



DE FR NL

Montageanleitung Holzkohlengrill Montreal Click Notice d'installation - barbecue au charbon de bois Montreal Click Montagehandleiding Houtskoolgrill Montreal Click

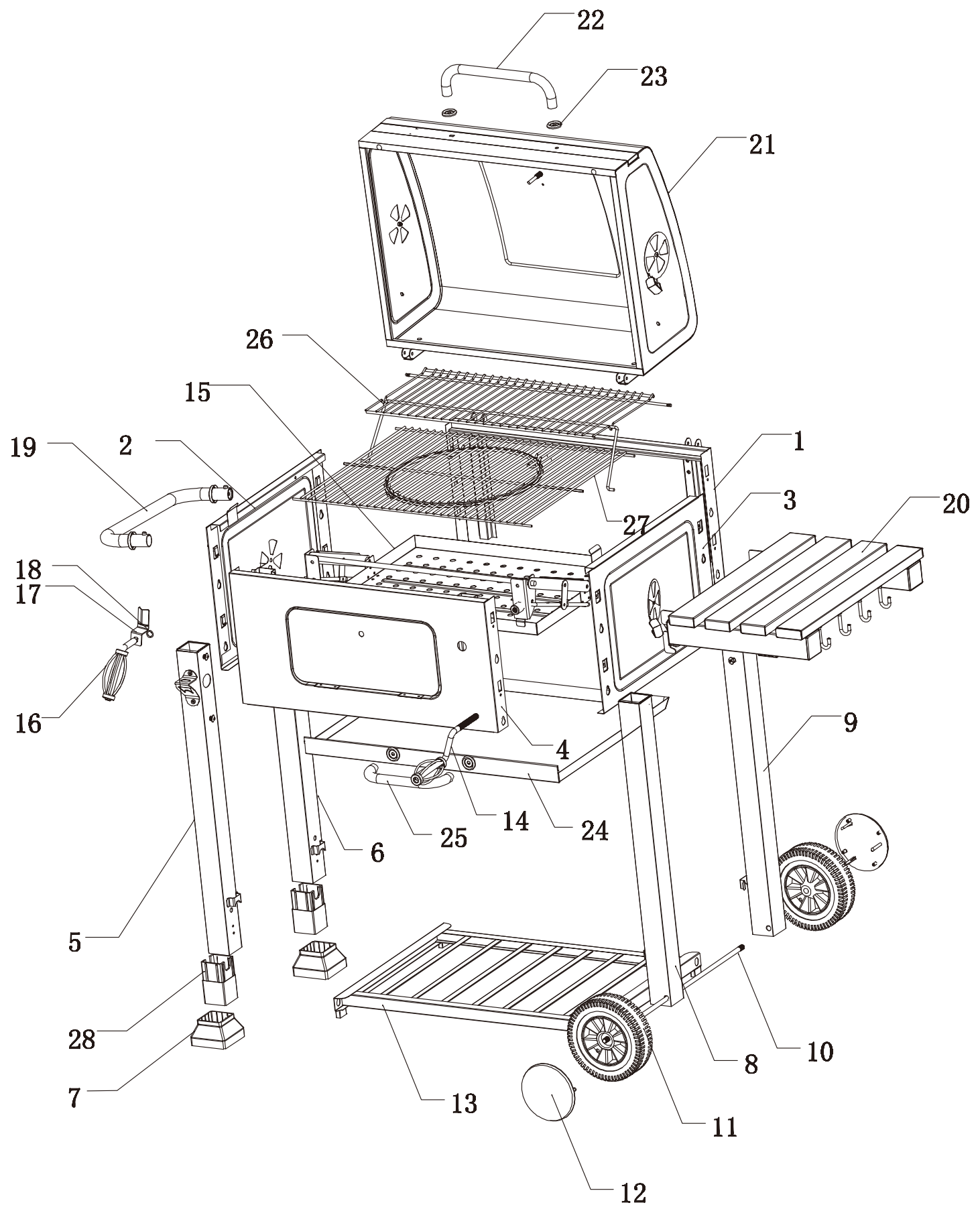
GTIN: 4333692864374

Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf!
Conservez la notice d'installation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement en cas de besoin!
Bewaar de installatiehandleiding zodat u deze later kunt raadplegen indien nodig.



TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
63322 Rödermark - Germany

Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!
Conservez l'adresse du fabricant et le N° de commande !
Bewaar het adres van de fabrikant en het bestelnummer!



AUFBAUANLEITUNG / ERSATZ-BAUTEILLISTE (Teilenummer/Beschreibung/Bauteil/Menge)

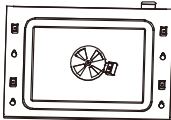
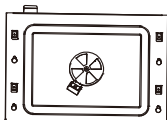
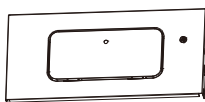
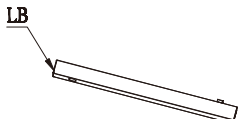
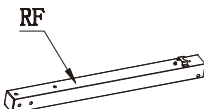
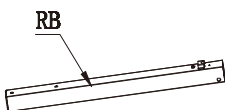
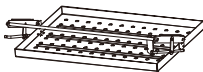
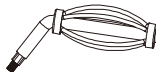
Conservez l'adresse du fabricant et numéro de commande!

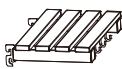
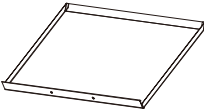
CONSIGNES DE MONTAGE / LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE (N° du pièce / description / composant/ quantité)

Bewaar het adres van de fabrikant en het bestelnummer!

MONTAGE-INSTRUCTIES / LIJST MET RESERVEONDERDELEN (onderdeelnummer / beschrijving / onderdeel / aantal)

Komponenten Liste / Liste des composants / Lijst met componenten

1.  Feuerwanne, Rückwand mit unteren Scharnieren foyer, paroi arrière avec charnières en bas Vuurschaal, achterpaneel met scharnieren beneden Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	2.  Feuerwanne, linke Wand mit Lüftungsscheibe foyer, paroi gauche avec orifice de ventilation Vuurschaal, linkerpaneel met ventilatieschijf Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	3.  Feuerwanne, rechte Wand mit Lüftungsscheibe foyer, paroi droite avec orifice de ventilation Vuurschaal, rechterpaneel met ventilatieschijf Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	4.  Feuerwanne, Vorderwand mit vormontierter Holzkohletür foyer, paroi avant et porte de trappe à charbon de bois assemblée en usine Vuurschaal, voorpaneel met voorgemonteerde houtskooldeur Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
5.  Standbein LF, vorne links mit Flaschenöffner pied LF, avant gauche avec décapsuleur standbeen LF, linksvoor met flesopener Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	6.  Standbein LB, hinten links Pied LB, arrière gauche Standbeen LB, linksachter Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	7.  Endkappe für Standbein (plus 1 Erstazkappe) Embout pour pied (+ 1 embout de rechange) Eindkap voor standbeen (plus 1 reservekap) Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	8.  Standbein RF, vorne rechts pied, avant droit standbeen RF, rechtsvoor Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
9.  Standbein RB, hinten rechts pied, arrière droit standbeen RB, rechtsachter Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	10.  Radachse mit Schraube Axe de roue avec vis Wielas met schroef Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	11.  Rad roues wiel Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	12.  Radkappe chapeaux de roue Wielkap Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2
13.  Bodenablage tablette inférieure onderste legger Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	14.  Kohlerostkurbel manivelle pour grille à charbon zwengel houtskoolrooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	15.  Kohlerost grille à charbon houtskoolrooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	16.  Türgriff für Holzkohletür poignée pour la porte de la trappe à charbon de bois deurgreep voor houtskooldeur Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1

17.  Schließblech, Holzkohletür gâche pour la porte de la trappe à charbon de bois sluitplaatje, houtskooldeur Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	18.  Griffblende für Holzkohletür protection de poignée pour la porte de la trappe à charbon de bois afdekking greep voor houtskooldeur Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	19.  Wagengriff poignée de chariot handvat wagen Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	20.  Seitenablage rechts mit Haken tablette latérale droite avec crochets zijplank rechts met haak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
21.  Deckel mit oberem Scharnier und Lüftungsregler couvercle avec charnières supérieures et régulateurs de tirage deksel met bovenste scharnier en ventilatieregelaar Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	22.  Deckelgriff poignée de couvercle dekselhandvat Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	23.  Griffblende für Deckel und Ascheauffangschale obturateurs pour le couvercle et le tiroir à cendres afdekking grepen voor deksel en asbak Anzahl: 4 Nombre: 4 Aantal: 4	24.  Ascheauffangschale tiroir à cendres asbak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
25.  Griff für Ascheauffangschale poignée pour le tiroir à cendres greep voor asbak Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	26.  Warmhalterost grille de maintien au chaud warmhoudrooster Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	27.  Grillrost mit Grillrosteinleger grille de cuisson avec repose-grille Grillrooster met grillroosterinzetstuk Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	28.  Verbindungsstück raccords Verbindingsstuk Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2

Befestigungssortiment / Fixations / Bevestigingsmateriaal

A.  Mutter M10 écrou M10 Moer M10 Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	B.  Schraube (M6x10) vis M6 de 10 mm Schroef (M6x10) Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	C.  Unterlegscheibe M6x16 rondelle M6 de 16 mm Sluitring M6x16 Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	D.  Mutter M6 écrou M6 Moer M6 Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1
E.  Federscheibe M6 rondelle élastique M6 Veerring 6M Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	F.  Unterlegscheibe M6x12 rondelle M6 de 12 mm Sluitring M6x12 Anzahl: 1 Nombre: 1 Aantal: 1	G.  Schraube M5x28 vis M5 de 28 mm Schroef M5x28 Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	H.  Scharnierstift axes de charnière Scharnierpen Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2
I.  Splint goupilles fendues Borgpen Anzahl: 3 Nombre: 3 Aantal: 3	J.  Schraube M5x18 vis M5 de 18 mm Schroef M5x18 Anzahl: 2 Nombre: 2 Aantal: 2	(DE) 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.	



Veuillez vérifier que tous les éléments ont bien été fournis et sont en parfait état. S'il manque un élément ou si une pièce présente un défaut, veuillez contacter votre revendeur. Les réclamations formulées au sujet d'éléments abîmés et manquants une fois que l'appareil est assemblé ou que l'assemblage est commencé ne seront pas traitées.



Controleer of de levering compleet en onbeschadigd is. Als een onderdeel ontbreekt of defect is, neem dan contact op met uw dealer. Klachten over beschadigingen of ontbrekende onderdelen nadat de installatie is voltooid of gestart, worden niet in behandeling genomen.



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.

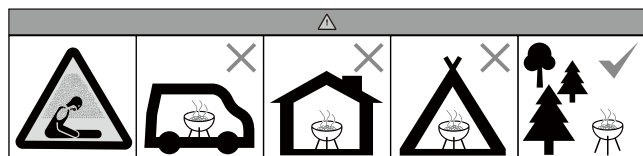
Vorsicht Geringes Risiko!



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!**
- **Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.**
- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!**



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

SICHERHEITSHINWEISE

Gefahr Brandgefahr!



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

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit max. 1,35 kg Holzkohle befüllen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



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

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.
- Der Grill, die darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen. (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen).
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

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

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxid. 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 Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten kleine Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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



VOR DEM GRILLEN

- Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
- Waschen Sie die Grillroste und das Warmhaltegitter vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 1-2 Stunden bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden.
Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfuerns sollte der Deckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss den Deckel einige Minuten komplett schließen.
Achtung: Während dem Einfuern darf die Temperatur nicht über 260 °C steigen!

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. (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407. Der Handschuh muss der PSA-Verordnung entsprechen).
 - Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
 - Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
 - Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
 - Betreiben Sie das Grillgerät nur mit Holzkohle nach DIN EN 1860-2.
1. Den Deckel öffnen und den Grillrost mit Grillrosteinleger (27) entfernen.
 2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
 3. Schichten Sie **maximal 1,35 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
 4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 1-2 Stunden eingefeuert werden. Siehe Abschnitt Vor dem Grillen.
 5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost (15). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
 6. Den Grillrost auflegen und die gewünschte Höhe des Kohlerostes mit der Kohlerostkurbel (14) einstellen.
 7. **Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.** Ein Teller mit dem Grillgut kann auf der Seitenablage (20) abgestellt werden. Grillbesteck, Grillhandschuhe und anderes Grillzubehör kann an den Haken unterhalb der Seitenablage gehängt werden.
 8. Je nach Art des Grillguts den Deckel geöffnet lassen oder schließen. Wird eine längere Garzeit für das Grillgut benötigt, wird empfohlen, den Deckel (21) zu schließen. Das an dem Deckel befindliche Thermometer zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur für das entsprechende Grillgut nicht zu hoch wird, da es sonst verbrennen kann.
 9. Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsreglern an den Seiten des Deckels und an der Feuerwanne.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

ENTSORGUNG



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. 5727, Grillwagen Montreal Click ca. 25,4 kg
Netto Gewicht:	
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 115 x 67 x 107 cm (BxTxH)
Grillfläche:	ca. 56 x 41,5 cm
Max. Brennstoff- menge:	1,35 kg Holzkohle
Stahlackierung:	Hitzebeständig bis 320° C

SERVICE

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

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

INVERKEHRBRINGER

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Deutschland
Mail: service@testritetepro.de
Web: www.testritetepro.de



Usage prévu

Ce barbecue sert à faire chauffer, cuire et griller de la nourriture.

Le barbecue a exclusivement été conçu pour une utilisation familiale en extérieur.

Vous devez uniquement utiliser cet article en suivant les consignes fournies dans le présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut engendrer des dégâts matériels, voire des dommages corporels.

Le fabricant rejette toute responsabilité pour les préjudices causés par une utilisation non conforme à l'usage prévu.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

PICTOGRAMMES DE DANGER

Attention : risque élevé !

⚠ Le non-respect d'un tel avertissement peut entraîner de graves blessures corporelles et la mort.

Attention : risque moyen !

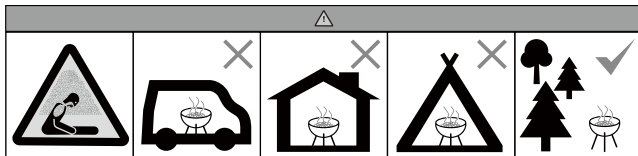
⚠ Le non-respect d'un tel avertissement peut entraîner des dégâts matériels.

Prudence : risque faible !

⚠ Veuillez faire preuve de vigilance selon le contexte dans lequel l'appareil est utilisé.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ, AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT TOUTE UTILISATION

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés.
- **ATTENTION : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue, conformément à la norme EN 1860-3.**
- Le barbecue doit uniquement être utilisé avec du charbon de bois conforme à la norme DIN EN 1860-2.
- **ATTENTION ! Ce barbecue devient brûlant et ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.**
- **ATTENTION ! Tenez le barbecue hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.**
- N'utilisez pas le barbecue dans des locaux fermés ou habitables comme des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux, etc. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone !



Ne posez pas d'aliments sur la grille de cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert d'une pellicule de cendre grise.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risque d'incendie !

⚠ Les braises ardentes de charbon de bois et les différents éléments du barbecue peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation du barbecue et déclencher un incendie.

- Par principe, ayez un extincteur et une trousse de premiers secours à portée de main et soyez prêt à intervenir en cas d'accident ou d'incendie.
- Le barbecue doit être posé sur une surface horizontale plane, stable et propre qui ne craint pas la chaleur.
- Le barbecue doit être placé à au moins 1 m de tout matériau facilement inflammable, p. ex. d'un store-banne, d'une terrasse en bois ou de mobilier.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant son utilisation.
- Le charbon s'allume uniquement dans les zones à l'abri du vent.
- Ne mettez pas plus de 1,35 kg de charbon de bois dans le barbecue.
- Certains aliments rejettent de la graisse fondue et des jus. Nettoyez le barbecue régulièrement, idéalement après chaque utilisation.
- Commencez uniquement à enlever les cendres une fois que le charbon de bois s'est entièrement consumé et a complètement refroidi.

Attention : risque de brûlure et risque d'accident !

⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) qui auraient des facultés physiques, sensorielles ou mentales limitées ou par des personnes qui ne possèderaient pas l'expérience et/ou la connaissance nécessaires.

- De telles personnes doivent être informées des risques que l'appareil présente et doivent rester sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est interdit d'apporter des modifications au produit, toute modification pouvant poser des risques majeurs. N'effectuez en aucun cas des opérations non autorisées sur l'appareil. Adressez-vous à notre service après-vente ou à un professionnel de votre région pour tout dégât, pour toute réparation ou pour tout autre problème au niveau du barbecue.

– Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.

Le barbecue, le charbon qui s'y trouve et les aliments deviennent brûlants pendant l'utilisation de l'appareil. Tout contact avec ces éléments peut donc causer de graves brûlures.

- Tenez-vous à une distance suffisante des éléments brûlants pouvant causer des brûlures graves au moindre contact.
- Portez systématiquement des gants de cuisine ou pour barbecue pour faire des grillades. (Gants de catégorie II protégeant de la chaleur, p. ex. gants certifiés DIN EN 407. Les gants doivent être conformes à la directive européenne relative aux équipements de protection individuelle.)
- Utilisez exclusivement des ustensiles pour barbecue équipés d'un manche long résistant à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements présentant des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feux secs ou des allume-feux liquides conçus pour le barbecue conformément à la norme EN 1860-3.
- Laissez le barbecue refroidir entièrement avant de le nettoyer ou de le déplacer.

Attention : risque de déflagration !

⚠ Les liquides inflammables qui s'écoulent sur la braise forment des jets de flamme ou des déflagrations.

- N'utilisez pas de liquide comme de l'essence ou de l'alcool à brûler pour allumer le barbecue.
- N'ajoutez pas non plus de morceaux de charbon imbibés d'allume-feu liquide sur la braise.

Attention : risque d'intoxication !

⚠ Le charbon de bois, les briques à barbecue, etc., dégagent du monoxyde de carbone en brûlant. Ce gaz est inodore et peut être mortel dans des locaux fermés.

- Utilisez le barbecue uniquement en plein air.

Danger : risques pour la santé !

⚠ N'utilisez pas de solvants ou de diluants pour éliminer les taches. Ces produits sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des aliments.

Attention : risques pour les enfants !

⚠ Les enfants peuvent rester coincés en jouant avec le film de l'emballage et ainsi s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez à ce que les enfants ne portent pas à leur bouche des éléments servant à assembler l'appareil. Ils pourraient avaler de petites pièces et ainsi s'étouffer.

Attention : risque de blessure !

⚠ Le barbecue et les différents éléments comportent des arêtes vives.

- Manipuler chaque élément du barbecue avec précaution afin d'éviter tout accident et toute blessure pendant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil. Le cas échéant, portez des gants de protection.
- Ne posez pas le barbecue à proximité d'entrées ou de zones très passagères.
- Faites toujours preuve de la plus grande vigilance pendant la cuisson. La moindre distraction peut détourner votre attention de l'appareil.
- Restez attentif et faites toujours attention à ce que vous faites. N'utilisez pas l'appareil si vous manquez de concentration ou si vous ressentez de la fatigue ou si vous êtes sous l'emprise de drogues, d'alcool ou de médicaments. Le moindre moment d'inattention durant l'utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.

Attention : risque de dégât matériel !

⚠ Les vis peuvent se desserrer et la stabilité du barbecue peut se dégrader au fur et à mesure que vous utilisez le barbecue.

- Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez toutes les vis afin que l'appareil soit bien stable.

Attention : risque de dégât matériel !

⚠ N'utilisez pas d'éponges à rincer ou de solvants puissants ou abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces de l'appareil et les rayer.



AVANT TOUTE UTILISATION

• Le barbecue doit uniquement être utilisé avec du charbon de bois conforme à la norme DIN EN 1860-2.

• Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud avec de l'eau chaude non savonneuse.

Recuit

Avant la première utilisation du barbecue, vous devez le recuire à une température de 100-200 °C pendant 1 à 2 heures.

Cette étape est nécessaire pour rendre l'intérieur du barbecue apte à la cuisson d'aliments et pour recuire le revêtement extérieur résistant à la chaleur. Le couvercle ne doit pas être entièrement fermé durant le recuit. Vous devez fermer le couvercle entièrement durant quelques minutes uniquement à la fin.

Attention : la température ne doit pas dépasser 260 °C durant le recuit !

UTILISATION

Attention : risque de brûlure !



Le barbecue, le charbon qui s'y trouve et les aliments deviennent brûlants pendant l'utilisation de l'appareil. Tout contact avec ces éléments peut donc causer de graves brûlures.

- Tenez-vous à une distance suffisante des éléments brûlants pouvant causer des brûlures graves au moindre contact.
- Portez systématiquement des gants de cuisine ou pour barbecue pour faire des grillades. (Gants de catégorie II protégeant de la chaleur, p. ex. gants certifiés DIN EN 407. Les gants doivent être conformes à la directive européenne relative aux équipements de protection individuelle.)
- Vous devez uniquement utiliser des ustensiles pour barbecue équipé d'un manche long résistant à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements présentant des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feux secs ou des allume-feux liquides conçus pour le barbecue conformément à la norme EN 1860-3.
- Le barbecue doit uniquement être utilisé avec du charbon de bois conforme à la norme DIN EN 1860-2.

1. Ouvrez le couvercle et ôtez la grille de cuisson avec son repose-grille (27).
2. Posez 2-3 allume-feux solides au centre de la grille à charbon. Respectez les consignes du fabricant fournies sur l'emballage. Allumez les allume-feux avec une allumette.
3. Recouvrez les allume-feux de **1,35 kg** de charbon de bois maximum.
4. Le barbecue doit recuire pendant au moins 1-2 heure avant la première utilisation. Voir paragraphe « Avant toute utilisation ».
5. Dès que l'intégralité du charbon de bois s'est transformée en braises ardentes, répartissez-le uniformément sur la grille à charbon (15). Pour ce faire, utilisez un outil résistant au feu conçu à cet effet et doté d'un manche long résistant au feu.
6. Posez alors la grille de cuisson et réglez la grille à charbon à la hauteur souhaitée à l'aide de la manivelle prévue à cet effet (14).
7. **Ne posez pas d'aliments sur la grille de cuisson tant que le charbon de bois n'est pas recouvert d'une pellicule de cendre grise.** Vous pouvez poser l'assiette contenant les aliments sur la tablette latérale (20). Les crochets situés sous la tablette ont été prévus pour suspendre des ustensiles pour grillades, des gants et autres accessoires de barbecue.
8. Le couvercle peut être laissé ouvert ou fermé selon le type d'aliment à cuire. Il est recommandé de fermer le couvercle pour les aliments qui nécessitent une cuisson plus (21) longue. Le thermomètre situé sur le couvercle indique la température dans l'espace de cuisson. Veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée en fonction des aliments cuisinés. Sinon, ils pourraient brûler.
9. Réglez la température dans l'espace de cuisson à l'aide des régulateurs de tirage placés sur les côtés du couvercle et au niveau du foyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Votre barbecue est composé de matériaux de qualité supérieure. Veuillez suivre les consignes fournies ci-dessous pour nettoyer et entretenir les surfaces du barbecue.

Attention : risque de brûlure !



Laissez le barbecue refroidir entièrement avant de le nettoyer.

- N'enlevez pas les cendres tant que le charbon de bois n'est pas entièrement consommé et refroidi.

Danger : risques pour la santé !



N'utilisez pas de solvants ou de diluants pour éliminer les taches. Ces produits sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des aliments.

Attention : risque de dégât matériel !



N'utilisez pas d'éponges à récurer ou de solvants puissants ou abrasifs, car ils pourraient attaquer les surfaces de l'appareil et les rayer.

- Laissez le charbon de bois se consumer entièrement après avoir fait cuire vos aliments. Cela facilitera le nettoyage en brûlant les résidus de graisse et d'aliments.
- Tirez sur le tiroir à cendres (24) pour le retirer et enlevez les cendres froides. **Il est très important d'enlever les cendres froides avant qu'elles prennent l'humidité. La cendre contient du sel et attaque l'intérieur du tiroir à cendres lorsqu'elle est humide. Elle peut donc faire des dégâts au fil des ans en couvrant le tiroir à cendres de rouille.**
- Nettoyez le barbecue régulièrement, idéalement après chaque utilisation.
- Ôtez la grille de cuisson et nettoyez-la soigneusement à l'eau non savonneuse. Puis, essuyez-la minutieusement.
- Éliminez tous les résidus tombés dans le barbecue à l'aide d'une éponge humide.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour sécher les surfaces. Ne grattez pas les surfaces en les essuyant.
- De manière générale, nettoyez les surfaces intérieures comme extérieures avec de l'eau chaude savonneuse.
- Resserrez les vis régulièrement et avant chaque utilisation afin que le barbecue reste stable.
- N'exposez pas votre barbecue en permanence aux intempéries. Bien qu'il soit en acier, il finira par rouiller. Nettoyez les éventuels points de rouille et réparez-les avec un vernis pour poêle ou avec un vernis qui résiste à au moins 600 °C. Il est important d'enlever les cendres froides du foyer avant qu'elles prennent l'humidité et l'attaquent en le couvrant de rouille.
- **IMPORTANT** : le barbecue doit toujours être rangé à l'abri de l'humidité.

ÉLIMINATION



Ne jetez en aucun cas le barbecue parmi les ordures ménagères ! Remettez-le à une société de collecte des déchets agréée ou à l'organisme de collecte des déchets de votre localité. Respectez les directives actuellement en vigueur en la matière. En cas de doute, rapprochez-vous de l'organisme de collecte des déchets de votre localité.

Caractéristiques techniques

Produit :	réf. 5727, barbecue à roulettes Montréal Click
Poids net :	25,4 kg env.
Dimensions totales après assemblage (l x P. x H.) :	115 x 67 x 107 cm env.
Surface de cuisson :	56 x 41,5 cm env.
Quantité max. de charbon de bois :	1,35 kg
Vernis recouvrant l'acier :	résistant à la chaleur jusqu'à 320 °C

SERVICE APRÈS-VENTE

Veillez vous adresser au service après-vente pour toute question d'ordre technique. Ce produit a été fabriqué et emballé avec soin. Si quelque motif que ce soit vous amenait toutefois à formuler une réclamation, nos employés se tiendraient à votre disposition pour vous aider.

Toutes modifications techniques et erreurs d'impression réservées.

REVENDEUR

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Deutschland
Mail: service@testritetepro.de
Web: www.testritetepro.de



BEOOGD GEBRUIK

Deze barbecue wordt gebruikt voor het verwarmen, koken en grillen van voedsel.

De grill is alleen geschikt voor gebruik buiten en is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik.

Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt als verkeerd beschouwd en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.

VOOR UW VEILIGHEID

SIGNAALSYMBOLEN

Gevaar hoog risico!

- ⚠ Het negeren van de waarschuwing kan leiden tot schade aan lijf en leden.

Let op middelgroot risico!

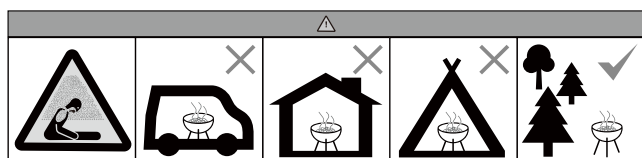
- ⚠ Het negeren van de waarschuwing kan materiële schade veroorzaken.

Let op laag risico!

- ⚠ Feiten waarmee rekening moet worden gehouden bij het hanteren van het apparaat.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN - BIJ ELK GEBRUIK IN ACHT NEMEN

- Niet gebruiken in gesloten ruimtes!
- **LET OP! Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue aan te steken of opnieuw aan te steken!**
- Gebruik alleen aanmaakblokjes volgens EN 1860-3!
- Gebruik de barbecue alleen met houtskool volgens DIN EN 1860-2.
- **LET OP! Deze barbecue wordt erg heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!**
- **LET OP! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!**
- Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals gebouwen, tenten, caravans, stacaravans, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging!



Plaats het voedsel alleen op de barbecue als de houtskool bedekt is met een lichte aslaag.

VEILIGHEIDSinFORMATIE

Gevaar Brandgevaar!

- ⚠ De gloeiende houtskool en delen van de barbecue worden tijdens het gebruik erg heet en kunnen brand veroorzaken.
- Houd altijd een brandblusser en EHBO-doos bij de hand en wees voorbereid in geval van een ongeval of brand.
- Plaats de barbecue op een vlakke, horizontale, veilige, hittebestendige en schone ondergrond.
- Plaats de barbecue zo dat hij minimaal 1 m verwijderd is van licht ontvlambare materialen zoals luifels, houten terrassen of meubels.
- Verplaats de barbecue niet terwijl deze in gebruik is.
- Steek houtskool alleen aan op een plaats die beschermd is tegen wind.
- Vul de grill met max. 1,35 kg houtskool.
- Sommige voedingsmiddelen produceren brandbare vetten en sappen. Reinig de grill regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Maak de asbak pas leeg als de houtskool volledig is opgebrand en is afgekoeld.

Gevaar voor brandwonden en ongevallen!

- ⚠ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis.

- Informeer deze groep mensen over de gevaren van het apparaat en laat een persoon toezicht houden die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Wijzigingen aan het product vormen een groot veiligheidsrisico en zijn verboden. Voer zelf geen ongeoorloofde ingrepen uit. Neem bij schade, reparaties of andere problemen met de barbecue contact op met ons servicecentrum of een plaatselijke specialist.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- De barbecue, de daarin aanwezige houtskool en het te grillen voedsel worden tijdens het gebruik zeer heet, zodat elk contact ermee kan leiden tot ernstige brandwonden.
- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact kan leiden tot ernstige brandwonden.
- Draag bij het barbecueën altijd grill- of keukenhandschoenen. (Handschoen categorie II met betrekking tot hittebescherming, bijv. DIN-EN 407. De handschoen moet voldoen aan de PBM-regelgeving).
- Gebruik alleen barbecuegereedschap met lange steel en hittebestendige handgrepen.
- Draag geen kleding met wijde mouwen.
- Gebruik alleen droge aanmaakblokjes of speciale barbecue-aanmaakvloeistof volgens EN 1860-3 als aanmaakhulpmiddel.
- Laat de grill volledig afkoelen voordat u hem reinigt of opbergt.

Gevaar Gevaar voor explosieve ontbranding!

- ⚠ Ontvlambare vloeistoffen die op de gloeiende kolen worden gegoten, veroorzaken steekvlammen of explosieve ontbranding.
- Gebruik nooit aanmaakvloeistof zoals benzine of spiritus.
- Leg ook geen stukken steenkool die doordrenkt zijn met aanmaakvloeistof op de gloeiende kolen.

Gevaar Gevaar voor vergiftiging!

- ⚠ Bij het verbranden van houtskool, barbecuebriketten, enz. ontstaat koolmonoxide. Dit gas is reukloos en kan dodelijk zijn in afgesloten ruimtes!
- Gebruik de barbecue alleen buitenshuis.

Gevaar Gevaar voor gezondheid!

- ⚠ Gebruik geen verpoflosmiddelen of -verduunners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met voedsel.

Gevaar Gevaar voor kinderen!

- ⚠ Kinderen kunnen tijdens het spelen verstrikt raken in de verpakkingsfolie en stikken.
- Laat kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen.
- Zorg ervoor dat kinderen geen montagedelen in hun mond stoppen. Ze kunnen kleine onderdelen inslikken en erin stikken.

Gevaar Gevaar voor verwonding!

- ⚠ Er zijn enkele scherpe randen aan de barbecue en aan de afzonderlijke onderdelen.
- Ga voorzichtig om met de afzonderlijke onderdelen van de barbecue om ongelukken of verwondingen tijdens montage en gebruik te voorkomen. Draag indien nodig veiligheidshandschoenen.
- Plaats de barbecue niet in de buurt van ingangen of in drukbezochte zones.
- Wees altijd uiterst voorzichtig tijdens het barbecueën. Als u wordt afgeleid, kunt u de controle over het apparaat verliezen.
- Wees altijd alert en let altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u zich niet kunt concentreren, vermoeid bent of onder invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Zelfs een moment van onoplettendheid tijdens het gebruik van het product kan leiden tot ernstige verwondingen.

Let op Kans op beschadiging!

- ⚠ Tijdens het gebruik kunnen de schroeven geleidelijk losraken en de stabiliteit van de barbecue beïnvloeden.
- Controleer voor elk gebruik de vastheid van de schroeven. Draai indien nodig alle schroeven weer vast om stabiliteit te garanderen.

Let op Kans op beschadiging!

- ⚠ Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de oppervlakken aantasten en strepen achterlaten.



VOOR HET BARBECUEËN

- Gebruik de barbecue alleen met houtskool volgens DIN EN 1860-2.
- Was voor het eerste gebruik het grillrooster en het warmhoudrooster met warm zeepsop af.

• Verhitten

Voor het eerste gebruik moet de barbecue minimaal 1-2 uur op een temperatuur van 100°C - 200°C worden verhit.

Dit is nodig om de binnenkant voor te bereiden op het barbecueën en om de hittebestendige verf aan de buitenkant in te branden. Tijdens het verhitten mag het deksel niet helemaal worden gesloten. Sluit het deksel pas op het einde een paar minuten volledig.

Let op: Tijdens het verhitten mag de temperatuur niet boven de 260°C komen!

BEDIENING

Gevaar Gevaar voor brandwonden!



De barbecue, de houtskool erin en het voedsel dat wordt gebarbecued, worden tijdens het gebruik erg heet, zodat elk contact ermee kan leiden tot ernstige brandwonden.

- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact kan leiden tot ernstige brandwonden.
 - Draag bij het barbecueën altijd grill- of keukenhandschoenen. (Handschoen categorie II met betrekking tot hittebescherming, bijv. DIN-EN 407. De handschoen moet voldoen aan de PBM-regelgeving).
 - Gebruik alleen barbecuegereedschap met lange steel en hittebestendige handgrepen.
 - Draag geen kleding met wijde mouwen.
 - Gebruik alleen droge aanmaakblokjes of speciale barbecue-aanmaakvloei-stof volgens EN 1860-3 als aanmaakhulpmiddel.
 - Gebruik de barbecue alleen met houtskool volgens DIN EN 1860-2.
1. Open het deksel en verwijder het grillrooster met het grillroosterinzetstuk (27).
 2. Plaats 2-3 aanmaakblokjes in het midden van het houtskoolrooster. Neem de instructies van de fabrikant op de verpakking in acht. Steek de aanmaakblokjes aan met een lucifer.
 3. Leg **maximaal 1,35 kg** houtskool rond de aanmaakblokjes.
 4. De barbecue moet minimaal 1-2 uur worden verhit voordat deze voor de eerste keer wordt gebruikt. Zie het gedeelte Voor het barbecueën.
 5. Verdeel de houtskool gelijkmatig over het houtskoolrooster zodra deze is doorgeloeid (15). Gebruik hiervoor een geschikt vuurvast gereedschap met een lange, vuurvaste handgreep.
 6. Plaats het grillrooster en stel de gewenste hoogte van het houtskoolrooster in met behulp van de zwengel voor het houtskoolrooster (14).
 7. **Plaats het voedsel alleen op de barbecue als de houtskool bedekt is met een lichte aslaag.** Op de zijplank (20) kan een bord met het te barbecueën voedsel worden geplaatst. Barbecuebestek, barbecuehandschoenen en andere barbecueaccessoires kunnen aan de haken onder de zijplank worden opgehangen.
 8. Afhankelijk van het soort voedsel dat u wilt barbecueën, laat u het deksel open of sluit u het. Als er een langere bereidings tijd nodig is voor het te barbecueën voedsel, raden we aan het deksel (21) te sluiten. De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de barbecuekamer aan. Zorg ervoor dat de temperatuur van het te barbecueën voedsel niet te hoog is, anders kan het aanbranden.
 9. Regel de temperatuur in de barbecuekamer met de ventilatieregelaars aan de zijpanelen van het deksel en op de vuurschaal.

ONDERHOUD EN REINIGING

Uw barbecue is gemaakt van hoogwaardige materialen. Neem voor de reiniging en verzorging van de oppervlakken de volgende instructies in acht:

Gevaar Gevaar voor brandwonden!



Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem reinigt.

- Maak de asbak pas leeg als de houtskool volledig opgebrand en gedoofd is.

Gevaar Gevaar voor gezondheid!



Gebruik geen verplosmiddelen of -verduuners om vlekken te verwijderen. Deze zijn schadelijk voor de gezondheid en mogen niet in contact komen met voedsel.

Let op Kans op beschadiging!



Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, omdat deze de oppervlakken aantasten en strepen achterlaten.

- Laat de houtskool na het barbecueën uitbranden. Overtollig vet en grillresten branden weg zodat er minder reiniging nodig is.
- Trek de asbak (24) eruit en verwijder de koude as. **Het is erg belangrijk dat u de as verwijdt voordat vocht zich vermengt met de koude as. As bevat zout en tast de binnenkant van de asbak aan als deze nat wordt. De asbak kan door de jaren heen door roest beschadigd raken.**
- Reinig de barbecue regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder de grillroosters en maak ze grondig schoon met een sopje. Droog ze daarna goed af.
- Verwijder losse afzettingen op de barbecue met een natte spons.
- Gebruik een zachte, schone doek om de barbecue af te drogen. Maak geen krassen op de oppervlakken tijdens het droogwrijven.
- Reinig de binnenkant en oppervlakken met warm zeepsop.
- Draai alle schroeven voor elk gebruik regelmatig vast om ervoor te zorgen dat de barbecue te allen tijde stabiel staat.
- Bescherm uw barbecue tegen constante weersinvloeden. Omdat de barbecue van staal is gemaakt, zal deze uiteindelijk roesten. Reinig eventuele roestplekken en werk deze bij met ovenlak of hittebestendige lak tot minimaal 600 °C. Het is erg belangrijk dat u de as uit de asbak verwijdt voordat vocht zich vermengt met de koude as, omdat dit roest kan veroorzaken.
- **BELANGRIJK:** De barbecue moet altijd beschermd tegen vocht worden bewaard.

VERWIJDERING



Gooi de barbecue nooit bij het normale huisvuil! Voer het af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke recyclingpark. Neem de actueel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

TECHNISCHE gegevens

Product:	Art.-nr. 5727, Grillwagen Montreal Click ca. 25,4 kg
Nettogewicht:	
Totale afmetingen, barbecue gemonteerd:	ca. 115 x 67 x 107 cm (b x d x h)
Grilloppervlak:	ca. 56 x 41,5 cm
Max. hoeveelheid brandstof:	1,35 kg houtskool
Gelakt staal:	Hittebestendig tot 320 °C

SERVICE

Neem bij technische vragen contact op met het servicecentrum.. Dit product is zorgvuldig vervaardigd en verpakt. Mochten er toch klachten zijn, dan helpen onze medewerkers u graag verder. Technische wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

DISTRIBUTEUR

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Deutschland
Mail: service@testritetepro.de
Web: www.testritetepro.de



MONTAGE

VORBEREITUNG

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

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

BENÖTIGTES WERKZEUG

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

GRILL ZUSAMMENBAUEN

Grill auspacken

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

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Grill zusammenzubauen.



ASSEMBLAGE

PRÉPARATION

Attention : risque de blessure !



Le non-respect des consignes peut entraîner des problèmes et des risques pour l'utilisation du barbecue.

– Suivez toutes les consignes d'assemblage fournies dans le présent manuel.

1. Lisez l'intégralité des consignes d'assemblage avant de commencer à assembler l'appareil.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour assembler l'appareil, ainsi qu'une surface de travail plane de deux à trois mètres carrés.
3. Il est possible que des petites pièces comme les poignées soient déjà posées.

OUTILS NÉCESSAIRES

- 1 tournevis cruciforme
- 1 clé plate réglable

ASSEMBLAGE DU BARBECUE

Déballer le barbecue

Déballer le barbecue et ôter tous les films d'emballage. Tenez les emballages hors de portée des enfants et une fois le barbecue assemblé, jetez-les en respectant les directives locales relatives aux déchets.

Suivez les étapes décrites ci-dessous pour assembler le barbecue.



MONTAGE

VOORBEREIDING

Gevaar Gevaar voor verwonding!



Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot problemen en gevaren bij het gebruik van de barbecue.

– Volg alle montage-instructies die hier worden vermeld.

1. Lees eerst de montage-instructies volledig door.
2. Neem voldoende tijd voor de montage en creëer een vlak werkoppervlak van twee tot drie vierkante meter.
3. Kleine onderdelen zoals handgrepen kunnen al voorgemonteerd zijn.

VEREIST GEREEDSCHAP

- 1 x kruiskopschroevendraaier
- 1 x verstelbare moersleutel

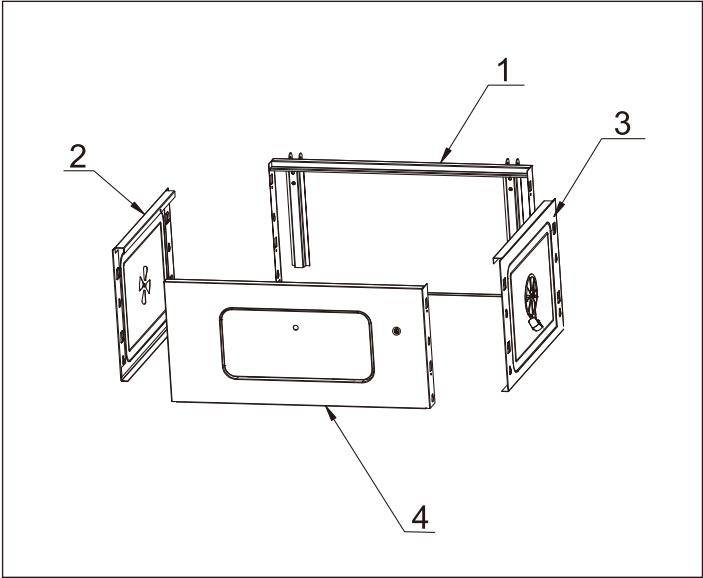
BARBECUE MONTEREN

Barbecue uitpakken

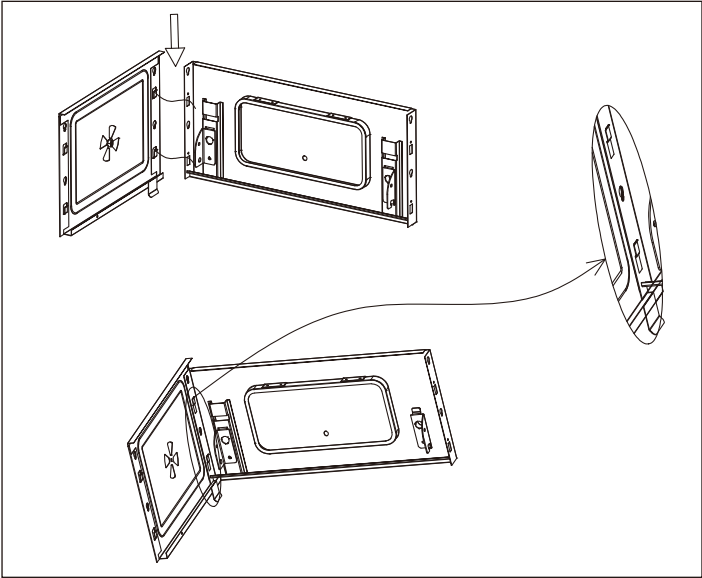
Pak de barbecue uit en verwijder alle verpakkingsfolie. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen en voer het af volgens de plaatselijke voorschriften nadat de barbecue is gemonteerd.

Volg de onderstaande stappen om de barbecue in elkaar te zetten.

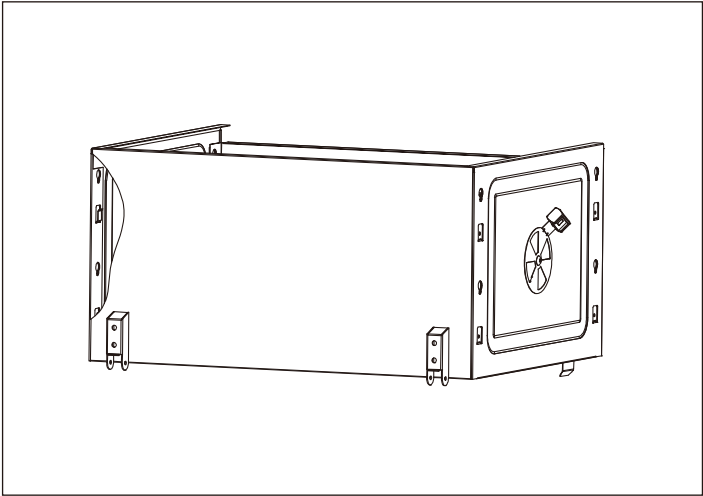
Bauschritt 1 / Etape 1 / Stap 1



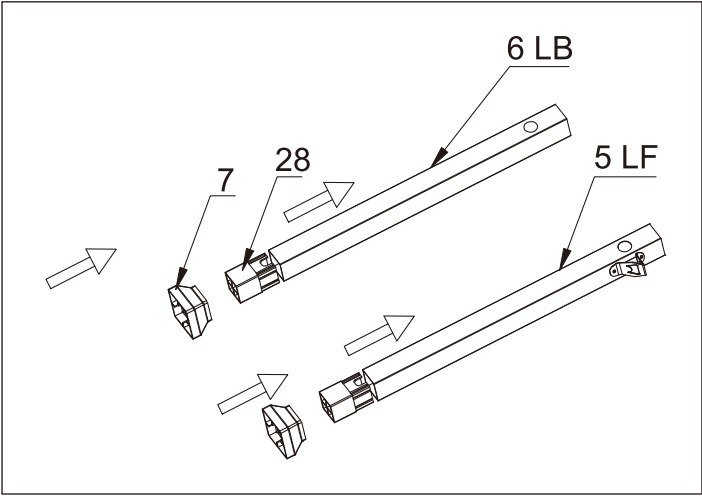
Bauschritt 2 / Etape 2 / Stap 2



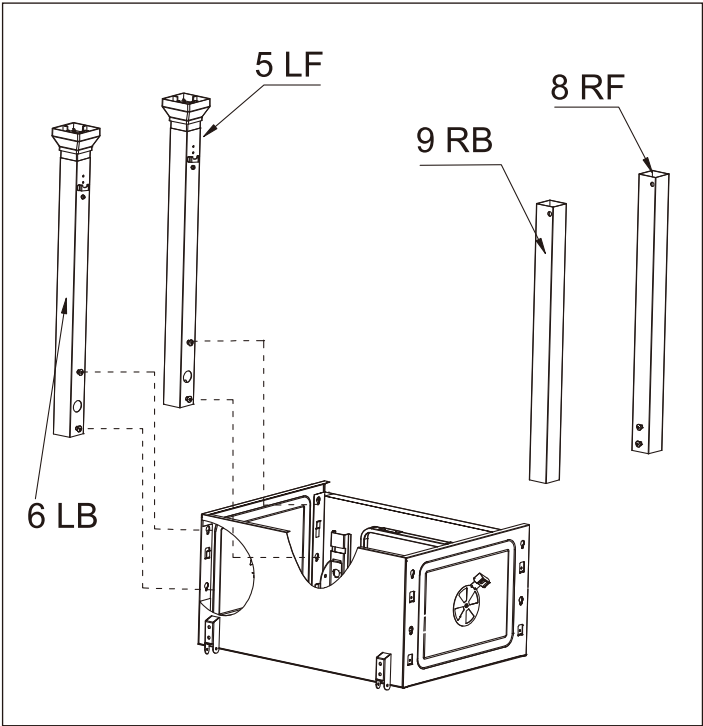
Bauschritt 3 / Etape 3 / Stap 3



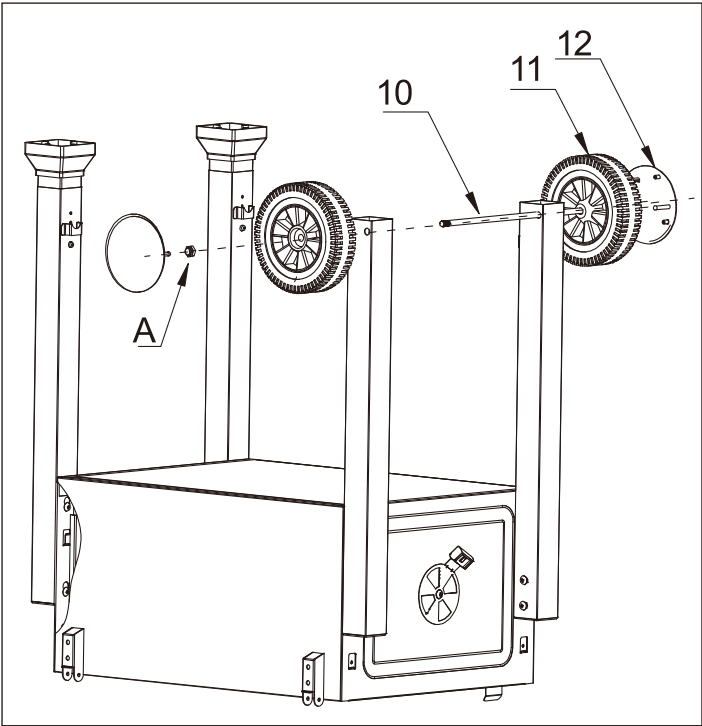
Bauschritt 4 / Etape 4 / Stap 4



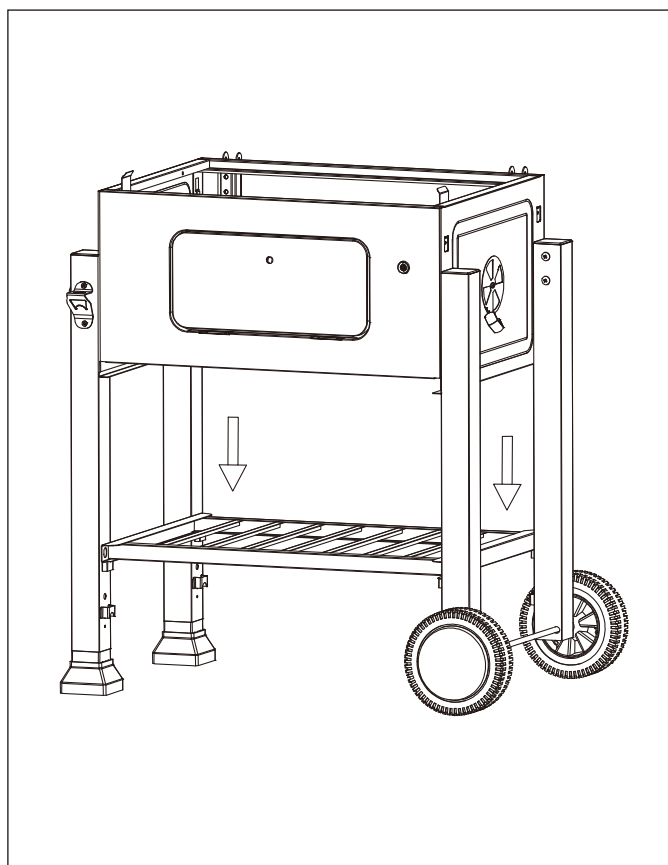
Bauschritt 5 / Etape 5 / Stap 5



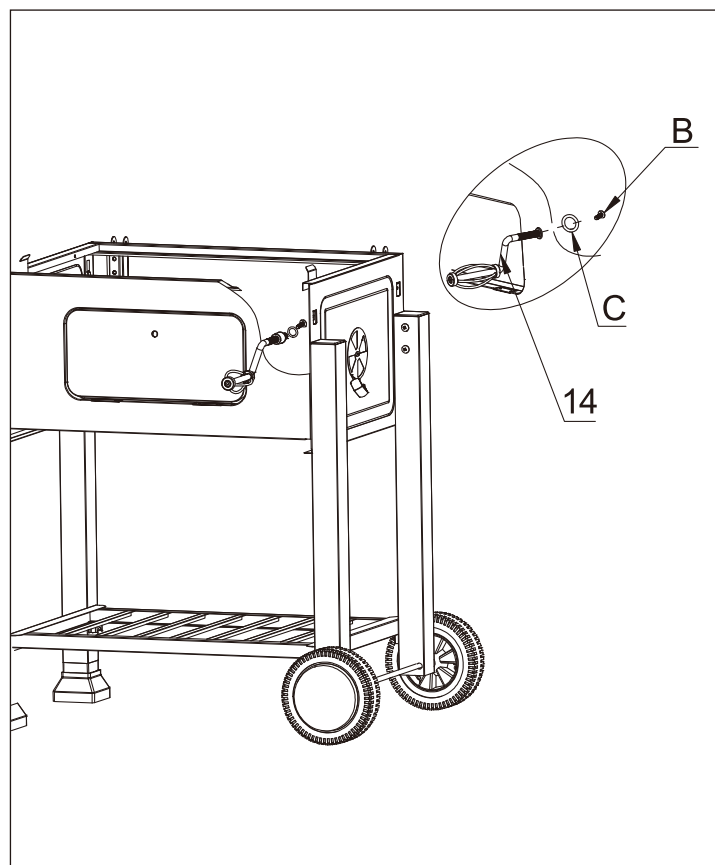
Bauschritt 6 / Etape 6 / Stap 6



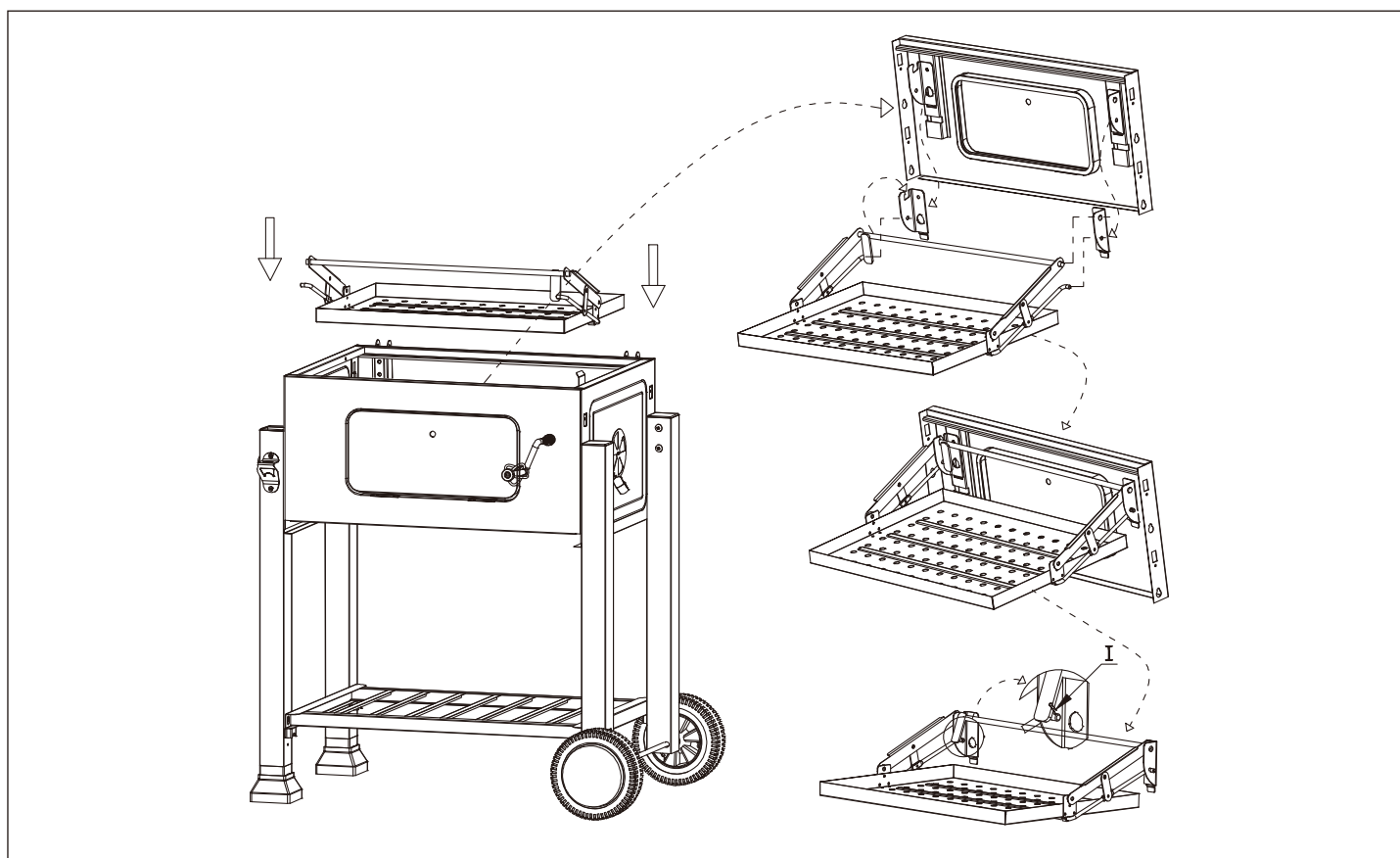
Bauschritt 7 / Etape 7 / Stap 7



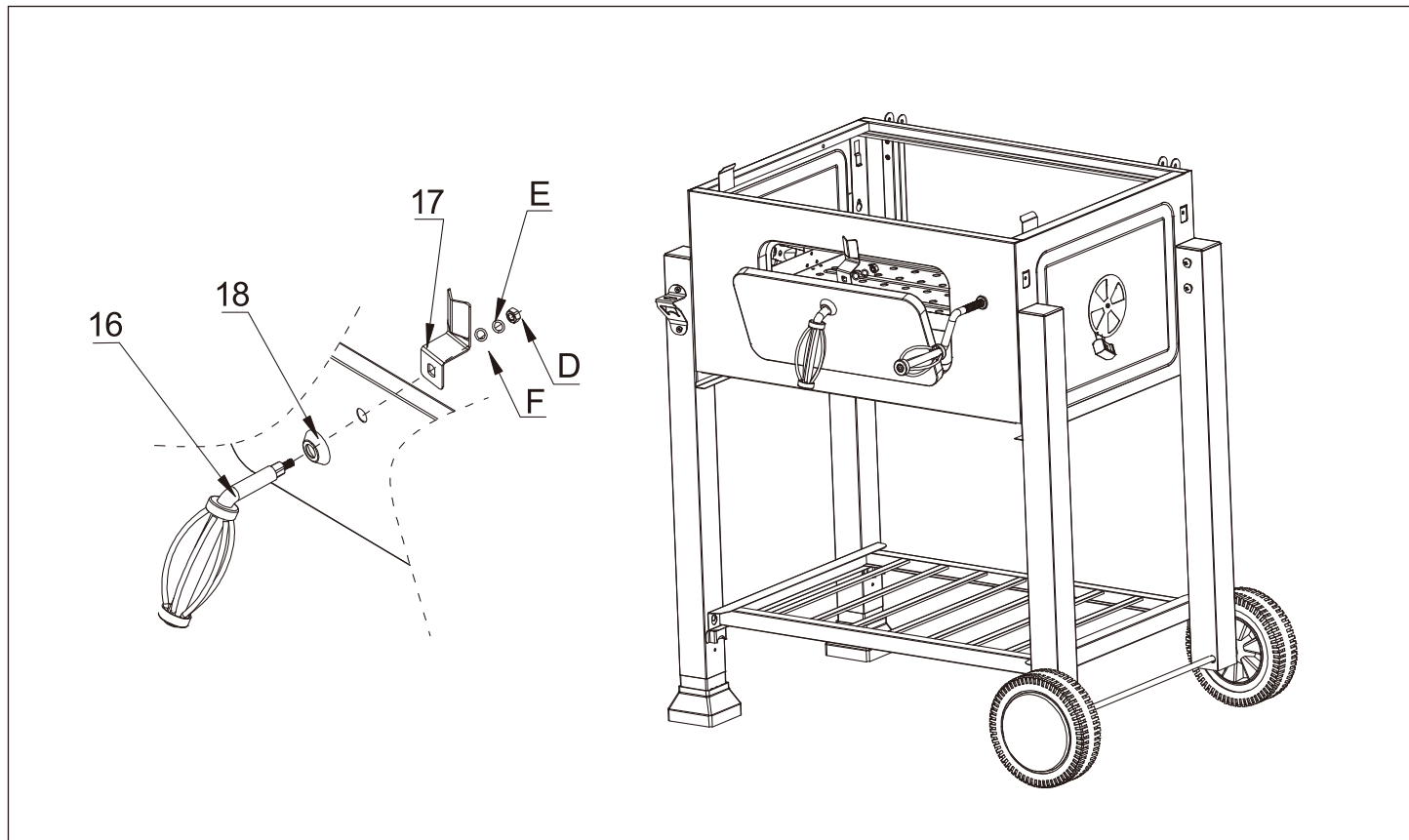
Bauschritt 8 / Etape 8 / Stap 8



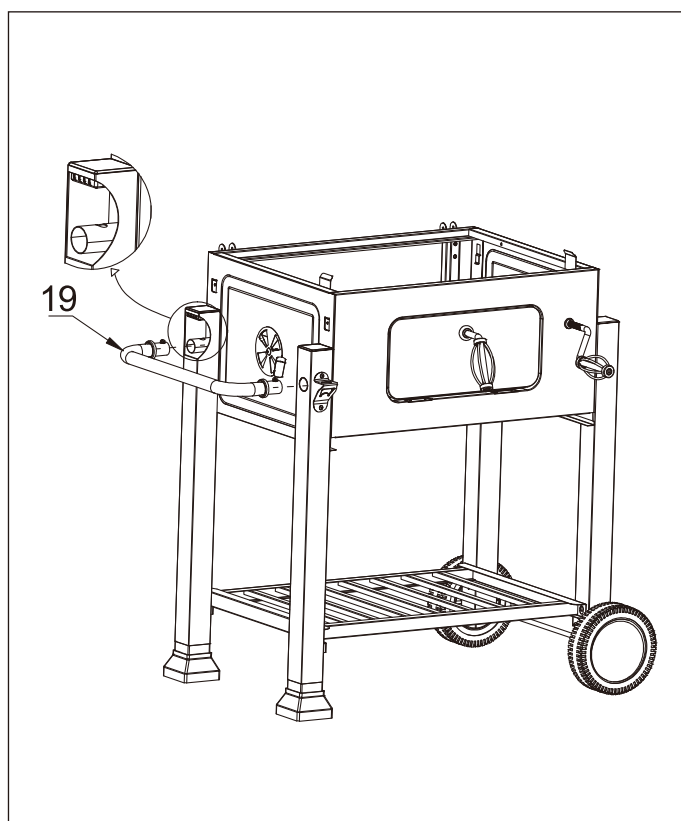
Bauschritt 9 / Etape 9 / Stap 9



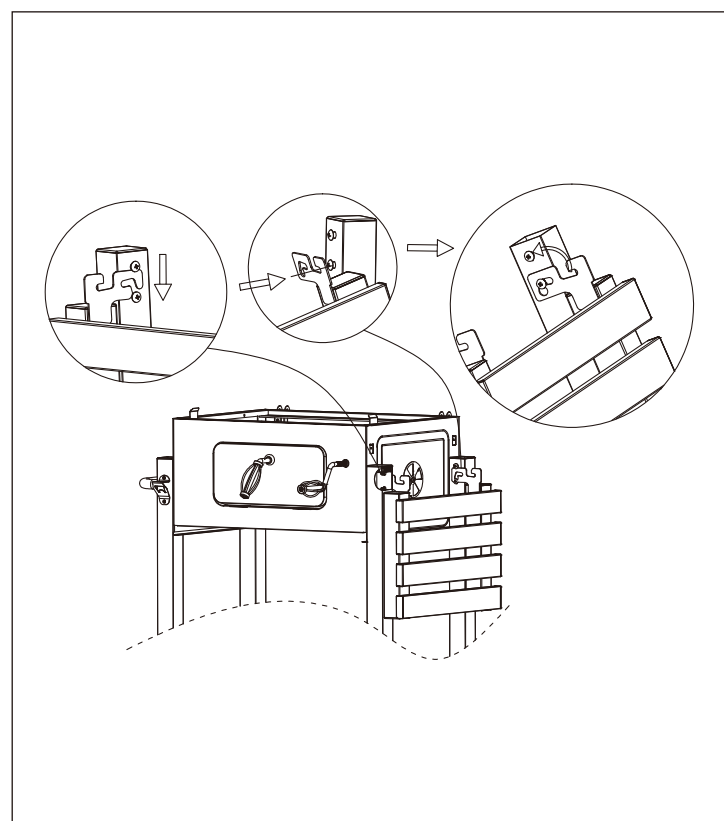
Bauschritt 10 / Etape 10 / Stap 10



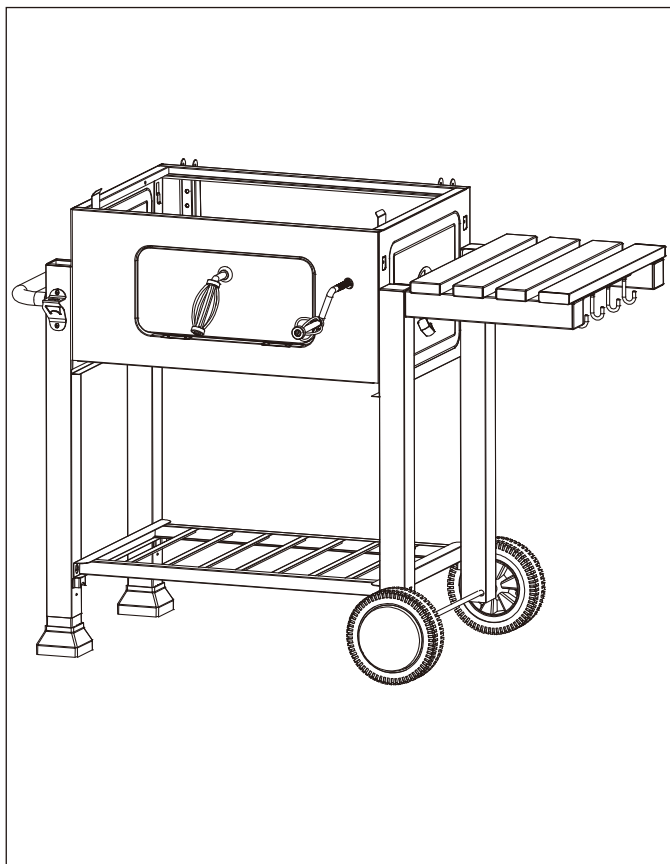
Bauschritt 11 / Etape 11 / Stap 11



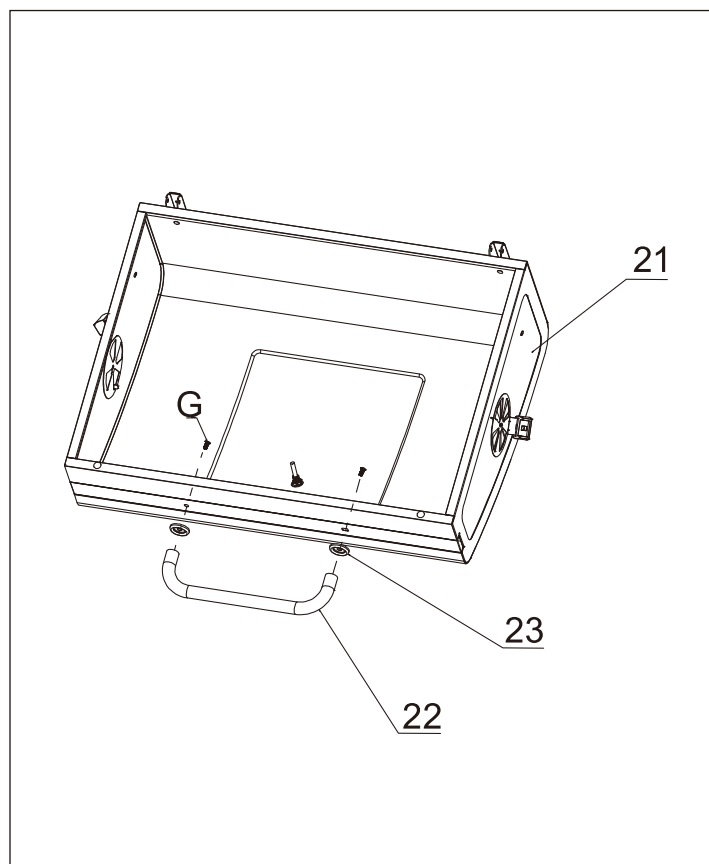
Bauschritt 12 / Etape 12 / Stap 12



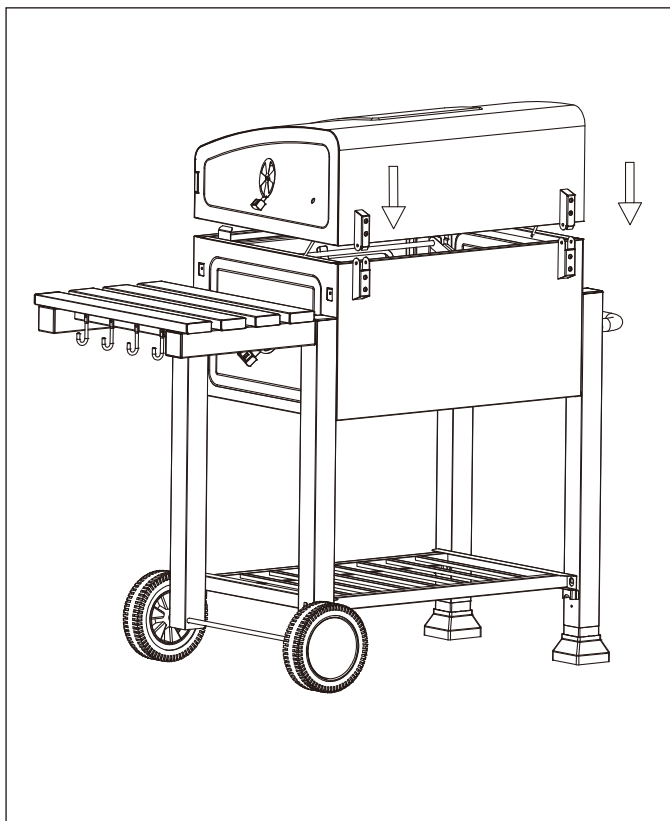
Bauschritt 13 / Etape 13 / Stap 13



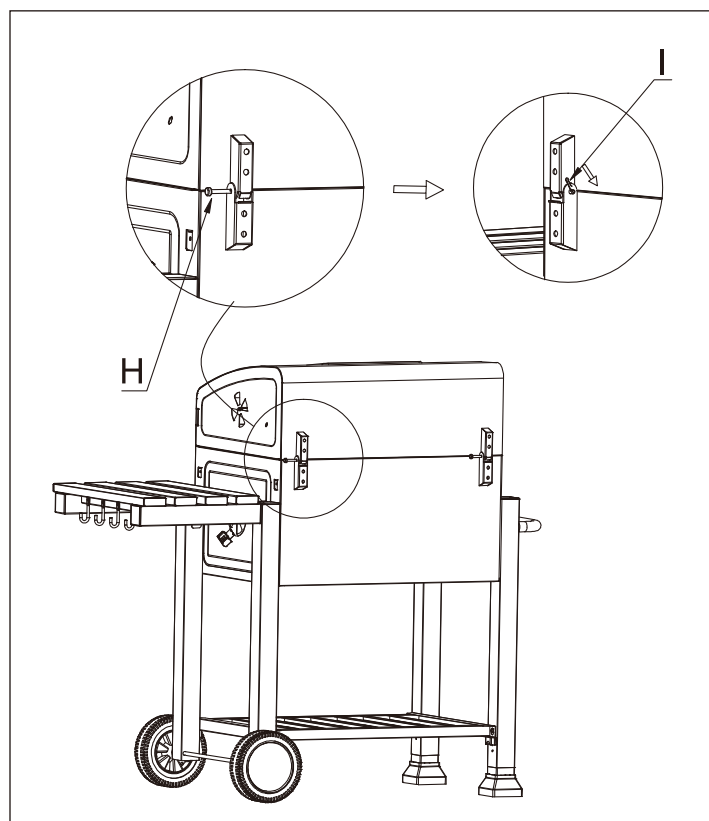
Bauschritt 14 / Etape 14 / Stap 14



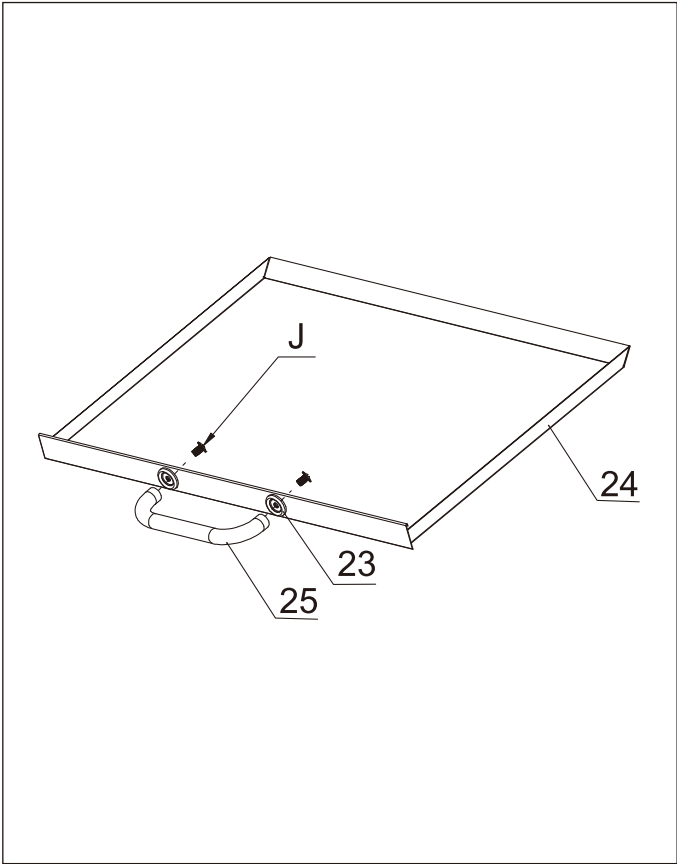
Bauschritt 15 / Etape 15 / Stap 15



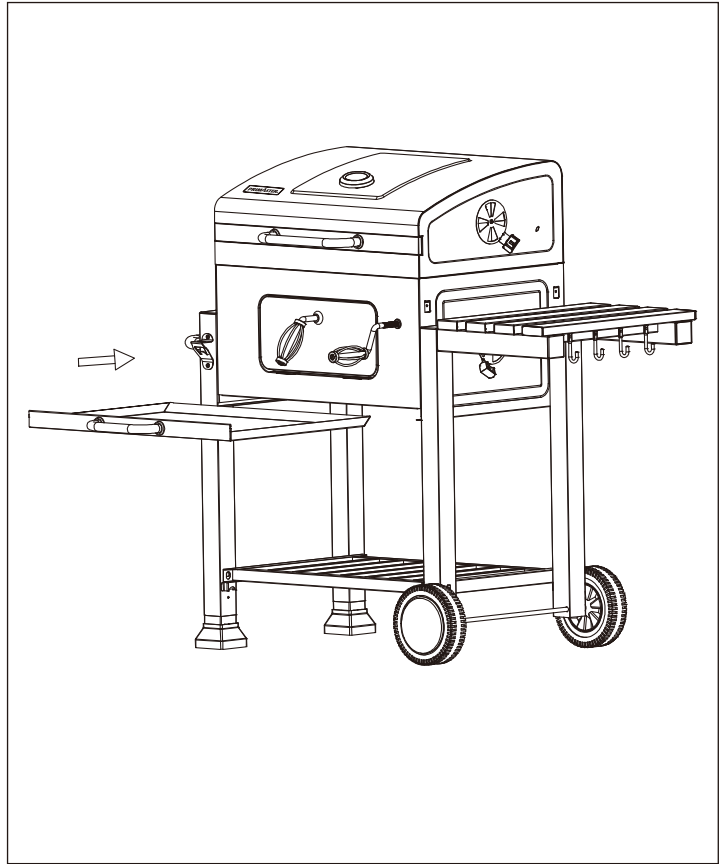
Bauschritt 16 / Etape 16 / Stap 16



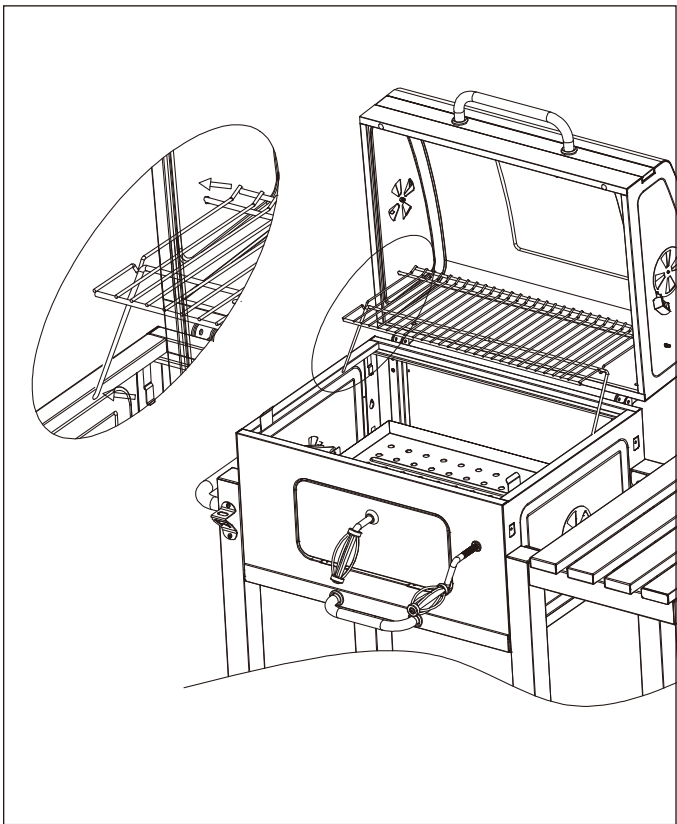
Bauschritt 17 / Etape 17 / Stap 17



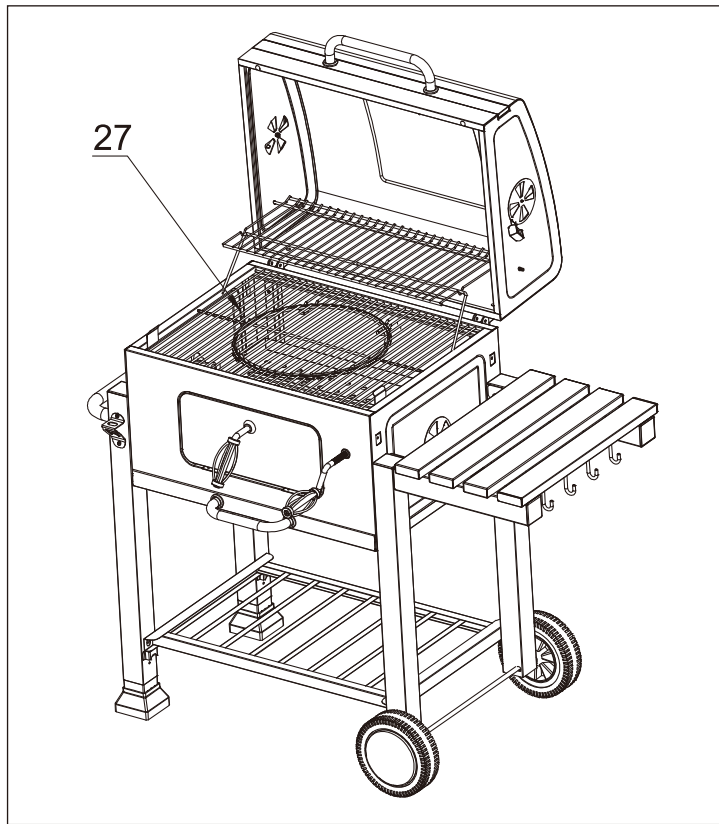
Bauschritt 18 / Etape 18 / Stap 18



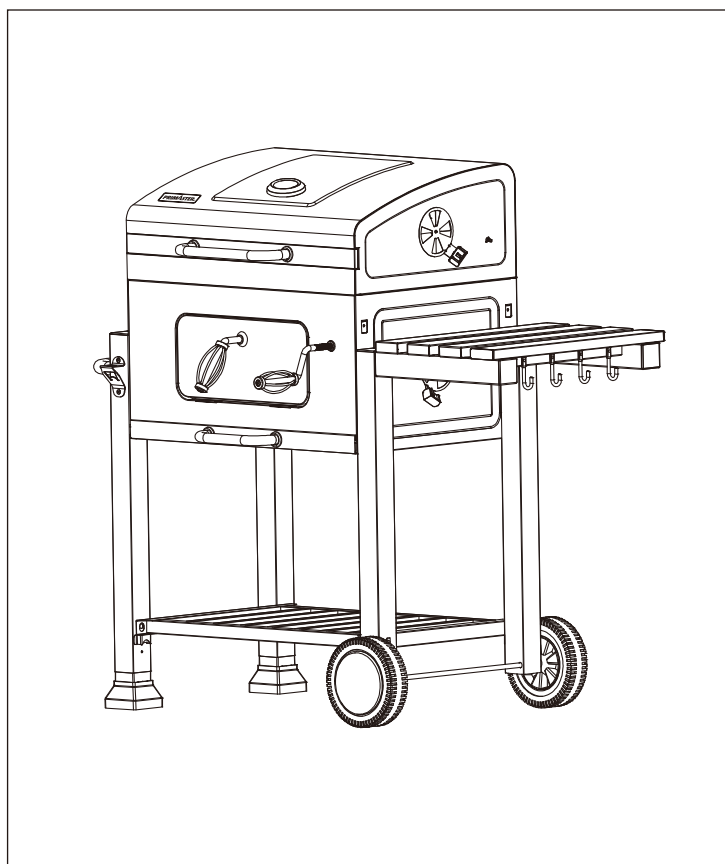
Bauschritt 19 / Etape 19 / Stap 19



Bauschritt 20 / Etape 20 / Stap 20



Bauschritt 21 / Etape 21 / Stap 21



Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Important : toutes les vis doivent être bien serrées.

Belangrijk: Alle schroeven moeten goed worden vastgedraaid.

(DE)

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.
- 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 Untergrund im Freien auf.

(FR)

INSTALLATION DU BARBECUE

Attention : risque de dégât matériel !

- ⚠ Les vis peuvent se desserrer et la stabilité du barbecue peut se dégrader au fur et à mesure que vous utilisez le barbecue.
- Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez toutes les vis afin que l'appareil soit bien stable.
- Des points salissures peuvent se former à la surface du sol et du mur pendant l'utilisation du barbecue, p. ex. en raison de projections de graisse. Vérifiez que le support sur lequel vous installez l'appareil est suffisamment protégé contre de telles salissures.
- Posez le barbecue en plein air sur une surface plane et stable avant toute utilisation.

(NL)

BARBECUE PLAATSEN

Let op Kans op beschadiging!

- ⚠ Tijdens het gebruik kunnen de schroeven geleidelijk losraken en de stabiliteit van de barbecue beïnvloeden.
- Controleer voor elk gebruik de vastheid van de schroeven. Draai indien nodig alle schroeven weer vast om stabiliteit te garanderen.
- Bij het gebruik van de barbecue kan er vervuiling van de vloer en wandoppervlakken optreden, bijvoorbeeld door vetspatten. Zorg ervoor dat de ondergrond voldoende beschermd is tegen dergelijke vervuiling.
- Plaats de barbecue voor gebruik buiten op een vlakke, stevige ondergrond.

Entsorgung



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



Werfen Sie die Feuerstelle 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.

Élimination



L'emballage est constitué de matériaux respectueux de l'environnement, qui peuvent être éliminés dans les points de recyclage locaux.



Ne jetez pas le foyer dans les ordures ménagères ! Éliminez-le via un service de collecte spécial ou dans le centre de collecte de votre commune. Respectez les prescriptions en vigueur. En cas de doute, veuillez vous adresser à votre centre de recyclage.

Verwijdering



De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen, die u bij uw lokale recyclingpunt



Gooi de open haard onder geen enkele voorwaarde weg bij het normale huisafval! Voer hem af bij een erkend afvalverwerkingsbedrijf of bij de faciliteit voor afvoer van uw gemeenschap. Respecteer de op dat moment geldende voorschriften. Neem bij twijfel contact op met de faciliteit voor afvoer.

Technische Daten Données techniques Technische gegevens

Produkt/Produit/Product:

Grillwagen Montreal Click
Holzkohलग्रिल
Bedienungsanleitung

Art.Nr./N° d'article/ Art.nr.: 5727

Maße/ Dimensions / Afmetingen: ca./env. 115 x 67 107 cm

Brennstoffmenge/quantité de combustible/brandstofhoeveelheid: max. 1,35 kg

Gewicht/Poids/: ca./env. 25,4 kg

Inverkehrbringer/ Distributeur

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark - Deutschland
Mail: service@testritetepro.de
Web: www.testritetepro.de