

HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

Használati útmutató a HORTUS HERBÁRIUM BT által gyártott összes BBQ smoker berendezéshez, grillel szerelt, grill nélküli, lengő, megerősített tűztér, off set, reverse smoker és box smoker termékekhez

Termék megnevezése: BBQ Smoker

Gyártó és Forgalmazó: HORTUS HERBÁRIUM BT, 3214 Nagyréde, Kertalja út 2.

Köszönjük, hogy a mi, hazai gyártású BBQ smokerünket választotta! Kérjük, hogy a berendezés első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót.

1. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA!** A berendezést zárt térben (lakásban, garázsban, pincében, zárt teraszon) üzemeltetni szigorúan TILOS és ÉLETVESZÉLYES a szén-monoxid mérgezés és a tűzveszély miatt.
- **TŰZVESZÉLY:** A berendezést üzemelés közben sima, vízszintes, nem gyúlékony felületen (pl. beton, térkő) kell elhelyezni, legalább 2 méter távolságra gyúlékony anyagoktól vagy épületektől.
- **FORRÓ FELÜLETEK:** A gép fémvázas szerkezete üzem közben felforrósodik. Használjon mindig hőálló grillkesztyűt az ajtók nyitásához!
- **FELÜGYELET:** A működő berendezést soha ne hagyja felügyelet nélkül! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat!

2. ÜZEMANYAG-HASZNÁLAT ÉS KORLÁTOZÁSOK

- **Megengedett üzemanyagok:** Kizárólag természetes, kezeletlen keményfa (pl. a saját nagyrédei gyümölcsösünkéből származó alma, cseresznye, meggy).
- **SZIGORÚAN TILOS:** Lakkozott, festett, impregnált faanyagok, raklapok, bútortalapok vagy hulladék égetése! Ez a garancia azonnali elvesztésével jár.

3. ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL (Kiégetés)

Az első húsok megsütése előtt a smokert kötelező „kiégetni”: rakjon közepes tüzet a tűztérben, fűtse fel a sütőteret kb. 150-180 °C-ra, és tartsa ezt 2-3 órán át. Ez kiégeti a gyártási olajmaradványokat és rögzíti a hőálló festéket.

4. JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

A gyártó a fogyasztónak minősülő (magánszemély) vásárlók részére a jogszabályban előírt sávós kötelező jótállást biztosítja a vásárlás értékétől függően (100 000 Ft-ot elérő, de 250 000 Ft-ot meg nem haladó eladási ár esetén 2 év, 250 000 Ft eladási ár felett 3 év). A jótállás a szerkezeti elemekre és hegesztési hibákra vonatkozik.”

A jótállás nem vonatkozik a nem rendeltetésszerű használatból (túlmelegítés) eredő károkra, valamint a külső festékréteg természetes megégésére és a felületi rozsdásodásra

Tájékoztatás az elállási jogról: A vásárlónak joga van a termék jellegének, tulajdonságainak megállapításához szükséges mértékben (kipróbálás szintjén, begyűjtés nélkül) ellenőrizni a terméket. Amennyiben a terméket

ezen felül használták (pl. begyűjtöttak a tűztérbe, a sütőtér kormos/zsíros lett), a vásárló felel a használatból eredő értékcsökkenésért, amelyet a gyártó jogosult levonni a visszatérítendő összegből

Ha a vevő egyedi kérést fogalmaz meg (pl. e-mailben egyeztetett), a számla kiállítása és a gyártás megkezdése előtt írásban (e-mailben) elfogadva, hogy a termék egyedi igények alapján készül, így az elállási jogát elveszíti.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS: Minden használat után távolítsa el a kihűlt hamut a tűztérből (a nedves hamu korróziót okoz). A sütőrácsokat élelmiszer-biztonsági szempontból megfelelő tisztítószerrel tisztítsa meg. A belső zsíros lerakódásokat rendszeresen kaparja le a zsírtüzek elkerülése érdekében. A külső felületek védelme érdekében a festék kopása esetén javasolt a felületet hőálló festékkel vagy vékony étolajos áttöréssel kezelni.



OPERATING AND HANDLING INSTRUCTIONS

Instructions for all BBQ smoker units manufactured by HORTUS HERBÁRIUM BT, including models with or without grills, swinging units, and those with reinforced fireboxes, as well as offset, reverse-flow, and box smokers.

Product Name: BBQ Smoker

Manufacturer and Distributor: HORTUS HERBÁRIUM BT, 3214 Nagyréde, Kertalja út 2.

Thank you for choosing our domestically manufactured BBQ smoker! Please read these instructions carefully before using the unit for the first time.

1. SAFETY WARNINGS

- **FOR OUTDOOR USE ONLY!** Operating the unit in an enclosed space (e.g., indoors, in a garage, basement, or enclosed patio) is strictly **PROHIBITED** and poses a **LIFE-THREATENING RISK** due to carbon monoxide poisoning and fire hazards.
- **FIRE HAZARD:** During operation, the unit must be placed on a smooth, level, non-flammable surface (e.g., concrete, paving stones) at a distance of at least 2 meters from flammable materials or buildings.
- **HOT SURFACES:** The unit's metal structure becomes hot during operation. Always use heat-resistant grill gloves when opening the doors!

- **SUPERVISION:** Never leave the unit unattended while in operation! Keep children and pets away!
- ## 2. FUEL USAGE AND RESTRICTIONS

- **Permitted fuels:** Exclusively natural, untreated hardwood (e.g., apple, sweet cherry, or sour cherry wood from our own orchard in Nagyréde).
- **STRICTLY PROHIBITED:** Burning lacquered, painted, or impregnated wood, pallets, furniture board, or waste! Doing so results in the immediate voiding of the warranty.

3. INITIAL USE (Burn-in)

Before cooking meat for the first time, you must "burn in" the smoker: build a medium fire in the firebox, heat the cooking chamber to approximately 150–180°C, and maintain this temperature for 2–3 hours. This process burns off manufacturing oil residues and sets the heat-resistant paint.

4. WARRANTY TERMS

For customers classified as consumers (private individuals), the manufacturer provides the mandatory tiered warranty prescribed by law, based on the purchase price (2 years for a selling price of HUF 100,000 up to HUF 250,000; 3 years for a selling price exceeding HUF 250,000). The warranty covers structural components and welding defects. The warranty does not cover damage resulting from improper use (overheating), nor does it cover the natural scorching of the exterior paintwork or surface rusting.

Information regarding the right of withdrawal: The customer has the right to inspect the product to the extent necessary to determine its nature and characteristics (i.e., a trial inspection without lighting a fire). If the product has been used beyond this scope (e.g., a fire was lit in the firebox, or the oven chamber became covered in soot or grease), the customer is liable for any depreciation in value resulting from such use; the manufacturer is entitled to deduct this amount from the refund.

If the customer makes a custom request (e.g., agreed upon via email), they must acknowledge in writing (via email)—prior to the issuance of the invoice and the commencement of production—that the product is being manufactured according to specific requirements and that, consequently, the right of withdrawal does not apply.

CLEANING AND MAINTENANCE: After every use, remove cooled ash from the firebox (damp ash causes corrosion). Clean the cooking grates using a food-safe cleaning agent. Regularly scrape off internal grease deposits to prevent grease fires. To protect exterior surfaces, if the paint wears off, it is recommended to treat the surface with heat-resistant paint or by wiping it with a thin layer of cooking oil.

