

# TENNEKER®

## GRILL TC-Drum

- D** Grill | Gebrauchsanweisung
- F** Barbecue | Manuel de l'utilisateur
- I** Barbecue | Manuale dell'utente
- NL** Barbecue | Gebruiksaanwijzing
- S** Grill | Bruksanvisning
- CZ** Gril | Návod k použití
- SK** Gril | Návod na použitie
- RO** Grătar | Manual de utilizare



5594579



## ACHTUNG



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

## Vielen Dank!

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

## Wartung

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
Teile	4
Grillen	5
Regulieren der Hitze	5
Kohle hinzugeben	5
Indirekte Kochen	5
Räuchern	5
Reinigung und Wartung	6
Aushärten des Grills	7
Aufbewahrung des Gerätes	7
Garantie	7
Bauteile	8
Montage	10

## Benötigtes Werkzeug



- 1x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1x Schlüssel 10 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 Innenräumen verwenden! 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.
- **WARNUNG!** 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.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie für das Anzünden kein Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Anzündhilfen gemäß EN 1860-3.
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Lassen Sie die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt.
- **WARNUNG!** Hängen Sie den Kohlerost niemals an dessen Einstellgriffen auf.
- Öffnen Sie den Deckel, während Sie die Grillkohle anzünden.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol noch andere hochflüchtigen Flüssigkeiten, um die Grillkohle anzuzünden.
- Beim Einsatz von Flüssiganzündern beginnen Sie mit dem Grillen bitte erst, sobald sich eine Ascheschicht auf der Grillkohle gebildet hat. Lassen Sie die Grillkohle bei geöffnetem Deckel (circa 20 Minuten lang) brennen. Somit wird der Flüssiganzünder abgebrannt. Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen der Anzündflüssigkeit im Grill, die beim Öffnen des Deckels plötzlich stark aufflammen oder explodieren können.
- Verwenden Sie niemals mit Flüssiganzünder vorbehandelte Grillkohle. Verwenden Sie stets hochwertige Grillkohle oder Mischungen aus Grillkohle und Holz.
- Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da es andernfalls zu einem Flammenrückschlag und daraus folgende ernste Verbrennungen kommen könnte.
- Seien Sie Vorsichtig, wenn Sie die Höhe des Kohlerosts einstellen. Die Griffe können während des Gebrauchs heiß sein.
- Der Grill sollte eine Temperatur von 200 °C nicht überschreiten. Entfernen Sie etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Materials und der Oberflächenbeschichtung des Grills stark verringert.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Innenflächen auf, um Rostbildung zu vermeiden. Bedecken Sie den Grill, um ihn vor übermäßiger Rostbildung zu schützen.
- Wir empfehlen, stets einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wird der Grill nicht verwendet, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten. Im Abstand von 1 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. fernhalten.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite der Feuerkammer behindern würden.
- Verwenden Sie den Grill nicht ohne eingesetzte Ascheschublade.
- Versuchen Sie nicht, die Ascheschublade zu entfernen, während Sie den Grill verwenden oder sich heiße Kohlen darin befinden.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Legen Sie die Grillkohle immer auf den Kohlerost. Geben Sie die Grillkohle niemals auf den Boden der Feuerkammer.
- Tragen Sie während des Gebrauchs des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Berühren Sie niemals die Grill- oder Kohleroste, die Asche, die Grillkohle oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie Ihre Hände, das Gesicht und den Körper immer im sicheren Abstand zum heißen Dampf und hervortretenden Flammen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel ganz geöffnet ist. Bei nicht vollständig geöffnetem Deckel, kann dieser zurückschnellen und Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle zu löschen.
- Löschen Sie die Grillkohle, sobald Sie mit dem Grillen fertig sind. Schließen Sie den Deckel und den Räucherschornstein, um die Flammen zu ersticken.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche oder die Kohlen niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizer gedacht und darf niemals als solcher verwendet werden.
- Ein Auskleiden der Feuerkammer mit Alufolie führt zur Behinderung des Luftstroms. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfschale, um während des indirekten Kochens vom Fleisch herabtropfendes Fett aufzufangen.

# Überblick



## ACHTUNG



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





## Bauteile

- |                      |                          |                       |                    |
|----------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1. Deckelgriff       | 4. Warmhalteaufsatz      | 7. Untere Ablage      | 10. Feuerkammer    |
| 2. Temperaturanzeige | 5. Griff für Kohlegitter | 8. Räucherschornstein | 11. Ascheschublade |
| 3. Deckel            | 6. Griff für Grillwagen  | 9. Grillrost          | 12. Räder          |



# Grillen

## Grillen

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

 <b>VORSICHT</b> 
<b>FETTBRÄNDE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen.</b></li><li>• <b>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.</b></li><li>• <b>Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.</b></li></ul>

## Kohle hinzugeben

 <b>ACHTUNG</b> 
<b>Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da es andernfalls zu einem Flammrückschlag und daraus folgende ernste Verbrennungen kommen könnte.</b>

Um die Hitze zu erhöhen, kann es notwendig sein, mehr Grillkohle und/oder Holz hinzuzugeben.

1. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und setzen Sie den Kohlerost auf einer niedrigeren Position ein.
2. Tragen Sie Ofenhandschuhe und entfernen Sie vorsichtig die Grillroste. Legen Sie diese auf eine nicht brennbare Oberfläche in der Nähe des Gerätes.
3. Nehmen Sie Abstand und verwenden Sie lange Grillwerkzeuge, um die Asche von den heißen Kohlen zu kehren.
4. Verwenden Sie eine Grillzange, um Grillkohle und/oder Holz auf den Kohlerost zu legen. Achten Sie darauf, keine Asche oder Funken aufzuwirbeln.
5. Tragen Sie Ofenhandschuhe und setzen Sie die Grillroste vorsichtig auf die Feuerkammer.
6. Bringen Sie den Kohlerost wieder auf die gewünschte Höhe, sobald die Grillkohle wieder stark genug brennt.
7. Schließen Sie den Deckel, falls gewünscht.

## Regulieren der Hitze

Die Hitze im Inneren des Grills lässt sich durch Justierung der Höhe des Kohlerosts und der Belüftung regulieren.

- Die Temperatur kann durch eine erhöhte Position des Kohlrosts und/oder durch mehr Belüftung erhöht werden.
- Die Temperatur kann durch eine niedrigere Position des Kohlrosts und/oder durch weniger Belüftung verringert werden.

Öffnen bzw. schließen Sie den Räucherschornstein, um die Belüftung zu erhöhen bzw. zu verringern.

Um im 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 Nuss Holz sind hervorragende Brennstoffe. Stellen Sie sicher, dass das Holz abgelagert und trocken ist.

## Indirektes Kochen

Bei Fisch oder extra mageren Fleischscheiben eignet sich das indirekte Kochen, um die Feuchtigkeit der Lebensmittel zu erhalten. Stellen Sie den Kohlerost auf die niedrigste Höhe. Setzen Sie eine Metallpfanne mit flachen Boden auf den Kohlerost unterhalb des Grillguts. Füllen Sie die Pfanne mit Wasser oder Marinade und entzünden Sie das Feuer auf der gegenüberliegenden Seite der Pfanne.

## Räuchern

Experimentieren Sie mit Klötzen, Stöcken oder Spänen aromatisierenden Holzes wie Hickory, Pecan, Apfel, Kirsche oder Mesquite, um das gewünschte Räucheraroma zu erhalten. Verwenden Sie 5 bis 6 Holzklötze, 7 bis 10 cm lange und 2 bis 5 cm dicke Stöcke. Weichen Sie diese 30 Minuten lang in Wasser ein oder wickeln Sie jedes Stück in Aluminium, in die Sie viele kleine Löcher machen, aus welchen Rauch austritt, ohne dass das Holz zu schnell verbrennt. Geben Sie das Holz mit Hilfe langer Grillzangen auf die brennende Kohle. Die ideale Räuchertemperatur liegt bei 80 bis 120 °C.

# Reinigung und Pflege



## ACHTUNG



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

## Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, kann die Innenseite mit einer Offenbürste gereinigt werden. Die übrige Asche kann in die Ascheschublade gekehrt werden. Ziehen Sie die Ascheschublade heraus und leeren Sie diese, achten Sie jedoch darauf, dass die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden.

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

## Korrosion

- Sollte an einigen Stellen auf der Außenseite des Grills Rost auftreten, reinigen und bürsten Sie die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schleifpapier. Bessern Sie die Stelle mit einer hitzebeständigen Farbe guter Qualität aus.
- Tragen Sie niemals Farbe auf den inneren Flächen auf. Roststellen auf den Oberflächen im Inneren können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um die weitere Rostbildung zu verringern.

## Innen- und Außenteile

- Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jedem Grillen.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Grills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Grillflächen zu reinigen, während das Gerät erhitzt ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernden Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierten Reinigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.
- **Porzellanoberflächen:** Aufgrund der glasartigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Natron-Wasser-Lösung oder einem speziellen Reinigungsmittel abgewischt werden. Für hartnäckige Flecken nicht abrasive Scheuermittel 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.

# Wartung

## Aushärten des Grills

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

1. Beschichten Sie alle Oberflächen im Inneren leicht mit Pflanzenöl. Beschichten Sie nicht den Grillrost und die Ascheschublade.
2. Geben Sie 1 kg Grillkohle auf den Kohlerost oder in einen Grillkohleanzünder.
3. Zünden Sie die Grillkohle an und warten Sie, bis diese stark brennt.
4. Verteilen Sie die Kohle gleichmäßig auf dem Kohlerost.
5. Halten Sie den Deckel geöffnet und lassen Sie die Kohle so lange durchglühen, bis sich eine Ascheschicht darauf gebildet hat (ca. 20 Min.)
6. Sobald die Kohle stark brennt, schließen Sie den Deckel. Die Temperatur auf der Anzeige soll 100 °C erreichen. Halten Sie diese Temperatur für 2 Stunden.
7. Erhöhen Sie die Temperatur auf 200 °C. Dies kann durch Hinzugeben von mehr Grillkohle und/oder Holz erreicht werden. Siehe Abschnitt "Kohle hinzugeben". Halten Sie den Grill für 1 Stunde auf dieser Temperatur, anschließend lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

## Garantie

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

Die HORNBAACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11,76879 Bornheim / Germany (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 die Durchrostung der Deckel und Feuerschüsseln.

Die Garantie gilt nicht für Mängel, die Folge sind von

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

Nicht von der Garantie abgedeckt sind des Weiteren Schäden an Verschleißteilen, die auf normalen Verschleiß zurückzu-

## 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.

führen sind. Die Garantie umfasst auch keine Begleitschäden oder Folgeschäden.

### 3. Garantieleistungen

Während der Garantiezeit prüft der Garantiegeber den defekten Artikel, um festzustellen, ob ein Garantiefall vorliegt. Liegt ein Garantiefall vor, 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 HORNBAACH-Markt. Diesen finden Sie unter [www.hornbach.de](http://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



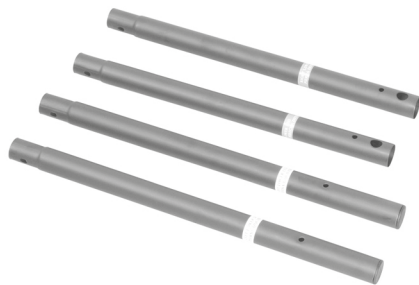
Deckel 1x



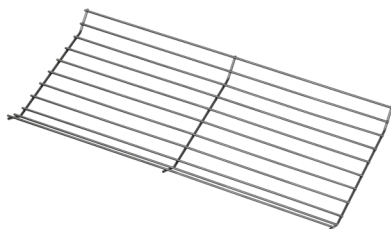
Feuerkammer 1x



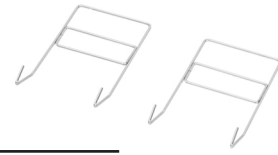
Bügel für Stützbeine 2x



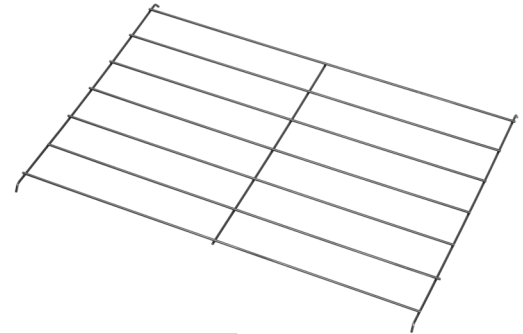
Stützbein 4x



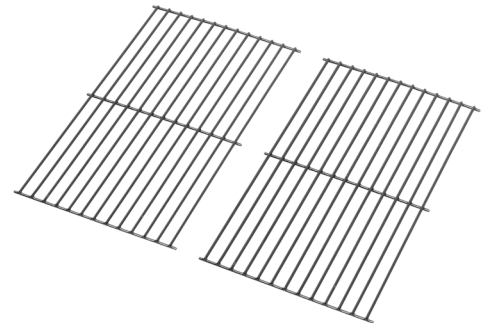
Kohlegitter 1x



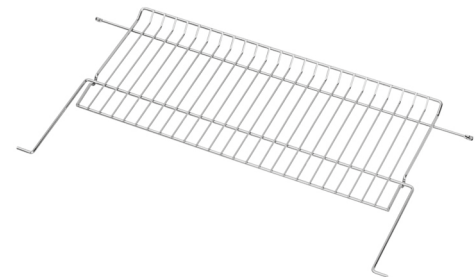
Griff für Kohlegitter 2x



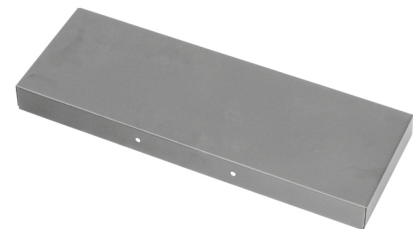
Bodenplatte 1x



Grillrost 2x



Warmhalteaufsatz 1x



Ascheschublade 1x



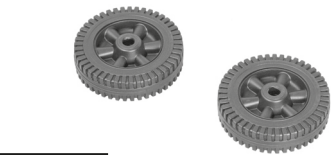
Hitzeschild 1x



Griff für Ascheschublade 1x



Radachse 1x



Rad 2x

Radkappe 2x



Deckelgriff 1x



Räucherschornstein 1x



Halterung für Räucherschornstein 1x



Temperaturanzeige 1x



Schraubensatz 1x



# Montage

## 1

**Feuerkammer** 1x  
**Bügel für Stützbeine** 2x  
**Schraube M6x40** 6x  
**Mutter M6** 6x

Montieren Sie die beiden Stützbeinbügel an die Feuerkammer, verwenden Sie hierzu 6 M6x40 Schrauben und 6 M6 Muttern.

Achten Sie darauf, dass die Nietmutter in der Feuerkammer nach hinten zeigt. Die Muttern zeigen nach innen.

6x M6x40  
6x Mutter

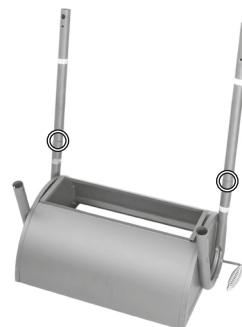


## 2

**Stützbein** 2x

Montieren Sie die zwei Stützbeine (kurz und lang) an die Rückseite der Stützbeinbügel, so dass die Schraubenlöcher deckungsgleich sind.

Stellen Sie sicher, dass sich das kürzere Stützbein gegenüber des Stützbeinbügels mit dem Griff befindet.



## 3

**Bodenplatte** 1x

Schieben Sie die untere Ablage in die Bohrungen in den Stützbeinen. Die Enden der unteren Ablage müssen nach oben zeigen.

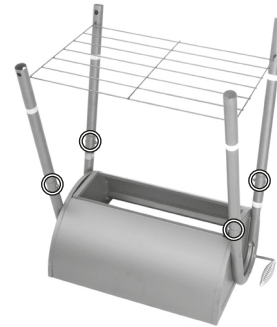


## 4

**Stützbein** 2x  
**Schraube M6x40** 4x  
**Mutter M6** 4x

Schieben Sie die unteren Ablageenden in die Bohrungen der Stützbeine und montieren Sie die Stützbeine an die Stützbeinbügel, so dass die Schraubenlöcher deckungsgleich sind.

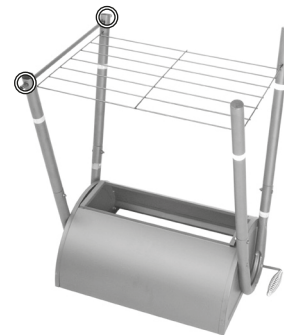
Montieren Sie die vier Stützbeine an die Stützbeinbügel, verwenden Sie hierzu 4 M6x50 Schrauben und 4 M6 Muttern.



## 5

**Radachse** 1x

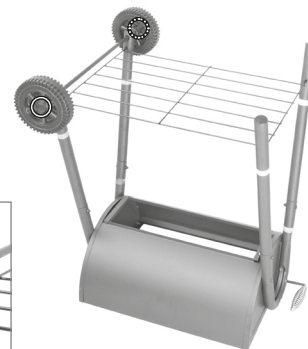
Schieben Sie die Radachse durch die Bohrungen in den kürzeren Stützbeinen.



## 6

**Rad** 2x  
**Radkappe** 2x

Montieren Sie die zwei Räder an die Radachse und sichern Sie diese durch Aufdrücken der zwei Radkappen auf die Radachse.



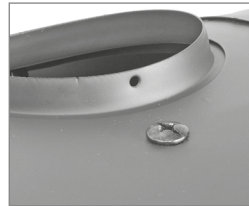
# 7

- Deckel 1x
- Halterung für Räucherschornstein 1x
- Schraube M6x12 2x
- Mutter M6 2x

Bringen Sie die Halterung für den Räucherschornstein an der Innenseite des Deckels an, verwenden Sie hier zu 2 M6x12 Schrauben und 2 M6 Muttern.

Stellen Sie sicher, dass die Schraubenbohrung der Halterung für den Räucherschornstein nach innen zeigt.

2x M6x12 2x Mutter



# 8

- Deckelgriff 1x
- Schraube M6x12 2x
- Mutter M6 2x

Montieren Sie den Deckelgriff an den Decke, verwenden Sie hierzu 2 M6x12 Schrauben und 2 M6 Muttern.

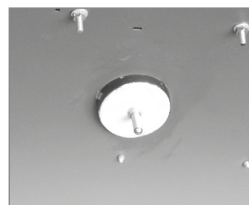
2x M6x12 2x Mutter



# 9

- Temperaturanzeige 1x

Bringen Sie die Temperaturanzeige am Deckel an, indem Sie deren Verschluss durch die Öffnungen im Deckel schieben und diesen in eine waagerechte Position drehen.

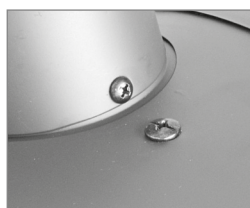


# 10

- Räucherschornstein** 1x
- Selbstschneidende Schraube** 1x

Montieren Sie den Räucherschornstein an die Halterung für den Räucherschornstein mit Hilfe der selbstschneidenden Schraube.

1x  
Schraube



# 11

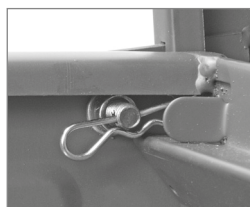
- Schraube M6x25** 2x
- Sicherungssplint** 2x

Montieren Sie den Deckel an die Feuerkammer, verwenden Sie hierzu 2 M6x25 Schrauben. Sichern Sie die Schrauben auf der Innenseite mit Hilfe zweier Sicherungssplinte.

2x  
M6x25



2x  
Splint



# 12

- Ascheschublade** 1x
- Hitzeschild** 1x
- Griff für Ascheschublade** 1x
- Schraube M6x12** 2x
- Mutter M6** 2x

Montieren Sie den Hitzeschild und den Griff der Ascheschublade an die Ascheschublade, verwenden Sie hierzu 2 M6x12 Schrauben und 2 M6 Muttern.

2x  
M6x12



2x  
Mutter



# 13

Bringen Sie die Ascheschublade an den Grill an, indem Sie sie auf die Führungsschienen unterhalb der Feuerkammer schieben.

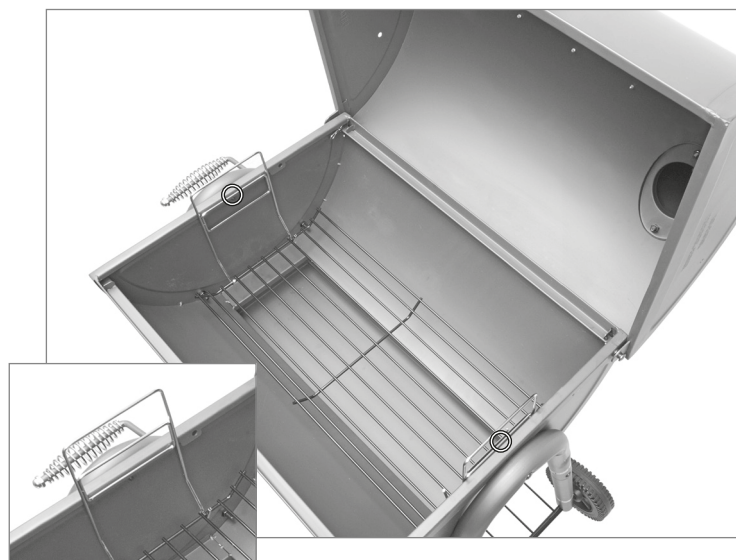


# 14

**Griff für Kohlerost 2x**  
**Kohlerost 1x**

Bringen Sie die beiden Griffe für den Kohlerost auf beiden Seiten der Feuerkammer an. Legen Sie den Kohlerost wie abgebildet auf den Haken der Griffe für den Kohlerost auf.

**Der Kohlerost kann mit Hilfe der Kohlerostgriffe auf zwei Höhen eingestellt werden.**

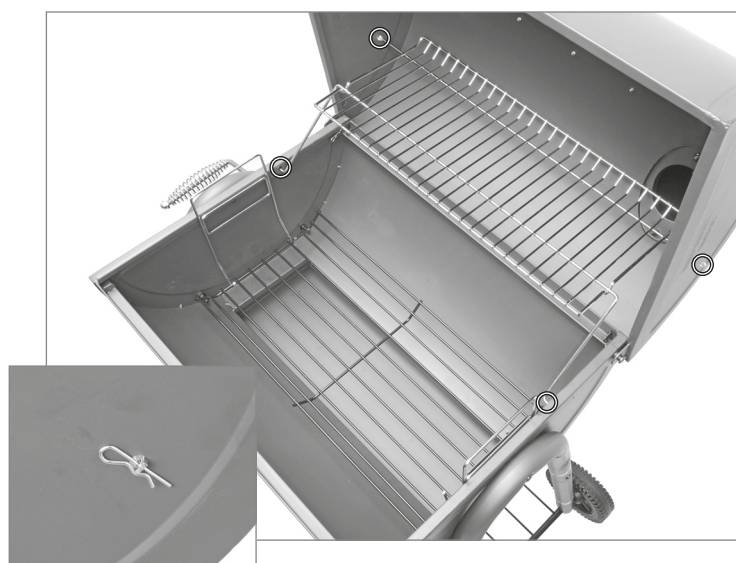


# 15

**Warmhalteaufsatz 1x**  
**Sicherungssplint 2x**

Schieben Sie die oberen Enden des Warmhalteaufsatzes in die Bohrungen im Decken und sichern Sie diese von außen mit Hilfe zweier Sicherungssplinte. Die unteren Enden des Warmhalteaufsatzes in die Bohrungen in der Feuerkammer einstecken.

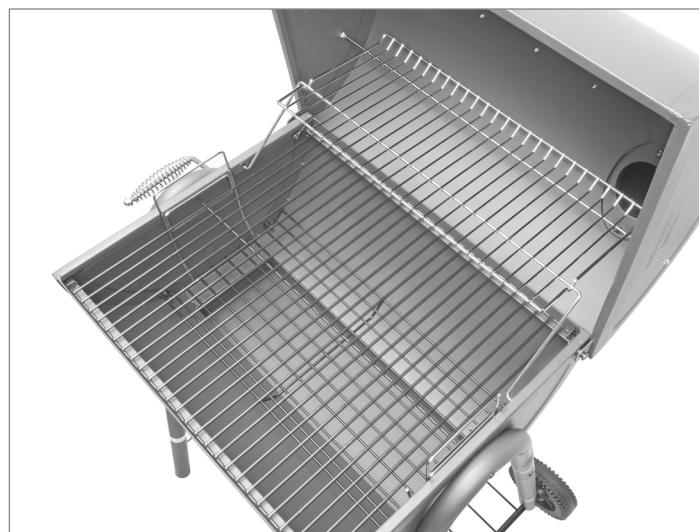
2x  
Splint



# 16

## Grillrost 2x

Die 2 Grillroste wie abgebildet auf die Feuerkammer setzen.



# 17

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 prévue	16
Symboles	16
Outils requis	16
Consignes de sécurité	17
Pièces	18
Faire griller	19
Réguler la chaleur	19
Ajouter du charbon	19
Cuisson indirecte	19
Arôme de fumée	19
Nettoyage et entretien	20
Sécher le barbecue	21
Stocker l'appareil	21
Garantie	21
Composants	22
Assemblage	24

## Outils requis



- 1x visseuse Philips
- 1x clé de 10 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 réallumage ! 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.
- AVERTISSEMENT ! Ne jamais accrocher la grille de charbon aux poignées de réglage de la grille de charbon.
- Ouvrir le couvercle pendant l'allumage et allumer le charbon.
- 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.
- Faire preuve de prudence lors du réglage de la hauteur de la grille de charbon. Le manche ne doit pas être brûlant lorsqu'il est utilisé.
- 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.
- Après chaque utilisation, nettoyer à fond le barbecue et réappliquer une légère couche d'huile à l'intérieur afin de prévenir la rouille. Recouvrir le barbecue pour le protéger d'une rouille excessive.
- Nous vous recommandons 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 de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du poêle.
- Ne pas utiliser le barbecue sans cendrier.
- Ne pas tenter de retirer le cendrier tant qu'il contient des charbons chauds 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 la grille de charbon. Ne pas placer le charbon directement en bas du poêle.
- 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 les grilles de cuisson ou de charbon, les cendres, le charbon ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- Lors de l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à une distance sûre de la vapeur brûlante et des poussées de flammes. S'assurer que le couvercle est grand-ouvert. Si le couvercle n'est pas entièrement ouvert, il risque de tomber et de causer des blessures.
- Ne pas utiliser d'eau pour maîtriser les poussées ou éteindre le charbon.
- Éteindre le charbon lorsque la cuisson est terminée. Fermer le couvercle et la cheminée afin d'éteindre les flammes.
- 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 poêle 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. Poignée de couvercle      | 4. Grille-réchaud                  | 7. Tablette inférieure | 10. Foyer    |
| 2. Indicateur de température | 5. Poignée de la grille de charbon | 8. Cheminée            | 11. Cendrier |
| 3. Couvercle                 | 6. Poignée de transport            | 9. Grille de cuisson   | 12. Roues    |

# Faire griller

## Faire griller

1. Placer 1 kg de charbon sur la grille de charbon ou dans un allume-feu de cheminée pour le charbon.
2. Allumer le charbon et attendre jusqu'à ce qu'il brûle bien.
3. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon et placer les grilles de cuisson sur le foyer.
4. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 mn)
5. Régler la grille de charbon sur le niveau souhaité.
6. Placer des aliments sur la grille de cuisson et fermer le couvercle si cela est souhaité.
7. Contrôler périodiquement les aliments. Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les retirer.



### 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 réglant la grille de charbon sur un niveau plus élevé et/ou davantage de ventilation.
- 🔥 La température peut être réduite en réglant la grille de charbon sur un niveau plus bas et/ou moins de ventilation.

Ouvrir ou fermer la cheminée sur le couvercle pour plus ou moins de ventilation.

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

REMARQUE : le bois sec 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.

## 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.**

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

1. Ouvrir avec précaution le couvercle et régler la grille de charbon sur la position la plus basse.
2. En portant des gants de cuisine, retirer avec précaution les grilles de cuisson. Les placer sur une surface non-combustible proche de l'appareil.
3. Ne pas s'approcher et utiliser de longs ustensiles de cuisine pour brosser légèrement les cendres mises de côté sur les charbons brûlants.
4. Utiliser des pinces de cuisine pour ajouter du charbon et/ou du bois sur la grille de charbon. Faire attention de ne pas remuer les cendres et les étincelles.
5. En portant des gants de cuisine, placer avec précaution les grilles de cuisson sur le foyer.
6. Lorsque le charbon brûle de nouveau fortement, régler la grille de charbon sur le niveau souhaité.
7. Si cela est souhaité, fermer le couvercle.

## Cuisson indirecte

Lorsque l'on fait cuire du poisson ou des viandes maigres, la méthode de cuisson indirecte aide à conserver les aliments humides. Régler la grille de charbon sur le niveau le plus bas. Placer une casserole métallique à fond plat sur la grille de charbon en dessous des aliments. Remplir la casserole d'eau ou de marinade et préparer votre feu de l'autre côté de la casserole.

## Arôme de fumée

Pour obtenir votre arôme de fumée préféré, tester en utilisant des morceaux, des baguettes or ou des copeaux de bois produisant une saveur tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite.

Utiliser 5 à 6 morceaux ou baguettes de bois de 7 à 10 cm de long et de 2 à 5 cm d'épaisseur. Tremper le bois dans l'eau pendant 30 minutes ou envelopper chaque pièce dans une feuille et faire plusieurs petits trous dans la feuille pour produire plus de fumée et empêcher le bois de brûler trop rapidement. Ajouter le bois aux charbons brûlants en utilisant de longues pinces de cuisine. La température de fumage idéale se situe entre 80 et 120 °C.

# Nettoyage et entretien



## AVERTISSEMENT



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

### Cendres

Une fois que le charbon a entièrement brûlé, est complètement éteint et froid, nettoyer l'intérieur avec une brosse à four. Les cendres restantes peuvent être 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.

### Corrosion

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

### Intérieur et extérieur de l'appareil

- Nettoyer 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'entretien concentré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défaillance des pièces.
- **Surfaces en porcelaine** : en raison de la composition qui a

l'apparence du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide de bicarbonate de sodium/d'une solution aqueuse ou d'un produit d'entretien spécialement formulé. Utiliser de la poudre à récurer non-abrasive pour les taches 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.

# Maintenance

## Sécher le barbecue

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

1. Recouvrir légèrement toutes les surfaces intérieures avec une huile végétale. Ne pas recouvrir la grille de charbon et le cendrier.
2. Placer 1 kg de charbon sur la grille de charbon ou dans un allume-feu de cheminée pour le charbon.
3. Allumer le charbon et attendre qu'il brûle bien.
4. Répartir uniformément les charbons sur la grille de charbon.
5. Le couvercle ouvert, laisser brûler le charbon jusqu'à ce qu'il soit recouvert de cendres (env. 20 mn)
6. Lorsque les charbons brûlent bien, fermer le couvercle. Faire en sorte que la température atteigne 100 °C sur l'indicateur de chaleur. Maintenir cette température pendant 2 heures.
7. Augmenter la température à 200 °C. Ceci peut être réalisé en ajoutant davantage de charbon et/ou de bois. Voir section « Ajouter du charbon ». Maintenir cette température pendant une heure, puis laisser l'appareil refroidir entièrement.

## 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.

## 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.

### 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 plus proche de chez vous sur le site [www.hornbach.de](http://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



Couvercle 1x



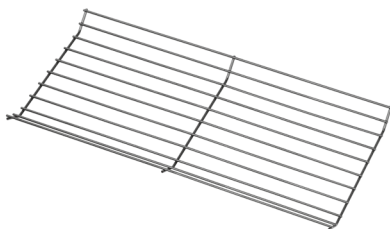
Foyer 1x



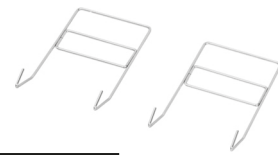
Support de montant 2x



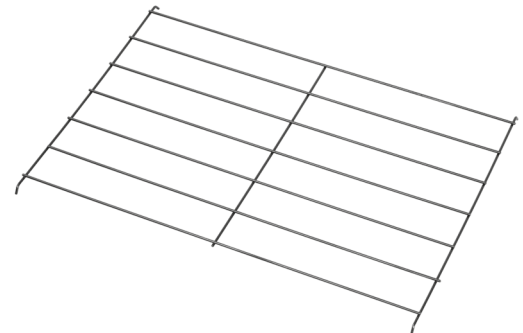
Montant 4x



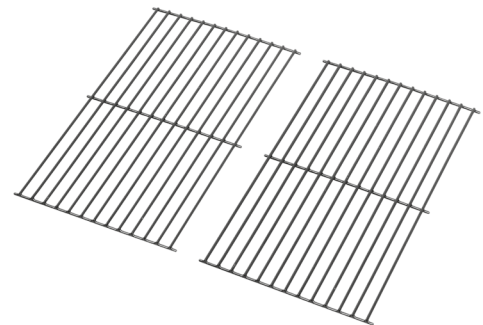
Grille de charbon 1x



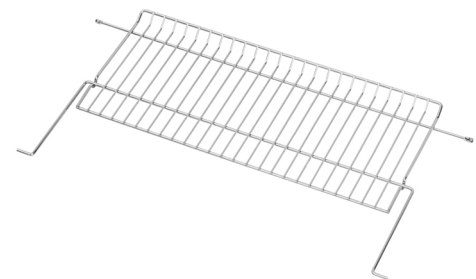
Poignée de la grille de charbon 2x



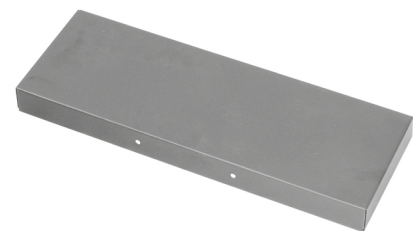
Tablette inférieure 1x



Grille de cuisson 2x



Grille-réchaud 1x



Cendrier 1x



Écran thermique 1x

Poignée du cendrier 1x



Axe des roues 1x



Roue 2x



Cache-roue 2x



Poignée de couvercle 1x



Cheminée 1x



Support de cheminée 1x



Indicateur de température 1x



Kit de vis 1x



# Assemblage

## 1

**Foyer** 1x  
**Support de montant** 2x  
**Vis M6x40** 6x  
**Écrou M6** 6x

Fixer les deux supports de montants sur le foyer en utilisant 6 vis M6x40 et 6 écrous M6.

S'assurer que l'écrou du rivet prévu dans le foyer se trouve face à l'arrière. Les écrous se trouvent face à l'intérieur.

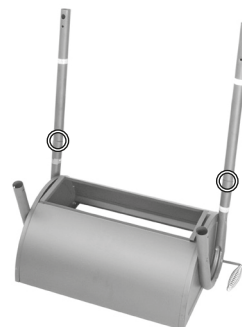


## 2

**Montant** 2x

Fixer les deux montants (court et long) sur l'arrière des supports de montants de sorte que les trous des vis soient congruents.

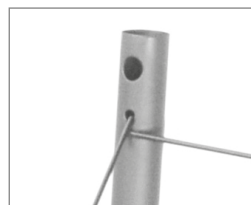
S'assurer que le montant plus court se trouve sur le côté opposé du support de montant avec la poignée.



## 3

**Tablette inférieure** 1x

Faire glisser la tablette inférieure dans les trous des montants. Les extrémités de la tablette à bouton doivent être dirigées vers le haut.



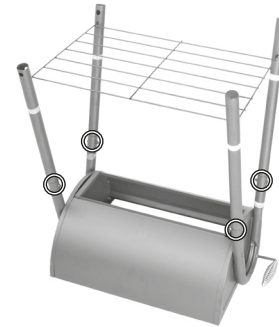
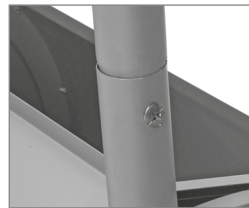


# 4

**Montant** 2x  
**Vis M6x40** 4x  
**Écrou M6** 4x

Insérer les extrémités de la tablette inférieure dans les trous des montants et fixer les montants sur les supports des montants de sorte que les trous des vis soient congruents.

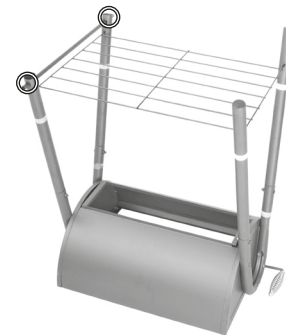
Fixer les quatre montants sur les supports des montants en utilisant 4 vis M6x50 et 4 écrous M6.



# 5

**Axe des roues** 1x

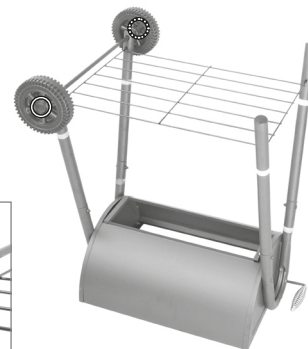
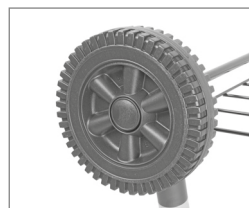
Faire glisser l'axe des roues à travers les trous sur les montants plus courts.



# 6

**Roue** 2x  
**Cache-roue** 2x

Fixer les deux roues sur l'axe des roues et les bloquer en plaçant les deux cache-roues sur l'axe des roues.

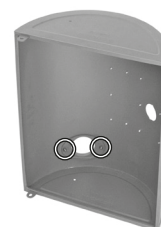
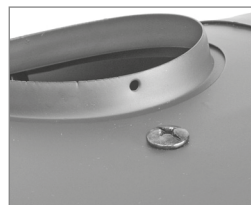


# 7

- Couvercle 1x
- Support de cheminée 1x
- Vis M6x12 2x
- Écrou M6 2x

Fixer le support de cheminée sur l'intérieur du couvercle en utilisant 2 vis M6x12 avec 2 écrous M6.

S'assurer que le trou de la vis du support de cheminée se trouve face à l'intérieur.



# 8

- Poignée de couvercle 1x
- Vis M6x12 2x
- Écrou M6 2x

Fixer la poignée du couvercle en utilisant 2 vis M6x12 avec 2 écrous M6.



# 9

- Indicateur de température 1x

Fixer l'indicateur de température sur le couvercle en faisant glisser sa fixation à travers les ouvertures prévues dans le couvercle et en la faisant tourner sur une position horizontale.

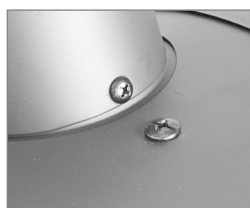


# 10

**Cheminée** 1x  
**Vis auto-taraudeuse** 1x

Fixer la cheminée sur le support en utilisant la vis auto-taraudeuse.

1x  
Vis



# 11

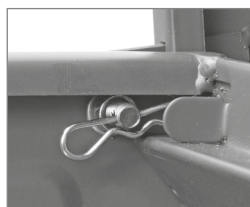
**Vis M6x25** 2x  
**Goupille fendue** 2x

Fixer le couvercle sur le foyer en utilisant 2 vis M6x25. Bloquer les vis depuis l'intérieur avec deux goupilles fendues.

2x  
M6x25



2x  
Cheville



# 12

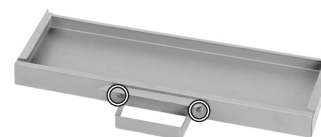
**Cendrier** 1x  
**Écran thermique** 1x  
**Poignée du cendrier** 1x  
**Vis M6x12** 2x  
**Écrou M6** 2x

Fixer l'écran thermique et la poignée du cendrier sur le cendrier en utilisant 2 vis M6x12 avec 2 écrous M6.

2x  
M6x12



2x  
Écrou



# 13

Fixer le cendrier sur le barbecue en le faisant glisser sur les rails se trouvant en dessous du foyer.

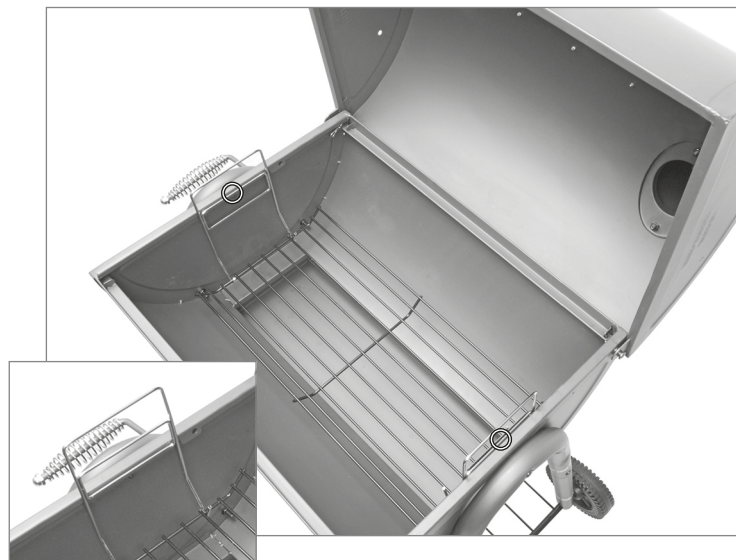


# 14

**Poignée de la grille de charbon** 2x  
**Grille de charbon** 1x

Fixer les deux poignées de la grille de charbon de part et d'autre du foyer. Placer la grille de charbon sur les crochets des poignées de la grille de charbon, tel qu'il est présenté.

**La grille de charbon peut être réglée sur deux hauteurs en utilisant ses poignées.**

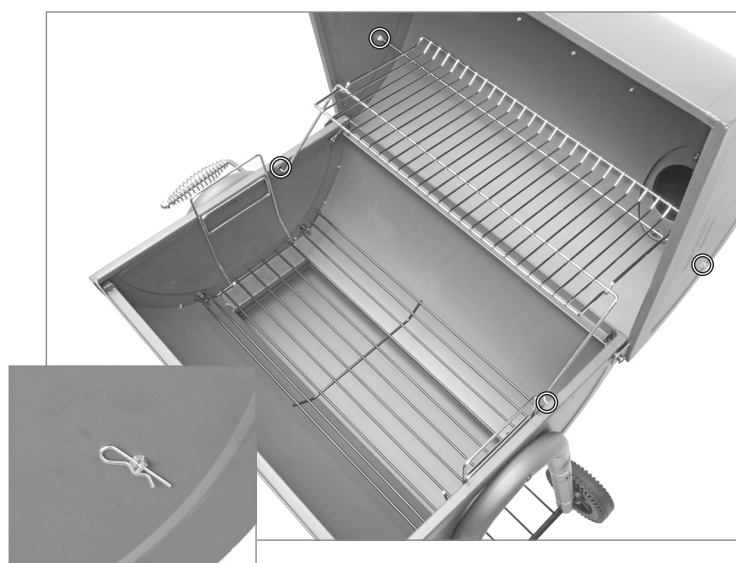


# 15

**Grille-réchaud** 1x  
**Goupille fendue** 2x

Faire glisser les extrémités supérieures de la grille-réchaud à travers les trous du couvercle et les fixer depuis l'extérieur en utilisant deux goupilles fendues. Insérer les extrémités inférieures de la grille-réchaud dans les trous prévus dans le foyer.

2x  
Cheville



# 16

## Grille de cuisson 2x

Placer les 2 grilles de cuisson sur le foyer, tel qu'il est présenté.



# 17

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 arrostitire, 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	30
Simboli	30
Attrezzi necessari	30
Istruzioni di sicurezza	31
Parti	32
Cottura	33
Regolazione del calore	33
Aggiunta di carbone	33
Cottura indiretta	33
Affumicatura	33
Pulizia e cura	34
Indurimento del barbecue	35
Conservare il dispositivo	35
Garanzia	35
Componenti	36
Montaggio	38

## Attrezzi necessari



- 1x Cacciavite a croce
- 1x Chiave inglese 10 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.
- **AVVERTENZA!** Non appendere mai la griglia del carbone ai suoi manici di regolazione.
- Aprire il coperchio mentre si accende il carbone.
- 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 tal modo il liquido accendi fuoco si brucerà completamente. In caso di inosservanza, il fumo del liquido accendifuoco potrà essere intrappolato nel barbecue causando delle fiammate oppure un'esplosione nel momento in cui si apre il coperchio.
- 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.
- Prestare attenzione quando si regola l'altezza della griglia del carbone. Durante l'uso il manico potrebbe esser scottante.
- Non superare una temperatura di 200 °C. Non far rimanere attaccati dei residui di carbone e/oppure legno sulle pareti del barbecue. Ciò diminuirà considerevolmente la durata del metallo e del rivestimento del vostro barbecue.
- Dopo ogni uso pulire bene il barbecue e applicare uno strato sottile di olio all'interno per evitare la formazione di ruggine. Coprire il barbecue per proteggerlo dalla ruggine eccessiva.
- Vi consigliamo di aver a portata di mano un estintore. Rivolgetevi all'autorità locale per specificare la grandezza e il tipo corretto dell'estintore.
- Quando il barbecue non viene usato, conservarlo fuori dalla portata dei bambini e in un luogo asciutto.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili. I materiali combustibili devono sempre essere a una distanza minima di 1 metro dietro e dai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Tenere qualsiasi cavo elettrico e tubo flessibile per gas o combustibile lontano da superfici riscaldate.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del focolare.
- Non utilizzare il barbecue senza il cassetto cenere inserito.
- Non tentare di rimuovere il cassetto cenere nel caso vi siano dei carboni ardenti o durante la cottura.
- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Sempre mettere la carbonella sulla griglia per carbone. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo del focolare.
- Durante l'accensione e l'utilizzo del barbecue non indossare indumenti con maniche larghe.
- Utilizzare utensili barbecue lunghi e guanti da forno per evitare ustioni e lesioni. Usare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Non utilizzare il barbecue in caso di vento forte.
- Non toccare mai le griglie di cottura o per il carbone, la cenere, la carbonella oppure il barbecue per controllare se essi sono caldi.
- Quando si apre il coperchio tenere le mani, il viso e il corpo ad una distanza sicura dal vapore caldo e da fiamme alte. Assicurarsi che il coperchio sia completamente aperto. Nel caso il coperchio non sia completamente retratto, esso potrebbe cadere giù e causare delle lesioni.
- Non usare dell'acqua per controllare le fiammate oppure per estinguere il carbone.
- Dopo aver usato il barbecue, spegnere il carbone. Chiudere il coperchio e la ciminiera per affumicatura per soffocare le fiamme.
- Non depositare mai il carbone in posti dove è possibile passarci sopra oppure in posti a pericolo d'incendio. Non scaricare la cenere o il carbone prima che essi siano completamente spenti. Non conservare il barbecue prima che la cenere o il carbone siano completamente spenti.
- Questo barbecue non è destinato all'utilizzo come stufa e non deve essere utilizzato come tale.
- Un rivestimento del focolare con della carta stagnola impedirà il flusso dell'aria. Utilizzare invece un recipiente per catturare le goccioline di grasso della carne quando si cuoce con il metodo indiretto.



# Panoramica



## AVVERTENZA



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



## Parti



- |                                 |                                     |                               |                              |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Manico del coperchio         | 4. Supporto termostatico            | 7. Ripiano in basso           | 10. Focolare                 |
| 2. Indicatore della temperatura | 5. Manico della griglia per carbone | 8. Ciminiera per affumicatura | 11. Cassetto raccogli cenere |
| 3. Coperchio                    | 6. Manico del carrello              | 9. Griglia di cottura         | 12. Ruote                    |





# Cottura

## Cottura

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

 <b>ATTENZIONE</b> 
<b>INCENDI DI GRASSO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni.</b></li><li>• <b>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.</b></li><li>• <b>Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.</b></li></ul>

## Aggiunta di carbone

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

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

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

## Regolazione del calore

Il calore all'interno del barbecue può essere regolato aggu-stando l'altezza della griglia per carbone e la sua ventilazio-ne.

- La temperatura può essere aumentata spostando la gri-glia per carbone ad un'altezza superiore e/oppure aumen-tando la ventilazione.
- La temperatura può essere ridotta spostando la griglia per carbone ad un'altezza inferiore e/oppure riducendo la ventilazione.

Aprire o chiudere la ciminiera per affumicatura sul coperchio per aumentare o ridurre la ventilazione.

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 car-bone".

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 ec-cellenti. Assicurarsi che il legno sia stagionato e secco.

## Cottura indiretta

Quando si cuoce il pesce o fette di carne più sottili, il metodo di cottura indiretta aiuta a mantenere l'umidità del cibo. Im-postare la griglia per carbone all'altezza più bassa. Mettere un tegame di metallo a fondo piatto sulla griglia del carbone sotto il cibo. Riempire il tegame con acqua o marinata e fare il fuoco sul lato opposto del tegame.

## Affumicatura

Per ottenere l'aroma di affumicatura preferito, sperimentare con pezzi, bastoni o trucioli di legno aromatico quale il Hicco-ry, il pecan, mela, ciliegia o il Mesquite.

Usare 5 - 6 pezzi o bastoni di legno, lunghi da 7 a 10 cm e larghi da 2 a 5 cm. Immergere il legno per 30 minuti in acqua oppure avvolgere ogni pezzo in carta stagnola, apportando dei piccoli buchi nella carta stagnola per produrre più fumo e per evitare che il legno si bruci troppo velocemente. Aggiun-gere il legno al carbone ardente servendosi di una tenaglia da cucina lunga. La temperatura ideale per l'affumicatura è tra 80 e 120 °C.

# PULIZIA E CURA



## AVVERTENZA



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

### Cenere

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

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

### Corrosione

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

### Interno ed esterno del dispositivo

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

# Manutenzione

## Indurimento del barbecue

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

1. Leggermente rivestire tutte le superfici interne con olio vegetale. Non applicarlo sulla griglia per carbone e sul cassetto raccogli cenere.
2. Versare 1 kg di carbone sulla griglia per carbone oppure in un accendi carbonella.
3. Accendere il carbone e attendere fino a che arde fortemente.
4. Distribuire il carbone uniformemente sulla griglia per carbone.
5. Con il coperchio aperto, far ardere il carbone fino a che sia coperto da uno strato di cenere (circa 20 min.)
6. Chiudere il coperchio quando il carbone arde fortemente. La temperatura sull'indicatore di temperatura deve raggiungere i 100 °C. Mantenere questa temperatura per 2 ore.
7. Aumentare la temperatura a 200 °C. Ciò può essere eseguito aggiungendo ancora più carbone e/oppure legno. Vedasi la sezione "Aggiunta di carbone". Mantenere questa temperatura per 1 ora e poi far completamente raffreddare il barbecue.

## 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.

## 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.

## 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 ricomincia 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](http://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



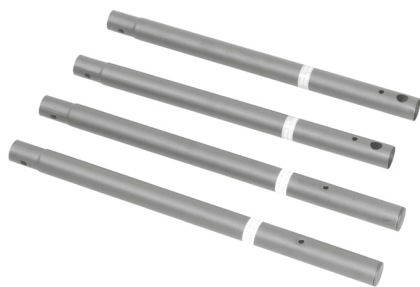
Coperchio 1x



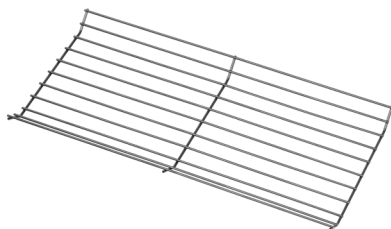
Focolare 1x



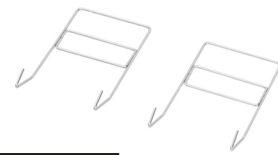
Attacco per gamba di supporto 2x



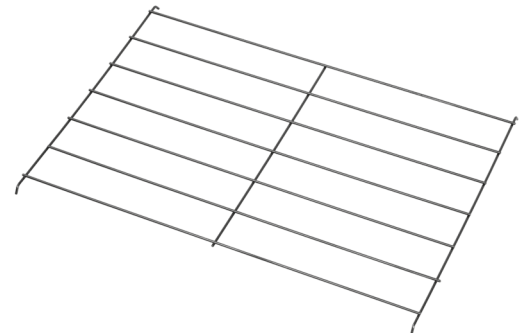
Gamba di supporto 4x



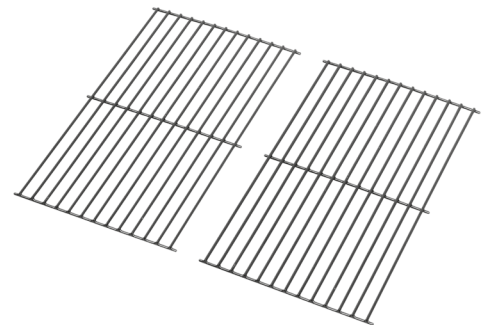
Griglia per carbone 1x



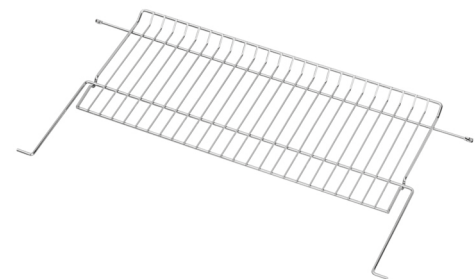
Manico della griglia per carbone 2x



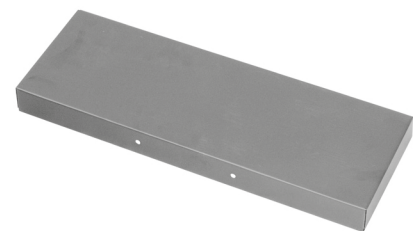
Ripiano in basso 1x



Griglia di cottura 2x



Supporto termostatico 1x



Cassetto raccogli cenere 1x



Protezione termica 1x

Manico del cassetto  
raccogli cenere 1x



Asse per ruote 1x



Ruota 2x



Copriruota 2x



Manico del coperchio 1x



Ciminiera per affumicatura 1x



Attacco per ciminiera  
per affumicatura 1x



Indicatore della temperatura 1x



Set di viti 1x



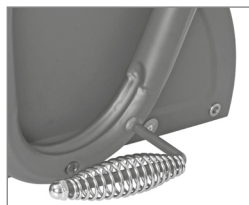
# Montaggio

## 1

- Focolare** 1x
- Attacco per gamba di supporto** 2x
- Vite M6x40** 6x
- Dado M6** 6x

Montare i due attacchi per le gambe di supporto al focolare servendosi di 6 viti M6x40 e 6 dadi M6.

Assicurarsi che il dado per rivetto nel focolare punti verso il retro. I dadi puntano verso l'interno.

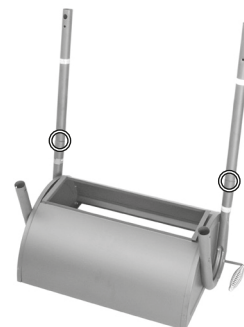


## 2

- Gamba di supporto** 2x

Montare le due gambe di supporto (corta e lunga) al retro degli attacchi per le gambe di supporto in modo che i fori siano congruenti.

Assicurarsi che la gamba di supporto più corta si trovi sul lato opposto dell'attacco dotato di un manico.



## 3

- Ripiano in basso** 1x

Inserire il ripiano in basso nei fori delle gambe di supporto. Le estremità del ripiano in basso devono puntare verso l'alto.

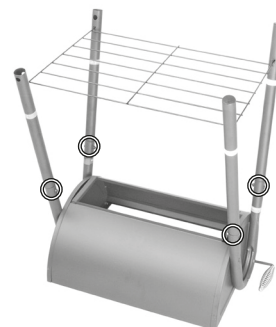


# 4

**Gamba di supporto** 2x  
**Vite M6x40** 4x  
**Dado M6** 4x

Inserire le estremità del ripiano in basso nei fori delle gambe di supporto e montare le gambe di supporto agli appositi attacchi in modo che i fori siano congruenti.

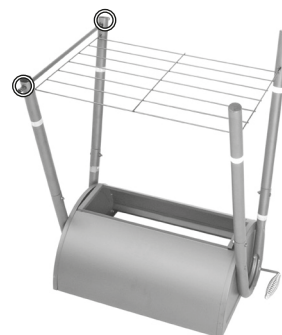
Montare le quattro gambe di supporto agli attacchi servendosi di 4 viti M6x50 e 4 dadi M6.



# 5

**Asse per ruote** 1x

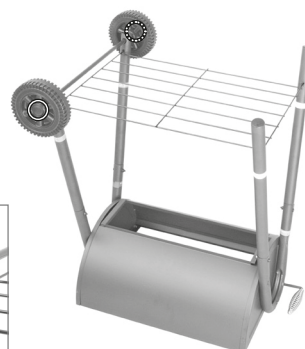
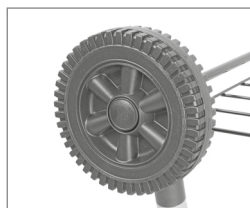
Far passare l'asse delle ruote attraverso i fori nelle gambe di supporto corte.



# 6

**Ruota** 2x  
**Copriruota** 2x

Montare le due ruote all'asse e bloccarle premendo i due copriruota sull'asse per le ruote.

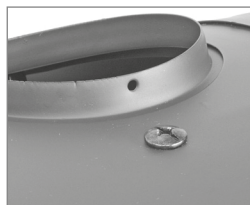


# 7

- Coperchio** 1x
- Attacco per ciminiera per affumicatura** 1x
- Vite M6x12** 2x
- Dado M6** 2x

Montare l'attacco per la ciminiera di affumicatura all'interno del coperchio servendosi di 2 viti M6x12 e 2 dadi M6.

Assicurarsi che il foro per la vite della ciminiera per affumicatura punti verso l'interno.



# 8

- Manico del coperchio** 1x
- Vite M6x12** 2x
- Dado M6** 2x

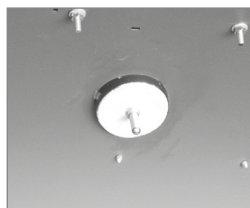
Montare il manico del coperchio al coperchio servendosi di 2 viti M6x12 e 2 dadi M6.



# 9

- Indicatore della temperatura** 1x

Montare l'indicatore di temperatura al coperchio inserendo il suo gancio attraverso le aperture nel coperchio e ruotandolo in una posizione orizzontale.



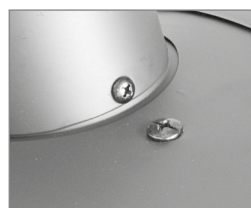


# 10

- Ciminiera per affumicatura** 1x
- Vite autofilettante** 1x

Montare la ciminiera per affumicatura all'apposito attacco servendosi della vite autofilettante.

1x  
Vite



# 11

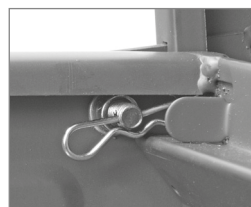
- Vite M6x25** 2x
- Copiglia** 2x

Montare il coperchio al focolare servendosi di 2 viti M6x25. Bloccare le viti all'interno con due copiglie.

2x  
M6x25



2x  
Spinotto



# 12

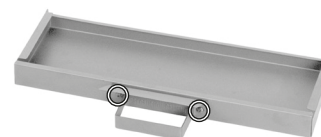
- Cassetto raccogli cenere** 1x
- Protezione termica** 1x
- Manico del cassetto raccogli cenere** 1x
- Vite M6x12** 2x
- Dado M6** 2x

Montare la protezione termica e il manico del cassetto raccogli a quest'ultimo servendosi di 2 viti M6x12 e 2 dadi M6.

2x  
M6x12



2x  
Dado



# 13

Montare il cassetto raccogli cenere al barbecue inserendolo nelle guide sotto il focolare.

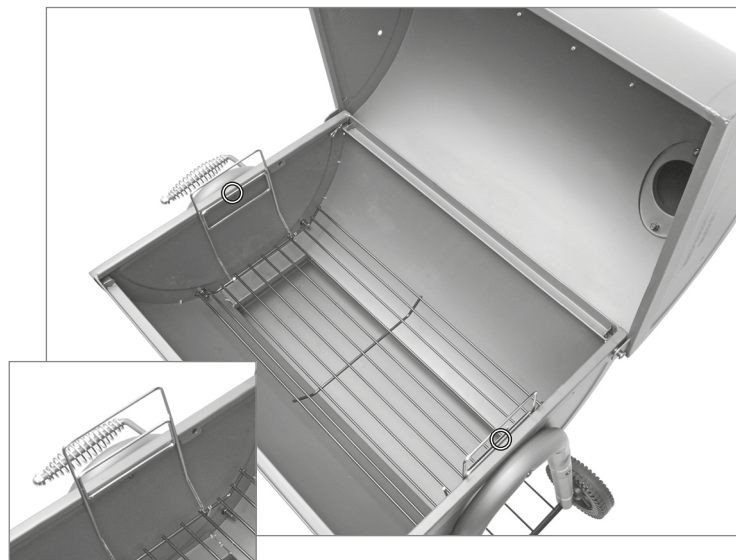


# 14

**Manico della griglia per carbone 2x**  
**Griglia per carbone 1x**

Montare i due manici della griglia per carbone ad entrambi i lati del focolare. Appoggiare in maniera illustrata la griglia per carbone sui ganci dei manici della griglia per carbone.

**La griglia per carbone può essere posizionata a due livelli di altezza per mezzo dei suoi manici.**

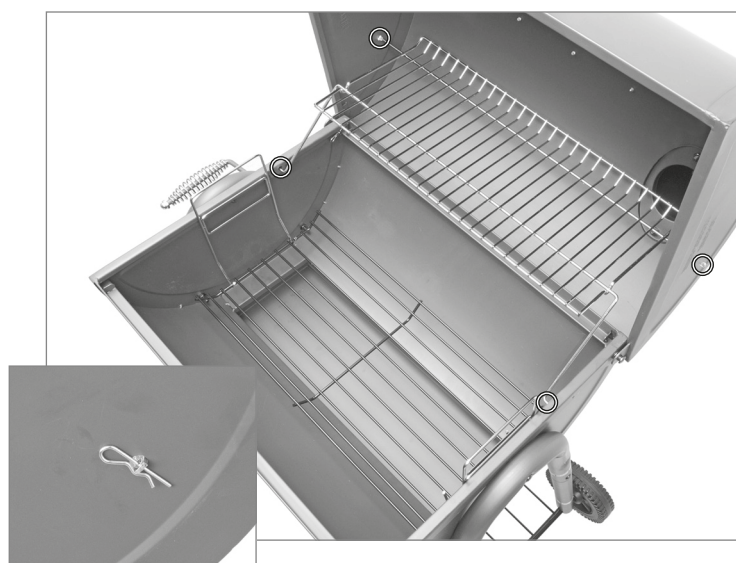


# 15

**Supporto termostatico 1x**  
**Copiglia 2x**

Far passare le estremità superiori del supporto termostatico attraverso i fori nel coperchio e bloccarli dall'esterno usando due copiglie. Inserire le estremità inferiori del supporto termostatico nei fori del supporto termostatico nel focolare.

2x  
Spinotto



# 16

## Griglia di cottura 2x

Appoggiare le 2 griglie di cottura sul  
focolare come descritto.



# 17

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 grill de buurt van open ramen of deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnenkomen. Plaats de grill 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 toestel mag niet voor zakelijke toepassingen worden gebruikt. 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	44
Symbolen	44
Vereist gereedschap	44
Veiligheidsinstructies	45
Onderdelen	46
Barbecueën	47
Warmte instellen	47
Houtskool toevoegen	47
Indirect bereiden	47
Rooksmak	47
Schoonmaken en onderhoud	48
De barbecue inbranden	49
Het toestel opbergen	49
Garantie	49
Componenten	50
Montage	52

## Vereist gereedschap



- 1x Kruiskop-schroevendraaier
- 1x Sleutel 10 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.
  - **WAARSCHUWING!** Hang het houtskoolrooster nooit aan de handvaten van het houtskoolrooster.
  - Open de deksel tijdens het aansteken en het ontsteken van de houtskool.
  - 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 aanstervloeistof. 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.
  - Wees voorzichtig bij het instellen van de hoogte van het houtskoolrooster. Het handvat kan heet zijn tijdens het gebruik.
  - Zorg ervoor dat de temperatuur niet hoger dan 200 °C is. Zorg ervoor dat er geen houtskool en/of hout tegen de wanden van de barbecue komt. Dit is erg nadelig voor de levensduur van het metaal en de afwerking van uw barbecue.
  - Reinig de barbecue na gebruik grondig en breng een nieuw dun laagje olie aan de binnenzijde aan om roesten te voorkomen. Sluit de barbecue om hem te beschermen tegen excessieve roestvorming.
  - We raden u aan een brandblusser bij de hand te hebben.
- Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten voor informatie over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de barbecue buiten bereik van kinderen en op een droge locatie wanneer u hem niet gebruikt.
  - Dit 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 opberggedeelte onder het toestel die de stroom ontstekingslucht naar de onderkant van de vuurbak zouden kunnen blokkeren,
  - Gebruik de barbecue nooit zonder de aslade.
  - Probeer de aslade niet te verwijderen terwijl er hete kolen op liggen of tijdens het barbecuen.
  - Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uitgebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
  - Plaats altijd houtskool in het houtskoolrooster. Leg geen houtskool direct op de bodem van de vuurbak.
  - Draag geen kleding met losse mouwen tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
  - Gebruik barbecuebestek met een lang handvat en ovenhandschoenen om brandwonden en spetters te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen wanneer hete componenten moeten worden vastgepakt.
  - Gebruik de barbecue nooit bij harde wind.
  - Raak het barbecuerooster of het houtskoolrooster, as, houtskool of de barbecue nooit aan om te controleren of deze heet zijn.
  - Houd bij openen van de deksel uw handen, gezicht en lichaam op veilige afstand van hete stoom en opvlakkerende vlammen. Zorg ervoor dat de deksel helemaal open is. Als de deksel niet volledig open is, kan deze dichtvallen en verwondingen veroorzaken.
  - Gebruik geen water om opflakkerende vlammen of houtskool te doven.
  - Doof de houtskool na het bereiden van de etenswaren. Sluit de deksel en het rookkanaal om de vlammen te doven.
  - Gooi hete kolen nooit weg op een plaats waar iemand erop kan trappen of waar ze een brandgevaar vormen. Gooi as of kolen nooit weg voordat ze volledig zijn gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as en de kolen volledig zijn gedoofd.
  - Deze barbecue is niet bestemd voor en mag nooit worden gebruikt als kachel.
  - Het plaatsen van aluminiumfolie in de vuurbak blokkeert de luchtstroming. Gebruik in plaats hiervan een druppelpan om druppels van het vlees op te vangen bij het bereiden met behulp van de indirecte methode.

# Overzicht



## WAARSCHUWING



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





## Onderdelen

- |                     |                                 |                    |             |
|---------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
| 1. Dekselgreep      | 4. Warmhoudrooster              | 7. Bodemplank      | 10. Vuurbak |
| 2. Temperatuurmeter | 5. Handvat van houtskoolrooster | 8. Rookkanaal      | 11. Aslade  |
| 3. Deksel           | 6. Wagenhandvat                 | 9. Barbequerooster | 12. Wielen  |

# Barbecueën

## Barbecueën

1. Plaats 1 kg houtskool op het houtskoolrooster of in een houtskoolstarter.
2. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
3. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster en plaats de barbequeroosters op de vuurbak.
4. Laat de houtskool met de deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
5. Stel het houtskoolrooster op het gewenste niveau in.
6. Plaats etenswaren op het barbequerooster en sluit indien gewenst de deksel.
7. 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.

 <b>VOORZICHTIG</b> 
<b>Vetbranden</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben.</b></li><li>• <b>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.</b></li><li>• <b>De beste manier om vetbranden te voorkomen is om het toestel regelmatig schoon te maken.</b></li></ul>

## Warmte instellen

De warmte in de barbecue kan worden ingesteld door het niveau van het houtskoolrooster en de ventilatie ervan aan te passen.

- 🔥 De temperatuur kan worden ingesteld door het houtskoolrooster op een hoger niveau te zetten en/of voor meer ventilatie te zorgen.
- 🔥 De temperatuur kan worden verlaagd door het houtskoolrooster op een lager niveau te zetten en/of voor minder ventilatie te zorgen.

Open of sluit het rookkanaal op de deksel voor meer of minder ventilatie.

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

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

## Houtskool toevoegen

 <b>WAARSCHUWING</b> 
<b>Voeg nooit aanmaakvloeistof voor houtskool toe aan hete of warme kolen, omdat een resulterende steekvlam ernstige brandwonden kan veroorzaken.</b>

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

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

## Indirect bereiden

Bij het bereiden van vis of extra dunne stukken vlees helpt de indirecte bereidingsmethode om het eten vochtig te houden. Stel het houtskoolrooster op het laagste niveau in. Plaats een metalen pan met platte bodem op het houtskoolrooster onder de etenswaren. Vul de pan met water of marinade en maak het vuur aan de andere kant van de pan.

## Rooksmaak

Experimenteer om uw favoriete roksmaak te krijgen met stukken, stokjes of stukjes smaakproducerend hout zoals hickory, pecannoot, appel, kers of mesquite. Gebruik 5 tot 6 stukken hout of stokjes, 7 tot 10 cm lang en 2 tot 5 cm dik. Dompel het hout 30 minuten in water of verpak de stukken in folie en maak diverse kleine gaten in de folie om meer rook te produceren en te voorkomen dat het hout te snel verbrandt. Voeg het hout toe aan de brandende houtskool met behulp van de lange tang. De ideale rooktemperatuur is tussen 80 en 120 °C.

# Reiniging en onderhoud



## WAARSCHUWING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.

### As

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

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

### Corrosie

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

### Binnen- en buitenkant van het toestel

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



# Onderhoud

## De barbecue inbranden

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

1. Smeer alle oppervlakken aan de binnenkant in met plantaardige olie. Smeer het houtskoolrooster en de aslade niet in.
2. Plaats 1 kg houtskool op het houtskoolrooster of in een houtskoolstarter.
3. Steek de houtskool aan en wacht tot het goed brandt.
4. Verspreid de kolen gelijkmatig over het houtskoolrooster.
5. Laat de houtskool met de deksel open branden totdat er een laagje as op staat (circa 20 min.)
6. Sluit de deksel wanneer de kolen goed branden. Wacht totdat de temperatuur 100 °C bereikt op de indicator. Houd deze temperatuur 2 uur vast.
7. Verhoog de temperatuur tot 200 °C. Dit kan door meer houtskool en/of hout toe te voegen. Zie de paragraaf 'Houtskool toevoegen'. Houd deze temperatuur 1 uur vast en laat de kolen vervolgens geheel afkoelen.

## Het toestel opbergen

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

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

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

## Garantie

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

HORNBAACH-Baumarkt-AG, Hornbachstraße 11, D-76879 Bornheim/Duitslang (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 vuurbakken.

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 HORNBAACH-vestiging om de garantieclaim in te dienen. U kunt de dichtstbijzijnde vestiging vinden op [www.hornbach.nl](http://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.

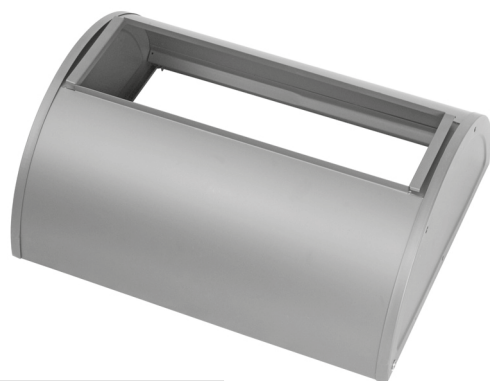
### 5. Wettelijke rechten

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

# Componenten



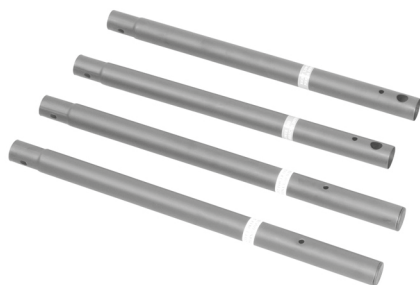
Deksel 1x



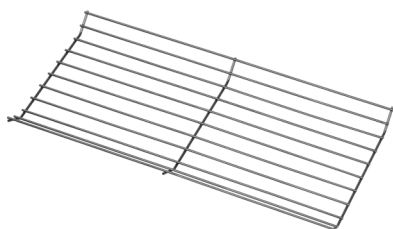
Vuurbak 1x



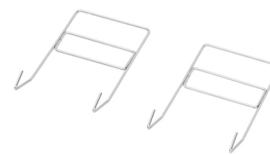
Pootbeugel 2x



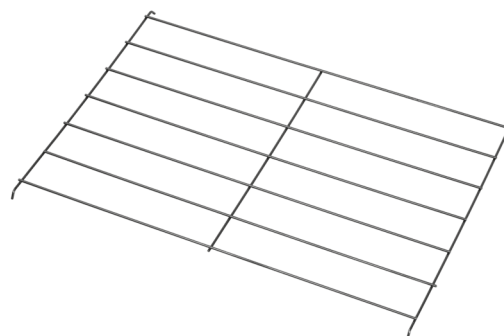
Poot 4x



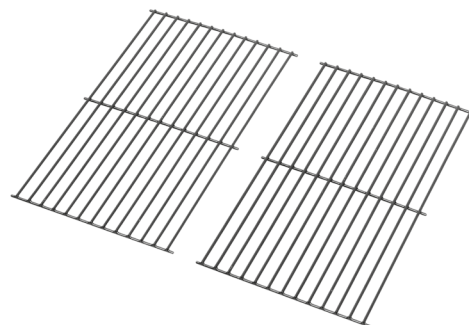
Houtskoolrooster 1x



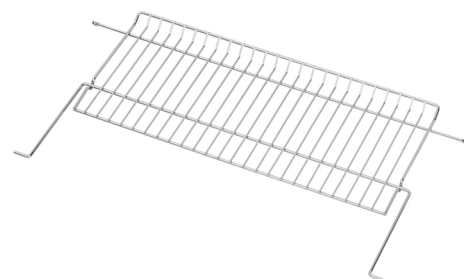
Handvat van houtskoolrooster 2x



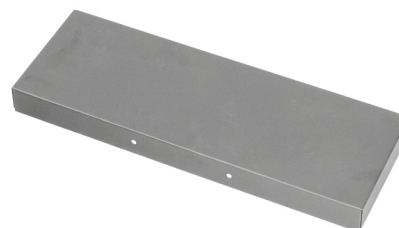
Bodemplank 1x



Barbecuerooster 2x



Warmhoudrooster 1x



Aslade 1x



Warmtekap 1x

Handvat van aslade 1x



Wielas 1x



Wiel 2x



Wielkap 2x



Dekselgreep 1x



Rookkanaal 1x



Beugel van rookkanaal 1x



Temperatuurmeter 1x



Set schroeven/bouten 1x



# Montage

## 1

- Vuurbak** 1x
- Pootbeugel** 2x
- Schroef M6x40** 6x
- Moer M6** 6x

Bevestig de twee pootbeugels aan de vuurbak met 6 M6x40 schroeven en 6 M6 moeren.

Zorg ervoor dat de klinkmoer in de vuurbak aan de achterkant zit. De moeren wijzen naar binnen.

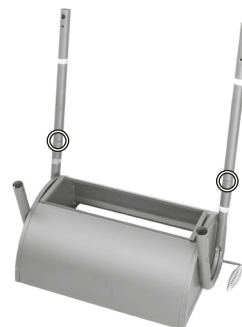


## 2

- Poot** 2x

Bevestig de twee poten (kort en lang) achter aan de pootbeugels, zodat de schroefgaten gelijk liggen.

Zorg ervoor dat de kortere poot zich aan de tegenoverliggende zijde van de pootbeugel met de handgreep bevindt.



## 3

- Bodemplank** 1x

Schuif de bodem plaat in de gaten van de poten. De uiteinden van de bodemplank moeten omhoog wijzen.

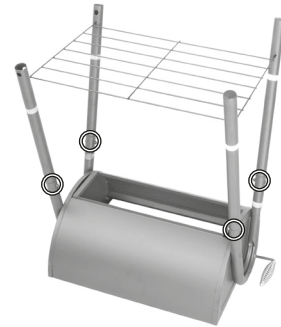
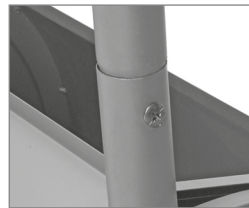


# 4

**Poot** 2x  
**Schroef M6x40** 4x  
**Moer M6** 4x

Schuif de uiteinden van de bodemplank in de gaten van de poten en bevestig de poten aan de pootbeugels, zodat de schroefgaten gelijk liggen.

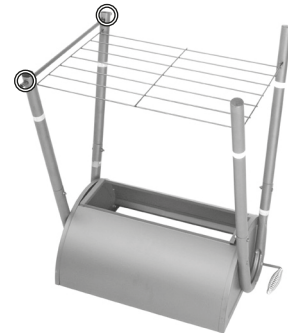
Bevestig de vier poten aan de pootbeugels met 4 M6x50 schroeven en 4 M6 moeren.



# 5

**Wielas** 1x

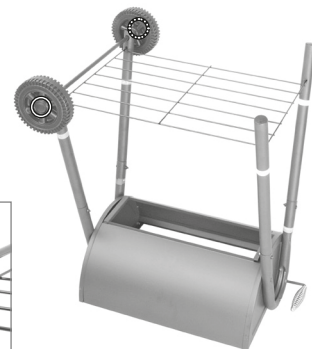
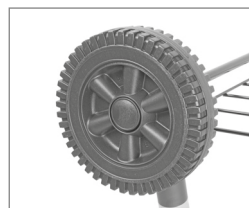
Schuif de wielas door de gaten van de korte poten.



# 6

**Wiel** 2x  
**Wielkap** 2x

Bevestig de twee wielen aan de wielas en zet ze vast door de twee wielkappen op de wielas te schuiven.

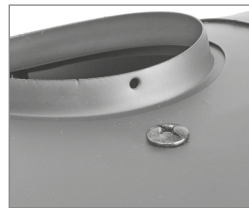


# 7

- Deksel** 1x
- Beugel van rookkanaal** 1x
- Schroef M6x12** 2x
- Moer M6** 2x

Bevestig de beugel van het rookkanaal aan de binnenkant van de deksel met 2 M6x12 schroeven met 2 M6 moeren.

Zorg ervoor dat het schroefgat van de beugel van het rookkanaal naar binnen wijst.



# 8

- Dekselgreep** 1x
- Schroef M6x12** 2x
- Moer M6** 2x

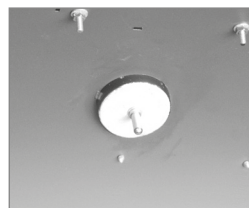
Bevestig de dekselgreep aan de deksel met 2 M6x12 schroeven met 2 M6 moeren.



# 9

- Temperatuurmeter** 1x

Bevestig de temperatuurmeter aan de deksel door deze door de openingen in de deksel te schuiven en in horizontale positie te draaien.

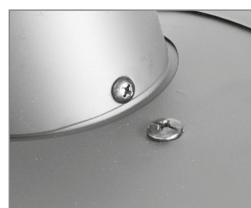


# 10

**Rookkanaal** 1x  
**Zelftappende schroef** 1x

Bevestig het rookkanaal aan de beugel van het rookkanaal met de zelftappende schroef.

1x  
Schroef



# 11

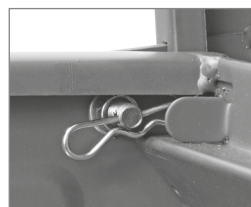
**Schroef M6x25** 2x  
**Splitpen** 2x

Bevestig de deksel aan de vuurbak met 2 M6x25 schroeven. Draai de schroeven van de binnenkant vast met twee splitpennen.

2x  
M6x25



2x  
Pin



# 12

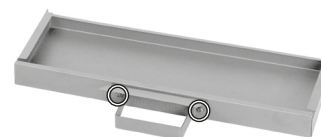
**Aslade** 1x  
**Warmtekap** 1x  
**Handvat van aslade** 1x  
**Schroef M6x12** 2x  
**Moer M6** 2x

Bevestig de warmtekap en het handvat van aslade aan de aslade met 2 M6x12 schroeven met 2 M6 moeren.

2x  
M6x12



2x  
Moer



# 13

Bevestig de aslade aan de barbecue door deze op de rails onder de vuurbak te schuiven.

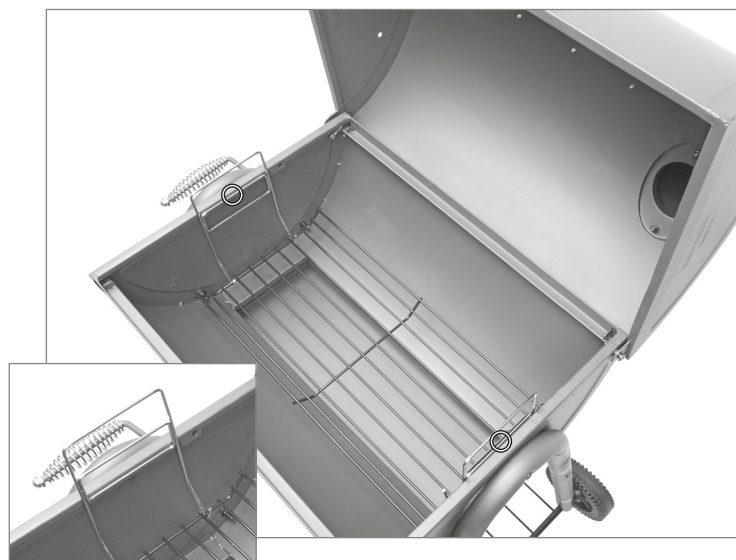


# 14

**Handvat van houtskoolrooster** 2x  
**Houtskoolrooster** 1x

Bevestig de twee handvaten van het houtskoolrooster aan beide kanten van de vuurbak. Plaats het houtskoolrooster op de haken van de handvaten van het houtskoolrooster zoals afgebeeld.

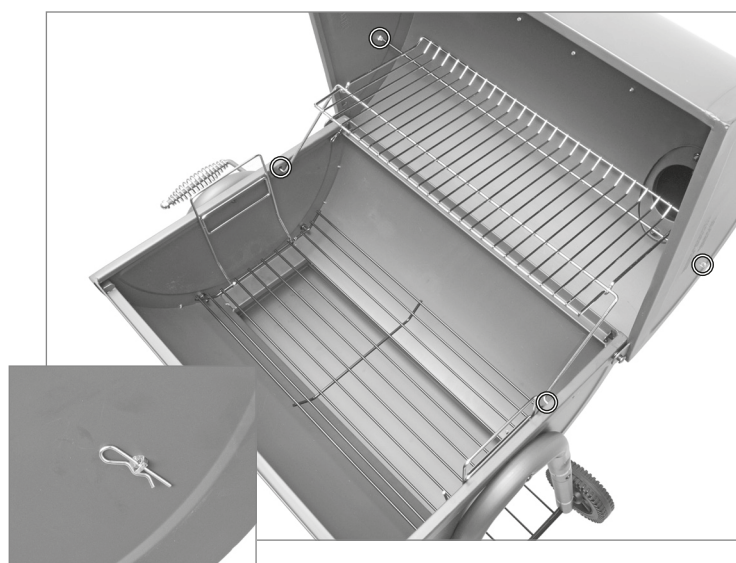
**Het houtskoolrooster kan op twee hoogtes worden ingesteld met behulp van de handvaten van het houtskoolrooster.**



# 15

**Warmhoudrooster** 1x  
**Splitpen** 2x

Schuif de bovenste uiteinden van het warmhoudrooster door de gaten van de deksel en zet ze van buiten vast met twee splitpennen. Voer de onderste uiteinden van het warmhoudrooster in de gaten in de vuurbak.

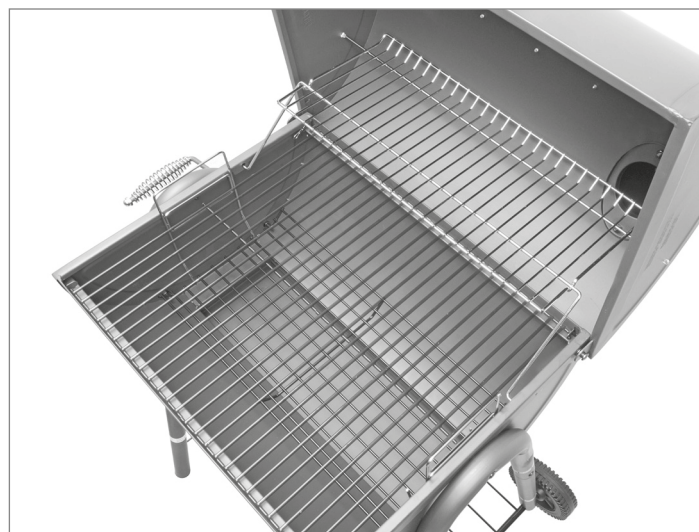




# 16

## Barbecuerooster 2x

Plaats de 2 barbecueroosters zoals afgebeeld op de vuurbak.



# 17

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 blåsigt väder ska grillen placeras på en plats utomhus som är vindskyddad.

## Tack!

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.

Utrustningen 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.

## Symboler



Säkerhetsvarning



Synlig plats



Dold plats

## Innehåll

Avsedd användning	58
Symboler	58
Nödvändiga verktyg	58
Säkerhetsinstruktioner	59
Reservdelar	60
Grillning	61
Reglera värmen	61
Fylla på kol	61
Indirekt grillning	61
Rök smak	61
Rengöring och skötsel	62
Härda grillen	63
Förvara utrustningen	63
Garanti	63
Komponenter	64
Montering	66

## Nödvändiga verktyg



- 1x Stjärnskruvmejsel
- 1x Nyckel 10 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.
- VARNING! Häng aldrig kolgallret på kolgallrets justeringshandtag.
- Öppna locket när du tänder och får kolen att börja brinna.
- 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). Då får tändvätskan möjlighet att brinna ut. 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.
- Var försiktig vid inställning av kolgallrets höjd. Handtaget kan vara varmt under användning.
- Överskrid inte temperaturen på 200 °C. Låt inte kol och/eller trä vila mot väggarna på grillen. Detta försämrar kraftigt metallens hållbarhet och grillens utseende.
- Rengör grillen noga efter varje användning och stryk på ett tunt lager olja på insidan för att förhindra att den rosttar. Täck över grillen för att skydda den mot rost.
- Vi rekommenderar att ha en brandsläckare i närheten. Kontakta de lokala myndigheterna för att avgöra lämplig storlek och typ på brandsläckare.
- Förvara grillen utom räckhåll för barn och på en torr plats när den inte används.
- Den här utrustningen måste hållas borta ifrån lättantändliga material under användning. Material som är lättantändliga ska aldrig vara inom 1 meter ifrån baksidan eller sidorna på utrustningen.
- Håll tillagningsytan (3 meter runt utrustningen) fri ifrån antändningskällor så som tändlågor i värmepannor, ansluten elektrisk utrustning, etc. samt lättantändliga gaser/vätskor så som bensin, alkohol, m.m.
- Håll alla elkablar, gas- och bränsletillförselslang borta från alla varma ytor.
- Förvara inte saker eller material i förvaringsutrymmet under utrustningen, då blockeras flödet av förbränningsluft till undersidan av eldstaden.
- Använd inte grillen utan 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.
- Lägga alltid kolen på kolgallret. Lägga inte kol direkt i botten av eldstaden.
- Använd inte kläder med löst flygande ärmar vid tändning eller användning av grillen.
- Använd grilltillbehör med långa handtag och ugnshandskar med breda skydd, för att undvika brännskador och skvätt. Använd skyddshandskar när du hanterar varma komponenter.
- Använd inte grillen när det blåser kraftigt.
- Rör aldrig på tillagnings- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att kontrollera om de är varma.
- När locket öppnas ska händer, ansikte och kropp hållas på ett säkert avstånd från ånga och lågor. Kontrollera att locket förs bort helt för att öppna. Om locket inte är helt öppet kan det falla tillbaka och orsaka personskador.
- Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka kolen.
- Släck kolen när du matlagningen har avslutats. Stäng locket och skorstenen för att kväva elden.
- Töm inte ut het kol där man kan trampa på dem eller orsaka brand. Töm inte ut aska eller kol innan de har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän aska och kol har släckts helt.
- Den här grillen är inte avsedd för och får inte användas för uppvärmning.
- Om eldstaden kläs in i aluminiumfolie förhindras luftflödet. Använd i stället ett dropptråg för att samla upp dropp från köttet vid tillagning med indirekt grillning.

# Översikt



## VARNING



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



## Reservdelar

1. Lockhandtag  
2. Termometer  
3. Lock

4. Varmhållningsgaller  
5. Kolgallerhandtag  
6. Bärhandtag

7. Bottenhylla  
8. Skorsten  
9. Grillgaller

10. Eldstad  
11. Asktråg  
12. Hjul

# Grillning

## Grillning

1. Lägg ett kilo kol på kolgallret eller i en skorstenständare.
2. Tänd kolen och vänta tills de bränner kraftigt.
3. Sprid ut kolen jämnt på kolgallret och placera grillgallret på eldstaden.
4. Låt kolen brinna tills att de är täckta med aska (ungefär 20 minuter) med locket öppet.
5. Ställ in kolgallret på önskad höjd.
6. Placera maten på grillgallret och stäng locket om så önskas.
7. 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

Värmen inuti grillen kan regleras genom att justera nivån på kolgallret och ventilationen.

- 🔥 Temperaturen kan ökas genom att höja upp kolgallret och/eller öka ventilationen.
- 🔥 Temperaturen kan minska genom att sänka kolgallret och/eller minska ventilationen.

Öppna eller stäng skorstenen på locket för mer eller mindre ventilation.

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

OBS! Torrt trä brinner varmare än kol. Hårt trä, till exempel ek, hickory, mesquite, frukt- och nötträ är perfekt bränsle. Kontrollera att träet är torrt.

## Fylla på kol



### VARNING



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

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

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

## Indirekt grillning

Vid grillning av fisk eller mycket magra skivor kött hjälper den indirekta grillningen till att bevara matens fukt. Ställ kolgallret på den lägsta nivån. Placera ett plant metallkärl på kolgallret under maten. Fyll kärlet med vatten eller marinad och bygg upp elden på motsatt sida av kärlet.

## Röksmak

För att hitta din favoritröksmak kan du experimentera med olika bitar, stickor eller spånor som ger olika röksmak, till exempel hickory, pekan, äpple, körsbär eller mesquite. Använd fem till sex träbitar eller stickor, 7-10 cm långa och 2-5 cm tjocka. Lägg träet i vatten i 30 minuter eller linda in varje bit i folie och gör många små hål i folien för att alstra mer rök och förhindra att träet brinner för snabbt. Tillsätt träet till de brinnande kolen med hjälp av en lång tång. Den perfekta röktemperaturen är mellan 80 och 120 °C.

# Rengöring och skötsel



## VARNING



Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

## Aska

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

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

## Korrosion

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

## Utrustningens insida och utsida

- Rengör utrustningen ofta, helst efter varje matlagningstillfälle.
- Utrustningen ska rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök för att vara färg. Insidan på grillar har inte målats på fabriken (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 framtagen rengöringsmedel. Använd pulver som inte innehåller slipmedel för envisa fläckar.
- **Målade ytor:** Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel och varmt såpvatten. Torka torrt med en mjuk trasa som inte repar.
- **Ytor av rostfritt stål:** För att bibehålla din utrustnings fina utseende ska du tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och varmt såpvatten, och torka torrt med en mjuk trasa efter varje användning. Ingrott fett kan kräva användning av en plastskrapa för att få bort. Använd endast plastskrapan i samma riktning som det borstade stålet för att undvika skador. Använd inte skrapa på ytor med bokstäver.

# Underhåll

## Härda grillen

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

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

## 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 och brandskålar som har genomrostat.

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 följskador.

## Förvaring av utrustningen

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

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

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

## 3. 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](http://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



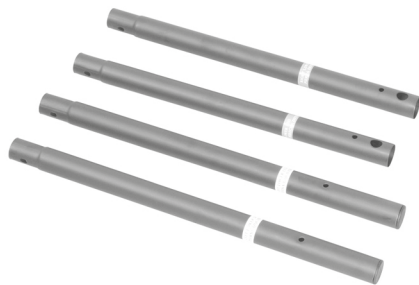
Lock 1x



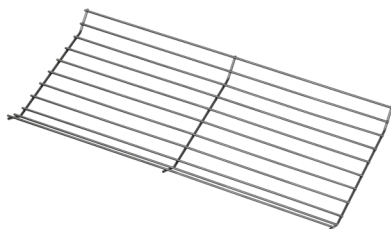
Eldstad 1x



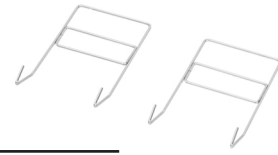
Benfäste 2x



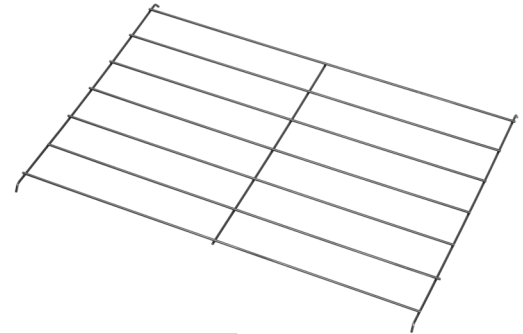
Ben 4x



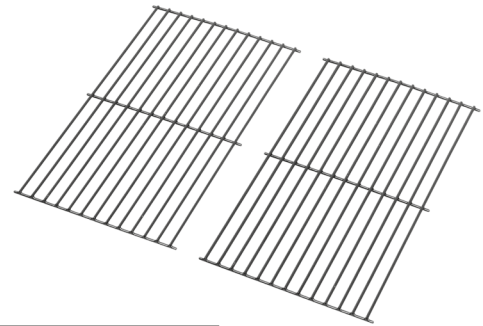
Kolgaller 1x



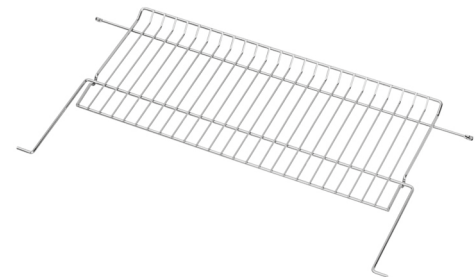
Kolgallerhandtag 2x



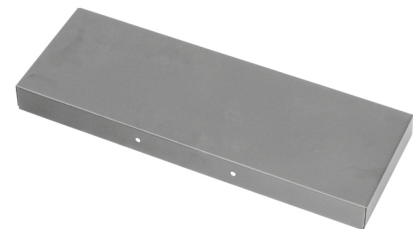
Bottenhylla 1x



Grillgaller 2x



Värmehållningsgaller 1x



Asktråg 1x



Värmesköld 1x



Askrågshandtag 1x



Hjulaxel 1x



Hjul 2x



Hjulkapslar 2x



Lockhandtag 1x



Skorsten 1x



Skorstensfäste 1x



Termometer 1x



Skruvset 1x



# Montering

## 1

**Eldstad 1x**  
**Benfäste 2x**  
**Skruv M6x40 6x**  
**Mutter M6 6x**

Fäst de två benfästena i eldstaden med 6 M6x40 skruvar och 6 M6 muttrar.

Kontrollera att nitmuttern i eldstaden är riktad bakåt. Muttrarna ska vara riktade inåt.

6x M6x40  
6x Mutter

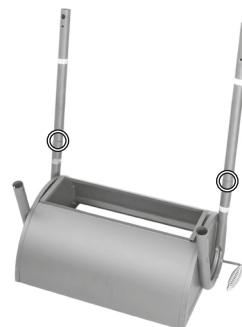


## 2

**Ben 2x**

Fäst de två benen (kort och långt) i den bakre delen av benfästena så att skruvhålen är över varandra.

Kontrollera att det kortare benet är på motsatt sida mot benfästet med handtag.



## 3

**Bottenhylla 1x**

Skjut in bottenhyllan i hålen på benen. Ändarna på bottenhyllan måste peka uppåt.

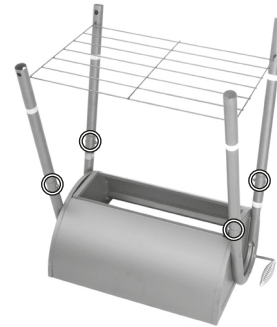
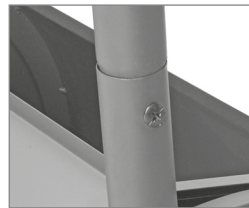


# 4

**Ben** 2x  
**Skruv M6x40** 4x  
**Mutter M6** 4x

Skjut på bottenhyllans ändrar i hålen på benen och fäst benen i benfästena så att skruvhålen är över varandra.

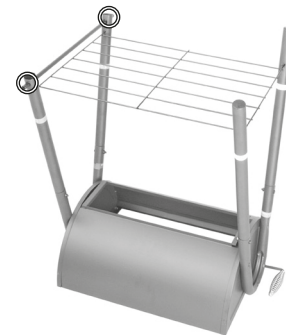
Fäst de fyra benen i benfästena med 4 M6x50 skruvar och 4 M6 muttrar.



# 5

**Hjulaxel** 1x

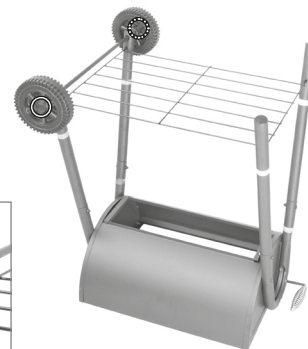
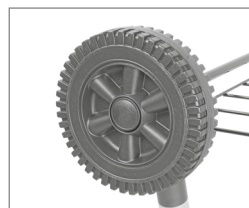
Skjut hjulaxeln genom hålen på de kortare benen.



# 6

**Hjul** 2x  
**Hjul kapsel** 2x

Fäst de två hjulen i hjulaxeln och säkra dem genom att trycka på de två hjulkapslarna på hjulaxeln.



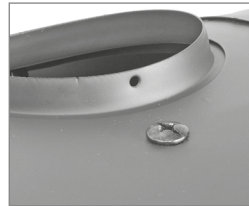
# 7

- Lock 1x
- Skorstensfäste 1x
- Skruv M6x12 2x
- Mutter M6 2x

Fäst skorstensfästet på insidan av locket med 2 M6x12 skruvar med 2 M6 muttrar.

Kontrollera att skruvhålet på skorstensfästet är riktat inåt.

- 2x M6x12
- 2x Mutter



# 8

- Lockhandtag 1x
- Skruv M6x12 2x
- Mutter M6 2x

Fäst lockhandtaget på locket med 2 M6x12 skruvar med 2 M6 muttrar.

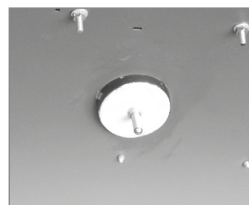
- 2x M6x12
- 2x Mutter



# 9

- Termometer 1x

Fäst termometern på locket genom att skjuta dess fästen genom öppningarna i locket och rotera den till horisontell position.

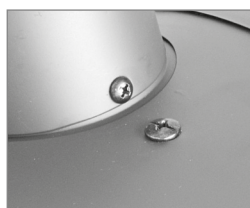


# 10

**Skorsten 1x**  
**Självgängande skruv 1x**

Fäst skorstenen i skorstensfästet med den självgängande skruven.

1x  
Skruv



# 11

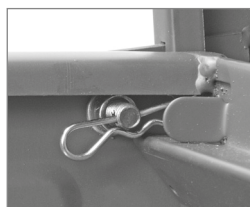
**Skruv M6x25 2x**  
**Saxsprint 2x**

Fäst locket på eldstaden med 2 M6x25 skruvar. Säkra skruvarna från insidan med två saxsprintar.

2x  
M6x25



2x  
Sprint



# 12

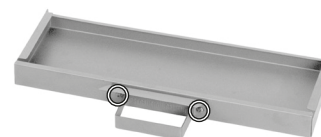
**Asktråg 1x**  
**Värmesköld 1x**  
**Asktrågshandtag 1x**  
**Skruv M6x12 2x**  
**Mutter M6 2x**

Fäst värmeskölden och asktrågshandtaget på asktråget med 2 M6x12 skruvar med 2 M6 muttrar.

2x  
M6x12



2x  
Mutter



# 13

Fäst asktråget på grillen genom att skjuta det på skenorna under eldstaden.

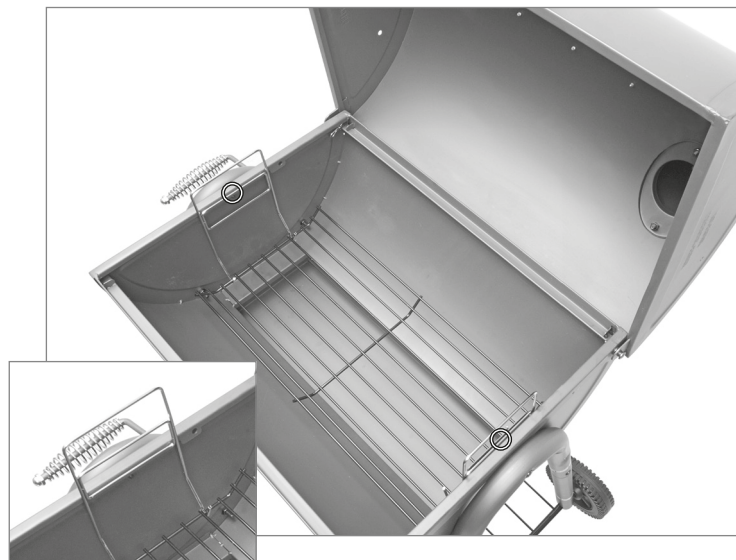


# 14

**Kolgallerhandtag 2x**  
**Kolgaller 1x**

Fäst de två kolgallerhandtagen på båda sidorna om eldstaden. Placera kougallret på krokarna till kougallerhandtagen som bilden visar.

**Kougallret kan ställas in på två höjder med hjälp av kougallerhandtagen.**



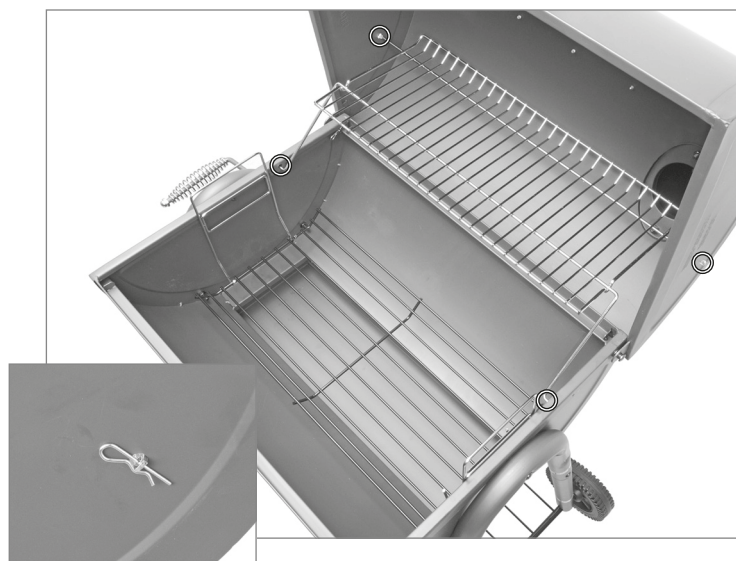
# 15

**Värmehållningsgaller 1x**  
**Saxsprint 2x**

Skjut de övre ändarna på varmhållningsgallret genom hålen i locket och fäst dem från utsidan med de två saxsprintarna.

För in de nedre ändarna på varmhållningsgallret i hålen i eldstaden.

2x  
Sprint



# 16

## Grillgaller 2x

Placera de två grillgaller på eldstaden som bilden visar.



# 17

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.

Toto zařízení není určeno ke komerčnímu používání. Jakékoliv jiné použití nebo úpravy zařízení jsou považovány za použití v rozporu s určením a mohou mít za následek vážná nebezpečí.

## Symboly



Bezpečnostní varování



Viditelné umístění



Skryté umístění

## Obsah

Předpokládané používání	72
Symboly	72
Požadované náčiní	72
Bezpečnostní pokyny	73
Části	74
Grilování	75
Regulace teploty	75
Přidávání dřevěného uhlí	75
Nepřímé vaření	75
Kouřová vůně	75
Čištění a údržba	76
Péče o gril	77
Skladování zařízení	77
Záruka	77
Součásti	78
Montáž	80

## Požadované náčiní



1x Šroubovák Philips  
1x klíč 10 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 jakéhokoliv druhu.
- Toto zařízení není určeno k instalaci v rekreačních vozidlech ani člunech.
- VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Zařízení nikdy nesmí používat děti.
- Nesprávná montáž může být nebezpečná. Zařízení musí být správně smontováno podle návodu k montáži.
- Gril vždy umísťte na stabilní 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.
- Uhlá a popel v grilu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- VAROVÁNÍ! Mřížku na dřevěné uhlí nikdy nezavěšujte za rukojeti k seřízení mřížky.
- Při zapalování grilu otevřete poklop a nechejte dřevěné uhlí rozhořet.
- 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, nezačínáte s přípravou pokrmu dřívě, 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.
- Při nastavování výšky mřížky na dřevěné uhlí postupujte opatrně. Rukojeti mohou být za provozu grilu horké.
- Nepřekračujte teplotu 200 °C. Dřevěné uhlí ani dřevo nepokládejte na stěny grilu. Tím by se podstatně snížila životnost kovu a povrchové úpravy vašeho grilu.
- Po každém použití gril důkladně vyčistěte a na vnitřek grilu znovu naneste tenkou povrchovou vrstvu oleje, který brání rezivění. Gril zakryjte, aby nadměrně nerezivěl.
- Doporučujeme mít po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte u místních úřadů.
- Nepoužívaný gril skladujte na suchém a dobře větraném místě mimo dosah dětí.
- 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 ohřivačích vody, elektrických zařízení zapojených do sítě atd. a hořlavých výparů a kapalin (například benzínu, alkoholu atd.).
- Všechny elektrické napájecí kabely, plynové přívodní hadice a přívodní hadice paliva udržujte v dostatečné vzdálenosti od všech vyhřívaných povrchů.
- V úložném prostoru pod zařízením neskladujte žádné předmět ani materiály, které by mohly zablockovat průtok spalovacího vzduchu ke spodní straně ovládacího panelu a do topeniště.
- Gril používejte vždy jen se vsazeným popelníkem.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.
- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Dřevěné uhlí vždy pokládejte do mřížky na dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí nepokládejte na dno topeniště.
- Při podpalování nebo používání grilu nenoste oděvy s volnými, vlajícími rukávy.
- Abyste se nepopálili a nebyli zasaženi stříkanci horkého tuku, používejte náčiní na barbecue s dlouhými rukojetmi a tepelně izolující rukavice. Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.
- Za silného větru gril nepoužívejte.
- Nikdy se nedotýkejte mřížky na vaření nebo na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili, zda jsou horké.
- Po otevření poklopu mějte ruce, obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od horké páry a plamenů. Poklop grilu vždy zcela otevřete až na doraz. Pokud by poklop nebyl zcela otevřený, mohl by spadnout zpátky a způsobit úraz.
- Ke zvládnutí plamenů a k hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.
- Po skončení vaření uhasťte dřevěné uhlí. Zavřete poklop a uzavřete komínek, aby se plameny udusily.
- 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.
- 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. Rukojeť poklopu  
2. Teploměr  
3. Poklop

4. Ohřívací přihrádka  
5. Rukojeť mřížky na dřevěné uhlí  
6. Rukojeť na přenášení



7. Dolní police  
8. Komínek  
9. Rošt na vaření

10. Topeniště  
11. Popelník  
12. Kolečka



# Grilování

## Grilování

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

 <b>POZOR</b> 
<b>VZNÍCENÍ TUKU</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob.</li><li>• 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.</li><li>• Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.</li></ul>

## Přidávání dřevěného uhlí

 <b>VAROVÁNÍ</b> 
<b>Nikdy nepřidávejte podpalovač dřevěného uhlí na horké nebo teplé uhlí, protože může vyšlehnout plamen a způsobit těžké popáleniny.</b>

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

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

## Regulace teploty

Teplota uvnitř grilu lze regulovat seřízením výšky mřížky na dřevěné uhlí a větráním grilu.

- Teplotu lze zvyšovat nastavením mřížky na dřevěné uhlí do vyšší polohy nebo silnějším větráním grilu.
- Teplotu lze snižovat nastavením mřížky na dřevěné uhlí do nižší polohy nebo menším větráním grilu.

Otevřete nebo zavřete kouřovod v poklopu grilu – tím měníte průtok vzduchu grilem.

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

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

## Nepřímé vaření

Při přípravě ryb nebo zvláště tenkých kousků masa pomáhá nepřímá metoda uchovat maso šťavnaté. Nastavte mřížku na dřevěné uhlí do nejnižší úrovně. Na mřížku s dřevěným uhlím postavte pod jídlo plochý kovový pekáč. Naplňte pekáč vodou nebo marinádou a oheň udržujte na druhé straně pekáče.

## Kouřová vůně

Chcete-li dosáhnout své oblíbené kouřové vůně, experimentujte pomocí polínek, třísek nebo pilin voňavého dřeva – například ořechovce, pekanu, jabloně, třešně nebo medynku. Použijte 5 až 6 dřevěných třísek nebo hůlek dlouhých 7 až 10 cm a silných 2 až 5 cm. Dřevo ponořte do vody na 30 minut nebo každý kousek zaviňte do fólie a ve fólii natrhnete několik malých otvorů, aby vzniklo více kouře a dřevo neshořelo příliš rychle. Dřevo přidejte pomocí dlouhých kleští na vaření k hořícímu dřevěnému uhlí. Ideální teplota uzení je mezi 80 a 120 °C.

# Čištění a údržba



## VAROVÁNÍ



Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.

### Popel

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

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

### Koroze

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

### Vnitřek a vnějšek zařízení

- Zařízení čistěte pravidelně, přednostně po každém vaření.
- Zařízení důkladně vyčistěte nejméně jednou ročně.
- Nepleťte si hnědou nebo černou barvu hromadících se nečistot a tuku nebo kouře s lakem. Vnitřek mřížek 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 nechejte 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 citrisol, abrazivní čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čisticí prostředky, protože by se tyto díly mohly poškodit nebo selhat.
- **Porcelánové povrchy:** Protože mají složení podobné sklu, většinu zbytků lze setřít a odstranit pomocí roztoku jedlé sody ve vodě nebo čisticími prostředky o speciálním složení. Na pevně ulpívající skvrny použijte neabrazivní čisticí prášek.
- **Lakované povrchy:** Umyjte jemným saponátem nebo neabrazivním čisticím prostředkem a teplou mýdlovou vodou. Utřete dosucha měkkou, neabrazivní utěrkou.
- **Povrchy z nerezové oceli:** K údržbě vysoce kvalitního vzhledu zařízení umyjte tyto povrchy po každém použití teplou vodou s jemným saponátem a teplou mýdlovou vodou a setřete je dosucha měkkou utěrkou. Připečené zbytky tuku mohou vyžadovat abrazivní plastovou stěrku. Tu použijte jen ve směru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k jeho poškození. Abrazivní stěrku nepoužívejte na površích s grafikou.

# Údržba

## Péče o gril

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

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

## 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 zrezivělé nebo jinak poškozené.

## 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 prorezavění 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,
- násilné poškození,
- použití náhradních dílů, které nejsou originálními díly,
- nepředpokládané chemické, elektrické nebo elektronické vlivy.

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

### 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](http://www.hornbach.de) nebo ke kontaktování vydavatele použijte následující e-mailovou adresu „[service@hornbach.com](mailto: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



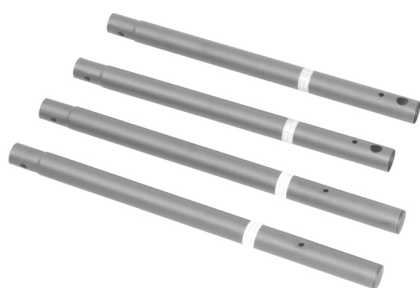
Poklop 1x



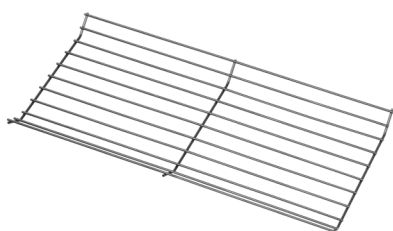
Topeniště 1x



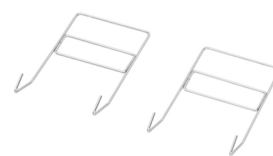
Držák nohy 2x



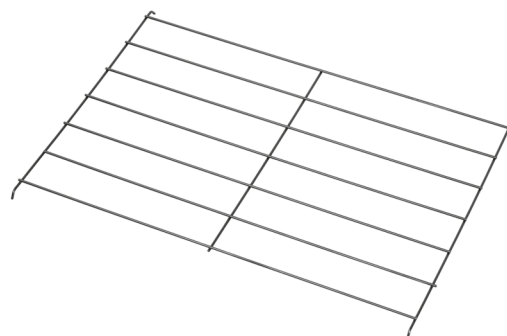
Noha 4x



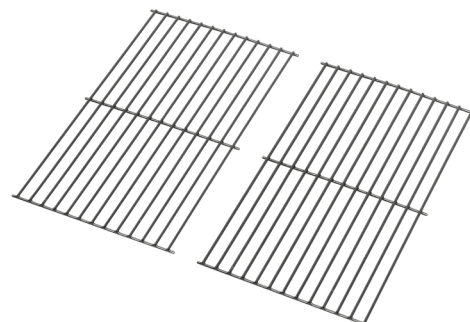
Mřížka na dřevěné uhlí 1x



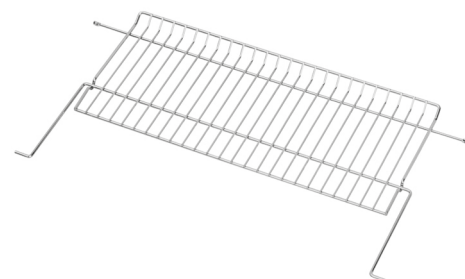
Rukojeť mřížky na dřevěné uhlí 2x



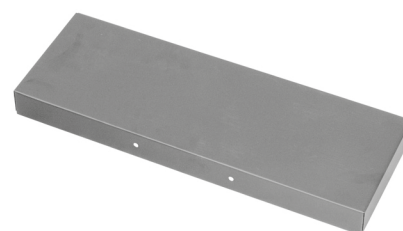
Dolní police 1x



Rošt na vaření 2x



Ohřívací přihrádka 1x



Popelník 1x



Tepelný štít 1x

Rukojeť popelníku 1x



Náprava koleček 1x



Kola 2x



Kryt kola 2x



Rukojeť poklopu 1x



Kouřovod 1x



Držák kouřovodu 1x



Teploměr 1x



Sada šroubů 1x



# Montáž

## 1

**Topeniště 1x**  
**Držák nohy 2x**  
**Šroub M6x40 6x**  
**Matice M6 6x**

Upevněte dvě ramena nohy k topeništi pomocí šroubů 6 M6x40 a matic 6 M6.

Zkontrolujte, zda nýtová matice v topeništi směřuje dozadu. Matice musí směřovat dovnitř.

6x M6x40  
6x Matice

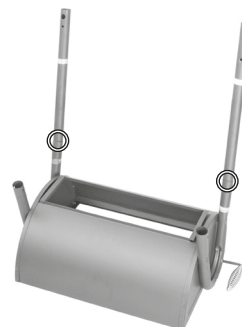


## 2

**Noha 2x**

Upevněte dvě nohy (krátkou a dlouhou) do držáků noh tak, aby otvory na šrouby byly nad sebou.

Zkontrolujte, zda je kratší noha naproti držáku nohy s rukojetí.



## 3

**Dolní police 1x**

Zasuňte dolní konec police do otvorů v nohách. Konce police musí směřovat nahoru.





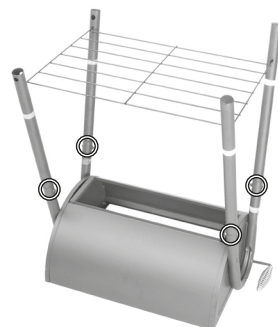
# 4

**Noha** 2x  
**Šroub M6x40** 4x  
**Matice M6** 4x

Zasuňte dolní konec police do otvorů v nohách a upevněte nohy do držáků noh tak, aby otvory na šrouby byly nad sebou.

Upevněte čtyři držáky noh k topeňišti pomocí 4 šroubů M6x50 a 4 matic M6.

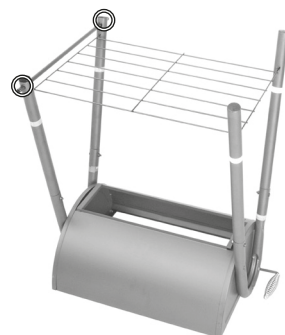
4x M6x40      4x Matice



# 5

**Náprava koleček** 1x

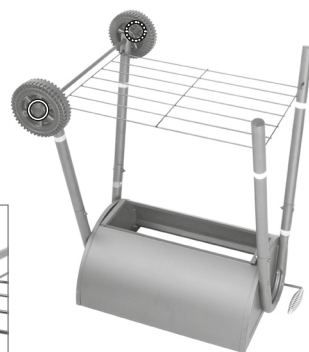
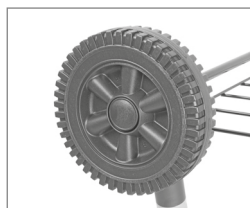
Prostrčte osu koleček otvory v kratší noze.



# 6

**Kola** 2x  
**Kryt kola** 2x

Upevněte dvě kola na nápravu a zajistěte je zasunutím dvou čepiček na konec nápravy kola.



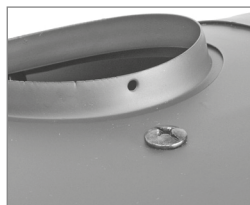
# 7

- Poklop** 1x
- Držák kouřovodu** 1x
- Šroub M6x12** 2x
- Matice M6** 2x

Pomocí 2 šroubů M6x12 se 2 maticemi M6 upevníte držák kouřovodu dovnitř poklopu grilu.

Zkontrolujte, zda otvor na šroub v držáku kouřovodu směřuje dovnitř.

- 2x M6x12
- 2x Matice



# 8

- Rukojeť poklopu** 1x
- Šroub M6x12** 2x
- Matice M6** 2x

Pomocí 2 šroubů M6x12 se 2 maticemi M6 upevníte rukojeť poklopu na poklop grilu.

- 2x M6x12
- 2x Matice



# 9

- Teploměr** 1x

Teploměr upevníte k poklopu nasunutím upevňovací části skrz otvor do poklopu a pootočením do vodorovné polohy.

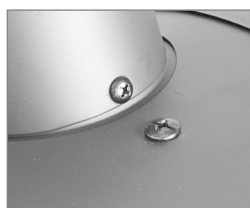


# 10

**Kouřovod 1x**  
**Samořezný šroub 1x**

Pomocí samořezného šroubu upevněte kouřovod do držáku kouřovodu.

1x  
Šroub



# 11

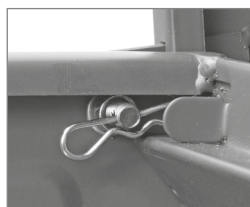
**Šroub M6x25 2x**  
**Závlačka 2x**

Pomocí 2 šroubů M6x25 upevněte poklop na topeniště. Pomocí dvou závlaček zajistěte šrouby zevnitř.

2x  
M6x25



2x  
Kolík



# 12

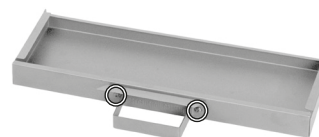
**Popelník 1x**  
**Tepelný štít 1x**  
**Rukojeť popelníku 1x**  
**Šroub M6x12 2x**  
**Matice M6 2x**

Pomocí 2 šroubů M6x12 se 2 maticemi M6 upevněte tepelný štít a rukojeť popelníku na popelník.

2x  
M6x12



2x  
Matice



# 13

Upevněte popelník ke grilu nasunutím do vodících lišt pod topeništěm.

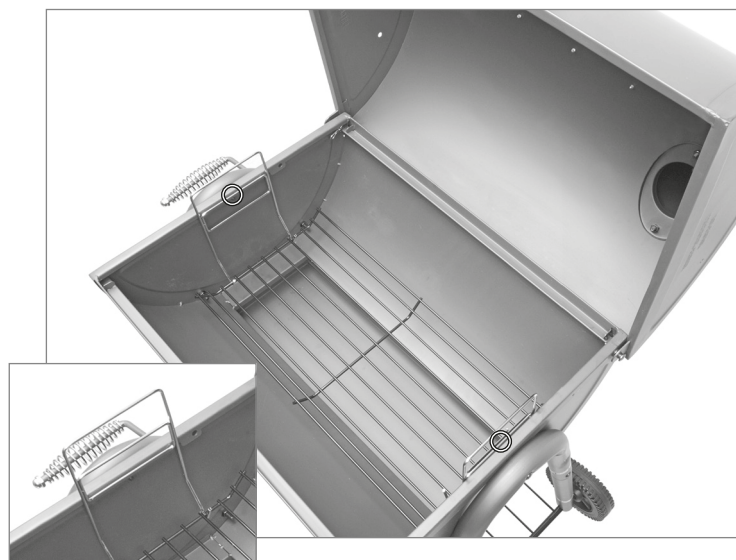


# 14

**Rukojeť mřížky na dřevěné uhlí 2x**  
**Mřížka na dřevěné uhlí 1x**

Upevněte dvě rukojeti mřížky na dřevěné uhlí na obě strany topeniště. Mřížku na dřevěné uhlí umístěte na háky na rukojetích mřížky na dřevěné uhlí podle obrázku.

**Mřížku na dřevěné uhlí lze nastavit do dvou výšek pomocí háků na rukojetích mřížky na dřevěné uhlí.**



# 15

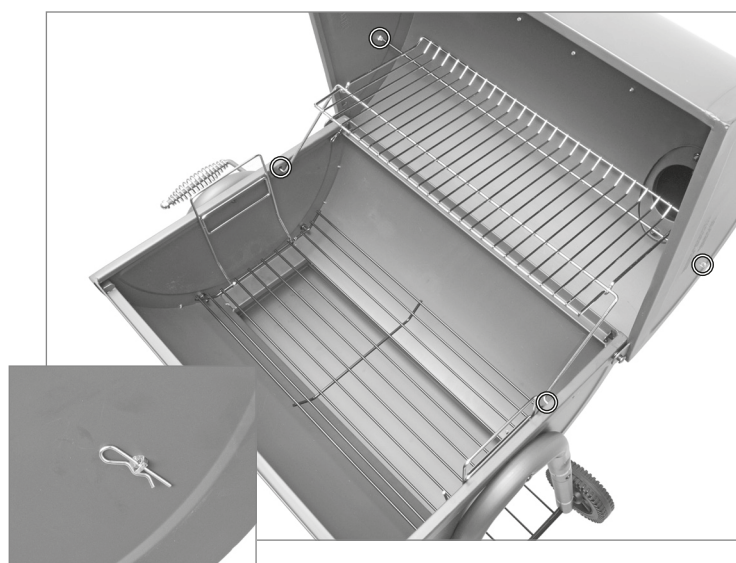
**Ohřívací přihrádka 1x**  
**Závlačka 2x**

2x  
Kolík



Protáhněte horní konce ohřívací přihrádky skrze otvory v poklopu a zajistěte je zvenčí dvěma závlačkami.

Vsuňte dolní konce ohřívací přihrádky do otvorů v topeništi.



# 16

## Rošt na vaření 2x

2 rošty na vaření umístěte na topeniště podle obrázku.



# 17

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.

## Symboly



Bezpečnostné výstrahy



Viditeľné umiestnenie



Skryté umiestnenie

## Obsah

Účel použitia	86
Symboly	86
Potrebné nástroje	86
Bezpečnostné pokyny	87
Diely	88
Grilovanie	89
Regulácia tepla	89
Pridávanie drevného uhlia	89
Nepriame varenie	89
Prichucovanie dymom	89
Čistenie a starostlivosť	90
Vypaľovanie grilu	91
Skladovanie zariadenia	91
Záruka	91
Komponenty	92
Montáž	94

## Potrebné nástroje



- 1 x Krížový skrutkovač
- 1x Klúč 10 mm





## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózií 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.
- UPOZORNENIE! Nikdy nezavesujte rošt na drevné uhlie za rukoväť nastavovacieho prvku roštu na drevné uhlie.
- Pri pripaľovaní a rozpaľovaní drevného uhlia otvorte veko.
- 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. Nechajte drevné uhlie horieť s otvoreným vekom (približne 20 minút). 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 explózií pri otvorení veka.
- Nikdy nepoužívajte drevné uhlie, ktoré bolo predbežne ošetrované 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 k vyšľahnutiu ohňa a následným vážnym popáleninám.
- Pri nastavovaní výšky roštu na drevné uhlie dávajte pozor. Rukoväť môže byť pri používaní horúca.
- Neprekračujte teplotu 200 °C. Dbajte na to, aby sa drevné uhlie a drevo nespočívalo na stenách grilu. V opačnom prípade sa výrazne znižuje životnosť kovu a povrchovej úpravy grilu.
- Po každom použití gril dôkladne vyčistite a na vnútro znova naneste jemnú vrstvu oleja, aby nedochádzalo ku korózii. Gril prikryte, chráňte ho pred nadmerným hrdzavením.
- Odporúčame mať poruke pripravený hasičský prístroj. Správnu veľkosť a typ hasiaceho prístroja zistíte na miestnom úrade.
- Gril skladujte mimo dosahu detí a na suchom mieste.
- Toto zariadenie 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 prívodné hadice plynu nedávajte do blízkosti žiadneho rozpáleného povrchu.
- V odkladacom priestore pod zariadením neskladujte predmety ani materiály, ktoré by blokovali tok spaľovacieho vzduchu do spodnej časti ohniska.
- Nepoužívajte gril bez nasadeného podnosu na popol.
- Nepokúšajte sa odstrániť podnos na popol, kým je v nej horúce uhlie alebo počas grilovania.
- Neodstraňujte popol, kým všetko drevné uhlie plne nevyhorí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Drevné uhlie vždy dávajte na rošt na drevné uhlie. Nedávajte drevné uhlie priamo na dno ohniska.
- Pri podpaľovaní alebo používaní grilu s ražňom nenoste odev s voľnými rukávmi.
- 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 grilovacieho roštu alebo roštu na drevné uhlie, popola, drevného uhlia alebo grilu s ražňom na kontrolu, či sú horúce.
- Pri otváraní veka majte ruky, tvár a telo v bezpečnej vzdialenosti od horúcej pary a šľahajúcich plameňov. Veko vždy otvárajte úplne. Ak veko nie je úplne otvorené, mohlo by spadnúť späť a spôsobiť poranenie.
- Na kontrolu vyšľahajúcich plameňov alebo hasenie drevného uhlia nepoužívajte vodu.
- Po dokončení grilovania zahaste drevné uhlie. Zatvorte veko a údiacu šachtu, aby sa plamene zadusili.
- Nikdy nevyhadzujte drevné uhlie na miesto, kde naň môže niekto stúpiť alebo by mohlo spôsobiť požiar. Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril s ražňom neodkladajte, kým popol a uhlie úplne nezhasnú.
- Tento gril s ražňom nie je určený na použitie ako ohrievač a ani sa nesmie používať na tento účel.
- Pri obložení ohniska hliníkovou fóliou sa zabráni toku vzduchu. Namiesto toho na zachytávanie odkvapávania pri grilovaní nepriamou metódou použite odkvapávaciu panvicu.

# Prehľad



## UPOZORNENIE



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



## Diely

1. Rukoväť veka
2. Teplotná sonda
3. Veko

4. Ohrievací podstavec
5. Rukoväť roštu na drevné uhlie
6. Rukoväť vozíka

7. Spodná polička
8. Údiaca šachta
9. Grilovací rošt



10. Ohnisko
11. Podnos na popol
12. Kolieska



# Grilovanie

## Grilovanie

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

 <b>POZOR</b> 
<b>HORIACA MASTNOTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Na horiacu masť nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu.</li><li>• Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiaca masť môže poškodiť produkt. Aby nedošlo k zapáleniu masť, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia.</li><li>• Najlepším spôsobom, ako zabránite zapáleniu masť, je pravidelné čistenie zariadenia.</li></ul>

## Pridávanie drewného uhlia

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

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

1. Opatrne otvorte veko a nastavte rošt na drewné uhlie na spodnú polohu.
2. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne vyberte grilovacie rošty. Položte ich na nehorľavý povrch v blízkosti zariadenia.
3. Odstúpte a pomocou dlhého grilovacieho náradia zľahka oprášte popol na horúcom uhli.
4. Pomocou grilovacích klieští pridajte drewné uhlie alebo drevo. Dávajte pozor, aby ste nerozvídili popol a iskry.
5. Dajte si rukavice na pečenie a opatrne položte grilovacie rošty na ohnisko.
6. Keď sa drewné uhlie znova silne rozhorí, nastavte rošt na drewné uhlie do požadovanej výšky.
7. Podľa potreby zatvorte veko.

## Regulovanie tepla

Teplota vnútri grilu s ražňom možno regulovať nastavením výšky roštu na drewné uhlie a jeho prevetrávaním.

- Teplotu možno zvýšiť nastavením roštu na drewné uhlie vyššie alebo silnejším prevetrávaním.
- Teplotu možno znížiť nastavením roštu na drewné uhlie nižšie alebo slabším prevetrávaním.

Silnejšiu alebo slabšiu ventiláciu dosiahnete otváraním alebo zatváraním údiacej šachty ma veku.

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

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

## Nepriame varenie

Pri príprave rýb alebo samostatných rezov mäsa pomôže metóda nepriameho grilovania udržať jedlo vlhké. Nastavte rošt na drewné uhlie na najnižšiu výšku. Na rošt na drewné uhlie pod jedlo položte kovovú panvicu s plochým dnom. Naplňte panvicu vodou alebo marinádou a na opačnej strane panvice založte oheň.

## Prichucovanie dymom

Ak chcete dosiahnuť obľúbenú dymovú príchuť, experimentujte s polienkami, paličkami alebo trieskami vonného dreva, napríklad biely orech, pekan, jablň, čerešňa alebo medúnok. Použite 5 až 6 drewných polienok alebo paličiek dĺžky 7 až 10 cm a hrúbky 2 až 5 cm. Namočte drevo na 30 minút do dreva alebo zabaľte každý kúsok do fólie a urobte do nej niekoľko malých otvorov, aby drevo nehorelo príliš rýchlo. Drevo pridávajte do horiaceho uhlia pomocou dlhých grilovacích klieští. Ideálna teplota na údenie je 80 až 120 °C.

# Čistenie a starostlivosť



## UPOZORNENIE



Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

### Popol

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

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

### Korózia

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

### Vnútro a vonkajšok zariadenia

- Zariadenie čistíte pravidelne, podľa možností po každom grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s náterom. Vnútorné plochy plynových grilov nie sú natierané vo výrobe (a nikdy by sa nemali natierať). Na vnútorné plochy veka a dna zariadenia naneste silný roztok čistiaceho 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 grilovaním 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 prostriedok na plastové diely, inak môžete spôsobiť poškodenie alebo nefunkčnosť týchto dielov.
- **Porcelánové povrchy:** Keďže majú sklu podobný povrch, väčšinu usadením možno utrieť s roztokom zažívacej sódy vo vode alebo čistiacim prostriedkom so špeciálnym zložením. Na odolné škvrnky použite mycí prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom. Utrite dosucha mäkkou neabrazívnou tkaninou.
- **Nerezové povrchy:** Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad zariadenia, po každom použití umyte miernym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom a utrite dosucha mäkkou tkaninou. Na zapečené usadeniny mastnoty môže byť potrebné použiť abrazívnu plastovú čistiacu podušku. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere brúsenej povrchovej úpravy. Na plochy s vyobrazeniami nepoužívajte abrazívnu podušku.

# Údržba

## Vypaľovanie grilu

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

1. Na vnútorné povrchy naneste zľahka vrstvu rastlinného oleja. Nenanášajte ho na rošt na drevné uhlie a podnos na popol.
2. Na rošt na drevné uhlie alebo do komínového sýtiča dajte 1 kg drevného uhlia.
3. Zapáľte drevné uhlie a počkajte, kým nezačne silne horieť.
4. Rozmiestnite uhlie rovnomerne po rošte na drevné uhlie.
5. Veko nechajte otvorené a nechajte drevné uhlie horieť, kým sa nepokryje popolom (približne 20 min.)
6. Keď uhlie silne horí, zatvorte veko grilu. Počkajte, kým teplota na indikátore teploty nedosiahne 100 °C. Udržiavajte túto teplotu 2 hodiny.
7. Zvýšte teplotu na 200 °C. To dosiahnete pridaním ďalšieho drevného uhlia alebo dreva. Pozrite časť „Pridávanie drevného uhlia“. Udržiavajte túto teplotu 1 hodinu a potom nechajte zariadenie úplne vychladnúť.

## Skladovanie zariadenia

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

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

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

## Záruka

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 žeraviace 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 spôsobené 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](http://www.hornbach.de) alebo sa obráťte na vydavateľa na e-mailovej adrese „[service@hornbach.com](mailto: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



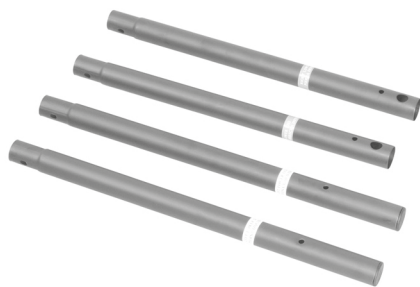
Veko 1x



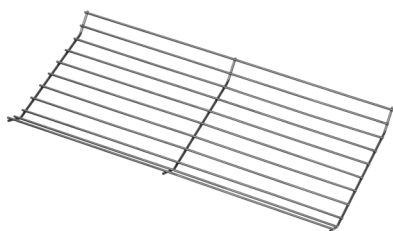
Ohnisko 1x



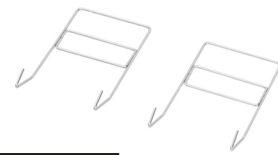
Konzola nohy 2x



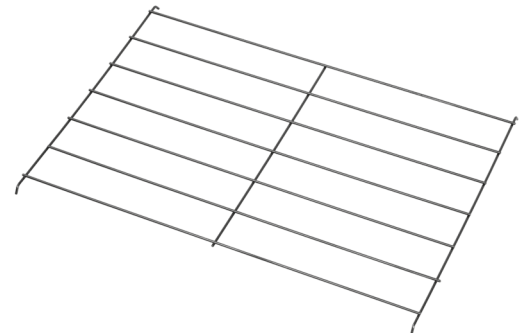
Noha 4x



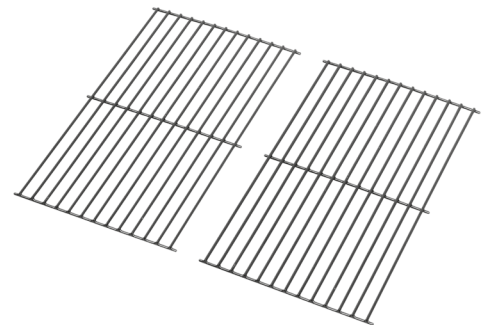
Rošt na drevné uhlie 1x



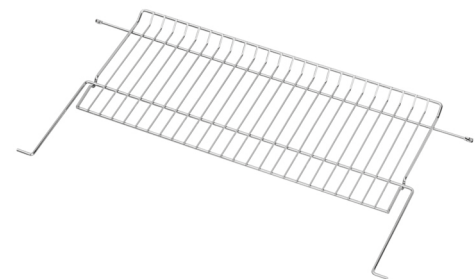
Rukoväť roštu na drevné uhlie 2x



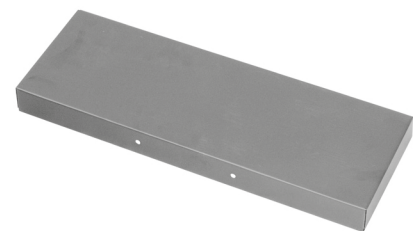
Spodná polička 1x



Grilovací rošt 2x



Ohrievací podstavec 1x



Podnos na popol 1x



Tepelné tienenie 1x

Rukoväť podnosu na popol 1x



Os koliesok 1x



Koliesko 2x



Kryt kolieska 2x



Rukoväť veka 1x



Údiaca šachta 1x



Konzola údiacej šachty 1x



Teplotná sonda 1x



Súprava skrutiek 1x



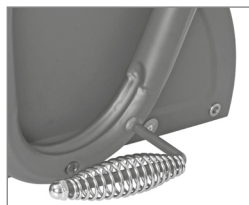
# Montáž

## 1

**Ohnisko 1x**  
**Konzola nohy 2x**  
**Skrutka M6x40 6x**  
**Matica M6 6x**

Nasadte dve konzoly nôh na ohnisko pomocou 6 skrutiek M6x40 a 6 matíc M6.

Dbajte na to, aby nitová matica v ohnisku smerovala dozadu. Matice smerujú dovnútra.

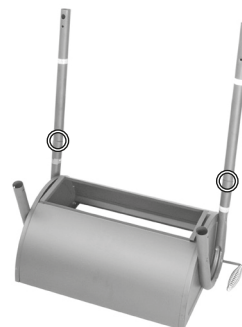


## 2

**Noha 2x**

Nasuňte dve nohy (krátku a dlhú) do zadnej časti konzol nôh tak, aby súhlasili otvory na skrutky.

Dbajte na to, aby kratšia noha bola na opačnej strane konzoly nohy s rukoväťou.



## 3

**Spodná polička 1x**

Zasuňte spodnú poličku do otvorov nôh. Ukončenia spodnej poličky musia smerovať nahor.



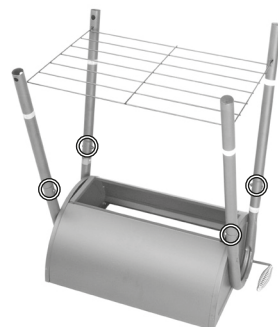
# 4

**Noha** 2x  
**Skrutka M6x40** 4x  
**Matica M6** 4x

Nasuňte ukončenia spodnej poličky do otvorov nôh a nasadte nohy na konzoly nôh tak, aby súhlasili otvory na skrutky.

Nasadte štyri nohy na konzoly nôh pomocou 4 skrutiek M6x50 a 4 matíc M6.

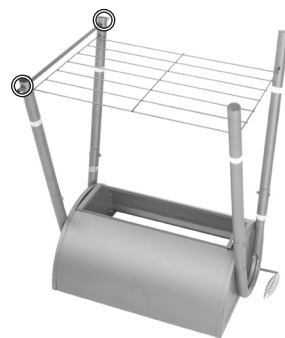
4x M6x40  
4x Matica



# 5

**Os koliesok** 1x

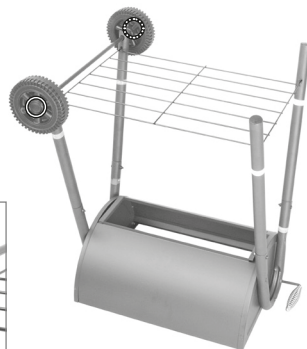
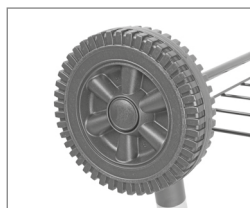
Prestrčte os koliesok cez otvory na kratších nohách.



# 6

**Koliesko** 2x  
**Kryt kolieska** 2x

Nasadte dve kolieska na osi koliesok a zaistite ich zatlačením dvoch krytov koliesok na os koliesok.



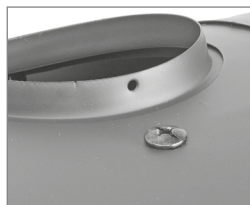
# 7

**Veko** 1x  
**Konzola údiacej šachty** 1x  
**Skrutka M6x12** 2x  
**Matica M6** 2x

Vsadte konzolu údiacej šachty dovnútra veka pomocou 2 skrutiek M6x12 s 2 maticami M6.

Skontrolujte, či otvor na skrutku konzoly údiacej šachty smeruje dovnútra.

2x M6x12  
2x Matica



# 8

**Rukoväť veka** 1x  
**Skrutka M6x12** 2x  
**Matica M6** 2x

Nasadte rukoväť veka na veko pomocou 2 skrutiek M6x12 s 2 maticami M6.

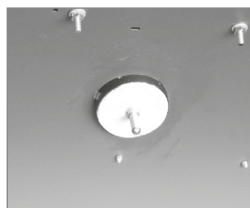
2x M6x12  
2x Matica



# 9

**Teplotná sonda** 1x

Nasadte teplotnú sondu na veko tak, že prestrčíte jej upínadlo cez otvory vo veku a otočíte ho do horizontálnej polohy.



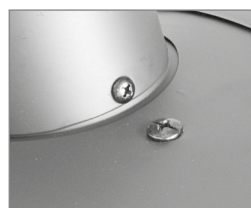


# 10

Údiaca šachta 1x  
Závitorezná skrutka 1x

Nasadte údiacu šachtu na konzolu údiacej šachty pomocou závitoreznej skrutky.

1x  
Skrutka



# 11

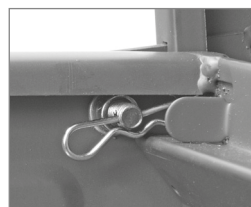
Skrutka M6x25 2x  
Závlačka 2x

Nasadte veko na ohnisko pomocou 2 skrutiek M6x25. Zaisťte skrutky zvnútra pomocou dvoch závlačiek.

2x  
M6x25



2x  
Kolík



# 12

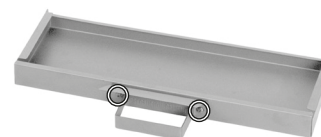
Podnos na popol 1x  
Tepelné tienenie 1x  
Rukoväť podnosu na popol 1x  
Skrutka M6x12 2x  
Matica M6 2x

Nasadte tepelné tienenie a rukoväť podnosu na popol na podnos na popol pomocou 2 skrutiek M6x12 s 2 maticami M6.

2x  
M6x12



2x  
Matica



# 13

Vsadte podnos na popol do grilu s ražňom zasunutím do koľajničiek pod ohniskom.

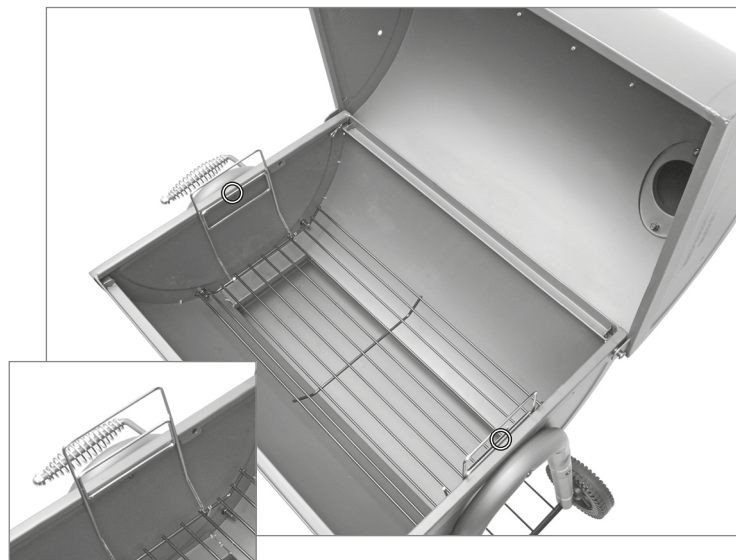


# 14

**Rukoväť roštu na drevné uhlie** 2x  
**Rošt na drevné uhlie** 1x

Nasadte dve rukoväte roštu na drevné uhlie na obe strany ohniska. Položte rošt na drevné uhlie na háčiky rukovätí roštu na drevné uhlie podľa vyobrazenia.

**Rošt na drevné uhlie možno nastaviť do dvoch výšok pomocou rukovätí roštu na drevné uhlie.**



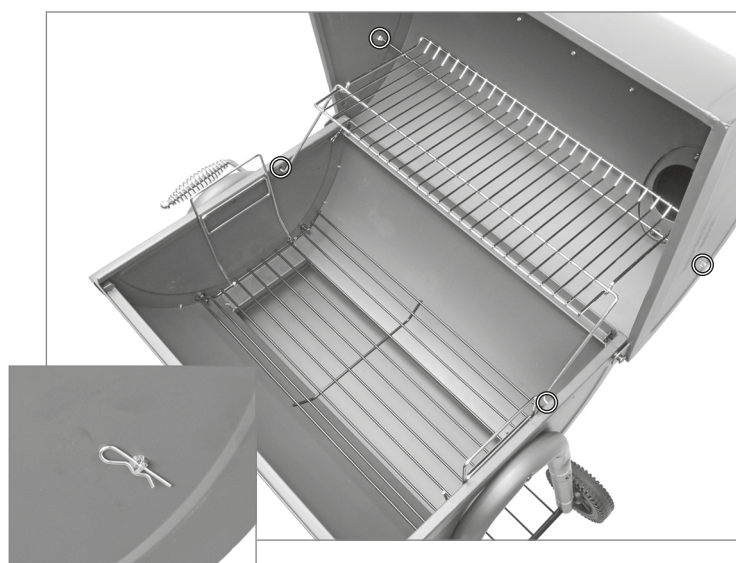
# 15

**Ohrievací podstavec** 1x  
**Závlačka** 2x

Prestrčte horné zakončenia ohrievacieho roštu cez otvory veka a zaistite ich zvonka pomocou dvoch závlačiek.

Zastrčte spodné zakončenia ohrievacieho roštu do otvorov v ohnisku.

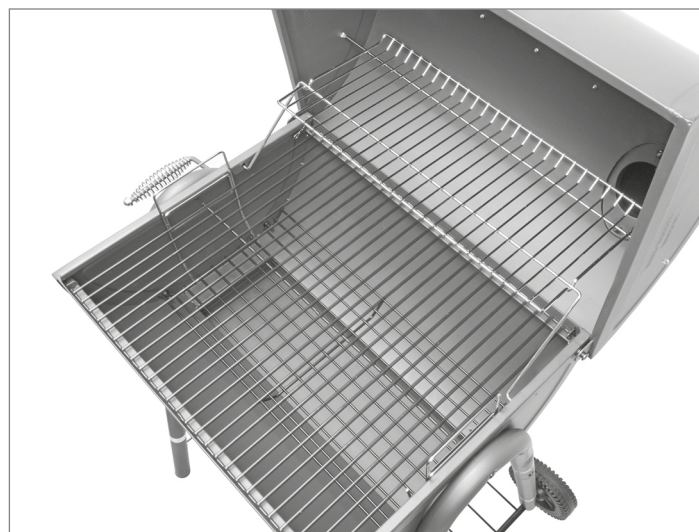
2x  
Kolík



# 16

## Grilovací rošt 2x

Položte 2 grilovacie rošty na ohnisko podľa vyobrazenia.



# 17

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 exterioră 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

Utilizare conform destinației	100
Simboluri	100
Ustensile necesare	100
Instrucțiuni de siguranță	101
Părți componente	102
Prăjire	103
Reglarea căldurii	103
Adăugarea cărbunelui	103
Gătirea indirectă	103
Aroma de fum	103
Curățare și întreținere	104
Îngrijirea grătarului	105
Depozitarea aparatului	105
Garanție	105
Elemente componente	106
Montaj	108

## Ustensile necesare



1x Șurubelniță Philips  
1x Cheie 10 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.**

- FOLOȘIȚI NUMAI ÎN AER LIBER.
- A nu se utiliza în spații interioare! Gazele toxice se pot acumula și pot cauza vătămări corporale grave sau moartea.
- Folosiți aparatul numai în zone bine aerisite. Nu folosiți în garaj, curte interioară acoperită sau sub orice 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.
- AVERTIZARE! Nu sprijiniți niciodată grătarul pentru cărbuni de mânerle de reglare a înălțimii grătarului pentru cărbuni.
- Deschideți capacul când aprindeți și inițializați arderea cărbunilor.
- 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/lemne.
- Nu adăugați niciodată lichid pentru aprinderea cărbunilor peste cărbunii încinși sau doar calzi deoarece se poate produce o revenire a flăcării cauzând arsuri severe.
- Se recomandă prudență atunci când ajustați înălțimea grătarului pentru cărbuni. Când grătarul este utilizat este posibil ca mânerul să fie fierbinte.
- Nu depășiți temperatura de 200 °C. Nu lăsați cărbunii și/sau lemnele să se sprijine de pereții grătarului. Acest lucru va reduce foarte mult durata de viață a metalului și finisajului grătarului dvs.
- După fiecare utilizare curățați bine grătarul și aplicați din nou un strat subțire de ulei la interior pentru a preveni ruginirea. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginii 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 pot fi niciodată mai aproape de 1 metru de spatele sau părțile laterale ale aparatului.
- În zona de gătire (cu un perimetru de 3 metri în jurul aparatului) este interzisă prezența surselor de aprindere, cum ar fi de exemplu flăcările de veghe sau încălzitoare de apă, instalații electrice în 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 depozitare de sub aparat obiecte sau materiale care ar putea bloca fluxul aerului de ardere spre partea cealaltă a focarului.
- Nu folosiți grătarul fără să montați tava pentru cenușă.
- Nu încercați să scoateți tava pentru cenușă cât timp în aceasta se află cărbuni încinși sau în timpul prăjirii.
- Nu îndepărtați cenușa până când nu a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Întotdeauna puneți cărbunii pe grătarul pentru cărbuni. Nu puneți cărbunii direct pe fundul focarului.
- Nu purtați haine cu mâneci largi, care flutură, în timp ce aprindeți sau folosiți grătarul.
- Utilizați ustensile pentru grătar cu mâner lung și mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile și stropirile. La mânărea componentelor fierbinți folosiți mănuși de protecție.
- Nu folosiți grătarul în caz de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată grătarul pentru gătit sau grătarul pentru cărbuni, cenușa, cărbunii sau grătarul pentru a verifica dacă sunt fierbinți.
- Când deschideți capacul țineți mâinile, fața și corpul la o distanță sigură de aburii fierbinți și de flăcările care pot izbucni. Asigurați-vă că ați deschis capacul complet. În cazul în care capacul nu este deschis complet, acesta ar putea cădea înapoi și ar putea produce vătămări.
- Nu folosiți apă pentru a controla flăcările care izbucnesc sau pentru a stinge cărbunii.
- Stingeți cărbunii când ați terminat de gătit. Închideți capacul și coșul de fum pentru a înăbuși focul.
- Nu aruncați niciodată cărbuni încinși în locuri în care s-ar putea călca pe ei sau unde ar putea exista pericol de incendiu. Nu aruncați niciodată cenușă sau cărbuni înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa și cărbunii nu sunt complet stinși.
- Acest grătar nu este destinat și nu ar trebui utilizat niciodată drept corp de încălzire.
- Căptușirea focarului cu folie de aluminiu va bloca fluxul de aer. În locul acesteia folosiți o tavă pentru picături pentru a reține grăsimea care se scurge de pe carne când este gătită prin metoda indirectă.

# Prezentare generală



## AVERTIZARE



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



## Părți componente

- |                             |                                |                        |                        |
|-----------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------------|
| 1. Mâner capac              | 4. Suport pentru încălzire     | 7. Poliță inferioară   | 10. Focar              |
| 2. Indicator de temperatură | 5. Mâner grătar pentru cărbuni | 8. Coș de fum          | 11. Tavă pentru cenușă |
| 3. Capac                    | 6. Mâner pentru transport      | 9. Grătar pentru gătit | 12. Roți               |

# Prăjire

## Prăjire

1. Puneți 1 kg de cărbune pe grătarul pentru cărbuni sau într-un sistem de aprindere a cărbunilor.
2. Aprindeți cărbunii și așteptați până când încep să ardă cu flacăra.
3. Distribuți cărbunii uniform pe grătarul pentru cărbuni și puneți grătarele pentru gătit pe focar.
4. Ținând capacul grătarului deschis lăsați cărbunii să ardă până când se acoperă cu cenușă (aprox. 20 min).
5. Poziționați grătarul pentru cărbuni la înălțimea dorită.
6. Puneți alimentele pe grătarul pentru gătit și, dacă doriți, închideți capacul.
7. 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 focal 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 interiorul grătarului poate fi reglată prin ajustarea înălțimii grătarului pentru cărbuni și a ventilației.

- Temperatura poate fi crescută prin amplasarea grătarului pentru cărbuni la o înălțime mai mare și/sau prin sporirea ventilației.
- Temperatura poate fi scăzută prin amplasarea grătarului pentru cărbuni la o înălțime mai mică și/sau reducerea ventilației.

Deschideți sau închideți coșul de fum de pe capac pentru a spori sau a reduce ventilarea.

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 cărbunile. 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.

## 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 spori căldura este posibil să fie necesari mai mulți cărbuni și/sau lemn.

1. Deschideți cu atenție capacul și puneți grătarul pentru cărbuni pe poziția joasă.
2. Scoateți grătarele pentru gătit purtând mănuși de bucătărie. Puneți grătarele pe o suprafață necombustibilă de lângă aparat.
3. Dați-vă înapoi și folosiți ustensile de gătit lungi pentru a îndepărta ușor cenușa de pe cărbunii încinși.
4. Folosiți clești pentru gătit pentru a adăuga cărbuni și/sau lemne pe grătarul pentru cărbuni. Aveți grijă să nu ridicați cenușă și scântei.
5. Puneți grătarele pentru cărbuni pe focar cu grijă, purtând mănuși de bucătărie.
6. Când cărbunile începe să ardă din nou cu flacăra, poziționați grătarul pentru cărbuni la înălțimea dorită.
7. Dacă doriți, închideți capacul.

## Gătirea indirectă

Când gătiți pește sau felii de carne foarte subțiri, metoda de gătit indirectă vă ajută să mențineți alimentele suculente. Poziționați grătarul pentru cărbuni în poziția cea mai joasă. Puneți o tavă pe grătarul pentru cărbuni sub alimente. Umpleți tava cu apă sau un amestec pentru marinat și faceți focul pe partea opusă a tăvii.

## Aroma de fum

Pentru a obține aroma de fum favorită, încercați să folosiți bucăți, bețișoare sau așchii de lemn aromatizat, cum ar fi nuc american, pecan, măr, cireș sau mesquite.

Folosiți 5-6 bucăți sau bețișoare din lemn, cu lungimea de 7-10 cm și grosimea de 2-5 cm. Înmuiați lemnul în apă timp de 30 de minute sau înfășurați fiecare bucată în folie și faceți câteva găuri mici în aceasta pentru a produce mai mult fum și pentru a evita ca lemnul să ardă prea repede. Puneți lemnul peste cărbunii care ard folosind clești pentru gătit lungi. Temperatura ideală pentru afumare este cuprinsă între 80 și 120 °C.

# 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 interiorul cu o perie pentru cuptor. Cenușa rămasă poate fi trasă cu peria în tava pentru cenușă. Scoateți tava pentru cenușă și goliți-o, asigurându-vă însă că respectați următoarele precauții.

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

### Coroziune

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

### Interiorul și exteriorul aparatului

- Curățați aparatul în mod frecvent, de preferat după fiecare gătire.
- Aparatul trebuie curățat cel puțin o dată pe an.
- Nu confundați acumulările de grăsime și fum de culoare maro sau negru cu vopsea. Interiorul grătarului nu este vopsit din fabrică (și nici nu se poate vopsi). Aplicați în interiorul capacului aparatului și pe fundul acestuia o soluție puternică de detergent cu apă sau o soluție de curățare cu particule abrazive. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Pe suprafețele vopsite nu aplicați agenți de curățare caustici.
- **Suprafețele de gătire:** Dacă pentru curățarea oricărei suprafețe de gătire a aparatului se folosește o perie din păr aveți grijă ca înainte de folosire să nu rămână păr căzut pe suprafețele de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire în timp ce aparatul este fierbinte.
- **Suprafețele din plastic:** Spălați-le cu apă caldă cu săpun și ștergeți-le să fie uscate. Pe suprafețele din plastic nu folosiți citrisol, agenți de curățare abrazivi, degresanți sau agenți de curățare grătar cu concentrație mare, aceștia pot duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor componente.
- **Suprafețele din porțelan:** Din cauza compoziției asemănătoare cu sticla majoritatea rămășițelor pot fi șterse cu soluție de bicarbonat de sodiu/apă sau cu agenți de curățare speciali. Pentru petele încăpățănate folosiți praf de degresare neabraziv.
- **Suprafețele vopsite:** Spălați-le cu detergent slab sau agent de curățare neabraziv și apă caldă cu săpun. Ștergeți-le cu o cârpă moale până se usucă.
- **Suprafețe din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-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.



# Întreținere

## Îngrijirea grătarului

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

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

## Garanție

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

HORNBAACH-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.

## 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.

### 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 HORNBAACH-Baumarkt. Puteți găsi cea mai apropiată filială la [www.hornbach.de](http://www.hornbach.de) sau contactați Emitentul la adresa e-mail „[service@hornbach.com](mailto:service@hornbach.com)”.

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

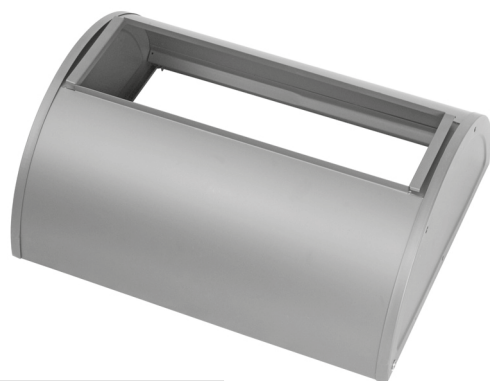
### 5. Drepturi legale

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

# Elemente componente



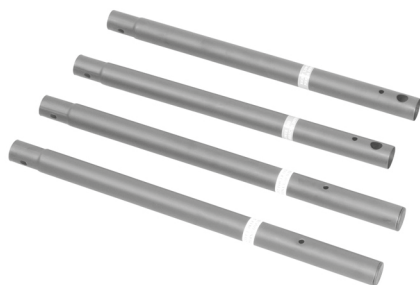
Capac 1x



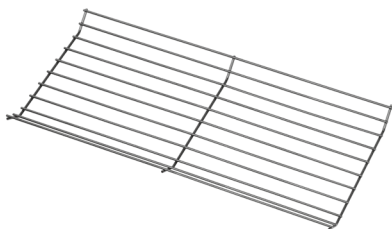
Focar 1x



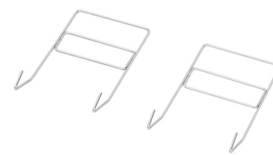
Element fixare picior 2x



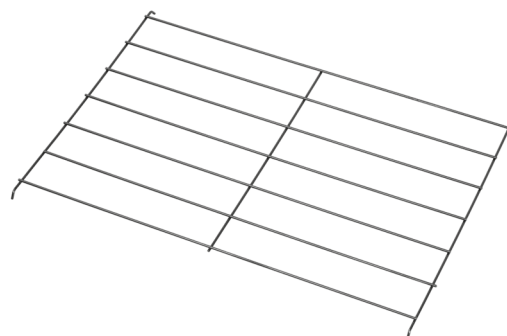
Picioare 4x



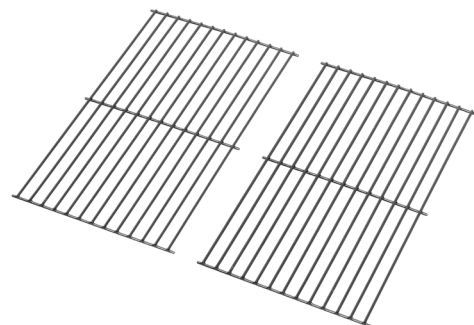
Grătar pentru cărbuni 1x



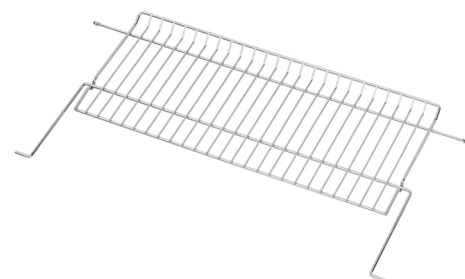
Măner grătar pentru cărbuni 2x



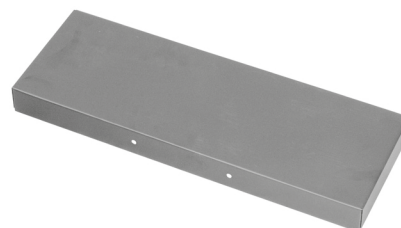
Poliță inferioară 1x



Grătar pentru gătit 2x



Suport pentru încălzire 1x



Tavă pentru cenușă 1x



Scut termic 1x

Mâner tavă pentru cenușă 1x



Ax roți 1x



Roți 2x



Capace roți 2x



Mâner capac 1x



Coș de fum 1x



Element fixare coș de fum 1x



Indicator de temperatură 1x



Set șuruburi 1x



# Montaj

## 1

<b>Focar</b>	<b>1x</b>
<b>Element fixare picior</b>	<b>2x</b>
<b>Șurub M6x40</b>	<b>6x</b>
<b>Piuliță M6</b>	<b>6x</b>

Atașați cele două elemente de fixare a picioarelor la focar folosind 6 șuruburi M6x40 și 6 piulițe M6.

Asigurați-vă că piulița nit din focar este orientată spre partea din spate. Piulițele sunt orientate spre interior.

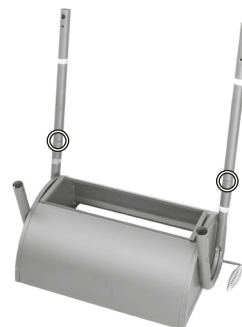


## 2

**Picioare 2x**

Atașați cele două picioare (scurt și lung) la elementele de fixare posterioare pentru picioare astfel încât orificiile pentru șuruburi să fie potrivite.

Asigurați-vă că piciorul mai scurt este pe partea opusă a elementului de fixare a piciorului cu mâner.



## 3

**Poliță inferioară 1x**

Introduceți polița inferioară în orificiile picioarelor. Capetele poliței inferioare trebuie să fie orientate în sus.

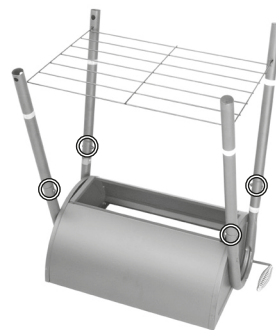


# 4

**Picioare** 2x  
**Șurub M6x40** 4x  
**Piuliță M6** 4x

Introduceți capetele poliței inferioare în orificiile picioarelor și atașați picioarele la elementele de fixare ale acestora astfel încât orificiile pentru șuruburi să fie potrivite.

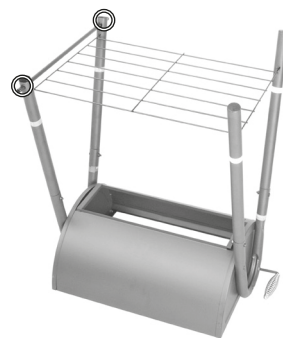
Atașați cele patru picioare la elementele de fixare a picioarelor folosind 4 șuruburi M6x50 și 4 piulițe M6.



# 5

**Ax roți** 1x

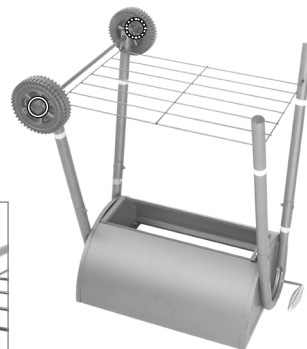
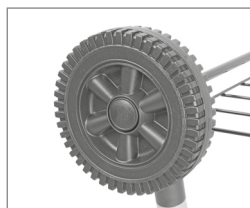
Introduceți axul roților prin orificiile din picioarele mai scurte.



# 6

**Roți** 2x  
**Capace roți** 2x

Atașați cele două roți la axul roților și fixați-le prin apăsarea celor două capace pentru roți în axul roților.



# 7

**Capac** 1x  
**Element fixare coș de fum** 1x  
**Șurub M6x12** 2x  
**Piuliță M6** 2x

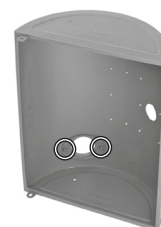
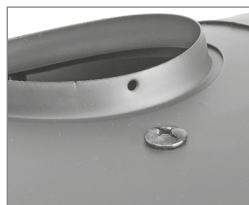
Atașați elementul de fixare a coșului de fum la partea interioară a capacului folosind 2 șuruburi M6x12 cu 2 piulițe M6.

Asigurați-vă că orificiul pentru șurub al elementului de fixare a coșului de fum este orientat spre interior.

2x  
M6x12



2x  
Piuliță



# 8

**Mâner capac** 1x  
**Șurub M6x12** 2x  
**Piuliță M6** 2x

Atașați mânerul capacului de capac folosind 2 șuruburi M6x12, cu 2 piulițe M6.

2x  
M6x12



2x  
Piuliță



# 9

**Indicator de temperatură** 1x

Atașați indicatorul de temperatură la capac introducând clema de fixare a acestuia prin deschiderile de fixare a acestuia prin deschiderile din capac și rotindu-l în poziție orizontală.

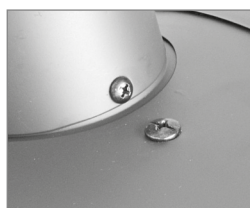


# 10

**Coș de fum** 1x  
**Șurub autoforant** 1x

Atașați coșul de fum la elementul de fixare a coșului de fum folosind un șurub autoforant.

1x  
Șurub



# 11

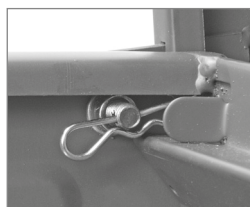
**Șurub M6x25** 2x  
**Cui spintecat** 2x

Atașați capacul la focar folosind 2 șuruburi M6x25. Asigurați șuruburile din interior folosind două cuie spintecate.

2x  
M6x25



2x  
Știft



# 12

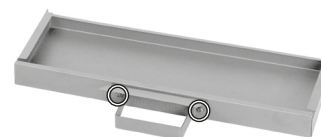
**Tavă pentru cenușă** 1x  
**Scut termic** 1x  
**Mâner tavă pentru cenușă** 1x  
**Șurub M6x12** 2x  
**Piuliță M6** 2x

Atașați scutul termic și mânerul tăvii pentru cenușă la tava pentru cenușă folosind 2 șuruburi M6x12, cu 2 piulițe M6.

2x  
M6x12



2x  
Piuliță



# 13

Ataşați tava pentru cenușă la grătar glisând-o pe șinele de sub focar.

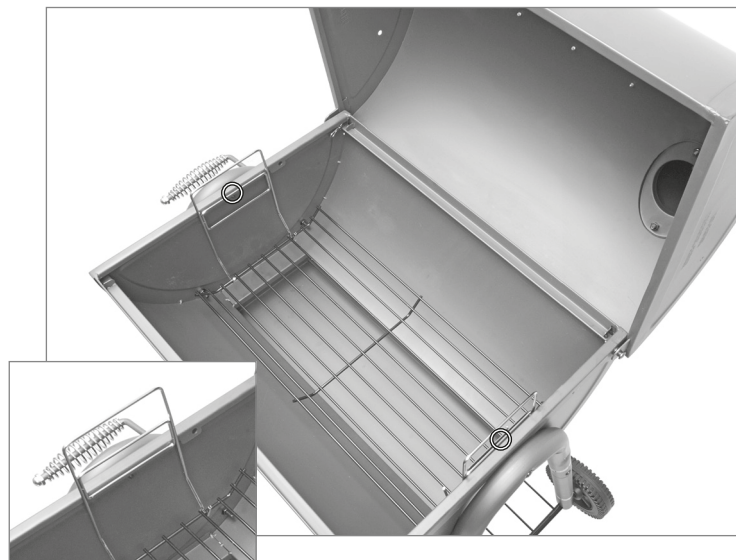


# 14

**Mâner grătar pentru cărbuni 2x**  
**Grătar pentru cărbuni 1x**

Ataşați cele două mânere ale grătarului pentru cărbuni pe cele două părți ale focarului. Puneți grătarul pentru cărbuni pe cârligele mânerelor grătarului pentru cărbuni așa cum se arată în figură.

**Grătarul pentru cărbuni poate fi așezat la două înălțimi folosind mânerele grătarului pentru cărbuni.**



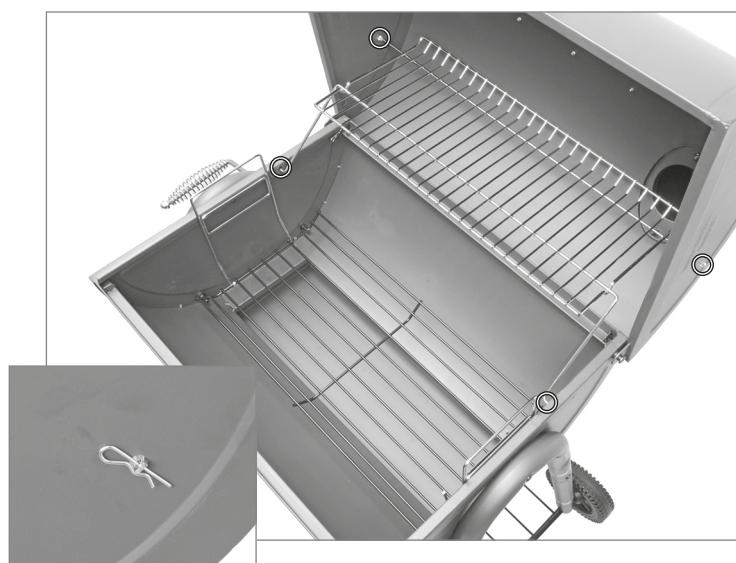
# 15

**Suport pentru încălzire 1x**  
**Cui spintecat 2x**

Glisați capetele negre ale suportului pentru încălzire prin orificiile capacului și fixați-le dinspre exterior folosind două cui spintecate.

Introduceți capetele inferioare ale suportului pentru încălzire în orificiile din focar.

2x  
Știft





# 16

## Grătar pentru gătit 2x

Așezați cele 2 grătare de gătit pe focar așa cum este arătat în figură.



# 17

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







**TC-Drum\_2014/12\_V1.1**

Manufactured for Hornbach Baumarkt AG,  
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany  
[www.hornbach.com](http://www.hornbach.com)