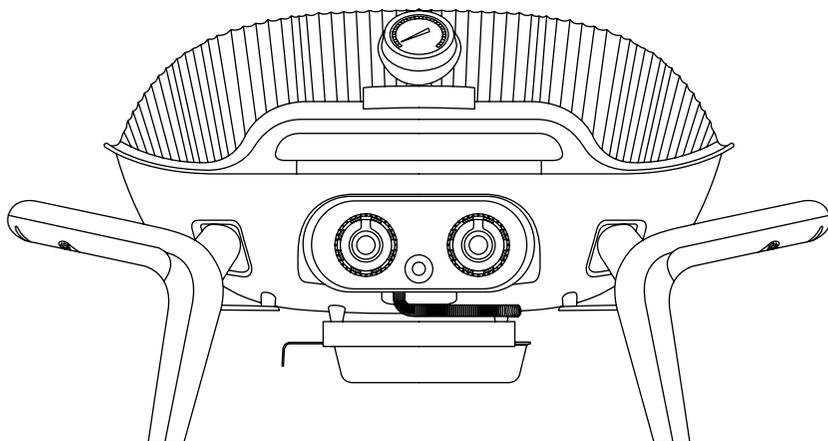




Montage- und Bedienungsanleitung
Installation and operating manual

KENAI



93402

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-7
Technische Daten	Seite 7-8
Gasflasche anschließen	Seite 8-9
Dichtheitsprüfung	Seite 9-10
Erste Inbetriebnahme	Seite 10
Freibrennen	Seite 11
Gasgrill anzünden	Seite 11-12
Wartung, Reinigung und Pflege	Seite 12-16
Fehlerbehebung	Seite 17
Teileliste	Seite 18
Benennung der Einzelteile	Seite 19
Aufbau	Seite 37-47
Kontaktdaten	Seite 48

English

Safety instructions	Page 20-24
Technical data	Page 24-25
Connecting the gas bottle	Page 25-26
Leak test	Page 26-27
Initial operation	Page 27
Treatment by pyrolysis	Page 28
Lighting the gas barbecue	Page 28-29
Maintenance, cleaning and care instruction	Page 29-33
Fault correction	Page 34
Parts list	Page 35
Name of the individual parts	Page 36
Montage	Page 37-47
Contact details Page	Page 48

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:

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG!



DIESES PRODUKT DARF AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE DAFÜR VORGESEHENE VERWENDUNG GENUTZT WERDEN, WELCHE DURCH DIE PRODUKTGESTALTUNG UND DIE ARTIKELMERKMALE VORGEGEBEN IST. JEGLICHE 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 GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNG.



DER GRILL MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH EINGEBRANNT WERDEN (SIEHE S. 10)!



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



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 und die sich darin befindliche Kohle 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 Gasgrill 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.
- Außer den vorgegebenen Gasen dürfen keine weiteren Brennstoffe verwendet werden.
- **Beim Grillvorgang kann sich das gesammelte Fett in der Fettauffangschale (Fettsammler) entzünden. Wenn das passieren sollte, schalten Sie den Grill ab, drehen Sie die Gaszufuhr zu 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 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!**

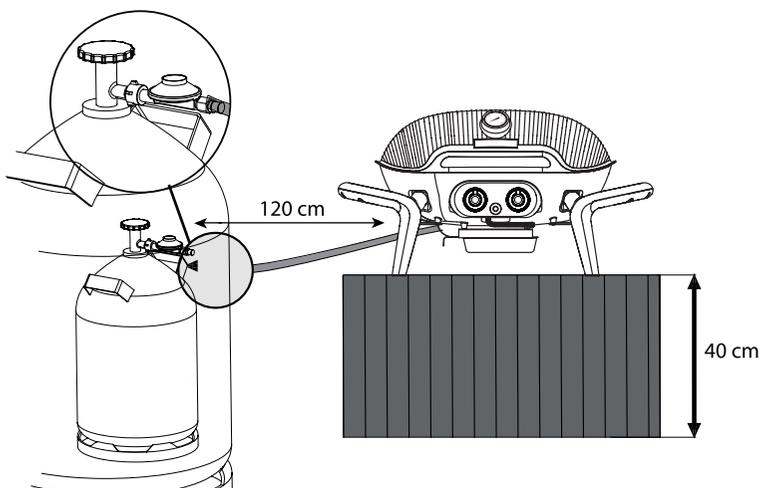
GASFLASCHE

- Die Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss vom Gasgrill getrennt werden, wenn sie nicht benutzt wird. Vergewissern Sie sich, dass Sie sich im Freien und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, die Gasflasche vom Gasgrill zu trennen.
- Wenn Sie Ihren Gasgrill nach einer gewissen Zeit der Lagerung wieder in Betrieb nehmen, achten Sie bitte darauf, dass kein Gas austritt (siehe Dichtheitsprüfung S. 9-10). Überprüfen Sie Ihren Grill auf Gaslecks und eventuelle Verstopfungen (z.B. Insekten) im Brenner usw. Befolgen Sie auch die Reinigungsanweisungen (siehe S. 12-16), um sicherzustellen, dass der Gasgrill sicher ist.
- Schließen Sie niemals einen unregulierten Flüssiggasbehälter an Ihren Grill an.
- Überprüfen und stellen Sie sicher, dass alle Schlauchverbindungen festsitzen.
- Kontrollieren Sie Regler und Schläuche vor jedem Gebrauch des Grills. Sollten Sie eine übermäßige Abnutzung feststellen, tauschen Sie Regler und Schläuche aus, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lösen Sie keine Gasanschlüsse, während der Grill in Betrieb ist.
- Schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach Gebrauch des Geräts. Ist der Grill nicht in Gebrauch, muss der Anschluss entfernt werden. Bringen Sie die Schutzkappe auf der Gasflasche an, wenn Sie diese abgeklemmt haben.
- Der Gasbehälter muss aufrechtstehend und außer Reichweite von Kindern im Freien gelagert werden.
- Verwenden Sie keine verbeulten, beschädigten oder rostigen Gasbehälter und Flaschen ohne TÜV Prüfung.
- Lassen Sie die Gasflasche nur von einem zugelassenen Händler befüllen.
- Die Gasflasche sollte während des Gebrauchs immer neben dem Grill platziert werden.
- Schließen Sie die Gaszufuhr am Regler, wenn der Grill nicht verwendet wird.
- Wenn der Grill in einer Garage oder einem Keller unter der Erde gelagert wird, sollte die Gasflasche nicht an derselben Stelle gelagert werden.
- Vermeiden Sie die Lagerung des Grills in direkter Sonneneinstrahlung, da Teile des Grills, die aus rostfreiem Stahl bestehen, das Sonnenlicht reflektieren und einen Brand verursachen können.
- Teile aus Kunststoff können unter Einfluss von Sonnenlicht bleichen.
- Lackierte Teile können durch Sonnenlicht weiß werden.

**WARNUNG: DAS RAUCHEN WÄHREND DER BENUTZUNG
IST UNTERSAGT UND LEBENSGEFÄHRLICH!**

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 sowie die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- 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 außen eindringen können.
- Lagern Sie keine entflammaren Dinge in der Nähe des Grills.
- Halten Sie mit diesem Oberhitze grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (**mind. 1,5 Meter**).
- Benutzen Sie den Grill nicht unter brennbaren Oberflächen/Dächern oder einem Überstand. Der obere Bereich muss frei sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund.
- Stellen Sie den Grill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.
- Der Grill muss auf einer höheren Ebene als die Gasflasche aufgestellt werden (z. B. auf einem Tisch).
- Der Grill darf nicht unterhalb des normalen Bodenniveaus verwendet werden. Es besteht Expulsionsgefahr und die Gefahr von Sauerstoffmangel.



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 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 Oberhitze grill abkühlen!

TRANSPORT

- Bewegen Sie den Grill **NICHT** während des Betriebes! Es besteht Verbrennungsgefahr, heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Nicht mit angeschlossener Gasflasche transportieren.
- Lassen Sie den Grill und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.
- Bewegen Sie niemals das Gerät, wenn es in Nutzung ist.

TECHNISCHE DATEN

Importeur	Clic-Trade GmbH
Produktname	TAINO® KENAI Tischgasgrill
Model Nummer	93402
Produkt Identifikation Nr.	BG16-200A/93402
Gas-Kategorie	I3B/P(50)
Gas- und Leitungsdruck	G30 Butane G31 Propane LPG 50 mbar
Hauptbrenner Injektorgroße	Ø 0,65 mm
Land des Bestimmungsorts	DE, AT, CH

CE 1336-24

Das Produkt wird hergestellt in Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung der Gasverbrauchseinrichtung (EU) 2016/426

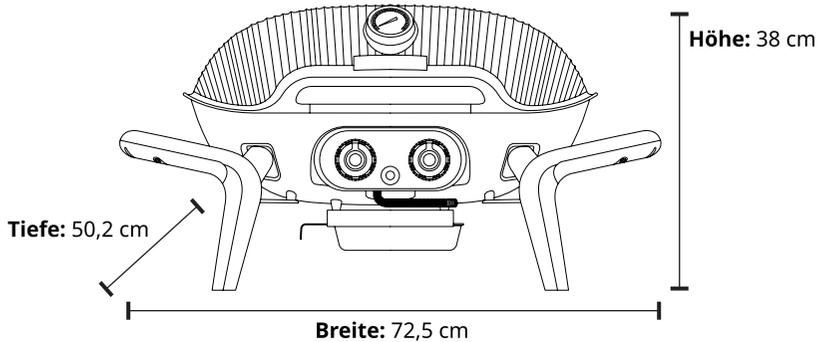
Herstellungsland: Volksrepublik China

Importeur: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Köln

Gesamte Leistung:	4,6 kW (Butan), 4,2 kW (Propan)
Gasverbrauch:	335 Gramm/Stunde
Gasflasche:	(Nicht im Lieferumfang enthalten)



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



GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

ACHTUNG: Der Grill ist **NUR** für den Gebrauch mit **Butan, Propan** oder **LPG- Gasgemischen** geeignet. Die Gasflasche muss mit einem flexiblen Schlauch und einem geeigneten Niederdruckregler angeschlossen werden. Es dürfen nur Schläuche mit Schraubanschluss verwendet werden. Beachten Sie für die Auswahl des Druckreglers die technischen Informationen dieser Anleitung.

Sie benötigen eine LPG-Gasflasche und einen Druckregler, der dem Druck und der Gas-kategorie des Geräts entspricht (siehe technische Daten).



WARNUNG: WEGEN EXPLOSIONSGEFAHR SIND FOLGENDE ARBEITEN NUR IM FREIEN UND BEI ABGEKÜHLTEM GERÄT AUSZUFÜHREN!

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder mentholhaltige Brennstoffe oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts! Die Gasflasche ist nur in aufrechter Position zu verwenden.

ACHTUNG: KEIN WERKZEUG FÜR DIESE ARBEITSSCHRITTE VERWENDEN, DA DIE DICHTUNG BESCHÄDIGT WERDEN KANN!

1. Gehen Sie sicher, dass **das Ventil der Gasflasche geschlossen ist**. Entfernen Sie die Schutzkappen von den Gasanschlüssen und schrauben die Überwurf

mutter des Gasschlauches auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehen Sie anschließend die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel vorsichtig fest.

2. Stellen Sie die Gasflasche auf einer festen, ebenen Fläche und tiefer als den Gaseinlass am Grill.
3. Schrauben Sie die Überwurfmutter des Gasschlauches auf die Verschraubung des Druckreglers und ziehen Sie diese mit einem Schraubenschlüssel fest.
4. Schrauben Sie die Überwurfmutter am Druckregler auf die Verschraubung der Gasflasche.

DICHTHEITSPRÜFUNG

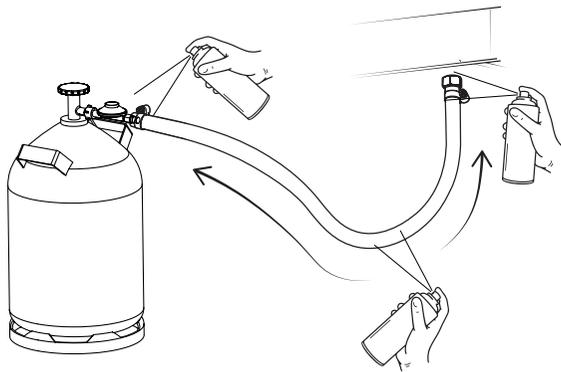
Wir empfehlen vor der ersten Inbetriebnahme eine Gasdichtheitsprüfung durchzuführen. Zur Prüfung müssen der Grill komplett montiert und der Gasbehälter voll sein.



WARNUNG: WÄHREND DER DICHTHEITSPRÜFUNG NICHT RAUCHEN! DICHTHEITSPRÜFUNG NICHT BEI/MIT OFFENER FLAMME DURCHFÜHREN!

1. Stellen Sie sicher, dass sich keine offenen Flammen, Wärmequellen oder Zigaretten in dem Bereich befinden, in dem die Dichtheitsprüfung durchgeführt werden soll.
2. Stellen Sie eine Seifenlauge her (1/3 Seife, 2/3 Wasser) oder nehmen Sie ein geeignetes Gasleckspray zur Hand und legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
3. Stellen Sie die Gasregler auf „OFF“.
4. Schließen Sie den Grill wie beschrieben mit dem Druckregler an die Gasflasche an.
5. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
6. Bringen Sie die Seifenlauge oder das Gasleckspray auf alle Verbindungen und Schläuche auf. Bilden sich Blasen, so haben Sie ein Leck gefunden.
7. Drehen Sie das Ventil des Gasbehälters zu.
8. Ziehen Sie die undichten Armaturen fest.
9. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
10. Schließen Sie nach der Überprüfung das Ventil der Gasflasche.
11. Der Grill darf erst verwendet werden, wenn Sie sicher sind, dass keine Lecks vorhanden sind. Ein Gasleck kann zu einem unkontrollierten Brand führen und Personen, feste Anlagen und Ihren Grill verletzen.
12. Wenn ein erkanntes Leck nicht behoben werden kann, versuchen Sie nicht, das Leck zu reparieren, sondern wenden Sie sich an unseren Support: service@taino-grill.de, um Hilfe bei der Lösung des Problems zu erhalten.

**VERWENDEN SIE KEINE OFFENE FLAMME, UM NACH GASLECKS ZU SUCHEN!
BETREIBEN SIE DEN GASGRILL NICHT, WENN EIN GASLECK VORHANDEN IST!
STELLEN SIE SOFORT DIE GASZUFUHR AB!**



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

ERSTE INBETRIEBNAHME

WICHTIG: DAS EINBRENNEN DIENST ALS SCHUTZMASSNAHME DER HITZEBESCHICHTETEN OBERFLÄCHEN UND MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH DURCHFÜHRT WERDEN!

Richtiger Umgang mit dem Grill:

VORSICHT! BAUTEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN! BENUTZEN SIE IMMER HANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ODER VERLETZUNGEN DURCH SCHARFE METALLKANTEN ZU VERMEIDEN.



Bei einem Gasgrill gibt es das **Einbrennen** und das **Freibrennen**. Das Einbrennen ist wichtig, um alle noch vorhandenen Produktionsrückstände zu beseitigen. Des Weiteren wird das Einbrennen genutzt, um alle Geräte und Flächen im Grill mit einer Patina auszustatten. Dieses ist sehr wichtig, um den Grill und alles was zu diesem gehört vor Rost zu schützen. Zudem sorgt die Patina auch für eine natürliche Antihaf-Beschichtung auf den einzelnen Bauteilen. Dadurch haftet das Grillgut nicht mehr so schnell am Rost fest. Zusätzlich sollten Sie diesen aber auch noch vor jeder Verwendung einfetten.

Beim Einbrennen können spezielle hitzebeständige Öle (am besten Rapsöl oder Sonnenblumenöl) und andere geeignete Hilfsmittel verwendet werden, beim Freibrennen sollten Sie dagegen auf diese verzichten.

FREIBRENNEN

Beim sogenannten Freibrennen wird dagegen ein Effekt genutzt, der auch in vielen Backöfen im sogenannten Selbstreinigungsprogramm auftritt. Alle Rückstände im Grill und auf dem Rost werden durch sehr hohe Temperaturen abgelöst und zu Asche verbrannt. Letztere können Sie dann anschließend mit einer Grillbürste entfernen. Somit sorgt das Freibrennen für eine bessere Hygiene, aber auch für Sicherheit. Denn es verhindert, dass sich zu viel Fett im Grill ansammelt.

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

GASGRILL ANZÜNDEN



ACHTUNG! DER DECKEL MUSS BEIM ANZÜNDEN DER BRENNER GEÖFFNET SEIN!

STELLEN SIE SICH BEIM ANZÜNDEN NICHT MIT DEM GESICHT DIREKT ÜBER DEN GASGRILL!

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

MANUELLES ANZÜNDEN

1. Deckel während des Anzündens öffnen.
2. Stellen Sie alle Bedienknöpfe auf die Position „OFF“.
3. Öffnen Sie das Flaschen-/Gasventil gemäß der Betriebsanleitung auf der Gasflasche.
4. Verwenden Sie vorsichtig ein brennendes Streichholz, um den Brenner manuell anzuzünden. Entfernen Sie den Grillrost, um das angezündete Streichholz an den Brenner halten zu können. Versuchen Sie nicht, einen anderen Bereich des Brenners anzuzünden. Dies kann zu Verletzungen führen.

5. HINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden oder Auffrischen eines Feuers in Ihrem Grill keinen Spiritus, kein Feuerzeug oder Kerosin.
6. Wenn der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf „OFF“, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie die Zündanweisungen. Setzen Sie den Grillrost wieder in Position und schon können Sie Ihren Grill bei der gewünschten Temperatur genießen!
7. HINWEIS: Jeder Brenner zündet unabhängig – wiederholen Sie die gleichen Schritte.
8. Sollten Bauteile fehlen, beschädigt oder defekt sein, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

VERFAHREN BEI ZÜNDGERÄTEFEHLER

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

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



ACHTUNG! WENN DER BRENNER IMMER NOCH NICHT ZÜNDET, DREHEN SIE DEN BRENNERREGLER AUF **“OFF“** UND WARTEN SIE **5 MINUTEN**, BIS DAS GAS ENTWEICHT, BEVOR SIE IHN ERNEUT ZÜNDEN.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist und die Brennstoffzufuhr an der Gasflasche ausgeschaltet ist. Verwenden Sie **KEINE** scharfen Objekte oder aggressive, scheuernde oder entflammbare Reinigungsmittel. Es wird empfohlen, Ihren Gasgrill alle 90 Tage, mindestens aber einmal im Jahr, zu warten. Hierdurch verlängert sich die Lebensdauer Ihres Gasgrills.



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

Freibrennen: Um Rückstände zu reduzieren, lassen Sie jeden Brenner nach dem Gebrauch noch **ca. 15 Min. bis 20 Min.** ohne Grillgut an. Somit brennen Sie verbleibende Garrückstände ab und können diese nach dem Abkühlen mit einer Grillbürste abbürsten. Achten Sie beim Reinigen auf scharfe Kanten.

WENN EIN FETTBRAND ENTSTEHT

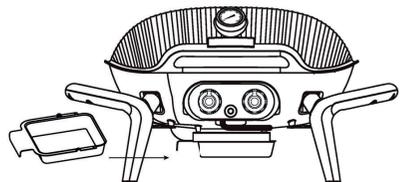
Im Falle eines Fettbrandes schließen Sie die Gaszufuhr am Regler/Grill und trennen Sie den Regler. Warten Sie bei einem kleineren Fettbrand, bis das Feuer von selbst erlischt. Bei einem größeren Fettbrand verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel (CO₂-Gerät, Löschdecke usw.) und versuchen Sie, das Feuer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



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

SO VERMEIDEN SIE FETTBRÄNDE

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



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

WARTUNG DES GRILLS

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

WARTUNG DER BRENNER

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



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

KUNSTSTOFFTEILE

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

GRILL AUS GUSSALUMINIUM

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

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

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

REINIGUNG

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

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

GRILLROST UND BRENNERABDECKUNG

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

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

INSEKTEN UND SCHÄDLINGE

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

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

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

RATSCHLÄGE UND TIPPS

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

FEHLERBEHEBUNG

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

TEILELISTE

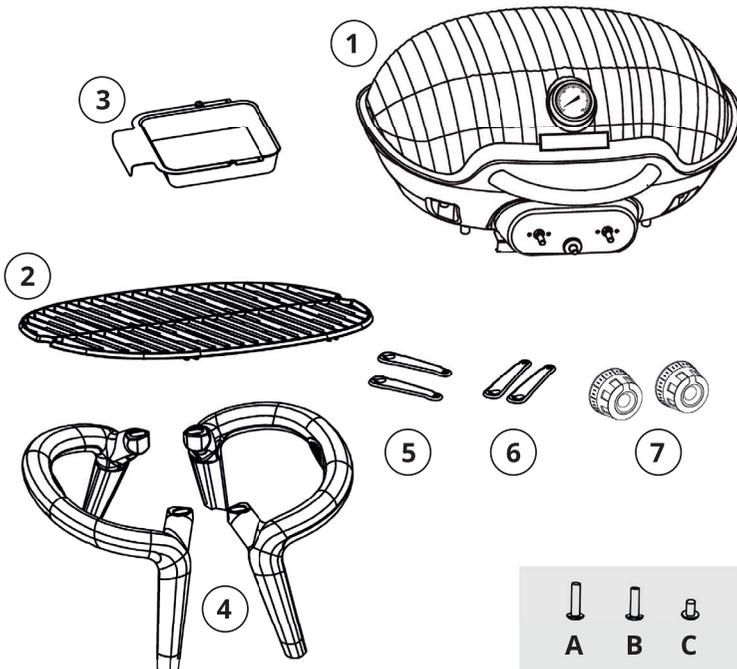


Überprüfen Sie ZUERST die Vollständigkeit aller Teile anhand dieser Teilliste. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau oder der Nutzung des Grills. **Bewahren Sie die Verpackung auf!**

Telefonnummer: +49 2203 94 79 300

E-Mail: service@taino-grill.de

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



BENENNUNG EINZELTEILE

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

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 GENERAL WARRANTY.



THE GRILL HAS TO BE BURNT IN BEFORE FIRST USE (SEE PAGE 27)!



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 barbecue 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 CAN 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 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 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 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 barbecue 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 accepts no liability for damage caused by improper use.
- No fuels other than the specified gases may be used..
- **During the grilling process, the grease collected in the grease tray (fat collector) can ignite. If this should happen, switch off the grill, turn off the gas supply 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!**

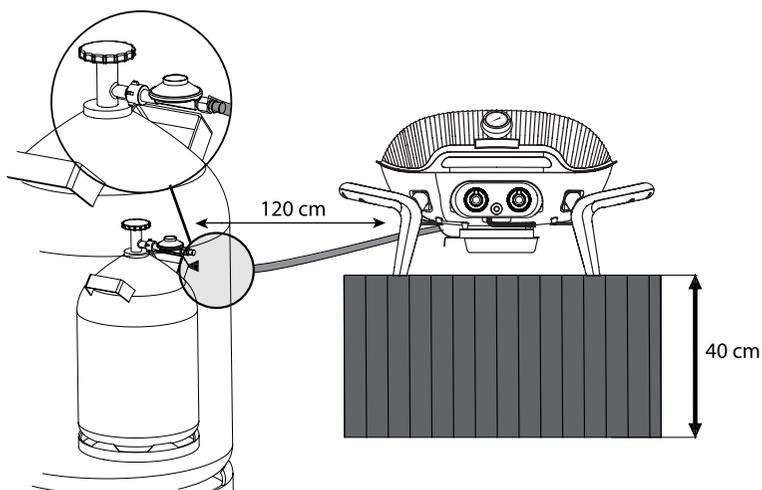
GAS BOTTLE

- The gas bottle must be stored outdoors in a well-ventilated area and must be disconnected from the gas barbecue when not in use. Make sure that you are outdoors and away from sources of ignition, before attempting to disconnect the gas bottle from the gas barbecue.
- When you put your gas barbecue back into operation after a certain period of storage, please make sure that no gas escapes (see leak test Page 26-27). Check your barbecue for gas leaks and possible blockages in the burner (e.g. insects) etc. Also follow the cleaning instructions (see Page 29-33), to ensure that the gas grill is safe.
- Never connect an unregulated liquid gas container to your barbecue.
- Check and ensure that all hose connections are tight.
- Check the regulator and hoses before each use of the barbecue. If you notice excessive wear, replace the regulator and hoses before using the appliance.
- Do not loosen any gas connections while the barbecue is in operation.
- Close the valve on the gas cylinder after using the appliance. If the grill is not in use, the connection must be removed. Attach the protective cap to the gas cylinder if you have disconnected it.
- The gas container must be stored upright and out of the reach of children.
- Do not use dented, damaged or rusty gas bottles without a TÜV inspection.
- Only have the gas bottle filled by an authorised dealer.
- The gas cylinder should always be placed next to the barbecue during use.
- Close the gas supply at the regulator when the barbecue is not in use.
- If the barbecue is stored underground in a garage or cellar, the gas cylinder should not be stored in the same place.
- Avoid storing the barbecue in direct sunlight, as parts of the barbecue stainless steel can reflect sunlight and cause a fire.
- Plastic parts can bleach when exposed to sunlight.
- Painted parts can turn white due to sunlight.

**WARNING: SMOKING DURING USE
IS PROHIBITED AND LIFE-THREATENING!**

LOCATION

- Check the local regulations before using the barbecue.
- The barbecue 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 barbecue 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 barbecue.
- Always keep sufficient distance from flammable materials when using this gas barbecue (**at least 150 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. **DO NOT** use on wooden decks.
- Place the grill in a place where children and animals cannot come into contact with it.
- The barbecue must be set up at a higher level than the gas bottle (e.g. on a table).
- The barbecue must not be used below the normal floor level. There is a risk of explosion and a risk of oxygen deficiency.



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. 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).
- 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.

TRANSPORT

- Do **NOT** move the grill during operation! There is a risk of burns, heated parts can fall and cause damage.
- Do not transport the grill with connected gas bottle.
- Always allow the grill and all associated parts to cool down before moving it.
- Never move the grill when it is in use.

TECHNICAL DATA

Importeur	Clic-Trade GmbH
Product name	TAINO® KENAI Tischgasgrill
Model number	93402
Produkt Identifikation no.	BG16-200A/93402
Gas Category	I3B/P(50)
Gas and Supply Pressure	G30 Butane G31 Propane LPG 50 mbar
Main Burner Injector Size	Ø 0,65 mm
Country of Destination	DE, AT, CH

CE 1336-24

The product is manufactured in accordance with the European Gas Appliances Regulation (EU) 2016/426

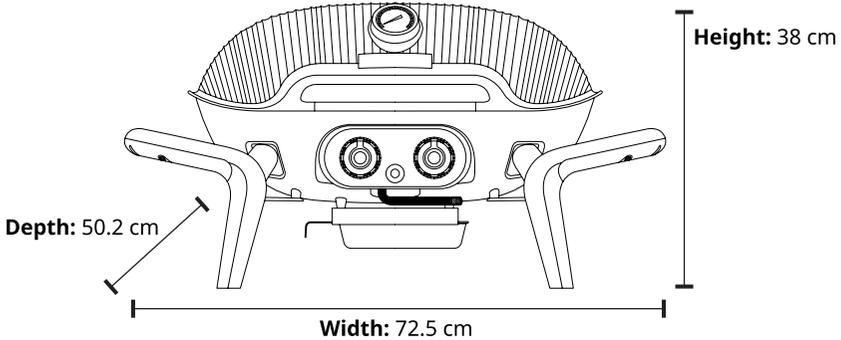
Country of manufacture: Volksrepublik China

Importer: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Köln

Total output: 4.6 kW (butane), 4.2 kW (propane)
Gas consumption: 335 gram/hour
Gas cylinder: (Not included in the scope of delivery)



**THE GAS HOSE MUST NOT EXCEED A LENGTH OF 120 CM.
ONLY USE THE GAS TYPE AND GAS CATEGORY SPECIFIED
IN THIS MANUAL!**



CONNECTING THE GAS BOTTLE

CAUTION: The grill is **ONLY** for use with **Butan, Propan** or **LPG-Gas mixture**. The gas bottle must be connected with a flexible hose and a suitable low pressure regulator. Only tubes with screw connections may be used. Observe the technical information in these instructions when selecting the pressure regulator.

You need an LPG gas bottle and a pressure regulator that corresponds to the pressure and gas category of the appliance (see technical data).



WARNING: DUE TO THE RISK OF EXPLOSION, THE FOLLOWING WORK CAN ONLY EXECUTE OUTDOORS AND WITH COOLED DOWN APPLIANCE!

Do not store or use petrol or fuels containing menthol or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance! The gas cylinder may only be used in an upright position.

**CAUTION: DO NOT USE ANY TOOLS FOR THESE WORK STEPS,
AS THE SEAL MAY BE DAMAGED!**

1. Make sure that **the valve on the gas bottle is closed**.
Remove the protective caps from the gas connections and screw the union nut of the gas hose onto the screw connection on the gas grill. Then carefully tighten the union nut with a wrench.

2. Place the gas cylinder on a firm, level surface and lower than the gas inlet on the barbecue.
3. Screw the union nut of the gas hose onto the screw connection of the pressure regulator and tighten it with a wrench.
4. Screw the union nut on the pressure regulator onto the screw connection of the gas bottle.

LEAK TEST

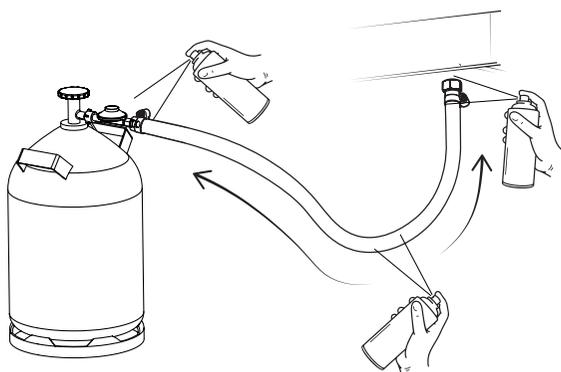
We recommend carrying out a gas leak test prior to initial operation. The barbecue must be fully assembled and the gas bottle must be full for testing.



**WARNING: DO NOT SMOKE DURING THE LEAK TEST!
DO NOT CARRY OUT THE LEAK TEST NEAR/WITH AN OPEN FIRE!**

1. Ensure that there are no naked flames, heat sources or cigarettes in the area where the leak test is to be carried out.
2. Make a soap suds (1/3 soap, 2/3 water) and Have a brush or cloth ready to wash the fittings.
3. Set the gas control knob to 'OFF'.
4. Connect the barbecue to the gas bottle with the pressure regulator as described.
5. Open the valve on the gas bottle.
6. Apply the soapy water or the gas leak spray to all connections and hoses. If bubbles form, you have found a leak.
7. Close the valve of the gas bottle.
8. Tighten the leaking fittings.
9. Carry out the check again until no more bubbles form.
10. Close the valve on the gas bottle after checking.
11. The barbecue may only be used when you are sure that there are no leaks. A gas leak can lead to an uncontrolled fire and injure people, fixed installations and your barbecue.
12. If a detected leak cannot be repaired, do not attempt to repair the leak, but contact our support: service@taino-grill.de for help in solving the problem.

**DO NOT USE AN OPEN FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS!
DO NOT OPERATE THE GAS BARBECUE IF THERE IS A GAS LEAK!
SWITCH OFF THE GAS SUPPLY IMMEDIATELY!**



THE LEAK TEST SHOULD ALWAYS BE CARRIED OUT WHEN VALVES, REGULATORS OR HOSES HAVE BEEN REPLACED. ALSO CHECK FOR LEAKS BEFORE THE NEW GRILLING SEASON OR IF YOU HAVE NOT USED THE GRILL FOR A LONG TIME. WE RECOMMEND CARRYING OUT A GAS LEAK TEST AT LEAST TWICE A SEASON

INITIAL OPERATION

IMPORTANT: THE BURN IN IS A PROTECTIVE MEASURE OF THE HEAT-COATED SURFACES AND IT MUST BE DONE BEFORE THE FIRST USE!

Correct handling of the grill:

**ATTENTION! COMPONENTS CAN BECOME VERY HOT!
ALWAYS USE GLOVES TO AVOID BURNS OR INJURIES
FROM SHARP METAL EDGES!**



With a gas grill there is the burning-in and the treatment by pyrolysis. The burning-in is important to remove any remaining product residue. Furthermore, burning-in is used to give all appliances and surfaces in the grill a patina.

This is very important to protect the grill and its components from rust. The patina also provides a natural non-stick coating on the individual components. This means that the food no longer sticks to the grill as quickly. You should also grease it before each use.

For the burn in process special heat-resistant oils (preferably rapeseed oil or sunflower oil) and other suitable appliances can be used, but should be avoided in the process of the treatment by pyrolysis.

TREATMENT BY PYROLYSIS

The treatment by pyrolysis uses an effect that also occurs in many ovens in the so-called self-cleaning program. All residues in the grill and on the grid are removed by very high temperatures and turned into ash. You can then remove the latter with a grill brush. It therefore ensures better hygiene, but also safety. This is because it prevents too much fat from accumulating in the grill.

Before using your grill with food for the first time, it is important to carry out a post grilling cleaning process. Switch the grill on and leave it to run at the highest setting for at least 15 minutes to free-burn the appliance. This will 'heat clean' the internal components, break down odors and remove production residues from the grill.

LIGHTING THE GAS BARBECUE



**ATTENTION: THE LID HAS TO BE OPEN WHILE IGNITING THE BURNER!
MAKE SURE TO NOT HAVE YOUR FACE DIRECTLY OVER THE GAS GRILL WHILE LIGHTING IT.**

1. Open the lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "OFF" position.
3. Open the bottle/gas valve according to the instructions on the gas bottle.
4. Press and turn the control knob anticlockwise to "HIGH".
5. Press the ignition button a few times until the burner ignites.
6. If ignition does not take place within 5 seconds, turn the valve of the gas bottle to "OFF". Wait 5 minutes and repeat the instructions in steps 1-6.
7. If the burners still do not ignite after steps 1-6, follow the instructions in the instructions in the "Manual ignition" section. If the burner goes out during lighting, set the controls to "OFF". Wait 5 minutes before you relight the burners to allow the accumulated gas to escape.

MANUAL LIGHTING

1. Open the lid during lighting.
2. Set all control knobs to the "OFF" position.
3. Open the cylinder/gas valve according to the operating instructions on the gas cylinder.
4. Carefully use a lit match to light the burner manually. Remove the grill grate so that you can hold the lit match to the burner. Do not attempt to light any other part of the burner.
This can lead to injuries.

5. NOTE: Do not use alcohol, lighter fluid or kerosene to light or refresh a fire in your barbecue.
6. If the burner does not ignite within 5 seconds, turn the burner control knob to "OFF", wait 5 minutes and repeat the ignition instructions. Put the grill grate back in position and you can enjoy your barbecue at the desired temperature!
7. NOTE: Each burner ignites independently - repeat the same steps.
8. If any components are missing, damaged or defective, please contact your dealer.

PROCEDURE FOR IGNITION DEVICE FAULTS

If for any reason the igniter fails after several ignition attempts, check the following steps or start your grill using the manual method.

1. Ensure that the control knobs are in the OFF position. Allow the accumulated gas to escape.
2. Check the following after 5 minutes:
Check that the igniter is working by pressing the igniter button and looking for a spark at the igniter tip. If there is no spark, adjust the distance between the tip of the igniter (electrode) and the burner to approx. 4.5 mm. Check that the combustion tube and the gas outlet openings are not blocked. If anything is blocked, follow the maintenance instructions.
3. If the above points do not work, follow the troubleshooting instructions.



CAUTION! IF THE BURNER STILL DOES NOT IGNITE, TURN THE BURNER CONTROL TO 'OFF' AND WAIT **5 MINUTES** UNTIL THE GAS IS GONE BEFORE YOU REIGNITE IT.

MAINTENANCE, CLEANING AND CARE INSTRUCTION

ATTENTION: All cleaning and maintenance work should be carried out when the appliance has cooled down and the fuel supply to the gas bottle has been switched off. Do **NOT** use sharp objects or aggressive, abrasive or flammable cleaning agents. It is recommended that you service your gas grill every 90 days or at least once a year. This extends the life of your gas grill.



CLEAN YOUR GRILL AFTER EACH USE FROM ANY GREASE RESIDUE, TO AVOID FIRES.

Post grilling: To reduce residues, leave each burner after use on for **approx. 15 to 20 minutes** without food. This allows you to burn off any remaining cooking residue and can be brushed off with a grill brush after cooling down. Watch out for sharp edges during cleaning.

WHEN A GREASE FIRE OCCURS

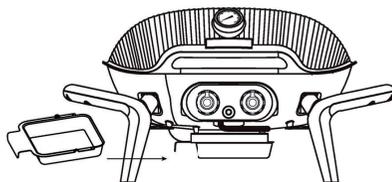
In the event of a grease fire, close the gas supply to the regulator/grill and disconnect the regulator. In the event of a minor grease fire, wait until the fire goes out by itself. In the event of a larger grease fire, use a suitable extinguishing agent (CO2 device, fire blanket, etc.) and try to smother the fire.



DO NOT USE WATER TO EXTINGUISH A GREASE FIRE! CLEAN THE GRILL REGULARLY TO PREVENT GREASE FIRES.

HOW TO PREVENT GREASE FIRES

Check the drip tray after every barbecue and clean it regularly with a nylon brush and washing-up liquid. How often cleaning is required depends on how much and what type of food is grilled.



Clean the grill grate after grilling with a grill brush and, if necessary, with soap and water. If visible grease and food residues accumulate in the firebox, remove them with a plastic scraper or use a nylon brush, water and washing-up liquid. When preheating, check that there are no signs of irregular flame formation. Be particularly careful when grilling food with a lot of fat. Use aluminium foil drip trays to prevent large amounts of fat from running down onto the fat drip tray. Do not leave the grill when it is lit and close the gas supply as soon as possible if there are signs of a grease fire.

MAINTENANCE OF THE GRILL

- Check regularly that the burners are burning correctly.
- Remove the grill grate and the burner cover.
- Light the barbecue as usual.
- Turn the control from low to high. Check whether there is a difference in strength and whether the flame is clear and blue. The flame should not be orange. If the burner behaves abnormally, refer to the troubleshooting table.
- Remove grease and old food residue from the burners with a nylon brush and make sure that no holes in the burner are blocked.

BURNER MAINTENANCE

1. All controls must be in OFF mode.
2. Ensure that the gas supply is switched off and the regulator is disconnected from the gas bottle.
3. Remove the grill grate, the burner covers and the drip tray.
4. Remove the screws on the burner. Use a screwdriver.
5. Carefully lift the burners out of the valve outlet.
6. Clean the outside of the burner with a nylon brush.
7. Clean blocked passages/channels with a metal cord or e.g. a bent paper clip.
8. Make sure that the inside of the burner is not blocked by insects, cobwebs, etc. is blocked. If this is the case, remove them.
9. Check whether the burner is damaged. During normal use of the barbecue small holes and corrosion may occur. If there are cracks or holes, the burner should be replaced with a new one.
10. After cleaning, replace the burner and tighten the screws.
11. Replace the burner cover, grease drip trays and grill grate.



FIRES CAUSED BY GREASE CAN DAMAGE METAL, PAINT AND ENAMEL. DAMAGE TO THE GRILL CAUSED BY BURNING FAT IS NOT COVERED BY THE GENERAL WARRANTY AS IT IS DUE TO INCORRECT USE.

PLASTIC PARTS

Use only clean water and mild detergents. Wipe with a clean cloth.

CAST ALUMINIUM GRILL

Use only clean water and mild detergents. Wipe with a clean cloth. Cast aluminium parts are coated with a high-quality lacquer that can be damaged by the use of abrasives. Clean the inside of the lid and the inner grill body itself with a mixture of washing-up liquid and water or use a separate grill cleaner with a nylon brush.

Clean painted surfaces outside the grill with a soft sponge or microfibre cloth. Rinse well and dry completely.

Do not use caustic soda, alcoholic or abrasive cleaning agents. These can damage the grill and cause a fire.

THE CAST IRON GRILL, DRIP TRAY AND GREASE DRIP TRAY MUST NOT BE CLEANED IN THE DISHWASHER.

As a final step, you can use polish or aluminium protection to protect your barbecue from the weather. We recommend this 1-2 times a year. Cast aluminium barbecues require less maintenance than barbecues made of other materials, but surface rust can occur if the above step is not followed.

CLEANING

All cleaning and maintenance work must be carried out when the barbecue is cold. Make sure that the gas supply is switched off and the regulator is disconnected from the gas cylinder. Use a mixture of washing-up liquid and water or use a separate barbecue cleaner with a nylon brush on the inside of the lid and inside the barbecue body.

Rinse well and dry completely. Do not use caustic soda, alcoholic or abrasive cleaning agents. These can damage the grill and cause a fire.

GRILL GRATE AND BURNER COVER

The grill grate is regularly brushed with a grill brush for rough cleaning.

Cast iron should not be treated with cleaning agents so as not to destroy the patina. It should be regularly burnt free and greased. For stubborn stains, use a non-abrasive cleaner. Rinse well with water and dry.

THE GRILL GRATES MUST BE COMPLETELY DRY BEFORE THEY ARE PUT BACK INTO THE GRILL. FOR BASIC CLEANING BEFORE STORING THE GRILL FOR A LONGER PERIOD OF TIME, YOU CAN RUB THE GRILL GRATES WITH A THIN LAYER OF COOKING OIL. BURN OFF BEFORE THE NEXT USE!

INSECTS AND PESTS

Insects and other vermin can colonise the barbecue after prolonged storage. If you have problems with lighting or irregular flames, this may be due to unwanted guests blocking the gas supply. In such cases, dismantle and clean the burners. Replace the burners when they are dry.

1. If you suspect that there are pests in the barbecue, remove and clean the burners. Replace the burners when they are completely dry.
2. Make sure that the gas hose is not cracked or damaged by mice or rats.

TO AVOID RUST DAMAGE, WE RECOMMEND PROTECTING THE GRILL WITH A SUITABLE GRILL COVER OR NOT STORING THE GRILL OUTDOORS OR EXPOSING IT TO RAIN.

ADVICE AND TIPS

- Always preheat the barbecue for 10-15 minutes before you start grilling.
- Outside temperature, wind, snow and rain can lead to a deviation of up to 30 % between the temperature displayed on the thermometer and the actual temperature on the grill surface.
- Make sure that the grill is placed on a stable and level surface to prevent grease from leaking out of the grease collection system.
- Ensure that the barbecue is stored dry under a roof or cover. Water from snow, ice and rain entering the grill can overflow the grease collection system and cause leaks on the surface.
- We recommend the use of a suitable cover for the best possible protection from the weather and contamination. Remember that the grill must be completely dry and cold before covering. The cover is equally water repellent in both directions and moisture inside can cause major rust damage to painted and stainless steel surfaces.
- Cast iron grill grates should be burnt free before first use and after each use. It is advisable to treat them regularly with oil to maintain the protective patina.

FAULT 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
THE BURNER DOES NOT IGNITE	Empty gas bottle	Replace with full gas bottle
	Damaged controller	Check/replace the controller
	Burner is blocked	Clean the burner
	Gas supply is blocked	Clean the gas valve or hose
	Electrode is broken or dirty	Clean the electrode
	Windy conditions	Place the grill in a less exposed location
	The ignition cable is damaged or incorrectly fitted	Ensure that the cable is fitted correctly
FLAME TOO SMALL	Empty gas bottle	Replace with full gas bottle
	Irregular gas supply	Check/replace the controller
	Burner is blocked	Clean the burner
	Gas supply or hose is blocked	Clean the gas valve or hose
THE KNOB IS DIFFICULT TO TURN	Gas valve jammed	Replace gas valve. CAUTION: Knobs should be pressed in and turned
STRONG SMOKE	Fatty foods on the barbecue	Remove excess fat from the meat. Clean the fat tray

PARTS LIST

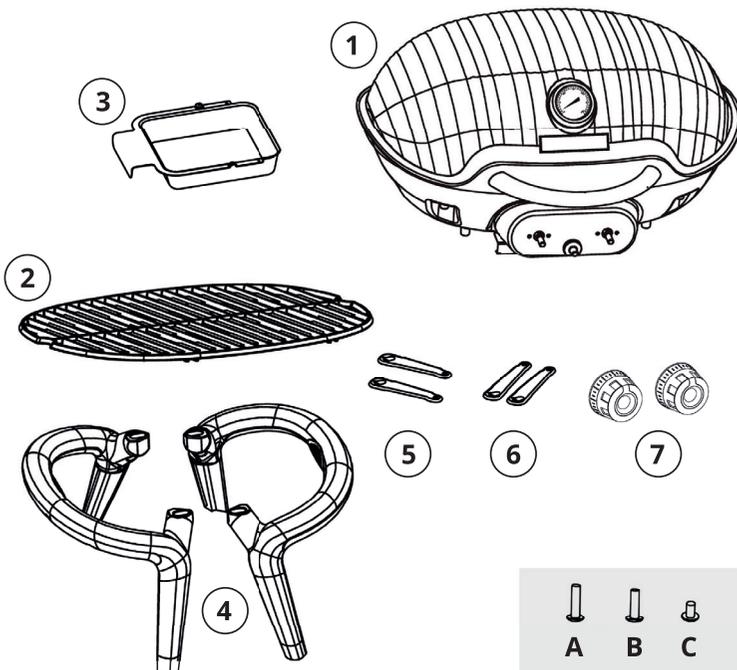


FIRST check that all parts are complete using the parts list on this page. Please contact our customer service if any parts are missing or damaged. In case of missing or damaged parts, do not start with assembly and **keep the cartons of the product.**

Phone number: +49 2203 94 79 300

E-Mail address: service@taino-grill.de

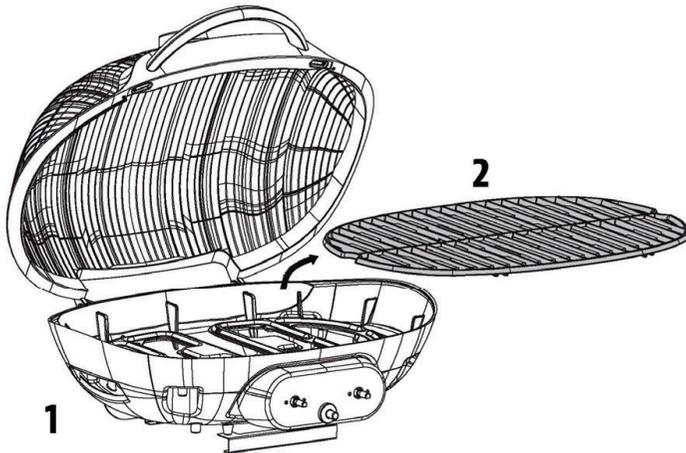
Please note that some parts may be inside the polystyrene to protect the part during transport. If parts are missing, first check the packaging carefully. Remove any remaining packaging material and remove the plastic film from the grill before using the grill.



NAME OF THE INDIVIDUAL PARTS

1	main body	1x
2	grill grate	1x
3	grease container	1x
4	support legs	2x
5	leg rest A	2x
6	leg rest B	2x
7	controller	2x
A	m6x25mm screw	4x
B	m6x16mm screw	4x
C	m6x10mm screw	4x

1



ENTFERNEN SIE DEN GRILLROST

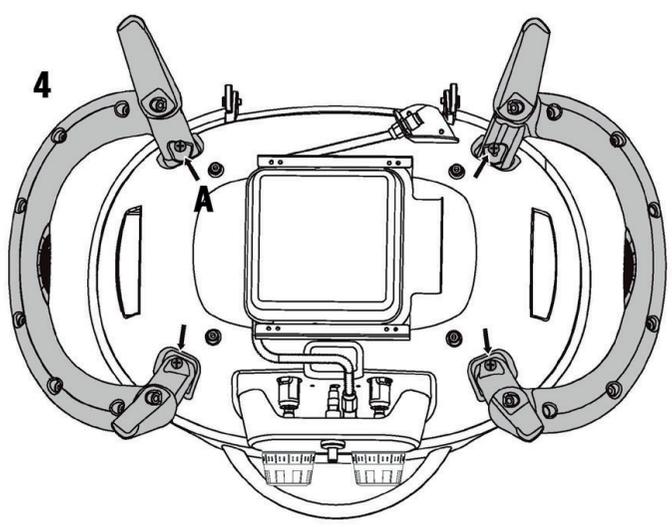
Dadurch wird verhindert, dass er sich während der Montage bewegt.

REMOVE THE GRILL GRATE

This prevents it from moving during installation.



2



MONTAGE DER BEINE AM GRILLKÖRPER

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

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

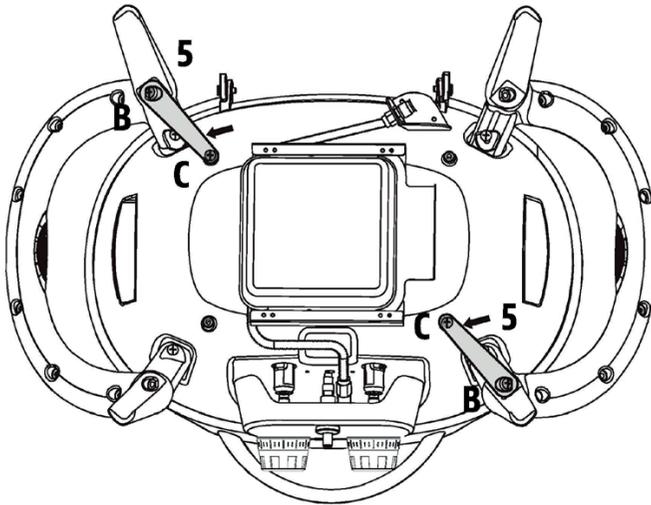
MOUNTING THE LEGS ON THE GRILL BODY

Place a piece of cardboard (e.g. the grill box) on the base to prevent the appliance and parts from being scratched during assembly. Turn the grill body (1) onto the lid to see the underside of the grill body.

Align one of the support legs (4) with the holes on the grill body. Secure the support leg (4) with two M6x25 mm screws (A). Repeat the installation for the other leg.



3



BEINSTÜTZEN INSTALLIEREN

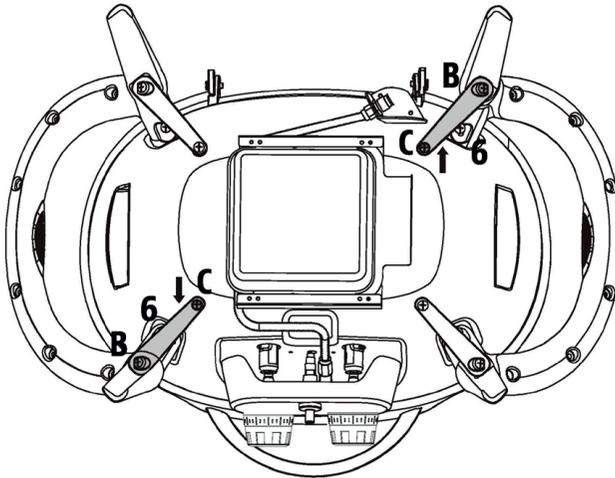
Befestigen Sie die Beinstütze A (5) an den gegenüberliegenden Ecken mit zwei M6x10-mm-Schrauben (C) am Körper und zwei M6x16-mm-Schrauben (B) an den Beinen, wie in Abbildung 3 gezeigt. Wiederholen Sie die Installation für die gegenüberliegenden Ecken mit der Beinstütze B (6), Abbildung 4.

INSTALLING THE LEG SUPPORTS

Attach the leg support A (5) to the opposite corners with two M6x10 mm screws (C) to the body and two M6x16 mm screws (B) to the legs, as shown in Figure 3. Repeat the installation for the opposite corners with the leg support B (6), Figure 4.



4



BEINSTÜTZEN INSTALLIEREN

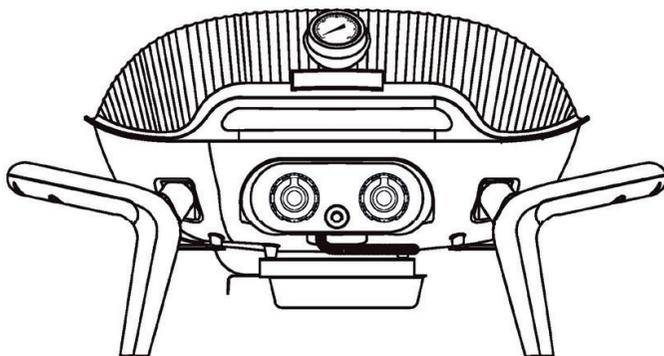
Befestigen Sie die Beinstütze B (6) an den gegenüberliegenden Ecken mit zwei M6x10-mm-Schrauben (C) am Körper und zwei M6x16-mm-Schrauben (B) an den Beinen, wie in Abbildung 4 gezeigt.

INSTALLING THE LEG SUPPORTS

Attach the leg support B (6) to the opposite corners with two M6x10 mm screws (C) to the body and two M6x16 mm screws (B) to the legs, as shown in Figure 4.



5



ANBRINGEN DER DREHREGLER

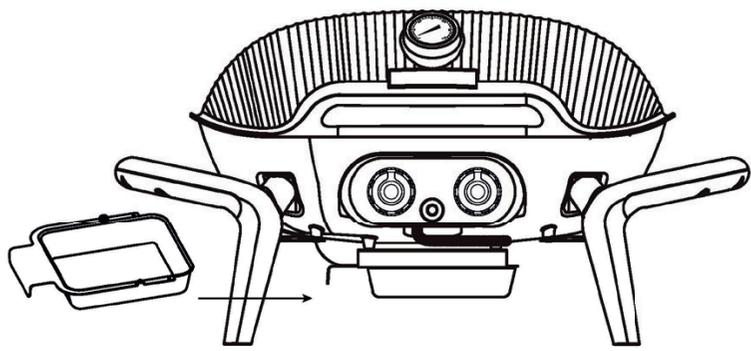
Stecken Sie die Regler (7) auf die Stifte des Bedienfelds.

ATTACHING THE CONTROL DIALS

Attach the control knobs (7) to the pins on the control panel.



6



FETTAUFFANGSCHALE EINSETZEN

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

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

INSERT GREASE DRIP TRAY

Slide the grease drip tray (3) between the brackets of the drip tray as shown in the illustration.

NOTE: You will hear a noise when the grease drip tray is fully inserted and locked into place.



7a



INSTALLIEREN DES GRILLROSTS

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

INSTALLING THE GRILL GRATE

Place the grill grid (2) in the grill housing (1) as shown in Fig. 7a. Ensure that the grill grate is positioned with the correct side facing upwards.



7b

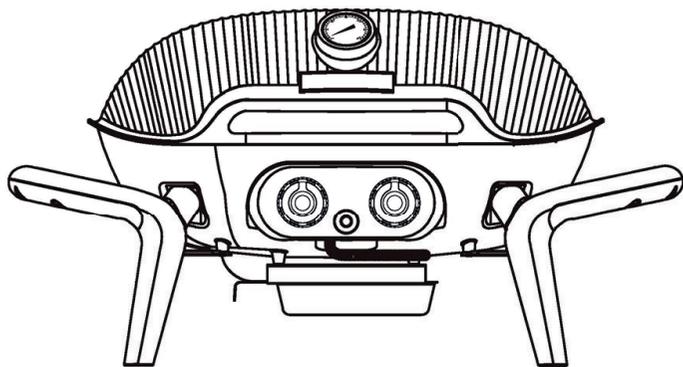


**7b: Das Bild zeigt den Grillrost
FALSCH eingefügt.**

**7b: The picture shows the grill grate
inserted INCORRECTLY.**



8

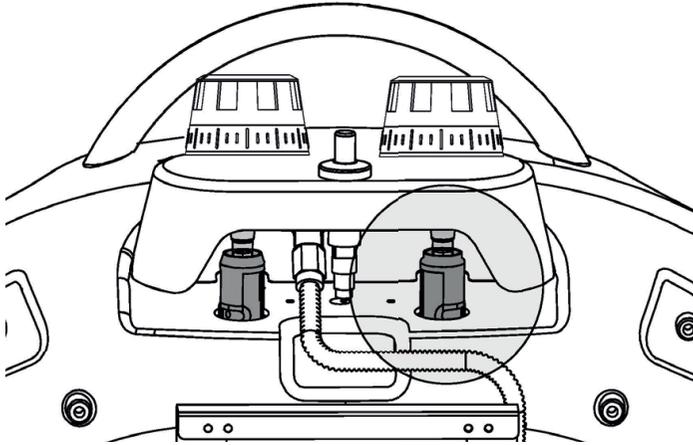


**DAS GERÄT IST NUN KOMPLETT
ZUSAMMENGEBAUT.**

**THE DEVICE IS NOW COMPLETELY
ASSEMBLED.**



9



GASSCHLAUCH

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

Benutzen Sie niemals einen beschädigten Gasschlauch.

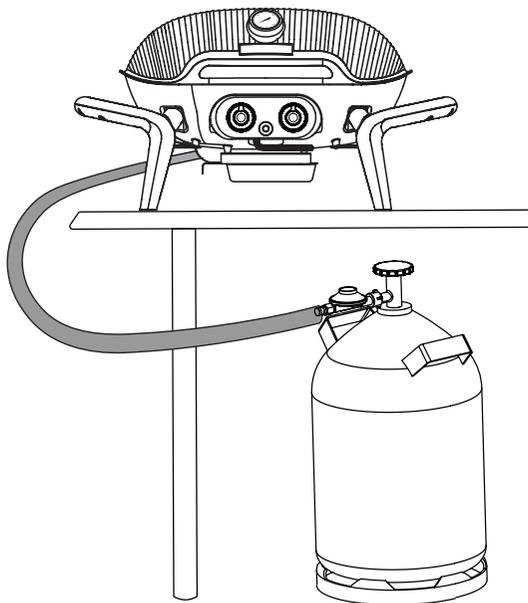
GAS HOSE

1. Connect the gas hose to the gas inlet on the barbecue. Tighten well.
2. Install the regulator and hose. Follow the installation instructions.
3. Do not use sealing tape, glue or liquids for the connection.
4. Gas hoses used for this product must not be longer than 120 cm.
5. Check the gas hose regularly for cracks, damage and rot.

Never use a damaged gas hose.



10



GASREGLER

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

GAS REGULATOR

1. Check that all controls on the control panel are set to OFF before connecting the regulator to the gas bottle.
2. Connect the regulator to the gas bottle according to the instructions of your regulator and cylinder dealer.
3. Make sure that the regulator is not damaged.
4. Make sure that the gas bottle is placed on a firm, level surface and is lower than the gas inlet on the barbecue.
5. Use an approved gas bottle that fits the regulator. Bottles weighing 10 kg or more are recommended.





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