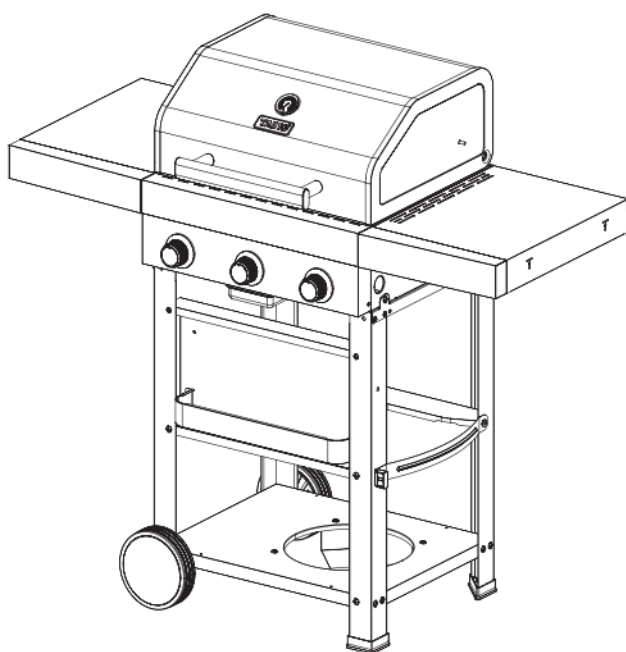




Montage- und Bedienungsanleitung
Installation and operating manual

WABAYA 3+0



93513

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-7
Technische Daten	Seite 7
Vorbereitungen vor dem Zünden	Seite 8
Gasflasche anschließen	Seite 8
Dichtheitsprüfung	Seite 9
Erste Inbetriebnahme	Seite 10
Einbrennen	Seite 10
Freibrennen	Seite 11
Hinweise zur Beleuchtung/Zündgassteuerung	Seite 11
Reinigung und Pflege	Seite 12-13
Fehlerbehebung	Seite 13
Hauptbrenner wechseln	Seite 13
Teileliste	Seite 14-15
Aufbau	Seite 29-43
Kontaktdaten	Seite 44

English

Safety instructions	Page 16-20
Technical data	Page 20
Preparations before ignition	Page 21
Connecting the gas bottle	Page 21
Leak test	Page 22
Initial operation	Page 23
Burning in	Page 23
Treatment by pyrolysis	Page 24
Lighting instructions/Ignition gas control	Page 24
Cleaning and care instruction	Page 25-26
Fault correction	Page 26
Changing the main burner	Page 26
Parts list	Page 27-28
Assembly	Page 29-43
Contact details	Page 44

Tragen Sie hier für die Rückverfolgbarkeit die Batchnummer Ihres Artikels ein. Diese finden Sie auf der Vorderseite des Produktkartons, auf der oberen rechten Ecke (Bsp. Batch: 01-indoor1-2024). Write down the batch number of your product here for tracking. These can be found on the front of the product carton, on the upper right corner (e.g. Batch: 01-indoor1-2024).

Batchnr. Karton 1 Batchnr. Karton 2

ACHTUNG!



DIESES PRODUKT DARF AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE DAFÜR VORGESEHENE VERWENDUNG GENUTZT WERDEN, WELCHE DURCH DIE PRODUKTGESTALTUNG UND DIE ARTIKELMERKMALE VORGEGEBEN IST. JEDLICHE ZWECKENTFREMUNG KANN ZU VERLETZUNGEN UND BESCHÄDIGUNGEN FÜHREN. DAS PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET.



**LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR AUFBAU UND INBETRIEBNAHME!
BENUTZEN SIE DEN GRILL MIT VORSICHT!
MISSACHTUNG DER BEDIEN- UND WARNHINWEISE IN DIESER ANLEITUNG KÖNNEN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN HERBEIFÜHREN.
HALTEN SIE DIESE ANLEITUNG ALS NACHLESEWERK BEREIT.**



UMBAU, MISSBRAUCH ODER BAULICHE VERÄNDERUNGEN DES GRILLS FÜHREN ZU EINER ERLÖSCHUNG DER 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 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 Zubehörteilen 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 Fettschale (Fettablaufblech) 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). Überprüfen Sie Ihren Grill auf Gaslecks und eventuelle Verstopfungen (z.B. Insekten) im Brenner usw. Befolgen Sie auch die Reinigungsanweisungen (siehe S. 12), um sicherzustellen, dass der Gasgrill sicher ist.
- Schließen Sie niemals einen unregelmäßig gelagerten 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.

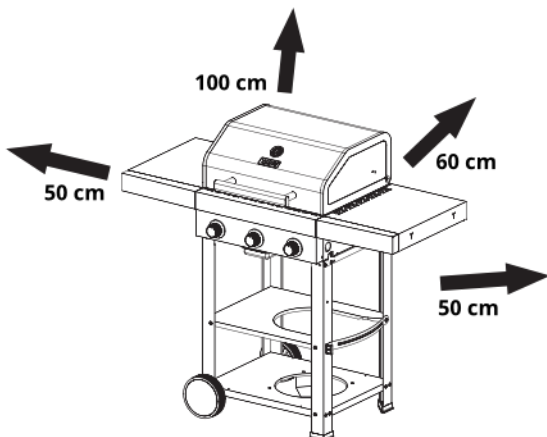
**WARNUNG: DAS RAUCHEN WÄHREND DER BENUTZUNG
IST UNTERSAGT UND LEBENSGEFÄHRLICH!**

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.
- 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.
- Lagern Sie keine entflammaren Dinge in der Nähe des Grills.
- Halten Sie mit diesem Gasgrill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (**mind. 0,5 bis 1 Meter**).
- Benutzen Sie den Grill nicht unter brennbaren Oberflächen/Dächern. Der obere Bereich muss frei sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass dieses nicht wackeln oder umstürzen kann. NICHT auf Holzdecks verwenden.
- Stellen Sie den Grill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.

Da dieser Grill keine Beschränkung für die Emission von unverbranntem Gas hat, muss dieser Grill im Freien oder in einem ausreichend belüfteten Bereich installiert und/oder verwendet werden. **Folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien müssen eingehalten werden:**

Rückwand: 60 cm
Seiten: 50 cm
Oben: 100 cm



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 Grillrosts und Fettschale 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 Oberhitzegrill abkühlen!
- Die Edelstahloberfläche des Grills kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben.



WARNUNG! GRIFF WIRD HEISS!

Berühren Sie nicht den **DUNKLEN** Bereich des Griffs (siehe Abb. oben), wenn der Gasgrill in Betrieb ist!

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® TAINO WABAYA 3+0 Gasgrill
Model Nummer	93513 (K1133M1J2FE)
Produkt Identifikation Nr.	2575DM28522
Gas-Kategorie	I3B/P(50) (546 g/h)
Gas- und Leitungsdruck	Butane/Propane 50 mbar
Gesamte Wärmezufuhr	7.5 KW
Gasart	Propane/Butane 50 mbar
Hauptbrenner Injektorgroße	Ø 0,68 mm
Land des Bestimmungsorts	DE, AT, CH, CZ, SK, LU

C€2575-25

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

VORBEREITUNGEN VOR DEM ZÜNDEN

WICHTIG: REINIGEN SIE DIE GRILLFLÄCHE VOR DEM ERSTGEBRAUCH GRÜNDLICH!

Die Oberfläche des Gasgrills ist mit Pflanzenöl vorbehandelt, um mögliche Verschmutzungen beim Transport zu vermeiden. Um Verfärbungen beim ersten Grillen zu vermeiden, säubern Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch und sanfter Seifenlauge, danach gründlich abtrocknen.

Die Fettauffangschale sollte sich immer unten im Gasgrill befinden, damit heruntertropfen-der Fleischsaft darin aufgefangen wird.

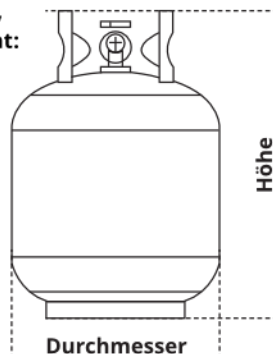
GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

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. Der Grill ist, gemäß **BS EN 12684:2001**, zertifiziert. 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 Gaskategorie des Geräts entspricht:

Gasdruckregler: Dieser sollte der **EN16129** in der aktuellen Fassung und den nationalen Vorschriften entsprechen. Für den Betrieb dieses Gasgrills benötigen Sie einen **28-30/37 mbar-Regler für I3+**, einen **28-30mbar-Regler für I3B/P(30)** oder einen **50 mbar-Regler für I3B/P(50)**.

Gasflasche: Dieser Gasgrill ist nur mit einer Gasflasche zu verwenden, welche eine **Höhe von 500 mm** und einen **Durchmesser von <245 mm NICHT** überschreitet.



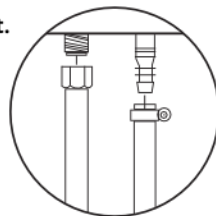
WARNUNG: WEGEN EXPLOSIONSGEFAHR SIND FOLGENDE ARBEITEN NUR IM FREIEN UND BEI ABGEKÜHLTEM GERÄT AUSZUFÜHREN!

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.**

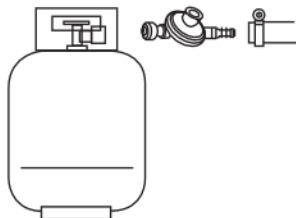
Entfernen Sie die Schutzkappen von den Gasanschlüssen und schrauben die Überwurfmutter des Gasschlauches auf die Verschraubung am Gasgrill. Drehen Sie anschließend die Überwurfmutter mit einem Schraubenschlüssel vorsichtig fest.



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 **KEIN** Werkzeug, um die Dichtung nicht zu beschädigen!



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 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.

ACHTUNG: Sollte ein Brenner nicht zünden, drehen Sie das Ventil an der Flasche ab und drehen Sie alle Knöpfe auf „OFF“. Warten Sie danach 5 Minuten, bevor Sie einen neuen Versuch starten.

**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!**

ERSTE INBETRIEBNAHME

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

Richtiger Umgang mit dem Grill:

**VORSICHT! BAUTEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN! BENUTZEN
SIE IMMER HANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ODER VERLET-
ZUNGEN 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 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 Einbrennen können spezielle hitzebeständige Öle (am besten Rapsöl oder Sonnenblumenöl) und andere geeignete Hilfsmittel verwendet werden, beim Freibrennen sollten Sie dagegen auf diese verzichten.

EINBRENNEN

1. Lesen Sie die Warnhinweise und vergewissern Sie sich, dass der Grill vorschriftsmäßig zusammengebaut ist.
2. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien von Grill und Grillfläche.
3. Zunächst schalten Sie einen Brenner auf kleinster Stufe ein.
4. Nach rund einer Min. schalten Sie dann noch einen weiteren ein.
5. Diesen Vorgang setzen Sie fort, bis schließlich alle Brenner auf der geringsten Stufe laufen.
6. Nun steigern Sie bei diesen jeweils langsam die Temperatur.
7. Nach ungefähr 10 Min. sollten alle Brenner auf der höchsten Stufe laufen.
8. Halten Sie den Deckel dabei zunächst geschlossen, um schnell eine hohe Temperatur zu erreichen. Öffnen Sie den Deckel in kurzen Abständen (4-5 Min.) um zu lüften. Der Grill sollte dabei eine Temperatur von ca. 220-250°C erreichen.
9. Die Brenner sollten jetzt rund 20 bis 25 Min. pausenlos auf höchster Stufe brennen.
10. **Achten Sie darauf, in dieser Zeit möglichst nicht im Rauch zu stehen. Denn beim Einbrennen werden häufig einige Produktionsrückstände verbrannt.**
11. 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 in Betrieb nehmen.

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 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. Detaillierte Vorgehensweise zur Reinigung und Pflege, siehe ab S.12.

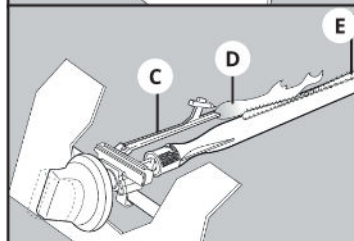
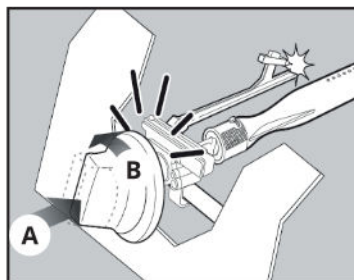
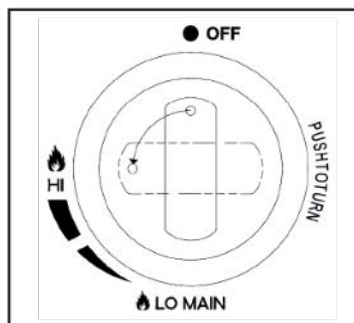
HINWEISE ZUR BELEUCHTUNG/ZÜNDGASSTEUERUNG



ACHTUNG! DER DECKEL MUSS BEIM ANZÜNDEN DES BRENNERS GEÖFFNET SEIN! STELLEN SIE SICH BEIM ANZÜNDEN NICHT MIT DEM GESICHT DIREKT ÜBER DEM GASGRILL!

1. Ihr Gasgrill verfügt über eine Zündgassteuerung. Wenn alle Gasregler am Gasgrill auf „**AUS**“ stehen, drehen Sie das Gasflaschenventil am Regler in die **EIN**-Position.
2. Um einen Funken zu erzeugen, müssen Sie den Regler eindrücken (**A**) und in dieser Position 3-5 Sekunden lang halten, damit das Gas fließen kann.
3. Drehen Sie dann gegen den Uhrzeigersinn auf „**HIGH**“ (**B**). Es können Funken zum Brennerzündrohr (**C**) überspringen. Sie hören ein „**Schnappen**“ des Zünders und sehen eine orangefarbene Flamme von 3“-5“, die aus dem Brennerzündrohr an der linken Seite des Brenners (**D**) austritt.
4. Halten Sie den Drehregler nach dem „**Schnappen**“ zwei Sekunden lang gedrückt, damit das Gas vollständig in das Brennerrohr (**E**) strömen kann und die Zündung gewährleistet ist.

Bei der Einstellung „**HIGH**“ sollte die Brennerflamme etwa **12-20 mm lang** sein und mindestens eine orangefarbene Flamme aufweisen. Drehen Sie den Gasregler ganz gegen den Uhrzeigersinn, um die niedrigste Einstellung zu erreichen.





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.

Sollten Sie Schwierigkeiten haben, Ihren Gasgrill nach den obigen Schritten anzuzünden, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.

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.

ROST UND INNENSEITE DES GRILLS

Die Reste mit einer Bürste, einem Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und mit einer milden Seifenlauge sauber wischen. Danach mit klarem Wasser abwischen und gründlich trocknen. Die Innenflächen der Grillgehäuseabdeckung sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen, danach gründlich abtrocknen.

Verstopfte Anschlüsse mit einem Rohrreiniger oder steifem Draht (z.B. mit einer geöffneten Büroklammer) reinigen. Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher) untersuchen. Wenn Schäden festgestellt werden, ersetzen Sie den Brenner durch einen neuen. Installieren Sie den Brenner wieder und überprüfen Sie, ob die Gasventilöffnungen im Brennereinlass richtig positioniert und gesichert sind.

AUSSENFLÄCHE

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Backpulver und eine Heißwasserlösung. Bei hartnäckigen Flecken kann ein leicht scheuerndes Reinigungsmittel verwendet werden. Dann mit Wasser sauber wischen und gründlich abtrocknen.

Wenn die Innenseite des Grilldeckels wie abblätternde Farbe aussieht, hat sich die eingebrannte Fettablagerung in Kohlenstoff verwandelt und blättert ab. Reinigen Sie den Deckel gründlich mit starker heißer Seifenlauge. Dann mit Wasser sauber wischen und gründlich abtrocknen. **Verwenden Sie niemals Ofenreiniger!**

GRILLROST UND FETTSAMMLER

Verwenden Sie eine milde Seifenwasserlösung, ggf. einweichen lassen. Dann mit Wasser nachspülen und gründlich abtrocknen.

FEHLERBEHEBUNG

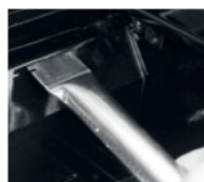
Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice über die jeweilige Plattform mit Angabe Ihrer Bestellnummer, falls Ihnen eine Fehlerbehebung nicht gelingt. Bitte beachten Sie, dass eigenständige Reparaturen, die nicht von einem Spezialisten durchgeführt wurden, die Gewährleistung erlöschen lassen und Kosten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

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Die Brenner lassen sich mit dem Zündsystem nicht anzünden.	Die Gasflasche ist leer?	Durch volle Gasflasche ersetzen.
	Defekter Regler.	Regler überprüfen oder ersetzen.
	Verstopfung der Brenner.	Brenner reinigen.
	Verstopfung in Gasdüsen oder Schläuchen.	Düsen und Schlauch reinigen.
Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr, ein zischendes Geräusch kann zu hören sein).	Verstopfungen in Brennern.	Brenner reinigen.
	Verstopfungen in Gasdüsen oder Schläuchen.	Düsen und Schläuche reinigen.
	Windige Bedingungen.	Stellen Sie den Grill an einem windgeschützten Ort auf.
Drehregler schwer zu drehen.	Gasventil klemmt.	Gasventil auswechseln.

HAUPTBRENNER WECHSELN

Finden Sie zuerst heraus, welcher Hauptbrenner defekt ist. Danach bitte darauf achten, wie der Brenner montiert ist, um später zu wissen, wie der neue Hauptbrenner angebracht werden muss.

1. Am hinteren Teil des Gasgrills finden Sie die Klemmfeder neben dem Brennerende. Diese drücken Sie zusammen und schieben die durch die Öffnung. Die Klemmfeder sollte nun in der Fettwanne landen. Bitte für später aufbewahren.
2. Schieben Sie den Hauptbrenner zur Seite und ziehen Sie ihn vorsichtig heraus. Nun sollten Sie den Brenner entfernen können.



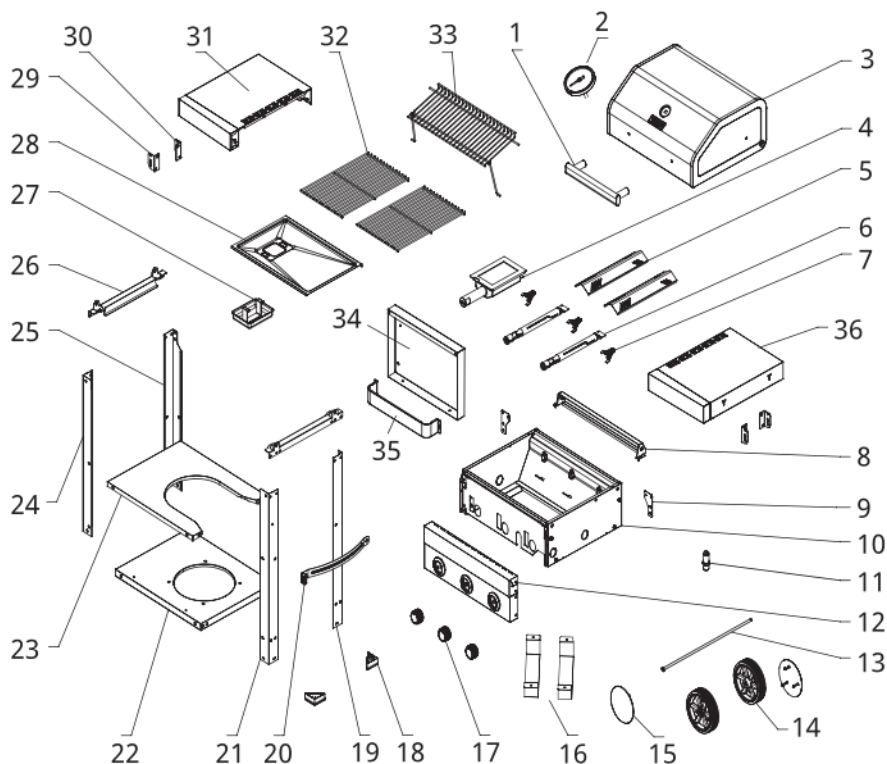
TEILELISTE



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

Telefonnummer: +49 2203 94 79 300

E-Mail: service@taino-grill.de



BEFESTIGUNGSELEMENTE

A		5/32-32	15x	D		4x
B		1/4-20	26x			
C			2x			1x

BENENNUNG EINZELTEILE

1	Griff des Deckels	1x	19 RB	Standfuß hinten rechts	1x
2	Thermometer	1x	20	Flaschengurt	1x
3	Deckel	1x	21 RF	Standfuß vorne rechts	1x
4	Infrarot-Brenner	1x	22	Unterschrank Bodenblech	1x
5	Brennerabdeckung	2x	23	Mittelwand	1x
6	Hauptbrenner	2x	24 LF	Standfuß links vorne	1x
7	Klemmfeder	3x	25 LB	Standfuß hinten links	1x
8	Rückwand	1x	26	Seitliche Halterung	2x
9	Verstärkungsblech	2x	27	Kleine Fettschale	1x
10	Hauptkörper	1x	28	Fettablaufblech	1x
11	Adapter für Gasleitung	1x	29	Scharnier Seitentisch -1	2x
12	Kontrollpanel	1x	30	Scharnier Seitentisch -2	2x
13	Radachse	1x	31	Regalplatte links	1x
14	Rad	2x	32	Grillrost	2x
15	Radabdeckung	2x	33	Warmhalterost	1x
16	Halterung für Gasflasche	2x	34	Unterschrank Vorderwand	1x
17	Drehregler	3x	35	Vorderer Haltegriff des Wagens	1x
18	Bodenschoner für die Standfüße	2x	36	Regalplatte rechts	1x

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 23)!



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 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 at 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 cylinder 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 cylinder 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 22). Check your barbecue for gas leaks and possible blockages in the burner (e.g. insects) etc. Also follow the cleaning instructions (see Page 25-26), to ensure that the gas grill is safe.
- Never connect an unregulated liquid gas bottle 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 use.
- 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 bottle must be stored upright and out of the reach of children.
- Do not use dented, damaged or rusty gas bottles and cylinders without a TÜV inspection.
- Only have the gas bottle filled by an authorised dealer.

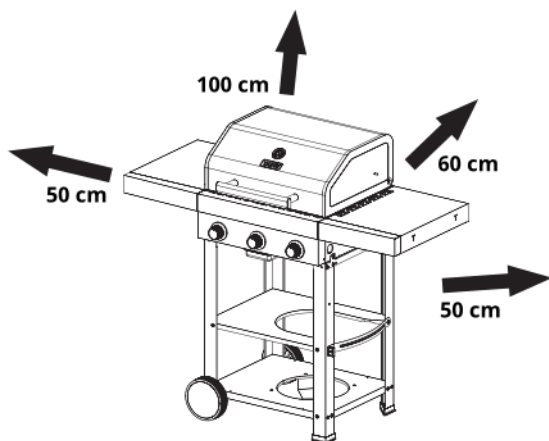
**WARNING: SMOKING DURING USE
IS PROHIBITED AND LIFE-THREATENING!**

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 120 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.

As this barbecue has no restriction on the emission of unburnt gas, this barbecue has to be installed and/or used outdoors or in a sufficiently ventilated area. **The following minimum distances to flammable materials must be maintained:**

Back panel: 60 cm
Pages: 50 cm
Top: 100 cm



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.
- For protection use 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.



WARNING! HANDLE GETS HOT!

Do not touch the **DARK** area of the handle (see illustration above) when the gas barbecue is in use!

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 cylinder.
- 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® TAINO WABAYA 3+0 Gasgrill
Model number	93513 (K1133M1J2FE)
Product Identification no.	2575DM28522
Gas Category	I3B/P(50) (546 g/h)
Gas and Supply Pressure	Butane/Propane 50 mbar
Total Heat Input	7.5 KW
Types Of Gas	Propane/Butane 50 mbar
Main Burner Injector Size	Ø 0,68 mm
Country of Destination	DE, AT, CH, CZ, SK, LU

CE 2575-25

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

Country of manufacture: People's Republic of China

Importeur: Clic-Trade GmbH, DE-51149 Cologne

PREPARATIONS BEFORE IGNITION

IMPORTANT: CLEAN THE GRILLING SURFACE THOROUGHLY BEFORE FIRST USE!

The surface of the gas barbecue is pre-treated with vegetable oil to prevent possible soiling during transport. To avoid discolouration when grilling for the first time, clean the surface with a soft cloth and gentle soapy water and dry everything properly.

The grease tray should always be at the bottom of the grill to collect the grease drips and meat juices.

CONNECTING THE GAS BOTTLE

CAUTION: The grill is **ONLY** for use with **Butan, Propan** or **LPG-Gas mixture**. The gas cylinders must be connected with a flexible hose and a suitable low pressure regulator. Only tubes with screw connections may be used. The grill is **BS EN 12684:2001** certified. 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 of the gas categorie of the device:

Gas pressure regulator: This should comply with the current version of **EN16129** version and the national regulations.

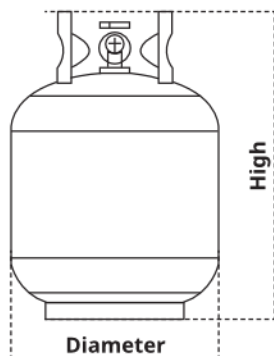
You need a regulator to operate this gas grill

a **28-30/37 mbar-Regulator for I3+**,

a **28-30mbar-Regulator for I3B/P(30)** or

a **50 mbar-Regulator for I3B/P(50)**.

Gas bottle: This gas grill can only be used with a gas bottle which does **NOT** exceed a **height of 500 mm** and a **diameter of <245 mm**.

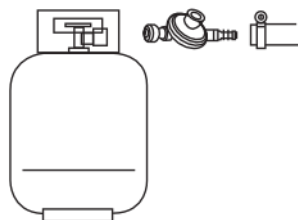
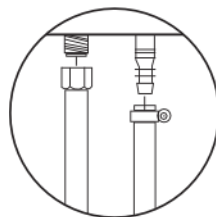


**WARNING: DUE TO THE RISK OF EXPLOSION, THE FOLLOWING
WORK CAN ONLY EXECUTE OUTDOORS AND WITH COOLED
DOWN APPLIANCE!**

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 bottle 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 cylinder 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 bottle in the floor unit of 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 cylinder. Do **NOT** use any tools to avoid damaging the seal!



LEAK TEST

We recommend carrying out a gas leak test prior to initial operation. The barbecue must be completely 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 FLAME!**

1. Prepare a soapy solution (1/3 soap, 2/3 water) and a brush or cloth, to wash off the taps.
2. Set the gas regulator to „OFF“.
3. Connect the barbecue to the gas cylinder with the pressure regulator as described.
4. Open the valve on the gas cylinder.
5. Apply the soapy water to all connections and hoses. If bubbles form, you have found a leak.
6. Close the valve of the gas bottle.
7. Tighten the leaking mountings.
8. Repeat the check again until no more bubbles form.
9. Close the valve on the gas bottle after checking.

ATTENTION: If a burner does not light, turn off the valve on the bottle and turn all knobs to „OFF“. Then wait 5 minutes before trying again.

**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!**

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:

CAUTION! COMPONENTS CAN BECOME VERY HOT! ALWAYS USE GLOVES TO AVOID BURNS AND 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.

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.

BURNING IN

1. Read the warnings and make sure that the grill is assembled correctly
2. Remove all packaging and advertising materials from the grill and grilling surface.
3. First switch on a burner at the lowest level.
4. After about a minute, switch on another one.
5. Continue this process until all burners are running at the lowest level.
6. Now slowly increase the temperature for each burner.
7. After about 10 minutes, all burners should be running at the highest level.
8. First keep the lid closed to quickly reach a high temperature. Open the lid at short intervals (4-5 minutes) to ventilate. The grill should reach a temperature of approx. 220-250°C.
9. The burners should now burn continuously at the highest level for around 20 to 25 minutes.
10. **Take care not to stand in the smoke during this time. The burn in is important to remove any remaining production residues.**
11. Now turn the burners down slowly in a time of about 15 minutes. This allows the grill to cool down slowly.

The entire process therefore takes **between 40 and 45 minutes**. After that you can then put the grill into operation.

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. For detailed cleaning and care procedures, see page 25 onwards.

LIGHTING INSTRUCTIONS / IGNITION GAS CONTROL

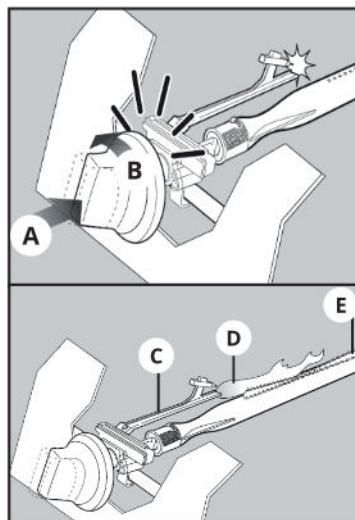
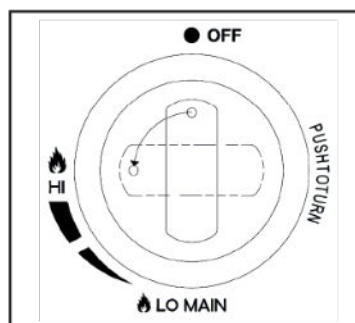


ATTENTION!

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. Your gas grill has an ignition gas control. When all gas regulators on the gas grill are set to „OFF“, turn the gas cylinder valve on the regulator to the „ON“ position.
2. To generate a spark, you must press the control (A) and hold in this position 3-5 seconds, so that the gas can flow.
3. Then turn anti-clockwise to „HIGH“ (B). Sparks can jump to the burner ignition tube. You hear a „snap“ of the igniter and see an orange colored flame from 3“-5“, which emerges from the burner ignition tube on the left side of the burner (D).
4. After the „snap“, press the control knob for two seconds to allow the gas to flow completely into the burner and ensure ignition.

At the „HIGH“ setting, the burner flame should be **around 12-20 mm long** and at least orange in colour. Turn the gas control knob fully anti-clockwise to reach the lowest setting.





ATTENTION! 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.

Should you have any difficulties to lighten the gas grill after the above steps, please contact our customer service.

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 cylinder 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.

GRID AND INSIDE OF THE GRILL

Remove the residue with a brush, scraper and/or cleaning pad and wipe clean with mild soapy water. Then wipe off with clear water and dry thoroughly. The inner surfaces of the grill cover should also be cleaned with hot soapy water. Use a wire brush, steel wool or an abrasive sponge to remove stubborn stains and dry thoroughly.

Clean blocked connections with a pipe cleaner or stiff wire (e.g. with an open paper clip). Check burner for damage (cracks or holes). If damage is detected, replace the burner with a new one. Reinstall the burner and check that the gas valve openings in the burner inlet are correctly positioned and secured.

OUTSIDE AREA

Use a mild detergent or baking soda and a hot water solution. A slightly abrasive cleaning agent can be used for stubborn stains. Then wipe clean with water and dry thoroughly.

If the inside of the grill lid looks like peeling paint, the baked-on grease deposit has turned to carbon and is flaking off. Clean the lid thoroughly with strong hot soapy water. Then wipe clean with water and dry thoroughly. **Never use oven cleaner!**

GRID AND GREASE TRAY

Use a mild soapy water solution, soak if necessary. Then rinse with water and dry thoroughly.

FAULT CORRECTION

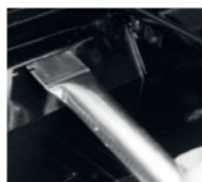
Please contact our customer service in the respective platform, with your order number if you are unable to correct the error. Please note that independent repairs that have not been carried out by a specialist may invalidate the warranty and generate costs.

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
The burners cannot be lit with the ignition system.	Is the gas bottle empty?	Replace with a full gas bottle.
	Defective controller.	Check or replace the controller.
	Blockage of the burners.	Clean the burner.
	Blockage in gas nozzles or hoses.	Clean nozzles and hose.
Low flame or light-back (fire in the burner, a hissing noise may be heard).	Blockage of the burners.	Clean the burner.
	Blockages in gas nozzles or hoses.	Clean nozzles and hoses.
	Windy conditions.	Set up the grill in a place sheltered from the wind.
The knob is difficult to turn.	Gas valve is stuck.	Replace the gas valve.

CHANGING THE MAIN BURNER

First find out which main burner is faulty. Then please pay attention to know how the burner is assembled to the BBQ, to know how to install the new main burner later.

- At the rear of the gas grill you will find the clip spring next to the end of the burner.
Press the clip together and push it through the opening. The clip spring should now land in the grease pan. Please keep it for later.
- Slide the main burner to the side and pull it out carefully. You should now be able to remove the burner.



PARTS LIST

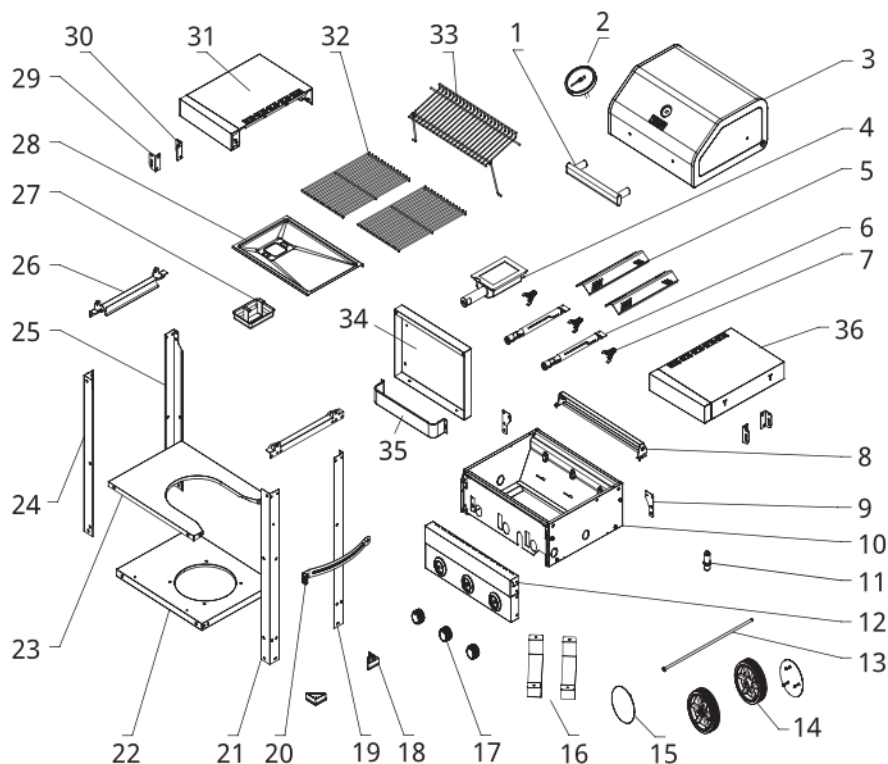


FIRST check that all parts are complete using the parts list on this page.

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



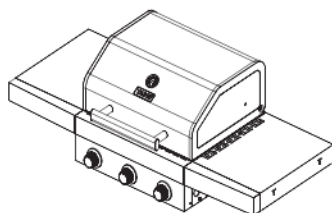
FIXING ELEMENTS

A		5/32-32	17x	D		4x
B		1/4-20	30x			
C			2x			1x

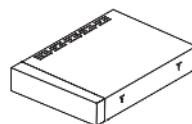
NAME OF THE INDIVIDUAL PARTS

1	Handle of the lid	1x	19 RB	Foot rear right	1x
2	Thermometer	1x	20	Strap for gas bottle	1x
3	Lid	1x	21 RF	Foot front right	1x
4	Infrared burner	1x	22	Cabinet bottom plate	1x
5	Flame tamer	2x	23	Center wall	1x
6	Main burner	2x	24 LF	Foot front left	1x
7	Clip spring	3x	25 LB	Foot rear left	1x
8	Back wall	1x	26	Side bracket	2x
9	Reinforcing plate	2x	27	Small grease tray	1x
10	Main body	1x	28	Grease drainer	1x
11	Adapter for gas pipe	1x	29	Hinge for side table -1	2x
12	Control panel	1x	30	Hinge for side table -2	2x
13	Wheel axle	1x	31	Shelf panel left	1x
14	Wheel	2x	32	Grid	2x
15	Wheel cover	2x	33	Warming grid	1x
16	Holder for gas bottle	2x	34	Cabinet front panel	1x
17	Knob	3x	35	Cabinet front bar	1x
18	Floor protectors for foot	2x	36	Shelf panel right	1x

AUFBAU / ASSEMBLY

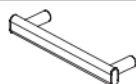


36



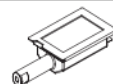
1x

1



1x

4



1x

2



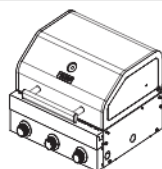
1x

6



2x

3



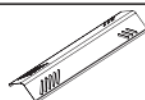
1x

7



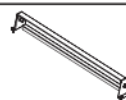
3x

5



2x

8



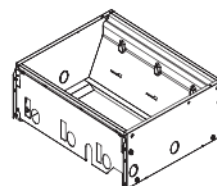
1x

29



2x

10



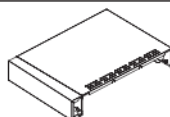
1x

30



2x

31



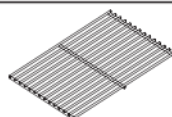
1x

11



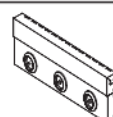
1x

32



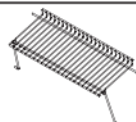
2x

12



1x

33

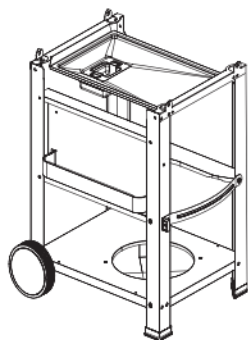


1x

17



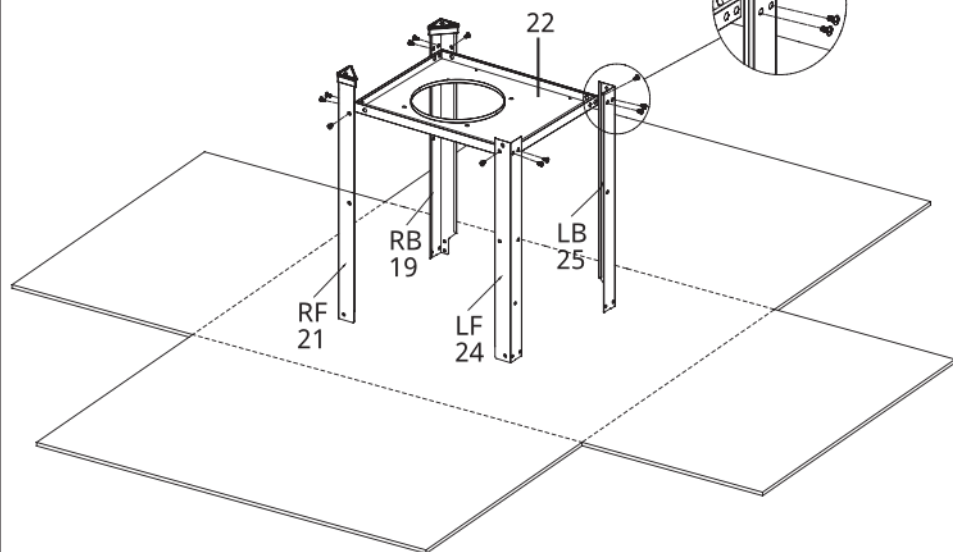
3x



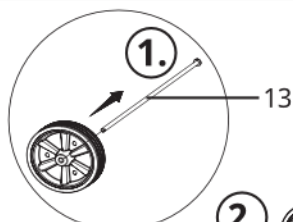
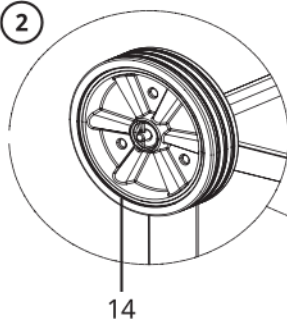
			21 RF		1x
			22		1x
9		2x	23		1x
13		1x	24 LF		1x
14		2x	25 LB		1x
15		2x	26		2x
16		2x	27		1x
18		2x	28		1x
19 RB		1x	34		1x
20		1x	35		1x

1

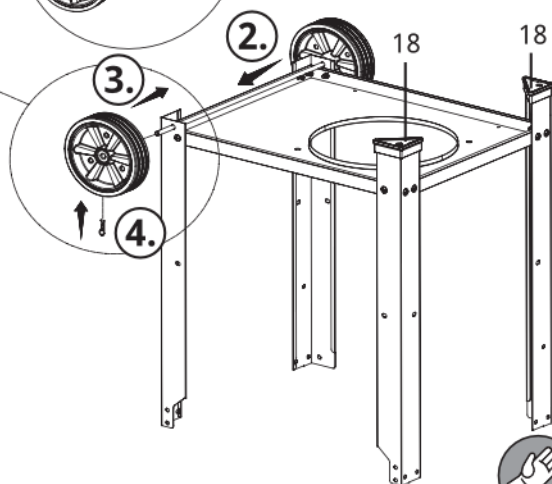
12xB

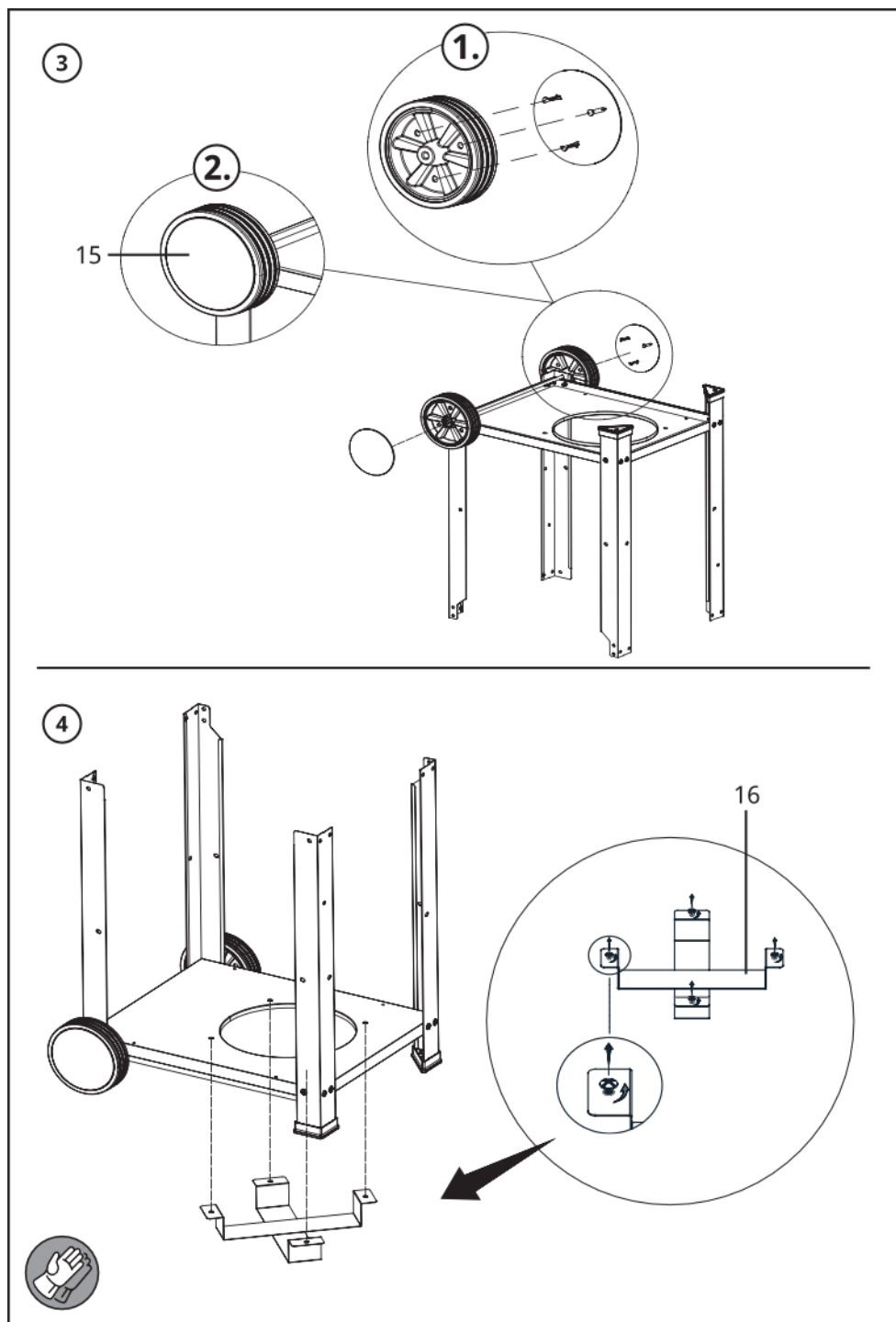


2

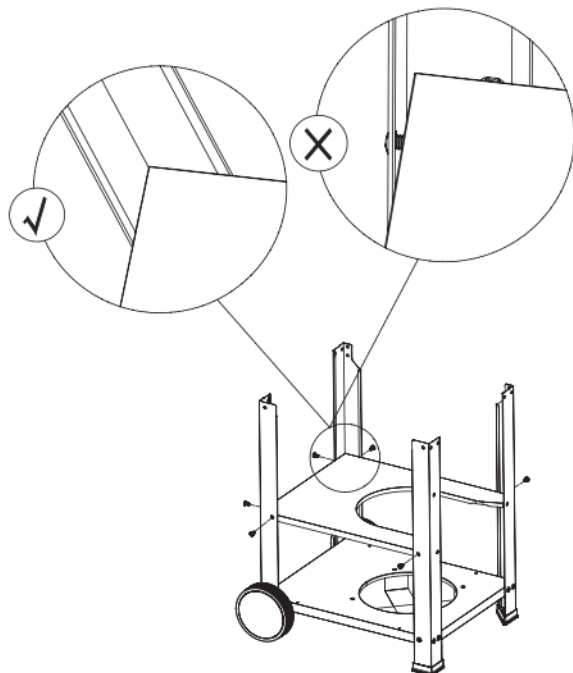


1xD





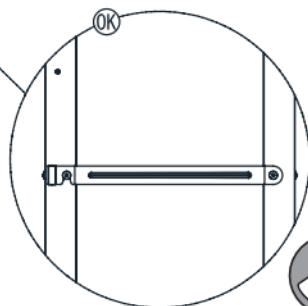
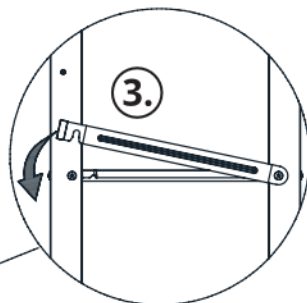
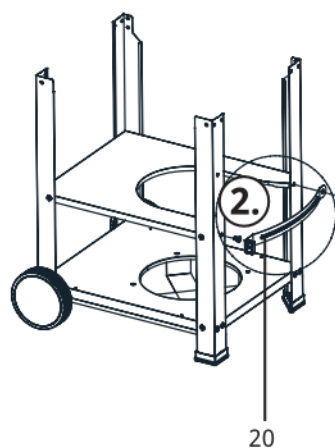
5



6xB 

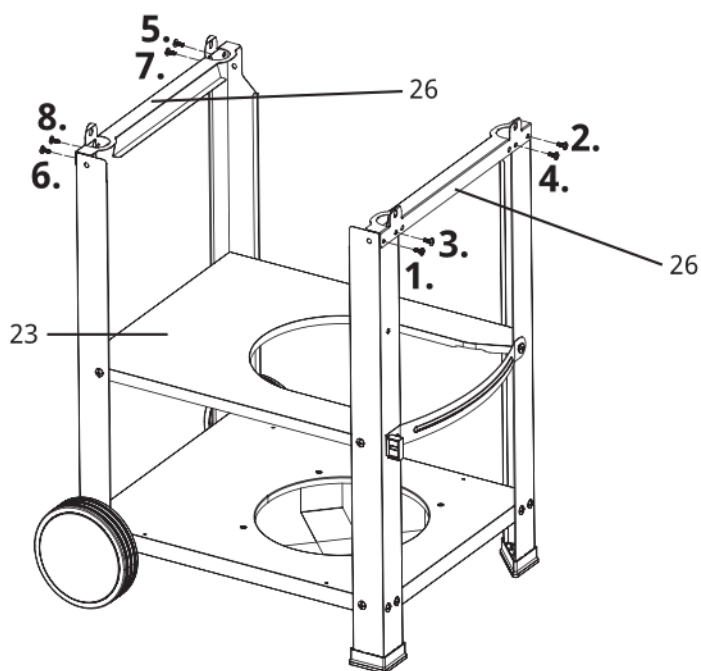
6

2xC 



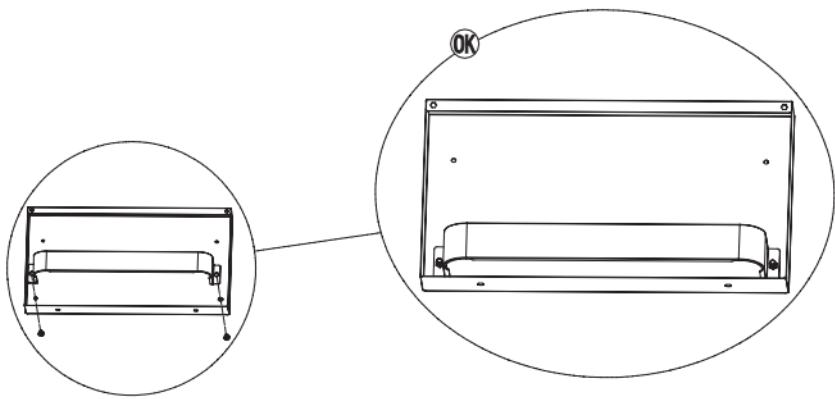
7

8xA



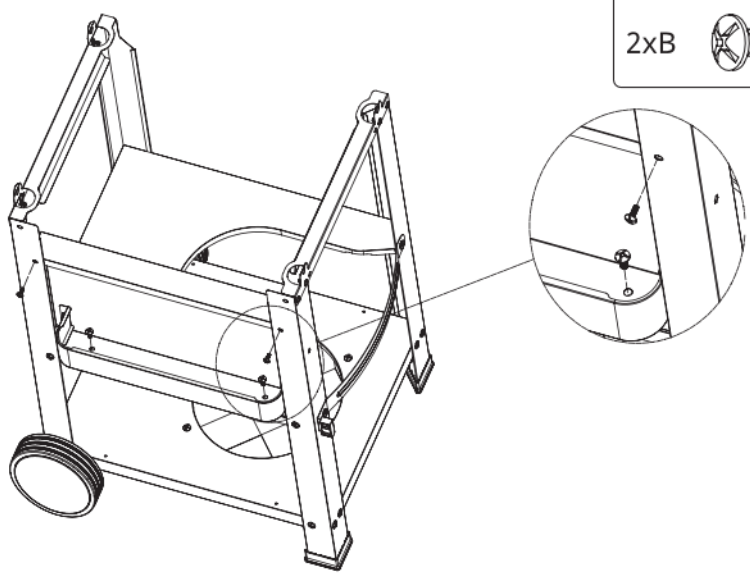
8

2xB 



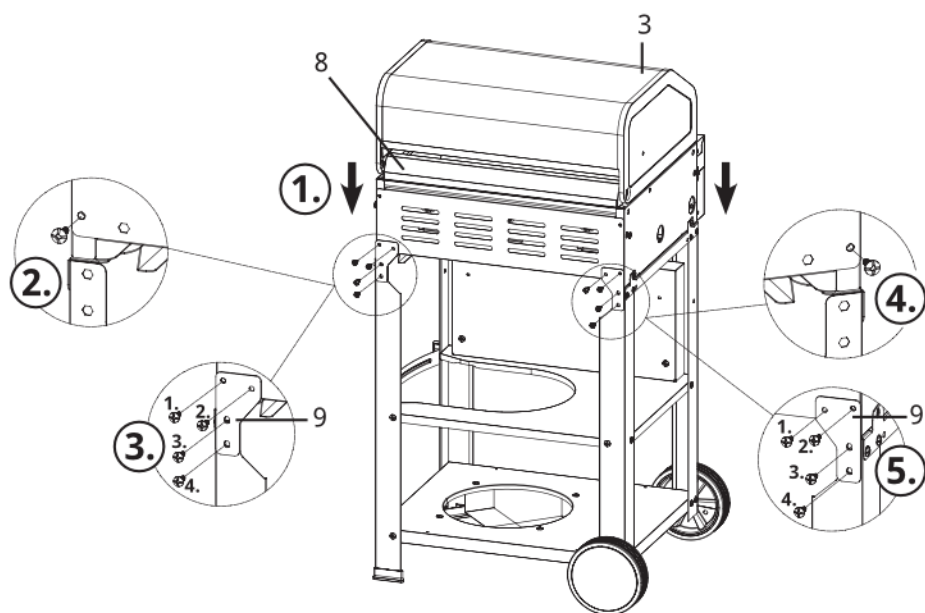
9

2xA 
2xB 



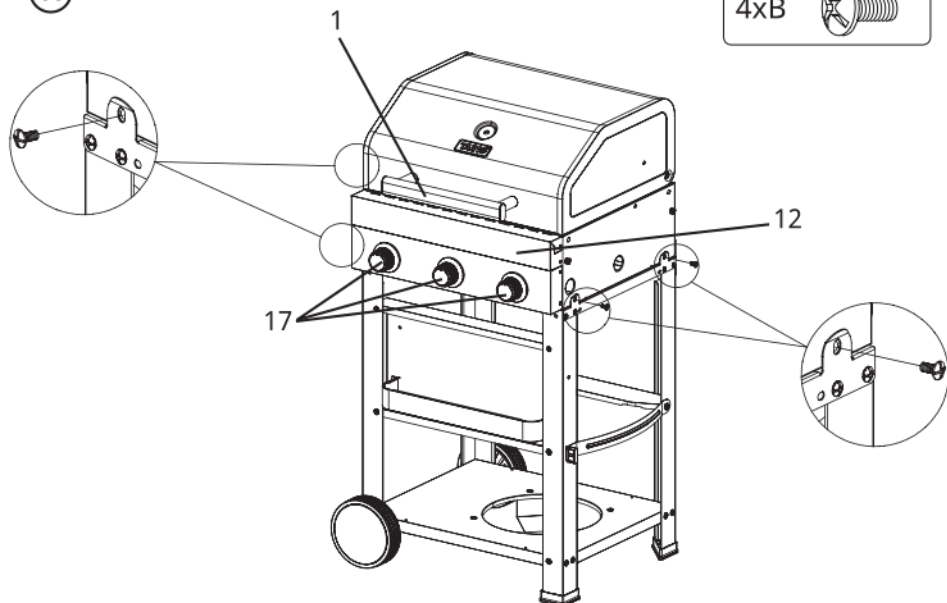
10

6xA

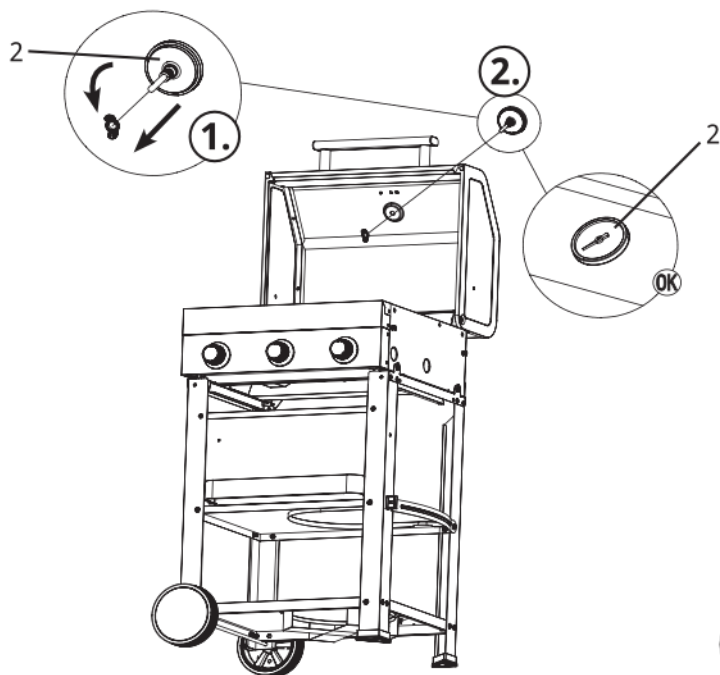


11

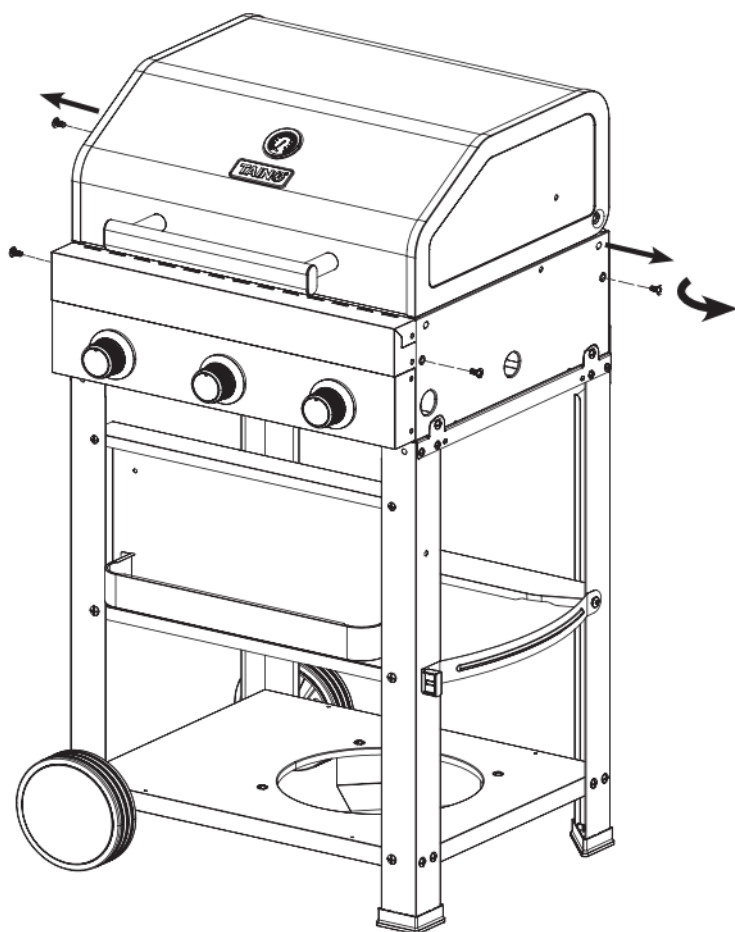
4xB 



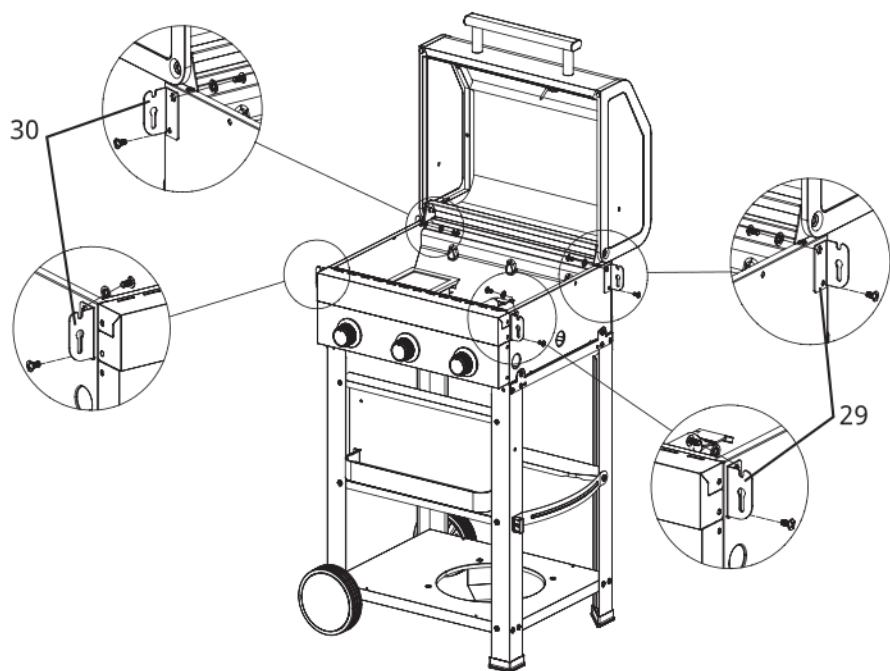
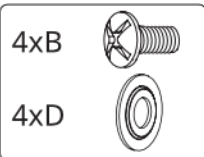
12



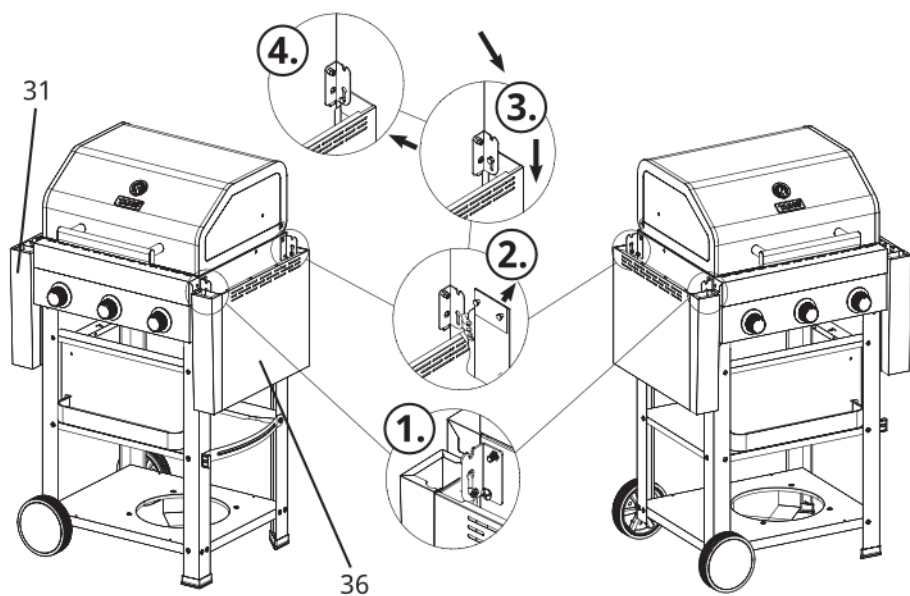
13



14

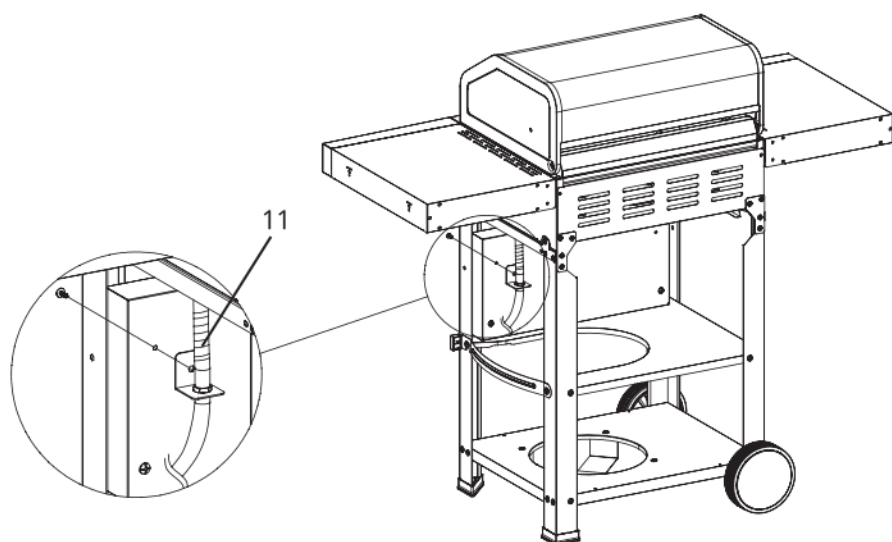


15

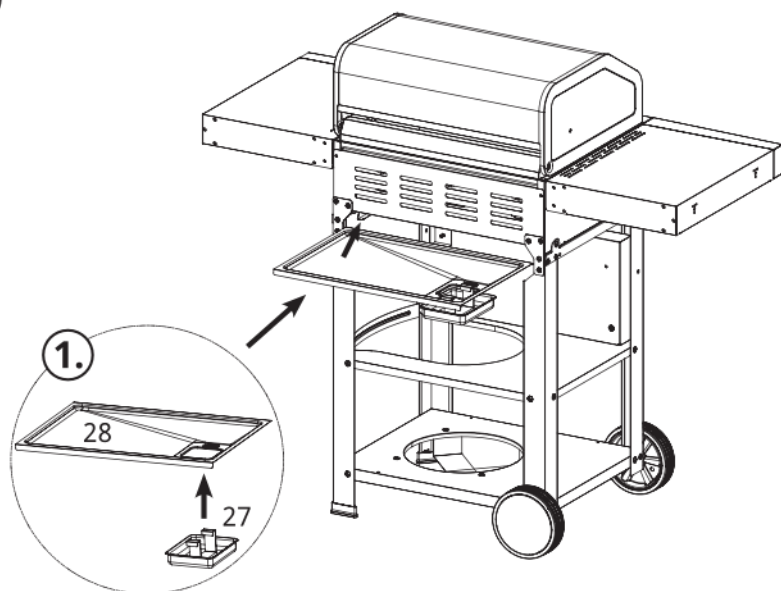


16

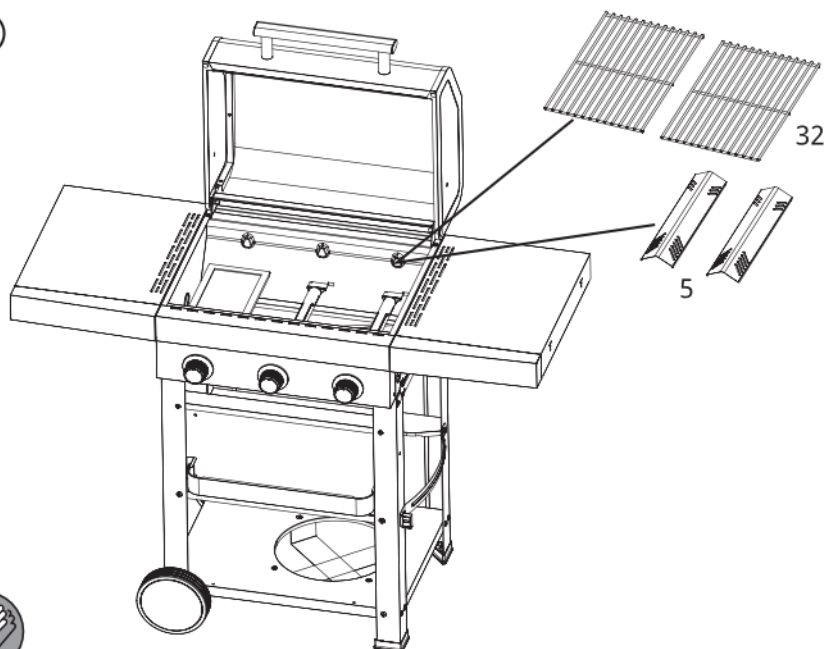
1xA



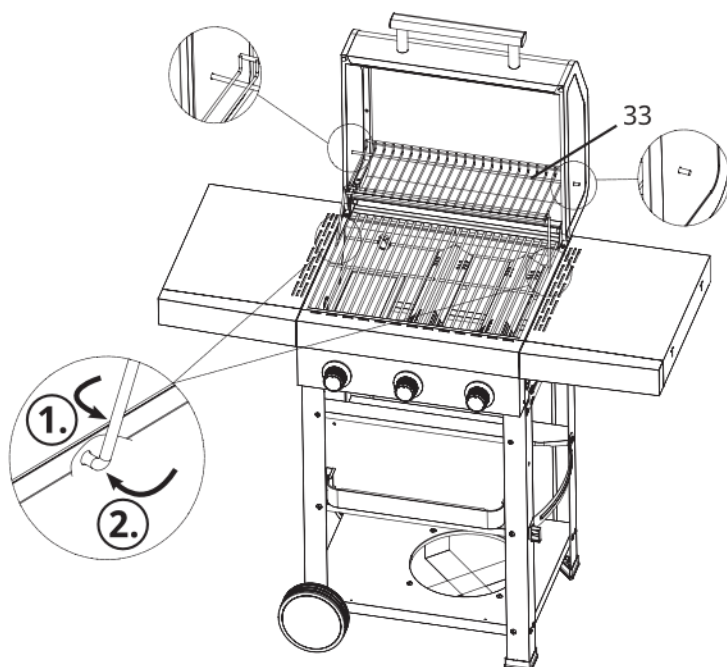
17



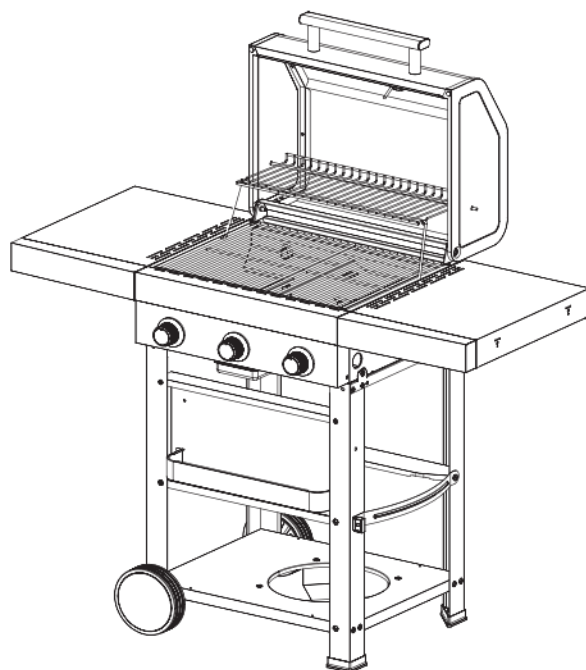
18



19



20





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