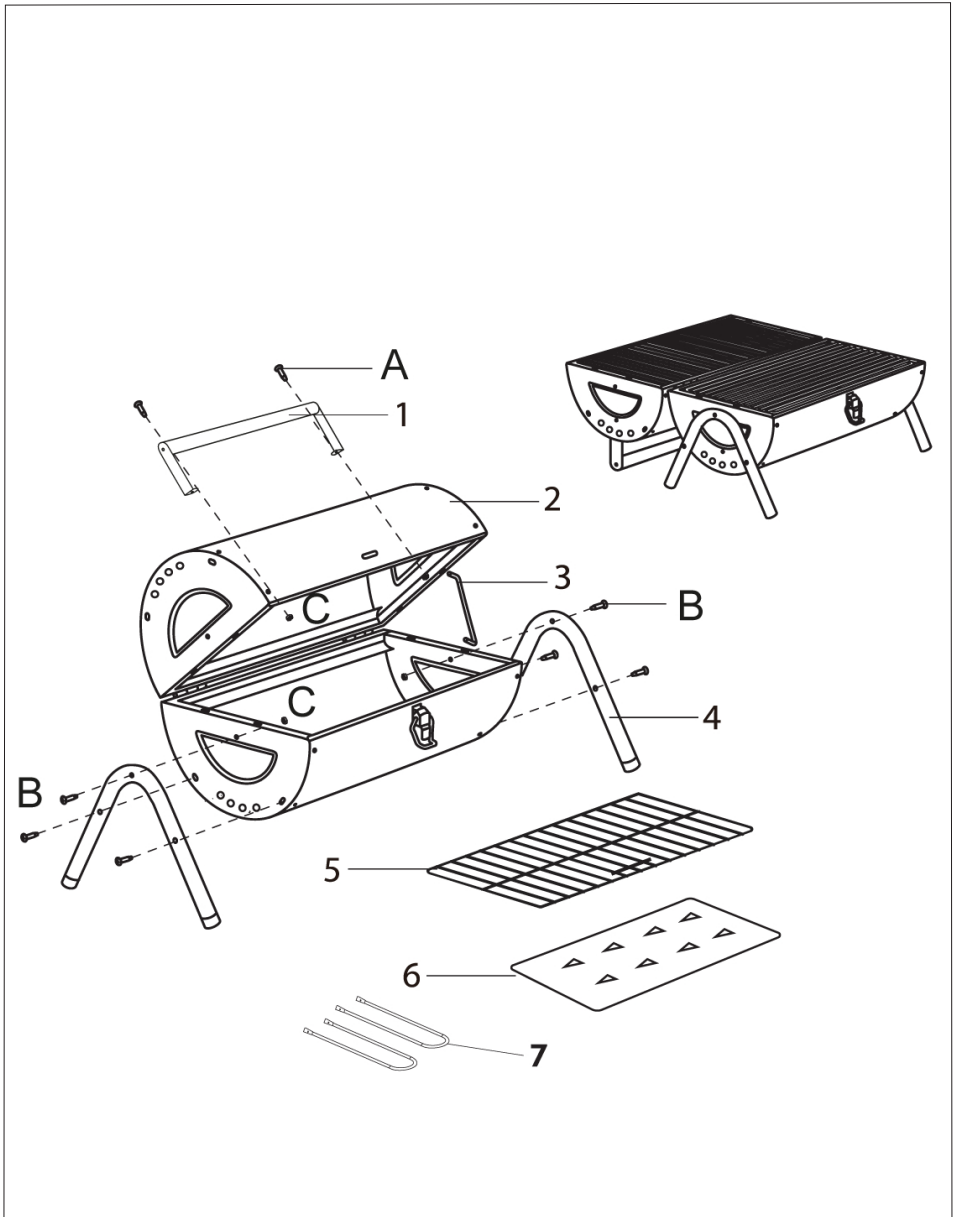




Ⓓ **Bedienungsanleitung**
Edelstahl Klappgrill „BILLINGS“
Klapp-Tischgrill mit zwei Grillflächen

ⒼⒷ **Instruction Manual**
Stainless Steel BBQ “BILLINGS”
Folding table BBQ with two grill surfaces

Version 2015/
Art. Nr. 1043



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
Zu Ihrer Sicherheit	4 - 7
Signalsymbole	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
Montage	7 - 8
Vorbereitung	7
Benötigtes Werkzeug	7
Grill zusammenbauen	7 - 8
Grill aufstellen.....	8
Vor dem Grillen	8
Bedienung.....	8 - 9
Wartung und Reinigung	9 - 10
Grilloberflächen pflegen.....	10
Entsorgung	10
Konformitätserklärung.....	11
Technische Daten	11
Garantie	11
Service	11
Inverkehrbringer	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

Nr.	Beschreibung	Menge
1	Griff	1
2	Gehäuse	1
3	Feststellhaken	1
4	Standbein	2
5	Grillrost	2
6	Holzkohleblech	2
7	Grillrostgriffe	2
A	Schraube M5x10	2
B	Schraube M5x30	6
C	Mutter M5	8

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!



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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- bei jedem Gebrauch zu beachten

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

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. 3 kg Holzkohle befüllen.

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

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



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

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

Der Grill, die 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 Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

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

Gefahr Vergiftungsgefahr!



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

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

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

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

Montage Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von 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

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

Alternativ können Sie statt des Schlüssels auch eine Zange zum Festhalten der Muttern verwenden.

Grill zusammenbauen

1. 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.

2. Standbeine am Gehäuse befestigen

Die zwei Standbeine (4) an beiden Seiten des Gehäuses (2) mit den Schrauben M5x30 (B) und Muttern M5 (C) befestigen.

3. Griff befestigen

Den Griff (1) mit den Schrauben M5x10 (A) am Gehäuseoberteil befestigen.

4. Feststellhaken befestigen

Das Oberteil des Gehäuses soweit öffnen, wie in der Abbildung des Grills gezeigt. Den Feststellhaken (3) in die Öffnungen im Gehäuse (2) einhaken.

5. Holzkohleblech einlegen und Grillrost auflegen

Das Holzkohleblech (6) in den Boden des Gehäuses legen. Den Grillrost (5) auflegen. Den Grillrostgriff (7) an der Querstrebe am Grillrost einhaken.

6. Grill aufklappen

Wenn eine größere Grillfläche benötigt wird, kann der Grill aufgeklappt werden, so dass das Oberteil als Grillfläche verwendet werden kann. Der Griff dient hierbei als Standbein. Entfernen Sie zum Aufklappen des Grills den Feststellhaken (3).

Das zweite Holzkohleblech **(6)** in den Boden des aufgeklappten Oberteils legen, sowie den zweiten Grillrost **(5)** auflegen. Den zweiten Grillrostgriff **(7)** an der Querstrebe am Grillrost einhaken.

Der Grill ist fertig montiert. Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Vor dem Grillen

- Waschen Sie die Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Grillen muss der Grill mindestens 30 Minuten bei einer Temperatur von 100°C - 200°C eingefeuert werden.
Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen.

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 Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

1. Verwenden Sie eine oder zwei Grillflächen, je nach Bedarf. Siehe hierzu Abschnitt *Grill zusammenbauen*.
2. Nehmen Sie den Grillrost **(5)** ab.
3. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte einer der Feuerschalen. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
4. Schichten Sie **maximal 0,5 kg** Holzkohle je Feuerschale um die Anzündhilfen.
5. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und mindestens 30 Minuten durchglühen. Siehe *Vor dem Grillen*.

6. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig in der Feuerschale. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
7. Den Grillrost **(5)** auf den Grill setzen. Haken Sie den Grillrostgriff **(7)** an der Querstrebe am Grillrost ein, um den Grillrost abzunehmen oder wieder aufzusetzen. Während des Grillens sollten die Griffe abgenommen werden, da diese sehr heiß werden. Bei heißem Grill die Griffe nur mit Grillhandschuhen anfassen.
8. 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.

Hinweis: Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen! Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!

Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Den Grillrost **(5)** abnehmen und gründlich mit Spülwasser reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig abtrocknen. Setzen Sie den Grillrost wieder auf den Grill.
- 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.**
- 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.
- Das Grillgehäuse kann zum Tragen geschlossen werden. Hierzu den Verschlussbügel an der Vorderseite einschnappen lassen.

D

- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wittereinflüssen.

Grilloberflächen pflegen

WICHTIGE INFORMATION

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-ölgigen 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.

Konformitätserklärung

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

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1043, Edelstahl Klappgrill „Billings“
Gewicht:	ca. 4,5 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 50 x 37 x 22 cm (BxTxH)
Grillfläche:	2 x ca. 34 x 22 cm
Max. Brennstoffmenge:	max. 2 x 0,5 kg

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

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

Contents

Before using the device	13
Scope of delivery	13
Intended use	13
For your safety	13-16
Signal symbols.....	13
General safety instructions	14
Safety instructions	14-16
Assembly	16-17
Preparation	16
Required tools.....	16
Assembling the BBQ.....	16-17
Setting up the BBQ	17
Before grilling	17
Operation	17-18
Maintenance and Cleaning	18-19
Maintain grilling surfaces	19
Disposal	19
Declaration of conformity	20
Technical details	20
Warranty	20
Service	20
Distributor	20

Before using the device

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

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

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



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

Keep the operating instructions and give them to any third party who might own the BBQ after you.

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

Intended use

Use this BBQ to heat, cook and grill food. This BBQ is intended exclusively for outdoor use and not for use indoors.

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

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

For your safety

Signal symbols

Danger High risk!



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

Attention Moderate risk!



Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!



Facts that should be respected when handling the device.

Scope of delivery

No.	Description	Quantity
1	Handle	1
2	Housing	1
3	Locking hook	1
4	Support leg	2
5	BBQ grate	2
6	Charcoal plate	2
7	BBQ grate handle	2
A	Screw M5x10	2
B	Screw M5x30	6
C	Nut M5	8

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- to be observed in each use

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

Safety instructions

Danger Fire hazard!



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

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the BBQ on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the BBQ with at least 1m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the BBQ during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the BBQ with a max. 3 kg of charcoal.

- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Danger Risk of burning and accidents!



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

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

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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.

- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.

Danger Risk of deflagration!



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

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

Danger Risk of poisoning!



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

- Use the grill outdoors only!

Danger Health risk!



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

Danger Risks to children!



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

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

Danger Risk of injury!



Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

Danger Risk of injury!



Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

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

Attention Risk of damage!



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

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

Attention Risk of damage!



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

Assembly Preparation

Danger Risk of injury!



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

- Follow all of the assembly instructions listed here.
-

1. First read through the assembly instructions completely.
2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of one to two square meters.
3. Small parts such as handles will probably be preassembled.
4. Look out for sharp corners and wear protective gloves for assembly.

Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

Alternatively, instead of the spanner you can also use pliers to fasten the nuts.

Assembling the BBQ

1. Unpack BBQ

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

2. Fasten the support legs to the housing

Fasten the two support legs (4) to both sides of the housing (2) with the M5x30 screws (B) and M5 nuts (C) .

3. Fasten the handle

Fasten the handle (1) to the upper part of the housing with the M5x10 screws (A).

4. Fasten the locking hook

Open the upper part of the housing as far as is shown in the illustration of the BBQ. Hook the locking hook (3) into the holes in the housing (2).

5. Insert the charcoal plate and place the BBQ grate.

Place the charcoal plate (6) on the bottom of the housing. Place the BBQ grate (5). Hook the BBQ grate handle (7) to the crossbar on the BBQ grate.

6. Fold out the BBQ

If a larger grilling surface is required, the BBQ can be folded out so that the upper part can be used as a grilling surface. The handle serves as a support leg. To fold out the BBQ, remove the locking hook (3).

Place the second charcoal plate (6) on the bottom of the upper part that was folded out, and place the second BBQ grate (5) as well. Hook the second BBQ grate handle (7) to the crossbar on the BBQ grate.

The BBQ has been completely assembled. Disassemble the BBQ in the reverse order.

Important: All screws must be tightly fastened.

Setting up the BBQ

Attention Risk of damage!



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

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

- Before use, place the BBQ on an even, sturdy surface outdoors.

Before grilling

- Prior to first use, wash the BBQ grate thoroughly in warm soapy water.
- **Pre-firing**
Before you use the BBQ for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 30 minutes at a temperature of 100°C - 200°C. This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing.

Operation

Danger Risk of burning!



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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- 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. Use one or two grilling surfaces as needed. See section *Assembling the BBQ*.
2. Remove the BBQ grate (5).
3. Place 1-2 solid firelighters in the middle of one of the fire bowls. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
4. For each fire bowl, layer a **maximum of 0.5 kg** of charcoal around the firelighters.
5. Prior to first use, the BBQ must be heated up and glow for at least 30 minutes. See *Before grilling*.

6. As soon as the charcoal is glowing, spread it evenly over the fire bowl. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
7. Place the BBQ grate (5) on the grill. Hook the BBQ grate handle (7) to the crossbar on the BBQ grate to remove or reattach the BBQ grate. The handles should be removed while grilling as they become very hot. With a hot grill, grasp the handles only with BBQ gloves.
8. Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.

Maintenance and Cleaning

Your grill is made of high-quality materials.

Please note: Stainless steel changes colour at high temperatures! This is not a defect, but rather a sign of quality!

To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger Risk of burning!



Let the grill cool down completely before cleaning.

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

Danger Health risk!



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

Attention Risk of damage!



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

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residues.
- Clean the BBQ regularly, at best after every use.
- Remove the BBQ grate (5) and clean it thoroughly with soapy water. Rinse it with clear water and dry it thoroughly. Place the BBQ grate back on the grill.
- Remove the cold ashes. **It is very important that you remove the ashes from the fire tray before moisture combines with the cold ashes. Ash is saline and, when moistened, will attack the inside of the fire tray. In this way, the fire tray can thus be damaged over the years by rust.**
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the internal and external surfaces generally with warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee stable footing for your BBQ at all times.
- The BBQ housing can be closed for easy transport. To do this, snap the locking clamp on the front into place.

- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.
- Protect your BBQ from persistent weather conditions.

Maintain grilling surfaces

IMPORTANT INFORMATION

Care and protection of stainless steel surfaces

Your BBQ was manufactured with **stainless steel components**. All grades of stainless steel require a certain amount of protection and care in order to preserve their appearance. **Contrary to popular belief, stainless steel is not one hundred percent safe from rust and corrosion and is thus not maintenance-free. Even stainless steel grades of the highest quality require regular cleaning with fresh water to prevent oxidation and corrosion.**

Modern aesthetics requires that your BBQ be equipped with stainless steel components and a brushed finish. This brushed finish is achieved by running stainless steel sheets through a process in which the mirror finish of the steel is removed and thus the sheets leave the processing plant in a brushed condition.

Brushed stainless steel requires regular cleaning and maintenance in order to preserve its appearance.

Without proper care, it is inevitable that signs of rust or corrosion will appear on the steel after some time.

Stainless steel is not a maintenance-free material. Cleanliness and stainless steel are closely interlinked.

After assembling the BBQ, it is recommended that the user apply a thin film of olive oil with a clean cloth on all accessible surfaces with stainless steel.

The olive oil should be a polished in afterwards and then wiped off with another clean cloth for a non-oily finish. This procedure serves to protect the material from dirt and other corrosive contaminants by applying a temporary food-safe protective shield.

The film of olive oil also serves to facilitate subsequent polishing, as well as the removal of fingerprints and the like. Repeat this process from time to time when cleaning your BBQ.

Disposal



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



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

Declaration of conformity

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

Technical details

Product:	Item No. 1043, Stainless Steel BBQ "Billings"
Weight:	approx. 4.5 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 50 x 37 x 22 cm (WxDxH)
Grill surface:	2 x approx. 34 x 22 cm
Max. amount of fuel:	max. 2 x 0.5 kg

Warranty

You have purchased a high-quality barbecue. TEPRO GARTEN GmbH provides a warranty for its products within the framework of its warranty conditions under normal, recreational and non-commercial use of 24 months from the date of purchase for all components covering defects and manufacturing errors.

Excluded from the warranty are all wear parts, such as the BBQ grate. All other costs incurred, such as required working time, shipping, freight and packaging shall be borne by the buyer in the case of a warranty claim.

The distributor reserves the right to bear any incurred costs or to charge the buyer.

This warranty does not include malfunction or user difficulties resulting from wilful damage, misuse, modification, incorrect use, careless use, wear and tear, improper assembly or poor maintenance.

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 are more than happy to assist.

For service questions, you can reach us at the following email address (distributor).

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de or

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

