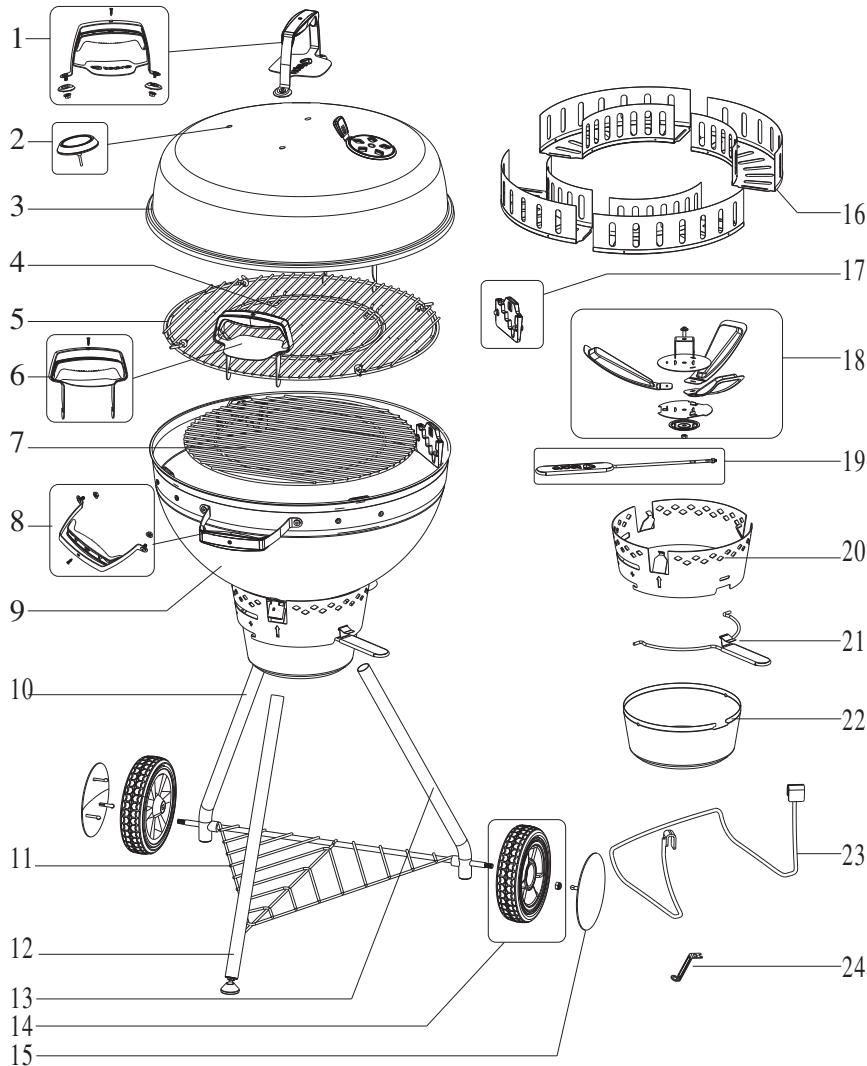




④ **Bedienungsanleitung**  
**KUGELGRILL „SAN FRANCISCO“**  
Holzkohlengrill

④ **Instruction Manual**  
**“SAN FRANCISCO” KETTLE GRILL**  
Charcoal BBQ

Version 2015/  
Art. Nr. 1119



# Inhalt

<b>Bevor Sie das Gerät benutzen.....</b>	<b>4</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....</b>	<b>5</b>
<b>Zu Ihrer Sicherheit .....</b>	<b>5 - 7</b>
Signalsymbole .....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise.....	5 - 7
<b>Montage .....</b>	<b>7 - 12</b>
Vorbereitung .....	7
Benötigtes Werkzeug .....	7
Grill zusammenbauen .....	8 - 12
<b>Grill aufstellen .....</b>	<b>12</b>
<b>Vor dem Grillen .....</b>	<b>12</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>12 - 13</b>
<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>14</b>
<b>Entsorgung .....</b>	<b>14</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>15</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>15</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>15</b>
<b>Service .....</b>	<b>15</b>
<b>Inverkehrbringer .....</b>	<b>15</b>
<b>Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....</b>	<b>16 - 17</b>
<b>Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten).....</b>	<b>18</b>

## Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



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

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

## Lieferumfang

Nr.	Beschreibung	Anzahl
1	Deckelgriff	1
2	Thermometer	1
3	Deckel	1
4	Grillrosteinsatz (austauschbar)	1
5	Grillrost	1
6	Grillrostgriff	2
7	Kohlerost	1
8	Feuerschalengriff	1
9	Feuerschale	1
10	Radbein links	1
11	Bodengitter	1
12	Frontbein	1
13	Radbein rechts	1
14	Rad	2
15	Radkappe	2
16	Kohleteiler	4
17	Funktionsteil	4

Nr.	Beschreibung	Anzahl
18	Belüftungs- und Reinigungssystem	1
19	Belüftungshebel	1
20	Halter für Ascheauffangbehälter	1
21	Griff für Ascheauffangbehälter	1
22	Ascheauffangbehälter	1
23	Deckelhalter	1
24	Montagewerkzeug	1

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

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

## 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!

## Sicherheitshinweise

### **Gefahr Brandgefahr!**



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Grill mit **max. 2 kg** Holzkohle befüllen.

- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
  - Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.
  - 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 Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

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

**Gefahr Vergiftungsgefahr!**



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

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.
- 

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, 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 erstickten.

- 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 erstickten.

**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 ein bis zwei Quadratmetern.
- 3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
- 4. Achten Sie auf scharfe Kanten an den Blechen und tragen Sie bei der Montage Schutzhandschuhe.

**Benötigtes Werkzeug**

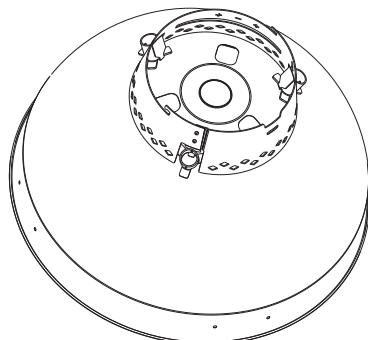
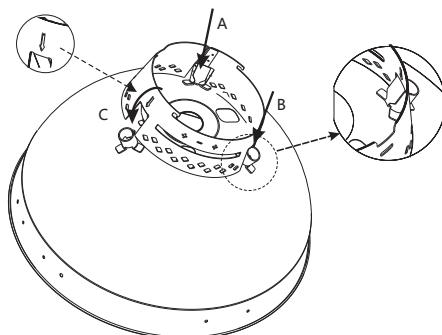
Montagewerkzeug (24) ist im Lieferumfang enthalten.

## Grill zusammenbauen

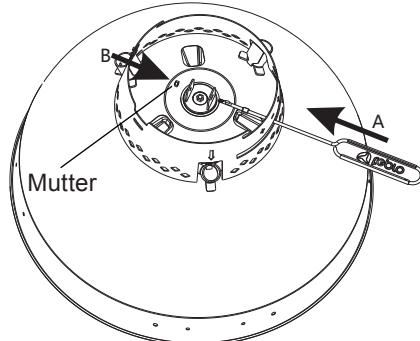
### 1. Grill auspacken

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

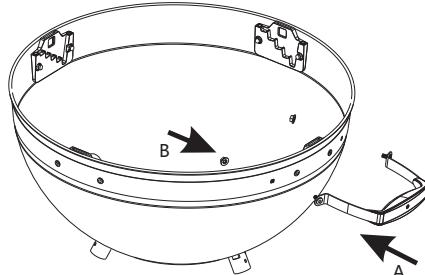
### 2. Befestigen Sie den Halter für den Ascheauffangbehälter (20) unter der Feuerschale (9). Der Pfeil des Halters (20) muss nach vorne zeigen. Beachten Sie, dass die Klemmen des Halters für Ascheauffangbehälter (20) komplett in den drei Beinaufnahmen einrasten.



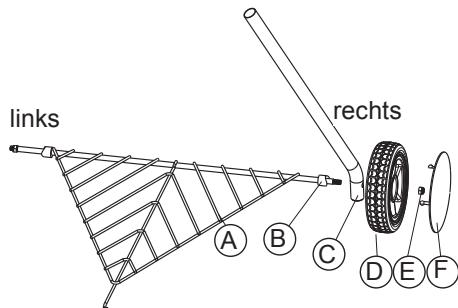
### 3. Den Belüftungshebel (19) unter der Feuerschale (9) einfädeln und mit der Mutter befestigen.



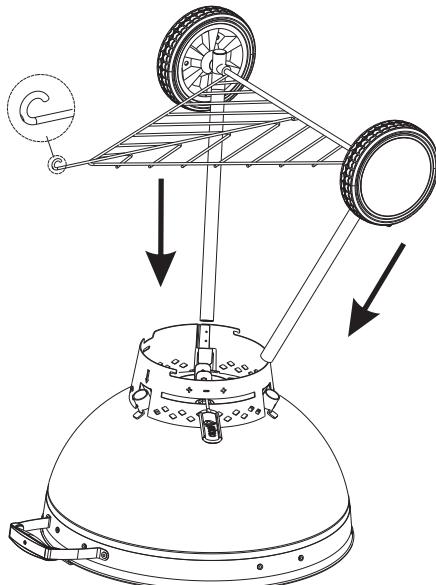
### 4. Den Feuerschalengriff (8) an der Feuerschale (9) befestigen.



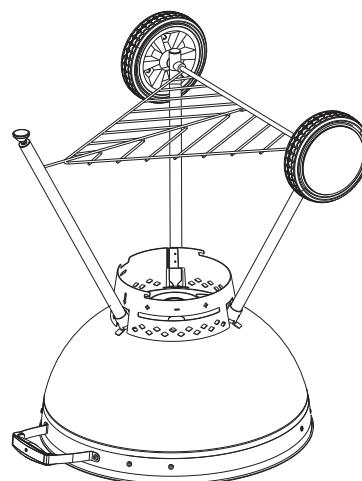
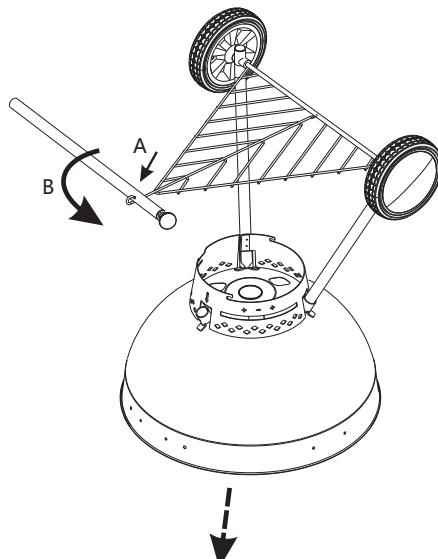
### 5. Die Radbeine (10,13), Räder (14) und Radkappen (15) am Bodengitter (11) befestigen. Beachten Sie die R und L Kennzeichnungen an den Beinen und platzieren Sie die Räder mit dem Keil zur Innenseite.



6. Die Radbeine (10,13) und das Bodengitter (11) an der Feuerschale (9) befestigen.  
Achtung! Die Radbeine nur einstecken, nicht drehen.

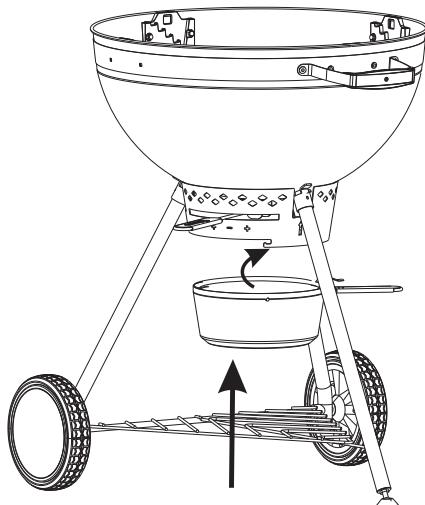


7. Das Frontbein (12) am Bodengitter einhaken und dann unter der Feuerschale einstecken.  
Achtung! Das Frontbein nur einstecken, nicht drehen.

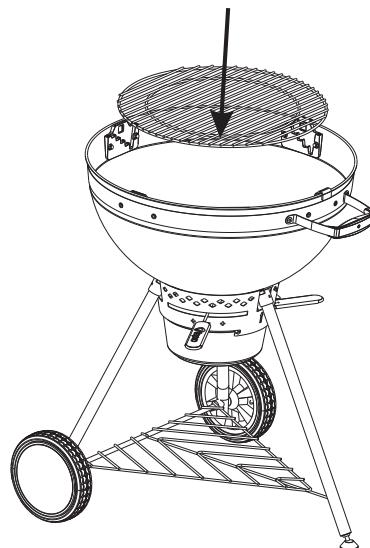


(D)

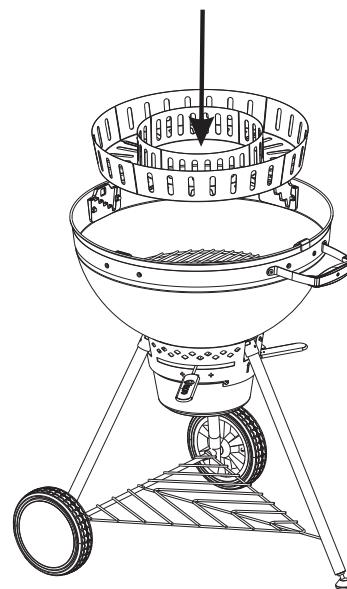
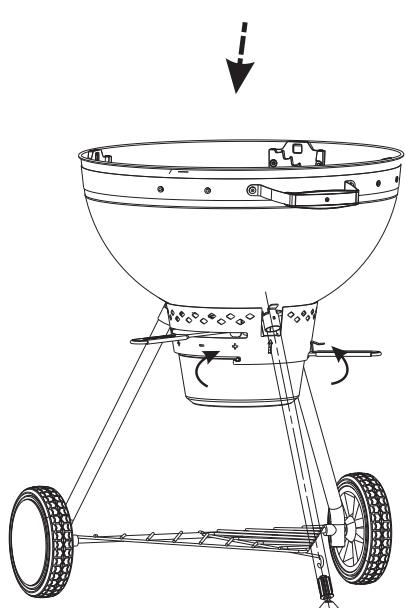
8. Den Griff für den Ascheauffangbehälter (21) am Ascheauffangbehälter (22) befestigen. Zur Befestigung am Halter (20) erst seitlich einhängen und dann vordere Lasche einrasten lassen.



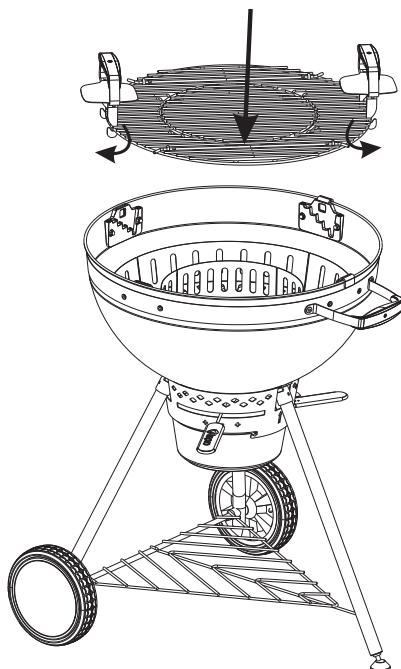
9. Den Kohlerost (7) einsetzen.



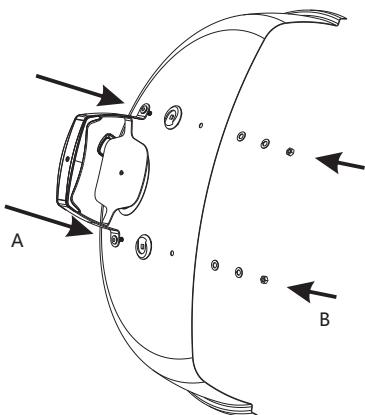
10. Die Kohleteiler (16) einsetzen.



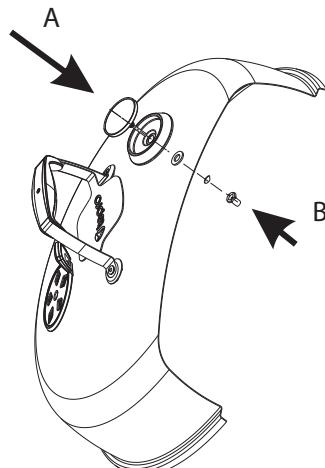
**11. Den Grillrost (5) mit Grillrostgriffen (6) auf das Funktionsteil (17) setzen.**



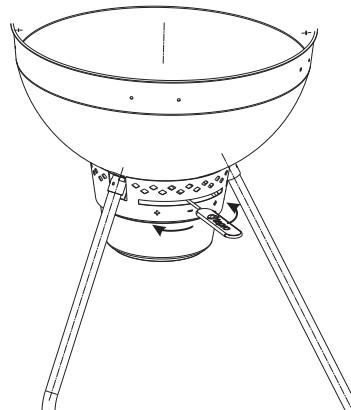
**12. Den Deckelgriff (1) befestigen.**



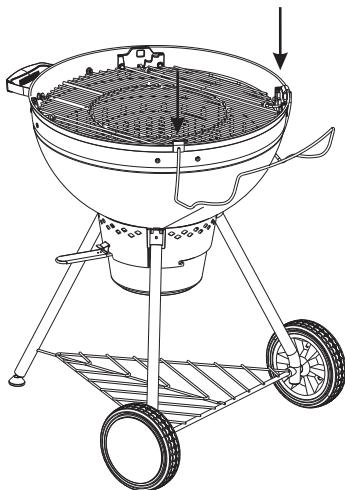
**13. Das Thermometer (2) am Deckel (3) befestigen. Teile an der Deckelin-nenseite in folgender Reihenfolge anbringen: Unterlegscheibe, Spren-pring, Flügelschraube.**



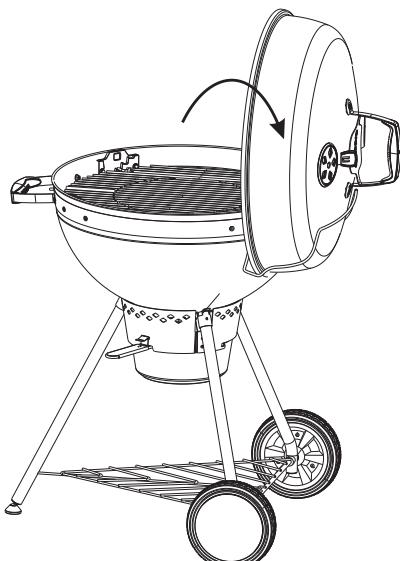
**14. Das Belüftungssystem testen.**



- 15. Den Deckelhalter (23) in die Schlitte am Funktionsteil (17) der Feuerschale einhaken.**



- 16. Den Deckel (3) einhängen.**



**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 einen ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

## Vor dem Grillen

- Waschen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost (**4,5**) vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- **Einfeuern**

Vor dem ersten Grillen muss der Grill min. 30 Minuten bei einer Temperatur von 100 °C - 200 °C eingefeuert werden. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen.

## Bedienung

### Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann. Zum Grillen immer Grill- oder 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.
- 
1. Nehmen Sie den Deckel, und den Grillrost mit Grillrosteinsatz ab.
  2. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (7). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
  3. Schichten Sie **maximal 2 kg** Holzkohle um die Anzündhilfen.
  4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch min. 30 Minuten eingefeuert werden. Siehe Abschnitt *Vor dem Grillen*.
  5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie nach Bedarf in den Kohleteilern (16). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
  6. Der Belüftungshebel (19) dient zur Regulierung der Luftzufuhr und diese kann darüber gesteuert werden. Hierzu finden Sie die Zeichen „+“ und „-“ auf dem Halter für den Ascheauffangbehälter (20). Je mehr der Belüftungshebel auf „-“ gestellt ist desto weniger Luft wird zugeführt.
  7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
  8. Setzen Sie den Grillrost auf die Halterung in der Feuerschale.
  9. Bei der **direkten Grillmethode**, wird das Grillgut direkt über die gleichmäßig verteilte Glut auf den Grillrost gelegt und bei hohen Temperaturen von ca. 280 °C bis 320 °C gegart. Diese Methode ist für Würstchen und Fleischsorten geeignet, die nicht länger als 25 Minuten gegrillt werden.
  10. Sie können den Deckel auf den Grill legen um Flammenbildung zu vermeiden. Regeln Sie die Luftzufuhr mit der Belüftungsscheibe am Deckel und am Ascheauffangbehälter. Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Grillgut und drehen es um. Vermeiden Sie, dass das Grillgut zu dunkel wird.
  11. Bei der **indirekten Grillmethode** wird die Holzkohle mit Hilfe der Kohleteiler (16) getrennt und seitlich auf dem Kohlerost platziert. Das Grillgut wird mittig auf den Grillrosteinsatz gelegt. Stellen Sie bei Bedarf eine Aluminiumschale zwischen die Kohleteiler, um Fett oder Bratensaft aufzufangen. Alle 4 Kohleteiler aneinander gesteckt ergeben einen Ring. Diese Methode ist z.B. für ganze Hähnchen und Braten, aber auch für Brot und Pizza geeignet. Schließen Sie zum indirekten Grillen immer den Deckel und regeln Sie die Luftzufuhr mit der Belüftungsscheibe. Ein Wenden des Grillguts ist nicht erforderlich. Die Temperatur sollte zwischen 180 °C und 220 °C liegen.
  12. Der Grillrost lässt sich durch passende Grillrosteinsätze um verschiedene Funktionen erweitern. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Passendes Zubehör“ ab Seite 16.

## 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 Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

### **Achtung Beschädigungsgefahr!**



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

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerschale 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 Feuerschale durch Rostbefall Schaden nehmen.**

- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost (**4,5**) ab und reinigen Sie die Teile gründlich mit Spül-wasser. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie den Grillrosteinsatz und den Grillrost sorgfältig ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- **WICHTIG:** Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.

## Entsorgung



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



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

## Konformitätserklärung

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

## Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1119 Kugelgrill „San Francisco“
Gewicht:	ca. 19,3 kg
Gesamtmaße, Grill aufgebaut:	ca. 80 x 65 x 110 cm (B x T x H)
Grillfläche:	ca. Ø 53 cm
Max.	
Brennstoffmenge:	2 kg max.

## 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. 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 mitein, 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.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

## Inverkehrbringer

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

## Passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

### Schritt 1: Grillrostmitte entfernen



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

### Schritt 2: Gewünschten Grillrost-Einleger einhängen



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



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



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



= Ideal geeignet für Gemüsegerichte und asiatische Speisen

## 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 x 10 cm

## Weiteres passendes Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Erhältlich im stationären- und Online-Handel.

### Universal Abdeckhaube für Kugelgrill Groß

tepro Artikelnummer 8601



- aus hochwertig, strapazierfähigem Polyestergewebe 300 x 250D
- mit wasserabweisender PVB-Beschichtung
- widerstandsfähig gegen UV Strahlen
- Ventilationsöffnungen
- mit Befestigungsklettband
- Material:  
Außenseite: PVB (Polyvinylbutyral)  
Innenseite: 100% Polyester
- Haubenmaße ca. 73 x 90 cm (ØxH)

### Warmhalterost Ø 57 cm, 2er-Set

tepro Artikelnummer 8581



- zum Einhängen in Sacramento (Art. 1117) und San Francisco (Art. 1119)  
Ø 57 cm
- 2 verchromte Warmhalteroste, Fläche je ca. 34,6 x 14,7 cm

# Contents

<b>Before using the device .....</b>	<b>20</b>
<b>Scope of delivery.....</b>	<b>20</b>
<b>Intended use .....</b>	<b>21</b>
<b>For your safety.....</b>	<b>21 - 23</b>
Signal symbols.....	21
General safety instructions .....	21
Safety instructions .....	21 - 23
<b>Assembly.....</b>	<b>23 - 28</b>
Preparation .....	23
Required tools.....	23
Assembling the BBQ.....	24 - 28
<b>Setting up the BBQ.....</b>	<b>28</b>
<b>Before grilling .....</b>	<b>28</b>
<b>Operation.....</b>	<b>28 - 29</b>
<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>30</b>
<b>Disposal.....</b>	<b>30</b>
<b>Declaration of conformity .....</b>	<b>31</b>
<b>Technical details.....</b>	<b>31</b>
<b>Warranty .....</b>	<b>31</b>
<b>Service .....</b>	<b>31</b>
<b>Distributor .....</b>	<b>31</b>
<b>Matching accessories (not included in the delivery scope).....</b>	<b>32 - 33</b>
<b>Further matching accessories (not included in the delivery scope).....</b>	<b>34</b>

## Before using the device

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

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

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



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

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

## Scope of delivery

No.	Description	Quantity
1	Lid handle	1
2	Thermometer	1
3	Lid	1
4	BBQ grate insert (removable)	1
5	BBQ grate	1
6	BBQ grate handle	2
7	Charcoal grate	1
8	Fire bowl handle	1
9	Fire bowl	1
10	Left wheel leg	1
11	Base rack	1
12	Front leg	1
13	Right wheel leg	1
14	Wheel	2
15	Wheel hub cap	2
16	Charcoal dividers	4
17	Functional part	4

No.	Description	Quantity
18	Ventilation and cleaning system	1
19	Ventilation lever	1
20	Holder for ash collecting cup	1
21	Handle for ash collecting cup	1
22	Ash collecting cup	1
23	Lid holder	1
24	Assembly tool	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.

This BBQ is intended exclusively for private, outdoor use and not for indoor or commercial use.

Only use the item as described in this operating manual. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

## For your safety

### Signal symbols

#### **Danger High risk!**



Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

#### **Attention Moderate risk!**



Disregarding this warning can lead to property damage.

#### **Caution Low risk!**



Facts that should be respected when handling the device.

## GENERAL SAFETY

### INSTRUCTIONS

#### - to be observed in each use

- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!**
- **Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!**
- **WARNING! Keep children and pets away!**

### Safety instructions

#### **Danger Fire hazard!**



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

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the BBQ on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Set up the BBQ with at least 1 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the BBQ during use.
- Ignite the charcoal only in a sheltered location.
- Fill the BBQ with a **max. 2 kg** of charcoal.

- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the BBQ regularly, preferably after each use.
  - Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.
  - 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 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.
  - Let the BBQ cool down completely before cleaning and/or storage.
- 

**Danger Risk of deflagration!**



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

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

**Danger Risk of poisoning!**



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

- Use the grill outdoors only!
- 

**Danger Health risk!**



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

---

**Danger Risks to children!**

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

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

**Danger Risk of injury!**

Both the BBQ and individual parts have some sharp edges.

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

**Attention Risk of damage!**

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

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

**Attention Risk of damage!**

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

## Assembly Preparation

**Danger Risk of injury!**

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

- Follow all of the assembly instructions listed here.
1. First read through the assembly instructions completely.
  2. Take sufficient time for the assembly and establish an even work surface of one to two square metres.
  3. Small parts such as handles will probably be preassembled.
  4. Look out for sharp corners and wear protective gloves for assembly.

## Required tools

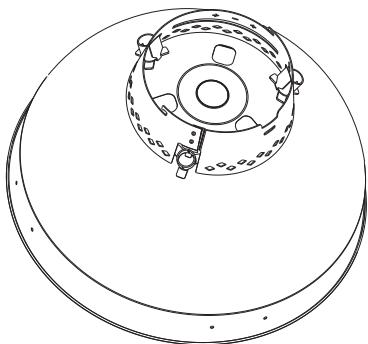
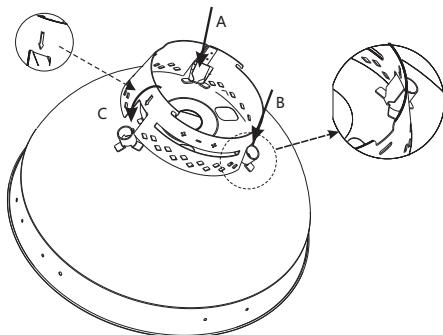
The assembly tool (24) is included in the product contents.

## Assembling the BBQ

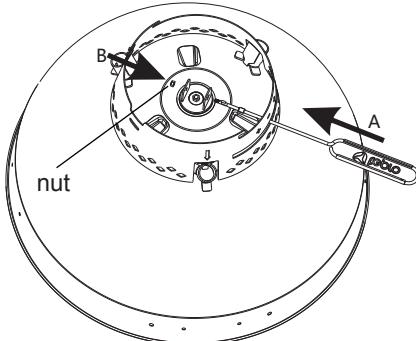
### 1. Unpack BBQ

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

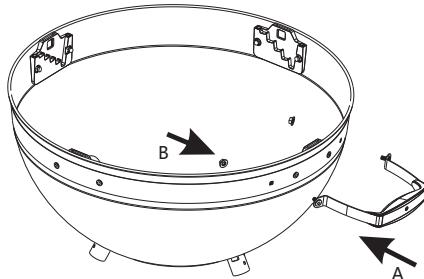
### 2. Attach the holder for the ash collecting cup (20) under the fire bowl (9). The arrow of the holder (20) must be pointing forwards. Make sure that the clips of the holder for the ash collecting cup (20) fully latch onto the three leg sockets.



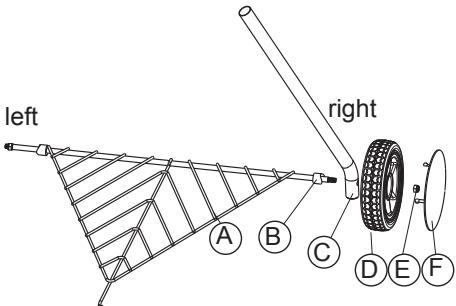
### 3. Thread the ventilation lever (19) under the fire bowl (9) and secure with the nut.



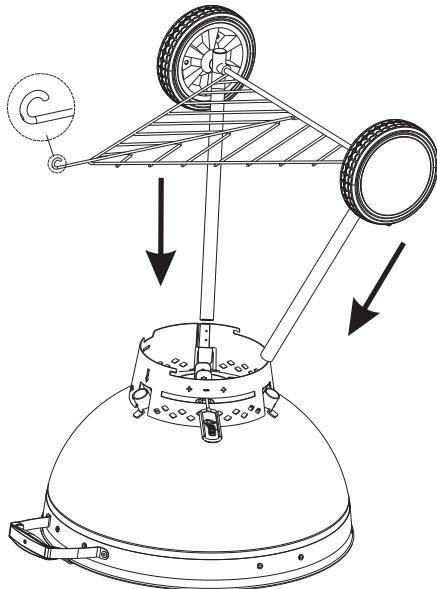
### 4. Attach the fire bowl handle (8) to the fire bowl (9).



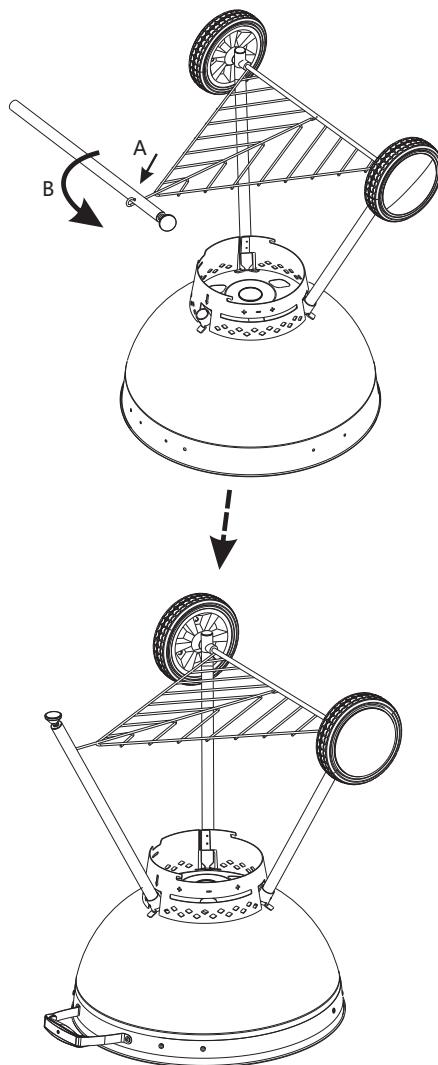
### 5. Attach the wheel legs (10,13), wheels (14) and wheel hub caps (15) to the base rack (11). Note the R and L markings on the legs and place the wheels with the wedge toward the inside.



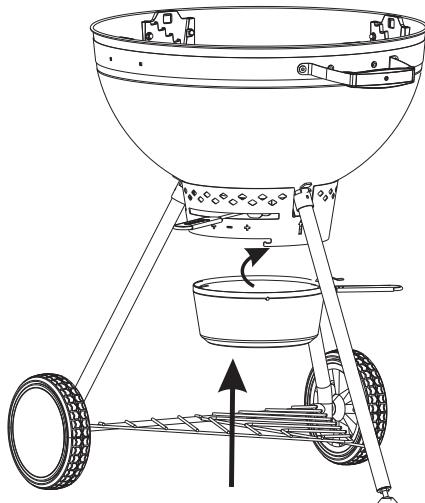
6. Attach the wheel legs (10,13) and the base rack (11) to the fire bowl (9).  
Warning! Just plug in the wheel legs, do not turn them.



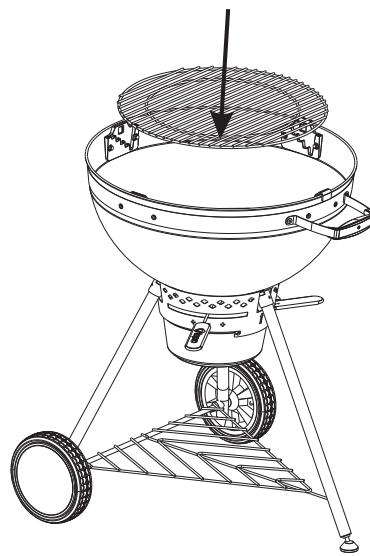
7. Hook the front leg (12) to the base rack and then plug it under the fire bowl.  
Warning! Just plug in the front leg, do not turn it.



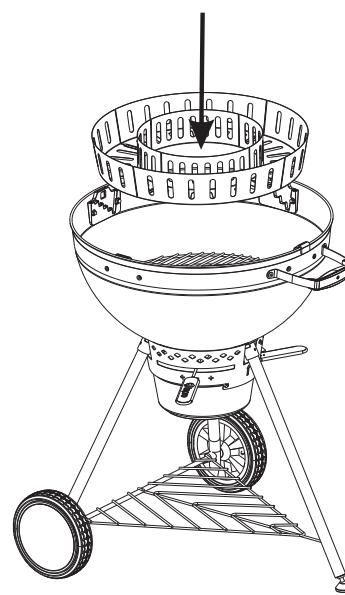
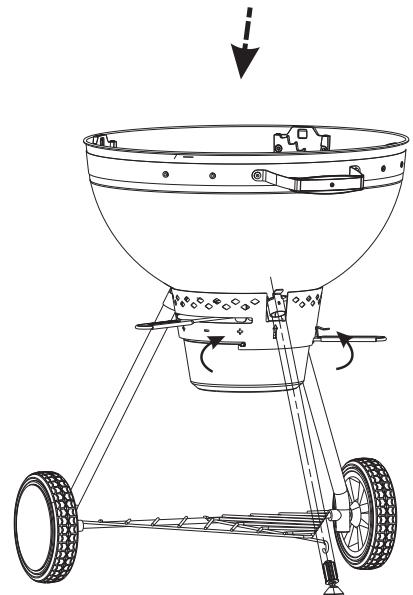
8. Attach the handle for the ash collecting cup (21) to the ash collecting cup (22). To attach it to the holder (20), hook it in sideways first and then let the front tab latch on.



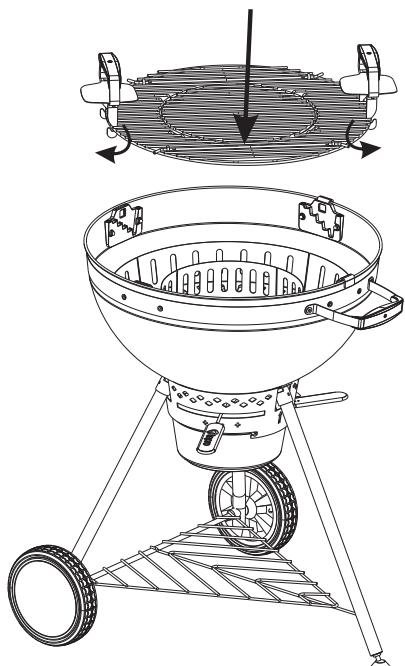
9. Put in the charcoal grate (7).



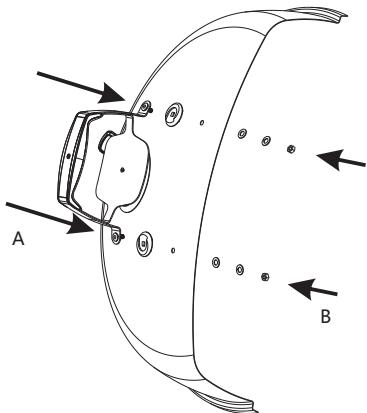
10. Put in the charcoal dividers (16).



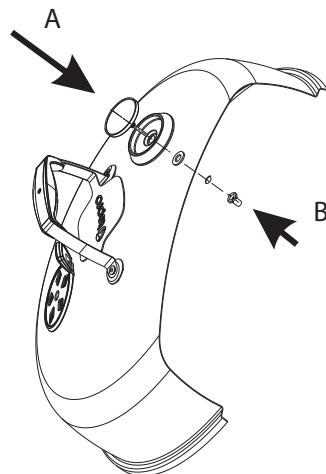
**11.** Place the BBQ grate (5) with the BBQ grate handles (6) on the functional part (17).



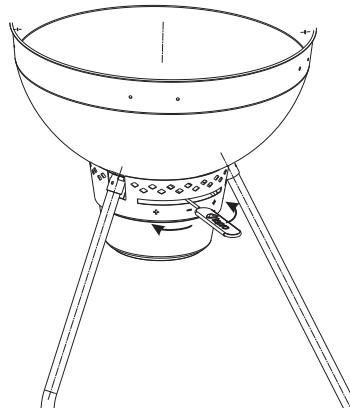
**12.** Attach the lid handle (1).



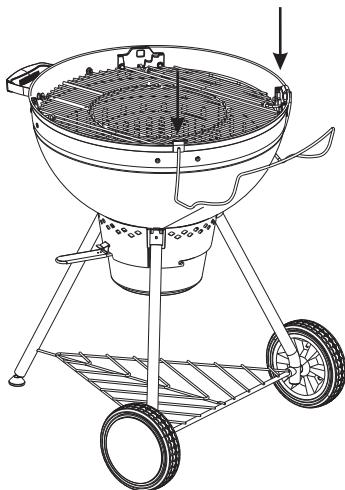
**13.** Attach the thermometer (2) to the lid (3). Attach the parts to the inside of the cover in the following order: washer, snap ring, thumbscrew.



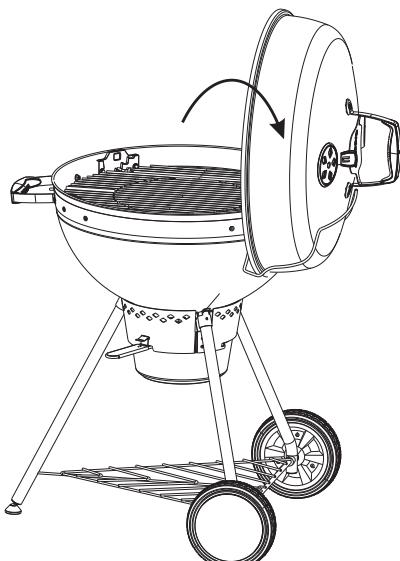
**14.** Test the ventilation system.



- 15. Hook the lid holder (23) into the grooves of the functional part (17) at the fire bowl.**



- 16. Hook in the lid (3).**



**Important:** All screws must be tightly fastened.

## Setting up the BBQ

### **Attention Risk of damage!**



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

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

## Before grilling

- Prior to first use, wash the BBQ grate insert and the BBQ grate (**4,5**) in warm soapy water.

### **Pre-firing**

Prior to the first grilling, the BBQ must be pre-fired for a minimum of 30 minutes at a temperature of 100 °C - 200 °C.

This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing.

## Operation

### **Danger Risk of burning!**



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

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns. Always wear oven or BBQ gloves when grilling.

- 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.
- 
1. Remove the lid, and the BBQ grate with the BBQ grate insert.
  2. Place 1-2 solid firelighters in the middle of the charcoal grate (7). Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
  3. Layer a **maximum of 2 kg** of charcoal around the firelighters.
  4. Prior to first use, the BBQ must be pre-fired for a minimum of 30 minutes. See section *Before grilling*.
  5. As soon as the charcoal is glowing, spread them as needed on the charcoal dividers (16). To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
  6. The ventilation lever (19) is used to regulate the air supply and this can thereupon be controlled. To do this, look for the "+" and "-" signs on the holder for the ash collecting cup (20). The more the ventilation lever is set to "-", the less air is supplied.
  7. Only place the BBQ meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.
  8. Place the BBQ grate on the bracket in the fire bowl.
9. In the **direct grilling method**, the BBQ meat is placed directly over the evenly distributed coals on the BBQ grate and cooked at high temperatures of approx. 280 °C to 320 °C. This method is suitable for sausages and meats that are grilled for no longer than 25 minutes.
10. Set the lid on the BBQ to prevent the formation of flames. Regulate the air supply with the ventilation disc on the lid and on the ash collecting cup. From time to time, check the BBQ meat and turn it around. Prevent the BBQ meat from becoming too dark.
11. In the **indirect grilling method**, the charcoal is separated with the help of the charcoal dividers (16) and placed laterally on the charcoal grate. The BBQ meat is placed in the centre of the BBQ grate insert. If necessary, place an aluminium tray between the charcoal dividers to collect fat or gravy. All 4 charcoal dividers plugged together make up a ring. This method is suitable, for example, for whole chicken and roasts, but also for bread and pizza. Always close the lid for indirect grilling and regulate the air supply with the ventilation disc. It is not necessary to turn the BBQ meat. The temperature should be between 180 °C and 220 °C.
12. With matching inserts, the BBQ grate can be used for different purposes. You can find further information in the chapter 'Matching Accessories' starting page 32.

## 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 you remove the ash before moisture comes into contact with the cold ash. Ash contains salt and affects the inside of the ash collection tray when damp. Therefore the ash collection tray can be damaged by rust over the years.**

- Clean the BBQ regularly, at best after every use.
- Remove the BBQ grate insert and the BBQ grate (**4,5**) and clean the parts thoroughly with soapy water. Rinse the parts with clear water. Dry the BBQ grate insert and the BBQ grate thoroughly.
- Use a wet sponge to remove loose residue from the grill.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.
- Clean the internal and external surfaces generally with warm, soapy water.
- Tighten all screws before every use to guarantee the stability of your BBQ at all times.
- **IMPORTANT:** The BBQ should always be stored somewhere where it is protected from moisture.

## 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).

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.

## Technical details

Product:	Item No. 1119 "San Francisco" Kettle Grill
Weight:	approx. 19.3 kg
Overall dimension, BBQ assembled:	approx. 80 x 65 x 110 cm (W x D x H)
Grill surface:	approx. Ø 53 cm
Max. amount of fuel:	2 kg max.

## 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.

Excluded from the warranty are all wear parts, such as the BBQ grate. 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.

## Service

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

Subject to technical modifications and typographical errors.

## Distributor

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

Available over-the-counter and online.

*Step 1:  
Remove the centre of the grid*



... and the door to a new  
grilling dimension opens  
for you

*Step 2:  
Attach the desired rack inlay*



Sear your food in the twinkle  
of an eye and produce the  
typical steak pattern



Ideal for everything that  
should be fried, whether  
it's eggs, vegetables or  
potatoes



Bread, pizza and tarte  
flambée - turn your grill  
into an oven



Ideally suited for vegetable  
dishes and Asian meals

### Cast Iron BBQ Grate Insert

tepro Item Number 8571



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

## Cast Iron Pan Insert

tepro Item Number 8573



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

## Pizza Stone Insert

tepro Item Number 8572



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

## Cast Iron Wok Insert

tepro Item Number 8580



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

## Further matching accessories (not included in the delivery scope)

Available over-the-counter and online.

### Universal Dust Cover for Kettle Grill (Large)

tepro Item Number 8601



- Made from high-quality, durable, polyester fabric 300 x 250D
- with water-repellent PVB coating
- resistant to UV rays
- ventilation holes
- with Velcro fastener
- Material:  
Exterior: PVB (polyvinyl butyral)  
Interior: 100% polyester
- Hood dimensions approx. 73 x 90 cm (ØxH)

### Warming rack Ø 57 cm, set of 2

tepro Item Number 8581



- For hooking into the Sacramento (Item 1117) and San Francisco (Item 1119) Ø 57 cm
- 2 chrome-plated warming racks, surface approx. 34.6 x 14.7 cm each

