

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmen Wasser ab, vermeiden sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- Heizen sie ihren Holzkohlen- bzw. Gasgrill oder Backofen auf ca. 200°C vor. Platzieren sie den Hähnchenhalter auf dem Rost und lassen ihn für min. 10 Minuten erhitzen. Durch die Hitze wird die hitzebeständige Beschichtung eingebrannt und feine Produktionsrückstände verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben, dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten sie auf ausreichende Belüftung.

Benutzung

- Entnehmen sie den Deckel des Aromabehälters.
- Füllen sie eine Flüssigkeit, Gewürzmischung oder Marinade ihrer Wahl in den Aromabehälter.
- Stecken sie den Deckel auf den Aromabehälter und vergewissern sich, dass er richtig sitzt.
- Platzieren sie das Hähnchen auf dem Hähnchenhalter. Vergewissern sie sich, dass es einen festen Sitz hat.
- Platzieren sie den bestückten Hähnchenhalter auf ihrem Holzkohlen- bzw. Gasgrill oder in ihren Backofen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

ACHTUNG: Der Hähnchenhalter wird sehr heiß. Fassen sie ihn nur mit Grill- oder Ofenhandschuhen an.

VORSICHT: Der Hähnchenhalter enthält heiße Flüssigkeiten. Halten sie den Hähnchenhalter gerade, damit keine Flüssigkeiten verschütten werden.

ACHTUNG: Stellen sie den Hähnchenhalter nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

VORSICHT: Füllen sie den Aromabehälter nicht mit hochprozentigem Alkohol. Hochprozentige Alkoholika verdampfen sehr schnell und können Feuer fangen und so zu schweren Verbrennungen oder anderen Schäden führen.

Reinigung und Pflege

Lassen sie den Hähnchenhalter vollständig abkühlen, bevor sie ihn entnehmen und reinigen.

- Reinigen sie den Hähnchenhalter gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Entfernen sie lose Ablagerungen mit einem nassen Schwamm (ohne Scheueranteile).
- Verwenden sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.

ACHTUNG: Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!

Technische Daten

Name:	Hähnchenhalter
Art. Nr.:	8563
Maße:	ca. 26,8 x 26,8 x 14 cm
Gewicht:	ca. 1,1 kg

Service

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Entsorgung



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



Werfen Sie den Hähnchenaufsteller keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Inverkehrbringer

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

Passendes Zubehör



- Messbereich von -50 bis 300°C
- Alarm- und Timerfunktion mit akustischem Signal
- zum Aufhängen oder Aufstellen
- inkl. Magneten
- umschaltbar von °C auf °F
- Kabel für Temperaturen bis 300°C geeignet
- Batteriebetrieb (1x AAA, nicht im Lieferumfang enthalten)

Digitales Grill- und Bratthermometer
tepro Art. Nr. 8565

Before first use

- Wash away any dirt left over from the manufacturing process with warm water. Do not use any cleaners or detergents.
- Heat the grill on a charcoal or gas grill or in the oven at approx. 200°C. Place the poultry roaster on the grid and wait for about 10 minutes until it heats up to the required temperature. The heat will burn in the heat-resistant surface treatment and any minor dirt left over from the manufacturing process. There may be an odour and some light smoke, which is safe and will soon disappear. Ensure adequate ventilation.

Using the roaster

- Remove the lid from the gravy container.
- Fill the container with the liquid, spice mix or marinade of your choice.
- Cover the container with the lid and make sure that it is securely closed.
- Place the chicken on the roaster. Make sure that it is in a stable position.
- Place the roaster with the chicken on a charcoal or gas grill or into the oven.

General safety instructions

ATTENTION: The poultry roaster is very hot after use. Use oven mitts when handling.

DANGER: The poultry roaster contains hot liquid. Keep the roaster level so that liquids do not spill out.

ATTENTION: Do not place the poultry roaster on inflammable or thermally unstable surfaces.

DANGER: Do not put high-percentage alcohol in the roaster. High-percentage alcohol releases vapour quickly and increases the risk of fire, which can lead to severe burns and other damage.

Cleaning and care

Allow the poultry roaster to cool completely before handling and cleaning.

- Clean the poultry roaster thoroughly, then rinse it with clean water and wipe dry.
- Remove loose debris with a wet sponge (without abrasive layer).
- Dry the roaster with a soft, clean dishtowel. Try to avoid scratching the surface while wiping.

ATTENTION: Never use common oven cleaning products!

Technical data

Name:	poultry roaster
Item number:	8563
Dimensions:	approx. 26.8 x 26.8 x 14 cm
Weight:	approx. 1.1 kg

Service

This product was carefully manufactured and packaged.

If you nevertheless have a complaint, our employees are more than happy to assist. Send questions related to repair to the e-mail address indicated below (distributor).

Subject to technical modifications and typographical errors.

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the chicken roaster in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal facility or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Distributor

tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Email: info@tepro-gmbh.de or
backoffice@tepro-gmbh.de

Web: www.tepro-gmbh.de

Matching accessories



- temperature range: -50 to 300°C
- alarm and timer function with audio signal
- can be mounted or used as a stand
- includes magnet
- can be switched from °C to °F
- cable can withstand temperatures up to 300°C
- power supply: battery (1x AAA, not included)

Digital grilling and roasting thermometer
tepro prod. no. 8565