



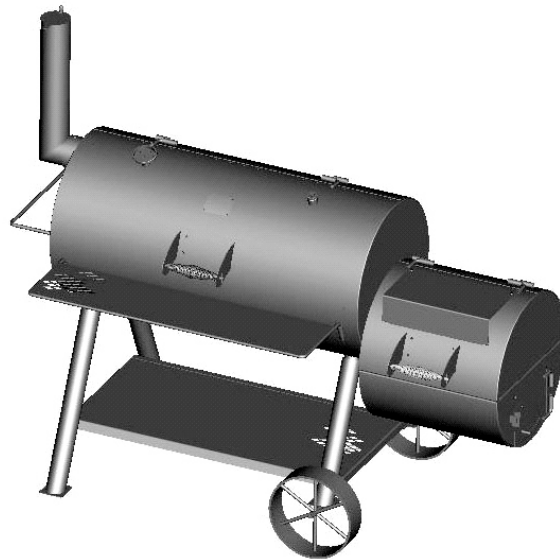
# HIGHLAND

## OFFSET SMOKER

# PRODUCT GUIDE

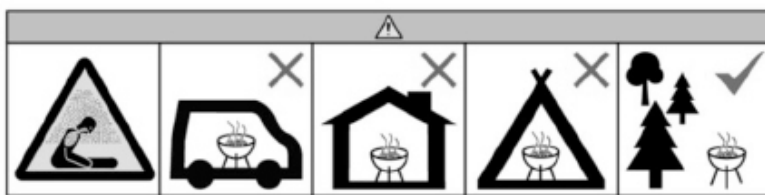
MODEL | MODÈLE

# 18202045



KRISWELL NUMBER  
140 755

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| (SE) Användning, 3                       | Montering, 7                  |
| (FI) Käyttöohjeet, 14                    | Kokoamisohjeet, 19            |
| (ES) Instrucciones de funcionamiento, 25 | Instrucciones de armado, 30   |
| (PT) Instruções para Operação, 36        | Instruções para Montagen, 41  |
| (DK) Brugsanvisning, 47                  | Monteringsvejledning, 52      |
| (NO) Instruksjoner for bruk, 58          | Montering, 63                 |
| (PL) Instrukcje obsługi, 69              | Instrukcje, 74                |
| (IS) Notkunarlæðbeiningar, 80            | Smalamálsskipana, 85          |
| (RO) Manual de operatii, 91              | Instrucțiuni de asamblare, 96 |
| (CZ) Návod k obsluze, 102                | Montážní návod, 107           |
| (HE) הוראות הפעלה 113                    | הוראות הרכבה 108              |



#### GB

Do not use the barbecue in a confined space and/or habitable space e.g. houses, tent, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

#### FR

N'utilisez pas le grill dans un espace confiné ou habitable, p. ex., dans une maison, une tente, une caravane, une caravane motorisée ou un bateau. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

#### DE

Den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder bewohnbaren Räumlichkeiten wie z. B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten benutzen. Es besteht Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

#### IT

Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o locali abitabili, come abitazioni, tende, roulotte, case mobili, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

#### NL

Gebruik de barbecue niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals bijvoorbeeld huizen, tenten, motorcaravans, campers en boten. Dodelijk gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

#### SE

Använd inte grillen i trånga utrymmen eller i boendetrymmen, som till exempel hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning.

#### FI

Älä käytä grilliä suljetussa tilassa ja / tai asuttavassa tilassa, esim. taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, veneissä. Vaarana hiilimonoksidista johtuva myrkytyskuolema.

#### ES

No use la parrilla en un espacio confinado y/o espacio habitable, como p. ej. en casas, tiendas de camping, remolques, casas rodantes, botes, etc. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

#### PT

Não utilize o churrasco num espaço confinado e/ou habitado, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

#### DK

Brug ikke grillen i et begrænset rum og/eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, mobile huse, både. Fare for kulliteforgiftning.

#### NO

Ikke bruk grillen i lukkede områder eller innendørs, som for eksempel i hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

#### PL

Nie należy korzystać z grilla w zamkniętej przestrzeni i/lub miejscu mieszkalnym, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, na łodziach. Grozi to zatruciem tlenkiem węgla ze skutkiem śmiertelnym.

#### IS

Ekki nota grillið í lokuðu rými og/eða íbúðarhæfu rými t.d. húsi, tjaldi, hjólhýsi, bifreiðum eða bátum. Hætta á kolmónoxíðseitrun.

#### RO

Nu utilizați grătarul în spații închise și/sau spații de locuit, precum în casă, în cort, în rulotă, autorulotă sau în barcă. Există pericolul letal de intoxicație cu monoxid de carbon.

#### CZ

Nepoužívejte gril v uzavřených prostorech nebo obydlích, například v domě, ve stanu, karavanu, v obytných vozech, na lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

#### SK

Gril nikdy nepoužívajte v uzavretých priestoroch a/alebo obytných priestoroch ako dom, stan, karavan, obytný prívies, loď a pod. Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku otravy kyslíčnikom uhličitým.

#### HE

אין להשתמש בגריל במקום סגור ו/או בחלל שמשמש למגורים, כגון בית, אוהל, קרוואן, כלי רכב המשמש למגורים, סירה. קיימת סכנה להרעלת חממן חד חמצני שעלולה לגרום למוות.

# ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

## ANVÄND INTE INOMHUS

Denna bruksanvisning innehåller viktig information avseende korrekt montering och säker användning av anordningen. Följ alla varningar och anvisningar när du använder anordningen.

### Säkerhetssymboler

Symbolerna och rutorna nedan förklarar vad alla rubriker betyder. Läs och följ alla meddelanden i bruksanvisningen.

 **VARNING** 

**VARNING:** Indikerar en potentiellt farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador om varningen inte följs.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

**IAKTTA FÖRSIKTIGHET:** Indikerar en potentiellt farlig situation eller osäker användning som kan leda till lindriga eller mindre allvarliga skador om varningen inte följs.

 **VARNING** 

**VARNING FÖR KOLMONOXID**  
Det kan vara dödligt att bränna kol inomhus. Brinnande kol avger kolmonoxid, vilket är helt luktfritt. Bränn ALDRIG kol inomhus, i ett fordon eller i ett tält.

 **VARNING** 

Underlåtelse att följa tillverkarens anvisningar kan leda till allvarliga personskador och/eller skador på egendom.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

Läs och följ alla säkerhetsanvisningar, monteringsinstruktioner och bruks- och underhållsanvisningar innan du monterar anordningen och påbörjar tillagningen.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

Vissa delar kan ha vassa kanter!  
Använd skyddshandskar om så krävs.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

**ANORDNINGEN ÄR TUNG!**  
Försök INTE montera den utan hjälp.

### Innertemperaturer

#### Malet kött

Nöt, fläsk, kalv, lamm.....71 °C  
Kalkon, kyckling.....74 °C

#### Färskt nöt-, kalv- och lammkött

Medium rare.....63 °C  
(låt stå i tre minuter innan du skär upp köttet)  
Medium.....71 °C  
Well done.....76 °C

#### Fågel

Kyckling och kalkon, hel.....74 °C  
Fågel i delar.....74 °C  
Anka och gås.....74 °C

#### Färskt fläskkött

Medium rare.....63 °C  
(låt stå i tre minuter innan du skär upp köttet)  
Medium.....71 °C  
Well done.....76 °C

## INSTALLATÖR/MONTÖR:

Lämna denna bruksanvisning till konsumenten.

## KONSUMENT:

Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

 **VARNING** 

**UNDERLÅTELSE ATT LÄSA OCH FÖLJA ANVISNINGARNA FÖR HUR MAN TÄNDER KOLEN KAN LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR OCH/ELLER SKADOR PÅ EGENDOM.**

**IAKTTA ALLTID FÖRSIKTIGHET NÄR DU HANTERAR VARM KOL FÖR ATT UNDVIKA SKADOR.**

**TÄND ALLTID GRILLEN MED LOCKET ÖPPET.**

 **VARNING** 

De flesta ytor på denna anordning är varma när den används. Iakttä extrem försiktighet. Håll andra personer på avstånd från anordningen. Använd alltid skyddskläder för att undvika skador. Håll barn och husdjur borta från anordningen. Flytta inte anordningen när den används. Använd inte sprit eller bensin för belysning eller återbelysning! Använd endast braständare som överensstämmer med EN 1860-3! I sådant fall kan du använda paraffinbaserade tändkuber istället för grilltändare. Använd aldrig tändvätska tillsammans med en elektrisk grilltändare.

 **VARNING** 

**Alla ytor kan vara varma under användning. Använd lämpligt skydd för att undvika brännskador. Använd inte denna anordning på eller i närheten av brandfarliga ytor eller strukturer, som till exempel trädäck, torra löv eller torrt gräs, vinyl eller träväggar. YTTERLIGARE VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION FINNS I ÄGARMANUALEN.**

 **VARNING** 

Använd inte sprit eller bensin för att tända!

 **VARNING** 

Även om elden verkar ha sloknat kan glödande kol vara varm i upp till 24 timmar och kan helt plötsligt fatta eld om den får friskt syre. Eventuell glöd utanför grillens brännkammare utgör en brandrisk, då den kan antända brännbara ytor såsom trädäck.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

Endast för hemanvändning.  
Använd inte för kommersiell matlagning.

 **IAKTTA FÖRSIKTIGHET** 

Alla ytor kan vara varma under användning. Medan matlagning, använd alltid skyddshandskar när du justerar luftflödet med ventilationsspjällen.

## FÖRBEDDA RÖKEN FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder röken bör följande steg följas, i syfte att härda finishen och stärka det inre stålet. Underlåtelse att följa dessa steg kan skada finishen och/eller ge maten en metallisk smak.

1. Borsta alla inre ytor, inklusive grillar och galler, med vegetabilisk matolja.
2. Gör upp en liten eld på eldgallret eller i asklådan. Se till att kolen inte ligger emot väggarna.
3. Stäng luckan. (Öppna spjället och skorstensspjället till cirka en fjärdedel.) Denna bränning bör hållas vid liv i minst två timmar. Ju längre desto bättre. Efter det börjar du öka temperaturen genom att öppna spjället och skorstensspjället halvvägs och lägga i mer kol. **De Barbecue bör värmas upp och bränslet håll glödhet i minst 30 minuter före den första matlagning.** Röken är nu redo för användning.

Det kan hända att insidan på röken rostar. Du kan skydda anordningen genom att alltid ha ett tunt lager vegetabilisk olja på de inre ytorna. Det kan hända att de yttre ytorna på röken behöver fixas till då och då. Vi rekommenderar att du använder en lätt tillgänglig, svart sprayfärg som tål höga temperaturer. MÅLA ALDRIG INSIDAN AV ANORDNINGEN!

### UNDERHÅLL AV RÖKEN

Hur ofta grillen behöver rengöras beror på hur ofta den används. Se till att kolen har slocknat helt innan du rengör insidan av anordningen. Skölj noga med vatten och låt den lufttorka innan du använder den igen. Torka insidan av anordningen med en trasa eller pappershanddukar. När du har grillat färdigt och anordningen har svalnat rensa du ut askan som är kvar. Aska drar till sig fukt, vilket kan leda till rost och förfall i förtid. Du kan skydda anordningen genom att pensla de inre ytorna med vegetabilisk olja med jämna mellanrum. Dessutom måste färgen på de yttre ytorna bättras på då och då. Vi rekommenderar svart sprayfärg som tål höga temperaturer. MÅLA ALDRIG INSIDAN AV ANORDNINGEN.

**Tillagningsytor:** Om en borste används för rengöring av anordningens tillagningsytor bör du se till att inga lösa borststrån finns kvar på tillagningsytan innan du börjar grilla. Det rekommenderas inte att rengöra tillagningsytor när grillen är varm.

### TILLAGNINGSTIPS

#### Göra upp en eld

1. Stapla kolbriketter eller trä i en pyramidformad hög på brikettgallret eller i asklådan. Vi rekommenderar att du använder 1,3 kg (cirka 45 briketter) för att göra upp elden. Lägg på mer om så krävs.
2. Om du använder tändvätska blötlägger du kolbriketterna med tändvätskan och låter dem ligga i cirka 5 minuter. Om du använder en skorstenständare, elektrisk tändare eller annan typ av grilltändare tänder du elden enligt tillverkarens anvisningar.
3. **Tänd alltid grillen med locket öppet.** Lämna locket öppet tills briketterna har tagit fyr. Underlåtelse att göra detta kan samla ångor från tändvätskan i grillen, vilket kan leda till en blixeld när locket öppnas.
4. Använd aldrig tändvätska på varm kol, då blixeld kan uppstå, vilket kan orsaka skador.
5. Du är redo att påbörja tillagningen när briketthögen bildar en glöd (cirka 12–15 minuter).
6. Beroende på tillagningsmetod låter du antingen briketterna ligga i en hög, eller så sprider du ut dem i ett jämt lager över brikettgallret med en eldgaffel med långt handtag.

## Då är elden redo

Lyckad kolgrillning beror på en bra glöd. En tumregel för hur man ser att kolen är redo för grillning är att minst 80 procent av kolen är askgrå. Placera försiktigt den varma kolen på brikettgallret enligt önskad tillagningsmetod. Här är några steg du kan följa för att justera temperaturen på glöden:

- Om det är för varmt sprider du ut kolen lite mer, vilket gör glöden mindre intensiv.
- Höj eller sänk det justerbara brikettgallret.
- Stäng grillens ventiler till viss del, vilket minskar mängden syre till elden.

### Då är elden redo (fortsättning)

- Använd indirekt grillning, med kolen på båda sidor om droppträget och maten ovanför träget istället för direkt över kolen.
- I händelse av uppflamning sprejar du flammorna med vatten med hjälp av en sprutflaska. Var försiktig, då sprejande av vatten brukar blåsa runt aska och smutsa ner.
- Tillsätt två eller tre briketter åt gången för att öka brinntiden. Låt kolen brinna i 10 minuter innan du tillsätter mer.
- **Laga inte innan bränslet har en beläggning av aska.**

## RÖKNING OCH LÅNGSAM MATLAGNING

Ta bort grillgallret från brännkammaren och gör upp en eld på eldgallret i brännkammaren. Du kan använda antingen kol eller trä, men trä rekommenderas på grund av dess brinnhastighet och den smak det bibringar maten. De flesta torkade träslag passar för rökning. Några exempel är hickory, mesquite, pekan och ek. Bark bör undvikas eller brännas först, då det innehåller mycket syra och bibringar en frän smak.

När elden har brunnit ut stänger du luckorna och kontrollerar temperaturen och röken med spjällen på brännkammaren och skorstenen. Röken hålls i kammaren, vilket minskar bränningen samtidigt som maten får en rökigare smak. Använd inte röken med temperaturer över 232C grader i rökkammaren. Placera maten i rökkammaren och håll koll på temperaturen. Matlagning och rökning sker med hjälp av indirekt värme. Du behöver inte oroa dig för att blixeld ska uppstå och förstöra maten. Placera inte maten mindre än 15 cm från brännkammarens öppning till rökkammaren. En tumregel för tillagning av stora köttstycken är cirka 1 timme per 500 g. Se en kokbok för specifika köttstycken. Undvik att öppna rökkammaren för ofta, då detta gör att värme försvinner ut och förlänger tillagningstiden.

## RÖKA MED TRÄFLIS/TRÄBITAR

Om du använder kolbriketter eller träkol och vill få en kraftigare röksmak kan du lägga på träflis eller några träbitar på elden. Träbitar finns tillgängliga i flera olika naturliga smaker och kan användas ensamt eller tillsammans med kol. En tumregel är att frukt- eller nötbärande träd passar för matlagning. Olika sorters trä kan emellertid ha mycket olika smak. Testa olika träslag för att hitta din personliga favorit. Använd alltid ordentligt torkat trä. Grönt eller färskt trä kan göra maten svart och ge en besk smak.

### Våra rekommendationer:

**Kyckling** – al, äpple, hickory, mesquite

**Nötkött** – hickory, mesquite, ek

**Fläskkött** – fruktträd, hickory, ek

**Lammkött** – fruktträd, mesquite

**Kalvkött** – fruktträd, vinrankor

**Fisk och skaldjur** – al, mesquite

**Grönsaker** – mesquite

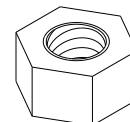
## HÅRDVARA



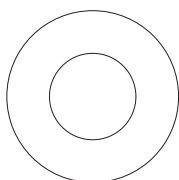
Sprint  
Antal: 2



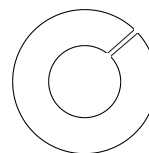
1/4-20  
Flänsmutter  
Antal: 16



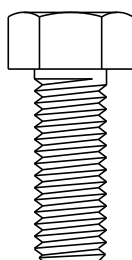
3/8-16  
Sextaksmutter  
Antal: 8



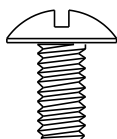
12 mm  
Planbricka  
Antal: 4



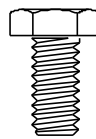
3/8"  
Låsbricka  
Antal: 8



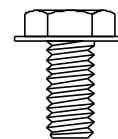
3/8-16 x 1"  
Sextaktsbult  
Antal: 17



1/4-20 x 1/2"  
Maskinskruv  
Antal: 12



1/4-20 x 1/2"  
Sextaktsbult  
Antal: 4



1/4-20 x 1/2"  
Sextaktig  
packningshuvudbult  
Antal: 2

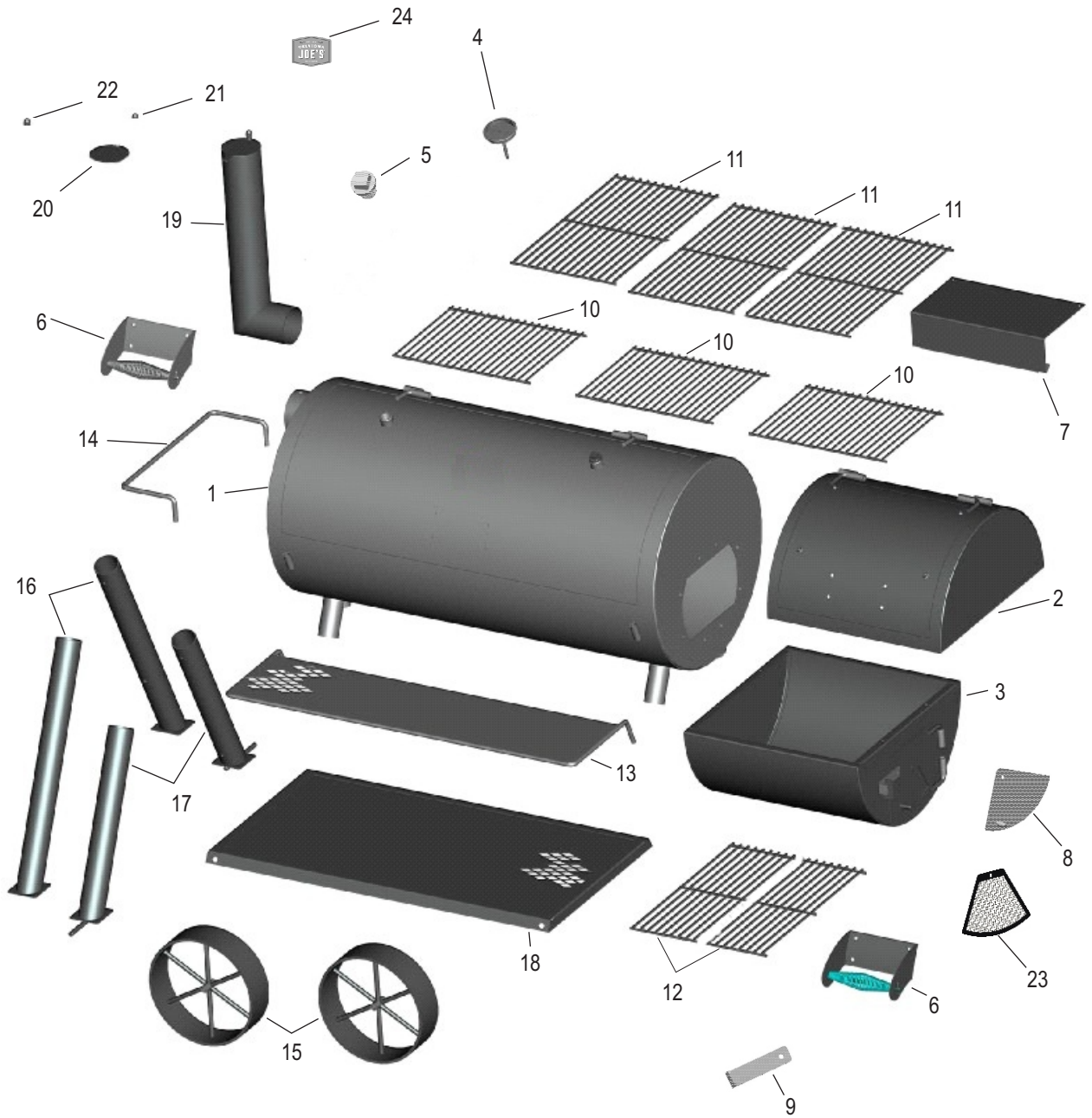
## LISTA ÖVER DELAR

Nr	Antal	Beskrivning
1	1	RÖKKAMMARE MED LOCK
2	1	BRÄNNKAMMARENS LOCK
3	1	BRÄNNKAMMARE
4	1	TERMOMETER
5	1	HÅLPLUGG FÖR TERMOMETER
6	2	LOCKHANDTAG
7	1	VÄRMEPLATTA FÖR BRÄNNKAMMARE
8	1	SPJÄLL
9	1	LÅS FÖR LUCKA
10	3	ELDGALLER
11	3	GRILLGALLER, RÖK
12	2	GRILLGALLER, BRÄNNKAMMARE
13	1	FRÄMRE HYLLA
14	1	DRAGHANDTAG
15	2	HJUL
16	2	LÅNGT BEN
17	2	KORT BEN
18	1	NEDRE HYLLA
19	1	SKORSTEN
20	1	SKORSTENSPPJÄLL
21	1	HÄTTA FÖR SKORSTEN
22	1	FJÄDER FÖR SPJÄLL
23	1	SKÄRM
24	1	NAMNPLÅT

### INTE på bild

...	1	HÅRDVARUPAKET
...	1	MONTERINGSMANUAL

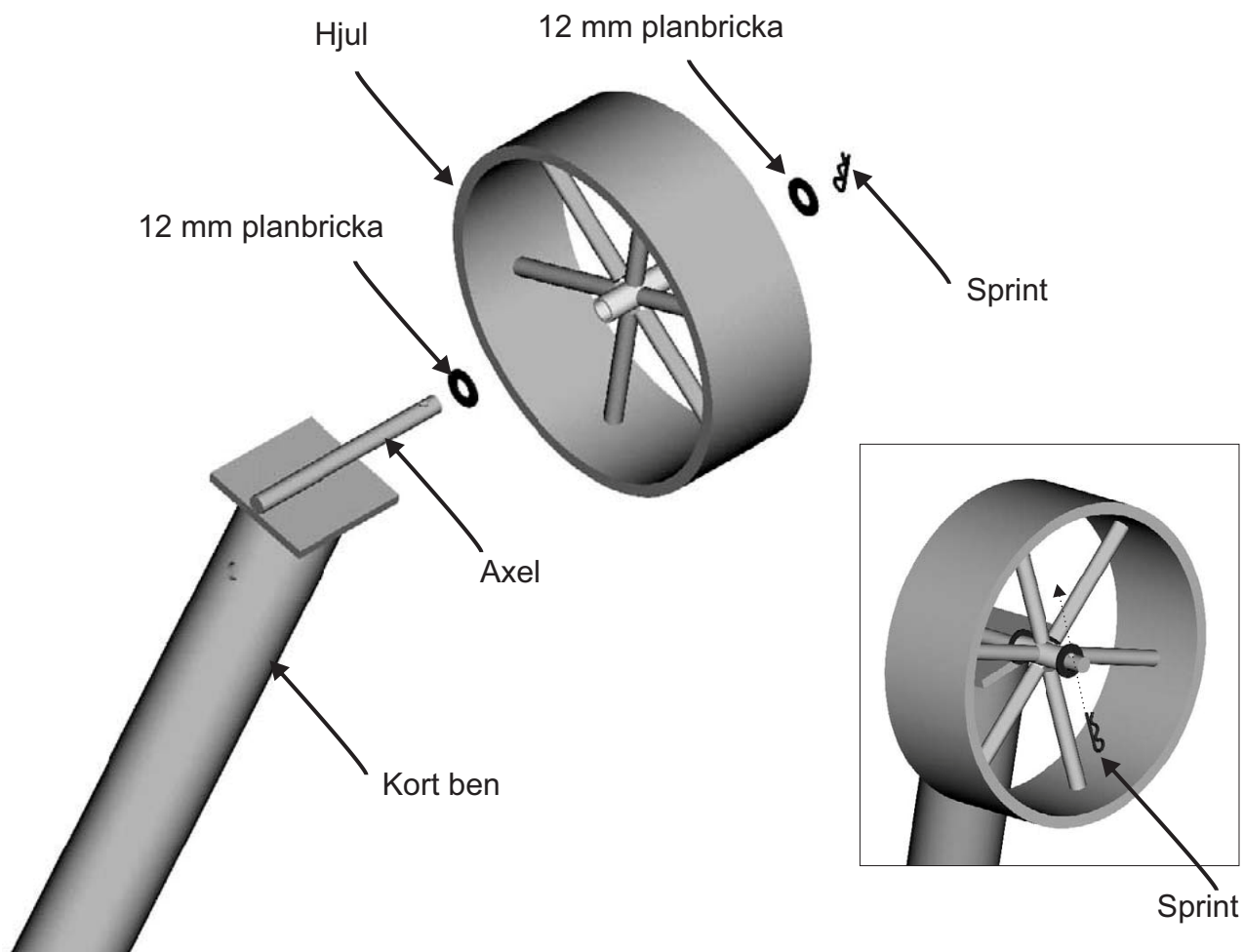
# ÖVERSIKT ÖVER DELAR



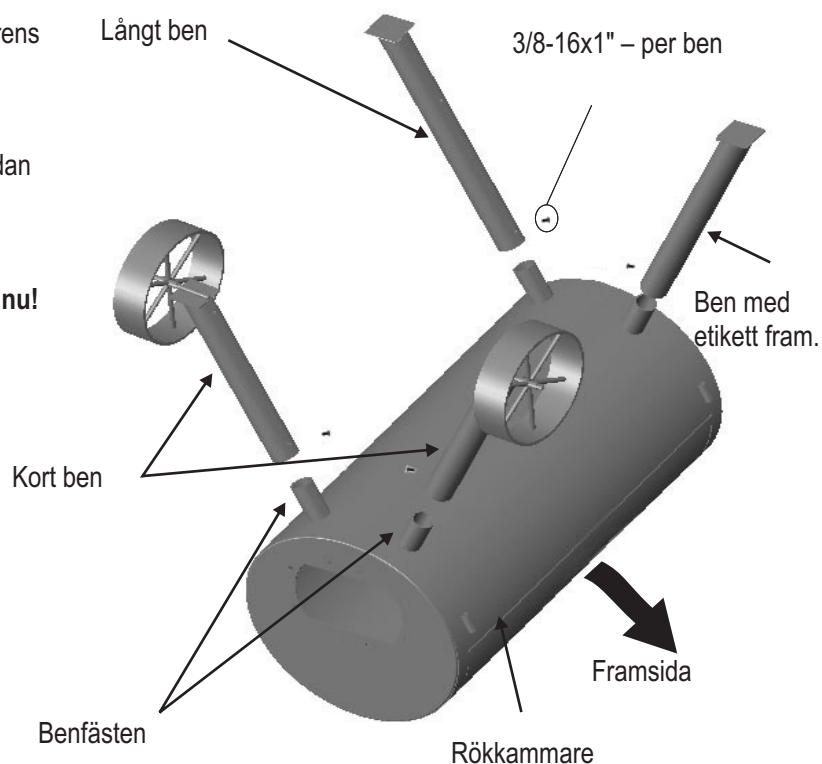
## MONTERING

**1** FÖRST OCH FRÄMST BÖR DU SKAFFA HJÄLP! Denna anordning är tung och det krävs två personer för att lyfta och flytta den. DÄREFTER väljer du en lämplig plats för montering. Öppna kartongen och skär av hörnen, så att kartongen ligger platt. Detta skapar en skyddande yta under monteringen. Ta bort kartongförpackningsmaterialet och delarna inuti brännkammaren och rökkammaren.

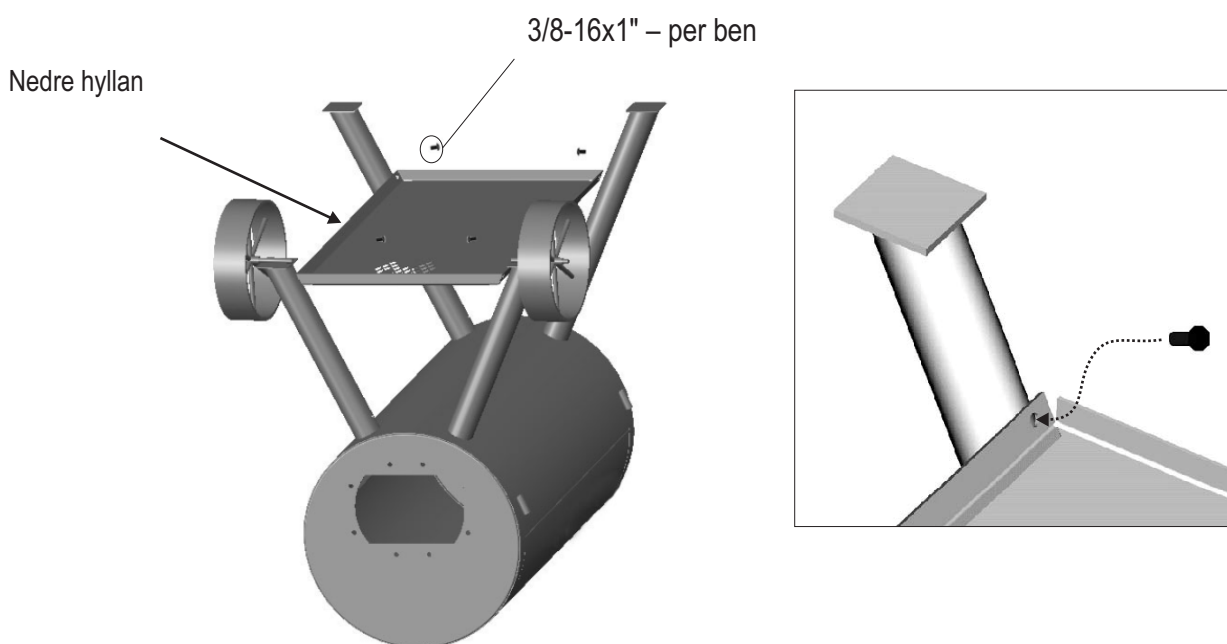
**2** På de båda korta benen sätter du en 12 mm planbricka på axeln, följt av ett hjul och en 12 mm planbricka till. För in en sprint i hålet på axelns slut.



- 3** Med ena personen på änden med rökkammaren rullar ni anordningen till kartongen som placerats på marken bredvid grillen. Anordningen bör nu vila på rökkammarens handtagsfästen, med fästena för benen riktade uppåt.
- Sätt på de korta benen på den högra sidan, med hjulen riktade utåt.
  - Obs! Benet med etiketten ska monteras på framsidan av enheten.
  - Sätt de på långa benen på motsatt sida.
  - Fäst alla benen med hjälp av en sexkantsbult ( $3/8-16 \times 1"$ ) per ben. **Dra inte åt bultarna helt ännu!**



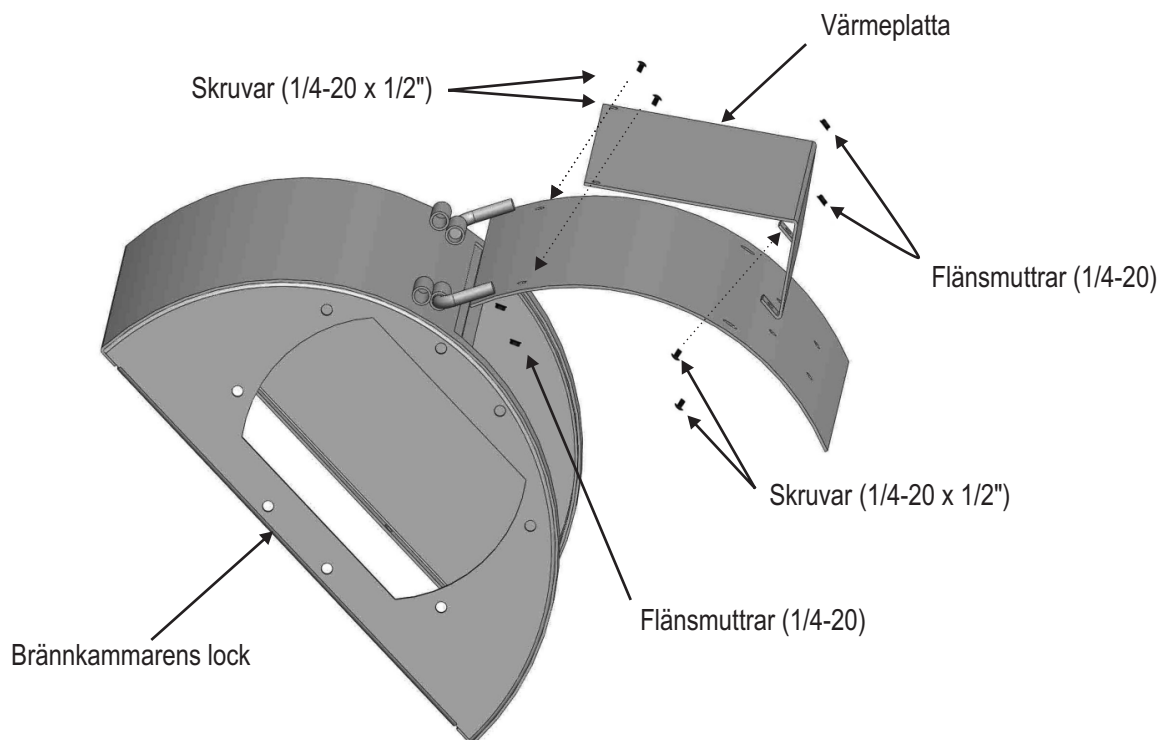
- 4** En person håller den nedre hyllan på plats enligt bilden samtidigt som den andra fäster hyllan mot benen med hjälp av fyra sexkantsbultar ( $3/8-16 \times 1"$ ). **Dra åt dessa fyra bultar helt.**



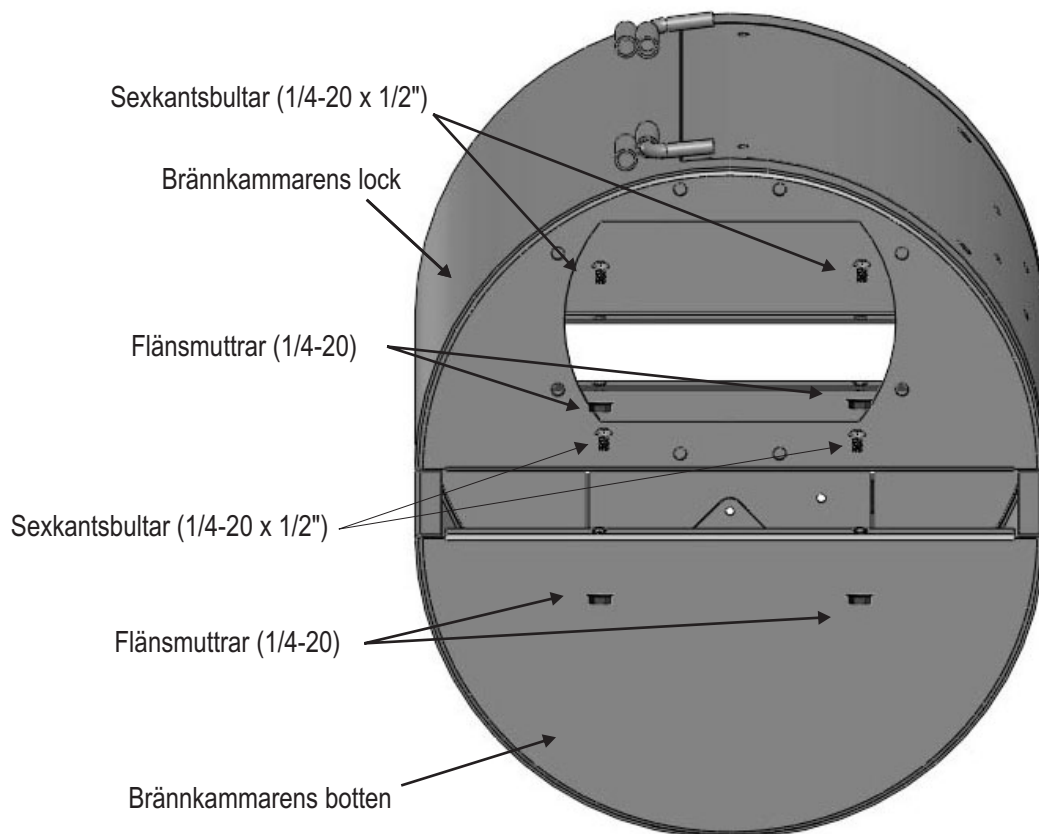
- 5** Se till att bultarna för benen är åtdragna såpass hårt att benen inte glider av. **Med hjälp av den andra personen** rullar du anordningen över handtagsfästena och ställer den på benen. När den står upp drar du åt benens fyra bultar helt.



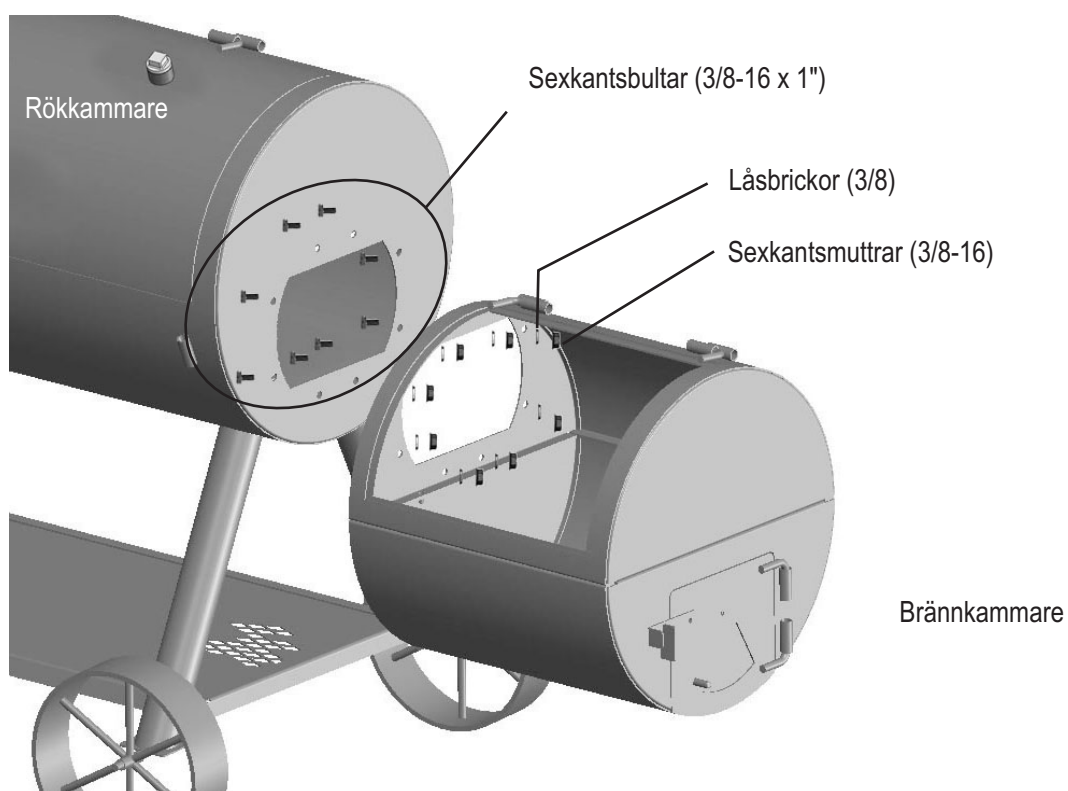
- 6** Använd fyra skruvar (1/4-20 x 1/2") och fyra flänsmuttrar (1/4-20) för att fästa värmeplattan på brännkammarens lock. Dra åt ordentligt.



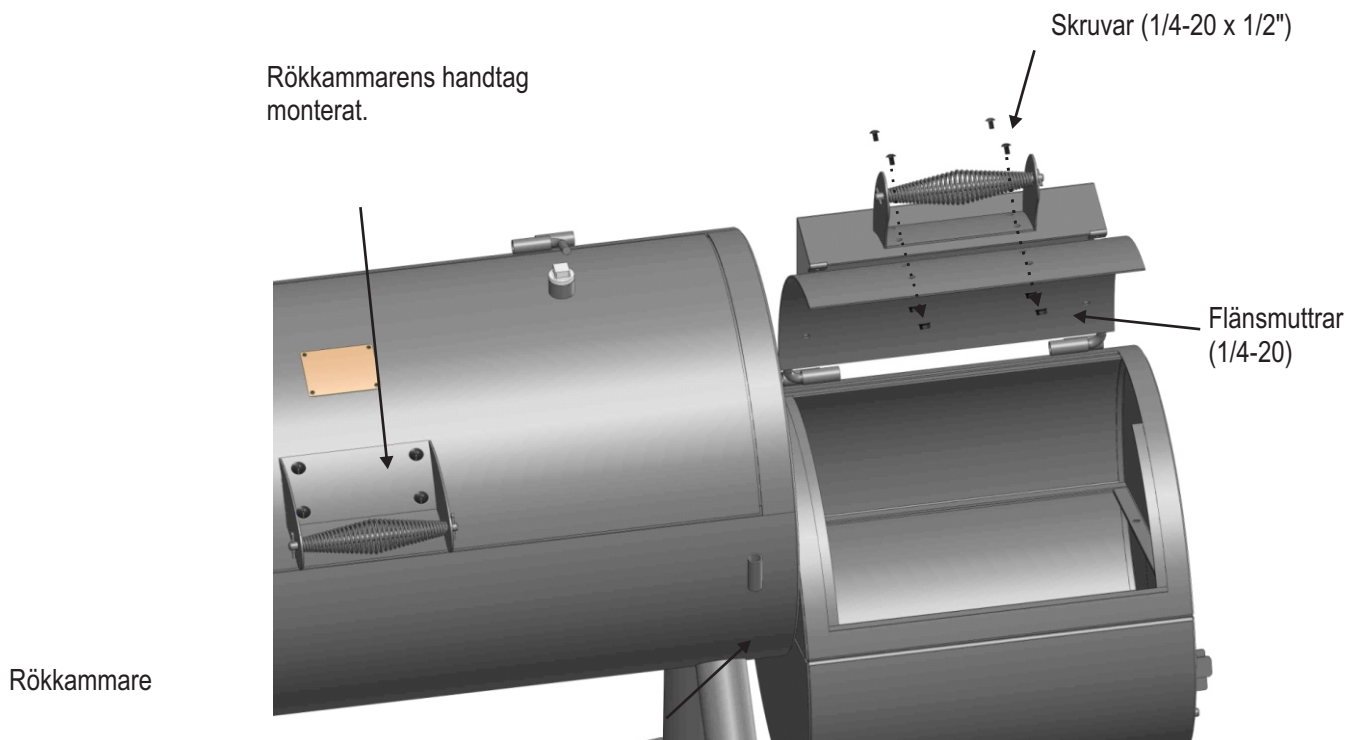
- 7** Koppla ihop brännkammarens lock med brännkammarens botten med hjälp av fyra sexkantsbultar (1/4-20 x 1/2") och fyra flänsmuttrar (1/4-20). Dra åt ordentligt.



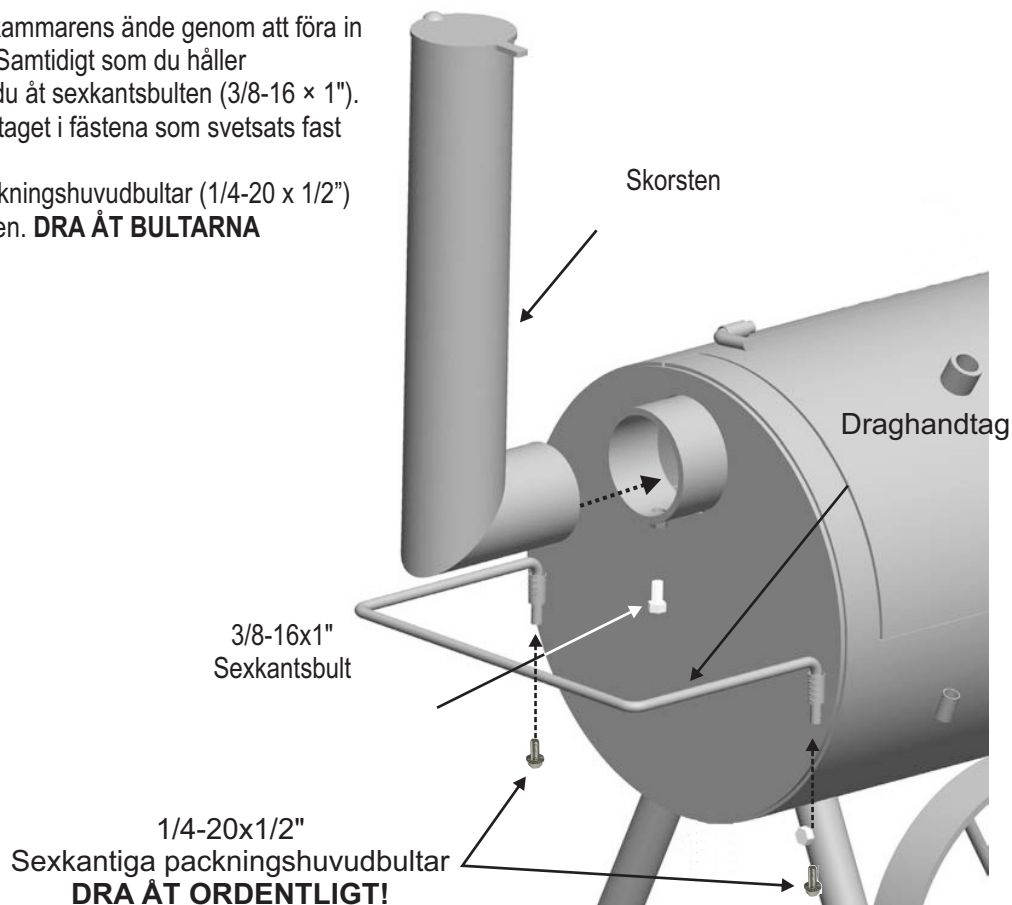
- 8** Med hjälp av den andra personen kopplar du ihop brännkammaren med rökkammaren med åtta sexkantsbultar (3/8-16 x 1"), låsbrickor (3/8) och sexkantsmuttrar (3/8-16).



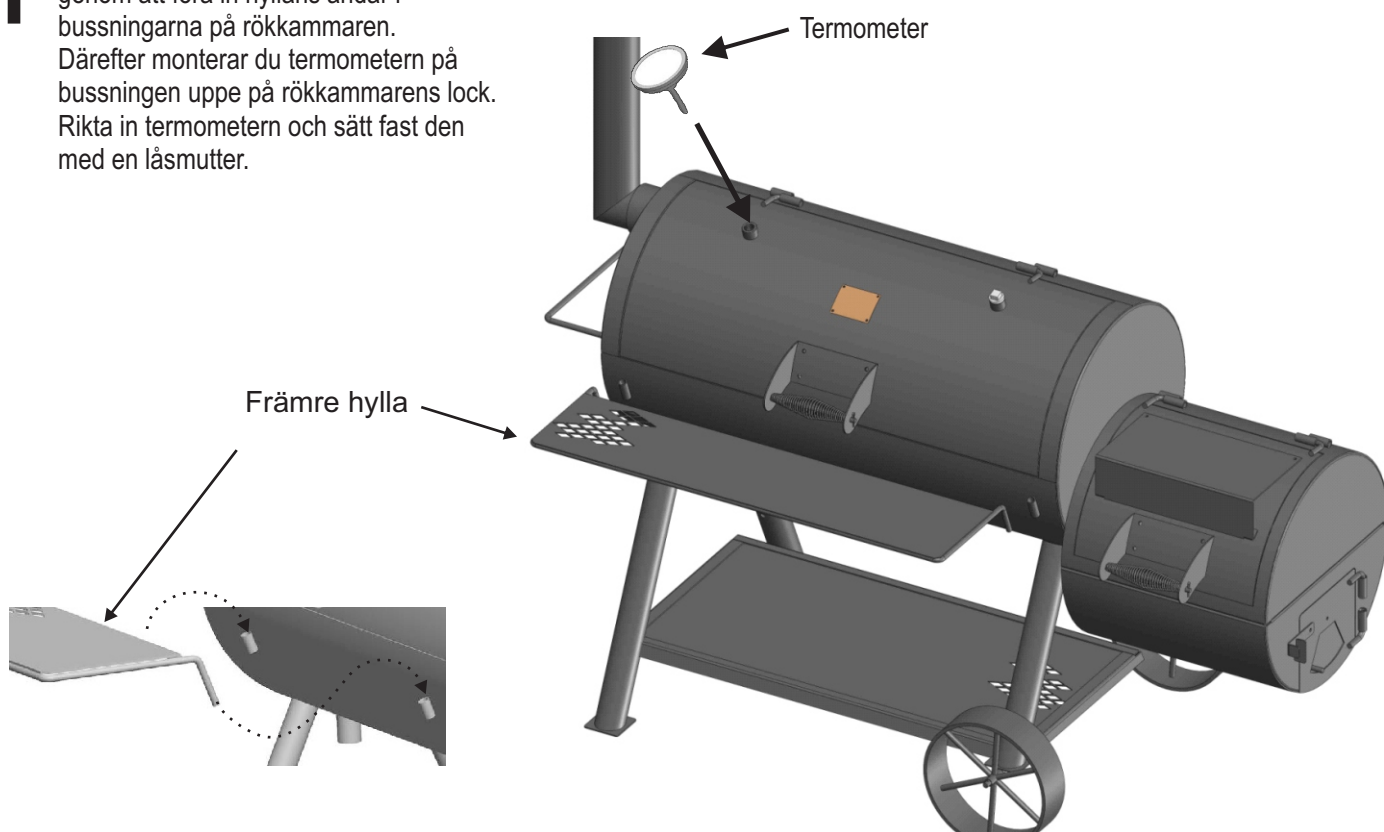
- 9** Fäst handtagen på rökkammarens och brännkammarens lock med åtta skruvar (1/4-20 x 1/2") och flänsmuttrar (1/4-20).  
Dra åt ordentligt.



- 10** Fäst skorstenen på rökkammarens ände genom att föra in den i monteringsfästet. Samtidigt som du håller skorstenen lodrätt drar du åt sexkantsbulten (3/8-16 x 1"). Sätt sedan på sidohandtaget i fästena som svetsats fast på rökkammaren. Fäst två sexkantiga packningshuvudbultar (1/4-20 x 1/2") på handtaget enligt bilden. **DRA ÅT BULTARNA ORDENTLIGT!**



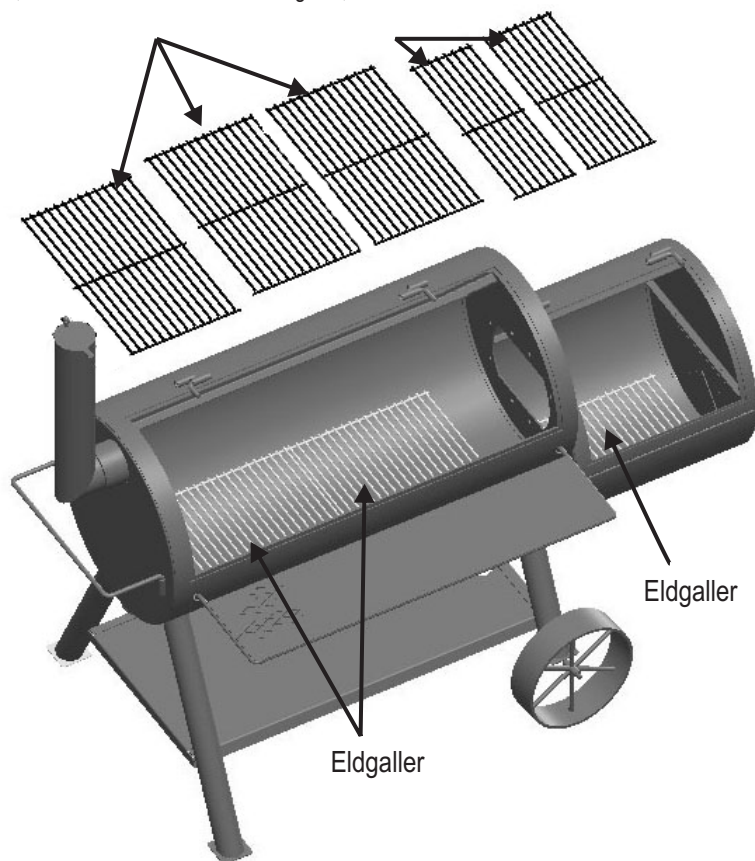
- 11** Fäst den främre hyllan på rökkammaren genom att föra in hyllans ändrar i bussningarna på rökkammaren. Därefter monterar du termometern på bussningen uppe på rökkammarens lock. Rikta in termometern och sätt fast den med en låsmutter.



Grillgaller, rök

Grillgaller, brännkammare

- 12** Placera två av eldgallren i botten på rökkammaren och ett i botten på brännkammaren. Placera därefter de tre stora grillgallren i rökkammaren. De två små grillgallren passar i brännkammaren.



**Gratulerar!** Du har slutfört monteringen av röken. Följ anvisningarna på sidan 4 för att härda röken.

# VAIN ULKOKÄYTTÖÖN ÄLÄ KÄYTÄ SISÄTILOISSA

Tämä ohjekirja sisältää tärkeitä tietoja, jotka ovat tarpeen laitteen kokoamiseksi ja käyttämiseksi turvallisesti.  
Huomioi kaikki varoitukset ja noudata ohjeita laitetta käyttäessäsi.

## Turvallisuussymbolit



Alla esitetyillä symboleilla ja ruudukoilla selitetään, mitä mikäkin otsikko tarkoittaa. Lue kaikki käyttöoppaassa esitetyt ohjeet ja noudata niitä.

 **VAROITUS** 

**VAROITUS:** Kertoo mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta, joka voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan vamman.

 **HUOMAUTUS** 

**HUOMAUTUS:** Kertoo mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta tai turvattomasta toiminnasta, joka voi aiheuttaa vähäisen tai lievän vamman.

 **VAROITUS** 

**HIILIMONOKSIDIVAARA**  
Hiilien polttaminen sisätiloissa voi aiheuttaa kuoleman. Poltettaessa syntyy hiilimonoksidia, joka on hajutonta. Älä KOSKAAN polta hiiliä huoneistossa, ajoneuvossa tai teltassa.

 **VAROITUS** 

Kaikkien valmistajan ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvaurioita.

 **HUOMAUTUS** 

Lue kaikki turvallisuutta, kokoamista ja käyttöä sekä hoitoa koskevat ilmoitukset ja ohjeet ja noudata niitä ennen kuin yrität koota laitteen ja valmistaa sillä ruokaa.

 **HUOMAUTUS** 

Jotkin osat voivat sisältää teräviä reunoja!  
Käytä tarvittaessa suojakäsineitä.

 **HUOMAUTUS** 

**LAITE ON PAINAVA!**  
ÄLÄ yritä koota laitetta yksin.

## Sisälämpötilat

### Jauheliha

Nauta, sika, vasikka, lammas.....71 °C (160 °F)  
Kalkkuna, kana.....74 °C (165 °F)

### Nauta, vasikka, lammas

Puolikypsä.....63 °C (145 °F)  
(anna vetäytyä 3 minuuttia ennen leikkaamista)  
Medium.....71 °C (160 °F)  
Kypsä.....77 °C (170 °F)

### Linnut

Kana ja kalkkuna, kokonainen.....74 °C (165 °F)  
Linnut paloina.....74 °C (165 °F)  
Ankka ja hanhi.....74 °C (165 °F)

### Sika



Puolikypsä.....63 °C (145 °F)  
(anna vetäytyä 3 minuuttia ennen leikkaamista)  
Medium.....71 °C (160 °F)  
Kypsä.....77 °C (170 °F)

## ASENTAJA/KOKOAJA:

Jätä tämä ohjekirja kuluttajalle.

## KULUTTAJA:



Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.

 **VAROITUS** 



**HIILIEEN SYTYTTÄMISTÄ KOSKEVIEN OHJEIDEN LUKEMATTA JA NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI AIHEUTTAA VAKAVIA HENKILÖ- JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.**

**KÄSITTELE KUUMIA HIILIÄ AINA VAROEN. NÄIN VÄLTÄT VAHINGOT.**

**PIDÄ LAITTEEN KANSI AINA AUKI HIILIÄ SYTYTTÄESSÄSI.**

 **VAROITUS** 

Useimmat laitteen pinnat ovat kuumia laitetta käytettäessä. Ole erittäin varovainen. Älä päästä muita henkilöitä laitteen lähelle. Käytä aina suojavaatetusta vammojen ehkäisemiseksi. Pidä lapset ja kotieläimet loitolla. Älä siirrä laitetta sen käytön aikana. Älä käytä alkoholia tai bensiiniin valaistus tai uudelleen valaistus! Käytä vain tulensytyttimet täyttävät EN 1860-3! Käytä tässä tapauksessa hiilisytyttimen sijaan parafiinipohjaisia sytytyskuutioita. Älä koskaan käytä hiilisytyttimen nestettä yhdessä sähkösytyttimen kanssa.

 **VAROITUS** 

**Kaikki pinnat voivat olla kuumia käytön aikana. Käytä tarvittavaa suojausta palovammojen ehkäisemiseksi. Älä käytä tätä laitetta syttyvien pintojen tai rakenteiden, esimerkiksi puutasojen, kuivien lehtien tai ruohon, vinyyli- tai puulistejen, päällä tai niiden lähellä. KATSO OMISTAJAN OPPIAUSTA TURVALLISUUTTA KOSKEVAT TÄRKEÄT TIEDOT.**

 **VAROITUS** 

Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen!

 **VAROITUS** 

Kun tuli näyttää sammuneen, voivat palamattomat kekäleet olla kuumia vielä jopa vuorokauden ajan ja syttyä uudelleen odottamatta, jos ne saavat ilmaa. Laitteen tulipesän ulkopuolella mahdollisesti olevat kekäleet voivat aiheuttaa tulipalovaaran ja sytyttää helposti syttyviä pintoja, esimerkiksi puutasoja, tuleen.

 **HUOMAUTUS** 

Vain yksityiskäyttöön.  
Ei saa käyttää kaupalliseen ruuanvalmistukseen.

 **HUOMAUTUS** 

Kaikki pinnat voi olla käytön aikana. Paistamisen aikana, aina käyttäessä suojakäsineitä säädettäessä ilmapirran kanssa ilmanvaihto pellit.

## SAVUSTIMEN VALMISTELU

Ennen kuin valmistat ruokaa savustimella, noudata tarkasti seuraavia ohjeita. Näin toimien laitteen sisäosien pinnat saadaan valmisteltua ja maustettua ennen käyttöä. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sisäpinnan vaurioita tai makuhaittoja ensimmäisellä ruuanlaittokerralla.

1. Harjaa kaikki sisäpinnat kasviöljyllä, myös ristikot ja ritilät.
2. Kasaa vähän hiiliä ritilälle tai pannulle ja sytytä ne. Varmista, etteivät hiilet kosketa seinämiin.
3. Sulje luukku. (Avaavapulttia ja savuputken savupeltiä noin neljänneksen verran.) Anna tulen palaa vähintään kaksi tuntia - mitä pidempään, sen parempi. Aloita sitten lämpötilan nostaminen avaamalla savupeltiä ja savuputken savupeltiä puoleen väliin ja lisää hiiliä. **Grilli tulee kuumentaa ja polttoaineen pidetty erittäin kuuma vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä ruuanlaittoa.** Savustin on nyt käyttövalmis.

Savustimen sisäpinta voi ruostua. Voit suojata laitetta levittämällä sisäpinoille ohuen kerroksen kasviöljyä. Savustimen ulkopinta voi vaatia silloin tällöin maalausta. Suosittelemme käyttämään korkeita lämpötiloja kestävästä mustasta suihkemaalia.

ÄLÄ KOSKAAN MAALAA LAITTEEN SISÄPINTOJA!

### SAVUSTIMEN HUOLTO

Puhdistusten väliaika riippuu laitteen käyttöiheydestä. Varmista, että hiilet ovat täysin sammuneet ennen laitteen sisäosan puhdistamista. Huuhtelee perusteellisesti vedellä ja anna ilmakuivua ennen seuraavaa käyttöä. Pyyhi laitteen sisäpinta kuivaksi liinalla tai paperipyyhkeillä. Kun lopetat ruuanvalmistuksen ja laite on riittävästi jäähtynyt, poista kaikki jäljelle jäänyt tuhka. Tuhka kerää kosteutta, mikä puolestaan voi aiheuttaa laitteen ennenaikaista ruostumista ja reikiintymistä. Voit suojata laitetta levittämällä sisäpinoille ajoittain kasviöljyä. Laitteen ulkopinnalle on myös syytä lisätä ajoittain maalia. Suosittelemme korkeita lämpötiloja kestävästä suihkemaalia. ÄLÄ KOSKAAN MAALAA LAITTEEN SISÄPINTOJA. **Keittopinta:** Jos käytät karkeaa harjaa laitteen jonkin kypsennyspinnan puhdistamiseen, varmista ennen savustusta, ettei harjaksia ole jäänyt kypsennyspinoille. Kypsennyspintojen puhdistaminen ei ole suositeltavaa, kun laite on kuuma.

### RUUANVALMISTUSVINKKEJÄ

#### Hiilien sytyttäminen

1. Kasaa hiilibriketit tai puut pyramidin muotoiseksi keoksi hiiliritilän tai tuhkapannun päälle. Suosittelemme käyttämään tulen sytyttämiseen noin 45 brikettiä (noin 1,4 kg). Voit lisätä brikettejä tarpeen mukaan.
2. Jos käytät sytytysnestettä, imeytä se hiilibriketteihin ja jätä imeytymään noin 5 minuutiksi. Jos käytät hiilisytytintä, sähkösytytintä tai muuta sytytystapaa, toimi valmistajan ohjeiden mukaisesti.
3. **Pidä laitteen kansi aina auki hiiliä sytyttäessäsi.** Pidä kantta auki kunnes briketit ovat syttyneet kunnolla. Jos et toimi näin, hiilisytyttimestä muodostuvat höyryt voivat jäädä laitteen sisään ja saada aikaan tulenlieskoja kantta avattaessa.
4. Älä koskaan lisää sytytysnestettä kuumiin tai lämpimiin hiiliin, sillä hiilet voivat syttyä yhtäkkiä ja aiheuttaa palovammoja.
5. Voit aloittaa ruuanvalmistuksen, kun kaikki briketit ovat muuttuneet punahehkuseksi tuhkaksi (kestää noin 12–15 minuuttia).
6. Jätä briketit keoksi tai levitä ne tasaisesti hiiliritilälle pitkävärtisellä välineellä - ruuanvalmistustavastasi riippuen.

#### Mistä tiedät, että voit aloittaa ruuanvalmistuksen

Savustuksen onnistuminen riippuu hiililoksen oikeasta tilasta. Yleisenä sääntönä hiilien savustusvalmiudesta voidaan pitää sitä, että vähintään 80 prosenttia hiilistä on tuhkanharmaita. Järjestele kuumat hiilet varoen hiiliritilälle halutun ruuanvalmistustavan mukaisesti. Voit säätää hiililoksen lämpötilaa seuraavasti:

- Jos hiilet ovat liian kuumia, levitä niitä hieman enemmän, jolloin tuli ei pala niin kiivaasti.
- Nosta tai laske säädettävää hiiliritilää.
- Sulje savustimen venttiilit osittain, jolloin tulta ruokkivan hapen määrä vähenee.

#### Mistä tiedät, että voit aloittaa ruuanvalmistuksen (jatkoa)

- Käytä epäsuoraa savustusmenetelmää, jossa hiilet ovat vain toisella puolella pannua ja ruoka toisella puolella eikä suoraan hiilien päällä.
- Jos hiilet syttyvät liekkeihin, suihkuta liekkien päälle vettä suihkupullolla. Varo suihkuttamasta vettä tuhkaan, ettei tuhka leviä ympäriinsä.
- Lisää brikettejä 2 tai 3 kerrallaan lisätäksesi paloaikaa. Anna hiilten palaa tuhkaksi noin 10 minuuttia ennen uusien lisäämistä.
- **Älä kypsennä ennen polttoaineen on päällyste tuhkaa.**

### SAVUSTUS JA HIDAS RUUANVALMISTUS

Irrota kypsennysritilä tulipesästä ja kasaa hiilet tai puut tulitason päälle tulipesään. Voit käyttää hiiliä tai puuta, mutta puu on suositeltavaa palamisnopeutensa ja valmistettavaan ruokaan antamansa maun takia. Savustamiseen sopivia maustettuja puita ovat esimerkiksi pähkinäpuu, mesquitopuu, pekaani, tammi ja monet muut hedelmäpuut. Kaarnaa on vältettävä tai se on poltettava pois ensin, sillä se sisältää runsaasti happoa ja lisää ruokaan karvasta makua.

Kun tuli on sammunut, sulje luukut ja kontrolloi lämpötilaa ja savuntuotantoa tulipesässä ja savuputken päällä sijaitsevien savupeltien avulla. Savu pidetään kammioiden sisällä, jolloin palaminen vähenee ja savuaromit lisääntyvät. Älä käytä savustinta, jos savustuskammion lämpötila on yli 230 °C (450 °F). Laita valmistettava ruoka-aine savutuskammioon ja tarkkaile lämpötilaa. Ruoka kypsyy ja savustuu epäsuorassa lämmössä. Sinun ei tarvitse huolehtia siitä, että rasvapalon syttyminen pilaisi ruuan. Älä laita ruoka-ainetta savutuskammioon alle 15 cm:n etäisyydelle tulipesään aukosta. Yleissääntönä ruuan kypsennykselle voidaan pitää noin 1 tunti / 0,5 kg, kun savustetaan paksuja lihapaloja. Katso keittokirjasta ohjeita lihan leikkaamiseen. Älä avaa savustuskammion luukkuja liian usein, ettei lämpö pääse karkaamaan. Lämmön karkaaminen pidentää kypsennysaikaa.

### PUULASTUILLA/-PALOILLA SAVUSTAMINEN

Jos haluat enemmän savunmakua käyttäessäsi hiilibrikettejä tai hiiliä, kokeile puulastujen tai muutaman puupalan lisäämistä hiililokseen. Puupaloja on saatavilla erilaisilla luontaisilla aromeilla maustettuina, ja niitä voidaan käyttää sellaisenaan tai lisätä hiiliin. Yleissääntönä voidaan todeta kaikkien hedelmä- ja pähkinäpuiden soveltuvan ruuanlaittoon. Eri puulajien maku on kuitenkin hyvin erilainen. Kokeile eri puulajeja löytääksesi oman suosikkisi ja käytä aina hyvin maustettua puuta. Tuore tai vasta kaadettu puu voi tehdä ruuasta mustaa ja kitkerän makuista.

#### Suosituksemme ovat:

**Kana** - leppä, omena, pähkinä, mesquito

**Nauta** - pähkinä, mesquito, tammi

**Sika** - hedelmäpuut, pähkinä, tammi

**Lammas** - hedelmäpuut, mesquito

**Vasikka** - hedelmäpuut, viiniköynnös

**Merenelevät** - leppä, mesquito

**Vihannekset** - mesquito

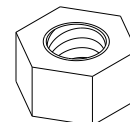
## TARVIKKEET



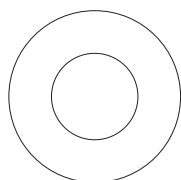
Sokka  
Kpl 2



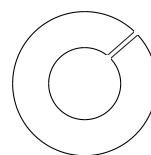
1/4-20  
Laippamutteri  
Kpl 16



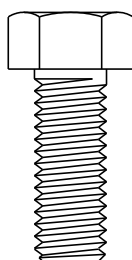
3/8-16  
Kuusiomutteri  
Kpl 8



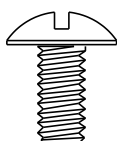
12 mm:n  
prikka  
Kpl: 4



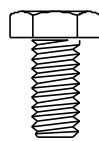
3/8  
Lukkoprikka  
Kpl 8



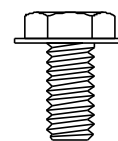
3/8-16x1"  
Kuusiopultti  
Kpl 17



1/4-20x1/2"  
Koneruuvi  
Kpl 12



1/4-20x1/2"  
Kuusiopultti  
Kpl 4



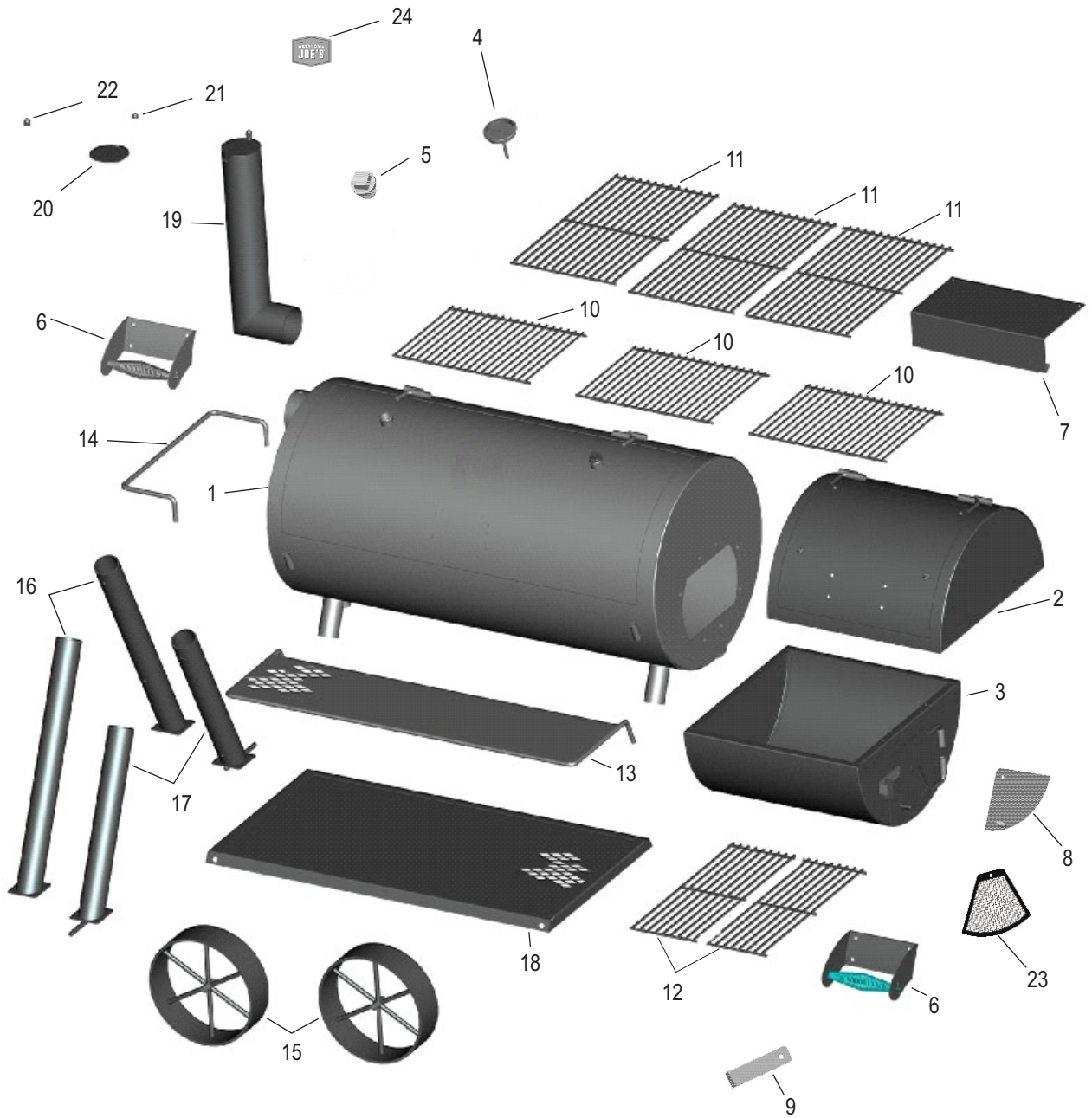
1/4-20x1/2"  
Prikallinen kuusiopultti  
Kpl 2

## OSALUETTELO

Nro	Kpl	Kuvaus
1	1	SAVUSTUSKAMMIO JA KANSI
2	1	TULIPESÄN KANSI
3	1	TULIPESÄN KAMMIO
4	1	LÄMPÖMITTARI
5	1	LÄMPÖMITTARIN AUKON TULPPA
6	2	KANNEN KAHVA
7	1	TULIPESÄN LÄMMITYSPINNAN LEVY
8	1	SAVUPELTI
9	1	OVEN SALPA
10	3	HIILIRITILÄ
11	3	KYPSENNYSRITILÄ, SAVUSTIN
12	2	KYPSENNYSRITILÄ, TULIPESÄ
13	1	ETUHYLLY
14	1	VETOKAHVA
15	2	PYÖRÄ
16	2	PITKÄ JALKA
17	2	LYHYT JALKA
18	1	ALAHYLLY
19	1	SAVUPUTKI
20	1	SAVUPUTKEN SAVUPELTI
21	1	SAVUPUTKEN SUOJUS
22	1	SAVUPELLIN JOUSI
23	1	KUVARUUTU
24	1	NIMIKYLTTI

### Ei kuvaa

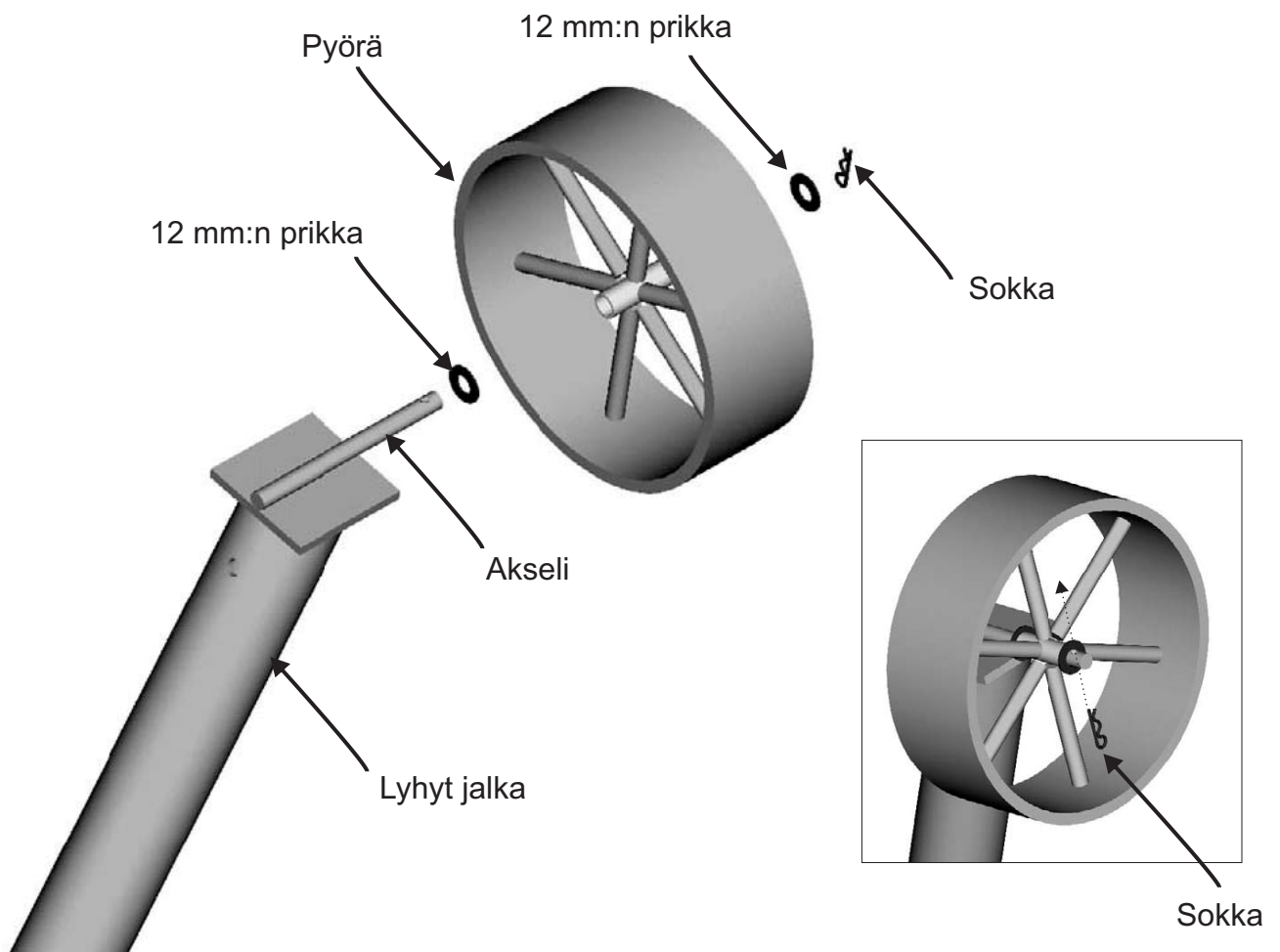
...	1	TARVIKEPAKKAUS
...	1	KOKOAMISOHJEET



## KOKOAMINEN

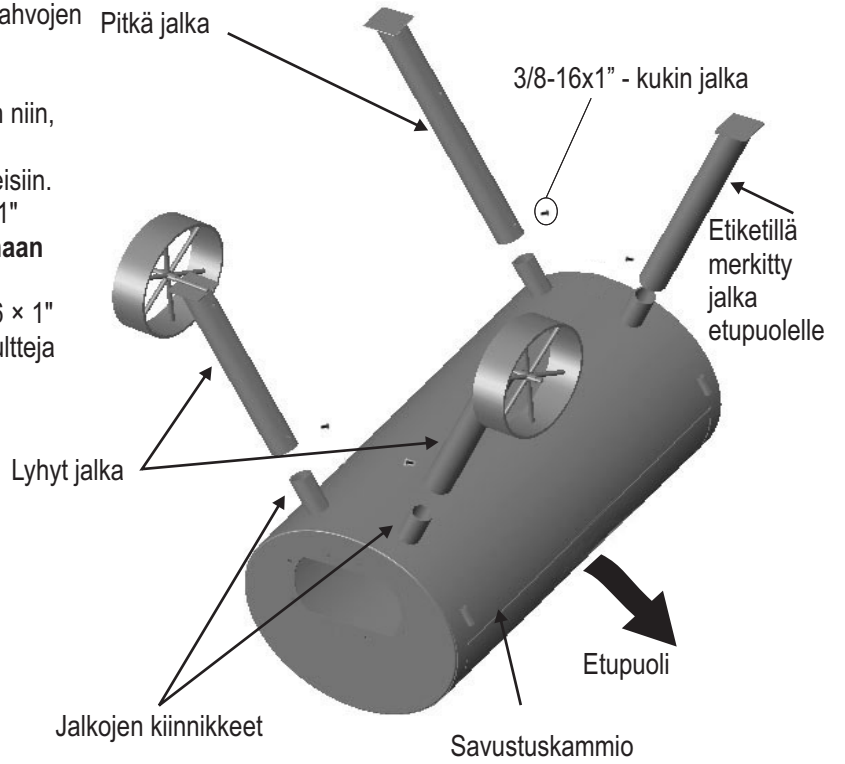
- 1 HANKI ENSIN APURI!** Tämä laite on painava ja sen nostamiseen ja liikutteluun tarvitaan toinenkin henkilö. Valitse SEURAAVAKSI sopiva kokoamispaikka. Avaa pakkaus ja taita kulmat niin, että laatikko litistyy. Näin saat suojapinnan kokoamiselle. Ota pahvinen pakkausmateriaali ja osat pois tulipesästä ja savutuskammiosta.

- 2** Laita jokaisen lyhyen jalan akseliin yksi 12 mm:n prikka, sen jälkeen pyörä ja toinen 12 mm:n prikka. Työnnä akselin päässä olevaan reikään sokka.

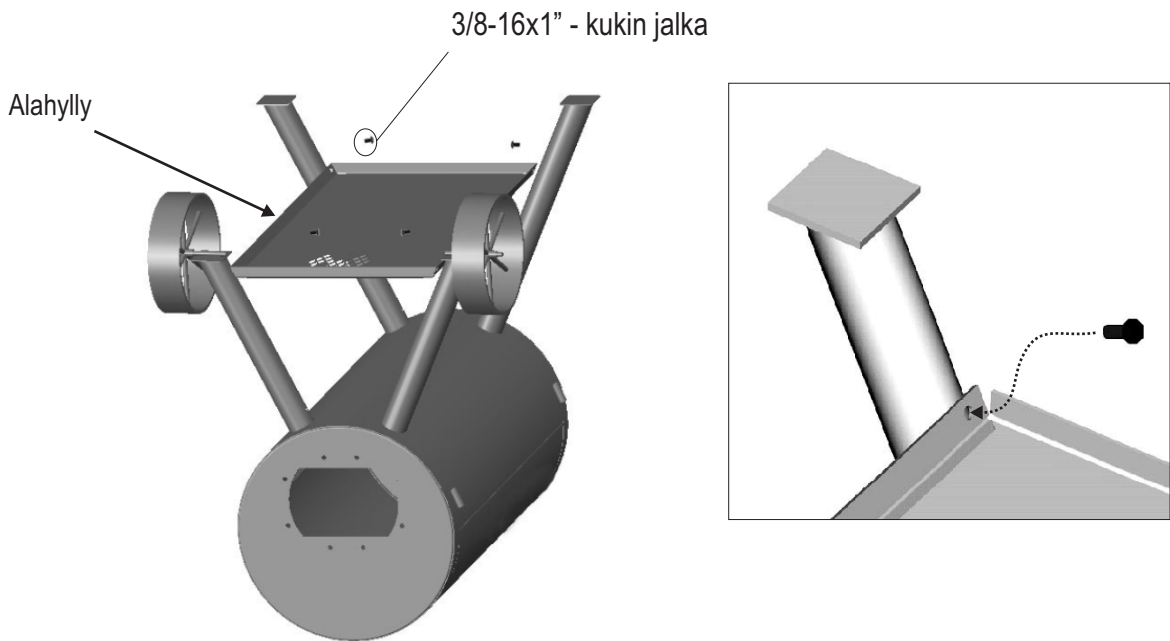


**3** Rullaa laite sen viereen maahan asetetun pahvin päälle niin, että toinen henkilö on savustuskammion puoleisessa päässä. Laitteen tulisi olla savustuskammion kahvojen pidikkeiden varassa niin, että jalkojen kiinnikkeet osoittavat ylöspäin.

- Aseta lyhyet jalat oikeanpuoleisiin kiinnikkeisiin niin, että pyörät jäävät ulkopuolelle.
- Aseta pitkät jalat vastakkaisen puolen kiinnikkeisiin. Kiinnitä kukin jalka paikoilleen yhdellä 3/8-16x1" kuusiopultilla. **Älä kiristä vielä pultteja kokonaan tässä vaiheessa!**
- Kiinnitä kukin jalkoihin pylvääseen yksi 3 / 8-16 x 1" heksapäinen pultti jalkaa kohden. Älä kiristä pultteja kokonaan tällä hetkellä!



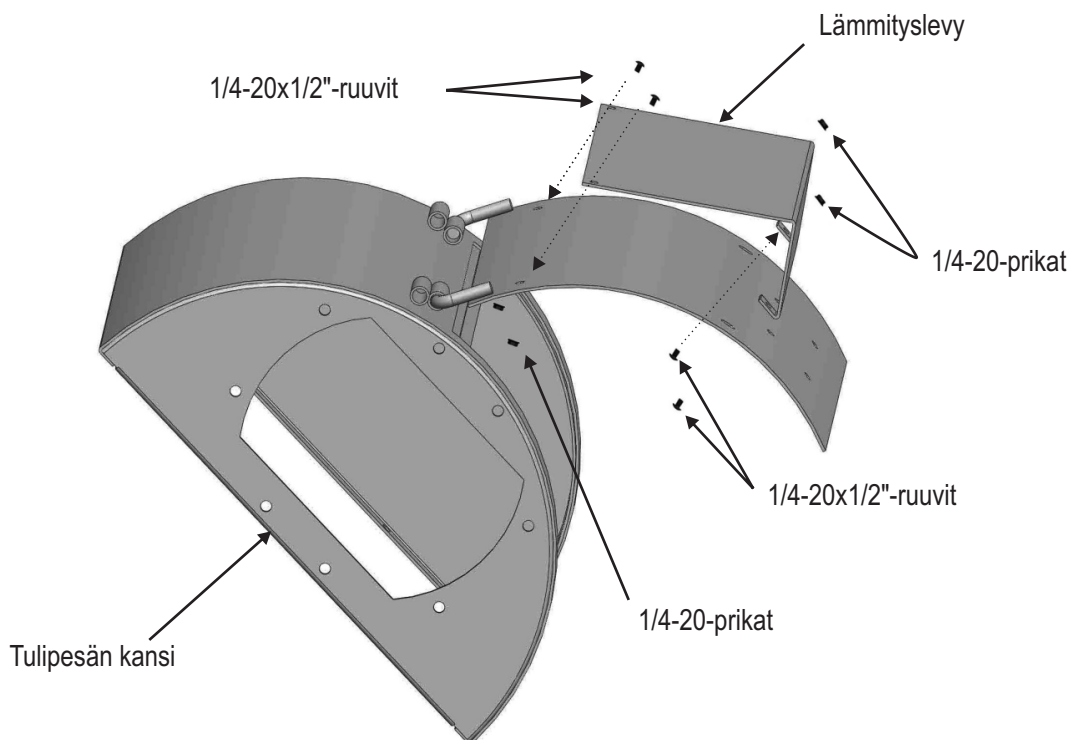
**4** Yksi henkilö pitää alahyllyä paikoillaan, kun toinen kiinnittää hyllyn jalkoihin 3/8-16x1"-kuusiopulteilla. **Kiristä pultit loppuun asti.**



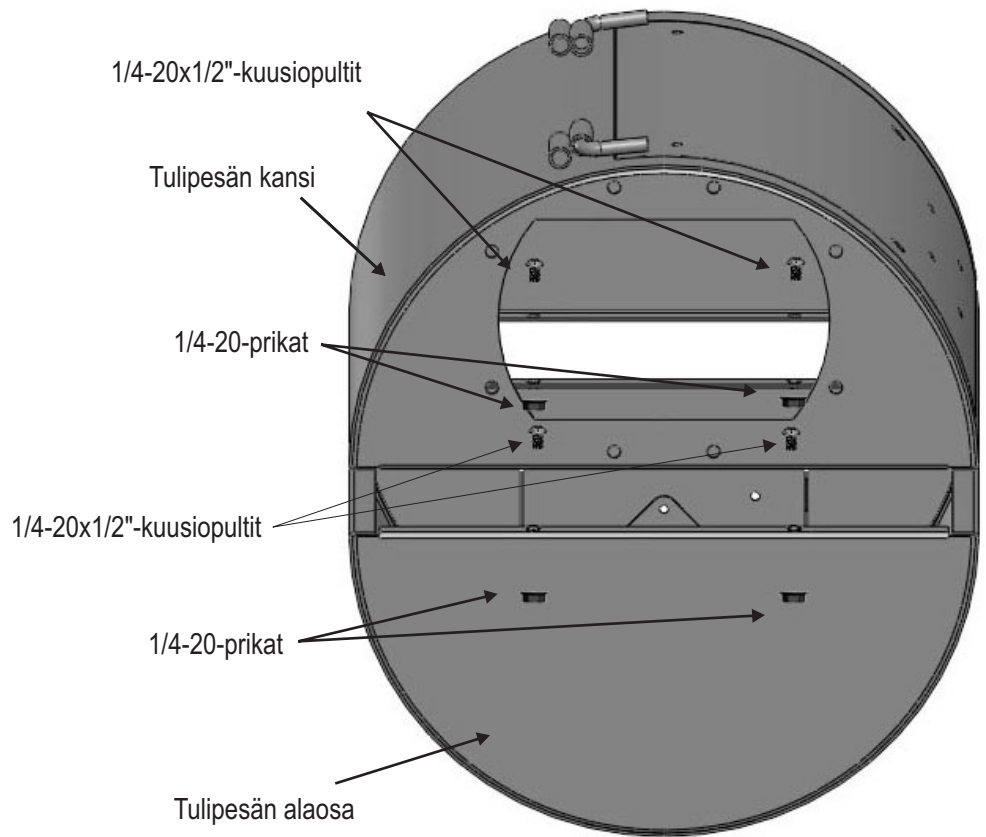
- 5** Varmista, että jalkojen pultit on kiristetty niin tiukalle, etteivät jalat irtoa kiinnikkeistään.  
**Käännä laite ympäri avustajan kanssa ja pystytä se jaloilleen.** Kun laite on pystyssä, kiristä jalkojen pultit loppuun saakka.



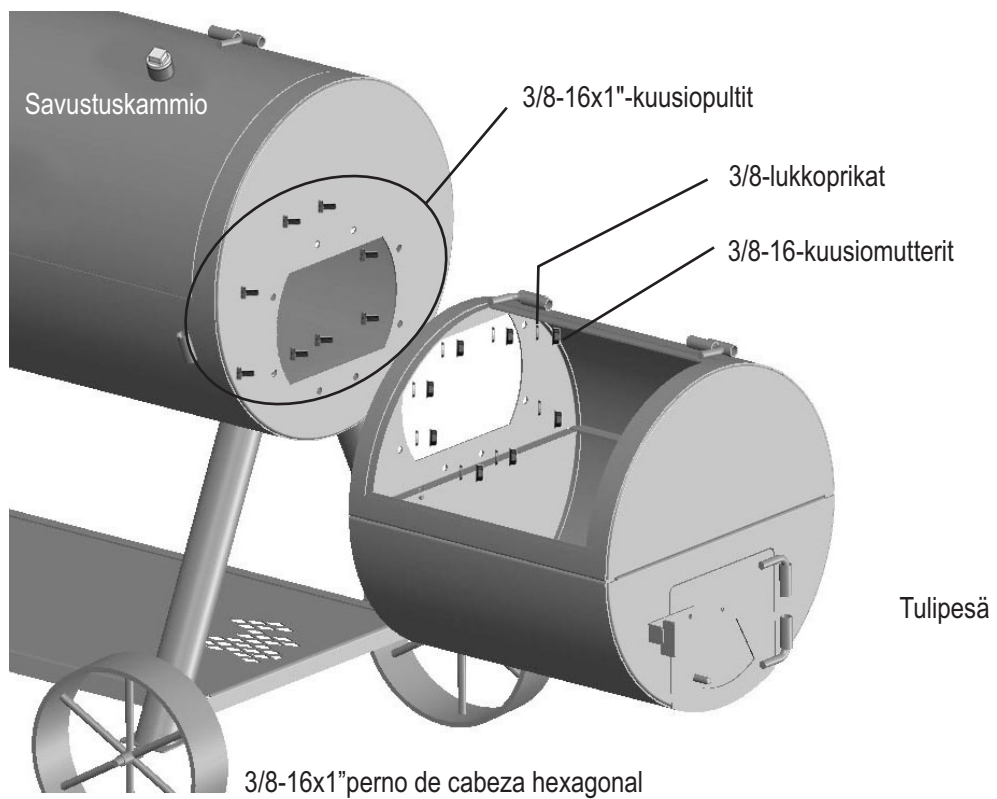
- 6** Käytä neljää 1/4-20x1/2"-ruuvia ja neljää 1/4-20-prikkaa lämmityslevyn kiinnittämiseksi tulipesän kanteen.  
Kiristä ruuvit loppuun asti.



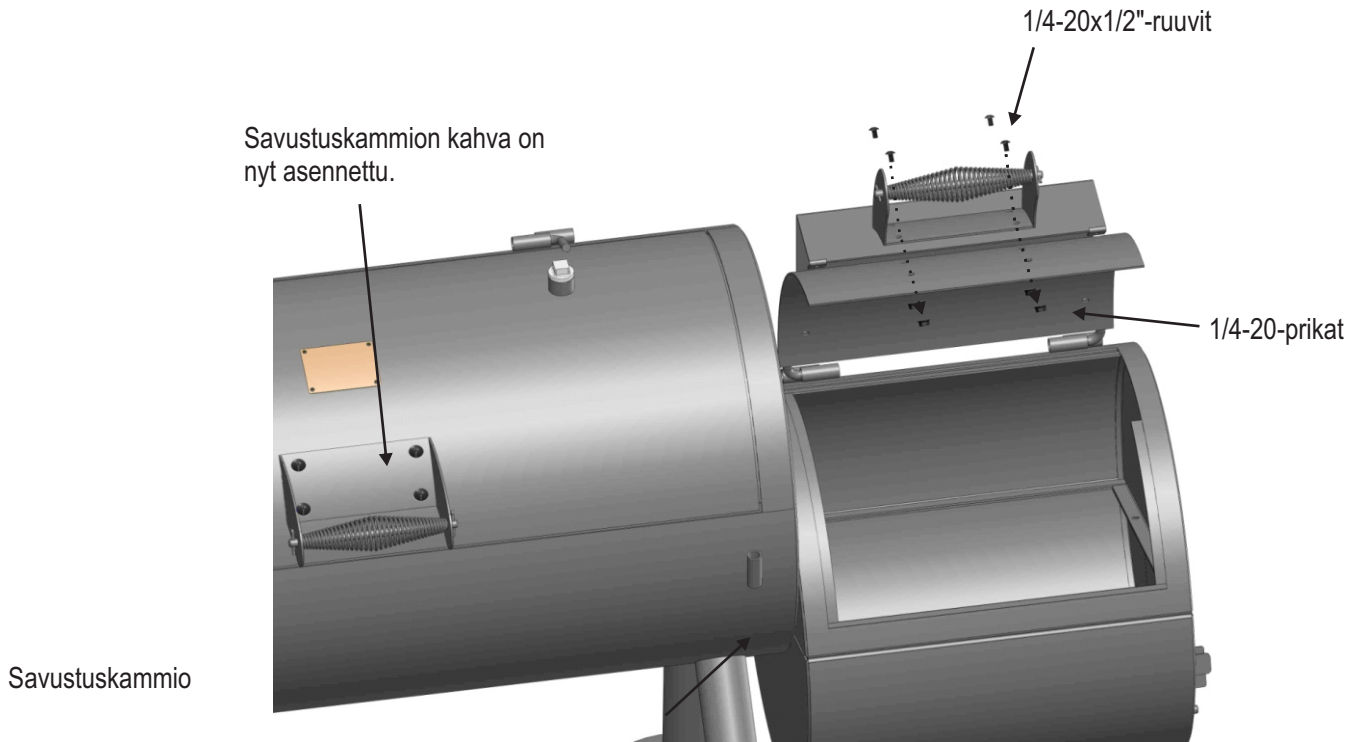
- 7** Kiinnitä tulipesän kansi ja tulipesän alaosa neljällä 1/4-20×1/2"-kuusiopultilla ja neljällä 1/4-20-prikalla. Kiristä ruuvit loppuun asti.



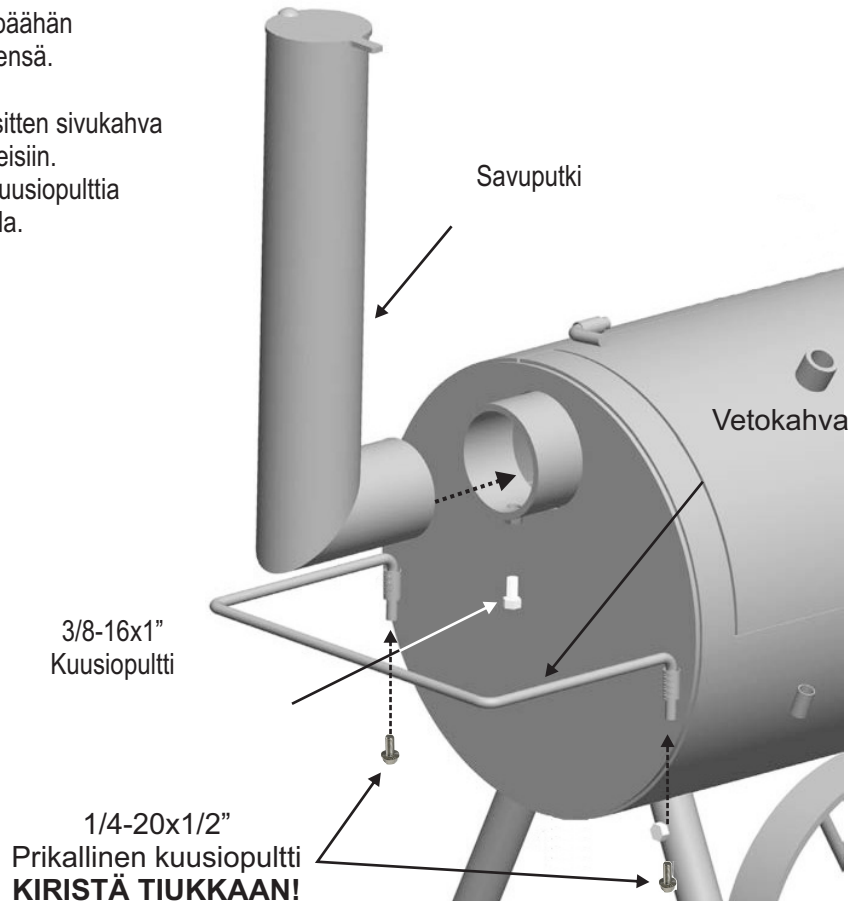
- 8** Kiinnitä tulipesä ja savustuskammio avustajan avulla kahdeksalla 3/8-16×1"-kuusioruuvilla, 3/8-lukkoprikalla ja 3/8-16-kuusiomutterilla ja kiristä.



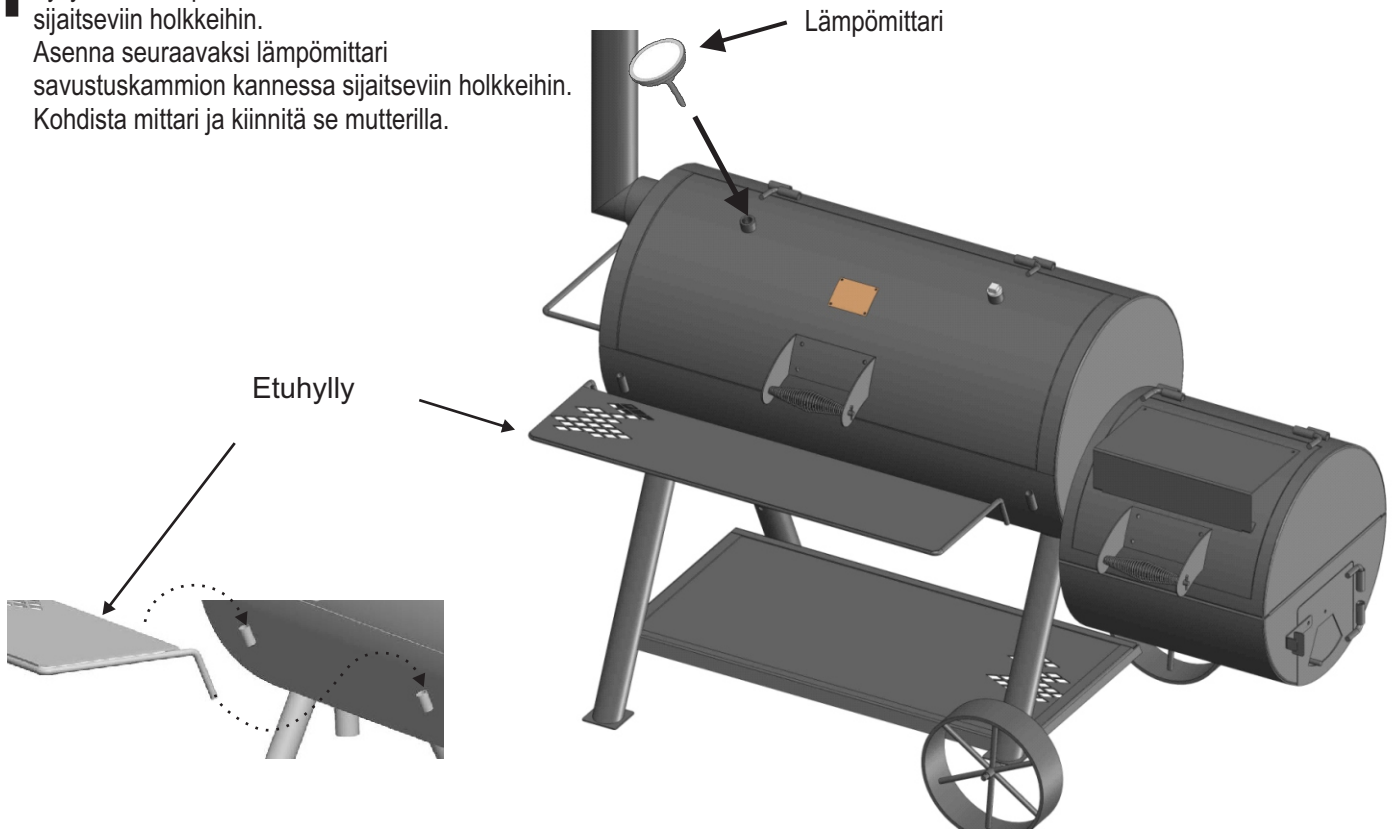
**9** Kiinnitä kahva savustuskammion kanteen kahdeksalla 1/4-20×1/2"-ruuvilla ja 1/4-20-prikalla. Kiristä ruuvit loppuun asti.



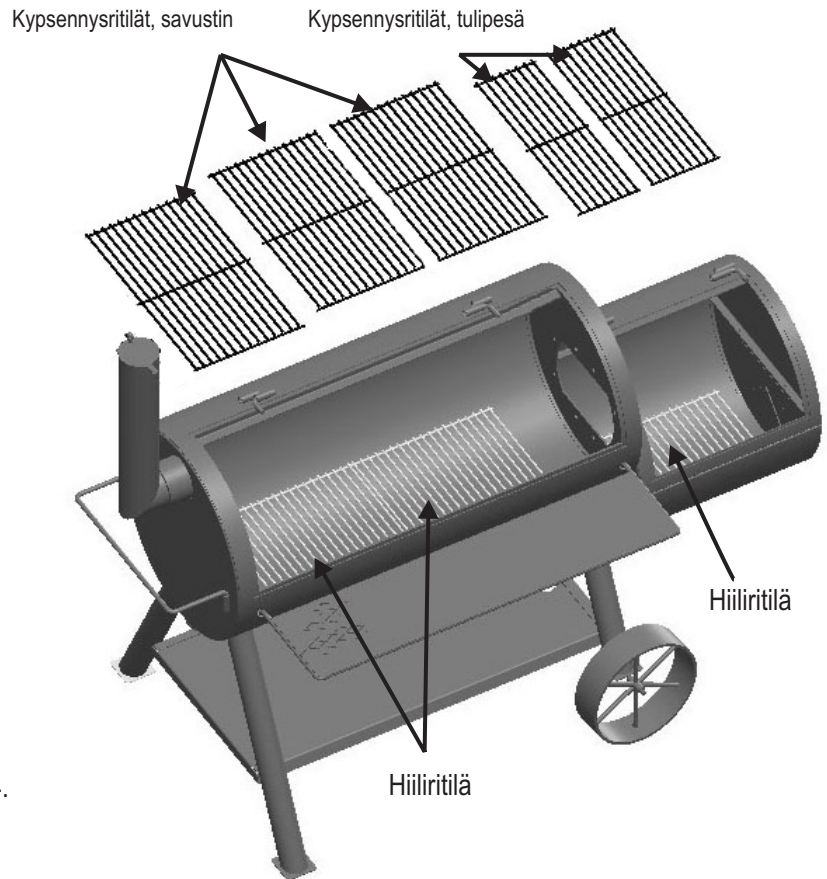
**10** Kiinnitä savuputki savustuskammion päähän liu'uttamalla putki asennuspidikkeeseensä. Pidä savuputkea pystysuorassa ja kiristä 3/8-16×1"-kuusiopultit. Liu'uta sitten sivukahva savustuskammioon hitsattuihin pidikkeisiin. Asenna kaksi 1/4-20×1/2"-prikallista kuusiopulttia kahvan päihin kuvan esittämällä tavalla. **KIRISTÄ PULTIT TIUKKAAN!**



- 11** Kiinnitä etuhylly savustuskammioon liu'uttamalla hyllyn kehikon päät savustuskammion etuosassa sijaitseviin holkkeihin. Asenna seuraavaksi lämpömittari savustuskammion kannessa sijaitseviin holkkeihin. Kohdista mittari ja kiinnitä se mutterilla.



- 12** Aseta savustuskammion pohjalle kaksi hiiliritilää ja yksi tulipesän pohjalle. Aseta sitten kolme suurta kypsennysritilää savustuskammioon. Kaksi pientä kypsennysritilää sopivat tulipesään.



**Onnea!** Olet nyt asentanut savustimesi.  
Löydät savustimen maustamista koskevat ohjeet sivulta 4.

# SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE

## NO UTILIZAR EN INTERIORES

Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para el correcto armado y uso seguro del aparato.

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

### Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas a continuación explican el significado de cada título. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran a lo largo del manual.



## ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.



## PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones moderadas o leves.



## ADVERTENCIA

### PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar carbón vegetal en interiores puede matarle. Genera monóxido de carbono, que no tiene olor. NUNCA queme carbón vegetal dentro de casas, vehículos o tiendas de campaña.



## ADVERTENCIA

No seguir todas las instrucciones del fabricante podría resultar en lesiones personales graves y/o daños materiales.



## PRECAUCIÓN

Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, instrucciones de montaje, e indicaciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y cocinar.



## PRECAUCIÓN

¡Algunas piezas podrían tener bordes afilados! Use guantes protectores si es necesario.

### Temperaturas internas de cocción

#### Carne molida

Carne de res, cerdo, ternera, cordero.....71 °C (160 °F)  
Pavo, pollo.....74 °C (165 °F)

#### Carne fresca de res, ternera, cordero

Poco asada.....63 °C (145 °F)  
(déjela reposar 3 minutos antes de cortar)  
Término medio.....71 °C (160 °F)  
Bien cocida.....77 °C (170 °F)

#### Aves de corral

Pollo y pavo, enteros.....74 °C (165 °F)  
Partes de aves.....74 °C (165 °F)  
Pato y ganso.....74 °C (165 °F)

#### Carnes frescas de cerdo

Poco asada.....63 °C (145 °F)  
(déjela reposar 3 minutos antes de cortar)  
Término medio.....71 °C (160 °F)  
Bien cocida.....77 °C (170 °F)

## INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Deje este manual con el cliente.

## CLIENTE:

Conserve este manual para referencia en el futuro.



## ADVERTENCIA

**NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO DEL CARBÓN PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES Y/O EN DAÑOS A LA PROPIEDAD.**

**SIEMPRE TENGA CUIDADO CUANDO MANIPULE EL CARBÓN CALIENTE PARA EVITAR LESIONES.**

**SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LA TAPA DE LA PARRILLA ABIERTA.**



## ADVERTENCIA

La mayoría de las superficies de esta unidad se calientan cuando está en uso. Tenga mucho cuidado. Aleje a las personas de la unidad. Siempre use ropa protectora para evitar lesiones. Mantenga a los niños y mascotas alejados. No mueva la unidad durante su operación. No utilice alcohol o gasolina para la iluminación o el re-encendido! Use sólo encendedores que cumplan con la norma EN 1.860-3! En ese caso, los cubos de encendido a base de parafina pueden sustituirse con líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.



## ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden calentarse durante el uso. Utilice protección conforme sea necesario para evitar quemaduras.

No use esta unidad sobre o cerca de superficies o estructuras combustibles tales como tarimas de madera, hojas o pasto seco, vinilo o madera, etc.

CONSULTE EL MANUAL DEL PROPIETARIO PARA OBTENER IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.



## ADVERTENCIA

¡No utilice bebidas alcohólicas o gasolina para el encendido o para volver a encender el fuego!



## ADVERTENCIA

Aunque el fuego de carbón parece apagado, las brasas no consumidas pueden retener el calor hasta por 24 horas y si se exponen al aire fresco, pueden generar una llama inesperadamente. Cualquiera de esas brasas fuera de la cámara de combustión de la parrilla suponen un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles como tarimas de madera.



## PRECAUCIÓN

Sólo para uso residencial. No usar para cocina comercial.



## PRECAUCIÓN

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin un ayudante.



## PRECAUCIÓN

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Durante la cocción, siempre use guantes protectores cuando ajuste el flujo de aire con los amortiguadores de ventilación.

## PREPARACIÓN PARA UTILIZAR SU AHUMADOR

Antes de cocinar con el ahumador, deben seguirse cuidadosamente los siguientes pasos para el curado, acabado y sazonado del acero interior. No seguir estos pasos puede dañar el acabado y/o impartir sabores metálicos a sus primeras comidas.

1. Cepille todas las superficies interiores, incluidas grillas y parrillas, con aceite de cocina vegetal.
2. Genere un fuego pequeño en la parrilla o bandeja, asegurándose de no colocar carbones contra las paredes.
3. Cierre la puerta. (Coloque el amortiguador y el amortiguador de la chimenea aproximadamente en posición de un cuarto de apertura). Este fuego debe mantenerse durante al menos dos horas, mientras más tiempo, mejor. Luego, empiece a aumentar la temperatura abriendo el amortiguador y el amortiguador de la chimenea hasta la mitad y añada más carbón. **La barbacoa se debe calentar y el combustible se mantuvo rojo caliente por lo menos 30 minutos antes de la primera cocción.** El ahumador ya está listo para usarse.

Puede aparecer óxido en el interior de su ahumador. Mantener una capa ligera de aceite vegetal en las superficies interiores ayudará a proteger su unidad. Las superficies exteriores del ahumador podrían necesitar un retoque ocasional. Recomendamos el uso de cualquier pintura negra en aerosol para altas temperaturas disponible en el mercado. ¡NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

### MANTENIMIENTO DEL AHUMADOR

La frecuencia de limpieza depende de qué tanto se utilice la parrilla. Asegúrese de que los carbones estén totalmente apagados antes de limpiar el interior de la unidad. Enjuague meticulosamente con agua y seque al aire antes de volver a usar. Limpie el interior de la unidad con un paño o papel toalla.

Cuando termine de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie y retire todas las cenizas restantes. Las cenizas absorben la humedad, lo que puede generar una oxidación y desgaste prematuros. Recubrir periódicamente las superficies interiores con aceite vegetal ayudará a proteger su unidad. Además, esta requerirá ocasionalmente de un retoque de pintura en exteriores. Se recomienda el uso de pintura negra en aerosol para altas temperaturas. NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD.

**Superficie de cocción:** Si usa un cepillo con cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando la parrilla esté caliente.

### CONSEJOS DE COCINA

#### Generación del fuego

1. Apile las briquetas de carbón o de madera en una pila en forma de pirámide encima de la rejilla de carbón o la bandeja de cenizas. Le recomendamos utilizar 3 libras (aproximadamente 45 briquetas) para iniciar el fuego, agregando más según sea necesario.
2. Si usa el líquido de encendido, empape las briquetas de carbón con líquido encendedor y déjelas remojo durante aproximadamente 5 minutos. Si usa un encendedor para chimenea, encendedor eléctrico u otro tipo de encendedor de fuego, encienda el fuego siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. **Siempre encienda el fuego con la tapa de la parrilla abierta.** Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. No hacer esto podría causar que el humo del líquido encendedor en el carbón quede atrapado en la parrilla y ello podría ocasionar que se produzca una llamarada repentina cuando se abra la tapa.
4. Nunca agregue líquido encendedor de carbón al carbón caliente o tibio ya que el retroceso de la llama podría ocasionar lesiones.
5. Estará listo para empezar a cocinar cuando la pila de briquetas comience a soltar cenizas y produzca un resplandor de color rojo (aproximadamente en 12 a 15 minutos).
6. Dependiendo del método de cocción, deje las briquetas en una pila o repártalas uniformemente en la parrilla de carbón utilizando un atizador de mango largo.

### Cuando saber si el fuego está listo

Una parrilla de carbón exitosa depende de un buen fuego. La regla general para saber si sus carbones están listos para la parrilla es comprobar que el 80 por ciento o más de estos tengan un color gris cenizo. Tenga cuidado, coloque los carbones calientes en la parrilla de carbón en base a su método deseado de cocción. A continuación encontrará algunos pasos que puede seguir para ajustar la temperatura de su fuego:

- Si está demasiado caliente, esparza los carbones hacia fuera un poco más, esto hace que el fuego sea menos intenso.
- Suba o baje la parrilla de carbón ajustable.
- Cierre parcialmente las ventilas de la parrilla, esto reduce la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.

### Cuando saber si el fuego está listo (Continuación)

- Utilice el método indirecto de asado a la parrilla, con los carbones a los costados de la bandeja de goteo y los alimentos sobre la bandeja y no directamente sobre el carbón.
- En caso de llamaradas severas, rocíe las llamas con agua desde una botella atomizadora. Tenga cuidado, el rociado con agua tiende a soplar las cenizas por los alrededores y hacer un desorden.
- Agregue briquetas, 2 o 3 a la vez, para aumentar la duración del fuego. Espere 10 minutos para que el carbón genere cenizas antes de añadir más.
- **No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de cenizas.**

### AHUMADO Y COCCIÓN A FUEGO LENTO

Retire la rejilla de cocción de la cámara de combustión y genere su fuego encima de la parrilla en la cámara de combustión. Puede usar carbón o madera, pero la madera es el combustible recomendado por su índice de combustión y por el sabor que le proporciona a los alimentos mientras se cocinan. Las maderas duras más añejas son buenas para el ahumado, como por ejemplo el nogal americano, mezquite, pacano, roble y muchas otras maderas frutales. Debe evitarse usar la corteza o quemarla antes ya que contiene un alto contenido ácido e imparte un sabor acre.

Después de dejar que el fuego se extinga, cierre las puertas y controle la temperatura y el humo con los amortiguadores ubicados en la cámara de combustión y en la cima de la chimenea. El humo queda contenido dentro de las cámaras, esto reducirá el fuego mientras se imparte un mayor sabor ahumado. No opere el ahumador con temperaturas superiores a los 230C grados en la cámara de ahumado. Coloque los alimentos en la cámara de ahumado y controle la temperatura. La cocción y el ahumado ocurren haciendo uso del calor indirecto. No tiene que preocuparse por que una llamarada de fuego de grasa arruine la comida. No coloque alimentos de más de 15cm en la abertura de la cámara de combustión dentro de la cámara de ahumado. Una regla general es cocinar alrededor de .5kg por libra para ahumar cortes grandes de carne. Consulte un libro de cocina para ver los cortes específicos de carne. Limite el número de veces que abre la puerta del ahumador ya que esto deja que el calor escape y extiende el tiempo de cocción.

### AHUMADO CON TROZOS DE MADERA/TROZOS DE LEÑA

Para obtener un sabor ahumado más sólido mientras usa briquetas o pedazos de carbón, pruebe añadir trozos de madera o varios trozos de leña al fuego. Los trozos de leña pueden encontrarse en varios sabores naturales y pueden utilizarse solos o como complemento al carbón. Como regla general, cualquier madera dura de un árbol que produzca una fruta o nuez es adecuada para la cocina. Sin embargo, maderas diferentes tienen gustos muy distintos. Experimente con diferentes maderas para determinar cuál es su favorita y siempre use una madera bien añeja. La madera verde o recién cortada puede ennegrecer los alimentos y generar sabores amargos.

#### Nuestras recomendaciones son:

**Pollo** - Aliso, manzano, nogal, mezquite

**Carne de res** - Nogal americano, mezquite, roble

**Carne de cerdo** - Árboles frutales, nogal americano, roble

**Cordero** - Árboles frutales, mezquite

**Ternera** - Árboles frutales, vides

**Pescados y mariscos** - Alisos, mezquite

**Verduras** - Mezquite

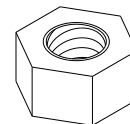
# COMPONENTES



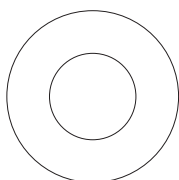
Pasador de enganche  
Cant.: 2.



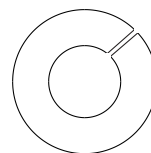
Tuerca de brida  
1/4-20  
Cant. 16



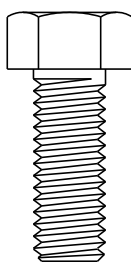
Tuerca hexagonal  
3/8-16 Cant. 8



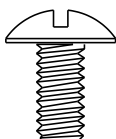
Arandela plana 12mm  
Cant.: 4.



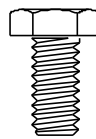
Arandela plana  
3/8"  
Cant. 8



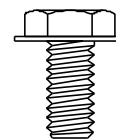
Perno de cabeza hexagonal  
3/8-16x1"  
Cant. 17



Tornillo maquinado  
1/4-20x1/2"  
CANT.: 12.



Perno de cabeza hexagonal  
1/4-20x1/2"  
Cant. 4



Perno de cabeza hexagonal con arandela  
1/4-20x1/2"  
Cant. 2

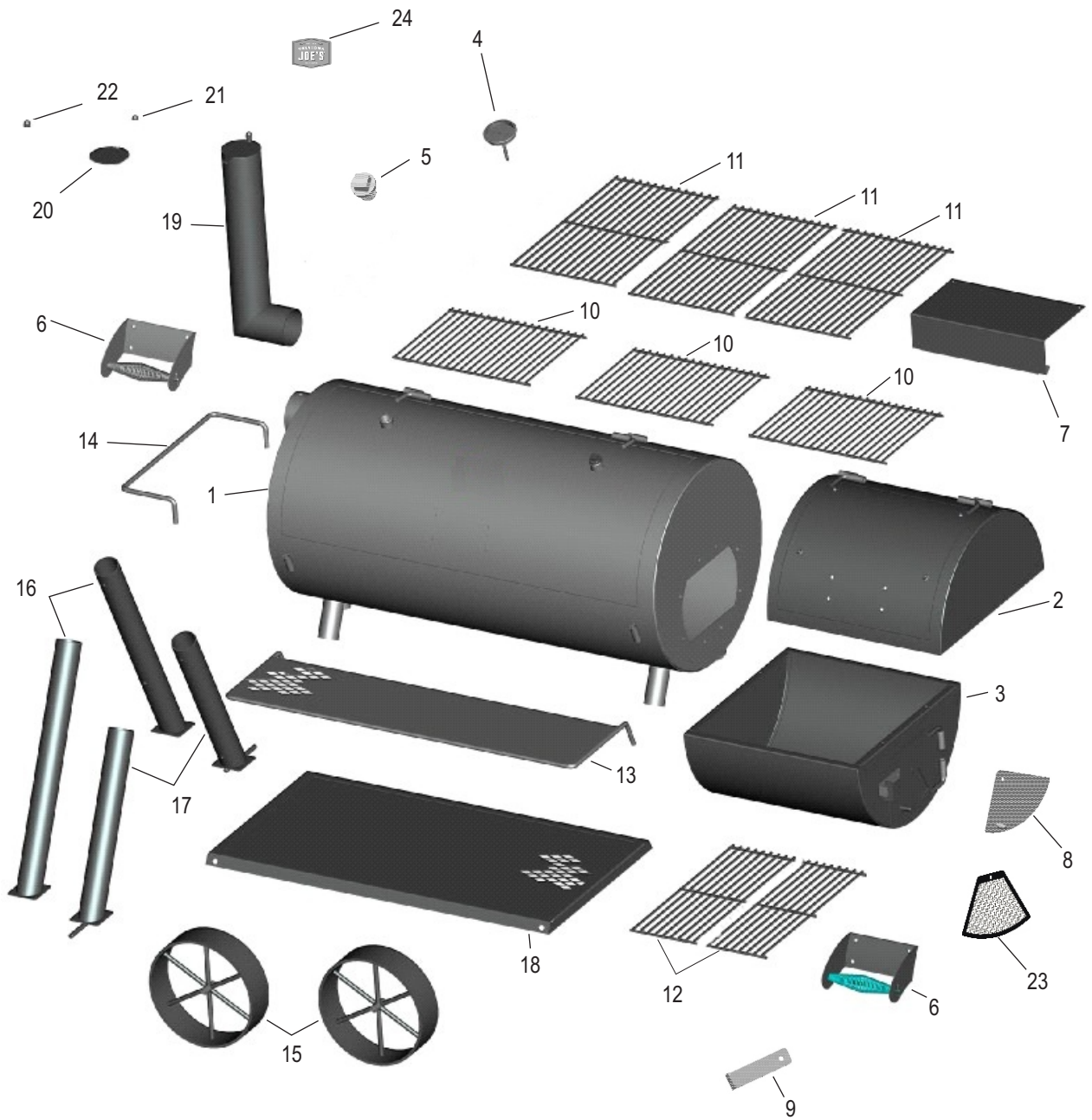
## LISTA DE PARTES

Clave	Cont.	Descripción
1	1	CÁMARA DEL AHUMADOR C/ TAPA
2	1	TAPA DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN
3	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
4	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
5	1	TAPÓN DEL ORIFICIO DEL INDICADOR DE TEMPERATURA
6	2	MANIJA DE LA TAPA
7	1	PLACA DE LA SUPERFICIE DE CALENTAMIENTO, P/ CÁMARA DE COMBUSTIÓN
8	1	CONJUNTO DEL AMORTIGUADOR
9	1	PESTILLO DE LA PUERTA
10	3	REJILLAS
11	3	REJILLA DE COCCIÓN, AHUMADOR
12	2	COOKING GRATE, FIREBOX
13	1	REJILLA DE COCCIÓN, CÁMARA DE COMBUSTIÓN
14	1	ASA PARA EMPUJAR LA PARRILLA
15	2	RUEDA
16	2	PATA LARGA
17	2	PATA CORTA
18	1	CONJUNTO DE ESTANTE INFERIOR
19	1	CHIMENEA
20	1	AMORTIGUADOR, P/ CHIMENEA
21	1	TAPA, P/ CHIMENEA
22	1	RESORTE, P/ AMORTIGUADOR
23	1	PANTALLA
24	1	Placa de logotipo

### NO se incluyen en la imagen

...	1	PAQUETE DE ACCESORIOS
...	1	MANUAL DE ARMADO

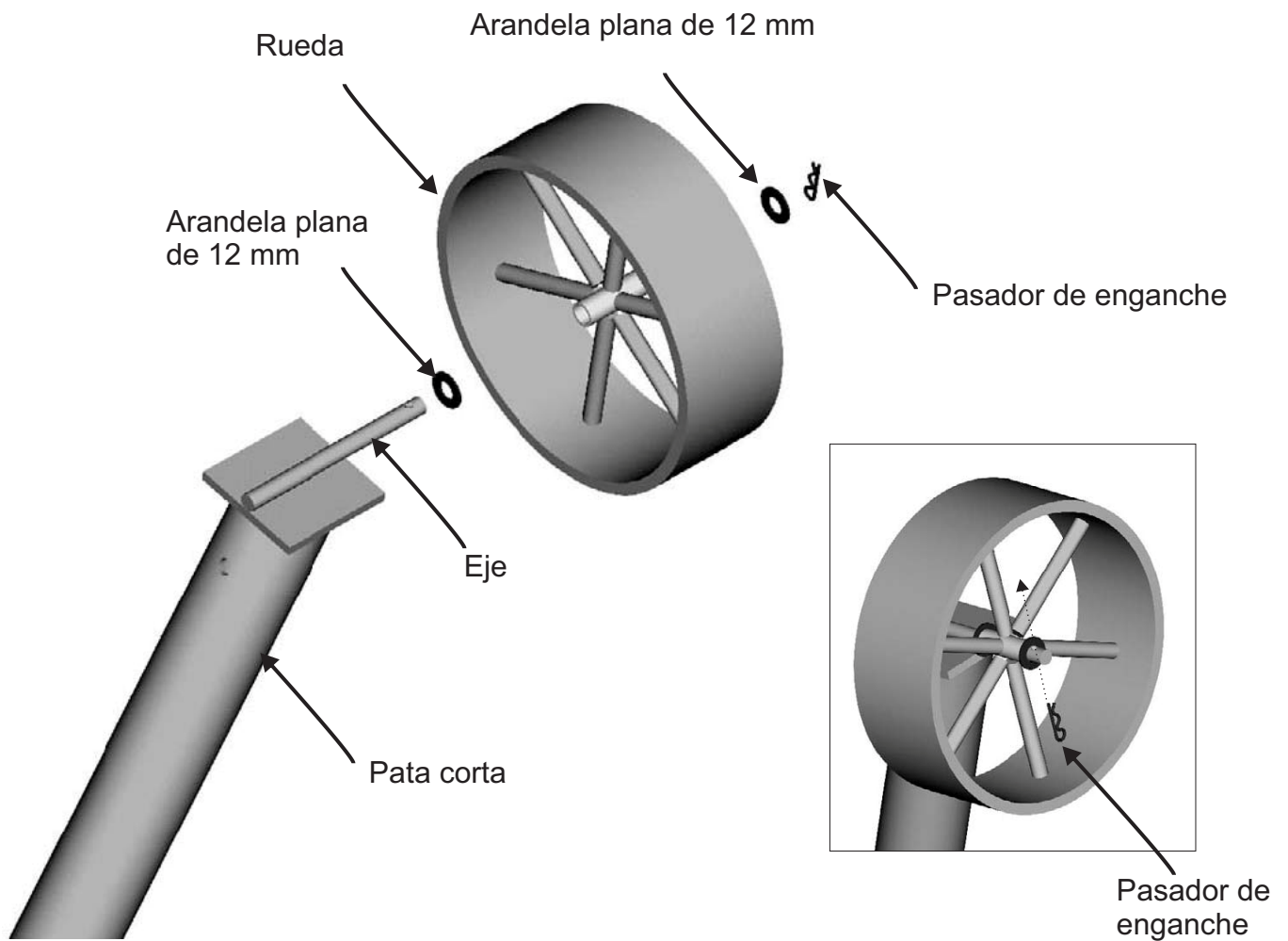
# DIAGRAMA DE LAS PARTES



## ARMADO

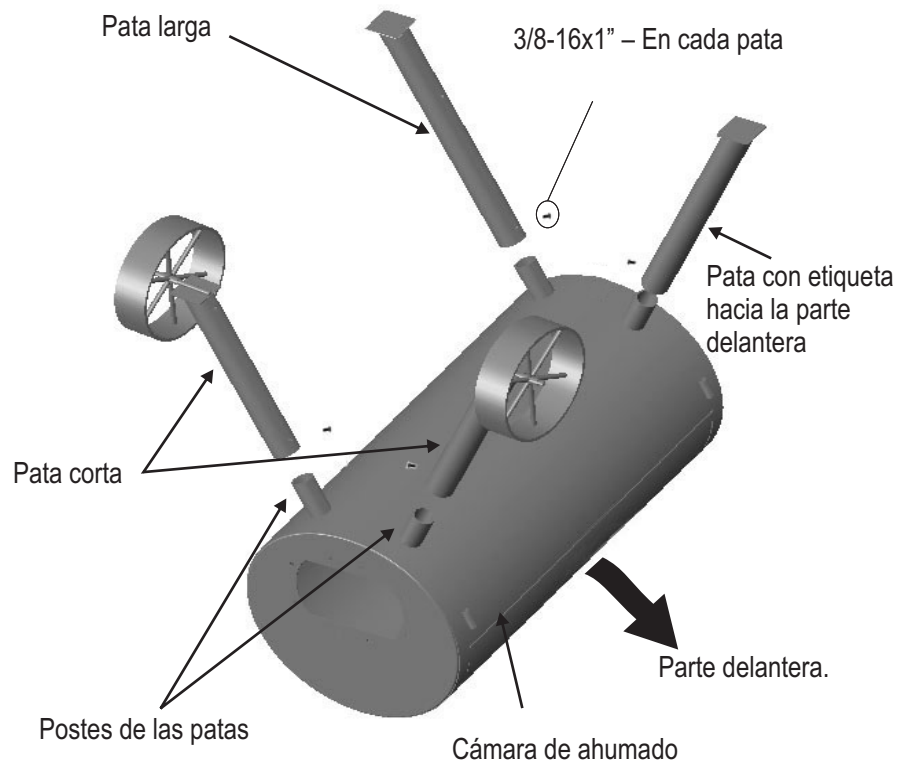
**1 PRIMERO QUE NADA, ¡CONSIGA UN AYUDANTE!** Esta unidad es pesada y requiere de una segunda persona para poder levantarla y moverla. **A CONTINUACIÓN**, escoja un lugar adecuado para trabajar. Abra la caja y corte las esquinas para que la caja quede plana sobre el piso. Esto le brindará una superficie protectora durante el armado. Retire el material de empaque de la caja y las piezas del interior de la cámara de combustión y de la cámara de ahumado.

**2** En cada pata corta, deslice una arandela plana de 12 mm en el eje, seguida por una rueda, luego otra arandela plana de 12 mm. Deslice un pasador de enganche en el orificio en el extremo del eje.

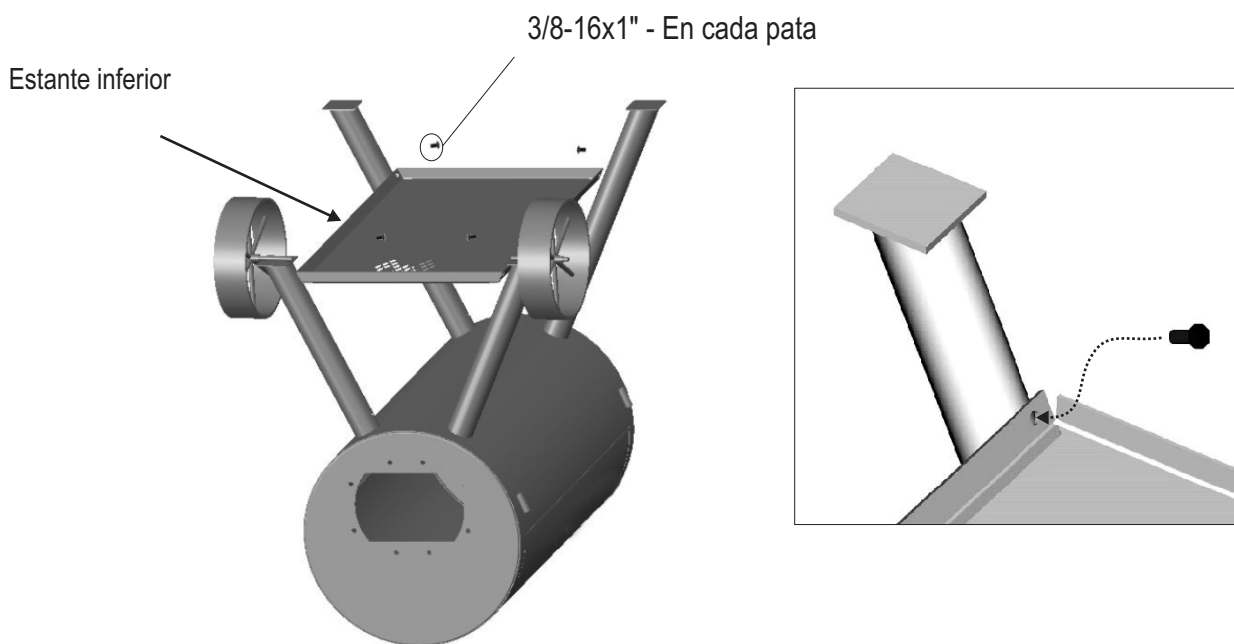


**3** Junto con otra persona en el extremo de la cámara de ahumado, gire la unidad sobre la caja de cartón que colocó en el suelo junto a la unidad. La unidad ahora debe descansar sobre los soportes del mango de la cámara de ahumado con los postes de las patas apuntando hacia arriba.

- Deslice las patas cortas dentro de los postes en el lado derecho, con las ruedas mirando hacia afuera.
- **NOTA:** La pata con la etiqueta debe ensamblarse hacia la parte delantera de la unidad.
- Deslice las piernas largas sobre los postes en el extremo opuesto.
- Asegure cada piernas a los postes usando un perno de cabeza hexagonal de 3/8-16x1" por cada pierna. **¡No apriete totalmente los pernos en este momento!**



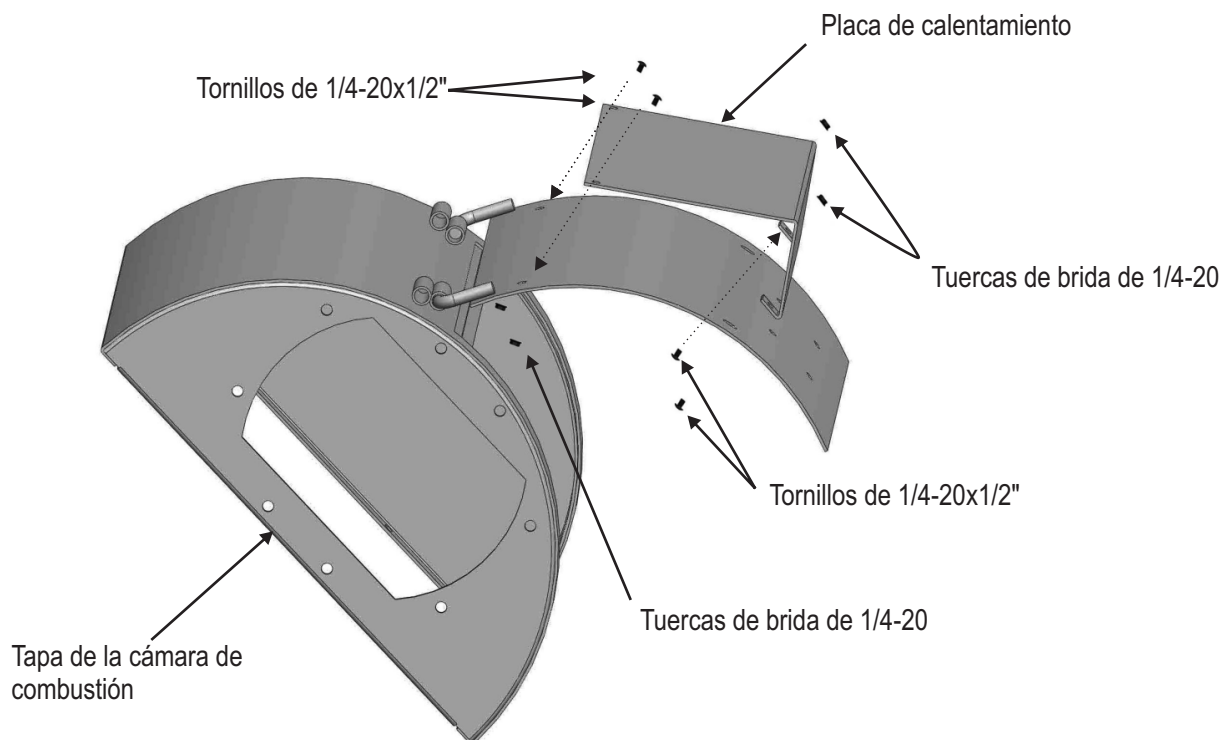
**4** Haga que una persona sujete el estante inferior en la posición mostrada mientras que la otra conecta el estante a las patas con cuatro pernos de cabeza hexagonal de 3/8-16x1". **Apriete totalmente estos cuatro pernos.**



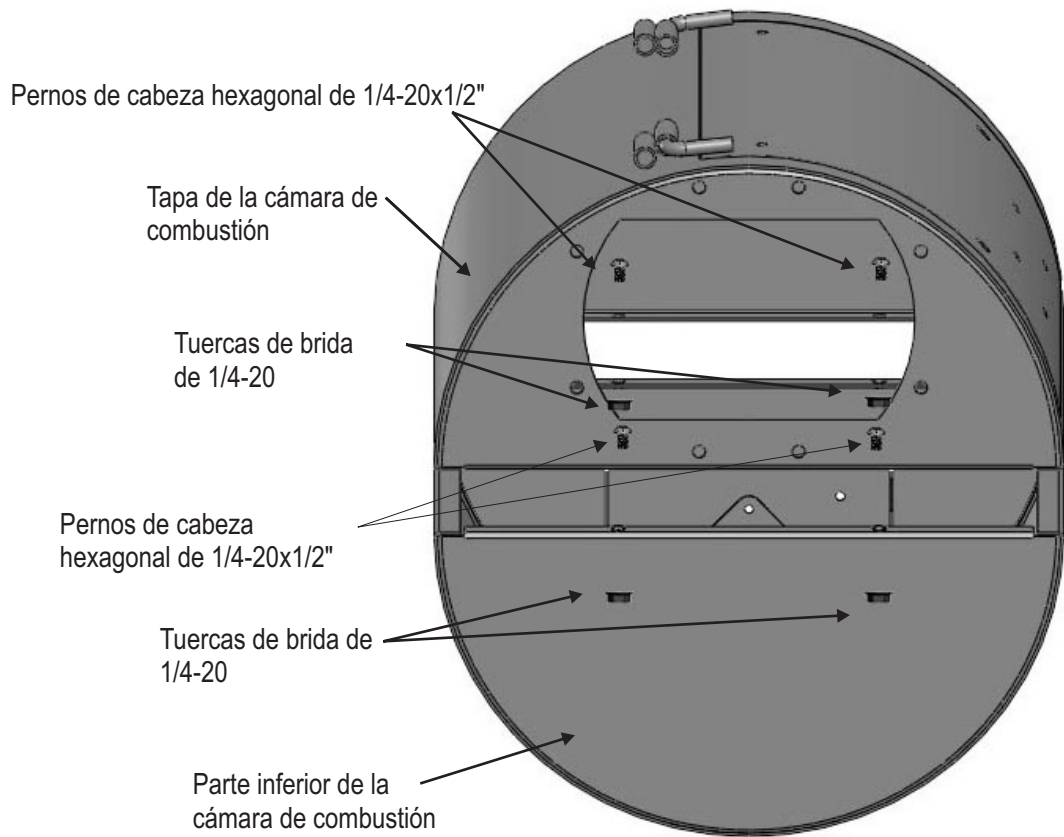
- 5** Asegúrese que los pernos de la pata estén lo suficientemente apretados como para que las patas no se deslicen fuera de sus sitios. **Con el apoyo de un ayudante**, gire la unidad sobre los soportes de la manija y párela sobre sus patas. Una vez que esté parada, apriete totalmente los pernos de las cuatro patas.



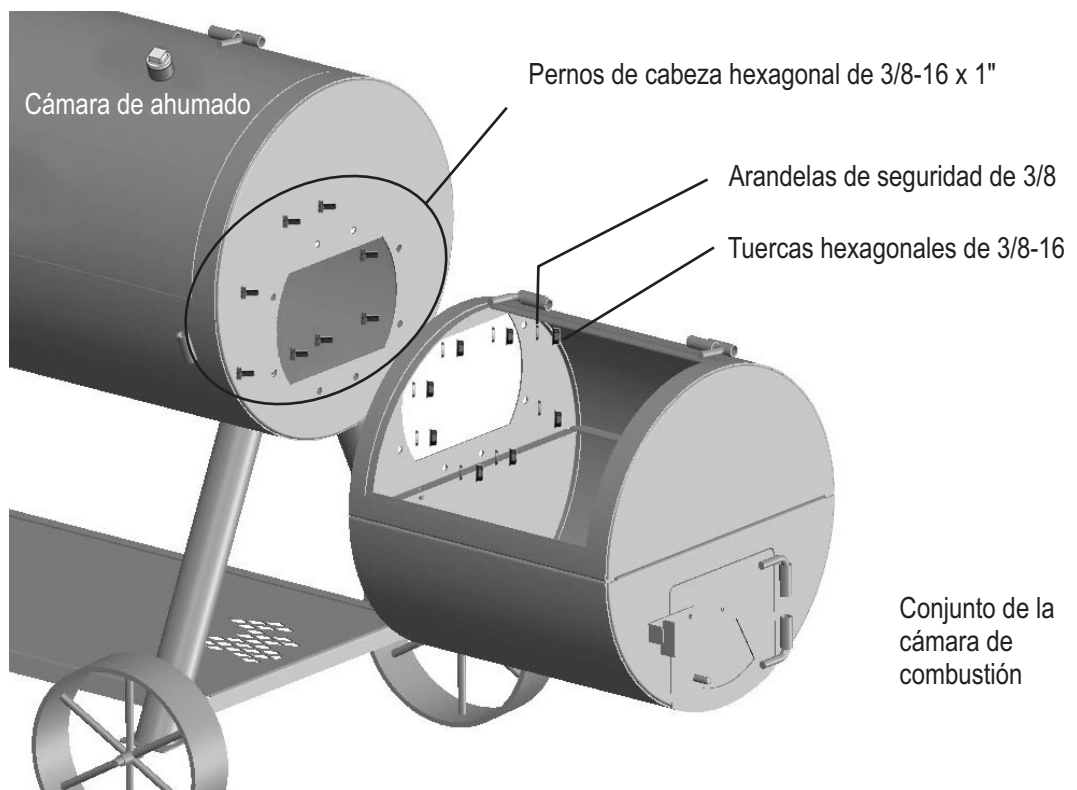
- 6** Utilice cuatro tornillos de 1/4-20x1/2" y 4 tuercas de brida de 1/4-20 para sujetar la placa de calentamiento a la tapa de la cámara de combustión. Apriete firmemente.



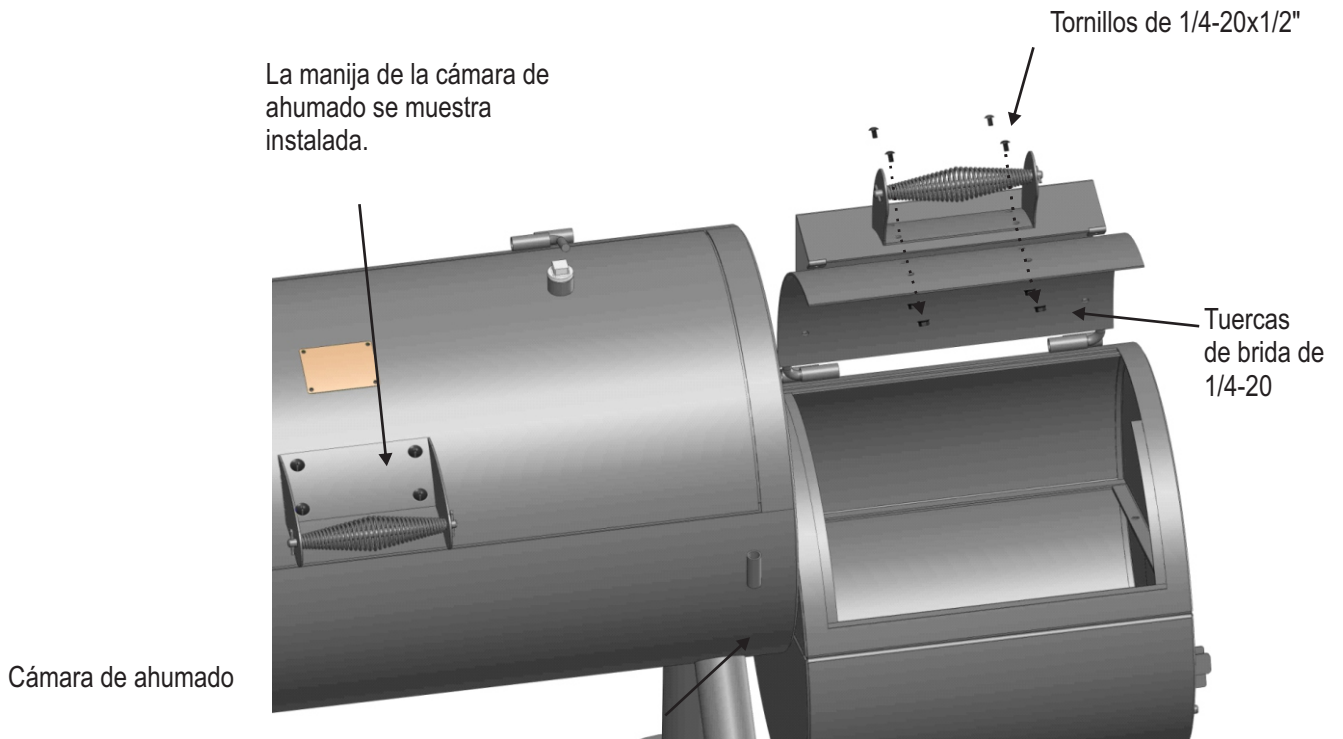
- 7** Sujete la tapa de la cámara de combustión con la parte inferior de la cámara de combustión empleando cuatro pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20x1/2" y cuatro tuercas de brida de 1/4-20. Apriete firmemente.



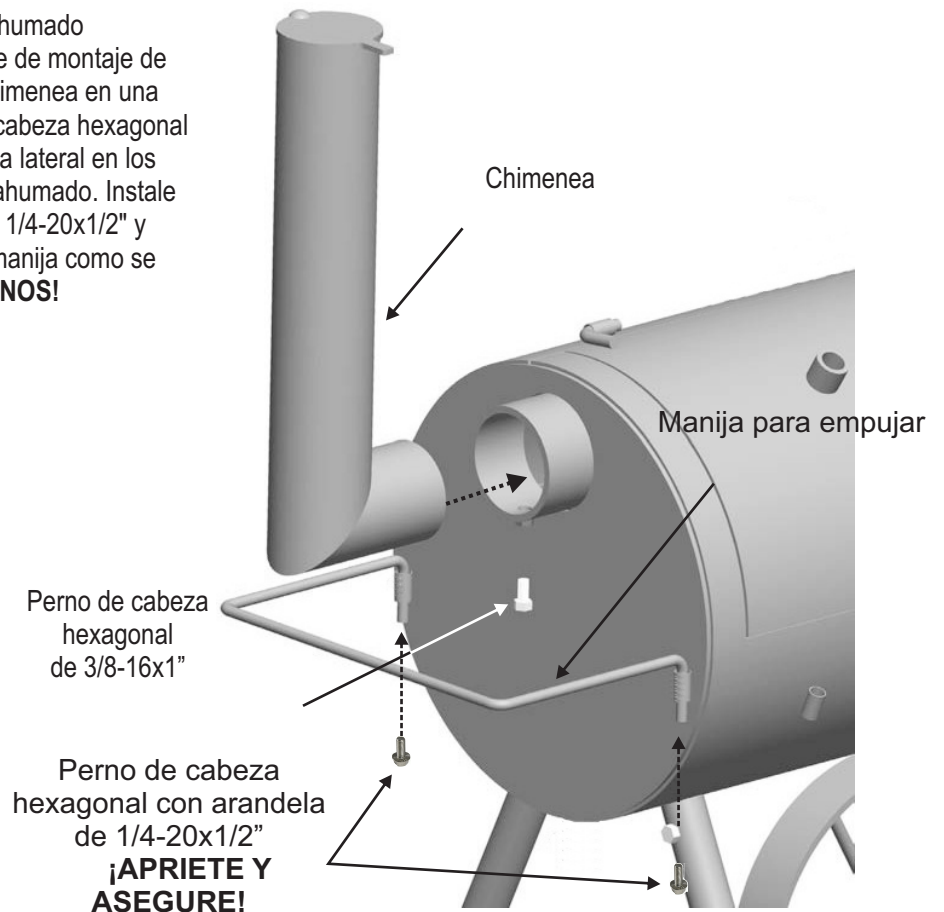
- 8** Con el apoyo de un ayudante, sujete la cámara de combustión a la cámara de ahumado con los pernos de cabeza hexagonal de 3/8-16x1", la arandela de seguridad de 3/8 y la tuerca hexagonal de 3/8-16, y apriete.



- 9** Sujete la manija de la tapa de la cámara de ahumado y la tapa de la cámara de combustión empleando ocho tornillos de 1/4-20x1/2" y tuercas de brida de 1/4-20. Apriete firmemente.

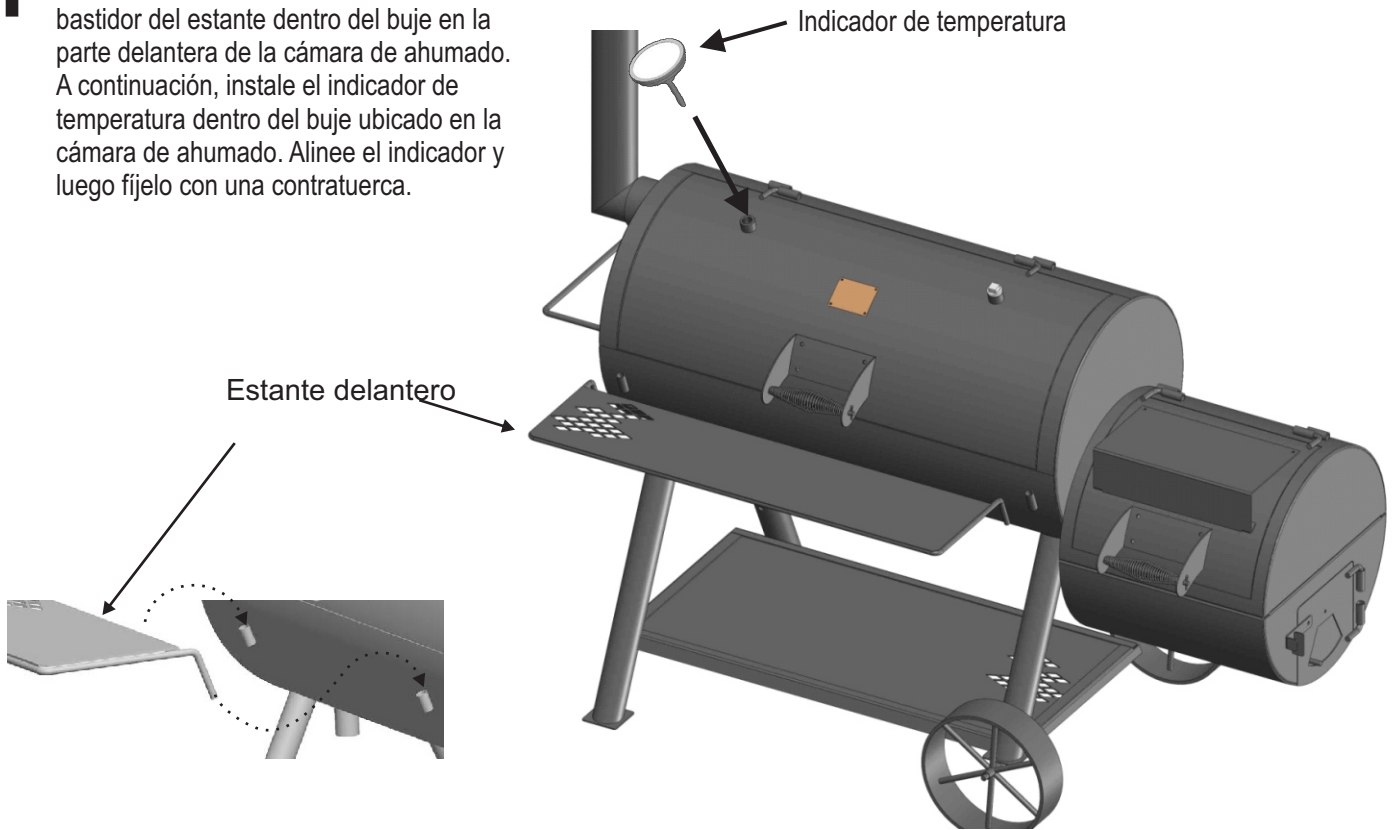


- 10** Sujete el extremo de la cámara de ahumado deslizando la chimenea en el soporte de montaje de la chimenea. Mientras sostiene la chimenea en una posición vertical, ajuste el perno de cabeza hexagonal de 3/8-16x1". Luego deslice la manija lateral en los soportes soldados en la cámara de ahumado. Instale dos pernos de cabeza hexagonal de 1/4-20x1/2" y arandela en ambos extremos de la manija como se muestra. **¡APRIETE BIEN LOS PERNOS!**



# 11

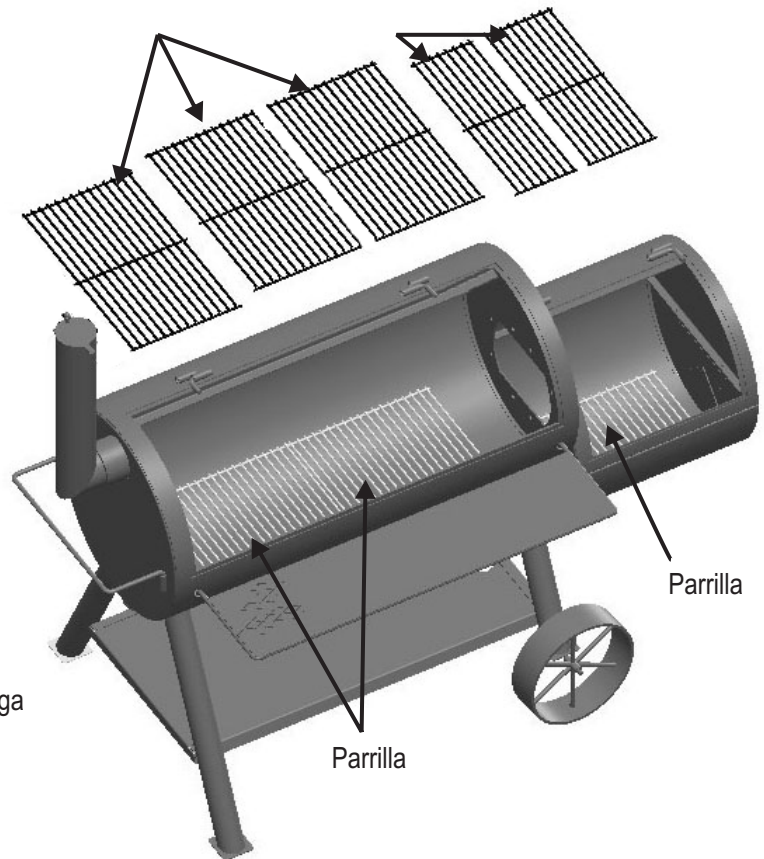
Fije el estante delantero a la cámara de ahumado deslizando los extremos del bastidor del estante dentro del buje en la parte delantera de la cámara de ahumado. A continuación, instale el indicador de temperatura dentro del buje ubicado en la cámara de ahumado. Alinee el indicador y luego fíjelo con una contratuerca.



Rejillas de cocción, cámara de combustión Rejillas de cocción, cámara de combustión

# 12

Coloque dos de las rejillas en la parte inferior de la cámara de ahumado y una en la parte inferior de la cámara de combustión. Luego coloque las tres rejillas grandes en la cámara de ahumado. Las dos rejillas de cocción pequeñas caben en la cámara de combustión.



**¡Felicitaciones!** Ha completado el armado de su ahumador. Siga las instrucciones en la página 4 para preparar su ahumador.

# APENAS PARA UTILIZAÇÃO EXTERNA NÃO USE DENTRO DE CASA

Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para a montagem adequada e uma utilização segura do aparelho.  
Siga todas as advertências e instruções de utilização do aparelho.

## Símbolos de segurança

Os símbolos e caixas mostrados abaixo explicam o significado de cada item. Leia e siga todas as mensagens encontradas ao longo do manual.



**AVISO:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



**CUIDADO:** Indica uma situação potencialmente perigosa ou uma prática não segura que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.



### PERIGO MONÓXIDO DE CARBONO

O carvão vegetal em chamas dentro do aparelho pode matá-lo. Ele libera monóxido de carbono, que não tem cheiro. NUNCA queime carvão dentro de casas, veículos ou tendas.



Se não seguir todas as instruções do fabricante, podem ocorrer lesões corporais graves e/ou danos materiais.



Leia e siga todos os avisos de segurança, instruções de montagem e utilização e orientações sobre cuidados antes de tentar montar e cozinhar.



Algumas peças podem conter bordas afiadas! Utilize luvas de protecção se necessário.

## Temperaturas de cozimento internas

### Carne moída

Carne bovina, suína, vitela, cordeiro ..... 71 °C  
Peru, frango ..... 74 °C

### Carne fresca de bovino, vitela, cordeiro

Mal a bem passado ..... 63 °C  
(deixe descansar por 3 minutos antes de cortar)  
Médio ..... 72 °C  
Bem passado ..... 77 °C

### Aves

Frango e peru, inteiro ..... 74 °C  
Partes de aves ..... 74 °C  
Pato e ganso ..... 74 °C

### Carne de porco fresca

Mal a bem passado ..... 63 °C  
(deixe descansar por 3 minutos antes de cortar)  
Médio ..... 72 °C  
Bem passado ..... 77 °C

## INSTALADOR/MONTADOR:

Deixe este manual com o consumidor.

## CONSUMIDOR:

Guarde este manual para consulta futura.



**SE NÃO LER E SEGUIR AS INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO DO CARVÃO VEGETAL PODEM OCORRER SÉRIAS LESÕES CORPORAIS E OU DANOS MATERIAIS. SEMPRE TENHA CUIDADO AO MANUSEAR CARVÃO EM BRASA PARA EVITAR LESÕES. SEMPRE ACENDA O FOGO COM A TAMPA DA GRELHA ABERTA.**



A maior parte das superfícies deste aparelho fica quente quando está em utilização. Utilize extremo cuidado. Mantenha outras pessoas longe do aparelho. Utilize sempre roupas de protecção para evitar lesões. Mantenha crianças e animais de estimação longe do aparelho. Não mova o aparelho durante a operação. Não use espírito ou da gasolina para iluminação ou re-iluminação! Utilize apenas acendalhas conformes com a EN 1860-3! Neste caso, os cubos de acendimento à base de parafina podem ser utilizados no lugar do acendedor de carvão. Nunca utilize fluido acendedor de carvão com um acendedor eléctrico.



**Todas as superfícies podem estar quentes durante a utilização. Utilize protecção conforme necessário para evitar queimaduras. Não utilize este aparelho sobre ou perto de superfícies ou estruturas inflamáveis, como decks de madeira, folhas ou grama seca, divisórias de vinil ou madeira, etc. CONSULTE O MANUAL DO PROPRIETÁRIO PARA OBTER INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE SEGURANÇA.**



Não utilize bebedeiras alcoólicas ou derivados de petróleo para acender ou reacender!



Depois que o fogo do carvão se apaga, as brasas ainda não consumidas podem reter o calor por até 24 horas e, se expostas ao ar externo, podem explodir em chamas inesperadamente. Todas essas brasas que ficam fora da fôrnelha da grelha representam um risco de incêndio e podem incendiar superfícies inflamáveis, como decks de madeira.



Apenas para utilização residencial.  
Não utilize para fins de cozinha comercial.



**ESTE APARELHO É PESADO!**  
NÃO TENHA TENTE montar sem um ajudante.



Todas as superfícies podem estar quentes durante o uso. Ao cozinhar, use sempre luvas de protecção ao ajustar o fluxo de ar com os amortecedores de ventilação.

## COMO SE PREPARAR PARA USAR O SEU FORNO DEFUMADOR

Antes de cozinhar com o seu forno defumador, os seguintes passos devem ser estritamente seguidos para curar o acabamento e temperar o aço interno. Se não seguir correctamente estas etapas, pode ocorrer dano ao acabamento e/ou transmissão de sabores metálicos aos seus primeiros alimentos.

1. Escove todas as superfícies internas, inclusive grelhas e grades com óleo de cozinha vegetal.
2. Acenda um fogo de tamanho pequeno na grade ou bandeja de fogo e certifique-se de não colocar carvões apoiados nas paredes.
3. Feche a porta. (Deixe o abafador e a porta da chaminé aproximadamente na posição de um quarto de abertura). Este fogo deve ser mantido durante pelo menos duas horas, quanto mais tempo melhor. Em seguida, comece a aumentar a temperatura com a abertura do abafador e da porta da chaminé pela metade e com a adição de mais carvão. **O churrasco deve ser aquecido eo combustível mantido vermelho quente por pelo menos 30 minutos antes da primeira cozedura.** Seu forno defumador agora está pronto para ser utilizado.

Pode aparecer ferrugem no interior do seu forno defumador. Manter uma leve camada de óleo vegetal nas superfícies internas irá ajudar na protecção do seu aparelho. As superfícies externas do forno defumador eventualmente podem precisar de retoque. Recomendamos o uso de uma tinta spray preta de alta temperatura disponível comercialmente. **NUNCA PINTO O INTERIOR DO APARELHO!**

### MANUTENÇÃO DO FORNO DEFUMADOR

A frequência de limpeza é determinada pela quantidade de vezes que a grelha é utilizada. Certifique-se de que os carvões estejam completamente apagados antes de limpar o interior do aparelho. Lave bem com água e deixe secar ao ar ambiente antes de utilizar novamente. Limpe o interior do aparelho com um pano ou toalhas de papel.

Quando terminar de cozinhar e o aparelho estiver devidamente resfriado, limpe todas as cinzas restantes.

As cinzas absorvem humidade, o que pode levar à oxidação e desgaste prematuro. Periodicamente, o revestimento das superfícies internas deve ser coberto com óleo vegetal para ajudar na protecção do seu aparelho. Além disso, eventualmente a pintura externa precisará de retoque. Recomenda-se tinta spray preta de alta temperatura. **NUNCA PINTO O INTERIOR DO APARELHO.**

**Superfícies de cozimento:** Se a escova de arame for usada para limpar qualquer das superfícies de cozinhar da grelha, assegure que nenhuma cerda permaneça nas superfícies de cozinhar antes de grelhar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozinhar enquanto a grelha estiver quente.

### DICAS DE CULINÁRIA

#### Como acender o fogo

1. Empilhe briquetes de carvão ou madeira em uma pilha em forma de pirâmide no topo da grelha de carvão ou da bandeja de cinzas. Recomendamos a utilização de 1,5 kg (aproximadamente 45 briquetes) para acender o fogo, e adicionar mais conforme necessário.
2. Se usar fluido de isqueiro, sature os briquetes de carvão com o fluido e deixe absorver por aproximadamente 5 minutos. Se usar um acendedor de chaminé, eléctrico ou outro tipo de acendedor, acenda o fogo de acordo com as instruções do fabricante.
3. **Sempre acenda o fogo com a tampa da grelha aberta.** Deixe a tampa aberta até que os briquetes estejam totalmente acesos. Se não fizer isso, o vapor do fluido de acendimento do carvão pode ficar aprisionado na grelha e pode resultar em um incêndio quando a tampa for aberta.
4. Nunca adicione fluido de acendimento de carvão nas brasas quentes pois isso pode causar chamas e provocar ferimentos.
5. Você estará pronto para começar a cozinhar quando a pilha de briquetes formar cinzas e produzir um brilho vermelho (aproximadamente 12 a 15 minutos).
6. A depender do seu método de cozimento, deixe os briquetes em uma pilha ou distribua uniformemente pela grelha de carvão com uma haste de ferro longa.

#### Saiba quando o fogo está pronto

Cozinhar com carvão depende de fogo adequado. A regra geral para saber quando seus carvões estão prontos para grelhar é certificar-se de que 80% ou mais dos carvões estão a formar cinzas. Utilize cautela e organize as brasas em sua grelha de carvão com base no seu método desejado de cozimento. Aqui estão alguns passos que você pode seguir para ajustar a temperatura do seu fogo:

- Se estiver muito quente, espalhe as brasas um pouco mais, o que faz com que o fogo seja menos intenso.
- Eleve ou abaixe a grelha de carvão ajustável.
- Feche parcialmente as aberturas na grelha, o que reduz a quantidade de oxigênio que alimenta o fogo.

#### Saiba quando o fogo está pronto (continuação)

- Utilize o método de cozimento indirecto, com brasas em ambos os lados da bandeja e a comida sobre a bandeja, ao invés de directamente sobre as brasas.
- No caso de uma chama de alta intensidade, pulverize as chamas com água com uma garrafa de esguichar. Tenha cuidado, a pulverização com água tende a soprar e espalhar as cinzas por todos os lados.
- Adicione 2 ou 3 briquetes de cada vez para aumentar o tempo de queima. Deixe os carvões a queimar por 10 minutos para virarem cinzas antes de adicionar mais.
- **Não cozinhe antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.**

### DEFUMAÇÃO E COZIMENTO LENTO

Retire a grelha de cozimento da fôrnalha e inicie o fogo sobre a grelha de fogo na fôrnalha. É possível utilizar carvão ou madeira, mas a madeira é o combustível recomendado por causa da sua taxa de queima e sabor que transmite aos alimentos a serem preparados. A maioria das madeiras duras curadas são boas para defumar, tais como nogueira, algaroba, pecã, carvalho e muitas outras madeiras de frutas. A casca deve ser evitada ou queimada primeiro, uma vez que contém elevado teor de ácido e confere um sabor amargo.

Depois de deixar o fogo queimar, feche as portas e controle a temperatura e a fumaça com os abafadores localizados na fôrnalha e no topo da chaminé. A fumaça é contida dentro das câmaras, o que reduzirá a queima e dará mais sabor defumado. Não opere o forno defumador com temperaturas superiores a 230C graus na câmara do forno defumador. Coloque os alimentos na câmara do forno defumador e monitore a temperatura. O cozimento e a defumação estão a ocorrer com o calor indirecto. Não há necessidade de se preocupar com uma súbita queima de gordura arruinar a comida. Não coloque alimentos a menos de 15 cm da abertura da fôrnalha na câmara do forno defumador. Uma regra geral para cozinhar é cerca de 1 hora para 500 g para defumar grandes cortes de carne. Consulte um livro de culinária para ver cortes específicos de carne. Limite o número de vezes que você abre a porta da câmara do forno defumador, pois isso permitirá que o calor escape e aumente o tempo de cozimento.

### DEFUMAÇÃO COM LASCAS DE MADEIRA/PEDAÇOS DE MADEIRA

Para ter um sabor defumado mais robusto ao usar briquetes de carvão ou carvão vegetal, tente adicionar lascas de madeira ou vários pedaços de madeira no fogo. Pedaços de madeira estão disponíveis numa variedade de aromas naturais, e podem ser utilizados sozinhos ou adicionados ao carvão. Como regra geral, qualquer madeira dura de castanheira ou de fruta é adequada para cozinhar. No entanto, madeiras diferentes têm gostos muito diferentes. Experimente com madeiras diferentes para determinar a sua favorita, e sempre utilize madeira bem curada. A madeira verde ou recém-cortada pode deixar os alimentos pretos e com gosto amargo.

#### Nossas recomendações:

**Frango** - Amieiro, maçã, nogueira, algaroba

**Carne bovina** - Nogueira, algaroba, carvalho

**Carne suína** - Madeiras de frutas, nogueira, carvalho

**Cordeiro** - Madeiras de frutas, algaroba

**Vitela** - Madeiras de frutas, vinhas

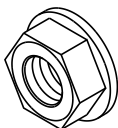
**Frutos do mar** - Amieiro, algaroba

**Vegetais** - Algaroba

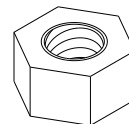
# FERRAGENS



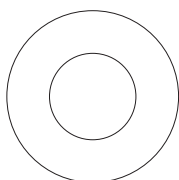
Pino de engate  
Qtd: 2



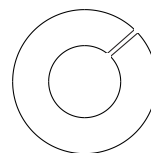
1/4-20  
Porca do flange  
Qtd. 16



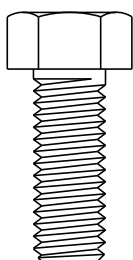
3/8-16  
Porca sextavada  
Qtd. 8



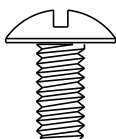
12 mm lisa  
Anilha  
Qtd: 4



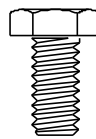
3/8"  
Anilha de pressão  
Qtd. 8



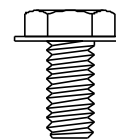
3/8-16x1"  
Parafuso sextavado  
Qtd. 17



1/4-20x1/2"  
Parafuso usinado  
Qtd: 12



1/4-20x1/2"  
Parafuso sextavado  
Qtd. 4



1/4-20x1/2"  
Parafuso com cabeça  
de anilha sextavada  
Qtd. 2

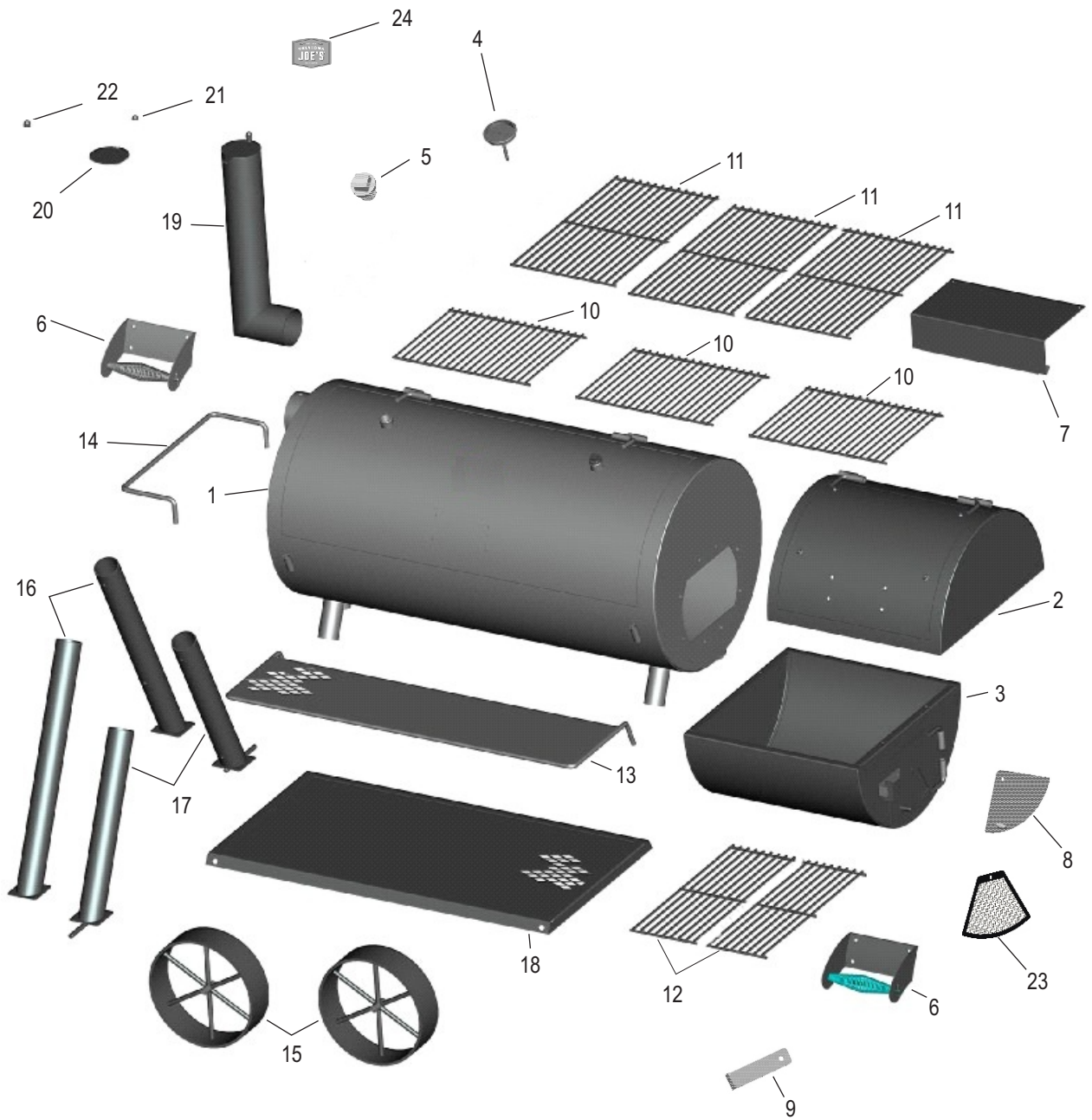
## LISTA DE PEÇAS

Chave	Qtd.	Descrição
1	1	CÂMARA DO FORNO DEFUMADOR C/ TAMPA
2	1	TAMPA DA FORNALHA
3	1	CÂMARA DA FORNALHA
4	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA
5	1	TAMPA DO FURO DO MEDIDOR DE TEMPERATURA
6	2	ALÇA DA TAMPA
7	1	PLACA DA SUPERFÍCIE DE AQUECIMENTO, P/ FORNALHA
8	1	CONJUNTO DO ABAFADOR
9	1	FECHADURA DA PORTA
10	3	GRELHA DE FOGO
11	3	GRELHA DE COZIMENTO, FORNO DEFUMADOR
12	2	GRELHA DE COZIMENTO, FORNALHA
13	1	PRATELEIRA FRONTAL
14	1	ALÇA DE MANUSEIO
15	2	RODA
16	2	PERNA LONGA
17	2	PERNA CURTA
18	1	CONJUNTO DA PRATELEIRA INFERIOR
19	1	CHAMINÉ DE DEFUMAÇÃO
20	1	ABAFADOR, P/ PILHA DE DEFUMAÇÃO
21	1	COBERTURA, P/ PILHA DE DEFUMAÇÃO
22	1	MOLA, P/ ABAFADOR
23	1	TELA
24	1	Placa de logotipo

### NÃO está na foto

...	1	PACOTE DE UTENSÍLIOS
...	1	MANUAL DE MONTAGEM

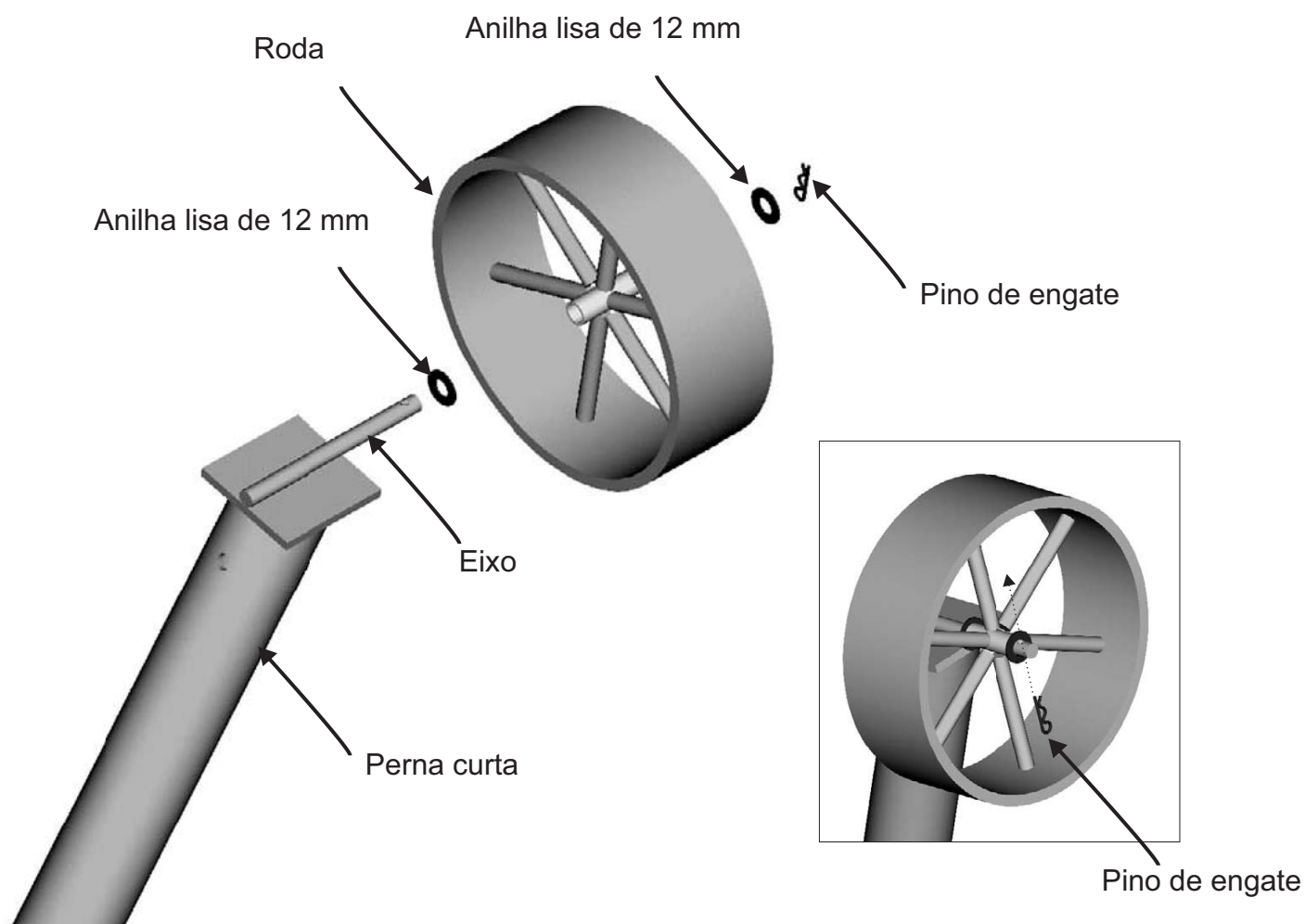
# DIAGRAMA DE PEÇAS



## MONTAGEM

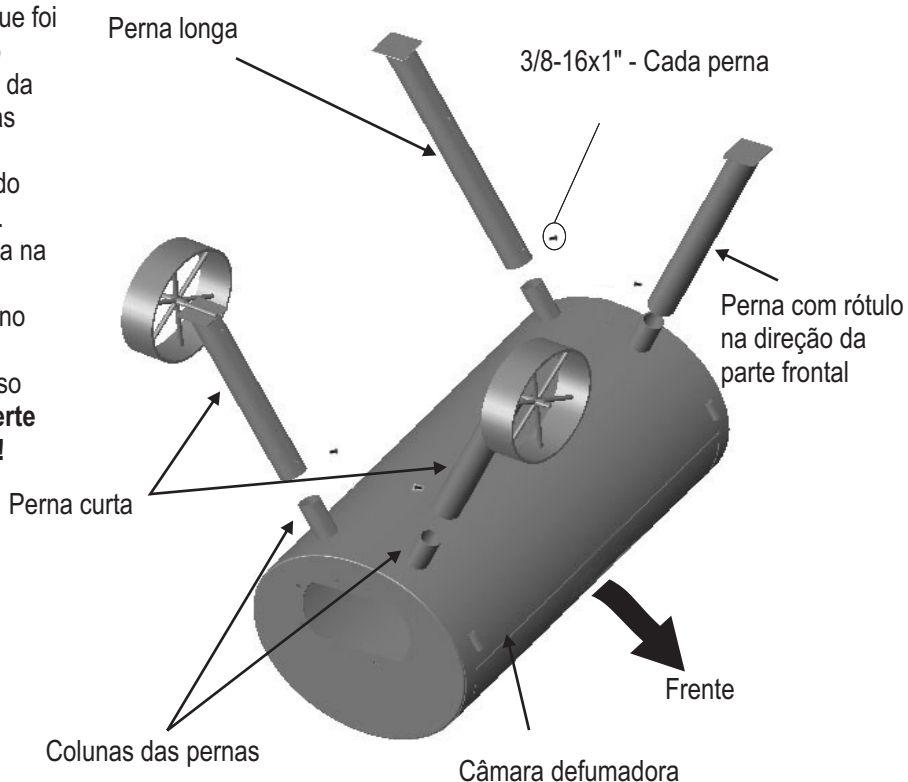
- 1 PRIMEIRO, CHAME UM AJUDANTE!** Este aparelho é pesado e exige uma segunda pessoa para levantar e mover. **EM SEGUIDA**, escolha um local adequado para o trabalho. Abra a caixa e corte os cantos para que a caixa fique plana. Isto lhe dará uma superfície protectora durante a montagem. Retire o material da embalagem e as peças de dentro da câmara da fornalha e do defumador.

- 2** Em cada perna curta, deslize uma anilha lisa de 12 mm pelo eixo, seguido de uma roda, depois, outra anilha de 12 mm. Deslize um pino de engate no furo na extremidade do eixo.



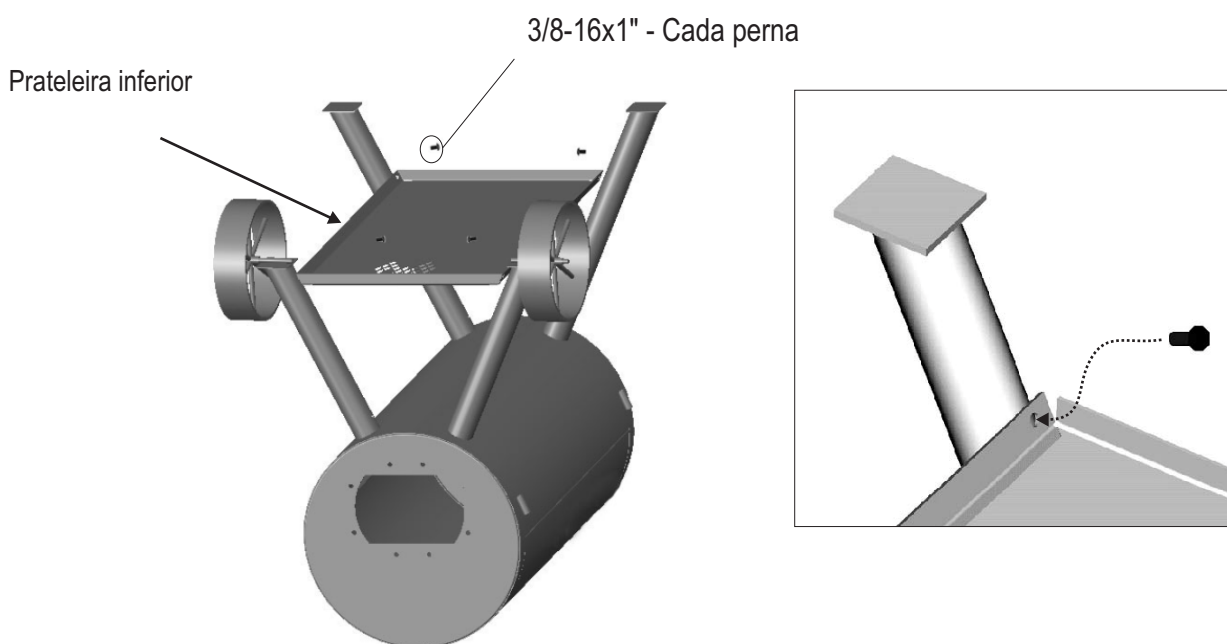
**3** Com uma pessoa na extremidade da câmara defumadora, role o aparelho sobre o papelão que foi colocado no chão ao lado do aparelho. Agora o aparelho deve estar apoiado sobre os suportes da alça da câmara defumadora com as colunas das pernas para cima.

- Deslize as pernas curtas sobre as colunas do lado direito, com as rodas viradas para fora.
- NOTA: A perna com rótulo deve ser montada na direção da parte frontal da unidade.
- Deslize as pernas longas sobre as colunas no extremo oposto.
- Fixe cada perna às colunas com um parafuso sextavado de 3/8-16x1" por perna. **Não aperte totalmente os parafusos neste momento!**



**4**

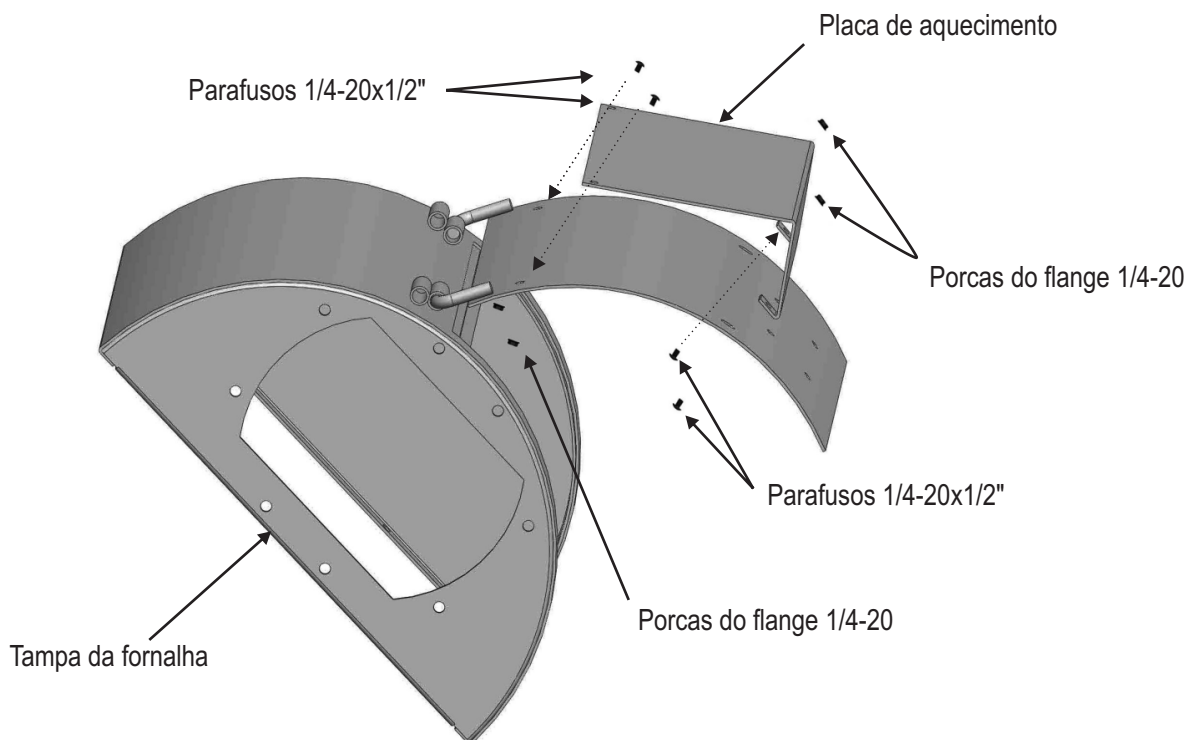
Chame uma pessoa para segurar a prateleira inferior na posição mostrada enquanto outra pessoa fixa a prateleira nas pernas com quatro parafusos sextavados 3/8-16x1". **Aperte totalmente estes quatro parafusos.**



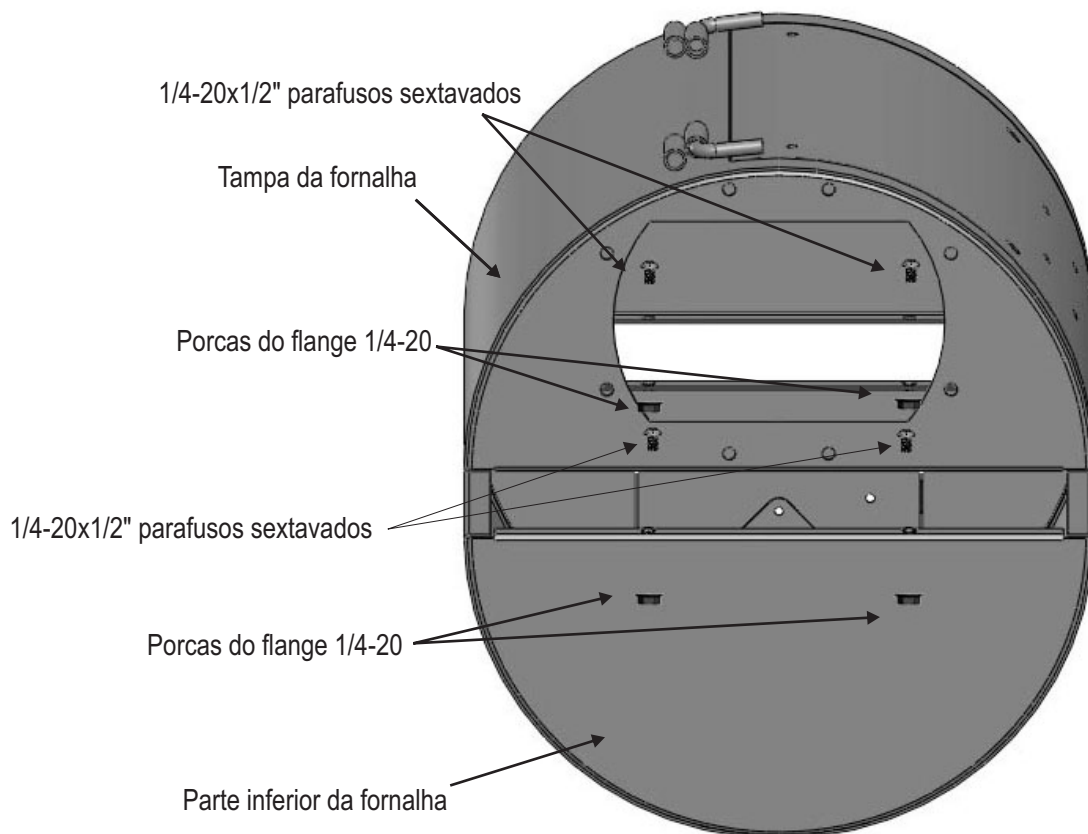
- 5** Certifique-se de que os parafusos da perna estão apertados o suficiente para que elas não deslizem das colunas. **Com o auxílio de um ajudante**, role o aparelho sobre os suportes da alça e coloque-o em pé sobre suas pernas. Uma vez de pé, aperte completamente os quatro parafusos das pernas.



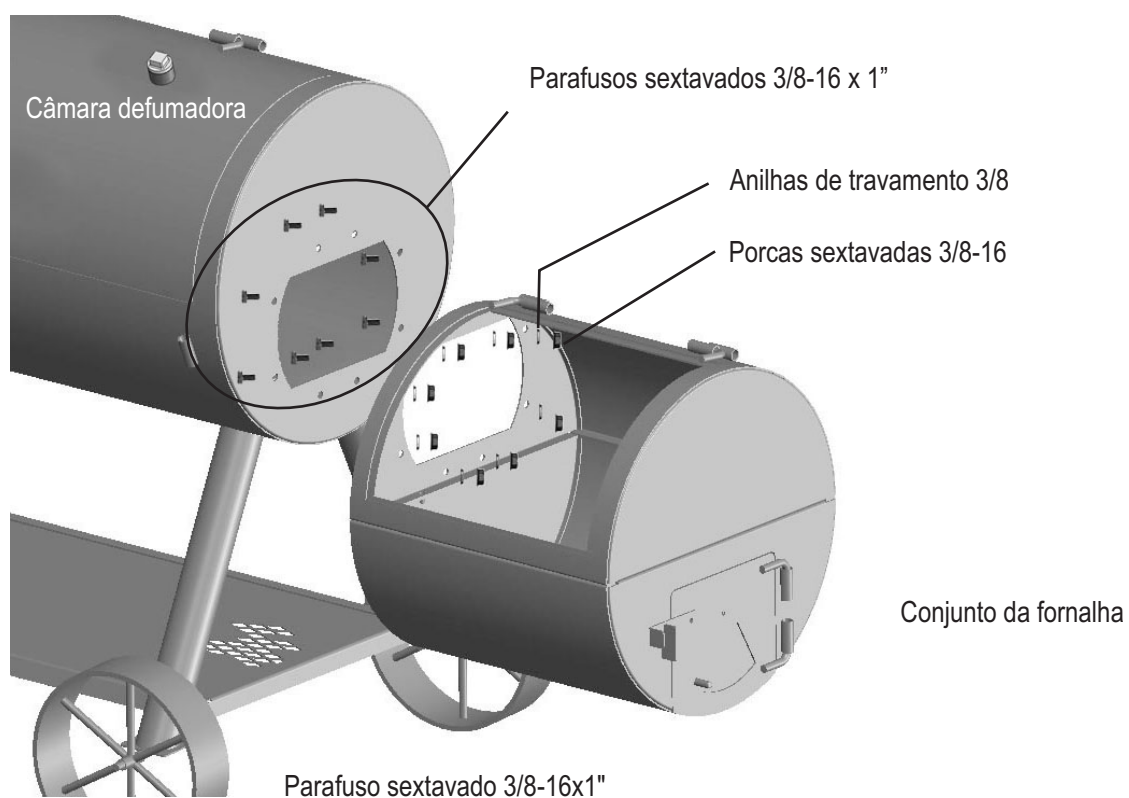
- 6** Utilize quatro parafusos de 1/4-20x1/2" e quatro porcas de flange de 1/4-20 para fixar a placa de aquecimento na tampa da fornalha. Aperte bem.



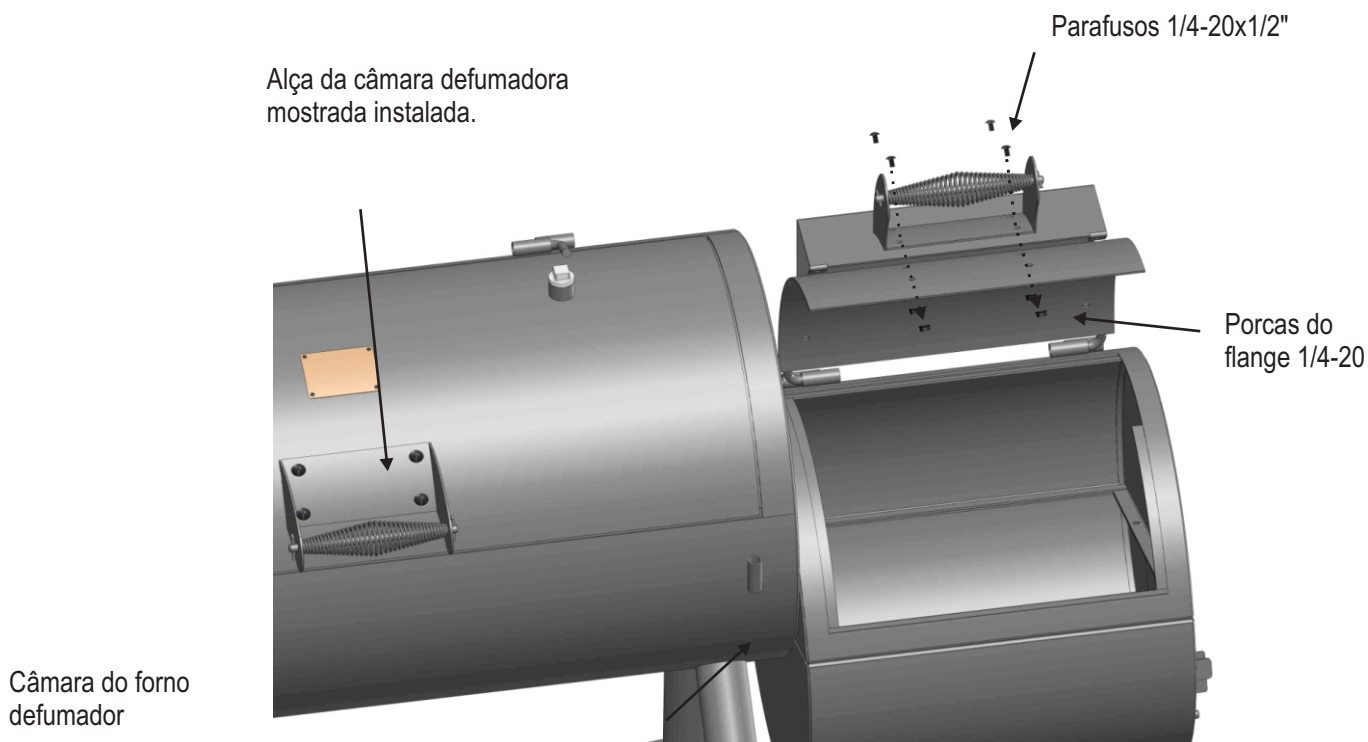
**7** Conecte a tampa da fornalha e a parte inferior da fornalha com quatro parafusos sextavados de 1/4-20x1/2" e quatro porcas de flange de 1/4-20. Aperte bem.



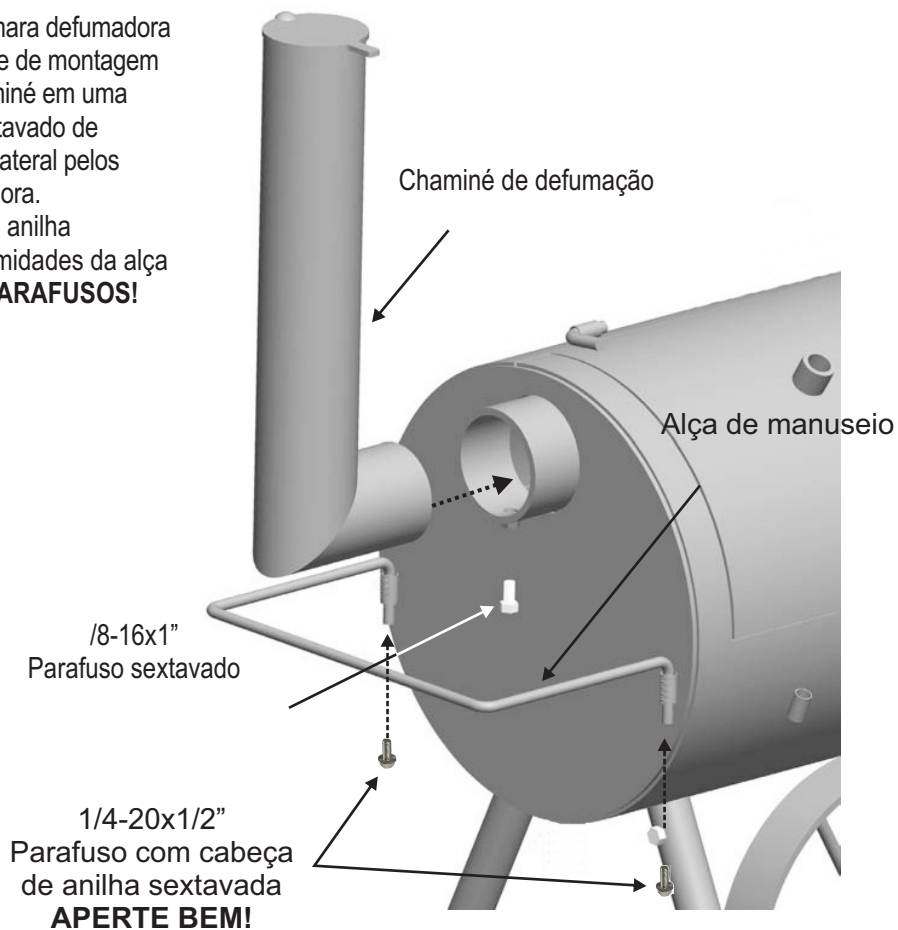
**8** Com o auxílio de um ajudante, conecte a fornalha e a câmara defumadora com oito parafusos sextavados de 3/8-16x1", anilha de 3/8 e porca sextavada de 3/8-16, e aperte em seguida.



- 9** Fixe a alça na tampa da câmara defumadora e a tampa da fornalha com oito parafusos de 1/4-20x1/2" e porcas de flange de 1/4-20. Aperte bem.



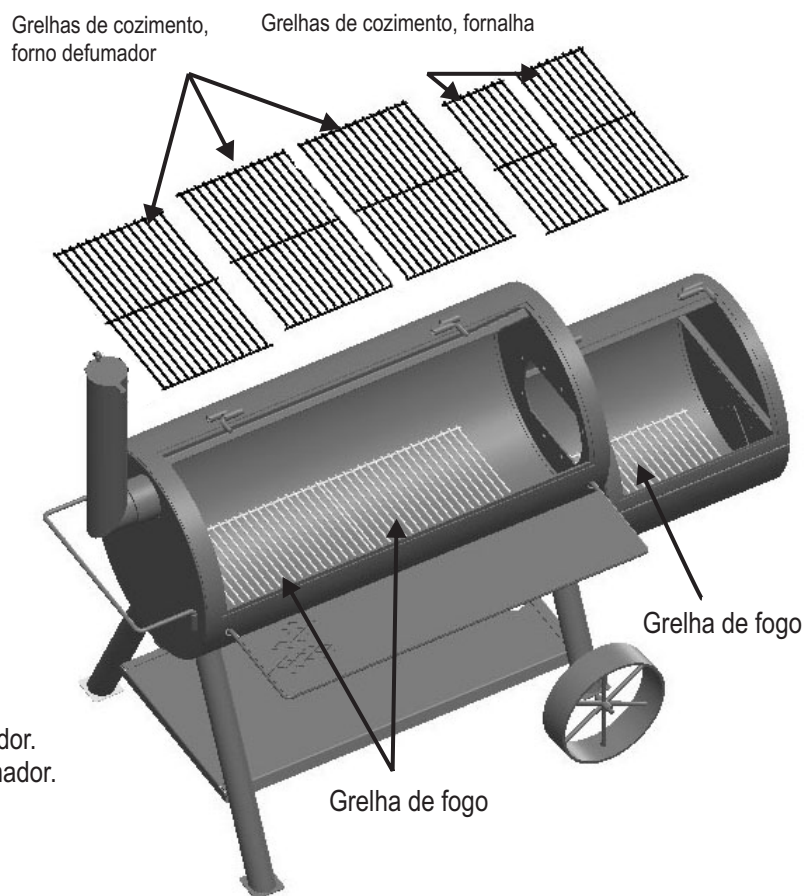
- 10** Fixe a chaminé na extremidade da câmara defumadora com o deslizar da chaminé pelo suporte de montagem da chaminé. Enquanto mantém a chaminé em uma posição vertical, aperte o parafuso sextavado de 3/8-16x1". Em seguida, deslize a alça lateral pelos suportes soldados na câmara defumadora. Instale dois parafusos com cabeça de anilha sextavada de 1/4-20x1/2" pelas extremidades da alça como mostrado. **APERTE BEM OS PARAFUSOS!**



- 11** Fixe a prateleira frontal na câmara defumadora ao deslizar as extremidades da estrutura da prateleira no casquilho da parte frontal da câmara defumadora. Em seguida, instale o medidor de temperatura no casquilho localizado na tampa da câmara do forno defumador. Alinhe o medidor e fixe com a porca do batente.



- 12** Coloque duas das grelhas de fogo na parte inferior da câmara defumadora e uma na parte inferior da fornalha. Em seguida, coloque as três grelhas grandes de cozimento na câmara do forno defumador. As duas grelhas pequenas de cozimento são dispostas dentro da fornalha.



**Parabéns!** Você concluiu a montagem do seu forno defumador. Siga as instruções na página 4 para curar o seu forno defumador.

## KUN TIL UDENDØRS BRUG BRUG IKKE INDENDØRS

Denne brugsvejledning indeholder vigtig informationer, der er nødvendige for den rigtige samling og en sikker brug af apparatet.

Følg alle advarsler og instruktioner ved brug af apparatet.

### Sikkerhedssymboler

De symboler og bokse, der vises nedenfor, forklarer betydningen af hver overskrift. Læs og følg alle anvisninger der findes i vejledningen.



**ADVARSEL:** Indikerer en potentielt farlig situation som, hvis den ikke undgås, kan resultere i dødsfald eller alvorlig personskade.



**FORSIGTIG:** Indikerer en potentielt farlig situation eller usikker brug, som hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.



### KULILTEFARE

Afbrænding af trækul inden døre kan slå dig ihjel. Det afgiver kulilte, som man ikke kan lugte. Afbrænd ALDRIG trækul i boliger, køretøjer eller telte.



Undladelse af at følge alle producentens instruktioner kan resultere i alvorlig personskade og/eller skade på ejendom.



Læs og følg alle sikkerhedsanvisninger, samlingsinstruktioner og vejledninger om brug og pleje, før du forsøger samling og tilberedelse af mad.



Nogle dele kan indeholde skarpe kanter! Ifør dig beskyttelseshandsker, hvis det er nødvendigt.

### Indvendige madlavningstemperaturer

#### Hakket kød

Oksekød, svinekød, kalvekød, lam.....70 grader  
Kalkun, Kylling.....75 grader

#### Ferskt oksekød, kalvekød, lam

Medium rosa.....65 grader  
(lad det hvile 3 minutter, før det udskæres)  
Medium.....70 grader  
Gennemstegt.....80 grader

#### Fjerkræ

Kylling & kalkun, hel.....75 grader  
Dele fra fjerkræ.....75 grader  
And og gås.....75 grader

#### Ferskt svinekød

Medium rosa.....63 grader  
(lad det hvile 3 minutter, før det udskæres)  
Medium.....70 grader  
Gennemstegt.....80 grader

## TIL INSTALLATØREN:

Efterlad denne vejledning hos forbrugeren.

## TIL FORBRUGEREN:

Opbevar denne vejledning til fremtidig brug.



**UNDLADELSE AF AT LÆSE OG FØLGE INSTRUKTIONERNE FOR ANTÆNDING AF TRÆKUL KAN RESULTERE I ALVORLIG PERSONSKADE OG/ELLER SKADE PÅ EJENDOM**

**UDVIS ALTID FORSİGTİGHED VED HÅNDTERING AF VARME KUL FOR AT FORHINDRE PERSONSKADE.**

**ANTÆND KUN HVIS GRILLÅGET ER ÅBENT.**



De fleste overflader på dette apparat er varme under brug. Udvis stor forsigtighed. Hold andre væk fra apparatet. Ifør dig altid beskyttelsestøj for at undgå personskade. Hold børn og kæledyr væk.

Flyt ikke apparatet under brug.

Brug ikke sprit eller benzin til belysning eller re-belysning! Brug kun ildtændere opfylder EN 1860-3! I sådant tilfælde kan paraffin-baserede kulbriketter erstatte tændvæsken. Brug aldrig tændvæske til trækul sammen med en elektrisk grillstarter.



**Alle overflader kan være varme under brug. Brug beskyttelse som påkrævet for at undgå forbrænding. Brug ikke dette apparat på eller nær brændbare overflader eller strukturer f.eks. træterrasser, tørre blade eller græs, vinyl eller træsider osv. SE EJERVEJLEDNINGEN FOR VİGTİG SİKKERHEDSİNFORMATION.**



Anvend ikke spiritus eller benzin til optænding eller genantænding!



Selv om en trækulsafbrænding synes slukket, kan gløder indeholde varme i op til 24 timer og kan uventet bryde i flammer, hvis de bliver udsat for frisk luft. Gløder uden for grillens brændkammer udgør en brandfare og kan antænde brændbare overflader som f.eks. træterrasser.



Kun til brug i private hjem.

Må ikke anvendes til kommerciel madlavning.



**DENNE ENHED ER TUNG! FORSØG IKKE at samle den uden en hjælper.**



Alle overflader kan være varme under brug. Mens madlavning, brug altid beskyttelseshandsker, når du justerer luftstrømmen med ventilations- spjæld.

## SÅDAN GØR DU DIN SMOKER KLAR

De følgende trin bør følges nøje for både behandling af overfladen og klargøring af det indvendige stål. Undladelse af at følge disse trin korrekt kan skade overfladen og/eller afgive metallisk smag til dine madvarer de første gange.

1. Smør alle indvendige overflader herunder gitre og riste med vegetabilsk madolie.
2. Lav et lille bål på grillristen eller -panden og pas på ikke at lægge kul op imod væggene.
3. Luk døren. (Åbn spjæld og røgdugtag ca. en fjerdedel.) Denne forbrænding skal vedligeholdes i mindst to timer, jo længere jo bedre. Begynd derefter at forøge temperaturen ved at åbne spjæld og røgdugtag halvvejs og tilføj mere trækul. **Grillen bør opvarmes og brændstoffet holdes rødglødende i mindst 30 minutter før den første madlavning.** Din smoker er nu klar til brug.

Der kan forekomme rust på den indvendige side af din smoker. At opretholde en let belægning af vegetabilsk olie på de indvendige overflader vil hjælpe på beskyttelsen af dit apparat. Smokerens udvendige overflader kan behøve lejlighedsvis opfriskning. Vi anbefaler brug af en sort spraymaling, der kan modstå høje temperaturer. MAL ALDRIG DET INDVENDIGE AF APPARATET!

### SMOKERS VEDLIGEHOLDELSE

Hyppigheden af rengøring afhænger af, hvor ofte grillen anvendes. Vær sikker på, at kullene er fuldstændig slukkede, før du renser det indvendige af apparatet. Skyl grundigt med vand og lad den lufttørre, før du bruger den igen. Tør det indvendige af apparatet med en klud eller papirservietter. Når du er færdig med madlavningen og apparatet er tilstrækkeligt afkølet, kan du rense den resterende aske ud. Aske optager fugt, der kan føre til tidlig rustdannelse og forfald. Med jævne mellemrum vil en indvendig overfladebehandling med vegetabilsk olie hjælpe med beskyttelsen af dit apparat. Lejlighedsvis opfriskning af den udvendige maling vil også være nødvendigt. Sort spraymaling, der kan modstå høje temperaturer anbefales. MAL ALDRIG DET INDVENDIGE AF APPARATET!

**Madlavningsoverfladen:** Hvis en hård børste bruges til at rense nogle af apparatets madlavningsoverflader, skal du være sikker på, at ingen løse børstehår bliver liggende på madlavningsoverfladerne før grilning. Det anbefales ikke at rengøre madlavningsoverfladerne mens grillen er varm.

### MADLAVNINGSTIPS

#### Opbygning af dit bål

1. Læg kulbriketter eller træ i en pyramideformet bunke på trækulsristen eller askeskuffen. Vi anbefaler brug af 1,3 kg (ca. 45 briketter) til at starte din optænding, og derefter at tilføje flere efter behov.
2. Hvis der anvendes tændvæske, skal du lade tændvæsken gennemtrænge kulbriketterne og lade det trække i ca. 5 minutter. Hvis der anvendes en grillstarter, elektrisk grillstarter eller anden type bålstarter, skal du antænde din grill i henhold til producentens instruktioner.
3. **Antænd kun med grilllåget åbent.** Lad låget være åbent, indtil briketterne er fuldt antændt. Undladelse af dette kan medføre dampe fra tændvæske i grillen og resultere i stikflammer, når låget åbnes.
4. Tilføj aldrig tændvæske til varme eller glødende kul, da stikflammer kan forekomme og forårsage personskade.
5. Du er klar til at begynde din madlavning, når bunken af briketter begynder at producere aske og bliver rødglødende (ca. 12-15 minutter).
6. Afhængigt af din madlavningsmetode skal du enten efterlade briketterne i en bunke eller sprede dem jævnt ud over trækulsristen ved at bruge en lang ildrager.

### Vid, hvornår dit bål er klart

En vellykket trækulsgrilning afhænger af en god ild. Den generelle regel for, hvornår dine kul er klar til grilning, er at sørge for, at 80 procent af kullene eller flere bliver askegrå. Anret forsigtigt de varme kul på din trækulsrist ud fra din ønskede madlavningsmetode. Her er nogle få trin til, hvordan du kan justere temperaturen på dit bål:

- Hvis det er for varmt, spred kullene en anelse mere ud, hvilket gør ilden mindre intens.
- Sæt den justerbare trækulsrist højere eller lavere.
- Luk ventilationskanalerne delvist på grillen, hvilket reducerer iltmængden, der nærer ilden.

### Vid, hvornår dit bål er klart (fortsat)

- Brug den indirekte grillmetode med kul på begge sider af drypbakken og maden over skuffen frem for direkte over kullene.
- I tilfælde af en alvorlig opblussen, oversprøjt flammerne med vand fra en flaske. Vær forsigtig, da oversprøjtning med vand har en tendens til at blæse aske rundt og snavse til.
- Tilføj briketterne 2 eller 3 ad gangen for at forøge forbrændingstiden. Giv kullene 10 min. til at danne aske, før du tilføjer flere.

**Du må ikke koge før brændstoffet har en belægning af aske.**

### RYGNING OG LANGSOM MADLAVNING

Fjern madlavningsgrillen fra brændkammeret og opbyg dit bål på toppen af risten i brændkammeret. Både trækul og træ kan anvendes, men træ er det anbefalede brændsel pga. dets forbrænding og smagen, som det videregiver til maden, mens den bliver tilberedt. De fleste lagrede hårde træsorter er gode til rygning f.eks. valnød, mesquitotræ, pecan, eg og mange andre frugttræsorter. Bark bør undgås eller brændes af først, idet den indeholder et højt syreindhold og videregiver en bitter smag.

Efter at ilden er brændt ud, luk dørene og kontroller temperaturen og røgen med de spjæld, der findes på brændkammeret og på toppen af røgdugtaget. Røgen tilbageholdes i kamrene, hvilket reducerer forbrændingen, og samtidigt videregiver den mere røgsmag. Anvend ikke smokeren ved temperaturer over ca. 230 grader i grillkammeret. Læg maden i grillkammeret og overvåg temperaturen. Madlavning og rygning finder sted ved hjælp af indirekte varme. Vær ikke bekymret for, at en fedt-stikflamme skal ødelægge maden. Stil ikke mad nærmere end ca. 15 cm fra brændkammerets åbning ind til grillkammeret.

En tommelfingerregel for madlavning er omkring 1 time pr. halve kilo ved rygning af store kødudskæringer. Der henvises til en kogebog specifikt for udsækning af kød. Begræns antallet af gange du åbner grillkammerets dør, eftersom dette kan forårsage, at varmen slipper ud og derved udvider madlavningstiden.

### RYGNING MED TRÆFLIS/TRÆSTYKKER

For at få en mere udtalt røgsmag ved brugen af trækulsbriketter eller trækulsklumper, kan du forsøge at tilføje træflis eller flere træstykker til optændingen. Træstykker findes med mange forskellige naturlige aromaer og kan anvendes alene eller udover trækul. Som en generel regel er en hvilken som helst slags hårdtræ, der bærer frugt eller nød, egnet til madlavning. Forskellige træsorter har dog meget forskellig smag. Eksperimenter med forskellige træsorter for at finde din personlige favorit, og brug altid vellagret træ. Grønt eller friskhugget træ kan gøre maden sort og smagen bitter.

#### Vores anbefalinger:

**Kylling** - elletræ, æble, valnød, mesquito

**Oksekødb** - valnød, mesquito, eg

**Svinekødb** - frugttræ, valnød, eg

**Lam** - frugttræ, mesquito

**Kalvekødb** - frugttræ, vinstok

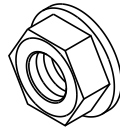
**Fisk og skaldyr** - elletræ, mesquito

**Grøntsager** - mesquito

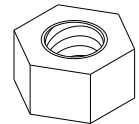
## HARDWARE



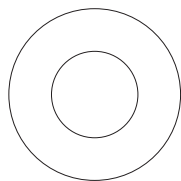
Låsestift  
Antal: 2 stk.



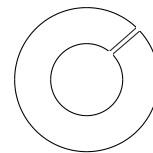
1/4-20  
Flangemøtrik  
16 stk.



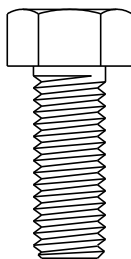
3/8-16  
Hex-møtrik  
8 stk.



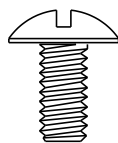
12mm flad  
spændskive  
Antal: 4 stk.



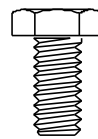
3/8"  
Låseskive  
8 stk.



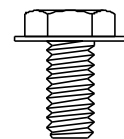
3/8-16x1"  
Hex-hovedbolt  
17 stk.



1/4-20x1/2"  
Maskinskrue  
Antal: 12 stk.



1/4-20x1/2"  
Hex-hovedbolt  
4 stk.



1/4-20x1/2"  
Hex skive-hovedbolt  
Antal 2 stk.

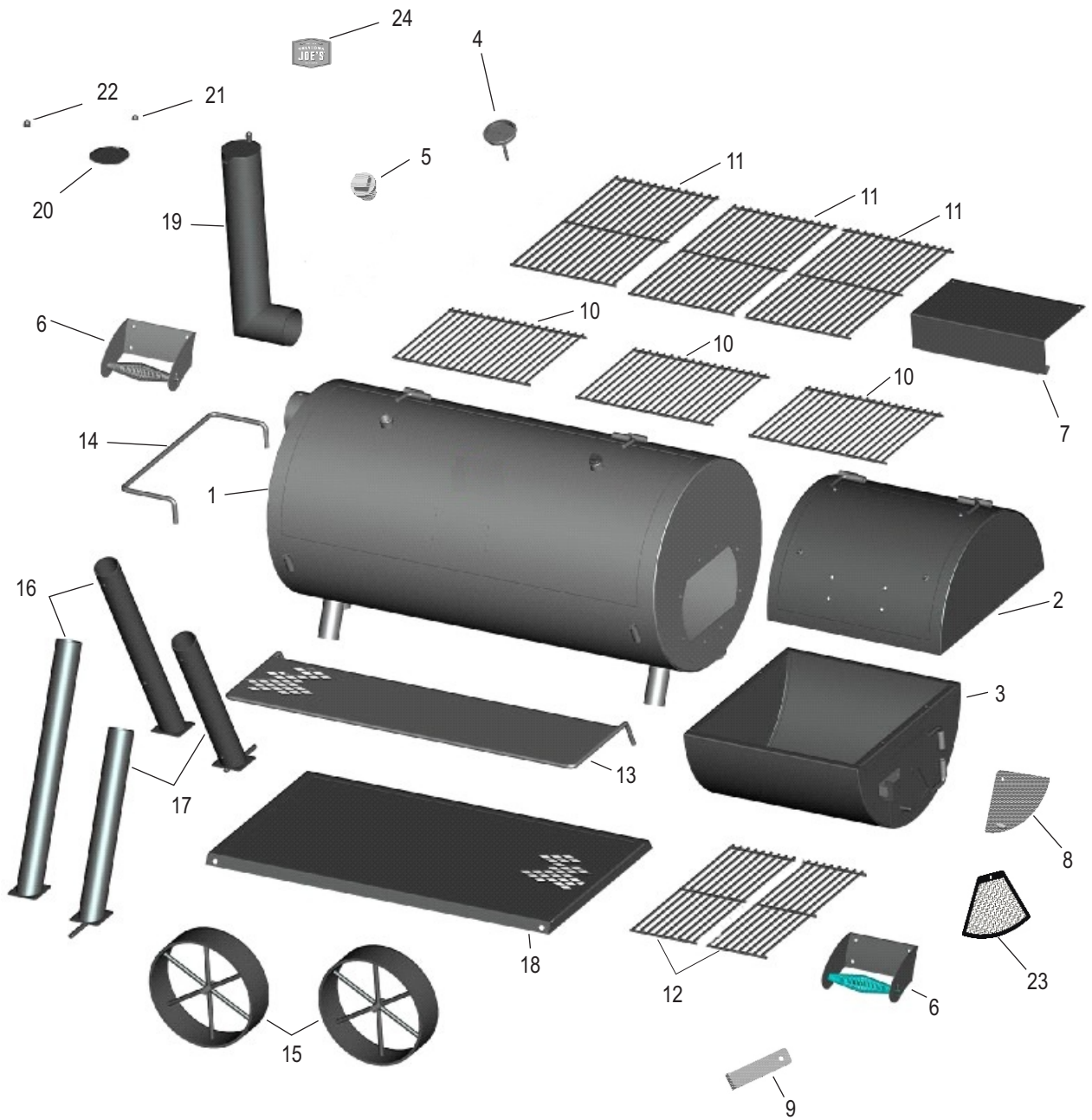
## STYKLISTE

Nummer	Antal	Beskrivelse
1	1	GRILLKAMMER M. LÅG
2	1	LÅG TIL BRÆNDKAMMER
3	1	BRÆNDKAMMER
4	1	TEMPERATURMÅLER
5	1	PROP TIL TEMPERATURMÅLERHUL
6	2	LÅGHÅNDTAG
7	1	OPVARMNINGSPLADE TIL BRÆNDKAMMER
8	1	SPJÆLDSAMLING
9	1	HÆGTE TIL DØR
10	3	BÅLRIST
11	3	MADLAVNINGSRIST TIL GRILLKAMMER
12	2	MADLAVNINGSRIST TIL BRÆNDKAMMER
13	1	FORRESTE HYLDE
14	1	TRÆKHÅNDTAG
15	2	HJUL
16	2	LANGT BEN
17	2	KORT BEN
18	1	NEDERSTE HYLDE, SAMLING
19	1	RØGUDTAG
20	1	SPJÆLD TIL RØGUDTAG
21	1	DÆKSEL TIL RØGUDTAG
22	1	FJEDER TIL SPJÆLD
23	1	SKÆRM
24	1	NAVNEPLADE

### IKKE afbildet

...	1	HARDWARE-PAKKE
...	1	SAMLINGSVEJLEDNING

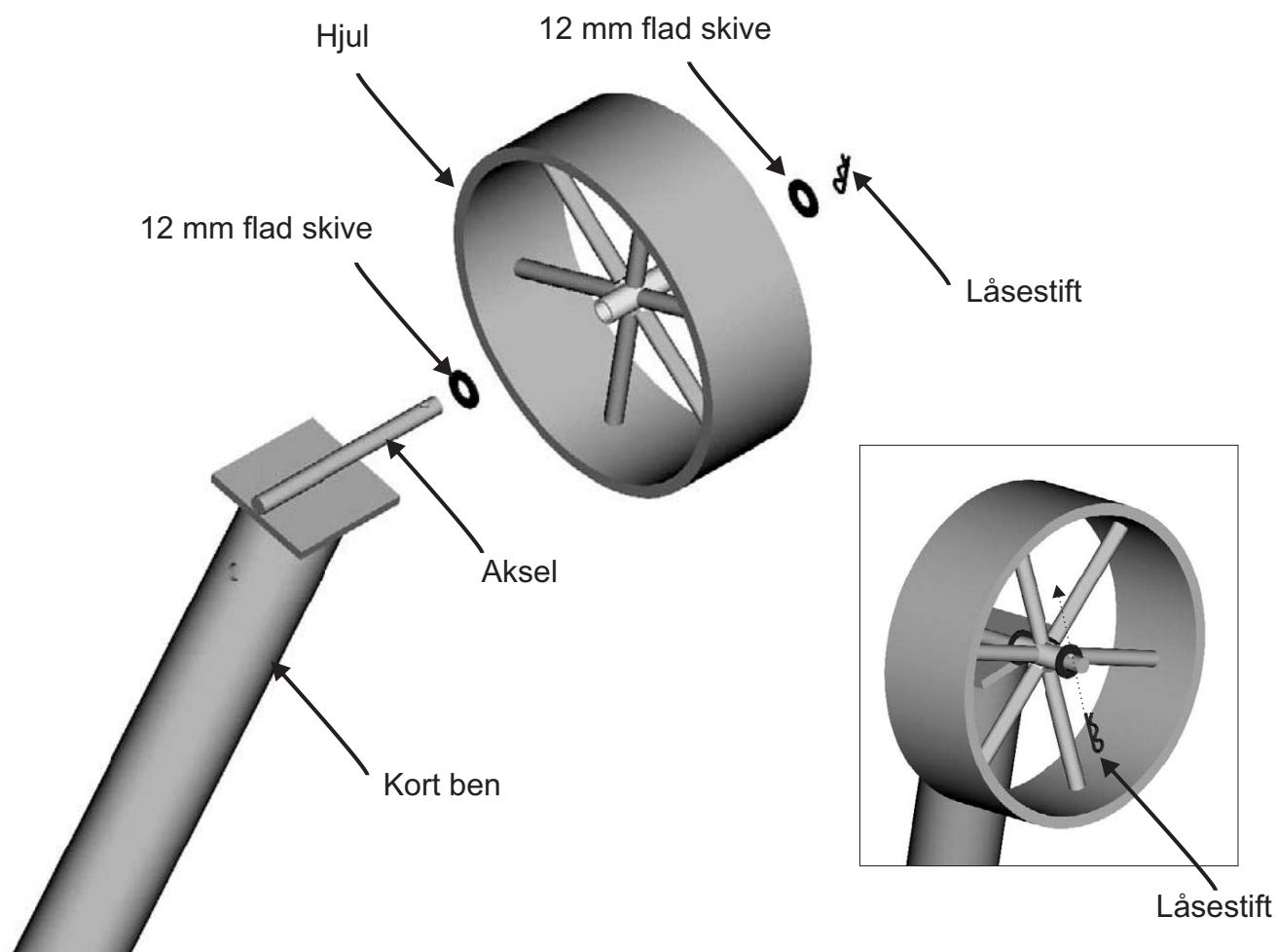
# DIAGRAM OVER DELENE



## SAMLING

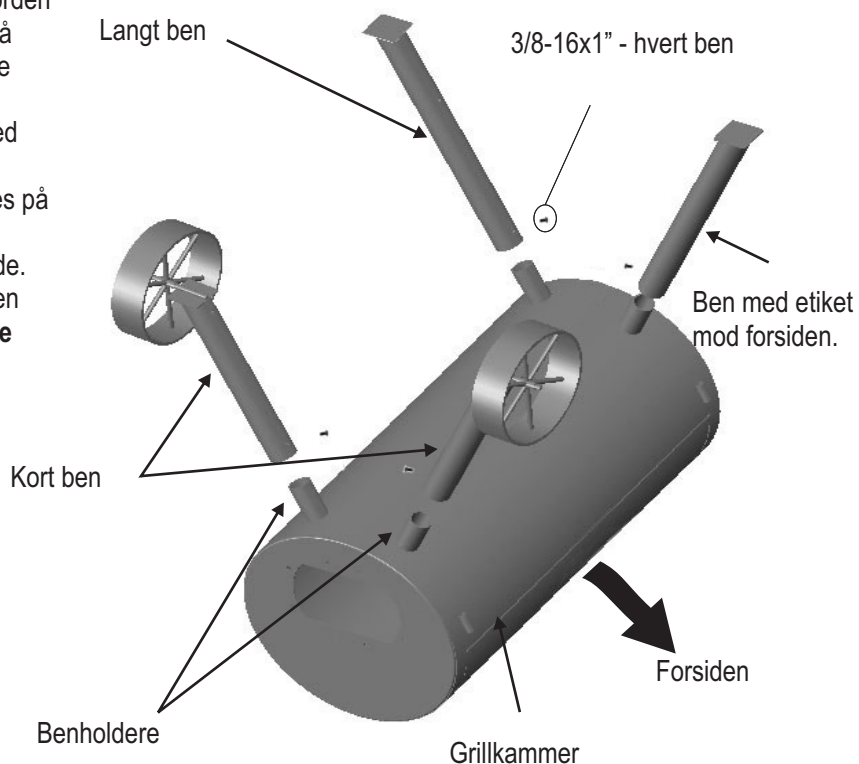
**1 FÅ FØRST FAT PÅ EN HJÆLPER!** Dette apparat er tungt og kræver to personer til at løfte og flytte det. **DERNÆST**, udvælg et passende arbejdssted. Åbn papkassen og spræt hjørnerne op, således at papet ligger fladt. Dette giver dig en beskyttende overflade under samlingen. Fjern papemballagen og delene fra brændkammeret og grillkammeret.

**2** På hver af de korte ben sættes en 12 mm flad skive på akslen efterfulgt af et hjul, derefter endnu en 12 mm flad skive. Sæt låsestiften ind i hullet i akslens ende.

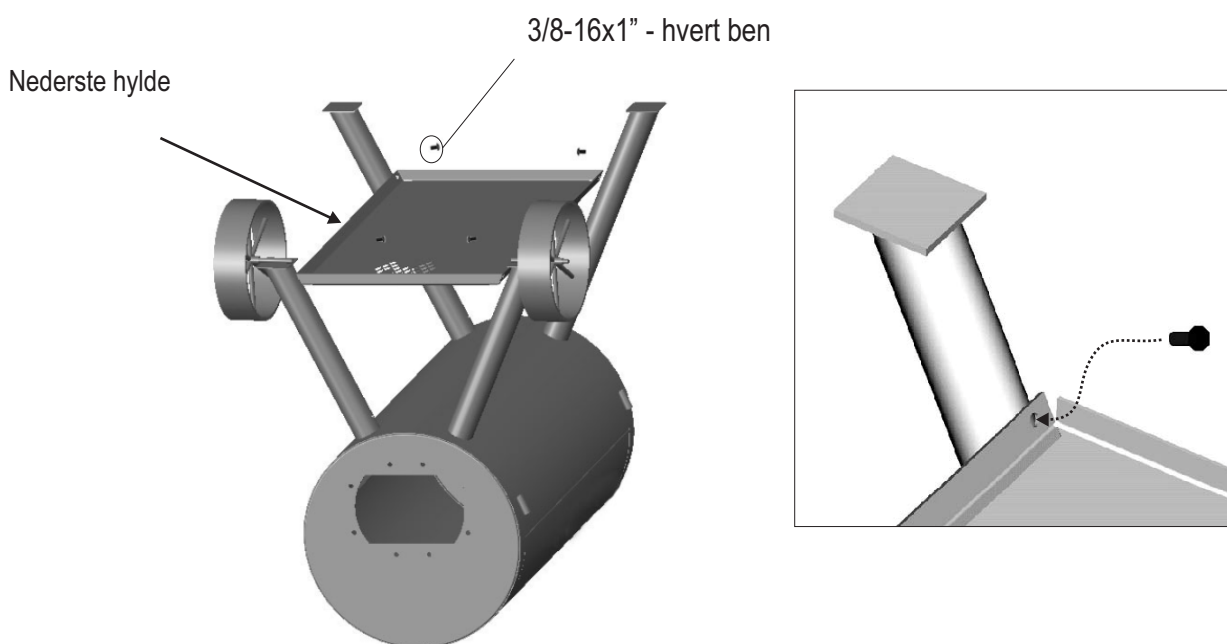


**3** Med en person stående i grillkammerenden rulles apparatet hen på det pap, der blev placeret på jorden ved siden af apparatet. Apparatet skulle nu stå på grillkammerets håndtagsbeslag med benholderne pegende opad.

- Sæt de korte ben på holderne i højre side med hjulene vendt udad.
- **BEMÆRK:** Benet med etiketten skal monteres på forsiden af enheden.
- Skub de lange ben på holderne i hver sin ende. Fastgør hvert ben på holderne ved at bruge en 3/8-16x1" hex-hovedbolt pr. ben. **Spænd ikke boltene helt fast på dette tidspunkt!**



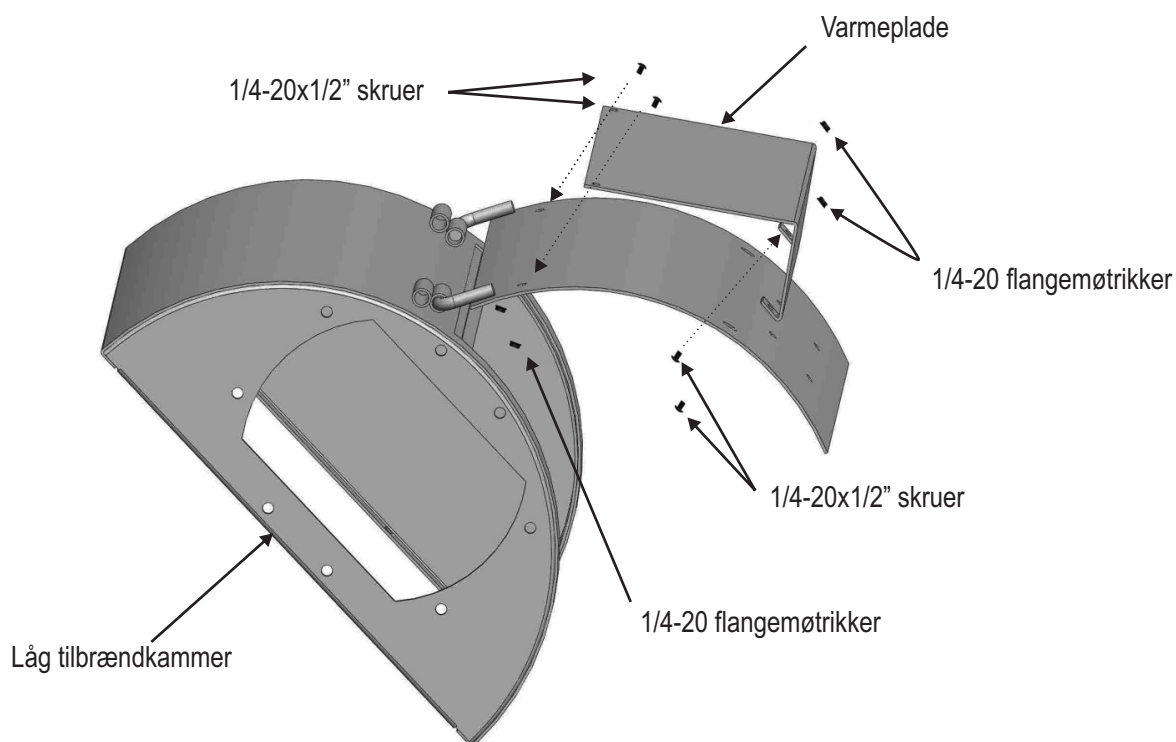
**4** Lad en person holde den nederste hylde i den viste position, mens den anden fastgør hylden til benene ved at bruge fire 3/8-16x1" hex-hovedbolte. **Stram de fire bolte helt til.**



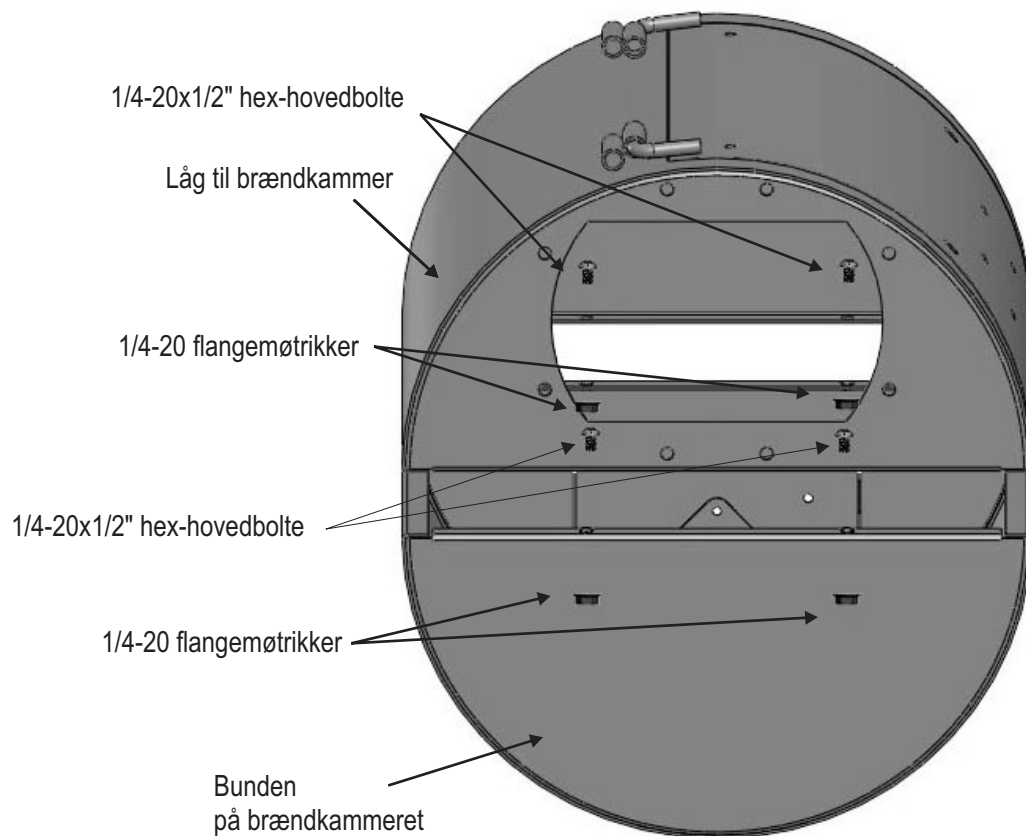
- 5** Vær sikker på, at benboltene er tilstrækkeligt fastspændte, så benene ikke glider ud af holderne. **Med assistance fra en hjælper** rulles apparatet over håndtagsbeslagene og stilles op på sine ben. Når det er oprejst, spændes de fire benbolte fuldstændig fast.



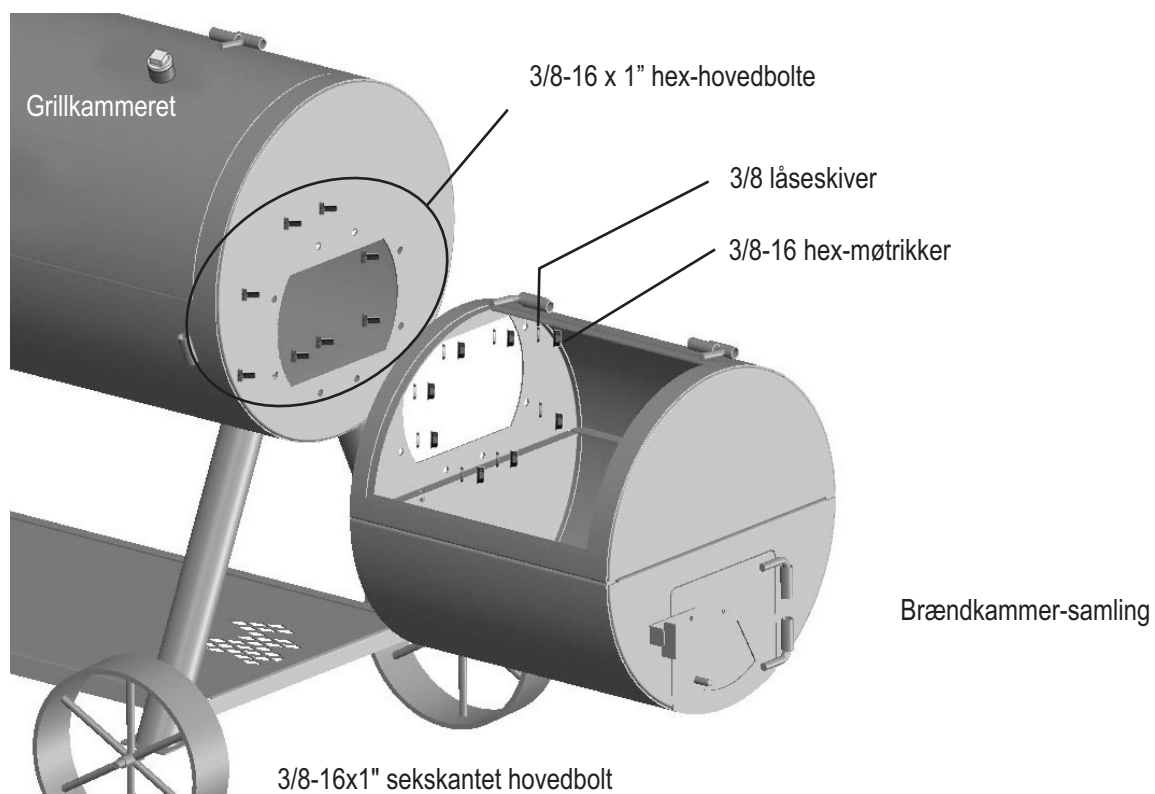
- 6** Brug fire 1/4-20x1/2" skruer og fire 1/4-20 flangemøtrikker til at fastgøre varmepladen til låget af brændkammeret. Spænd helt fast.



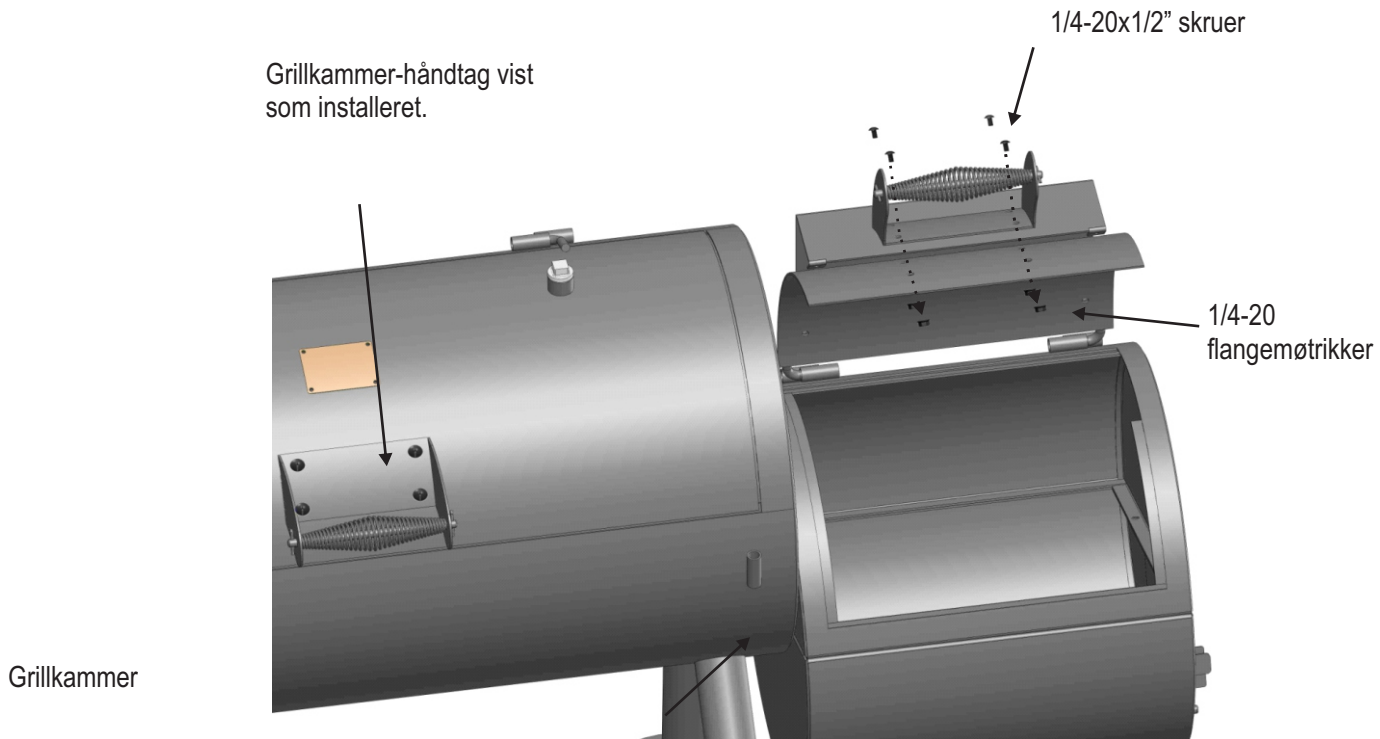
- 7** Forbind brændkammerets låg og bund ved at bruge fire 1/4-20x1/2" hex-hovedbolte og fire 1/4-20 flangemøtrikker. Spænd helt fast.



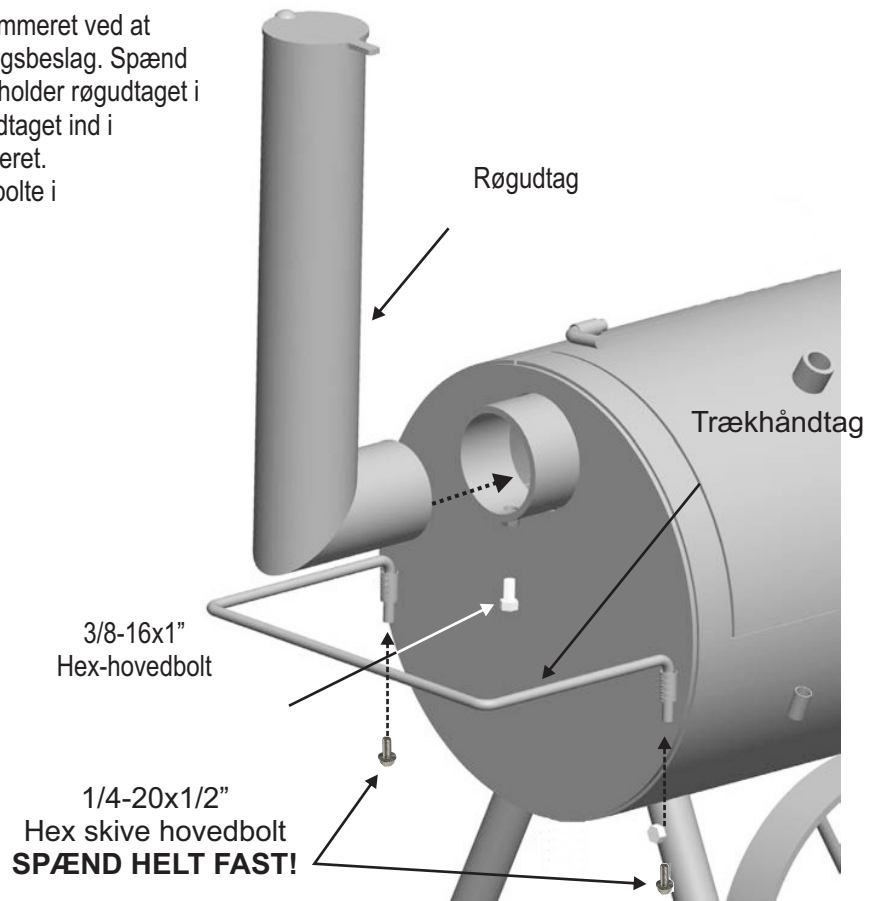
- 8** Med hjælp fra en assistent forbindes brændkammer og grillkammer ved at bruge otte 3/8-16x1" hex-hovedbolte, 3/8 låseskiver og 3/8-16 hex-møtrik og spændes helt fast.



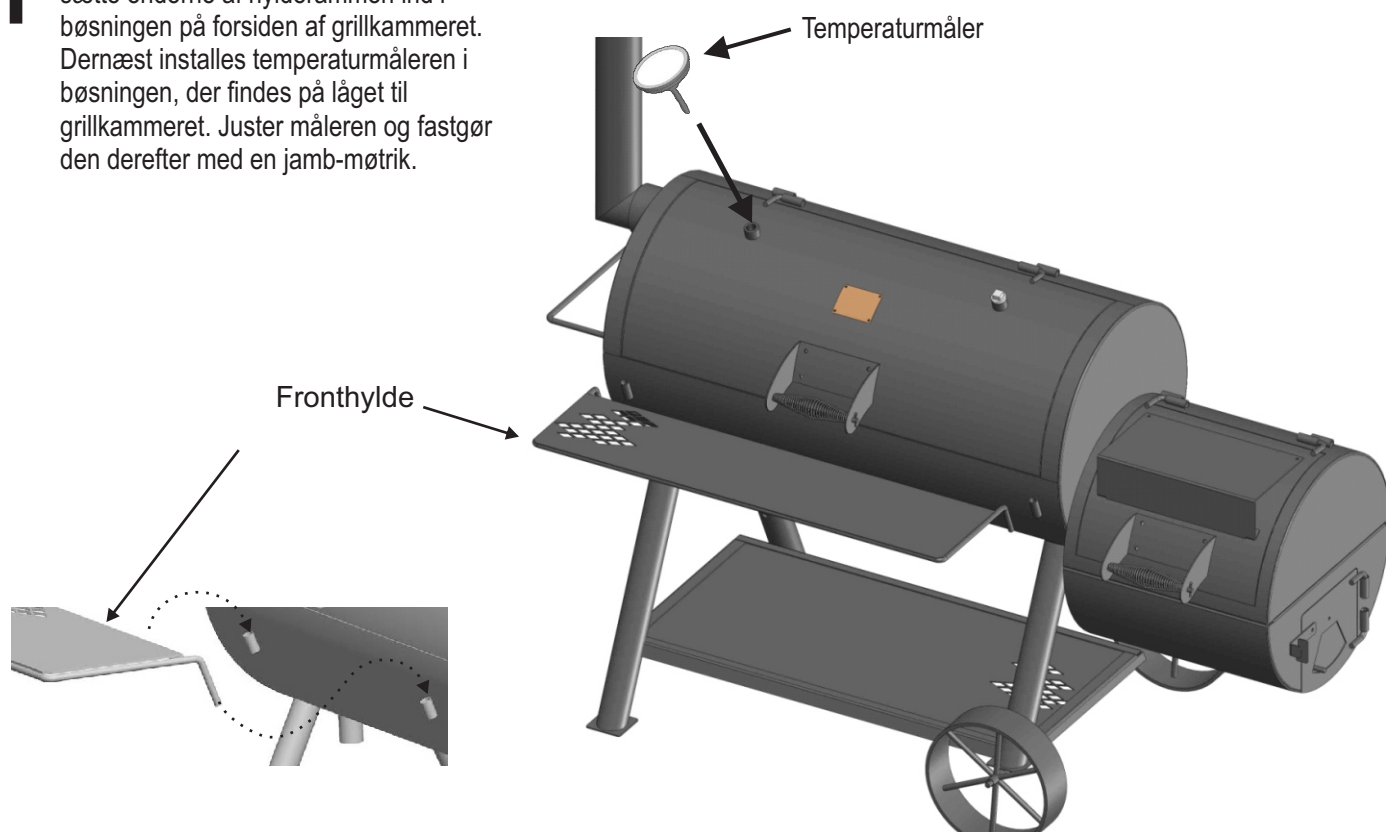
- 9** Fastgør håndtaget til grillkammerets låg og brændkammerets låg ved at bruge 1/4-20x1/2" skruer og 1/4-20 flangemøtrik. Spænd helt fast.



- 10** Fastgør røgdtaget til enden af grillkammeret ved at skubbe det ind i røgdtagets monteringsbeslag. Spænd 3/8-16x1" hex-hovedbolten, mens du holder røgdtaget i lodret position. Skub derefter sidehåndtaget ind i beslagene, der er svejset til grillkammeret. Indsæt to 1/4-20x1/2" hex skive-hovedbolte i enderne på håndtaget, som illustreret. **SPÆND BOLTENE HELT FAST!**



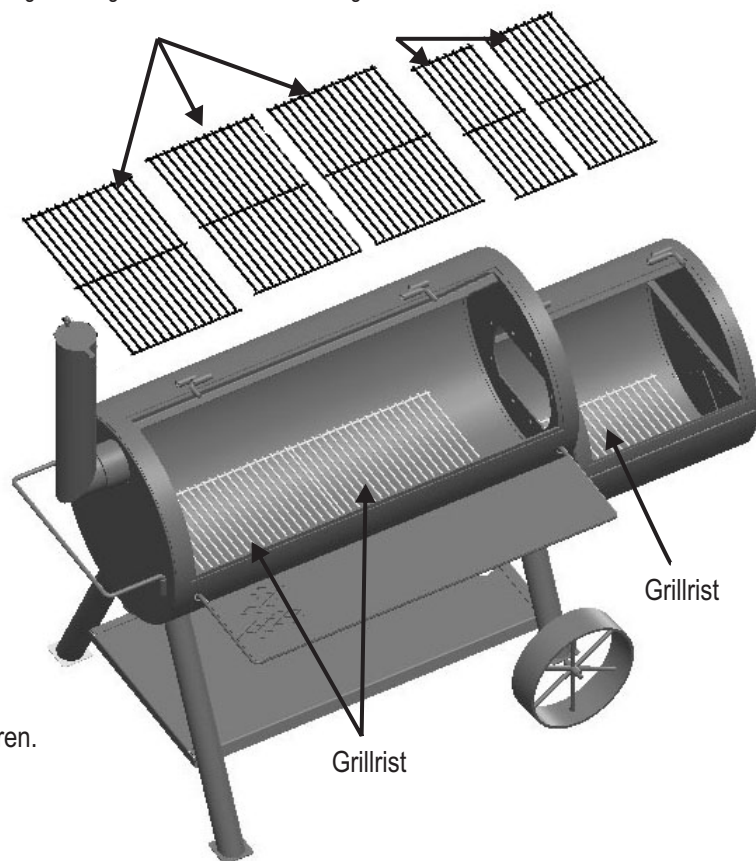
- 11** Fastgør fronthylden til grillkammeret ved at sætte enderne af hylderammen ind i bøsningen på forsiden af grillkammeret. Dernæst installeres termometeren i bøsningen, der findes på låget til grillkammeret. Juster måleren og fastgør den derefter med en jamb-møtrik.



Madlavningsriste til grillkammer

Madlavningsriste til brændkammer

- 12** Sæt to af de fire riste ind i bunden af grillkammeret og en i bunden af brændkammeret. Indsæt derefter de tre store madlavningsriste i grillkammeret. De to små madlavningsriste passer ind i brændkammeret.



**Tillykke!** Du har gennemført samlingen af din smoker. Følg instruktionerne på side 4 om, hvordan man klargør smokeren.

# SKAL KUN BRUKES UTENDØRS IKKE BRUK INNENDØRS

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om sikker bruk og installering av dette apparatet. Følg alle advarsler og instruksjoner når du bruker apparatet.

## Sikkerhetsymboler

Symbolene og boksene vist nedenfor forklarer hva hver overskrift betyr. Les og følg alle beskjeder du finner i denne bruksanvisningen.



**ADVARSEL:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.



**FORSIKTIG:** Indikerer en potensielt farlig situasjon, eller farlig utøvelse, som, hvis ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderate personskader.



**FARE FOR KARBONMONOKSID**  
Brenning av kull innendørs kan drepe deg. Den avgir karbonmonoksid, som ikke avgir lukt. ALDRI brenn kull innendørs, i kjøretøy eller i telt.



Alle produsentens instruksjoner må følges, hvis ikke kan det føre til alvorlige personskader og/eller skade på eiendom.



Les og følg alle sikkerhetsanvisninger, instruksjoner for montering og veiledninger for bruk og vedlikehold før du setter sammen og bruker grillen.



Noen deler kan ha skarpe kanter!  
Bruk vernehansker om nødvendig.

## Kjernetemperaturer

### Kjøttdeig

Oksekjøtt, svinekjøtt, hval, lam.....160°F (70°C)  
Kalkun, kylling.....165°F (75°C)

### Ferskt oksekjøtt, hval, lam

Medium Rare.....45°F (65°C)  
(la stå i tre minutter før du skjærer i kjøttet)  
Medium.....60°F (70°C)  
Well Done.....170°F (77°C)

### Fjærkre

Kylling og kalkun, hel.....165°F (75°C)  
Fjærkre, deler.....165°F (75°C)  
And og gås.....165°F (75°C)

### Ferskt svinekjøtt

Medium Rare.....145°F (65°C)  
(la stå i tre minutter før du skjærer i kjøttet)  
Medium.....160°F (70°C)  
Well Done.....170°F (77°C)

## INSTALLATØR/MONTØR:

Legg igjen denne bruksanvisningen hos forbrukeren.

## FORBRUKER:

Ta vare på denne bruksanvisningen.



**DERSOM INSTRUKSJONENE FOR OPPTENNING AV GRILLKULL IKKE FØLGES, KAN DET RESULTERE I ALVORLIGE PERSONSKADER ELLER MATERIELLE SKADER.**

**VÆR ALLTID OPPMERKSOM NÅR DU HÅNTERER VARMT GRILLKULL FOR Å HINDRE PERSONSKADER.**

**ALLTID FYR OPP MED GRILL-LOKKET ÅPENT.**



De fleste overflater vil være varme under bruk. Vær ekstremt forsiktig. Hold andre unna enheten. Bruk alltid beskyttende påklledning for å forhindre personskade. Hold barn og husdyr unna.

Enheten skal ikke flyttes mens det er i bruk. Ikke bruk sprit eller bensin for re-belysning belysning eller! Bruk bare opptennings samsvar med EN 1860-3! I disse tilfellene kan parafin-baserte briketter brukes for å sette fyr på kullet. Bruk aldri noe flytende for å sette fyr på kullet hvis du skal tenne opp med elektrostart.



**Alle overflater kan bli varme under bruk. Bruk påkrevd verneutstyr for å hindre forbrenning.**

**Ikke bruk denne enheten på, eller i nærheten av, brennbare overflater eller strukturer som treverk, tørt løv eller gress, vinyl eller tre-ytterkledding, osv. SE BRUKSANVISNINGEN FOR VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON.**



Bruk aldri sprit eller bensin for å tenne opp!



Selv etter at kullbrannen synes slukket, kan glør ligge å ulme i opptil 24 timer, og hvis de kommer i kontakt med frisk luft, kan flammer oppstå uventet. Alle slike glør som befinner seg utenfor brennkammer av grillen, utgjøre en brannfare og kan antenne brennbare overflater som treverk.



Kun for privat bruk.

Må ikke brukes til kommersiell matlaging.



**ENHETEN ER TUNG!**

**FORSØK IKKE å montere uten en medhjelper.**



Alle overflater kan være varme under bruk. Mens koking, alltid bruker beskyttelseshansker ved justering av luftstrømmen med ventilasjonsdempere.

## FORBEREDE BRUKEN AV GRILLEN

Før du tar i bruk grillen, bør følgende fremgangsmåte følges nøye både for konservere overflatene og klargjøre stålinnretningen. Hvis man ikke bruker følgende fremgangsmåte kan skader på overflaten og/eller gi maten en smak av metall.

1. Børst innsiden av grillen, også grillen og kaminen, med vegetabilsk matolje.
2. Bygg et lite bål på kaminen eller pannen, men pass på at du aldri legger kull langs veggene av grillen.
3. Lukk døren. (Demperen og skortseinsdemperen må være omtrent en fjerdedel åpen.) Denne flammen burde holdes i live i minst to timer, desto lengre desto bedre. Deretter kan du begynne å øke temperaturen ved å åpne demperen og skortseinsdemperen halvveis, og ved å legge i mer kull. **De Grill bør varmes opp og drivstoff holdt rødglødende i minst 30 minutter før den første matlaging.** Grillen din er nå klar for bruk.

Rust kan forekomme på innsiden av grillen. Opprettholdelse av et tynt lag av vegetabilsk matolje på innsiden av grillen vil hjelpe med å beskytte enheten din. De utvendige overflatene av grillen vil kanskje trenge å bli frisket opp med jevne mellomrom. Vi anbefaler bruk av en kommersielt tilgjengelig, svart høy-temperatur spraymaling. **MAL ALDRI INNSIDEN AV ENHETEN!**

### VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Hvor ofte du må rense grillen vil avhenge av hvor ofte den er i bruk. Forsikre deg om at alle glør er slukket før du rengjør innsiden av grillen. Rens den godt med vann, og la den lufttørke før du brukere den på nytt. Tørk innsiden av enheten med en klut eller tørkepapir.

Når du er ferdig med grillen, og den har kjølt seg tilstrekkelig ned, kan du ta vekk all gjenværende aske. Aske samler fuktighet som kan føre til tidlig rusting og forfall. Ved å regelmessig dekke innsiden av grillen med vegetabilsk matolje, vil den holdes ved like. Du vil også trenge å friske opp malingen på utsiden med jevne mellomrom. Det er anbefalt å bruke av en svart, høy-temperatur spraymaling. **MAL ALDRI INNSIDEN AV ENHETEN.**

**Stekeflate:** Hvis du bruker en børste til å rengjøre enkelte stekeflater, må du passe på at det ikke finnes løse børstehår på stekeflatene før du begynner å grille. Det anbefales ikke å rengjøre stekeflater mens grillen er varm.

### STEKETIPS

#### Tenn din egen ild

1. Stable kullbrikettene eller veden i en pyramideformet haug oppå risten eller askeskuffen. Vi anbefaler deg å bruke ca 1,4 kg (omtrent 45 briketter) for opptenning, og legg til flere ved behov.
2. Hvis du bruker tennvæske, vèt brikettene med tennvæske og la det trekke i ca 5 minutter. Hvis du bruker en grillstarter, elektrisk starter, eller annen type starter, må du fyre i henhold til produsentens instruksjoner.
3. **Alltid fyr opp med grill-lokket åpent.** La lokket stå åpent inntil brikettene har tatt ordentlig fyr. Hvis dette ikke gjøres kan røyk fra tennvæske på grillen samles opp og kan resultere i en eksplosjonsartet brann når lokket åpnes.
4. Hell aldri tennvæske på varmt kull da det kan oppstå flammer som kan forårsake skade.
5. Du er klar til å begynne matlaging når haugen av briketter er dekket av aske og produserer en rød glød (ca 12 - 15 minutter).
6. Avhengig av matlagingsmetoden, kan du enten la brikettene bli liggende i en haug eller spre dem jevnt over brikettristen ved hjelp av en lang ildrake

### Vit når ilden er klar

Vellykket grilling med kull er avhengig av en god ild. Den generelle regelen for å vite når kullet er klar for grilling er å sørge for at 80 prosent eller mer av kullet er askegrått.

Ordne kullet forsiktig på brikettristen basert på ønsket metode for matlaging. Her er noen ting du kan gjøre for å justere temperaturen på ilden:

- Hvis det er for varmt kan du spre kullet utover, dette gjør at ilden blir mindre intens.
- Heve eller senke den justerbare risten.
- Delvis steng ventilene i grillen, noe som reduserer mengden oksygen som mater ilden.

### Vit når ilden er klar (fortsettelse)

- Bruk en indirekte grille-metode, med kullet på hver side av dryppformen og maten over pannen istedetfor rett over kullet.
- I tilfelle det skjer en alvorlig oppblussing, sprayer du flammene med vann fra en sprayflaske. Vær forsiktig når du sprayer med vann da asken ofte blåses ut og skaper søl.
- Legg på to eller tre briketter om gangen for å øke tiden det brenner. Tillatt 10 minutter for kullet til å brenne før du legger på mer.
- **Ikke stek før drivstoffet har et belegg av aske.**

### RØYKING OG LANGSOM TILBEREDNING AV MAT

Fjern grillristen fra fyrboksen og bygg ilden på toppen av risten i fyrboksen. Enten kull eller tre kan benyttes, men tre er den anbefalte type brensel på grunn av hvor godt den brenner og smaken den formidler til mat som tilberedes. De fleste tørkede løvtrær egner seg for røyking, slik som hickory, mesquite, pekan, eiketre og mange andre frukttrær. Bark bør unngås eller bli brent av først, da den har et høyt syreinnhold og avgir en skarp smak.

Etter at ilden begynner å ulme, kan du lukke dørene og styre temperatur og røyk med lukene på brennkammeret og på toppen av skorsteinen. Røyken forblir inne i kamrene, noe som vil redusere forbrenning samtidig som den vil formidle mer av røyksmaken. Bruk ikke grillen med temperaturer over 230 grader i røykekammeret. Plasser maten i røykekammeret og kontroller temperaturen. Røyking og tilberedelse av mat foregår med indirekte varme. Det er ingen grunn til å bekymre seg for at fett skal forårsake at ilden blusser opp og ødelegger maten. Ikke plasser maten innenfor 15 cm (6") fra åpningen til fyrboksen inn i røykekammeret. En tommelfingerregel for tilberedelse av mat er å gi en time steking per 450 g kjøttstykke. Refererer til en kokebok for spesifikke kjøttstykker. Begrens antall ganger du åpner røykekammerdøren da dette fører til at varmen slipper ut og forlenger steketiden.

### RØYKING MED FLISER/TREBITER

For en mer robust røyksmak kan du prøve å legge til flis eller trebiter mens du fyrer med kullbriketter eller kullklumper. Trebiter finnes i en rekke naturlige smaker, og kan anvendes alene eller i tillegg til kull. Som en generell regel er alle typer løvtrær som bærer frukt eller nøtter tilpasset matlaging. Forskjellige tresorter har allikevel veldig forskjellig smak. Eksperimenter med forskjellige tresorter for å finne din personlige favoritt, og husk å alltid bruke vellagret tre. Bruk av grønn eller nyhogget tre kan gjøre maten svart, og smaken bittert.

#### Våre anbefalinger:

**Kylling** - svartor, eple, hickory, mesquite

**Oksekjøtt** - hickory, mesquite, eik

**Svinekjøtt** - frukttrær, hickory, eik

**Lam** - frukttrær, mesquite

**Hval** - frukttrær, vinstokk

**Sjømat** - svartor, mesquite

**Grønnsaker** - mesquite

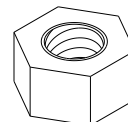
# MASKINVARE



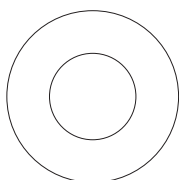
Koblingstapp  
Antal. 2



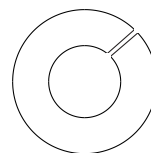
1/4-20  
Flensmutter  
Antall. 16



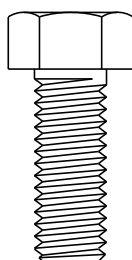
3/8-16  
Sekskantet mutter  
Antall. 8



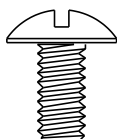
12 mm, flat  
Skive  
Antall. 4



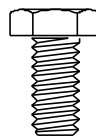
3/8" (9.525 mm)  
Låseskive  
Antall. 8



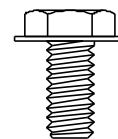
3/8-16x1"  
Sekskantet mutterhode  
Antall. 17



1/4-20x1/2"  
Maskinskrue  
Antall. 12



1/4-20x1/2"  
Sekskantet mutterhode  
Antall. 4



1/4-20x1/2"  
Sekskantet skive-mutterhode  
Antall. 2

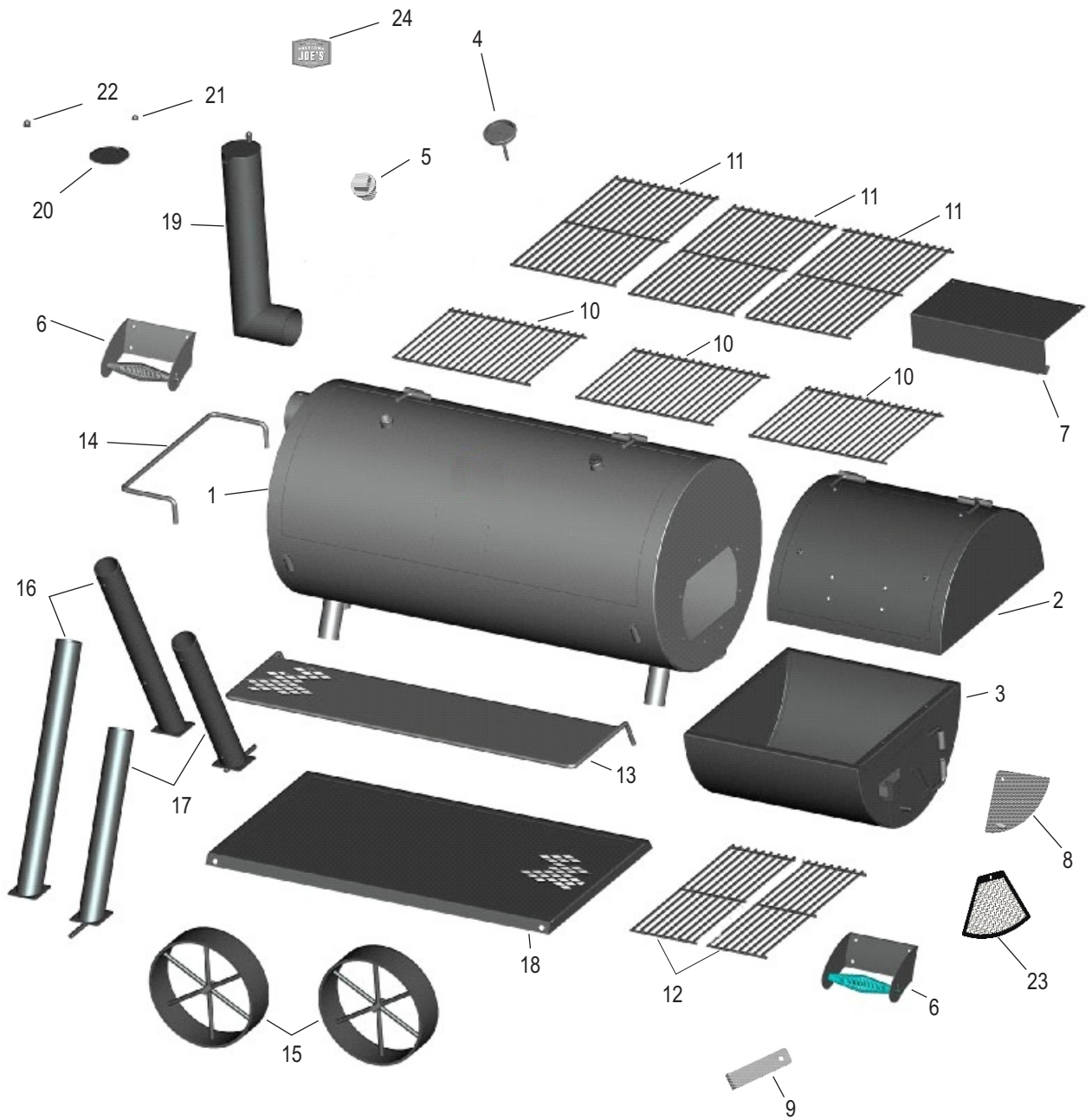
## LISTE OVER DELER

Nummer	Antal	Beskrivelse
1	1	RØYKKAMMER MED LOKK
2	1	FYRBOKS LOKK
3	1	FYRBOKSKAMMER
4	1	TEMPERATURMÅLER
5	1	KONTAKTHULL FOR TEMPERATURMÅLER
6	2	LOKKHÅNDTAK
7	1	OPPVARMINGSPATE FOR FYRBOKSEN
8	1	LUKEMONTERING
9	1	DØRSPERRE
10	3	RISTEN
11	3	GRILLRIST, GRILLEN
12	2	GRILLRIST, FYRBOKSEN
13	1	FRONTHYLLE
14	1	TREKKHÅNDTAK
15	2	HJUL
16	2	LANGE BEN
17	2	KORTE BEN
18	1	MONTERING AV NEDERSTE HYLLE
19	1	SKORSTEIN
20	1	LUKE TIL SKORSTEINEN
21	1	LOKK TIL SKORSTEINEN
22	1	FJÆR TIL LUKEN
23	1	SKJERM
24	1	NAVNESKILT

### IKKE avbildet

...	1	MASKINVAREPAKKEN
...	1	MONTERINGSANVISNING

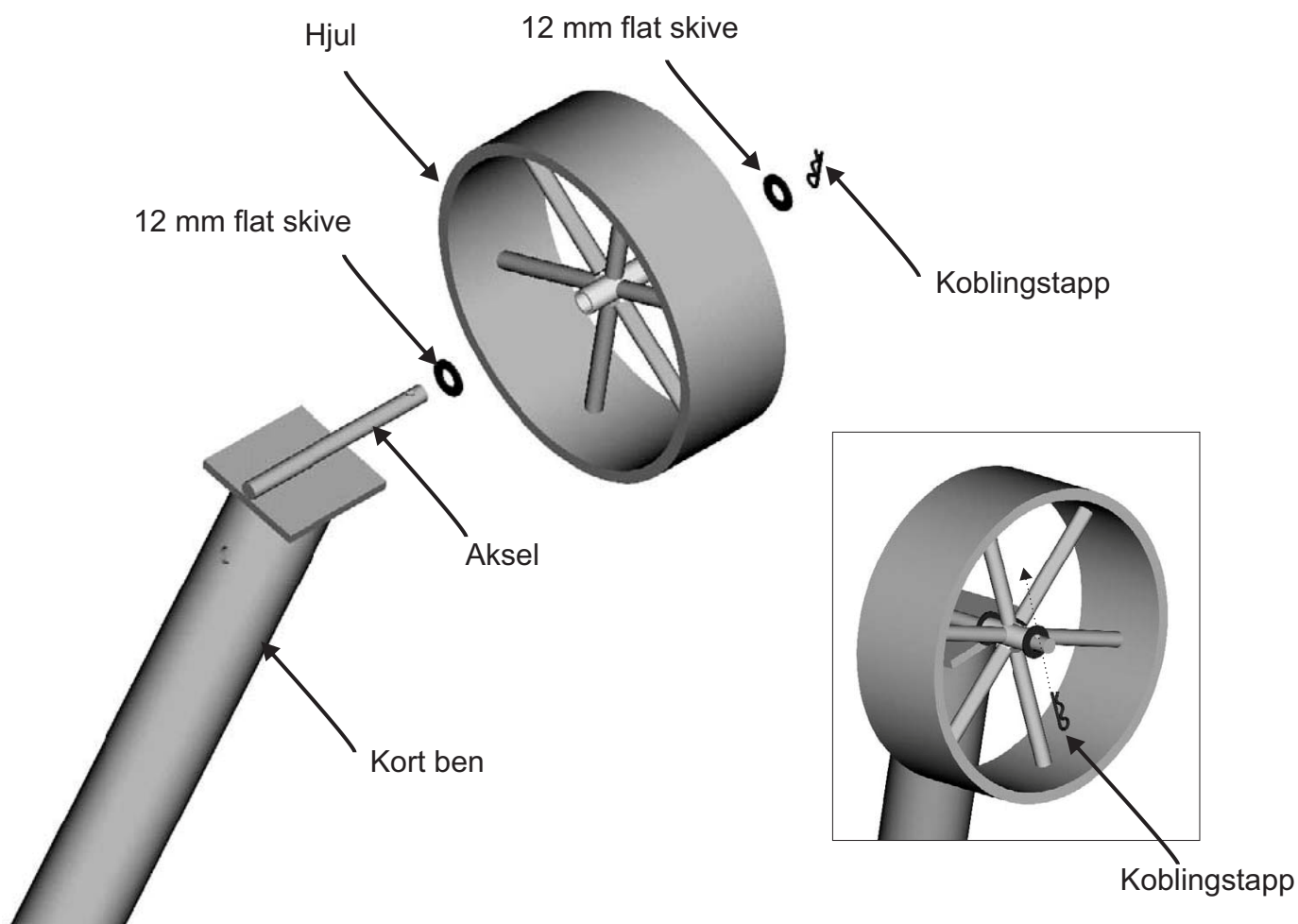
# DIAGRAM OVER DELENE



## MONTERING

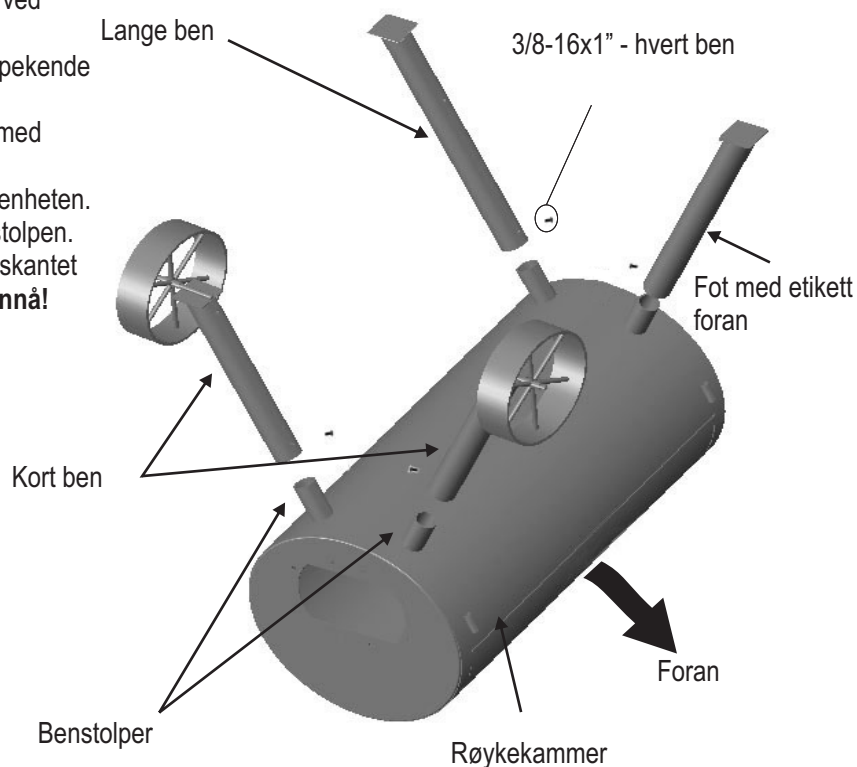
- 1** Først må du skaffe deg en medhjelper! Denne enheten er så tung at det kreves to personer for å løfte og bære den. **DERETTER**, finn et egnet sted for monteringsarbeidet. Åpne esken og kutt langsetter hjørnene, slik at esken ligger flatt. Dette vil gi deg en beskyttende flate for monteringen. Fjern emballasjen og delene fra innsiden av fyrboksen og røykekammeret.

- 2** På hvert korte ben fører du en 12 mm flat skive på akselen, etterfulgt av et hjul, så en annen 12 mm flat skive. Før koblingstappen inn i hullet på enden av akselen.

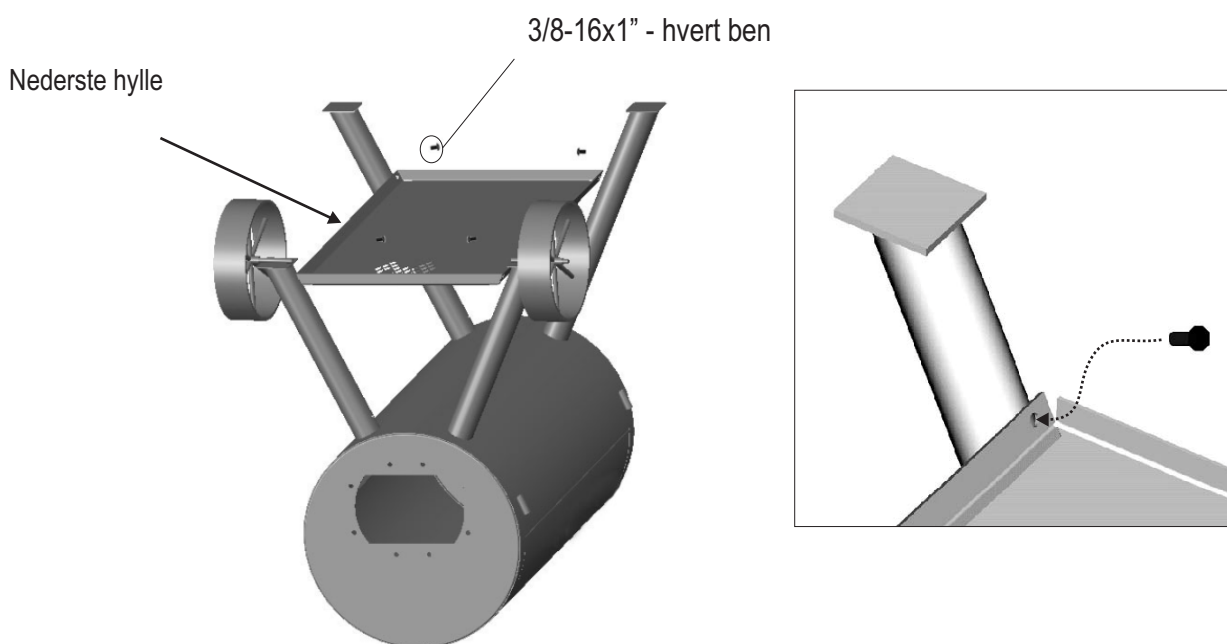


**3** Med én person på røykkammerenden, ruller dere enheten på pappen som ble plassert på bakken ved siden av enheten. Enheten skal nå hvile på røykkammerets håndtakholdere med benstolpen pekende oppover.

- Skyv de korte bena på stolpens høyre side, med hjulene vendt utover.
- Foten med etiketten skal monteres foran på enheten.
- Skyv de lange bena på den andre siden av stolpen. Fest hvert ben til stolpen med en 3/8-16x1" sekskantet mutterhode per ben. **Skru ikke fast mutterne ennå!**



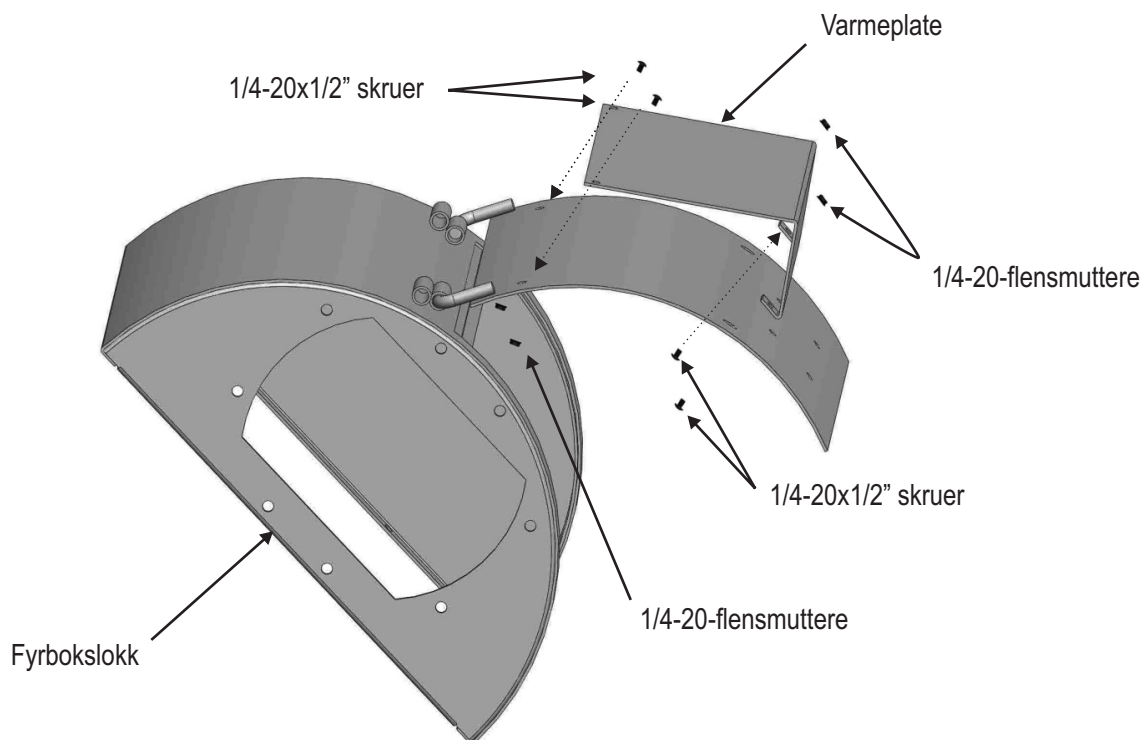
**4** Mens én person holder nederste hylle i posisjonen som vist, kan den andre feste sokkelen til bena ved hjelp av fire 3/8-16x1"-sekskantet mutterhoder. **Stram disse fire mutterne.**



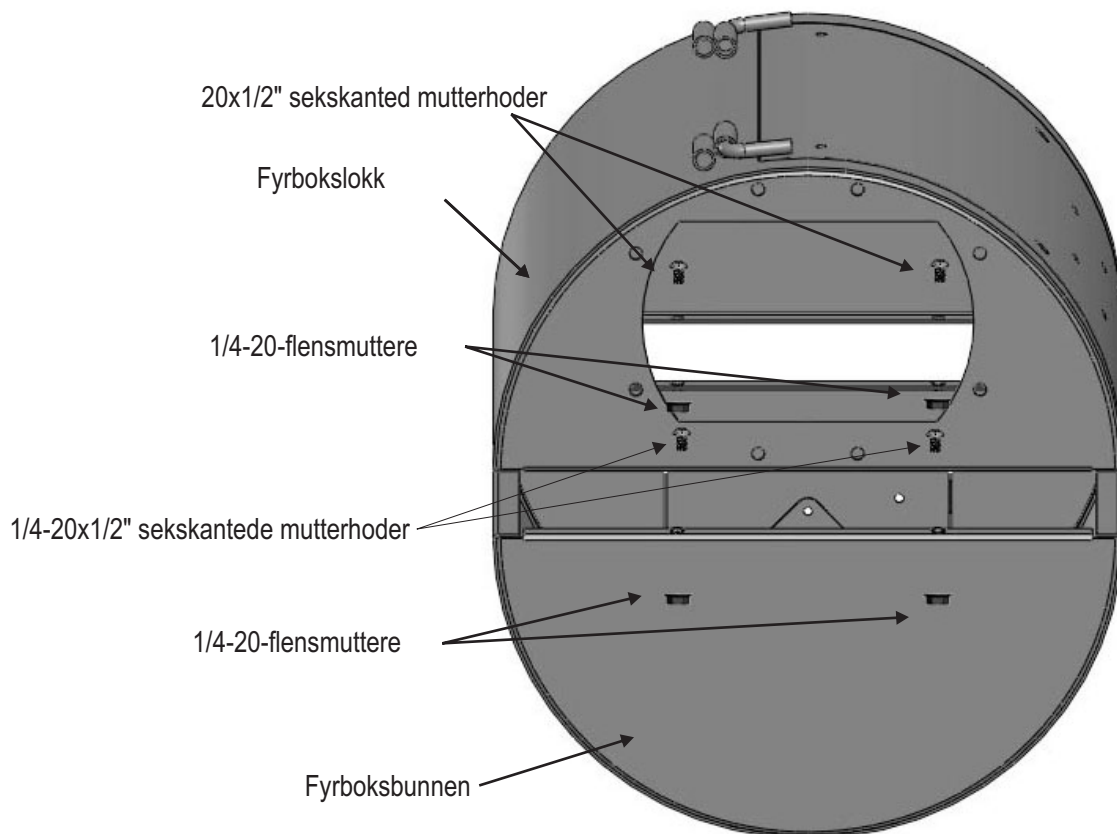
- 5** Fest skruene så godt at bena ikke kan falle av stolpen. **Med hjelp av en hjelper** ruller dere enheten via håndtaketsholderen og reis det opp på bena. Mens den står oppreist kan du stramme de fire mutterne.



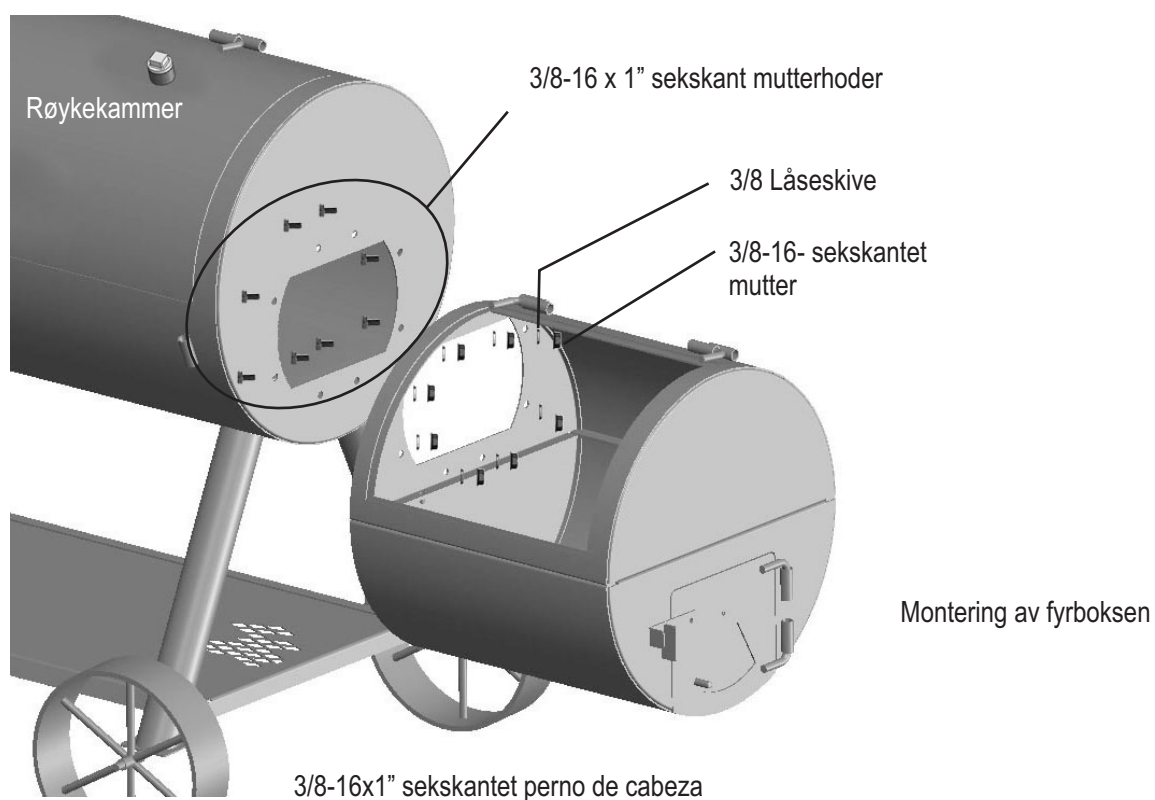
- 6** Bruk fire 1/4-20x1/2"-skruer og fire 1/4-20-flensmuttere til å feste varmeplaten til lokket på fyrboksen. Stram forsvarlig.



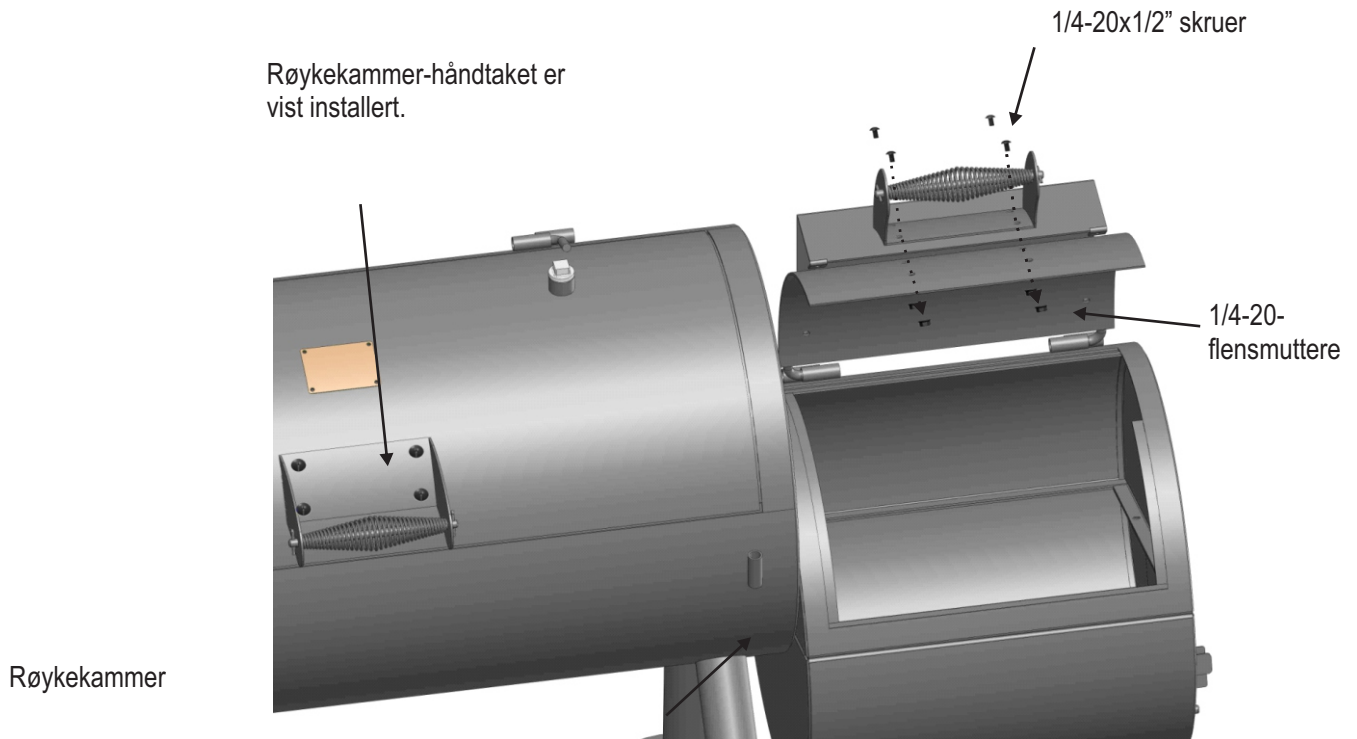
**7** Koble sammen fyrbokslokket og bunnen på fyrboksen me fire 1/4-20x1/2" -sekskant mutterhoder og fire 1/4-20-flensmuttere. Stram forsvarlig.



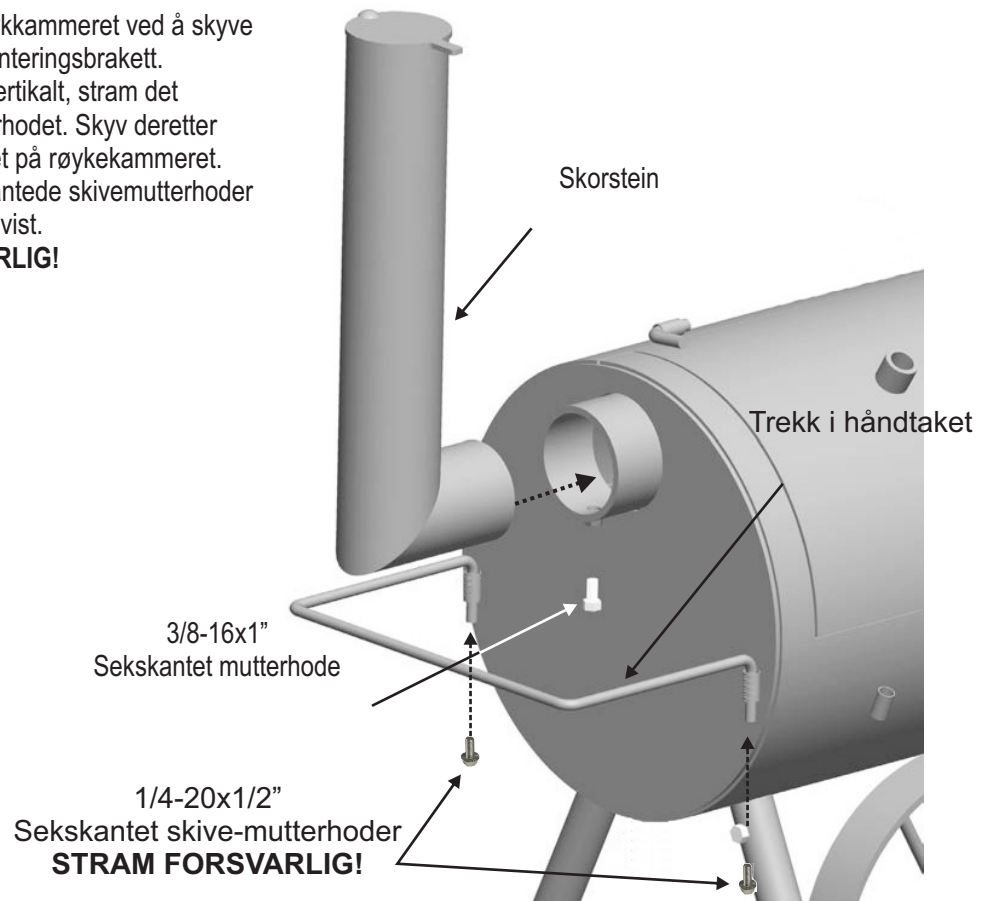
**8** Med hjelp av en annen kobler dere fyrboksen og røykekammeret sammen med hjelp av åtte 3/8-16x1" sekskantede mutterhoder, en 3/8 låseskive, og en 3/8-16 sekskantet mutter, stram disse godt fast.



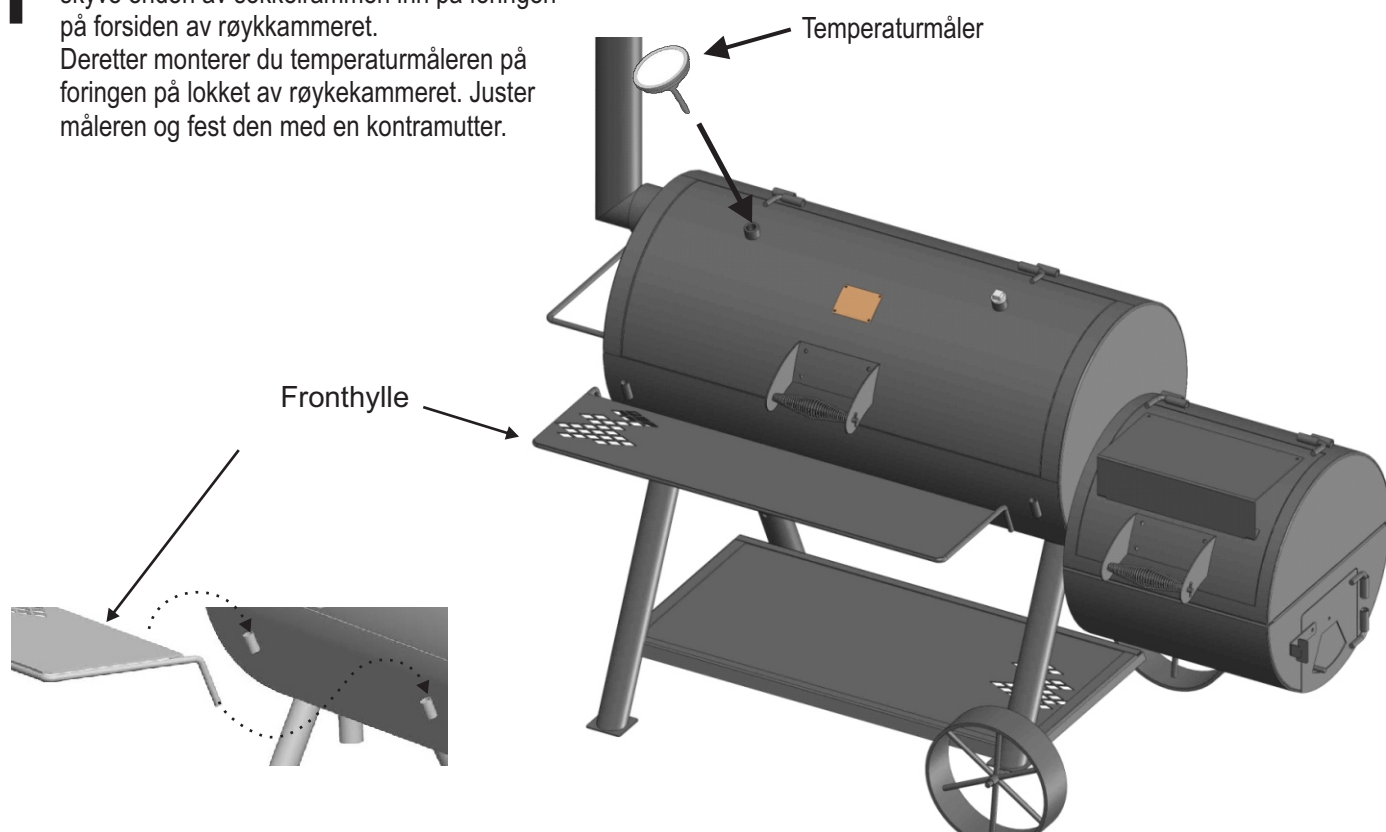
**9** Fest håndtaket på røykekammeret og fyrbokslokket med åtte 1/4-20×1/2"-skruer og 1/4-20-flensmuttere. Stram forsvarlig.



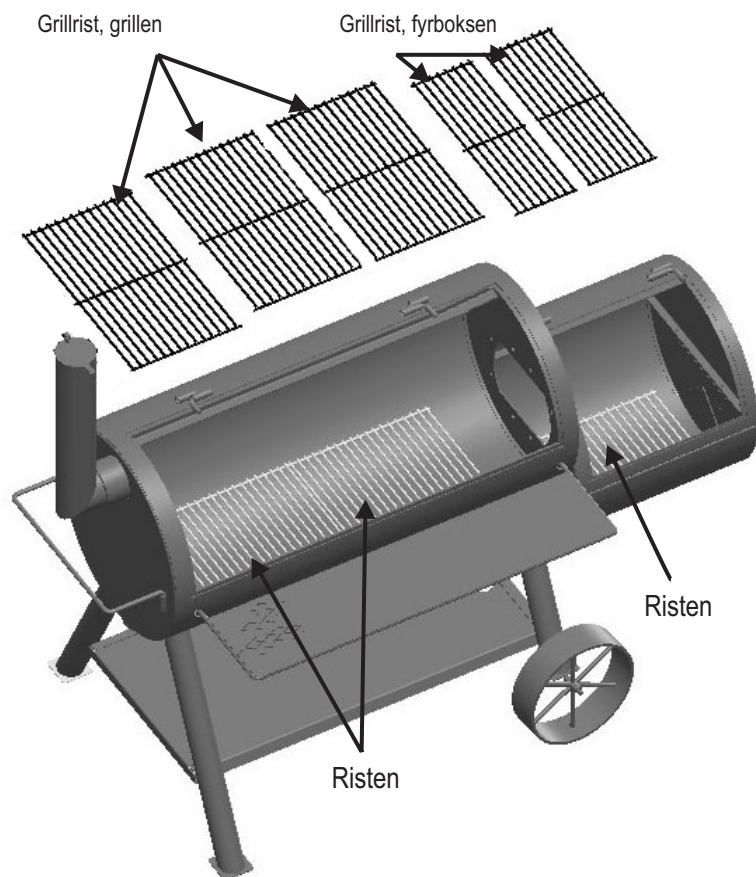
**10** Fest skorstein til enden av røykkammeret ved å skyve bunken inn i skorsteinens monteringsbrakett. Mens du holder skorsteinen vertikalt, stram det 3/8-16×1"-sekskantede mutterhodet. Skyv deretter sidehåndtaket i festene sveiset på røykekammeret. Installer to 1/4-20x1/2"-sekskantede skivemutterhoder inn i enden av håndtaket som vist. **STRAM SKRUENE FORSVARLIG!**



- 11** Fest fronthyllen på røykekammeret ved å skyve enden av sokkelrammen inn på foringen på forsiden av røykekammeret. Deretter monterer du termometeret på foringen på lokket av røykekammeret. Juster måleren og fest den med en kontramutter.



- 12** Plasser to av ristene i bunnen av røykekammeret og en i bunnen av fyrboksen. Deretter plasserer du de tre store grillristene i røykekammeret. De to mindre grillristene passer inn i fyrboksen.



**Gratulerer!** Du har fullført monteringen av grillen din. Følg instruksjonene på side 4 for å bli kjent med grillen.

# WYŁĄCZNIE DO UŻYTKOWANIA NA OTWARTEJ PRZESTRZENI NIE STOSOWAĆ W POMIĘSZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH

Niniejsza *Instrukcja użytkowania* zawiera ważne informacje niezbędne do właściwego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia. W trakcie użytkowania urządzenia należy przestrzegać wszelkich ostrzeżeń i instrukcji.

## Symbole bezpieczeństwa

Przetawione poniżej symbole i rubryki stanowią wyjaśnienie znaczenia każdego z nagłówków. Prosimy o zapoznanie się i przestrzeganie wszelkich zaleceń znajdujących się w instrukcji.

### **OSTRZEŻENIE**

**OSTRZEŻENIE:** Wskazuje ewentualne zagrożenie, które, w przypadku, gdy nie uda się go uniknąć, może skutkować śmiercią lub poważnym uszczerbkiem na zdrowiu.

### **POUCZENIE**

**POUCZENIE:** Wskazuje ewentualne zagrożenie lub niebezpieczne zachowanie, które, w przypadku, gdy nie uda się go uniknąć, może skutkować uszczerbkiem na zdrowiu w stopniu małym lub średnim.

### **OSTRZEŻENIE**

**ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA**  
Palenie węgla drzewnego w zamkniętym pomieszczeniu może spowodować śmierć. Wydziela się wówczas tlenek węgla, który jest bezwonny. **NIGDY** nie należy palić węgla drzewnego w domach, pojazdach ani w namiotach.

### **OSTRZEŻENIE**

Nieprzestrzeganie jakichkolwiek instrukcji producenta może skutkować poważnym uszczerbkiem na zdrowiu i/lub uszkodzeniem mienia.

### **POUCZENIE**

Proszę zapoznać się z normami bezpieczeństwa, instrukcją montażu i użytkowania oraz wskazówkami w zakresie obchodzenia się z urządzeniem przed próbą montażu i gotowania, a następnie stosować się do nich.

### **POUCZENIE**

Niektóre części mogą mieć ostre krawędzie!  
W razie konieczności należy założyć rękawice ochronne.

## Wewnętrzna temperatura podczas przyrządzania jedzenia

### Mięso mielone

Wołowina, wieprzowina, cielęcina, jagnięcina .....	70°C
Indyk, kurczak.....	75°C
Świeża wołowina, cielęcina, jagnięcina	
Slabo wysmażona [Medium Rare].....	65°C
(przed pokrojeniem należy odczekać 3 minuty)	
Średnio wysmażona [Medium].....	70°C
Dobrze wysmażona [Well Done].....	77°C

### Drób

Kurczak i indyk w całości.....	75°C
Drób w porcjach.....	75°C
Kaczka i gęśina.....	75°C

### Świeża wieprzowina

Slabo wysmażona [Medium Rare].....	65°C
(przed pokrojeniem należy odczekać 3 minuty)	
Średnio wysmażona [Medium].....	70°C
Dobrze wysmażona [Well Done].....	77°C

## INFORMACJA DLA INSTALATORA/ MONTERA

Proszę zostawić egzemplarz niniejszej instrukcji u klienta.

## INFORMACJA DLA KLIENTA:

Proszę zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

### **OSTRZEŻENIE**

**NIEZAPOZNANIE SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I NIEPRZESTRZEGANIE ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH PALENIA WĘGLEM DRZEWNYM MOŻE PROWADZIĆ DO Poważnego USZCZERBKU NA ZDROWIU LUB USZKODZENIA MIENIA. W PRZYPADKU KONTAKTU Z GORĄCYM WĘGLEM NALEŻY ZAWSZE ZACHOWYWAĆ OSTROŻNOŚĆ W CELU NIEDOPUSZCZENIA DO USZCZERBKU NA ZDROWIU. OGIEŃ NALEŻY ZAWSZE ZAPALAĆ, GDY POKRYWA GRILLA JEST OTWARTA.**

### **OSTRZEŻENIE**

W czasie użytkowania większość powierzchni tego urządzenia rozgrzewa się do wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność. Inne osoby nie powinny zbliżać się do urządzenia. Należy zawsze mieć na sobie odzież ochronną, aby nie dopuścić do uszczerbku na zdrowiu.

Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Nie używać alkoholu lub benzyny do oświetlenia lub ponownego oświetlenia! Używaj tylko podpałki zgodne z EN 1860-3! W takim przypadku podpałkę węgla drzewnego można zastąpić kostkami do podpałki na bazie parafiny. Nigdy nie należy stosować płynu do podpalania węgla drzewnego z zapalniczką elektryczną.

### **OSTRZEŻENIE**

**W trakcie użytkowania wszystkie powierzchnie mogą się rozgrzewać do wysokich temperatur. Nie wolno użytkować tego sprzętu na powierzchniach lub konstrukcjach łatwopalnych takich jak drewniane platformy, suche liście lub trawa, winyl lub okładzina drewniana, itp. ani w ich pobliżu. PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI DLA WŁAŚCICIELA, KTÓRA ZAWIERA WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.**

### **OSTRZEŻENIE**

Do rozpalania ani ponownego rozpalania nie należy stosować alkoholu ani benzyny!

### **OSTRZEŻENIE**

Gdy ogień z węgla drzewnego będzie sprawiał wrażenie, jakby zgasł, niespalone rozżarzone węgle mogą utrzymywać wysoką temperaturę do 24 godzin, a w przypadku kontaktu ze świeżym powietrzem, mogą niespodziewanie wybuchnąć płomieniami. Wszelkie takie rozżarzone węgle znajdujące się poza paleniskiem grilla stwarzają zagrożenie pożarem i mogą doprowadzić do zapalenia się palnych powierzchni takich jak drewniane podesty.

### **POUCZENIE**

Wyłącznie do użytku domowego. Nie należy wykorzystywać do gotowania o charakterze komercyjnym.

### **POUCZENIE**

**TEN ELEMENT JEST CIĘŻKI! NIE NALEŻY** podejmować prób jego montażu bez pomocy innej osoby.

## PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA WĘDZARNI

Przed rozpoczęciem gotowania w wędzarni należy postępować ściśle wedle instrukcji w zakresie czynności dotyczących utwardzenia wykończenia oraz przygotowania stali wewnętrznej.

W przypadku, gdy te czynności nie zostaną wykonane ściśle zgodnie z instrukcją, może dojść do uszkodzenia wykończenia i/lub spowodowania, że pierwsze potrawy będą mieć metaliczny posmak.

1. Wszystkie wewnętrzne powierzchnie, w tym grille i kratki, należy posmarować za pomocą pędzla roślinnym olejem jadalnym.
2. Na kratce lub w naczyniu nad ogniem należy utworzyć niewielkie ognisko pilnując, aby węgle nie dotykały ściany.
3. Należy zamknąć drzwiczki. (Kłapę i kłapę dymową należy ustawić w pozycji mniej więcej w jednej czwartej otwartą.) Ogień należy utrzymywać przynajmniej dwie godziny, im dłużej tym lepiej. Następnie, należy zwiększać temperaturę poprzez otwieranie kłapy i kłapy dymowej w połowie oraz poprzez dodawanie większej ilości węgla drzewnego. **Grill powinien być podgrzewany, a paliwo jest gorące na co najmniej 30 minut przed pierwszym gotowaniem.** Teraz wędzarnia jest gotowa do użytku.

Wewnątrz wędzarni może pojawiać się rdza. Utrzymanie lekkiej powłoki oleju roślinnego na wewnętrznych powierzchniach pomoże chronić urządzenie. Powierzchnie zewnętrzne wędzarni mogą od czasu do czasu wymagać dodatkowego muśnięcia olejem. Zalecamy wykorzystanie komercyjnie dostępnej czarnej farby w sprayu odpornej na wysokie temperatury.  
**NIGDY NIE NALEŻY MALOWAĆ WNIĘTRZA URZĄDZENIA!**

### UTRZYMANIE/ KONSERWACJA WĘDZARNI

Częstotliwość czyszczenia wyznacza częstotliwość użytkowania grilla. Przed podjęciem czyszczenia wnętrza urządzenia należy sprawdzić, czy węgle są całkowicie wygaszone. Należy dokładnie wypłukać je wodą i wysuszyć na wolnym powietrzu przed ponownym użyciem. Wnętrze urządzenia należy wytrzeć ściereczką lub ręcznikami papierowymi. Po zakończeniu gotowania, gdy urządzenie zostanie odpowiednio schłodzone, należy wyczyścić z pozostałego popiołu. Popiół zatrzymuje wilgotność, a to może prowadzić do przedwczesnego rdzewienia i zniszczenia. Okresowe pokrywanie powierzchni wewnętrznych warstwą oleju roślinnego pomoże chronić urządzenie. Potrzebna będzie również okresowa konserwacja zewnętrznej warstwy farby. Zalecamy wykorzystanie komercyjnie dostępnej czarnej farby w sprayu odpornej na wysokie temperatury.  
**NIGDY NIE NALEŻY MALOWAĆ WNIĘTRZA URZĄDZENIA!**  
**Powierzchnia do gotowania:** W przypadku, gdy do czyszczenia jakichkolwiek powierzchni służących w urządzeniu do gotowania używa się szczotki z włosiem należy sprawdzić, by na powierzchni do gotowania przed grillowaniem nie pozostały pojedyncze włosy. Nie zaleca się czyszczenia powierzchni przeznaczonych do gotowania, gdy urządzenie jest gorące.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

### Budowanie paleniska

1. Na kratce na węgiel drzewny lub w zbiorniku na popiół ułożyć w stos o kształcie piramidy brykiety z węgla drzewnego lub drewno. Zalecamy użycie 5 funtów (około 45 brykietów), aby rozpalić ogień, w miarę potrzeb dodając więcej.
2. W przypadku stosowania płynu do rozpalki, należy zalać nim brykiety węgla drzewnego i pozwolić im się nasączyć przez okres ok. 5 minut. W przypadku stosowania urządzenia do rozpalkania w kominku, elektrycznego urządzenia do rozpalkania lub urządzenia do rozpalkania ognia dowolnego innego rodzaju, należy to zrobić zgodnie z instrukcją producenta.
3. **Ogień należy zawsze zapalać przy otwartej pokrywie grilla jest otwarta.** Pokrywe należy pozostawić otwartą do momentu pełnego rozpalkania się brykietów. Jeśli się tego nie zrobi, można zablokować opary płynu do rozpalki brykietów w grillu, co może spowodować gwałtowny wybuch płomieni po otwarciu kłapy.
4. Nigdy nie należy dodawać płynu do rozpalki węgla drzewnego na gorące lub ciepłe węgle, ponieważ wybuch płomieni może spowodować uszczerbek na zdrowiu.
5. Można rozpocząć gotowanie, gdy stos popiołu z brykietów zarzy się na czerwono (po około 12 – 15 minutach).
6. W zależności od metody przyrządzenia jedzenia należy pozostawić stos brykietów lub rozłożyć je równą warstwą na kratce do węgla drzewnego używając do tego pogrzebacza z długą rękojęścią.

### Należy wiedzieć, kiedy ogień jest gotowy

Udane grillowanie na węglu drzewnym zależy od tego, czy jest odpowiedni ogień. Zgodnie z ogólną zasadą wiadomo, że węgle są gotowe do grillowania wówczas, gdy przynajmniej 80 węgla przekształciło się w szary popiół. Z zachowaniem ostrożności gorące węgle należy ułożyć na kratce do węgla drzewnego w zależności od tego, jaką metodą zamierza się przyrządzać jedzenie. Oto kilka czynności umożliwiających uzyskiwanie odpowiedniej temperatury ognia:

- W przypadku, gdy jest zbyt wysoka należy nieco bardziej rozproszyć węgle, dzięki czemu ogień staje się mniej intensywny. - Można podnieść lub obniżyć kratkę na węgiel drzewny, którą można ustawiać.
- Można częściowo zamknąć wywietrzniki grilla, dzięki czemu zmniejsza się ilość tlenu podsycającą ogień.

### Należy wiedzieć, kiedy ogień jest gotowy (ciąg dalszy)

- Należy zastosować metodę gotowania pośredniego, gdy węgle znajdują się z boku wanieni ściekowej, a jedzenie nad waniemką, a nie bezpośrednio nad węglami.
- W przypadku nadmiernego wybuchu płomieni należy je skropić wodą z butelki ze spryskiwaczem. Należy przy tym uważać, ponieważ spryskiwanie wodą może powodować zdmuchiwanie popiołu i bałagan wokół.
- W celu wydłużenia czasu palenia należy dodawać po 2-3 brykiety. Należy zostawić węgle na 10 minut, aby spopieliły się przed dodaniem kolejnej porcji węgla.
- **Nie gotować, zanim paliwo pokryje popiołem.**

## WĘDZENIE I POWOLNE GOTOWANIE

Należy zdjąć grill do przyrządzenia potraw ze skrzynki paleniskowej i zbudować ogień na palenisku w skrzynce paleniskowej. Można użyć węgla drzewnego lub drewna, zaleca się jednak palenie drewnem z uwagi na tempo spalania oraz aromat, którym przenika przyrządzane jedzenie. Do wędzenia nadaje się większość twardego drewna takiego jak drewno hikory, jadaloszynu, orzecha pekanowego, dębu oraz wielu drzew owocowych.

Należy unikać palenia korą lub spalić ją na początku w uwagi na fakt, że ma wysoką zawartość kwasów i nadaje kwaśnego aromatu. Po jakimś czasie, gdy spali się część drewna należy zamknąć drzwiczki i kontrolować temperaturę i dym przy pomocy kłap na skrzynce paleniskowej oraz w górnej części komina. Dym zamknięty jest w komorach, co zmniejszy spalanie w czasie nadawania silniejszego aromatu dymu. Nie należy użytkować wędzarni przy temperaturze przekraczającej 230C stopni w komorze dymowej. Jedzenie należy ułożyć w komorze dymowej i kontrolować temperaturę. Gotowanie i wędzenie odbywa się z wykorzystaniem ciepła pośredniego. Nie należy się obawiać, że podpalenie ognia przez tłuszcz zaszkodzi jedzeniu. Nie należy umieszczać jedzenia w odległości 6 cali od otworu w skrzynce paleniskowej w komorze dymowej. Ogólnie przyjęło się, że duże kawałki mięsa należy gotować przez 1 godz./ 0,5 kg mięsa. Należy sprawdzić w książce kucharskiej jak konkretnie pociąć mięso. Należy ograniczyć ilość otwierania drzwi komory dymowej, aby nie dopuszczać do uciekania ciepła i wydłużania czasu przygotowania jedzenia.

### WĘDZENIE SKRAWKAMI DREWNA/ KAWAŁKAMI DREWNA

W celu uzyskania bardziej wyrazistego aromatu drewna stosując brykiety lub kawałki węgla drzewnego należy spróbować dodać kilka skrawków albo kawałków drewna do ognia. Kawałki drewna są dostępne w całej gamie aromatów i można je wykorzystywać odrębnie lub jako dodatek do węgla drzewnego. Obowiązuje ogólna zasada, że twarde drewno, na którym rosną owoce lub orzechy nadaje się do przygotowywania jedzenia. Z tym, że różnego rodzaju drewno ma bardzo różne smaki. Powinno się eksperymentować z różnymi gatunkami drewna w celu dobrania swojego ulubionego i zawsze korzystać z dobrze wysezonowanego drewna. Zielone lub świeżo ścięte drewno może powodować czernienie jedzenia lub nadawać mu gorzki smak.

#### Nasze sugestie:

- Kurczak** – ołsza, jabłoń, hikora, jadaloszyn
- Wołowina** – hikora, jadaloszyn, dąb
- Wieprzowina** – drewno drzew owocowych, hikora, dąb
- Jagnięcina** – drewno drzew owocowych, jadaloszyn
- Cieleęcina** – drewno drzew owocowych, winorośli
- Owoce morza** – ołszyna, jadaloszyn
- Warzywa** – jadaloszyn

	<b>POUCZENIE</b>	
Podczas pracy wszystkie powierzchnie mogą być gorące. Podczas gotowania zawsze używaj rękawic ochronnych podczas regulacji przepływu powietrza za pomocą kłap wentylacyjnych.		

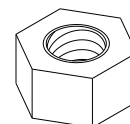
## ELEMENTY MONTAŻOWE



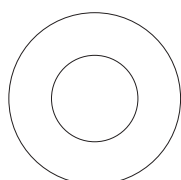
Zawleczka  
sprężynowa  
ilość: 2



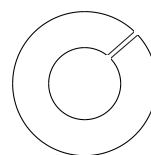
Nakrętka kołnierkowa  
1/4-20  
ilość: 16



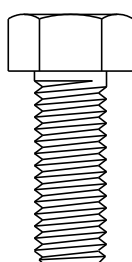
Nakrętka sześciokątna  
3/8-16  
ilość: 8



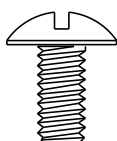
Podkładka  
płaska 12 mm  
ilość: 4



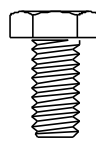
Podkładka sprężynowa 3/8"  
ilość: 8



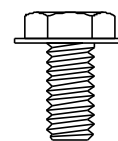
Śruba z łbem sześciokątnym  
3/8-16x1"  
ilość: 17



Śruba maszynowa 1/4-20x1/2"  
ilość: 12



Śruba z łbem sześciokątnym  
1/4-20x1/2"  
ilość: 4



Podkładka sześciokątna  
Śruba z łbem 1/4-20x1/2"  
ilość: 2

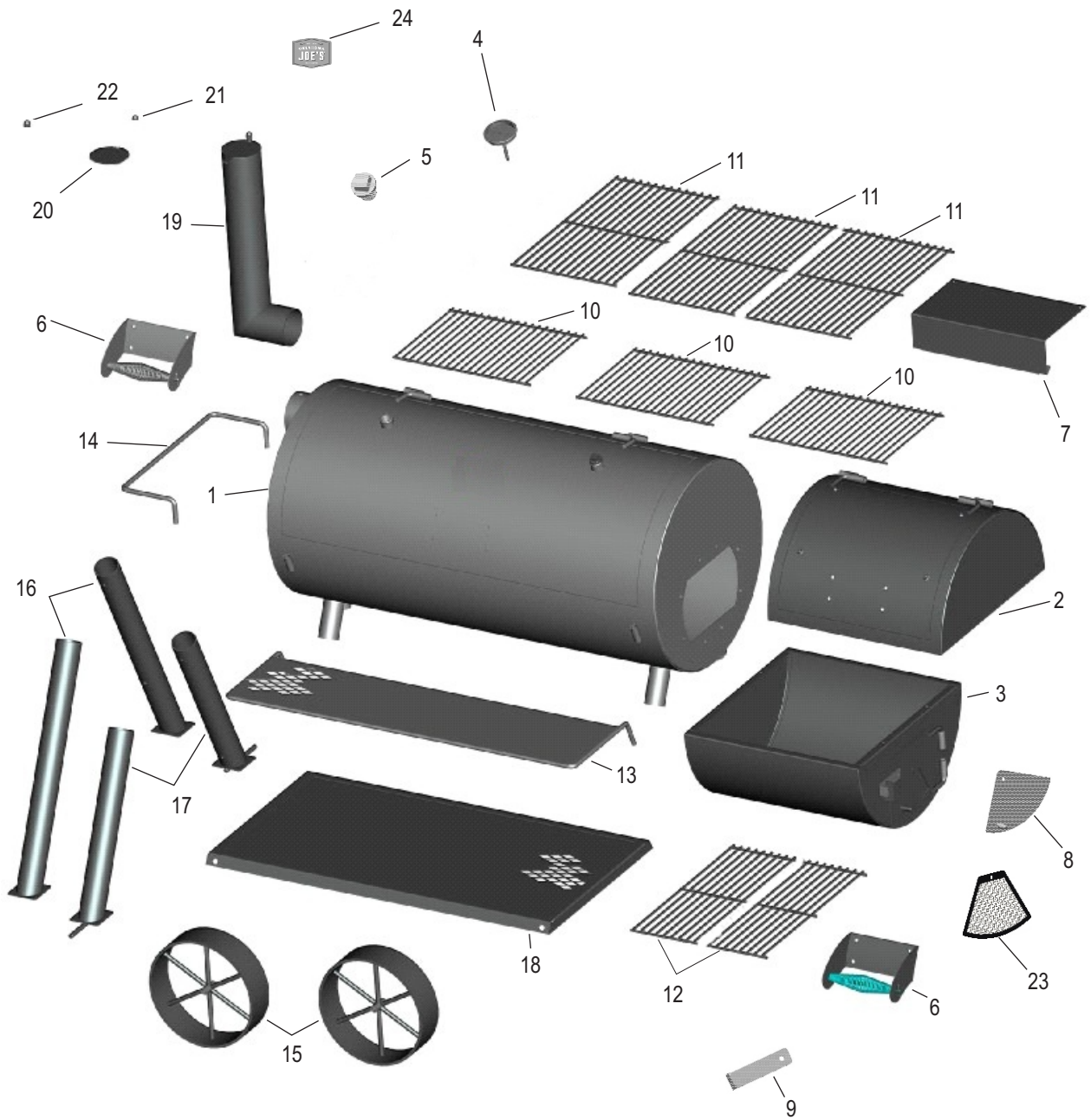
## WYKAZ CZĘŚCI

Klucz	Ilość	Opis
1	1	KOMORA DYMOWA Z POKRYWĄ
2	1	POKRYWA SKRZYNI PALENISKOWEJ
3	1	KOMORA SKRZYNI PALENISKOWEJ
4	1	WSKAŹNIK TEMPERATURY
5	1	ZAŚLEPKA BOCZKA WSKAŹNIKA TEMPERATURY
6	2	UCHWYT POKRYWY
7	1	PŁYTA POWIERZCHNI NAGRZEWAJĄCEJ, PRZEDNIA CZĘŚĆ/ SKRZYNIA PALENISKOWA
8	1	ZESPÓŁ KLAPY
9	1	ZAMKNIĘCIE DRZWI
10	3	PALENISKO
11	3	KRATKA DO PRZYRZĄDZANIA JEDZENIA, WĘDZARNIA
12	2	KRATKA DO PRZYRZĄDZANIA JEDZENIA, SKRZYNIA PALENISKOWA
13	1	PÓŁKA PRZEDNIA
14	1	UCHWYT DO CIĄGNIĘCIA
15	2	KÓŁKO
16	2	DŁUGA NOGA
17	2	KRÓTKA NOGA
18	1	PÓŁKA DOLNA
19	1	KOMIN
20	1	ELEMENT MONTAŻOWY KOMINA
21	1	ZATYCZKA KOMINA
22	1	SPRĘŻYNA, ELEMENT MONTAŻOWY KOMINA
23	1	EKRAN
24	1	TABLICZKA Z NAZWISKIEM

### NIE pokazano na rysunku

...	1	PAKIET ELEMENTÓW MONTAŻOWYCH
...	1	INSTRUKCJA MONTAŻU

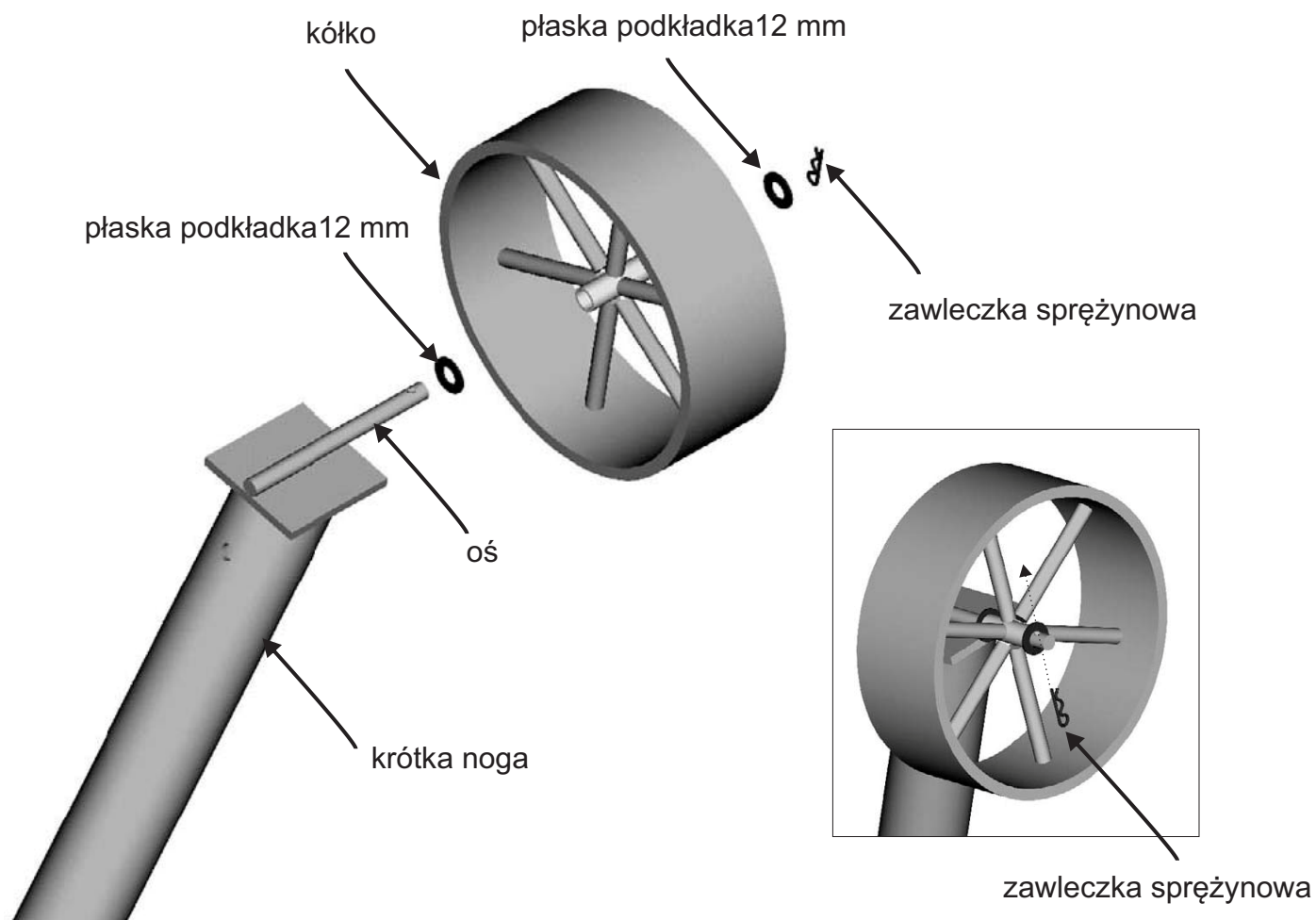
# SCHEMAT CZĘŚCI



## MONTAŻ

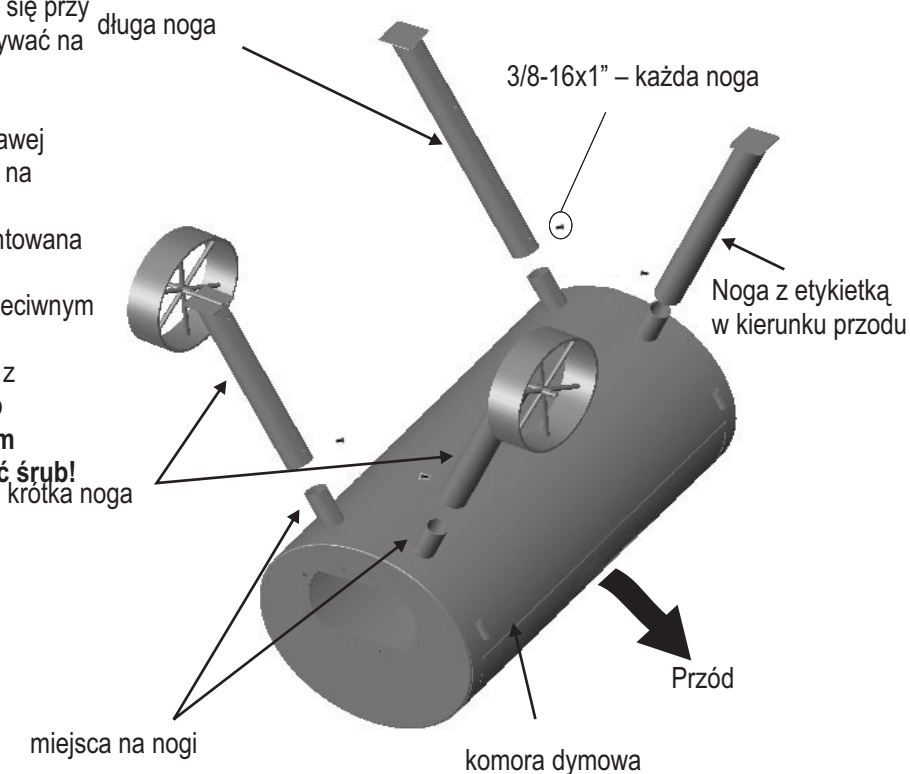
- 1 PRZEDĘ WSZYSTKIM NALEŻY ZNALEŹĆ POMOCNIKA!** Ta część jest ciężka i należy ją podnosić i przemieszczać z pomocą drugiej osoby. **NASTĘPNIE**, należy wybrać miejsce do pracy. Należy otworzyć karton i rozciąć na bokach, aby go płasko rozłożyć. Uzyskuje się w ten sposób powierzchnię ochronną na czas montażu. Należy zdjąć materiał opakowaniowy i elementy z wnętrza skrzyni paleniskowej oraz komory dymowej.

- 2** Na każdą nogę wsunąć jedną 12 mm płaską podkładkę na oś, następnie kółko, następnie kolejną 12 mm płaską podkładkę. Do otworu na końcu osi należy wsunąć zawleczkę sprężynową.

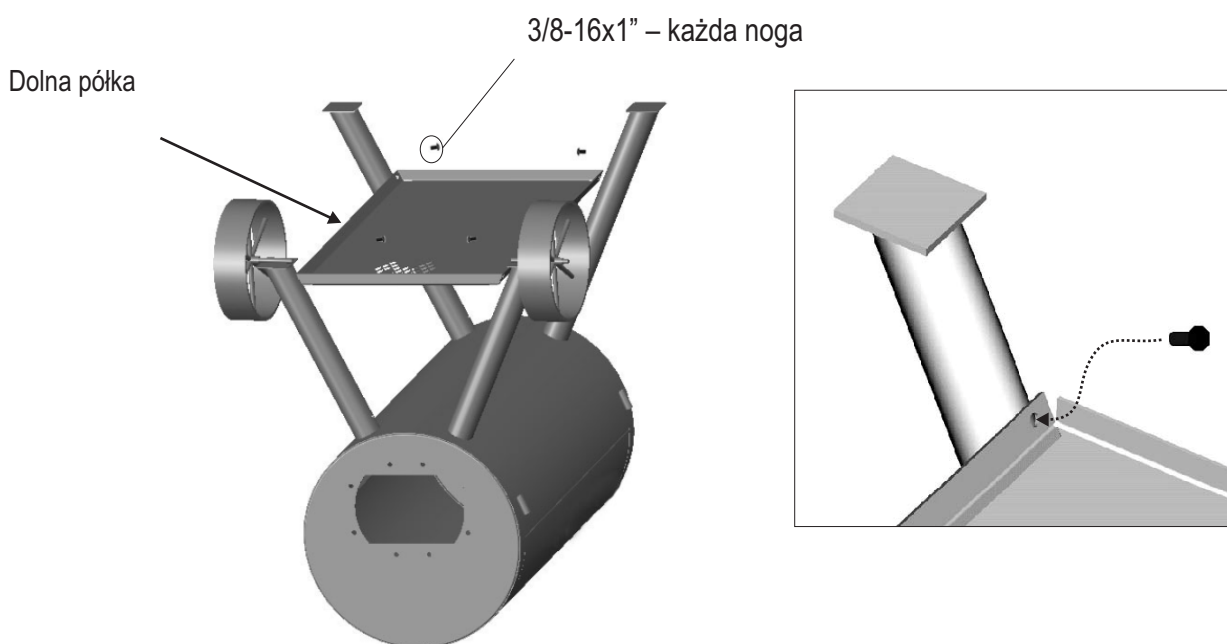


**3** Wraz z inną osobą na końcu komory dymowej należy przetoczyć urządzenia na karton, który znajduje się przy nim na ziemi. Teraz urządzenie powinno spoczywać na wspornikach komory dymowej miejscami przeznaczonymi na nogi zwróconymi ku górze.

- Należy wsunąć krótkie nogi w miejsca po prawej stronie, przy czym kółka mają być zwrócone na zewnątrz.
- UWAGA: Noga z etykietką powinna być montowana w kierunku przodu urządzenia.
- Nogi długie należy wsunąć w miejsca na przeciwnym końcu.
- Każdą nogę należy przymocować do miejsc z użyciem jednej śruby sześciokątnej z łbem o wymiarach 3/8-16x1" dla każdej nogi. **W tym momencie nie należy całkowicie dokręcać śrub!**



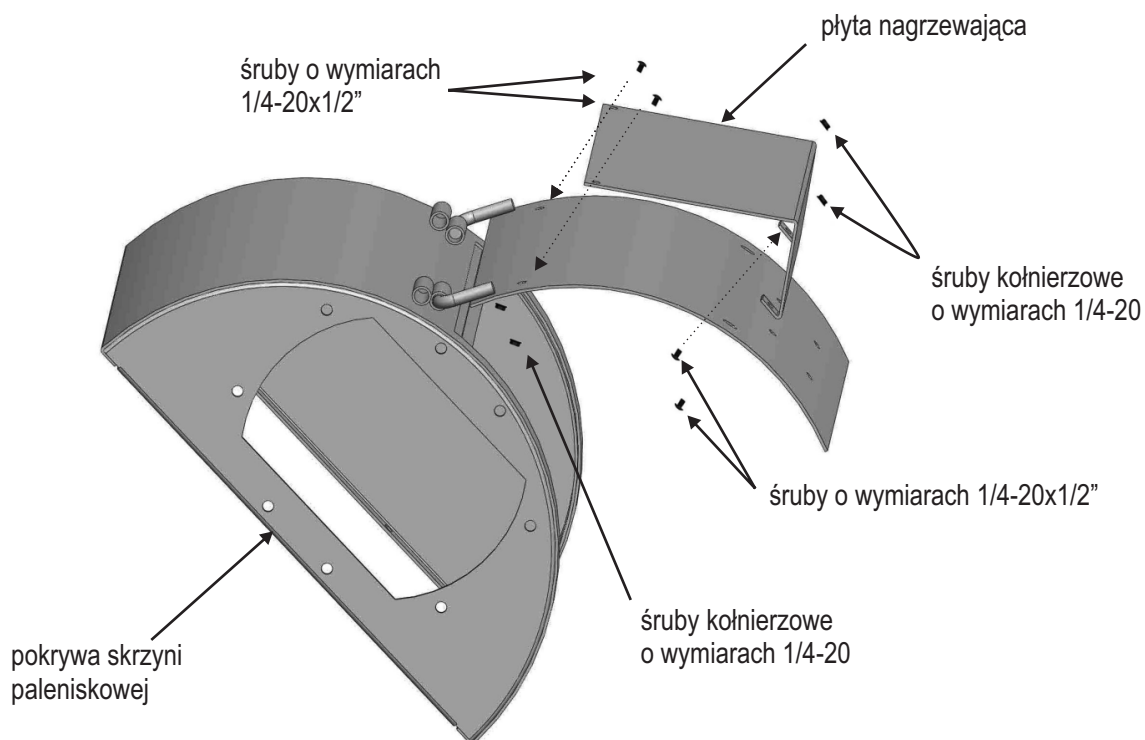
**4** Jedna osoba powinna trzymać dolną półkę w pokazanym ustawieniu, natomiast druga osoba będzie przymocowywać półkę do nóg wykorzystując do tego cztery sześciokątne śruby z łbami o wymiarach 3/8-16x1". **Te cztery śruby należy dokręcić do końca.**



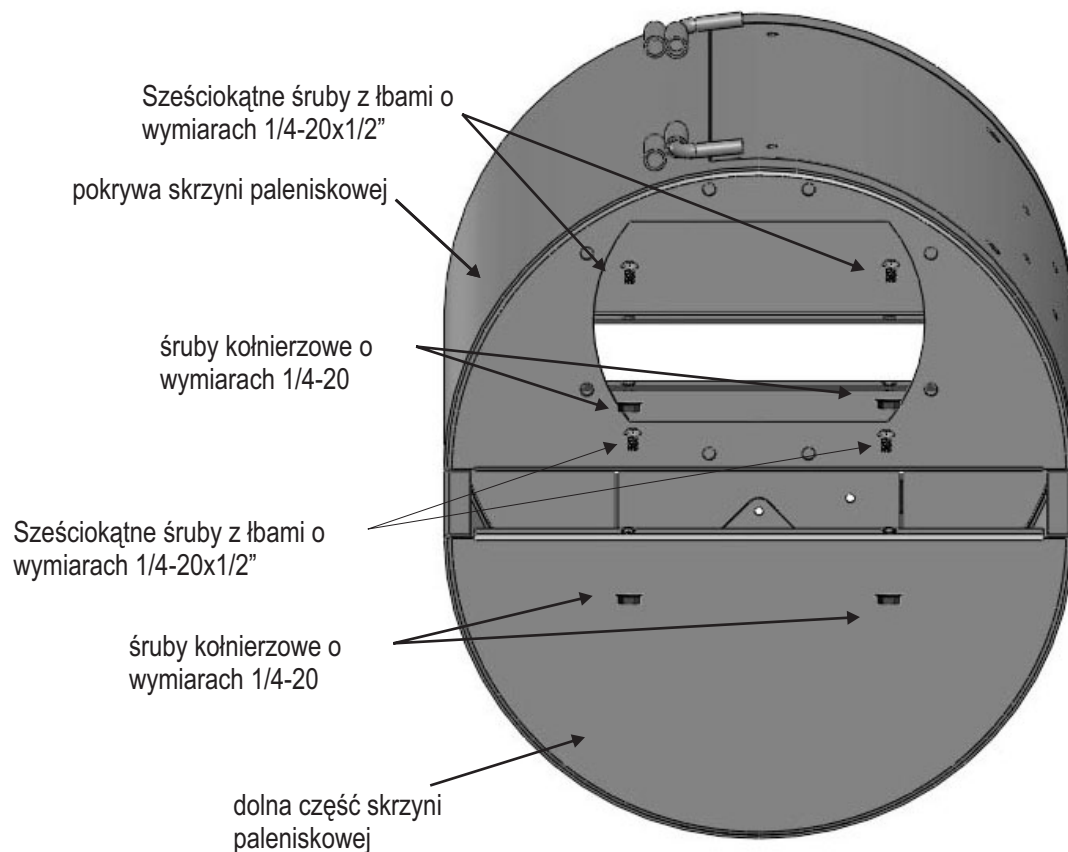
- 5** Należy sprawdzić, czy śruby nóg są wystarczająco mocno dokręcone aby nogi nie wysunęły się z miejsc. **Przy pomocy drugiej osoby** należy przetoczyć zestaw przez wsporniki i postawić go na nogach. Po postawieniu należy w pełni dokręcić śruby czterech nóg.



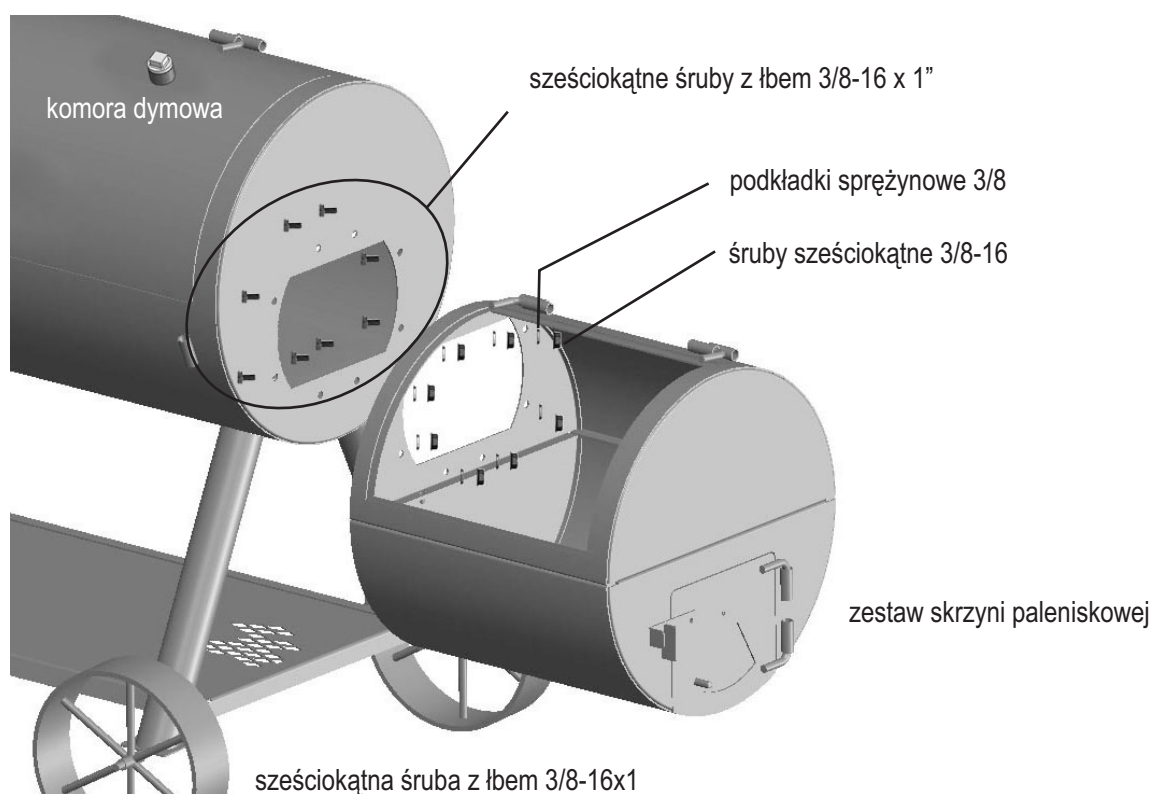
- 6** Należy użyć czterech śrub o wymiarach 1/4-20×1/2" oraz czterech śrub kołnierowych 1/4-20 w celu przymocowania płyty nagzewającej do pokrywy skrzyni paleniskowej. Należy je mocno dokręcić.



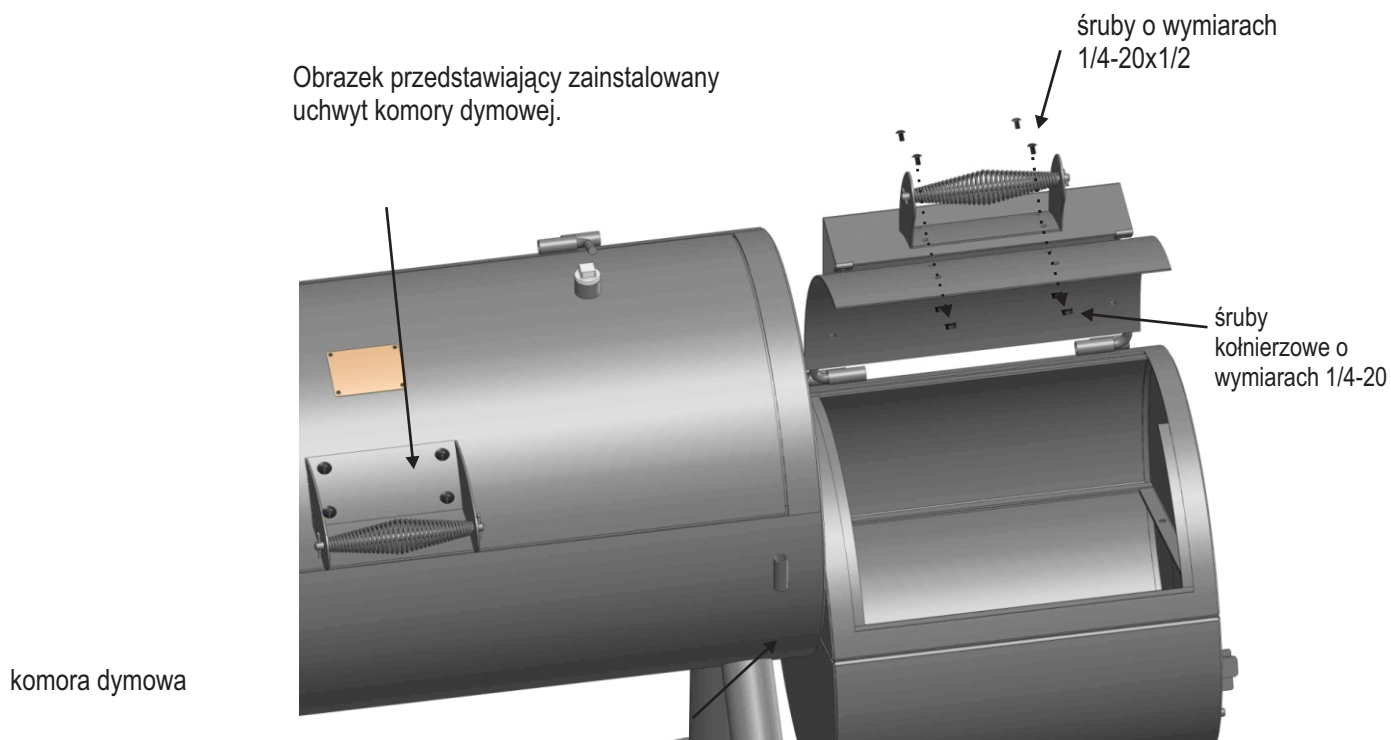
- 7** Połączyć pokrywę skrzyni paleniskowej oraz spód skrzyni paleniskowej wykorzystując do tego cztery sześciokątne śruby z łbami  $1/4-20 \times 1/2$ " i cztery śruby kołnierzowe  $1/4-20$ . Należy je mocno dokręcić.



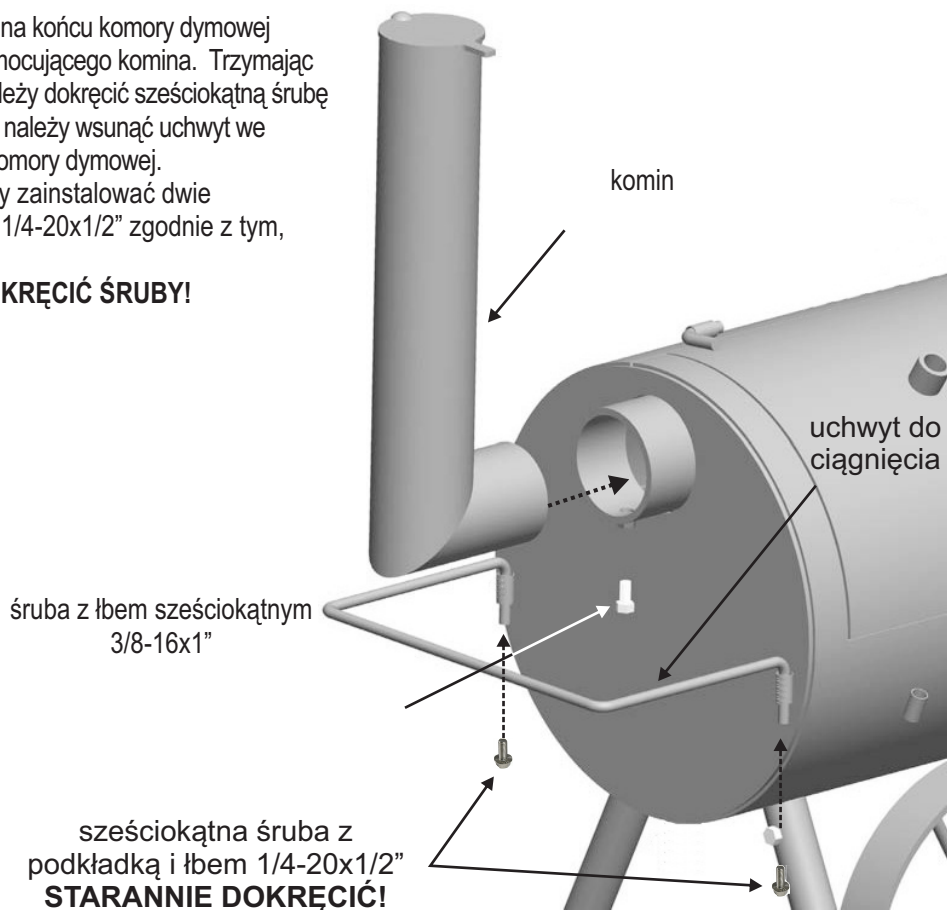
- 8** Z pomocą drugiej osoby należy połączyć komorę skrzyni paleniskowej z komorą dymową wykorzystując do tego osiem sześciokątnych śrub z łbami o wymiarach  $3/8-16 \times 1$ ", podkładkę sprężynową  $3/8$  oraz śrubę sześciokątną  $3/8-16$  i dokręcić.



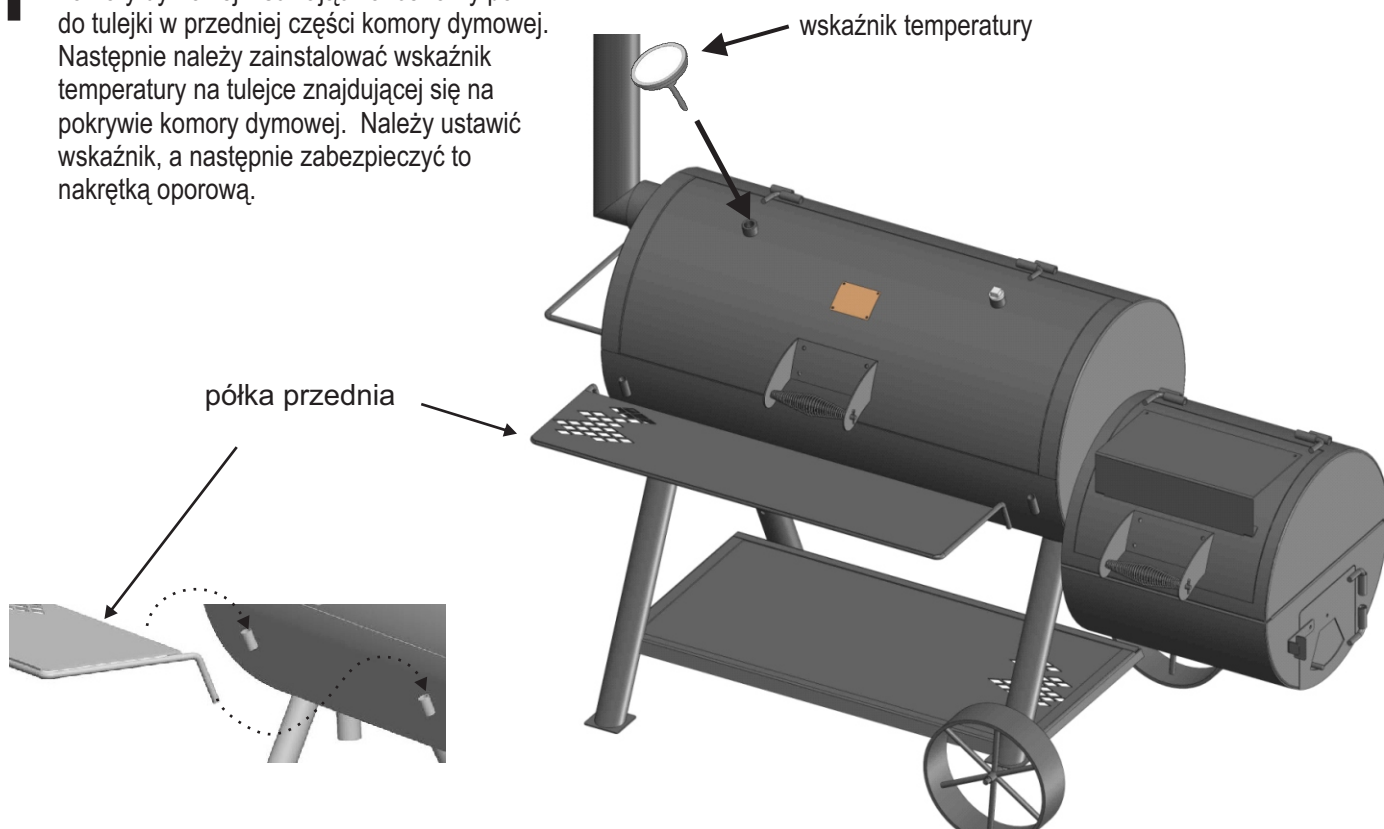
- 9** Należy przymocować uchwyt do pokrywy komory dymowej oraz pokrywy skrzyni paleniskowej wykorzystując do tego osiem śrub  $1/4-20 \times 1/2$ " oraz śruby kołnierzone  $1/4-20$ . Należy je mocno dokręcić.



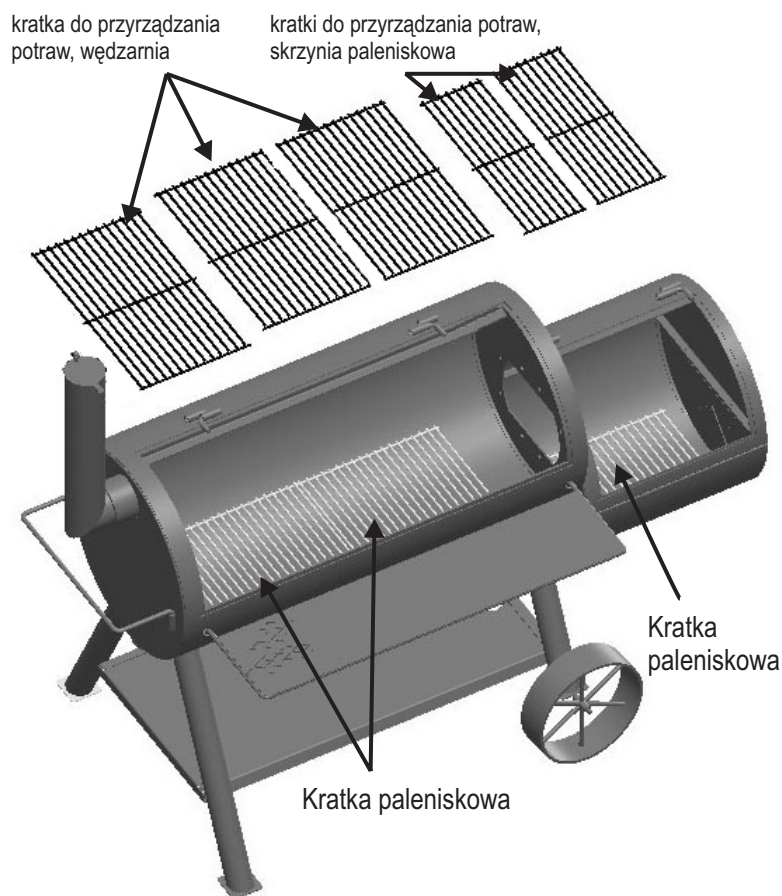
- 10** Należy przymocować komin na końcu komory dymowej wsuwając go do wspornika mocującego komin. Trzymając komin w pozycji pionowej należy dokręcić sześciokątną śrubę z łbem  $3/8-16 \times 1$ ". Następnie należy wsunąć uchwyt we wsporniki przyspawane do komory dymowej. Na końcach uchwyty należy zainstalować dwie sześciokątne śruby z łbem  $1/4-20 \times 1/2$ " zgodnie z tym, co pokazano na rysunku.  
**NALEŻY DOKŁADNIE DOKRĘCIĆ ŚRUBY!**



- 11** Należy przymocować półkę z przodu do komory dymowej wsuwając końce ramy półki do tulejki w przedniej części komory dymowej. Następnie należy zainstalować wskaźnik temperatury na tulejce znajdującej się na pokrywie komory dymowej. Należy ustawić wskaźnik, a następnie zabezpieczyć to nakrętką oporową.



- 12** Dwie kratki paleniskowe należy ustawić w części dolnej komory dymowej, a jedną w dolnej części skrzyni paleniskowej. Następnie, trzy duże kratki do przyrządzania potraw umieścić w komorze dymowej. Dwie małe kratki do przyrządzania potraw mieszczą się w skrzyni paleniskowej.



**Gratulujemy!** Montaż wędzarni został ukończony. Prosimy o postępowanie zgodnie z instrukcją na stronie 4 w celu zabezpieczenia wędzarni.

# AÐEINS TIL NOTKUNAR UTANDYRA EKKI NOTA INNANDYRA

Þessi notendahandbók inniheldur mikilvægar upplýsingar varðandi viðeigandi samsetningu og örugga notkun á tækinu. Fylgdu öllum aðvörum og leiðbeiningum við notkun á tækinu.

## Öryggistákn

Táknin og reitirnir sem birtast að neðan útskýra merkingu hverrar fyrirsagnar. Lestu og fylgdu öllum tilkynningum sem finna má í handbókinni.

**AÐVÖRUN**

**AÐVÖRUN:** Gefur til kynna hugsanlega hættulegar aðstæður sem gætu leitt til dauðsfalls eða alvarlegs líkamstjóns.

**VARÚÐ**

**VARÚÐ:** Gefur til kynna hugsanlega hættulegar aðstæður eða verklag sem gæti leitt til minniháttar eða miðlungs líkamstjóns.

**AÐVÖRUN**

**KOLSÝRINGSHÆTTA**  
Brennsla kola innandyra getur leitt til dauða. Slíkt losar kolsýring sem er lyktarlaus. ALDREI skal brenna kol á heimilum, ökutækjum eða í tjöldum.

**AÐVÖRUN**

Ef öllum leiðbeiningum framleiðanda er ekki fylgt getur það haft í för með sér alvarlegt líkamstjón og/eða eignatjón.

**VARÚÐ**

Lestu og fylgdu öllum öryggisyfirlýsingum, samsetningarleiðbeiningum og notkunar- og viðhaldsleiðbeiningum áður en tækið er sett saman og eldað er á því.

**VARÚÐ**

Sumir hlutir geta verið oddhvassir!  
Vertu í hlífðarhóskum ef nauðsyn krefur.

Innri eldunarhitastig	
<b>Kjöthakk</b>	
Nautakjöt, svínakjöt, kálfakjöt, lambakjöt.....	71°C
Kalkúnn, kjúklingur.....	75°C
<b>Ferskt nautakjöt, kálfakjöt, lambakjöt</b>	
Meðalsteikt.....	63°C
(láttu það standa í 3 mínútur áður en þú skerð það)	
Meðal.....	71°C
Vel steikt.....	77°C
<b>Alifuglakjöt</b>	
Kjúklingur og kalkúnn, heill.....	75°C
Kjúklingabitar.....	75°C
Önd og gæs.....	75°C
<b>Ferskt svínakjöt</b>	
Léttsteikt.....	63°C
(láttu það standa í 3 mínútur áður en þú skerð það)	
Meðal.....	71°C
Vel steikt.....	77°C

# SÁ SEM ANNAST UPPSETNINGU/ SAMSETNINGU:

Hafðu þessa handbók hjá neytanda.

## NEYTANDI:

Geymdu þessa handbók til uppsláttar.

**AÐVÖRUN**

EF LEIÐBEININGAR ERU EKKI LESNAR OG FYLGST ÞEGAR KVEIKT ER Á KOLUM KANN ÞAÐ AÐ LEIÐA TIL ALVARLEGS LÍKAMSTJÓNS OG/EÐA EIGNASJÓNS.  
SÝNDU ÁVALLT VARÚÐ ÞEGAR HEIT KOL ERU MEÐHÖNDLUÐ TIL AÐ HINDRA TJÓN.  
KVEIKTU ÁVALLT UPP Í GRILLINU ÞEGAR LOK ÞESS ER OPÍÐ.

**AÐVÖRUN**

Flestir fletir þessa einingar eru heitir við notkun. Sýndu mikla varúð. Haltu öðrum fjarri einingunni. Notaðu ávallt hlífðarfatnað til að hindra líkamstjón. Haltu börnum og gæludýrum fjarri. Ekki hreyfa tækið þegar það er í notkun. Ekki nota anda eða bensín fyrir lýsingu eða aftur lýsingu! Notaðu aðeins kveikiefni í samræmi við EN 1860-3! Í slíkum tilvikum má í staðinn nota kubba sem að stofni til eru gerðir úr paraffín. Aldrei skal nota kveikilög með rafmagnskveikingu.

**AÐVÖRUN**

Allir fletir geta verið heitir við notkun. Notaðu hlífðarfatnað þegar þörf krefur til að hindra líkamstjón. Ekki nota þessa einingu á eða nærri brennanlegum flötum eða mannvirkjum á borð við trépöllum, þurrum lafum eða grasi, vínýl- eða tréklæðningu, o.s.frv. EIGANDAHANDBÓKIN INNIHELDUR MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.

**AÐVÖRUN**

Ekki nota áfengi eða bensín til að kveikja upp eða kveikja aftur upp!

**AÐVÖRUN**

Eftir að kolaeldur virðist dauður getur glæður haldið hita í allt að 24 klukkustundir. Ef þær verða útsettar fyrir fersku lofti getur eldur óvænt kviknað. Allar slíkar glæður fyrir utan eldhólf grillsins valda brunahættu og geta kveikt í brennanlegum flötum á borð við trépalla.

**VARÚÐ**

Aðeins til notkunar við íbúðarhúsnæði.  
Ekki til notkunar í stóreldhúsum.

**VARÚÐ**

ÞESSI EINING ER ÞUNG!  
EKKI reyna að setja hana saman án aðstoðarmanns.

**VARÚÐ**

Allt yfirborð getur verið heitt við notkun. Þó matreiðslu, nota alltaf hanska þegar stilla loftflæði með loftræstingu dempurum.

## UNDIRBÚNINGUR FYRIR NOTKUN REYKGRILLSINS

Áður en þú eldar með reykgrillinu ætti að fylgja eftirfarandi skrefum til að verja áferðina og innra stálið. Ef þessum skrefum er ekki fylgt getur það skemmt áferðina og/eða veitt málmbragð fyrir matinn sem þú eldar fyrst.

1. Burstaðu alla innri fleti, þar á meðal grill og ristar með grænmetisolíu.
2. Kveiktu lítinn eld á eldgrindinni eða pönnunni, ekki leggja kol upp við veggina.
3. Lokaðu dyrinni. (Hafðu loftloka og loftloka reykstafla fjórðung opinn.) Bruninn ætti að haldast í að minnsta kosti tvær klukkustundir, því lengra því betra. Byrjaðu síðan að auka hitann með því að opna loftloka og loftloka reykstafla hálfra vegu og bættu fleiri kolum við. **De Barbecue skal hituð upp og eldsneyti haldið rautt heitt í að minnsta kosti 30 mínútur fyrir fyrsta matreiðslu.** Reykgrillið þitt er núna tilbúið til notkunar.

Ryð getur myndast inni í reykgrillinu. Ef borið er þunnt lag af grænmetisolíu á innri fleti þá verndar það eininguna. Sinna gæti þurft viðhaldi öðru hverju á ytri flötum reykgrillsins. Við mælum með svartri hitapolinni úðamálningu.

ALDREI SKAL MÁLA INNRA BYRÐI EININGARINNAR!

### VIÐHALD REYKGRILLS

Tíðni þrifa ræðst af hve of grillið er notað. Tryggðu að slokknað sé alveg á kolunum áður en þú þrífur innra byrði einingarinnar. Þvoðu hana vandlega með vatni og leyfðu henni að þorna áður en þú notar hana að nýju. Þurrkaðu innra byrði einingarinnar með klút eða pappírspurrkum. Þegar eldun er lokið, og einingin hefur kólnað nóg, tæmirðu þá ösku sem eftir er. Aska safnar í sig raka sem getur leitt til ótímabærs ryðs og eyðingar. Verndun einingarinnar eykst ef innri fletir eru húðaðir öðru hverju með grænmetisolíu. Öðru hverju þarf að mála ytra byrðið. Mælt er með svartri hitapolinni úðamálningu. ALDREI SKAL MÁLA INNRA BYRÐI EININGARINNAR.

**Eldunarflötur:** Ef að bursti er notaður til að þrifa einhverja af eldunarflötum grillsins skal tryggja að ekkert úr burstanum verðir eftir á yfirborðinu áður en grillað er að nýju. Ekki er mælt með að eldunarflötir séu þrífir á meðan grillið er enn heitt.

### ELDUNARÁBENDINGAR

#### Kveikja upp í

1. Raðaðu kolamolunum eða við í strýtlaga hrúgu ofan á kolaristinni eða öskupönnunni. Við mælum með 1,4 kg (um það bil 45 kolamolur) til að kveikja upp, bættu við fleiri ef þörf er á.
2. Ef kveikilögur er notaður skaltu gegnþeyta molana með kveikilegi og láta þá biða í um fimm mínútur. Ef reykháfskveikir, rafmagnskveikir eða önnur tegund kveikis er notuð skaltu kveikja upp í samræmi við leiðbeiningar framleiðanda.
3. **Kveiktu ávallt upp í grillinu þegar lok þess er opið.** Hafðu lokið opið þar til kveikt hefur verið að fullu í kolamolunum. Ef slíkt er ekki gert getur það lokað inni gufur úr kveikileginum sem kann að valda skyndilegum eldi þegar lokið er opnað.
4. Aldrei setja kveikilög á heit kol þar sem skyndilegur eldur getur valdið tjóni.
5. Allt er til reiðu þegar hrúga kolamola verður að ösku sem skapar rauða glóð (um það bil 12-15 mínútur).
6. Hafðu annað hvort kolamolana í hrúgu eða dreifðu þeim jafn yfir kolaristina með skörung. Val um slíkt er háð eldunaraðferð þinni.

### Þekktu merki þess að eldurinn sé tilbúinn

Árangursrík eldun með kolagrilli veltur á að þekja merki um góðan eld. Almenna reglan varðandi það að vita hvort kolin séu tilbúin er að ganga úr skugga um að 80% kola, eða meira, séu öskugrá. Síynda varúð, raðaðu heitum kolum á kolaristinni í samræmi við viðkomandi eldunaraðferð. Hér eru fáeinar ábendingar sem þú getur nýtt þér til að stilla hitastigs elds þíns:

- Ef hann er of heitur, dreifðu kolunum betur, þannig dregur úr krafti eldsins.
- Hækkaðu eða lækkaðu stillanlegu kolaristina.
- Lokaðu loftopum grillsins að hluta, slíkt dregur úr magni súrefnis sem fæðir eldinn.

### Þekktu merki þess að eldurinn sé tilbúinn (framhald)

- Notaðu óbeina grillaðferð, hafðu kolin öðru megin við söfnunarskálina og matinn yfir skálinni í stað þess að hafa hann beint yfir kolunum.
- Ef mikill eldur kemur skyndilega upp skaltu úða á logana með vatni úr kreistiflösku. Síynda varúð, aska fýkur þegar úða er með vatni.
- Bættu við 2-3 kolamolunum í einu til að lengja brunatímann. Hinkraðu í 10 mínútur þar til aska hefur myndast á kolum áður en þú bætir fleirum við.
- Ekki elda áður en eldsneyti hefur lag af ösku.

### REYKING OG HÆGELDUN

Í Taktu eldunargrillið úr eldhólfinu og byggðu upp eld ofan á eldgrindinni í eldhólfinu. Nota má annað hvort viðarkol eða við. Mælt er þó með við sökum brunahraða hans og því bragði sem hann gefur þeim mat sem grillaður er. Ýmis konar verkaður harðviður hentar fyrir reykingu, t.d. skíðhnöta, mesquite-viður, valhnöta, eik og ýmis önnur ávaxtatré. Börkur ætti helst ekki að vera á eða brenndur af í byrjun þar sem hann inniheldur mikið magn síru og beiskt bragð.

Eftir að eldurinn hefur brunnið niður lokar þú öllum dyrum, stýrir hitastiginu og reykir með loftloka á eldhólfinu og ofan á reykstaflanum. Reyk er að finna í glæðunum. Hann dregur úr bruna og gefur reykbragð. Ekki nota reykgrillið ef hitinn er meiri en 230C gráður í eldhólfinu. Settu matinn í reykholfið og fylgdust með hitastiginu. Eldun og reyking á sér stað með því að nota óbeinan hita. Ekki þarf að hafa áhyggjur af skyndilegum eldi vegna feiti sem skemmir matinn. Ekki setja matinn í innan við 15 cm fjarlægð frá opi eldhólsins í reykholfið. Þumalputtareglan fyrir eldun er um 1 klukkustund fyrir hvert 0.5 kg þegar stærri kjötstykki eru reykt. Skoðaðu matreiðslubók til að fá upplýsingar um ákveðin kjötstykki. Takmarkaðu þann fjölda skipta sem þú opnar dyr reykholfsins þar sem hiti sleppur þá út og eldunartíminn verður lengri.

### REYKING MEÐ VIÐARKURLI/VIÐARBITUM

Til að fá sterkara reykbragð þegar notuð eru viðarkol má prófa að bæta við viðarkurlu eða nokkrum viðarbitum í eldinn. Viðarbitar eru fánlegir með ýmsu náttúrulegu bragði og má nota þá eina og sér eða með viðarkolum. Almenna reglan er sú að allir harðviður sem ber ávexti eða hnetur hentar fyrir eldun. Mismunandi viðartegundir bera eru þó með mismunandi bragð. Prófaðu þig áfram með mismunandi viðartegundir til að finna þitt uppáhalds bragð. Notaðu ávallt vel verkaðan við. Grænn eða nýskorinn viður getur gert matinn svartan og beiskan..

#### Ráðleggingar okkar:

**Kjúklingur** - Elri, eplatré, skíðhnöta, mesquite-viður

**Nautakjöt** - Skíðhnöta, mesquite-viður, eik

**Svínakjöt** - Ávaxtaviður, skíðhnöta, eik

**Lambakjöt** - Ávaxtaviður, mesquite-viður

**Kálfakjöt** - Ávaxtaviður, vínviður

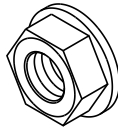
**Sjávarréttir** - Elri, mesquite-viður

**Grænmeti** - Mesquite-viður

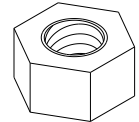
## VÉLBÚNAÐUR



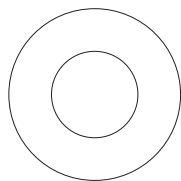
Festipinni  
Fjöldi: 2



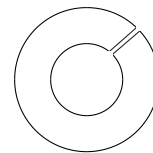
1/4-20  
Kragaró  
Fjöldi 16



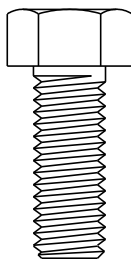
3/8-16  
Sexkantaró  
Fjöldi 8



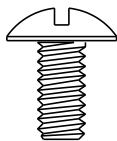
12 mm flöt  
Skinna  
Fjöldi: 4



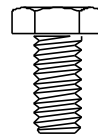
3/8"  
Lásskinna  
Fjöldi 8



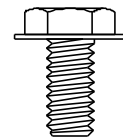
3/8-16x1"  
Bolti með sexkanthaus  
Fjöldi 17



1/4-20x1/2"  
Vélarskrúfa  
FJÖLDI: 12



1/4-20x1/2"  
Bolti með sexkanthaus  
Fjöldi 4



1/4-20x1/2"  
Bolti með sexkantaskinnuhaus  
Fjöldi 2

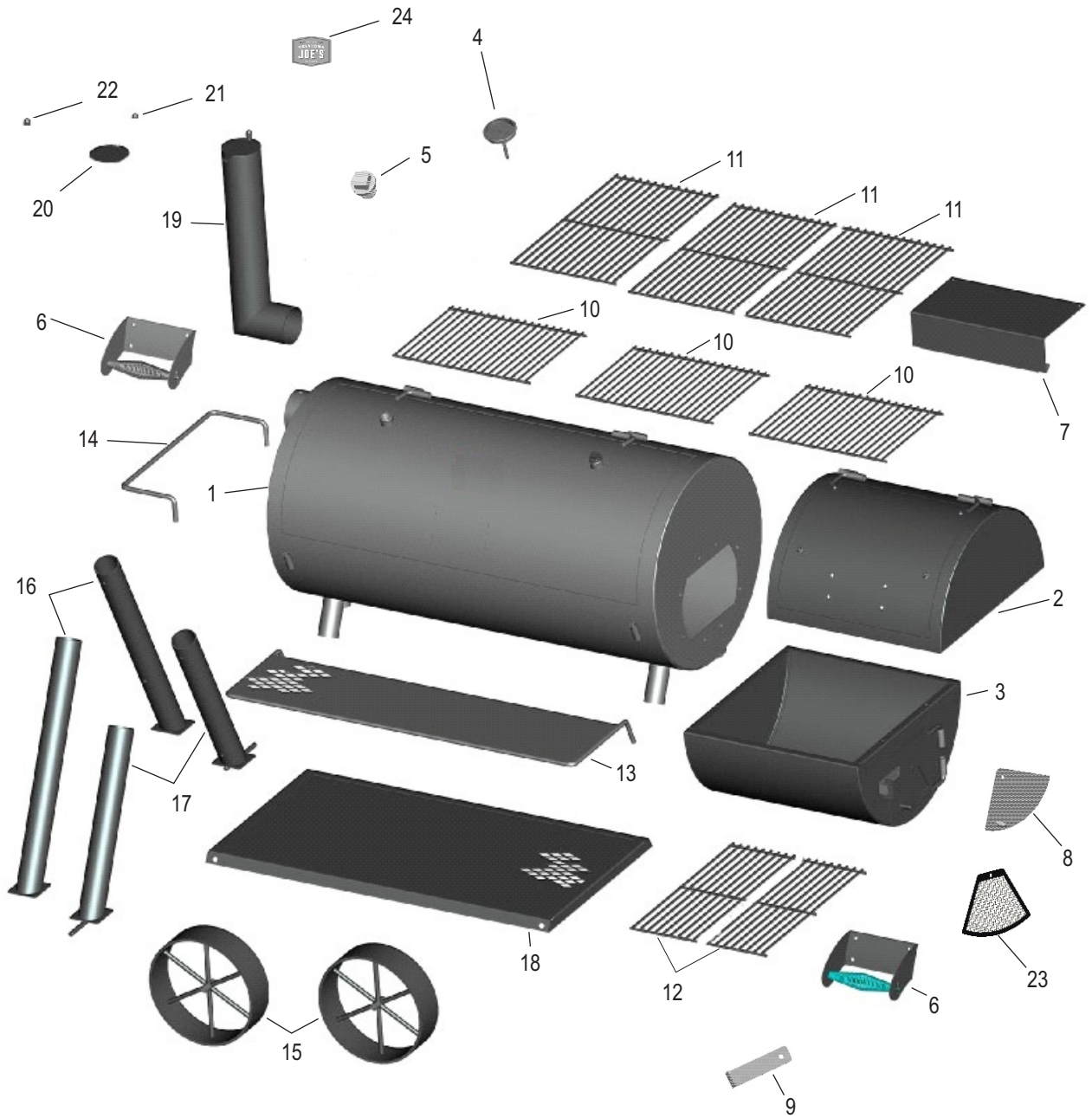
## HLUTALISTI

Lykill	Fjöldi	Lýsing
1	1	REYKHÓLF M/LOKI
2	1	LOK ELDHÓLFS
3	1	ELDHÓLF
4	1	HITAMÆLIR
5	1	GATATAPPI FYRIR HITAMÆLI
6	2	HANDFANG LOKS
7	1	PLATA MEÐ HEITUM FLETI, F/ELDHÓLF
8	1	SAMSETNING LOFTLOKA
9	1	DYRALOKA
10	3	ELDGRIND
11	3	ELDUNARGRIND, REYKGRILL
12	2	ELDUNARGRIND, ELDHÓLF
13	1	HILLA AÐ FRAMAN
14	1	HANDFANG
15	2	HJÓL
16	2	LANGUR FÓTUR
17	2	STUTTUR FÓTUR
18	1	SAMSETNING HILLU UNDIR
19	1	REYKSTAFLI
20	1	LOFTLOKI, F/REYKSTAFLA
21	1	LOK, F/REYKSTAFLA
22	1	GORMUR, F/LOFTLOKA
23	1	SKJÁR
24	1	NAFNPLATA

### EKKI á mynd

...	1	VÉLBÚNAÐARPAKKI
...	1	SAMSETNINGARHANDBÓK

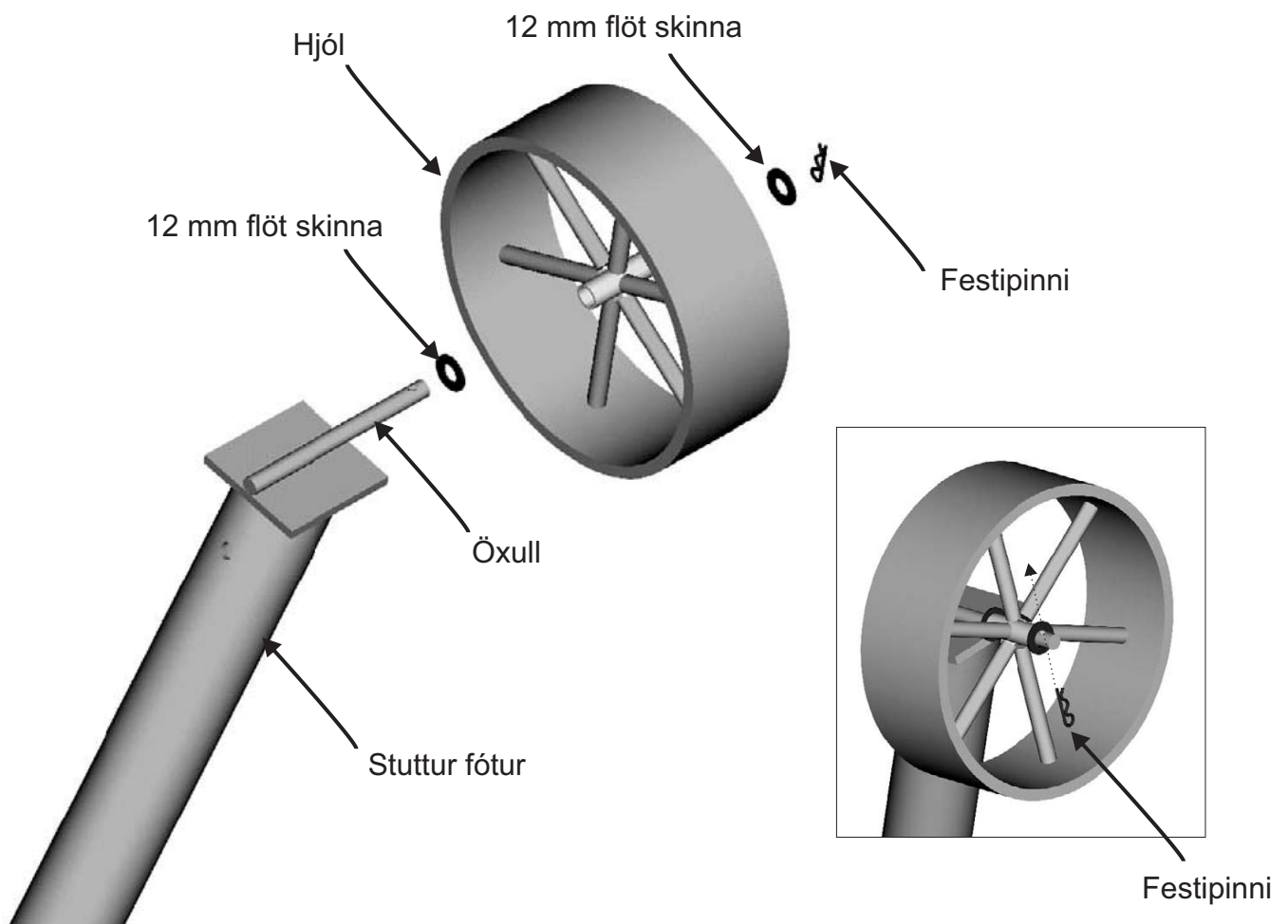
# SKÝRINGARMYND FYRIR HLUTI



## SAMSETNING

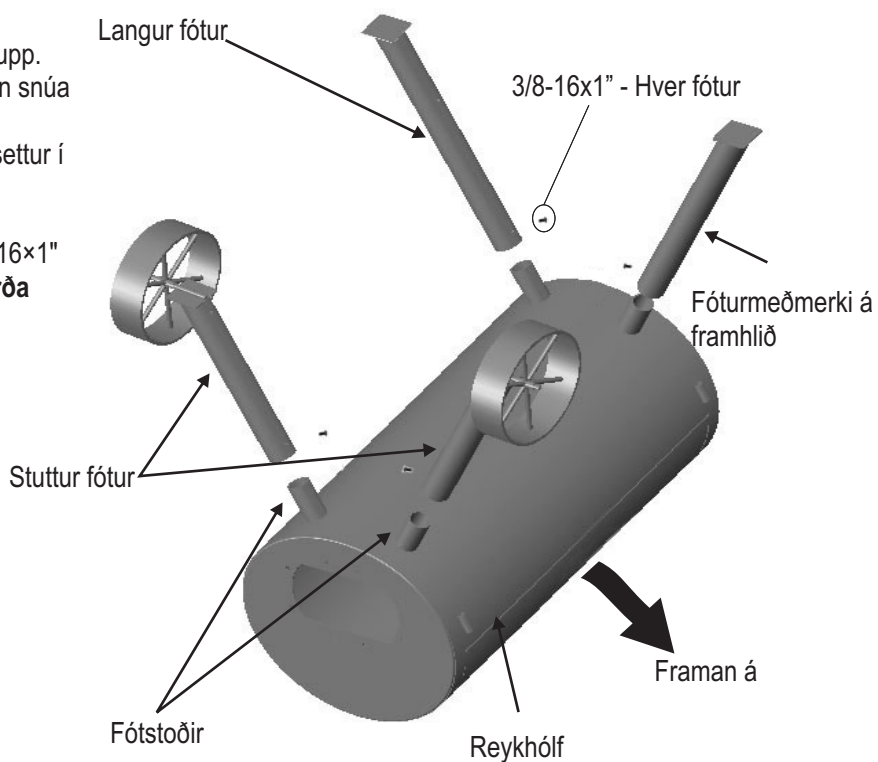
- 1 FÁÐU FYRST AÐSTOÐARMANN!** Þessi eining er þung og þörf er á öðrum einstakling til að lyfta henni og flytja. **NÆST** finnur þú hentugan vinnustað. Opnaðu umbúðirnar og skerðu á hornin svo að þær liggi flatar. Þannig verður til hlífðarflötur við samsetningu. Fjarlægðu umbúðaefni og hluti innan úr eldhólfinu og reykholfinu.

- 2** Á hverjum stutta fæti, renntu einni 12 mm flatri skinni á öxulinn, síðan hjól, síðan aðra 12 mm flata skinnu. Renndu festipinnanum inn í gatið við endann á öxlinum.

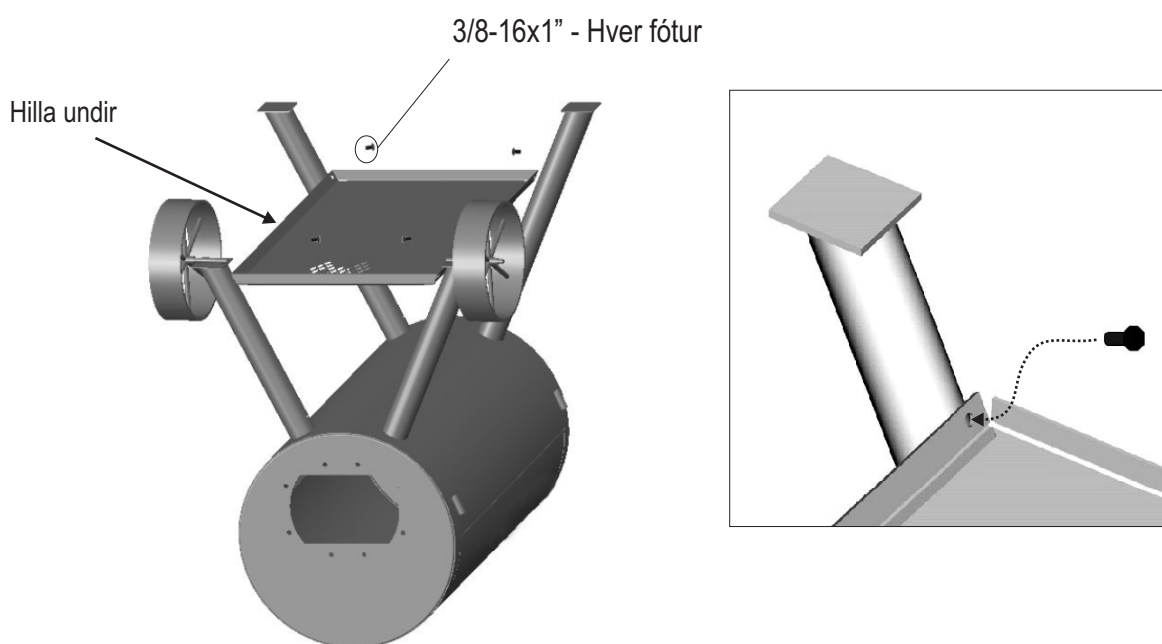


**3** Einn aðili er á endanum á reykholfinu, renndu einingunni á umbúðirnar sem voru settar á jörðina við hliðina á einingunni. Einingin ætti núna að hvíla á festingum handfangs reykholfsins með ættu fæturnir að vísa upp.

- Renndu stuttu fótum í stoðir hægra megin, hjólin snúa út á við.
- ATHUGIÐ: Fóturmeðmerkimiðaðættiaðverasamsettur í áttaðframhliðtækisins.
- Renndu löngu fótum í stoðir hinum megin.
- Festu alla fætur við stoðir með því að nota 3/8-16x1" bolta með sexkanthaus fyrir hvern fót. **Ekki herða boltana þessa stundina að fullu!**



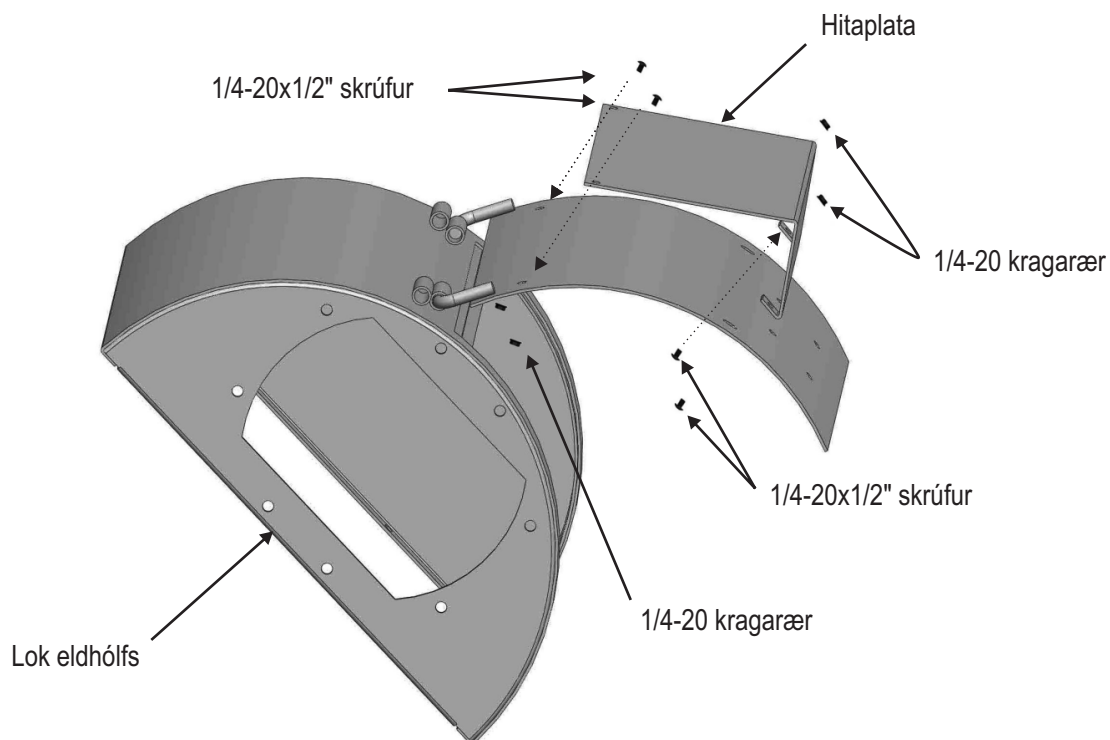
**4** Láttu einn aðila halda hillunni undir í þeirri stöðu sem sýnt er á meðan hinn aðilinn festir hilluna við fæturna með fjórum 3/8-16x1" boltum með sexkanthaus. **Hertu þessa fjóra bolta að fullu.**



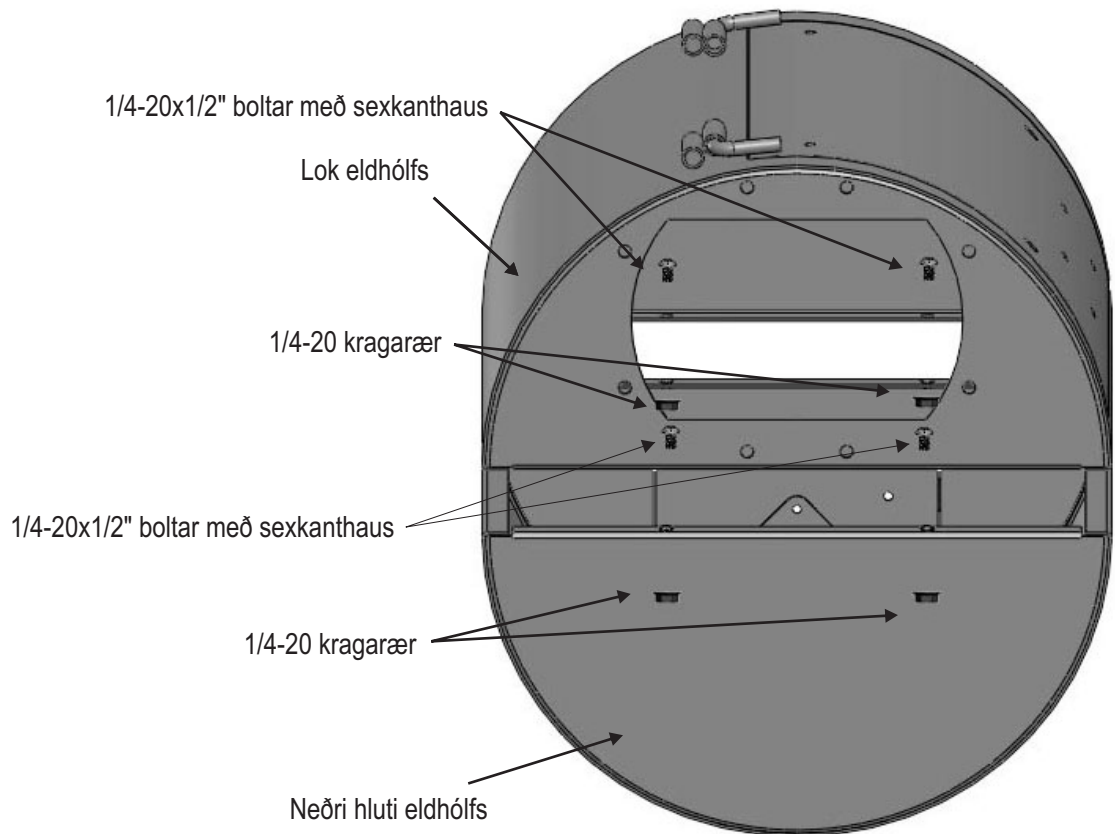
- 5** Tryggðu að boltar á fótum séu vel hertir svo að fætur renni ekki úr stoðum. **Fáðu aðstoð og snúðu einingunni** við yfir festingar handfangs og láttu hana standa á fótunum. Hertu að fullu fjóra boltana í fótunum á meðan hún stendur uppi.



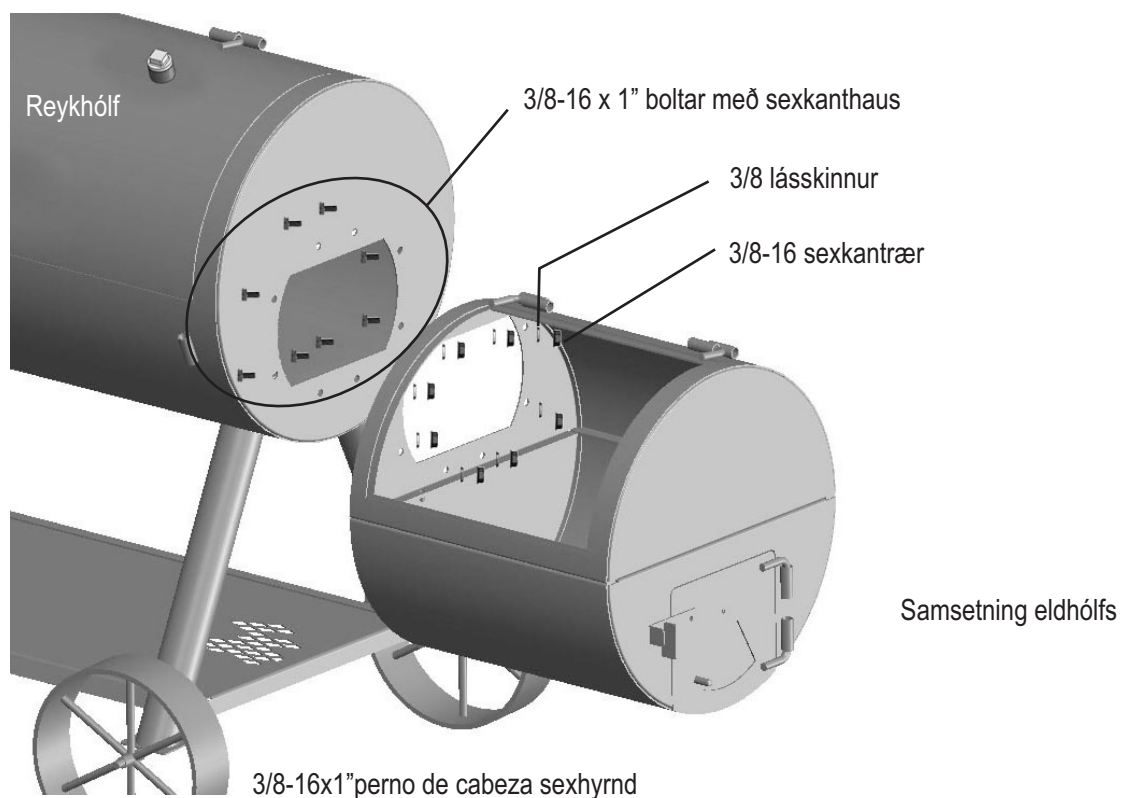
- 6** Notaðu fjórar 1/4-20x1/2" skrúfur og fjórar 1/4-20 kragarær til að festa hitaplötuna við lok eldhólsins. Hertu vel.



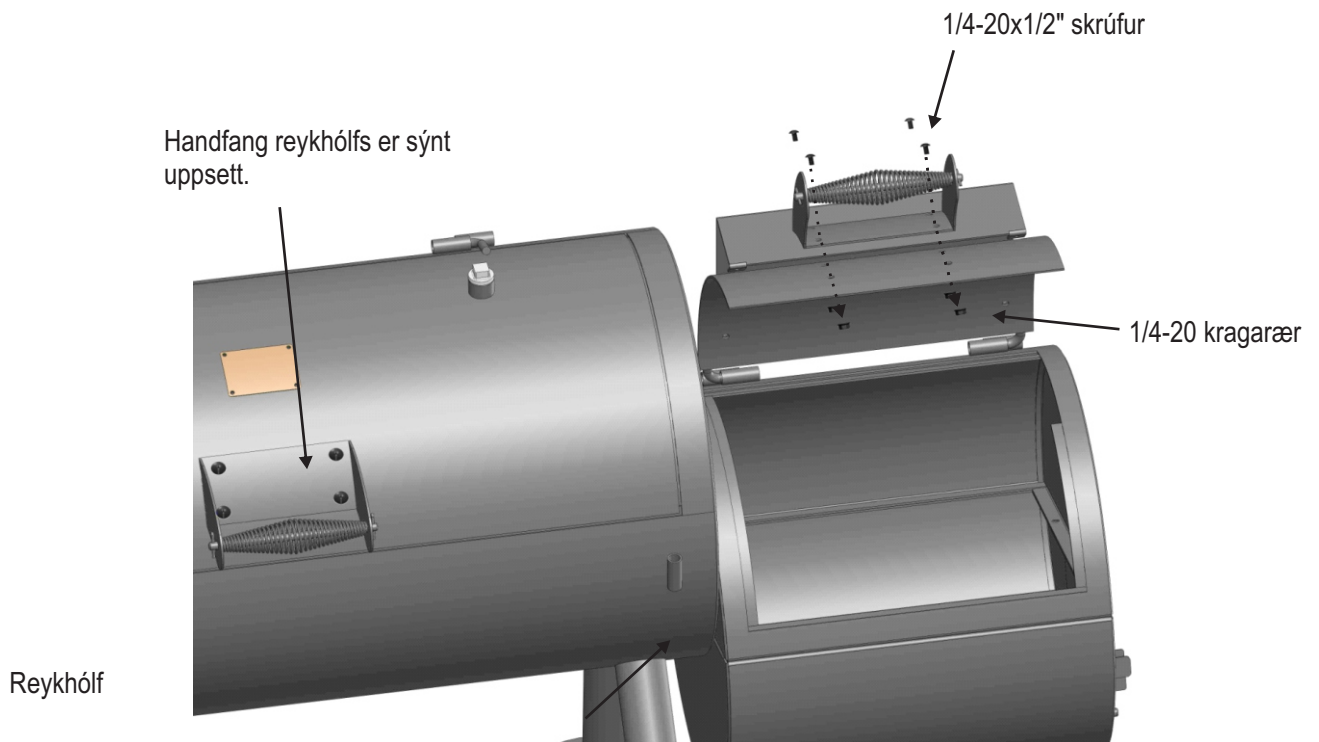
**7** Tengdu lok eldhólf við neðri hluta eldhóls með fjórum 1/4-20x1/2" boltum með sexkanthaus og fjórum 1/4-20 kragaróm. Hertu vel.



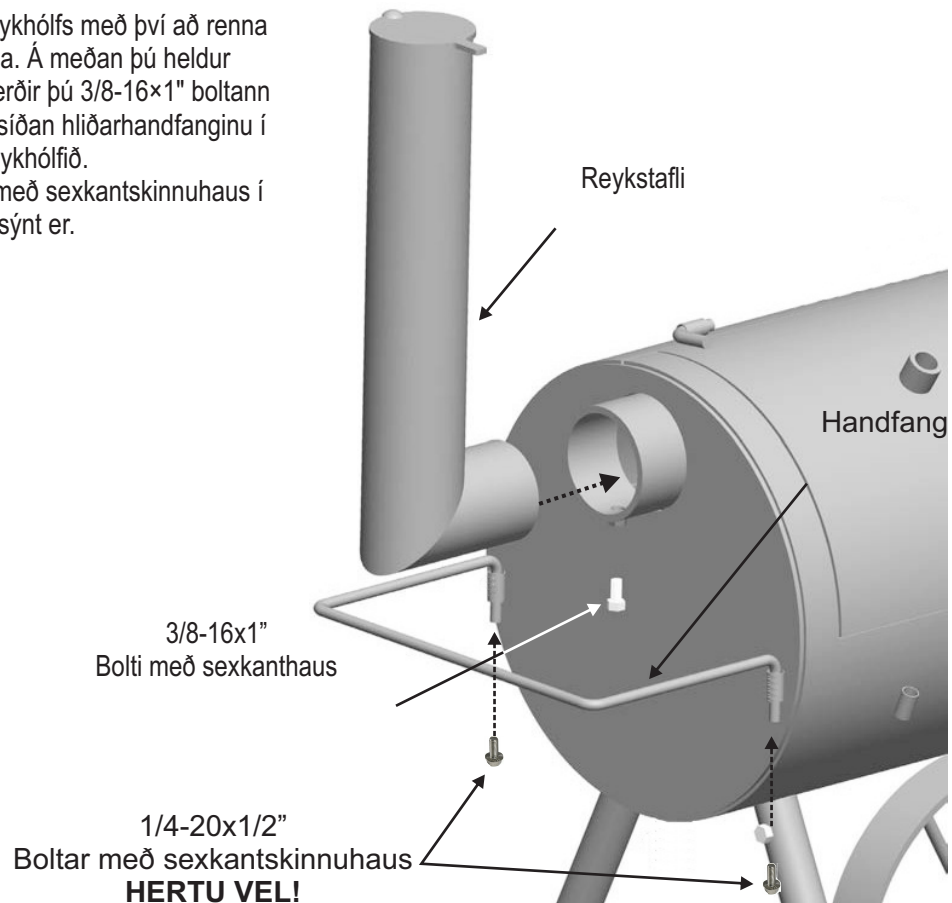
**8** Fáðu hjálp frá aðstoðarmanni, tengdu saman eldhólf og reyk hólf með átta 3/8-16x1" boltum með sexkanthaus, 3/8 lásskinnu og 3/8-16 sexkantró og hertu.



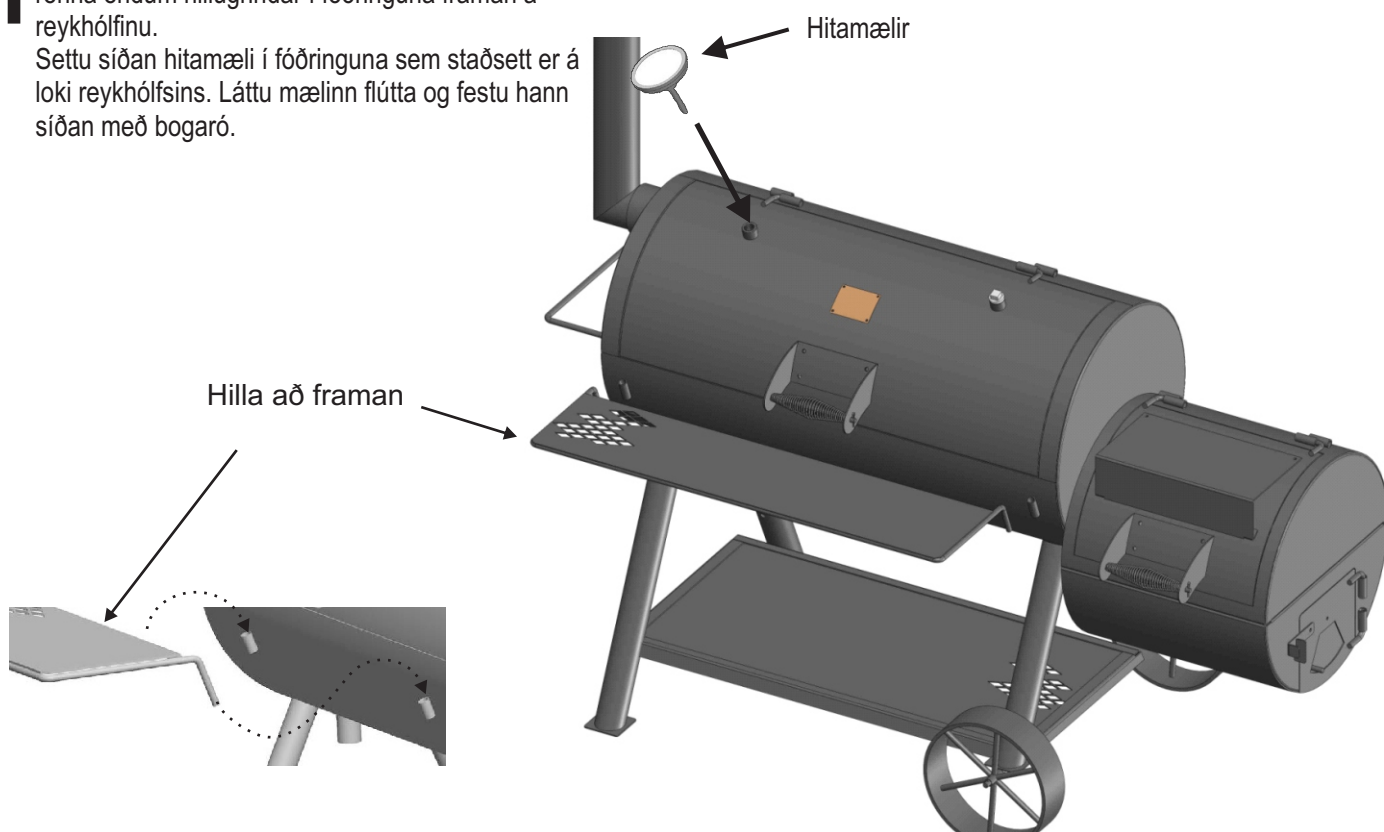
## 9 Festu handfang við lok reykholfs með átta 1/4-20x1/2" skrúfum og 1/4-20 kragaróm. Hertu vel.



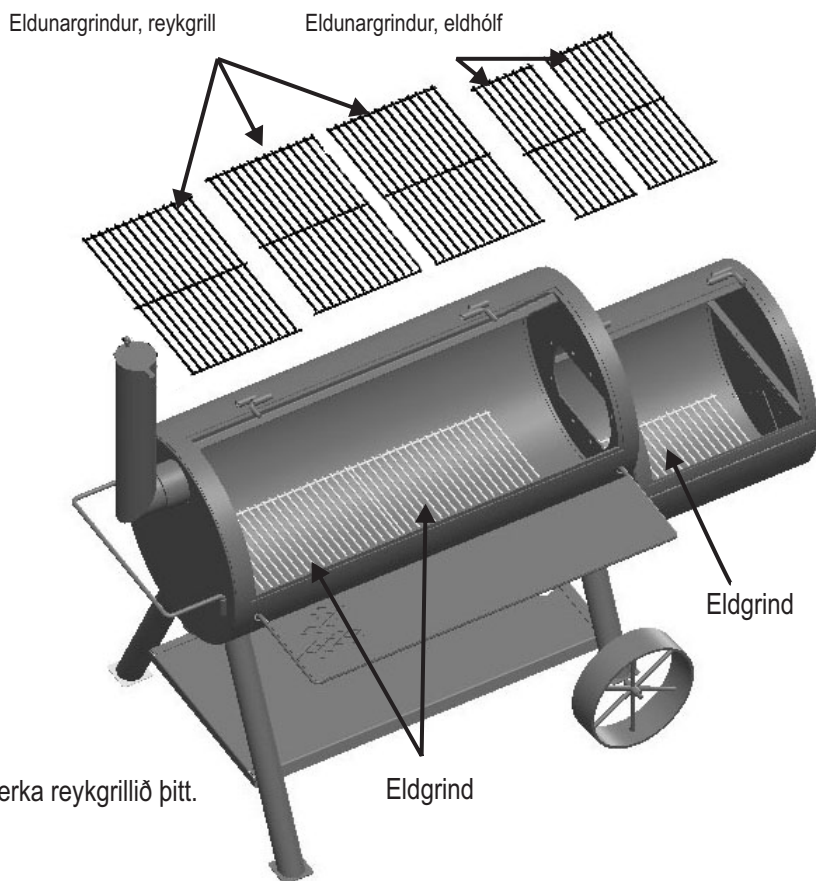
## 10 Festu reykstafla við enda reykholfs með því að renna stafla inn í festingu reykstafla. Á meðan þú heldur reykstafla í lóðréttri stöðu herðir þú 3/8-16x1" boltann með sexkanthaus. Renndu síðan hliðarhandfanginu í festinguna sem soðin er í reykholfið. Settu tvo 1/4-20x1/2" bolta með sexkantskinnuhaus í enda handfangsins eins og sýnt er. **HERTU BOLTANA VEL!**



- 11** Festu hillu að framan við reykholfið með því að renna endum hillugrindar í fóðringuna framan á reykholfinu. Settu síðan hitamæli í fóðringuna sem staðsett er á loki reykholfsins. Láttu mælinn flúttu og festu hann síðan með bogaró.



- 12** Settu tvær eldgrindur neðst í reykholfið og eina neðst í eldhólfið. Settu síðan þrjár stóru eldunargrindurnar í reykholfið. Tvær litlu eldunargrindurnar passa í eldhólfið.



**Til hamingju!** Þú hefur sett reykgrillið þitt saman. Vinsamlegast fylgdu leiðbeiningunum á blaðsíðu 4 til að verka reykgrillið þitt.

## CUPRINS

### NUMAI PENTRU UTILIZARE EXTERIOARĂ

Prezentul manual de instrucțiuni conține informații impotante pentru asamblarea corespunzătoare și utilizarea sigură a dispozitivului. Urmați toate avertismentele și instrucțiunile când utilizați dispozitivul.

#### Simboluri de Siguranță

Simbolurile și chenarele evidențiate ai jos explică semnificația fiecărui titluri. Citiți și urmați toate mesajele găsite în cuprinsul manualului.



**AVERTISMENT:** Indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea duce la deces sau vătămare severă.



**ATENȚIE:** Indică o situație potențial periculoasă sau o practică nesigură care, dacă nu este evitată, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.



**RISC DE MONOXID DE CARBON**  
Cărbunii încinși în interior vă pot omorî. Aceștia emană monoxid de carbon, care este inodor. Nu ardeți NICIODATĂ cărbuni în interiorul caselor, vehiculelor sau curturilor.



Nerespectarea instrucțiunilor producătorului poate cauza vătămări personale grave și/sau deteriorarea proprietății.



Citiți și urmați toate instrucțiunile de siguranță, instrucțiunile de asamblare și indicațiile de utilizare și îngrijire înainte de asamblare sau gătit.



Anumite piese pot conține muchii ascuțite!  
Purtați mănuși de protecție dacă este necesar.



**ACEASTĂ UNITATE ESTE GREAI!**  
NU încercați să o asamblați fără un ajutor.

### INSTALATOR/MONTATOR:

Lăsați acest manual la consumator.

### CONSUMATOR:

Păstrați acest manual pentru alte informații.



**NECITIREA ȘI NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR PENTRU APRINDERE A CĂRBUNILOR POATE PRODUCE VĂTĂMĂRI PERSONALE GRAVE ȘI/SAU DETERIORAREA PROPRIETĂȚII.**  
**FIȚI ÎNTOTDEAUNA ATENT CÂND MANEVRAȚI CĂRBUNII ÎNCINȘI PENTRU EVITAREA VĂTĂMĂRII.**  
**APRINDEȚI FOCUL DOAR CU CAPACUL GRĂTARULUI DESCHIS.**



Majoritatea suprafețelor sunt fierbinți când aparatul este în funcțiune. Fiți extrem de atent. Nu lăsați alte persoane în preajma aparatului. Să purtați mereu îmbrăcăminte de protecție pentru evitarea vătămării.  
Nu lăsați copiii și animalele lângă aparat.  
Nu mutați aparatul în timpul funcționării.  
Nu folosiți spirit sau benzină pentru iluminat sau re-iluminat! Utilizați numai aprinzătoarele de foc sunt conforme cu EN 1860-3! În acest caz, cuburile pe bază de parafină pot fi un înlocuitor al aprinzătorului de cărbune. Nu utilizați un aprinzător fluid pentru cărbune la un aprinzător electric.



**Toate suprafețele pot fi fierbinți în timpul folosirii.**  
**Folosiți protecții pentru prevenirea arsurii. Nu folosiți acest aparat pe sau în apropierea suprafețelor sau structurilor inflamabile precum blaturi de lemn, frunze sau iarbă uscată, pereți laterali plasați cu vinil sau lemn, etc.**  
**CITIȚI MANUALUL DEȚINĂTORILOR PENTRU INFORMAȚIILE IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ.**



După stingerea unui foc de cărbuni, tăciunii neconsumați pot reține căldura timp de 24 de ore, iar dacă sunt expuși la aer, se pot reaprinde brusc. Orice tăciuni existenți înafara cutiei de foc a grătarului reprezintă un pericol de incendiu și pot aprinde suprafețele inflamabile precum blaturile din lemn.



**Doar pentru uz domestic.**  
**A nu se folosi pentru gătitul comercial.**



**Toate suprafețele pot fi fierbinți în timpul utilizării. În timp ce gătit, folosiți întotdeauna mănuși de protecție atunci când reglarea debitului de aer cu clapetele de ventilație.**

## PREGĂTIREA PENTRU FOLOSIREA APARATULUI SMOKER

Înainte să gătiți cu aparatul, trebuie să urmați cu atenție pașii de mai jos atât pentru a îndepărta, cât și a lustrui oțelul interior. Nerespectarea acestor pași pot duce la deteriorarea produsului finit și/sau transmiterea de arome metalice primelor dv. alimente.

1. Periați toate suprafețele interioare, inclusiv grătarele și grățiile cu ulei vegetal.
2. Formați un mic foc pe focarul cu grătar sau pe un fâraș, asigurându-vă să nu așezați cărbuni lângă pereți.
3. Închideți ușa. (Clapeta de poziție și clapeta coșului de tiraj să fie deschise aprox. la un sfert.) Această ardere ar trebui susținută timp de cel puțin două ore, cu cât mai mult, cu atât mai bine. mai mult cărbune. Acum aparatul dv. poate fi folosit.

În interiorul aparatului poate apărea rugină. Menținerea unui strat subțire de ulei vegetal pe suprafețele interioare va fi benefică pentru protecția aparatului. Suprafețele exterioare ale aparatului pot necesita îmbunătățiri ocazionale. Recomandăm utilizarea unei vopsele negre rezistente la temperaturi ridicate. **NU VOPSIȚI INTERIORUL APARATULUI!**

### ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Frecvența curățării este determinată de cât de des este folosit grill-ul. Asigurați-vă că ați stins complet cărbunii înainte de curățarea interioară a aparatului. Clătiți complet cu apă și uscați în aer liber. Ștergeți interiorul cu o cârpă sau șervețele din hârtie.

După terminarea gătitului și aparatul s-a răcit, curățați toată cenușa rămasă. Cenușa atrage umiditatea, care duce la ruginire prematură și deteriorare.

Acoperiți periodic suprafețele interioare cu ulei vegetal pentru a proteja aparatul. De asemenea, retușarea ocazională a vopselei exterioare poate fi necesară. Se recomandă vopseaua pulverizată neagră, rezistentă la temperaturi ridicate. **NU VOPSIȚI INTERIORUL APARATULUI.**

**Suprafața de Gătit:** Dacă folosiți o perie aspră pentru curățarea oricăror suprafețe de gătit, asigurați-vă să nu rămână nicio așchie/fir pe suprafețe înainte de gătit. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătit fierbinți.

### SFATURI PENTRU GĂTIT

#### Pornirea Focului

1. Așezați brichetele de cărbune sau lemnul în piramidă pe focarul cu grătar sau pe un fâraș. Pentru pornirea focului, recomandăm folosirea a aprox. 45 de brichete, adăugând mai multe dacă este nevoie.
2. Dacă folosiți un aprinzător lichid, îmbibați brichetele de cărbune cu lichidul aprinzător timp de aprox. 5 minute. Dacă folosiți un aprinzător pentru sobă, electric sau alt tip de aprinzător, urmați instrucțiunile producătorului.
3. **Aprindeți focul întotdeauna cu capacul grillului deschis.** Lăsați capacul deschis până ce brichetele s-au aprins complet. Altfel, fumurile rezultate din aprinzătorul lichid al cărbunelui pot fi reținute în grill, urmând să explodeze la deschiderea capacului.
4. Nu adăugați lichid aprinzător peste cărbunii încinși sau calzi, se pot produce scântei.
5. Când grămada de brichete s-a făcut cenușă și produce o strălucire roșie (aprox. 12-15 minute), puteți începe să gătiți.
6. În funcție de metoda dv de a găti, fie lăsați brichetele într-o grămadă, fie le împărștiați în mod egal în focarul cu grătar cu ajutorul unui vâtrai cu mâner lung.

#### Aflați Când Este Gata Focul Dv.

Succesul unui grătar pe cărbune depinde de un foc bun. Regula generală pentru a știți când sunt cărbunii gata de frigere este să vă asigurați că peste 80% din cărbuni au culoarea gri cenușiu. Aranjați cărbunii încinși, cu grijă, pe focarul cu grătar, conform metodei dv de gătit. Iată câteva modalități de ajustare a temperaturii focului:

- Dacă este prea fierbinte, împărștiați cărbunii mai mult, focul nu va mai fi atât de intens.
- Ridicați sau coborâți grătarul pentru cărbuni ajustabil.
- Închideți parțial supapele din interiorul aparatului, care reduc cantitatea de oxigen ce întreține focul.

#### Aflați Când Este Gata Focul Dv. (Continuare)

- Folosiți metoda frigerei indirecte, cu cărbunii de o parte și de alta a tăvii de colectare și alimentele deasupra tăvii și nu direct deasupra cărbunilor.
- Dacă flăcările izbucnesc, stropiți-le cu apă dintr-o sticlă. Atenție, pulverizarea apei tinde să ațâțe focul și să producă un dezastru.
- Adăugați câte 2-3 brichete odată pentru creșterea timpului de ardere. Așteptați 10 minute înainte de a adăuga mai multe.

#### AFUMAREA ȘI GĂTIREA LENTĂ

Îndepărtați grătarul de gătit de pe cutia de foc și porniți focul pe focarul cu grătar din interiorul cutiei de foc. Se poate folosi cărbune sau lemn, dar lemnul este recomandat pentru rata de ardere și aroma pe care o dă alimentelor găsite. Majoritatea lemnurilor de esență tare sunt bune pentru afumare precum hickory, mesquite, nuc pecan, stejar și multe alte lemne de pomi fructiferi. Coaja trebuie evitată sau arsă prima, deoarece conține o cantitate mare de acid și conferă alimentelor un miros usturător.

După ce focul s-a stins, închideți ușile și controlați temperatura și fumul cu ajutorul clapetelor situate pe cutia de foc și deasupra coșului de tiraj. Fumul este reținut în interiorul camerelor, ceea ce va reduce arderea și va da o aromă mai mare de fum. Nu acționați Afumătoarea dacă temperatura depășește 230C de grade în camera de afumare. Puneți alimentele în camera de afumare și urmăriți temperatura. Gătirea și afumarea au loc prin folosirea căldurii indirecte. Nu vă speriați că o izbucnire a flăcărilor va distruge alimentele. Nu puneți alimentele la mai puțin de 15cm de deschiderea cutiei de foc în camera de afumare. O regulă generală empirică de gătit este de aprox. 1 oră/livră pentru afumarea cantităților mari de carne. Limitați deschiderea ușii camerei de afumare, pentru a evita pierderea căldurii și a prelungi timpul de gătit.

#### AFUMARE CU AȘCHII/BUCĂȚI DE LEMN

Pentru un miros de fum mai puternic în timpul folosirii brichetelor sau bucăților de cărbune, încercați să adăugați pe foc așchii de lemn sau mai multe bucăți de lemn. Butucii de lemn sunt disponibili într-o varietate de arome naturale și pot fi folosiți independent sau în plus peste cărbuni. Ca o regulă generală, orice lemn de esență tare care face fructe sau nuci este adecvat la gătit. Totuși, diferite lemne au arome foarte diferite. Experimentați lemne diferite pentru a determina aroma preferată și întotdeauna folosiți lemn bine uscat. Lemnul verde sau proaspăt tăiat înnegrește alimentul, iar aroma este amară.

#### Recomandările Noastre:

- Pui** – Anin, Măr, Hickory, Mesquite
- Vită** – Hickory, Mesquite, Stejar
- Porc** – Lemn Fructat, Hickory, Stejar
- Miel** – Lemn Fructat, Mesquite
- Vițel** – Lemn Fructat, lujer de viă de vie
- Fructe de mare** – Anin, Mesquite
- Vegetale** - Mesquite

#### Temperaturi Interne de Gătit

##### Carne Tocată

Vită, Porc, Vițel, Miel.....	71°C
Curcan, Pui, .....	74°C

##### Carne Proaspătă de Vită, Vițel, Miel

Mediu nepătrunsă.....	63°C
(lăsată să se odihnească 3 minute înainte de tăiere)	
Mediu.....	71°C
Bine pătrunsă.....	77°C

##### Păsări

Pui & Curcan, întreg.....	74°C
Părți din păsări.....	74°C
Rată & Gâscă.....	74°C

##### Carne Proaspătă de Porc

Mediu nepătrunsă.....	63°C
(lăsată să se odihnească 3 minute înainte de tăiere)	
Mediu.....	71°C
Bine pătrunsă.....	77°C

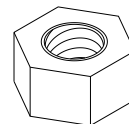
# ECHIPAMENTE



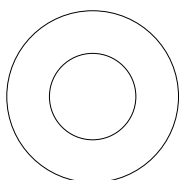
Fuzetă  
Cant. 2



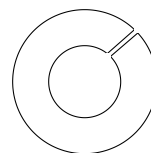
Piuliță cu guler  
1/4-20  
Cant. 16



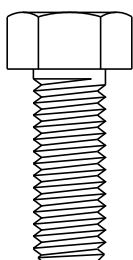
Piuliță hexagonală  
3/8-16  
Cant. 8



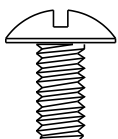
Șaibă plată  
12 mm  
Cant. 4



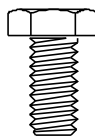
Șaibă blocare  
3/8"  
Cant. 8



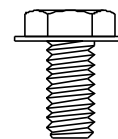
Bolț cu cap hexagonal  
3/8-16x1"  
Cant. 18



Șurub mecanic  
1/4-20x1/2"  
Cant. 12



Bolț cu cap hexagonal  
1/4-20x1/2"  
Cant. 4



Bolț cu șaibă hexagonală  
1/4-20x1/2"  
Cant. 2

## LISTĂ PIESE

Cheie	Cant.	Descriere
1	1	CAMERĂ AFUMARE CU CAPAC
2	1	CAPAC CUTIE DE FOC
3	1	CAMERĂ CUTIE DE FOC
4	1	INDICATOR TEMPERATURĂ
5	1	DOP FILETAT PENTRU INDICATOR DE TEMPERATURĂ
6	2	MÂNER CAPAC
7	1	SUPRAFAȚA PLITEI, F/CUTIE DE FOC
8	1	ASAMBLARE CLAPETĂ
9	1	ZĂVOR
10	3	GRĂTAR
11	3	GRĂTAR DE GĂTIT, AFUMĂTOARE
12	2	GRĂTAR DE GĂTIT, CUTIE DE FOC
13	1	POLIȚĂ FRONTALĂ
14	1	MÂNER TRAGERE
15	2	ROATĂ
16	2	PICIOR LUNG
17	2	PICIOR SCURT
18	1	ASAMBLARE POLIȚĂ INFERIOARĂ
19	1	COȘ DE TIRAJ
20	1	CLAPETĂ, F/COȘ DE TIRAJ
21	1	CAPAC, F/COȘ DE TIRAJ
22	1	ARC, F/CLAPETĂ
23	1	ECRAN
24	1	Plăcuța de nume

### Neilustrat

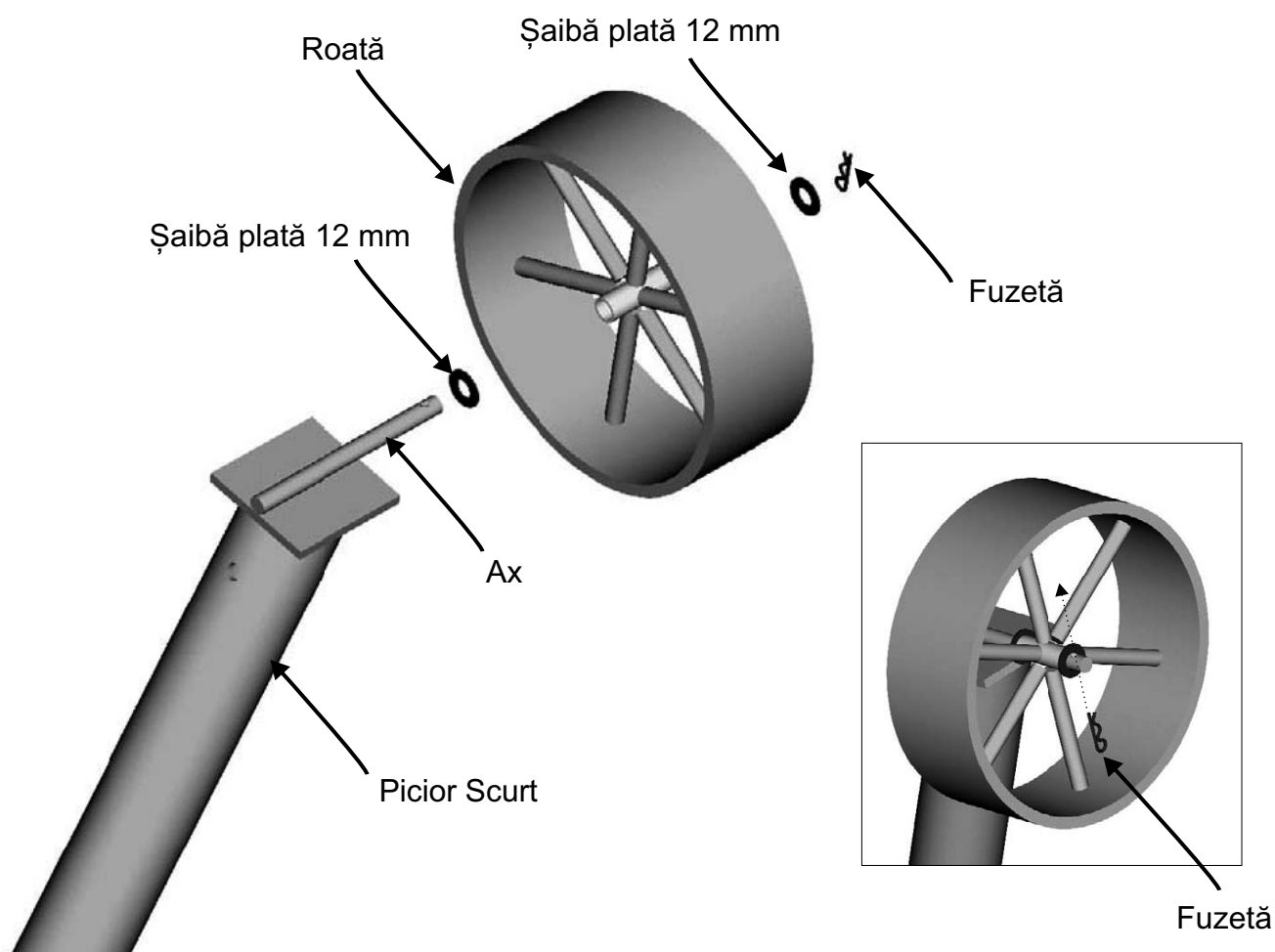
...	1	PACHET ECHIPAMENTE
...	1	MANUAL ASAMBLARE



## MONTAJ

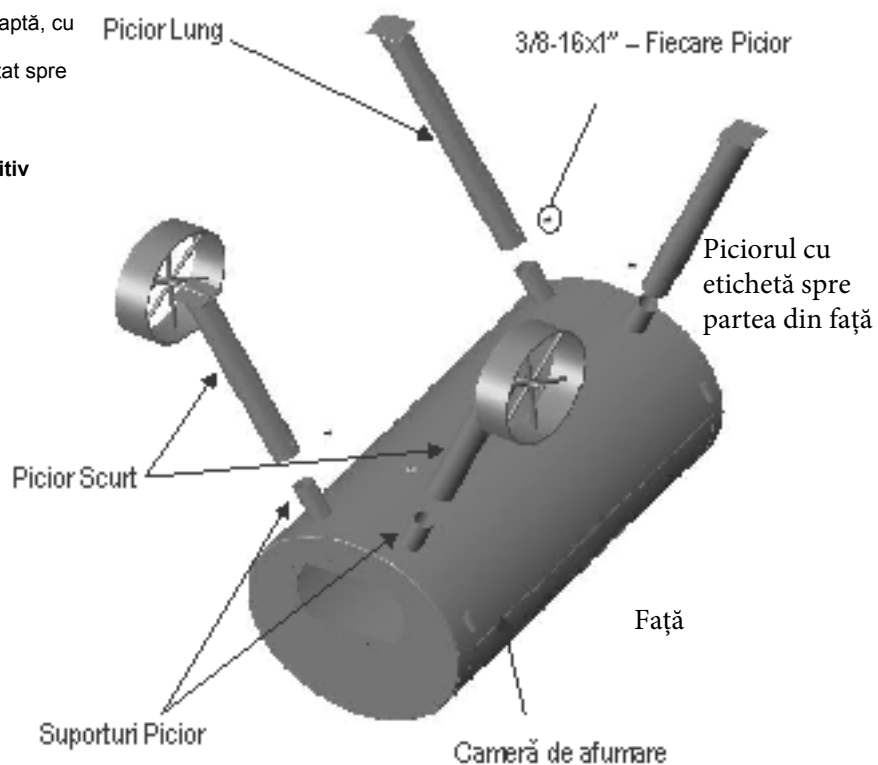
**1 MAI ÎNTÂI, LUAȚI-VĂ UN AJUTOR!** Acest aparat este greu și necesită o a doua persoană pentru ridicare și mutare. APOI, alegeți locul adecvat pentru funcționare. Deschideți cutia și despicați colțurile, astfel cutia se aplatizează. Aceasta vă va oferi o suprafață de protecție în timpul montajului. Îndepărtați materialul de carton și piesele din interiorul cutiei de foc și camerei de fum.

**2** Pe fiecare picior scurt, culisați o șaibă plată de 12 mm pe ax, urmată de o roată, apoi altă șaibă plată de 12 mm. Culisați o fuzetă în orificiul de la capătul axului.

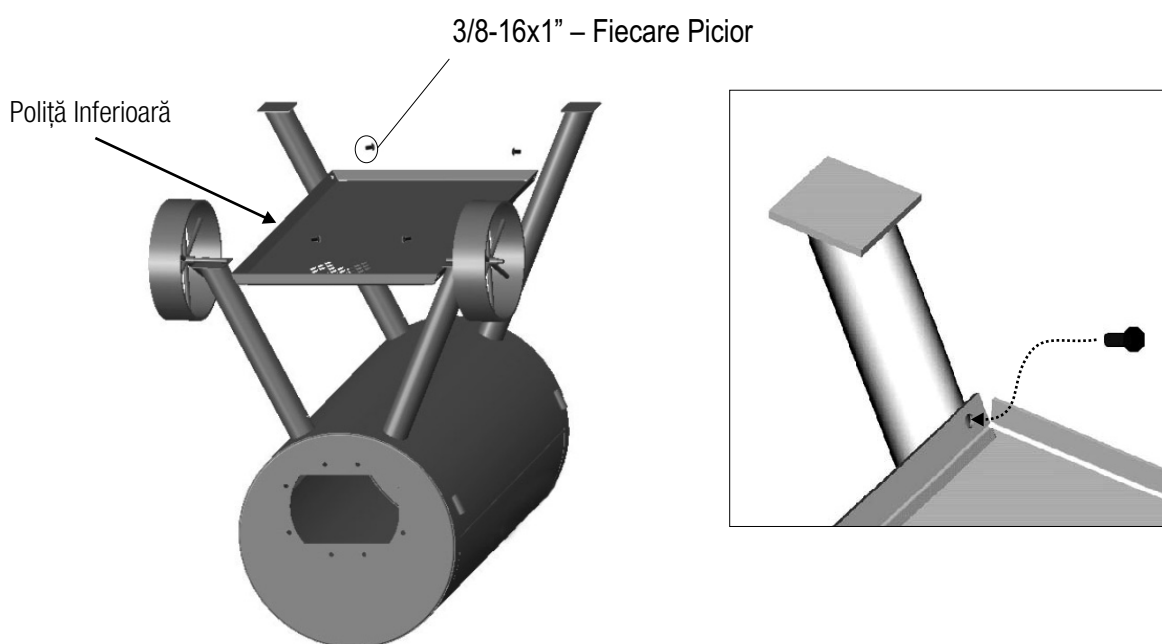


**3** Cu ajutorul unei persoane la capătul camerei de afumare, rotiți aparatul pe cartonul plasat pe pământ lângă aparat.

- Aparatul se va sprijini pe brațele mânerului camerei de afumare cu suporturile picioarelor orientate în sus.
- Introduceți picioarele scurte în suporturi pe partea dreaptă, cu roțile orientate în sus.
- **OBSERVAȚIE:** Picioarul cu etichetă se va monta orientat spre partea din față.
- Culisați picioarele lungi în suporturi pe partea opusă.
- Asigurați fiecare picioare în suporturi folosind un bolt hexagonal de 3/8-16x1" per picior. **Nu strângeți definitiv bolțurile în acest moment!**



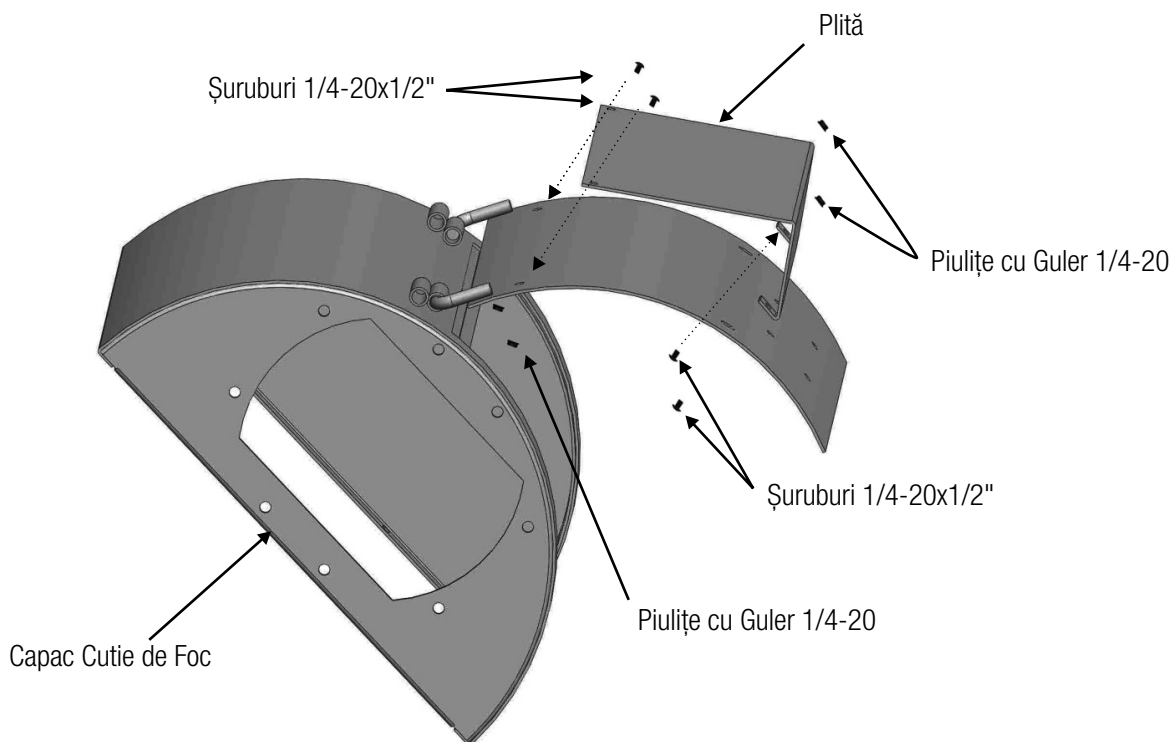
**4** O persoană să țină polița inferior în poziția indicată în timp ce cealaltă atașează polița pe picioare folosind bolturi cu cap hexagonal de 3/8-16x1". **Strângeți definitiv aceste patru bolțuri.**



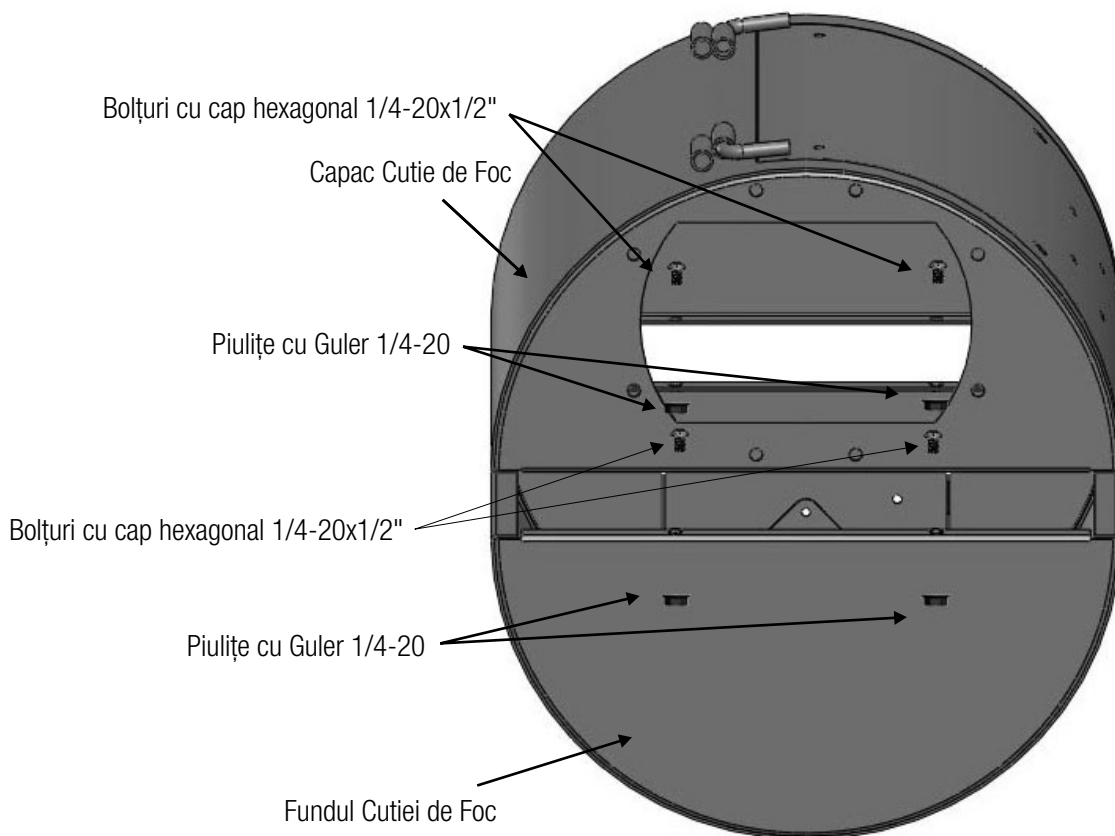
- 5** Asigurați-vă că bolțurile piciorului sunt fixate bine pentru a nu permite alunecarea picioarelor din suporturi.  
**Cu ajutorul celeilalte persoane**, răsuciți aparatul de brațele mânerului și așezați-l pe picioare.  
Odată așezat, strângeți definitiv bolțurile celor patru picioare.



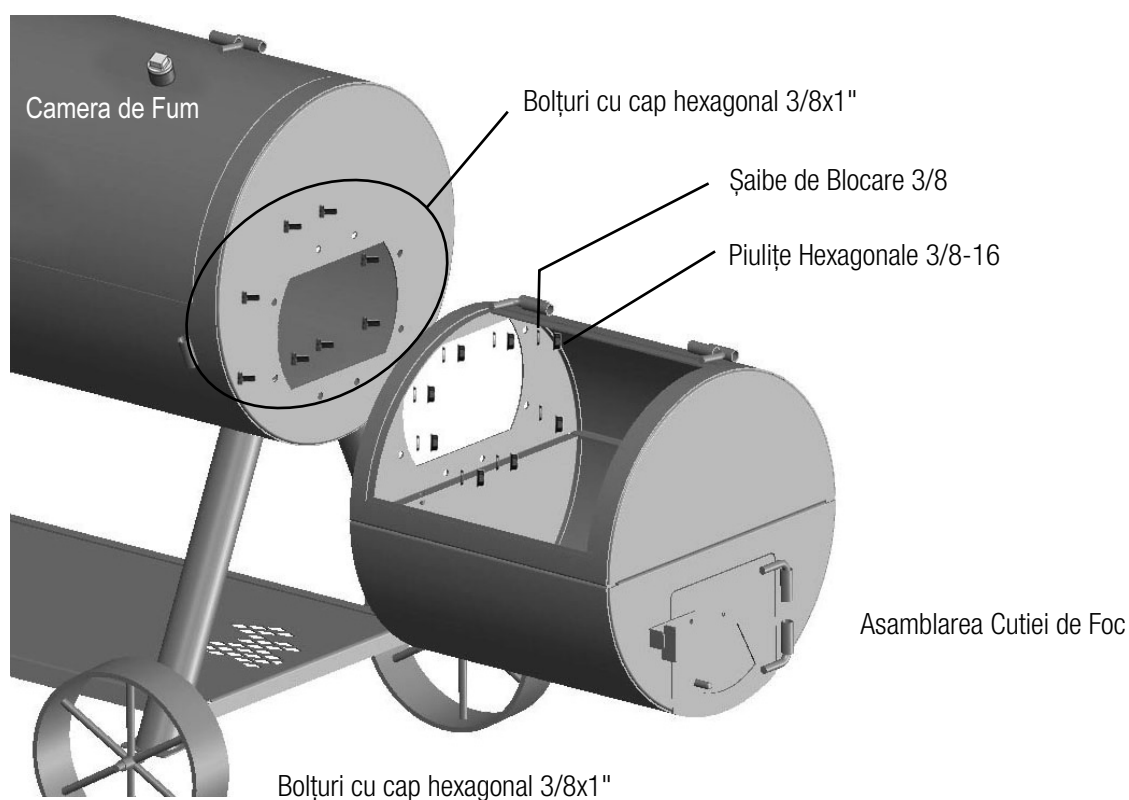
- 6** Folosiți patru șuruburi de 1/4-20x1/2" și patru piulițe cu guler de 1/4-20 pentru atașarea plitei pe capacul cutiei de foc.  
Strângeți cu putere.



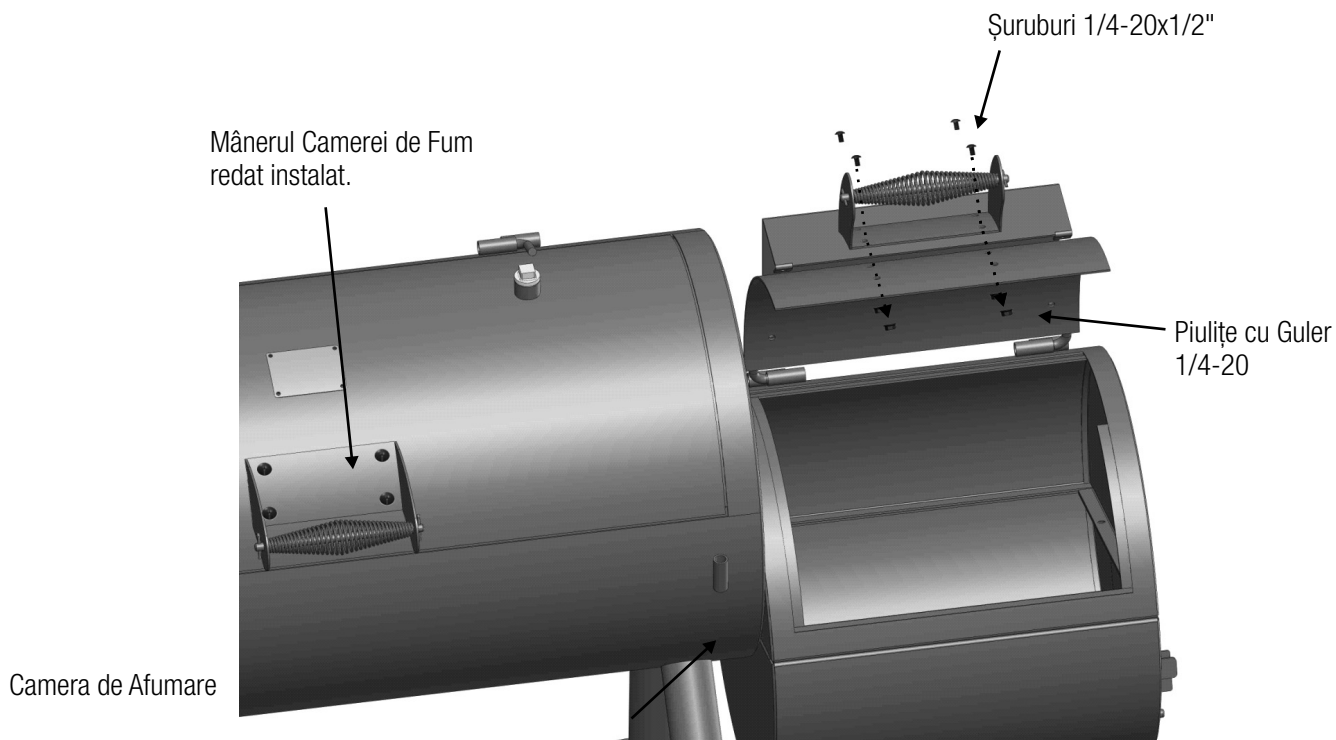
**7** Conectați capacul cutiei de foc de fundul cutiei de foc cu patru bolțuri cu cap hexagonal de 1/4-20x1/2" și patru piulițe cu guler de 1/4-20. Strângeți cu putere.



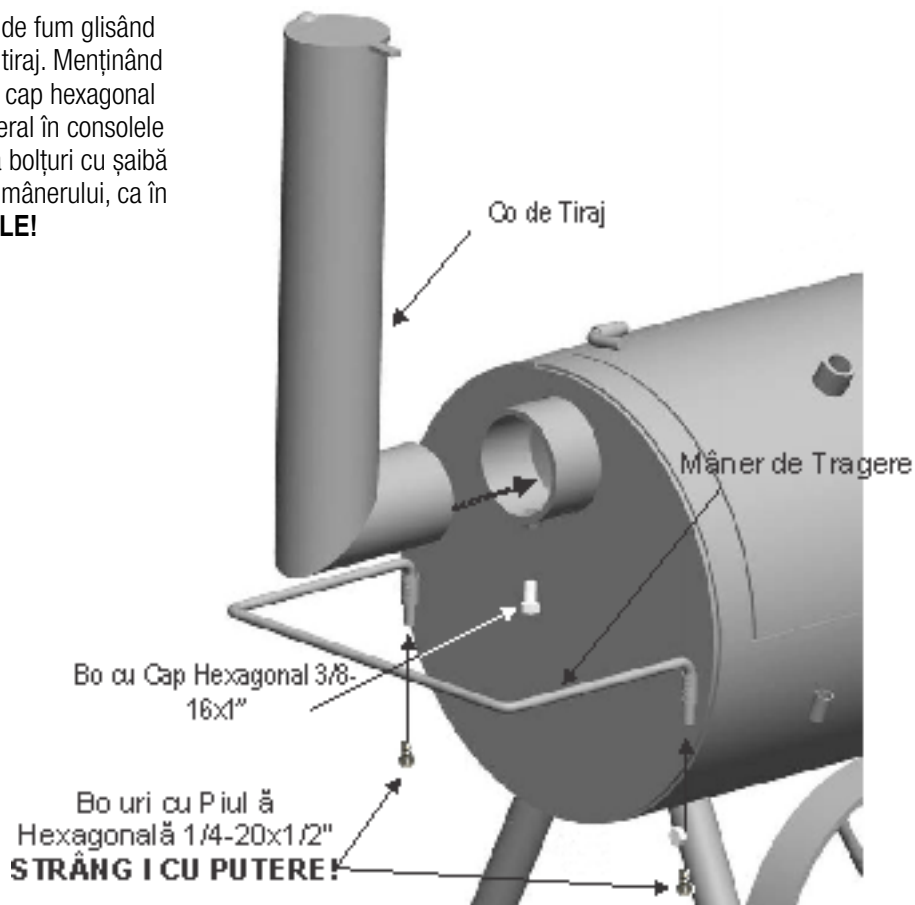
**8** **Cu ajutorul asistentului**, conectați cutia de foc și camera de fum folosind opt bolțuri cu cap hexagonal de 3/8-16x1", șabă de blocare 3/8 și piuliță hexagonală 3/8-16 și strângeți.



- 9** Ataşați mâner pe capacul camerei de fum și capacul cutiei de foc folosind opt șuruburi 1/4-20x1/2" și piulițe cu guler 1/4-20. Strângeți cu putere.



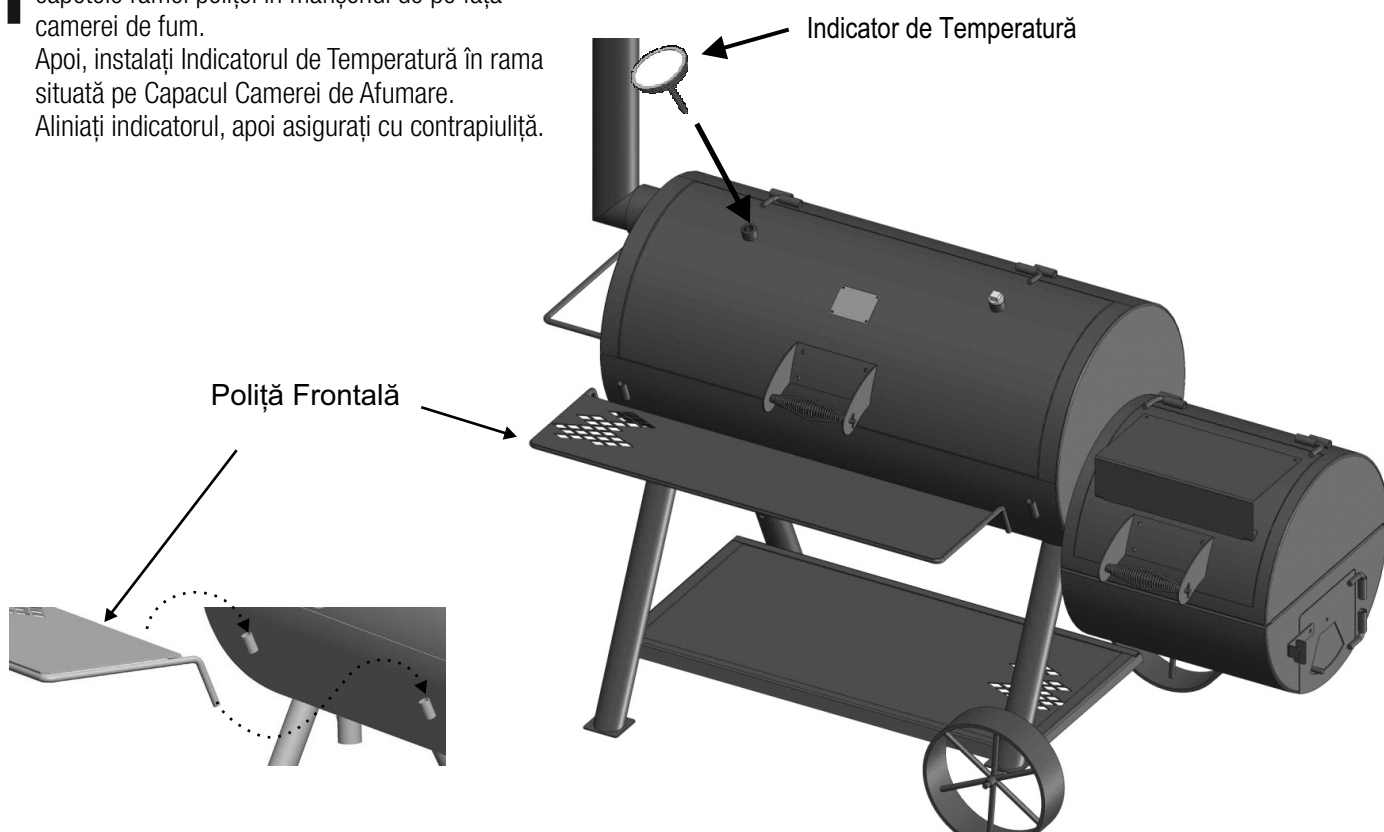
- 10** Ataşați coșul de tiraj la capătul camerei de fum glisând coșul în consola de montaj a coșului de tiraj. Menținând vertical coșul de tiraj, strângeți bolțul cu cap hexagonal de 3/8-16x1". Apoi culisați mânerul lateral în consolele sudate pe camera de fum. Montați două bolțuri cu șaibă hexagonală de 1/4-20x1/2" la capetele mânerului, ca în imagine. **STRÂNGEȚI BINE BOLȚURILE!**



**11** Atașați polița frontală la camera de fum culisând capetele ramei poliței în manșonul de pe fața camerei de fum.

Apoi, instalați Indicatorul de Temperatură în rama situată pe Capacul Camerei de Afumare.

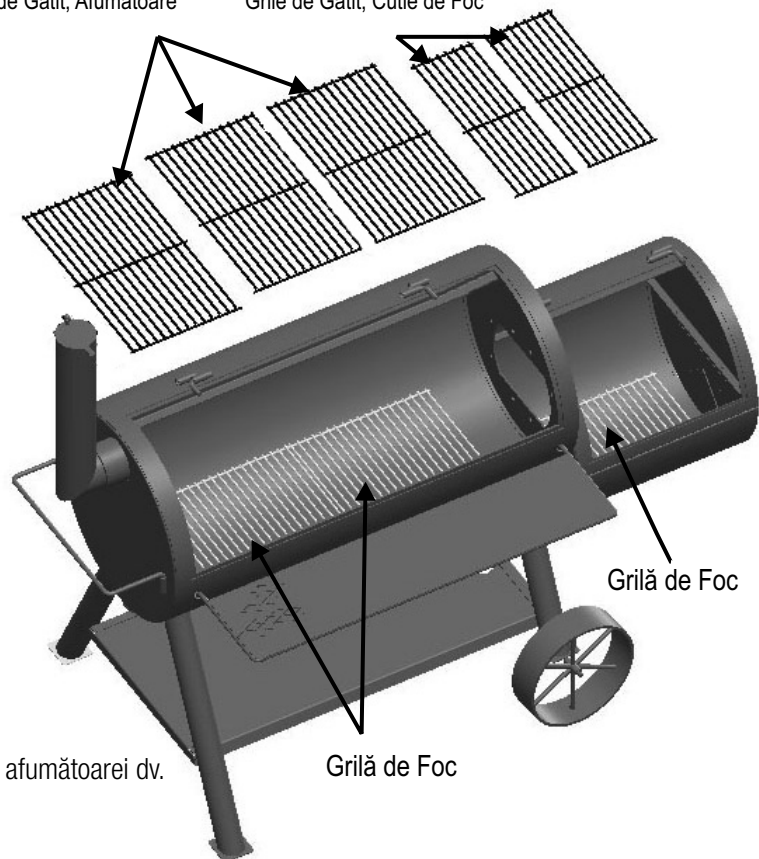
Aliniați indicatorul, apoi asigurați cu contrapiuliță.



**12** Puneți două grile de foc pe fundul camerei de fum și una pe fundul cutiei de foc. Apoi puneți trei grile mari de gătit în camera de afumare. Fixați cele două grile mici de gătit în cutia de foc.

Grile de Gătit, Afumătoare

Grile de Gătit, Cutie de Foc



**Felicitări!** Ați terminat de asamblat aparatul dv. de afumat.

Vă rugăm să urmați instrucțiunile de la pag. 4 pentru aseasonarea afumătoarei dv.

# POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ NEPOUŽÍVAT V INTERIÉRU

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které jsou potřeba ke správnému sestavení a bezpečnému používání zařízení.

Při používání tohoto zařízení postupujte podle všech upozornění a pokynů.

## Bezpečnostní symboly

Níže uvedené symboly a bezpečnostní poučení vysvětlují význam jednotlivých záhlaví. Přečtěte si a dodržujte všechny bezpečnostní pokyny, které naleznete v tomto návodu.

 **UPOZORNĚNÍ** 

**UPOZORNĚNÍ:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která by mohla vést k vážnému zranění nebo smrti, pokud byste jí nepředěšli.

 **VAROVÁNÍ** 

**VAROVÁNÍ:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci nebo riskantní postup, které by mohly vést k lehkým nebo středně těžkým zraněním, pokud byste jim nepředěšli.

 **UPOZORNĚNÍ** 

**NEBEZPEČÍ OXIDU UHELNATÉHO**  
Spalování dřevěného uhlí uvnitř zařízení může způsobit smrt. Produkuje oxid uhelnatý, který je bez zápachu. NIKDY nespalujte dřevěné uhlí v domácnosti, ve vozidle ani ve stanu.

 **UPOZORNĚNÍ** 

Nedodržení kterýchkoli pokynů výrobce může vést k vážnému zranění osob nebo poškození majetku

 **VAROVÁNÍ** 

Než začnete zařízení sestavovat a používat ho, přečtěte si všechna bezpečnostní poučení, návod k sestavení a pokyny k používání a údržbě a řiďte se jimi.

 **VAROVÁNÍ** 

Některé části mohou mít ostré hrany! V případě potřeby použijte ochranné rukavice.

 **VAROVÁNÍ** 

**TOTO ZAŘÍZENÍ JE TĚŽKÉ! NEPOKOUŠEJTE SE** jej sestavovat bez pomoci další osoby.

## Vnitřní teploty při tepelné přípravě

### Mleté maso

Hovězí, vepřové, telecí, jehněčí.....71 °C  
Krocán/krůta, kuře.....74 °C

### Hovězí, telecí, jehněčí v celku

Málo až středně propečené.....63 °C  
(před krájením nechte 3 minuty odležet)  
Středně propečené.....71 °C  
Dobře propečené.....77 °C

### Drůbež

Kuře a krocán/krůta v celku.....74 °C  
Drůbeží kousky.....74 °C  
Kachna, husa.....74 °C

### Vepřové v celku



Málo až středně propečené.....63 °C  
(před krájením nechte 3 minuty odležet)  
Středně propečené.....71 °C  
Dobře propečené.....77 °C

## SESTAVOVATEL/MONTÉR:



Tuto příručku dejte spotřebiteli.

## SPOTŘEBITEL:



Tuto příručku si uschovejte pro pozdější potřebu.

 **UPOZORNĚNÍ** 

**NEPŘEČTENÍ A NEDODRŽENÍ POKYŇŮ K ZAPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ MUŽE VÉST K VÁŽNÉMU ZRANĚNÍ OSOB NEBO POŠKOZENÍ MAJETKU.**  
**S HORKÝMI UHLÍKY DŘEVĚNÉHO UHLÍ MANIPULUJTE VŽDY S OPATRNOSTÍ, ABYSTE PŘEDEŠLI ZRANĚNÍM.**  
**OHEŇ ZAPALUJTE VŽDY S ODKLOPENÝM VÍKEM GRILU.**

 **UPOZORNĚNÍ** 



Většina povrchů této jednotky je při používání horkých. Dbejte velmi zvýšené opatrnosti. Dbejte na to, aby se ostatní osoby držely dál od jednotky. Abyste předešli zraněním, používejte vždy ochranný oděv. Postarejte se o to, aby se v okolí zařízení nepohybovaly děti a zvířata. Během provozu jednotku nepřesunujte. Nepoužívejte ducha nebo benzínu pro osvětlení nebo opětovného osvětlení! Používejte pouze podpalovačů vyhovující normě EN 1860-3!V takovém případě lze startér na dřevěné uhlí nahradit podpalovacími přípravky na bázi parafinu. Nikdy nepoužívejte zapalovací kapalinu v kombinaci s elektrickým startérem.

 **UPOZORNĚNÍ** 

**Během používání mohou být všechny povrchy horké. Používejte dle potřeby ochranné pomůcky, abyste předešli popáleninám.**  
**Nepoužívejte tuto jednotku na hořlavých površích nebo konstrukcích ani v jejich blízkosti: například na dřevěných deskách, suchém listí nebo trávě, v blízkosti dřevěného nebo vinylového obložení apod.**  
**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY NAJDETE V NÁVODU PRO VLASTNÍKA JEDNOTKY.**

 **UPOZORNĚNÍ** 

K zapalování ani opakovanému zapálení nepoužívejte destiláty ani benzín!

 **UPOZORNĚNÍ** 

I když se vám zdá, že oheň z dřevěného uhlí již vyhasl, nespálené uhlíky mohou zůstat teplé až 24 hodin a při vystavení čerstvému vzduchu se mohou neočekávaně vznítit. Pokud se takové uhlíky dostanou mimo topeniště grilu, představují nebezpečí vzniku požáru a mohou způsobit vznícení hořlavých povrchů, jako jsou například dřevěné desky.

 **VAROVÁNÍ** 

Pouze pro domácí použití Nepoužívejte pro komerční vaření.

 **VAROVÁNÍ** 

Všechny povrchy mohou být horké během používání. Při vaření vždy používat ochranné rukavice při nastavování průtoku vzduchu s větracími klapkami.

## PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ UDÍRNY

Před použitím udírny je potřeba postupovat pečlivě podle následujících kroků k „vypálení“ povrchového nátěru a vnitřních ocelových povrchů. Pokud zanedbáte řádné dodržení těchto kroků, může dojít k poškození povrchu jednotky a do prvních pokrmů, které v ní připravíte, se může dostat kovová chuť.

1. Očistíte kartáčem všechny vnitřní povrchy včetně grilu a roštů s nánosy rostlinného stolního oleje.
2. Na roštu nebo v popelníkové zásuvce založte menší oheň tak, aby se dřevěné uhlí nedotýkalo stěn.
3. Zavřete víko. (Regulátor tahu a kominovou klapku nastavte tak, aby byly přibližně z jedné čtvrtiny otevřené.) Takto nechte povrch vypalovat alespoň po dobu dvou hodin, čím déle, tím lépe. Poté začněte teplotu zvyšovat tak, že otevřete regulátor tahu a kominovou klapku do poloviny a přidáte víc dřevěného uhlí. **Grilu by měl být zahříván a palivo udržuje rozžhavený po dobu alespoň 30 minut před prvním vařením.** Udírna je nyní připravena k použití.

Na vnitřní straně udírny se může objevit rez. Ponecháním tenké vrstvy rostlinného oleje na vnitřních površích pomůžete jednotku ochránit. Vnější povrchy udírny mohou vyžadovat občasnou údržbu. Doporučujeme použít komerčně dostupnou černou barvu ve spreji odolnou vůči vysokým teplotám. **NIKDY NENATÍREJTE VNITŘNÍ POVRCHY JEDNOTKY!**

### ÚDRŽBA UDÍRNY

Frekvenci čištění určuje to, jak často se gril používá. Než začnete s čištěním vnitřních povrchů jednotky, ujistěte se, že je dřevěné uhlí úplně vyhaslé. Důkladně opláchněte vodou a před dalším použitím nechte na vzduchu vyschnout. Vnitřní povrchy jednotky otřete látkovým hadrem nebo papírovou utěrkou.

Když skončíte s vařením a poté, co jednotka dostatečně vychladne, ji vyčistěte od zbývajících popela. Popel absorbuje vlhkost, která by mohla způsobit předčasnou korozi a opotřebení. Pravidelné vrstvení rostlinného oleje na vnitřní povrchy pomůže jednotku ochránit. Příležitostně je potřeba provádět údržbu i na vnějším nátěru. Doporučujeme černou barvu ve spreji odolnou vůči vysokým teplotám. **NIKDY NENATÍREJTE VNITŘNÍ POVRCHY JEDNOTKY.**

**Provozní povrchy:** Pokud k čištění některého provozního povrchu grilu použijete štětínový kartáč, překontrolujte před zahájením grilování, že na tomto povrchu nezůstaly žádné uvolněné štětiny. Nedoporučujeme čistit provozní povrchy, dokud je gril horký.

### TIPY NA PŘÍPRAVU POKRMŮ

#### Příprava ohně

1. Na roštu nebo v popelníkové zásuvce vytvořte z briket dřevěného uhlí nebo dřeva hromádku ve tvaru pyramidy. K založení ohně doporučujeme použít 1,5 kg (přibližně 45 briket) a poté podle potřeby přidávat další.
2. Pokud použijete zapalovací kapalinu, nechte brikety dřevěného uhlí touto kapalinou nasáknout: počkejte přibližně 5 minut. Pokud použijete kominový, elektrický nebo jiný startér, zapalte oheň podle pokynů od výrobce.
3. **Oheň zapalujte vždy s odklopeným víkem grilu.** Víko nechte otevřené, dokud nebudou brikety úplně zapálené. Pokud tak neučiníte, mohly by se v grilu naakumulovat výpary ze zapalovací kapaliny a to by při otevření víka mohlo způsobit vyšlehnutí plamene.
4. Nikdy nelijte zapalovací kapalinu na horké nebo teplé uhlíky, protože by mohlo dojít k prudkému vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.
5. Když začnou mít brikety na povrchu popelavou barvu a začnou červeně žhnout (přibližně po 12–15 minutách), můžete začít s přípravou pokrmů.
6. V závislosti na způsobu přípravy nechte brikety na hromádce, nebo je pomocí pohrabáče s dlouhou rukojetí rozprostřete rovnoměrně na roštu.

### Jak poznat, kdy je oheň připravený

Úspěch při grilování na dřevěném uhlí závisí na správném ohni. Obecné pravidlo, jak poznat, že jsou uhlíky správně rozehráté, abyste mohli začít s grilováním, je jejich pokrytí popelavě šedou barvou minimálně z 80 %. V závislosti na požadovaném způsobu přípravy rozprostřete horké uhlíky opatrně na roštu. Tady je pár kroků, které můžete provést, abyste upravili teplotu ohně:

- Pokud jsou příliš horké, můžete uhlíky ještě trochu rozhrnout, aby byl oheň méně intenzivní.
- Zvyšte nebo snižte nastavitelnou polohu roštu.
- Zavřete částečně ventily na grilu, čímž snižíte množství kyslíku, který oheň živí.

### Jak poznat, kdy je oheň připravený (pokračování)

- Použijte metodu nepřímého grilování, kdy jsou uhlíky po obou stranách odkapávací nádoby a připravovaný pokrm uprostřed, ne nad uhlíky.
- Pokud plameny dosahují příliš vysoko, postříkejte topeniště vodou z rozprašovače. Buďte opatrní, při postříkání vodou může dojít k rozfoukání popela, kterým mohou být ušpiněny předměty v okolí.
- Brikety přidávejte po dvou nebo po třech, abyste tak prodloužili dobu hoření. Před přidáním dalších briket počkejte 10 minut, než se vytvoří povrch popelavé barvy.
- **Nevažte dříve, než palivo má povlak z popela.**

### UZENÍ A POMALÁ PŘÍPRAVA

Vyjměte gril z topeniště a na roštu v topeništi rozdělte oheň. Lze použít dřevěné uhlí i dřevo, ale doporučeným palivem je dřevo kvůli jeho rychlosti hoření a aroma, kterým provoní připravované pokrmy. Na uzení je vhodné co nejlépe vysušené tvrdé dřevo, například bílý ořech, mesquite, pekan, dub a nejrůznější ovocné dřeviny. Doporučujeme zbavit dřevo kůry nebo ji spálit jako první, protože obsahuje velmi kyselou látku, kvůli kterým pokrm získá štiplavou chuť.

Poté, co oheň dohoří, zavřete víko a pomocí regulátorů umístěných na topeništi a kouřovodu ovládejte teplotu a kouř. Kouř se shromažďuje v komorách, což snižuje hoření a připravovaným pokrmům to dodá kouřovou příchut'. Udírnu nepoužívejte, pokud teplota v komoře přesáhne hodnotu 232 °C. Umístěte pokrm do udicí komory a sledujte teplotu. Vaření a uzení probíhá prostřednictvím nepřímého tepla. Není potřeba se obávat, že by plameny šlehající z omastku zničily váš pokrm. Neumisťujte pokrmy do vzdálenosti 15 cm od místa zaústění topeniště do udicí komory. Obecné pravidlo pro dobu uzení velkých kusů masa je přibližně 1 hodina na půl kg masa. Informace o správné velikosti kusů masa naleznete v příslušné kuchařce. Snažte se omezit počet otevření víka komory udírny na minimum, protože při tom uniká teplo a prodlužuje se tím doba přípravy.

### UZENÍ NA DŘEVĚNÝCH TRÍSKÁCH/POLÍNKÁCH

Pro výraznější kouřové aroma při použití briket nebo kousků dřevěného uhlí zkuste do ohně přidat dřevěné třísky nebo několik dřevěných polínek. Dřevěná polínka, která jsou k dostání, dodají pokrmům různá aroma a dají se použít samostatně nebo jako doplněk k dřevěnému uhlí. Obecně platí, že pro grilování a uzení je vhodné jakékoli tvrdé dřevo ovocného stromu nebo ořechu. Každé dřevo má však svoji specifickou vůni. Experimentujte s různými dřevinami, abyste si našli svoje oblíbené, a vždy používejte dobře vyschlé dřevo. Zelené dřevo nebo dřevo z čerstvě pokácených stromů může způsobit zbarvení pokrmů do černa a může jim dodat hořkou chuť.

#### Naše doporučení:

**Kuře** – olše, jabloň, bílý ořech, mesquite

**Hovězí** – bílý ořech, mesquite, dub

**Vepřové** – dřevo ovocných stromů, bílý ořech, dub

**Jehněčí** – dřevo ovocných stromů, mesquite

**Telecí** – dřevo ovocných stromů, vinná réva

**Mořské plody** – olše, mesquite

**Zelenina** – mesquite

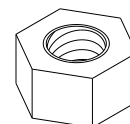
## SPOJOVACÍ PRVKY



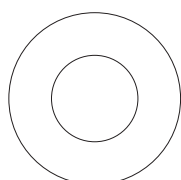
Závlačka  
Počet: 2



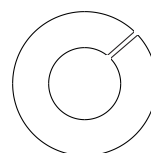
1/4-20  
Přírubová matice  
Počet: 16



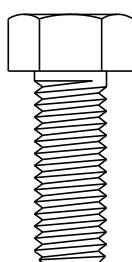
3/8-16  
Šestihranná matice  
Počet: 8



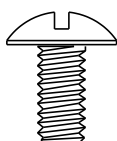
12mm plochá  
podložka  
Počet: 4



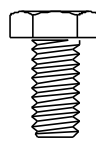
3/8"  
Pojistná podložka  
Počet: 8



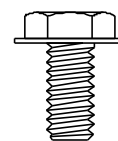
3/8-16x1"  
Šroub s šestihrannou hlavou  
Počet: 17



1/4-20x1/2"  
Šroub s nízkou  
zaoblenou hlavou  
POČET: 12



1/4-20x1/2"  
Šroub s šestihrannou hlavou  
Počet: 4



1/4-20x1/2"  
Šroub se šestihrannou  
hlavou s podložkou  
Počet: 2

## SEZNAM DÍLŮ

Č.	Počet	Popis
1	1	KOMORA UDÍRNY S VÍKEM
2	1	VÍKO TOPENIŠTĚ
3	1	KOMORA TOPENIŠTĚ
4	1	MĚŘIDLO TEPLoty
5	1	OTVOR PRO MĚŘIDLO TEPLoty
6	2	RUKOJEŤ VÍKA
7	1	ZAHŘÍVACÍ DESKA (TOPENIŠTĚ)
8	1	REGULÁTOR TAHU
9	1	ZÁPADKA VÍKA
10	3	ROŠT TOPENIŠTĚ
11	3	GRILOVACÍ ROŠT, UDÍRNA
12	2	GRILOVACÍ ROŠT, TOPENIŠTĚ
13	1	PŘEDNÍ POLICE
14	1	ÚCHYTKA
15	2	KOLO
16	2	DELŠÍ NOHY
17	2	KRATŠÍ NOHY
18	1	SPODNÍ POLICE
19	1	KOUŘOVOD
20	1	KOMÍNOVÁ KLAPKA KOUŘOVODU
21	1	UZÁVĚR, KOUŘOVOD
22	1	PRUŽINA, KLAPKA
23	1	OBRAZOVKA
24	1	NÁZEV ŠTÍTKU

### NENÍ vyobrazeno

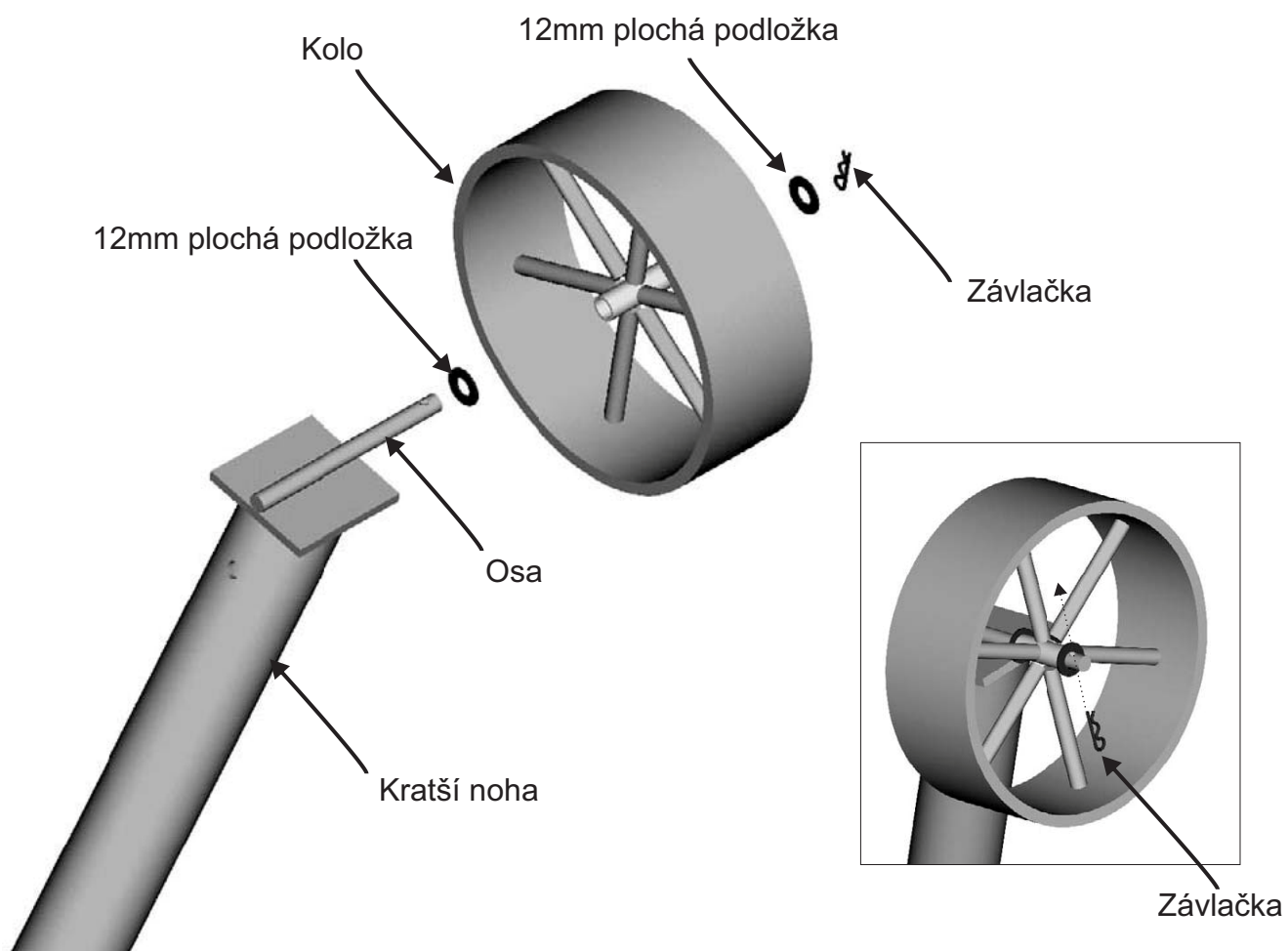
...	1	SADA SPOJOVACÍCH PRVKŮ
...	1	NÁVOD K SESTAVENÍ V



## MONTÁŽ

- 1 ZE VŠEHO NEJDŘÍV SI SEŽEŇTE POMOCNÍKA!** Tato jednotka je těžká a vyžaduje další osobu na pomoc při jejím zdvihání a přesouvání. POTOM si zvolte vhodné místo k provedení montáže. Otevřete krabici a prořízněte rohy, aby karton ležel celý na zemi. Bude sloužit jako ochranný povrch během montáže. Odstraňte zbývající balicí prvky a vyjměte vše z topeniště a udicí komory.

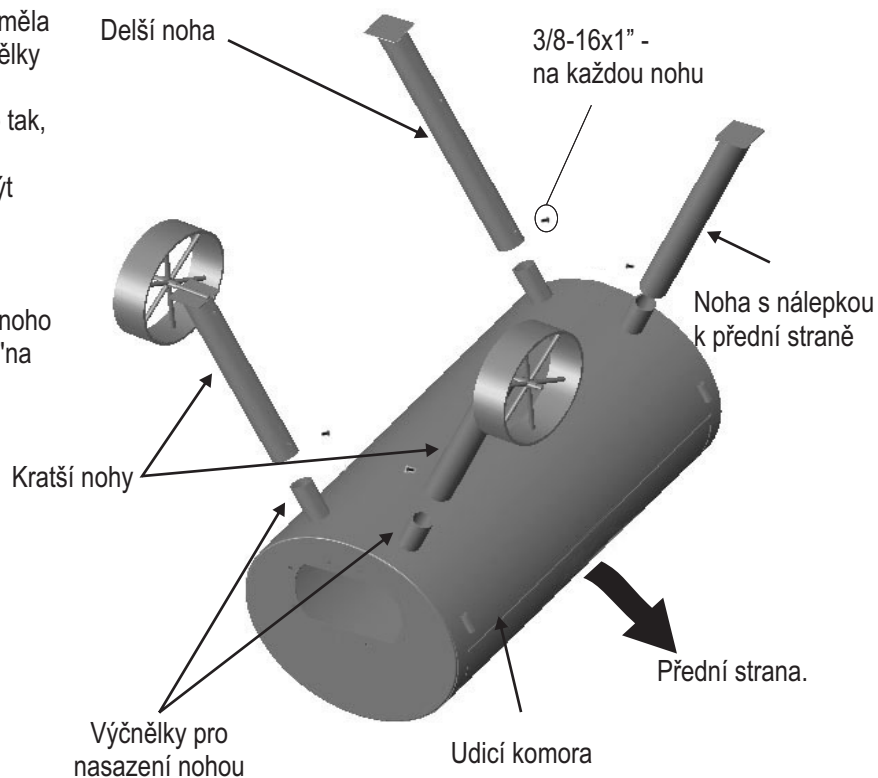
- 2** Na osy obou kratších nohou navlečte 12mm ploché položky, potom kola a následně další 12mm ploché položky. Otvorem na konci osy provlečte závlačku.



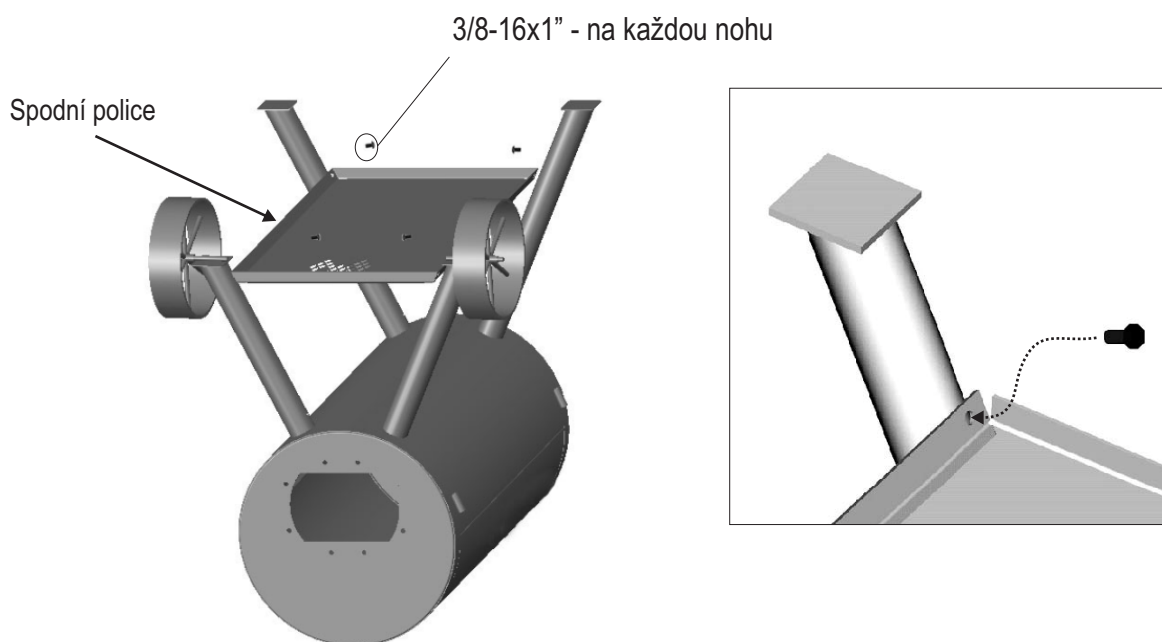
**3** Zatímco se jedna osoba nachází na straně udicí komory, překulte jednotku na karton, který jste umístili vedle ní na zem. Jednotka by se teď měla zapírat o vzpěry rukojeti udicí komory a výčnělky pro nohy by měly směřovat vzhůru.

- Nasuňte kratší nohy na výčnělky napravo tak, aby kola směřovala ven.
- **UPOZORNĚNÍ:** Noha s nálepkou musí být připojena k přední straně jednotky.
- Dlouhé nohy nasuňte na výčnělky na opačné straně.
- Připevněte nohy k výčnělkům pomocí jednoho šroubu s šestihrannou hlavou 3/8 – 16x1" na každou nohu.

**Šrouba zatím plně nedotahujte!**



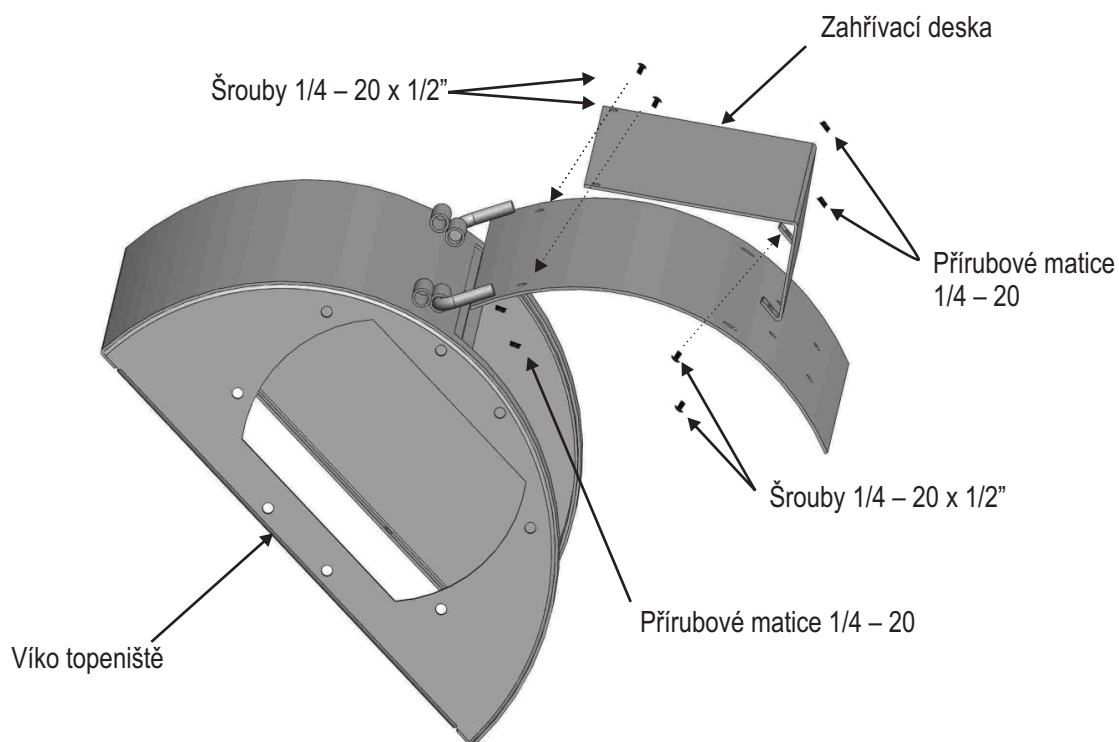
**4** Jedna osoba drží spodní polici ve znázorněné poloze, zatímco druhá ji připevňuje k nohám pomocí čtyř šroubů se šestihrannou hlavou 3/8 – 16x1". **Tyto čtyři šrouby plně dotáhněte.**



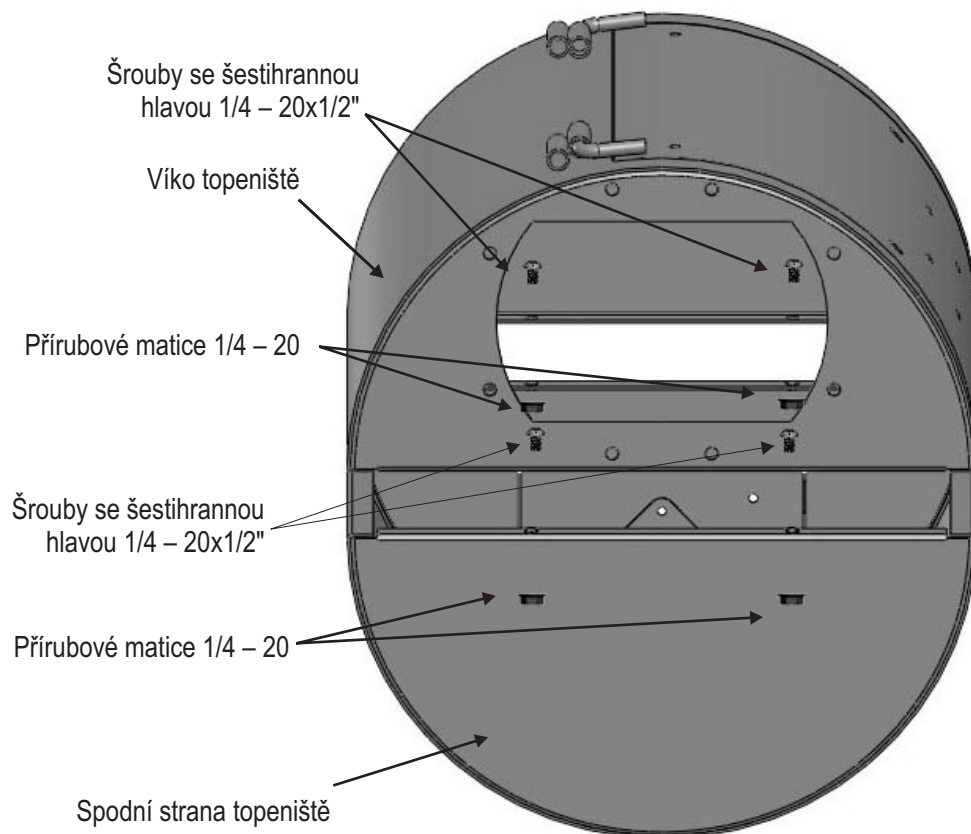
- 5** Ujistěte se, že jsou šrouby nohou dostatečně pevně dotaženy, aby nohy z výčnělků nemohly sklouznout. **Společně s pomocníkem** překulte jednotku přes vzpěry rukojeti a postavte ji na nohy. Nyní plně dotáhněte šrouby všech čtyř nohou.



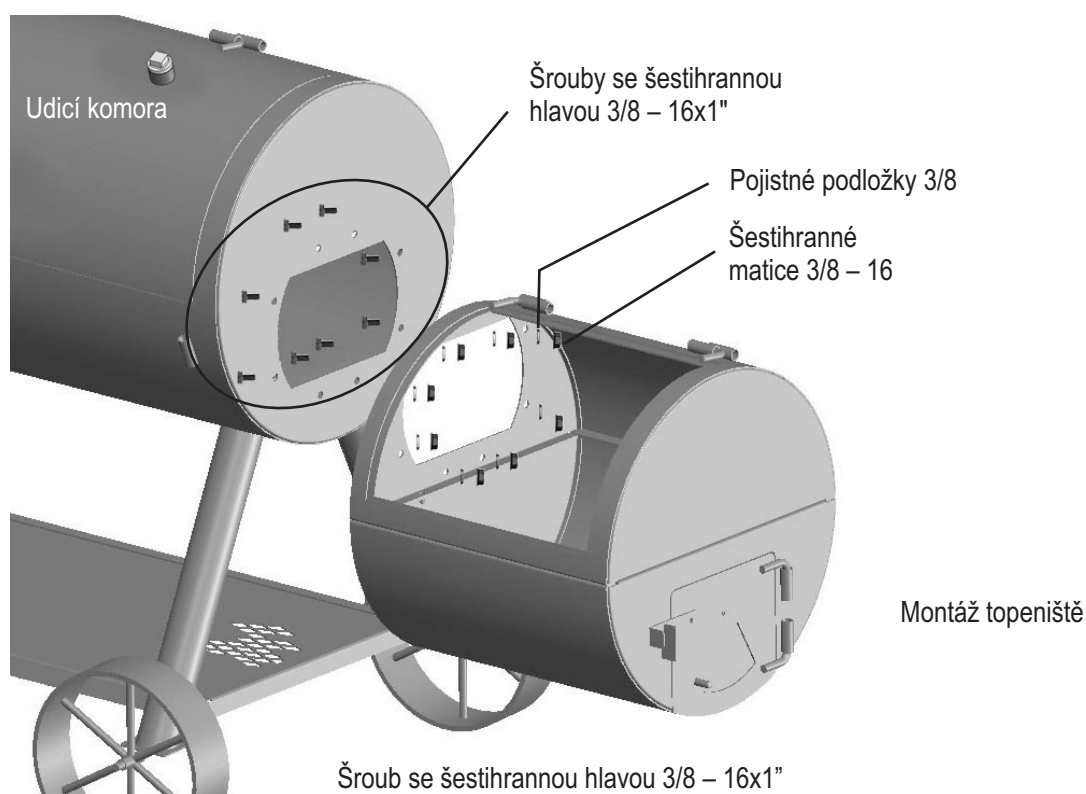
- 6** Pomocí čtyř šroubů 1/4 – 20 x 1/2" a čtyř přírubových matic 1/4 – 20 připevněte zahřívací desku k víku topeniště. Pevně dotáhněte.



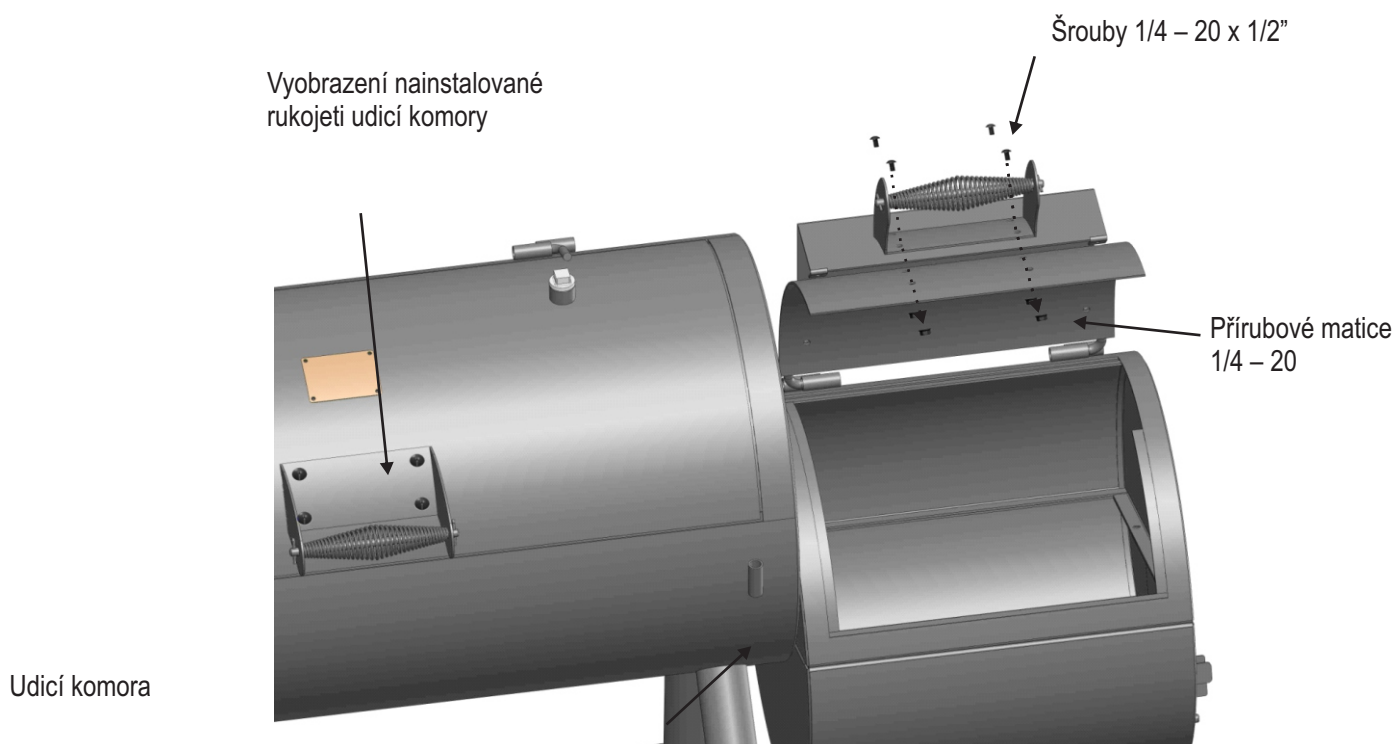
- 7** Připevněte víko topeniště ke spodní straně topeniště pomocí čtyř šroubů se šestihrannou hlavou 1/4 – 20x1/2" a čtyř přírubových matic 1/4 – 20. Pevně dotáhněte.



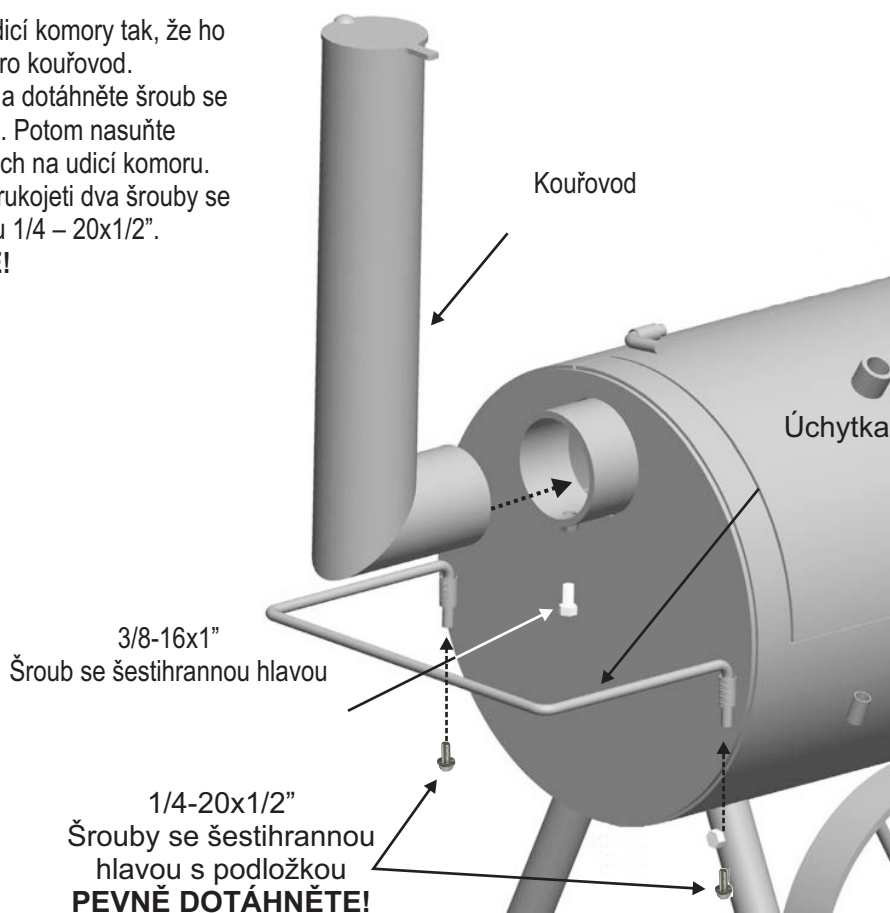
- 8** **Za pomoci asistenta** připevněte topeniště k udicí komoře pomocí osmi šroubů se šestihrannou hlavou 3/8 – 16x1", pojistné podložky 3/8 a šestihranné matice 3/8 – 16 a šrouby dotáhněte.



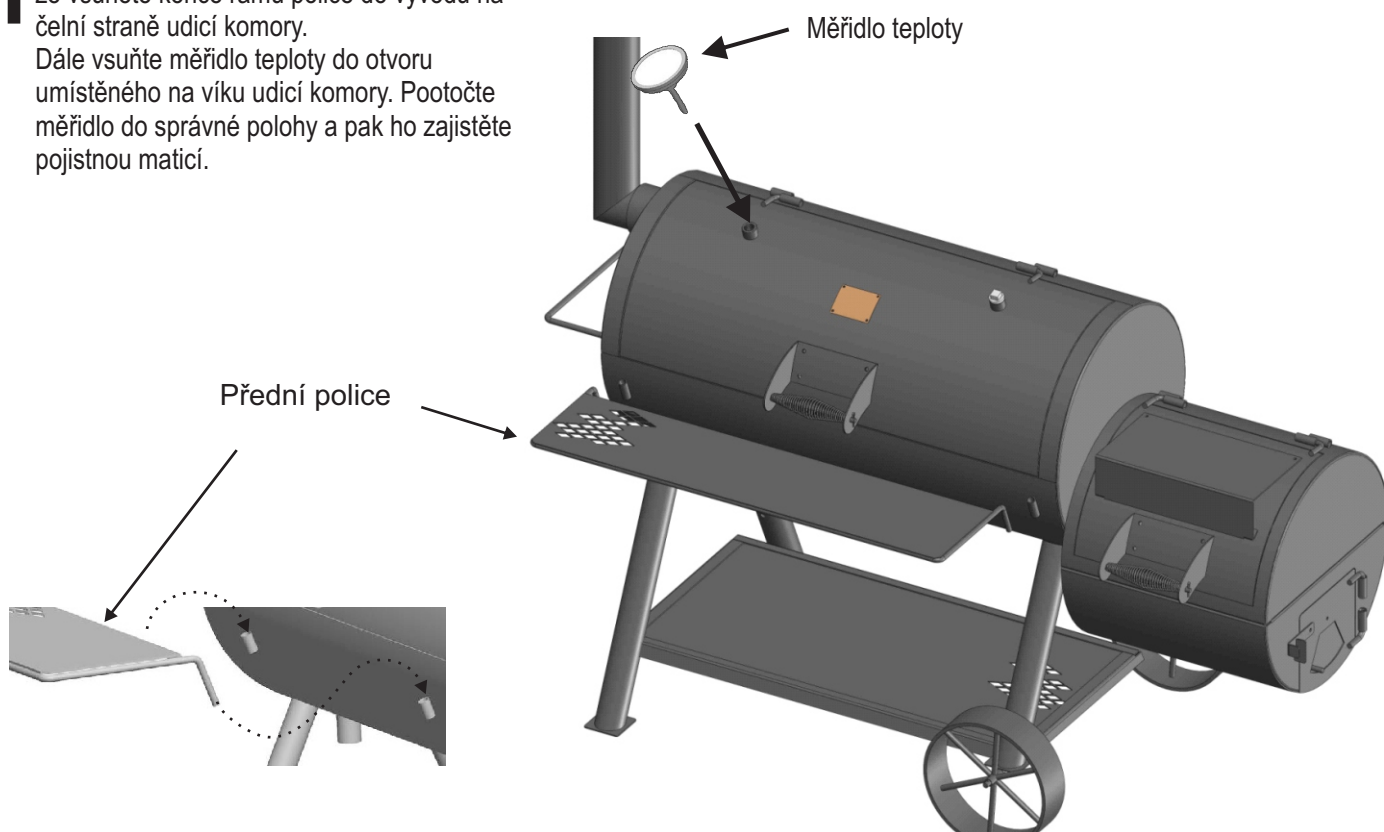
- 9** Připevněte rukojeť k víku udicí komory a k víku topeniště pomocí osmi šroubů 1/4 – 20×1/2" a přírubových matic 1/4 – 20. Pevně dotáhněte.



- 10** Připevněte kouřovod ke konci udicí komory tak, že ho vsunete do montážního otvoru pro kouřovod. Držte kouřovod ve svislé poloze a dotáhněte šroub se šestihrannou hlavou 3/8 – 16×1". Potom nasuňte boční rukojeť do vzpěr navařených na udicí komoru. Dle vyobrazení vložte do konců rukojeti dva šrouby se šestihrannou hlavou s podložkou 1/4 – 20×1/2". **ŠROUBY PEVNĚ DOTÁHNĚTE!**



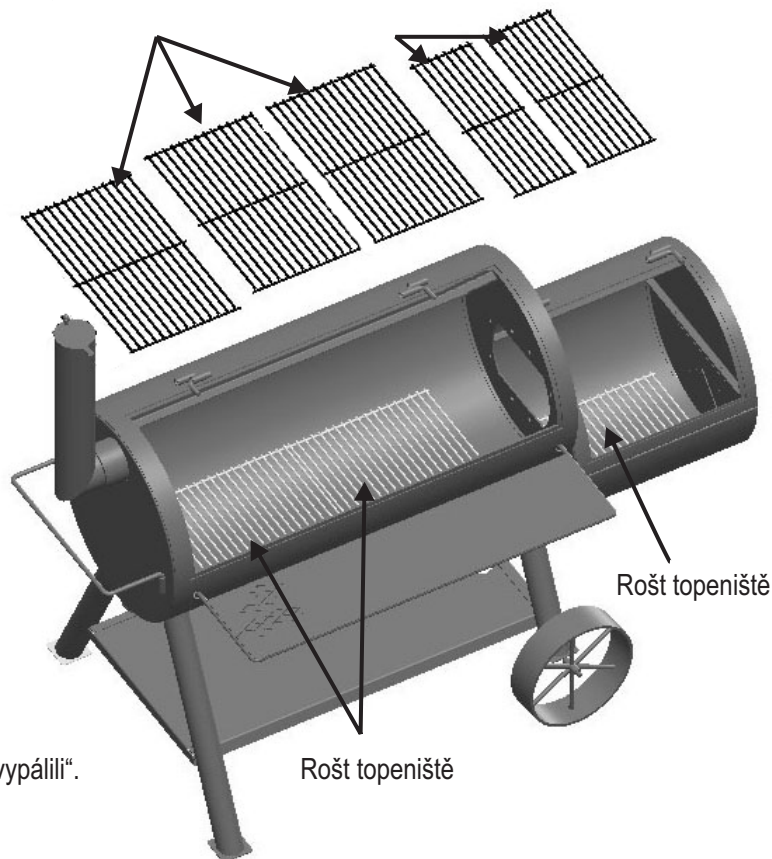
- 11** Připevněte přední polici k udicí komoře tak, že vsunete konce rámu police do vývodů na čelní straně udicí komory. Dále vsuňte měřidlo teploty do otvoru umístěného na víku udicí komory. Pootočte měřidlo do správné polohy a pak ho zajistěte pojistnou maticí.



Grilovací rošty, udirna

Grilovací rošty, topeniště

- 12** Umístěte dva rošty topeniště dospod udicí komory a jeden dospod topeniště. Potom umístěte tři velké grilovací rošty do udicí komory. Dva menší grilovací rošty patří do topeniště.



**Blahopřejeme!** Dokončili jste montáž zahradní udirny. Postupujte prosím podle pokynů na straně 4, abyste jednotku „vypálili“.

## לשימוש מחוץ למבנה בלבד אין להשתמש בתוך הבית

מדריך הוראות זה מכיל מידע חשוב הנחוץ לצורך הרכבה ושימוש נאותים במכשיר. הקפד על כל כל האזהרות וההוראות בעת שימוש במכשיר.

### סמלי בטיחות

הסמלים ותיבות הטקסט שלהלן מבארים את המשמעות של כל אחת מהכותרות. קרא את כל ההודעות שבמדריך והקפד למלא אותן.

**אזהרה**

אי-הקפדה על קריאה ומילוי הוראות ההדלקה של פחם עץ, עלולה לגרום לפגיעה חמורה ו/או נזק לרכוש. למניעת פגיעה, הקפד תמיד על כללי הזהירות בעת טיפול בפחם לוחט. הקפד להדליק את האש כשמכסה הגריל פתוח.

**אזהרה**

במהלך השימוש, רוב המשטחים החיצוניים של היחידה חמים מאוד. פעל בזהירות מרבית. הרחק אנשים אחרים מהיחידה. הקפד לבלוש ביגוד מגן כדי למנוע פגיעה. הרחק ילדים ובעלי חיים מהיחידה. אין להזיז את היחידה במהלך הפעולה.

! EN 1860-3. במקרה זה, ניתן להשתמש בקוביות הדלקה העשויות מפרפין בתור נוזל להדלקת הפחם. אסור בהחלט להשתמש בנוזל הדלקת פחם עם מציגת השמל.

**אזהרה**

כל המשטחים החיצוניים עלולים להתלחט במהלך השימוש. השתמש בציוד מגן לפי הצורך כדי למנוע כוויות. אין להשתמש ביחידה זו בקרבת משטחים או מבנים דליקים, כגון דקים מעץ, עלים ועשב יבש, מחיצות וחיפויים העשויים מוויניל או מעץ וכו'. למידע בטיחות חשוב, עיין במדריך למשתמש.

**אזהרה**

אסור להשתמש במשקאות כהילים או בבנוי לצורך הצתה או הצתה חוזרת!

**אזהרה**

גחלים של פחם עץ מסוגלים לשמור על חום עד 24 שעות לאחר כיבוי הלהבה הגלויה, אך חשיפתם לאוויר צח עלולה להדליק אותם באופן בלתי צפוי. גחלים שנמצאים מחוץ לתא האש של הגריל יוצרים סכנת שריפה ועלולים להצית משטחים דליקים כגון דקים מעץ.

**טמפרטורות צלייה פנימיות**

בשר טחון	
71°C	בקר, חזיר, עגל, כבש
74°C	הודו, עוף
בקר, עגל, כבש טרי	
63°C	מדיום רייר (יש להמתין 3 דקות לפני החיתוך)
71°C	מדיום
177°C	עשוי היטב
בשר עוף	
74°C	עוף / הודו, שלם
74°C	חלקי עוף
74°C	ברווז / אווז
חזיר טרי	
63°C	מדיום רייר (יש להמתין 3 דקות לפני החיתוך)
71°C	מדיום
77°C	עשוי היטב

**אזהרה**

אזהרה: ציון מצב מסוכן, אשר אי-מניעתו עלולה לגרום למוות או לפגיעה חמורה.

**זהירות**

זהירות: ציון מצב מסוכן או שיטת פעולה לא בטוחה, אשר אי-מניעתם עלולה לגרום לפגיעה קלה או בינונית.

**אזהרה**

סכנת פחמן חד-חמצני בעירה של פחם עץ עלולה להיות קטלנית. במהלכה משתחרר פחמן חד-חמצני, גז רעיל נטול ריח. אסור בהחלט לשרוף פחם עץ בתוך חלל בית, כלי רכב או אוהל.

**אזהרה**

אי-הקפדה על כל הוראות היצרן עלולה לגרום לפגיעה חמורה ו/או נזק לרכוש.

**זהירות**

לפני הרכבת המכשיר וביצוע פעולות בישול, קרא את כל משפטי הבטיחות, הוראות הרכבה והנחיות השימוש והטיפול ופעל על פיהם.

**זהירות**

חלקים מסוימים עשויים להכיל קצוות חדים! יש לבלוש כפפות מגן, לפי הצורך.

**זהירות**

יחידה זו כבדה! אל תנסה להרכיב אותה בעצמך ללא סיוע של אדם נוסף.

**זהירות**

לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש לבישול למטרות מסחריות.

**זהירות**

כל המשטחים יכולים להיות חמים במהלך השימוש. בעת הבישול, יש להשתמש תמיד בכפפות מגן בעת כוונן זרימת האוויר עם דמפרס האוורור.

**מתי האש מוכנה**

צלייה מוצלחת על פחמים תלויה באש מוכנה כהלכה. ככלל, הפחמים מוכנים לצלייה כאשר 80 אחוז מהם או יותר הפכו אפורים כאפר. סדר בזהירות את הפחמים הלהטים על רשת הפחם בהתאם לשיטת הצלייה. להלן מספר פעולות שניתן לבצע כדי לכוון את טמפרטורת האש בתנור:

- אם החום גבוה מדי, הוסף לפזר את הפחמים, דבר שיחליש את עוצמת האש.
- הרם או הורד את רשת הפחמים המתכוונן.
- סגור חלקית את פתחי האוורור של הגריל כדי להפחית את כמות החמצן שמזינה את האש.

**מתי האש מוכנה (המשך)**

- השתמש בשיטת הצלייה העקיפה, על ידי גריפת הפחמים לצדי מגש הטפטוף והנחת המזון מעל המגש, במקום ישירות מעל הגחלים.
- במקרה של התלקחות פתאומית, רסס את הלהבות במים באמצעות בקבוק הזלפה. זהירות, התזת מים עלולה לפזר אפר בחלל התנור.
- הוסף 2 או 3 לבני פחם כל פעם כדי להגדיל את זמן הבעירה. המתן 10 דקות לכיבוי הלהבות לפני שתוסיף לבני פחם חדשות. ללא לבשל לפני הדלק יש ציפוי של אפר.

**עישון וצלייה אטית**

הסר את שבכת הצלייה מתא האש וסדר את הפחמים על גבי רשת האש בתא האש. ניתן להשתמש בפחם עץ או בעץ, אך מומלץ להשתמש בעץ עקב קצב העירה והטעמים שהוא מעניק למזון המתבשל. רוב סוגי העץ הקשה שעברו ייבוש, מתאימים לעישון כגון: אגוז אמריקני, היקורי, פקאן, אלון ועצי פרי רבים נוספים. יש להסיר את קליפה העץ או לשרוף אותה לפני כן, מכיוון שהיא מכילה כמות רבה של חומרים חומציים המקנים למזון טעם מתכתי. לאחר שהלהבות שככו, סגור את הדלתות וכוון את הטמפרטורה והעשן באמצעות המסתמים שבתחת האש ובארובת העשן. הצטברות העשן בתאים מקטינה את עוצמת הבעירה ומעניקה למזון טעם מעושן. אין להפעיל את תנור העישון בטמפרטורות גבוהות מ-230 מעלות בתא העישון. הנח את המזון בתא העישון והשגח על הטמפרטורה. תהליכי הצלייה והעישון מתרחשים בחום עקיף. התלקחות השרומן המטפטף אינה מקלקלת את המזון ואינה מצריכה שום טיפול. יש להניח את המזון בתוך תא העישון במרחק לפחות 15 ס"מ מתא האש. "כלל האצבע" לצלייה הוא שעה אחת לכל 0.45 ק"ג בעישון נתחי בשר גדולים. יש לעיין בספר בישול לגבי גודל הנתחים בפועל. יש הימנע מפתחה תכופה של דלת תא תנור העישון; הדבר גורם לבריחת חום ומאריך את זמן הבישול.

**עישון באמצעות שבבי עץ/גזרי עץ**

לחיוזק הטעם המעושן בעת שימוש בלבני פחם או גושי פחם, ניתן להוסיף לאש שבבי עץ או מספר גזרי עץ. גזרי עץ מוסיפים למזון מגוון טעמים טבעיים וניתן להשתמש בהם בנפרד או בתוספת לפחם. ככלל, כל עץ קשה שמקורו בעץ פרי או אגוז מתאים לצלייה. עם זאת, עצים שונים מקנים טעמים שונים. מומלץ לנסות עצים שונים עד שתגיע לתוצאות ההולמות את טעמך האישי ותמיד להקפיד להשתמש בעץ מיובש היטב. עץ ירוק או עץ שלא עבר ייבוש כהלכה עלולים להשחיר את המזון ולהקנות לו טעם מריר.

**ההמלצות שלנו:**

- עוף** – אלמון, תפוח, היקורי, אגוז אמריקני
- בקר** – היקורי, אגוז אמריקני, אלון
- חזיר** – עצי פרי, היקורי, אלון
- כבש** – עצי פרי, אגוז אמריקני
- עגל** – עצי פרי, גפן
- פירות ים** – אלמון, אגוז אמריקני
- ירקות** – אגוז אמריקני

לפני ביצוע פעולות בישול בתנור העישון, יש לבצע בקפדנות את הפעולות הבאות, כדי להקשות את הגימור ולהכשיר את חלקי הפלדה הפנימיים. אי-הקפדה על ביצוע מדויק של הפעולות הללו עלול לגרום נזק לגימור ו/או להקנות טעמים מתכתיים לתבשילים הראשונים שתכין בתנור

1. הברש את כל המשטחים הפנימיים, לרבות השבכות ורשתות הצלייה, בשמן בישול.
2. הבער להבה קטנה על רשת או מגש האש והקפד להרחיק את הפחמים מדפנות המכשיר.
3. סגור את דלת התנור. (מקם את מסתם כניסת האוויר ומסתם הארובה בערך במצב רבע פתיחה.) יש לקיים את האש לפחות במשך שעתיים, ועדיף למעלה מכך. לאחר מכן התחל להעלות את הטמפרטורה על ידי פתיחת מסתם כניסת האוויר ומסתם הארובה כדי מחצית פתיחה והוספת פחם. המנגל צריך להיות מחומם את הדלק שמר על חם אדום במשך לפחות 30 דקות לפני הבישול הראשון. כעת תנור העישון מוכן לפעולה.

ייתכן שתופיע תלודה בחלק הפנימי של תנור העישון. מריחת המשטחים הפנימיים בשכבה דקה של שמן צמחי תסייע להגן על היחידה. המשטחים החיצוניים של תנור העישון עשויים להצריך תיקוני גימור נקודתיים מדי פעם. מומלץ להשתמש בתרסיס צבע שחור עמיד לטמפרטורה גבוהה, אותו ניתן לרכוש בחנויות המתאימות. אסור בהחלט לצבוע את החלקים הפנימיים של היחידה!

**תחזוקה של תנור העישון**

תדירות הניקוי נקבעת בהתאם לתכיפות השימוש בגריל. ודא כיבוי מוחלט של הפחמים לפני ניקוי החלקים הפנימיים של היחידה. לפני שימוש חוזר, שטוף באופן יסודי במים ואפשר להתייבש באוויר. נגב את החלקים הפנימיים של היחידה במטלית או במגבוני נייר. בסיום הבישול ולאחר שהיחידה התקררה כהלכה, נקה את האפר שהצטבר. אפר צובר לחות וזו עלולה לגרום להחלדה מוקדמת ולהתפוררות המתכת. מריחת המשטחים הפנימיים בשמן צמחי תסייע להגן על היחידה. בנוסף, יידרשו מדי פעם תיקוני צבע נקודתיים במשטחים החיצוניים. מומלץ להשתמש בתרסיס צבע עמיד לטמפרטורה גבוהה. אסור בהחלט לצבוע את החלקים הפנימיים של היחידה. משטח הצלייה: אם משתמשים במברשת זיפים לניקוי משטחי הצלייה, יש לוודא שלא נותרו זיפים על משטחי הצלייה לפני צלייה של מזון. לא מומלץ לנקות את משטחי הצלייה בזמן שהגריל חם.

**עצות לבישול**

**הדלקה הדרגתית**

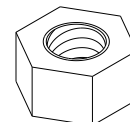
1. צור ערימה של לבני פחם או חתיכות עץ בצורת פירמידה על גבי רשת הפחם או מגש האפר. מומלץ להשתמש ב-1.36 ק"ג (כ-45 לבנים) כדי להבעיר את האש ולהוסיף לפי הצורך.
2. במקרה של שימוש בנוזל הדלקה, הרווה את לבני הפחם בנוזל הדלקה והנח להן לספוג אותו במשך 5 דקות. במקרה של שימוש במצת ארובה, מצת חשמלי או מצת מסוג אחר כלשהו, הדלק את האש בהתאם להוראות היצרן.
3. **הקפד להדליק את האש כשמכסה הגריל פתוח.** השאר את המכסה פתוח עד שכל לבני הפחם יבערו באופן מלא. אי-הקפדה על כך עלולה לגרום להצטברות אדים של נוזל ההדלקה בחלל הגריל ולהבזק אש ברגע פתיחת המכסה.
4. אסור בהחלט להוסיף נוזל הדלקת פחם לפחמים לוהטים או חמים מחשש לרתיעת להבה (Flashback) שעלולה לגרום לפציעה.
5. התנור מוכן להתחיל בצלייה כאשר ערימת לבני הפחם מפסיקה לבעור בלהבה ורק מפיקה זוהר אדמדם (בערך אחרי 12 עד 15 דקות).
6. לפי שיטת הצלייה, השאר את הלבנים בערימה או פזר אותן באופן אחיד על גבי רשת הפחם באמצעות מחתה ארוכה.



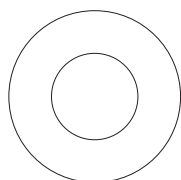
פין מפציל  
כמות: 2



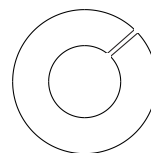
אום פלנגי 1/4-20  
כמות: 16



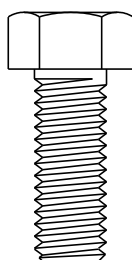
אום משושה 3/8-16  
כמות: 8



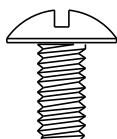
דיסקה שטוחה 12  
מ"מ  
כמות: 4



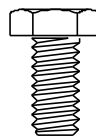
דיסקת נעילה 3/8 אינץ'  
כמות: 8



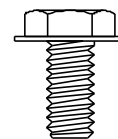
בורג ראש משושה  
3/8-16x1 אינץ'  
כמות: 17



בורג ראש כיפה  
1/4-20x1/2 אינץ'  
כמות: 12

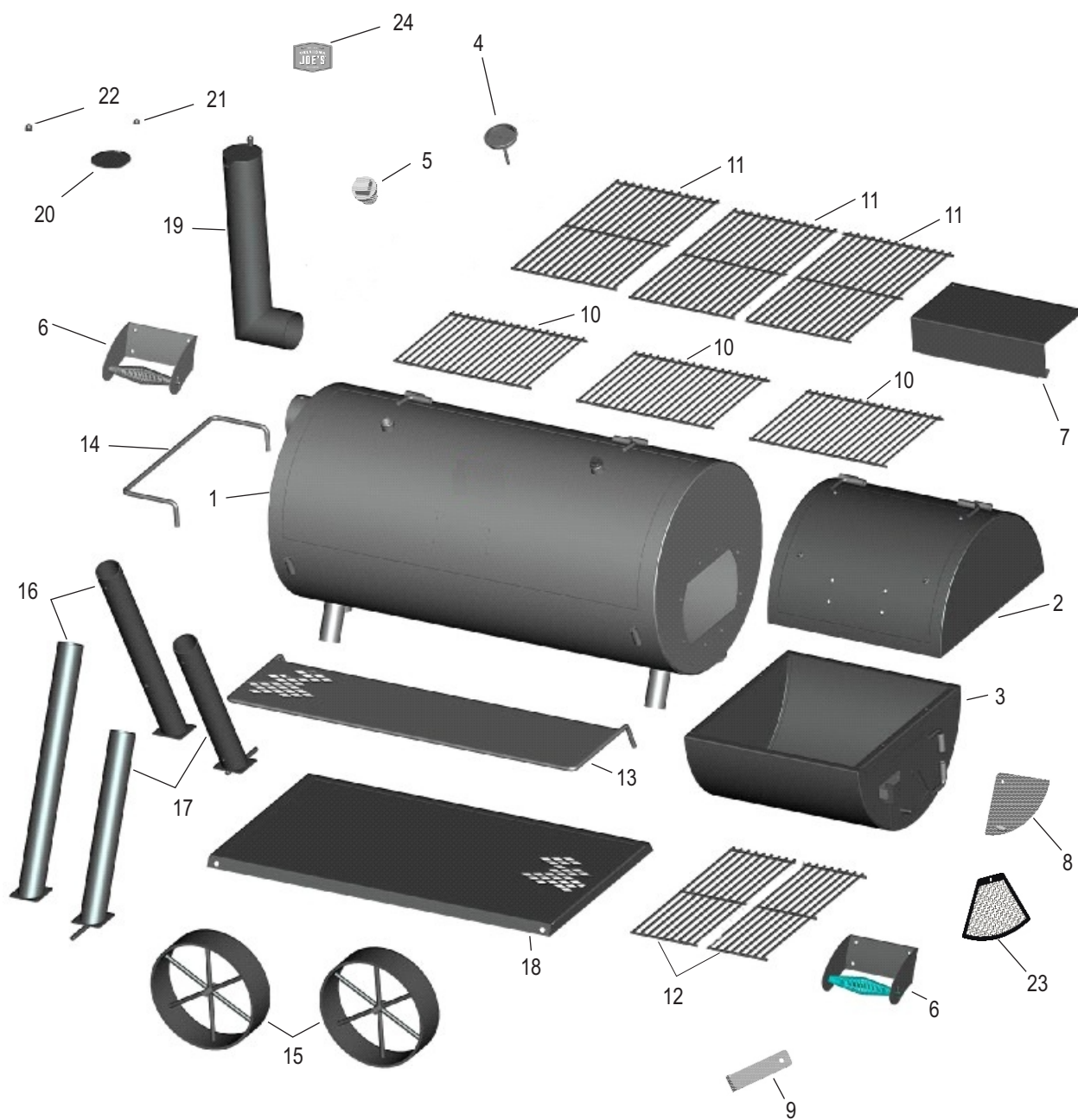


בורגי 1/4-20x1/2 אינץ'  
Hex-Head Bolt  
כמות: 4



בורג ראש משושה  
עם דיסקה  
1/4-20x1/2 כמות:  
אינץ' 2

מקרא	כמות	תיאור
1	1	תא עישון עם מכסה
2	1	מכסה תא האש
3	1	תא אש
4	1	מד טמפרטורה
5	1	פקק לקדח מד טמפרטורה
6	2	ידית המכסה
7	1	לוחית משטח חימום, עבור תא האש
8	1	מכלל מסתם אוויר
9	1	תפס הדלת
10	3	רשת האש
11	3	רשת צלייה, תנור העישון
12	2	רשת צלייה, תא האש
13	1	מדף קדמי
14	1	ידית משיכה
15	2	גלגל
16	2	רגלית ארוכה
17	2	רגלית קצרה
18	1	מכלל מדף תחתון
19	1	ארובת עשן
20	1	מסתם אוויר, עבור ארובת העשן
21	1	מכסה, ארובת עשן
22	1	קפיץ, עבור מסתם האוויר
23	1	מָסָךְ
24	1	שם לוח
<b>לא מופיעים בתמונה</b>		
...	1	מארז קשיחים
...	1	מדריך ההרכבה, אנגלית, ספרדית

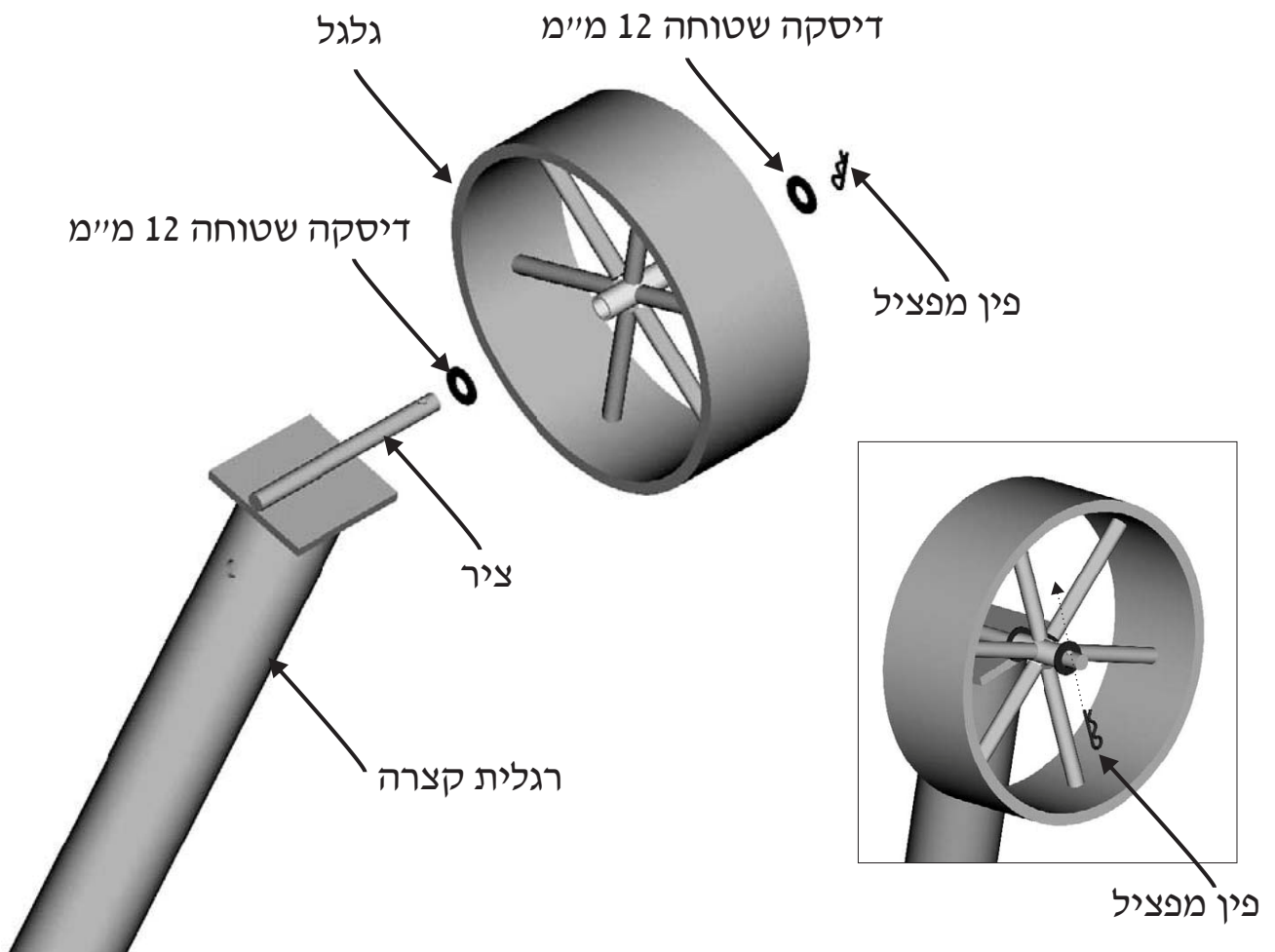


1

**דבר ראשון: השג לך עוזר!** היחידה כבדה ולכן דרוש אדם נוסף כדי להרים ולהזיז אותה. כעת אתר מקום מתאים לביצוע עבודת ההרכבה. פתח את האריזה וחתוך את הפינות כך שהקרטון יהיה צמוד לקרקע. כך יתקבל משטח הגנה לצורך ההרכבה. הוצא את חומרי האריזה ואת החלקים מתוך תא האש ותא העשן.

2

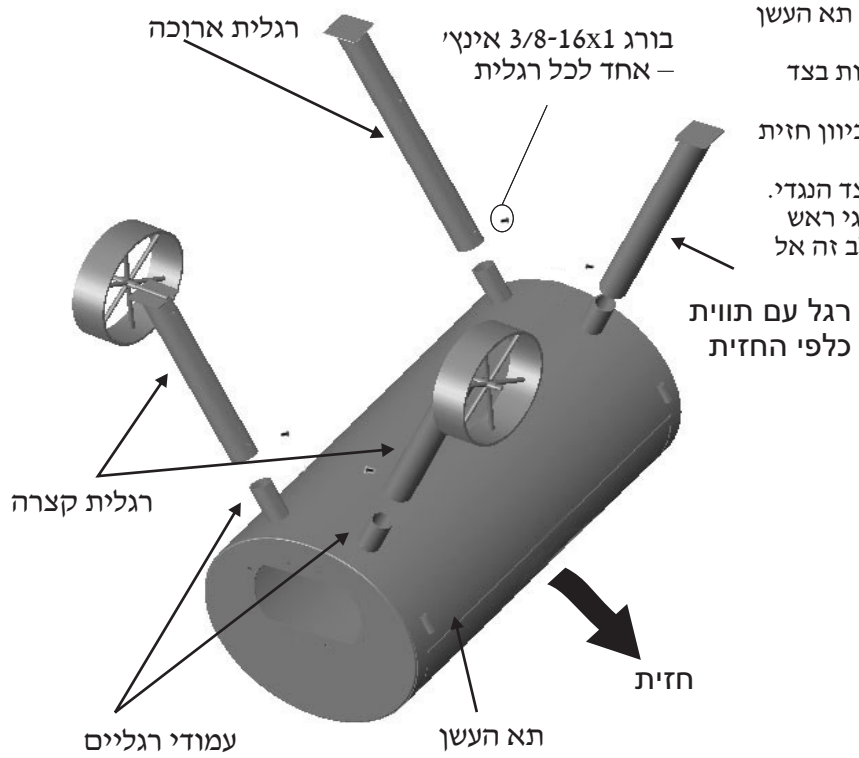
הלבש דיסקה שטוחה 12 מ"מ על כל אחת מהרגליות הקצרות, לאחר מכן גלגל ולבסוף עוד דיסקה שטוחה 12 מ"מ. הכנס פיץ מפציל לתוך החור שבקצה הציר.



# 3

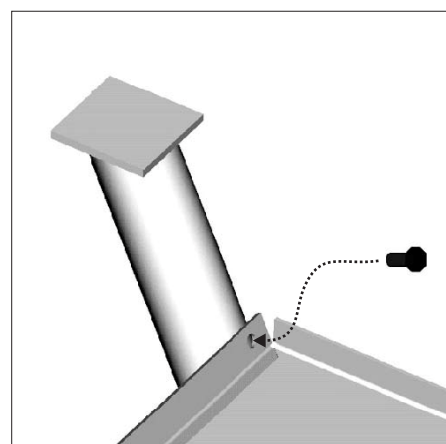
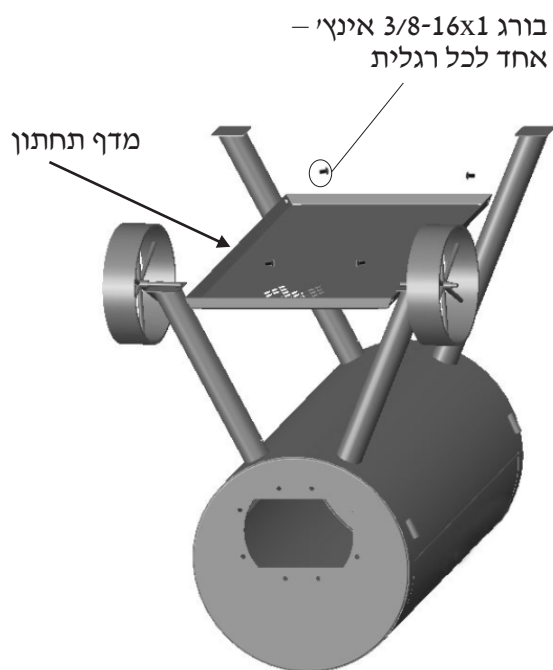
בעזרת אדם נוסף בקצה תא העשן, גלגל את היחידה על גבי הקרטון הפרוס על הקרקע שהוכן קודם לכן למטרה זו. היחידה אמורה לשבת על התושבות של ידית תא העשן כך שעמודי הרגליות כלפי מעלה.

- הלבש את הרגליות הקצרות על עמודי הרגליות בצד ימין, כך שהגלגלים יפנו כלפי חוץ.
- הערה: את הרגל שעליה תווית יש להרכיב בכיוון חזית המכשיר.
- הלבש את הרגליות הארוכות על העמודים בצד הנגדי. קבע את הרגליות לעמודים שלהן באמצעות בורגי ראש משושה 3/8-16x1 אינץ' – אחד לכל רגלית. בשלב זה אל תחזק את הברגים עד הסוף!



# 4

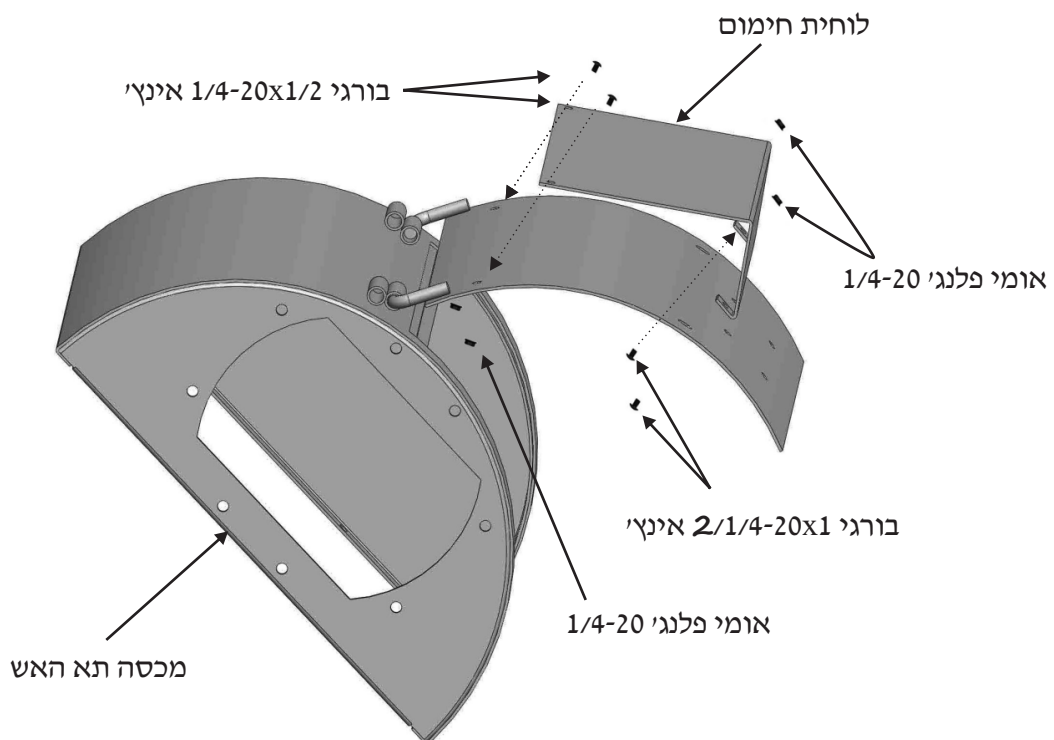
בקש ממשיהו לאחוז את המדף התחתון במצב המתואר בתמונה, וממישהו נוסף להצמיד את המדף לרגליות באמצעות ארבעה בורגי ראש משושה 3/8-16x1 אינץ'. **חזק את ארבעת הברגים עד הסוף.**



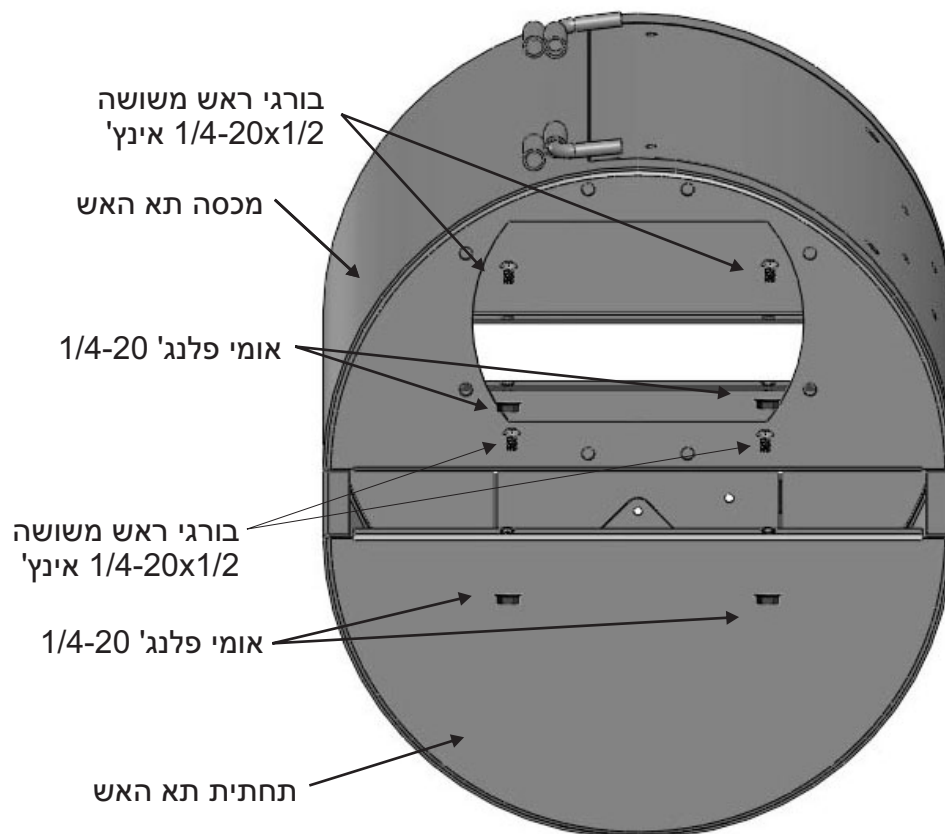
הקפד לחזק את בורגי הרגליות במידה מספקת כך שלא יישמטו מתוך העמודים. בסיוע של מישהו אחר, גלגל את היחידה מעבר לתושבות הידית והעמד אותה על הרגליות. כשהיחידה במצב זקוף, חזק עד הסוף את בורגי הרגליות.



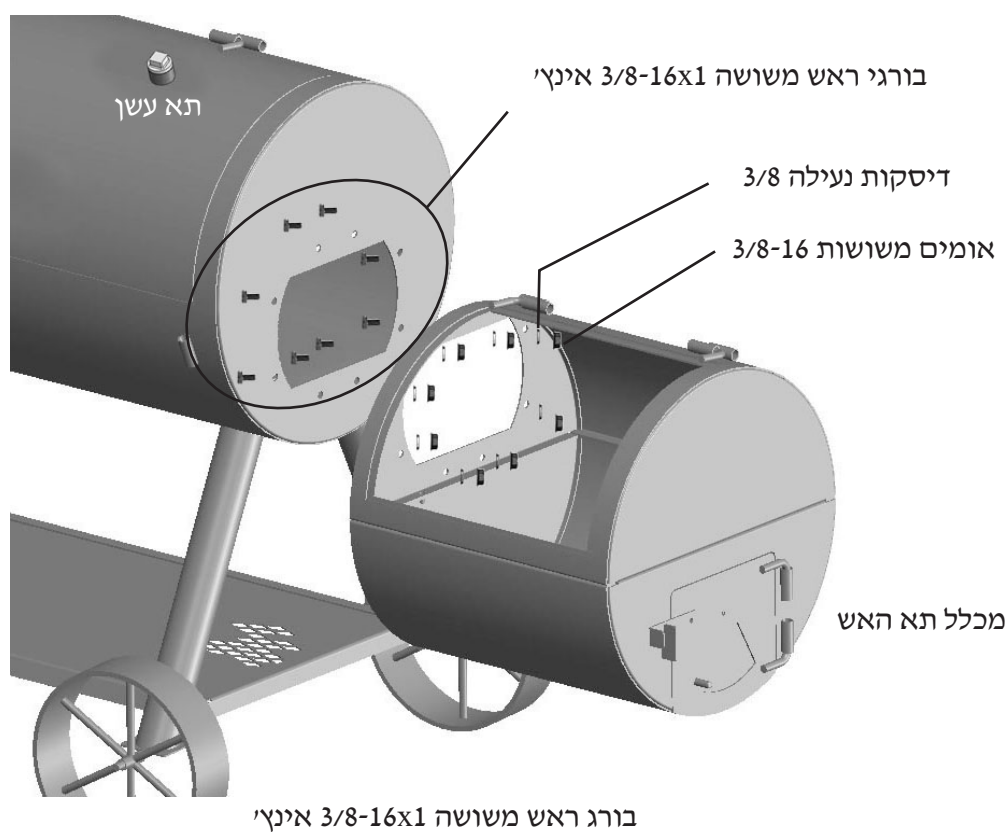
השתמש בארבעה בורגי פלנגי  $1/4-20 \times 1/2$  אינץ' ובארבעה אומי פלנגי  $1/4-20$  כדי לחבר את לוחית החימום למכסה של תא האש. חזק היטב.



חבר את מכסה תא האש אל תחתית תא האש באמצעות ארבעה בורגי  $1/4-20 \times 1/2$  אינץ' וארבעה אומי פלנגי  $1/4-20$ . חזק היטב.

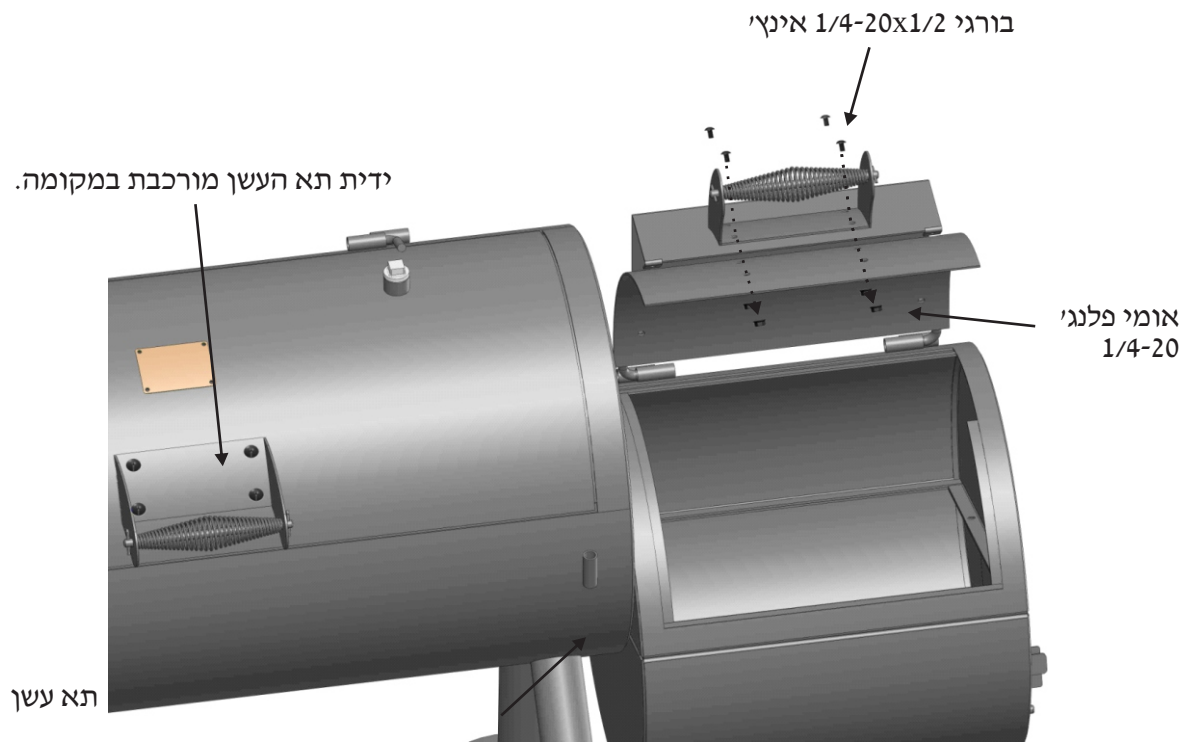


**בעזרת אדם מסייע**, חבר את תא האש אל תא העשן באמצעות שמונה בורגי ראש משושה  $3/8-16 \times 1$  אינץ' אום נעילה  $3/8$  ואום משושה  $3/8-16$  וחזק.



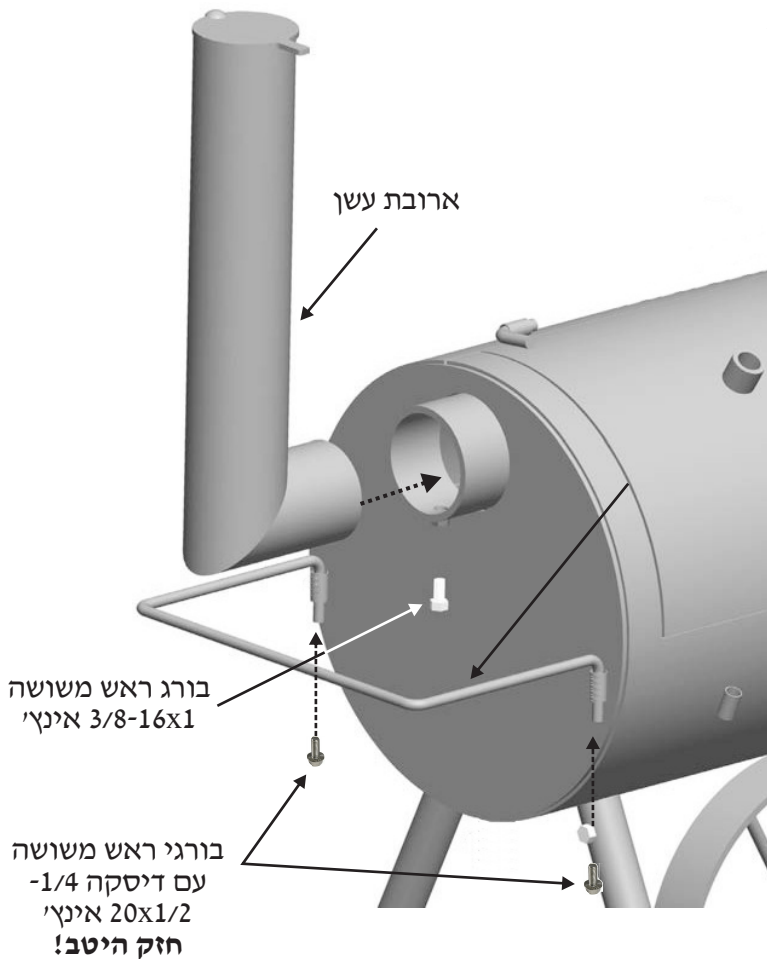
# 9

חבר את הידית למכסה תא העשן ולמכסה תא האש באמצעות שמונה בורגי 1/4-20x1/2 אינץ' ואומי פלנג' 1/4-20. חזק היטב.



# 10

הצמד את ארובת העשן לקצה תא העשן על ידי הלבשת הארובה לתושבת ההרכבה של ארובת העשן. אחוז את ארובת העשן במצב אנכי ותוך כדי כך חזק את בורג הראש המשושה 1-16<sup>#</sup> 3/8 אינץ'. כעת הלבש את הידית הצדדית בתושבות המרותכות לתא העשן. חבר שני בורגי ראש משושה 1/4-20x1/2 אינץ' לקצות הידית כמתואר בתמונה. **חזק היטב את הברגים!**



# 11

חבר את המדף הקדמי לתא העשן על ידי הכנסת קצות מסגרת המדף לתוך התותבים שבחזית תא העשן. כעת, הכנס את מד הטמפרטורה לתוך התותב שעל מכסה תא העשן. ישר את מד הטמפרטורה ולאחר מכן חזק אותו בעזרת האום.

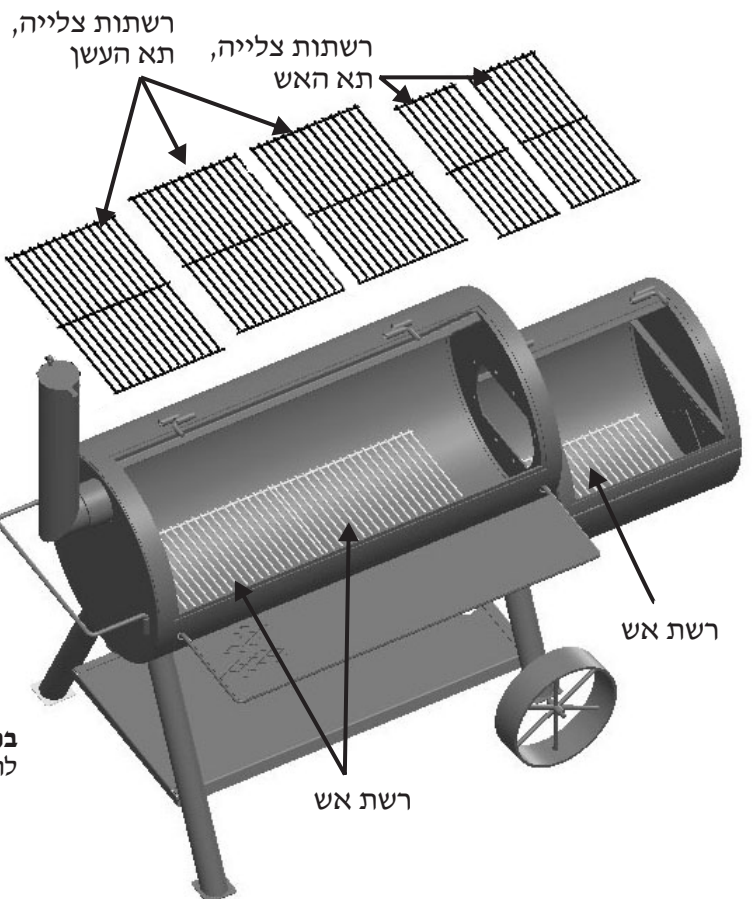
מד טמפרטורה

מדף קדמי



# 12

הנח שתי רשתות אש בתחתית תא העשן ורשת אחת בתחתית תא האש. כעת הנח את שלוש רשתות הצלייה (הרשתות הגדולות יותר) בתוך תא העשן. שתי רשתות הצלייה הקטנות מותקנות בתוך תא האש.



**ברכותינו!** סיימת להרכיב את תנור העישון. פעל בהתאם להוראות שבעמוד 4 כדי להכשיר את תנור העישון לפעולה.

## NOTES



- (IE) (GB) NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.
- (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.
- (SE) ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de var som olika återförsäljare har.
- (FI) HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myykohtaisten yksityiskohtien mukaan.
- (ES) NOTA: Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador seandiferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.
- (PT) NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.
- (DK) NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.
- (NO) NB.: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.
- (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.
- (IS) ATHUGIÐ: Þessar upplýsingar eru aðeins leiðbeinandi. Hlutir sem finna má í lýsingu á grilli þínu geta verið mismunandi á milli svæða eða söluaðila.
- (RO) NOTĂ: Prezenta informație este numai un ghid. Articolele incluse în specificația BBQ-ului dumneavoastră pot diferi în funcție de zonă și specificul distribuitorului.
- (CZ) POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instruktáž. Součástí vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce.
- UWAGA: Informacje te służą jedynie, jako wskazówki. Elementy wchodzące w skład specyfikacji twojego grilla mogą się różnić w zależności od regionu lub szczególnych specyfikacji dealera.
- All specifications are subject to change without notice.
- 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.
- Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.
- Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman etta niistä erikseen ilmoitetaan.
- Todas las especificaciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.
- Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.
- Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.
- Spesifikasjoner kan endres utenvarsel.
- Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia.
- Allar lýsingar eru háðar breytingum án viðvörunar.
- Toate specificațiile sunt supuse modificărilor fără notificare.
- Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění.
- Wszystkie specyfikacje mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.



Char-Broil Europe GmbH  
Gasstr. 6 - Haus L  
4. Obergeschoss  
D-22761 Hamburg



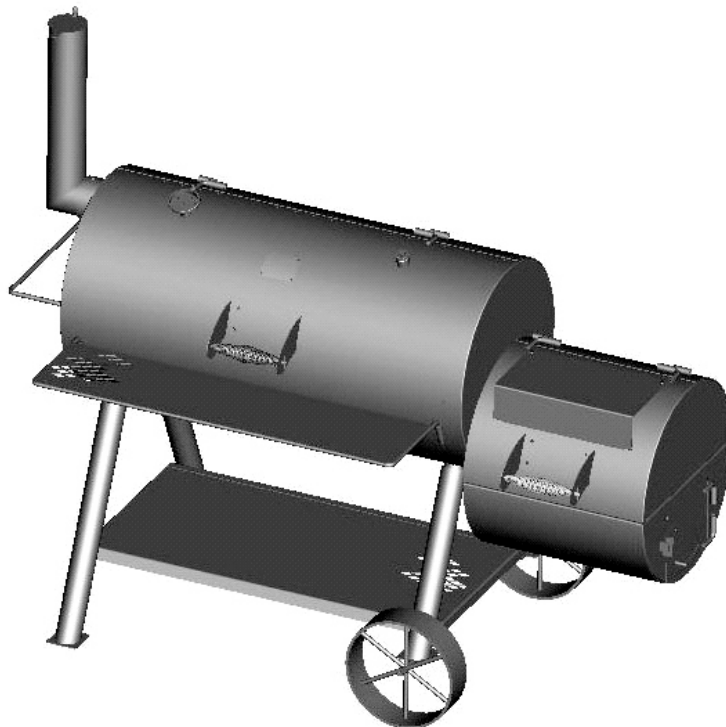
# HIGHLAND

## OFFSET SMOKER

# PRODUCT GUIDE

MODEL | MODÈLE

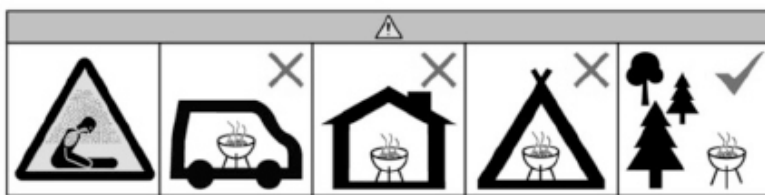
**18202045**



KRISWELL NUMBER  
140 755

(IE) (GB) Operating Instructions, 3

Assembly Instructions, 7



#### GB

Do not use the barbecue in a confined space and/or habitable space e.g. houses, tent, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

#### FR

N'utilisez pas le grill dans un espace confiné ou habitable, p. ex., dans une maison, une tente, une caravane, une caravane motorisée ou un bateau. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

#### DE

Den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder bewohnbaren Räumlichkeiten wie z. B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten benutzen. Es besteht Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

#### IT

Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o locali abitabili, come abitazioni, tende, roulotte, case mobili, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

#### NL

Gebruik de barbecue niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals bijvoorbeeld huizen, tenten, motorcaravans, campers en boten. Dodelijk gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

#### SE

Använd inte grillen i trånga utrymmen eller i boendetrymmen, som till exempel hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning.

#### FI

Älä käytä grilliä suljetussa tilassa ja / tai asuttavassa tilassa, esim. taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, veneissä. Vaarana hiilimonoksidista johtuva myrkytyskuolema.

#### ES

No use la parrilla en un espacio confinado y/o espacio habitable, como p. ej. en casas, tiendas de camping, remolques, casas rodantes, botes, etc. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

#### PT

Não utilize o churrasco num espaço confinado e/ou habitado, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

#### DK

Brug ikke grillen i et begrænset rum og/eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, mobile huse, både. Fare for kulliteforgiftning.

#### NO

Ikke bruk grillen i lukkede områder eller innendørs, som for eksempel i hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

#### PL

Nie należy korzystać z grilla w zamkniętej przestrzeni i/lub miejscu mieszkalnym, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, na łodziach. Grozi to zatruciem tlenkiem węgla ze skutkiem śmiertelnym.

#### IS

Ekki nota grillið í lokuðu rými og/eða íbúðarhæfu rými t.d. húsi, tjaldi, hjólhýsi, bifreiðum eða bátum. Hætta á kolmónoxíðseitrun.

#### RO

Nu utilizați grătarul în spații închise și/sau spații de locuit, precum în casă, în cort, în rulotă, autorulotă sau în barcă. Există pericolul letal de intoxicație cu monoxid de carbon.

#### CZ

Nepoužívejte gril v uzavřených prostorech nebo obydlích, například v domě, ve stanu, karavanu, v obytných vozech, na lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

#### SK

Gril nikdy nepoužívajte v uzavretých priestoroch a/alebo obytných priestoroch ako dom, stan, karavan, obytný prívies, loď a pod. Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku otravy kyslíčnikom uhličitým.

#### HE

אין להשתמש בגריל במקום סגור ו/או בחלל שמשמש למגורים, כגון בית, אוהל, קרוואן, כלי רכב המשמש למגורים, סירה. קיימת סכנה להרעלת חממן חד חמצני שעלולה לגרום למוות.

# FOR OUTDOOR USE ONLY DO NOT USE INDOORS

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

## Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



**CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



**CARBON MONOXIDE HAZARD**  
Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.



Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.



Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.



Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.



**THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT** attempt to assemble without a helper.

## Internal Cooking Temperatures

### Ground Meat

Beef, Pork, Veal, Lamb.....71 °C (160 °F)  
Turkey, Chicken.....74 °C (165 °F)

### Fresh Beef, Veal, Lamb

Medium Rare.....63 °C (145 °F)  
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium.....71 °C (160 °F)  
Well Done.....77 °C (170 °F)

### Poultry

Chicken & Turkey, whole.....74 °C (165 °F)  
Poultry Parts.....74 °C (165 °F)  
Duck & Goose.....74 °C (165 °F)

### Fresh Pork

Medium Rare.....63 °C (145 °F)  
(let stand 3 minutes before cutting)

Medium.....71 °C (160 °F)  
Well Done.....77 °C (170 °F)

## INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

## CONSUMER:

Keep this manual for future reference.



**FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.**

**ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.**

**ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE GRILL LID OPEN.**



Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury. Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation. Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying with EN 1860-3! In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.



**All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning. Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc. SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.**



Do not use spirits or petrol for lighting or re-lighting!



After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the grill pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.



For residential use only. Do not use for commercial cooking.



**All surfaces can be hot during use. While cooking, always use protective gloves when adjusting air flow with the ventilation dampers.**

## PREPARING TO USE YOUR SMOKER

Before cooking with your smoker, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

1. Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
2. Build a small fire on the fire grate or pan, being sure not to lay coals against the walls.
3. Close door. (Position damper and smokestack damper approximately at one quarter open.) This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. Then, begin increasing temperature by opening the damper and smokestack damper half-way and adding more charcoal. **The Barbecue should be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking.** Your smoker is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces of smoker may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT !

### SMOKER MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

**Cooking Surface:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

### COOKING TIPS

#### **Building Your Fire**

1. Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate or ash pan. We recommend using 3 pounds (approximately 45 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2. If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3. **Always light the fire with the grill lid open.** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4. Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6. Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

### Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. Using caution, arrange the hot coals on your charcoal grate based on your desired method of cooking. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

-If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.

-Raise or lower the adjustable charcoal grate.

-Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.

### Know When Your Fire is Ready (Continued)

-Use the indirect grilling method, with coals to either side of drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.

-In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.

-Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.

**-Do not cook before the fuel has a coating of ash.**

### SMOKING AND SLOW COOKING

Remove the cooking grill from the firebox and build your fire on top of the fire grate in the firebox. Either charcoal or wood may be used, but wood is the recommended fuel for its rate of burn and the flavor it imparts to the food being cooked. Most seasoned hardwoods are good for smoking such as hickory, mesquite, pecan, oak, and many other fruit woods. Bark should be avoided or burned off first as it contains a high acid content and imparts an acrid flavor.

After allowing the fire to burn down, close the doors and control the temperature and smoke with the dampers located on the firebox and atop the smokestack. Smoke is contained within the chambers, which will reduce burn while imparting more smoke flavor. Do not operate the Smoker with temperatures exceeding 450 degrees in the smoker chamber. Place the food in the smoker chamber and monitor the temperature. Cooking and smoking are taking place using indirect heat. There is no need to worry about a grease fire flare-up ruining the food. Do not place food within 15cm of the opening from the firebox into the smoker chamber. A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per pound for smoking large cuts of meat. Refer to a cook book for specific cuts of meat. Limit the number of times you open the smoker chamber door as this will allow heat to escape and extend the cooking time.

### SMOKING WITH WOOD CHIPS/WOOD CHUNKS

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

#### **Our Recommendations:**

**Chicken** - Alder, Apple, Hickory, Mesquite

**Beef** - Hickory, Mesquite, Oak

**Pork** - Fruitwoods, Hickory, Oak

**Lamb** - Fruitwoods, Mesquite

**Veal** - Fruitwoods, Grapevines

**Seafood** - Alder, Mesquite

**Vegetables** – Mesquite

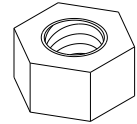
## HARDWARE



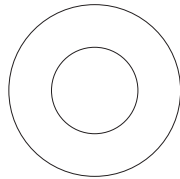
Hitch Pin  
Qty: 2



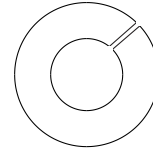
1/4-20  
Flange Nut  
Qty. 16



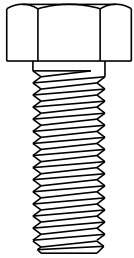
3/8-16  
Hex Nut  
Qty. 8



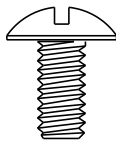
12mm Flat  
Washer  
Qty: 4



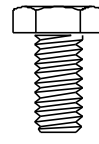
3/8"  
Lock Washer  
Qty. 8



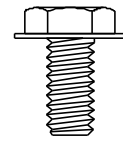
3/8-16x1"  
Hex-Head Bolt  
Qty. 17



1/4-20x1/2"  
Machine Screw  
QTY: 12



1/4-20x1/2"  
Hex-Head Bolt  
Qty. 4



1/4-20x1/2"  
Hex Washer Head Bolt  
Qty. 2

## PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	SMOKER CHAMBER W/ LID
2	1	FIREBOX LID
3	1	FIREBOX CHAMBER
4	1	TEMPERATURE GAUGE
5	1	TEMPERATURE GAUGE HOLE PLUG
6	2	LID HANDLE
7	1	WARMING SURFACE PLATE, F/ FIREBOX
8	1	DAMPER ASSEMBLY
9	1	DOOR LATCH
10	3	FIRE GRATE
11	3	COOKING GRATE, SMOKER
12	2	COOKING GRATE, FIREBOX
13	1	FRONT SHELF
14	1	PULL HANDLE
15	2	WHEEL
16	2	LONG LEG
17	2	SHORT LEG
18	1	BOTTOM SHELF ASSEMBLY
19	1	SMOKE STACK
20	1	DAMPER, F/ SMOKE STACK
21	1	CAP, F/ SMOKE STACK
22	1	SPRING, F/ DAMPER
23	1	DAMPER SCREEN
24	1	LOGO PLATE

### NOT Pictured

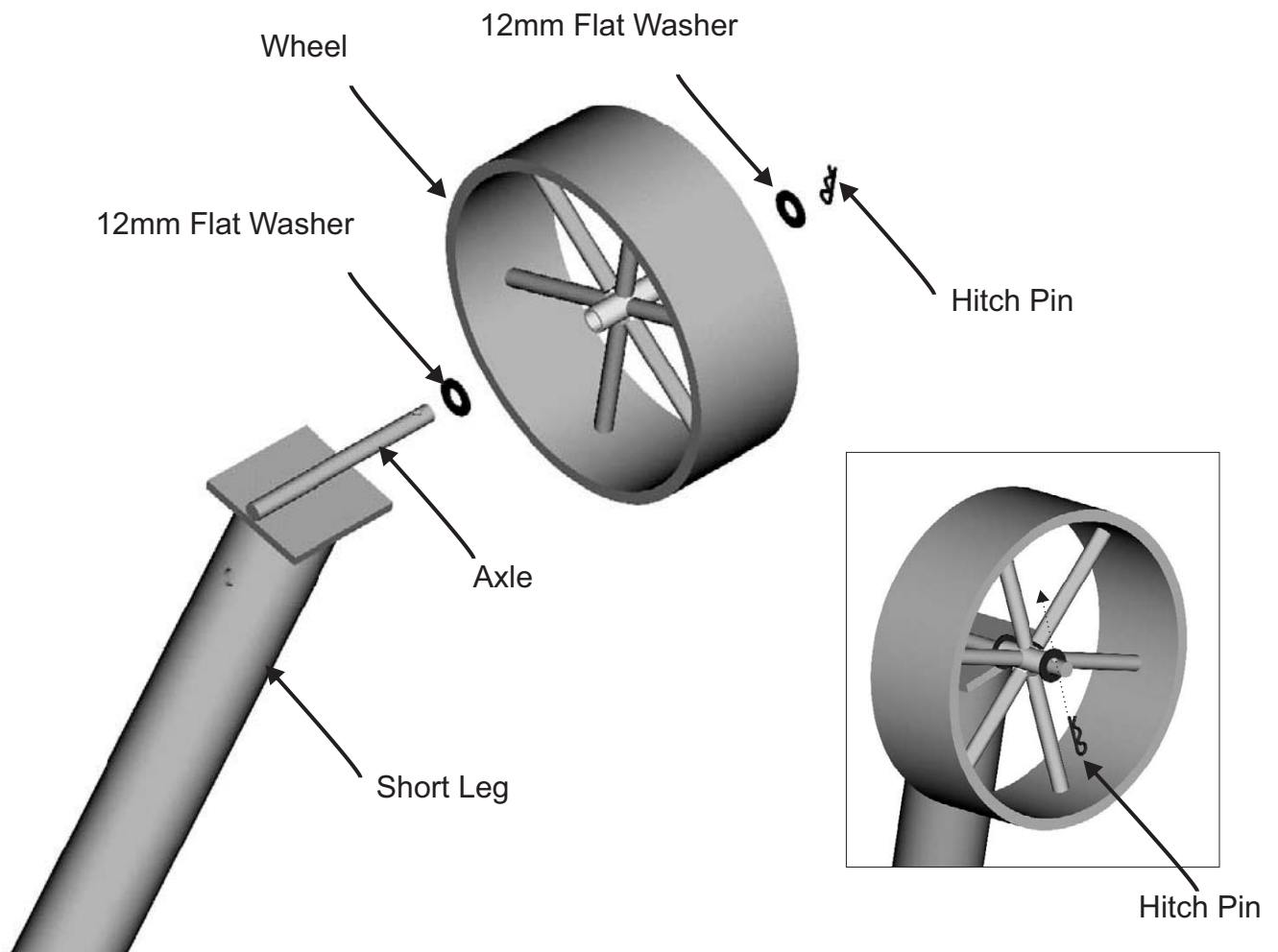
...	1	HARDWARE PACK
...	1	ASSEMBLY MANUAL



## ASSEMBLY

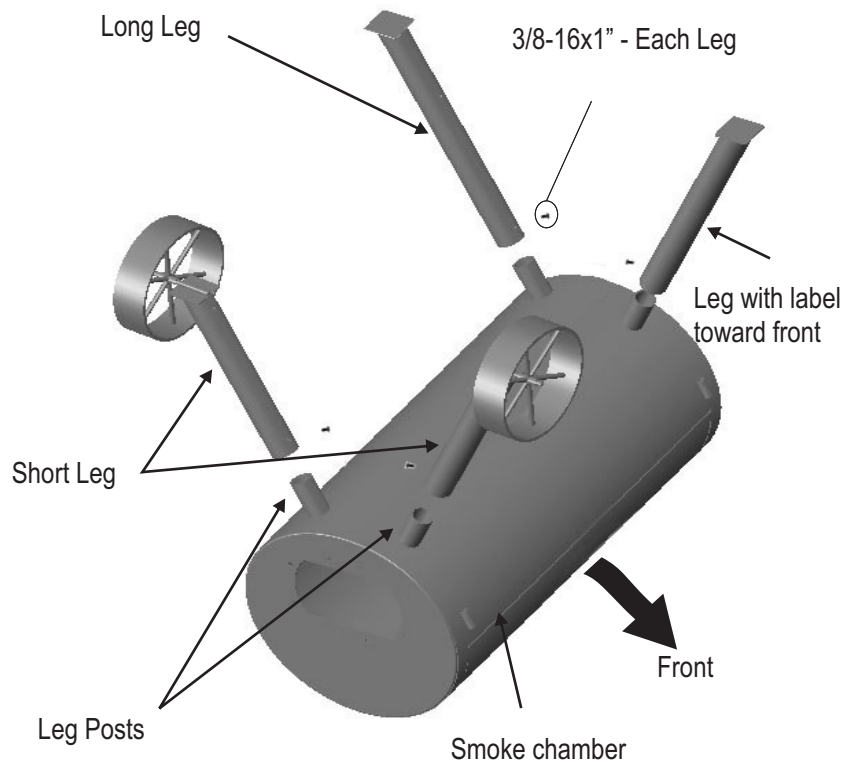
**1** **FIRST, GET A HELPER!** This unit is heavy and requires a second person for lifting and moving. **NEXT,** pick a suitable location to work. Open the carton and slit the corners so that the carton lays flat. This will give you a protective surface during assembly. Remove the carton packing material and the parts from inside the firebox and smoke chamber.

**2** On each short leg, slide one 12mm flat washer onto axle, followed by a wheel, then another 12mm flat washer. Slide a hitch pin into the hole at the end of the axle.



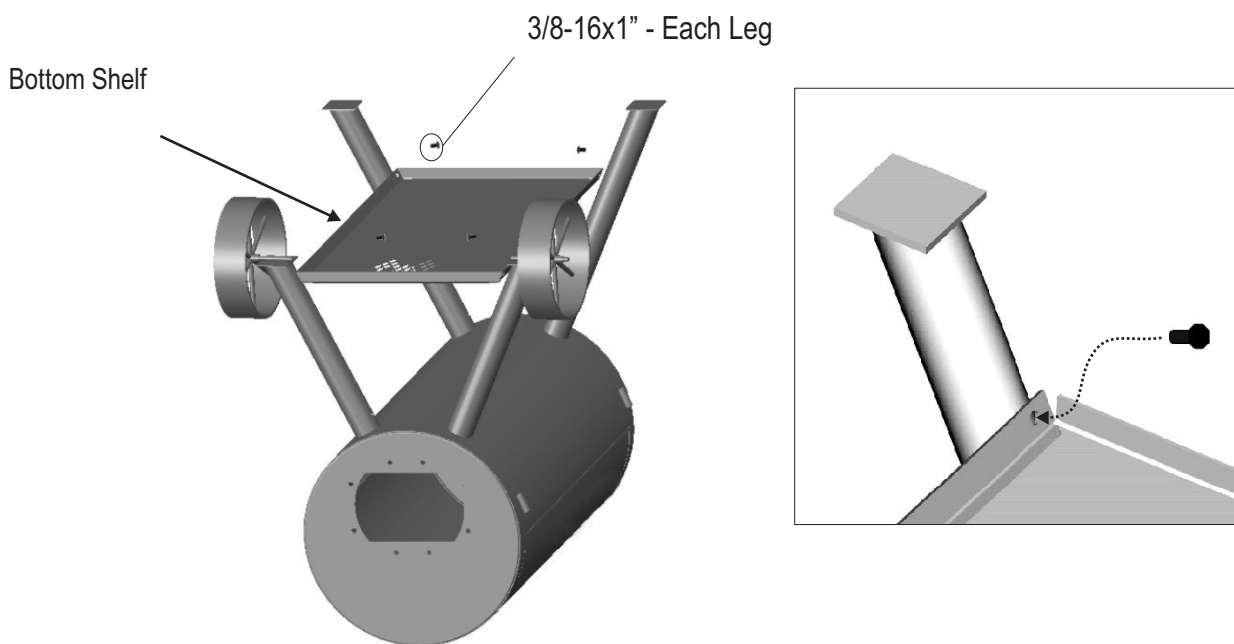
**3** With one person on smoke chamber end, roll the unit onto cardboard that was placed on the ground next to the unit. Unit should now be resting on its smoke chamber handle brackets with the leg posts pointing upward.

- Slide short legs onto posts at right side, with wheels facing outward.
- Slide long legs onto posts at opposite end.
- NOTE: Leg with label should be assembled toward the front of the unit.
- Secure each legs to posts using one 3/8-16x1" hex-head bolt per leg. **Do not fully tighten the bolts at this time!**



**4**

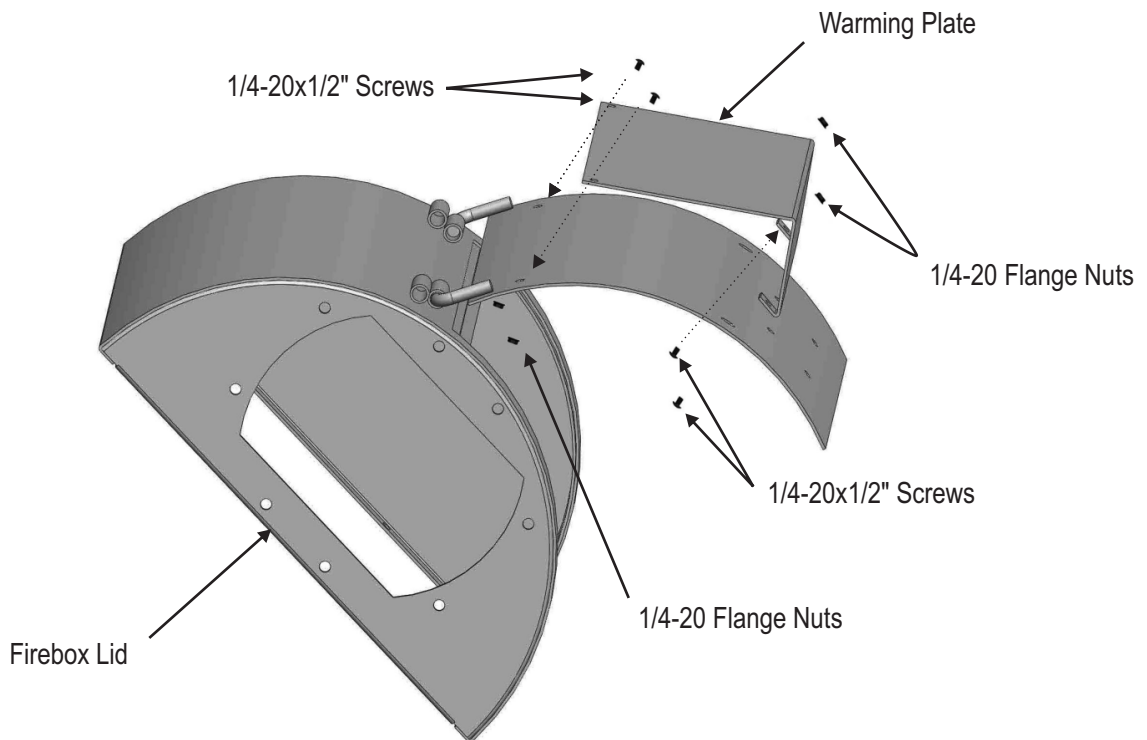
Have one person hold the bottom shelf in position shown while another attaches shelf to legs using four 3/8-16x1" hex-head bolts. **Fully tighten these four bolts.**



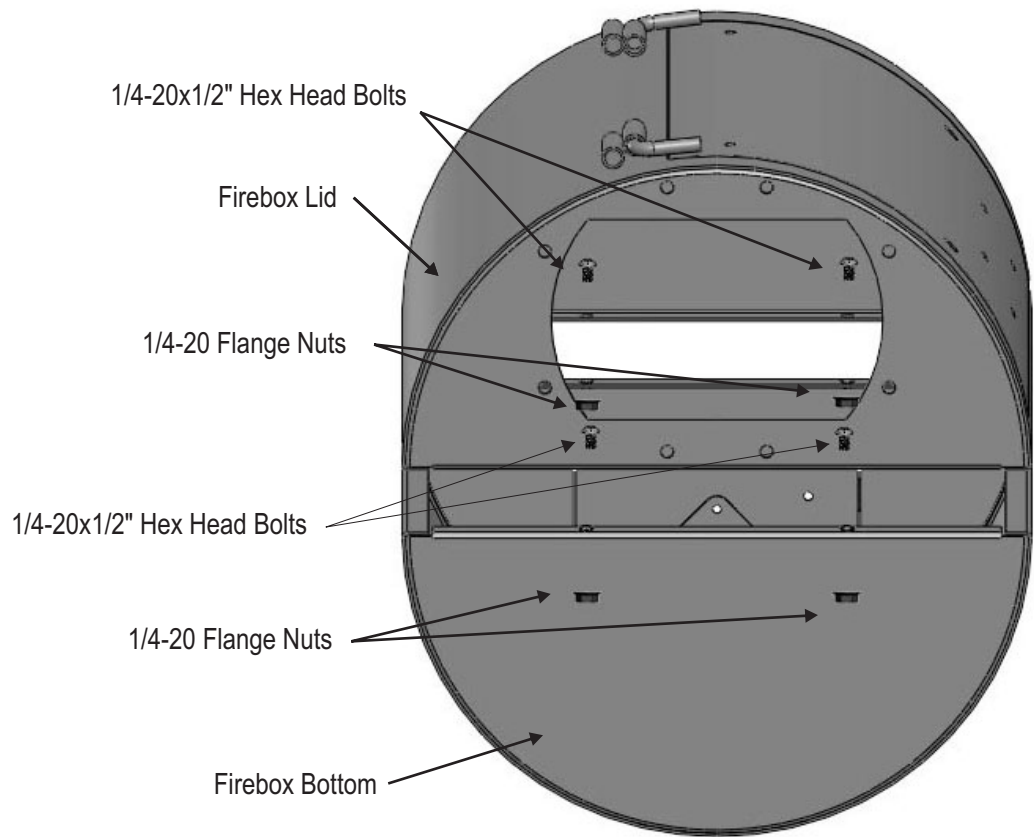
**5** Make sure that leg bolts are tight enough so that legs won't slip off of posts. **With the assistance of a helper**, roll the unit over the handle brackets and stand it up onto its legs. Once standing, fully tighten the four leg bolts.



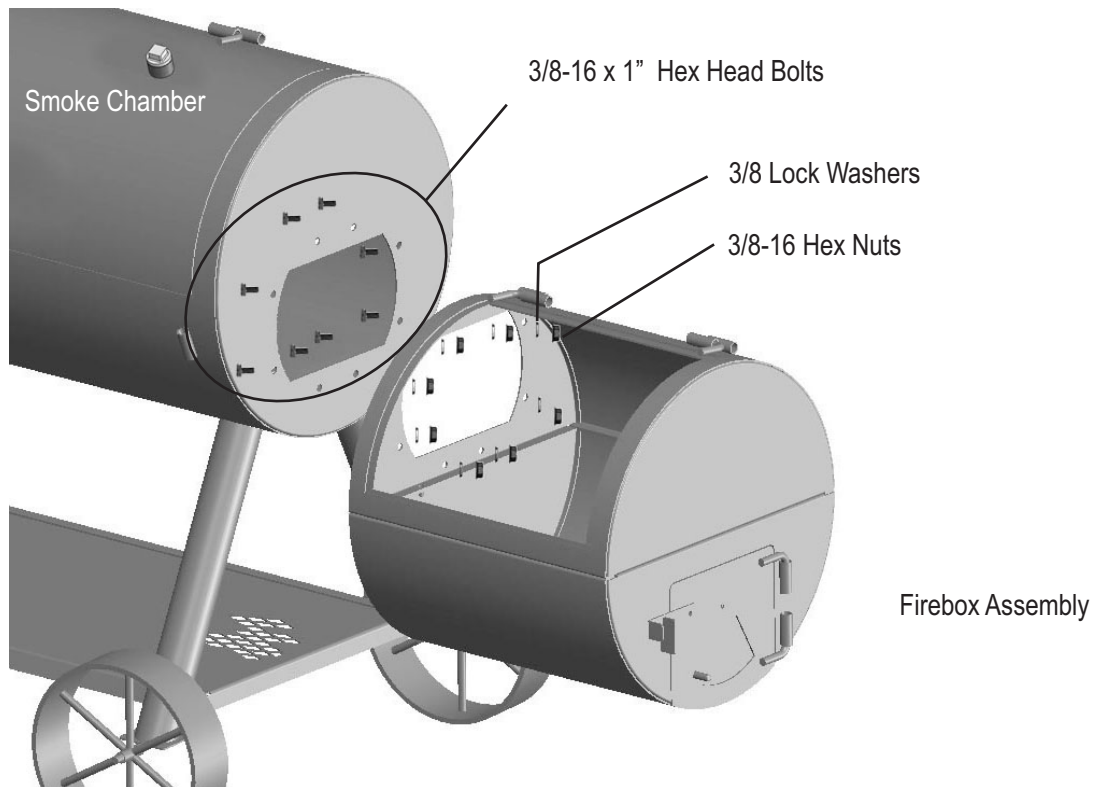
**6** Use four 1/4-20x1/2" screw and four 1/4-20 flange nuts to attach the warming plate to the lid of firebox. Tighten securely.



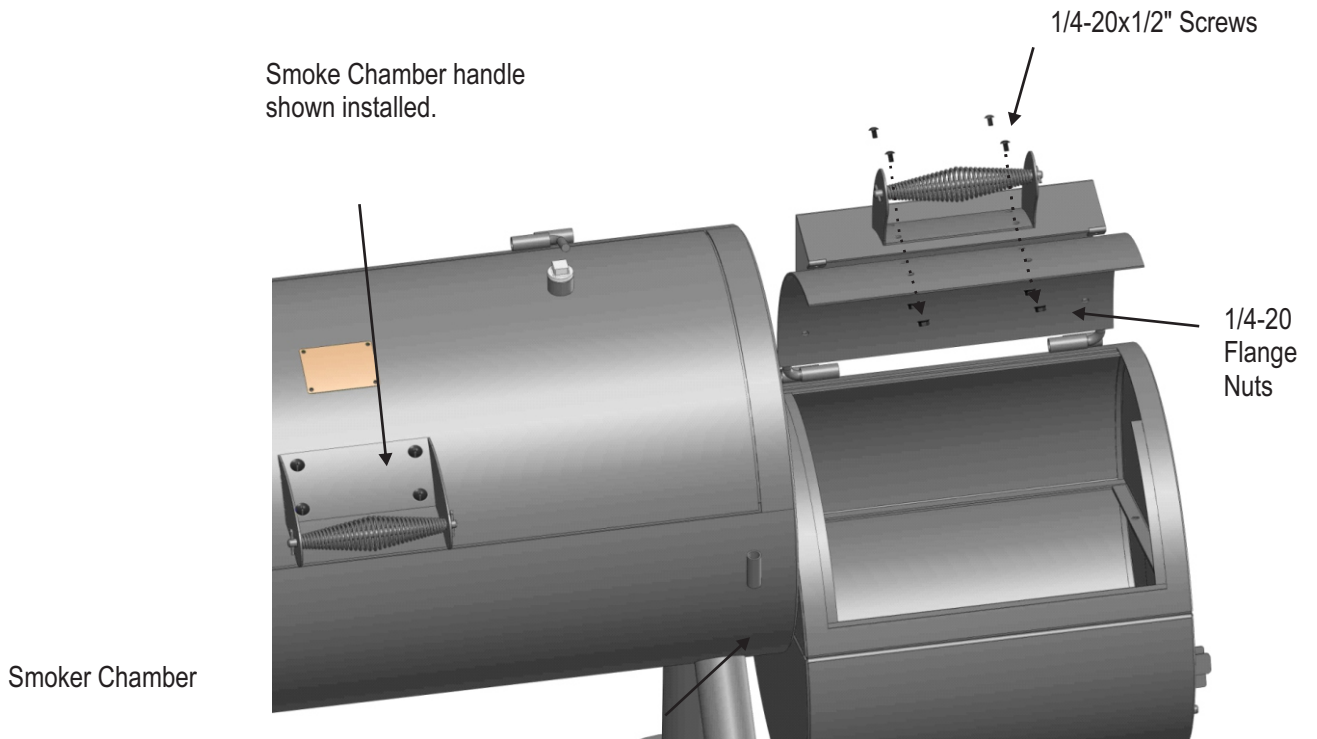
**7** Connect firebox lid and firebox bottom using four 1/4-20x1/2" hex head bolts and four 1/4-20 flange nuts. Tighten securely.



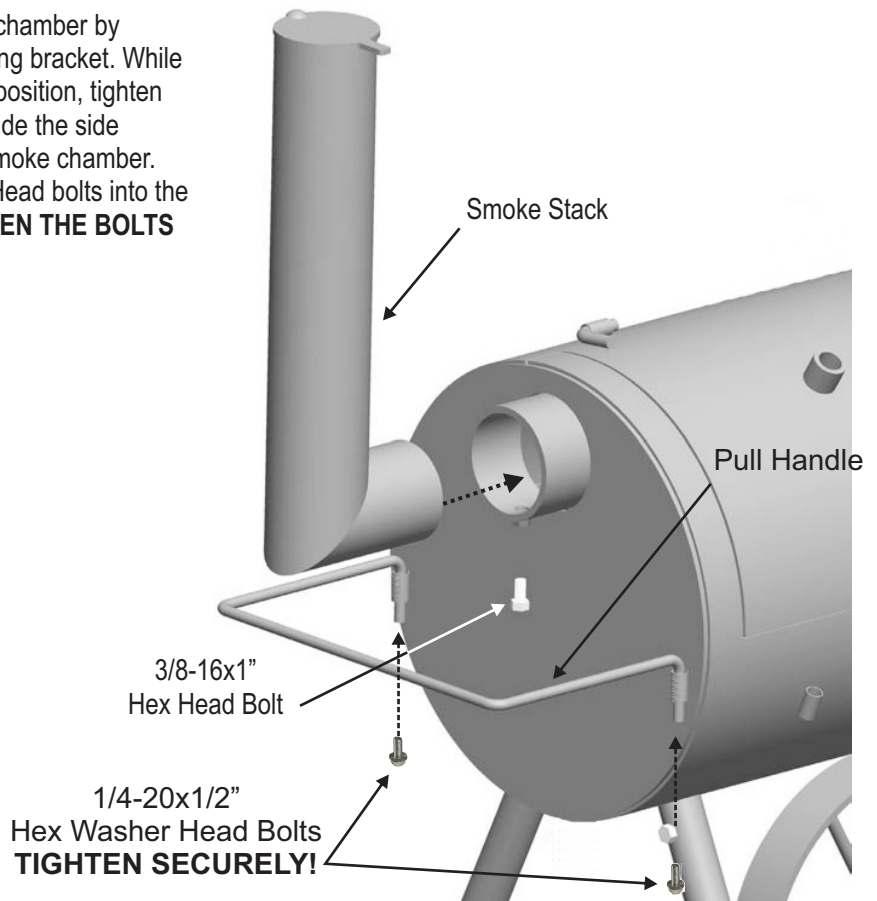
**8** **With the help of an assistant,** connect firebox and smoke chamber using eight 3/8-16x1" hex head bolts, 3/8 lock washer, and 3/8-16 hex nut, and tighten.



**9** Attach handle to smoke chamber lid and firebox lid using eight 1/4-20x1/2" screws and 1/4-20 flange nuts. Tighten securely.

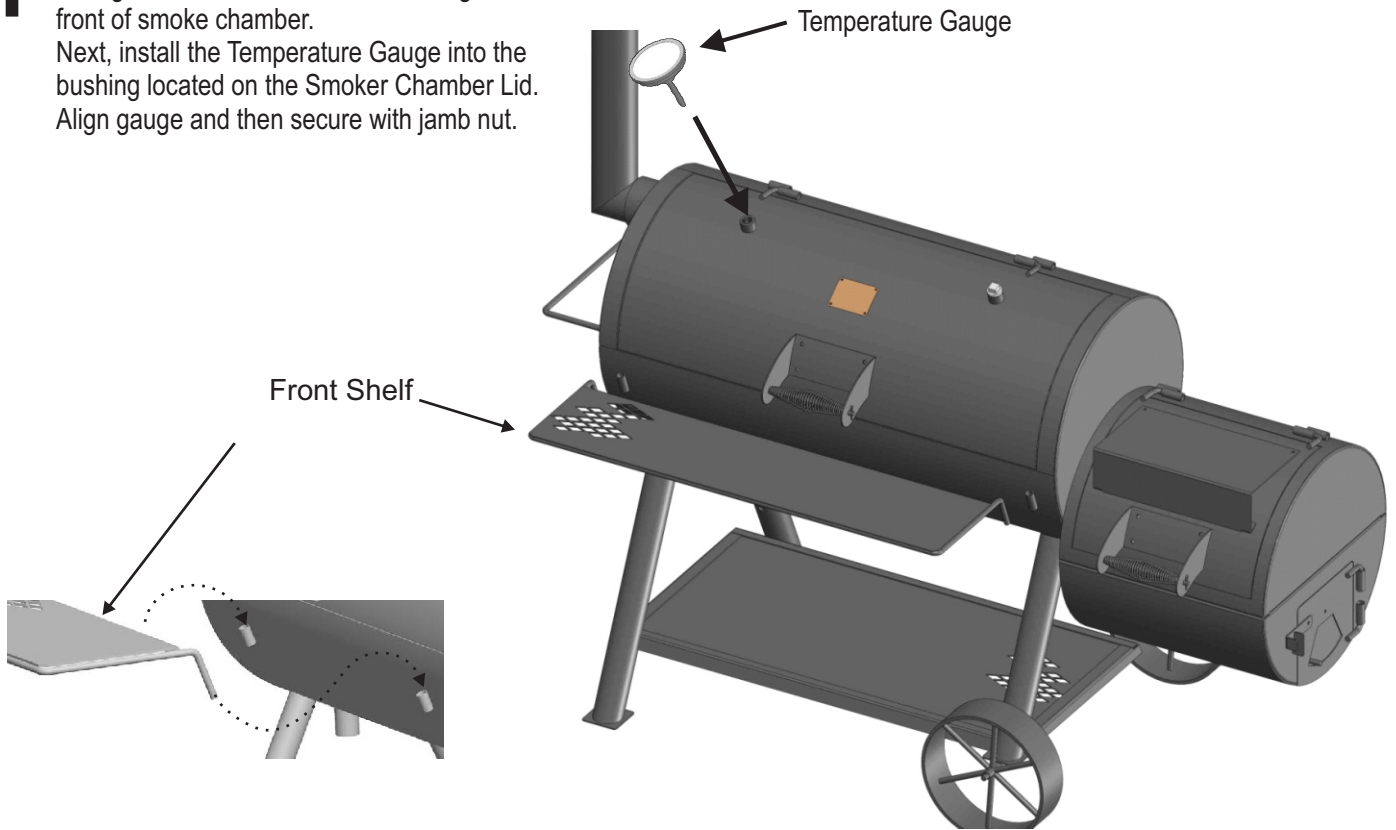


**10** Attach smokestack to end of smoke chamber by sliding stack into smokestack mounting bracket. While holding the smokestack in a vertical position, tighten the 3/8-16x1" hex-head bolt. Then slide the side handle into the brackets welded to smoke chamber. Install two 1/4-20x1/2" Hex Washer Head bolts into the ends of the handle as shown. **TIGHTEN THE BOLTS SECURELY!**



# 11

Attach front shelf to smoke chamber by sliding ends of shelf frame into bushing on front of smoke chamber. Next, install the Temperature Gauge into the bushing located on the Smoker Chamber Lid. Align gauge and then secure with jamb nut.

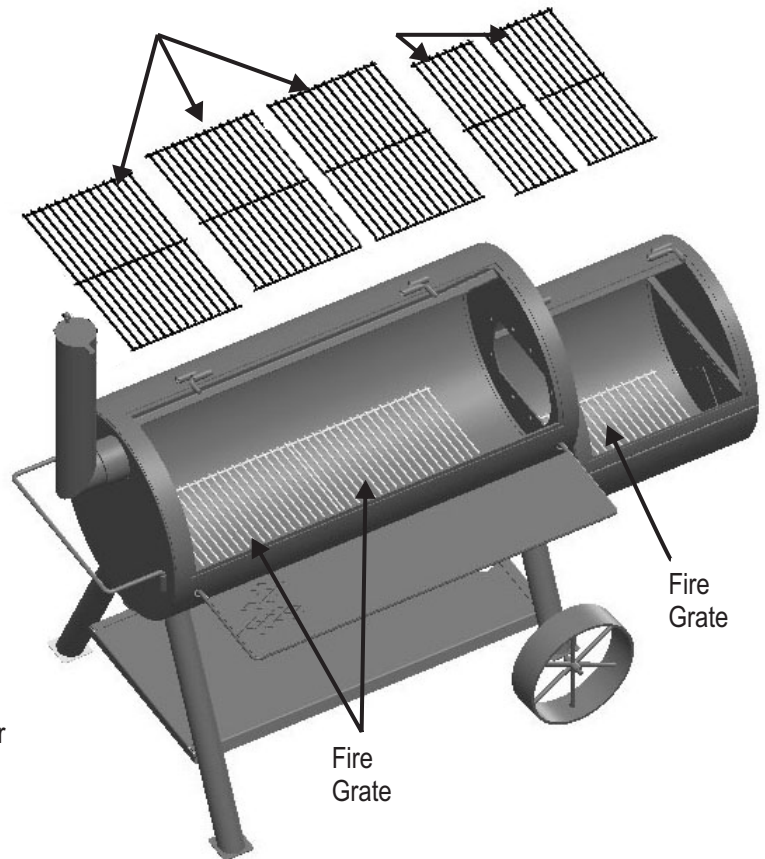


Cooking Grates, Smoker

Cooking Grates, Fire Box

# 12

Place two of the fire grates in the bottom of the smoke chamber and one in the bottom of the firebox. Then place the three large cooking grates in the smoker chamber. The two small cooking grates fit into the firebox.



**Congratulations!** You have completed the assembly of your smoker. Please follow the instructions on page 4 to season your smoker.



(IE) (GB) NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.

All specifications are subject to change without notice.



Char-Broil Europe GmbH  
Gasstr. 6 - Haus L  
4. Obergeschoss  
D-22761 Hamburg