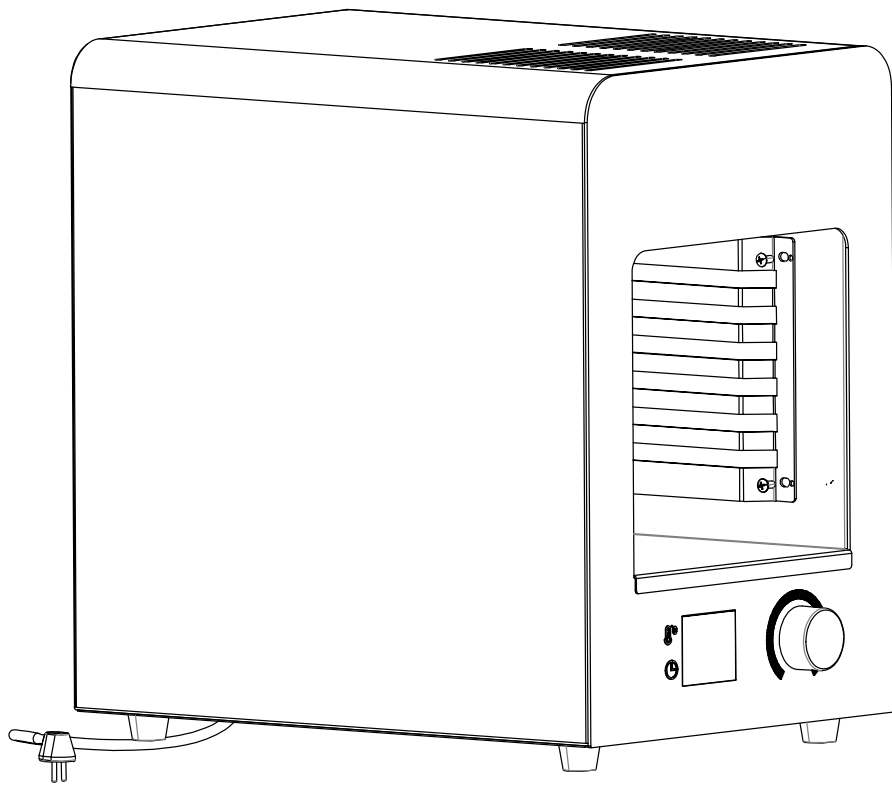




Hochleistungsgrill



MONTAGEANLEITUNG/ BEDIENUNGSANLEITUNG

für *TAINO Hochleistungsgrill* (Modell 93594) - Strombetriebener Befer

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

**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 Geräts führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET!

ANWENDUNG NUR IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN MIT AUSREICHENDER BELÜFTUNG ODER MIT AUSREICHENDEM SCHUTZ!

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.

**WARNUNG:**

Obwohl bei der Herstellung Ihres Hochleistungsgrills alle möglichen Maßnahmen ergriffen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten sorgfältig behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Nur für den Privatgebrauch. Bei gewerblicher Verwendung erlischt die gesetzliche Gewährleistung.

Das Gerät ist ausschließlich zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder mit ausreichendem Schutz bestimmt. Verwenden Sie keine trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.

Jede weitere Verwendung ist zweckentfremdet und ist untersagt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

Verwenden Sie den Grill nicht im Freien.

Stellen Sie den Hochleistungsgrill an einem Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.

Lassen Sie den Beefer nicht unbeaufsichtigt, wenn er genutzt wird.

Lassen Sie das Gerät und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.

Die Kühlschlitze an den Seiten und an der Oberseite des Gerätegehäuses und die Lufteinlässe auf dem Boden des Gehäuses dürfen nicht abgedeckt sein!

Verpackungsmaterial darf nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Verschieben Sie niemals den Grill, wenn er in Nutzung ist.

Beim Grillvorgang kann das gesammelte Fett in der Fettauffangschale sich entzünden. Wenn das passieren sollte, trennen Sie den Hochleistungsgrill von der Steckdose 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.

STANDORT

- Der Hochleistungsgrill darf in geschlossenen Räumen mit ausreichender Belüftung oder mit ausreichendem Schutz benutzt werden!
- Der Beefer ist nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/Wohnwagen geeignet.
- Die Outdoor-Nutzung ist untersagt, da das Gerät durch Niederschlag, Feuchtigkeit oder Witterung beschädigt werden kann.
- Halten Sie mit diesem Grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. (An den Seiten mind. 20 cm und oberhalb mind. 50 cm)
- Keine entflammaren Gegenstände in der Nähe oder auf das Gerät lagern.
- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass dieser nicht wackeln oder umstürzen kann.
- Halten Sie den Hochleistungsgrill von Wasser fern. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Ofen heiß ist.

OBERFLÄCHEN

- Vor der ersten Anwendung, wischen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch und sanfter Seifenlauge und trocknen Sie diese hinterher gründlich ab.
- Sprühen Sie beim Reinigen keine Flüssigkeiten auf oder in den Beefer.
- Berühren Sie während des Erhitzens / Grillens / Bräunens nicht die Seitenwände, den oberen Bereich oder die Heizelemente des Geräts.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend unter Anwendung von hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.
- Halten Sie die Lüfter stets frei von Verunreinigungen.
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettsammler. Lassen Sie den Grill vorher abkühlen!

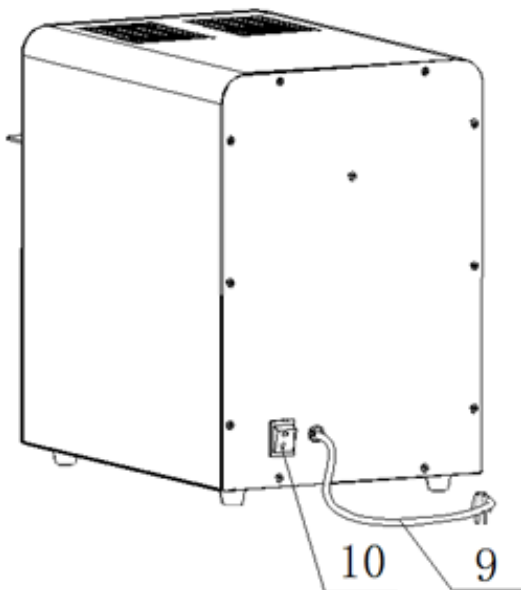
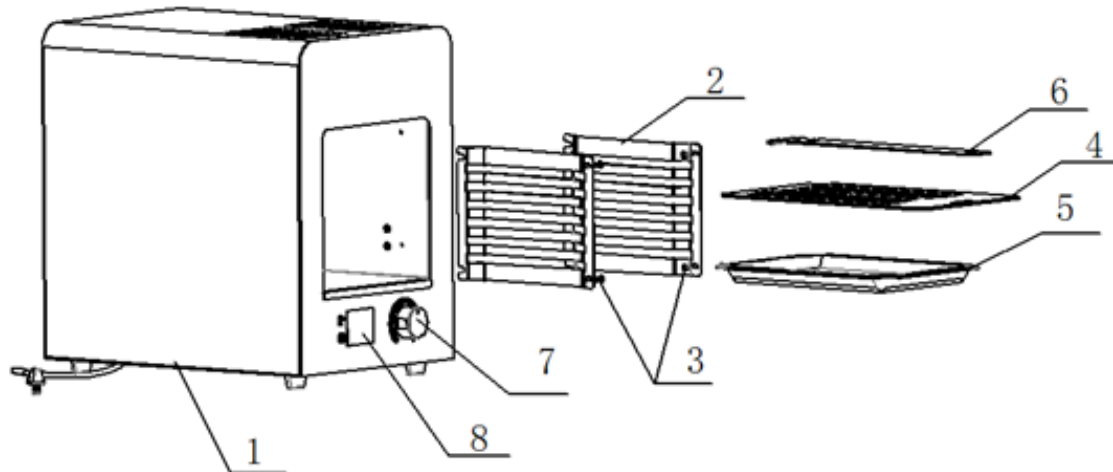
TRANSPORT

- Bewegen Sie den Hochleistungsgrill während des Betriebes nicht! Es besteht Verbrennungsgefahr und heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Nicht mit angestecktem Stromkabel transportieren.

Verpackung nicht entsorgen, falls der Grill beschädigt sein sollte oder Bauteile fehlen!

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten. Beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau und bewahren Sie die Verpackung auf!

Überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand dieser Teilleiste.



- 1.) Hochleistungsgrill / Beofer
- 2.) Rosthalter
- 3.) M4x10 Schrauben
- 4.) Grillrost
- 5.) Fettsammler
- 6.) Griff
- 7.) Drehregler
- 8.) LED Anzeige
- 9.) Netzkabel
- 10.) Netzschalter

ACHTUNG:

Das Gerät strahlt Hitze ab! Stellen Sie den Grill NIE direkt vor Glasfronten, Wänden, brennbaren Materialien oder Pflanzen ab. Der Mindest-Abstand zu Objekten dieser Art beträgt:

Nach hinten und zur Seite: ca. 20 cm

Nach oben: ca. 50 cm

Während des Grillvorgangs sollte die Fettsammler (Nr. 5) nicht weiter als 2/3 der Länge (ca. 20 cm) herausgezogen werden, um Verletzungen, Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

INBETRIEBNAHME & BENUTZUNG

Stellen Sie den Hochleistungsgrill auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.

Halten Sie mit diesem Beefer immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien. (An den Seiten mind. 20 cm und oberhalb mind. 50 cm)

Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch und sanfter Seifenlauge und trocknen Sie diese hinterher gründlich ab. Beachten Sie, dass aggressive Reinigungsmittel auch auf Edelstahl Korrosion verursachen können.

Zur vereinfachten Reinigung der Vorrichtung können die Zubehöre aus dem Grill entfernt werden.

Zum Entfernen der Rosthalter (Nr. 2), diesen leicht anheben, bis sich die Verriegelungen im oberen Bereich löst.

Ziehen Sie den Rosthalter (Nr. 2) vorsichtig von vorne heraus. Berühren Sie dabei nicht das Heizelement (Brenner), da dieser sonst beschädigt wird.

Stellen Sie sicher, dass Staub und mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände entfernt wurden.

Der Rosthalter (Nr. 2) ist korrekt eingesetzt, wenn die Verriegelungsöffnungen im oberen Bereich korrekt mit den Schrauben im Grillbereich verriegeln.

Für den sicheren Betrieb des Grills ist der Rosthalter (Nr. 2) erforderlich und muss während des Betriebs im Grill verbleiben. Die Entfernung darf nur in vollständig abgekühltem Zustand erfolgen.

Vor der ersten Anwendung erhitzen Sie den leeren Hochleistungsgrill etwa 10 Minuten lang in einem gut belüfteten Raum.

VORHEIZEN

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit den Spezifikationen des Beefers übereinstimmt: 220-240V ~50/60Hz.

Schließen Sie die Stromversorgung an, stellen Sie den Netzschalter auf der Rückseite auf [I] (Nr. 10). Der Lüfter sollte nun starten.

Drücken Sie kurz den Drehregler (Nr. 7), drehen Sie diesen dann nach rechts bis zur gewünschten Temperatur und drücken Sie den Regler (Nr. 7) erneut um die Temperatur zu bestätigen. Die Heizelemente beginnen nun zu arbeiten. Währenddessen geht das Licht des Schalters an.

Drehen Sie nun den Drehregler (Nr. 7) nach rechts, um die Zeit einzustellen und drücken Sie diesen um die Einstellung zu bestätigen.

Drücken Sie den Drehregler (Nr. 7) erneut, um die Temperatur wieder auf 0°C einzustellen und drücken Sie diesen um zu bestätigen. Die Heizelemente hören auf zu heizen. Währenddessen geht das Licht des Schalters aus.

Das Gerät arbeitet am besten, wenn der komplette Grillbereich vorgeheizt ist. Deswegen wird empfohlen, weitere 3-5 Minuten zu warten bevor Speisen in den Grill eingelegt werden, um konsistente und reproduzierbare Grillergebnisse zu erhalten.

GRILLEN

Informationen über das Garen verschiedener Fleischsorten und anderer Speisen finden Sie in der „Gartabelle“ auf der Seite 11.

Die übliche Grillzeit beträgt zwischen 1-3 Minuten für jede Seite. Fleisch sollte 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden, um vor dem Grillen langsam auf Raumtemperatur gebracht zu werden.

Schieben Sie den Fettsammler (Nr. 5) auf die unterste Schiene der grünen Ebene des vorgeheizten Rosthalters (Nr. 2) mithilfe des Griffs (Nr. 6). Das Grillgut legen Sie auf den nicht-vorgeheizten Rost (Nr. 4) und schieben Sie mithilfe des Griffs (Nr. 6) den Rost (Nr. 4) auf einen der Schienen in der orangenen Ebene.

Entfernen Sie den Griff (Nr. 6) vom Rost (Nr. 4) so schnell wie möglich, um ein Erhitzen des Griffes zu verhindern. Achtung: Verletzungsgefahr.

Für eine optimale Bräune und Kruste sollte das Fleisch so nah wie möglich an den Heizelementen (Brenner) positioniert sein, diese aber niemals berühren. Entscheiden Sie sich für eine Ebene bzw. Schiene basierend auf der Dicke des Fleisches.

Achten Sie auf die Positionierung des Fleisches, dieses sollte zentral unter den Heizelementen liegen, um eine gleichmäßige Erhitzung zu gewährleisten.

Um das Fleisch zu drehen, ziehen Sie den Rost (Nr. 4) komplett heraus und legen Sie diesen auf einer feuerfesten bzw. hitzebeständigen Unterlage ab. Drehen Sie das Fleisch um und schieben es dann zurück in den Grill.

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



Unterschiedliche Grill-Ebenen

Achtung: In der roten Ebene („Crisp“) kann nicht länger als 1 Minute gegrillt werden.

GRILLEN ABBRECHEN

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

DAS FLEISCH RUHEN LASSEN

Die hohe Temperatur im Hochleistungsgrill sorgt für eine schnelle Bräune und Kruste. In den meisten Fällen empfiehlt es sich das Fleisch herauszuholen und erst ruhen zu lassen. Dies kann entweder bei reduzierter Temperatur im oberen Grillbereich (Schienen 1-3) oder im unteren Bereich (Schienen 4-6) oder sogar direkt in der Fettsammler (Nr. 5) in dem untersten Bereich (Ruhebereich) geschehen. Hierfür können Sie die Schale (Nr. 5) mit dem Griff (Nr. 6) entfernen (Achtung: Diese kann heiß sein und sollte auf einer hitzebeständigen Unterlage abgestellt werden).

FETTSAMMLER

Der Fettsammler (Nr. 5) sollte sich während des Grillprozesses im untersten Bereich befinden. Er kann heiß werden und sollte, genau wie der Rost (Nr. 4), nur mit dem Griff (Nr. 6) bedient werden.

Das schnell abtropfende Fett könnte als ein dünner Film auf der Oberfläche des Fettsammlers (Nr. 5) zurückbleiben. Aufgrund der leistungsstarken Brenner könnte sich das Fett in die Oberfläche einbrennen. Hierbei empfiehlt es sich, den Fettsammler (Nr. 5) schnell zwischen den Grillrunden zu entfernen und mit Wasser abzuspülen oder mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Der Beefer darf erst gereinigt werden, wenn alles komplett ausgekühlt ist, der Netzschalter ausgeschaltet, der Netzstecker aus der Steckdose gezogen und der Grill komplett vom Strom getrennt wurde.

Entfernen Sie zuerst den Grillrost (Nr. 4), den Fettsammler (Nr. 5) und dann den Rosthalter (Nr. 2). Der Hochleistungsgrill sollte mit einem passenden Reiniger benetzt werden. Achten Sie darauf, dass der Reiniger metallverträglich ist. Lassen Sie den Reiniger arbeiten. Sollte der Grillbereich sehr verschmutzt sein, sprühen Sie ihn einige Male ein.

Die Grilleinlagen (Rost (Nr. 4), Schale (Nr. 5), Rosthalter (Nr. 2)) können Sie zunächst im warmen Wasser mit einer milden Seifenlauge einweichen lassen und dann mit der Hilfe einer Bürste mit Plastikborsten reinigen. Nutzen Sie keine Schleifmittel, Drahtbürsten oder Stahlschwämme um Kratzer und Rost zu vermeiden.

Der Grillbereich und das Gehäuse müssen regelmäßig und gründlich mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden. Sprühen Sie keine Reiniger in das Gerät. Reinigungsmittel sollten nur auf einem Tuch auf das Gerät aufgetragen werden. Trocknen Sie alles gründlich ab. Achtung: Rückstände könnten sich entzünden, also reinigen Sie gründlich!

Hinweis: Die entfernbaren Teile sind aus hochwertigem rostfreien Stahl und können in der Spülmaschine gereinigt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Rauchbildung während der Nutzung.	Speisen berühren die Heizelemente/Brenner.	Schalten Sie den Beefers aus und positionieren Sie die Speisen anders.
	Die Speisen rauchen ohne das Heizelement zu berühren.	Unterbrechen Sie den Grillprozess sofort und lassen Sie das Gerät abkühlen. Erhitzen Sie die Speisen nicht erneut.
Der Grill reagiert nicht oder erhitzt sich nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Netzschalter auf der Rückseite des Beefers.
	Der Hochleistungsgrill ist überhitzt.	Falls das Gerät überhitzt, schalten sich die Heizelemente aus Sicherheitsgründen aus. Nach einer längeren Abkühlphase ist der Grill wieder zur Nutzung bereit. Verwenden Sie den Hochleistungsgrill nicht ohne Rost, Schale und Rosthalter. Dies verhindert schnelles Überhitzen.
Die Außenhülle des Beefers ist sehr heiß.	Verstopfte Abluftöffnungen.	Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Abluftöffnungen verstopfen könnten.
	Verstopfte Lufteinzüge.	Stellen Sie sicher, dass die Lufteinzüge unter dem Gerät frei sind.

GARTABELLE

Speise	Gewicht	Schiene	Rare	Medium	Well Done	Temperatur (jede Seite)	Ruhezeit	Kommentar
Steak	200g	2	40s	1Min.	1Min. 30s	850°C	3Min.	Erst auf der 2. Schiene für 60s grillen, dann die andere Seite für 40s (Medium).
Brot geschnitten	25g	1			10s	850°C	-/-	
	25g	6			35s	850°C	-/-	
Schwein	400g	4-2-3			3Min. 30s	850°C	-/-	Grillen Sie die erste Seite auf der 4. Schiene und die andere Seite für 60s, dann auf Schiene 2 für 50s, dann auf der 3. Schiene für 30s.
	400g	3-2			3Min. 10s	850°C	-/-	Schiene 3 für 90s, die andere Seite für 60s, dann Schiene 2 für 40 Sekunden.
Kartoffel	200g	6			8Min. 10s	850°C	-/-	
Chicken Wing	200g	3			2Min. 5s	850°C	-/-	Für 100s auf Ebene 3, dann die andere Seite für 85s.



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

MONTAGEANLEITUNG/ BEDIENUNGSANLEITUNG

für *TAINO Hochleistungsgrill* (Modell 93594) - Strombetriebener Beefer



taino-grill.de