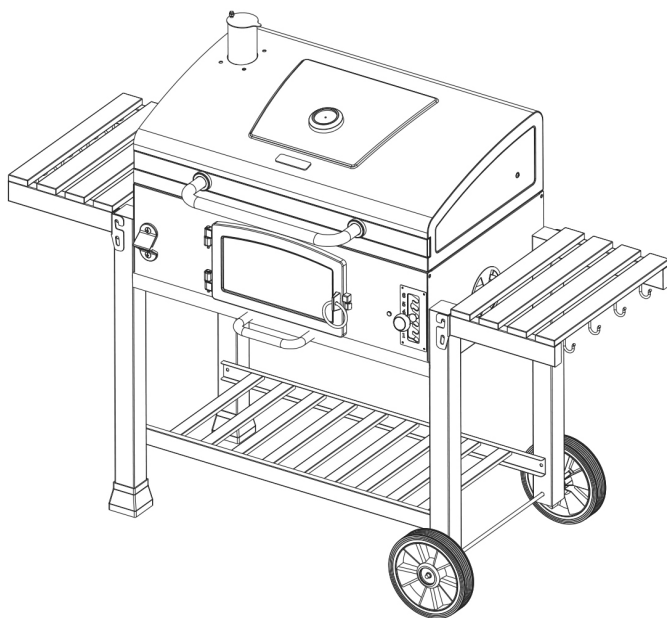




Montage- und Bedienungsanleitung
für
HERO XXL



93536



- Nur für den Außenbereich und unkommerziellen Gebrauch.
- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und Inbetriebnahme Ihres Grills durch. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt und dessen Umgebung oder zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Achtung: Grillteile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Bewegen Sie den Grill nicht, wenn er in Benutzung ist.
- Umbau oder Missbrauch des Grills, die nicht dieser Anleitung entsprechen, führen zu einer Erlöschung der Herstellergarantie. Dies betrifft nicht Ihre gesetzlichen Ansprüche.



- Heben Sie diese Anleitung als Referenz auf.
- For outdoor use only. Not for commercial use.
- Read instructions before using the appliance. Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury, and/or property loss.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep children away.
- Do not move the appliance during use.
- Any modification of the appliance, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and will invalidate your warranty. This does not affect your statutory rights.
- Retain these instructions for future reference.



Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und / oder bewohnbaren Räumen, z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

Lagerung:

Damit Sie lange Freude an Ihrem Smoker haben, empfehlen wir Ihnen diesen bei schlechtem Wetter als auch im Winter mit einer Abdeckung abzudecken und vor Witterungseinflüssen geschützt und trocken zu lagern.

WICHTIGE HINWEISE

Lesen Sie sich die Anleitung vor dem Zusammenbau vollständig durch.



Achtung: Bitte achten Sie darauf, dass Bauteile des Smoker Grills scharfe Kanten haben können. Um Verletzungen vorzubeugen, empfehlen wir die Verwendung von Handschuhen.

- Montagedauer: ca. 50 min.
- Halten Sie sich vollständig an die Montageanleitung.
- Platzieren Sie den Smoker Grill an einer ebenen Stelle und auf festem und feuerfestem Untergrund, fern von leicht brennbaren und entzündlichen Materialien. **Vorsicht, das Gerät wird sehr heiß.**
- Stellen Sie den Grill so auf, dass er mindestens 3 m von leicht brennbaren und entzündlichen Materialien wie, z.B. Decken, Bäumen, Zäunen und Sträuchern, entfernt ist. Gehen Sie sicher, dass der Smoker im Umkreis von mindestens 1m frei von jeglichen Objekten steht.
- Verwenden Sie Holzkohle und eine geeignete Methode zum Entzünden.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn das Holz oder die Holzkohle glüht und mit einer Ascheschicht bedeckt ist.



**“WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß!
Es darf nicht während des Betriebes bewegt werden.”**

- **“KEINE Verwendung für den Innenbereich.”**
- **“WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Benzin oder Spiritus. Verwenden Sie nur Anzündkerzen entsprechend EN1860-3!”**
- **“WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere fern.”**
- Bevor Sie das Grillgut auflegen, sollte das Grillgerät mindestens 30 min aufheizen und das Holz oder die Holzkohle rot glühen.

Methode 1: Holzkohle & Grillanzünder (Gel/Flüssigkeit)

- Platzieren Sie den ©Taino Smoker Grill auf einer sicheren Stelle und legen Sie genug Holzkohle auf den Holzkohlerost (ca. 3-5cm dick).

- Achten Sie darauf, dass Sie keinen Grillanzünder auf Hände oder Kleidung verschütten. Tragen Sie vorsichtig den Grillanzünder auf die Holzkohle auf.
 - Wenn Sie flüssigen Grillanzünder benutzen, warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Flüssigkeit in die Holzkohle einziehen kann.
 - Entzünden Sie die Holzkohle nicht, wenn Sie Grillanzünder auf Hände oder Kleidung verschüttet haben. Entzünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug. Die Holzkohle wird nun für eine Zeit lang brennen (Flammenentwicklung).
 - Wenn die Flammen erlischen, sollten Sie nachsehen, ob die Kohle rot glüht. Wenn die Holzkohle ausgehen sollte, öffnen Sie alle Ventile um Abkühlung zu verschaffen, bevor Sie erneut den Grillanzünder benutzen.
- VORSICHT:** Tragen Sie den Grillanzünder sehr vorsichtig und in geringen Mengen auf. Eine Überdosierung kann gefährlich sein! Tragen Sie **KEINEN** Grillanzünder auf brennende Holzkohlen auf.
- ca. 30-40 min nach dem Entzünden können Sie mit dem Grillen beginnen, wenn bei Tag graue Asche oder bei Nacht rote Glut sichtbar ist.

Methode 2: mit Grillanzünder (fest)

- Legen Sie drei bis vier Grillanzünder mittig auf den Holzkohlerost und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an.
- Legen Sie Holzkohle um jeden brennenden Grillanzünder herum. Gegebenenfalls fügen Sie mehr Holzkohle hinzu, am besten in Form einer Pyramide.
- Sobald die Holzkohle ebenmäßig brennt, verteilen Sie sie gleichmäßig. Wenn nach dem Anfeuern graue Asche (bei Tag) oder rote Glut (bei Nacht) zu sehen ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
- Achten Sie darauf, dass der Grillrost und der Warmhalterost vollständig in deren Verankerung befestigt sind und somit auch durch die Querstangen stabilisiert werden.
- Wenn die Holzkohle nun glüht, eine Schicht graue Asche diese bedeckt und die Flammen erloschen sind, können Sie die Holzkohle ebenmäßig in der Feuerstelle verteilen.
- Eventuell ist es notwendig etwas Holzkohle in kleinen Mengen oben aufzulegen, um die Grillzeit zu verlängern.
- Wenn Sie eine kleine Schicht Öl (das Öl sollte zum Kochen geeignet sein) auf die Garflächen des Grills auftragen, können Sie ein Festkleben des Grillguts verhindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie an den Ventilen für die Luftzufuhr drehen.

SICHERHEITSHINWEISE UND PFLEGE

- Die maximale Belastung des rechten seitlichen Tisches beträgt ca. 9 kg.
- Die maximale Belastung des Holzkohlerosts beträgt ca. 1,4 kg


Pflege und Wartung

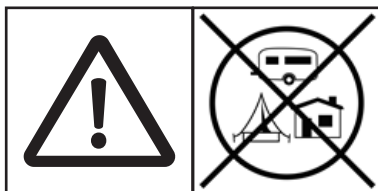
- Um die Reinigung des ©Taino Smoker Grills zu vereinfachen, legen Sie die Brennkammer vor der Verwendung mit Alufolie aus. Die glänzende Seite sollte dabei nach oben zeigen. Denken Sie daran, Luft- und Ventiellöcher auszusparen. Somit verlängern Sie die Lebenszeit Ihres Grills.
- Es gibt Stückkohle (Holzkohle aus großen ungleichförmigen Stücken) oder Holzkohle aus Briketts (gleichförmige und gleich große Stücke).
- Es ist nicht empfehlenswert die Brennkammer vollständig mit Kohle zu füllen, da der Grill dann eventuell zu heiß für die Anwendung wird. Eine Richtlinie ist z. B., dass ein 3 kg Kohlesack für einen Grill mit 43cm (17") Durchmesser für mindestens zwei Grillanwendungen ausreicht.
- Sollten die Flammen dem tropfenden Fett des Grillguts zu nahe kommen, kontrollieren Sie die Flammenhöhe mit Wasser aus einer Sprühflasche.
- Kippen Sie niemals kaltes Wasser direkt auf die Holzkohle um sie zu löschen, da dies Ihren Smoker Grill beschädigen kann. Verwenden Sie nur Sand, alte Asche oder Wasser aus einer Sprühflasche.
- Leeren Sie die Holzkohle bzw. die Asche aus dem Grill erst aus, wenn sie vollständig abgekühlt ist.
- Um den Smoker zu reinigen, legen Sie direkt nach dem Gebrauch die Bratroste (Grillroste) und alle Grillwerkzeuge in heißes Seifenwasser ein. Trocknen Sie alles sorgfältig ab und verstauen Sie es an einem trockenem Ort. Lassen Sie Ihren Smoker Grill niemals ohne Abdeckung draußen stehen.

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen komplett auftauen. Trennen Sie rohes Fleisch und Geflügel von gegartem Essen.
- Vor dem Gebrauch und dem Entzünden des Grills, muss dieser vollständig gereinigt sein.
- Waschen Sie sich immer die Hände, nachdem Sie rohes Fleisch oder Geflügel angefasst haben. Besonders wenn Sie anschließend Gegartes handhaben.
- Wischen und desinfizieren Sie Oberflächen, die in Kontakt mit rohem Fleisch oder Geflügel waren.
- Beim Grillen sollten Sie darauf achten, dass der Grill heiß genug ist. Platzieren Sie die dickeren und größeren Stücke weiter weg von der intensivsten Hitze, damit diese unter

regelmäßigem Wenden ohne anzubrennen durchgaren können.

- Verwenden Sie unterschiedliche Utensilien für rohes und gegartes Fleisch, oder waschen Sie Ihre Utensilien zwischendurch gründlich.
- Prüfen Sie, ob das Fleisch und insbesondere das Geflügel gar ist, indem Sie es mit einer Gabel oder einem Spieß durchbohren. Der Saft sollte klar sein.
-  **“WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß! Es darf nicht während des Betriebes bewegt werden.”**
- **“KEINE Verwendung für den Innenbereich.”**
- **“WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Benzin oder Spiritus. Verwenden Sie nur Anzündler entsprechend EN1860-3!”**
- **“WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere fern!”**





WARNUNG!

Kohlenmonoxid Gefahr.
Gefahr von Kohlenmonoxid Vergiftung.
KEIN Gebrauch in geschlossenen und beengten Räumen.
KEIN Entzünden, Schwellen oder Abkühlen in geschlossenen und beengten Räumen.

IMPORTANT INFORMATION

Important - Please read this instructions fully before starting assembly.

-  **Warning:** Whilst every effort has been made in the manufacture of your BBQ to remove any sharp edges, please take care in handling, to avoid any accidental injury.
- Assembly time: approx. 50 min.
- Make sure the assembly instructions have been followed correctly.
- Set the Charcoal BBQ in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. **The base of the Charcoal BBQ will get hot** so ensure it stands on a suitable surface.
- Always use your Charcoal BBQ outdoors and on level ground away from trees and wooden fencing. Ensure there is at least 1 meter clearance around all sides of the Charcoal BBQ. Keep away from fences, over hanging branches and other combustible materials.
- Use charcoal and a suitable lighting method.

- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- **“WARNING! This barbecue will become very hot , do not move it during operation.”**
- **“Do not use indoors.”**
-  **“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!”**
- **“WARNING! Keep children and pets away.”**
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

Method 1. Charcoal & Lighting Fluid/Gel

- Set up your Charcoal BBQ in a safe place. Place enough charcoal in the charcoal grate to a depth of 3 - 5cm.
- Be careful not to spill any liquid/ gel onto your hands or clothes. Apply carefully the lighting fluid/gel over the charcoal.
- If using lighting fluid, wait for 30 seconds to allow the liquid to soak into the charcoal.
- Do not light the charcoal if you have spilt fluid or gel onto your clothes or hands. Light the charcoal using a long taper or safety lighter. The charcoal will then burn for a while with flames.
- When the flames die down, check if the charcoal is beginning to glow red. If your coals are going out, you should open all the vents and allow it to cool down before trying to apply more liquid.

CAUTION: Apply lighting fluid/ gel in small amounts carefully. Over application can be dangerous.

- Do **NOT** squirt liquid onto burning charcoal.
- After lighting, the fire should be ready for cooking in 30-40 min or when an even grey ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.

Method 2. Lighting Blocks

- Place three or four lighting blocks in the centre of the charcoal grate and light them with a match.
- Place pieces of charcoal around each burning block. Add more charcoal if required, in a pyramid formation.
- When burning is established, spread the charcoal out evenly. After lighting, the fire should be ready, when an even grey ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.
- Make sure that the cooking grill is properly fixed into the grill supports so that the cross bar supports lock behind the retaining edges.

- When the charcoal is alight, the smoke and flames have died down and the charcoal has an even layer of grey ash, rake the charcoal into a level layer in the hearth.
- Small quantities of charcoal may be added on top of the charcoal layer before cooking to extend cooking time.
- To help prevent food sticking, apply a thin coating of cooking oil on the grill before cooking.
- To adjust the airflow using the air vent, we recommend the use of a heat resistant glove.

SAFETY AND CARE ADVICE

- The max. loading weight of the right shelf is approx. 9kg.
- The max. loading weight of the charcoal grill is approx. 1.4kg.

Care and Maintenance

- To make it easier to clean your Charcoal BBQ after use, line the firebowl with aluminium cooking foil, shiny side up before cooking. Remember to leave ventilation holes clear by piercing the foil where necessary. This process will lengthen the life of your Charcoal BBQ.
- Charcoal is available in lump wood form (large irregular pieces) and as briquettes (uniformly sized pieces).
- It is not advisable to completely fill the firebowl as the BBQ may become far too hot to cook successfully. As a guide, a 3kg bag of charcoal in a 43cm (17") diameter BBQ should last for at least 2 full BBQ fires.
- If the fire flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray.
- When you have finished using the Charcoal BBQ, never pour cold water directly on the coals to extinguish them as this may damage your Charcoal BBQ. Use old cinder, sand or a fine water spray.
- Empty the bottom bowl of ashes when they are completely cold.
- To clean your Charcoal BBQ, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Do not leave your Charcoal BBQ outside unprotected.

Food Safety

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked food.
- Ensure that the grill is thoroughly cleaned before cooking and lighting the barbecue.

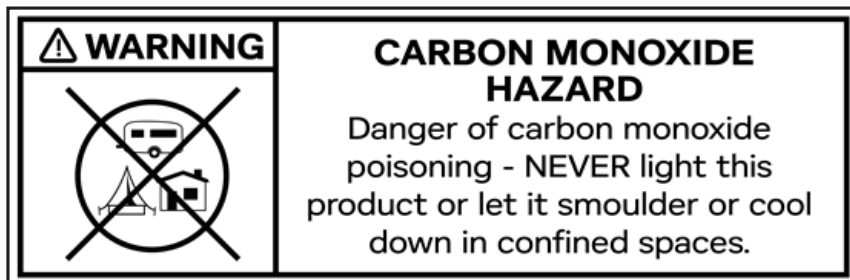
- Always wash your hands after handling raw meat and poultry before handling any ready to eat food.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turn regularly.
- Use separate utensils for handling raw meat or poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between use.
- To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork: the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.

**Attention! This BBQ will become very hot do not move it during operation.
Do NOT use indoors.**

“Warning! Keep children and pets away!”

“Caution! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Use only firelighters complying to EN 1860-3”



EINBRENNEN DES SMOKERS

Richtiger Umgang mit dem Smoker:


Wie brennt man einen Smoker richtig ein? Ein neuer Smoker muss vor dem ersten Gebrauch vorbehandelt werden, um ihn vor Rost und anderen schädlichen Umwelteinflüssen zu schützen. Aus diesem Grund ist es notwendig den Smoker einzubrennen.

- 1. Zunächst muss der Smoker nach dem Zusammenbau von sämtlichen Verpackungsresten befreit werden.** Jeglicher Schmutz, der sich bei der Herstellung und dem Transport auf und im Smoker abgesetzt hat, muss gründlich entfernt werden. Verwenden Sie dazu einfach heißes Wasser und Spülmittel. Im Anschluss den Smoker mit klarem Wasser ausspülen und gut trocknen. Nun sollte man den Smoker von außen und im Garraum gut einfetten. Am besten verwendet man ein hitzebeständiges Öl oder Fett, z.B. Sonnenblumenöl oder auch Palmfett. Die Feuerroste dürfen nicht gefettet werden, da sich auf Grund der offenen Flammen das Fett sonst entzündet. Durch Witterung, Alterung und zu starker Hitzeentwicklung kann sich mit der Zeit die Farbe ablösen. Auf Dauer ist das nicht ganz zu vermeiden. Entweder reinigt man die Stellen mit einer Drahtbürste und lackiert den Smoker mit Auspuff- oder Ofenfarbe neu, oder streicht ihn vor der nächsten Heizphase mit einer kleinen Menge hitzebeständigem Speiseöl ein. Dieses brennt sich ein, verleiht dem Metall eine schöne dunkle Farbe und schützt zusätzlich vor Rost. Dieser Vorgang nennt sich „brünieren“.
- 2. Um den Smoker einzubrennen,** wird er auf ca. 180 °C aufgeheizt. Dazu verwendet man trockenes Hartholz oder Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts. Um bei der Verwendung von Holzkohle oder Briketts genug Rauch zu erzeugen, müssen regelmäßig kleine Hartholz-scheite, „Wood-Chunks“ genannt in die Glut gelegt werden. Wood Chunks sind kleine Holzstücke mit bis zu 12 cm Länge und einem Durchmesser von bis zu 7 cm. Der Smoker muss nun für ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 180 °C gehalten werden. Die Temperatur lässt sich durch verstellen der Luftklappe und mit Hilfe der Klappe am Rauchabzug regeln. Die Sidefirebox (seitliche Brennkammer) sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und Sidefirebox legen. Durch den Rauch und das Fett bildet sich die sogenannte „Patina“, welche mit der Zeit immer dicker wird. Diese Patina schützt nicht nur den Smoker vor Umwelteinflüssen, sondern dichtet ihn ab und sorgt auch neben dem Rauch für das unverwechselbare Aroma des Grillgutes aus dem Smoker. Zusätzlich können Sie den Smoker mit Glasfaser-Band für Kaminöfen und Smoker (im Fachhandel erhältlich) abdichten.
- 3. Nachdem der Smoker nun eingebrannt ist,** kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Smoker abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie sämtliche Asche. Der Smoker sollte von jetzt an nie wieder mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese die Patina zerstören würden. In diesem Fall müsste der Smoker erneut eingebrannt werden. Die Asche sollte immer nach dem Abkühlen entfernt werden, da diese Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und wie eine Säure wirkt. Dadurch greift Sie die Oberfläche an.
- 4. Zum Räuchern** eignen sich Sägemehl, Späne, Chips und Chunks verschiedenster Holz-

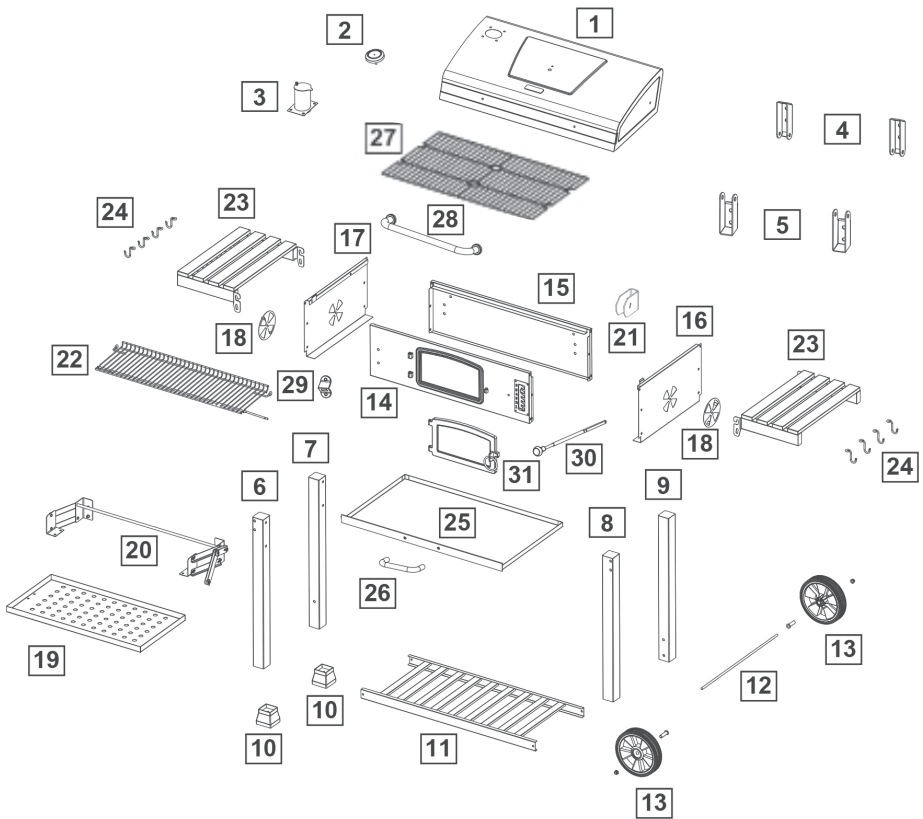
arten. Im Allgemeinen finden Chunks und Chips hauptsächlich beim Smoken/Räuchern ihre Anwendung und müssen vorher gut gewässert werden. Bevorzugte Holzarten sind Buche, Eiche, Erle, Birke und Wacholder. Das Holz von Obstbäumen ist auch zum Räuchern geeignet. Man sollte eher kein Nadelholz verwenden, da dieses zu stark rußt. Wichtig ist, dass das Holz trocken und harz-frei ist. Das Holz sollte auf jeden Fall unbehandelt sein. Jegliche behandelte Hölzer sind zum Räuchern absolut ungeeignet und gesundheitsgefährdend! Dazu zählen beispielsweise alle Kunstholzplatten wie z.B. Span- und Faserplatten.

5.



Achtung, beim Grillen besteht Verbrennungsgefahr!  Der Grill und die sich darin befindliche Kohle sowie das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann. Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten! Beim Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen. Nur geeignete Anzünder gemäß **EN 1860-3** als Anzündhilfe benutzen. Nehmen Sie zum Grillen einige feststoffliche Anzünder und legen Sie diese auf die Mitte des Kohlenrostes. Schichten Sie nun die Holzkohle um die Anzünder herum. Entzünden Sie die Anzünder mit einem Streichholz. Sobald die Kohle durchgeglüht ist und eine weiße, gleichmäßige Ascheschicht gebildet hat, können Sie das Grillgut auflegen.

ÜBERSICHT






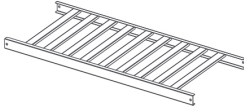





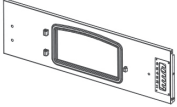
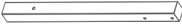
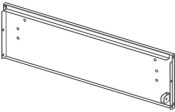
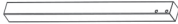
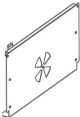


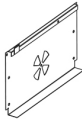
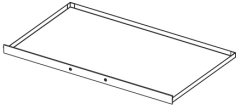
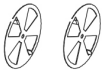

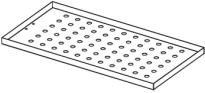
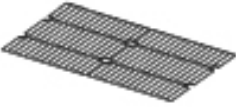
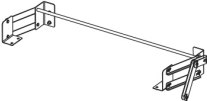





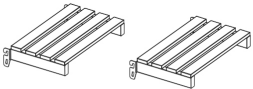
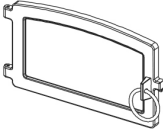
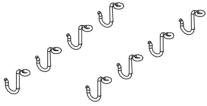
VERPACKUNG NICHT ENTSORGEN

Falls der Grill beschädigt sein sollte oder Bauteile fehlen!

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau und bewahren Sie die Verpackung auf!

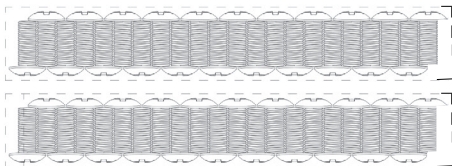
Überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand dieser Teileliste.

Nr.	Form	Anzahl	Nr.	Form	Anzahl
1		1	9		1
2		1	10		2
3		1	11		1
4		2	12		1
5		2	13		2
6		1	14		1
7		1	15		1
8		1	16		1

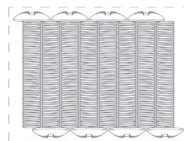
Nr.	Form	Anzahl	Nr.	Form	Anzahl
17		1	25		1
18		2	26		1
19		1	27		1
20		1	28		1
21		1	29		1
22		1	30		1
23		2	31		1
24		8			

ZUBEHÖR

M6x15



M6x35



44xA

8xB



2xC



2xD



6xE



2xF



M8

2xG



M6

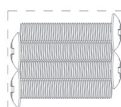
6xH



2xI

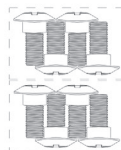


2xJ



M6x30

4xK



8xL

M5x10



2xM

BENÖTIGTE WERKZEUGE

Nicht in dieser Lieferung enthalten:



Kreuzschlitzschraubendreher



Kleiner Hammer



Schraubenschlüssel



Lineal/Maßband

ZUSAMMENBAU/WERKZEUG

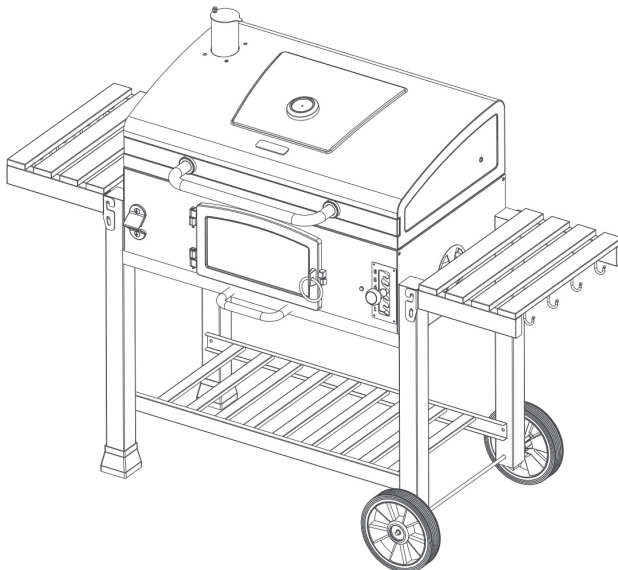
- Kreuzschraubenzieher oder Schlitzschraubenzieher (mittelgroß)
- Einstellbarer Schraubenschlüssel oder Mutternschlüssel

Der Aufbau dieses Grills erfordert mindestens zwei Personen. Bitte entfernen Sie die Verpackung der Teile vollständig, bevor Sie mit dem Aufbau beginnen. Breiten Sie alle Schrauben und Muttern aus und kontrollieren ihre Länge vor der Montage. Achten Sie auf scharfe Kanten, um Verletzungen vorzubeugen.

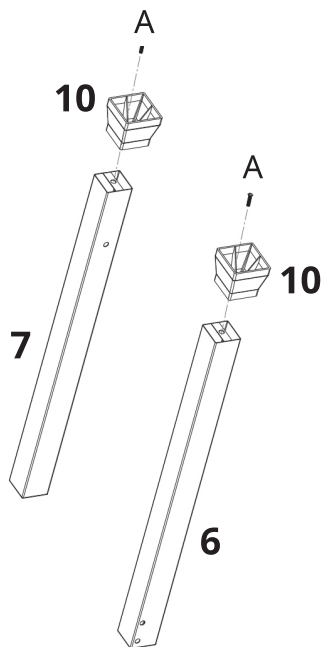
TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

- Kreuzschraubenzieher oder Schlitzschraubenzieher (mittelgroß)
- Einstellbarer Schraubenschlüssel oder Mutternschlüssel

This barbecue requires two people for assembly. Please remove all packaging materials from all individual parts before assembling. Please lay out all nuts and bolts and check lengths before assembling. Whilst every care was taken during the manufacture of this product, care must be taken during the assembly in case sharp edges are present.

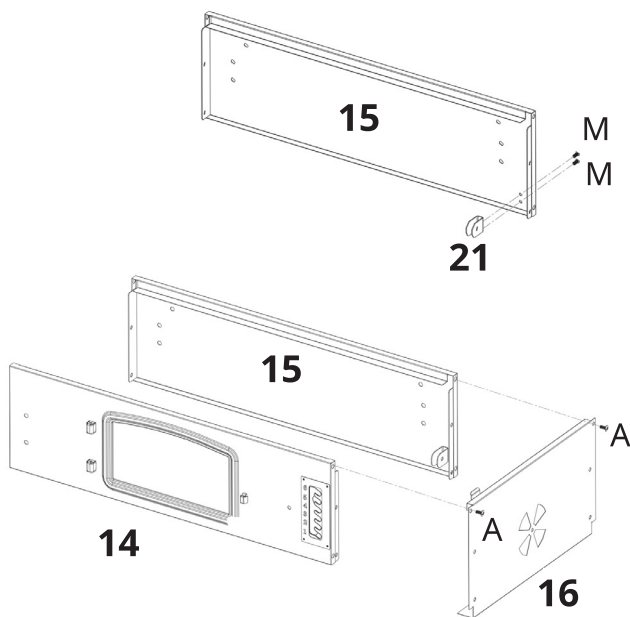


1



2xA

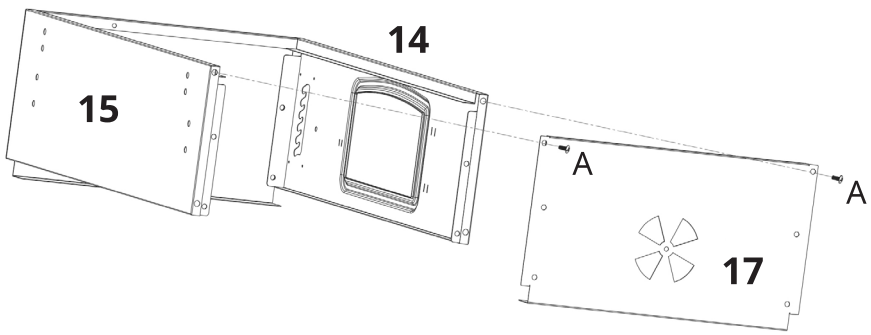
2



2xA
2xM

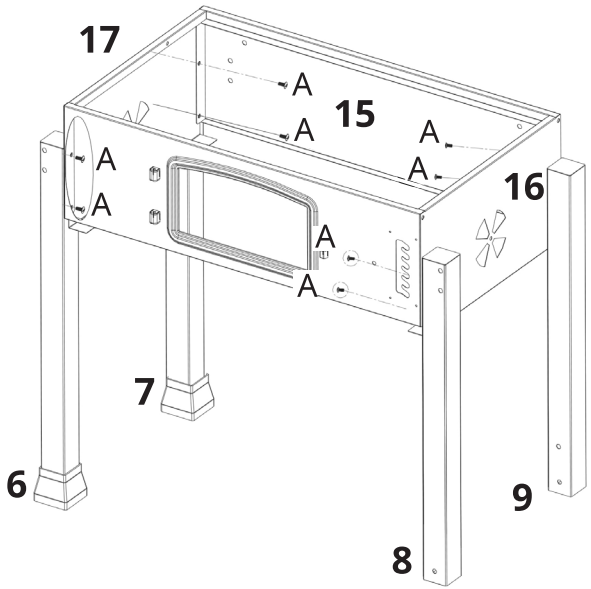


3



2xA

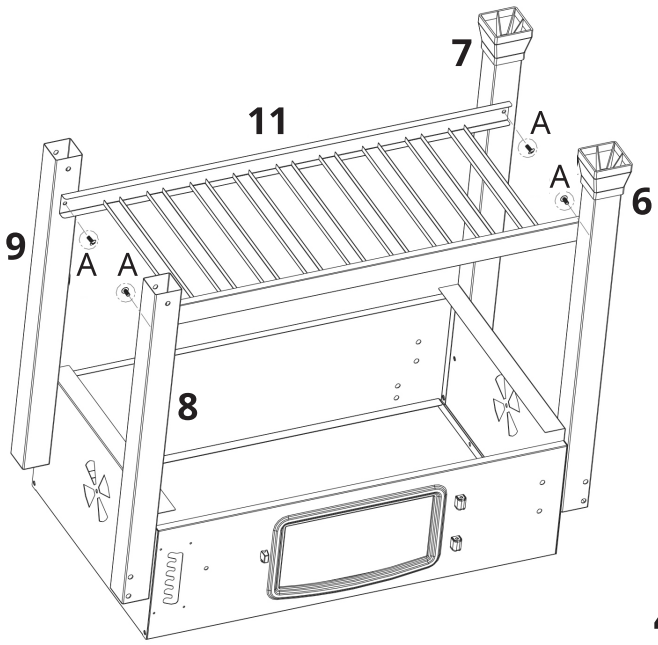
4



8xA

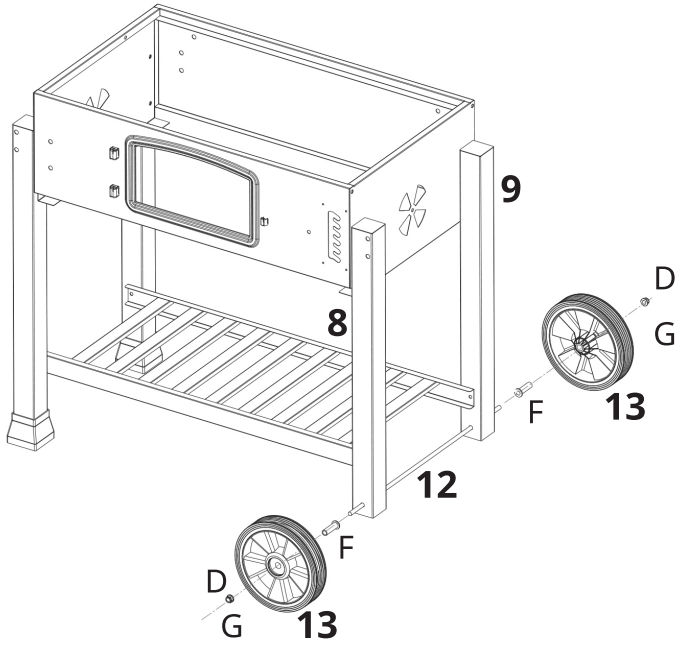


5



4xA

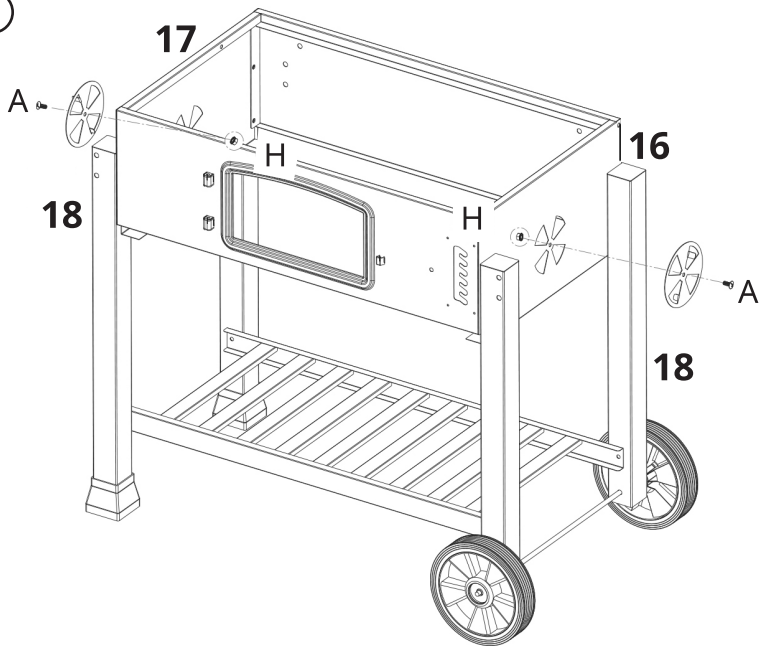
6



2xD
2xF
2xG

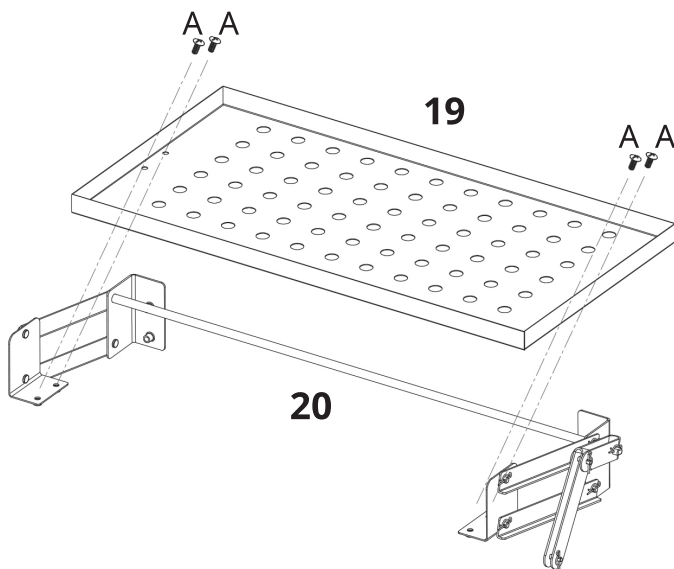


7



2xA
2xH

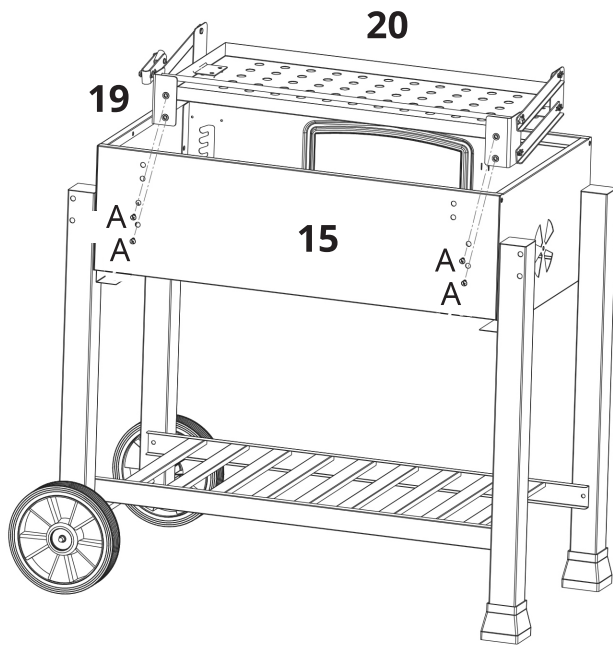
8



4xA

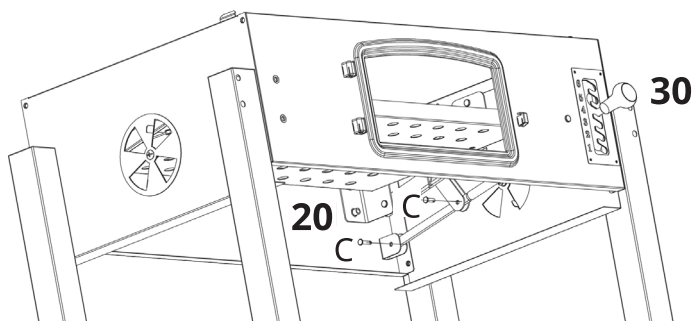
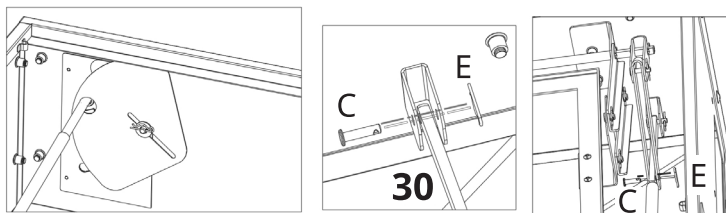


9



4xA

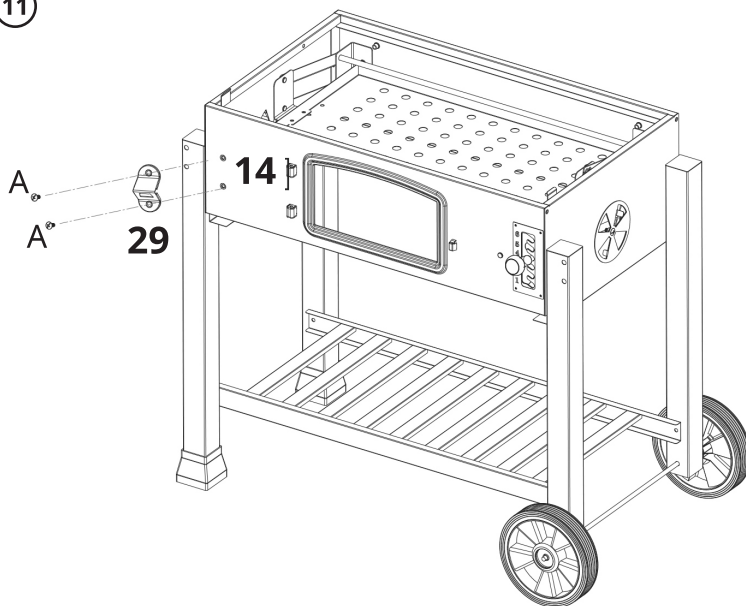
10



2xC
2xE

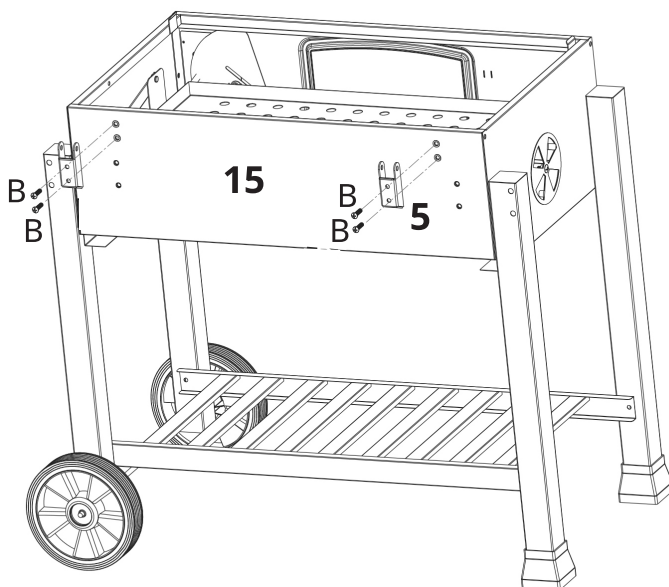


11



2xA

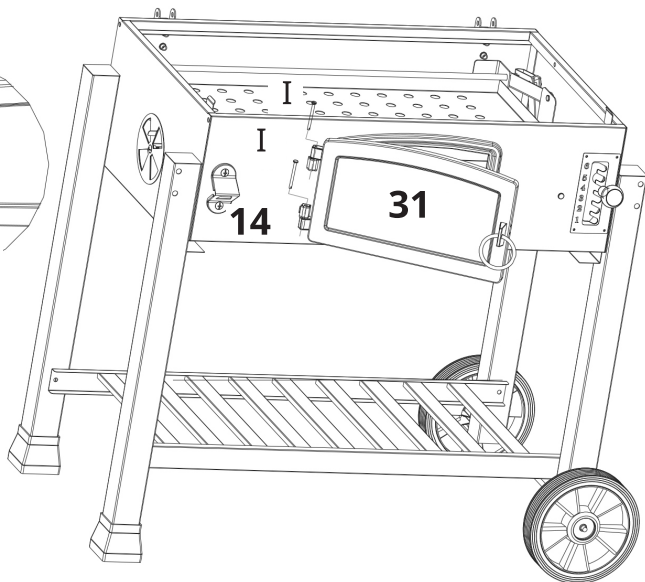
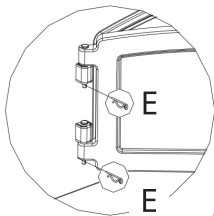
12



4xB

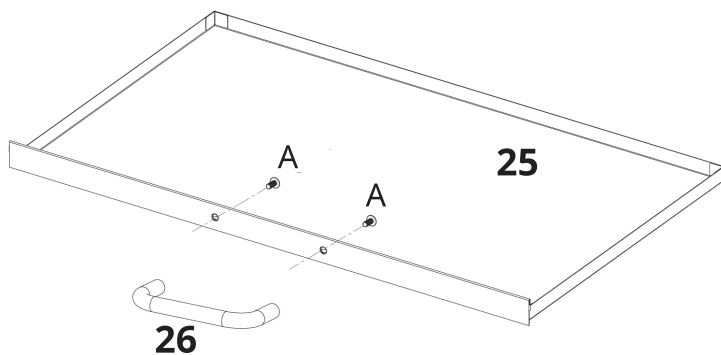


13



2xE
2xI

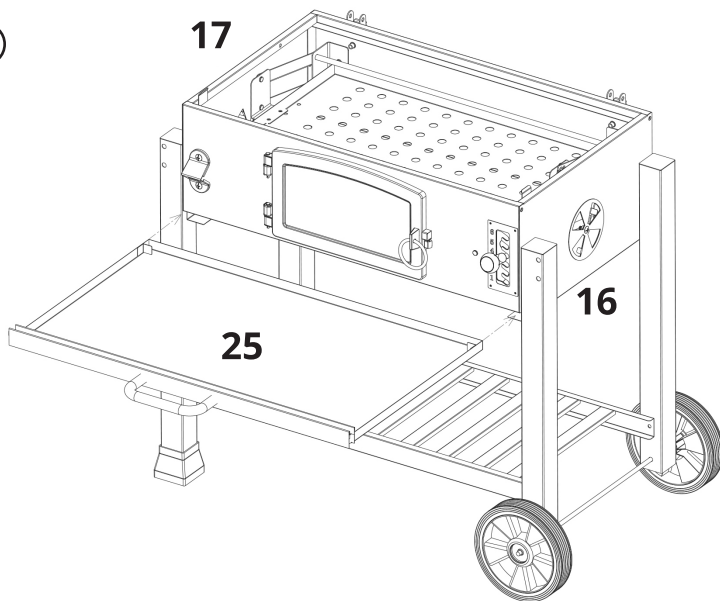
14



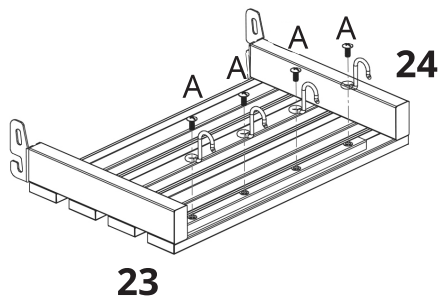
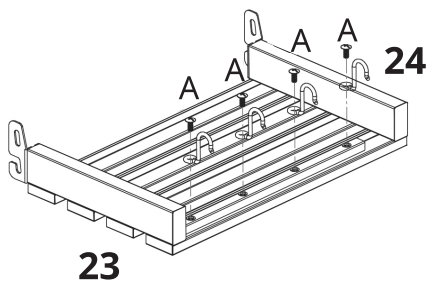
2xA



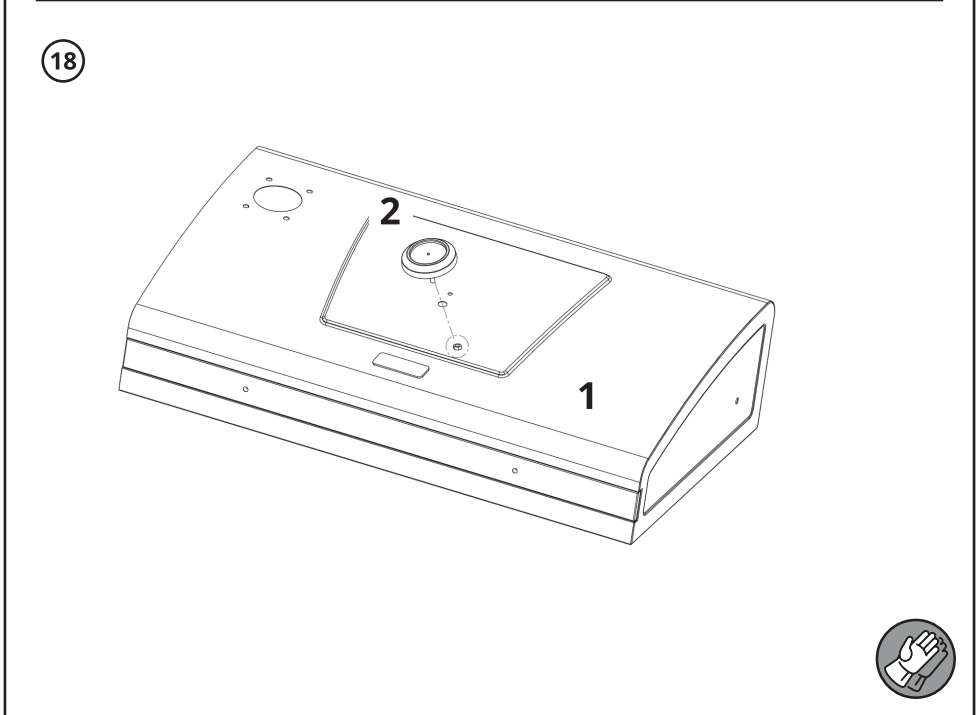
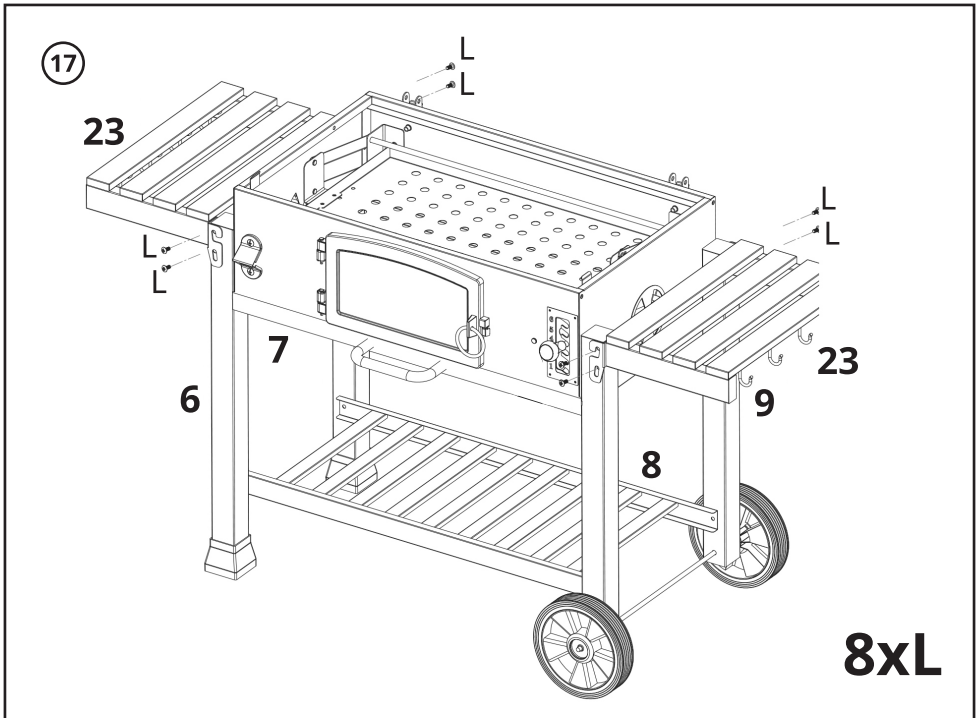
15



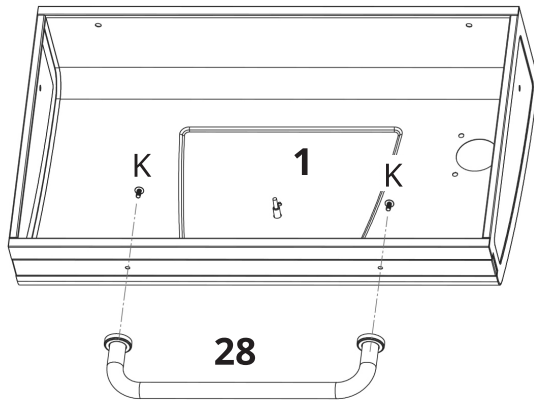
16



8xA

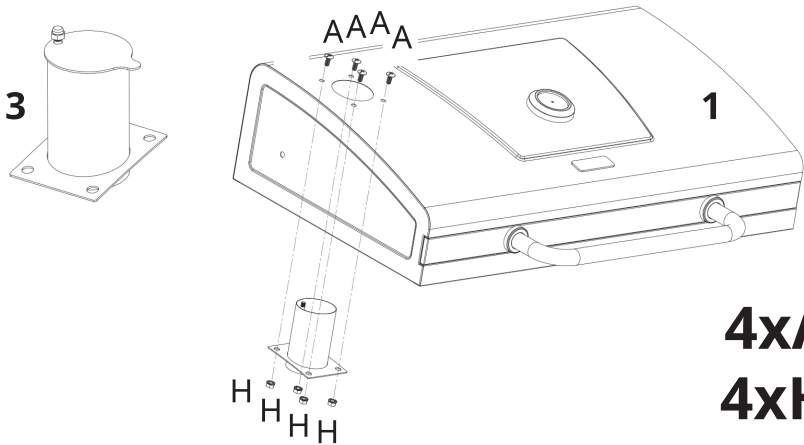


19



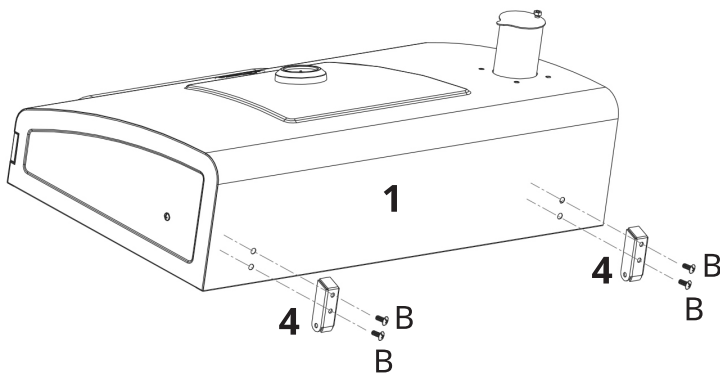
2xK

20



4xA
4xH

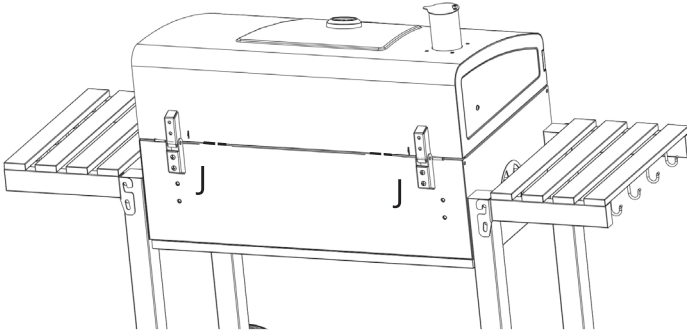
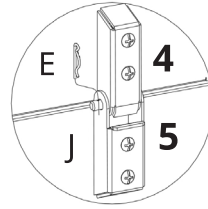
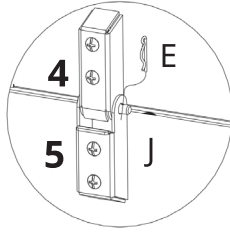
21



4xB

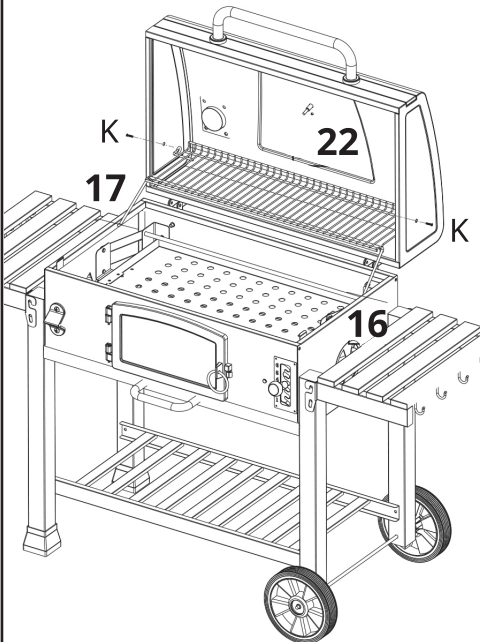


22

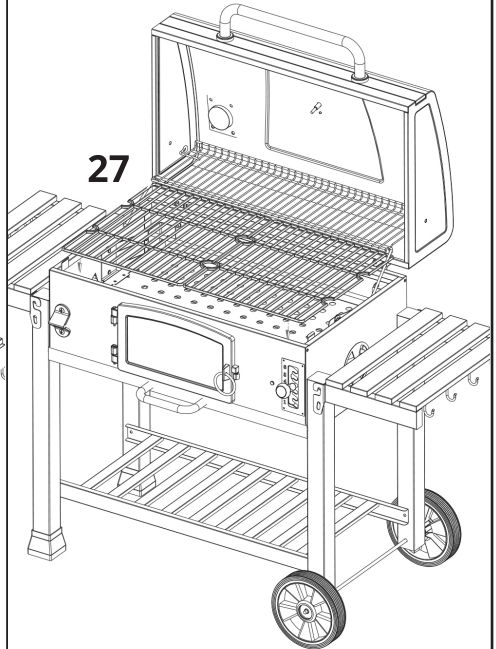


2xE
Jx2

23



24



2xK





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