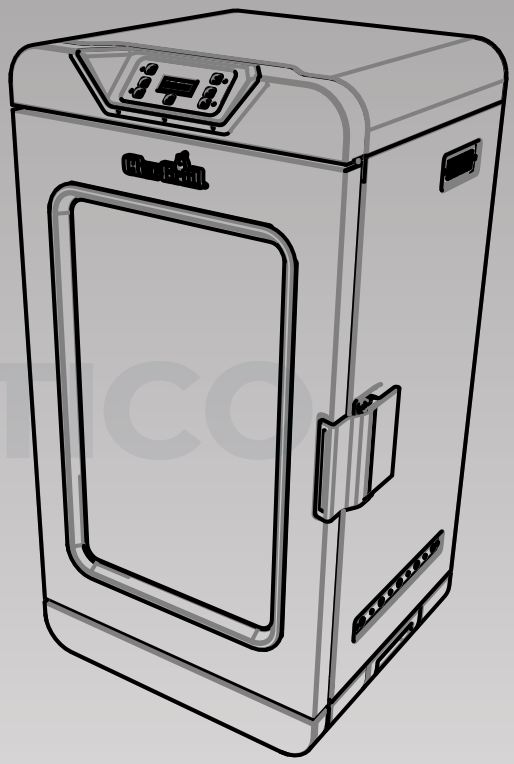
DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 725

MODEL NUMBER

21202009



GB Operating Instructions, 2

BE CH FR Mode d'emploi, 8

AT CH DE Betriebsanweisungen, 14

CH IT Istruzioni per l'uso, 20

DK Brugsanvisning, 26

CZ Návod k obsluze, 32

SK Návod na obsluhu, 38

ES Instrucciones de operación, 44

SV Bruksanvisningar, 50

FI Käyttö ohjeet, 56

PT Instruções de operação, 62

IS Notkunarleiðbeininga, 68

RO Instrucțiuni de utilizare, 74

HU Használati utasítások, 80

SI Navodila za uporabo, 86

NB 0359

© 2022 Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Printed in China • Assembly Instructions © 2022

42804965 ● 04/20/2022

NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN

Nur zur Verwendung im Freien.
Nicht in Innenräumen oder für kommerzielles Kochen verwenden.
Das Gerät nur in gut gelüfteten Bereichen verwenden.

VERBRAUCHER

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.

INSTALLATEUR/MONTEUR: .

Diese Anleitung dem Verbraucher übergeben.
Es liegt in der Verantwortung des Monteurs/Eigentümers, den Smoker zu montieren, zu installieren und instand zu halten.

WARNHINWEISE

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zum sicheren Gebrauch dieses Geräts.
Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitsaussagen, Montageanleitungen und Wartungs- und Pflegeanweisungen, bevor Sie sich an den Zusammenbau und das Grillen machen. Das Versäumnis, alle Anweisungen des Herstellers zu befolgen, könnte ernsthaften Personen- und/oder Sachschaden zur Folge haben.
Dieses Gerät entspricht den technischen Normen und Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.

Verwendung und Sicherheit von Verlängerungskabeln

- Um die bestmöglichste Leistung des Smokers zu gewährleisten, wird die Verwendung eines Verlängerungskabels nicht empfohlen.

Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, zur Sicherheit Folgendes beachten:

- Nur ein zur Verwendung im Freien geeignetes, auf 10 Ampere bemessenes Kabel benutzen.
- Verwenden Sie das kurzmöglichste Verlängerungskabel. Nicht 2 oder mehrere Verlängerungskabel miteinander verbinden.
- Verbindungen trocken und vom Boden entfernt halten.
- Das Kabel nicht über eine Tischplattenkante oder andere Gegenstände hängen lassen, wo Kinder daran ziehen können oder es ein Stolperrisiko darstellt.

Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und darüber benutzt werden und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern im Alter von unter 8 Jahren durchgeführt werden. Das Gerät und dessen Kabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt darf nur an einer für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zugelassenen Stelle entsorgt werden.
Durch das Sammeln und Recycling von Abfallprodukten tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen einzusparen and zu gewährleisten, dass das Produkt auf eine umweltfreundliche und gesunde Weise entsorgt wird.

WARNHINWEISE

STROMSCHLAG MÖGLICH

- **Diese Gerät ist ausgelegt für: 220-240 Volt – 50-60 Hz, Leistung 800 W Klasse I, IPX4**
- **Dieses Gerät ist spritzwassergeschützt und zur Verwendung im Freien geeignet. Nehmen Sie es jedoch nicht bei Regen in Betrieb. Schützen Sie es vor Starkregen und Schwallwasser. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob alle elektrischen Anschlüsse trocken sind.**
- **Nur in eine Steckdose mit Erdungsanschluss einstecken, die durch einen Sicherungsschalter mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) geschützt ist, der ein maximales Rating von 30 mA hat.**
- **Das Stromversorgungskabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß untersuchen. Bei Beschädigung das Kabel nicht benutzen.**
- **Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein besonderes Kabel ersetzt werden, das vom Hersteller oder dessen Kundendienst erhältlich ist.**
- **Beschädigte Teile nur mit von Char-Broil bereitgestellten Ersatzteilen auswechseln.**
- **Versuchen Sie nicht, beschädigte Teile zu reparieren.**
- **Im Brandfall den Regler auf die AUS-Position (OFF) stellen, den Smoker aus der Steckdose abstecken und das Feuer ausbrennen lassen. Benutzen Sie kein Wasser, um ein Feuer an diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen.**
- **Um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Smoker abgekühlt ist, bevor Sie den elektrischen Regler und das Heizelement entfernen und/oder säubern.**
- **An diesem Produkt keine Veränderungen vornehmen.**
- **Das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben verwenden.**
- **Nicht in einem Bereich benutzen, wo man leicht über das Kabel stolpern könnte.**
- **Dieses Gerät nicht über eine externe Schaltuhr oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bedienen.**

VORSICHT

- Der Gebrauch von Alkohol und verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln könnte die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät richtig zu montieren oder es sicher zu bedienen.
- Zur Vermeidung von Stromschlag das Stromkabel aus der Steckdose ziehen und den elektrischen Regler entfernen, bevor Sie das Heizelement entfernen und den Smoker reinigen. Den elektrischen Regler oder das Heizelement niemals in irgendeine Flüssigkeit tauchen.
- Dieses Gerät nicht an die gleiche Sicherung wie andere leistungsstarke Geräte anschließen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

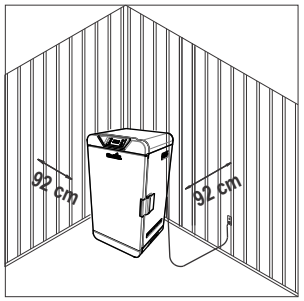
Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, darunter folgende:

BITTE ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Heiße Oberflächen nicht mit ungeschützten Händen anfassen. Die zum Betrieb vorgesehenen Griffe und Knöpfe benutzen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag das Kabel, die Stecker, den Regler oder das Heizelement nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Strenge Überwachung ist erforderlich wenn irgendein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Den Smoker niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf "AN" ("ON") geschaltet ist.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es verrücken oder reinigen. Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Ersatzteilen abkühlen lassen und vor dem Reinigen.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät ein beschädigtes Kabel oder Stecker hat, oder wenn es nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Benutzung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlenen werden, kann zu Verletzungen führen. Nur Zubehörteile benutzen, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Das Kabel nicht über eine Tisch- oder Schrankkante hängen lassen und es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät nicht zweckfremd benutzen. Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät vorgesehen und sollte nie als solches benutzt werden.
- Um den Smoker davor zu schützen, mit Wasser bespritzt zu werden oder ins Wasser zu fallen, sollte der Smoker bei Gebrauch mindestens 3 Meter von einem Pool, Teich oder sonstiger Wasseransammlung entfernt stehen.
- Den Smoker und elektrischen Regler stets trocken halten und keinem Regen ausssetzen.
- Elektrische Steckverbinder vom Boden entfernt und trocken halten.
- Vor dem Reinigen des Geräts mit Wasser oder einer anderen Spray-Flüssigkeit stets den elektrischen Regler und das Heizelement entfernen.
- KEINE KOHLE ODER HOLZKOHLE BENUTZEN. Dies würde zu einem Kohlenfeuer führen, und der Smoker ist nicht für Kohle geeignet. Feuer beschädigt das Gerät und es besteht darüber hinaus Brandgefahr.
- Brennstoffe wie z. B. Holzkohlebriketts oder irgendwelche Flüssigbrennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät wird während des Gebrauchs und nach Gebrauch heiß sein. Benutzen Sie isolierte Grillhandschuhe oder Handschuhe und langstielige Smoker-Utensilien zum Schutz vor heißen Oberflächen und Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Während des Gebrauchs innerhalb von 7 Metern Entfernung von diesem Smoker kein Benzin, Kerosin oder andere brennbare Flüssigkeiten benutzen oder aufbewahren. Das Umfeld des Geräts sauber und frei von brennbaren Materialien halten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verrücken.
- Während des Grillens muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche in einem Umfeld, das frei von Brennmaterialien ist, stehen.
- Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger benutzen.

Allgemeine Sicherheit

1. Heiße Oberflächen nicht mit ungeschützten Händen berühren. Zum Transport des Geräts den dazu vorgesehenen hinteren Handgriff benutzen. BITTE BEACHTEN: Der hintere Handgriff soll nicht zum Anheben des Geräts benutzt werden.
2. Den Smoker nie unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf "AN" (ON) gestellt ist.
3. Kinder vom Smoker entfernt halten sowohl wenn er heiß, als auch wenn er kalt ist.
4. Zum Grillen langstielige Grillutensilien benutzen.
5. Den Smoker abkühlen lassen, bevor Sie ihn verrücken, reinigen oder lagern.
6. Nicht in einem überdachten Bereich grillen.
7. Den Smoker 92 cm von Wänden und Geländern entfernt halten.
8. Nur für Haushaltsgebrauch im Freien. Nicht in Innenräumen oder für kommerzielles Kochen verwenden.
9. Während des Gebrauchs innerhalb von 7 Metern Entfernung von diesem Smoker kein Benzin, Kerosin oder andere Brennflüssigkeiten benutzen oder lagern.



10. Den Smoker in einem witterungsgeschützten Bereich lagern oder mit einer Hülle bedecken, wenn er nicht in Gebrauch steht.
11. Nur vom Hersteller empfohlene Zusatzteile verwenden.
12. Der Zusammenbau, die Montage und Instandhaltung des Smokers liegen in der Verantwortung des Monteurs/Eigentümers.
13. Den Grillrost nicht mit Metallfolie bedecken. Dies könnte zu Überhitzung führen und das Gerät beschädigen.
14. Die Abtropfschale nur gemäß der Anweisungen benutzen. Während des Betriebs nicht auf die Grillroste stellen.
15. Die Räucherbox MUSS stets benutzt werden.
16. Lassen Sie KEINE alte Holzasche in der Räucherbox. Räucherbox nach jedem Gebrauch entleeren.
17. Kalte Asche entsorgen, indem man sie in eine Hülle aus Metallfolie gibt, sie über Nacht in kaltem Wasser eintaucht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.

Handhabung und Pflege Ihres Smokers

Vor dem Erstgebrauch dieses Smokers:

- Alle Verpackungsmaterialien und Verkaufsetiketten vom Smoker entfernen. Bei der Entfernung der Etiketten keine scharfen Geräte benutzen.
- Grillroste mit warmem Seifenwasser waschen, gründlich spülen und trocknen.

Vor jedem Gebrauch des Smokers:

- Den Smoker nur benutzen, wenn er auf einer sicheren und ebenen Oberfläche steht, damit er nicht umkippen kann. Das Gerät **NICHT** über unebene Oberflächen hinweg verrücken.
- Um zu vermeiden, dass Haushalts-Sicherungsschalter ausgelöst werden, den elektrischen Regler trocken halten und am gleichen Schaltkreis keine anderen elektrischen Produkte benutzen.
- Vor jedem Gebrauch die Fettauffangschale prüfen, um sicherzustellen, dass sie leer und richtig angebracht ist.
- Um beim Grillen einen Antihaft-Effekt zu erreichen, eine reichhaltige Beschichtung von Pflanzenöl oder auf Pflanzenöl basierendem Spray auf den Grillrost auftragen.
- Die Grillroste **NICHT** mit Metallfolie bedecken.

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

WARNHINWEISE

- Das Versäumnis, alle Anweisungen des Herstellers zu befolgen, könnte ernsthaften Personen- und/oder Sachschaden zur Folge haben.
- Bei der Bedienung Ihres Smokers Sorgfalt walten lassen.
- Lesen und befolgen Sie alle Informationen und Sicherheitsvorschriften in dieser Produktübersicht, bevor Sie sich daranmachen, diesen Smoker zu montieren oder zu bedienen.

VORSICHT

Bei der Reinigung des Smokers keine scharfen oder spitzen Geräte benutzen.
Bei der Reinigung der Porzellanroste oder des Smoker-Gehäuses keine scharfen Ofenreiniger, Stahlwolle oder Metallbürsten benutzen. Diese würden die Oberfläche beschädigen.

Beschädigte Teile nur mit von Char-Broil zertifizierten Ersatzteilen auswechseln. Nicht versuchen, beschädigte Teile zu reparieren.

Sicherheitstipps

- Wenn Sie mit dem Gerät ein Problem haben, bitte im Abschnitt "Fehlerdiagnose" nachlesen.
- Den Smoker oft reinigen, vorzugsweise nach jedem Grillen. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Die Grillklappe während des Betriebs **NICHT** öffnen, es sei denn, es ist erforderlich. Das Öffnen der Klappe fördert Wärmeverlust und verlängert die Grillzeit.
- **KEINE KOHLE ODER HOLZKOHLE BENUTZEN.** Dies würde zu einem Kohlenfeuer führen, und der Smoker ist nicht für Kohle geeignet. Feuer beschädigt das Gerät und es besteht darüber hinaus Brandgefahr.

GEFAHR

Im Brandfall den Smoker aus der Steckdose abstecken und das Feuer ausbrennen lassen. Halten Sie einen für Elektrogeräte und Fettbrand geeigneten Feuerlöscher griffbereit. Benutzen Sie kein Wasser, um ein Feuer an diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen.
Zur Vermeidung von Stromschlag vor dem Reinigen des Smokers das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Den elektrischen Regler oder das Heizelement nie in irgendeine Flüssigkeit tauchen.

- Grillroste, Wasserwanne, Prüfsonde und Auffangwanne regelmäßig mit warmem Seifenwasser oder einer Lösung aus Wasser und Backpulver reinigen. Für hartnäckige Flecken abriebfestes Scheuerpulver verwenden. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Den Smoker mit einem abriebfesten Reinigunsmittel reinigen.
- Grillroste, Wasserwanne, Prüfsonde und Auffangwanne regelmäßig mit warmem Seifenwasser oder einer Lösung aus Wasser und Backpulver reinigen. Für hartnäckige Flecken abriebfestes Scheuerpulver verwenden. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Die Grilloberflächen sollten nicht gereinigt werden, wenn der Smoker heiß ist.
- Nach jedem Gebrauch die Oberfläche des Thermostats reinigen. An der hinteren Innenwand des Smokers befinden sich zwei Thermostate.
- Falls Ihr Smoker mit einem Fenster versehen ist, benutzen Sie beim Reinigen dieses Fensters keine scharfen Reinigungsmittel. Benutzen Sie ein für den Gebrauch bei Ceranfeldherden erprobtes Reinigungsmittel. Das Fenster ist gehärtet und bei normalem Gebrauch bruchfest.
- Die Räucherbox oft reinigen, um Ascheansammlung, Rückstände und Staub zu verhindern.
- Kalte Asche entsorgen, indem man sie in eine Hülle aus Metallfolie gibt, sie über Nacht in kaltem Wasser eintaucht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.
- Nach jedem Gebrauch **MUSS** die Klappe mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um die Dichtung in betriebssicherem Zustand zu halten.

WARNHINWEISE

Zur sicheren Bedienung Ihres Geräts und zur Vermeidung von ernsthaften Verletzungen

- Der Gebrauch von Alkohol und verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln könnte die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät richtig zu montieren oder es sicher zu bedienen.
- Während des Grillens muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche in einem Umfeld, das frei von Brennmaterialien ist, stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verrücken.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät vorgesehen und sollte nie als solches benutzt werden.
- Dieses Gerät wird während des Gebrauchs und nach Gebrauch heiß sein. Benutzen Sie isolierte Grillhandschuhe oder Handschuhe und langstielige Smoker-Utensilien zum Schutz vor heißen Oberflächen und Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Das Umfeld des Geräts sauber und frei von Brennmaterialien halten.
- Das Umfeld des Geräts sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündbaren Dämpfen und Flüssigkeiten halten.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen benutzen.

Apartment-Bewohner:
Erkundigen Sie sich bei Ihrer Hausverwaltung nach der Brandschutzordnung hinsichtlich der Verwendung eines elektrischen Smokers auf den Freiflächen Ihrer Wohnanlage.

VORSICHT

HEISSE OBERFLÄCHEN!
Den Griff der Räucherbox während des Betriebs **NICHT** berühren. Der Griff kann heiß werden und Verletzungen verursachen. Falls Sie den Griff während des Betriebs berühren müssen – vergewissern Sie sich, dass Sie angemessene Schutzhandschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.

Lebensmittelsicherheit
Die Lebensmittelsicherheit ist sehr wichtig, um das Grillen im Freien genießen zu können. Um Lebensmittel von schadhaften Bakterien zu schützen, befolgen Sie diese vier grundlegenden Anweisungen.

Sauberkeit: Vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel die Hände, Utensilien und Oberflächen mit heißem Seifenwasser waschen.
Trennung: Rohes Fleisch und Geflügel von verzehrfertigem Grillgut getrennt halten, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Benutzen Sie beim Entfernen von gekochtem Grillgut einen sauberen Servierteller und Besteck.
Grillen: Fleisch und Geflügel gut durchkochen, um Bakterien abzutöten. Benutzen Sie ein Thermometer, um die empfohlenen inneren Temperaturen zu gewährleisten.
Kaltstellen: Vorbereitete Mahlzeiten und Reste so schnell wie möglich in den Kühlschrank stellen.

So können Sie feststellen, ob Fleisch gut durchgegrillt ist

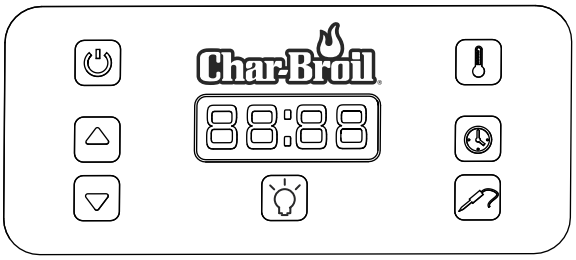
- Die Außenseite von Fleisch und Geflügel, das in dem Gerät gegrillt wird, wird oft sehr schnell braun. Verwenden Sie nur aufgetautes Fleisch und ein Fleischthermometer, um sich zu vergewissern, dass das Grillgut eine sichere innere Temperatur erreicht hat, und schneiden Sie das Grillgut an, um Anzeichen des gewünschten Garheitsgrades zu erkennen.
- Wir empfehlen, dass Lebensmittel vor dem Grillen in Ihrem Gerät eine Temperatur von mindestens 4,4ºC haben.
- Ganzes Geflügel sollte 74ºC erreichen. Säfte sollten klar sein und Fleisch sollte nicht rosa sein.
- Rind-, Kalb- und Lamm-Steaks und-Braten, und Schweinekoteletts, können bei bis zu 71ºC gegrillt werden.
- NIEMALS Fleisch oder Geflügel teilkochen und später fertig kochen. Das Grillgut vollständig kochen, um schädliche Bakterien zu zerstören.
- Benutzen Sie ein Fleischthermometer, um die Erreichung der richtigen Nahrungsmittel-Temperaturen zu gewährleisten.

Reinigung Ihres Smokers:

Eine übermäßige Ansammlung von eingebranntem Fett und Speiseresten wird die Grillleistung des Smokers reduzieren. Zur Erreichung der optimalen Leistung:

- Innen- und Außenseiten mindestens einmal pro Saison reinigen, häufiger bei intensiver Nutzung.
- Die besten Resultate werden erzielt, indem Partikelansammlungen nach unten gegen das Unterteil des Smokers gebürstet werden.
- Unter Anwendung eines milden Reinigungsmittels die Innenflächen des Smokers leicht mit einer Kunststoffbürste oder einem Borstenpinsel scheuern.

Bedientafel Bedienugsanleitung



Power Taste - Schaltet den Smoker ein und aus

Up Taste - Erhöht Zeit-/Temperaturwert

Down Taste - Verringert Zeit-/Temperaturwert

Temp Taste - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Grilltemperatur

Time Taste - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Grillzeit

Meat Probe Taste - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Zieltemperatur der Fleisch-Prüfsonde

Kammerbeleuchtung - An/Aus (On/Off; optional)

- Die Temperaturmessung der Bedientafel könnte zuzüglich oder abzüglich um 5-8ºC schwanken, weil das Gerät zur Erhaltung der korrekten Grilltemperatureinstellung zykliert.
- Die **Power Taste** einmal drücken; das Gerät ist jetzt bereit, die Eingabe zur Einstellung durch die **Temp Taste**, **Time Taste** und/oder **Meat Probe Taste** anzunehmen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und 19 Stunden lang bedienerlos gelassen wird, schaltet es automatisch ab.
- Der Regler liest und zeigt die interne Grilltemperatureinstellung in ºC, die Zeit in 00:00 (Stunden:Minuten) und die Prüfsondentemperatur in ºF an. Die Temperaturmessung kann von ºC auf ºF geändert werden, indem die **„UP“** und **„DOWN“** Tasten gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt werden. Die Temperaturmessungen können auf die gleiche Weise von ºF zurück auf ºC geändert werden.
- Das Heizelement heizt erst auf, wenn Sie die **Temp** und **Time** oder **Meat Probe**-und Temp-Einstellungen eingeben. **BITTE BEACHTEN:** Sie müssen entscheiden, ob Sie nach Zeit oder Prüfsonden-Zieltemperatur kochen möchten. Diese Funktionen funktionieren nicht gleichzeitig.
- Falls die Prüfsonde nicht am Smoker angeschlossen ist, ist die Prüfsondenfunktion deaktiviert.

1) Ihren Smoker einbrennen

BITTE BEACHTEN: Brennen Sie Ihren Smoker vor dem ersten Grillen ein.

a) Vergewissern Sie sich, dass die Wasserwanne sich **OHNE WASSER** an der richtigen Stelle befindet und dass die Räucherbox sich ohne Holzschnitzel an der richtigen Stelle befindet.
b) **Das Gerät an das Netz anschließen.** Das Display wird sofort mit Strom versorgt. Es ertönt ein Signalton, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen ist.
c) Die **Power Taste** einmal drücken; die Bedientafel ist jetzt betriebsbereit.
d) Drücken Sie die **Temp Taste** und stellen Sie die Temperatur auf maximal **135ºC** ein, indem Sie die **„UP“** und **„DOWN“** Tasten bedienen.

(Fortsetzung nächste Seite)

Bedientafel Bedienugsanleitung (Fortsetzung)

e) Drücken Sie die **Time Taste** und stellen Sie die Zeit auf **2 Stunden**, indem Sie die **„UP“** und **„DOWN“** Tasten bedienen.
f) Nach Ablauf von 2 Stunden den Smoker abschalten und abkühlen lassen.
g) Sobald der Einbrennprozess abgeschlossen ist, ist Ihr Smoker einsatzbereit.

VORSICHT:

Tragen Sie Schutzhandschuhe wenn Sie im Innenbereich des Smokers arbeiten.

Gebrauch der Räucherbox:

Die Räucherbox ermöglicht es Ihnen, Ihren Speisen Raucharoma hinzuzufügen. Die Räucherbox einfach bis zur gewünschten Höhe mit Holzschnitzeln füllen und sie vor dem Vorheizen des Smokers an ihre Position schieben. Die Räucherbox kann zur Anpassung auf kürzere oder längere Grillzeiten auf verschiedene Höhen gefüllt werden. Es gibt viele Arten von Holzschnitzeln, aus denen sich verschiedene Aromen ergeben. Bitte beziehen Sie sich auf den Grilling-Guide, wo Sie eine Abbildung finden, die die veranschlagten Verhältnisse zwischen Holzschnitzel-Ebene und Kochzeiten sowie Rauch-Aroma-Angaben anzeigt.

BITTE BEACHTEN:

- Die Räucherbox ist nur für Holzschnitzel oder Pellets konstruiert; benutzen Sie keine Holzklötze.
- Während des Betriebs des Smokers die Räucherbox immer an die richtige Stelle einsetzen, ob Sie Holzschnitzel verwenden oder nicht. Während des Grillens die Räucherbox nicht entfernen oder wieder auffüllen.

Gebrauch der Wasserwanne:

Ihr Gerät ist mit einer Wasserwanne ausgerüstet. Die Wasserwanne dient dazu, Fleisch während des Grillens feucht zu halten. Zur Benutzung die Wasserwanne bis auf die maximlae Wassermarkierung mit warmem Wasser füllen (kaltes Wasser kann die Temperatur des Grills verringern) und an ihre Position schieben. Die Wasserwanne nicht überfüllen.

BITTE BEACHTEN:

- Wasserbenutzung ist zum Räuchern nicht erforderlich.
- Die Wasserwanne zur Bedienung des Smokers stets in ihrer Position halten, ungeachtet dessen, ob Sie Wasser benutzen oder nicht. Während des Grillens die Wasserwanne nicht entfernen.
- Falls die Wasserwanne während des Grillens wieder aufgefüllt werden muss, so tun Sie dies stets durch die Öffnung in der Tropfschalen-Baugruppe. Beim Wiederauffüllen der Wasserwanne vorsichtig sein, um zu vermeiden, dass irgendeine Flüssigkeit mit dem Heizelement in Kontakt kommt. Dies könnte eine ernsthafte Beschädigung des Heizelements zur Folge haben, einschließlich Auflodern und Elektrizitätsausfall.

Grillen mit Ihrem Smoker: -

BITTE BEACHTEN: Beim Vorheizen des Smokers die Räucherbox immer in ihrer Position halten, einschließlich Holzschnitzel, falls diese benutzt werden.

1) Den Vorheizungszyklus einstellen
   a) Die **Temp Taste** drücken.
   b) Die **„UP“** und **„DOWN“** Tasten zur Hoch- oder Niedrig-Stellung drücken und halten, bis die Buchstaben **„PH“** sichtbar werden. Die Taste loslassen. **„PH“** blinkt auf.
   c) Die Temp Taste erneut drücken. Das Display blinkt nicht mehr auf, wodurch angezeigt wird, dass das **„PH“** eingestellt ist.
   d) Das Display zeigt **„PH“** an; während des Vorheiz-Zykluses wird keine Temperatur angezeigt.
   e) Das Gerät startet den Vorheiz-Prozess automatisch.

Fortsetzung

f) Der Vorheiz-Zyklus dauert 40 Minuten.
g) Nach Ende des 40-Minuten Vorheiz-Zyklusses:
   - Reduziert das Gerät automatisch die Innentemperatur.
   - Das Display blinkt auf und zeigt „00:00“ an (keine Temperatur wird angezeigt)
   - Ein Signalton wird zu hören sein – zuerst 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden.
h) Danach können Sie die **Temp Taste**, **Meat Probe Taste** oder die **Time Taste** benutzen, um den Smoker in Betrieb zu nehmen.

BITTE BEACHTEN: Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn 60 Minuten vergangen sind, nachdem der anfängliche 40-minütige Vorheiz-Zyklus beendet ist (40 Minuten Vorheizen + 1 Stunde = insgesamt 100 Minuten).

WICHTIG: Beim Grillen stets die Wasserwanne und Räucherbox in Stellung halten, ob sie gefüllt sind oder nicht.

2) Benutzung der **Temp Taste**
   Anzeigebereich: 38ºC - 135ºC
   a) **Temp Taste** drücken. Das voreingestellte Temperatur-Setting von 93ºC wird angezeigt.
   b) Die **„UP“** bzw. **„DOWN“** Taste drücken und halten, um die gewünschte Grill-Temperatur zu erhöhen bzw. zu erniedrigen. (Das Display sollte automatisch höher oder niedriger anzeigen, wenn die Taste gedrückt ist und aufhören, wenn die Taste losgelassen wird.)
   c) Die **Temp Taste** nach Eingabe der erwünschten Temperatur erneut drücken. Nach Drücken der **Temp Taste** sollte das Display nicht mehr aufblinken, was anzeigt, dass die Einstellung erfolgt ist.
3) Benutzung der **Time Taste**:
   Anzeigenbereich: 00:00 – 19:00 Uhr.
   BITTE BEACHTEN: Die **Meat Probe**-Funktion wird deaktiviert.
   a) Drücken Sie die **Time Taste**, worauf ein Aufblinken „00:00“ erfolgt.
   b) Die **„UP“** bzw. **„DOWN“** Taste drücken, um die Zeitanzeige („00:00“) in Schritten von je einer Stunde zu erhöhen oder zu verringern. (Das Display sollte weiterhin aufblinken.) Das Display wird einen höheren oder niedrigeren Wert anzeigen, je nachdem, ob die Taste gedrückt wird, und wird aufhören, wenn die Taste losgelassen wird.
   c) Die **Time Taste** erneut drücken, nachdem der erwünschte Stundenabschnitt der Grillzeit eingegeben wird. Nach dem Drücken der **Time Taste** sollte der Stundenabschnitt („**00**:00“) nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
   d) Der Minutenabschnitt („00:**00**“) wird zu dieser Zeit weiterhin aufblinken, weil eine Einstellung noch nicht erfolgt ist.
   e) Die **„UP“** bzw. **„DOWN“** Taste drücken, um die Minuten („00:**00**“) zu erhöhen oder zu verringern. Das Display sollte weiterhin aufblinken.
   f) Die **Time Taste** erneut drücken, nachdem der erwünschte Minutenabschnitt der Grillzeit eingegeben wird. Nach dem Drücken der Time Taste sollte der Minutenabschnitt („00:**00**“) nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
   g) Nachdem im vorhergehenden Schritt die **Time Taste** gedrückt wurde, sollte die Zeit anfangen, zurückzulaufen.
   h) Wenn die **Time**-Funktion benutzt wird, sollte das Display die eingestellte Grilltemperatur und die tatsächlich vergangene Zeit (countdown) anzeigen. Im Lauf des Grill-Zykluses sollten diese abwechselnd angezeigt werden.

Bedientafel Bedienugsanleitung (Fortsetzung)

i) Wenn die erwünschte Zeit abgelaufen ist:
   - Der Regler verringert die Temperatur des Geräts automatisch auf 49ºC.
   - Das Display wird abwechselnd 00:00 und 49ºC anzeigen, was darauf hinweist, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
   - Ein Signalton wird zu hören sein – 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden bis die Power Taste gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt.

4) **Meat Probe Taste**
   Anzeigebereich: 10ºC bis 107ºC
   BITTE BEACHTEN: Die **Set Time**-Funktion wird deaktiviert.
   a) Drücken Sie die **Meat Probe Taste**, wodurch die voreingestellte erwünschte Prüfsonden-Temperatur von 63ºC angezeigt wird und aufblinkt.
   b) Die **„UP“** bzw. **„DOWN“** Taste drücken und halten, um die gewünschte Prüfsonden-Temperatur-Einstellung zu erhöhen bzw. zu erniedrigen.
   c) Die **Meat Probe Taste** erneut drücken, nachdem die erwünschte Prüfsonden-Temperatureinstellung eingegeben wird.
   d) Nach dem Drücken der **Meat Probe Taste** sollte das Display nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
   e) Bei Anwendung der **Meat Probe**-Funktion sollte das Display die Kammertemperatur und die tatsächliche Prüfsonden-Temperatur anzeigen. Im Lauf des Grill-Zykluses wird das Display die Temperaturen abwechselnd anzeigen.
   f) Sobald die erwünschte Prüfsonden-Temperatur erreicht ist:
      - wird der Regler die eingestellte Temperatur automatisch auf 49ºC erniedrigen.
      - wird das Display abwechselnd die tatsächliche Prüfsonden-Temperatur und 49ºC anzeigen.
      - wird ein Signalton zu hören sein – 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden bis die **Power Taste** gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt.
5) Die Fleisch-Prüfsonde kann jederzeit ausgesteckt oder von dem Grillgut entfernt werden. Falls die Prüfsonde nicht eingesteckt ist oder nicht die erwünschte Prüfsonden-Temperatur-Einstellung erreicht, erfolgt weiterhin Stromzufuhr zum Heizelement bis die **Power Taste** gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt
6) **Optionale LED-Lampen-Taste:** Mit dieser Taste wird die Kammerbeleuchtung ein- und ausgeschaltet, wenn diese Ausrüstung vorliegt.

Reinigen des Heizelement-Halters:

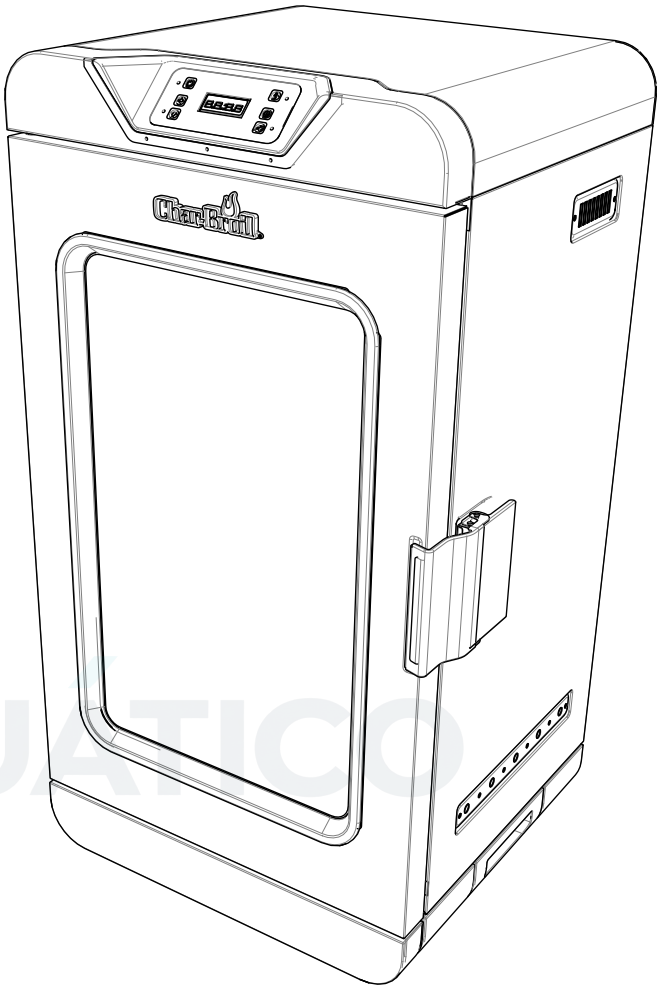
- Der Element-Halter kann mit einem feuchten Tuch und unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels oder heißem Seifenwasser gereinigt werden.
- Den elektrischen Regler und das Heizelement vor Gebrauch trocknen.

Aufbewahrung Ihres Smokers:

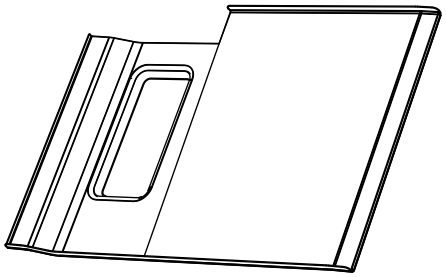
- Grillrost reinigen.
- Wenn der Smoker nicht in Gebrauch ist, sollter er in einem witterungsgeschützten Bereich oder unter der Smoker-Haube aufbewahrt werden.

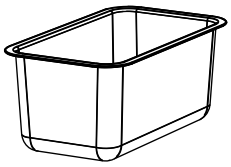
What's in the Box - Model 21202009

A. Smoker Assembly
A. Ensemble du fumoir
A. Smoker-Baugruppe
A. Corpo dell'affumicatore
A. Samling af røgeovn
A. Sestavení udírny
A. Zostava udiarne



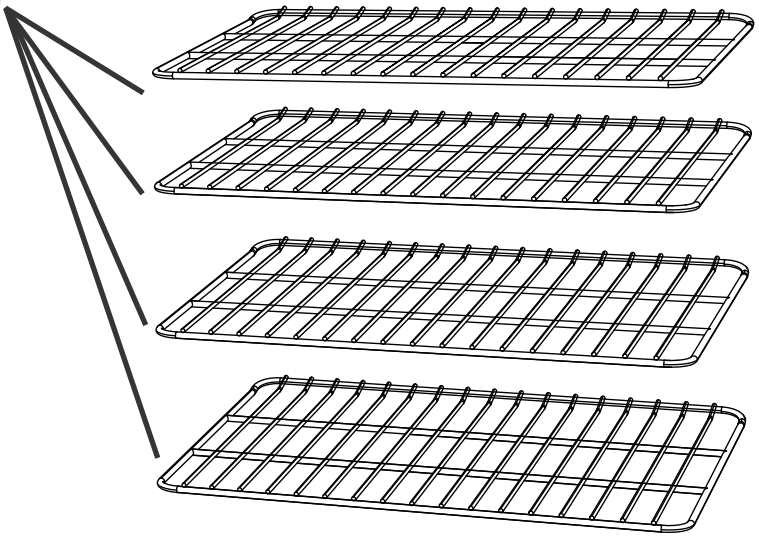
B. Drip Pan
B. Plateau d'égouttement
B. Auffangwanne
B. Vaschetta di raccolta
B. Pánev na odkapávání
B. Odkvapkávací plech

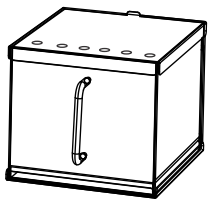




C. Water Pan
C. Bac à eau
C. Vaschetta dell'acqua
C. Wasserwanne
C. Pánev na vodu
C. Panva na vodu

E. Cooking Grates (4)
E. Grilles de cuisson (4)
E. Grillroste (4)
E. Griglie di cottura (4)
E. Riste (4)
E. Rošty na pečení (4)
E. Grilovacie mriežky (4)





D. Smoker Box
D. Boîtier du fumoir
D. Räucherbox
D. Box affumicatore
D. Generátor kouře
D. Aromatizačný box



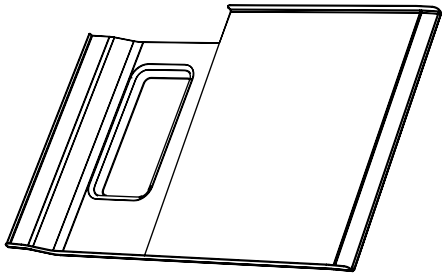
F. Meat Probe
F. Sonde à viande
F. Fleisch-Prüfsonde
F. Sonda carni
F. Kødsonde
F. Sonda na maso

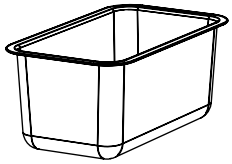
CUATICO

What's in the Box - Model 21202009

B. Tavă de scurgere
B. Bandeja de goteo
B. Droppskål
B. Dreypisbakki

B. Tiputusastia
B. Bandeja coletora
B. Csepptálca
B. Odcejalni pladenj





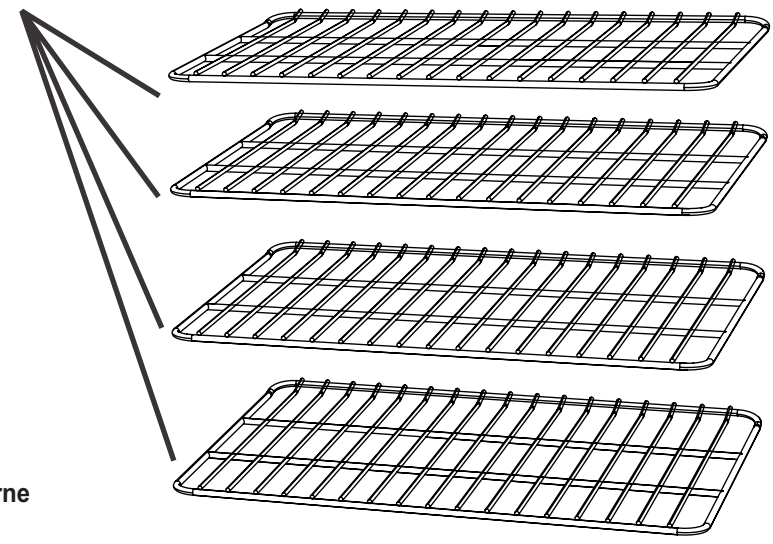
C. Vatnspanna
C. Vattenskål
C. Bandeja de agua
C. Tavă pentru apă
C. Vesiastia
C. Recipiente da água
C. Víztálca
C. Pladenj za vodo

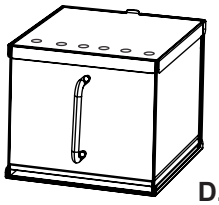
A. Ansamblul afumătorului
A. Ensamble del ahumador
A. Smokerenheten
A. Samsetning grills

A. Savustin Kokoaminen
A. Conjunto do smoker
A. Füstölőegység
A. Žar za dimljenje



E. Rejillas de cocción (4)
E. Matlagningsgaller (4)
E. Eldunargrindur (4)
E. Grile de gătire (4)
E. Paistoritilät (4)
E. Grelhas de cozedura (4)
E. Sütőrostélyok (4)
E. Rešetke za žar (4)





D. Reykingarkassinn
D. Smokerbox
D. Caja de ahumado
D. Cutie de afumare
D. Savustinpesä
D. Caixa do fumeiro
D. Füstölődoboz
D. Zaboj za dimljenje

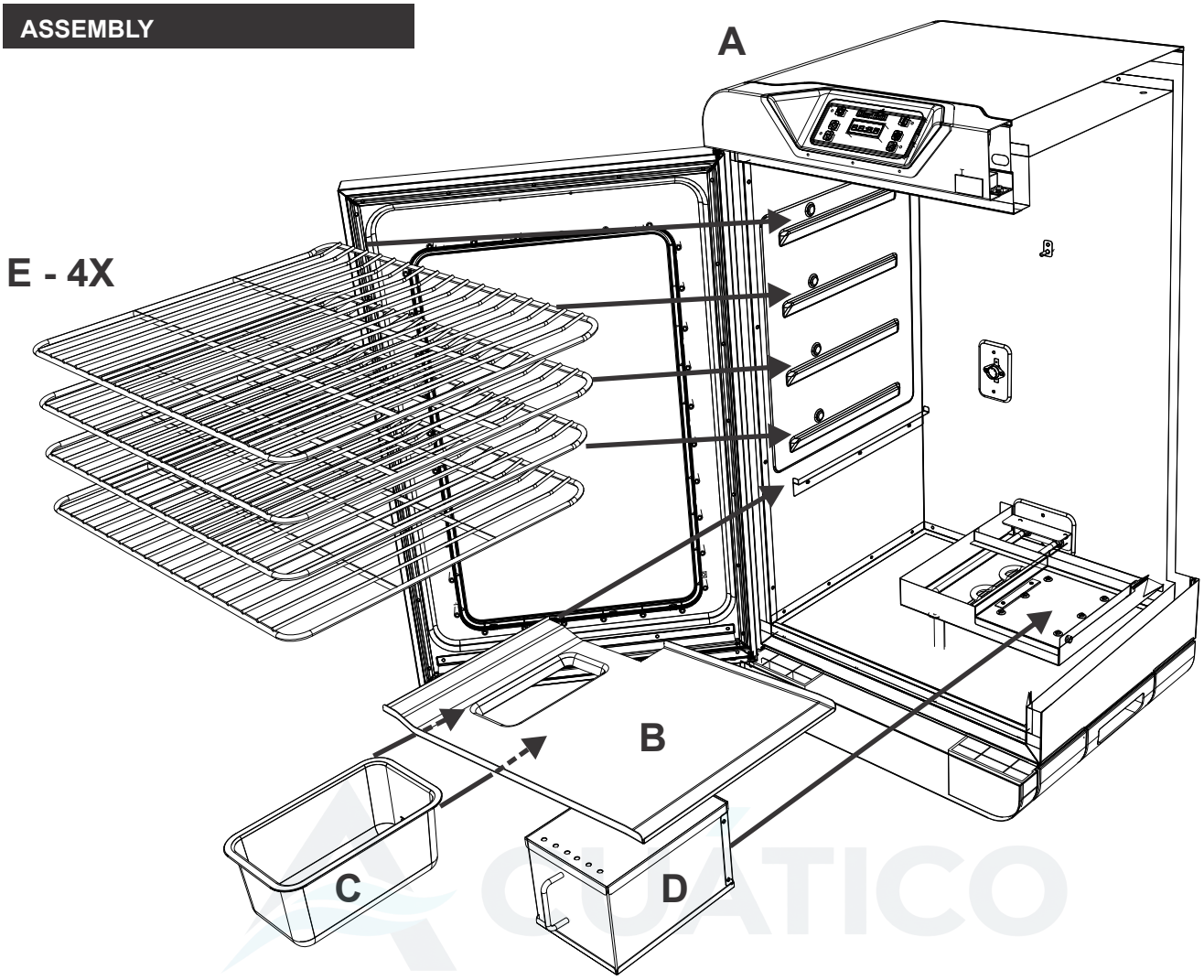


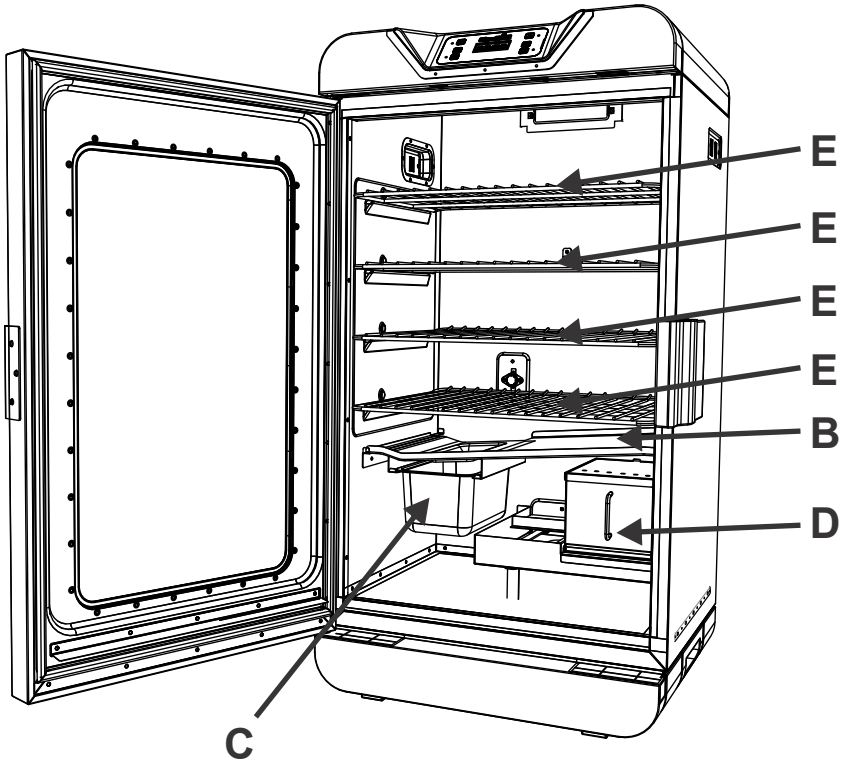
F. Köttermometer
F. Kjöthitamælir
F. Sonda para carne
F. Tipalo za meso

F. Termometru de carne
F. Lämpömittari
F. Sonda para Carne
F. Hússzonda

CUATICO

ASSEMBLY





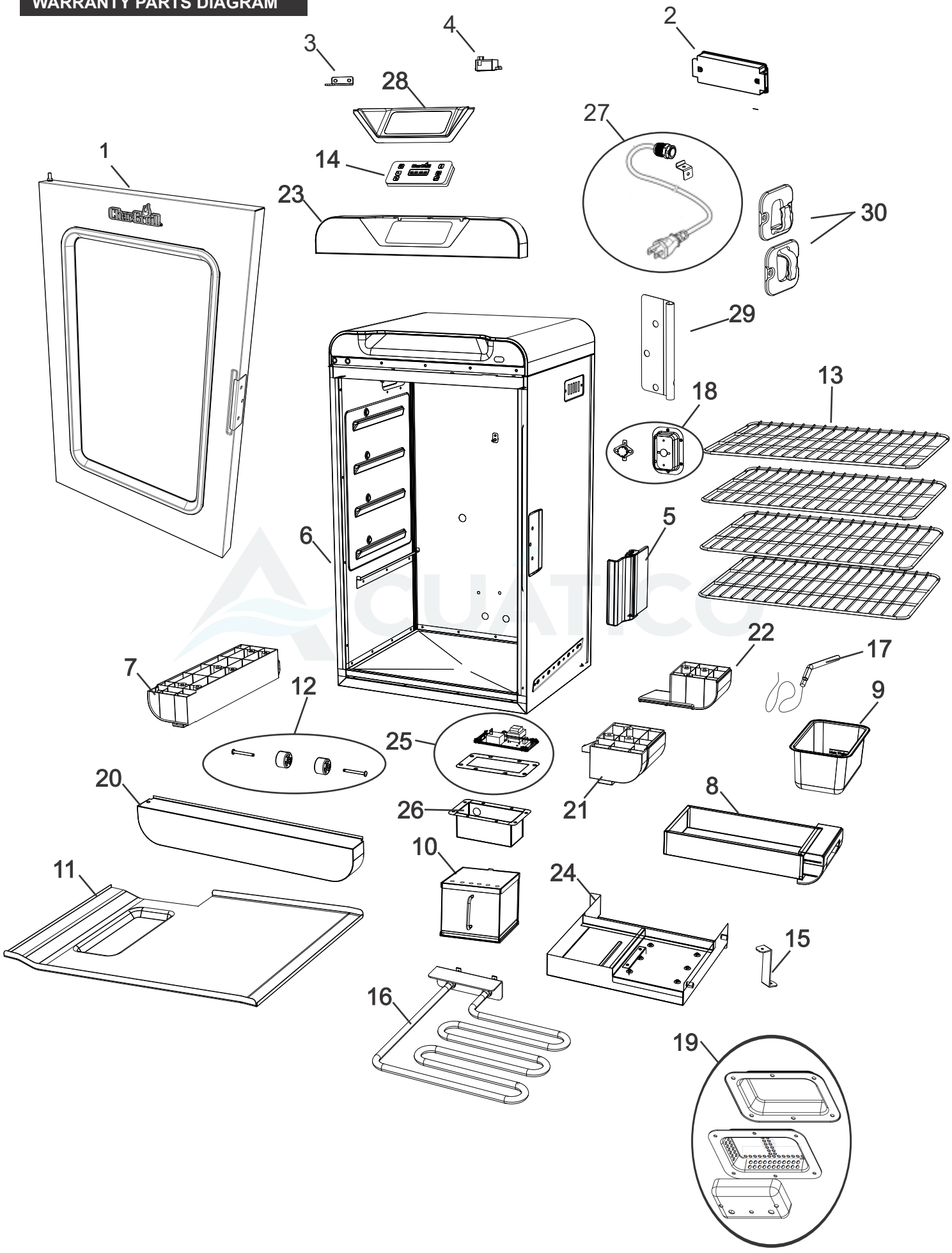
PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY
2	1	LED LIGHT KIT
3	1	DOOR HINGE BRACKET KIT
4	1	MEAT PROBE HOUSING
5	1	DOOR LATCH ASSEMBLY
6	1	SMOKER BODY ASSEMBLY
7	1	LEFT LEG
8	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
9	1	WATER PAN
10	1	SMOKER BOX
11	1	DRIP PAN ASSEMBLY
12	2	WHEEL KIT
13	4	COOKING GRATE
14	1	CONTROL PANEL DISPLAY KIT
15	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR SUPPORT
16	1	HEATING ELEMENT
17	1	MEAT PROBE
18	1	THERMOSTAT KIT
19	1	HEATING ELEMENT BACK HOUSING KIT
20	1	FRONT FASCIA, LOWER
21	1	RIGHT LEG, FRONT
22	1	RIGHT LEG, REAR
23	1	CONTROL PANEL FASCIA KIT
24	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR
25	1	POWER BOARD KIT
26	1	POWER BOARD HOUSING
27	1	POWER SUPPLY CORD KIT
28	1	CONTROL PANEL HOUSING
29	1	OUTSIDE MEAT PROBE HOLDER
30	1	CORD WRAP

NOT Pictured

…	1	PRODUCT GUIDE, EUROPE
…	1	ELECTRICAL REPLACEMENT MANUAL (ONLINE ONLY)
…	1	CONTROL PANEL STICKER

WARRANTY PARTS DIAGRAM



Fehlerdiagnose

Problem	Mögliche Ursache	Vermeidung/Lösung
Smoker wird nicht heiß	Smoker ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Smoker an das Stromnetz anschließen (beim Einstecken ertönt ein Signalton)
	Kein Strom	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln
		Suchen Sie nach ausgelösten Haushaltstrennschaltern. Setzen Sie das Gerät bei Bedarf zurück oder ersetzen Sie es, indem Sie eine Steckdose mit Erdung verwenden, die durch einen Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom (RCD) von maximal 30 mA geschützt ist.
		Eine andere Netzsteckdose ausprobieren, möglichst eine, die über einen anderen Stromkreis geführt wird
		Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen
		Bedienfeldanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Bedienfeld-Display-Kit austauschen
		Netzplatinenanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Netzplatinen-Set austauschen
		Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
	Fehlerhaftes Heizelement	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln
		Heizelementanschlüsse ausstecken und wieder einstecken
		Heizelement auswechseln
		Thermostat-Set auswechseln
		Bedienfeld-Display-Kit auswechseln
		Netzplatinen-Set auswechseln
		Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
Schutzschalter wird ausgelöst oder eine Sicherung brennt durch	Es ist noch ein anderes Gerät am gleichen Stromkreis wie der Smoker angeschlossen	Keine anderen Elektrogeräte am gleichen Stromkreis benutzen
	Feuchte oder Nässe am Regler oder an den Elektroanschlüssen	Alle Elektroanschlüsse trocken halten. Bei Regen den Smoker nicht bedienen
	Mangelhafte Elektroanschlüsse	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln
		Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen
		Anschlussleitungs-Set auswechseln
		Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
Kein Display	Fehlerhaftes Bedienfeld	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln
		Smoker vom Netzwerk entfernen und wieder in die Netzsteckdose einstecken (beim Einstecken ertönt ein Signalton)
		Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen
		Bedienfeldanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Bedienfeld-Display-Kit austauschen
		Netzplatinenanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Netzplatinen-Set austauschen
		Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
Smoker grillt nicht richtig	Klappe am Smoker steht offen	Während des Grillens Klappe am Smoker schließen
	Unzureichendes Vorheizen	Vor dem Grillen stets auf "PH"(preheat/vorheizen) einstellen
	Ungeeignetes Verlängerunskabel	Nur ein zur Benutzung im Freien geeignetes Kabel verwenden mit einem dreizinkigen, geerdeten Stecker, der für 10 Ampere oder höher bemessen ist, Benutzen Sie ein Verlängerungskabel, das die kürzeste vorgeschriebene Länge hat. Nicht 2 oder mehrere Verlängerungskabel miteinander verbinden. Ein Verlängerungskabel von 12 oder 14 Gauge Drahtstärke (1,63 mm – 2,05 mm) reicht aus.
Aufflackern	Übermäßiger Fettgehalt im Fleisch	Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
	Kochtemperatur zu hoch	Temperatur je nach Bedarf regeln (niedriger einstellen)
	Fettablagerungen	Smoker, Grillroste, Auffangwanne, Tropfschale und Wasserwanne reinigen
Hartnäckiger Fettbrand	Durch Ansammlung von Speiseresten festsitzendes Fett	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen. Klappe offen halten und Feuer ausbrennen lassen.
		Kein Wasser auf das Feuer schütten. Dies könnte Körperverletzungen verursachen.
		Wenn der Smoker abgekühlt ist, den Smoker sowie Grillroste, Auffangwanne, Tropfschale und Wasserwanne reinigen.

Fehlerdiagnose

Fehlercodes

Problem	Mögliche Ursache	Vermeidung/Lösung
Err1	Ein Warnton mit 3 Tonsignalen ertönt alle 30 Sekunden und hört erst dann auf, wenn die Power-Taste ausgeschaltet wird. "Err1" blinkt auf, wenn die Power-Taste an Ihrem Smoker beim Anschalten gedrückt wird. "Err1" blinkt auf, wenn die Temp-Taste an Ihrem Smoker gedrückt wird. "Err1" blinkt auf, wenn irgendwelche Tasten an Ihrem Smoker gedrückt werden. Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen Thermostat-Set auswechseln*
Err2	Ein Warnton mit 3 Tonsignalen ertönt alle 30 Sekunden und hört erst dann auf, wenn die Power-Taste gedrückt wird "Err2" blinkt auf, wenn die Power-Taste an Ihrem Smoker beim Anschalten gedrückt wird "Err2" blinkt auf, wenn Sie Ihren Smoker vorheizen	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Thermostat-Set auswechseln* Bedienfeld-Display-Kit auswechseln* Netzplatinen-Set auswechseln*
Err3	"Err3" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste nach dem Anschalten Ihres Smokers gedrückt wird. "Err3" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste zum Prüfen der Essenstemperatur gedrückt wird.	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Prüfsonde auswechseln* Prüfsondengehäuse auswechseln* Bedienfeld-Display-Kit auswechseln*
Err4	"Err4" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste nach dem Anschalten Ihres Smokers gedrückt wird. "Err4" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste zum Prüfen der Essenstemperatur gedrückt wird.	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Prüfsonde auswechseln* Prüfsondengehäuse auswechseln*

* Nur durch Elektro-Fachkräfte auszuführen.

CUÁTICO

Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH, mit Geschäftssitz an der Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg (Char-Broil) gewährleistet gegenüber dem KÄUFER dieses Char-Broil-Produktes, dass es ab dem Verkaufsdatum frei von Materials-und Verarbeitungsfehlern sein wird, wie im Folgenden dargestellt:

	Elektrischer Raucher
All Teile (EURO-Minimum)	2 Jahre

Char-Broil oder der Händler des Produkts werden eventuell angemessenen Nachweis Ihres Kaufsdatums verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese Gewährleistung umfasst das Nachbesserungsrecht oder Ersetzungsrecht des Produktes oder der Teile des Produktes, die sich bei normalem Gebrauch und Anwendung als mangelhaft erweisen. Vor der Rücksendung jedweder Teile sollten Sie sich unverzüglich mit Char-Broil unter Nutzung der Kontaktinformationen auf unserer Website in Verbindung setzen. Im Falle eines Herstellungsfehlers wird Char-Broil das Produkt oder die entsprechenden Teile ohne Berechnung entweder ersetzen oder nachbessern. Char-Broil wird das Produkt oder die Ersatzteile für das Produkt an den Käufer zurücksenden, wobei Fracht oder Porto im Voraus bezahlt wird. Falls Char-Broil die Entscheidung trifft, das Produkt oder die entsprechenen Teile nachzubessern und die Reparatur fehlschlägt, sind Sie gemäß Ihrer rechtlichen Ansprüche dazu berechtigt, den Kaufspreis zu vermindern oder vom Vertrag zurückzutreten und eine Rückvergütung zu erhalten.

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Versagen oder Bedienungsschwierigkeiten infolge von Unfällen, Missbrauch, Fehlanwendung, Abänderung, falscher Verwendung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Instandhaltung oder Betrieb, oder Unterlassen normaler und routinemäßiger Instandhaltung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, durch Insekten im Inneren der Brennrohre verursachte Schäden, wie in dieser Bedienungsanleitung dargelegt. Ausnahmen können vorkommen, darum bitten wir Sie, Char-Broil oder Ihren Händler zu kontaktieren, falls Sie irgendwelche Fragen darüber haben, ob diese Gewährleistung auf Ihren speziellen Fall zutrifft oder nicht.

Zerfall oder Schaden, die durch extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Exposition gegenüber chemischen Stoffen, entweder direkt oder atmosphärisch bedingt, verursacht werden, sind durch diese Gewährleistung nicht gedeckt und sind normalerweise nicht durch zutreffende rechtliche Ansprüche gedeckt.

Char-Broil übernimmt keine Verantwortung für irgendwelche unvorhergesehenen Verluste (z. B. Verlust oder Schaden, die weder Sie noch Char-Broil noch der Händler zum Zeitpunkt des Kaufs voraussahen), oder irgendeinen von Ihnen verursachten Schaden, mit Ausnahme der Tatsache, dass die Haftung von Char-Broil für Betrug oder durch ihre Nachlässigkeit verursachten Todesfall oder Verletzungen nicht beschränkt ist.

Char-Broil erteilt keiner anderen Person oder Firma dieVollmacht, für sie irgendwelche anderen Verpflichtungen oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, des Gebrauchs, der Entfernung, Rücksendung, oder des Ersetzens ihrer Geräte zu übernehmen, und keine diesbezüglichen Erklärungen sind für Char-Broil verbindlich.

Diese Gewährleistung hat nur auf im Einzelhandel an Privatpersonen (im Gegensatz zu Unternehmen) innerhalb der Europäischen Union verkaufte Produkte Anwendung.

Diese Gewährleistung berührt keine Ihrer rechtlichen Ansprüche unter den in Ihrem Wohnsitzland geltenden Verbraucherrechten.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren Sie Char-Broil unter info-eu@charbroil.com.