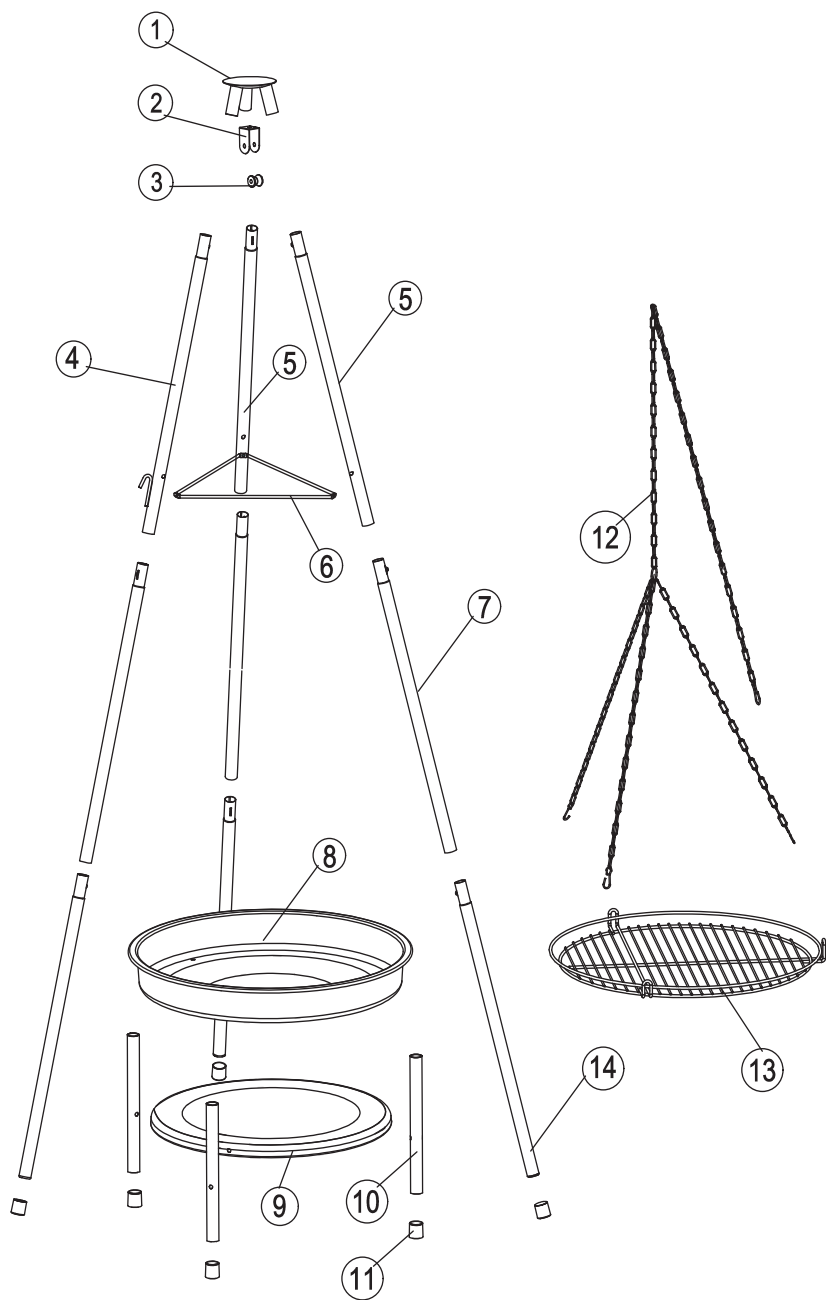




DE **Bedienungsanleitung**
SCHWENKGRILL „CARY“
Holzkohlengrill

FR **Manuel d'utilisation**
Barbecue suspendu sur trépied "CARY"
Barbecue au charbon de bois

Version 2025
Art. Nr./Art. n°: 1135N



Bevor Sie das Gerät benutzen

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

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

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



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

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

Lieferumfang

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

1		1X
2		1X
3		1X
4		1X
5		2X
6		1X
7		3X
8		1X
9		1X

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.

10		3X	
11		6X	
12		1X	
13		1X	
14		3X	
A	M6x12		1X
B	M6x32		7X
C	M5x30		3X
D	M5		3X
E	M6		4X
F	M6		1X
G	Ø6XØ16X1		3X

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!

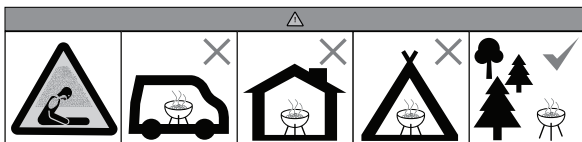


Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITS HINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederaanzünden 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!
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.
- Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!
- Gefahr von Gesundheitsschäden bei der Verwendung von ungeeigneten Brennstoffen zur Nahrungsmittelzubereitung. Grillgerät darf zur Nahrungsmittelzubereitung nur mit geeigneter Grillkohle/Grillbriketts betrieben werden.

Gefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!



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. 2,4 kg** Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen. Bitte nur Holzkohle & Briketts nach Richtlinie DIN-EN1860-2 verwenden!
- 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. Bitte nehmen Sie selbst keinerlei unzulässige Veränderungen am Grillgerät vor.
- 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 Küchenschutzhandschuhe 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 Anzündkerzen 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 Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

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

Gefahr Verletzungsgefahr



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

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.

- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



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.

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

1. Befolgen Sie alle auf Seite 2 aufgeführten Montageanweisungen.
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.

Montage Vorbereitung

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

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x verstellbarer Maulschlüssel

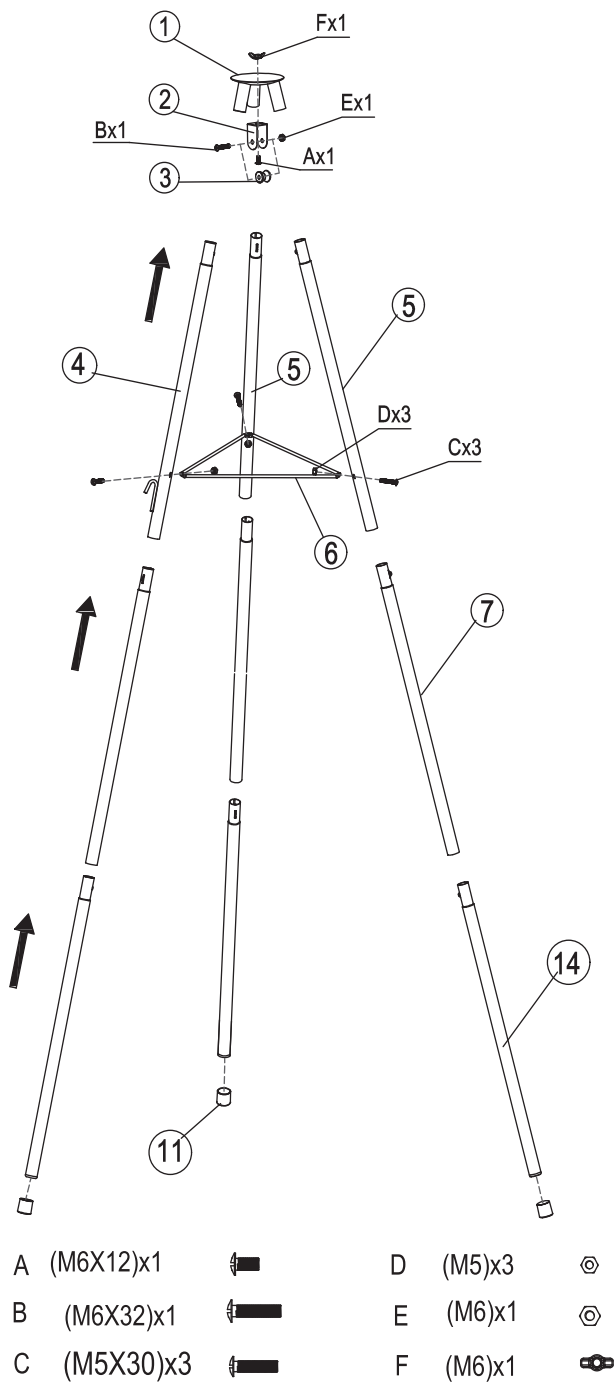
Montageschritte

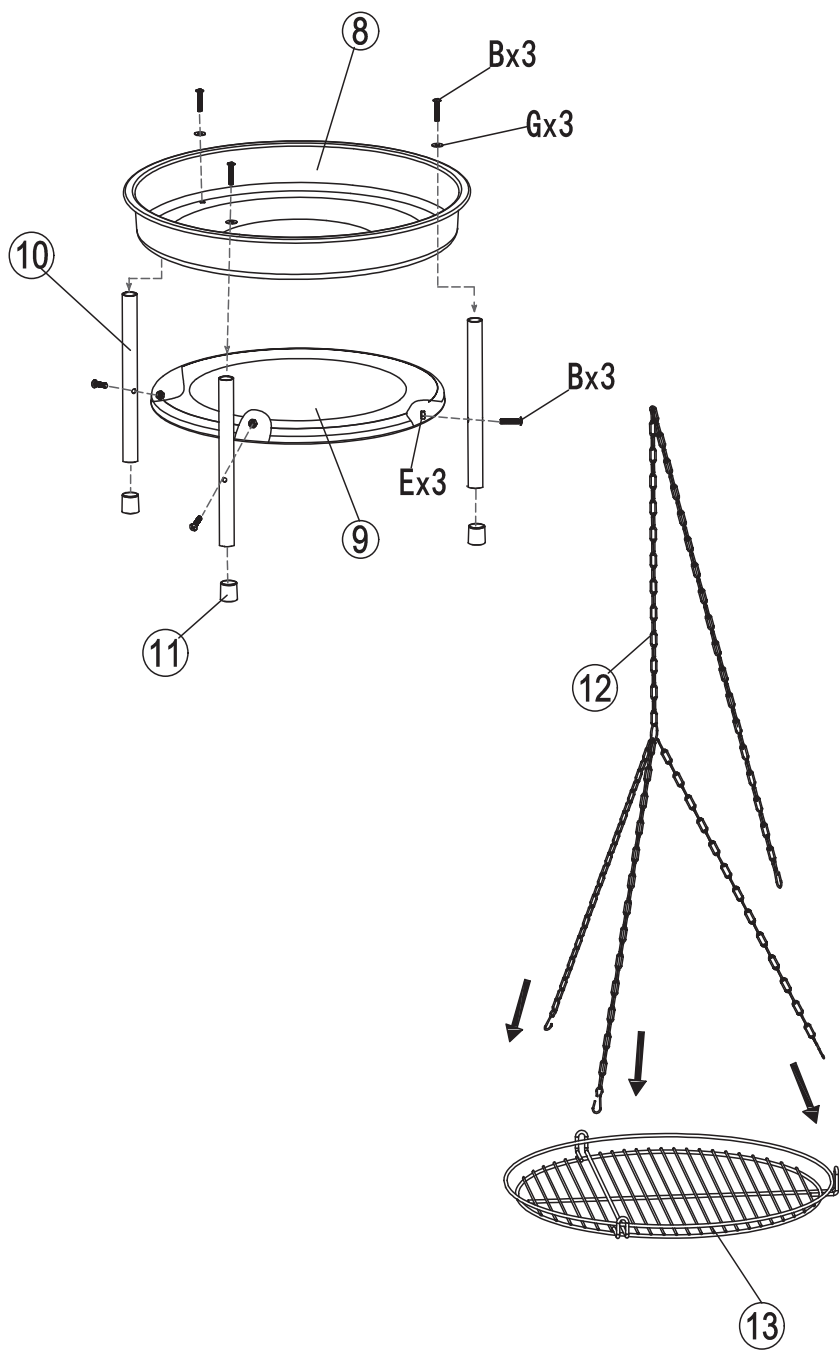
Schritt 1, setzen Sie die drei Standbeine zusammen, verbinden Sie dazu zunächst 2 x Bauteil 7 mit 1 x Bauteil 5 (Standbeine werden nicht geschraubt, nur aufgeschoben). Schrauben Sie nun das Bauteil 6 mit drei Schrauben C und Muttern D an den Standbeinen an. Setzen Sie nun die Baugruppe "Kettenrolle", bestehend aus den Bauteilen 2 & 3, mit der Schraube B und der Mutter E zusammen. Nach der Fertigstellung, die Baugruppe "Kettenrolle" mit der Schraube A und der Flügelmutter F, am Bauteil 1 befestigen. Nun die komplette Baugruppe, einfach oben auf die drei Standbeine aufschieben.

Montage des Holzkohlebeckens:

Schrauben Sie zunächst die drei Standbeine Teil 10, mit den Schrauben B an die Ablagefläche Teil 9. Danach befestigen Sie bitte das Holzkohlebecken Teil 8, mit drei Schrauben B und drei Unterlegscheiben G, an den Standbeinen Teil 10. Anschließend die Fußkappen Teil 11, unten an den Standbeinen aufstecken.

Nun die Kette Teil 12, über die Kettenrolle führen und die Kette nach gewünschter Länge, am dafür vorgesehenen Haken des Standbeins einhaken. Abschließend die drei Haken an den Enden der drei kurzen Ketten, an den dafür vorgesehenen Ösen am Grillrost Teil 10 einhaken.





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.
- 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.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrost vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und mindestens 30 Minuten durchglühen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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 Küchenschutzhandschuhe 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.

1. Ziehen Sie den Grillrost mit Hilfe der Kette in die höchst mögliche Position und haken Sie das Ende der Kette mit dem Haken ein.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Feuerschale. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 2,4 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen. Bitte nur Holzkohle & Briketts nach Richtlinie DIN-EN1860-2 verwenden!
4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und mindestens 30 Minuten durchglühen.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig in der Feuerschale. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Den Grillrost in gewünschter Höhe einhängen. Die Kette ist durch ihre Zugvorrichtung auch für die Tempera-

turregelung des Schwenkgrills verantwortlich und ist leicht zu bedienen. Je höher der Grillrost gehängt wird, desto niedriger ist die Temperatur, die auf das Fleisch trifft – wird der Rost nah über das Feuer gehängt, steigt die Hitze. **Achtung** - der Grillrost ist nicht für saure Lebensmittel geeignet (z.B. Grillmarinaden mit Zitronen/-LimettenZusatz). Verwenden Sie stattdessen besser eine Edelstahl Grill-Schale.

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

Wartung und Reinigung

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

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, 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 Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Feuerschale an. So kann über Jahre hinweg die Feuerschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Nehmen Sie den Grillrost ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn 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 warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.

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.

Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

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

Konformitätserklärung

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

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1135N, Schwenkgrill „CARY“
Gewicht:	ca. 6,3 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 103 x 103 x 160 cm (BxTxH)
Grillfläche:	ca. 46 cm Ø
Max. Brennstoff- menge:	max. 2,4 kg

Avant d'utiliser l'appareil

Après le déballage et avant chaque utilisation, vérifiez que l'accessoire n'est pas abîmé.

Si c'est le cas, veuillez ne pas l'utiliser, mais informez-en plutôt votre revendeur.

Le mode d'emploi se base sur les normes et réglementations applicables au sein de l'Union européenne. Dans les pays n'appartenant pas à l'Union européenne, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays !



Avant de commencer, lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi. Ce n'est qu'ainsi vous serez en mesure d'utiliser toutes les fonctions de manière sûre et fiable.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à tout tiers qui pourrait devenir le propriétaire du barbecue après vous. Veuillez vérifier que la livraison est complète et intacte. Si une pièce manque ou présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Les réclamations effectuées après un assemblage complet ou un début d'assemblage concernant des pièces manquantes ou endommagées ne seront pas prises en compte.

Utilisation conforme aux directives

Ce gril est utilisé pour chauffer, cuire et griller des aliments. Le fumoir/gril convient uniquement à un usage en extérieur et est destiné à un usage privé. Utilisez cet article uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels.

Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone !

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

Pour votre sécurité Symboles signalétiques

Danger Risque élevé !



Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures potentiellement mortelles.

Attention Risque modéré !



Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

Prudence Risque faible !



Faits à respecter lors de la manipulation de l'appareil.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- à respecter lors de chaque utilisation

Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !

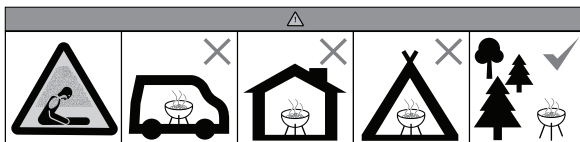
Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! **AVERTISSEMENT !**

Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation !

AVERTISSEMENT ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques ! Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux.

-Risque pour la santé en cas d'utilisation de combustibles inappropriés pour la préparation des aliments.

- Ce barbecue ne doit être utilisé pour la cuisson des aliments qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de barbecue appropriés.



Consignes de sécurité

Danger Risque d'incendie !



Les charbons de bois ardents et certaines pièces du barbecue peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation et peuvent déclencher des incendies.

- Il est essentiel que vous ayez un extincteur ainsi qu'une trousse de premier secours à portée de main pour être prêt à réagir en cas d'accident ou de feu.
- Placez le barbecue sur une surface plane, horizontale, sûre, propre et non sensible à la chaleur.
- Positionnez-le de telle manière qu'il soit situé au minimum à 3 m de distance des matériaux facilement inflammables, par exemple les stores, les terrasses en bois ou les meubles.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
- Allumez le charbon uniquement dans une zone à l'abri du vent.
- Remplissez le panier à charbon avec un **maximum de 2,4 kg** de bois, de charbon de bois ou de briquettes.
- Ne faites pas chauffer le gril à plus de 260 °C.
- Certains aliments produisent des graisses et des jus combustibles. Nettoyez le gril régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Ne retirez pas les cendres tant que le charbon de bois n'est pas entièrement consommé et refroidi.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant son fonctionnement.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou sans expérience et/ ou sans connaissances.

Danger Risque de brûlures et d'accidents !



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou sans expérience et/ ou sans connaissances.

- Ces personnes doivent être informées des dangers de l'appareil et surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification apportée à ce produit représente un danger pour la sécurité et est donc interdite. Ne procédez pas vous-même à des interventions non autorisées. En cas de dommages, de réparations ou d'autres problèmes sur le barbecue, adressez-vous à notre service après-vente ou à un spécialiste sur place.
- Éloignez les enfants et les animaux de compagnie de l'appareil.

Le barbecue, le charbon de bois et la à cuire chauffent considérablement pendant l'utilisation. Tout contact peut entraîner de graves brûlures.

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de gril pour procéder aux grillades. (Gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple norme DIN-EN 407)
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feu secs ou des allume-feu liquides spécialement conçus conformément à la norme EN 1860-3 pour faire démarrer le feu.

- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

Danger Risque de détonation !



Les liquides inflammables qui ont coulé sur la braise génèrent des jets de flammes ou des détonations.

- N'utilisez jamais de liquides inflammables tels que de l'essence ou des spiritueux.
- Ne posez pas de morceaux de charbon imbibés d'allume feu liquide sur la braise.

Danger Risque d'empoisonnement !



La combustion de charbon, de briquettes de barbecue, etc. entraîne la formation de monoxyde de carbone. Ce gaz est inodore et peut être mortel dans les espaces clos !

- Utilisez le gril uniquement en plein air.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Danger Danger pour les enfants !



En jouant, les enfants peuvent se retrouver empêtrés dans les films d'emballage et s'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez bien à ce que les enfants ne mettent pas de petites pièces de l'appareil dans leur bouche. Ils pourraient avaler les pièces et s'étouffer.

Danger Risque de blessure !



Le fumoir/gril et les pièces individuelles présentent des arêtes vives.

- Faites preuve de prudence avec les composants du barbecue afin d'éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation du barbecue.

- Portez des gants de protection si nécessaire.
- Ne placez pas le fumoir/gril à proximité des entrées ou de zones à fort passage.
- Pendant la cuisson des grillades, faites toujours très attention.
En cas d'inattention, vous pouvez perdre le contrôle de l'appareil.
- Soyez toujours attentif et faites attention à ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous êtes déconcentré ou fatigué ou si vous vous trouvez sous l'influence de drogues, de l'alcool ou de médicaments.
- Un simple instant d'inattention pendant l'utilisation du produit peut entraîner des blessures très graves.

Attention Risque d'endommagement !



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. assurer que le barbecue est stable.

Attention Risque d'endommagement !



N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaqueraient les surfaces et laisseraient des rayures.

Assemblage

Préparation

Danger Risque de blessure !



N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaqueraient les surfaces et laisseraient des rayures.

Le non-respect de ces consignes peut être source de problèmes et de risques lors de l'utilisation du barbecue.

- Suivez toutes les instructions d'assemblage mentionnées ici.

1. Lisez d'abord complètement les instructions d'assemblage.
2. Prévoyez suffisamment de temps pour l'assemblage et trouvez un espace de travail régulier de deux à trois mètres carrés.

Les petites pièces telles que les crochets peuvent être pré-montées.

Outils nécessaires

1 x tournevis cruciforme

Toutes les connexions des pièces sont réalisées avec des vis M6x12 (1 pièces), vis M6x32 (7 pièces), vis M5 x30 (3 pièces). Rondelles Ø 6 x 16 (3 pièces) et des écrous M5 (3 pièces) et écrous M6 (4 pièces)

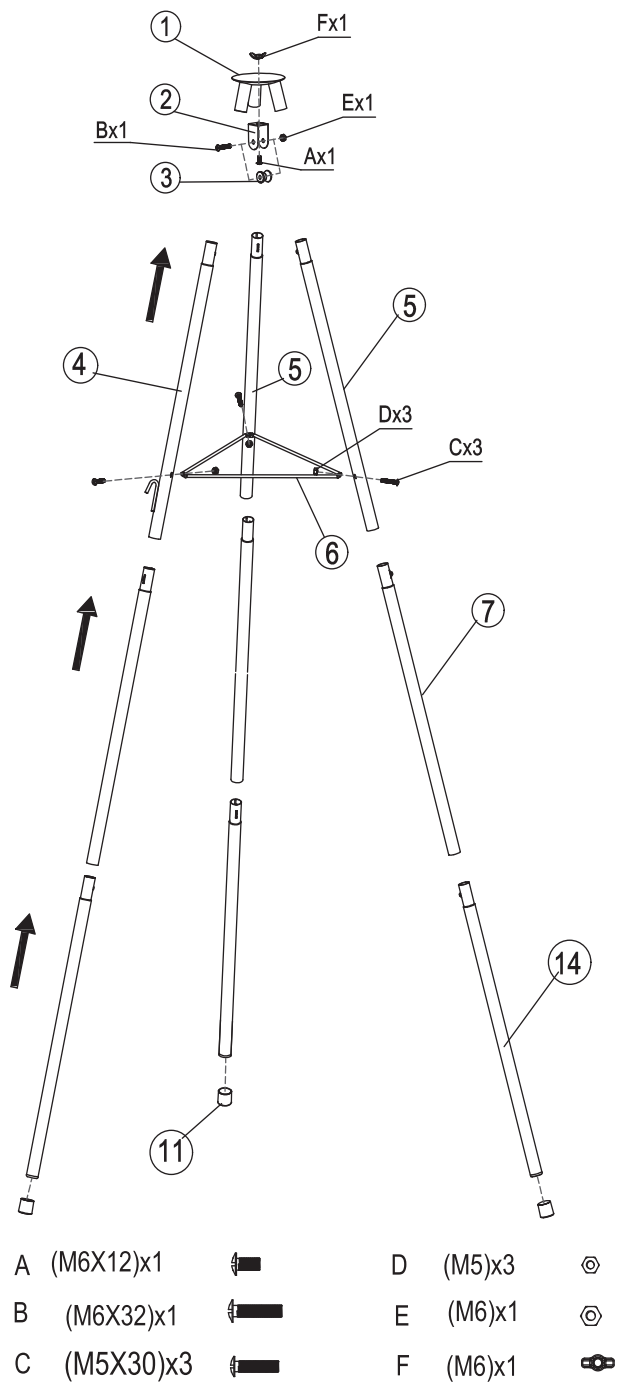
Les illustrations des différentes étapes de construction se trouvent à la page 16 et 17.

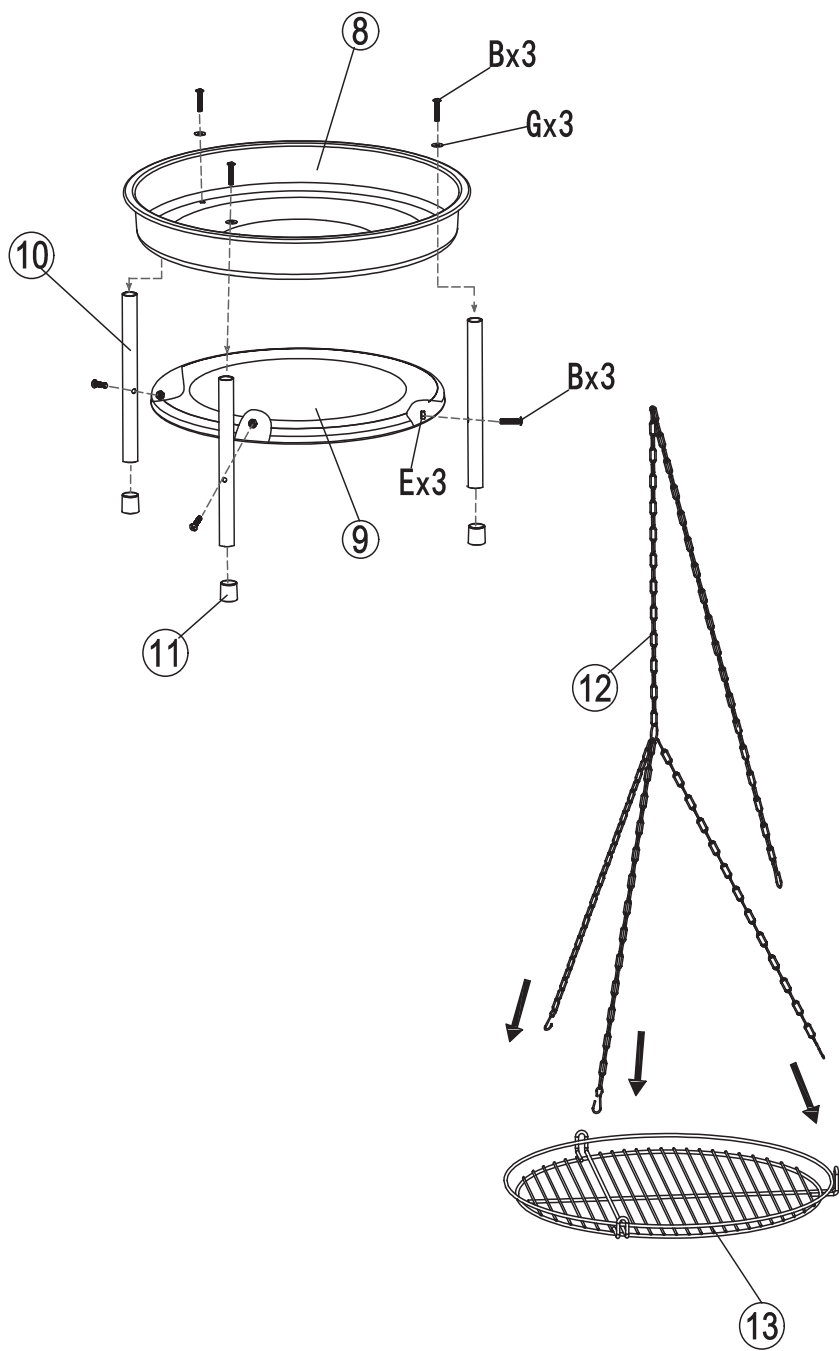
1		1X
2		1X
3		1X
4		1X
5		2X
6		1X
7		3X
8		1X
9		1X

Contenu de la livraison

Veuillez vérifier que la livraison est complète et en bon état. Si une pièce manque ou est défectueuse, veuillez contacter votre revendeur.

10			3X
11			6X
12			1X
13			1X
14			3X
A	M6x12		1X
B	M6x32		7X
C	M5x30		3X
D	M5		3X
E	M6		4X
F	M6		1X
G	Ø6XØ16X1		3X





Installation du barbecue

Attention Risque d'endommagement !



Pendant l'utilisation, les vis peuvent se desserrer peu à peu et affecter la stabilité du barbecue.

- Vérifier la stabilité des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour vous assurer que le barbecue est stable.
- Lors de l'utilisation du barbecue, veuillez protéger les surfaces du fond et les parois des souillures, comme les éclaboussures de graisse.
- Avant de l'utiliser, placez le barbecue sur une surface plane et solide à l'extérieur.

Avant une grillade

Danger Risque de brûlure !



Le gril, le charbon qu'il contient et les aliments deviennent très chauds pendant le fonctionnement, de sorte que tout contact avec eux peut provoquer de graves brûlures.

Danger Risque pour la santé !



N'utilisez pas de charbon de bois prétraité avec du liquide d'allumage. Utilisez uniquement du charbon de bois de haute qualité ou un mélange de charbon de bois et de briquettes pour barbecue.

Attention Risque d'endommagement !



Pour prolonger la durée de vie du barbecue, veillez à ce que le charbon de bois chaud ne touche pas directement les parois du gril.

- Afin d'éliminer tout résidu de fabrication, le barbecue doit être chauffé sans aucun aliment avant d'être utilisé pour la première fois. Nettoyez également les grilles du gril avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les.
- Suivez les instructions d'allumage. Vous pouvez utiliser du charbon de bois ou des briquettes.
- Commencez avec environ 2,4 kg de charbon de bois. Cette quantité devrait être suffisante pour un premier traitement de recuit.
- Préchauffez la quantité de charbon de bois indiquée ci-dessus dans un dé-marreur de cheminée, ou empilez le charbon de bois/les briquettes dans le panier à charbon et utilisez des allume-feu solides ou des allume-feu liquides sûrs. Si vous utilisez des allume-feu liquides pour barbecue, attendez que le couvercle soit ouvert pendant environ 2 à 3 minutes, le temps que le liquide agisse, puis allumez le charbon de bois avec une longue allumette ou un briquet de sécurité.
- Laissez le charbon de bois brûler avec le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'une fine couche se forme (environ 20 minutes). Attention ! Les liquides d'allumage doivent être complètement brûlés avant que le couvercle ne puisse être fermé. Autrement, les flammes du liquide d'allumage à l'intérieur du gril pourraient provoquer un embrasement instantané ou une explosion lors de l'ouverture du couvercle.
- Lorsque le charbon de bois rougeoie fortement, étalez-le au centre du panier à charbon.
- Ensuite, fermez le couvercle. Laissez la température monter jusqu'à environ 120 °C

– Veillez à ne pas frotter ni rayer le revêtement extérieur du barbecue chaud pendant la phase de préchauffage.

- Maintenez cette température pendant environ une heure. Portez ensuite la température à environ 175 °C-200 °C. Pour ce faire, ouvrez davantage les orifices d'aération du couvercle et de la chambre de combustion inférieure afin d'augmenter l'apport en oxygène. Vous pouvez ajouter du charbon de bois ou des briquettes par les volets situés à l'avant. Maintenez la température pendant environ une heure.
- Laissez ensuite le gril refroidir complètement.
- Le processus de brûlage initial est maintenant terminé et le barbecue peut être utilisé.

Utilisation

Danger *Risque de brûlure !*



Le barbecue, le charbon de bois qu'il contient, les grilles, le panier à charbon et les aliments deviennent très chauds pendant la cuisson. Tout contact avec le revêtement extérieur, la grille, le panier à charbon et les aliments peut entraîner de graves brûlures !

- Restez suffisamment loin des éléments chauds, étant donné que tout contact peut entraîner de très graves brûlures.
- Portez toujours des gants de cuisine ou de gril pour procéder aux grillades. (Gants de catégorie II en ce qui concerne la protection thermique, par exemple norme DIN-EN 407)
- Utilisez uniquement des ustensiles de barbecue à long manche avec une poignée résistante à la chaleur.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges.
- Utilisez uniquement des allume-feu secs ou des allume-feu liquides spécialement conçus conformément à la norme EN 1860-3 pour faire démarrer le feu.

Grillades

1. La chambre de combustion inférieure ainsi que les deux modules de fixation peuvent être utilisés pour les grillades. Lorsque vous utilisez les modules du milieu, assurez-vous que le panier à charbon est inséré dans le module correspondant.
2. Retirez la grille du barbecue gril (1).
3. Placez 3 ou 4 allume-feu solides au centre du panier à charbon (4). Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage. Allumez les allume-feu à l'aide d'une allumette ou d'un briquet de sécurité.
4. Étalez un maximum de 1,5 kg de charbon de bois ou de briquettes autour des allume-feu.
5. Dès que le charbon de bois est enflammé, répartissez-le uniformément dans le panier à charbon (4).
6. Placez la grille (1) sur les supports du module (2) correspondant.
7. Ne placez les aliments sur le gril que lorsque le charbon de bois est recouvert d'une fine couche de cendres.

Entretien et nettoyage

Votre barbecue est fabriqué avec des matériaux de haute qualité. Pour nettoyer et entretenir les surfaces, veuillez observer les consignes suivantes :

Danger *Risque de brûlure !*



Laissez le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

- Jetez les cendres uniquement lorsque le combustible a complètement brûlé et qu'il est éteint.

Danger Risque pour la santé !

N'utilisez pas de solvant à peinture ou de diluant pour faire disparaître les taches. Ceux-ci sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Attention Risque d'endommagement !

N'utilisez pas de solvants forts ou abrasifs ni de tampons à récurer, car ils attaqueraient les surfaces et laisseraient des rayures.

- Laissez le carburant brûler complètement après la grillade. Cela facilite l'effort de nettoyage par élimination de l'excès de graisse et les résidus de barbecue par combustion.
- Videz les cendres froides et nettoyez le gril régulièrement, idéalement après chaque utilisation. Il est très important de retirer les cendres de la chambre de combustion avant qu'elles ne prennent l'humidité. Les cendres contiennent du sel et, lorsqu'elles sont humides, elles attaquent l'intérieur de la chambre de combustion.
- La chambre de combustion peut être endommagée par la rouille au fil des ans. Retirez les grilles de cuisson et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau savonneuse. Séchez ensuite soigneusement les grilles. Éliminez au préalable les résidus calcinés à l'aide d'une brosse spéciale pour gril.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le sécher. Ne rayez pas les surfaces en les frottant pour les sécher. En général, nettoyez l'intérieur et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.
- Serrez régulièrement toutes les vis avant chaque utilisation afin de garantir la stabilité du gril.

- Protégez votre barbecue des intempéries. Si la surface est endommagée et que le revêtement en poudre se dégrade, de la rouille peut apparaître à ces endroits. Enlevez les taches de rouille et retouchez-les avec de la peinture ignifuge.

IMPORTANT : la barbecue doit toujours être stocké à l'abri de l'humidité. Lorsqu'il n'est pas utilisé, protégez-le des intempéries à l'aide d'une housse (non comprise) !

Élimination

L'emballage est constitué de matériaux respectueux de l'environnement, qui peuvent être éliminés dans les points de recyclage locaux. Ne jetez en aucun cas le barbecue dans les ordures ménagères ! Jetez-le en utilisant un service de ramassage spécialisé ou sur le point de collecte de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.

**Déclaration de conformité**

Ce produit est conforme aux directives européennes et nationales en vigueur (DIN EN 1860-1).

Détails techniques

Produit: N° de réf. 1135N,
Barbecue suspendu
sur trépied "CARY"

Poids net: env. 6,3 kg

Dimensions totales,
barbecue monté: env. 103 x 103 x 160 cm (L x l x H)

Surface de cuisson : env. 46 cm Ø

Quantité max. de combustible : max. 2,4 kg

Service après-vente

Ce produit a été fabriqué et emballé avec soin. Cependant, en cas de réclamation, veuillez contacter directement votre partenaire commercial pour lui faire part de votre plainte.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs d'impression.

Distributeur

TEST RITE tepro GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark - Allemagne

service@testritetepro.de

www.testritetepro.de

