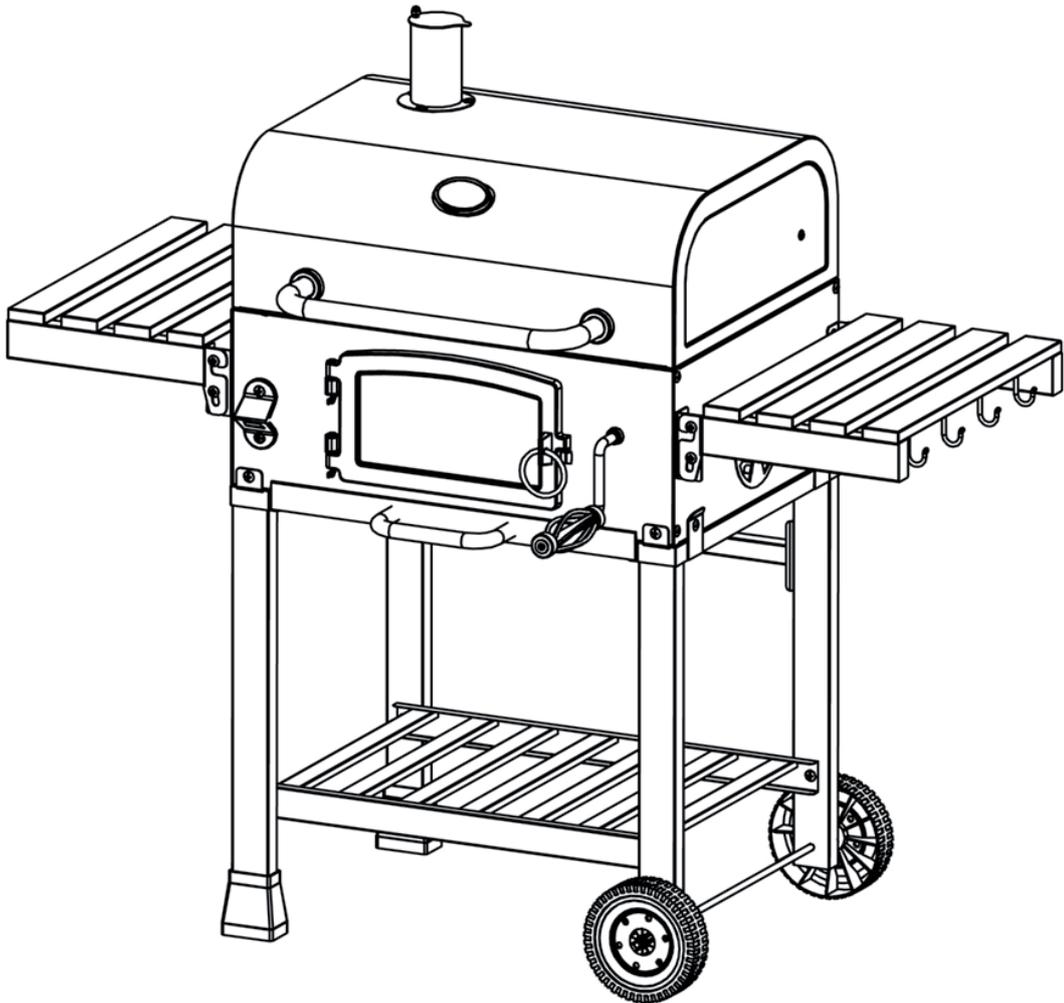




Montageanleitung **TAINO HERO** (Modell: 93537)



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



- Nur für den Außenbereich und unkommerziellen Gebrauch.
- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen vor dem Zusammenbau und Inbetriebnahme Ihres Grills durch. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt und dessen Umgebung oder zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Achtung: Grillteile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- Bewegen Sie den Grill nicht wenn er in Benutzung ist.
- Umbau oder Missbrauch des Grills, die nicht dieser Anleitung entsprechen, führen zu einer Erlöschung der Herstellergarantie. Dies betrifft nicht Ihre gesetzlichen Ansprüche.
- Heben Sie diese Anleitung als Referenz auf.



- For outdoor use only. Not for commercial use.
- Read instructions before using the appliance. Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury, and/or property loss.
- Warning: accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Any modification of the appliance, misuse, or failure to follow the instructions may be dangerous and will invalidate your warranty. This does not affect your statutory rights.
- Retain these instructions for future reference.

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.

**Wenden Sie sich gerne an
unser Service Team**

Clic-Trade GmbH
51149 Köln
verkauf@clic24.de
www.taino-grill.de
+49 2203 9479 300

Wichtige Hinweise

Lesen Sie sich die Anleitung vor dem Zusammenbau vollständig durch.

- ⚠ **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass Bauteile des Smoker Grills scharfe Kanten haben können, um Verletzungen vorzubeugen.
- Montagedauer: ca. 50min
- Halten Sie sich vollständig an die Montageanleitung.
- Platzieren Sie den Smoker Grill an einer ebenen Stelle und auf festem und feuerfesten Untergrund, fern von leicht brennbaren und entzündlichen Materialien. **Vorsicht, das Gerät wird sehr heiß.**
- Stellen Sie den Grill so auf, dass er mindestens 3 m von leicht brennbaren und entzündlichen Materialien wie z.B. Decken, Bäumen, Zäunen und Sträuchern entfernt ist. Gehen Sie sicher, dass der Smoker im Umkreis von mindestens 1m frei von jeglichen Objekten steht.
- Verwenden Sie Holzkohle und eine geeignete Methode zum Entzünden.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn das Holz oder die Holzkohle glüht und mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- ⚠ **“WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß! Es darf nicht während des Betriebes bewegt werden.”**
- **“KEINE Verwendung für den Innenbereich.”**
- **“WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Benzin oder Spiritus. Verwenden Sie nur Anzünder entsprechend EN1860-3!”**
- **“WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere fern.”**
- Bevor Sie das Grillgut auflegen, sollte das Grillgerät mindesten 30 min aufheizen und das Holz oder die Holzkohle rot glühen.

Methode 1: Holzkohle & Grillanzünder (Gel/Flüssigkeit)

- Platzieren Sie den ©Taino Smoker Grill auf einer sicheren Stelle und legen Sie genug Holzkohle auf den Holzkohlerost (3-5cm dick).
- Achten Sie darauf, dass Sie keinen Grillanzünder auf Hände oder Kleidung verschütten. Tragen Sie vorsichtig den Grillanzünder auf die Holzkohle auf.
- Wenn sie flüssigen Grillanzünder benutzen, warten Sie ca. 30 Sekunden, damit die Flüssigkeit in die Holzkohle einziehen kann.
- Entzünden Sie die Holzkohle nicht, wenn Sie Grillanzünder auf Hände oder Kleidung verschüttet haben. Entzünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug. Die Holzkohle wird nun für eine Zeit lang brennen (Flammenentwicklung).
- Wenn die Flammen erlöschen sollten sie nachsehen, ob die Kohle rot glüht. Wenn die Holzhohle ausgehen sollte, öffnen Sie alle Ventile um Abkühlung zu verschaffen, bevor Sie erneut Grillanzünder benutzen. **VORSICHT:** Tragen Sie den Grillanzünder sehr vorsichtig und in geringen Mengen auf. Eine Überdosierung kann gefährlich sein!
- Tragen Sie **KEINEN** Grillanzünder auf brennende Holzkohlen auf.
- 30-40 min nach dem Entzünden können Sie mit dem Grillen beginnen, wenn bei Tag graue Asche oder bei Nacht rote Glut sichtbar ist.

Methode 2: mit Grillanzünder (fest)

- Legen Sie drei bis vier Grillanzünder mittig auf den Holzkohlerost und zünden Sie sie mit einem 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 seiner Verankerung befestigt ist und somit auch durch die Querstangen stabilisiert wird.
- 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 Gar-Flächen des Grills auftragen, können Sie ein Festkleben des Grillguts verhindern.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie an den Ventilen für die Luftzufuhr drehen.

Sicherheitshinweise und Pflege

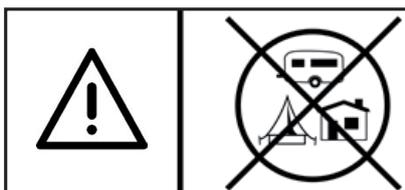
- Die maximale Belastung des rechten seitlichen Tisches beträgt 9 kg.
- Die maximale Belastung des Holzkohlerosts beträgt 1,4 kg.

Pflege und Wartung

- Um die Reinigung des ©Taino Smoker Grills zu vereinfachen, legen Sie die Brennkammer vor der Verwendung mit Alufolie aus. Die glänzende Seite sollte dabei nach oben zeigen. Denken Sie daran, Luft- und Ventillöcher auszusparen. Somit verlängern Sie die Lebenszeit Ihres Grills.
- Es gibt Stückkohle (Holzkohle aus großen ungleichförmigen Stücken) oder Holzkohle aus Briketts (gleichförmige und gleich große Stücke)
- Es ist nicht empfehlenswert die Brennkammer vollständig mit Kohle zu füllen, da der Grill dann eventuell zu heiß für die Anwendung wird. Eine Richtlinie ist z. B., dass ein 3 kg Kohlesack für einen Grill mit 43cm (17") Durchmesser für mindestens zwei Grillanwendungen ausreicht.
- Sollten die Flammen dem tropfenden Fett des Grillguts zu nahe kommen, kontrollieren Sie die Flammenhöhe mit Wasser aus einer Sprühflasche.
- Kippen Sie niemals kaltes Wasser direkt auf die Holzkohle um sie zu löschen, da dies Ihren Smoker Grill beschädigen kann. Verwenden Sie Sand, alte Asche oder Wasser aus einer Sprühflasche.
- Leeren Sie die Holzkohle bzw. die Asche aus dem Grill erst aus, wenn sie vollständig abgekühlt ist
- Um den Smoker zu reinigen, legen Sie direkt nach dem Gebrauch die Bratroste (Grillroste) und alle Grillwerkzeuge in heißes Seifenwasser ein. Trocknen Sie alles sorgfältig ab und verstauen Sie es an einem trockenem Ort. Lassen Sie Ihren Smoker Grill niemals ohne Abdeckung draußen stehen.

Sicherheitshinweise

- Lassen Sie gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Grillen komplett auftauen. Trennen Sie rohes Fleisch und Geflügel von gegartem Essen.
- Vor dem Gebrauch und dem Entzünden des Grills, muss dieser vollständig gereinigt sein.
- Waschen Sie sich immer die Hände, nachdem Sie rohes Fleisch oder Geflügel angefasst haben. Besonders wenn Sie anschließend Gegartes handhaben.
- Wischen und desinfizieren Sie Oberflächen, die in Kontakt mit rohem Fleisch oder Geflügel waren.
- Beim Grillen sollten Sie darauf achten, dass der Grill heiß genug ist. Platzieren Sie die dickeren und größeren Stücke weiter weg von der intensivsten Hitze, damit diese unter regelmäßigem Wenden ohne anzubrennen durchgaren können.
- 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.
- **“WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß! Es darf nicht während des Betriebes bewegt werden.”**
- **“KEINE Verwendung für den Innenbereich.”**
- **“WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Benzin oder Spiritus. Verwenden Sie nur Anzünder entsprechend EN1860-3!”**
- **“WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere fern!”**



WARNUNG!

Kohlenmonoxid Gefahr

Gefahr von Kohlenmonoxid Vergiftung.

KEIN Gebrauch in geschlossenen und beengten Räumen.

KEIN Entzünden, Schwellen oder Abkühlen in geschlossenen und beengten Räumen

Safety and Care Advice

Important - Please read this instructions fully before starting assembly.

- ⚠ Warning:** Whilst every effort has been made in the manufacture of your BBQ to remove any sharp edges, care should be taken in handling to avoid any accidental injury.
 - Assembly time: approx. 50 mins.
 - Make sure the assembly instructions have been followed correctly.
 - Set the Charcoal BBQ in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. **The base of the Charcoal BBQ will get hot** so ensure it stands on a suitable surface.
 - Always stand your Charcoal BBQ outdoors and on level ground away from trees and wooden fencing. Ensure there is at least 1 metre clearance around all sides of the Charcoal BBQ. Keep away from fences, over hanging branches and other combustible materials.
 - Use Charcoal and a suitable lighting method.
 - Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- ⚠** **“WARNING! This barbecue will become very hot , do not move it during operation.”**
 - **“Do not use indoors.”**
 - **“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!”**
 - **“WARNING! Keep children and pets away.”**
 - The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30min prior to the first cooking.

Method 1. Charcoal & Lighting Fluid/ Gel

- Set up your Charcoal BBQ in a safe place. Place enough charcoal in the charcoal grate to a depth of 3 - 5cm.
 - Taking care not to spill any liquid/ gel onto your hands or clothes. Apply carefully the lighting fluid/ gel over the charcoal.
 - If using lighting fluid, wait for 30 seconds to allow the liquid to soak into the charcoal.
 - Do not light the charcoal if you have spilt fluid or gel onto your clothes. Light the charcoal using a long taper or safety lighter. The charcoal will then burn for a period with flames.
 - When the flames die down, check the charcoal is beginning to glow red. If your coals are going out, you should open all the vents and allow to cool down before trying to apply more liquid.
- CAUTION: Apply carefully lighting fluid/ gel in small amounts. Over application can be dangerous.**
- Do **NOT** squirt liquid onto burning charcoal.
 - After lighting, the fire should be ready for cooking in 30-40 minutes, or when even grey ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.

Method 2. Lighting Blocks

- Place three or four Lighting Blocks in the centre of the Charcoal grate and light with a match.
- Place pieces of charcoal around each burning block. Add more charcoal as required, in a pyramid formation.
- When burning is established, spread the fuel out evenly. After lighting, the fire should be ready, or when even grey ash is visible by day, or an even red glow is visible by night.
- Make sure that the cooking grill is fully located into the grill supports so that the cross bar supports lock behind the retaining edges.
- When the charcoal is alight, the smoke and flames have died down and the charcoal has an even layer of grey ash, rake the charcoal into a level layer in the hearth.
- Small quantities of charcoal may be added on top of the charcoal layer prior to cooking to extend cooking time.
- To help prevent food sticking, apply a thin coating of cooking oil on the grill prior to cooking.
- To adjust the airflow using the air vent we recommend to use of a heat resistant glove.

Safety and Care Advice

- The max loading weight of the right shelf is 9kg.
- The max loading weight of the charcoal grill is 1.4kg.

Care and Maintenance

- To make it easier to clean your Charcoal BBQ after use, line the firebowl with aluminium cooking foil, shiny side up. Remember to leave ventilation holes clear by piercing the foil where necessary. This process will lengthen the life of your Charcoal BBQ.
- Charcoal is available in lump wood form (large irregular pieces) and as briquettes (uniformly sized pieces).
- It is not advisable to completely fill the firebowl as the BBQ may become far too hot to cook successfully. As a guide a 3kg bag of charcoal in a 43cm (17") diameter BBQ should last for at least 2 full BBQ fires.
- If the fires flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray.
- When you have finished using the Charcoal BBQ, never pour cold water directly on the coals to extinguish them as this may damage your Charcoal BBQ. Use old cinder, sand or a fine water spray.
- Empty the bottom bowl of ashes when they are completely cold.
- To clean your Charcoal BBQ, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Do not leave your Charcoal BBQ outside unprotected.

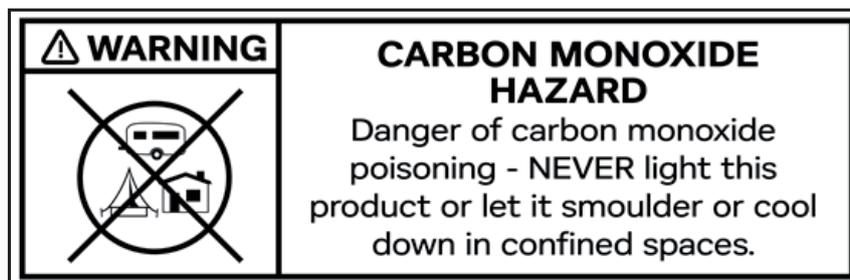
Food Safety

- Thoroughly defrost frozen meat and poultry in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked food.
- Ensure that the grill is thoroughly cleaned before cooking and lighting the barbecue.
- Always wash hands after handling raw meat and poultry before handling any ready to eat food.
- Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
- When barbecuing meat and poultry, make sure the barbecue is really hot. Place the larger, thicker portions furthest away from the most intense heat to ensure thorough cooking without burning and turn regularly.
- Use separate utensils for handling raw meat or poultry and cooked food on the barbecue, or wash them thoroughly between use.
- To check whether meat, particularly poultry, is cooked, pierce the flesh with a skewer or fork: the juices should run clear. Ensure the product is piping hot throughout.

Attention! This BBQ will become very hot do not move it during operation. Do NOT use indoors.

"Warning! Keep children and pets away!"

"Caution! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3"



EINBRENNEN DES SMOKERS

Richtiger Umgang mit dem Smoker:

Wie brennt man einen Smoker richtig ein? Ein neuer Smoker muss vor dem ersten Gebrauch vorbehandelt werden, um ihn vor Rost und anderen schädlichen Umwelteinflüssen zu schützen. Aus diesem Grund ist es notwendig den Smoker einzubrennen.

1. 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, so z.B. Sonnenblumenöl oder auch Palmfett. Das Innere der Sidefirebox (seitliche Brennkammer) und 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 einem wenig hitzebeständigem Speiseöl ein. Dieses brennt sich ein, verleiht dem Metall eine schöne dunkle Farbe und schützt zusätzlich vor Rost. Dieser Vorgang nennt sich „brünieren“.

2. 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 Hartholz-Scheite „Wood-Chunks“ genannt in die Glut gelegt werden. Wood Chunks sind kleine Holzstücke mit bis zu 12 cm Länge und einem Durchmesser von bis zu 7 cm. Der 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 Sidefirebox (seitliche Brennkammer) sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und Sidefirebox 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 Glasfaser-Band für Kaminöfen und Smoker (im Fachhandel erhältlich) abdichten.

3. Nachdem der Smoker nun eingebraunt ist, kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Smoker abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie natürlich 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 eingebraunt werden. Die Asche muss immer sofort nach dem Abkühlen entfernt werden, da diese Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und wie eine Säure wirkt. Dadurch greift Sie die Oberfläche an.

4. Zum Räuchern eignen sich Sägemehl, Späne, Chips und Chunks verschiedenster Holzarten. Im Allgemeinen finden Chunks und Chips hauptsächlich beim Smoken/Räuchern ihre Anwendung und müssen vorher gut gewässert werden. Bevorzugte Holzarten sind Buche, Eiche, Erle, Birke und Wacholder. Das Holz von Obstbäumen ist auch zum Räuchern geeignet. Man sollte eher kein Nadelholz verwenden, da dieses zu stark rußt. Wichtig ist, dass das Holz trocken und harz-frei ist. Das Holz sollte auf jedem Fall unbehandelt sein. Jegliche behandelte Hölzer sind zum Räuchern absolut ungeeignet und gesundheitsgefährdend! Dazu zählen beispielsweise alle Kunstholzplatten wie z.B. Span- und Faserplatten.

5.  Achtung, beim Grillen besteht Verbrennungsgefahr!  Der Grill und die sich darin befindliche Kohle sowie das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann. Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten! Beim Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen. Nur geeignete Anzünder gemäß **EN 1860-3** als Anzündhilfe benutzen. Zum Grillen nutzen Sie die große Brennkammer. Nehmen Sie hierzu einige feststoffliche Anzünder und legen Sie diese auf die Mitte des Kohlenrostes. Schichten Sie nun die Holzkohle um die Anzünder herum. Entzünden Sie die Anzünder mit einem Streichholz. Sobald die Kohle durchgeglüht ist und eine weiße, gleichmäßige Ascheschicht gebildet hat, können Sie das Grillgut auflegen.

6. Um zu Räuchern, verbrennen Sie Holz oder Holzkohle in der kleinen seitlichen Brennkammer und legen in der großen Brennkammer das Grill-/Räuchergut auf. Der Rauch aus der seitlichen Brennkammer zieht somit in die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr (den Schornstein). Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft. Dadurch wird eine Flammenbildung vermieden, die das Grillgut verbrennen würde.

Teileliste

Stückzahlen varriert abhängig vom erworbenen Modell. Technische Änderungen sind vorbehalten.

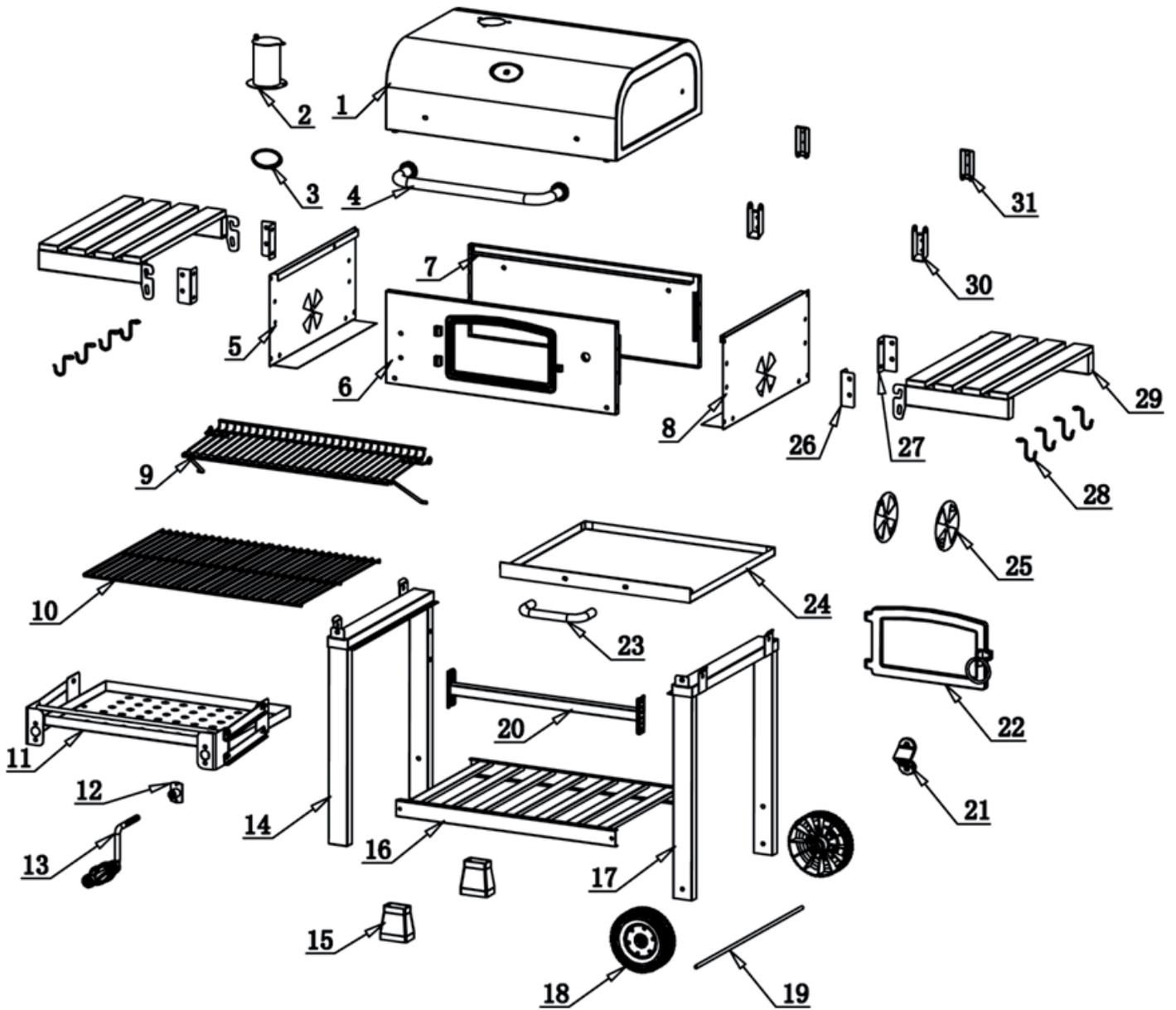
Parts List

Quantities vary according to model purchased. Specifications subject to change without prior notice. For more details on hardware, please see the corresponding Hardware Reference Diagram for your barbecue model.

Nr. Code	Teil Part	Menge qty	Nr. Code	Menge qty
1	Deckel Lid assembly	1	16	Bodengestell The bottom shelf
2	Kamin Chimney assembly	1	17	rechtes Vorderbein The right cart leg assembly
3	Thermometer Thermometer	1	18	Rad wheel
4	Handgriff (Deckel) Lid handle	1	19	Radachse wheel axle
5	Brennkammer (linke Seitenwand) Fire Box Left Panel	1	20	Querstütze (für Beine) The back support leg assembly
6	Brennkammer (Frontwand) Fire Box Front Panel	1	21	Flaschenöffner Bottle opener
7	Brennkammer (Rückwand) Fire Box Back Panel	1	22	Holzkohletür The charcoal door
8	Brennkammer (rechte Seitenwand) Fire Box Right Panel	1	23	Handgriff (Aschewanne) The ash pan handle
9	Warmhaltegestell warming rack	1	24	Aschewanne ash pan
10	Grillrost Cooking grill	2	25	Belüftung Air Vent
11	verstellbares Holzkohlerost Adjustable Charcoal Pan	1	26	vordere Halterung Seitentisch Side table front bracket
12	Aufsatz Kurbelgriff Charcoal pan Adjustment Crank Handle Threaded Mount	1	27	hintere Halterung Seitentisch Side table back bracket
13	Kurbelgriff/Drehgriff Tray Crank Handle	1	28	Haken The hook
14	linkes Vorderbein The left cart leg assembly	1	29	Seitentisch The side table
15	Fußkappe Leg End Cap	2	30	unteres Scharnier Lower Hinge
			31	oberes Scharnier upper Hinge

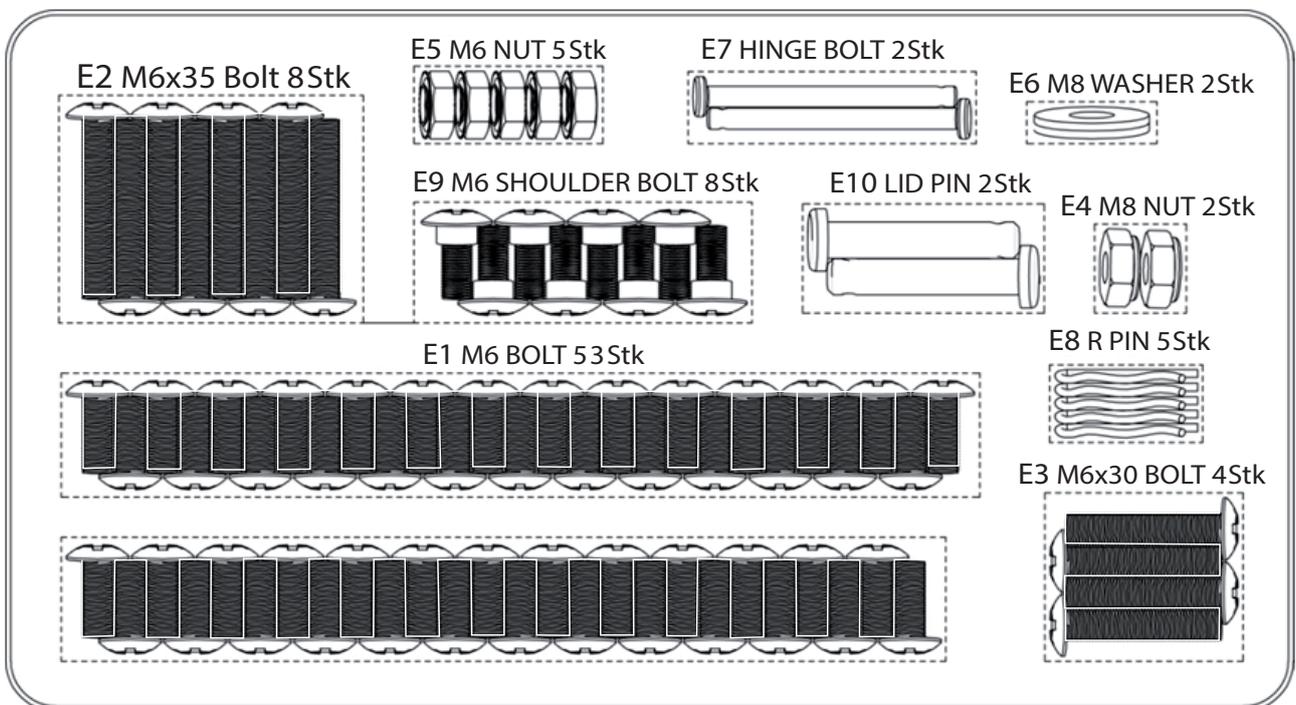
Teile im Diagramm

Parts Diagram



Zubehör

Supplies



Zusammenbau / Werkzeug

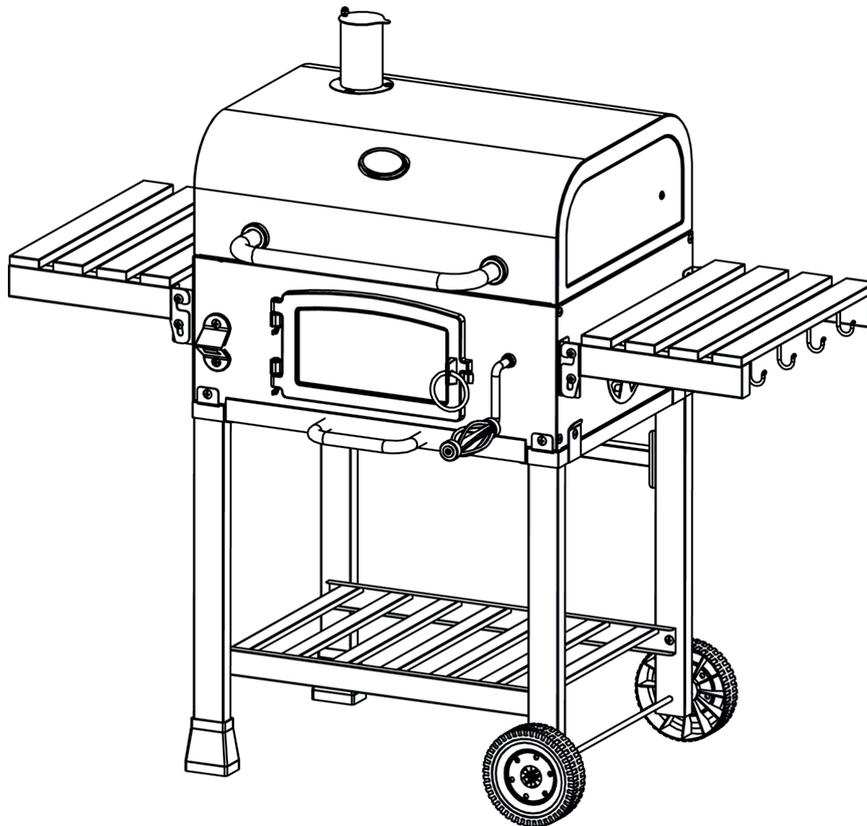
- Kreuzschraubenzieher oder Schlitzschraubenzieher (mittelgroß)
- Einstellbarer Schraubenschlüssel oder Mutternschlüssel

Der Aufbau dieses Grills erfordert mindestens zwei Personen. Bitte entfernen Sie die Verpackung der Teile vollständig, bevor Sie mit dem Aufbau beginnen. Breiten Sie alle Schrauben und Muttern aus und kontrollieren ihre Länge vor der Montage. Achten Sie auf scharfe Kanten, um Verletzungen vorzubeugen.

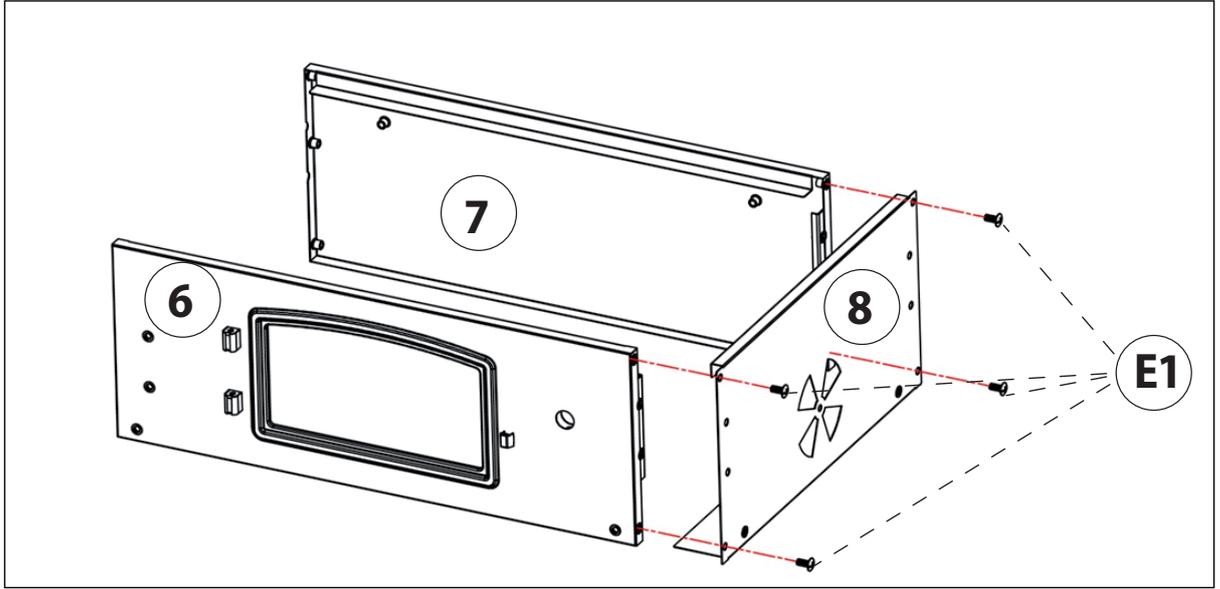
TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY:

- Medium size flat blade or Philips/cross-point screwdriver
- Adjustable spanner or metric spanner set

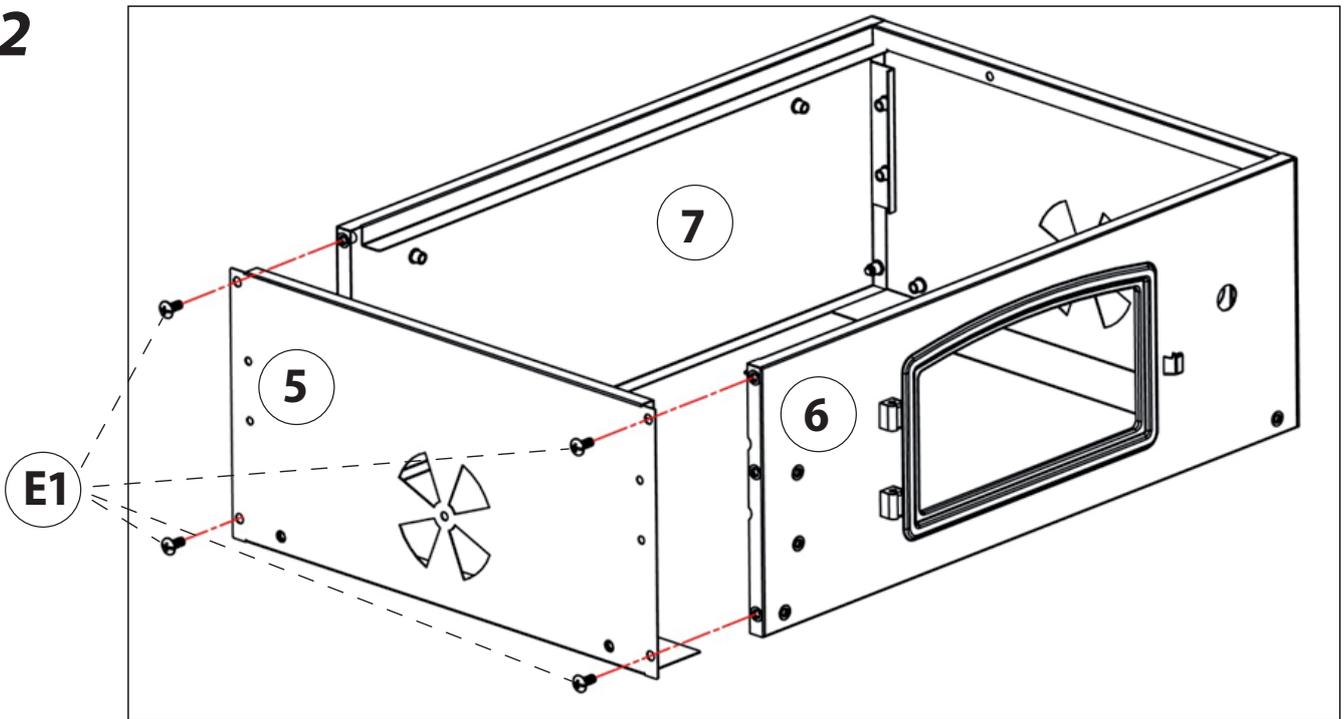
This barbecue requires two people for assembly. Please remove all packaging materials from all individual parts before assembling. Please lay out all nuts and bolts and check lengths before assembling. Whilst every care is taken during the manufacture of this product, care must be taken during the assembly in case sharp edges are present.

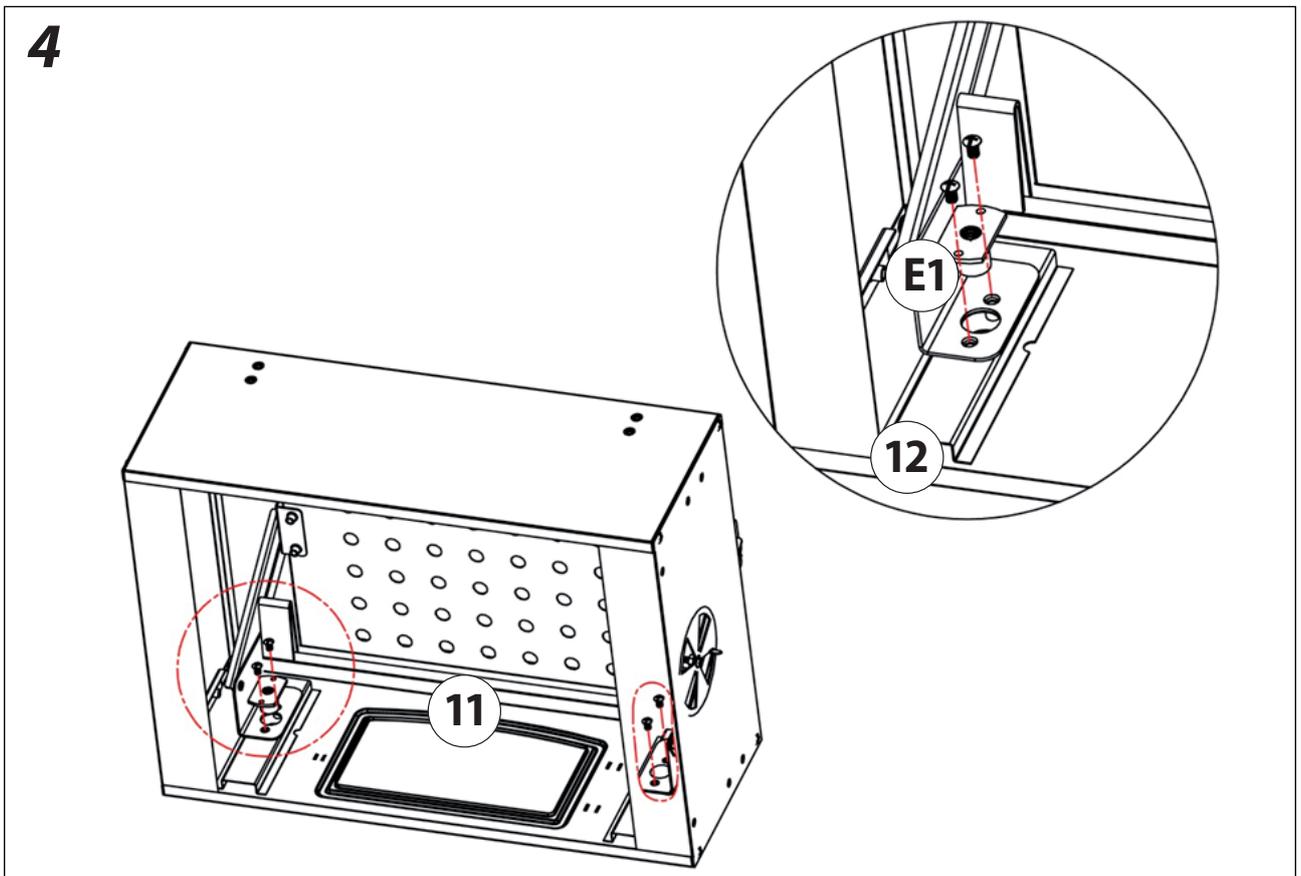
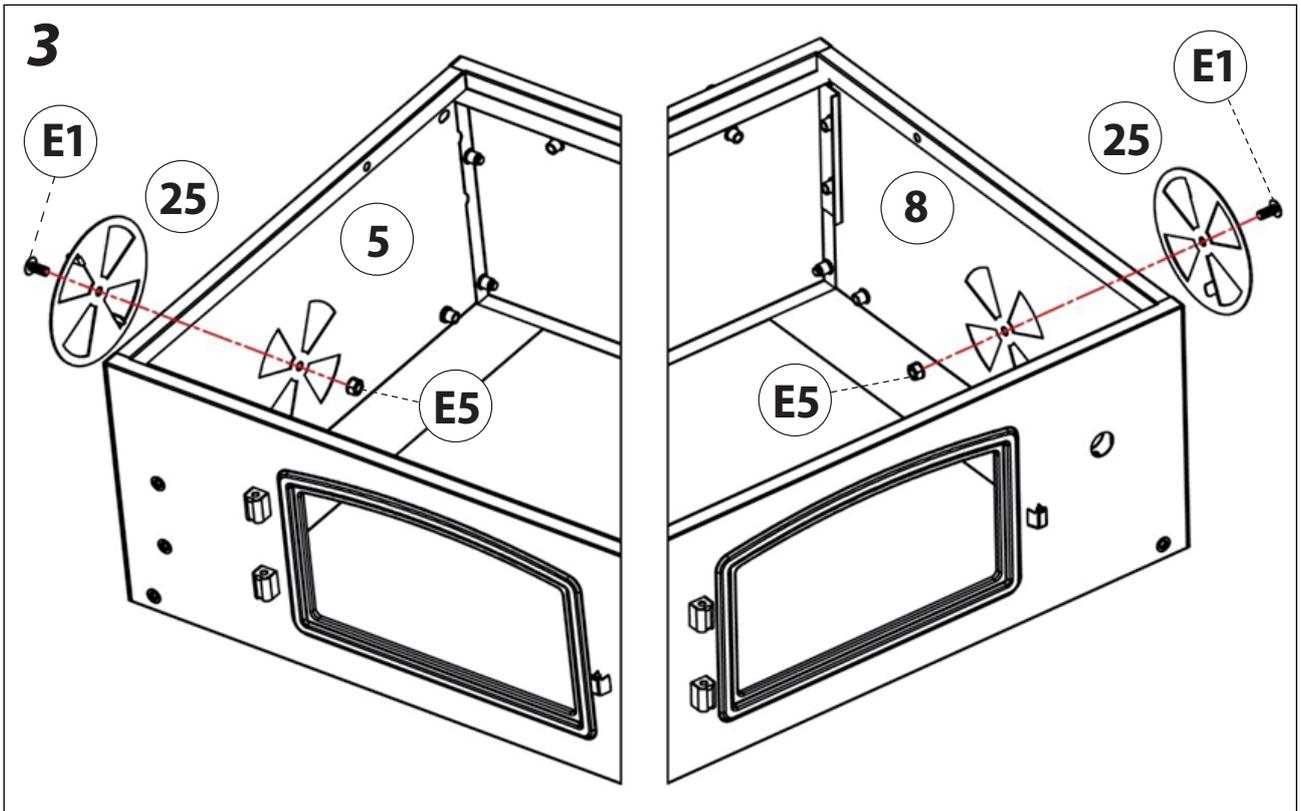


1

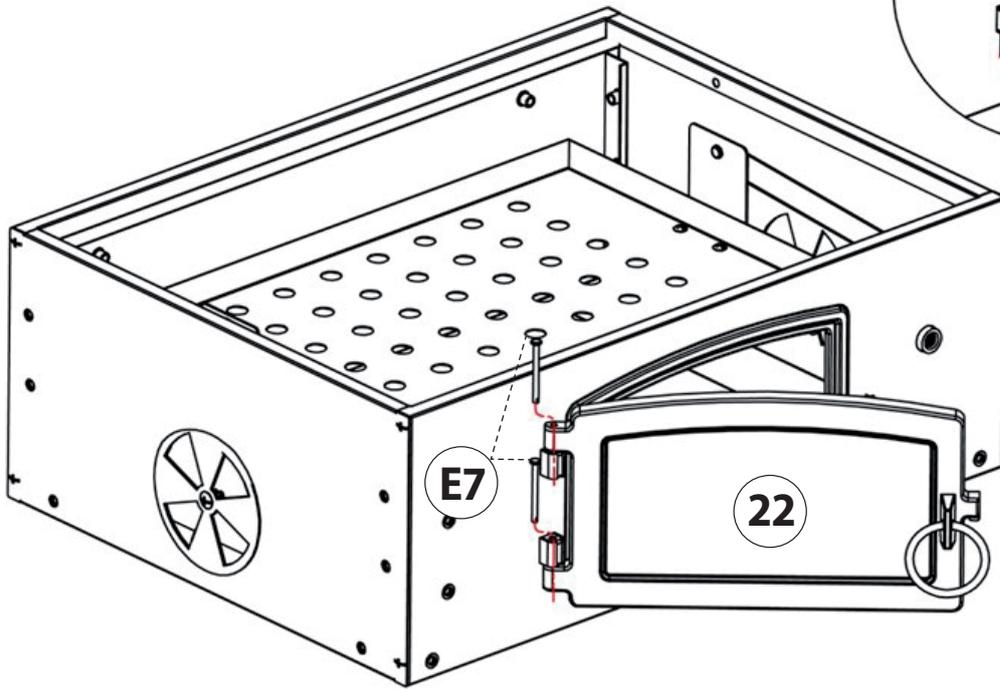


2

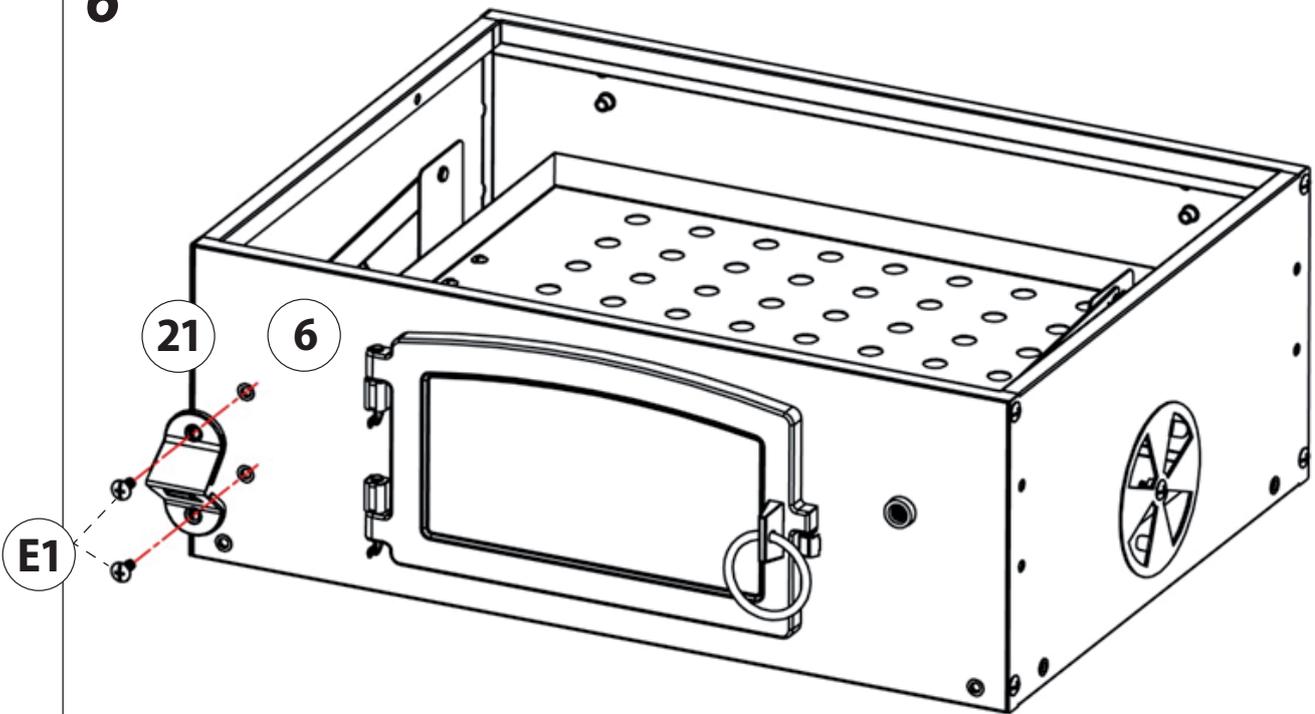


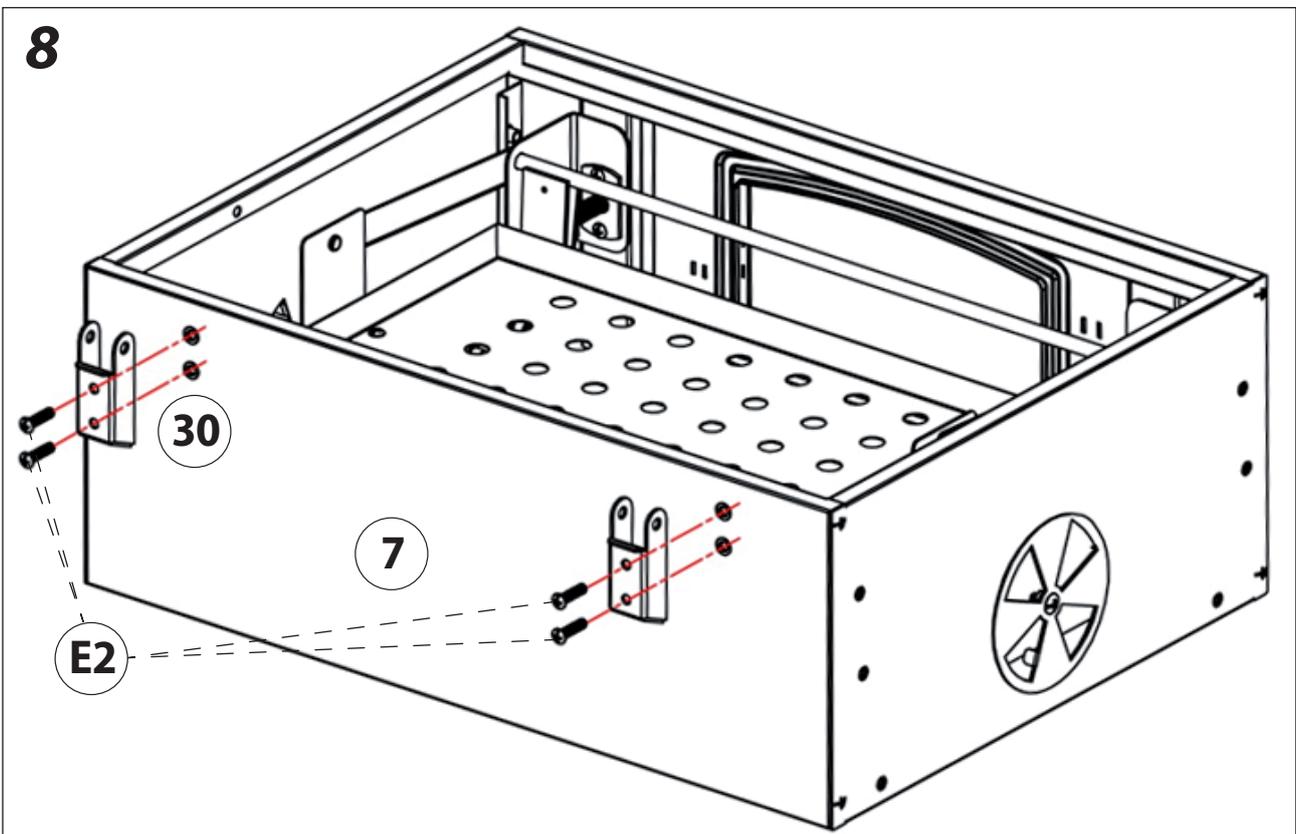
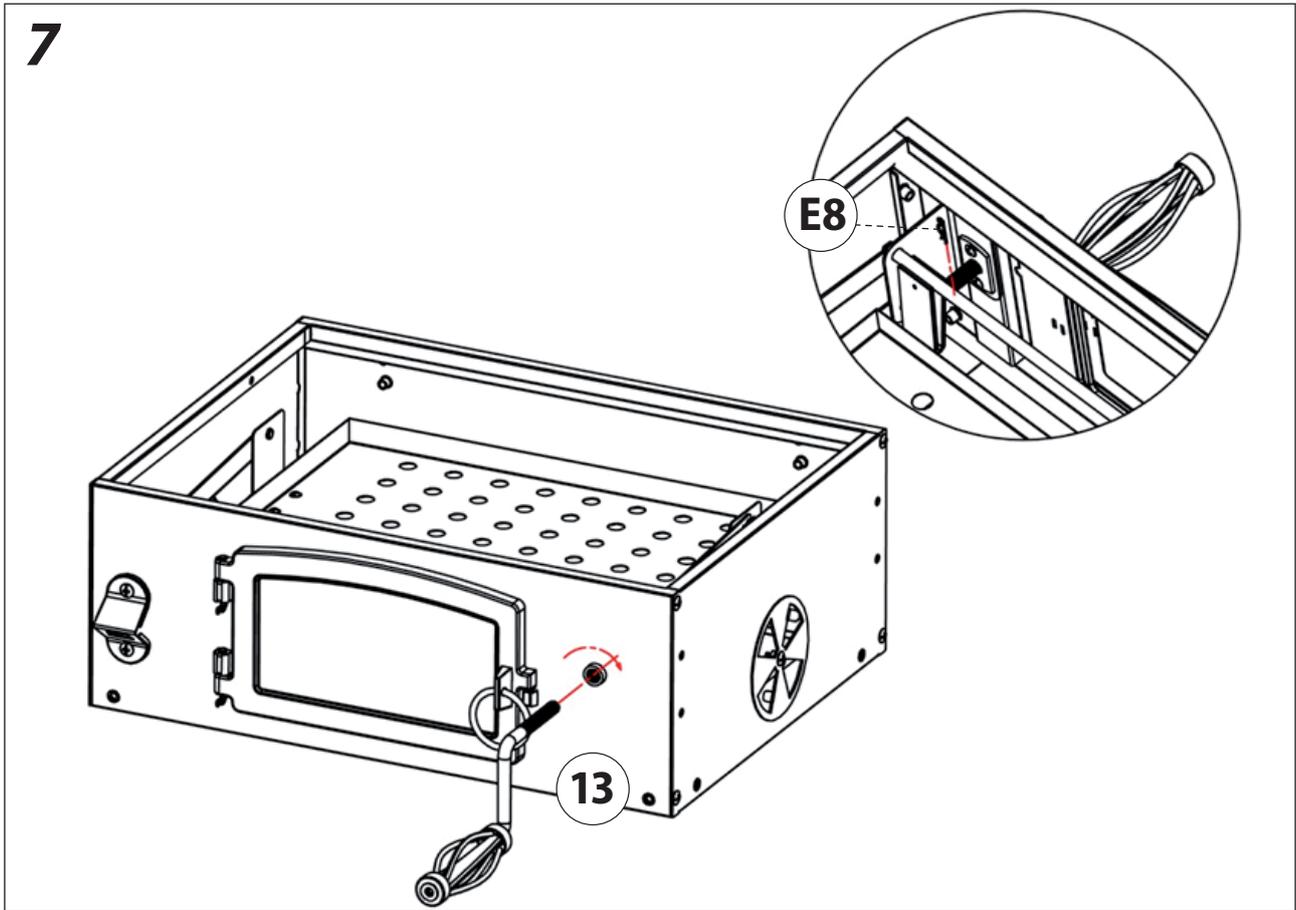


5

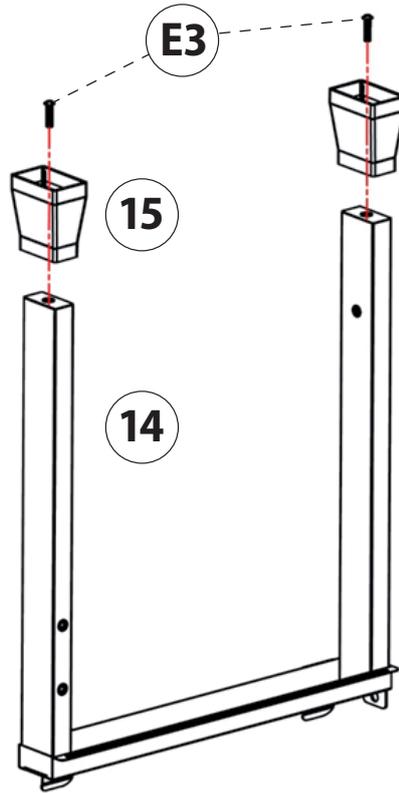


6

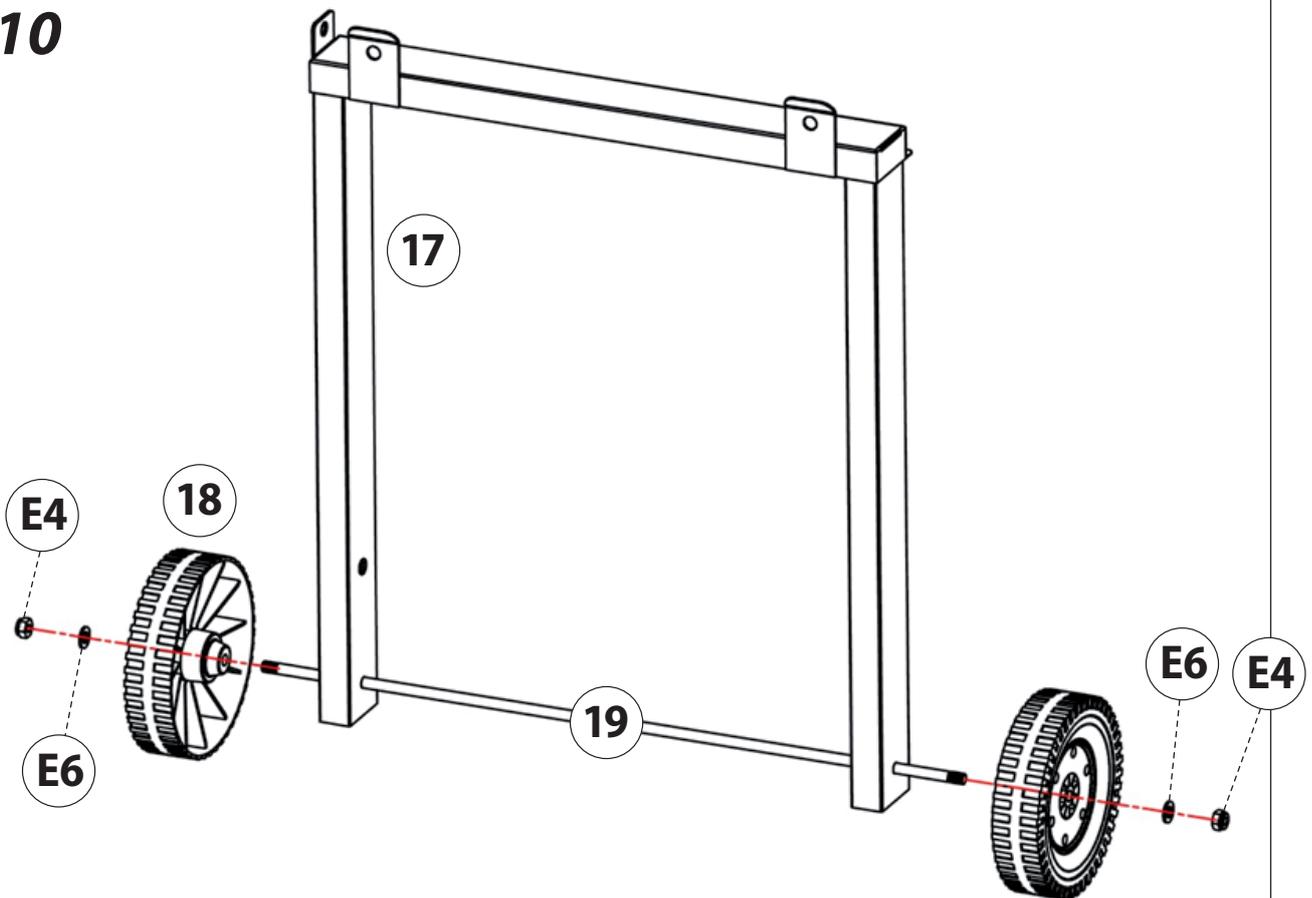




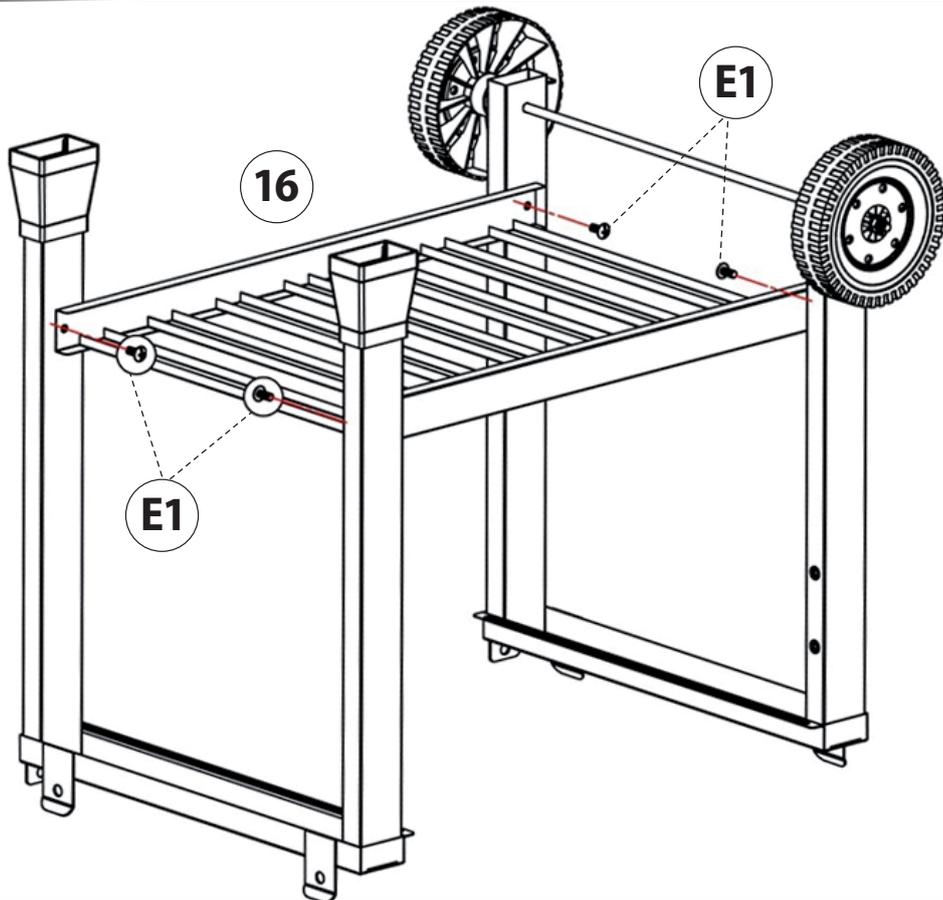
9



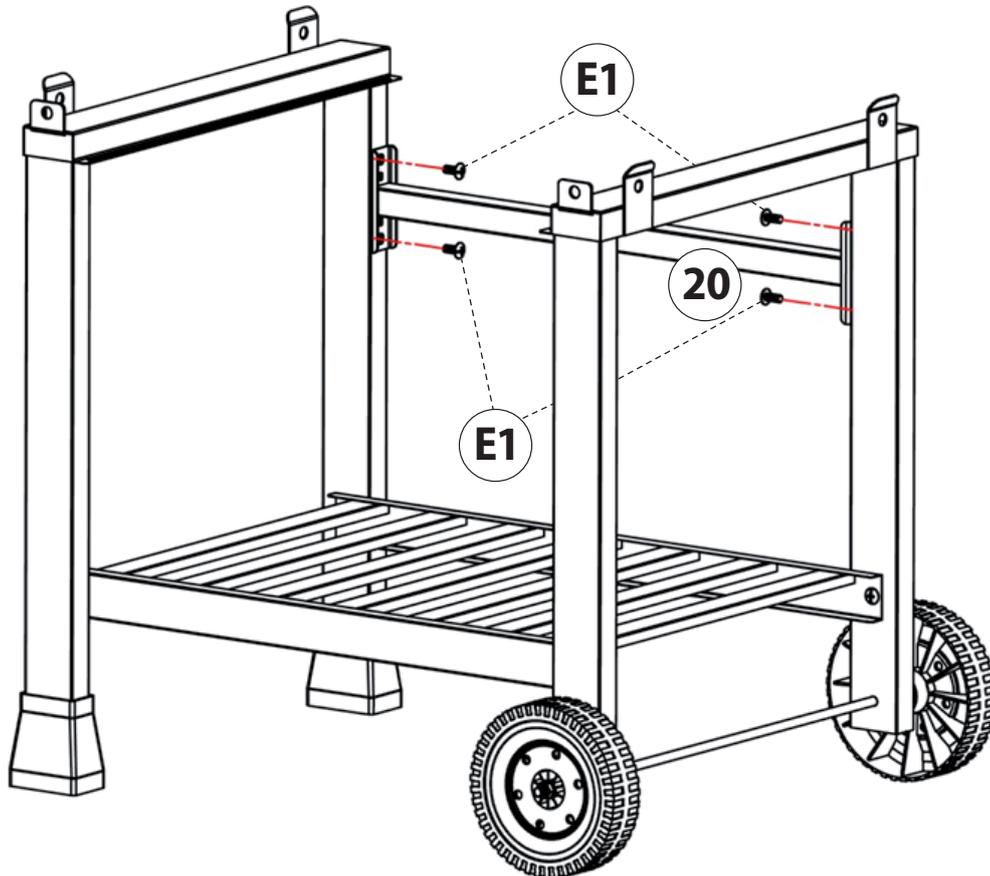
10



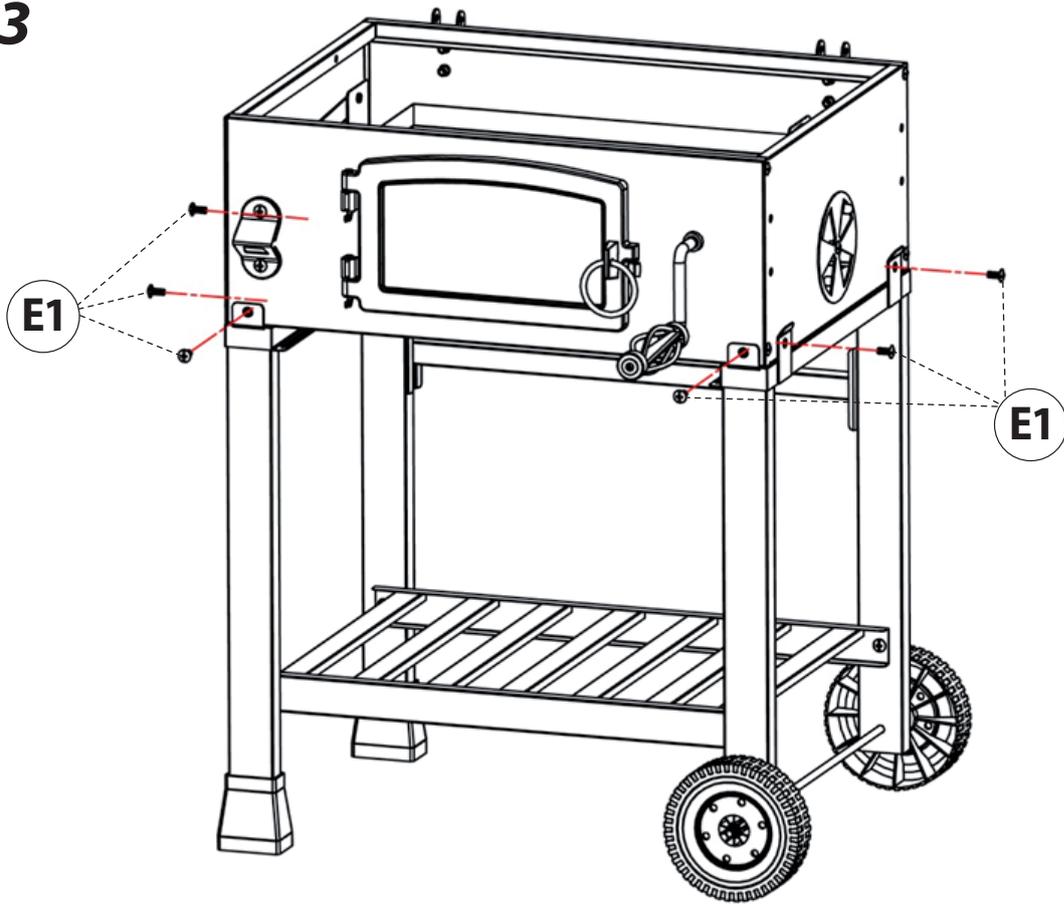
11



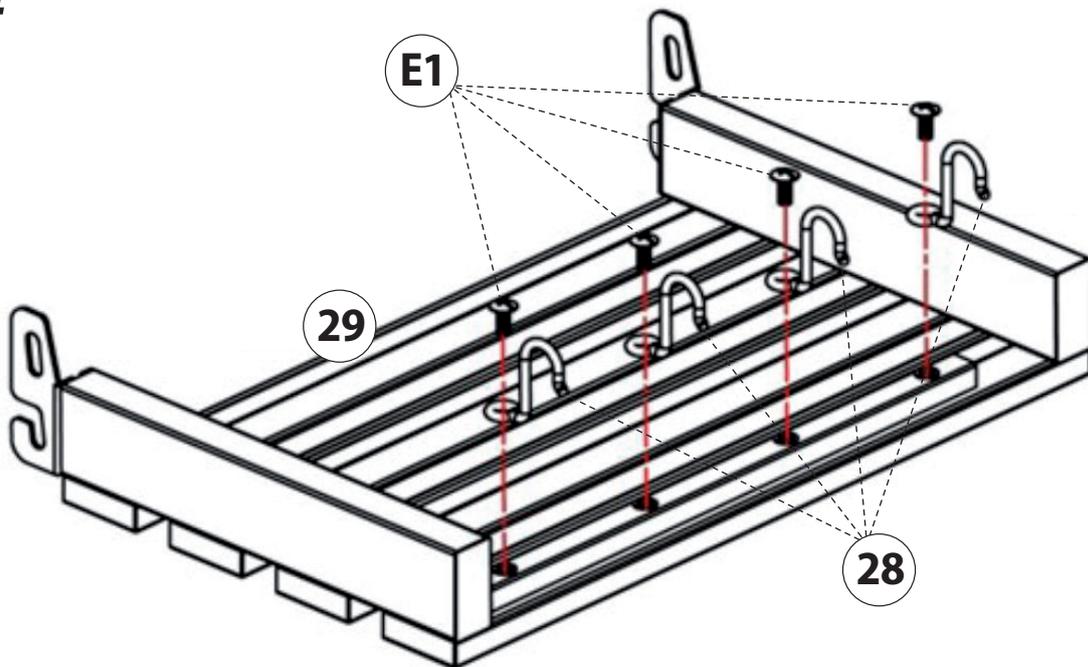
12



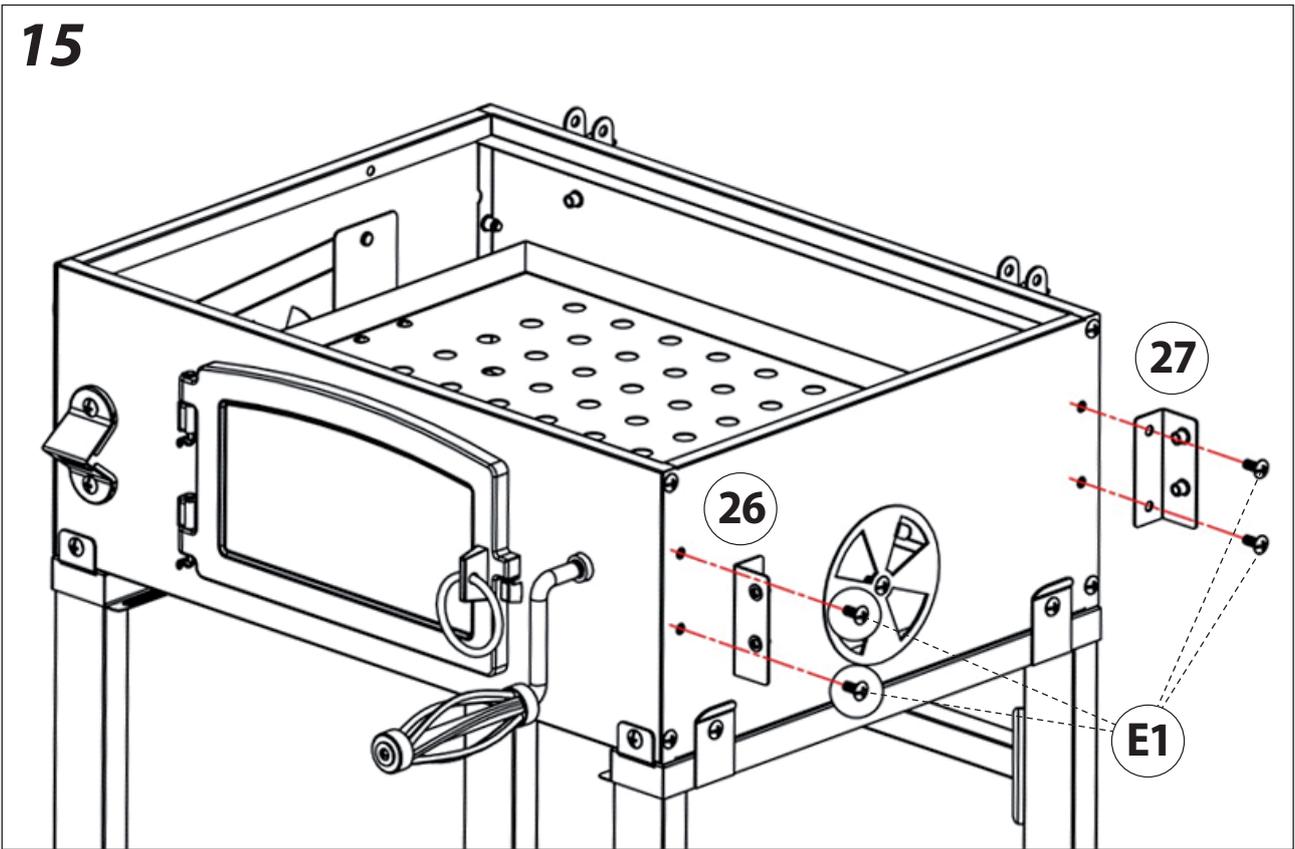
13



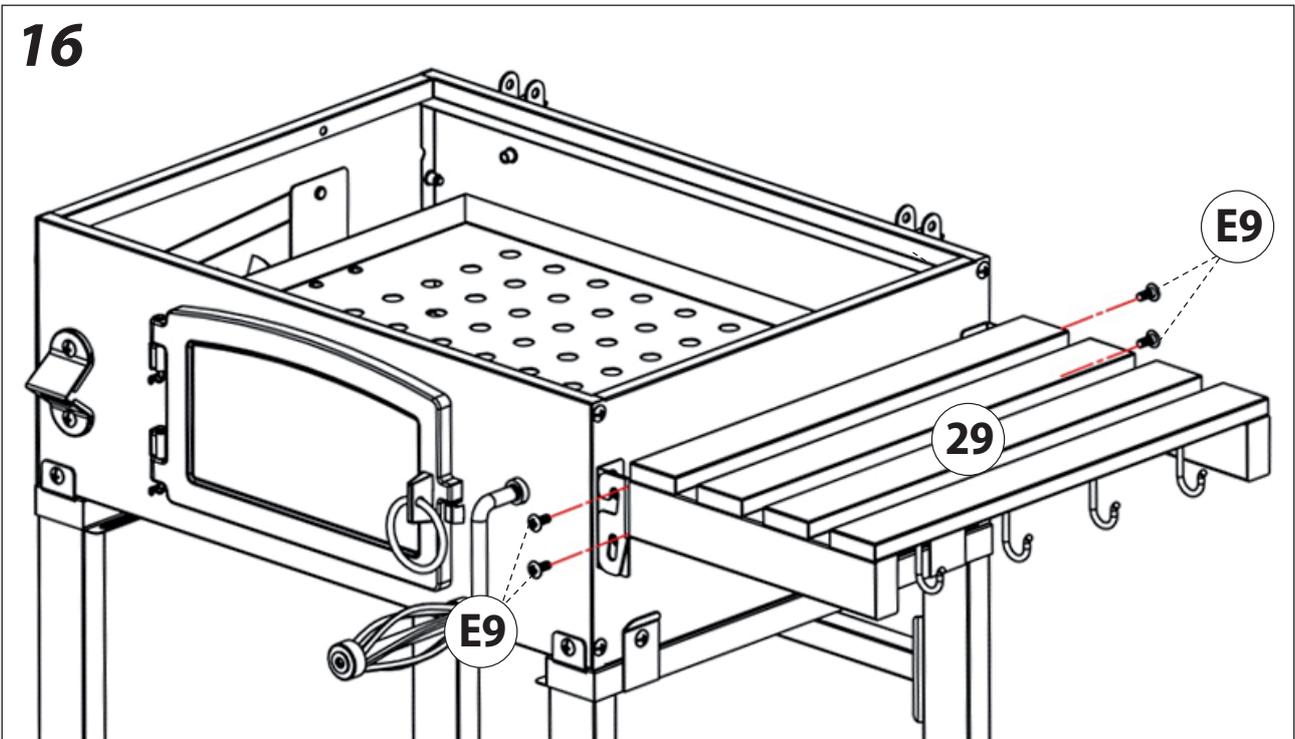
14



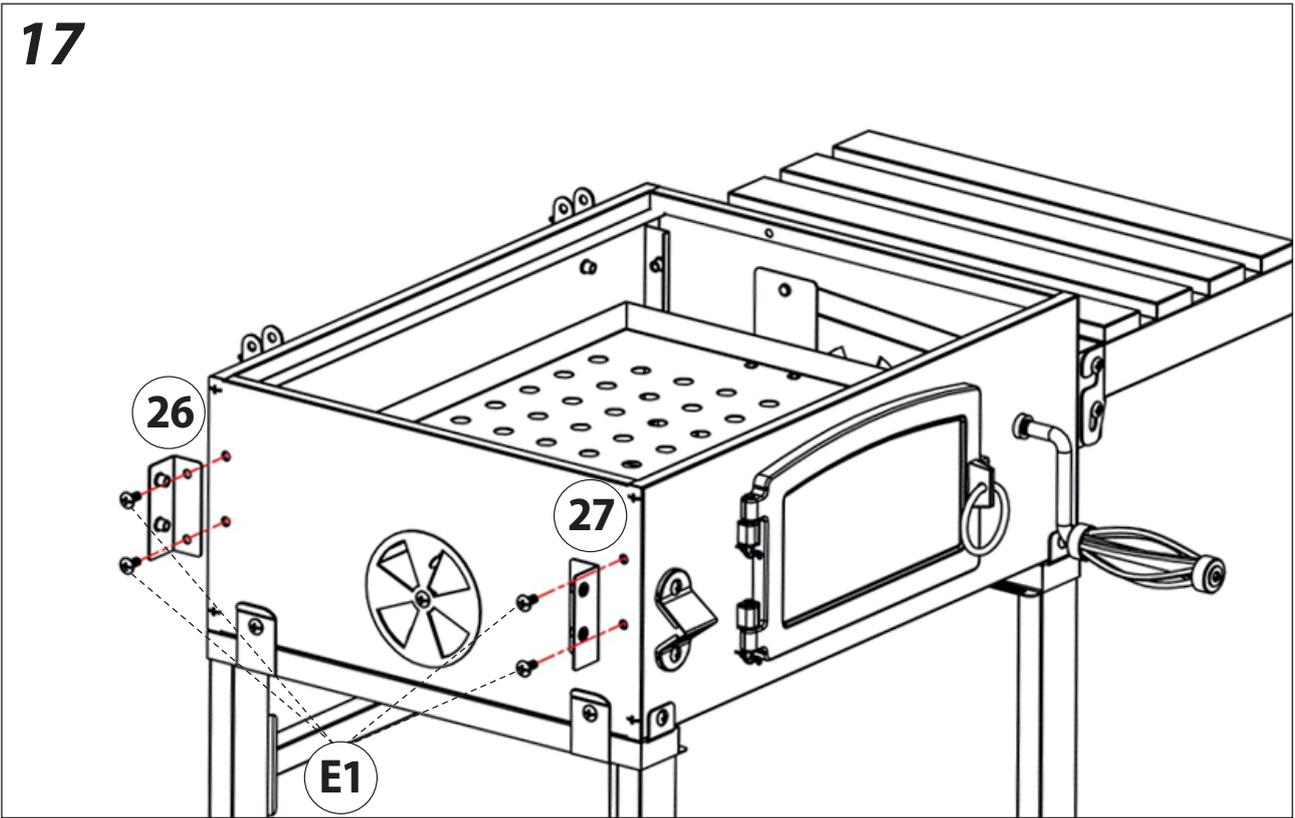
15



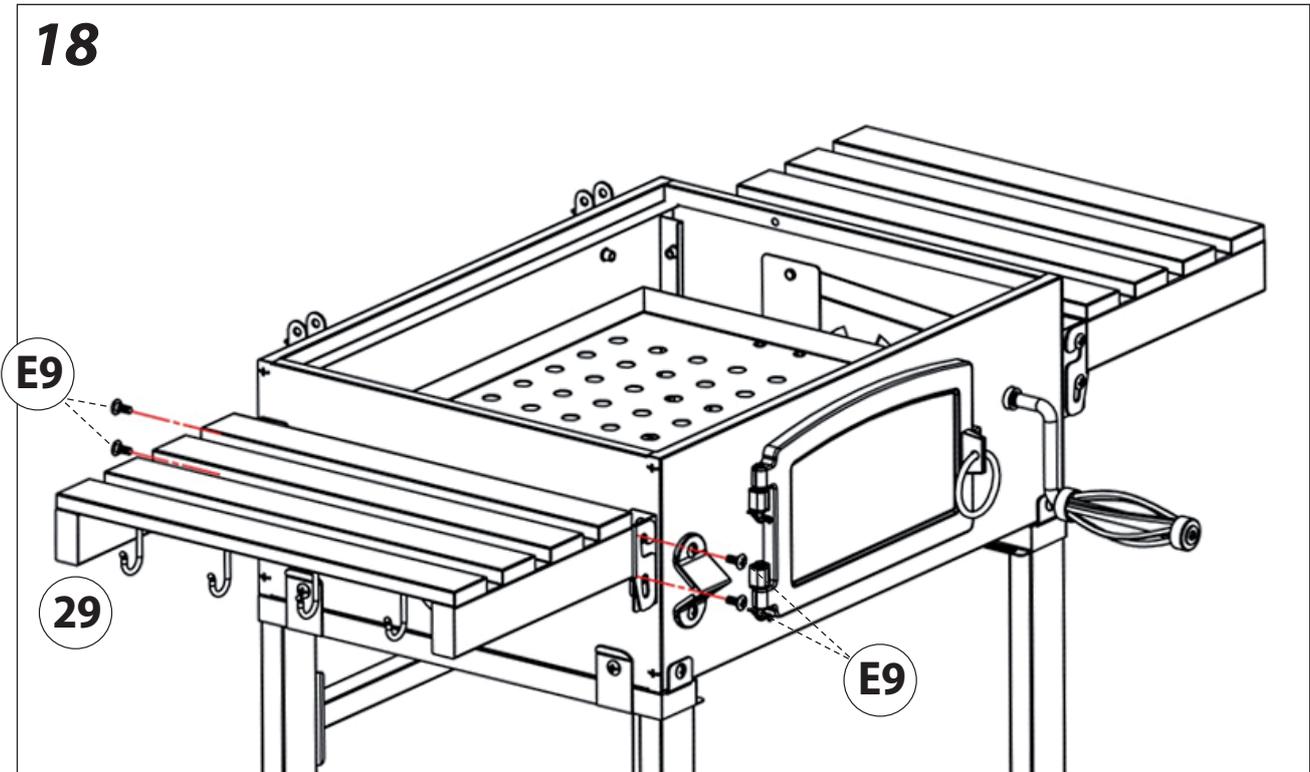
16



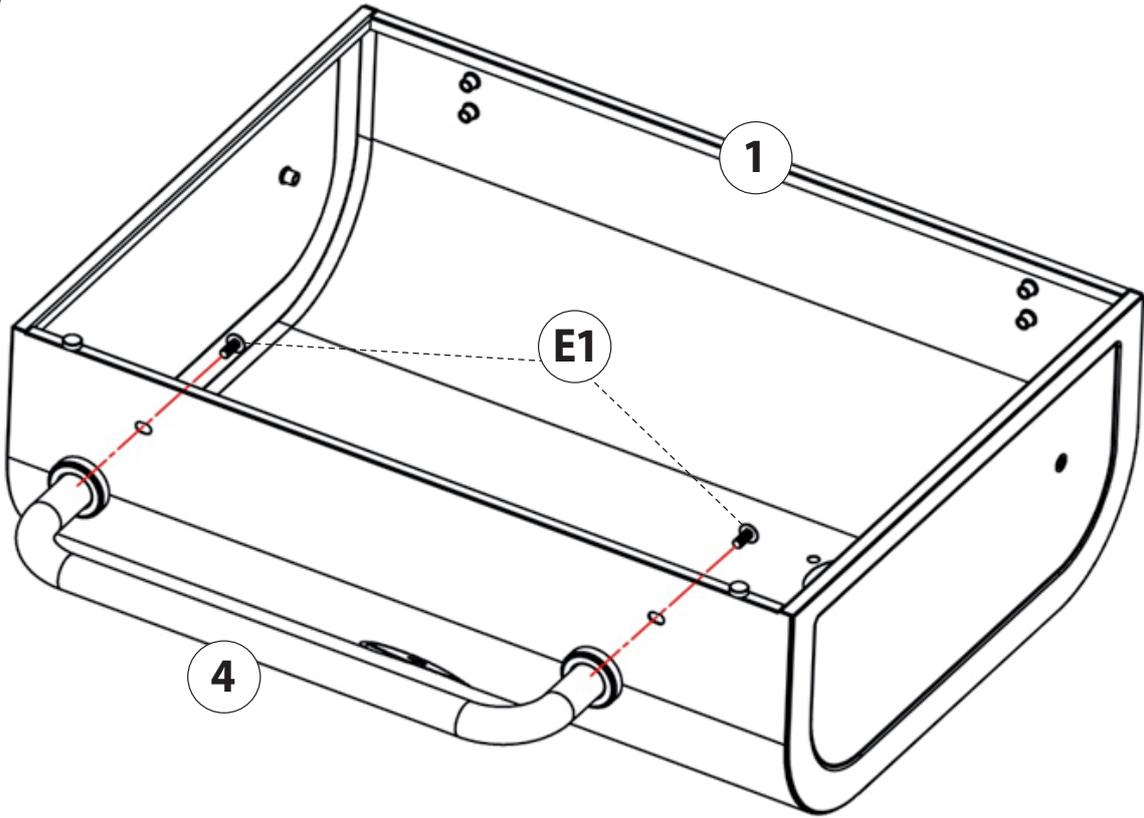
17



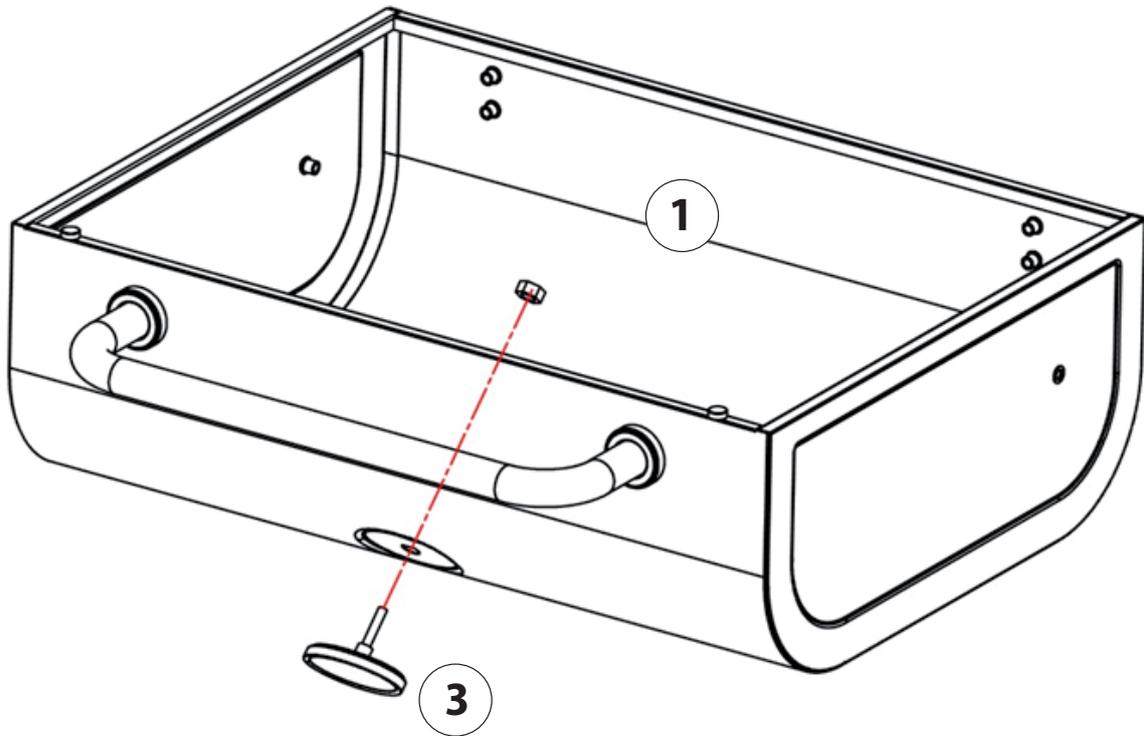
18



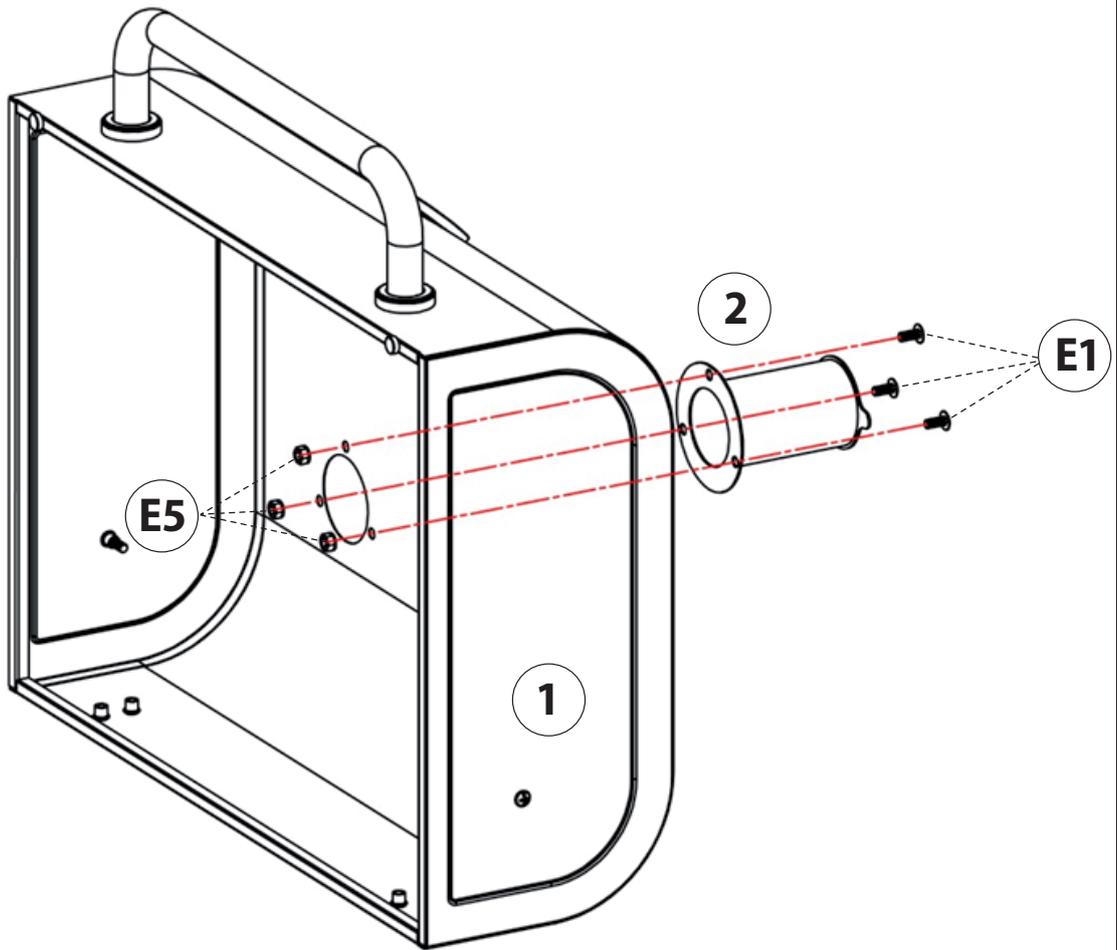
19



20



21



22

