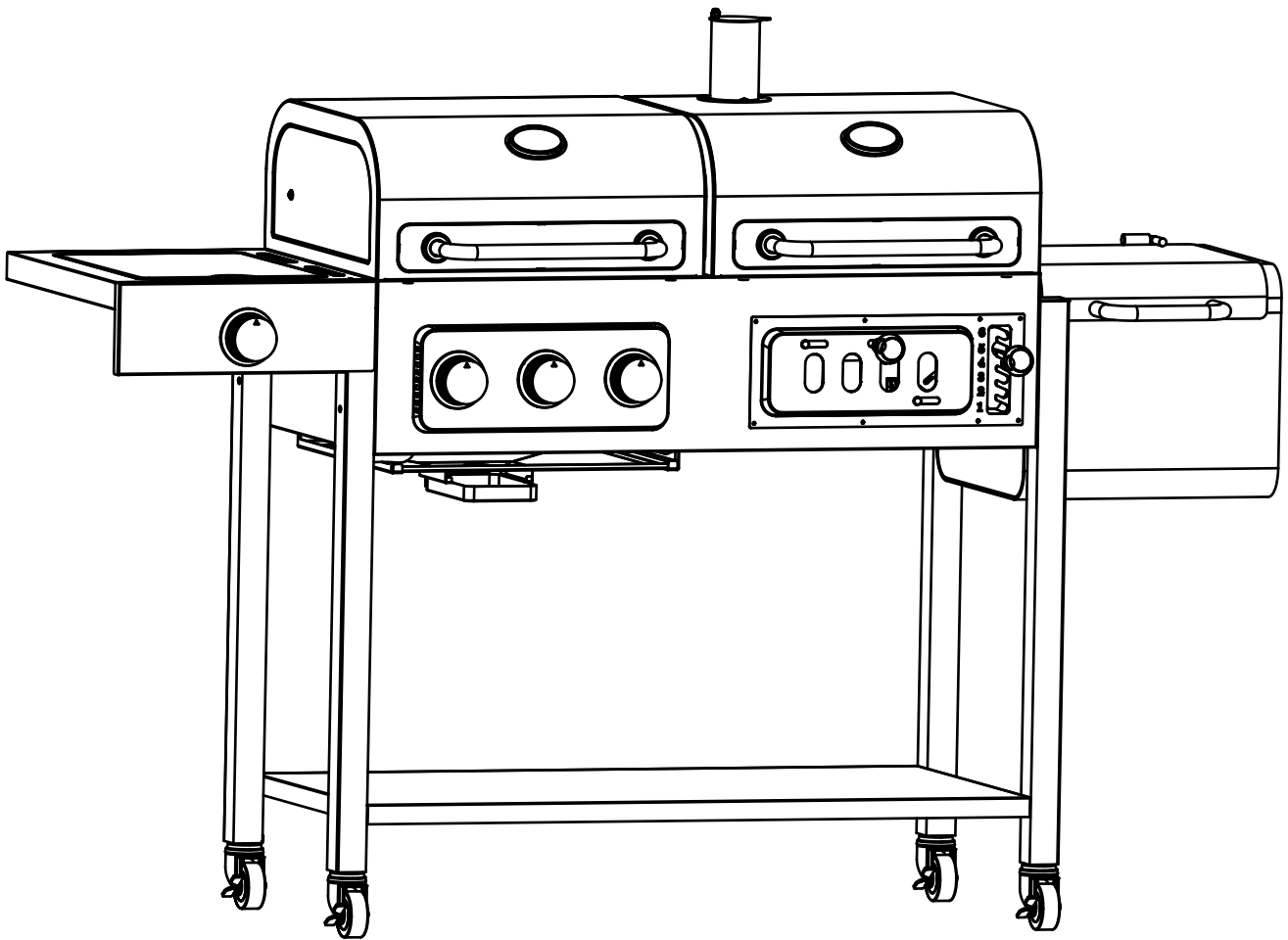




## *Hero Duo*



### **MONTAGEANLEITUNG/ BEDIENUNGSANLEITUNG**

für *TAINO HERO DUO* - Gasgrill + Smoker (Modell 93534)

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet!

# INHALT

Sicherheitshinweise	3
Gasflasche anschließen	7
Dichtheitsprüfung	7
Zünden der Brenner	8
Einbrennen/Freibrennen	9
Grill ausschalten	10
Reinigung und Pflege	11
Technische Daten	12
Teilleiste & Übersicht	13
Aufbau	16
Fehlerbehebung	31
EG - Konformitätserklärung / Kontaktdaten	32



**ACHTUNG:**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Aufbau und Inbetriebnahme.

Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung um persönliche Schäden oder Geräteschäden zu vermeiden.

Bewahren Sie die Anleitung für eventuelle spätere Fragen auf.

Umbau, Missbrauch oder bauliche Veränderungen des Grills führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

**AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET!**



**WARNUNG!**

Kohlenmonoxid Gefahr.

Gefahr von Kohlenmonoxid Vergiftung.

KEIN Gebrauch in geschlossenen und beengten Räumen.

KEIN Entzünden, Schwellen 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. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

**Vielen Dank für Ihren Kauf!  
Falls Sie Unterstützung benötigen, können  
Sie sich gerne an unser Service Team wenden:**

Clic-Trade GmbH  
51149 Köln  
service@clictrade.de  
www.taino-grill.de  
+49 2203 9479 300

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Nur für den Privatgebrauch.
- Der Gasgrill ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.
- Jede weitere Verwendung ist zweckentfremdet und ist untersagt.
- Die Verwendung des Grills in geschlossenen Räumen ist verboten.
- Außer den vorgegebenen Gasen dürfen keine weiteren Brennstoffe verwendet werden.
- Stellen Sie den Grill an einem Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er genutzt wird.
- Lassen Sie den Grill und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn benutzen.
- Halten Sie Hände, Gesicht und den Körper in einem sicheren Abstand vom Grill, wenn Sie den Deckel öffnen. Heißer Dampf kann heraussteigen.
- Tragen Sie keine lose Kleidung (Halstücher usw.) und halten Sie lange Haare zusammen, während Sie den Grill in Gebrauch haben.
- Verpackungsmaterial darf nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Verschieben Sie niemals den Grill, wenn er in Nutzung ist.
- **Beim Grillvorgang kann Fett vom Fleisch auf die Brenner tropfen und es kann ein Fettbrand entstehen. Wenn das passieren sollte, schließen Sie den Deckel und die Entlüftungsklappen um das Feuer zu ersticken.**
- **Benutzen Sie kein Wasser um Fettbrände abzulöschen.**
- Vorsicht, wenn plötzlich frische Luft in Kontakt mit dem Feuer kommt. Die Flammen könnten aufflackern.
- Wir empfehlen Ihnen, einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Fragen Sie dazu einen Fachmann nach der richtigen Größe des Löschers.

## GASFLASCHE

- Schließen Sie niemals einen unregulierten Flüssiggasbehälter an Ihrem Grill an.
- Kontrollieren Sie, 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 Grills. 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.
- Stellen Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossene Gasflaschen in oder unter den Grill.
- Lassen Sie die Gasflaschen nur von einem zugelassenen Händler befüllen.



**WARNUNG:** Nicht rauchen während der Benutzung des Grills!

### **STANDORT**

- Der Grill darf nur im Freien benutzt werden!
- Nur an gut belüfteten Orten benutzen.
- Die Benutzung des Grills in geschlossenen Räumen ist gefährlich und verboten.
- Beim Betrieb in Innenräumen besteht akute Brandgefahr.
- Ebenso ist dieser Grill nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/ Wohnwagen geeignet.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit, die von draußen eindringen können.
- Halten Sie mit diesem Gerät immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. (mind. 95cm)
- Benutzen Sie den Grill nicht unter brennbaren Oberflächen/Dächern. Der Bereich über dem Grill muss frei sein.
- Keine entflammaren Dinge in der Nähe des Grills lagern.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund auf, sodass dieser nicht wackeln oder umstürzen kann.

### **OBERFLÄCHEN**

- Berühren Sie während des Grillens nicht das Grillgestell oder den Grillrost.
- Beugen Sie sich nicht über das offene Feuer.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend vor dem Öffnen des Grilldeckels unter Verwendung von beispielsweise Topflappen oder Handschuhen.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung (geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine; keine lose Kleidung, Ärmel oder Schals).
- Seitenbrenner nicht bei geschlossenem Deckel verwenden.
- Halten Sie die Brenneröffnungen stets frei von Verunreinigungen.
- Überprüfen / befreien Sie regelmäßig die Brenner auf / von Insektenestern (z.B. Spinnen). Solche Nester sind gefährlich, da sie hinter dem Ventilfeld ein Feuer auslösen können und somit eine sichere Handhabung nicht mehr gewährleistet ist.
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus dem Abtropfblech, Fettauffangbehälter und am unteren Teil des Brennraums. Reinigen Sie das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter regelmäßig. Lassen Sie das Gerät vorher abkühlen!
- Um Rückstände im Grill zu reduzieren, lassen Sie den/die Brenner nach dem Gebrauch noch 10 Min. ohne Grillgut mit geschlossener Haube an. Somit brennen Sie verbleibende Garrückstände ab und können diese nach dem Abkühlen mit einer Grillbürste abbürsten.
- Legen Sie den Boden der Grillschale nicht mit Alufolie, Sand oder einer fettaufsaugenden Substanzen aus, die den Fettfluss auf das Abtropfblech und den Fettauffangbehälter verhindert.

## TRANSPORT

- Bewegen Sie den Grill während des Betriebes nicht! Es besteht Verbrennungsgefahr und heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Nicht mit angeschlossener Gasflasche transportieren.



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.

## ZÜNDEN VON GRILLKOHLE

**WARNUNG!** Verwenden Sie keinesfalls Benzin oder Spiritus. Verwenden Sie nur Anzünder entsprechend EN1860-3!

Legen Sie drei bis vier Grillanzünder mittig auf den Holzkohlerost und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an.

Legen Sie Holzkohle um jeden brennenden Grillanzünder herum. Gegebenenfalls fügen Sie mehr Holzkohle hinzu, am besten in Form einer Pyramide.

Sobald die Holzkohle ebenmäßig brennt, verteilen Sie sie gleichmäßig. Wenn nach dem Anfeuern graue Asche (bei Tag) oder rote Glut (bei Nacht) zu sehen ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.

Achten Sie darauf, dass der Grillrost und der Warmhalterost vollständig in deren Verankerung befestigt sind.

Wenn die Holzkohle nun glüht, eine Schicht graue Asche diese bedeckt und die Flammen erloschen sind, können Sie die Holzkohle ebenmäßig in der Feuerstelle verteilen.

Eventuell ist es notwendig etwas Holzkohle in kleinen Mengen oben aufzulegen, um die Grillzeit zu verlängern.

Wenn Sie eine kleine Schicht Öl (das Öl sollte zum Kochen geeignet sein) auf die Garflächen des Grills auftragen, können Sie ein Festkleben des Grillguts verhindern.

**Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie an den Ventilen für die Luftzufuhr drehen.**

## GASFLASCHE ANSCHLIEßEN

*Hinweis: Der Grill ist nur für den Gebrauch mit Butan, Propan oder LPG- Gasgemischen geeignet. Die Gasflaschen müssen mit einem flexiblen Schlauch und einem geeigneten Niederdruckregler*



### **WARNUNG:**

Wegen der Explosionsgefahr sind folgende Arbeiten nur im Freien und bei abgekühlten Gerät auszuführen!

### **ACHTUNG:**

Kein Werkzeug für diese Arbeitsschritte verwenden, da die Dichtung beschädigt werden kann!

*angeschlossen werden. Es dürfen nur Schläuche mit Schraubanschluss verwendet werden. Der Grill ist, gemäß BS EN 12684:2001, zertifiziert. Beachten Sie für die Auswahl des Druckreglers die technischen Informationen dieser Anleitung.*

1. Gehen Sie sicher, dass das **Ventil der Gasflasche geschlossen ist**. Entfernen Sie die Schutzkappen von den Gasanschlüssen und schrauben die Überwurfmutter des Gasschlauches auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehen Sie anschließend die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel vorsichtig fest.
2. Stellen Sie die Gasflasche in den Wagen.
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.  
**BENUTZEN SIE DAZU KEIN WERKZEUG**, um die Dichtung nicht zu beschädigen.

## DICHTHEITSPRÜFUNG

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



Während der Dichtheitsprüfung nicht rauchen. Dichtheitsprüfung nicht bei / mit offener Flamme durchführen!

1. Stellen Sie eine Seifenlauge her (1/3 Seife, 2/3 Wasser) und legen Sie eine Bürste oder einen Lappen bereit, um die Armaturen abzuwaschen.
2. Stellen Sie den Gasregler auf „**OFF**“.
3. Schließen Sie den Grill wie beschrieben mit dem Druckregler an die Gasflasche an.
4. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
5. Bringen Sie die Seifenlauge auf alle Verbindungen und Schläuche auf. Bilden sich Blasen, so haben Sie ein Leck gefunden.
6. Drehen Sie das Ventil des Gasbehälters zu.
7. Ziehen Sie die undichten Armaturen fest.
8. Führen Sie die Überprüfung erneut durch, bis sich keine Blasen mehr bilden.
9. Schließen Sie nach der Überprüfung das Ventil der Gasflasche.

## ZÜNDEN DER BRENNER

Die Farbe im Inneren des Gasgrills kann sich aufgrund der entstehenden Hitze leicht verändern. Dies ist ein natürlicher Vorgang.

1. Überprüfen Sie, dass alle Drehknöpfe auf der Position „**OFF**“ stehen.
2. Schließen Sie den Druckregler an die Gasflasche an, öffnen Sie das Ventil der Gasflasche und prüfen Sie, dass die Verbindung zwischen Gasflasche und Druckregler dicht ist.
3. Öffnen Sie den Deckel vollständig. Drücken Sie den Drehknopf des **mittleren Brenners** nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn nach links auf die Position „**HI**“ (ein leises Klicken sollte zu hören sein). Der Brenner sollte nun brennen.
4. Sollte der Brenner nicht zünden oder die Flamme wieder erloschen sein, warten Sie 3 Min. und wiederholen dann den in Punkt 3. beschriebenen Vorgang.
5. Die beiden seitlichen Brenner entzünden sich am mittleren Brenner und verfügen nicht über eine separate Zündung. Zum Entzünden drehen Sie diese von „**OFF**“ zu „**HIGH**“.
6. Die Heizleistung lässt sich über die Drehknöpfe stufenlos regulieren.
7. Zum Ausschalten der Brenner schließen Sie zuerst den Gashahn der Gasflasche. Danach drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Position „**OFF**“.

## ZÜNDEN DER KOCHSTELLE (Seitenkocher)

1. Überprüfen Sie, dass der Drehknopf auf der Position „**OFF**“ steht und der Deckel geöffnet ist.
2. Öffnen Sie die Abdeckung der Kochfläche, drücken Sie den Drehknopf nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn nach links (ein leises Klicken sollte zu hören sein) auf die Position „**HI**“.
4. Sollte der Brenner nicht zünden oder die Flamme wieder erloschen sein, warten Sie 3 Min. und wiederholen dann den Vorgang beschrieben wie in Punkt 3.
5. Die Heizleistung können Sie über den Drehknopf stufenlos regulieren.
6. Zum Ausschalten der Brenner schließen Sie zuerst den Gashahn an der Gasflasche. Danach drehen Sie alle Drehknöpfe auf die Position „**OFF**“.

## ZÜNDEN DER KOCHSTELLE BEI DEFEKTER PIEZO-ZÜNDUNG

1. Den Regler des Seitenkochfelds gegen den Uhrzeigersinn auf „**HI**“ drehen.
2. Mit einem Stabfeuerzeug den Seitenkocher manuell zünden.

### ACHTUNG:

Benutzen und zünden Sie den Seitenkocher **NIEMALS** mit geschlossenem Deckel. Bei der Zündung muss die Kochfläche frei sein. Versuchen Sie nicht die Kochfläche mit einem Topf oder einer Pfanne auf dem Brenner zu zünden. Die Kochfläche ist für Töpfe und Pfannen mit ca. 7-23 cm Durchmesser geeignet.



## EINBRENNEN / FREIBRENNEN der Gaseinheit

### Unterschied zwischen Einbrennen und Freibrennen

Bei einem Gasgrill gibt es das **Einbrennen** und das **Freibrennen**. Ersteres 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. Letztere ist sehr wichtig, um den Grill und alles was zu diesem gehört vor Rost zu schützen. Zudem sorgt die Patina auch für eine **natürliche Antihaft-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 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 in Asche verwandelt. 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.

Beim Einbrennen können ein spezielles und hitzebeständiges Öl (am besten Rapsöl oder Sonnenblumenöl) und andere geeignete Hilfsmittel verwendet werden, beim Freibrennen sollten Sie dagegen auf diese verzichten.

### EINBRENNEN

- **Das Einbrennen dient als Schutzmaßnahme der hitzebeschichteten Oberflächen und MUSS vor dem Erstgebrauch durchgeführt werden!**
- Lesen Sie die Warnhinweise und vergewissern Sie sich, dass der Grill vorschriftsmäßig zusammengebaut ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien von Grill und Grillfläche.
- Zunächst schalten Sie einen Brenner auf kleinster Stufe ein.
- Nach rund einer Min. schalten Sie dann noch einen weiteren ein.
- Diesen Vorgang setzen Sie fort, bis schließlich alle Brenner auf der geringsten Stufe laufen.
- Nun steigern Sie bei diesen jeweils langsam die Temperatur.
- Nach ungefähr zehn Minuten sollten alle Brenner auf der größten Stufe laufen.
- Jetzt sollten Sie rund 20 bis 25 Min. pausenlos brennen.
- Achten Sie darauf, in dieser Zeit möglichst nicht im Rauch zu stehen. Denn beim Einbrennen werden häufig einige Produktionsrückstände verbrannt.
- Jetzt drehen Sie in einer Zeit von ungefähr 15 Min. langsam wieder die Brenner herunter. Dadurch kann der Grill gemächlich abkühlen.

Insgesamt dauert der komplette Vorgang somit zwischen **40 und 45 Min.**

Anschließend können Sie den Grill dann aber ganz normal nutzen.

### FREIBRENNEN

Um Rückstände im Grill zu reduzieren, lassen Sie die Brenner nach jedem Gebrauch noch ca. 10 Min. ohne Grillgut mit geschlossenem Deckel an. Somit brennen Sie verbleibende Garrückstände ab und können diese nach dem Abkühlen der Grillroste aus Gusseisen mit einer weichen Grillbürste abbürsten (detaillierte Vorgehensweise siehe S. 30).

## EINBRENNEN der Kohleeinheit

**Zunächst muss der Smoker nach dem Zusammenbau von sämtlichen Verpackungsresten befreit werden.** Jeglicher Schmutz, der sich bei der Herstellung und dem Transport auf und im Smoker abgesetzt hat, muss gründlich entfernt werden. Verwenden Sie dazu einfach heißes Wasser und Spülmittel. Im Anschluss den Smoker mit klarem Wasser ausspülen und gut trocknen. Nun sollte man den Smoker von außen und im Garraum gut einfetten. Am besten verwendet man ein hitzebeständiges Öl oder Fett, z.B. Sonnenblumenöl oder auch Palmfett. Die Feuerroste dürfen nicht gefettet werden, da sich auf Grund der offenen Flammen das Fett sonst entzündet. Durch Witterung, Alterung und zu starker Hitzeentwicklung kann sich mit der Zeit die Farbe ablösen. Auf Dauer ist das nicht ganz zu vermeiden. Entweder reinigt man die Stellen mit einer Drahtbürste und lackiert den Smoker mit Auspuff- oder Ofenfarbe neu, oder streicht ihn vor der nächsten Heizphase mit einer kleinen Menge hitzebeständigem Speiseöl ein. Dieses brennt sich ein, verleiht dem Metall eine schöne dunkle Farbe und schützt zusätzlich vor Rost. Dieser Vorgang nennt sich „brünieren“.

**Um den Smoker einzubrennen,** wird er auf ca. 180 °C aufgeheizt. Dazu verwendet man trockenes Hartholz oder Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts. Um bei der Verwendung von Holzkohle oder Briketts genug Rauch zu erzeugen, müssen regelmäßig kleine Hartholzscheite „Wood-Chunks“ genannt, in die Glut gelegt werden. Wood Chunks sind kleine Holzstücke mit bis zu 12 cm Länge und einem Durchmesser von bis zu 7 cm. Der Smoker muss nun für **ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 180 °C gehalten werden.** Die Temperatur lässt sich durch verstellen der Luftklappe und mit Hilfe der Klappe am Rauchabzug regeln. Die seitliche Brennkammer sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und der Box legen. Durch den Rauch und das Fett bildet sich die sogenannte „Patina“, welche mit der Zeit immer dicker wird. Diese Patina schützt nicht nur den Smoker vor Umwelteinflüssen, sondern dichtet ihn ab und sorgt auch neben dem Rauch für das unverwechselbare Aroma des Grillgutes aus dem Smoker. Zusätzlich können Sie den Smoker mit Glasfaserband für Kaminöfen und Smoker (im Fachhandel erhältlich) abdichten.

**Nachdem der Smoker nun eingebrannt ist,** kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Smoker abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie sämtliche Asche. Der Smoker sollte von jetzt an nie wieder mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese die Patina zerstören würden. In diesem Fall müsste der Smoker erneut eingebrannt werden. Die Asche sollte immer nach dem Abkühlen entfernt werden, da diese Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und wie eine Säure wirkt. Dadurch wird die Oberfläche angegriffen.

## GASGRILL AUSSCHALTEN

1. Schließen Sie das Ventil der Gasflasche.
2. Drücken Sie alle Drehknöpfe am Grill im Uhrzeigersinn auf die Position „**OFF**“.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Die Reinigung und Pflege sollte nur bei einem vollständig abgekühlten Grill durchgeführt werden. **Achten Sie auf scharfkantige Bauteile um Verletzungen zu vermeiden!**
- Schließen Sie vorher das Ventil der Gasflasche.
- Reinigen Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch!  
**BRANDGEFAHR:** Verwenden Sie keine aggressiven oder entzündlichen Reinigungsmittel. Diese beschädigen die Oberfläche und Bauteile des Grills (auch Edelstahl). Reinigen Sie den Grill mit warmen Seifenwasser.
- Um Rückstände auf den Grillflächen zu reduzieren, nutzen Sie das **“Freibrennen”**, **wie unten beschrieben.**
- Untersuchen Sie die Brennröhre auf Beschädigungen. Sollte ein Brenner beschädigt sein, so tauschen Sie diesen sofort aus. Achten Sie bei der Neuinstallation auf die korrekte Ausrichtung der Düsenöffnung.

Nach jedem Grillen sollte der Grill direkt für das nächste Grillen vorbereitet werden. Lassen Sie den Grill auf voller Hitze mit geschlossenem Deckel **freibrennen** (ohne jegliches Grillgut), um Rückstände von Grillgut und Fett auf den Rosten zu verbrennen und anschließend durch Abbürsten zu beseitigen.

**Alle anderen Bauteile sollten nur mit sanfter Seifenlauge und einem Schwamm gereinigt werden!**

### Vorgehensweise beim FREIBRENNEN:

1. Alle Speisen vom Grillrost entfernen, den Grill auf die höchste Stufe stellen und bei geschlossenem Deckel die Flammen 10 bis 20 Min. brennen lassen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill steigt. **Hierbei den Grill niemals unbeobachtet lassen!**
2. Bei hartnäckigen Verschmutzungen die Gussroste umdrehen, sodass die benutzte Seite unten liegt.
3. Das Ventil am Gaszylinder abstellen, (auf „**OFF**“ drehen), dann die Schalter am Grill auf „**OFF**“ drehen.
4. Nun den Grillrost mit einer langstieligen Edelstahlbürste säubern. Dabei die Bürste mit Grillhandschuhen oder Topflappen umfassen, da das Grillgerät noch sehr heiß ist.
5. Hitzebeständiges Öl, wie z.B. Raps- oder Erdnussöl, auf einen Lappen geben und Rost einreiben, um Flugrost vorzubeugen und die Patina beim nächsten Aufheizen zu erneuern.

## TECHNISCHE DATEN

Herstellungsland: Volksrepublik China (VR)

Importeur: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Köln

Model Number	93534 (KS2035005)				
Pin Number	0359BU1015				
Gas Category I	3+(28-30/37)		I <sub>3 B/P (30)</sub>	I <sub>3 B/P (37)</sub>	I <sub>3 B/P (50)</sub>
Gas Pressure	28 - 30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Injector Size <sup>0</sup>	0.71 mm	0.71 mm	0.71 mm	0.66 mm	0.62 mm
Injector Size (Side burner)	0.89 mm	0.89 mm	0.89 mm	0.84 mm	0.79 mm
Gas Type	Butane	Propane	Butane/ Propane/ LPG	Butane/Propane/ LPG	Butane/Propane/ LPG
Total Burner Heat Input	9,35 KW				
<b>3 Burner Heat Input</b>	2,05 KW*3				
Side burner Heat Input	3,2 KW				
Total Gas Consumption	682 g/h				
Country of Destination	I <sub>3+(28-30/37)</sub> for BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, SK, SI.				
	I <sub>3B/P(30)</sub> for AL, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, MK, BE, GR				
	I <sub>3B/P(37)</sub> for PL				
	I <sub>3B/P(50)</sub> for AT, SK, CH, DE, CZ				

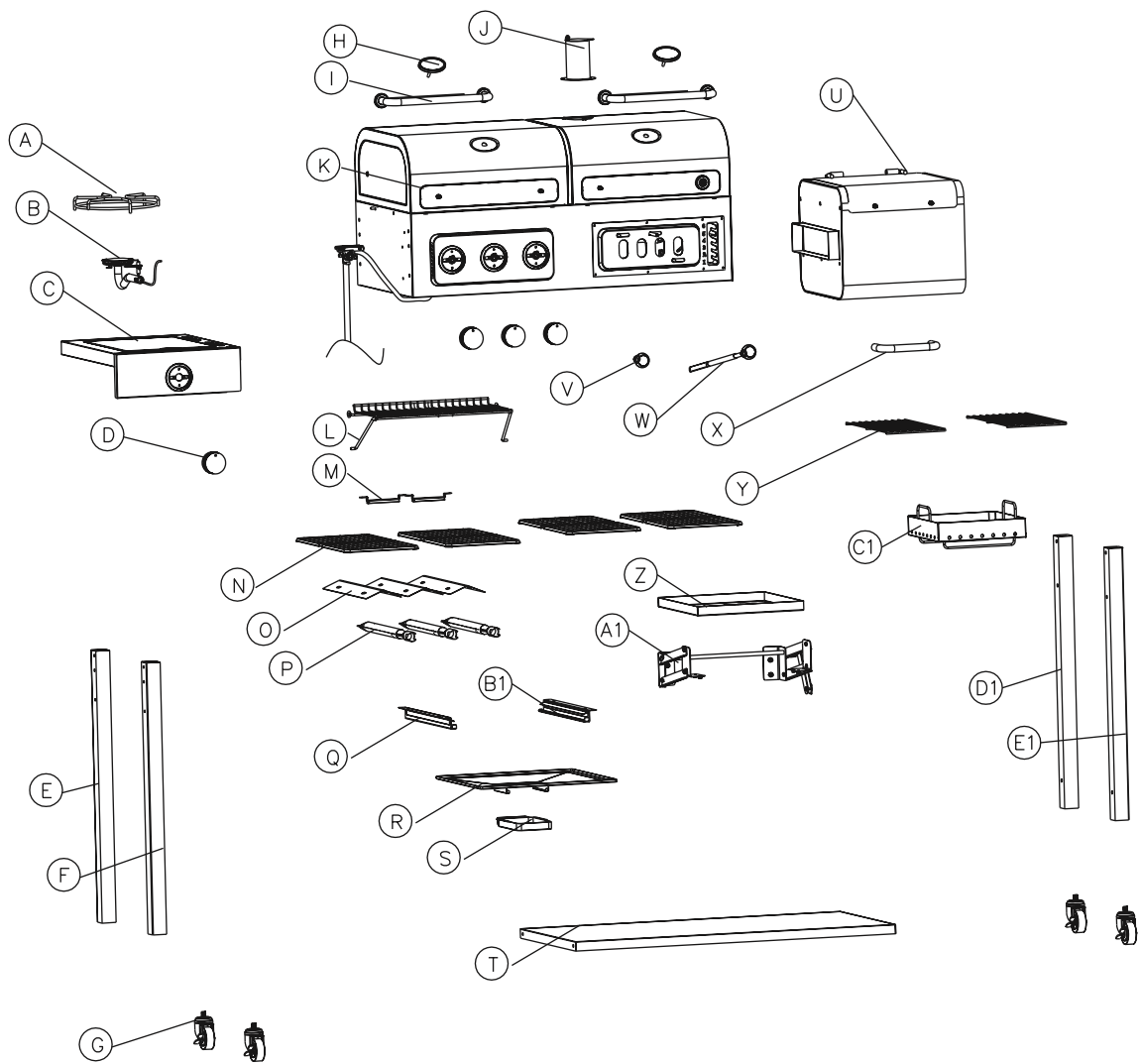


### ACHTUNG:

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

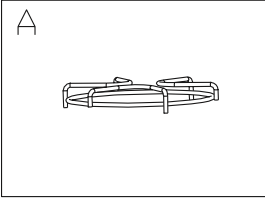
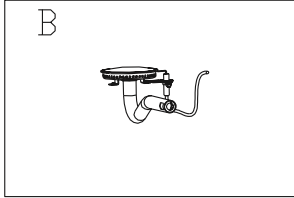
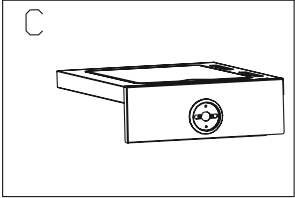
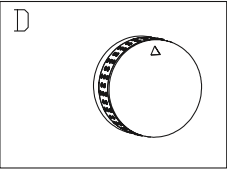
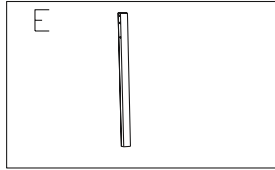
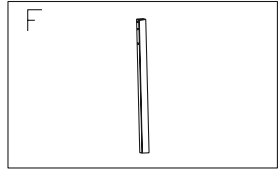
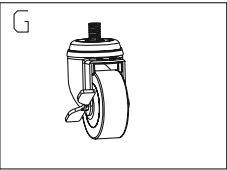
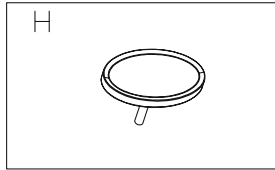
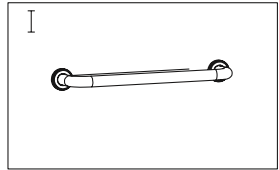
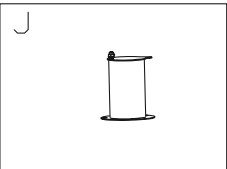
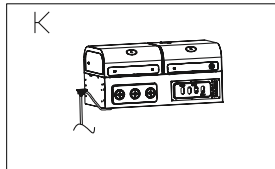
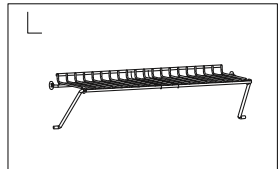
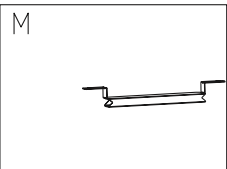
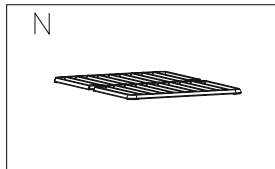
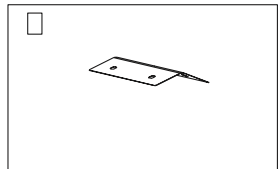
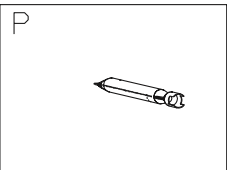
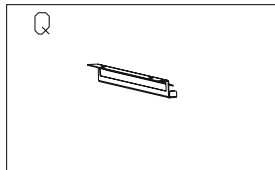
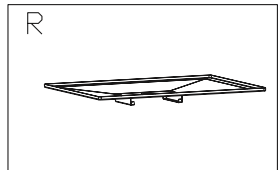
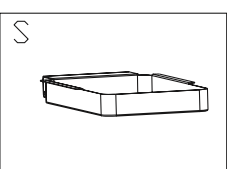
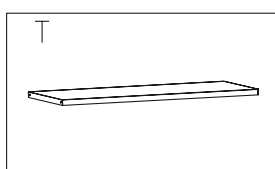
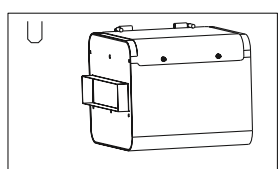
## ÜBERSICHT

Bitte prüfen Sie vor dem Aufbau alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigungen!  
Kontaktieren Sie gegebenenfalls unseren Kundenservice:  
service@clctrade.de | 02203-9479300



## TEILE LISTE

Bitte prüfen Sie vor dem Aufbau alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigungen!  
 Kontaktieren Sie gegebenenfalls unseren Kundenservice:  
 service@clctrade.de | 02203-9479300

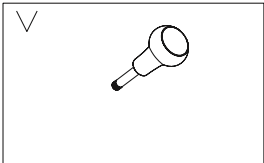
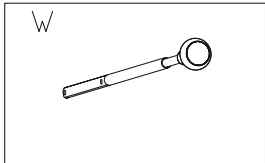
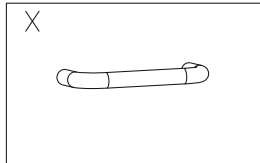
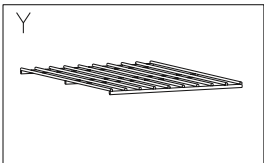
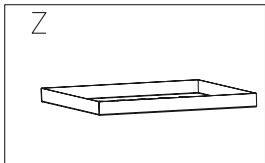
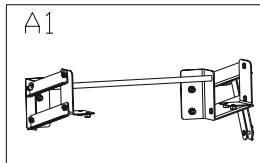
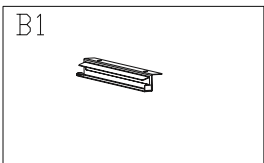
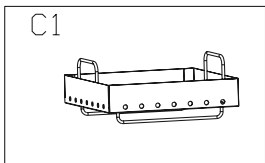
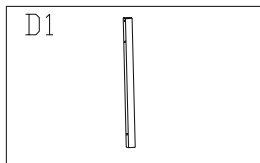
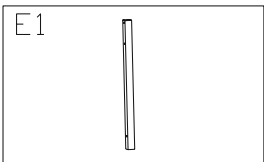
Nr.	Bezeichnung	A	B	C
A	Grillrost Seitenbrenner			
B	Seitenbrenner	1X	1X	1X
C	Tisch Seitenbrenner			
D	Drehregler			
E	Standbein links hinten	4X	1X	1X
F	Standbein links vorne			
G	Rad			
H	Thermometer			
I	Handgriff Deckel			
J	Schornstein			
K	Blende	4X	2X	2X
L	Warmhalterost			
M	Querstrebe Brenner			
N	Grillrost			
O	Brennerabdeckung	1X	1X	1X
P	Edelstahl-Brenner			
R	Fettwanne			
S	Fettschale			
T	Bodenblech	2X	4X	3X
U	Seitliche Feuerbox			
		3X	1X	1X
		1X	1X	1X

## TEILE LISTE

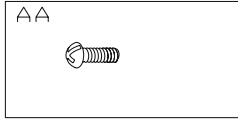
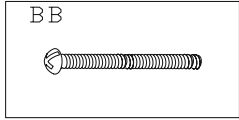
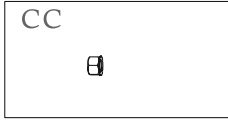
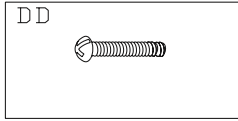
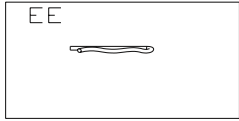
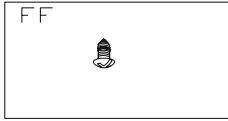
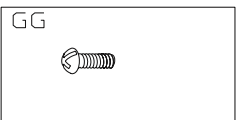
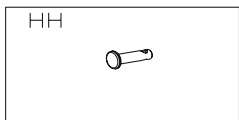
Bitte prüfen Sie vor dem Aufbau alle Teile auf Vollständigkeit und Beschädigungen!

Kontaktieren Sie gegebenenfalls unseren Kundenservice:

service@clctrade.de | 02203-9479300

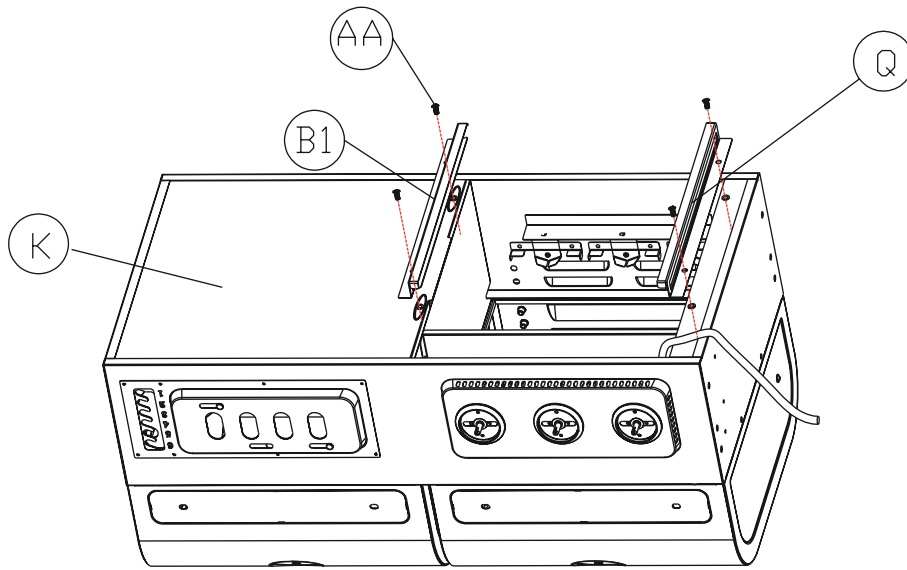
V	Griff Kohlenkammer			
W	Griff Kohlenwanne zur Höhenverstellung	1X	1X	1X
X	Griff seitliche Feuerbox			
Y	Smokerrost	2X	1X	1X
Z	Fettwanne Kohleeinheit			
A1	Höhenverstellung	1X	1X	1X
B1	Führungsschiene			
C1	Kohlenwanne	1X		
D1	Standbein rechts hinten			
E1	Standbein rechts vorne			

## ZUBEHÖR

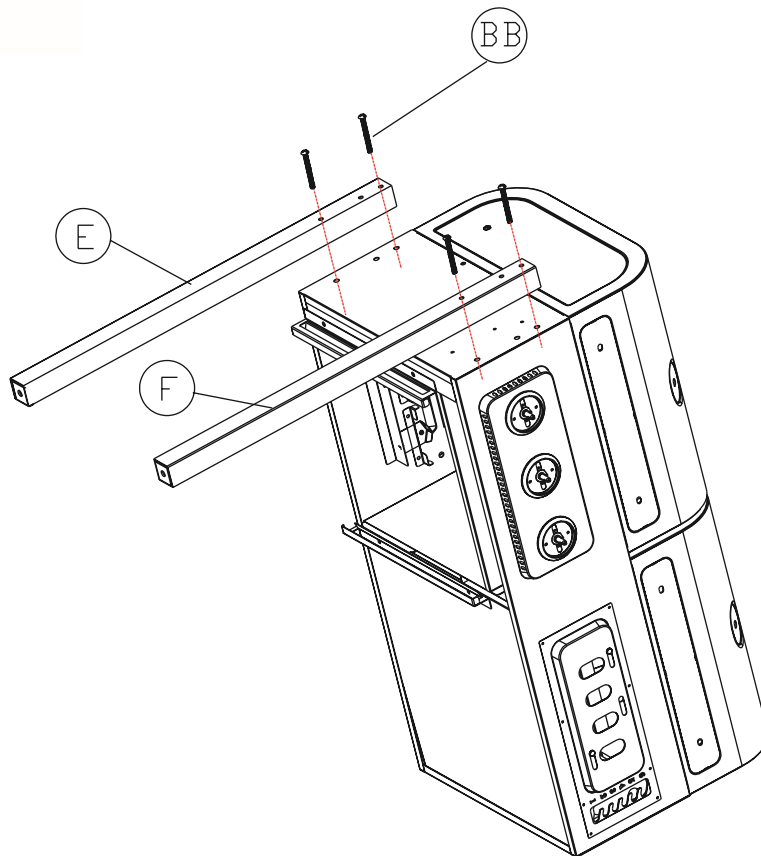
Nr.	Anzahl / Größe			
AA	37x / M6x15	37X	6X	13x
BB	6x / M6x55			
CC	13x / M6 KEPS Nut	2X	2X	6X
DD	2x / M6x35			
EE	2x / R Clips	4X	2X	
FF	6x / M4x10			
GG	4x / M4x8			
HH	2x / Hinge Pin			

AUFBAU

1

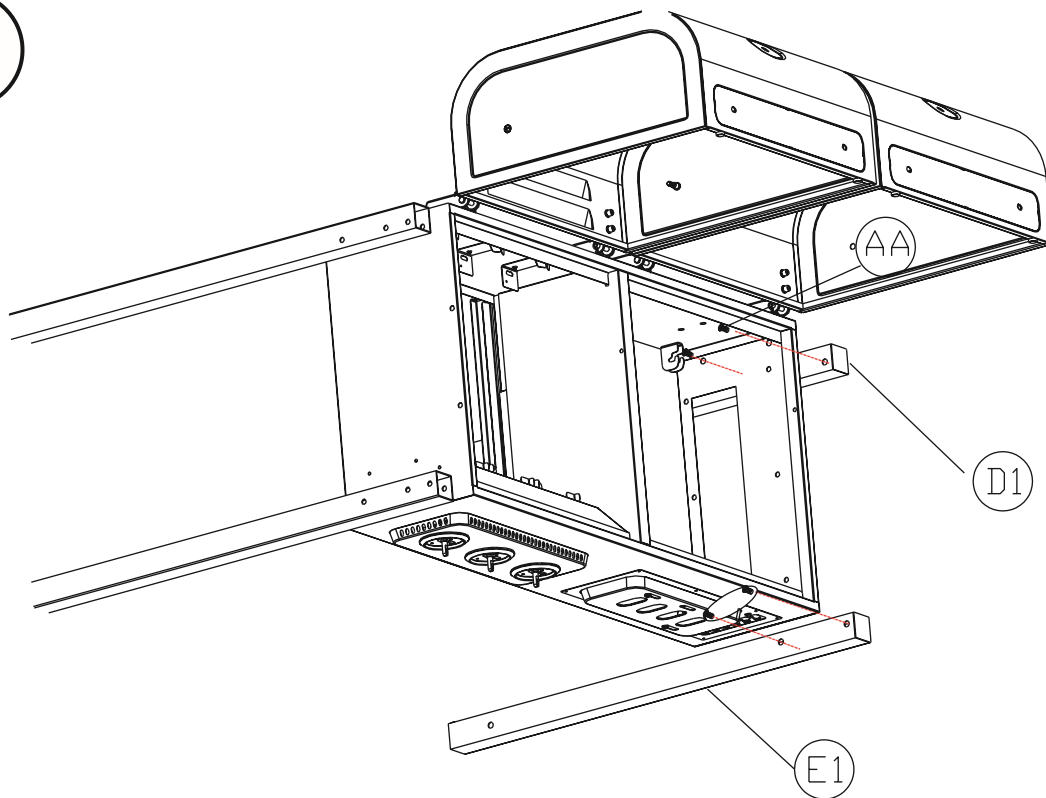


2

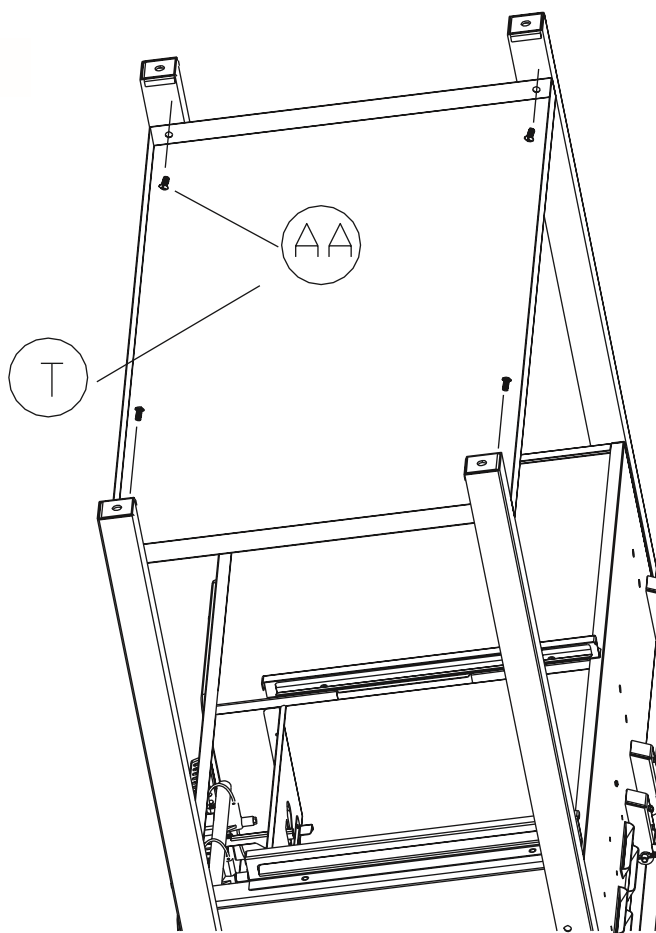




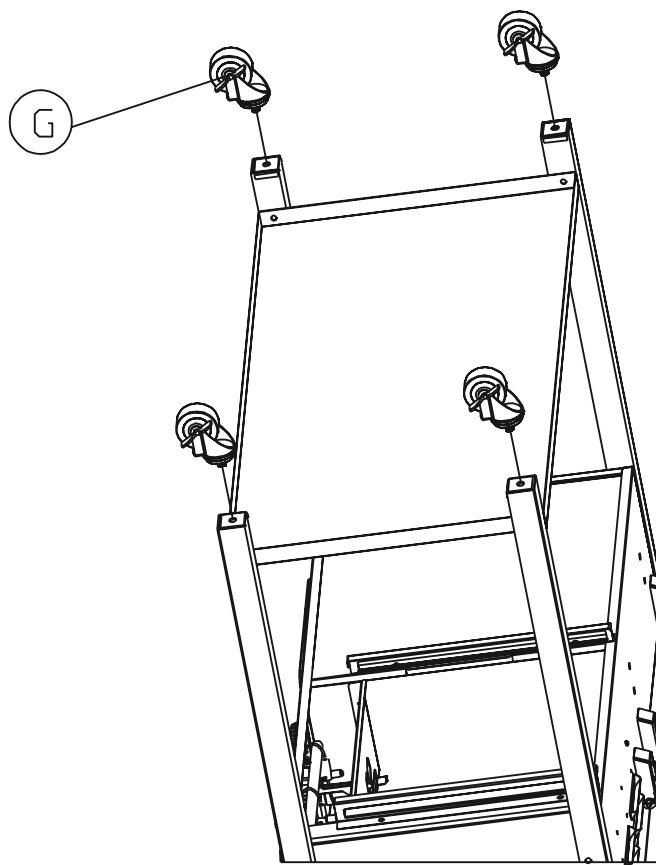
3



4

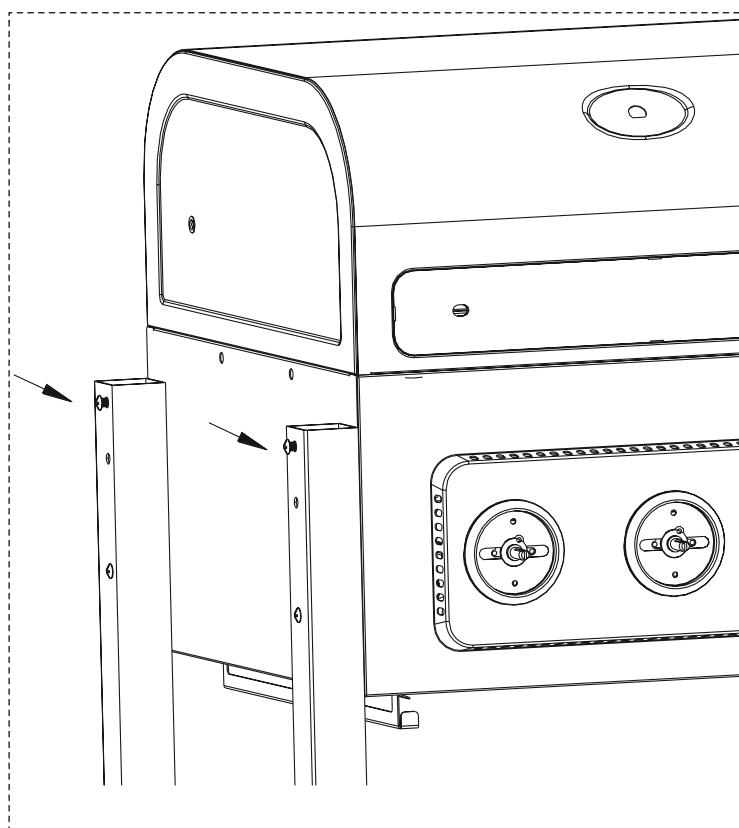


5

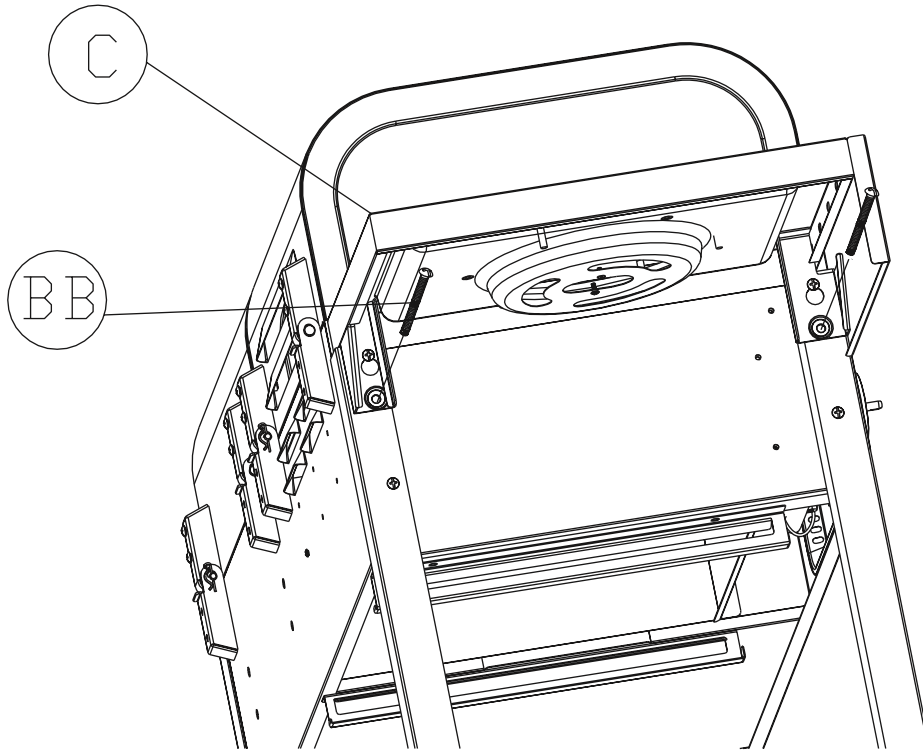


6

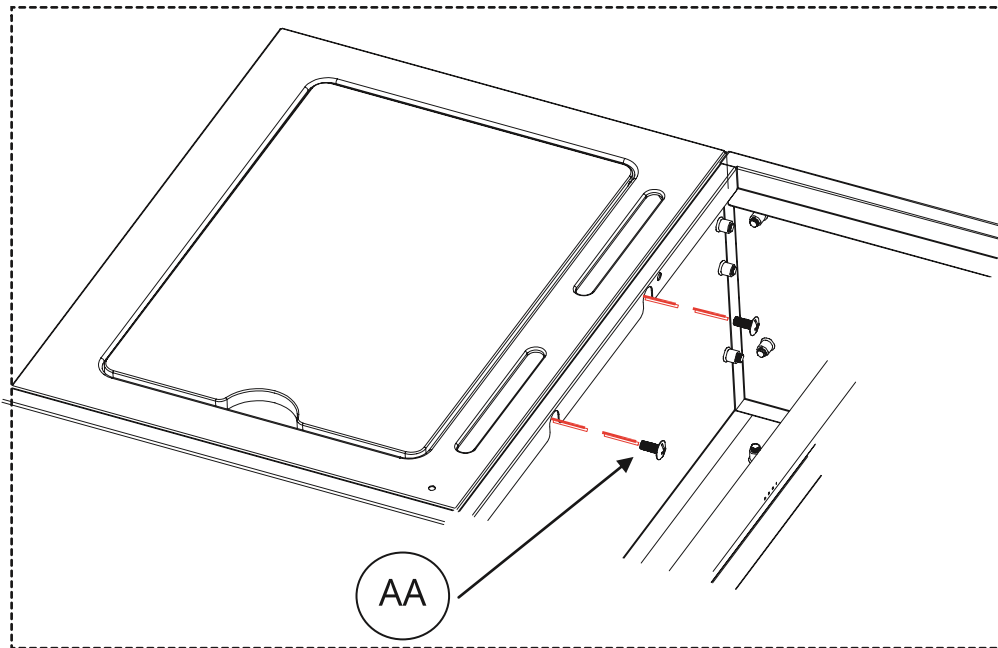
Die Schrauben etwas lösen um im nächsten Schritt den Seitentisch anzubringen. Danach die Schrauben wieder festdrehen.



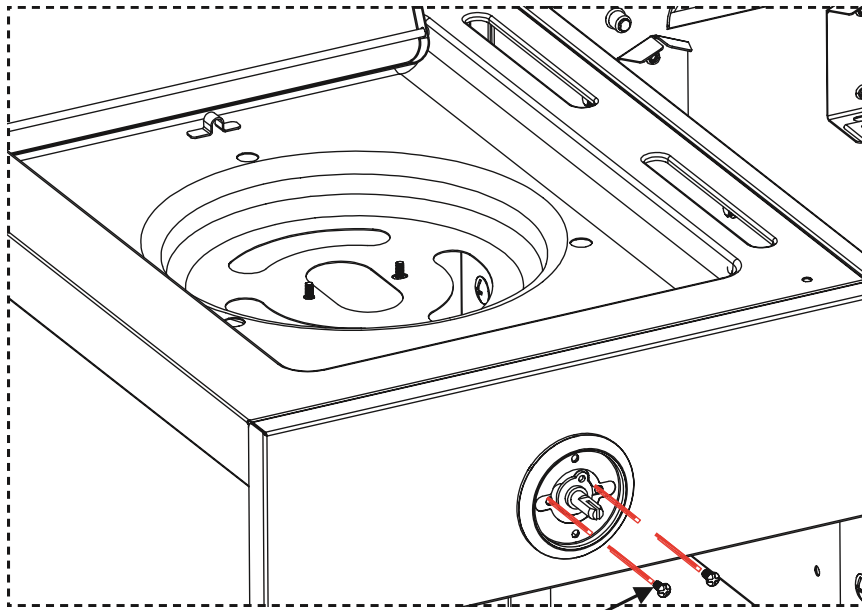
7



8



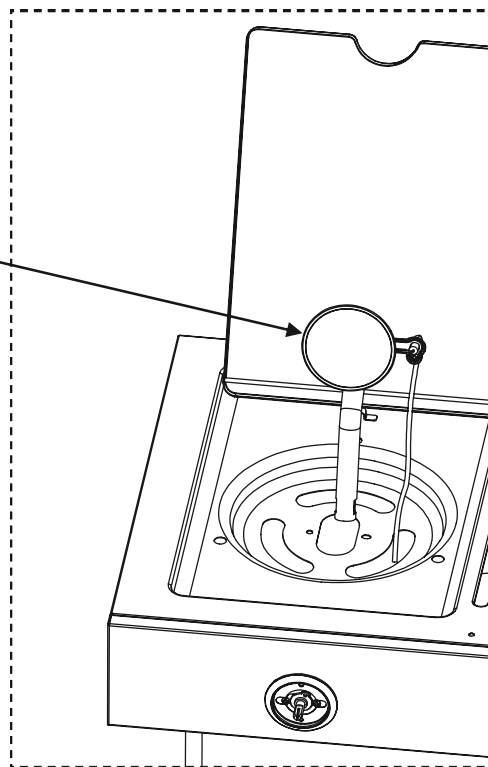
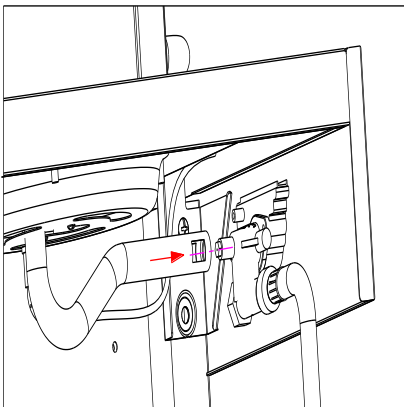
9



GG

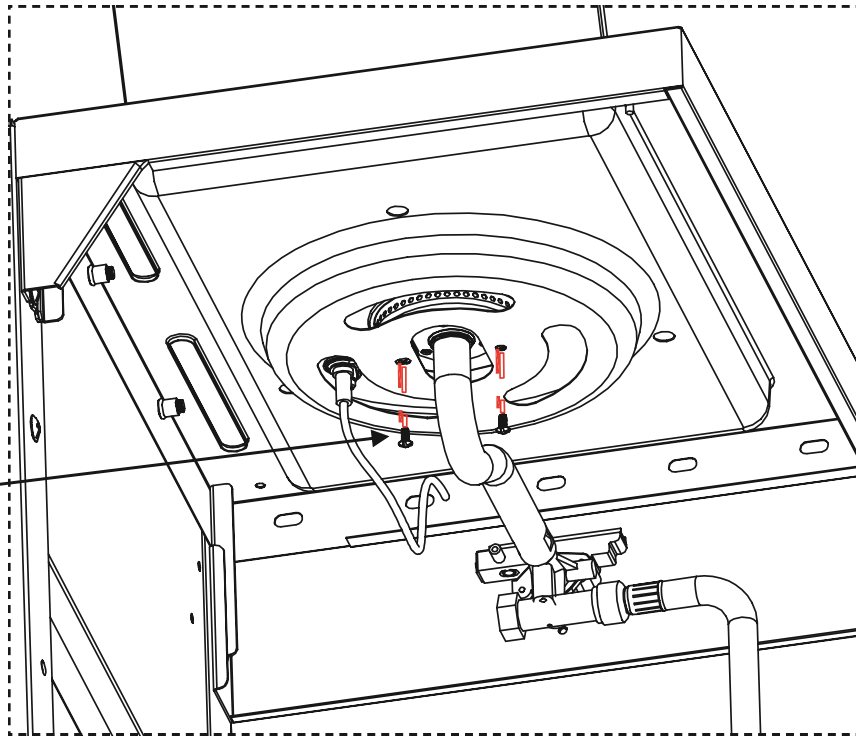
10

B

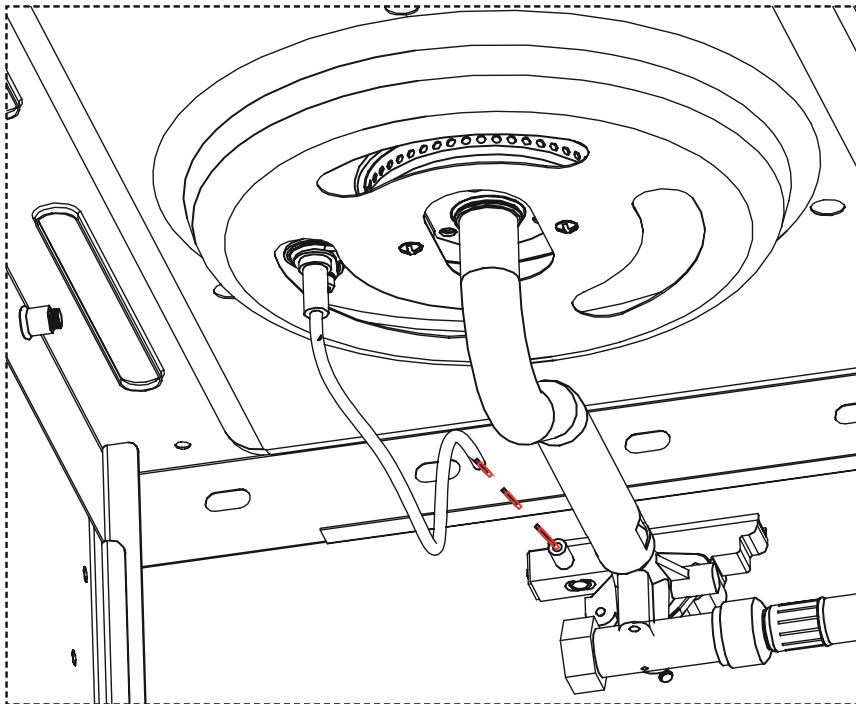


11

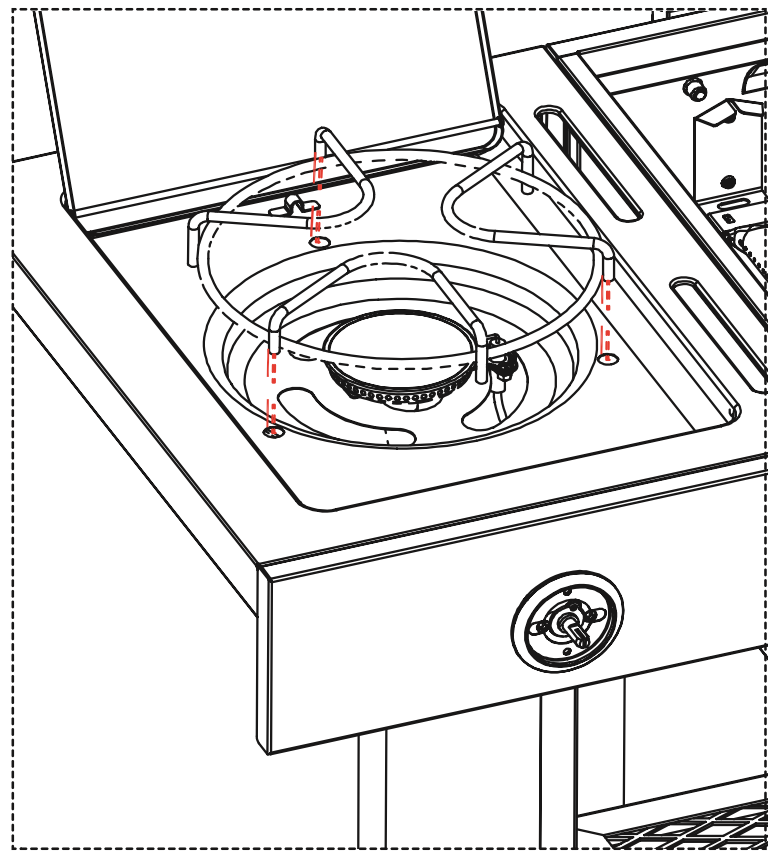
GG



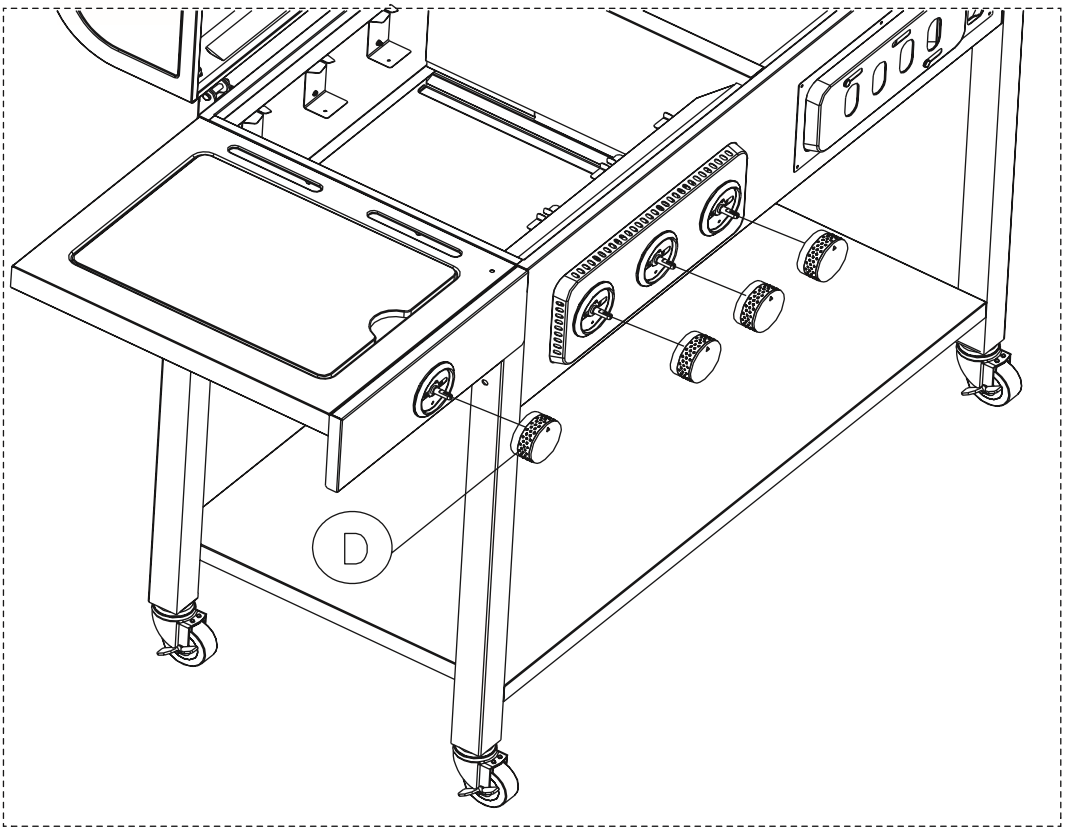
12



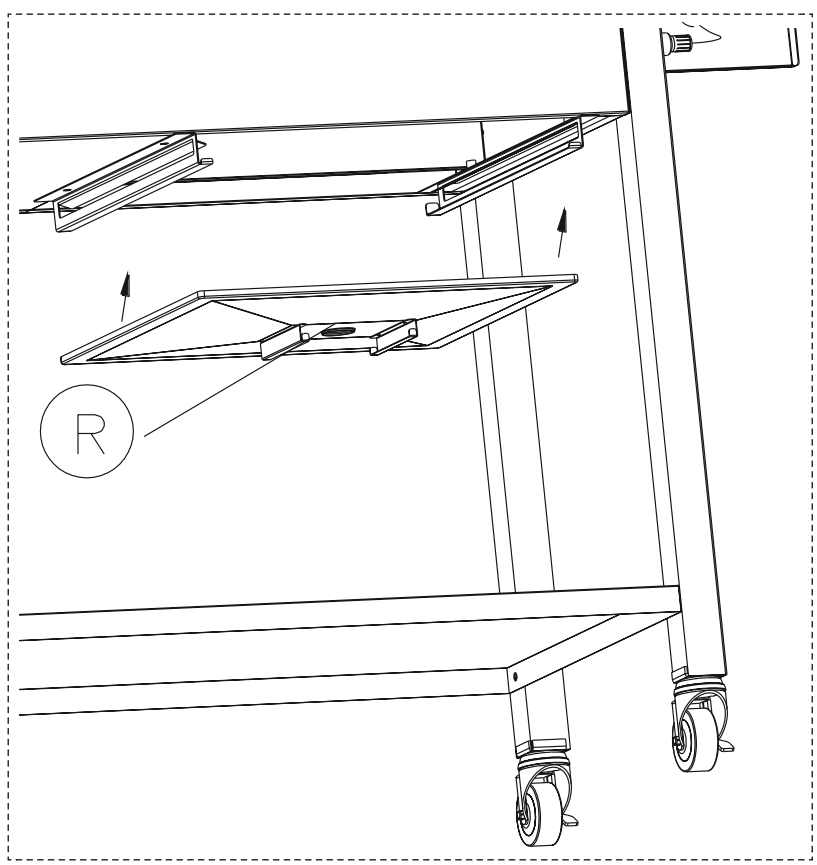
13



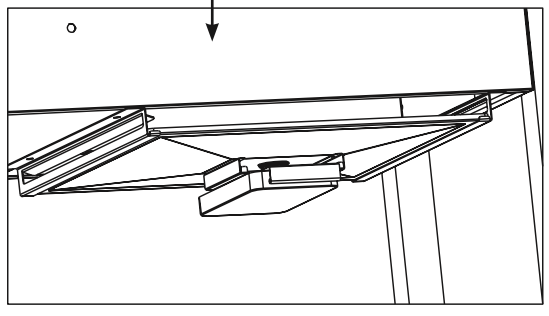
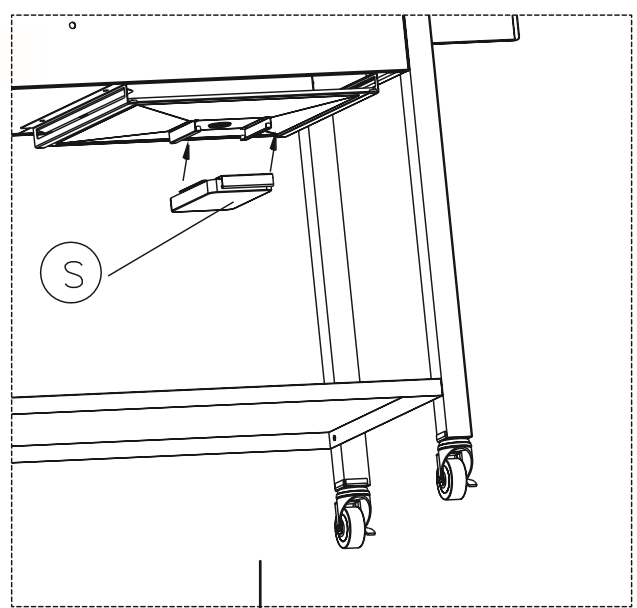
14



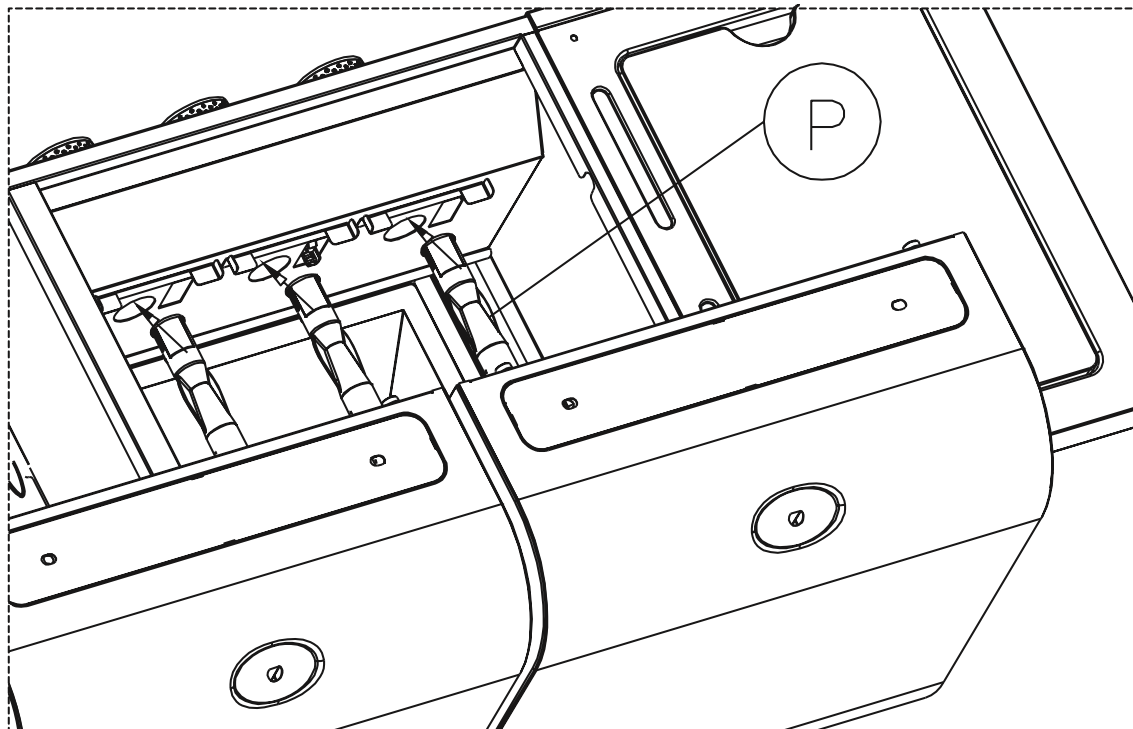
15



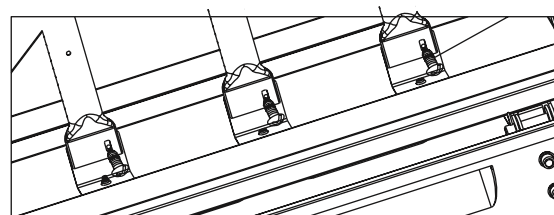
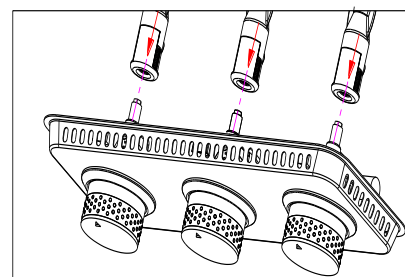
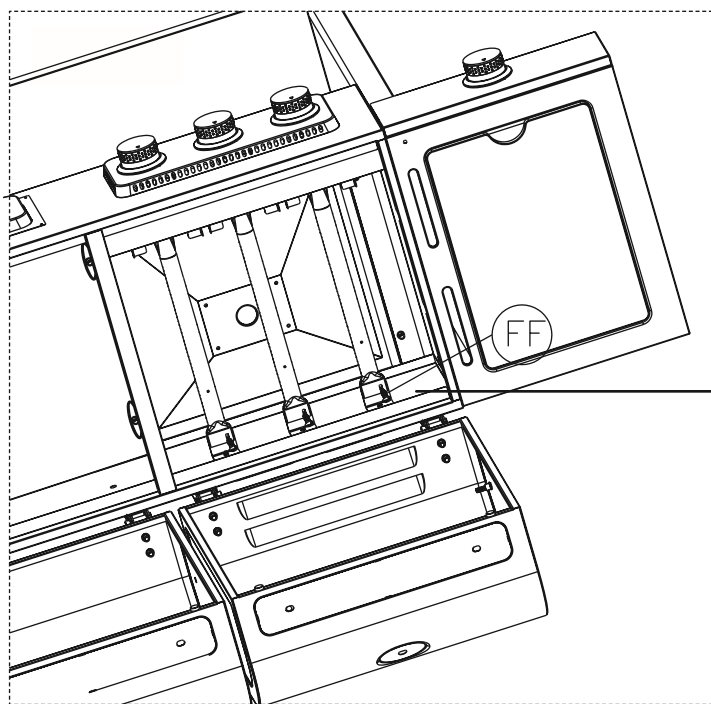
16



17

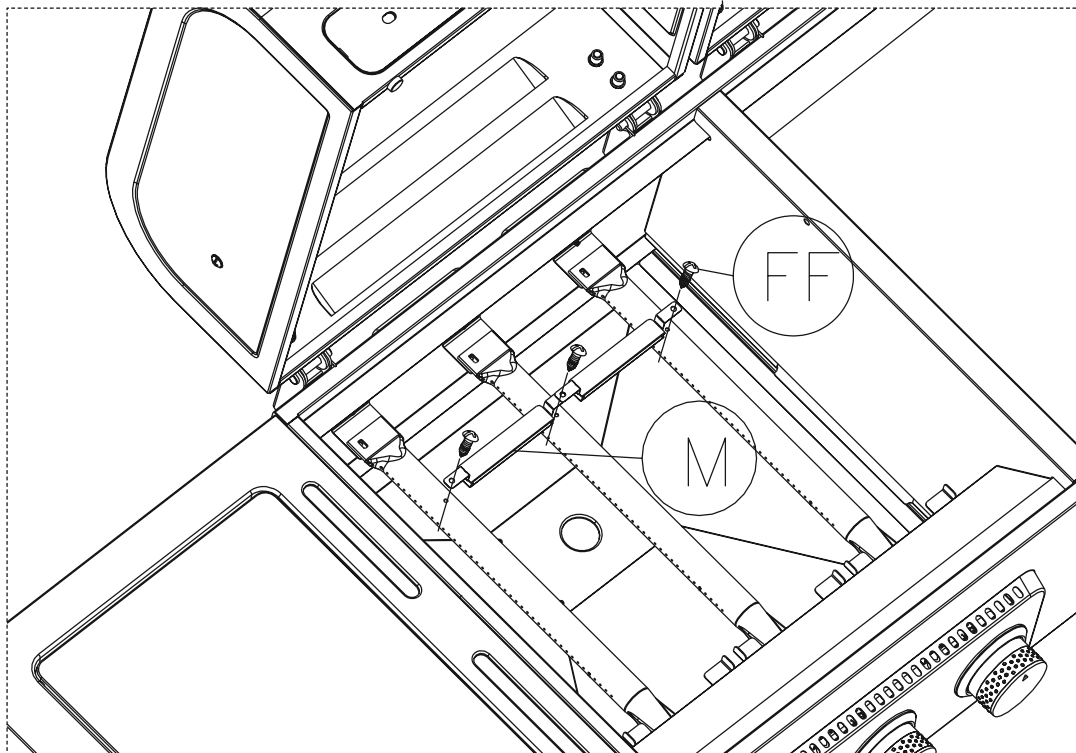


18

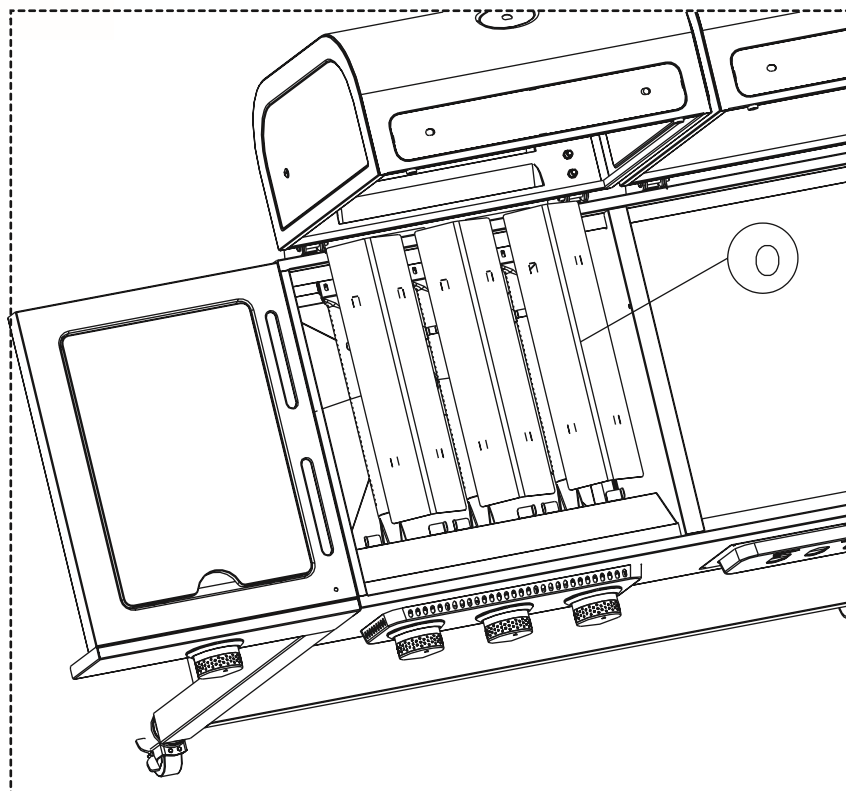




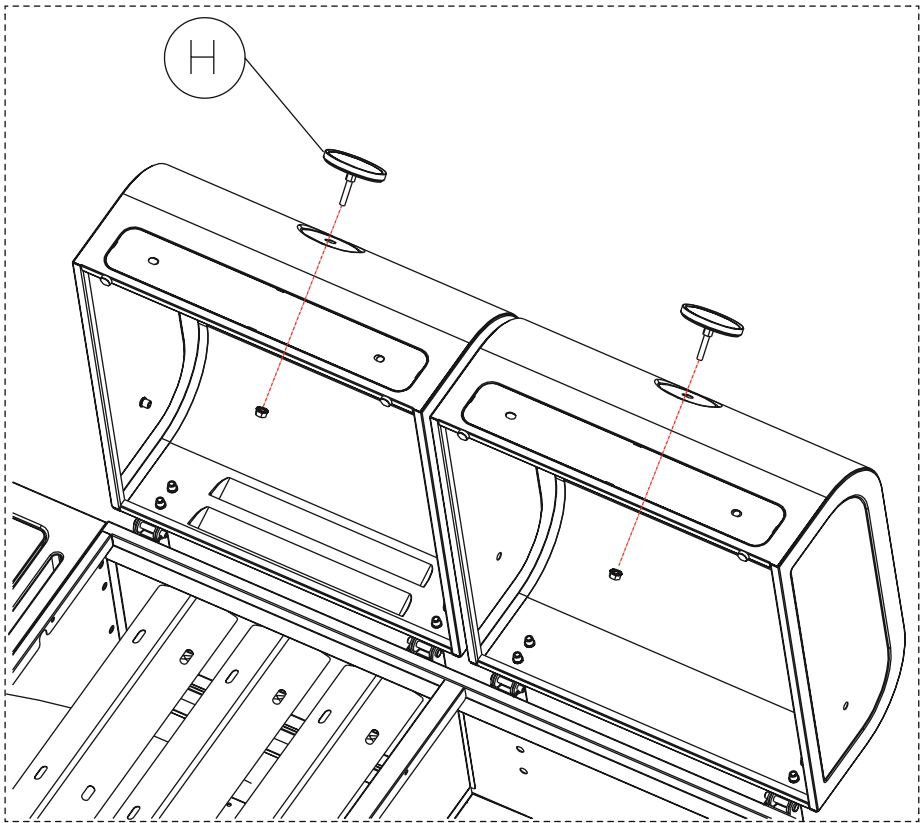
19



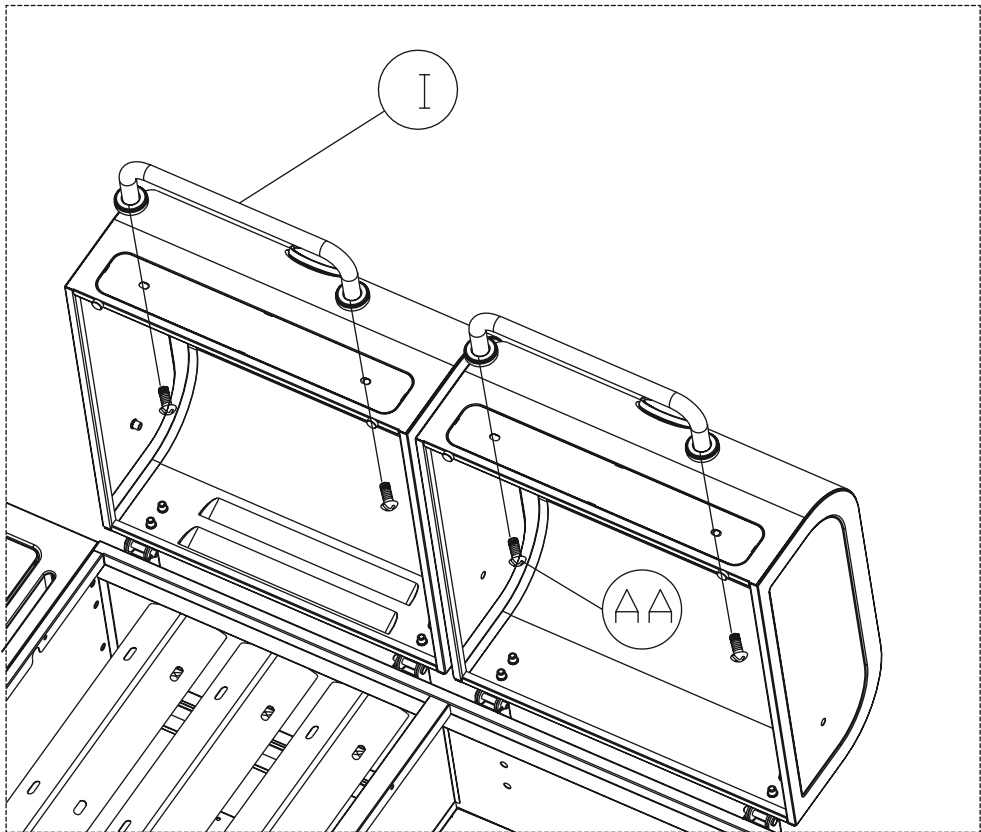
20



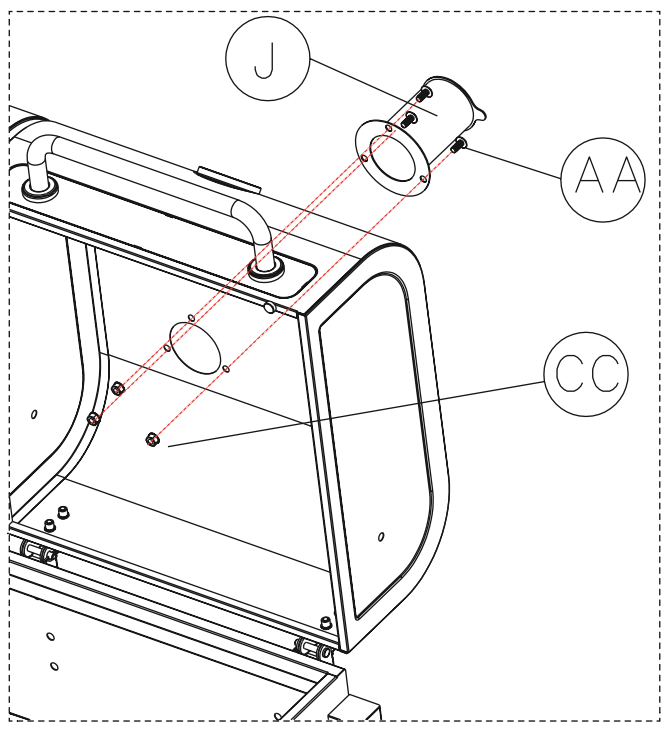
21



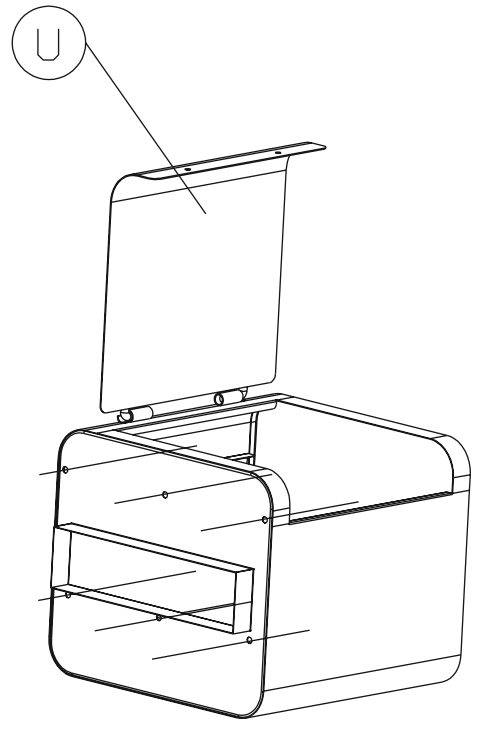
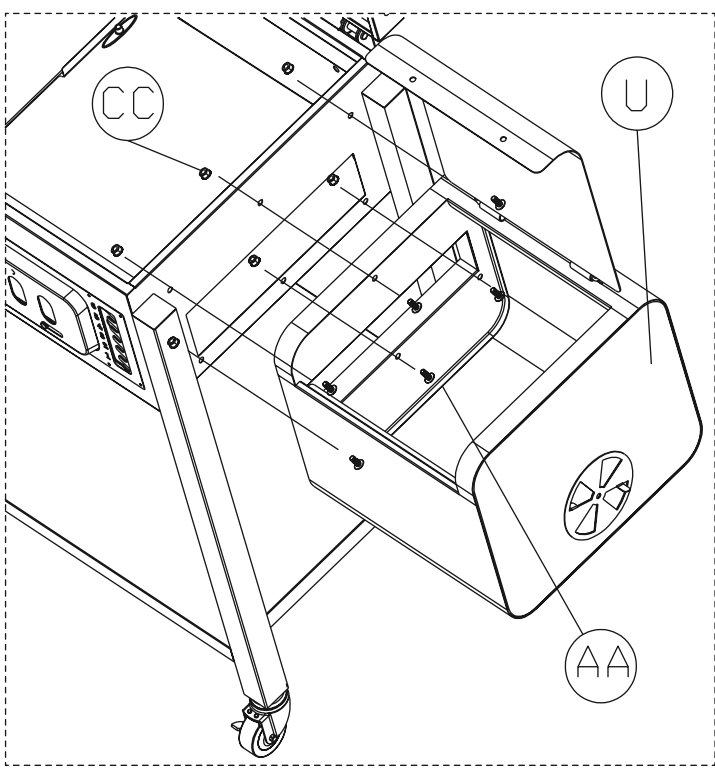
22

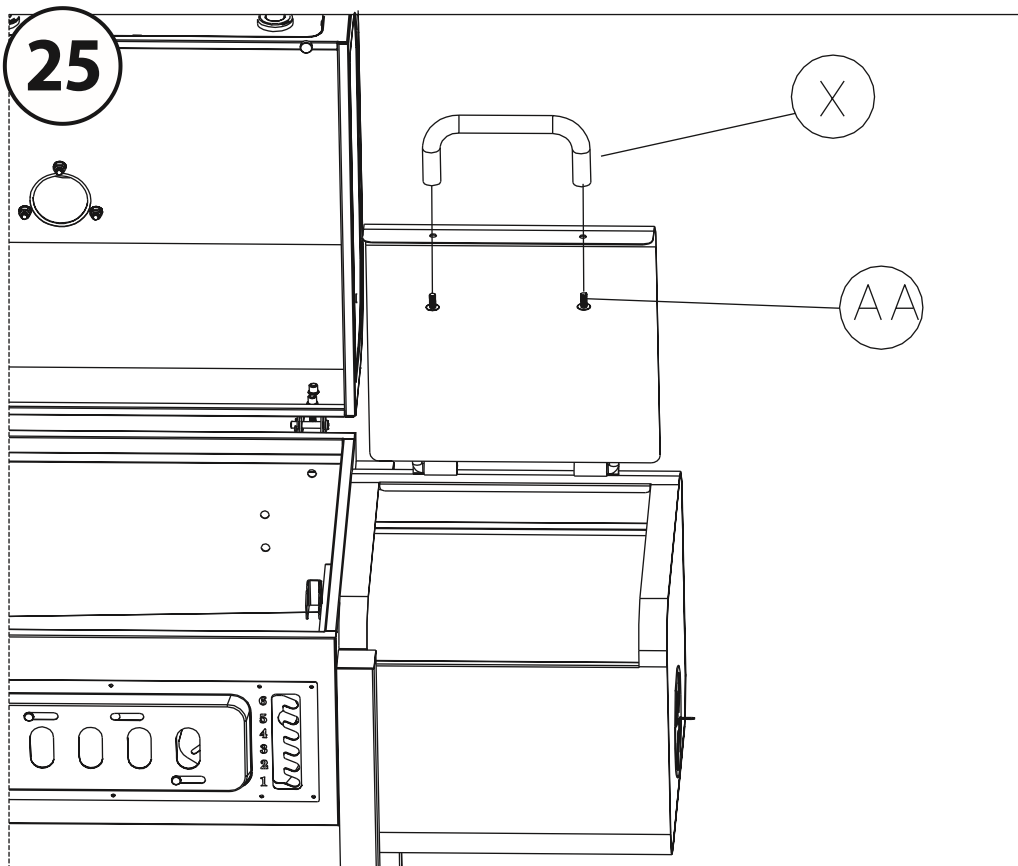


23

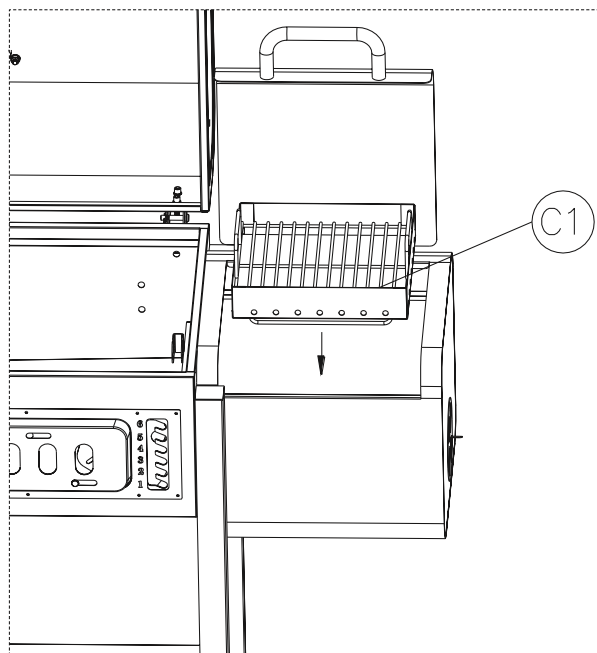


24

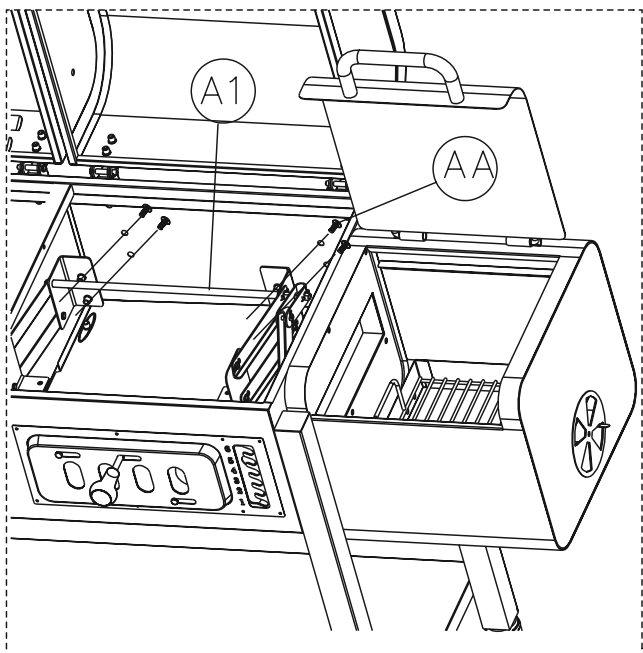




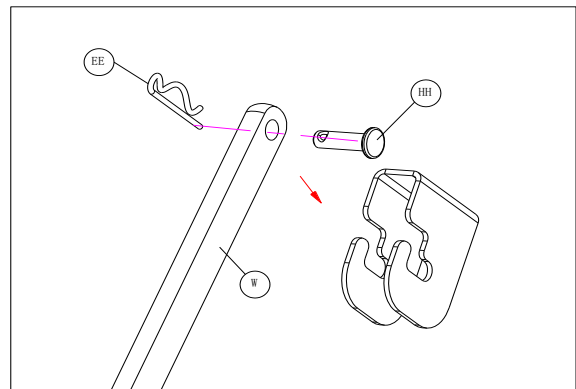
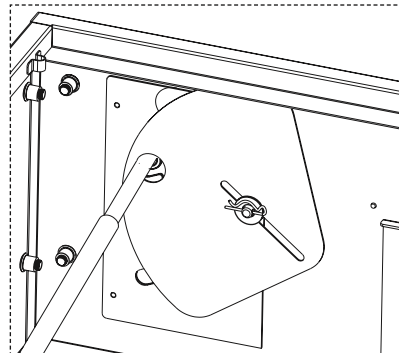
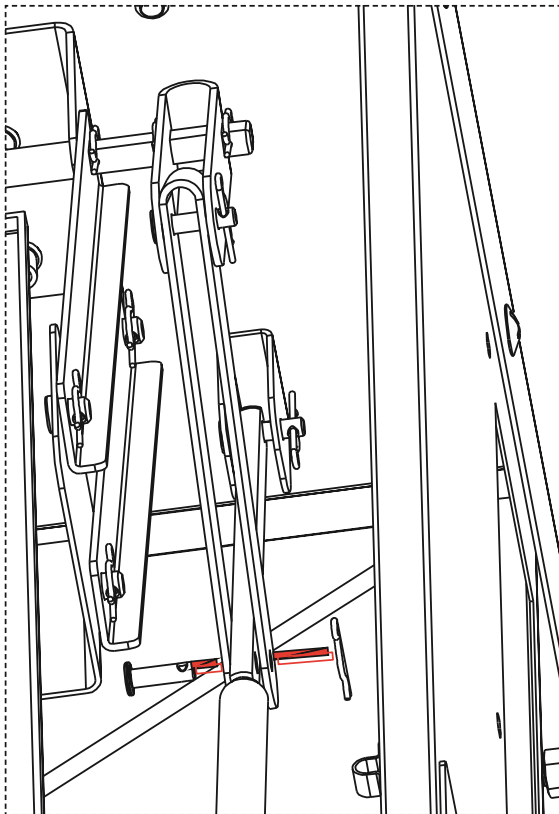
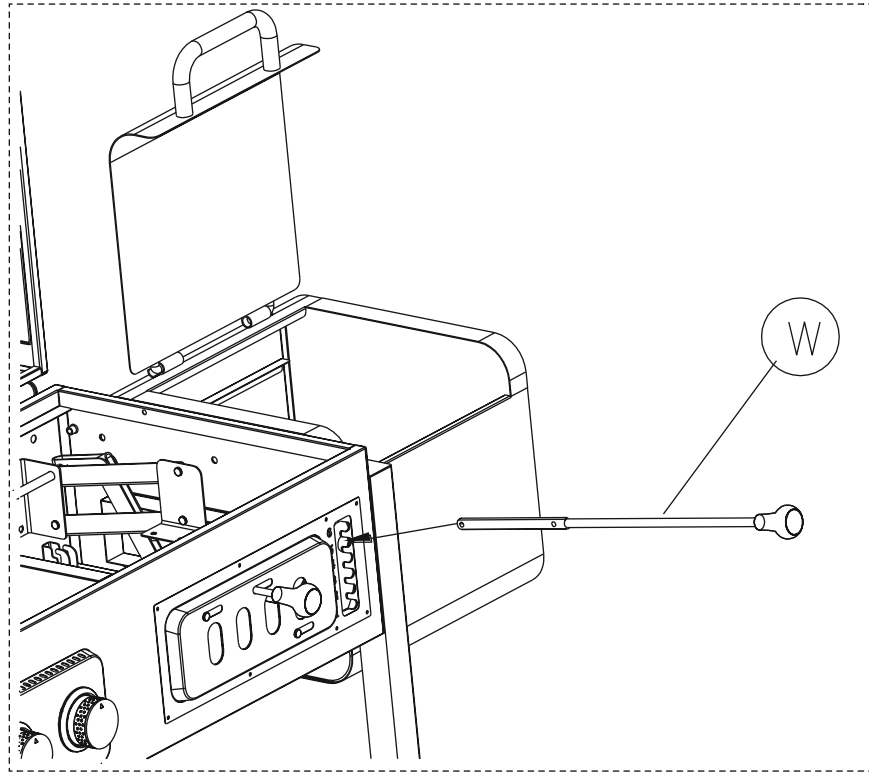
26



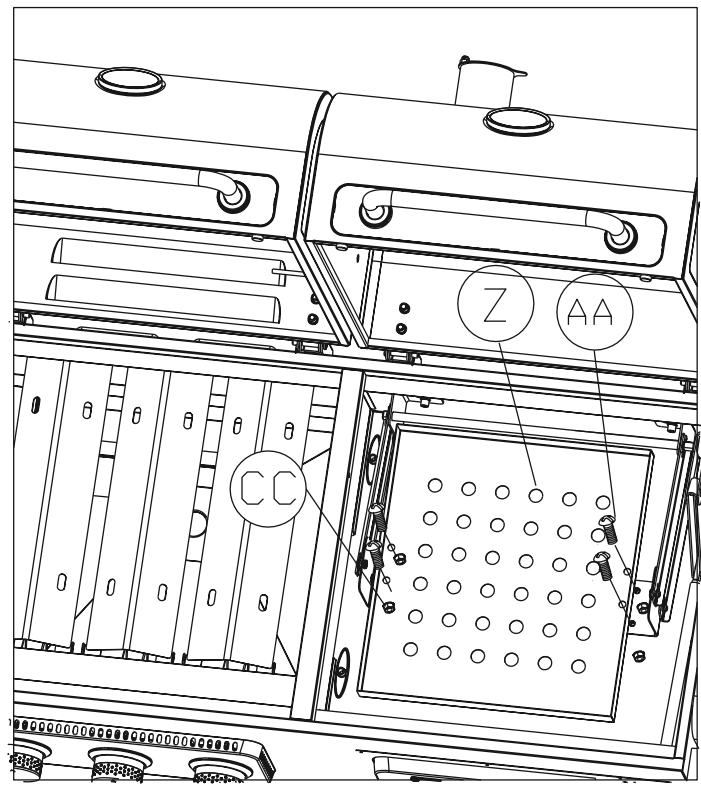
27



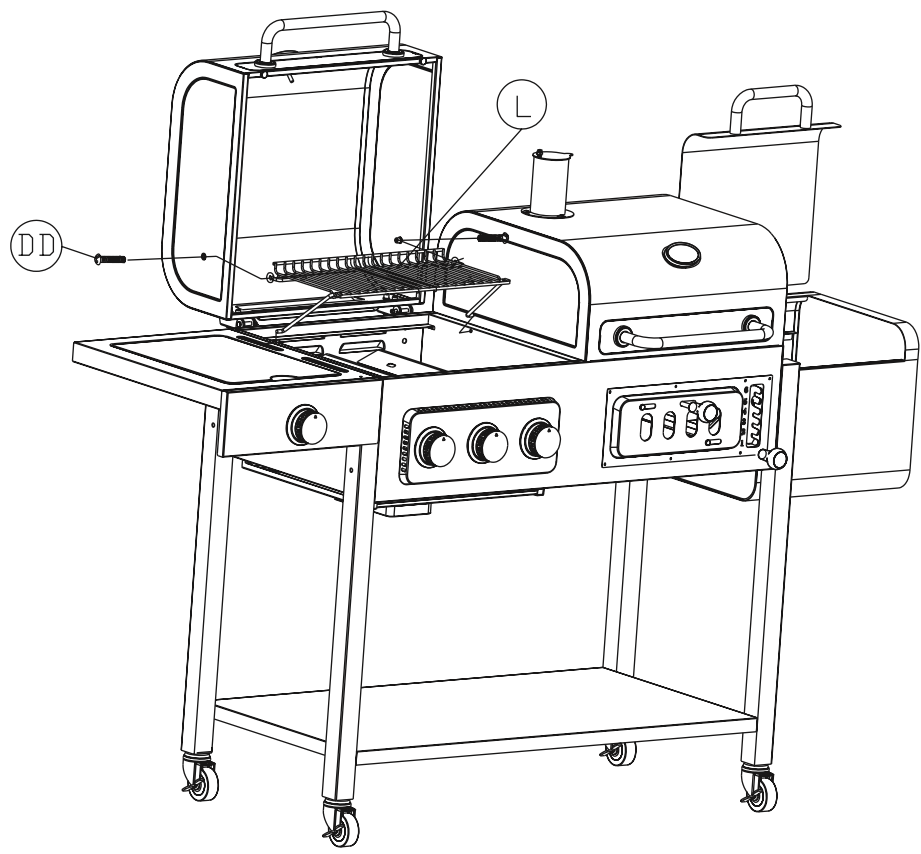
28



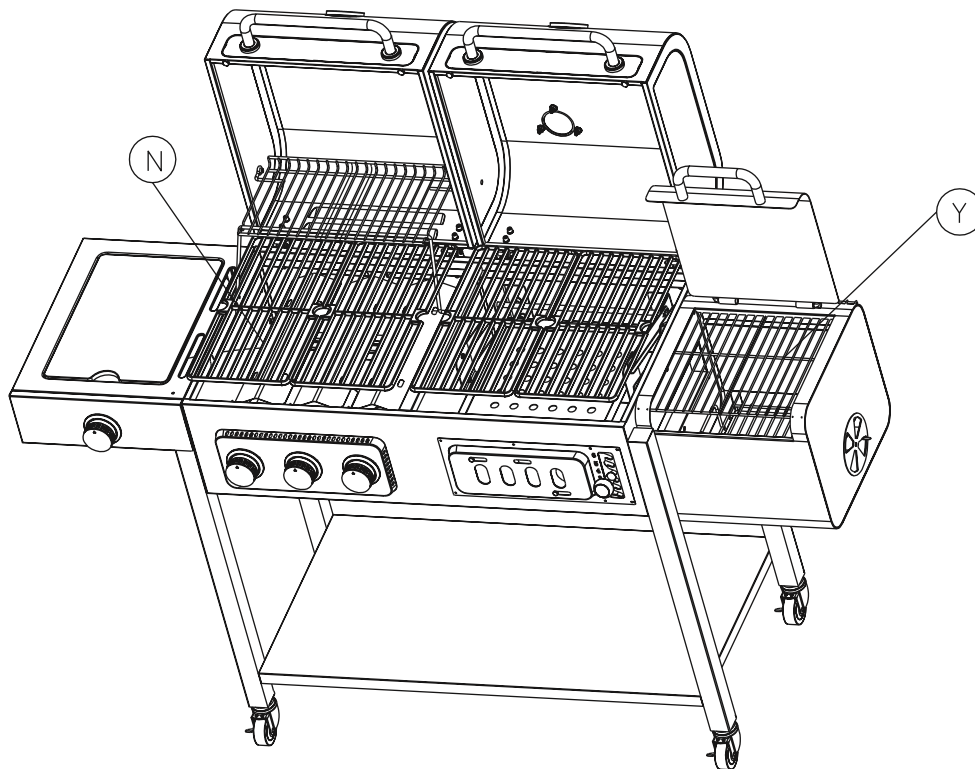
29



30



31



**FEHLERBEHEBUNG**

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Brenner zünden nicht	Gasflasche leer	Neue Gasflasche anschließen
	Defekter Gasdruckminderer	Druckminderer überprüfen / ersetzen
	Fremdkörper im Brenner	Brenner säubern
	Fremdkörper im Zündsystem oder im Schlauch	Zündung und Schlauch säubern
Kleine Flamme oder Verpuffung im Brenner (knallendes oder fauchendes Geräusch)	Fremdkörper im Brenner	Brenner und Zündung säubern
	Zu viel Wind	Grill windgeschützt platzieren

**ACHTUNG:**

1. Benutzen und zünden Sie den Seitenkocher **NIEMALS** mit geschlossenem Deckel.
2. Bei der Zündung muss die Kochfläche frei sein. Versuchen Sie nicht die Kochfläche zu zünden, wenn sich darauf ein Topf oder eine Pfanne befindet.
3. Die Kochfläche ist für Töpfe und Pfannen mit ca. 7-23 cm Durchmesser geeignet.



## EG - Konformitätserklärung

---

Hiermit erklären wir, die

*Clic-Trade GmbH  
Stollwerckstr. 27-31  
DE-51149 Köln*

dass das nachfolgend bezeichnete Gerät aufgrund seiner Konzipierung und Bauart sowie der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung, den einschlägigen, grundlegenden Schutzanforderungen die den Europäischen Richtlinien genügt.

*(EU)2016/426*

*Gas Appliance Regulation*

**Gasgrill**  
*93534 (KS203500S)*

Durch technische Veränderungen oder Umbauten durch den Nutzer verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Für die Konformitätsbewertung wurden folgende Dokumente herangezogen:

*EN 498:2012  
EN484:2019  
EN1860-1:2013*



Köln, den 29. März, 2019



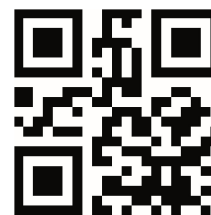
Prem Ramchand  
-Geschäftsführer-

**Vielen Dank für Ihren Kauf!**

**Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich gerne an unseren Kundenservice, über die jeweilige Plattform mit Angabe Ihrer Bestellnummer.**

Kontaktdaten:

Clic-Trade GmbH  
51149 Köln  
service@taino-grill.de  
www.taino-grill.de  
+49 2203 9479 300



*taino-grill.de*

