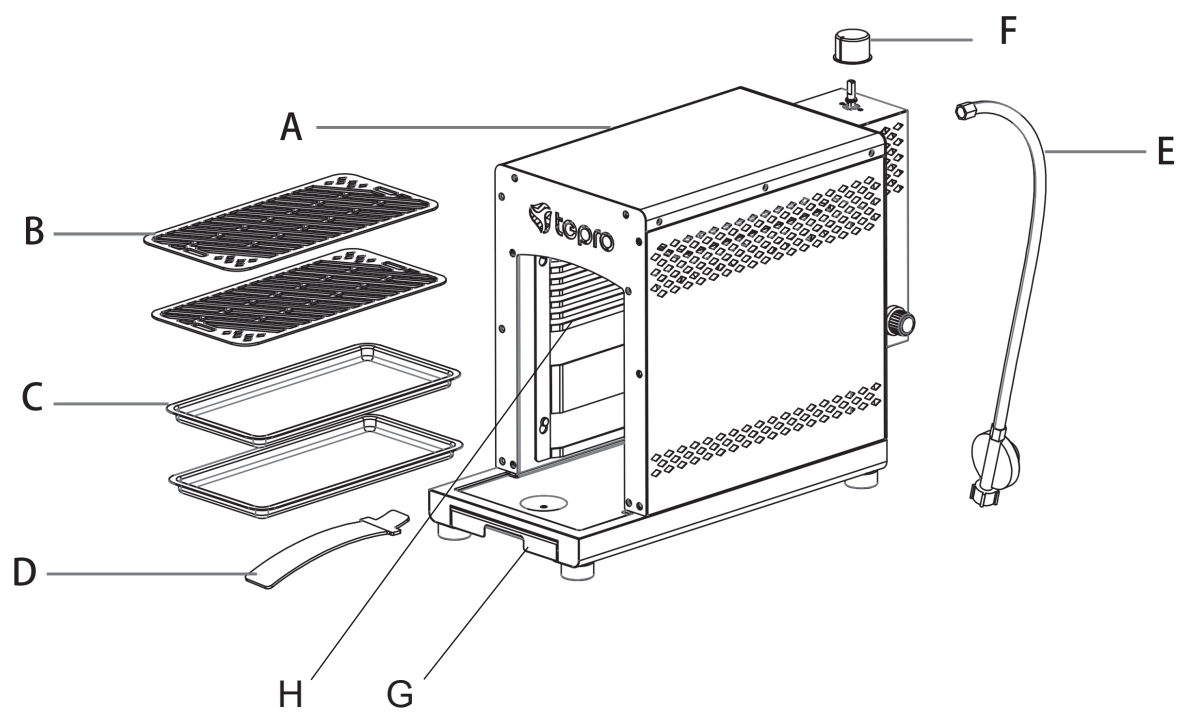




Bedienungsanleitung TORONTO STEAKGRILL

OBERHITZE-GASGRILL

Version 2019,
Art. Nr. 3184



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
Zu Ihrer Sicherheit	4 - 5
Signalsymbole	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise.....	4 - 5
Montage	5 - 6
Vorbereitung	5
Grill zusammenbauen	5 - 6
Gasflasche anschließen.....	7
Regler und Schlauch	7
Aufbewahrung des Gerätes.....	7
Die Gasflasche	7
Verbindung zum Gerät	7
Gasleckstellen prüfen.....	7
Grill aufstellen.....	8
Vor dem Grillen	8
Bedienung.....	8 - 9
Wartung und Reinigung.....	9
Fehlerbehebung	10
Entsorgung	10
Konformitätserklärung.....	10
Technische Daten	10
Service	10
Inverkehrbringer	10
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	11

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

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.

A	Gasgrill mit Edelstahlgehäuse	1
B	Edelstahl-Grillrost	2
C	Edelstahl-Grillschale	2
D	Edelstahl-Grillrostgriff	1
E	Schlauch und Regler	1
F	Drehregler	1
G	Fettauffangschale (ausziehbar)	1
H	Rostträger (links und rechts)	2

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

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

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

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem

Gebrauch zu beachten!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

SICHERHEITSHINWEISE

Gefahr Brandgefahr!



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.
- Darauf achten, dass das Gerät nicht über die Stellfläche herausragt.
- 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.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- 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 Gasflamme und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407 tragen. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen.)
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf fahrbare Gegenstände, auf denen das Gerät umkippen könnte.

- Wenn das Gerät auf einem Tisch betrieben wird, ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht über die Tischkanten herausragt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine 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!



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

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Vorsicht! Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Den Gasgrill nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gasgrill getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gasgrills aufbewahren.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



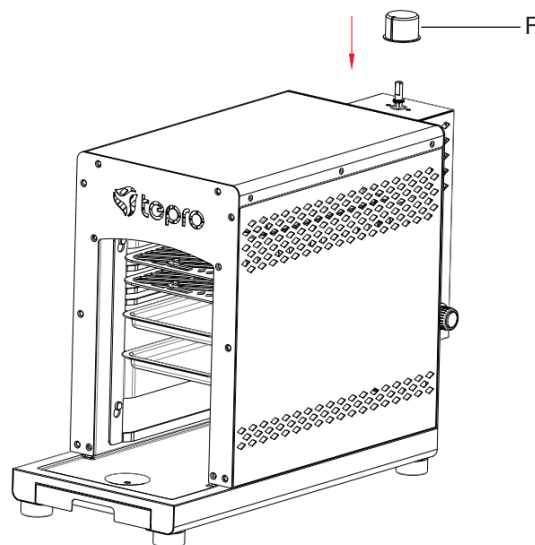
Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

Grill zusammenbauen

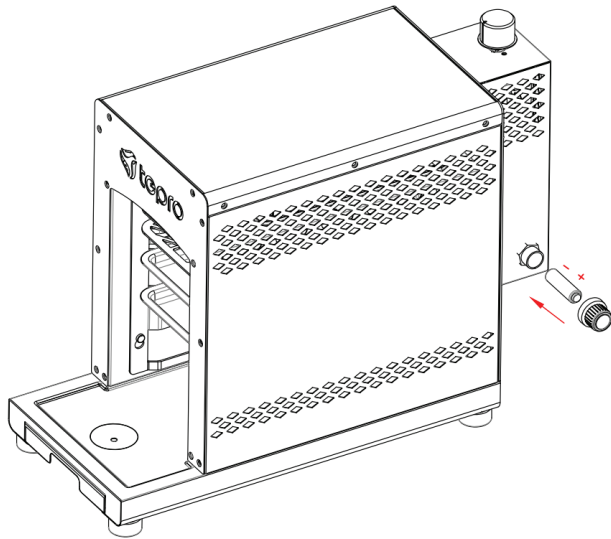
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage.

Schritt 1



Stecken Sie den Drehregler (F) auf den Reglerstift.

Schritt 2

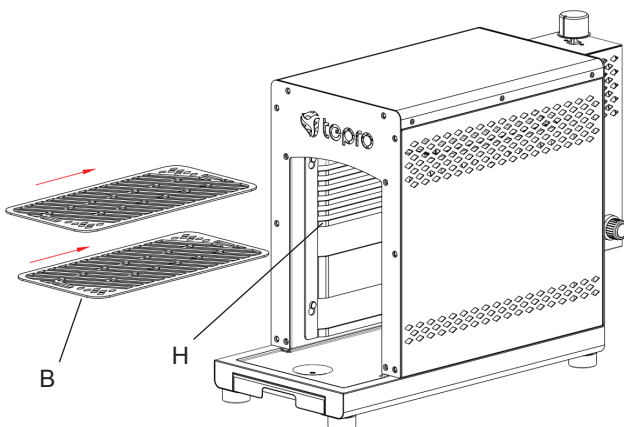


Setzen Sie die Batterie ein.

Zum automatischen Zünden der Flamme ist es notwendig eine Batterie in das Gerät zu setzen. Verwendet wird eine 1,5V Batterie der Größe AA (Im Lieferumfang nicht enthalten!).

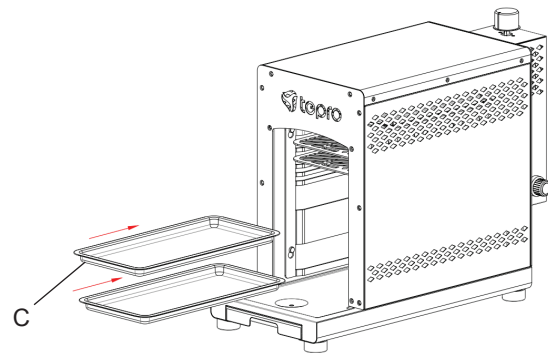
Entfernen sie die Batteriefachabdeckung und setzen Sie eine Batterie des Typs 1,5 V LR6/R6/AA ein. Achten Sie auf korrekte Polung (+ / -). Der Pluspol der Batterie muss nach außen zeigen. Schließen sie das Batteriefach indem sie die Batteriefachabdeckung wieder draufschauben.

Schritt 3



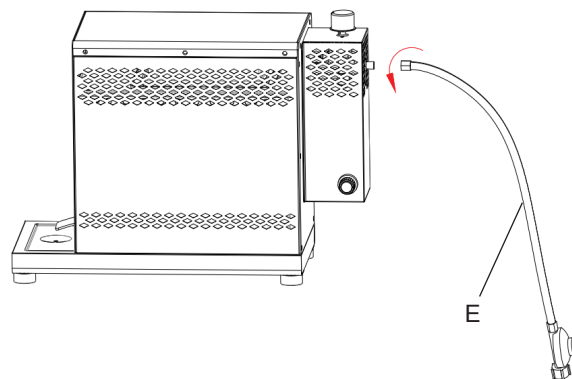
Schieben Sie die Grillroste (B) in die Rostträger (H).

Schritt 4



Schieben Sie die Grillschalen (C) unter den Grillrosten in den Grill.

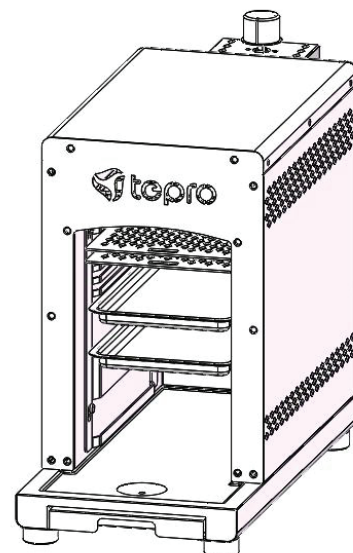
Schritt 5



Schrauben Sie den Regler mit Schlauch (E), entgegen dem Uhrzeigersinn (Linksgewinde), an das Anschlussstück.

Siehe: *Verbindung zum Gerät*

Schritt 6



Der Steakgrill kann jetzt mit einer Gasflasche verbunden werden.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gasgrill geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gasgrills in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gasgrill darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Grill für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigelegt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Grill getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmütern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50°C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

Verbindung zum Gerät

Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill.

Achtung! Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung! Eine Seite des Gasschlauchs handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauchs handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

Achtung!

Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass der Drehregler auf AUS steht.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem Drehreglereinschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.

Grill aufstellen

- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen, hitzebeständigen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 5 Minuten ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407 tragen. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen.)
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

Gefahr Explosionsgefahr!



Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Grill anzünden.

- Prüfen Sie den Grill auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.

Vorbereitung

Nehmen Sie die Grillroste (B) aus dem Grill.

Zündsystem - Anzünden mit Piezozünder

1. Stellen Sie den Drehregler (F) auf Position OFF.
2. Öffnen Sie das Gasflaschenventil. Beugen Sie sich nicht über den Grill.
3. Drücken Sie den Drehregler, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position MAX.
4. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4 bis 5 Mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.

Achtung! Der Grill erreicht innerhalb von 90-120 Sekunden eine Betriebstemperatur von ca. 800°C.

Wichtig!

Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drücken Sie den Drehregler und drehen ihn auf Position OFF. Drehen Sie auch das Flaschenventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie entweder den Vorgang.

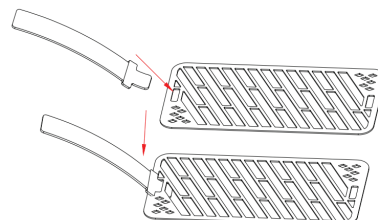
5. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off und danach den Drehregler am Gerät auf OFF.

Grill vorheizen

Lassen Sie den Steakgrill ca. 5 Minuten vorheizen.

Grillen

1. Legen Sie das Fleisch mittig auf einen Grillrost. Für beste Grillergebnisse, sollte das Fleisch Raumtemperatur haben.
2. Haken Sie den Grillrostgriff (D) in den Grillrost ein und schieben Sie das Fleisch auf der obersten Ebene in den Grill.



Hinweis: Nur wenn sich das Fleisch so hoch wie möglich in dem Grill befindet, kann es mit der Oberhitze kross gegrillt werden ohne eine zu hohe Kerntemperatur zu erreichen.

3. Entfernen Sie den Grillrostgriff (D) sobald Sie das Fleisch in dem Grill positioniert haben.

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grillrostgriff kann sich extrem aufheizen! Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe wenn Sie den Grillrostgriff berühren. (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen.)

4. Geben Sie z.B. Butter und Kräuter in eine Grillschale (C) und platzieren Sie diese im unteren Bereich des Grills (so dass die Butter zerläuft).
5. Wenden Sie das Fleisch nach ca. 45 Sekunden.
6. Sobald die zweite Seite auch kross ist bzw. den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, legen Sie das Steak in eine Grillschale und platzieren diese dann unten im Grill damit es durchziehen und z.B. zu Medium garen kann.
7. Dazu sollten Sie am besten ein Thermometer zur Überwachung der Kerntemperatur verwenden (z.B. tepro Art. 8349)*.
8. Wenn die gewünschte Garstufe (Rare, Medium, Well Done etc.) erreicht ist, legen Sie die Grillschale mit dem Fleisch zum Anrichten oder einfach zum Warmhalten auf den Grill.

* Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Grill abschalten

Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung OFF. Danach drehen Sie den Drehregler am Gerät auf OFF.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Witterungseinflüssen.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. 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.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

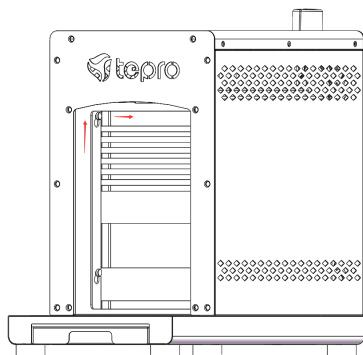
Achtung Beschädigungsgefahr!



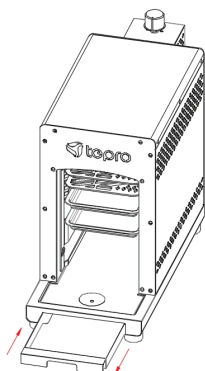
Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerspads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!

- Entfernen Sie die seitlichen Rostträger (H).



- Ziehen Sie die Fettauffangschale (G) heraus.



- Waschen Sie die Grillroste (B), Grillpfannen (C), Rostträger (H) und Fettauffangschale (G) gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Wird der Steakgrill nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden. (z.B. tepro Artikel 8413)*

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.

Moderne Ästhetik erfordert, dass Ihr Grill mit Edelstahlkomponenten und gebürstetem Finish ausgestattet ist. Dieses gebürstete Finish wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche durch einen Prozess laufen, bei dem der Spiegelglanz des Stahls entfernt wird und somit die Bleche im gebürsteten Zustand die Prozessanlage verlassen.

Gebürsteter Edelstahl erfordert regelmäßige Reinigung und Pflege, um das Erscheinungsbild zu erhalten. Ohne angemessene Pflege ist es unausweichlich, dass nach gewisser Zeit Rost- oder Korrosionserscheinungen am Stahl auftreten.

Edelstahl ist kein wartungsfreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.

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.

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.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine **Schutzhaube** (z.B. tepro Artikel 8413)* für Ihren Grill erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Grill-Schutzhaube verwendet wird, wenn der Grill nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. **Vorsicht!** Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Grill immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gasgrills für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

* Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	– LP Gasflasche ist geschlossen – LP Gasflasche ist leer – Defekter Regler – Blockierung im Brenner – Blockierung in der Gasdüse oder im Gasschlauch	– Gasventil ist öffnen – Mit voller LP Gasflasche ersetzen – Regler prüfen lassen oder ersetzen – Brenner reinigen – Gasdüse und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder geringe Leistung	– Blockierung in der Gasdüse, im Gasschlauch oder Gasventil – Brennerplatte defekt – Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills	– Gasdüse, Gasschlauch und Gasventil reinigen – Brennerplatte ersetzen lassen – Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Zündung funktioniert nicht	– Batterie leer	– Neue Batterie einsetzen
Gerät schaltet sich während des Betriebs aus	– LP Gasflasche ist leer – Gargut ist in Kontakt mit dem Temperaturfühler	– Mit voller LP Gasflasche ersetzen – Grill neu zünden und Gargut besser positionieren.

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.

Batterien und Akkus



Batterien bitte nicht in den Hausmüll. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Dadurch können sie einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Auf schadstoffhaltigen Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadmium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das oben dargestellte Zeichen gekennzeichnet.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 3184, Toronto Steakgrill Oberhitze-Gasgrill
Gewicht:	ca. 11,5 kg
Gesamtmaße:	ca. 23 x 57,6 x 40,5 cm (B x T x H)
Gesamtleistung:	1x Keramik-Infrarotbrenner 4,35 kW
Nennwärmebelastung:	xxx g/h
Gerätekategorie:	I _{3B/P} (50) DE/AT
Gasart/Gasdruck:	LPG / Butan 50mbar; Propan 50mbar
Düse:	Brenner Ø 0,76 mm
Batterie:	1 x 1,5V AA (nicht im Lieferumfang enthalten)

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.

Der Gasgrill sollte einmal jährlich von einem Fachmann gewartet werden.

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

Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal Abdeckhaube für Steakgrill, anthrazit

tepro Artikelnummer 8413



- aus hochwertigem, strapazierfähigem Polyestergewebe 150 x 150D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV-Strahlen
- mit Gummizug im Saum
- Material:
 - Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
 - Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße ca. 28,5 x 58,5 x 39 cm (BxTxH)
- auch passend für tepro 3184, 3184-BV, 5802, 869260

Weitere Abdeckhauben erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Funk Grillthermometer Set mit Mess- und Empfangsgerät

tepro Artikelnummer 8349



- Set bestehend aus: 1x Mess- und 1x Empfangsgerät
- Messbereich von 0°C bis 300°C
- großes LCD-Display mit zuschaltbarer Beleuchtung
- 4 Messfühler
- Voreingestellte Kerntemperaturen für: Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Huhn und Truthahn
- Ziel-Kerntemperaturen individuell einstellbar
- Voreingestellte Garstufen: Rare, Medium Rare, Medium, Well Done
- Alarm- und Timerfunktion mit akustischem Signal
- zum Aufhängen oder Aufstellen
- inkl. Magnet auf der Rückseite
- umschaltbar von °C auf °F
- Kabel für Temperaturen bis 380°C geeignet
- Signalübertragung per Funk, Reichweite maximal 100 Meter (bei Sichtkontakt)
- Batteriebetrieb (je 2 x Batterie 1,5 V Typ AAA, nicht im Lieferumfang enthalten)

