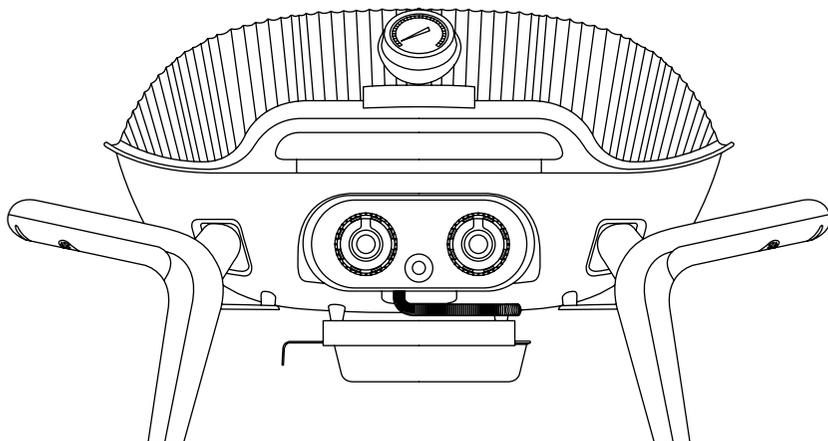




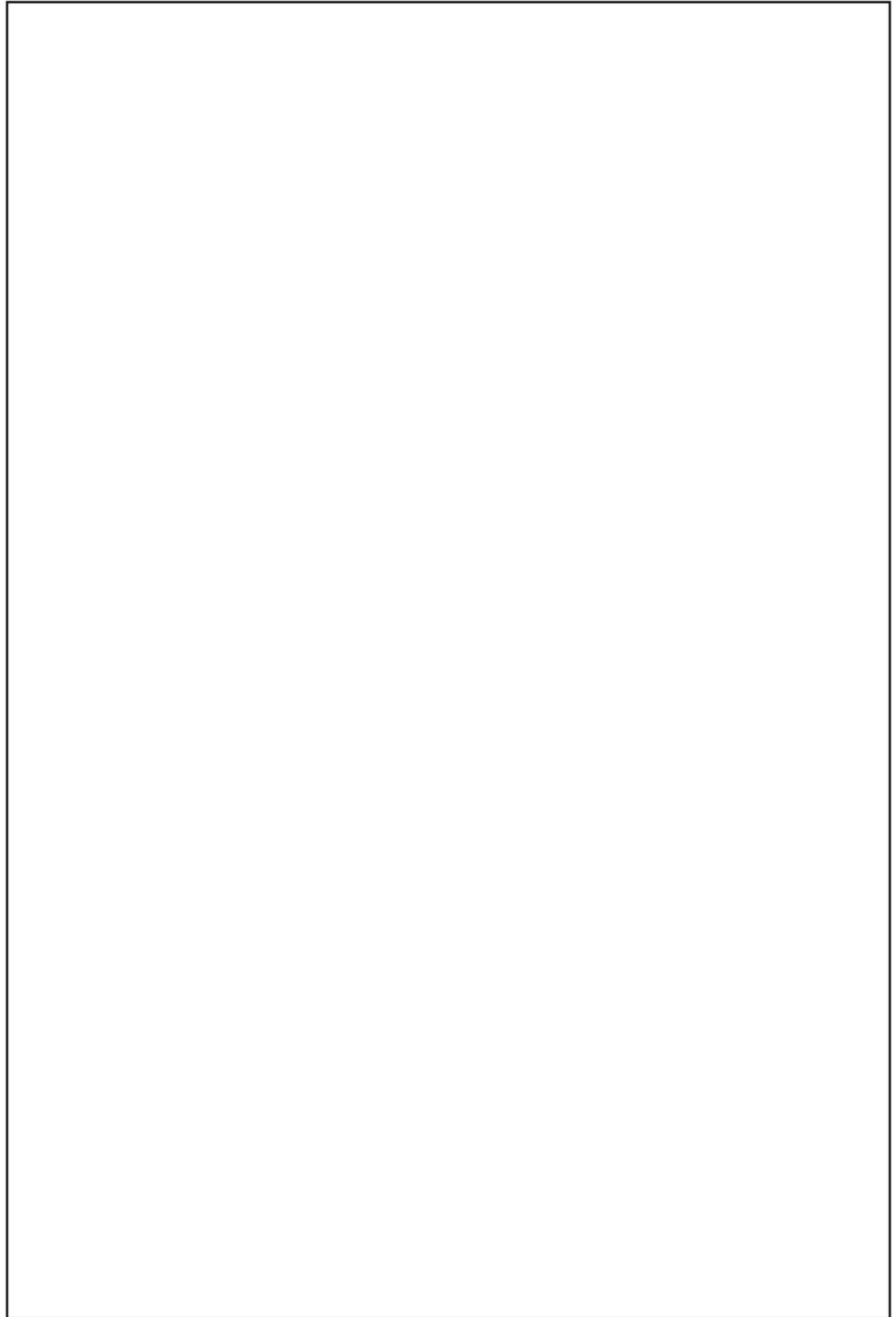
Montage- und Bedienungsanleitung für **KENAI**



VERWENDUNG NUR IM AUSSENBEREICH:

Lesen Sie die Anleitung und befolgen Sie sie Schritt für Schritt. Machen Sie sich mit Ihrem Grill und den Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

93402



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Technische Informationen	5
Hinweise vor dem Zusammenbau	6
Teileliste	7
Montageanleitung	8-10
Anschluss Gasflasche	11
Gaslecktest vor dem Gebrauch	12-13
Letzter Check	14-15
Gasgrill anzünden	16-17
Wartung	18-21
Ratschläge, Tipps	22
Fehlerbehebung	23
Händler Kontakt	24

SICHERHEITSHINWEISE

- Zugängliche Teile des Grills werden während des Gebrauchs sehr heiß.
- Halten Sie Kinder und andere Personen, die Aufsicht benötigen, in sicherer Entfernung.
- Der Grill ist nur für den Außenbereich bestimmt.
- Dichtheitsprüfungen (siehe ab Seite 12) müssen immer vor der Benutzung des Grills und beim Austausch der Gasflasche durchgeführt werden.
- Führen Sie auch eine Dichtheitsprüfung durch, wenn das Produkt längere Zeit nicht verwendet wurde und vor einer neuen Grillsaison.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch immer auf Beschädigungen und Risse, bevor Sie den Grill verwenden.
- Niemals in geschlossenen Räumen oder unter Dächern grillen, da dies zu Sauerstoffmangel führen kann.
- Bei Nichtbeachtung der bereitgestellten Anweisungen besteht die Gefahr schwerer Verletzungen oder Beschädigungen.
- Ein Umbau/eine Veränderung des Grills kann zu Gefahren und Verletzungen führen und der Gewährleistungsanspruch für den Grill erlischt.
- Beaufsichtigen Sie den Grill während des Gebrauchs stets und halten Sie ein geeignetes Löschergerät in Reichweite.
- Der Grill sollte nicht von alkoholisierten Personen bedient werden.
- Der Grill darf nicht an Orten verwendet werden, die unter der normalen Bodenhöhe liegen. Es kann sich Gas ansammeln und eine Explosionsgefahr darstellen. Auch kann die Ansammlung von Gasen zu einem Sauerstoffmangel führen.
- Der Grill muss regelmäßig und gründlich gereinigt werden, um einen unkontrollierten Fettbrand zu vermeiden.
- Lesen Sie mehr über Fettbrand auf Seite 18.
- Lesen Sie auch Seite 22 für weitere Ratschläge und Tipps zum Grillen und zur Sicherheit.

VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Zünden Sie den Grill an und lassen Sie ihn mindestens 15 Minuten lang auf maximaler Temperatur laufen, um das Gerät freizubrennen. Dadurch werden die inneren Komponenten „durch Hitze gereinigt“, Gerüche abgebaut und der Grill von Produktionsrückständen befreit.

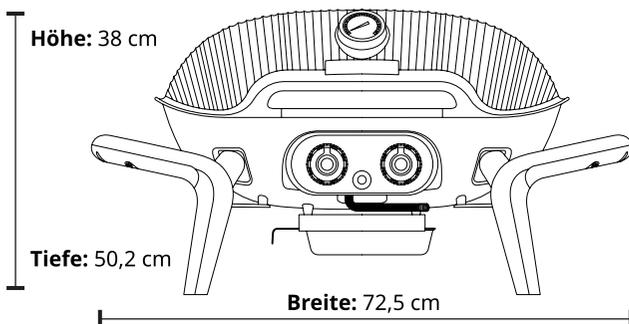
TECHNISCHE INFORMATIONEN

GESAMTE LEISTUNG: 4,6 kW (Butan) 4,2 kW (Propan)

GASVERBRAUCH: 335 Gramm/Stunde

GASFLASCHE: (Nicht im Lieferumfang enthalten)

DER GASSCHLAUCH DARF EINE LÄNGE VON 120 CM NICHT ÜBERSCHREITEN. VERWENDEN SIE NUR DEN IN DIESEM HANDBUCH AUFGEFÜHRTEN GASTYP UND DIE GASKATEGORIE!



Product name:	TAINO® KENAI Tischgasgrill
Model Number:	93402
Product Identification Number:	BG16-200A/93402
Gas Category:	I3B/P(50)
Gas and Supply Pressure:	G30 Butane G31 Propane LPG 50mbar
County Destination:	DE/AT/CH
Main Burner Injector Size:	Ø 0.65 mm
CE 1336-24	
The product is manufactured in accordance with European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426	
<i>Herstellungsländ: Volksrepublik China (VR)</i> <i>Importeur: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Köln</i>	

HINWEISE VOR DEM ZUSAMMENBAU

**BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG,
UM SCHWERE SCHÄDEN AN IHREM GRILL UND VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.**

Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Schrauben enthalten sind, indem Sie die Teileliste mit dem Inhalt des Kartons vergleichen. Überprüfen Sie außerdem, ob alles unbeschädigt ist, bevor Sie das Produkt zusammenbauen.

Wenn der Grill während des Transports beschädigt wird, bauen Sie ihn nicht zusammen, bevor Sie sich nicht an Ihren Händler oder an service@taino-grill.de gewandt haben.

Transportschäden an Teilen, Lack oder Emaille müssen uns vor der Montage und Verwendung des Grills gemeldet werden. Sollten nachträglich Schäden gemeldet werden, besteht die Möglichkeit, dass Schäden bei der Montage entstanden sind. Dies gilt nicht als Transportschaden.

Bitte beachten Sie, dass sich einige Teile im Styropor befinden können, um das Teil während des Transports zu schützen. Sollten Teile fehlen, überprüfen Sie zunächst sorgfältig die Verpackung. Entfernen Sie alle Reste des Verpackungsmaterials und entfernen Sie die Plastikfolie vom Grill, bevor Sie den Grill benutzen.

- **BEFOLGEN SIE DIE REIHENFOLGE IN DIESEM HANDBUCH, UM EINE FEHLERHAFTE MONTAGE ZU VERMEIDEN.**

Teile der Montage erfordern schweres Heben, das von zwei Personen gemeinsam durchgeführt werden sollte, um Verletzungen und Schäden am Grill zu vermeiden. Einige Metallteile können scharf sein, tragen Sie Schutzhandschuhe.

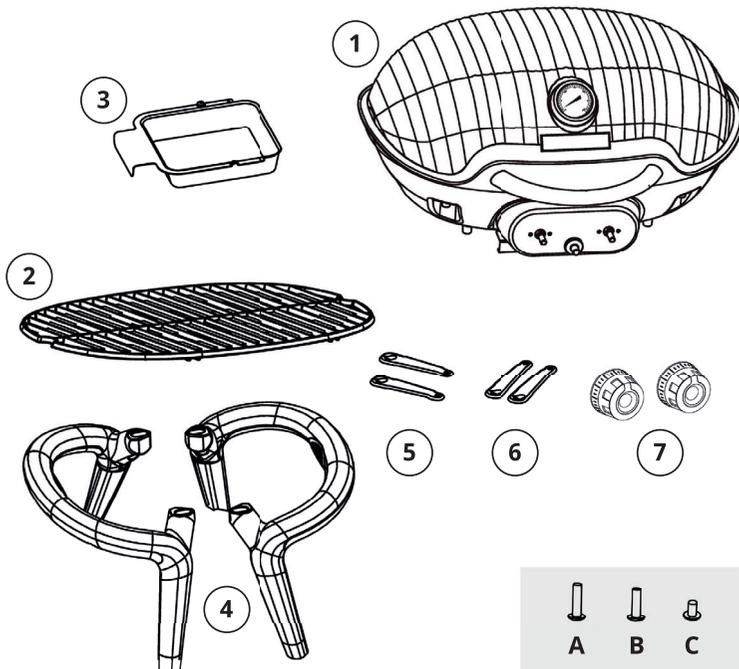
- **FÜR DEN ZUSAMMENBAU DES GRILLS SOLLTEN KEINE ELEKTROWERKZEUGE VERWENDET WERDEN.**

Werkzeuge mit zu hoher Kraft können die Oberflächenbehandlung der Schrauben, emaillierten/lackierten Teile des Grills beschädigen und vormontierte Muttern lösen.

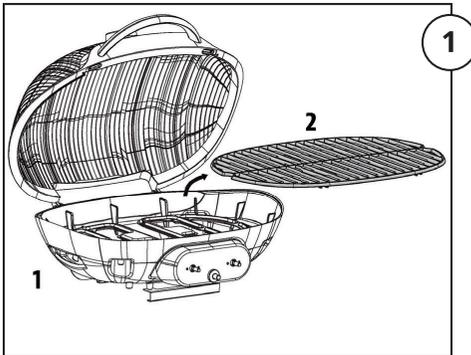
- Falls der Lack oder die Emaille des Grills während der Montage beschädigt werden, empfehlen wir, die Schäden sofort zu reparieren, um spätere Rostschäden zu vermeiden.

TEILELISTE

NR	BEZEICHNUNG	ANZ.
1	Hauptkörper	1
2	Grillrost	1
3	Fettbehälter	1
4	Stützbeine	2
5	Beinstütze A	2
6	Beinstütze B	2
7	Regler	2
A	m6x25mm Schraube	4
B	m6x16mm Schraube	4
C	m6x10mm Schraube	4

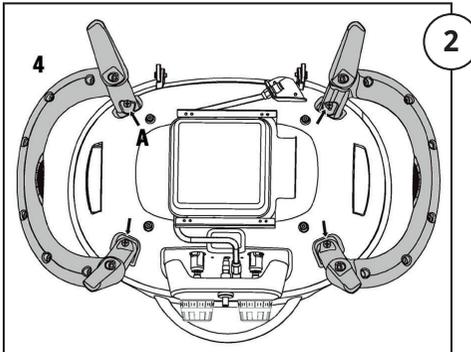


MONTAGEANLEITUNG



ENTFERNEN SIE DEN GRILLROST

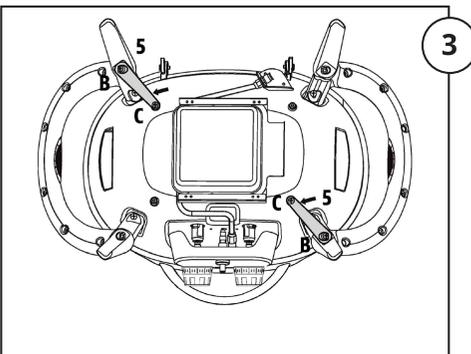
Dadurch wird verhindert, dass er sich während der Montage bewegt.



MONTAGE DER BEINE AM GRILLKÖRPER

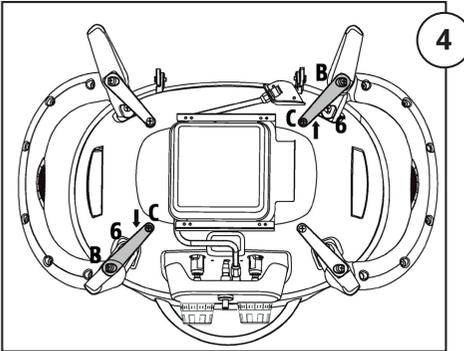
Legen Sie ein Stück Pappe (z.B. den Grillkarton) auf den Boden, um ein Verkratzen des Geräts und der Teile beim Zusammenbau zu verhindern. Drehen Sie den Grillkörper (1) auf den Deckel, um die Unterseite des Grillkörpers zu sehen.

Richten Sie eines der Stützbeine (4) an den Löchern am Grillkörper aus. Befestigen Sie das Stützbein (4) mit zwei M6x25-mm-Schrauben (A). Wiederholen Sie die Installation für das andere Bein.



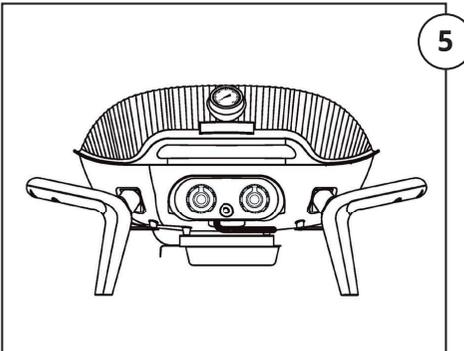
BEINSTÜTZEN INSTALLIEREN

Befestigen Sie die Beinstütze A (5) an den gegenüberliegenden Ecken mit zwei M6x10-mm-Schrauben (C) am Körper und zwei M6x16-mm-Schrauben (B) an den Beinen, wie in Abbildung 3 gezeigt. Wiederholen Sie die Installation für die gegenüberliegenden Ecken mit der Beinstütze B (6), Abbildung 4.



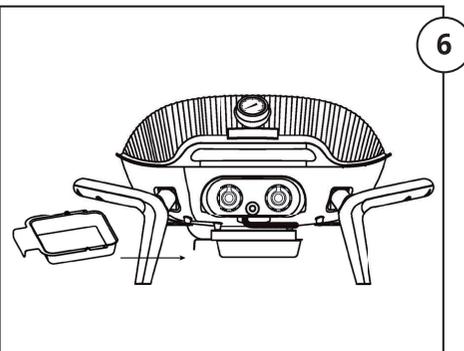
BEINSTÜTZEN INSTALLIEREN

Befestigen Sie die Beinstütze B (6) an den gegenüberliegenden Ecken mit zwei M6x10-mm-Schrauben (C) am Körper und zwei M6x16-mm-Schrauben (B) an den Beinen, wie in Abbildung 4 gezeigt.



ANBRINGEN DER DREHREGLER

Stecken Sie die Regler (7) auf die Stifte des Bedienfelds.



SETZEN SIE DIE FETTAUFFANGSCHALE EIN

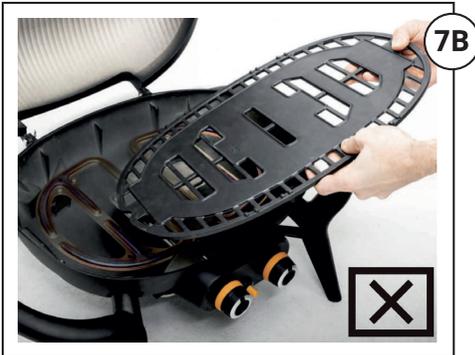
Schieben Sie die Fettauffangschale (3) wie in der Abbildung gezeigt zwischen die Halterungen der Auffangwanne.

HINWEIS: Sie hören ein Geräusch, wenn die Fettauffangschale vollständig eingesetzt und eingerastet ist.

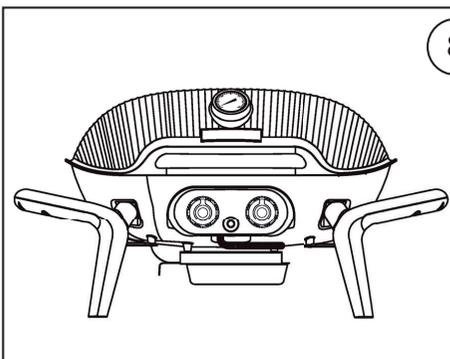


INSTALLIEREN DES GRILLROSTS

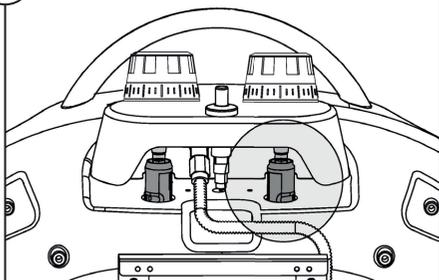
Platzieren Sie den Grillrost (2) im Grillgehäuse (1), wie in Bild 7A gezeigt. Achten Sie darauf, den Grillrost mit der richtigen Seite nach oben aufzustellen.



7B: Das Bild zeigt den Grillrost FALSCH eingefügt.



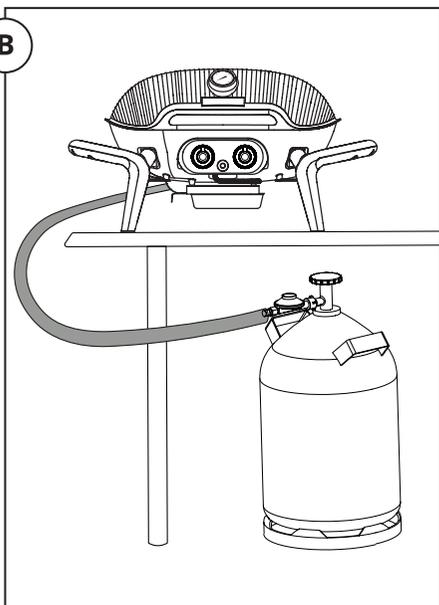
DAS GERÄT IST NUN KOMPLETT ZUSAMMENGEBAUT.

A

GASSCHLAUCH

1. Schließen Sie den Gasschlauch an den Gaseinlass am Grill an. Gut festziehen.
2. Installieren Sie den Regler und den Schlauch. Befolgen Sie die Installationsanweisungen.
3. Verwenden Sie für die Verbindung kein Dichtungsband, Kleber oder Flüssigkeiten.
4. Für dieses Produkt verwendete Gasschläuche dürfen nicht länger als 120 cm sein.
5. Überprüfen Sie den Gasschlauch regelmäßig auf Risse, Beschädigungen und Fäulnis.

Benutzen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch.

B

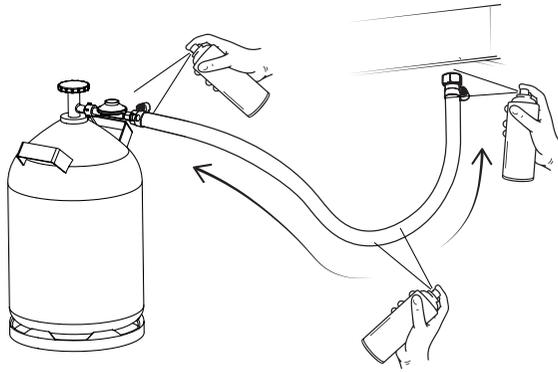
GASREGLER

1. Überprüfen Sie, dass alle Bedienelemente am Bedienfeld auf AUS stehen, bevor Sie den Regler an die Gasflasche anschließen.
2. Schließen Sie den Regler gemäß den Anweisungen Ihres Reglers und des Flaschenhändlers an die Gasflasche an.
3. Stellen Sie sicher, dass der Regler nicht beschädigt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche auf einer festen, ebenen Fläche steht und tiefer als der Gaseinlass am Grill liegt.
5. Verwenden Sie eine zugelassene Gasflasche, die zum Regler passt. Empfohlen werden Flaschen ab 10 kg.



**NIEMALS MIT OFFENER FLAMME AUF GASLECKS PRÜFEN!
VERWENDEN SIE EIN GASLECKSPRAY ODER ALTERNATIV EINE
SEIFEN-WASSER-MISCHUNG (ZWEI DRITTEL ENTWÄSSERUNGSSEIFE
UND EIN DRITTEL WASSER).**

GASLECKTEST



GASLECKTEST

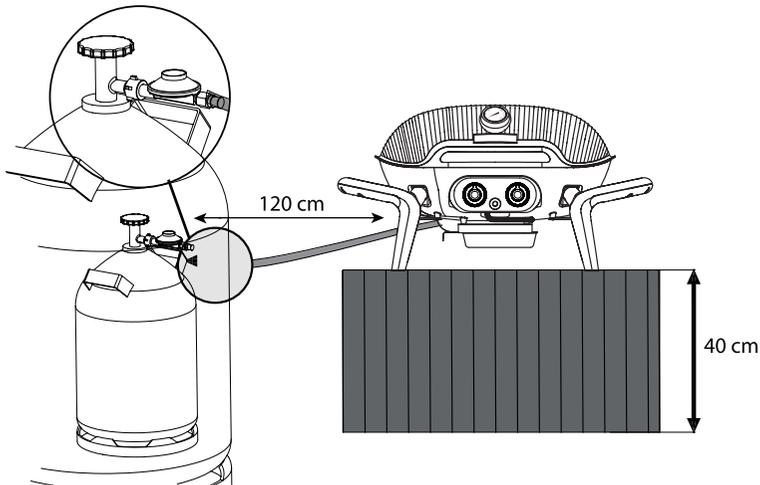
1. Stellen Sie sicher, dass sich keine offenen Flammen, Wärmequellen oder Zigaretten in dem Bereich befinden, in dem die Dichtheitsprüfung durchgeführt werden soll.
2. Stellen Sie alle Bedienelemente am Grill auf die Position OFF.
3. Stellen Sie den Regler auf OFF und schließen Sie ihn an die Gasflasche an.
4. Sprühen Sie das Lecksuchspray (oder bürsten Sie die Seifenmischung) auf alle Verbindungen und Anschlüsse der Gasflasche, des Reglers, des gesamten Schlauchs und aller Ventile am Grill.
5. Öffnen Sie die Gaszufuhr am Regler und prüfen Sie sorgfältig auf Blasen an allen Stellen, an denen die Spritzbrühe aufgetragen wird.
6. Wenn Blasen auftauchen, schließen Sie die Gasversorgung und schließen Sie alle Anschlüsse/Verbindungen. Machen Sie einen erneuten Test.
7. **Der Grill darf erst verwendet werden, wenn Sie sicher sind, dass keine Lecks vorhanden sind. Ein Gasleck kann zu einem unkontrollierten Brand führen und Personen, feste Anlagen und Ihren Grill verletzen.**
8. Wenn ein erkanntes Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, das Leck zu reparieren, sondern wenden Sie sich an unseren Support: service@taino-grill.de, um Hilfe bei der Lösung des Problems zu erhalten.

DIE DICHTHEITSPRÜFUNG SOLLTE IMMER DANN DURCHGEFÜHRT WERDEN, WENN VENTILE, REGLER ODER SCHLÄUCHE ERSETZT WORDEN SIND. PRÜFEN SIE DIE DICHTHEIT AUCH VOR DER NEUEN GRILL-SAISON ODER WENN SIE DEN GRILL LÄNGER NICHT BENUTZT HABEN. WIR EMPFEHLEN, MINDESTENS ZWEIMAL PRO SAISON EINE GASDICHTHEITSPRÜFUNG DURCHZUFÜHREN

LETZTER CHECK

AUFSTELLUNG DES KENAI TISCHGRILLS

- Stellen Sie sicher, dass der Grill während des Gebrauchs in allen Richtungen mindestens 150 cm von Hauswänden, Bäumen, Pflanzen und anderen brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten entfernt ist.
- Stellen Sie den Grill nicht unter ein Dach oder einen Überstand.
- Der Grill muss auf einer höheren Ebene als die Gasflasche aufgestellt werden (z. B. auf einem Tisch).
- Stellen Sie sicher, dass der Grill an einem gut belüfteten Ort aufgestellt wird, um eine Kohlenmonoxidvergiftung zu vermeiden.
- Der Grill darf nicht unterhalb des normalen Bodenniveaus verwendet werden. Es besteht Explosionsgefahr und die Gefahr von Sauerstoffmangel.



ERSTER GEBRAUCH – GRILL FREIBRENNEN

Bevor Sie Ihren Grill zum ersten Mal mit Speisen verwenden, ist es wichtig, einen Freibrand durchzuführen. Schalten Sie den Grill ein und lassen Sie ihn mindestens 15 Minuten lang auf höchster Stufe laufen, um das Gerät freizubrennen. Dadurch werden die inneren Komponenten „durch Hitze gereinigt“, Gerüche abgebaut und der Grill von Produktionsrückständen befreit.

FINALER CHECK

- Überprüfen Sie, ob die Bedienknöpfe normal funktionieren.
- Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch frei von Rissen und Beschädigungen ist (Dies sollte immer vor der Verwendung des Grills erfolgen).
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche und der Schlauch nicht mit heißen Gegenständen in Berührung kommen.

TIPPS!

- Halten Sie den Grill sauber.
Ein sauberer Grill sorgt für ein besseres Grillergebnis, weniger Rauch, weniger unregelmäßige Flammen und verringert das Risiko einer Fettverbrennung.
- Den Grill 10–15 Minuten lang bei maximaler Temperatur vorheizen.
Passen Sie nach dem Vorheizen die Bedienelemente je nach Grillart und gewünschtem Grillergebnis an. Zu viel Hitze kann zu verbrannten und verkochten Speisen führen.

GASGRILL ANZÜNDEN

1. Deckel während des Anzündens öffnen.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „OFF“.
3. Öffnen Sie das Flaschen-/Gasventil entsprechend der Anweisungen auf der Gasflasche.
4. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn auf „HIGH“.
5. Drücken Sie den Zündknopf einige Male, bis der Brenner zündet.
6. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf „AUS“.
Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Anweisungen in Schritt 1-6.
7. Sollten die Brenner auch nach Punkt 1-6 nicht entzünden, befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Manuelles Anzünden“. Wenn der Brenner während des Anzündens aus geht, stellen Sie die Regler auf „OFF“. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie die Brenner erneut entzünden, damit das angesammelte Gas entweichen kann.

LEHNEN SIE SICH BEIM ANZÜNDEN NICHT ÜBER DEN GRILL!



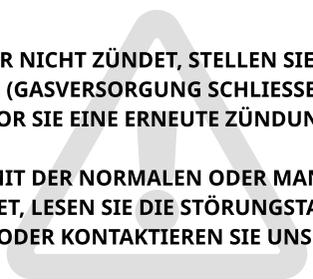
MANUELLES ANZÜNDEN

1. Deckel während des Anzündens öffnen.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „OFF“.
3. Öffnen Sie das Flaschen-/Gasventil gemäß der Betriebsanleitung auf der Gasflasche.
4. Verwenden Sie vorsichtig ein brennendes Streichholz, um den Brenner manuell anzuzünden. Entfernen Sie den Grillrost, um das angezündete Streichholz an den Brenner halten zu können. Versuchen Sie nicht, einen anderen Bereich des Brenners anzuzünden. Dies kann zu Verletzungen führen.
5. **HINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden oder Auffrischen eines Feuers in Ihrem Grill keinen Spiritus, kein Feuerzeug oder Kerosin.**
6. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf „OFF“, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Zündanweisung. Setzen Sie den Grillrost wieder in Position und schon können Sie Ihren Grill bei der gewünschten Temperatur genießen!
7. **HINWEIS: Jeder Brenner zündet unabhängig – wiederholen Sie die gleichen Schritte.**
8. Sollten Bauteile fehlen, beschädigt oder defekt sein, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

VERFAHREN BEI ZÜNDGERÄTEFEHLER

Sollte der Zünder aus irgendeinem Grund nach mehreren Zündversuchen versagen, überprüfen Sie die folgenden Schritte oder starten Sie Ihren Grill mit der manuellen Methode.

1. Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe auf OFF stehen. Lassen Sie das angesammelte Gas entweichen.
2. **Nach 5 Minuten Folgendes prüfen:**
Überprüfen Sie, ob der Zünder funktioniert, indem Sie den Zündknopf drücken und an der Zündspitze nach einem Funken suchen. Wenn kein Funke entsteht, stellen Sie den Abstand zwischen der Spitze des Zünders (Elektrode) und dem Brenner auf ca. 4,5 mm ein. Überprüfen Sie, dass das Brennrohr und die Gasaustrittsöffnungen nicht verstopft sind. Wenn etwas blockiert ist, befolgen Sie die Wartungsanweisungen.
3. Wenn die oben genannten Punkte nicht funktionieren, befolgen Sie die Anweisungen zur Fehlerbehebung.



FALLS DER BRENNER NICHT ZÜNDET, STELLEN SIE DIE SCHALTER AUF DIE AUS-POSITION (GASVERSORGUNG SCHLIESSEN) UND WARTEN 5 MINUTEN, BEVOR SIE EINE ERNEUTE ZÜNDUNG VERSUCHEN.

WENN DER GRILL MIT DER NORMALEN ODER MANUELLEN METHODE NOCH NICHT ZÜNDET, LESEN SIE DIE STÖRUNGSTABELLE AUF SEITE 23 ODER KONTAKTIEREN SIE UNS.

WARTUNG

HALTEN SIE DEN FEUERRAUM, DIE BRENNERABDECKUNGEN, DEN GRILLROST UND DAS ZUBEHÖR SAUBER, UM FETTBRÄNDE ZU VERMEIDEN.

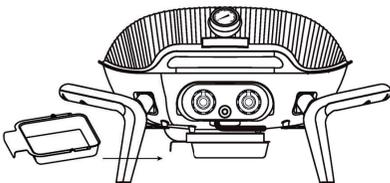
WENN EIN FETTBRAND ENTSTEHT

Im Falle eines Fettbrandes schließen Sie die Gaszufuhr am Regler/Grill und trennen Sie den Regler. Warten Sie bei einem kleineren Fettbrand, bis das Feuer von selbst erlischt. Bei einem größeren Fettbrand verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel (CO₂-Gerät, Löschdecke usw.) und versuchen Sie, das Feuer zu ersticken.

VERWENDEN SIE KEIN WASSER ZUM LÖSCHEN EINES FETTBRANDS! REINIGEN SIE DEN GRILL REGELMÄSSIG, UM FETTBRÄNDE ZU VERMEIDEN.

SO VERMEIDEN SIE FETTBRÄNDE

Kontrollieren Sie die Auffangschale nach jedem Grillen und reinigen Sie sie regelmäßig mit einer Nylonbürste und Geschirrspülmittel. Wie oft eine Reinigung erforderlich ist, hängt davon ab, wie viel und welche Art von Grillgut gegrillt wird.



Reinigen Sie den Grillrost nach dem Grillen mit einer Grillbürste und bei Bedarf mit Wasser und Seife. Sollten sich sichtbare Fett- und Speisereste im Feuerraum ansammeln, entfernen Sie diese mit einem Kunststoffschaber oder verwenden Sie eine Nylonbürste, Wasser und Spülmittel. Überprüfen Sie beim Vorheizen, dass keine Anzeichen unregelmäßiger Flammenbildung zu erkennen sind. Seien Sie beim Grillen von Speisen mit viel Fett besonders vorsichtig. Benutzen Sie Auffangschalen aus Aluminiumfolie, um zu verhindern, dass große Mengen auf die Fettauffangschale herunterlaufen. Verlassen Sie den Grill nicht, wenn er angezündet ist, und schließen Sie die Gaszufuhr so schnell wie möglich, wenn Anzeichen eines Fettbrandes erkennbar sind.

WARTUNG DES GRILLS

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Brenner richtig brennen.
- Entfernen Sie den Grillrost und die Brennerabdeckung.
- Zünden Sie den Grill wie gewohnt an.
- Drehen Sie den Regler von niedrig auf hoch. Überprüfen Sie, ob ein Unterschied in der Stärke besteht und ob die Flamme klar und blau ist. Die Flamme sollte nicht orange sein. Wenn sich der Brenner ungewöhnlich verhält, lesen Sie die Fehlerbehebungstabelle.
- Entfernen Sie Fett und alte Speisereste von den Brennern mit einer Nylonbürste und stellen Sie sicher, dass keine Löcher im Brenner verstopft sind.

WARTUNG DER BRENNER

1. Alle Bedienelemente müssen im AUS-Modus sein.
2. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr abgeschaltet und der Regler von der Gasflasche getrennt ist.
3. Entfernen Sie den Grillrost, die Brennerabdeckungen und die Auffangschale.
4. Entfernen Sie die Schrauben am Brenner. Verwenden Sie einen Schraubenzieher.
5. Heben Sie die Brenner vorsichtig aus dem Ventilauslass.
6. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Nylonbürste.
7. Reinigen Sie verstopfte Durchgänge/ Kanäle mit einer Metallschnur oder z.B. einer gebogenen Büroklammer.
8. Stellen Sie sicher, dass das Innere des Brenners nicht durch Insekten, Spinnweben usw. blockiert wird. Entfernen Sie diese in diesem Fall.
9. Überprüfen Sie, ob der Brenner beschädigt ist. Bei normalem Gebrauch des Grills können kleine Löcher und Korrosion auftreten. Sind Risse oder Löcher vorhanden, sollte der Brenner durch einen neuen ersetzt werden.
10. Nach der Reinigung den Brenner aufsetzen und festschrauben.
11. Brennerabdeckung, Fettauffangschalen und Grillrost ersetzen.

BRÄNDE, DIE DURCH FETT VERURSACHT WERDEN, KÖNNEN METALL, FARBE UND EMAILLE BESCHÄDIGEN. SCHÄDEN AM GRILL, DIE DURCH FETTVERBRENNUNG VERURSACHT WERDEN, SIND NICHT VOM GEWÄHRLEISTUNGSANSPRUCH ABGEDECKT, DA SIE AUF FALSCHER VERWENDUNG ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

KUNSTSTOFFTEILE

Verwenden Sie nur sauberes Wasser und milde Reinigungsmittel. Mit einem sauberen Tuch abwischen.

GRILL AUS GUSSALUMINIUM

Verwenden Sie nur sauberes Wasser und milde Reinigungsmittel. Mit einem sauberen Tuch abwischen. Aluminiumgussteile sind mit einem hochwertigen Lack lackiert, der durch die Verwendung von Schleifmitteln beschädigt werden kann. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels und den inneren Grillkörper selbst mit einer Mischung aus Geschirrspülmittel und Wasser oder verwenden Sie einen separaten Grillreiniger mit einer Nylon-Bürste. Reinigen Sie lackierte Oberflächen außerhalb des Grills mit einem weichen Schwamm oder einem Mikrofasertuch. Gut ausspülen und vollständig abtrocknen. Verwenden Sie keine Natronlauge, alkoholische oder scheuernde Reinigungsmittel. Diese können den Grill beschädigen und einen Brand verursachen.

GUSSEISEN-GRILLROST, AUFFANGSCHALE UND FETTAUFFANGBEHÄLTER DÜRFEN NICHT IN DER SPÜLMASCHINE GEREINIGT WERDEN.

Als letzten Schritt können Sie Politur oder Aluminiumschutz verwenden, um Ihren Grill vor Witterungseinflüssen zu schützen. Dies empfehlen wir 1-2 Mal im Jahr. Grills aus Aluminiumguss erfordern weniger Wartung als Grills aus anderen Materialien, das kann jedoch zu Oberflächenrost kommen, wenn der obige Schritt nicht befolgt wird.

REINIGUNG

Sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei kaltem Grill durchgeführt werden. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung ausgeschaltet und der Regler von der Gasflasche getrennt ist. Verwenden Sie eine Mischung aus Geschirrspülmittel und Wasser oder verwenden Sie einen separaten Grillreiniger mit einer Nylon-Bürste auf der Innenseite des Deckels und im inneren Grillkörper.

Gut ausspülen und vollständig abtrocknen. Verwenden Sie keine Natronlauge, alkoholische oder scheuernde Reinigungsmittel. Diese können den Grill beschädigen und einen Brand verursachen.

GRILLROST UND BRENNERABDECKUNG

Der Grillrost wird zur groben Reinigung regelmäßig mit einer Grillbürste abgeburstet. Gusseisen sollte nicht mit Reinigern behandelt werden, um die Patina nicht zu zerstören. Es sollte regelmäßig freigebrannt und eingefettet werden. Bei harthäckigen Flecken verwenden Sie einen nicht scheuernden Reiniger. Gut mit Wasser abspülen und trocknen.

DIE GRILLROSTE MÜSSEN VOLLSTÄNDIG TROCKEN SEIN, BEVOR SIE WIEDER IN DEN GRILL EINGESETZT WERDEN. ZUR GRUNDREINIGUNG VOR DER LÄNGEREN LAGERUNG DES GRILLS KÖNNEN SIE DIE GRILLROSTE GERNE MIT EINER DÜNNEN SCHICHT SPEISEÖL EINREIBEN. VOR DER NÄCHSTEN NUTZUNG FREIBRENNEN!

INSEKTEN UND SCHÄDLINGE

Nach längerer Lagerung können sich im Grill Insekten und anderes Ungeziefer ansiedeln. Wenn Sie Probleme mit dem Anzünden oder unregelmäßigen Flammen haben, kann dies daran liegen, dass unerwünschte Gäste die Gaszufuhr blockieren. Demontieren und reinigen Sie in solchen Fällen die Brenner. Ersetzen Sie die Brenner, wenn sie trocken sind.

1. Bei Verdacht auf Schädlinge im Grill die Brenner demontieren und reinigen. Setzen Sie die Brenner wieder ein, wenn sie vollständig trocken sind.
2. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch keine Risse oder Beschädigungen durch Mäuse oder Ratten aufweist.

UM ROSTSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, EMPFEHLEN WIR, DEN GRILL MIT EINER PASSENDEN GRILLABDECKUNG ZU SCHÜTZEN ODER DEN GRILL NICHT IM FREIEN ZU LAGERN ODER DEM REGEN AUSZUSETZEN.

RATSchLÄGE UND TIPPS

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

- **Dieses Produkt ist für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt und nicht für den professionellen Gebrauch in einem Restaurant oder Ähnlichem geeignet.**
- Die Gasflasche sollte während des Gebrauchs immer neben dem Grill platziert werden.
- Schließen Sie die Gaszufuhr am Regler, wenn der Grill nicht verwendet wird.
- Wenn der Grill in einer Garage oder einem Keller unter der Erde gelagert wird, sollte die Gasflasche nicht an derselben Stelle gelagert werden.
- Beschichtungen sollten erst aufgetragen werden, wenn der Grill vollständig kalt und trocken ist. Feuchtigkeit auf der Innenseite der Abdeckung führt zu starker Rostbildung an den Grillteilen aus lackiertem Stahl und Edelstahl.
- Vermeiden Sie die Lagerung des Grills in direkter Sonneneinstrahlung, da Teile des Grills, die aus rostfreiem Stahl bestehen, das Sonnenlicht reflektieren und einen Brand verursachen können.
- Teile aus Kunststoff können unter Einfluss von Sonnenlicht bleichen.
- Lackierte Teile können durch Sonnenlicht weiß werden.

RATSchLÄGE UND TIPPS

- Heizen Sie den Grill immer 10–15 Minuten vor, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Außentemperatur, Wind, Schnee und Regen können zu einer Abweichung von bis zu 30 % zwischen der im Thermometer angezeigten Temperatur und der tatsächlichen Temperatur auf der Grilloberfläche führen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer stabilen und geraden Oberfläche steht, um zu verhindern, dass Fett aus dem Fettauffangsystem ausläuft.
- Achten Sie darauf, dass der Grill trocken unter einem Dach oder einer Abdeckung gelagert wird. Wasser aus Schnee, Eis und Regen, das in den Grill eindringt, kann das Fettauffangsystem überfüllen und zu Leckagen an der Oberfläche führen.
- Wir empfehlen die Verwendung einer geeigneten Abdeckhaube für den bestmöglichen Schutz vor Wittereinflüssen und Verunreinigungen. Denken Sie daran, dass der Grill vor dem Abdecken vollständig trocken und kalt sein muss. Die Abdeckhaube ist in beide Richtungen gleichermaßen wasserabweisend und Feuchtigkeit im Inneren kann auf lackierten und Edelstahloberflächen zu großen Rostschäden führen.
- Grillroste aus Gusseisen sollten vor der ersten Nutzung und nach jeder Nutzung freigebrannt werden. Es empfiehlt sich, sie regelmäßig mit Öl zu behandeln, um die schützende Patina zu erhalten.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DER BRENNER ZÜNDET NICHT	Leere Gasflasche	Gasflasche ersetzen
	Beschädigter Regler	Überprüfen/Ersetzen Sie den Regler
	Brenner ist blockiert	Reinigen Sie den Brenner
	Gaszufuhr ist blockiert	Reinigen Sie das Gasventil oder den Schlauch
	Elektrode ist kaputt oder verschmutzt	Reinigen Sie die Elektrode
	Windige Bedingungen	Platzieren Sie den Grill an einer weniger exponierten Stelle
	Das Zündkabel ist beschädigt oder falsch montiert	Stellen Sie sicher, dass das Kabel richtig montiert ist
ZU KLEINE FLAMME	Leere Gasflasche	Gasflasche ersetzen
	Unregelmäßige Gasversorgung	Überprüfen/Ersetzen Sie den Regler
	Brenner ist blockiert	Reinigen Sie den Brenner
	Gasversorgung oder Schlauch ist blockiert	Reinigen Sie das Gasventil oder den Schlauch
PROBLEME BEIM DREHEN DER KNÖPFE	Gasventil verklemmt	Gasventil ersetzen. ACHTUNG! Knöpfe sollten eingedrückt und gedreht werden
STARKER RAUCH	Fetthaltige Speisen auf dem Grill	Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch. Reinigen Sie die Fettschale



Vielen Dank für Ihren Einkauf!

**Falls Sie Unterstützung benötigen, können
Sie sich gerne an unser Service Team wenden:**

+49 2203 94 79 300
service@taino-grill.de
www.taino-grill.de

Clic-Trade GmbH
Stollwerckstr. 27-31
51149 Köln
www.clictrade.gmbh