

TENNEKER®

GRILL TC-Swing II

- D** Schwenkgrill | Gebrauchsanweisung
- F** Barbecue oscillant | Manuel de l'utilisateur
- I** Barbecue oscillante | Manuale dell'utente
- NL** Zwenkbarbecue | Gebruiksaanwijzing
- S** Svänggrill | Bruksanvisning
- CZ** Výkyvný gril | Návod k použití
- SK** Otočný gril | Návod na použitie
- RO** Grătar pivotabil | Manual de utilizare



5851630



ACHTUNG



- Stellen Sie den Grill im Freien auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche auf, halten Sie ihn fern von jeglichem brennbaren 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



Sichtbare Stelle



Unsichtbare Stelle

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Zeichenerklärung	2
Benötigtes Werkzeug	2
Sicherheitshinweise	3
Übersicht	4
Grillen	5
Regulieren der Hitze	5
Kohle hinzugeben	5
Indirektes Grillen	5
Reinigung und Pflege	6
Aushärten des Grills	7
Aufbewahrung des Gerätes	7
Garantie	7
Bauteile	8
Montage	9

Benötigtes Werkzeug



1x Innensechskantschlüssel 5 mm



SICHERHEITSHINWEISE



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.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzündern 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 hochflüchtigen 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 Flüssiganzünders 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 Grillanzünder 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 nach jedem Gebrauch den Grill gründlich. 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.
- Lagern Sie keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite der Feuerschale 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.
- Befüllen Sie die Feuerschale immer mit Holzkohle.
- 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 Feuerschale, den Grillrost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle zu löschen.
- 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 Feuerschale mit Alufolie führt zur Behinderung des Luftstroms. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfschale, um während des indirekten Grillens vom Fleisch herabtropfendes Fett aufzufangen.

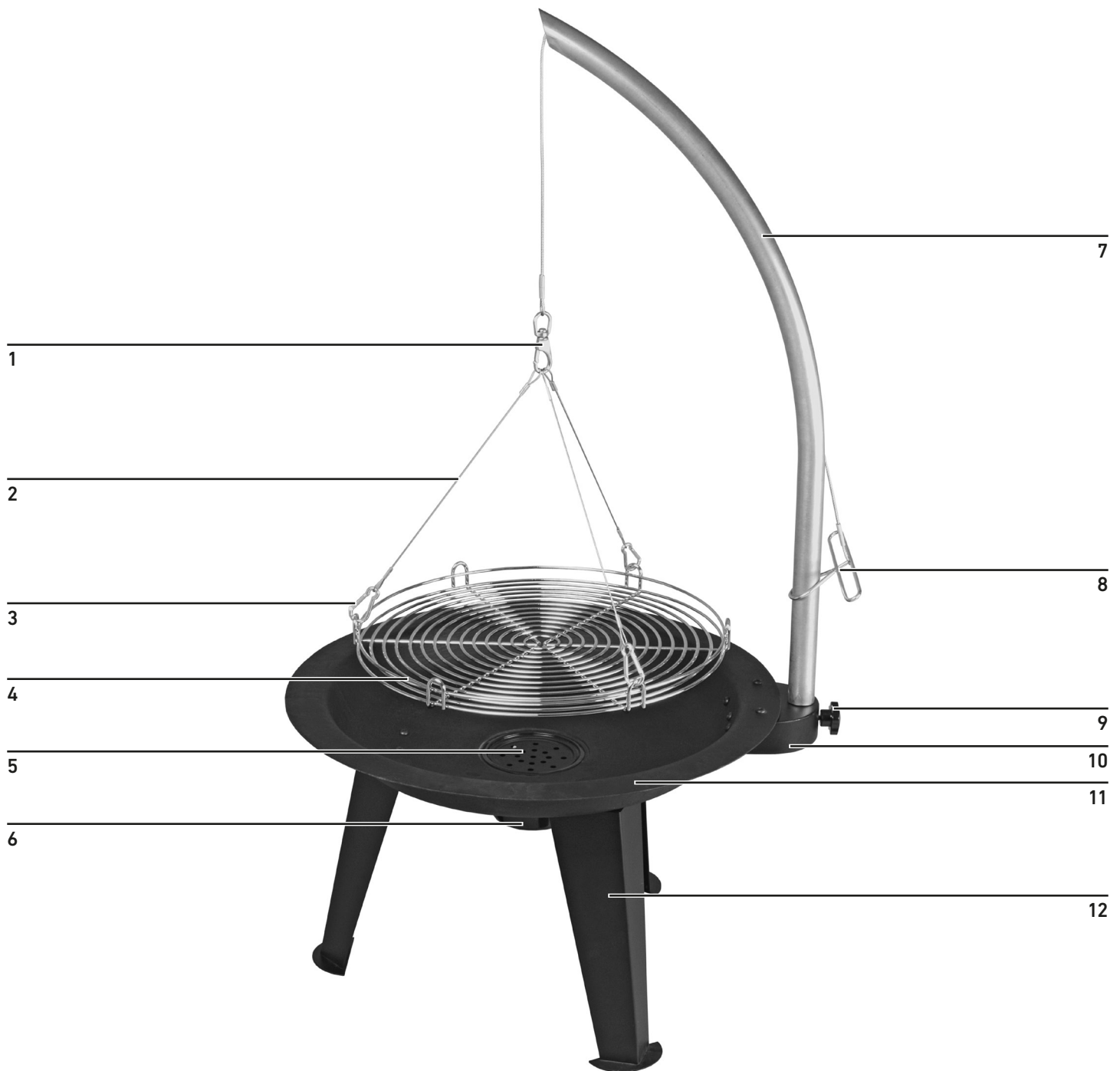
Übersicht



ACHTUNG



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



Bauteile

- | | | | |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------|
| 1. Hauptkarabinerhaken | 4. Grillrost | 7. Schwenkarm | 10. Schwenkarmhalterung |
| 2. Karabinerseil | 5. Aschepfannendeckel | 8. Seilzug | 11. Feuerschale |
| 3. Unterer Karabinerhaken | 6. Aschepfanne | 9. Feststellschraube | 12. Beine |

Grillen

Grillen

1. Geben Sie max. 1 kg Grillkohle in die Feuerschale oder einen Anzündkamin für Grillkohle.
2. Zünden Sie die Grillkohle an und warten Sie, bis diese stark brennt.
3. Verteilen Sie die Kohle gleichmäßig in der Feuerschale und senken Sie den Grillrost auf die Feuerschüssel ab.
4. Lassen Sie die Kohle so lange glühen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
5. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost.
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

- **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 des Grills kann über die Grillkohlemenge und die Höhe des Grillrostes reguliert werden.

- 🔥 Zum Erhöhen der Temperatur senken Sie den Grillrost weiter ab oder fügen Sie Grillkohle hinzu.
- 🔥 Zum Reduzieren der Temperatur heben Sie den Grillrost an.

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

Kohle hinzugeben



ACHTUNG



Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da es andernfalls zu einem Flammenrückschlag und daraus folgende ernste Verbrennungen kommen könnte.

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

1. Schwenken Sie mit angelegten Ofenhandschuhen den Grillrost vorsichtig mit dem Schwenkarm zur Seite.
2. Halten Sie Abstand und verwenden Sie lange Grillwerkzeuge, um die Asche von den heißen Kohlen zu kehren.
3. Verwenden Sie eine Grillzange, um Grillkohle und/oder Holz hinzuzugeben. Achten Sie darauf, keine Asche oder Funken aufzuwirbeln.
4. Schwenken Sie mit angelegten Ofenhandschuhen den Grillrost vorsichtig mit dem Schwenkarm über die Feuerschale.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG



Stellen Sie vor dem Reinigen des Grills sicher, dass dieser vollständig abgekühlt ist.

Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, reinigen Sie den Grill mit einer Offenbürste. Die übrige Asche kann in die Aschefanne gekehrt werden. Heben Sie die Aschefanne heraus und leeren Sie diese, während Sie dabei nachstehende Sicherheitsmaßnahmen beachten.

- 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 Aschefanne zu entfernen, während Sie den Grill verwenden oder sich heiße Kohlen darin befinden.

Korrosion

- Sollte an der Oberfläche des Grills Rost auftreten, reinigen und bürsten Sie die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schmirgelleinen. Bessern Sie die Stelle mit einer hitzebeständigen Farbe guter Qualität aus.
- Auf keinen Fall die Oberfläche der Feuerschale mit Farbe bestreichen. Roststellen auf der Feuerschale können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um eine weitere Rostbildung zu reduzieren.

Gerät & Zubehör

- 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 Gerätebodens 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 Oberfläche verringert und der Lackgeruch vom Grill entfernt, welcher dem Grillgut beim ersten Gebrauch ein unnatürliches Aroma verleihen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang regelmäßig, um den Grill vor Korrosion zu schützen.

1. Geben Sie max. 1 kg Grillkohle in die Feuerschale oder einen Anzündkamin für Grillkohle.
2. Zünden Sie die Grillkohle an und warten Sie, bis diese stark brennt.
3. Verteilen Sie die Kohle gleichmäßig in der Feuerschale.
4. Lassen Sie die Kohle so lange glühen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
5. Lassen Sie die Temperatur mit stark brennender Kohle auf ca. 250°C steigen. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden.
6. Dies kann durch Hinzugeben von mehr Grillkohle und/oder Holz erreicht werden. Siehe Abschnitt "Kohle hinzugeben". Lassen Sie den Grill 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.

Garantie

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 bewahren Sie zum Nachweis des Kaufdatums den Originalkassenbon oder die Originalrechnung gut auf.

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
- nichtbestimmungsgemäßem 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 Begleit- oder Folgeschäden.

3. Garantieleistungen

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel, um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, dann repariert der Garantiegeber den Artikel auf seine Kosten oder tauscht diesen auf seine Kosten aus. 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 Garantieleistungen entsteht auch keine neue Garantie.

4. Inanspruchnahme der Garantie

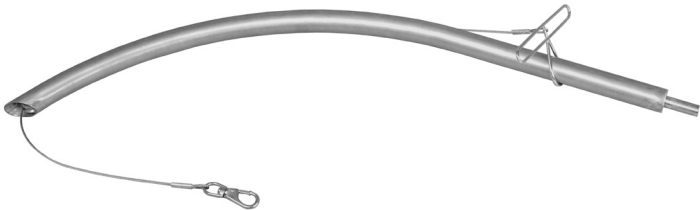
Für Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen HORNBACH-Markt. Diesen finden Sie unter www.hornbach.de. Oder schreiben Sie eine E-Mail an die Adresse "service@hornbach.com", um mit dem Garantiegeber Verbindung aufzunehmen.

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



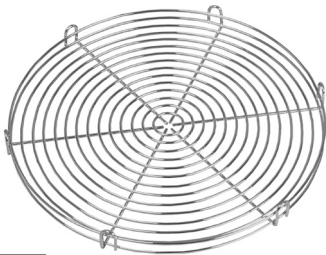
Schwenkarm 1x



Feuerschale 1x



Stützbein 3x



Grillrost 1x



Karabinerseil 3x



Schwenkarmhalterung 1x



Aschepfanne 1x



Aschepfannendeckel 1x



Aschepfannenhaken 1x



Schraubensatz 1x

Montage

1

Feuerschale 1x
Bein 3x
Schraube M8x16 6x

Mit den 6 Schrauben M8x16 die 3 Beine an der Feuerschale montieren.

6x
M8x16



2

Schwenkarmhalterung 1x
Schraube M8x16 5x

Mit Hilfe der 5 Schrauben M8x16 die Schwenkarmhalterung an der Feuerschale montieren.

5x
M8x16



3

Schwenkarm 1x
Unterlegscheibe mit Lappen 1x
Unterlegscheibe 1x
Flügelschraube 1x

Den Schwenkarm mit der Unterlegscheibe mit Lappen, der Unterlegscheibe und der Flügelschraube an der Schwenkarmhalterung montieren.

Der Lappen der Unterlegscheibe muss dabei zur Mitte der Feuerschale zeigen.

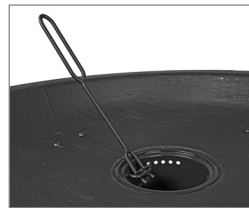


4

Aschepfanne 1x

Die Aschepfanne in die mittige Öffnung der Feuerschale einsetzen.

Die Aschepfanne kann mit Hilfe des Aschepfannenhakens entfernt werden.



5

Aschepfannendeckel 1x

Den Aschepfannendeckel auf die Aschenschublade setzen.

Der Aschepfannendeckel kann mit Hilfe des Aschepfannenhakens entfernt werden.



6

Feststellschraube 1x

Die Feststellschraube an der Schwenkarmhalterung montieren.

Durch Anziehen der Feststellschraube kann der Schwenkarm in seiner Position arretiert werden.



7

Karabinerseil 3x

Die 3 Karabinerseile in den Hauptkarabinerhaken des Schwenkarms einhängen.
Die Karabinerhaken der Karabinerseile müssen nach unten zeigen.



8

Grillrost 1x

Die 3 Karabinerhaken der Karabinerseile am Grillrost an jeder zweiten Montierstelle befestigen.



9

Durch Heben oder Senken des Seilzuges kann der Grillrost abgesenkt oder angehoben werden.

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 grill 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 vous y reporter ultérieurement et observer les consignes de sécurité.

Service

En cas de demandes de service ou de pièces détachées, veuillez contacter votre magasin local Hornbach ou adresser une e-mail à :

service@hornbach.com

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, 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



Emplacement visible



Emplacement dissimulé

Table des matières

Utilisation conforme	12
Symboles	12
Outils requis	12
Consignes de sécurité	13
Vue d'ensemble	14
Faire griller	15
Réguler la chaleur	15
Ajouter du charbon	15
Cuisson indirecte	15
Nettoyage et entretien	16
Sécher le barbecue	17
Stocker l'appareil	17
Garantie	17
Composants	18
Assemblage	19

Outils requis



1x Clé Allen 5 mm



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer de graves blessures corporelles, mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- Ne pas utiliser à l'intérieur ! 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.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants.
- 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 deviendra très brûlant, ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
- 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. Si vous choisissez d'utiliser 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). Ceci 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.
- Ne jamais utiliser le 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 pour le charbon pour faire chauffer ou même réchauffer les charbons étant donné qu'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 sur les murs du barbecue. Cela réduira considérablement la durée de vie du métal et de la finition de votre barbecue.
- Nettoyer soigneusement le barbecue après chaque utilisation. Recouvrir le barbecue pour le protéger d'une rouille excessive.
- Nous vous conseillons d'avoir un extincteur à portée. Consulter l'administration locale pour déterminer la bonne taille et le bon type d'extincteur.
- Stocker 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 matières inflammables pendant l'utilisation. Les matières combustibles ne doivent jamais se trouver à un mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) à l'écart des sources d'ignition telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables tels que 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 située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du foyer.
- Ne pas utiliser le barbecue sans cendrier.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds ou pendant la cuisson.
- Ne pas enlever les cendres jusqu'à ce que tout le charbon ait entièrement brûlé et soit complètement éteint et que le barbecue soit froid.
- Toujours placer le charbon dans le foyer.
- Ne pas porter de vêtements aux manches amples pendant l'allumage ou l'utilisation du barbecue.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à longs manches et des gants de cuisine 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 le foyer ou les grilles à charbon, les cendres, le charbon ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- Ne pas utiliser d'eau pour maîtriser les poussées ou éteindre le charbon.
- Ne jamais déposer les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou s'ils sont susceptibles de provoquer un incendie. Ne jamais déposer 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 de radiateur 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.



Pièces

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|------------------------------|
| 1. Mousqueton principal | 4. Grille de cuisson | 7. Bras pivotant | 10. Support de bras pivotant |
| 2. Câble de mousqueton | 5. Couvercle de cendrier | 8. Levier de câble | 11. Foyer |
| 3. Mousqueton inférieur | 6. Cendrier | 9. Poignée de pince | 12. Montants |

Faire griller

Faire griller

1. Placer max. 1 kg de charbon dans le foyer ou dans un allumeur à cheminée pour le charbon.
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons dans le foyer et placer la grille de cuisson inférieure sur le foyer.
4. Laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 mn)
5. Placer des aliments sur la grille de cuisson.
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 FRITURE

- **Ne pas utiliser d'eau sur un feu de friture. Des blessures corporelles sont susceptibles d'être causées.**
- **Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de friture 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 friture est de nettoyer régulièrement l'appareil.**

Réguler la chaleur

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

- 🔥 La température peut être augmentée en abaissant la grille de cuisson ou en ajoutant du charbon.
- 🔥 La température peut être diminuée en remontant la grille de cuisson.

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 brûle plus fortement que le charbon. Le bois dur tel que le chêne, le caryer, le mesquite, le bois d'arbres fruitiers et le noyer sont un excellent combustible. 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 pour le charbon pour faire chauffer ou même réchauffer les charbons étant donné qu'un retour de flamme peut se produire, entraînant de graves brûlures.

Afin que la chaleur reste constante pendant une longue période de temps, il peut être nécessaire d'ajouter du charbon et/ou du bois.

1. Faire pivoter la grille de cuisson sur le côté au moyen du bras pivotant, en faisant attention et avec des maniques.
2. Ne pas s'approcher et utiliser de longs ustensiles de cuisine pour broser légèrement les cendres mises de côté sur les charbons brûlants.
3. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon et/ou du bois dans le foyer. Faire attention de ne pas remuer les cendres et les étincelles.
4. Faire pivoter la grille de cuisson au-dessus du foyer au moyen du bras pivotant, en faisant attention et avec des maniques.

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 le barbecue avec une brosse à four. Les cendres restantes peuvent être brossées 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 jusqu'à ce que tout le charbon ait entièrement brûlé et soit complètement éteint et que le barbecue soit froid.
- Ne jamais déposer les charbons dans un endroit où l'on risque de marcher dessus ou s'ils sont susceptibles de provoquer un incendie. Ne jamais déposer 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 ou pendant la cuisson.

Appareil et accessoires

- Nettoyer souvent l'appareil, de préférence après chaque emploi.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas 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 les intérieurs du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher entièrement 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 poil en vrac 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 plastiques** : laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entre-

Corrosion

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

tien 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 rebelles.
- **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 cuits peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage plastique abrasif. Utiliser uniquement en direction du fini brossé pour éviter les dommages. Ne pas utiliser de tampon abrasif sur les zones ayant des graphiques.

Élimination

Ne pas éliminer cet appareil dans 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 matériels d'emballage, en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Ranger un tel matériel dans un lieu sûr ou l'éliminer en respectant l'environnement.

Maintenance

Sécher le barbecue

Le séchage du barbecue permettra de minimiser les dommages sur la finition 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. Placer max. 1 kg de charbon dans le foyer ou dans un allumeur à cheminée pour le charbon.
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons dans le foyer.
4. Laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 mn)
5. Permettre à la température d'atteindre approx. 250 °C avec les charbons brûlant fort. Maintenir cette température pendant 2 heures.
6. Ceci peut être réalisé en ajoutant davantage de charbon et/ou de bois. Voir section « Ajouter du charbon ». Laisser l'unité refroidir complètement.

Stocker l'appareil

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

1. S'assurer que l'appareil a refroidi. Nettoyer l'appareil avec précaution.
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 du retrait de l'appareil, vérifier la présence de rouille et autres dommages.

Garantie

Cet article Tenneker a été produit conformément aux dernières méthodes de production et est soumis à une assurance qualité stricte et permanente.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Allemagne (désigné ci-après Émetteur) garantit la qualité des barbecues à charbon et à gaz Tenneker conformément aux modalités et conditions suivantes.

1. Période de garantie

La période de garantie est de **10 ans**. La période de garantie commence à la date d'achat. Veuillez conserver le reçu original ou la facture originale pour vérifier la date d'achat.

2. Étendue de la garantie

La garantie s'applique exclusivement aux défauts de production et de matériel ainsi qu'aux couvercles et vasques à feu rouillés.

La garantie ne s'appliquera pas aux défauts résultant

- d'un assemblage ou d'un branchement incorrect
- d'une manipulation ou d'une utilisation incorrecte
- d'une maintenance ou de réparations incorrectes ou insuffisantes
- de violents dommages
- d'une utilisation de pièces détachées qui ne sont pas des pièces authentiques
- d'influences chimiques, électriques ou électroniques imprévues

De plus, la garantie n'inclura pas les dommages causés aux pièces d'usure suite à l'usure normale. La garantie exclura également les dommages associés ou consécutifs.

3. Services de garantie

Pendant la période de garantie, l'émetteur testera l'article défectueux afin de déterminer s'il remplit ou non les conditions de la garantie. Dans le cas où l'article remplit les conditions de la garantie, l'émetteur réparera l'article ou le remplacera gracieusement. Si l'article n'est plus disponible pour livraison à la date du cas de garantie, l'émetteur sera autorisé à remplacer l'article par un produit similaire. L'émetteur deviendra propriétaire de l'article remplacé ou des pièces de ce dernier.

Les services de garantie (réparations ou remplacements) n'étendront pas la période de garantie. Par ailleurs, la période de garantie ne commencera pas au moment de la fourniture des services de garantie.

4. Recours à la garantie

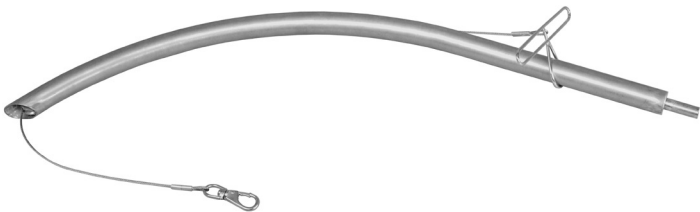
Veuillez contacter le magasin HORNBACH-Baumarkt le plus proche pour demander la garantie. Recherchez le magasin le proche de chez vous sur le site www.hornbach.de ou utilisez l'adresse e-mail suivante service@hornbach.com pour contacter l'émetteur.

Les recours à la garantie seront acceptés sur présentation du reçu original ou de la facture originale uniquement.

5. Droits légaux

La garantie ne limite vos droits légaux concernant la garantie et la responsabilité du fait du produit.

Composants



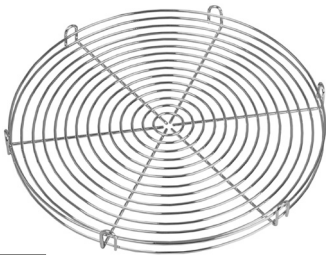
Bras pivotant 1x



Foyer 1x



Montant 3x



Grille de cuisson 1x



Câble de mousqueton 3x



Support de bras pivotant 1x



Cendrier 1x



Couvercle de cendrier 1x



Crochet de cendrier 1x



Kit de vis 1x

Assemblage

1

Foyer 1x
Montant 3x
Vis M8x16 6x

Fixer les 3 montants sur le foyer en utilisant 6 vis M8x16.

6x
M8x16



2

Support de bras pivotant 1x
Vis M8x16 5x

Fixer le support de bras pivotant sur le foyer en utilisant 5 vis M8x16.

5x
M8x16



3

Bras pivotant 1x
Rondelle segmentée 1x
Rondelle 1x
Vis papillon 1x

Fixer le bras pivotant sur le support de bras pivotant en utilisant la rondelle segmentée, la rondelle et la vis papillon.

L'ergot de la rondelle segmentée doit être orienté vers le centre du foyer.

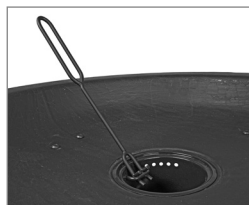


4

Cendrier 1x

Insérer le cendrier dans l'ouverture centrale du foyer.

Le cendrier peut être retiré en utilisant le crocher du cendrier.



5

Couvercle de cendrier 1x

Placer le couvercle du cendrier sur le cendrier.

Le couvercle du cendrier peut être retiré en utilisant le crocher du cendrier.



6

Poignée de pince 1x

Fixer la poignée de pince sur le support de bras pivotant.

Le bras pivotant peut être verrouillé en position en serrant la poignée de pince.



7

Câble de mousqueton 3x

Insérer les 3 câbles à mousqueton dans le mousqueton principal du bras pivotant.

Les mousquetons des câbles à mousqueton doivent être en bas.



8

Grille de cuisson 1x

Fixer les 3 mousquetons des câbles de mousqueton sur la grille de cuisson à un point de montage sur 2.



9

La grille de cuisson peut être abaissée ou remontée en élevant ou en abaissant le levier de câble.

Le barbecue est maintenant entièrement assemblé. Veuillez préparer le grill pour sa première utilisation, tel qu'il est décrit dans le paragraphe « Sécher le barbecue » figurant dans la section de la maintenance.





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.

Assistenza

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

service@hornbach.com

Uso regolamentare

Questo dispositivo è un barbecue mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostiti, friggere, 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 considerabili.

Simboli



Avvertenza di sicurezza



Posto visibile



Posto nascosto

Indice dei contenuti

Uso previsto	22
Simboli	22
Attrezzi necessari	22
Istruzioni di sicurezza	23
Panoramica	24
Cottura	25
Regolazione del calore	25
Aggiunta di carbone	25
Cottura indiretta	25
Pulizia e cura	26
Indurimento del barbecue	27
Conservare il dispositivo	27
Garanzia	27
Componenti	28
Montaggio	29

Attrezzi necessari



1x Brugola 5 mm



ISTRUZIONI DI SICUREZZA



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 utilizzare 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 degli accendifuoco secondo EN 1860-3.
- **AVVERTENZA!** Durante l'uso questo barbecue diventerà caldissimo.
- 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). In questo modo il liquido accendifuoco può completamente bruciare. 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.
- 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.
- Pulire accuratamente il barbecue dopo ogni uso. 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 sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del braciere a bacinella.
- 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 nel braciere a bacinella.
- 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 il braciere a bacinella, la griglia di cottura, la cenere, la carbonella oppure il barbecue per controllare se essi sono caldi.
- Non usare dell'acqua per controllare le fiammate oppure per estinguere il carbone.
- 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 braciere a bacinella 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.



Parti

- | | | | |
|---------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------|
| 1. Moschettone principale | 5. Coperchio del cassetto raccogli cenere | 8. Leva del cavo | 11. Braciere a bacinella |
| 2. Cavo a moschettone | 6. Cassetto raccogli cenere | 9. Manopola di bloccaggio | 12. Gambe di supporto |
| 3. Moschettone inferiore | 7. Braccio orientabile | 10. Supporto per braccio orientabile | |
| 4. Griglia di cottura | | | |

Cottura

Cottura

1. Versare max. 1 kg di carbone nel braciere a bacinella oppure in un accendi carbonella.
2. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
3. Uniformemente distribuire il carbone nel braciere a bacinella e abbassare la griglia di cottura sul braciere a bacinella.
4. 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.
6. Controllare periodicamente gli alimenti. Usare un termometro per la carne in modo da controllare che sia completamente cotta prima di toglierla dalla griglia.



ATTENZIONE



INCENDI DI GRASSO

- **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 di grasso.**
- **Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.**

Regolazione del calore

Il calore del barbecue può essere regolato per mezzo della quantità del carbone e dell'altezza della griglia di cottura.

- 🔥 La temperatura può essere aumentata abbassando la griglia di cottura oppure aggiungendo del carbone.
- 🔥 La temperatura può essere abbassata sollevando la griglia di cottura.

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.

Al fine di mantenere costante a lungo l'elevata temperatura, potrebbe rendersi necessario aggiungere della carbonella e/o della legna.

1. Indossare dei guanti da forno, attentamente allontanare la griglia di cottura per mezzo del braccio orientabile.
2. Allontanarsi e servirsi di utensili di cottura lunghi per leggermente spazzare via la cenere dal carbone rovente.
3. Usare una tenaglia da cucina per aggiungere del carbone e/oppure legno nel braciere a bacinella. Far attenzione a non suscitare la cenere e scintille.
4. Indossare dei guanti da forno, cautamente portare la griglia di cottura in posizione al di sopra del braciere a bacinella.

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 il 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.

Corrosione

- In caso di presenza di ruggine sulle superfici 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 del braciere a bacinella. Eventuali punti di ruggine sul braciere a bacinella possono essere rimossi, puliti e leggermente rivestiti con olio vegetale per ridurre un'ulteriore formazione di ruggine.

Dispositivo & Accessori

- 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.
- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o un 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, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. 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 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. Versare max. 1 kg di carbone nel braciere a bacinella oppure in un accendi carbonella.
2. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
3. Uniformemente distribuire il carbone nel braciere a bacinella.
4. Far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
5. Il carbone deve raggiungere una temperatura di ca. 250 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.
6. Ciò può essere eseguito aggiungendo ancora più carbone e/oppure legno. Vedasi la sezione "Aggiunta di carbone". Far raffreddare completamente l'unità.

Conservare il dispositivo

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

1. Assicurarsi che il dispositivo 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-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germania (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
- influssi 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

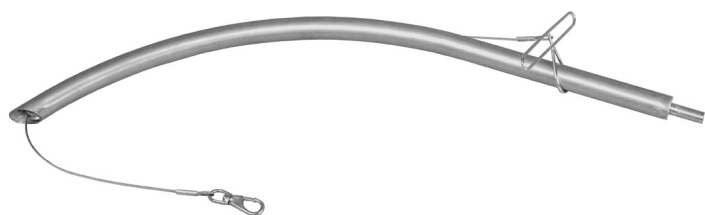
Si prega di contattare il negozio fai da te HORNBACH più vicino per presentare la richiesta di garanzia. Troverete il vostro negozio più vicino su www.hornbach.de oppure contattate l'emittente attraverso l'indirizzo e-mail "service@hornbach.com"

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



Braccio orientabile 1x



Braciere a bacinella 1x



Cavo a moschettone 3x



Supporto per braccio orientabile 1x



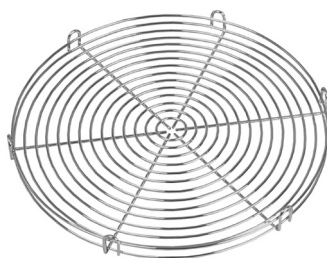
Gamba di supporto 3x



Cassetto raccogli cenere 1x



Coperchio del cassetto raccogli cenere 1x



Griglia di cottura 1x



Gancio del cassetto raccogli cenere 1x



Set di viti 1x

Montaggio

1

Braciere a bacinella 1x
Gamba di supporto 3x
Vite M8x16 6x

Montare le 3 gambe di supporto al braciere a bacinella usando 6 viti M8x16.

6x
M8x16



2

Supporto per braccio orientabile 1x
Vite M8x16 5x

Montare il supporto del braccio orientabile al braciere a bacinella usando 5 viti M8x16.

5x
M8x16



3

Braccio orientabile 1x
Rondella di bloccaggio 1x
Rondella 1x
Vite ad alette 1x

Montare il braccio orientabile al supporto del braccio orientabile usando la rondella di bloccaggio, la rondella e la vite ad alette.

Il nasello della rondella di bloccaggio deve puntare verso il centro del braciere a bacinella.

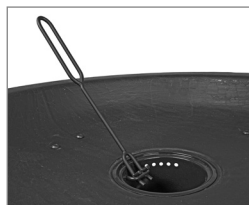


4

Cassetto raccogli cenere 1x

Inserire il cassetto raccogli cenere nell'apertura centrale del braciere a bacinella.

Il cassetto raccogli cenere può essere rimosso usando il gancio per cassetto raccogli cenere.



5

Coperchio del cassetto raccogli cenere 1x

Mettere il coperchio del cassetto raccogli cenere su quest'ultimo.

Il coperchio del cassetto raccogli cenere può essere rimosso usando il gancio per il cassetto raccogli cenere.



6

Manopola di bloccaggio 1x

Montare la manopola di bloccaggio al supporto del braccio orientabile.

Il braccio orientabile può essere bloccato in posizione stringendo la manopola di bloccaggio.



7

Cavo a moschettone 3x

Inserire i 3 cavi a moschettone nel moschettone principale del braccio orientabile.
I moschettoni dei cavi a moschetto-
ne devono trovarsi in basso.



8

Griglia di cottura 1x

Collegare i 3 moschettoni dei cavi a moschettone alla griglia di cottura in ogni secondo punto di assem-
blaggio.



9

La griglia di cottura può essere abbassata o sollevata sollevando o abbassando la leva del cavo.

Ora il barbecue è completamente montato. Si prega di preparare il barbecue per il suo primo utilizzo come descritto nel passaggio "Indu-
rimento 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 binnengaan. 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 reserveonderdelen moeten worden geleverd, verzoeken wij u om contact op te nemen met uw plaatselijke Hornbach-vestiging of stuur een e-mail aan:

service@hornbach.com

Beoogd gebruik

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

Symbolen



Veiligheidswaarschuwing



Zichtbare plaats



Aan het zicht onttrokken plaats

Inhoudsopgave

Beoogd gebruik	32
Symbolen	32
Vereist gereedschap	32
Veiligheidsinstructies	33
Overzicht	34
Barbecueën	35
Warmte instellen	35
Houtskool toevoegen	35
Indirect bereiden	35
Schoonmaken en onderhoud	36
De barbecue inbranden	37
Het toestel opbergen	37
Garantie	37
Componenten	38
Montage	39

Vereist gereedschap



1x inbussleutel 5 mm



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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! 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 aanmaakblokjes conform EN 1860-3.
- **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer 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 de 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 de deksel wordt geopend.
- 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 goed na elk gebruik. 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 toestel moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbaar materiaal 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 gedeelte onder het toestel die de stroom ontstekingslucht naar de onderkant van de vuurkom 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 de vuurkom.
- 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 de vuurkom, het barbecuerooster, as, houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of deze heet zijn.
- Gebruik geen water om opflakkerende vlammen of houtskool 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 vuurkom 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.

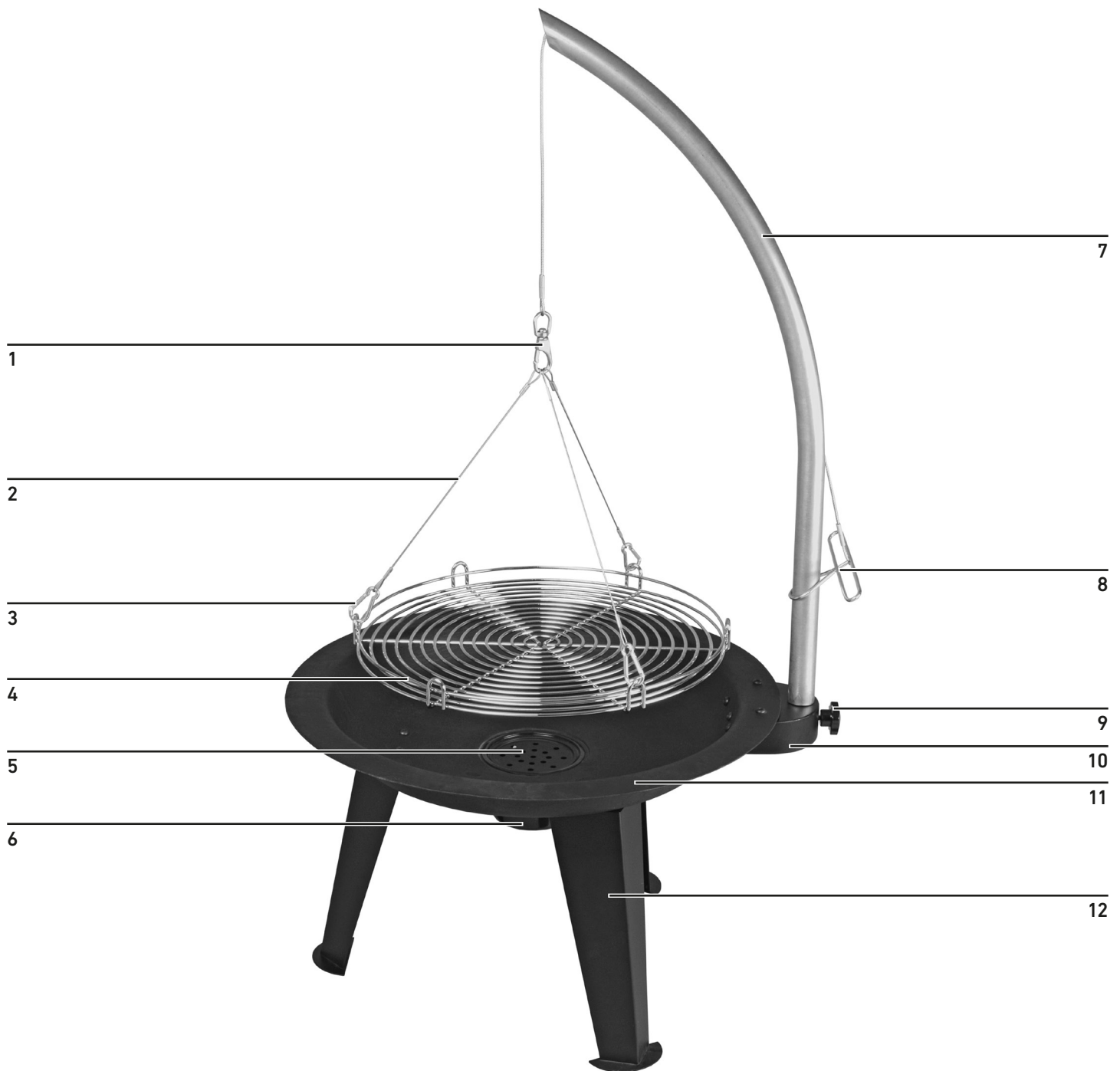
Overzicht



WAARSCHUWING



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



Onderdelen

- | | | | |
|--------------------------|--------------------|----------------|---------------------|
| 1. Hoofd-karabijnhaak | 4. Barbecuerooster | 7. Zwenkarm | 10. Zwenkarm-beugel |
| 2. Karabijnhaak-kabel | 5. Aslade-deksel | 8. Kabelhendel | 11. Vuurkom |
| 3. Onderste karabijnhaak | 6. Aslade | 9. Klemhandvat | 12. Poten |

Barbecueën

Barbecueën

1. Plaats max. 1 kg houtskool in de vuurkom of in een houtskoolstarter.
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de houtskool gelijkmatig in de vuurkom en breng het barbecuerooster omlaag naar de vuurkom.
4. Laat de houtskool branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.).
5. Plaats etenswaren op het barbecuerooster.
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



Vetbranden

- 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 van de barbecue kan worden ingesteld door de hoeveelheid houtskoolrooster en de hoogte van het barbecuerooster.

- 🔥 De temperatuur kan worden verhoogd door het barbecuerooster omlaag te brengen of door houtskool toe te voegen.
- 🔥 De temperatuur kan worden verlaagd door het barbecuerooster omhoog te brengen.

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 ervoor te zorgen dat de warmte gedurende een langere periode constant blijft, is het wellicht nodig om houtskool en/of hout toe te voegen.

1. Draag ovenhandschoenen en zwenk het barbecuerooster voorzichtig opzij met de zwenkarm.
2. Doe een stapje terug en gebruik lange spatels/kookgerei om het as op de hete kolen voorzichtig opzij te vegen.
3. Gebruik een kooktang om houtskool en/of hout toe te voegen aan de vuurkom. Zorg ervoor dat u niet in de as pookt en vonken veroorzaakt.
4. Draag ovenhandschoenen en zwenk het barbecuerooster voorzichtig boven de vuurkom.

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 barbecue 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 oppervlakken van het toestel, reinig en polijst dit gedeelte dan met staalwol of fijn schuurlinen. Verf dit gedeelte bij met verf van een goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.
- Verf de oppervlakken van de vuurkom nooit. Roestplekken op de vuurkom kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht ingesmeerd met plantaadige olie om verdere roestvorming te voorkomen.

Apparaat en accessoires

- Maak het toestel regelmatig schoon, bij voorkeur elke keer nadat u het hebt gebruikt.
- Het toestel moet echter minimaal 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 barbecueën 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 gecontreeerde 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 schuursponsje worden verwijderd. Beweeg uitsluitend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen. Gebruik geen schuursponsjes op oppervlakken waarop afbeeldingen zijn aangebracht.

Afvalverwerking

Gooi dit apparaat niet weg bij het ongesorteerde huisafval. Lever hem 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 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. Plaats max. 1 kg houtskool in de vuurkom of in een houtskoolstarter.
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de houtskool gelijkmatig in de vuurkom.
4. Laat de houtskool branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
5. Terwijl de houtskool goed branden laat u de temperatuur oplopen tot ca. 250 °C. Houd deze temperatuur 2 uur vast.
6. Dit kan door meer houtskool en/of hout toe te voegen. Zie de paragraaf 'Houtskool toevoegen'. Laat het apparaat volledig 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.

Garantie

Dit Tenneker-product is geproduceerd met behulp van de meest up-to-date productiemethoden en wordt permanent onderworpen aan een strikt kwaliteitsborgingssysteem.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, D-76879 Bornheim/Duitsland (hierna leverancier te noemen) garandeert overeenkomstig de hieronder vermelde voorwaarden de kwaliteit van de houtskool- en gasbarbecues van Tenneker.

1. Garantieperiode

De garantieperiode bedraagt **10 jaar**. De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Wij vragen u vriendelijk om de kassabon of de factuur zorgvuldig te bewaren, zodat de aankoopdatum kan worden gecontroleerd.

2. De omvang van de garantie

De garantie is uitsluitend van toepassing op productie- of materiaalfouten en doorgeroeste deksels en vuurkommen.

De garantie is niet van toepassing op defecten die zijn ontstaan door

- onjuiste montage of aansluiting
- oneigenlijk of onjuist gebruik
- onjuist of onvoldoende onderhoud of verkeerd uitgevoerde reparaties
- schade als gevolg van geweld
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen
- onbedoelde chemische, elektrische of elektronische invloeden

Beschadiging van aan slijtage onderhevige onderdelen als gevolg van normale slijtage zijn uitgesloten van garantie. Ook is de garantie niet geldig voor daarmee samenhangende of vervolgschade.

3. Garantieservice

Tijdens de garantieperiode controleert de leverancier het defecte voorwerp om vast te stellen of wel of niet aanspraak op garantie kan worden gemaakt. Wanneer blijkt dat het voorwerp voor de garantie in aanmerking komt, bepaalt de leverancier of het voorwerp gratis vervangen of gerepareerd wordt. Wanneer het voorwerp niet langer geleverd kan worden op het moment dat aanspraak op garantie wordt gemaakt, is de leverancier gerechtigd een ander, vergelijkbaar product te leveren. De leverancier krijgt de vervangen voorwerpen of onderdelen in eigendom.

Garantiediensten (reparatie of vervanging) verlengen de garantieperiode niet. De garantieperiode begint dus niet opnieuw wanneer garantiediensten worden geleverd.

4. Garantieclaims

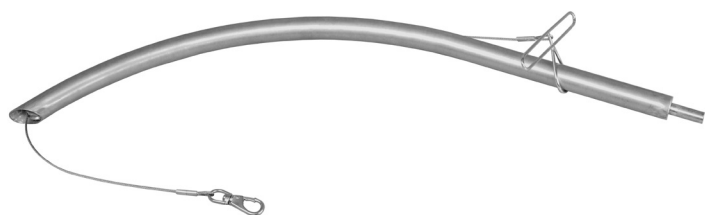
Neem a.u.b. contact op met de dichtstbijzijnde HORNBACH-vestiging om de garantieclaim in te dienen. U kunt de dichtstbijzijnde vestiging vinden op www.hornbach.nl of u neemt via het onderstaande e-mailadres "service@hornbach.com" contact op met de leverancier.

Garantieclaims worden uitsluitend behandeld indien deze vergezeld gaan van de originele kassabon of originele factuur.

5. Wettelijke rechten

De garantie heeft geen beperkende invloed op uw wettelijke rechten met betrekking tot garantie en productaansprakelijkheid.

Componenten



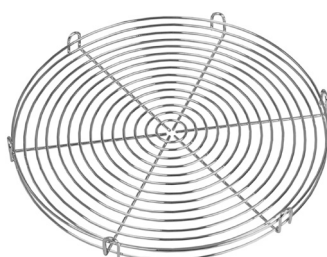
Zwenkarm 1x



Vuurkom 1x



Poot 3x



Barbecuerooster 1x

Karabijnhaak-kabel 3x



Zwenkarm-beugel 1x



Aslade 1x



Aslade-deksel 1x



Aslade-haak 1x



Set schroeven/bouten 1x



Montage

1

Vuurkom 1x
Poot 3x
Schroef M8x16 6x

Bevestig de 3 poten aan de vuurkom met 6 M8x16 schroeven.

6x
M8x16



2

Zwenkarm-beugel 1x
Schroef M8x16 5x

Bevestig de zwenkarm aan de vuurkom met 5 M8x16 schroeven.

5x
M8x16



3

Zwenkarm 1x
Open ring 1x
Ring 1x
Vleegmoer 1x

Bevestig de zwenkarm aan de zwenkarm-beugel met de open ring, de ring en de vleugmoer.

De punt van de open ring moet naar het midden van de vuurkom wijzen.

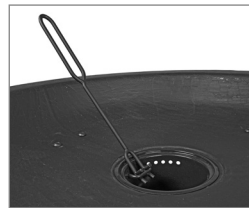


4

Aslade 1x

Steek de aslade in de middelste opening van de vuurkom.

De aslade kan worden verwijderd met de aslade-haak.



5

Aslade-deksel 1x

Plaats de aslade-deksel op de aslade.

De aslade-deksel kan worden verwijderd met de aslade-haak.



6

Klemhandvat 1x

Bevestig het klemhandvat aan de zwenkarm-beugel.

Door het klemhandvat vast te zetten, kan de zwenkarm worden vergrendeld.



7

Karabijnhaak-kabel 3x

Plaats de 3 karabijnhaak-kabels in de hoofd-karabijnhaak van de zwenkarm.
De karabijnhaken van de karabijnhaak-kabels moeten onderaan zijn.



8

Barbecuerooster 1x

Bevestig de 3 karabijnhalen van de karabijnhaak-kabels aan het barbecuerooster op elk tweede montagepunt.



9

Met behulp van de kabelhendel kan het barbecue rooster omhoog of omlaag worden gebracht.

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 blåst väder ska grillen placeras på en plats utomhus som är vindsyddad.

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.

Service

Vid behov av service eller reservdelar, kontakta din lokala Hornbach-butik eller skriv ett e-post till:

service@hornbach.com

Avsedd användning

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

Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

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

Symboler



Säkerhetsvarning



Synlig plats



Dold plats

Innehållsförteckning

Avsedd användning	42
Symboler	42
Nödvändiga verktyg	42
Säkerhetsinstruktioner	43
Översikt	44
Grillning	45
Reglera värmen	45
Fylla på kol	45
Indirekt grillning	45
Rengöring och skötsel	46
Härda grillen	47
Förvara utrustningen	47
Garanti	47
Komponenter	48
Montering	49

Nödvändiga verktyg



1x Insexnyckel 5 mm



SÄKERHETSINSTRUKTIONER



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! 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 blixeld eller explosion när locket öppnas.
- 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. 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 tendlågor 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 utrymmet under utrustningen, då blockeras flödet av förbränningsluft till undersidan av eldskålen.
- Använd inte grillen utan asktråget på plats.
- Försök inte ta bort asktråget 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.
- Lagg alltid kol i eldskålen.
- 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 vid eldskålen, grillgallret, aska, kol eller grillen för att kontrollera om de är varma.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kolen.
- 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 eldskålen kläs med aluminiumfolie förhindras luftflödet. Använd i stället ett dropptråg för att samla upp dropp från köttet vid tillagning med indirekt grillning.

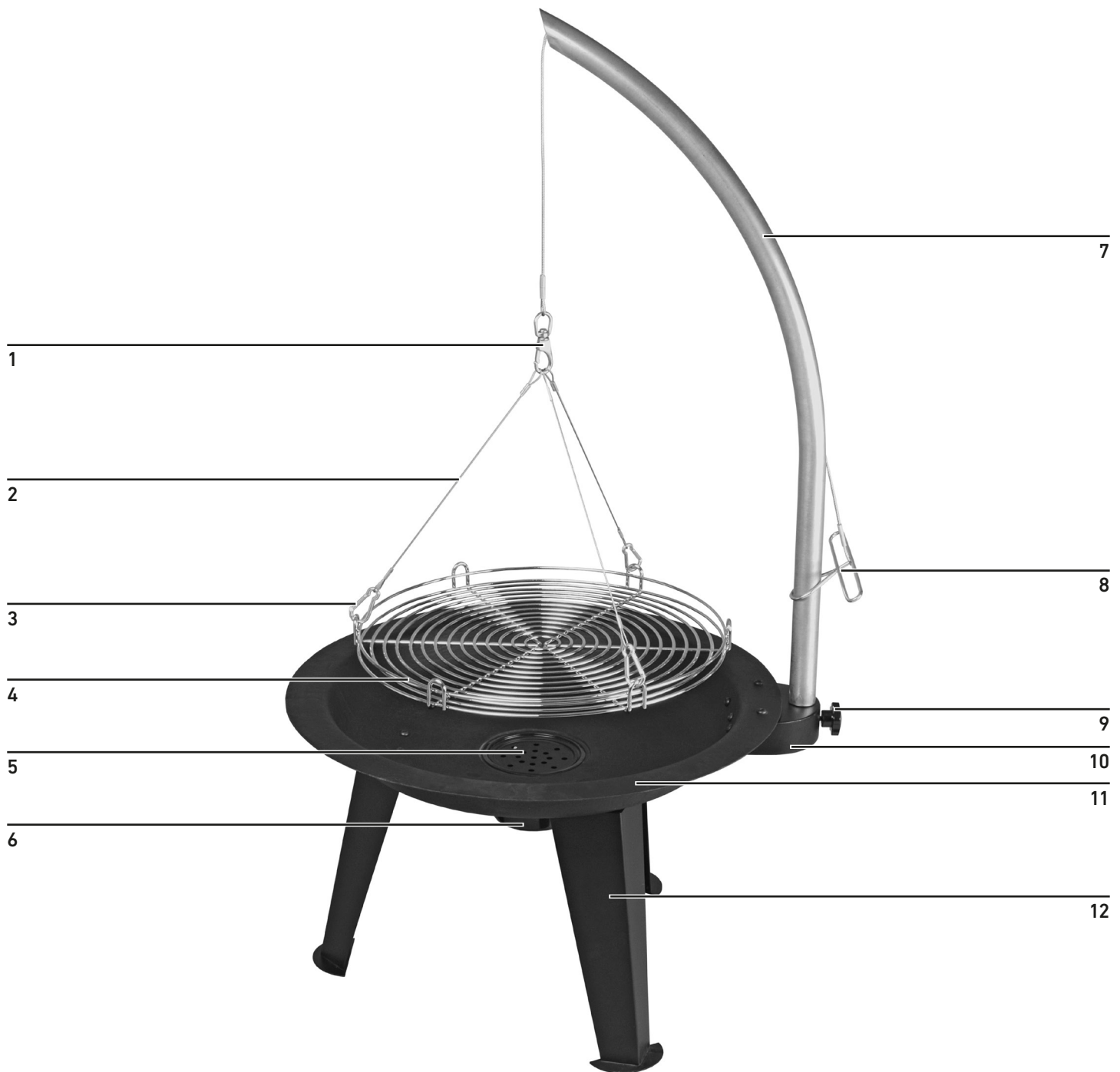
Översikt



VARNING



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



Delar

1. Huvudkarbinhake
2. Karbinkroksvajer
3. Nedre karbinhake

4. Grillgaller
5. Asktrågets lock
6. Asktråg

7. Svängarm
8. Kabelinställningen
9. Klämhandtag

10. Svängarmsfäste
11. Eldskål
12. Ben

Grillning

Grillning

1. Lägg max. 1 kilo kol i eldskålen eller i en skorstenständer.
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt i eldskålen och lägg ner grillgallret på eldskålen.
4. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter).
5. Lägg maten på grillgallret.
6. Kontrollera maten regelbundet. Använd en kötttermometer 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

Grillens värme kan regleras med hjälp av mängden kol och höjden på grillgallret.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att sänka ner grillgallret eller fylla på kol.
- 🔥 Temperaturen kan minskas genom att höja grillgallret.

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



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

För att hålla värmen konstant under en längre tidsperiod kan det vara nödvändigt att fylla på kol och/eller trä.

1. Använd grythandskar och sväng försiktigt grillgallret åt sidan med hjälp av svängarmen.
2. Ta ett steg tillbaka och använd långa matlagningsredskap för att föra bort askan på de heta kolen.
3. Använd grilltänger för att lägga på kol och/eller trä i eldskålen. Var försiktig så att inte aska eller gnistor virvlar upp.
4. Använd grythandskar och sväng försiktigt grillgallret över eldskålen.

Rengöring och skötsel



VARNING



Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

Aska

När kolen har brunnit ut, slocknat helt och svalnat rengörs grillen 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 ytorna på grillen, rengör och polera det påverkade området med stålull eller fin slipduk. Bättra på med en färg som tål höga temperaturer.
- Måla aldrig insidan eldskålens ytor. Rostfläckar på eldskålen kan slipas, rengöras och täckas med ett tunt lager vegetabilisk olja för att minimera risken för fortsatt rost.

Grill & tillbehör

- 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 den 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 rengöringslösning 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 framtagna 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 kvävningsfara 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 ytan och man förhindrar att färgdoft kan ge smak åt den första maten som tillagas. Härda grillen regelbundet för att skydda den mot korrosion.

1. Lägg max. 1 kilo kol i eldskålen eller i en skorstenständer.
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt i eldskålen.
4. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter)
5. Låt kolen brinna kraftigt så att temperaturen ökar till ungefär 250 °C. Håll denna temperatur i två timmar.
6. Detta kan göras genom att tillsätta mer kol och/eller trä. Se avsnittet "Fylla på kol". Låt grillen svalna helt.

Förvaring av utrustningen

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

1. Kontrollera att utrustningen har svalnat. Rengör utrustningen noga.
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.

Garanti

Denna Tenneker-produkt har tillverkats i enlighet med de senaste och modernaste tillverkningsmetoderna och genomgår ständigt strikt kvalitetskontroll.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germany (nedan kallad Utgivaren) garanterar kvaliteten på Tennekers kol- och gasolgrillar i enlighet med följande regler och villkor.

1. Garantiperiod

Garantiperioden är **10 år**. Garantiperioden startar vid inköpsdatumet. Förvara originalkvittot eller originalfakturan på en säker plats för att kunna bekräfta inköpsdatum.

2. Garantins omfattning

Garantin gäller endast tillverknings- eller materialfel, samt lock eller eldskålar som har rostat igenom.

Garantin gäller inte defekter som orsakats av

- felaktig montering eller anslutning
- felaktig hantering eller användning
- felaktigt eller otillräckligt underhålls- eller reparationsarbete
- skador efter våldsamhet
- användning av icke original reservdelar
- oavsiktlig kemisk-, elektrisk eller elektronisk påverkan

Utöver detta omfattar inte heller garantin skador på slitagedelar som orsakats av normal användning. Garantin omfattar inte heller indirekta och följdskador.

3. Garantitjänster

Under garantiperioden ska Utgivaren testa den felaktiga produkten för att avgöra om den omfattas av garanti eller inte. Om produkten omfattas av garantin ska Utgivaren reparera produkten eller ersätta den utan kostnad för garantitagaren. Om produkten inte längre finns för leverans vid tidpunkten för garantiärendet ska Utgivaren tillåtas ersätta produkten med en liknande produkt. Utgivaren ska återta ägarskapet av den utbytta produkten och/eller dess delar.

Garantitjänst (reparationer eller byten) ska inte överskrida garantiperioden. Garantiperioden kommer inte heller att starta om efter att garantitjänsten har utförts.

4. Garantianspråk

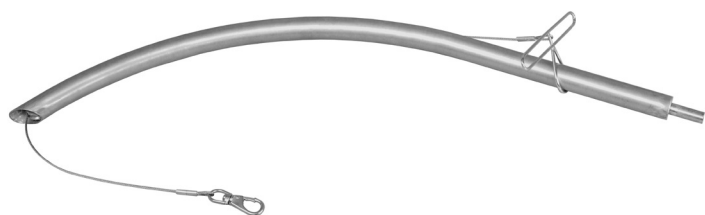
Kontakta närmaste HORNBACH-Baumarkt-affär för att göra anspråk på garantin. Hitta din närmaste affär på www.hornbach.de eller använd följande e-postadress "service@hornbach.com" för att kontakta Utgivaren.

Garantianspråk accepteras endast vid uppvisande av ett originalkvitto eller en originalfaktura.

5. Juridiska rättigheter

Garantin begränsar inte dina juridiska rättigheter angående garanti- och produktansvar.

Komponenter



Svängarm 1x



Eldskål 1x

Karbinkrokskabel 3x



Svängarmsfäste 1x



Ben 3x

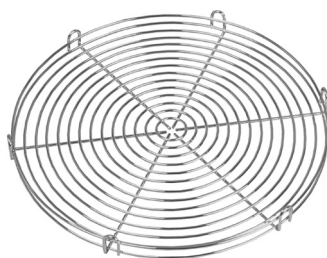
Asktråg 1x



Asktrågslock 1x



Asktrågs krok 1x



Grillgaller 1x

Skruvset 1x



Montering

1

Eldskål 1x
Ben 3x
Skruv M8x16 6x

Fäst de tre benen i eldskålen med 6 M8x16 skruvar.

6x
M8x16



2

Svängarmsfäste 1x
Skruv M8x16 5x

Fäst svängarmsfästet i eldskålen med 5 M8x16 skruvar.

5x
M8x16



3

Svängarm 1x
Segmenterad bricka 1x
Bricka 1x
Vingskruv 1x

Fäst svängarmen i svängarmsfästet med en segmenterad bricka, bricka och vingskruv.

Spetsen på den segmenterade brickan måste peka mot mitten av eldskålen.

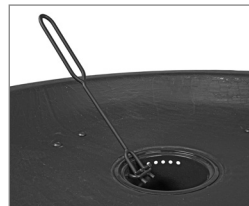


4

Asktråg 1x

Sätt i asktråget i mittöppningen på eldskålen.

Asktråget kan tas bort med hjälp av asktrågs krok.



5

Asktrågslock 1x

Lägg asktrågslocket på asktråget.

Asktrågslocket kan tas bort med hjälp av asktrågs krok.



6

Klämhandtag 1x

Fäst klämhandtaget i svängarmsfästet.

Genom att spänna klämhandtaget kan svängarmen låsas på plats.



7

Karbinkrokskabel 3x

Sätt i de tre karbinkrokskablarna i huvudkarbinhaken på svängarmen.
Karbinhakarna på karbinkablarna måste vara långt nere.



8

Grillgaller 1x

Fäst de tre karbinhakarna på kablarna i grillgallret i varannan fästpunkt.



9

Grillgallret sänks eller höjs genom att höja eller sänka kabelinställningen.

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 určeno ke grilování, smažení, opékání a pečení pokrmů v soukromém prostředí.

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

Symbyly



Bezpečnostní
varování



Viditelné umístění



Skryté umístění

Obsah

Předpokládané používání	52
Symbyly	52
Požadované náčiní	52
Bezpečnostní pokyny	53
Přehled	54
Grilování	55
Regulace teploty	55
Přidávání dřevěného uhlí	55
Nepřímé vaření	55
Čištění a údržba	56
Péče o gril	57
Skladování zařízení	57
Záruka	57
Součásti	58
Montáž	59

Požadované náčiní



1x Šestihranný klíč 5 mm



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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.
- Nepoužívejte v interiérech! 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 terasě ani pod zastřešením jakéhokoli 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! Používejte pouze podpalovače splňující požadavky normy EN 1860-3.
- VAROVÁNÍ! Tento gril se za provozu silně rozpálí, za provozu s ním nehýbejte.
- 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, nezačínejte 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.
- 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 očistěte. 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.
- Toto zařízení musí být během používání umístěno v dostatečné vzdálenosti od hořlaviny. 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 prostoru pod zařízením neskladujte žádné předměty ani materiály, které by mohly blokovat průtok spalovacího vzduchu ke spodní straně 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 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 rukojetmi a tepelně izolující rukavice. Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.
- Za silného větru gril nepoužívejte.
- Nikdy se nedotýkejte topeniště, mřížky na vaření, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili, zda jsou horké.
- Ke zvládnutí plamenů a k hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.
- Horké uhlí nikdy nevysypejte na místo, kde na ně může kdokoli 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.



Díly

- 1. Hlavní karabina
- 2. Lano ke karabině
- 3. Dolní karabina

- 4. Rošt na vaření
- 5. Popelník - poklop
- 6. Popelník

- 7. Otočné rameno
- 8. Tažné zařízení pro lano
- 9. Zajišťovací šroub

- 10. Držák otočného ramena
- 11. Topeniště
- 12. Nohy

Grilování

Grilování

1. Umístěte max. 1 kg dřevěného uhlí do topeniště nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
2. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Rozprostřete uhlí rovnoměrně do topeniště a rošt na vaření spusťte k topeništi.
4. Dřevěné uhlí nechejte hořet tak dlouho, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
5. Na rošt na vaření položte pokrm.
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 žáru grilu lze regulovat pomocí množství dřevěného uhlí a výšky roštu na vaření.

- 🔥 Teplotu lze zvýšit spuštěním roštu na vaření níže nebo přidáním dřevěného uhlí.
- 🔥 Teplotu lze snížit zvednutím roštu na vaření výše.

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.

Aby bylo možné udržovat konstantní teplotu po delší dobu, může být nutné přidat dřevěné uhlí a/nebo dřevo.

1. Za použití grilovacích rukavic pomocí otočného ramena opatrně otočte rošt na vaření na stranu.
2. Postavte se zpět a pomocí dlouhého náčiní lehce okartáčujte popel z horkého uhlí.
3. K přikládání dřevěného uhlí nebo dřeva do topeniště použijte dlouhé kleště na vaření. Postupujte opatrně, abyste nevířili popel a jiskry.
4. Oblékněte si chňapky (rukavice) a opatrně otočte rošt na vaření nad topeniště.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ



Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.

Popel

Jakmile dřevěné uhlí vyhoří, zcela uhasne a vychladne, vyčistěte gril 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 nevysýpejte na místo, kde na ně může kdokoliv stoupnout, ani na místo, kde hrozí požár. Popel a uhlí nikdy nevysýpejte, 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 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 povrchy topeniště. Skvrny rzi na topeništi lze vyleštit, vyčistit a lehce potříit rostlinným olejem, aby se minimalizovalo další rezivění.

Zařízení & příslušenství

- 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 používejte 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 vráceno do určeného místa sběru 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 povrchové úpravy a také odstraňuje zápach nátěru, který může prvnímu pokrmu přidat nepřírozenou vůni. Pečujte o gril pravidelně, abyste ho chránili proti korozi.

1. Umístěte max. 1 kg dřevěného uhlí do topeniště nebo do zapalovače dřevěného uhlí.
2. Zapalte dřevěné uhlí a počkejte, až se silně rozhoří.
3. Uhlí rovnoměrně rozprostřete v topeništi.
4. Dřevěné uhlí nechejte hořet tak dlouho, dokud se nepokryje popelem (přibližně 20 minut).
5. Za silného hoření uhlí nechte teplotu stoupnout na cca 250 °C. Tuto teplotu udržujte po dobu 2 hodin.
6. Toho lze dosáhnout přidáním dřevěného uhlí nebo dřeva. Viz část Přidávání dřevěného uhlí. Nechte zařízení úplně vychladnout.

Záruka

Tento výrobek Tenneker byl vyroben v souladu se zásadami moderní výroby a podléhá průběžné a přísné kontrole kvality.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Německo (dále uveden jako vydavatel) zaručuje kvalitu grilů na dřevěné uhlí a plynových grilů Tenneker v souladu s následujícími podmínkami.

1. Záruční lhůta

Záruční lhůta je **10 let**. Záruční lhůta začíná plynout v den zakoupení výrobku. K ověření data zakoupení si na bezpečné místo uložte originál pokladní stvrzenky nebo originální fakturu.

2. Rozsah záruky

Záruka se vztahuje výhradně na vady výroby nebo materiálu a na prorezávání poklopů a topeniště.

Záruka se nevztahuje na závady, které jsou důsledkem

- nesprávné montáže nebo zapojení,
- nesprávné manipulace nebo používání,
- nesprávné nebo nedostatečné údržby a oprav,
- násilného poškození,
- použití náhradních dílů, které nejsou originálními díly,
- nepředpokládaných chemických, elektrických nebo elektronických vlivů.

Záruka se dále nevztahuje na poškození dílů podléhajících běžnému opotřebení. Záruka rovněž vylučuje související nebo následné škody.

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. Záruční služby

Během záruční lhůty vydavatel otestuje vadnou položku s cílem určit, zda se na ni vztahuje záruka. V případě, že se na položku vztahuje záruka, vydavatel opraví položku nebo ji uživateli vymění zdarma. Jestliže se položka v době, kdy je záruční případ uplatněn, již nedodává, vydavatel může vyměnit položku za podobný výrobek. Vydavatel se stává vlastníkem vyměněné položky nebo její části.

Záruční služby (opravy nebo výměny) neprodlužují záruční lhůtu. Záruční lhůta se po poskytnutí záručních služeb neobnovuje.

4. Nároky ze záruky

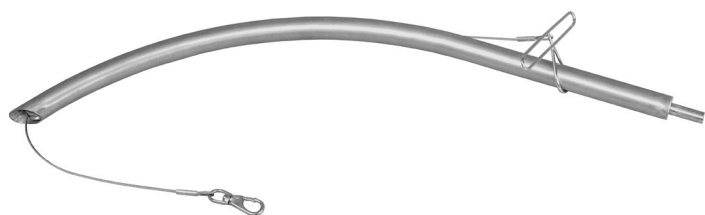
K předložení nároků na základě záruky se obraťte na nejbližší baumarkt HORNBACH. Nejbližší pobočku naleznete na stránkách www.hornbach.de nebo ke kontaktování vydavatele použijte následující e-mailovou adresu „service@hornbach.com“.

Nároky ze záruky budou přijaty výhradně po předložení originální pokladní stvrzenky nebo originální faktury.

5. Zákonná práva

Záruka nijak neomezuje vaše zákonná práva vztahující se k záruce a ručení za výrobek.

Součásti



Otočné rameno 1x



Topeniště 1x



Lano ke karabině 3x



Držák otočného ramena 1x



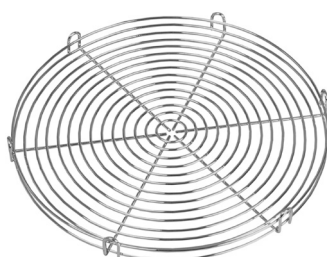
Noha 3x



Popelník 1x



Popelník - poklop 1x



Rošt na vaření 1x



Popelník - hák 1x



Sada šroubů 1x

Montáž

1

Topeniště 1x
Noha 3x
Šroub M8x16 6x

3 nohy připevněte k topeništi pomocí 6 šroubů M8x16.

6x
M8x16



2

Držák otočného ramena 1x
Šroub M8x16 5x

Pomocí 5 šroubů M8x16 upevněte držák otočného ramena k topeništi.

5x
M8x16



3

Otočné rameno 1x
Podložka s výčnělkem 1x
Podložka 1x
Křídlový šroub 1x

Otočné rameno připevněte k držáku otočného ramena za použití podložky s výčnělkem, podložky a křídlového šroubu.

Výčnělek podložky musí směřovat ke středu topeniště.

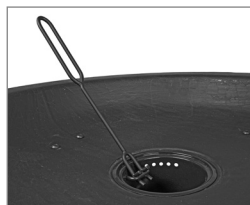


4

Popelník 1x

Popelník vložte do středového otvoru topeniště.

Popelník lze vyjmout pomocí háku popelníku.



5

Popelník - poklop 1x

Poklop popelníku nasadíte na popelník.

Poklop popelníku lze odstranit pomocí háku popelníku.



6

Zajišťovací šroub 1x

Zajišťovací šroub přimontujte k držáku otočného ramena.

Utahováním zajišťovacího šroubu lze aretovat polohu otočného ramena.



7

Lano ke karabině 3x

Do hlavní karabiny u otočného ramena zavěste 3 lano ke karabině. Karabiny u lan ke karabině musí být dole.



8

Rošt na vaření 1x

3 karabiny od lan ke karabině připojte k roštu na vaření u každého druhého montážního bodu.



9

Zatáhnutím za tažné zařízení pro lano a jeho umístěním výše nebo níže lze rošt na vaření snížit nebo zvýšit.

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 ho 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 priestoru von, 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.

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

Účel použitia

Toto zariadenie je mobilný plynový gril na použitie v exteriéri. Je určené na grilovanie, smaženie, 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.

Symbols



Bezpečnostné výstrahy



Viditeľné umiestnenie



Skryté umiestnenie

Obsah

Účel použitia	62
Symbols	62
Potrebné nástroje	62
Bezpečnostné pokyny	63
Prehľad	64
Grilovanie	65
Regulácia tepla	65
Pridávanie drevného uhlia	65
Nepriame varenie	65
Čistenie a starostlivosť	66
Vypaľovanie grilu	67
Skladovanie zariadenia	67
Záruka	67
Komponenty	68
Montáž	69

Potrebné nástroje



1x Inbusový kľúč 5 mm



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



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! 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.
- UPOZORNENIE! 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.
- UPOZORNENIE! Na pripaľovanie alebo opakované zapaľovanie nepoužívajte lieh alebo benzín! Používate len podpaľovacie prostriedky vyhovujúce EN 1860-3.
- UPOZORNENIE! Tento gril s ražňom sa môže veľmi zo-hriať, 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 zapalovača 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 zapalovač drevného uhlia vyhorel. V opačnom prípade by sa výpary z tekutého zapalovača drevného uhlia mohli zachytiť v grile s ražňom, čo by mohlo spôsobiť vyšľahnutie ohňa alebo explózii pri otvorení veka.
- Nikdy nepoužívajte drevné uhlie, ktoré bolo predbežné ošetrené tekutým zapalovačom. Používajte len prvotriedne drevné uhlie alebo zmes drevného uhlia a dreva.
- Nikdy nepridávajte tekutý zapalovač 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. 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 nesmie byť pri používaní 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 kontrolné žiarovky, ohrievače vody, elektrické zariadenia pod prúdom a pod., ako aj zápalných výparov či kvapalín, ako sú benzín, alkohol a pod.
- Elektrické napájacie káble a prírodné hadice plynu nedávajte do blízkosti žiadneho rozpáleného povrchu.
- V priestore pod zariadením neskladujte predmety ani materiály, ktoré by blokovali tok spaľovacieho vzduchu do spodnej časti ohniskovej misy.
- 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 ohniskovú misu.
- Pri podpaľovaní alebo používaní grilu s ražňom nenoste odev s voľnými rukávami.
- Používajte opekacie náradie s predĺženou rukoväťou a rukavice na varenie, aby nedošlo ko popáleninám a ošpliechaniu. Pri manipulácii s horúcimi komponentmi používajte ochranné rukavice.
- Gril s ražňom nepoužívajte pri silnom vetre.
- Nikdy sa nedotýkajte ohniskovej misy, grilovacieho roštu, popola, drevného uhlia alebo grilu s ražňom na kontrolu, či sú horúce.
- Na kontrolu vyšľahujúcich plameňov alebo hasenie drevného uhlia nepoužívajte vodu.
- 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 ohniskovej misy hliníkovou fóliou sa zabráni toku vzduchu. Namiesto toho na zachytávanie odkvapkávania pri grilovaní nepriamou metódou použite odkvapávaciu panvicu.

Prehľad



UPOZORNENIE



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



Diely

- 1. Hlavná karabína
- 2. Kábel karabíny
- 3. Spodná karabína

- 4. Grilovací rošt
- 5. Veko podnosu na popol
- 6. Podnos na popol

- 7. Otočné rameno
- 8. Páčka kábla
- 9. Rukoväť svorky

- 10. Konzola otočného ramena
- 11. Ohnisková misa
- 12. Nohy

Grilovanie

Grilovanie

1. Na ohniskovú misu alebo do komínového sýtiča dajte max. 1 kg drevného uhlia.
2. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po ohniskovej misy a spustíte grilovací rošt do ohniskovej misy.
4. Nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
5. Položte jedlo na grilovací rošt.
6. Jedlo pravidelne kontrolujte. Predtým, ako jedlo vyberiete, pomocou potravinového teplomera skontrolujte, či je úplne dovarené.



POZOR



HORIAKA MASTNOTA

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

Regulovanie tepla

Teplo vnútri grilu možno regulovať množstvom drevného uhlia a výškou grilovacieho roštu.

- 🔥 Teplotu možno zvýšiť spustením grilovacieho roštu alebo pridaním drevného uhlia.
- 🔥 Teplotu možno znížiť zdvihnutím grilovacieho roštu vyššie.

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 udržanie konštantného tepla dlhšie časové obdobie môže byť potrebné pridať drevné uhlie alebo drevo.

1. Použite rukavice na pečenie a opatrne sklopte grilovací rošt nabok pomocou otočného ramena.
2. Odstúpte a pomocou dlhého grilovacieho náradia zľahka oprášte popol na horúcom uhlí.
3. Pomocou grilovacích klieští pridajte do ohniskovej misy drevné uhlie alebo drevo. Dávajte pozor, aby ste nerozvírilí popol a iskry.
4. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne sklopte grilovací rošt do ohniskovej misy.

Čistenie a starostlivosť



UPOZORNENIE



Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

Popol

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

- Neodstraňujte popol, kým všetko drevené uhlie plne nevyho-
rí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Nikdy nevyhadzujte drevené uhlie na miesto, kde naň môže
niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyha-
dzujte 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 povrchoch zariadenia objaví korózia, vyčistite a
vyleštite postihnutú oblasť drôtenkou alebo jemnozrnným
brúsnym plátnom. Povrch dokončite pomocou kvalitného
náteru odolného voči vysokej teplote.
- Nikdy nenanášajte nátery na povrchy ohniskovej misy. Za-
hrdzavené miesta na povrchoch ohniskovej misy možno
vyleštiť, vyčistiť a jemne natrieť rastlinným olejom, čím sa
minimalizuje ďalšie hrdzavenie.

Zariadenie a príslušenstvo

- Zariadenie čistite pravidelne, podľa možností po každom
grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s ná-
terom. Vnútorne plochy grilov nie sú natierané vo výrobe
(a nikdy by sa nemali natierať). Na vnútorné plochy veka 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 čistiace prostriedky na
zariadenie/rúru.
- **Grilovacie povrchy:** ak na čistenie akéhokoľvek grilovacieho
povrchu zariadenia použijete kefku so štetinami, pred gri-
lovaním skontrolujte, či na grilovacích povrchoch nezostali
žiadne štetinky. Neodporúča sa čistiť grilovacie 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 pros-
triedok 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 zlože-
ním. Na odolné škvrny použite mycí prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabra-
zívnym 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 mast-
noty môže byť potrebné použiť abrazívnu plastovú čistiacu
podušku. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere
brúsenej povrchovej úpravy. Na plochy s vyobrazeniami ne-
používajte abrazívnu podušku.

Likvidácia

Toto zariadenie sa nesmie likvidovať ako netriedený ko-
munálny 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 ma-
teriálom, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia či udusenía.
Takéto materiály bezpečne odložte a zlikvidujte spôsobom
šetrným k životnému prostrediu.

Údržba

Vypaľovanie grilu

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

1. Do ohniskovej misy alebo komínového sýtiča dajte max. 1 kg drevného uhlia.
2. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
3. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po ohniskovej mise.
4. Nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
5. Pri intenzívnom horení dosiahnete teplotu uhlia približne 250 °C. Udržiavajte túto teplotu 2 hodiny.
6. To dosiahnete pridaním ďalšieho drevného uhlia alebo dreva. Pozrite časť „Pridávanie drevného uhlia“. Nechajte jednotku 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

Tento produkt Tenneker bol vyrobený podľa najnovších produkčných metód a podlieha trvalej a prísnej kontrole kvality.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Nemecko (ďalej len vydavateľ) zaručuje kvalitu ražňov Tenneker na drevné uhlie a plyn za nasledujúcich zmluvných podmienok.

1. Záručné obdobie

Záručné obdobie je **10 rokov**. Záručné obdobie začína dňom zakúpenia. Odložte si originál dokladu o zakúpení alebo originál faktúry na bezpečné miesto na kontrolu dátumu zakúpenia.

2. Rozsah záruky

Táto záruka platí na výlučne na výrobné a materiálové poruchy a pokrýva aj kryty a ohniskové misy, ktoré skorodovali.

Táto záruka sa netýka porúch, ktoré sú následkom

- nesprávnej montáže alebo pripojenia
- nesprávnej manipulácie alebo používania
- nesprávnej alebo nedostatočnej údržby alebo opráv
- násilného poškodenia
- používanie náhradných dielov, ktoré nie sú originálne náhradné diely
- neúmyselných chemických, elektrických alebo elektronických vplyvov

Záruka ďalej nepokrýva poškodenie opotrebovávaných dielov spôsobených bežným opotrebovaním. Záruka sa taktiež netýka žiadnych sprievodných alebo následných škôd.

3. Záručný servis

Počas záručného obdobia vydavateľ otestuje chybnú položku a určí, či sa kvalifikuje alebo nekvalifikuje pod túto záruku. Ak sa daná položka kvalifikuje pod záruku, vydavateľ opraví alebo vymení položku držiteľovi záruky bezplatne. Ak daná položka a momente reklamácie už nie je dostupná, vydavateľ je povinný vymeniť položku za podobný produkt. Vydavateľ týmto prevezme vlastníctvo vymenenej položky alebo položiek.

Záručný servis (opravy alebo výmeny) nesmú prekročiť záručnú dobu. Rovnako záručná doba po poskytnutí záručného servisu nezačína znova.

4. Reklamácie zo záruky

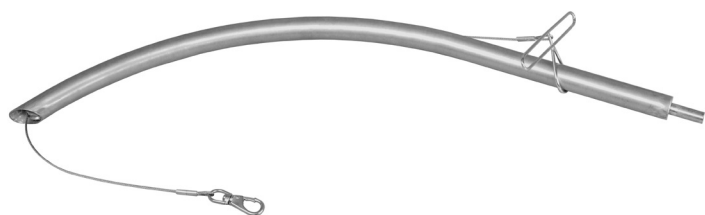
Pri reklamácií sa obráťte na pobočku spoločnosti HORNBACH-Baumarkt. Najbližšiu pobočku nájdete na stránke www.hornbach.de alebo sa obráťte na vydavateľa na e-mailovej adrese „service@hornbach.com“.

Reklamácie budú akceptované len po predložení originálu dokladu o zakúpení alebo originálu faktúry.

5. Záonné práva

Táto záruka neobmedzuje vaše zákonné práva týkajúce sa záruky a právnej zodpovednosti výrobcu za výrobok.

Komponenty



Otočné rameno 1x



Ohnisková misa 1x



Kábel karabíny 3x



Konzola otočného ramena 1x



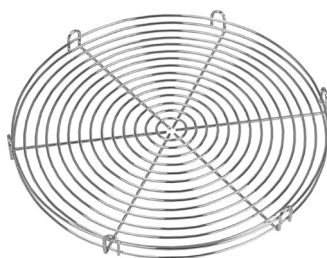
Noha 3x



Podnos na popol 1x



Veko podnosu na popol 1x



Grilovací rošt 1x



Háčik podnosu na popol 1x



Súprava skrutiek 1x

Montáž

1

Ohnisková misa 1x
Noha 3x
Skrutka M8x16 6x

Nasadte 3 nohy na ohniskovú misu pomocou 6 skrutiek M8x16.

6x
M8x16



2

Konzola otočného ramena 1x
Skrutka M8x16 5x

Nasadte konzolu otočného ramena na ohniskovú misu pomocou 5 skrutiek M8x16.

5x
M8x16



3

Otočné rameno 1x
Článkovaná podložka 1x
Podložka 1x
Krídlová skrutka 1x

Nasadte otočné rameno na konzolu otočného ramena pomocou článkovanej podložky, podložky a krídlvej skrutky.

Výstupok článkovanej podložky musí smerovať k stredu ohniskovej misy.

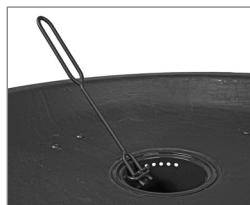


4

Podnos na popol 1x

Vložte podnos na popol do stredného otvoru ohniskovej misy.

Podnos na popol možno odstrániť pomocou háčika podnosu na popol.



5

Veko podnosu na popol 1x

Položte veko podnosu na popol na podnos na popol.

Veko podnosu na popol možno odstrániť pomocou háčika podnosu na popol.



6

Rukoväť svorky 1x

Nasadte rukoväť svorky na konzolu otočného ramena.

Utiahnutím rukoväte svorky možno otočné rameno zaistiť na mieste.



7

Kábel karabíny 3x

Vložte 3 káble karabín do hlavnej karabíny otočného ramena. Karabíny káblov karabín musia byť na spodku.



8

Grilovací rošt 1x

Pripevnite 3 karabíny káblov karabín ku grilovaciemu roštu na každom druhom montážnom bode.



9

Nadvihnutím alebo spustením páčky kábla možno spúšťať alebo zdvíhať grilovací rošt.

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





AVERTIZARE



- Puneți grătarul în exterior, 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.

Service

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

service@hornbach.com

Utilizare conform destinației

Acest aparat este un grătar portabil destinat utilizării în aer liber. Este destinat prăjirii 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.

Simboluri



Avertismente de siguranță



Locație vizibilă



Locație ascunsă

Cuprins

Destinația de utilizare	72
Simboluri	72
Ustensile necesare	72
Instrucțiuni de siguranță	73
Prezentare generală	74
Prăjire	75
Reglarea căldurii	75
Adăugarea cărbunelui	75
Gătirea indirectă	75
Curățare și întreținere	76
Îngrijirea grătarului	77
Depozitarea aparatului	77
Garanție	77
Elemente componente	78
Montaj	79

Ustensile necesare



1x Cheie hexagonală de 5 mm



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ



Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răni corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.

- FOLOSIȚI NUMAI ÎN AER LIBER.
- A nu se utiliza în spații interioare! Gazele toxice se pot acumula și pot cauza vătămări corporale grave sau moarte.
- 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 de agrement și/sau șalupe (vapoare).
- 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! Utilizați numai aprinzătoare conforme cu standardul EN 1860-3.
- AVERTIZARE! Acest grătar se poate încinge foarte tare, nu îl deplasați în timpul utilizării.
- 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.
- 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/lemn.
- 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 temeinic grătarul. 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 aparatul 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 gătit (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 funcțiune 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 sub aparat obiecte sau materiale care ar putea bloca fluxul aerului de ardere spre partea cealaltă a vasului de ardere.
- 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 a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Întotdeauna puneți cărbunii în vasul de ardere.
- 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 vasul de ardere grătarul pentru gătit, cenușa, cărbunii sau grătarul pentru a verifica dacă sunt fierbinți.
- Nu folosiți apă pentru a controla flăcările care izbucnesc sau pentru a stinge cărbunii.
- 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 vasului de ardere 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.



Părți componente

- | | | | |
|------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|
| 1. Carabiner principal | 5. Capac tavă pentru cenușă | 9. Mâner dispozitiv de fixare | 11. Vas de ardere |
| 2. Cablu carabiner | 6. Tavă pentru cenușă | 10. Element de fixare braț | 12. Picioare |
| 3. Carabiner inferior | 7. Braț pivotant | | |
| 4. Grătar pentru gătit | 8. Pârghie cablu | | |

Prăjire

Prăjire

1. Puneți max. 1 kg de cărbune în vasul de ardere sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacăra.
3. Distribuiți cărbunii uniform în vasul de ardere și coborâți grătarul pentru gătit la vasul de ardere.
4. Lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
5. Plasați alimentele de prăjit pe grătarul pentru gătit.
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 de a preveni aprinderea grăsimii este curățarea cu regularitate a aparatului.

Reglarea căldurii

Căldura din grătar poate fi reglată prin reglarea cantității de mangal și a înălțimii grătarului de gătit.

- 🔥 Temperatura poate fi crescută prin coborârea grătarului de gătit sau prin adăugare de cărbuni.
- 🔥 Temperatura poate fi redusă prin ridicarea grătarului de gătit.

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 menține constant temperatura pe o perioadă mai lungă, poate fi necesară adăugarea de mangal și/sau de lemne.

1. Purtând mănuși de bucătărie, înclinați cu grijă grătarul de gătit cu ajutorul brațului de pivotare.
2. Dați-vă înapoi și folosiți ustensile de gătit lungi pentru a îndepărta ușor cenușa de pe cărbunii încinși.
3. Folosiți clești pentru gătit pentru a adăuga cărbuni și/sau lemne în vasul de ardere. Aveți grijă să nu ridicați cenușă și scântei.
4. Purtând mănuși de bucătărie, înclinați cu grijă grătarul de gătit deasupra vasului de ardere.

Curățare și întreținere



AVERTIZARE



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

Cenușă

După ce cărbunele a ars complet, s-a stins și s-a răcit, curățați grătarul 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 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 aparatului, curățați și lustruiți zona afectată cu lână de oțel sau cu hârtie abrazivă fină. Retușați cu o vopsea de bună calitate rezistentă la temperaturi înalte.
- Nu vopsiți niciodată suprafața vasului de ardere. Petele de rugină de pe suprafețele vasului de ardere pot fi lustruite, curățate și poate fi aplicat un strat subțire de ulei vegetal pentru a se reduce la minimum continuarea ruginirii.

Aparat și accesorii

- 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 curățarea 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.
- **Suprafețele din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-o cu detergent slab și apă caldă cu săpun și ștergeți-o 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 dispune ca deșeu la gunoiul comunal nesortat. Trebuie predat 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 copii să se joace cu pungile de plastic și ambalaj din cauza unor posibile accidente sau pericol de sufocare. Țineți aceste materiale la loc sigur sau eliminați-le respectând mediul ambiant.

Întreținere

Îngrijirea grătarului

Îngrijirea grătarului va reduce la minimum deteriorarea finisajului 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. Puneți max. 1 kg de cărbune în vasul de ardere sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacăra.
3. Distribuți cărbunii uniform în vasul de ardere.
4. Lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
5. Cu arderea intensă a cărbunilor, temperatura poate atinge aproximativ 250 °C. Mențineți această temperatură timp de 2 ore.
6. Aceasta se poate realiza prin adăugare de mai mulți cărbuni și/sau lemne. Consultați secțiunea „Adăugarea cărbunelui”. Lăsați aparatul 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.

Garanție

Acest produs Tenneker a fost produs cu metodele de producție cele mai moderne și a fost supus la o asigurare a calității permanente și strictă.

HORNBACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim/Germania (în continuare Emitent) garantează calitatea grătarelor cu cărbune și gaz Tenneker conform termenilor și condițiilor de mai jos.

1. Perioada de garanție

Perioada de garanție este de **10 ani**. Perioada de garanție începe cu data cumpărării. Vă rugăm păstrați bonul de casă sau factura în original într-un loc sigur pentru a putea verifica data cumpărării.

2. Domeniul de aplicare al garanției

Garanția se referă în exclusivitate la defectele de producție sau de material cât și la găurirea prin ruginire a acoperirii din tablă și a cuvei de ardere.

Garanția nu se aplică pentru defectele care apar drept consecință a următoarelor:

- asamblare sau racordare incorectă
- manipulare sau utilizare necorespunzătoare
- reparație sau întreținere defectuoasă sau insuficientă
- daune în urma violenței
- utilizarea unor piese care nu sunt originale
- influențe chimice, electrice sau electronice neintenționate

Mai mult, garanția nu acoperă deteriorarea pieselor de uzură în urma uzurii normale. Garanția exclude daunele asociate și consecutive.

3. Servicii de garanție

În timpul perioadei de garanție Emitentul trebuie să testeze piesa defectă pentru a determina dacă îndeplinește condițiile de garanție. Dacă piesa îndeplinește condițiile de garanție atunci Emitentul trebuie să repare piesa sau s-o schimbe gratuit. Dacă piesa nu mai este disponibilă pentru livrare în timpul perioadei de garanție atunci emitentul poate s-o înlocuiască cu un produs similar. Emitentul trebuie să-și asume dreptul de proprietate asupra piesei sau părților componente astfel înlocuite

Serviciile de garanție (reparații sau înlocuiri) nu depășesc perioada de garanție. Perioada de garanție nu începe din nou din momentul furnizării serviciilor de garanție.

4. Validare garanție

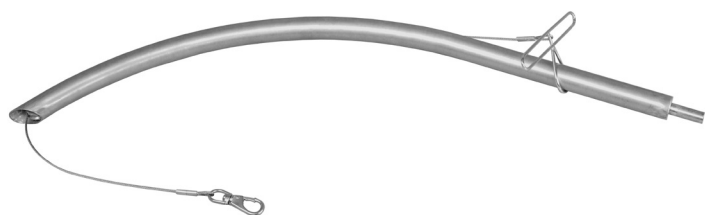
Pentru validarea garanției contactați cea mai apropiată filială HORNBACH-Baumarkt. Puteți găsi cea mai apropiată filială la www.hornbach.de sau contactați Emitentul la adresa e-mail „service@hornbach.com”.

Validarea garanției se face pe baza bonului de casă original sau a facturii originale.

5. Drepturi legale

Garanția nu limitează dreptul dvs. legal privind garanția și răspunderea pentru calitatea produsului.

Elemente componente



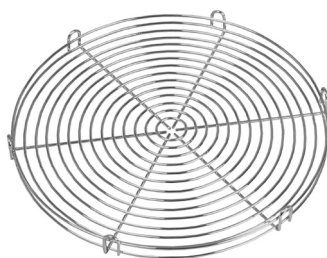
Braț pivotant 1x



Vas de ardere 1x



Picioare 3x



Grătar pentru gătit 1x



Cablu carabiner 3x



Element de fixare braț pivotant 1x



Tavă pentru cenușă 1x



Capac tavă pentru cenușă 1x



Cârlig tavă pentru cenușă 1x



Set șuruburi 1x

Montaj

1

Vas de ardere 1x
Picioare 3x
Șurub M8x16 6x

Fixați cele 3 picioare pe vasul de ardere cu ajutorul a 6 șuruburi M8x16.

6x
M8x16



2

Element de fixare braț pivotant 1x
Șurub M8x16 5x

Fixați elementul de fixare al brațului pivotant pe vasul de ardere cu ajutorul a 5 șuruburi M8x16.

5x
M8x16



3

Braț pivotant 1x
Șaibă segmentată 1x
Șaibă 1x
Șurub fluture 1x

Fixați brațul pivotant pe elementul de fixare a brațului pivotant cu ajutorul șaibei segmentate, șaibei și șurubului fluture.

Ciocul șaibei segmentate trebuie să arate spre centrul vasului de ardere.

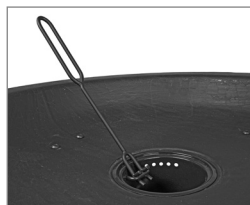


4

Tavă pentru cenușă 1x

Introduceți tava pentru cenușă în deschiderea centrală a vasului de ardere.

Tava pentru cenușă poate fi scoasă cu ajutorul cârligului tăvii pentru cenușă.



5

Capac tavă pentru cenușă 1x

Așezați capacul tăvii pentru cenușă pe tava pentru cenușă.

Capacul tăvii pentru cenușă poate fi scos cu ajutorul cârligului tăvii pentru cenușă.



6

Mâner dispozitiv de fixare 1x

Fixați mânerul pe dispozitivul de fixare pe brațul pivotant.

Prin strângerea mânerului de strângere, brațul pivotant poate fi fixat în poziție.



7

Cablu carabiner 3x

Introduceți cele 3 cabluri de carabiner în carabinerul principal al brațului pivotant. Carabinerul cablului de carabiner trebuie să fie la fund.



8

Grătar pentru gătit 1x

Fixați cele 3 carabinere ale cablului de carabiner pe grătarul de gătit la fiecare cel de al doilea punct de montaj.



9

Prin ridicarea și coborârea pârghiei cablului, grătarul de gătit poate fi ridicat și coborât.

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





TC-Swing-II_2017/07_V1.2

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