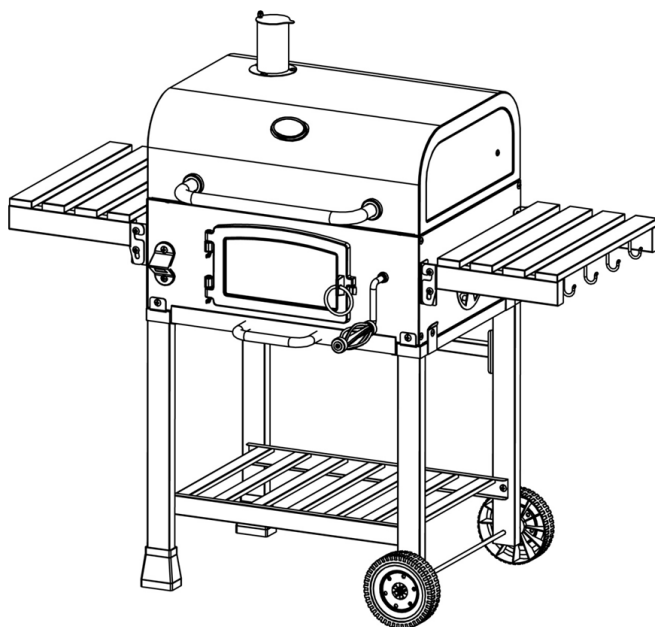




Montage- und Bedienungsanleitung
Installation and operating manual

HERO XL



93537

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-5
Zünden der Grillkohle	Seite 6
Einbrennen	Seite 6-7
Pflege und Wartung	Seite 7
Teileliste	Seite 13-15
Aufbau	Seite 15-27
Kontaktdaten	Seite 28

English

Safety instructions	Page 8-10
Igniring charcoal	Page 11
Burning-in	Page 11-12
Care and maintenance	Page 12
Parts list	Page 13-15
Assembly	Page 15-27
Contact details	Page 28

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. JEGLICHE ZWECKENTFREMUNG KANN ZU VERLETZUNGEN UND BESCHÄDIGUNGEN FÜHREN. DAS PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET.



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



UMBAU, MISSBRAUCH ODER BAULICHE VERÄNDERUNGEN DES GRILLS FÜHREN ZU EINER ERLÖSCHUNG DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNG.



DER GRILL MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH EINGEBRANT WERDEN (SIEHE S. 6)!



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 Zubehöriteilen 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 Grill 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!**

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 entflammbaren Dinge in der Nähe des Grills.
- Halten Sie mit diesem Grill immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (**mind. 95 cm**).
- 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.
- Stellen Sie den Grill an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.

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 Fettauffangschale 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).
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettauffangschale. Lassen Sie vorher den Grill abkühlen!
- Die Edelstahloberfläche des Grills kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben.

TRANSPORT

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

ZÜNDEN VON GRILLKOHLE

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

ACHTUNG! Die Befüllung des Kohlefachs darf die Maximalmenge von **1,36 kg** Grillkohle NICHT überschreiten!

- Legen Sie drei bis vier Grillanzünder mittig auf den Holzkohlerost und zünden Sie sie mit einem langen Streichholz an.
- Legen Sie Holzkohle um jeden brennenden Grillanzünder herum. Gegebenenfalls fügen Sie mehr Holzkohle hinzu, am besten in Form einer Pyramide.
- Sobald die Holzkohle ebenmäßig brennt, verteilen Sie sie gleichmäßig. Wenn nach dem Anfeuern graue Asche (bei Tag) oder rote Glut (bei Nacht) zu sehen ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
- Achten Sie darauf, dass der Grillrost und der Warmhalterost vollständig in deren Verankerung befestigt sind.
- Wenn die Holzkohle nun glüht, eine Schicht graue Asche diese bedeckt und die Flammen erloschen sind, können Sie die Holzkohle ebenmäßig in der Feuerstelle verteilen.
- Eventuell ist es notwendig etwas Holzkohle in kleinen Mengen oben aufzulegen, um die Grillzeit zu verlängern.
- Wenn Sie eine kleine Schicht Öl (das Öl sollte zum Kochen geeignet sein) auf die Garflächen des Grills auftragen, können Sie ein Festkleben des Grillguts verhindern.
- **Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie an den Ventilen für die Luftzufuhr drehen.**

EINBRENNEN

WICHTIG: Das Einbrennen dient als Schutzmaßnahme der hitzebeschichteten Oberflächen und MUSS VOR dem Erstgebrauch durchgeführt werden!

- **Zunächst muss der Grill (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 Grill mit klarem Wasser ausspülen und gut trocknen. Nun sollte man den Smoker von außen und im Garraum gut einfetten. Am besten verwendet man ein hitzebeständiges Öl oder Fett, z.B. Sonnenblumenöl oder auch Palmfett. Die Feuerroste dürfen nicht gefettet werden, da sich auf Grund der offenen Flammen das Fett sonst entzündet. Durch Witterung, Alterung und zu starker Hitzeentwicklung kann sich mit der Zeit die Farbe ablösen. Auf Dauer ist das nicht ganz zu vermeiden. Entweder reinigt man die Stellen mit einer Drahtbürste und lackiert den Smoker mit Auspuff- oder Ofenfarbe neu, oder streicht ihn vor

der nächsten Heizphase mit einer kleinen Menge hitzebeständigem Speiseöl ein. Dieses brennt sich ein, verleiht dem Metall eine schöne dunkle Farbe und schützt zusätzlich vor Rost. Dieser Vorgang nennt sich „brünieren“.

- **Um den Smoker einzubrennen**, wird er auf ca. 180 °C aufgeheizt. Dazu verwendet man trockenes Hartholz oder Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts. Um bei der Verwendung von Holzkohle oder Briketts genug Rauch zu erzeugen, müssen regelmäßig kleine 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 Grill 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 Brennkammer sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und der Box legen. Durch den Rauch und das Fett bildet sich die sogenannte „Patina“, welche mit der Zeit immer dicker wird. Diese Patina schützt nicht nur den Grill vor Umwelteinflüssen, sondern dichtet ihn ab und sorgt auch neben dem Rauch für das unverwechselbare Aroma des Grillgutes aus dem Smoker.
- **Nachdem der Smoker nun eingebrannt ist**, kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Grill abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie sämtliche Asche. Der Smoker sollte von jetzt an nie wieder mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese die Patina zerstören würden. In diesem Fall müsste der Smoker erneut eingebrannt werden. Die Asche sollte immer nach dem Abkühlen entfernt werden, da diese Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und wie eine Säure wirkt. Dadurch wird die Oberfläche angegriffen.

PFLEGE UND WARTUNG

- Um die Reinigung des 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 Ventiellöcher auszusparen. Somit verlängern Sie die Lebenszeit Ihres Grills.
- 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 43 cm (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.
- Schütten Sie niemals kaltes Wasser direkt auf die Holzkohle um sie zu löschen, da dies Ihren 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 Grill 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION!



THIS PRODUCT MUST BE USED FOR ITS INTENDED PURPOSE ONLY, 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!

IGNORING THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN PHYSICAL INJURY OR MATERIAL DAMAGE. KEEP THIS INSTRUCTION FOR FUTURE REFERENCE.



REBUILDING, MISUSE, STRUCTURAL CHANGES OR COMMERCIAL USE LEAD TO A CANCELLATION OF THE LEGAL WARRANTY.



THE GRILL HAS TO BE BURNT IN BEFORE FIRST USE (SEE PAGE 11)!



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 MAY 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 physical, motor or mental capabilities. The appliance must not be operated by children. All persons operating the grill must be instructed accordingly. The grill housing with all attached parts and the charcoal inside become very hot during operation, so there is an extreme risk of burns if you touch them!



All modifications to the item represent a safety risk and are therefore not permitted. They also lead to the cancellation of the warranty.



Always wear barbecue or kitchen gloves when barbecuing to avoid burns. Some of the grill and accessories have sharp edges. 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 will not underwrite 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!**

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 grill **(at least 95 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.

SURFACES

- **Attention:** Components can become very hot. **NEVER** touch the grill with bare hands during grilling. **NEVER** move the grill while it is in use.
- Protect your hands accordingly before removing the grill grid and grease drip tray. For protection use the handle and heat-resistant gloves or pot holders.
- Wear appropriate clothing for your own safety (closed shoes, long sleeves and trouser legs; no loose clothing, sleeves or scarves).
- Always keep the burner openings free of dirt.
- Grease is flammable! Therefore, remove excess grease from the grease tray after each use. Allow the grill to cool down first!
- The stainless steel surface of the grill may discolour due to the high temperatures.

TRANSPORT

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

IGNITING CHARCOAL

WARNING! Never use petrol or spirits. Only use firelighters that comply with EN1860-3!

ATTENTION! The charcoal compartment must NOT be filled with more than 1.36 kg of charcoal!

- Place three to four barbecue lighters in the centre of the charcoal grate and light them with a long match.
- Place charcoal around each burning barbecue lighter. If necessary, add add more charcoal, preferably in the shape of a pyramid.
- Once the charcoal is burning evenly, distribute it evenly. If grey ash grey ash (during the day) or red embers (at night) after lighting, you can start grilling.
- Make sure that the grilling grate and the warming rack are fully secured in their anchoring.
- When the charcoal is now glowing, a layer of grey ash covers it and the flames have and the flames have gone out, you can distribute the charcoal evenly in the fire pit.
- It may be necessary to add a small amount of charcoal on top to extend the grilling time.
- If you apply a small layer of oil (the oil should be suitable for cooking) to the cooking cooking surfaces of the grill, you can prevent the food from sticking.
- **Use heat-resistant gloves when turning the valves for the air supply.**

BURNING-IN

IMPORTANT: Baking serves as a protective measure for the heat-coated surfaces and MUST be carried out BEFORE first use!

- **Firstly, after assembly, the grill (smoker) must be cleaned of all packaging all packaging residues after assembly.** Any dirt that has accumulated on and in the smoker during manufacture and transport must be thoroughly removed. Simply use hot water and washing-up liquid to do this. Then rinse the grill with clean water and dry thoroughly. Now you should grease the smoker well on the outside and in the cooking chamber. It is best to use a heat-resistant oil or fat, e.g. sunflower oil or palm oil. The fire grates must not be greased, otherwise the grease will ignite due to the open flames. Weathering, ageing and excessive heat development can cause the colour to peel off over time. This cannot be completely avoided in the long term. Either clean the spots with a wire brush and repaint the smoker with exhaust or stove paint, or paint it with a small amount of paint before the next heating phase. with a small amount of heat-resistant cooking oil before the next heating phase. This This burns in, gives the metal a beautiful dark colour and also protects against rust. rust. This process is called 'burnishing'.
- **To burn in the smoker,** it is heated to approx. 180 °C. Dry hardwood or charcoal or

charcoal briquettes are used for this. In order to produce enough smoke when using charcoal or briquettes, small pieces of hardwood, known as 'wood chunks', must be placed in the embers at regular intervals. Wood chunks are small pieces of wood pieces of wood up to 12 cm long and up to 7 cm in diameter. The barbecue must now be kept at a temperature of 180 °C for approx. 2 hours. The temperature can be regulated by adjusting the air flap and using the flap on the smoke smoke outlet. The combustion chamber should not be completely closed. To do this place a piece of hardwood between the lid and the box. The smoke and grease the so-called 'patina' forms, which becomes thicker and thicker over time. This patina not only protects the barbecue from environmental influences, but also seals it and provides the smoke and the unmistakable flavour of the food from the smoker.

- **Now that the smoker is burnt in**, you can grill with the residual heat. Then allow the grill to cool down and remove any excess fat and ash. ashes. From now on, the smoker should never come into contact with cleaning agents contact with cleaning agents, as these would destroy the patina. In this case, the would have to be burnt in again. The ash should always be removed after cooling as it absorbs moisture from the air and acts like an acid. This attacks the surface.

CARE AND MAINTENANCE

- To make cleaning the grill easier, line the combustion chamber with aluminium foil before use. The shiny side should be facing upwards. Remember to leave out the air and ventilation holes. This will extend the service life of your barbecue.
- It is not advisable to fill the combustion chamber completely with charcoal, as the barbecue may then become too hot for use. A guideline is, for example, that a 3 kg charcoal bag for a barbecue with a 43 cm (17") diameter is sufficient for at least two barbecue applications.
- If the flames get too close to the dripping fat on the food, check the flame height with water from a spray bottle. the height of the flames with water from a spray bottle.
- Never pour cold water directly onto the charcoal to extinguish it, as this can damage your barbecue. Use sand, old ash or water from a spray bottle. spray bottle.
- Only empty the charcoal or ash from the barbecue when it has cooled down completely.
- To clean the barbecue, place the grill grates and all barbecue tools in hot soapy water immediately after use. Dry everything carefully and store it in a dry place. Never leave your smoker grill outside without a cover.

TEILELISTE / PARTS LIST



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

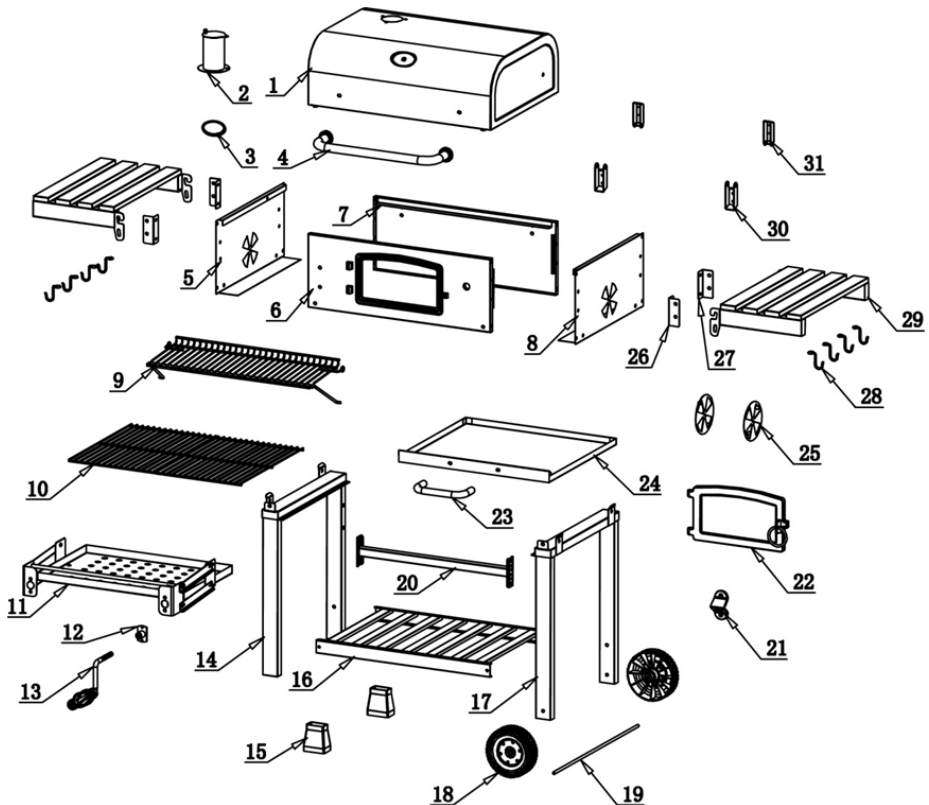
E-Mail: service@taino-grill.de

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.**

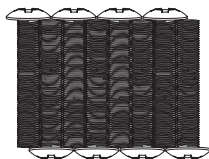
Phone number: +49 2203 94 79 300

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



1	Deckel - Lid	1x	17	rechtes Vorderbein right foreleg	1x
2	Kamin - Fireplace	1x	18	Rad - Wheel	2x
3	Thermometer Thermometer	1x	19	Radachse - Wheel axle	1x
4	Handgriff (Deckel) Handle (lid)	1x	20	Querstütze (für Beine) Cross support (for legs)	1x
5	Brennkammer (linke Seitenwand) Combustion chamber (left side wall)	1x	21	Flaschenöffner Bottle opener	1x
6	Brennkammer (Frontwand) Combustion chamber (front wall)	1x	22	Holzkohletür Charcoal door	1x
7	Brennkammer (Rückwand) Combustion chamber (rear wall)	1x	23	Handgriff (Aschewanne) Handle (ash pan)	1x
8	Brennkammer (rechte Seitenwand) Combustion chamber (right side wall)	1x	24	Aschewanne Ash pan	1x
9	Warmhaltegestell Warming rack	1x	25	Belüftung Ventilation	2x
10	Grillrost - Grill grate	2x	26	vordere Halterung Seitentisch Front bracket for side table	2x
11	verstellbares Holzkohlerost Adjustable charcoal grate	1x	27	hintere Halterung Seitentisch Rear bracket for side table	2x
12	Aufsatz Kurbelgriff Crank handle attachment	1x	28	Haken Hook	8x
13	Kurbelgriff/Drehgriff Crank handle/rotary handle	1x	29	Seitentisch Side table	2x
14	linkes Vorderbein Left front leg	1x	30	unteres Scharnier Lower hinge	2x
15	Fußkappe Foot cap	2x	31	oberes Scharnier Upper hinge	2x
16	Bodengestell Floor frame	1x			

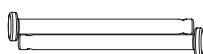
E2 M6x35 BOLT 8PCS



E5 M6 NUT 5PCS



E7 HINGE BOLT 2PCS



E6 M8 WASHER 2PCS



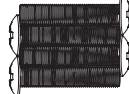
E4 M8 NUT 2PCS



E9 M6 SHOULDER BOLT 8PCS



E3 M6x30 BOLT 4PCS



E8 R PIN 5PCS

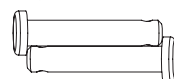


E1 M6x15 BOLT 53PCS



KS14023

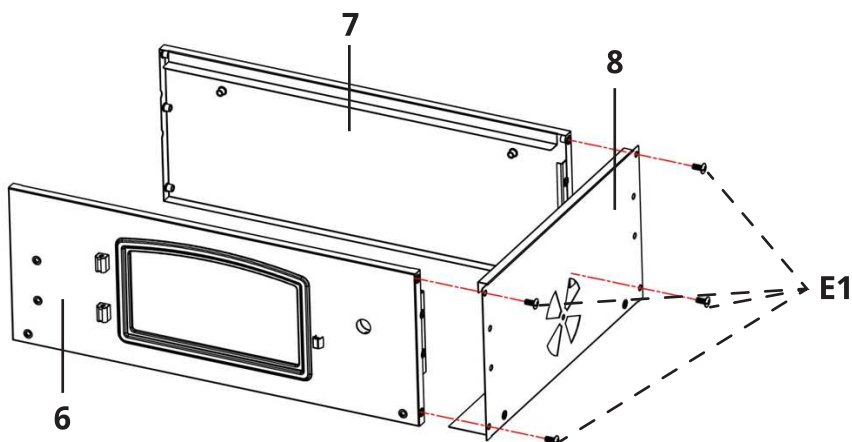
E10 LID PIN 2PCS



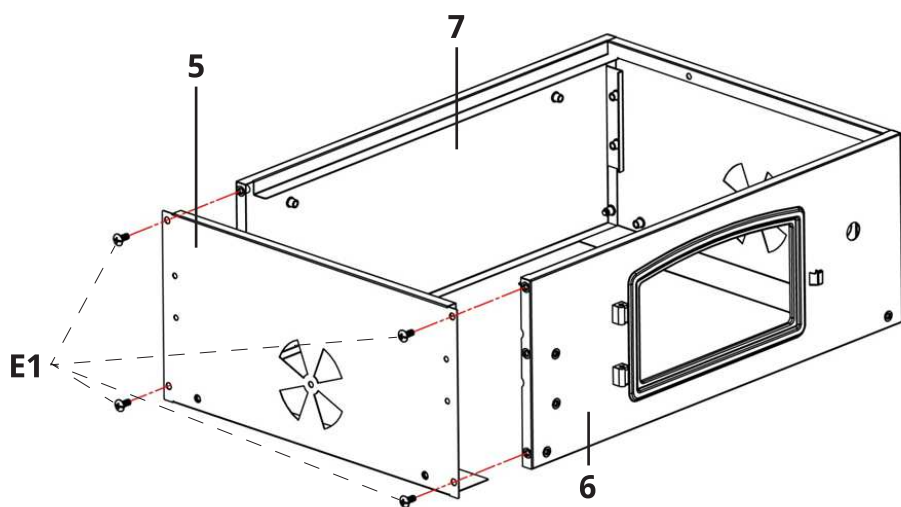
EXTRA
E1-M6



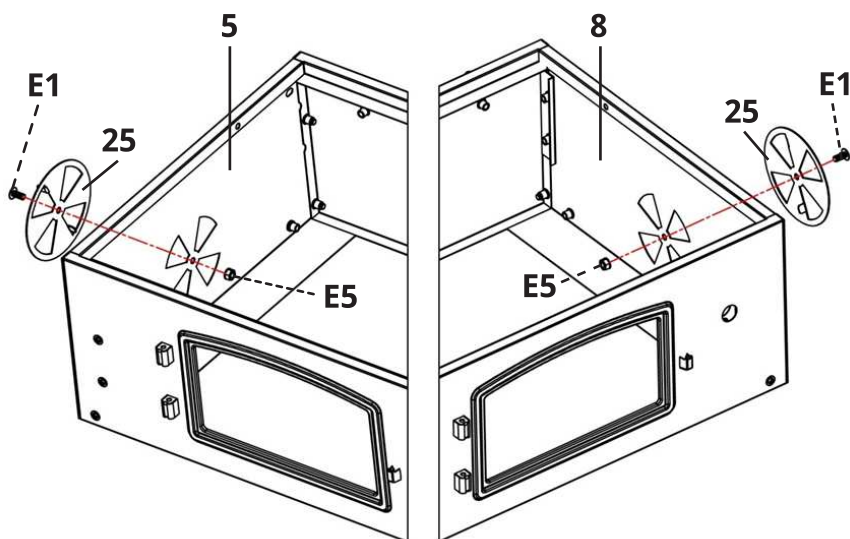
1



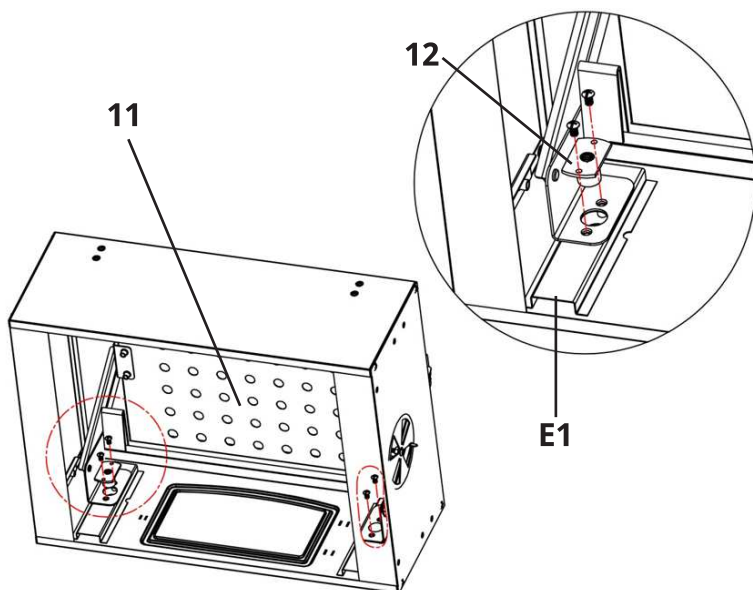
2



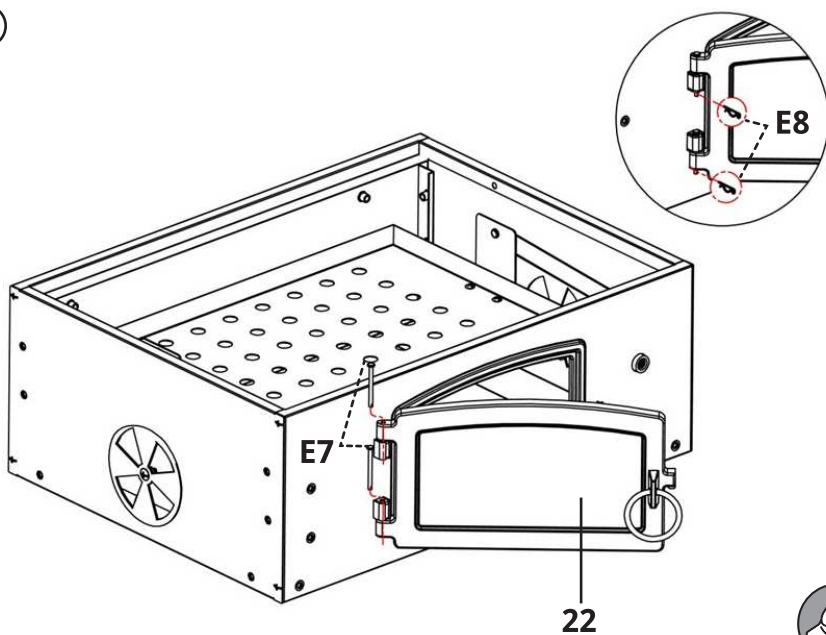
3



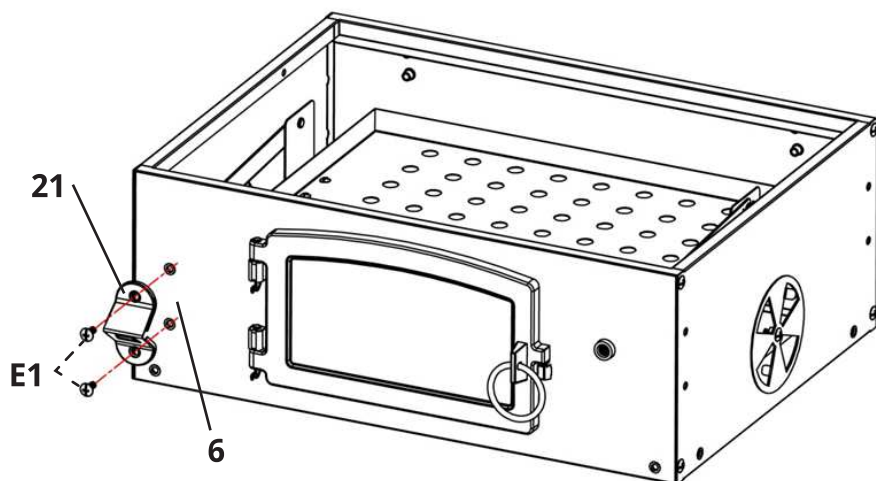
4



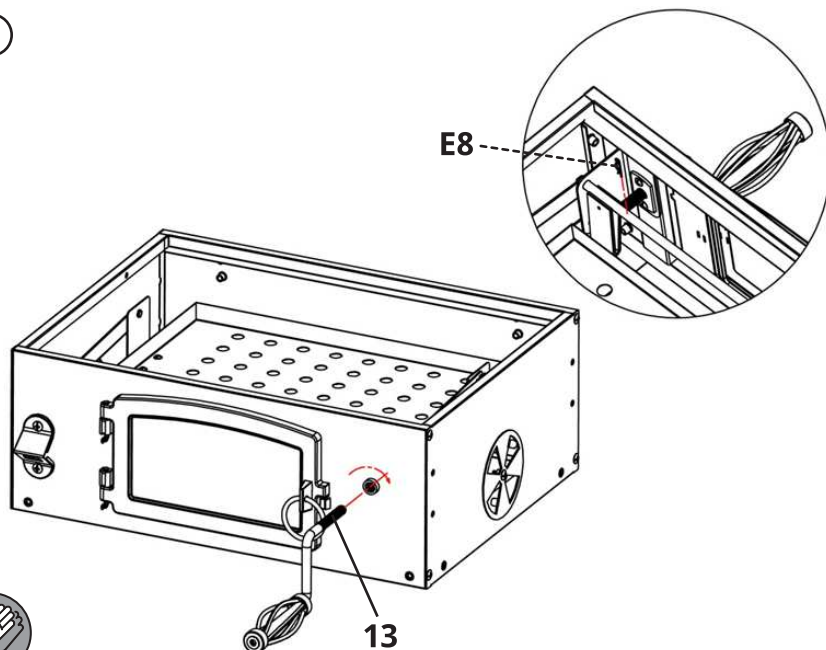
5



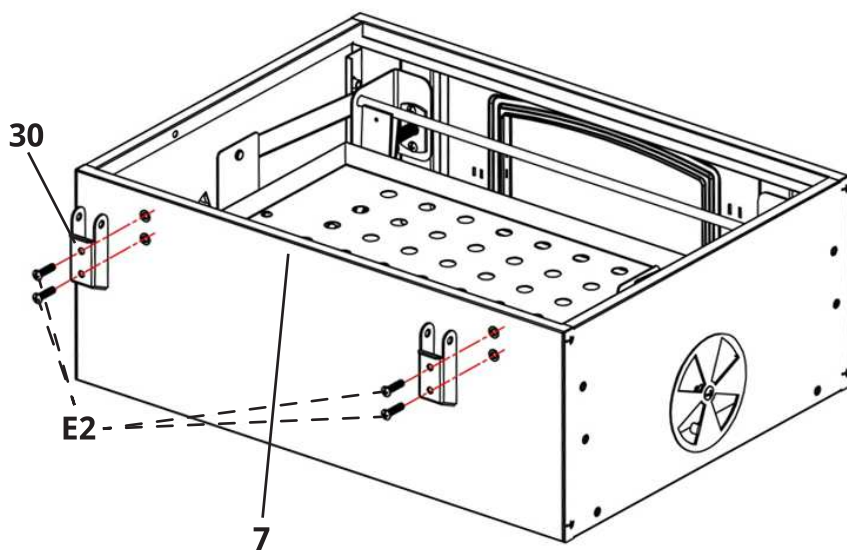
6



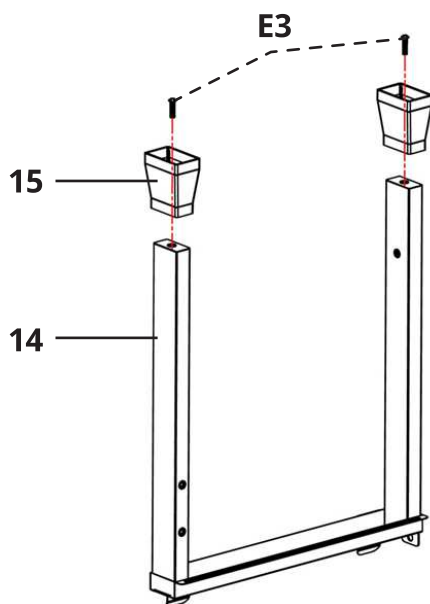
7



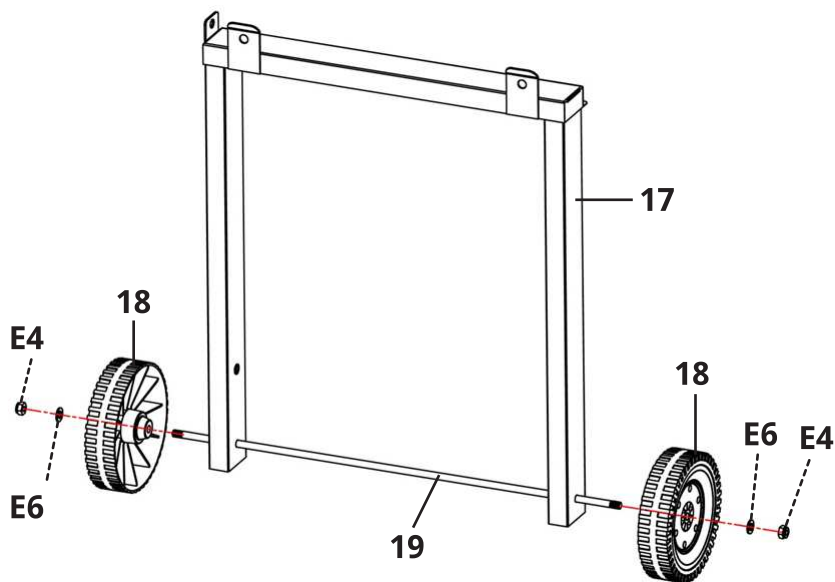
8



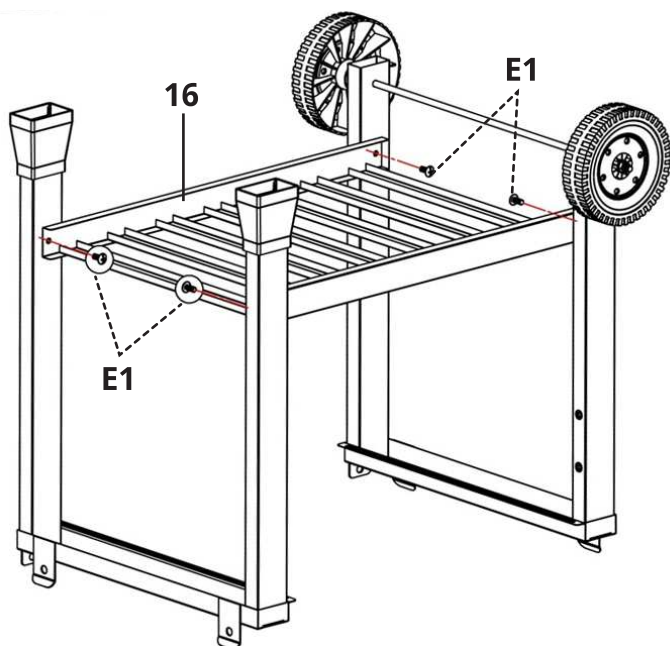
9



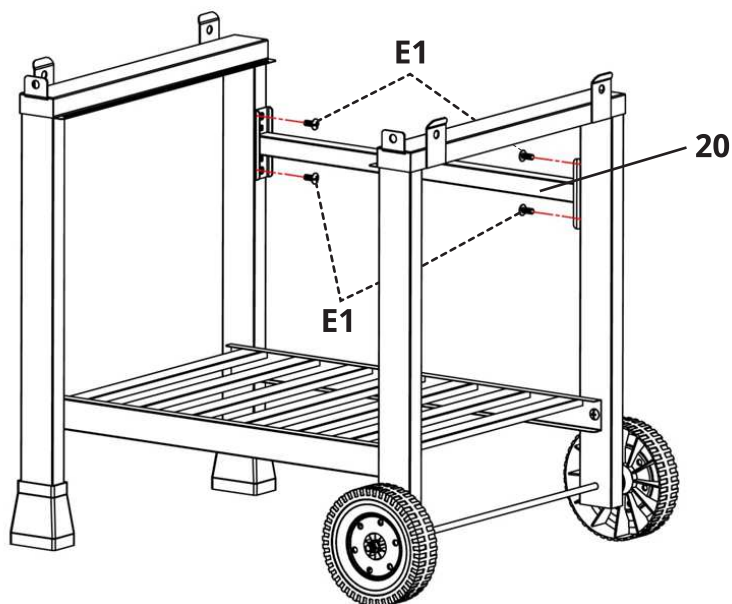
10



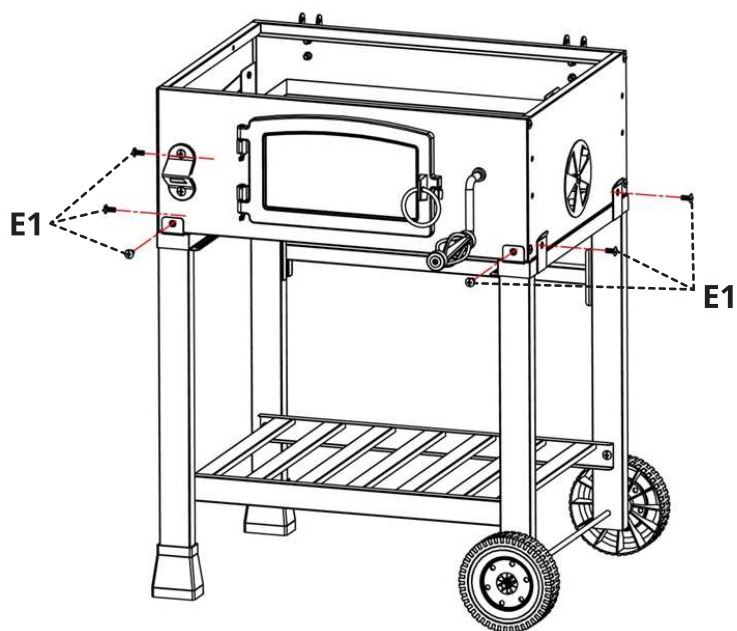
11



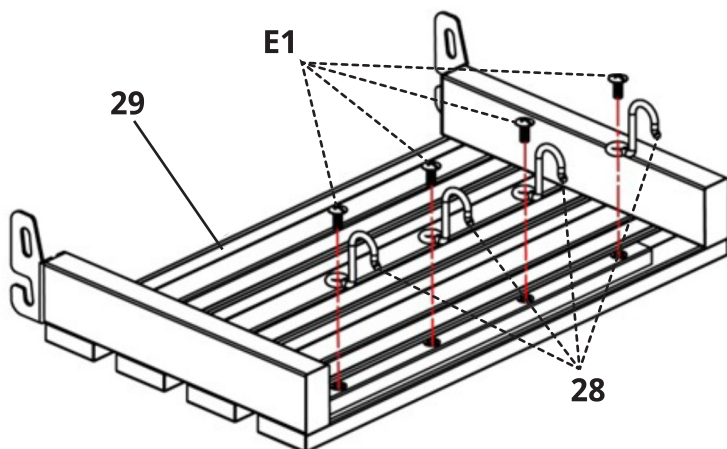
12



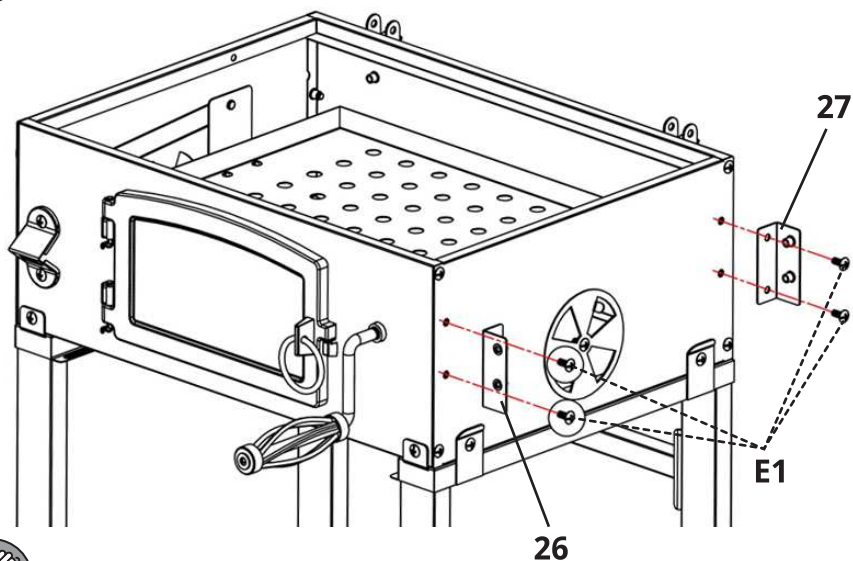
13



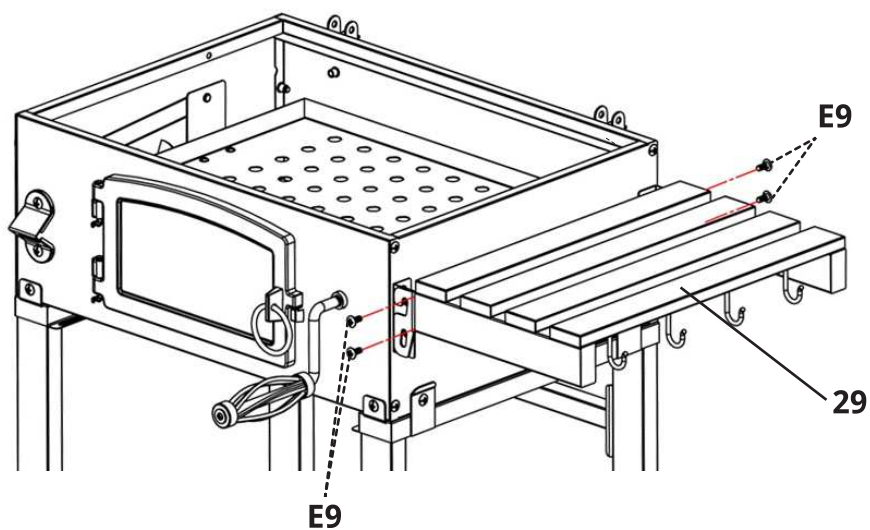
14



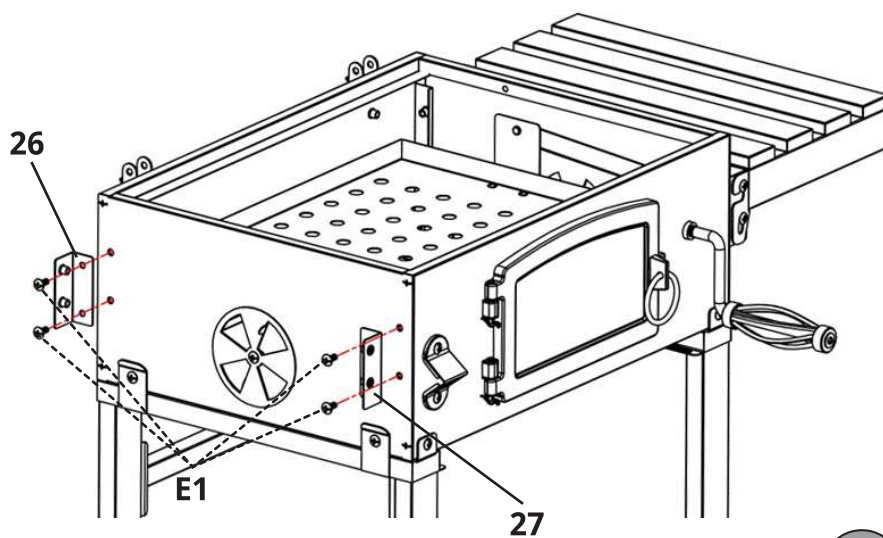
15



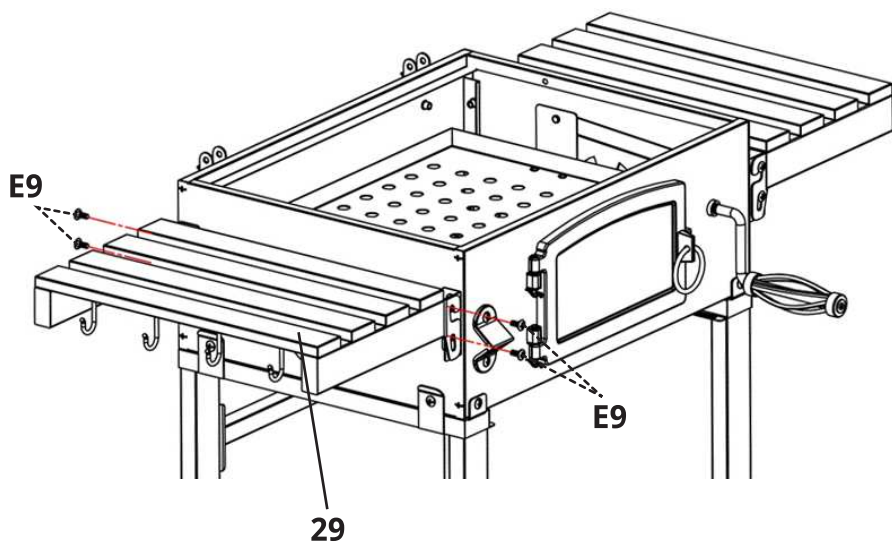
16



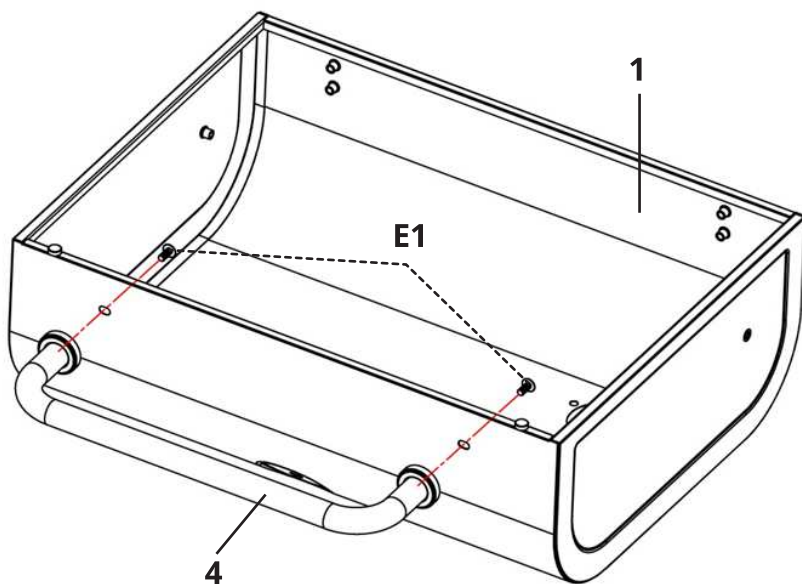
17



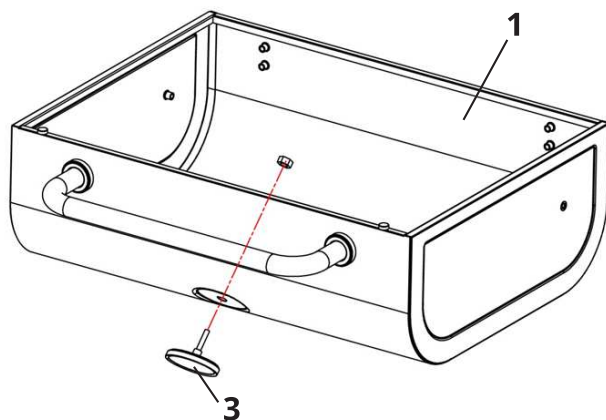
18



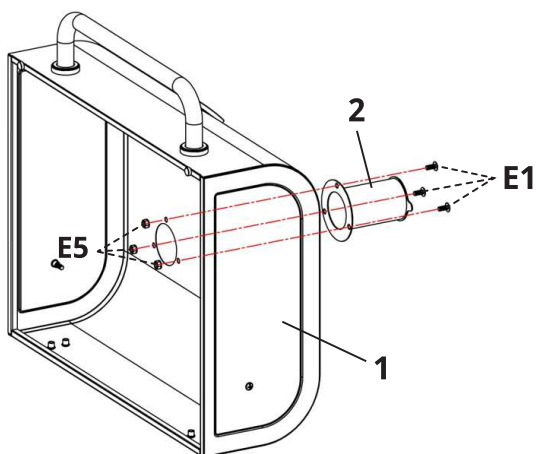
19



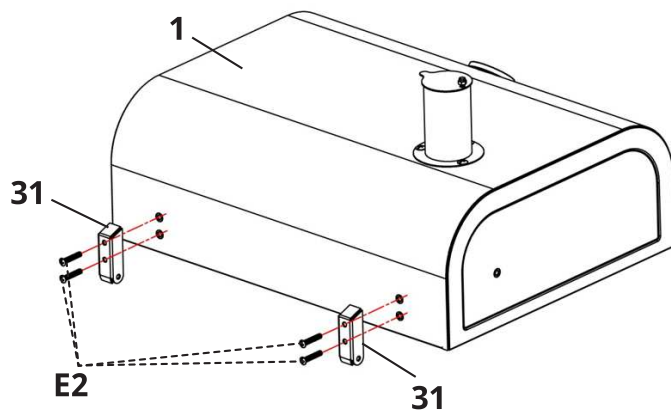
20



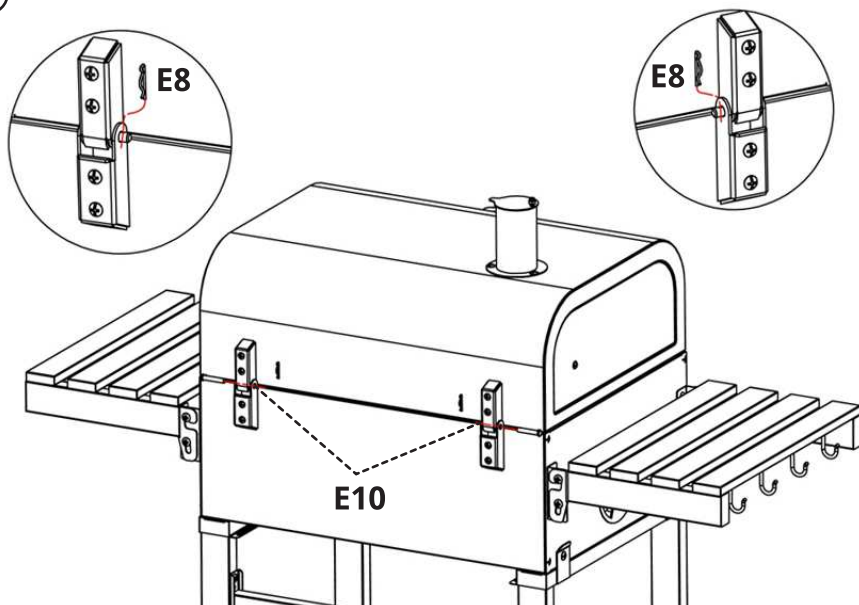
21



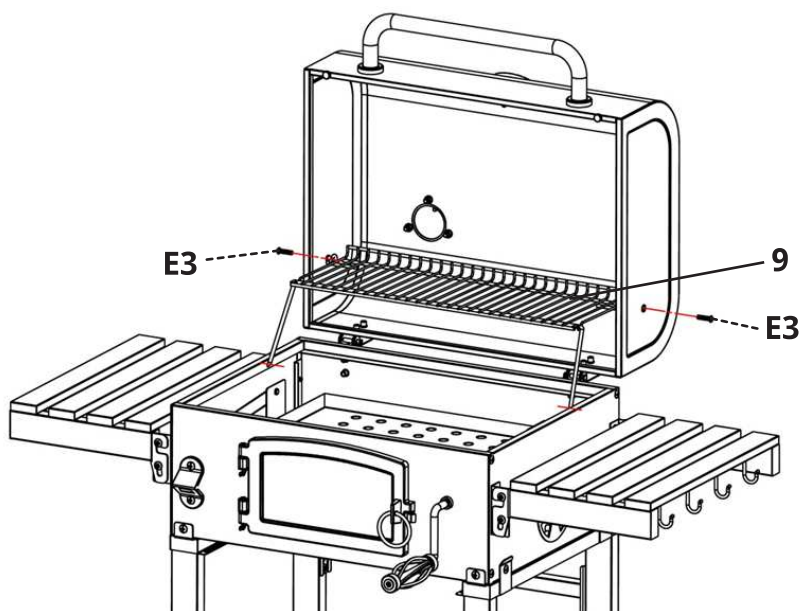
22



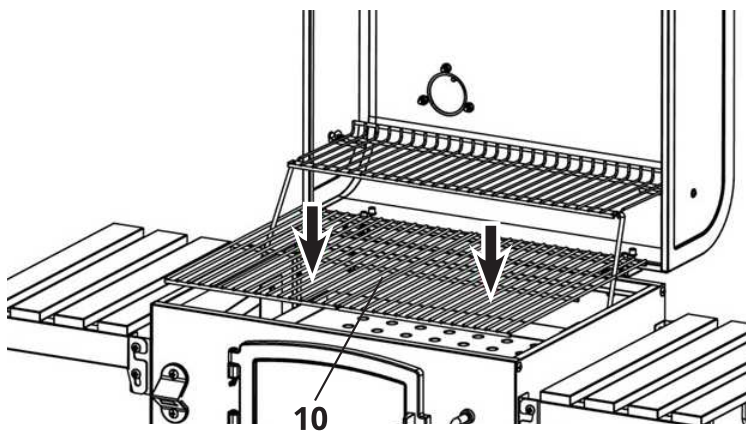
23



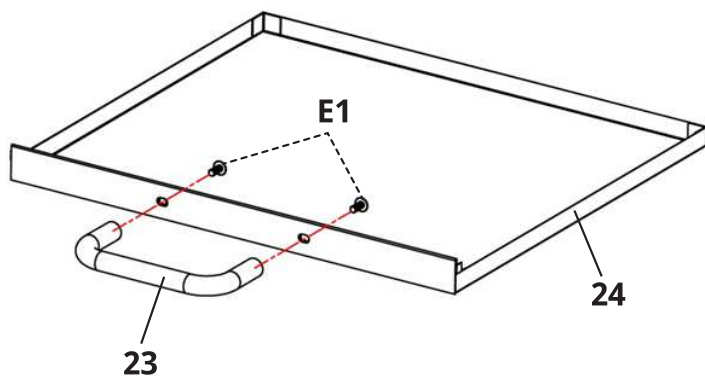
24



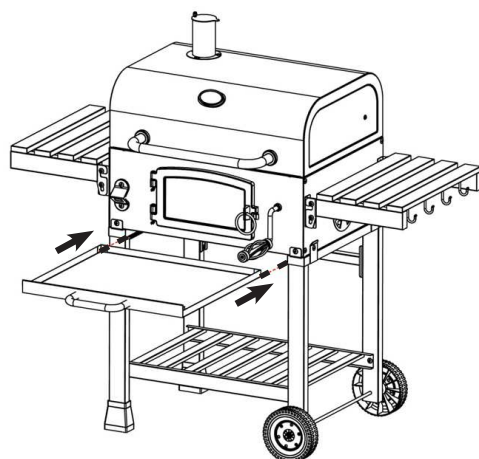
25



26



27





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