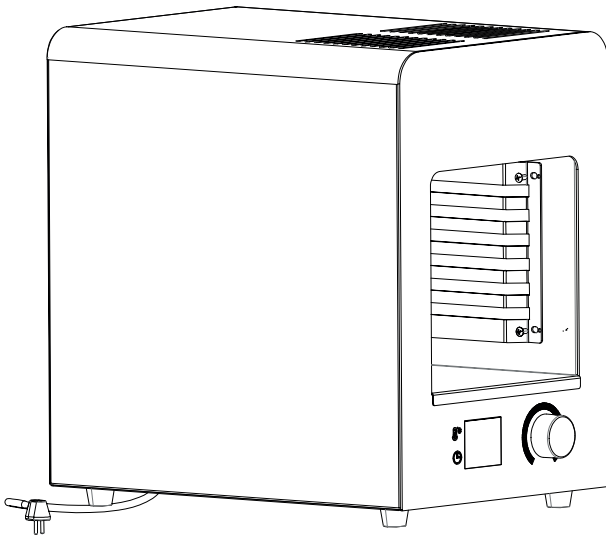




**Montage- und Bedienungsanleitung**  
Installation and operating manual

# **OBERHITZGRILL**

## **Elektrisch betrieben**



**93594**

## INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

### Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-6
Teileliste	Seite 7
Vorbereitungen	Seite 8
Erste Inbetriebnahme & Vorheizen	Seite 8
Grillen & Grillen abrechen	Seite 9
Fleisch ruhen lassen	Seite 10
Fettsammler	Seite 10
Reinigung & Wartung	Seite 10
Fehlerbehebung	Seite 11
Gartabelle	Seite 12
Kontaktdaten	Seite 24

### English

Safety instructions	Page 13-16
Parts list	Page 17
Before first use	Page 18
First commissioning & Preheating	Page 18
Barbecue & Cancel barbecue	Page 19
Let the meat rest & Grease collector	Page 20
Cleaning and maintenance	Page 21
Error correction	Page 22
Cooking table	Page 23
Contact details	Page 24

---

**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** .....

## **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.**



**UMBAU, MISSBRAUCH ODER BAULICHE VERÄNDERUNGEN DES GRILLS FÜHREN ZU EINER ERLÖSCHUNG DER HERSTELLERGARANTIE.**



**ANWENDUNG DES GRILLS NUR IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN MIT AUSREICHENDER BELÜFTUNG ODER MIT AUSREICHENDEM SCHUTZ! VERWENDEN SIE DEN GRILL NICHT IM FREIEN!**



**DER GRILL MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH GRÜNDLICH GEREINIGT WERDEN (SIEHE S. 10)!**

## GEFAHRENSYMBOLS UND GEBOTSZEICHEN

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



**Warnung vor heißen Oberflächen**



**Schutzhandschuhe tragen**



**Warnung vor heißen Oberflächen!** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt zu werden. Das Gerät darf nicht durch Kinder bedient werden. Alle Personen die den Grill bedienen, müssen hierauf eingewiesen werden. Das Grillgehäuse mit allen Anbauteilen werden während des Betriebs sehr heiß, so dass bei Berührung extreme Verbrennungsgefahr besteht!



Sämtliche Änderungen am Artikel bedeuten ein Sicherheitsrisiko und sind daher nicht zulässig. Diese führen zudem zur Erlöschung der Gewährleistung.



Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Am Grill und den Zubehöerteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten. Seien Sie umsichtig um Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes zu vermeiden.

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

## WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Der Grill ist ausschließlich zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung und mit ausreichendem Schutz bestimmt.
- Verwenden Sie den Grill nicht im Freien.
- Die Kühlschlitze an den Seiten und an der Oberseite des Gerätegehäuses und die Luft-einlässe auf dem Boden des Gehäuses dürfen nicht abgedeckt sein!
- 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 sich das gesammelte Fett in der Fettauffangschale (Fettsammler) entzünden. Wenn das passieren sollte, schalten Sie den Oberhitze grill ab 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.
- Lassen Sie den Oberhitze 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 in Innenräumen bestimmt.
- Nur an gut belüfteten Orten benutzen.
- Die Outdoor-Nutzung ist untersagt, da das Gerät durch Niederschlag, Feuchtigkeit oder Witterung beschädigt werden kann.
- Ebenso ist dieser Grill nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/ Wohnwagen geeignet.
- Lagern Sie keine entflammaren Dinge in der Nähe des Grills.
- Halten Sie mit diesem Oberhitze grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (an den Seiten **mind. 20 cm** und oberhalb **mind. 50 cm**).
- Benutzen Sie den Oberhitze 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. NICHT auf Holzdecks verwenden.
- Stellen Sie den Oberhitze grill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.
- 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.
- **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.
- Berühren Sie während des Erhitzens, Grillens bzw. Bräunens nicht die Seitenwände, den oberen Bereich oder die Heizelemente des Geräts.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend vor dem Entnehmen des Grillrostes und Fettauffangschale unter Verwendung des Griffs und von beispielsweise Topflappen oder hitze-

beständigen Handschuhen.

- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung (geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine; keine lose Kleidung, Ärmel oder Schals).
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettauffangschale. Lassen Sie vorher den Oberhitze grill abkühlen!
- Die Edelstahloberfläche des Grills kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben.
- Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten auf oder in den Oberhitze grill.
- Halten Sie die Lüfter stets frei von Verunreinigungen.

## **TRANSPORT**

- Bewegen Sie den Oberhitze 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.
- Nicht mit angestecktem Stromkabel transportieren.

## TEILELISTE

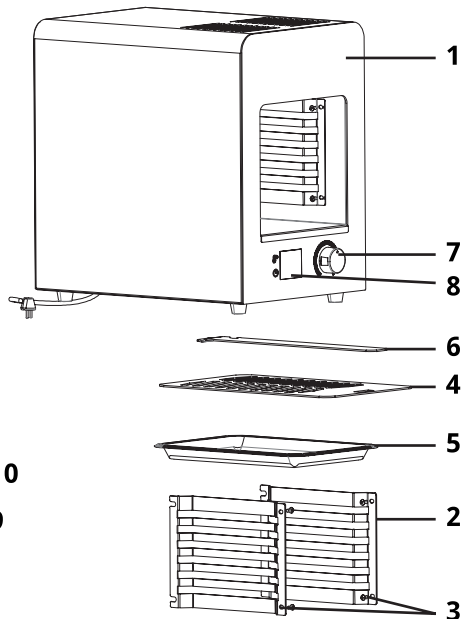
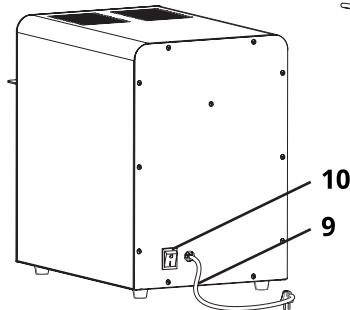


**Überprüfen Sie ZUERST die Vollständigkeit aller Teile anhand dieser Teileliste.** Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau oder der Nutzung des Grills. **Bewahren Sie die Verpackung auf!**

Telefonnummer: +49 2203 94 79 300

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

1. 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.

## VORBEREITUNGEN

### WICHTIG: REINIGEN SIE DIE GRILLFLÄCHE VOR DEM ERSTGEBRAUCH GRÜNDLICH!

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.

## ERSTE INBETRIEBNAHME

### VOR DER ERSTEN ANWENDUNG ERHITZEN SIE DEN LEEREN HOCHLEISTUNGSGRILL ETWA 10 MINUTEN LANG IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM.

1. Zur vereinfachten Reinigung der Vorrichtung können die Zubehöre aus dem Grill entfernt werden.
2. Zum Entfernen der Rosthalter (**Nr. 2**), diese leicht anheben, bis sich die Verriegelungen im oberen Bereich löst.
3. Ziehen Sie den Rosthalter (**Nr. 2**) vorsichtig von vorne heraus. Berühren Sie dabei nicht das Heizelement (Brenner), da dieser sonst beschädigt wird.
4. Stellen Sie sicher, dass Staub und mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände entfernt wurden.
5. Der Rosthalter (**Nr. 2**) ist korrekt eingesetzt, wenn die Verriegelungsöffnungen im oberen Bereich korrekt mit den Schrauben im Grillbereich verriegeln.
6. 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.

## VORHEIZEN

1. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Spezifikationen des Oberhitzeogrills 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.



- Das Gerät arbeitet am besten, wenn der komplette Grillbereich vorgeheizt ist. Daher 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 12. 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.



**ACHTUNG! Unterschiedliche Grill-Ebenen:  
In der roten Ebene („Crisp“) kann nicht länger als 1 Minute gegrillt werden!**

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

## GRILLEN ABBRECHEN

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

## 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 (Schiene 1-3) oder im unteren Bereich (Schiene 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

**ACHTUNG:** Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist, der Netzschalter ausgeschaltet, der Netzstecker aus der Steckdose gezogen und der Grill komplett vom Strom getrennt wurde. Verwenden Sie **KEINE** scharfen Objekte oder aggressive, scheuernde Reinigungsmittel.



**REINIGEN SIE IHREN GRILL NACH JEDEM GEBRAUCH VON SÄMTLICHEN FETTRÜCKSTÄNDEN, UM BRÄNDE ZU VERMEIDEN.**

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 entfernbareren Teile sind aus hochwertigem rostfreien Stahl und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

## FEHLERBEHEBUNG

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice über die jeweilige Plattform mit Angabe Ihrer Bestellnummer, falls Ihnen eine Fehlerbehebung nicht gelingt. Bitte beachten Sie, dass eigenständige Reparaturen, die nicht von einem Spezialisten durchgeführt wurden, die Gewährleistung erlöschen lassen und Kosten verursachen können.

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
<b>Rauchbildung während der Nutzung.</b>	Die Speisen berühren die Heizelemente oder den Brenner.	Schalten Sie den Ofen aus und positionieren Sie die Speisen anders.
	Die Speisen rauchen oder berühren die Heizelemente.	Unterbrechen Sie den Grillprozess sofort und lassen Sie das Gerät abkühlen. Erhitzen Sie die Speisen nicht erneut.
<b>Der Grill reagiert nicht oder erhitzt sich nicht.</b>	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.
<b>Die Außenhülle des Oberhitze-grills ist sehr heiß.</b>	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		KARTOFF- FELN	CHI- CKEN WINGS
		200 g	25 g	25 g	400 g		
<b>GEWICHT</b>	200 g	25 g	25 g	400 g	400 g	200 g	200 g
<b>SCHIENE</b>	2	1	6	4-2-3	3-2	6	3
<b>RARE</b>	40 Sek.	-	-	-	-	-	-
<b>MEDIUM</b>	1 Min.	-	-	-	-	-	-
<b>WELL DONE</b>	1 Min. 30 Sek.	10 Sek.	35 Sek.	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 10 Sek.	8 Min. 10 Sek.	2 Min 5 Sek.
<b>TEMPERATUR (JEDE SEITE)</b>	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C
<b>RUHEZEIT</b>	3 Min.	-	-	-	-	-	-
<b>KOMMENTAR</b>	Grillen Sie zuerst auf der 2. Schiene für 60 Sek., dann die andere Seite für 40 Sek. (Medium)	-	-	Grillen Sie die erste Seite 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.	Grillen Sie auf Schiene 3 für 90 Sek., die andere Seite für 60 Sek., dann auf Schiene 2 für 40 Sek.	-	Grillen Sie für 100 Sek. auf Schiene 3, dann die andere Seite für 85 Sek.

## SAFETY INSTRUCTIONS

### ATTENTION!



**THIS PRODUCT MUST ONLY BE USED FOR ITS INTENDED PURPOSE, 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!  
FAILURE TO OBSERVE THE OPERATING AND WARNING INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN PHYSICAL INJURY OR DAMAGE TO PROPERTY.  
KEEP THIS INSTRUCTION FOR FUTURE REFERENCE.**



**CONVERSION, MISUSE OR STRUCTURAL MODIFICATIONS TO PRODUCT(S) WILL RESULT IN A CANCELLATION OF THE MANUFACTURER'S WARRANTY.**



**USE THE GRILL ONLY INDOORS WITH SUFFICIENT VENTILATION AND WITH PROTECTION! DO NOT USE THE GRILL OUTDOORS!**



**THE GRILL HAS TO BE THOROUGHLY CLEANED BEFORE FIRST USE (SEE PAGE 21)!**

## DANGER SYMBOLS AND PROHIBITION SIGNS

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



**Warning of hot surfaces**



**Wear protective gloves**



### **Warning of hot surfaces**

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, motor or physical, motor or mental capabilities. The use of the product(s) by children is strictly prohibited. All persons operating the grill must be instructed in its use. The grill with its components become very hot during operation, so there is an extreme risk of burns if you touch them!



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



Always wear barbecue or kitchen gloves when grilling to avoid burns. There are some sharp edges on the grill and accessories. Be careful to avoid accidents or injuries during assembly and operation.

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

## FURTHER SAFETY INSTRUCTIONS

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

- The grill is intended exclusively for heating, grilling and browning food indoors with adequate ventilation and protection.
- Do not cover the cooling slots on the sides, top and bottom of the grill to allow for ventilation.
- Do not use the grill 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 accepts no liability for damage caused by improper use.
- **During the grilling process, the grease collected in the grease tray (fat collector)**

**can ignite. If this should happen, switch off the grill and use a suitable extinguishing agent.**

- Do not use water to extinguish grease fires.
- We recommend that you have a fire extinguisher to 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.
- Outdoor use of the grill is strictly prohibited.
- Only use in well ventilated areas.
- The Outdoor use is not allowed, because the grill can be damaged by precipitation, moisture or weather conditions.
- This barbecue is not suitable for use on a boat or motorhome/caravan.
- Do not store flammable items near the grill.
- Always keep sufficient distance from flammable materials when using this grill (at least **20 cm** on the sides and **50 cm** above).
- 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. **DO NOT** use on wooden decks.
- Place the grill in a place where children and animals cannot come into contact with it.
- Keep the grill away from water. This applies in particular when the oven is hot.

## SURFACES

- Before the first application, wipe the surface with a soft cloth and gentle soapy water and dry thoroughly afterwards.
- **Attention:** Components can become very hot. **NEVER** touch the grill with bare hands during grilling. **NEVER** move the grill while it is in use.
- Do not touch the side walls, the upper area or the heating elements of the appliance during heating, grilling or browning.
- Protect your hands accordingly before removing the grill grid and grease drip tray. Use the handle and use for protecting for example pot holders or heat-resistant gloves.
- Wear appropriate clothing for your own safety (closed shoes, long sleeves and trouser legs; no loose clothing, sleeves or scarves).
- 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 spray any liquids onto or into the top grill while cleaning.
- Always keep the fans free of dirt.

## 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.
- Do not transport with the power cable plugged in.



## PARTS LIST

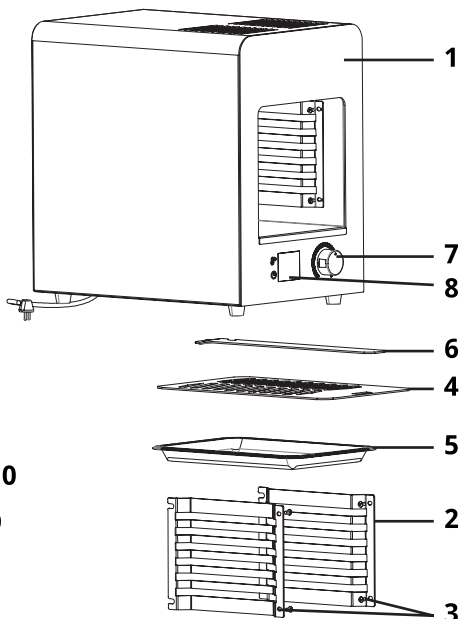
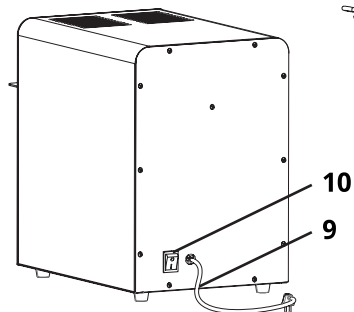


**FIRST check that all parts are complete using the parts list on this page.** Please contact our customer service if any parts are missing or damaged. In case of missing or damaged parts, do not start with assembly and **keep the cartons of the product.**

Phone number: +49 2203 94 79 300

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

1. Top-heat grill
2. Grid holder
3. M4x10 screws
4. Grill grid
5. Grease collector
6. Hand
7. Knob
8. LED display
9. Power cable
10. Power switch



## ATTENTION!

**The appliance radiates HEAT! NEVER** place the barbecue directly in front of glass fronts, walls, flammable materials or plants. The minimum distance to objects of this type is:

**Backwards and to the side: ca. 20 cm**

**To the top: ca. 50 cm**

During the grilling process, the grease collector (no. 5) should not be pulled out further than 2/3 of its length (approx. 20 cm), to avoid injuries, burns and scalds.

## BEFORE FIRST USE

### IMPORTANT: CLEAN THE GRILLING SURFACE THOROUGHLY BEFORE FIRST USE!

Clean the appliance and all accessories with a soft cloth and gentle soapy water and dry them thoroughly afterwards. Please note that aggressive cleaning agents can also cause corrosion on stainless steel.

## FIRST COMMISSIONING

### BEFORE USING THE GRILL FOR THE FIRST TIME, HEAT THE EMPTY GRILL FOR ABOUT 10 MINUTES IN A WELL-VENTILATED ROOM.

1. The accessories can be removed from the grill to simplify cleaning of the appliance.
2. To remove the grate holders (**no. 2**), lift them slightly until the latches in the upper area are released.
3. Carefully pull out the grate holder (**no. 2**) from the front. Do not touch the heating element (burner), otherwise it will be damaged.
4. Make sure that dust and any packaging and production residues have been removed.
5. The grate holder (**no. 2**) is inserted correctly if the locking openings in the upper area are locked with the screws in the grill area.
6. The grid holder (**no. 2**) is required for the safe operation of the barbecue and must remain in the grill during operation. The grid holder may only be removed when the grill has cooled down completely.

## PREHEATING

1. Make sure that the power supply matches the specifications of the grill:  
220-240 V ~ 50/60 Hz.
2. Connect the power supply, set the mains switch on the rear panel to [I] (Nr. 10). The fan should start now.
3. Briefly press the control dial (**no. 7**), then turn it to the right until the desired temperature is reached and press the control knob (**no. 7**) again to confirm the temperature. The heating elements now start to work. In the meantime, the light of the switch goes on.
4. Now turn the control dial (**no. 7**) to the right, to set the time and press to confirm the setting.
5. Press the control dial (**no. 7**) again to set the temperature back to 0°C and press this to confirm. The heating elements stop heating. Meanwhile, the switch light goes out.
6. The appliance works best when the entire grilling area is preheated. It is therefore recommended to wait a further 3-5 minutes before placing food in the grill to obtain uniform grilling results.

## BARBECUE

Information on cooking different types of meat and other dishes can be found in the “**Cooking table**” on page 23. The usual grilling time is between 1-3 minutes for each side. Meat should be taken out of the fridge 1-2 hours before preparation, to be slowly brought to room temperature before grilling.

1. Slide the grease collector (**no. 5**) onto the bottom rail of the green level of the preheated grid holder (**no. 2**) using the handle (**no. 6**).
2. Place the food on the non-preheated grid (no. 4) and use the handle (no. 6) to slide the grid (no. 4) onto one of the rails in the orange plane.
3. Remove the handle (**no. 6**) from the grid (**no. 4**) as quickly as possible to prevent the handle from heating up. **CAUTION: Risk of injury!**
4. For optimum browning and crust, the meat should be positioned as close as possible to the heating elements (burners), but never touch them. Decide on a level or rail based on the thickness of the meat. Pay attention to the positioning of the meat, it should be in the centre under the heating elements to achieve uniform heating.
5. To turn the meat, pull out the rack (**no. 4**) completely and place it on a fireproof or heat-resistant surface. Turn the meat and then slide it back into the grill.

**ATTENTION! Different grill levels:**  
**You cannot grill for longer than 1 minute on the red level (“Crisp”)!**

**Tip:** Use grill tongs instead of sharp utensils to prevent the meat juices from escaping.



## CANCEL BARBECUE

If you want to cancel the process during grilling, press the “**ON/OFF**” switch.

## LET THE MEAT REST

The high temperature in the grill ensures a quick browning and crust. In most cases, it is advisable to remove the meat and leave it to rest first. This can be done either at a reduced temperature in the upper grilling area (**rails 1-3**) or in the lower area (**rails 4-6**) or even directly in the grease collector (**no. 5**) in the lowest area (**resting area**). To do this, you can remove the bowl (**no. 5**) using the handle (**no. 6**) (**ATTENTION:** This can be hot and should be placed on a heat-resistant surface).

## GREASE COLLECTOR

The grease collector (**no. 5**) should be in the lowest area during the grilling process. It can become hot and, just like the grid (**no. 4**), should only be operated using the handle (**no. 6**).

The grease that drips off quickly could remain as a thin film on the surface of the grease collector (**no. 5**). Due to the powerful burners, the fat could burn into the surface. We recommend removing the fat collector (**no. 5**) quickly between grilling rounds and rinsing it with water or wiping it with a damp cloth.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**ATTENTION:** All cleaning and maintenance work should be carried out when the appliance has cooled down, the mains switch has been switched off, the mains plug has been removed from the socket and the grill has been completely disconnected from the power supply. Do **NOT** use sharp objects or aggressive, abrasive cleaning agents.



**CLEAN YOUR GRILL OF ALL GREASE RESIDUES AFTER EACH USE TO PREVENT FIRES.**

First remove the **grill grid (no. 4)**, the **grease collector (no. 5)** and then the **grid holder (no. 2)**. The grill should be moistened with a suitable cleaner. Make sure that the cleaner is compatible with metal. Allow the cleaner to work. If the grill area is very dirty, spray it a few times.

The grill inserts (**grid (no. 4)**, **grease collector (no. 5)**, **grid holder (no. 2)**) can first be soaked in warm water with a mild soapy solution and then cleaned using a brush with plastic bristles. **Do NOT use abrasives, wire brushes or steel sponges to avoid scratches and rust.**

The grill area and the casing must be cleaned regularly and thoroughly with a slightly damp cloth.

Do not spray any cleaning agents into the appliance. Cleaning agents should only be applied to the appliance on a cloth. Dry everything thoroughly.

**CAUTION: Residues could ignite, so clean thoroughly!**

**NOTE:** The removable parts are made of high-quality stainless steel and can be cleaned in the dishwasher.

## ERROR CORRECTION

Please contact our customer service via the respective platform, stating your order number if you are unable to rectify the error. Please note that independent repairs that have not been carried out by a specialist may invalidate the warranty and incur costs.

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
<b>Smoke formation during use.</b>	The food touches the heating elements or the burner.	Switch off the oven and reposition the food.
	The food smokes or touch the heating elements.	Stop the grilling process immediately and allow the appliance to cool down. Do not reheat the food.
<b>The grill does not react or heat up.</b>	The plug is not plugged in.	Insert the plug into the socket.
	The device is not switched on.	Press the power switch on the back of the appliance.
	The high-performance grill is overheated.	If the appliance overheats, switch off the heating elements for safety reasons. The grill is ready for use again after a longer cooling phase. Do not use the high-performance grill without the grid, tray and bowl holder. This prevents rapid overheating.
<b>The outer shell of the grill is very hot.</b>	Blocked exhaust air openings.	Remove all objects that could block the exhaust air openings.
	Blocked air inlets.	Make sure that the air inlets under the appliance are clear.

## COOKING TABLE

FOOD	STEAK	SLICED BREAD		PIG		POTATO	CHICKEN WINGS
WEIGHT	200 g	25 g	25 g	400 g	400 g	200 g	200 g
RAIL	2	1	6	4-2-3	3-2	6	3
RARE	40 sec.	-	-	-	-	-	-
MEDIUM	1 Min.	-	-	-	-	-	-
WELL DONE	1 min. 30 sec.	10 sec.	35 sec.	3 min. 30 sec.	3 min. 10 sec.	8 min. 10 sec.	2 min 5 sec.
TEMPERATUR (EACH SIDE)	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C	850 °C
REST TIME	3 Min.	-	-	-	-	-	-
COMMENT	Grill first on the 2nd shelf for 60 sec., then the other side for 40 sec. (medium).	-	-	Grill the first side on the 4th shelf and the other side for 60 sec., then on shelf 2 for 50 sec., then on shelf 3 for 30 sec.	Grill first side on the 3th shelf for 90 sec., the other side for 60 sec., then on shelf 2 for 40 sec.	-	Grill for 100 seconds on the 3th shelf, then the other side for 85 sec.



**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