



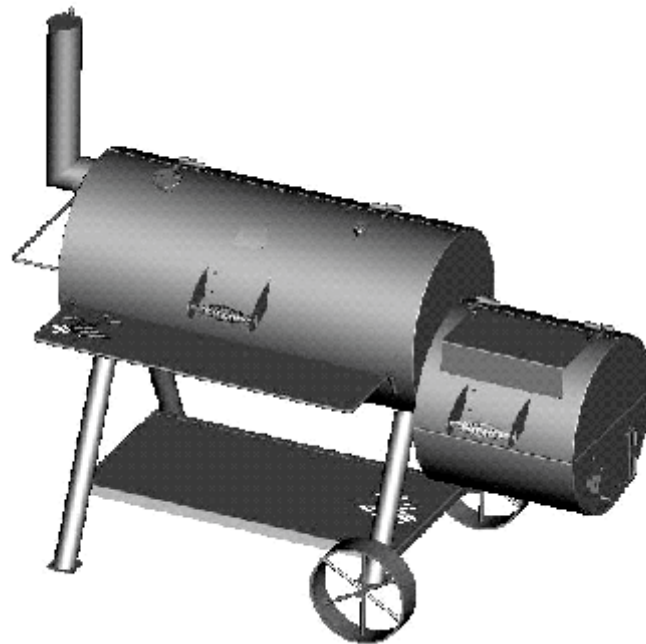
HIGHLAND

OFFSET SMOKER

PRODUCT GUIDE

MODEL | MODÈLE

16202045



KRISWELL NUMBER
140 755

- Ⓢ Ⓡ Mode d'emploi, 2-3
- Ⓜ Ⓢ Ⓝ Betriebsanweisungen, 13-14
- Ⓢ Ⓡ Istruzioni per l'uso, 24-25
- Ⓛ Ⓟ Ⓝ Gebruiksaanwijzingen, 35-36
- Ⓢ Ⓝ Návod na používanie, 46-47

- Instructions d'assemblage, 6-12
- Montageanweisungen, 18-23
- Istruzioni per il montaggio, 29-34
- Montage-instructies, 40-45
- Návod na montáž, 51-56

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil. Suivez tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Symboles de sécurité

Les symboles et les cases ci-dessous expliquent ce que chaque rubrique signifie. Lisez et respectez toutes les instructions se trouvant dans ce manuel.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

ATTENTION : Indique une situation ou pratique potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures légères à modérées.



AVERTISSEMENT

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon dans un espace confiné peut vous tuer. Elle dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne brûlez JAMAIS du charbon de bois à l'intérieur de résidences, de véhicules ou de tentes.



AVERTISSEMENT

Le fait de ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut entraîner de graves blessures et/ou des dommages matériels.



ATTENTION

Lisez et respectez toutes les avertissements de sécurité, instructions de montage et d'utilisation et soins avant de tenter de l'assembler et de l'utiliser.



ATTENTION

Certaines pièces peuvent présenter des bords tranchants. Portez des gants de protection si nécessaire.



ATTENTION

CET APPAREIL EST LOURD !
N'ESSAYEZ PAS de l'assembler sans être aidé.

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Remettez ce manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.



AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.
FAITES TOUJOURS PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION DE CHARBONS ARDENTS POUR ÉVITER DE VOUS BLESSER.
ALLUMEZ TOUJOURS LE FEU AVEC LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT.



AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes lors de l'utilisation. Faites preuve d'une grande prudence. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures. Maintenez à l'écart les enfants et les animaux de compagnie. Ne déplacez pas l'appareil lorsque vous l'utilisez. Ne pas utiliser l'esprit ou de l'essence pour l'éclairage ou de ré-éclairage! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3! N'utilisez jamais un allume-feu liquide avec un dispositif électrique d'allumage.



AVERTISSEMENT

Toutes les surfaces peuvent être chaudes en cours d'utilisation. Utilisez la protection requise pour éviter les brûlures.
N'utilisez pas cet appareil sur ou à proximité de surfaces ou de structures combustibles comme des tables en bois, de l'herbe ou des feuilles sèches, des parois en vinyle ou en bois, etc.
REPORTEZ-VOUS AU MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR OBTENIR DES INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.



AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de spiritueux ou de l'essence pour l'allumer ou le rallumer !



AVERTISSEMENT

Après qu'un feu de charbon de bois semble éteint, des braises non consommées peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures, et peuvent s'enflammer de manière inattendue en cas d'exposition à un courant d'air. De telles braises en dehors du foyer du gril entraînent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles telles que des surfaces en bois.



ATTENTION

Pour une utilisation domestique uniquement.
Ne pas utiliser à des fins commerciales.

PRÉPARATION À L'UTILISATION DE VOTRE FUMOIR

Avant de cuisiner avec votre fumoir, les étapes suivantes doivent être minutieusement respectées pour la saumure finale et assaisonner la paroi intérieure en acier. Le fait de ne pas bien suivre ces étapes peut endommager la finition et/ou donner un goût métallique à vos premiers plats.

1. Brossez toutes les surfaces internes, y compris les grilles et les foyers, avec de l'huile de cuisson végétale.
2. Allumez un petit feu sur le grilloir ou le récipient, en veillant à ne pas placer de charbon contre les parois.
3. Fermez la porte. (placez le volet d'admission et le volet d'admission de la cheminée en position ouverte d'un quart environ.) Ce feu doit être maintenu pendant au moins deux heures, une durée prolongée étant préférable. Ensuite, commencez à augmenter la température en ouvrant le volet d'admission et le volet d'admission de la cheminée en position mi-ouverte et en ajoutant plus de charbon. Votre fumoir est maintenant prêt à l'emploi

De la rouille peut apparaître à l'intérieur de votre fumoir. Maintenez une légère couche d'huile végétale sur les surfaces intérieures pour contribuer à protéger votre appareil. Les surfaces extérieures du fumoir peuvent parfois avoir besoin de légères retouches.

Nous recommandons l'utilisation d'une bombe de peinture noire spécialement conçue pour les hautes températures.

NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL !

ENTRETIEN DU FUMOIR

La fréquence de nettoyage est déterminée par le nombre d'utilisations du gril. Assurez-vous que les charbons sont complètement éteints avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez soigneusement avec de l'eau et laissez-le sécher à l'air avant de l'utiliser de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

Lorsque vous avez terminé la cuisson, et une fois l'appareil suffisamment refroidi, nettoyez tous les cendres restantes. Les cendres recueillent de l'humidité, ce qui peut conduire à l'apparition prématurée de rouille et de corrosion. Le fait d'appliquer périodiquement de l'huile végétale sur les surfaces intérieures contribuera à la protection de votre appareil.

De même, des retouches occasionnelles de peinture seront nécessaires à l'extérieur. Une peinture noire en aérosol à haute température est recommandée. NE PEIGNEZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL !

Surfaces de cuisson : Si une brosse est utilisée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucun poil lâche ne reste dessus avant de le réutiliser. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le gril est chaud.

ASTUCES DE CUISSON

Démarrer votre feu

1. Empilez des briquettes de charbon de bois ou du bois en forme de pyramide sur la grille à charbon ou le récipient destiné aux cendres. Nous vous recommandons d'utiliser 1,5 kilo (environ 45 briquettes) pour démarrer votre feu, en ajoutant davantage de briquettes si nécessaire.
2. Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez-en les briquettes de charbon de bois et laissez tremper pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez un démarreur électrique, un démarreur pour foyer ou tout autre type de démarreur, allumez votre feu selon les instructions du fabricant.
3. **Allumez toujours le feu avec le couvercle du gril ouvert.** Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Tout manquement à cela peut piéger des vapeurs provenant de l'allume-feu liquide dans le gril et entraîner un retour de flamme lors de l'ouverture du couvercle.
4. N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide à des charbons chauds ou brûlants en raison du risque de retour de flamme.
5. Vous êtes prêt à commencer la cuisson lorsque le tas de briquettes produit des cendres en émettant une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6. En fonction de votre méthode de cuisson, laissez les briquettes en pile ou répartissez-les uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'un tisonnier à long manche.

Savoir quand votre feu est prêt

Une cuisson au charbon réussie dépend de la qualité du feu. La règle générale pour savoir quand c'est prêt pour la cuisson consiste à s'assurer que 80 % ou plus des charbons sont gris cendré. En faisant preuve de prudence, organisez les charbons chauds sur votre grille à charbon basé en fonction de votre méthode de cuisson. Voici quelques mesures que vous pouvez prendre pour régler la température de votre feu :

- S'il est trop chaud, répartissez les charbons un peu plus, ce qui rend le feu moins intense.
- Relevez ou abaissez la grille à charbon.
- Fermez partiellement les conduits de ventilation dans le gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène qui alimente le feu.

Savoir quand votre feu est prêt (suite)

- Utilisez la méthode de cuisson indirecte, avec les charbons d'un côté du plateau ramasse-gouttes, les aliments étant placés au-dessus de ce dernier plutôt que directement sur le charbon.
- En cas de fort retour de flamme, vaporisez-les avec de l'eau. Soyez prudent, une telle pulvérisation tend à soulever les cendres et à entraîner des salissures.
- Ajoutez 2 ou 3 briquettes à la fois pour augmenter la durée du feu. Attendez 10 minutes que les charbons commencent à se réduire en cendres plus avant d'en ajouter d'autres.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Retirez le gril de cuisson du foyer et démarrez le feu sur le grilloir qui se trouve également dans le foyer. Du charbon ou du bois peut être utilisé, mais le bois est le carburant recommandé en raison de son taux de combustion et de la saveur qu'il confère aux aliments à cuire. La plupart des bois durs séchés à l'air sont recommandés pour le fumage, comme le caryer, le mesquite, le pacanier, le chêne et de nombreux autres bois fruitiers. La présence d'écorce doit être évitée ou brûlée en premier lieu car elle contient une haute teneur en acide et confère un arôme âcre.

Après avoir lancé le feu, fermez les portes et contrôlez la température ainsi que la fumée au moyen des événements de ventilation situés sur le foyer et au sommet de la cheminée. La fumée est contenue dans les chambres qui permettront de réduire le feu tout en permettant un meilleur fumage. Ne faites pas fonctionner le fumoir à des températures de plus de 230 degrés Celsius dans la chambre du fumoir. Placez les aliments dans la chambre du fumoir et surveillez la température. La cuisson et le fumage s'obtiennent à l'aide d'une chaleur indirecte. Vous n'aurez donc pas à vous soucier de la graisse qui s'enflamme. Ne placez pas d'aliments dans un rayon de 15 cm à partir de l'ouverture depuis le foyer dans la chambre du fumoir. En général, il faut procéder à 1 heure de cuisson par tranches de 500 grammes pour fumer de gros morceaux de viande. Reportez-vous à un livre de cuisine s'agissant de morceaux de viande spécifiques. Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte de la chambre du fumoir, car la chaleur s'échapperait et cela prolongerait le temps de cuisson.

FUMAGE AU MOYEN DE COPEAUX/MORCEAUX DE BOIS

Pour un fumage plus intense en utilisant des briquettes de charbon ou du charbon ordinaire, essayez d'ajouter des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois pour alimenter le feu. Les morceaux de bois sont disponibles dans une variété de saveurs naturelles, et peuvent être utilisés seuls ou en complément de charbon de bois. En règle générale, tout bois dur provenant d'un arbre fruitier est adapté pour la cuisson. Toutefois, des bois variés ont des goûts très différents. Expérimentez avec différentes essences de bois pour déterminer vos préférences, et veillez à ce qu'il soit toujours bien sec. Un bois vert ou fraîchement coupé peut noircir les aliments et leur donner un goût amer.

Nos recommandations :

Viande de poulet - aulne, pommier, caryer, mesquite

Bœuf - caryer, mesquite, chêne

Porc - bois fruitiers, caryer, chêne

Agneau - bois fruitiers, mesquite

Veau - bois fruitiers, bois de vigne

Fruits de mer - aulne, mesquite

Légumes - mesquite

Températures internes de cuisson

Viande hachée

Bœuf, porc, veau, agneau	71°C
Dinde, poulet	74°C

Bœuf, veau, agneau en morceaux

Saignant	63°C
(laissez reposer 3 minutes avant de couper)	
Cuit	71°C
Bien cuit	77°C

Volaille

Poulet et dinde, entiers	74°C
Morceaux de volaille	74°C
Canard et oie	74°C

Porc en morceaux

Saignant	63°C
(laissez reposer 3 minutes avant de couper)	
Cuit	71°C
Bien cuit	77°C



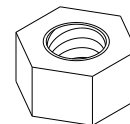
Matériel



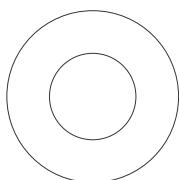
Goupille de sûreté
Qté : 2



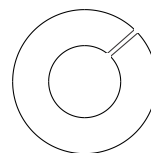
Écrou à embase
1/4-20
Qté 16



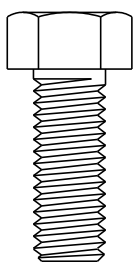
Écrou hexagonal
3/8-16
Qté 8



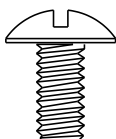
Rondelle
12mm plate
Qté : 4



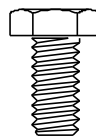
Rondelle de blocage
3/8"
Qté 8



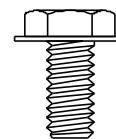
Boulon hexagonal
3/8-16x1"
Qté 17



Vis à métaux
1/4-20x1/2"
QTÉ : 12



Boulon hexagonal
1/4-20x1/2"
Qté 4



Boulon hexagonal
avec tête à rondelle
1/4-20x1/2"
Qté 2

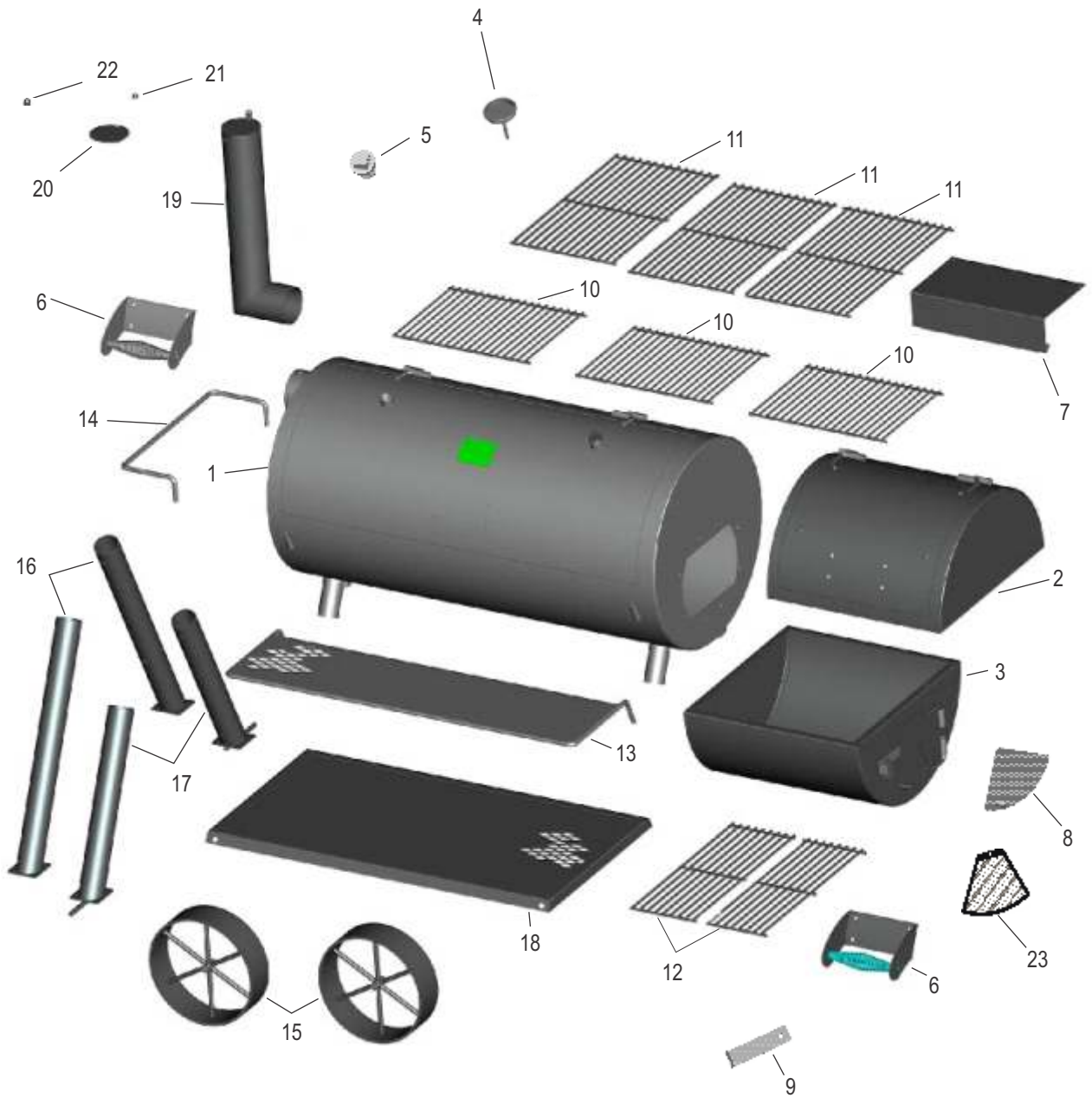
LISTE DES PIÈCES

Clé	Qté	Description
1	1	CHAMBRE DU FUMOIR AVEC COUVERCLE
2	1	COUVERCLE DU FOYER
3	1	CHAMBRE DU FOYER
4	1	JAUGE DE TEMPÉRATURE
5	1	BOUCHON DE L'ORIFICE DE LA JAUGE DE TEMPÉRATURE
6	2	POIGNÉE DU COUVERCLE
7	1	PLAQUE DE SURFACE CHAUFFANTE, POUR LE FOYER
8	1	ENSEMBLE DES VOLETS
9	1	LOQUET DE PORTE
10	3	GRILLOIR
11	3	GRILLE DE CUISSON, FUMOIR
12	2	GRILLE DE CUISSON, FOYER
13	1	TABLETTE AVANT
14	1	POIGNÉE DE TIRAGE
15	2	ROUE
16	2	PIED LONG
17	2	PIED COURT
18	1	ENSEMBLE DE L'ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
19	1	CHEMINÉE D'ÉVACUATION DE LA FUMÉE
20	1	VOLET, POUR LA CHEMINÉE
21	1	BOUCHON, POUR LA CHEMINÉE
22	1	RESSORT, POUR LE VOLET
23	1	ÉCRAN AIR AMORTISSEUR

NON illustré

...	1	ENSEMBLE DE QUINCAILLERIE
...	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE

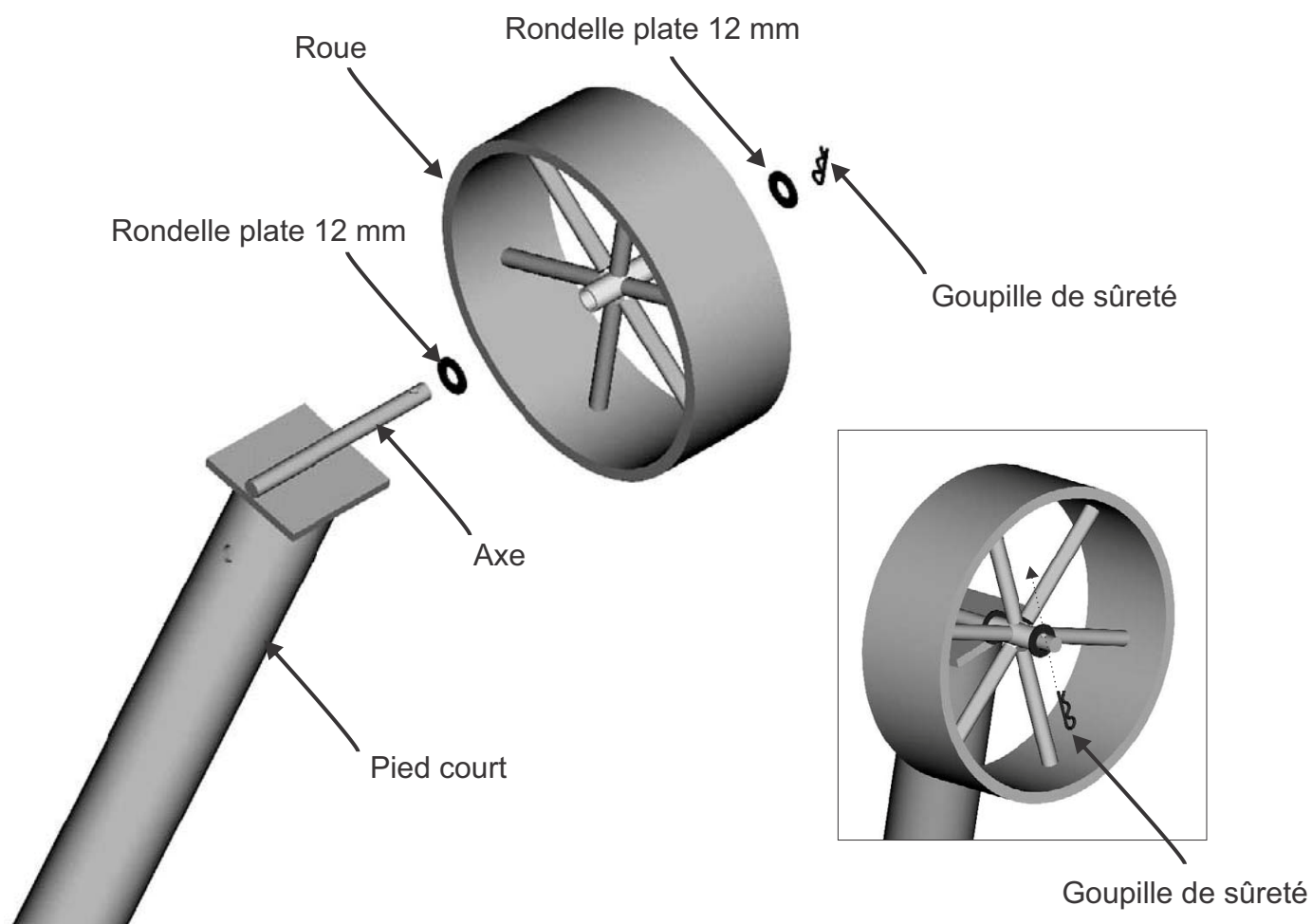
SCHÉMA DES PIÈCES



ASSEMBLAGE

1 **POUR COMMENCER, DEMANDEZ DE L'AIDE !** Cet appareil est lourd et nécessite une deuxième personne pour le soulever et le déplacer. **ENSUITE**, choisissez un emplacement approprié pour travailler. Ouvrez le carton et entaillez les coins afin qu'il soit à plat. Cela vous donnera une surface de protection pendant l'assemblage. Retirez les matériaux d'emballage et les pièces de l'intérieur du foyer et de la chambre du fumoir.

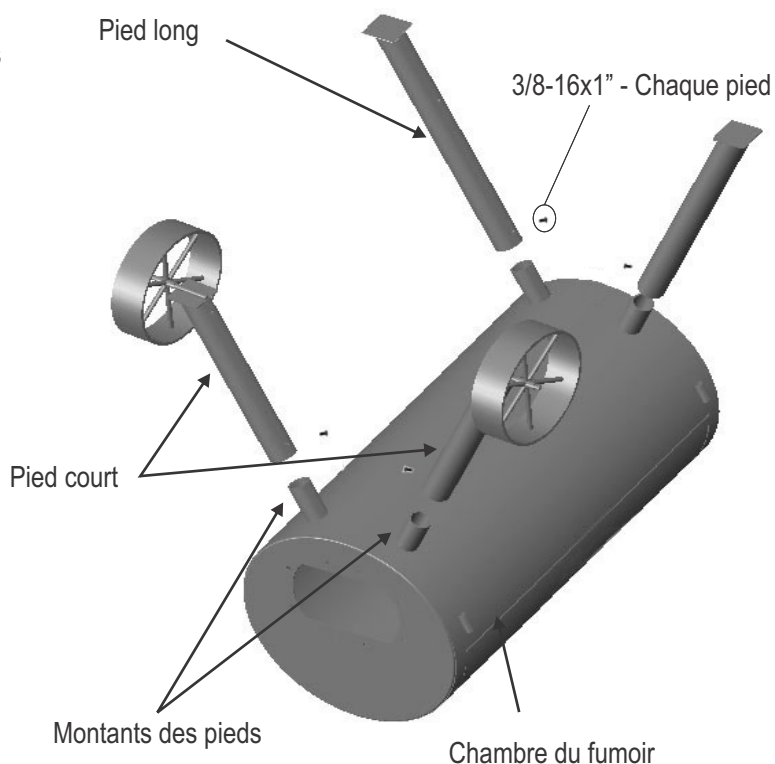
2 Sur chaque pied court, faites glisser une rondelle plate de 12 mm sur l'axe, suivie par une roue, puis par une autre rondelle plate de 12 mm. Faites glisser la goupille de sécurité dans le trou à l'extrémité de l'axe.



3 Avec une personne du côté de la chambre du fumoir, faites rouler l'appareil sur le carton qui a été placé à côté sur le sol. L'appareil doit maintenant reposer sur les supports de la poignée de la chambre du fumoir, les pieds étant orientés vers le haut.

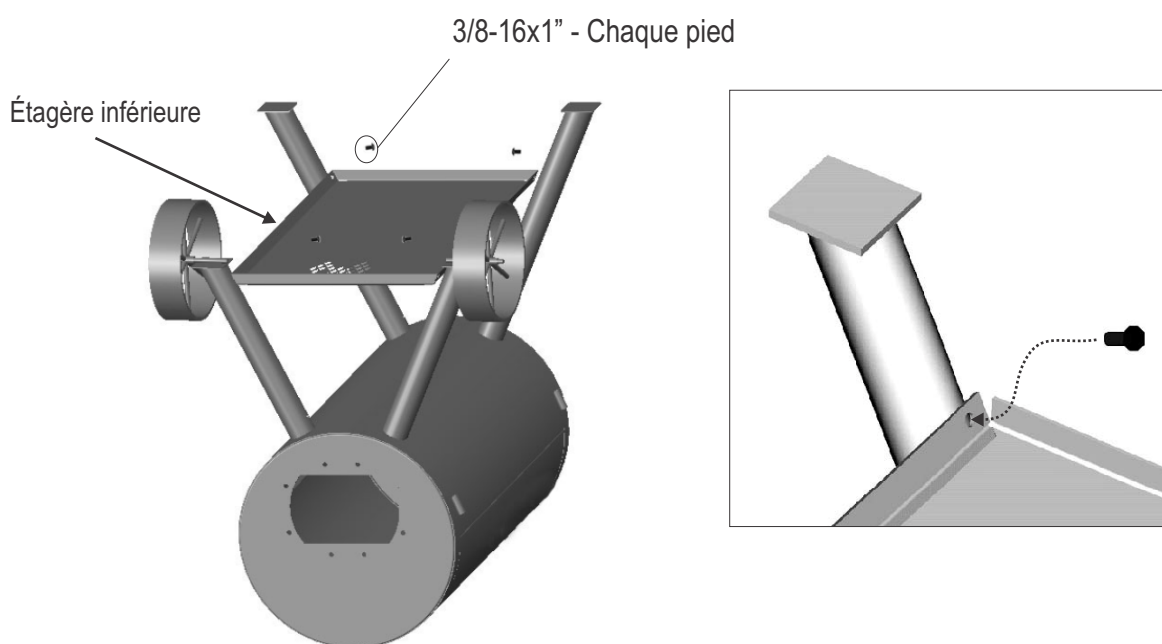
- Faites glisser les pieds courts sur les montants du côté droit, avec les roues orientées vers l'extérieur.
- Faire glisser les pieds longs sur les montants à l'extrémité opposée.

Fixez chaque pied sur les montants en utilisant un boulon hexagonal 3/8-16x1" pour chacun d'eux. **Ne serrez pas complètement les boulons pour le moment.**



4

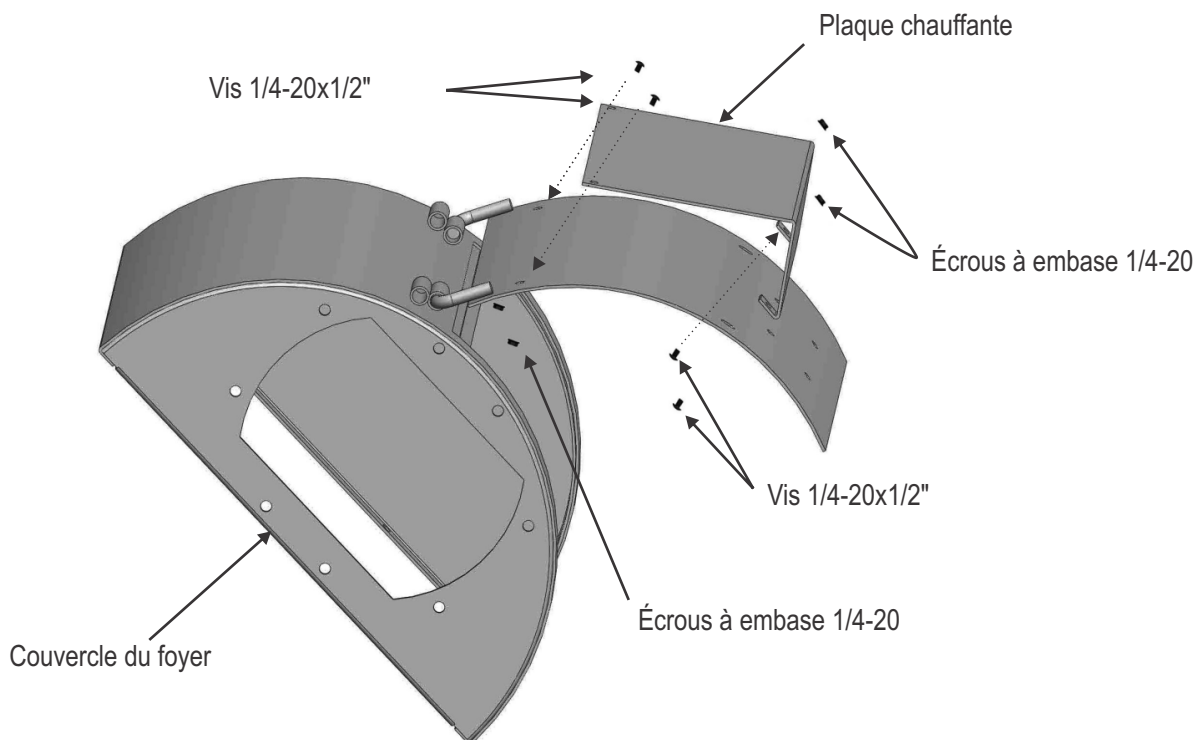
Une personne doit maintenir l'étagère inférieure dans la position illustrée, tandis qu'une autre attache l'étagère aux pieds à l'aide de quatre boulons à tête hexagonale 3/8-16x1". **Serrez entièrement ces quatre boulons.**



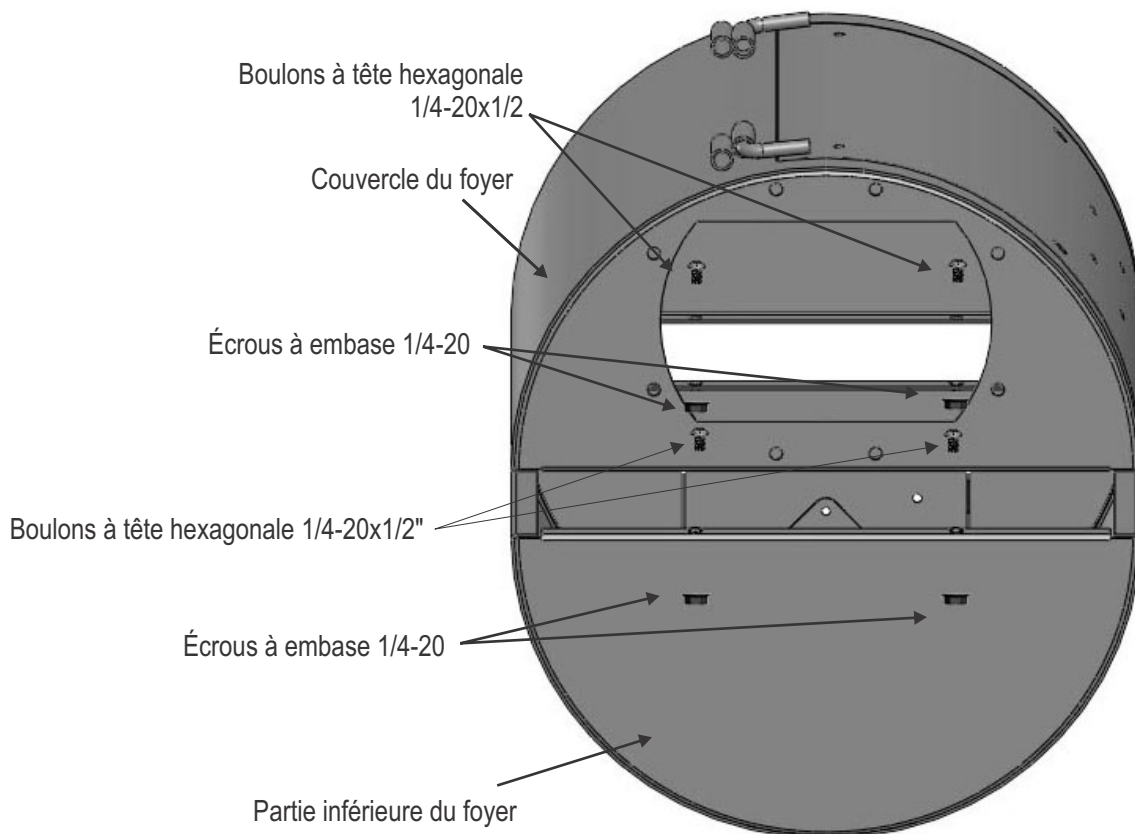
- 5** Assurez-vous que les boulons des pieds sont suffisamment serrés afin que les pieds ne glissent pas hors des montants. **Avec l'aide d'un assistant**, faites rouler l'appareil sur les supports de la poignée et placez-le sur ses pieds. Une fois debout, serrez complètement les quatre boulons des pieds.



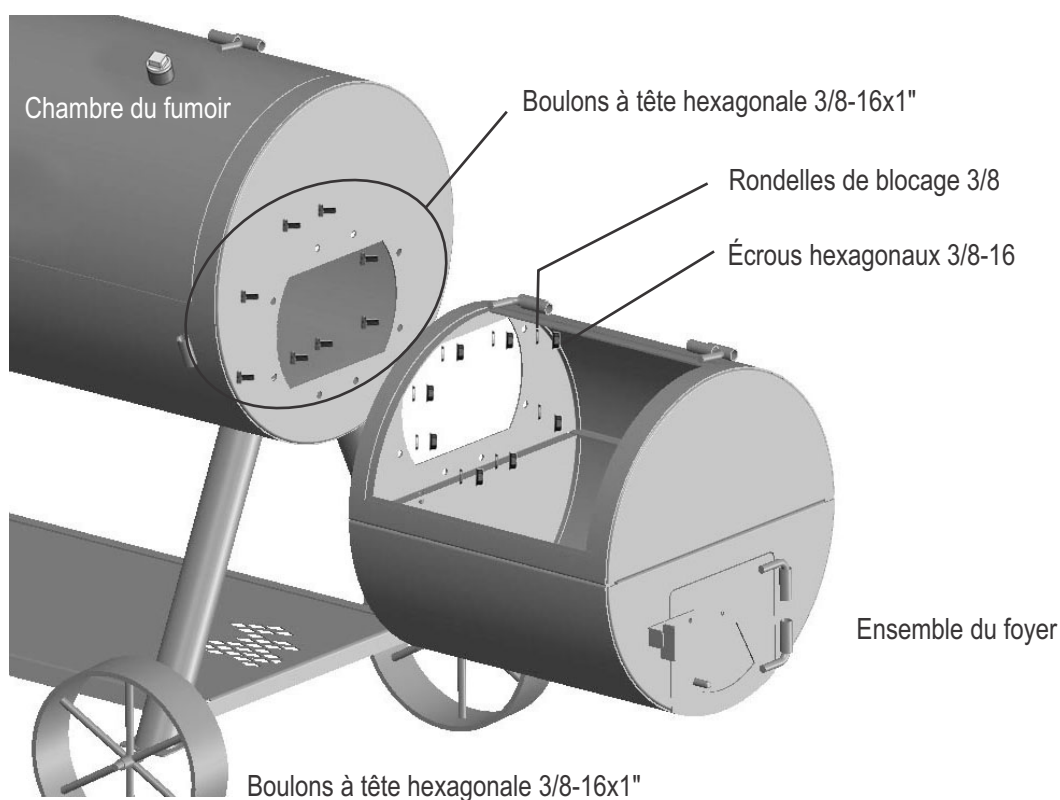
- 6** Utilisez quatre vis 1/4-20x1/2" et quatre écrous à embase 1/4-20 pour fixer la plaque chauffante au couvercle du foyer. Serrez fermement.



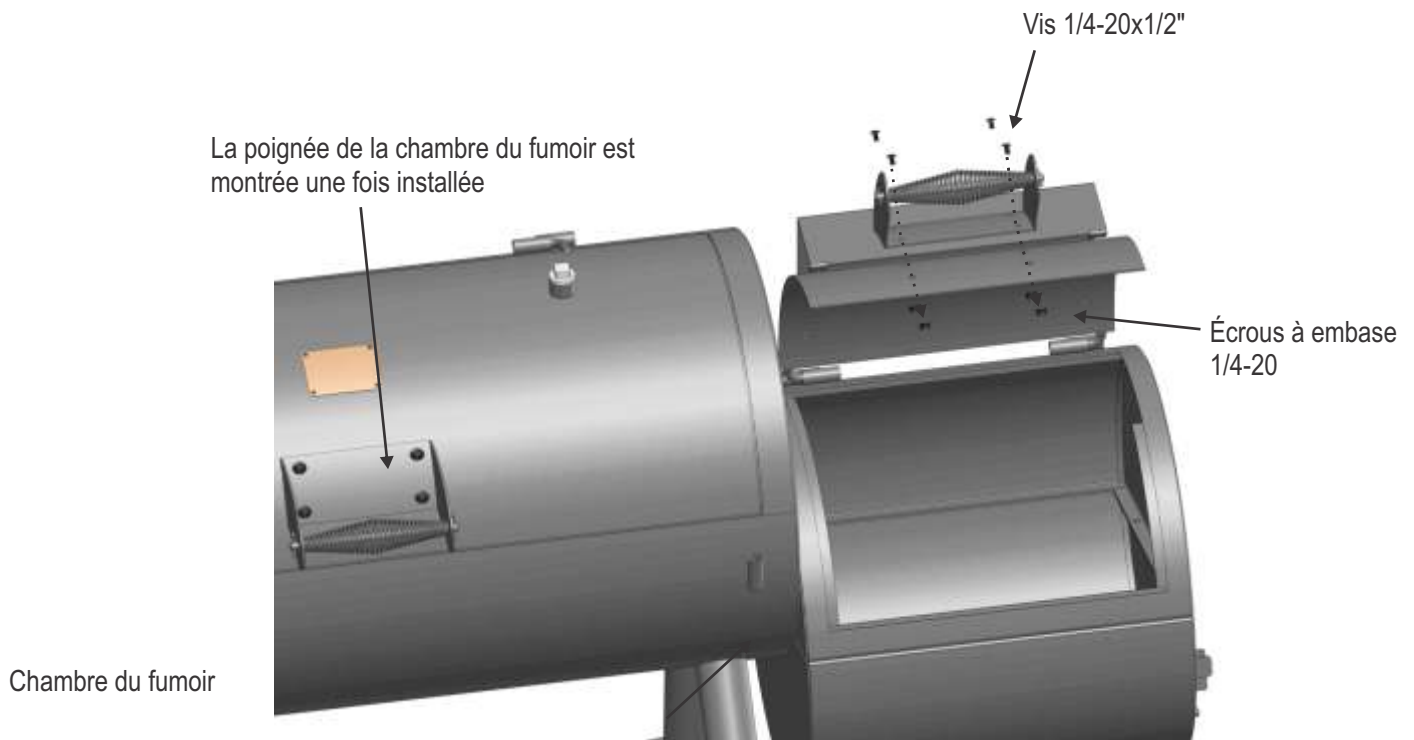
- 7** Reliez le couvercle du foyer à la partie inférieure en utilisant quatre boulons hexagonaux 1/4-20x1/2" et quatre écrous à embase 1/4-20. Serrez fermement.



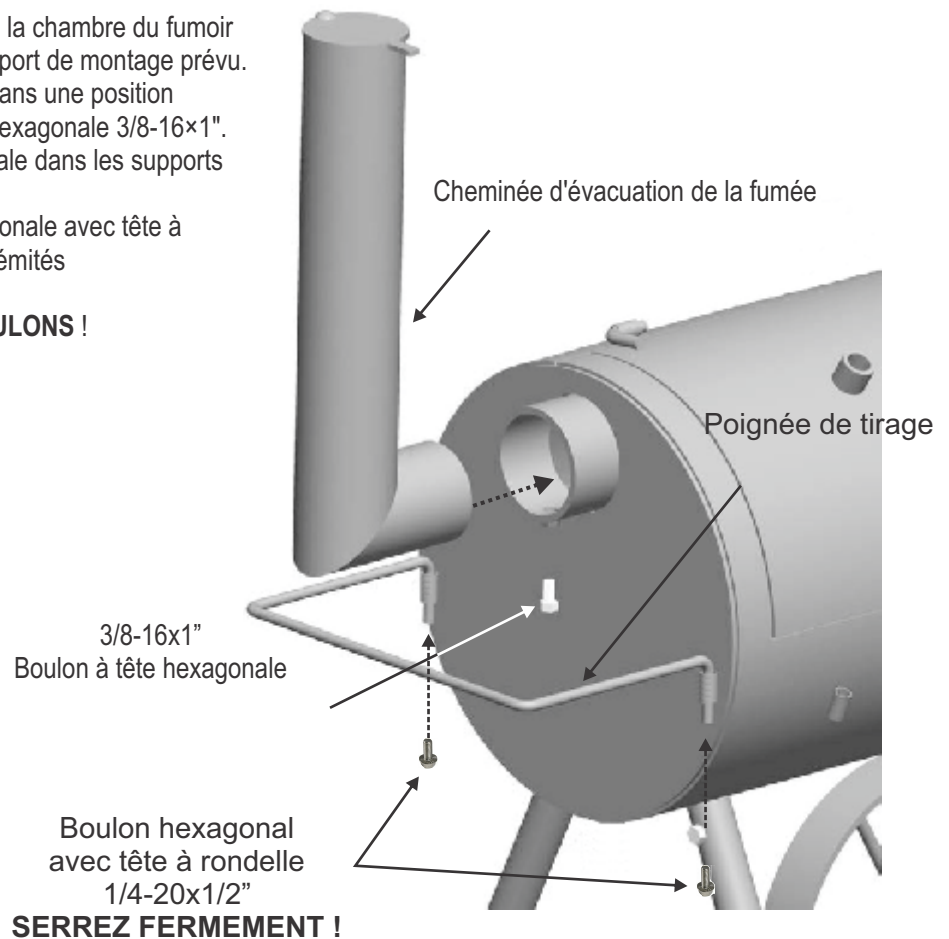
- 8** Avec l'aide d'un assistant, reliez le foyer et la chambre du fumoir en utilisant huit boulons à tête hexagonale 3/8-16x1", huit rondelles de blocage 3/8 et huit écrous hexagonaux 3/8-16, puis serrez.



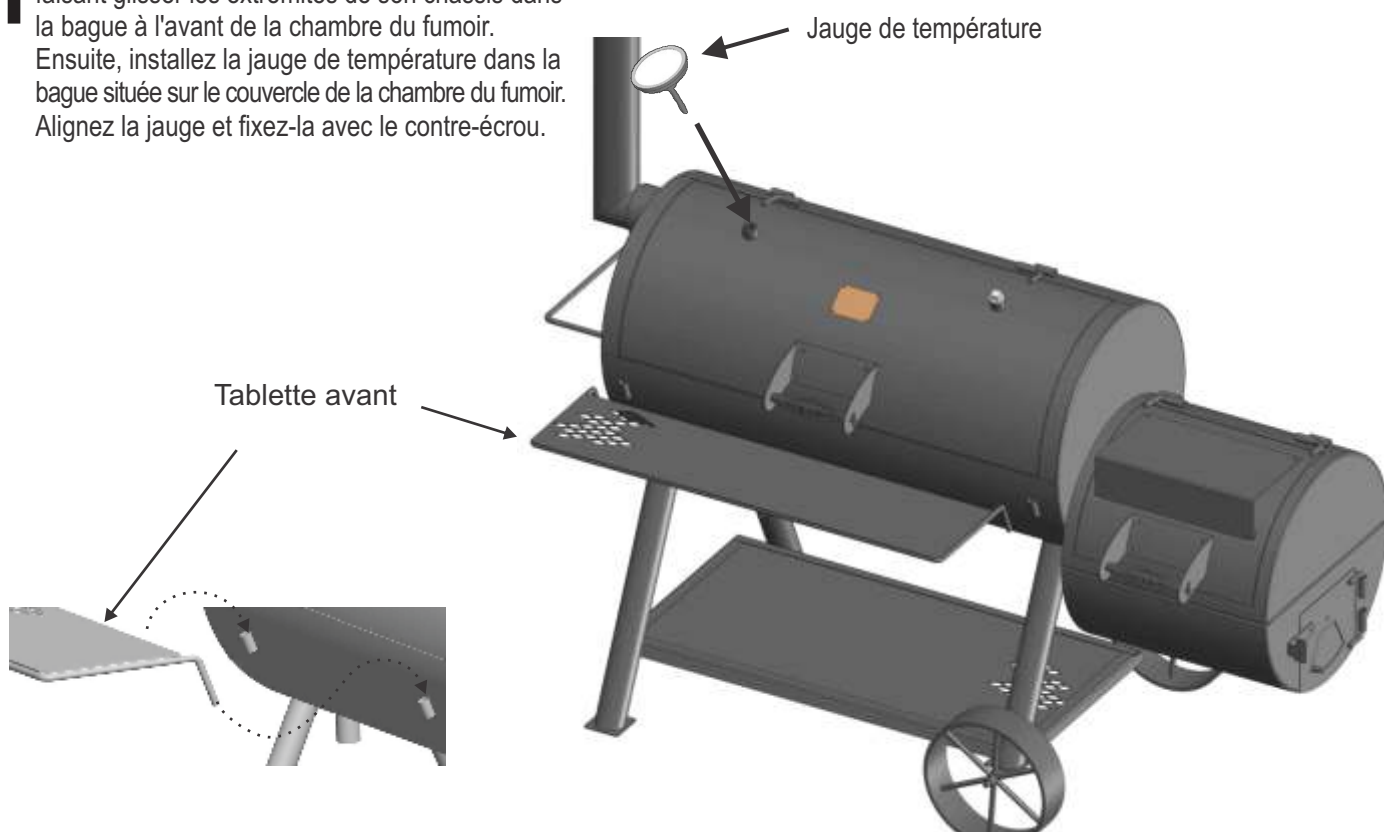
- 9** Fixez la poignée au couvercle de la chambre du fumoir et à celui du foyer en utilisant huit vis 1/4-20x1/2" et huit écrous à embase 1/4-20. Serrez fermement.



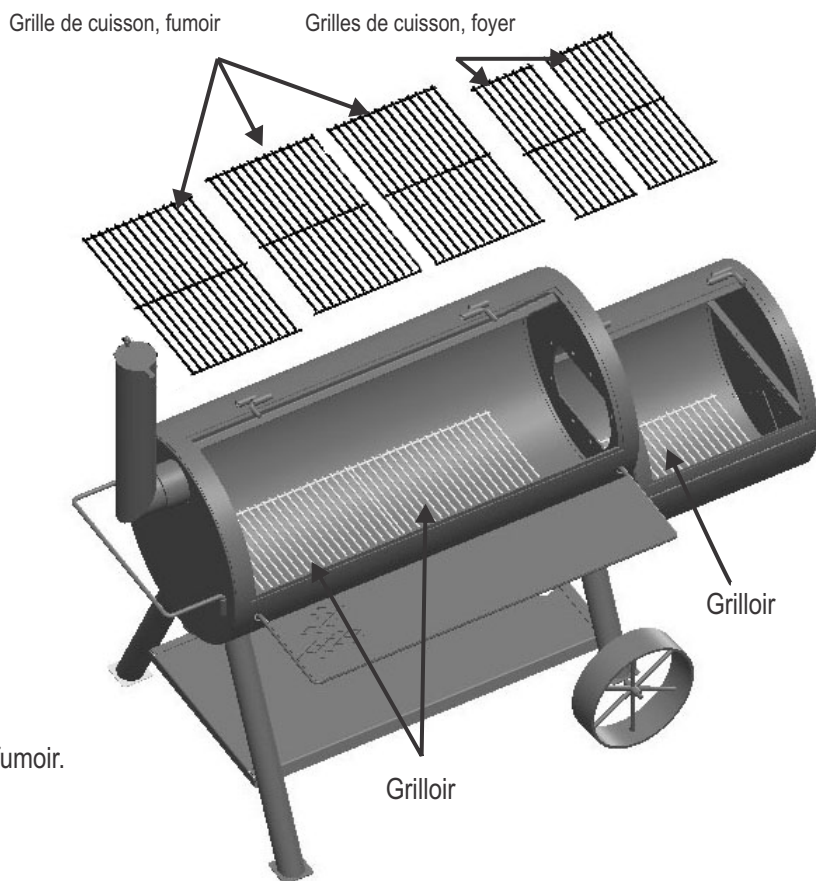
- 10** Fixez la cheminée à l'extrémité de la chambre du fumoir en la faisant coulisser dans le support de montage prévu. Tout en maintenant la cheminée dans une position verticale, serrez le boulon à tête hexagonale 3/8-16x1". Puis faites glisser la poignée latérale dans les supports soudés à la chambre du fumoir. Placez deux boulons à tête hexagonale avec tête à rondelle 1/4-20x1/2" dans les extrémités de la poignée comme illustré. **SERREZ FERMEMENT LES BOULONS !**



- 11** Fixez l'étagère avant sur la chambre du fumoir en faisant glisser les extrémités de son châssis dans la bague à l'avant de la chambre du fumoir. Ensuite, installez la jauge de température dans la bague située sur le couvercle de la chambre du fumoir. Alignez la jauge et fixez-la avec le contre-écrou.



- 12** Placez deux des grilloirs dans la partie inférieure de la chambre du fumoir et un autre au bas du foyer. Placez ensuite les trois grandes grilles de cuisson dans la chambre du fumoir. Les deux petites grilles de cuisson s'insèrent dans le foyer.



Félicitations ! Vous avez terminé l'assemblage de votre fumoir. Veuillez suivre les instructions de la page 4 pour assaisonner votre fumoir.

NUR ZUR BENUTZUNG IM FREIEN NICHT IM INNENBEREICH VERWENDEN

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur ordnungsgemäßen Montage und sicheren Bedienung des Geräts.
Befolgen Sie beim Gebrauch des Geräts alle Warnhinweise und Anleitungen.

Sicherheitssymbole

Die unten abgebildeten Symbole und Felder erklären die Bedeutung jeder Rubrik. Lesen und befolgen Sie alle in dieser Anleitung aufgeführten Hinweise.

 **! ACHTUNG !** 

ACHTUNG: Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die, wenn nicht vermieden, zu Tod oder ernsthaften Verletzungen führen könnte.

 **! VORSICHT !** 

VORSICHT: Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation oder gefährliche Handlung hin, die, wenn nicht vermieden, zu kleineren oder mittelschweren Verletzungen führen könnte.

 **! ACHTUNG !** 

KOHLENMONOXID-GEFAHR
Das Verbrennen von Holzkohle in geschlossenen Räumen kann tödliche Folgen haben. Beim Brennen von Holzkohle entsteht Kohlenmonoxid, das keinen Geruch hat. Verbrennen Sie NIEMALS Holzkohle in Häusern, Fahrzeugen oder Zelten.

 **! ACHTUNG !** 

Das Versäumen, alle Herstelleranweisungen zu befolgen, könnte ernsthafte Verletzungen und/oder Sachschaden zur Folge haben.

 **! VORSICHT !** 

Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitsangaben, Montageanleitungen und Betriebs- und Pflegeanweisungen bevor Sie die Montage in Angriff nehmen und versuchen, zu kochen.

 **! VORSICHT !** 

Einige Teile können scharfe Kanten haben! Tragen Sie Schutzhandschuhe falls erforderlich.

 **! VORSICHT !** 



DIESES GERÄT IST SCHWER! VERSUCHEN SIE NICHT, es ohne Hilfe einer weiteren Person zusammenzubauen.

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Diese Anleitungen dem Käufer übergeben.

KÄUFER:



Bewahren Sie diese Anleitungen auf, um später darauf zurückgreifen zu können.

 **! ACHTUNG !** 

DAS NICHTLESEN UND -BEFOLGEN DER ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEDEN VON HOLZKOHLE KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHADEN ZUR FOLGE HABEN.

BEI DER HANDHABUNG VON HEISSEN KOHLEN STETS VORSICHTIG SEIN, UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

BEIM ANZÜNDEDEN DES FEUERS MUSS DIE GRILLHAUBE STETS GEÖFFNET SEIN.

 **! ACHTUNG !** 

Die meisten Oberflächen dieses Geräts sind während des Gebrauchs heiß. Wenden Sie äußerste Vorsicht an. Halten Sie andere Personen vom Gerät fern. Tragen Sie stets Schutzkleidung, um Verletzungen zu vermeiden. Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Dieses Gerät nicht bewegen während es in Betrieb ist. Verwenden Sie kein Spiritus oder Benzin für Beleuchtung oder re-Beleuchtung! Verwenden Sie nur Feueranzünder nach EN 1860-3!

Niemals Holzkohle-Starter-Flüssigkeit bei einem elektrischen Starter verwenden.

 **! ACHTUNG !** 

Während des Gebrauchs können alle Oberflächen heiß sein. Tragen Sie nach Bedarf Schutzkleidung, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

Dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von entflammaren Oberflächen oder Strukturen wie Holzdecks, oder trockenem Laub oder Gras, Vinyl oder Holzverkleidung, usw. benutzen. DIE BETRIEBSANLEITUNG ENTHÄLT WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.

 **! ACHTUNG !** 

Zum Anzünden oder Wiederanzünden keine Spirituosen oder Benzin verwenden!

 **! ACHTUNG !** 

Selbst wenn ein Holzkohlenfeuer gelöscht zu sein scheint, können glimmende Kohlenstücke bis zu 24 Stunden Wärme speichern, und sobald sie frischer Luft ausgesetzt sind, unerwartet in Flammen aufgehen. Jedwede solche Kohlenstücke außerhalb der Brennkammer oder des Grills stellen ein Brandrisiko dar und können entflammare Oberflächen wie Holzdecks in Flammen setzen.

 **! VORSICHT !** 

Nur für wohnwirtschaftliche Zwecke geeignet. Nicht für kommerzielle Küchenbetriebe vorgesehen.

BEREITEN SIE IHREN GRILL FÜR DEN GEBRAUCH VOR

Vor der Benutzung Ihres Grills sollten die folgenden Schritte genau befolgt werden, um die Beschichtung haltbar zu machen und den Stahl im Inneren des Grillkörpers zu härten. Ein Versäumnis, diese Schritte genau zu befolgen, könnte die Beschichtung beschädigen und/oder Ihren ersten Mahlzeiten einen metallischen Geschmack verleihen.

1. Streichen Sie alle Oberflächen im Inneren des Grillkörpers sowie die Roste mit Pflanzenöl ein.
2. Entzünden Sie ein kleines Feuer auf dem Feuerrost oder Aschekasten, wobei sicherzustellen ist, dass keine Kohle gegen die Wände gelegt wird.
3. Türe schließen. (Positionieren Sie die Abluftklappe und Rauchrohrklappe so, dass sie zu ungefähr einem Viertel geöffnet sind.) Diese Flamme sollte mindestens zwei Stunden lang brennen, je länger desto besser. Fangen Sie dann an, die Temperatur zu erhöhen, indem Sie die Abluftklappe und Rauchrohrklappe halb öffnen und Holzkohle nachfüllen. Ihr Grill ist jetzt gebrauchsbereit.

Auf der Innenseite Ihres Grills kann Rost auftreten. Eine regelmäßig aufgetragene dünne Beschichtung mit Pflanzenöl auf den inneren Oberflächen wird zum Schutz Ihres Geräts beitragen. An den äußeren Oberflächen des Grills könnte ab und zu eine Nachlackierung erforderlich sein. Wir empfehlen die Verwendung einer handelsüblichen schwarzen Spritzlackierung, die für hohe Temperaturen geeignet ist. NIEMALS DAS INNERE DES GERÄTS LACKIEREN!

PFLEGE DES GRILLS

Wie oft der Grill gereinigt werden muss hängt davon ab, wie oft er benutzt wird. Vergewissern Sie sich, dass die Kohlen vollkommen erlösch sind, bevor Sie das Innere des Geräts reinigen. Spülen Sie gut mit Wasser nach und lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch lufttrocknen. Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem Tuch oder mit Papierhandtüchern aus.

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind und das Gerät sich ausreichend abgekühlt hat, beseitigen Sie alle restlichen Verbrennungsrückstände. Asche zieht Feuchtigkeit an, was zum vorzeitigen Rosten und Verfall führt. Das regelmäßige Auftragen von Pflanzenöl der inneren Oberflächen trägt zum Schutz Ihres Geräts bei. Eine gelegentliche Nachlackierung des Außenanstrichs wird erforderlich sein. Schwarze Spritzlackierung, die für hohe Temperaturen geeignet ist, wird empfohlen. NIEMALS DAS INNERE DES GERÄTS LACKIEREN!

Kochoberfläche: Wenn ein Borstenpinsel zur Reinigung irgendwelcher Grill-Kochoberflächen benutzt wird, dann vergewissern Sie sich, dass vor dem erneuten Grillen keine losen Borsten zurückbleiben. Es wird nicht empfohlen, die Kochoberflächen zu reinigen während der Grill heiss ist.

GRILLHINWEISE

Feuer Anzünden

1. Stapeln Sie Kohlenbriketts oder Holz pyramidenförmig auf dem Holzkohlenrost oder Aschepfanne. Wir empfehlen die Verwendung von 3 Pfund (ca. 45 Briketts) zum Entfachen Ihres Feuers; bei Bedarf nachfüllen.
2. Falls Sie Anzündflüssigkeit verwenden, geben Sie ausreichend Anzündflüssigkeit auf die Kohlenbriketts und lassen Sie sie ca. 5 Minuten einwirken. Falls Sie einen Anzündkamin, elektrischen Anlasser, or irgendeine andere Art von Feueranzünder benutzen, entfachen Sie das Feuer den Herstellerangaben entsprechend.
3. **Beim Anzünden des Feuers muss die Grillhaube immer offen sein.**
Lassen Sie die Haube offen bis die Briketts vollkommen angezündet sind. Ansonsten könnten sich innerhalb des Grills Brandgase von der Anzündflüssigkeit bilden und Stichflammen auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
4. Niemals Anzündflüssigkeit auf heisse oder warme Kohle geben, weil dies Flammenrückschlag auslösen könnte, wodurch Verletzungen entstehen könnten.
5. Ihr Gerät ist kochbereit, wenn die gestapelten Briketts mit einer Ascheschicht bedeckt sind and rot glühen (ca. 12-15 Minuten).
6. Je nach der Kochmethode können Sie die Briketts entweder aufgestapelt lassen oder mit einem langstieligen Schürhaken gleichmässig über den Kohlenrost verteilen.

Wann ist die Glut grillbereit?

Erfolgreiches Grillen mit Holzkohle hängt von einer guten Glut ab. Allgemein lässt sich sagen, dass die Kohle grillbereit ist, wenn 80 Prozent der Kohlen aschgrau glühen. Verteilen Sie die Kohlen vorsichtig je nach der erwünschten Grillmethode auf dem Kohlenrost aus. Hier sind einige Vorschläge zur Abstimmung der Gluttemperatur:
- Falls die Kohlen zu heiss sind, verteilen Sie sie etwas mehr, damit die Glut weniger intensiv wird.
- Den einstellbaren Kohlenrost höher oder niedriger stellen.
- Die Entlüftungsöffnungen teilweise schließen. Dies reduziert die Zufuhr von Sauerstoff, der das Feuer schürt.

Wann ist die Glut grillbereit? (Fortsetzung)

- Benutzen Sie die indirekte Grillmethode, bei der die Kohlen seitlich an der Abtropfschale und das Grillgut über der Schale gelegt werden, anstatt direkt auf die Kohlen.
- Falls ein starkes Aufflackern auftritt, besprühen Sie die Flammen mit Wasser aus einer Spritzflasche. Seien Sie vorsichtig dabei, denn das Besprühen mit Wasser kann die Asche leicht umherblasen und ein Durcheinander anrichten.
- Je 2 oder 3 Briketts einzeln dazugeben, um die Brenndauer zu verlängern. Warten Sie 10 Minuten, bis die Kohlen mit einer Ascheschicht bedeckt sind, bevor Sie mehr weitere Kohlen hinzufügen.

RÄUCHERN UND DAMPFAREN

Entfernen Sie den Grillrost von der Brennkammer und zünden Sie ein Feuer auf dem Feuerrost in der Brennkammer an. Sie können entweder Holzkohle oder Holz benutzen, aber Holz wird vorrangig empfohlen wegen seiner Abbrandgeschwindigkeit und dem Geschmack, den es dem Grillgut vermittelt. Abbrandgeschwindigkeit und dem Geschmack, den es dem Grillgut vermittelt. Die meisten bewährten Holzarten eignen sich gut zum Räuchern, wie zum Beispiel Hickory, Süßhölze, Pekannuss, Eiche und das Holz verschiedener Obstbäume. Die Baumrinde sollte vermieden werden, weil sie einen hohen Säuregehalt hat und einen bitteren Geschmack verleiht.

Nachdem das Feuer ausgebrannt ist, schließen Sie die Türen und regeln Sie die Temperatur und den Rauch mit den Abluftklappen an der Brennkammer und auf dem Rauchrohr. Der Rauch bleibt in den Kammern, was das Brennen reduziert und gleichzeitig mehr Räuchergeschmack verleiht. Den Grill nicht bei Temperaturen, die 230°C Grad in der Räucherammer übersteigen, bedienen. Die Räucherware in die Räucherammer geben und die Temperatur überprüfen. Das Grillen und Räuchern erfolgt durch indirekte Wärmeübertragung. Es besteht keine Sorge, dass ein plötzlicher Fettbrand das Grillgut verdirbt. Das Grillgut nicht innerhalb von 15cm Zoll von der Öffnung der Brennkammer in die Räucherammer legen. Allgemein beträgt die Garzeit ca. .5kg Stunde pro Pfund zum Räuchern von größeren Fleischstücken. Schlagen Sie bezüglich bestimmter Teile des Fleisches in einem Kochbuch nach. Öffnen Sie die Räucherammertür so wenig wie möglich, weil durch häufiges Öffnen Wärme entweicht und dadurch die Garzeit verlängert wird.

RÄUCHERN MIT HACKSCHNITZEL/HOLZKLÖTZCHEN

Wenn Sie beim Räuchern mit Kohlenbriketts oder stückiger Holzkohle einen kräftigeren Räuchergeschmack erzielen möchten, versuchen Sie, dem Feuer Hackschnitzel oder einige Holzsnipsel hinzuzufügen. Holzsnipsel sind in einer Vielfalt natürlicher Geschmacksvarianten erhältlich und können mit oder ohne Holzkohle verwendet werden. Generell ist das Holz aller Arten von Obst- oder Nussbäumen hierfür geeignet. Jedes Holz hat jedoch einen anderen Geschmack. Probieren Sie verschiedene Holzarten aus, um Ihren Lieblingsgeschmack festzustellen und benutzen Sie immer gut abgelagertes Holz. Grünes oder frisch geschnittenes Holz kann die Räucherware schwarzen und ihr einen bitteren Geschmack verleihen.

Wir empfehlen:

- Hähnchen** - Erle, Apfel, Hickory, Süßhölze
- Rind** - Hickory, Süßhölze, Eiche
- Schwein** - Obsthölzer, Hickory, Eiche
- Lamm** - Obsthölzer, Süßhölze
- Kalb** - Obsthölzer, Weinstock
- Fisch** - Erle, Süßhölze
- Gemüse** - Süßhölze

Garungstemperaturen im Inneren des Grills

Hackfleisch

Rind, Schwein, Kalb, Lamm.....171 °C (160 °F)
Pute, Hähnchen.....74 °C (165 °F)

Rind, Kalb, Lamm (frisch)

Halbgar.....63 °C (145 °F)
(vor dem Anschneiden 3 Minuten stehen lassen)
Mittelmäßig gegart.....71 °C (160 °F)
Durchgegart.....77 °C (170 °F)

Geflügel

Hähnchen & Pute, ganz.....74 °C (165 °F)
Hähnchenteile.....74 °C (165 °F)
Ente & Gans.....74 °C (165 °F)

Schwein (frisch)

Halbgar.....63 °C (145 °F)
(vor dem Anschneiden 3 Minuten stehen lassen)
Mittelmäßig gegart.....71 °C (160 °F)
Durchgegart.....63 °C (145 °F)

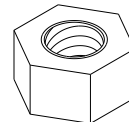
MONTAGEMATERIALLISTE (HARDWARE)



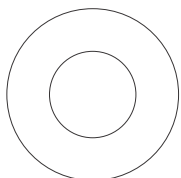
Splint
2 Stück



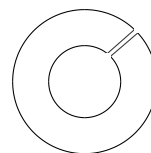
1/4-20
Flanschmutter
16 Stück



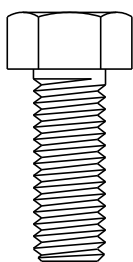
3/8-16
Schraubenmutter
8 Stück



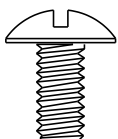
12mm
Unterlegscheibe
4 Stück



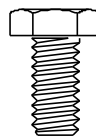
3/8" 3/8" (Zoll)
Sicherungsscheibe
8 Stück



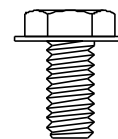
3/8 - 16x1" (Zoll)
Zylinderkopfschraube
17 Stück



1/4 - 20 x 1/2" (Zoll)
Maschinenschraube
12 Stück



1/4 - 20 x 1/2" (Zoll)
Zylinderkopfschraube 4
Stück



1/4 - 20 x 1/2" (Zoll)
Scheibenkopfbolzen 2
Stück

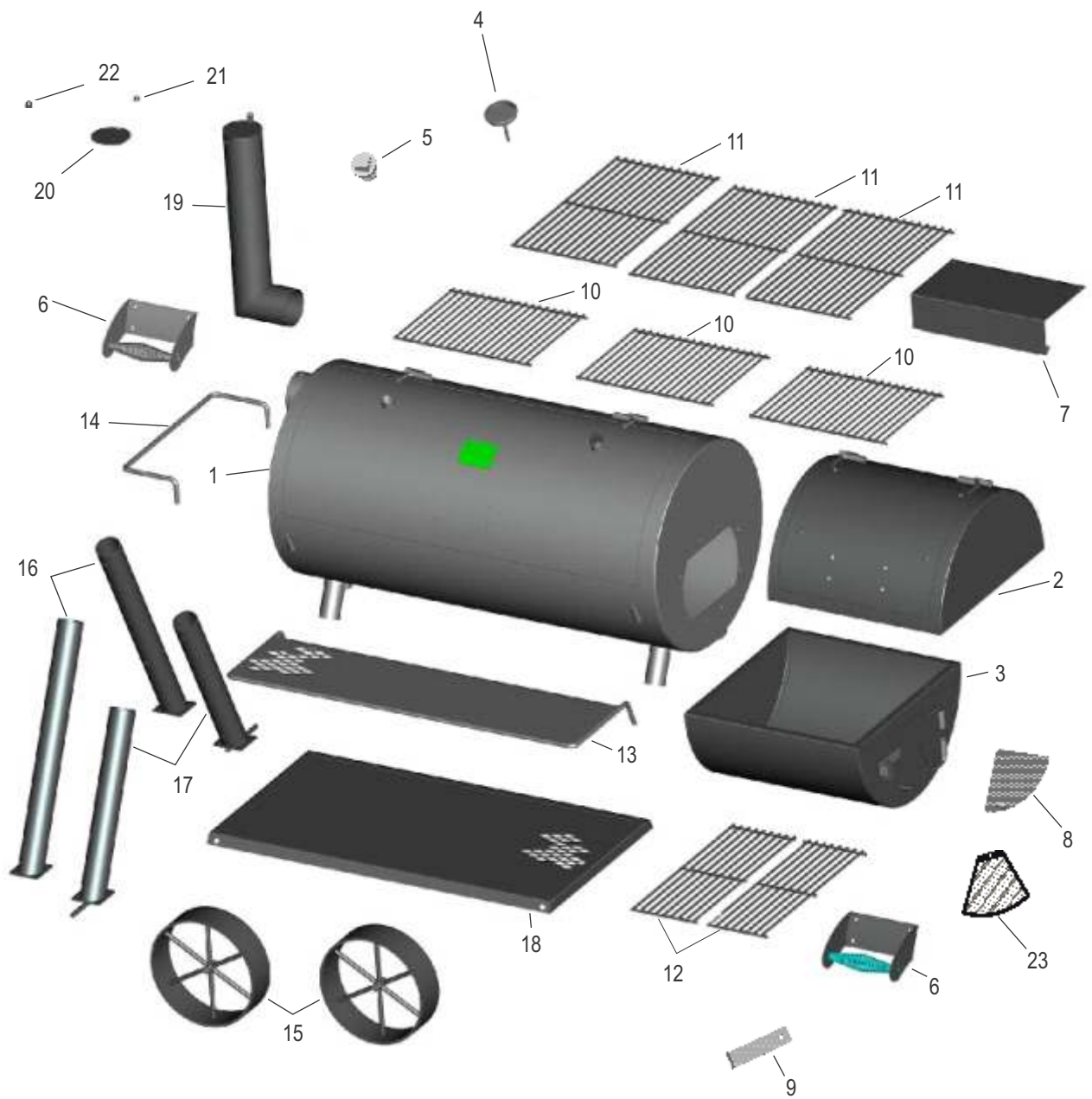
TEILELISTE

Nummer	Anzahl	Beschreibung
1	1	RÄUCHERKAMMER MIT HAUBE
2	1	BRENNKAMMERHAUBE
3	1	BRENNKAMMER
4	1	TEMPERATURANZEIGE
5	1	ÖFFNUNGSSTÖPSEL FÜR TEMPERATURANZEIGE
6	2	HAUBENGRIF
7	1	WARMHALTEPLATTE FÜR BRENNKAMMER
8	1	MONTAGESATZ FÜR ABLUFTKLAPPE
9	1	TÜRRIEGEL
10	3	FEUERROST
11	3	GRILLROST, SMOKER
12	2	GRILLROST, BRENNKAMMER
13	1	VORDERABLAGE
14	1	ZIEHGRIF
15	2	RAD
16	2	LANGES STÜTZBEIN
17	2	KURZES STÜTZBEIN
18	1	MONTAGESATZ FÜR UNTERE ABLAGE
19	1	RAUCHROHR
20	1	ABLUFTKLAPPE FÜR RAUCHROHR
21	1	HAUBE FÜR RAUCHROHR
22	1	FEDER FÜR ABLUFTKLAPPE
23	1	LUFTKLAPPE BILDSCHIRM

NICHT dargestellt

...	1	MONTAGEMATERIAL-PACKUNG
...	1	MONTAGEANLEITUNG

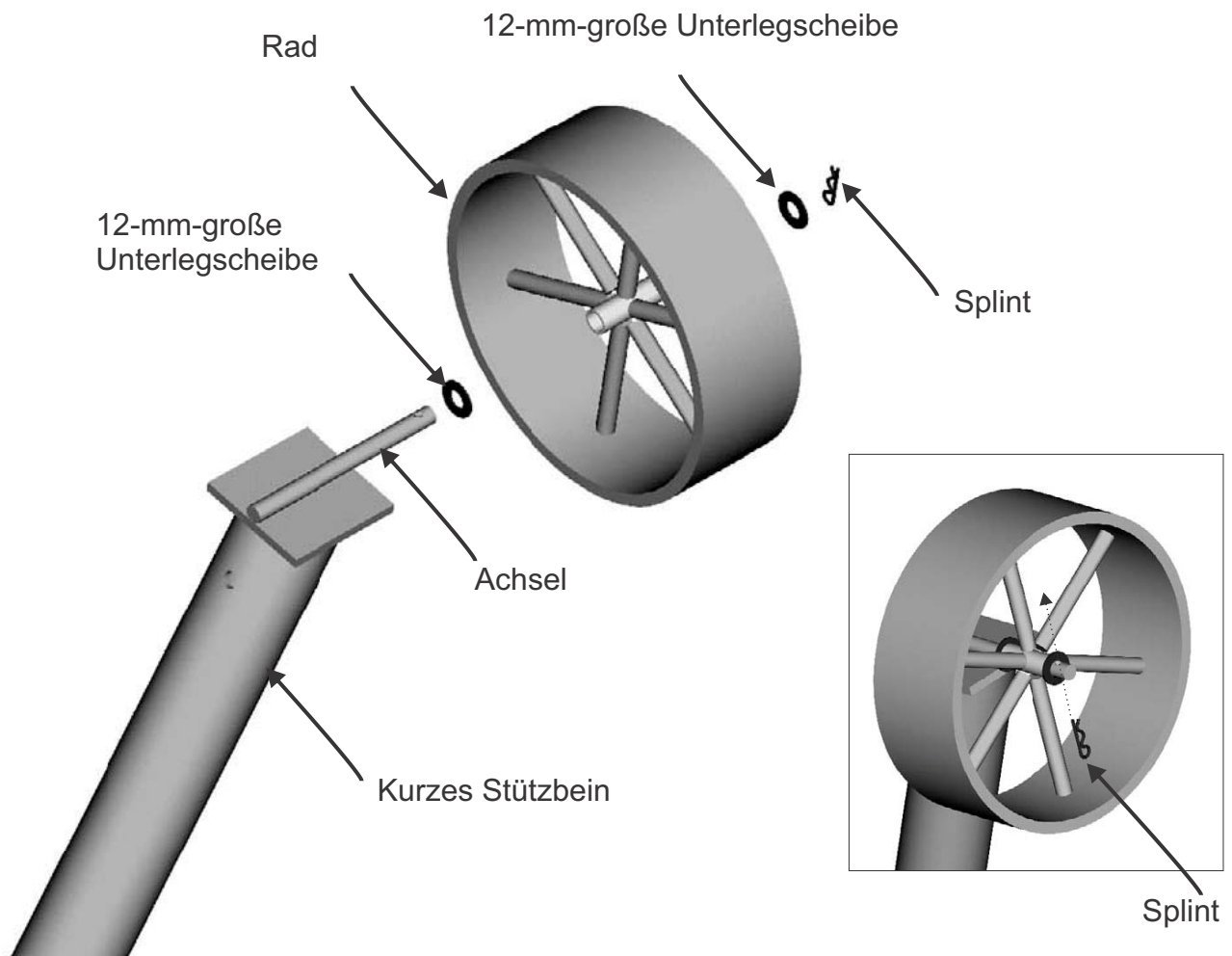
TEILE-DIAGRAMM



MONTAGE

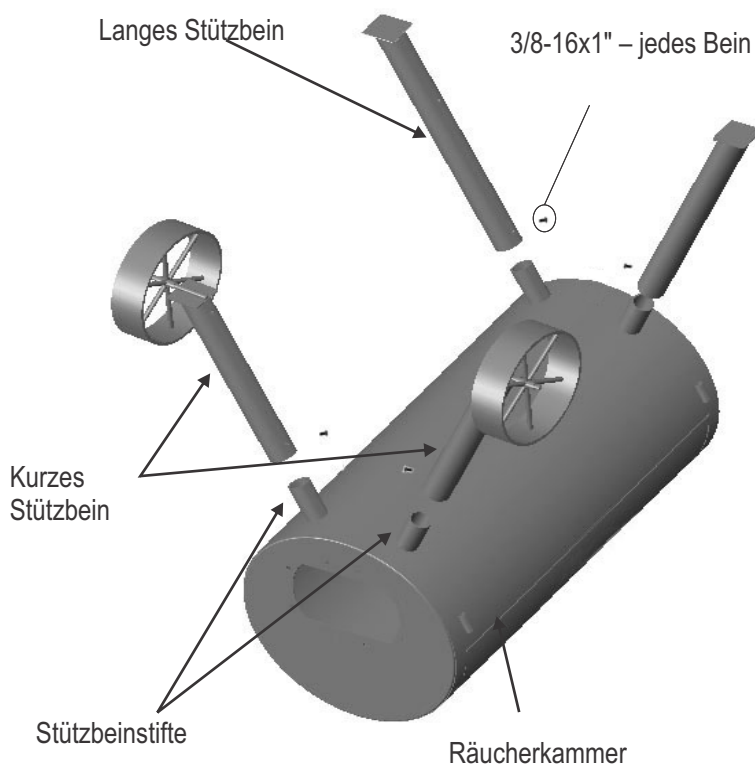
- 1 ZUALLERERST: FINDEN SIE SICH JEMANDEN, DER IHNEN HELFEN KANN!** Dieses Gerät ist schwer und eine zweite Person ist erforderlich, um es hochzuheben und zu bewegen. **DANACH** schauen Sie sich nach einem geeigneten Arbeitsplatz um. Öffnen Sie den Karton und schneiden Sie die Ecken auf, sodass der Karton flach liegt. Damit haben Sie eine Schutzfläche, auf der Sie die Montage vornehmen können. Das Kartonverpackungsmaterial und die sich im Inneren der Brennkammer und der Räucherkammer befindenden Teile entfernen.

- 2** Auf jedem kurzen Bein eine 12-mm-große Unterlegscheibe auf die Achse schieben, dann ein Rad, und dann noch eine 12-mm-große Unterlegscheibe. Schieben Sie einen Splint in das Loch am Ende der Achsel.

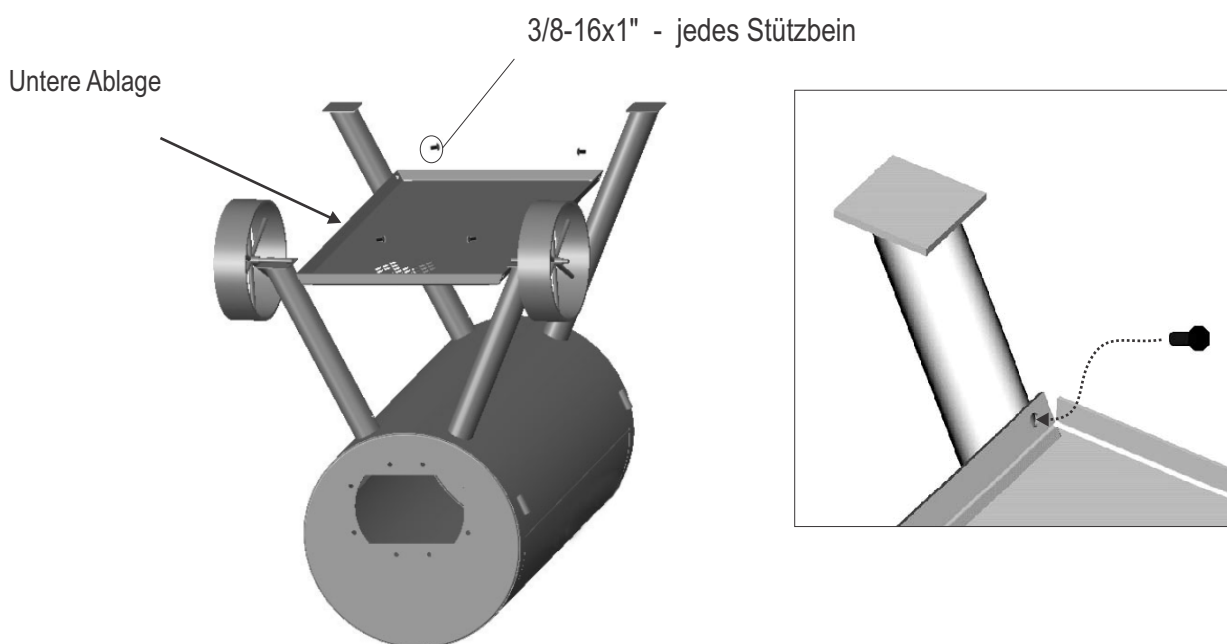


3 Während eine Person am Ende der Räucherkammer steht, das Gerät auf den flachen, neben dem Gerät liegenden Karton rollen. Das Gerät sollte jetzt auf den Halteklammern der Räucherkammer liegen, sodass die Stützbeine in die Höhe zeigen.

- Die kurzen Stützbeine in Stifte auf der rechten Seite schieben, sodass die Räder nach außen zeigen.
- Die langen Stützbeine in die Stifte auf der gegenüberliegenden Seite schieben.
- Jedes Stützbein mit einer 3/8-16x1" Zylinderkopfschraube an den Stiften befestigen. **Jetzt die Schrauben noch nicht ganz festziehen!**



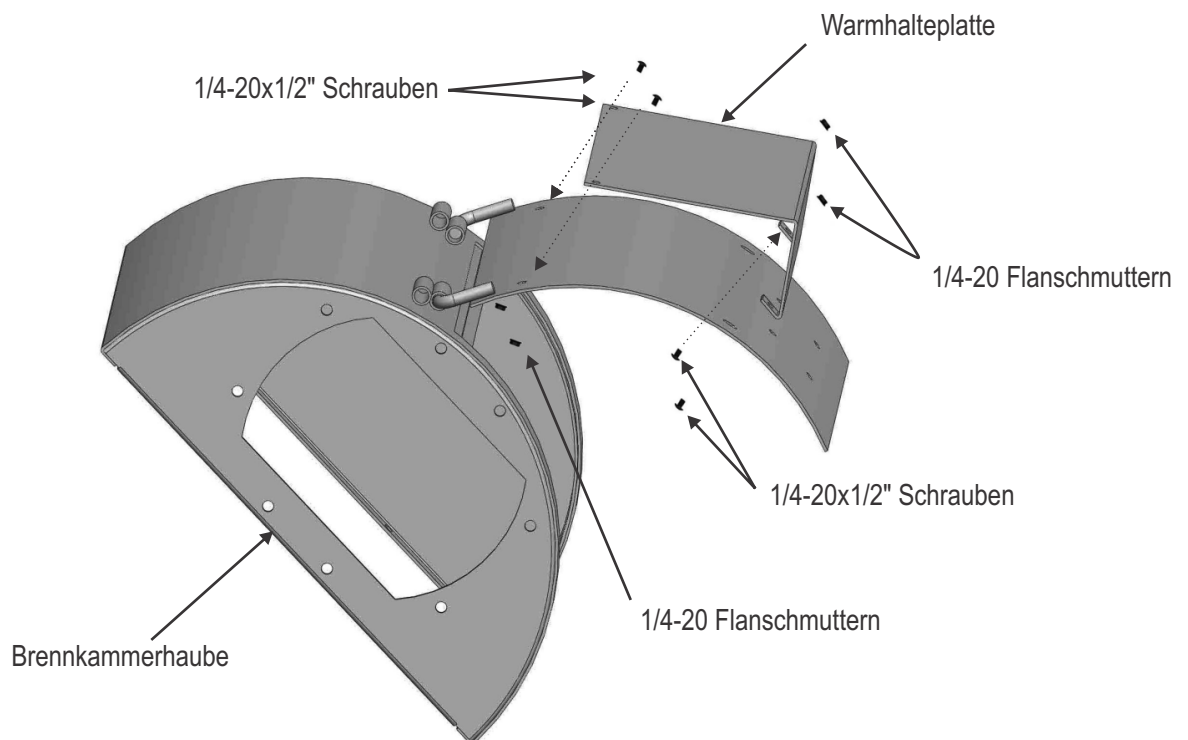
4 Eine Person sollte die untere Ablage in Position halten, während die andere Person die Ablage mit vier 3/8-16x1" Zylinderkopfschrauben an den Stützbeinen anbringt. **Diese vier Schrauben vollkommen festziehen.**



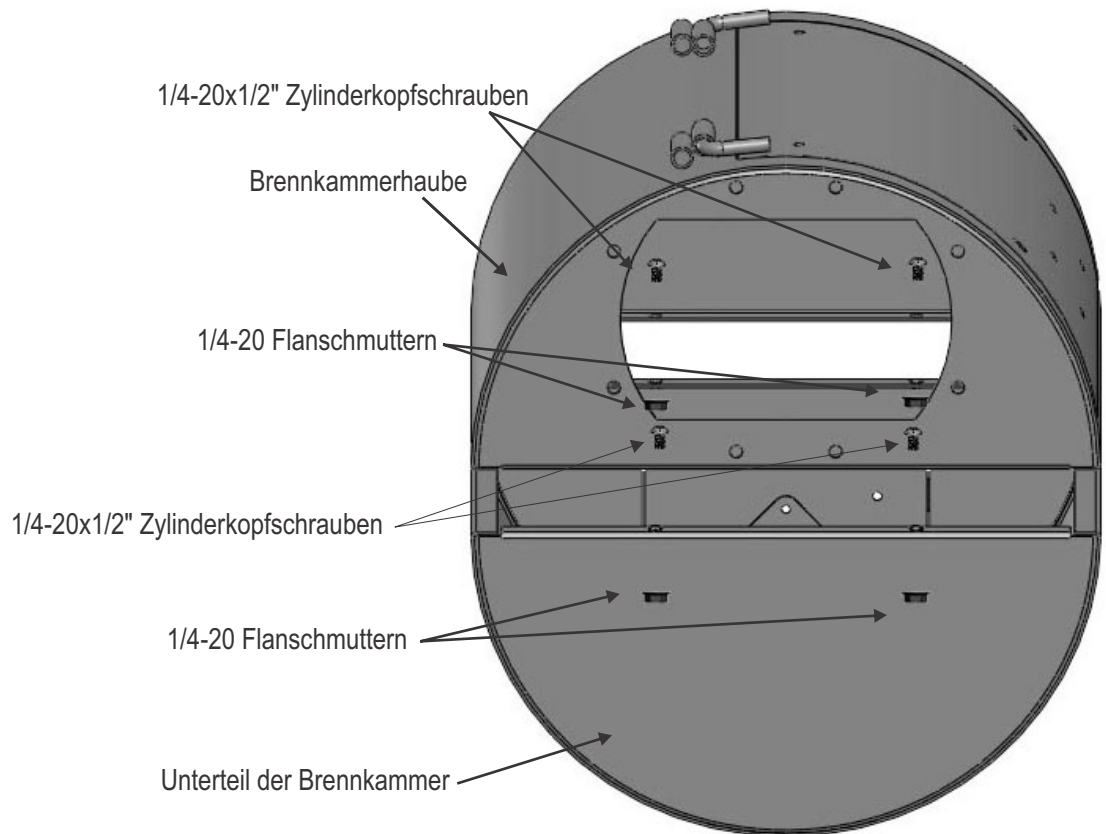
- 5** Vergewissern Sie sich, dass die Stützbeinschrauben fest genug sind, damit die Stützbeine nicht aus den Stiften rutschen. **Mit Hilfe einer zweiten Person** das Gerät über die Halteklammern rollen und es auf die Stützbeine stellen. Sobald es aufgestellt ist, die vier Stützbeinschrauben festziehen.



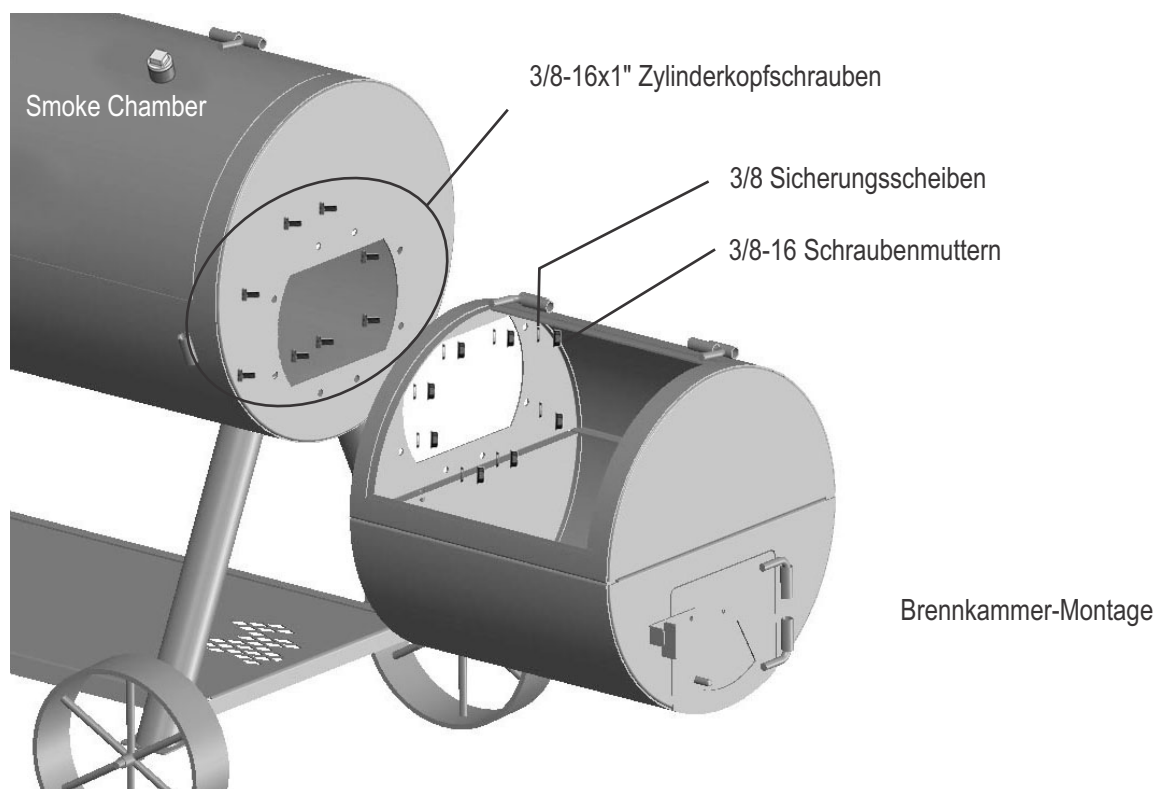
- 6** Benutzen Sie eine 1/4-20x1/2" Schraube und vier 1/4-20 Flanschnuttern, um die Warmhalteplatte an der Haube der Brennkammer anzubringen. Gut festziehen.



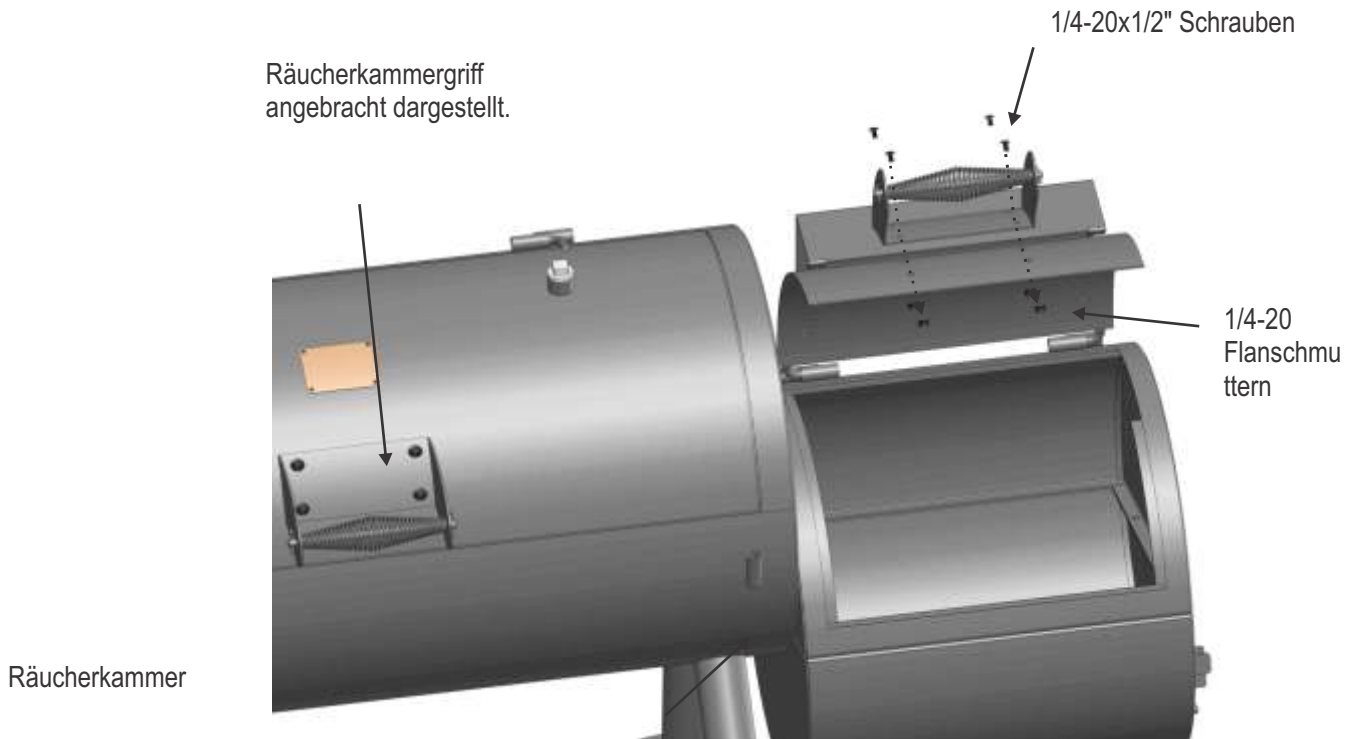
7 Die Brennkammerhaube mit dem Unterteil der Brennkammer mit vier 1/4-20x1/2" Zylinderkopfschrauben und vier 1/4-20 Flanschnuttern verbinden. Sicher festziehen.



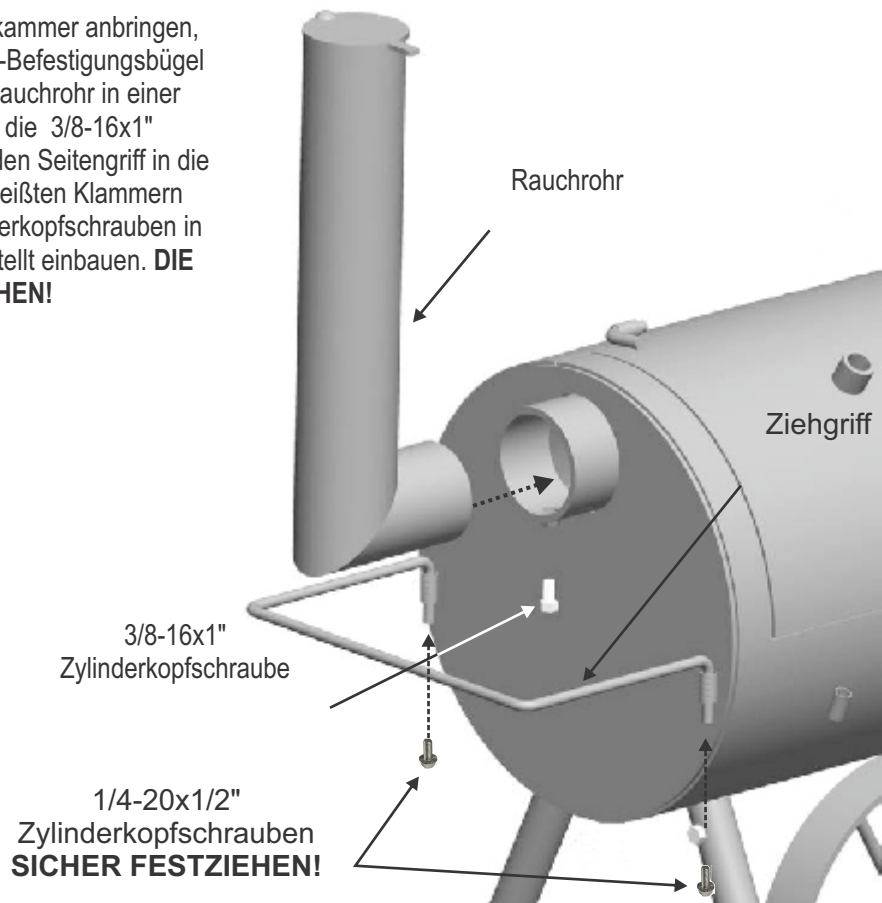
8 Mit Hilfe einer zweiten Person die Brennkammer und die Räucherkerker mit acht 3/8-16x1" Zylinderkopfschrauben, 3/8 Sicherungsscheiben und 3/8-16 Schraubenmutter verbinden.



- 9** Griff an der Räucherammerhaube und der Brennkammerhaube mit acht 1/4-20x1/2" Schrauben und 1/4-20 Flanschmuttern anbringen. Gut festziehen.



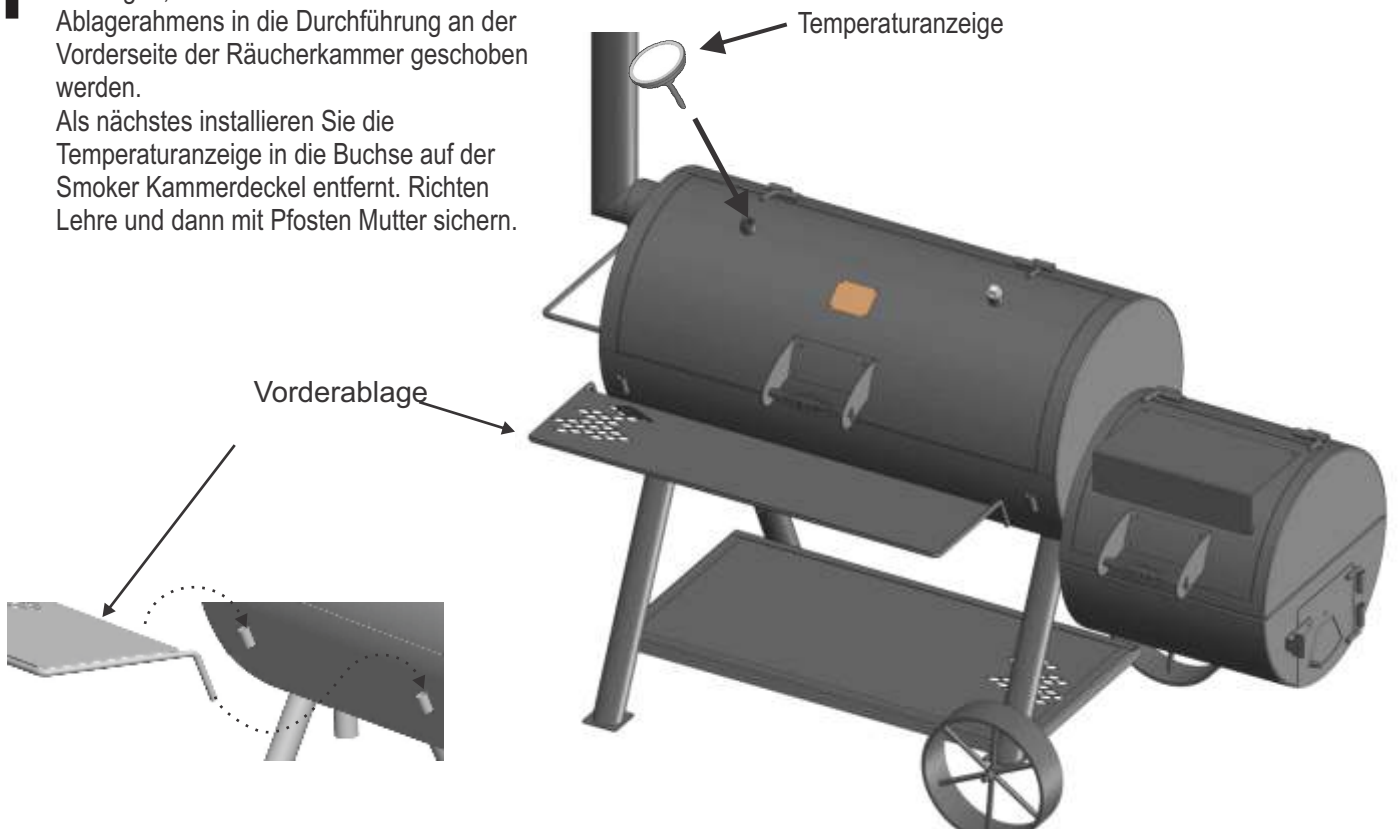
- 10** Rauchrohr am Ende der Räucherammer anbringen, indem das Rohr in den Rauchrohr-Befestigungsbügel geschoben wird. Halten Sie das Rauchrohr in einer vertikalen Position und ziehen Sie die 3/8-16x1" Zylinderkopfschraube fest. Dann den Seitengriff in die in die Räucherammer eingeschweißten Klammern schieben. Zwei 1/4-20x1/2" Zylinderkopfschrauben in die Enden des Halters wie dargestellt einbauen. **DIE SCHRAUBEN SICHER FESTZIEHEN!**



11

Die Vorderablage an der Räucherkammer anbringen, indem die Enden des Ablagerahmens in die Durchführung an der Vorderseite der Räucherkammer geschoben werden.

Als nächstes installieren Sie die Temperaturanzeige in die Buchse auf der Smoker Kammerdeckel entfernt. Richten Lehre und dann mit Pfosten Mutter sichern.

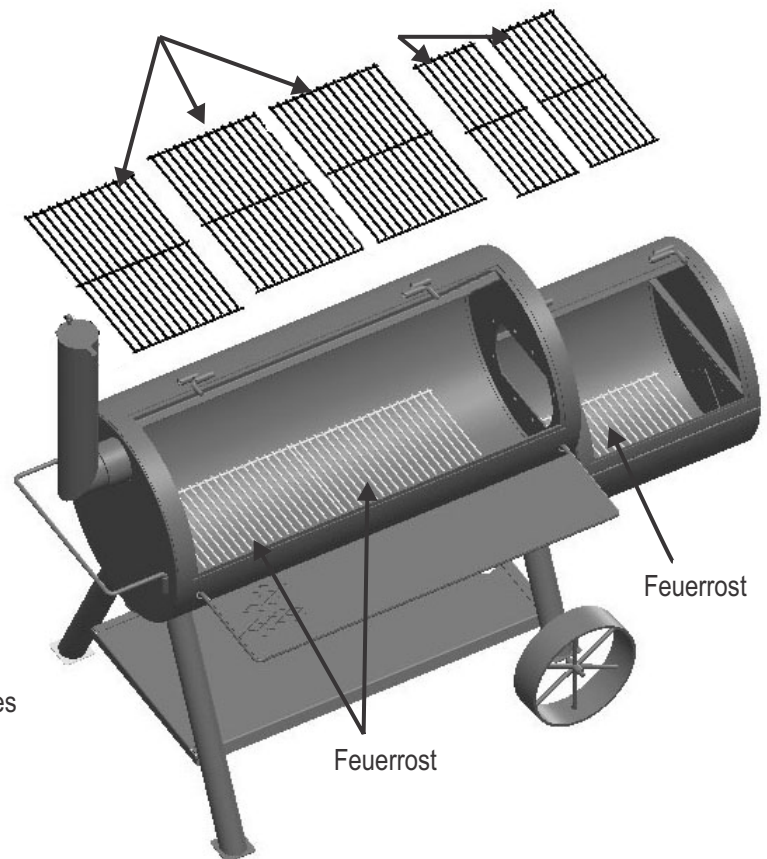


Grillroste, Grill

Grillroste, Brennkammer

12

Zwei der Feuerroste auf den Boden der Räucherkammer und einen auf den Boden der Brennkammer legen. Dann die drei großen Grillroste in die Brennkammer geben. Die beiden kleinen Grillroste passen in die Brennkammer.



Herzlichen Glückwunsch! Sie haben den Zusammenbau Ihres Grills geschafft. Bitte befolgen Sie die Anweisungen zur Inbetriebnahme Ihres Grills auf Seite 4.

SOLO PER USO ESTERNO

NON USARE IN AMBIENTI CHIUSI

Questo manuale contiene importanti informazioni necessarie per l'assemblaggio appropriato e l'uso sicuro dell'apparecchio. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni quando si utilizza l'apparecchio.

Simboli di sicurezza

I simboli e le caselle indicate di seguito riportati spiegano il significato di ogni titolo. Leggere e seguire tutti i messaggi riportati in tutto il manuale.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può provocare il decesso o lesioni gravi.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa o una prassi non sicura che, se non evitata, può provocare lesioni di lieve o moderata entità.



RISCHIO DEL MONOSSIDO DI CARBONIO
Bruciare la carbonella in ambienti interni può essere letale. La carbonella emette monossido di carbonio, che è inodore. NON bruciare MAI la carbonella all'interno di abitazioni, veicoli o tende.



La mancata osservanza di tutte le istruzioni del fabbricante può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.



Leggere e seguire tutte le istruzioni di sicurezza, le istruzioni di montaggio e le indicazioni di uso e manutenzione prima di assemblare e cucinare.



Alcune parti possono contenere bordi taglienti. Indossare guanti di protezione, se necessario.



QUESTO APPARECCHIO È PESANTE!
NON tentare di montarlo senza un aiuto.

INSTALLATORE/ASSEMBLATORE:

Lasciare il presente manuale al consumatore.

CONSUMATORE:

Conservare il presente manuale per riferimenti futuri.



LA MANCATA LETTURA E IL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL CARBONE POSSONO CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI E/O DANNI A COSE.

USARE SEMPRE CAUTELA NELLA MANIPOLAZIONE DEI CARBONI ARDENTI PER EVITARE LESIONI.

ACCENDERE SEMPRE IL FUOCO CON IL COPERCHIO DELLA GRIGLIA APERTO.



La maggior parte delle superfici di questo apparecchio sono calde durante l'uso. Usare la massima cautela. Tenere lontano da altri apparecchi. Indossare sempre indumenti di protezione per evitare lesioni. Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchio. Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Non utilizzare alcool o benzina per l'illuminazione o ri-illuminazione! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3! Non utilizzare mai un accendifuoco liquido per carbonella con un accendifuoco elettrico.



Tutte le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Utilizzare protezioni idonee a impedire di ustionarsi. Non utilizzare l'apparecchio sopra o accanto a superfici combustibili o strutture quali ponti di legno, foglie secche o erba, rivestimenti in vinile o legno ecc. CONSULTARE IL MANUALE PER IL PROPRIETARIO PER INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA.



Non utilizzare superalcolici o benzina per l'accensione o la riaccensione!



Quando un fuoco di brace appare spento, le braci non consumate possono trattenere il calore fino a 24 ore e se esposte all'aria aperta potrebbero scoppiare in fiamme in modo imprevisto. Le braci al di fuori del focolare della griglia costituiscono un pericolo di incendio e possono infiammare superfici combustibili, come i ponti di legno.



Solo per uso domestico.
Non utilizzare per la cottura commerciale.

PREPARAZIONE ALL'USO DELL'AFFUMICATORE

Prima di cucinare con l'affumicatore, seguire attentamente le seguenti operazioni sia per avere cura della finitura che per temprare l'acciaio interno. Il mancato rispetto di questa procedura potrebbe danneggiare la finitura e/o conferire sapori metallici ai primi alimenti cucinati.

1. Spazzolare tutte le superfici interne, tra cui le grate e le griglie, con olio vegetale.
2. Preparare un piccolo fuoco sulla griglia del fuoco o sulla griglia per recipienti, accertandosi di non porre i carboni contro le pareti.
3. Chiudere lo sportello (posizionare la valvola di regolazione del tiraggio e la valvola di regolazione del tiraggio del camino circa a un quarto di apertura). Questa accensione deve essere sostenuta per almeno due ore, mantenendola più lungo possibile per ottenere un risultato ottimale. Quindi, cominciare ad aumentare la temperatura aprendo la valvola di regolazione del tiraggio e la valvola di regolazione del tiraggio del camino a metà e aggiungere altra carbonella. L'affumicatore è ora pronto per l'uso.

All'interno dell'affumicatore è possibile che si formi della ruggine. Il mantenimento di un leggero strato di olio vegetale sulle superfici interne sarà di aiuto nella protezione dell'apparecchio. Le superfici esterne dell'affumicatore possono necessitare di ritocchi occasionali. Si consiglia l'utilizzo di una vernice spray di colore nero per le alte temperature disponibile in commercio.

NON DIPINGERE MAI L'INTERNO DELL'APPARECCHIO!

MANUTENZIONE DELL'AFFUMICATORE

La frequenza di pulizia è determinata dalla frequenza di utilizzo della griglia. Accertarsi che le braci siano completamente spente prima di pulire l'interno dell'apparecchio. Sciacquare abbondantemente con acqua e lasciare asciugare all'aria prima di utilizzare nuovamente. Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno o tovaglioli di carta. Al termine della cottura e una volta che l'apparecchio si è adeguatamente raffreddato, pulire via tutta la cenere rimanente. La cenere raccoglie umidità, che può portare alla formazione prematura di ruggine e al relativo deterioramento dell'apparecchio. Spennellare periodicamente il rivestimento delle superfici interne con olio vegetale sarà di aiuto nella protezione dell'apparecchio. Sarà inoltre necessario un ritocco occasionale della vernice esterna. Si consiglia una vernice spray di colore nero per le alte temperature.

NON DIPINGERE MAI L'INTERNO DELL'APPARECCHIO!

Piano di cottura: Se si utilizza una spazzola a setole per la pulizia di tutti i piani di cottura della griglia, accertarsi che eventuali setole allentate non rimangano sulle superfici di cottura prima di iniziare a grigliare. Non è consigliabile pulire le superfici di cottura mentre la griglia è ancora calda.

CONSIGLI DI COTTURA

Creare il fuoco

1. Posizionare alcune bricchette di carbone o di legno una sull'altra fino a creare un mucchietto a forma di piramide sopra la griglia della carbonella o del cassetto di raccolta della cenere. Si consiglia di utilizzare una quantità pari a circa 1,360 kg (3 lb) (circa 45 bricchette) per accendere il fuoco, aggiungendone altre se necessario.
2. Se si utilizza un accendifuoco liquido, saturare le bricchette di carbone con l'accendifuoco liquido e lasciare in ammollo per circa 5 minuti. Se si utilizza un accendifuoco per camino, un accendifuoco elettrico o un altro tipo di accendifuoco, accendere il fuoco secondo le istruzioni del produttore.
3. **Accendere il fuoco sempre con il coperchio della griglia aperto.** Lasciare il coperchio aperto fino a quando le bricchette si sono completamente accese. In caso contrario si potrebbero intrappolare i fumi derivanti dal carbone che sono più leggeri del fluido all'interno della griglia e ciò potrebbe provocare la formazione di scintille all'apertura del coperchio.
4. Non aggiungere mai l'accendifuoco liquido per carbone sui carboni ardenti o caldi, in quanto potrebbero formarsi ritorni di fiamma con conseguenti lesioni.
5. Siete pronti per iniziare la cottura quando la pila di bricchette è ricoperta di cenere, producendo un bagliore rosso (circa 12-15 minuti).
6. A seconda del metodo di cottura, lasciare le bricchette una sull'altra in una pila o spargerle uniformemente sulla griglia del carbone utilizzando un attizzatoio con manico lungo.

Sapere quando il fuoco è pronto

Cucinare grigliate di successo dipende dall'ottenimento di un buon fuoco. La regola generale per sapere quando i carboni sono pronti per iniziare a grigliare richiede di accertarsi che almeno l'80 per cento dei carboni sia di colore grigio cenere. Disporre con cautela i carboni ardenti sulla griglia del carbone in base al metodo di cottura desiderato. Ecco alcuni passi che è possibile seguire per regolare la temperatura del fuoco:

- Se è troppo caldo, spargere i carboni leggermente più all'esterno, in modo da rendere il fuoco meno intenso.
- Sollevare o abbassare la griglia regolabile del carbone.
- Chiudere parzialmente le aperture all'interno della griglia, in modo da ridurre la quantità di ossigeno che alimenta il fuoco.

Sapere quando il fuoco è pronto (continua)

- Utilizzare il metodo della grigliata indiretta, cospargendo i carboni su entrambi i lati della leccarda e il cibo su un recipiente di cottura anziché direttamente sopra i carboni.
- Nel caso di formazione di fiamme pericolose, spruzzare le fiamme con acqua utilizzando una spruzzetta. Fare attenzione, perché bagnando con acqua si tende a soffiare le ceneri tutto intorno, generando un pasticcio.
- Aggiungere 2 o 3 bricchette alla volta per aumentare il tempo di combustione. Attendere 10 minuti per consentire la formazione di cenere sui carboni prima di aggiungerne altre.

FUMO E COTTURA LENTA

Togliere la griglia di cottura dal focolare e preparare il fuoco sulla parte superiore della griglia del fuoco all'interno del focolare. È possibile utilizzare sia carbonella che legno; tuttavia, il legno è il combustibile consigliato per la sua velocità di combustione e per il sapore speciale che dona al cibo su cui viene cucinato. La maggior parte dei legni duri stagionati sono ideali per il fumo, come noce, mesquite, pecan, quercia e molti altri legni di alberi da frutto. La corteccia dovrebbe essere evitata o bruciata per prima, in quanto contiene un alto contenuto di acidità e conferisce un sapore acre.

Dopo aver lasciato il fuoco bruciare, chiudere gli sportelli e controllare la temperatura e il fumo tramite le apposite valvole di regolazione del tiraggio poste sul focolare e in cima al camino. Il fumo è contenuto all'interno delle camere, riducendo la combustione e conferendo nel contempo un maggior sapore affumicato. Non utilizzare l'affumicatore con temperature superiori a 230C gradi nella camera dell'affumicatore. Disporre il cibo all'interno della camera dell'affumicatore e monitorare la temperatura. La cottura e l'affumicatura hanno luogo sfruttando calore indiretto. Non vi è alcun bisogno di preoccuparsi che il grasso possa infiammarsi rovinando il cibo. Non disporre gli alimenti entro 15 cm (6") dall'apertura del focolare all'interno della camera dell'affumicatore. Una regola generale per la cottura è di circa 450 grammi (1 libbra) ogni (1) ora per affumicare grandi tagli di carne. Fare riferimento a un libro di cucina per i tagli specifici di carne. Limitare il numero di volte in cui si apre lo sportello della camera dell'affumicatore, in quanto ciò determinerà la dissipazione del calore e prolungherà il tempo di cottura.

AFFUMICATURA CON TRUCIOLI/TRONCHETTI DI LEGNO

Per un sapore affumicato più robusto durante l'utilizzo di bricchette di carbone o grumi di carbone, provare ad aggiungere vari trucioli o tronchetti di legno al fuoco. I tronchetti di legno sono disponibili in una varietà di sapori naturali e possono essere impiegati da soli o in aggiunta alla carbonella. Come regola generale, qualsiasi legno duro di alberi da frutto o noccioli è adatto per la cottura. Tuttavia, i vari legni conferiscono sapori molto diversi. Sperimentate legni diversi per determinare il vostro preferito e utilizzate sempre legno ben stagionato. Legno verde o di IV gamma può carbonizzare il cibo e conferire un sapore amaro.

I nostri consigli:

Pollo - Ontano, melo, hickory, mesquite

Manzo - Hickory, mesquite, quercia

Suino - Legno di alberi da frutto, hickory, quercia

Agnello - Legno di alberi da frutto, mesquite

Vitello - Legno di alberi da frutto, vite

Frutti di mare - Ontano, mesquite

Verdure - Mesquite

Temperature di cottura interna

Carne macinata

Manzo, suino, vitello, agnello 71 °C (160 °F)
Tacchino, pollo 74 °C (165 °F)

Manzo fresco, vitello, agnello

Cottura medio-bassa 63 °C (145 °F)
(lasciate riposare 3 minuti prima del taglio)

Media 71 °C (160 °F)
Ben cotta 77 °C (170 °F)

Pollame

Pollo e tacchino, intero 74 °C (165 °F)
Pollame in parti 74 °C (165 °F)
Anatra e oca 74 °C (165 °F)

Carne di maiale fresca

Cottura medio-bassa 63 °C (145 °F)
(lasciate riposare 3 minuti prima del taglio)

Cottura media 71 °C (160 °F)
Ben cotta 77 °C (170 °F)

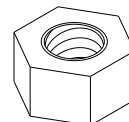
PARTI DI FERRAMENTA



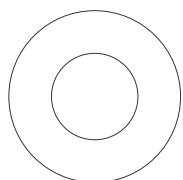
Perno di aggancio
Q.tà: 2



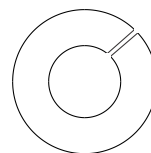
1/4-20
Dado flangiato
Q.tà 16



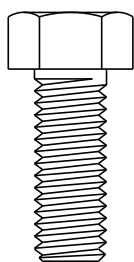
3/8-16
Dado esagonale
Q.tà 8



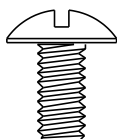
Rondella piatta
da 12 mm



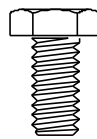
3/8"
Rondella di bloccaggio
Q.tà 8



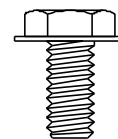
3/8-16x1"
Bullone a testa esagonale
Q.tà 17



1/4-20x1/2"
Vite per ferro
Q.TÀ: 12



1/4-20x1/2"
Bullone a testa
esagonale
Q.tà 4



1/4-20x1/2"
Bullone a testa
esagonale
Q.tà 2

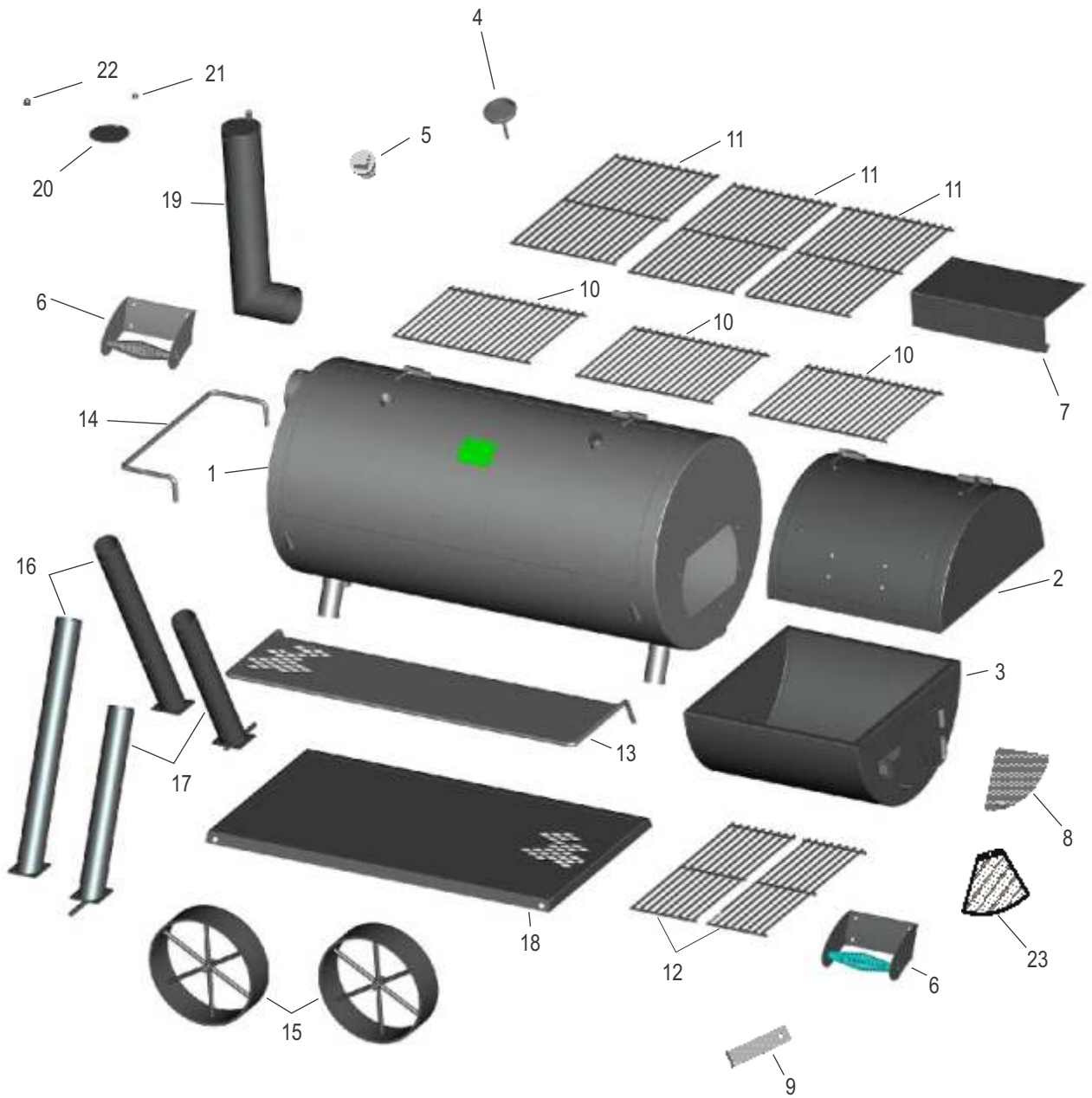
ELENCO DELLE PARTI

Chiave	Q.tà	Descrizione
1	1	CAMERA AFFUMICATORE CON COPERCHIO
2	1	COPERCHIO DEL FOCOLARE
3	1	CAMERA DEL FOCOLARE
4	1	INDICATORE DI TEMPERATURA
5	1	TAPPO SUL FORO DELL'INDICATORE DI TEMPERATURA
6	2	IMPUGNATURA DEL COPERCHIO
7	1	PIASTRA DELLA SUPERFICIE RISCALDANTE, PER FOCOLARE
8	1	MONTAGGIO DELLA VALVOLA DI REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO
9	1	CHIUSURA DELLO SPORTELLO
10	3	GRATA DEL FUOCO
11	3	GRIGLIA DI COTTURA, AFFUMICATORE
12	2	GRIGLIA DI COTTURA, FOCOLARE
13	1	RIPIANO FRONTALE
14	1	MANIGLIA A TIRANTE
15	2	ROTELLA
16	2	GAMBA LUNGA
17	2	GAMBA CORTA
18	1	GRUPPO RIPIANO INFERIORE
19	1	CAMINO
20	1	VALVOLA DI REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO, PER CAMINO
21	1	PUNTALINO, PER CAMINO
22	1	MOLLA, PER VALVOLA DI REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO
23	1	SCHERMO

NON raffigurato

...	1	CONFEZIONE PARTI DI FERRAMENTA
...	1	MANUALE DI MONTAGGIO

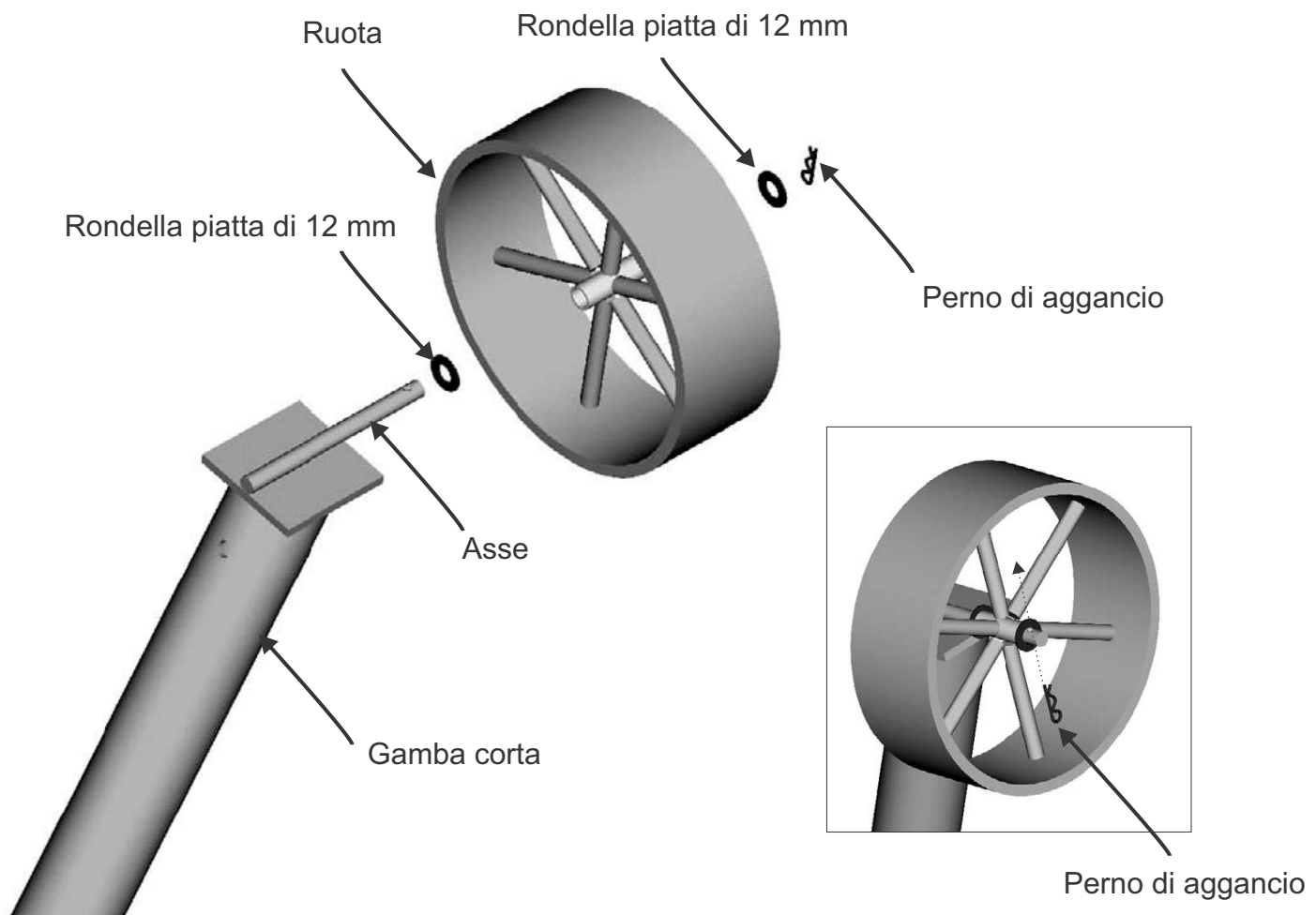
DISEGNO SCHEMATICO DELLE PARTI



MONTAGGIO

1 **PRIMA DI INIZIARE, TROVARE UN ASSISTENTE!** Questo apparecchio è pesante e richiede una seconda persona per il sollevamento e lo spostamento. **QUINDI**, scegliere una posizione idonea su cui lavorare. Aprire la confezione di cartone e tagliare le fessure degli angoli in modo che il cartone rimanga adagiato. In questo modo si disporrà di una superficie protettiva durante il montaggio. Rimuovere il materiale di imballaggio di cartone e le parti dall'interno della camera del focolare e dei fumi.

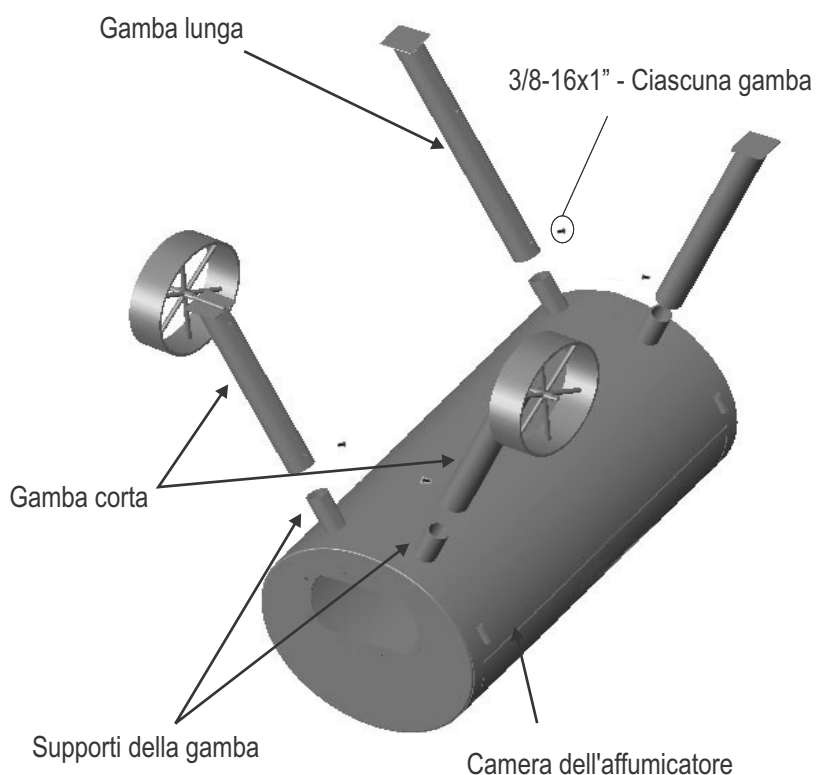
2 Su ogni gamba corta, far scorrere una rondella piatta di 12 mm sull'asse, seguita da una ruota, quindi da un'altra rondella piatta di 12 mm. Far scorrere un perno di aggancio nel foro all'estremità dell'asse.



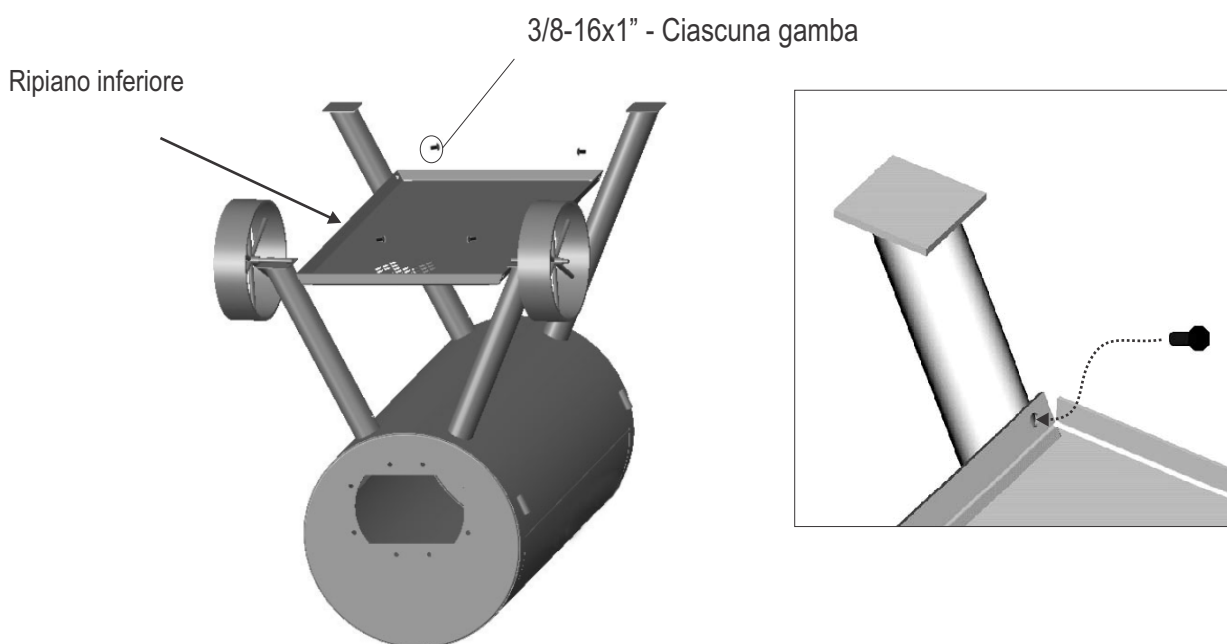
3 Con una persona sull'estremità della camera dell'affumicatore, far rotolare l'apparecchio sopra il cartone che è stato messo a terra accanto all'apparecchio. L'apparecchio deve essere appoggiato sulle staffe di fissaggio della maniglia della camera dell'affumicatore con le gambe rivolte verso l'alto.

- Far scorrere le gambe corte sui supporti del lato destro, con le ruote rivolte verso l'esterno.
- Far scorrere le gambe lunghe sui supporti all'estremità opposta.

Fissare ogni gamba ai supporti utilizzando un dado a testa esagonale 3/8-16x1" per ogni gamba. Non serrare a fondo i dadi in questo momento!



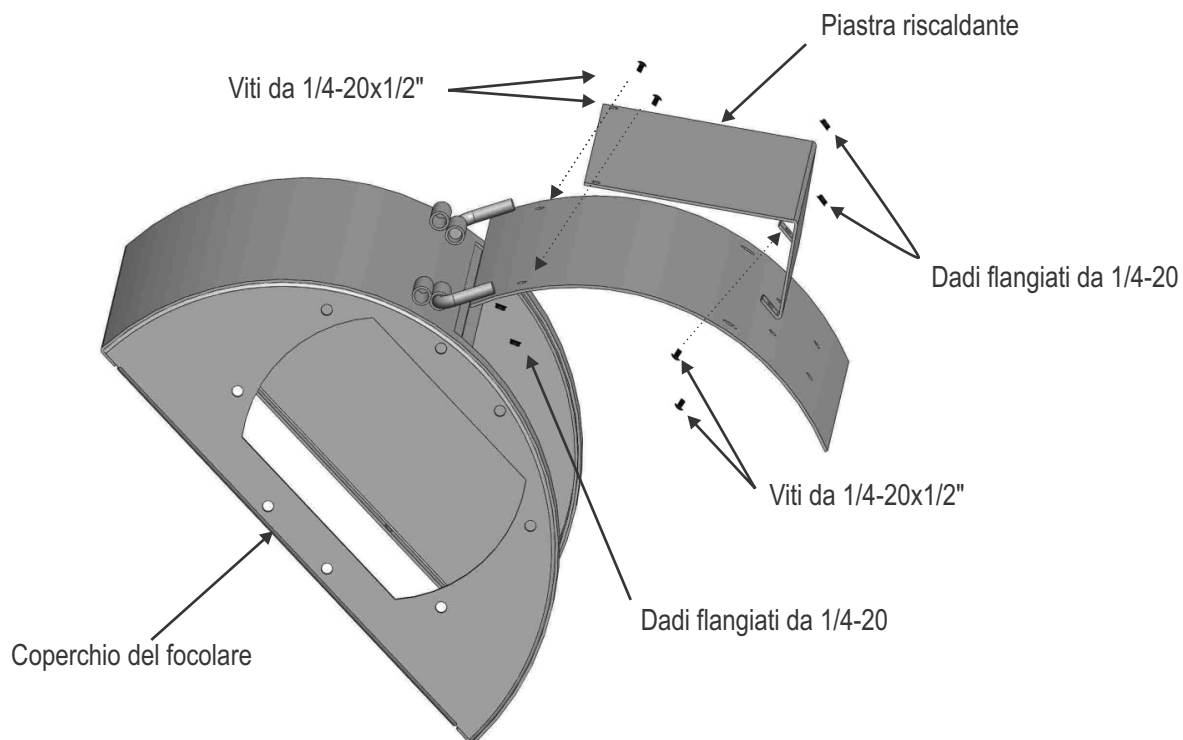
4 Mentre un'altra persona tiene il ripiano inferiore nella posizione indicata, fissare il ripiano alle gambe con quattro dadi a testa esagonale 3/8-16x1". **Serrare a fondo questi quattro dadi.**



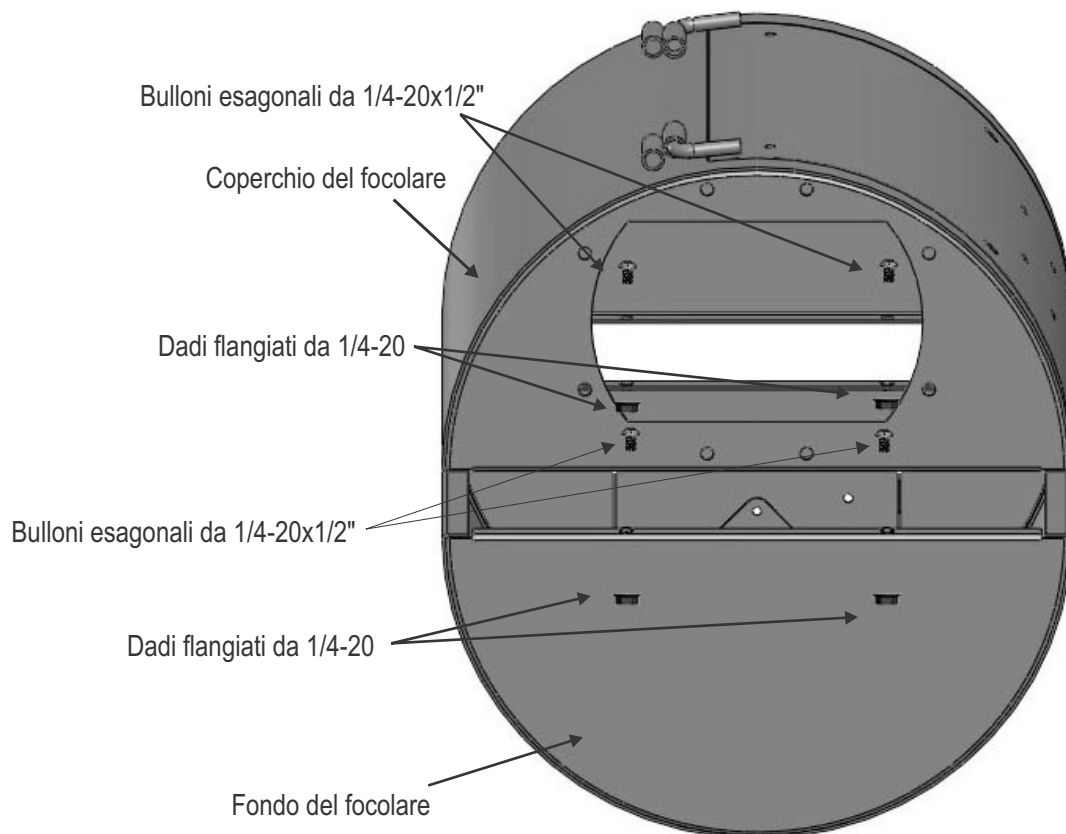
- 5** Accertarsi che le viti delle gambe siano serrate abbastanza forte in modo che le gambe non scivolino via dai supporti.
Con l'assistenza di un aiutante, far rotolare l'apparecchio sopra le staffe di fissaggio della maniglia e porlo in posizione verticale sulle gambe. Una volta in piedi, serrare a fondo le quattro viti delle gambe.



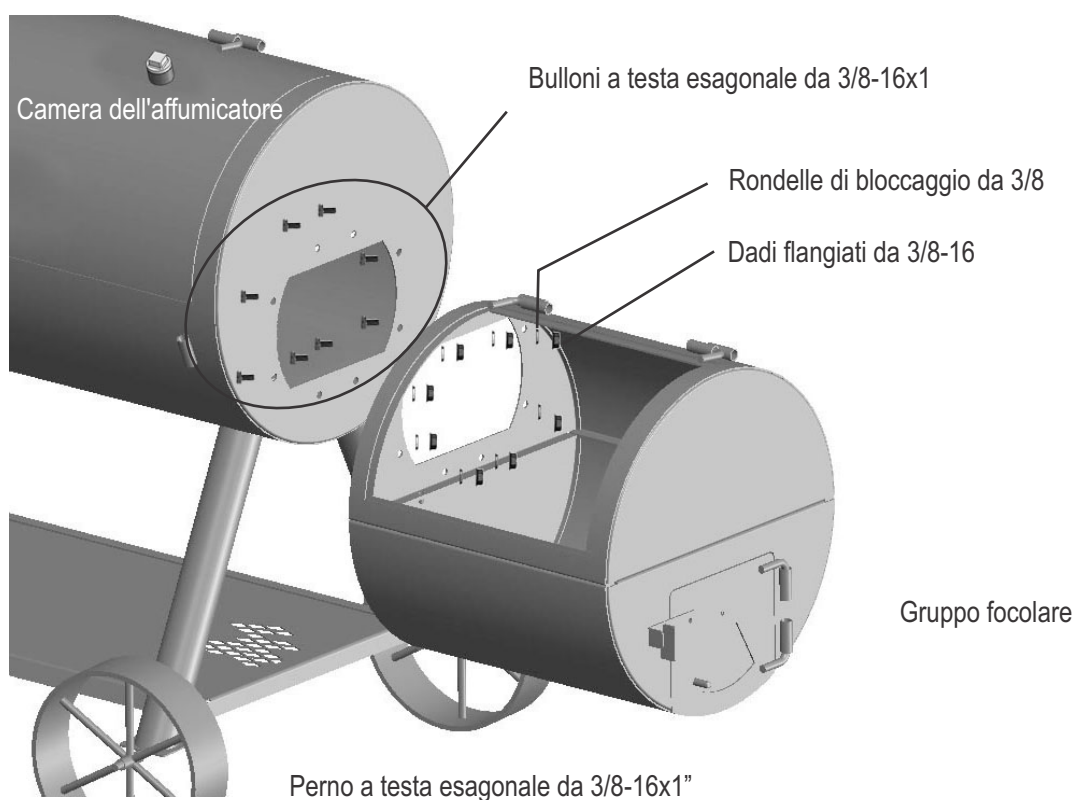
- 6** Utilizzare quattro viti da 1/4-20x1/2" e quattro dadi flangiati da 1/4-20 per fissare la piastra riscaldante al coperchio del focolare. Serrare a fondo.



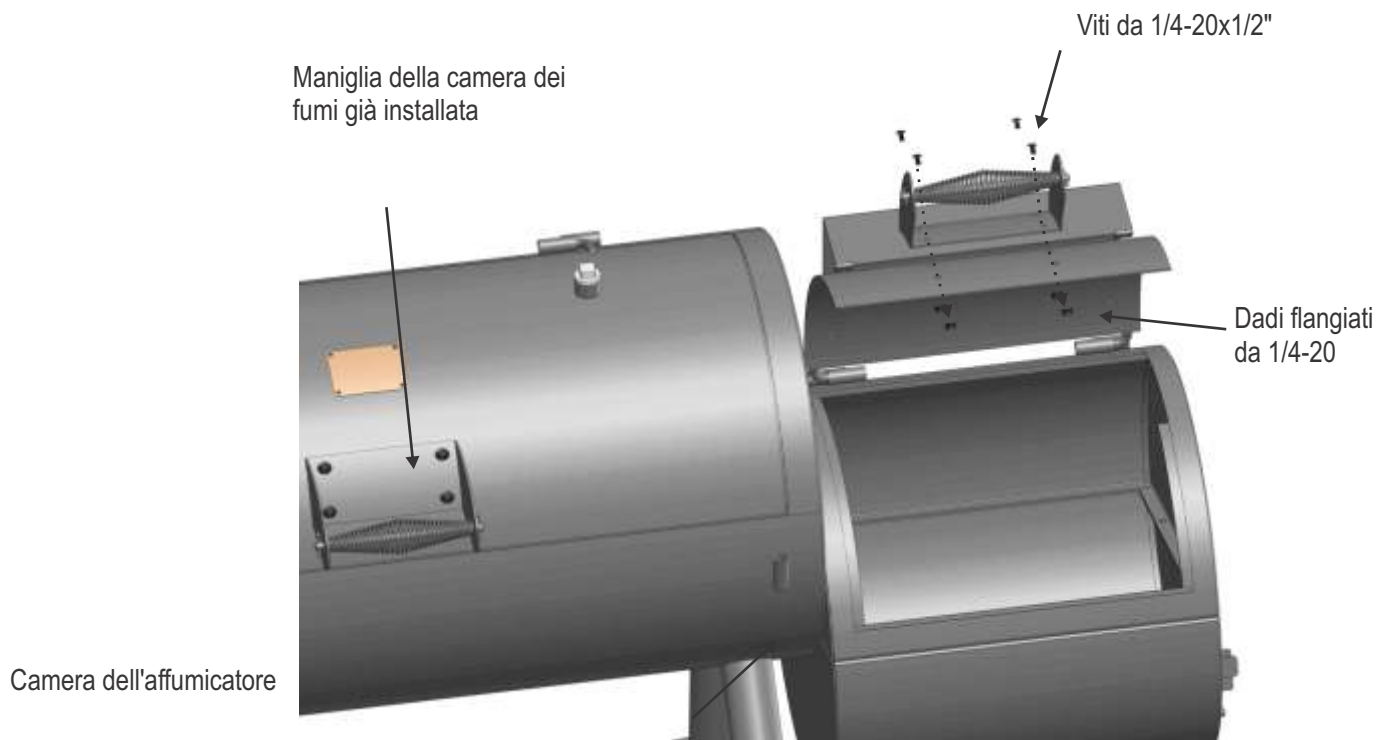
7 Collegare il coperchio del focolare e il fondo del focolare con quattro dadi a testa esagonale da 1/4-20x1/2" e quattro dadi flangiati da 1/4-20. Serrare a fondo.



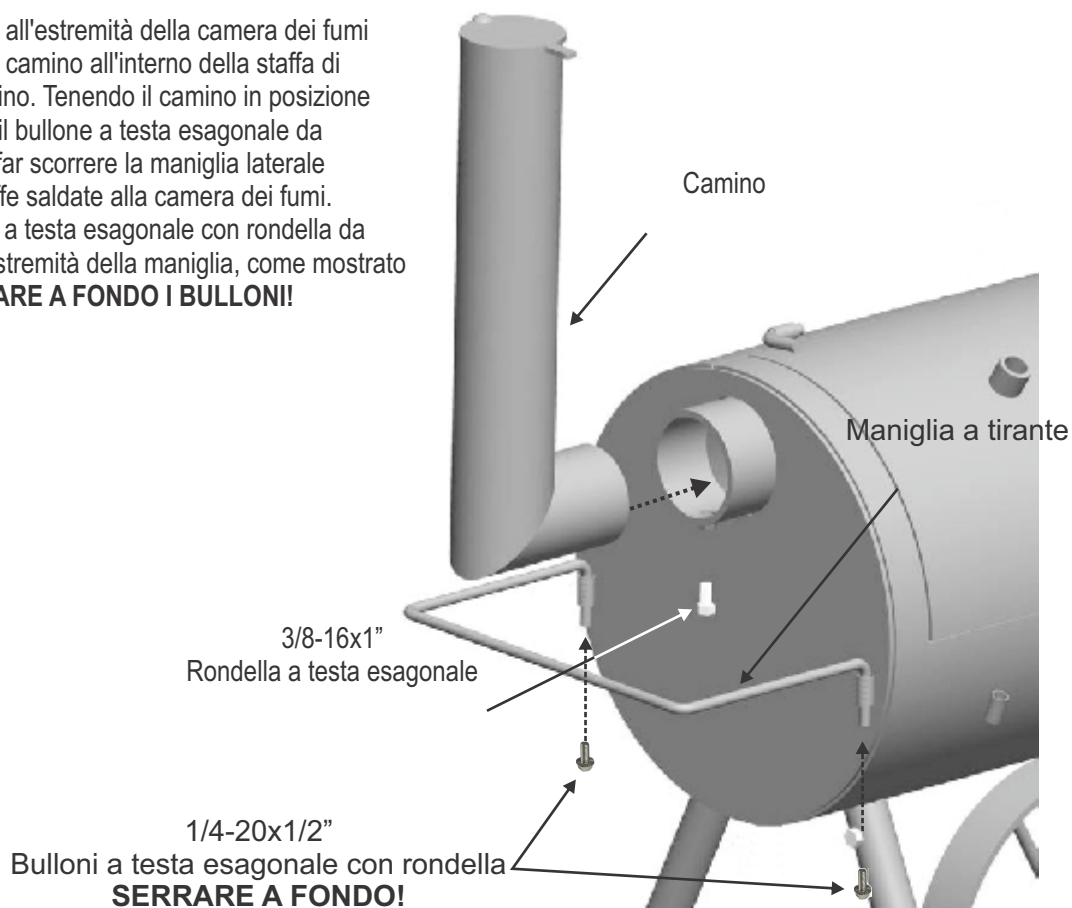
8 Con l'aiuto di un assistente, collegare il focolare e la camera dei fumi utilizzando otto bulloni a testa esagonale da 3/8-16x1", una rondella da 3/8 e un dado a testa esagonale da 3/8-16 e serrare.



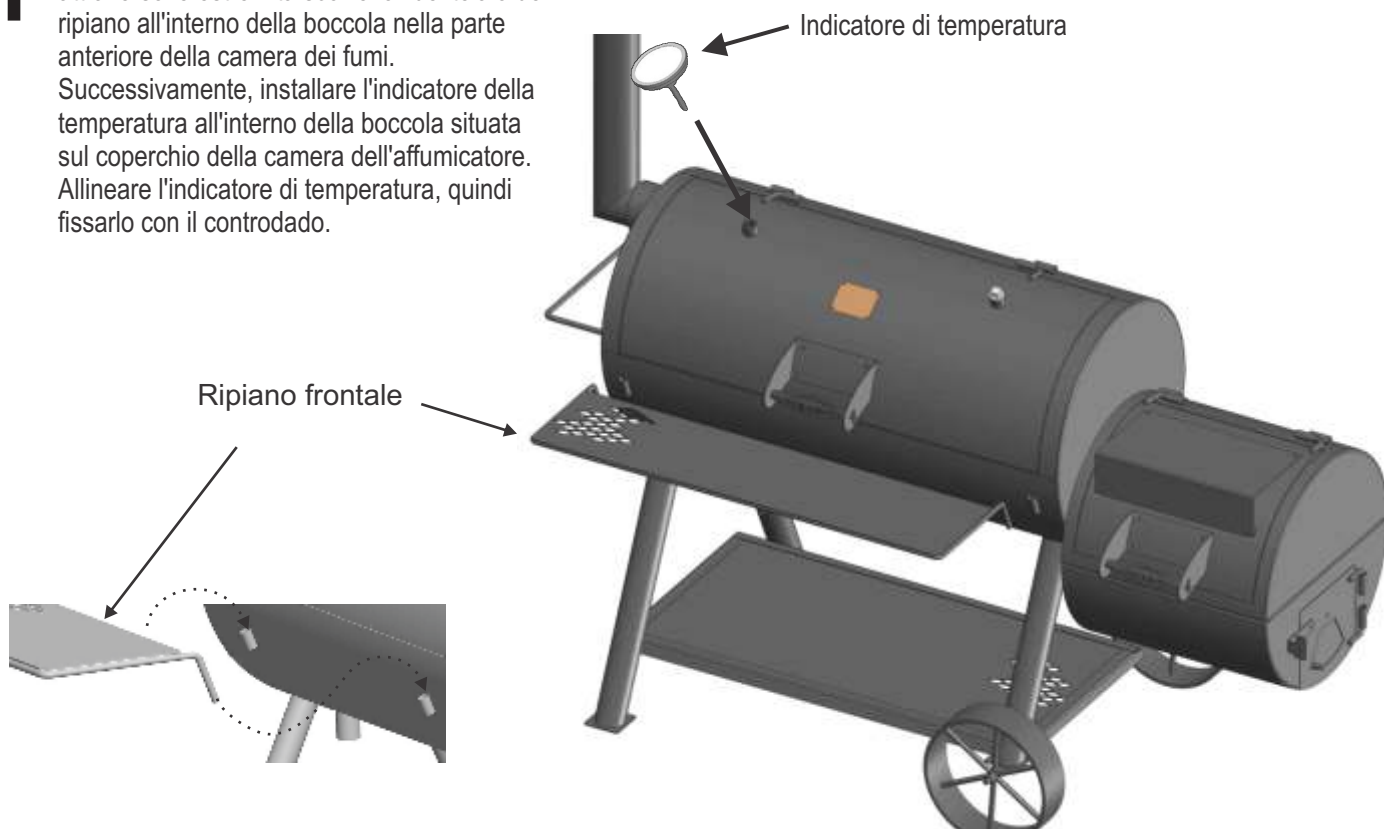
- 9** Fissare la maniglia del coperchio della camera dei fumi e del coperchio del focolare utilizzando otto viti da 1/4-20×1/2" e dadi flangiati da 1/4-20. Serrare a fondo.



- 10** Collegare il camino all'estremità della camera dei fumi facendo scivolare il camino all'interno della staffa di montaggio del camino. Tenendo il camino in posizione verticale, stringere il bullone a testa esagonale da 3/8-16×1". Quindi, far scorrere la maniglia laterale all'interno delle staffe saldate alla camera dei fumi. Inserire due bulloni a testa esagonale con rondella da 1/4-20x1/2" nelle estremità della maniglia, come mostrato nella figura. **SERRARE A FONDO I BULLONI!**



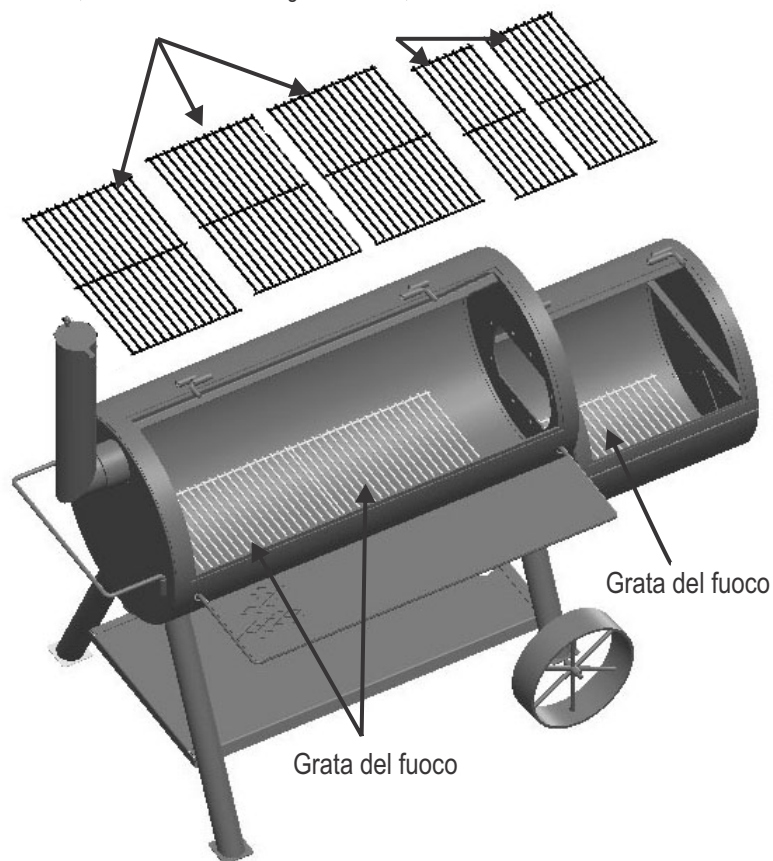
- 11** Fissare il ripiano alla camera dei fumi attraverso le estremità scorrevoli del telaio del ripiano all'interno della boccola nella parte anteriore della camera dei fumi. Successivamente, installare l'indicatore della temperatura all'interno della boccola situata sul coperchio della camera dell'affumicatore. Allineare l'indicatore di temperatura, quindi fissarlo con il controdado.



Griglie di cottura, Affumicatore

Griglie di cottura, Focolare

- 12** Posizionare due delle griglie del fuoco nella parte inferiore della camera dei fumi e una sul fondo del focolare. Quindi, posizionare le tre griglie di cottura grandi nella camera dell'affumicatore. Inserire le due griglie di cottura piccole nel focolare.



Congratulazioni! Avete completato l'assemblaggio dell'affumicatore. Si prega di seguire le istruzioni riportate a pagina 4 per temprare l'affumicatore.

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITEN NIET BINNENSHUIS GEBRUIKEN

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie noodzakelijk voor de correcte montage en veilig gebruik van het apparaat.

Volg alle waarschuwingen en instructies op wanneer u het apparaat gebruikt.

Veiligheidssymbolen

De symbolen en de vakjes hieronder verklaren wat elke koptekst betekent. Lees en volg alle mededelingen in deze handleiding op.



WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.



WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: Geeft een potentieel gevaarlijke situatie of onveilig gebruik aan wat, indien niet vermeden, kan leiden tot licht of matig letsel.



WAARSCHUWING

KOOLMONOXIDE GEVAAR

Houtskool binnen verbranden kan dodelijk zijn. Het veroorzaakt koolmonoxide, dat geen geur heeft. Daarom houtskool NOOIT binnenhuis of binnen voertuigen of tenten verbranden.



WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van alle instructies van de fabrikant kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



WAARSCHUWING

Lees alle veiligheidsinstructies, montage handleiding en gebruiks- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door en volg deze op voordat u met monteren en koken begint.



WAARSCHUWING

Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben! Draag beschermende handschoenen wanneer nodig.



WAARSCHUWING

DIT APPARAAT IS ZWAAR! PROBEER NOOIT het alleen te monteren.

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Laat deze handleiding bij de consument achter.

CONSUMENT

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.



WAARSCHUWING

HET NIET LEZEN EN OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL KAN LEIDEN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL EN/OF MATERIËLE SCHADE.

WEES ALTIJD VOORZICHTIG BIJ HET HANTEREN VAN HETE KOLEN OM LETSEL TE VOORKOMEN.

VUUR ALTIJD AANSTEKEN MET DE GRILL DEKSEL OPEN.



WAARSCHUWING

De meeste oppervlakken van dit apparaat worden heet tijdens gebruik. Wees uiterst voorzichtig. Houd anderen uit de buurt van het apparaat. Draag altijd beschermende kleding om letsel te voorkomen.

Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

Dit apparaat nooit verplaatsen tijdens gebruik.

Gebruik geen alcohol of benzine voor verlichting of re-verlichting! Gebruik alleen aanmaakblokjes voldoet aan EN 1860-3! In zo'n geval kunnen op paraffine gebaseerde aanmaakblokjes de houtskoolstarter vervangen.



WAARSCHUWING

Alle oppervakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik passende bescherming om brandwonden te voorkomen.

Gebruik het apparaat nooit in, op of bij ontvlambare oppervlakken zoals houten dekken, droge bladeren of droog gras, vinyl of houten gevelbekleding, enz.

ZIE GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.



WAARSCHUWING

Gebruik nooit alcohol of benzine voor aansteken of weer aansteken!



WAARSCHUWING

Nadat een houtskoolvuur uit schijnt te zijn, kunnen niet verbrande sintels nog 24 uur warmte vasthouden, en kunnen, indien blootgesteld aan buitenlucht, plotseling vlam vatten. Ieder van deze sintels buiten de vuurbox van de grill vormt een brandgevaar en kunnen brandbare oppervlakken zoals houten dekken vlam laten vatten.



WAARSCHUWING

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
Nooit gebruiken voor commercieel koken.

VOORBEREIDEN VAN UW SMOKER VOOR GEBRUIK

Voordat u gaat koken met uw Smoker, moet u de volgende stappen nauwlettend opvolgen voor het uitharden van de afwerking en het acclimatiseren van het inwendig staal. Het niet naar behoren volgen van deze stappen kan de afwerking beschadigen en / of uw eerste maaltijden een metaalachtige smaak geven.

1. Borstel plantaardige olie op alle inwendige oppervlakken, waaronder grills en roosters.
2. Maak vuur aan op het vuurrooster of pan; zorg ervoor dat de kolen de wanden niet aanraken.
3. Sluit de deur. (Laat demper en schoorsteen voor ongeveer een kwart open.) Het moet minstens twee uur blijven branden, hoe langer, hoe beter.
Begin vervolgens de temperatuur te verhogen door de klep en de schoorsteen demper half te openen en meer houtskool toe te voegen. Uw Smoker is nu gereed voor gebruik.

Er kan roest aan de binnenkant van uw Smoker ontstaan. Een voortdurende lichte laag van plantaardige olie aan de binnenkant zal helpen bij de bescherming van uw toestel. De buitenkant van de Smoker kan incidenteel ook wat onderhoud vergen. Wij raden het gebruik van een commercieel verkrijgbare zwarte hittebestendige verf aan. VERF NOOIT DE BINNENKANT VAN HET APPARAAT!

SMOKER ONDERHOUD

Hoe vaak de grill gebruikt wordt, bepaalt hoe vaak gereinigd moet worden. Zorg ervoor dat de kolen volledig gedoofd zijn voordat met het reinigen van de binnenkant van het apparaat begonnen wordt. Grondig afspoelen met water en in de open lucht laten drogen alvorens opnieuw te gebruiken. De binnenkant van het toestel afvegen met een doekje of keukenrol.

Wanneer u klaar bent koken en het apparaat voldoende is afgekoeld, verwijder dan alle resterende as. As neemt vocht op wat kan leiden tot voortijdige roestvorming en slijtage. Het regelmatig aanbrengen van plantaardige olie aan de binnenkant zal helpen bij het beschermen van het apparaat. Ook zal het af en toe verven van de buitenkant nodig zijn. Zwarte, hittebestendige verf wordt aanbevolen.

VERF NOOIT DE BINNENKANT VAN HET APPARAAT.

Kookoppervlak: Als een borstel wordt gebruikt voor het reinigen van de grill kookoppervlakken, zorg er dan voor dat er geen borstelharen achterblijven op de kookoppervlakken voordat met grillen wordt begonnen. Reinig geen kookoppervlakken terwijl de grill warm is.

KOOKTIPS

Vuur Stoken

1. Stapel houtskool briketten of hout in een piramidevorm bovenop het houtskoolrooster of de aslade. Wij raden het gebruik van ongeveer 45 briketten aan voor het starten van het vuur; voeg meer toe als benodigd.
2. Bij gebruik van aanstekervloeistof, verzadig de houtskool briketten met aanstekervloeistof en laat het ongeveer 5 minuten intrekken. Bij gebruik van een schoorsteen aansteker, elektrische aansteker, of een ander type aansteker, maak vuur aan volgens de instructies van de fabrikant.
3. Maak alleen vuur aan met de grill deksel open. Laat de deksel open totdat briketten volledig aangestoken zijn. Doet u dit niet, dan kan rook van houtskool aanstekervloeistof in de grill opbouwen en resulteren in een steekvlam wanneer de deksel geopend wordt.
4. Nooit houtskool aanstekervloeistof toevoegen aan hete of warme kolen aangezien steekvlammen kunnen optreden die letsel kunnen veroorzaken.
5. U kunt met koken beginnen zodra de briketten beginnen te verassen en een rode gloed verspreiden (ongeveer 12 - 15 minuten).
6. Afhankelijk van uw kookmethode, houd de briketten in een stapel of verdeel deze gelijkmatig over het houtskoolrooster met behulp van een pook met een lange steel.

Om te weten wanneer uw vuur gereed is

Succesvol grillen met houtskool is afhankelijk van een goed vuur. De algemene regel om te weten wanneer uw kolen klaar zijn voor grillen is om ervoor te zorgen dat 80 procent of meer van de kolen asgrauw zijn. Verspreid de hete kolen voorzichtig over het houtskoolrooster volgens uw gewenste manier van koken. Hieronder zijn een paar stappen die u kunt nemen om de temperatuur van het vuur aan te passen:

- Als het te heet is, verspreid de kolen een beetje meer, waardoor het vuur minder intens wordt.
- Verhoog of verlaag het verstelbare brikettenrooster.
- Sluit de luchtopeningen van de grill gedeeltelijk; dit vermindert de hoeveelheid zuurstof die het vuur brandend houdt.

Om te weten wanneer uw vuur gereed is (vervolg)

- Gebruik de indirect grillmethode, met kolen aan beide zijden van de lekbak en het eten in de pan in plaats van direct boven de kolen.
- Bij een ernstige steekvlam, besproei de vlammen met water uit een spuitfles. Wees voorzichtig, met water sproeien heeft de neiging om as te laten opwaaien en rommel te maken.
- Voeg 2 of 3 briketten toe om de brandtijd te verhogen. Laat de kolen ongeveer 10 minuten verassen voordat u meer toevoegt.

ROKEN EN LANGZAAM KOKEN

Verwijder de kookgrill van de vuurbox en maak het vuur aan bovenop het vuurrooster in de vuurbox. Zowel houtskool als hout kunnen gebruikt worden, maar hout wordt aanbevolen vanwege de brandsnelheid en de smaak die het toevoegt aan het eten tijdens het koken. De meeste doorwinterde hardhoutsoorten zijn geschikt voor het roken zoals hickory, mesquite, pecannoot, eik, en vele andere fruithout soorten. Schors moet vermeden worden of eerst verbrand worden, aangezien het een hoog zuurgehalte heeft wat zorgt voor een zure smaak. Om het vuur langzamer te laten branden, sluit de deuren en controleer de temperatuur en de rook met de dempers die zich op de vuurbox en bovenop de schoorsteen bevinden.

Rook wordt vastgehouden in de kamers, die het branden verminderen, en meer rooksmaak toevoegen. Gebruik de Smoker nooit met temperaturen van meer dan 230 graden in de grillkamer. Plaats het eten in de grillkamer en houd toezicht op de temperatuur. Koken en roken gebeuren met behulp van indirecte warmte. U hoeft zich geen zorgen te maken over een vetbrand steekvlam die het eten ruïneert. Plaats geen voedsel binnen 15cm van de opening van de vuurbox in de grillkamer. Een algemene vuistregel voor het koken is ongeveer 0.5kg uur per pond voor het roken van grote stukken vlees. Raadpleeg een kookboek voor specifieke stukken vlees. Beperk het aantal keren dat u de grillkamer deur opent, aangezien dit hitte laat ontsnappen en de kooktijd verlengt.

ROKEN MET HOUTSNIPPERS / STUKKEN HOUT

Voor een meer robuuste rooksmaak tijdens het gebruik van houtskoolbriketten of een stuk houtskool, probeer houtsnippers of meerdere stukken hout toe te voegen aan het vuur. Houtblokken zijn verkrijgbaar in een verscheidenheid aan natuurlijke aroma's, en kunnen alleen of in combinatie met houtskool gebruikt worden. In het algemeen geldt dat elk hardhout van een vruchtboom of notenboom geschikt is voor koken. Echter, verschillende houtsoorten hebben verschillende smaken. Experimenteer met verschillende houtsoorten om uw persoonlijke favoriet te bepalen, en gebruik altijd doorwinterd hout. Jong of net gehakt hout kan eten zwart maken en een bittere smaak geven.

Onze Aanbevelingen:

Kip - Els, Appel, Hickory, Mesquite

Rundvlees - Hickory, Mesquite, Eik

Varkensvlees - Fruit hout, Hickory, Eik

Lamsvlees - Fruit hout, Mesquite

Kalfsvlees - Fruit hout, Wijnstokken

Zeevruchten - Els, Mesquite

Groenten - Mesquite

Interne Kooktemperaturen

Gehakt

Rundvlees, Varkensvlees, Kalfsvlees, Lamsvlees.....70°C

Kalkoen, Kip.....75°C

Vers Rundvlees, Kalfsvlees, Lamsvlees

Medium Rare.....60°C

(laat 3 minuten afkoelen voor snijden)

Medium.....70°C

Doorbakken.....78°C

Gevogelte

Kip & Kalkoen, heel.....75°C

Gevogelte, Delen.....75°C

Eend & Gans.....75°C

Vers Varkensvlees

Medium Rare.....60°C

(laat 3 minutes afkoelen voor snijden)

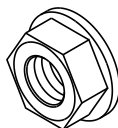
Medium.....70°C

Doorbakken.....78°C

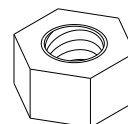
HARDWARE



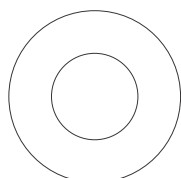
Koppelingspen
Aantal: 2



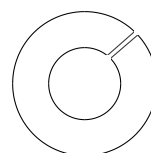
1/4-20
Flensmoer
Aantal: 16



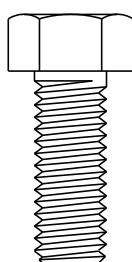
3/8-16
Asmoer
Aantal: 8



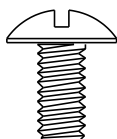
12mm Platte
Sluitring
Aantal: 4



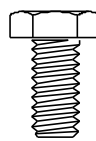
3/8 inch
Borgring
Aantal: 8



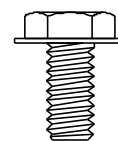
3/8-16x1 inch
Zeskantbout
Aantal: 17



1/4-20x1/2 inch
Machineschroef
Aantal: 12



1/4-20x1/2 inch
Zeskantbout
Aantal: 4



1/4-20x1/2 inch
Zeskantbout sluitring
Aantal: 2

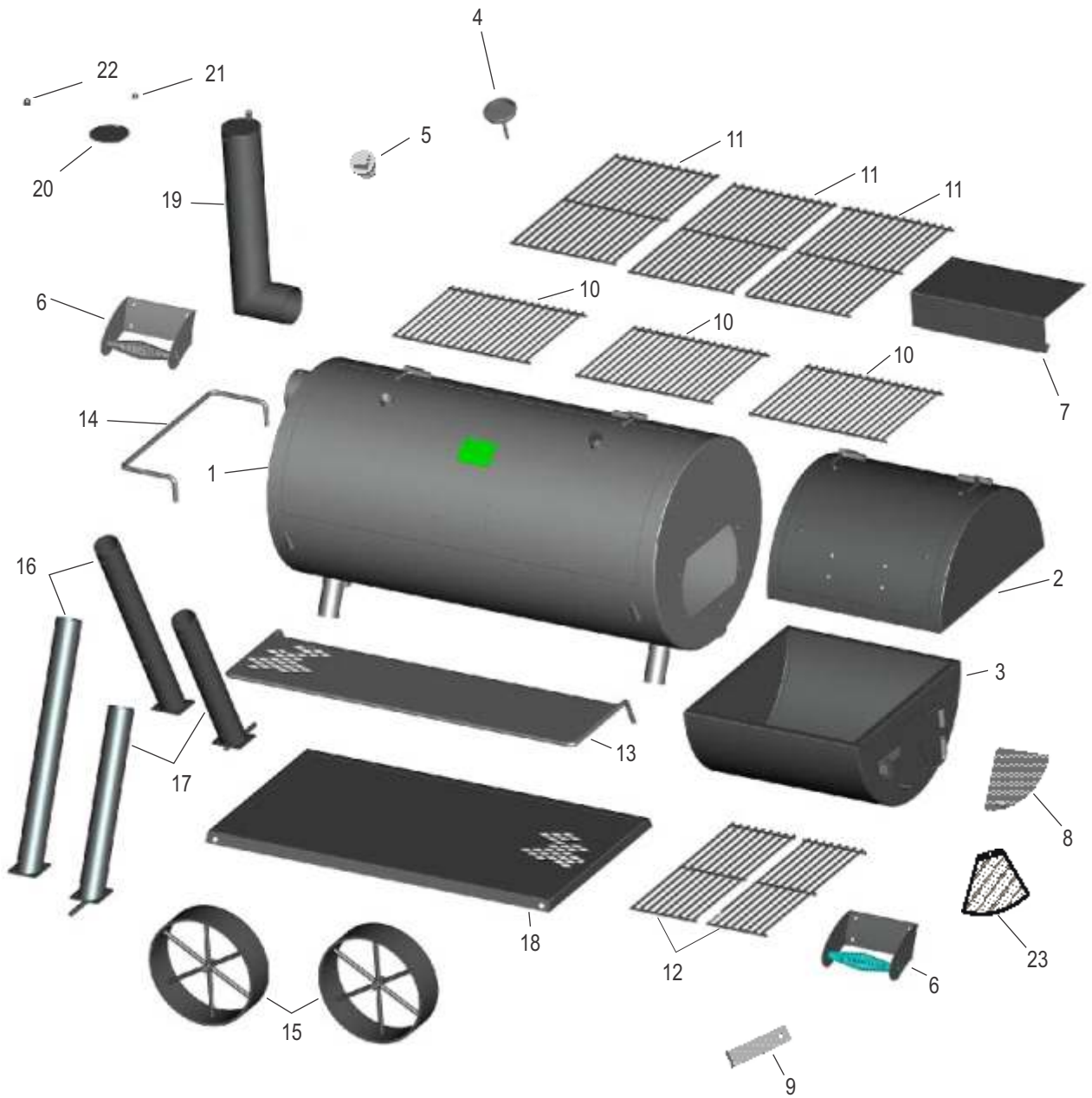
ONDERDELENLIJST

Sleutel	Aantal	Beschrijving
1	1	GRILLKAMER MET DEKSEL
2	1	VUURBOX DEKSEL
3	1	VUURBOX KAMER
4	1	TEMPERATUURMETER
5	1	TEMPERATUURMETER AFDEKPLUG
6	2	DEKSTELGREEP
7	1	OPWARMPLAAT, VOOR VUURBOX
8	1	DEMPER MONTAGE
9	1	DEURGRENDEL
10	3	VUURROOSTER
11	3	KOOKROOSTER, SMOKER
12	2	KOOKROOSTER, VUURBOX
13	1	VOORSTE PLANK
14	1	TREKHENDEL
15	2	WIEL
16	2	LANGE POOT
17	2	KORTE POOT
18	1	ONDERPLANK MONTAGE
19	1	SCHOORSTEEN,
20	1	DEMPER, VOOR SCHOORSTEEN
21	1	KAP, VOOR SCHOORSTEEN
22	1	VEER, VOOR DempER
23	1	SCHERM

NIET Afgebeeld

...	1	HARDWARE PAKKET
...	1	MONTAGEHANDLEIDING

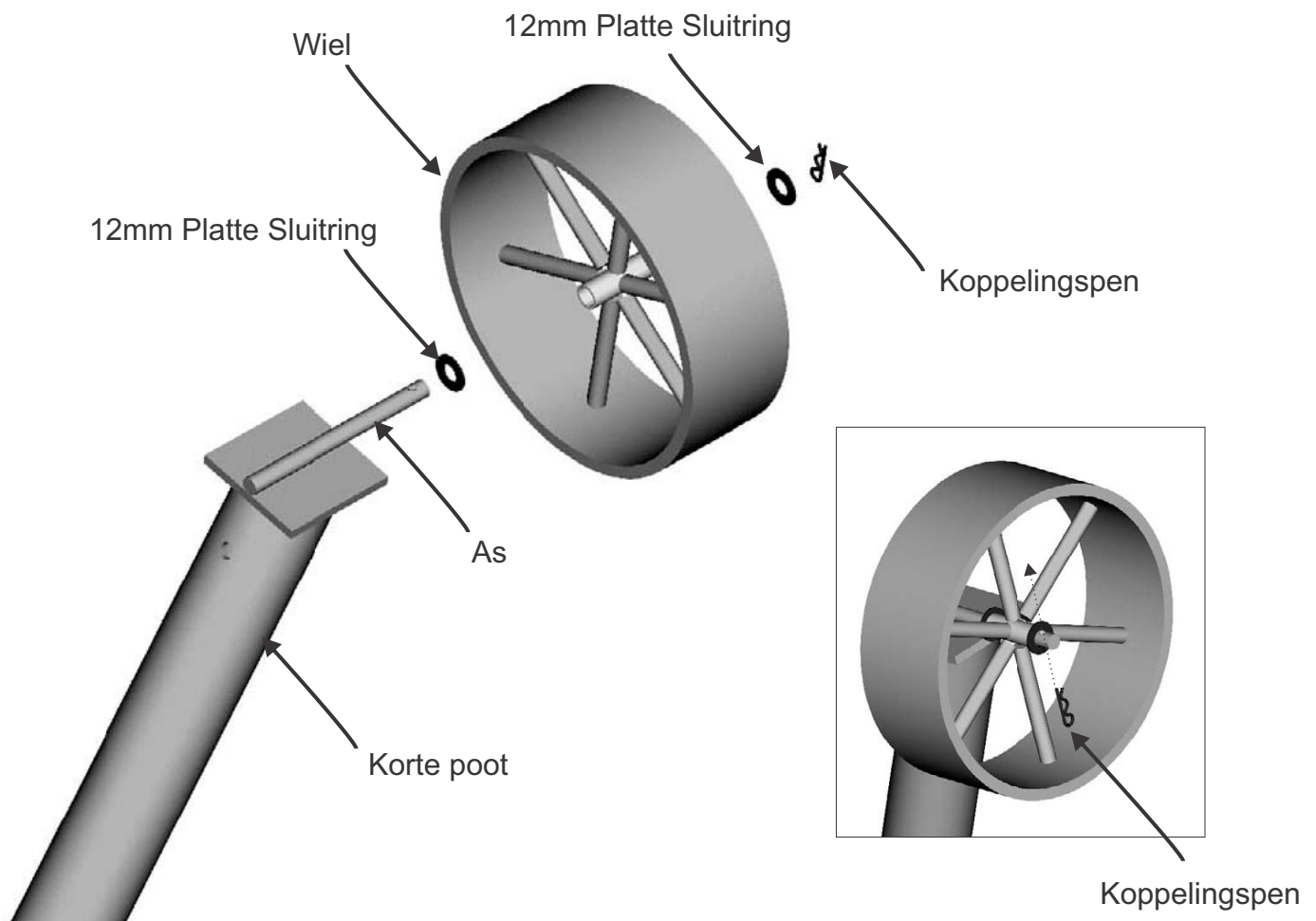
DIAGRAM ONDERDELEN



MONTAGE

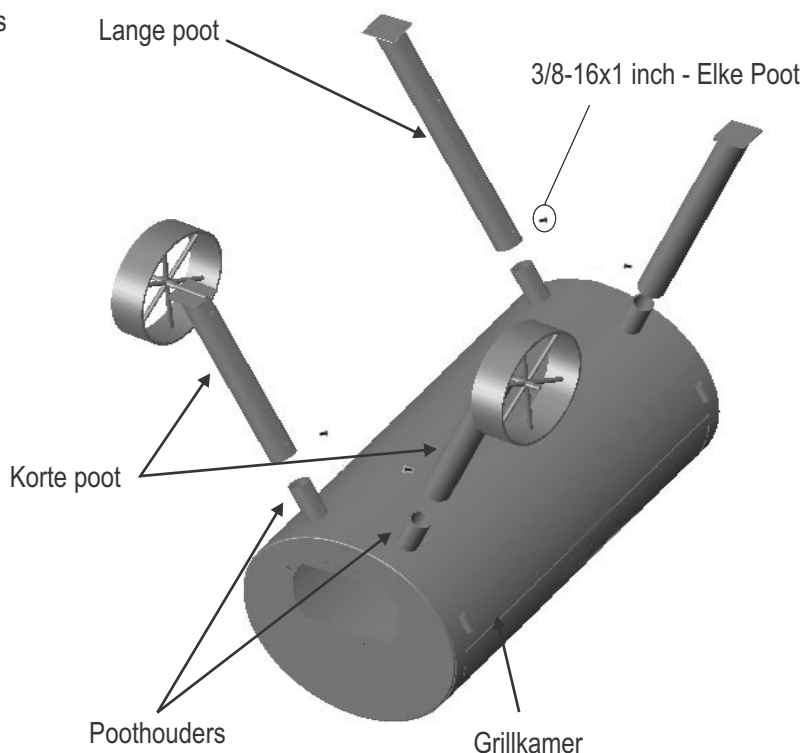
- 1 ALLEREERST, KRIJG ASSISTENTIE!** Dit apparaat is zwaar en er zijn twee personen nodig voor optillen en verplaatsen. **VERVOLGENS**, kies een geschikte plek om te werken. Open de kartonnen doos en snijdt het op de hoeken open, zodat de doos plat ligt. Dit geeft een beschermend ondergrond tijdens de montage. Verwijder de kartonnen verpakking en de verpakking in de vuurbox en grillkamer.

- 2** Op elke korte poot, schuif één 12mm platte ring op de as, gevolgd door een wiel, en dan nog een 12mm platte ring. Schuif een koppelingspen in het gat aan het uiteinde van de as.

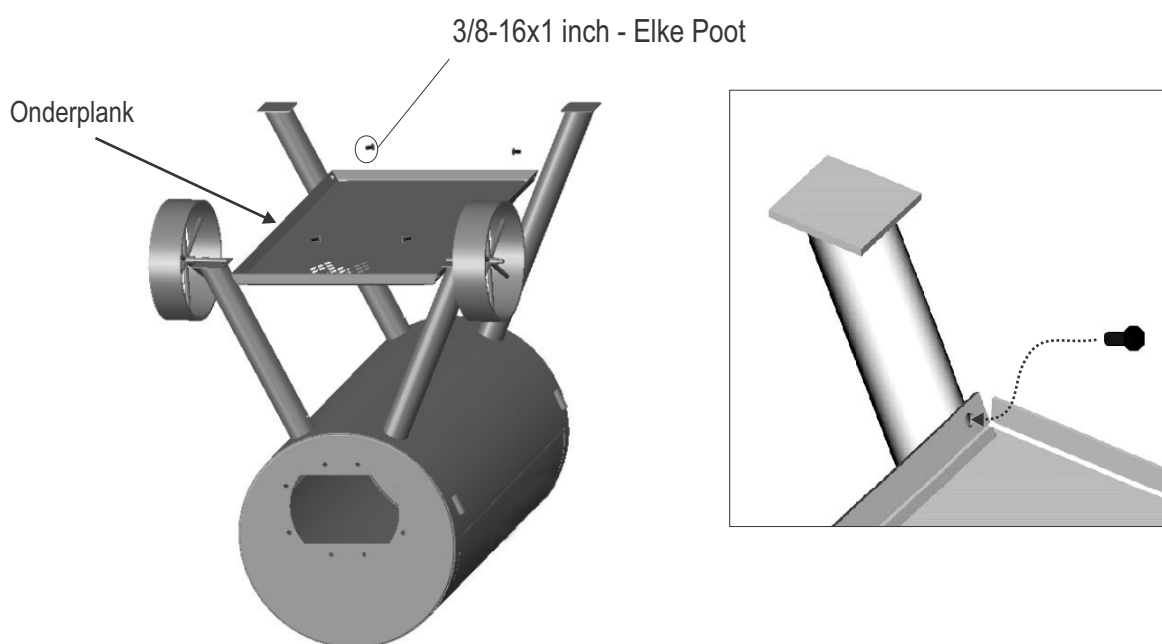


3 Met één persoon aan elk einde van de grillkamer, rol het apparaat op het karton op de grond naast het apparaat. Het apparaat dient nu op de grillkamer handgreep beugels te rusten met de poothouders naar boven gericht.

- Schuif de korte poten op de houders aan de rechterzijde, met de wielen naar buiten gericht.
- Schuif de lange poten op de houders aan de andere kant.
- Maak elke poot vast aan de houders met gebruik van een 3/8-16x1 zeskantbout per poot. **Draai de bouten op dit moment nog niet stevig aan!**



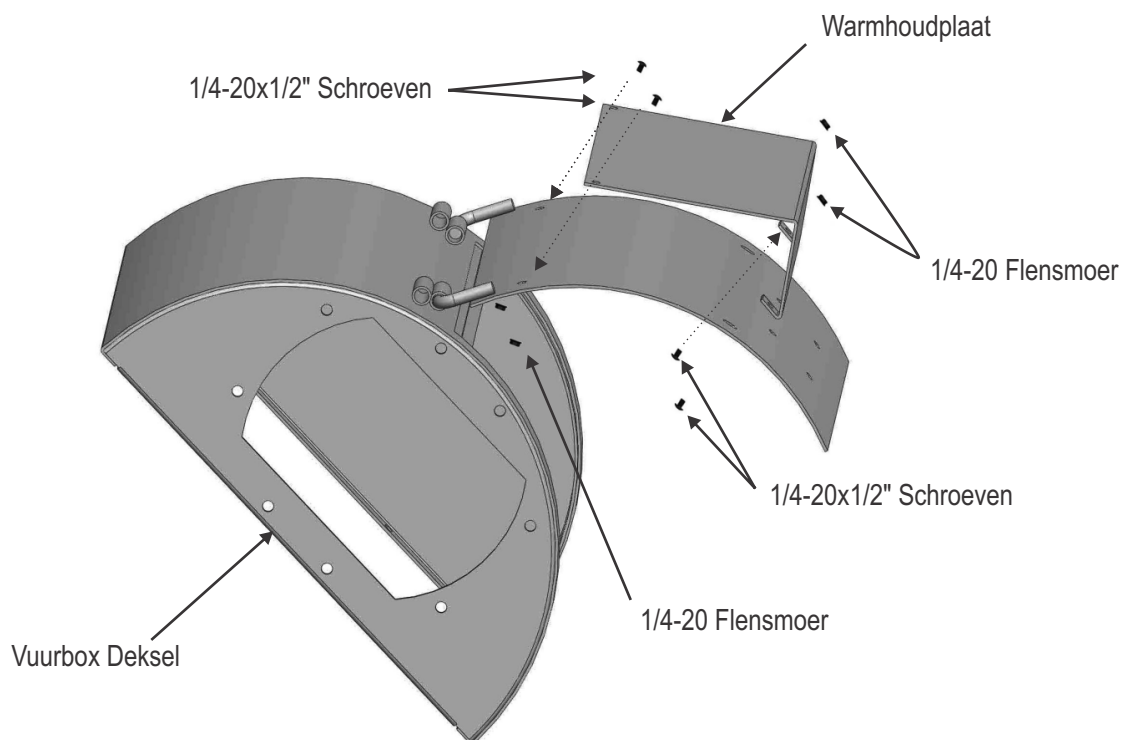
4 Laat één persoon de onderste plank in de getoonde positie houden terwijl de ander de plank om de poten vastmaakt met behulp van vier 3/8-16x1 inch zeskantbouten. **Draai deze vier bouten stevig aan.**



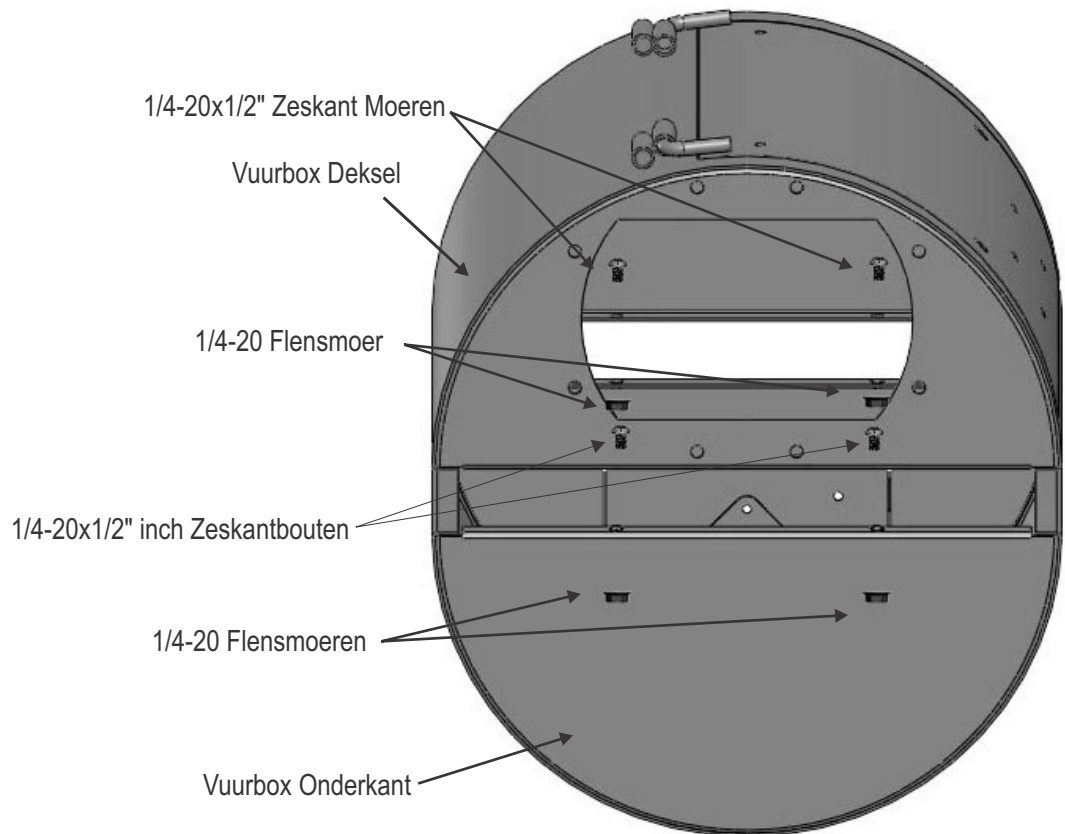
- 5** Zorg ervoor dat de poot bouten stevig genoeg zijn aangedraaid, zodat de poten niet zullen wegglijden uit de houders.
Met de hulp van een assistent, rol het apparaat op de handvat beugels en laat het op de poten staan. Eenmaal rechtop, draai de vier poot bouten aan.



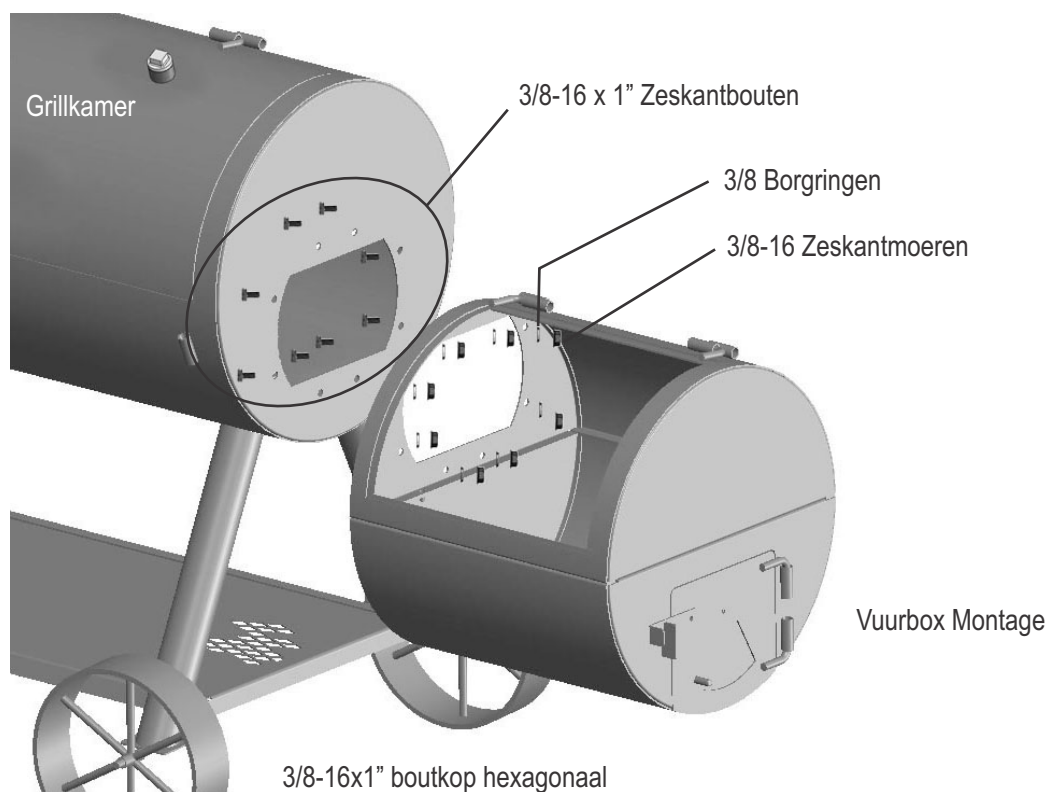
- 6** Gebruik vier 1/4-20x1/2 inch schroeven en vier 1/4-20 flensmoeren om de opwarmplaat aan de deksel van de vuurbox te bevestigen. Draai stevig aan.



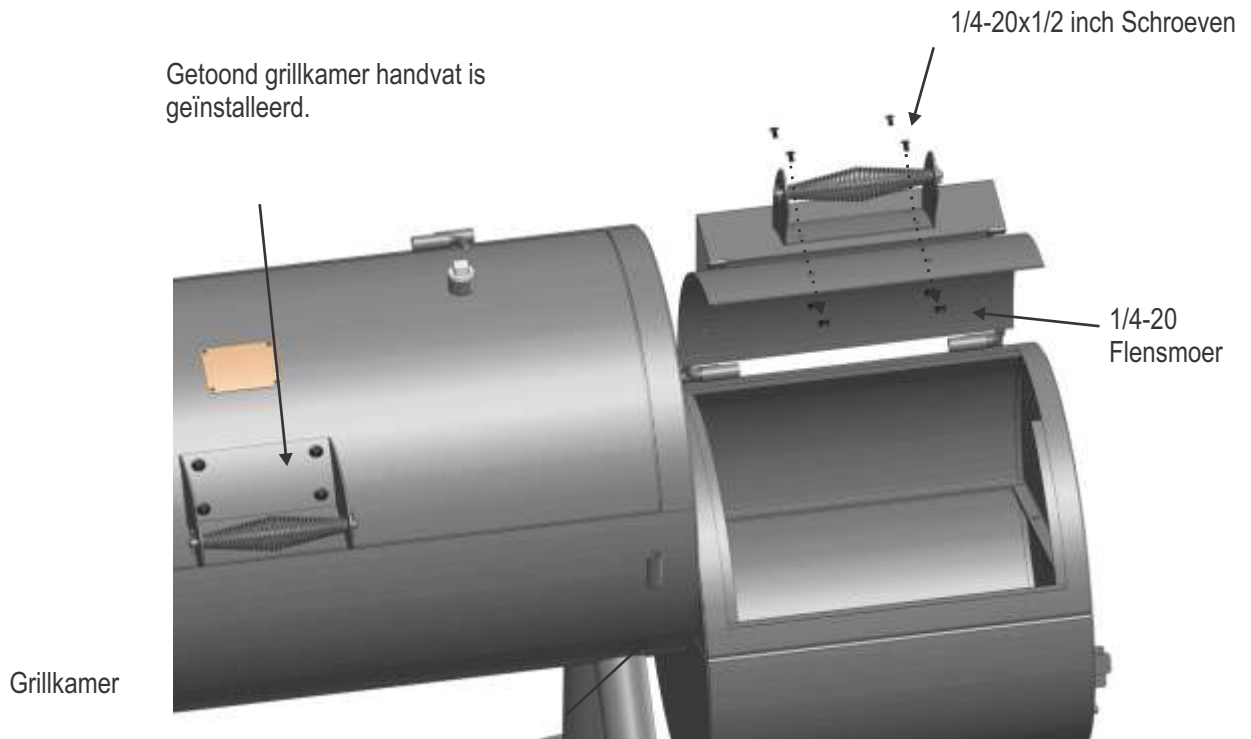
- 7** Bevestig de vuurbox deksel aan de vuurbox bodem met vier 1/4-20x1/2 inch zeskantbouten en vier 1/4-20 flensmoeren. Draai stevig vast.



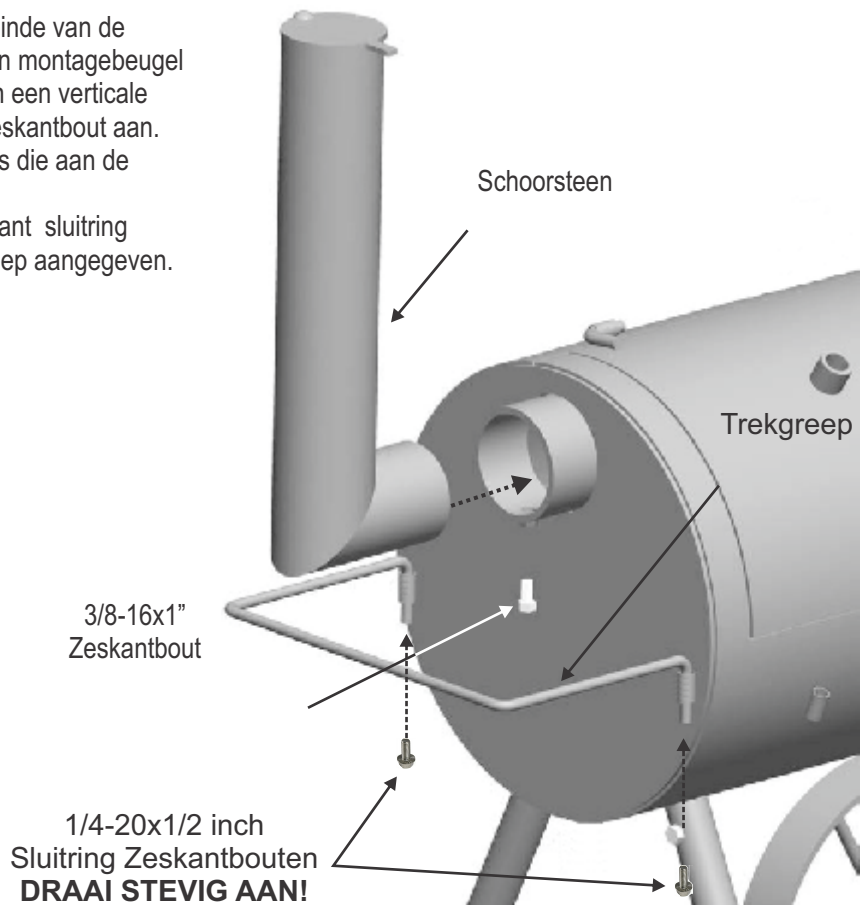
- 8** Met de hulp van een assistent, verbind de vuurbox met de grillkamer met behulp van acht 3/8-16x1 inch zeskantbouten, 3/8 borgring, en 3/8-16 zeskantmoer, en draai stevig aan.



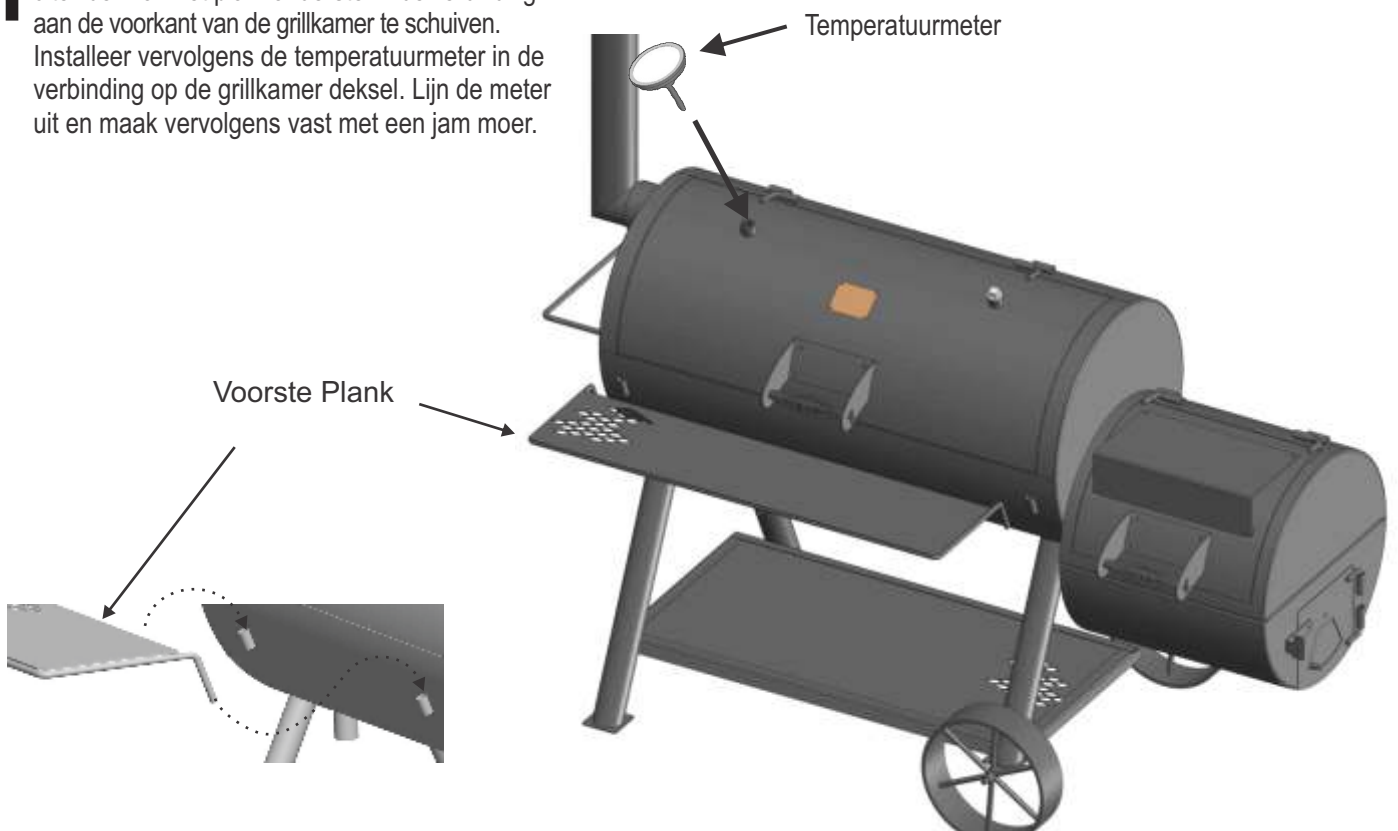
- 9** Bevestig de greep aan de grillkamer deur en vuurbox deksel met behulp van acht 1/4-20x1/2 inch schroeven en 1/4-20 flensmoeren. Draai stevig vast.



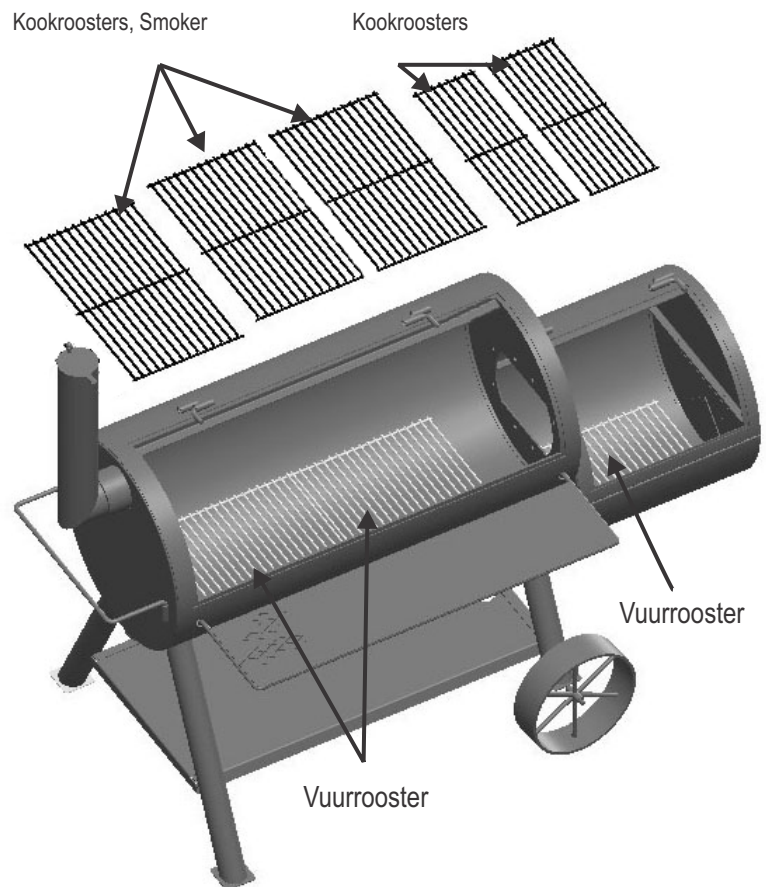
- 10** Verbind de schoorsteen met het uiteinde van de grillkamer door het in de schoorsteen montagebeugel te schuiven. Houd de schoorsteen in een verticale positie, en draai de 3/8-16x1 inch zeskantbout aan. Schuif de zijhandgreep in de beugels die aan de grillkamer vastgelast zijn. Installeer twee 1/4-20x1/2 inch zeskant sluitring bouten in de einden van de handgreep aangegeven. **DRAAI DE BOUTEN STEVIG AAN!**



- 11** Bevestig de voorste plank aan de grillkamer door de uiteinden van het plankonderstel in de verbinding aan de voorkant van de grillkamer te schuiven. Installeer vervolgens de temperatuurmeter in de verbinding op de grillkamer deksel. Lijn de meter uit en maak vervolgens vast met een jam moer.



- 12** Plaats twee van de vuurroosters onderin de grillkamer en een in de bodem van de vuurbox. Plaats vervolgens de drie grote kookroosters in de grillkamer. De twee kleine kookroosters passen in de vuurbox.



Gefeliciteerd! U bent klaar met de montage van uw Smoker. Volg de instructies op pagina 4 voor het op smaak brengen van uw Smoker.

IBA PRE VONKAJŠIE POUŽITIE NEPOUŽÍVAŤ V INTERIÉRI

V tomto návode na obsluhu sa uvádzajú dôležité informácie potrebné pre správne zmontovanie a bezpečné používanie tohto zariadenia. Pri používaní tohto zariadenia dodržiavajte všetky výstrahy a pokyny.

Bezpečnostné symboly

Symbole a textové polia, ktoré sa nižšie uvádzajú, vysvetľujú význam každého nápisu. Prečítajte si a riaďte sa podľa všetkých oznamov, ktoré sa uvádzajú v celej tejto príručke.



VÝSTRAHA: Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť k smrti alebo vážnemu zraneniu.



UPOZORNENIE: Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu alebo nebezpečnú činnosť, ktorá, ak sa jej nevyhnete, môže viesť menšiemu alebo strednému zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO PREDSTAVUJÚCE OXID UHOĽNATÝ
Spalovanie dreveného uhlia vnútri môže zapríčiniť smrť. Pri jeho spaľovaní vzniká kyslíčnik uhoľnatý, ktorý nemá žiadny zápach. Drevené uhlie NIKDY nespáľujte v domoch, vo vozidlách alebo stanoch.



Nedodržanie všetkých pokynov od výrobcu môže mať za následok vážne zranenie alebo škodu na majetku. Nedodržanie všetkých pokynov od výrobcu môže mať za následok vážne zranenie alebo škodu na majetku.



Pred montážou a varením si prečítajte a dodržiavajte všetky vyhlásenia o bezpečnosti, návod na montáž a používanie a pokyny pre starostlivosť.



Niektoré diely majú ostré hrany! V prípade potreby noste ochranné rukavice.



TOTO ZARIADENIE JE ŤAŽKÉ! NEPOKÚŠAJTE SA HO SAMI ZMONTOVAŤ BEZ POMOCNÍKA.

POKYNY PRE MONTÉRA/ ZOSTAVUJÚCEHO:

Tento návod na obsluhu odovzdajte zákazníčkovi.

ZÁKAZNÍK:

Tento návod na obsluhu uchovajte pre budúce použitie.



AK SI NEPREČÍTATE POKYNY NA ZAPAĽOVANIE DREVENÉHO UHLIA A NEBUDETE SA NIMI RIADIŤ, MÔŽE DÔJSŤ K VÁŽNEMU ZRANENIU ALEBO ŠKODE NA MAJETKU.

S HORÚCIMI UHLÍKMI VŽDY MANIPULUJTE OPATRNE, ABY SA ZABRÁNILO ZRANENIU.

OHĚŇ VŽDY ZAPAĽUJTE S OTVORENÝM VEKOM GRILU.



Väčšina povrchov tohto zariadenia je pri používaní horúca. Buďte veľmi opatrní. Nepovolané osoby udržiavajte ďalej od zariadenia. Vždy noste ochranný odev, aby sa zabránilo zraneniu. Malé deti a domáce zvieratá sa musia zdržiavať ďalej od tohto zariadenia.

Toto zariadenie nepresúvajte počas prevádzky. Neuporabljajte alkohola ani bencina za razsvetľavo ani ponovni razsvetľavo! Uporabljajte le netilci ognja je skladna z EN 1860-3! Ako náhradu za zapaľovač dreveného uhlia možno použiť kocky na báze parafínu. Nikdy nepoužívajte tekutý zapaľovač dreveného uhlia spolu s elektrickým zapaľovačom.



Všetky povrchy môžu byť počas prevádzky horúce. Aby sa zabránilo popáleniu, podľa potreby používajte ochranné pomôcky.

Toto zariadenie nepoužívajte na alebo blízko horľavých povrchoch alebo konštrukciách, ako napríklad drevené podlahy, suché lístie alebo tráva, vinylový alebo drevený obklad a podobne.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE SI POZRITE V PRÍRUČKE POUŽÍVATEĽA.



Na zapaľovanie alebo predbežné zapaľovanie nepoužívajte lieh ani benzín!



Keď sa zdá, že horiace drevené uhlie je uhasené, nespotrebované uhličky môžu zostať horúce až 24 hodín, a ak sú vystavené čerstvému vzduchu, môžu nečakane vzplanúť. Všetky tieto uhličky mimo ohniska grilu predstavujú nebezpečenstvo požiaru a môžu zapáliť horľavé povrchy, ako napríklad drevené podlahy.



Iba pre použitie v domácnostiach.
Nepoužívajte na komerčné varenie

Pred prípravou jedál pomocou udiarne je potrebné ošetriť povrchovú úpravu a vypáliť oceľový povrch podľa nasledujúcich krokov. Pri nesprávnom vykonaní týchto krokov môže dôjsť k poškodeniu povrchovej úpravy alebo vaše prvé jedlá môžu prevziať kovovú príchuť.

1. Na všetky vnútorné povrchy, vrátane ražňov a roštov naneste štetcom rastlinný olej na varenie.
2. Na rošte alebo panvici zapáľte malý ohník a dávajte pozor, aby sa uhlíky nedotýkali stien.
3. Zatvorte dvierka. (Klapku a klapku v dymovode nechajte otvorené približne do jednej štvrtiny.) Toto horenie by malo byť udržané minimálne po dobu dvoch hodín, čím dlhšie, tým lepšie. Teplotu potom začnite zvyšovať otvorením klapky a klapky v dymovode do polovice a priložte ďalšie drevené uhlie. Udiareň je teraz pripravená na prevádzku.

Na vnútorných plochách udiarne sa môže tvoriť hrdza. Udržiavaním tenkej vrstvy rastlinného oleja na vnútorných plochách pomôže chrániť vaše zariadenie. Vonkajšie povrchy udiarne môžu občas potrebovať opravu. Odporúčame použiť komerčne dostupnú čiernu farbu v spreji, ktorá je odolná voči vysokej teplote.

FARBU NIKDY NENANÁŠAJTE NA VNÚTORNÉ POVRCHY ZARIADENIA!

ÚDRŽBA UDIARNE

Periódy čistenia sú dané tým, ako často sa gril používa. Pred čistením vnútorného priestoru zariadenia musia byť uhlíky úplne uhasené. Dôkladne opláchnite vodou a pred opätovným použitím nechajte uschnúť na vzduchu. Vnútorné plochy zariadenia vyutierajte handričkou alebo papierovými obrúskami.

Po skončení varenia a keď je zariadenie úplne vychladnuté, odstráňte všetok zostávajúci popol. Popol vlhne, čo môže viesť k predčasnému hrdzaveniu a zničeniu. Pravidelné nanášanie rastlinného oleja na vnútorné plochy pomôže chrániť vaše zariadenie. Vyžadujú sa tiež občasné opravy nanášaním farby na vonkajšie plochy. Odporúča sa použiť čiernu farbu v spreji, ktorá je odolná voči vysokej teplote. **FARBU NIKDY NENANÁŠAJTE NA VNÚTORNÉ POVRCHY ZARIADENIA.**

Varný platňa: Ak na čistenie varných platin grilu používate štetec, pred grilovaním skontrolujte, či na varných platinách nezostali žiadne štetiny. Varné platne sa neodporúča čistiť, pokiaľ je gril horúci.

TIPY NA VARENIE

Zapálenie ohňa

1. Na rošt na drevené uhlie alebo na popolník naukladajte na seba brikety z dreveného uhlia alebo drevo do tvaru pyramídy. Na zapálenie ohňa odporúčame použiť 3 libry (približne 45 brikety) a podľa potreby priložiť ďalšie.
2. Ak používate kvapalnú zapaľovač, brikety z dreveného uhlia namočte do kvapalného zapaľovača a nechajte nasiaknuť približne po dobu 5-tich minút. Ak používate komínový, elektrický alebo iný typ zapaľovača ohňa, oheň zapáľte podľa návodu od výrobcu.
3. **Oheň vždy zapáľte s otvoreným vekom grilu.** Veko nechajte otvorené, až kým brikety nebudú úplne zapálené. V opačnom prípade by plamene z kvapalného zapaľovača dreveného uhlia mohli preskočiť do grilu a pri otvorení veka by mohlo dôjsť k náhlemu vzplanutiu.
4. Kvapalnú zapaľovač dreveného uhlia nikdy neprilievajte na horúce alebo teplé uhlíky, pretože môže dôjsť k spätnému vzplanutiu a spôsobiť zranenie.
5. Na začatie varenia ste pripravení vtedy, keď sa hromada brikiet mení na popol a produkuje červenú žiaru (približne za 12 až 15 minút).
6. Brikety buď nechajte na hromade, alebo ich pomocou kutáča s dlhou rukoväťou rovnomerne rozprestrite na rošte pre drevené uhlie v závislosti od vašej metódy varenia.

Vedieť, kedy je oheň pripravený

Úspešné grilovanie na drevenom uhli závisí od dobrého ohňa. Ako všeobecné pravidlo poznania toho, kedy sú uhlíky pripravené na grilovanie, je uistiť sa, že 80 a viac percent uhlíkov je popolavo šedých. Horúce uhlíky opatrne rozprestrite na rošte pre drevené uhlie podľa vašej požadovanej metódy varenia. Nižšie uvádzame niekoľko krokov, podľa ktorých môžete upraviť teplotu ohňa:

- Ak je veľmi horúci, uhlíky trochu viac rozprestrite, čím sa zníži intenzita ohňa.
- Zdvihnite alebo spustíte nastaviteľný rošt na drevené uhlie.
- Vetracie otvory na grile čiastočne zatvorte, čím sa zníži množstvo kyslíka podporujúceho horenie.

- Namiesto priameho grilovania nad uhlíkmi použite nepriamu metódu grilovania s uhlíkmi na obidvoch stranách odkvapľavacej misky a s jedlom nad panvicou.
- V prípade silného vzplanutia nastriekajte na plamene vodu z fľaše s rozstrekovačom. Buďte opatrní, pretože striekaním vody sa popol môže rozfukovať dookola a znečisťovať okolie.
- Občas priložte 2 alebo 3 brikety, aby sa predlžil čas horenia. Pred priložením ďalších brikiet počkajte 10 minút, kým sa uhlíky zmenia na popol.

ÚDENIE A POMALÉ VARENIE

Varný rošt odstráňte z ohniska a na rošte v ohnisku zapáľte oheň. Použiť môžete buď drevené uhlie, alebo drevo, ale drevo je odporúčané palivo pre svoju rýchlosť horenia a chuť, ktorú prepožičiava varenému jedlu. Na údenie je vhodná väčšina vysušeného tvrdého dreva, ako napríklad drevo z bieleho orecha, mesquite, orechového stromu pecan, dubu a mnohých ďalších ovocných stromov. Nemala by sa používať kôra alebo spaľovať ako prvá pre svoj vysoký obsah kyselín, čím jedlu dodáva štiplavú chuť.

Po vyhorení ohňa zatvorte dvierka a teplotu a dym regulujte pomocou klapiek v ohnisku a v hornej časti dymovodu. Dym sa zdržiava v komorách, čím dôjde k zníženiu horenia a prenosu viac dymovej arómy. Udiareň neprevádzkujte pri teplotách nad 230°C stupňov v komore udiarne. Jedlo vložte do komory udiarne a sledujte teplotu. Varenie a údenie prebieha pomocou nepriameho tepla. Nie je potrebné sa obávať, že do jedla bude vyšľahovať horiaci tuk. Jedlo nekladajte do komory udiarne nad 15cm palcový otvor z ohniska. Pre varenie platí všeobecné pravidlo palca približne 0.5kg hodina na jednu libru pri údení veľkých kusov mäsa. Presné kusy mäsa si pozrite v kuchárskej knihe. Obmedzte počet otváraní dvierok na komore udiarne, pretože to spôsobí unikanie tepla a predĺženie doby varenia.

ÚDENIE S DREVENÝMI ŠTIEPKAMI ALEBO DREVENÝMI POLENAMI

Ak chcete výraznejšiu dymovú arómu pri používaní brikiet z dreveného uhlia alebo kúskov dreveného uhlia, skúste do ohňa priložiť drevené štiepky alebo niekoľko drevených polien. Drevené štiepky sú k dispozícii v rôznych prírodných arómach a môžu sa použiť samostatne alebo spolu s dreveným uhlím.

Vo všeobecnosti platí, že na varenie je vhodné každé tvrdé drevo z ovocných stromov alebo orecha. Rôzne dreviny však majú rôzne chute. Ak chcete určiť svoj osobný obľúbený druh, vyskúšajte rôzne dreviny a vždy použite dobre vysušené drevo. Potravinu môžu scernieť a mať horkú chuť, ak sa používa mladé a čerstvo napílené drevo.

Naše odporúčania:

Kurča - jelša, jablň, biely orech, mesquite

Hovädzina - biely orech, mesquite, dub

Bravčovina - ovocné dreviny, biely orech, dub

Baranina - ovocné dreviny, mesquite

Teľacina - ovocné dreviny, drevo viniča

Morské ryby - jelša, mesquite

Zelenina – mesquite

Vnútorné teploty varenia

Mleté mäso

Hovädzina, bravčovina, teľacina, baranina. 71 °C (160 °F)

Moriak, kurča.....74 °C (165 °F)

Čerstvá hovädzina, teľacina, baranina

Stredne prepečené.....63 °C (145 °F)

Stredne dobre.....71 °C (160 °F)

Výborne77 °C (170 °F)

Hydina

Kurča, moriak, v celku.....74 °C (165 °F)

Časť hydiny.....74 °C (165 °F)

Kačica a hus.....74 °C (165 °F)

Čerstvá bravčovina

Stredne prepečené.....63 °C (145 °F)

(pred porciovaním počkajte 3 minúty)

Stredne dobre.....71 °C (160 °F)

Výborne77 °C (170 °F)

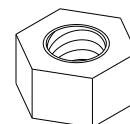
SPOJOVACÍ MATERIÁL



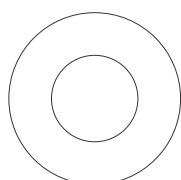
Závlačka
Množstvo: 2



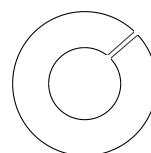
1/4-20
Matica s nákrúžkom
Množstvo: 16



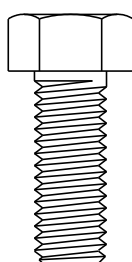
3/8-16
Šesťhranná matica
Množstvo: 8



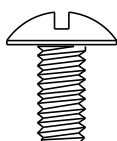
12 mm plochá
podložka
Množstvo: 4



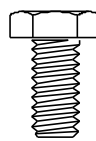
3/8"
Pružná podložka
Množstvo: 8



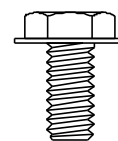
3/8 až 16 x 1-palcová skrutka
skrutka so šesťhrannou hlavou
Množstvo: 17



1/4 až 20 x 1/2-palcová
skrutka s polguľovou hlavou
Množstvo: 12



1/4 až 20 x 1/2-palcová
skrutka so šesťhrannou hlavou
Množstvo: 4



1/4 až 20 x 1/2-palcová
skrutka so šesťhrannou
hlavou a nákrúžkom
Množstvo: 2

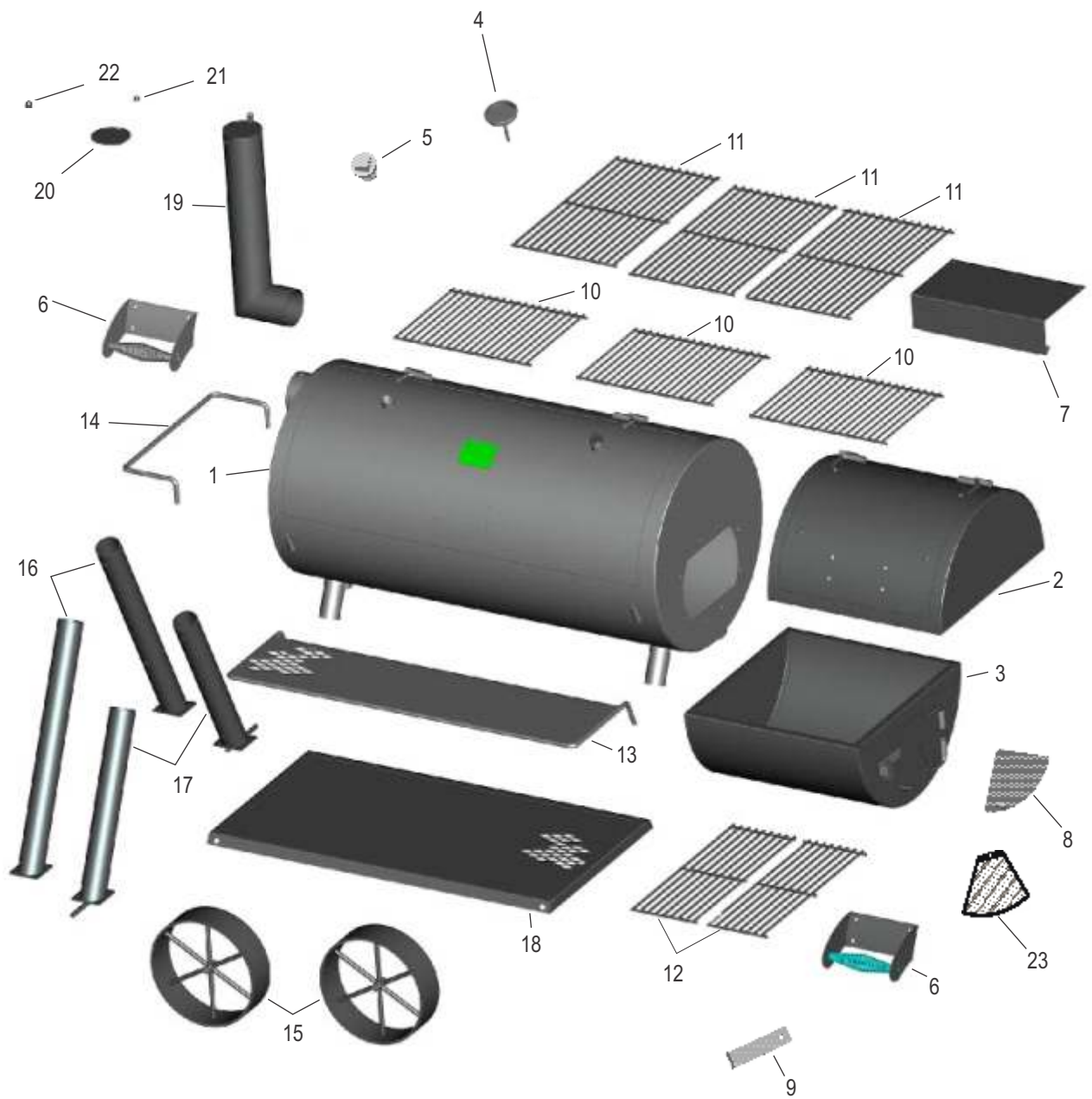
ZOZNAM DIELOV

Por. č.	Množ.	Popis
1	1	KOMORA UDIARNE W/VEKO
2	1	VEKO OHNISKA
3	1	KOMORA OHNISKA
4	1	TEPLOMER
5	1	ZÁTKA OTVORU PRE TEPLOMER
6	2	RUKOVÄŤ VEKA
7	1	VARNÁ PLATŇA, F/OHNISKO
8	1	ZOSTAVA KLAPKY
9	1	ZÁPADKA DVERÍ
10	3	ROŠT
11	3	VARNÝ ROŠT, UDIARENĚ
12	2	VARNÝ ROŠT, OHNISKO
13	1	PREDNÁ POLICA
14	1	RUKOVÄŤ
15	2	KOLIESKO
16	2	DLHÁ NOŽIČKA
17	2	KRÁTKA NOŽIČKA
18	1	ZOSTAVA SPODNEJ POLICE
19	1	DYMOVOD
20	1	KLAPKA, F/DYMOVOD
21	1	UZÁVER, F/DYMOVOD
22	1	PRUŽINA, F/KLAPKA
23	1	OBRAZOVKA

Nezobrazené

...	1	BALÍK SO SPOJOVACÍM MATERIÁLOM
...	1	NÁVOD NA MONTÁŽ

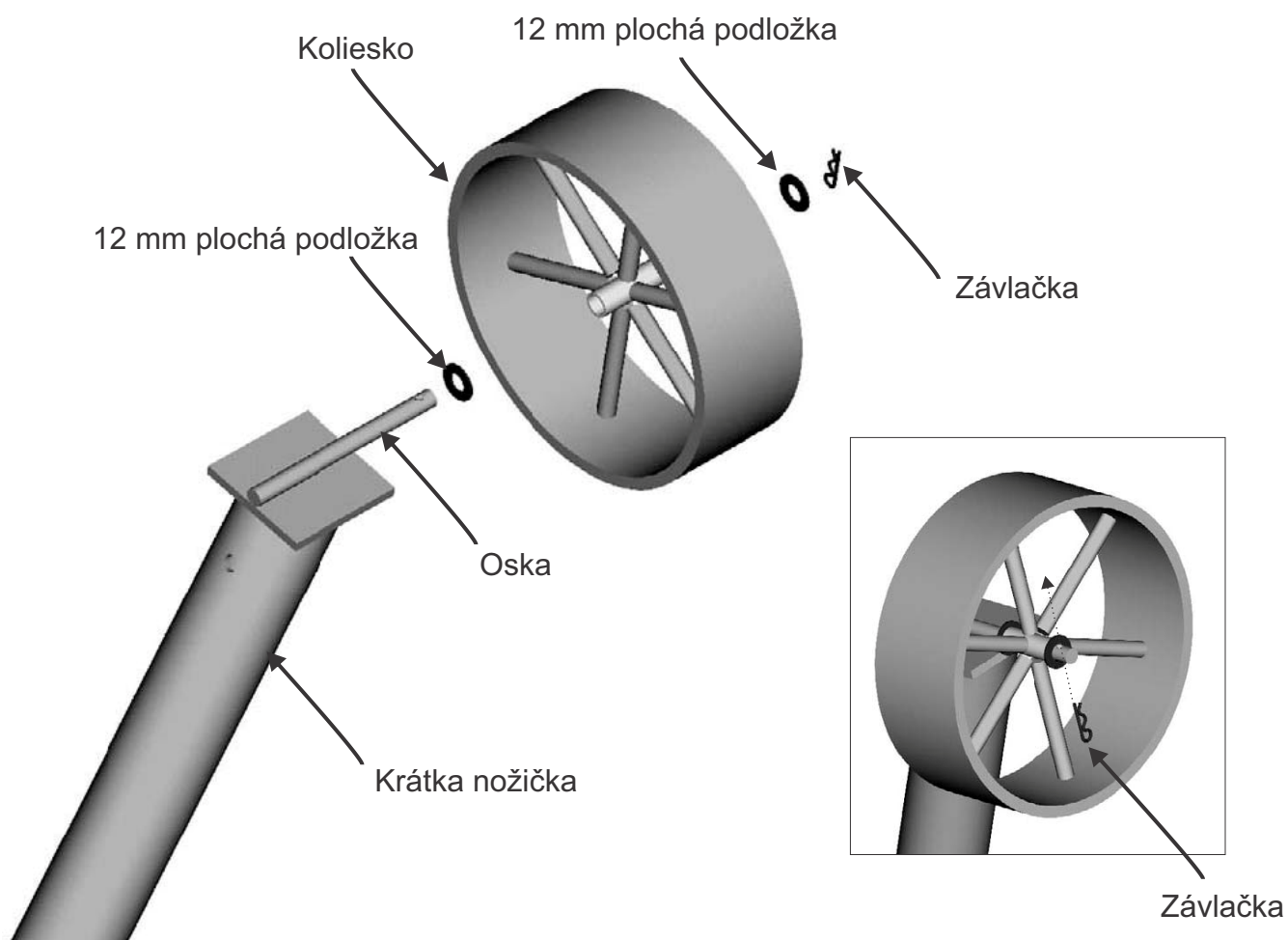
SCHÉMA DIELOV



MONTÁŽ

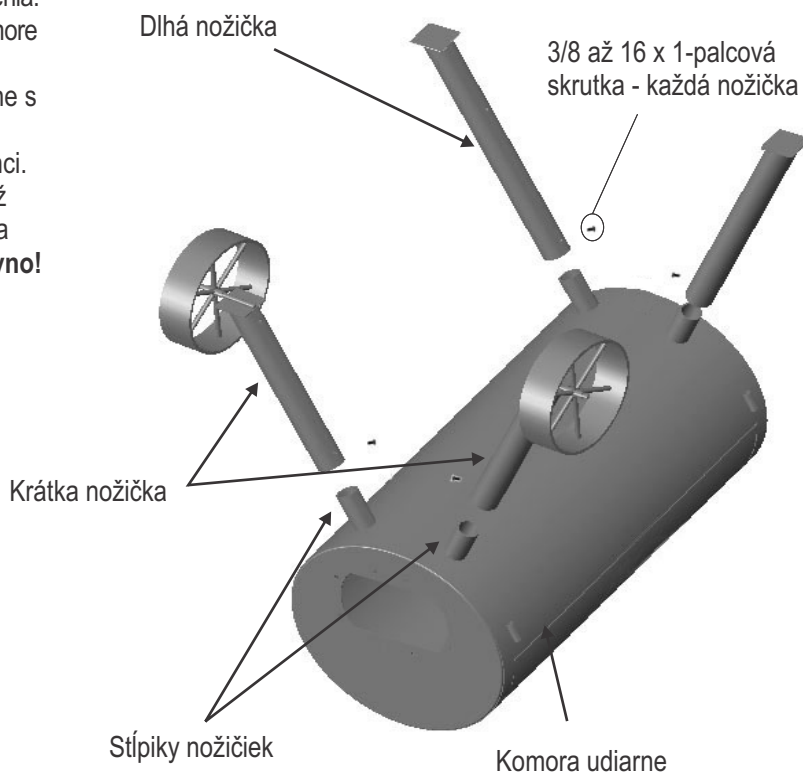
- 1 NAJSKÔR SI ZABEZPEČTE POMOCNÍKA!** Toto zariadenie je ťažké a na jeho zdvíhanie a presun je potrebná druhá osoba. POTOM vyberte pre prácu vhodné miesto. Otvorte kartónovú škatuľu a rohy rozrežte tak, aby sa škatuľa rozprestrela. Počas montáže bude tvoriť ochranný povrch. Z vnútra ohniska a komory udiarne vyberte kartónový baliaci materiál a diely.

- 2** Na osku každej krátkej nožičky nasuňte 12 mm plochú podložku, potom koliesko a nakoniec druhú 12 mm plochú podložku. Do otvoru na konci osky vložte závlačku.

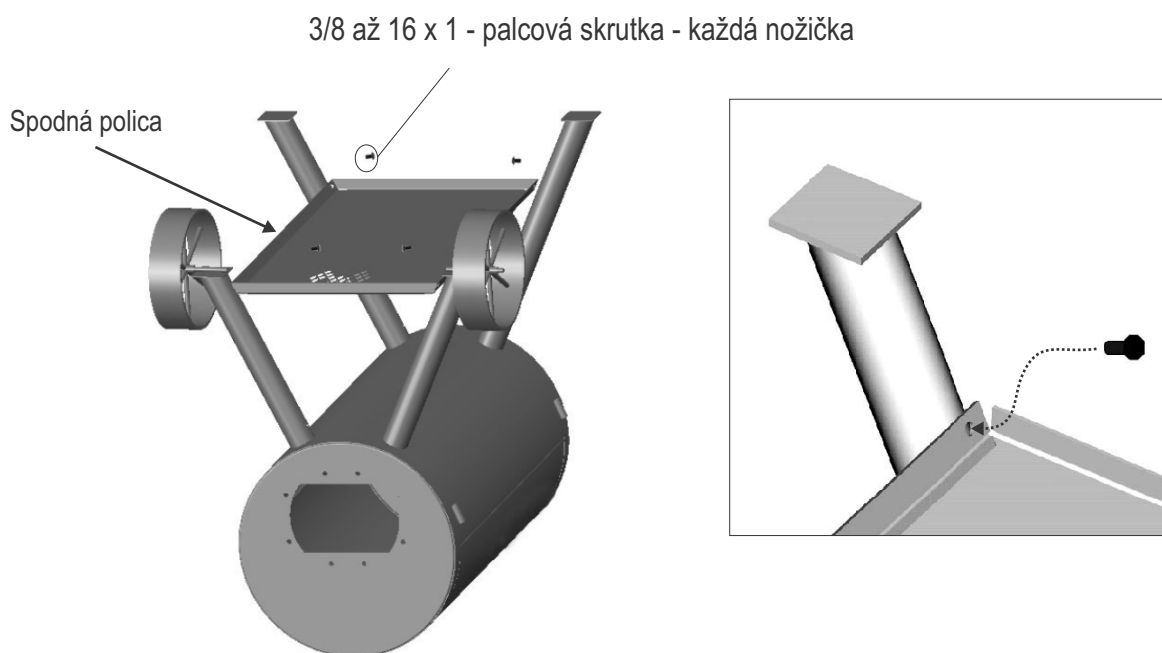


3 Udiareň nakotúlajte spolu s ďalšou osobou na konci komory udiame na kartón, ktorý ste položili na zem vedľa zariadenia. Zariadenie musí teraz stáť na držiakoch rukoväte na komore udiame so stípkami nožičiek smerom nahor.

- Krátke nožičky zasuňte do stípkov na pravej strane s kolieskami smerom von.
- Dlhé nožičky zasuňte do stípkov na opačnom konci. Nožičky zaistíte v stípkoch pomocou jednej 3/8 až 16 x 1-palcovej skrutky so šesťhrannou hlavou na každú nožičku. **Skrutky zatiaľ neutahujte napevno!**



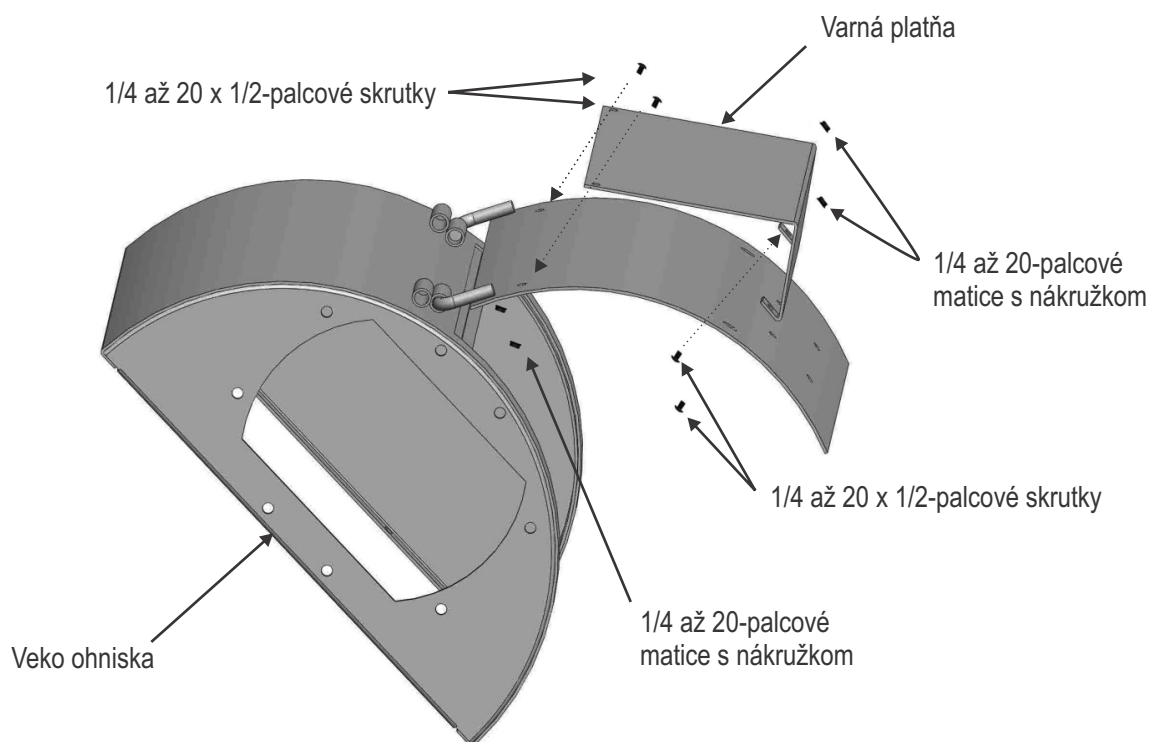
4 Jednu osobu požiadajte, aby podržala spodnú policu vo vyobrazenej polohe, a druhú osobu požiadajte, aby túto policu upevnila pomocou štyroch 3/8 až 16 x 1-palcových skrutiek so šesťhrannou hlavou. **Úplne utiahnite tieto štyri skrutky.**



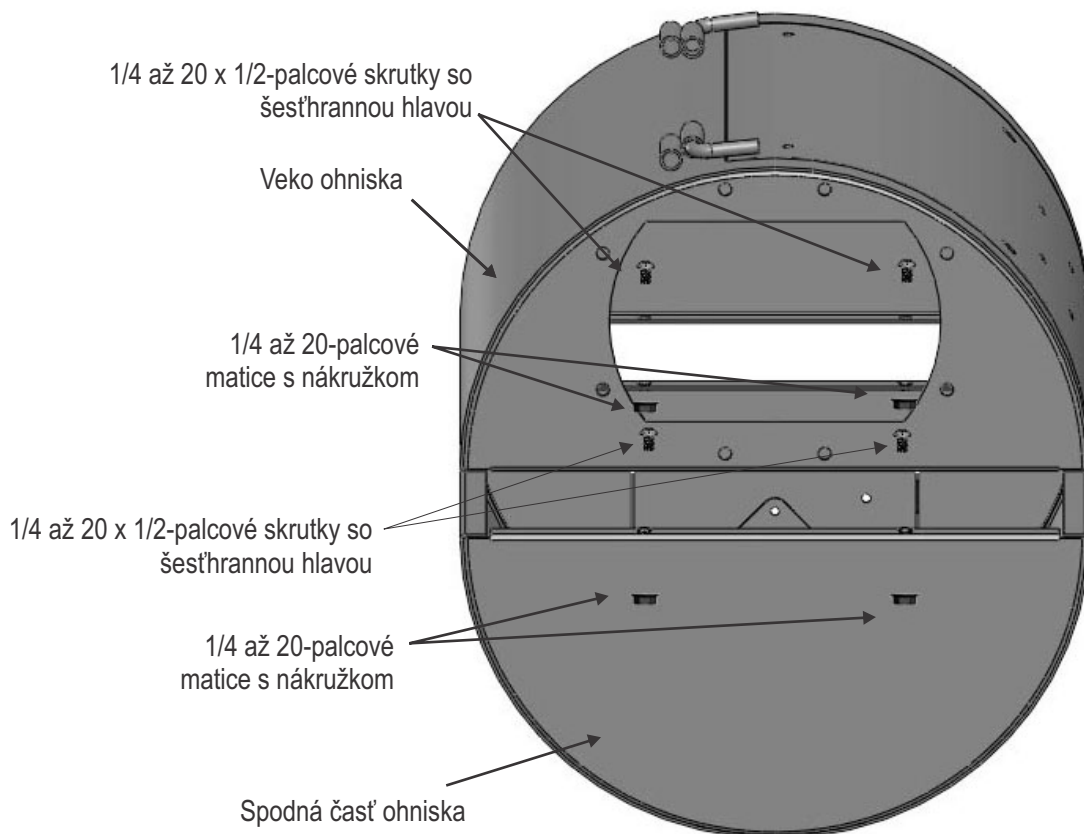
- 5** Uistite sa, že skrutky nožičiek sú dostatočne utiahnuté, aby sa nožičky nevykĺzli zo stĺpikov.
Udiareň nakotúľajte spolu s pomocníkom na držiaky rukoväte a postavte ju na nožičky. Keď je postavená, úplne utiahnite štyri skrutky nožičiek.



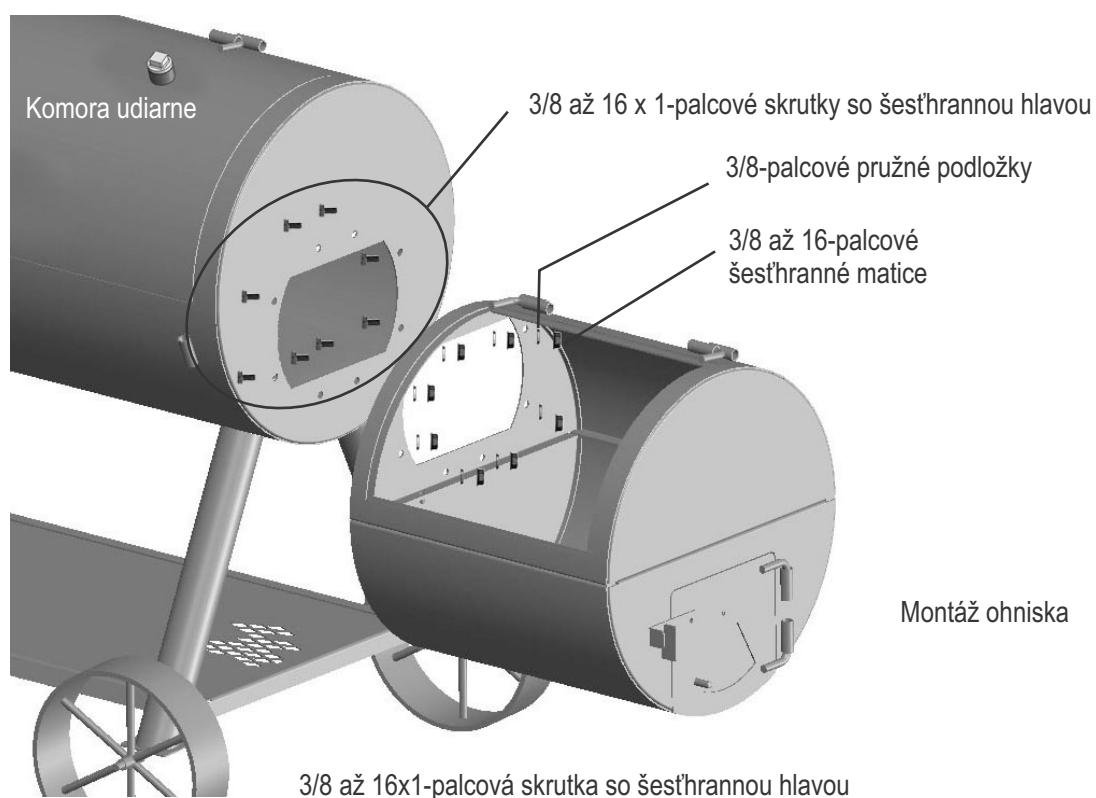
- 6** Varnú platňu upevnite na veko ohniska pomocou štyroch 1/4 a 20 × 1/2-palcových skrutiek a štyroch 1/4 až 20-palcových matíc s nákrúžkom. Skrutky pevne utiahnite.



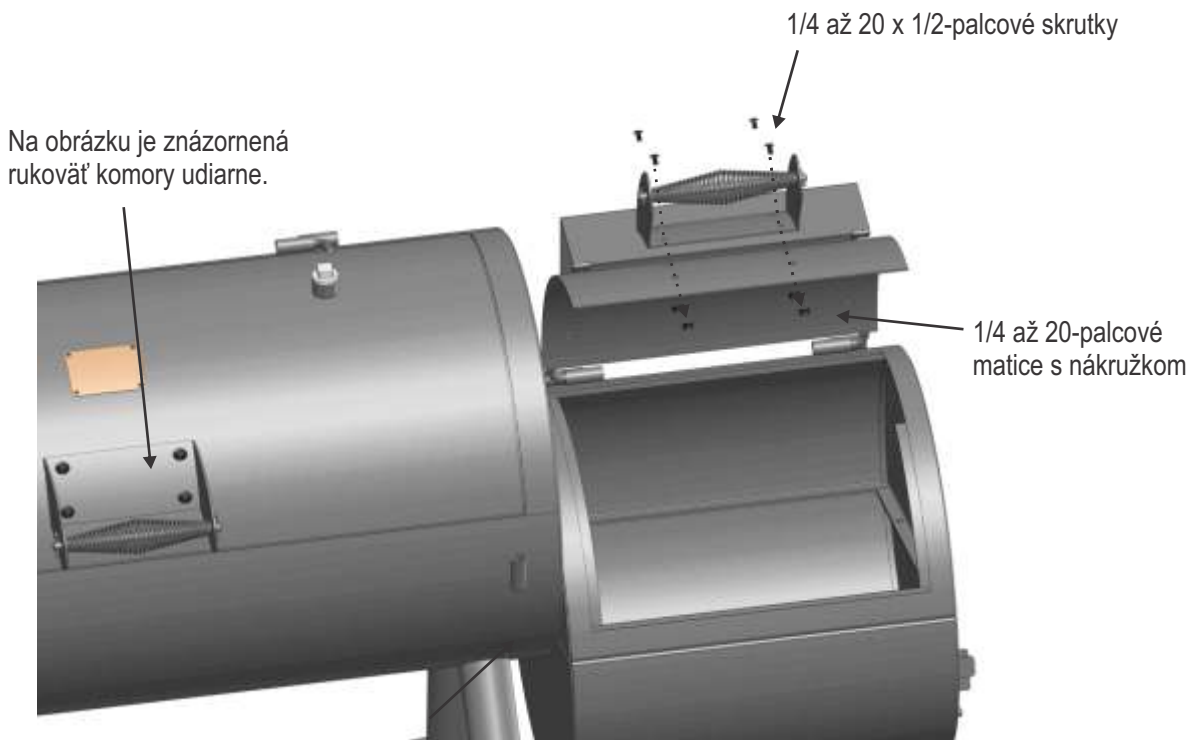
- 7** Veko a spodnú časť ohniska upevníte pomocou štyroch 1/4 až 20×1/2 palcových skrutiek so šesťhrannou hlavou a štyroch 1/4 až 20-palcových matic s nákrúžkom. Skrutky pevne utiahnite.



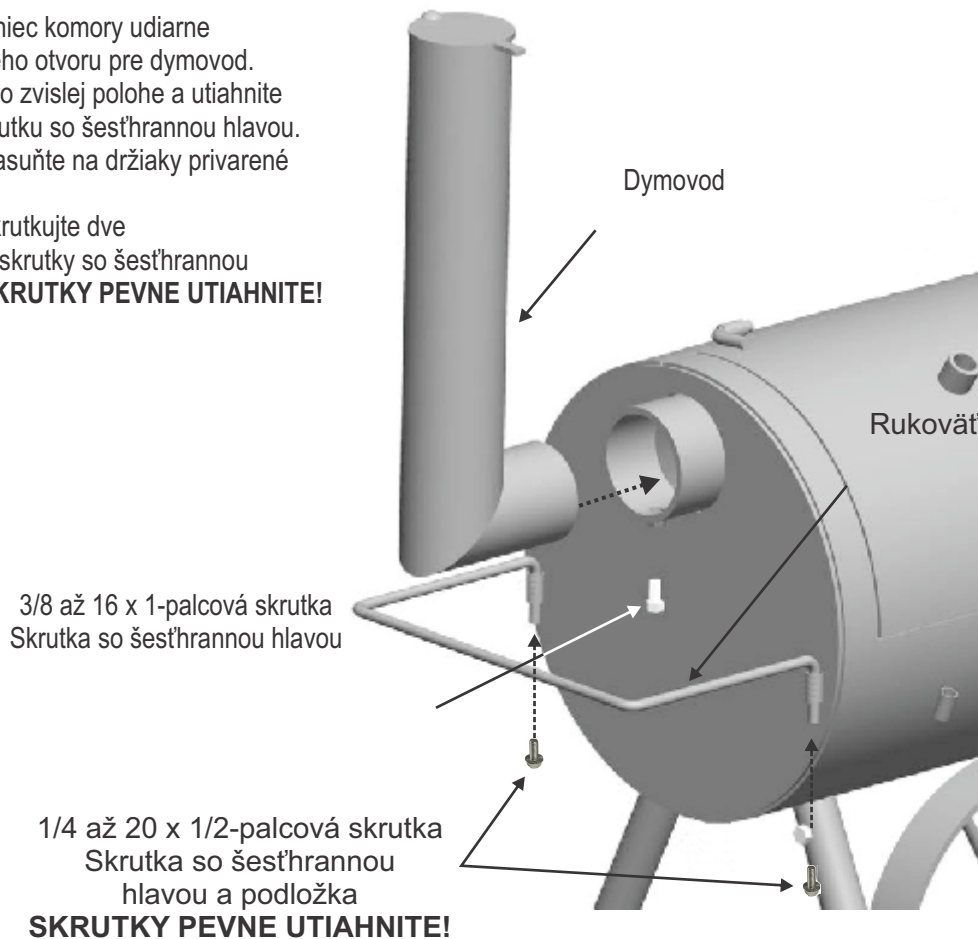
- 8** Spolu s pomocníkom upevníte ohnisko a komoru udiarne pomocou ôsmich 3/8 až 16×1-palcových skrutiek so šesťhrannou hlavou, 3/8-palcovej podložky a 3/8 až 16-palcovej šesťhrannej matice a utiahnite ich.



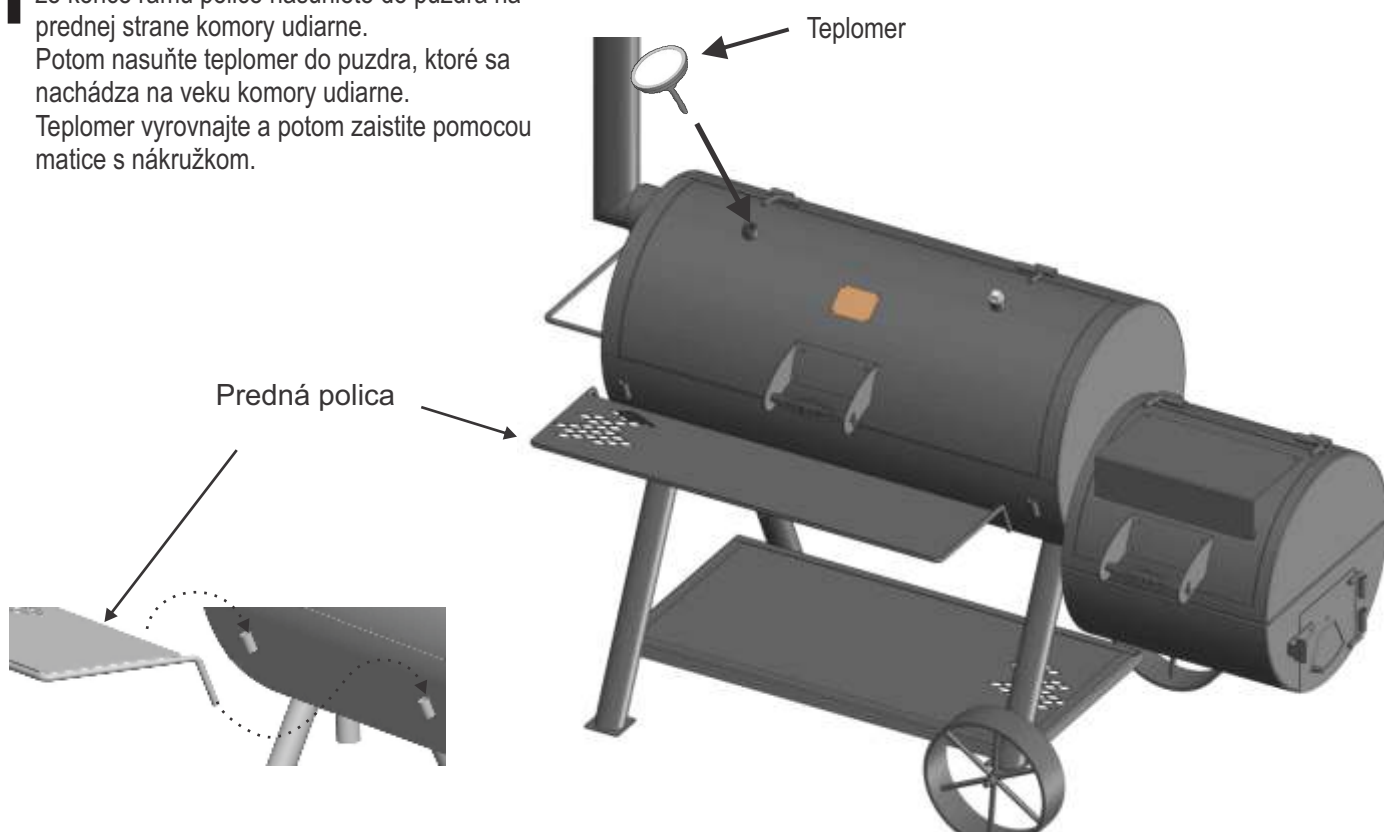
- 9** Rukoväť komory udiarne a veko ohniska upevnite pomocou ôsmich 1/4 až 20×1/2-palcových skrutiek a 1/4 až 20-palcových matic s nákrúžkom. Skrutky pevne utiahnite.



- 10** Dymovod založte na koniec komory udiarne nasunutím do montážneho otvoru pre dymovod. Dymovod pridržiavajte vo zvislej polohe a utiahnite 3/8 až 16x1-palcovú skrutku so šesťhrannou hlavou. Potom bočnú rukoväť nasuňte na držiaky privarené ku komore udiarne. Na konce rukoväte naskrutkujte dve 1/4 až 20 x 1/2-palcové skrutky so šesťhrannou hlavou a podložkami. **SKRUTKY PEVNE UTIAHNITE!**



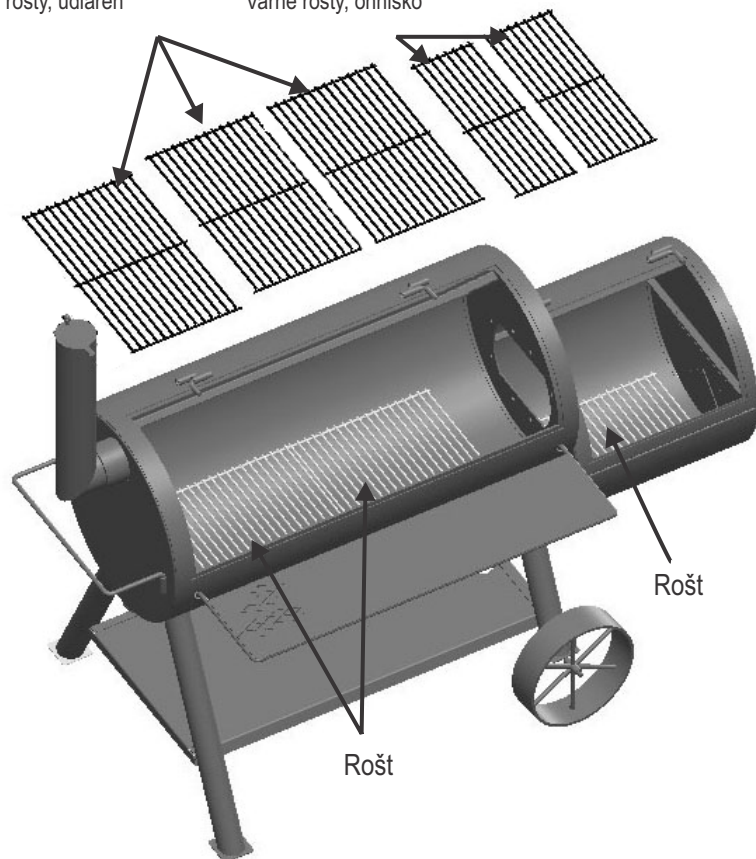
- 11** Prednú policu upevnite na komoru udiarne tak, že konce rámu police nasuniete do puzdra na prednej strane komory udiarne. Potom nasuňte teplomer do puzdra, ktoré sa nachádza na veku komory udiarne. Teplomer vyrovnajte a potom zaistite pomocou matice s nákrúžkom.



- 12** Dva z roštov umiestnite na spodnú časť komory udiarne a jeden rošt umiestnite na spodnú časť ohniska. Potom do komory udiarne vložte tri veľké varné rošty. Dva malé varné rošty založte na ohnisko.

Varné rošty, udiareň

Varné rošty, ohnisko



Gratulujeme! Týmto ste dokončili montáž vašej udiarne. Pri vypaľovaní udiarne postupujte podľa pokynov na 4. strane.

NOTES

NOTES

NOTES



(BE) (CH) (FR)

NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.

(AT) (CH) (DE)

ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.

(CH) (IT)

AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.

(LU) (BE) (NL)

ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen.

(SK)

POZNÁMKA: Tieto informácie slúžia len ako pomôcka. Údaje uvedené v technických údajoch vášho grilu sa môžu líšiť podľa regiónu alebo špecifických technických údajov stanovených predajcom.

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Tutti I dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia.



Kriswell A/S
Knudstrupvej 10C
DK- 8870 Langaa
Tel. +45 8773 6000
info@dancook.dk

© 2015 Char-Broil, LLC
Columbus, GA 31902, U.S.A.
charbroil.com | charbroil.de