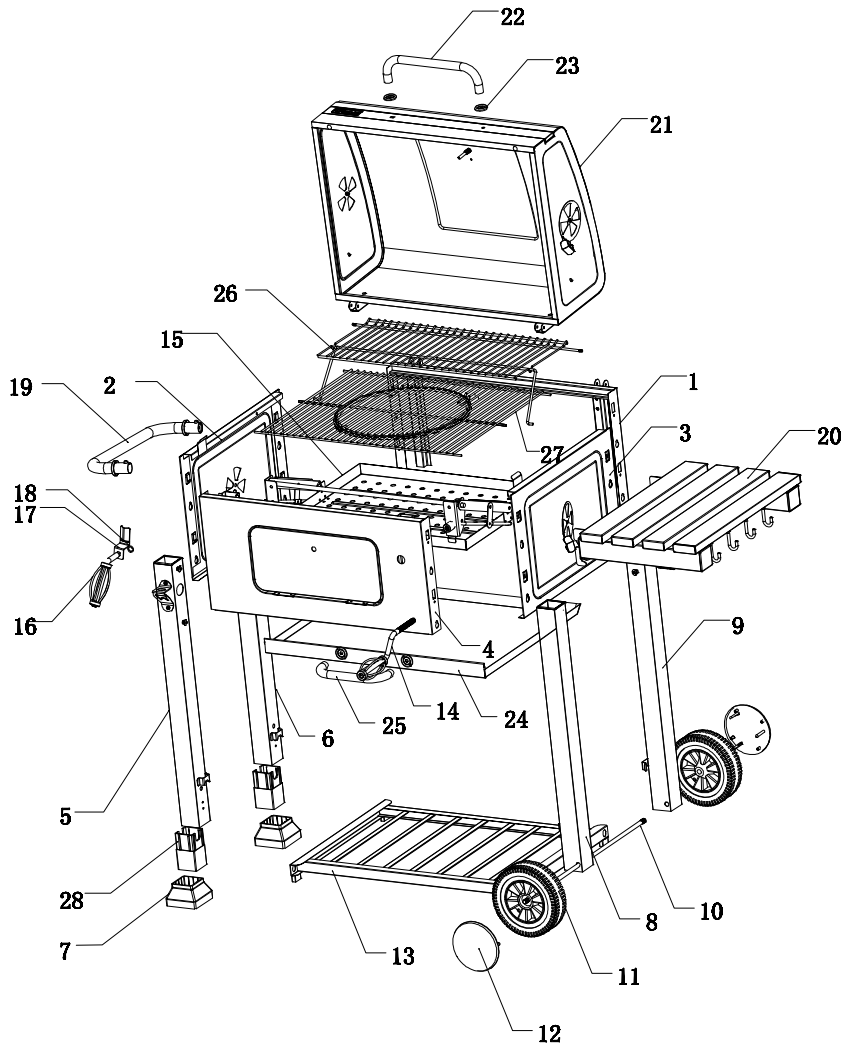




Ⓛ Bedienungsanleitung
Grillwagen „TORONTO CLICK“
Holzkohlengrill

ⓁB Instruction Manual
Trolley BBQ “TORONTO CLICK”
Charcoal grill

Version 2019
Art. Nr. 1164S



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen..... 4

Lieferumfang 4 - 5

Bestimmungsgemäßer Gebrauch..... 6

Zu Ihrer Sicherheit 6 - 8

 Signalsymbole 6

 Allgemeine Sicherheitshinweise 6

 Sicherheitshinweise..... 6 - 8

Montage 8 - 14

 Vorbereitung 8

 Benötigtes Werkzeug 8

 Grill zusammenbauen 8 - 14

Grill aufstellen..... 14

Vor dem Grillen 14 - 15

Bedienung..... 15 -16

Wartung und Reinigung 16 - 17

Entsorgung 17

Konformitätserklärung..... 17

Technische Daten 17

Service 17

Inverkehrbringer 17

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)..... 18 - 21

Bevor Sie das Gerät benutzen

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

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


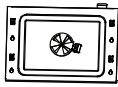

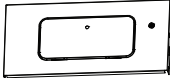
Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

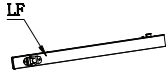


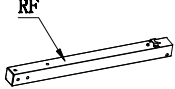
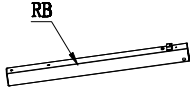




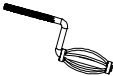
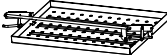


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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

Lieferumfang

- 1 Feuerwanne, Rückwand (1) mit unteren Scharnieren 
- 1 Feuerwanne, linke Wand (2) mit Lüftungsscheibe 
- 1 Feuerwanne, rechte Wand (3) mit Lüftungsscheibe 
- 1 Feuerwanne, Vorderwand mit vormontierter Holzkohletür (4) 

- 1 Standbein LF, vorne links (5) mit Flaschenöffner 
- 1 Standbein LB, hinten links (6) 
- 2 Endkappe für Standbein (7) (plus 1 Erstazkappe) 
- 1 Standbein RF, vorne rechts (8) 
- 1 Standbein RB, hinten rechts (9) 
- 1 Radachse (10) mit Schraube 
- 2 Rad (11) 
- 2 Radkappe (12) 
- 1 Bodenablage (13) 
- 1 Kohlerostkurbel (14) 
- 1 Kohlerost (15) 

1 Türgriff für
Holzkohletür (16)



1 Schließblech,
Holzkohletür (17)



1 Griffblende (18)
für Holzkohletür



1 Wagengriff (19)



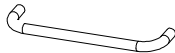
1 Seitenablage rechts
(20) mit Haken



1 Deckel (21) mit oberem
Scharnier
und Lüftungsregler



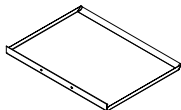
1 Deckelgriff (22)



4 Griffblende für
Deckel und Asche-
auffangschale (23)



1 Asche-
auffangschale (24)



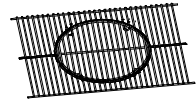
1 Griff für Asche-
auffangschale (25)



1 Warmhalterost (26)



1 Grillrost mit
Grillrosteinleger (27)



2 Verbindungsstück (28)



Befestigungssortiment

A Mutter M10 1



B Schraube (M6x10) 1



C Unterlegscheibe M6x16 1



D Mutter M6 1



E Federscheibe 6M 1



F Unterlegscheibe M6x12 1



G Schraube M5x28 2



H Scharnierstift 2



I Splint 3



J Schraube M5x18 2



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

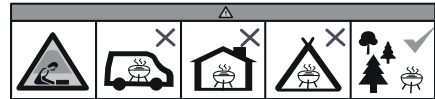


Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**

- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!**



Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



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

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit max. 1,35 kg Holzkohle befüllen.

- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



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

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

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

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen.)

- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

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

Gefahr Vergiftungsgefahr!



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

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Montageteile in den Mund nehmen.

Sie könnten kleine Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

Montage Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

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

Benötigtes Werkzeug

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

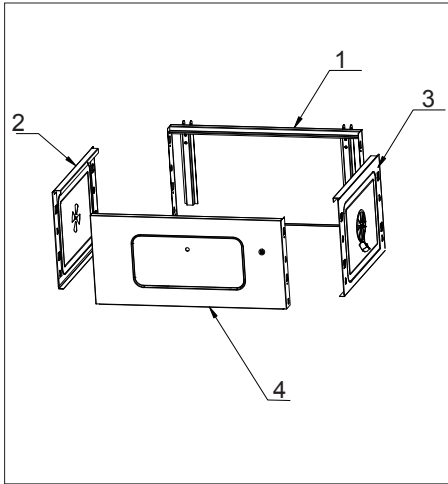
Grill zusammenbauen

Grill auspacken

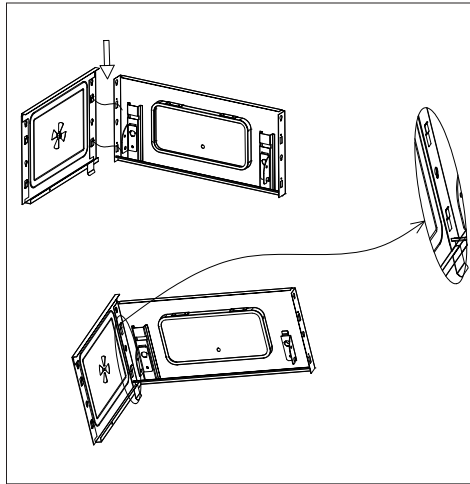
Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Grill zusammenzubauen.

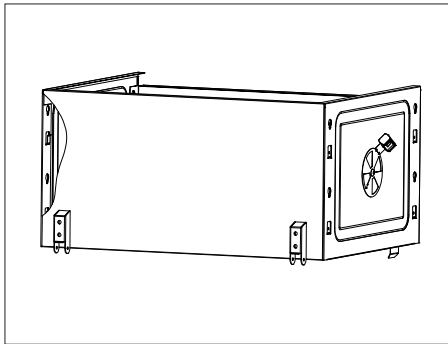
Schritt 1



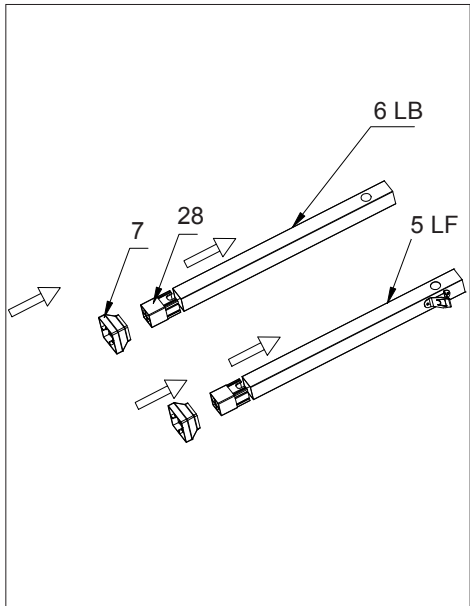
Schritt 2



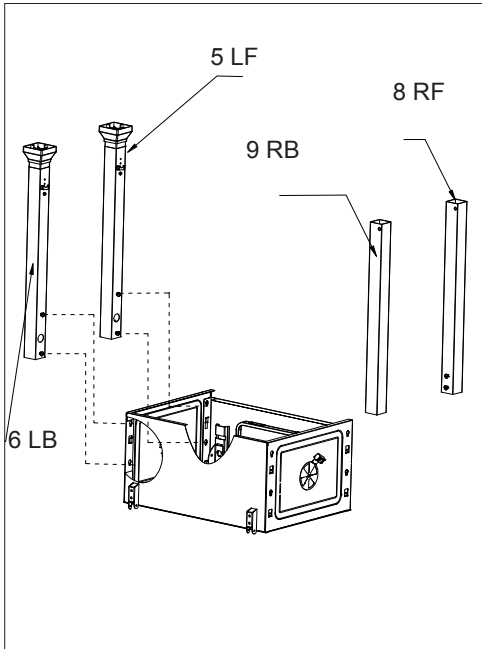
Schritt 3



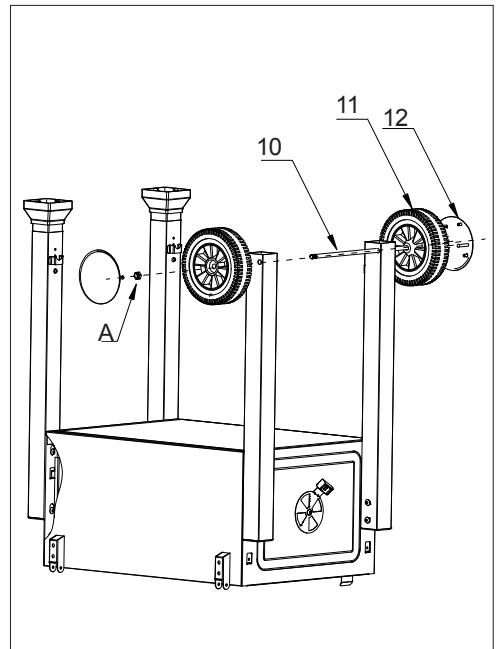
Schritt 4



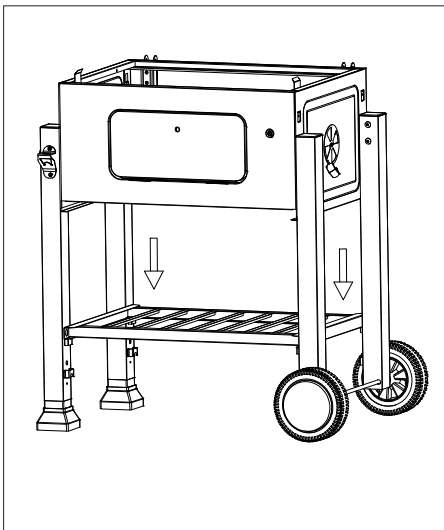
Schritt 5



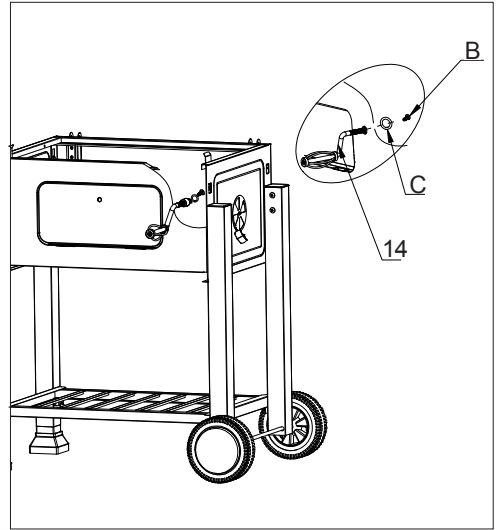
Schritt 6



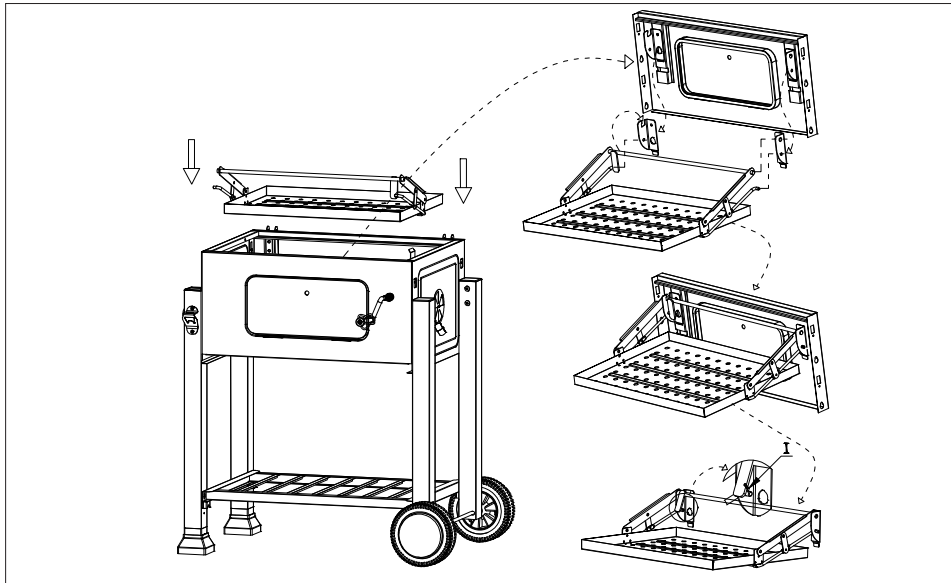
Schritt 7



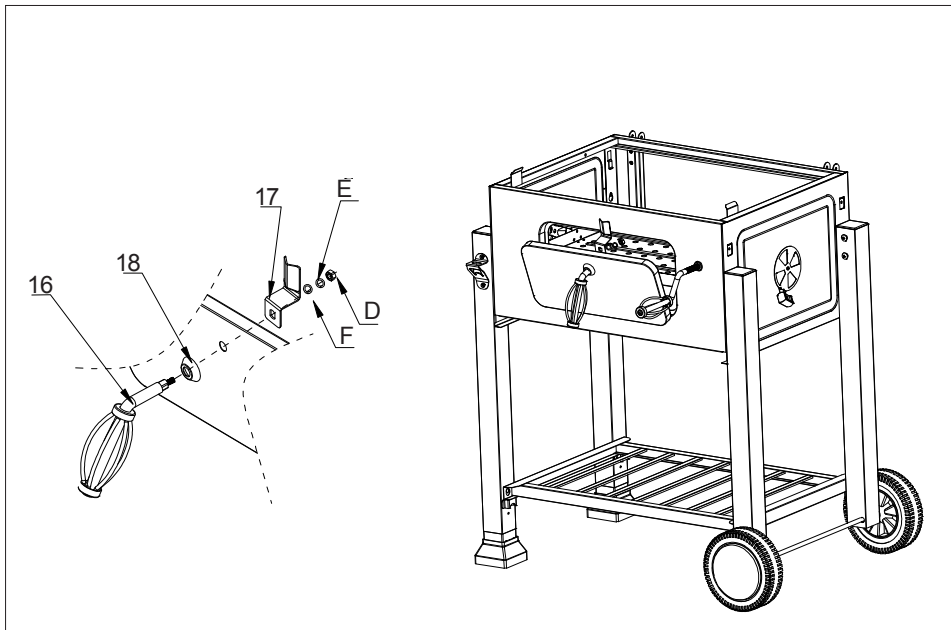
Schritt 8



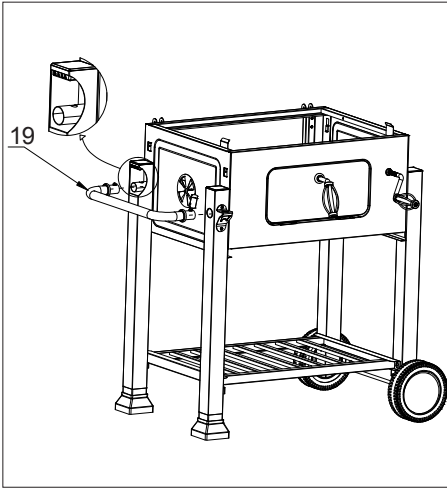
Schritt 9



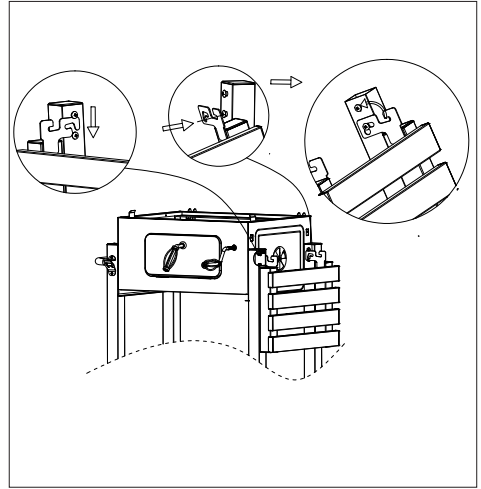
Schritt 10



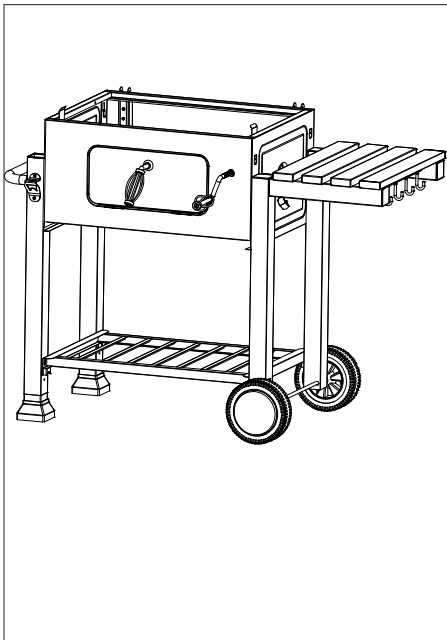
Schritt 11



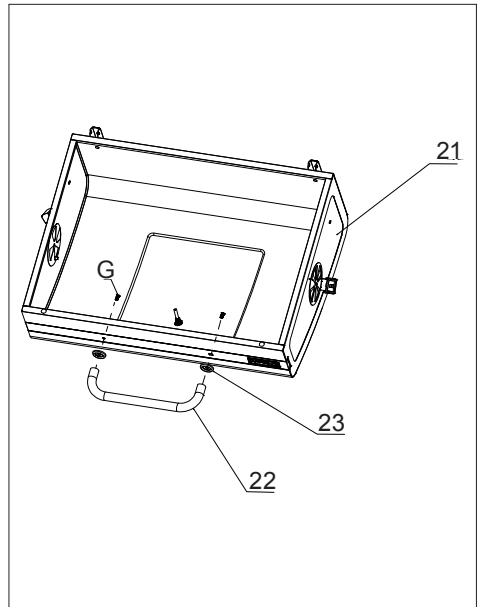
Schritt 12



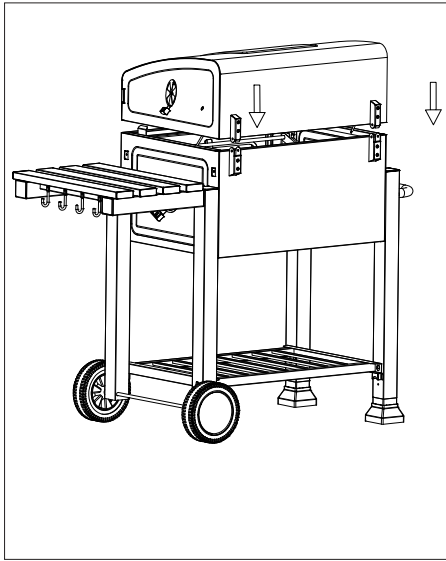
Schritt 13



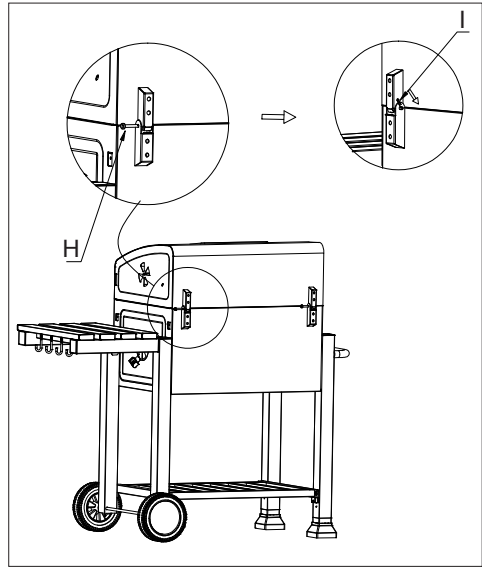
Schritt 14



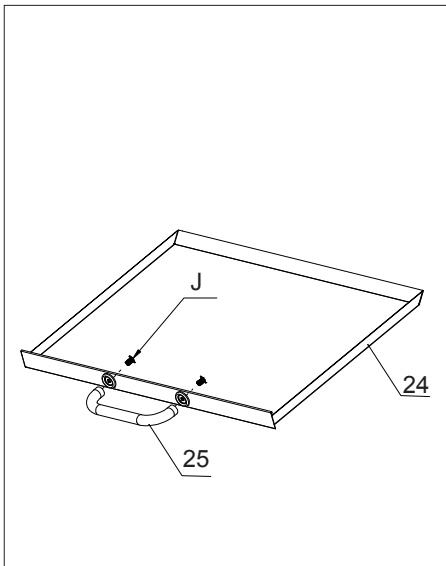
Schritt 15



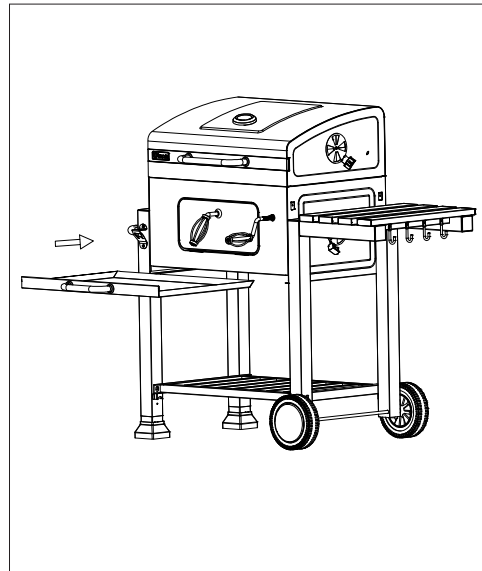
Schritt 16



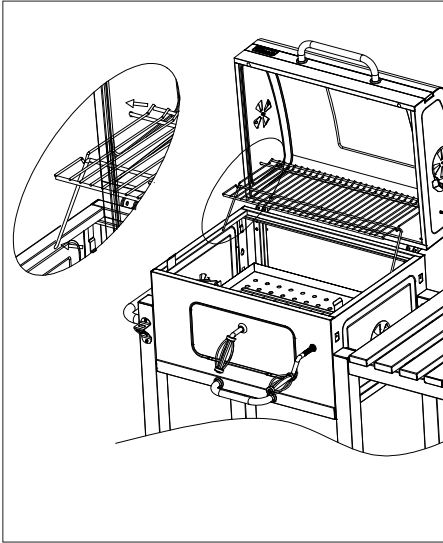
Schritt 17



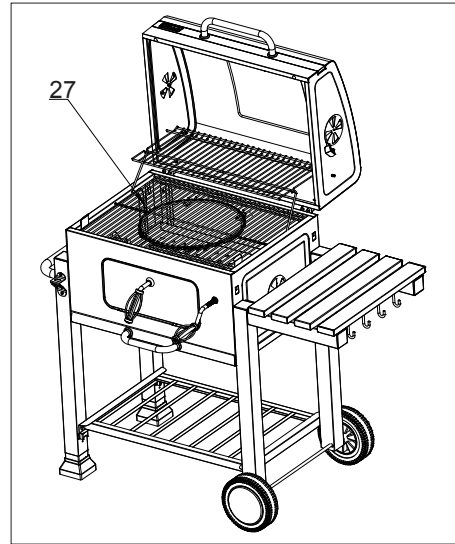
Schritt 18



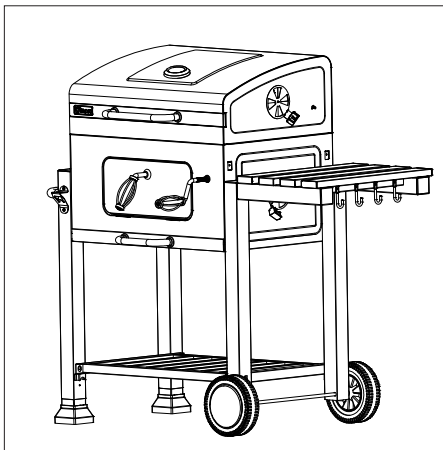
Schritt 19



Schritt 20



Schritt 21



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie die Grillroste und das Warmhaltegitter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

• **Einfeuern**

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

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

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

dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen.) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher,

1. Den Deckel öffnen und den Grillrost mit Grillrosteinleger **(27)** entfernen.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 1,35 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 1-2 Stunden eingefeuert werden.
Siehe Abschnitt *Vor dem Grillen*.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost **(15)**. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Den Grillrost auflegen und die gewünschte Höhe des Kohlerostes mit der Kohlerostkurbel **(14)** einstellen.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist. Ein Teller mit dem Grillgut kann auf der Seitenablage **(20)** abgestellt werden. Grillbesteck, Grillhandschuhe und anderes Grillzubehör kann an den Haken unterhalb der Seitenablage gehängt werden.
8. Je nach Art des Grillguts den Deckel geöffnet lassen oder schließen. Wird eine längere Garzeit für das Grillgut benötigt, wird empfohlen, den Deckel **(21)** zu schließen. Das an dem Deckel befindliche Thermometer zeigt die

Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur für das entsprechende Grillgut nicht zu hoch wird, da es sonst verbrennen kann.

9. Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsreglern an den Seiten des Deckels und an der Feuerwanne.

Wartung und Reinigung

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.

- Ziehen Sie die Ascheauffangschale **(24)** heraus und entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Ascheauffangschale an. So kann über Jahre hinweg die Ascheauffangschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wittereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Ofenlack oder hitzebeständigem Lack bis mindestens 600 °C ausbessern. Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet, da dies zu Rostschäden führt.

- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Entsorgung



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



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

Konformitätserklärung

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

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1164S, Grillwagen „Toronto Click“
Netto Gewicht:	ca. 25,4 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 115 x 67 x 107 cm (BxTxH)
Grillfläche:	ca. 56 x 41,5 cm
Max. Brennstoff- menge:	1,35 kg Holzkohle
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 320° C

Service

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

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

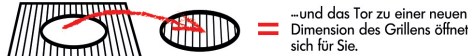
Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
 Carl-Zeiss-Straße 8/4
 D-63322 Rödermark
 Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
 Web: www.tepro-gmbh.de

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Schritt 1: Grillrostmitte entfernen



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

Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



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



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



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



= Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen.



= Für alle, die Muffins und feines Gebäck lieben.



= Für alle Freunde köstlicher Schmorggerichte der unverzichtbare Rost-in-Rost-Einleger.



= Ideal für Liebhaber von Geflügelfleisch: Innen zart und saftig, außen perfekt gebräunt.

Guss-Grillrost-Einleger

tepro Artikelnummer 8571



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

Guss-Pfanne-Einleger

tepro Artikelnummer 8573



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

Pizzastein-Einleger

tepro Artikelnummer 8572



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

Guss-Wok-Einleger

tepro Artikelnummer 8580



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

Weitere Einleger erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Universal Abdeckhaube

tepro Artikelnummer 8600



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

Weitere Abdeckhauben erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal-Guss-Grillrostset

tepro Artikelnummer 8551



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

NEU – Guss-Gebäck-Einleger

tepro Artikelnummer 8314



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost-System rund 57 cm Ø
- Guss-Einleger für Gebäck: ca. 32 cm Ø x 5 cm

NEU – Guss-Dutch-Oven-Einleger

tepro Artikelnummer 8230



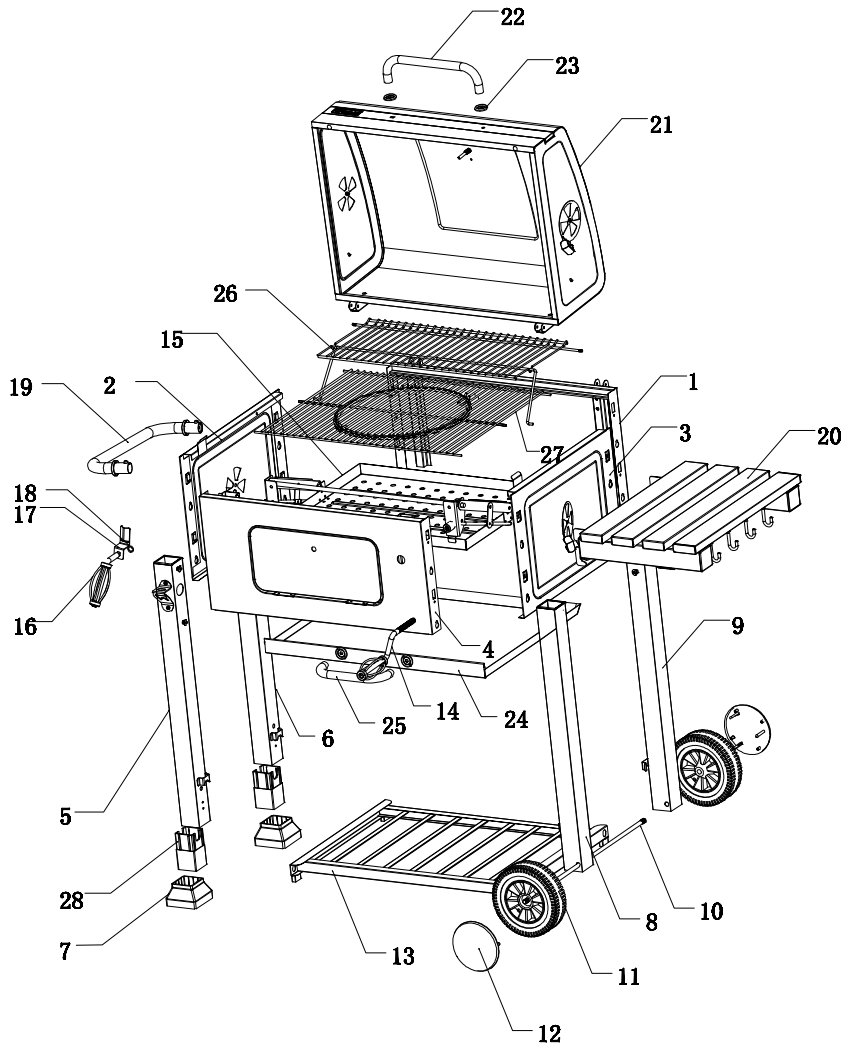
- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund 57 cm Ø
- Füllmenge: ca. 6 Liter
- matt emailliertes Gusseisen
- Deckel mit Griff und extra hohem Rand
- Deckel umgedreht als Pfanne verwendbar
- verschließbare Öffnung für Temperaturfühler
- integrierter Henkel
- inklusive Adapter-Ring für die Verwendung mit dem tepro Rost-in-Rost-System

NEU – Guss-Hähnchenhalter-Einleger

tepro Artikelnummer 8238



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost-System rund 57 cm Ø
- Guss-Hähnchenhalter, ca. 32 cm Ø x 11 cm



Contents

Before using the device	24
Scope of delivery	24-25
Intended use	26
For your safety	26-28
Signal symbols	26
General safety instructions.....	26
Safety instructions	26-28
Assembly	28-34
Preparation	28
Required tools	28
Assembling the BBQ	28-34
Setting up the BBQ	34
Before grilling.....	35
Operation	35 - 36
Maintenance and Cleaning	36
Disposal	37
Declaration of conformity	37
Technical details	37
Service	37
Distributor.....	37
Matching accessories (not included in the delivery scope).....	38-41

GB

Before using the device

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

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

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



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

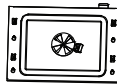
Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own the BBQ after you.

Scope of delivery

- 1 Firebox, rear wall (1) with lower hinges



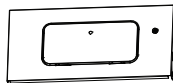
- 1 Firebox, left wall (2) with ventilation controller



- 1 Firebox, right wall (3) with ventilation controller



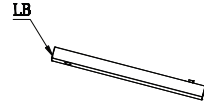
- 1 Firebox, front wall (4) with pre-assembled charcoal door



- 1 Support leg LF, left front (5) with bottle opener



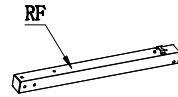
- 1 Support leg LB, left back (6)



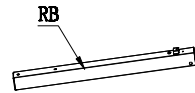
- 2 End cap for support leg (7) (plus 1 replacement caps)



- 1 Support leg RF, right front (8)



- 1 Support leg RB, hinten rechts (9)



- 1 Wheel axle (10) with screw



- 2 Wheel (11)



- 2 Hubcap (12)



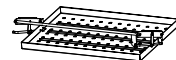
- 1 Bottom rack (13)



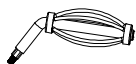
- 1 Charcoal grate crank (14)



- 1 Charcoal grate (15)



1 Door handle
for charcoal door (16)



1 Locking plate,
for charcoal door (17)



1 Handle bezel (18)
for charcoal door



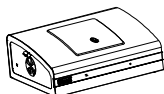
1 Trolley handle (19)



1 Side rack, right (20)
with hooks



1 Lid (21) with upper
hinge and ventilation
controller



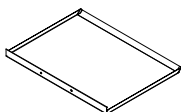
1 Lid handle (22)



4 Handle bezel for
lid and ash
collecting tray (23)



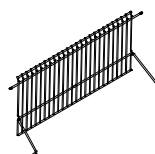
1 Ash collecting
tray (24)



1 Handle for ash
collecting tray (25)

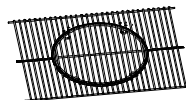


1 Warming grille (26)



GB

1 Grid in grid
BBQ grate (27)



2 Joint (28)



Fasteners

A Nut M10 1



B Screw (M6x10) 1



C Washer M6x16 1



D Nut M6 1



E Spring washer 6M 1



F Washer M6x12 1



G Srew M5x28 2



H Hinge pin 2



I Splint pin 3



J Screw M5x18 2



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

GB

Intended use

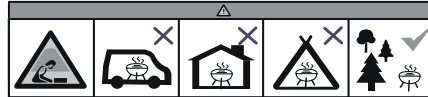
Use this BBQ to heat, cook and grill food.

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

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

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

- **WARNING! Keep children and pets away!**
- **Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality!**



Do not cook before the fuel has a coating of ash.

For your safety

Signal symbols

Danger High risk!



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

Attention Moderate risk!



Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!



Facts that should be respected when handling the device.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS - to be observed in each use

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

Safety instructions

Danger Fire hazard!



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

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the BBQ on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the BBQ with at least 1 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the BBQ during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the BBQ with a **max. 1.35 kg** of charcoal.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Danger Risk of burning and accidents!


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

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.

- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorised interventions yourself.

In case of damages, repairs or other problems with the BBQ, contact our service point or a professional in your area.

- Keep children and pets away from the device.

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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
 - Always wear oven or BBQ gloves when grilling. Glove shall be in accordance with the PSA regulation (Category II with respect to heat protection, e.g. DIN-EN 407.
 - Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
 - Do not wear any clothing with wide sleeves.
 - Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
 - Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.
-

Danger Risk of deflagration!


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

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

Danger Risk of poisoning!


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

- Use the grill outdoors only!
-

Danger Health risk!


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

Danger Risks to children!


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

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

Danger Risk of injury!


Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the BBQ near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while

Ⓢ

grilling. If distracted, you can lose control of the device.

- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

Attention Risk of injury!



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

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

Attention Risk of damage!



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

Assembly Preparation

Danger Risk of injury!



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

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

Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

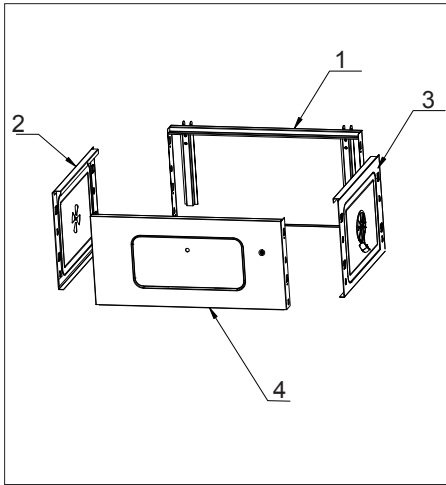
Assembling the BBQ

Unpack BBQ

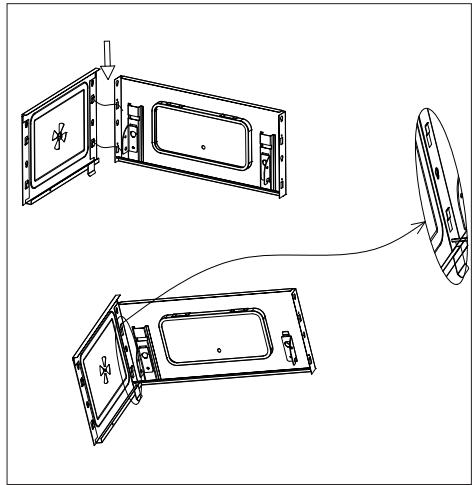
Unpack the BBQ and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after BBQ assembly.

Take the following steps to assemble the BBQ.

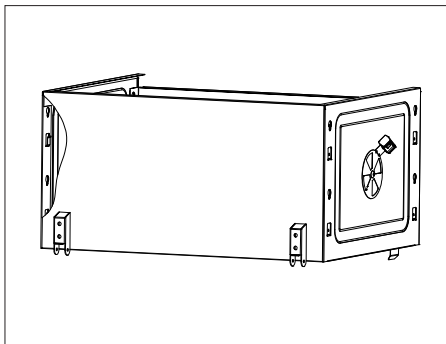
Step 1



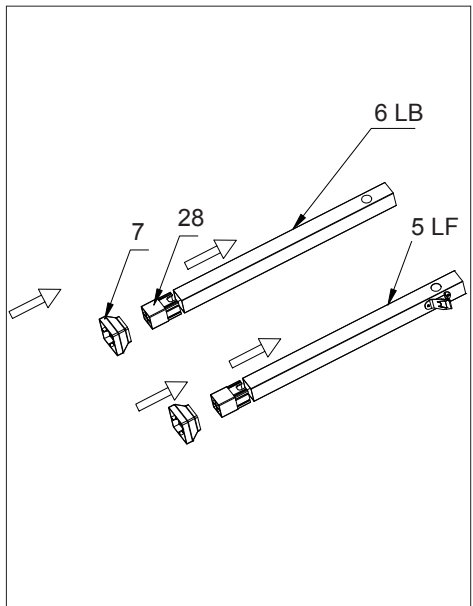
Step 2



Step 3

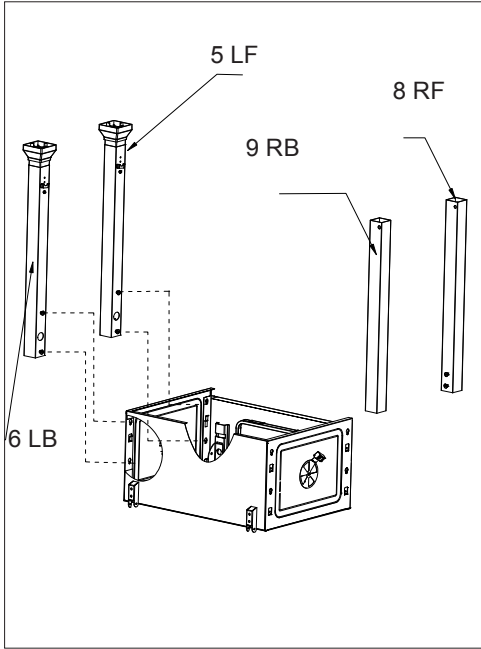


Step 4

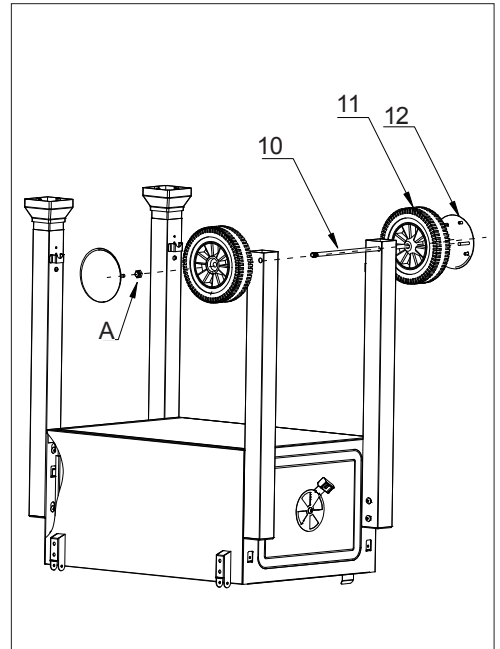


GB

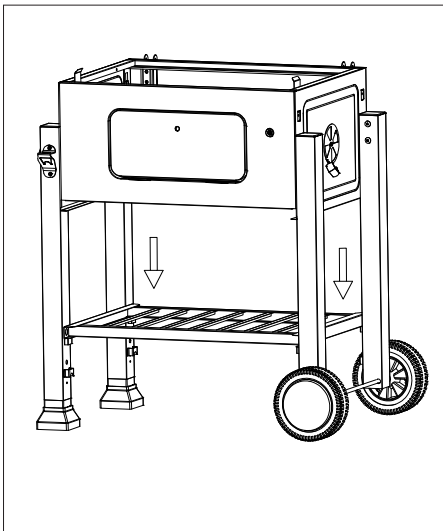
Step 5



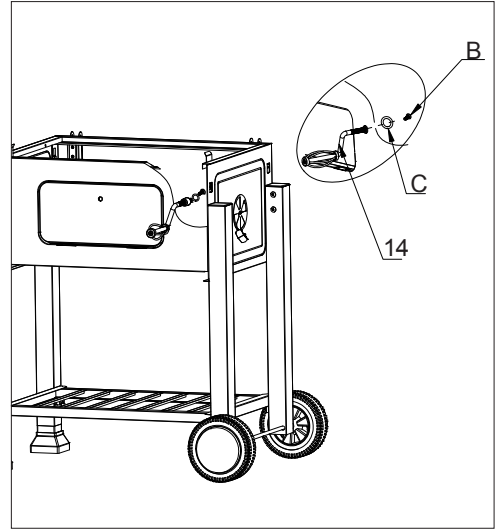
Step 6



Step 7

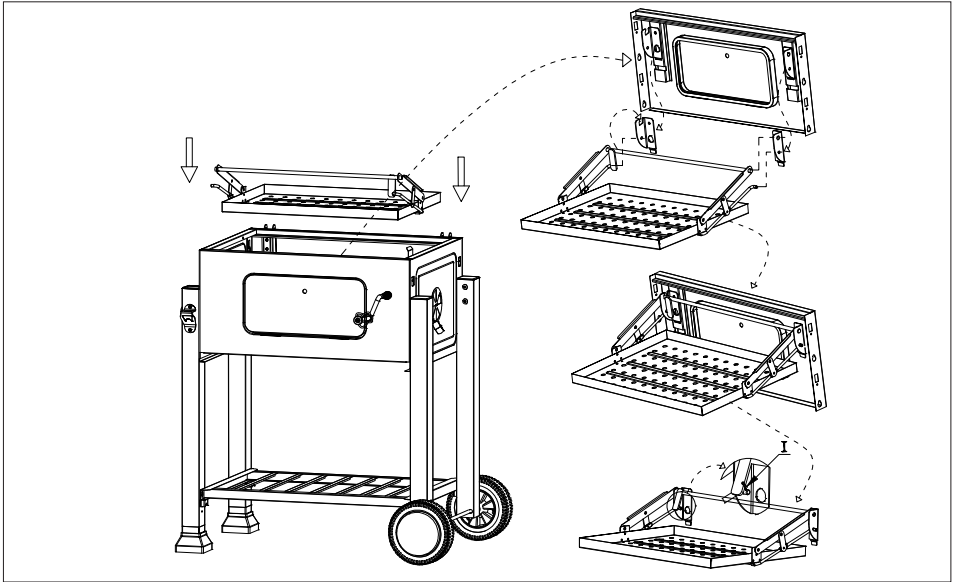


Step 8

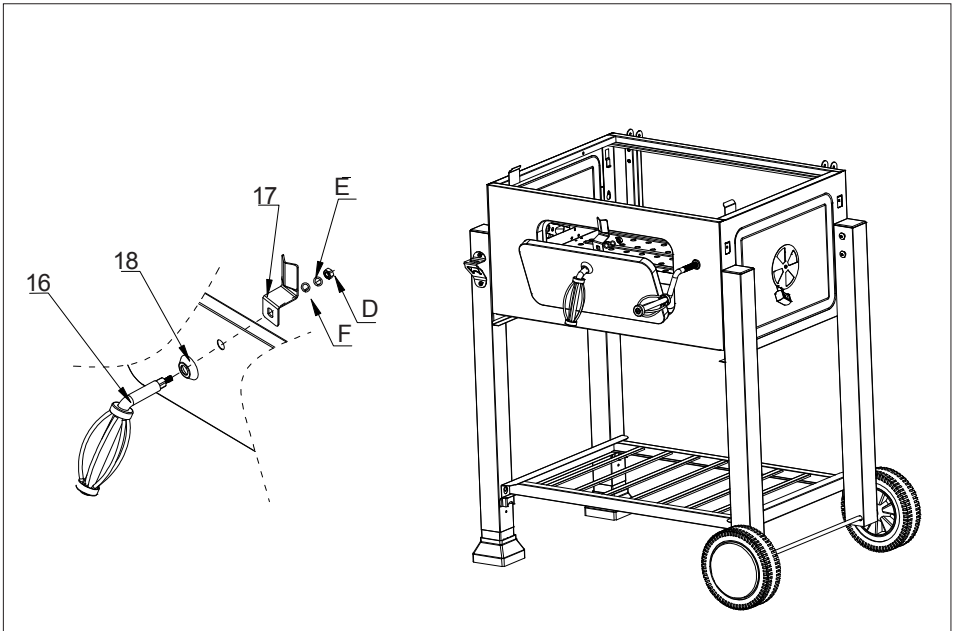


Step 9

GB

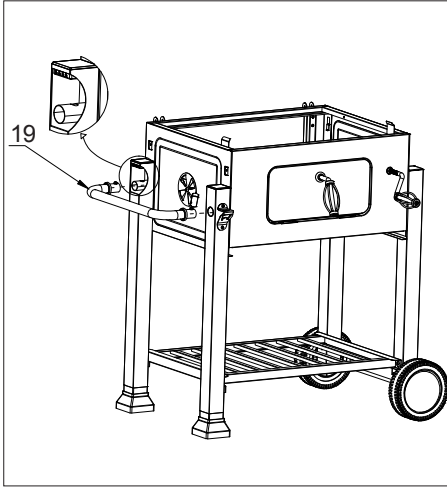


Step 10

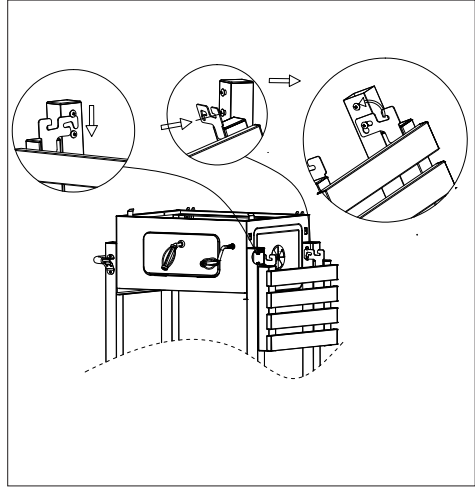


GB

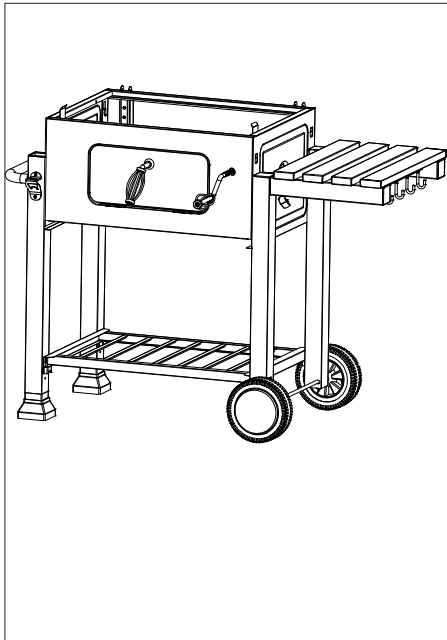
Step 11



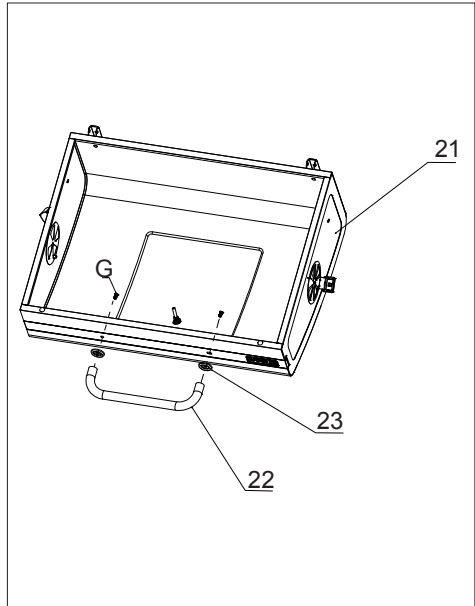
Step 12



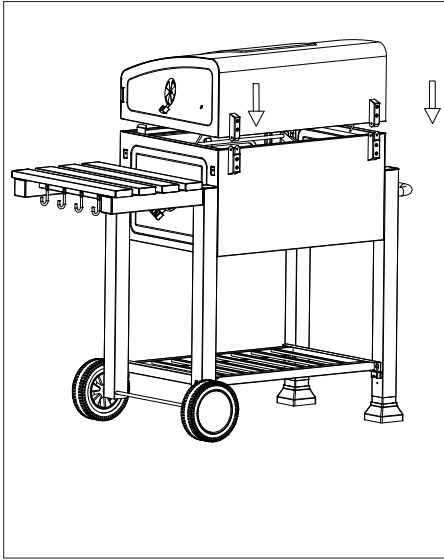
Step 13



Step 14

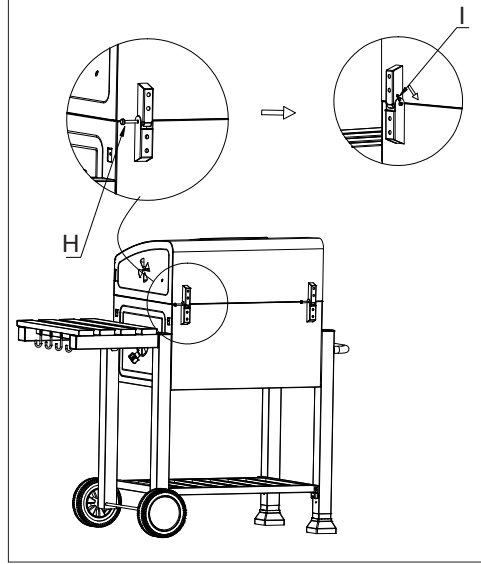


Step 15

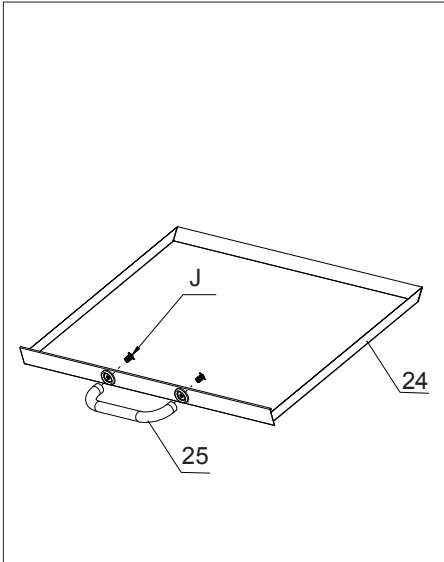


Step 16

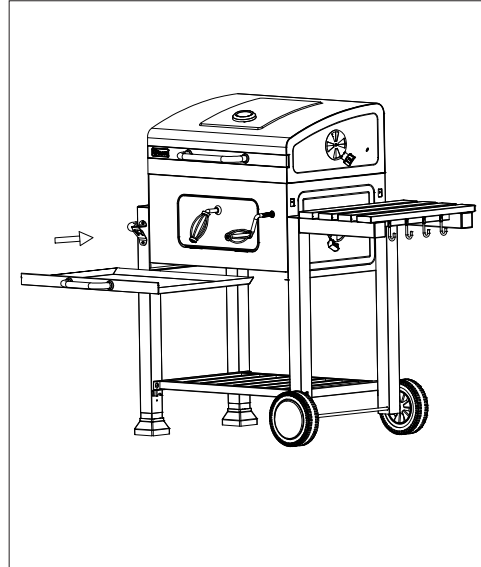
GB



Step 17

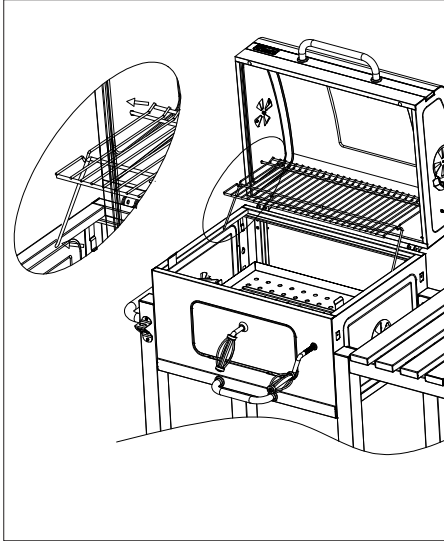


Step 18

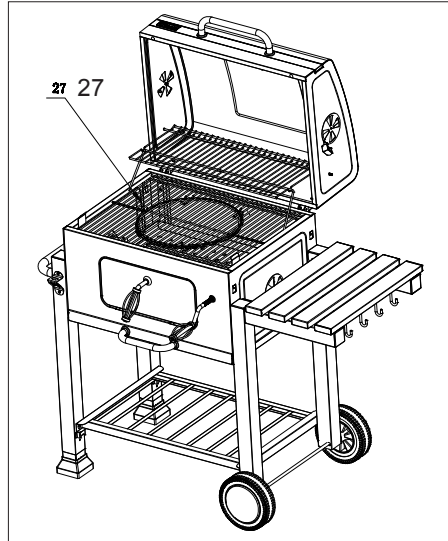


GB

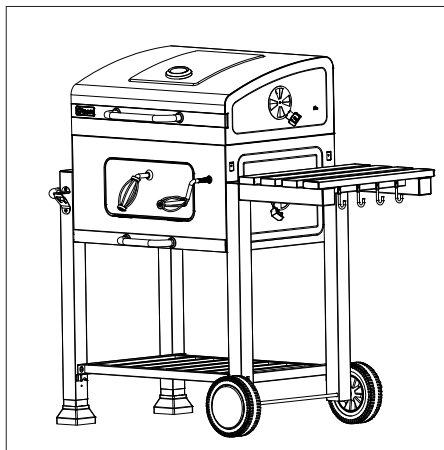
Step 19



Step 20



Step 21



Setting up the BBQ

Attention Risk of damage!



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

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the BBQ is standing securely.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes.
- Before use, place the BBQ on an even, sturdy surface outdoors.

Before grilling

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

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

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

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

Operation

Danger Risk of burning!



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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. Glove shall be in accordance with the PSA regulation (Category II with respect to heat protection, e.g. DIN-EN 407.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through fat splashes.

1. Open the lid and remove the grid in grid ^{GB} BBQ grate **(27)**.
2. Place 2-3 solid firelighters in the middle of the charcoal grate. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a **maximum of 1,35 kg** of charcoal around the firelighters.
4. Prior to first use, the BBQ must be pre-fired for a minimum 1-2 hours. See section *Before grilling*.
5. As soon as the charcoal is glowing, spread it evenly over the charcoal grate **(15)**. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
6. Put the BBQ grate in place and adjust the charcoal grate to the desired height using the charcoal grate crank **(14)**.
7. Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash. A plate with the BBQ meat can be set down on the side rack **(20)**. BBQ utensils, BBQ gloves, and other BBQ accessories can be hung on the hooks underneath the side rack.
8. Leave the cover open or closed according to the type of BBQ meat. If a longer cooking time is needed for the BBQ meat, it is recommended that the cover **(21)** be closed. The thermometer located on the cover shows the temperature in the cooking chamber. Ensure that the temperature for a particular BBQ meat does not get too high, otherwise the meat could burn.

9. Control the temperature in the cooking chamber using the ventilation controllers on the sides of the lid and of the firebox.

Maintenance and Cleaning

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

Danger Risk of burning!



Let the grill cool down completely before cleaning.

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

Danger Health risk!



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

Attention Risk of damage!



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

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residues.
- Pull out the ash collecting tray (24) and empty out the cold ash. **It is very important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, will attack the inside of the ash collecting tray. Thus,**

over years the ash collecting tray can sustain damage through rust.

- Clean the BBQ regularly, at best after every use.
- Remove the BBQ grate and clean it thoroughly with soapy water. Then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the internal and external surfaces generally with warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your BBQ at all times.
- Protect your BBQ from persistent weather conditions. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with oven paint or paint that is heat-resistant up to at least 600 °C. It is important that you remove the ash from the firebox before moisture combines with the cold ash, since this leads to rust damage.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.

Disposal



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



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

Technical details

Product:	Item. No. 1164S, „Toronto Click“ Trolley BBQ
Net weight:	approx. 25,4 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 115 x 67 x 107 cm (BxTxH)
Grill surface:	approx. 56 x 41,5 cm
Max. amount of fuel:	1.35 kg charcoal
Steel paint:	Heat-resistant up to 320 °C

Declaration of conformity Service

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

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

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Step 1: Remove BBQ grate middle



= ...and the gate to a new dimension of BBQ will open to you.

Step 2: Mount desired BBQ grate insert



= Sear your grillables in the blink of an eye and achieve that typical steak pattern.



= Eggs, vegetables or potatoes – ideal for anything you want to fry.



= Bread, pizza, tarte flambée – turn your BBQ into an oven.



= Perfect for vegetable dishes and Asian fare.



= For everyone who loves muffins and pastries.



= The indispensable grate-in-grate insert for fans of delicious stews.



= If you love poultry: Tender and juicy on the inside, perfectly browned on the outside.

Cast Iron BBQ Grate Insert

tepro Item Number 8571



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

Cast Iron Pan Insert

tepro Item Number 8573



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

Pizza Stone Insert

tepro Item Number 8572



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

Cast Iron Wok Insert

tepro Item Number 8580



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

More inlays available over-the-counter and online.

Further matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Universal protective cover

tepro Item Number 8600

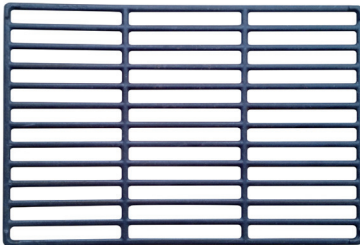


- made from high-quality, durable, polyester fabric 300x250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV rays
- with fastening Velcro; material:
Outside: PVB (Polyvinylbutyral)
Inside: 100% Polyester
- Cover dimensions, approx. 104.1x48.3x101.6 cm

More dust covers are available over-the-counter and online.

Universal cast-iron BBQ grate set

tepro Item Number 8551



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

NEW – Cast pastry insert

tepro Item Number 8314



- Inserts into grate-in-grate system approx. 57cm Ø
- Cast pastry insert: approx. 32cm Ø x 5cm

NEW – Cast Dutch oven insert

tepro Item Number 8230



- Inserts into grate-in-grate system approx. 57cm Ø
- Capacity: approx. 6 liter
- Matt enameled cast-iron
- Lid with handle and extra-high edge
- Turn lid over to use as pan
- Closeable opening for temperature sensor
- Integrated handle
- Incl. adapter ring for use with the tepro grate-in-grate system

NEW – Cast chicken holder insert

tepro Item Number 8238



- Inserts into grate-in-grate system approx. 57cm Ø
- Cast chicken holder, approx. 32cm Ø x 11cm

