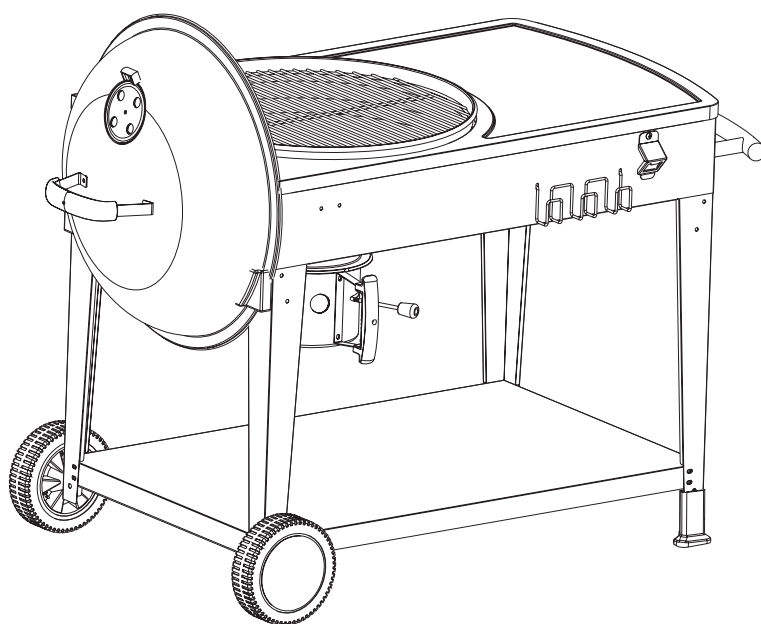




Ⓓ **Bedienungsanleitung**
KUGELGRILLWAGEN „BELMONT“
Holzkohlengrill

ⒼⒷ **Operating Manual**
Kettle Trolley Grill „BELMONT“
Charcoal Grill

Version 2015/
Item No. 1102



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Zu Ihrer Sicherheit	5 - 7
Signalsymbole	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
Montage	7 - 9
Vorbereitung	7
Benötigtes Werkzeug	7
Grill zusammenbauen	8 - 10
Grill aufstellen	10
Vor dem Grillen	10
Bedienung	10
Wartung und Reinigung	11 - 12
Entsorgung	12
Technische Daten	12
Konformitätserklärung	12
Service	13
Inverkehrbringer	13
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	14

Bevor Sie das Gerät benutzen

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

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

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



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

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

Lieferumfang

Teile

Nr.	Beschreibung	Anzahl
1	Bodenablage	1
2	Beine	4
3	Beinkappe	2
4	Räder	2
5	Radkappe	2
6	Kurze Träger	2
7	Langer Träger	1
8	Frontpanel	1
9	Flaschenöffner	1
10	Haubenaufhängung I	1

11	Haubenaufhängung II	1
12	Zubehörhaken	1
13	Handgriff	1
14	Ablage	1
15	Feuermulde	1
16	Halterungen für den Ascheauffangbehälter	1
17	Ascheauffangbehälter	1
18	Ascheplatte	1
19	Kohlerost	1
20	Grillrost	1
21	Griff für Haube	1
22	Haube	1
23	Lüftungsschieber	1
24	Achse	1

Nr.	Beschreibung	Anzahl
A	M6 x 12 Schraube	52
B	M6 x 20 Schraube	4
C	M5 x 12 Schraube	1
D	M6 Mutter	11
E	M5 Flügelmutter	1
F	D6 x 13 Unterlegscheibe	2
G	D6 x 18 Unterlegscheibe	7
H	wärmeisolierte Unterlegscheibe	2
I	M8 Hutmutter	2

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



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

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit max. 1,8 kg Holzkohle befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Zu Ihrer Sicherheit Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**

D

- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



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

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

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

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

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

Gefahr Vergiftungsgefahr!



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

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!

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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!

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

**Montage
Vorbereitung****Gefahr Verletzungsgefahr!**

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

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ein bis zwei Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

Benötigtes Werkzeug

1x Kreuzschlitzschraubendreher

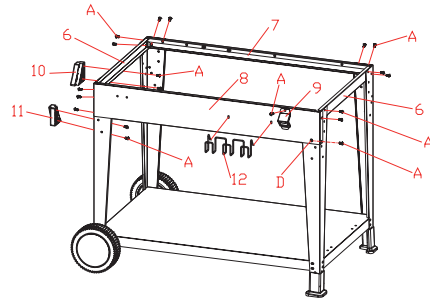
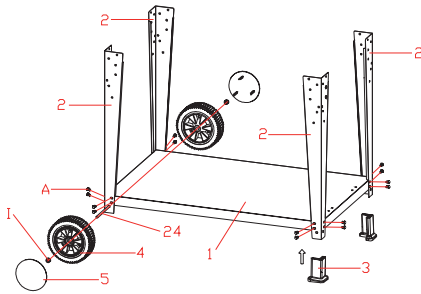
Verstellbarer Schraubenschlüssel oder Zange.

Grill zusammenbauen**Grill auspacken**

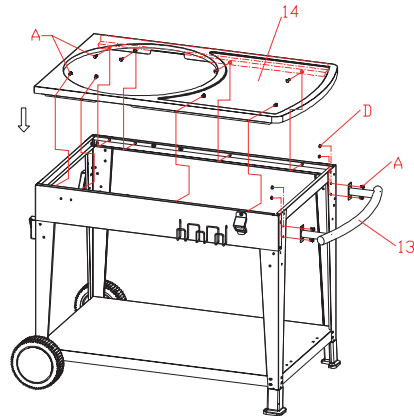
Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen. Beim Zusammenbau die Abbildung des Grills beachten.

D

1. Die Bodenablage (1) mit Schrauben (A) zwischen die Beine (2) schrauben. Die Beinkappen (3) an die Ende der rechten Beine (2) stecken. Die Achse (24) durch die großen Öffnungen am Ende der linken Beine (2) schieben. Die Räder (4) aufstecken und mit Hutmuttern (I) fixieren. Die Radkappen (5) aufstecken.

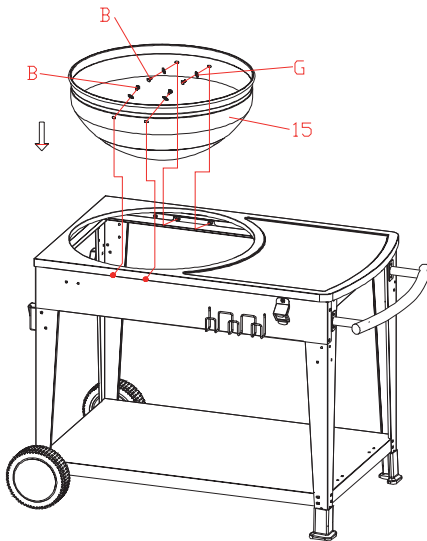


3. Den Handgriff (13) mit Schrauben (A) und Muttern (D) an den rechten Beinen (2) befestigen. Die Ablage (14) auflegen und von Innen mit Schrauben (A) am langen Träger (7) und dem Frontpanel (8) befestigen.

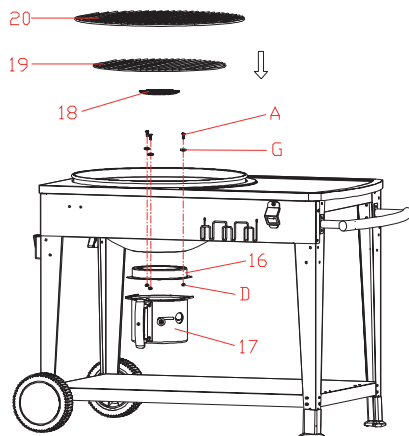


2. Die kurzen Träger (6), oben links und rechts, mit Schrauben (A) zwischen den Beinen (2) befestigen. Den langen Träger (7) mit Schrauben (A) zwischen den hinteren Beinen (2) befestigen. Das Frontpanel (8) mit Schrauben (A) und Muttern (D) zwischen den vorderen Beinen (2) befestigen. Die Haubenaufhängungen I und II (10, 11) mit Schrauben (A) an den linken Beinen (2) befestigen. Den Flaschenöffner (9) mit Schraube (A) am Frontpanel (8) befestigen. Die Zubehörhaken (12) in das Frontpanel (8) einhängen.

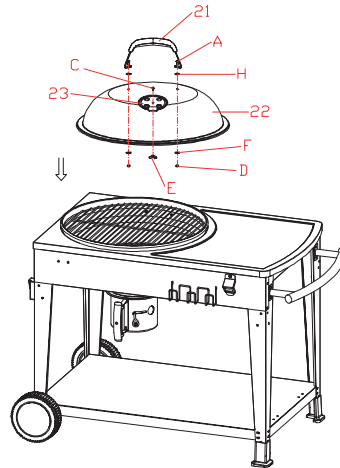
4. Die Feuermulde (15) auflegen und von Innen mit Schrauben (B) und Unterlegscheiben (G) am langen Träger (7) und dem Frontpanel (8) befestigen.



5. Die Halterung für den Ascheauffangbehälter (16) mit Schrauben (A), Unterlegscheiben (G) und Mutter (D) an der Feuermulde (15) fixieren. Den Ascheauffangbehälter (17) einsetzen. Die Ascheplatte (18), den Kohlerost (19) und den Grillrost (20) in die Feuermulde einsetzen.

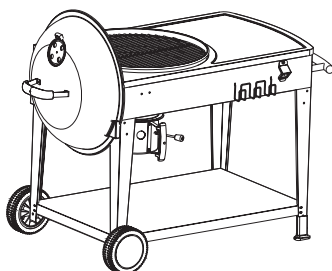


6. Den Griff (21) mit Schrauben (A), wärmeisolierten Unterlegscheiben (H), Unterlegscheiben (F) und Muttern (D) an die Haube (22) montieren. Den Lüftungsschieber (23) mit Schraube (C) und Flügelmutter (E) an die Haube (22) montieren.



7. Die Mutter und eine Unterlegscheibe vom Thermometer entfernen. Das Thermometer durch das Loch in der Haube stecken und von innen mit der zweiten Unterlegscheibe und der Mutter befestigen.
8. Die Haube dient als Windschutz, wenn sie in die Haubenaufhängungen I und II (10, 11) eingehängt wird.
9. Ihr Grillgerät wurde mit 24 Stopfen geliefert. Stecken Sie diese Stopfen nach dem Zusammenbau in die unbenutzten Löcher.
10. Ihr Grillgerät ist jetzt verwendbar. Die Demontage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

D



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrost (20) vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfeuern**
Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 30 Minuten bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann. Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzündkerzen oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Grillwanne (A). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
2. Schichten Sie **maximal 1,8 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
3. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 30 Minuten eingefeuert werden. Siehe Abschnitt *Vor dem Grillen*.
4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost (19). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
5. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Wartung und Reinigung

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerwanne herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Feuerwanne an. So kann über Jahre hinweg die Feuerwanne durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.

- Nehmen Sie den Grillrost (20) ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Spülen Sie den Grillrost mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Grillrost sorgfältig ab und setzen Sie ihn wieder auf den Grill.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

Pflege und Schutz der Edelstahl-Oberflächen

Ihr Grill wurde mit **Komponenten aus Edelstahl** hergestellt. Alle Edelstahl Qualitäten erfordern einen gewissen Aufwand an Schutz und Pflege, um deren Erscheinungsbild zu erhalten. **Edelstahl** ist entgegen allgemeiner Ansicht nicht hundertprozentig sicher vor Flugrost und Korrosion und ist somit nicht wartungsfrei. Selbst die hochwertigsten Edelstahlqualitäten erfordern eine regelmäßige Reinigung mit frischem Wasser, um Oxidation und Korrosion zu vermeiden.

Nach dem Zusammenbau des Grills, wird empfohlen, dass der Nutzer einen dünnen Film von Olivenöl mit einem sauberen Tuch auf allen zugänglichen Flächen mit Edelstahl aufträgt.

D

Das Olivenöl sollte danach einpoliert und anschließend mit einem anderen sauberen Tuch zu einem nicht-öligen Finish abgewischt werden. Diese Vorgehensweise dient dazu, das Material vor Schmutz und anderen aggressiven Schadstoffen zu schützen, indem ein temporärer lebensmittelsicherer Schutzschild aufgetragen wird.

Der Film aus Olivenöl dient auch dazu, ein späteres Polieren, sowie die Entfernung von Fingerabdrücken und Ähnlichem zu vereinfachen. Wiederholen Sie diesen Vorgang von Zeit zu Zeit, wenn Sie Ihren Grill reinigen.

Entsorgung



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



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

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1102 Kugelgrillwagen „Belmont“
Gewicht:	ca. 23.8 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 117 x 68,5 x 106 cm (B x T x H)
Grillfläche:	ca. 54cm Ø
Max. Brennstoff- menge:	max. 1,8 kg

Konformitätserklärung

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

Service

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

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de oder

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

①

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Holzzange

tepro Artikelnummer 8509



– Länge: 42 cm

Messer aus Edelstahl

tepro Artikelnummer 8516



- aus Edelstahl
- ergonomisch geformter Griff
- Länge: 44,5cm

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Contents

Before Using the Device	16
Scope of Delivery	16
Intended Use	17
For Your Safety	17 - 19
Signal Symbols.....	17
General Safety Instructions	17
Safety Instructions.....	17 - 19
Assembly.....	19
Preparation	19
Required Tools.....	19
Assembling the Grill.....	19 - 21
Setting Up the Grill.....	22
Before Grilling.....	22
Operation.....	22
Maintenance and Cleaning	23 - 24
Waste Disposal	24
Declaration of Conformity	24
Technical Details	24
Service	25
Distributor	25
Matching Accessories (not included in delivery scope).....	26

Before Using the Device

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

Should this be the case, do not use the device; notify your dealer instead.

This operating manual is based on the standards and regulations applicable in the European Union. In non-EU countries, please observe country-specific directives and laws!



Before using the grill for the first time, read carefully through the safety information and the operating manual. Only then you can make a safe and reliable use of all the functions and features.

Keep the operating instructions for future reference and, if relevant, give them to any person who might own the grill after you.

Scope of Delivery

Parts

No.	Description	Qty
1	Bottom rack	1
2	Leg	4
3	Leg cap	2
4	Wheel	2
5	Wheel cap	2
6	Short support bar	2
7	Long support bar	1
8	Front panel	1
9	Bottle opener	1
10	Lid hanger I	1

11	Lid hanger II	1
12	Tool hook	1
13	Handle	1
14	Side tray	1
15	Fire bowl	1
16	Mounting ring for ash collecting container	1
17	Ash collecting container	1
18	Ash plate	1
19	Charcoal grid	1
20	Cooking grate	1
21	Lid grip	1
22	Lid	1
23	Air vent damper	1
24	Axle	1

No.	Description	Qty
A	M6 x 12 screw	52
B	M6 x 20 screw	4
C	M5 x 12 screw	1
D	M6 nut	11
E	M5 wing nut	1
F	D6x13 washer	2
G	D6x18 washer	7
H	Heat-insulated washer	2
I	M8 cap nut	2

Please check that the delivered parts are complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer.

Any claims concerning damage or missing parts made after you have started or completed the assembly will not be recognized.

Intended Use

Use this grill to heat, cook and grill food.

This grill is intended solely for outdoor use and not for any commercial use.

Only use the product according to the instructions described in this operating manual. All other forms of use are considered improper and may lead to material damage or even personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for any damage caused by improper use of this product.

For Your Safety

Warning Symbols

Danger *High risk!*



Failure to heed the warning may lead to bodily injuries or even death.

Warning *Medium risk!*



Failure to heed the warning may cause material damage.

Caution *Low risk!*



Facts that should be respected when handling the product.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS - to be observed with each use

- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Do not use any spirits or petrol to light or relight the fire!**

- **Use only firelighters complying to the EN 1860-3 standard!**
- **WARNING! This grill will become very hot; do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**

Safety Instructions

Danger *Fire hazard!*



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

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the grill on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Position the grill so that it stands at least 1 meter from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the grill during use.
- Light the charcoal only in an area protected from wind.
- Fill the grill with max. 1.8 kg of charcoal.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the grill regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.
- Do not move the grill during use.

Danger Risk of burning and accidents!



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

- Such persons must be informed about the dangers posed by the device and need to be supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a major safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorized interventions yourself. In the case of damage, repairs or other problems with the grill, contact our service point or a professional in your area.
- Keep children and pets away from the grill.

The grill, charcoal and the food being grilled become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or barbecue gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

- Let the grill cool down completely before cleaning and/or storing it away.

Danger Risk of deflagration!



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

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.
- Do not put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

Danger Risk of poisoning!



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

- Use the grill outdoors only.

Danger Health hazard!



Do not use any paint removers or thinners to remove stains. Such substances are harmful to health and must not come into contact with food.

Danger Risk to children!



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

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

Danger Injury hazard!

Both the grill and its individual parts have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the grill near entryways or heavily trafficked areas.
- Always exercise extreme caution while grilling. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

Warning Risk of damage!

The screws can loosen slowly during operation and affect the grill stability.

- Check whether the screws are tight prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the grill stands stable.

Warning Risk of damage!

Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads since these can damage the surfaces and cause permanent scrape marks.

Assembly Preparation**Danger Injury hazard!**

Failure to follow these instructions may lead to problems and risks while using the grill.

- Follow all of the assembly instructions listed here.
1. First read through the entire assembly instructions.
 2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
 3. Small parts such as handles will probably be preassembled.
 4. Mind sharp edges of the metal sheet parts and wear protective gloves while assembling the grill.

Required tools

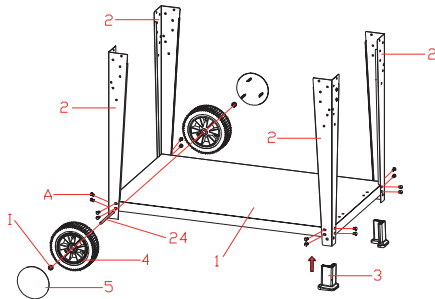
1x Phillips screwdriver

Adjustable spanner or pliers.

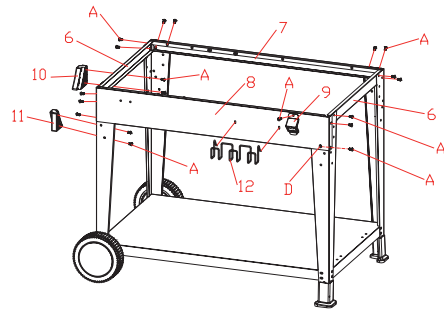
Assembling the Grill**1. Unpack the grill**

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

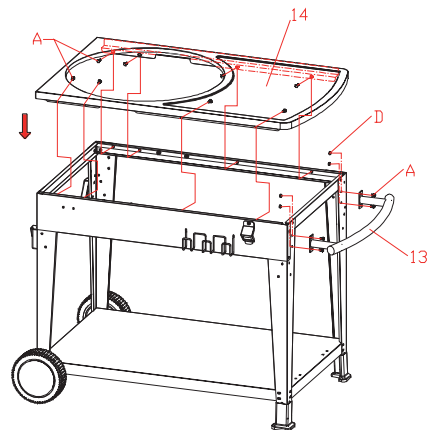
1. Connect the bottom rack (1) to legs (2) using screws (A). Attach leg caps (3) to the ends of the right legs (2). Slide axle (24) through the big openings at the ends of the left legs (2). Attach wheels (4) and secure them with wing nuts (I). Put wheel caps (5) in place.



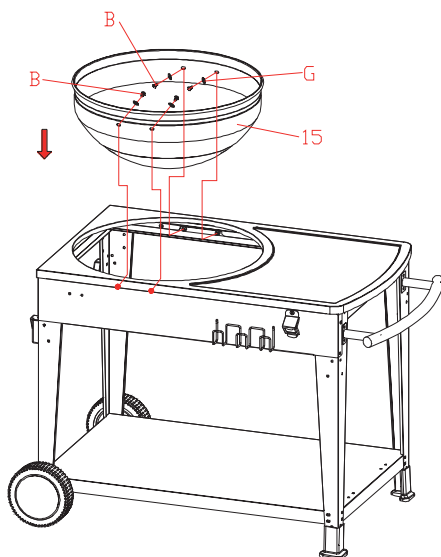
2. Use screws (A) to connect short support bars (6) on the left and right side between legs (2). Mount long support bar (7) using screws (A) between the rear legs (2). Attach front panel (8) using screws (A) and washers (D) between the front legs (2). Attach lid hangers I and II (10, 11) using screws (A) to the left legs (2). Mount bottle opener (9) with screws (A) onto front panel (8). Hang tool hook (12) onto front panel (8).



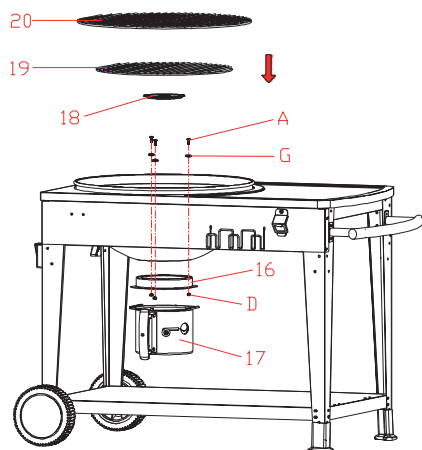
3. Attach handle (13) using screws (A) and nuts (D) to the right legs (2). Put side tray (14) in place and fasten it from the inside using screws (A) to long support bar (7) and front panel (8).



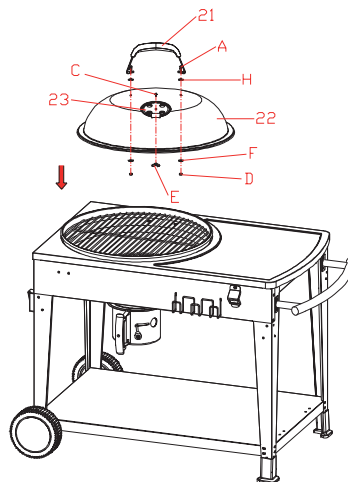
4. Place fire bowl (15) in the right position and fasten it from the inside using screws (B) and washers (G) to long support bar (7) and front panel (8).



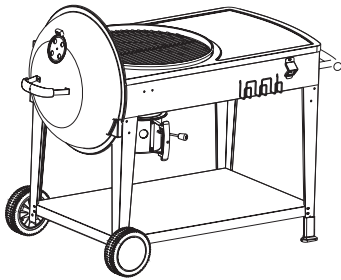
5. Use screws (A), washers (G) and nuts (D) to attach hanger for the ash collecting container (16) to fire bowl (15). Install ash collecting container (17), and then insert ash plate (18), charcoal grid (19) and cooking grate (20) in the fire bowl.



6. Mount grip (21) to lid (22) using screws (A), heat-insulated washers (H), washers (F) and nuts (D). Attach air vent damper (23) to lid (22) using screws (C) and wing nut (E).



7. Remove the nut and a washer from the thermometer. Insert the thermometer through the hole in the lid and fasten it from the inside using the other washer and nut.
8. The lid can serve as a wind shield if you hang it on lid hangers I and II. (10, 11).
9. Your grill has been delivered with 24 plugs for bore holes. Once you have assembled the grill, use these plugs for any unused holes.
10. Your grill is now ready for use. If you need to disassemble it, proceed in a reverse order.



Important: All screws must be fastened tight.

Setting Up the Grill

Warning Risk of damage!



The screws can loosen slowly during operation and affect the grill stability.

- Check whether the screws are tight prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the grill stands stable.

- Place the grill on an even, sturdy surface outdoors before use.

Before Grilling

- Prior to first use, wash the cooking grate (20) with warm soapy water.

• Pre-firing

Before you use the grill for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 30 minutes at a temperature of 100° – 200°C.

This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing and to burn in the heat-resistant paint on the outside.

Operation

Danger Burning hazard!



The grill, charcoal and the food being grilled become very hot during use. Any contact can result in serious burns.

- Keep sufficient distance from hot parts since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or barbecue gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

1. Place 1-2 solid firelighters in the middle of the grill body (A). Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
2. Layer **maximum 1.8 kg** of charcoal around the firelighters.
3. Prior to first use, the grill must be pre-fired for minimum 30 minutes. Refer to the *Before Grilling* section.
4. As soon as the charcoal is glowing, distribute it evenly on the grate (19). To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
5. Place the food to be grilled on the grate only when the charcoal is covered with a bright layer of ash.

Maintenance and Cleaning

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

Danger Burning hazard!



Let the grill cool down completely before cleaning it.

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

Danger Health hazard!



Do not use any paint removers or thinners to remove stains. Such substances are harmful to health and must not come into contact with food.

Warning Risk of damage!



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads since these can damage the surfaces and cause permanent scrape marks.

- Let the fuel burn out completely after grilling. This makes the cleaning easier as any excess fat and barbecue residues burn away.
- Empty out the cold ash. **It is very important that you remove the ash from the grill body before any moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, it will damage the inside of the grill body. If this happens regularly over years, the grill body can sustain damage through rust.**
- Clean the grill regularly, preferably after every use.

- Remove cooking grate (20) and clean it thoroughly with soapy water. Dry the grate carefully and place it back on the grill.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the inner and outer surfaces with warm soapy water as a general practice.
- Tighten all screws before every use to ensure that the grill stands stable at all times.
- **IMPORTANT:** Always store the grill protected from moisture.

Stainless Steel Surface Care and Protection

Your grill has been manufactured with **stainless steel components**. All stainless steel parts require a certain protection and care effort in order to keep their original appearance. Contrary to general perception, stainless steel is not hundred percent resistant to flash rust and corrosion; therefore, it does require certain maintenance. Even the highest-quality stainless steel parts need to be regularly cleaned with fresh water so that oxidation and corrosion are prevented.

Once you have assembled the grill, it is recommended that you use a clean cloth to apply a thin film of olive oil on all accessible stainless steel surfaces.

Then rub in the olive oil and subsequently wipe the surface with a clean cloth so that the finish is not oily. This way you will ensure that the material is protected from dirt and other aggressive harmful substances because the surface will be covered with a temporary food-safe protective layer.

The olive oil film also makes subsequent polishing and removal of fingerprints and the like much easier. Repeat this procedure from time to time when you clean your grill.

Waste Disposal



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



Do not under any circumstances dispose of the grill in normal household waste! Either bring to an approved waste management firm or dispose of it at your municipal waste disposal facility. Observe the current regulations in force. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Technical Details

Product:	Art. No. 1102, "Belmont" Kettle Trolley Grill
Weight:	approx. 23.8 kg
Dimensions of assembled grill:	117 x 68.5 x 106 cm (W x D x H)
Grill surface: in diameter	approx. 54 Ø
Max. amount of fuel:	max. 1.8 kg

Declaration of Conformity

This product complies with the applicable European and national directives and standards (DIN EN 1860-1).

Service

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

If you have any service related questions, please contact us at the below e-mail address (Distributor).

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

E-mail: info@tepro-gmbh.de or

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

GB

Matching Accessories (not include in delivery scope)

Wooden Tong

tepro Item Number 8509



- Length: 42 cm

Stainless Steel Knife

tepro Item Number 8516



- Stainless steel
- Ergonomically designed handle
- Length: 44.5 cm

Available over-the-counter and online.

