure in un accendi carbonella.
3. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
4. Distribuire il carbone uniformemente sulla griglia per carbone.
5. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
6. Chiudere il coperchio quando il carbone arde fortemente. La temperatura sull'indicatore di temperatura deve raggiungere i 100 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.

7. Aumentare la temperatura a 200 °C. Ciò può essere eseguito aggiungendo ancora più carbone e/oppure legno. Vedasi la sezione "Aggiunta di carbone". Mantenere questa temperatura per 1 ora e poi far completamente raffreddare il barbecue.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

1. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Cautamente pulire il dispositivo.
2. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina)
3. Coprire il dispositivo.

Prima di riutilizzare il dispositivo dopo l'immagazzinaggio, controllarlo per la presenza di ruggine o altri danni.

Garanzia

Questo prodotto Tenneker è stato realizzato secondo i più moderni metodi di produzione ed è soggetto ad una permanente e rigorosa assicurazione della qualità.

HORNBACH Baumarkt (Schweiz) AG, Schellenrain 9, CH-6210 Sursee (di seguito denominato emittente) garantisce la qualità dei barbecue a carbonella e gas Tenneker secondo i seguenti termini e condizioni.

1. Periodo di garanzia

Il periodo di garanzia è di **10 anni**. Il periodo di garanzia inizia dalla data di acquisto. Si prega di conservare la ricevuta o fattura originale in un posto sicuro per poter verificare la data di acquisto.

2. Portata della garanzia

La garanzia copre esclusivamente difetti di produzione o di materiale come anche coperchi e bracieri a bacinella bucati a causa di ruggine.

La garanzia non copre difetti causati da

- assemblaggio o collegamento scorretto
- maneggio oppure utilizzo scorretto
- manutenzione e riparazione scorretta o insufficiente
- danni violenti
- utilizzo di pezzi di ricambio che non sono originali
- influenze chimici, elettrici o elettronici non intenzionali

Inoltre, la garanzia non comprende eventuali danni alle parti soggette a usura causati dalla usura normale. La garanzia inoltre esclude danni associati o consequenziali.

3. Servizi di garanzia

Durante il periodo di garanzia l'emittente esamina il prodotto difettoso per determinare l'applicabilità della garanzia. In caso positivo, l'emittente si impegna a riparare o sostituire il prodotto gratuitamente. Nel caso il prodotto non sia più disponibile nel momento dell'evento di garanzia, l'emittente è autorizzato a sostituire l'articolo con un prodotto simile. L'emittente assumerà proprietà del prodotto sostituito o dei relativi componenti.

Eventuali servizi di garanzia (riparazioni o sostituzioni) non estenderanno il periodo di garanzia. Il periodo di garanzia, inoltre, non ricominciare con la fornitura di servizi di garanzia.

4. Richieste di intervento in garanzia

Si prega di contattare il negozio fai da te HORNBACH più vicino per presentare la richiesta di garanzia. Troverete il vostro negozio più vicino su www.hornbach.ch oppure contattate l'emittente attraverso l'indirizzo e-mail „service@hornbach.ch”

Richieste di garanzia saranno accettate solo su presentazione della ricevuta o fattura originale.

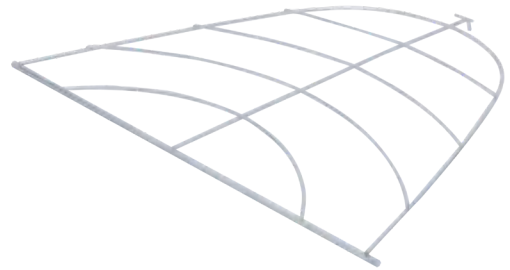
5. Diritti legali

La garanzia non limita i vostri diritti legali in materia di garanzia e responsabilità del prodotto.

Componenti



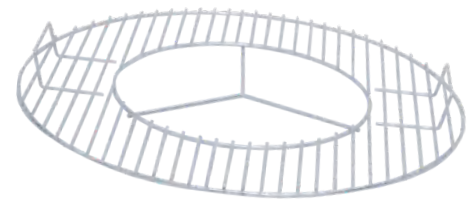
Focolare 1x



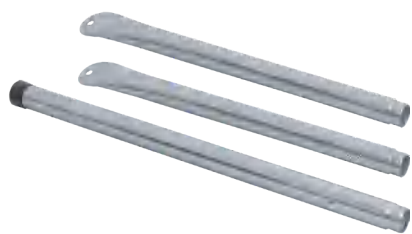
Ripiano in basso 1x



Coperchio 1x



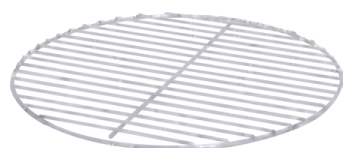
Griglia di cottura esterna 1x



Gamba di supporto 3x



Griglia di cottura interna 1x



Griglia per carbone 1x

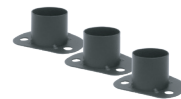


Attacco per cassetto raccogli cenere 1x



Cassetto raccogli cenere 1x

Attacco per gamba di supporto 3x



Ruota 2x

Manico del cassetto raccogli cenere 1x



Regolazione della ventilazione 2x



Supporto coperchio 1x

Indicatore della temperatura 1x



Porta griglia 3x

Copriruota 2x



Manico 2x

Set di viti 1x



Leva di ventilazione 1x



Assemblaggio

1

Focolare	1x
Porta griglia	3x
Attacco per gamba di supporto	3x
Vite M6x12	6x
Rondella Ø6	6x
Dado M6	6x

Montare i 3 porta griglia all'interno del focolare e le 3 gambe di supporto all'esterno usando 6 viti M6x12, 6 rondelle e 6 dadi M6.

I fori centrali dei porta griglia devono rimanere liberi.

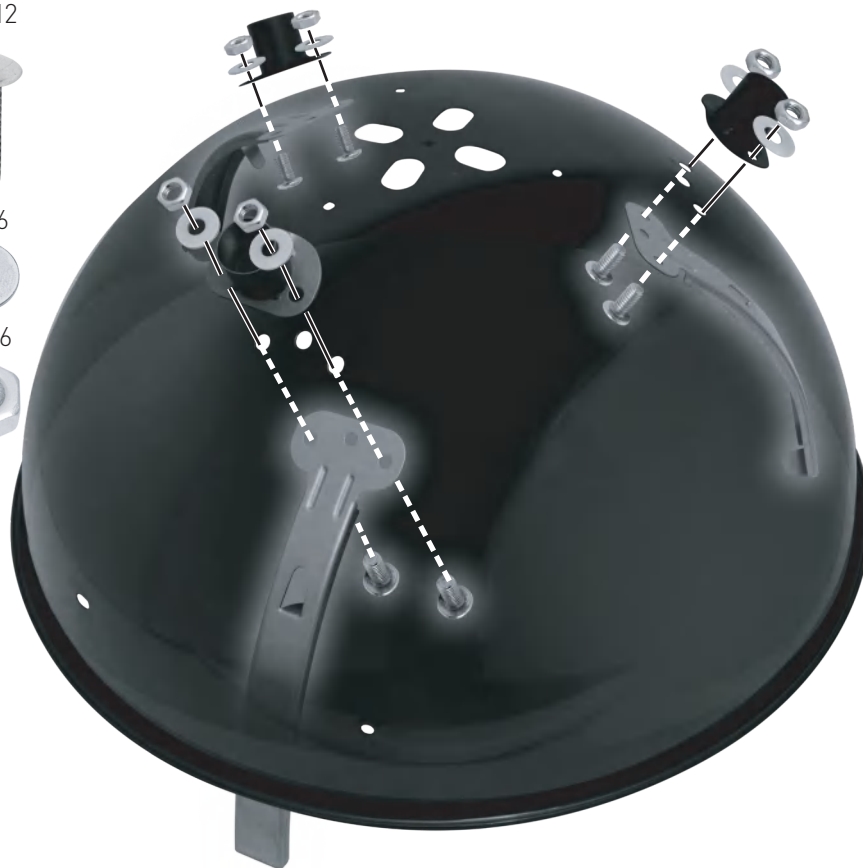
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Attacco per cassetto raccogli cenere	1x
Vite M5x12	3x
Rondelle Ø5	3x
Dado ad alette M5	3x

Montare l'attacco del cassetto raccogli cenere al focolare usando 3 viti M5x12, 3 rondelle Ø5 e 3 dadi ad alette M5.

Le montature dell'attacco del cassetto raccogli cenere si trovano in posizione asimmetrica, quindi l'attacco può essere montato in una sola posizione.

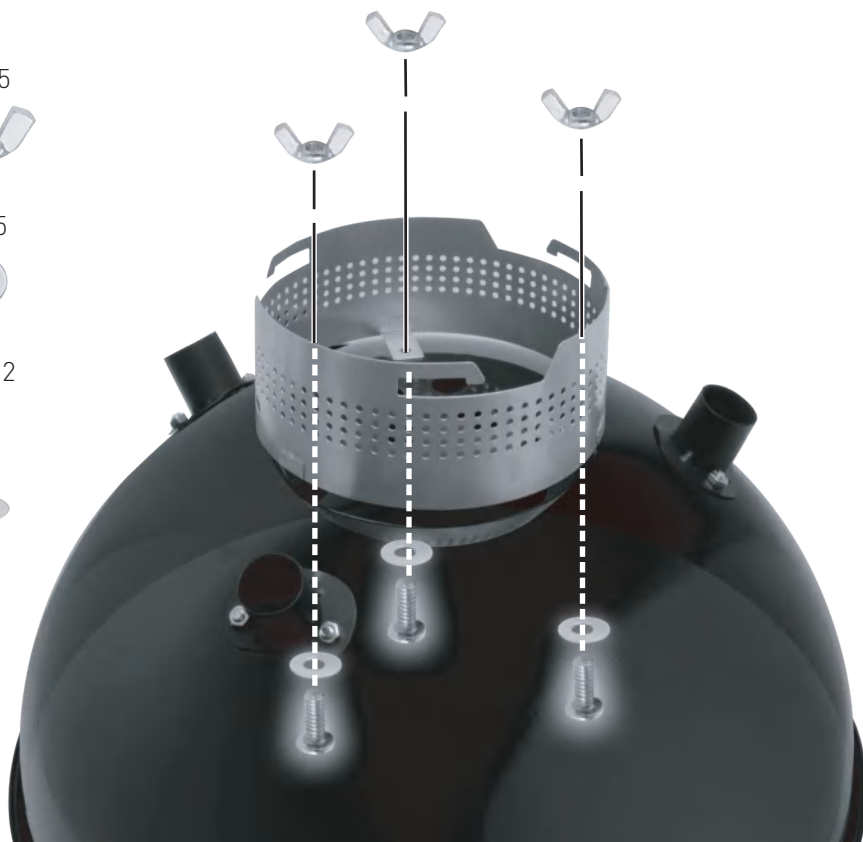
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Leva di ventilazione	1x
Vite M6x12	1x
Rondella elastica Ø6	1x
Dado ad alette M6	1x

Spingere il manico della leva di ventilazione attraverso la fessura nel attacco del cassetto raccogli cenere.

Montare la leva di ventilazione al focolare per via di una vite M6x12, una rondella elastica Ø6 e un dado ad alette M6.



4

Manico nero	1x
Rondella Ø6	2x
Dado M6	2x

Montare il manico nero al focolare, usando due rondelle Ø6 e due dadi M6.

Le estremità del manico nero sono leggermente piegate verso l'interno.



5

Gamba di supporto	3x
Ripiano in basso	1x
Asse ruote	2x

Rimuovere le viti e le rondelle dalle gambe di supporto.

Montare le asse per le ruote al ripiano inferiore.

Inserire il ripiano inferiore nell'apertura alla gamba di supporto più lunga. La punta del ripiano inferiore deve puntare verso l'altro.

Spingere le due gambe di supporto rimanenti sulle asse delle ruote sul ripiano in basso e montare le 3 gambe di supporto ai 3 attacchi per le gambe di supporto.

La gamba di supporto più lunga deve trovarsi sopra il manico.

Fissare le gambe con le viti e le rondelle rimosse prima dalle gambe al focolare.



6

Ruota	2x
Copriruota	2x
Vite M6 x12	2x
Rondella Ø6	2x

Montare le due ruote sulle rispettive assi e fissarle con due viti M6x12 e due rondelle Ø6.

Dopo di ciò, fissare i copriruota sulle ruote.



7

Cassetto raccogli cenere 1x
Manico del cassetto raccogli cenere 1x

Comprimere le estremità del manico per il cassetto raccogli cenere e falli sfilare attraverso i fori. Comprimere quindi la parte centrale del manico del cassetto raccogli cenere e inserirlo nelle aperture del cassetto raccogli cenere, fino a che non scatti in posizione.



8

Gruppo cassetto raccogli cenere 1x

Montare il gruppo cassetto raccogli cenere all'attacco del cassetto raccogli cenere.



9

Coperchio	1x
Regolazione della ventilazione	2x
Dado ad alette M6	1x
Rondella elastica Ø6	1x
Vite M6x12	1x
Manico coperchio	1x
Dado ad alette M6	2x
Rondelle Ø6	2x
Indicatore della temperatura	1x

Inserire la vite M6 nelle aperture del dispositivo per regolare la ventilazione ed il coperchio, poi fissare il tutto con il dado ad alette M6 e la rondella elastica Ø6.

Montare il manico al coperchio per via di due dadi ad alette M6 e due rondelle Ø6.

Rimuovere il dado ad alette come anche la rondella dall'indicatore di temperatura ed impiegarli per montare l'indicatore di temperatura sul coperchio.



10

Griglia per carbone	1x
Griglia di cottura esterna	1x
Griglia di cottura interna	1x

Mettere la griglia per carbone sugli appoggi dei porta griglia.

Mettere la griglia di cottura esterna sugli appoggi superiori porta griglia.

Mettere la griglia di cottura interna sugli appoggi dei porta griglia esterni.



11

Supporto coperchio 1x

Appendere il supporto per coperchio oltre il bordo del focolare.



12

Ora il barbecue è completamente montato. Si prega di preparare il barbecue per il suo primo utilizzo come descritto nel passaggio "Indurimento del barbecue" nella sezione inerente alla manutenzione.



WAARSCHUWING



- Plaats de barbecue buitenshuis op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond uit de buurt van overhangende daken of ontvlambare materialen. Gebruik nooit houten of andere ondergronden die kunnen branden.
- Plaats de barbecue uit de buurt van open ramen of deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnenkomen. Plaats de barbecue bij winderig weer in een buitenruimte die wordt beschermd tegen de wind.

Bedankt!

We zijn ervan overtuigd dat deze barbecue uw verwachtingen zal overtreffen en wensen u veel plezier bij het gebruik. Lees de aanwijzingen voor het gebruik van het toestel zorgvuldig door, bewaar deze voor toekomstig gebruik en neem de veiligheidsinstructies in acht.

Service

In gevallen waarin service moet worden verleend of reserveronderdelen moeten worden geleverd, verzoeken wij u om contact op te nemen met uw plaatselijke HORNBAACH-vestiging of stuur een e-mail aan:

service@hornbach.com

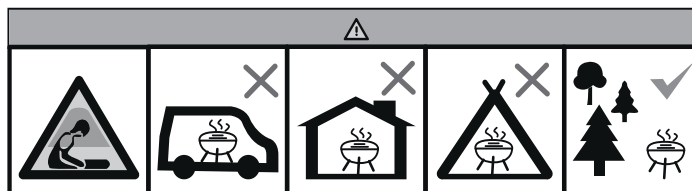
Gebruiksdoel

Dit toestel is een mobiele barbecue voor gebruik buitenshuis. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik; voor het grillen, roosteren en bakken van voedingsmiddelen. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Iedere andere vorm van gebruik van, of aanpassingen aan het apparaat worden gezien als oneigenlijk gebruik en kunnen aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Symbolen



Veiligheidswaarschuwing



Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat het gevaar van dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

Inhoudsopgave

Gebruiksdoel	44
Service	44
Symbolen	44
Vereist gereedschap	44
Veiligheidsinstructies	45
Overzicht	46
Barbecueën	47
Houtskool toevoegen	47
Warmte instellen	47
REINIGING EN ONDERHOUD	48
Onderhoud	49
De barbecue inbranden	49
Het toestel opbergen	49
NL Garantie	49
Componenten	50
Montage	52

Vereist gereedschap



- 1x Kruiskop-schroevendraaier
- 1x Sleutel 10 mm

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bedieningsinstructies voordat u het toestel gebruikt. Indien de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden genegeerd kan brand of een explosie ontstaan, die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel of schade aan materiële goederen kunnen veroorzaken.

- Mag uitsluitend buitenshuis worden gebruikt.
- Niet binnenshuis gebruiken! Niet gebruiken in gesloten ruimtes! Er kunnen zich giftige dampen ophopen die ernstig lichamelijk letsel of de dood kunnen veroorzaken.
- Gebruik het toestel uitsluitend in een goed geventileerde omgeving. Gebruik het toestel niet in een garage, portiek, overdekt terras of enige andere overkapping.
- Het toestel is niet geschikt om te worden ingebouwd in recreatievoertuigen en/of boten.
- **WAARSCHUWING!** Uit de buurt van kinderen en huisdieren houden.
- Het toestel mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Een onjuiste montage kan gevaarlijk zijn. Het toestel moet overeenkomstig de montage-aanwijzingen correct worden gemonteerd.
- Plaats de barbecue altijd op een stabiele, vlakke ondergrond.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Neem een redelijke zorgvuldigheid in acht wanneer u het toestel gebruikt.
- Laat kolen en as nooit zonder toezicht in de barbecue achter.
- We bevelen het gebruik van een houtskoolstarter aan. Als u aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt, gebruik dan alleen aanmaakvloeistof die is goedgekeurd voor het aansteken van houtskool.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken.
- Niet koken voordat er een laagje as op de houtskool zichtbaar is bij gebruik van aanmaakvloeistof voor houtskool. Laat het houtskool branden met het deksel open (circa 20 minuten). Hierdoor brandt de aanmaakvloeistof op; als u dit niet doet, kunnen er dampen van de aanmaakvloeistof in de barbecue worden opgesloten en dit kan vervolgens resulteren in een steekvlam of explosie wanneer het deksel wordt geopend.
- Laat het houtskool branden (circa 20 minuten). Hierdoor kan de aanmaakvloeistof voor houtskool afbranden.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met aanstekervloeistof. Gebruik alleen hoogwaardige houtskool of een combinatie van houtskool en hout.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger dan 200 °C is. Zorg ervoor dat er geen houtskool en/of hout tegen de wanden van de barbecue komt. Dit is erg nadelig voor de levensduur van het metaal en de afwerking van uw barbecue.
- Reinig de barbecue na gebruik grondig en breng een nieuw dun laagje olie aan de binnenzijde aan om roesten te voorkomen. Sluit de barbecue om hem te beschermen tegen excessieve roestvorming.
- We raden u aan een brandblusser bij de hand te hebben. Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten voor informatie over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de barbecue buiten bereik van kinderen en op een droge locatie wanneer u hem niet gebruikt.
- Dit apparaat moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden. Brandbaar materiaal mag in geen geval binnen een straal van 1 meter tot de achterkant van het toestel aanwezig zijn.
- Houd het gebruiksgebied (een straal van 3 meter rond het toestel) vrij van ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van CV-toestellen, ingeschakelde elektrische apparaten enz. en licht ontvlambare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol enz.
- Elektrische kabels, gas- en brandstofslangen uit de buurt van hete oppervlakken houden.
- Bewaar geen voorwerpen of materiaal in het opberggedeelte onder het toestel die de stroom ontstekingslucht naar de onderkant van de vuurbak zouden kunnen blokkeren.
- Gebruik de barbecue nooit zonder de aslade.
- Probeer de aslade niet te verwijderen terwijl er hete kolen op liggen of tijdens het barbecuen.
- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Plaats altijd houtskool in het houtskoolrooster. Leg geen houtskool direct op de bodem van de vuurbak.
- Draag geen kleding met losse mouwen tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
- Gebruik barbecuebestek met een lang handvat en ovenhandschoenen om brandwonden en spetters te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen wanneer hete componenten moeten worden vastgepakt.
- Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
- Raak het kookrooster of het houtskoolrooster, as, houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of deze heet zijn.
- Houd bij openen van het deksel uw handen, gezicht en lichaam op veilige afstand van hete stoom en opvlakkerende vlammen. Zorg ervoor dat het deksel helemaal open is. Als het deksel niet volledig open is, kan deze dichtvallen en verwondingen veroorzaken.
- Gebruik geen water om opflakkerende vlammen of houtskool te doven.
- Doof de houtskool na het bereiden van de etenswaren. Sluit de deksel en de ventilatie om de vlammen te doven.
- Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedoofd.
- Deze barbecue is niet bestemd voor en mag nooit worden gebruikt als kachel.
- Het plaatsen van aluminiumfolie in de vuurbak blokkeert de luchtstroming. Gebruik in plaats hiervan een druppelpan om druppels van het vlees op te vangen bij het bereiden met behulp van de indirecte methode.

Overzicht



WAARSCHUWING



Gebruik het toestel niet zonder de aslade en probeer de aslade tijdens het gebruik niet te verwijderen.



1. Buitenste barbecuerooster
2. Binnenste barbecuerooster
3. Vuurbak-handvat

4. Asladebeugel
5. Poten
6. Bodemplank



7. Temperatuurmeter
8. Dekselventilatie
9. Vuurbakventilatie

10. Aslade
11. Wielen

Barbecueën

Barbecueën

1. Plaats 1,4 kg houtskool op het houtskoolrooster of in een houtskoolstarter.
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster en plaats de barbecueroosters op de vuurbak.
4. Laat de houtskool met het deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.).
5. Plaats etenswaren op het barbecuerooster en sluit indien gewenst de deksel.
6. Controleer de etenswaren af en toe. Gebruik een vlees-thermometer om te garanderen dat het eten goed gaar is alvorens u het van de barbecue haalt.

 VOORZICHTIG 
VET ONTVLAMT <ul style="list-style-type: none">• Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.• Wanneer het toestel niet regelmatig is schoongemaakt, kan een vetbrand schade aan het product veroorzaken. Volg de algemene aanwijzingen voor het schoonmaken van het toestel om vetbranden te voorkomen.• De beste manier om vetbranden te voorkomen is om het toestel regelmatig schoon te maken.

Warmte instellen

De warmte in de barbecue kan worden ingesteld door de hoeveelheid houtskoolrooster en de ventilatie.

- 🔥 De temperatuur kan worden verhoogd door houtskool toe te voegen en/of voor meer ventilatie te zorgen.
- 🔥 De temperatuur kan worden verlaagd door voor minder ventilatie te zorgen.

Open of sluit de vuurbak en dekselventilatie voor meer of minder ventilatie.

Om de temperatuur te behouden of te verhogen, moet er mogelijk meer houtskool en/of hout worden toegevoegd tijdens het gebruik. Zie de paragraaf 'Houtskool toevoegen'.

LET OP: Droog hout brandt beter dan houtskool. Hard hout zoals eiken, hickory, mesquite, fruit en notenhout vormt uitstekend brandstof. Zorg ervoor dat het hout goed droog is en niet chemisch is behandeld.

Houtskool toevoegen

 WAARSCHUWING 
Voeg nooit aanmaakvloei-stof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Om de warmte te verhogen, is er mogelijk meer houtskool en/of hout nodig.

1. Open het deksel voorzichtig.
2. Draag ovenhandschoenen en verwijder voorzichtig de barbecueroosters. Plaats deze op een onbrandbare ondergrond in de buurt van het toestel.
3. Doe een stapje terug en gebruik lange spatels/kookgerei om het as op de hete kolen voorzichtig opzij te vegen.
4. Gebruik een kooktang om houtskool en/of hout aan het houtskoolrooster toe te voegen. Zorg ervoor dat u niet in de as pookt en vonken veroorzaakt.
5. Draag ovenhandschoenen en plaats de barbecueroosters op de vuurbak.
6. Sluit indien gewenst de deksel.

REINIGING EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

As

Zodra de houtskool is uitgebrand, volledig is gedoofd en is afgekoeld, maakt u de binnenkant schoon met een ovenborstel. Het resterende as kan in de aslade worden geveegd. Verwijder de aslade en maak hem leeg, maar zorg ervoor dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedoofd.
- Probeer de aslade niet te verwijderen terwijl er hete kolen op liggen of tijdens het barbecuen.

Corrosie

- Als er roest verschijnt op de buitenkant van het toestel, reinig en poijst dit gedeelte dan met staalwol of fijn schuurlijnen. Verf dit gedeelte bij met verf van een goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Verf de oppervlakken aan de binnenkant nooit. Roestplekken aan de binnenkant kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht ingesmeerd met plantaardige olie om verdere roestvorming te voorkomen.

Binnen- en buitenkant van het toestel

- Maak het toestel regelmatig schoon, bij voorkeur elke keer nadat u het hebt gebruikt.
- Het toestel moet echter minimal eenmaal per jaar worden schoongemaakt.
- Maak niet de fout om aangekoekt vet of dito rook aan te zien voor verf. De binnenkant van barbecues zijn af fabriek nooit geverfd (en mogen ook nooit worden geverfd). Maak een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een ovenreiniger om de binnenkant van het toestel, het deksel en de onderkant met een boender schoon te maken. Spoel het geheel af en laat het toestel aan de lucht drogen tot het helemaal droog is. Gebruik geen bijtende ovenreiniger om de geverfde oppervlakken schoon te maken.
- **Barbecue-oppervlakken:** wanneer gebruik wordt gemaakt van een borstel met losse haren om deze oppervlakken schoon te maken, moet u controleren of er geen losse haren op de oppervlakken zijn achtergebleven voordat u met barbecuen begint. Het wordt afgeraden om de barbecue-oppervlakken schoon te maken terwijl het toestel nog heet is.
- **Plastic oppervlakken:** schoonmaken met een warm sopje, daarna goed afdrogen. Gebruik geen Citrisol, agressieve

reinigingsmiddelen, ontvetters of geconcentreerde ovenreiniger, aangezien het gebruik hiervan schade aan het toestel of storingen aan de onderdelen kan veroorzaken.

- **Porceleinen oppervlakken:** gezien de op glas gelijkende structuur, kunnen de meeste verontreinigingen worden afgeveegd met een oplossing van baksoda en water of speciaal samengestelde reinigingsmiddelen. Gebruik voor hardnekkige verontreinigingen een niet-schurend schuurpoeder.
- **Geverfde oppervlakken:** met een milde oplossing of niet-schurend reinigingsmiddel en een warm sopje schoonmaken. Droog maken met een zacht, niet-schurend doekje.
- **Roestvast stalen oppervlakken:** om het kwalitatief hoogwaardige uiterlijk te kunnen behouden, moet het toestel met een milde oplossing en een warm sopje schoon gemaakt en met een zacht doekje afgedroogd worden. Aangekoekt vet mag met behulp van een schuurponsje worden verwijderd. Beweeg uitsluitend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen. Gebruik geen schuurponsjes op oppervlakken waarop afbeeldingen zijn aangebracht.

Afvalverwerking

Gooi dit apparaat niet weg bij het ongesorteerde huisafval. Lever het in bij een inzamelpunt voor recycling. Op deze manier helpt u bronnen te sparen en het milieu te beschermen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Laat kinderen niet spelen met plastic zakken en verpakkingsmateriaal vanwege mogelijke verwondingen en het verstikkingsgevaar. Bewaar dergelijk materiaal veilig of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.

Onderhoud

De barbecue inbranden

Het inbranden van uw barbecue minimaliseert de schade aan afwerking van de buitenkant en zorgt ervoor dat de verfgeur bij het eerste gebruik verdwijnt. Brand de barbecue af en toe in om hem te beschermen tegen corrosie.

1. Smeer alle oppervlakken aan de binnenkant in met plantaardige olie. Smeer het houtskoolrooster en de aslade niet in.
2. Plaats 1,4 kg houtskool op het houtskoolrooster of in een houtskoolstarter.
3. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
4. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster.
5. Laat de houtskool met het deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
6. Sluit de deksel wanneer de kolen goed branden. Wacht totdat de temperatuur 100 °C bereikt op de indicator. Houd deze temperatuur 2 uur vast.

7. Verhoog de temperatuur tot 200 °C. Dit kan door meer houtskool en/of hout toe te voegen. Zie de paragraaf 'Houtskool toevoegen'. Houd deze temperatuur 1 uur vast en laat de kolen vervolgens geheel afkoelen.

Het toestel opbergen

Wanneer het toestel gedurende langere tijd moet worden opgeslagen (bijv. in de winter):

1. Controleer of het toestel volledig is afgekoeld. Maak het toestel zorgvuldig schoon.
2. Het toestel kan op een droge plaats binnenshuis worden opgeborgen (bijv. in de garage of kelder)
3. Bedek het toestel.

Wanneer u het apparaat na de opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere schade.

NL Garantie

Dit artikel van Tenneker werd volgens de modernste productiemethodes vervaardigd en is onderworpen aan een voortdurende strenge kwaliteitscontrole.

HORNBACH Bouwmarkt (Nederland) B.V., Grootslag 1-5, 3991 RA Houten (hierna Garantiegever) garandeert overeenkomstig de navolgende kwaliteitsbepalingen van de Tenneker houtskool- en gasbarbecues.

1. Garantietijd

De garantietijd van de houtskool- en gasbarbecues bedraagt 10 jaren. De garantietijd begint met de koopdatum. S.v.p. als bewijs van de koopdatum de originele kassabon of de originele rekening goed bewaren.

2. Omvang van de garantie

De garantie geldt uitsluitend voor fabrieks- of materiaalfouten en op het volledig doorroesten van de deksel en de brandkamer. De garantie geldt slechts bij gebruik van het artikel in privégebruik.

De garantie geldt niet voor gebreken, die aan foutieve montage of aansluiting

- onjuist onderhoud of gebruik
- onjuiste of onvoldoende reiniging
- extreme omstandigheden
- gebruik van niet-originele onderdelen
- onjuiste invloeden van chemische, elektrische of elektronische middelen

toegeschreven kunnen worden.

Niet door de garantie omvat zijn verdere schades aan onderdelen die op normale slijtage zijn terug te voeren. De garantie omvat

ook geen begeleidende of gevolgschade of eventuele montage- en demontagekosten die in een garantiegeval kunnen ontstaan.

3. Vergoedingen uit de garantie

Tijdens de garantietijd test de garantiegever het defecte artikel om vast te stellen, of het een garantiegeval betreft. Als dat zo is, dan repareert of ruilt de garantiegever het artikel op zijn kosten. In geval het artikel op het moment van het garantiegeval niet meer leverbaar is, is de garantiegever gerechtigd het artikel voor een soortgelijk product om te ruilen. Het geruilde artikel of delen hiervan worden eigendom van de garantiegever.

De garantievergoedingen (reparatie of ruil) verlengen de garantietijd niet. Door de garantievergoedingen ontstaat ook geen nieuwe garantie.

4. Gebruikmaking van de garantie

Voor de gebruikmaking van de garantie richt u zich s.v.p. tot de dichtstbijzijnde HORNBACH bouwmarkt. Deze vindt u op www.hornbach.nl

Of neemt u via het volgende e-mailadres contact op met de garantiegever, om zo een inzending of afhaling van het defecte artikel af te spreken: info.nl@hornbach.com

De gebruikmaking van de garantie kan slechts geschieden op vertoon van de originele kassabon of rekening .

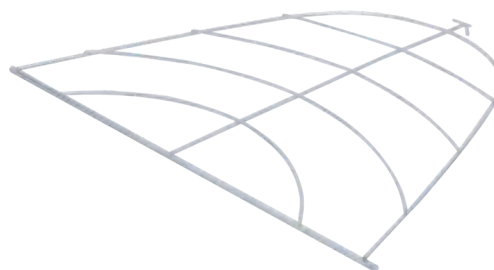
5. wettelijke rechten

Uw wettelijke rechten uit vrijwaring en productaansprakelijkheid worden door de garantie niet beperkt.

Componenten



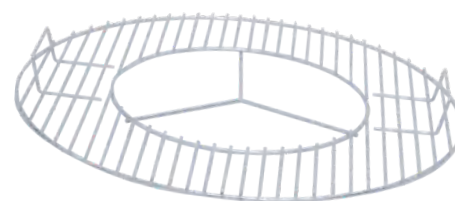
Vuurbak 1x



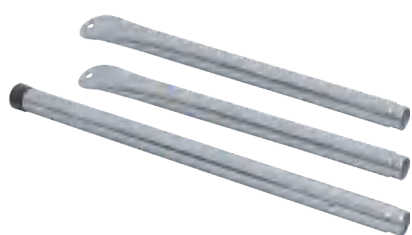
Bodemplank 1x



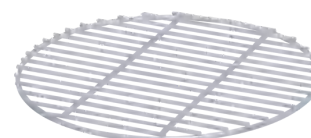
Deksel 1x



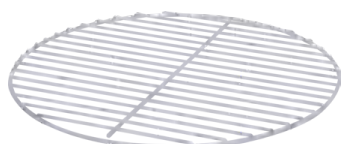
Buitenste barbecuerooster 1x



Poot 3x



Binnenste barbecuerooster 1x



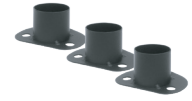
Houtskoolrooster 1x



Asladebeugel 1x



Aslade 1x



Pootbeugel 3x



Wiel 2x

Handvat van aslade 1x



Ventilatiecontrole 2x



Dekselhouder 1x

Temperatuurmeter 1x



Roosterhouder 3x

Wielkap 2x



Handvat 2x

Set schroeven/moeren 1x



Ventilatiehendel 1x



Montage

1

Vuurbak	1x
Roosterhouder	3x
Pootbeugel	3x
Schroef M6x12	6x
Ring Ø6	6x
Moer M6	6x

Bevestig de 3 roosterhouders aan de binnenkant van de vuurbak en de 3 pootbeugels aan de buitenkant met 6 M6x12 schroeven, 6 ringen en 6 M6 bouten.

De middengaten van de roosterhouders moeten vrij blijven.

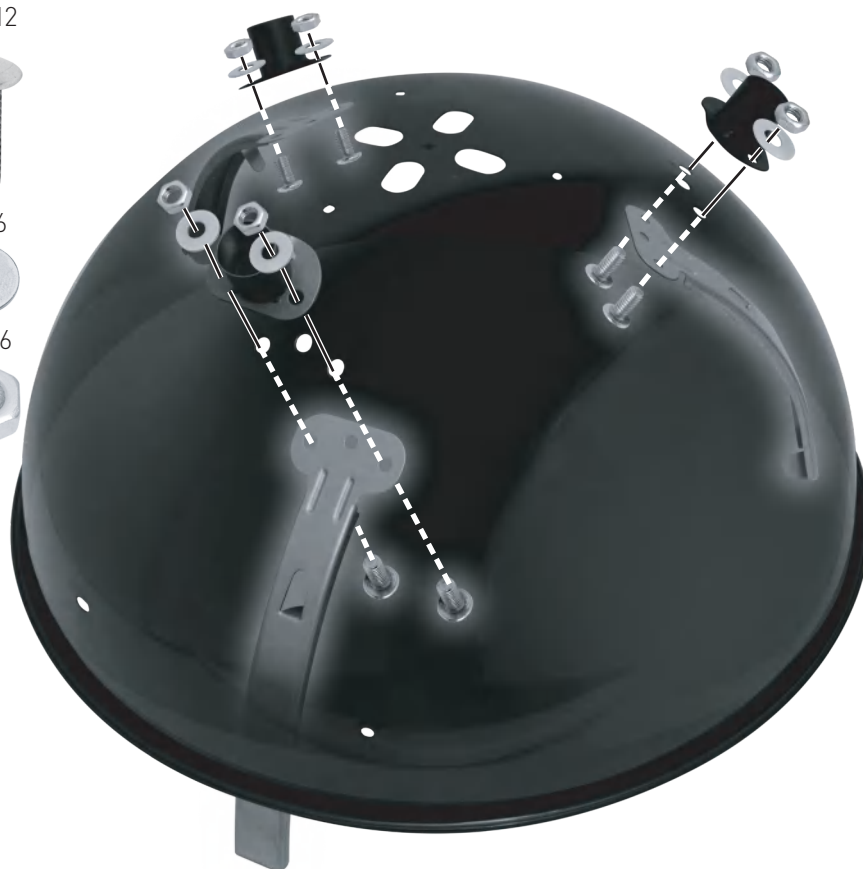
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Asladebeugel	1x
Schroef M5x12	3x
Ring Ø5	3x
Vleugelmoer M5	3x

Bevestig de asladebeugel aan de vuurbak met 3 M5x12 schroeven, 3 ringen Ø5 en 3 M5 vleugelmoeren.

De montage van de asladebeugel worden asymmetrisch gepositioneerd, zodat deze slechts in één positie kan worden bevestigd.

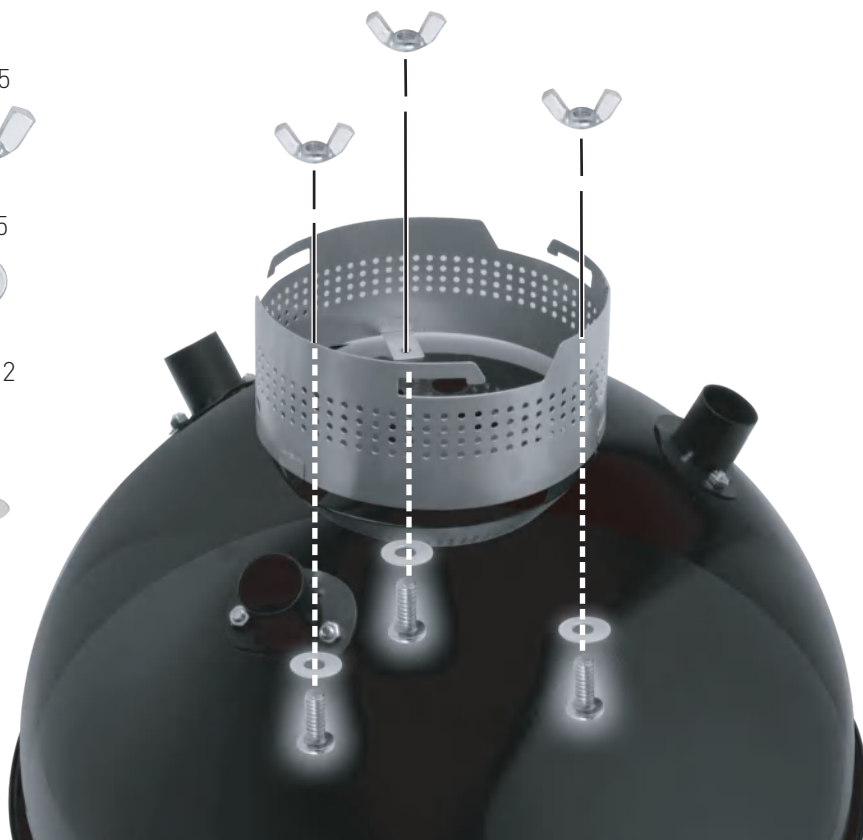
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Ventilatiehendel	1x
Schroef M6x12	1x
Veerring Ø6	1x
Vleugelmoer M6	1x

Schuif het handvat van de ventilatiehendel door de sleuf in de aslade beugel.

Bevestig de ventilatiehendel aan de vuurbak met een M6x12 schroef, een veerring Ø6 en een M6 vleugelmoer.



4

Zwarte handvat	1x
Ring Ø6	2x
Moer M6	2x

Bevestig het zwarte handvat aan de vuurbak met twee ringen Ø6 en twee M6 bouten.

De uiteinden van het zwarte handvat worden lichtjes naar binnen gebogen.



5

Poot	3x
Bodemplank	1x
Wielas	2x

Verwijder de schroeven en ringen uit de poten.

Bevestig de wielassen aan de bodemplank.

Schuif de bodemplank in het gat op de langste poot. De punt van de bodemplank moet omhoog wijzen. Schuif de resterende twee poten op de wielassen op de bodemplank en bevestig de 3 poten aan de 3 pootbeugels.

De langste poot moet zich boven het handvat bevinden.

Bevestig de poten met de schroeven en de ringen van de poten van de vuurbak.

2x



6

Wiel	2x
Wielkap	2x
Schroef M6x12	2x
Ring Ø6	2x

Beevestig de twee wielen aan de wielassen en zet ze vast met twee M6x12 schroeven en twee ringen Ø6.

Plaats hierna de wielkappen op de wielen.



2x
M6x12



2xØ6



7

Aslade 1x
Handvat van aslade 1x

Duw de einden van de handvaten van de aslade bij elkaar en schuif ze door de gaten. Druk vervolgens het middelste deel van het handvat van de aslade samen en plaats dit in de openingen van de aslade totdat het op zijn plaats klikt.



8

Gemonteerde aslade 1x

Bevestig de gemonteerde aslade aan de asladebeugel.



9

Deksel	1x
Ventilatiecontrole	2x
Vleugelmoer M6	1x
Veerring Ø6	1x
Schroef M6x12	1x
Dekselgreep	1x
Vleugelmoer M6	2x
Ringen Ø6	2x
Tempertuursensor	1x

Plaats de schroef M6 door de openingen in de ventilatiecontrole en de deksel en zet hem vast met de vleugelmoer M6 en de veerring Ø6.

Bevestig het handvat aan de deksel met twee M6 vleugelmoeren en twee ringen Ø6.

Verwijder de vleugelmoer en de ring van de temperatuursensor en gebruik deze om de temperatuursensor aan de deksel te bevestigen.



10

Houtskoolrooster	1x
Buitenste barbecuerooster	1x
Binnenste barbecuerooster	1x

Plaats het houtskoolrooster op de laagste steunen van de houtskoolrooster-beugels. Plaats het binnenste barbecuerooster op de steunen van het buitenste barbecuerooster. Plaats het binnenste barbecuerooster op de steunen van het buitenste barbecuerooster.



11

Dekselhouder 1x

Hang de dekselhouder boven de rand van de vuurbak.



12

De barbecue is nu volledig gemonteerd. Bereid de barbecue voor het eerste gebruik voor zoals beschreven in 'De barbecue inbranden' in de onderhoudsparagraaf.





VARNING



- Placera grillen utomhus på ett hårt, plant, icke brännbar yta på avstånd från takutskjut eller brännbart material. Får ej användas på trä eller andra ytor som kan brinna.
- Placera grillen på avstånd från öppna fönster eller dörrar för att förhindra att gnistor och rök kommer in i huset. Vid blåsig väder ska grillen placeras på en plats utomhus som är vindskyddad.

Tack så mycket!

Vi är övertygade om att den här grillen kommer att överträffa dina förväntningar och önskar dig mycket nöje med användningen.

Läs instruktionerna före användning av utrustningen, förvara den som senare referensmaterial och observera säkerhetsinstruktionerna.

Avsedd användning

Denna utrustning är en portabel grill avsedd att användas utomhus. Den är avsedd för grillning, rostning och bakning av mat i privata sammanhang.

Apparaten är inte avsedd för kommersiell användning.

Alla annan användning eller modifiering av apparaten är att beakta som icke avsedd användning och kan orsaka avsevärda skador.

Service

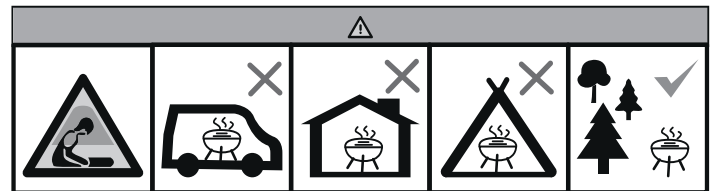
Om du har behov av service eller reservdelar är du välkommen att kontakta din lokala HORNBAACH-butik eller skriv ett e-post till:

service@hornbach.com

Symboler



Säkerhetsvarning



Använd inte grillen i ett trångt utrymme, till exempel inne i en våning, tält, sommarstuga, husvagn, bil, båt el. dyl. Risk för förgiftning av kolmonoxid.

Innehållsförteckning

Avsedd användning	58
Service	58
Symboler	58
Nödvändiga verktyg	58
Säkerhetsinstruktioner	59
Översikt	60
Grillning	61
Fylla på kol	61
Reglera värmen	61
Rengöring och skötsel	62
Underhåll	63
Härda grillen	63
SE Garanti	63
Förvaring av utrustningen	63
Komponenter	64
Montering	66

Nödvändiga verktyg



- 1x Stjärnskruvmejsel
- 1x Nyckel 10 mm

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Läs instruktionerna före användning. Om inte säkerhetsinstruktionerna i den här bruksanvisningen följs kan det leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, brand eller explosion, vilket kan orsaka egendomsskador.

- ANVÄND ENDAST UTOMHUS.
- Får ej användas inomhus! Får ej användas i slutna utrymmen! Giftig rök kan samlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- Använd endast utrustningen på en välventilerad plats. Använd den inte i ett garage, på en veranda, en inglasad altan eller under något sorts tak.
- Utrustningen är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- VARNING! Håll barn och husdjur på avstånd.
- Utrustningen får inte användas av barn.
- Felaktig montering kan vara farlig. Utrustningen måste monteras ordentligt enligt monteringsinstruktionerna.
- Förvara alltid grillen på en stabil och jämn yta.
- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända om! Använd endast grilltändare som uppfyller EN 1860-3.
- VARNING! Den här grillen blir mycket het. Flytta inte den under användning.
- Använd utrustningen med rimlig aktsamhet.
- Lämna aldrig kol och aska i grillen utan uppsikt.
- Vi rekommenderar att använda en skorstenständare. Om du väljer att använda en tändvätska får endast tändvätska godkänd för tändning av kol användas.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra flyktiga vätskor för att tända grillkol.
- Tillaga inte mat innan kolen har ett täckande lager av aska om du har använt tändvätska. Låt kolen brinna med locket öppet (ungefär 20 minuter). Därmed brinner tändvätskan upp. Om detta ignoreras kan rök från tändvätskan fångas upp av grillen och orsaka en blixtd eller explosion när locket öppnas.
- Låt kolen brinna (ungefär 20 minuter). Då får tändvätskan möjlighet att brinna bort.
- Använd aldrig kol som har förbehandlats med tändvätska. Använd endast förstklassig ren grillkol eller en blandning av kol/trä.
- Håll aldrig på tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan leda till bakeld och orsaka allvarliga brännskador.
- Överskrid inte temperaturen på 200 °C. Låt inte kol och/eller trä vila mot väggarna på grillen. Detta försämrar kraftigt metallens hållbarhet och grillens utseende.
- Rengör grillen noga efter varje användning och stryk på ett tunt lager olja på insidan för att förhindra att den rosttar. Täck över grillen för att skydda den mot rost.
- Vi rekommenderar att ha en brandsläckare i närheten. Kontakta de lokala myndigheterna för att avgöra lämplig storlek och typ på brandsläckare.
- Förvara grillen utom räckhåll för barn och på en torr plats när den inte används.
- Den här utrustningen måste hållas borta ifrån lättantändliga material under användning. Material som är lättantändliga ska aldrig vara inom 1 meter ifrån baksidan eller sidorna på utrustningen.
- Håll tillagningsytan (3 meter runt utrustningen) fri ifrån antändningskällor så som tändlågor i värmepannor, ansluten elektrisk utrustning, etc. samt lättantändliga gaser/vätskor så som bensin, alkohol, m.m.
- Håll alla elkablar, gas- och bränsletillförselslang borta från alla varma ytor.
- Förvara inte saker eller material i förvaringsutrymmet under utrustningen, då blockeras flödet av förbränningsluft till undersidan av eldstaden.
- Använd inte grillen utan askträget på plats.
- Försök inte ta bort askträget medan det innehåller heta kol eller under grillning.
- Ta inte bort aska förrän all kol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Lägg alltid kolen på kolgallret. Lägg inte kol direkt i botten av eldstaden.
- Använd inte kläder med löst flygande ärmar vid tändning eller användning av grillen.
- Använd grilltillbehör med långa handtag och ugnshandskar med breda skydd, för att undvika brännskador och skvätt. Använd skyddshandskar när du hanterar varma komponenter.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt.
- Rör aldrig på tillagnings- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att kontrollera om de är varma.
- När locket öppnas ska händer, ansikte och kropp hållas på ett säkert avstånd från ånga och lågor. Kontrollera att locket förs bort helt för att öppna. Om locket inte är helt öppet kan det falla tillbaka och orsaka personskador.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kolen.
- Släck kolen när du matlagningen har avslutats. Stäng locket och ventilationen för att kväva elden.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.
- Den här grillen är inte avsedd för och får inte användas för uppvärmning.
- Om eldstaden kläs in i aluminiumfolie förhindras luftflödet. Använd i stället ett dropptråg för att samla upp dropp från köttet vid tillagning med indirekt grillning.

Översikt



VARNING



Använd inte utrustningen utan askträget på plats och försök inte ta bort askträget under användning.



1. Yttre grillgaller
2. Inre grillgaller
3. Eldboxhandtag

4. Askträgsfäste
5. Ben
6. Bottenhylla

7. Termometer
8. Lockventilation
9. Eldboxventilation

10. Asktråg
11. Hjul

Grillning

Grillning

1. Lägg 1,4 kg kol på kolgallret eller i en skorstenständare.
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret och placera grillgallret på eldboxen.
4. Låt kolen brinna, med locket öppet, tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter).
5. Placera maten på grillgallret och stäng locket om så önskas.
6. Kontrollera maten regelbundet. Använd en köttermometer för att kontrollera att maten är färdig innan den tas bort.



VAR FÖRSIKTIG



FETTBRÄNDER

- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador.
- Om utrustningen inte rengjorts regelbundet kan en brand som orsakats av fett, skada produkten. Följ instruktionerna om rengöring och skötsel av utrustningen för att förhindra fettbränder.
- Bästa sättet att förhindra fettbränder är att regelbundet rengöra utrustningen.

Reglera värmen

Värmen inuti grillen kan regleras genom att justera mängden kol och med ventilationen.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att tillsätta mer kol och/eller öka ventilationen.
- 🔥 Temperaturen kan sänkas genom att minska ventilationen.

Öppna eller stäng eldboxen och lockets ventilation för mer eller mindre ventilation.

För att bibehålla eller öka temperaturen med tiden kan det behöva fyllas på mer kol och/eller trä under tillagningen. Se avsnittet "Fylla på kol".

OBS! Torrt trä brinner varmare än kol. Hårt trä, till exempel ek, hickory, mesquite, frukt- och nötträ är perfekt bränsle. Se till att träet har torkat och är fritt från kemisk behandling.

Fylla på kol



VARNING



Håll aldrig på tändvätska på heta eller varma kol eftersom det kan leda till bakeld och orsaka allvarliga brännskador.

För att öka värmen kan det vara nödvändigt att fylla på mer kol och/eller trä.

1. Öppna locket försiktigt.
2. Använd ugnshandskar och flytta försiktigt grillgallren. Placera dem på en icke brännbar yta nära grillen.
3. Ta ett steg tillbaka och använd långa matlagningsredskap för att föra bort askan på de heta kolen.
4. Använd tänger för att fylla på kol och/eller trä på kolgallret. Var försiktig så att inte aska eller gnistor virvlar upp.
5. Använd ugnshandskar och placera försiktigt grillgallren på eldboxen.
6. Stäng locket om så önskas.

Rengöring och skötsel



VARNING



Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

Aska

När kolen har brunnit ut, slocknat helt och svalnat rengörs insidan med en ugnsbörste. Resterande aska kan borstas ner i asktråget. Ta ur asktråget och töm det, men kontrollera att följande säkerhetsföreskrifter följs.

- Ta inte bort aska förrän all kol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.
- Försök inte ta bort asktråget medan det innehåller heta kol eller under grillning.

Korrosion

- Om det bildas rost på utsidan av grillen, rengör och polera det påverkade området med stålull eller fin slipduk. Bättra på med en färg som tål höga temperaturer.
- Måla aldrig insidan av grillen. Rostfläckar på insidan kan slipas, rengöras och täckas med ett tunt lager vegetabilisk olja för att minimera risken för fortsatt rost.

Utrustningens insida och utsida

- Rengör utrustningen ofta, helst efter varje matlagningstillfälle.
- Utrustningen ska rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök för att vara färg. Grillarnas insida är inte målade på fabrik (och ska aldrig målas). Applicera en stark blandning av rengöringsmedel och vatten eller använd ett rengöringsverktyg med skurbörste på insidan av utrustningens lock och botten. Skölj av och låt lufttorka. Använd inte frätande rengöringsmedel/ugnsrengöring på målade ytor.
- **Grillytor:** Om borste används för att rengöra utrustningens grillytor, kontrollera att inte det finns borst kvar på ytan före grillningen. Vi rekommenderar att inte rengöra grillytorna medan utrustningen är varm.
- **Plastytor:** Tvätta med varmt såpvatten och torka torrt. Använd inte lösningsmedel, rengöringsmedel som innehåller slipmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad rengörings-

lösning på plastdelar, eftersom det kan orsaka skador och/eller att delarna går sönder.

- **Porslinsytor:** På grund av den glasliknande sammansättningen kan de flesta rester torkas av med en lösning av bakpulver och vatten, eller särskilt framtagen rengöringsmedel. Använd pulver som inte innehåller slipmedel för envisa fläckar.
- **Målade ytor:** Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel och varmt såpvatten. Torka torrt med en mjuk trasa som inte repar.
- **Ytor av rostfritt stål:** För att bibehålla din utrustnings fina utseende ska du tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och varmt såpvatten, och torka torrt med en mjuk trasa efter varje användning. Ingrott fett kan kräva användning av en plastskrapa för att få bort. Använd endast plastskrapan i samma riktning som det borstade stålet för att undvika skador. Använd inte skrapa på ytor med bokstäver.

Avfallshantering

Grillen får inte kastas som osorterat hushållsavfall. Den måste lämnas in på återvinningsstationen för återvinning. Genom att göra detta hjälper du till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Låt inte barn leka med plastpåsar eller annat förpackningsmaterial eftersom kvävningsskada och fara för andra skador föreligger. Förvara allt sådant material på säker plats eller lämna till miljövänlig återvinning.

Underhåll

Härda grillen

Genom att härda grillen minskas skadorna på utsidan och man förhindrar att färgdoft kan ge smak åt den första maten som tillagas. Härda grillen regelbundet för att skydda den mot korrosion.

1. Täck in alla de inre ytorna med ett tunt lager vegetabilisk olja. Täck inte kolgallret och askträget.
2. Lägg 1,4 kg kol på kolgallret eller i en skorstenständare.
3. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
4. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret.
5. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter) med locket öppet.
6. Stäng locket när kolen brinner kraftigt. Låt temperaturen komma upp i 100 °C. Håll denna temperatur i två timmar.
7. Öka temperaturen till 200 °C. Detta kan göras genom att tillsätta mer kol och/eller trä. Se avsnittet "Fylla på kol". Håll denna temperatur i en timme och låt sedan enheten svalna helt.

SE Garanti

Denna produkt av TENNEKER har tillverkats enligt de modernaste tillverkningsmetoderna och undergår kontinuerligt stränga kvalitetskontroller.

Firma HORNBACH Byggmarknad AB, Aröds Industriväg 66, 42243 Hisingsbacka (garantigivaren), garanterar kvaliteten för Tenneker kol- och gasolgrillar enligt följande.

1. Garantitiden

Garantitiden uppgår till 10 år från tidpunkten för inköpet. Som bevis för inköpsdatumet (garantitidens början) skall kassakvittot eller fakturan i original visas upp.

2. Vad garantin omfattar

Garantin gäller enbart för fabrikations- respektive materialfel som fanns vid köptillfället. Garantin gäller enbart, om produkten har sålts för användning för privat bruk, om den använts på lämpligt sätt, om eventuellt befintliga ser- viceföreskrifter iakttagits, och om produkten inte skadats eller förstörts genom olyckshändelse.

Garantin gäller inte för fel som beror på

- Felaktig montering eller felaktiga anslutningar
- Handhavarfel
- Felaktig skötsel
- Yttre påverkan
- Modifikation
- Felaktig kemisk, elektrisk eller elektronisk påverkan

Garantin gäller inte heller för skador på förslitningsdelar som beror på normalt slitage. Dessutom gäller garantin inte för följskador samt eventuella monterings- och demonteringskostnader i samband med skadan.

Förvaring av utrustningen

Om utrustningen behöver förvaras under längre tid (t.ex. under vintern):

1. Kontrollera att apparaten har svalnat. Rengör utrustningen nogga.
2. Utrustningen kan förvaras på en torr plats inomhus (t.ex. i ett garage, eller en källare)
3. Täck över utrustningen.

När utrustningen flyttas från förvaringsplatsen ska man kontrollera den för rost och andra skador.

3. Garantiåtgärder

Vid reklamation under garantitiden skall garantigivaren undersöka den felaktiga produkten för att kunna kontrollera om ett garantifall föreligger. Om så är fallet åtar sig garantigivaren att på egen bekostnad antingen reparera produkten eller ersätta denna med en ny produkt. Finns produkten inte längre i garantigivarens sortiment äger garantigivaren byta ut produkten mot en liknande. Den utbytta produkten eller delar av denna övergår i garantigivarens ägo. Garantin omfattar inte skyldighet till ersättning för indirekt skada eller följskador.

Tas garantin i anspråk (reparation eller byte) leder inte detta till att garantitiden förlängs eller att någon ny garanti uppstår.

4. Garantins ianspråktagande

Om garantin skall tas i anspråk skall närmaste HORNBACH byggmarknad kontaktas. Denna finns under www.hornbach.se.

Garantigivaren kan också nås under följande E-mail-adress för att träffa överenskommelse om, vart produkten skall sändas eller var den kan avhämtas: [sverige@hornbach.com](mailto: sverige@hornbach.com)

Garantin kan enbart tas i anspråk om kassakvittot eller fakturan i original kan uppvisas.

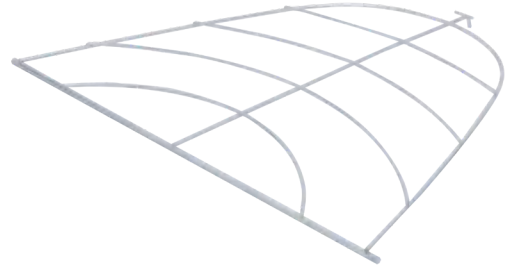
5. Rättigheter enligt lag

Denna garanti innebär inte någon inskränkning i rätten till reklamation enligt Konsumentköplagen eller i rättigheter som kan göras gällande enligt produktansvarslagen.

Komponenter



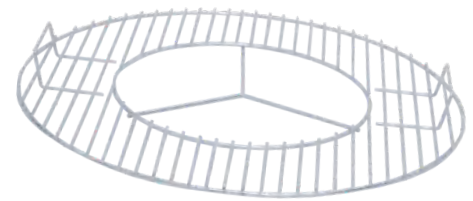
Eldbox 1x



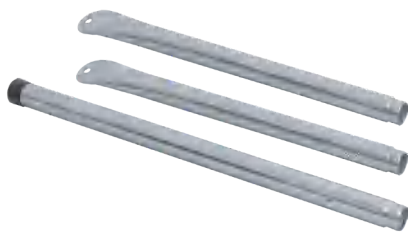
Bottenhylla 1x



Lock 1x



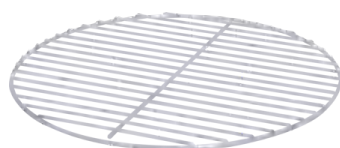
Yttre grillgaller 1x



Ben 3x



Inre grillgaller 1x



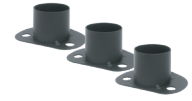
Kolgaller 1x



Asktrågsfäste 1x



Askråg 1x



Benfäste 3x



Hjul 2x

Askrågshandtag 1x



Ventilationsreglage 2x



Lockhållare 1x

Termometer 1x



Gallerhållare 3x

Hjulkåpa 2x



Handtag 2x

Skruvset 1x



Ventilationsinställning 1x



Montering

1

Eldbox	1x
Gallerhållare	3x
Benfäste	3x
Skruv M6x12	6x
Bricka Ø6	6x
Mutter M6	6x

Fäst de tre gallerhållarna på insidan av eldboxen och de tre benfästena på utsidan med 6 M6x12 skruvar, 6 brickor och 6 M6 muttrar.

Centrumhålen på gallerhållarna måste vara fria.

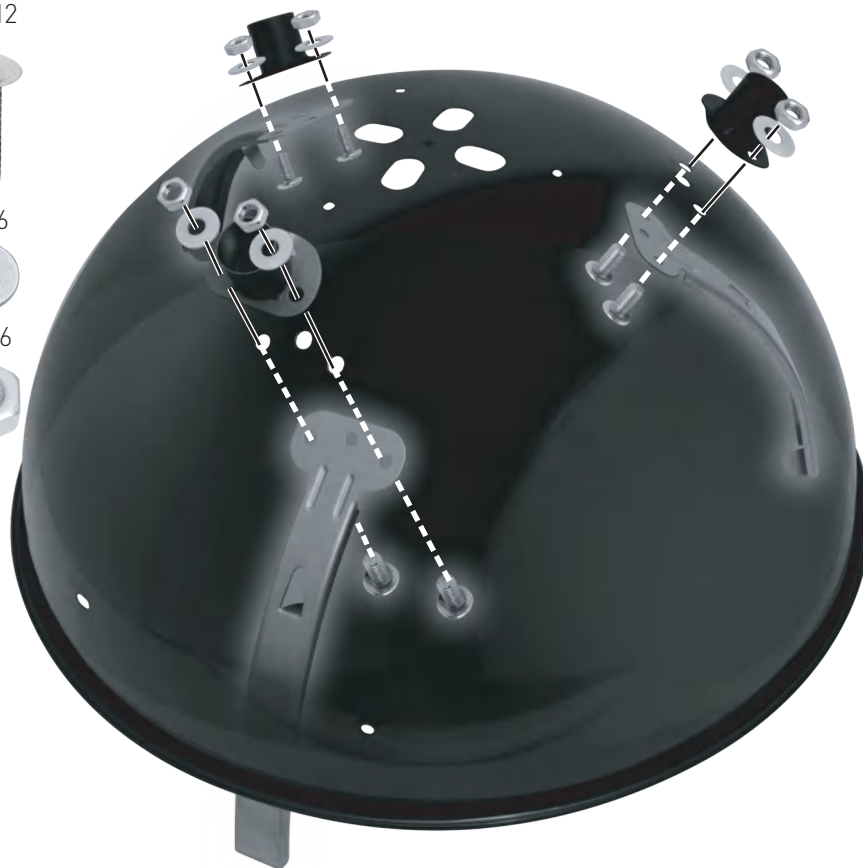
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Asktrågsfäste	1x
Skruv M5x12	3x
Bricka Ø5	3x
Vingmutter M5	3x

Fäst asktrågsfästet i eldboxen med 3 M5x12 skruvar, 3 brickor Ø5 och 3 M5 vingmuttrar.

Asktrågsfästernas upphängningar är osymmetriskt placerade så att de endast kan fästas i en position.

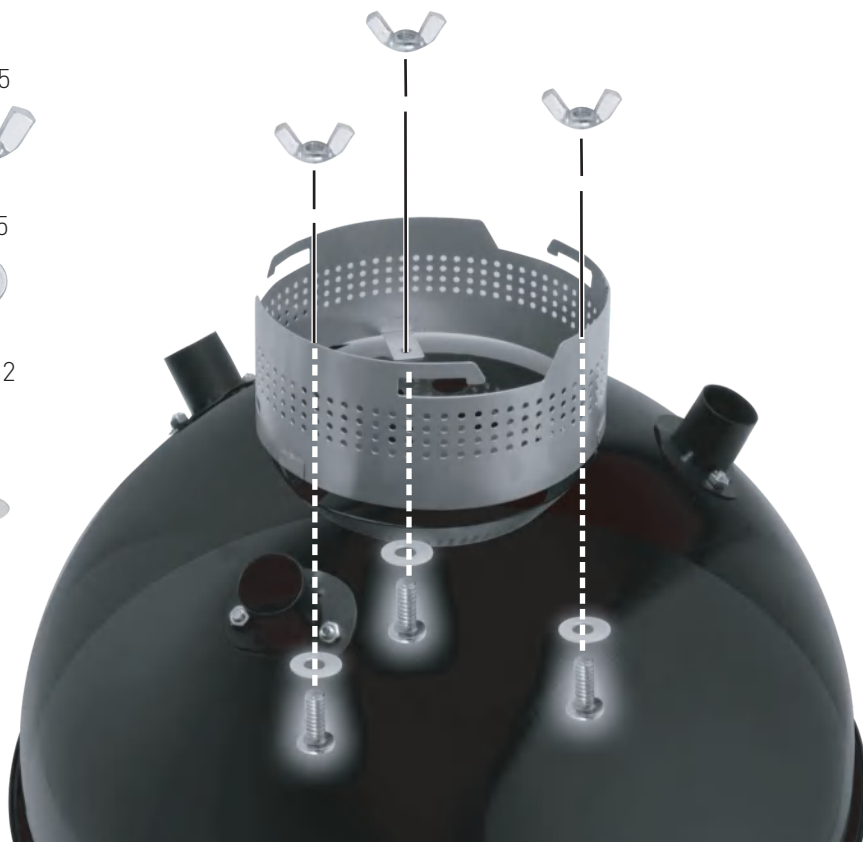
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Ventilationsinställning	1x
Skruv M6x12	1x
Fjäderbrickor Ø6	1x
Vingmutter M6	1x

Skjut på handtaget på ventilationsinställningen genom springan i askträgsfästet. Fäst ventilationsspaken på eldboxen med en M6x12 skruv, en fjäderbricka Ø6 och en M6 vingmutter.



4

Svart handtag	1x
Bricka Ø6	2x
Mutter M6	2x

Fäst det svarta handtaget i eldboxen med två brickor Ø6 och två M6 muttrar.

Ändarna på det svarta handtaget är lätt inåtböjda.



5

Ben	3x
Bottenhylla	1x
Hjulaxlar	2x

Skruva av skruvarna och brickorna från benen.

Fäst hjulaxlarna i bottenhyllan. Skjut in bottenhyllan i hålen på det längsta benet. Spetsen på bottenhyllan måste peka uppåt. Skjut på de återstående två benen på hjulaxlarna på bottenhyllan och fäst de tre benen på de tre benfästena.

Det längsta benet måste vara placerat ovanför handtaget.

Fäst benen med skruvarna och brickorna som togs av från benen till eldboxen.



6

Hjul	2x
Hjulkåpa	2x
Skruv M6x12	2x
Bricka Ø6	2x

Sätt på de två hjulen på hjulaxlarna och säkra dem med två M6x12 skruvar och två brickor Ø6.

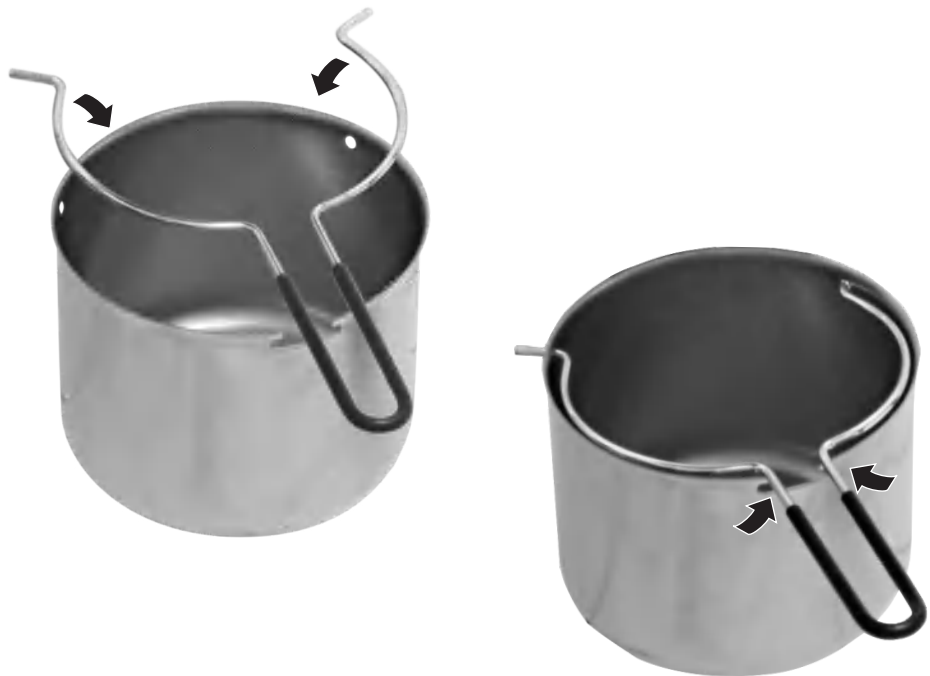
Fäst hjulkåporna på hjulen efteråt.



7

Asktråg 1x
Asktrågshandtag 1x

Tryck samman ändarna på asktrågets handtag och skjut dem genom hålen. Tryck sedan samman den mittersta delen av asktrågets handtag och fäst det i öppningarna i asktråget tills de klickar på plats.



8

Asktrågenhet 1x

Fäst asktråget i asktrågsfästet.



9

Lock	1x
Ventilationsreglage	2x
Vingmutter M6	1x
Fjäderbrickor Ø6	1x
Skruv M6x12	1x
Lockhandtag	1x
Vingmutter M6	2x
Brickor Ø6	2x
Termometer	1x

Stick in skruven M6 genom öppningarna i ventilationsreglaget och locket och fäst med vingmuttern M6 och fjäderbrickan Ø6.

Fäst handtaget i locket med två M6 vingmuttrar och två brickor Ø6.

Ta av vingmuttern och brickan från termometern och använd den för att fästa termometern i locket.



10

Kolgaller	1x
Yttre grillgaller	1x
Inre grillgaller	1x

Placera kolgallret på de nedre stöden på gallerhållarna.

Placera det yttre grillgallret på de övre stöden på gallerhållarna. Placera det inre grillgallret på stöden på det yttre grillgallret.



11

Lockhållare 1x

Häng lockhållaren över kanten till eldboxen.



12

Nu är grillen färdigmonterad. Förbered grillen för första användningen enligt beskrivning i "Härda grillen" i avsnittet "Underhåll".





VAROVÁNÍ



- Gril umístěte na volné prostranství na tvrdý, rovný a nehořlavý povrch mimo přístřešek a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Nikdy nepoužívejte dřevěné nebo jiné povrchy, které by mohly hořet.
- Gril umístěte v dostatečné vzdálenosti od otevřených oken nebo dveří, aby se do domu nedostaly odletující jiskry nebo kouř. Za větrného počasí umístěte gril ven na místo chráněné před větrem.

Děkujeme vám!

Jsme přesvědčeni, že tento gril překoná vaše očekávání, a přejeme vám hodně radosti při jeho používání. Před použitím zařízení si přečtěte jeho návod, ponechtejte si ho k pozdějšímu nahlédnutí a respektujte bezpečnostní pokyny.

Údržba

V případě požadavků údržby nebo náhradních dílů se obraťte na místní market HORNBACH nebo napište e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Účel použití

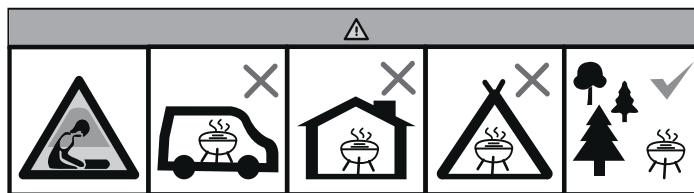
Toto zařízení je mobilní gril k použití na volném prostranství. Je určen ke grilování, opékání a pečení pokrmů v soukromém prostředí.

Tento přístroj není určen ke komerčnímu používání. Jakékoliv jiné použití nebo úpravy přístroje jsou považovány za použití v rozporu s určením a mohou mít za následek vážná nebezpečí.

Symboly



Bezpečnostní varování



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, jako jsou např. domy, stany, karavany, mobilní domy, čluny. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

Obsah

Účel použití	72
Údržba	72
Symboly	72
Požadované náčiní	72
Bezpečnostní pokyny	73
Přehled	74
Grilování	75
Přidávání dřevěného uhlí	75
Regulace teploty	75
Čištění a údržba	76
Údržba	77
Péče o gril	77
Záruka	77
Skladování zařízení	77
Součásti	78
Montáž	80

Požadované náčiní



- 1x Šroubovák Philips
- 1x Klíč 10 mm

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím zařízení si přečtete pečlivě pokyny k obsluze. Nerespektování bezpečnostních pokynů v této uživatelské příručce může mít za následek vážné poškození zdraví nebo smrt, nebo požár či výbuch, který může způsobit škody na majetku.

- POUŽÍVEJTE POUZE NA VOLNÉM PROSTRANSTVÍ.
- Nepoužívat v uzavřených prostorách! Nepoužívejte v uzavřených prostorách! V interiérech se mohou hromadit toxické plyny a kouř a mohou způsobit vážné zdravotní obtíže nebo smrt.
- Toto zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech. Nepoužívejte v garáži, přístřešku, verandě, vnitřní terase ani pod zastřešením jakéhokoliv druhu.
- Toto zařízení není určeno k instalaci v rekreačních vozidlech ani člunech.
- VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Zařízení nikdy nesmí používat děti.
- Nesprávná montáž může být nebezpečná. Zařízení musí být správně smontováno podle návodu k montáži.
- Gril vždy umístěte na stabilní, rovný povrch.
- VAROVÁNÍ! K zapálení nebo opětovnému zapálení nikdy nepoužívejte benzín ani alkohol! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- VAROVÁNÍ! Povrch rožně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.
- Provozování zařízení věnujte přiměřenou péči a pozornost.
- Uhlí a popel v grilu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Na rozhoření doporučujeme používat komínek na dřevěné uhlí. Rozhodnete-li se používat tekutý podpalovač dřevěného uhlí, používejte pouze podpalovač schválený k podpalování dřevěného uhlí.
- K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné těkavé kapaliny.
- Jestliže používáte k zapálení dřevěného uhlí tekutý podpalovač, nezačínajte s přípravou pokrmu dříve, než se dřevěné uhlí potáhne vrstvou popela. Dřevěné uhlí nechejte hořet s otevřeným poklopem grilu (přibližně 20 minut). Díky tomu tekutý podpalovač dřevěného uhlí vyhoří. Jiný postup by mohl způsobit zachycení kouře z dřevěného uhlí pod poklop grilu a výsledkem by po otevření grilu mohl být zášleh plamenů nebo výbuch.
- Dřevěné uhlí nechejte rozhořet (přibližně 20 minut). Tímto umožníte vypálení tekutého podpalovače z uhlí.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí předem namočené v tekutém podpalovači. Používejte pouze kvalitní dřevěné uhlí nebo směs dřevěného uhlí se dřevem.
- Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.
- Nepřekračujte teplotu 200 °C. Dřevěné uhlí ani dřevo nepokládejte na stěny grilu. Tím by se podstatně snížila životnost kovu a povrchové úpravy vašeho grilu.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte a na vnitřek grilu znovu naneste tenkou povrchovou vrstvu oleje, který brání rezivění. Gril zakryjte, aby nadměrně nerezivěl.
- Doporučujeme mít po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte u místních úřadů.
- Nepoužívaný gril skladujte na suchém a dobře větraném místě mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič musí být během používání umístěn v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Hořlaviny by neměly být nikdy umístěny ve vzdálenosti menší než 1 metr od zadní strany nebo bočních stěn zařízení.
- Oblast, ve které vaříte (3 metry kolem zařízení), udržujte bez zdrojů vznícení, například bez kontrolních plamínek na ohřívacích vody, elektrických zařízení zapojených do sítě atd. a hořlavých výparů a kapalin (například benzínu, alkoholu atd.).
- Všechny elektrické napájecí kabely, plynové přívodní hadice a přívodní hadice paliva udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech vyhřívaných povrchů.
- V úložném prostoru pod zařízením neskladujte žádné předmět ani materiály, které by mohly zablokovat průtok spalovacího vzduchu ke spodní straně ovládacího panelu a do topeniště.
- Gril používejte vždy jen se vsazeným popelníkem.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.
- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Dřevěné uhlí vždy pokládejte do mřížky na dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí nepokládejte na dno topeniště.
- Při podpalování nebo používání grilu nenoste oděvy s volnými, vlajícími rukávy.
- Abyste se nepopálili a nebyli zasaženi stříkanci horkého tuku, používejte náčiní na barbecue s dlouhými rukojeťmi a tepelně izolující rukavice. Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.
- Za silného větru gril nepoužívejte.
- Nikdy se nedotýkejte mřížky na vaření nebo na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili, zda jsou horké.
- Po otevření poklopu mějte ruce, obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od horké páry a plamenů. Poklop grilu vždy zcela otevřete až na doraz. Pokud by poklop nebyl zcela otevřený, mohl by spadnout zpátky a způsobit úraz.
- Ke zvládnutí plamenů a k hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.
- Po skončení vaření uhasťte dřevěné uhlí. Zavřete poklop a uzavřete ventilační štěrby, aby se plameny udusily.
- Horké uhlí nikdy nevysypejte na místo, kde na ně může kdokoliv stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysypejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.
- Tento gril není určen k použití jako topné těleso, a proto ho tak nikdy nepoužívejte.
- Obložení topeniště hliníkovou fólií zamezí proudění vzduchu. Namísto toho používejte na zachycení šťávy odkapávající z masa připravovaného nepřímou metodou při vaření pekáč.

Přehled



VAROVÁNÍ



Zařízení používejte pouze s vloženým popelníkem a nepokoušejte se vyjmout popelník během používání grilu.



1. Vnější rošt na vaření
2. Vnitřní rošt na vaření
3. Rukojeť topeniště

4. Držák popelníku
5. Nohy
6. Dolní police

7. Teploměr
8. Ventilační štěrby poklopu

9. Ventilační štěrby topeniště
10. Popelník
11. Kola

Grilování

Grilování

1. Umístěte 1,4 kg dřevěného uhlí do mřížky na dřevěné uhlí nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
2. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí a na topeniště položte rošt na vaření.
4. Dřevěné uhlí nechejte hořet s otevřeným poklopem grilu, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
5. Na rošt na vaření položte pokrm a případně zavřete poklop grilu.
6. Pokrm pravidelně kontrolujte. Aby bylo maso dobře propečené, než ho vyjmete z grilu, použijte teploměr na maso.



POZOR



VZNÍCENÍ TUKU

- Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob.
- Pokud zařízení nebylo pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a takový oheň může poškodit výrobek. Dodržujte všeobecné pokyny k čištění zařízení, aby nedocházelo ke vznícení tuku.
- Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.

Regulace teploty

Teplotu uvnitř grilu lze regulovat pomocí množství dřevěného uhlí a ventilačních štěrbin.

- Teplotu lze zvyšovat přidáním dřevěného uhlí a/nebo silnější ventilací.
- Teplotu lze snižovat menší ventilací.

Otevřete nebo zavřete topeniště a ventilaci poklopu grilu – tím měníte průtok vzduchu grilem.

Chcete-li udržovat nebo postupně zvýšit teplotu, může být nutné přidat během vaření další dřevěné uhlí nebo dřevo. Viz část Přidávání dřevěného uhlí.

POZNÁMKA: dřevo hoří za vyšší teploty než dřevěné uhlí. Tvrdé dřevo jako dub, ořechovec, medyněk, dřevo ovocných stromů a ořešák jsou vynikající palivo. Dbejte, aby dřevo bylo upravené, suché a bez chemických přípravků.

Přidávání dřevěného uhlí



VAROVÁNÍ



Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.

Ke zvýšení teploty může být nutné přiložit dřevěné uhlí nebo dřevo.

1. Opatrně otevřete poklop grilu.
2. Oblékněte si chňapky a opatrně vyjměte rošt na vaření. Umístěte ho na nehořlavý povrch do blízkosti zařízení.
3. Postavte se zpět a pomocí dlouhého náčiní lehce okartáčujte popel z horkého uhlí.
4. K přidávání dřevěného uhlí nebo dřeva na mřížku na dřevěné uhlí použijte dlouhé kleště na vaření. Postupujte opatrně, abyste nevířili popel a jiskry.
5. Oblékněte si chňapky a opatrně postavte rošt na vaření na topeniště.
6. Případně zavřete poklop grilu.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ



Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.

Popel

Jakmile dřevěné uhlí vyhoří, zcela uhasne a vychladne, vyčistěte vnitřek kartáčem na kamna. Zbývající popel lze vymést do popelníku. Vyjměte popelník a vyprázdněte ho; dodržujte následující preventivní opatření.

- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Horké uhlí nikdy nevysypejte na místo, kde na ně může kdokoliv stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysypejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.

Koroze

- Jestliže se na vnějším povrchu zařízení objeví rez, vyčistěte a vyleštěte postiženou oblast ocelovou vlnou nebo jemným smirkovým plátnem. Natřete kvalitním nátěrem odolávajícím vysokým teplotám.
- Nikdy nenanášejte nátěr na vnitřní povrchy. Skvrny rzi na vnitřních površích lze vyleštit, vyčistit a lehce potřít rostlinným olejem, aby se minimalizovalo další rezivění.

Vnitřek a vnějšek zařízení

- Zařízení čistěte pravidelně, přednostně po každém vaření.
- Zařízení důkladně vyčistěte nejméně jednou ročně.
- Nepleťte si hnědou nebo černou barvu hromadících se nečistot a tuku nebo kouře s lakem. Vnitřek grilu se ve výrobě nelakuje (a nikdy by neměl být nalakovaný). K vyčištění vnitřku poklopu a dna grilu použijte silný roztok saponátu a vody nebo použijte čistič na zařízení se škrabkou a kartáčem. Zařízení opláchněte a nechte ho zcela uschnout na vzduchu. Na nalakované povrchy nepoužívejte žíravé prostředky ani čisticí prostředky na kamna.
- **Povrchy k vaření:** Jestliže použijete k čištění kteréhokoliv povrchu určeného k vaření kartáč se štětinami, přesvědčte se před grilováním, že po vyčištění nezůstaly na těchto površích žádné štětiny. Nedoporučujeme čistit povrchy určené k vaření, dokud je zařízení horké.
- **Plastové povrchy:** Umyjte je teplou mýdlovou vodou a setřete dosucha. Na plastové díly zařízení nepoužívejte cit-

risol, abrazivní čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čisticí prostředky, protože by se tyto díly mohly poškodit nebo selhat.

- **Porcelánové povrchy:** Protože mají složení podobné sklu, většinu zbytků lze setřít a odstranit pomocí roztoku jedlé sody ve vodě nebo čisticími prostředky o speciálním složení. Na pevně ulpívající skvrny použijte neabrazivní čisticí prášek.
- **Lakované povrchy:** Umyjte jemným saponátem nebo neabrazivním čisticím prostředkem a teplou mýdlovou vodou. Utřete dosucha měkkou, neabrazivní utěrkou.
- **Povrchy z nerezové oceli:** K údržbě vysoce kvalitního vzhledu zařízení umyjte tyto povrchy po každém použití teplou vodou s jemným saponátem a teplou mýdlovou vodou a setřete je dosucha měkkou utěrkou. Připečené zbytky tuku mohou vyžadovat abrazivní plastovou stěrku. Tu použijte jen ve směru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k jeho poškození. Abrazivní stěrku nepoužívejte na površích s grafikou.

Likvidace

Zařízení nesmí být zlikvidováno jako netříděný domovní odpad. Musí být vrácen do určeného sběrného místa k recyklaci. Dodržením této zásady pomáháte šetřit zdroje a chráníte životní prostředí. Více informací si můžete vyžádat od místních úřadů.

Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky a obalovým materiálem, protože hrozí možný úraz nebo nebezpečí zadušení. Tento materiál bezpečně uložte nebo ho ekologicky zlikvidujte.

Údržba

Péče o gril

Péče o gril minimalizuje poškození vnější povrchové úpravy a také odstraňuje zápach nátěru, který může prvnímu pokrmu přidat nepřírozenou vůni. Pečujte o gril pravidelně, abyste ho chránili proti korozi.

1. Všechny vnitřní povrchy lehce natřete rostlinným olejem. Mřížku na dřevěné uhlí a popelník nenatírejte.
2. Umístěte 1,4 kg dřevěného uhlí do mřížky na dřevěné uhlí nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
3. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
4. Rozprostřete uhlí rovnoměrně na mřížku na dřevěné uhlí.
5. Dřevěné uhlí nechejte hořet s otevřeným poklopem grilu, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut)
6. Pokud uhlí silně hoří, zavřete poklop grilu. Počkejte, až teplota na teploměru dosáhne 100 °C. Tuto teplotu udržujte po dobu 2 hodin.
7. Zvyšte teplotu na 200 °C. Toho lze dosáhnout přidáním dřevěného uhlí nebo dřeva. Viz část Přidávání dřevěného uhlí. Tuto teplotu udržujte po dobu 1 hodiny a poté nechejte zařízení zcela vychladnout.

Záruka

Toto zboží TENNEKER bylo vyrobeno podle nejmodernějších výrobních postupů a podléhá stálé přísné kontrole kvality.

Společnost HORNBACH Baumarkt CS spol. s r.o., Praha 9 – Horní Počernice, Chlumecká 2398, PSČ 19300 (dále jen poskytovatel záruky) tímto ve smyslu ustanovení §2113 zákona č.89/2012 Sb., občanského zákoníku poskytuje záruku za jakost Tenneker plynových a elektrických grilů a grilů na dřevěné uhlí dle níže uvedených podmínek (dále jen záruka).

1. Záruční doba

Záruční doba činí 10 let. Záruční doba počíná dnem nákupu. Prosím uchovejte si originál podkladního dokladu nebo originál faktury za účelem prokázání data nákupu.

2. Rozsah záruky

Záruka se vztahuje výlučně na výrobní vady nebo vady materiálu, jakož i na prorezavění poklopu nebo plynového hořáku. Záruka platí pouze při použití výrobku pro nekomerční účely.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé při

- špatné montáži nebo připojení
- nesprávném zacházení nebo použití
- při nesprávné nebo nedostatečné údržbě nebo čištění
- násilném poškození
- použití neoriginálních náhradních dílů

Záruka nezahrnuje další poškození spotřebních součástí, které je způsobeno běžným opotřebením. Záruka se nevztahuje také na vedlejší škody nebo následné škody ani na případné náklady na demontáž a montáž.

Skladování zařízení

Jestliže potřebujete uložit zařízení na delší dobu (například přes zimu):

1. Zkontrolujte, zda zařízení vychladlo. Zařízení pečlivě vyčistěte.
2. Zařízení lze skladovat v suché místnosti (například v garáži nebo ve sklepě).
3. Zařízení zakryjte.

Při vyjímání zařízení z místa uskladnění zkontrolujte, zda není rezivělé nebo jinak poškozené.

3. Plnění ze záruky

Během záruční doby poskytovatel záruky prověří vadné zboží s ohledem na to, zda se jedná o záruční případ. Jedná-li se o záruční případ, poskytovatel záruky dle své volby opraví nebo vymění zboží na své náklady. Jestliže v okamžiku záručního případu nelze zboží již dodat, je poskytovatel záruky oprávněn vyměnit zboží za jiný podobný výrobek. Vyměněné zboží nebo jeho části přecházejí do vlastnictví poskytovatele záruky. Během opravy nevzniká žádné právo na náhradní artikl.

Záruční plnění (oprava nebo výměna) neprodlužují záruční dobu. Záručním plněním také nevzniká nová záruka.

4. Uplatnění záruky

Pro účely uplatnění záruky se obraťte prosím na nejbližší provozovnu HORNBACH. Tuto naleznete na www.hornbach.cz.

Nebo se spojte na následující emailové adrese s poskytovatelem záruky za účelem domluvy ohledně zaslání, příp. vyzvednutí vadného zboží: servis@hornbach.cz

Uplatnění záruky je možné pouze při předložení originálu podkladního dokladu nebo originálu faktury.

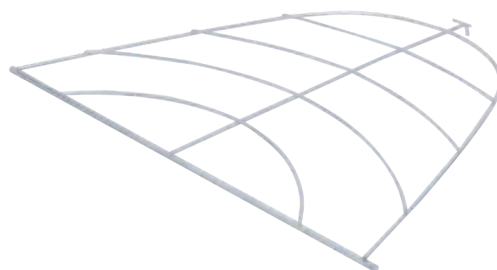
5. Zákonná práva

Tato záruka je zárukou za jakost ve smyslu ustanovení § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku a platí pro ni výlučně výše uvedené podmínky. **Vaše zákonná práva z odpovědnosti za vady vyplývající z příslušných ustanovení zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku nejsou touto zárukou nijak dotčena.**

Součásti



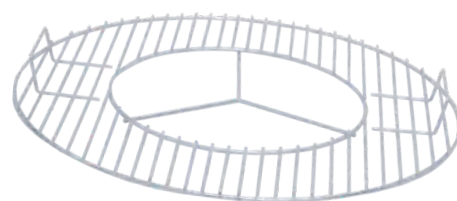
Topeniště 1x



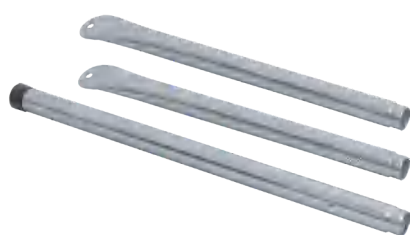
Dolní police 1x



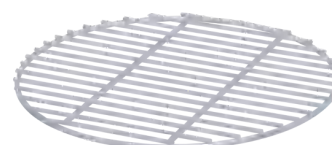
Poklop 1x



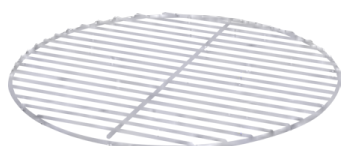
Vnější rošt na vaření 1x



Noha 3x



Vnitřní rošt na vaření 1x



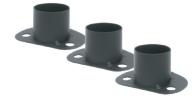
Mřížka na dřevěné uhlí 1x



Držák popelníku 1x



Popelník 1x



Držák nohy 3x



Kolečko 2x

Rukojeť popelníku 1x



Ovládání ventilace 2x



Držák poklopu 1x

Teploměr 1x



Držák mřížky 3x

Kryt kolečka 2x



Rukojeť 2x

Sada šroubů 1x



Ventilační páčka 1x

Montáž

1

Topeniště	1x
Držák mřížky	3x
Držák nohy	3x
Šroub M6x12	6x
Podložka Ø6	6x
Matice M6	6x

3 držáky mřížky přimontujte zevnitř topeniště a 3 držáky nohy zvenku pomocí 6 šroubů M6x12, 6 podložek a 6 matic M6.

Středové otvory držáku mřížky musí zůstat volné.

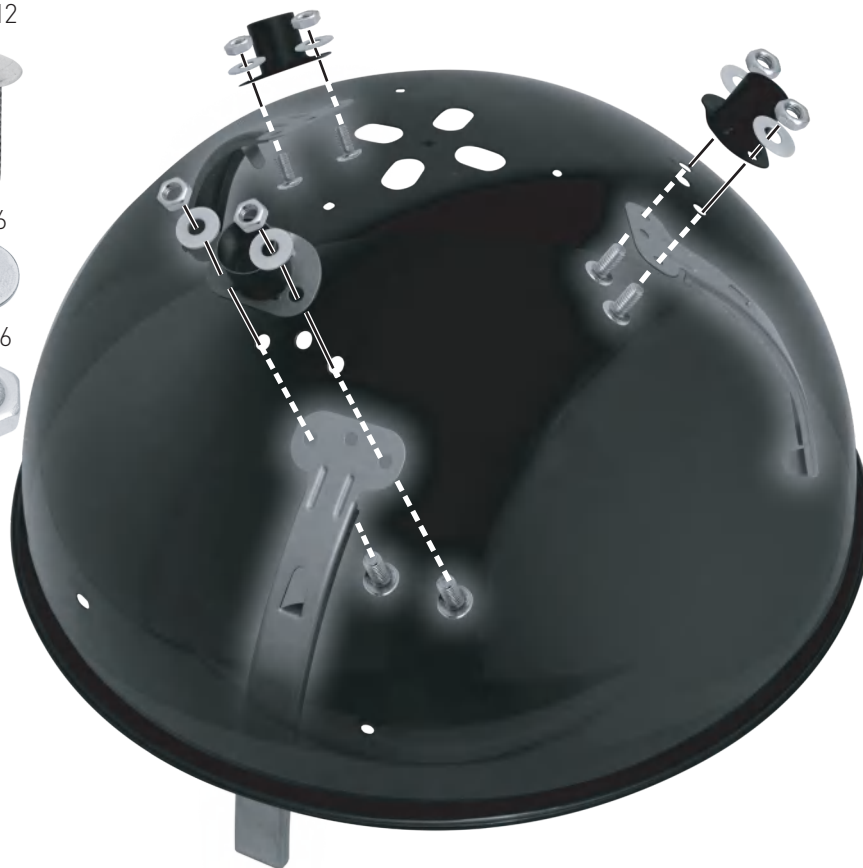
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Držák popelníku	1x
Šroub M5x12	3x
Podložka Ø5	3x
Křídlová matice M5	3x

Držák popelníku přimontujte k topeništi pomocí 3 šroubů M5x12, 3 podložek Ø5 a 3 křídlových matic M5.

Kování držáku popelníku je umístěno nesymetricky a lze ho proto namontovat pouze v jedné poloze.

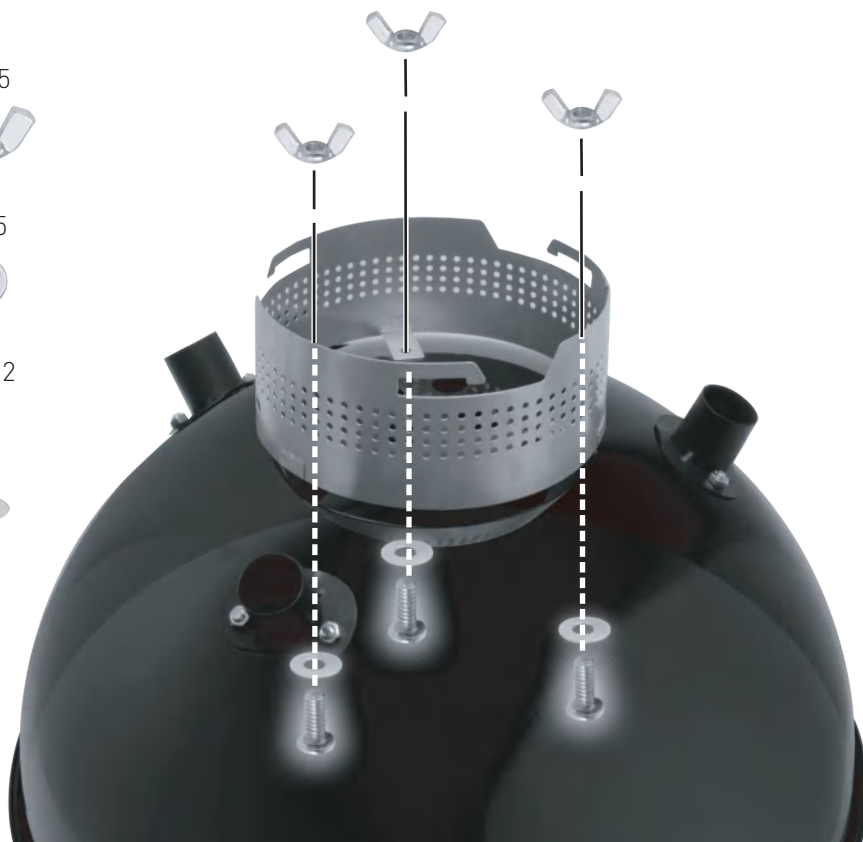
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Ventilační páčka	1x
Šroub M6x12	1x
Pružná podložka Ø6	1x
Křídlová matice M6	1x

Držadlo ventilační páčky prostrčte štěrbinou v držáku popelníku. Ventilační páčku přimontujte k topeništi pomocí šroubu M6x12, pružné podložky Ø6 a křídlové matice M6.

1xM6
1xØ6
1x
M6x12

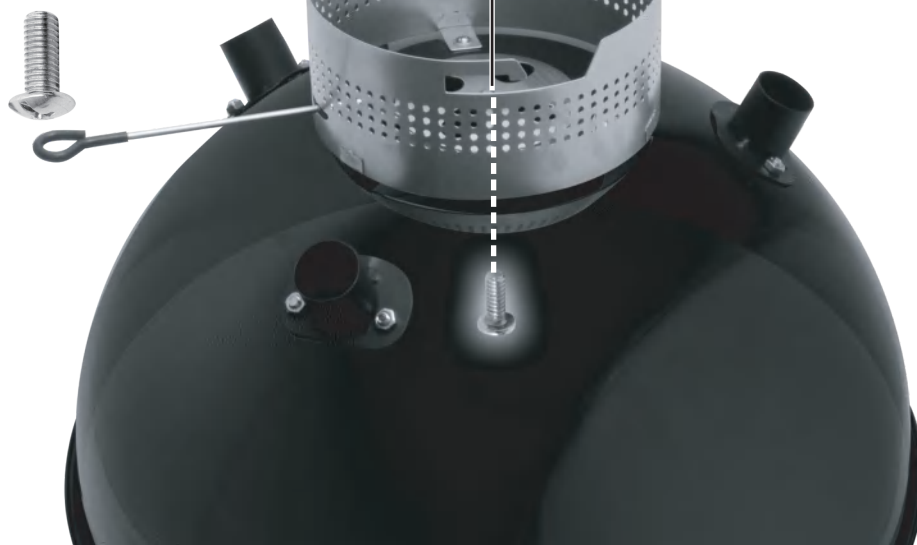


1xØ6



1x

M6x12



4

Černá rukojeť	1x
Podložka Ø6	2x
Matice M6	2x

Černou rukojeť přimontujte k topeništi pomocí dvou podložek Ø6 a dvou matic M6.

Konce černé rukojeti jsou lehce ohnuté dovnitř.

2xM6



2xØ6



5

Noha	3x
Dolní police	1x
Nápravy kol	2x

Odšroubujte šrouby a podložky z nohou.

Nápravy kola připevňte ke spodní polici.

Dolní polici nasadte do otvoru v nejdelší noze. Špička dolní police musí směřovat nahoru.

Nasadte zbývající dvě nohy na nápravy kola na spodní polici a připojte 3 nohy k 3 držákům nohy.

Nejdelší noha musí být umístěna nad rukojetí.

Nasadte nohy pomocí šroubů a podložek původně vyjmutých z nohou do topeniště.



6

Kolečko	2x
Kryt kolečka	2x
Šroub M6x12	2x
Podložka Ø6	2x

Připojte obě kola k nápravám kol a zajistěte je pomocí dvou šroubů M6x12 a dvou podložek Ø6.

Potom na kolečka nasadte kryty koleček.



7

Popelník 1x
Rukojeť popelníku 1x

Zatlačte konce držáku popelníku a protáhněte je otvory. Potom zatlačte prostřední část rukojeti popelníku a zasuňte ji do otvorů na popelníku, dokud nezacvakne na místo.



8

Konstrukce popelníku 1x

Popelník přimontujte k držáku popelníku.



9

Poklop	1x
Ovládání ventilace	2x
Křídlová matice M6	1x
Pružná podložka Ø6	1x
Šroub M6x12	1x
Rukojeť poklopu	1x
Křídlová matice M6	2x
Podložkami Ø6	2x
Teploměr	1x

Šroub M6 protáhněte otvory v ovládání ventilace a poklopu a zajistěte křídlovou maticí M6 a pružnou podložkou Ø6.

Připevněte rukojeť k poklopu dvěma křídlovými maticemi M6 a dvěma podložkami Ø6.

Sejměte křídlovou matici a podložku teploměru a použijte ji k připojení teploměru k poklopu.



10

Mřížka na dřevěné uhlí	1x
Vnější rošt na vaření	1x
Vnitřní rošt na vaření	1x

Mřížku na dřevěné uhlí položte na dolní pokládací plochy držáku mřížky na dřevěné uhlí.

Vnější rošt na vaření položte na horní pokládací plochy držáku roštu.

Vnitřní rošt na vaření položte na pokládací plochy vnějšího roštu na vaření.



11

Držák poklopu 1x

Držák poklopu zavěste přes okraj topeniště.



12

Nyní je gril kompletně smontován. Na první použití připravte gril podle popisu v části 'Péče o gril' v kapitole o údržbě.





UPOZORNENIE



- Gril umiestnite von na pevný, rovný, nehorľavý povrch ďalej od previsu strechy a akýchkoľvek horľavých materiálov. Nikdy nepoužívajte na drevených či iných povrchoch, ktoré by mohli horieť,
- Umiestnite gril ďalej od otvorených okien a dvier, aby vám do domu nevnikli iskry a dym. Vo veternom počasí umiestnite gril do exteriéru, ktorý je chránený pred vetrom.

Ďakujeme!

Sme presvedčení, že tento gril s ražňom prekročí vaše očakávania a pri jeho používaní vám želáme veľa spokojnosti. Pred použitím zariadenia si prečítajte ďalšie pokyny, odložte si ich pre potrebu v budúcnosti a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

Toto zariadenie je mobilný gril s ražňom na použitie v exteriéri. Je určený na grilovanie, opekanie a pečenie potravín v súkromných priestoroch.

Toto zariadenie nie je určené na komerčné použitie. Akékoľvek iné použitie alebo modifikácia na zariadení sa považuje za nevhodné použitie a mohlo by predstavovať značné riziká.

Servis

V prípade, že potrebujete servis alebo náhradné diely, obráťte sa na miestnu predajňu produktov HORNBACH alebo napíšte e-mail na adresu:

service@hornbach.com

Symboly



Bezpečnostné výstrahy



Gril nepoužívajte v obmedzenom alebo obytnom priestore, napr. v dome, stane, karavane, motorovom dome, člne. Nebezpečenstvo usmrtenia v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.

Obsah

Účel použitia	86
Servis	86
Symboly	86
Potrebné nástroje	86
Bezpečnostné pokyny	87
Prehľad	88
Grilovanie	89
Pridávanie dreveného uhlia	89
Regulovanie tepla	89
Čistenie a starostlivosť	90
Údržba	91
Vypaľovanie grilu	91
Skladovanie zariadenia	91
SK Záruka	91
Komponenty	92
Montáž	94

Potrebné nástroje



- 1 x Krížový skrutkovač
- 1x Klúč 10 mm

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím zariadenia si prečítajte návod. Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózii a následným škodám na majetku.

- POUŽÍVAJTE LEN V EXTERIÉRI.
- Nepoužívajte v interiéri! Nepoužívajte v uzavretých priestoroch! Môže dochádzať k hromadeniu toxických výparov, čo môže zapríčiniť závažné telesné poranenie alebo smrť.
- Zariadenie používajte len v dobre vetranom priestore. Nepoužívajte ho v garáži, na verande, zakrytej terase alebo pod stropnou štruktúrou akéhokoľvek druhu.
- Zariadenie nie je určené na inštaláciu na rekreačné vozidlá alebo člny.
- **VÝSTRAHA!** Zabráňte prístupu deťom a domácim zvieratám.
- Zariadenie nesmú nikdy používať deti.
- Nesprávna montáž môže byť nebezpečná. Zariadenie musí byť správne zmontované podľa pokynov na montáž.
- Gril s ražňom vždy pokladajte na stabilný a rovný povrch.
- **VÝSTRAHA!** Na pripaľovanie alebo opakované zapaľovanie nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte len podpaľovacie prostriedky vyhovujúce EN 1860-3.
- **VÝSTRAHA!** Tento gril s ražňom sa môže veľmi zohriať, počas obsluhy ho nepresúvajte.
- Pri obsluhu zariadenie buďte mimoriadne opatrní.
- Nikdy nenechávajte uhlie a popol v grile bez dozoru.
- Odporúčame používať a komínový podpaľovač drevného uhlia. Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpaľovač na drevné uhlie, používajte len tekutý podpaľovač na zapaľovanie drevného uhlia.
- Na zapaľovanie drevného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol či iné vysoko horľavé kvapaliny.
- Pri použití tekutého zapaľovača na drevné uhlie negrilujte, kým sa povrch drevného uhlia nepokryje popolom. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť (približne 20 min.) Tým umožníte, aby tekutý zapaľovač drevného uhlia vyhorel. V opačnom prípade by sa výpary z tekutého zapaľovača drevného uhlia mohli zachytiť v grile s ražňom, čo by mohlo spôsobiť vyšľahnutie ohňa alebo explózii pri otvorení veka.
- Nechajte drevné uhlie horieť (približne 20 min.) To umožní sa to vypáliť zapaľovaciu kvapalinu na drevné uhlie.
- Nikdy nepoužívajte drevné uhlie, ktoré bolo predbežne ošetrované tekutým zapaľovačom. Používajte len prvotriedne drevné uhlie alebo zmes drevného uhlia a dreva.
- Nikdy nepridávajte tekutý zapaľovač na horúce či dokonca len teplé uhlie, inak môže dôjsť z vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.
- Neprekračujte teplotu 200 °C. Dbajte na to, aby sa drevné uhlie a drevo nespočívalo na stenách grilu. V opačnom prípade sa výrazne znižuje životnosť kovu a povrchovej úpravy grilu.
- Po každom použití gril dôkladne vyčistite a na vnútro znova naneste jemnú vrstvu oleja, aby nedochádzalo ku korózii. Gril prikryte, chráňte ho pred nadmerným hrdzavením.
- Odporúčame mať poruke pripravený hasičský prístroj. Správnu veľkosť a typ hasiaceho prístroja zistíte na miestnom úrade.
- Gril skladujte mimo dosahu detí a na suchom mieste.
- Toto zariadenie sa nesmie používať v blízkosti zápalných materiálov. Horľavé materiály sa nesmú nachádzať bližšie ako 1 meter od zadnej alebo bočnej strany zariadenia.
- Variaci priestor (3 metre okolo zariadenia) udržiavajte bez zdrojov vznietenia, ako sú kontrolky, ohrievače vody, elektrické zariadenia pod prúdom a pod., ako aj zápalných výparov či kvapalín, ako sú benzín, alkohol a pod.
- Elektrické napájacie káble a prívodné hadice plynu nedávajte do blízkosti žiadneho rozpáleného povrchu.
- V odkladacom priestore pod zariadením neskladujte predmety ani materiály, ktoré by blokovali tok spaľovacieho vzduchu do spodnej časti ohniska.
- Nepoužívajte gril bez nasadeného podnosu na popol.
- Nepokúšajte sa odstrániť podnos na popol, kým je v nej horúce uhlie alebo počas grilovania.
- Neodstraňujte popol, kým všetko drevné uhlie plne nevyhorí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Drevné uhlie vždy dávajte na rošt na drevné uhlie. Nedávajte drevné uhlie priamo na dno ohniskovej misy.
- Pri podpaľovaní alebo používaní grilu s ražňom nenoste odev s voľnými rukávami.
- Používajte opekacie náradie s predĺženou rukoväťou a rukavice na varenie, aby nedošlo k popáleninám a ošpliechaniu. Pri manipulácii s horúcimi komponentmi používajte ochranné rukavice.
- Gril s ražňom nepoužívajte pri silnom vetre.
- Nikdy sa nedotýkajte grilovacieho roštu alebo roštu na drevné uhlie, popola, drevného uhlia alebo grilu s ražňom na kontrolu, či sú horúce.
- Pri otváraní veka majte ruky, tvár a telo v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a šľahajúcich plameňov. Veko vždy otvárajte úplne. Ak veko nie je úplne otvorené, mohlo by spadnúť späť a spôsobiť poranenie.
- Na kontrolu vyšľahujúcich plameňov alebo hasenie drevného uhlia nepoužívajte vodu.
- Po dokončení grilovania zahaste drevné uhlie. Zatvorte veko a ventiláciu, aby sa plamene zadusili.
- Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.
- Tento gril s ražňom nie je určený na použitie ako ohrievač a ani sa nesmie používať na tento účel.
- Pri obložení ohniska hliníkovou fóliou sa zabráni toku vzduchu. Namiesto toho na zachytávanie odkvapkávania pri grilovaní nepriamou metódou použite odkvapávaciu panvicu.

Prehľad



UPOZORNENIE



Nepoužívajte zariadenie bez vloženého podnosu na popol a nepokúšajte sa vybrať podnos na popol počas používania.



1. Vonkajší grilovací rošt
2. Vnútorný grilovací rošt
3. Rukoväť ohniska

4. Konzola podnosu na popol
5. Nohy
6. Spodná polička

7. Teplotná sonda
8. Ventilácia veka
9. Ventilácia ohniska

10. Podnos na popol
11. Koleska

Grilovanie

Grilovanie

1. Na rošt na drevné uhlie alebo do komínového sýtiča dajte 1,4 kg drevného uhlia.
2. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevné uhlie a položte grilovacie rošty na ohnisko.
4. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.).
5. Položte jedlo na grilovací rošt a podľa potreby zatvorte veko.
6. Jedlo pravidelne kontrolujte. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou potravinového teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.



POZOR



HORIACI TUK

- Na horiacu masť nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiaca masť môže poškodiť produkt. Aby nedošlo k zapáleniu masť, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia.
- Najlepším spôsobom, ako zabránite zapáleniu masť, je pravidelné čistenie zariadenia.

Regulovanie tepla

Teplotu vnútri grilu s ražňom možno regulovať množstvom drevného uhlia a ventiláciou.

- Teplotu možno zvýšiť pridaním drevného uhlia alebo silnejšou ventiláciou.
- Teplotu možno znížiť zmenšením intenzity ventilácie.

Silnejšiu alebo slabšiu ventiláciu dosiahnete otváraním alebo zatváraním ventilácie ohniska a veka.

Ah chcete udržať alebo zvýšiť teplotu dlhodobejšie, počas grilovania bude potrebné pridávať viac drevného uhlia alebo dreva. Pozrite časť „Pridávanie drevného uhlia“.

POZNÁMKA: Suché drevo horí vyššou teplotou ako drevné uhlie. Tvrdé drevo, napríklad dub, biely orech, medúnok, ovocné a orechové drevo, je vynikajúce palivo. Dbajte na to, aby drevo bolo vyzreté, suché a nebolo chemicky ošetrované.

Pridávanie drevného uhlia



UPOZORNENIE



Nikdy nepridávajte tekutý zapaľovač na horúce či dokonca len teplé uhlie, inak môže dôjsť z vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.

Na zvýšenie teploty môže byť potrebné pridať viac drevného uhlia alebo dreva.

1. Opatrne otvorte veko.
2. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne vyberte grilovacie rošty. Položte ich na nehorľavý povrch v blízkosti zariadenia.
3. Odstúpte a pomocou dlhého variaceho náradia zľahka oprášte popol na horúcom uhlí.
4. Na rošt na drevné uhlie pridajte pomocou grilovacích klieští drevné uhlie alebo drevo. Dávajte pozor, aby ste nerozvírilí popol a iskry.
5. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne položte grilovacie rošty na ohnisko.
6. Podľa potreby zatvorte veko.

Čistenie a starostlivosť



UPOZORNENIE



Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

Popol

Po vypálení dreveného uhlia, úplnom uhasení a vychladnutí vyčistíte vnútro pomocou kefy na rúry. Zvyšný popol môžete zamiešať na podnos na popol. Vyberte podnos na popol a vyprázdňte ju ale dbajte na dodržanie nasledujúcich opatrení.

- Neodstraňujte popol, kým všetko drevené uhlie plne nevyhoří a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Nikdy nevyhadzujte drevené uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť, alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.
- Nepokúšajte sa odstrániť podnos na popol, kým je v nej horúce uhlie alebo počas grilovania.

Korózia

- Ak sa na vonkajších povrchoch zariadenia objaví korózia, vyčistíte a vyleštíte postihnutú oblasť drôtenkou alebo jemnozrnným brúsnyim plátnom. Povrch dokončíte pomocou kvalitného náteru odolného voči vysokej teplote.
- Nikdy nenanášajte nátery na vnútorné povrchy. Zahrdzavené miesta na vnútorných povrchoch možno vyleštiť, vyčistiť a jemne natrieť rastlinným olejom, čím sa minimalizuje ďalšie hrdzavenie.

Vnútro a vonkajšok zariadenia

- Zariadenie čistíte pravidelne, podľa možností po každom grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s náterom. Vnútorné plochy grilov nie sú natierané vo výrobe (a nikdy by sa nemali natierať). Na vnútorné plochy veľa a dna zariadenia naneste silný roztok čistiacieho prostriedku a vodu alebo použite čistiaci prostriedok na zariadenie s hrubou kefou. Opláchnite a nechajte úplne vyschnúť. Na natreté povrchy neaplikujte leptavé čistiacie prostriedky na zariadenie/rúru.
- **Grilovacie povrchy:** ak na čistenie akéhokoľvek grilovacieho povrchu zariadenia použijete kefku so štetinami, pred grilovaním skontrolujte, či na grilovacích povrchoch nezostali žiadne štetinky. Neodporúča sa čistiť prípravné povrchy, keď je zariadenie horúce.
- **Plastové povrchy:** Umyte teplou vodou s mydlom a utrite

dosucha. Na plastové diely nepoužívajte citrisol, abrazívne prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok na plastové diely, inak môžete spôsobiť poškodenie alebo nefunkčnosť týchto dielov.

- **Porcelánové povrchy:** Keďže majú sklu podobný povrch, väčšinu usadením možno utrieť s roztokom zažívacej sódy vo vode alebo čistiacim prostriedkom so špeciálnym zložením. Na odolné škvrny použite mycí prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom. Utrite dosucha mäkkou neabrazívnou tkaninou.
- **Nerezové povrchy:** Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad zariadenia, po každom použití umyte miernym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom a utrite dosucha mäkkou tkaninou. Na zapečené usadeniny mastnoty môže byť potrebné použiť abrazívnu plastovú čistiacu podušku. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere brúsenej povrchovej úpravy. Na plochy s vyobrazeniami nepoužívajte abrazívnu podušku.

Likvidácia

Toto zariadenie sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Musí sa odovzdať na určené zberné miesto na recykláciu. Takto pomôžete šetriť prírodné zdroje a chrániť životné prostredie. Ďalšie informácie získate na miestnom úrade.

Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami a baliacim materiálom, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia či udusenía. Takéto materiály bezpečne odložte a zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Údržba

Vypaľovanie grilu

Vypaľovaním grilu minimalizujete poškodenie vonkajšej povrchovej a zbavíte gril zápachu z náteru, ktorým môže napáchnuť prvé jedlo. Gril vypaľujte pravidelne, chráňte ho tak pred koróziou.

1. Na vnútorné povrchy naneste zľahka vrstvu rastlinného oleja. Nenanášajte ho na rošt na drevné uhlie a podnos na popol.
2. Na rošt na drevné uhlie alebo do komínového sýtiča dajte 1,4 kg drevného uhlia.
3. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
4. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevné uhlie.
5. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
6. Keď uhlie silne horí, zatvorte veko grilu. Počkajte, kým teplota na indikátore teploty nedosiahne 100 °C. Udržiavajte túto teplotu 2 hodiny.

SK Záruka

Tento výrobok Tenneker bol vyrobený najmodernejšími výrobnými metódami a podlieha nepretržitej a prísnej kontrole kvality.

Spoločnosť HORNBACH Baumarkt SK spol. s.r.o., Bratislava, Galvaniho 9, PSČ 82104 (ďalej ako "predávajúci" alebo „poskytovateľ záruky“) poskytuje podľa ďalej uvedených ustanovení záruku za kvalitu Tenneker plynových a elektrických grilov a grilov na dreve- né uhlie podľa nasledujúcich ustanovení

1. Záručná lehota Záručná doba je 10 rokov.

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy.

Prosím starostlivo uschovajte na účely preukázania dátumu kúpy originálny pokladničný blok alebo originálnu faktúru.

2. Rozsah záruky

Záruka sa vzťahuje výlučne na výrobné a materiálové vady, ako aj na prehrdzavenie poklopu alebo plynového horáku. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré má výrobok pri jeho prevzatí a na preukázateľné výrobné a materiálové vady, ktoré sa vyskytnú v záručnej dobe a na ktoré sa záruka vzťahuje. Záruka platí iba pri užívaní výrobku na súkromné účely.

Kupujúci je povinný riadiť sa pri používaní výrobku pravidlami obsiahnutými v priloženom návode na použitie a pravidlami vše-obecne známymi.

Záruka sa nevzťahuje na vady, vzniknuté (predovšetkým) následkom:

- špatnej montáže alebo pripojenia
- nesprávnej manipulácie alebo použitia
- nesprávnej alebo nedostatočnej údržby alebo čistenia
- násilného poškodenia
- použitia neoriginálnych náhradných

Záruka sa ďalej nevzťahuje na tie súčasti, ktorých životnosť je obmedzená na kratší čas z dôvodu bežného opotrebovania

7. Zvýšte teplotu na 200 °C. To dosiahnete pridaním ďalšieho drevného uhlia alebo dreva. Pozrite časť „Pridávanie drevného uhlia“. Udržiavajte túto teplotu 1 hodinu a potom nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

Skladovanie zariadenia

Ak je potrebné zariadenie uskladniť na dlhšiu dobu, (napr. cez zimu):

1. Ubezpečte sa, že zariadenie vychladlo. Dôkladne vyčistite zariadenie.
2. Zariadenie možno skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo pivnici)
3. Zakryte zariadenie.

Keď vyberáte zariadenie z miesta uskladnenia, skontrolujte hrdzu a iné poškodenia.

Záruka taktiež nezahŕňa nárok na náhradu škody, sprievodné alebo následné škody.

Záruka sa ďalej nevzťahuje na vady, na ktoré bola poskytnutá zľava, alebo na ktoré bol kupujúci pri predaji upozornený.

3. Plnenia zo záruky

Počas záručnej lehoty prekontroluje poskytovateľ záruky reklamovaný výrobok, aby zistil, či sa naň vzťahuje záruka. Ak je oprávne-ného uplatnenia záruky, opraví poskytovateľ záruky výrobok na svoje náklady alebo ho vymení (v závislosti od druhu zistenej vady). V prípade, ak sa výrobok v momente uplatnenia záruky už nevyrába, je poskytovateľ záruky oprávnený vymeniť výrobok za iný podobný výrobok. Vymenený výrobok alebo jeho časti prechádzajú do vlastníctva poskytovateľa záruky.

4. Uplatnenie záruky - reklamácia

V prípade uplatňovania záruky sa prosím obráťte na najbližšiu predajňu HORNBACH. Ich zoznam je uvedený na stránke www.hornbach.sk.

Alternatívne kontaktujte bezodkladne po zistení vady poskytovateľa záruky, aby ste s ním dohodli zaslanie resp. vyzdvihnutie vadného výrobku: servis@hornbach.sk

Záruka môže byť uplatnená iba po predložení originálneho pokladničného bloku alebo originálnej faktúry.

Pre uznanie záruky sa vyžaduje bezodkladná reklamácia, čo najdetailnejší opis chybných vlastností alebo popisanie prejavov vady, odovzdanie chybného výrobku a oznámenie požadovaného spôsobu odstránenia vady (pokiaľ nie je v záručnom liste uvedené inak).

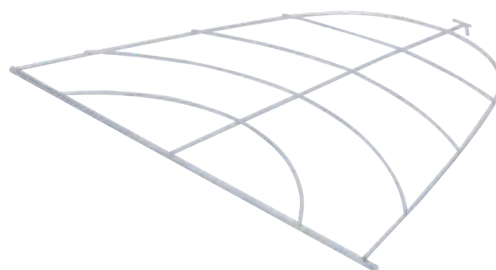
5. Záonné práva

Vaše zákonné práva zo zodpovednosti za vady výrobku a zo zodpovednosti za škodu spôsobenú vadným výrobkom nie sú zárukou dotknuté.

Komponenty



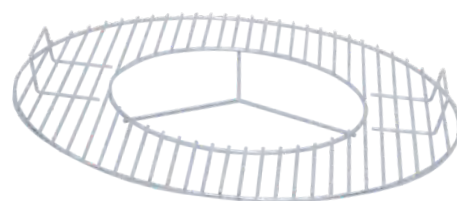
Ohnisko 1x



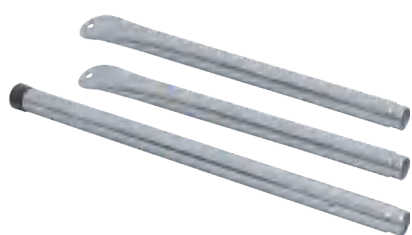
Spodná polička 1x



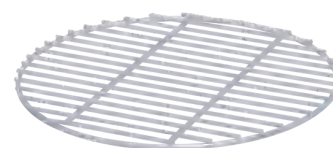
Veko 1x



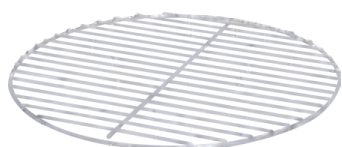
Vonkajší grilovací rošt 1x



Noha 3x



Vnútorný grilovací rošt 1x



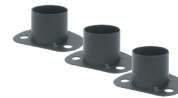
Rošt na drevné uhlie 1x



Konzola podnosu na popol 1x



Podnos na popol 1x



Konzola nohy 3x



Kolesko 2x

Rukoväť podnosu na popol 1x



Regulátor ventilácie 2x



Držiak veka 1x

Teplotná sonda 1x



Držiak roštu 3x

Kryt koleska 2x



Rukoväť 2x

Súprava skrutiek 1x



Páčka ventilácie 1x



Montáž

1

Ohnisko	1x
Držiak roštu	3x
Konzola nohy	3x
Skrutka M6x12	6x
Podložka Ø6	6x
Matica M6	6x

Nasadte 3 držiaky roštov dovnútra ohniska a 3 držiaky nôh zvonka pomocou 6 skrutiek M6x12, 6 podložiek a 6 matíc M6.

Stredové otvory držiakov roštov musia zostať voľné.

6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Konzola podnosu na popol	1x
Skrutka M5x12	3x
Podložka Ø5	3x
Krídlová matica M5	3x

Nasadte konzolu podnosu na popol na ohnisko pomocou 3 skrutiek M5x12, 3 podložiek Ø5 a 3 krídlových matíc M5.

Držiaky konzoly podnosu na popol sú umiestnené asymetricky, takže ju možno nasadiť len v jednej polohe.

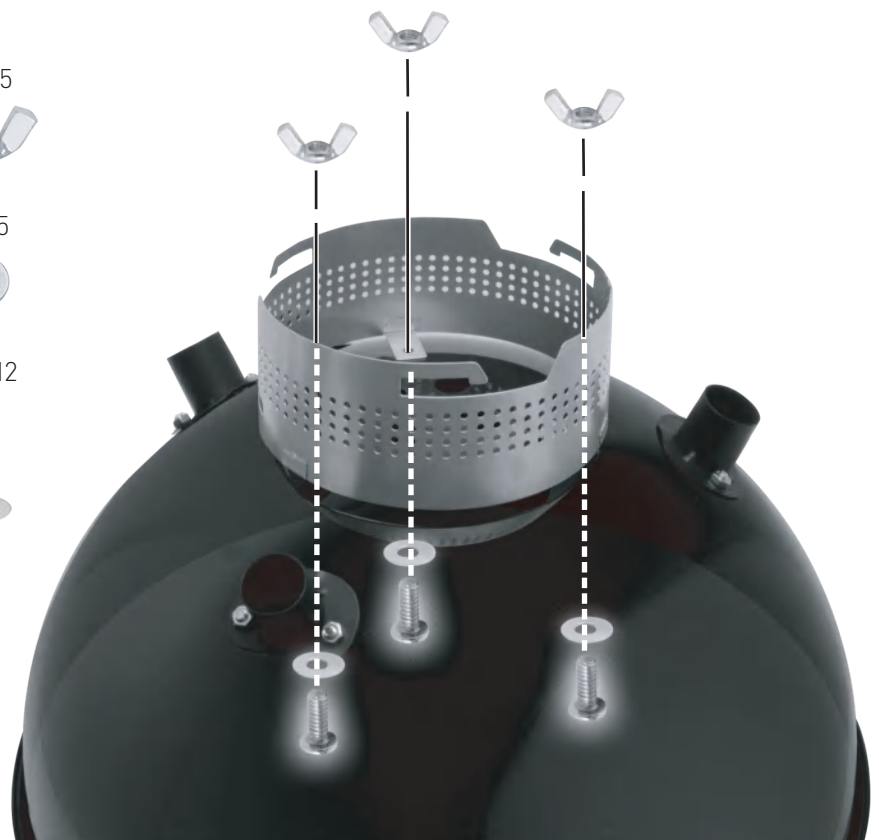
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Páčka ventilácie	1x
Skrutka M6x12	1x
Pružná podložka Ø6	1x
Krídlová matica M6	1x

Prestrčte rukoväť páčky ventilácie cez štrbinu v konzole podnosu na popol.
Nasadte páčku ventilácie na ohnisko pomocou jednej skrutky M6x12, jednej pružnej podložky Ø6 a jednej krídlovej matice M6.



4

Čierna rukoväť	1x
Podložka Ø6	2x
Matica M6	2x

Nasadte čiernu rukoväť na ohnisko pomocou dvoch položiek Ø6 a dvoch matíc M6.

Konce čiernej rukoväte sú mierne vyhnuté dovnútra.



5

Noha	3x
Spodná polička	1x
Osi kolies	2x

Odstráňte skrutky a podložky z nôh.

Nasaďte osi kolies na spodnú poličku.

Zasuňte spodnú poličku do otvoru na najdlhšej nohe. Výbežok tlačidlovej poličky musí smerovať nahor. Nasuňte zostávajúce dve nohy na osi kolies na spodnej poličke a nasuňte 3 nohy na 3 konzoly nôh.

Najdlhšia noha sa musí nachádzať nad rukoväťou.

Pripevnite nohy pomocou skrutiek a podložiek, ktoré ste predtým odstránili z nôh, na ohnisko.



6

Koliesko	2x
Kryt kolieska	2x
Skrutka M6x12	2x
Podložka Ø6	2x

Nasaďte dve kolieska na osi koliesok a zaistite ich dvoma skrutkami M6x12 dvoma podložkami Ø6.

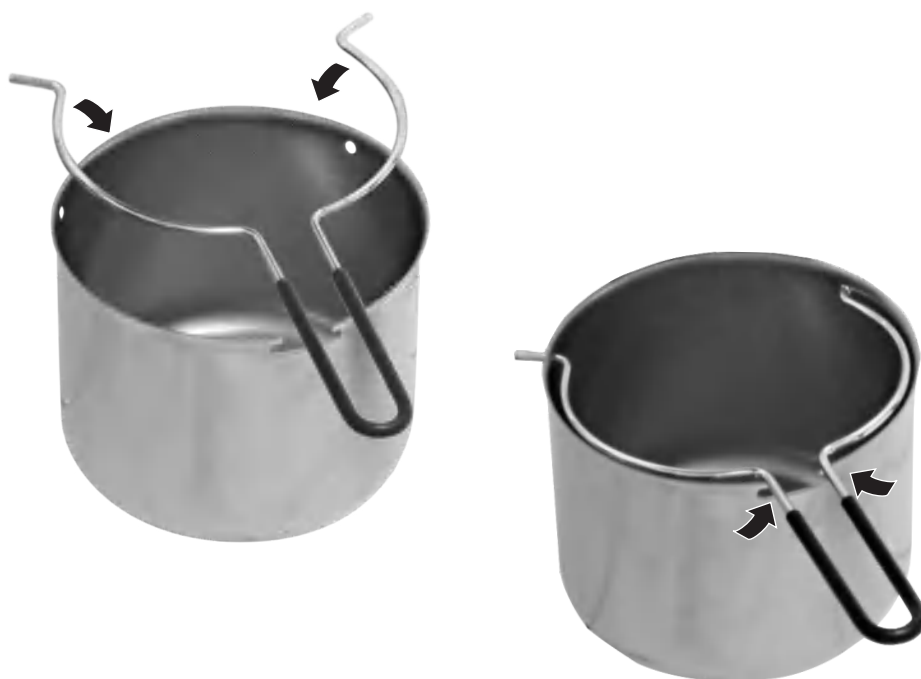
Potom nasuňte kryty koliesok na kolieska.



7

Podnos na popol 1x
Rukoväť podnosu na popol 1x

Pritlačte k sebe dva konce rukoväte podnosu na popol a prestrčte ich cez otvory. Potom stlačte strednú časť rukoväte podnosu na popol a vložte do otvorov na podnose na popol, kým nezacvakne na svoje miesto.



8

Jednotka podnosu na popol 1x

Nasadte zostavu podnosu na popol na konzolu podnosu na popol.



9

Veko	1x
Regulátor ventilácie	2x
Krídlová matica M6	1x
Pružná podložka Ø6	1x
Skrutka M6x12	1x
Rukoväť veka	1x
Krídlová matica M6	2x
Podložiek Ø6	2x
Teplomer	1x

Prevlečte skrutku M6 otvormi v regulátore ventilácie a vekom a upevnite krídlovou maticou M6 a pružnou podložkou Ø6.

Nasadte rukoväť na veko pomocou dvoch krídlových matic M6 a dvoch podložiek Ø6.

Odstráňte krídlovú maticu a podložku z teplotera a použite ju na pripevnenie teplotera k veku.



10

Rošt na drevené uhlie	1x
Vonkajší grilovací rošt	1x
Vnútorý grilovací rošt	1x

Položte rošt na drevené uhlie na spodné opierky držiakov roštu. Vonkajší grilovací rošt nasadte na horné opierky držiakov roštu. Vnútorý grilovací rošt nasadte na opierky vonkajšieho grilovacieho roštu.



11

Držiak veka 1x

Držiak veka zaveste cez okraj ohniska.



12

Gril s ražňom je teraz kompletne zložený. Pripravte gril na prvé použitie podľa popisu v kapitole „Vypalovanie grilu“ v časti o údržbe.





AVERTIZARE



- **Amplasați grătarul în aer liber, pe o suprafață dură, plană, necombustibilă, la distanță față de streșini sau orice alte materiale combustibile. Nu utilizați niciodată pe suprafețe din lemn sau alte suprafețe care pot arde.**
- **Amplasați grătarul la distanță de ferestrele sau ușile deschise pentru a evita intrarea fumului și a scânteilor în casă. Când bate vântul, amplasați grătarul într-o zonă exterioară protejată de vânt.**

Vă mulțumim!

Suntem convinși că acest grătar vă va satisface exigențele și vă dorim să îl utilizați cu plăcere.

Înainte de utilizare citiți instrucțiunile, păstrați-le pentru referiri ulterioare și respectați instrucțiunile de siguranță.

Utilizare conform destinației

Acest aparat este un grătar portabil destinat utilizării în aer liber. Este destinat prăjirii, coacerii și gătirii alimentelor în mediu privat.

Aparatul nu este potrivit pentru utilizare comercială.

Orice altă utilizare sau modificare a aparatului se consideră a fi utilizare necorespunzătoare și poate conduce la pericole considerabile.

Service

Dacă aveți nevoie de service sau de piese de schimb vă rugăm contactați magazinul local HORNBACK sau trimiteți un e-mail la adresa:

service@hornbach.com

Simboluri



Avertismente de siguranță



Nu folosiți grătarul în spații limitate / locuibile cum ar fi casele, corturile, rulotele, locuințele mobile, bărcile. Pericol de moarte prin intoxicare cu monoxid de carbon.

Cuprins

Utilizare conform destinației	100
Service	100
Simboluri	100
Ustensile necesare	100
Instrucțiuni privind siguranța	101
Prezentare generală	102
Prăjire	103
Adăugarea cărbunelui	103
Reglarea căldurii	103
Curățare și întreținere	104
Întreținere	105
Îngrijirea grătarului	105
Depozitarea aparatului	105
RO Garanție	106
Elemente componente	107
Montaj	109

Ustensile necesare



1x Șurubelniță Philips
1x Cheie 10 mm



INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA



Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răniri corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.

- FOLOSIȚI NUMAI ÎN AER LIBER.
- A nu se utiliza în interior! Nu folosiți în spații închise! Gazele toxice se pot acumula și pot cauza vătămări corporale grave sau moartea.
- Folosiți aparatul numai în zone bine aerisite. Nu folosiți în garaj, curte interioară acoperită sau sub orice tip de copertină.
- Aparatul nu este destinat instalării în sau pe vehicule și/ sau ambarcațiuni de agrement.
- AVERTIZARE! Țineți la distanță copiii și animalele de casă.
- Aparatul nu trebuie folosit niciodată de copii.
- Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Aparatul trebuie asamblat corespunzător în conformitate cu instrucțiunile de montaj.
- Țineți întotdeauna grătarul pe o suprafață stabilă, plană.
- AVERTIZARE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.
- AVERTIZARE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!
- Procedați cu o precauție rezonabilă în timpul utilizării aparatului.
- Nu lăsați niciodată cărbunii și cenușa din grătar nesupravegheate.
- Recomandăm utilizarea unui sistem de aprindere a cărbunilor. Dacă alegeți să folosiți lichid pentru aprinderea cărbunilor, folosiți numai lichide de aprindere autorizate pentru aprinderea cărbunilor.
- Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide volatile pentru a aprinde cărbunii.
- Atunci când utilizați lichide pentru aprinderea cărbunilor, nu începeți să gătiți înainte de acoperirea cărbunilor cu un strat de cenușă. Lăsați cărbunii să ardă cu capacul deschis (timp de aprox. 20 de minute). Aceasta va permite arderea completă a lichidului de aprindere. Nerespectarea acestei precauții ar putea duce la reținerea gazelor provenite de la lichidul de aprindere a cărbunilor în grătar și ar putea determina izbucnirea bruscă a focului sau explozie la deschiderea capacului.
- Lăsați cărbunii să ardă (timp de aprox. 20 de minute). Aceasta va permite arderea lichidului pentru aprinderea cărbunilor.
- Nu utilizați niciodată cărbuni care au fost tratați anterior cu lichide de aprindere. Utilizați numai cărbuni obișnuiți de calitate superioară sau un amestec de cărbuni/lemne.
- Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.
- Nu depășiți temperatura de 200 °C. Nu lăsați cărbunii și/ sau lemnele să se sprijine de pereții grătarului. Acest lucru va reduce foarte mult durata de viață a metalului și finisajului grătarului dvs.
- După fiecare utilizare curățați bine grătarul și aplicați din nou un strat subțire de ulei la interior pentru a preveni ruginirea. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginirii excesive.
- Vă recomandăm să aveți la îndemână un extingtor. Adresați-vă autorităților locale pentru a stabili dimensiunea adecvată și tipul de extingtor.
- Când nu este folosit, nu lăsați grătarul la îndemâna copiilor și depozitați-l într-un loc uscat.
- În timpul utilizării acest aparat trebuie ținut departe de materialele inflamabile. Materialele inflamabile nu trebuie să se afle niciodată la mai puțin de 1 metru de spatele sau părțile laterale ale aparatului.
- În zona de gătire (cu un perimetru de 3 metri în jurul aparatului) este interzisă prezența surselor de aprindere, cum ar fi de exemplu flăcările de veghe sau încălzitoare de apă, instalații electrice în funcționare etc. și a vaporilor/lichidelor inflamabile cum ar fi de exemplu benzina, alcoolul etc.
- Țineți departe de suprafețele încălzite toate cablurile de alimentare, furtunul de gaz și furtunul de alimentare cu combustibil.
- Nu țineți în zona de depozitare de sub aparat obiecte sau materiale care ar putea bloca fluxul aerului de ardere spre partea cealaltă a focarului.
- Nu folosiți grătarul fără să montați tava pentru cenușă.
- Nu încercați să scoateți tava pentru cenușă cât timp în aceasta se află cărbuni încinși sau în timpul prăjirii.
- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Întotdeauna puneți cărbunii pe grătarul pentru cărbuni. Nu puneți cărbunii direct pe fundul focarului.
- Nu purtați haine cu mâneci largi, care flutură, în timp ce aprindeți sau folosiți grătarul.
- Utilizați ustensile pentru grătar cu mâner lung și mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile și stropirile. La mânărea componentelor fierbinți folosiți mănuși de protecție.
- Nu folosiți grătarul în caz de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată grătarul pentru gătit sau grătarul pentru cărbuni, cenușa, cărbunii sau grătarul pentru a verifica dacă sunt fierbinți.
- Când deschideți capacul țineți mâinile, fața și corpul la o distanță sigură de aburii fierbinți și de flăcările care pot izbucni. Asigurați-vă că ați deschis capacul complet. În cazul în care capacul nu este deschis complet, acesta ar putea cădea înapoi și ar putea produce vătămări.
- Nu folosiți apă pentru a controla flăcările care izbucnesc sau pentru a stinge cărbunii.
- Stingeți cărbunii când ați terminat de gătit. Închideți capacul și aerisirea pentru a înăbuși focul.
- Nu aruncați niciodată cărbuni încinși în locuri în care s-ar putea călca pe ei sau unde ar putea exista pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușă sau cărbuni înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt complet stinși.
- Acest grătar nu este destinat și nu ar trebui utilizat niciodată drept corp de încălzire.
- Căptușirea focarului cu folie de aluminiu va bloca fluxul de aer. În locul acesteia folosiți o tavă pentru picături pentru a reține grăsimea care se scurge de pe carne când este gătită prin metoda indirectă.

Prezentare generală



AVERTIZARE



Nu folosiți grătarul fără a avea montată tava pentru cenușă și nu încercați să scoateți tava pentru cenușă în timpul utilizării.



1. Grătar exterior pentru gătit
2. Grătar interior pentru gătit
3. Mâner focar

4. Element de fixare tavă pentru cenușă
5. Picioare

6. Poliță inferioară
7. Indicator de temperatură
8. Ventilare capac

9. Ventilare focar
10. Tavă pentru cenușă
11. Roți

Prăjire

Prăjire

1. Puneți 1,4 kg de cărbune pe grătarul pentru cărbuni sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacăra.
3. Distribuți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni și puneți grătarele pentru gătit pe focar.
4. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
5. Puneți alimentele pe grătarul pentru gătit și, dacă doriți, închideți capacul.
6. Verificați periodic alimentele. Înainte de scoate alimentele, folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că sunt gătite complet.



ATENȚIE



GRĂSIMEA SE APRINDE

- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale.
- În cazul în care grătarul nu a fost curățat în mod regulat, este posibil ca grăsimea să ia foc, ceea ce poate deteriora produsul. Respectați instrucțiunile privind curățarea generală a aparatului pentru a preveni aprinderea grăsimii.
- Cel mai eficace mod de a preveni aprinderea grăsimii este curățarea cu regularitate a aparatului.

Reglarea căldurii

Căldura din interiorul grătarului poate fi reglată prin reglarea cantității de cărbune și a ventilației.

- Temperatura poate fi crescută prin adăugarea de cărbune la și/sau prin intensificarea ventilației.
- Temperatura poate fi redusă prin reducerea ventilației.

Deschideți sau închideți focarul și orificiul de ventilație de pe capac pentru o ventilație mai intensă sau mai puțin intensă.

Pentru a menține sau a crește temperatura în timp, este posibil să fie necesar să adăugați mai mulți cărbuni și/sau lemne în cursul ciclului de gătit. Consultați secțiunea „Adăugarea cărbunelui”.

NOTĂ: Lemnul uscat arde cu temperaturi mai mari decât cărbunele. Lemnul de esență tare, cum ar fi stejarul, nucul american, mesquite, lemnul de nuc și nucile reprezintă un combustibil excelent. Asigurați-vă că lemnul este uscat și nu este tratat chimic.

Adăugarea cărbunelui



AVERTIZARE



Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.

Pentru a crește temperatura este posibil să fie nevoie de mai mulți cărbuni și/sau lemne.

1. Deschideți cu grijă capacul.
2. Scoateți grătarele pentru gătit purtând mănuși de bucătărie. Puneți grătarele pe o suprafață necombustibilă de lângă aparat.
3. Dați-vă înapoi și folosiți ustensile de gătit lungi pentru a îndepărta ușor cenușa de pe cărbunii încinși.
4. Folosiți clești pentru gătit pentru a adăuga cărbuni și/sau lemne pe grătarul pentru cărbuni. Aveți grijă să nu ridicați cenușă și scânteii.
5. Puneți grătarele pentru cărbuni pe focar cu grijă, purtând mănuși de bucătărie.
6. Dacă doriți, închideți capacul.

Curățare și întreținere



AVERTIZARE



Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că s-a răcit complet.

Cenușă

După ce cărbunele s-a ars complet, s-a stins și s-a răcit, curățați interiorul cu o perie pentru cuptor. Cenușa rămasă poate fi trasă cu peria în tava pentru cenușă. Scoateți tava pentru cenușă și goliți-o, asigurându-vă însă că respectați următoarele precauții.

- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Nu aruncați niciodată cărbuni încinși în locuri în care s-ar putea călca pe ei sau unde ar putea exista pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușă sau cărbuni înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt complet stinși.
- Nu încercați să scoateți tava pentru cenușă cât timp în aceasta se află cărbuni încinși sau în timpul prăjirii.

Coroziune

- În cazul în care apare rugină pe suprafața exterioară a aparatului, curățați și lustruiți zona afectată cu lână de oțel sau cu pânză de șmirghel fină. Retușați cu o vopsea de bună calitate rezistentă la temperaturi înalte.
- Nu vopsiți niciodată suprafețele interioare. Petele de rugină de pe suprafețele interioare pot fi lustruite, curățate și poate fi aplicat un strat subțire de ulei vegetal pentru a se reduce la minimum continuarea ruginirii.

Interiorul și exteriorul aparatului

- Curățați aparatul în mod frecvent, de preferat după fiecare gătire.
- Aparatul trebuie curățat cel puțin o dată pe an.
- Nu confundați acumulările de grăsime și fum de culoare maro sau negru cu vopseaua. Interiorul grătarului nu este vopsit din fabrică (și nici nu se poate vopsi). Aplicați în interiorul capacului aparatului și pe fundul acestuia o soluție puternică de detergent cu apă sau o soluție de curățare cu particule abrazive. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Pe suprafețele vopsite nu aplicați agenți de curățare caustici.
- **Suprafețele de gătire:** Dacă pentru curățarea oricărei suprafețe de gătire a aparatului se folosește o perie din păr, aveți grijă ca înainte de folosire să nu rămână păr căzut pe suprafețele de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire în timp ce aparatul este fierbinte.
- **Suprafețele din plastic:** Spălați-le cu apă caldă cu săpun

și ștergeți-le să fie uscate. Pe suprafețele din plastic nu folosiți citrisol, agenți de curățare abrazivi, degresanți sau agenți de curățare grătar cu concentrație mare, aceștia pot duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor componente.

- **Suprafețele din porțelan:** Din cauza compoziției asemănătoare cu sticla majoritatea rămășițelor pot fi șterse cu soluție de bicarbonat de sodiu/apă sau cu agenți de curățare speciali. Pentru petele încăpățănate folosiți praf de degresare neabraziv.
- **Suprafețele vopsite:** Spălați-le cu detergent slab sau agent de curățare neabraziv și apă caldă cu săpun. Ștergeți-le cu o cârpă moale până se usucă.
- **Suprafețe din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-l cu detergent slab și apă caldă cu săpun și ștergeți-l cu cârpă moale după fiecare utilizare. Crustele de grăsime pot necesita folosirea unui burete abraziv din plastic. Pentru evitarea daunelor folosiți numai în direcția finisării. Nu folosiți buretele abraziv în zonele inscripționate.

Eliminarea ca deșeu

Acest aparat nu se va elimina ca deșeu la gunoiul comunal nesortat. Trebuie predată pentru reciclare la punctele de colectare prevăzute. Procedând astfel contribuiți la păstrarea resurselor și protejarea mediului înconjurător. Pentru mai multe informații luați legătura cu autoritățile locale.

Nu lăsați copiii să se joace cu pungile de plastic și cu materialele de ambalare din cauza unor posibile accidente sau pericol de sufocare. Țineți aceste materiale la loc sigur sau eliminați-le în mod ecologic.

Întreținere

Îngrijirea grătarului

Îngrijirea grătarului va reduce la minimum deteriorarea finisajului exterior și vă va scăpa de mirosul de vopsea care poate transmite mirosuri neplăcute la prima pregătire a alimentelor pe grătar. Îngrijiți grătarul în mod regulat pentru a-l proteja împotriva coroziunii.

1. Aplicați un strat subțire de ulei vegetal pe suprafețele interioare. Nu aplicați pe grătarul pentru cărbuni și pe tava pentru cenușă.
2. Puneți 1,4 kg de cărbune pe grătarul pentru cărbuni sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
3. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacără.
4. Distribuți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni.
5. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
6. Când cărbunii încep să ardă cu flacără, închideți capacul. Lăsați temperatura să atingă 100 °C pe indicatorul de încălzire. Mențineți această temperatură timp de 2 ore.
7. Creșteți temperatura la 200 °C. Aceasta se poate realiza prin adăugare de mai mulți cărbuni și/sau lemne. Consultați secțiunea „Adăugarea cărbunelui”. Mențineți această temperatură timp de 1 oră, iar apoi lăsați unitatea să se răcească complet.

Depozitarea aparatului

Dacă este nevoie de depozitarea aparatului pe o perioadă mai lungă de timp (de exemplu pe timpul iernii):

1. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați cu grijă aparatul.
2. Aparatul poate fi depozitat în interior într-un loc uscat (de exemplu în garaj sau în pivniță).
3. Acoperiți aparatul.

La scoaterea aparatului din spațiul de depozitare, verificați dacă există rugină sau alte deteriorări.

RO Garanție

Acest articol marca Tenneker a fost produs în conformitate cu cele mai moderne metode de fabricație, fiind supus unui control de calitate permanent și strict.

HORNBACH Centrala SRL, str. Hornbach nr. 17-21, Domnești, jud. Ilfov, cod 077090, înregistrat la ORC sub nr. J23/699/2010, având CUI R017777320 (numit în continuare Garant) asigură, declară și garantează că produsul Tenneker (numit în continuare Produsul) nu pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produce niciun impact negativ asupra mediului și este conform cu documentația tehnică de produs

Garanția Produsului este asigurată de Garant în conformitate cu dispozițiile de mai jos

1. Termenul de garanție

Termenul de garanție este de 10 ani. Termenul de garanție începe de la data livrării Produsului. Vă rugăm să păstrați în condiții bune bonul fiscal original sau factura fiscală originală pentru a dovedi data achiziției la momentul apariției unui caz ce intră sub incidența garanției.

În cazul efectuării de reparații sau schimbări parțiale de componente acoperite de garanție, perioada de garanție se prelungește cu perioada în care Produsul a fost în reparație.

În cazul înlocuirii, produsul înlocuitor va beneficia de aceeași garanție ca și un produs nou.

2. Conținutul garanției

Garanția se aplică exclusiv pentru defecte de fabricație sau de material

Garanția se aplică numai în cazul utilizării articolului pentru uz personal, în condiții normale. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate de

- Uzură normală a produsului
- Defecte apărute ulterior livrării ca urmare a operațiunilor de manipulare, transport, montaj și instalare efectuate de cumpărător sau terți
- Incendii, inundații, sau alte calamități care au afectat în mod direct sau indirect Produsul ;
- Nerespectarea indicațiilor producătorului în ceea ce privește montajul/punerea în funcțiune, utilizarea și întreținerea Produsului.
- Depozitare improprie
- Eventuale alte excepții tehnice

Garanția nu se aplică în cazul deteriorării pieselor consumabile cauzate de uzura normală (de ex. vopsea). Garanția nu include daunele colaterale sau daunele indirecte, precum și posibilele costuri de montaj și demontaj.

3. Durata medie de utilizare

Durata medie de utilizare a articolului este de 5 ani.

4. Serviciile aferente garanției

Pe durata garanției Garantul va examina articolul defect care i se prezintă pentru a constata dacă s-a produs riscul garantat.

În cazul producerii riscului garantat, Garantul va repara Produsul și în cazul în care reparația nu este posibilă, va înlocui articolul respectiv pe propria sa cheltuială, fără niciun cost suplimentar pentru cumpărător.

În cazul în care articolul respectiv nu mai poate fi livrat la momentul producerii riscului garantat, garantul are dreptul să înlocuiască articolul cu un produs similar.

Articolul defect înlocuit sau piesele defecte înlocuite ale acestuia trec în proprietatea garantului. Reparația sau înlocuirea se efectuează într-un termen de maxim 15 zile calendaristice de la reclamarea defectului de către cumpărător.

În cazul în care în urma examinării Produsului se constată ca deficiență/neconformitatea nu este acoperită de garanție, toate costurile aferente operațiunii de constatare, (inclusiv demontare și reasamblare) vor fi suportate de către cumpărător.

5. Solicitarea garanției

Pentru solicitarea garanției, în termen de maxim 15 zile de la constatarea neconformității, vă rugăm să vă adresați celui mai apropiat magazin HORNBACH coordonatele acestuia pot fi găsite la adresa de internet www.hornbach.ro și la tel 0371 555 999 sau contactați Garantul la următoarea adresă de e-mail pentru a stabili expedierea, resp. ridicarea articolului defect: info_ro@hornbach.com.

Garanția poate fi solicitată numai prezentând bonul fiscal original sau factura fiscală originală.

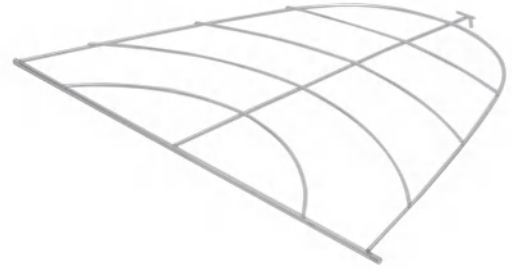
6. Drepturi legale

Garanția nu limitează drepturile Dvs. prevăzute în legislația cu privire la garanții și răspunderea pentru produse sau drepturile conferite prin lege consumatorului.

Elemente componente



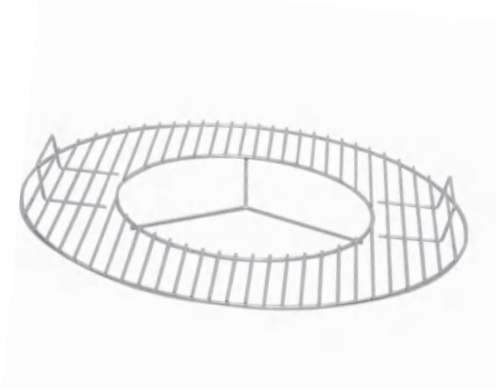
Focar 1x



Poliță inferioară 1x



Capac 1x



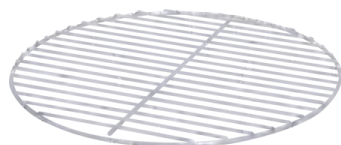
Grătar exterior pentru gătit 1x



Picioare 3x



Grătar interior pentru gătit 1x



Grătar pentru cărbuni 1x



Element de fixare tavă pentru cenușă 1x



Tavă pentru cenușă 1x



Roată 2x



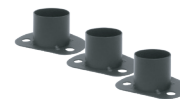
Suport capac 1x



Suport grătar 3x



Mâner 2x



Element fixare picior 3x



Mâner tavă pentru cenușă 1x



Discuri reglare ventilație 2x



Indicator de temperatură 1x



Capac roată 2x



Set șuruburi 1x



Pârghie ventilație 1x

Montaj

1

Focar	1x
Suport grătar	3x
Element fixare picior	3x
Șurub M6x12	6x
Șaibă Ø6	6x
Piuliță M6	6x

Fixați cele 3 suporturi pentru grătar pe interiorul focarului și cele 3 elemente de fixare ale picioarelor pe exteriorul focarului cu ajutorul celor 6 șuruburi M6x12, celor 6 șaibe și celor 6 piulițe M6.

Gaura centrală a suportului grătarului trebuie să rămână liberă.

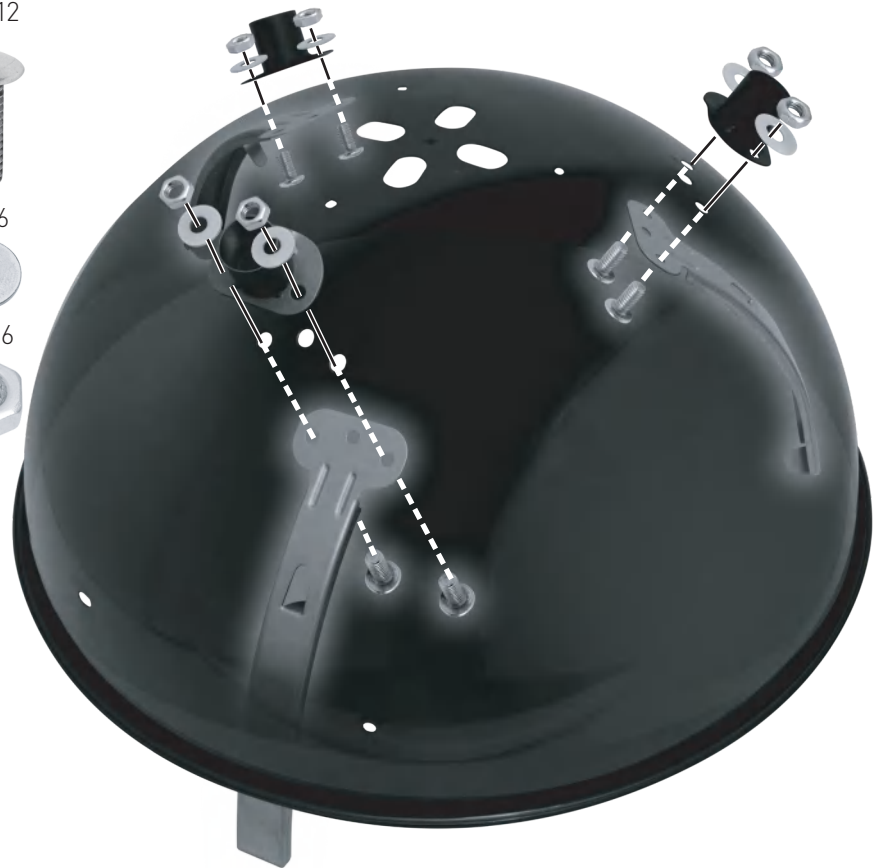
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Element de fixare tavă pentru cenușă	1x
Șurub M5x12	3x
Șaibă Ø5	3x
Piuliță fluture M5	3x

Fixați suportul tăvii pentru cenușă pe focar cu ajutorul celor 3 șuruburi M5x12, celor 3 șaibe Ø5 și celor 3 piulițe fluture M5.

Elementele de fixare ale tăvii pentru cenușă sunt poziționate asimetric, astfel ele pot fi fixate într-o singură poziție.

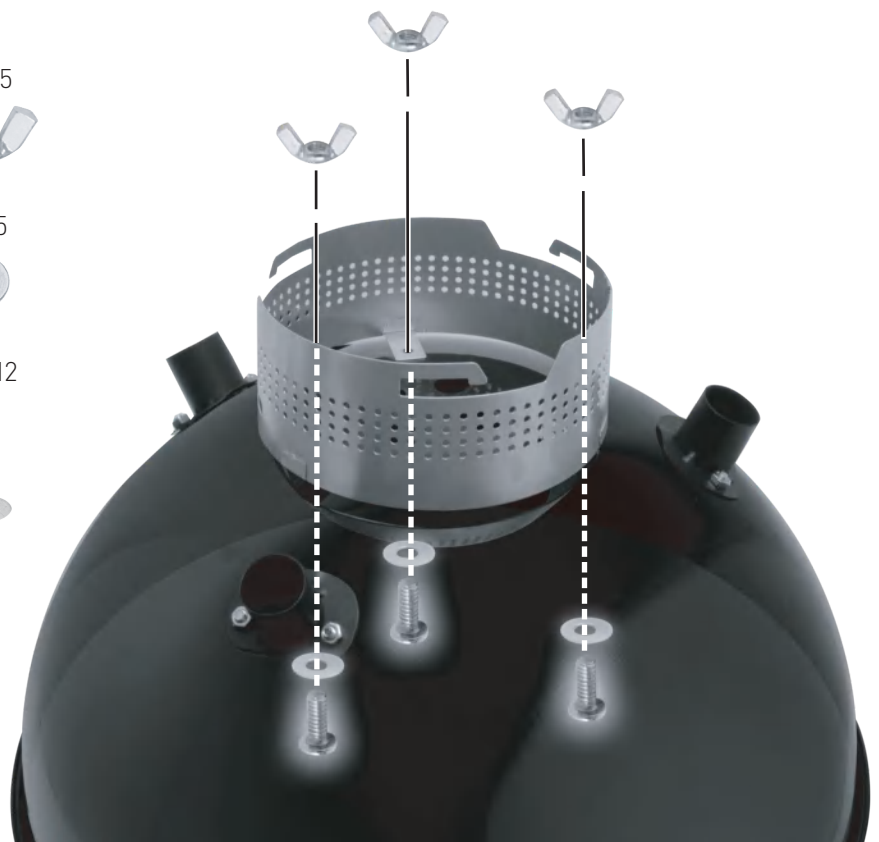
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



3

Pârghie ventilație	1x
Șurub M6x12	1x
Șaibă elastică Ø6	1x
Piuliță fluture M6	1x

Glisați mânerul pârghiei ventilației prin orificiul elementului de fixare al tăvii pentru cenușă. Atașați pârghia ventilație la focar cu ajutorul unui șurub M6x12, al unei șaibe elastice Ø6 și al unei piulițe fluture M6.



4

Mâner negru	1x
Șaibă Ø6	2x
Piuliță M6	2x

Fixați mânerul negru pe focar folosind două șaibe Ø6 și două piulițe M6.

Capetele mânerului negru sunt ușor îndoite spre interior.



5

Picioare	3x
Poliță inferioară	1x
Axe roată	2x

Îndepărtați șuruburile și șaibele de pe picioare.

Atașați axele roților de raftul inferior.

Introduceți polița inferioară în orificiul de pe piciorul cel mai lung. Vârful poliței inferioare trebuie să fie orientat în sus.

Glisați cele două picioare rămase pe axele de roată de pe polița de jos și fixați cele 3 picioare pe cele 3 elemente de fixare pentru picioare.

Piciorul cel mai lung trebuie să fie așezat deasupra mânerului.

Fixați picioarele prin intermediul șuruburilor și șaibelor care inițial au fost îndepărtate de pe picioarele focarului.



6

Roată	2x
Capac roată	2x
Șurub M6x12	2x
Șaibă Ø6	2x

Montați cele două roți pe axele pentru roți și asigurați-le cu câte două șuruburi M6x12 și două șaibe Ø6.

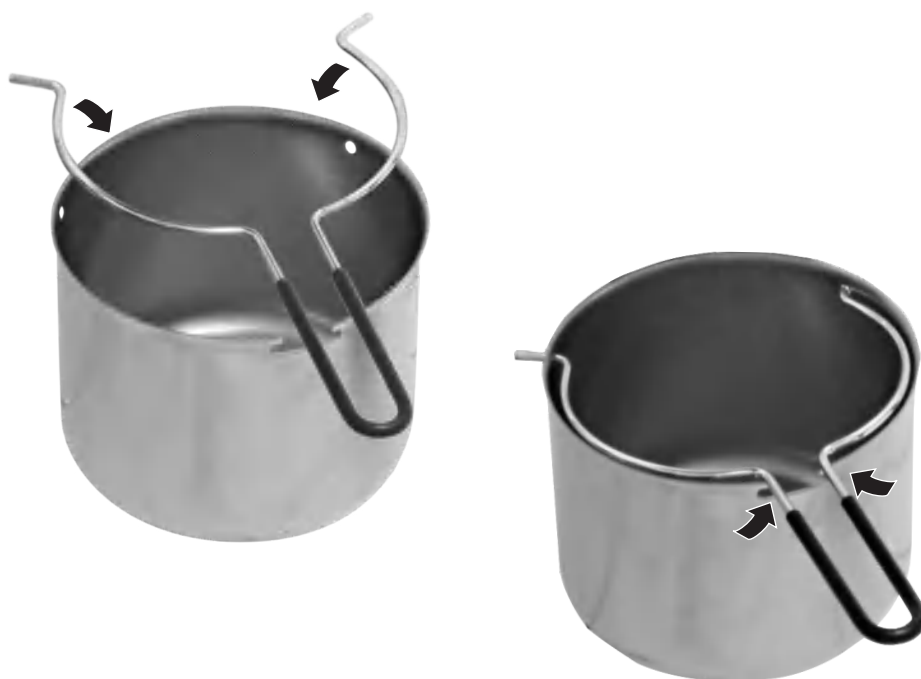
După aceea montați capacele de roată pe roți.



7

Tavă pentru cenușă 1x
Mâner tavă pentru cenușă 1x

Apăsați capetele mânerului tăvii pentru cenușă să se apropie și glisați-le prin găuri. Apoi strângeți partea din mijloc a mânerului tăvii pentru cenușă și potriviți-l în deschiderile de pe tava de cenușă până când se aclinșează în poziție.



8

Subansamblu tavă pentru cenușă 1x

Montați ansamblul tăvii pentru cenușă pe elementul de fixare a tăvii de cenușă.



9

Capac	1x
Discuri reglare ventilație	2x
Piuliță fluture M6	1x
Șaibă elastică Ø6	1x
Șurub M6x12	1x
Mâner capac	1x
Piuliță fluture M6	2x
Două șaibe Ø6	2x
Indicator de temperatură	1x

Introduceți șurubul M6 prin orificiul de pe discul reglare ventilație și capac și fixați-l cu piulița fluture M6 și șaiba elastică Ø6.

Fixați mânerul pe capac folosind două piulițe fluture M6 și două șaibe Ø6.

Scoateți piulița fluture și șaiba din indicatorul de temperatură și folosiți-le pentru a fixa indicatorul de temperatură pe capac.



10

Grătar pentru cărbuni	1x
Grătar exterior pentru gătit	1x
Grătar interior pentru gătit	1x

Așezați grătarul pentru cărbuni în poziția cel mai de jos a suportului pentru grătar.
Așezați grătarul de prăjit exterior pe reazemul cel mai de sus al suportului pentru grătar. Așezați grătarul de prăjit interior pe reazemul grătarului de prăjit exterior.



11

Suport capac 1x

Prindeți suportul capac pe marginea focarului.



12

În acest moment grătarul este complet asamblat. Pregătiți grătarul pentru prima utilizare așa cum este descris la „Îngrijirea grătarului” de la secțiunea întreținere.



WARNING

- Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Place the grill away from open windows or doors to prevent flying sparks and smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.

Thank you!

We are convinced that this barbecue will exceed your expectations and wish you joy while using it. Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

Service

In case of service requests or spare parts, please contact your local HORNBAACH store or write an email to:

service@hornbach.com

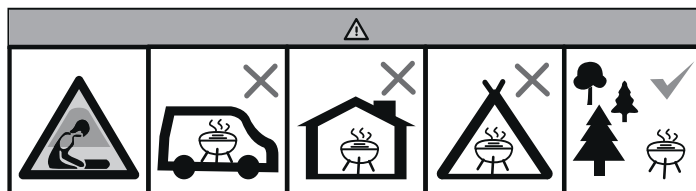
Intended use

This appliance is a mobile barbecue for outdoor use. It is intended for grilling, roasting and baking food in private environments.

The appliance is not intended for commercial use. Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

Symbols

 Safety warning



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

Table of content

Intended use	115
Service	115
Symbols	115
Required tools	115
Safety instructions	116
Overview	117
Grilling	118
Adding charcoal	118
Regulating heat	118
Cleaning and care	119
Maintenance	120
Curing the grill	120
Warranty	120
Storing the appliance	120
Components	121
Assembly	123

Required tools



- 1x Philips Screwdriver
- 1x Wrench 10 mm

SAFETY INSTRUCTIONS



Read the instructions before using the appliance. Failure to follow the safety instructions in this user manual may result in serious bodily injury or death or in a fire or an explosion causing damage to property.

- USE OUTDOORS ONLY.
- Do not use indoors! Do not use in enclosed spaces! Toxic fumes can accumulate which can cause serious bodily injury or death.
- Only use the appliance in a well ventilated area. Do not use it in a garage, porch, covered patio or under an overhead structure of any kind.
- The appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- WARNING! Keep children and pets away.
- The appliance should never be used by children.
- Improper assembly may be dangerous. The appliance must be properly assembled according to the assembly instructions.
- Always keep the barbecue on a stable, level surface.
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Exercise reasonable care when operating the appliance.
- Never leave coals and ashes in grill unattended.
- We recommend the use of a charcoal chimney starter. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal.
- Do not use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to light charcoal.
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash, when using charcoal lighting fluid. Allow charcoal to burn with lid open (approx. 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in the barbecue and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Allow charcoal to burn (approx. 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Do not exceed a temperature of 200 °C. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- After each use, clean the grill thoroughly and reapply a light coat of oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- We advise to have a fire extinguisher at hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use. Combustible materials should never be within 1 meter of the back or sides of the appliance.
- Keep the cooking area (3 meters around the appliance) clear of sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc. and flammable vapours/liquids such as gasoline, alcohol, etc.
- Keep any electrical supply cord, gas and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not store objects or materials in the storage area under the appliance, that would block the flow of combustion air to the underside of the firebox.
- Do not use grill without ash tray in place.
- Do not attempt to remove ash tray while it contains hot coals or during grilling.
- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Always put charcoal in the charcoal grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the firebox.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Do not use barbecue in high winds.
- Never touch the cooking or charcoal grates, ashes, charcoal or the barbecue to see if they are hot.
- When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups. Make sure the lid is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back and cause injury.
- Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- Extinguish charcoal when finished cooking. Close the lid and the ventilation to suffocate the flames.
- Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.
- This barbecue is not intended for and should never be used as a heater.
- Lining the firebox with aluminium foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the indirect method.

Overview



WARNING



Do not use the appliance without ash tray in place and do not attempt to remove the ash tray during use.



1. Outer Cooking Grate
2. Inner Cooking Grate
3. Firebox Handle

4. Ash Tray Bracket
5. Legs
6. Bottom Shelf



7. Temperature Gauge
8. Lid Ventilation
9. Firebox Ventilation

10. Ash Tray
11. Wheels

Grilling

Grilling

1. Place 1.4 kg of charcoal on the charcoal grate or in a charcoal chimney starter.
2. Light the charcoal and wait until it is burning strong.
3. Spread the coals evenly on the charcoal grate and place the cooking grates on the firebox.
4. With lid open, allow the charcoal to burn until it is covered with ash (approx. 20 min.).
5. Place food on the cooking grate and close the lid if desired.
6. Check food periodically. Use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing it.

 CAUTION 
GREASE FIRES <ul style="list-style-type: none">• Do not use water on a grease fire. Personal injury may result.• If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Follow instructions on general appliance cleaning to prevent grease fires.• The best way to prevent grease fires is to regularly clean the appliance.

Regulating heat

The heat inside the barbecue can be regulated by the amount of charcoal and by the ventilation.

- 🔥 The temperature can be increased by adding charcoal and/or more ventilation.
- 🔥 The temperature can be decreased by reducing ventilation.

Open or close the firebox and lid ventilation for more or less ventilation.

To maintain or increase the temperature over time, more charcoal and/or wood may need to be added during the cooking cycle. See section 'Adding charcoal'.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel. Make sure the wood is seasoned, dry and free of chemical treatment.

Adding charcoal

 WARNING 
Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

To increase heat, more charcoal and/or wood may be needed.

1. Carefully open the lid.
2. Wearing oven mitts, carefully remove the cooking grates. Place them on a non-combustible surface close to the appliance.
3. Stand back and use long cooking utensils to lightly brush aside ashes on hot coals.
4. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood to the charcoal grate. Be careful not to stir up ashes and sparks.
5. Wearing oven mitts, carefully place the cooking grates on the firebox.
6. If desired, close the lid.

Cleaning and care



WARNING



Before cleaning the appliance make sure it has cooled down completely.

Ashes

Once the charcoal is burned out, fully extinguished and cool, clean the interior with an oven brush. The remaining ashes can be brushed into the ash tray. Remove the ash tray and empty it, but make sure the following precautions are observed.

- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Never dump hot coals where they might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or coals before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes and coals are fully extinguished.
- Do not attempt to remove ash tray while it contains hot coals or during grilling.

Corrosion

- If rust appears on the exterior surface of the appliance, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surfaces. Rust spots on the inside surfaces can be buffed, cleaned and lightly coated with vegetable oil to minimize further rusting.

Appliance interior and exterior

- Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.
- **Plastic surfaces:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

Disposal

This appliance must not be disposed as unsorted municipal waste. It must be returned to a designated collection point for recycling. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to possible injury or danger of suffocation. Store such material safely or dispose of environmentally friendly.

Maintenance

Curing the grill

Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odour that can impart unnatural flavours to the first meal. Cure the grill periodically to protect it from corrosion.

1. Lightly coat all interior surfaces with vegetable oil. Do not coat the charcoal grate and ash tray.
2. Place 1.4 kg of charcoal on the charcoal grate or in a charcoal chimney starter.
3. Light the charcoal and wait until it is burning strong.
4. Spread the coals evenly on the charcoal grate.
5. With lid open, allow the charcoal to burn until it is covered with ash (approx. 20 min.)
6. With coals burning strong, close the lid. Allow the temperature to reach 100 °C on the heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.
7. Increase the temperature to 200 °C. This can be achieved by adding more charcoal and/or wood. See section 'Adding charcoal'. Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.

Storing the appliance

If the appliance needs to be stored for a prolonged period of time (e.g. over winter):

1. Make sure the appliance has cooled down. Carefully clean the appliance.
2. The appliance can be stored in a dry location indoors (e.g. garage or cellar)
3. Cover the appliance.

When removing the appliance from storage, check the appliance for rust and other damage.

Warranty

This Tenneker item has been produced according to the most up-to-date production methods and is subject to permanent, strict quality assurance.

HORNBAACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germany (hereinafter referred to as Issuer) guarantees the quality of the Tenneker charcoal and gas barbecues according to the following terms and conditions.

1. Warranty period

The warranty period is **10 years**. The warranty period starts on the purchasing date. Please keep the original receipt or original invoice safe to verify the purchasing date.

2. Warranty scope

The warranty applies exclusively to production or material faults as well as covers and fire bowls that have rusted through.

The warranty shall not apply to defects that are a consequence of

- incorrect assembly or connection
- improper handling or use
- improper or insufficient maintenance or repairs
- violent damage
- use of spare parts that are not genuine parts
- unintended chemical, electrical or electronic influences

Furthermore, the warranty shall not include damage to wearing parts caused by normal wear. The warranty shall also exclude associated or consequential damage.

3. Warranty services

During the warranty period the Issuer shall test the faulty item to determine whether or not it qualifies for warranty. In the event that the item qualifies for warranty, the Issuer shall repair the item or replace it free of charge for the warrantee. If the item is no longer available for delivery at the time of the warranty case, the Issuer shall be permitted to replace the item with a similar product. The Issuer shall assume ownership of the replaced item or parts thereof.

Warranty services (repairs or replacements) shall not extend the warranty period. The warranty period shall also not restart upon providing warranty services.

4. Warranty claims

Please contact the nearest HORNBAACH-Baumarkt branch to claim the warranty. Find your nearest branch at www.hornbach.de or use the following Email address "service@hornbach.com" to contact the Issuer.

Warranty claims shall be accepted upon presenting the original receipt or original invoice only.

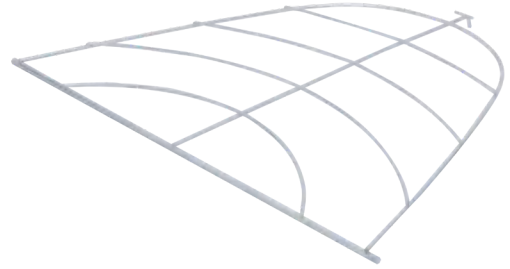
5. Legal rights

The warranty does not restrict your legal rights regarding warranty and product liability.

Components



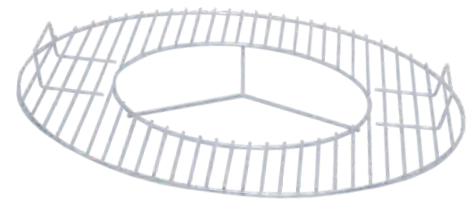
Firebox 1x



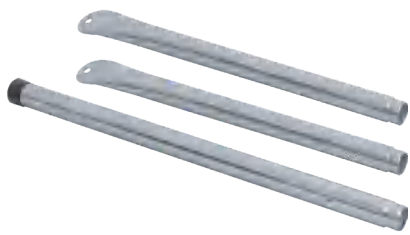
Bottom Shelf 1x



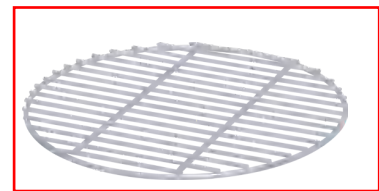
Lid 1x



Outer Cooking Grate 1x

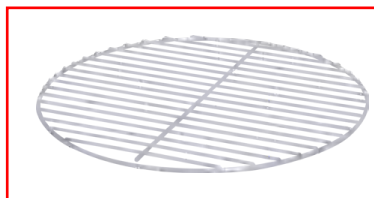


Leg 3x



Inner Cooking Grate 1x

Exchange the inner cooking grate and charcoal grate pic.



Charcoal Grate 1x



Ash Tray Bracket 1x



Ash Tray 1x



Leg Bracket 3x



Wheel 2x



Ash Tray Handle 1x



Lid holder 1x

Ventilation control 2x



Temperature Gauge 1x

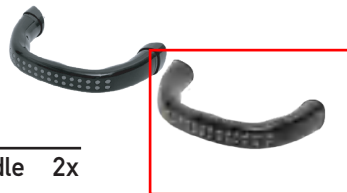


Grate Holder 3x

Wheel Cover 2x



Screw Kit 1x



Handle 2x



Ventilation Lever 1x

Change one handle pic for the lid of plain end.

Assembly

1

Firebox	1x
Grate Holder	3x
Leg Bracket	3x
Screw M6x12	6x
Washer Ø6	6x
Nut M6	6x

Attach the 3 grate holders to the inside of the firebox and the 3 leg brackets on the outside by use of 6 M6x12 screws, 6 Washers and 6 M6 nuts.

The center holes of the grate holders must remain free.

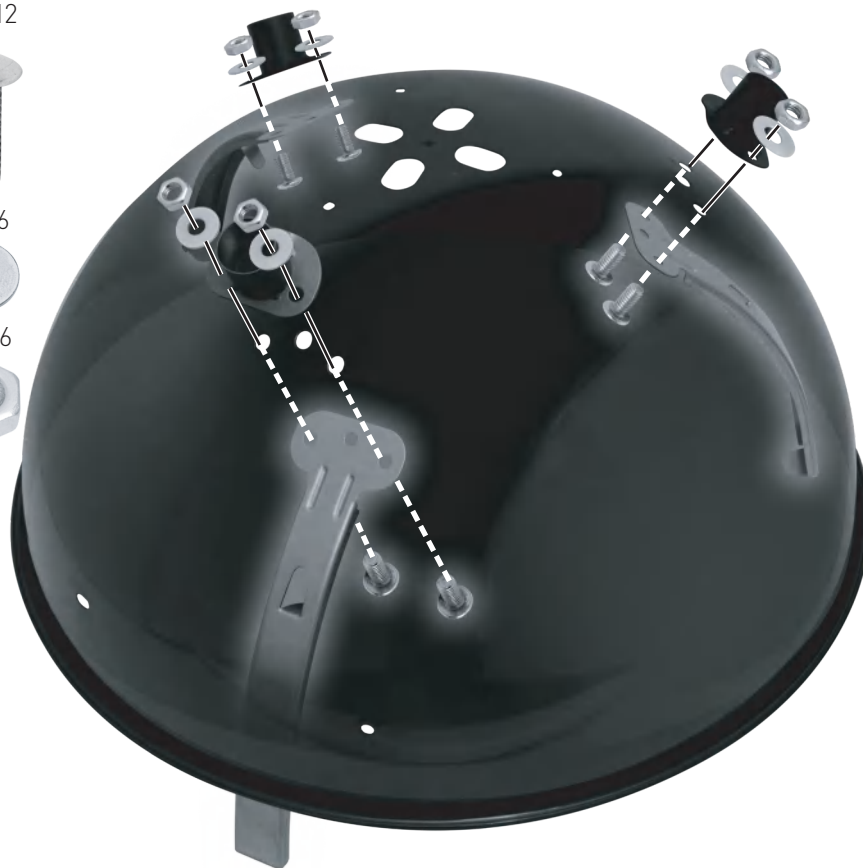
6x
M6x12



6xØ6



6xM6



2

Ash Tray Bracket	1x
Screw M5x12	3x
Washer Ø5	3x
Wing Nut M5	3x

Attach the ash tray bracket to the firebox by use of 3 M5x12 screws, 3 Washers Ø5 and 3 M5 wing nuts.

The ash tray bracket mountings are positioned unsymmetrically, so that it can only be attached in one position.

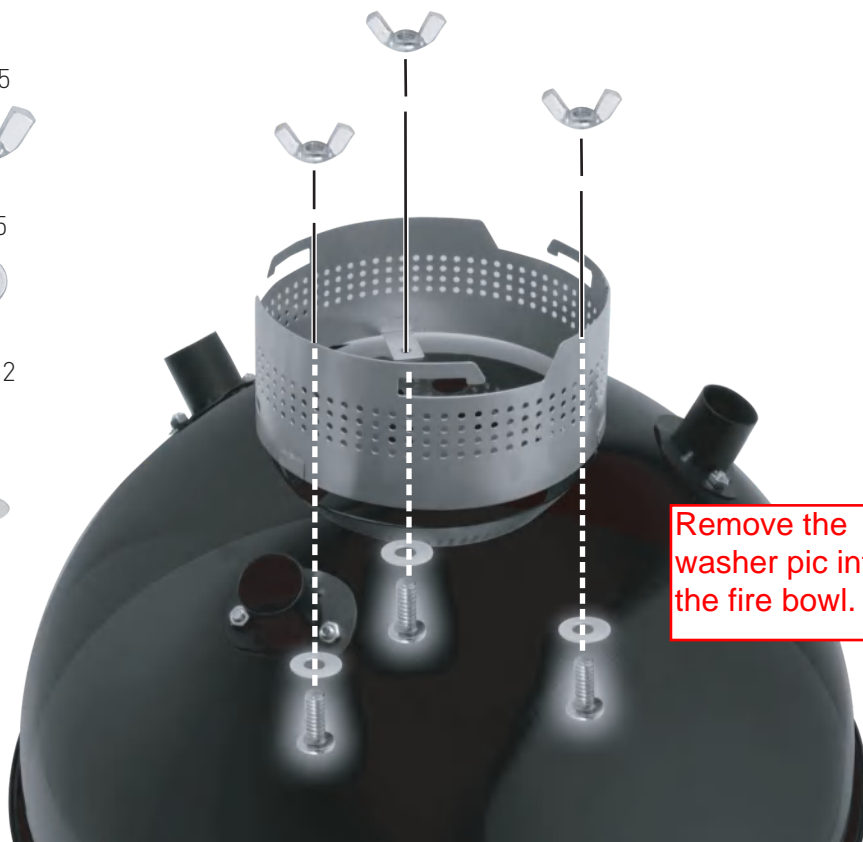
3xM5



3xØ5



3x
M5x12



Remove the washer pic into the fire bowl.

Change the ventilation control screws set from M5 to M6.

3

- Ventilation Lever 1x
- Screw M6x12 1x
- Spring Washer Ø6 1x
- Wing Nut M6 1x

Slide the handle of the ventilation lever through the slot in the ash tray bracket.

Attach the ventilation lever to the firebox by use of one M6x12 screw, one spring washer Ø6, and one M6 wing nut.

- 1xM6
- 1xØ6
- 1x M6x12



4

- Black Handle 1x
- Washer Ø6 2x
- Nut M6 2x

Attach the black handle to the firebox by use of screws, two washers Ø6 and two M6 nuts.

The ends of the black handle are slightly bent to the inside.

- 2xM6
- 2xØ6



Delete the M6x12 screw 2x as the screws pre-assembled on the handle

5

- Leg 3x
- Bottom Shelf 1x
- Wheel Axles 2x

Remove the screws and washers from the legs.

Attach the wheel axles to the bottom shelf.
Slide the bottom shelf into the hole on the longest leg. The tip of the bottom shelf must point upwards.
Slide the remaining two legs on the wheel axles on the bottom shelf and attach the 3 legs to the 3 leg brackets.

The longest leg must be situated above the handle.

Fix the legs with the screws and washers originally removed from the legs to the fire box.

2x



6

- Wheel 2x
- Wheel Cover 2x
- Screw M6x12 2x
- Washer Ø6 2x

Attach the two wheels to the wheel axles and secure them by use of the two M6x12 screws and two washers Ø6.

Attach the wheel covers to the wheels afterwards.

Change the screw M6 to M6x12.



2x
M6x12



2xØ6



7

Ash Tray 1x
Ash Tray Handle 1x

Press together the ends of the ash tray handle and slide them through the holes. Then compress the middle part of the ash tray handle and fit it into the openings on the ash tray until it clicks into place.



8

Ash Tray Assembly 1x

Attach the ash tray assembly to the ash tray bracket.



9

Lid	1x
Ventilation Control	2x
Wing Nut M6	1x
Spring Washer Ø6	1x
Screw M6x12	1x
Lid handle	1x
Wing Nut M6	2x
Washer Ø6	2x
Temperture Gauge	1x

Put the screw M6 through the openings in the ventilation control and the lid and fix with the wing nut M6 and the spring washer Ø6.

Attach the handle to the lid with two M6 wing nuts and two washers Ø6.

Remove the wing nut and washer from the temperature gauge and use it to attach the temperature gauge to the lid.

1x
M6x12



1xØ6



3xM6



2xØ6



Change the ventilation control screws set from M5 to M6.
Add washer Φ6 on the part list.



10

Charcoal Grate	1x
Outer Cooking Grate	1x
Inner Cooking Grate	1x

Place the charcoal grate on the lower rests of the grate holders.
Place the outer cooking grate on the upper rests of the grate holders.
Place the inner cooking grate on the rests of the outer cooking grate.

Exchange the inner cooking grate and charcoal grate pic.



11

Lid holder 1x

Hang the lid holder over the edge of the fire box.



12

The barbecue is now completely assembled. Please prepare the grill for its first use as described in 'Curing the grill' in the maintenance section.









Charcoal BBQ Grill_2019/11_V2.0

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