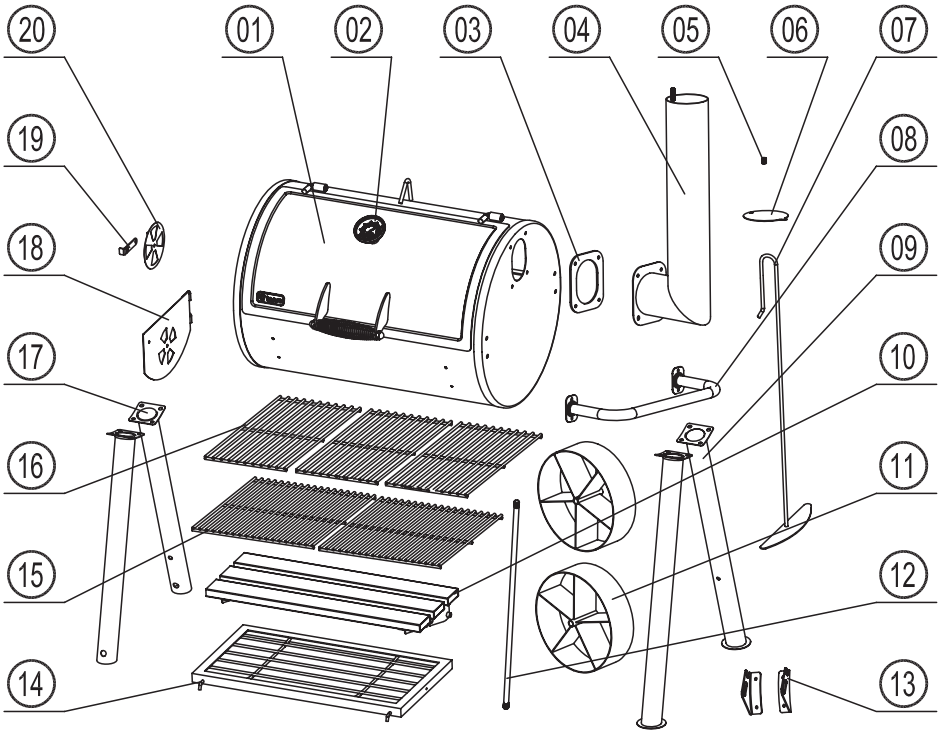




Ⓓ **Bedienungsanleitung**  
**GRILLFASS „BERKELEY“**  
Holzkohlengrill

ⒼⒷ **Instruction Manual**  
**BARREL BBQ “BERKELEY”**  
Charcoal grill

Version 2015/  
Art. Nr. 1145



# Inhalt

**Bevor Sie das Gerät benutzen..... 4**

**Lieferumfang ..... 4**

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch..... 4**

**Zu Ihrer Sicherheit ..... 5-7**

    Signalsymbole ..... 5

    Allgemeine Sicherheitshinweise ..... 5-7

**Montage ..... 7-9**

    Vorbereitung ..... 7

    Benötigtes Werkzeug ..... 7

    Grill zusammenbauen ..... 7-9

**Grill aufstellen..... 9**

**Vor dem Grillen ..... 10-11**

**Bedienung..... 11**

**Wartung und Reinigung ..... 11-12**

**Entsorgung ..... 12**

**Konformitätserklärung..... 12**

**Technische Daten ..... 13**

**Garantie ..... 13**

**Service ..... 13**

**Inverkehrbringer ..... 13**

## 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 Brennkammer (1)
- 1 Thermometer (2)
- 1 Isolierring (3)
- 1 Rauchrohr (4)
- 1 Feder für Abluftklappe (5)
- 1 Abluftklappe (6)
- 1 Schürhaken (7)
- 1 Handgriff (8)
- 2 Standbein, rechts (9)
- 1 Frontablage (10)
- 2 Rad (11)
- 1 Radachse (12)
- 2 Stützwinkel (13)
- 1 Ablagegitter (14)
- 2 Kohlerost (15)

- 1 Grillrost (16)
- 2 Standbein, links (17)
- 1 Luftklappe (18)
- 1 Luftklappenriegel (19)
- 1 Lüftungsregler (20)
- 25 M6 x 12 Schraube
- 2 M12 Mutter
- 1 M5 x 14 Passschraube
- 1 M6 x 14 Passschraube
- 16 Unterlegscheibe
- 24 M6 Mutter (schwarz)
- 1 M6 Kontermutter (silber)
- 1 M5 Mutter

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!**

---

**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 3 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.
- Die Brennkammer mit max. 2,3 kg Holzkohle befüllen.
- Den Grill nicht über 260°C heizen.
- Den Grill so sichern, dass er nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf einer ebenen Fläche stellen und Räder blockieren.
- 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.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

---

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

**Gefahr Verpuffungsgefahr!**



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

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

**Gefahr Verpuffungsgefahr!**



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 drei bis vier Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

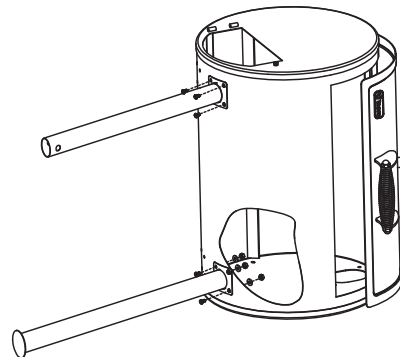
**Benötigtes Werkzeug**

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

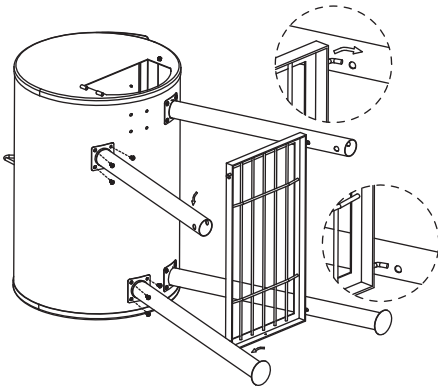
**Grill zusammenbauen**

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

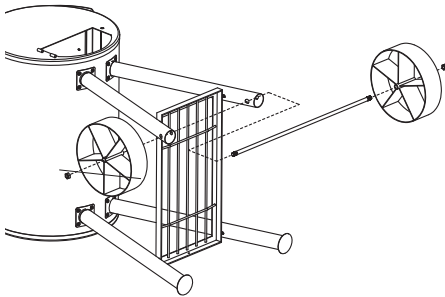
2. 8 M6 x 12 Schrauben  
8 Unterlegscheiben  
8 M6 Muttern



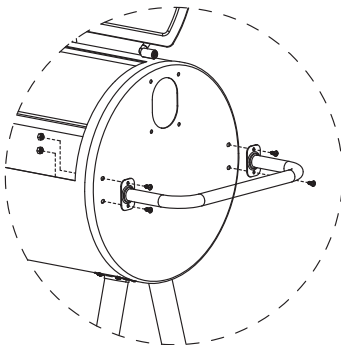
3. 8 M6 x 12 Schrauben  
8 Unterlegscheiben  
8 M6 Muttern



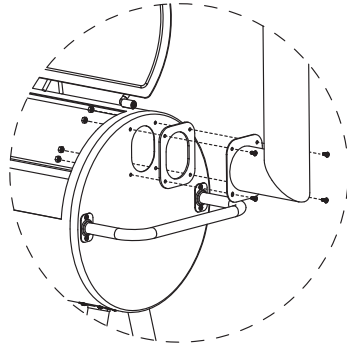
4. 2 M12 Muttern



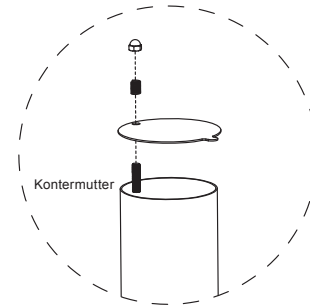
5. 4 M6 x 12 Schrauben  
4 M6 Muttern



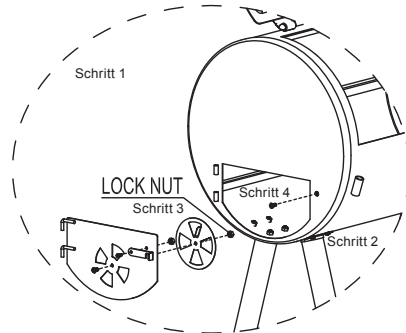
6. 4 M6 x 12 Schrauben  
4 M6 Muttern



7.

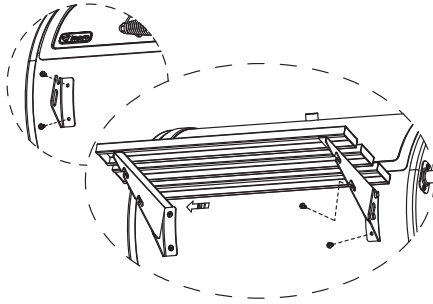


8. 1 M6 x 12 Schraube/1 M6 Mutter  
1 M5 x 14 Passschraube/1 M5 Mutter  
1 M6 x 14 Passschraube

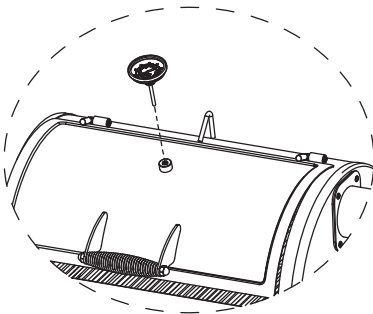




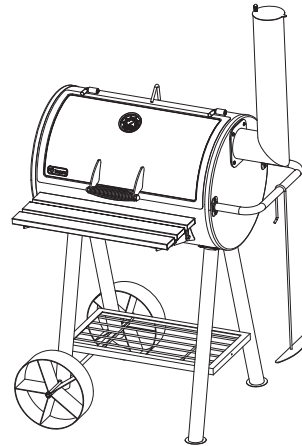
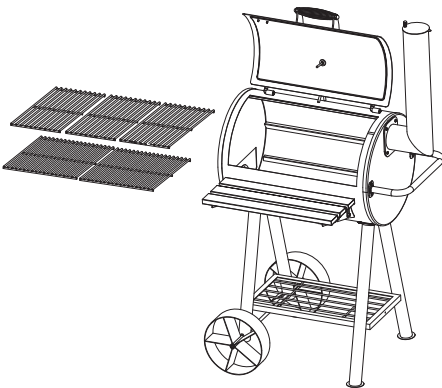
9. 4 M6 x 12 Schrauben  
4 M6 Muttern



10.



11.



Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.

**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

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingeölt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglühen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schützen und Produktionsreste zu verbrennen.
- Waschen Sie die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Reiben Sie die Außenflächen des Grills mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Die Kohleroste und das Ascheblech nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden.
- Starten Sie mit ca. 2,3 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.
- Geben Sie ausreichend und den Herstellerangaben entsprechend, Anzündflüssigkeit auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel ca. 2-3 Minuten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist. Alternativ können Sie handelsübliche feste Anzündhilfen verwenden.
- Die Luftklappe der Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm öffnen.
- Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz an. Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffnetem Deckel brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). **Vorsicht!** Die Anzündflüssigkeit muß vollständig abgebrannt sein, bevor der Deckel geschlossen werden kann. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.

- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte des Kohlerosts.
- Schließen Sie anschließend den Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf ca. 120°C ansteigen. Diesen Temperaturbereich für 2 Stunden halten.
- Anschließend die Temperatur auf ca. 175°C - 200°C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Luftklappe weiter geöffnet wird und zusätzliche Holzkohle aufgelegt wird.
- Diese Temperatur für ca. 1 Stunde halten. Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- **Wichtig:** Von Zeit zu Zeit sollte diese Behandlung wiederholt werden, um den Zustand des Grills zu erhalten.
- **Achtung:** Die Höhe der Temperatur darf 200°C nie übersteigen. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

Während des Einfeuerns sollte der Deckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schließen.

### **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 Küchenhandschuhe tragen.

- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige reine Holzkohle verwenden.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**



Um die Lebensdauer des Grills zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kohlen nicht direkt die Wände des Grills berühren.

- Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.

## Bedienung

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts. Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie **maximal 2,3 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

5. Legen Sie die Grillroste auf die Halterungen in der Brennkammer.
6. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

## Wartung und Reinigung

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

**Gefahr Verbrennungsgefahr!**



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

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

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.

- Entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab.
- Versehen Sie die Grillroste und Kohleroste nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Speiseöl.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Ofenlack ausbessern.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- **Wichtig:** Der Grill sollte einmal im Jahr mit Pflanzenöl behandelt werden: *Vor dem Grillen.*

- **HINWEIS:** Ihr Grill wird nach einigem Gebrauch eine Patina bekommen. Sollte Ihnen dieser rostige Look nicht gefallen, können Sie wie folgt vorgehen: Entfernen Sie den Rost mittels Drahtbürste oder Rostlöser-Gel. Danach können Sie die Oberfläche mit einem Ofenlack (bis mindestens 600°C hitzeresistent) lackieren.

## 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. 1145 Grillfass „Berkeley“
Gewicht:	ca. 40 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 86 x 79 x 150 cm (B x T x H)
Grillfläche:	ca. 64,5 x 43,5 cm
Max. Brennstoffmenge:	max. 2,3 kg
Stahlackierung:	Hitzebeständig bis 350°C

## Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Grill gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Grills im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

## 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.

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](mailto:info@tepro-gmbh.de) oder

[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)

Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

## Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten) Anzündkamin

tepro Artikelnummer 8500



- aus Stahl, schwarz lackiert
- mit Kunststoffgriff
- Durchmesser 17 cm
- sorgt für schnelles Durchglühen des Brennstoffes

## Grillreinigungsbürste

tepro Artikelnummer 8504



- Messingborsten
- Kunststoffgriff
- zum Reinigen von Grillrosten

## Aluminium-Tropfschalen 10er-Set

tepro Artikelnummer 8506



- aus Aluminium
- ideal zum Umluftgrillen mit Kugel- und Haubengrills
- für gesünderes Grillen
- Abmessung (Stück): 31,3x21,3cm

## Holzzange

tepro Artikelnummer 8509



- Länge: 42 cm

## Reinigungsbürste aus Edelstahl

tepro Artikelnummer 8519



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

## 3-teiliges Grillbesteck

tepro Artikelnummer 8520



- bestehend aus Gabel, Wender und Zange
- aus Edelstahl
- Länge: 38 cm

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

# Contents

- Before using the device ..... 17**
- Scope of delivery ..... 17**
- Intended use ..... 17**
- For your safety ..... 18-20**
  - Signal symbols ..... 18
  - General safety instructions ..... 18-20
- Assembly ..... 20-22**
  - Preparation ..... 20
  - Required tools ..... 20
  - Assembling the BBQ ..... 20-22
- Setting up the BBQ ..... 22**
- Before grilling ..... 23-24**
- Operation ..... 24**
- Maintenance and Cleaning ..... 24-25**
- Disposal ..... 25**
- Declaration of conformity ..... 25**
- Technical details ..... 26**
- Warranty ..... 26**
- Service ..... 26**
- Distributor ..... 26**



## 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 instructions and give them to any third party who might own the BBQ after you.

- 3 BBQ Grate (16)
- 2 Support leg, left (17)
- 1 Air vent (18)
- 1 Air vent latch (19)
- 1 Ventilation controller (20)
- 25 M6 x 12 Screw
- 2 M12 Nut
- 1 M5 x 14 Shoulder bolt
- 1 M6 x 14 Shoulder bolt
- 16 Washer
- 24 M6 Nut (black)
- 1 M6 Lock nut (silver)
- 1 M5 Nut

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.

## Scope of delivery

- 1 BBQ chamber (1)
- 1 Thermometer (2)
- 1 Insulating ring (3)
- 1 Smoke pipe (4)
- 1 Spring for exhaust flap (5)
- 1 Exhaust flap (6)
- 1 Poker (7)
- 1 Handle (8)
- 2 Support leg, right (9)
- 1 Front rack (10)
- 2 Wheel (11)
- 1 Wheel axle (12)
- 2 Bracket (13)
- 1 Rack grille (14)
- 2 Charcoal grate (15)

## Intended use

Use this BBQ to heat, cook and grill food.

This BBQ is intended exclusively for outdoor use and not for use indoors.

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 appliance will become very hot, do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**

#### **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 3 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 chamber with a max. 2.3 kg charcoal.
- Do not heat the BBQ above 260°C.
- Secure the BBQ so that it does not inadvertently start to roll. Always place the BBQ on an even surface and block the wheels.
- 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.
- Never leave the BBQ unattended during use.

#### **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 grill, 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.
- 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 onto the flames can form flashes or deflagrations.

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

---

**Danger Risk of deflagration!**



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 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.

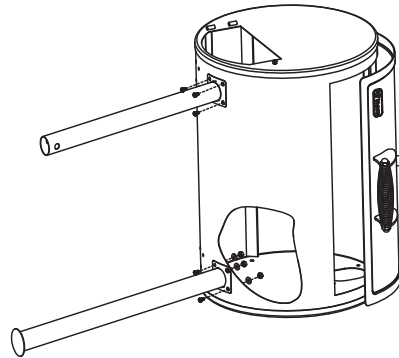
- Follow all of the assembly instructions listed here.
1. First read through the assembly instructions completely.
  2. Take sufficient time to carry out the assembly and use an even working surface of three to four square metres.
  3. Small parts such as handles will probably be preassembled.

**Required tools**

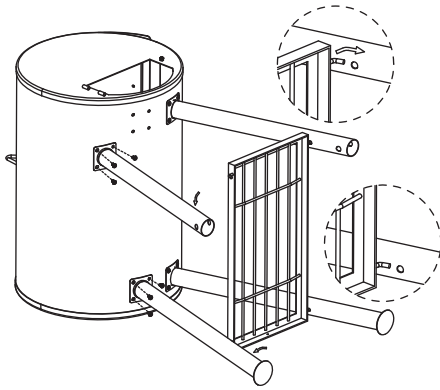
- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

**Assembling the BBQ**

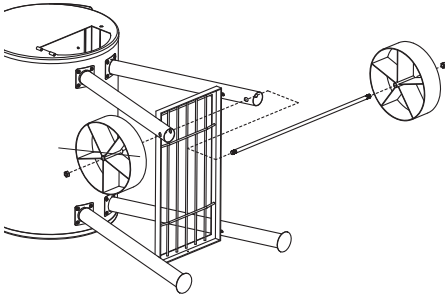
1. Unpack the BBQ and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after BBQ assembly.
2. 8 M6 x 12 Screws  
8 Washers  
8 M6 Nuts



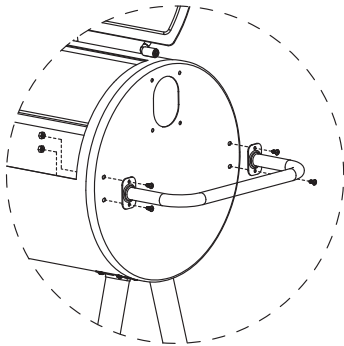
3. 8 M6 x 12 Screws  
8 Washers  
8 M6 Nuts



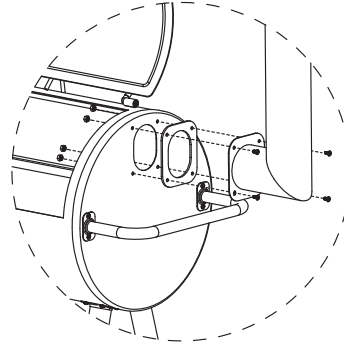
4. 2 M12 Nuts



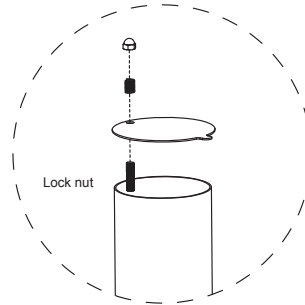
5. 4 M6 x 12 Screws  
4 M6 Nuts



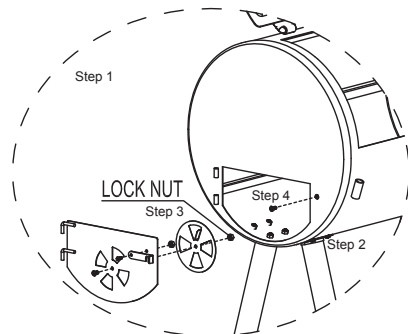
6. 4 M6 x 12 Screws  
4 M6 Nuts



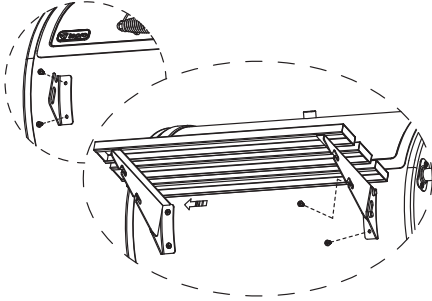
7.



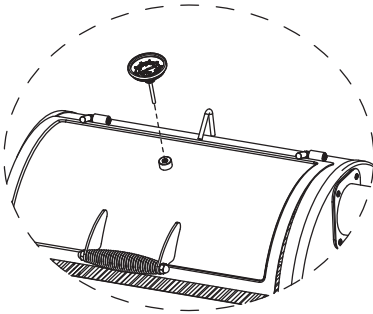
8. 1 M6 x 12 Screw/1 M6 Nut  
1 M5 x 14 Shoulder bolt/1 M5 Nut  
1 M6 x 14 Shoulder bolt



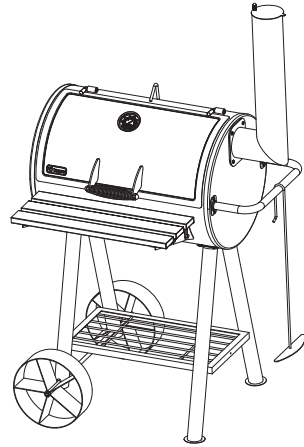
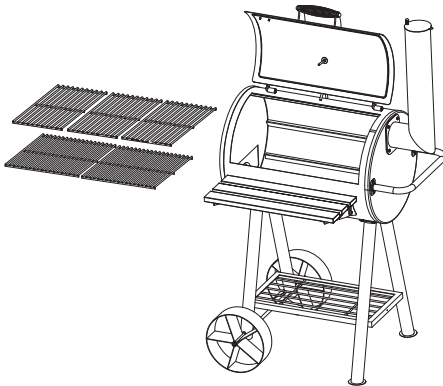
9. 4 M6 x 12 Screws  
4 M6 Nuts



10.



11.



Disassemble the BBQ in the reverse order.

**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, the BBQ must be oiled and then heated through for at least 3 hours to protect the housing from heavy rust and to burn off production residues.
- Wash down the BBQ grate with warm, soapy water. Then rinse it with clean water and dry it off.
- Rub the external surfaces of the BBQ with vegetable oil or use a vegetable oil for spraying. Treat the charcoal grate and the ash tray with vegetable oil.
- Follow the instructions for lighting the BBQ.
- Start with approx. 2.3kg of charcoal. This quantity should be sufficient for the primary heating treatment.
- Pour sufficient lighter fluid over the charcoal, in accordance with the manufacturer specifications. Wait for approx. 2-3 minutes with the cover open, until the fluid has worked its way into the coals. Alternatively, you can use solid, commercial firelighters.
- Open the air vent of the BBQ chamber approx. 1.5-2.5 cm.
- Light the charcoal with a long match. Let the charcoal burn with the cover open for as long as necessary until a bright layer has formed (approx. 20 minutes). **Caution!** The lighter fluid must be completely burned off before the cover can be closed. Otherwise flames from the lighter fluid can trigger flashes or an explosion inside the BBQ as soon as the cover is opened.
- When the charcoal is glowing strongly, distribute it in the middle of the charcoal.
- Then close the cover. Let the temperature rise to approx. 120°C. Maintain this temperature range for 2 hours.

- Then increase the temperature to approx. 175-200°C. This can be achieved by opening the air vent further and adding more charcoal.
- Maintain this temperature for approx. 1 hour. Then let the BBQ cool down completely.
- **Important:** From time to time this treatment should be repeated in order to maintain the condition of the BBQ.
- **Attention:** The temperature must never exceed 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 cover should not be completely closed. Only close it completely for a few minutes at the end.

---

### **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.
  - 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.
-

**Danger Health risk!**

Do not use any charcoal that has been pretreated with lighter fluid. Only use high-quality pure charcoal.

**Attention Risk of damage!**

In order to increase the operating life of the BBQ, care should be taken to prevent the hot coals from directly touching the walls of the BBQ.

- Do not rub or scratch the external housing of the hot BBQ during the initial heating treatment.

## Operation

1. Remove the BBQ grate.
2. Place 3-4 solid firelighters in the middle of the charcoal grate. Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a **maximum of 2.3 kg** of charcoal around the firelighters.
4. As soon as the charcoal is glowing, spread it evenly over the charcoal grate. To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
5. Place the BBQ grate onto the brackets in the BBQ chamber.
6. Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.

## 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.



- Remove the cold ashes. It is very important that you remove the ash from the BBQ chamber before moisture combines with the cold ash. Ash contains salt and affects the inside of the ash collection tray when damp. In this way, the BBQ chamber can be damaged by rust over the years.
- Remove the BBQ grate and clean it thoroughly with soapy water. Then dry off the BBQ grate thoroughly.
- After cleaning, coat the BBQ grate and charcoal grate with a thin layer of vegetable oil.
- 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 generally with warm soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee stable footing for your BBQ at all times.
- Protect your BBQ against continuous weather influences. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with oven paint.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.
- **Important:** The BBQ should be treated with vegetable oil once a year: *Before grilling.*

- **PLEASE NOTE:** After some use, your BBQ will acquire a patina. Should this rusted look not appeal to you, you can do the following: Remove the rust by means of a wire brush or rust-dissolving gel. You can then coat the surface with oven paint (heat resistant up to at least 600°C).

## 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. 1145 "Berkeley" Barrel BBQ
Weight:	approx. 40 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 86 x 79 x 150 cm (W x D x H)
Grill surface:	approx. 64.5 x 43.5 cm
Max. amount of fuel:	2.3 kg max.
Steel paint:	Heat resistant up to 350°C

## Warranty

You have purchased a high-quality barbecue. TEPRO GARTEN GmbH provides a warranty for its products within the framework of its warranty conditions under normal, recreational and non-commercial use of 24 months from the date of purchase for all components covering defects and manufacturing errors.

The warranty excludes all parts subject to wear and tear such as BBQ grates, charcoal grates or burners as well as imperfections and differences in colour of the enamel coating and paint delamination caused by burnt grease, slight corrosions such as rust bloom. All other costs incurred, such as required working time, shipping, freight and packaging shall be borne by the buyer in the case of a warranty claim.

The distributor reserves the right to bear any incurred costs or to charge the buyer.

This warranty does not include malfunction or user difficulties resulting from wilful damage, misuse, modification, incorrect

use, careless use, wear and tear, improper assembly or poor maintenance.

## 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.

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](mailto:info@tepro-gmbh.de) or

[backoffice@tepro-gmbh.de](mailto:backoffice@tepro-gmbh.de)

Web: [www.tepro-gmbh.de](http://www.tepro-gmbh.de)

## Matching accessories (not included in the delivery scope) Chimney starter

tepro Item Number 8500



- made of steel, painted black
- with plastic handle
- diameter 17 cm
- ensures quick heating of fuel

## BBQ Cleaning brush

tepro Item Number 8504



- brass bristles
- plastic handle
- for cleaning BBQ grates

## Aluminium Drip Trays, Set of 10

tepro Item Number 8506



- made of aluminium
- ideal for convection barbecuing with kettle- and hood-BBQs
- for healthier barbecuing
- dimensions  
(piece): 31.3x21.3cm

## Wooden Tongs

tepro Item Number 8509



- Length: 42 cm

## Stainless steel cleaning brush

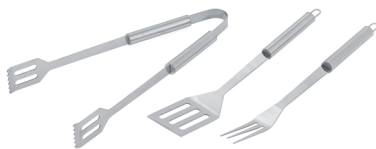
tepro Item Number 8519



- made of stainless steel
- brass-bristles
- ergonomic designed handle
- length: approx. 45 cm

## Stainless steel BBQ tools 3pcs-Set

tepro Item Number 8520



- composed of: fork, spatula and tong
- made of stainless steel
- length: 38 cm

Available over-the-counter and online.

