

© Alle Rechte vorbehalten, TOLE, 2018. Wir haben diese Broschüre mit größter Sorgfalt konzipiert und realisiert. Wir übernehmen allerdings keine Verantwortung für irgendeinen unbeabsichtigt auftretenden Fehler.

Das Dokument wurde am 11/01/2018 aktualisiert. TOLE behält sich vor, dieses Dokument ohne vorherige Ankündigung abzuändern.

SOMMAINHALT

1. ALLGEMEIN p.22

- A. Kontaktangaben
- B. Allgemeine Sicherheitshinweise
- C. Merkmale, Komponenten und Abmessungen des Grills TOLE K60
- D. Normen und Zertifizierung

2. VERWENDUNG p.24

- A. Befestigung und Montage
- B. Erster Einsatz
- C. Sicherheitshinweise zu Nahrungsmitteln und Garprozess
- D. Verwendung als 'Garten-Feuerstelle'
- E. Verwendung von Zubehör: Grillflächen, abnehmbare Handgriffe und Scheitfach

3. WARTUNG p.27

- A. Wartung des Grillbereichs
- B. Besondere Vorsichtsmassnahmen für Teile aus rostfreiem Stahl

4. GARANTIEBEDINGUNGEN p.27

1. ALLGEMEIN

A. Kontaktangaben

Der Grill TOLE K60 wird in Belgien entwickelt und hergestellt von:

TOLE sprl
20 Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (Belgien)
Email : info@tole.be
www.tole.be

B. Allgemeine Sicherheitshinweise

Benutzen Sie Ihren Grill mit der gebotenen Vorsicht. Die fehlerhafte, unüberlegte oder nicht mit dieser Bedienungsanleitung konforme Verwendung kann mit Risiken verbunden sein.

1. Die europäische Norm EN 1860-1 macht Sie auf die folgenden Sicherheitsvorschriften aufmerksam: :

ACHTUNG! Dieser Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

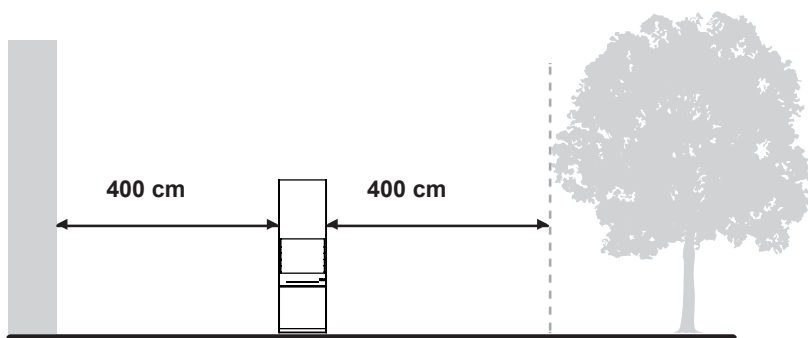
Nicht in geschlossenen Räumen nutzen !

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden ! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden !

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

2. Ihr Grill erreicht beim Einsatz sehr hohe Temperaturen.
Er darf nie unbeaufsichtigt und in der Reichweite von Kindern und Haustieren belassen werden.

3. Den Grill stets auf stabilem und waagrechttem Boden aufstellen, fern von jedem brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstand. Letztere sind z.B. Terrassenholz (behandelt oder nicht), Patios und Bogeneingänge.
Nicht in geschlossenen Räumen oder in weniger als 4 m Abstand von brennbarem Material benutzen.
Zur Vermeidung von Unfällen den Grill nicht bei starkem Wind benutzen. Stellen Sie stets einen Eimer Wasser oder mit Sand in die Nähe des Grills.



4. Verwenden Sie stets trockene, reine Holzkohle gemäß den Normen NBN M 11-001 oder EN 1860-2 oder DIN 51749; falls Sie feste, flüssige, pasten- oder gelförmige Brandbeschleuniger benutzen, sollten sie die Norm EN 1860-3 erfüllen. Kontrollieren Sie bitte, dass Kohle und Brandbeschleuniger die o.a. Normen erfüllen, und vergewissern Sie sich, dass dies auf ihren Verpackungen angegeben wird.

Verwenden Sie keine anderen als die angegebenen Brennstoffe. Nie Alkohol, Benzin oder andere hochentflammbare Flüssigkeiten benutzen, die nicht die europäische Norm zur Entzündung von Kohle erfüllen.

Auf glühende oder warme Holzkohle weder Brandbeschleuniger noch mit festen, flüssigen, pasten- oder gelförmigen Brandbeschleunigern imprägnierte Holzkohle geben.

Nach Benutzung ist die Verpackung des festen, flüssigen, pasten- oder gelförmigen Brandbeschleunigers zu verschließen und vom Grill entfernt aufzubewahren.

5. Halten Sie alle elektrischen Geräte und Kabel vom Grill und den Verkehrsflächen fern.

6. Benutzen Sie hitzebeständige Grillutensilien.

Beim Anzünden des Grills und beim Grillen nie weite Kleidung tragen.

Nie die Grill- oder Herdfläche, Asche, Kohle oder den Grill berühren, um zu prüfen, ob sie heiß sind.

7. Nie die Asche entfernen, bevor nicht die gesamte Kohle verbrannt, vollkommen erloschen und der Grill abgekühlt ist.

8. Fehlerhafte Montage des Geräts birgt Sicherheitsrisiken für Sie und Ihre Werte.

Befolgen Sie bitte die in dieser Broschüre unter Punkt 2.A. enthaltenen Befestigungs- und Montagehinweise.

Nie den Grill benutzen, wenn nicht alle Komponenten eingebaut sind.

9. Die Verwendung des Grills bei Regenwetter kann seine Lebensdauer negativ beeinflussen.

C. Merkmale, Komponenten und Abmessungen des Grills TOLE K60

1. Merkmale

Gartenfeuerstelle und Grill TOLE K60

2. Komponenten

Ihr Grill TOLE K60 besteht aus Corten-Stahl (Glutfach, Scheitfach, obere Platte); er besteht ebenso aus rostfreiem Stahl (Hinterseite der Grillhalterung, linke Grillflächenhalterung, rechte Grillflächenhalterung, Grill-Feuerstelle, Abzughaube, Garplatte und abnehmbare Griffe).

3. 3. Abmessungen und Gewicht

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Normen und Zertifizierung

Der Grill TOLE K60 erfüllt die Norm EN 1860-1; er ist ebenso TÜV-zertifiziert N°21202821_002.

Sie finden diesen Zertifizierungsbericht auf unserer Website: www.tole.be

2. VERWENDUNG

A. Befestigung und Montage

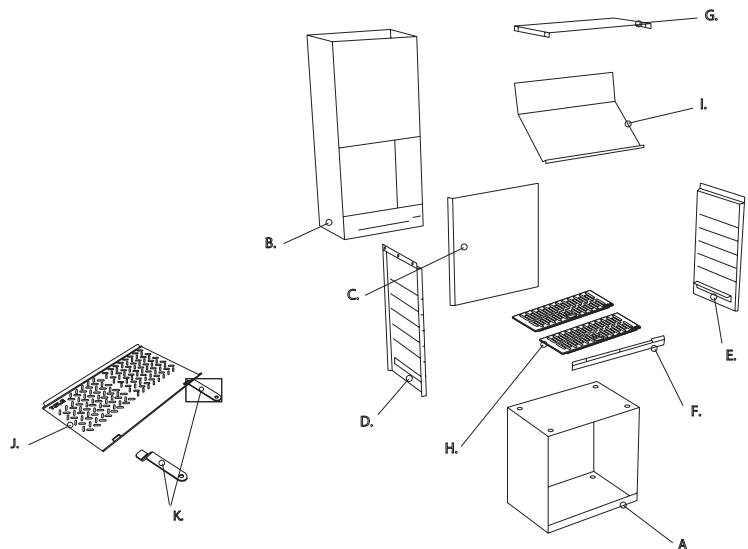
Ihr Grill TOLE K60 umfasst schwere Teile.

Dementsprechend braucht man für Befestigung und Montage des Grills 4 Erwachsene für verschiedene Arbeitsschritte.



1. Komponenten Ihres Grills TOLE K60

- A. Scheitfach
- B. Glutfach
- C. Hinterseite der Grillhalterung
- D. Linke Grillflächenhalterung
- E. Rechte Grillflächenhalterung
- F. Frontplatte
- G. Deckplatte
- H. Grill-Feuerstelle
- I. Abzughaube
- J. Garplatte
- K. abnehmbare Griffe



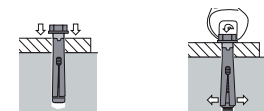
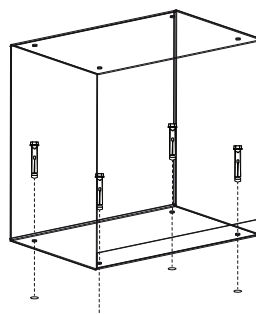
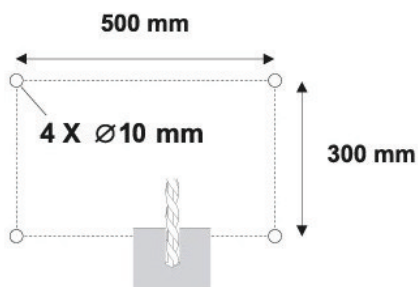
2. Befestigung und Montage

ACHTUNG ! Um jeden Unfall zu vermeiden, muss Ihr Grill vor der Benutzung auf einer horizontalen stabilen Unterlage fixiert werden!

Eine Vorbereitung des Bodens kann nötig sein, bevor die Befestigung mittels der gelieferten Dübel erfolgen kann.

Die Fixierung muss in Beton ohne Risse erfolgen. Die Betonplatte muss die folgenden Mindestabmessungen einhalten: L=80cm ; l=60cm ; ep=15 cm. Wir empfehlen, sie in einem Mindestabstand von 10 cm zu Ihrer Terrasse vorzusehen.

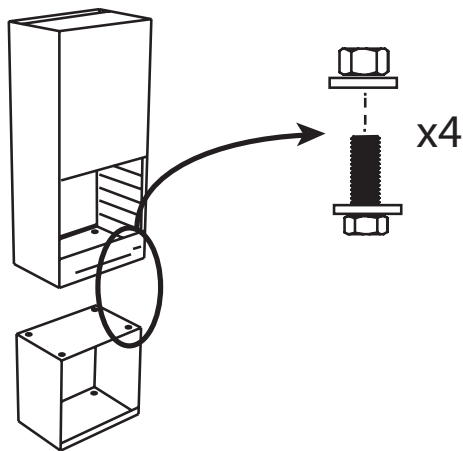
Es wird empfohlen, Ihren Boden angemessen zu schützen, damit er nicht durch Rost beeinträchtigt wird, der aus der natürlichen Erosion des Corten-Stahl stammt, aus dem einige Grill-Elemente bestehen.



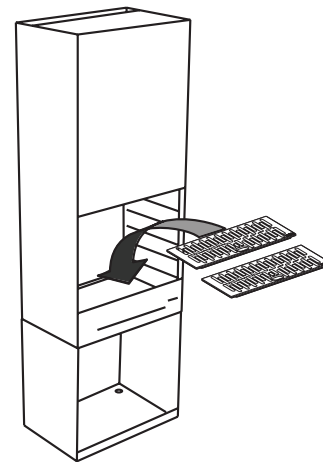
Bohren Sie 4 Löcher mit Durchmesser 10 mm angeordnet wie in Schema angegeben. Die Tiefe muss mindestens 110 mm betragen.

Das Scheitfach über den Löchern anordnen.

Die Dübel mit einem Hammer in die Löcher treiben und mit einem flachen Schlüssel festziehen.



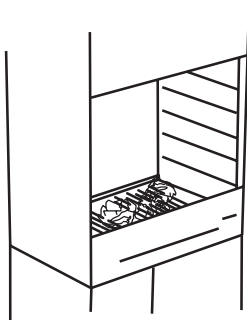
Den oberen Teil des Grills über das Scheitfach setzen. Die beiden Teile mittels der mitgelieferten Schrauben montieren.



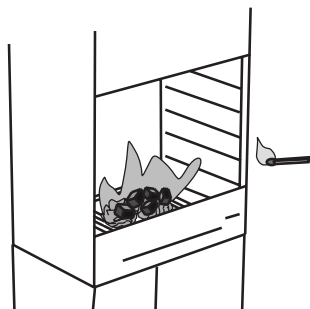
Das Glutfach in den Grill einsetzen.

B. Erste Verwendung - Inbetriebnahme des Grills

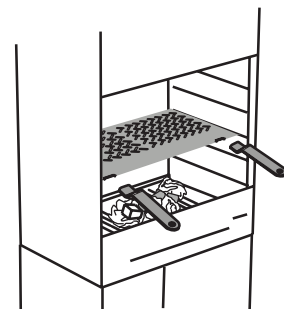
Der Grill muss mindestens 30 Minuten geheizt und der Brennstoff muss glühend gehalten werden, bevor der erste Garvorgang vorgenommen werden kann.



Legen Sie die Brandbeschleuniger oder zusammen geknülltes Zeitungspapier in die Mitte des Glutfachs. Verwenden Sie nur Brandbeschleuniger, die der Norm EN 1860-3 entsprechen, sie sind ungiftig, geruchlos und geben keinen Geschmack an das Grillgut ab.



Füllen Sie die Grillwanne zur Hälfte mit Holzkohle. Verwenden Sie trockene, reine Holzkohle der Norm NBN M 11-001, EN 1860-2 oder DIN 51749. Das Glutfach nicht überfüllen (max. 50 %). Zünden Sie das Feuer mit Hilfe eines Kamin-Streichholzes.



Bevor Sie mit dem Garen beginnen, warten Sie, dass die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt wird. Sobald die Holzkohle von einer hellgrauen Ascheschicht bedeckt wird (25 - 30 Minuten sind allgemein erforderlich), verteilen Sie die Holzkohle mit Zange mit langem Griff, dann setzen Sie die Grillplatte(n) mittels der abnehmbaren Handgriffe ein. Nehmen Sie die Handgriffe ab, sobald Sie die Grillplatte(n) eingesetzt haben.

C. Sicherheitshinweise zu Nahrung und Garvorgang

1. Vor dem Garen...

Reinigen Sie sich die Hände mit warmem Seifenwasser, bevor Sie ein Gericht zubereiten, sowie nach jeder Handhabung von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch, tiefgefroren oder nicht.

Nie ein tiefgefrorenes Nahrungsmittel an der frischen Luft oder bei Umgebungstemperatur auftauen, sondern im Kühlschrank.

2. Der Garprozess...

Bevor Sie mit dem Garen beginnen, warten Sie, dass die Holzkohle von einer Ascheschicht bedeckt wird.

Um einen stärkeren Räuchergeschmack zu erhalten, können Sie Holzschnitzel oder angefeuchtete frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut legen. Geben Sie das Holz oder die angefeuchteten Kräuter direkt auf die Holzkohle, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

Nie Nahrungsmittel in den Flammen garen. Für fette Nahrungsmittel empfehlen wir Ihnen den Einsatz eines Grills mit Flammenschutz. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird, sollte es nicht mit der Gabel perforiert werden.

Abgesehen von gegenlautender Anweisung sollten Nahrungsmittel nur einmal gewendet werden.

Mit einem leichten Ölfilm können Sie die Nahrungsmittel homogen bräunen und ein Festkleben am Grill vermeiden. Stets die Nahrungsmittel (mit einem Pinsel oder Spray) ölen, nie den Grill.

3. Nach dem Garen...

Nie gegarte Nahrungsmittel auf einen Teller legen, der mit frischem Fleisch, Geflügel oder Fisch in Kontakt gewesen ist, egal ob tiefgefroren oder nicht.

Vor ihrer erneuten Verwendung sind alle Teller und Küchenutensilien, die mit frischen Nahrungsmitteln in Kontakt gewesen sind, egal ob tiefgefroren oder nicht, mit Seifenwasser zu reinigen und zu spülen.

D. Verwendung als Gartenfeuer

Zu Ihrer Entspannung haben wir den Grill Tole K60 ebenso für die Verwendung als Gartenfeuer ausgelegt!

Um diese Funktion voll zu genießen, empfehlen wir Ihnen, nachdem das Essen beendet ist, das Feuer erneut anzufachen (mit Papier, Holzabfällen, Scheiten...) und den geselligen Abend zu jeder Jahreszeit zu verlängern.

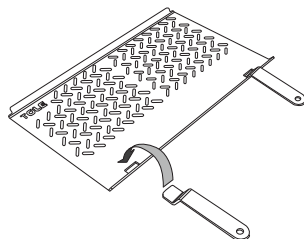
Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Feuer im Freien einer gemeindlichen Verordnung unterliegen können. Informieren Sie sich am Ort, wo Sie den Grill verwenden möchten, bevor Sie ein Feuer entfachen.

E. Verwendung der Utensilien: Grillroste, abnehmbare Griffe und Scheitfach

1. Grillroste und abnehmbare Griffe

ACHTUNG ! Die abnehmbaren Handgriffe der Grillplatten wurden so geplant, dass Sie abgenommen und während des Grillens entfernt vom Grill abgelegt werden. Verwenden Sie stets Handschuhe, die für die Handhabung der Handgriffe geeignet sind. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift riskieren Sie Verbrennungen.

Alle in der Nähe des Grillfeuers ausgeführten Handhabungen müssen mit Handschuhen ausgeführt werden, die für hohe Temperaturen und für Feuer geeignet sind.



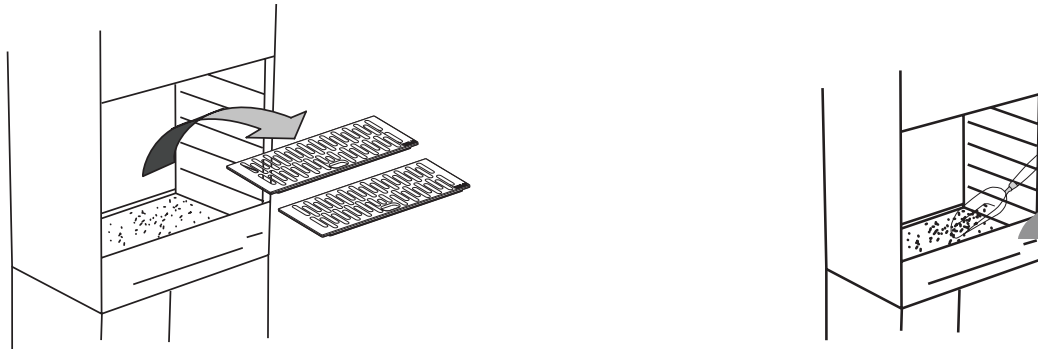
2. Das Scheitfach

Das Scheitfach kann Scheite von maximal 33 cm Länge aufnehmen. Legen Sie die Scheite so ein, dass die Sicherheitsangaben noch sichtbar bleiben. Stapeln Sie die Scheite nicht über die Höhe der Warnetikette hinaus.

3. WARTUNG

Ihr Grill erfordert eine regelmäßige Wartung. Die folgenden Wartungsregeln sind einzuhalten. Der gesamte Garbereich des Grills muss regelmäßig gereinigt werden.

A. Wartung des Garbereichs



Nach Benutzung ist regelmäßig die Asche mit einer geeigneten Schaufel aus dem Grill zu entfernen.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.

Entfernen Sie das Glutfach, bevor die Asche entleert wird.

Waschen Sie die Grillroste mit warmem Wasser und einer weichen, für Grillroste geeigneten Bürste.

Es ist nicht notwendig, nach jedem Grillen die Grillroste zu waschen. Bürsten Sie einfach die anhaftenden Nahrungsmittelreste mit einer gewellten Messing- oder Aluminiumbürste ab, dann wischen Sie den Grill mit Küchenpapier ab.

Die Verwendung scharfer Gegenstände zur Reinigung der Grillroste oder zur Entfernung der Asche oder abrasiver Reinigungsmittel für Grillroste oder den Grill selbst kann die Oberflächen beeinträchtigen.

B. Besondere Vorsichtmassregeln für Komponenten aus rostfreiem Stahl

Zur Vermeidung von Rostbildung auf rostfreien Komponenten ist jeder Kontakt mit Chlor, Salz oder Eisen zu vermeiden.

4. GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Grill TOLE K60 wurde mit großer Sorgfalt konzipiert und gefertigt.

Falls Ihr Grill, trotz unseres Bestrebens, defekt sein sollte, gelten die belgischen Rechtsvorschriften für Gewährleistung für Nichtübereinstimmung.

Der Endkäufer (Benutzer) kommt in Genuss dieser Garantie, soweit er zum Zeitpunkt des Erwerbs die Nichtübereinstimmung nicht kannte oder nicht kennen konnte und soweit die Nichtübereinstimmung innerhalb einer Frist von zwei Jahren ab der Lieferung erkennbar wird. Das Lieferdatum ist das Datum, das auf der von TOLE dem Käufer ausgestellten Verkaufsrechnung steht.

Der Käufer muss den Verkäufer spätestens zwei Monate nach dem Tag, an dem er den Mangel festgestellt hat, schriftlich von seiner Absicht informieren, sich auf die rechtliche Garantie zu berufen.

Die Garantie deckt keine Mängel aufgrund fehlerhaften Transports und/oder Lagerung des Produkts durch den oder beim Verkäufer, für die Letzterer ausschliesslich verantwortlich ist.

Die Garantie deckt keine Mängel aufgrund fehlerhafter Montage oder einer späteren nicht mit der Bedienungsanleitung konformen Benutzung, noch Mängel aufgrund einer eventuellen Veränderung des Grills oder seiner Komponenten.

Die Garantie deckt keine Beeinträchtigungen oder Beschädigungen aufgrund fehlerhafter oder unangemessener Wartung, aufgrund von Erdbeben oder erheblichen meteorologischen Problemen (wie Hagel, Lufthosen oder Tornados), noch irgendeine Farbveränderung aufgrund einer direkten oder atmosphärischen Belastung durch chemische Erzeugnisse.