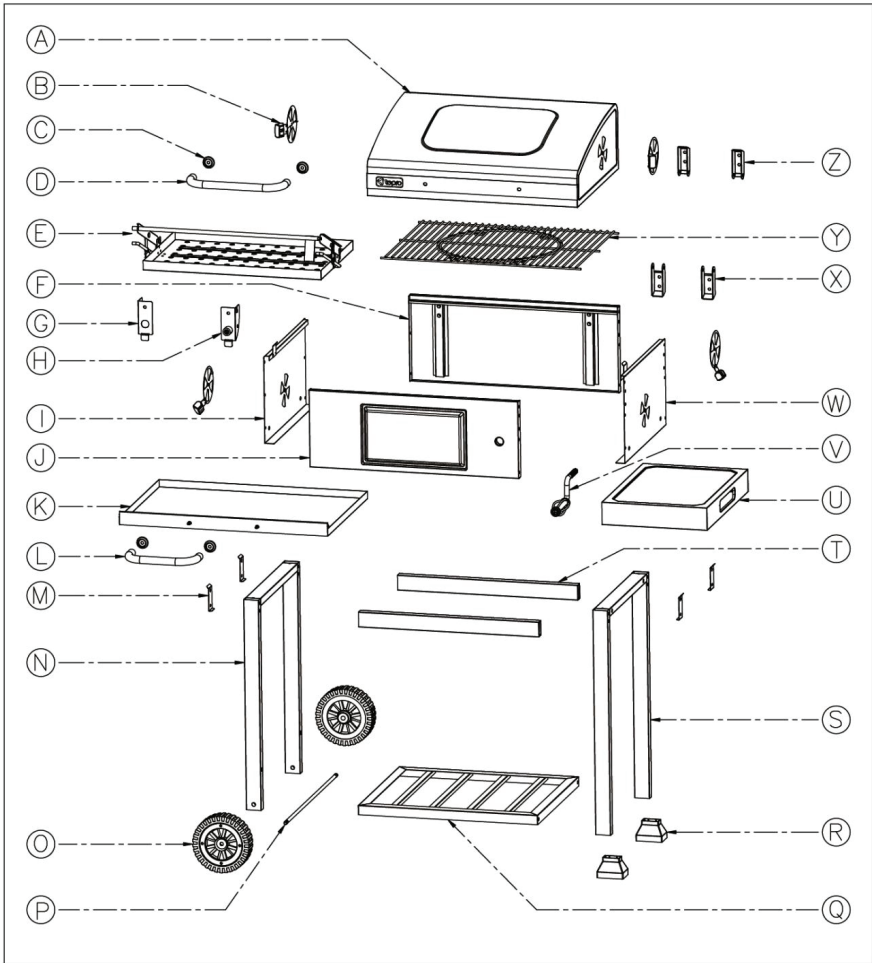




Ⓛ Bedienungsanleitung  
Grillwagen „TORONTO BASIC“  
Holzkohlengrill

Version 2019  
Art. Nr. 1163



# Inhalt

<b>Bevor Sie das Gerät benutzen.....</b>	<b>4</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....</b>	<b>5</b>
<b>Zu Ihrer Sicherheit .....</b>	<b>5 - 7</b>
Signalsymbole .....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
<b>Montage .....</b>	<b>7 - 11</b>
Vorbereitung .....	7
Benötigtes Werkzeug .....	7
Grill zusammenbauen .....	7 - 11
<b>Grill aufstellen.....</b>	<b>11</b>
<b>Vor dem Grillen .....</b>	<b>11</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>12</b>
<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>12 - 13</b>
<b>Entsorgung .....</b>	<b>13</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>14</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>14</b>
<b>Service .....</b>	<b>14</b>
<b>Inverkehrbringer .....</b>	<b>14</b>
<b>Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....</b>	<b>15 - 16</b>

## 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

A	Deckel	1
B	Lüftungsscheibe	4
C	Griffblende	4
D	Deckelgriff	1
E	Kohlenrost	1
F	Feuerwanne Rückwand	1
G	Linkes Halteblech	1
H	Rechtes Halteblech	1
I	Feuerwanne linke Wand	1
J	Feuerwanne Vorderwand	1
K	Ascheauffangschale	1
L	Griff für Ascheauffangschale	1

M	Halter für Feuerschale	4
N	linkes Standbein	1
O	Rad	2
P	Radachse	1
Q	Bodenablage	1
R	Endkappe für Standbein	2
S	rechte Standbeine	1
T	Querbalken	2
U	Seitenablage	1
V	Kurbel	1
W	Feuerwanne rechte Wand	1
X	untere Scharniere	2
Y	Grillrost mit Einleger	1
Z	obere Scharniere	2
<b>Befestigungssortiment</b>		
AA	Schraube M6x12	27
BB	Schraube M6x55	8
CC	Mutter M10	2
DD	Schraube M4x12	12
EE	Unterlegscheibe	1
FF	Splint	3
GG	Schraube M6x35	8
HH	Scharnierstift	2
II	Kreuzschlitzschraubendreher	1
JJ	Maulschlüssel	1

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

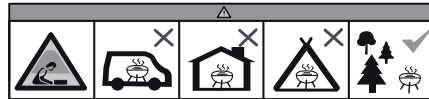
Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

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

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

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

- 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!**



## 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 Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!

## 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. 0,8 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 (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.

- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

---

### **Gefahr Verpuffungsgefahr!**



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

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

---

### **Gefahr Vergiftungsgefahr!**



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

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

---

### **Gefahr Gesundheitsgefahr!**



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

---

### **Gefahr Gefahren für Kinder!**



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

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

---

## **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 (II)

1 x Maulschlüssel (JJ)

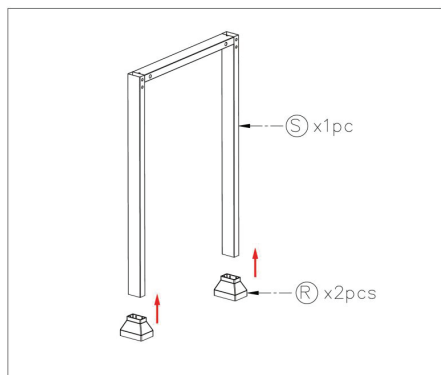
### **Grill zusammenbauen**

#### **Grill auspacken**

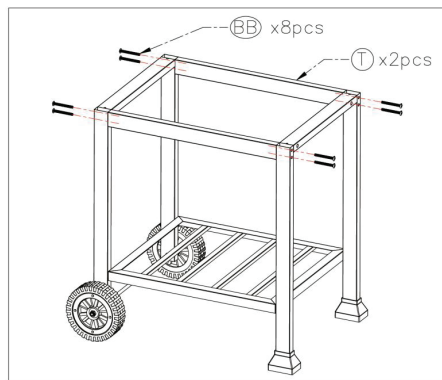
Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Grill zusammenzubauen.

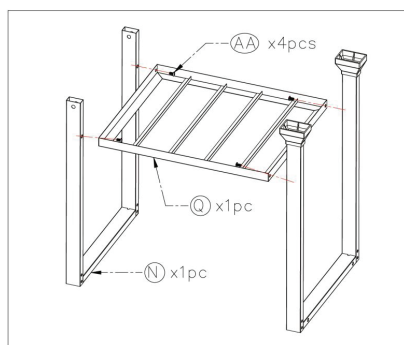
### Schritt 1



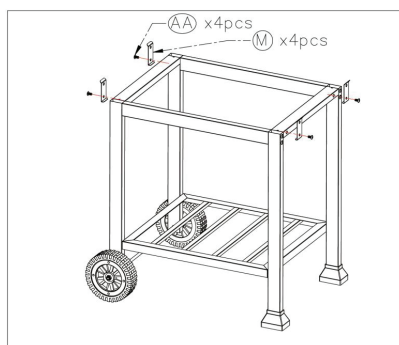
### Schritt 4



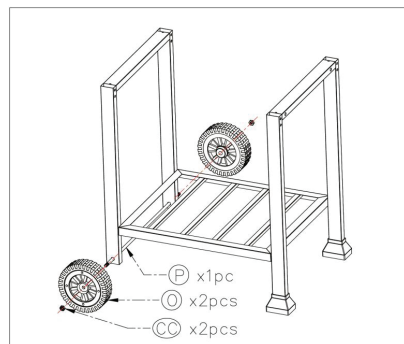
### Schritt 2



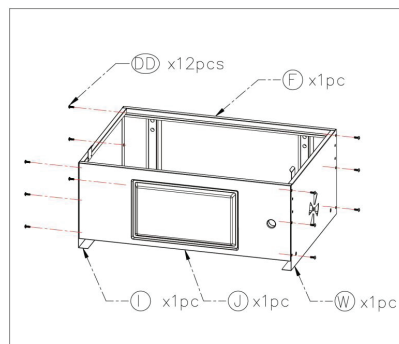
### Schritt 5



### Schritt 3

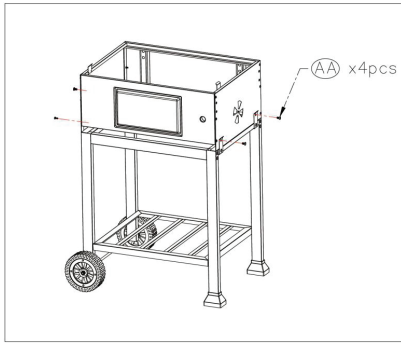


### Schritt 6

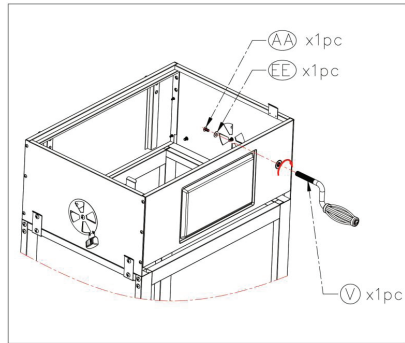




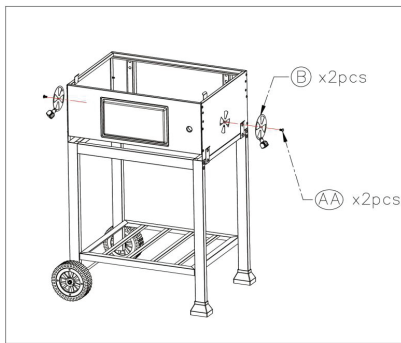
### Schritt 7



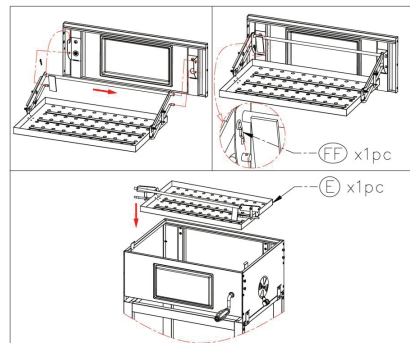
### Schritt 10



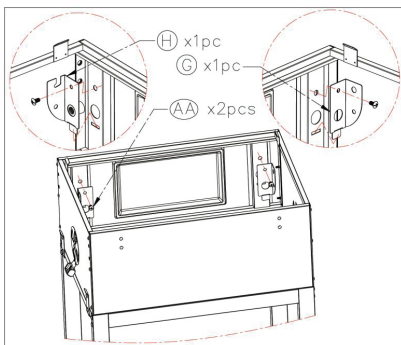
### Schritt 8



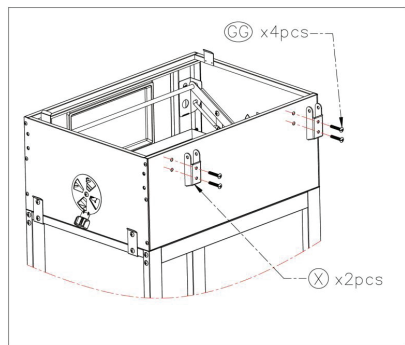
### Schritt 11



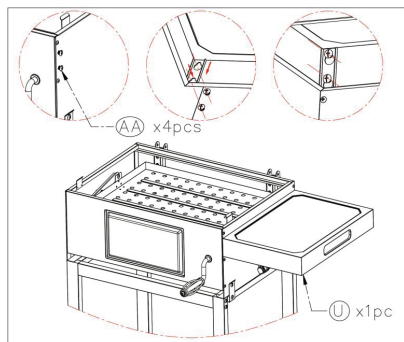
### Schritt 9



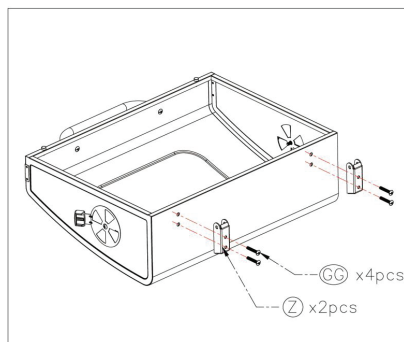
### Schritt 12



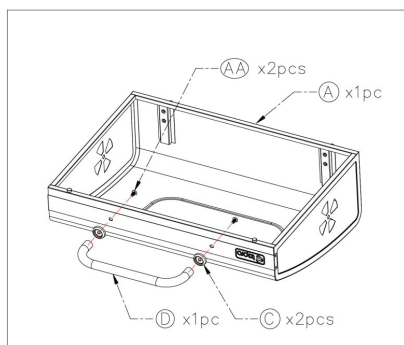
### Schritt 13



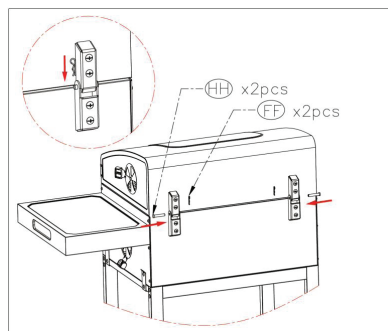
### Schritt 16



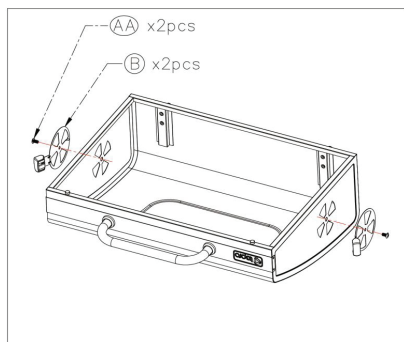
### Schritt 14



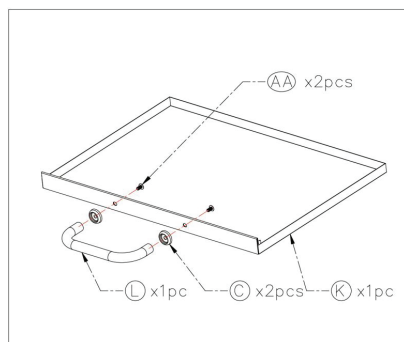
### Schritt 17



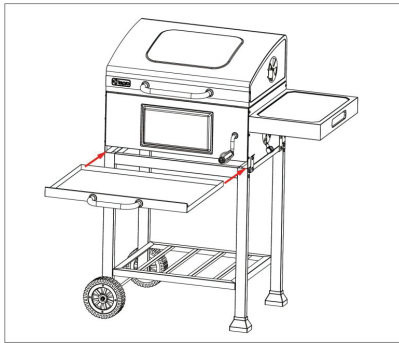
### Schritt 15



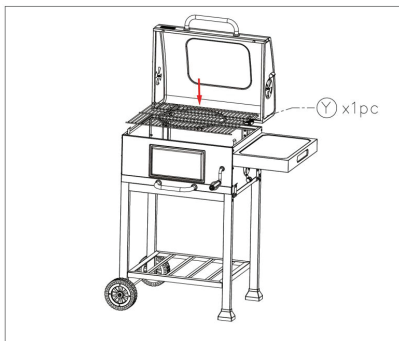
### Schritt 18



### Schritt 19



### Schritt 20



**Wichtig:** Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

## Grill aufstellen

### **Achtung Beschädigungsgefahr!**



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

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

## Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrost 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 Küchenschutzhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
  - Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
  - Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
  - Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- 
1. Den Deckel öffnen und den Grillrost mit Grillrosteinleger (**Y**) 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 0,8 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 (**E**). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

6. Den Grillrost auflegen und die gewünschte Höhe des Kohlerostes mit der Kurbel (**V**) 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 zu schließen. 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 Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

### **Achtung Beschädigungsgefahr!**



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Ziehen Sie die Ascheauffangschale (**K**) 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 warmen 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 Witterungseinflüssen. 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**



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



Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Konformitätserklärung

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

## Technische Daten

Produkt: Art. Nr. 1163,  
Grillwagen  
„Toronto Basic“

Netto Gewicht: 16 kg

Gesamtmaße,  
Grill aufgebaut: 89,5 x 60,5 x 103,3cm  
(BxTxH)

Grillfläche: 52 x 36 cm

Max. Brennstoff- 0,8 kg Holzkohle  
menge:

## 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

tepro Garten GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
D-63322 Rödermark  
Email: [info@tepro-gmbh.de](mailto:info@tepro-gmbh.de) oder  
[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)  
Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

# Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

## Schritt 1: Grillrostmitte entfernen



= –und das Tor zu einer neuen Dimension des Grillens öffnet sich für Sie.

## Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



= Braten Sie Ihr Grillgut im Handumdrehen scharf an und erzeugen Sie das typische Steakmuster.



= Ob Spiegeleier, Gemüse oder Bratkartoffeln - ideal für alles, was gebraten werden soll.



= Brot, Pizza, Flammkuchen - machen Sie Ihren Grill zum Backofen.



= Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen.



= Für alle, die Muffins und feines Gebäck lieben.



= Für alle Freunde köstlicher Schmorgerichte der unverzichtbare Rost-in-Rost-Einleger.



= Ideal für Liebhaber von Geflügelfleisch: Innen zart und saftig, außen perfekt gebräunt.

## Guss-Grillrost-Einleger

tepro Artikelnummer 8571



- zum Einlegen in das Rost in Rost System
- Guss-Grillrost, ca. Ø 30,5 cm

## Guss-Pfanne-Einleger

tepro Artikelnummer 8573



- zum Einlegen in das Rost in Rost System
- Guss-Pfanne, ca. Ø 31,7 x 3,5 cm

## Pizzastein-Einleger

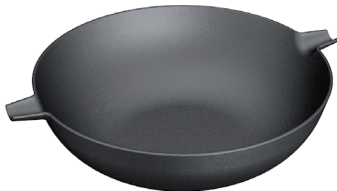
tepro Artikelnummer 8572



- zum Einlegen in das Rost in Rost System
- Pizzastein aus Cordierit, ca. Ø 28,5 cm

## Guss-Wok-Einleger

tepro Artikelnummer 8580



- zum Einlegen in das Rost in Rost System
- Guss-Wok ca. Ø 35,3 × 10 cm

**Weitere Einleger erhältlich im stationären- und Online-Handel.**





