

# Holzkohlengrill

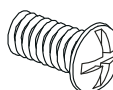

Art. Nr. 01397

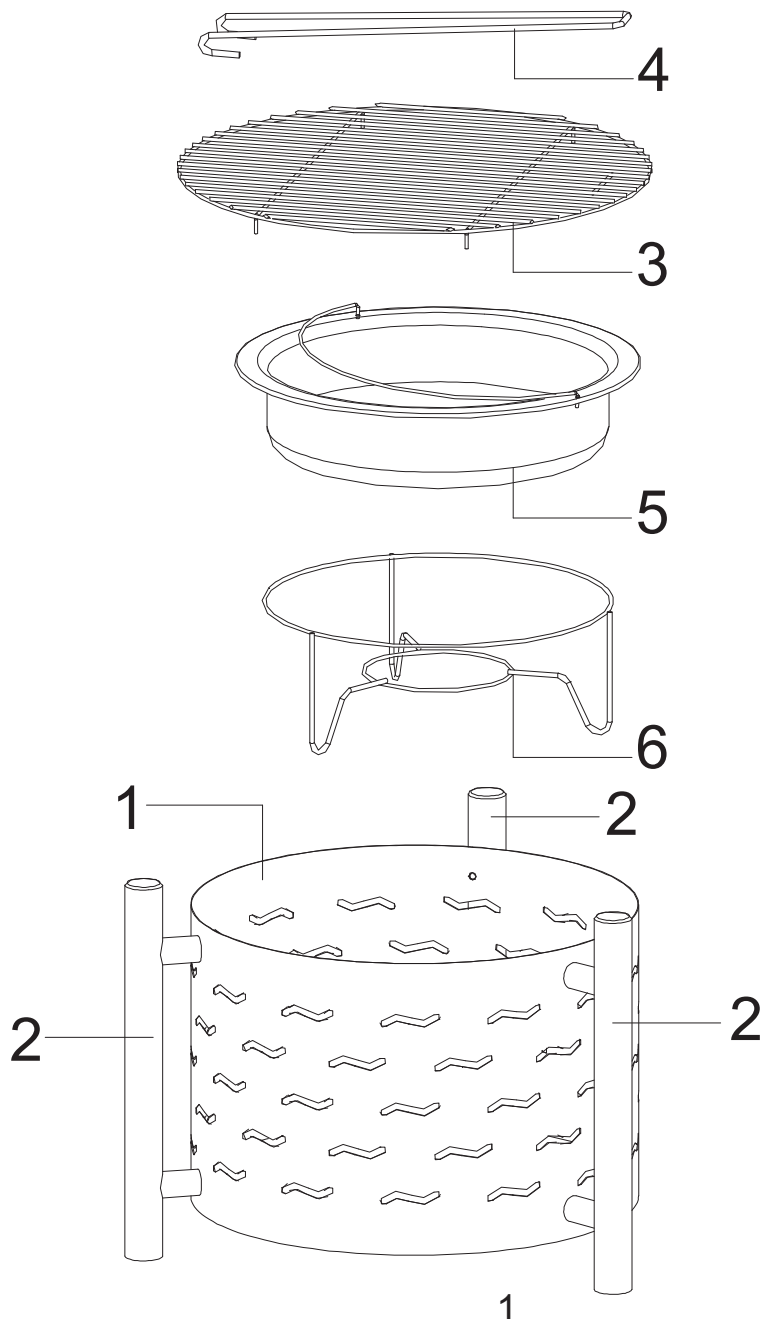
# SILVERADO

Hersteller und Zertifizierhalter:  
JIEDONG CGS HARDWARE  
PRODUCTS INDUSTRY CO.,  
LTD. JIEYANG CITY, P.R. CHINA  
Herst. Art. Nr.: F3801 (BB01397G)



## Teilleiste

Nr.	Name	Anzahl	Name	Anzahl	
1	KÖRPER	X1			
2	BEINE	X3			
3	GRILLROST	X1			
4	HANDGRIFF	X1			
5	BEHÄLTER	X1			
6	STÜTZE	X1			
			A		
				SCHRAUBEN M6x16	X6
			B		
				UNTERLEG- SCHEIBEN 6	X6



## Montage:

### Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage:

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau und schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern. Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

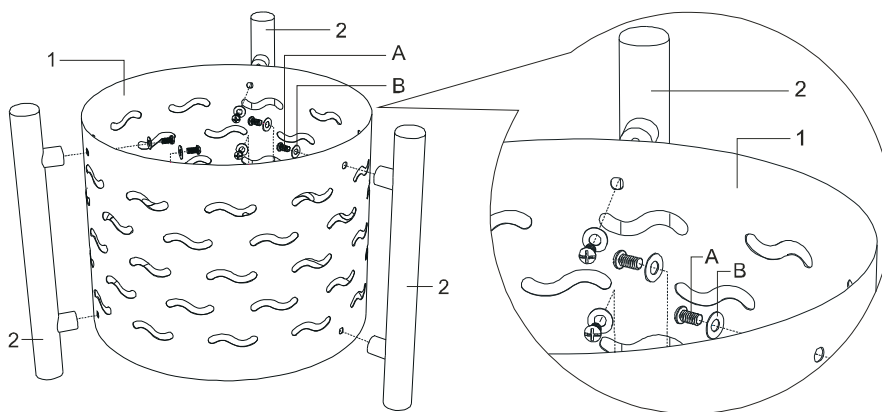
Beachten Sie bitte: Verbinden Sie alle Teile zunächst nur lose miteinander.

Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

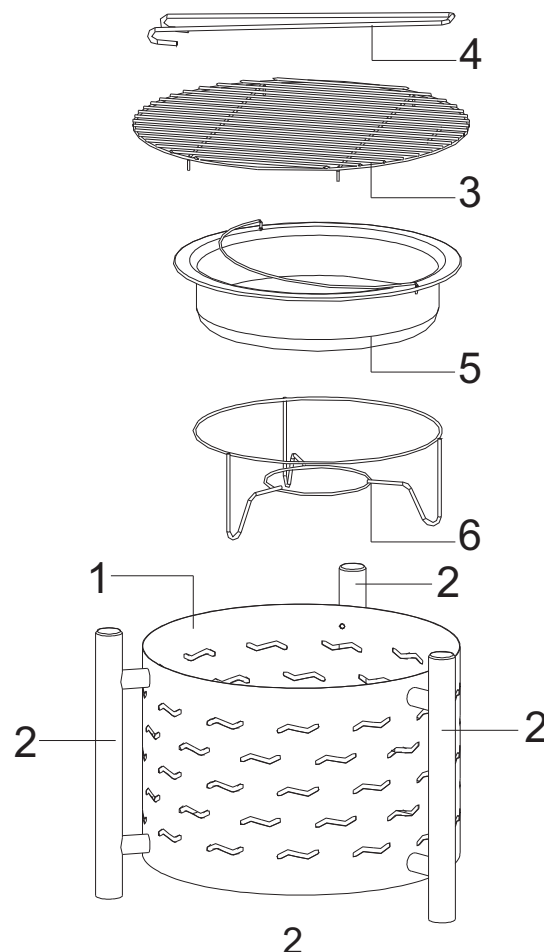
Überprüfen Sie bitte anhand der Liste die Vollständigkeit der Einzelteile.

Sollten einzelne Teile des Gerätes mit einer Schutzfolie versehen sein, so entfernen Sie diese vor der Montage.

SCHRITT 1: Beine (2) an Körper (1) mit Schrauben (A) und Unterlegscheiben (B) befestigen.



SCHRITT 2: Stütze (6) und Behälter (5) in Körper (1) legen. Grillrost (3) an Körper (1) legen. Zum Bewegen des Grillrostes (3) Handgriff (4) benutzen.



## Gebrauchsanweisung:

**Das Gerät kann als ein normales Grillgerät oder ein Terrassenfeuer verwendet werden.**

### **Gebrauchsanweisung zur Verwendung als ein normales Grillgerät:**

1. Alle Punkte der Montageanleitung müssen richtig durchgeführt worden sein.
2. Das Gerät an einem geeigneten Platz aufstellen. Dazu eignet sich eine ebene Fläche in sicherem Abstand zu entflammenden Gegenständen. Der Sockel des Gerätes wird heiß werden, er muss deshalb auf einer geeigneten Fläche stehen.
3. Verwenden Sie Grillkohle und ein geeignetes Zündmittel:  
Methode – Grillanzünder in Blockform
  - a. Den Grill an einem sicheren Platz aufstellen. Drei oder vier Blöcke Grillanzünder in die Mitte der Herdstelle des Behälters legen und mit einem Streichholz anzünden.
  - b. Grillkohlestücke um jeden brennenden Block aufschichten. Wenn die brennenden Stücke die Form einer Pyramide angenommen haben, Grillkohle nach Bedarf zugeben.
  - c. Wenn der Brennvorgang ordnungsgemäß abläuft, das Brennmaterial gleichmäßig verteilen. Nach dem Anzünden kann mit dem Feuer nach 30 - 40 Minuten gegrillt werden oder wenn tagsüber weiße Asche bzw. nachts gleichmäßige rote Glut zu sehen ist.
4. Bratrost muss immer voll in den Grill eingesetzt sein.
6. Die Feuermulde hat ein Fassungsvermögen von ca. 1.0 kg handelsüblicher Grillholzkohle.

### **Gebrauchsanweisung zur Verwendung als ein Terrassenfeuer:**

1. Alle Punkte der Montageanleitung müssen richtig durchgeführt worden sein.
2. Das Gerät an einem geeigneten Platz aufstellen. Dazu eignet sich eine ebene Fläche in sicherem Abstand zu entflammenden Gegenständen. Der Sockel des Gerätes wird heiß werden, er muss deshalb auf einer geeigneten Fläche stehen.
3. Verwenden Sie Hartholzstücke und ein geeignetes Zündmittel:  
Methode – Anzünder in Blockform
  - a. Das Gerät an einem sicheren Platz aufstellen. Drei oder vier Blöcke Anzünder in die Mitte der Herdstelle des Gerätes legen und mit einem Streichholz anzünden.
  - b. Holzstücke um jeden brennenden Block aufschichten. Wenn die Holzstücke entflammt sind, Holzstücke nach Bedarf zugeben.
4. Das Gerät nicht überlasten.

### **ACHTUNG:**

Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Geräte zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen dieses Gerätes vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

## Gebrauchsanweisung

1. Prüfen Sie nochmals, ob die Montageanweisungen richtig befolgt wurden.
2. Stellen Sie den Grill an einer geeigneten Stelle auf einen flachen und festen Untergrund und niemals in eine Umgebung, in der Brandgefahr besteht. Die Oberflächen des Grills werden heiß; beachten Sie deshalb, dass die Umgebung hitzebeständig sein muss.
3. Verwenden Sie Grillkohle und ein geeignetes Verfahren zum Anzünden. Das Grillgerät muss vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 min. durchglühen.
4. Achten Sie darauf, dass die Roste richtig in den Aussparungen der Seitenwänden eingerastet sind.
5. Fassen Sie den Grill immer nur mit Handschuhen und den Rost an den Bakelit - Handgriffen an. Berühren Sie niemals Metallteile, denn diese können sehr heiß sein.

### Methode 1: Flüssiger Sicherheitsanzünder

- a) Stellen Sie den Grill an eine sichere Stelle. Schütten Sie genügend Holzkohle in die Wanne, bis diese ca. 3-5 cm hoch gefüllt ist / maximal 5,0 kg.
- b) Geben Sie ein wenig flüssigen Anzünder über die Holzkohle - aufpassen, dass Sie dabei weder Ihre Hände noch die Kleidung benetzen.
- c) Warten Sie 30 Sekunden, so dass die Flüssigkeit in die Holzkohle einziehen kann.
- d) Entzünden Sie die Holzkohle keinesfalls, wenn Sie Ihre Kleidung mit Flüssigkeit benetzt haben. Zum Anzünden ist ein langes Sicherheitszündholz zu verwenden. Die Holzkohle brennt anfangs eine Weile mit sichtbarer Flamme.
- e) Wenn die Flammen erlöschen, ist zuerst zu prüfen, ob die Holzkohle zu glühen beginnt. Falls nicht, muss eventuell noch Anzünder hinzugefügt werden. Spritzen Sie den Anzünder niemals direkt auf die brennende Holzkohle. Halten Sie Abstand vom Grill und wiederholen Sie die Schritte b bis e.

### Methode 2: Feste Zündwürfel:

- a) Legen Sie 3-4 Zündwürfel in die Mitte der Wanne und entzünden Sie diese mit einem Streichholz.
- b) Verteilen Sie die Holzkohle rund um die brennenden Würfel. Nach Bedarf mehr Holzkohle hinzufügen und diese pyramidenförmig schichten.
- c) Nachdem die Holzkohle glüht, breiten Sie diese gleichmäßig aus. Nach dem Anzünden ist der Grill in etwa 30 bis 40 Minuten gebrauchsfertig. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

## WARNHINWEISE

“BENUTZEN SIE DEN GRILL NIEMALS IN INNENRÄUMEN.”

“BERÜHREN SIE DIE HOLZKOHLE NIEMALS NACH DEM ANZÜNDEN.”

“SEIEN SIE GRUNDSÄTZLICH VORSICHTIG.”

“ACHTUNG! DIESES GRILLGERÄT WIRD SEHR HEIß UND DARF

WÄHREND DES BETRIEBES NICHT BEWEGT WERDEN!”

“NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN BENUTZEN!”

“VORSICHT! ZUM ANZÜNDEN ODER WIEDERANZÜNDEN KEINEN

SPIRITUS ODER BENZIN VERWENDEN!”

“NUR ANZÜNDHILFEN ENTSPRECHEND EN 1860-3 VERWENDEN!”

“ACHTUNG! KINDER UND HAUSTIERE FERNHALTEN!”

“SETZEN SIE IMMER ENTSPRECHENDE GRILLHANDSCHUHE EIN!”



www.tepro-gmbh.de



 **tepro**  
World of Garden & Living