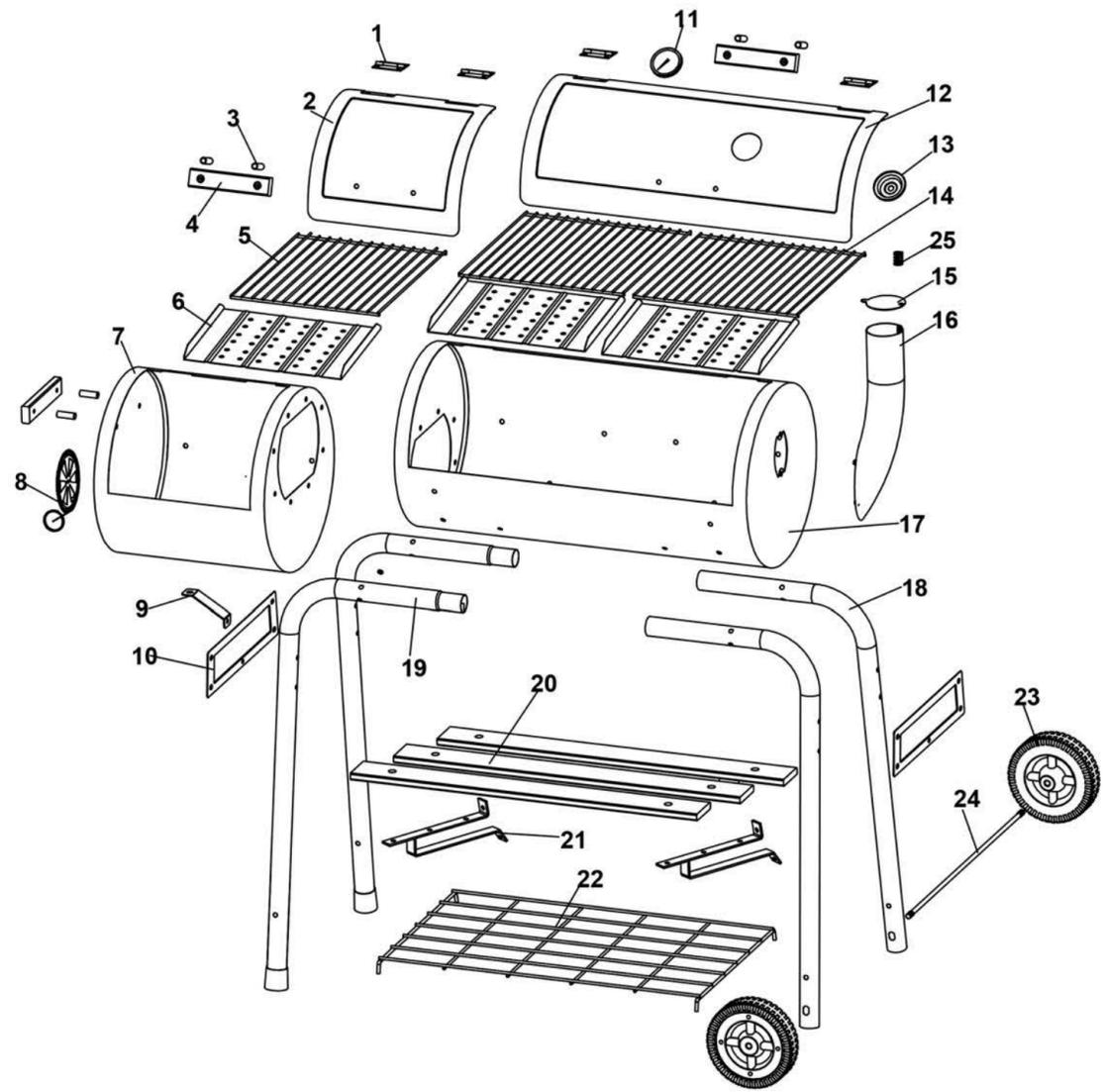




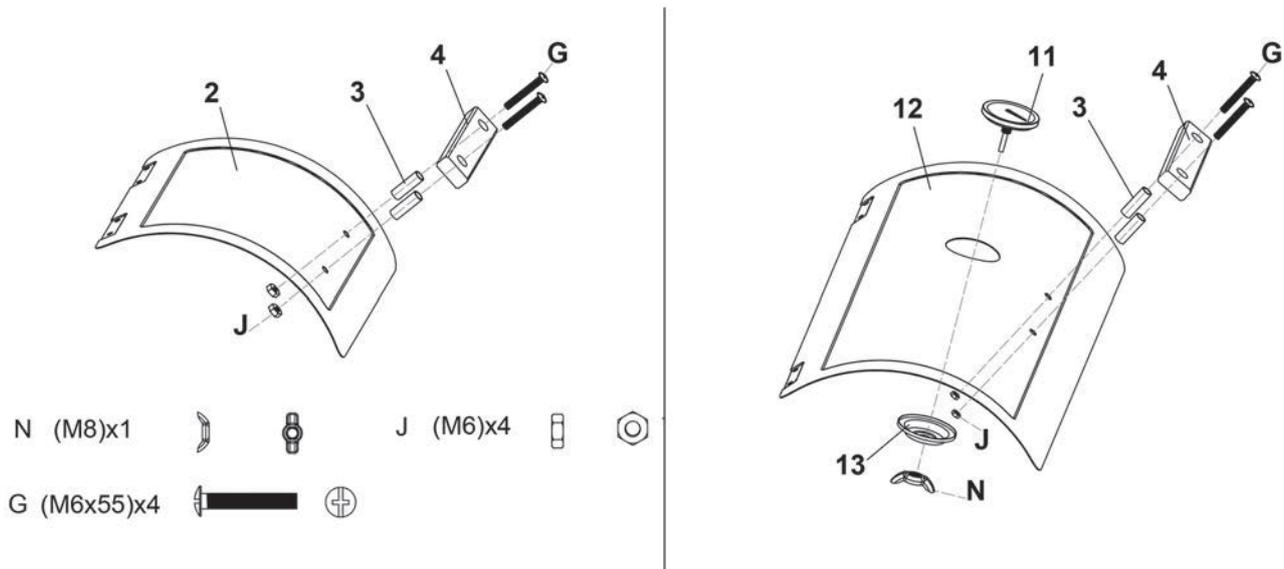
HOLZKOHLE-SMOKERGRILL GMS 92 A1

DE AT
HOLZKOHLE-SMOKERGRILL
Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

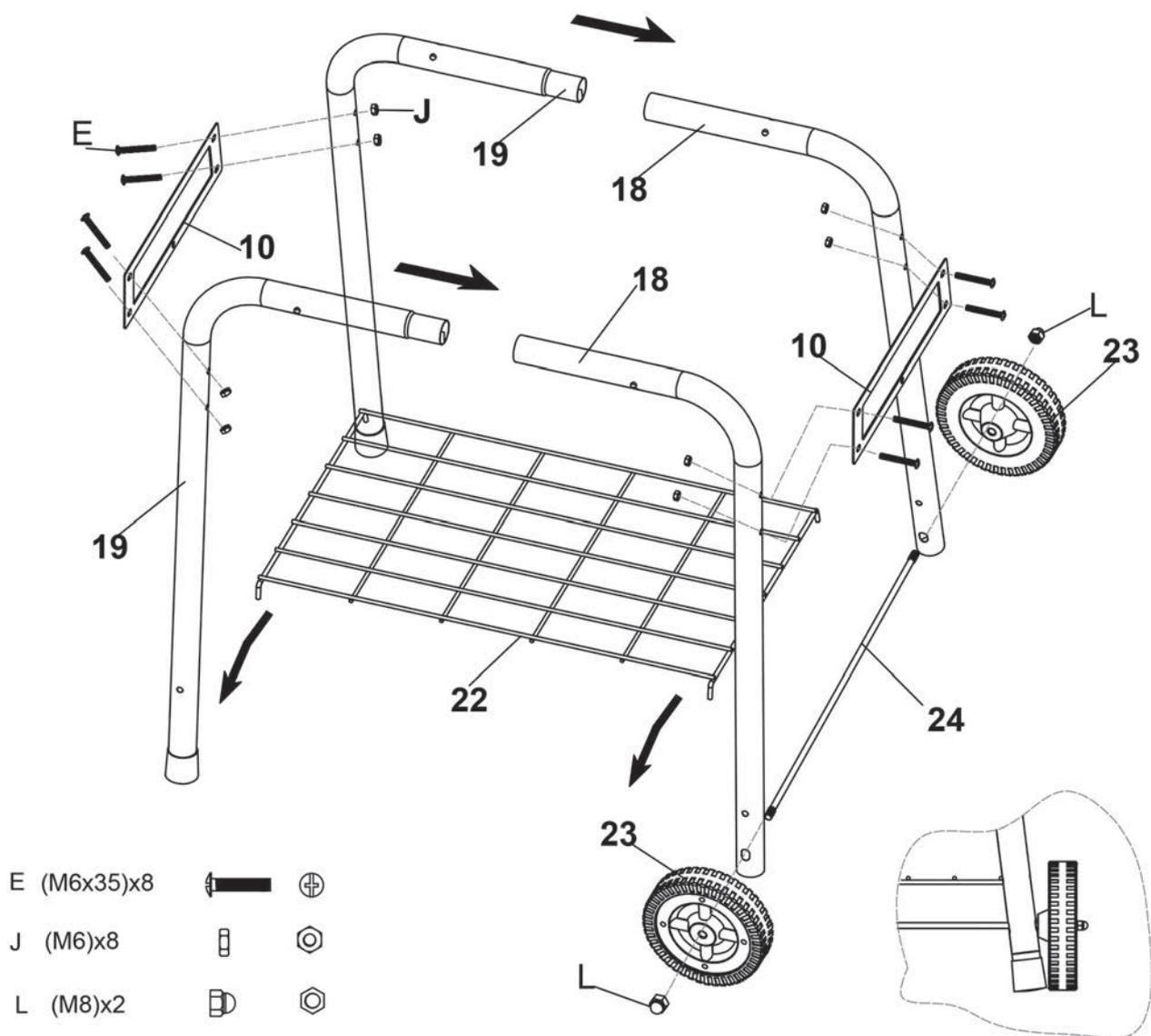


Deutsch 7

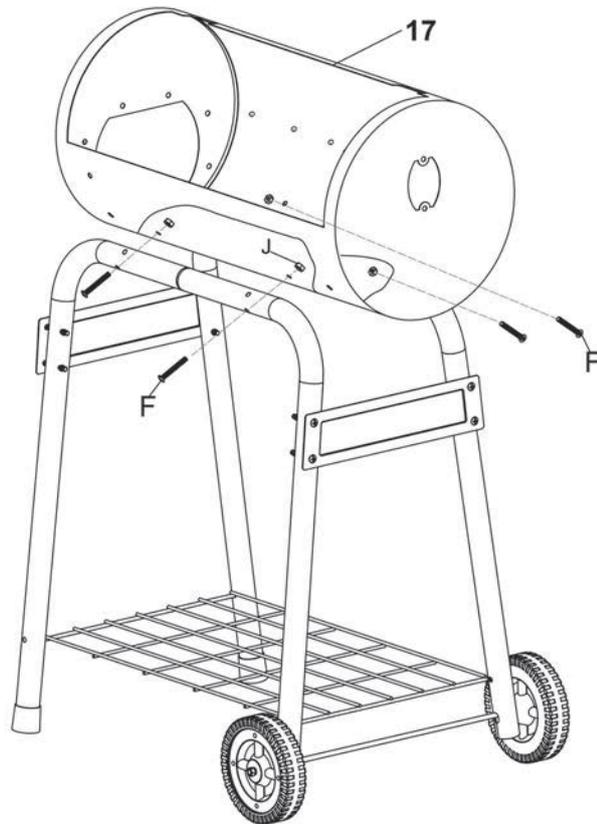
1)



2)



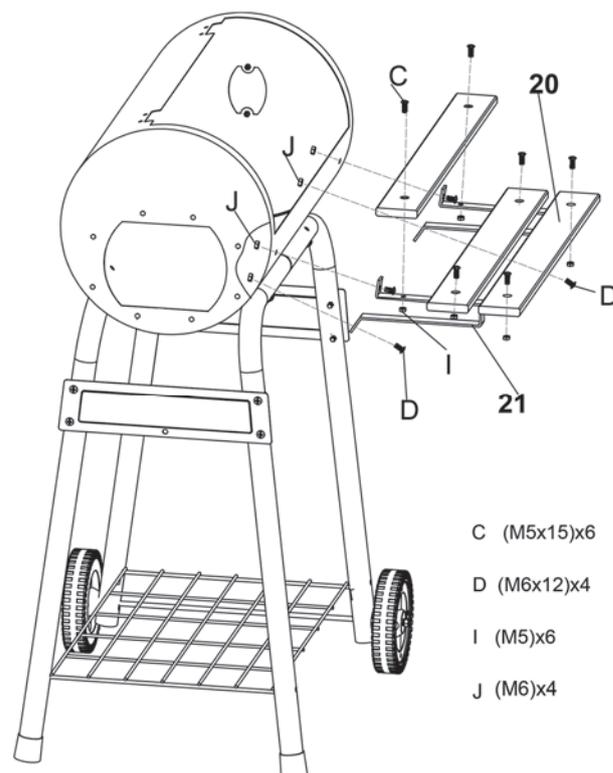
3)



F (M6x40)x4  

J (M6)x4  

4)



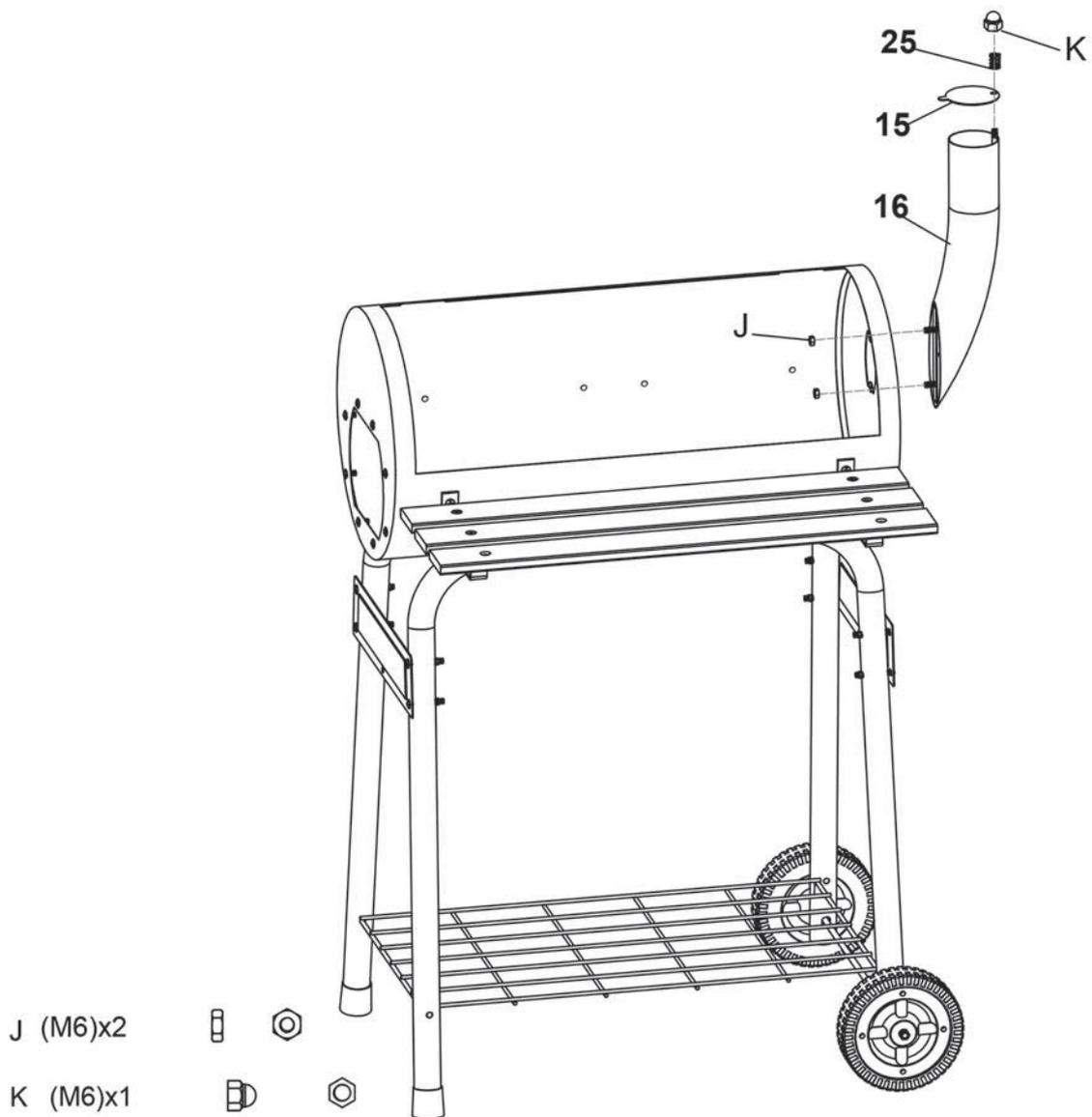
C (M5x15)x6  

D (M6x12)x4  

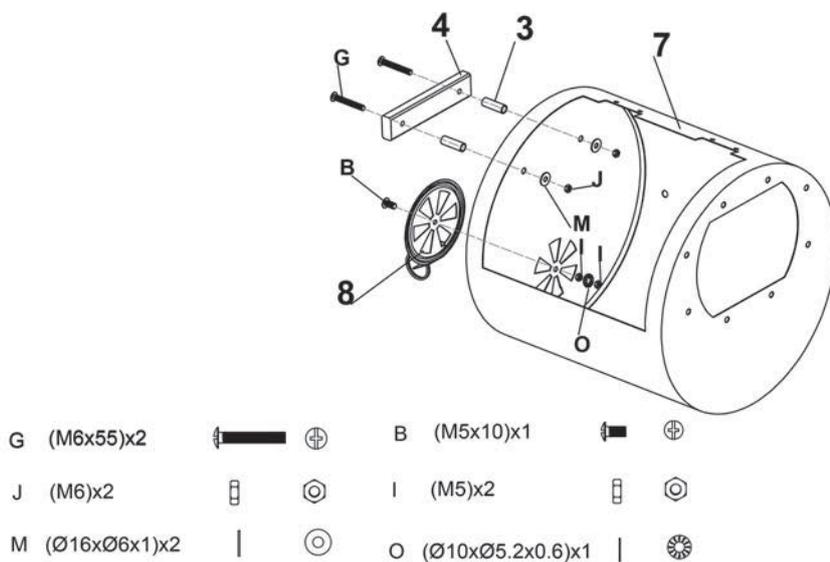
I (M5)x6  

J (M6)x4  

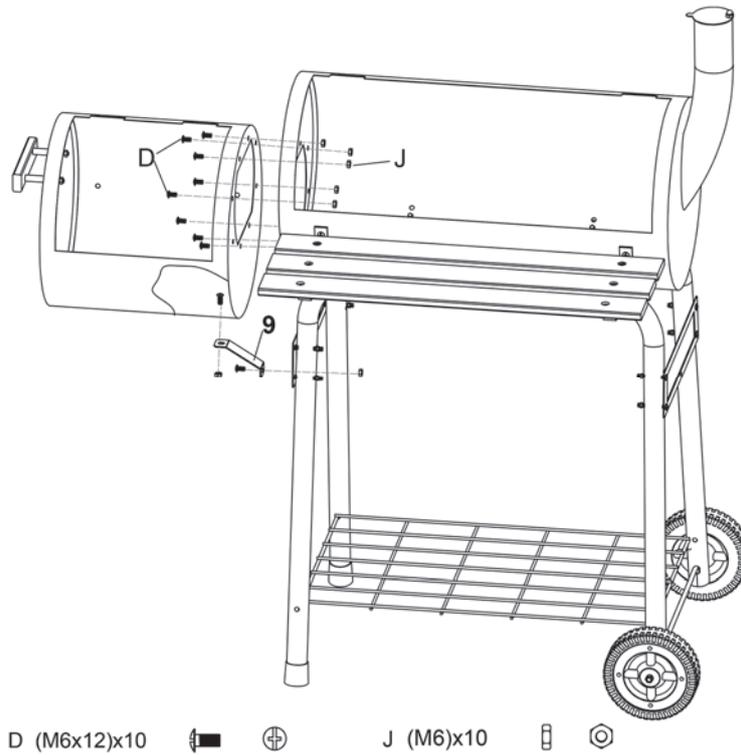
5)



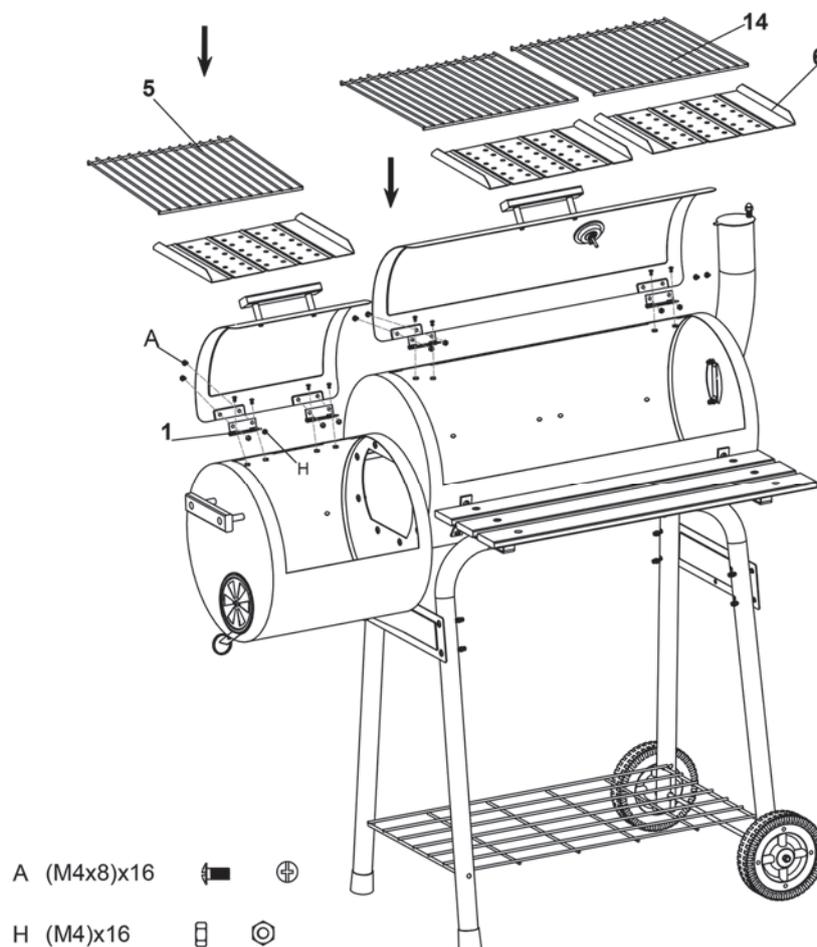
6)



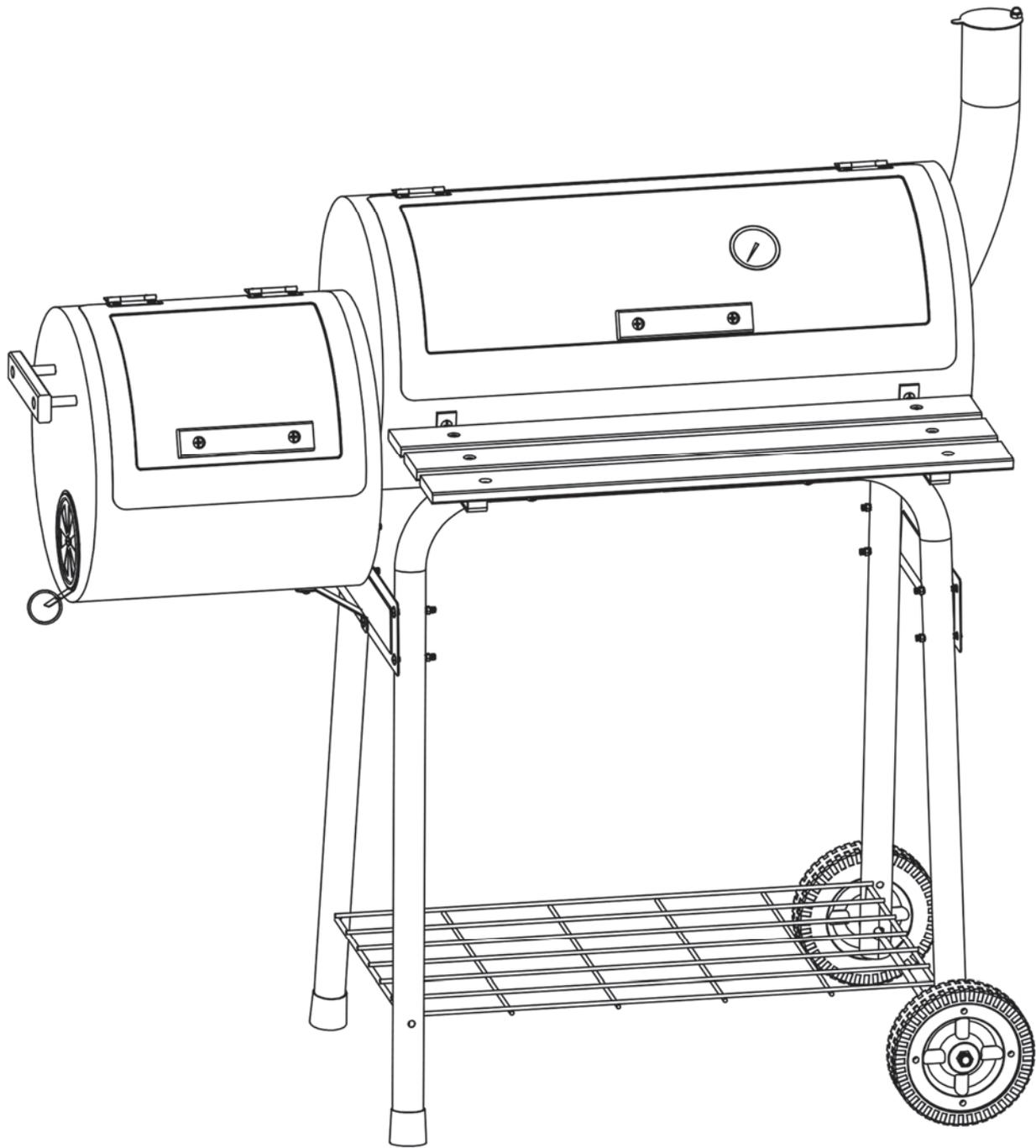
7)



8)



9)



Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2. Urheberrecht	7
3. Lieferumfang	8
3.1 Montagematerial	8
4. Übersicht	9
5. Technische Daten	10
6. Sicherheitshinweise	10
7. Montage	11
7.1 Benötigte Werkzeuge.....	11
7.2 Vorbereitung der Montage	11
8. Inbetriebnahme	12
8.1 Smoker Betrieb	12
8.2 Grill Betrieb	12
9. Wartung/Reinigung	13
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	13
11. Fehlerbehebung	13
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	13
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	14

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Smokers GRILL MEISTER GMS 92 A1, im Folgenden als Smoker bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der Montage des Smokers mit dem Produkt und den mitgelieferten Teilen vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Smoker nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Smokers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Smoker dient zum Garen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch oder Gemüse. Der Smoker ist ausschließlich für die Verwendung im Freien geeignet. Betreiben Sie den Smoker niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Smoker ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.

Bei Schäden oder Störungen, die aus einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung oder Modifikation des Smokers resultieren, ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dieses betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie den Smoker und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- Smoker (nicht montiert)
- Montagematerial
- Diese Bedienungsanleitung

3.1 Montagematerial

1		4X	18			2X
2		1X		19		
3		6X	20			
4		3X		21		
5		1X	22			
6		3X		23		
7		1X	24			
8		1X		25		
9		1X	A		M4x8	
10		2X	B	M5x10		1X
11		1X	C	M5x15		6X
12		1X	D	M6x12		14X
			E	M6x35		8X
13		1X	F	M6x40		4X
14		2X	G	M6x55		6X
			H	M4		16X
15		1X	I	M5		8X
			J	M6		34X
16		1X	K	M6		1X
			L	M8		2X
17		1X	M	Ø16xØ6x1		2X
			N	M8		1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6		1X

4. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Smoker mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1** Scharnier
- 2** Deckel (Brennkammer)
- 3** Abstandhülse (Griff)
- 4** Holzgriff
- 5** Grillrost (Brennkammer)
- 6** Kohleblech
- 7** Brennkammer
- 8** Lüftungsschieber (Brennkammer)
- 9** Befestigungsstrebe
- 10** Verstärkungsblech
- 11** Thermometer
- 12** Deckel (Garkammer)
- 13** Thermometer Unterseite
- 14** Grillrost (Garkammer)
- 15** Lüftungsschieber (Schornstein)
- 16** Schornstein
- 17** Garkammer
- 18** Rad-Standfuß
- 19** Standfuß
- 20** Ablagebrett
- 21** Ablagebretthalter
- 22** Ablagegitter
- 23** Rad
- 24** Achse
- 25** Feder

5. Technische Daten

Modell	GMS 92 A1
Abmessungen montiert (B x H x T)	ca. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Abmessungen Grillrost Brennkammer (B x T)	ca. 26 x 29 cm
Abmessungen Grillrost Garkammer (B x T)	ca. 59 x 29 cm
Brennstoff	Holzkohle und Holzkohlebrikett
Fassungsvermögen beim direkten Grillen (Brennkammer und Garkammer)	max. 1,25 kg pro Kohleblech
Fassungsvermögen beim indirekten Grillen (nur Brennkammer)	max. 1,5 kg
Gewicht	ca. 14 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

6. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Smokers lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Smokers und zum Schutz des Anwenders.



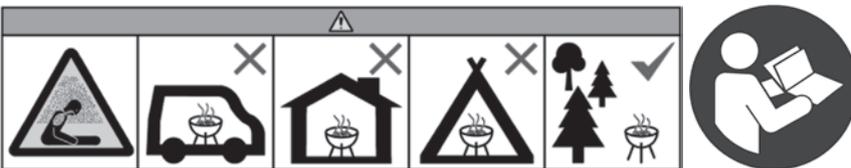
GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrühen/Verbrennen.



Schutzhandschuhe wärmebeständig



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Betreiben Sie den Smoker nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur außerhalb von geschlossenen Räumen. Grillkohlen nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Smoker während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Smoker könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Sollte sich Fett auf dem Smoker entzünden, **löschen Sie dieses niemals mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung. Benutzen Sie stattdessen zum Löschen z. B. eine Löschdecke, mit der Sie den Brand ersticken.



GEFAHR! Verwenden Sie den Smoker ausschließlich mit Holzkohle, Holzkohlebriketts, Holzchips oder Holzpellets und niemals mit anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Die Lüftungsschieber (8,15) werden im Betrieb heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Lüftungsschieber (8,15) im Betrieb verstellen, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Lassen Sie vor einer Reinigung den Smoker vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Smoker fern.



WARNUNG! Dieser Smoker wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!



WARNUNG! Lassen Sie nach dem Grillen die restliche Holzkohle verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.



WARNUNG! Der Smoker ist nur mit Holzkohle nach EN 1860-2 zu verwenden.

7. Montage

7.1 Benötigte Werkzeuge

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maulschlüssel: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm und SW 13 mm

7.2 Vorbereitung der Montage

- Gehen Sie bei der Montage des Smokers sorgfältig vor.
- Planen Sie genügend Zeit ein.
- Schaffen Sie sich eine ausreichend große Arbeitsfläche.
- Entnehmen Sie alle Einzelteile aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Entnehmen Sie das Montagematerial aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Legen Sie die benötigten Werkzeuge bereit.



WARNUNG! Achten Sie bei der Montage des Smokers unbedingt darauf, dass die Köpfe der Schrauben immer nach außen zeigen. So können Sie Verletzungen durch überstehende Schrauben vermeiden.

Die Montage des Smokers ist auf den Seiten 2 bis 6 mit Illustrationen beschrieben. Legen Sie sich die benötigten Einzelteile und das benötigte Montagematerial griffbereit.

Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der unterschiedlichen Formen einige Bleche erst während der Montage beiziehen. Es wird empfohlen, die Schrauben zunächst handfest und später mit Werkzeug anzuziehen.

8. Inbetriebnahme

Heizen Sie den Smoker vor der ersten Inbetriebnahme für mindestens 1 Stunde auf, um mögliche Fertigungsrückstände zu verbrennen. Während dieser Zeit kann es zu Geruchsentwicklung kommen, diese ist aber völlig normal.



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Smoker könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Smoker während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Die Lüftungsschieber (8,15) werden im Betrieb heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Lüftungsschieber (8,15) im Betrieb verstellen, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

8.1 Smoker Betrieb

- Setzen Sie den Grillrost (14) in die Garkammer (17) ein.
- Füllen Sie 1,5 kg Holzkohlebriketts bzw. Holzkohle in die Brennkammer (7). Wir empfehlen Holzkohlebriketts zu verwenden, da diese länger brennen. Verteilen Sie die Holzkohlebriketts gleichmäßig.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf die Holzkohlebriketts und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschieber (8, 15) sowie der Deckel (2) der Brennkammer (7) vollständig geöffnet sind.
Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohlebriketts auch in einem Anzündkamin außerhalb des Smokers auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf den Holzkohlebriketts eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Schließen Sie den Deckel (2) der Brennkammer (7) und den Deckel (12) der Garkammer (17) erst, wenn die Holzkohlebriketts vollständig durchgeglüht und keine Flammen mehr vorhanden sind.
- Legen Sie nun das Grillgut auf den Grillrost (14) in der Garkammer (17).
- Regeln Sie die Luftzufuhr mit Hilfe des Lüftungsschiebers (8) an der Brennkammer (7) und des Lüftungsschiebers (15) am Schornstein (16).
- Legen Sie bei Bedarf für das Raucharoma 1 bis 2 Handvoll Holzchips oder Holzpellets auf die Holzkohlebriketts.
- Fällt die Temperatur ab, empfehlen wir 0,5 bis 1 kg Holzkohlebriketts bzw. Holzchips oder Holzpellets nachzulegen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist. Um den Garpunkt zu bestimmen, empfiehlt es sich während des gesamten Prozesses ein Grillthermometer zur Messung der Kerntemperatur des Grillgutes zu verwenden.

Guten Appetit!

8.2 Grill Betrieb

- Füllen Sie Holzkohlebriketts bzw. Holzkohle auf die Kohlebleche (6) der Garkammer (17). Wir empfehlen Holzkohle zu verwenden, da diese heißer brennt und somit ein besseres Grillergebnis erreicht wird. Verwenden Sie 1,25 kg Holzkohle pro Kohleblech (6). Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig. Sie können auch die Brennkammer (7) zum Grillen verwenden. Diese eignet sich hervorragend zum scharfen Anbraten.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf der Holzkohle und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschieber (8, 15) vollständig geöffnet sind.
Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohle auch in einem Anzündkamin außerhalb des Smokers auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Setzen Sie den Grillrost (5) oder den Grillrost (14) ein, je nachdem welche Kammer Sie zum Grillen verwenden möchten. Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Schließen Sie den Deckel (2) der Brennkammer (7) und den Deckel (12) der Garkammer (17) erst, wenn die Holzkohle vollständig brennt.
- Warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (5 bzw. 14) aufgeheizt ist und beginnen Sie dann mit dem Grillen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist.

Guten Appetit!

9. Wartung/Reinigung



Warten Sie mit der Reinigung, bis der Smoker vollständig abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Der Smoker beinhaltet keine regelmäßig zu wartenden Teile. Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Für die Reinigung des Grillrostes (5, 14) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (5, 14) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (5, 14) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Smoker nicht einsetzen möchten, reinigen Sie ihn, wie im Kapitel „Wartung/Reinigung“ beschrieben und bewahren Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort auf.

11. Fehlerbehebung

Der Lüftungsschieber (8) ist locker.

- Der Lüftungsschieber (8) kann sich mit der Zeit etwas lockern. Falls dies passiert, können Sie den Lüftungsschieber (8) einfach mit einem Schraubendreher erneut fixieren. Führen Sie diesen Schritt bitte nur durch, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Entsorgen Sie den Brennstoff, wenn dieser vollständig abgekühlt bzw. ausgebrannt ist, in dafür vorgesehene Gefäße aus nicht brennbarem Material.

Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsammt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.

	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
	<p>Nur relevant für Frankreich: Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.</p>
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p>

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	–
	Polyethylen High-Density	–
	Polyvinylchlorid	–
	Polyethylen Low-Density	Tüte für Zubehör
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–
	Andere Kunststoffe	–
	Wellpappe	Verkaufsverpackung und innere Verpackung
	Sonstige Pappe	–
	Papier	–
	Papier/Pappe/Kunststoff	–
	Papier/Pappe/Kunststoff/Aluminium	–

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten

und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 411956_2110



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

