



Bedienungsanleitung GASGRILL „Bloomfield“

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Zu Ihrer Sicherheit	5 - 6
Signalsymbole	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 6
Montage	6 - 9
Vorbereitung	6
Benötigtes Werkzeug	6
Grill zusammenbauen	6 - 9
Batterie einsetzen.....	9
Gasflasche anschließen.....	9
Regler und Schlauch	9
Aufbewahrung des Gerätes.....	9
Die Gasflasche	9 - 10
Verbindung zum Gerät	10
Gasleckstellen prüfen.....	10
Grill aufstellen.....	10
Vor dem Grillen	10
Bedienung.....	10 - 11
Wartung und Reinigung	11 - 12
Fehlerbehebung	12
Entsorgung.....	12
Konformitätserklärung.....	13
Technische Daten	13
Service	13
Inverkehrbringer	13
Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....	14 - 15

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!

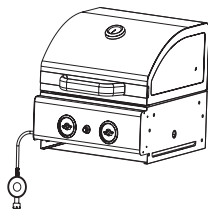


Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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

Lieferumfang

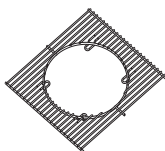
1 Brennergehäuse 1



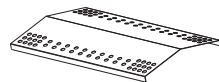
2 Warmhalterost 1



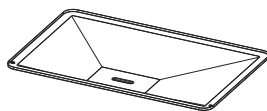
3 Grillrost 1



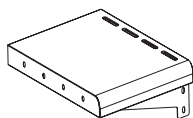
4 Flammverteiler 2



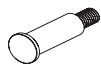
5 Fettauffangschale 1



6 linke Seitenablage 1



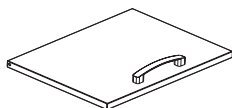
7 Haken 4



8 rechte Seitenablage 1



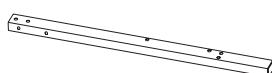
9 Tür 1



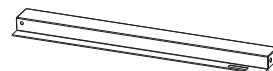
10 Standbein vorne rechts, lang (RF) 1



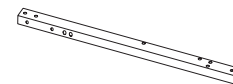
11 Standbein hinten rechts, lang (RB) 1



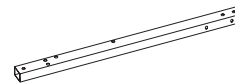
12 Querträger 1



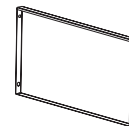
13 Standbein vorne links, kurz (LF) 1



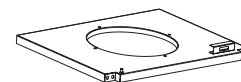
14 Standbein hinten links, kurz (LB) 1



15 Seitenabdeckung 2



16 Bodenplatte 1



17 Achse 1



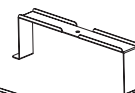
18 Rad 2



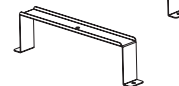
19 Radkappe 2



20 Gasflaschenträger (A) 1



21 Gasflaschenträger (B) 1



22 Temperaturregler (2)



23 Grillrost-Einleger



24 Fettauffangbehälter



Befestigungsteile

A M6x50 Schraube 8



B M6x10 Schraube 37



C M8 Mutter 2



D M5x16 Stufenschraube 1



E Unterlegscheibe 1



F Federring 1



G M5 Mutter 1



H M6 Mutter 5



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. Er 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!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- **Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



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.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Brandgefahr!



Grill **niemals mit geschlossenem Deckel** einschalten/zünden.

- Den Gasgrill bei geschlossenem Deckel nur mit kleiner Flamme betreiben.

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 Gasflamme 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.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



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

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



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.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

 **Vorsicht!** Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!


 **Den Gasgrill nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.**

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gasgrill getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gasgrills aufbewahren.
- Die Gasflasche nicht direkt unter den Gasgrill stellen.

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.

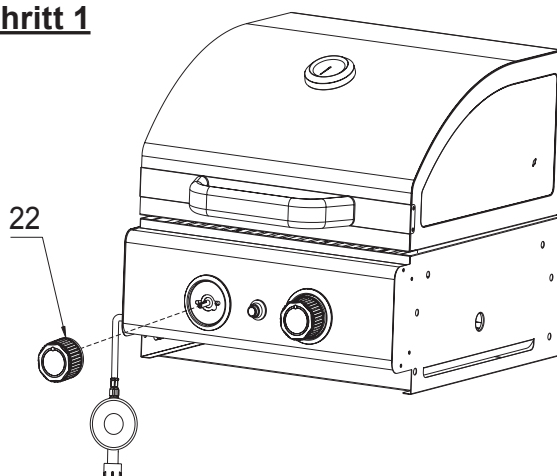
Benötigtes Werkzeug

- 1 x Kreuzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Schraubenschlüssel

Grill zusammenbauen

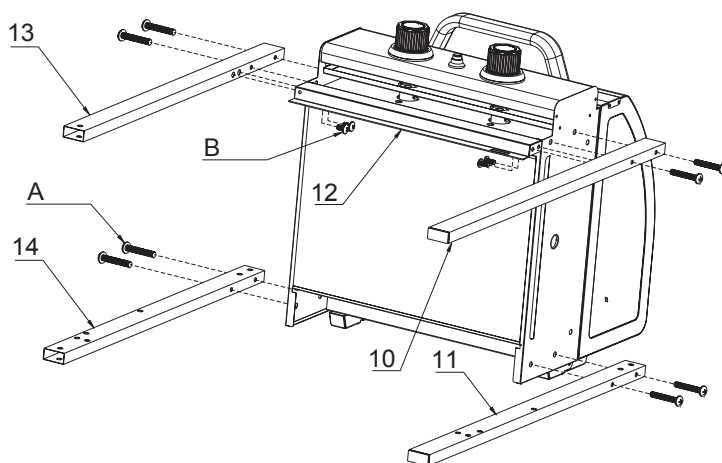
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Für den Aufbau werden zwei Personen benötigt.

Schritt 1



Stecken Sie die Temperaturregler (22) auf die Bedienleiste des Brennergehäuses (1).

Schritt 2

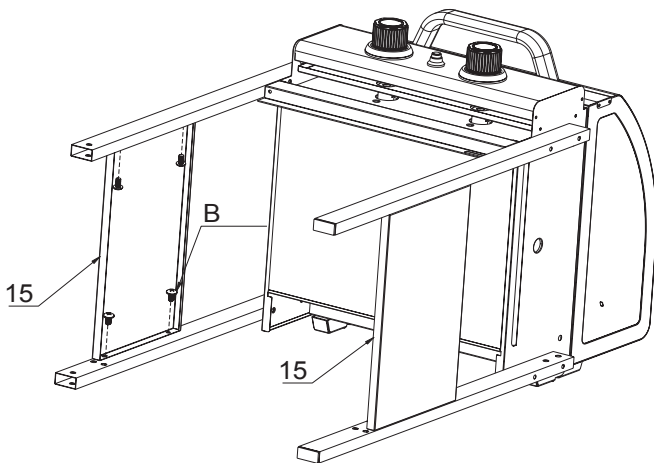


Befestigen Sie das lange Standbein (RB) (11) mit Schrauben (A) an der rechten hinteren Seite des Brennergehäuses (1).

Befestigen Sie das kurze Standbein (LB) (14) mit Schrauben (A) an der linken hinteren Seite des Brennergehäuses (1).

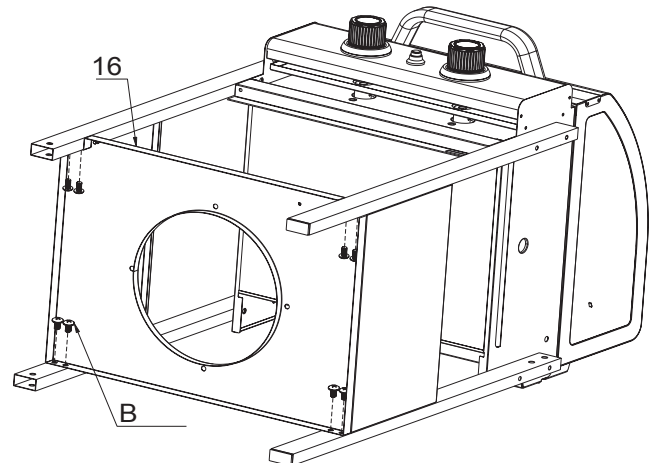
Befestigen Sie das kurze Standbein (LF) (13), den Querbalken (12) und das lange Standbein (RF) (10) mit Schrauben (A) und Schrauben (B) an der vorderen Seite des Brennergehäuses (1).

Schritt 3



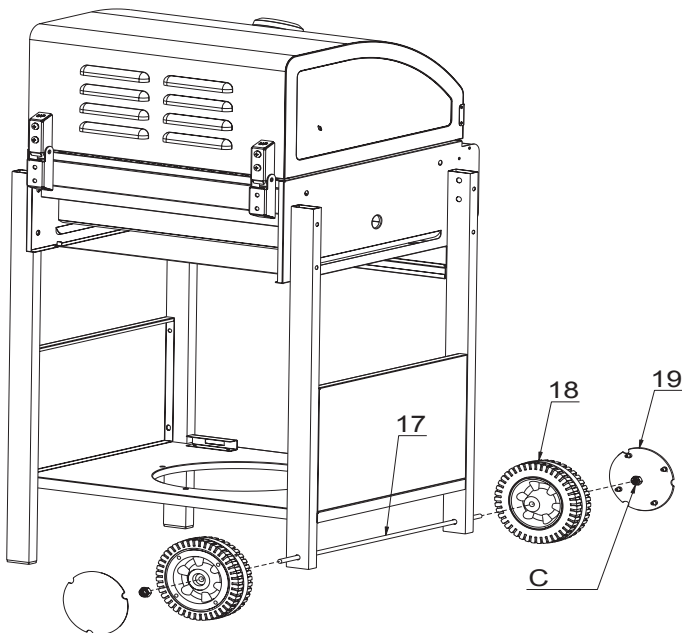
Befestigen Sie die Seitenabdeckungen (15) mit Schrauben (B) zwischen den vorderen und hinteren Standbeinen.

Schritt 4



Befestigen Sie die Bodenplatte (16) mit Schrauben (B) zwischen den Standbeinen.

Schritt 5



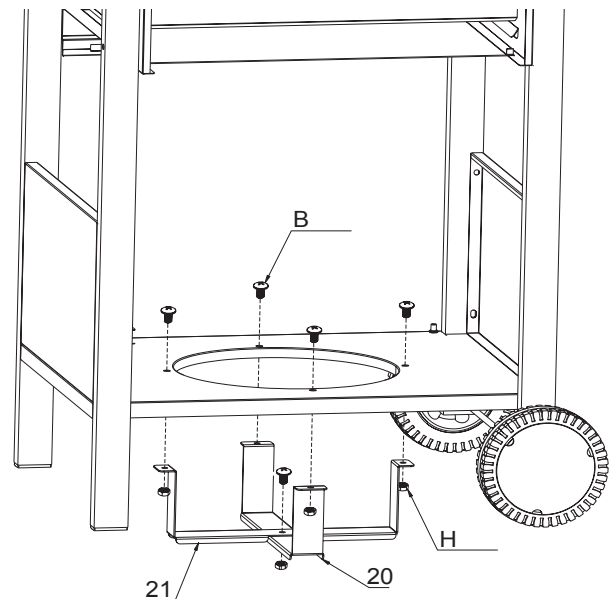
Stecken Sie die Radachse (17) unten durch die Löcher in den kurzen Standbeinen.

Stecken Sie die Räder (18) auf die Enden der Radachse.

Sichern Sie die Räder mit den Radmuttern (C).

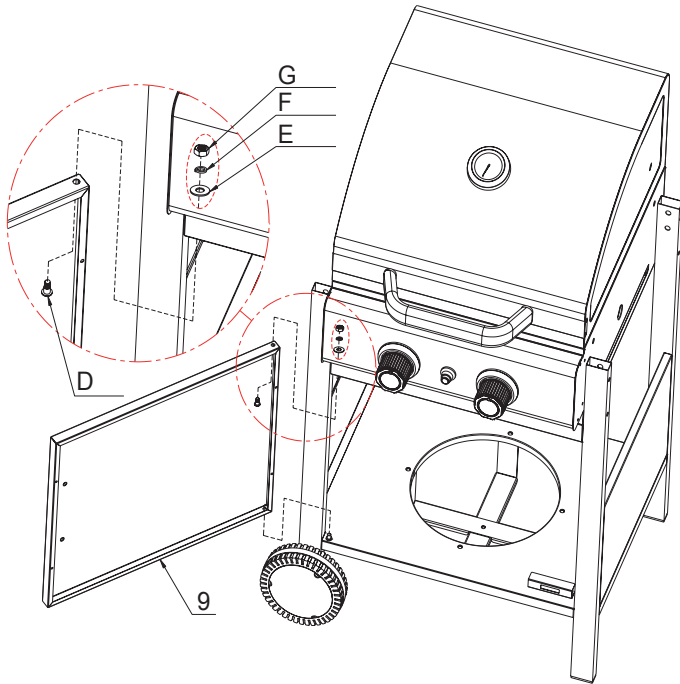
Stecken Sie die Radkappen (19) auf die Räder.

Schritt 6



Befestigen Sie die Gasflaschenträger (20 + 21) mit Schrauben (B) und Muttern (H) an der Bodenplatte.

Schritt 7

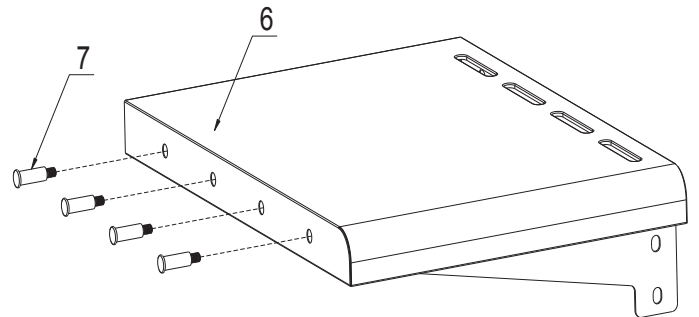


Setzen Sie die Tür (9) unten links auf den Bolzen in der Bodenplatte.

Schieben Sie die Tür oben unter den Querträger.

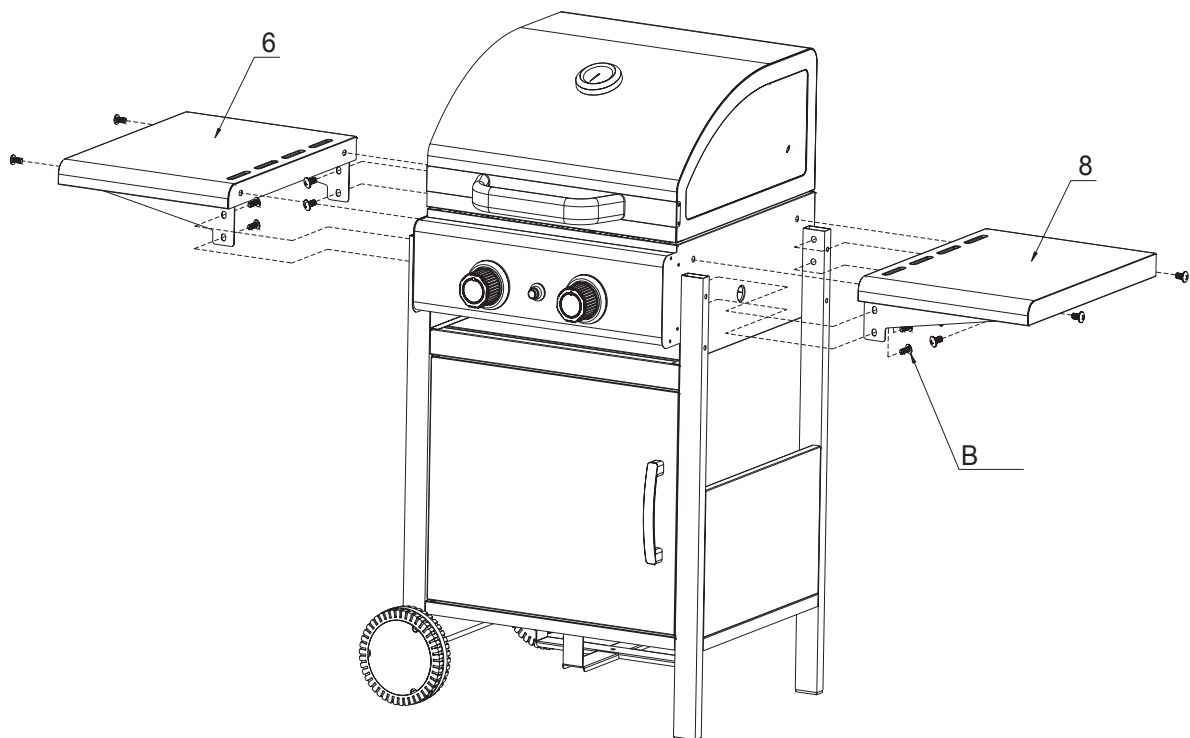
Befestigen Sie die Tür mit einer Stufenschraube (D) einer Unterlegscheibe (E) einer Federscheibe (F) und einer Mutter (G).

Schritt 8



Schrauben Sie die Haken (7) an die linke Seitenablage (6).

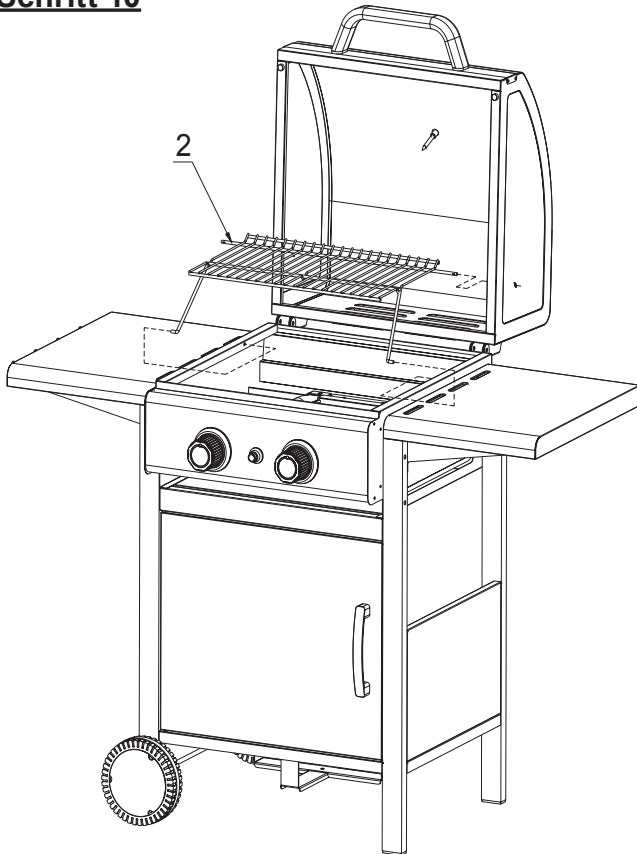
Schritt 9



Befestigen Sie die linke Seitenablage (6) mit Schrauben (B), oben an den kurzen Standbeinen und dem Brennergehäuse.

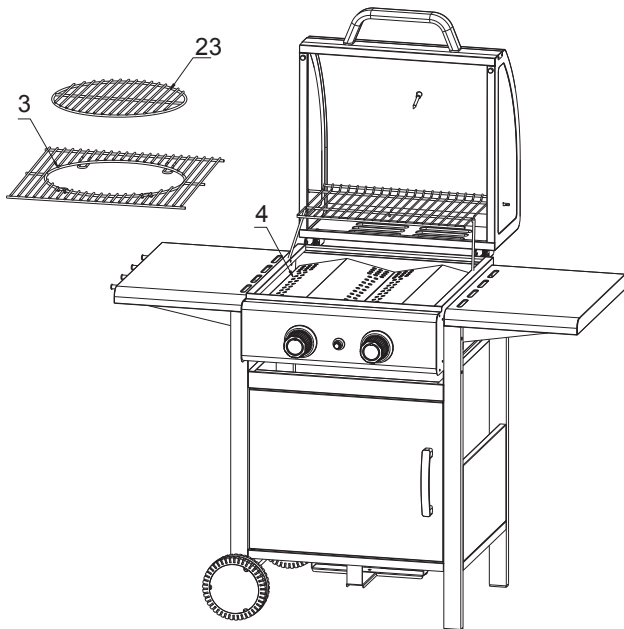
Befestigen Sie die rechte Seitenablage (8) mit Schrauben (B), oben an den langen Standbeinen und dem Brennergehäuse.

Schritt 10



Hängen Sie das Warmhalterost (2) ein.

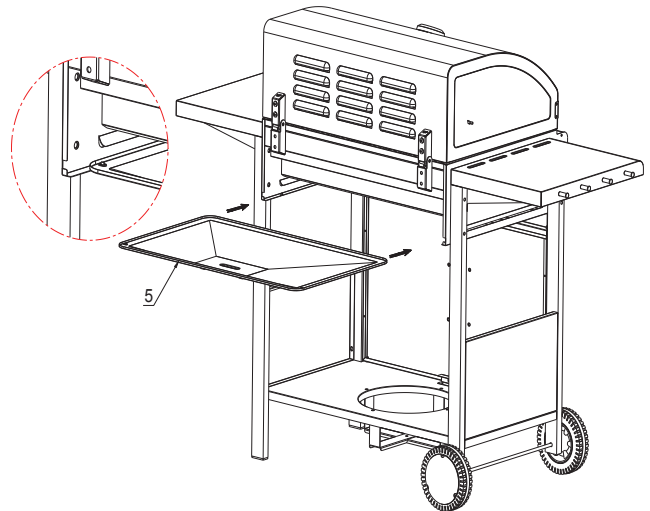
Schritt 11



Platzieren Sie die Flammverteiler (4) über den Brennern.
Legen Sie den Grillrost (3) und den Grillrost-Einleger (23) in das Brennergehäuse.

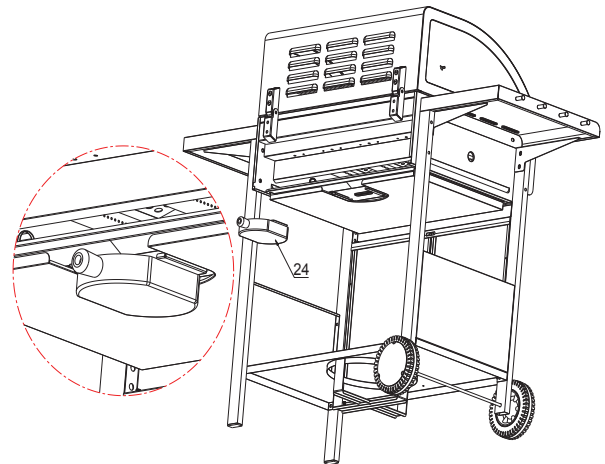
Schieben Sie die Fettauffangschale (5) und den Fettauffangbehälter (24) unter das Brennergehäuse.

Schritt 12



Schieben Sie die Fettauffangschale (5) von hinten unter das Brennergehäuse.

Schritt 13



Hängen Sie den Fettauffangbehälter (24) unter der Fettauffangschale (5) ein.

Der Grill ist jetzt fertig montiert und kann in umgekehrter Reihenfolge wieder demontiert werden.

Wichtig:
Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Batterie einsetzen

Zum automatischen Zünden der Flamme ist es notwendig eine Batterie in das Gerät zu setzen. Verwendet wird eine 1,5V Batterie der Größe AA (Im Lieferumfang nicht enthalten!). Das Batteriefach befindet sich zwischen den beiden Reglern. Entfernen sie die Batteriefachabdeckung und setzen Sie eine Batterie des Typs 1,5 V LR6/R6/AA ein. Achten Sie auf korrekte Polung (+ / -). Der Pluspol der Batterie muss nach außen zeigen. Schließen sie das Batteriefach indem sie die Batteriefachabdeckung wieder draufschauben. Die Batteriefachabdeckung fungiert gleichzeitig als Druckknopf des Piezozünders. Durch das Einlegen der Batterie wird dieser funktionsfähig.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gasgrill geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gasgrills in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gasgrill darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Grill für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigelegt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Grill getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde. Die Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50°C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

Verbindung zum Gerät

Setzen Sie die Gasflasche in den Flaschenträger in der Bodenplatte.

Achtung! Die Gasflasche muss in den Flaschenträger gestellt werden. Stellen Sie sie niemals auf die andere Seite der Bodenplatte. Bewahren Sie keine zweite Gasflasche im Schrank auf. Für den Betrieb des Gasgrills ist die Gasflasche im Unterschrank in den Flaschenträger in der Bodenablage aufzustellen.

Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung! Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

Achtung! Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf ● (aus) stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.

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 eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie die Grillroste mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratenöl ein.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei hoher Flamme ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**
Es wird empfohlen, den Grill vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel vorzuheizen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill 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.

Gefahr Explosionsgefahr!



Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Grill anzünden.

- Prüfen Sie den Grill auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.
- Öffnen Sie den Deckel des Grills, bevor Sie den Brenner zünden. Es kann sonst zu einer explosiven Entflammung kommen, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen kann.

Zündsystem - Anzünden mit Piezozünder

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie alle Temperaturregler auf ● (aus).
3. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung **On** (ein) drehen. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche.
4. Zuerst den linken Drehregler eindrücken und nach links drehen Δ_{Max} (große Flamme), gleichzeitig den Piezozünder drücken, um den Brenner zu zünden. Wenn der Brenner gezündet hat, können Sie den Piezozünder los lassen.
5. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet haben, stellen Sie den Drehregler auf die Stellung „AUS“ und warten 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, zünden Sie manuell, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Abschnitt *Konventionelles Anzünden mit Streichholz*).
6. Die Flammentemperatur kann mit dem Temperaturregler zwischen den Stellungen Δ_{Max} (große Flamme) und Δ (kleine Flamme) eingestellt werden.
7. Der Seitenbrenner wird auf die gleiche Weise, wie die Hauptbrenner eingeschaltet und bedient.
8. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus). Danach drehen Sie die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus).

Konventionelles Anzünden mit Streichholz

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Zünden Sie den Grill niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie alle Temperaturregler auf ● (aus).
3. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung **On** (ein) drehen. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche. Prüfen Sie mit Hilfe von Seifenwasser, ob Leckstellen zwischen Gasflasche und Regler vorhanden sind.
4. Den linken Temperaturregler reindrücken und dabei entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung Δ_{Max} drehen.
5. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden des Brennergehäuses in der Nähe des Brenners.
6. Wiederholen Sie den Vorgang beim zweiten Brenner.
7. Falls die Flamme am Seitenbrenner nicht brennt, stellen Sie den Temperaturregler auf ● (aus). Den Seitenbrenner-Temperaturregler reindrücken und dabei entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung Δ_{Max} drehen. Nehmen Sie einen Kaminstreichholz zur Hilfe und zünden die Flamme von unten in der Nähe der Spalte zwischen Zündkopfspitze und Brenner.
8. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

Mit geschlossenem Deckel garen

Gasgrills mit Deckel ermöglichen ein schonendes Garen von größeren Fleischstücken und ganzem Geflügel, ähnlich wie bei einem Ofen.

Bei geschlossenem Deckel wird nur eine Flamme benötigt. Stellen Sie die Temperatur auf kleine oder mittlere Flamme und schließen den Deckel. **VERMEIDEN SIE EINE ZU STARKE ERHITZUNG DES GRILLS.** Ein unnötiges Öffnen des Deckels bedeutet, dass hierbei jedes Mal die Hitze entweicht und somit die Garzeit verlängert wird. Vermeiden Sie daher ein unnötiges Öffnen des Deckels.

Grillen beenden

Sobald die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, sollte der Grill für 5 Minuten auf höchster Flamme brennen. Hierdurch werden Reste am Brenner verbrannt und das Reinigen wird somit erleichtert. Achten Sie darauf, dass während dieses Vorgangs der Deckel geöffnet ist.

Grill abschalten

Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus). Danach drehen Sie die Temperaturregler am Gerät auf ● aus. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor der Deckel geschlossen wird.

Gefahr Verbrennungsgefahr und Unfallgefahr!



Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf ● (aus) und drehen danach den Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn auf Stellung **Off** (aus).

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. 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.

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 Grill nach jeder Benutzung für ca. 5 Minuten ohne Grillgut ausbrennen. Dies reduziert Lebensmittelablagerungen.
- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung **Off** (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.

- Falls sich auf der Inneren Oberfläche des Deckels eine Fettschicht gebildet hat, kann diese mit einer starken und heißen Seifenlösung gereinigt werden. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig trocknen, bevor der Grill erneut verwendet wird.

Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!

- Lebensmittelrückstände im Grillboden können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Wird der Gasgrill nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) drehen. Danach die Temperaturregler am Gerät auf ● (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Grillroste entfernen.
- Die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

Zündkopf reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündkopfspitze verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündkopfspitze befindet sich neben der Brenneröffnung.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig Lebensmittelrückstände zwischen Zündkopfspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie feines Sandpapier/Schmirgelpapier, um die Zündkopfspitze und die Brennerkante zu reinigen.
- Die Zündkopfspitze sollte ca. 4 - 6 mm von der Brennerkante entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

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 oder 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 und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	<ul style="list-style-type: none"> - LP Gasflasche ist leer - Defekter Regler - Blockierung im Brenner - Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch - Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit - Elektrode oder Kabel defekt - Defekter Zündschalter 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit voller LP Gasflasche ersetzen - Regler prüfen lassen oder ersetzen - Brenner reinigen - Gasdüsen und Gasschlauch reinigen - Kabel erneut verbinden - Elektrode oder Kabel ersetzen - Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	<ul style="list-style-type: none"> - LP Gasflasche ist leer - Defekter Regler - Blockierung im Brenner - Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch 	<ul style="list-style-type: none"> - Mit voller LP Gasflasche ersetzen - Regler prüfen lassen oder ersetzen - Brenner reinigen - Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	<ul style="list-style-type: none"> - LP Gasflasche ist zu klein - Blockierung im Brenner - Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch - Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills 	<ul style="list-style-type: none"> - Größere Gasflasche verwenden - Brenner reinigen - Gasdüsen und Gasschlauch reinigen - Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	<ul style="list-style-type: none"> - Gasventil blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> - Gasventil ersetzen

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.

Hinweise zu Batterien und Akkus



Batterien bitte nicht in den Hausmüll werfen. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben. Danach können die Batterien einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden.

Auf schadstoffhaltigen Batterien finden Sie die chemischen Symbole Cd für Cadmium, Hg für Quecksilber und Pb für Blei. Batterien sind durch das oben dargestellte Zeichen gekennzeichnet.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 3160, Gasgrill „Bloomfield“
Gewicht:	ca. 23,2 kg
Gesamtmaße:	ca. 112 x 58 x 100 cm (LxBxH)
Grillfläche:	ca. 40,5 x 44,5 cm
Hauptbrenner:	2 Stück, je ca. 3 kW
Leistung:	max. 6 kW
Verbrauch:	max. 436 g/h
Geräteklasse:	I _{3B/P} (50) DE / AT
Gasart/Gasdruck:	LPG Butan 50mbar; Propan 50mbar
Maximalwerte der Gasflasche:	Ø 230 mm, Höhe 500 mm, Nettogewicht 5 kg
Düse Hauptbrenner:	0,74 mm
Batterie:	1x 1,5V AA (nicht im Lieferumfang)

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.

Der Gasgrill sollte einmal jährlich von einem Fachmann gewartet werden.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

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)

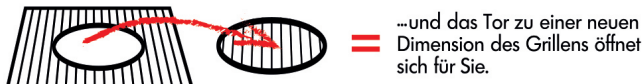
Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

Rost-in-Rost System

Dieser Grill verfügt über das Rost-in-Rost System, bei dem die Mitte des Grillrostes entfernt und durch einen Einleger wie z. B. einem Wok, einem Pizzastein oder einer Gusspfanne ersetzt werden kann.

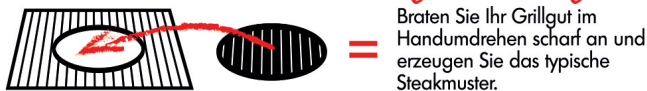
Die Einsätze sind erhältlich in unserem stationären- und Online-Handel.

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

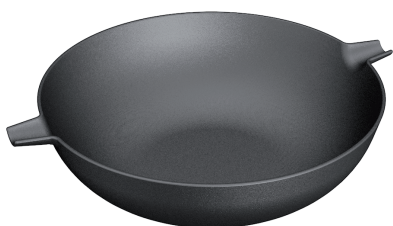
tepro Artikelnummer 8572



- 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

Weitere Einleger erhältlich im stationären- und Online-Handel.

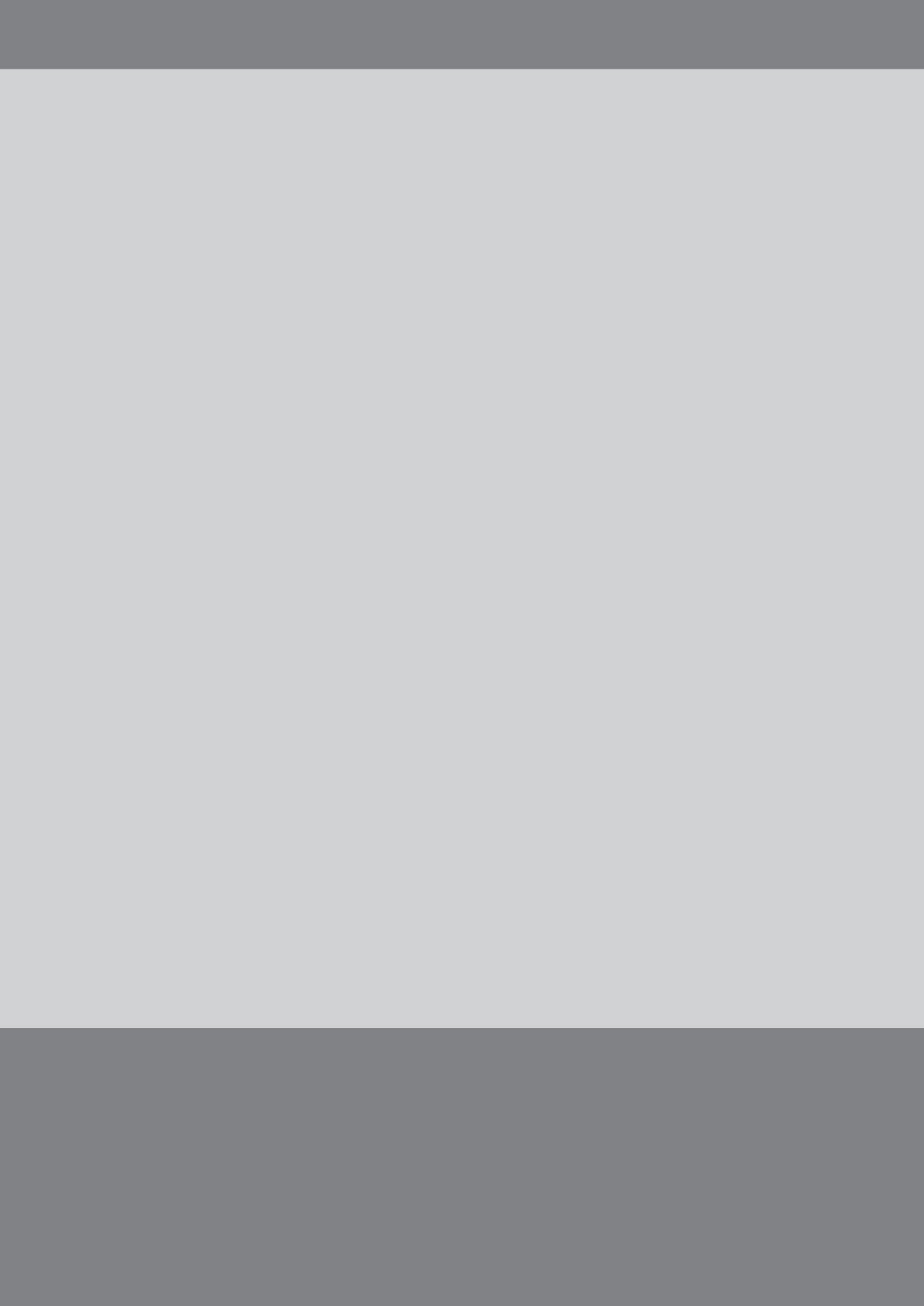
Universal Abdeckhaube - für Gasgrill mittel

tepro Artikelnummer 8604



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300 x 250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV-Strahlen
- seitliche Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- Material:
 - Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)
 - Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße ca. 130 x 65 x 100 cm (BxTxH)

Weitere Abdeckhauben erhältlich im stationären- und Online-Handel.





Ⓒ GB Instruction Manual
GAS BBQ "Bloomfield"

Contents

Before using the device	4
Scope of delivery	4
Intended use	5
For your safety	5 - 6
Signal symbols.....	5
General safety instructions	5
Safety instructions	5 - 6
Assembly	6 - 8
Preparation	6
Required tools	6
Assembling the BBQ.....	6 - 8
Inserting batteries	9
Connecting the Gas Bottle	9
Regulator and Hose.....	9
Storing the BBQ.....	9
The Gas Bottle.....	9
Connection to the BBQ	9
Checking for Gas Leaks	9
Setting up the BBQ	10
Before grilling	10
Operation	10 - 11
Maintenance and Cleaning	11
Troubleshooting	12
Disposal	12
Declaration of conformity	12
Technical details	12
Service	13
Distributor	13
Matching accessories (not included in the delivery scope)	14

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!

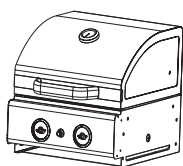


Before start-up, first read through the safety information and the operating manual carefully. Only by doing so will you be able to use all of the functions safely and reliably.

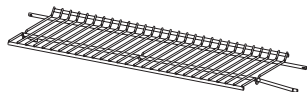
Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own the BBQ gazebo after you.

Scope of delivery

- 1 Burner housing 1



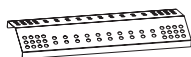
- 2 Warming grate 1



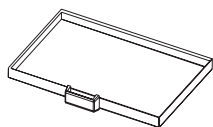
- 3 BBQ Grate 2



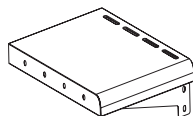
- 4 Flametamer 2



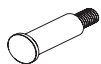
- 5 Grease capture container 1



- 6 Left side rack 1



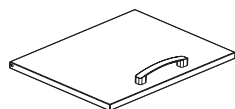
- 7 Hook 4



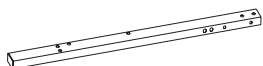
- 8 Right side rack 1



- 9 Door 1



- 10 Long front right support leg (RF) 1



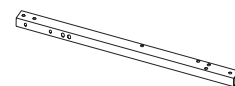
- 11 Long back right support leg (RB) 1



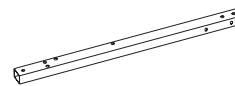
- 12 Crossbeam 1



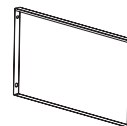
- 13 Short front left support leg (LF) 1



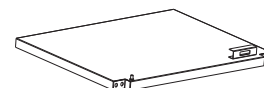
- 14 Short back left support leg (LB) 1



- 15 Side cover 2



- 16 Base plate 1



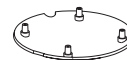
- 17 Axle 1



- 18 Wheel 2



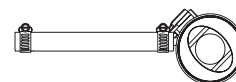
- 19 Wheelcap 2



- 20 Temperature regulator (2)



- 21 Hose with regulator



Fasteners

- A Screw M6x50 8



- B Screw M6x10 32



- C Nut M8 2



- D Stepped screw M5x16 1



- E Washer 1



- F Spring washer 1



- G Nut M5 1



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.

It is suitable exclusively for outdoor use and in a domestic setting.

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

- **Use outdoors only!**
- **Read the instructions before using the appliance.**
- **WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.**
- **Do not move the appliance during use.**
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**

Safety instructions

Danger Fire hazard!



Parts of the BBQ become very hot during operation and can cause 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.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
- Never leave the BBQ unattended during use.

Danger Fire hazard!



Never turn on/fire up the BBQ with the lid closed.

- Operate the gas BBQ with a small flame when the lid is closed.

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 gas flame and the food on the BBQ can become very hot during operation, such that any contact with these can cause very severe burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.

Danger Risk of deflagration!



Flammable liquids that are poured onto the flames can form flashes or deflagrations.

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.

Danger Risk of poisoning!



Gas is odourless and can be lethal 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 gazebo 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.

Danger Risk of burning and accidents!



Caution! If you detect the smell of gas:

- Immediately close the gas intake of the gas bottle.
- Extinguish all open flames.
- Do not operate any electrical devices.
- Ventilate the surrounding area.
- Carry out a leakage point test, as described in this operating manual.
- If, after testing and once the leakages have been remedied, you continue to detect the smell of gas, do not continue to use the BBQ. Immediately inform a gas technician or the distributor from which you purchased the equipment.

Danger Risk of burning and accidents!



Do not store the gas BBQ in immediate proximity to combustibles (e.g. petrol) or other flammable liquids or gases.

- The gas bottle must be separated from the gas BBQ during storage.
- Do not store the gas bottle in immediate proximity to the gas BBQ.
- Do not place the gas bottle immediately under the gas BBQ.

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.

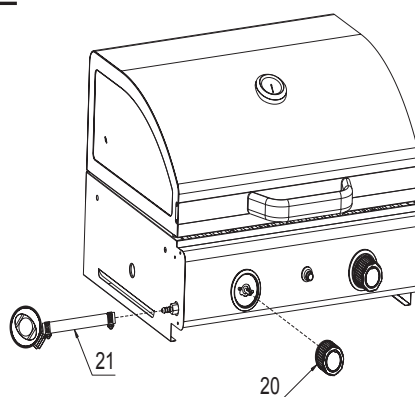
Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x adjustable spanner

Assembling the BBQ

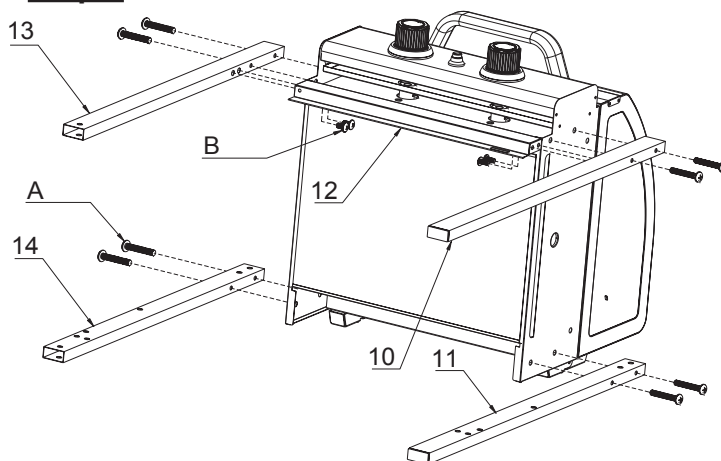
1. First read through the assembly instructions completely.
2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
3. Place the necessary tools within reach. Small parts such as handles will probably be preassembled.
4. Two people are needed for the assembly.

Step 1



Screw the hose with the regulator (21) to the burner housing (1). Attach the temperature regulator (20) to the control panel of the burner housing (1).

Step 2

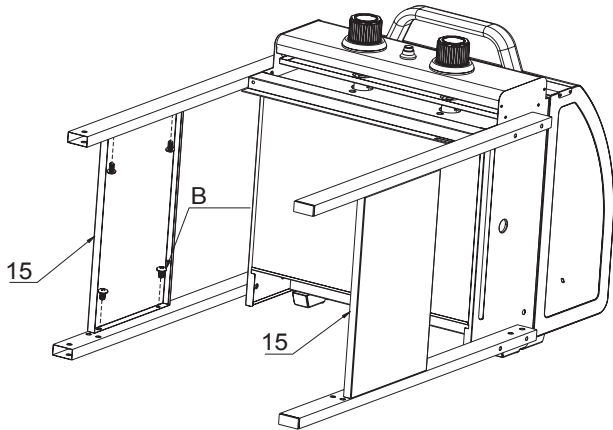


Fasten the long support leg (RB) (11) with screws (A) to the right back side of the burner housing (1).

Fasten the short support leg (LB) (14) with screws (A) to the left back side of the burner housing (1).

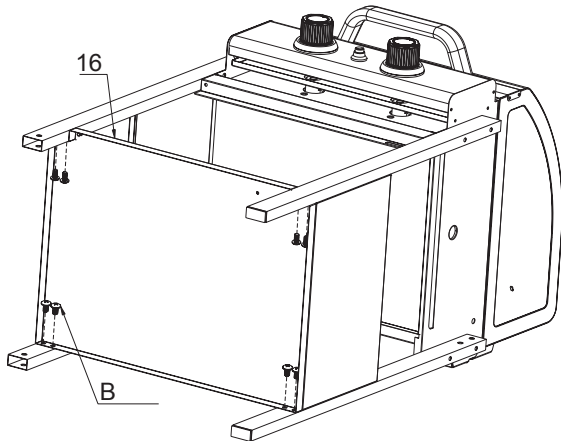
Fasten the short support leg (LF) (13), the cross rod (12) and the long support leg (RF) (10) with screws (A) and screws (B) to the front side of the burner housing (1).

Step 3



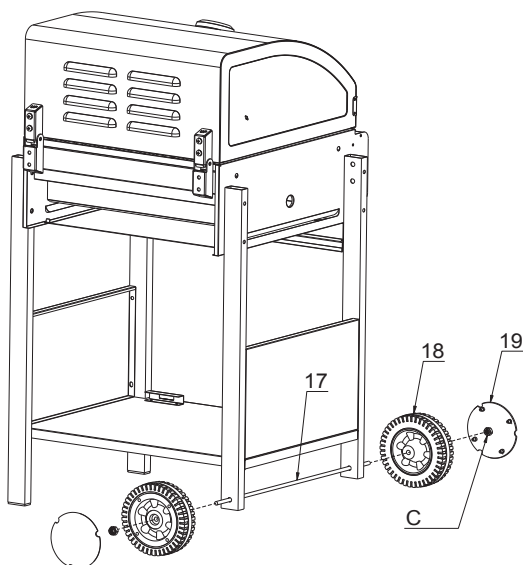
Fasten the side cover pieces (15) with screws (B) between the front and back support legs.

Step 4



Fasten the base plate (16) with screws (B) between the support legs.

Step 5



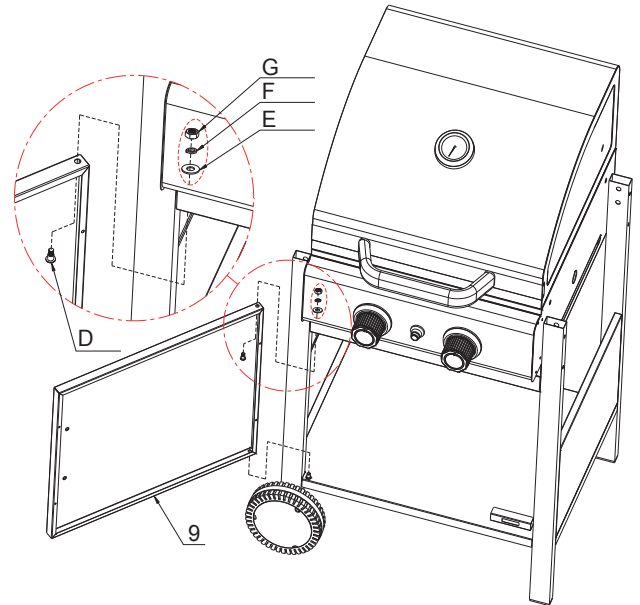
Insert the wheel axle (17) through the holes below in the short support legs.

Stick the wheels (18) on the ends of the wheel axle.

Secure the wheels using the wheel nuts (C).

Stick the wheelcaps (19) onto the wheels.

Step 6

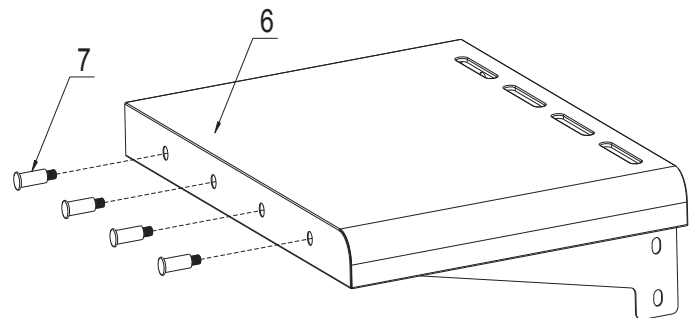


Place the door (9) on the left onto the pins in the base plate below.

Slide the door underneath the crossbeam at the top.

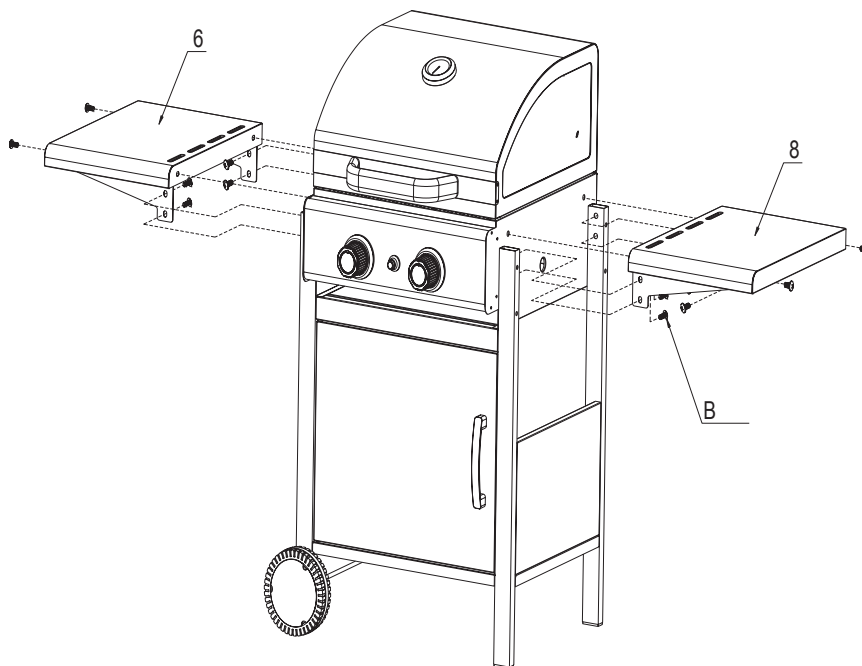
Fasten the door with a stepped screw (D), a washer (E), a spring washer (F) and a nut (G).

Step 7



Screw the hooks (7) onto the left side rack (6).

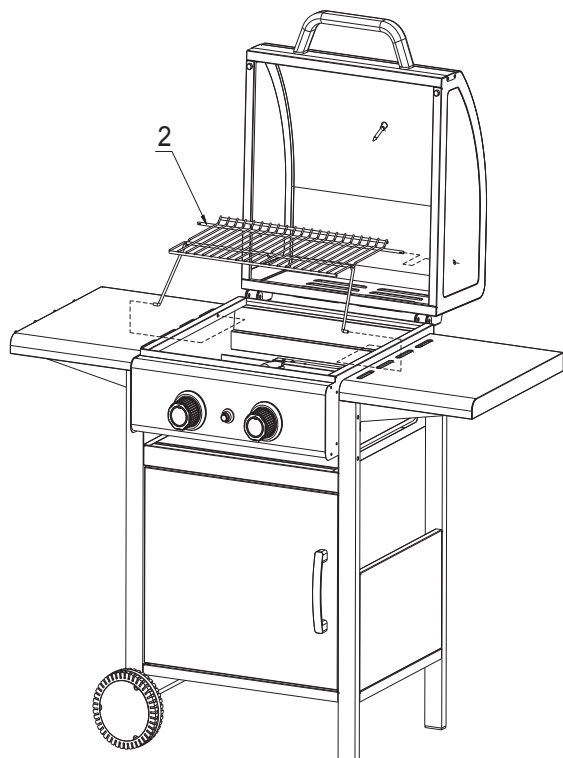
Step 8



Fasten the left side rack (6) using screws (B) at the top to the short support legs and the burner housing.

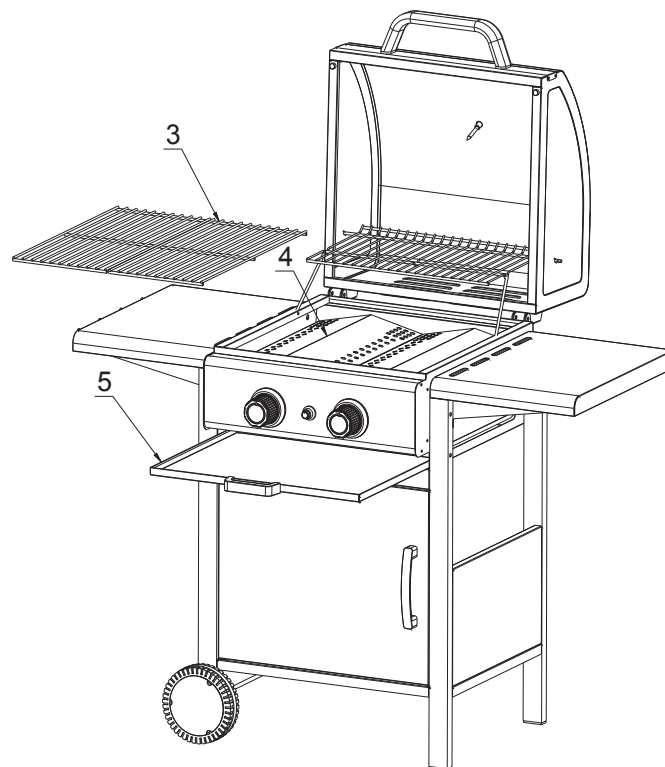
Fasten the right side rack (8) using screws (B) at the top to the long support legs and the burner housing.

Step 9



Hang the warming grate (2) in place.

Step 10



Place the flametamer (4) over the burners.
Insert the BBQ grate (3) in the burner housing.
Slide the fat collection tray (5) beneath the burner housing.

Important:
All screws must be tightly fastened.

Inserting batteries

You need to insert batteries into the device for automatic burner activation. One 1.5 V battery size AA (not included!) is used. The battery compartment is between the regulators 1 and 2. Remove the battery compartment lid and insert a 1.5 V battery of the type LR6/R6/AA. Pay attention to the correct polarity (+/-). The plus of the battery must point outward. Close the battery compartment by screwing down the battery compartment lid. The battery compartment lid simultaneously serves as a push button of the piezo-igniter. It is made operational by inserting the battery.

Connecting the Gas Bottle

Regulator and Hose

These accessory parts are supplied with the gas BBQ. Replacements are available at your BBQ distributor or an authorised LPG gas supplier. Use only regulators and hoses that are certified for LP gas with the pressure values mentioned. The lifespan of the regulator is approximately 2 years. It is recommended that the regulator be exchanged within 2 years from the production date.

The use of an incorrect or defective regulator and gas hose is dangerous. Before each use of the gas BBQ, check that the correct parts are being used.

The gas hose used must conform to the regulations and provisions of the country in which the BBQ is being used. The length of the gas hose must not exceed 1.5 metres. Worn or damaged hoses must be exchanged immediately. **The hose must be connected without twists or bends.** Ensure that the gas hose is not bent or constricted and that it does not come into contact with the gas BBQ, with the exception of the hose connection.

Storing the BBQ

The gas BBQ must only be stored indoors, once the gas bottle has been disconnected. If the BBQ is not being used for an extended period of time, it should be covered with a protective hood and stored in a dry and dust-free environment.

The Gas Bottle

A gas bottle is not supplied with this BBQ. The gas bottle must be provided by the end user. Do not drop your gas bottle or handle it roughly or inappropriately.

When the BBQ is not being used, the gas bottle must be separated from the BBQ. Fit the gas bottle with its protective cap once it has been disconnected from the BBQ. The gas bottle must be stored separate from the BBQ.

The storage of gas bottles is not permitted in underground spaces, in stair wells, passageways and thoroughfares of buildings, or in their immediate vicinity. The valves must be fitted with valve protection caps and lock nuts.

Gas bottles - including empty ones - must be stored upright.

Gas bottles - must be stored outdoors in an upright position and out of reach of children. The gas bottle must not be stored in areas in which the temperature exceeds 50°C. Do not store the gas bottle near flames or other flammable sources. **Do not smoke in the vicinity of gas bottles!**

Connection to the BBQ

Place the gas bottle next to or behind the BBQ on the floor.

Do not in any case place the gas bottle on the support under the grill.

Before the gas bottle is connected to the BBQ, you must ensure that there is no dirt in the heads of the gas bottle, the regulator, or the burner. Spiders and insects can get in there and thus block the burner or the venturi tube at the opening. A blocked burner can cause a fire underneath the BBQ. Clean blocked burner openings using a sturdy pipe cleaner.

Mounting the gas hose

- Depending on national regulations, there are two ways to connect the gas hose to the grill. First take the protective cap off the gas connection if present.

Method 1:

- Firmly screw one end of the gas hose onto the gas connection (left-hand threading). Do not use an extra gasket!
- Tighten the gas hose union nut securely using a size 17 spanner; at the same time hold the gas connection in place with pliers or a second size 17 spanner.

Method 2:

- Run a hose clamp of the right size a few centimetres over the loose end of the gas hose. Then slide this end onto the gas connection (wet the gas connection somewhat to facilitate sliding onto the hose). Fix the connection with the hose clamp.
- Connect the other end of the gas hose with the pressure regulator included.

Separate instruction manuals are included with the gas hose and the pressure regulator. Follow these instructions very closely when you connect the pressure regulator to the gas hose and gas container (the figures may differ for the hose, pressure regulator and gas container depending on the respective national standards).

Lay the hose so that it is not kinked or twisted.

Warning!

Prior to use test all connections for gas leaks.

Always perform the test using soapy water. Never use an open flame to detect leaks.

Checking for Gas Leaks

- Mix one part dishwashing liquid with 3 parts water. For testing, approx. 50 ml of soapy water is needed.
- Ensure that all temperature regulators are set to ● (off).
- Connect the regulator with the gas bottle and turn on the burner using the left temperature regulator. Ensure that the connections are securely made.
- Turn on the gas intake.
- Apply the soapy water to the hose and to all connections. If bubbles appear, a leak is present.
- Fix the leak and then start the test again.
- Switch off the gas once the test has been concluded.
- If a leak is found and it cannot be repaired, do not attempt to repair the leak further. In this case, contact a professional.
- Do not use the BBQ until the leak has been properly repaired.

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 gazebo is standing securely.
- Before use, place the BBQ on a level, solid base located outdoors.
- Do not in any case place the gas bottle on the support under the grill.

Before grilling

- Wash off possible rough production residues using warm water; in doing so, avoid the use of cleaning agents or dishwashing liquid.
- Rub the BBQ grate by a cloth wetted with cooking or frying oil.
- **Pre-firing**
Before barbecuing for the first time, heat up the BBQ for a min. 15 minutes with a closed lid and high flame without food. The heat cleans the internal parts and burns away the finishing residues of coloured BBQ parts. In the process, odours and some smoke may develop. However, this is harmless and only lasts a short time. Ensure sufficient ventilation.
- **Preheating**
It is recommended that you preheat the BBQ before each use for approx. 10-15 minutes with a closed lid.

Operation

Danger Risk of burning!



The BBQ and the food become very hot during operation, such that any contact with these can cause very severe burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling.
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.

Danger Risk of explosion!



Read through the following instructions for turning on/firing up the BBQ and all warning and safety information first, before actually firing up the BBQ.

- Check the BBQ for cracks, cuts or other damage, before using it.
- Do not use the BBQ any more if the gas hose is damaged or porous.
- Open the lid of the BBQ before firing up the burner. An explosive flash may otherwise result, which can cause severe physical injuries and even death.

Ignition system - ignition with the piezo-igniter

1. Open the lid of the BBQ before turning on the burner.
2. Set all temperature regulators to • (off).
3. Connect the regulator with the gas bottle. Turn the gas intake on the regulator to the **On** setting. Do not bend over the BBQ surface.
4. First push in the left knob and turn it to the left Δ_{Max} (high flame) simultaneously pressing the piezo-igniter to ignite the burner. Release the piezo-igniter when the burner is on.
5. Should the burner not have ignited within 5 seconds, turn the knob to setting "OFF" and wait 5 minutes, so that the gas can escape and repeat the process described above. If the burner still does not ignite, ignite it manually as described in the operating manual (see section *Conventional Ignition with Match*).
6. The flame temperature can be adjusted by the temperature regulator in the range between Δ_{Max} (high flame) and Δ (low flame).
7. The side burner is turned on and operated in the same way as the main burner.
8. To switch off the BBQ, turn the regulator on the gas bottle to the "**Off**" position. Then turn the temperature regulator on the BBQ to • (off).

Conventional Ignition with Match

Danger Risk of burning!



Never ignite the BBQ with a match from above, always from below.

1. Open the lid of the BBQ before turning on the burner.
2. Set all temperature regulators to • (off).
3. Connect the regulator with the gas bottle. Turn the gas intake on the regulator to the **On** setting. Do not bend over the BBQ surface. With the aid of soapy water, check if leaks are present between the gas bottle and the regulator.
4. Press the left temperature regulator and turn it counter-clockwise to the Δ_{Max} position.
5. Stick a burning, commercially available chimney match (extra-long) from below through the large hole in the base of the burner housing into the vicinity of the burner.
6. Repeat the process with the second burner.
7. If the side burner is not on, set the temperature regulator to • (off). Press the side burner temperature regulator and turn it counter-clockwise to the Δ_{Max} position. Using a chimney match fire up the flames from below near the gap between the ignition head and the burner.
8. Consult your distributor in order to remedy the ignition problem on the BBQ.

Cooking with the Lid Closed

Gas BBQs with lids enable gentle cooking of larger pieces of meat and entire fowls, similar to an oven.

With a closed lid only a flame is necessary. Set the temperature to a small or medium flame and close the lid. **AVOID EXCESSIVE HEATING OF THE BBQ.** Unnecessary opening of the lid allows heat to escape each time and thus lengthens the cooking time. You should therefore avoid opening the lid unnecessarily.

Concluding barbecuing

As soon as the food has been prepared, the BBQ should be allowed to burn for 5 minutes on a high flame. Residues on the burner are thus burned away and cleaning is made easier. Make sure that during this process the lid is opened.

Turning off the BBQ

To switch off the BBQ, turn the regulator on the gas bottle to the "Off" position. Then turn the temperature regulator on the BBQ to • off. Wait until the BBQ has cooled down sufficiently before closing the lid.

Danger Risk of burns and accidents!



If the burner does not ignite, turn the temperature regulator clockwise to • (off) and then turn the regulator on the gas bottle clockwise to the **Off** position.

Maintenance and Cleaning

Your grill is made of high-quality materials.

Clean the BBQ after each use. To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger Risk of burning!



Let the grill cool down completely before cleaning.

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.

- After each use, let the BBQ burn for approx. 5 minutes without any food on it. This reduces the food residues.
- Set the regulator on the gas hose to the **Off** position, before starting to clean the BBQ.
- Remove the BBQ grate and clean it thoroughly with soapy water. Rinse it with clean water and then dry it off thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- If a grease layer has formed on the internal surface of the lid, this can be cleaned off using a strong, hot soapy solution. Then rinse with clean water and dry completely before using the BBQ again.

Warning! Never use commercially available oven cleaners!

- Food residues on the base of the BBQ can be removed with a brush, spatula, or cleaning sponge. Then wash again with soapy water. Rinse with clean water and dry.
- Clean the internal and external surfaces using warm soapy water.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your BBQ at all times.
- If the gas BBQ is not being used, it should be covered with a protective hood.

Cleaning the burner

- Turn the regulator on the gas bottle to the **Off** position. Then set the temperature regulator on the BBQ to • (off) and disconnect the gas hose from the gas bottle.
- Remove the BBQ grate.
- Clean the burner with a soft brush or with pressurised air. Then wipe it down with a cloth.
- Clean blocked openings with a sturdy pipe cleaner, a wire or with the opened end of a paperclip.

Cleaning the Ignition Head

- If it becomes difficult to ignite the flame, this may be due to the fact that the tip of the ignition head is dirty. In this case it needs to be cleaned. The ignition head tip is located next to the burner opening.
- To ensure perfect functioning, food residues between the ignition head tip and the burner must be removed. Use fine sandpaper in order to clean the ignition head tip and the burner edge.
- The ignition head tip should be approx. 4 - 6 mm away from the burner edge. This is the ideal distance for reliable ignition.

IMPORTANT INFORMATION

You may have acquired a **protective hood** for your BBQ. In order to protect your investment, it is recommended that a BBQ protective hood is always used when the BBQ is not in operation. However, please ensure that the protective hood is only put on once the BBQ has cooled down and is clean and dry. The use of a protective hood may be required. **Caution!** A protective hood that is placed on a warm, wet, or unclean BBQ can lead to heavy corrosion.

For this reason, **the BBQ should always have cooled down and be cleaned of surface dirt and thoroughly dried before the protective hood is placed on it.** This is particularly important when the BBQ is not going to be used for an extended period of time and, for example, stored over winter.

In order to preserve the quality of this gas BBQ for a long time, the owner should ensure that these care and maintenance instructions are followed precisely.

Take care of your investment and it will serve you well for years to come.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Suggested solution
Burner won't ignite.	<ul style="list-style-type: none"> - LP gas bottle is empty - Defective regulator - Blockage in burner - Blockage in the gas nozzles or in the gas hose - Electrode cable loose or separated from electrode or ignition unit - Electrode or cable defective - Defective ignition switch 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace with full LP gas bottle - Get the regulator tested or replace it - Cleaning the burner - Clean the gas nozzles and gas hose - Reconnect the cable - Replace the electrode or cable - Replace the ignition switch
Burner does not ignite with match	<ul style="list-style-type: none"> - LP gas bottle is empty - Defective regulator - Blockage in burner - Blockage in the gas nozzles or in the gas hose 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace with full LP gas bottle - Get the regulator tested or replace it - Cleaning the burner - Clean the gas nozzles and gas hose
Small flame or flame blowback (fire in burner tube or a roaring noise can be heard)	<ul style="list-style-type: none"> - LP gas bottle is too small - Blockage in burner - Blockage in the gas nozzles or in the gas hose - Wind in gas BBQ area is too strong 	<ul style="list-style-type: none"> - Use larger gas bottle - Cleaning the burner - Clean the gas nozzles and gas hose - Position the gas BBQ in an area protected from the wind
Temperature regulator difficult to turn	<ul style="list-style-type: none"> - Gas valve blocked 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace gas valve

Declaration of conformity

This product fulfills the valid European and national directives. This is confirmed by the CE mark (corresponding declarations are lodged with the manufacturer).

Technical details

Product:	Item No. 3160UK, Gas BBQ "Bloomfield"
Weight:	approx. 24 kg
Overall dimensions:	approx. 112 x 58 x 100 cm (LxWxH)
Grill surface:	approx. 42 x 45 cm
Main burner:	2 pieces, approx. 3 kW each
Power:	max. 6 kW
Consumption:	max. 436 g/h
BBQ category:	I ₃₊ (28-30/37), GB
Gas type/Gas pressure:	LPG Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar
Nozzle main burner:	0.85 mm
Battery:	1x 1.5V AA (not included)

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.

Information on (rechargeable) batteries



Please do not throw batteries into household waste. Every consumer is legally obligated to hand in batteries at a collection point in his or her community or suburb, or at the distributor's outlet. From there, the batteries can be disposed of in an environmentally friendly way. On batteries containing harmful materials, you'll find the chemical symbols Cd for cadmium, Hg for mercury, and Pb for lead. Batteries are identified with the symbol depicted above.

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.

The gas grill should be serviced once a year by a qualified professional.

For service questions, you can reach us at the following email address (distributor).

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)

Universal covering hood - for medium Gas BBQ

tepro Item Number 8604



- Made from high-quality, durable, polyester fabric 300 x 250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV radiation
- side vents
- with Velcro fastener
- Material:
 - Exterior: PVB (Polyvinyl butyral)
 - Interior: 100% polyester
- Hood dimensions approx. 130 x 65 x 100 cm (WxDxH)

