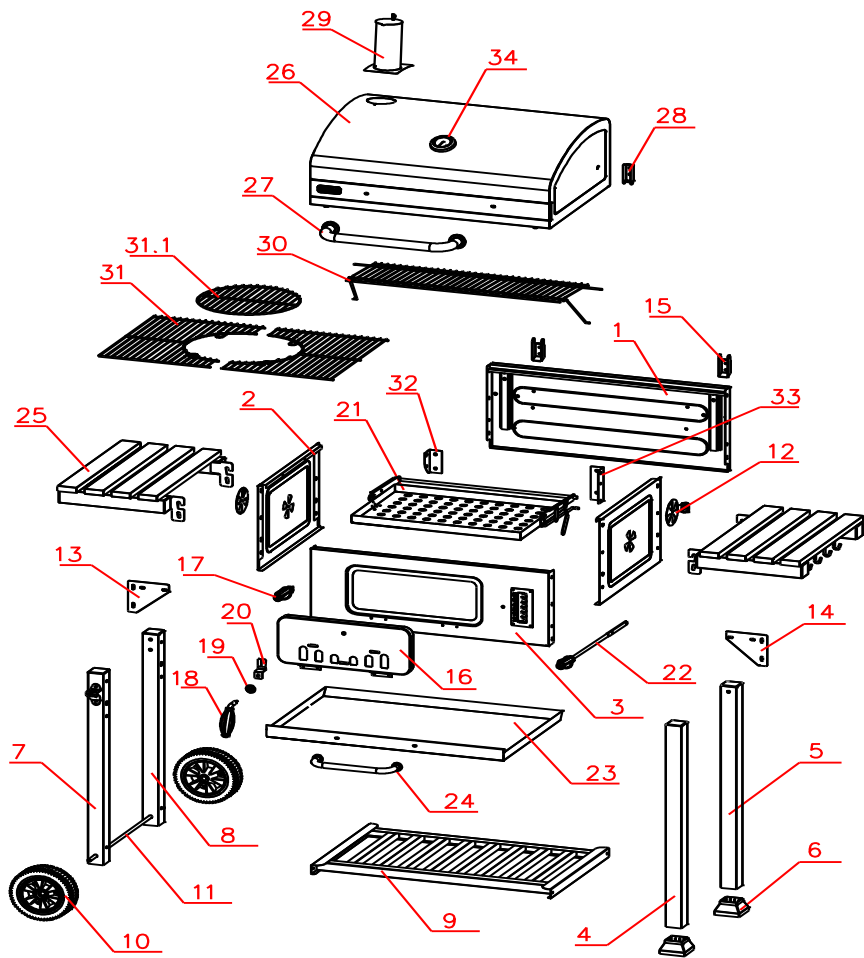




Ⓓ **Bedienungsanleitung**
GRILLWAGEN „TORONTO XXL“
Holzkohlengrill

ⒼⒷ **Operating manual**
TROLLEY GRILL “TORONTO XXL”
Charcoal Grill



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4 - 6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Zu Ihrer Sicherheit	6 - 8
Signalsymbole	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6 - 7
Sicherheitshinweise.....	7 - 8
Montage	9 - 13
Vorbereitung	9
Benötigtes Werkzeug	9
Grill zusammenbauen	9 - 13
Grill aufstellen	14
Vor dem Grillen	14
Bedienung.....	14 - 15
Wartung und Reinigung	15 - 16
Entsorgung	16
Konformitätserklärung.....	17
Technische Daten	17
Service	17
Inverkehrbringer	17
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	18- 22

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!

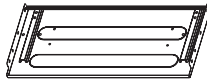


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

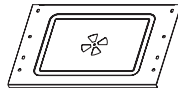
Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

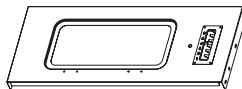
1 Rückwand 1x



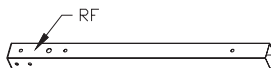
2 Seitenwand 2x



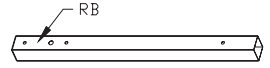
3 Vorderwand 1x



4 Standbein, vorne rechts 1x



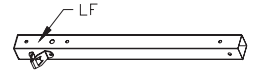
5 Standbein, hinten rechts 1x



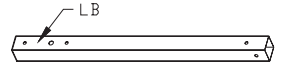
6 Standfuß 2x



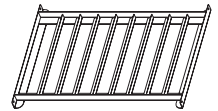
7 Standbein, vorne links mit Flaschenöffner 1x



8 Standbein, hinten links 1x



9 untere Ablage 1x



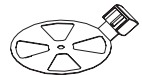
10 Rad 2x



11 Achse 1x



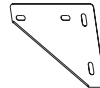
12 Lüftungsscheibe 2x



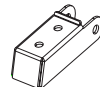
13 Stütze links 1x



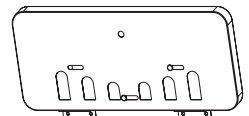
14 Stütze rechts 1x



15 unteres Scharnier 2x

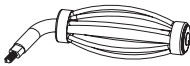
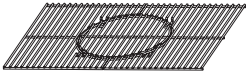



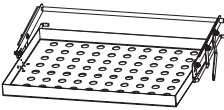


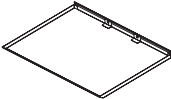







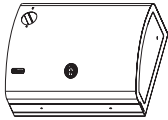








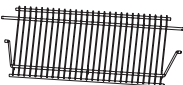




16 Ofentür 1x



17 Griff für Ofentürlüftung 1x



- | | | | | | |
|----|---|---|------------------------------|-------------------------------------|--|
| 18 | Ofentürgriff 1x |  | 31, | Grillrost (1x) mit |  |
| 19 | Unterlage für Ofentürgriff 1x |  | 31.1 | Rosteinsatz (1x) | |
| 20 | Ofentürriegel 1x |  | 32 | Kohlerosthalter (links) 1x |  |
| 21 | Kohlerost 1x |  | 33 | Kohlerosthalter (rechts) 1x |  |
| 22 | Kohlerosthebel 1x |  | 34 | Thermometer | |
| 23 | Ascheauffangschale 1x | | Befestigungssortiment | | |
| | |  | A | Schraube (M6x12) 38x |  |
| 24 | Griff für Ascheauffangschale |  | B | Bolzenschraube (M6x18) 8x |  |
| 25 | Seitenablage mit vier Haken 2x (vorinstalliert) |  | C | Schraube (M6x25) 2x |  |
| | | | D | Schraube (M6x35) 4x |  |
| | | | E | Schraube (M6x40) 4x |  |
| 26 | Haube 1x |  | F | Schraube (M4x10) 4x |  |
| 27 | Haubengriff 1x |  | G | Schraube für Kohlerost (M6x22) 1x |  |
| 28 | oberes Scharnier 2x |  | H | Mutter (M4) 4x |  |
| | | | I | Mutter (M6) 10x |  |
| 29 | Schlot 1x |  | J | Scharnierstift für Haube (D6x35) 2x |  |
| 30 | Warmhaltegitter 1x |  | K | Splint (D1.4) 6x |  |
| | | | L | Unterlegscheibe (D6x20) 7x |  |

M Flügelschraube (M6) 1x



N Mutter (D6x12) 2x



O Mutter rund 1x



P Schraube (M6x32) 1x



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

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Der Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt. Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



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

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

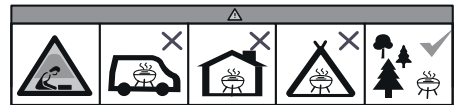
Vorsicht Geringes Risiko!



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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- bei jedem Gebrauch zu beachten
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!



- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Es besteht Lebensgefahr 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. 1,5 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. 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 Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

Gefahr Gefahren für Kinder!



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

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

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

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

Benötigtes Werkzeug

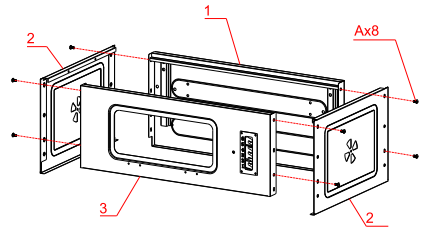
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

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.

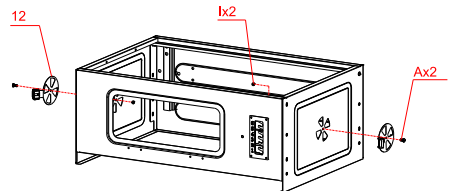
Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Grill zusammenzubauen.

Schritt 1



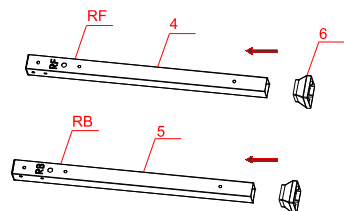
Verbinden Sie die beiden Seitenwände (2) und die Rückwand (1) mit Schrauben (A). Verbinden Sie die Vorderwand (3) und die beiden Seitenwände (2) mit Schrauben (A). Hinweis: Benutzen Sie das erste und das dritte Loch für die Schrauben.

Schritt 2



Befestigen Sie die beiden Lüftungsscheiben (12) mit Schrauben (A) und Muttern (I) an den Seitenwänden (2).

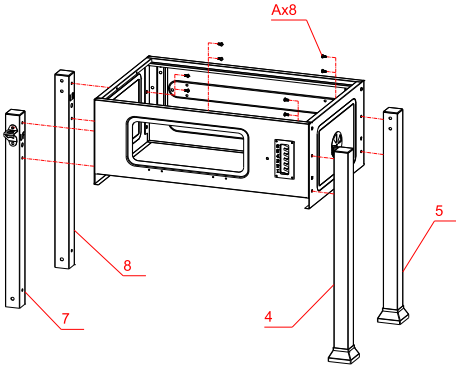
Schritt 3



Stecken Sie die beiden Standfüße (6) unter die rechten Standbeine (4,5).

Beachten Sie die L und R (links und rechts) sowie die F und B (front/vorne und back/hinten) Markierungen auf den Standbeinen.

Schritt 4

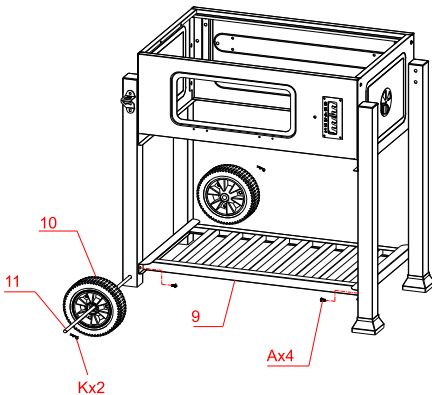


Befestigen Sie die linken (7,8) und die rechten (4,5) Standbeine mit Schrauben (A) an dem umgedrehten Feuerkasten.

Hinweise:

Benutzen Sie nun das zweite und das vierte Loch für die Schrauben.

Schritt 5

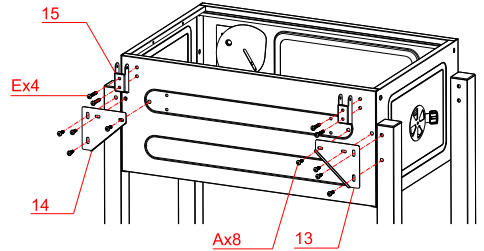


Befestigen Sie die untere Ablage (9) mit Schrauben (A) unten zwischen den vier Standbeinen.

Schieben Sie die Achse (11) durch die Löcher am unteren Ende der linken Standbeine.

Stecken Sie auf jedes Ende der Achse ein Rad (10) und sichern Sie diese mit je einem Splint (K).

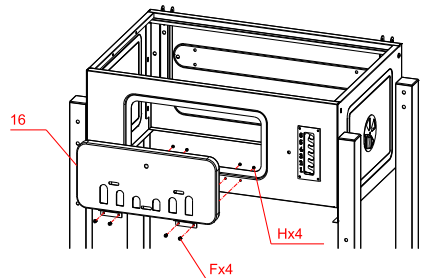
Schritt 6



Befestigen Sie die Stütze links (14) und die Stütze rechts (13) mit Schrauben (A) an der Rückwand und den hinteren Standbeinen.

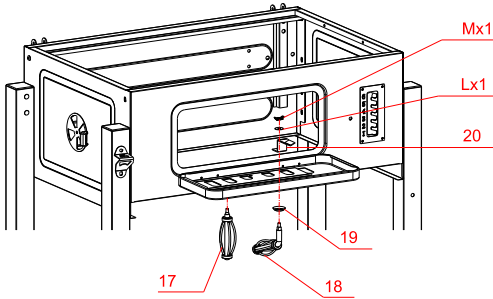
Befestigen Sie die beiden unteren Scharniere (15) mit Schrauben (E) an der Rückwand.

Schritt 7



Befestigen Sie die Ofentür (16) mit Schrauben (F) und Muttern (H) an der Vorderwand.

Schritt 8



Schrauben Sie den Griff für die Ofentürlüftung (17) im Uhrzeigersinn an die Ofentür.

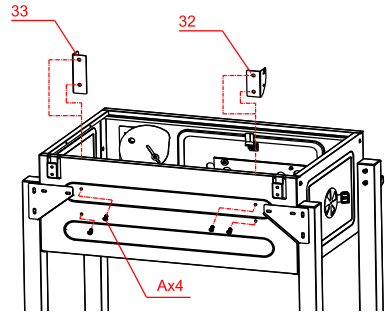
Stecken Sie die Unterlage für den Ofentürgriff (19) auf den Ofentürgriff (18).

Stecken Sie den Ofentürgriff (18) mit Unterlage (19) von außen in die Ofentür.

Stecken Sie den Ofentürriegel (20) von innen auf den Ofentürgriff (18).

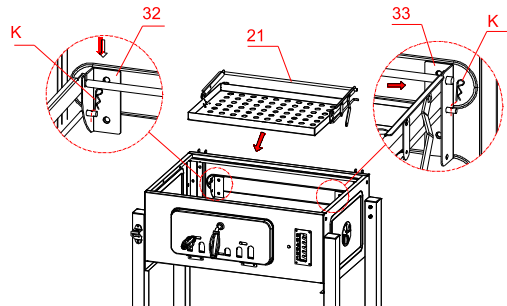
Befestigen Sie die Teile (18,19,20) mit einer Unterlegscheibe (L) und einer Flügelschraube (M).

Schritt 9



Befestigen Sie die Kohlerosthalter links (32) und rechts (33) mit Schrauben (A) innen an der Rückwand des Feuerkastens.

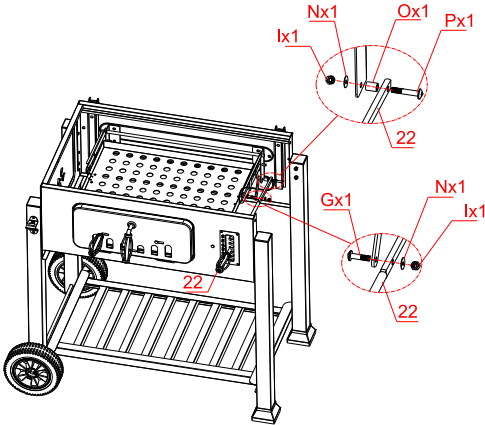
Schritt 10



Hängen Sie den Kohlerost (21) mit der Stange in den linken Kohlerosthalter (32) ein und schieben Sie das Ende der Stange rechts in das obere Loch des rechten Kohlerosthalters (33).

Sichern Sie den Kohlerosthalter auf beiden Seiten mit einem Splint (K).

Schritt 11

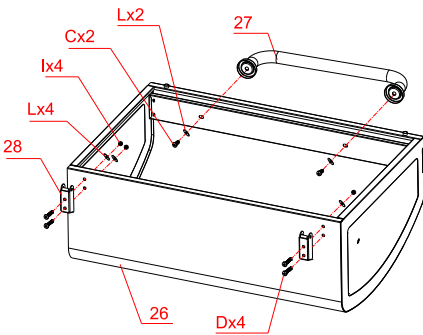


Stecken Sie den Kohlerosthebel (22) durch die Vorderwand und befestigen Sie ihn an der linken Seite des Kohlerost-Hebesystems:

Vorne mit Schraube (G), Unterlegscheibe (N) und Mutter (I).

Hinten, mit Schraube (P), runder Mutter (O), Unterlegscheibe (N) und Mutter (I).

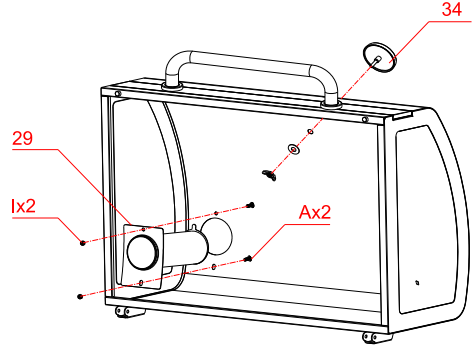
Schritt 12



Befestigen Sie den Griff für die Haube (27) mit Schrauben (C) und Unterlegsscheiben (L). Befestigen Sie die oberen Scharniere (28) mit Schrauben (D), Unterlegsscheiben

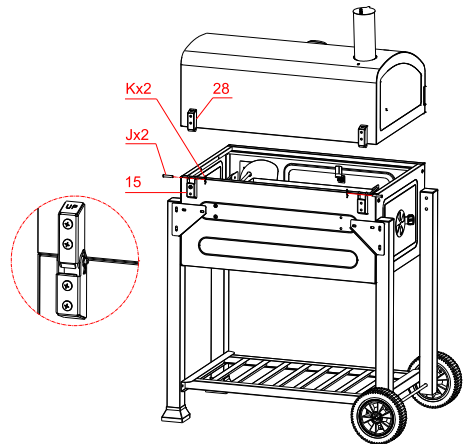
(L) und Muttern (I) an der Rückseite der Haube (26).

Schritt 13



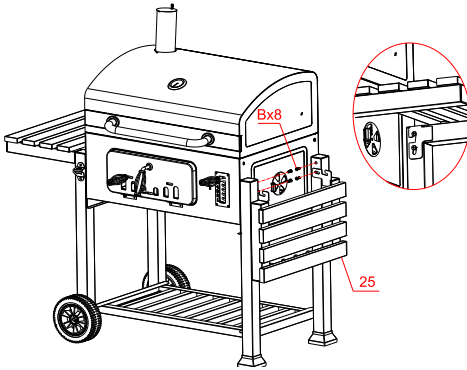
Befestigen Sie den Schlot (29) mit Schrauben (A) und Muttern (I) an der Haube. Befestigen Sie das Thermometer (34) auf der oberen Seite der Haube.

Schritt 14



Befestigen Sie die Haube am Feuerkasten, indem Sie die unteren und oberen Scharniere (15, 28) mit Splints (K) und Scharnierstiften (J) verbinden.

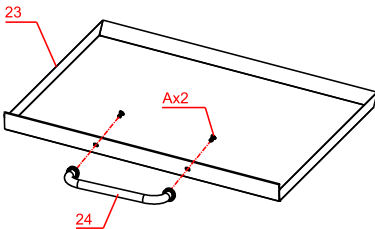
Schritt 15



Befestigen Sie die beiden Seitenablagen (25) mit den Bolzenschrauben (B) an dem Feuerkasten.

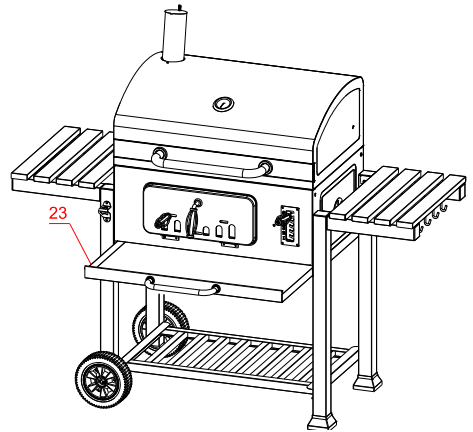
Hinweis: Ziehen Sie die Bolzenschrauben nicht komplett fest, sonst lassen sich die Seitenablagen nicht abnehmen.

Schritt 16



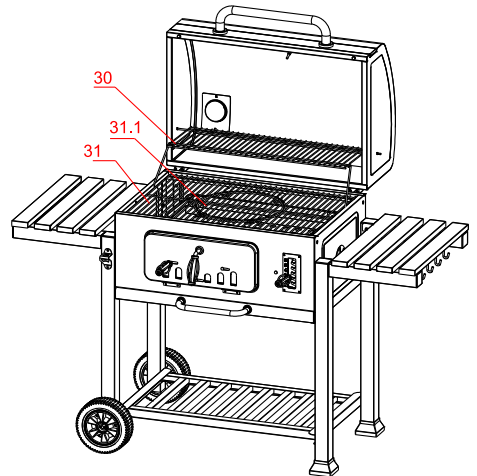
Befestigen Sie den Griff für die Ascheauffangschale (24) mit Schrauben (A) an der Ascheauffangschale (23).

Schritt 17



Schieben Sie die Ascheauffangschale (23) unter den Feuerkasten.

Schritt 18



Platzieren Sie den Grillrost (31) mit Rosteinsatz (31.1) auf dem Feuerkasten.

Platzieren Sie das Warmhaltegitter (30) im Feuerkasten und stecken Sie es in der Haube ein.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Grill aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Vor dem Grillen

- Waschen Sie 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 °C - 200 °C eingefeuert werden.

Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Während des Einfuerns sollte die Haube nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss die Haube einige Minuten komplett schließen.

Achtung: Die Höhe der Temperatur darf 260 °C nie übersteigen.

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. Der Handschuh muss der PSA-Richtlinie 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.
- 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.

1. Die Haube (**26**) öffnen und den Grillrost (**31**) entfernen.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (**21**). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 1,5 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. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Den Grillrost auflegen und die gewünschte Höhe des Kohlerosts mit dem Kohlerosthebel **(22)** einstellen.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist. Ein Teller mit dem Grillgut kann auf den Seitenablagen **(25)** abgestellt werden. Grillbesteck, Grillhandschuhe und anderes Grillzubehör kann an die Haken gehängt werden.
8. Je nach Art des Grillguts die Haube geöffnet lassen oder schließen. Wird eine längere Garzeit für das Grillgut benötigt, wird empfohlen, die Haube zu schließen. Das an der Haube 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.

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 **(23)** 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 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 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 Wittereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Feuerfestfarbe 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.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine Schutzhaube für Ihren Grill erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Grill-Schutzhaube verwendet wird, wenn der Grill nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein.

Vorsicht! Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen or unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Grill immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gasgrills für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition.

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. 1165S, Grillwagen „Toronto XXL“ Holzkohlengrill
Gewicht:	38,6 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 152 x 72 x 137 cm (B x T x H)
Grillfläche:	ca. 71,5 x 46 cm
Kohlefassungs- vermögen:	1,5 kg
Farbe:	anthrazit/Edelstahl
Stahllackierung:	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

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

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 rund Ø 57 cm
- Guss-Grillrost, ca. Ø 30,5 cm

Guss-Pfanne-Einleger

tepro Artikelnummer 8573



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Pfanne, ca. Ø 31,7 x 3,5 cm

Pizzastein-Einleger

tepro Artikelnummer 8572



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Pizzastein aus Cordierit, ca. Ø 28,5 cm

Guss-Wok-Einleger

tepro Artikelnummer 8580



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Wok ca. Ø 35,3 × 10 cm

NEU – Guss-Gebäck-Einleger

tepro Artikelnummer 8314



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost-System rund 57 cm Ø
- Guss-Einleger für Gebäck: ca. 32 cm Ø x 5 cm

NEU – Guss-Dutch-Oven-Einleger

tepro Artikelnummer 8230



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost System rund 57 cm Ø
- Füllmenge: ca. 6 Liter
- matt emailliertes Gusseisen
- Deckel mit Griff und extra hohem Rand
- Deckel umgedreht als Pfanne verwendbar
- verschließbare Öffnung für Temperaturfühler
- integrierter Henkel
- inklusive Adapter-Ring für die Verwendung mit dem tepro Rost-in-Rost-System

NEU – Guss-Hähnchenhalter-Einleger

tepro Artikelnummer 8238



- zum Einlegen in das Rost-in-Rost-System rund 57 cm Ø
- Guss-Hähnchenhalter, ca. 32 cm Ø x 11 cm

Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Universal Abdeckhaube - für Gasgrill groß, beige

tepro Artikelnummer 8605



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300x250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- seitliche Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- Material:
Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße: ca. 150x70x110 cm

Weitere Abdeckhauben erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Grillbesteck 3-teilig tepro Artikelnummer 8534

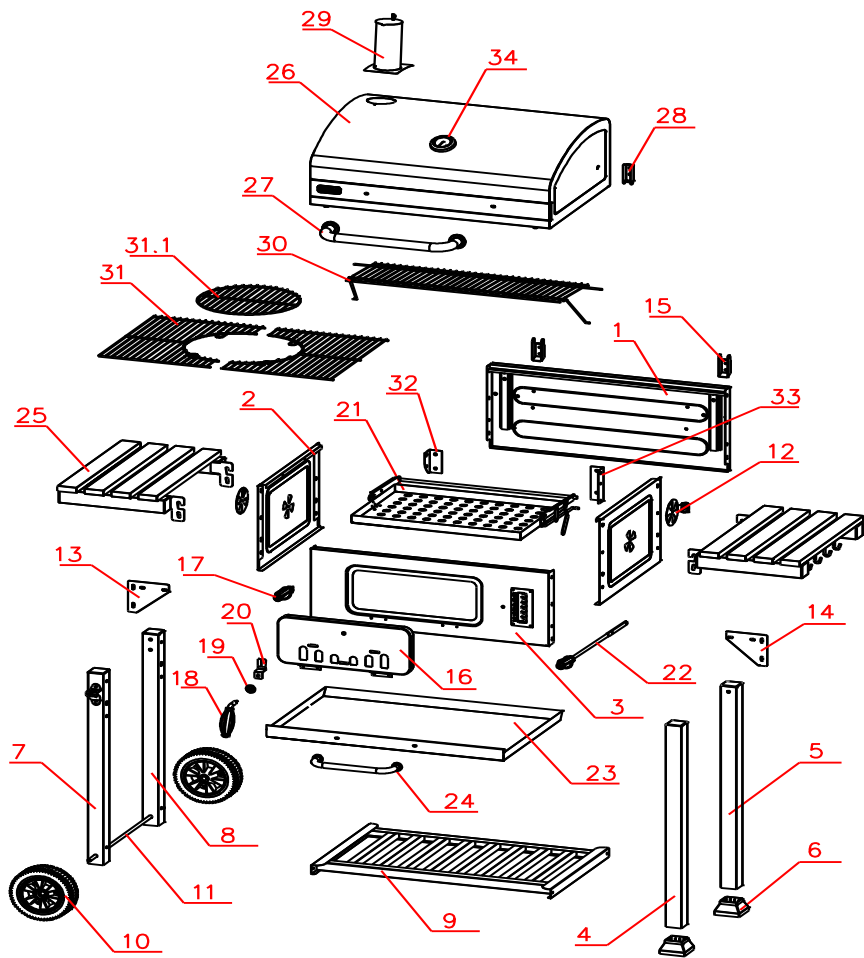


- bestehend aus Gabel, Wender und Zange
- Wender mit Schneidvorrichtung und Flaschenöffner
- Edelstahl mit Kunststoffgriffen
- Länge: 42-45 cm

Reinigungsbürste aus Edelstahl tepro Artikelnummer 8519



- aus Edelstahl
- Messingborsten
- ergonomisch geformter Griff
- Länge: 45 cm



Contents

Before using the device	26
Scope of delivery	26 - 28
Intended use	28
For your safety	28 - 30
Signal symbols	28
General safety instructions.....	28 - 29
Safety instructions	29 - 30
Assembly	30 - 35
Preparation	30
Required tools	30
Assembling the BBQ	31 - 35
Setting up the BBQ	35
Before grilling	35
Operation	36
Maintenance and Cleaning	36 - 37
Disposal	38
Declaration of conformity	38
Technical details	38
Service	38
Distributor	38
Matching accessories (not included in the delivery scope)	38 - 43

Before using the device

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

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

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

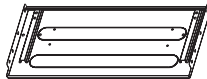


Before start-up, first read through the safety information and the operating manual carefully. Only by doing so will you be able to use all of the functions safely and reliably.

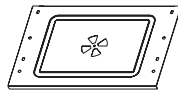
Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own the BBQ after you.

Scope of delivery

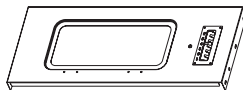
1 Rear Wall 1x



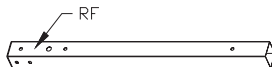
2 Side Wall 2x



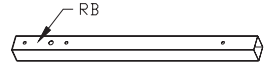
3 Front Wall 1x



4 Support leg, front right 1x



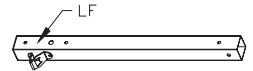
5 Support leg, back right 1x



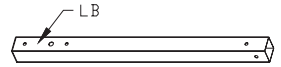
6 Foot 2x



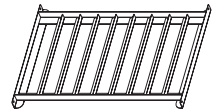
7 Support leg, front left with bottle opener 1x



8 Support leg, back left 1x



9 Lower rack 1x



10 Wheel 2x



11 Axle 1x



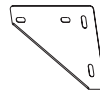
12 Ventilation disc 2x



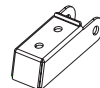
13 Brace (left) 1x



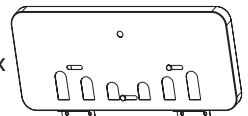
14 Brace (right) 1x



15 Lower hinge 2x



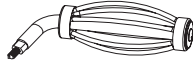
16 Furnace door 1x



17 Handle for furnace door ventilation 1x



18 Furnace door handle 1x



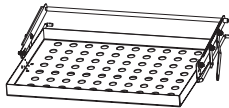
19 Underlay for furnace door handle 1x



20 Furnace door latch 1x



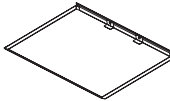
21 Charcoal grate 1x



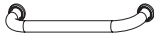
22 Charcoal grate lever 1x



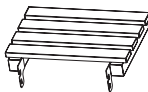
23 Ash collecting tray 1x



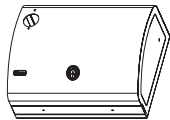
24 Handle for ash collecting tray



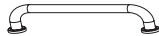
25 Side rack with four hooks 2x (pre-installed)



26 Hood 1x



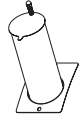
27 Hood handle 1x



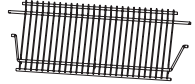
28 Upper hinge 2x



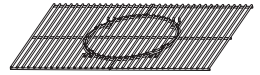
29 Vent 1x



30 Warming grille 1x



31, 31.1 BBQ grate (1x) with grid insert (1x)



32 Charcoal grate support (left) 1x



33 Charcoal grate support (right) 1x



34 Thermometer

Fasteners

A Screw (M6x12) 38x



B Bolt (M6x18) 8x



C Screw (M6x25) 2x



D Screw (M6x35) 4x



E Screw (M6x40) 4x



F Screw (M4x10) 4x



G Screw for charcoal grate (M6x22) 1x










H Nut (M4) 4x



I Nut (M6) 10x



- J Hinge pin for hood (D6x35) 2x 
- K Split pin (D1.4) 6x 
- L Washer (D6x20) 7x 
- M Thumbscrew (M6) 1x 
- N Nut (D6x12) 2x 
- O Round nut 1x 
- P Bolt (M6x32) 1x 


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



Intended use


Use this BBQ to heat, cook and grill food. This BBQ is intended exclusively for private, outdoor use and not for indoor or commercial use. Only use the item as described in this operating manual. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries. The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

For your safety

Signal symbols

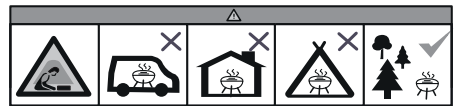
Danger High risk!
 Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

Attention Moderate risk!

 Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!
 Facts that should be respected when handling the device.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- to be observed in each use



- Do not use indoors!
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!**
- Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality!
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Safety instructions

Danger Fire hazard!



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

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the BBQ on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the BBQ with at least 1 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the BBQ during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the BBQ with a **max. 1.5 kg** of charcoal.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.

Danger Risk of burning and accidents!



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

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are

forbidden.

Do not undertake any unauthorised interventions yourself. In case of damages, repairs or other problems with the BBQ, contact our service point or a professional in your area.

- Keep children and pets away from the device.

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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407) Glove shall be in accordance with the PSA regulation.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.

Danger Risk of deflagration!



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

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

Danger Risk of poisoning!



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

- Use the grill outdoors only!

Danger Health risk!

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

Danger Risks to children!

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

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

Danger Risk of injury!

Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

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

Attention**Risk of damage!**

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

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

Attention**Risk of damage!**

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

Assembly Preparation

Danger Risk of injury!

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

- Follow all of the assembly instructions listed here.
1. First read through the assembly instructions completely.
 2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
 3. Small parts such as handles will probably be preassembled.

Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

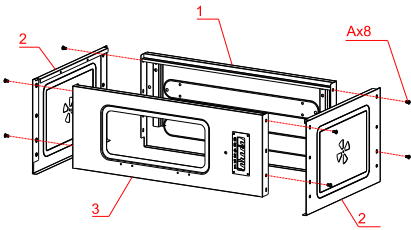
Assembling the BBQ

Unpack BBQ

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

Take the following steps to assemble the BBQ.

Step 1

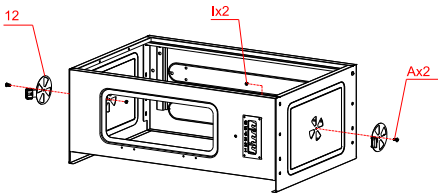


Connect the two side walls (2) and the rear wall (1) using screws (A).

Connect the front wall (3) and the two side walls (2) using screws (A).

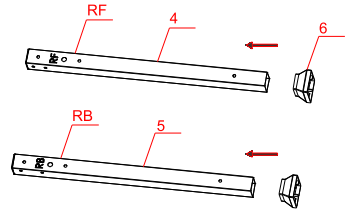
Please note: Use the first and the third holes for the screws.

Step 2



Fasten the two ventilation discs (12) to the side walls (2) using screws (A) and nuts (I).

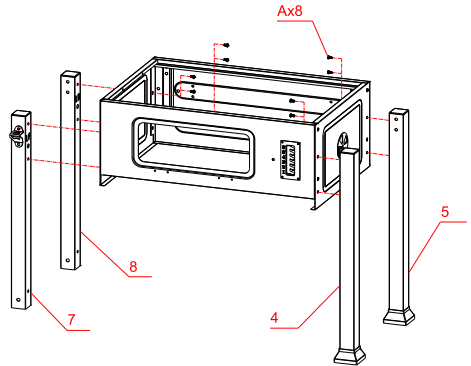
Step 3



Stick the two feet (6) under the right support legs (4,5).

Pay attention to the L and R (left and right) as well as the F and B (front and back) markings on the support legs.

Step 4

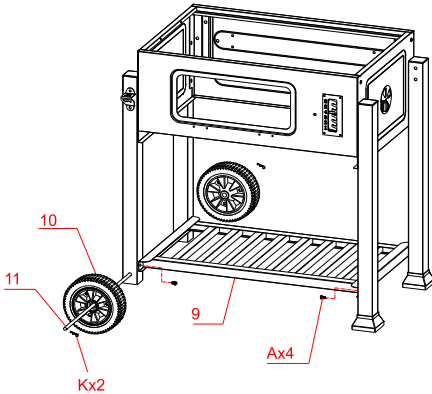


Fasten the left (7,8) and the right (4,5) support legs using screws (A) to the inverted firebox.

Note:

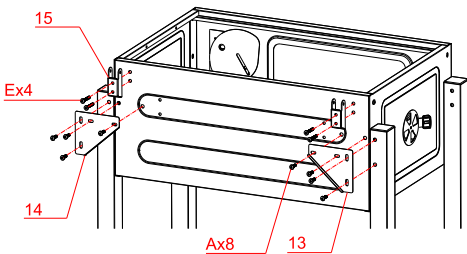
Now use the second and the fourth holes for the screws.

Step 5



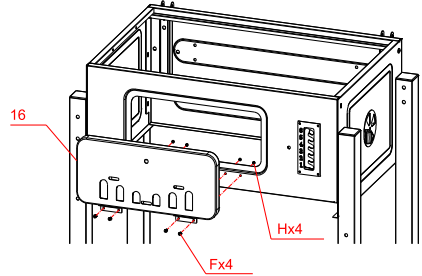
Fasten the lower rack (9) below, between the four support legs, using screws (A). Slide the axle (11) through the holes at the lower end of the left support legs. Stick a wheel (10) onto each end of the axle and secure each one in place using a split pin (K).

Step 6



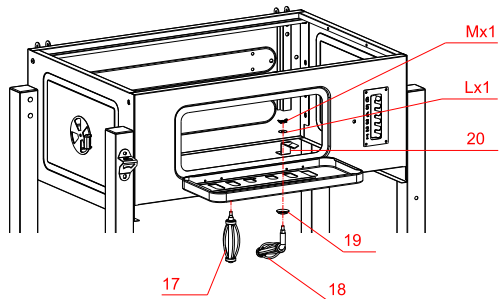
Fasten the left brace (14) and the right brace (13) with screws (A) to the rear wall and the rear support leg. Fasten the two lower hinges (15) to the rear wall using screws (E).

Step 7



Secure the furnace door (16) to the front wall using screws (F) and nuts (H).

Step 8



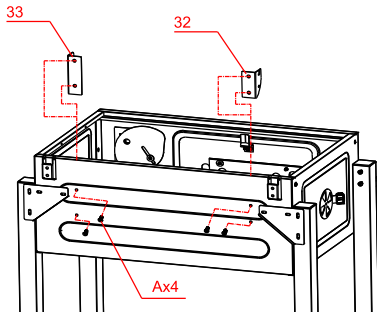
Stick the underlay for the furnace door handle (19) onto the furnace door handle (18).

Stick the furnace door handle (18) with the underlay (19) into the furnace door from outside.

Stick the furnace door latch (20) onto the furnace door handle (18) from inside.

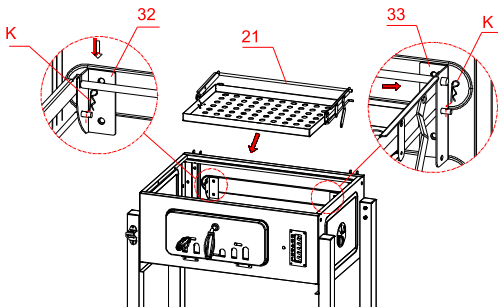
Fasten the parts (18,19,20) with a washer (L), and a thumbscrew (M).

Step 9



Secure the charcoal grate support left (32) and right (33) to the inside of the rear wall using screws (A).

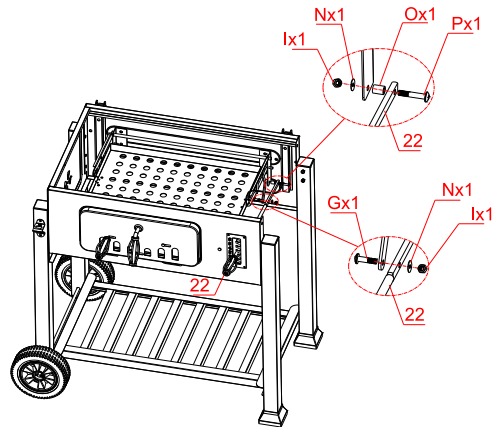
Step 10



Hinge the rod of the charcoal grate (21) into the left charcoal grate support (32) and stick the other end of the rod into the top hole of the right charcoal grate support (33).

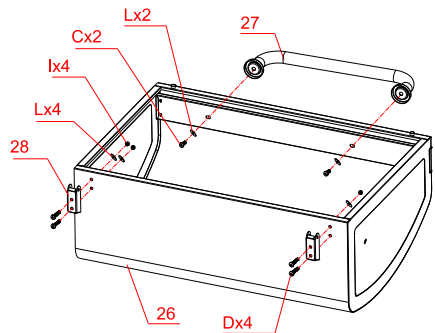
Secure the charcoal grate (21) on both sides with split pins (K).

Step 11



Stick the charcoal grate lever (22) through the front wall and fasten it to the left side of the charcoal grate lifting system, using screw (G), washer (N), and nut (I) for the front and bolt (P), round nut (O), washer (N), and nut (I) for the back.

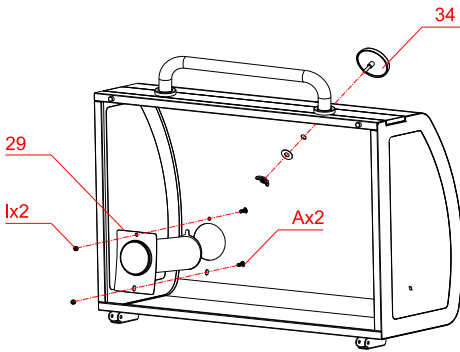
Step 12



Fasten the hood handle (27) to the hood (26) using washers (L) and screws (C).

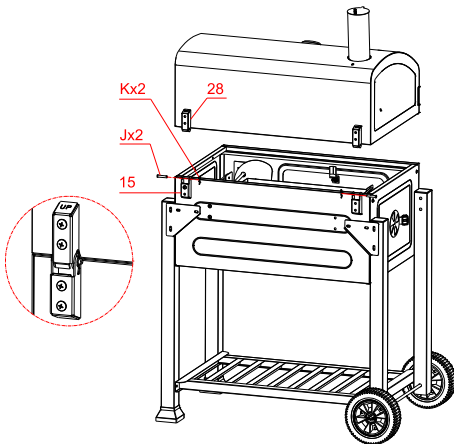
Fasten the upper hinges (28) to the rear side of the hood (26) using screws (D), washers (L) and and nuts (I).

Step 13



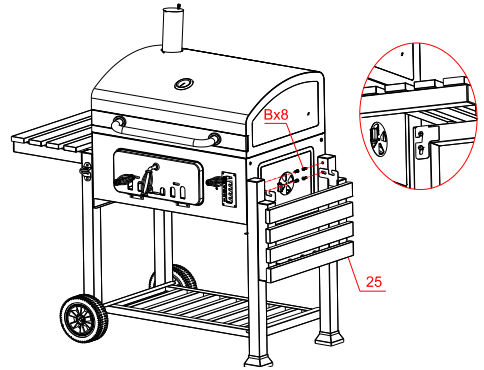
Fasten the vent (29) to the hood using screws (A) and nuts (I). Fasten the thermometer (34) to the top of the hood.

Step 14



Fasten the hood to the firebox by joining the lower and upper hinges (15,28) using split pins (K) and hinge pins (J).

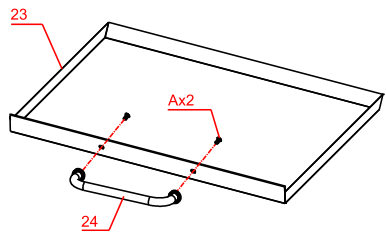
Step 15



Fasten the two side racks (25) to the firebox using the bolts (B).

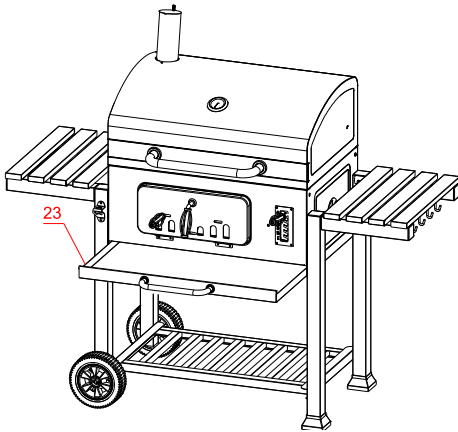
Please note: Do not tighten the bolts completely, otherwise the side racks cannot be removed.

Step 16



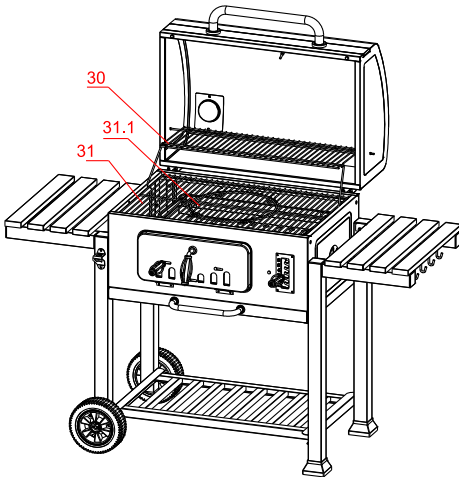
Fasten the handle for the ash collecting tray (24) using screws (A) to the ash collecting tray (23).

Step 17



Slide the ash collecting tray (23) under the firebox.

Step 18



Place the BBQ grate (31) with grid insert (31.1) on the firebox.

Place the warming grill (30) in the firebox and stick it into the hood.

Important: All screws must be tightly fastened.

Setting up the BBQ

Attention Risk of damage!



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

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the BBQ is standing securely.
-
- Before use, place the BBQ on an even, sturdy surface outdoors.

Before grilling

- Prior to first use, wash the BBQ grate and the warming grille with warm soapy water.
- **Pre-firing**

Before you use the BBQ for the first time, it needs to be conditioned (pre-fired) for at least 1-2 hours at a temperature of 100 °C- 200 °C.

This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing and to burn in the heat-resistant paint on the outside. During the pre-firing, the hood should not be completely closed. Only at the end should the hood be closed completely.

Attention: The temperature must never exceed 260 °C.

Operation

Danger Risk of burning!



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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407) Glove shall be in accordance with the PSA regulation
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through grease splashes.

1. Open the hood (26) and remove the BBQ grate (31).
2. Place 2-3 solid firelighters in the middle of the charcoal grate (21). Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a **maximum of 1.5 kg** of charcoal around the firelighters.
4. Prior to first use, the BBQ must be pre-fired for a minimum 1-2 hours. See section *Before grilling*.
5. As soon as the charcoal is glowing, distribute it evenly. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.

6. Put the BBQ grate in place and set the desired height of the charcoal grate using the charcoal grate lever (22).
7. **Do not cook before the fuel has a coating of ash.** A plate with the BBQ meat can be set down on the side rack (25). BBQ utensils, BBQ gloves, and other BBQ accessories can be hung on the hooks on the side rack.
8. Leave the hood opened or close it depending on the type of food. If a longer cooking time is required for the food, it is recommended that you close the hood. The thermometer located on the hood indicates the temperature in the cooking chamber. Ensure that the temperature for a particular BBQ meat does not get too high, otherwise the meat could burn.

Maintenance and Cleaning

Your grill is made of high-quality materials. To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger



Risk of burning!

Let the grill cool down completely before cleaning.

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

Danger**Health risk!**

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

Attention**Risk of damage!**

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

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and BBQ residues.
- Pull out the ash collecting tray (23) and empty out the cold ash. **It is very important that you remove the ash before moisture combines with the cold ash. Ash is saline and, in a moist condition, will attack the inside of the ash collecting tray. Thus, over years the ash collecting tray can sustain damage through rust.**
- Clean the BBQ regularly, at best after every use.
- Remove the BBQ grate and clean it thoroughly with soapy water. Then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the internal and external surfaces using warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to

guarantee the stability of your BBQ at all times.

- Protect your BBQ from persistent weather conditions. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with fireproof paint. It is important that you remove the ash from the firebox before moisture combines with the cold ash, since this leads to rust damage.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.

IMPORTANT INFORMATION

Perhaps you have purchased a **protective cover** for your grill. To protect your investment, we recommend using the grill cover whenever the appliance is not in use. However, put on the protective cover only once your grill has cooled down and is clean and dry. It may be necessary to use a protective cover. Caution! Placing a protective on your grill while it is warm, wet or unclean may lead to heavy rusting. For this reason, **your grill should be cool, cleaned of surface filth and thoroughly dried before you put on the cover.**

This is especially important before long periods of disuse, i.e. during winter storage.

Follow these maintenance and care tips carefully in order to preserve the quality of your grill for a long time.

Take good care of your investment.

Disposal



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



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

Declaration of conformity

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

Technical details

Product:	Item No. 1165S, Trolley Grill "Toronto XXL" Charcoal BBQ
Weight:	38,6 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 152 x 72 x 137 cm (WxDxH)
Grill surface:	approx. 71,5 x 46 cm
Max. amount of fuel:	1.5 kg
Farbe:	anthracite/stainless steel
Steel paint:	Heat-resistant up to 320 °C

Service

Please contact our service point for assistance with technical questions. This product was carefully manufactured and packaged. Should you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist.

Subject to technical modifications and typographical errors.

Distributor

tepro Garten GmbH

Carl-Zeiss-Straße 8/4

D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de or

backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

Matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Step 1:
Remove BBQ grate middle



Step 2:
Mount desired BBQ grate insert



Cast Iron BBQ Grate Insert

tepro Item Number 8571



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron BBQ grate, approx. Ø 30.5 cm

Cast Iron Pan Insert

tepro Item Number 8573



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron pan, approx. Ø 31.7 x 3.5 cm

Pizza Stone Insert

tepro Item Number 8572



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Pizza stone made of cordierite, approx. Ø 28.5 cm

Cast Iron Wok Insert

tepro Item Number 8580



- zum Einlegen in das Rost in Rost System rund Ø 57 cm
- Guss-Wok ca. Ø 35,3 × 10 cm

NEW – Cast pastry insert

tepro Item Number 8314



- For inserting into the grate in the grate system, approx. Ø 57 cm
- Cast iron wok approx. Ø 35.3 × 10 cm

NEW – Cast Dutch oven insert

tepro Item Number 8230



- Inserts into grate-in-grate system approx. 57cm Ø
- Capacity: approx. 6 liter
- Matt enameled cast-iron
- Lid with handle and extra-high edge
- Turn lid over to use as pan
- Closeable opening for temperature sensor
- Integrated handle
- Incl. adapter ring for use with the tepro grate-in-grate system

NEW – Cast chicken holder insert

tepro Item Number 8238



- Inserts into grate-in-grate system approx. 57cm Ø
- Cast chicken holder, approx. 32cm Ø x 11cm

Further matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

Universal protective cover - for gas grill large, beige

tepro Item Number 8605



- made from high-quality, durable, polyester fabric 300x250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV rays
- lateral ventilation openings
- with Velcro fastener
- Material:
Outside: PVB (Polyvinylbutyral)
Inside: 100% Polyester
- Cover dimensions approx. 150x70x110 cm

More dust covers are available over-the-counter and online.

3-piece BBQ utensil set

tepro Item Number 8534



- consisting of fork, spatula, and tongs
- spatula with cutting device and bottle opener
- stainless steel with plastic handles
- Length: 42-45 cm

Stainless steel cleaning brush

tepro Item Number 8519



- made of stainless steel
- brass bristles
- ergonomic grip
- Length: 45 cm

