

DE Bedienungsanleitung
VERTIKAL SMOKER
Holzkohlengrill "HILLSBORO"

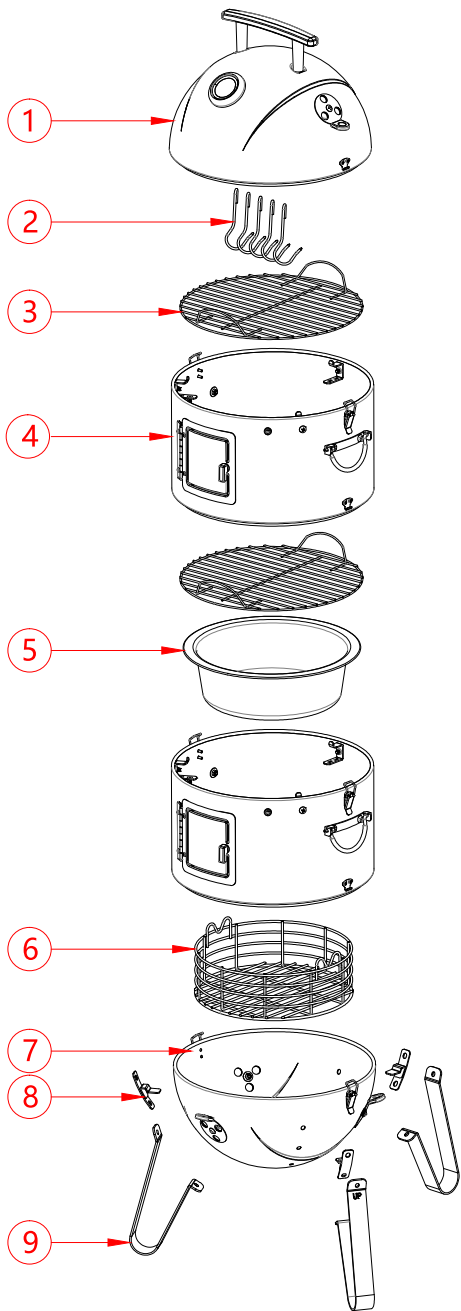
BE Gebruiksaanwijzing
VERTICALE ROOKOVEN
Houtskoolbarbecue "HILLSBORO"
Instructies kunnen als PDF-bestand worden
gedownload via QR-code

BE Manuel d'utilisation
FUMOIR VERTICAL
Gril au charbon "HILLSBORO"
Les instructions peuvent être téléchargées sous
forme de fichier PDF via le code QR

PL Instrukcja użytkownika
WĘDZARNIA PIONOWA
Grill na węgiel drzewny "HILLSBORO"
Instrukcje można pobrać jako plik PDF za
pomocą kodu QR

SK Návod na obsluhu
VERTIKÁLNA UDIAREŇ
Gril na drevené uhlie "HILLSBORO"
Pokyny si môžete stiahnuť ako súbor
PDF pomocou kódu QR.

CZ Návod k obsluze VERTIKÁLNÍ
UDÍRNA Gril na dřevěné uhlí
"HILLSBORO"
Pokyny si můžete stáhnout jako
soubor PDF pomocí kódu QR.



Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen.....	4
Lieferumfang	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4
Zu Ihrer Sicherheit	5
Signalsymbole	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise.....	5
Montage	7
Vorbereitung	7
Benötigtes Werkzeug	7
Grill zusammenbauen	8
Smoker aufstellen	12
Vor dem Grillen	12
Bedienung.....	13
Grillen	13
Räuchern	14
Wartung und Reinigung	15
Entsorgung	16
Konformitätserklärung.....	16
Technische Daten	16
Service	16
Inverkehrbringer	16
QR code pour télécharger le manuel d'utilisation en français	17
QR-code om de gebruikershandleiding in het Nederlands te downloaden	17
Kod QR umożliwiający pobranie instrukcji obsługi w języku polskim	17
QR kód pro stažení uživatelské příručky v češtině	17
QR kód na stiahnutie návodu na použitie v slovenčine	17

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

1	Deckel	1
2	Haken	5
3	Grillrost	2
4	Smokermodul	2
5	Wasserbehälter	1
6	Kohlenkorb	1
7	Feuerschale	1
8	Kohlenkorbbalger	3
9	Standbein	3

Montagematerial:

A	M6x15 Schraube	9
B	M6 Mutter	9
C	M6 Unterlegscheibe	3

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Smoker/Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Smoker/Grill ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

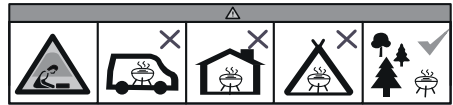


Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.**
Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!



Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!



Die glühende Holzkohle und Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Den Kohlenkorb mit max. 1,5 kg Holz, Holzkohle/Holzkohlenbriketts befüllen.
- Den Grill nicht über 260 °C heizen.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.

- Asche erst entfernen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.

- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
- Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!



Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.

- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr!



Am Smoker/Grill und an dessen Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Smokers/Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Smoker/Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
-

Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.
-
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
 2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
 3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe, Thermometer bereits vormontiert.

Benötigtes Werkzeug

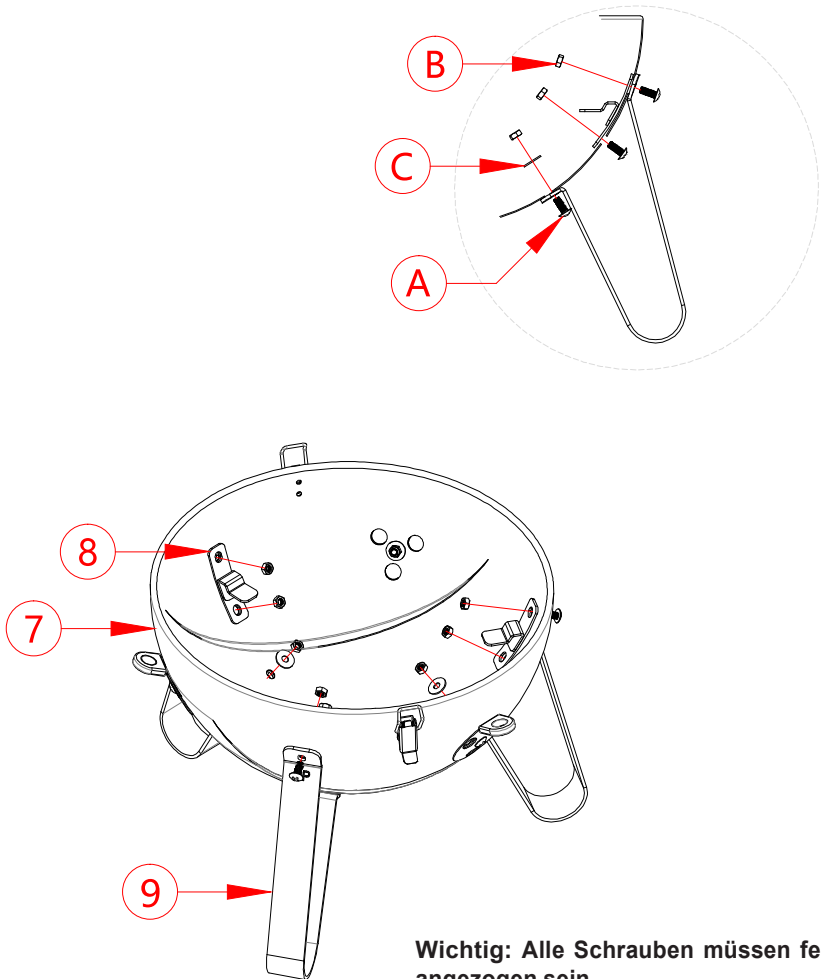
- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

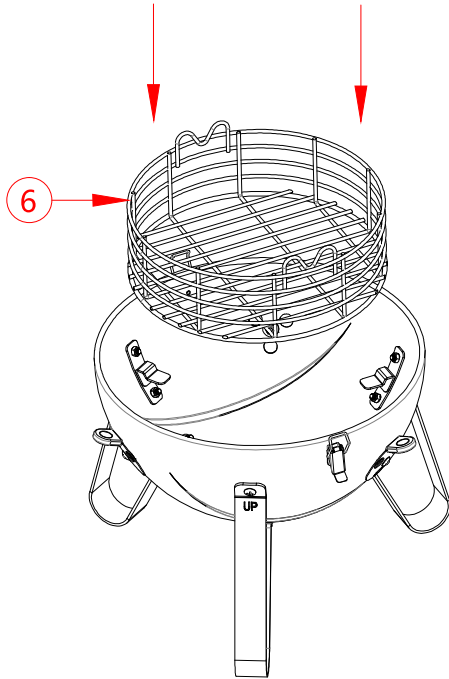
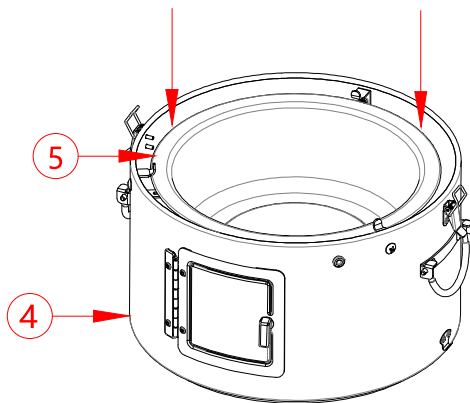
Grill zusammenbauen

Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen.

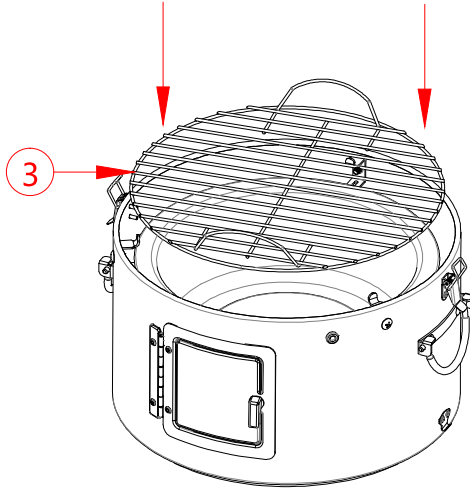
Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

Schritt 1

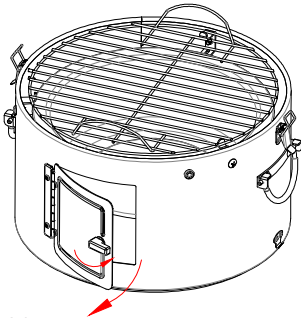


Schritt 2**Schritt 3**

Schritt 4

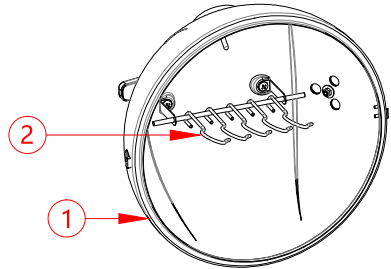


Schritt 5



Tür öffnen

Schritt 6



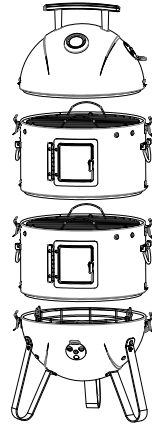
Montagemöglichkeiten:



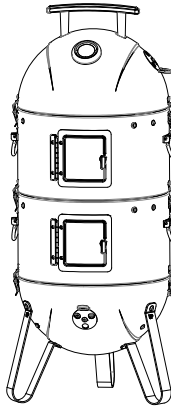
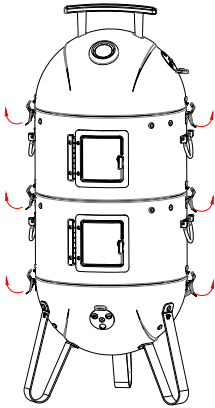
Kugelgrill



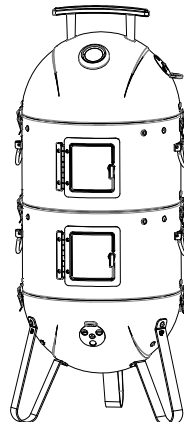
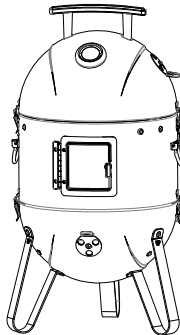
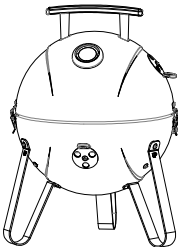
einstufiger Smoker/Grill



zweistufiger Smoker/Grill



Setzen Sie die gewünschten Module aufeinander und verriegeln Sie diese sorgfältig mit jeweils zwei Edelstahl-Spannverschlüssen.



Smoker aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Grill, die sich darin befindliche Kohle und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Grillbriketts verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Um die Lebensdauer des Smokers zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heiße Holzkohle nicht direkt die Wände des Grills berührt.

- Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Grills.
- Um etwaige Produktionsrückstände zu entfernen, sollte der Smoker vor dem ersten Gebrauch, zunächst einmalig ohne Grillgut eingebrannt werden. Waschen Sie ausserdem die Grillroste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holzkohlebriketts verwenden.
- Starten Sie mit ca. 1,5 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.
- Glühen Sie die oben genannte Menge Holzkohle entweder in einem Anzündkamin vor, oder schichten Sie die Holzkohle/Grillbriketts im Holzkohlekorb auf und verwenden stattdessen feste Grillanzünder oder sichere flüssige Grillanzünder. Bei der Verwendung von flüssigen Grillanzündern, bitte bei geöffnetem Deckel, ca. 2-3 Minuten zuwarten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist und entzünden Sie die Holzkohle dann mit einem langen Kaminstreichholz oder einem Sicherheitsfeuerzeug.

- Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffneten Deckeln brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). **Vorsicht!** Etwaige Anzündflüssigkeiten müssen vollständig abgebrannt sein, bevor der Deckel geschlossen werden kann. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte des Kohlekorbs.
- Schließen Sie anschließend den Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf ca. 120 °C ansteigen.
- Diesen Temperaturbereich für ca. eine Stunde halten. Anschließend die Temperatur auf ca. 175 °C - 200 °C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Ventilationsöffnungen am Deckel und der unteren Brennkammer weiter geöffnet werden und dadurch Sauerstoff zugeführt wird. Durch die Türen an der Vorderseite, kann zusätzliche Holzkohle oder Holzkohlebriketts nachgelegt werden. Die Temperatur nun für ca. 1 Stunde halten.
- Anschließend den Grill vollständig abkühlen lassen.
- Der Einbrennvorgang ist nun abgeschlossen und der Smoker kann nun verwendet werden.

Bedienung

Gefahr *Verbrennungsgefahr!*



Der Smoker, die sich darin befindliche Holzkohle, die Grillroste, der Holzkohlekorb und das Grillgut, werden während des Grillvorgangs sehr heiß. Jeder Kontakt mit der Außenhülle, dem Grillrost, dem Holzkohlekorb sowie dem Grillgut, kann zu schwersten Verbrennungen führen!

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

Grillen

1. Zum Grillen kann die untere Brennkammer, sowie auch die beiden Aufsatz-Module verwendet werden. Bei Verwendung der mittleren Module darauf achten, das der Holzkohlekorb jeweils in das entsprechende Modul eingesetzt wird.
2. Entfernen Sie den Grillrost **(3)**.
3. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Holzkohlekorbs **(6)**.

Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz oder einem Sicherheitsfeuerzeug an.

4. Schichten Sie **maximal 1,5 kg** Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie diese gleichmäßig im Holzkohlekorb **(6)**.
6. Legen Sie den Grillrost **(3)** auf die Halterungen im jeweiligen Modul.
7. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der Brennkammer Räuchermehl, Räucherchips oder Holzspäne entzündet werden, welche im weiteren Verlauf nur noch glimmen und nicht offen verbrennen sollten. Der Rauch, der dabei erzeugt wird, zieht durch die Brennkammer nach oben und entweicht durch die Ventilationsöffnung im Deckel. Dabei passiert der Rauch das Räuchergut, welches entweder auf dem Grillrost liegend, oder an den mitgelieferten Räucherhaken hängend, langsam den Räuchergeschmack annimmt. Dabei ist es wichtig, dass der Prozess des Räucherns langsam ausgeführt wird. Nach einer halben Stunde des Räucherns, ist der Rauchgeschmack im Räuchergut bereits mild wahrnehmbar. Mit jeder weiteren Stunde im Rauch, wird der Rauchgeschmack Ihres Räucherguts intensiver. Achten Sie bei der Heißräucherermethode auf die im Smoker anliegende Räucher-temperatur, welche zwischen 60° bis 120°C. liegen sollte. Die Räucherzeit verkürzt sich dabei auf ca. 3 Stunden. Bei der Methode des Warmräucherns,

sollte die Räuchertemperatur, nur bei ca. 30° - 50°C. liegen. Die Räucherzeit variiert dann zwischen 2 - 24 Stunden. Zudem können Sie Ihr Räuchergut auch Kalträuchern, dazu sollte die im Smoker anliegende Temperatur, bei ca. 15° - 25°C. liegen. Bei dieser Räucherermethode sollte ein sog. Kaltrauchgenerator (Räucherschnecke) für den Sparbrand verwendet werden. Der Kaltrauchgenerator ist nicht im Lieferumfang mit inbegriffen und kann aber im gut sortierten Fachhandel bezogen werden. Die Räucherzeit beträgt beim Kalträuchern, je nach Räuchergut einige Tage (z.B. Fisch, Wurst) und bei größerem Räuchergut wie z. B. einem Schinken, bis zu einigen Wochen.

Die im Smoker anliegende Temperatur, lässt sich bei allen Räuchermethoden, einfach über das Thermometer überwachen. Bei einer Überschreitung der Innenraumtemperatur, öffnen Sie einfach eine der beiden Türen einen Spaltbreit und regulieren so die Innenraumtemperatur nach Bedarf. Als Räuchergut eignen sich z. B. Fisch, Fleisch, Geflügel, Käse sowie auch bestimmte Gemüsearten. Bei Verwendung von Fleisch oder Fisch, sollte das Räuchergut vor dem Räuchern, für mehrere Stunden in einer Mischung aus Salz, Wasser und Gewürzen eingelegt werden. Vor dem Räuchern gut abtrocknen. Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut durchgegart ist, bevor dieses aus dem Smoker entnommen wird. Hierzu sollte ein Lebensmittelthermometer verwendet werden. Räucherrezepte können aus entsprechenden Rezeptbüchern entnommen werden. Auch im Internet gibt es inzwischen diverse Seiten, sowie auch Grillforen, welche sich professionell mit dem Thema Räuchern auseinandersetzen.

Wartung und Reinigung

Ihr Smoker/Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr *Verbrennungsgefahr!*



Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr *Gesundheitsgefahr!*



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung *Beschädigungsgefahr!*



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.

- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Grillroste anschließend gründlich ab. Eingebrennte Grillrückstände zuvor mit einer speziellen Grillreinigungsbürste entfernen.
 - Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
 - Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Spülwasser.
 - Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
 - Schützen Sie Ihren Smoker vor Wettereinflüssen. Bei Beschädigungen der Oberfläche und daraus resultierendem Verlust der Pulverbeschichtung, kann an diesen Stellen Rostbefall auftreten. Eventuelle Roststellen entfernen und mit Feuerfestfarbe ausbessern.
- WICHTIG:** Der Smoker sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden. Bei Nichtgebrauch, mit einer Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang mit inbegriffen) gegen Wettereinflüsse schützen!

Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie den Smoker keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn stattdessen über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie dabei bitte die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich vor der Entsorgung, im Zweifelsfall mit Ihrer kommunalen Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1198 Smoker „Hillboro“
Gewicht:	ca. 11,3 kg
Gesamtmaße, aufgebaut:	ca. Ø 35 x 98 cm (Ø x H)
Grillfläche:	ca. Ø 33 cm
Max. Brennstoffmenge:	max. 1,5 kg
Lackierung Gehäuse:	Hochhitzebeständige Pulverbeschichtung, Türen aus Aluminium, Standbeine Stahl mit Pulverbeschichtung

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, so wenden Sie sich mit Ihrer Reklamation, bitte direkt an Ihren Handelspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Web: www.testritetepro.de

Kod QR umożliwiający pobranie instrukcji obsługi w języku polskim język



QR kód na stiahnutie návodu na obsluhu v slovenčine Jazyk



QR-code voor het downloaden van de gebruikershandleiding in het Nederlands



QR kód pro stažení návodu k obsluze v češtině Jazyk



QR code pour télécharger le manuel d'utilisation en français

