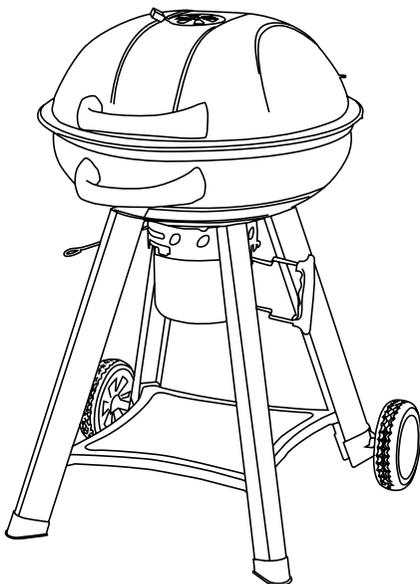




**Montage- und Bedienungsanleitung**  
Installation and operating manual

# **NEO KUGEL GRILL**



**93462**

## INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

### Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-6
Zünden der Grillkohle	Seite 6
Einbrennen	Seite 6-7
Reinigung und Pflege	Seite 7
Teilleiste & Befestigungselemente	Seite 14-15
Aufbau	Seite 16-19
Kontaktdaten	Seite 20

### English

Safety instructions	Page 8-11
Igniting charcoal	Page 11
Burn in	Page 12
Cleaning and maintenance	Page 13
Parts list & Fixing elements	Page 14-15
Assembly	Page 16-19
Contact details	Page 20

---

**Tragen Sie hier für die Rückverfolgbarkeit die Batchnummer Ihres Artikels ein. Diese finden Sie auf der Vorderseite des Produktkartons, auf der oberen rechten Ecke (Bsp. Batch: 01-indoor1-2024).** Write down the batch number of your product here for tracking. These can be found on the front of the product carton, on the upper right corner (e.g. Batch: 01-indoor1-2024).

**Batchnr. Karton 1** ..... **Batchnr. Karton 2** .....

## SICHERHEITSHINWEISE

### ACHTUNG!



DIESES PRODUKT DARF AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE DAFÜR VORGESEHENE VERWENDUNG GENUTZT WERDEN, WELCHE DURCH DIE PRODUKTGESTALTUNG UND DIE ARTIKELMERKMALE VORGEGEBEN IST. JEDLICHE ZWECKENTFREMUNG KANN ZU VERLETZUNGEN UND BESCHÄDIGUNGEN FÜHREN. DAS PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET.



LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR AUFBAU UND INBETRIEBNAHME!  
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.



BIJ OMBOUW, MISBRUIK OF CONSTRUCTIEVE WIJZIGINGEN AAN DE GRILL VERVALT DE WETTELIJKE GARANTIE.



DER GRILL MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH EINGEBRANT WERDEN (SIEHE S. 6-7)!



### WARNUNG!

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



Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung. Akute Brandgefahr.

## GEFAHRENSYMBOLS UND GEBOTSZEICHEN

**GEFAHR/HOHES RISIKO! MISSACHTUNG DER WARNUNG KANN ZU SACHSCHÄDEN UND SCHÄDEN FÜR LEIB UND LEBEN FÜHREN.**



**Brandgefahr**



**Warnung vor heißen Oberflächen**



**Warnung vor brandfördernden Stoffen**



**Schutzhandschuhe tragen**



**Waarschuwing voor hete oppervlakken!** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, motorische of mentale capaciteiten. Het apparaat mag niet worden bediend door kinderen. Alle personen die de grill bedienen moeten geïnstrueerd zijn in het gebruik ervan. De behuizing van de grill en alle bevestigde onderdelen worden zeer heet tijdens het gebruik, dus er is een extreem risico op brandwonden als u ze aanraakt!



Alle wijzigingen aan het artikel vormen een veiligheidsrisico en zijn daarom niet toegestaan. Ze leiden ook tot het vervallen van de garantie.



Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen tijdens het barbecueën om brandwonden te voorkomen. Sommige onderdelen van de grill en accessoires hebben scherpe randen. Wees voorzichtig om ongelukken of verwondingen te voorkomen tijdens de montage en het gebruik.

**DER GRILL IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET!**

## WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

**Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Grill unbedingt folgende Sicherheitshinweise:**

- Der Grill ist ausschließlich zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln im Freien bestimmt.
- 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.
- Verwenden Sie keine trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.
- **Beim Grillvorgang kann Fett vom Fleisch auf die Kohle tropfen und einen Fettbrand auslösen. Wenn das passieren sollte, schließen Sie den Deckel und die**

### **Entlüftungsklappen um das Feuer zu ersticken.**

- 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.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er genutzt wird.
- **GEFAHR!** Lassen Sie Kinder keinesfalls mit Plastikverpackungen, Schnüren oder Kleinteilen spielen – akute Erstickungsgefahr! **Achtung: Verschluckbare Kleinteile können lebensgefährlich sein!**

### **STANDORT**

- Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften, bevor Sie den Grill benutzen.
- Der Grill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.
- Nur an gut belüfteten Orten benutzen.
- Die Benutzung des Grills in geschlossenen Räumen ist gefährlich und verboten. Beim Betrieb in Innenräumen besteht akute Brandgefahr.
- Ebenso ist dieser Grill nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/ Wohnwagen geeignet.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit, die von draußen eindringen können.
- Lagern Sie keine entflammaren Dinge in der Nähe des Grills.
- Halten Sie mit diesem Grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (**mind. 95 cm**).
- Benutzen Sie den Grill nicht unter brennbaren Oberflächen/Dächern. Der obere Bereich muss frei sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass dieses nicht wackeln oder umstürzen kann.
- Stellen Sie den Grill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.

### **OBERFLÄCHEN**

- **Achtung:** Bauteile können sehr heiß werden. Berühren Sie den Grill während des Grillens **NIEMALS** mit bloßen Händen. Bewegen Sie den Grill **NIEMALS** während des Betriebes.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend vor dem Entnehmen des Grillrostes und Fettauffangschale unter Verwendung des Griffs und von beispielsweise Topflappen oder hitzebeständigen Handschuhen.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung (geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine; keine lose Kleidung, Ärmel oder Schals).
- Halten Sie die Brenneröffnungen stets frei von Verunreinigungen.
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettauffangschale. Lassen Sie vorher den Grill abkühlen!
- Die Edelstahloberfläche des Grills kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben.
- Legen Sie den Boden der Grillschale nicht mit Alufolie, Sand oder einer fettaufsaugenden Substanzen aus.

## TRANSPORT

- Bewegen Sie den Grill **NICHT** während des Betriebes! Es besteht Verbrennungsgefahr, heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Lassen Sie den Grill und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.

## ZÜNDEN VON GRILLKOHLE

1. Legen Sie drei bis vier Grillanzünder mittig auf den Holzkohlerost und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an.
2. Legen Sie Holzkohle um jeden brennenden Grillanzünder herum. Gegebenenfalls fügen Sie mehr Holzkohle hinzu, am besten in Form einer Pyramide.
3. 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.
4. Achten Sie darauf, dass der Grillrost und der Warmhalterost vollständig in deren Verankerung befestigt sind.
5. 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.
6. Eventuell ist es notwendig etwas Holzkohle in kleinen Mengen oben aufzulegen, um die Grillzeit zu verlängern.
7. 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.
8. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie an den Ventilen für die Luftzufuhr drehen.



**WARNUNG! VERWENDEN SIE KEINESFALLS BENZIN ODER SPIRITUS. VERWENDEN SIE NUR ANZÜNDER ENTSPRECHEND EN1860-3!**

## EINBRENNEN

- Zunächst muss der Grill nach dem Zusammenbau von sämtlichen Verpackungsresten befreit werden. Jeglicher Schmutz, der sich bei der Herstellung und dem Transport auf und im Grill abgesetzt hat, muss gründlich entfernt werden. Verwenden Sie dazu einfach heißes Wasser und Spülmittel. Im Anschluss den Grill mit klarem Wasser ausspülen und gut trocknen. 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 Grill 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“.

- Um den Grill 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 Grill muss nun für ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 180 °C gehalten werden. Die Temperatur lässt sich durch das Verstellen des Deckelventils und durch das Öffnen des Deckels regeln. Die Brennkammer sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und der Box legen. Durch den Rauch bildet sich die sogenannte „Patina“, welche mit der Zeit immer dicker wird. Diese Patina schützt nicht nur den Grill vor Umwelt einflüssen, sondern dichtet ihn ab und sorgt auch neben dem Rauch für das unverwechselbare Aroma des Grillgutes aus dem Grill.
- Nachdem der Grill nun eingebrannt ist, kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Grill abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie sämtliche Asche. Der Grill sollte von jetzt an nie wieder mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese die Patina zerstören würden. In diesem Fall müsste der Grill 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 wird die Oberfläche angegriffen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Um die Reinigung des 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 Ventillöcher auszusparen. Somit verlängern Sie die Lebenszeit Ihres Grills.
- 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.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser direkt auf die Holzkohle um sie zu löschen, da dies Ihren Grill beschädigen kann. Verwenden Sie 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 Grill 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 Grill niemals ohne Abdeckung draußen stehen.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### ATTENTION!



**THIS PRODUCT MUST BE USED FOR ITS INTENDED PURPOSE ONLY, WHICH IS DETERMINED BY THE PRODUCT DESIGN AND THE ARTICLE FEATURES. ANY MISUSE CAN LEAD TO INJURY AND DAMAGE. THE PRODUCT IS SUITABLE FOR PRIVATE USE ONLY.**



**READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE, INSTALLATION AND COMMISSIONING!  
USE THE GRILL WITH CAUTION!  
IGNORING THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN PHYSICAL INJURY OR MATERIAL DAMAGE.  
KEEP THIS INSTRUCTION FOR FUTURE REFERENCE.**



**REBUILDING, MISUSE, STRUCTURAL CHANGES OR COMMERCIAL USE LEAD IN A CANCELLATION OF THE GENERAL WARRANTY.**



**THE GRILL HAS TO BE BURNT IN BEFORE FIRST USE (SEE PAGE 12-13)!**



### WARNING!

**Carbon monoxide danger.  
Danger of carbon monoxide poisoning.  
DO NOT use in closed and confined spaces.  
DO NOT ignite, smoulder or cool down  
in closed or confined spaces.**



Do not use the grill in closed and/or habitable rooms, e.g. houses, tents, caravans, mobile homes or boats. Danger of carbon monoxide poisoning. Acute fire hazard.

## DANGER SYMBOLS AND PROHIBITION SIGNS

**DANGER/HIGH RISK! DISREGARDING THE WARNING MAY LEAD TO DAMAGE TO PROPERTY AND INJURY TO LIFE AND LIMB.**



**Fire hazard**



**Warning of hot surfaces**



**Warning of oxidising substances**



**Wear protective gloves**



### **Warning of hot surfaces**

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, motor or mental capabilities. The appliance must not be operated by children. All persons operating the grill must be instructed accordingly.

The grill housing with all attached parts and the charcoal inside become very hot during operation, so there is an extreme risk of burns if you touch them!



All modifications to the item represent a safety risk and are therefore not permitted. They also lead to the cancellation of the warranty.



Always wear grill or kitchen gloves when barbecuing to avoid burns. Some of the grill and accessories have sharp edges. Be careful to avoid accidents or injuries during assembly and operation.

**THE GRILL IS ONLY SUITABLE FOR OUTDOOR USE!**

## FURTHER SAFETY INSTRUCTIONS

**To ensure safe handling of the top heat grill, please observe the following safety instructions:**

- The grill is intended exclusively for heating, grilling and browning food outdoors.
- Use different utensils for raw and cooked meat, or wash your utensils thoroughly in between.
- Check with a fork or skewer by cutting through, if the meat, especially the poultry, is cooked. The juices should run clear.
- Do not use dry foods such as bread rolls or bread.
- The manufacturer will not underwrite for damage caused by improper use.
- No fuels other than the specified gases may be used.
- **During the grilling process, fat can drip from the meat onto the charcoal and cause a fat fire. If this happens, close the lid and the ventilation flaps to smother the fire.**
- Do not use water to extinguish grease fires.
- We recommend that you have a fire extinguisher at hand. Ask a specialist about the correct size of the extinguisher.
- Do not leave the grill unattended when it is in use.
- **DANGER!** Do not allow children to play with the plastic packaging, strings or small parts – acute danger of suffocation! **Attention: Small parts, which accidentally can be swallowed, can be life threatening!**

## LOCATION

- Check the local regulations before using the grill.
- The grill is intended exclusively for grilling and cooking food outdoors.
- Only use in well ventilated areas.
- The use of the grill in closed rooms is dangerous and prohibited. There is an acute risk of fire when operating indoors.
- This grill is also not suitable for use on a boat or motorhome/caravan.
- Protect the device from the effects of weather and moisture that can penetrate from outside.
- Do not store flammable items near the grill.
- Always keep sufficient distance from flammable materials when using this top heat grill (**at least 95 cm**).
- Do not use the grill under flammable surfaces/roofs. The upper area must be clear.
- Place the appliance on a stable and heat-resistant surface so that it cannot wobble or fall over.
- Place the grill in a place where children and animals cannot come into contact with it.

## SURFACES

- **Attention:** Components can become very hot. **NEVER** touch the grill with bare hands during grilling. **NEVER** move the grill while it is in use.
- Protect your hands accordingly before removing the grill grid and grease drip tray. For protection use the handle and heat-resistant gloves or pot holders.

- Wear appropriate clothing for your own safety (closed shoes, long sleeves and trouser legs; no loose clothing, sleeves or scarves).
- Always keep the burner openings free of dirt.
- Grease is flammable! Therefore, remove excess grease from the grease tray after each use. Allow the grill to cool down first!
- The stainless steel surface of the grill may discolour due to the high temperatures.
- Do not line the base of the grill tray with aluminium foil, sand or grease-absorbing substances.

## TRANSPORT

- Do **NOT** move the grill during operation! There is a risk of burns, heated parts can fall and cause damage.
- Always allow the grill and all associated parts to cool down before moving it.

## IGNITING CHARCOAL

1. Place three to four grill lighters in the centre of the charcoal grate and light them with a long match.
2. Place charcoal around each burning grill lighter. If necessary, add add more charcoal, preferably in the form of a pyramid.
3. Once the charcoal is burning evenly, distribute it evenly. If after lighting grey ash (during the day) or red embers (at night) after lighting, you can start grilling.
4. Make sure that the grilling grid and the warming rack are fully secured in their anchoring.
5. When the charcoal is now glowing, a layer of grey ash covers it and the flames have the flames have gone out, you can spread the charcoal evenly in the fireplace.
6. It may be necessary to place a small amount of charcoal on top to extend the grilling time.
7. If you apply a small layer of oil (the oil should be suitable for cooking) to the cooking surfaces of the grill, you can prevent the food from sticking.
8. Use heat-resistant gloves when turning the valves for the air supply.



**WARNING! NEVER USE PETROL OR SPIRITS.  
ONLY USE FIRELIGHTERS THAT COMPLY WITH EN1860-3!**

## BURN IN

- Firstly, all packaging residue must be removed from the grill after assembly. Any dirt that has accumulated on and in the grill during manufacture and transport must be thoroughly removed. Simply use hot water and washing-up liquid to do this. Then rinse the grill with clean water and dry thoroughly. Weathering, ageing and excessive heat development can cause the colour to peel off over time. This cannot be completely avoided in the long term. Either clean the areas with a wire brush and repaint the grill with exhaust or oven paint, or coat it with a small amount of heat-resistant cooking oil before the next heating phase. This burns in, gives the metal a beautiful dark colour and also protects against rust. This process is called 'burnishing'.
- To burn in the grill, heat it up to approx. 180 °C. Dry hardwood or charcoal or charcoal briquettes are used for this. In order to produce enough smoke when using charcoal or briquettes, small pieces of hardwood, called 'wood chunks', must be placed in the embers regularly. Wood chunks are small pieces of wood pieces of wood up to 12 cm long and up to 7 cm in diameter. The barbecue must now be kept at a temperature of 180 °C for approx. 2 hours. The temperature can be regulated by adjusting the lid valve and opening the lid.
- Now that the grill is burnt in, you can still grill with the residual heat. Then allow the grill to cool down and remove any excess fat and ash. From now on, the barbecue should never come into contact with cleaning agents from now on, as this would destroy the patina. In this case, the barbecue would have to be burnt in again. The ash should always be removed after it has cooled down, as it absorbs moisture from the air and acts like an acid. This attacks the surface attacked.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To make cleaning the grill easier, line the combustion chamber with aluminium foil before use. The shiny side should be facing upwards. Remember to avoid air and valve holes. This will extend the service life of your grill.
- It is not recommended to fill the combustion chamber completely with coal, as the grill may then become too hot for use. A guideline is, for example, that a 3 kg charcoal bag for a grill with a 43 cm (17") diameter is sufficient for at least two barbecue applications.
- If the flames get too close to the dripping fat on the food, check the flame height with water from a spray bottle. the flame height with water from a spray bottle.
- Never pour cold water directly onto the charcoal to extinguish it, as this can damage your grill. Use sand, old ash or water from a spray bottle.
- Only empty the charcoal or ash from the grill when it has cooled down completely.
- To clean the grill, place the grill grates and all grill tools in hot soapy water immediately after use. Dry everything carefully and store it in a dry place. Never leave your grill outside without a cover.

## TEILELISTE / PARTS LIST



**Überprüfen Sie ZUERST die Vollständigkeit aller Teile anhand dieser Teileliste.** Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau oder der Nutzung des Grills. **Bewahren Sie die Verpackung auf!**

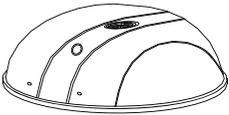
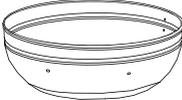
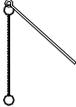
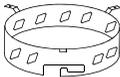
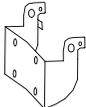
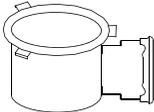
Telefonnummer: +49 2203 94 79 300

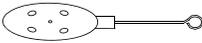
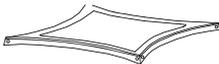
E-Mail: [service@taino-grill.de](mailto:service@taino-grill.de)

**FIRST check that all parts are complete using the parts list on this page.** Please contact our customer service if any parts are missing or damaged. Do not start the assembly for the time being and **keep the carton of your product!**

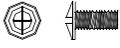
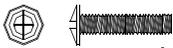
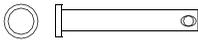
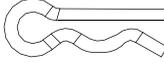
Phone number: +49 2203 94 79 300

E-Mail adress: [service@taino-grill.de](mailto:service@taino-grill.de)

1		2x	7		1x
2		1x	8		2x
3		1x	9		1x
4		1x	10		1x
5		1x	11		1x
6		1x	12		1x

<b>13</b>		1x	<b>18</b>		2x
<b>14</b>		2x	<b>19</b>		2x
<b>15</b>		1x	<b>20</b>		1x
<b>16</b>		1x	<b>21</b>		1x
<b>17</b>		1x			

### BEFESTIGUNGSELEMENTE / FIXING ELEMENTS

<b>A</b>	 M5x10	5x	<b>G</b>	 M5	3x
<b>B</b>	 M6x12	8x	<b>H</b>	 M6	20x
<b>C</b>	 M6x16	12x	<b>I</b>	 M8	2x
<b>D</b>	 M8x55	2x	<b>J</b>		1x
<b>E</b>	 M5	5x	<b>K</b>		1x
<b>F</b>	 M6	12x	<b>L</b>		2x

1

1xA



4xB



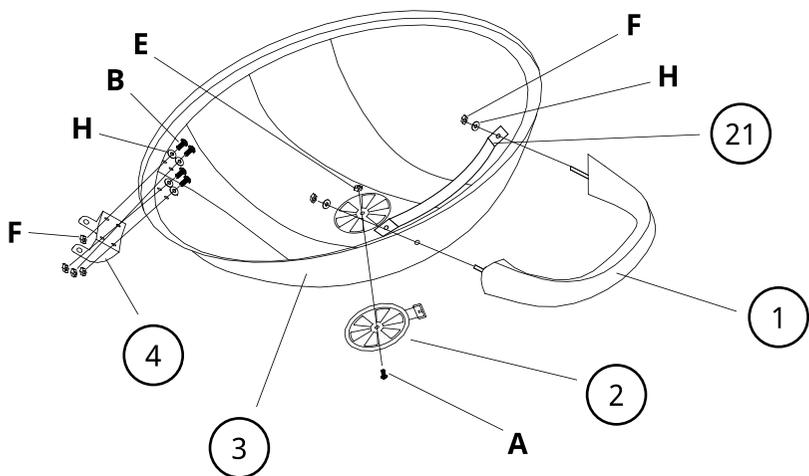
1xE



6xF

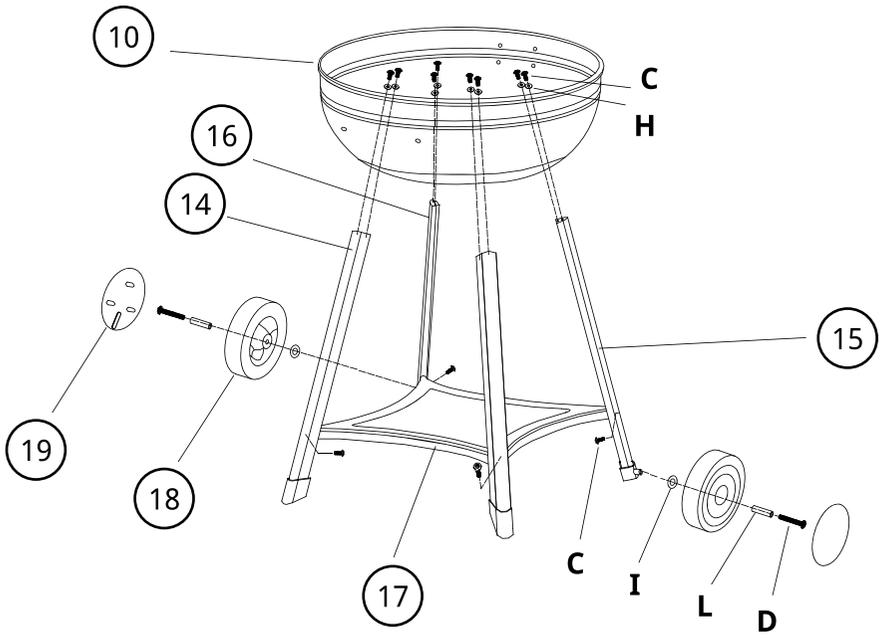


6xH



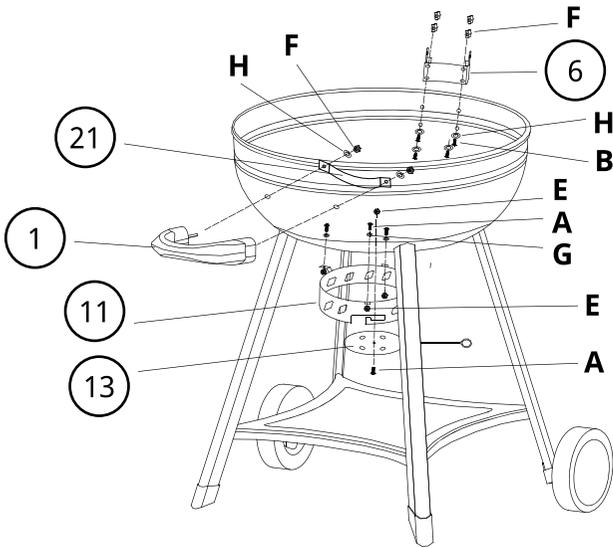
2

12xC  2xD   
8xH  2xI  2xL  

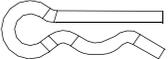


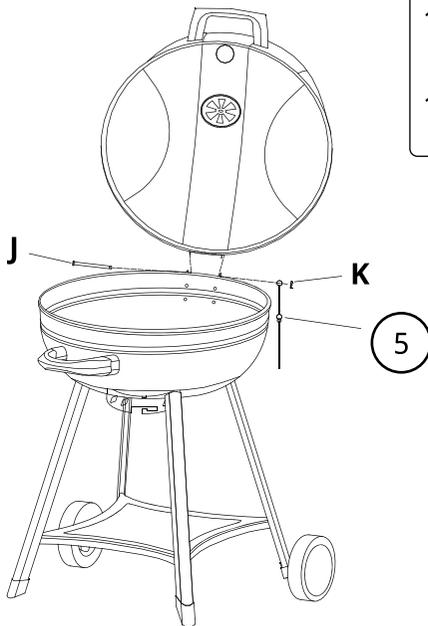
3

4xA  4xB  4xE  6xF  3xG  6xH 

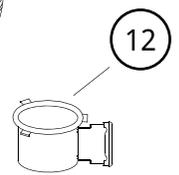
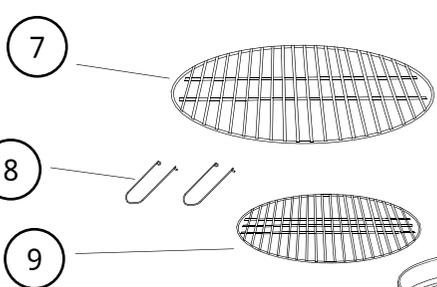
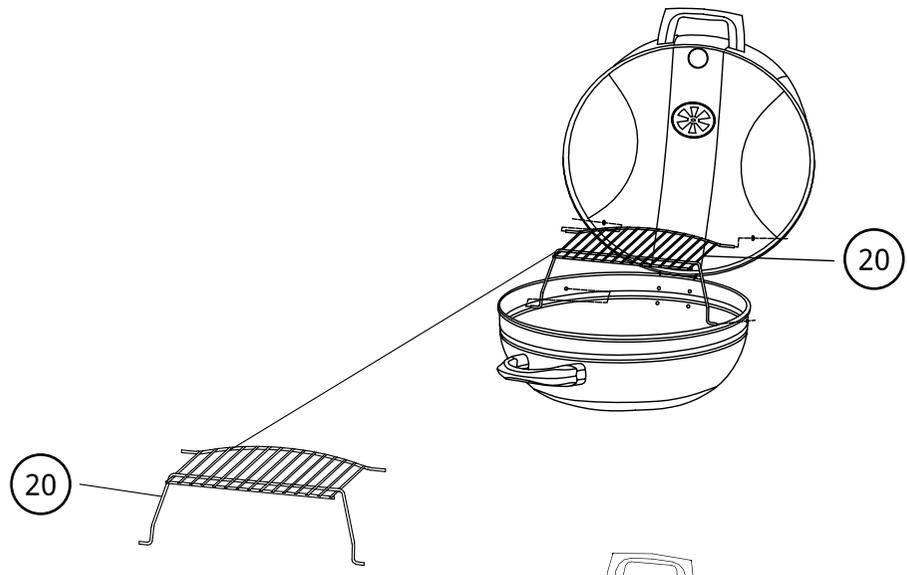


4

1xJ   
1xK 



5





**Vielen Dank für Ihren Einkauf!**

Thank you for your purchase!

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

If you need support,  
you are welcome to contact our service team:

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

Clic-Trade GmbH  
Stollwerckstr. 27-31  
51149 Cologne, Germany  
www.clictrade.gmbh