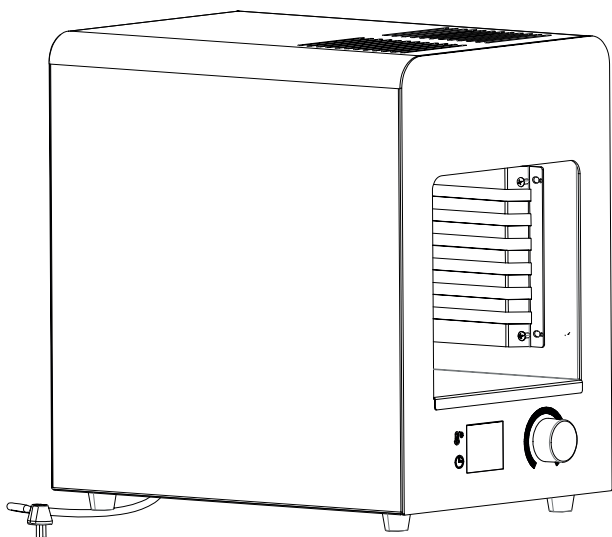




Montage- und Bedienungsanleitung
für

Hochleistungsgrill Strombetrieben



93594



ACHTUNG:

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Aufbau und Inbetriebnahme.
- Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung, um persönliche Schäden oder Geräteschäden zu vermeiden.
- Bewahren Sie die Anleitung für eventuelle spätere Fragen auf.
- Umbau, Missbrauch oder bauliche Veränderungen des Ofens führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET!

**ANWENDUNG NUR IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN MIT
AUSREICHENDER BELÜFTUNG ODER MIT AUSREICHENDEM SCHUTZ!**

BENUTZEN SIE DEN GRILL MIT VORSICHT!

**MISSACHTUNG DER BEDIEN- UND WARNHINWEISE IN DIESER
ANLEITUNG KÖNNEN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN ODER
SACHBESCHÄDIGUNGEN HERBEIFÜHREN.**

HALTEN SIE DIESE ANLEITUNG ALS NACHLESEWERK BEREIT.



ACHTUNG:

Obwohl bei der Herstellung Ihres Oberhitzeogrills alle möglichen Maßnahmen ergriffen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten sorgfältig behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

**Herstellungsland: Volksrepublik China
Importeur: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Köln**

SICHERHEITSHINWEISE



Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Oberhitze grill unbedingt folgende Sicherheitshinweise:

- Nur für den Privatgebrauch. Bei gewerblicher Verwendung erlischt die gesetzliche Gewährleistung.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder mit ausreichendem Schutz bestimmt. Verwenden Sie keine trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.
- Jede weitere Verwendung ist zweckentfremdet und ist untersagt.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Freien.
- Stellen Sie den Hochleistungsgrill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.
- Lassen Sie den Oberhitze grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er genutzt wird.
- Lassen Sie das Gerät und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.
- Die Kühlschlitze an den Seiten und an der Oberseite des Gerätegehäuses und die Luft-einlässe auf dem Boden des Gehäuses dürfen nicht abgedeckt sein!
- Verpackungsmaterial darf nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Verschieben Sie niemals den Grill, wenn er in Nutzung ist.
- Beim Grillvorgang kann sich das gesammelte Fett in der Fettauffangschale entzünden. Wenn das passieren sollte, trennen Sie den Hochleistungsgrill von der Steckdose und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel.
- Benutzen Sie kein Wasser um Fettbrände abzulöschen.
- Wir empfehlen Ihnen, einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Fragen Sie dazu einen Fachmann nach der richtigen Größe des Löschers.

STANDORT

- Der Hochleistungsgrill darf in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder mit ausreichendem Schutz benutzt werden!
- Der Oberhitze grill ist nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/ Wohnwagen geeignet.
- Die Outdoor-Nutzung ist untersagt, da das Gerät durch Niederschlag, Feuchtigkeit oder Witterung beschädigt werden kann.
- Halten Sie mit diesem Grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. (An den Seiten mind. 20 cm und oberhalb mind. 50 cm)
- Keine entflammaren Gegenstände in der Nähe oder auf dem Gerät lagern.
- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass dieses nicht wackeln oder umstürzen kann.
- Halten Sie den Hochleistungsgrill von Wasser fern. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Ofen heiß ist.

OBERFLÄCHEN

- Wischen Sie die Oberfläche vor der ersten Anwendung mit einem weichen Tuch und sanfter Seifenlauge und trocknen Sie diese hinterher gründlich ab.
- Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten auf oder in den Oberhitze grill.
- Berühren Sie während des Erhitzens / Grillens / Bräunens nicht die Seitenwände, den oberen Bereich oder die Heizelemente des Geräts.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend unter Anwendung von hitzebeständigen Handschuhen oder Topflappen.
- Halten Sie die Lüfter stets frei von Verunreinigungen.
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettauffangschale. Lassen Sie den Grill vorher abkühlen!

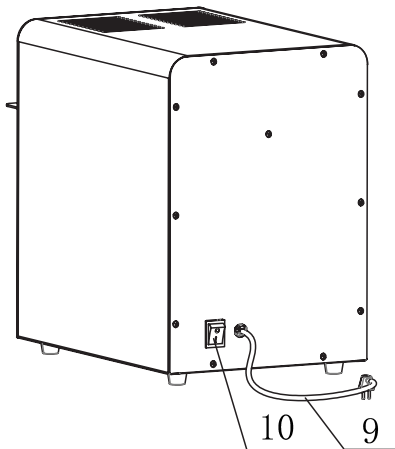
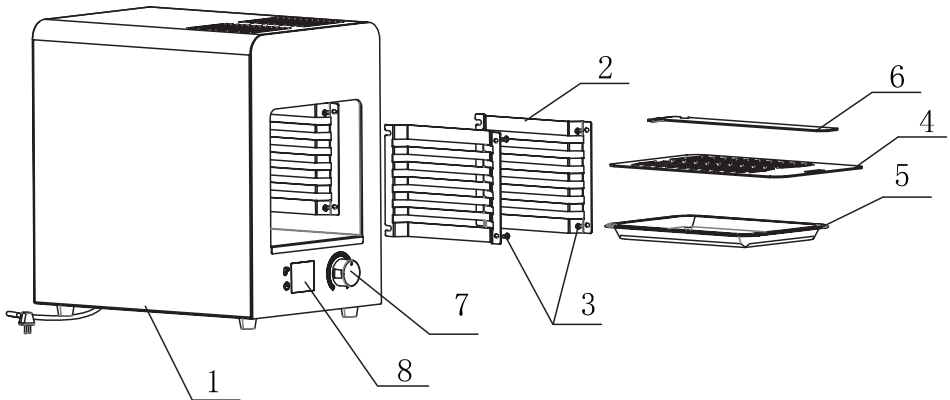
TRANSPORT

- Bewegen Sie den Hochleistungsgrill während des Betriebes nicht! Es besteht Verbrennungsgefahr und heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Nicht mit angestecktem Stromkabel transportieren.

TEILELISTE

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.



- 1.) Hochleistungsgrill / Oberhitze grill
- 2.) Rosthalter
- 3.) M4x10 Schrauben
- 4.) Grillrost
- 5.) Fettsammler
- 6.) Griff
- 7.) Drehregler
- 8.) LED Anzeige
- 9.) Netzkabel
- 10.) Netzschalter

ACHTUNG:

Das Gerät strahlt Hitze aus! Stellen Sie den Grill NIE direkt vor Glasfronten, Wänden, brennbaren Materialien oder Pflanzen ab. Der Mindest-Abstand zu Objekten dieser Art beträgt:

Nach hinten und zur Seite: ca. 20 cm

Nach oben: ca. 50 cm

Während des Grillvorgangs sollte der Fettsammler (Nr. 5) nicht weiter als 2/3 der Länge (ca. 20 cm) herausgezogen werden, um Verletzungen, Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

- Stellen Sie den Hochleistungsgrill auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
- Halten Sie mit diesem Oberhitze grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. (An den Seiten mind. 20 cm und oberhalb mind. 50 cm)
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch und sanfter Seifenlauge und trocknen Sie diese hinterher gründlich ab. Beachten Sie, dass aggressive Reinigungsmittel auch auf Edelstahl Korrosion verursachen können.
- Zur vereinfachten Reinigung der Vorrichtung können die Zubehöre aus dem Grill entfernt werden.
- Zum Entfernen der Rosthalter (Nr. 2), diese leicht anheben, bis sich die Verriegelungen im oberen Bereich löst.
- Ziehen Sie den Rosthalter (Nr. 2) vorsichtig von vorne heraus. Berühren Sie dabei nicht das Heizelement (Brenner), da dieser sonst beschädigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass Staub und mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände entfernt wurden.
- Der Rosthalter (Nr. 2) ist korrekt eingesetzt, wenn die Verriegelungsöffnungen im oberen Bereich korrekt mit den Schrauben im Grillbereich verriegeln.
- Für den sicheren Betrieb des Grills ist der Rosthalter (Nr. 2) erforderlich und muss während des Betriebs im Grill verbleiben. Die Entfernung darf nur in vollständig abgekühltem Zustand erfolgen.
- Vor der ersten Anwendung erhitzen Sie den leeren Hochleistungsgrill etwa 10 Minuten lang in einem gut belüfteten Raum.

VORHEIZEN

1. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Spezifikationen des Oberhitzegrills übereinstimmt: 220-240 V ~ 50/60 Hz.
2. Schließen Sie die Stromversorgung an, stellen Sie den Netzschalter auf der Rückseite auf [I] (Nr. 10). Der Lüfter sollte nun starten.
3. Drücken Sie kurz den Drehregler (Nr. 7), drehen Sie diesen dann nach rechts bis zur gewünschten Temperatur und drücken Sie den Regler (Nr. 7) erneut, um die Temperatur zu bestätigen. Die Heizelemente beginnen nun zu arbeiten. Währenddessen geht das Licht des Schalters an.
4. Drehen Sie nun den Drehregler (Nr. 7) nach rechts, um die Zeit einzustellen und drücken Sie diesen, um die Einstellung zu bestätigen.
5. Drücken Sie den Drehregler (Nr. 7) erneut, um die Temperatur wieder auf 0°C einzustellen und drücken Sie diesen, um zu bestätigen. Die Heizelemente hören auf zu heizen. Währenddessen geht das Licht des Schalters aus.
6. Das Gerät arbeitet am besten, wenn der komplette Grillbereich vorgeheizt ist. Deswegen wird empfohlen, weitere 3-5 Minuten zu warten, bevor Speisen in den Grill eingelegt werden, um einheitliche Grillergebnisse zu erhalten.

GRILLEN

Informationen über das Garen verschiedener Fleischsorten und anderer Speisen finden Sie in der „Gartabelle“ auf der Seite 11.

Die übliche Grillzeit beträgt zwischen 1-3 Minuten für jede Seite. Fleisch sollte 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden, um vor dem Grillen langsam auf Raumtemperatur gebracht zu werden.

Schieben Sie die Fettsammler (Nr. 5) auf die unterste Schiene der grünen Ebene des vorgeheizten Rosthalters (Nr. 2) mithilfe des Griffs (Nr. 6). Das Grillgut legen Sie auf den nicht vorgeheizten Rost (Nr. 4) und schieben Sie mithilfe des Griffs (Nr. 6) den Rost (Nr. 4) auf eine der Schienen in der orangenen Ebene.

Entfernen Sie den Griff (Nr. 6) vom Rost (Nr. 4) so schnell wie möglich, um ein Erhitzen des Griffes zu verhindern. **Achtung: Verletzungsgefahr!**

Für eine optimale Bräune und Kruste sollte das Fleisch so nah wie möglich an den Heizelementen (Brenner) positioniert sein, diese aber niemals berühren. Entscheiden Sie sich für eine Ebene bzw. Schiene basierend auf der Dicke des Fleisches.

Achten Sie auf die Positionierung des Fleisches, dieses sollte zentral unter den Heizelementen liegen, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.

Um das Fleisch zu drehen, ziehen Sie den Rost (Nr. 4) komplett heraus und legen Sie diesen auf einer feuerfesten bzw. hitzebeständigen Unterlage ab. Drehen Sie das Fleisch um und schieben es dann zurück in den Grill.

Tipp: Verwenden Sie eine Grillzange statt scharfer Utensilien, um ein Austreten des Fleischsafts zu verhindern.



Unterschiedliche Grill-Ebenen

Achtung: In der roten Ebene („Crisp“) kann nicht länger als 1 Minute gegrillt werden.

GRILLEN ABBRECHEN

Falls Sie den Prozess während des Grillens abbrechen wollen, drücken Sie den ON/OFF Schalter.

DAS FLEISCH RUHEN LASSEN

Die hohe Temperatur im Hochleistungsgrill sorgt für eine schnelle Bräune und Kruste. In den meisten Fällen empfiehlt es sich, das Fleisch herauszuholen und erst ruhen zu lassen. Dies kann entweder bei reduzierter Temperatur im oberen Grillbereich (Schienen 1-3) oder im unteren

Bereich (Schienen 4-6) oder sogar direkt im Fettsammler (Nr. 5) in dem untersten Bereich (Ruhebereich) geschehen. Hierfür können Sie die Schale (Nr. 5) mit dem Griff (Nr. 6) entfernen (Achtung: Diese kann heiß sein und sollte auf einer hitzebeständigen Unterlage abgestellt werden).

FETTSAMMLER

Der Fettsammler (Nr. 5) sollte sich während des Grillprozesses im untersten Bereich befinden. Er kann heiß werden und sollte, genau wie der Rost (Nr. 4), nur mit dem Griff (Nr. 6) bedient werden.

Das schnell abtropfende Fett könnte als ein dünner Film auf der Oberfläche des Fettsammlers (Nr. 5) zurückbleiben. Aufgrund der leistungsstarken Brenner könnte sich das Fett in die Oberfläche einbrennen. Hierbei empfiehlt es sich, den Fettsammler (Nr. 5) schnell zwischen den Grillrunden zu entfernen und mit Wasser abzuspülen oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Der Oberhitze grill darf erst gereinigt werden, wenn alles komplett ausgekühlt ist, der Netzschalter ausgeschaltet, der Netzstecker aus der Steckdose gezogen und der Grill komplett vom Strom getrennt wurde.

Entfernen Sie zuerst den Grillrost (Nr. 4), den Fettsammler (Nr. 5) und dann den Rosthalter (Nr. 2). Der Hochleistungsgrill sollte mit einem passenden Reiniger benetzt werden. Achten Sie darauf, dass der Reiniger metallverträglich ist. Lassen Sie den Reiniger arbeiten. Sollte der Grillbereich sehr verschmutzt sein, sprühen Sie ihn einige Male ein.

Die Grilleinlagen (Rost (Nr. 4), Schale (Nr. 5), Rosthalter (Nr. 2)) können Sie zunächst im warmen Wasser mit einer milden Seifenlauge einweichen lassen und dann mit der Hilfe

einer Bürste mit Plastikborsten reinigen. Nutzen Sie keine Schleifmittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme um Kratzer und Rost zu vermeiden.

Der Grillbereich und das Gehäuse müssen regelmäßig und gründlich mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Sprühen Sie keine Reiniger in das Gerät. Reinigungsmittel sollten nur auf einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden. Trocknen Sie alles gründlich ab. **Achtung:** Rückstände könnten sich entzünden, also reinigen Sie gründlich!

Hinweis: Die entfernbaren Teile sind aus hochwertigem rostfreien Stahl und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Rauchbildung während der Nutzung	Speisen berühren die Heizelement / Brenner	Schalten Sie den Ofen aus und positionieren Sie die Speisen anders
	Die Speisen rauchen oder das Heizelement zu berühren.	Unterbrechen Sie den Grillprozess sofort und lassen Sie das Gerät abkühlen. Erhitzen Sie die Speisen nicht erneut
Der Grill reagiert nicht oder erhitzt sich nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Drücken Sie den Netzschalter an der Rückseite des Geräts
	Der Hochleistungsgrill ist überhitzt	Falls das Gerät überhitzt, schalten Sie die Heizelemente aus Sicherheitsgründen aus. Nach einer längeren Abkühlphase ist der Grill wieder zur Nutzung bereit. Verwenden Sie den Hochleistungsgrill nicht ohne Rost, Schale, und Rosthalter. Dies verhindert schnelles Überhitzen
Die Außenhülle des Oberhiltzgrills ist sehr heiß	Verstopfte Abluftöffnungen	Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Abluftöffnungen verstopfen könnten
	Verstopfte Lufteinzüge	Stellen Sie sicher, dass die Lufteinzüge unter dem Gerät frei sind

GARTABELLE

Speise	Steak	Brot geschnitten		Schwein		Kartoffel	Chicken Wing
Gewicht	200 g	25 g	25 g	400 g	400 g	200 g	200 g
Schiene	2	1	6	4-2-3	3-2	6	3
Rare	40 Sek.	-	-	-	-	-	-
Medium	1 Min.	-	-	-	-	-	-
Well Done	1 Min. 30 Sek.	10 Sek.	35 Sek.	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 10 Sek.	8 Min. 10 Sek.	2 Min 5 Sek.
Tempe- ratur (jede Seite)	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C
Ruhe- zeit	3 Min.	-	-	-	-	-	-
Kom- mentar	Erst auf der 2. Schiene für 60 Sek. grillen, dann die andere Seite für 40 Sek. (Medium)	-	-	Grillen Sie die erste Sei- te auf der 4. Schiene und die andere Seite für 60 Sek., dann auf Schiene 2 für 50 Sek., dann auf Schiene 3 für 30 Sek.	Schiene 3 für 90 Sek., die andere Seite für 60 Sek., dann Schiene 2 für 40 Sek.	-	Für 100 Sek. auf Ebene 3, dann die andere Seite für 85 Sek.



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