

TENNEKER®

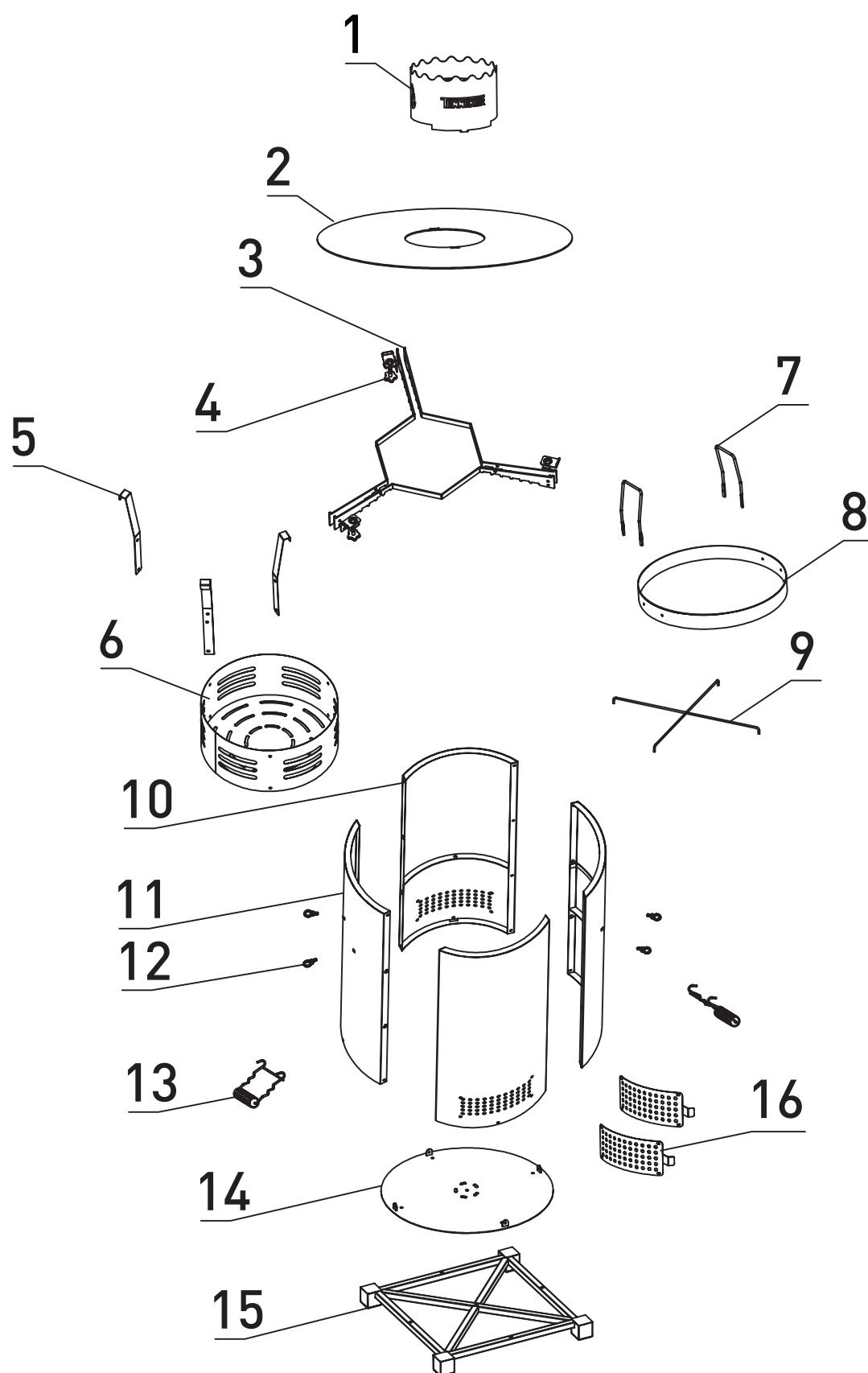
FIREPLACE TW PLANCHA

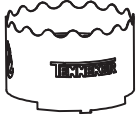
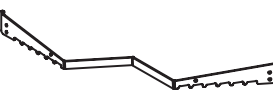
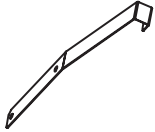
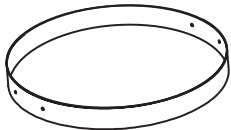
- Ⓓ **FIREPLACE** | Gebrauchsanweisung
- Ⓕ **FIREPLACE** | Manuel de l'utilisateur
- Ⓘ **FIREPLACE** | Manuale dell'utente
- Ⓐ **RINGGRILL** | Gebruiksaanwijzing
- Ⓒ **FIREPLACE** | Bruksanvisning
- Ⓒ **OHNIŠTĚ** | Návod k použití
- Ⓐ **FIREPLACE** | Návod na použitie
- Ⓐ **VATRĂ DE FOC** | Manual de utilizare
- Ⓖ **FIREPLACE** | User manual

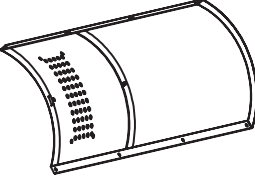
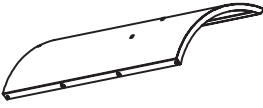
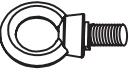
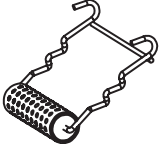
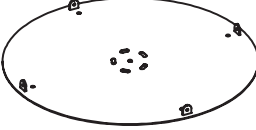
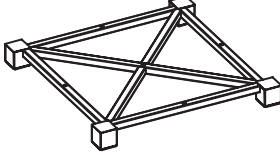
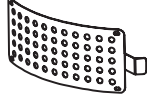


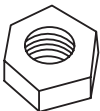
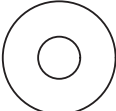
10683309





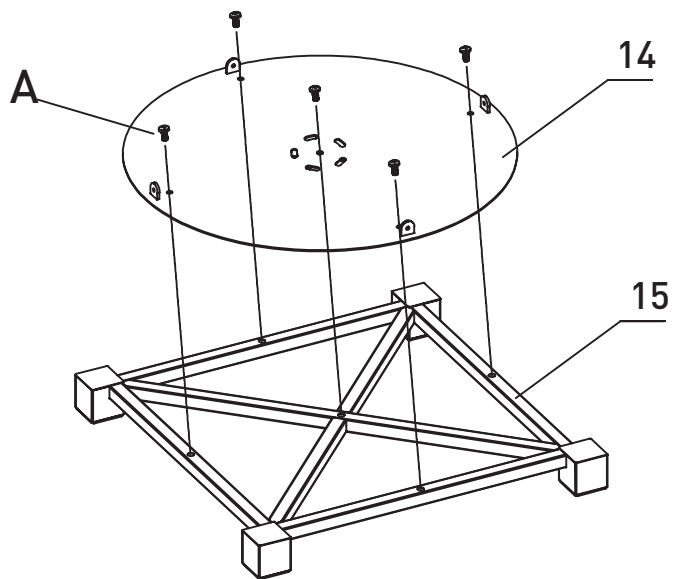
1		1
2		1
3		3
4		3
5		3
6		1
7		2
8		1

9		1
10		2
11		2
12		4
13		2
14		1
15		1
16		2

A		24	M6 X 16
B		20	M5 X 10
C		8	M5 X 12
D		4	M5 NUT
E		13	M6 NUT
F		8	ø6 x ø16

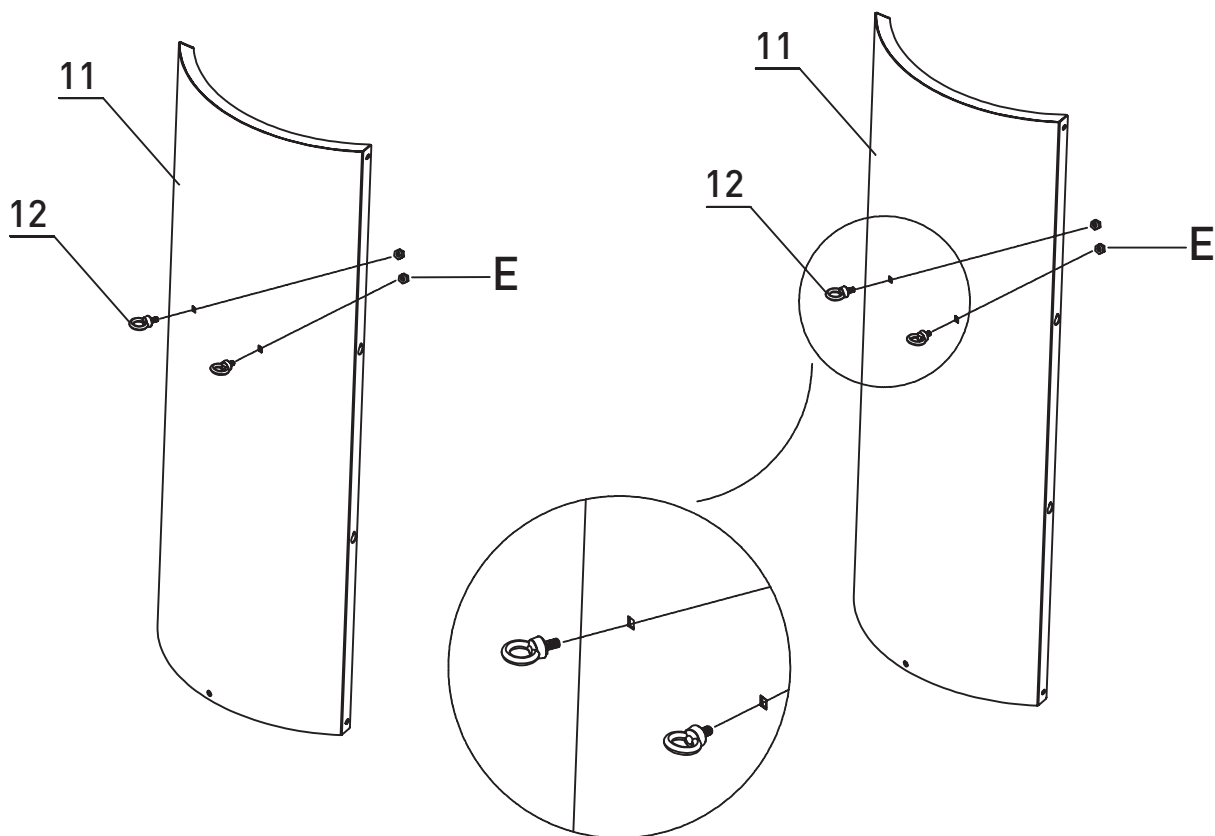
1

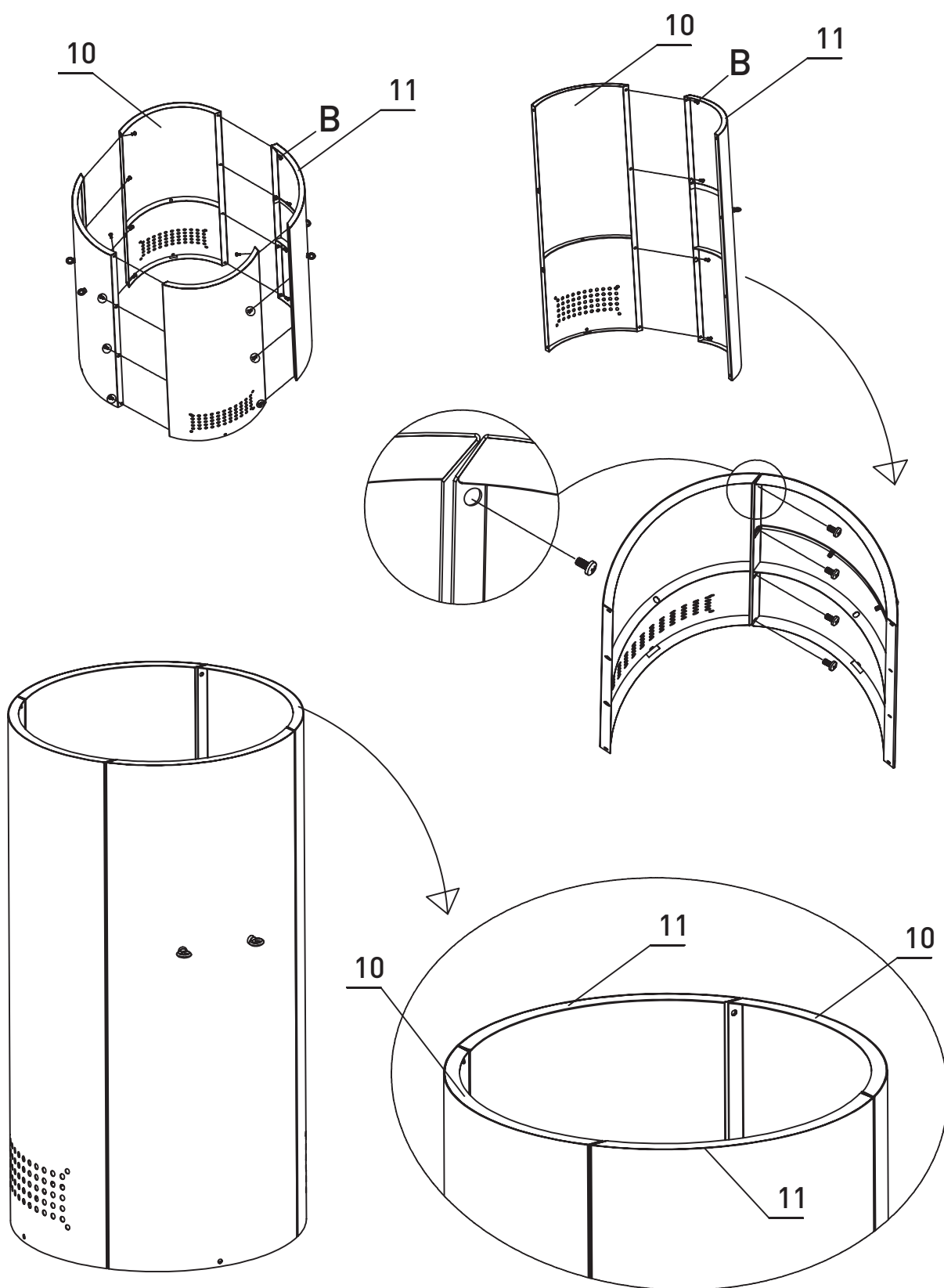
A  X 5 PCS



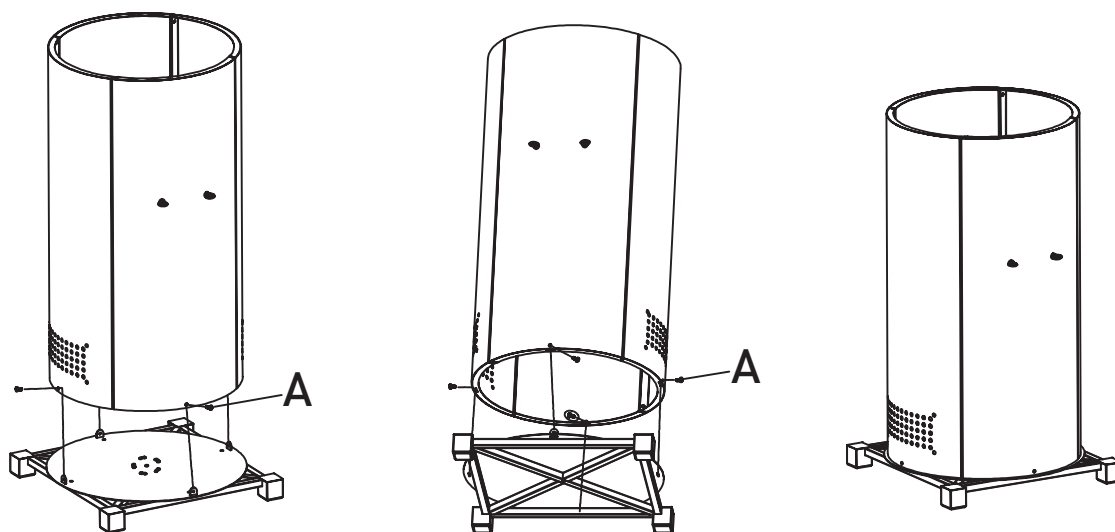
2

E  X 4 PCS

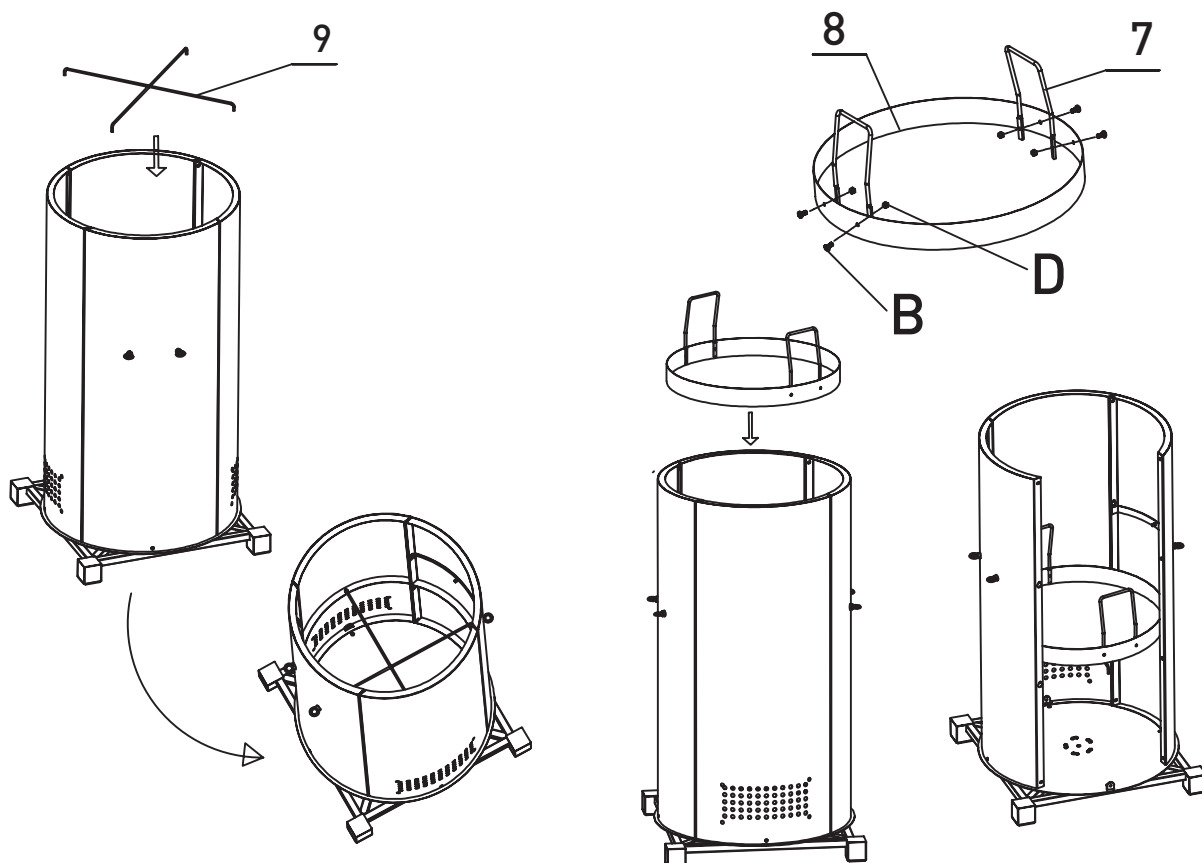




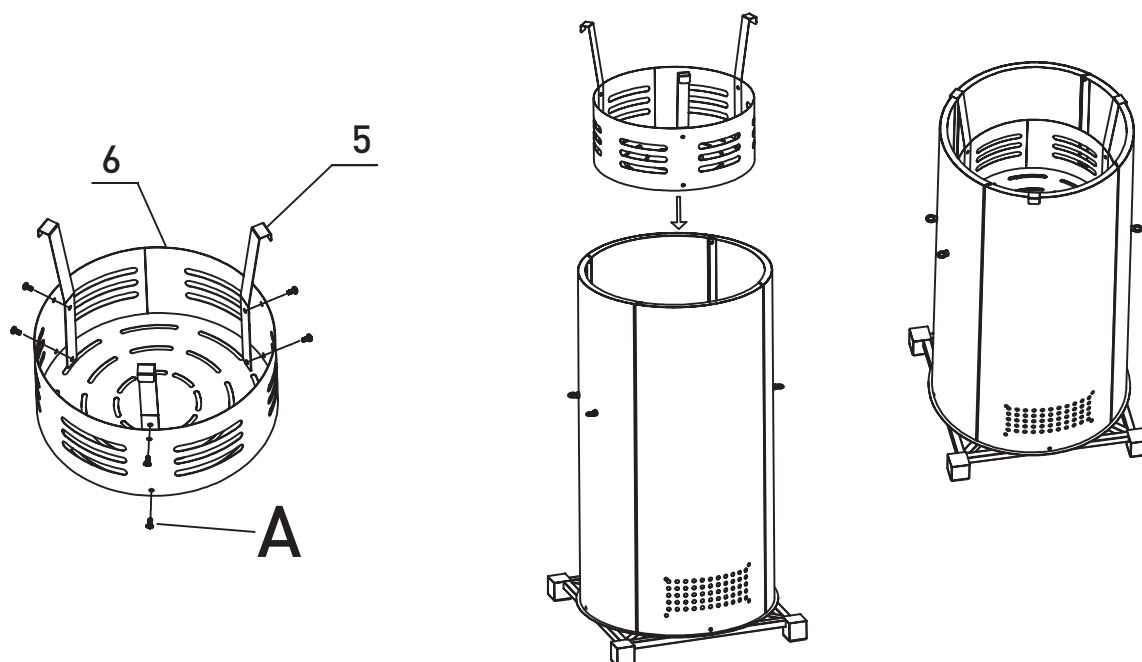
4

A  X 4 PCS

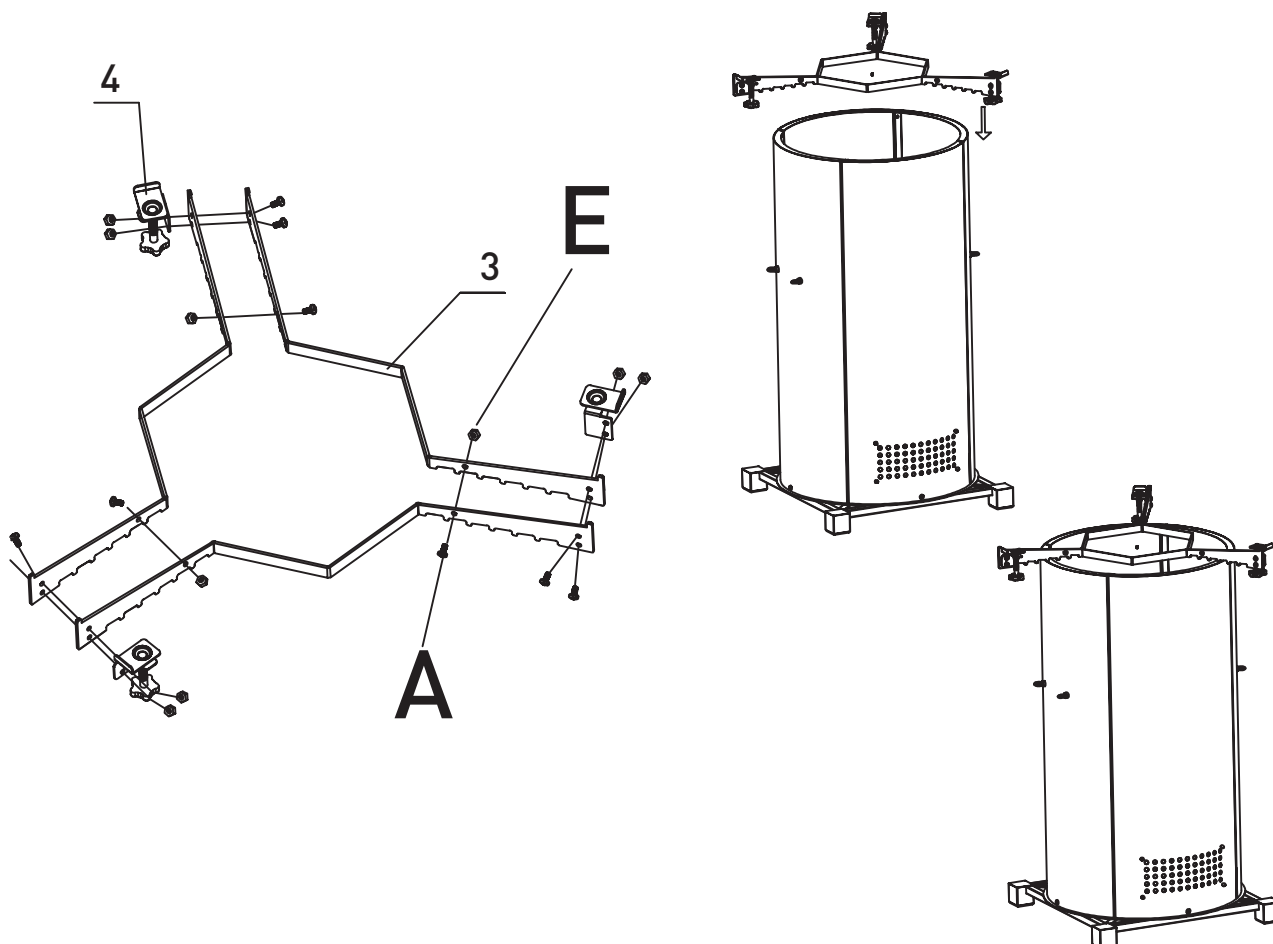
5

B  X 4 PCS D  X 4 PCS

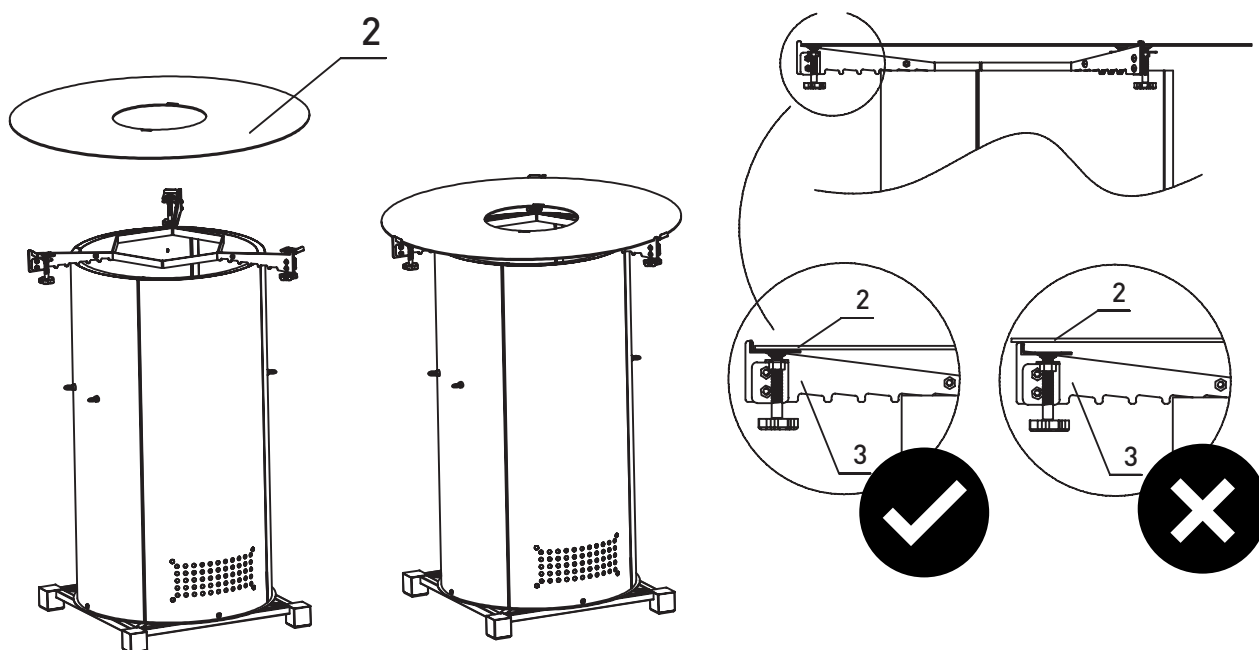
6

A  X 6 PCS

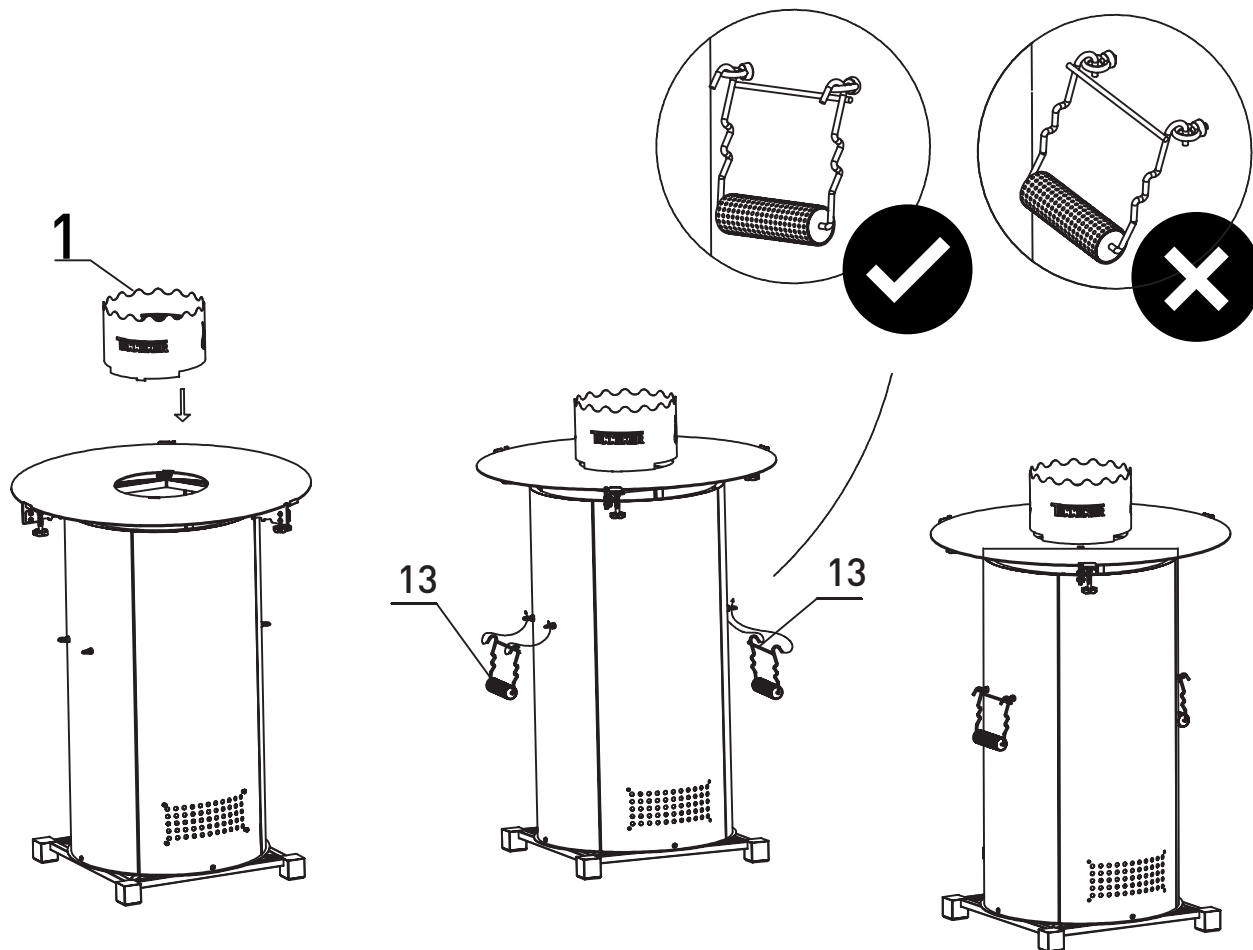
7

A  X 9 PCS E  X 9 PCS

8

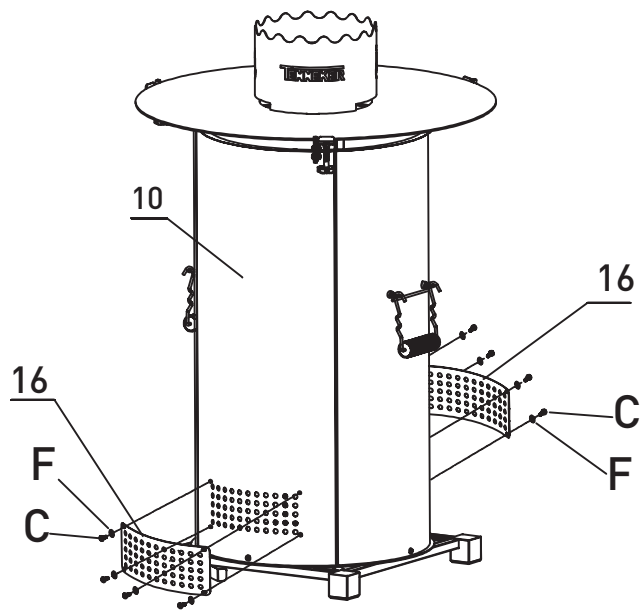


9

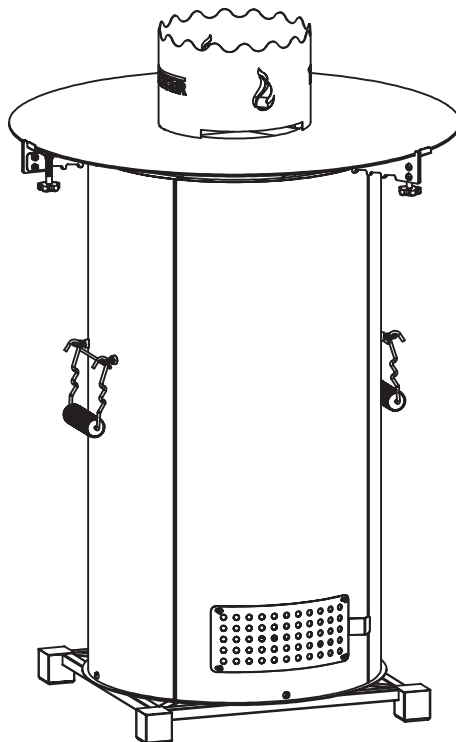


10

C  X 8 PCS F  X 8 PCS



11





ACHTUNG



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

Vielen Dank!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Inhaltsverzeichnis

Bauteile	3-5
Montage	6-11
Bestimmungsgemäße Verwendung	12
Zeichenerklärung	12
Benötigtes Werkzeug	12
Sicherheitshinweise	13
Vorbereitung der Edelstahl-Grillplatte	14
Grillen	14
Regulieren der Hitze	14
Kohle oder Feuerholz hinzugeben	15
Asche	15
Pflege der Edelstahl-Grillplatte	15
Entsorgung	15
Aufbewahrung des Gerätes	15

Service

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

service@hornbach.com

Zeichenerklärung

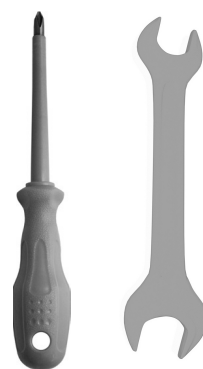


Sicherheitswarnung



2 Personen erforderlich

Benötigtes Werkzeug



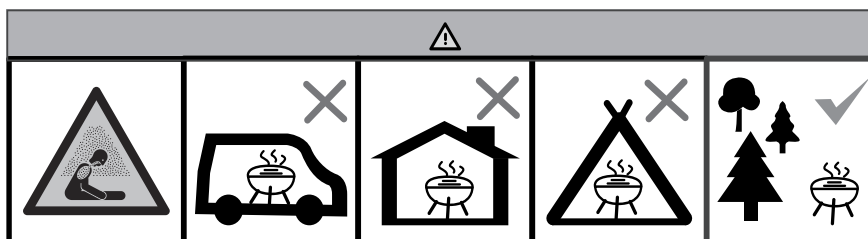
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x Schraubenschlüssel 8, 10 mm



WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE



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



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

Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Nur im Freien verwenden!

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

Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen verwenden. Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Der Grill ist immer auf einem festen, ebenen Untergrund aufzustellen.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen.
- Lassen Sie das Feuerholz, die Kohlen und die Asche im Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Wir empfehlen den Einsatz von Kaminanzünder für Holzkohle oder Feuerholz. Sollten Sie sich für den Einsatz von flüssigen Grillanzündern für Grillkohle oder Feuerholz entscheiden, verwenden Sie nur entsprechende Produkte, die für das Anzünden von Grillkohle oder Feuerholz zugelassen sind.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol noch andere hoch flüchtigen Flüssigkeiten, um die Grillkohle anzuzünden.
- Es wird empfohlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 min durchglüht. Dadurch verbrennt der Flüssiganzünder vollständig.
- Das Nichtbeachten dieses Hinweises führt zur Ansammlung von Dämpfen des Flüssiganzünders im Grill, welche beim Abheben der Grillplatte plötzlich stark aufflammen oder explodieren können.
- Verwenden Sie niemals mit Flüssiganzünder vorbehandelte Grillkohle. Verwenden Sie stets hochwertige Grillkohle oder Mischungen aus Grillkohle und Holz.
- Geben Sie niemals flüssigen Kohleanzünder auf heiße oder warme Kohlen, da dies zu einem Flammenrückschlag und somit zu ernststen Verbrennungen führen könnte.
- Stützen Sie sich nicht auf der Grillplatte ab. Heben Sie den Grill nicht an der Grillplatte an.
- Entfernen Sie etwaige Kohle- und/oder Holzreste von den Seitenwänden des Grills. Andernfalls wird die Lebensdauer des Grills stark verringert.
- Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch gründlich 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. Durch unterlassene Reinigung bzw. Pflege kann es in Verbindung mit sauren Speisen durchaus auch zu Rostbildung bei Edelstahl kommen.
- Wir empfehlen, stets einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um die richtige Größe und den richtigen Typ des Feuerlöschers zu erfahren.
- Wird der Grill nicht verwendet, bewahren Sie diesen außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten. Im Abstand von 1 Meter rund um das Gerät dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freigehalten.
- Elektrische Leitungen sowie Gas- und Kraftstoffschläuche von erhitzten Oberflächen fernhalten.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Grillkohle oder das Feuerholz nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.
- Tragen Sie während des Gebrauchs des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Langstieliges Grillbesteck und Ofenhandschuhe verwenden, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Bei der Handhabung erhitzter Teile Schutzhandschuhe anlegen.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Berühren Sie niemals die Grillplatte, die Asche, die Grillkohle, das Feuerholz oder den Grill selbst, um zu sehen, ob diese heiß sind.
- Verwenden Sie kein Wasser, um die Flammenbildung zu kontrollieren oder die Grillkohle/Feuerholz zu löschen.
- Löschen Sie die Grillkohle/Feuerholz, sobald Sie mit dem Grillen fertig sind. Schließen Sie die Lufteinlässe, um die Flammen möglichst zu ersticken.
- Kippen Sie niemals heiße Kohlen/Feuerholz oder Asche an einem Ort aus, an dem unabsichtlich darauf getreten werden kann oder Brandgefahr besteht. Entfernen Sie die Asche, die Kohlen oder Feuerholz niemals, bevor diese nicht vollständig abgekühlt sind. Räumen Sie den Grill nicht weg, bevor die Asche oder die Kohlen oder Feuerholz vollständig gelöscht sind.
- Dieser Grill ist nicht als Heizung gedacht und darf niemals als solcher verwendet werden.
- **Vor dem Bewegen des Grills, den Grill vollständig abkühlen lassen und die Grillplatte entfernen. Die Grillplatte könnte sich ansonsten beim Transport lösen und dabei vom Halter fallen.**
- **Den Grill nur mit 2 Personen bewegen. Dazu vorab die beiden Tragegriffe einlegen wie in dieser Anleitung beschrieben.**
- **Die beigelegten Tragegriffe vor dem Benutzen des Grills entfernen, da sie sonst sehr heiß werden können.**

Vorbereitung der Edelstahl-Grillplatte

1. Die Grillplatte besteht aus hochwertigem Edelstahl und ein Einbrennen ist nicht notwendig.
2. Die Grillplatte vorab von Rückständen mit Wasser reinigen und abtrocknen.
3. Danach die Grillplatte mit einem Öl einreiben oder einsprühen. Es eignen sich dabei hoch-erhitzbare Öle, wie Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett. Kaltgepresste Öle sind ungeeignet.
4. Legen Sie die Grillplatte nun auf den Rahmen auf und justieren Sie mit Hilfe der 3 Stellschrauben die Höhe der Grillplatte bis sie einen waagerechten Zustand erreicht hat.
5. Entfernen Sie ggf. den Wok-Aufsatz (Krone).
6. Befüllen Sie den Feuerkorb immer nur bis zum oberen Rand des Feuerkorbes mit Feuerholz.
7. Zünden Sie 2 bis 3 kleinere Holzscheite im Feuerkorb an und legen dann größere Scheite nach.
8. Setzen Sie bei Bedarf den Wok-Aufsatz (Krone) wieder ein.
9. Warten Sie bis die Grillplatte warm wird. Hierbei wird die Grillplatte ihre Farbe verändern, und sich entweder etwas nach oben oder nach unten verformen. Eine geringe Wölbung kommt durch das Erhitzen bei allen Grillplatten vor, ist beabsichtigt und stellt keinen Reklamationsgrund dar. Der Fleischsaft verläuft zur Mitte hin und durch die Mittelöffnung nach unten. Falls sich die Grillplatte mittig nach oben gewölbt haben sollte, liegt die Grillplatte falsch herum auf dem Grill. Bitte in dem Fall abkühlen lassen und mit der nach unten gewölbten Seite nach unten auflegen.

Grillen

1. Geben Sie max. 4 kg Grillkohle oder Feuerholz in den Feuerkorb.
2. Zünden Sie die Grillkohle oder das Feuerholz an und warten Sie, bis diese brennt.
3. Von der Mitte der Grillplatte nimmt die Temperatur nach außen hin kontinuierlich ab. Dadurch ergeben sich stufenlose Temperaturzonen, die sich zum Grillen von unterschiedlichen Speisen anbieten. Die Temperaturen sind abhängig von verschiedenen Faktoren, u.a. Art und Menge des verwendeten Brennmaterials. Im ersten Viertel, nahe dem Mittelloch und der Flammen, sind die Temperaturen am höchsten und eignen sich für das Anbraten von Fleisch, wie zum Beispiel Rindersteaks mit höherem Fettgehalt. Der mittlere Bereich eignet sich für das Durchgaren oder für eher mageres Fleisch oder Geflügel. Der äußere Bereich eignet sich zum Beispiel für das schonende garen von Fisch, Gemüse, zum toasten von Hamburger-Brötchen etc. oder zum Warmhalten von Speisen.
4. Überprüfen Sie regelmäßig das Grillgut. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass

das Grillgut vollständig gegart ist, bevor Sie es von der Grillplatte nehmen.

5. Mit Hilfe des mitgelieferten Wok-Aufsatzes (Krone) können Sie zum Beispiel mit einem Wok direkt die hohen Temperaturen in der Mitte nutzen, oder Spieße in die Ausbuchtungen der Krone legen und somit über dem offenen Feuer braten.
Durch die Nutzung des Wok-Aufsatzes wird das Grillgut u.a. vor dem Hineinfallen in das Mittelloch gehindert.
6. Das Grillfass kann auch als Feuertonne ohne Grillplatte verwendet werden. Hier ergibt sich dann die Möglichkeit u.a. auch Stockbrot oder Marshmallows über offenem Feuer zu rösten.
7. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist !



VORSICHT



FETTBRÄNDE

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



ACHTUNG



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

Regulieren der Hitze

Die Hitze innerhalb des Grills lässt sich durch Einstellen der Belüftung regulieren.

Die Temperatur kann durch eine weit geöffnete Belüftung erhöht werden.

Die Temperatur kann durch eine geschlossene Belüftung verringert werden.

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

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

Kohle oder Feuerholz hinzugeben

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

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

Halten Sie immer etwas kleinere Holzscheite bereit um diese regelmäßig entweder direkt durch das Mittelloch, oder durch den Wok-Aufsatz, in den Feuerkorb fallen zu lassen. Benutzen Sie hierbei möglichst eine langstielige Grillzange und/oder Ofenhandschuhe.

Asche

Nachdem die Kohle durchgeglüht, vollständig gelöscht und abgekühlt ist, kann die Innenseite mit einer Ofenbürste gereinigt werden. Die übrige Asche fällt durch den Feuerkorb in die Asche-Auffangschale. Beim Herausnehmen der Asche-Auffangschale und dem Entfernen der Asche folgende Sicherheitsmaßnahmen beachten.

Die Asche nicht entfernen, solange die Kohle nicht vollständig ausgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist.

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

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

Pflege der Edelstahl-Grillplatte

Die Grillplatte besteht aus einem hochwertigen Edelstahl. Um die hochwertige Erscheinung des Grills zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Eingebrennte Fettrückstände müssen möglicherweise mit Hilfe eines Scheuerschwammes beseitigt werden. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Eine durch das Grillen entstandene Patina, und die Farbänderungen aufgrund der hohen Temperaturen, sind normal und dies stellt keinen Reklamationsgrund dar.

Entsorgung

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

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

Aufbewahrung des Gerätes

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

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

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



ATTENTION



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

Merci beaucoup !

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

Utilisation prévue

Cet appareil est un barbecue mobile pour l'extérieur. Il est prévu pour griller et rôtir des aliments dans la sphère privée.

L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme une utilisation non conforme et peut entraîner des risques importants.

Service après-vente

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

service@hornbach.com

Explication des symboles



Avertissement
de sécurité

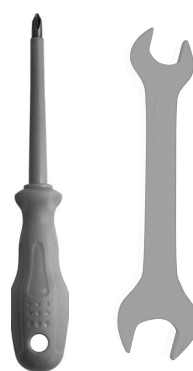


2 personnes
nécessaires

Table des matières

Composants	3-5
Montage	6-11
Utilisation prévue	16
Explication des symboles	16
Outils nécessaires	16
Consignes de sécurité	17
Préparation de la plaque de cuisson en acier inoxydable	18
Cuisson au grill	18
Réglage de la chaleur	18
Ajout de charbon ou de bois de chauffage	19
Cendres	19
Entretien de la plaque de cuisson en acier inoxydable	19
Mise au rebut	19
Rangement de l'appareil	19

Outils nécessaires



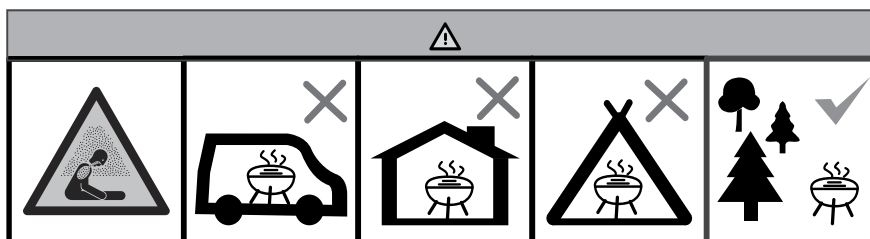
- 1 x tournevis cruciforme
- 1 x clé à molette 8, 10 mm



AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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



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

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Utiliser uniquement à l'extérieur !

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

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

AVERTISSEMENT ! Éloignez les enfants et les animaux de compagnie !

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

Préparation de la plaque de cuisson en acier inoxydable

1. La plaque de cuisson est en acier inoxydable de haute qualité et il n'est pas nécessaire de la faire cuire.
2. Nettoyez au préalable la plaque de cuisson à l'eau pour enlever les résidus et la sécher.
3. Puis, frottez ou vaporisez la plaque de cuisson avec une huile. Les huiles qui conviennent sont celles qui peuvent être chauffées à haute température, comme l'huile de tournesol, l'huile de colza ou la graisse de coco. Les huiles pressées à froid ne sont pas adaptées.
4. Placez la plaque de cuisson sur le cadre et ajustez la hauteur de la plaque de cuisson à l'aide des 3 vis de réglage jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale.
5. Enlevez le cas échéant le wok (couronne).
6. Remplissez toujours le brasero avec du bois de chauffage jusqu'au bord supérieur du brasero.
7. Allumez 2 ou 3 petites bûches dans le brasero et ajoutez ensuite des bûches plus grandes.
8. Remettez en place le wok de cuisson (couronne) si nécessaire.
9. Attendez que la plaque de cuisson se réchauffe. À ce moment-là, la plaque de cuisson change de couleur et se déforme légèrement vers le haut ou vers le bas. Une légère courbure se produit sur toutes les plaques de gril à cause du chauffage, elle est intentionnelle et ne constitue pas un motif de réclamation. Le jus de viande s'écoule vers le centre et vers le bas à travers l'ouverture centrale. Si le centre de la plaque de cuisson est bombé vers le haut, cela signifie que la plaque est à l'envers sur le gril. Dans ce cas, veuillez la laisser refroidir et la poser avec le côté bombé vers le bas.

Griller

1. Mettez au maximum 4 kg de charbon de bois ou de bois de chauffage dans le brasero.
2. Allumez le charbon de bois ou le bois de chauffage et attendez qu'il brûle.
3. La température diminue continuellement du centre de la plaque de cuisson vers l'extérieur, ce qui permet d'obtenir des zones de température continues, idéales pour griller différents aliments. Les températures dépendent de différents facteurs, notamment du type et de la quantité de matière à cuire. Dans le premier quart, près du trou central et des flammes, les températures sont les plus élevées et conviennent pour saisir les viandes, comme les steaks de bœuf avec une teneur en graisse plus élevée. La partie centrale est adaptée à la cuisson à cœur ou aux viandes ou volailles plutôt maigres. La zone extérieure convient par exemple pour la cuisson douce du poisson, des légumes, pour griller des pains à hamburger, etc. ou pour maintenir les aliments au chaud.

4. Vérifiez régulièrement les aliments à griller. Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont complètement cuits avant de les retirer de la plaque de cuisson.
5. À l'aide de l'accessoire wok (couronne) fourni, vous pouvez par exemple utiliser directement les températures élevées au centre avec un wok ou placer des brochettes dans les renforcements de la couronne et ainsi rôtir au-dessus du foyer ouvert. L'utilisation du wok empêche notamment les aliments de tomber dans le trou central.
6. Le barbecue pour grillades peut également être utilisé comme brasero sans plaque de cuisson. Il est alors possible de faire griller du pain ou des marshmallows sur un feu ouvert.
7. Ne placez pas d'aliments sur le gril tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendres !



ATTENTION



INCENDIE DE GRAISSE

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



ATTENTION



N'ajoutez jamais d'allume-charbon liquide sur du charbon chaud ou tiède, car cela provoquerait un retour de flamme et entraînerait des brûlures graves.

Réglage de la chaleur

La chaleur à l'intérieur du barbecue peut être régulée en ajustant la ventilation.

La température peut être augmentée en ouvrant largement l'aération.

La température peut être réduite en fermant l'aération.

Pour maintenir ou augmenter la température pendant le processus de cuisson, il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois et/ou du bois de chauffage. Voir la section « Ajouter du charbon ou du bois de chauffage ».

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

Ajouter du charbon ou du bois de chauffage

N'ajoutez jamais d'allume-charbon liquide sur une hotte/ un brasero chaud ou tiède, car cela pourrait provoquer un retour de flamme et entraîner de graves brûlures.

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

Ayez toujours des bûches un peu plus petites à portée de main pour les mettre régulièrement dans le foyer, soit directement par le trou central, soit par le wok. Utilisez si possible une pince à griller et/ou des gants de four.

Cendres

Après avoir rincé, complètement trempé et refroidi le barbecue, l'intérieur peut être nettoyé avec une brosse à four. Les cendres restantes s'écoulent par le brasero dans le bac de récupération des cendres. Respectez les mesures de sécurité suivantes lors du retrait du bac de récupération des cendres et de l'élimination des cendres.

N'enlevez pas les cendres tant que la hotte n'est pas complètement brûlée, éteinte et que le grit n'est pas refroidi.

Ne déversez jamais une hotte ou des cendres chaudes dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus par inadvertance ou où il y aurait un risque d'incendie.

N'enlevez jamais les cendres ou les hottes avant qu'elles ne soient complètement refroidies. Ne mettez pas le grit en place avant que les cendres ou les charbons ne soient complètement refroidis.

Entretien de la plaque de cuisson en acier inoxydable

La plaque de grillage est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité. Pour protéger la qualité de l'aspect de la grille, lavez-la après chaque utilisation avec un détergent et de l'eau chaude savonneuse et l'essuyer avec un chiffon doux. Les résidus de graisse brûlés doivent éventuellement être éliminés à l'aide d'une éponge à récurer. N'utilisez que dans le sens de la surface brossée afin d'éviter tout dommage. Il est normal d'avoir une patine due à la cuisson et des changements de couleur dus aux températures élevées. Cela ne constitue pas un motif de réclamation.

Mise au rebut

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

Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec les sacs en plastique et les matériaux d'emballage, car il existe un risque de contamination ou d'étouffement. Stockez ces matériaux en toute sécurité ou mettez-les au rebut de manière respectueuse de l'environnement.

Rangement de l'appareil

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

1. Assurez-vous que l'appareil est refroidi. Nettoyez l'appareil avec précaution.
2. L'appareil peut être placé dans un endroit sec en l'intérieur (p. ex. un garage ou une cave). Transportez séparément le tapis de grit et le grit !
3. Couvrez l'appareil.

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



ATTENZIONE



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

Grazie mille!

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

Uso previsto

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

Sommario

Componenti	3-5
Montaggio	6-11
Uso previsto	20
Spiegazione dei simboli	20
Utensile richiesto	20
Istruzioni di sicurezza	21
Preparazione della piastra grill in acciaio inox	22
Come grigliare	22
Regolazione del calore	22
Aggiunta di carbone o legna da ardere	23
Cenere	23
Manutenzione della piastra grill in acciaio inox	23
Smaltimento	23
Conservazione del dispositivo	23

Assistenza

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

service@hornbach.com

Spiegazione dei simboli

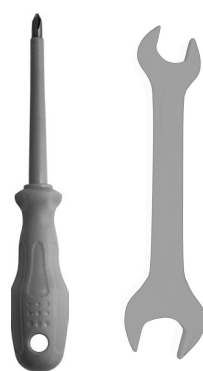


Avviso di sicurezza



Sono necessarie
2 persone

Attrezzatura richiesta



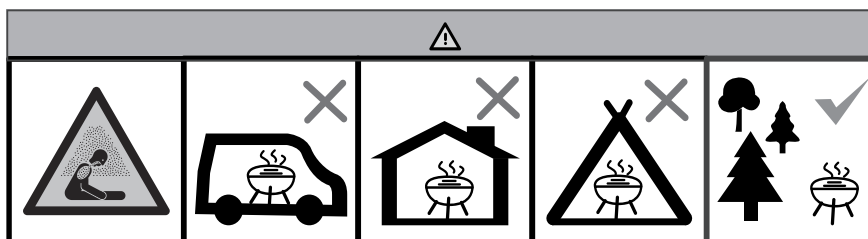
- 1 x cacciavite a croce
- 1 x chiavi da 8,10 mm



AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA



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



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

Non utilizzare in ambienti chiusi!

Usare solo all'aperto!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!

Utilizzare solo accenditori conformi a EN 1860-3!

ATTENZIONE! Tenere lontano da bambini e animali domestici!

- Utilizzare il dispositivo solo in aree ben ventilate.
- Non utilizzare in garage, veranda, terrazza coperta o sotto una struttura del tetto di qualsiasi tipo.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato all'interno o su case mobili e/o barche.
- In nessun caso il dispositivo deve essere utilizzato da bambini.
- L'uso improprio può essere pericoloso.
- Il dispositivo deve essere assemblato a regola d'arte secondo le istruzioni di montaggio.
- La griglia deve sempre essere posizionata su una superficie solida e piana.
- Prestare ragionevole attenzione quando si utilizza il dispositivo.
- Non lasciare mai legna da ardere, braci e cenere nella griglia incustodita.
- Si consiglia di utilizzare accenditori per camini a carbone o legna da ardere. Se si decide di utilizzare accenditori grill liquidi per carbone o legna da ardere, utilizzare solo prodotti appositamente approvati per tale scopo.
- Non utilizzare benzina, alcool o altri liquidi altamente volatili per accendere la carbonella.
- Prima del primo utilizzo si consiglia di preriscaldare la griglia e di far bruciare il combustibile per almeno 30 minuti. Di conseguenza, l'accenditore liquido brucia completamente.
- La mancata osservanza di questo avviso provocherà l'accumulo di vapori del liquido nella griglia, che possono improvvisamente divampare violentemente o esplodere quando la piastra della griglia viene sollevata.
- Non utilizzare mai carboncino pretrattato con l'accenditore liquido. Utilizzare sempre carbone di buona qualità o una miscela di carbone e legna.
- Non mettere mai l'accenditore liquido su carbone caldo o tiepido poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma con possibili conseguenti gravi ustioni.
- Non appoggiarsi sulla piastra grill. Non sollevare la griglia dalla piastra.
- Rimuovere eventuali residui di carbone e/o legno dai lati della griglia. In caso contrario, la durata della griglia sarà notevolmente ridotta.
- Pulire accuratamente la griglia dopo ogni utilizzo e applicare un leggero strato di olio sulle superfici interne per evitare la formazione di ruggine. Coprire la griglia per proteggerla dall'eccessiva formazione di ruggine. La mancata pulizia o cura può anche portare alla ruggine dell'acciaio inossidabile soprattutto in presenza di residui di alimenti acidi.
- Si consiglia di avere sempre a portata di mano un estintore.

Contattare l'autorità locale per le dimensioni e il tipo corretti di estintore.

- Quando la griglia non è in uso, riporla in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Non ci devono essere materiali combustibili nel raggio di 1 metro dal dispositivo.
- Nell'area della griglia (per un raggio di 3 metri dall'unità) non devono esserci fonti di ignizione come fiamme pilota di caldaie, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc.
- Tenere i cavi elettrici e i tubi del gas e del carburante lontano dalle superfici riscaldate.
- Non rimuovere la cenere fino a quando il carbone o la legna da ardere non si sono completamente bruciati, spenti e la griglia si è raffreddata.
- Non indossare abiti larghi durante l'utilizzo della griglia.
- Utilizzare utensili per grigliare a manico lungo e guanti da forno per evitare scottature e schizzi. Indossare guanti protettivi quando si maneggiano parti riscaldate.
- Non utilizzare la griglia con vento forte.
- Non toccare mai la piastra, la cenere, la carbonella, la legna o la griglia stessa per vedere se sono caldi.
- Non utilizzare acqua per controllare le fiamme o per spegnere carbone/legna da ardere.
- Spegnere la carbonella/legna da ardere non appena si è finito di grigliare. Chiudere le prese d'aria per soffocare il più possibile le fiamme.
- Non gettare mai carboni ardenti/legna da ardere o cenere dove possono essere calpestati o dove c'è il rischio di incendio. Non rimuovere mai la cenere, i carboni o la legna da ardere prima che si siano completamente raffreddati. Non riporre la griglia fino a quando la cenere, le braci o la legna da ardere non si saranno completamente spenti.
- Questa griglia non è stata progettata per fungere da riscaldatore e non deve mai essere utilizzata come tale.
- **Prima di spostare la griglia, lasciarla raffreddare completamente e rimuovere la piastra. In caso contrario, la piastra potrebbe staccarsi durante il trasporto e cadere dal supporto.**
- **Devono essere solo due persone a spostare la griglia. Per fare ciò, inserire prima le due maniglie per il trasporto come descritto in queste istruzioni.**
- **Rimuovere le maniglie per il trasporto incluse prima di utilizzare la griglia, altrimenti possono diventare molto calde.**

Preparazione della piastra grill in acciaio inox

1. La piastra grill è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità e non necessita di altre lavorazioni.
2. Pulire la piastra grill dai residui con acqua e asciugarla prima.
3. Quindi strofinare o spruzzare olio sulla piastra grill. Sono adatti oli altamente riscaldabili come olio di semi di girasole, olio di colza o olio di cocco. Gli oli spremuti a freddo non sono adatti.
4. A questo punto posizionare la piastra grill sul telaio e utilizzare le 3 viti di regolazione per regolare l'altezza della piastra grill finché non è orizzontale.
5. Se necessario, rimuovere l'accessorio wok (corona).
6. Riempire sempre e solo il braciere con legna da ardere fino al bordo superiore del braciere.
7. Accendere 2 o 3 tronchi più piccoli nel braciere e poi aggiungere tronchi più grandi.
8. Se necessario, reinserire l'attacco wok (corona).
9. Attendere che la piastra grill si riscaldi. La piastra grill cambierà colore e si deformerà verso l'alto o verso il basso. Una leggera curvatura si verifica con tutte le piastre grill a causa del riscaldamento, è intenzionale e non costituisce motivo di reclamo. I succhi di carne scorrono verso il centro e giù attraverso l'apertura centrale. Se la piastra grill dovesse essere ricurva verso l'alto al centro, significa che è appoggiata al contrario sulla griglia. In questo caso, lasciarla raffreddare e posizionarla con il lato curvo rivolto verso il basso.

Come grigliare

1. Mettere un massimo di 4 kg di carbone o legna da ardere nel braciere.
2. Accendere il carbone o la legna da ardere e attendere che bruci.
3. La temperatura diminuisce continuamente dal centro della piastra grill verso l'esterno, creando così zone di temperatura continue ideali per grigliare cibi diversi. Le temperature dipendono da vari fattori, tra cui il tipo e la quantità di combustibile utilizzato. Il primo quarto, vicino al foro centrale e alle fiamme, è dove le temperature sono più alte e sono adatte per rosolare le carni, come le bistecche di manzo più grasse. La zona intermedia è adatta per cuocere a fondo o per carne o pollame piuttosto magri. La zona esterna è adatta, ad esempio, per cuocere delicatamente pesce e verdure, per tostare panini per hamburger, ecc. o per mantenere in caldo le pietanze.
4. Controllare regolarmente il cibo grigliato. Usare un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia completamente cotto prima di toglierlo dalla piastra.

5. Con l'aiuto dell'accessorio per wok in dotazione (corona) è possibile, ad esempio, utilizzare direttamente le alte temperature al centro di un wok, oppure inserire spiedini nei rigonfiamenti della corona e quindi arrostiti a fiamma libera. Utilizzando l'accessorio wok, si evita che il cibo da grigliare cada nel foro centrale.
6. Il barilotto del grill può essere utilizzata anche come braciere senza piastra grill. In questo modo è possibile arrostiti pane da campo o cilindretti di zucchero e gelatina animale su un fiamma libera.
7. Mettere il cibo da grigliare solo quando il combustibile è ricoperto da uno strato di cenere!



ATTENZIONE



SE IL GRASSO PRENDE FUOCO

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



PERICOLO



Non applicare mai l'accenditore liquido su carbone caldo o tiepido poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma e causare gravi ustioni.

Regolazione del calore

Il calore all'interno della griglia può essere regolato dalla ventilazione.

La temperatura può essere aumentata da una ventilazione completamente aperta.

La temperatura può essere ridotta chiudendo la ventilazione.

Per mantenere costante la temperatura o per aumentarla durante il processo di cottura alla griglia, potrebbe essere necessario aggiungere più carbone e/o legna da ardere. Vedere il paragrafo "Aggiunta di carbone o legna da ardere".

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

Aggiunta di carbone o legna da ardere

Non mettere mai l'accenditore liquido su stufe/fuochi caldi o tiepidi poiché potrebbe causare un ritorno di fiamma con possibili conseguenti gravi ustioni.

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

Tenere sempre pronti pezzi di legna più piccoli per metterli regolarmente nel braciere direttamente attraverso il fornello centrale o attraverso l'accessorio wok. Se possibile, usare pinze per griglia e/o guanti da forno.

Cenere

Dopo che il carbone è passato, è stato completamente spezzato e raffreddato, l'interno può essere pulito con una spazzola da forno. La cenere rimanente cade attraverso il braciere nel raccogli-cenere. Osservare le seguenti misure di sicurezza quando si rimuove il cassetto della cenere e si rimuove la cenere.

Non rimuovere la cenere fino a quando il carbone non è stato completamente bruciato, lavato e la griglia non si sia raffreddata.

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

Non rimuovere mai la cenere o le braci prima che si sia completamente raffreddata. Non inserire la griglia prima che la cenere o le braci siano completamente spente.

Manutenzione della piastra grill in acciaio inox

La piastra della griglia è realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità. Per proteggere l'aspetto di alta qualità della griglia, lavare con un detergente delicato e acqua tiepida e sapone dopo ogni utilizzo e asciugare con un panno morbido. Potrebbe essere necessario rimuovere i residui di grasso bruciato con l'aiuto di una spugna abrasiva. Applicare solo verso la superficie spazzolata per evitare danni. Una patina causata dalla grigliatura e le variazioni di colore dovute alle alte temperature sono normali e questo non costituisce motivo di reclamo.

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta designato per il riciclaggio. In questo modo si contribuisce alla protezione delle risorse e dell'ambiente.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare le autorità locali.

In nessun caso i bambini devono giocare con sacchetti di plastica e materiale di imballaggio, in quanto vi è il rischio di lesioni o soffocamento. Conservare tale materiale in modo sicuro o smaltirlo in modo ecologico.

Conservazione del dispositivo

Se il dispositivo deve essere immagazzinato per un periodo di tempo più lungo (ad es. in inverno):

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

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



LET OP



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

Hartelijk dank!

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

Beoogd gebruik

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

Inhoudsopgave

Onderdelen	3-5
Montage	6-11
Beoogd gebruik	24
Verklaring van de symbolen	24
Vereist gereedschap	24
Veiligheidsinstructies	25
Vorbereitung van de roestvrijstalen grillplaat	26
Grillen	26
De warmte regelen	26
Kolen of brandhout toevoegen	27
As	27
Onderhoud van de roestvrijstalen grillplaat	27
Afvoer	27
Het apparaat opbergen	27

Service

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

service@hornbach.com

Verklaring van de symbolen

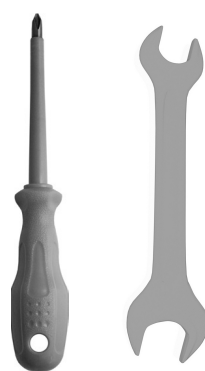


Veiligheidswaarschuwing



2 personen vereist

Benodigd gereedschap



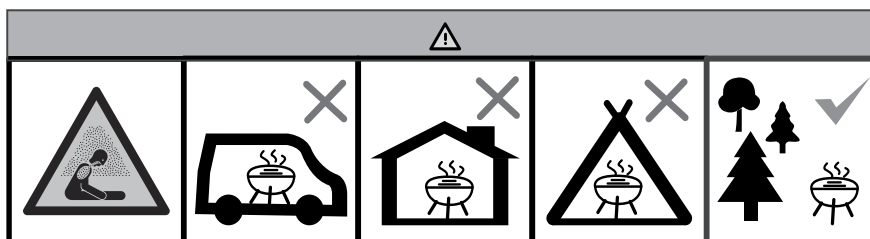
- 1 x kruiskopschroevendraaier
- 1 x moersleutel 8, 10 mm



WAARSCHUWING EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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



Niet gebruiken in gesloten ruimten! Giftige rook kan zich ophopen, wat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood. LET OP! Deze grill wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!

Niet gebruiken in gesloten ruimten!

Alleen buiten gebruiken!

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

Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!

- Gebruik het apparaat alleen in open gebieden.
- Niet gebruiken in een garage, op een veranda, een overdekt terras of onder een dakconstructie van welke aard ook.
- Het apparaat is niet bestemd voor installatie in of op stacaravans en/of boten.
- Het apparaat mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn.
- Het apparaat moet correct worden geïnstalleerd volgens de installatievoorschriften.
- De grill moet altijd op een stevige, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat.
- Laat het brandhout, de houtskool en de as nooit onbeheerd achter in de grill.
- Wij adviseren het gebruik van een schoorsteenaansteker voor houtskool of brandhout. Mocht u aanmaakvloeistof willen gebruiken, gebruik dan alleen geschikte producten die zijn goedgekeurd voor het aansteken van houtskool of brandhout.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige vloeistoffen om de grill aan te steken.
- Het wordt aanbevolen de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de brandstof minstens 30 minuten te laten gloeien. Dit zal ervoor zorgen dat de vloeibare aanmaakvloeistof volledig verbrandt.
- Als deze instructie niet wordt opgevolgd, zullen zich dampen van de aanmaakvloeistof in de barbecue ophopen, die plotseling kunnen opvlammen of exploderen wanneer de grillplaat wordt opgetild.
- Gebruik nooit houtskool die is voorbehandeld met vloeibare aanmaakvloeistof. Gebruik altijd hoogwaardige houtskool of mengsels van houtskool en hout.
- Voeg nooit aanmaakvloeistof toe aan hete of warme kolen, omdat dit een flashback kan veroorzaken en ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.
- Leun niet op de grillplaat. Til de grill niet op aan de grillplaat.
- Verwijder houtskool- en/of houtresten van de zijwanden van de grill. Anders wordt de levensduur van de grill sterk verkort.
- Maak de grill na elk gebruik grondig schoon en breng een dun laagje olie aan op de binnenoppervlakken om roestvorming te voorkomen. Dek de grill af om hem te beschermen tegen roestvorming. Als de grill niet wordt schoongemaakt of onderhouden, in combinatie met zuur voedsel, kan roestvrij staal ook gaan roesten.
- Wij raden u aan altijd een brandblusser bij de hand te hebben. Uw gemeente of de brandweer kan u adviseren over het juiste formaat en type brandblusser.
- Bewaar de grill buiten het bereik van kinderen op een droge plaats wanneer deze niet in gebruik is.
- Houd dit apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen. Er mogen zich geen brandbare materialen binnen 1 meter van het apparaat bevinden.
- Houd het gebied (3 meter rond het apparaat) vrij van ontstekingsbronnen zoals open vuur, onder spanning staande elektrische apparaten, enz. en brandbare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol, enz.
- Houd elektrische bedrading en gas- en brandstofslangen uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
- Verwijder de as pas als de houtskool of het brandhout volledig is uitgebrand, gedoofd en de grill is afgekoeld.
- Draag geen kleding met wijde mouwen tijdens het gebruik van de grill.
- Gebruik barbecuebestek met een lange steel en ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van verwarmde onderdelen.
- Gebruik de grill niet bij sterke wind.
- Raak nooit de grillplaat, as, houtskool, brandhout of het rooster zelf aan om te zien of ze heet zijn.
- Gebruik geen water om de vlammen onder controle te houden of om het vuur te doven.
- Doof de houtskool zodra u klaar bent met grillen. Sluit de luchtinlaten om de vlammen te doven.
- Stort nooit hete kolen/brandhout of as op een plaats waar men er per ongeluk op kan stappen of waar brandgevaar bestaat. Verwijder de as, de houtskool of het brandhout nooit voordat ze volledig zijn afgekoeld. Zet de grill pas weg als het vuur volledig gedoofd is.
- Deze grill is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als zodanig worden gebruikt.
- **Laat de grill volledig afkoelen en verwijder de grillplaat voordat u deze verplaatst. De grillplaat kan anders tijdens het transport losraken en van de houder vallen.**
- **Verplaats de grill alleen met 2 personen. Plaats hiervoor eerst de twee draaggrepen zoals beschreven in deze instructies.**
- **Verwijder de bijgevoegde draaggrepen voordat u de grill gebruikt, omdat ze anders erg heet kunnen worden.**

Vorbereiding van de roestvrijstalen grillplaat

1. De grillplaat is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal en inbranden is niet nodig.
2. Reinig de grillplaat voor het gebruik met water en droog hem af.
3. Wrijf de grillplaat vervolgens in met wat olie. Gebruik een olie die bestand is tegen een hoge temperatuur, zoals zonnebloemolie, koolzaadolie of kokosolie. Koudgeperste oliën zijn ongeschikt.
4. Plaats nu de grillplaat op het frame en stel de hoogte van de grillplaat af met behulp van de 3 stelschroeven totdat deze waterpas staat.
5. Verwijder eventueel het wokopzetstuk (kroon).
6. Vul de vuurkorf altijd slechts tot de bovenste rand met brandhout.
7. Steek 2 tot 3 kleinere houtblokken in de vuurkorf aan en voeg vervolgens grotere houtblokken toe.
8. Plaats het wokopzetstuk (kroon) indien nodig.
9. tot de grillplaat warm wordt. Hierdoor zal de grillplaat van kleur veranderen en lichtjes naar boven of naar beneden kromtrekken. Een lichte bolling komt bij alle grillplaten voor als gevolg van het verhittingsproces. Dit is normaal. De vleessappen lopen naar het midden en door de opening in het midden naar beneden. Als de grillplaat in het midden naar boven is gebogen, ligt de grillplaat verkeerd om op het rooster. Laat de grillplaat in dat geval afkoelen en leg hem met de gebogen kant naar beneden.

Grillen

1. Voeg max. 4 kg houtskool of brandhout in de vuurkorf.
2. Steek de houtskool of het brandhout aan en wacht tot het brandt.
3. Vanuit het midden van de grillplaat daalt de temperatuur continu naar buiten toe, waardoor traploze temperatuurzones ontstaan die ideaal zijn voor het grillen van verschillende gerechten. De temperaturen zijn afhankelijk van verschillende factoren, waaronder het soort en de hoeveelheid gebruikte brandstof. In het eerste kwart, bij de opening in het midden en de vlammen, zijn de temperaturen het hoogst en geschikt voor het dichtschroeien van vlees, zoals biefstuk met een hoger vetgehalte. Het middelste gedeelte is geschikt voor doorgaren of voor eerder mager vlees of gevogelte. Het buitenste gedeelte is geschikt voor het zachtjes garen van vis, groenten, het roosteren van broodjes hamburger enz. of het warmhouden van voedsel.
4. Controleer het grillvoedsel regelmatig. Gebruik een vleesthermometer om ervoor te zorgen dat het voedsel volledig gaar is voordat u het van de grillplaat haalt.
5. Met behulp van het meegeleverde wokopzetstuk

(kroon) kunt u bijvoorbeeld direct een wok gebruiken om te profiteren van de hoge temperaturen in het midden, of spiesjes in de uitsteeksels van de kroon steken en zo boven het open vuur roosteren.

Door het gebruik van het wokopzetstuk wordt onder meer voorkomen dat het gegrilde voedsel in de opening in het midden valt.

6. De grill kan ook worden gebruikt als vuurton zonder grillplaat. Dit maakt het mogelijk om broodstengels of marshmallows te roosteren boven een open vuur.
7. Plaats geen voedsel op de barbecue totdat de houtskool bedekt is met een laagje as!



LET OP



VETBRANDEN

- **Probeer vetbranden niet met water te blussen. Dit kan lichamelijk letsel veroorzaken.**
- **Als het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan, waardoor het product beschadigd kan raken. Volg de instructies voor de algemene reiniging van het apparaat om vetbranden te voorkomen.**
- **De beste voorzorgsmaatregel tegen vetbranden is het apparaat regelmatig te reinigen.**



LET OP



Giet nooit aanmaakvloeistof op hete of warme kolen, want dit veroorzaakt een spontane ontbranding. Dit kan een vlamterugslag en ernstige brandwonden veroorzaken.

De hitte regelen

De warmte in de grill kan worden geregeld door de ventilatie aan te passen.

De temperatuur kan worden verhoogd door de ventilatie wijd open te zetten.

De temperatuur kan worden verlaagd door de ventilatie te sluiten.

Om de temperatuur tijdens het grillen te handhaven of te verhogen, kan het nodig zijn meer houtskool en/of brandhout toe te voegen. Zie hoofdstuk "Houtskool of brandhout toevoegen".

OPMERKING: Droog hout brandt beter dan houtskool. Hardhout zoals eiken, hickory, mesquite, vruchtenhout en walnoot zijn uitstekende brandstoffen. Zorg ervoor dat het hout droog is.

Houtskool of brandhout toevoegen

Voeg nooit aanmaakvlloeistof toe aan hete of warme vuurhaarden, omdat dit een spontane ontbranding en dus ernstige brandwonden kan veroorzaken.

Om de warmte langer constant te houden, kan het nodig zijn houtskool en/of brandhout toe te voegen.

Houd altijd wat kleinere houtblokken klaar om in de vuurkorf te doen, hetzij rechtstreeks via het middelste gat, hetzij via het wokopzetstuk. Gebruik indien mogelijk een tang en/of ovenwanten.

As

Nadat de houtskool geblust, volledig gedoofd en afgekoeld is, kan de binnenkant worden schoongemaakt met een grillborstel. De resterende as valt via de vuurkorf in de asopvangbak. Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht bij het uitnemen van de asopvangbak en het verwijderen van de as.

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

Stort nooit hete as of as op een plaats waar men er per ongeluk op kan trappen of waar brandgevaar bestaat.

Verwijder de as pas als de as volledig is afgekoeld. Ook het gruis moet volledig afgekoeld zijn.

Onderhoud van de roestvrijstalen grillplaat

De grillplaat is gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Om het hoogwaardige uiterlijk van de grillplaat te beschermen, moet u deze na elk gebruik wassen met een afwasmiddel en een warm sopje en afdrogen met een zachte doek. Aangebrande vetresten moeten eventueel met een schuursponsje worden verwijderd. Schuur alleen in de richting van het geborstelde oppervlak om schade te voorkomen. Een patina veroorzaakt door het bakken en kleurveranderingen door hoge temperaturen zijn normaal.

Verwijdering

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

Laat kinderen niet spelen met plastic zakken en verpakkingsmateriaal, aangezien er gevaar bestaat voor verwonding of verstikking. Gooi dergelijke materialen op een veilige of milieuvriendelijke manier weg.

Opslag van het apparaat

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

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

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



VARNING



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

Tack så mycket!

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

Avsedd användning

Denna apparat är en mobil grill för utomhusbruk. Den är avsedd för grillning och stekning av mat i privata utrymmen.

Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk. All annan användning eller modifiering av apparaten anses vara felaktig användning och kan förorsaka betydande faror.

Service

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

service@hornbach.com

Teckenförklaring



Säkerhetsvarning

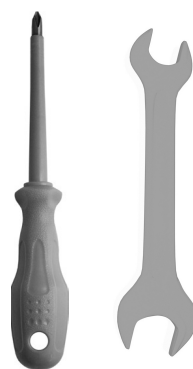


2 personer krävs

Innehållsförteckning

Komponenter	3-5
Montering	6-11
Avsedd användning	28
Teckenförklaring	28
Nödvändiga verktyg	28
Säkerhetsinstruktioner	29
Förberedelse av grillplattan i rostfritt stål	30
Grilla	30
Reglering av värmen	30
Tillsätt kol eller ved	31
Aska	31
Skötsel av grillplattan i rostfritt stål	31
Kassation	31
Förvaring av apparaten	31

Nödvändiga verktyg



1 x krysskruvmejsel

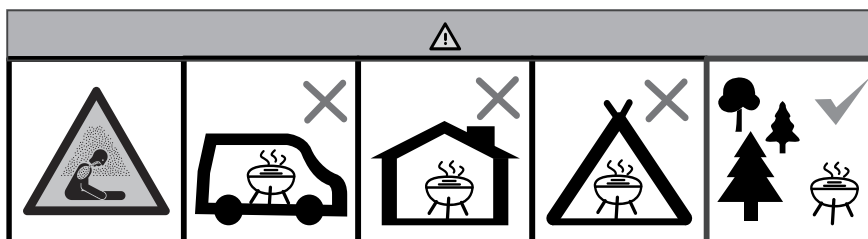
1 x fasta nycklar 8, 10 mm



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



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



Använd inte i slutna rum! Giftig rök kan ansamlas och förorsaka allvarliga personskador och till och med dödsfall. VARNING! Grillen blir mycket varm och får inte flyttas under användning!

Använd inte i slutna rum!

Får bara användas utomhus!

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

Använd endast tändare enligt EN 1860-3!

VARNING! Håll avskild från barn och husdjur!

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

Förberedelse av grillplattan i rostfritt stål

1. Grillplattan är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och behöver inte brännas in.
2. Rengör grillplattan från rester med vatten och torka av den innan användning.
3. Gnid sedan in eller spruta olja på grillplattan. Lämpliga oljor att använda är oljor som kan hettas upp kraftigt typ solrosolja, rapsolja eller kokosolja. Kallpressade oljor är olämpliga att använda.
4. Placera nu grillplattan på ramen och justera grillplattans höjd med de 3 justerskruvarna tills den har nått ett horisontellt läge.
5. Ta bort woktillsatsen (kronan) om det behövs.
6. Fyll alltid eldstaden med ved endast upp till dess övre kant.
7. Tänd 2 till 3 mindre vedträn i eldstaden och lägg sedan på större vedträn.
8. Byt vid behov ut woktillsatsen (kronan).
9. Vänta tills grillplattan är varm. Detta gör att grillplattan ändrar färg och deformeras antingen något uppåt eller nedåt. En liten utbuktning uppstår på alla grillplattor på grund av uppvärmning, är avsiktlig och utgör inte grund för reklamation. Köttsaften rinner mot mitten och ner genom öppningen i mitten. Om grillplattan har böjt sig uppåt i mitten, ligger grillplattan felvänd på grillen. Låt den i så fall svalna och lägg på den med den böjda sidan nedåt.

Grilla

1. Lägg i högst 4 kg grillkol eller ved i eldstaden.
2. Tänd grillkolen eller veden och vänta till det har tagit sig.
3. Från mitten av grillplattan sjunker temperaturen kontinuerligt mot utsidan, vilket resulterar i steglöst reglerbara temperaturzoner som är idealiska för grillning av olika maträtter. Temperaturerna beror på olika faktorer, bland annat vilken typ och mängd bränsle som används. I den första fjärdedelen, nära centrumhålet och lågorna, är temperaturerna högst och lämpar sig för stekning av kött, till exempel biffar med högre fetthalt. Mellanområdet är lämpligt för genomstekning eller för ganska magert kött eller fågel. Det yttre området är lämpligt för att till exempel försiktigt tillaga fisk, grönsaker, rosta hamburgerbröd osv. eller hålla maten varm.
4. Kontrollera maten på grillen regelbundet. Använd en kötttermometer för att kontrollera att maten är genomstekt innan maten tas bort från plattan.

5. Med hjälp av det medföljande wok-tillbehöret (kronan) kan du till exempel använda de höga temperaturerna i mitten direkt med en wok, eller placera spett i utsprången på kronan och på så sätt steka över öppen eld. Med wok-tillbehöret förhindras bland annat att maten faller ner i mitthålet.
6. Grilltunnan kan även användas som eldningstunna utan grillplatta. Här kan du också grilla bröd eller marshmallows över öppen eld.
7. Placera inte maten på grillen förrän glöden är täckt med ett lager aska!



FÖRSIKTIGHET



FETTBRAND

- Försök inte att släcka fettbränder med vatten. Detta kan leda till personskador.
- Om apparaten inte har rengjorts regelbundet kan en fettbrand uppstå, vilket kan skada produkten. Följ anvisningarna för allmän rengöring av vitvaror för att undvika fettbränder.
- Den bästa förebyggande åtgärden mot fettbränder är att rengöra apparaten regelbundet.



FÖRSIKTIGHET



Lägg aldrig en flytande tändvätska för kol på het eller varmt kol eftersom det kan orsaka flammor och kan därmed leda till allvarliga brännskador.

Reglering av värmen

Värmen i grillen kan regleras genom att justera ventilationen.

Temperaturen kan höjas genom att öppna ventilationen på vid gavel.

Temperaturen kan sänkas genom stänga ventilationen.

För att hålla temperaturen konstant under grillningen eller för att höja den kan det vara nödvändigt att tillsätta mer grillkol och/eller ved. Se avsnittet "Tillsätt kol eller ved".

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

Tillsätt kol eller ved

Håll aldrig tändvätska på heta eller varm kol/ved eftersom det kan orsaka bakslag och därmed allvarliga brännskador.

Det kan vara nödvändigt att tillsätta grillkol och/eller ved för att hålla värmen konstant under en längre tid.

Var alltid beredd med några mindre träbitar att lägga i eldstaden, antingen direkt genom mitthålet eller genom wokfästet. Använd om möjligt en tång och/eller ugnshandskar.

Aska

När grillkolet har brunnit klart, slocknat helt och svalnat kan insidan rengöras med en spisborste. Resterande aska faller genom eldstaden ner i asklådan. Observera följande säkerhetsåtgärder när asklådan dras ut och töms.

Töm inte askan innan kolen har brunnit upp helt, slocknat och grillen har svalnat.

Töm aldrig ut glödande kol eller aska på en plats där man oavsiktligt kan trampa på dem eller där det finns risk för brand.

Ta aldrig bort askan eller kolen förrän de har svalnat helt. Ställ inte undan grillen innan askan eller kolen har slocknat helt.

Skötsel av grillplattan i rostfritt stål

Grillplattan är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål. För att skydda grillens högkvalitativa utseende, tvätta den efter varje användning med ett rengöringsmedel och varmt tvålatten och torka den med en mjuk trasa. Inbrända fettrester kan behöva avlägsnas med en skursvamp. Applicera endast i riktning mot den borstade ytan för att undvika skador. Patina orsakad av grillning och färgförändringar orsakade av höga temperaturer är normala och utgör inte skäl för kassering.

Kassation

Denna apparat får inte slängas i osorterat kommunalt avfall. Lämna apparaten till en för ändamålet avsedd återvinningsstation. På så sätt bidrar du till att skydda resurser och miljö.

Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

Barn får aldrig leka med plastpåsar och förpackningsmaterial eftersom det finns risk för skador eller kvävning. Märk sådant material på ett säkert sätt eller kassera det på ett miljövänligt sätt.

Förvaring av apparaten

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

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

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



POZOR



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

Děkujeme!

Jsme přesvědčeni, že tento gril předčí vaše očekávání, a věříme, že s ním budete spokojeni. Před použitím zařízení si přečtěte návod k použití, uschovejte jej pro budoucí použití a dodržujte bezpečnostní pokyny.

Zamýšlené použití

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

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

Servis

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

service@hornbach.com

Vysvětlení symbolů



Bezpečnostní upozornění

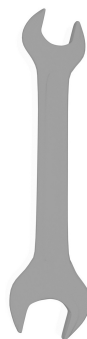


Jsou vyžadovány 2 osoby

Obsah

Komponenty	3–5
Montáž	6–11
Zamýšlené použití	32
Vysvětlení symbolů	32
Potřebné nástroje	32
Bezpečnostní pokyny	33
Příprava grilovacího roštu z nerezové oceli	34
Grilování	34
Regulace tepla	34
Přikládání uhlí nebo palivového dřeva	35
Popel	35
Péče o grilovací rošt z nerezové oceli	35
Likvidace	35
Uskladnění zařízení	35

Potřebné nástroje



1 x křížový šroubovák

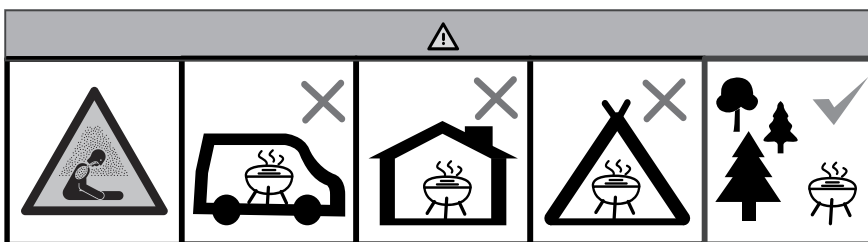
1 x šroubovák 8 a 10 mm



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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



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

Nepoužívejte v uzavřených prostorech!

Používejte pouze venku!

POZOR! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín!

Používejte pouze zapalovací prostředky podle EN 1860-3!

POZOR! Udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti!

- Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech.
- Nepoužívejte v garáži, na verandě, na kryté terase nebo pod jakoukoli střešní konstrukcí.
- Zařízení není určeno k montáži do mobilních domů a/ nebo lodí.
- Zařízení nesmí být používáno dětmi.
- Nesprávné použití může být nebezpečné.
- Zařízení musí být správně nainstalováno v souladu s návodem k montáži.
- Gril musí být vždy umístěn na pevném a rovném povrchu.
- Při používání zařízení dbejte přiměřené opatrnosti.
- Nikdy nenechávejte dřevo, uhlí a popel v grilu bez dozoru.
- Doporučujeme používat krbový podpalovač na dřevěné uhlí nebo palivové dřevo. Pokud se rozhodnete používat tekuté podpalovače pro dřevěné uhlí nebo dřevo, používejte pouze vhodné výrobky schválené pro podpalování dřevěného uhlí nebo dřeva určeného ke grilování.
- K zapálení uhlí za účelem grilování nepoužívejte benzín, alkohol ani jiné vysoce těkavé kapaliny.
- Doporučujeme, abyste před prvním použitím grilu nechali topivo hořet po dobu alespoň 30 minut. Díky tomu tekutý zapalovač zcela shoří.
- Při nedodržení tohoto pokynu se v grilu hromadí páry vystupující z tekutého podpalovače, které mohou při zvednutí grilovacího roštu náhle vzplanout nebo explodovat.
- Nikdy nepoužívejte dřevěné uhlí na grilování polité tekutým podpalovačem. Vždy používejte kvalitní dřevěné uhlí nebo směsi dřevěného uhlí a dřeva.
- Nikdy nepolévejte tekutým podpalovačem žhavé nebo teplé uhlíky, protože by mohlo dojít ke vzplanutí, a tím k vážným popáleninám.
- Neopírejte se o grilovací rošt. Nezvedejte gril za grilovací rošt.
- Z bočních stěn grilu odstraňte zbytky dřevěného uhlí a/ nebo dřeva. V opačném případě se životnost grilu výrazně sníží.
- Po každém použití gril důkladně očistěte a vnitřní plochy potřete tenkou vrstvou oleje, abyste zabránili rezavění. Gril přikryjte, abyste jej ochránili před nadměrným rezivěním. Nedostatečné čištění nebo zanedbání péče o nerezovou ocel v kombinaci s kyselými potravinami mohou způsobit rezavění.
- Doporučujeme mít vždy po ruce hasicí přístroj. O správné velikosti a typu hasicího přístroje se informujte na místním úřadě.
- Pokud gril nepoužíváte, uložte jej na suchém místě mimo dosah dětí.
- Během používání zařízení uchovávejte mimo dosah hořlavých materiálů. V dosahu 1 metru od zařízení nesmí být žádné hořlavé materiály.
- Udržujte prostor okolo grilu (3 metry kolem zařízení) mimo dosah zdrojů vznícení, jako jsou karmy, elektrické spotřebiče pod napětím atd., a zdrojů hořlavých par/ kapalin, jako je benzín, alkohol atd.
- Elektrické kabely a plynové a palivové hadice udržujte v dostatečné vzdálenosti od rozpálených povrchů.
- Popel odstraňujte až po úplném vyhoření a uhašení dřeva nebo dřevěného uhlí a po vychladnutí grilu.
- Při používání grilu nenoste oblečení se širokými rukávy.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými rukojeťmi a kuchyňské rukavice, abyste předešli popálení a postříkání. Při manipulaci s rozpálenými díly používejte ochranné rukavice.
- Gril nepoužívejte při silném větru.
- Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu, popela, dřevěného uhlí, palivového dřeva ani samotného grilu, abyste zjistili, zda jsou horké.
- K regulaci plamene ani k hašení dřevěného uhlí/dřeva nepoužívejte vodu.
- Jakmile skončíte s grilováním, uhasťte dřevěné uhlí/dřevo. Pokud je to možné, uduste plameny zavřením přívodu vzduchu.
- Nikdy neodkládejte žhavé uhlí/dřevo nebo popel na místa, kde na ně lze neúmyslně šlápnout nebo kde hrozí nebezpečí vznícení. Popel, uhlíky nebo dříví nikdy neodstraňujte, dokud zcela nevychladnou. Gril uložte až po úplném uhašení popela, uhlíků nebo dřeva.
- Tento gril není určen k použití jako topení a nesmí se tak nikdy používat.
- **Před přemístěním grilu jej nechte zcela vychladnout a sejměte grilovací rošt. Grilovací rošt by se mohl při přepravě uvolnit a spadnout z držáku.**
- **Gril mohou přenášet pouze 2 osoby. Za tímto účelem nejprve připevněte obě držadla pro přenášení, jak je popsáno v tomto návodu.**
- **Před použitím grilu odstraňte připevněná držadla, která by se mohla velmi zahřát.**

Příprava grilovacího roštu z nerezové oceli

1. Grilovací rošt je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli a jeho vypalování není nutné.
2. Vodou očistěte grilovací rošt od zbytků a osušte jej.
3. Poté grilovací rošt potřete nebo postříkejte olejem. Vhodné jsou oleje pro přípravu teplé kuchyně, například slunečnicový, řepkový nebo kokosový. Oleje lisované za studena jsou nevhodné.
4. Nyní umístěte grilovací rošt na rám a nastavte jeho výšku pomocí 3 nastavovacích šroubů ve vodorovné poloze.
5. V případě potřeby sejměte nástavec pro pánev wok.
6. Ohniště vždy naplňte palivovým dřevem pouze po horní okraj.
7. Zapalte v ohništi 2 až 3 menší polena a poté přidejte větší polena.
8. V případě potřeby opět nasadte nástavec pro pánev wok.
9. Počkejte, až se rošt zahřeje. Poznáte to tak, že rošt změní barvu a mírně se zdeformuje směrem nahoru nebo dolů. K mírnému vyboulení dochází u všech grilovacích roštů v důsledku zahřívání, je záměrné a není důvodem k reklamaci. Štáva z masa stéká směrem ke středu a odkapává středovým otvorem. Pokud je grilovací rošt uprostřed vyboulený směrem nahoru, je na grilu umístěn obráceně. V takovém případě jej nechte vychladnout a otočte jej vyboulením dolů.

Grilování

1. Do ohniště vložte max. 4 kg dřevěného uhlí nebo palivového dřeva.
2. Zapalte dřevěné uhlí nebo palivové dřevo a počkejte, až se rozhoří.
3. Teplota plynule klesá směrem ven od středu grilovacího roštu, čímž vznikají různé teplotní zóny, které jsou ideální pro grilování různých potravin. Teploty závisí na různých faktorech, včetně typu a množství použitého paliva. V první čtvrtině, v blízkosti středového otvoru a plamenů, jsou teploty nejvyšší a jsou vhodné pro opékání masa, například hovězích steaků s vyšším obsahem tuku. Střední oblast je vhodná pro propečení nebo pro grilování libového masa či drůbeže. Vnější oblast je vhodná například k šetrnému grilování ryb, zeleniny, opékání hamburgerových houslí apod. nebo k udržování pokrmů v teple.
4. Grilované potraviny pravidelně kontrolujte. Před sejmutím pokrmu z roštu se pomocí teploměru ujistěte, že je maso zcela propečené.

5. Pomocí přiloženého nástavce pro pánev wok můžete například využít vysoké teploty uprostřed pro smažení na pánvi wok, nebo můžete do otvorů nástavce umístit špízy a opékat je tak na otevřeném ohni. Použití nástavce pro pánev wok mimo jiné zabraňuje propadávání pokrmů do středového otvoru.
6. Barel lze použít také jako grilovací sud bez grilovacího roštu. Na otevřeném ohni si zde můžete opéct chleba nebo marshmallows.
7. Nepokládejte jídlo na gril, dokud není topivo pokryto lehkou vrstvou popela!

	POZOR	
VZNÍCENÍ TUKU		
• Nepokoušejte se hasit hořící tuk vodou. Mohli byste se zranit. • Pokud není zařízení pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a k poškození výrobku. Dodržujte pokyny pro čištění zařízení, abyste předešli vznícení tuku. • Nejlepším opatřením proti vznícení tuku je pravidelné čištění zařízení.		

	POZOR	
Nikdy nelijte tekutý podpalovač na žhavé nebo teplé uhlí, protože by mohlo dojít k vyšlehnutí plamene a k vážným popáleninám.		

Regulace tepla

Teplu uvnitř grilu lze regulovat nastavením ventilace.

Teplotu lze zvýšit širokým otevřením ventilace.

Teplotu lze snížit uzavřením ventilace.

Pro udržení konstantní teploty během grilování nebo pro její zvýšení může být nutné přidat více dřevěného uhlí a/ nebo dřeva. Viz část „Přikládání uhlí nebo palivového dřeva“.

UPOZORNĚNÍ: Suché dřevo hoří lépe než dřevěné uhlí. Výborným palivem jsou tvrdé dřeviny, jako je dub, ořech nebo dřevo ovocných stromů. Ujistěte se, že je dřevo vyzrálé a suché.

Přikládání uhlí nebo palivového dřeva

Nikdy nepolévejte tekutým podpalovačem žhavé nebo teplé uhlí/palivové dříví, protože by mohlo dojít k vyšlehnutí plamene a k vážným popáleninám.

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

Vždy mějte připravená menší polena, která můžete vložit do ohniště buď přímo středovým otvorem, nebo skrze nástavec na pánev wok. Pokud je to možné, použijte grilovací kleště a/nebo kuchyňské rukavice.

Popel

Po dohoření, uhašení a vychladnutí uhlíků lze vnitřek vyčistit krbovým kartáčem. Zbýlý popel propadne skrze ohniště do zásobníku na popel. Při vyjímání zásobníku na popel a vybírání popela dodržujte následující bezpečnostní opatření.

Popel vybírejte až po úplném dohoření, uhašení a vychladnutí uhlíků.

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

Nikdy nevyjímejte popel ani uhlíky, dokud zcela nevychladnou. Gril neukládejte, dokud důkladně neuhasíte popel nebo uhlíky.

Péče o grilovací rošt z nerezové oceli

Grilovací rošt je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli. Abyste zachovali kvalitní vzhled grilu, umyjte jej po každém použití mycím prostředkem a teplou mýdlovou vodou a osušte jej měkkým hadříkem. Připálené zbytky tuku můžete odstranit drátěnkou. Drátěnkou kopírujte směr kartáčovaného povrchu, abyste jej nepoškodili. Patina způsobená grilováním a barevné změny způsobené vysokými teplotami jsou normální a nejsou důvodem k reklamaci.

Likvidace

Toto zařízení se nesmí likvidovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Zařízení odevzdejte na určeném sběrném místě. Přispěje tak k ochraně zdrojů a životního prostředí.

Další informace získáte na místních úřadech.

Děti si nikdy nesmí hrát s plastovými sáčky a obalovými materiály, protože hrozí nebezpečí poranění nebo udušení. Bezpečně zlikvidujte obalový materiál způsobem šetrným k životnímu prostředí.

Uskladnění zařízení

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

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

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



POZOR



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

Děkujeme!

Sme presvedčení o tom, že tento gril presiahne vaše očakávania. Zároveň dúfame, že sa vám prinesie radosť. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie, uschovajte ho pre budúce použitie a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Použitie na stanovený účel

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

Obsah

Konstrukčné diely	3-5
Montáž	6-11
Použitie na stanovený účel	36
Vysvetlenie značiek	36
Potrebné nástroje	36
Bezpečnostné pokyny	37
Príprava grilovacej dosky z ušľachtilej ocele	38
Grilovanie	38
Regulácia tepla	38
Pridávanie uhlia alebo palivového dreva	39
Popol	39
Starostlivosť o grilovaciu dosku z ušľachtilej ocele	39
Likvidácia	39
Uskladnenie spotrebiča	39

Servis

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

service@hornbach.com

Vysvetlenie značiek

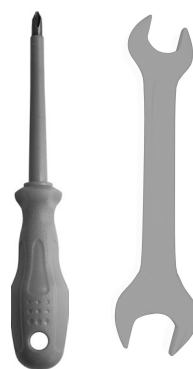


Bezpečnostné upozornenie



Sú potrebné 2 osoby

Potrebné nástroje



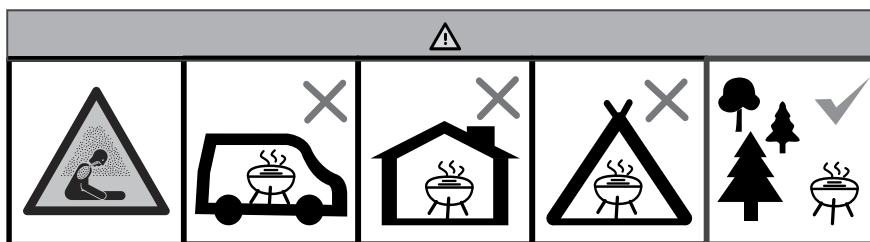
- 1 x krížový skrutkovač
- 1 x skrutkovač veľkosti 8, 10 mm



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA



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



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

Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!

Používajte len vonku!

POZOR! Na zapálenie alebo na rozdúchanie ohňa nepoužívajte žiadny lieh ani benzín!

Používajte iba podpaľovacie prostriedky spĺňajúce normu EN 1860-3!

POZOR! Nedovoľte, aby sa k spotrebiču dostali deti a domáce zvieratá!

- Používajte spotrebič len v dobre vetraných priestoroch.
- Nepoužívajte spotrebič v garáži, na verande, krytej terase alebo pod akoukoľvek strešnou konštrukciou.
- Spotrebič nie je určený na montáž v mobilných domoch a/alebo lodiach.
- Spotrebič v žiadnom prípade nesmú používať deti.
- Nesprávne používanie môže byť nebezpečné.
- Spotrebič musí byť správne zmontovaný v súlade s návodom na montáž.
- Gril musí byť vždy umiestnený na pevnom a rovnom podklade.
- Pri používaní spotrebiča dbajte na primeranú opatrnosť.
- Nikdy nenechávajte palivové drevo, uhlie a popol v grile bez dozoru.
- Odporúčame používať podpaľovací prostriedok na drevené uhlie alebo palivové drevo. Ak sa rozhodnete používať tekuté podpaľovacie prostriedky na uhlie do grilu alebo palivové drevo, používajte len vhodné výrobky, ktoré sú schválené na podpaľovanie uhlia do grilu alebo palivového dreva.
- Na zapálenie uhlia do grilu nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny.
- Pred prvým použitím odporúčame, aby ste gril rozpálili a nechali palivo prehoriť aspoň 30 minút. Tekutý podpaľovací prostriedok tým úplne zhorí.
- Pri nedodržaní tohto pokynu sa nahromadia výpary z tekutého podpaľovacieho prostriedku v grile, ktoré sa môžu náhle vznietiť alebo explodovať po zdvihnutí grilovacej dosky.
- Nikdy nepoužívajte iba uhlie do grilu, ktoré je vopred nasiaknuté tekutým podpaľovacím prostriedkom. Vždy používajte kvalitné uhlie do grilu alebo zmesi uhlia a dreva do grilu.
- Nikdy nenalievajte tekutý podpaľovací prostriedok na horúce alebo teplé uhlie, pretože by mohlo dôjsť k spätnému vznieteniu, a tým aj k vážnym popáleninám.
- Neopierajte sa o grilovaciu dosku. Gril nezdvíhajte za grilovaciu dosku.
- Z bočných stien grilu odstráňte zvyšky dreveného uhlia a/alebo dreva. V opačnom prípade sa výrazne skráti životnosť grilu.
- Po každom použití gril dôkladne vyčistite a na vnútorné plochy naneste tenkú vrstvu oleja, aby ste zabránili tvorbe hrdze. Prikryte gril, a tak ho chráňte pred nadmernou tvorbou hrdze. V prípade vynechania čistenia alebo pri nedostatočnej starostlivosti sa hrdza môže tvoriť aj na ušľachtilej oceli, najmä v kombinácii s kyslými pokrmami.
- Odporúčame mať vždy poruke hasiaci prístroj. Informácie o správnej veľkosti a type hasiaceho prístroja vám poskytne miestny úrad.
- Ak gril nepoužívate, uložte ho na suchom mieste mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič počas používania uchovávajte ďalej od horľavých materiálov. V okruhu 1 metra od spotrebiča sa nesmú nachádzať žiadne horľavé materiály.
- Udržujte priestor grilu (3 metre okolo spotrebiča) bez zdrojov zapálenia, ako sú zápalné plamene na kotloch, elektrické spotrebiče, ktorými vedie elektrický prúd, atď. a horľavých výparov/kvapalín, ako je benzín, alkohol atď.
- Elektrické káble, ako aj plynové a palivové hadice udržiavajte mimo horúcich povrchov.
- Neodstraňujte popol, kým sa uhlie do grilu alebo drevo úplne nevypáli a nevyhasí a gril nevychladne.
- Počas používania grilu nenoste oblečenie so širokými rukávami.
- Používajte kuchynské pomôcky na grilovanie s dlhými rukoväťami a rukavice, aby ste sa vyhli popáleninám a postriekaniu. Pri manipulácii s horúcimi časťami používajte ochranné rukavice.
- Nepoužívajte gril pri silnom vetre.
- Nikdy nekontrolujte teplotu grilovacej dosky, popola, uhlia do grilu, dreva alebo samotného grilu dotykom.
- Nepoužívajte vodu na kontrolu plameňa ani na hasenie uhlia do grilu/dreva.
- Uhaste uhlie do grilu/drevo hneď po skončení grilovania. Ak je to možné, zatvorte prírody vzduchu, a tak uduste plamene.
- Nikdy neodhadzujte horúce uhlie/drevo alebo popol na miesta, kde by ste na ne mohli neúmyselne stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo požiaru. Nikdy neodstraňujte popol, uhlie alebo drevo, kým úplne nevychladnú. Gril neodkladajte, kým popol, uhlie alebo drevo úplne nevyhasne.
- Tento gril nie je určený na používanie ako ohrievač a nikdy sa nesmie používať takýmto spôsobom.
- **Pred premiestnením grilu počkajte, kým gril úplne nevychladne. Vyberte grilovaciu dosku. Inak by sa mohla grilovacia doska počas prenášania uvoľniť a vypadnúť z držiaka.**
- **Gril môžu presúvať iba 2 osoby. Na prenos grilu najprv vložte dve rukoväte na prenášanie, ako je opísané v tomto návode.**
- **Pred použitím grilu odstráňte priložené rukoväte na prenášanie, inak sa môžu veľmi zahriať.**

Príprava grilovacej dosky z ušľachtilej ocele

1. Grilovacia doska je vyrobená z kvalitnej ušľachtilej ocele a zapečenie nie je potrebné.
2. Grilovaciú dosku vopred vodou očistite od zvyškov a osušte ju.
3. Potom ju potrite alebo postriekajte olejom. Vhodné sú oleje, ktoré možno ohrievať na vysokú teplotu, napríklad slnečnicový olej, repkový olej alebo kokosový olej. Oleje lisované za studena sú nevhodné.
4. Teraz umiestnite grilovaciú dosku na rám a pomocou 3 nastavovacích skrutiek nastavte výšku grilovacej dosky, aby ste dosiahli vodorovnú polohu.
5. V prípade potreby odstráňte nástavec wok (korunka).
6. Kôš na pahrebu vždy naplňte palivovým drevom len po horný okraj.
7. Zapáľte 2 až 3 menšie polená v koši na pahrebu a následne pridajte väčšie polená.
8. V prípade potreby znovu nasadte nástavec wok (korunka).
9. Počkajte, kým sa grilovacia doska ohreje. Jej farba sa pritom zmení a doska sa mierne zakríví smerom nahor alebo nadol. Mierne zakrivenie vzniká pri všetkých grilovacích doskách v dôsledku zahrievania, je úmyselné a nie je dôvodom na reklamáciu. Šťava z mäsa steká smerom do stredu a stredovým otvorom nadol. Ak je grilovacia doska v strede zahnutá smerom nahor, je na grile uložená nesprávne. V takom prípade ju nechajte vychladnúť a nasadte ju zakrivenou stranou nadol.

Grilovanie

1. Do koša na pahrebu vložte max. 4 kg uhlia do grilu alebo palivového dreva.
2. Zapáľte uhlie alebo drevo a počkajte, kým sa rozhorí.
3. Od stredu grilovacej dosky sa teplota plynule znižuje smerom von, čím vznikajú plynulo regulovateľné teplotné zóny, ktoré sú ideálne na grilovanie rôznych pokrmov. Teploty závisia od rôznych faktorov vrátane typu a množstva použitého paliva. V prvej štvrtine, v blízkosti stredového otvoru a plameňov, sú teploty najvyššie. Tento priestor je vhodný na opekanie mäsa, napríklad hovädzích steakov s vyšším obsahom tuku. Stredný priestor je vhodný na prepekanie alebo pečenie skôr chudého mäsa alebo hydiny. Vonkajšia plocha je vhodná napríklad na jemnú tepelnú úpravu rýb, zeleniny, opekanie hamburgerových žemlí atď. alebo na udržiavanie teploty jedla.
4. Pravidelne kontrolujte grilované pokrmy. Pomocou teplomera na mäso sa uistíte, že je jedlo pred vybratím z grilovacej dosky úplne upečené.

5. Pomocou priloženého nástavca wok (korunka) môžete napríklad využiť vysoké teploty uprostred priamo s panvicou wok alebo umiestniť špízy do výstupkov korunky a opekať tak na otvorenom ohni. Používanie nástavca wok okrem iného zabraňuje prepadávaniu potravín do stredového otvoru.
6. Nádobu na grilovanie možno používať aj ako nádobu na oheň bez grilovacej dosky. Na otvorenom ohni si tu môžete opieť aj chlieb alebo marshmallows.
7. Potraviny na grilovanie položte na gril až vtedy, keď je palivo pokryté svetlou vrstvou popola!

	POZOR	
POŽIAR V DÔSLEDKU ZAPÁLENIA TUKU		
• Nepokúšajte sa hasiť požiar tuku vodou. To môže viesť k zraneniam. • Ak sa spotrebič pravidelne nečistí, môže dôjsť k požiaru v dôsledku zapálenia tuku a poškodeniu výrobku. Dodržiavajte pokyny pre všeobecné čistenie spotrebičov, aby ste predišli požiaru v dôsledku zapálenia tuku. • Najlepším preventívnym opatrením proti požiaru v dôsledku zapálenia tuku je pravidelné čistenie spotrebiča.		

	POZOR	
Nikdy nelejte tekutý prípravok na zapálenie uhlia na horúce alebo teplé uhlie, pretože by to mohlo spôsobiť spätné vzplanutie a vážne popáleniny.		

Regulácia tepla

Teplu vo vnútri grilu možno regulovať nastavením odvetrávania.

Teplotu možno zvýšiť otvorením odvetrávania doširoka. Teplotu možno znížiť zatvorením odvetrávania.

Na udržanie konštantnej teploty počas grilovania alebo na jej zvýšenie môže byť potrebné pridať viac uhlia do grilu a/alebo dreva. Pozri časť „Pridávanie uhlia alebo palivového dreva“.

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

Pridávanie uhlia alebo palivového dreva

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

Na udržanie konštantného tepla počas dlhšieho obdobia môže byť potrebné prikladať uhlie do grilu a/alebo drevo.

Majte vždy pripravené menšie polená, ktoré by ste mohli vložiť do ohniska buď priamo cez stredový otvor, alebo cez nástavec wok. Ak je to možné, použite kliešte a/alebo rukavice na pečenie.

Popol

Po opláchnutí, dôkladnom namočení a vychladnutí uhlia môžete vnútro vyčistiť kefou. Zvyšný popol padá cez ohniskový kôš do zásobníka na popol. Pri vyberaní zásobníka a odstraňovaní popola dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

Popol nevyberajte, kým sa uhlie úplne nevypáli a neuhasí a kým gril nevychladne.

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

Nikdy nevyberajte popol ani uhlie, kým úplne nevychladne. Gril prenášajte až po úplnom vyhasnutí popola alebo uhlia.

Starostlivosť o grilovaciu dosku z ušľachtilej ocele

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

Likvidácia

Tento spotrebič sa nesmie vyhadzovať do netriedeného komunálneho odpadu. Spotrebič odovzdajte určenej prevádzke pre recykláciu a zber surovín. Prispievate tak k ochrane zdrojov a životného prostredia.

Ďalšie informácie vám poskytnú miestne úrady.

Deti sa nikdy nesmú hrať s plastovými vreckami a obalovými materiálmi, pretože hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía. Bezpečne označte alebo zlikvidujte takýto materiál spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Uskladnenie spotrebiča

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

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

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



ATENȚIE



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

Vă mulțumim foarte mult!

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

Utilizarea preconizată

Acest dispozitiv este un grătar mobil pentru utilizare în aer liber. Este destinat gătirii la grătar și prăjirea alimentelor în spații private.

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

Serviciul

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

service@hornbach.com

Explicația simbolurilor



Avertisment de
siguranță



Este nevoie de
2 persoane

Cuprins

Componente	3-5
Montarea	6-11
Utilizarea preconizată	40
Explicația simbolurilor	40
Instrumente necesare	40
Instrucțiuni de siguranță	41
Pregătirea plăcii de grătar din inox	42
Prepararea la grătar	42
Reglarea căldurii	42
Adăugați cărbune sau lemne pe foc	43
Cenușa	43
Îngrijirea plăcii de grătar din inox	43
Eliminarea	43
Depozitarea dispozitivului	43

Instrumente necesare



1 x Șurubelniță Phillips

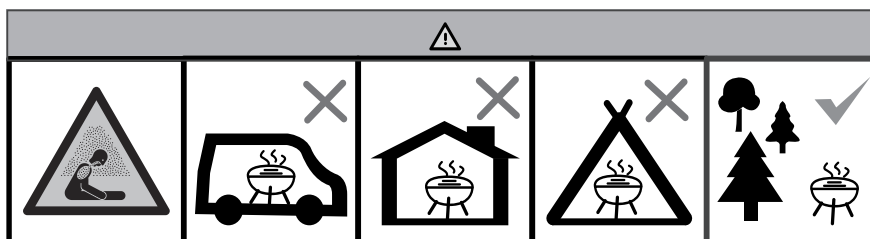
1 x Cheie 8, 10 mm



INSTRUCȚIUNI DE AVERTIZARE ȘI DE SIGURANȚĂ



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



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

Nu utilizați în încăperi închise!

Utilizați numai în aer liber!

ATENȚIE! Nu folosiți alcool sau benzină pentru a aprinde sau a reaprinde!

Utilizați numai dispozitive de aprindere în conformitate cu EN 1860-3!

ATENȚIE! Țineți copiii și animalele de companie departe!

- Utilizați aparatul numai în zone bine ventilate.
- Nu îl utilizați într-un garaj, pe o verandă, pe o terasă acoperită sau sub o structură de acoperiș de orice fel.
- Unitatea nu este destinată a fi montată în sau pe rulote și/sau bărci.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat niciodată de către copii.
- Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.
- Dispozitivul trebuie să fie instalat corect, în conformitate cu instrucțiunile de instalare.
- Grătarul trebuie să fie întotdeauna așezat pe o suprafață fermă și plană.
- Acordați o atenție rezonabilă atunci când utilizați dispozitivul.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheate lemnele de foc, cărbunii și cenușa din grătar.
- Recomandăm utilizarea brichetei de șemineu pentru cărbuni sau lemne de foc. În cazul în care decideți să folosiți brichete lichide de aprindere pentru cărbunele pentru grătar sau pentru lemnele de foc, folosiți numai produse adecvate care sunt aprobate pentru aprinderea cărbunelui pentru grătar sau a lemnului de foc.
- Nu folosiți benzină, alcool sau alte lichide foarte volatile pentru a aprinde cărbunele pentru grătar.
- Se recomandă ca grătarul să fie încălzit înainte de prima utilizare și să se aprindă combustibilul timp de cel puțin 30 de minute. Acest lucru face ca bricheta lichidă să ardă complet.
- Nerespectarea acestei instrucțiuni va duce la acumularea de vapori de la aprinzătorul de lichid în grătar, care se pot aprinde brusc sau pot exploda atunci când placa de grătar este ridicată.
- Nu folosiți niciodată cărbune pentru grătar tratat în prealabil cu brichetă lichidă. Folosiți întotdeauna cărbune de grătar de înaltă calitate sau amestecuri de cărbune de grătar și lemn.
- Nu puneți niciodată bricheta cu cărbuni lichizi pe cărbuni calzi sau fierbinți, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprinere și, prin urmare, arsuri grave.
- Nu vă sprijiniți pe placa de grătar. Nu ridicați grătarul de placa de grătar.
- Îndepărtați orice reziduuri de cărbune și/sau lemn de pe pereții laterali ai grătarului. În caz contrar, durata de viață a grătarului va fi mult redusă.
- Curățați bine grătarul după fiecare utilizare și aplicați un strat subțire de ulei pe suprafețele interioare pentru a preveni ruginirea. Acoperiți grătarul pentru a-l proteja împotriva ruginii excesive. Lipsa de curățare sau de îngrijire a oțelului inoxidabil în combinație cu alimente acide poate provoca, de asemenea, ruginirea acestuia.
- Vă recomandăm să aveți întotdeauna la îndemână un extingtor de incendiu. Contactați autoritățile locale pentru a afla dimensiunea și tipul corect de extingtor de incendiu.
- Atunci când grătarul nu este utilizat, depozitați-l într-un loc uscat și ferit de accesul copiilor.
- Păstrați acest dispozitiv departe de materiale inflamabile în timpul utilizării. Nu trebuie să existe materiale combustibile pe o rază de 1 metru în jurul dispozitivului.
- Păstrați zona grătarului (3 metri în jurul dispozitivului) ferită de surse de aprindere, cum ar fi flăcările pilot de la cazane, aparate electrice sub tensiune etc. și de vapori/ lichide inflamabile, cum ar fi benzina, alcoolul etc.
- Țineți cablurile electrice și furtunurile de gaz și combustibil departe de suprafețele încălzite.
- Nu îndepărtați cenușa până când cărbunele sau lemnele de foc pentru grătar nu sunt complet arse, stinse și până când grătarul nu s-a răcit.
- Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi în timp ce utilizați grătarul.
- Folosiți ustensile cu mâner lung pentru grătar și mănuși pentru cuptor pentru a evita arsurile și stropirile. Purtați mănuși de protecție atunci când manipulați piesele încălzite.
- Nu folosiți grătarul în condiții de vânt puternic.
- Nu atingeți niciodată placa grătarului, cenușa, cărbunele, lemnele de foc sau grătarul în sine pentru a vedea dacă sunt fierbinți.
- Nu folosiți apă pentru a controla flacăra sau pentru a stinge cărbunele/lemnul de foc.
- Stingeți cărbunele/lemnul de foc imediat ce ați terminat grătarul. Închideți orificiile de admisie a aerului pentru a înăbuși flăcările, dacă este posibil.
- Nu aruncați niciodată cărbuni/lemn de pe foc sau cenușă fierbinte într-un loc în care pot fi călcate neintenționat sau unde există riscul de incendiu. Nu îndepărtați niciodată cenușa, cărbunii sau lemnele de foc până când acestea nu s-au răcit complet. Nu depozitați grătarul până când cenușa, cărbunii sau lemnele de foc nu sunt complet stinse.
- Acest grătar nu este conceput pentru a fi folosit ca încălzitor și nu trebuie folosit niciodată ca atare.
- **Înainte de a muta grătarul, lăsați-l să se răcească complet și îndepărtați placa de grătar. În caz contrar, placa de grătar s-ar putea desprinde în timpul transportului și ar putea cădea de pe suport.**
- **Mutați grătarul doar cu 2 persoane. Pentru a face acest lucru, introduceți mai întâi cele două mâner de transport, așa cum este descris în aceste instrucțiuni.**
- **Scoateți mânerul de transport incluse înainte de a utiliza grătarul, altfel acestea se pot încinge foarte tare.**

Pregătirea plăcii de grătar din inox

1. Placa de grătar este fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate și nu este necesară ardere.
2. Curățați în prealabil placa de grătar de reziduuri cu apă și uscați-o.
3. Apoi frecați sau pulverizați plita cu un ulei. Uleiurile cu punct de ardere ridicat, cum ar fi uleiul de floarea-soarelui, uleiul de rapiță sau uleiul de cocos, sunt potrivite. Uleiurile presate la rece sunt nepotrivite.
4. Acum așezați placa de grătar pe cadru și reglați înălțimea plăcii de grătar cu ajutorul celor 3 șuruburi de reglare până când aceasta ajunge în poziție orizontală.
5. Îndepărtați accesoriul wok (coroană) dacă este necesar.
6. Umpleți întotdeauna coșul de foc cu lemne de foc numai până la marginea superioară a coșului de foc.
7. Aprindeți 2-3 lemne mai mici în coșul de foc și apoi adăugați lemne mai mari.
8. Dacă este necesar, puneți la loc accesoriul wok (coroană).
9. Așteptați până când plita este caldă. Acest lucru va face ca placa de grătar să își schimbe culoarea și să se deformeze ușor în sus sau în jos. O ușoară bombare apare la toate plăcile de grătar din cauza încălzirii, este intenționată și nu constituie un motiv de reclamație. Sucul de carne se scurge spre centru și coboară prin deschiderea centrală. Dacă placa de grătar s-a curbat în sus la mijloc, înseamnă că placa de grătar este așezată invers pe grătar. În acest caz, vă rugăm să o lăsați să se răcească și să o puneți cu partea curbată în jos.

Prepararea la grătar

1. Introduceți max. 4 kg de cărbune sau lemn de foc în coșul de foc.
2. Aprindeți cărbunele pentru grătar sau lemnele de foc și așteptați până când arde.
3. Din centrul plăcii de grătar, temperatura scade continuu spre exterior, rezultând zone de temperatură infinit variabile, ideale pentru prepararea la grătar a diferitelor alimente. Temperaturile depind de diverși factori, inclusiv de tipul și cantitatea de combustibil utilizat. În primul sfert, în apropierea orificiului central și a flăcărilor, temperaturile sunt cele mai ridicate și sunt potrivite pentru prăjirea cărnii, cum ar fi fripturile de vită cu un conținut mai mare de grăsime. Intervalul de mijloc este potrivit pentru a găti până la capăt sau pentru carne mai slabă sau de pasăre. Zona exterioară este potrivită, de exemplu, pentru a găti ușor peștele, legumele, pentru a prăji chifle de hamburger etc. sau pentru a menține alimentele calde.
4. Verificați periodic alimentele de pe grătar. Folosiți un termometru pentru carne pentru a vă asigura că

mâncarea este complet gătită înainte de a o îndepărta de pe placa de grătar.

5. Cu ajutorul accesoriului wok (coroană) inclus, puteți, de exemplu, să folosiți temperaturile ridicate din mijloc direct cu un wok sau să plasați frigărui în proeminențele coroanei și astfel să prăjiți pe foc deschis.
Folosirea accesoriului wok previne, printre altele, ca alimentele să cadă înauntru prin gaura centrală.
6. Butoiul pentru grătar poate fi folosit și ca butoi pentru foc, fără o placă de grătar. Aici puteți, de asemenea, să prăjiți pâine pe băț sau bezele pe un foc deschis.
7. Nu așezați alimente pe grătar până când combustibilul nu este acoperit cu un strat de cenușă !



ATENȚIE



INFLAMĂRILE DE GRĂSIME

- Nu încercați să stingeți inflamările de grăsime cu apă. Aceasta poate duce la vătămări corporale.
- Dacă aparatul nu a fost curățat în mod regulat, se poate produce un incendiu de grăsime, care poate deteriora produsul. Urmați instrucțiunile de curățare generală a aparatelor pentru a evita incendiile de grăsime.
- Cea mai bună măsură de precauție împotriva incendiilor de grăsime este curățarea regulată a aparatului.



ATENȚIE



Nu puneți niciodată bricheta de aprindere cărbuni lichide pe cărbuni calzi sau fierbinți, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprindere și, prin urmare, arsuri grave.

Reglarea căldurii

Căldura din interiorul grătarului poate fi reglată prin ajustarea ventilației.

Temperatura poate fi ridicată prin deschiderea largă a ventilației.

Temperatura poate fi redusă prin ventilație închisă.

Pentru a menține temperatura constantă în timpul procesului de prăjire sau pentru a o crește, poate fi necesar să adăugați mai mult cărbune și/sau lemn pe foc. Consultați secțiunea "Adăugarea cărbunelui sau lemne de foc".

OBSERVAȚIE: Lemnul uscat arde mai bine decât cărbunele. Lemnul de esență tare, cum ar fi stejarul, carpenul, mesquitul, lemnul de pomi fructifer sau nuci, sunt combustibili excelenți. Asigurați-vă că lemnul este uscat și bine depozitat.

Adăugați cărbune sau lemne pe foc

Nu puneți niciodată bricheta de aprindere cărbune lichidă pe cărbune/lemn de foc fierbinte sau cald, deoarece acest lucru ar putea provoca o reaprindere și ar putea duce la arsuri grave.

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

Întotdeauna să aveți câțiva bușteni mai mici pregătiți pentru a fi puși în coșul de foc, fie direct prin orificiul central, fie prin dispozitivul wok. Dacă este posibil, folosiți o pereche de clești și/sau mănuși pentru cuptor.

Cenușa

După ce cărbunele s-a răcit, s-a ars complet și s-a răcit, interiorul poate fi curățat cu o perie de cuptor. Cenușa rămasă cade prin coșul de foc în jghebul de colectare a cenușii. Respectați următoarele măsuri de siguranță atunci când scoateți tava de colectare a cenușii și îndepărtați cenușa.

Nu îndepărtați cenușa până când cărbunele nu este complet ars, slăbit și până când grătarul nu s-a răcit.

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

Nu îndepărtați niciodată cenușa sau cărbunii până când aceștia nu se răcesc complet. Nu depozitați grătarul până când cenușa sau cărbunii nu sunt complet dizolvate.

Îngrijirea plăcii de grătar din inox

Placa de grătar este fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Pentru a proteja aspectul de înaltă calitate al grătarului, spălați-l după fiecare utilizare cu un detergent și apă caldă cu săpun și uscați-l cu o cârpă moale. Este posibil să fie necesară îndepărtarea reziduurilor de grăsime arsă cu ajutorul unui burete de sârmă. Aplicați numai în direcția suprafeței periate pentru a evita deteriorarea. O patină cauzată de grătar și modificările de culoare datorate temperaturilor ridicate sunt normale și nu constituie motive de reclamație.

Eliminarea

Acest aparat nu trebuie să fie aruncat în deșeurile municipale nesortate. Aruncați aparatul la un punct de colectare desemnat pentru reciclare. În acest fel, contribuiți la protejarea resurselor și a mediului. Pentru mai multe informații, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Copiii nu trebuie să se joace niciodată cu saci de plastic și materiale de ambalare, deoarece există riscul de rănire sau sufocare. Depozitați aceste materiale în condiții de siguranță sau eliminați-le într-un mod ecologic.

Depozitarea dispozitivului

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

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

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



WARNING



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

Thank you for your purchase!

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

Proper use

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

Contents

Components	3-5
Assembly	6-11
Proper use	44
Explanation of symbols	44
Required tools	44
Safety information	45
Preparing the stainless steel grill plate	46
Grilling	46
Controlling the heat	46
Adding coal or firewood	47
Ash	47
Care instructions for the stainless steel grill plate	47
Disposal	47
Storage	47

Service

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

service@hornbach.com

Explanation of symbols

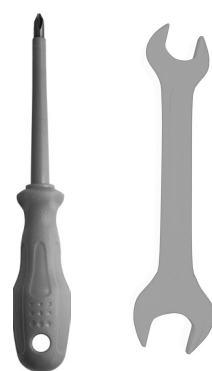


Safety warning



2 people required

Required tools



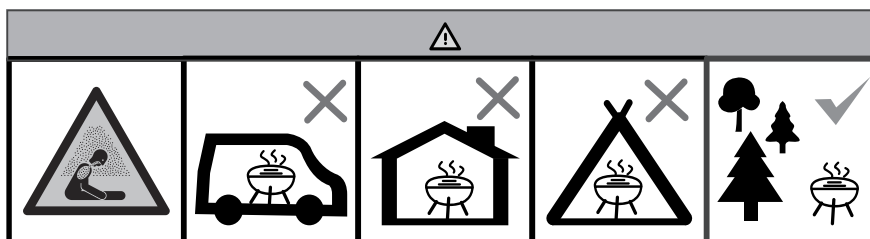
1 x Phillips screwdriver
1 x Wrench (8, 10 mm)



WARNING AND SAFETY INFORMATION



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



Do not use in enclosed spaces! This can cause toxic smoke to accumulate, which can lead to serious bodily harm or even death. WARNING! This grill gets very hot and must not be moved during use!

Do not use in enclosed spaces!

Only use outdoors!

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

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

WARNING! Keep away from children and pets!

- Only use the appliance in well ventilated areas.
- Do not use in a garage, on a veranda, a covered terrace or any other space underneath a roof structure.
- The appliance is not designed to be installed in or on caravans and/or boats.
- The appliance must not be used by children.
- Improper use can be dangerous.
- The appliance must be assembled in accordance with the assembly instructions.
- The grill must always be placed on a firm, level surface.
- Exercise reasonable care when using the appliance.
- Never leave the firewood, coal and ashes in the grill unattended.
- We recommend using firelighters for igniting charcoal or firewood. If you decide to use lighter fluids for charcoal or firewood, only use suitable products that are approved for igniting charcoal or firewood.
- Do not use alcohol, petrol or other highly volatile liquids to ignite the charcoal.
- Before first use, we recommend heating the grill for at least 30 minutes to ensure that the coal/firewood is glowing, and to allow the lighter fluid to fully burn off.
- Failure to do so will cause vapour from the lighter fluid to accumulate in the grill, which may ignite or explode suddenly when you lift the grill plate.
- Never use charcoal which has been treated with lighter fluid. Always use high-quality charcoal or a mixture of charcoal and wood.
- Never pour lighter fluid onto hot or warm coal, as this can cause a flashback and lead to serious burn injuries.
- Do not use the grill plate to support yourself. Do not lift the grill using the grill plate.
- Remove any coal and/or wood residue from the side walls of the grill. Failure to do so will significantly shorten the lifespan of the appliance.
- Clean the grill thoroughly after each use and apply a thin coat of oil to the inner surfaces to prevent rust from forming. Cover the grill to protect it against excessive rust buildup. Acidic foods can cause rust to form on the stainless steel parts if they are not properly cleaned or maintained.
- We recommend that you should always have access to a fire extinguisher. Contact your local authorities to enquire about the correct size and type of fire extinguisher for your needs.
- When the grill is not in use, store it in a dry location out of the reach of children.
- Keep this appliance away from flammable materials during use. There must be no flammable materials within 1 metre of the appliance.
- The grilling area (3 metres around the appliance) must not contain any ignition sources (e.g. pilot flames on boilers or live electrical appliances) or flammable vapours/liquids (e.g. petrol or alcohol).
- Keep electrical cables and gas/fuel pipes away from heated surfaces.
- Do not remove the ashes until the charcoal/firewood has fully burned and extinguished and the grill has cooled down.
- Do not wear loose-sleeved clothing when using the grill.
- Use long-handled barbecue tools and oven gloves to prevent burn injuries and splashes. Wear protective gloves when handling hot parts.
- Do not use the grill in very windy conditions.
- Never touch the grill plate, ash, charcoal, firewood or the grill itself in order to check whether they are hot.
- Do not use water to control the flames or extinguish the charcoal/wood.
- Extinguish the charcoal/firewood when you have finished grilling. Close the air vents to help smother the flames.
- Never tip hot coal/firewood or ash in an area that may be accessed inadvertently or where there is a fire risk. Do not remove the ash, coal or firewood until it has cooled down completely. Do not clear away the grill until the ash or coal/firewood has completely extinguished.
- This grill is not designed to function as a heater and must not be used as such.
- **Before moving the grill, allow it to cool down completely and remove the grill plate, otherwise the grill plate may become loose during transport and fall off the holder.**
- **Only move the grill with 2 people. Before moving the grill, attach the two carry handles as described in these instructions.**
- **Remove the carry handles before using the grill, otherwise they may get very hot.**

Preparing the stainless steel grill plate

1. The grill plate is made of high-quality stainless steel and an initial burn-in is not required.
2. Before use, rinse off any residues with water and leave the grill plate to dry.
3. Once the grill plate is dry, rub or spray it with oil. Use an oil with a high smoking point such as sunflower, rapeseed or coconut oil. Cold-pressed oils are not suitable.
4. Place the grill plate on the frame and adjust its height using the 3 screws until it is completely level.
5. If necessary, remove the wok attachment (crown).
6. Only fill the fire basket up to the upper edge.
7. Ignite 2 to 3 small pieces of wood in the fire basket, and then add larger pieces to the basket.
8. If required, replace the wok attachment (crown).
9. Wait until the grill plate is warm. During this process, the grill plate will change colour and take on a slightly warped shape. This occurs when any grill plate is heated, and does not constitute a reason for a warranty claim. The juices from the meat will run to the centre of the grill plate and then flow through the hole. If the centre of the grill plate is bending upwards, this indicates that it has been placed the wrong way up. In this case, wait until the grill plate has cooled down and then place it so that the centre is bending downwards.

Grilling

1. Place a maximum of 4 kg of charcoal or firewood into the fire basket.
2. Ignite the charcoal or firewood and wait until it is burning.
3. The temperature gradually decreases from the centre of the grill plate. This creates 'temperature zones' that can be used to grill different types of food. The temperatures of the grill plate depend on various factors, such as the type and quantity of fuel used. The temperature is highest in the first quarter (close to the central hole and flames), which is suitable for searing meat with a high fat content such as beef steaks. The middle zone is suitable for finishing seared meat or grilling leaner cuts or poultry. The outer zone can be used to gently cook fish or vegetables, toast bread or burger baps, or keep food warm.
4. Check the food regularly when it is grilling. Use a meat thermometer to make sure the food is fully cooked before removing it from the grill plate.

5. The supplied wok attachment (crown) allows you to cook with a wok using the high temperatures in the middle of the grill, or place skewers into the slots to cook them over an open flame.
Using the wok attachment helps to prevent the food from falling into the hole in the middle of the grill.
6. The grill can also be used without the grill plate, for example to toast bread or marshmallows over an open flame.
7. Only place the food onto the grill plate when the charcoal/firewood is covered with a layer of ash!

CAUTION

GREASE FIRES

- Do not attempt to extinguish grease fires with water. This can lead to personal injury.
- If the appliance is not cleaned regularly, a grease fire may occur, which can damage the product. Follow the instructions for general cleaning in order to avoid the risk of a grease fire.
- The best way to prevent grease fires is to clean the appliance on a regular basis.

CAUTION

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

Controlling the heat

The heat level can be controlled by adjusting the vents.

Opening the vents wider increases the temperature.
Partly closing the vents decreases the temperature.

It may be necessary to add more coal and/or firewood in order to increase the temperature or keep it constant. See "Adding coal or firewood" for details.

NOTE: Dry wood burns better than charcoal. Hard woods such as oak, hickory, mesquite, fruit and walnut woods make excellent fuels. Ensure that the wood is well seasoned and dry.

Adding coal or firewood

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

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

Prepare some smaller pieces of wood so that you can add them to the fire basket through the central hole or wok attachment at regular intervals. Add the wood using a long-handled barbecue tong and/or oven gloves.

Ash

Once the coal has fully burned, extinguished and cooled, the inside of the grill can be cleaned with an oven brush. Any remaining ash will fall through the fire basket into the ash tray. Observe the following safety measures when removing the ash tray and emptying the ashes.

Do not empty the ashes until the coal has fully burned and extinguished and the grill has cooled down.

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

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

Care instructions for the stainless steel grill plate

The grill plate is made from a premium stainless steel material. To maintain the appearance of the grill plate, clean it after every use with a mild detergent and warm soapy water, and then wipe it dry with a soft cloth.

Fatty residues may need to be removed with a scouring pad. Only move the scouring pad in the direction of the brushed surface to avoid damaging the grill plate. The high temperatures generated by the grill may cause the grill plate to change colour. This is normal and does not constitute a reason for a warranty claim.

Disposal

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

For more information, contact your local authority.

Children must not be allowed to play with plastic bags and packaging material, as this may lead to an injury or present a choking hazard. Store these materials in a safe place or dispose of them in an environmentally friendly manner.

Storage

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

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

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

Fireplace TW Plancha_Art 10683309_2024/08_V 2.0

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