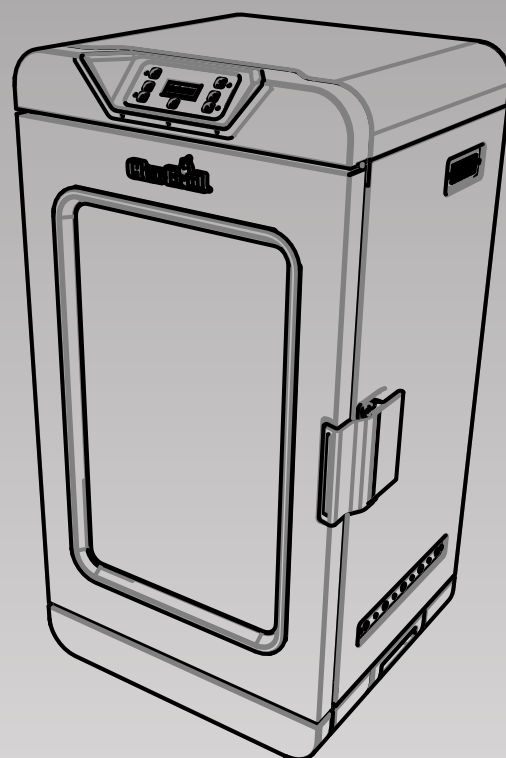




## DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 725

MODEL NUMBER

**21202009**



- (GB) Operating Instructions, 2
- (BE) (CH) (FR) Mode d'emploi, 8
- (AT) (CH) (DE) Betriebsanweisungen, 14
- (CH) (IT) Istruzioni per l'uso, 20
- (DK) Brugsanvisning, 26
- (CZ) Návod k obsluze, 32
- (SK) Návod na obsluhu, 38
- (ES) Instrucciones de operación, 44
- (SV) Bruksanvisningar, 50
- (FI) Käyttö ohjeet, 56
- (PT) Instruções de operação, 62
- (IS) Notkunarleiðbeininga, 68
- (RO) Instrucțiuni de utilizare, 74
- (HU) Használati utasítások, 80
- (SI) Navodila za uporabo, 86



**UK  
CA**

**NB 0359**



## FOR OUTDOOR USE ONLY



For outdoor use only.  
Do not use indoors or for commercial cooking.  
Use appliance only in well-ventilated space.

## CONSUMER

Keep this manual for future reference.

## INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.  
It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.

	<b>WARNING</b>	
<p>This instruction manual contains important information necessary for the safe use of the appliance. Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook. Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage. This appliance complies with technical standards and safety requirements for electrical appliances.</p>		

## Extension Cord Use and Safety

- For best smoker performance use of extension cord is **not** recommended.

### If you must use an extension cord for your safety:

- Use only outdoor type cord rated for 10 amperes.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.
- Keep connections dry and off ground.
- Do not let cord hang over edge of table top or other items where it can be pulled by children or tripped over.



This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.



This product must not be disposed together with domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

	<b>WARNING</b>	
<b>ELECTRIC SHOCK POSSIBLE</b>		

- This appliance is rated for :220-240 Volts - 50-60 Hz, Power Output 800 W Class I, IPX4
- Connect only to socket-outlet having an earthing ground and protected by circuit breaker with a rated fault operating current (RCD) having a maximum rating of 30 mA.
- Regularly inspect power cord sign of damage or wear. Do not use if cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Replacedamaged part(s) only with Char-Broil supplied replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.
- In case of fire turn controller to OFF position, unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.
- To avoid the possibility of burns be sure smoker is cool before removing and/or cleaning electric controller and heating element.
- Do not modify this product.
- Use appliance only as specified in this manual.
- Do not use in a traffic area where tripping over the cord is possible.
- Do not operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

	<b>CAUTION</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.</li><li>• To avoid electrical shock disconnect electric cord and remove electric controller before removing heating element and cleaning smoker. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.</li><li>• Do not use this appliance on the same circuit as other high powered appliances.</li></ul>		

## IMPORTANT SAFEGUARDS

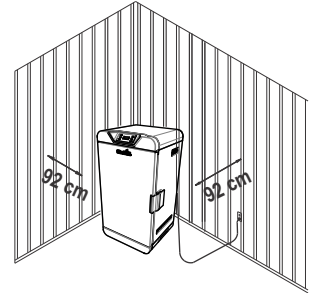
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

### READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use handles and knobs provided for operation.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, controller or heating element in water or any other liquid.
- Do not leave appliance unattended.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not a toy.
- Never leave smoker unattended when ON.
- Unplug from outlet when not in use and before moving or cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use appliance for other than intended use. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- To prevent smoker from being splashed or falling into water, do not use smoker within 3 meters of a pool, pond or other body of water.
- Keep smoker and electric controller dry and out of rain at all times.
- Keep electric plugs off ground and dry.
- Do not use water or other liquid spray to clean product without first unplugging electric controller and removing heating element.
- **DO NOT USE CHARCOAL.** A charcoal fire will result and the smoker is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance. or any other liquid.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled smoker utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 7 meters of this smoker when in use. Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Do not move the appliance when in use.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not use a steam cleaner to clean your smoker.

## General Safety

1. Do not touch hot surfaces with unprotected hands. Use rear handle provided for transportation. **NOTE:** Rear handle is not to be used for lifting the appliance.
2. Never leave smoker unattended when ON.
3. Keep children away from smoker both when hot and cold.
4. Use long barbecue utensils for cooking.
5. Allow smoker to cool before moving, cleaning or storing.
6. Do not cook under a roof.
7. Keep smoker 92 cm away from walls and rails.
8. For outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
9. Do not use or store gasoline, kerosene or other flammable liquids within 6 meters of this smoker when in use.
10. Store smoker in weather protected area or use a cover when not in use.
11. Use only accessory attachments recommended by manufacturer.
12. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain smoker.
13. Do not cover cooking rack with metal foil. This could lead to overheating and damage to the appliance.
14. Use the drip tray only as instructed. Do not place it on the cooking racks during operation.
15. Smoker box **MUST** be used at all times.
16. **DO NOT** leave old wood ashes in the smoker box. Empty smoker box after each use.
17. Dispose of cold ashes by placing them in a metal foil wrapper, soaking them in water overnight and discarding in a non-combustible container.





## Use and Care of Your Smoker



### Before first use of smoker:

- Remove all packaging and sale labels from the smoker. Do not use sharp tools to remove stickers.
- Wash cooking grates with warm soapy water, rinse and dry thoroughly.

### Before each use of smoker:



- Use smoker only on a firm and level surface to prevent tipping over. **DO NOT** move appliance across uneven surfaces.
- To prevent household circuit breakers from tripping, keep electric controller dry and do not use other electrical products on the same circuit.
- Check grease tray to make sure it is empty and is mounted properly prior to each use.
- For stick-free cooking, apply a thorough coating of vegetable oil or vegetable oil based spray to the cooking grate.
- **DO NOT** cover the cooking grates with metal foil.

	<b>WARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.</li> <li>• Use care when operating your smoker.</li> <li>• Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this smoker.</li> </ul>		



	<b>CAUTION</b>	
<p>Do not use sharp or pointed tools to clean smoker. Do not use abrasive oven cleaners, steel wool or metal brushes to clean porcelain grates or smoker body. They will damage the finish.</p> <p>Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.</p>		

**Safety Tips**

- If you have an appliance problem see the "Troubleshooting Section".
- Clean smoker often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- **DO NOT** open the smoker door during operation, unless necessary. Opening the door will allow heat to escape, and slow the cooking time.
- **DO NOT USE CHARCOAL.** A charcoal fire will result and the smoker is not designed for charcoal. The fire will create an unsafe condition and damage the smoker. **Wood chips** must be used to create a smoked flavor.

	<b>DANGER</b>	
<p>In case of fire, unplug smoker from outlet and allow fire to burn out. Do not use water to put out a fire in this or another electrical appliance.</p> <p>To avoid electrical shock disconnect electric cord before cleaning smoker. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.</p>		

- Clean the smoker with a non-abrasive cleaner.
- Clean cooking grates, water pan, meat probe, and drip pan regularly with warm soapy water or a baking soda and water solution. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains. If a bristle brush is used to clean any of the smoker cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to cooking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.
- Clean the surface of the thermostats after each use. There are two thermostats located on the rear inside wall of the smoker.
- If your smoker is equipped with a window, do not use abrasive cleaners on the window. Use a cleaner approved for use on ceramic glass cooktops. Window is tempered and will not break under normal use.
- For smoker box, clean frequently to remove ash build up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in a metal foil wrapper, soaking them in water overnight and discarding in a non-combustible container.
- The door seal **MUST** be cleaned with a damp cloth after each use in order to keep the seal in proper working condition.

	<b>WARNING</b>	
<p><b>For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.</li> <li>• When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.</li> <li>• Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.</li> <li>• Do not move the appliance when in use.</li> <li>• This appliance is not intended for and should never be used as a heater.</li> <li>• This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves and long-handled smoker utensils for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.</li> <li>• Keep appliance area clear and free from materials that burn.</li> <li>• Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.</li> <li>• Use appliance only in well-ventilated space.</li> </ul>		

### Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an electric smoker in your apartment complex. Use only as allowed.



### Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

**Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

**Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

**Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

**Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

### How To Tell If Meat Is Cooked Thoroughly

- Meat and poultry cooked in the appliance often browns very fast on the outside. Use only thawed meat and a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- We recommend food to be at least 4.4°C before cooking in your appliance.
- Whole poultry should reach 74° C. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Beef, veal and lamb steaks, roasts and pork chops can be cooked to 71° C.
- NEVER partially cook meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal food temperatures.

### Cleaning your smoker:

Excess build up of burned grease and food particles will reduce the smoker's cooking performance. To obtain optimum performance:

- Clean the interior and exterior at least once a season, more often with heavy use.
- Best results are obtained by brushing particle buildup downward toward the bottom of smoker.
- Using a mild detergent or hot soapy water, moderately scrub interior surfaces of the smoker with a plastic or bristle brush.

## Control Panel Operating Instructions



**Power Button** - Turns smoker on and off



**Up Button** - add to time/temp value



**Down Button** - subtract from time/temp value



**Temp Button** - switches input to adjust Cooking temp



**Time Button** - switches input to adjust Cooking time



**Meat Probe Button** - switches input to adjust target meat probe temp



**Chamber Light** - On/Off

- The control panel temperature reading may fluctuate plus or minus 5-8°C as the appliance cycles to maintain correct cooking temperature setting.
- Press the **Power Button** once, and the appliance is now ready to receive input settings from the **Temp Button**, **Time Button** and/or **Meat Probe Button**.
- If appliance is powered on and left unattended for 19 hours, the appliance will automatically turn off.
- The controller reads and displays internal cook temperature setting in °C, time in 00:00 (hours:minutes) and meat probe temperature in °F. Temperature readings can be changed from °C to °F by pressing the “UP” and “DOWN” buttons simultaneously for a period of 3 seconds. The temperature readings can be changed back to °C from °F using the same method.
- The heating element will not begin to heat up until you input the **Temp** and **Time** or **Meat Probe** and **Temp** settings. **NOTE:** You must choose to cook by either time or meat probe target temp. These functions will not work simultaneously.
- If the meat probe is not connected to the smoker the meat probe function is disabled.

### 1) Seasoning Your Smoker

**NOTE:** Season your smoker before first cooking.

- a) Make sure water pan is in place with **NO WATER** and smoker box is in place with no wood chips.
- b) **Plug in the appliance.** The display will immediately have power. A beep is sounded when the unit is plugged in.
- c) Press the **Power Button** once, the control unit is now ready.

## Control Panel Operating Instructions (Continued)

- d) Press the **Temp Button** and set temperature to **135°C**, max. setting, using the “UP” or “DOWN” buttons.
- e) Press the **Time Button** and set the time to **2 hours** using the “UP” or “DOWN” buttons,
- f) Once 2 hours has elapsed, turn off smoker and allow to cool.
- g) After the seasoning process has completed, your smoker is now ready for use.

**CAUTION:** The smoker is **HOT** during use. Wear protective gloves when working inside the smoker.



### Using the Smoker Box:

The smoker box is what will enable you to add smoke flavor to your foods. Simply fill the smoker box with wood chips to the desired level and slide it into place prior to preheating the smoker. The smoker box can be filled to varied levels to accommodate short and long cooks. There are many wood chip types that result in different flavors. For a chart listing estimated wood chip level to cook time ratios and smoke flavor details, please see grilling guide.

### NOTE:

- The smoker box is designed for wood chips or pellets only, do not use wood chunks.
- Always operate smoker with smoker box in place regardless of whether or not you use wood chips. Never remove or refill the smoker box during cooking

### Using the Water Pan:

Your appliance comes equipped with a water pan. The water pan can be used to keep meat moist while cooking. To use, fill the water pan with warm water (cold water can bring down the temp of the cooker) to the Max Water mark and slide into place. Do not overfill the water pan.

### NOTE:

- Using water is not required for smoking.
- Always operate (including preheating) smoker with water pan in place regardless of whether or not you use water. Never remove the water pan during cooking.
- If water pan needs to be refilled during cooking, always fill through the hole in the drip pan assembly. Care should be taken when refilling water pan to avoid having any liquid coming in contact with the heating element. Serious damage to the heating element could result, including flare ups and electrical failure.

### Cooking with your Smoker -

**NOTE:** Always preheat smoker with smoker box in place, including wood chips if being used.

#### 1) Setting the Preheat Cycle

- a) Press the **Temp Button**.
- b) Press and hold the “UP” or “DOWN” button to raise or lower until the letters “PH” is displayed. Release the button. “PH” is blinking.
- c) Press the **Temp Button** again. The display will no longer blink indicating that the “PH” is set.
- d) The display will show “PH”, no temperature will be shown during the Preheat cycle.
- e) The appliance will automatically start the Preheating process.

(Continued next page)

Continued

- f) The Preheat cycle will run for 40 minutes.
- g) After the 40 minute preheat cycle ends:
  - The appliance will automatically reduce the interior temperature.
  - The display will blink "00:00" (no temp will be displayed)
  - An audible beep will sound - 3 beeps initially and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter.
- h) You can then use the **Temp Button**, **Meat Probe Button** or **Time Button** to start using the smoker.

**NOTE:** The appliance will automatically turn off if 60 minutes has passed after the initial 40 minute Preheat cycle has been completed (40 minute Preheat + 1 hour = 100 total minutes)

**IMPORTANT:** Always cook with both the water pan and smoker box in place, whether or not they are filled.

## 2) Using the **Temp Button**

Display Range: 38°C - 135°C

- a) Press the **Temp Button**. The default temperature setting of 93°C is shown.
- b) Press and hold the **"UP"** or **"DOWN"** button respectively to raise or lower the desired cooking temperature. (The display should automatically raise or lower when the button is pressed and stop when the button is released.)
- c) Press the **Temp Button** again after the desired temperature setting is entered. After the **Temp Button** is pressed the display should no longer blink indicating that it is set.

## 3) Using the **Time Button**

Display Range: 00:00 – 19:00 hours.

**NOTE:** The **Meat Probe** function will be disabled.

- a) Press the **Time Button**, and a blinking "00:00" is shown.
- b) Press the **"UP"** or **"DOWN"** button to raise or lower the hour ("00:00") in 1 hour increments. (The display should still be blinking.) The display will raise or lower when the button is pressed and stop when the button is released.
- c) Press the **Time Button** again after the desired hour portion of the cook time setting is entered. After the **Time Button** is pressed the hour portion ("00:00") should no longer blink indicating that it is set.
- d) The minute portion ("00:00") will remain blinking at this point as it has not yet been set.
- e) Press the **"UP"** or **"DOWN"** button to raise or lower the minutes ("00:00"). The display should still be blinking.
- f) Press the **Time Button** again after the desired minute portion ("00:00") of the cook time setting is entered. After the **Time Button** is pressed the minute portion ("00:00") should no longer blink indicating that it is set.
- g) After pressing the **Time Button** in the previous step the time should begin to count down.
- h) When using the **Time** function, the display should show the Set Cooking Temperature and the actual elapsed Time (countdown). They should alternate every throughout the length of the cooking cycle.

## Control Panel Operating Instructions (Continued)

- i) Once the desired set time has elapsed:
  - The controller will automatically reduce the appliance temperature to 49°C.
  - The display will alternate between 00:00 and 49°C showing the set time has elapsed.
  - An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the **Power Button** is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.

## 4) **Meat Probe Button**

Display Range: 10°C to 107°C

**NOTE:** The **Set Time** function will be disabled.

- a) Press the **Meat Probe Button**, and the default desired meat probe temperature setting of 63°C is displayed and will blink.
- b) Press the **"UP"** or **"DOWN"** button to raise or lower the desired meat probe temperature setting.
- c) Press the **Meat Probe Button** again after the desired meat probe temperature setting is entered.
- d) After the **Meat Probe Button** is pressed the display should no longer blink indicating that it is set.
- e) When using the **Meat Probe** function, the display should show the Chamber Temperature and the actual Meat Probe Temperature. The display will alternate throughout the length of the cooking cycle.
- f) Once the desired meat probe temperature has been reached:
  - The controller will automatically reduce the set temp to 49°C.
  - The display will alternate between the actual Meat Probe temperature and 49°C.
  - An audible beep will sound 3 beeps and then 3 beeps once every 30 seconds thereafter until the **Power Button** is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.

- 5) The meat probe may be unplugged or removed from the food at any time. If the meat probe is not plugged in or does not reach the desired meat probe temperature setting, power to the heating element continues until the **Power Button** is pressed, or has reached the maximum 19 hour automatic shut-off.
- 6) **Optional LED Light Button:** This button turns on and off the chamber light, if equipped.

## Cleaning the heating element bracket:

- The element bracket may be cleaned with a damp cloth using a mild detergent or hot soapy water.
- Dry electrical controller and heating element before use.

## Storing your Smoker:

- Clean cooking grate.
- Store smoker in weather protected area or under smoker cover when not in use.

## USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

Pour un usage en extérieur uniquement.

Ne pas utiliser en intérieur ou pour une cuisson commerciale.

Utilisez l'appareil dans un espace bien ventilé uniquement.

## CONSOmmATEUR

Conservez ce manuel pour future référence

## INSTALLATEUR/MONTEUR :

Laissez ce manuel au consommateur.

Il revient au monteur/propriétaire de monter, d'installer et d'entretenir le fumoir.



## ATTENTION

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes et nécessaires pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Lisez et suivez les consignes de sécurité, les instructions de montage, et les directives d'utilisation et d'entretien avant d'essayer de monter l'appareil et de l'utiliser pour cuisiner. Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.

Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité des appareils électriques.

### Consignes de sécurité et utilisation d'une rallonge

- Pour de meilleures performances du fumoir, l'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.

### Si vous devez utiliser une rallonge, veuillez respecter ces consignes pour votre sécurité n:

- Utilisez uniquement des rallonges pour l'extérieur de 10 ampères.
- Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne branchez pas 2 rallonges ou plus ensemble.
- Assurez-vous que les connexions restent sèches et hors sol.
- Ne laissez pas la rallonge suspendue sur une table ou un autre objet, à un endroit où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes souffrant d'handicaps mentaux, moteurs ou physiques, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou que des instructions leur aient été fournies sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et qu'ils aient connaissance des risques existants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Ce produit doit être éliminé dans un lieu autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En récupérant et recyclant des déchets, vous participez à la préservation des ressources naturelles, et vous assurez l'élimination du produit de façon écologique et sanitaire.



## ATTENTION

### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est calibré pour : 220-240 volts – 50-60 Hz, puissance de sortie 800 W Classe 1, IPX4
- Branchez uniquement l'appareil sur une prise de terre protégée par un disjoncteur équipé d'un interrupteur courant différentiel résiduel (RCD) possédant une capacité maximale de 30 mA.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation la recherche de signes de dégâts ou d'usure. N'utilisez pas le cordon s'il est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiés de même type afin d'éviter tout risque.
- Remplacez les parties endommagées uniquement avec des pièces de rechange fournies par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.
- En cas de feu, placez le contrôleur sur la position OFF, débranchez le fumoir et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou tout autre appareil électrique.
- Pour éviter d'éventuelle brûlures, assurez-vous que le fumoir est froid avant de retirer et/ou de nettoyer le contrôleur électrique et l'élément de chauffe.
- Ne modifiez pas ce produit.
- Utilisez l'appareil uniquement pour les usages spécifiés dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil dans une zone de passage où il est possible de s'embrancher dans le cordon d'alimentation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système télécommandé distinct.



## AVERTISSEMENT

- L'utilisation d'alcool et/ou de drogues prescrites ou non est susceptible de nuire à la capacité du consommateur à assembler de façon adéquate ou faire fonctionner en toute sécurité l'appareil.
- Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez le cordon électrique et retirez le contrôleur électrique avant de retirer l'élément de chauffe et de nettoyer le fumoir. N'immergez jamais le contrôleur électrique ou un élément de chauffe dans un liquide quel qu'il soit.
- N'utilisez pas cet appareil sur le même circuit que d'autres appareils à forte consommation électrique.



## MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

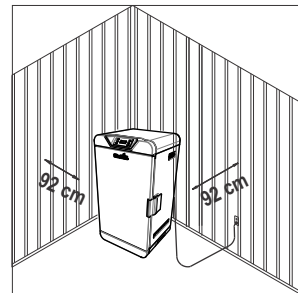
Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, dont les suivantes :

### LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne touchez pas de surfaces chaudes avec les mains sans protection. Utilisez des poignées prévues à cet effet.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les connecteurs, le contrôleur ou l'élément de chauffe dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants. Maintenez toujours les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sur ON.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou un connecteur endommagé ou après qu'il a subi un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires emboîtables non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures. Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une table, un comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil d'une façon qui n'est pas prévue. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé comme chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Pour éviter que le fumoir ne subisse des éclaboussures, ou qu'il ne tombe dans de l'eau, n'utilisez pas le fumoir à moins de 3 mètres d'une piscine, d'un bassin ou de toute autre surface aquatique.
- Maintenez toujours le fumoir et le contrôleur électrique au sec et à l'abri de la pluie.
- Maintenez les connecteurs électriques hors sol et au sec.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres sprays liquides pour nettoyer le produit sans avoir débranché au préalable le contrôleur électrique et retirer l'élément de chauffe.
- **N'UTILISEZ PAS DE CHARBON.** Un feu de charbon aura lieu et le fumoir n'est pas conçu pour cette utilisation. Le feu induira des conditions dangereuses et endommagera le fumoir.
- Les carburants, comme des briquettes de charbon, ne doivent pas être utilisés avec l'appareil, ni aucun autre liquide.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés et des ustensiles à longs manches pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- N'utilisez pas ou ne stockez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 7 mètres de ce fumoir lorsqu'il est utilisé. Maintenez la zone de l'appareil propre et dégagée, sans matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface stable, nivelée, dans une zone dépourvue de matériaux combustibles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre fumoir.

## Mesures de sécurité générales

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection. Utilisez la poignée arrière fournie pour le transport. REMARQUE : la poignée arrière ne doit pas être utilisée pour soulever l'appareil.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est sur ON.
3. Maintenez les enfants à l'écart du fumoir lorsqu'il est chaud et froid.
4. Utilisez de longs ustensiles de barbecue pour la cuisson.
5. Laissez refroidir le fumoir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
6. Ne cuisinez pas sous un toit.
7. Maintenez le fumoir à 92 cm au moins des murs et des rampes.
8. Pour un usage en extérieur uniquement. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage en intérieur ou commercial.
9. N'utilisez pas ou ne stockez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 7 mètres de ce fumoir lorsqu'il est utilisé.
10. Rangez le fumoir dans une zone à l'abri des intempéries ou utilisez une bâche lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
11. Utilisez uniquement des accessoires emboîtables recommandés par le fabricant.
12. Il appartient au monteur/propriétaire de monter, d'installer et d'entretenir le fumoir.
13. Ne couvrez pas la grille de cuisson avec une feuille métallique. Cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager l'appareil.
14. Utilisez le plateau d'égouttement uniquement de la façon décrite. Ne le placez pas sur les grilles de cuisson pendant le fonctionnement.
15. Le boîtier du fumoir DOIT toujours être utilisé.
16. NE LAISSEZ PAS d'anciennes cendres de bois dans le boîtier du fumoir. Videz le boîtier du fumoir après chaque utilisation.
17. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans un emballage de feuille métallique, en les trempant dans l'eau de nuit et en les jetant dans un container non combustible.



### Consignes d'utilisation et d'entretien de votre fumoir

#### Avant la première utilisation du fumoir :

- Retirez tous les emballages et les étiquettes du fumoir. N'utilisez pas d'outils tranchants pour retirer les autocollants.
- Lavez les grilles de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement.

#### Avant chaque utilisation du fumoir :

- Utilisez uniquement le fumoir sur une surface stable et nivelée pour empêcher tout basculement. NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Pour empêcher que l'interrupteur du disjoncteur de la maison ne se déclenche, maintenez le contrôleur électrique au sec et n'utilisez pas d'autres produits électriques sur le même circuit.
- Vérifiez le plateau de récupération des graisses pour vous assurer qu'il est vide et qu'il est fixé de façon adéquate avant chaque utilisation.
- Pour une cuisson qui ne colle pas, appliquez un revêtement d'huile végétale sur la grille de cuisson.
- **NE COUVREZ PAS** les grilles de cuisson avec un film métallique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## ATTENTION

- Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut conduire à de sérieuses blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.
- Prenez des précautions en manipulant votre fumoir.
- Lisez et respectez toutes les informations et précautions de sécurité de ce guide d'utilisation avant d'essayer de monter ou de faire fonctionner cet appareil.

## AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'outils tranchants ou pointus pour nettoyer le fumoir.  
N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four abrasifs, de paille de fer ou de brosses métalliques pour nettoyer les grilles en porcelaines ou la structure du fumoir. Ils endommageront la finition.

Remplacez les pièces endommagées uniquement avec des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.

### Astuces de sécurité

- Si vous avez un problème avec l'appareil, consultez la « Section de dépannage ».
- Nettoyez souvent le fumoir, préférablement avant chaque cuisson. Si une brosse en soie est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- N'OUVREZ PAS le fumoir pendant qu'il fonctionne, à moins que cela ne soit nécessaire. Ouvrir la porte permettra à la chaleur de s'échapper, et rallongera le temps de cuisson.
- N'UTILISEZ PAS DE CHARBON. Un feu de charbon aura lieu et le fumoir n'est pas conçu pour cette utilisation. Le feu induira des conditions dangereuses et endommagera le fumoir.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour créer une saveur fumée.

## DANGER

En cas de feu, débranchez le fumoir et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou tout autre appareil électrique.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le fumoir. N'immergez jamais le contrôleur électrique ou un élément de chauffe dans quelque liquide que ce soit.

- Nettoyez le fumoir avec un produit nettoyant non abrasif.
- Nettoyez les plaques de cuisson, le bac à eau, la sonde thermique et le plateau d'égouttement régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou du bicarbonate de soude et une solution aqueuse. Utilisez une poudre de récurage non abrasive pour les tâches tenaces. Si une brosse en soie est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- Nettoyez la surface des thermostats après chaque utilisation. Il y a deux thermostats situés à l'arrière à l'intérieur du fumoir.
- Si votre fumoir est équipé d'une fenêtre, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur la fenêtre. Utilisez un produit de nettoyage pour plaques vitrocéramiques. La fenêtre est tempérée et ne se brisera pas en cas d'utilisation normale.
- Nettoyez fréquemment le boîtier du fumoir pour éliminer les dépôts de cendre, les résidus et la poussière.
- Éliminez les cendres froides en les plaçant dans un emballage de feuille métallique, en les trempant dans l'eau de nuit et en les jetant dans un container non combustible.
- Le joint de la porte **DOIT** être nettoyé avec un chiffon humide après chaque utilisation pour entretenir son efficacité.

## ATTENTION

### Pour un usage sécuritaire de votre appareil et pour éviter les blessures graves :

- L'utilisation d'alcool et/ou de drogues prescrites ou non est susceptible de nuire à la capacité du consommateur à assembler de façon adéquate ou faire fonctionner en toute sécurité l'appareil.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface stable, nivelée, dans une zone dépourvue de matériaux combustibles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Maintenez toujours les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé comme chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés et des ustensiles à longs manches pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Ne laissez pas de matériaux inflammables autour de l'appareil.
- Ne laissez pas de matériaux combustibles, d'essence, et autres vapeurs et liquides inflammables dans la zone de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un espace bien ventilé.

## Pour les habitants d'appartement

Consultez la direction pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies relatifs à l'utilisation d'un fumoir électrique dans votre appartement. N'utilisez cet appareil que dans le cadre autorisé.

	<h1>ATTENTION</h1>	
<b>SURFACES CHAUDES !</b>		
<p><b>NE TOUCHEZ PAS</b> la poignée du boîtier du fumoir pendant qu'il est en marche. La poignée peut devenir chaude et causer des blessures. Si vous devez toucher la poignée pendant le fonctionnement, assurez-vous de porter des gants protecteurs adéquats afin d'éviter tout blessure.</p>		

### Sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire est une donnée très importante pour apprécier la cuisine en plein air. Pour conserver la nourriture à l'abri des bactéries néfastes, suivez ces quatre étapes de base

**Nettoyer** : se laver les mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau savonneuse chaude avant et après manipulation de la volaille et de la viande crues.

**Séparer** : séparer la volaille et les viandes crues des nourritures prêtes à la consommation afin d'éviter une contamination croisée. Utilisez un plateau plat et des ustensiles pour retirer la nourriture cuisinée.

**Cuire** : cuire la volaille et la viande complètement pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre pour s'assurer que la nourriture est à une température interne adéquate.

**Refroidir** : réfrigérer rapidement les nourritures prêtes à la consommation et les restes.

### Comment savoir si une viande est complètement cuite

- La volaille et la viande cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite à l'extérieur. Utilisez uniquement de la viande décongelée et un thermomètre à viande pour être sûr que la viande a atteint une température interne sécuritaire, et n'hésitez pas à couper pour avoir des signes visuels de cuisson.
- Nous recommandons que la nourriture soit à au moins 4.4° C avant la cuisson dans votre appareil.
- Une volaille entière doit atteindre 74° C. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les steaks de bœuf, de veau et d'agneau, et les rôtis et côtes de porc peuvent être cuits à 71 °C.
- NE JAMAIS cuire partiellement une viande ou une volaille et finir la cuisson ultérieurement. Il faut cuire entièrement la viande pour détruire les bactéries dangereuses.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer de la bonne température interne de la viande.








### Nettoyer votre fumoir :

Un dépôt excessif de graisse brûlée et de particules de nourriture réduira les performances de cuisson du fumoir. Pour obtenir des performances optimales :

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au moins une fois par saison, ou plus souvent en cas d'usage intensif.
- De meilleurs résultats sont obtenus en brossant les dépôts de particules vers le bas du fumoir.
- En utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse, frottez modérément les surfaces intérieures du fumoir avec une brosse en soie ou en plastique.

## Instructions de fonctionnement du panneau de commande



-  **Bouton marche** - permet d'allumer/éteindre (on/off) le fumoir
-  **Bouton haut** - permet d'augmenter la valeur temps/température
-  **Bouton bas** - permet de diminuer la valeur temps/température
-  **Bouton température** - permet de régler la température de cuisson
-  **Bouton temps** - permet de régler le temps de cuisson
-  **Bouton sonde à viande** - permet de régler la température cible de la sonde à viande
-  **Éclairage de la chambre de cuisson** - On/Off

- L'indication de température du panneau de commande peut fluctuer de plus ou moins 5 à 8° C car l'appareil effectue des cycles pour maintenir le réglage de température de cuisson adéquat.
- Appuyez sur le Bouton marche une fois, et l'appareil est maintenant prêt à recevoir les réglages du Bouton température, Bouton temps et/ou du Bouton sonde à viande.
- Si l'appareil est alimenté et inutilisé pendant 19 heures, il s'éteindra automatiquement.
- Le contrôleur lit et affiche les paramètres de température de cuisson interne en °C, le temps en 00:00 (heures:minutes) et la température de la sonde à viande en °F. Les indications de température peuvent passer de °C en °F en appuyant sur les boutons « Haut » et « Bas » simultanément pendant 3 secondes. Les indicateurs de température peuvent revenir en °C en utilisant la même méthode.
- L'élément de chauffe ne chauffera pas avant que vous ayez réglé les paramètres de Température et de Temps ou de Sonde à viande et de Température. **REMARQUE** : vous devez choisir de cuire soit à température cible de la sonde à viande, soit selon un certain temps. Ces fonctions ne fonctionnent pas simultanément.
- Si la sonde à viande n'est pas branchée de façon adéquate au fumoir, sa fonction est désactivée.

### 1) Préparer votre fumoir

**REMARQUE** : préparez votre fumoir avant la première cuisson.

- a) Assurez-vous que le bac à eau est en place et SANS EAU et que le boîtier du fumoir est en place sans copeaux de bois.
- b) Branchez l'appareil. L'affichage s'allumera immédiatement. Un bip sonore retentira lorsque l'unité est branchée.
- c) Appuyez sur le Bouton marche une fois, l'unité de commande est maintenant prête.
- d) Appuyez sur le **Bouton température** et réglez la température sur **135°C**, comme paramètre max., en utilisant les boutons « Haut » ou « Bas ».

(La suite à la page suivante)

## Instructions de fonctionnement du panneau de commande (suite)

- e) Appuyez sur le **Bouton temps** et réglez le temps sur **2 heures** en utilisant les boutons « Haut » ou « Bas ».
- f) Une fois les 2 heures écoulées, éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
- g) Une fois le processus de préparation terminé, votre fumoir est maintenant prêt à être utilisé.

### ATTENTION : le fumoir est CHAUD



Utilisez des gants protecteurs lorsque vous travaillez à l'intérieur du fumoir.

### Utiliser le boîtier du fumoir :

Le boîtier du fumoir est ce qui vous permettra d'ajouter une saveur fumée à votre nourriture. Remplissez simplement le boîtier du fumoir avec des copeaux de bois jusqu'au niveau désiré et faites-le glisser en position avant de préchauffer le fumoir. Le boîtier du fumoir peut être rempli à différents niveaux en fonction des cuissons courtes et longues. Il existe de nombreux types de copeaux de bois qui permettent d'obtenir différentes saveurs. Pour obtenir un tableau énumérant le niveau de copeaux de bois estimé par rapport au temps de cuisson et les détails relatifs aux saveurs fumées, veuillez consulter le guide des grillades.

### REMARQUE :

- Le boîtier du fumoir est conçu pour des copeaux ou des pastilles de bois uniquement, n'utilisez pas de morceaux de bois.
- Faites toujours fonctionner le fumoir avec le boîtier du fumoir en position, peu importe si vous utilisez ou non des copeaux de bois. Ne retirez ou ne remplissez jamais le boîtier du fumoir pendant la cuisson.

### Utiliser le bac à eau :

Votre appareil est fourni avec un bac à eau. Le bac à eau peut être utilisé pour garder la viande humide pendant la cuisson. Pour l'utiliser, remplissez le bac à eau d'eau chaude (l'eau froide peut abaisser la température du fumoir) jusqu'à la marque Eau max et faites glisser le boîtier pour qu'il soit en position. Ne remplissez pas trop le bac à eau.

### REMARQUE :

- L'utilisation du bac à eau n'est pas obligatoire pour utiliser le fumoir.
- Faites toujours fonctionner le fumoir (ce qui inclut le préchauffage) avec le bac à eau en position, peu importe s'il est rempli ou non. Ne retirez jamais le bac à eau pendant la cuisson.
- Si le bac à eau doit être rempli à nouveau pendant la cuisson, remplissez-le toujours par le trou dans le plateau d'égouttement. Prenez des précautions lorsque vous remplissez le bac à eau pour éviter que du liquide n'entre en contact avec l'élément de chauffe. Des dégâts importants pourraient être infligés à l'élément de chauffe, comme des embrasements et des défaillances électriques.

### Cuisiner avec votre fumoir: -

**REMARQUE** : préchauffez toujours le fumoir avec le boîtier du fumoir en position, et avec des copeaux de bois si vous souhaitez les utiliser.

- 1) Régler le Cycle de préchauffage
  - a) Appuyez sur le **Bouton température**.
  - b) Appuyez et maintenez le bouton « Haut » ou « Bas » pour augmenter ou diminuer jusqu'à ce que les lettres « PH » soient affichées. Relâchez le bouton. « PH » clignote.
  - c) Appuyez à nouveau sur le **Bouton température**. L'affichage ne clignotera plus, ce qui indique que le « PH » est réglé.
  - d) L'affichage indiquera « PH », aucune température ne sera indiquée pendant le Cycle de préchauffage.
  - e) L'appareil lancera automatiquement le processus de préchauffage.

## Fortsetzung

- f) Le cycle de préchauffage durera 40 minutes.
- g) Après 40 minutes, le cycle de préchauffage se termine :
  - L'appareil réduira automatiquement la température intérieure.
  - L'affichage clignotera « 00:00 » (aucune température ne sera affichée)
  - Un bip sonore retentira – 3 bips d'abord puis 3 bips une fois toutes les 30 secondes ensuite.
- h) Vous pouvez alors utiliser le **Bouton température**, le **Bouton sonde à viande** ou le **Bouton temps** pour commencer à utiliser le fumoir.

**REMARQUE** : l'appareil s'éteindra automatiquement si 60 minutes sont passées après que les 40 minutes initiales du cycle de préchauffage se sont écoulées (40 minutes de préchauffage + 1 heure = 100 minutes au total).

**IMPORTANT** : la cuisson doit toujours se faire avec le bac à eau et le boîtier du fumoir en position, qu'ils soient remplis ou non.

### 2) Utiliser le **Bouton température**

Plage d'affichage : 38°C – 135°C

- a) Appuyez sur le **Bouton température**. La température par défaut de 93°C est indiquée.
- b) Appuyez et maintenez le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » respectivement pour augmenter ou diminuer la température de cuisson souhaitée. (L'affichage augmentera ou diminuera automatiquement lorsque le bouton est pressé et s'arrêtera lorsque le bouton est relâché.)
- c) Appuyez sur le **Bouton température** à nouveau une fois que la température souhaitée est saisie. Une fois que le **Bouton température** est pressé, l'affichage ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.

### 3) Utiliser le **Bouton temps**:

Plage d'affichage : 00:00 – 19:00 heures.

**REMARQUE** : la fonction **Sonde à viande** sera désactivée.

- a) Appuyez sur le **Bouton temps**, et un « 00:00 » clignotant sera affiché.
- b) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer l'heure (« 00:00 ») d'1 heure. (L'affichage doit toujours clignoter). L'affichage augmentera ou diminuera automatiquement lorsque le bouton est pressé et s'arrêtera lorsque le bouton est relâché.
- c) Appuyez sur le **Bouton temps** à nouveau une fois que la partie heure du temps de cuisson est saisie. Une fois que le **Bouton temps** a été pressé, la portion heure (« 00:00 ») ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.
- d) La partie minute (« 00:00 ») continuera de clignoter pour l'instant puisqu'elle n'a pas encore été réglée.
- e) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer les minutes (« 00:00 »). L'affichage doit toujours clignoter.
- f) Appuyez sur le **Bouton temps** à nouveau une fois que la partie minutes du temps de cuisson est saisie. Une fois que le **Bouton temps** a été pressé, la portion minutes (« 00:00 ») ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.
- g) Après avoir appuyé sur le **Bouton temp** dans l'étape précédente, le compte à rebours doit avoir commencé.
- h) En utilisant la fonction **Temps**, l'affichage doit afficher la Température de cuisson réglée et le temps écoulé (compte à rebours). Ils doivent alterner pendant tout le cycle de cuisson.

## Instructions de fonctionnement du panneau de commande (suite)

- i) Une fois que le temps fixé s'est écoulé :
  - Le contrôleur réduira automatiquement la température de l'appareil à 49 °C.
  - L'affichage alternera entre 00:00 et 49°C, montrant que le temps fixé est écoulé.
  - Un bip sonore retentira 3 fois, puis encore 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

### 4) **Bouton sonde à viande**

Plage d'affichage : 10°C à 107°C

**REMARQUE** : la fonction **Régler le temps** sera désactivée.

- a) Appuyez sur le **Bouton Sonde à viande**, et le réglage de température de la sonde à viande par défaut de 63°C s'affichera et se mettra à clignoter.
- b) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer le réglage de la température de la sonde à viande.
- c) Appuyez sur le **Bouton Sonde à viande** à nouveau après que le réglage de température désiré a été réglé.
- d) Après que le **Bouton Sonde à viande** a été pressé, l'affichage ne devrait plus clignoter mais indiquer ce qui a été réglé.
- e) En utilisant la fonction **Sonde à viande**, l'affichage doit indiquer la Température de la chambre et la Température de la Sonde à viande. L'affichage alternera tout au long du cycle de cuisson.
- f) Une fois que la température de la sonde à viande désirée a été atteinte :
  - Le contrôleur réduira automatiquement la température à 49°C.
  - L'affichage alternera entre la température de la sonde à viande actuelle et 49°C.
  - Un bip sonore retentira 3 fois, puis encore 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

- 5) La sonde à viande peut être débranchée ou retirée de la nourriture à tout moment. Si la sonde à viande n'est pas branchée ou n'atteint par le réglage de température désiré, l'alimentation de l'élément de chauffe continue jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

- 6) **Bouton d'éclairage LED optionnel** : ce bouton allume et éteint la chambre, si l'appareil en est équipé.

### **Nettoyer le support de l'élément de chauffe :**

- Le support de l'élément peut être nettoyé avec un chiffon humide en utilisant un détergent doux ou de l'eau savonneuse chaude.
- Séchez le contrôleur électrique et l'élément de chauffe avant utilisation.

### **Stocker votre fumoir :**

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Stockez le fumoir dans une zone protégée des intempéries ou sous une couverture lorsqu'il n'est pas utilisé.

## NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN

Nur zur Verwendung im Freien.

Nicht in Innenräumen oder für kommerzielles Kochen verwenden.  
Das Gerät nur in gut gelüfteten Bereichen verwenden.


## VERBRAUCHER

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf.


## INSTALLATEUR/MONTEUR:

Diese Anleitung dem Verbraucher übergeben.

Es liegt in der Verantwortung des Monteurs/Eigentümers, den Smoker zu montieren, zu installieren und instand zu halten.



### WARNHINWEISE



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zum sicheren Gebrauch dieses Geräts. Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitsaussagen, Montageanleitungen und Wartungs- und Pflegeanweisungen, bevor Sie sich an den Zusammenbau und das Grillen machen. Das Versäumen, alle Anweisungen des Herstellers zu befolgen, könnte ernsthaften Personen- und/oder Sachschaden zur Folge haben.

Dieses Gerät entspricht den technischen Normen und Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.

### Verwendung und Sicherheit von Verlängerungskabeln

- Um die bestmögliche Leistung des Smokers zu gewährleisten, wird die Verwendung eines Verlängerungskabels nicht empfohlen.

### Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, zur Sicherheit Folgendes beachten:

- Nur ein zur Verwendung im Freien geeignetes, auf 10 Ampere bemessenes Kabel benutzen.
- Verwenden Sie das kurzmöglichste Verlängerungskabel. Nicht 2 oder mehrere Verlängerungskabel miteinander verbinden.
- Verbindungen trocken und vom Boden entfernt halten.
- Das Kabel nicht über eine Tischplattenkante oder andere Gegenstände hängen lassen, wo Kinder daran ziehen können oder es ein Stolperisiko darstellt.

Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und darüber benutzt werden und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung sollten nicht von unbeaufsichtigten Kindern im Alter von unter 8 Jahren durchgeführt werden. Das Gerät und dessen Kabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.



Dieses Produkt darf nicht zusammen mit Hausmüll entsorgt werden. Dieses Produkt darf nur an einer für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zugelassenen Stelle entsorgt werden. Durch das Sammeln und Recycling von Abfallprodukten tragen Sie dazu bei, natürliche Ressourcen einzusparen und zu gewährleisten, dass das Produkt auf eine umweltfreundliche und gesunde Weise entsorgt wird.




## WARNHINWEISE




### STROMSCHLAG MÖGLICH

- Dieses Gerät ist ausgelegt für: 220-240 Volt – 50-60 Hz, Leistung 800 W Klasse I, IPX4
- Dieses Gerät ist spritzwassergeschützt und zur Verwendung im Freien geeignet. Nehmen Sie es jedoch nicht bei Regen in Betrieb. Schützen Sie es vor Starkregen und Schwallwasser. Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob alle elektrischen Anschlüsse trocken sind.
- Nur in eine Steckdose mit Erdungsanschluss einstecken, die durch einen Sicherungsschalter mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD) geschützt ist, der ein maximales Rating von 30 mA hat.
- Das Stromversorgungskabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß untersuchen. Bei Beschädigung das Kabel nicht benutzen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein besonderes Kabel ersetzt werden, das vom Hersteller oder dessen Kundendienst erhältlich ist.
- Beschädigte Teile nur mit von Char-Broil bereitgestellten Ersatzteilen austauschen.
- Versuchen Sie nicht, beschädigte Teile zu reparieren.
- Im Brandfall den Regler auf die AUS-Position (OFF) stellen, den Smoker aus der Steckdose abstecken und das Feuer ausbrennen lassen. Benutzen Sie kein Wasser, um ein Feuer an diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen.
- Um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Smoker abgekühlt ist, bevor Sie den elektrischen Regler und das Heizelement entfernen und/oder säubern.
- An diesem Produkt keine Veränderungen vornehmen.
- Das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben verwenden.
- Nicht in einem Bereich benutzen, wo man leicht über das Kabel stolpern könnte.
- Dieses Gerät nicht über eine externe Schaltuhr oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem bedienen.



## VORSICHT



- Der Gebrauch von Alkohol und verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln könnte die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät richtig zu montieren oder es sicher zu bedienen.
- Zur Vermeidung von Stromschlag das Stromkabel aus der Steckdose ziehen und den elektrischen Regler entfernen, bevor Sie das Heizelement entfernen und den Smoker reinigen. Den elektrischen Regler oder das Heizelement niemals in irgendeine Flüssigkeit tauchen.
- Dieses Gerät nicht an die gleiche Sicherung wie andere leistungsstarke Geräte anschließen.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

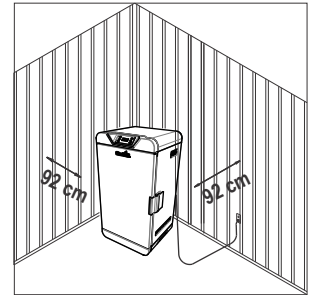
Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, darunter folgende:

### BITTE ALLE ANWEISUNGEN LESEN

- Heiße Oberflächen nicht mit ungeschützten Händen anfassen. Die zum Betrieb vorgesehenen Griffe und Knöpfe benutzen.
- Zum Schutz gegen Stromschlag das Kabel, die Stecker, den Regler oder das Heizelement nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Strenge Überwachung ist erforderlich wenn irgendein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird. Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Den Smoker niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf "AN" ("ON") geschaltet ist.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es verrücken oder reinigen. Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Ersatzteilen abkühlen lassen und vor dem Reinigen.
- Nicht in Betrieb nehmen, wenn das Gerät ein beschädigtes Kabel oder Stecker hat, oder wenn es nicht funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Benutzung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen. Nur Zubehörteile benutzen, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Das Kabel nicht über eine Tisch- oder Schrankkante hängen lassen und es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Das Gerät nicht zweckfremd benutzen. Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät vorgesehen und sollte nie als solches benutzt werden.
- Um den Smoker davor zu schützen, mit Wasser bespritzt zu werden oder ins Wasser zu fallen, sollte der Smoker bei Gebrauch mindestens 3 Meter von einem Pool, Teich oder sonstiger Wasseransammlung entfernt stehen.
- Den Smoker und elektrischen Regler stets trocken halten und keinem Regen aussetzen.
- Elektrische Steckverbinder vom Boden entfernt und trocken halten.
- Vor dem Reinigen des Geräts mit Wasser oder einer anderen Spray-Flüssigkeit stets den elektrischen Regler und das Heizelement entfernen.
- KEINE KOHLE ODER HOLZKOHLE BENUTZEN. Dies würde zu einem Kohlenfeuer führen, und der Smoker ist nicht für Kohle geeignet. Feuer beschädigt das Gerät und es besteht darüber hinaus Brandgefahr.
- Brennstoffe wie z. B. Holzkohlebriketts oder irgendwelche Flüssigbrennstoffe dürfen mit diesem Gerät nicht benutzt werden.
- Dieses Gerät wird während des Gebrauchs und nach Gebrauch heiß sein. Benutzen Sie isolierte Grillhandschuhe oder Handschuhe und langstielige Smoker-Utensilien zum Schutz vor heißen Oberflächen und Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Während des Gebrauchs innerhalb von 7 Metern Entfernung von diesem Smoker kein Benzin, Kerosin oder andere brennbare Flüssigkeiten benutzen oder aufbewahren. Das Umfeld des Geräts sauber und frei von brennbaren Materialien halten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verrücken.
- Während des Grillens muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche in einem Umfeld, das frei von Brennmaterialien ist, stehen.
- Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger benutzen.

## Allgemeine Sicherheit

1. Heiße Oberflächen nicht mit ungeschützten Händen berühren. Zum Transport des Geräts den dazu vorgesehenen hinteren Handgriff benutzen. **BITTE BEACHTEN:** Der hintere Handgriff soll nicht zum Anheben des Geräts benutzt werden.
2. Den Smoker nie unbeaufsichtigt lassen, wenn er auf "AN" (ON) gestellt ist.
3. Kinder vom Smoker entfernt halten sowohl wenn er heiß, als auch wenn er kalt ist.
4. Zum Grillen langstielige Grillutensilien benutzen.
5. Den Smoker abkühlen lassen, bevor Sie ihn verrücken, reinigen oder lagern.
6. Nicht in einem überdachten Bereich grillen.
7. Den Smoker 92 cm von Wänden und Geländern entfernt halten.
8. Nur für Haushaltsgebrauch im Freien. Nicht in Innenräumen oder für kommerzielles Kochen verwenden.
9. Während des Gebrauchs innerhalb von 7 Metern Entfernung von diesem Smoker kein Benzin, Kerosin oder andere Brennstoffe benutzen oder lagern.
10. Den Smoker in einem witterungsgeschützten Bereich lagern oder mit einer Hülle bedecken, wenn er nicht in Gebrauch steht.
11. Nur vom Hersteller empfohlene Zusatzteile verwenden.
12. Der Zusammenbau, die Montage und Instandhaltung des Smokers liegen in der Verantwortung des Monteurs/Eigentümers.
13. Den Grillrost nicht mit Metallfolie bedecken. Dies könnte zu Überhitzung führen und das Gerät beschädigen.
14. Die Abtropfschale nur gemäß der Anweisungen benutzen. Während des Betriebs nicht auf die Grillroste stellen.
15. Die Räucherbox MUSS stets benutzt werden.
16. Lassen Sie KEINE alte Holzasche in der Räucherbox. Räucherbox nach jedem Gebrauch entleeren.
17. Kalte Asche entsorgen, indem man sie in eine Hülle aus Metallfolie gibt, sie über Nacht in kaltem Wasser eintaucht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.



## Handhabung und Pflege Ihres Smokers

### Vor dem Erstgebrauch dieses Smokers:

- Alle Verpackungsmaterialien und Verkaufsetiketten vom Smoker entfernen. Bei der Entfernung der Etiketten keine scharfen Geräte benutzen.
- Grillroste mit warmem Seifenwasser waschen, gründlich spülen und trocknen.

### Vor jedem Gebrauch des Smokers:

- Den Smoker nur benutzen, wenn er auf einer sicheren und ebenen Oberfläche steht, damit er nicht umkippen kann. Das Gerät **NICHT** über unebene Oberflächen hinweg verrücken.
- Um zu vermeiden, dass Haushalts-Sicherungsschalter ausgelöst werden, den elektrischen Regler trocken halten und am gleichen Schaltkreis keine anderen elektrischen Produkte benutzen.
- Vor jedem Gebrauch die Fettaufschale prüfen, um sicherzustellen, dass sie leer und richtig angebracht ist.
- Um beim Grillen einen Antihaf-Effekt zu erreichen, eine reichhaltige Beschichtung von Pflanzenöl oder auf Pflanzenöl basierendem Spray auf den Grillrost auftragen.
- Die Grillroste **NICHT** mit Metallfolie bedecken.



## WARNHINWEISE



- Das Versäumen, alle Anweisungen des Herstellers zu befolgen, könnte ernsthaften Personen- und/oder Sachschaden zur Folge haben.
- Bei der Bedienung Ihres Smokers Sorgfalt walten lassen.
- Lesen und befolgen Sie alle Informationen und Sicherheitsvorschriften in dieser Produktübersicht, bevor Sie sich daranmachen, diesen Smoker zu montieren oder zu bedienen.



## VORSICHT



Bei der Reinigung des Smokers keine scharfen oder spitzen Geräte benutzen.

Bei der Reinigung der Porzellanroste oder des Smoker-Gehäuses keine scharfen Ofenreiniger, Stahlwolle oder Metallbürsten benutzen. Diese würden die Oberfläche beschädigen.

Beschädigte Teile nur mit von Char-Broil zertifizierten Ersatzteilen auswechseln. Nicht versuchen, beschädigte Teile zu reparieren.

### Sicherheitstipps

- Wenn Sie mit dem Gerät ein Problem haben, bitte im Abschnitt "Fehlerdiagnose" nachlesen.
- Den Smoker oft reinigen, vorzugsweise nach jedem Grillen. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Die Grillklappe während des Betriebs **NICHT** öffnen, es sei denn, es ist erforderlich. Das Öffnen der Klappe fördert Wärmeverlust und verlängert die Grillzeit.
- **KEINE KOHLE ODER HOLZKOHLE BENUTZEN.** Dies würde zu einem Kohlenfeuer führen, und der Smoker ist nicht für Kohle geeignet. Feuer beschädigt das Gerät und es besteht darüber hinaus Brandgefahr.



## GEFAHR



Im Brandfall den Smoker aus der Steckdose abstecken und das Feuer ausbrennen lassen. Halten Sie einen für Elektrogeräte und Fettbrand geeigneten Feuerlöscher griffbereit. Benutzen Sie kein Wasser, um ein Feuer an diesem oder einem anderen elektrischen Gerät zu löschen. Zur Vermeidung von Stromschlag vor dem Reinigen des Smokers das Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Den elektrischen Regler oder das Heizelement nie in irgendeine Flüssigkeit tauchen.

- Grillroste, Wasserwanne, Prüfsonde und Auffangwanne regelmäßig mit warmem Seifenwasser oder einer Lösung aus Wasser und Backpulver reinigen. Für hartnäckige Flecken abriebfestes Scheuerpulver verwenden. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

- Den Smoker mit einem abriebfesten Reinigungsmittel reinigen.
- Grillroste, Wasserwanne, Prüfsonde und Auffangwanne regelmäßig mit warmem Seifenwasser oder einer Lösung aus Wasser und Backpulver reinigen. Für hartnäckige Flecken abriebfestes Scheuerpulver verwenden. Falls zur Reinigung irgendwelcher Grilloberflächen des Smokers ein Borstenpinsel benutzt wird, vergewissern Sie sich, dass vor dem Grillen keine losen Borsten auf den Grilloberflächen zurückbleiben. Die Grilloberflächen sollten nicht gereinigt werden, wenn der Smoker heiß ist.
- Nach jedem Gebrauch die Oberfläche des Thermostats reinigen. An der hinteren Innenwand des Smokers befinden sich zwei Thermostate.
- Falls Ihr Smoker mit einem Fenster versehen ist, benutzen Sie beim Reinigen dieses Fensters keine scharfen Reinigungsmittel. Benutzen Sie ein für den Gebrauch bei Ceranfeldherden erprobtes Reinigungsmittel. Das Fenster ist gehärtet und bei normalem Gebrauch bruchfest.
- Die Räucherbox oft reinigen, um Ascheansammlung, Rückstände und Staub zu verhindern.
- Kalte Asche entsorgen, indem man sie in eine Hülle aus Metallfolie gibt, sie über Nacht in kaltem Wasser eintaucht und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgt.
- Nach jedem Gebrauch **MUSS** die Klappe mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um die Dichtung in betriebs sicherem Zustand zu halten.



## WARNHINWEISE



### Zur sicheren Bedienung Ihres Geräts und zur Vermeidung von ernsthaften Verletzungen

- Der Gebrauch von Alkohol und verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln könnte die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät richtig zu montieren oder es sicher zu bedienen.
- Während des Grillens muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Oberfläche in einem Umfeld, das frei von Brennmaterialien ist, stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder und Haustiere stets von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verrücken.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät vorgesehen und sollte nie als solches benutzt werden.
- Dieses Gerät wird während des Gebrauchs und nach Gebrauch heiß sein. Benutzen Sie isolierte Grillhandschuhe oder Handschuhe und langstielige Smoker-Utensilien zum Schutz vor heißen Oberflächen und Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Das Umfeld des Geräts sauber und frei von Brennmaterialien halten.
- Das Umfeld des Geräts sauber und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündbaren Dämpfen und Flüssigkeiten halten.
- Das Gerät nur in gut belüfteten Bereichen benutzen.



### Apartment-Bewohner:

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Hausverwaltung nach der Brandschutzordnung hinsichtlich der Verwendung eines elektrischen Smokers auf den Freiflächen Ihrer Wohnanlage.

	<b>VORSICHT</b>	
<b>HEISSE OBERFLÄCHEN!</b> Den Griff der Räucherbox während des Betriebs <b>NICHT</b> berühren. Der Griff kann heiß werden und Verletzungen verursachen. Falls Sie den Griff während des Betriebs berühren müssen – vergewissern Sie sich, dass Sie angemessene Schutzhandschuhe tragen, um Verletzungen zu vermeiden.		

### Lebensmittelsicherheit

Die Lebensmittelsicherheit ist sehr wichtig, um das Grillen im Freien genießen zu können. Um Lebensmittel von schadhafte Bakterien zu schützen, befolgen Sie diese vier grundlegenden Anweisungen.

**Sauberkeit:** Vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel die Hände, Utensilien und Oberflächen mit heißem Seifenwasser waschen.

**Trennung:** Rohes Fleisch und Geflügel von verzehrfertigem Grillgut getrennt halten, um Kreuzkontamination zu vermeiden. Benutzen Sie beim Entfernen von gekochtem Grillgut einen sauberen Servierteller und Besteck.

**Grillen:** Fleisch und Geflügel gut durchkochen, um Bakterien abzutöten. Benutzen Sie ein Thermometer, um die empfohlenen inneren Temperaturen zu gewährleisten.

**Kaltstellen:** Vorbereitete Mahlzeiten und Reste so schnell wie möglich in den Kühlschrank stellen.

### So können Sie feststellen, ob Fleisch gut durchgegrillt ist

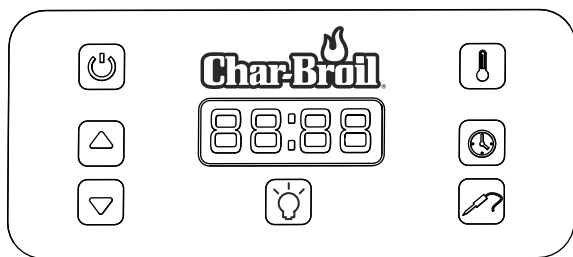
- Die Außenseite von Fleisch und Geflügel, das in dem Gerät gegrillt wird, wird oft sehr schnell braun. Verwenden Sie nur aufgetautes Fleisch und ein Fleischthermometer, um sich zu vergewissern, dass das Grillgut eine sichere innere Temperatur erreicht hat, und schneiden Sie das Grillgut an, um Anzeichen des gewünschten Garheitsgrades zu erkennen.
- Wir empfehlen, dass Lebensmittel vor dem Grillen in Ihrem Gerät eine Temperatur von mindestens 4,4°C haben.
- Ganzes Geflügel sollte 74°C erreichen. Säfte sollten klar sein und Fleisch sollte nicht rosa sein.
- Rind-, Kalb- und Lamm-Steaks und-Braten, und Schweinekoteletts, können bei bis zu 71°C gegrillt werden.
- NIEMALS Fleisch oder Geflügel teilkochen und später fertig kochen. Das Grillgut vollständig kochen, um schädliche Bakterien zu zerstören.
- Benutzen Sie ein Fleischthermometer, um die Erreichung der richtigen Nahrungsmittel-Temperaturen zu gewährleisten.






### Reinigung Ihres Smokers:

Eine übermäßige Ansammlung von eingebranntem Fett und Speiseresten wird die Grillleistung des Smokers reduzieren. Zur Erreichung der optimalen Leistung:

- Innen- und Außenseiten mindestens einmal pro Saison reinigen, häufiger bei intensiver Nutzung.
- Die besten Resultate werden erzielt, indem Partikelansammlungen nach unten gegen das Unterteil des Smokers gebürstet werden.
- Unter Anwendung eines milden Reinigungsmittels die Innenflächen des Smokers leicht mit einer Kunststoffbürste oder einem Borstenpinsel scheuern.

## Bedientafel Bedienungsanleitung



-  **Power Taste** - Schaltet den Smoker ein und aus
-  **Up Taste** - Erhöht Zeit-/Temperaturwert
-  **Down Taste** - Verringert Zeit-/Temperaturwert
-  **Temp Taste** - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Grilltemperatur
-  **Time Taste** - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Grillzeit
-  **Meat Probe Taste** - Schaltet die Betriebsart auf Einstellung der Zieltemperatur der Fleisch-Prüfsonde
-  **Kammerbeleuchtung** - An/Aus (On/Off; optional)

- Die Temperaturmessung der Bedientafel könnte zuzüglich oder abzüglich um 5-8°C schwanken, weil das Gerät zur Erhaltung der korrekten Grilltemperatureinstellung zyklert.
- Die **Power Taste** einmal drücken; das Gerät ist jetzt bereit, die Eingabe zur Einstellung durch die **Temp Taste**, **Time Taste** und/oder **Meat Probe Taste** anzunehmen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist und 19 Stunden lang bedienerlos gelassen wird, schaltet es automatisch ab.
- Der Regler liest und zeigt die interne Grilltemperatureinstellung in °C, die Zeit in 00:00 (Stunden:Minuten) und die Prüfsondentemperatur in °F an. Die Temperaturmessung kann von °C auf °F geändert werden, indem die „UP“ und „DOWN“ Tasten gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt werden. Die Temperaturmessungen können auf die gleiche Weise von °F zurück auf °C geändert werden.
- Das Heizelement heizt erst auf, wenn Sie die **Temp** und **Time** oder **Meat Probe**- und Temp-Einstellungen eingeben.  
**BITTE BEACHTEN:** Sie müssen entscheiden, ob Sie nach Zeit oder Prüfsonden-Zieltemperatur kochen möchten. Diese Funktionen funktionieren nicht gleichzeitig.
- Falls die Prüfsonde nicht am Smoker angeschlossen ist, ist die Prüfsondenfunktion deaktiviert.

### 1) Ihren Smoker einbrennen

**BITTE BEACHTEN:** Brennen Sie Ihren Smoker vor dem ersten Grillen ein.

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Wasserwanne sich **OHNE WASSER** an der richtigen Stelle befindet und dass die Räucherbox sich ohne Holzschnittel an der richtigen Stelle befindet.
- b) **Das Gerät an das Netz anschließen.** Das Display wird sofort mit Strom versorgt. Es ertönt ein Signalton, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen ist.
- c) Die **Power Taste** einmal drücken; die Bedientafel ist jetzt betriebsbereit.
- d) Drücken Sie die **Temp Taste** und stellen Sie die Temperatur auf maximal **135°C** ein, indem Sie die „UP“ und „DOWN“ Tasten bedienen.

(Fortsetzung nächste Seite)

## Bedientafel Bedienungsanleitung (Fortsetzung)

- e) Drücken Sie die **Time Taste** und stellen Sie die Zeit auf **2 Stunden**, indem Sie die „UP“ und „DOWN“ Tasten bedienen.
- f) Nach Ablauf von 2 Stunden den Smoker abschalten und abkühlen lassen.
- g) Sobald der Einbrennprozess abgeschlossen ist, ist Ihr Smoker einsatzbereit.

### VORSICHT:



Tragen Sie Schutzhandschuhe wenn Sie im Innenbereich des Smokers arbeiten.

### Gebrauch der Räucherbox:

Die Räucherbox ermöglicht es Ihnen, Ihren Speisen Raucharoma hinzuzufügen. Die Räucherbox einfach bis zur gewünschten Höhe mit Holzschnitteln füllen und sie vor dem Vorheizen des Smokers an ihre Position schieben. Die Räucherbox kann zur Anpassung auf kürzere oder längere Grillzeiten auf verschiedene Höhen gefüllt werden. Es gibt viele Arten von Holzschnitteln, aus denen sich verschiedene Aromen ergeben. Bitte beziehen Sie sich auf den Grilling-Guide, wo Sie eine Abbildung finden, die die veranschlagten Verhältnisse zwischen Holzschnittel-Ebene und Kochzeiten sowie Rauch-Aroma-Angaben anzeigt.

### BITTE BEACHTEN:

- Die Räucherbox ist nur für Holzschnittel oder Pellets konstruiert; benutzen Sie keine Holzklotze.
- Während des Betriebs des Smokers die Räucherbox immer an die richtige Stelle einsetzen, ob Sie Holzschnittel verwenden oder nicht. Während des Grillens die Räucherbox nicht entfernen oder wieder auffüllen.

### Gebrauch der Wasserwanne:

Ihr Gerät ist mit einer Wasserwanne ausgerüstet. Die Wasserwanne dient dazu, Fleisch während des Grillens feucht zu halten. Zur Benutzung die Wasserwanne bis auf die maximale Wassermarkierung mit warmem Wasser füllen (kaltes Wasser kann die Temperatur des Grills verringern) und an ihre Position schieben. Die Wasserwanne nicht überfüllen.

### BITTE BEACHTEN:

- Wasserbenutzung ist zum Räuchern nicht erforderlich.
- Die Wasserwanne zur Bedienung des Smokers stets in ihrer Position halten, ungeachtet dessen, ob Sie Wasser benutzen oder nicht. Während des Grillens die Wasserwanne nicht entfernen.
- Falls die Wasserwanne während des Grillens wieder aufgefüllt werden muss, so tun Sie dies stets durch die Öffnung in der Tropfschalen-Baugruppe. Beim Wiederauffüllen der Wasserwanne vorsichtig sein, um zu vermeiden, dass irgendeine Flüssigkeit mit dem Heizelement in Kontakt kommt. Dies könnte eine ernsthafte Beschädigung des Heizelements zur Folge haben, einschließlich Auflodern und Elektrizitätsausfall.

### Grillen mit Ihrem Smoker: -

**BITTE BEACHTEN:** Beim Vorheizen des Smokers die Räucherbox immer in ihrer Position halten, einschließlich Holzschnittel, falls diese benutzt werden.

- 1) Den Vorheizungszyklus einstellen
  - a) Die **Temp Taste** drücken.
  - b) Die „UP“ und „DOWN“ Tasten zur Hoch- oder Niedrig-Stellung drücken und halten, bis die Buchstaben „PH“ sichtbar werden. Die Taste loslassen. „PH“ blinkt auf.
  - c) Die Temp Taste erneut drücken. Das Display blinkt nicht mehr auf, wodurch angezeigt wird, dass das „PH“ eingestellt ist.
  - d) Das Display zeigt „PH“ an; während des Vorheiz-Zyklus wird keine Temperatur angezeigt.
  - e) Das Gerät startet den Vorheiz-Prozess automatisch.

## Fortsetzung

- f) Der Vorheiz-Zyklus dauert 40 Minuten.
- g) Nach Ende des 40-Minuten Vorheiz-Zyklus:
  - Reduziert das Gerät automatisch die Innentemperatur.
  - Das Display blinkt auf und zeigt „00:00“ an (keine Temperatur wird angezeigt)
  - Ein Signalton wird zu hören sein – zuerst 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden.
- h) Danach können Sie die **Temp Taste**, **Meat Probe Taste** oder die **Time Taste** benutzen, um den Smoker in Betrieb zu nehmen.

**BITTE BEACHTEN:** Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn 60 Minuten vergangen sind, nachdem der anfängliche 40-minütige Vorheiz-Zyklus beendet ist (40 Minuten Vorheizen + 1 Stunde = insgesamt 100 Minuten).

**WICHTIG:** Beim Grillen stets die Wasserwanne und Räucherbox in Stellung halten, ob sie gefüllt sind oder nicht.

### 2) Benutzung der **Temp Taste**

Anzeigebereich: 38°C - 135°C

- a) **Temp Taste** drücken. Das voreingestellte Temperatur-Setting von 93°C wird angezeigt.
- b) Die „**UP**“ bzw. „**DOWN**“ Taste drücken und halten, um die gewünschte Grill-Temperatur zu erhöhen bzw. zu erniedrigen. (Das Display sollte automatisch höher oder niedriger anzeigen, wenn die Taste gedrückt ist und aufhören, wenn die Taste losgelassen wird.)
- c) Die **Temp Taste** nach Eingabe der erwünschten Temperatur erneut drücken. Nach Drücken der **Temp Taste** sollte das Display nicht mehr aufblinken, was anzeigt, dass die Einstellung erfolgt ist.

### 3) Benutzung der **Time Taste**:

Anzeigebereich: 00:00 – 19:00 Uhr.

**BITTE BEACHTEN:** Die **Meat Probe**-Funktion wird deaktiviert.

- a) Drücken Sie die **Time Taste**, worauf ein Aufblinken „00:00“ erfolgt.
- b) Die „**UP**“ bzw. „**DOWN**“ Taste drücken, um die Zeitanzeige („00:00“) in Schritten von je einer Stunde zu erhöhen oder zu verringern. (Das Display sollte weiterhin aufblinken.) Das Display wird einen höheren oder niedrigeren Wert anzeigen, je nachdem, ob die Taste gedrückt wird, und wird aufhören, wenn die Taste losgelassen wird.
- c) Die **Time Taste** erneut drücken, nachdem der erwünschte Stundenabschnitt der Grillzeit eingegeben wird. Nach dem Drücken der **Time Taste** sollte der Stundenabschnitt („00:00“) nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
- d) Der Minutenabschnitt („00:00“) wird zu dieser Zeit weiterhin aufblinken, weil eine Einstellung noch nicht erfolgt ist.
- e) Die „**UP**“ bzw. „**DOWN**“ Taste drücken, um die Minuten („00:00“) zu erhöhen oder zu verringern. Das Display sollte weiterhin aufblinken.
- f) Die **Time Taste** erneut drücken, nachdem der erwünschte Minutenabschnitt der Grillzeit eingegeben wird. Nach dem Drücken der **Time Taste** sollte der Minutenabschnitt („00:00“) nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
- g) Nachdem im vorhergehenden Schritt die **Time Taste** gedrückt wurde, sollte die Zeit anfangen, zurückzulaufen.
- h) Wenn die **Time**-Funktion benutzt wird, sollte das Display die eingestellte Grilltemperatur und die tatsächlich vergangene Zeit (countdown) anzeigen. Im Lauf des Grill-Zyklus sollten diese abwechselnd angezeigt werden.

## Bedientafel Bedienungsanleitung (Fortsetzung)

- i) Wenn die erwünschte Zeit abgelaufen ist:
  - Der Regler verringert die Temperatur des Geräts automatisch auf 49°C.
  - Das Display wird abwechselnd 00:00 und 49°C anzeigen, was darauf hinweist, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
  - Ein Signalton wird zu hören sein – 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden bis die **Power Taste** gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt.

### 4) **Meat Probe Taste**

Anzeigebereich: 10°C bis 107°C

**BITTE BEACHTEN:** Die **Set Time**-Funktion wird deaktiviert.

- a) Drücken Sie die **Meat Probe Taste**, wodurch die voreingestellte erwünschte Prüfsonden-Temperatur von 63°C angezeigt wird und aufblinkt.
- b) Die „**UP**“ bzw. „**DOWN**“ Taste drücken und halten, um die gewünschte Prüfsonden-Temperatur-Einstellung zu erhöhen bzw. zu erniedrigen.
- c) Die **Meat Probe Taste** erneut drücken, nachdem die erwünschte Prüfsonden-Temperatureinstellung eingegeben wird.
- d) Nach dem Drücken der **Meat Probe Taste** sollte das Display nicht mehr aufblinken, wodurch angezeigt wird, dass die Einstellung erfolgt ist.
- e) Bei Anwendung der **Meat Probe**-Funktion sollte das Display die Kammertemperatur und die tatsächliche Prüfsonden-Temperatur anzeigen. Im Lauf des Grill-Zyklus wird das Display die Temperaturen abwechselnd anzeigen.
- f) Sobald die erwünschte Prüfsonden-Temperatur erreicht ist:
  - wird der Regler die eingestellte Temperatur automatisch auf 49°C erniedrigen.
  - wird das Display abwechselnd die tatsächliche Prüfsonden-Temperatur und 49°C anzeigen.
  - wird ein Signalton zu hören sein – 3 Signale und danach 3 Signale alle 30 Sekunden bis die **Power Taste** gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt.

- 5) Die Fleisch-Prüfsonde kann jederzeit ausgesteckt oder von dem Grillgut entfernt werden. Falls die Prüfsonde nicht eingesteckt ist oder nicht die erwünschte Prüfsonden-Temperatur-Einstellung erreicht, erfolgt weiterhin Stromzufuhr zum Heizelement bis die **Power Taste** gedrückt wird oder die automatische Absperrung nach Erreichung des Maximalwerts von 19 Stunden erfolgt

- 6) **Optionale LED-Lampen-Taste:** Mit dieser Taste wird die Kammerbeleuchtung ein- und ausgeschaltet, wenn diese Ausrüstung vorliegt.

### Reinigen des Heizelement-Halters:

- Der Element-Halter kann mit einem feuchten Tuch und unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels oder heißem Seifenwasser gereinigt werden.
- Den elektrischen Regler und das Heizelement vor Gebrauch trocknen.

### Aufbewahrung Ihres Smokers:

- Grillrost reinigen.
- Wenn der Smoker nicht in Gebrauch ist, sollter er in einem witterungsgeschützten Bereich oder unter der Smoker-Haube aufbewahrt werden.

## ESCLUSIVAMENTE PER USO ALL'APERTO

Esclusivamente per uso all'aperto.

Non utilizzare in ambienti chiusi o in cucine commerciali.

Da utilizzare solo in ambienti ben ventilati.

## CLIENTE

Conservare questo manuale per futura consultazione.

## INSTALLATORE/ASSEMBLATORE:

È responsabilità del proprietario/assembleatore montare, installare ed effettuare la manutenzione dell'affumicatore.



Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza questo apparecchio.

Leggere e seguire tutte le informazioni sulla sicurezza, le istruzioni per il montaggio e le indicazioni per l'uso e la manutenzione prima di tentare di effettuare il montaggio e cucinare. La mancata osservanza di tutte le istruzioni del produttore potrebbe comportare gravi lesioni personali e/o danni a cose.

Questo apparecchio è conforme agli standard tecnici e ai requisiti di sicurezza degli apparecchi elettrici.

### Utilizzo e sicurezza di prolunghe

- Per una migliore prestazione dell'affumicatore, l'utilizzo di prolunghe non è consigliato

### Se si deve usare una prolunga, per la propria sicurezza:

- Utilizzare solo prolunghe per l'impiego all'aperto da 10 ampere.
- Usare cavi di prolunga più corti possibili. Non collegare fra di loro 2 o più cavi di prolunga.
- Tenere i collegamenti asciutti e sollevati da terra.
- Non lasciare cavi che pendano da un tavolo o da altri oggetti dove possono essere tirati dai bambini o sui quali ci si può inciampare.

**Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sotto supervisione o istruite su come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e comprendendo i rischi a cui si può andare incontro. I bambini non dovranno giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non dovrà essere effettuata da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata di bambini che abbiano meno di 8 anni.**



Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Questo prodotto deve essere smaltito presso un luogo autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Tramite la raccolta e il riciclo dei rifiuti si aiutano a salvare risorse naturali e si assicura che il prodotto venga smaltito in modo che protegga l'ambiente e sia salutare.



## POSSIBILI SCARICHE ELETTRICHE

- Questo apparecchio è compatibile con: 220-240 Volts – 50-60 Hz, potenza di uscita 800 W Classe I, IPX4
- Collegare solo a prese dotate di messa a terra e protette da un interruttore automatico differenziale (RCD) che abbia una tensione massima di 30 mA.
- Ispezionare regolarmente il cavo per eventuali segni di danno o di usura. Non utilizzare se il cavo è danneggiato.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo rappresentante o da persone altrettanto qualificate per evitare eventuali rischi.
- Sostituire le parti danneggiate solo con ricambi forniti da Char-Broil. Non tentare di riparare le parti danneggiate.
- In caso di incendio, mettere il regolatore in posizione OFF, scollegare l'affumicatore dalla presa e aspettare che il fuoco si estingua. Non usare acqua per spegnere le fiamme nè in questo nè in altri apparecchi elettrici.
- Per evitare la possibilità di ustioni, assicurarsi che l'affumicatore sia freddo prima di rimuovere e/o pulire il regolatore elettrico e l'elemento riscaldante.
- Non modificare questo prodotto.
- Utilizzare l'apparecchio solo seguendo le istruzioni riportate su questo manuale.
- Non usare in un'area trafficata dove è possibile inciampare sul cavo elettrico.
- Non far funzionare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



- L'assunzione di bevande alcoliche, farmaci o stupefacenti possono compromettere l'abilità di assemblare l'apparecchio in modo adeguato o di farlo funzionare in sicurezza.
- Per evitare eventuali scariche elettriche, scollegare il cavo e rimuovere il regolatore elettrico prima di togliere l'elemento riscaldante e pulire l'affumicatore.
- Non immergere mai il regolatore elettrico o l'elemento riscaldante in alcun tipo di liquido.
- Non utilizzare questo apparecchio sullo stesso circuito di altri apparecchi ad alta potenza.

## IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, si dovrebbero sempre osservare basilari precauzioni di sicurezza, tra cui:

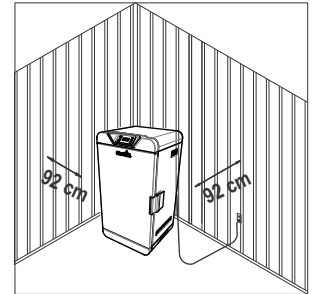
### LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- Non toccare superfici calde con mani non protette. Utilizzare le maniglie e manopole previste per le operazioni di funzionamento.
- Per proteggersi dalle scariche elettriche, non immergere cavi, prese, regolatore o elemento riscaldante nell'acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Una stretta supervisione è necessaria quando un apparecchio viene usato da bambini o si trova nelle loro vicinanze. Tenere bambini e animali domestici sempre lontani dall'apparecchio.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Non lasciare mai l'affumicatore incustodito quando è in posizione ON.
- Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima di spostarlo o di pulirlo. Aspettare che si raffreddi prima di inserire o rimuovere alcuna parte.
- Non utilizzare nessun apparecchio che abbia un cavo o una spina danneggiata, dopo un malfunzionamento o dopo che abbia subito qualunque tipo di danno.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare lesioni personali. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
- Non lasciare cavi che pendono da un tavolo o da un bancone e non toccare superfici calde.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi che non siano quelli per cui è stato creato. Questo apparecchio non è stato concepito e non dovrebbe mai essere utilizzato come fonte di riscaldamento.
- Per evitare che l'affumicatore venga colpito da spruzzi o cada in acqua, non utilizzarlo nel raggio di 3 metri da piscine, stagni o altri corpi d'acqua.
- Tenere l'affumicatore e il regolatore elettrico sempre asciutti e non esporli alla pioggia.
- Tenere le spine sollevate da terra e asciutte.
- Non utilizzare acqua o altri spray liquidi per pulire il prodotto senza prima staccare il regolatore elettrico e rimuovere l'elemento riscaldante.
- **NON USARE CARBONE.** Si svilupperanno fiamme e l'affumicatore non è concepito per essere usato con il carbone. Le fiamme creeranno condizioni non sicure e danneggeranno l'affumicatore.
- Non usare combustibili nell'apparecchio, come bricchetti di carbone o altri liquidi.
- Questo apparecchio sarà caldo durante e dopo l'uso. Utilizzare guantoni da forno o presine e utensili con manici lunghi per proteggersi da superfici calde o da schizzi dei liquidi di cottura.
- Non usare o conservare benzina, cherosene o altri liquidi infiammabili nel raggio di 7 metri da questo affumicatore quando è in uso. Tenere l'area intorno all'apparecchio sgombra da materiali che possano prendere fuoco.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Quando in uso, l'apparecchio deve poggiare su una superficie piatta e stabile in un'area sgombra da materiale combustibile.
- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire l'affumicatore.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## Sicurezza generale

1. Non toccare superfici calde con mani non protette. Utilizzare la maniglia sulla parte posteriore per gli spostamenti. **NOTA:** la maniglia sulla parte posteriore non deve essere usata per sollevare l'apparecchio.
2. Non lasciare mai l'affumicatore incustodito in posizione ON.
3. Tenere i bambini lontani dall'affumicatore quando è caldo, ma anche quando è freddo.
4. Usare utensili da barbecue per cucinare.
5. Lasciare che l'affumicatore si raffreddi prima di spostarlo, pulirlo o conservarlo.
6. Non cucinare sotto un tetto.
7. Tenere l'affumicatore a 92 centimetri da pareti e ringhiere.
8. Per esclusivo uso domestico in ambienti all'aperto. Non utilizzare in ambienti chiusi o in cucine commerciali.
9. Non usare o conservare benzina, cherosene o altri liquidi infiammabili nel raggio di 7 metri da questo affumicatore durante l'utilizzo.
10. Conservare l'affumicatore in un'area protetta da fenomeni climatici o utilizzare un telo di protezione quando non è in uso.
11. Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
12. È responsabilità del proprietario/assemblatore montare, installare ed effettuare la manutenzione dell'affumicatore.
13. Non coprire la griglia di cottura con fogli di carta di alluminio, in quanto si potrebbe creare un surriscaldamento e danneggiare l'apparecchio.
14. Utilizzare la vaschetta di raccolta solo seguendo le istruzioni. Non collocarla sulla griglia durante le operazioni di funzionamento.
15. Il box affumicatore **DEVE** essere usato sempre.
16. **NON LASCIARE** vecchie ceneri nel box affumicatore. Svuotarlo dopo ogni uso.
17. Smaltire la cenere fredda riponendola in un involucro di carta di alluminio, lasciato a mollo in acqua per tutta la notte e poi gettandolo in un contenitore non combustibile



## Utilizzo e manutenzione dell'affumicatore

### Prima di usarlo per la prima volta:

- Rimuovere il materiale di imballaggio e le etichette di vendita dall'affumicatore. Non usare attrezzi affilati per rimuovere gli adesivi.
- Lavare le griglie con acqua tiepida e sapone, sciacquare e asciugare accuratamente.

### Prima di ogni utilizzo:

- Usare l'affumicatore solo su una superficie stabile e piatta per evitare che possa rovesciarsi. **NON** spostare l'apparecchio su superfici non piane.
- Per evitare che scatti il salvavita, tenere asciutto il regolatore elettrico e non usare altri prodotti elettrici sullo stesso circuito.
- Controllare la vaschetta del grasso per assicurarsi che sia vuota e che sia posizionata in modo adeguato prima di ogni uso.
- Per cucinare senza grassi, spalmare uno strato di olio vegetale o spray di olio vegetale sulla griglia.
- **NON** coprire la griglia con carta di alluminio.



## ATTENZIONE



- La mancata osservanza di tutte le istruzioni del produttore potrebbe comportare gravi lesioni personali e/o danni a cose.
- Usare prudenza quando si utilizza l'affumicatore.
- Leggere e seguire tutte le informazioni e le indicazioni sulla sicurezza contenute in questo manuale prima di tentare di montare e utilizzare questo affumicatore.



## AVVERTENZA



Non usare attrezzi affilati o taglienti per pulire l'affumicatore.

Non usare prodotti abrasivi per pulire il forno, spazzole di lana d'acciaio o metallo per pulire le griglie di porcellana o il corpo dell'affumicatore, in quanto danneggeranno la finitura.

Sostituire eventuali parti danneggiate solo con pezzi di ricambio certificati dalla Char-Broil. Non tentare di riparare parti danneggiate.

### Consigli per la sicurezza

- Se si ha un problema con l'apparecchio consultare la "Guida alla risoluzione dei problemi".
- Pulire spesso l'affumicatore, preferibilmente dopo ogni uso. Se si usa una spazzola in setola per pulire una delle superfici di cottura dell'affumicatore, assicurarsi che non vi sia alcun residuo sulla superficie prima di cucinare. Non è consigliabile pulire le superfici di cottura quando l'affumicatore è caldo.
- **NON** aprire l'affumicatore durante il funzionamento, a meno che non sia necessario. L'apertura della porta consentirà al calore di fuoriuscire e farà rallentare il tempo di cottura.
- **NON USARE CARBONE.** Si svilupperanno fiamme e l'affumicatore non è concepito per essere usato con il carbone. Le fiamme creeranno condizioni non sicure e danneggeranno l'affumicatore. Per creare il sapore dell'affumicatura, usare **pezzetti di legno**.



## PERICOLO



In caso di incendio, scollegare l'affumicatore dalla presa e aspettare che il fuoco si estingua. Non usare acqua per spegnere le fiamme nè in questo nè in altri apparecchi elettrici.

Per evitare la possibilità di scariche elettriche, scollegare il cavo elettrico prima di pulire l'affumicatore. Non immergere mai il regolatore elettrico o l'elemento riscaldante in liquidi di qualunque tipo.

- Pulire l'affumicatore con un detersivo non abrasivo.
- Pulire regolarmente le griglie, la vaschetta dell'acqua, la sonda per carni e la vaschetta di raccolta con acqua tiepida e sapone o una soluzione composta da bicarbonato di soda e acqua. Utilizzare polvere in fibra abrasiva per macchie più resistenti. Se si usa una spazzola in setola per pulire una delle superfici di cottura dell'affumicatore, assicurarsi che non vi sia alcun residuo sulla superficie prima di cucinare. Non è consigliabile pulire le superfici di cottura quando l'affumicatore è caldo.
- Pulire la superficie dei termostati dopo ogni uso. Ci sono due termostati situati all'interno della parete posteriore dell'affumicatore.
- Se l'affumicatore è dotato di una finestrella, non usare detersivi abrasivi per pulirla. Utilizzare un detergente approvato per l'uso di piani cottura in ceramica. La finestrella è in vetro temprato e non si romperà in normali condizioni d'uso.
- Pulire frequentemente il box affumicatore per rimuovere l'accumulo di cenere, residui e polvere.
- Smaltire la cenere fredda riponendola in un involucro di carta di alluminio, lasciato a mollo in acqua per tutta la notte e poi gettandolo in un contenitore non combustibile.
- La guarnizione della porta DEVE essere pulita con un panno umido dopo ogni uso allo scopo di mantenerne il corretto funzionamento.



## ATTENZIONE



### Per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e per evitare gravi lesioni

- L'assunzione di bevande alcoliche, farmaci o stupefacenti possono compromettere l'abilità di assemblare l'apparecchio in modo adeguato o di farlo funzionare in sicurezza.
- Quando in uso, l'apparecchio deve poggiare su una superficie piatta e stabile in un'area sgombra da materiale combustibile.
- Non lasciarlo l'apparecchio incustodito. Tenere bambini e animali domestici sempre lontani dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è stato concepito e non dovrebbe mai essere utilizzato come fonte di riscaldamento.
- Questo apparecchio sarà caldo durante e dopo l'uso. Utilizzare guanti da forno o presine e utensili con manici lunghi per proteggersi da superfici calde o da schizzi dei liquidi di cottura.
- Tenere l'area intorno all'apparecchio sgombra da materiali che possono prendere fuoco.
- Tenere l'area intorno all'apparecchio sgombra da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Usare l'apparecchio solo in ambienti ben ventilati.

### Per chi abita in appartamento:

Chiedere alla direzione dello stabile quali sono i requisiti relativi al codice di prevenzione degli incendi sull'utilizzo di affumicatori elettrici nel palazzo in cui si abita. Utilizzare solo nel modo consentito.

	<b>AVVERTENZA</b>	
<b>SUPERFICI CALDE!</b>		
<b>NON</b> toccare la maniglia del box affumicatore durante il funzionamento. La maniglia può diventare calda e provocare lesioni. Se si deve toccare la maniglia durante il funzionamento, assicurarsi di indossare guanti che provvedano adeguata protezione per evitare qualunque infortunio.		

### Sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare è una componente molto importante per godere l'esperienza della cucina all'aperto. Per tenere il cibo protetto da batteri nocivi, seguire questi quattro semplici passi.

**Pulire:** Lavare le mani, gli utensili e le superfici con acqua calda e sapone prima e dopo la manipolazione di carni e pollame crudo.

**Separare:** Separare carni e pollame crudo da alimenti pronti per essere mangiati per evitare qualunque contaminazione. Utilizzare piatti e utensili puliti quando si rimuovono i cibi cotti.

**Cucinare:** Cucinare carni e pollame completamente per distruggere i batteri. Usare un termometro per assicurare la corretta temperatura interna degli alimenti.

**Conservare in frigo:** Conservare in frigo tempestivamente gli alimenti preparati e gli avanzi.

### Come capire quando la carne è completamente cotta

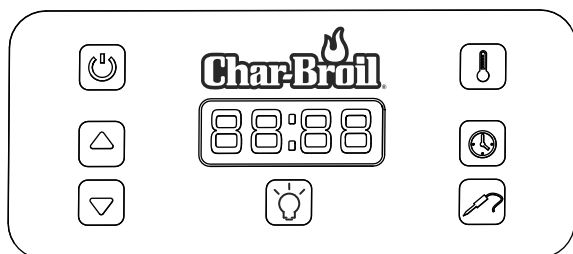
- La parte esterna di carni e pollame cucinati nell'affumicatore spesso diventa scura molto rapidamente. Utilizzare solo carne scongelata ed un termometro per carni per assicurarsi che il cibo abbia raggiunto una temperatura interna sicura e tagliare un pezzetto di cibo per controllare a vista che l'alimento sia cotto.
- Si consiglia che il cibo abbia almeno ad una temperatura di 4.4°C prima di cucinarlo.
- Un pollo intero dovrebbe raggiungere la temperatura di 74°C. Il succo dovrebbe uscire trasparente e la carne non dovrebbe essere rosacea.
- La carne di manzo, le bistecche di vitello e agnello, gli arrosti e le costole di maiale possono essere cucinate a 71°C.
- Non cucinare MAI carni e pollame parzialmente e poi finire la cottura in un secondo tempo. Cucinare gli alimenti fino in fondo per distruggere i batteri nocivi.
- Utilizzare un termometro per carni per assicurare corrette temperature interne degli alimenti.

### Pulizia dell'affumicatore:

Un eccesso di accumulo di grasso e particelle di cibo riducono le prestazioni di cottura dell'affumicatore. Per ottenere prestazioni ottimali:

- Pulire l'interno e l'esterno almeno una volta ogni stagione, più frequentemente se si utilizza assiduamente.
- Si ottengono risultati migliori se si pulisce l'eccesso di residui spingendolo verso la parte inferiore dell'affumicatore.
- Utilizzando un detergente delicato o acqua calda e sapone, strofinare con moderazione le superfici dell'affumicatore con una spazzola di plastica o in setola.

## Istruzioni per il funzionamento del pannello di controllo



**Pulsante Accensione** - accende e spegne l'affumicatore



**Pulsante rivolto in alto** - per aumentare tempo/temperatura



**Pulsante rivolto in basso** - diminuire tempo/temperatura



**Pulsante temperatura** - cambia informazione per regolare la temperatura di cottura



**Pulsante tempo** - cambia informazione per regolare il tempo di cottura



**Pulsante sonda carni** - cambia informazione per regolare la temperatura della sonda carni



**Lampadina interna** - On/Off

- La lettura della temperatura sul pannello di controllo può fluttuare di più o meno di 5-8°C in quanto l'apparecchio va in ciclo per mantenere corrette le impostazioni di temperatura di cottura.
- Premere una volta il **pulsante accensione** e l'apparecchio sarà pronto per ricevere le impostazioni dal **pulsante temperatura**, dal **pulsante tempo** e/o dal **pulsante sonda carni**.
- Se l'apparecchio è acceso e lasciato incustodito per 19 ore, si spegnerà automaticamente.
- Il regolatore legge e mostra l'impostazione della temperatura interna di cottura in °C, il tempo in 00:00 (ore:minuti) e la temperatura della sonda carni in °F. La temperatura può essere cambiata da °C a °F premendo contemporaneamente i pulsanti rivolti **in alto** e **in basso** per un periodo di 3 secondi. Usando lo stesso metodo, si può riportare la temperatura da °F a °C.
- L'elemento riscaldante non inizierà a riscaldare fin quando non si impostano la **temperatura** e il **tempo** o la **sonda carni** e la **temperatura**. NOTA: Si deve scegliere se cucinare tramite tempo o temperatura determinata dalla sonda carni. Queste impostazioni non funzionano contemporaneamente.
- Se la sonda carni non è collegata all'affumicatore, la funzione per la sonda carni sarà disattivata.

### 1) Preparazione dell'affumicatore all'uso

**NOTA:** Preparare l'affumicatore prima del primo utilizzo.

- a) Assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia al suo posto **SENZ'ACQUA** dentro e che il box affumicatore sia al suo posto senza pezzetti di legno dentro.
- b) **Collegare l'apparecchio.** Il display sarà immediatamente illuminato. Si sentirà un bip quando l'apparecchio è collegato.
- c) Premere il **pulsante accensione** una sola volta, l'unità di controllo è ora pronta.

(Continua alla pagina successiva)

## Istruzioni per il funzionamento del pannello di controllo

- d) Premere il **pulsante temperatura** e impostare la temperatura a 135°, impostazione massima, usando i pulsanti rivolti **in alto** e **in basso**.
- e) Premere il **pulsante tempo** e impostare il tempo a **2 ore**, usando i pulsanti rivolti **in alto** e **in basso**.
- f) Dopo 2 ore, spegnere l'affumicatore e lasciarlo raffreddare.
- g) Una volta che il processo di preparazione è completato, l'affumicatore è ora pronto all'uso.

**AVVERTENZA:** L'affumicatore è **CALDO** durante l'uso.



Indossare guanti protettivi quando si lavora all'interno dell'affumicatore

### Uso del box affumicatore

Il box affumicatore è quello che permette di aggiungere l'aroma dell'affumicatura agli alimenti. Riempire semplicemente il box con pezzetti di legno fino al livello desiderato e collocare il box al suo posto prima di pre-riscaldare l'affumicatore. Il box può essere riempito a vari livelli per adeguarsi a cotture corte e lunghe. Esistono molti tipi di legnetti che danno aromi diversi. Per la tabella che elenca il rapporto tra il livello approssimativo dei legnetti rispetto ai tempi di cottura e i dettagli sui vari aromi, consultare la guida sulla cottura alla griglia

### NOTA:

- Il box affumicatore è concepito per pezzetti di legno, non usare interi blocchi di legno.
- Far funzionare l'affumicatore con il box sempre al suo posto anche se non si utilizzano i pezzetti di legno. Non rimuovere o riempire il box affumicatore durante la cottura.

### Uso della vaschetta dell'acqua:

L'apparecchio è dotato di una vaschetta dell'acqua. La vaschetta può essere usata per mantenere la carne umida durante la cottura. Per utilizzarla, riempire la vaschetta con acqua tiepida (l'acqua fredda potrebbe far scendere la temperatura dell'affumicatore) fino al segnale di massimo livello dell'acqua e mettere la vaschetta a posto. Non riempire eccessivamente la vaschetta dell'acqua

### NOTA:

- L'utilizzo dell'acqua non è necessario per l'affumicatura.
- Far funzionare sempre (anche durante il pre-riscaldamento) l'affumicatore con la vaschetta al suo posto anche se non userete l'acqua. Non rimuovere mai la vaschetta durante la cottura.
- Se la vaschetta deve essere riempita durante la cottura, riempirla sempre tramite il buco della vaschetta di raccolta. Prestare attenzione quando si riempie la vaschetta dell'acqua per evitare che vi sia un contatto tra il liquido e l'elemento riscaldante. L'elemento riscaldante potrebbe subire gravi danni e causare scintille e corto circuito.

### Cucinare con l'affumicatore: -

**NOTA:** Pre-riscaldare sempre l'affumicatore con il box al suo posto, compresi i legnetti se utilizzati per la cottura.

- 1) Impostazioni per il ciclo di pre-riscaldamento
  - a) Premere il **pulsante temperatura**.
  - b) Premere e tenere premuto il pulsante rivolto **in alto** o **in basso** per aumentare o diminuire fin quando non compaiono le lettere "PH". Rilasciare il pulsante. "PH" lampeggia.
  - c) Premere di nuovo il **pulsante temperatura**. Il display non lampeggia più indicando che il "PH" (pre-riscaldamento) è stato impostato.
  - d) Il display indicherà "PH", ma nessuna temperatura sarà indicata durante il ciclo di pre-riscaldamento.
  - e) L'apparecchio inizierà automaticamente il processo di



Continua

- f) Il ciclo di pre-riscaldamento durerà per 40 minuti.
- g) Dopo che termina il ciclo di preriscaldamento di 40 minuti:
  - L'apparecchio automaticamente ridurrà la temperatura interna.
  - Il display indicherà "00:00" (non verrà indicata la temperatura)
  - Si udirà un bip – 3 volte inizialmente e poi 3 volte ogni 30 secondi.
- h) A quel punto, si può usare il **pulsante temperatura**, il **pulsante sonda carni** o il **pulsante tempo** per iniziare ad usare l'affumicatore.

**NOTA:** L'apparecchio si spegnerà automaticamente se sono passati 60 minuti dopo che il ciclo iniziale di pre-riscaldamento di 40 minuti è stato completato (40 minuti di pre-riscaldamento + 1 ora = 100 minuti in totale).

**IMPORTANTE:** Cucinare sempre con la vaschetta dell'acqua e il box affumicatore al loro posto, anche se non sono pieni.

## 2) Uso del **pulsante temperatura**

Minima e massima sul display: 38°C - 135°C

- a) Premere il **pulsante temperatura**. La temperatura di default di 93°C sarà indicata.
- b) Premere e tenere premuto il pulsante rivolto **in alto** o **in basso** rispettivamente per aumentare o diminuire la temperatura di cottura desiderata. (Il display dovrebbe aumentare o diminuire automaticamente quando il pulsante è stato premuto e fermarsi quando il pulsante è rilasciato).
- c) Premere di nuovo il **pulsante temperatura** dopo che l'impostazione della temperatura desiderata è stata inserita. Dopo che il pulsante temperatura è stato premuto, il display non dovrebbe lampeggiare più, indicando di essere stato impostato.

## 3) Uso del **pulsante tempo**:

Minimo e massimo sul display: 00:00 – 19:00

**NOTA:** La funzione della sonda carni sarà disattivata.

- a) Premere il **pulsante tempo** e "00:00" lampeggerà.
- b) Premere il pulsante rivolto **in alto** o **in basso** per aumentare o diminuire l'ora ("00:00") in incrementi di 1 ora alla volta. (Il display dovrebbe essere ancora lampeggiante.) Il display aumenterà o diminuirà quando il pulsante è stato premuto e si fermerà quando il pulsante è rilasciato.
- c) Premere di nuovo il **pulsante tempo** dopo che l'impostazione dell'ora per il tempo di cottura desiderata è stata inserita. Dopo che il **pulsante tempo** è stato premuto, la parte dell'ora ("00:00") non dovrebbe lampeggiare più, indicando di essere stata impostata.
- d) A questo punto, la parte dei minuti ("00:00") resterà lampeggiante in quanto non è stata ancora impostata.
- e) Premere il pulsante rivolto **in alto** o **in basso** per aumentare o diminuire i minuti ("00:00"). Il display dovrebbe essere ancora lampeggiante.
- f) Premere di nuovo il **pulsante tempo** dopo che l'impostazione dei minuti per il tempo di cottura desiderata è stata inserita. Dopo che il pulsante tempo è stato premuto, i minuti ("00:00") non dovrebbero lampeggiare più, indicando di essere stati impostati.
- g) Dopo aver premuto il **pulsante tempo** nel passo precedente il tempo dovrebbe cominciare a fare il conto alla rovescia.
- h) Quando si usa la funzione **tempo**, il display dovrebbe indicare la temperatura di cottura impostata e l'effettivo tempo rimasto. Queste indicazioni dovrebbero continuare ad alternarsi durante il ciclo di cottura

## Istruzioni per il funzionamento del pannello di controllo (continua)

- i) Una volta che il tempo impostato è trascorso:
  - Il regolatore ridurrà automaticamente la temperatura dell'apparecchio a 49°C.
  - Il display si alternerà fra 00:00 e 49°C, indicando che il tempo impostato è trascorso.
  - Si udirà un bip 3 volte e poi 3 volte ogni 30 secondi fin quando il **pulsante accensione** non viene premuto o ha raggiunto il tempo limite di spegnimento automatico di 19 ore.

## 4) **Pulsante sonda carni**

Minima e massima sul display: 10°C - 107°C

**NOTA:** La funzione **impostazione tempo** sarà disattivata.

- a) Premere il **pulsante sonda carni** e apparirà sul display l'impostazione di default per la temperatura della sonda carni di 63°C, lampeggiando.
- b) Premere il pulsante rivolto **in alto** o **in basso** per aumentare o diminuire l'impostazione desiderata per la temperatura della sonda carni.
- c) Premere di nuovo il **pulsante sonda carni** dopo che l'impostazione della temperatura della sonda carni desiderata è stata inserita.
- d) Dopo che il **pulsante sonda carni** è stato premuto, il display non dovrebbe lampeggiare più, indicando di essere stato impostato.
- e) Quando si usa la funzione **sonda carni**, il display dovrebbe indicare la temperatura della camera di cottura e l'effettiva temperatura della sonda carni. Queste indicazioni dovrebbero continuare ad alternarsi durante il ciclo di cottura.
- f) Una volta che la temperatura desiderata della sonda carni è stata raggiunta: -Il regolatore ridurrà automaticamente la temperatura a 49°C.
  - Il display si alternerà fra l'effettiva temperatura della sonda carni e 49°C.
  - Si udirà un bip 3 volte e poi 3 volte ogni 30 secondi fin quando il **pulsante accensione** non viene premuto o ha raggiunto il tempo limite di spegnimento automatico di 19 ore.

- 5) La sonda carni può essere scollegata o rimossa dagli alimenti in qualunque momento. Se la sonda carni non è collegata o non raggiunge l'impostazione della temperatura desiderata per la sonda carni, l'elemento riscaldante continua ad essere alimentato fin quando il **pulsante accensione** non viene premuto o ha raggiunto il tempo limite di spegnimento automatico di 19 ore.

- 6) **Pulsante optional a luce LED:** questo pulsante accende e spegne la luce della camera di cottura, se in dotazione.

## **Pulizia dell'elemento riscaldante:**

- L'elemento riscaldante può essere pulito con un panno umido usando un detersivo delicato o acqua calda e sapone.
- Asciugare il regolatore elettrico e l'elemento riscaldante prima dell'uso.

## **Conservazione dell'affumicatore:**

- Pulire la griglia di cottura.
- Quando non viene usato, conservare l'affumicatore in una zona protetta da fenomeni climatici o sotto un telo di protezione.

## KUN TIL UDENDØRS BRUG

Kun til udendørs brug.

Må ikke bruges indendørs eller til kommerciel madlavning.

Brug kun apparatet i godt ventileret område.

## FORBRUGER

Gem denne vejledning til senere reference.

## INSTALLATØR/SAMLER:

Lad denne vejledning blive hos forbrugeren.

Det er samlerens/ejerens ansvar at samle, installere og

vedligeholde røgeovnen.



## WARNING



Denne betjeningsvejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for sikker brug af apparatet.

Læs og følg alle sikkerhedserklæringer, monteringsanvisninger og anvendelses- og plejeanvisninger, inden du går i gang med at samle og bruge røgeovnen. Undlader man at følge alle producentens instruktioner, kan det resultere i alvorlig personskade og/eller skade på ejendom. Dette apparat overholder de tekniske standarder og sikkerhedskrav til elektriske apparater.

### Brug og sikkerhed i forbindelse med forlængerledning

- For bedste røgeovneeffekt anbefales det **ikke** at bruge en forlængerledning

### For din sikkerhed, hvis du skal bruge en forlængerledning:

- Brug udendørsledninger med en nominal strømstyrke på 10 ampere.
- Brug den kortest mulige forlængerledning. Forbind ikke 2 eller flere forlængerledninger med hinanden.
- Hold forbindelser tørre og væk fra jorden.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten på bordpladen eller andre elementer, hvor børn kan trække i den eller man kan snuble over den.

Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået tilsyn eller instruktion i brug af apparatet på sikker vis og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under tilsyn. Hold apparatet og dens ledning utilgængelige for børn under 8 år.



Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Dette produkt skal bortskaffes på et autoriseret sted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Ved at indsamle og genanvende affald hjælper du med at bevare naturressourcer og sikre, at produktet bortskaffes på miljøvenlig og fornuftig vis.



## WARNING



### RISIKO FOR ELEKTRISK STØD

- Dette apparat er normeret til: 220-240 volt - 50-60 Hz, effekt 800 W klasse I, IPX4
- Tilslut kun til en stikkontakt med jordforbindelse og beskyttet af en hovedafbryder med en nominal fejlstrømsafbryder (RCD) med en maksimal mærkeeffekt på 30 mA.
- Kontroller regelmæssigt strømledningen for tegn på skader eller slid. Må ikke bruges, hvis ledningen er beskadiget.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dens serviceagent eller andre kvalificerede personer for at undgå fare.
- Udskift kun beskadigede dele med Char-Broil-reservedele. Forsøg ikke at reparere beskadigede dele.
- I tilfælde af ild, drej betjeningsselementet til OFF-position, kobl røgeovnen fra stikkontakten og lad ilden brænde ud. Brug ikke vand til at slukke ild i dette eller noget andet elektrisk apparat.
- For at undgå forbrændinger, sørg for at lade røgeovnen køle af, inden du fjerner og/eller rengør det elektriske betjeningsselement eller varmelegemet.
- Der må ikke foretages ændringer af produktet.
- Brug kun apparatet, som angivet i denne vejledning.
- Brug ikke apparatet i et trafikeret område, hvor man kan snuble over ledningen.
- Betjen ikke dette apparat ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.



## FORSIGTIG



- Brug af alkohol, receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan påvirke forbrugerenes evne til at samle apparatet korrekt eller betjene det på sikker vis.
- For at undgå elektriske stød skal du afbryde el-ledningen og fjerne det elektriske betjeningsselement, inden du fjerner varmelegemet og rengør røgeovnen. Nedsænk aldrig det elektriske betjeningsselement eller varmelegemet i væske.
- Brug ikke dette apparat på samme kredsløb som andre højeffektsapparater.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

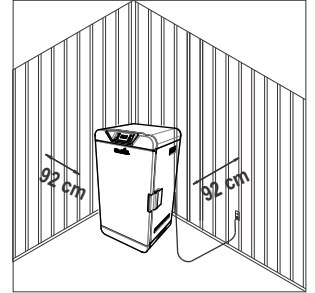
Når du bruger elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder nedennævnte:

### LÆS ALLE ANVISNINGER

- Rør ikke varme overflader med ubeskyttede hænder. Brug håndtag og knapper til betjening.
- For at beskytte mod elektriske stød må ledning, stik, betjeningselement eller varmelegeme ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn.
- Der skal holdes nøje opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn. Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet.
- Dette apparat er ikke legetøj.
- Efterlad aldrig røgeovnen uden opsyn, når den er tændt.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller inden det flyttes eller rengøres. Lad det køle af, inden dele tages af eller sættes på.
- Betjen ikke nogen apparater med en beskadiget ledning eller stik, eller efter apparatet har vist tegn på funktionsfejl eller er blevet beskadiget på nogen måde.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage personskader. Brug kun tilbehør, der er anbefalet af producenten.
- Lad ikke ledningen hænge over kanten af bordet eller bordpladen eller komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke apparatet til andet end dets tilsigtede formål. Dette apparat er ikke beregnet som og bør aldrig bruges som et varmeapparat.
- For at forhindre, at røgeovnen sprøjtes til eller falder ned i vand, må den ikke bruges under 3 meter fra en pool, dam eller andet vandområde.
- Hold altid røgeovnen og det elektriske betjeningselement tørt og væk fra regn.
- Hold elektriske stik tørre og væk fra jorden.
- Brug ikke vand eller anden flydende spray til at rengøre produktet uden først at frakoble det elektriske betjeningselement og fjerne varmelegemet.
- **BRUG IKKE TRÆKUL.** Det vil resultere i en trækulsbrand, og røgeovnen er ikke designet til trækul. Branden vil skabe en usikker situation og beskadige røgeovnen.
- Brændstof, som trækulsbriketter, eller anden væske må ikke bruges sammen med apparatet.
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede grydelapper eller handsker og langskaftede røgeovnsredskaber til beskyttelse mod varme overflader eller stænk fra tilberedningsvæsker.
- Der må ikke bruges eller opbevares benzin, petroleum eller andre brandbare væsker inden for 7 meter fra røgeovnen, når den er i brug. Hold området omkring apparatet ryddet og fri for materialer, der kan brænde.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Under madlavning skal apparatet stå på et plant, stabilt underlag i et område, der er frit for brændbart materiale.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre til røgeovn.

## Generel produktsikkerhed

1. Rør ikke varme overflader med ubeskyttede hænder. Brug det bageste håndtag til transport. BEMÆRK: Det bageste håndtag må ikke bruges til at løfte apparatet.
2. Efterlad aldrig røgeovnen uden opsyn, når den er tændt.
3. Hold børn væk fra røgeovnen, både når den er varm og kold.
4. Brug lange grillredskaber til tilberedning.
5. Lad røgeovnen køle af, inden den flyttes, rengøres eller opbevares.
6. Brug ikke røgeovnen under et tag.
7. Hold røgeovnen 92 cm væk fra vægge og rækværk.
8. Kun beregnet til udendørs brug. Må ikke bruges indendørs eller til kommerciel madlavning.
9. Der må ikke bruges eller opbevares benzin, petroleum eller andre brandbare væsker inden for 7 meter fra røgeovnen, når den er i brug.
10. Opbevar røgeovnen et sted, hvor den er beskyttet mod vind og vejr, eller brug et overtræk, når den ikke er i brug.
11. Brug kun tilbehør, der er anbefalet af producenten.
12. Det er samlerens/ejerens ansvar at samle, installere og vedligeholde røgeovnen.
13. Tildæk ikke tilberedningshylden med sølvpapir. Dette kan medføre overophedning og skade på apparatet.
14. Brug drypbakken som anvist. Undlad at placere den på hylderne under brug.
15. Røgeboksen **SKAL** altid anvendes.
16. **Efterlad IKKE** gammel træaske i røgeboksen. Tøm røgeboksen efter hver brug.
17. Bortskaf kold aske ved at placere den i en metalfolieindpakning, lade den stå i blød natten over og bortskaffe den i en ikke-brændbar container.



## Brug og pleje af røgeovn

### Inden røgeovnens tages i brug første gang:

- Fjern al emballage og salgsmærkater fra røgeovnen. Brug ikke skarpe værktøjer til at fjerne klistermærker.
- Vask ristene med varmt sæbevand, skyl og tør grundigt.

### Inden hver brug af røgeovnen:

- Brug kun røgeovnen på et fast og plant underlag, så den ikke vælter. Flyt **IKKE** apparatet hen over ujævne overflader.
- For at forhindre, at effektafbryderen udløses, skal det elektriske betjeningselement holdes tørt, og der må ikke bruges andre el-apparater på samme kredsløb.
- Kontroller drypbakken for at sikre, at den er tom og monteret korrekt inden hver brug.
- For slip-let-tilberedning skal du komme et godt lag vegetabilsk olie eller vegetabilsk oliebaseret spray på risten.
- Tildæk **IKKE** ristene med sølvpapir.

## ADVARSEL

- Undlader man at følge alle producentens instruktioner, kan det resultere i alvorlig personskade og/eller skade på ejendom.
- Vær forsigtig, når du betjener din røgeovn.
- Læs og følg alle oplysninger og garantier i denne produktguide før du forsøger at samle eller benytte denne røgeovn.

## FORSIGTIG

Brug ikke skarpe eller spidse redskaber til at rengøre røgeovnen.  
Brug ikke slibende ovnrengøringsmidler, ståluld eller metalbørster til rengøring af porcelænsriste eller røgeboksen. De vil skade overfladen.

Beskadigede dele må kun erstattes med Char-Broil certificerede reservedele. Forsøg ikke at reparere beskadigede dele.

### Sikkerhedstip

- Hvis du oplever problemer med dit apparat, henvises til afsnittet "Fejlfinding".
- Rengør røgeovnen ofte, og helt efter hver brug. Hvis der bruges en børste til at rengøre nogen af røgeovnens tilberedningsoverflader, skal du sørge for, at der ikke sidder nogen løse børstehår på tilberedningsoverfladerne, inden du tager røgeovnen i brug. Det anbefales ikke at rengøre tilberedningsoverfladerne, mens røgeovnen er varm.
- **Døren på røgeovnen må IKKE åbnes under brug**, medmindre det er nødvendigt. Hvis døren åbnes, vil varmen strømme ud, hvilket vil forsinke tilberedningstiden.
- **BRUG IKKE TRÆKUL.** Det vil resultere i en trækulsbrand, og røgeovnen er ikke designet til trækul. Branden vil skabe en usikker situation og beskadige røgeovnen. **Der skal** bruges træsmuld for at give en røget smag.

## DANGER

I tilfælde af ild, tag røgeovnen ud af stikkontakten og lad ilden brænde ud. Brug ikke vand til at slukke ild i dette eller noget andet elektrisk apparat.

For at undgå elektrisk stød skal el-ledningen frakobles, inden røgeovnen rengøres. Nedsænk aldrig det elektriske betjeningsselement eller varmelegemet i væske.

- Rengør røgeovnen med et ikke-slibende rengøringsmiddel.
- Rengør riste, vandbakke, kødsonde og drypbakke regelmæssigt med varmt sæbevand eller en blanding af bagepulver og vand. Brug ikke-slibende skurepulver til genstridige pletter. Hvis der bruges en børste til at rengøre nogen af røgeovnens tilberedningsoverflader, skal du sørge for, at der ikke sidder nogen løse børstehår på tilberedningsoverfladerne, inden du tager røgeovnen i brug. Det anbefales ikke at rengøre tilberedningsoverfladerne, mens røgeovnen er varm.
- Rengør termostaternes overflade efter hver brug. Der er anbragt to termostater på bageste indervæg i røgeovnen.
- Hvis din røgeovn er udstyret med et vindue, må der ikke bruges slibende rengøringsmidler på vinduet. Brug et rengøringsmiddel, der er godkendt til brug på keramiske glaskogeplader. Vinduet er hærdet og vil ikke gå i stykker under normal brug.
- Rengør røgeboksen regelmæssigt for at fjerne ophobet aske, rester og støv.
- Bortskaf kold aske ved at placere den i en metalfolieindpakning, lade den stå i blød natten over og bortskaffe den i en ikke-brændbar container.
- Dørtætningen SKAL rengøres med en fugtig klud efter hver brug for at holde tætningen i ordentlig stand.

## ADVARSEL

### For sikker brug af apparatet og for at undgå alvorlig skade

- Brug af alkohol, receptpligtige eller ikke-receptpligtige lægemidler kan påvirke forbrugerens evne til samle apparatet korrekt eller betjene det på sikker vis.
- Under madlavning skal apparatet stå på et plant, stabilt underlag i et område, der er frit for brændbart materiale.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn. Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet.
- Flyt ikke apparatet, når det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet som og bør aldrig bruges som et varmeapparat.
- Dette apparat vil være varmt under og efter brug. Brug isolerede grydelapper eller handsker og langskafede røgeovnsredskaber til beskyttelse mod varme overflader eller stænk fra tilberedningsvæsker.
- Hold området omkring apparatet ryddet og fri for materialer, der kan brænde.
- Hold området omkring apparatet ryddet og fri for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.
- Brug kun apparatet i godt ventileret område.

### Lejlighedsbeboere:

Lad denne vejledning blive hos forbrugeren.

Det er samlerens/ejerens ansvar at samle, installere og vedligeholde røgeovnen.

	<b>FORSIGTIG</b>	
<b>VARME OVERFLADER!</b> Rør <b>IKKE</b> røgeboksens håndtag under brug. Håndtaget kan blive varmt og forårsage skade. Hvis du skal røre håndtaget under brug, skal du bruge passende beskyttelseshandsker for at forhindre skade.		

### Fødevarerikkerhed

Fødevarerikkerhed er en meget vigtig del af oplevelsen at lave mad udenfor. For at beskytte mad mod skadelige bakterier, skal du følge disse fire grundlæggende trin:

**Vask:** Vask hænder, køkkenredskaber og overflader med varmt sæbevand, inden og efter håndtering af råt kød og fjerkræ.

**Adskil:** Hold råt kød og fjerkræ adskilt fra spiseklare fødevarer for at undgå krydskontaminering. Brug et rent fad og rene redskaber til håndtering af færdige fødevarer.

**Tilbered:** Gennemsteg kød og fjerkræ for at dræbe bakterier. Brug et termometer til at sikre passende indvendige madtemperaturer.

**Køl:** Kom straks tilberedte fødevarer og madrester i køleskabet.

### Sådan kan du se, om kødet er gennemstegt

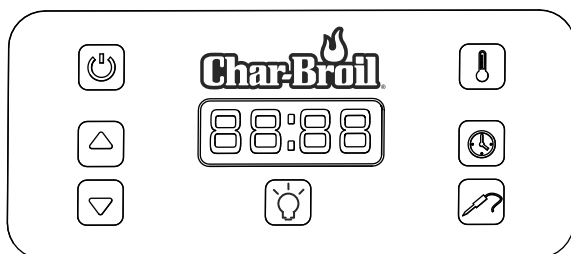
- Kød og fjerkræ, der tilberedes i apparatet, bliver ofte hurtigt brunt på ydersiden. Brug kun optøet kød og et kødtermometer for at være sikker på, at maden når en sikker indvendig temperatur, og skær i kødet for at kontrollere for synlige tegn på, at maden er færdig.
- Vi anbefaler, at mad er mindst 4,4 °C, inden det tilberedes i apparatet.
- Hele fjerkræ bør nå op på 74 °C. Saften skal være klar og kødet må ikke være lyserødt.
- Okse- og lammekødsbøffer, stege og svinekoteletter kan steges til 71 °C.
- Du må **ALDRIG** tilberede kød eller fjerkræ delvist og færdiggøre tilberedningen senere. Tilbered mad helt for at ødelægge skadelige bakterier.
- Brug et kødtermometer til at sikre passende indvendig madtemperaturer

### Rengøring af røgeovn:

Stor ophobning af brændt fedt og fødevarerpartikler vil reducere røgeovnens ydeevne. Sådan opnås optimal ydeevne:

- Rengør røgeovnens indre og ydre mindst en gang pr. sæson - oftere ved hyppig brug.
- De bedste resultater opnås ved at børste partikelophobninger nedad mod bunden af røgeovnen.
- Brug et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand og skrub de indvendige overflader i røgeovnen med en plastik- eller hårbørste.

## Vejledning til betjeningspanelet



**Power-knap** - Tænder ryger og slukker



**Op-knap** - Føj til tid/temp-værdien



**Ned-knappen** - træk fra tid/temp-værdien



**HTI Temp-knap** - skifter input for at justere A-J tilberedningstemperaturen



**Tid-knap** - skifter input til at justere tilberedningstiden



**Kødsondeknap** - skifter input til at justere kødsondens måltemperatur



**Kammerlys** - Tænd/sluk

- Temperaturlæsningen på betjeningspanelet kan svinge plus/minus 5-8 °C, mens apparatet arbejder for at opretholde den korrekte temperaturindstilling.
- Tryk på **afbryderknappen** én gang, og apparatet er nu klar til at modtage inputindstillinger fra **Temp-knappen**, **Tid-knappen** og/eller **kødsondeknappen**.
- Hvis apparatet er tændt og efterlades uden opsyn i 19 timer, vil apparatet automatisk slukke.
- Betjeningspanelet måler og viser den indvendige temperaturindstilling i °C, tid i 00:00 (timer: minutter) og kødsondens temperatur i °F. Temperaturmålinger kan ændres fra °C til °F ved at trykke på knapperne **"OP"** og **"NED"** samtidigt i 3 sekunder. Temperaturmålinger kan ændres tilbage til °C fra °F ved hjælp af samme metode.
- Varmelegemet begynder ikke at varme op, før du angiver indstillingerne for **Temp** og **Tid** eller **Kødsonde** og **Temp**. **BEMÆRK:** Du skal vælge enten at tilberede efter tid eller måltemperatur for kødsonde. Disse funktioner vil ikke fungere samtidigt.
- Hvis kødsonden ikke er sluttet til røgeovnen, vil kødsondefunktionen deaktiveres.

### 1) Kryddring af røgeovn

**BEMÆRK:** Du skal krydre din røgeovn inden første tilberedning.

- a) Sørg for, at vandbakken er på plads med **UDEN VAND** og røgeboksen er på plads uden træsmuld.
- b) **Tilslut apparatet.** Displayet vil straks have strøm. Der lyder et bip, når apparatet tilsluttes.
- c) Tryk på **afbryderknappen** én gang, så er betjeningspanelet klar.

(Fortsættes på næste side)

## Vejledning til betjeningspanelet (fortsat)

- d) Tryk på **Temp-knappen** og indstil temperaturen til 135 °C, maks. indstilling, med knappen **"OP"** eller **"NED"**.
- e) Tryk på **Tid-knappen** og indstil tiden til **2 timer** med knappen **"OP"** eller **"NED"**.
- f) Når der er gået 2 timer, sluk røgeovnen og lad den køle af.
- g) Efter kryddringsprocessen er din røgeovn klar til brug.



**FORSIGTIG:** Røgeovnen er **VARM** under brug. Brug beskyttelseshandsker, når du arbejder inde i røgeovnen.

### Brug af Smoker Box:

Røgeboksen er den, der lader dig tilsætte røget smag til dine fødevarer. Fyld blot røgeboksen med træsmuld til det ønskede niveau, og skub den på plads, inden røgeovnen forvarmes. Røgeboksen kan fyldes til forskellige niveauer for at imødekomme korte og lange tilberedningstider. Der er mange typer træsmuld, som giver forskellige smagsvarianter. For et diagram, der viser det anslåede træsmuldsniveau i henhold til tilberedningstid samt røgsmagsoplysninger, henvises til grillguiden.

### BEMÆRK:

- Røgeboksen er kun designet til træsmuld eller -piller. Brug ikke træstykker.
- Brug altid røgeovnen med røgeboksen på plads, uanset om du skal bruge træsmuld eller ej. Fjern eller fyld aldrig røgeboksen under brug

### Brug af vandbakken:

Dit apparat leveres med en vandbakke. Vandbakken kan bruges til at holde kød fugtigt under tilberedning. For brug skal vandbakken fyldes med varmt vand (koldt vand kan sænke røgeovnens temperatur) til Maks.-fyldemærket og skubbes på plads. Pas på ikke at overfylde vandbakken.

### BEMÆRK:

- Det er ikke nødvendigt at bruge vand til røgning.
- Røgeovnen skal altid (også under forvarmning) bruges med vandbakken på plads, uanset om du bruger vand eller ej. Fjern aldrig vandbakken under tilberedning.
- Hvis vandbakken skal fyldes under tilberedning, skal den altid fyldes gennem hullet i drypbakkeenheden. Vær forsigtig, når du genopfylder vandbakken, for at undgå at væsker kommer i kontakt med varmelegemet. Det kan medføre alvorlige skader på varmelegemet, herunder pludselig opblussen og elektrisk fejl.

### Tilberedning med røgeovn -

**BEMÆRK:** Forvarm altid røgeovnen med røgeboksen på plads, med træsmuld hvis det anvendes.

- 1) Indstilling af forvarmningscyklussen
  - a) Tryk på **Temp-knappen**.
  - b) Hold knappen **"OP"** eller **"NED"** nede for at øge eller sænke, indtil bogstaverne **"PH"** vises. Slip knappen. **"PH"** blinker.
  - c) Tryk på **Temp-knappen** igen. Displayet vil holde op med at blinke for at vise, at **"PH"** er indstillet.
  - d) Displayet vil vise **"PH"**, og ingen temperatur vil blive vist under forvarmningscyklussen.
  - e) Apparatet vil automatisk starte forvarmningsprocessen.

Fortsat

- f) Forvarmingscyklussen vil køre i 40 minutter.
- g) Forvarmingscyklussen vil stoppe efter 40 minutter:
  - Apparatet vil automatisk sænke den indvendige temperatur.
  - Skærmen vil blinke "00:00" (ingen temperatur vil blive vist)
  - Der vil lyde et bip - først 3 bip og derefter 3 bip hvert. 30. sekund.
- h) Du kan derefter bruge **Temp-knappen**, **kødsondeknappen** eller **Tid-knappen** for at begynde at bruge røgeovnen.

**BEMÆRK:** Apparatet vil automatisk slukke, hvis der er gået 60 minutter, efter den første 40-minutters forvarmingscyklus er afsluttet (40-minutters forvarmingscyklus + 1 time = 100 minutter i alt)

**VIGTIGT:** Brug altid røgeovnen med både vandbakken og røgeboksen på plads, uanset om de er fyldt op eller ej.

## 2) Ved hjælp af **Temp-knappen**

Interval for visning: 38 °C - 135 °C

- a) Tryk på **Temp-knappen**. Den standard temperaturindstilling på 93 °C vises.
- b) Hold knappen "**OP**" eller "**NED**" nede for hhv. at øge eller sænke den ønskede tilberedningstemperatur. (Visningen bør automatisk øges eller sænkes, når knappen holdes nede, og stoppe, når knappen slippes.)
- c) Tryk på **Temp-knappen** igen, når den ønskede temperaturindstilling er angivet. Når der er trykket på **Temp-knappen**, vil visningen holde op med at blinke for at angive, at den er indstillet.

## 3) Ved hjælp af **Tid-knappen**

Interval for visning: 00:00-19:00 timer.

**BEMÆRK:** Kødsondens funktion deaktiveres.

- a) Tryk på **Tid-knappen**, så vises "00:00" blinkende.
- b) Tryk på knappen "**OP**" eller "**NED**" for at øge eller sænke tiden ("00:00") 1 time ad gangen. (Displayet bør stadig blinke.) Visningen vil øges eller sænkes, når der trykkes på knappen, og stoppe, når knappen slippes.
- c) Tryk på **Tid-knappen** igen, når den ønskede timeværdi i tilberedningstiden er indstillet. Når der er trykket på **Tid-knappen**, vil timeværdien ("00:00") holde op med at blinke for at angive, at den er indstillet.
- d) Minutværdien ("00:00") vil blive ved med at blinke, da den endnu ikke er indstillet.
- e) Tryk på knappen "**OP**" eller "**NED**" for at øge eller sænke minutterne ("00:00"). Displayet bør stadig blinke.
- f) Tryk på **Tid-knappen** igen, når den ønskede minutværdi ("00:00") i tilberedningstiden er indstillet. Når der er trykket på **Tid-knappen**, vil minutværdien ("00:00") holde op med at blinke for at angive, at den er indstillet.
- g) Når du har trykket på **Tid-knappen** forrige trin, vil nedtællingen gå i gang.
- h) Når du bruger **Tid**-funktionen, bør displayet vise den indstillede tilberedningstemperatur og det faktiske tidsforbrug (nedtælling). De bør ændre sig løbende gennem hele tilberedningsforløbet.

## Vejledning til betjeningspanelet (fortsat)

- i) Når den ønskede tidsindstilling er gået:
  - Betjeningselementet vil automatisk sænke apparatets temperatur til 49 °C.
  - Displayet vil skifte mellem 00:00 og 49 °C for at vise, at den indstillede tid er gået.
  - Der lyder 3 bip, og derefter 3 bip hvert 30. sekund, indtil der trykkes på **afbryderknappen** eller der automatisk slukkes efter maks. 19 timer.
- 4) **Kødsondeknep**  
Interval for visning: 10 °C til 107 °C  
**BEMÆRK:** Funktionen **Tidsindstilling** deaktiveres.
  - a) Tryk på **kødsondeknappen**, så vil den ønskede standardindstilling for kødsondetemperaturen på 63 °C vises og blinke.
  - b) Tryk på knappen "**OP**" eller "**NED**" for at øge eller sænke den ønskede temperaturindstilling for kødsonden.
  - c) Tryk på **kødsondeknappen** igen, når den ønskede temperaturindstilling for kødsonden er angivet.
  - d) Når der er trykket på **kødsondeknappen**, vil displayet holde op med at blinke for at angive, at den er indstillet.
  - e) Når du bruger **kødsondefunktionen**, skal skærmen vise kammertemperaturen og den faktiske kødsondetemperatur. Displayet vil skifte løbende gennem hele tilberedningsforløbet.
  - f) Når den ønskede kødsondetemperatur er nået:
    - Betjeningselementet vil automatisk sænke den indstillet temperatur til 49 °C.
    - Displayet vil skifte mellem den faktiske kødsondetemperatur og 49 °C.
    - Der lyder 3 bip, og derefter 3 bip hvert 30. sekund, indtil der trykkes på **afbryderknappen** eller der automatisk slukkes efter maks. 19 timer.
- 5) Kødsonden kan frakobles eller fjernes fra maden når som helst. Hvis kødsonden ikke er tilsluttet eller ikke når den ønskede temperaturindstilling for kødsonden, vil der fortsat være strøm til varmelegemet, indtil der trykkes på **afbryderknappen** eller der automatisk slukkes efter maks. 19 timer.
- 6) **LED-lampeknep (ekstraudstyr):** Denne knap tænder og slukker kammerlyset, hvis udstyret hermed.

## Rengøring af varmelegemets beslag:

- Elementets beslaget kan rengøres med en fugtig klud med et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør det elektriske betjeningselement og varmelegemet inden brug.

## Opbevaring af røgeovn:

- Rengør risten.
- Opbevar røgeovnen et sted, hvor den er beskyttet mod vind og vejr, eller under et røgeovnscovertræk, når den ikke er i brug.

## POUZE K VENKOVNÍMU POUŽÍVÁNÍ

Pouze k venkovnímu používání

Nepoužívejte ve vnitřních prostorech, nepoužívejte na komerční pečení.

Používejte zařízení pouze tam, kde je dobré větrání.

## UPOZORNĚNÍ PRO SPOTŘEBITELE

Tuto příručku si uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí.

## SESTAVOVATEL/MONTÉR:

Tuto příručku nechte u spotřebitele. Povinností montéra/majitele, je sestavit a namontovat udírnu, a dělat správnou údržbu.



Tato příručka s návodem obsahuje důležité informace, nutné k bezpečnému používání spotřebiče. Před sestavením a pečením si přečtěte všechny informace o bezpečnosti, návod na sestavení, používání a údržbu. Při použití vždy berte zřetel na varování a návod, který poskytl výrobce. Jinak může dojít k vážné újmě na dožití a ke škodám na majetku. Toto zařízení splňuje technické normy a bezpečnostní požadavky týkající se elektrických spotřebičů.

### Prodlužovací kabely - použití a bezpečnost

- Pro nejlepší výkon udírny se nedoporučuje použití prodlužovacích kabelů

**Jestliže musíte použít prodlužovací kabel, pak v zájmu bezpečnosti:**

- používejte pouze kabel určený na venkovní podmínky - na 10 ampérů.
- používejte co nejkratší kabel. Nespojujte k sobě 2 nebo více prodlužovacích kabelů.
- dbejte, aby spoje byly v suchu a ne na holé zemi.
- dbejte, aby kabel nevisel přes hranu stolu, kde by někdo mohl zakopnout nebo ho stáhnout dolů

**(Děti od 8 let a osoby se sníženými pohybovými, smyslovými či mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, smějí tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo v případě, že dostaly návod na bezpečnou obsluhu spotřebiče, a které si jsou vědomy možných rizik. Nedoporučuje se, aby si se spotřebičem hrály děti. Úklid a údržbu nemají vykonávat děti mladší 8 let ani děti bez dozoru. Spotřebič a kabel mají být mimo dosah dětí mladších 8 let.**



Tento produkt se nesmí vyhazovat s normálním domácím odpadem, nýbrž musí být odvezen na určené místo na recyklování elektrických a elektronických spotřebičů. Sběrem a recyklováním odpadu pomáháte šetřit přírodu. Dbejte, aby produkt byl odstraněn zdravotně nezávadným způsobem, který šetří i naše životní prostředí.



## HROZÍ ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Spotřebič je ohodnocen na : 220-240 Voltů – 50-60 Hz výkon 800 W, třída I, IPX4
- Zapojte pouze do uzemněných zásuvek, chráněných přerušovačem obvodu s ohodnocením povrchového proudu (RDC) maximum 30 mA.
- Pravidelně prohlížejte kabely, zda nenesou známky poškození nebo opotřebení. Poškozené kabely nepoužívejte.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazený u výrobce, servisní služby nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo riziku.
- Poškozené součástky vyměňujte pouze za ty, které dodal Char-Broil. Nepokoušejte se spravit poškozené součástky.
- V případě požáru vypněte ovladač (na OFF), vytáhněte kabel ze zásuvky a nechte oheň dohořet. Nehaste vodou – ani tento, ani jiný elektrický spotřebič.
- Vyhněte se popáleninám: Dbejte, aby udírna vychladla, než budete vyndávat nebo čistit ovladač a topné těleso.
- Tento výrobek nijak nepozměňujte a neupravujte
- Používejte pouze jak určeno v této příručce.
- Nepoužívejte v místě velkého provozu, kde lze zakopnout o kabel.
- Neobsluhujte tento spotřebič pomocí vnějšího časovače ani odděleným dálkovým ovládáním.



- Požití alkoholu nebo léků - i bez receptu, může oslabit zákaznickovu schopnost spotřebič správně sestavit a bezpečně obsluhovat.
- Vyhněte se úrazu elektrickým proudem tak, že odpojíte elektrický kabel a odstraníte elektrický ovladač dříve, než budete vyndávat topné těleso a udírnu čistit.
- Elektrický ovladač ani topné těleso nikdy neponořujte do řádné tekutiny.
- Tento spotřebič nepoužívejte na stejném obvodu spolu s jinými vysokoproudovými spotřebiči.



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

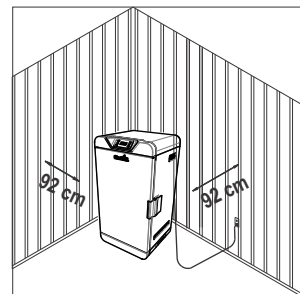
Při používání elektrických spotřebičů bychom se měli řídit bezpečnostními opatřeními, vč.

### PŘEČTĚTE SI CELÝ NÁVOD

- Nedotýkejte se horkých povrchů rukama bez rukavic. Používejte držadla a otočné knoflíky.
- Vyhněte se elektrickému šoku: kabely, zástrčky, elektrický ovladač ani topné těleso nikdy neponořujte do žádné tekutiny.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Pakli se u spotřebiče pohybují děti, je nutný dozor. Dbejte, aby se v blízkosti nepohybovaly děti nebo domácí zvířata.
- Spotřebič není hračka.
- Nenechávejte udírnu bez dozoru, když je zapnutá (ON).
- Odpojte elektrický kabel, když udírnu nepoužíváte nebo před přemísťováním nebo před čištěním. Než budete přidávat nebo sundávat součástky, nechte vystydnout.
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo spotřebič, který měl poruchu nebo jakékoli poškození.
- Nepoužívejte doplňky/příslušenství, které nedoporučil výrobce. Může dojít k úrazu. Používejte pouze příslušenství, které doporučuje výrobce.
- Dbejte, aby kabel nevisel dolů přes hranu stolu nebo pultu a nedotýkal se horkých povrchů.
- Nepoužívejte spotřebič jinak, než na účel, na jaký byl určený. Tento spotřebič není topící zařízení a nemá se tak používat.
- Aby se zabránilo namočení nebo pádu do vody, nepracujte s udírnou ve vzdálenosti menší než 3 m od bazénu, rybníka nebo jiné vodní nádrže.
- Udírnu uchovávejte vždy na suchu a chraňte před deštěm.
- Dbejte, aby kabely byly v suchu a neležely na holé zemi.
- Na čištění nepoužívejte vodu ani jiný tekutý rozprašovač aniž byste před tím vypnuli ze zásuvky elektrický ovladač, a vyňali topné těleso.
- **NEPOUŽÍVEJTE DŘEVĚNÉ UHLÍ.** Vznikl by požár z dřevěného uhlí. Udírna není určena na dřevěné uhlí. Oheň vytváří nebezpečné podmínky a udírnu poškodí.
- Se spotřebičem se nemá používat palivo jako brikety dřevěného uhlí, ani jiné kapaliny.
- Spotřebič je během použití i po něm horký. Používejte izolované žáruvzdorné rukavice a pomůcky s dlouhými držadly jako ochranu před horkými povrchy nebo prskajícími horkými tekutinami.
- Ve vzdálenosti nejméně 7 m od této udírny neskladujte benzín, petrolej a jiné hořlaviny během provozu, ani s nimi v dobu nepracujete. Místo, kde je umístěn spotřebič, má být volné a nemají tu být žádné hořlavé materiály.
- Během provozu spotřebič nepřemísťujte.
- Během vaření musí spotřebič stát na vodorovné, stabilní ploše a v blízkosti nesmí být žádné vznětlivé látky.
- Na čištění udírny nepoužívejte parní čistič.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

1. Nedotýkejte se horkých ploch nechráněnými rukama. Při převozu držte za zadní držadlo.  
**POZOR:** Zadní držadlo není určeno ke zvedání spotřebiče.
2. Nenechávejte udírnu bez dozoru, když je zapnutá (ON).
3. Držte děti v bezpečné vzdálenosti od udírny, horké či studené.
4. Při vaření používejte grilovací pomůcky s dlouhým držadlem.
5. Před přemísťováním, čištěním nebo skladováním nechte udírnu vychladnout.
6. Nevařte pod střechou/přístřeškem.
7. Udírna musí být nejméně 92 cm vzdálená od zdi nebo zábradlí.
8. Pouze k venkovnímu používání, k domácímu vaření. Nepoužívejte ve vnitřních prostorech.
9. Během provozu ve vzdálenosti nejméně 7 m od této udírny neskladujte benzín, petrolej ani jiné hořlaviny.
10. Skladujte udírnu na chráněném místě nebo pod krytem, když s ní nepracujete.
11. Používejte pouze doplňky a příslušenství, které doporučuje výrobce.
12. Povinností montéra/majitele je sestavit a namontovat udírnu a provádět údržbu.
13. Nepřikryjte grilovací rošt kovovou fólií. Může to vést k přehřátí a spotřebič poškodit.
14. Nádobu na odkapávání používejte pouze dle návodu. Nepokládejte ji během provozu na rošty.
15. Vždy **JE NUTNÉ** používat generátor kouře.
16. Nenechávejte starý popel ze spáleného dřeva v generátoru kouře. Po každém použití vyprázdněte.
17. Vychladlý popel zabalte do kovové fólie, dejte přes noc do vody a vyhoďte do nádoby z nevnětlivého materiálu.




## Používání a údržba udírny

### Před prvním použitím


- Odstraňte z udírny všechny části obalového materiálu i nálepky. Nepoužívejte na odstranění nálepek ostré nástroje.
- Grilovací rošty umyjte v teplé mýdlové vodě, opláchněte a pořádně usušte.

### Před každým použitím

- Spotřebič musí stát pouze na pevném a rovném povrchu, aby se nepřevrátil. **Nepřemísťujte** spotřebič po nerovném povrchu.
- Zabraňte výpadu pojistek tak, že ovladač budete držet v suchu. Nepoužívejte jiné elektrické spotřebiče na stejném obvodu.
- Před každým použitím zkontrolujte nádobu na tuk, aby byla prázdná a správně umístěná.
- Aby se pokrm nelepil, vymažte pořádně rošt rostlinným olejem nebo olejem v spreji.
- **NEPŘIKRÝVEJTE** grilovací rošt kovovou fólií.



**POZOR -**



- Vždy berte zřetel na návod, který poskytl výrobce. Jinak může dojít k vážné újmě na zdraví a ke škodám na majetku.
- Při provozu udírny vždy postupujte opatrně.
- Předtím než se pokusíte sestavit a obsluhovat tuto udírnu si přečtěte všechny informace a bezpečnostní upozornění, a řiďte se jimi.



**POZOR -**



Při čištění udírny nepoužívejte ostré nebo špičaté nástroje. Na porcelánové mřížky nebo na trup udírny nepoužívejte drsné čisticí prostředky, drátěnky ani kartáče s kovovými štětinami, které by poškodily povrch.

Poškozené součástky nahrazujte pouze uznanými uznanými součástkami Char-Broil. Nezkoušejte poškozené součástky spravit.

### Tipy: Bezpečná obsluha

- Při problémech se spotřebičem, viz „Řešení problémů“.
- Čistěte udírnu často, nelépe po každém pečení. Používáte-li štětinový kartáč na čištění některého povrchu, přesvědčte se před dalším grilováním, že na grilovacích plochách nezůstaly žádné uvolněné štětiny. Nedoporučuje se čištění grilovacích ploch, když je udírna horká.
- **NEOTVÍREJTE** udírnu během provozu, pakli to není nutné. Otevřenými dvířky unikne teplo a zpomalí se doba vaření.
- **NEPOUŽÍVEJTE DŘEVĚNÉ UHLÍ.** Vznikne požár z dřevěného uhlí. Udírna není určena na dřevěné uhlí. Oheň vytvoří nebezpečné podmínky a udírnu poškodí. Na docílení uzené chuti musíte **používat štěpky.**




**NEBEZPEČÍ -**




V případě požáru vytáhněte kabel ze zásuvky a nechte oheň dohořet. Nehaste vodou – ani tento, ani jiný elektrický spotřebič.

Vyhnete se úrazu elektrickým proudem tak, že odpojíte elektrický kabel dříve, než budete udírnu čistit. Elektrický ovladač ani zahřívací částici nikdy neponořujte do řádné tekutiny.

- Čistěte udírnu nepříliš drsným drhoucím čisticím prostředkem.
- Pravidelně čistěte rošty, nádobu na vodu, sondu na maso a pánev na odkapávání teplou mýdlovou vodou nebo roztokem jedlé sody a vody. Na těžko odstranitelné skvrny použijte nepříliš drsný drhací prášek. Používáte-li štětinový kartáč na čištění některého povrchu, přesvědčte se před grilováním, že na grilovacích plochách nezůstaly žádné uvolněné štětiny. Nedoporučuje se čištění grilovacích ploch, když je udírna horká.
- Po každém použití otřete povrch termostatů. Na zadní vnitřní straně udírny jsou dva termostaty.
- Na okénko, pakli ho vaše udírna má, nepoužívejte drsný čisticí prostředek. Používejte čisticí prostředek schválený k použití na vařicí plochy z keramického skla. Okénko je z tvrzeného skla a při normálním použití se nerozbije.
- Generátor kouře čistěte často, aby se odstranil nános popele, prachu a usazenin.
- Vychladlý popel zabalte do kovové fólie, dejte přes noc do vody a vyhoďte do nádoby z nevznětlivého materiálu.
- Těsnění dvířek je nutné po každém použití otřít vlhkým hadříkem, aby se udrželo v dobrém stavu.



**VAROVÁNÍ**

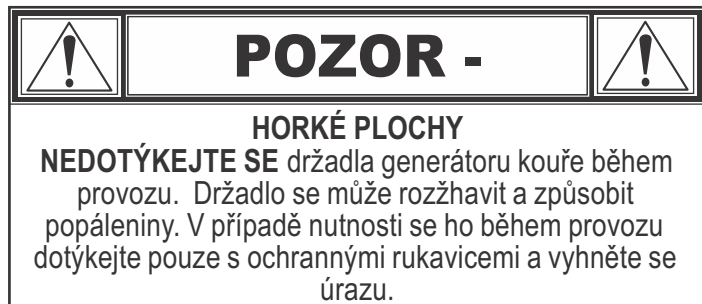


**Jak bezpečně zacházet se spotřebičem a vyhnout se vážnému úrazu:**

- Požití alkoholu nebo léků - i bez receptu, může oslabit uživateli schopnost spotřebič správně sestavit a bezpečně obsluhovat.
- Během vaření musí spotřebič stát na rovné, stabilní ploše a blízkosti nesmí být žádné vznětlivé látky.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru. Dbejte, aby se v blízkosti nepohybovaly děti nebo domácí zvířata.
- Během provozu spotřebič nepřemísťujte.
- Tento spotřebič není topicí těleso a nemá se používat k topení
- Spotřebič je během použití i potom horký. Používejte izolované žáruvzdorné rukavice a pomůcky s dlouhými držadly, jako ochranu před horkými povrchy nebo prskajícími vroucími tekutinami.
- V blízkosti spotřebiče by mělo být dostatek místa, bez přítomné hořlaviny.
- V blízkosti nesmí být žádné výbušné látky, benzín, ani žádné vznětlivé tekutiny nebo být přítomné výpary.
- Používejte spotřebič pouze tam, kde je dobré větrání.

## V bytových jednotkách

Zjistěte si u správy domu, jaká nařízení a pravidla platí pro provoz elektrické udírny u vás v bytovém domě. Používejte pouze tam, kde je provoz zařízení povolený.



## Nezávadnost potravin

Nezávadnost potravin je velmi důležitá, má-li být grilování venku příjemným zážitkem. Řiďte se těmito čtyřmi postupy, aby potraviny nepodlehly zkáze od bakterií:

**Mýtí:** Před i po práci se syrovým masem a drůbeží si umyjte ruce, umyjte náčiní a pracovní plochy horkou mýdlovou vodou.

**Oddělování:** Držte syrové maso i drůbež odděleně od hotových jídel a vyvarujte se tak kontaminaci. Hotová uvařená jídla kladte na čistý talíř čistým náčiním.

**Pečení:** Maso a drůbež pečte důkladně, aby se zničily bakterie. Správnou vnitřní teplotu potravin zjišťujte teploměrem.

**Chlazení:** Hotové pokrmy a zbytky dejte do chladničky ihned.

## Jak poznat, že je maso řádně propečené

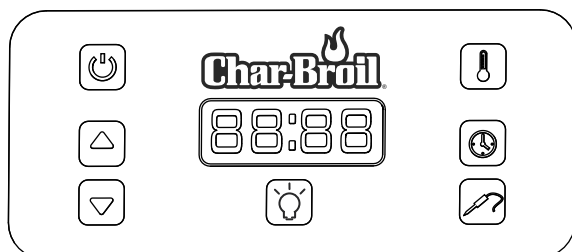
- Maso a drůbež upečené v tomto zařízení často velmi rychle dostane hnědou barvu na povrchu. Používejte pouze rozmražené maso, používejte speciální teploměr k určení, že maso dosáhlo bezpečnou vnitřní teplotu. Nařízněte, abyste posoudili pohledem.
- Doporučujeme, aby jídlo mělo teplotu nejméně 4.4°C než začnete péci ve spotřebiči.
- Celý kus drůbeže má dosáhnout teploty 74°C. Má z něho vytékat má čistá šťáva, maso nemá být růžové.
- Hovězí, telecí a skopové plátky, roštěné i vepřové kotlety mají mít teplotu 71°C.
- NIKDY nepředvarujte dopředu, ani maso ani drůbež, pro pozdější dokončení. Potraviny vždy pečte úplně, aby se zničily škodlivé bakterie.
- O správné vnitřní teplotě potravin se ujišťujte pomocí speciálního teploměru.

## Jak udírnu čistit:

Nános spálených tuků a zbytků potravin snižuje výkon udírny. Pro optimální výkon:

- Myjte vnitřek i vnějšek alespoň jednou za sezónu, při větším používání častěji
- Nejlepší výsledky získáte smetením nánosů dolů
- Jemným roztokem horké mýdlové vody mírně vydrhněte vnitřní plochy udírny pomocí plastového nebo štětinového kartáčku.

## Návod na provoz ovládacího panelu



**Zapnout/Vypnout**



**Nahoru** – zvýšit čas/teplotu



**Dolů** – snížit čas/teplotu



**Teplota** – přepnout přívod, upravit teplotu pečení



**Čas** – přepnout přívod, upravit dobu pečení



**Sonda na maso** – přepnout přívod, upravit cílenou teplotu sondy



**Světlo** – Zapínání/Vypínání

- Teplota uvedená na ovládacím panelu může kolísat mezi 5-8°C protože spotřebič se snaží udržet správné nastavení teploty.
- Stiskněte **Zapnout/Vypnout** jednou. Spotřebič je připraven k nastavení tlačítka **Teplota**, **Čas** a **Sonda na maso**.
- Zapnutý spotřebič bez dohledu se po 19 hodinách sám automaticky vypne.
- Ovladač čte a ukazuje nastavení interní teploty ve °C, čas 00:00 (hodiny:minuty) a teplotu sondy ve stupnici Fahrenheit -°F. Naměřené hodnoty lze změnit na měření ve °F pomocí tlačítek „Nahoru“, a „Dolů“ stiskem najednou po dobu 3 vteřin. Stejným postupem lze hodnoty změnit zpátky na stupnici °C.
- Topné těleso se nezačne zahřívat dokud nezadáte nastavení **Teplota**, **Čas** nebo **Sonda**.  
**POZNÁMKA:** Musíte zadat, že chcete péct buď podle času nebo cílové teploty sondy. Tyto funkce nefungují najednou.

### 1) Přizpůsobení udírny

**Poznámka:** Season si kuřák před první času vaření.

- Nádoba na vodu musí být na svém místě **BEZ VODY** a generátor kouře na svém místě bez štěpek.
- Zastrčte kabel do zásuvky.** Displej se okamžitě zapne. Na zapnutí upozorní zvukové znamení
- Stlaďte tlačítko **Zapnout/Vypnout** jednou, kontrolní jednotka je připravena.

## Návod na provoz ovládacího panelu – (pokračování)

- Stlaďte tlačítko **Teplota** a nastavte teplotu na 135°C, max. nastavení, pomocí tlačítek „**NAHORU**“, nebo „**DOLŮ**“.
- Stlaďte tlačítko **Čas** a nastavte dobu na **2 hodiny** pomocí tlačítek „**NAHORU**“, nebo „**DOLŮ**“.
- Po uplynutí 2 hodin udírny vypněte a nechte vychladnout
- Po přizpůsobovacím procesu je vaše udírna připravena k použití.



**POZOR:** Udírna je během provozu **HORKÁ**. Při obsluze uvnitř jednotky používejte ochranné rukavice.

### Jak používat generátor kouře

**Generátor kouře** je to, co umožní dodat pokrmům uzenou chuť. Jednoduše generátor kouře naplníte štěpkami do žádané úrovně a před předehtáním udírny zasuňte na místo. Generátor kouře lze naplnit do libovolné výše podle dlouhodobého či kratšího pečení. Jsou různé druhy štěpek, které dodávají různé chutě. V návodu na grilování je tabulka, která uvádí poměr hladiny štěpek a doby pečení, jakož i informace o různých chutích.

### POZNÁMKA:

- Generátor kouře je uzpůsobený pouze na použití se štěpkami nebo s granulemi. Nepoužívejte odřezky dřeva.
- Při provozu udírny musí být generátor kouře vždy na svém místě, ať pracujete se štěpkami, nebo ne. Generátor kouře nevynadávejte ani nenaplnujte během pečení.

### Jak používat nádobu na vodu:

K vybavení spotřebiče patří nádoba na vodu. Slouží k tomu, aby maso během pečení zůstalo šťavnaté. Naplníte teplou vodou (studená voda by mohla snížit teplotu vařiče) až po znamení Max., a zasuňte na místo. Nepřeplujte

### POZNÁMKA:

- Na uzení není použití vody nutné.
- Během provozu (včetně předehtávání) musí být pánev vždy na svém místě, ať pečete s vodou nebo ne. Během pečení pánev nikdy nevynadávejte.
- Jestli je během pečení třeba doplnit vodu, dolijte otvorem v sestavě pánve. Dávejte při doplňování vody pozor, aby se žádná tekutina nedostala na topné těleso. Mohlo by to vést k vážnému poškození topného tělesa, k výšlehům plamene i k elektrickým závadám.

### Jak péct s udírnou: -

**POZNÁMKA:** Při předehtávání udírny musí být generátor kouře vždy na svém místě, ať použijete štěpky nebo ne.

- Jak nastavit předehtovací fázi
  - Stiskněte tlačítko **Teplota**
  - Stiskněte tlačítka „**NAHORU**“, nebo „**DOLŮ**“, dokud se neobjeví písmenka „**PH**“. Uvolněte tlačítko. „**PH**“ bude blikat.
  - Znovu stiskněte tlačítko **Teplota**. Na displeji přestane blikat nastavení „**PH**“.
  - Displej bude ukazova „**PH**“. Během předehtávání se neukazuje teplota.
  - Spotřebič automaticky započne předehtání.

(pokračování na další stránce)

- f) Cyklus předehřátí poběží 40 minut.
- g) Po 40 minutách cyklus předehřátí končí:
  - Spotřebič automaticky sníží vnitřní teplotu
  - Na displeji bude blikat „00:00“ (žádná teplota se neukáže)
  - Zazní zvukové znamení – 3x - nejdříve 3 pípnutí, potom 3 x každých 30 vteřin.
- h) Potom můžete použít tlačítka **Teplota**, **Sonda** nebo **Čas** a začít pracovat s udírnou.

**POZNÁMKA:** Ta se automaticky vypne, jestliže uplyne 60 minut po dokončení původního 40minutového předehřívacího cyklu (40 minut předehřátí + 60 minut = celkem 100 minut)

**DŮLEŽITÉ:** Při pečení musí být pánev na vodu i generátor kouře vždy na svém místě, ať jsou naplněné, nebo ne.

#### 2) Jak používat tlačítko **Teplota**

Pásmo na displeji: 38°C – 135°C

- a) Stiskněte tlačítko **Teplota**. Ukáže se standardní nastavení 93°C.
- b) Šipkami „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ zvyšte nebo snižte žádanou teplotu pečení. (Čísla na displeji se budou při stlačení automaticky zvyšovat nebo snižovat, a při uvolnění tlačítka přestanou, což znamená, že je to nastaveno.
- c) Znovu stiskněte tlačítko **Teplota**, poté co nastavíte žádanou teplotu. Na displeji přestane blikat nastavení.

#### 3) Jak používat tlačítko **Čas**:

Pásmo na displeji: 00:00 – 19:00 hodin.

**Poznámka:** Funkce **Sonda** bude nezaktivovaná

- a) Stiskněte tlačítko **Čas**. Na displeji bude blikat „00:00“
- b) Šipkami „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ zvyšte nebo snižte hodinu. (Čísla na displeji budou blikat, a při uvolnění tlačítka přestanou.
- c) Znovu Stiskněte tlačítko **Čas**, poté co nastavíte žádané hodiny - doby pečení. Na displeji přestane blikat nastavení hodin („00:00“), což znamená, že je to nastaveno.
- d) Pořád ještě bude blikat minutová část („00:00“), protože ještě nebyla nastavena.
- e) Šipkami „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ zvyšte nebo snižte minuty. („00:00“), (Čísla na displeji budou pořád ještě blikat.
- f) Znovu stiskněte tlačítko **Čas**, poté co nastavíte žádané minuty. Na displeji přestane blikat nastavení minut („00:00“) na znamení, že je to nastaveno.
- g) Po tomto stlačení tlačítka **Čas** začne odpočítávání.
- h) Během používání funkce **Čas**, displej ukáže nastavenou dobu pečení i skutečnou uplynulou dobu. Ty se budou střídát po délku cyklu pečení.
- i) Když uplyne žádaná nastavená doba:
  - Ovladač automaticky sníží teplotu spotřebiče na 49°C
  - Displej bude střídavě ukazovat 00:00 a 49°C a ukazovat tak uplynulou dobu
  - Slyšitelné pípnutí zazní 3x a potom 3x po 30 vteřinách, dokud nestlačíte **Zapnout/Vypnout**, nebo do uplynutí 19 hodin, po kterých se automaticky vypne

#### 4) Jak používat tlačítko **Sonda**

Pásmo na displeji: 10°C – 107°C

**POZNÁMKA:** Funkce **Čas** bude nezaktivovaná

- a) Stiskněte tlačítko **Sonda na maso**. Ukáže se standardní nastavení 63°C. a bude blikat
- b) Šipkami „NAHORU“ nebo „DOLŮ“ -zvyšte nebo snižte žádané nastavení teploty sondy.
- c) Znovu stiskněte tlačítko **Sonda**, poté co nastavíte žádanou teplotu sondy.
- d) Po stisku tlačítka **Sonda**, displej přestane blikat na znamení, že je to nastaveno.
- e) Během používání funkce **Sonda** displej ukáže teplotu komory i skutečnou teplotu Sondy. Ty se budou na displeji střídát po délku cyklu pečení.
- f) Když bude dosažena žádaná teplota:
  - Ovladač automaticky sníží nastavenou teplotu na 49°C
  - Displej bude střídavě ukazovat skutečnou teplotu sondy a 49°C
  - Slyšitelné pípnutí zazní 3x a potom 3x po 30 vteřinách, dokud nestlačíte **Zapnout/Vypnout**, nebo do uplynutí 19 hodin, po kterých se automaticky vypne

- 5) Sonda lze kdykoli odpojit nebo vyndat z masa. Pakli sonda není zapojena nebo nedosahuje žádaného nastavení, proud je nadále dodáván do topného tělesa, dokud nestiskneme **Zapnout/Vypnout**, nebo do uplynutí 19 hodin, po kterých se automaticky vypne

- 6) **Tlačítko Optimální světlo LED:** Tímto tlačítkem se zapíná a vypíná světlo v komoře, pakli jím je váš spotřebič vybavený

#### Jak čistit svorku topného tělesa

- Svorku **topného tělesa** lze otřít vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem nebo horkou mýdlovou vodou
- Ovladač a topné těleso usušte před použitím

#### Jak udírnu skladovat:

- Umyjte rošty
- Skladujte udírnu na chráněném místě nebo pod krytem, když s ní nepracujete.

## VÝLUČNE NA VONKAJŠIE POUŽITIE

Výlučne na vonkajšie použitie.

Nepoužívajte v interiéri alebo na komerčné údenie.

Spotrebič používajte len na dobre vetraných priestranstvách.

## SPOTREBITEL'

Uchovajte tento návod na budúce použitie.

## MONTÁŽ / INŠTALÁCIA

Nechajte návod používateľovi.

Za montáž, inštaláciu a údržbu udiarne je zodpovedný montážnik/majiteľ.

## UPOZORNENIE

Tento Návod na obsluhu obsahuje informácie, dôležité pre bezpečné používanie tohto spotrebiča. Skôr než sa pokúsite spotrebič zložiť a začať používať, prečítajte si a dodržiavajte všetky bezpečnostné upozornenia, pokyny na montáž a návod na obsluhu a údržbu. Nedodržanie pokynov výrobcu môže mať za následok vážny úraz a/alebo škody na majetku.

Tento spotrebič spĺňa požiadavky technických noriem a bezpečnostných predpisov pre elektrické spotrebiče.

### Používanie a bezpečnosť predlžovacej šnúry

- V záujme čo najvyššieho výkonu sa používanie elektrickej predlžovacej šnúry neodporúča.

### Ak predlžovaciu šnúru použiť musíte, v záujme vlastnej bezpečnosti:

- Používajte výlučne šnúry určené pre exteriéry a menovitý prúd 10 ampérov.
- Použite pokiaľ možno čo najkratšiu predlžovaciu šnúru. Nespájajte 2 alebo viac predlžovacích šnúr dohromady.
- Kontakty udržiavajte suché a mimo zeme.
- Nenechajte šnúru previsať cez hranu stola alebo iné predmety, aby ju nemohli ťahať deti alebo o ňu niekto zakopol.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez príslušných skúseností a znalostí, ak bude na ne niekto dohliadať alebo ich poučí o jeho obsluhu a bezpečnom používaní a chápu riziká s ním súvisiace. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a používateľská údržba sa nesmie zverovať deťom bez dohľadu a ak nedosiahli vek 8 rokov. Spotrebič a jeho sieťovú šnúru uchovávajú mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.



Tento výrobok nepatrí do domového odpadu. Tento výrobok je nutné odovzdať do autorizovanej zberne na recykláciu elektrických spotrebičov a elektroniky. Zberom a recyklovaním odpadu pomáhate chrániť prírodné zdroje a napomáhate, aby bol výrobok zlikvidovaný ekologickým a zdravým spôsobom.

## VÝSTRAHA

### NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Tento spotrebič je určený na pripojenie do siete 220-240 V, 50-60 Hz, príkon 800 W, trieda I, stupeň ochrany IPX4.
- Zapojenie výlučne do zásuvky s ochranným uzemňovacím vodičom a vybavenej prúdovým chráničom (RCD) s citlivosťou ističa 30 mA s umelým poruchovým prúdom.
- Pravidelne kontrolujte sieťovú šnúru, či nie je poškodená alebo opotrebovaná.
- Ak je napájacia šnúra poškodená, vymeniť ju musí výrobca, jeho autorizovaný servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Poškodenú súčiastku/y nahradte jedine originálnymi súčiastkami dodanými spoločnosťou Char-Broil®.
- V prípade požiaru nastavte ovládač do polohy OFF (Vypnuté), udiareň odpojte od siete, a oheň nechajte vyhasnúť. Nikdy nehaste tento ani žiadny iný spotrebič s pomocou vody.
- Prípadným popáleninám sa vyhnete, ak sa pred vytiahnutím a/alebo čistením elektrického ovládača a výhrevného prvku presvedčíte, či vychladol.
- Spotrebič žiadnym spôsobom neupravujte.
- Spotrebič používajte len v súlade s touto príručkou.
- Neumiestňujte ho na frekventované miesto, kde hrozí, že niekto zakopne o sieťovú šnúru.
- Pri prevádzkovaní tohto spotrebiča nepoužívajte externý časový spínač alebo samostatný diaľkový ovládací systém.

## UPOZORNENIE

- Požívanie alkoholických nápojov alebo voľne predajných liekov môže nepriaznivo ovplyvniť schopnosť spotrebiteľa správne zmontovať alebo bezpečne ovládať tento spotrebič.
- Zásahu elektrickým prúdom sa vyhnete, ak pred vybratím výhrevného prvku alebo čistením udiarne zo siete vytiahnete napájaciu šnúru a vyberiete elektrický ovládač. Elektrický ovládač ani výhrevný prvok nikdy neponárajte do žiadnej kvapaliny.
- Tento spotrebič nikdy nepripájajte do elektrického obvodu, na ktorý sú pripojené iné vysokovýkonné spotrebiče.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri práci s elektrickými spotrebičmi je nutné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

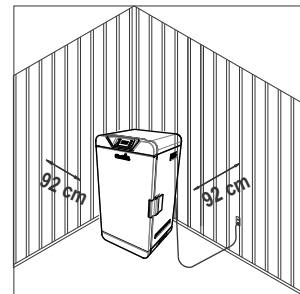
### PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov nechránenými rukami. Na obsluhu používajte rukoväť a tlačidlá.
- Neponárajte šnúru, zástrčky, ovládač, ani výhrevný prvok do vody a iných kvapalín, predídete zásahu elektrickým prúdom.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Ak spotrebič používajú deti alebo sa používa v prítomnosti detí, je potrebný prísny dozor. Deťom a zvieratám nedovoľte pohybovať sa v blízkosti spotrebiča po celú dobu jeho chodu.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Udiareň v chode (ON) nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Ak ju dlhšie nepoužívate, pred presúvaním alebo čistením udiareň odpojte od siete. Pred nasadzovaním alebo snímaním súčastí nechajte udiareň úplne vychladnúť.
- Spotrebiče nikdy nespúšťajte, ak majú poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku, alebo ak spotrebič zlyhal alebo je akokoľvek poškodený.
- Používanie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca, môže spôsobiť úraz. Používajte len príslušenstvo doporučené výrobcom.
- Sieťovú šnúru nenechávajte prevísať cez hranu stola alebo pultu alebo dotýkať sa horúcich predmetov.
- Nepoužívajte spotrebič na iný ako určený účel. Tento spotrebič nie je určený na kúrenie a nikdy by sa nemal používať ako ohrievač.
- Aby nedošlo k postriekaniu udiarne vodou alebo pádu do vody, umiestnite ju najmenej 3 metre od bazénu, rybníka alebo iného vodného telesa.
- Udiareň a elektrický ovládač uchovávajte po celý čas na suchu a chránené pred dažďom.
- Dbajte, aby sa elektrické zástrčky nedotýkali zeme a boli vždy suché.
- Nepoužívajte vodný alebo iný tekutý rozprašovač na čistenie výrobku skôr, než odpojíte zo siete elektrický ovládač a vyberiete vyhrievacie teleso.
- **DREVNÉ UHLIE NEPOUŽÍVAJTE.** Vznikne oheň z drevného uhlia a táto udiareň nie je riešená na vykurovanie drevným uhlím. Oheň z drevného uhlia zvyšuje riziko a udiareň poškodí.
- Palivo ako brikety z drevného uhlia, alebo tekuté palivo sa s týmto spotrebičom používať nesmie.
- Tento spotrebič bude počas a po použití horúci. Na ochranu proti dotyku s horúcimi povrchmi alebo horúcim prskajúcim tekutinám používajte tepelne izolované rukavice a grilovacie náradie s dlhými rukoväťami.
- Ak je udiareň v chode, benzín, petrolej a ostatné horľavé látky používajte a skladujte najmenej 7 metrov od udiarne. Okolie spotrebiča udržiavajte v čistote a bez horľavých materiálov.
- Spotrebič počas chodu nepresúvajte.
- Pri údení musí byť spotrebič umiestnený na rovnom, pevnom povrchu, v prostredí, kde sa nenachádza horľavý materiál.
- Parné čističe na čistenie udiarne nepoužívajte.

**USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY**

## Všeobecná bezpečnosť

1. Nedotýkajte sa horúcich povrchov nechránenými rukami. Používajte držadlo na zadnej strane určené na prepravu. **POZN.:** Nepoužívajte zadnú rukoväť na dvíhanie spotrebiča.
2. Udiareň nikdy nenechávajte bez dozoru, keď je zapnutá.
3. Deti neprípúšťajte k udiarni bez ohľadu na to, či je horúca alebo studená.
4. Na prípravu jedál používajte grilovacie náradie s dlhými rukoväťami.
5. Pred presúvaním, čistením a uskladnením udiareň nechajte vychladnúť.
6. Neúďte vo vnútri.
7. Udiareň udržiavajte vo vzdialenosti najmenej 92 cm od stien.
8. Výhradne na používanie v exteriéri. Nepoužívajte vo vnútri alebo na komerčné údenie.
9. Ak je udiareň v chode, benzín, petrolej a ostatné horľaviny používajte a skladujte najmenej 6 metrov od udiarne.
10. Keď udiareň nepoužívate, skladujte ju na mieste chránenom pred poveternostnými vplyvmi alebo ju prikryte obalom.
11. Používajte len príslušenstvo, ktoré odporúča výrobca.
12. Za montáž, inštaláciu a údržbu udiarne je zodpovedný montážnik/majiteľ.
13. Grilovaciú mriežku nezakrývajte alobalom, mohlo by to viesť k prehriatiu a poškodeniu spotrebiča.
14. Odkvapkávaci plech používajte len podľa pokynov. Počas chodu udiarne ho nekladte na mriežky.
15. Samotný aromatizačný box sa **MUSÍ** používať po celý čas.
16. Starý drevený popol v aromatizačnom boxe **NENECHÁVAJTE.** Po každom použití ho vyprázdňte.
17. Vychladnutý popol uložte na hliníkovú fóliu, namočte ho na noc do vody a vyhoďte do nehorľavej nádoby.



## Používanie a starostlivosť o vašu udiareň

### Pred prvým použitím udiarne

- Odstráňte z udiarne všetok obalový materiál a predajné nálepky. Na odstránenie nálepiek nepoužívajte ostré nástroje.
- Grilovacie mriežky umyte v teplej vode so saponátom, opláchnite a dobre vysušte.

### Pred každým použitím udiarne:

- Udiareň umiestnite len na pevný a vyrovnaný povrch, aby sa neprevrátila. **NEPRESÚVAJTE** spotrebič po nerovnom povrchu.
- Aby ste nevyhadzovali domové poistky, elektrický ovládač udržiavajte suchý a neprípájajte na ten istý obvod iné elektrické zariadenia. Pred každým použitím skontrolujte, či je odkvapkávaci plech prázdny a pevne sedí na mieste.
- Aby sa pri údení potraviny nelepili na grilovaciú mriežku, bohato ju potrite rastlinným tukom alebo postriekajte sprejom na rastlinnom olejovom základe.
- Mriežky **NEZAKRÝVAJTE** hliníkovou fóliou.



## UPOZORNENIE



- Nedodržanie všetkých pokynov výrobcu môže viesť k vážnemu úrazu alebo škodám na majetku.
- Pri obsluhu udiarne buďte opatrní.
- Skôr ako sa pokúsíte zložiť a použiť tento výrobok, prečítajte si a dodržte všetky informácie a rady uvedené v tomto návode na použitie.



## VÝSTRAHA



Pri čistení udiarne nepoužívajte ostré a špicaté nástroje. Na čistenie keramických roštov a telesa udiarne nepoužívajte abrazívne čističe, drôtky a oceľové kefy. Poškodia povrchovú úpravu.

Poškodenú súčiastku/y nahradte výlučne súčiastkami, ktoré schválila spoločnosť Char-Broil. Nepokúšajte sa poškodené dielce opraviť.

### Bezpečnostné tipy

- Pri problémoch s týmto spotrebičom si prečítajte kapitolu "Odstraňovanie závad".
- Udiareň čistíte pravidelne, podľa možnosti po každom skončení údenia. Ak na čistenie ktoréhokoľvek povrchu udiarne použijete štetinovú kefu, pred údením skontrolujte, či na niektorom povrchu udiarne nezostali uvoľnené štetiny. Neodporúčame udiareň čistiť za horúca.
- Ak to nie je vyslovene nevyhnutné, dvierka udiarne počas chodu NEOTVÁRAJTE. Otvorením dvierok udiarne dôjde k úniku tepla a predĺženiu času údenia.
- NEPOUŽÍVAJTE DREVNÉ UHLIE. Vznikne oheň z drevného uhlia a táto udiareň nie je riešená na vykurovanie drevným uhlím. Oheň z drevného uhlia zvyšuje riziko a udiareň poškodí. Na získanie údenej príchute je nutné použiť drevené triesky.



## NEBEZPEČENSTVO



V prípade požiaru vytiahnite sieťovú šnúru zo zásuvky a oheň nechajte vyhasnúť. Na hasenie tohto ani iných elektrických spotrebičov nepoužívajte vodu.

Zásahu elektrickým prúdom predídete, ak ju pred čistením udiarne odpojíte od elektrickej siete. Nikdy neponárajte elektrický ovládač alebo výhrevný prvok do žiadnej kvapaliny.

- Na čistenie udiarne používajte neabrazívny čistiaci prostriedok.
- Grilovacie mriežky, panvu na vodu, sondu na mäso a odkvapkávaciu panvicu pravidelne čistíte teplou vodou a saponátom, alebo roztokom vody a uhličitanu sodného. Na usadené nečistoty použite neabrazívny prášok na riady. Ak na čistenie ktoréhokoľvek povrchu udiarne použijete štetinovú kefu, pred údením skontrolujte, či na niektorom povrchu udiarne nezostali uvoľnené štetiny. Neodporúčame čistiť udiareň za horúca.
- Povrch termostatov očistíte po každom použití. Na zadnej vnútornej stene udiarne sú dva termostaty.
- Ak má váš model udiarne okienko, nepoužívajte na jeho čistenie abrazívne čistiace prostriedky. Používajte čistiaci prostriedok určený na sporáky s keramickou platňou. Sklo je temperované a pri normálnom používaní nepraskne.
- Aromatizačný box pravidelne čistíte a odstraňujete usadeninu popola, reziduá a prach.
- Vychladnutý popol uložte na hliníkovú fóliu, namočte ho na noc do vody a vyhodte do nehorľavej nádoby.
- Dvierka MUSÍTE čistiť vlhkou handričkou po každom použití, aby bolo tesnenie v dobrom pracovnom stave.



## VÝSTRAHA



### Na bezpečné používanie spotrebiča a prevenciu vážneho zranenia:

- Požívanie alkoholických nápojov alebo voľne predajných liekov môže mať nepriaznivý dopad na schopnosť spotrebiteľa správne zmontovať alebo bezpečne ovládať tento spotrebič.
- Pri údení musí byť spotrebič umiestnený na rovnom, pevnom povrchu, v prostredí, kde sa nenachádza horľavý materiál.
- Spotrebič nenechávajte bez dozoru. Deťom a zvieratám nedovoľte pohybovať sa v blízkosti spotrebiča po celú dobu jeho chodu.
- Spotrebič počas chodu nepresúvajte.
- Tento spotrebič nie je určený na kúrenie a nikdy by sa nemal používať ako ohrievač.
- Tento spotrebič bude počas a po použití horúci. Na ochranu proti dotyku s horúcimi povrchmi alebo horúcim prskajúcim tekutinám používajte tepelne izolované rukavice a grilovacie náradie s dlhými rukoväťami.
- Okolie spotrebiča udržiavajte v čistote a bez horľavých materiálov.
- Okolie spotrebiča udržiavajte čisté a odstráňte z neho horľavé materiály, benzín a iné zápalné výpary a kvapaliny.
- Spotrebič používajte len na dobre vetraných priestranstvách.



## Obyvatelia bytov

U správcu budovy si zistíte požiadavky na bezpečnosť a požiarne predpisy spojené s používaním elektrických udiarní vo vašom obytnom dome. Spotrebič používajte len ak je to povolené.

	<h1>VÝSTRAHA</h1>	
<b>HORÚCE POVRCHY!</b> <b>NEDOTÝKAJTE</b> sa rukoväte udiarne za jej chodu. Rukoväť môže byť horúca a spôsobiť úraz. Ak sa rukoväť počas obsluhy musíte dotknúť, nezabudnite si natiehnúť vhodné pracovné rukavice - zabránite úrazu		

## Bezpečnosť potravín

Bezpečnosť potravín je veľmi dôležitou súčasťou príjemných zážitkov spojených s varením pod holým nebom. Potraviny ochránite pred škodlivými baktériami, ak dodržíte tieto štyri základné kroky:

**Čistota:** Pred a po manipulácii so surovým mäsom a hydinou si umyte ruky, náradie a povrch horúcou vodou a saponátom.

**Oddelené skladovanie:** Surové mäso a hydinu skladujte oddelene od hotových potravín, aby nedošlo ku ich kontaminácii. Na nakladanie hotových jedál používajte čisté taniere a náradie.

**Varenie:** Mäso a hydinu dôkladne povarte/prepečte, aby sa zničili baktérie. Na zaistenie správnych vnútorných teplôt potravín používajte teplomer.

**Uschovanie v chlade:** Pripravené jedlá a zvyšky urýchlene uložte do chladničky.

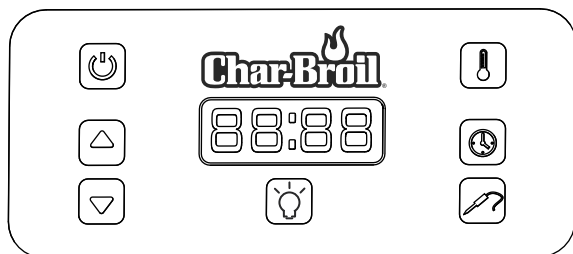
## Ako rozpoznať, že mäso je riadne prepečené








- Mäso a hydina pripravené v tomto spotrebiči často veľmi rýchlo zhnednú na povrchu. Používajte len dobre rozmrazené mäso a teplomer na mäso, aby ste mali istotu, že jedlo má bezpečnú vnútornú teplotu. Navyše urobte do mäsa zárez a pripravenosť skontrolujte zrakom.
- Odporúčame, aby potraviny pred vložením do vášho spotrebiča mali aspoň 4,4 °C.
- Hydina pripravovaná vkuse by mala dosiahnuť teplotu 74 °C. Výpek by mal byť priehľadný a mäso by nemalo byť ružové.
- Hovädzie, teľacie a jahňacie bifteky, pečené mäsa a bravčové kotlety možno upiecť na 71 °C.
- NIKDY mäso a hydinu nepripravujte len čiastočne, s úmyslom dorobiť ich neskôr. Potraviny pripravte úplne, aby ste zničili škodlivé baktérie.
- Na zaistenie dostatočnej vnútornej teploty používajte teplomer na mäso.

## Čistenie udiarne:

Hrubá vrstva spáleného tuku a čiastočky potravín znižujú výkon udiarne. Na zabezpečenie optimálneho výkonu:

- Aspoň raz za sezónu očistite spotrebič zvnútra i zvonka, pri častom používaní ešte častejšie.
- Najlepšie výsledky dosiahnete, ak usadené častice budete kefou zmetať smerom nadol, ku dnu udiarne.
- Plastovou alebo štetinovou kefou a saponátom, alebo horúcou mydlovou vodou jemne vydrhnite vnútorné povrchy udiarne.



-  **Siet'ový vypínač** - Zapína a vypína udiareň.
-  **Tlačidlo (Plus)** - Používa sa na predĺženie času / zvýšenie teploty.
-  **Tlačidlo (Minus)** - Používa sa na skrátenie času / zníženie teploty
-  **Tlačidlo Teplota** - Používa sa na predvoľbu funkcie 'teplota varenia'.
-  **Tlačidlo Čas** - Používa sa na predvoľbu funkcie 'čas varenia'.
-  **Tlačidlo Sonda na mäso** - Používa sa na predvoľbu funkcie 'nastavenie požadovanej teploty' pre sondu.
-  **Tlačidlo Osvetlenie udiarne** - Voľba On/Off

- Zobrazovaná teplota na ovládacom paneli môže kolísať  $\pm$  5-8 °C, nakoľko spotrebič cyklicky udržiava nastavenie správnej teploty.
- Stlačte **Siet'ový vypínač** jedenkrát a spotrebič je pripravený na vstupné nastavenia teploty tlačidlom **Teplota**, **Čas** a/alebo **Sonda na mäso**.
- Ak spotrebič zostane zapnutý a ponechaný bez dozoru 19 hodín, automaticky sa vypne.
- Ovládač zaznamenáva a zobrazuje nastavenie vnútornej teploty varenia v stupňoch Celzia (°C), čas vo forme 00:00 (hodiny:minúty) a teplotu sondy na mäso v stupňoch Fahrenheita (°F). Zobrazovanie teploty možno zmeniť zo °C na °F súčasným tlačením **Tlačidiel** ▲ a ▼ po dobu 3 sekúnd. Zobrazenie teploty možno vrátiť späť na °C z °F rovnakým spôsobom.
- Vyhrievacie teleso nezačne hriať, pokiaľ nenastavíte vstupnú **Teplotu** a **Čas**, alebo **Sonda na mäso** a **Teplota**. **POZN.:** Musíte zvoliť teplotu varenia buď s pomocou nastavenia teploty úpravy alebo konečnej teploty pre sondu. Tieto funkcie nepracujú súčasne.
- Pokiaľ sonda na mäso nie je pripojená k udiarni, jej funkcia je zablokovaná.

### 1) Aklimatizovanie udiarne

**POZN.:** Pred prvým použitím udiareň aklimatizujte.

- a) Presvedčte sa, že panva na vodu je na svojom mieste, ale PRÁZDNA a údiaci (aromatizačný) box je na mieste, ale bez drevených triesok.
- b) Pripojte spotrebič na sieť. Displej sa okamžite rozsvieti. Po pripojení jednotky na sieť táto zapípa.
- c) Stlačte jedenkrát.
- e) Stlačte tlačidlo **Teplota** a nastavte teplotu na **135°C**, čiže na najvyššiu možnú hodnotu s pomocou **Tlačidiel** ▲ ▼ .

- e) Stlačte tlačidlo **Čas** a nastavte čas na **2 hodiny** s pomocou **Tlačidiel** ▲ ▼ nastavte čas na 2 hodiny.
- f) Po uplynutí 2 hodín udiareň vypnite a nechajte vychladnúť.
- g) Po skončení aklimatizácie je vaša udiareň pripravená na používanie.



**VÝSTRAHA:** Udiareň je počas činnosti **HORÚCA**. Pri práci vo vnútri používajte ochranné rukavice.

### Používanie aromatizačného boxu:

Aromatizačný box je to, čo umožňuje dodávať jedlám údenú príchuť. Ešte pred predhriatím udiarne ho jednoducho naplňte požadovaným množstvom drevených triesok a zasuňte na miesto. Aromatizačný box možno naplniť rôznymi množstvami podľa toho, či doba varenia bude kratšia alebo dlhšia. Triesky pochádzajú z rôznych druhov dreva, ktoré dávajú jedlám odlišnú príchuť. Pozrite si návod na grilovanie, ktorý prináša tabuľku s rôznymi pomermi triesok a časov prípravy, ako aj popis príchuťí.

### POZN.:

- Aromatizačný box je vhodný len pre drevené triesky a pelety, nepoužívajte väčšie kusy dreva.
- Udiareň používajte s aromatizačným boxom na mieste bez ohľadu na to, či sú v ňom triesky alebo nie. Nikdy nevyberajte a nedopĺňajte aromatizačný box počas varenia.

### Použitie panvy na vodu:

Vás spotrebič je vybavený panvou na vodu. Panva na vodu slúži na zvlhčovanie jedla počas prípravy. Pred použitím panvu naplňte teplou vodou (studená voda by znížila teplotu spotrebiča) až po rysku Max a zasuňte na miesto. Panvicu nenaplňte viac ako povoľuje ryska Max.

### POZN.:

- Údenie si nevyžaduje použitie vody.
- Udiareň používajte (vrátane nahriatia) s panvou na vodu na mieste bez ohľadu na to, či vodu použijete alebo nie. Panvu na vodu nikdy nevyberajte počas varenia.
- Ak je nutné vodu do panvy doliať počas varenia, dolejte ju cez otvor v odkvapkávacom plechu. Pri dopĺňaní vody do panvy je nutné dávať pozor, aby kvapalina neprišla do styku s vyhrievacím telesom. Mohlo by to mať za následok vážne poškodenie vyhrievacieho prvku, vrátane vystrekovania a elektrickej poruchy.

### Údenie/Pečenie vo vašej udiarni:

**POZN:** Udiareň predhrievajte s boxom vždy na mieste, už aj s trieskami, ak ich mienite pri varení použiť.

- 1) Nastavenie predhrievacieho cyklu
  - a) Stlačte tlačidlo **Teplota**.
  - b) Stlačte a podržte **Tlačidlo** alebo zvyšujte alebo znižujte teplotu až kým sa nezobrazí správa **PH**. Tlačidlo uvoľnite. **PH** začne blikať.
  - c) Znova stlačte tlačidlo **Teplota**. Displej prestane blikať, čo znamená, že **PH** je nastavené.
  - d) Počas predhrievacieho cyklu bude displej ukazovať **PH**, ale nie teplotu.
  - e) Spotrebič spustí predhrievanie automaticky.

## Ovládací panel - Pracovné pokyny (pokračovanie)

- f) Predhrievací cyklus bude trvať 40 minút.
- g) 40 minútach predhrievanie skončí:
  - Spotrebič automaticky zníži vnútornú teplotu.
  - Na displeji bude blikať 00:00 (nezobrazí sa žiadna teplota)
  - Zaznie výrazné zapípanie: najskôr 3x po sebe a potom 3 pípnutia každých 30 sekúnd.
- h) Potom môže použiť tlačidlo Teplota, Sonda na mäso alebo Čas a udiareň začať používať.

**POZN.:** Po uplynutí 60 minút od skončenia počiatočného 40-minútového predhrievacieho cyklu sa spotrebič automaticky vypne. (40 minút predhrievanie + 1 hodina = celkom 100 minút).

**DÔLEŽITÉ:** Varte vždy s panvou na vodu aj aromatizačným boxom na mieste bez ohľadu na to, či sú prázdne alebo nie.

### 2) Používanie tlačidla **Teplota**

Rozsah displeja: 38 °C - 135 °C.

- a) Stlačte tlačidlo **Teplota**. Zobrazí sa štandardné nastavenie teploty na 93 °C.
- b) Stlačte a podržte **Tlačidlá ▲ ▼** alebo a zvýšte alebo znížte požadovanú teplotu varenia. (Displej by mal po stlačení automaticky zvyšovať alebo znižovať nastavenie a po uvoľnení tlačidla zastaviť.)
- c) Po stlačení tlačidla **Teplota** by displej už nemal blikať, čo znamená, že je nastavená.

### 3) Používanie tlačidla **Čas**

Rozsah displeja: 00:00 – 19:00 hodín

**POZN.:** Funkcia **Sonda na mäso** bude deaktivovaná.

- a) Stlačte tlačidlo **Čas** a začne blikať 00:00.
- b) Tlačte **Tlačidlá ▲ alebo ▼** a zvýšte alebo znížte hodinu (00:00) v 1-hodinových odstupoch. (Displej by mal stále blikať). (Displej by mal po stlačení automaticky zvyšovať alebo znižovať nastavenie a po uvoľnení tlačidla zastaviť.)
- c) Po zadaní požadovaných hodín varenia znova stlačte tlačidlo **Čas**. Po stlačení tlačidla **Čas** by hodinová časť nastavenia (00:00) nemala blikať, čo znamená, že je nastavená.
- d) Minútová časť (00:00) bude v tejto chvíli naďalej blikať, nakoľko ešte nebola nastavená.
- e) Tlačte **Tlačidlá ▲ alebo ▼** a zvýšte alebo znížte nastavenie minút (00:00). Displej by mal stále blikať.
- f) Po zadaní požadovaných minút (00:00) znova stlačte tlačidlo **Čas**. Po stlačení tlačidla **Čas** by minútová časť nastavenia (00:00) už nemala blikať, čo znamená, že je nastavená.
- g) Po poslednom stlačení tlačidla **Čas** v predošlom kroku by sa mal čas začať odpočítavať.
- h) Pri používaní funkcie **Čas** by mal displej zobrazovať nastavenú teplotu varenia a skutočne uplynutý čas (odpočítavanie). Mali by sa striedať počas celého cyklu varenia.

### i) Po uplynutí požadovaného času:

- začne ovládač automaticky znižovať teplotu spotrebiča pokým neklesne na 49°C,
- displej bude ukazovať striedavo 00:00 a 49 °C, čím oznamuje, že nastavený čas uplynul,
- zaznejú 3 výrazné zapípania a potom 3 zapípania s 30-sekundovým odstupom až kým nestlačíte **Sieťový vypínač** alebo nie je dosiahnutých maximálnych 19 hodín na automatické odstavenie spotrebiča.

### 4) Tlačidlo **Sonda na mäso**

Rozsah displeja: 10 °C - 107 °C

**POZN.:** Funkcia **Nastavenie času** bude deaktivovaná.

- a) Stlačte tlačidlo **Sonda na mäso** a zobrazí sa a začne blikať štandardné nastavenie sondy na mäso - 63 °C.
- b) Tlačte **Tlačidlá ▲ alebo ▼** a zvýšte alebo znížte teplotu sondy na mäso na požadovanú hodnotu.
- c) Po zadaní požadovanej teploty pre sondu na mäso znova stlačte tlačidlo **Sonda na mäso**.
- d) Po stlačení tlačidla **Sonda na mäso** by displej už nemal blikať, čo znamená, že je nastavená.
- e) Pri používaní funkcie **Sonda na mäso** by mal displej ukazovať teplotu komory a skutočnú teplotu sondy na mäso. Displej bude striedavo ukazovať požadované nastavenia počas celej doby varenia.
- f) Po dosiahnutí požadovanej teploty sondy na mäso:
  - začne ovládač automaticky znižovať teplotu spotrebiča pokým neklesne na 49°C,
  - displej bude ukazovať striedavo skutočnú teplotu sondy na mäso a 49°C.
  - zaznejú 3 výrazné zapípania a potom 3 zapípania s 30-sekundovým odstupom až kým nestlačíte **Sieťový vypínač** alebo nie je dosiahnutých maximálnych 19 hodín na automatické odstavenie spotrebiča.

- 5) Sondu na mäso možno odpojiť a vytiahnuť z jedla kedykoľvek. Ak sonda na mäso nie je pripojená alebo nedosahuje nastavenú požadovanú teplotu, prúd do vyhrievacieho prvku bude prúdiť až do stlačenia **Sieťového vypínača** alebo kým nie je dosiahnutých maximálnych 19 hodín na automatické odstavenie spotrebiča.

- 6) **Voliteľné tlačidlo LED lampa:** Toto tlačidlo zapína a vypína svetlo v komore, ak je súčasťou spotrebiča.

### Čistenie konzoly vyhrievacieho prvku:

- Konzolu prvku možno čistiť navlhčenou handričkou a miernym saponátom alebo horúcou mydlovou vodou.
- Pred použitím elektrický ovládač a vyhrievací prvok dobre vysušte.

### Uskladnenie udiarne:

- Očistite grilovacia mriežku.
- Skladujte na mieste chránenom pred poveternostnými vplyvmi, prikrytý príslušným obalom.

## SOLO PARA USO EN EXTERIORES

Solo para uso en exteriores.

No lo use en interiores o para cocina comercial.

Utilice el aparato solo en espacios bien ventilados.

### CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referencia futura.

### PARA EL INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Deje este manual al cliente.

Es responsabilidad del ensamblador/propietario armar, instalar y mantener el ahumador.



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

Lea y siga todas las indicaciones de seguridad, instrucciones de montaje, e indicaciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y cocinar. No seguir todas las instrucciones del fabricante podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

Este aparato cumple con las normas técnicas y los requisitos de seguridad para aparatos eléctricos.

#### Uso y seguridad del cable de extensión

- Para un mejor desempeño del ahumador, no se recomienda el uso de un cable de extensión.

#### Si debe utilizar un cable de extensión, para su seguridad:

- Utilice únicamente un cable para exteriores con capacidad para 10 amperios.
- Utilice el cable de extensión de la longitud más corta requerida. No conecte 2 o más cables de extensión juntos.
- Mantenga las conexiones secas y fuera del suelo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de un encimero donde pueda causar se jalado por niños o causar tropiezos accidentales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



Este producto no debe desecharse junto con la basura doméstica. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar los desechos, ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se deseché de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.



### POSIBLE DESCARGA ELÉCTRICA

- Este aparato está clasificado para: 220-240 voltios - 50-60 Hz, potencia de salida 800 W Clase I, IPX4
- Conecte solo a un tomacorriente que tenga una conexión a tierra y esté protegido por un interruptor automático con una corriente de operación de falla nominal (RCD) con una clasificación máxima de 30 mA.
- Inspeccione periódicamente el cable de alimentación para detecta señales de daños o desgaste. No lo utilice si el cable está dañado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
- Reemplace la(s) pieza(s) dañada(s) únicamente con las piezas de repuesto suministradas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.
- En caso de incendio, gire el controlador a la posición OFF (apagado), desenchufe el ahumador del tomacorriente y deje que el fuego se apague. No utilice agua para apagar un incendio en este u otro aparato eléctrico.
- Para evitar la posibilidad de quemaduras, asegúrese de que el ahumador esté frío antes de quitar o limpiar el controlador eléctrico y el elemento calefactor.
- No modifique este producto.
- Utilice el aparato solo como se especifica en este manual.
- No lo use en un área transitada donde sea posible tropezar con el cable.
- No opere este aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.



- El uso de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar o operar correctamente el aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico y retire el controlador eléctrico antes de quitar el elemento calefactor y limpiar el ahumador. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.
- No utilice este aparato en el mismo circuito que otros aparatos de alta potencia.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga siempre las medidas básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas. Use las manijas y perillas provistas para la operación.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes, el controlador o el elemento calefactor en agua o cualquier otro líquido.
- No deje el aparato desatendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- Este aparato no es un juguete.
- Nunca deje el ahumador desatendido cuando esté encendido.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de moverlo o limpiarlo. Deje enfriar el artefacto antes de colocar o retirar sus partes.
- No utilice el artefacto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de una mesa o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice el artefacto solo para el fin previsto. Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Para evitar que el ahumador se salpique o caiga al agua, no utilice el ahumador a menos de 3 metros de una piscina, estanque u otro cuerpo de agua.
- Mantenga el ahumador y el controlador eléctrico secos y fuera de la lluvia en todo momento.
- Mantenga los enchufes eléctricos fuera del suelo y secos.
- No use agua u otro líquido en aerosol para limpiar el producto sin antes desenchufar el controlador eléctrico y quitar el elemento calefactor.
- **NO USE CARBÓN.** Se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para carbón. El fuego creará una condición insegura y dañará al ahumador
- El combustible, como las briquetas de carbón vegetal, no debe usarse con el aparato ni con ningún otro líquido.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno y utensilios para ahumador de mango largo para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- No utilice ni almacene gasolina, queroseno u otros líquidos inflamables a menos de 7 metros de este ahumador cuando esté en uso. Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales que se quemen.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie nivelada y estable en un área libre de material combustible.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su ahumador.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Seguridad general

1. No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas. Utilice el asa trasera proporcionada para el transporte. NOTA: El asa trasera no se debe utilizar para levantar el aparato.
2. Nunca deje el ahumador desatendido cuando esté encendido.
3. Mantenga a los niños alejados del ahumador tanto cuando esté caliente como cuando esté frío.
4. Utilice utensilios de barbacoa largos para cocinar.
5. Deje que el ahumador se enfríe antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo.
6. No cocine bajo techo.
7. Mantenga el ahumador a 92 cm de paredes y rieles.
8. Solo para uso doméstico en exteriores. No lo use en interiores o para cocina comercial.
9. No utilice ni almacene gasolina, queroseno u otros líquidos inflamables a menos de 6 metros de este ahumador cuando esté en uso.
10. Guarde el ahumador en un área protegida contra la intemperie o use una tapa cuando no esté en uso.
11. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
12. Es responsabilidad del ensamblador/propietario armar, instalar y mantener el ahumador.
13. No cubra la rejilla de cocción con papel de aluminio. Esto podría provocar un sobrecalentamiento y daños al aparato.
14. Utilice la bandeja de goteo solo según las instrucciones. No la coloque sobre las rejillas de cocción durante el funcionamiento.
15. La caja de ahumado **DEBE** usarse en todo momento.
16. **NO** deje cenizas de madera vieja en la caja de ahumado. Vacíe la caja de ahumado después de cada uso.
17. Deseche las cenizas frías colocándolas en una envoltura de papel de aluminio, sumergiéndolas en agua durante la noche y desechándolas en un recipiente no combustible.



## Uso y cuidado de su ahumador

### Antes del primer uso del ahumador:

- Quite todas las etiquetas de empaque y venta del ahumador. No utilice herramientas afiladas para quitar las pegatinas.
- Lave las rejillas de cocción con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.

### Antes de cada uso del ahumador:

- Use el ahumador solo sobre una superficie firme y nivelada para evitar que se vuelque. **NO** mueva el electrodoméstico sobre superficies irregulares.
- Para evitar que se disparen los disyuntores domésticos, mantenga el controlador eléctrico seco y no utilice otros productos eléctricos en el mismo circuito.
- Revise la bandeja de grasa para asegurarse de que esté vacía y correctamente montada antes de cada uso.
- Para cocinar sin que se peguen los alimentos, aplique una capa completa de aceite vegetal o en aerosol a base de aceite vegetal a la parrilla de cocción.
- **NO** cubra las rejillas de cocción con papel de aluminio.



## ADVERTENCIA



- **No seguir todas las instrucciones del fabricante podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.**
- **Tenga cuidado al operar su ahumador.**
- **Lea y siga toda la información y las precauciones en esta guía del producto antes de intentar ensamblar u operar este ahumador.**



## PRECAUCIÓN



No utilice herramientas afiladas o puntiagudas para limpiar el ahumador. No use limpiadores de horno abrasivos, lana de acero o cepillos de metal para limpiar las rejillas de porcelana o el cuerpo del ahumador. Dañarán el acabado.

Reemplace las piezas dañadas solo con piezas de repuesto certificadas por Char-Broil. No intente reparar las piezas dañadas.

### Consejos de seguridad

- Si tiene un problema con el electrodoméstico, consulte la «Sección de solución de problemas».
- Limpie el ahumador con frecuencia, preferiblemente después de cada uso. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- **NO abra la puerta del ahumador durante el funcionamiento, a menos que sea necesario.** Abrir la puerta permitirá que se escape el calor y reducirá el tiempo de cocción.
- **NO USE CARBÓN.** Se producirá un incendio de carbón y el ahumador no está diseñado para carbón. El fuego creará una condición insegura y dañará al ahumador
- Se deben usar **astillas de madera** para crear un sabor ahumado.



## PELIGRO



En caso de incendio, desenchufe el ahumador del tomacorriente y deje que el fuego se apague. No utilice agua para apagar un incendio en este u otro aparato eléctrico.

Para evitar descargas eléctricas, desconecte el cable eléctrico antes de limpiar el ahumador. Nunca sumerja el controlador eléctrico o el elemento calefactor en ningún líquido.

- Limpie el ahumador con un limpiador no abrasivo.
- Limpie las rejillas de cocción, la bandeja de agua, la sonda para carne y la bandeja de goteo regularmente con agua tibia con jabón o una solución de agua y bicarbonato de sodio. Utilice un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas rebeldes. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción del ahumador, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de cocinar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras el ahumador está caliente.
- Limpie la superficie de los termostatos después de cada uso. Hay dos termostatos ubicados en la pared interior trasera del ahumador.
- Si su ahumador está equipado con una ventana, no use limpiadores abrasivos en la ventana. Utilice un limpiador aprobado para su uso en estufas de vidrio cerámico. La ventana es templada y no se romperá con el uso normal.
- Para la caja de ahumado, límpiela con frecuencia para eliminar la acumulación de cenizas, los residuos y el polvo.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en una envoltura de papel de aluminio, sumergiéndolas en agua durante la noche y desechándolas en un recipiente no combustible.
- El sello de la puerta **DEBE** limpiarse con un paño húmedo después de cada uso para mantener el sello en buenas condiciones de funcionamiento.



## ADVERTENCIA



### Para un uso seguro de su aparato y para evitar lesiones graves:

- El uso de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar o operar correctamente el aparato.
- Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie nivelada y estable en un área libre de material combustible.
- No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como un calentador.
- Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno y utensilios para ahumador de mango largo para protegerse de superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
- Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales que se quemen.
- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Utilice el aparato solo en espacios bien ventilados.

### Residentes de apartamentos:

Consulte con la administración para conocer los requisitos y los códigos de incendio para poder usar un ahumador eléctrico en su complejo de apartamentos. Úselo solo según lo permitido.

	<b>PRECAUCIÓN</b>	
<b>¡SUPERFICIES CALIENTES!</b>		
<p><b>NO</b> toque el asa de la caja de ahumado durante el funcionamiento. El mango puede calentarse y provocar lesiones. Si debe tocar el mango durante la operación, asegúrese de usar guantes de seguridad adecuados para evitar lesiones.</p>		

### Seguridad de los alimentos

La seguridad de los alimentos es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos seguros de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

**Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manipular carnes y aves crudas.

**Separar:** Separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Utilice un plato limpio cuando retire los alimentos cocinados.

**Cocinar:** Cocine bien las carnes rojas y las carnes blancas para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar las temperaturas internas adecuadas de los alimentos.

**Enfriar:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

### Cómo saber si la carne está bien cocinada

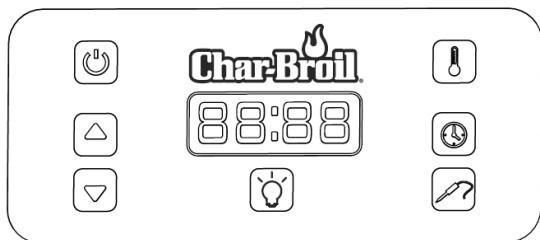
- Las carnes y aves cocidas en el aparato suelen dorarse muy rápido por fuera. Use solo carne descongelada y un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos hayan alcanzado una temperatura interna segura, y córtelos para verificar si hay signos visuales de cocción.
- Recomendamos que los alimentos estén al menos a 4,4 °C antes de cocinarlos en su aparato.
- Las aves enteras deben alcanzar los 74 °C. Los jugos deben ser claros y la carne no debe ser rosada.
- Los filetes de res, ternera y cordero, asados y chuletas de cerdo se pueden cocinar a 71 °C.
- NUNCA cocine parcialmente carnes o aves y termine de cocinar más tarde. Cocine los alimentos por completo para destruir las bacterias dañinas.
- Utilice un termómetro para carnes para garantizar la temperatura interna adecuada de los alimentos.








### Limpieza de su ahumador:

La acumulación excesiva de grasa quemada y partículas de comida reducirá el rendimiento de cocción del ahumador. Para obtener un rendimiento óptimo.

- Limpie el interior y el exterior al menos una vez por temporada, más a menudo con un uso intensivo.
- Los mejores resultados se obtienen cepillando las partículas acumuladas hacia abajo, hacia el fondo del ahumador.
- Con un detergente suave o agua caliente con jabón, frote moderadamente las superficies interiores del ahumador con un cepillo de cerdas o de plástico.

## Instrucciones de funcionamiento del panel de control



-  **Botón de encendido:** enciende y apaga el ahumador
-  **Botón Arriba:** aumenta el valor de tiempo/temperatura
-  **Botón Abajo:** reduce el valor de tiempo/temperatura
-  **Botón de temperatura:** cambia el valor de entrada para ajustar la temperatura de cocción
-  **Botón de tiempo:** cambia el valor de entrada para ajustar el tiempo de cocción
-  **Botón de sonda para carne:** cambia el valor de entrada para ajustar la temperatura deseada de la sonda para carne
-  **Luz de la cámara:** encendido/apagado

- La lectura de temperatura del panel de control puede fluctuar más o menos 5-8 °C a medida que el aparato realiza ciclos para mantener la temperatura de cocción correcta.
- Presione el botón de encendido una vez y el electrodoméstico estará listo para recibir configuraciones de entrada desde el botón de temperatura, el botón de tiempo y/o el botón de sonda para carne.
- Si el electrodoméstico se enciende y se deja desatendido durante 19 horas, el electrodoméstico se apagará automáticamente.
- El controlador lee y muestra el ajuste de temperatura de cocción interna en °C, el tiempo en 00:00 (horas: minutos) y la temperatura de la sonda para carne en °F. Las lecturas de temperatura se pueden cambiar de °C a °F presionando los botones "ARRIBA" y "ABAJO" simultáneamente durante 3 segundos. Las lecturas de temperatura se pueden volver a cambiar a °C de °F utilizando el mismo método.
- El elemento calefactor no comenzará a calentarse hasta que ingrese los ajustes de Temperatura y Tiempo o Sonda para carne y Temperatura. NOTA: Debe elegir cocinar por tiempo o por temperatura objetivo de la sonda para carne. Estas funciones no funcionarán simultáneamente.
- Si la sonda para carne no está conectada al ahumador, la función de sonda para carne se desactiva.

### 1) Cómo sazonar su ahumador

**NOTA:** Sazone su ahumador antes de cocinar por primera vez.

- a) Asegúrese de que la bandeja de agua esté en su lugar **SIN AGUA** y que la caja de ahumado esté en su lugar sin astillas de madera.
- b) **Enchufe el aparato.** La pantalla tendrá energía inmediatamente. Suena un pitido cuando la unidad está conectada.
- c) Presione el **botón de encendido** una vez, la unidad de control ahora está lista.
- d) Presione el **botón Temp** y ajuste la temperatura a 135 °C, ajuste máx., usando los botones «ARRIBA» o «ABAJO».

(Continúa en la página siguiente)

## Instrucciones de funcionamiento del panel de control (continuación)

- e) Presione el **botón de Tiempo** y configure el tiempo en 2 horas usando los botones «ARRIBA» o «ABAJO».
- f) Una vez transcurridas 2 horas, apague el ahumador y déjelo enfriar.
- g) Una vez que se haya completado el proceso de sazonado, su ahumador estará listo para usarse.



**PRECAUCIÓN:** El ahumador está CALIENTE durante su uso. Use guantes protectores cuando trabaje dentro del ahumador.

### Uso de la caja de ahumado:

La caja de ahumado es lo que le permitirá agregar sabor ahumado a sus alimentos. Simplemente llene la caja de ahumado con astillas de madera hasta el nivel deseado y deslícela en su lugar antes de precalentar el ahumador. La caja de ahumado se puede llenar en varios niveles para adaptarse a cocinados cortos y largos. Hay muchos tipos de virutas de madera que dan como resultado diferentes sabores. Para obtener una tabla que enumera el nivel estimado de astillas de madera para las proporciones de tiempo de cocción y los detalles del sabor del humo, consulte la guía de asado.

### NOTA:

- La caja de ahumado está diseñada solo para astillas o pellets de madera, no utilice trozos de madera.
- Siempre opere el ahumador con la caja de ahumado en su lugar, independientemente de si usa astillas de madera o no. Nunca retire ni vuelva a llenar la caja de ahumado durante la cocción.

### Uso de la bandeja de agua:

Su aparato viene equipado con una bandeja de agua. La bandeja de agua se puede utilizar para mantener la carne húmeda mientras se cocina. Para usarla, llene la bandeja de agua con agua tibia (el agua fría puede reducir la temperatura de la olla) hasta la marca de agua máxima y deslícela en su lugar. No llene demasiado la bandeja de agua.

### NOTA:

- No se requiere usar agua para ahumar.
- Siempre opere (incluido el precalentamiento) el ahumador con la bandeja de agua en su lugar, independientemente de si usa o no agua. Nunca retire la bandeja de agua durante la cocción.
- Si es necesario volver a llenar la bandeja de agua durante la cocción, líenela siempre a través del orificio del conjunto de la bandeja de goteo. Se debe tener cuidado al rellenar la bandeja de agua para evitar que cualquier líquido entre en contacto con el elemento calefactor. Podrían producirse daños graves al elemento calefactor, incluidos llamaradas y fallas eléctricas.

### Cocinar con su ahumador:

**NOTA:** Siempre precaliente el ahumador con la caja de ahumado en su lugar, incluidas las astillas de madera si se utilizan.

- 1) Configuración del ciclo de precalentamiento
  - a) Presione el botón Temp.
  - b) Presione y mantenga presionado el botón «ARRIBA» o «ABAJO» para subir o bajar la temperatura hasta que se muestren las letras «PH». Suelte el botón. «PH» está parpadeando.
  - c) Presione el botón Temp nuevamente. La pantalla ya no parpadeará para indicar que se ha configurado «PH».
  - d) La pantalla mostrará «PH», no se mostrará ninguna temperatura durante el ciclo de precalentamiento.
  - e) El aparato iniciará automáticamente el proceso de precalentamiento.



## Continúa

- f) El ciclo de precalentamiento durará 40 minutos.
- g) Después de que finalice el ciclo de precalentamiento de 40 minutos:
  - El aparato reducirá automáticamente la temperatura interior.
  - La pantalla parpadeará «00:00» (no se mostrará la temperatura)
  - Sonará un pitido audible: 3 pitidos inicialmente y luego 3 pitidos una vez cada 30 segundos a partir de entonces.
- h) Luego puede usar el botón de temperatura, el botón de sonda para carne o el botón de tiempo para comenzar a usar el ahumador.

**NOTA:** El aparato se apagará automáticamente si han pasado 60 minutos después de que se haya completado el ciclo inicial de precalentamiento de 40 minutos (precalentamiento de 40 minutos + 1 hora = 100 minutos en total).

**IMPORTANTE:** cocine siempre con el recipiente de agua y la caja de ahumado en su lugar, estén o no llenos.

### 2) Uso del botón Temp

Rango de visualización: 38 °C - 135 °C

- a) Presione el botón Temp. Se muestra el ajuste de temperatura predeterminado de 93 °C.
- b) Presione y mantenga presionado el botón «ARRIBA» o «ABAJO» respectivamente para aumentar o disminuir la temperatura de cocción deseada. (La pantalla debe subir o bajar automáticamente cuando se presiona el botón y detenerse cuando se suelta el botón).
- c) Presione el botón Temp nuevamente después de ingresar el ajuste de temperatura deseado. Después de presionar el botón Temp, la pantalla ya no debería parpadear para indicar que está configurado.

### 3) Uso del botón de tiempo

Rango de visualización: 00:00 - 19:00 horas.

**NOTA:** La función de **sonda para carne** se desactivará.

- a) Presione el **botón de tiempo** y se mostrará un «00:00» parpadeando.
- b) Presione el botón «ARRIBA» o «ABAJO» para aumentar o disminuir la hora («00:00») en incrementos de 1 hora. (La pantalla debería seguir parpadeando). La pantalla subirá o bajará el valor cuando se presione el botón y se detendrá cuando se suelte el botón.
- c) Presione el **botón de tiempo** nuevamente después de ingresar la porción de hora deseada del tiempo de cocción. Después de presionar el **botón de tiempo**, la parte de la hora («00:00») ya no debe parpadear para indicar que está configurada.
- d) La parte de los minutos («00:00») permanecerá parpadeando en este punto porque aún no se ha configurado.
- e) Presione el botón «ARRIBA» o «ABAJO» para aumentar o disminuir los minutos («00:00»). La pantalla debería seguir parpadeando.
- f) Presione el **botón de tiempo** nuevamente después de ingresar la porción de minutos deseada («00:00») del tiempo de cocción. Después de presionar el **botón de tiempo**, la parte de los minutos («00:00») ya no debe parpadear para indicar que está configurada.
- g) Después de presionar el **botón de tiempo** en el paso anterior, el tiempo debe comenzar a contar hacia atrás.
- h) Al usar la función de **tiempo**, la pantalla debe mostrar la temperatura de cocción establecida y el tiempo transcu-

rrido real (cuenta regresiva). Estas deben alternarse a lo largo del ciclo de cocción.

- i) Una vez transcurrido el tiempo establecido deseado:
  - El controlador reducirá automáticamente la temperatura del aparato a 49 °C.
  - La pantalla alternará entre 00:00 y 49 °C mostrando que ha transcurrido el tiempo establecido.
  - Un pitido audible sonará 3 pitidos y luego 3 pitidos una vez cada 30 segundos a partir de entonces hasta que se presione el **botón de encendido** o se haya alcanzado el apagado automático máximo de 19 horas.

### 4) Botón de sonda para carne

Rango de visualización: De 10 °C a 107 °C

**NOTA:** La función **Establecer hora** se desactivará.

- a) Presione el botón de sonda para carne, se mostrará el ajuste predeterminado de temperatura de la sonda para carne deseada de 63 °C y parpadeará.
- b) Presione el botón «ARRIBA» o «ABAJO» para subir o bajar el ajuste de temperatura de la sonda para carne deseada.
- c) Presione el botón de la sonda para carne nuevamente después de ingresar la temperatura deseada de la sonda para carne.
- d) Después de presionar el botón de la sonda para carne, la pantalla ya no debe parpadear para indicar que está configurada.
- e) Cuando utilice la función de sonda para carne, la pantalla debe mostrar la temperatura de la cámara y la temperatura real de la sonda para carne. La pantalla se alternará a lo largo del ciclo de cocción.
- f) Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada de la sonda para carne:
  - El controlador reducirá automáticamente la temperatura establecida a 49 °C.
  - La pantalla alternará entre la temperatura real de la sonda para carne y 49 °C.
  - Un pitido audible sonará 3 pitidos y luego 3 pitidos una vez cada 30 segundos a partir de entonces hasta que se presione el botón de encendido o se haya alcanzado el apagado automático máximo de 19 horas.

- 5) La sonda para carne puede desenchufarse o retirarse de los alimentos en cualquier momento. Si la sonda para carne no está enchufada o no alcanza el ajuste de temperatura de la sonda para carne deseada, la energía del elemento calefactor continúa hasta que se presione el **botón de encendido** o hasta que se haya alcanzado el apagado automático máximo de 19 horas.

- 6) **Botón de luz LED opcional:** Este botón enciende y apaga la luz de la cámara, si está equipado.

### Limpeza del soporte del elemento calefactor:

- El soporte del elemento se puede limpiar con un paño húmedo con un detergente suave o agua caliente con jabón.
- Seque el controlador eléctrico y el elemento calefactor antes de usar.

### Almacenamiento de su ahumador:

- Limpie la rejilla de cocción.
- Guarde el ahumador en un área protegida contra la intemperie o debajo de la cubierta del ahumador cuando no esté en uso.

## VAIN ULKOKÄYTTÖÖN

Vain ulkokäyttöön.

Älä käytä sisätiloissa tai kaupalliseen ruuanlaittoon.

Käytä grilliä vain hyvin tuuletetussa tilassa.



### KULUTTAJA:

Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.

### ASENTAJA/KOKOAJA

Jätä tämä käyttöohje kuluttajalle.

Savustimen kokoaminen, asennus ja huolto ovat sen omistajan vastuulla.

	<b>VAROITUS</b>	
<p>Tämä manuaali sisältää tärkeää tietoa, joka on välttämätöntä laitteen turvallisen käytön varmistamiseksi.</p> <p>Lue ja noudata kaikkia turvallisuusohjeita, kokoonpano-ohjeita sekä käyttö- ja hoito-ohjeita, ennen kokoamista ja käyttöä. Tuotteen valmistajan antamien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa vakavaan vammaan ja/tai omaisuuden menetykseen.</p> <p>Tämä laite noudattaa sähkölaitteiden teknisiä standardeja sekä turvallisuusvaatimuksia.</p>		

### Jatkojohdon Käyttö ja Turvallisuus

- Parhaan savustuskokemuksen saamiseksi jatkojohtojen käyttöä ei suositella.

### Turvallisuutesi varmistamiseksi - Jos sinun täytyy käyttää jatkojohtoa:

- Käytä vain ulkotiloihin sopeutuvaa johtoa, joka on mitoitettu 10 ampeerille.
- Käytä lyhyintä mahdollista jatkojohtoa. Älä yhdistä kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen.
- Pidä liittimet kuivina ja älä anna niiden koskettaa maata.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunan muiden laitteiden yli, jottei lapsi kompastu ja vedä johtoa mukanaan.


Yli 8-vuotiaat lapset, henkilöt, jotka ovat heikkoja fyysisesti tai psyykkisesti ja henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä voivat käyttää tätä laitetta valvonnan alaisena tai jos säännöt on heille kerrottu ja he ymmärtävät mahdolliset tuotteen käytön vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisten valvonnassa. Laite ja sen johto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.



Johto tulee heittää pois kotitalousjätteiden mukana. Tämä tuote tulee heittää pois valtuutetussa sähkölaitteiden kierrätyspaikassa. Keräämällä ja kierrättämällä jätteitä autat luonnonvarojen pelastamisessa ja varmistat, että tuote hävitetään luontoystävällisellä ja terveellisellä tavalla.

	<b>VAROITUS</b>	
<b>SÄHKÖISKUVAARA</b>		

- Tämän laitteen luokitus: 220-240 voltia - 50-60 Hz, teho 800 W, luokka I, IPX4
- Kytke vain maadoitettuun ja katkaisijaan liitettyyn pistorasiaan, jonka nimellisvirhevirta (RCD) on enintään 30 mA.
- Tarkista virtajohto säännöllisesti vikojen ja kulumien varalta. Älä käytä laitetta, jos johto on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, on johdon valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Korvaa rikkoutuneet osa(t) vain Char-Broilin varaosilla. Älä yritä korjata rikkoutuneita osia itse.
- Tulipalon sattuessa käännä nupit OFF asentoon, katkaise savustimen virta ja odota, kunnes tulipalo sammuu itsestään. Älä käytä vettä palon sammuttamiseksi tässä tai muissa elektronisissa laitteissa.
- Palovammojen välttämiseksi varmista, että savustin on viileä ennen kuin poistat ja/ tai puhdistat elektronisen ohjaimen ja lämmityselementit.
- Älä muokkaa laitetta tai sen osia.
- Käytä osia vain manuaalin osoittamalla tavalla.
- Älä käytä laitetta ruuhkaisella alueella, missä johtoon kompastuminen on mahdollista.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen etänä toimivan ohjausjärjestelmän (kaukosäätimen) avulla.

	<b>HUOMAUTUS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Alkoholin, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.</li><li>Sähköiskun välttämiseksi irrota virtajohto ja poista elektroninen säädin ennen lämmityselementtien poistamista ja savustimen puhdistamista. Älä koskaan upota laitteen mitään osia veteen.</li><li>Älä käytä tätä ja muita vahvavirtaisia laitteita samassa virtapiirissä samanaikaisesti.</li></ul>		

## TÄRKEÄ VARATOIMENPITEET

Sähkölaitteita operoidessa perusturvallisuuden tulee aina seurata laitteen käyttöä:

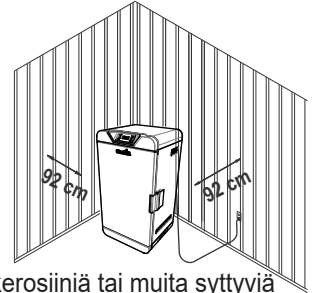
### LUE KOKO OHJE

- Älä koska kuumaa pintaa ilman käsien suojausta. Käytä toimintaan tarjottuja kahvoja ja nuppeja.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistokkeita, ohjaimia tai kuumenevia elementtejä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä grilliä vartioimatta.
- Laitteen tarkka valvonta on tarpeellista, kun sitä operoi lapsi tai sitä operoidaan lapsen lähellä. Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyiltä kaikkina aikoina.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Älä koskaan jätä savustinta vartioimatta sen virran ollessa ON asennossa.
- Katkaise virta pistorasiasta kun laite ei ole käytössä sekä ennen sen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen osien irrottamista tai paikalleen asettamista.
- Älä operoi laitetta, jossa on viallinen johto tai pistoke, äläkä sen jälkeen, kun laite ei toimi oikein tai on millään tavalla vioittunut.
- Laitteen valmistaja ei suosittele ulkopuolisten osien liittämistä laitteeseen, tämän saattaessa johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajan suosittelemaa lisävarusteita.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän reunan yli tai anna sen olla kosketuksissa kuumen kanssa.
- Älä käytä laitetta muuhun, kun sen suunnitelluun käyttöön. Tämä grilli ei ole tarkoitettu, eikä sitä tule koskaan käyttää lämmittimenä.
- Savustimen kastumisen välttämiseksi, älä käytä sitä alle 3 metrin päässä uima-altaasta, lamasta tai muusta vesialueesta.
- Pidä savustin ja sen elektroniset osat kuivana ja sateessa suojassa kaikkina aikoina.
- Pidä virtajohdot kuivina äläkä anna niiden lojua maassa.
- Vedellä tai muilla nestemäisillä aineilla puhdistus on kielletty, ennen laitteen virran katkaisemista ja lämmitin elementtien poistamista laitteen sisältä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HIILTÄ.** Hiilitulipalon riski on hyvin mahdollista, eikä laitetta ole suunniteltu niiden käyttöön. Tuli luo vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa savustinta.
- Polttoainetta, kuten hiilibrikettiä ja muita nesteitä ei saa käyttää laitteessa.
- Laite on kuuma käytön aikana ja hetken sen jälkeen. Käytä patakintaita tai käsineitä ja pitkävirtaisia grillauslastoja kuumilta pinnoilta sekä roiskeilta suojautumiseen.
- Älä käytä tai säilytä bensiiniä, kerosiiniä tai muita syttyviä nesteitä alle 7 metrin päässä savustimesta sen käytön aikana. Pidä grilliä ympäröivä alue siistinä ja vapaana helposti syttyvistä materiaaleista.
- Älä siirrä grilliä sen ollessa päällä.
- Grillatessasi, pidä huolta että grilli on tasaisella alustalla ja kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.
- Älä käytä höyrypuhdistinta savustimen puhdistamiseen.

### SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

## Yleinen Turvallisuus

1. Älä koska kuumaa pintaa ilman käsien suojausta. Käytä aitteen takaosassa olevaa kahvaa sen kuljetukseen. HUOMAA: Takakahvaa ei saa käyttää laitteen nostamiseen.
2. Älä koskaan jätä savustinta vartioimatta sen virran ollessa ON asennossa.
3. Pidä lapset savustimen ulottumattomissa kaikkina aikoina.
4. Käytä pitkävirtaisia grillausvälineitä.
5. Saali grillin viileneminen kokonaan ennen sen liikuttamista tai varastointia.
6. Älä operoi suojan tai katoksen alla.
7. Pidä savustin 92 cm:n päässä seinistä ja kaiteista.
8. Vain ulkokäyttöön. Älä käytä sisätiloissa tai kaupalliseen ruuanlaittoon.
9. Älä käytä tai säilytä bensiiniä, kerosiiniä tai muita syttyviä nesteitä alle 6 metrin päässä savustimesta sen käytön aikana.
10. Säilytä savustin vaihtelevilta sääolosuhteilta suojassa tai sen suojapeitteen alla.
11. Käytä vain valmistajan suosittelemaa lisävarusteita.
12. Savustimen kokoaminen, asennus ja huolto ovat sen omistajan vastuulla.
13. Älä peitä keittotasoa foliolla. Tämä saattaa johtaa ylikuumenemiseen ja vaurioittaa laitetta.
14. Käytä tiputusastiaa vain ohjeiden osoittamalla tavalla. Älä aseta sitä keittotasolle savustimen käytön aikana.
15. Savustinpesää **TULEE** käyttää kaikkina aikoina.
16. **ÄLÄ** jätä vanhaa puuta tai hiiltä savustinpesään. Tyhjennä savustinpesä jokaisen käytön jälkeen.
17. Hävitä kylmät tuhkat käärimällä ne folion sisään, upottamalla folio veteen yön yli ja heittämällä se pois palamattomaan roskakoriin.





## Savustimen Käyttö ja Huolto

### Ennen ensimmäistä käyttöä:



- Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat. Älä käytä teräviä työkaluja laitteen puhdistamiseen.
- Pese ritilät lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa.



### Ennen savustimen jokaista käyttökertaa:

- Käytä savustinta vain tasaisella ja tukevalla alustalla sen kaatumisen välttämiseksi. **ÄLÄ** liikuta laitetta epätasaisilla alueilla.
- Kotitalouksien virtakatkoksen välttämiseksi, pidä elektroniset ohjaimet kuivina äläkä käytä muita elektronisia tuotteita samassa pistorasiassa tai virtakytkimessä.
- Tarkista, että rasvatarjotin on tyhjä ja kiinnitetty tyhjennysaukon alle ennen jokaista käyttökertaa.
- Lisää kerron kasviöljyä tai kasviperäistä sprayta grillin ritilöille välttääksesi ruoan kiinnipalamisen.
- **ÄLÄ** peitä keittoritilöitä foliolla.

	<b>VAROITUS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuotteen valmistajan antamien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa vakavaan vammaan ja/tai omaisuuden menetykseen.</li> <li>• Käytä varovaisuutta savustimen käytön aikana.</li> <li>• Lue ja noudata kaikkia tämän manuaalin ohjeita ja suojatoimenpiteitä, ennen kuin yrität koota tai käyttää savustinta.</li> </ul>		



- Puhdista savustin hankaamattomilla puhdistusaineilla.
- Puhdista grillin ritilät, vesipannu, lihamittari ja tiputusastia säännöllisesti lämpimällä saippuavedellä tai ruokasooda-vesiseoksella. Älä käytä hankaavia jauheita itseppäisten tahrojen poistoon. Jos käytät harjastusharjaa savustimen pintojen puhdistamiseen, tarkista pinnat irronneilta harjaksilta ennen grillausta. Savustimen puhdistus sen ollessa kuuma ei suositella.
- Puhdista termostaattien pinta jokaisen käytön jälkeen. Savustimen sisäosan takaseinässä on kaksi termostaattia.
- Jos savustimesi on varustettu ikkunalla, älä käytä ikkunassa hankaavia puhdistusaineita. Käytä keraamisille lasipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita. Ikkuna on karkaistu (laminoitu) eikä rikkoudu normaalin käytön aikana.
- Puhdista savustinpesä usein tuhkan, pölyn ja muun lian kertymisen välttämiseksi.
- Hävitä kylmät tuhkat käärimällä ne folion sisään, upottamalla folio veteen yön yli ja heittämällä se pois palamattomaan roskakoriin.
- Kannen tiiviste TULEE pyyhkiä kostealla pyyhkeellä joka käytön jälkeen sen hyvän kunnon ylläpitämiseksi.

	<b>HUOMAUTUS</b>	
<p>Älä käytä teräviä työkaluja laitteen puhdistamiseen. Älä käytä hiovia puhdistusaineita, teräsvillaa tai metalliharjaa posliiniin tai savustimen kehon puhdistamiseen. Tämä vaurioittaa laitteen pintaa.</p> <p>Korvaa rikkoutuneet osa(t) vain Char-Broilin varmentamilla varaosilla. Älä yritä korjata rikkoutuneita osia itse.</p>		

	<b>VAROITUS</b>	
<p><b>Laitteen Turvallisen Käytön Takaamiseksi ja Vakavan Vamman Välttämiseksi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alkoholien, resepti-, tai muiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää käyttäjän kykyä laitteen kokoamisessa tai turvallisessa käytössä.</li> <li>• Grillatessasi, pidä huolta että grilli on tasaisella alustalla ja kaukana helposti syttyvistä materiaaleista.</li> <li>• Älä jätä grilliä vartioimatta. Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä kaikkina aikoina.</li> <li>• Älä siirrä grilliä sen ollessa päällä.</li> <li>• Tämä grilli ei ole tarkoitettu, eikä sitä tule koskaan käyttää lämmittimenä.</li> <li>• Laite on kuuma käytön aikana ja hetken sen jälkeen. Käytä patakintaita tai käsineitä ja pitkävartisia grillauslastoja kuumilta pinnoilta sekä roiskeilta suojautumiseen.</li> <li>• Pidä grilliä ympäröivä alue siistinä ja vapaana helposti syttyvistä materiaaleista.</li> <li>• Pidä savustin puhtaana syttyvistä materiaaleista, bensiinistä ja muista helposti syttyvistä höyryistä ja nesteistä.</li> <li>• Käytä grilliä vain hyvin tuuletetussa tilassa.</li> </ul>		



#### Turvallisuusvinkit

- Jos huomaat vian laitteessa, katso manuaalin «Vianmääritysosio».
- Puhdista savustin usein, joka käyttökerran jälkeen jos mahdollista. Jos käytät harjastusharjaa savustimen pintojen puhdistamiseen, tarkista pinnat irronneilta harjaksilta ennen grillausta. Savustimen puhdistus sen ollessa kuuma ei suositella.
- **ÄLÄ** avaa savustimen kantta käytön aikana, ellei se ole tarpeellista. Kannen avaaminen antaa lämmön karata ja hidastaa kypsennysaikaa.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HIILTÄ.** Hiilitulipalon riski on hyvin mahdollista, eikä laitetta ole suunniteltu niiden käyttöön. Tuli luo vaarallisen tilanteen ja vahingoittaa savustinta.
- Käytä **puuhaketta** savun maun luomiseen.

	<b>VAARA</b>	
<p>Tulipalon sattuessa katkaise savustimen virta ja odota, kunnes tulipalo sammuu itsestään. Älä käytä vettä palon sammuttamiseksi tässä tai muissa elektronisissa laitteissa.</p> <p>Sähköiskun välttämiseksi irrota virtajohto ennen savustimen puhdistamista. Älä koskaan upota laitteen mitään osia veteen.</p>		

## Kerrostalon Asukkaat:

Tarkista talonyhtiön kanssa elektroniseen savustimeen liittyvistä säännöistä ja paloturvallisuusohjeista ennen huoneistokompleksissa käyttöä. Käytä laitetta vain sen määrättyyn käyttötarkoitukseen.

	<b>HUOMAUTUS</b>	
<b>PINNAT KUUMIA!</b>		
<p><b>ÄLÄ</b> kosketa savustinpesän kahvaa käytön aikana. Kahva voi kuumentua ja aiheuttaa palovamman. Jos sinun on koskettava kahvaa käytön aikana - muista käyttää riittäviä suojakäsineitä loukkaantumisen välttämiseksi.</p>		

## Elintarviketurvallisuus

Elintarviketurvallisuus on erittäin tärkeä osa ulkona grillausta. Seuraa näitä neljää askelta ruoan erinomaisen laadun varmistamiseksi:

**Puhdistus:** Pese kädet, välineet ja pinnat kuumalla saippuavedellä raan lihan ja siipikarjan käsittämistä ennen ja jälkeen.

**Erottelu:** Erotta raaka liha ja siipikarja valmisruoista ristikontaminaation välttämiseksi. Käytä puhtaita astioita ja ruokailuvälineitä, kun poistat valmiit ruoat.

**Valmistus:** Kypsennä liha ja siipikarja perusteellisesti bakteerien tappamiseksi. Käytä lämpömittaria varmistaaksesi oikeat sisäiset lämpötilat.

**Jäähdytys:** Aseta valmis ja jäljelle jäänyt ruoka jääkaappiin mahdollisimman nopeasti aterian jälkeen.

## Kuinka Määrittää Lihan Perusteellinen Paistaminen

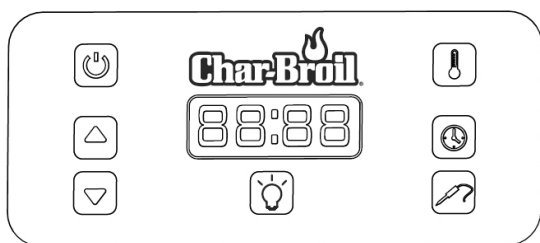
- Laitteessa valmistetun lihan ja siipikarjan ulkopuoli ruskistuu usein erittäin nopeasti. Älä savusta jäätynyttä lihaa. Käytä lihalämpömittaria varmistaaksesi, että ruoka on saavuttanut turvallisen sisäisen lämpötilan. Leikkaa liha tarkistaaksesi sen kypsyyden visuaalisesti.
- Suosittelemme, että ruoka on vähintään 4,4 °C asteista ennen sen savustamista.
- Siipikarjan sisäisen lämpötilan tulee saavuttaa 74 °C. Lihamehujen on oltava kirkasta ja lihan värin valkoinen.
- Naudan-, vasikan- ja lampaanpihvit, paistit ja sianlihapaalat voidaan kuumentaa 71 °C.
- ÄLÄ KOSKAAN paista lihaa tai siipikarjaa osittain ja jatka kypsennystä myöhemmin, vaan kypsennä ruoka täysin yhdellä kerralla haitallisten bakteerien välttämiseksi.
- Käytä lämpömittaria varmistaaksesi oikeat sisäiset lämpötilat.








## Savustimen puhdistaminen:

Ruoan jämien ja rasvan kerrostuminen heikentää savustimen tehoa. Optimaallisen toiminnan varmistamiseksi:

- Puhdista lämmittimen sisä- ja ulkopuoli ainakin kerran grillauskauten aikana ja useammin säännöllisen käytön aikana.
- Parhaat tulokset saadaan harjaamalla savustimeen kertynyt ruoka alaspäin sen pohjaa kohti.
- Käytä mietoa pesuainetta tai kuumaa saippuavettä ja hankaa savustimen sisäosat muovisella- tai messinkiharjalla.

## Ohjauspaneeli Käyttöohjeet



-  **Virtapainike** - Käynnistää ja sammuttii savustimen
-  **Ylös-painike** - lisää savustusaikaa/lämpötilaa
-  **Alas-painike** - vähentää savustusaikaa/lämpötilaa
-  **Lämpötilapainike** - vaihtaa savuslämpötilaa
-  **Ajastin** - vaihtaa savusaikaa
-  **Lämpömittaripainike** - säättää lihan tavoitelämpötila
-  **Pesän Valo** - On/Off

- Ohjauspaneelin lämpötilalukema voi vaihdella +/- 5-8 °C savustimen pyrkessä ylläpitää asetettu kypsennyslämpötila.
- Paina virtapainiketta kerran, ja laite on valmis vastaanottamaan haluamasi lämpötilan, ajan ja/tai lihamittarin säädöt.
- Laitteen virta sammuu automaattisesti 19 tunnin jälkeen.
- Ohjain lukee ja näyttää sisäisen kypsennyslämpötilan °C:ssa, kellonajan 00:00 (tunnit: minuutit) ja lihamittarin lämpötilan °F:ssä. Lämpötilalukemat voidaan muuttaa Celciuksesta Fahrenheittiin painamalla "YLÖS" ja "ALAS" painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan. Lämpötilalukemat voidaan muuttaa takaisin Celcius-asteisiin samalla menetelmällä.
- Lämmityselementti alkaa lämmitä vasta, kun syötät lämpötilan ja Ajan tai Lihamittarin ja lämpötilan asetukset. HUOMAA: Sinun on valittava kypsennys joko ajan tai lihamittarin tavoitelämpötilan mukaan. Nämä toiminnot eivät toimi samanaikaisesti.
- Jos lihamittaria ei ole kytketty savustimeen, sen toiminto poistetaan käytöstä.

### 1) Savustimen esimaustaminen:

**HUOMAA:** Mausta savustini ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- a) Varmista, että vesipannu on paikallaan **ILMAN VET-TÄ** ja savustinpesä on paikallaan ilman haketta.
- b) **Kiinnitä laite pistorasiaan.** Näytön virta toimii välittömästi. Kuulet myös piippauksen laitteen kytkennän aikana.
- c) Paina **Käynnistyspainiketta** kerran ja laite on valmis käyttöön.
- d) Paina **Temp-painiketta** ja aseta lämpötilaksi 135 °C maksimilämpötilaan käyttämällä "UP"- tai "DOWN"-painikkeita.

(Jatkuu seuraavalla sivulla)

## Ohjauspaneeli Käyttöohjeet (Jatkuu)

- d) Paina **Aika-painiketta** ja aseta ajaksi 2 tuntia käyttämällä "UP"- tai "DOWN"- painikkeita.
- f) Kun 2 tuntia on kulunut, sammuta savustin ja anna jäähtyä.
- g) Maustamisen jälkeen savustin on käyttövalmis.



**HUOMAUTUS:** Grilli on KUUMA käytön aikana. Käytä suojakäsineitä savustinta säätäessäsi.

### Savustinpesän Käyttö:

Savustinpesä kontrolloi savun makua. Täytä savupesä halutulla määrällä haketta ja liu'uta paikalleen ennen esilämmitystä. Savustinpesää voidaan täyttää vaihteleville tasoille lyhyiden ja pitkien keittoaikojen mukaan. Voit myös valita erilaisia hakkeita eri makuelämysten saavuttamiseksi. Katso oppaan taulukko saadaksesi lisätietoja hakkeen arvioidusta tasosta kypsennysaikan liittyen ja savun maun yksityiskohdista.

### HUOMAA:

- Savustinpesä on tarkoitettu vain hakkeille tai pelleteille, älä käytä siinä puupaloja.
- Käytä savustinta aina savustinpesän kanssa, vaikka et täyttäisikään sitä. Älä koskaan liikuta tai täytä savustinpesää ruoanlaiton aikana.

### Vesiasian käyttö:

Laitteessasi on vesiasia. Tätä käytetään lihan mehevyyden varmistamiseksi savustamisen aikana. Käytä vesiasiaa täyttämällä se lämpimällä vedellä (kylmä vesi voi laskea lieden lämpötilan) Max Water -merkkiin asti ja liu'u paikalleen. Älä täytä astiaa liikaa.

### HUOMAA:

- Veden käyttö savustamisessa ei ole pakollista.
- Käytä savustinta (esilämmitys mukaan lukien) aina vesiasian ollessa paikallaan riippumatta siitä, käytätkö vettä. Älä koskaan poista vesiasiaa paikaltaan ruoanlaiton aikana.
- Jos vesiasia on täytettävä uudelleen kypsennyksen aikana, täytä se tiputusastian reiästä. Vesiasiaa täytettäessä on oltava varovainen, ettei neste pääse kosketuksiin lämmityselementin kanssa, sillä vesi saattaa aiheuttaa lämmityselementille vakavia vaurioita, kuten palovaaran ja sähkövian.

### Savustimen Käyttö -

**HUOMAA:** Esilämmitä savustin aina savustinpesän ollessa paikallaan puuhakkeen kanssa (jos käytät haketta).

#### 1) Esilämmityksen Aloitus

- a) Paina Lämpötilapainiketta.
- b) Pidä "UP" tai "DOWN"-painiketta alhaalla, kunnes näet näytöllä kirjaimet "PH". Vapauta painike. "PH" vilkkuu.
- c) Paina Lämpötilapainiketta uudelleen. Näytön ei enää tulisi vilkkua, mikä osoittaa että "PH" on asetettu.
- d) Näet näytöllä kirjaimet "PH". Lämpötilaa ei näytetä esilämmityksen aikana.
- e) Laite aloittaa esilämmitysprosessin automaattisesti.

## Jatkuu

- f) Esilämmityssykli on päällä 40 minuuttia.
- g) Esilämmityksen jälkeen:
  - Laite alentaa savustimen lämpötilaa automaattisesti.
  - Näyttö vilkkuu «00:00» (lämpötilaa ei näytetä)
  - Kuuluet äänimerkin - ensin 3 piippausta ja sitten 3 piippausta 30 sekunnin välein.
- h) Tämän jälkeen voit käyttää Temp-painiketta, Lihamittaripainiketta tai Ajastinta käytön aloittamiseksi.

**HUOMAA:** Laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos 40 minuutin esilämmitys on päättynyt 60 minuuttia sitten (40 min Esilämmitys + 1 tunti = 100 minuuttia)

**TÄRKEÄÄ:** Kypsennä aina vesiastian ja savustinpesän ollessa paikoillaan riippumatta siitä, ovatko ne täynnä.

## 2) Temp-painikkeen Käyttö

Näyttöalue: 38°C - 135°C

- a) Paina Lämpötilapainiketta. Lämpötilan oletusasetus 93 °C on näkyvillä.
- b) Pidä "UP" tai "DOWN"-painiketta alhaalla kysennyslämpötilan kontrolloimiseksi. (Lämpötilan tulisi nousta tai laskea automaattisesti, kun painiketta painetaan, ja pysähtyä, kun painike vapautetaan.)
- c) Paina Lämpötilapainiketta uudelleen halutun lämpötilan asetuksen jälkeen. Näytön ei enää tulisi vilkkua, mikä osoittaa että lämpötila on asetettu.

## 3) Ajastinpainikkeen Käyttö

Näyttöalue: 00:00 – 19:00 tuntia.

**HUOMAA:** Lihalämpömittarin käyttö pysäytetään.

- a) paina **Aika-painiketta** nähdäksesi "00:00" vilkkuvan näytöllä.
- b) Pidä "**UP**" tai "**DOWN**"-painiketta alhaalla tunnin ajan (00:00) kontrolloimiseksi tunti kerrallaan. (Näytön tulisi edelleen vilkkua.) Aika nousee tai laskee automaattisesti, kun painiketta painetaan, ja pysähtyy, kun painike vapautetaan.
- c) Paina **Ajastinpainiketta** uudelleen halutun pasitoajan asetuksen jälkeen. Sen jälkeen kun **Ajastinpainiketta** on painettu, tuntien ("00:00") ei enää tulisi vilkkua, mikä osoittaa että tunnit on asetettu.
- d) Näet nyt, kuinka minuutit (00:00) vilkkuvat ja odottavat asetusta.
- e) Pidä "**UP**" tai "**DOWN**"-painiketta alhaalla minuuttien (00:00) kontrolloimiseksi. Näytön tulisi edelleen vilkkua.
- c) Paina **Ajastinpainiketta** uudelleen halutun minuuttimäärän (00:00) asetuksen jälkeen. Sen jälkeen kun **Ajastin** on painettu, tuntien ("00:00") ei enää tulisi vilkkua, mikä osoittaa että tunnit on asetettu.
- g) **Ajastinpainikkeen** painamisen jälkeen edellisessä vaiheessa ajan pitäisi alkaa laskea.
- h) **Aikatoimintoa** käytettäessä näytön tulee näyttää kypsennyslämpötila ja todellinen kulunut aika (ajastin). Niiden tulisi vuorotella kypsennyksen ajan.

- i) Kun asetettu aika on kulunut:
  - Ohjain alentaa laitteen lämpötilan automaattisesti 49 °C:seen.
  - Näyttö välkkyä 00:00 ja 49 °C vuorotellen, mikä osoittaa, että asetettu aika on kulunut.
  - Kuulet 3 lyhyttä piippausta ja sen jälkeen 3 piippausta 30 sekunnin välein, kunnes joko painat **Virtapainiketta** tai laite on ollut päällä 19 tuntia ja sammuu automaattisesti.

## 4) Lihalämpömittari

Näyttöalue: 10°C to107°C

**HUOMAA:** Ajastimen käyttö pysäytetään.

- a) Paina lihamittaripainiketta nähdäksesi oletusarvoisen lämpötilan 63 °C vilkkuvan näytöllä.
- b) Pidä "UP" tai "DOWN"-painiketta alhaalla lihamittarin lämpöasetusten kontrolloimiseksi.
- c) Paina Lämpömittaria uudelleen halutun lämpötilan asetuksen jälkeen.
- d) näytön ei enää tulisi vilkkua, mikä osoittaa että lihalämpötila on asetettu.
- e) Lämpötilapainiketta käytettäessä näytön tulee näyttää savustimen lämpötila ja lihamittarin lämpötila. Niiden tulisi vuorotella näytöllä kypsennyksen ajan.
- f) Kun haluttu ruoan sisälämpötila on saavutettu:
  - Ohjain alentaa lämpötilan automaattisesti 49 °C:seen.
  - Näyttö välkkyä lihamittarin lämpötilan ja 49 °C välillä osoittaen, että asetettu aika on kulunut.
  - Kuulet 3 lyhyttä piippausta ja sen jälkeen 3 piippausta 30 sekunnin välein, kunnes joko painat **Virtapainiketta** tai laite on ollut päällä 19 tuntia ja sammuu automaattisesti.

- 5) Lihamittari voidaan sammuttaa tai irrottaa ruoasta milloin tahansa. Jos lihalämpömittari ei ole kytketty pistorasiaan tai se ei saavuta haluttua lämpötilaa, lämpöelementti jatkaa virran vastaanottamista, kunnes painat **Virtapainiketta** tai laite on ollut päällä 19 tuntia ja sammuu automaattisesti.

- 6) **Valinnainen LED-valopainike:** Tämä painike sytyttää ja sammuttaa savustimen valon, jos laitteesi on sillä varustettu.

## Lämmityselementtikannattimen puhdistus:

- Elementtikannattimen voi puhdistaa kostealla pyyhkeellä ja miedolla puhdistusaineella tai kuumalla saippuavedellä.
- Kuivaa elektroniset osat ja lämmitinelementit ennen käyttöä.

## Savustimen Säilyttäminen:

- Puhdista ritilät.
- Säilytä savustin vaihtelevilta sääolosuhteilta suojassa tai sen suojaiteen alla.

## APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR

Apenas para utilização no exterior.

Não utilize dentro de casa ou para fins comerciais.

Utilize o aparelho apenas num espaço bem ventilado.



## CONSUMIDOR

Guarde este manual para referência futura.

## RESPONSÁVEL PELA INSTALAÇÃO/ MONTAGEM:

Deixe este manual com o consumidor.

A montagem, instalação e manutenção do smoker é da responsabilidade do montador/proprietário.

	<b>AVISO</b>	
<p>Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para uma utilização segura do aparelho.</p> <p>Leia e siga todas as declarações de segurança, instruções de montagem e utilização e orientações de manutenção antes de realizar a montagem e cozinhar. O incumprimento das instruções do fabricante pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos patrimoniais.</p> <p>Este aparelho está em conformidade com as normas técnicas e os requisitos de segurança para aparelhos elétricos.</p>		

### Utilização do fio de extensão e segurança

- Para um melhor desempenho do smoker não se recomenda a utilização de um fio de extensão.

### Se tiver de utilizar um fio de extensão, para a sua segurança:

- Utilize apenas um fio para exterior com classificação de 10 amperes.
- Utilize um fio de extensão curto. Não ligue 2 ou mais fios de extensão juntos.
- Mantenha as ligações secas e fora do chão.
- Não deixe o fio pendurado na extremidade de uma mesa ou de outros artigos onde possa ser puxado por crianças ou alguém possa tropeçar nele.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deverão ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo fio fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.



Este produto não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. Este produto tem de ser eliminado num local autorizado para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. Ao recolher e reciclar lixo ajuda a poupar os recursos naturais e certifica-se de que o produto é eliminado de uma forma ecológica e saudável.

	<b>AVISO</b>	
<b>POSSIBILIDADE DE OCORRÊNCIA DE CHOQUE ELÉTRICO</b>		

- A classificação deste aparelho é de: 220-240 Volts - 50-60 Hz, Potência de saída de 800 W Classe I, IPX4
- Ligue apenas a uma tomada que possua ligação à terra e esteja protegida por um disjuntor com um dispositivo de proteção diferencial residual (RCD) com uma classificação máxima de 30 mA.
- Inspeccione regularmente o fio da alimentação para verificar se apresenta danos ou desgaste. Não utilize o fio se estiver danificado.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, um agente de atendimento ao cliente ou pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- Substitua a(s) peça(s) danificada(s) apenas por peças de reposição fornecidas pela Char-Broil. Não tente reparar as peças danificadas.
- Em caso de fogo rode o regulador para a posição OFF (desligado), desligue o smoker, retire a ficha da tomada e deixe o fogo extinguir-se. Não utilize água para apagar um fogo neste ou noutro aparelho elétrico.
- Para evitar que ocorram queimaduras certifique-se de que o smoker está frio antes de remover e/ou limpar o regulador elétrico e o elemento de aquecimento.
- Não modifique este produto.
- Utilize o aparelho apenas conforme especificado neste manual.
- Não utilize numa área movimentada onde alguém possa tropeçar no fio.
- Não utilize este aparelho através de um temporizador externo ou de um sistema de telecomando separado.

	<b>ADVERTÊNCIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• A utilização de álcool, medicamentos prescritos ou não prescritos pode afetar a capacidade do consumidor para montar devidamente ou utilizar o aparelho com segurança.</li><li>• Para evitar um choque elétrico desligue o fio elétrico e remova o regulador elétrico antes de retirar o elemento de aquecimento e proceder à limpeza do smoker. Nunca mergulhe o regulador elétrico ou o elemento de aquecimento em qualquer líquido.</li><li>• Não utilize este aparelho no mesmo circuito de outros aparelhos de alta potência.</li></ul>		



## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos elétricos, deve cumprir precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

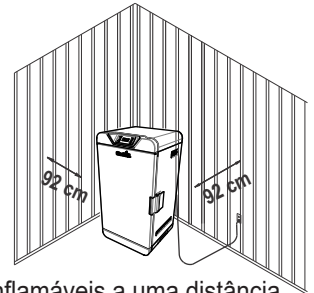
### LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES

- Não toque em superfícies quentes sem luvas. Utilize as pegas e os botões fornecidos para o funcionamento.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe o fio, as fichas, o regulador ou o elemento de aquecimento em água ou outro líquido.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- É necessária uma supervisão atenta quando um aparelho é utilizado por crianças ou perto delas. Mantenha sempre as crianças e os animais afastados do aparelho.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Nunca deixe o smoker sem supervisão quando estiver ligado.
- Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o transportar ou limpar. Deixe-o arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com um fio ou uma ficha danificado ou depois de uma avaria ou se estiver danificado de alguma forma.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não deixe o fio pendurado na extremidade de uma mesa ou de um balcão, ou tocar em superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho para outras finalidades além da utilização prevista. Este aparelho não foi concebido como aquecedor e não deve ser utilizado com essa finalidade.
- Para evitar que o smoker seja salpicado ou caia na água, não utilize o smoker a uma distância de 3 metros de uma piscina, um lago ou outra massa de água.
- Mantenha sempre o smoker e o regulador elétrico secos e abrigados da chuva.
- Mantenha as fichas elétricas fora do chão e secas.
- Não utilize água ou outro líquido em forma de spray para limpar o produto sem primeiro desligar o regulador e retirar o elemento de aquecimento.
- **NÃO UTILIZE CARVÃO** O carvão irá incendiar-se e o smoker não está concebido para carvão. O fogo criará uma situação de insegurança e danificará o smoker.
- Não deve ser utilizado combustível, tais como briquetes de carvão, com o aparelho ou qualquer líquido.
- Este aparelho ficará quente durante e após a utilização. Utilize pegas ou luvas isoladas para forno e utensílios com pegas compridas adequados para smoker para se proteger das superfícies quentes ou dos respingos de outros líquidos de confeção.
- Não utilize ou guarde gasolina, querosene ou outros líquidos inflamáveis a uma distância inferior a 7 metros deste smoker quando o mesmo estiver a ser utilizado. Mantenha a área do aparelho desobstruída e livre de materiais combustíveis.
- Não transporte o aparelho durante a utilização.
- Quando estiver a cozinhar, o aparelho deve estar numa superfície estável, numa área sem materiais combustíveis.
- Não utilize um aspirador a vapor para limpar o seu smoker.

### CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

## Segurança geral

1. Não toque em superfícies quentes sem luvas. Utilize a pega traseira fornecida para transporte. **NOTA:** A pega traseira não deve ser utilizada para içar o aparelho.
2. Nunca deixe o smoker sem supervisão quando estiver ligado.
3. Mantenha as crianças afastadas do smoker quando estiver quente e frio.
4. Para cozinhar use utensílios compridos para churrasco.
5. Deixe o smoker arrefecer antes de o transportar, limpar ou arrumar.
6. Não cozinhe sob um telhado.
7. Mantenha o smoker a uma distância de 92 cm de paredes e corrimãos.
8. Apenas para utilização doméstica no exterior. Não utilize dentro de casa ou para fins comerciais.
9. Não utilize ou guarde gasolina, querosene ou outros líquidos inflamáveis a uma distância inferior a 6 metros deste smoker quando o mesmo estiver a ser utilizado.
10. Guarde o smoker numa área protegida contra as condições atmosféricas ou use uma cobertura quando não estiver a ser utilizado.
11. Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
12. A montagem, instalação e manutenção do smoker é da responsabilidade do montador/proprietário.
13. Não cubra a grelha de cozedura com papel de alumínio. Isso pode provocar sobreaquecimento e danificar o aparelho.
14. Use a bandeja coletora apenas conforme indicado nas instruções. Não a coloque sobre as grelhas durante o funcionamento.
15. A caixa do fumeiro **DEVE** ser sempre utilizada.
16. **NÃO** deixe cinzas de madeira antigas na caixa do fumeiro. Esvazie a caixa do fumeiro após cada utilização.
17. Elimine as cinzas frias colocando-as num papel de alumínio, embebendo-as em água durante a noite e deitando-as num recipiente não combustível.





## Utilização e manutenção do seu smoker

### Antes de utilizar o smoker pela primeira vez:

- Remova todas as embalagens e etiquetas de venda do smoker. Não utilize ferramentas afiadas para retirar os autocolantes.
- Lave as grelhas de cozedura com água quente com sabão, enxágue e seque bem.

### Antes de cada utilização do smoker:



- Utilize o smoker apenas numa superfície estável e nivelada para evitar que vire. **NÃO** transporte o aparelho sobre superfícies desniveladas.
- Para evitar problemas nos disjuntores domésticos, mantenha o regulador elétrico seco e não utilize outros produtos elétricos no mesmo circuito.
- Antes de cada utilização verifique o tabuleiro de recolha de gorduras para garantir que está vazio e devidamente colocado.
- Para uma cozedura antiaderente, aplique um revestimento completo de óleo vegetal ou spray à base de óleo vegetal na grelha de cozedura.
- **NÃO** cubra as grelhas de cozedura com papel de alumínio.

	<b>AVISO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>O incumprimento das instruções do fabricante pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos patrimoniais.</b></li> <li>• <b>Seja cuidadoso ao utilizar o seu smoker.</b></li> <li>• <b>Leia e siga todas as informações e ressalvas no manual deste produto antes de tentar montar ou utilizar este smoker.</b></li> </ul>		



	<b>ADVERTÊNCIA</b>	
<p>Não utilize ferramentas afiadas ou pontiagudas para limpar o smoker. Não utilize produtos de limpeza abrasivos para forno, escovas de palha-de-aço ou metal para limpar as grelhas de porcelana ou a estrutura do smoker. Eles danificarão o acabamento.</p> <p>Substitua a(s) peça(s) danificada(s) apenas por peças de reposição certificadas pela Char-Broil. Não tente reparar as peças danificadas.</p>		

#### Dicas de segurança

- Se o aparelho tiver um problema, consulte a secção «Resolução de Problemas».
- Limpe frequentemente o smoker, de preferência após cada utilização. Se utilizar uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de cozedura do smoker, certifique-se de que não ficam cerdas nas superfícies antes da iniciar a confeção. Não se recomenda limpar as superfícies de cozedura enquanto o smoker estiver quente.
- **NÃO** abra a porta do smoker durante o funcionamento, a menos que seja necessário. A abertura da porta fará com que o calor escape e abraque o tempo de cozedura.
- **NÃO UTILIZE CARVÃO.** O carvão irá incendiar-se e o smoker não está concebido para carvão. O fogo criará uma situação de insegurança e danificará o smoker.
- Devem ser utilizadas **aparas de madeira** para conferir um aroma de fumeiro.



	<b>PERIGO</b>	
<p>Em caso de fogo, desligue o smoker, retire a ficha da tomada e deixe o fogo extinguir-se. Não utilize água para apagar um fogo neste ou noutro aparelho eléctrico.</p> <p>Para evitar um choque eléctrico desligue o fio eléctrico antes de proceder à limpeza do smoker. Nunca mergulhe o regulador eléctrico ou o elemento de aquecimento em qualquer líquido.</p>		

- Limpe o smoker com um detergente não abrasivo.
- Limpe regularmente as grelhas de cozedura, o recipiente da água, a sonda para carne e a bandeja coletora com água quente com sabão ou uma solução de bicarbonato de sódio e água. Utilize um pó de lavagem não-abrasivo para as manchas resistentes. Se utilizar uma escova de cerdas para limpar qualquer superfície de cozedura do smoker, certifique-se de que não ficam cerdas nas superfícies antes da iniciar a confeção. Não se recomenda limpar as superfícies de cozedura enquanto o smoker estiver quente.
- Limpe a superfície dos termostatos após cada utilização. Existem dois termostatos situados na parede interior traseira do smoker.
- Se o seu smoker possui uma janela, não use detergentes abrasivos para limpar a janela. Use um detergente aprovado para utilização em placas de vitrocerâmica. O vidro da janela é temperado e não parte em condições de utilização normais.
- Limpe a caixa do fumeiro frequentemente para remover a acumulação de cinzas, resíduos e pó.
- Elimine as cinzas frias colocando-as num papel de alumínio, embebendo-as em água durante a noite e deitando-as num recipiente não combustível.
- O vedante da porta DEVE ser limpo com um pano húmido após cada utilização para se manter em boas condições de funcionamento.

	<b>AVISO</b>	
<p><b>Para uma utilização segura do seu aparelho e para evitar ferimentos graves:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A utilização de álcool, medicamentos prescritos ou não prescritos pode afetar a capacidade do consumidor para montar devidamente ou utilizar o aparelho com segurança.</li> <li>• Quando estiver a cozinhar, o aparelho deve estar numa superfície estável, numa área sem materiais combustíveis.</li> <li>• Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão. Mantenha as crianças e os animais sempre afastados do aparelho.</li> <li>• Não transporte o aparelho durante a utilização.</li> <li>• Este aparelho não foi concebido como aquecedor e não deve ser utilizado com essa finalidade.</li> <li>• Este aparelho ficará quente durante e após a utilização. Utilize pegas ou luvas isoladas de forno e utensílios com pegas compridas para smoker que o protejam das superfícies quentes ou dos respingos de líquidos da confeção.</li> <li>• Mantenha a área do aparelho desobstruída e livre de materiais combustíveis.</li> <li>• Mantenha a área do aparelho limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.</li> <li>• Utilize o aparelho apenas num espaço bem ventilado.</li> </ul>		

### Moradores em apartamentos:

Confirme com a administração os requisitos e os códigos de incêndio para a utilização de um smoker elétrico no seu complexo de apartamentos. Utilize apenas conforme permitido.

	<b>ADVERTÊNCIA</b>	
<b>SUPERFÍCIES QUENTES!</b>		
<p><b>NÃO</b> toque na pega da caixa do fumeiro durante o funcionamento. A pega pode aquecer e provocar ferimentos. Se tiver de tocar na pega durante o funcionamento, certifique-se de que usa luvas de segurança adequadas para evitar ferimentos.</p>		

### Segurança alimentar

A segurança alimentar é uma parte muito importante para desfrutar da experiência de cozinhar no exterior. Para manter os alimentos protegidos de bactérias nocivas, siga estes quatro passos básicos:

**Limpar:** Lave as mãos, os utensílios e superfícies com água quente com sabão antes e depois de manusear carne e aves cruas.

**Separar:** Separe as carnes e aves cruas dos alimentos prontos a comer para evitar a contaminação cruzada. Utilize uma travessa e utensílios limpos quando retirar os alimentos cozinhados.

**Cozinhar:** Cozinhe a carne e as aves muito bem para matar as bactérias. Use um termómetro para garantir temperaturas internas dos alimentos adequadas.

**Pôr no frigorífico:** Coloque imediatamente os alimentos preparados e as sobras no frigorífico.

### Como saber se a carne está bem cozinhada

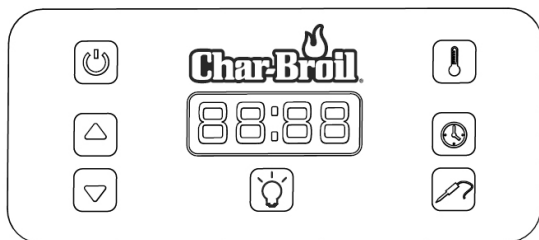
- Normalmente, a carne e as aves cozinhadas no aparelho alouram rapidamente por fora. Utilize apenas carne descongelada e um termómetro para carne para ter a certeza de que os alimentos atingiram uma temperatura interna segura, e insira-o nos alimentos para verificar sinais visuais de estarem mal passados.
- Recomendamos que os alimentos estejam a, pelo menos, 4,4°C antes de serem cozinhados no aparelho.
- As aves devem atingir 74° C. Os sucos devem ser límpidos e a carne não deve estar rosada.
- Os bifes de bovino, vitela e cordeiro, os assados e as costeletas de porco podem ser cozinhados a 71° C.
- NUNCA cozinhe carne ou aves parcialmente e termine de cozinhar mais tarde. Cozinhe os alimentos completamente para eliminar as bactérias nocivas.
- Use um termómetro para carne para garantir que as temperaturas internas dos alimentos são adequadas.

### Limpar o smoker:

A acumulação excessiva de gordura queimada e partículas de alimentos reduzirá o desempenho do smoker. Para obter um excelente desempenho:

- Limpe o interior e o exterior, pelo menos, uma vez em cada estação do ano, com mais frequência se utilizar muitas vezes.
- Obterá melhores resultados se escovar a acumulação de partículas para o fundo do smoker.
- Utilize um detergente neutro ou água quente com sabão, esfregue moderadamente as superfícies inferiores do smoker com uma escova de plástico ou de cerdas.

## Instruções de funcionamento do painel de controlo



- Botão da Energia** - Liga e desliga o smoker
- Botão para Cima** - aumenta o valor do tempo/temperatura
- Botão para Baixo** - diminui o valor do tempo/temperatura
- Botão da Temperatura** - altera a entrada para ajustar a temperatura de cozedura
- Botão do Tempo** - altera a entrada para ajustar o tempo de cozedura
- Botão da Sonda para Carne** - altera a entrada para ajustar a temperatura da sonda para carne desejada
- Luz da câmara** - Ligar/Desligar

- A leitura da temperatura do painel de controlo pode flutuar mais ou menos entre 5-8°C, uma vez que o aparelho realiza ciclos para manter a definição da temperatura de cozedura correta.
- Prima o **Botão da Energia** uma vez, e o aparelho está agora pronto para receber as definições de entrada do **Botão da Temperatura**, do **Botão do Tempo** e/ou do **Botão da Sonda para Carne**.
- Se o aparelho for ligado e deixado sem vigilância durante 19 horas, o aparelho desliga automaticamente.
- O regulador lê e exibe a definição interna da temperatura de cozedura em °C, o tempo em 00:00 (horas:minutos) e a temperatura da sonda para carne em °F. As leituras da temperatura podem ser alteradas de °C para °F premindo simultaneamente os botões «**PARA CIMA**» e «**PARA BAIXO**» durante um período de 3 segundos. As leituras da temperatura podem ser alteradas de °F para °C seguindo o mesmo método.
- O elemento de aquecimento não começará a aquecer até definir a **temperatura** e o **tempo** ou a **sonda para carne** e a **temperatura**. **NOTA:** Deve optar por cozinhar com o tempo ou com a temperatura da sonda para carne desejada. Estas funções não funcionam simultaneamente.
- Se a sonda para carne não for ligada ao smoker, a função da sonda para carne é desativada.

### 1) Preparar o smoker

**NOTA:** Prepare o seu smoker antes de cozinhar pela primeira vez.

- a) Certifique-se de que o recipiente da água está na posição **SEM ÁGUA** e que a caixa do fumeiro está na posição sem aparas de madeira.
- b) **Ligue o aparelho.** O visor terá imediatamente energia. Quando a unidade é ligada, emite um sinal sonoro.
- c) Prima o **Botão da Energia** uma vez, a unidade de controlo está agora pronta.
- d) Prima o **Botão da Temperatura** e defina a temperatura para a definição máxima de 135°C, usando os botões «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**».

(Continua na página seguinte)

## Instruções de funcionamento do painel de controlo (continuação)

- e) Prima o **Botão do Tempo** e defina o tempo para **2 horas**, usando os botões «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**».
- f) Uma vez decorridas as 2 horas, desligue o smoker e deixe-o arrefecer.
- g) Após concluir o processo de preparação, o seu smoker está agora pronto para utilização.



**ADVERTÊNCIA:** O smoker fica **QUENTE** durante a utilização. Use luvas de proteção, quando trabalhar no interior do smoker.

### Usar a caixa do fumeiro:

A caixa do fumeiro permite-lhe conferir um aroma a fumeiro aos seus alimentos. Basta encher a caixa do fumeiro com aparas de madeira até ao nível desejado e deslizá-la para a posição antes de pré-aquecer o smoker. Pode encher a caixa do fumeiro em níveis diferentes para se adaptar a cozinhados breves e prolongados. Existem muitos tipos de aparas de madeira que conferem um aroma a fumeiro. Para obter uma lista do nível de aparas de madeira estimado para índices de tempo de cozedura e os detalhes para conferir o aroma a fumeiro, consulte o manual do grelhador.

### NOTA:

- A caixa do fumeiro está concebida apenas para aparas ou pêsletes de madeira, não utilize cepos de madeira.
- Utilize sempre o smoker com a caixa do fumeiro colocada, independentemente de usar ou não aparas de madeira. Nunca retire ou reabasteça a caixa do fumeiro durante a cozedura.

### Usar o recipiente da água:

O seu aparelho vem equipado com um recipiente da água. O recipiente da água pode ser usado para manter a carne húmida enquanto cozinha. Para usar o recipiente da água, encha-o com água quente (a água quente reduz a temperatura do aparelho) até à marca máx. da água e deslize para a posição. Não encha demasiado o recipiente da água.

### NOTA:

- Para defumar não é necessário usar água.
- Utilize sempre o smoker (incluindo pré-aquecimento) com o recipiente da água colocado, independentemente de usar ou não água. Nunca retire o recipiente da água durante a cozedura.
- Se for necessário voltar a encher o recipiente da água durante a cozedura, encha sempre através do orifício no conjunto da bandeja coletora. Tenha cuidado ao encher o recipiente da água para evitar que qualquer líquido entre em contacto com o elemento de aquecimento. Poderá resultar em danos graves no elemento de aquecimento, incluindo chamas altas ou falha elétrica.

### Cozinhar com o smoker:

**NOTA:** Pré-aqueça sempre o smoker com a caixa do fumeiro colocada, incluindo se utilizar aparas de madeira.

- 1) Definir o ciclo de pré-aquecimento
  - a) Prima o **Botão da Temperatura**.
  - b) Prima e mantenha premido o botão «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**» para aumentar ou diminuir até surgirem as letras «**PH**». Solte o botão. As letras «**PH**» piscam.
  - c) Prima o **Botão da Temperatura** novamente. O visor já não pisca indicando que o «**PH**» está definido.
  - d) O visor indica «**PH**», a temperatura não será indicada no ciclo de pré-aquecimento.
  - e) O aparelho inicia automaticamente o processo de pré-aquecimento.

## Continuação

- f) O ciclo de pré-aquecimento funciona durante 40 minutos.
- g) Após o ciclo de pré-aquecimento de 40 minutos terminar:
  - O aparelho reduz automaticamente a temperatura interior.
  - O visor pisca «00:00» (a temperatura não será exibida)
  - Emite um sinal sonoro audível - 3 sinais sonoros inicialmente e depois 3 sinais sonoros uma vez a cada 30 segundos subsequentemente.
- h) Depois pode usar o **Botão da Temperatura**, o **Botão da Sonda para Carne** ou o **Botão do Tempo** para começar a utilizar o smoker.

**NOTA:** O aparelho desliga automaticamente se passaram 60 minutos após o ciclo de pré-aquecimento inicial de 40 minutos estar concluído (pré-aquecimento de 40 minutos + 1 hora = Total de 100 minutos)

**IMPORTANTE:** Cozinhe sempre com o recipiente da água e a caixa do fumeiro colocados, independentemente de estarem ou não cheios.

## 2) Usar o Botão da Temperatura

Intervalo de visualização: 38°C - 135°C

- a) Prima o **Botão da Temperatura**. É exibida a configuração da temperatura predefinida de 93°C.
- b) Prima e mantenha premido o botão «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**» respetivamente para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura desejada. (O visor deve aumentar ou diminuir automaticamente quando o botão é premido e parar quando o botão é libertado.)
- c) Prima o **Botão da Temperatura** novamente após introduzir a definição da temperatura desejada. Após premir o **Botão da Temperatura**, o visor já não deverá piscar indicando que está definida.

## 3) Usar o Botão do Tempo

Intervalo de visualização: 00:00 – 19:00 horas.

**NOTA:** A função da **Sonda para Carne** será desativada.

- a) Prima o **Botão do Tempo**, e «00:00» pisca no visor.
- b) Prima o botão «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**» para aumentar ou diminuir a hora («00:00») em incrementos de 1 hora. (O visor ainda deverá estar a piscar.) O visor aumenta ou diminui quando o botão é premido e pára quando o botão é libertado.
- c) Prima o Botão do Tempo novamente após introduzir a definição da parcela da hora referente ao tempo de cozedura. Após premir o Botão do Tempo, a parcela da hora («00:00») já não deverá piscar indicando que está definida.
- d) A parcela dos minutos («00:00») continua a piscar neste ponto, uma vez que ainda não foi definida.
- e) Prima o botão «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**» para aumentar ou diminuir os minutos («00:00»). O visor ainda deverá estar a piscar.
- f) Prima o Botão do Tempo novamente após introduzir a definição da parcela dos minutos («00:00») do tempo de cozedura desejado. Após premir o Botão do Tempo, a parcela dos minutos («00:00») já não deverá piscar indicando que está definida.
- g) Após premir o **Botão do Tempo** no passo anterior, o tempo entra em contagem decrescente.
- h) Quando usar a função **Tempo**, o visor deverá indicar a temperatura de cozedura definida e o tempo real decorrido (contagem decrescente). A apresentação

destes será alternada ao longo da duração do ciclo de cozedura.

- i) Uma vez decorrido o tempo definido desejado:
  - O regulador reduz automaticamente a temperatura do aparelho para 49°C.
  - O visor apresenta alternadamente 00:00 e 49°C indicando que o tempo definido passou.
  - Emite um sinal sonoro audível 3 vezes e depois 3 sinais sonoros a cada 30 segundos subsequentemente até o Botão da Energia ser premido ou atingir o tempo máximo de 19 horas, desligando automaticamente.

## 4) Botão da Sonda para Carne

Intervalo de visualização: 10°C a 107°C

**NOTA:** A função de **Definir o Tempo** será desativada.

- a) Prima o **Botão da Sonda para Carne** e a configuração da temperatura predefinida da sonda para carne desejada de 63°C é exibida e pisca.
- b) Prima e o botão «**PARA CIMA**» ou «**PARA BAIXO**» para aumentar ou diminuir a definição da temperatura da sonda para carne desejada.
- c) Prima o **Botão da Sonda para Carne** novamente após introduzir a definição da temperatura da sonda para carne desejada.
- d) Após premir o **Botão da Sonda para Carne**, o visor já não deverá piscar indicando que está definida.
- e) Quando usar a função de **Sonda para Carne**, o visor deverá indicar a temperatura da câmara e a temperatura real da sonda para carne. O visor apresenta-as alternadamente ao longo da duração do ciclo de cozedura.
- f) Uma vez atingida a temperatura da sonda para carne desejada:
  - O regulador reduz automaticamente a temperatura definida para 49°C.
  - O visor apresenta alternadamente a temperatura real da sonda para carne e 49°C.
  - Emite um sinal sonoro audível 3 vezes e depois 3 sinais sonoros a cada 30 segundos subsequentemente até o Botão da Energia ser premido ou atingir o tempo máximo de 19 horas, desligando automaticamente.

- 5) A sonda para carne pode ser desligada ou retirada dos alimentos em qualquer altura. Se a sonda para carne não for ligada ou não atingir a definição da temperatura da sonda para carne desejada, o elemento de aquecimento continua a funcionar até o Botão da Energia ser premido ou atingir o tempo máximo de 19 horas, desligando automaticamente.

- 6) **Botão de luz LED opcional:** Este botão liga e desliga a luz da câmara, se instalado.

## Limpar o suporte do elemento de aquecimento:

- O suporte do elemento de aquecimento pode ser limpo com um pano húmido utilizando um detergente neutro ou água quente com sabão.
- Seque o regulador elétrico e o elemento de aquecimento antes da utilização.

## Armazenar o seu smoker:

- Limpe a grelha de cozedura.
- Guarde o smoker numa área protegida das condições atmosféricas ou sob a cobertura do smoker quando não estiver a ser utilizado.

## ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

Endast för utomhusbruk.

Använd inte inomhus eller för kommersiell matlagning.

Använd endast apparaten i väl ventilerat utrymme.



## KONSUMENT

Behåll denna bruksanvisning för framtida referens.

## INSTALLERARE / MONTÖR:

Ge denna bruksanvisning till konsumenten.

Det är monteringssteknikers / ägarens ansvar att montera, installera och underhålla smokern.

	<b>VARNING</b>	
<p>Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för säker användning av apparaten.</p> <p>Läs och följ alla säkerhetsförklaringar, monteringsanvisningar och bruksanvisningar innan du försöker montera och laga mat. Underlåtenhet att följa samtliga av tillverkarens anvisningar kan leda till allvarlig personskada och / eller egendomsskada.</p> <p>Denna apparat uppfyller de tekniska standarder och säkerhetskrav som gäller för elektriska apparater.</p>		

### Säkerhet vid Användning av förlängningssladd

- För bästa smokerprestanda rekommenderas det inte att du använder en förlängningssladd.

### Om du måste använda en förlängningssladd vidtar du följande säkerhetsåtgärder:

- Använd endast utomhusladd märkt med 10 ampere.
- Använd den kortaste förlängningssladden som behövs. Anslut inte 2 eller flera förlängningssladdar med varandra.
- Håll anslutningarna torra och borta från marken.
- Låt inte sladden hänga över kanten av bordsskivan eller andra föremål där barn kan få tag i eller snubbla över den.



Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatt sensorisk, fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de är under uppsyn eller fått handledning inom hur man använder apparaten på ett säkert sätt samt förstår alla risker. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och under uppsyn av vuxen. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.



Denna produkt får inte slängas bort tillsammans med hushållsavfall. Denna produkt måste avyttras på en plats som är godkänd för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Genom insamling och återvinning av avfall hjälper du till att spara naturresurser och se till att produkten avyttras på ett miljövänligt och hälsosamt sätt.

	<b>VARNING</b>	
<b>RISK FÖR ELEKTRISKA STÖTAR</b>		

- Denna apparat är avsedd för: 220-240 volt - 50-60 Hz, effekt 800 W Klass I, IPX4
- Anslut endast till jordat uttag som är skyddat av en strömbrytare med jordfelsbrytare (RCD) med en maximal effekt på 30 mA.
- Kontrollera regelbundet nätsladden för tecken på skador eller slitage. Använd inte om sladden är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicerepresentant eller liknande behörig personal för att undvika risk.
- Byt endast ut skadad(e) del(ar) mot Char-Broils originalreservdelar. Försök inte reparera eller modifiera skadade delar.
- Om det börjar brinna ska du ställa in reglaget på AV, koppla bort smokern från elnätet och låta elden brinna ut. Använd inte vatten för att släcka eld i denna eller någon annan elektrisk apparat.
- För att undvika risk för brännskador, se till att smokern är kall innan du tar bort och / eller rengör den elektriska styrenheten och värmeelementet.
- Modifiera inte denna produkt.
- Använd endast apparaten enligt den här handboken.
- Använd inte i ett trafikerat område där det är möjligt att snubbla på sladden.
- Apparaten får inte användas med extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

	<b>VARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel eller droger kan påverka konsumentens förmåga att ordentligt montera eller på ett säkert sätt använda apparaten.</li><li>• För att undvika elektriska stötar, koppla ur nätsladden och avlägsna den elektriska styrenheten innan du tar bort värmeelementet och rengör smokern. Doppa aldrig ner den elektriska styrenheten eller värmeelementet i någon vätska.</li><li>• Använd inte denna apparat på samma krets som andra energikrävande apparater.</li></ul>		

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsåtgärder, såsom följande, alltid vidtas:

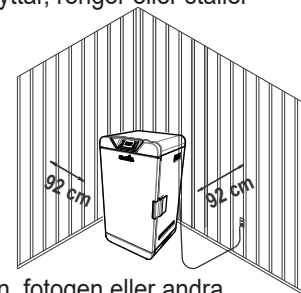
### LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Rör inte heta ytor med oskyddade händer. Använd de handtag och knoppar som är avsedda att användas.
- För att skydda mot elektriska stötar, doppa inte ner sladdar, kontakter, styrenhet eller värmeelement i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna inte apparaten obevakad.
- Nära uppsyn krävs när apparaten används av eller nära barn. Håll barn och husdjur borta från apparaten vid alla tillfällen.
- Denna apparat är inte en leksak.
- Lämna inte smokern obevakad när den är PÅ.
- Dra ur kontakten när den inte används och innan du flyttar eller rengör den. Låt svalna innan du sätter fast eller tar av delar.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller efter att apparaten har gått sönder eller skadats på något sätt.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten av eller vidröra heta ytor.
- Använd inte apparaten för annan än avsedd användning. Denna apparat är inte avsedd att och bör aldrig användas som ett värmeelement.
- För att förhindra att smokern blir stänkt av eller faller i vatten, använd den inte närmare än 3 meter från en pool, damm eller annan vattenkälla.
- Håll alltid smokern och den elektriska styrenheten torr och borta från regn.
- Håll elektriska kontakter torra och på avstånd från marken.
- Använd inte vatten eller spray för att rengöra produkten utan att först dra ur elkontakten och ta bort värmeelementet.
- **ANVÄND INTE KOL.** Det kommer att leda till en kolbrand och smokern är inte utformad för kol. Elden kommer att skapa ett osäkert tillstånd och skada smokern.
- Bränsle, t.ex. kolbriketter, får inte användas med apparat eller annan vätska.
- Denna apparat blir varm under och efter användning. Använd isolerade ugslappar eller -handskar och långa smokerredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Använd inte eller förvara bensin, fotogen eller andra brandfarliga vätskor inom 7 meters avstånd från denna smoker medan den används. Håll området runt grillen rent och fritt från brännbara ämnen.
- Flytta inte apparaten under användning.
- Under matlagning måste apparaten vara på en plan, stabil yta i ett område som är fritt från brännbara material.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra din smoker.

### SPARA DESSA ANVISNINGAR

## Allmän säkerhet

1. Rör inte heta ytor med oskyddade händer. Använd det bakre handtaget som medföljer för att förflytta smokern. OBS: Det bakre handtaget får inte användas för att lyfta apparaten.
2. Lämna inte smokern obevakad när den är PÅ.
3. Håll barn borta från smokern, oavsett om den är varm eller kall.
4. Använd långa grillredskap vid matlagning.
5. Låt smokern svalna innan du flyttar, rengör eller ställer undan den.
6. Laga inte mat under tak.
7. Håll smokern minst 92 cm från väggar och staket.
8. Endast för utomhus hushållsbruk. Använd inte inomhus eller för kommersiell matlagning.
9. Använd inte eller förvara bensin, fotogen eller andra brandfarliga vätskor inom 6 meters avstånd från denna smoker medan den används.
10. Förvara smokern i ett väderskyddat utrymme eller använd ett överdrag när den inte används.
11. Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
12. Det är monterings teknikerns / ägarens ansvar att montera, installera och underhålla smokern.
13. Täck inte matlagningsgallret med metallfolie. Detta kan leda till överhettning och skada på apparaten.
14. Använd endast droppbrickan enligt instruktionerna. Placera den inte på matlagningsgallren under användning.
15. Smokerboxen **MÅSTE** användas hela tiden.
16. Lämna **INTE** gammal aska i smokerboxen. Töm smokerboxen efter varje användningstillfälle.
17. Lägg kall aska i metallfolie, blötlägg i vatten över natten och kassera i en brandsäker behållare.





### Användning och skötsel av din smoker



#### Innan du använder smokern för första gången:

- Ta bort alla förpackningsmaterial och etiketter från smokern. Använd inte vassa eller spetsiga verktyg för att avlägsna klistermärken.
- Tvätta matlagningsgallren med varmt tvålsvatten, skölj och torka noggrant.

#### Varje gång innan du använder smokern:



- Använd endast smokern på en fast och jämn yta för att undvika att den tippas. Flytta **INTE** apparaten över ojämna ytor.
- För att förhindra att jordfelsbrytaren löser ut, ska du hålla den elektriska styrenheten torr och inte använda andra elektriska produkter på samma krets.
- Kontrollera fettbrickan för att se till att den är tom och är ordentligt monterad före varje användning.
- För smidigare matlagning ska du applicera ett tillräckligt skikt vegetabilisk olja eller vegetabilisk oljebaserad spray på matlagningsgallret.
- Täck **INTE** matlagningsgallren med metallfolie.

	<b>VARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Underlåtenhet att följa samtliga av tillverkarens anvisningar kan leda till allvarlig personskada och / eller egendomsskada.</b></li> <li>• <b>Var försiktig när du använder smokern.</b></li> <li>• <b>Läs och följ all information och alla varningar i denna produktguide innan du försöker montera ihop eller använda smokern.</b></li> </ul>		



	<b>VARNING</b>	
<p>Använd inte vassa eller spetsiga verktyg för att rengöra smokern. Använd inte slipande ugnsgörningsmedel, stålull eller metallborstar för att rengöra porslinsgaller eller smokerns hölje. De kommer att skada ytan.</p> <p>Byt endast ut skadad(e) del(ar) mot Char-Broils certifierade reservdelar. Försök inte reparera eller modifiera skadade delar.</p>		

#### Säkerhetstips

- Se avsnittet «Felsökning», om du har problem med apparaten.
- Rengör smokern ofta, helst efter varje användningstillfälle. Om en borste används för att rengöra någon av matlagningsytorna får inga lösa hår sitta kvar på matlagningsytorna när du ska laga mat. Det rekommenderas inte att rengöra matlagningsytorna medan smokern är varm.
- Öppna **INTE** smokerns lucka (eller luckor) om det inte är nödvändigt. Om du öppnar luckan kan värme släppas ut och fördröja tillagningstiden.
- **ANVÄND INTE KOL.** Det kommer att leda till en kolbrand och smokern är inte utformad för kol. Elden kommer att skapa ett osäkert tillstånd och skada smokern.
- **Träflis** måste användas för att skapa röksmak.

	<b>FARA</b>	
<p>Om det börjar brinna ska du koppla bort smokern från elnätet och låta elden brinna ut. Använd inte vatten för att släcka eld i denna eller någon annan elektrisk apparat.</p> <p>För att undvika elektriska stötar ska nätsladden kopplas från innan du rengör smokern. Doppa aldrig ner den elektriska styrenheten eller värmeelementet i någon vätska.</p>		



- Rengör smokern med ett icke-slipande rengöringsmedel.
- Rengör matlagningsgallren, vattenskålen, kötttermometern och droppskålen regelbundet med varmt tvålatten eller en bakpulver- och vattenlösning. Använd ett icke-slipande skurpulver på envisa fläckar. Om en borste används för att rengöra någon av matlagningsytorna får inga lösa hår sitta kvar på matlagningsytorna när du ska laga mat. Det rekommenderas inte att rengöra matlagningsytorna medan smokern är varm.
- Rengör termostaternas yta efter varje användningstillfälle. Det sitter två termostater på smokerns bakre innervägg.
- Om din smokern är utrustad med ett fönster får inte slipande rengöringsmedel användas på fönstret. Använd ett rengöringsmedel som är godkänt för keramikhållar. Fönstret är härdat och går inte sönder vid normal användning.
- Rengör smokerboxen regelbundet för att ta bort aska, rester och damm.
- Lägga kall aska i metallfolie, blötlägg i vatten över natten och kassera i en brandsäker behållare.
- Dörrtätningen **MÅSTE** rengöras med en fuktig trasa efter varje användningstillfälle för att hålla tätningen i gott skick.

	<b>VARNING</b>	
<p><b>För säker användning av din apparat och för att undvika allvarliga personskador:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel eller droger kan påverka konsumentens förmåga att ordentligt montera eller på ett säkert sätt använda apparaten.</li> <li>• Under matlagning måste apparaten vara på en plan, stabil yta i ett område som är fritt från brännbara material.</li> <li>• Lämna inte apparaten obevakad. Håll barn och husdjur borta från apparaten vid alla tillfällen.</li> <li>• Flytta inte apparaten under användning.</li> <li>• Denna apparat är inte avsedd att och bör aldrig användas som ett värmeelement.</li> <li>• Denna apparat blir varm under och efter användning. Använd isolerade ugnslappar eller -handskar och långa smokerredskap för att skydda mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.</li> <li>• Håll området runt grillen rent och fritt från brännbara ämnen.</li> <li>• Håll området runt apparaten rent och fritt från brännbart material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.</li> <li>• Använd endast apparaten i väl ventilerat utrymme.</li> </ul>		



## Om du bor i lägenhet:

Kontrollera med förvaltningen att få reda på vilka krav och brandkoder som gäller för att använda en elektrisk smoker i ditt bostadsområde. Använd endast om tillåtet.

	<b>VARNING</b>	
<b>VARMA YTOR!</b>		
<p><b>Vidrör INTE</b> smokerboxens handtag när den är på. Handtaget kan bli varmt och kan orsaka brännskador. Om du måste röra vid handtaget under drift måste lämpliga skyddshandskar användas för att förhindra brännskador.</p>		

## Livsmedelssäkerhet

Livsmedelssäkerhet är en mycket viktig del av matlagning utomhus. Följ dessa fyra grundläggande steg för att skydda maten från skadliga bakterier:

**Rengör:** Tvätta händer, redskap och ytor med varmt tvålatten före och efter hantering av rått kött och fågel.

**Håll avstånd:** Håll avstånd mellan rått kött och fågel och färdig mat för att undvika korskontaminering. Använd en ren tallrik och rena köksredskap när du tar bort färdiglagad imat från smokern.

**Tillagning:** Se till att kött och fågel är ordentligt genomstekt för att döda bakterier. Använd en termometer för att kontrollera den inre temperaturen.

**Kyl:** Kyl snabbt ner tillagade livsmedel och rester.

### Så här kontrollerar du att kött är genomstekt

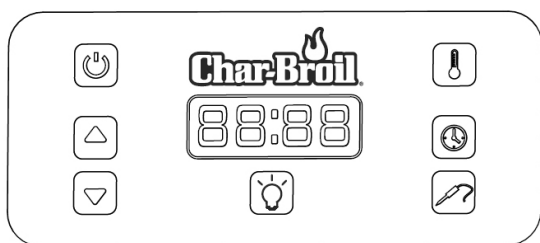
- Kött och fågel som tillagas i apparaten blir ofta snabbt brunt på utsidan. Använd endast tinat kött och en köttermometer för att vara säker på att maten har uppnått en säker inre temperatur och skär i den för att kontrollera att den är genomstekt.
- Vi rekommenderar att maten har en temperatur på minst 4,4 ° C innan du tillagar den i din apparat.
- En hel fågel ska nå 74 ° C. Saften ska vara klar och köttet ska inte vara rosa.
- Nöt-, kalv- och lammbiffar, rostbiff och fläskkotletter kan tillagas till 71 ° C.
- Tillaga ALDRIG kött eller fågel delvis för att avsluta tillagningen senare. Tillaga maten helt för att förstöra skadliga bakterier.
- Använd en köttermometer för att kontrollera den inre temperaturen.








### Rengör din smoker:

Överflödiga avlagringar av bränt fett och matpartiklar minskar smokerns matlagningsprestanda. För att få optimal prestanda:

- Rengör in- och utsidan minst en gång om året, oftare om du använder smokern ofta.
- Bästa resultat uppnås genom att borsta resterna nedåt mot smokerns botten.
- Använd ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten, skrubba av smokerns inre yta måttligt med en borste.

## Kontrollpanel - bruksanvisning



-  **Strömbrytare** - Slår på och av smokern
-  **Upp-knapp** - ökar tids- / temperaturvärdet
-  **Ned-knapp** - minskar tids- / temperaturvärdet
-  **Temp-knapp** - växlar ingång för att justera tillagningstemperaturen
-  **Tidknapp** - växlar ingång för att justera tillagningstiden
-  **Kötttermometerknapp** - växlar ingång för att justera kötttermometerens måltemperatur
-  **Kammarljus** - På / Av

- Kontrollpanelens temperaturavläsning kan variera plus eller minus 5-8 ° C när apparaten växlar temperatur för att bibehålla korrekt tillagningstemperatur.
- Tryck på strömbrytaren en gång för att apparaten ska kunna ta emot inställningar från temperaturknappen, tidknappen och / eller kötttermometerknappen.
- Om apparaten är påslagen och lämnas obevakad i 19 timmar stängs apparaten av automatiskt.
- Regulatorn läser av och visar inställningen för intern tillagningstemperatur i ° C, tiden i 00:00 (timmar:minuter) och kötttermometerens temperatur i ° F. Temperaturavläsningarna kan ändras från ° C till ° F genom att trycka på knapparna "UPP" och "NER" samtidigt i 3 sekunder. Temperaturavläsningarna kan ändras tillbaka till ° C från ° F med samma metod.
- Värmeelementet börjar inte värmas upp förrän du matar in inställningarna Temperatur och Tid eller Kötttermometer och Temperatur. OBS: Du måste antingen välja att laga mat efter tid eller kötttermometerens måltemperatur. Dessa funktioner fungerar inte samtidigt.
- Om kötttermometeren inte är ansluten till smokern är kötttermometeren avaktiverad.

### 1) Bränn av din smoker

**OBS:** Bränn av din smoker innan du lagar mat.

- a) Se till att vattenskålen är på plats **UTAN VATTEN** och att smokerboxen sitter på plats utan träflis.
- b) **Anslut apparaten till elnätet.** Skärmen får ström omedelbart. Ett pip hörs när enheten är kopplad in.
- c) Tryck på **Strömknappen** en gång. Styrenheten nu klar för användning.
- d) Tryck på **Temperaturknappen** och ställ in temperaturen på 135 ° C, max. inställningen, med knapparna "UPP" eller "NER".

## Kontrollpanel - bruksanvisning (forts.)

- e) Tryck på **Tidknappen** och ställ in tiden på 2 timmar med knapparna "UPP" eller "NER".
- f) Stäng av smokern och låt svalna efter 2 timmar.
- g) Efter att avbränningsprocessen har slutförts är din smoker redo att användas.



**WARNING:** Smokern är HET vid användning. Använd skyddshandskar när du arbetar med smokern.

### Använda smokerboxen:

Med smokerboxen kan du smaksätta dina livsmedel med rök. Fyll helt enkelt smokerboxen med flis till önskad nivå och skjut in den innan du förvärmer smokern. Smokerboxen kan fyllas på med olika mängder för att passa kortare eller längre matlagning. Det finns många typer av flis som ger olika smaker. Se grillguiden för en lista över rekommenderade flismängder efter tillagningstid och röksmak.

### OBS:

- Smokerboxen är endast avsedd för flis eller pellets, använd inte träbitar.
- Använd alltid smokern med smokerboxen på plats oavsett om du använder flis eller inte. Ta aldrig bort eller fyll på smokerboxen under tillagningen

### Använda vattenskålen:

Din apparat är utrustad med en vattenskål. Vattenskålen kan användas för att hålla köttet fuktigt under tillagningen. Fyll vattenskålen med varm vatten (kallt vatten kan sänka smokerns temperatur) till markeringen Max Water och skjut in den. Fyll inte på vattenskålen för mycket.

### OBS:

- Det är inte obligatoriskt att använda vatten vid rökning.
- Använd alltid smokern med vattenskålen på plats (även vid förvärmning) oavsett om du använder vatten eller inte. Ta aldrig bort vattenskålen under tillagningen.
- Om vattenskålen måste fyllas på under tillagningen ska den alltid fyllas alltid genom hålet i droppskålenheten. Försiktighet bör iaktas vid påfyllning av vattenskålen för att undvika att någon vätska kommer i kontakt med värmeelementet. Det kan orsaka allvarliga skador på värmeelementet, inklusive uppblåsning och elektriska fel.

### Matlagning med din smoker -

**OBS:** Förvärm alltid smokern med smokerboxen på plats, inklusive flis i förekommande fall.

- 1) Ställa in förvärmningscykeln
  - a) Tryck på Temperaturknappen.
  - b) Håll ned "UPP"- eller "NER"-knappen för att höja eller sänka tills bokstäverna "PH" visas. Släpp knappen. "PH" blinkar.
  - a) Tryck på Temperaturknappen igen. Skärmen blinkar inte längre vilket indikerar att "PH" är inställt.
  - d) Skärmen visar "PH", ingen temperatur visas under förvärmningscykeln.
  - e) Apparaten startar automatiskt förvärmningsprocessen.
  - f) Förvärmningscykeln pågår i 40 minuter.

## Fortsättning

- g) Efter 40 minuters förvärmningscykel sker följande:
- Apparaten sänker automatiskt den inre temperaturen.
  - Skärmen blinkar «00:00» (ingen temperatur visas)
  - Ett pip hörs - tre pip hörs och därefter tre pip var 30:e sekund.
- h) Du kan sedan använda Temperaturknappen, Köttermometerknappen eller Tidknappen för att börja använda smokern.

**OBS:** Apparaten stängs automatiskt av 60 minuter efter den första 40 minuters förvärmningscykeln (40 minuters förvärmning + 1 timme = 100 minuter totalt)

**VIKTIGT:** Laga alltid mat med både vattenskålen och smokerboxen på plats, oavsett om de används eller inte.

## 2) Använda Temperaturknappen

Visningsområde: 38 °C - 135 °C

- a) Tryck på Temperaturknappen. Standardinställningen på 93 °C visas.
- b) Håll ned "UPP"- respektive "NER"-knappen för att höja eller sänka den önskade tillagningstemperaturen. (Temperaturen höjs eller sänks automatiskt på skärmen när knappen trycks in och stannar när knappen släpps.)
- c) Tryck på Temperaturknappen igen efter önskad temperaturinställning har angetts. Efter att Temperaturknappen har tryckts in kommer skärmen inte längre att blinka för att visa att temperaturen är inställd.

## 3) Använda Tidknappen

Visningsområde: 00:00 - 19:00

**OBS:** Funktionen **Köttermometer** kommer att inaktiveras.

- a) Tryck på **Tidknappen** så blinkar "00:00".
- b) Tryck på knappen **"UPP"** eller **"NER"** för att ändra tiden ("00:00") i steg om 1 timme. (Skärmen fortsätter att blinka.) Temperaturen höjs eller sänks på skärmen när knappen trycks in och stannar när knappen släpps.
- c) Tryck på **Tidknappen** igen efter att önskad tillagningstid har angetts i timmar. Efter att **Tidknappen** har tryckts in kommer timmar ("00:00") inte längre att blinka för att visa att timmar har ställts in.
- d) Minuter ("00:00") fortsätter att blinka eftersom minuter inte ännu har ställts in.
- e) Tryck på knappen **"UPP"** eller **"NER"** för att öka eller minska antalet minuter ("00:00"). Skärmen fortsätter att blinka.
- f) Tryck på **Tidknappen** igen efter att önskad tillagningstid har angetts i minuter ("00:00"). Efter att **Tidknappen** har tryckts in kommer minuter ("00:00") inte längre att blinka för att visa att timmar har ställts in.
- g) Efter att **Tidknapp** har tryckts in i föregående steg bör börjar tiden räkna ner.
- h) När funktionen **Tid** används visar skärmen den inställda tillagningstemperaturen och den förflutna tiden (nedräkning). Det kommer att växla mellan tid och temperatur under hela tillagningscykeln.
- i) När den inställda tiden har gått sker följande:
- Apparaten sänker automatiskt den inre

temperaturen till 49 °C.

- Skärmen växlar mellan 00:00 och 49 °C för att visa att den inställda tiden har gått.
- Tre pip hörs följt av tre pip var 30:e sekund därefter tills **strömknappen** trycks in eller har nått en automatisk avstängningstid på max 19 timmar.

## 4) Köttermometerknapp

Visningsområde: 10 °C till 107 °C

**OBS:** Funktionen **Ställ in tid** kommer att inaktiveras.

- a) Tryck på köttermometerknappen för att visa standardinställningen för köttermometern så blinker temperaturen 63 °C.
- b) Tryck på "UPP"- eller "NER"-knappen för att höja eller sänka den önskade temperaturinställningen för köttermometern.
- c) Tryck på Köttermometerknappen igen efter önskad temperaturinställning har angetts.
- d) Efter att Köttermometerknappen har tryckts in kommer skärmen inte längre att blinka för att visa att temperaturen är inställd.
- e) När du använder köttermometerfunktionen visar skärmen kammartemperaturen och köttermometerens faktiska temperatur. Skärmen kommer att växla mellan tid och temperatur under hela tillagningscykeln.
- f) När den köttermometerens önskade temperatur har uppnåtts sker följande:
- Apparaten sänker automatiskt den inställda temperaturen till 49 °C.
  - Skärmen växlar mellan den köttermometerens faktiska temperatur och 49 °C.
  - Tre pip hörs följt av tre pip var 30:e sekund därefter tills strömknappen trycks in eller har nått en automatisk avstängningstid på max 19 timmar.

- 5) Köttermometern kan när som helst kopplas ur eller avlägsnas från maten. Om köttermometern inte är inkopplad eller inte når önskad temperaturinställning för fortsätter värmeelementet att ha ström tills **Strömknappen** trycks in eller den har nått en automatisk avstängningstid på max 19 timmar.

- 6) **Valfri LED-ljusknapp:** Knappen slår på och av kammarljuset, om sådan finns.

## Rengöring av värmeelementets fäste:

- Elementfästet kan rengöras med en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten.
- Torka den elektriska styrenheten och värmeelementet före användning.

## Förvaring av din smoker:

- Rengör matlagningsgallret.
- Förvara smokern i ett väderskyddat utrymme eller under ett överdrag när den inte används.

## AÐEINS TIL NOTKUNAR UTANDYRA.

### AÐEINS TIL NOTKUNAR UTANDYRA

Notið ekki innandyra eða til matreiðslu á vinnustöðum.

Notið tækið eingöngu á vel loftræstu svæði.

### NOTANDI:



Geyma skal handbókina til að geta leitað í hana síðar.

### UPPSETNINGARAÐILI/

### SAMSETNINGARAÐILI:

Látið neytandann hafa handbókina.

Uppsetningarðili/eigandi ber ábyrgð á samsetningu, uppsetningu og viðhaldi grillsins.

	<b>VIÐVÖRUN</b>	
<p>Í þessari leiðbeiningahandbók er að finna mikilvægar upplýsingar um örugga notkun tækisins.</p> <p>Lesið og fylgið öllum öryggisfirlýsingum, samsetningarleiðbeiningum og notkunar- og umhirðuleiðbeiningum áður en reynt er að setja tækið saman og nota til matreiðslu. Vanræksla á eftirfylgni leiðbeininga framleiðandans gæti leitt til alvarlegra meiðsla og/eða eignaskemmda.</p> <p>Þetta tæki er í samræmi við tæknilega staðla og öryggiskröfur fyrir raftæki.</p>		

### Notkun og öryggi framlengingarsnúru

- Til að afköst grillsins séu sem best er ekki mælt með notkun framlengingarsnúru.

### Ef nauðsynlegt er að nota framlengingarsnúru vegna eigin öryggis:

- Notið aðeins framlengingarsnúru fyrir notkun utandyra og sem eru skráðar fyrir 10 amperum.
- Notið eins stutta framlengingarsnúru og hægt er. Tengjið ekki 2 framlengingarsnúur eða fleiri saman.
- Haldið raftengingum þurrum og látið þær ekki hvíla á jörðinni.
- Látið snúruna ekki hanga fram yfir borðsbrún eða öðrum hlutum þar sem börn geta togað í hana eða dottið um hana.



Börn eldri en 8 ára og aðilar með skerta líkamlega eða andlega hæfni eða sem vantar reynslu og þekkingu mega nota tækið undir umsjón eða ef þeir hafa fengið leiðbeiningar um notkun tækisins á öruggan hátt og skilja hvaða hættur fylgja því. Börn mega ekki leika sér með tækið. Ekki skal leyfa börnum að sjá um hreinsun og viðhald tækisins án umsjónar nema þau séu eldri en 8 ára. Geymdu heimilistækið og snúru þess þar sem börn yngri en 8 ára ná ekki til.



Vörinni má ekki farga með heimilisrusli. Þessari vöru verður að farga á vottaðri endurvinnslustöð fyrir raftæki og rafeindatæki. Með því að safna saman og endurvinna úrgang hjálparðu til við að vernda náttúruauðlindir og tryggir að tækinu sé fargað á umhverfisvænan og heilbrigðan hátt.

	<b>VIÐVÖRUN</b>	
<b>HÆTTA Á RAFLOSTI</b>		

- Þetta tæki er skráð fyrir: 220-240 volt - 50-60 Hz, afl 800 W Flokkur I, IPX4
- Tengið tækið eingöngu við jarðtengda rafmagnsinnstungu sem er vernduð með útsláttarrofa og hefur skráðan notkunarstraum sem nemur í mesta lagi 30 mA.
- Skoðið rafmagnssnúruna reglulega í leit að skemmdum eða sliti. Ekki nota ef snúran er skemmd.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandinn, þjónustufulltrúi hans eða álíka hæfir aðilar að skipta um hana til að koma í veg fyrir hættu.
- Skiptið skemmdum hlutum eingöngu út fyrir Char-Broil varahluti. Reynið ekki að gera við skemmda hluti.
- Ef eldsvoði kemur upp skal setja stjórnhnappinn í stöðuna OFF (SLÖKKT), taka grillið úr sambandi og leyfa eldinum að brenna út. Notið ekki vatn til að slökkva eld í þessu tæki eða öðrum raftækjum.
- Til að forðast brunasár skal tryggja að grillið hafi kólnað áður en rafræni stjórnhnappurinn og hitunarbúnaðurinn er tekinn úr og/eða hreinsaður. Breytið ekki þessari vöru.
- Breytið ekki þessari vöru.
- Notið tækið eingöngu eins og greint er frá í þessari handbók.
- Notið tækið ekki á svæði þar sem fólk gengur um og þar sem hættu er á að það flækist í snúrunni.
- Ekki nota þetta tæki með utanaðkomandi tímastilli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.

	<b>VARÚÐ</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Notkun áfengis eða lyfseðilsskyldra eða lyfseðilslausra lyfja getur skert hæfni notandans til þess að setja tækið rétt saman og nota það á réttan hátt.</li><li>Til að forðast raflost skal taka rafmagnssnúruna úr sambandi og fjarlægja rafstjórnþúnaðinn áður en hitunarbúnaðurinn er tekinn úr grillinu og það hreinsað. Dýfið aldrei rafstjórnþúnaðinum eða hitunarbúnaðinum í vökva.</li><li>Notið tækið ekki á sömu rafrás og önnur hástraumstæki.</li></ul>		

## MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

**Þegar raftæki eru notuð skal ávallt fylgja almennum öryggisráðstöfunum eftir, þar með talið:**

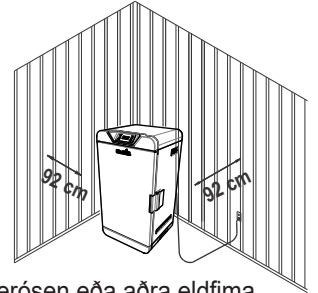
### LESIÐ ALLAR LEIÐBEININGAR

- Snertið ekki heitt yfirborð með óvörðum höndum. Notið þar til gerð handföng og hnappa.
- Til að vernda gegn raflosti skal ekki dýfa rafmagnssnúrunni, rafmagnsklóm eða hitunarbúnaði í vatn eða aðra vökva.
- Skiljið tækið ekki eftir án eftirlits.
- Nauðsynlegt er að fylgjast náið með tækjum þegar þau eru notuð af eða nálægt börnum. Haldið börnum og gæludýrum ávallt fjarri tækinu.
- Þetta tæki er ekki leikfang.
- Skiljið tækið aldrei eftir án eftirlits þegar KVEIKT er á því (ON).
- Takið tækið úr sambandi þegar það er ekki í notkun og áður en það er fært til eða hreinsað. Leyfið tækinu að kólna áður en hlutir eru settir á það eða teknir af.
- Notið aldrei tæki sem eru með skemmda snúru eða kló eða ef það virkar ekki sem skyldi eða hefur skemmt á einhvern hátt.
- Notkun viðtengds búnaðar sem framleiðandi hefur ekki mælt með getur valdið meiðslum. Notið eingöngu fylgihluti sem framleiðandi mælir með.
- Látið snúruna ekki hanga fram yfir borðsbrún eða brún á innréttingu, eða komast í snertingu við heita fleti.
- Ekki nota heimilistækið til annars en ætlað er. Tækið er ekki ætlað sem kynding og skal aldrei nota sem slíka.
- Til að koma í veg fyrir að vatn skvettist á tækið eða að það detti í vatn skal ekki nota það í innan við 3 metra fjarlægð frá sundlaug, polli eða öðru vatni.
- Haldið grillinu og rafræna stjórnbúnaðinum þurrum og fjarri regni.
- Látið raftengi ekki hvíla á jörðinni og haldið þeim þurrum.
- Notið ekki vatn eða annan vökvaúða til að hreinsa tækið án þess að taka það fyrst úr sambandi við rafstjórnbúnaðinn og fjarlægja hitunarbúnaðinn.
- **NOTIÐ EKKI KOL.** Kvikna mun í kolunum og grillið er ekki hannað fyrir kol. Eldurinn mun skapa óruggar aðstæður og skemma grillið.
- Eldsneyti, svo sem kolamolar eða hvaða vökvi sem er, má ekki nota með tækinu.
- Þetta tæki verður heitt við notkun og eftir að notkun lýkur. Notaðu einangraða ofnvettlinga eða hanska og grilláhöld með löngum handföngum til varnar gegn heitum fleti eða skvettum frá eldunarvökva.
- Notið hvorki né geymið dísel, kerósen eða aðra eldfima vökva í innan við 7 metra fjarlægð frá grillinu þegar það er í notkun. Haldið svæðinu í kringum tækið hreinu og lausu við brennanleg efni.
- Færið ekki tækið þegar það er í notkun.
- Þegar verið er að elda skal hafa tækið á jöfnu, stöðugu yfirborði og á svæði þar sem engin brennanleg efni eru til staðar.
- Ekki nota gufuhreinsi til að hreinsa grillið þitt.

### GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR

## Almennt öryggi

1. Snertið ekki heitt yfirborð með óvörðum höndum. Notaðu handfang á bakhlið sem er ætlað til flutninga. ATHUGASEMND: Handfang á bakhlið er ekki ætlað til að lyfta heimilistækinu.
2. Skiljið tækið aldrei eftir án eftirlits þegar KVEIKT er á því (ON).
3. Haltu börnum frá grillinu bæði þegar það er heitt og kalt.
4. Notaðu löng grilláhöld til að elda.
5. Leyfðu grillinu að kólna áður en það er flutt til, hreinsað eða geymt.
6. Eldið ekki undir þaki.
7. Haltu grillinu í 92 cm fjarlægð frá veggjum og slám.
8. **AÐEINS TIL NOTKUNAR UTANDYRA** Notið ekki innandyrna eða til matreiðslu á vinnustöðum.
9. Notið hvorki né geymið dísel, kerósen eða aðra eldfima vökva í innan við 6 metra fjarlægð frá grillinu þegar það er í notkun.
10. Geymið grillið á svæði sem er verndað frá veðri eða undir hlíf fyrir grill þegar það er ekki í notkun.
11. Notið eingöngu fylgihluti sem framleiðandi mælir með.
12. Uppsetningarðili/eigandi ber ábyrgð á samsetningu, uppsetningu og viðhaldi grillsins.
13. Ekki hylja eldunargrind með álpappír. Þetta gæti leitt til ofhitunar og skemmda á heimilistækinu.
14. Notaðu aðeins dreypisbakkann samkvæmt leiðbeiningum. Ekki setja hann á eldunargrindurnar meðan á notkun stendur.
15. Reykingarkassa **VERÐUR** að nota í hvert skipti.
16. **EKKI** skilja eftir gamla viðarösku í reykingarkassanum. Tæmið reykingarkassa eftir hverja notkun.
17. Fargið kaldri ösku með því að setja hana í álfilmuumbúðir, bleyta í vatni yfir nótt og farga í óbrennanlegu íláti.





### Notkun og umhirða grillsins



#### Áður en grillið er notað í fyrsta sinn:

- Fjarlægjið allar umbúðir og sölumerkingar af grillinu. Notið ekki beitt verkfæri til að fjarlægja límíðana.
- Þvoið eldunargrindur með heitu sápuvatni, skolið og þurrkið rækilega.

#### Fyrir hverja notkun grillsins:



- Notið grillið aðeins á hörðu og jafnsléttu svæði til að forðast að það velti. **EKKI** færa heimilistækið yfir ójafnt yfirborð.
- Til að koma í veg fyrir að útsláttarofar heimilisins taki rafmagnið af skal halda rafstjórnbúnaðinum þurrum og ekki nota önnur raftæki á sömu rás.
- Athugið fitubakkann til að tryggja að hann sé tómur og að hann sé festur rétt undir aftöppunaropinu.
- Til að matvælin festist ekki við grillið skal bera gott lag af jurtaolíu eða jurtaolíufurrunaðan úða á eldunargrind.
- **EKKI** hylja eldunargrindurnar með álpappír.

	<b>VIÐVÖRUN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vanræksla á eftirfylgni leiðbeininga framleiðandans gæti leitt til alvarlegra meiðsla og/eða eignaskemmda.</li> <li>• Vertu varkár þegar þú notar grillið þitt.</li> <li>• Lestu og fylgdu öllum upplýsingum og öryggisráðstöfunum í þessari vöruhandbók áður en þú reynir að setja saman eða nota þetta grill.</li> </ul>		



	<b>VARÚÐ</b>	
<p>Notið ekki beitt eða oddmjó verkfæri til að hreinsa grillið. Notið ekki hrjúf ofnhreinsiefni, stálull eða málmbursta til að hreinsa postulínsgrindur eða grillskrokkinn. Það skemmir áferðina.</p> <p>Skiptið skemmdum hlutum eingöngu út fyrir Char-Broil varahluti. Reynið ekki að gera við skemmda hluti.</p>		

#### Ábendingar um öryggi

- Ef þú átt í vandræðum með heimilistækið, skoðuðu þá „Úrræðaleit kaflann“.
- Hreinsið grillið oft, helst eftir hverja notkun. Ef broddabursti er notaður til að hreinsa eldunarflæti grillsins skal tryggja að engir lausir broddar séu eftir á eldunarflötunum áður en grillið er notað. Ekki er mælt með að hreinsa eldunaryfirborð þegar grillið er heitt.
- **EKKI** opna hurðina á grillinu á meðan verið er að nota það, nema að nauðsyn sé. Með því að opna hurðina getur hiti sloppið út og hægt á eldunartímanum.
- **NOTIÐ EKKI KOL.** Kvikna mun í kolunum og grillið er ekki hannað fyrir kol. Eldurinn mun skapa óöryggar aðstæður og skemma grillið.
- **Tréflísar** verður að nota til að framkalla reykt bragð.

	<b>HÆTTA</b>	
<p>Ef eldsvoði kemur upp skal setja stjórnhnappinn í stöðuna OFF (SLÖKKT), taka grillið úr sambandi og leyfa eldinum að brenna út. Notið ekki vatn til að slökkva eld í þessu tæki eða öðrum raftækjum.</p> <p>Til að koma í veg fyrir rafstuð skaltu aftengja rafmagnssnúruna áður en þú þrífur grillið. Dýfið aldrei rafstjórnbúnaðinum eða hitunarbúnaðinum í vökva.</p>		

- Hreinsaðu grillið með hreinsiefni sem ekki er slípiefni.
- Hreinsið eldunargrindurnar reglulega með heitu sápuvatni eða matarsóða og vatnslausn. Hreinsaðu eldunargrindur, vatnspönnu, kjöthitamæli og dreypisbakkann reglulega með volgu sápuvatni eða matarsóða og vatnslausn. Ef broddabursti er notaður til að hreinsa matreiðslufleti grillsins skal tryggja að engir lausir broddar séu eftir á eldunarflötum áður en grillið er notað. Ekki er mælt með að hreinsa eldunaryfirborð þegar grillið er heitt.
- Hreinsaðu yfirborð hitastillana eftir hverja notkun. Það eru tveir hitastillir staðsettir að aftan, á innanvegg grillsins.
- Ef grillið þitt er með glugga, skaltu ekki nota slípiefni á gluggann. Notaðu hreinsiefni sem er viðurkennt til notkunar á keramikhellur. Gluggi er perlugler og brotnar ekki við venjulega notkun.
- Fyrir reykingarkassa, hreinsið oft til að fjarlægja öskusöfnun, leifar og ryk.
- Fargið kaldri ösku með því að setja hana í álfilmuumbúðir, bleyta í vatni yfir nótt og farga í óbrennanlegu íláti.
- Þéttingu hurðar VERÐUR að þrifa með rökum klút eftir hverja notkun til að halda þeim við rétt vinnuskilyrði.

	<b>VIÐVÖRUN</b>	
<p><b>Til að nota grillið á öruggan hátt og koma í veg fyrir alvarleg meiðsli:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notkun áfengis eða lyfseðilsskyldra eða lyfseðilslausra lyfja getur skert hæfni notandans til þess að setja tækið rétt saman og nota það á réttan hátt.</li> <li>• Þegar verið er að elda skal hafa tækið á jöfnu, stöðugu yfirborði og á svæði þar sem engin brennanleg efni eru til staðar.</li> <li>• Skiljið tækið ekki eftir án eftirlits. Haldið börnum og gæludýrum ávallt fjarri tækinu.</li> <li>• Færið ekki tækið þegar það er í notkun.</li> <li>• Tækið er ekki ætlað sem kynding og skal aldrei nota sem slíka.</li> <li>• Þetta tæki verður heitt við notkun og eftir að notkun lýkur. Notaðu einangraða ofnvettlinga eða hanska og grilláhöld með löngum handföngum til varnar gegn heitum flötum eða skvettum frá eldunarvökva.</li> <li>• Haldið svæðinu í kringum tækið hreinu og lausu við brennanleg efni.</li> <li>• Haltu heimilistækinu hreinu og lausu við brennanleg efni, bensín og aðra eldfima gufu og vökva.</li> <li>• Notið tækið eingöngu á vel loftræstu svæði.</li> </ul>		

## Íbúðarhúsnæði:

Spyrjið hússtjórn til að fá upplýsingar um kröfur og eldvarnarkóða fyrir gasgrill innan íbúðarbyggingarinnar. Notaðu aðeins eins og leyfilegt er.

	<b>VARÚÐ</b>	
<b>HEIT YFIRBORÐ</b>		
<p><b>EKKI</b> snerta handfang reykingarkassans meðan á notkun stendur. Handfangið getur orðið heitt og getur valdið meiðslum. Ef þú verður að snerta handfangið meðan á notkun stendur vertu þá viss um að vera með nógu góða öryggishanska til að koma í veg fyrir meiðsli.</p>		

## Matvælaöryggi

Matvælaöryggi er mjög mikilvægur þáttur í því að njóta matreiðslu utandyra. Til að forða matvælum frá skaðlegum bakteríum skaltu fylgja þessum fjórum grunnskrefum:

**Þrifnaður:** Þvoðu hendur, áhöld og yfirborð með heitu sápuvatni fyrir og eftir meðhöndlun á hráu kjöti og alifuglum.

**Aðskiljið:** Aðgreindu hrátt kjöt og alifugla frá tilbúnum matvælum til að koma í veg fyrir krossmengun. Notaðu hreint fat og áhöld þegar þú fjarlægir eldaðan mat.

**Eldun:** Eldið kjöt og alifugla vandlega til að drepa bakteríur. Notaðu hitamæli til að tryggja rétt hitastig innan matvæla.

**Kæling:** Kælið tilbúinn mat og afganga strax í kæli.

### Hvernig á að vita hvort kjöt er eldað vandlega

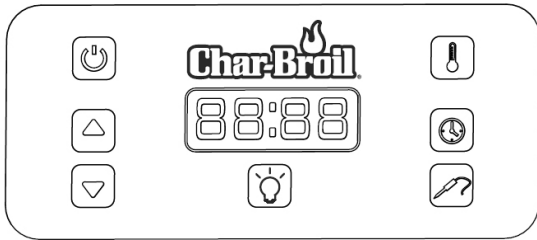
- Kjöt og alifuglar sem eldaðir eru í heimilistækinu brúnast oft mjög hratt að utan. Notaðu aðeins þitt kjöt og kjöthitamæli til að vera viss um að matur hafi náð öruggum innri hita og skera í mat til að athuga sjónræn merki um hvort hann sé tilbúinn.
- Við mælum með að matur sé að minnsta kosti 4,4 °C áður en hann er eldaður í heimilistækinu.
- Heilir alifuglar ættu að ná 74°C. Safi ætti að renna út glær og holdið ætti ekki að vera bleikt.
- Nautakjöt, kálfakjöt og lambasteikur, steikur og svínakótilettur er hægt að elda á 71°C.
- EKKI elda kjöt eða alifugla að hluta og ljúka eldun seinna. Eldið mat alveg til að eyða skaðlegum bakteríum.
- Notaðu hitamæli til að tryggja rétt hitastig innan matvæla.








### Að hreinsa grillið:

Mikil uppsöfnun brenndrar fitu og matarleifa minnkar eldunargetu grillsins. Til að afköstin séu sem mest:

- Hreinsaðu að innan og utan að minnsta kosti einu sinni á tímabili, oftast með mikilli notkun.
- Bestur árangur næst með því að bursta burt agnir sem safnast fyrir í botni grillsins.
- Notaðu milt þvottaefni eða heitt sápuvatn og skrúbbaðu innra yfirborð grillsins í meðallagi með plast- eða broddabursta.

## Notkunarleiddbeiningar stjórnborðs



-  **Aflhnappur** - Slekkur og kveikir á grillinu
-  **Upp hnappur** - bæta við tíma/hitastigsgildi
-  **Niður hnappur** - draga frá tíma/hitastigsgildi
-  **Hitastigshnappur** - skiptir um inntak til að stilla eldunartíma
-  **Tímastillingarhnappur** - skiptir um inntak til að stilla eldunartíma
-  **Kjöthitamælinhnappur** - skiptir inntakinu til að stilla tilætlað hitastig kjöthitamælis
-  **Ljós í hólfinu** - Kveikt/Slökkt

- Hitastigslestur stjórnborðsins getur sveiflast á milli plús eða mínus 5-8°C þegar búnaðurinn vinnur til að viðhalda réttri hitastillingu eldunar.
- Ýttu einu sinni á rofann og heimilistækið er nú tilbúið til að taka á móti innsláttarstillingum frá hitastigshnappnum, tímastillinghnappnum og/eda kjöthitamælahnappnum.
- Ef kveikt er á heimilistækinu og það látið vera eftirlitslaust í 19 klukkustundir slokknar á tækinu sjálfkrafa.
- Stýrieningin les og birtir innri hitastillingu eldunar í °C, tíma í 00:00 (klukkustundir: mínútur) og kjöthitastig í °F. Hægt er að breyta hitamælingalestri úr °C í °F með því að ýta á "UPP" og "NIÐUR" hnappana samtímis í 3 sekúndur. Hægt er að breyta hitastigslestrinum aftur í °C úr °F með sömu aðferð.
- Hitald byrjar ekki að hitna fyrr en þú slærð inn stillingarnar fyrir hitastig og tíma eða kjöthitamæli og hitastig. **ATHUGASEMD:** Þú verður að velja að elda annaðhvort eftir tíma eða hitastigi kjöthitamælis. Þessar aðgerðir munu ekki virka samtímis.
- Ef kjöthitamælirinn er ekki tengdur við grillið er slökkt á aðgerðinni fyrir hann.

### 1) Kryddaðu grillið þitt

**ATHUGASEMD:** Kryddaðu grillið þitt fyrir fyrstu eldun.

- a) Gakktu úr skugga um að vatnspanna sé á sínum stað með **ENGU VATNI** og reykingarkassi sé á sínum stað án tréflísa.
- b) **Settu tækið í samband.** Skjárinn mun strax fá afl. Píp heyrir þegar einingin er tengd.
- c) Ýttu á **Aftakkann** einu sinni, stjórnþúnaðurinn er nú tilbúinn.
- d) Ýttu á **Hitastigshnappinn** stilltu hitastigið á 135°C, hámarksstilling, með því að nota "**UPP**" eða "**NIÐUR**" hnappana.
- e) Ýttu á **Tímasetningarhnappinn** og stilltu tímann á 2 klukkustundir með því að nota "**UPP**" eða "**NIÐUR**" hnappana,

(Framhald á næstu blaðsíðu)

## Notkunarleiddbeiningar stjórnborðs (framhald)

- f) Þegar 2 tímar eru liðnir skaltu slökkva á grillinu og láta það kólna.
- g) Eftir að kryddferlinu er lokið er grillið þitt nú tilbúið til notkunar.



**VARÚÐ:** Grillið er HEITT meðan á notkun stendur. Notið hlífðarhanska þegar mjög heitir hlutir eru meðhöndlaðir.

### Að nota reykingarkassann:

Reykingarkassinn er það sem gerir þér kleift að bæta reyktu bragði við matinn þinn. Fylltu einfaldlega reykingarkassann með tréflísum upp að viðkomandi stigi og renndu honum á sinn stað áður en grillið er hitað upp. Reykingarkassann er hægt að fylla upp að mismunandi stigi til að standast stutta og langa eldun. Það eru margar tegundir tréflísa sem skila sér í mismunandi bragði. Fyrir töflu með áætlað magn tréflísa og tímahlutfall eldunar og upplýsingar um reykbragð, skaltu vinsamlegast skoða handbók um grillun.

### ATHUGASEMD:

- Reykingarkassinn er hannaður eingöngu fyrir tréflísar eða köggla, ekki nota viðarbita.
- Notaðu grillið alltaf með reykingarkassa á sínum stað óháð því hvort þú notir tréflísar eða ekki. Þú skalt aldrei fjarlægja né fylla reykingarkassann á meðan þú eldar

### Notkun vatnspönnunnar:

Tækið þitt er útbúið vatnspönnu. Hægt er að nota vatnspönnuna til að halda kjötinu röku við matreiðslu. Til að nota; fylltu vatnspönnuna af volgu vatni (kalt vatn getur lækkað hitastig eldunartækis) upp að merkingu um hámarksvatnsmagn og renna pönnunni á sinn stað. Ekki fylla vatnspönnuna of mikið.

### ATHUGASEMD:

- Notkun vatns er ekki nauðsynleg til að reykja.
- Notaðu grillið alltaf (þ.m.t. við forhitun) með vatnspönnu á sínum stað óháð því hvort þú notar vatn eða ekki. Fjarlægðu aldrei vatnspönnuna meðan á eldun stendur.
- Ef fylla þarf á vatnspönnu við eldun skaltu alltaf fylla í gegnum gatið á dreypisbakkanum. Gæta skal varúðar við áfyllingu vatnspönnu til að forðast að vökvi komist í snertingu við hitaldið. Alvarlegt tjón á hitaldi gæti valdið, þar með talið blossa og rafmagnsbilunar.

### Að elda með grillinu þínu -

**ATHUGASEMD:** Hitaðu alltaf grillið með reykingarkassa á sínum stað, með tréflísum ef þær eru notaðar.

#### 1) Stilla forhitunarlotuna

- a) Ýttu á hitastillingarhnappinn.
- b) Haltu inni „UPP“ eða „NIÐUR“ takkanum til að hækka eða lækka þar til stafirnir „PH“ birtast. Slepptu hnappinum. „PH“ blikkar.
- c) Ýttu aftur á hitastillingarhnappinn. Skjárinn blikkar ekki lengur sem gefur til kynna að „PH“ sé stillt.
- d) Skjárinn sýnir „PH“, ekkert hitastig verður sýnt meðan á forhitun stendur.
- e) Tækið mun sjálfkrafa hefja forhitunarferlið.
- f) Forhitunarlotan mun keyra í 40 mínútur.
- g) Eftir að 40 mínútna forhitunarlotu lýkur:
  - Tækið lækkar sjálfkrafa innra hitastig.
  - Skjárinn blikkar «00:00» (engin hitastilling mun birtast)
  - Það heyrir hljóðmerki - 3 hljóðmerki í byrjun og síðan 3 hljóðmerki einu sinni á 30 sekúndna fresti eftir það.



## Framhald

- h) Þú getur þá notað hitastillingarhnappinn, kjöthitamælinhnappinn eða tímastillingarhnappinn til að byrja að nota grillið.

**ATHUGASEMD:** Tækið slokknar sjálfkrafa á sér ef 60 mínútur eru liðnar frá upphaflegu 40 mínútna forhitunarlotunni (40 mínútna forhitun + 1 klukkustund = 100 mínútur í heild)

**MIKILVÆGT:** Eldaðu alltaf bæði með vatnspönnuna og reykingarkassann á sínum stað, hvort sem þeir eru fylltir eða ekki.

## 2) Notkun hitastigshnappsins

Skjásvið: 38°C - 135°C

- a) Ýttu á hitastillingarhnappinn. Sjálfgefin hitastigsstilling er sýnd, sem er 93°C.
- b) Haltu inni „UPP“ eða „NIÐUR“ takkanum til að hækka eða lækka tilætlaðan eldunarhita. (Skjárinn ætti að hækka eða lækka sjálfkrafa þegar ýtt er á hnappinn og stöðva þegar hnappnum er sleppt.)
- c) Ýttu aftur á hitastillingarhnappinn eftir að tilætluð hitastigsstilling er stillt. Eftir að ýtt hefur verið á hitastigshnappinn mun skjárinn ekki blikka lengur, sem gefur til kynna að það sé stillt.

## 3) Notkun tímastillingarhnappsins

Skjásvið: 00:00 – 19:00 hours.

**ATHUGASEMD:** Kjöthitamælir aðgerð verður óvirk.

- a) Ýttu á **Tímastillingarhnappinn**, og blikkandi „00:00“ er sýnt.
- b) Haltu inni „UPP“ eða „NIÐUR“ takkanum til að hækka eða lækka klukkutímann („00:00“) í 1 klukkustunda þrepum. (Skjárinn ætti samt að blikka.) (Skjárinn ætti að hækka eða lækka sjálfkrafa þegar ýtt er á hnappinn og stöðva þegar hnappnum er sleppt.)
- c) Ýttu aftur á **Tímastillingarhnappinn** eftir að klukkustundarhluti eldunartímastillingar hefur verið sleginn inn. Eftir að ýtt er á **Tímastillingarhnappinn** og klukkustundarhlutinn valinn („00:00“) ætti hann ekki lengur að blikka sem gefur til kynna að hann sé stilltur.
- d) Mínútuhlutinn („00:00“) mun enn blikka á þessum tímapunkti þar sem hann hefur ekki enn verið stilltur.
- b) Haltu inni „UPP“ eða „NIÐUR“ takkanum til að hækka eða lækka mínútuhlutann („00:00“). Skjárinn ætti samt enn að blikka.
- c) Ýttu aftur á **Tímastillingarhnappinn** eftir að tilætlaður mínútuhluti („00:00“) eldunartímastillingarinnar hefur verið sleginn inn. Eftir að ýtt er **Tímastillingarhnappinn** ætti mínútuhlutinn („00:00“) ekki lengur að blikka sem gefur til kynna að hann sé stilltur.
- g) Eftir að ýtt er á **Tímastillingarhnappinn** í fyrra skrefi ætti tíminn að byrja að telja niður.
- h) Þegar notað er **Tíma** aðgerð, ætti skjárinn að sýna stillt eldunarhitastig og raunverulegan mælitíma (niðurtalning). Þeir ættu að skiptast á meðan á eldunarferlinu stendur.
- i) Þegar tilsettur tími er liðinn:
- Stjórntæki lækkar sjálfkrafa hitastig innan þess í 49°C.
  - Skjárinn sveiflast milli klukkan 00:00 og 49°C og sýnir að stilltur tími er liðinn.

- Það heyrir hljóðmerki 3 hljóðmerki og síðan 3 hljóðmerki einu sinni á 30 sekúndna fresti eftir það þangað til ýtt er á **Aftakkann** eða náð hefur 19 tíma hámarki fyrir sjálfvirkri stöðvun.

## 4) Kjöthitamælinhnappur

Skjásvið: 10°C til 107°C

**ATHUGASEMD:** Tímastillir aðgerð verður gerð óvirk.

- a) Ýttu á kjöthitamælinhnappinn og sjálfgefin hitastigsstilling kjöthitamælisins, 63°C, birtist og blikkar.
- b) Ýttu á „UPP“ eða „NIÐUR“ hnappinn til að hækka eða lækka tilætlað hitastig kjöthitamælis.
- a) Ýttu aftur á kjöthitamælinhnappinn eftir að viðkomandi kjöthitastig hefur verið slegið inn.
- d) Eftir að ýtt hefur verið á kjöthitamælinhnappinn ætti skjárinn ekki að blikka lengur sem gefur til kynna að hann sé stilltur.
- h) Þegar kjöthitamæliaðgerðin er notuð ætti skjárinn að sýna hitastig hólfsins og raunverulegt hitastig kjöthitamælisins. Skjárinn mun skiptast í gegnum lengd eldunarferilsins.
- f) Þegar tilætluðu hitastigi kjöthitamælisins hefur verið náð:
- Stjórntæki lækkar sjálfkrafa hitastig innan þess í 49°C.
  - Skjárinn skiptist á milli raunverulegs hitastigs kjöthitamælis og 49°C.
  - Það heyrir hljóðmerki 3 hljóðmerki og síðan 3 hljóðmerki einu sinni á 30 sekúndna fresti eftir það þangað til ýtt er á aftakkann eða náð hefur 19 tíma hámarki fyrir sjálfvirkri stöðvun.

- 5) Það er hægt að taka kjöthitamælirinn úr matnum hvenær sem er. Ef kjöthitamælirinn er ekki tengdur eða nær ekki tilætlaðri hitastillingu, heldur rafmagn til hitaldsins áfram þar til ýtt er á **Aftakkann** eða 19 tíma hámarksnotkun hefur verið náð til þess að sjálfvirk stöðvun fer fram.

- 6) **Valfrjáls LED ljósahnappur:** Þessi hnappur kveikir og slekkur á ljósi hólfsins, sé hann til þess hæfur.

## Að hreinsa festingu hitaldsins:

- Festinguna má hreinsa með rökum klút og mildu hreinsiefni eða heitu sápuvatni.
- Þurrkið rafstjórnbúnaðinn og hitaldbúnaðinn fyrir notkun.

## Að geyma grillið:

- Hreinsið eldunargrindina.
- Geymið grillið á svæði sem er verndað frá veðri eða undir hlíf fyrir grill þegar það er ekki í notkun.

## EXCLUSIV PENTRU UTILIZARE ÎN EXTERIOR

Exclusiv pentru utilizare în exterior.

A nu se utiliza în interior sau pentru gătit în scopuri comerciale.

Folosiți aparatul numai în spații bine ventilate.

## CONSUMATOR

Păstrați manualul pentru consultare ulterioară.

## PERSOANA CARE INSTALEAZĂ/ASAMBLEAZĂ

Lăsați acest manual consumatorului.

Responsabilitatea pentru asamblarea, instalarea și întreținerea

afumătorului îi revine persoanei care se ocupă de asamblare/

proprietarului.



**Acest manual de instrucțiuni conține informații importante necesare pentru utilizarea în siguranță a aparatului.**

**Înainte de a asambla și a folosi produsul, citiți și respectați toate instrucțiunile privind siguranța, instrucțiunile de asamblare, de utilizare și întreținere. Nerespectarea tuturor instrucțiunilor producătorului poate duce la vătămare fizică gravă și/sau daune materiale.**

**Acest aparat respectă standardele tehnice și normele de siguranță pentru aparate electrice.**

### Cabluri prelungitoare: utilizare și siguranță

- Pentru funcționarea optimă a afumătorului, nu este recomandată utilizarea unui cablu prelungitor.

### Dacă este necesară folosirea unui prelungitor pentru siguranța dvs.:

- Folosiți numai prelungitoare pentru exterior, cu cablu de 10 amperi.
- Folosiți cel mai scurt prelungitor posibil. Nu conectați împreună două sau mai multe prelungitoare.
- Conectorii trebuie feriți de umezeală și de contactul cu solul.
- Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atârne peste marginea mesei, să fie ferit de accesul copiilor și să nu provoace împiedicarea.

**Acest aparat poate fi utilizat de către copiii în vârstă de peste 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența și cunoștințele necesare numai dacă se asigură supravegherea sau instruirea acestora în privința utilizării aparatului în condiții de siguranță, iar aceștia înțeleg riscurile implicate. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu se va efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au împlinit 8 ani și vor fi supravegheați. Aparatul împreună cu cablul prelungitor nu se vor lăsa la îndemâna copiilor sub 8 ani.**



**Este interzisă aruncarea acestui aparat împreună cu deșeurile menajere. Acest produs trebuie predat la un centru special pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice. Colectarea și reciclarea deșeurilor ajută la economisirea resurselor naturale și protejează atât mediul înconjurător, cât și sănătatea oamenilor.**



- **Aparatul are următoarele caracteristici nominale: 220-240 V, 50-60 Hz, putere de 800 W, clasa I, IPX4**
- **Aparatul se va conecta întotdeauna la o priză cu împământare și va fi protejat cu întreruptor pentru scurtcircuit și siguranță de maximum 30 mA.**
- **Verificați periodic cablul de alimentare pentru a depista eventuale defecte sau deteriorări. Dacă acesta prezintă defecte, nu îl folosiți.**
- **În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta se va înlocui de către producător, tehnicianul de service sau alt personal calificat, evitându-se astfel eventualele pericole.**
- **Componentele defecte trebuie înlocuite exclusiv cu piese de schimb Char-Broil. Nu încercați să reparați componentele defecte.**
- **În cazul unui incendiu, aduceți butonul de comandă în poziția OFF (Închis), deconectați cablul de alimentare al afumătorului de la priză și așteptați ca focul să se stingă. Nu folosiți apă pentru a stinge un incendiu provocat de acest afumător electric sau orice alt aparat electric.**
- **Pentru a evita pericolul arsurilor, așteptați ca afumătorul să se răcească complet înainte de a demonta și/sau curăța butonul de comandă sau rezistența electrică.**
- **Nu aduceți niciun fel de modificări acestui produs.**
- **Folosiți acest produs exclusiv pentru scopurile descrise în manual.**
- **Nu folosiți produsul într-un spațiu cu trafic intens, unde cineva se poate împiedica de cablul de alimentare.**
- **Nu acționați aparatul prin intermediul unui timer extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.**



- **Consumul de alcool sau de medicamente, cu sau fără rețetă, pot afecta capacitatea unei persoane de a asambla corect sau a utiliza aparatul în condiții de siguranță.**
- **Pentru a evita pericolul electrocutării, înainte de scoaterea rezistenței și curățarea afumătorului, deconectați cablul de alimentare și demontați butonul de comandă. Nu scufundați în apă sau alte lichide ansamblul butonului de comandă sau rezistența.**
- **Nu folosiți acest aparat pe același circuit electric cu alți mari consumatori.**

## NOȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Când folosiți aparate electrice, trebuie să respectați câteva măsuri de precauție elementare, printre care:

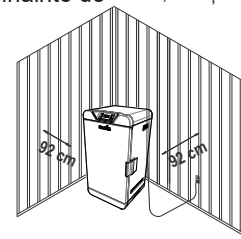
### CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎN TOTALITATE

- Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile neprotejate. Folosiți mânerul și butoanele prevăzute pentru exploatarea aparatului.
- Pentru a preveni pericolul electrocutării, nu scufundați în apă sau alte lichide cablul de alimentare, ștecherul, butonul de comandă sau rezistența electrică.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Utilizarea aparatului de către copii sau în apropierea acestora necesită supraveghere strictă. Nu permiteți copiilor sau animalelor să se apropie de aparat.
- Acest aparat nu este o jucărie.
- Nu lăsați niciodată afumătorul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- Deconectați cablul de la priză atunci când doriți să mutați sau să curățați aparatul. Înainte de a monta sau a demonta componente, așteptați să se răcească.
- Nu folosiți niciun aparat electric care are un cablu de alimentare sau un ștecher cu defecte ori după ce ați constatat orice alte defecte ale aparatului.
- Utilizarea de accesorii nerecomandate de către producător poate cauza vătămare fizică. Folosiți numai accesorii recomandate de producător.
- Nu poziționați cablul în așa fel încât să atârne peste marginea mesei sau să ajungă în contact cu o suprafață fierbinte.
- Respectați cu strictețe destinația de utilizare a produsului. Acest aparat nu a fost conceput ca mijloc de încălzire și este interzisă folosirea sa în acest scop.
- Pentru a evita contactul cu apa sau căderea aparatului în apă, nu folosiți afumătorul la mai puțin de 3 metri de un bazin, lac sau un curs de apă.
- Afumătorul și butonul de comandă se vor feri în permanență de ploaie și umezeală.
- Feriți ștecherul de contactul cu solul și de umezeală.
- Pentru curățarea produsului, nu folosiți apă sau un spray cu lichid fără a scoate din priză cablul de alimentare al ansamblului butonului de comandă și a demonta rezistența.
- **NU FOLOȘIȚI CĂRBUNI.** Acest afumător nu a fost conceput pentru a utiliza cărbuni în funcționare. Focul creează o situație periculoasă care poate duce la defectarea afumătorului.
- Este interzisă folosirea de combustibili de tip cărbuni sau combustibil lichid în interiorul acestui aparat.
- Acest aparat se înfierbântă pe parcursul utilizării și rămâne fierbinte un anumit timp după utilizare. Pentru a vă proteja de suprafețele fierbinți sau de eventuale lichide fierbinți cu care gătiți, folosiți mănuși speciale pentru cuptor sau ustensile de afumător cu mâner lung.
- Nu utilizați și nu depozitați benzină, petrol sau alte lichide inflamabile la mai puțin de 7 metri de afumătorul aflat în funcțiune. Zona în care se află aparatul trebuie să fie curată și fără materiale inflamabile.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Când gătiți, aparatul trebuie să se afle pe o suprafață plană și într-un spațiu fără materiale inflamabile.
- Nu folosiți aparate de curățare cu aburi pentru a curăța afumătorul.

### PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## Instrucțiuni generale de siguranță

1. Nu atingeți suprafețele fierbinți cu mâinile neprotejate. Pentru transport, folosiți mânerul din spatele aparatului. **OBSERVAȚIE:** Mânerul din spate nu se va utiliza la ridicarea aparatului.
2. Nu lăsați niciodată afumătorul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
3. Nu lăsați copiii în preajma aparatului, fie că acesta este încins, fie că este rece.
4. La gătire, folosiți ustensile de grătar cu mâner lung.
5. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a muta, curăța sau depozita.
6. Nu gătiți sub acoperișuri.
7. Afumătorul va fi amplasat la 92 cm față de pereți sau balustrade.
8. Exclusiv pentru utilizare casnică în exterior. A nu se utiliza în interior sau pentru gătit în scopuri comerciale.
9. Nu utilizați și nu depozitați benzină, petrol sau alte lichide inflamabile la mai puțin de 6 metri de afumătorul aflat în funcțiune.
10. Depozitați afumătorul într-un spațiu protejat de intemperii sau acoperiți-l cu o husă atunci când acesta nu este utilizat.
11. Folosiți numai accesorii recomandate de producător.
12. Responsabilitatea pentru asamblarea, instalarea și întreținerea afumătorului îi revine persoanei care se ocupă de asamblare/proprietarului.
13. Nu acoperiți grila de gătire cu folie metalică. În caz contrar, aparatul se poate deteriora de la supraîncălzirea acestuia.
14. Utilizați tava de scurgere numai conform instrucțiunilor. Nu puneți tava pe grilele de gătire în timpul funcționării.
15. Cutia de afumare **TREBUIE** folosită la fiecare utilizare.
16. Nu lăsați jarul vechi în cutia de afumare. Goliți cutia de afumare după fiecare utilizare.
17. Eliminați jarul răcit punându-l într-o folie metalică, scufundându-l în apă peste noapte și aruncându-l într-un container neinflamabil.



### Utilizarea și întreținerea afumătorului

#### Înainte de prima utilizare:

- Înlăturați toate ambalajele și etichetele comerciale de pe afumător. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru îndepărtarea etichetelor lipite.
- Spălați grila de gătire cu apă caldă și detergent de vase, clătiți și ștergeți bine.

#### Înainte de fiecare utilizare:

- Pentru a evita răsturnarea, folosiți întotdeauna afumătorul pe o suprafață dreaptă și stabilă. Nu deplasați aparatul pe suprafețe inegale.
- Pentru a evita declanșarea siguranțelor electrice, feriiți ansamblul butonului de comandă de contactul cu umezeala și nu folosiți alte aparate electrice în același circuit.
- Verificați tava pentru grăsime pentru a vă asigura că este goală și montată corespunzător înainte de fiecare utilizare.
- Pentru a evita lipirea alimentelor de grătar, ungeți bine grila de gătire cu un strat de ulei vegetal.
- **NU** acoperiți grilele de gătire cu folie metalică.

	<b>AVERTIZARE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nerespectarea tuturor instrucțiunilor producătorului poate duce la vătămare fizică gravă și/sau daune materiale.</b></li> <li>• <b>Utilizați cu atenție afumătorul.</b></li> <li>• <b>Înainte de a asambla sau utiliza afumătorul, citiți și respectați toate informațiile și instrucțiunile de siguranță din manualul de utilizare a produsului.</b></li> </ul>		



	<b>ATENȚIE</b>	
<p>Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățarea afumătorului. Pentru curățarea grilelor ceramice sau a corpului afumătorului, nu folosiți soluții de curățare pentru cuptor abrazive, perii sau bureți de sârmă. Acestea pot afecta finisajul suprafețelor.</p> <p>Componentele defecte trebuie înlocuite exclusiv cu piese de schimb Char-Broil originale. Nu încercați să reparați componentele defecte.</p>		

#### Sfaturi privind siguranța

- Dacă aveți probleme cu aparatul, consultați secțiunea „Probleme și soluții”.
- Curățați afumătorul frecvent, de preferință după fiecare utilizare. Dacă se folosește o perie abrazivă pentru curățarea suprafețelor de gătire, aveți grijă să nu rămână vreun fir de păr pe aceste suprafețe înainte de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire cât timp afumătorul este fierbinte.
- Nu deschideți afumătorul în timpul funcționării, cu excepția cazurilor în care este neapărat nevoie. Deschiderea ușii va duce la pierderea căldurii și la prelungirea timpului de gătire.
- **NU FOLOȘIȚI CĂRBUNI.** Acest afumător nu a fost conceput pentru a utiliza cărbuni în funcționare. Focul creează o situație periculoasă care poate duce la defectarea afumătorului.
- Aromatizarea prin afumare se va face cu rumeguș.

	<b>PERICOL</b>	
<p>În cazul unui incendiu, deconectați cablul de alimentare al afumătorului de la priză și așteptați ca focul să se stingă. Nu folosiți apă pentru a stinge un incendiu provocat de acest afumător electric sau orice alt aparat electric.</p> <p>Pentru a evita electrocutările, decuplați cablul de alimentare înainte de curățarea afumătorului. Nu scufundați în apă sau alte lichide ansamblul butonului de comandă sau rezistența.</p>		

- Curățați afumătorul cu o substanță de curățare neabrazivă.
- Curățați periodic grilele de gătire, tava cu apă, termometrul de carne cu sondă și tava de scurgere utilizând apă caldută și săpun sau soluție de apă și bicarbonat de sodiu. Pentru petele persistente, folosiți un praf de curățare neabraziv. Dacă se folosește o perie abrazivă pentru curățarea suprafețelor de gătire, aveți grijă să nu rămână vreun fir de păr pe aceste suprafețe înainte de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire cât timp afumătorul este fierbinte.
- Curățați suprafața termostatelor înainte de fiecare utilizare. Pe partea din spate a peretelui interior există două termostate.
- Dacă afumătorul dvs. este prevăzut cu fereastră, aceasta nu se va curăța cu substanțe abrazive. Se va folosi o substanță de curățare aprobată pentru utilizarea pe suprafețe de gătit din sticlă vitroceramică. Fereastra este din sticlă securizată și nu se poate sparge la o utilizare normală.
- Curățați frecvent cutia de afumare, îndepărtând depozitele de cenușă, resturi sau praf.
- Eliminați jarul răcit punându-l într-o folie metalică, scufundându-l în apă peste noapte și aruncându-l într-un container neinflamabil.
- Garnitura ușii **TREBUIE** curățată cu o cârpă umedă după fiecare utilizare pentru ca aceasta să poată fi păstrată în stare bună.

	<b>AVERTIZARE</b>	
<p><b>Pentru siguranța utilizării aparatului și pentru a preveni accidentele grave:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumul de alcool sau de medicamente, cu sau fără rețetă, pot afecta capacitatea unei persoane de a asambla corect sau a utiliza aparatul în condiții de siguranță.</li> <li>• Când gătiți, aparatul trebuie să se afle pe o suprafață plană și într-un spațiu fără materiale inflamabile.</li> <li>• Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Nu permiteți copiilor sau animalelor să se apropie de aparat.</li> <li>• Nu mutați aparatul în timpul utilizării.</li> <li>• Acest aparat nu a fost conceput ca mijloc de încălzire și este interzisă folosirea sa în acest scop.</li> <li>• Acest aparat se înfierbântă pe parcursul utilizării și rămâne fierbinte un anumit timp după utilizare. Pentru a vă proteja de suprafețele fierbinți sau de eventuale lichide fierbinți cu care gătiți, folosiți mănuși speciale pentru cuptor sau ustensile de afumător cu mâner lung.</li> <li>• Zona în care se află aparatul trebuie să fie curată și fără materiale inflamabile.</li> <li>• În zona din jurul aparatului nu trebuie să se afle materiale combustibile, benzină, vapori sau lichide inflamabile.</li> <li>• Folosiți aparatul numai în spații bine ventilate.</li> </ul>		

### **Pentru persoanele care locuiesc într-un apartament:**

Consultați administrația pentru a afla care sunt cerințele și regulile PSI cu privire la utilizarea unui afumător electric în clădire. Utilizați conform permisiunilor.

	<h2><b>ATENȚIE</b></h2>	
<h3><b>SUPRAFEȚE FIERBINȚII!</b></h3>		
<p>NU atingeți mânerul cutiei de afumare pe durata funcționării. Mânerul se încinge și poate provoca răni. Dacă atingerea mânerului este imperios necesară pe durata funcționării, purtați mănuși de protecție adecvate pentru a preveni rănirea.</p>		

### **Siguranța alimentelor**

Siguranța alimentelor reprezintă un factor important pentru reușita gătirii în exterior. Pentru a feri alimentele de acțiunea bacteriilor dăunătoare, urmați următorii patru pași de bază:

**Curățarea:** Înainte de a manipula carnea crudă, spălați mâinile, ustensilele și suprafețele cu apă caldă și săpun.

**Separare:** Separați carnea crudă de alimentele gata de consum pentru a evita contaminarea încrucișată. La manipularea alimentelor gătite, folosiți tăvi și ustensile curate.

**Gătire:** Pentru a distruge bacteriile, gătiți carnea până este bine pătrunsă. Utilizați un termometru pentru a vă asigura că s-au atins valorile de temperatură sigure în interiorul alimentelor.

**Refrigerare:** Puneți imediat la frigider alimentele gătite sau mâncarea rămasă.

### **Cum știm când carnea este bine pătrunsă**

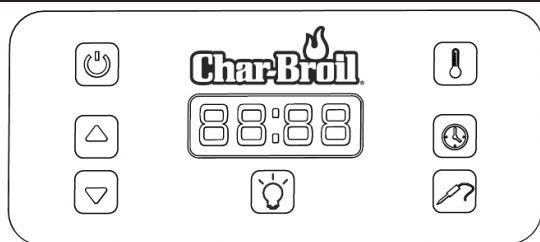
- Adeseori, carnea gătită cu acest afumător se rumenește foarte repede la exterior. Se va folosi doar carne decongelată. Utilizați un termometru de carne pentru a fi siguri că s-a atins la interior o temperatură sigură și tăiați carnea pentru a verifica nivelul de gătire a acesteia.
- Înainte de gătirea cărnii cu acest afumător, se recomandă ca aceasta să aibă o temperatură de minimum 4,4°C.
- Puiul întreg trebuie să atingă la interior o temperatură de 74°C. Sucul din carne trebuie să fie limpede, iar carnea să nu aibă culoarea roz.
- Fripturile de vită, vițel, miel și porc pot fi gătite la 71°C.
- NU GĂTIȚI NICIODATĂ parțial carnea, urmând a termina ulterior procesul de gătire. Gătiți complet carnea pentru a distruge bacteriile dăunătoare.
- Utilizați un termometru pentru a vă asigura că s-au atins valorile de temperatură sigure în interiorul alimentelor.

### **Curățarea afumătorului:**

Acumularea de reziduuri de grăsimi și alimente reduce eficiența afumătorului. Pentru cele mai bune rezultate:

- Curățați interiorul și exteriorul cel puțin o dată în fiecare anotimp sau mai des, în cazul utilizării intense.
- Cele mai bune rezultate se obțin dacă se periază depozitele de murdărie înspre partea de jos a afumătorului.
- Folosiți un detergent slab sau apă cu săpun și frecați ușor suprafețele interioare ale afumătorului cu o perie de plastic sau sârmă.

## Instrucțiuni de utilizare a panoului de comandă



- Buton de pornire/oprire** - Pornește sau oprește afumătorul
- Buton de incrementare** - crește valoarea duratei/ temperaturii
- Buton de decrementare** - scade valoarea duratei/ temperaturii
- Buton de temperatură** - modifică valorile pentru temperatura de gătire
- Buton de setare a duratei** - modifică valorile pentru durata de gătire
- Buton pentru termometrul de carne** - modifică valorile pentru temperatura dorită la termometrul de carne
- Lampă interioară** - Pornit/Oprit

- Citirile de temperatură de pe panoul de comandă pot varia cu plus sau minus 5 - 8 °C pe măsură ce afumătorului își completează ciclul de menținere a valorii setate pentru temperatura de gătire.
- Dacă se apasă butonul de pornire/oprire o singură dată, afumătorul este pregătit să primească setările inițiale făcute cu butoanele de temperatură și durată, precum și cu butonul de temperatură a termometrului de carne.
- Dacă afumătorului este pornit și lăsat nesupravegheat timp de 19 ore, acesta se va opri automat.
- Ansamblul butonului de comandă citește și afișează valoarea setată pentru temperatura internă de gătire în grade Celsius, durata în ore și minute (00:00), iar temperatura din interiorul cârnii în grade Fahrenheit. Citirile de temperatură se pot schimba din grade Celsius în grade Fahrenheit prin apăsarea simultană a butoanelor de incrementare și decrementare timp de 3 secunde. Citirile de temperatură pot fi modificate și invers, din grade Fahrenheit în grade Celsius, utilizând aceeași procedură.
- Rezistența se va încălzi doar după efectuarea setărilor pentru temperatura și durata gătirii sau pentru temperatura cârnii și temperatura de gătire. **OBSERVAȚIE:** Trebuie să alegeți un mod de gătire: fie în funcție de durată, fie în funcție de temperatura cârnii. Următoarele funcții nu acționează simultan.
- Dacă termometrul de carne nu este conectat la afumător, funcția acestuia este dezactivată.

### 1) Pregătirea afumătorului pentru prima utilizare

**OBSERVAȚIE:** Afumătorul trebuie pregătit înainte de prima utilizare.

- Asigurați-vă că tava pentru apă **NU CONȚINE APĂ**, iar cutia de afumare nu conține rumeguș.
- Introduceți cablul de alimentare în priză. Afișajul va fi imediat pus sub tensiune. La introducerea în priză a cablului de alimentare se va auzi un bip.
- Apăsați o singură dată butonul Pornit/Oprit. Aparatul este acum pregătit.
- Apăsați butonul de temperatură și setați valoarea maximă a temperaturii de 135°C cu ajutorul butoanelor de incrementare și decrementare.

(continuare la pagina următoare)

## Instrucțiuni de utilizare a panoului de comandă (continuare)

- Apăsați butonul de temperatură și setați durata de 2 ore cu ajutorul butoanelor de incrementare și decrementare.
- După trecerea celor 2 ore, opriți afumătorul și lăsați-l să se răcească.
- După ce procesul s-a încheiat, afumătorul este pregătit pentru funcționare.



**ATENȚIE:** Pe timpul funcționării, afumătorul este încins. Dacă lucrați în partea interioară a afumătorului, purtați mănuși de protecție.

### Utilizarea cutiei de afumare:

Cutia de afumare permite aromatizarea alimentelor cu ajutorul fumului. Înainte de preîncălzirea afumătorului, umpleți cutia de afumare cu rumeguș la nivelul dorit și puneți-o la locul ei prin culisare. Cutia de afumare poate fi umplută la diverse niveluri în funcție de durata mai scurtă sau mai lungă a gătirii. Rumegușul poate produce diverse arome. Consultați tabelul din ghidul pentru gătire la grătar cu nivelurile estimate de umplere cu rumeguș în funcție de durata de gătire și aroma de fum.

### OBSERVAȚIE:

- Cutia de afumare este destinată utilizării exclusive cu rumeguș sau pelete, nu cu bucăți de lemn.
- Afumătorul se va utiliza întotdeauna având cutia de afumare la locul ei, fie că folosiți rumeguș sau nu. Nu scoateți și nu umpleți cutia de afumare pe durata gătirii.

### Utilizarea tăvii pentru apă:

Aparatul dvs. este prevăzut cu o tavă pentru apă. Aceasta se va utiliza pentru asigurarea umezelii pe durata gătirii. Umpleți tava până la marcajul maxim cu apă caldă (apa rece poate scădea temperatura din interiorul afumătorului) și puneți-o la locul ei prin culisare. Nu umpleți prea mult tava.

### OBSERVAȚIE:

- Utilizarea apei nu este obligatorie.
- Afumătorul se va utiliza întotdeauna având tava pentru apă la locul ei, fie că folosiți apă sau nu (inclusiv la preîncălzirea afumătorului). Nu scoateți tava pentru apă în timpul gătirii.
- Dacă tava pentru apă trebuie umplută în timpul gătirii, faceți acest lucru prin orificiul din ansamblul tăvii de scurgere. Se va avea grijă ca apa cu care se face umplerea tăvii să nu vină în contact cu rezistența. În caz contrar, rezistența poate suferi deteriorări majore, inclusiv izbucniri de flacără și scurtcircuitări.

### Procesul de gătire

**OBSERVAȚIE:** Preîncălziți întotdeauna afumătorul având cutia de afumare la locul ei, inclusiv rumegușul, dacă se utilizează.

#### 1) Setarea ciclului de preîncălzire

- Apăsați butonul de temperatură.
- Țineți apăsat butonul „UP” (creștere) sau „DOWN” (descreștere) pentru a crește sau scădea valoarea până la apariția literelor „PH”. Eliberați butonul. Literele „PH” vor clipi intermitent.
- Apăsați din nou butonul de temperatură. Afișajul nu va mai clipi intermitent, indicând faptul că procesul de preîncălzire „PH” a fost setat.
- Pe afișaj apare „PH”. Pe durata ciclului de preîncălzire nu se va afișa temperatura.
- Aparatul începe automat procesul de preîncălzire.

## Continuare

- f) Ciclul de preîncălzire durează 40 de minute.
- g) După 40 de minute ciclul de încălzire se încheie:
  - Aparatul va scădea automat temperatura din interior.
  - Se afișează intermitent «00:00» (nu se va afișa nicio valoare pentru temperatură)
  - Se vor auzi 3 bipuri inițiale, apoi încă 3 bipuri la fiecare 30 de secunde.
- h) Pentru a începe să utilizați afumătorul, puteți acționa butoanele de temperatură a gătirii și temperatură a cărnii sau butonul de durată a gătirii.

**OBSERVAȚIE:** Aparatul se va opri automat după 60 de minute de la terminarea celor 40 de minute ale ciclului de preîncălzire (40 minute preîncălzire + 1 oră = 100 minute în total)

**IMPORTANT!** Gătirea se va face întotdeauna cu tava pentru apă și cutia de afumare la locurile lor, indiferent dacă acestea sunt pline sau nu.

## 2) Utilizarea butonului de temperatură a gătirii

Intervalul de valori: 38°C - 135°C

- a) Apăsati butonul de temperatură. Se afișează valoarea implicită a temperaturii, și anume 93°C.
- b) Țineți apăsat butonul de incrementare sau decrementare pentru a crește sau scădea valoarea dorită pentru temperatura de gătire. (pe afișaj, valorile cresc sau scad automat dacă butoanele sunt ținute apăsat și se opresc dacă butoanele sunt eliberate.)
- c) După ce s-a introdus valoarea dorită pentru temperatura de gătire, apăsați din nou butonul de temperatură. Afișajul nu mai clipește intermitent, indicând faptul că valoarea a fost setată.

## 3) Utilizarea butonului de durată a gătirii

Intervalul de valori: 00:00 – 19:00 ore.

**OBSERVAȚIE:** Funcția **Termometru de carne** va fi dezactivată.

- a) apăsați **butonul de durată**, iar pe afișaj apare intermitent „00:00”.
- b) apăsați butoanele de incrementare/decrementare pentru a crește sau scădea durata cu o oră („00:00”). (Afișajul continuă să clipească intermitent.) Pe afișaj, valorile cresc sau scad automat dacă butoanele sunt ținute apăsat și se opresc dacă butoanele sunt eliberate.
- c) După ce s-a introdus valoarea dorită pentru durata de gătire în ore, apăsați din nou butonul pentru durată. Afișajul nu mai clipește intermitent, indicând faptul că valoarea pentru durată în ore a fost setată (“00:00”).
- d) Cifrele pentru minute (“00:00”) continuă să clipească intermitent, deoarece nu s-a făcut încă setarea acestora.
- e) Apăsati butoanele de incrementare/decrementare pentru a crește sau scădea minutele („00:00”). Afișajul continuă să clipească intermitent.
- f) După ce s-a introdus valoarea dorită pentru durata de gătire în minute („00:00”), apăsați din nou butonul pentru durată. Afișajul nu mai clipește intermitent, indicând faptul că valoarea pentru durată în minute a fost setată („00:00”).
- g) După apăsarea butonului de durată la pasul anterior, va începe cronometrarea inversă a duratei.
- h) La utilizarea funcției Durată, pe afișaj apare temperatura de gătire setată și durata în timp real (cronometrare inversă). Ele sunt afișate alternativ pe toată durata ciclului de gătire.

- i) După ce durata s-a scurs:
    - Ansamblul butonului de comandă va scădea automat temperatura afumătorului la valoarea de 49°C.
    - Se afișează alternativ 00:00 și 49°C, indicând faptul că durata setată s-a scurs.
- Se vor auzi 3 bipuri inițiale, apoi încă 3 bipuri la fiecare 30 de secunde până ce se apasă **butonul de pornire/oprire** sau se ajunge la oprirea automată a afumătorului după cele 19 ore.

## 4) Butonul pentru termometru de carne

Intervalul de valori: 10°C – 107°C

**OBSERVAȚIE:** Funcția Setare durată va fi dezactivată.

- a) La apăsarea butonului pentru termometru de carne se va afișa intermitent valoare implicită de temperatură pentru acesta, și anume 63°C.
  - b) Apăsati butonul de incrementare sau decrementare pentru a crește sau scădea valoarea dorită pentru temperatura cărnii.
  - c) După ce s-a introdus valoarea dorită pentru temperatura cărnii, apăsați din nou butonul pentru temperatura cărnii.
  - d) Afișajul nu mai clipește intermitent, indicând faptul că valoarea a fost setată.
  - e) La utilizarea funcției Termometru de carne, pe afișaj apare temperatura din interior și temperatura în timp real dată de termometru pentru carne. Ele sunt afișate alternativ pe toată durata ciclului de gătire.
  - f) După ce s-a atins temperatura dorită în interiorul cărnii:
    - Ansamblul butonului de comandă va scădea automat temperatura setată la valoarea de 49°C.
    - Se afișează alternativ temperatura reală în interiorul cărnii și temperatura având valoarea de 49°C.
- Se vor auzi 3 bipuri inițiale, apoi încă 3 bipuri la fiecare 30 de secunde până ce se apasă **butonul de pornire/oprire** sau până se ajunge la oprirea automată a afumătorului după cele 19 ore.

- 5) Termometru de carne poate fi decuplat sau scos din carne oricând. Dacă termometru de carne nu este cuplat sau nu atinge valoarea de temperatură dorită, alimentarea rezistenței se face până la apăsarea butonului de pornire/oprire sau până se ajunge la oprirea automată a afumătorului după cele 19 ore.

- 6) **Butonul lămpii LED (opțional):** Butonul efectuează aprinderea sau stingerea lămpii din interior, dacă afumătorul este prevăzut cu aceasta.

## Curățarea suportului rezistenței:

- Suportul rezistenței poate fi curățat folosind o cârpă umedă cu puțină soluție de apă caldă și detergent de vase.
- Înainte de utilizare, ansamblul electric cu butonul de comandă și rezistența trebuie să fie complet uscate.

## Depozitarea afumătorului:

- Curățați grilele de gătire.
- Depozitați afumătorul într-un spațiu protejat de intemperii sau acoperiți-l cu o husă atunci când acesta nu este utilizat.

## KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA

Kizárólag szabadtéri használatra.

Ne használja beltéri vagy nagyüzemi sütésre.

Csak jól szellőző helyen használja készüléket.



## FOGYASZTÓ

Őrizze meg a használati útmutatót annak érdekében, hogy később is használni tudja.

## TELEPÍTŐ/ÖSSZESZERELŐ:

Hagyja a használati útmutatót a vevőnél.

Az összeszerelő/összeszerelést felügyelő személy felel a füstölő telepítéséért és karbantartásáért.

	<b>FIGYELEM!</b>	
<p>Ez a használati útmutató tartalmazza a készülék biztonságos használatához szükséges információkat.</p> <p>Az összeszerelés és a sütés megkezdése előtt olvassa el és kövesse az összes biztonsági előírást, összeszerelési utasítást, valamint a használati és gondozási útmutatót. A gyártó utasításainak figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat.</p> <p>Ez a készülék megfelel az elektromos készülékekre vonatkozó műszaki normáknak és biztonsági követelményeknek.</p>		

### A hosszabbító vezeték és a biztonság

- A füstölő maximális teljesítményének eléréséhez nem javasolt a hosszabbító használata.

Ha hosszabbítót kell használnia, akkor az Ön biztonsága érdekében:

- Csak 10 amperre méretezett kültéri vezetéket használjon.
- Használjon minél rövidebb hosszabbítót. Ne kössön össze 2 vagy több hosszabbító vezetéket.
- Tartsa a csatlakozásokat szárazon és a földön.
- Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztallap széléről vagy más olyan tárgyról, ahonnan a gyermekek leránthatják vagy beleakadhatnak.

A készülék 8 éves kortól használható. Mozgás-, érzékszervi- vagy szellemi korlátozott vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet mellett vagy a biztonságos használat elmagyarázása és a veszélyek megértése után használhatják a készüléket. A készülékkel a gyerekek nem játszhatnak. Gyerekek nem tisztíthatják és nem karbantarthatják, csak ha elmúltak 8 évesek és felnőtt felügyel rajuk. Ügyeljen arra, hogy 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá a készülékhez és a vezetékéhez.



Ezt a terméket ne ártalmatlanítsa a háztartási hulladékkal együtt. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására jogosult helyen kell ártalmatlanítani. A hulladék összegyűjtésével és újrahasznosításával segítheti a természeti források megmentését, és gondoskodhat arról, hogy a termék környezetbarát és egészséges módon legyen ártalmatlanítva.

	<b>FIGYELEM!</b>	
<b>ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE</b>		

- Ez a készülék névlegesen: 220-240 Volt - 50-60 Hz, teljesítmény 800 W I. osztály, IPX4
- Csak olyan konnektorhoz csatlakoztassa, amely rendelkezik földeléssel és arra névleges üzemi áramra (RCD) méretezett áramköri megszakítóval van védve, amely maximum 30 mA.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések vagy kopásnyomok a tápvezetéken. Ne használja, ha a vezeték sérült.
- Ha a hálózati kábel megsérül, cseréltesse ki a gyártóval, a szervizzel vagy szakemberrel, elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.
- A sérült alkatrésze(ke)t csak Char-Broil pótalkatrész(ek)re cserélje ki. A sérült alkatrészeket ne próbálja meg javítani.
- Tűz esetén kapcsolja ki a vezérlőegységet, húzza ki a konnektorból a füstölőt, és hagyja elaludni a tüzet. Ne használjon vizet a tűz eloltására ennél vagy más elektromos készüléknél.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében, mielőtt eltávolítja és/vagy tisztítja az elektromos vezérlőt és a fűtőelemet, győződjön meg arról, hogy a füstölő kihűlt-e.
- A terméket ne alakítsa át!
- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.
- Ne használja olyan helyen, ahol a vezetékbe bele lehet botlani.
- A készülék nem működtethető külső időzítőről vagy külön távirányító rendszer segítségével.

	<b>VIGYÁZAT!</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a fogyasztó megfelelő készülékösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.</li><li>A fűtőelem eltávolítása és a füstölő kitakarítása előtt, az áramütés elkerülése érdekében, húzza ki az elektromos vezetéket a konnektorból, és távolítsa el az elektromos vezérlőegységet. Soha ne merítse bármilyen folyadékba az elektromos vezérlőegységet vagy a fűtőelemet.</li><li>Ne használja ezt a készüléket más nagyteljesítményű készülékekkel azonos áramkörön.</li></ul>		



## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**Elektromos készülékek használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, többek között a következőket:**

### OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

- Ne érjen szabad kézzel a forró felületekhez. Használja a működtető fogantyúkat és gombokat.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse a kábelt, a dugókat, illetve a vezérlő- vagy fűtőelem bármely részét vízbe vagy más folyadékba.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek vagy azok közelében használják. Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a készüléktől.
- Ez a készülék nem játékszer.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja a füstölőt felügyelet nélkül.
- Ha nincs használatban és mozgatás, valamint tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Alkatrészek be- vagy kiszerezése előtt hagyja lehűlni.
- Ne üzemeltesse a készüléket sérült kábellel, dugóval vagy a készülék meghibásodása után, illetve ha a készülék bármilyen módon megsérült.
- A készülékgyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat. Csak a gyártó által javasolt tartozékokat használjon.
- Ne engedje lelógni a hálózati kábelt az asztal vagy a pult széléről, illetve ne hagyja, hogy az forró felületekhez érjen!
- Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A készüléket nem arra tervezték, ezért semmilyen esetben sem használható fűtésként.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a füstölő lefröcskölődését vagy vízbe esését, ne használja a füstölőt úgy, hogy medence, tó vagy más vízfelület van 3 méteren belül.
- Tartsa a füstölőt és az elektromos vezérlőegységet mindig szárazon. Ne tegye ki esőnek.
- Tartsa távol az elektromos csatlakozókat a földtől és tartsa azokat szárazon.
- Ne használjon vizet vagy a más folyadékot a termék tisztításához anélkül, hogy először kihúzná az elektromos vezérlőegységet és eltávolítaná a fűtőelemet.
- **NE HASZNÁLJON FASZENET.** Ez faszéntüzet okozhat, és a füstölő nem faszénre van tervezve. A tűz balesetveszélyes körülményeket hozhat létre és tönkretetheti a füstölőt.
- Nem használhatók a készülékkel olyan tüzelőanyagok, mint például a faszén brikettek vagy más folyadékok.
- A készülék használat közben és utána forró lesz. Használjon szigetelt sütőkesztyűt vagy kesztyűt és hosszú, strapabíró füstölőszerszámokat a forró felületek vagy a sűrűfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.
- Ne használjon vagy tároljon benzint, kerozint vagy más éghető folyadékokat az üzemben lévő füstölőtől 7 méteres távolságon belül. Tartsa a készüléket tisztán és éghető anyagoktól mentesen.
- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- Sütéskor a készüléknek vízszintes, stabil felületen kell állnia egy olyan helyen, ahol nincs a környéken éghető anyag.
- Ne használjon gőztisztítót a füstölő tisztításához.

### ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## Általános munkavédelem

1. Ne érjen szabad kézzel a forró felületekhez. Használja a hátsó, szállító fogantyút. **MEGJEGYZÉS:** A hátsó fogantyút nem használható a készülék felemelésére.
2. Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja a füstölőt felügyelet nélkül.
3. Tartsa a gyerekeket a füstölőtől távol forró vagy hideg állapotban is.
4. A sütésnél használjon hosszú grillező eszközöket.
5. Hagyja, hogy a füstölő lehűljön a mozgatás, tisztítás vagy tárolás előtt.
6. Ne süssön tető alatt.
7. Tartsa a füstölőt 92 cm távol a falaktól és a tartóelemektől.
8. Csak kültéri háztartási használatra. Ne használja beltéri vagy nagyüzemi sütésre.
9. Ne használjon vagy tároljon benzint, kerozint vagy más éghető folyadékokat az üzemben lévő füstölőtől 6 méteres távolságon belül.
10. Tárolja a füstölőt időjárástól védett helyen, vagy takarja le, ha azt nem használja.
11. Csak a gyártó által javasolt tartozékokat használjon.
12. Az összeszerelő/összeszerelést felügyelő személy felel a füstölő telepítéséért és karbantartásáért.
13. Ne takarja le a fémfóliával a sütőrostélyokat. Ez a készülék túlmelegedéséhez és károsodásához vezethet.
14. Használja előírászerűen a cseptpalcát. Az üzemeltetés során ne tegye azt a sütőrostélyokra.
15. A füstölődobozt mindig használni **KELL**.
16. **NE** hagyja a régi fahamut a füstölődobozban. Minden használat után ürítse ki a füstölő dobozát.
17. A hideg hamu fémfóliába helyezve, éjszakára vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.





### A füstölő használata és gondozása



#### A füstölő első használata előtt:

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és kereskedelmi címkét a füstölőről. A címkék eltávolításához ne használjon éles szerszámot.
- Mossa le a sütőrostélyokat meleg szappanos vízzel, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.

#### A füstölő minden egyes használata előtt:

- A felborulás megelőzése érdekében csak stabil és vízszintes felületen használja a füstölőt. **NE** mozgassa a készüléket egyenetlen felületeken.
- A háztartási áramköri megszakítók kioldásának elkerülése érdekében tartsa az elektromos vezérlőegységet szárazon, és ne használjon másik elektromos terméket ugyanazon az áramkörön.
- Minden egyes használat előtt ellenőrizze, hogy a zsírfogó tálca üres-e és megfelelően van-e beszerelve.
- A letapadásmentes sütéshez permetezzen növényi vagy növényi alapú olajat a sütőrostélyokra.
- **NE** takarja le fémfóliával a sütőrostélyokat.

	<b>FIGYELEM!</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>A gyártó utasításainak figyelmen kívül hagyása súlyos személyi sérüléseket és/ vagy anyagi károkat okozhat.</b></li> <li>• <b>A füstölő használata során legyen óvatos.</b></li> <li>• <b>A füstölő összeszerelése és üzemeltetése előtt olvassa el, majd kövesse a termékútmutató információit és óvintézkedéseit.</b></li> </ul>		



	<b>VIGYÁZAT!</b>	
<p>A füstölő tisztításához ne használjon éles vagy hegyes szerszámot. A porcelán rostélyok vagy a füstölődoboz tisztításához ne használjon dörzshatású sütőtisztítót, acélgyapotot vagy fémkéfeket. Ezek megsérítik a felületi bevonatot.</p> <p>A sérült alkatrésze(ke)t csak Char-Broil tanúsítványú pótalkatrészekre cserélje ki. A sérült alkatrészeket ne próbálja meg javítani.</p>		

#### Biztonsági tippek

- Ha problémája merülne fel a készülékkel kapcsolatban, lásd „Hibaelhárítás” fejezet.
- Gyakran tisztítsa a füstölőt, lehetőség szerint minden egyes sütés után. A füstölő sütőfelületeinek sörtés kefével való tisztítása után, a sütés előtt győződjön meg arról, hogy nem maradt-e kiesett sörté a sütőfelületeken. Nem javasolt a sütőfelületek tisztítása addig, amíg a füstölő forró.
- Ha nem muszáj, **NE** nyissa ki a füstölőt az üzemeltetés során. Az ajtó kinyitása lehetővé teszi a hő kiszökését, és megnöveli a sütési időt.
- **NE HASZNÁLJON FASZENET.** Ez faszéntüzet okozhat, és a füstölő nem faszénre van tervezve. A tűz balesetveszélyes körülményeket hozhat létre és tönkre teheti a füstölőt.
- A füstös íz létrehozásához **faforgácsot** kell használni.

	<b>VESZÉLY</b>	
<p>Tűz esetén húzza ki a konnektorból a füstölőt, és hagyja a tüzet kialudni. Ne használjon vizet a tűz eloltására ennél vagy más elektromos készüléknél.</p> <p>A füstölő tisztítása előtt, az áramütés elkerülése érdekében, húzza ki a füstölő elektromos vezetékét a konnektorból. Soha ne merítse bármilyen folyadékba az elektromos vezérlőegységet vagy a fűtőelemet.</p>		

- Tisztítsa le a füstölőt egy nem dörzshatású tisztítószerrel.
- Rendszeresen meleg szappanos vízzel vagy szódabikarbóna és víz oldatával tisztítsa le a sütőrostélyokat, a víztálcát, a hőszondát és a csepptálcát. Használjon nem koptató súrolóport a makacsabb foltok eltávolítására. A füstölő sütőfelületeinek sörtés kefével való tisztítása után, a sütés előtt győződjön meg arról, hogy nem maradt-e kiesett sörté a sütőfelületeken. Nem javasolt a sütőfelületek tisztítása addig, amíg a füstölő forró.
- Minden egyes használat után tisztítsa le a termosztátok tetejét. A füstölő hátsó belső falán két termosztát található.
- Ha a füstölő ablakkal rendelkezik, ne használjon dörzshatású tisztítószereket az ablakon. Használjon olyan tisztítószert, amelyet a kerámiaüveg-sütőtetők esetében jóváhagytak. Az üveg edzett, és normál használatnál nem fog eltörni.
- Tisztítsa le rendszeresen a füstölő dobozáról a hamulerakódást, az ételmaradékokat és a port.
- A hideg hamu fémfóliába helyezve, éjszakára vízbe áztatva és nem éghető tartályban helyezve ártalmatlanítható.
- Annak érdekében, hogy az ajtótomítás megfelelő üzemállapotban maradjon, azt minden egyes használat után nedves ronggyal át **KELL** törölni.

	<b>FIGYELEM!</b>	
<p><b>A készülék biztonságos használatához és a súlyos sérülés elkerüléséhez:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az alkoholos befolyásoltság, vényköteles vagy a nem vényköteles gyógyszerek használata ronthatja a fogyasztó megfelelő készülékösszeállító vagy biztonságosan üzemeltető képességét.</li> <li>• Sütéskor a készüléknek vízszintes, stabil felületen kell állnia egy olyan helyen, ahol nincs a környéken éghető anyag.</li> <li>• Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Mindig tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a készüléktől.</li> <li>• Használat közben ne mozgassa a készüléket.</li> <li>• A készüléket nem arra tervezték, ezért semmilyen esetben sem használható fűtésként.</li> <li>• A készülék használat közben és utána forró lesz. Használjon szigetelt sütőkesztyűt vagy kesztyűt és hosszú, strapabíró füstölőszerszámokat a forró felületek vagy a sütőfolyadékok fröccsenése elleni védelem érdekében.</li> <li>• Tartsa a készüléket tisztán és éghető anyagoktól mentesen.</li> <li>• Tartsa a készüléket környékét tisztán és az olyan éghető anyagoktól mentesen, mint a benzin és más gyúlékony gőzök és folyadékok.</li> <li>• Csak jól szellőző helyen használja készüléket.</li> </ul>		

## Apartmanlakók:

Az elektromos füstölő apartmankomplexumban való használatához ellenőriztesse a komplexum vezetőségével a követelmények és a tűzvédelmi előírások tisztázása érdekében. Csak a megengedett módon használja.



## Ételbiztonság

Az ételbiztonság hozzátartozik a kültéri sütés élményéhez. Annak érdekében, hogy az ételeket távol tartsa a káros baktériumoktól, tartsa be a következő négy alapvető lépést:

**Tisztaság:** A nyers hús és baromfi kezelése előtt és után mossa le a kezét, az eszközöket és a felületeket meleg szappanos vízzel.

**Elkülönítés:** A keresztbe szennyezés elkerülése érdekében különítse el a nyers húst és a baromfit a már kész ételektől. Használjon tiszta tányért és eszközöket a sültételek eltávolításához.

**Sütés:** A baktériumok elpusztítása érdekében alaposan süsse át a húst és a baromfit. A megfelelő belső ételhőmérsékletek biztosítása érdekében használjon hőmérőt.

**Hűtés:** Azonnal tegye hűtőbe az elkészített ételeket és a maradékokat.

## Honnan lehet tudni, hogy a hús alaposan átsült-e

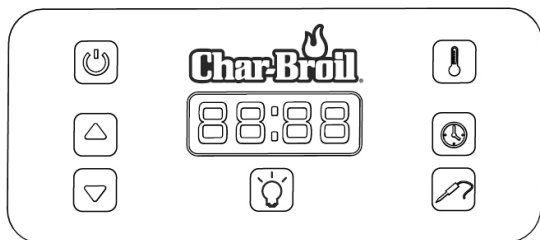
- A készülékben készített hús és baromfi gyakran nagyon gyorsan megpirul kívül. Csak felengedett húst és húshőmérőt használjon annak ellenőrzésére, hogy az étel elérte-e már a biztonságos belső hőmérsékletét, majd vágjon bele az ételbe, hogy a készenléti állapotot vizuálisan is ellenőrizze.
- Javasoljuk, hogy a sütés előtt a készülékbe tett étel legalább 4,4 °C hőmérsékletű legyen.
- Az egész baromfihúsnak el kell érnie a 74 °C-ot. A szaftnak tisztának kell lennie, és a húsnak nem szabad rózsaszínűnek maradnia.
- A marhahús-, a borjúhús- és a bárányhús sztekek, a sülték és a sertésbordák 71 °C-ig süthetők.
- SOHA ne süsse csak félig a húst és a baromfit, és fejezze be a sütést később. A káros baktériumok elpusztításához süsse meg az ételt teljesen.
- A megfelelő belső ételhőmérsékletek biztosítása érdekében használjon húshőmérőt.








## A füstölő tisztítása:

Az elégett, lerakódott zsír vagy ételdarabok csökkenteni fogják a füstölő sűrűteljesítményét. Az optimális teljesítmény eléréséhez:

- Szezononként legalább egyszer, de nagyobb igénybevétel esetén sűrűbben tisztítsa le a füstölő belsejét és külsejét.
- A legjobb eredmény úgy kapható, ha a füstölő alja felé lefelé keféljük le a lerakódást.
- Kimélő hatású tisztítószerrel vagy meleg szappanos vízzel, műanyag vagy sórtéjből készült kefével mérsékelt erővel súrolja le a füstölő belső felületét.

## A vezérlőpanel üzemeltetési utasításai



-  **Bekapcsológomb** - Be- kikapcsolja a füstölőt
-  **Fel gomb** - idő-/hőmérsékletérték növelése
-  **Le gomb** - idő-/hőmérsékletérték csökkentése
-  **Hőmérsékletgomb** - a sütési hőmérséklet beállításához átkapcsolja a bemenetet
-  **Időgomb** - a sütési idő beállításához átkapcsolja a bemenetet
-  **Hússzondagomb** - a hús célhőmérséklet-beállításához átkapcsolja a bemenetet
-  **Kamrafény** - be/ki

- A megfelelő sütési hőmérséklet-beállítások fenntartása érdekében a vezérlőpanelhőmérséklet-kijelző értékei plusz vagy mínusz 5–8 °C értékben ingadozhatnak a készülékciklusok során.
- Nyomja meg egyszer a bekapcsológombot, és a készülék már készen is fog állni, hogy fogadja a hőm.- és időgomb és/vagy a hússzondagomb bemeneti beállításait.
- Ha a készüléket bekapcsolják, majd 19 óra felügyelet nélkül hagyják, az automatikusan kikapcsol.
- A vezérlőegység a belső sütési hőmérsékletet °C-ban, az időt 00:00 (óra: perc) egységben, míg a hússzonda hőmérsékletét is °C értékben jeleníti meg. A hőmérséklet megjelenítése a „FEL” és „LE” gombokat egyszerre 3 másodpercig benyomva átváltható °C-ról °F-ra. A hőmérséklet megjelenítése ugyanezzel a módszerrel visszakapcsolható °F-ról °C-ra.
- A fűtőelem nem kezd el melegíteni addig, amíg nem visszük be a hőmérséklet és idő vagy a hússzonda és a hőmérséklet beállításait. **MEGJEGYZÉS:** Az idő vagy a hússzonda célhőmérsékletét ki kell választani a sütéshez. Ezek a funkciók nem fognak egyszerre működni.
- Ha a hússzonda nincs a füstölőhöz csatlakoztatva, a hússzonda funkció kikapcsol.

### 1) A füstölő kiégetése

**MEGJEGYZÉS:** Az első sütés előtt égesse ki a füstölőjét.

- a) Győződjön meg arról, hogy a víztálca a helyén van-e és **NINCS BENNE VÍZ**, és a füstölő doboza is a helyén van és nincs benne faforgács.
- b) **Dugja be a készüléket.** A kijelző azonnal bekapcsol. Sípóló hang lesz hallható, amint az egység áram alá kerül.
- c) Nyomja meg egyszer a **bekapcsológombot**, és a vezérlőegység már készen is áll.
- d) Nyomja meg a **Hőm. gombot**, és a „FEL” és „LE” gombokkal állítsa be a hőmérsékletet 135 °C-ra, azaz a maximális értékre.

(Folytatás a következő oldalon)

## A vezérlőpanel üzemeltetési utasításai (folytatás)

- e) Nyomja meg az **Időgombot**, és állítsa be az időt 2 órára a „FEL” vagy „LE” gombok segítségével,
- f) A 2 óra elteltével kapcsolja ki a füstölőt és hagyja lehűlni.
- g) A kiégetési folyamat befejeztével a füstölő készen áll a használatra.



**VIGYÁZAT!** Használat közben a füstölő **FORRÓ**. Viseljen védőkesztyűt, ha a füstölőn belül dolgozik.

### A füstölődoboz használata:

A füstölődoboz az, amely lehetővé teszi az étel füstös ízének a létrehozását. Egyszerűen tölts fel a füstölődobozt a kívánt szintig faforgáccsal, és a füstölő előfűtése előtt tolja be a helyére. A füstölődoboz, a hosszú és rövid sütésekhez igazodva, különböző szintekig tölthető fel. A különböző faforgácsfajták különböző ízeket eredményeznek. A faforgács becsült szintjének és a sütési idő arányának, valamint a füstíznek a részleteit tartalmazó táblázatot lásd a grillezési útmutatóban.

### MEGJEGYZÉS:

- A füstölődoboz faforgácsra vagy pelletre van tervezve. Ne használjon farönköket.
- A füstölőt mindig füstölődobozzal együtt kell használni, attól függetlenül, hogy használunk-e faforgácsot vagy sem. Soha ne távolítsa el vagy töltsé után a füstölődobozt a sütés során

### A víztálca használata:

A készülék víztálcával felszerelve érkezik. A víztálca arra használható, hogy a hús szaftos maradjon a sütés közben. A használatához tölts fel a tálcát meleg vízzel (a hideg víz lecsökkentheti a sütő hőmérsékletét) a maximális vízjelzésig, majd csúsztassa be a helyére. Ne töltsé túl a víztálcát.

### MEGJEGYZÉS:

- A víz nem szükséges a füstöléshez.
- A füstölőt mindig (előfűtésnél is) víztálcával együtt kell használni, attól függetlenül, hogy használunk-e vizet vagy sem. A sütés közben soha ne távolítsa el a víztálcát.
- Ha a víztálcát után kell tölteni a sütés során, mindig a csepptálcaegység furatán keresztül töltsé után azt. Vigyázni kell a víztálca utántöltésekor, hogy a folyadék ne érjen a fűtőelemhez. A fűtőelem súlyosan károsodhat, lángok csaphatnak fel és elektromos meghibásodás is előfordulhat.

### Sütés a füstölővel:

**MEGJEGYZÉS:** Mindig úgy melegítse elő a füstölőt, hogy a füstölődoboz a helyén van, benne a faforgácsokkal, ha azt használnak.

- 1) Az előmelegítési ciklus beállítása
  - a) Nyomja meg a Hőm. gombot.
  - b) A „PH” betűk megjelenéséig tartsa benyomva a „FEL” vagy „LE” gombot a hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez. Engedje el a gombot. A „PH” villog.
  - c) Nyomja meg újra a Hőm. gombot. A kijelző már nem fog villogni, azt jelezve, hogy a „PH” beállítása sikerült.
  - d) A kijelző mutatni fogja a „PH” feliratot, de nem fog látszani a hőmérséklet az előmelegítési ciklus során.
  - e) A készülék automatikusan elindítja az előmelegítési folyamatot.

## Folytatás

- f) Az előmelegítési ciklus 40 percig fog tartani.
- g) A 40 perces előmelegítő ciklus után:
  - A készülék automatikusan lecsökkenti a belső hőmérsékletet.
  - A kijelzőn a «00:00» fog villogni (a hőm. nem fog látszani)
  - Egy hangjelzés lesz hallható - 3 sípolás első alkalommal, majd minden 30 másodperc elteltével újabb 3 sípolás.
- h) A füstölő használatának megkezdéséhez használja a hőm., a hússzonda vagy az idő gombját.

**MEGJEGYZÉS:** A készülék automatikusan kikapcsol, ha 60 perc eltelt azután, hogy a 40 perces előmelegítési ciklus befejeződött (40 perces előmelegítés + 1 óra = összesen 100 perc)

**FONTOS:** Mindig úgy süssön, hogy a víztálca és a füstölődoboz a helyén van, függetlenül attól, hogy azokat megtöltötte vagy sem.

## 2) A Hőm. gomb használata

Kijelzőtartomány: (38 °C - 135 °C)

- a) Nyomja meg a Hőm. gombot. A 93 °C-os alapértelmezett hőmérséklet-beállítás jelenik meg.
- b) Tartsa benyomva a „FEL” vagy „LE” gombot a hőmérséklet kívánt hőmérsékletre való növeléséhez vagy csökkentéséhez. (A kijelzőn az érték automatikusan növekszik vagy csökken, amíg a gomb be van nyomva, és leáll, ha gombot elengedik.)
- c) Újra nyomja meg a Hőm. gombot azután, ha bevitte a kívánt hőmérséklet-beállítási értéket. A Hőm. gomb megnyomása után a kijelző nem fog tovább villogni, jelezve, hogy a beállítás megtörtént.

## 3) Az időgomb használata

Kijelzőtartomány: 00:00 – 19:00 óra

**MEGJEGYZÉS:** A Hússzondafunkció kikapcsol.

- a) Nyomja meg az **Időgombot**, és villogó „00:00” jelenik meg.
- b) Nyomja meg a „FEL” vagy a „LE” gombot az óra („00:00”) 1 óránkénti növeléséhez vagy csökkentéséhez. (A kijelzőnek még mindig villognia kell.) A kijelzőn az érték növekszik vagy csökken, amíg a gomb be van nyomva, és leáll, ha gombot elengedik.
- c) Nyomja meg újra az **Időgombot** azután, hogy a sütési idő kívánt órarészét bevitte. Az Időgomb megnyomása után a kijelző órarészének („00:00”) nem szabad tovább villognia, jelezve, hogy a beállítás megtörtént.
- d) A percrész („00:00”) ilyenkor még tovább villog, mivel az még nem lett beállítva.
- e) Nyomja meg a „FEL” vagy a „LE” gombot a perc („00:00”) növeléséhez vagy csökkentéséhez. A kijelzőnek még mindig villognia kell.
- f) Nyomja meg újra az **Időgombot** azután, hogy a sütési idő kívánt percrészét („00:00”) bevitte. Az **Időgomb** megnyomása után a kijelző órarészének („00:00”) nem szabad tovább villognia, jelezve, hogy a beállítás megtörtént.
- g) Az előző lépésben az **Időgomb** megnyomása után a készülék elkezd az időt visszaszámolni.
- h) Ha az **Időfunkciót** használjuk, a kijelzőnek a beállított sütési hőmérsékletet és az eltelt időt

(visszaszámlálás) kell mutatnia. A sütési ciklus teljes ideje alatt ezeknek kell váltogatniuk egymást.

- i) Ha a kívánt beállított idő letelt:
  - A vezérlőegység automatikusan lecsökkenti a készülék belső hőmérsékletét.
  - A kijelző a képernyőjét a 00:00 és a 49 °C között fogja váltogatni, jelezve, hogy a beállított idő letelt.
  - A hallható hangjelzés 3 alkalommal sípol, majd 30 másodpercenként 3 alkalommal lesz még hallható a **Bekapcsológomb** megnyomásáig, vagy amíg el nem éri a maximális 19 óra letelte utáni automatikus kikapcsolást.

## 4) Hússzondagomb

Kijelzőtartomány: 10–107 °C

**MEGJEGYZÉS:** Az **Időbeállítási** funkció kikapcsol.

- a) Nyomja meg a hússzondagombot. Megjelenik és villogni fog az alapértelmezett 63 °C-os hússzondahőmérséklet-beállítás.
- b) Nyomja meg a „FEL” vagy a „LE” gombot a kívánt hússzondahőmérséklet-beállítás növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- c) Újra nyomja meg a Hússzondagombot azután, ha bevitte a kívánt hússzondahőmérséklet-beállítási értéket.
- d) A **Hússzondagomb** megnyomása után a kijelző nem fog tovább villogni, jelezve, hogy a beállítás megtörtént.
- e) Ha a Hússzondafunkciót használjuk, a kijelzőnek a kamra és az aktuális hússzonda aktuális hőmérsékletét kell mutatnia. A sütési ciklus teljes ideje alatt ezek fogják váltogatni egymást.
- f) Ha a kívánt hússzonda-hőmérsékletet elértük:
  - A vezérlőegység automatikusan lecsökkenti a beállított hőmérsékletet 49 °C-ra.
  - A kijelző az aktuális hússzonda-hőmérséklet és a 49 °C között fog váltakozni.
  - A hallható hangjelzés 3 alkalommal sípol, majd 30 másodpercenként 3 alkalommal lesz még hallható a Bekapcsológomb megnyomásáig, vagy amíg el nem éri a maximális 19 óra utáni automatikus kikapcsolást.

- 5) A hússzonda bármikor kihúzható vagy eltávolítható az ételből. Ha a hússzonda nincs bedugva vagy nem éri el a kívánt hússzondahőmérséklet-beállítást, a fűtőelem addig marad áram alatt, amíg a bekapcsológombot meg nem nyomjuk, vagy amíg el nem éri a maximális 19 óra letelte utáni automatikus kikapcsolást.

- 6) **Opció LED-lámpa gomb:** Ez a gomb kapcsolja be és ki a kamralámpát, ha van.

## A hőelemtartó tisztítása:

- Az elemtartó kimélő hatású tisztítószerrel vagy meleg szappanos víztől nedves ronggyal tisztítható.
- Használat előtt szárítsa meg az elektromos vezérlőegységet és a hőelemet.

## A füstölő tárolása:

- Tisztítsa le a sütőrostélyt.
- Tárolja a füstölőt időjárástól védett helyen, vagy takarja le, ha azt nem használja.

## SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM

Samo za uporabo na prostem.

Ne uporabljajte v zaprtih prostorih ali v komercialne namene. Napravo uporabljajte le na dobro prezračujem mestu.



### UPORABNIK

Ta priročnik shranite za morebitne potrebe v prihodnje.

### MONTER/SESTAVLJAVEC:

Ta priročnik izročite uporabniku.

Sestavljalavec oz. lastnik je odgovoren za sestavo, namestitve in vzdrževanje električnega žara za dimljenje.

	<b>OPOZORILO</b>	
<p>Navodilo za uporabo vsebuje pomembne informacije za varno uporabo naprave.</p> <p>Preberite in upoštevajte vse varnostne napotke, navodila za sestavljanje, uporabo in nego, preden pričnete s sestavljanjem naprave in njeno uporabo. Če ne upoštevate navodil proizvajalca, lahko pride do težkih telesnih poškodb in/ali nastanka stvarne škode.</p> <p>Ta naprava je skladna s tehničnimi standardi in varnostnimi predpisi za električne naprave.</p>		

### Uporaba kabljskih podaljškov in varnost

- Za optimalno delovanje žara za dimljenje uporaba kabljskih podaljškov ni priporočljiva.

### Če zaradi lastne varnosti morate uporabiti kabljski podaljšek:

- Uporabljajte samo kable, primerne za zaprte prostore, z nazivnim tokom 10 A.
- Uporabite čim krajši kabljski podaljšek. Ne priključujte dveh kabljskih podaljškov enega za drugim.
- Povezave morajo biti suhe in ne smejo ležati na tleh.
- Kabel ne sme viseti z mize ali drugih predmetov, kjer bi jih lahko dosegli otroci in jih potegnili.



To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi izdelka ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom odrasle osebe. Hranite aparat in njegov napajalni kabel izven dosega otrok mlajših od 8 let



Tega izdelka ni dovoljeno odstranjevati skupaj z gospodinjskimi odpadki. Ta izdelek je treba zavreči pri pristojnem centru za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Z zbiranjem in recikliranjem odpadkov pomagajte pri varčevanju z naravnimi viri in zagotovite, da bo izdelek odstranjen na okolju in zdravju prijazen način.

	<b>OPOZORILO</b>	
<b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA</b>		

- Ta naprava je predvidena za delovanje z napajanjem 220-240 V, 50-60 Hz, izhodna moč 800 W razred I, IPX4
- Napravo priključite le v vtičnico z ozemljitvijo, ki je zaščitena z zaščitnim stikalom na okvarni tok (RCD) z nazivnim okvarnim tokom 30 mA.
- Električni kabel redno preverjajte glede znakov poškodb in obrabe. Če je kabel poškodovan, naprave ne uporabljajte.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečevanja tveganja zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali za to usposobljena oseba.
- Poškodovane ali okvarjene dele zamenjajte le z originalnimi
- nadomestnimi deli Char-Broil. Pokvarjenih delov ne poskušajte popravljati.
- Če se v napravi pojavi ogenj, zavrtite gumb v položaj OFF, izključite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da ogenj ugasne. Za gašenje ognja v tej ali kateri koli drugi električni napravi ne uporabljajte vode.
- Da preprečite opekline, počakajte, da se naprava ohladi, preden pričnete odstranjevati ali čistiti električno krmilje in grelnike.
- Naprave na noben način ne predelujte.
- Napravo uporabljajte samo v skladu s tem priročnikom.
- Naprave ne uporabljajte v prehodih, kjer obstaja nevarnost spotikanja čez kabel.
- Te naprave ne krmilite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

	<b>POZOR</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Uživanje alkohola in zdravil na recept ali brez recepta lahko negativno vpliva na sposobnosti uporabnika za pravilno sestavljanje in varno uporabo naprave.</li><li>• Da preprečite električni udar, pred odstranjevanjem grelnikov in čiščenjem naprave odklopite električni kabel in odstranite električni krmilnik. Električnega krmilnika in grelnikov nikoli ne potaplajte v tekočine.</li><li>• Te naprave ne uporabljajte v istem električnem tokokrogu kot druge električne naprave z visoko močjo.</li></ul>		

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pri uporabi električnih naprav vedno upoštevajte osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:

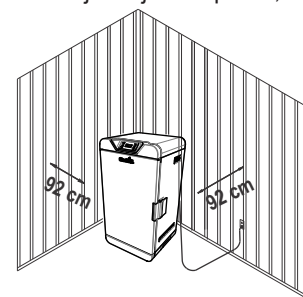
### PREBERITE CELOTNA NAVODILA

- Ne dotikajte se vročih površin z nezaščitnimi dlanmi. Za upravljanje uporabljajte ročice in gumbce.
- Da se zaščitite pred električnim udarom, ne potaplajte kabla, vtiča, krmilnika ali grelnikov v vodo ali kakršno koli drugo tekočino.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Bodite posebej previdni, če napravo uporabljajo otroci oziroma jo uporabljate v njihovi bližini. Otroci in domača živali se nikoli ne smejo zadrževati ob napravi.
- Ta naprava ni igrača.
- Naprave nikoli ne puščajte brez nadzora, ko je vključena.
- Ko naprave ne uporabljate in pred premikanjem ali čiščenjem naprave izvlecite vtič iz vtičnice. Pred sestavljanjem ali razstavljanjem počakajte, da se naprava ohladi.
- Če je kabel ali vtičnik poškodovan ali če aparat ne deluje pravilno ali je poškodovan, aparata ne uporabljajte.
- Uporaba pribora, ki ga ne priporoča proizvajalec naprave, lahko povzroči telesne poškodbe ali poškodbe na napravi. Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.
- Električnega kabla ne polagajte čez ostre robove mize ali kuhinjskih elementov. Električni kabel ne sme biti v stiku z vročimi površinami.
- Napravo vedno uporabljajte le v predviden namen. Ta naprava ni namenjena za ogrevanje in se v ta namen ne sme uporabljati.
- Da preprečite škropljenje po napravi ali padec naprave v vodo, naprave ne uporabljajte manj kot 3 m stran od bazena, jezera ali drugega vodotoka.
- Naprave in električnega krmilnika ne puščajte na dežju in ju hranite na suhem.
- Električni vtičnik naj ne leži na tleh, ampak ga hranite na suhem.
- Pred čiščenjem naprave z vodo in drugimi tekočinami najprej odklopite električni krmilnik in odstranite grelnike.
- **NE UPORABLJAJTE OGLJA.** Naprava ni predvidena za uporabo z ogljem. Ogenj v napravi povzroči nevarno situacijo in lahko poškoduje napravo.
- Gorivo, kot so ogljeni briketi ali gorljive tekočine, se s to napravo ne sme uporabljati.
- Naprava je med uporabo in po uporabi vroča. Uporabite izolirane kuhinjske rokavice in pribor z dolgim ročajem, da se zaščitite pred vročimi površinami in škropljenjem vročih tekočin.
- Ko uporabljate napravo, ne uporabljajte ali shranjujte vnetljivih tekočin, kot sta bencin ali kerozin, bližje kot 7 metrov od naprave. Okolico naprave ohranjajte v čistem stanju in brez vnetljivih snovi.
- Med uporabo naprave ne premikajte.
- Med uporabo mora naprava stati na ravni, trdni površini v okolju brez prisotnosti vnetljivih snovi.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.

### NAVODILA ZA UPORABO SHRANITE

## Splošno o varnosti

1. Ne dotikajte se vročih površin z nezaščitnimi dlanmi. Za prestavljanje uporabite ročaj na hrbtni strani naprave. **OPOMBA:** Ročaj na hrbtni strani ni namenjen dviganju naprave.
2. Naprave nikoli ne puščajte brez nadzora, ko je vključena.
3. Otroci naj se ob napravi ne zadržujejo niti ko je vroča niti ko je hladna.
4. Za pripravo hrane uporabljajte pribor z dolgim ročajem.
5. Pred premikanjem, čiščenjem ali shranjevanjem naprave, počakajte, da se ohladi.
6. Naprave ne uporabljajte pod streho.
7. Naprava naj bo najmanj 1 m stran od zidov ali stebrov.
8. Samo za domačo uporabo na prostem. Ne uporabljajte v zaprtih prostorih ali v komercialne namene.
9. Ko uporabljate napravo, ne uporabljajte ali shranjujte vnetljivih tekočin, kot sta bencin ali kerozin, bližje kot 6 metrov od naprave.
10. Napravo shranjujte v prostoru, zaščitenu pred vremenskimi vplivi ali pa jo prekrijte, ko je ne uporabljate.
11. Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.
12. Sestavljaivec oz. lastnik je odgovoren za sestavo, namestitev in vzdrževanje električnega žara za dimljenje.
13. Rešetke za peko ne prekrivajte s kovinsko folijo. To lahko povzroči pregrevanje in poškoduje napravo.
14. Pladenj za odcejanje uporabljajte samo v skladu z navodili. Ne polagajte ga na rešetko za peko med uporabo naprave.
15. Zaboju za dimljenje se **MORA** vedno uporabljati.
16. V zaboju za dimljenje **NE PUŠČAJTE** starega lesnega pepela. Po vsaki uporabi izpraznite zaboj za dimljenje.
17. Hladen pepel zavijte v kovinsko folijo, ga čez noč pustite prelitega z vodo in ga nato zavrzite v posodo za negorljive odpadke.





## Uporaba in nega vašega žara za dimljenje



### Pred prvo uporabo žara za dimljenje:

- Z naprave odstranite vso embalažo in prodajne nalepke. Za odstranjevanje nalepk ne uporabljajte ostrih predmetov.
- Operite rešetke za peko s toplo milnico in jih temeljito splaknite ter posušite.

### Pred vsako uporabo žara za dimljenje:


- Žar za dimljenje uporabljajte samo na trdni in ravni podlagi, da se ne prevrne. Naprave **NE PREMKAJTE** po neravnih površinah.
- Da preprečite izpad varovalk, ohranjajte električni krmilnik na suhem in ne uporabljajte drugih naprav v istem električnem tokokrogu.
- Pred vsako uporabo preverite, ali je pladenj za odcejanje prazen in ali je pravilno vstavljen.
- Da se hrana ne bi sprijemala na rešetke, jih pred uporabo namažite z rastlinskim oljem ali sprejem na osnovi rastlinskega olja.
- Rešetke za peko **NE PREKRIVAJTE** s kovinsko folijo.

	<b>OPOZORILO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Če ne upoštevate navodil proizvajalca, lahko pride do težkih telesnih poškodb in/ ali nastanka stvarne škode.</li> <li>• Pri uporabi naprave bodite previdni.</li> <li>• Pred sestavljanjem in uporabo tega žara za dimljenje preberite in upoštevajte vse informacije in varnostne napotke v tem uporabniškem priročniku.</li> </ul>		



	<b>POZOR</b>	
<p>Za čiščenje žara za dimljenje ne uporabljajte ostrih predmetov. Za čiščenje keramičnih rešetk in telesa žara za dimljenje ne uporabljajte abrazivnih čistil za pečice, jeklene volne ali kovinskih ščetk. Ta sredstva lahko poškodujejo površine.</p> <p>Poškodovane dele zamenjajte izključno z originalnimi.</p>		

#### Varnostni nasveti

- Če imate kakršne koli težave z napravo, si preberite razdelek »Odpravljanje napak«.
- Napravo pogosto očistite, po možnosti po vsaki peki. Če za čiščenje kuhalnih površin naprave uporabljate ščetko, se pred uporabo žara za dimljenje prepričajte, da po čiščenju na površinah ni ostankov ščetin. Čiščenje naprave, ko je še vroča, ni priporočljivo.
- **NE ODPIRAJTE** žara za dimljenje med delovanjem, če to ni nujno potrebno. Pri odprtih vratcih bo toplota uhajala in s tem se bo podaljšal čas peke.
- **NE UPORABLJAJTE OGLJA.** Naprava ni predvidena za uporabo z ogljem. Ogenj v napravi povzroči nevarno situacijo in lahko poškoduje napravo. Za ustvarjanje vonja po dimu uporabljajte **lesne sekance**.

	<b>NEVARNOST</b>	
<p>Če se v napravi pojavi ogenj, izključite napravo iz električnega omrežja in počakajte, da ogenj ugasne. Za gašenje ognja v tej ali kateri koli drugi električni napravi ne uporabljajte vode.</p> <p>Pred čiščenjem žara za dimljenje izvlecite vtič iz vtičnice, da preprečite električni udar. Električnega krmilnika in grelnikov nikoli ne potaplajte v tekočine.</p>		

- Žar za dimljenje čistite z neabrazivnimi čistili.
- Rešetke za peko, pladenj za vodo, termometer za meso in pladenj za odcejanje redno čistite s toplo milnico ali raztopino vode in sode bikarbone. Za trdovratne madeže uporabite neabrazivni pralni prašek. Če za čiščenje kuhalnih površin naprave uporabljate ščetko, se pred uporabo žara za dimljenje prepričajte, da po čiščenju na površinah ni ostankov ščetin. Čiščenje naprave, ko je še vroča, ni priporočljivo.
- Po vsaki uporabi očistite površino termostatov. Na zadnji steni v notranjosti žara za dimljenje se nahajata dva termostata.
- Če je vaš žar za dimljenje opremljen z okencem, za čiščenje okenca uporabite neabrazivno čistilo. Uporabite čistilo, ki je primerno za čiščenje steklokeramičnih kuhalnih plošč. Steklo je kaljeno in se pri običajni uporabi ne bo zlomilo.
- Zaboj za dimljenje čistite dovolj pogosto, da preprečite nabiranje pepela, ostankov in prahu.
- Hladen pepel zavijte v kovinsko folijo, ga čez noč pustite prelitega z vodo in ga nato zavržite v posodo za negorljive odpadke.
- Tesnilo vrat po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo, da ohrani svojo funkcijo.

	<b>OPOZORILO</b>	
<p><b>Za varno uporabo vaše naprave in za preprečevanje resnih poškodb:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uživanje alkohola in zdravil na recept ali brez recepta lahko negativno vpliva na sposobnosti uporabnika za pravilno sestavljanje in varno uporabo naprave.</li> <li>• Med uporabo mora naprava stati na ravni, trdni površini v okolju brez prisotnosti vnetljivih snovi.</li> <li>• Naprave ne puščajte brez nadzora. Otroci in domače živali se nikoli ne smejo zadrževati ob napravi.</li> <li>• Med uporabo naprave ne premikajte.</li> <li>• Ta naprava ni namenjena za ogrevanje in se v ta namen ne sme uporabljati.</li> <li>• Naprava je med uporabo in po uporabi vroča. Uporabite izolirane kuhinjske rokavice in pribor z dolgim ročajem, da se zaščitite pred vročimi površinami in škropljenjem vročih tekočin.</li> <li>• Okolico naprave ohranjajte v čistem stanju in brez vnetljivih snovi.</li> <li>• V področju uporabe naprave ne hranite vnetljivih snovi, bencina in drugih vnetljivih plinov in tekočin.</li> <li>• Napravo uporabljajte le na dobro prezračenem mestu.</li> </ul>		



### Uporabniki v večstanovanjskih stavbah:

Pri upravi vaše večstanovanjske stavbe se pozanimajte o pravih glede uporabe električnega žara za dimljenje in protipožarnih ukrepih. Napravo uporabljajte le, če je to dovoljeno.

	<b>POZOR</b>	
<b>VROČE POVRŠINE!</b>		
<p>Med uporabo se <b>NE DOTIKAJTE</b> ročaja zaboja za dimljenje. Ročaj se lahko močno segreje in povzroči opekline. Če se že morate dotakniti ročaja med uporabo, obvezno uporabite primerne varnostne rokavice.</p>		

### Varnost hrane

Varnost hrane je zelo pomemben del uživanja izkušnje priprave hrane na prostem. Da zaščitite hrano pred škodljivimi bakterijami, upoštevajte naslednje štiri osnovne korake:

**Čiščenje:** Umijte roke, operite pribor in površine z vročo milnico pred in po rokovanju s svežim mesom in perutnino.

**Ločevanje:** Ločite surovo meso in perutnino od gotovo pripravljenih jedi, da preprečite navzkrižno kontaminacijo. Za odstranjevanje pripravljene hrane uporabljajte čiste pladnje in pribor.

**Priprava hrane:** Meso in perutnino pripravite na primerni temperaturi, da uničite bakterije. Uporabite termometer za meso, da zagotovite pravilno notranjo temperaturo mesa.

**Ohlajevanje:** Pripravljeno hrano in ostanke hrane nemudoma zamrznite.

### Kako veste, da je meso dobro pečeno

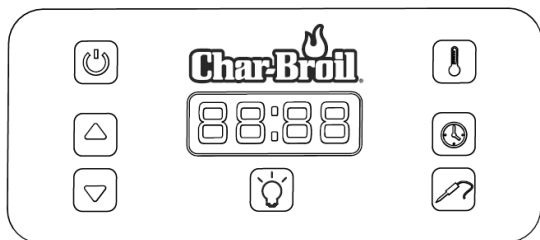
- Meso in perutnina, ki ju pripravljate v tem žaru za dimljenje, se pogosto zelo hitro rjavo obarva na površini. Uporabljajte samo odmrznjeno meso in termometer za meso, da se prepričate, da je notranjost mesa dosegla primerno temperaturo in meso prerežite, da preverite, ali ni morda še surovo.
- Priporočamo, da ima meso temperaturo najmanj 4,4 °C preden ga daste v žar.
- Cel piščanec mora doseči najmanj 74 °C. Sok iz mesa mora biti prozoren in čist, meso pa ne sme biti roza barve.
- Goveje, svinjske in jagnječje zrezke, pečenke in svinjske zarezbrnice je treba peči do temperature 71 °C
- NIKOLI ne pecite mesa ali perutnine samo delno in dokončajte peko kasneje. Hrano v celoti specite, da uničite škodljive bakterije.
- Uporabite termometer za meso, da zagotovite pravilno notranjo temperaturo mesa.








### Čiščenje žara za dimljenje:

Obloge zažganih maščob in delcev hrane bodo zmanjšale kakovost peke žara za dimljenje. Da ohranite optimalno zmogljivost:

- Očistite zunanost in notranost aparata najmanj enkrat na sezono, če ga uporabljate pogosto, pa večkrat.
- Napravo najbolje očistite tako, da obloge odstranujete od zgoraj navzdol proti dnu žara.
- Uporabite blago čistilo ali vročo milnico, nežno zdrgnite notranje površine žara za dimljenje s plastično ščetko ali ščetko z naravnimi ščetinami.

## Navodila za uporabo upravljalne plošče



-  **Tipka za vklop/izklop** - za vklop in izklop žara za dimljenje
-  **Puščica navzgor** - povečanje časa/povišanje temperature
-  **Puščica navzdol** - zmanjšanje časa/znižanje temperature
-  **Tipka za temperaturo** - za nastavev temperature peke
-  **Tipka za čas** - za nastavev časa peke
-  **Tipka za tipalo za meso** - preklopi vnos za nastavev temperature temperaturnega tipala za meso
-  **Luč** - vklop/izklop

- Prikaz temperature na upravljalni plošči lahko niha za 5–8 °C gor in dol, ker naprava z vkapljanjem in izklapljanjem grelnikov prilagaja pravilno temperaturo za peko.
- Enkrat pritisnete na **tipko za vklop/izklop** in naprava je zdaj pripravljena sprejemati nastavitve preko **tipke za temperaturo, tipke za čas** in/ali **tipke za tipalo za meso**.
- Če napravo vključite in je nato ne upravljate več kot 19 ur, se bo naprava samodejno izključila.
- V krmilnik se vnašajo in na njem izpisujejo temperature v °C, čas v obliki zapisa 00:00 (ure:minute) in temperatura tipala za meso v °F. Prikaz temperature je mogoče spremeniti
- Iz °C v °F s hkratnim pritiskom na puščični tipki **GOR** in **DOL** za 3 sekunde. Na enak način lahko spremenite prikaz temperature iz °F v °C.
- Grelniki pričnejo greti šele, ko vnesete vrednosti za **temperaturo in čas** ali **tipalo za meso in temperaturo**. **OPOMBA:** Izbrati je treba med nastavitvijo časa ali temperaturo tipala za temperaturo mesa. Ti dve funkciji ne moreta delovati hkrati.
- Če tipalo za meso ni priključeno, je funkcija delovanja s tipalom za temperaturo mesa onemogočena.

### 1) Sezoninganje žara za dimljenje:

**OPOMBA:** Pred prvo uporabo žara za dimljenje ga je treba sezoningati.

- a) Preverite, ali je pladenj za vodo vstavljen **BREZ VODE** in da je vstavljen zaboja za dimljenje brez lesnih sekancev.
- b) **Vtaknite vtičnik aparata v vtičnico.** Takoj se aktivira zaslon. Ko priključite vtič v vtičnico, se zasliši pisk.
- c) Ko enkrat pritisnete na **tipko za vklop**, je krmilna enota pripravljena na delovanje.
- d) Pritisnite **tipko za temperaturo** in s tipkama »GOR« in »DOL« nastavite temperaturo na **135°C**, kar je maks. nastavev.
- e) Pritisnite **tipko za čas** in s tipkama »GOR« in »DOL« nastavite čas na 2 uri.

(Nadaljevanje na naslednji strani)

## Navodila za uporabo upravljalne plošče (nadaljevanje)

- f) Po preteku 2 ur izključite žar za dimljenje in počakajte, da se ohladi.
- g) Ko je postopek sezoniranja končan, je vaš žar za dimljenje pripravljen na uporabo.



**POZOR:** Žar za dimljenje se med uporabo segreje. Pri seganju v žar za dimljenje nosite zaščitne rokavice.

### Uporaba zaboja za dimljenje:

Z zabojem za dimljenje lahko vaši hrani podarite edinstven vonj po dimu. Enostavno napolnite zaboja za dimljenje z lesnimi sekanci do želene višine in ga vstavite nazaj v njegovo mesto, preden pričnete predgrevati žar za dimljenje. Količina lesnih sekancev v zaboju za dimljenje je odvisna od predvidene dolžine peke. Različne vrste lesnih sekancev dajejo različne arome. Glejte vodič za peko za količino lesnih sekancev in predvideni čas peke ter podrobnosti o aromah.

### OPOMBA:

- Zaboja za dimljenje je predviden samo za lesne sekance ali pelete. Ne uporabljajte drv.
- Žar za dimljenje vselej uporabljajte z vstavljenim zabojem za dimljenje, ne glede na to, ali so v njem lesni sekanci ali ne. Med peko ne odstranjujte zaboja za dimljenje ali polnite sekancev vanj.

### Uporaba pladnja za vodo:

Vaš aparat je opremljen s pladnjem za vodo. Pladenj za vodo je namenjen ohranjanju vlažnosti hrane med peko. Pred uporabo napolnite pladenj za vodo s toplo vodo (hladna voda lahko preveč zniža temperaturo žara) do oznake za maksimalno količino vode in ga vstavite na njegovo mesto. Pazite, da pladenj za vodo ne napolnite preveč.

### OPOMBA:

- Za dimljenje uporaba vode ni nujno potrebna.
- Žar za dimljenje vselej uporabljajte z vstavljenim pladnjem za vodo (tudi med predgrevanjem), ne glede na to, ali je v njem voda ali ne. Med peko nikoli ne odstranjujte pladnja za vodo.
- Če je med peko treba doliti vodo v pladenj za vodo, vedno dolivajte skozi luknjo v sestavu pladnja za odcejanje. Pri dolivanju vode v pladenj za vodo pazite, da vode ne pride v stik z grelnikom. V tem primeru lahko pride do resne škode na napravi, vključno z ognjem in kratkim stikom.

### Peke z vašim žarom za dimljenje -

**OPOMBA:** Žar za dimljenje vedno predgrejte z vstavljenim zabojem za dimljenje in lesnimi sekanci, če jih boste uporabili.

#### 1) Nastavev predgrevanja

- a) Pritisnite **tipko za temperaturo**.
- b) Za nastavev temperature uporabite tipki »GOR« in »DOL«, dokler se na zaslonu ne prikaže napis »PH«. Spustite tipko. Napis »PH« utripa.
- c) Znova pritisnite **tipko za temperaturo**. Napis na zaslonu neha utripati in kaže »PH«, kar pomeni, da je predgrevanje nastavljeno.
- d) Med predgrevanjem je na zaslonu prikazano besedilo »PH«, temperatura med predgrevanjem ne bo prikazana.
- e) Naprava samodejno prične s ciklom predgrevanja.

## Nadaljevanje

- f) Cikel predgrevanja traja 40 minut.
- g) Po 40 minutah se predgrevanje izključi:
  - Naprava samodejno zniža temperaturo v notranjosti.
  - Na zaslonu utripa prikaz »00:00« (temperatura ni prikazana)
  - Zasliši se zvočni signal - najprej 3 piski in nato 3 piski vsakih 30 sekund.
- h) Da začnete uporabljati žar za dimljenje, uporabite **tipko za temperaturo, tipko za tipalo za meso ali tipko za čas.**

**OPOMBA:** Če po začetnih 40 minutah predgrevanja ne nastavite režima za peko, se naprava po nadaljnjih 60 minutah samodejno izključi (40 minut predgrevanja + 1 ura = 100 minut)

**POMEMBNO:** Pri peki morata biti pladenj za vodo in zaboj za dimljenje vedno vstavljeni, tudi če sta prazna.

## 2) Uporaba tipke za temperaturo

Območje prikaza 38°C - 135°C

- a) Pritisnite **tipko za temperaturo**. Prikazana je privzeta nastavev temperature 93°C.
- b) Za nastavev temperature peke uporabite tipki »GOR« in »DOL«. (Na zaslonu se samodejno prikaže sprememba nastavljenega temperature in se zaustavi na nastavljeni temperaturi, ko tipko spustite.)
- c) Ko je nastavljena zelena temperatura, znova pritisnite **tipko za temperaturo**. Po pritisku na tipko za temperaturo zaslon neha utripati, kar pomeni, da je temperatura nastavljena.

## 3) Uporaba tipke za čas

Območje prikaza 00:00 – 19:00 ur.

**OPOMBA:** Pri uporabi z nastavitvijo časa je funkcija **tipala za meso** onemogočena.

- a) Pritisnite **tipko za čas** in prikaz »00:00« bo utripal.
- b) S tipkama »GOR« in »DOL« nastavite čas v urah (»00:00«) v 1-urnih korakih. (Prikaz na zaslonu še vedno utripa.) Na zaslonu se samodejno prikaže sprememba nastavljenega časa in se zaustavi na nastavljenem času, ko tipko spustite.
- c) Ko ste nastavili zeleni čas, znova pritisnite **tipko za čas**. Po pritisku na **tipko za čas** zaslon neha utripati, kar pomeni, da je ura (»00:00«) nastavljena.
- d) Razdelek za minute še vedno utripa(»00:00«), saj minute še niso nastavljene.
- e) S tipkama »GOR« in »DOL« nastavite čas v minutah (»00:00«). Prikaz na zaslonu še vedno utripa.
- f) Ko ste nastavili zeleni čas v minutah (»00:00«), znova pritisnite **tipko za čas**. Po pritisku na **tipko za čas** zaslon neha utripati, kar pomeni, da je ura (»00:00«) nastavljena.
- g) Ko pritisnete **tipko za čas** v prejšnjem koraku, časovnik prične odšteti čas.
- h) Pri peki na čas je na zaslonu prikazana nastavljena temperatura peke in dejansko pretečeni čas (odštevanje). Prikaza se med peko izmenjujeta.
- i) Ko nastavljeni čas poteče:
  - Krmilnik samodejno zniža temperaturo v notranjosti na 49 °C.
  - Na zaslonu bo izmenično prikazano 00:00 in 49°C, kar pomeni, da je čas potekel.

- Zasliši se zvočni signal - najprej 3 piski in nato 3 piski vsakih 30 sekund, dokler ne pritisnete **tipke za vklop/izklop** ali dokler ne poteče 19 ur, nakar se naprava samodejno izključi.

## 4) Tipka za tipalo za meso

Območje prikaza 10 °C do107 °C

**OPOMBA:** Pri uporabi s tipalom za meso je funkcija **nastavitve časa** onemogočena.

- a) Pritisnite tipko za **tipalo za meso**. Prikaže se privzeta temperatura tipala za meso 63 °C in na zaslonu utripa.
- b) S tipkama »GOR« in »DOL« nastavite želeno temperaturo tipala za meso.
- c) Ko je nastavljena zelena temperatura tipala za meso, znova pritisnite **tipko za tipalo za meso**.
- d) Po pritisku na tipko za **tipalo za meso** zaslon neha utripati, kar pomeni, da je temperatura nastavljena.
- e) Pri peki s tipalom za meso sta na zaslonu prikazani nastavljena temperatura žara in dejanska temperatura tipala za meso. Prikaza se med peko izmenjujeta.
- f) Ko je zelena temperatura mesa dosežena:
  - Krmilnik samodejno zniža temperaturo v notranjosti na 49 °C.
  - Zaslon bo izmenično prikazoval dejansko temperaturo mesa in 49 °C.
  - Zasliši se zvočni signal - najprej 3 piski in nato 3 piski vsakih 30 sekund, dokler ne pritisnete **tipke za vklop/izklop** ali dokler ne poteče 19 ur, nakar se naprava samodejno izključi.

- 5) Tipalo za meso lahko kadarkoli odklopite ali odstranite iz mesa. Če tipalo za meso ni priključeno ali če temperature mesa ni mogoče doseči, grelniki ostanejo vključeni, dokler ne pritisnete **tipke za vklop/izklop** ali dokler ne poteče 19 ur.

- 6) **Izbirna osvetljena tipka LED:** S to tipko vključite in izključite luč v napravi, če je vgrajena.

## Čiščenje nosilcev grelnikov:

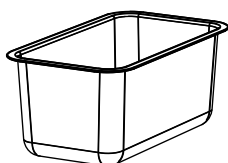
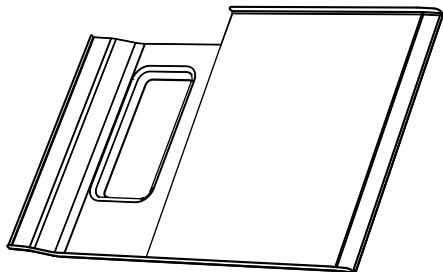
- Nosilce grelnikov lahko čistite z vlažno krpo in blagim čistilom ali z vročo milnico.
- Pred uporabo naprave se morajo električni krmilnik in grelniki v celoti posušiti.

## Shranjevanje žara za dimljenje:

- Očistite rešetke za peko.
- Napravo shranjujte v prostoru, zaščitenem pred vremenskimi vplivi ali pa jo prekrijte, ko je ne uporabljate.

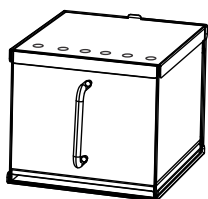
## What's in the Box - Model 21202009

- B. Drip Pan
- B. Plateau d'égouttement
- B. Auffangwanne
- B. Vaschetta di raccolta
- B. Pánev na odkapávání
- B. Odkvapávací plech



- C. Water Pan
- C. Bac à eau
- C. Vaschetta dell'acqua
- C. Wasserwanne
- C. Pánev na vodu
- C. Panva na vodu

- E. Cooking Grates (4)
- E. Grilles de cuisson (4)
- E. Grillroste (4)
- E. Griglie di cottura (4)
- E. Riste (4)
- E. Rošty na pečení (4)
- E. Grilovacie mriežky (4)

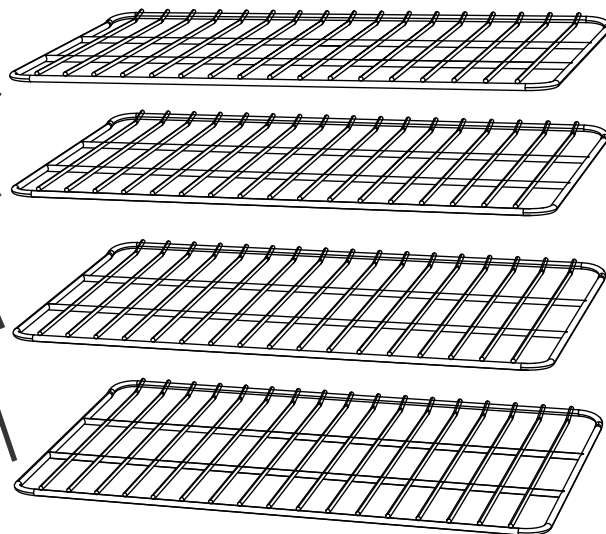
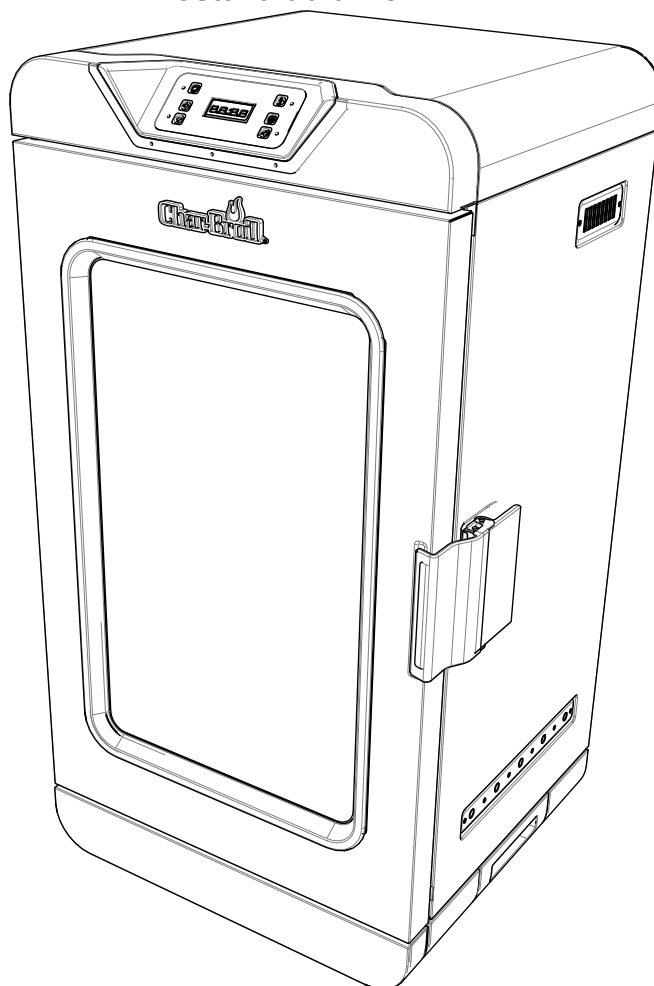


- D. Smoker Box
- D. Boîtier du fumoir
- D. Räucherbox
- D. Box affumicatore
- D. Generátor kouře
- D. Aromatizačný box



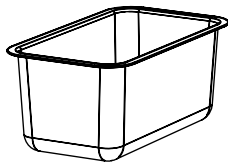
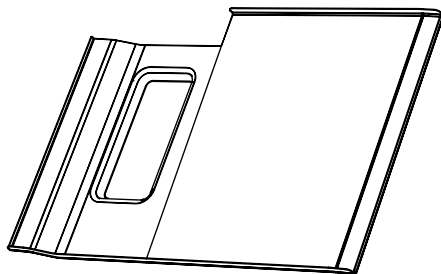
- F. Meat Probe
- F. Sonde à viande
- F. Fleisch-Prüfsonde
- F. Sonda carni
- F. Kødsonde
- F. Sonda na maso

- A. Smoker Assembly
- A. Ensemble du fumoir
- A. Smoker-Baugruppe
- A. Corpo dell'affumicatore
- A. Samling af røgeovn
- A. Sestavení udirny
- A. Zostava udiarne

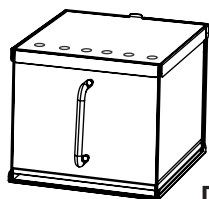


## What's in the Box - Model 21202009

- B. Tavă de scurgere  
 B. Bandeja de goteo  
 B. Droppskål  
 B. Dreypisbakki
- B. Tiputusastia  
 B. Bandeja coletora  
 B. Csepptálca  
 B. Odcejalni pladenj



- C. Vatnspanna  
 C. Vattenskål  
 C. Bandeja de agua  
 C. Tavă pentru apă  
 C. Vesiaastia  
 C. Recipiente da água  
 C. Viztálca  
 C. Pladenj za vodo

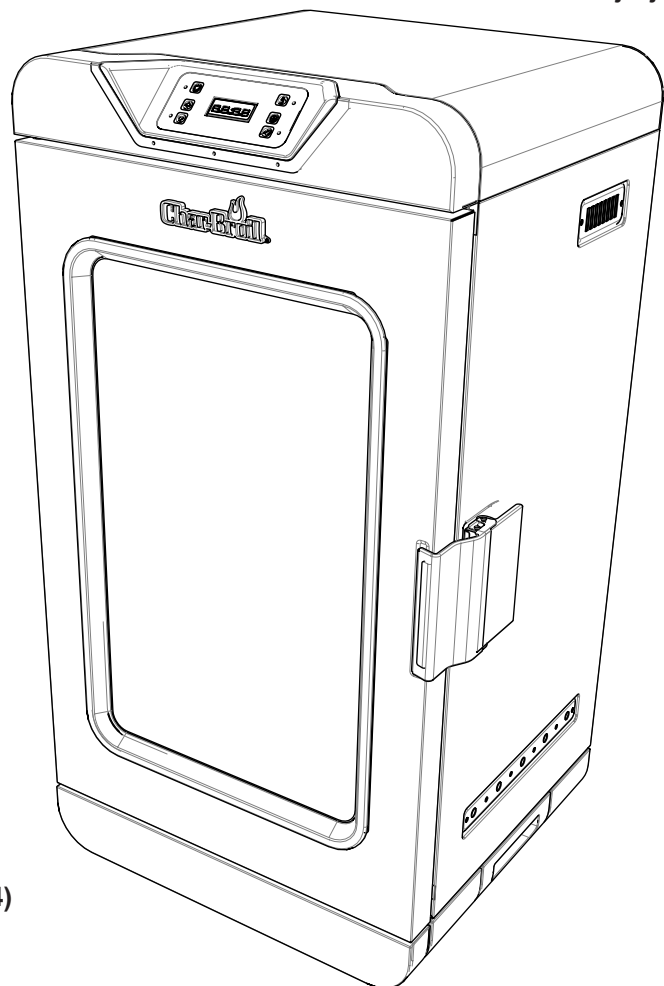


- D. Reykingarkassinn  
 D. Smokerbox  
 D. Caja de ahumado  
 D. Cutie de afumare  
 D. Savustinpesä  
 D. Caixa do fumeiro  
 D. Füstölődoboz  
 D. Zabož za dimljenje

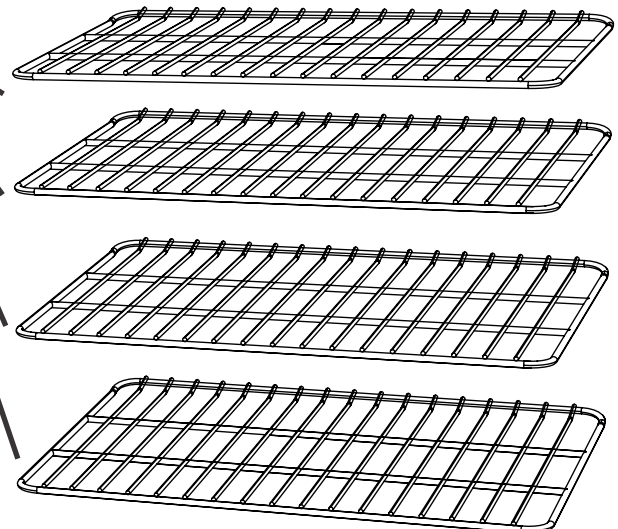


- F. Köttermometer  
 F. Kjöthitamælir  
 F. Sonda para carne  
 F. Tipalo za meso
- F. Termometru de carne  
 F. Lämpömittari  
 F. Sonda para Carne  
 F. Hússzonda

- A. Ansamblul afumătorului  
 A. Ensemble del ahumador  
 A. Smokerenheten  
 A. Samsetning grills
- A. Savustin Kokoaminen  
 A. Conjunto do smoker  
 A. Füstölőegység  
 A. Žar za dimljenje

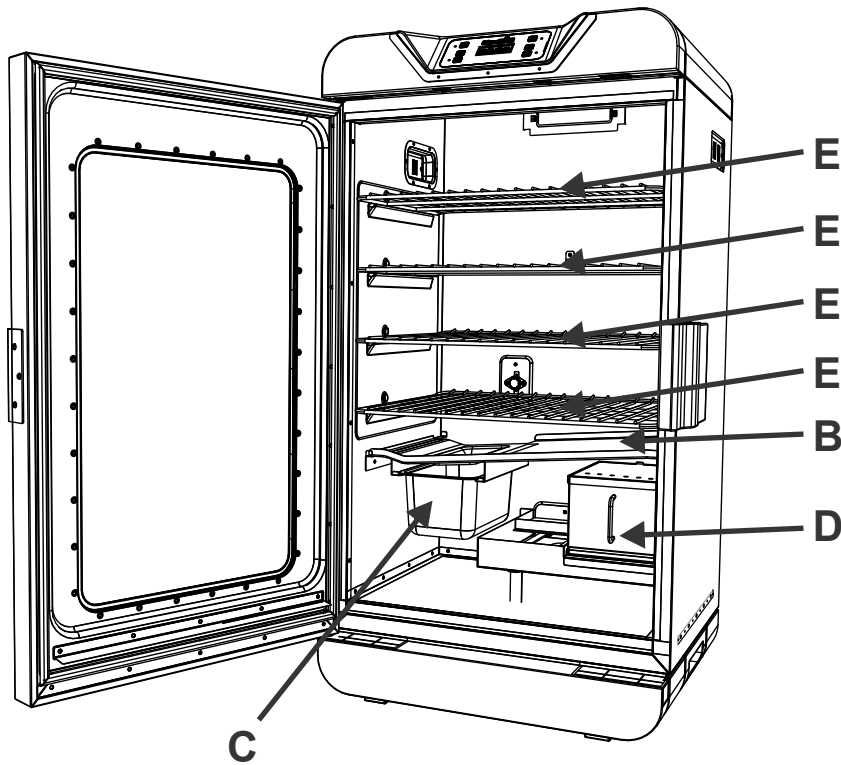
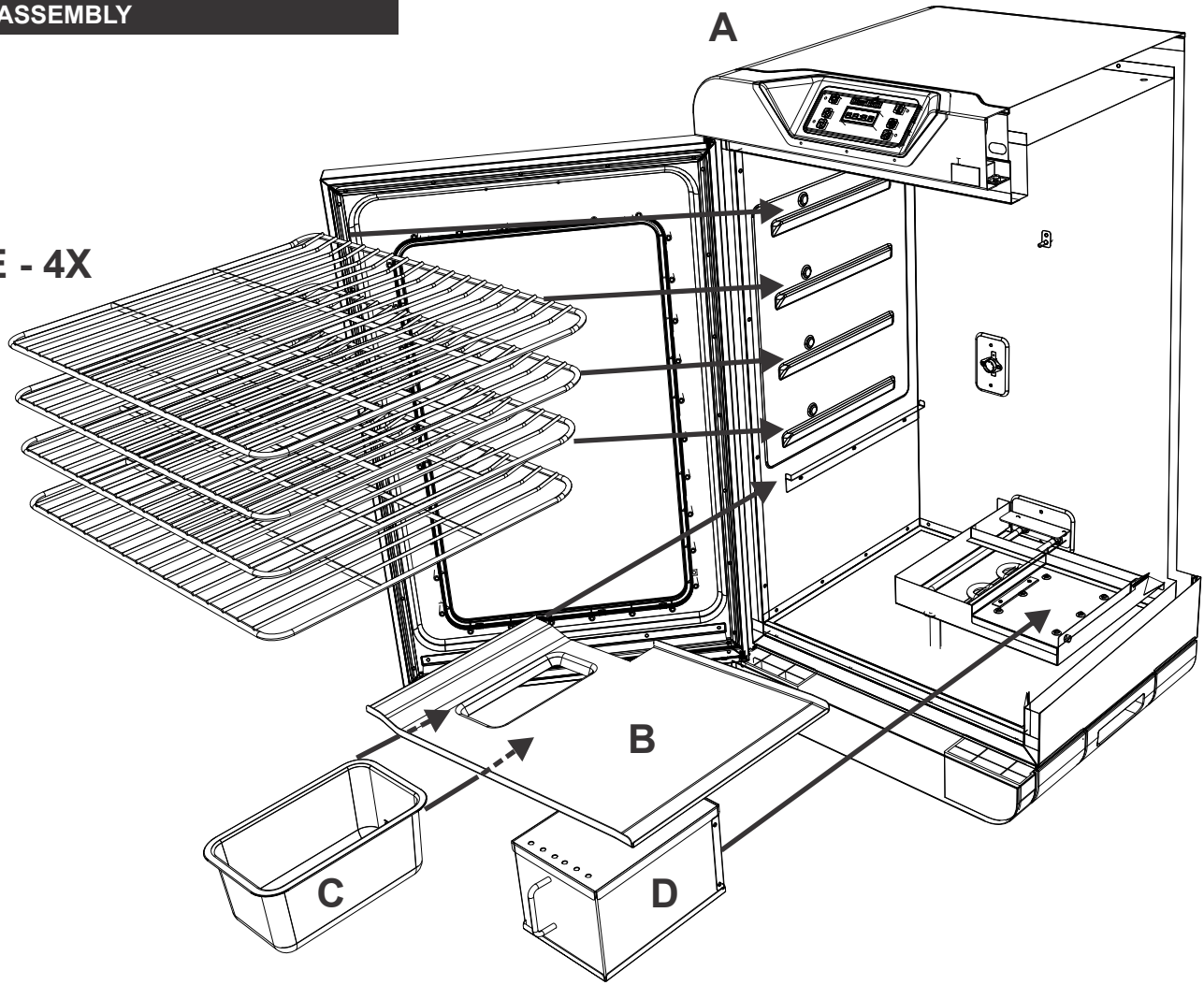


- E. Rejillas de cocción (4)  
 E. Matlagningsgaller (4)  
 E. Eldunargrindur (4)  
 E. Grile de gătire (4)  
 E. Paistoritilät (4)  
 E. Grelhas de cozedura (4)  
 E. Sütőrostélyok (4)  
 E. Rešetke za žar (4)



**ASSEMBLY**

**E - 4X**



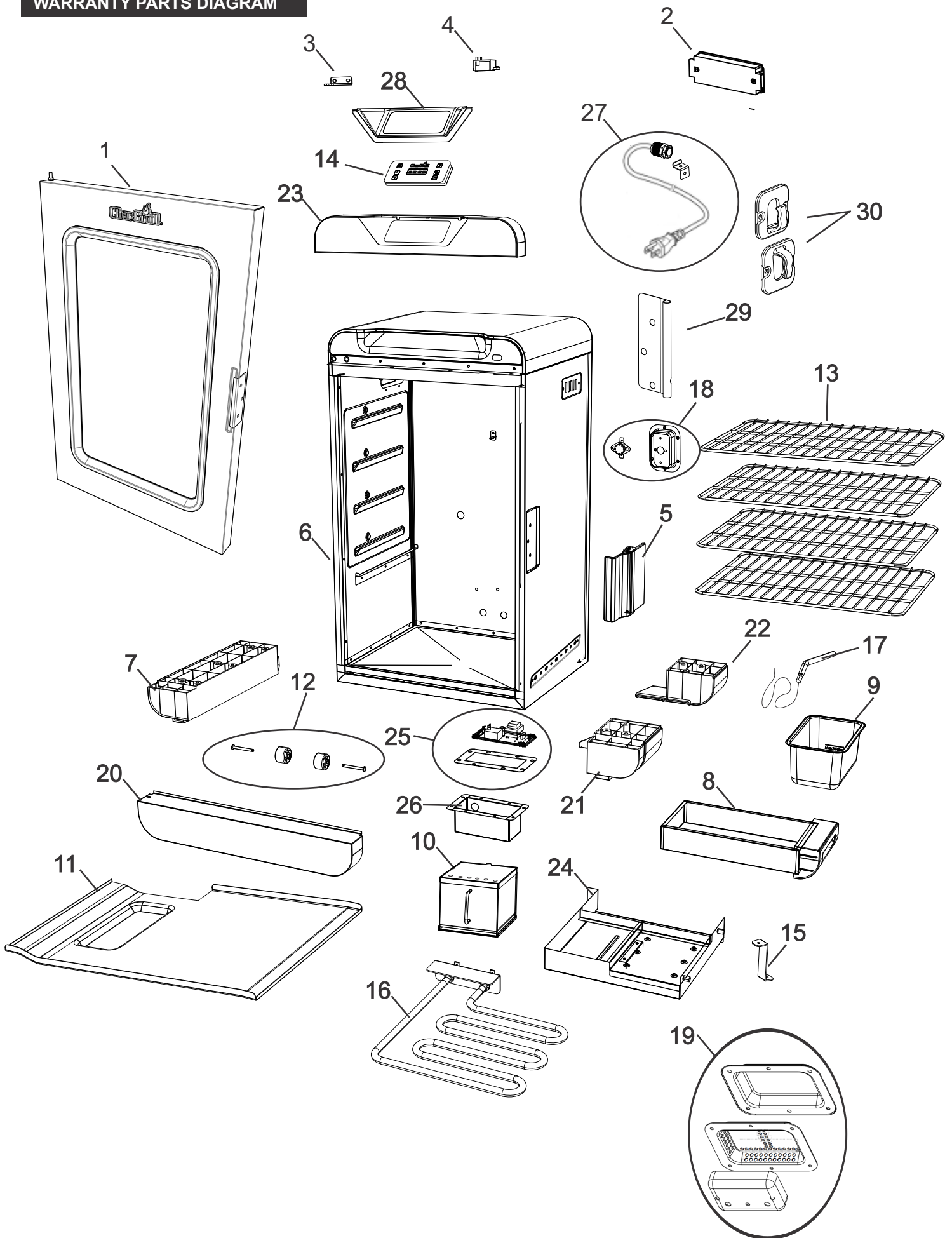
## PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY
2	1	LED LIGHT KIT
3	1	DOOR HINGE BRACKET KIT
4	1	MEAT PROBE HOUSING
5	1	DOOR LATCH ASSEMBLY
6	1	SMOKER BODY ASSEMBLY
7	1	LEFT LEG
8	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
9	1	WATER PAN
10	1	SMOKER BOX
11	1	DRIP PAN ASSEMBLY
12	2	WHEEL KIT
13	4	COOKING GRATE
14	1	CONTROL PANEL DISPLAY KIT
15	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR SUPPORT
16	1	HEATING ELEMENT
17	1	MEAT PROBE
18	1	THERMOSTAT KIT
19	1	HEATING ELEMENT BACK HOUSING KIT
20	1	FRONT FASCIA, LOWER
21	1	RIGHT LEG, FRONT
22	1	RIGHT LEG, REAR
23	1	CONTROL PANEL FASCIA KIT
24	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR
25	1	POWER BOARD KIT
26	1	POWER BOARD HOUSING
27	1	POWER SUPPLY CORD KIT
28	1	CONTROL PANEL HOUSING
29	1	OUTSIDE MEAT PROBE HOLDER
30	1	CORD WRAP

### NOT Pictured

...	1	PRODUCT GUIDE, EUROPE
...	1	ELECTRICAL REPLACEMENT MANUAL (ONLINE ONLY)
...	1	CONTROL PANEL STICKER

**WARRANTY PARTS DIAGRAM**





## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Smoker not heating	Smoker is not plugged in	Plug in Smoker (beep will sound when plugged in)
	No power	Turn the Smoker OFF and unplug from outlet
		Check or replace in this order
		Check for tripped household circuit breakers. Reset or replace if necessary using a socket-outlet having an earthing ground and protected by circuit breaker with a rated fault operating current (RCD) having a maximum rating of 30 mA.
		Try a different outlet, preferably on a different circuit.
		Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary
		Unplug control panel connections and reconnect. Replace Control Panel Display Kit if necessary
		Unplug power board connections and reconnect. Replace Power Board Kit if necessary
	Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement	
	Faulty heating element	Turn the Smoker OFF and unplug from outlet
		Check or replace in this order
		Unplug heating element connections and reconnect
		Replace heating element
		Replace Thermostat Kit
Replace Control Panel Display Kit		
Replace Power Board Kit		
Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement		
Circuit breaker trips or fuse blows	Another appliance plugged into same circuit as the smoker	Do not use other electrical appliances on the same circuit
	Moisture or water in controller or electrical connections	Keep all electrical connections dry. Do not operate smoker when raining
	Poor electrical connections	Turn the Smoker OFF and unplug from outlet
		Check or replace in this order
		Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary
Replace Power Supply Cord Kit		
Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement		
No display	Faulty control panel	Turn Smoker OFF and unplug from outlet
		Check or replace in this order
		Unplug smoker and plug back into outlet (beep will sound when plugged in)
		Unplug thermostat connections and reconnect. Replace Thermostat Kit if necessary
		Unplug control panel connections and reconnect. Replace Control Panel Display Kit if necessary
Unplug power board connections and reconnect. Replace Power Board Kit if necessary		
Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement		
Smoker will not cook properly	Door of smoker is left open.	Close door on smoker while cooking
	Insufficient preheat	Always use controller PH setting before cooking
	Inappropriate extension cord.	Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 10 amperes or more, Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together. A 12 or 14 gauge extension cord of 50 ft. or less is acceptable.
Flare-ups	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before cooking
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) temperature as needed
	Grease build up	Clean smoker, cooking grates, drip pan, grease tray and water pan
Persistent grease fire	Grease trapped by food build up	Turn the Smoker OFF and unplug from outlet. Keep door open and let fire burn out.
		Do not apply water to fire. Personal injury may result.
		After smoker cools, clean smoker, cooking grates, drip pan, grease tray and water pan.

## Troubleshooting

### Error Codes

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Err1	<p>Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is turned to off.</p> <p>Blinking "Err1" appears when you press the Power Button when starting your smoker.</p> <p>Blinking "Err1" appears when you press the Temp Button on your smoker.</p> <p>Blinking "Err1" appears when you press any buttons on your smoker.</p> <p>Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement</p>	<p>Turn Smoker OFF and unplug from outlet</p> <p>Replace Thermostat Kit</p>
Err2	<p>Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is pressed</p> <p>Blinking "Err2" appears when you press the Power Button when starting your smoker</p> <p>Blinking "Err2" appears when you preheat your smoker</p>	<p>Turn Smoker OFF and unplug from outlet</p> <p>Check or replace in this order</p> <p>Replace Thermostat Kit</p> <p>Replace Control Panel Display Kit</p> <p>Replace Power Board Kit</p>
Err3	<p>Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker.</p> <p>Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature.</p>	<p>Turn Smoker OFF and unplug from outlet</p> <p>Check or replace in this order</p> <p>Replace Meat Probe</p> <p>Replace Meat Probe Housing</p> <p>Replace Control Panel Display Kit</p>
Err4	<p>Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker.</p> <p>Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature.</p>	<p>Turn Smoker OFF and unplug from outlet</p> <p>Check or replace in this order</p> <p>Replace Meat Probe</p> <p>Replace Meat Probe Housing</p>

## Résolution des problèmes

Problème	Cause potentielle	Prévention/solution
Le fumoir ne chauffe pas	Le fumoir n'est pas branché	Brancher le fumoir (un signal sonore sera émis une fois branché)
	Pas d'électricité	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Vérifiez les disjoncteurs domestiques déclenchés. Réinitialisez ou remplacez si nécessaire à l'aide d'une prise de courant ayant une mise à la terre et protégée par un disjoncteur avec un courant de fonctionnement de défaut nominal (RCD) d'une valeur nominale maximale de 30 mA.
		Tester sur une prise différente, de préférence sur un autre circuit
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
		Débrancher les connexions au panneau de commandes et les reconnecter. Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes si nécessaire
		Débrancher les connexions du panneau d'alimentation et les reconnecter. Remplacer le kit de panneau d'alimentation si nécessaire
	Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement	
	Élément de chauffage défectueux	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher les connexions de l'élément de chauffage et les reconnecter
		Remplacer l'élément de chauffage
		Remplacer le kit de thermostat
Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes		
Remplacer le kit de panneau d'alimentation		
Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement		
Le disjoncteur saute ou le fusible claque	Un autre appareil est branché dans le même circuit que le fumoir	Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit
	Présence d'humidité ou d'eau dans les connexions de commande ou électriques	Maintenir toutes les connexions électriques au sec. Ne pas utiliser le fumoir lorsqu'il pleut
	Mauvaises connexions électriques	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
Remplacer le kit de cordon d'alimentation électrique		
Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement		
Pas d'affichage	Panneau de commandes défectueux	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher le fumoir et le rebrancher dans la prise (un signal sonore sera émis une fois branché)
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
		Débrancher les connexions au panneau de commandes et les reconnecter. Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes si nécessaire
		Débrancher les connexions du panneau d'alimentation et les reconnecter. Remplacer le kit de panneau d'alimentation si nécessaire
		Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement
Le fumoir ne cuit pas correctement	La porte du fumoir est ouverte	Fermer la porte du fumoir lors de la cuisson
	Préchauffage insuffisant	Toujours utiliser la fonction PH de contrôle avant la cuisson
	Rallonge inadaptée	Toujours utiliser le modèle extérieur avec une fiche de mise à la masse à 3 dents calibrée pour 10 ampères ou plus, Ne pas connecter 2 rallonges ou plus ensemble. Une rallonge de calibre 12 ou 14 de 15 mètres ou moins est acceptable
Embrassement	Viande trop grasse	Ôter la graisse de la viande avant la cuisson
	Température de cuisson trop élevée	Ajuster la température (plus basse)
	Accumulation de graisse	Nettoyer le fumoir, les grilles de cuisson, la lèche-frite, le plateau à graisse et la cuve de trempage
Feu de graisse persistant	Graisse piégée par une accumulation de nourriture	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise. Laisser la porte ouverte et laisser le feu se consumer
		Ne pas mettre d'eau sur le feu. Cela pourrait entraîner des blessures
		Une fois le fumoir refroidi, nettoyer le fumoir, les grilles de cuisson, la lèche-frite, le plateau à graisse et la cuve de trempage

Codes

Problème	Cause potentielle	Prévention/solution
Err1	<p>Alarme sonnante avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé.</p> <p>« Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation à l'allumage de votre fumoir.</p> <p>« Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Temp de votre fumoir.</p> <p>« Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton de votre fumoir.</p> <p>Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement</p>	<p>Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise</p> <p>Remplacer le kit de thermostat</p>
Err2	<p>Alarme sonnante avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé</p> <p>« Err2 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation au démarrage de votre fumoir</p> <p>« Err2 » clignotant apparaît lorsque vous préchauffez votre fumoir</p>	<p>Éteindre le fumoir et débrancher de la prise</p> <p>Vérifier ou remplacer dans cet ordre</p> <p>Remplacer le kit de thermostat</p> <p>Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes</p> <p>Remplacer le kit du panneau d'alimentation</p>
Err3	<p>« Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir.</p> <p>« Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.</p>	<p>Éteindre le fumoir et débrancher de la prise</p> <p>Vérifier ou remplacer dans cet ordre</p> <p>Remplacer le thermomètre à viande</p> <p>Remplacer le boîtier du thermomètre à viande</p> <p>Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes</p>
Err4	<p>« Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir.</p> <p>« Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.</p>	<p>Éteindre le fumoir et débrancher de la prise</p> <p>Vérifier ou remplacer dans cet ordre</p> <p>Remplacer le thermomètre à viande</p> <p>Remplacer le boîtier du thermomètre à viande</p>

## Fehlerdiagnose

Problem	Mögliche Ursache	Vermeidung/Lösung
Smoker wird nicht heiß	Kein Strom	Smoker an das Stromnetz anschließen (beim Einstecken ertönt ein Signalton)
		Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder austauschen
		Suchen Sie nach ausgelösten Haushaltstrennschaltern. Setzen Sie das Gerät bei Bedarf zurück oder ersetzen Sie es, indem Sie eine Steckdose mit Erdung verwenden, die durch einen Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom (RCD) von maximal 30 mA geschützt ist.
		Eine andere Netzsteckdose ausprobieren, möglichst eine, die über einen anderen Stromkreis geführt wird
		Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen
		Bedienfeldanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Bedienfeld-Display-Kit austauschen
		Netzplatinenanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Netzplatinen-Set austauschen
	Fehlerhaftes Heizelement	Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
		Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder austauschen
		Heizelementanschlüsse ausstecken und wieder einstecken
		Heizelement austauschen
		Thermostat-Set austauschen
Schutzschalter wird ausgelöst oder eine Sicherung brennt durch	Bedienfeld-Display-Kit austauschen	
	Netzplatinen-Set austauschen	
	Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen	
Schutzschalter wird ausgelöst oder eine Sicherung brennt durch	Es ist noch ein anderes Gerät am gleichen Stromkreis wie der Smoker angeschlossen	Keine anderen Elektrogeräte am gleichen Stromkreis benutzen
	Feuchte oder Nässe am Regler oder an den Elektroanschlüssen	Alle Elektroanschlüsse trocken halten. Bei Regen den Smoker nicht bedienen
	Mangelhafte Elektroanschlüsse	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder austauschen Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen Anschlussleitungs-Set austauschen Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
Kein Display	Fehlerhaftes Bedienfeld	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder austauschen
		Smoker vom Netzwerk entfernen und wieder in die Netzsteckdose einstecken (beim Einstecken ertönt ein Signalton)
		Thermostatanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Thermostat-Set austauschen
		Bedienfeldanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Bedienfeld-Display-Kit austauschen
		Netzplatinenanschlüsse entfernen und wieder verbinden. Falls erforderlich, Netzplatinen-Set austauschen
Smoker grillt nicht richtig	Klappe am Smoker steht offen	Während des Grillens Klappe am Smoker schließen
	Unzureichendes Vorheizen	Vor dem Grillen stets auf "PH"(preheat/vorheizen) einstellen
	Ungeeignetes Verlängerungskabel	Nur ein zur Benutzung im Freien geeignetes Kabel verwenden mit einem dreizinkigen, geerdeten Stecker, der für 10 Amperé oder höher bemessen ist, Benutzen Sie ein Verlängerungskabel, das die kürzeste vorgeschriebene Länge hat. Nicht 2 oder mehrere Verlängerungskabel miteinander verbinden. Ein Verlängerungskabel von 12 oder 14 Gauge Drahtstärke (1,63 mm – 2,05 mm) reicht aus.
Aufflackern	Übermäßiger Fettgehalt im Fleisch	Vor dem Grillen das Fett vom Fleisch entfernen
	Kochtemperatur zu hoch	Temperatur je nach Bedarf regeln (niedriger einstellen)
Hartnäckiger Fettbrand	Fettablagerungen	Smoker, Grillroste, Auffangwanne, Tropfschale und Wasserwanne reinigen
	Durch Ansammlung von Speiseresten feststehendes Fett	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen. Klappe offen halten und Feuer ausbrennen lassen.
		Kein Wasser auf das Feuer schütten. Dies könnte Körperverletzungen verursachen. Wenn der Smoker abgekühlt ist, den Smoker sowie Grillroste, Auffangwanne, Tropfschale und Wasserwanne reinigen.

Fehlercodes

Problem	Mögliche Ursache	Vermeidung/Lösung
Err1	Ein Warnton mit 3 Tonsignalen ertönt alle 30 Sekunden und hört erst dann auf, wenn die Power-Taste ausgeschaltet wird. "Err1" blinkt auf, wenn die Power-Taste an Ihrem Smoker beim Anschalten gedrückt wird. "Err1" blinkt auf, wenn die Temp-Taste an Ihrem Smoker gedrückt wird. "Err1" blinkt auf, wenn irgendwelche Tasten an Ihrem Smoker gedrückt werden. Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen Thermostat-Set auswechseln*
Err2	Ein Warnton mit 3 Tonsignalen ertönt alle 30 Sekunden und hört erst dann auf, wenn die Power-Taste gedrückt wird "Err2" blinkt auf, wenn die Power-Taste an Ihrem Smoker beim Anschalten gedrückt wird "Err2" blinkt auf, wenn Sie Ihren Smoker vorheizen	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Thermostat-Set auswechseln* Bedienfeld-Display-Kit auswechseln* Netzplatinen-Set auswechseln*
Err3	"Err3" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste nach dem Anschalten Ihres Smokers gedrückt wird. "Err3" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste zum Prüfen der Essenstemperatur gedrückt wird.	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Prüfsonde auswechseln* Prüfsondengehäuse auswechseln* Bedienfeld-Display-Kit auswechseln*
Err4	"Err4" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste nach dem Anschalten Ihres Smokers gedrückt wird. "Err4" blinkt auf, wenn die "Meat Probe"-Taste zum Prüfen der Essenstemperatur gedrückt wird.	Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen In dieser Reihenfolge prüfen oder auswechseln Prüfsonde auswechseln* Prüfsondengehäuse auswechseln*

\* Nur durch Elektro-Fachkräfte auszuführen.

**Problemi e soluzioni**

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
L'affumicatore non scalda	L'affumicatore non è collegato	Collegare l'affumicatore alla presa di corrente (si sente un bip quando si collega)
	Manca l'alimentazione	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente
		Controllare o sostituire, in quest'ordine
		Verificare la presenza di interruttori automatici domestici scattati. Ripristinare o sostituire, se necessario, utilizzando una presa dotata di messa a terra e protetta da interruttore con una corrente nominale di funzionamento a guasto (RCD) avente una portata massima di 30 mA.
		Scollegare e ricollegare il termostato. Sostituire il kit termostato se necessario
		Scollegare e ricollegare il pannello di controllo. Sostituire il kit display del pannello di controllo se necessario
		Scollegare e ricollegare il quadro di alimentazione. Sostituire il kit quadro di alimentazione se necessario
		Consultare l'Electrical Replacement Manual [Manuale di ricambi elettrici] online per le istruzioni di smontaggio e sostituzione
	Elemento riscaldante difettoso	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente
		Controllare o sostituire, in quest'ordine
		Scollegare e ricollegare l'elemento riscaldante
		Sostituire l'elemento riscaldante
		Sostituire il kit termostato
		Sostituire il kit display del pannello di controllo
Sostituire il kit quadro di alimentazione		
Consultare l'Electrical Replacement Manual online per le istruzioni di smontaggio e sostituzione		
Salta l'interruttore generale o un fusibile	Un altro elettrodomestico collegato allo stesso circuito dell'affumicatore	Non utilizzare altri elettrodomestici sullo stesso circuito
	Acqua o umidità nel controller o nei collegamenti elettrici	Mantenere asciutti tutti i collegamenti elettrici. Non utilizzare l'affumicatore quando piove
	Cattivi collegamenti elettrici	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente
		Controllare o sostituire, in quest'ordine
		Scollegare e ricollegare il termostato. Sostituire il kit termostato se necessario
		Sostituire il kit cavo di alimentazione
Consultare l'Electrical Replacement Manual [Manuale di ricambi elettrici] online per le istruzioni di smontaggio e sostituzione		
Display spento	Pannello di controllo difettoso	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente
		Controllare o sostituire, in quest'ordine
		Scollegare l'affumicatore e ricollegarlo alla presa di corrente (si sente un bip quando si collega)
		Scollegare e ricollegare il termostato. Sostituire il kit termostato se necessario
		Scollegare e ricollegare il pannello di controllo. Sostituire il kit display del pannello di controllo se necessario
		Scollegare e ricollegare il quadro di alimentazione. Sostituire il kit quadro di alimentazione se necessario
L'affumicatore non cuoce correttamente	Lo sportello dell'affumicatore è aperto.	Chiudere lo sportello dell'affumicatore durante l'utilizzo
	Preriscaldamento insufficiente	Utilizzare sempre la regolazione preriscaldamento del controller prima dell'utilizzo
	Cavo di prolunga non adeguato.	Utilizzare esclusivamente cavi di prolunga per uso esterno con spina a 3 poli e contatto a terra, 10A o più, Utilizzare un cavo di prolunga della lunghezza minima necessaria. Non collegare 2 o più cavi di prolunga. Si può utilizzare un cavo di prolunga 12/14 ga da max 15 m.
Fiamme	Eccesso di grasso nella carne.	Eliminare il grasso prima della cottura
	Temperatura di cottura eccessiva	Regolare (ridurre) la temperatura secondo la necessità
	Accumuli di grasso	Pulire l'affumicatore, le griglie, la leccarda, la vaschetta raccogligrasso e la vaschetta raccogliacqua
Fuoco di accumuli di grasso	Accumuli di grasso nel cibo	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente. Aprire lo sportello e lasciare che il fuoco si estingua.
		Non utilizzare acqua per estinguere il fuoco, per evitare di farsi male.
		Dopo che l'affumicatore si è raffreddato, pulire l'affumicatore, le griglie, la leccarda, la vaschetta raccogligrasso e la vaschetta raccogliacqua.

Codici errore

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Err1	<p>Segnale d'allarme (3 bip) ripetuto ogni 30 secondi, che si ferma solo premendo il pulsante di accensione.</p> <p>"Err1" lampeggiante quando si preme il pulsante di accensione per avviare l'affumicatore.</p> <p>"Err1" lampeggiante quando si preme il pulsante temperatura sull'affumicatore.</p> <p>"Err1" lampeggiante quando si preme qualsiasi pulsante sull'affumicatore. Consultare l'Electrical Replacement Manual [Manuale di ricambi elettrici] online per le istruzioni di smontaggio e sostituzione</p>	<p>Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente</p> <p>Sostituire il kit termostato</p>
Err2	<p>Segnale d'allarme (3 bip) ripetuto ogni 30 secondi, che si ferma solo premendo il pulsante di accensione</p> <p>"Err2" lampeggiante quando si preme il pulsante di accensione per avviare l'affumicatore</p> <p>"Err2" lampeggiante quando si preriscalda l'affumicatore</p>	<p>Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente</p> <p>Controllare o sostituire, in quest'ordine</p> <p>Sostituire il kit termostato</p> <p>Sostituire il kit display del pannello di controllo</p> <p>Sostituire il kit quadro di alimentazione</p>
Err3	<p>"Err3" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne dopo aver avviato l'affumicatore.</p> <p>"Err3" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne per controllare la temperatura del cibo.</p>	<p>Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente</p> <p>Controllare o sostituire, in quest'ordine</p> <p>Sostituire la sonda carne</p> <p>Sostituire l'alloggiamento della sonda carne</p> <p>Sostituire il kit display del pannello di controllo</p>
Err4	<p>"Err4" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne dopo aver avviato l'affumicatore.</p> <p>"Err4" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne per controllare la temperatura del cibo.</p>	<p>Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente</p> <p>Controllare o sostituire, in quest'ordine</p> <p>Sostituire la sonda carne</p> <p>Sostituire l'alloggiamento della sonda carne</p>



## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Forebyggelse/løsning		
Smoker varmer ikke	Smoker er ikke tilsluttet	Tilslut Smoker (vil bippe, når den er tilsluttet)		
	Ingen strøm	Sluk for Smoker og tag stikket ud	Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge	
		Tjek for udløste husstandsafbrydere. Nulstil eller udskift om nødvendigt ved hjælp af en stikkontakt med jordforbindelse og beskyttet af en afbryder med en nominal fejlstrømsstrøm (RCD) med en maksimal mærkeværdi på 30 mA.		
		Afbryd termostatforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt termostatsættet		
		Afbryd kontrolpanelforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt kontrolpanelsættet		
		Afbryd strømkortforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt strømkortsættet		
		Se online eludskiftnings-brugervejledningen for instruktioner om demontering og udskiftning		
		Defekt varmelegeme	Sluk for Smoker og tag stikket ud	Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge
	Afbryd varmelegemeforbindelser og tilslut dem igen		Udskift varmelegeme	
	Udskift termostatsættet		Udskift kontrolpanelsættet	
	Udskift strømkortsættet		Se online eludskiftnings-brugervejledningen for instruktioner om demontering og udskiftning	
	Et andet apparat er tilsluttet samme kredsløb som Smoker		Brug ikke andre elektriske apparater på det samme kredsløb	
			Fugt eller vand i kontrol eller elektriske forbindelser	Hold alle elektriske forbindelser tørre. Benyt ikke Smoker når det regner
			Dårlig elforbindelse	Sluk for Smoker og tag stikket ud
Afbryd termostatforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt termostatsættet	Udskift strømforsyningsættet			
Se online eludskiftnings-brugervejledningen for instruktioner om demontering og udskiftning				
Ingen visning	Sluk for Smoker og tag stikket ud	Kontrollér eller erstæt i denne rækkefølge		
	Afbryd Smoker og tilslut den igen til stikket (bipper, når den tilsluttes)	Afbryd termostatforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt termostatsættet		
	Afbryd kontrolpanelforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt kontrolpanelsættet	Afbryd strømkortforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt strømkortsættet		
	Se online eludskiftnings-brugervejledningen for instruktioner om demontering og udskiftning			
	Smoker vil ikke lave mad ordentligt	Døren til Smoker står åben	Luk døren til Smoker, når den laver mad	
		Utilstrækkelig forvarmning	Brug altid kontrol PH-indstillingen før madlavning	
		Forkert forlængerledning.	Brug kun udendørstype med 3-bens jordstik normeret til 10 ampere eller mere, Brug den kortest mulige forlængerledning. Forbind ikke 2 eller flere forlængerledninger. En størrelse 12 eller 14 forlængerledning på 15 meter eller mindre er brugbar.	
Opflamning	Døren til Smoker står åben	Skær fedtet af før tilberedning		
	Utilstrækkelig forvarmning	Indstil (lavere) temperatur efter behov		
	Forkert forlængerledning	Rengør Smoker, grillriste, opsamlingskar, fedtbakke og vandbakke		
Vedvarende fedtbrand	Fedtet er fanget af madophobning	Sluk for Smoker og tag stikket ud. Lad døren stå åben og lad ilden gå ud		
		Hæld ikke vand på ild. Det kan forårsage personskade. Rengør Smoker, grillriste, opsamlingskar, fedtbakke og vandbakke, når Smoker er afkølet.		

## Fejlfinding

### Fejlkoder

Problem	Mulig årsag	Forebyggelse/løsning
Err1	<p>En alarm lyder med 3 bip hver 30 sekunder og stopper kun, når afbryderknappen er slået fra.</p> <p>Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på afbryderknappen ved opstart af din Smoker.</p> <p>Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på temperaturknappen på din Smoker.</p> <p>Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på en vilkårlig knap på din Smoker.</p>	<p>Sluk for Smoker og træk stikket ud for at udskifte termostatsættet</p>
Err2	<p>En alarm lyder med 3 bip hvert 30 sekunder og stopper kun, når du trykker på afbryderknappen.</p> <p>Et blinkende "Err2" vises, når du trykker på afbryderknappen ved opstart af din Smoker.</p> <p>Et blinkende "Err2" vises, når du forvarme din Smoker</p>	<p>Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge</p> <p>Udskift termostatsæt</p> <p>Udskift kontrolpanelsæt</p>
Err3	<p>Et blinkende "Err3" vises, når du trykker på kødsondeknappen ved opstart af din Smoker.</p> <p>Et blinkende "Err3" vises, når du trykker på kødsondeknappen for at undersøge madtemperaturen</p>	<p>Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge</p> <p>Udskift kødsonde</p> <p>Udskift sondehus</p> <p>Udskift kontrolpanelsæt</p>
Err4	<p>Et blinkende "Err4" vises, når du trykker på kødsondeknappen ved opstart af din Smoker.</p> <p>Et blinkende "Err4" vises, når du trykker på kødsondeknappen for at undersøge madtemperaturen</p>	<p>Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge</p> <p>Udskift kødsonde</p> <p>Udskift</p>

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Předcházení/Řešení
Udírna se nezahřívá	Udírna není zapojena do zásuvky	Zapojte udírnu do zásuvky (ozve se zvukové znamení).
	Není přísun proudu	Vypněte udírnu (OFF) a odpojte ze zásuvky .
		Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí.
		Zkontrolujte, zda nevyypadly jističe v domácnosti. V případě potřeby resetujte nebo vyměňte zásuvku s uzemněním a chráněnou jističem s jmenovitým poruchovým provozním proudem (RCD) s maximálním jmenovitým proudem 30 mA.
		Odpojte ze zásuvky spoje na termostat a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu termostatu.
		Odpojte ze zásuvky spoje na kontrolní panel a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu kontrolního panelu.
		Odpojte ze zásuvky spoje na panel proudu a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu panelu proudu.
		Viz návod jak vyjmout a vyměnit online Electrical Replacement Manual
	Závadné hřející těleso	Vypněte udírnu (OFF) a odpojte ze zásuvky
		Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí
		Odpojte ze zásuvky spoje na topné těleso a znovu zapojte
		Vyměňte topné těleso
		Vyměňte sadu termostatu
		Vyměňte sadu kontrolního panelu
Vyměňte sadu panelu proudu. Viz návod jak vyjmout a vyměnit online Electrical Replacement Manual		
Výpady jističů anebo pojistek	Na stejný obvod je napojen jiný spotřebič	Nepoužívejte na stejném obvodu jiné elektrické spotřebiče.
	Vlhko nebo voda v ovladači nebo v elektrických spojích	Uchovávejte všechny elektrické spoje v suchu. Nepoužívejte udírnu v dešti.
	Závadné kabely nebo spoje	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky.
		Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí.
		Odpojte ze zásuvky spoje na termostat a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu termostatu.
		Vyměňte sadu kabelů na přísun proudu. Viz návod jak vyjmout a vyměnit online Electrical Replacement Manual
Displej neukazuje	Závadný kontrolní panel	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky.
		Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí.
		Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Znovu zastrčte do zásuvky (ozve se zvukové znamení)
		Odpojte ze zásuvky spoje na termostat a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu termostatu.
		Odpojte ze zásuvky spoje na kontrolní panel a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu kontrolního panelu.
		Odpojte ze zásuvky spoje na panel proudu. a znovu zapojte. Je-li nutno, vyměňte sadu panelu proudu.
		Viz návod jak vyjmout a vyměnit online Electrical Replacement Manual
Udírna správně nepeče	Otevřená dvířka udírny	Zavřete během pečení dvířka.
	Nedostatečné přehřátí	Před pečením vždy použijte kontrolér PH .
	Nevhodný prodlužovací kabel	Používejte pouze kabel určený na venkovní podmínky se zemnicí zástrčkou s 3 kolíky - na 10 ampérů a více. Používejte co nejkratší kabel. Nespojujte k sobě 2 nebo více prodlužovacích kabelů. Kabel - standard 12 nebo 14, kratší než 15 m je přijatelný.
Výšlehy ohně	Příliš tučné maso	Před pečením odstraňte tuk z masa.
	Nadměrná teplota	Upravte (snižte) teplotu podle potřeby.
	Nános tuku	Umyjte udírnu, rošty, misku na odkapávání, ták na tuk a nádobu na vodu.
Vytrvalý požár tuku	Tuk nemůže uniknout kvůli nánosu	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Nechte dvířka otevřená a nechte oheň dohořet. Nehaste vodou. Nebezpečí úrazu. Po vystydnutí umyjte udírnu, rošty, misku na odkapávání, ták na tuk a nádobu na vodu.

Kódy závad

Problém	Možná příčina	Předcházení/Řešení
Err1	Zní alarm o 3 pípnutích každých 30 sekund, přestane teprve při stlačení vypínače na OFF. Začne blikat „Err1“ při stlačení vypínače při počátku provozu udírny. Začne blikat „Err1“ při stlačení knoflíku Teplota (Temp) na udírně. Začne blikat „Err1“ při stlačení jakéhokoli knoflíku na udírně. Viz návod jak vyjmout a vyměnit - online Electrical Replacement Manual	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Vyměňte sadu termostatu.
Err2	Zní alarm o 3 pípnutích každých 30 vteřin, přestane teprve při stlačení vypínače Začne blikat „Err2“ při stlačení vypínače při počátku provozu udírny Začne blikat „Err2“ při přehřívání udírny	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí Vyměňte sadu termostatu. Vyměňte sadu displeje kontrolního panelu Vyměňte sadu panelu proudu.
Err3	Začne blikat „Err3“ při stlačení knoflíku Sonda při počátku provozu udírny Začne blikat „Err3“ při stlačení knoflíku Sonda, při pokusu zjistit teplotu pokrmu	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí Vyměňte sadu Sondy Vyměňte kryt Sondy Vyměňte sadu displeje kontrolního panelu
Err4	Začne blikat „Err4“ při stlačení knoflíku Sonda při počátku provozu udírny Začne blikat „Err4“ při stlačení knoflíku Sonda, při pokusu zjistit teplotu pokrmu	Vypněte udírnu (OFF) a vytáhněte ze zásuvky. Zkontrolujte nebo vyměňte v tomto pořadí Vyměňte sadu Sondy Vyměňte kryt Sondy

Zisťovanie porúch

Problém	Možná príčina	Prevenca/Riešenie
Udiareň nehreje.	Udiareň je vypnutá (OFF).	Zapojte udiareň do siete (po zapojení zaznie pípnutie).
	Nie je prúd.	Udiareň vypnite (OFF) a šnúru vytiahnite zo zásuvky.
		Skontrolujte alebo vymeňte v tomto poradí:
		Skontrolujte, či v domácnosti nie sú vypnuté ističe. V prípade potreby resetujte alebo vymeňte pomocou zásuvky s uzemnením a chránenej ističom s menovitým poruchovým prevádzkovým prúdom (RCD) s maximálnym menovitým prúdom 30 mA.
		Vytiahnite a znova zastrčte koncovky termostatu. V prípade potreby vymeňte zostavu termostatu.
		Vytiahnite a znova zastrčte koncovky ovládacieho panelu. V prípade potreby vymeňte zostavu displeja ovládacieho panelu.
		Vytiahnite a znova zastrčte koncovky napájacej dosky. Zostavu napájacej dosky v prípade potreby vymeňte.
		Pokyny ako odstrániť a vymeniť [zostavy] nájdete na Internete, v Príručke na výmenu elektrosúčiastok.
	Poškodené vyhrievacie teleso	Udiareň vypnite (OFF) a šnúru vytiahnite zo zásuvky.
		Skontrolujte a vymeňte v tomto poradí:
		Vytiahnite a znova zastrčte koncovky vyhrievacieho telesa.
		Vyhrievacie teleso vymeňte.
		Vymeňte zostavu termostatu.
		Vymeňte zostavu displeja ovládacieho panelu.
Vymeňte zostavu napájacej dosky.		
Pokyny ako odstrániť a vymeniť [zostavy] nájdete na Internete, v Príručke na výmenu elektrosúčiastok.		
Istič vypína alebo vyhadzuje poistky.	Na okruh udiarne je pripojený ešte ďalší elektrospotrebič.	Nepoužívajte na tomto okruhu žiadne ďalšie elektrospotrebiče.
	V ovládači alebo elektrických koncovkách je vlhkosť alebo voda.	Udržujte všetky elektrické koncovky suché. Udiareň nepoužívajte, keď prší.
	Porucha elektrických koncoviek	Udiareň vypnite (OFF) a šnúru vytiahnite zo zásuvky.
		Skontrolujte alebo vymeňte v tomto poradí:
Displej nezobrazuje.	Porucha ovládacieho panelu	Vytiahnite a znova zastrčte koncovky termostatu. V prípade potreby vymeňte zostavu termostatu.
		Vymeňte zostavu sieťovej šnúry.
		Pokyny ako odstrániť a vymeniť [zostavy] nájdete na Internete, v Príručke na výmenu elektrosúčiastok.
		Udiareň vypnite (OFF) a šnúru vytiahnite zo zásuvky.
		Skontrolujte a vymeňte v tomto poradí:
		Vytiahnite a znova zastrčte šnúru udiarne do zásuvky (po zapojení zaznie pípnutie).
Udiareň nedostatočne údi/pečie.	Dvierka udiarne nie sú dobre zatvorené.	Počas údenia/pečenia nechajte dvierka zatvorené.
	Udiareň je nedostatočne predhriata.	Pred údením/pečením vždy ovládačom PH (predhriatie) nastavte predhrievanie.
	Nevhodná predĺžovacia šnúra.	Používajte výlučne 10A alebo vyšší typ s 3-kolíkovou zástrčkou s uzemnením určený na použitie v exteriéri. Použite čo najkratšiu predĺžovaciu šnúru. Nepripájajte k sebe 2 alebo viac predĺžovacích šnúr. Prípustná je maximálne 50 stopová (15,24 m) predĺžovacia šnúra s priemerom drôtu 12 alebo 14.
Prskanie.	Príliš vysoký obsah tuku v mäse	Pred údením orežte z mäsa tuk.
	Príliš vysoká teplota údenia	Podľa potreby nastavte na (nižšiu) teplotu.
	Priveľa mastných usadenín	Očistite udiareň, grilovacie mriežky, odkvapkávaci plech a panvu na vodu.
Tuk sa neustále vznecuje.	Tuk sa zachytáva na usadeninách jedla.	Udiareň vypnite (OFF) a šnúru vytiahnite zo zásuvky. Otvorte dvierka a oheň nechajte dohorieť.
		Vodu na zahasenie ohňa nepoužívajte. Môže dôjsť k úrazu.
		Po ochladnutí udiareň, grilovacie mriežky, odkvapkávaci plech a panvu na vodu očistite.

Problém	Možná príčina	Prevencia/Riešenie
Err1	Výstražný signál - 3 pípnutia každých 30 sekúnd - bude znieť až do stlačenia vypínača (OFF). "Err1" začne blikať, keď stlačíte tlačidlo ON/OFF pri spúšťaní udiarne. "Err1" začne blikať, keď stlačíte tlačidlo udiarne Teplota. "Err1" začne blikať, keď stlačíte ktorékoľvek tlačidlo na udiarni. Pokyny ako odstrániť a vymeniť [zostavy] nájdete na Internete, v Príručke na výmenu elektrosúčiastok.	Udiareň vypnite a odpojte od siete. Vymeňte zostavu termostatu.
Err2	Výstražný signál - 3 pípnutia každých 30 sekúnd - bude znieť až do stlačenia vypínača (OFF). "Err2" začne blikať, keď stlačíte vypínač pri spúšťaní udiarne. "Err2" začne blikať, pri predhrievaní udiarne.	Udiareň vypnite a odpojte od siete. Skontrolujte alebo vymeňte v tomto poradí: Vymeňte zostavu termostatu. Vymeňte zostavu displeja ovládacieho panelu. Vymeňte zostavu napájacej dosky.
Err3	"Err3" začne blikať, keď po spustení udiarne stlačíte tlačidlo Sonda na mäso. "Err3" začne blikať, po stlačení tlačidla Sonda na mäso pri kontrole teploty pripravovaného jedla.	Udiareň vypnite a odpojte od siete. Skontrolujte alebo vymeňte v tomto poradí: Vymeňte sondu na mäso. Vymeňte puzdro sondy na mäso. Vymeňte zostavu displeja ovládacieho panelu.
Err4	"Err4" začne blikať, keď stlačíte tlačidlo Sonda na mäso po spustení udiarne. "Err4" začne blikať, po stlačení tlačidla Sonda na mäso pri kontrole teploty pripravovaného jedla.	Udiareň vypnite a odpojte od siete. Skontrolujte alebo vymeňte v tomto poradí: Vymeňte sondu na mäso. Vymeňte puzdro sondy na mäso.

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
El ahumador no calienta	El ahumador no está enchufado	Enchufe el ahumador (sonará un pitido cuando esté enchufado)
	No hay electricidad	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente.
		Revise o reemplace en este orden
		Compruebe si hay disyuntores domésticos disparados. Restablezca o reemplace si es necesario utilizando un tomacorriente que tenga conexión a tierra y esté protegido por un disyuntor con una corriente nominal de operación de falla (RCD) que tenga una clasificación máxima de 30 mA.
		Pruebe con una salida diferente, preferiblemente en un circuito diferente.
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de termostato si es necesario
		Desenchufe las conexiones del panel de control y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de pantalla del panel de control si es necesario
		Desenchufe las conexiones de la placa de alimentación y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de la placa de alimentación si es necesario
		Consulte el Manual de reemplazo eléctrico en línea para obtener instrucciones sobre la extracción y el reemplazo.
	Elemento calefactor defectuoso	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente.
		Revise o reemplace en este orden
		Desenchufe las conexiones del elemento calefactor y vuelva a conectarlas
		Reemplace el elemento calefactor
		Reemplace el kit de termostato
		Reemplace el kit de pantalla del panel de control
Reemplace el kit de placa de alimentación		
Consulte el Manual de reemplazo eléctrico en línea para obtener instrucciones sobre la extracción y el reemplazo.		
Disparo del disyuntor o fusible quemado	Otro aparato enchufado al mismo circuito que el ahumador	No utilice otros aparatos eléctricos en el mismo circuito
	Humedad o agua en el controlador o en las conexiones eléctricas	Mantenga secas todas las conexiones eléctricas. No opere el ahumador cuando llueva
	Malas conexiones eléctricas	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente
		de las conexiones eléctricas
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de termostato si es necesario
Reemplace el juego del cable de suministro de energía		
Consulte el Manual de reemplazo eléctrico en línea para obtener instrucciones sobre la extracción y el reemplazo.		
Sin visualización	Panel de control defectuoso	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente
		Revise o reemplace en este orden
		Desenchufe el ahumador y vuelva a enchufarlo al tomacorriente (sonará un pitido cuando esté enchufado)
		Desenchufe las conexiones del termostato y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de termostato si es necesario
		Desenchufe las conexiones del panel de control y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de pantalla del panel de control si es necesario
		Desenchufe las conexiones de la placa de alimentación y vuelva a conectarlas. Reemplace el kit de la placa de alimentación si es necesario
Consulte el Manual de reemplazo eléctrico en línea para obtener instrucciones sobre la extracción y el reemplazo.		

## Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
El ahumador no cocina correctamente	La puerta del ahumador se dejó abierta.	Cierre la puerta del ahumador mientras cocina
	Pre calentamiento insuficiente	Utilice siempre el ajuste de pH del controlador antes de cocinar
	Cable de extensión inadecuado.	Solamente use un enchufe de tipo de 3 pines con conexión a tierra enchufe, con un valor nominal de 10 amperios o más, Utilice el cable de extensión de la longitud más corta requerida. No conecte 2 o más cables de extensión juntos. Es aceptable un cable de extensión de calibre 12 o 14 de 50 pies o menos.
Llamaradas	Exceso de grasa en la carne.	Quite la grasa de la carne antes de cocinarla.
	Temperatura de cocción excesiva.	Ajuste la temperatura (más baja) según sea necesario
	Acumulación de grasa	Limpie el ahumador, las rejillas de cocción, la bandeja de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua
Fuego de grasa persistente	Acumulación de grasa atrapada por los alimentos	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente Mantenga la puerta abierta y deje que el fuego se apague.
		No aplique agua al fuego. Podrían producirse lesiones personales.
		Después de que el ahumador se enfríe, limpie el ahumador, las rejillas de cocción, la bandeja de goteo, la bandeja de grasa y la bandeja de agua.

## Códigos de error

Problema	Causa posible	Prevención/Solución
Err 1	La alarma suena con 3 pitidos cada 30 segundos y solo se detendrá cuando el botón de encendido esté apagado. Aparece «Err1» parpadeando cuando presiona el botón de encendido cuando enciende el ahumador. Aparece «Err1» parpadeando cuando presiona el botón Temp en su ahumador. Aparece «Err1» parpadeante cuando presiona cualquier botón de su ahumador. Consulte el Manual de reemplazo eléctrico en línea para obtener instrucciones sobre la extracción y el reemplazo	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente Reemplace el kit de termostato
Err 2	La alarma suena con 3 pitidos cada 30 segundos y solo se detendrá cuando se presione el botón de encendido Aparece «Err2» parpadeando cuando presiona el botón de encendido al encender el ahumador Aparece «Err2» parpadeando cuando precalienta su ahumador	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente Revise o reemplace en este orden Reemplace el kit de termostato Reemplace el kit de pantalla del panel de control Reemplace el kit de placa de alimentación
Err 3	Aparece «Err3» parpadeando cuando presiona el botón de sonda para carne después de encender el ahumador. Aparece «Err3» parpadeando cuando presiona el botón de sonda para carne cuando desea verificar la temperatura de los alimentos.	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente Revise o reemplace en este orden Reemplace la sonda para carne Reemplace la carcasa de la sonda para carne Reemplace el kit de pantalla del panel de control
Err 4	Aparece «Err4» parpadeando cuando presiona el botón de sonda para carne después de encender el ahumador. Aparece «Err4» parpadeando cuando presiona el botón de sonda para carne cuando desea verificar la temperatura de los alimentos.	Apague el ahumador y desconéctelo del tomacorriente Revise o reemplace en este orden Reemplace la sonda para carne Reemplace la carcasa de la sonda para carne



## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Förebyggande / lösning
Smoken värms inte upp	Smokern är inte inkopplad	Koppla in smokern (det hörs ett pip när den är inkopplad)
	Ingen elektricitet.	Stäng AV smokern och dra ur kontakten
		Kontrollera eller byt ut i följande ordning
		Kontrollera om det finns utlösta hushållsbrytare. Återställ eller byt ut vid behov med hjälp av ett jordat uttag som är skyddat av en strömbrytare med en märkström (RCD) med en maximal märkström på 30 mA.
		Prova ett annat eluttag, helst på en annan krets.
		Koppla ur termostaterna och anslut dem igen. Byt ut termostatsatsen vid behov
		Koppla ur kontrollpanelen och anslut igen. Byt vid behov ut kontrollpanelens skärmsats
		Koppla ur kretskortet och anslut igen. Byt ut kretskortssatsen vid behov
		Se onlinehandboken om byten av elektriska komponenter för instruktioner om borttagning och installation
	Fel på värmeelementet	Stäng AV smokern och dra ur kontakten
		Kontrollera eller byt ut i följande ordning
		Koppla ur värmeelementet och anslut igen
		Byt ut värmeelementet
		Byt ut termostatsatsen
		Byt ut kontrollpanelens skärmsats
Byt ut kretskortssatsen		
Se onlinehandboken om byten av elektriska komponenter för instruktioner om borttagning och installation		
När säkerhetsbrytare utlöses eller en säkring går	En annan apparat är ansluten till samma krets som smokern.	Använd inte andra elektriska apparater på samma krets
	Fukt eller vatten i styrenheten eller elektriska anslutningar	Håll alla elektriska anslutningar torra. Använd inte smokern när det regnar.
	Dåliga elektriska anslutningar	Stäng AV smokern och dra ur kontakten
		elektriska anslutningar
		Koppla ur termostaterna och anslut dem igen. Byt ut termostatsatsen vid behov
		Byt ut nätsladduppsättningen
Se onlinehandboken om byten av elektriska komponenter för instruktioner om borttagning och installation		
Inget visas på skärmen	Fel på kontrollpanelen	Stäng AV smokern och dra ur kontakten
		Kontrollera eller byt ut i följande ordning
		Koppla bort smokern och koppla in nätsladden igen (ett pip hörs när den är ansluten)
		Koppla ur termostaterna och anslut dem igen. Byt ut termostatsatsen vid behov
		Koppla ur kontrollpanelen och anslut igen. Byt vid behov ut kontrollpanelens skärmsats
		Koppla ur kretskortet och anslut igen. Byt ut kretskortssatsen vid behov
		Se onlinehandboken om byten av elektriska komponenter för instruktioner om borttagning och installation

## Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Förebyggande / lösning
Smokern kommer inte att tillaga maten ordentligt	Smokerns lucka är öppen.	Stäng smokerns lucka under matlagning
	Otillräcklig förvärmning	Använd alltid PH-inställningen innan du lagar mat
	Olämplig förlängningssladd.	Använd endast utomhustyp med 3-polig jordad kontakt, klassad för minst 10 ampere. Använd den kortaste förlängningssladden som behövs. Anslut inte 2 eller flera förlängningssladdar med varandra. En förlängningssladd med 12-14 trådmätare på 50 fot eller kortare är bra.
Uppblossning	Mycket fett kött.	Skär bort fett från kött innan matlagning.
	Överdriven matlagningstemperatur	Justera (sänk) temperaturen vid behov
	Fettavlagringar	Rengör smokern, matlagningsgaller, droppskål, fettbricka och vattenskål
Ihållande fettbrand	Fett sitter fast i matavlagringar	Stäng AV smokern och dra ur kontakten. Låt luckan stå öppen och elden brinna ut.
		Släck inte eld med vatten. Personskador kan uppstå.
		Rengör smokern, matlagningsgaller, droppskål, fettbricka och vattenskål efter att smokern har svalnat.

## Felkoder

Problem	Möjlig orsak	Förebyggande / lösning
Fel 1	Larm som hörs med 3 pip var 30:e sekund och slutar när strömbrytaren stängs av. Blinkande «Err1» visas när du trycker på strömbrytaren för att slå på smokern. Blinkande «Err1» visas när du trycker på temperaturknappen på smokern. Blinkande «Err1» visas när du trycker på någon av knapparna på smokern. Se onlinehandboken om byten av elektriska komponenter för instruktioner om borttagning och installation	Stäng AV smokern och dra ur kontakten Byt ut termostatsatsen
Fel 2	Larm som hörs med 3 pip var 30:e sekund och slutar när strömbrytaren trycks in Blinkande «Err2» visas när du trycker på strömbrytaren för att slå på smokern Blinkande «Err2» visas när du förvärmer smokern.	Stäng AV smokern och dra ur kontakten Kontrollera eller byt ut i följande ordning Byt ut termostatsatsen Byt ut kontrollpanelens skärmsats Byt ut kretskortssatsen
Fel 3	Blinkande «Err3» visas när du trycker på kötttermometerknappen efter du har slagit på smokern. Blinkande «Err3» visas när du trycker på kötttermometerknappen när du vill kontrollera matens temperatur.	Stäng AV smokern och dra ur kontakten Kontrollera eller byt ut i följande ordning Byt ut kötttermometern Byt ut kötttermometerns hölje Byt ut kontrollpanelens skärmsats
Fel 4	Blinkande «Err4» visas när du trycker på kötttermometerknappen efter du har slagit på smokern. Blinkande «Err4» visas när du trycker på kötttermometerknappen när du vill kontrollera matens temperatur.	Stäng AV smokern och dra ur kontakten Kontrollera eller byt ut i följande ordning Byt ut kötttermometern Byt ut kötttermometerns hölje

## Ongelmanratkaisu

Ongelma	Mahdollinen Syy	Esto/Syy
Savustin ei lämpene	Savustimen virta ei ole kytketty	Kiinnitä savustin pistorasiaan (savustin piippaa virran ollessa kytkettynä)
	Ei virtaa	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä
		Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä
		Tarkista, onko kotitalouksien katkaisimia lauennut. Nollaa tai vaihda tarvittaessa käyttämällä pistorasiaa, jossa on maadoitus ja joka on suojattu katkaisijalla, jonka nimellisvirkäyttövirta (RCD) on enintään 30 mA.
		Yritä sitten toista pistorasiaa eri sulakkeessa.
		Irrota termostaatin liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa termostaattiliitännät tarvittaessa
		Irrota ohjauspaneelin liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa ohjauspaneelin liitännät tarvittaessa
		Irrota virtalevyn liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa virtalevyn liitännät tarvittaessa
	Katso Sähkölaitteiden Vaihtokäsikirjan ohjeet irrotuksesta ja vaihdosta netissä	
	Viallinen lämmitinelementit.	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä
		Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä
		Irrota lämmitinelementit ja kiinnitä sitten uudelleen.
		Vaihda lämmitinelementti.
		Korvaa termostaattiliitännät
		Korvaa Ohjauspaneelin liitännät
Korvaa Virtalevyn liitännät		
Katso Sähkölaitteiden Vaihtokäsikirjan ohjeet irrotuksesta ja vaihdosta netissä		
Katkaisijan laukaisut tai palaneet sulakkeet	Toinen laite on liitetty samaan virtapiiriin savustimen kanssa.	Älä käytä muita elektronisia laitteita samassa virtapiirissä samanaikaisesti.
	Vettä tai kosteutta elektronisissa liittimissä.	Pidä elektroniset liittimet kuivina. Älä käytä sateen aikana.
	Huono sähköliitäntä	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä
		sähköliitännät
		Irrota termostaatin liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa termostaattiliitännät tarvittaessa
Vaihda Virtajohtosarja		
Katso Sähkölaitteiden Vaihtokäsikirjan ohjeet irrotuksesta ja vaihdosta netissä		
Näytön virhe	Viallinen ohjauspaneeli	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä
		Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä
		Irrota virtalähteestä ja kytke uudelleen (savustin piippaa virran ollessa kytkettynä)
		Irrota termostaatin liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa termostaattiliitännät tarvittaessa
		Irrota ohjauspaneelin liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa ohjauspaneelin liitännät tarvittaessa
		Irrota virtalevyn liitännät ja liitä sitten uudelleen. Korvaa virtalevyn liitännät tarvittaessa
Katso Sähkölaitteiden Vaihtokäsikirjan ohjeet irrotuksesta ja vaihdosta netissä		

## Ongelmanratkaisu

Ongelma	Mahdollinen Syy	Esto/Syy
Savustin ei toimi kunnolla	Savustimen kansi on auki.	Sulje kansi käytön ajaksi
	Riittämätön esilämmitys	Käytä aina säätimen PH-asetusta ennen kypsentämistä
	Väärä jatkojohto.	Käytä jatkojohtona vain ulkotyyppiä, jossa on 3-napainen maadoituspistoke, joka on mitoitettu vähintään 10 ampeerille, -merkinnällä. Käytä lyhyintä mahdollista jatkojohtoa. Älä yhdistä kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen. Käytä vain 12 tai 14 AWG:n jatkojohto, joka on enintään 15 m.
Leimahdukset	Lihan ylimääräinen rasva.	Leikkaa läski lihasta ennen savustamista.
	Korkea savustuslämpötila.	Säädä (matala) lämpötila tarpeen mukaan.
	Rasvan kerääntyminen.	Puhdista savustin, keittotasot, tiputusastia, rasvatarjotin ja vesipannu
Itsepintainen rasvatuli	Kerääntynyt rasva ruoasta.	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä Pidä kansi auki ja anna tulen palaa loppuun.
		Älä lisää vettä tuleen. Henkilökohtainen vamma on mahdollinen.
		Puhdista savustin, keittotasot, tiputusastia, rasvatarjotin ja vesipannu jäähtymisen jälkeen.

## Virhekoodit

Ongelma	Mahdollinen Syy	Esto/Syy
Virhe 1	Hälytys piippaa 3 kertaa 30 sekunnin välein ja loppuu vasta, kun virtapainike kytketään pois päältä. Näet vilkkuvan "Err1" viestin, kun painat virtapainiketta savustimen käynnistyksen aikana. Näet vilkkuvan "Err1" viestin, kun painat lämpötilapainiketta. Näet vilkkuvan "Err1" viestin, kun painat mitä tahansa painiketta. Katso Sähkölaitteiden Vaihtokäsikirjan ohjeet irrotuksesta ja vaihdosta netissä	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä Korvaa termostaattiliitännät
Virhe 2	Hälytys piippaa 3 kertaa 30 sekunnin välein ja loppuu vasta, kun painat virtapainiketta Näet vilkkuvan "Err2" viestin, kun painat virtapainiketta savustimen käynnistyksen aikana. Näet vilkkuvan "Err2" viestin, kun esilämmität savustinta	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä Korvaa termostaattiliitännät Korvaa Ohjauspaneelin liitännät Korvaa Virtalevyn liitännät
Virhe 3	Näet vilkkuvan "Err3" viestin, kun painat Lihalämpötilapainiketta savustimen käynnistyksen aikana. Näet vilkkuvan "Err3" viestin, kun painat Lihalämpötilapainiketta halutessasi tarkastaa ruoan lämpötila.	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä Korvaa Lämpömittari Korvaa Lämpömittarin kotelo Korvaa Ohjauspaneelin liitännät
Virhe 4	Näet vilkkuvan "Err4" viestin, kun painat Lihalämpötilapainiketta savustimen käynnistyksen aikana. Näet vilkkuvan "Err4" viestin, kun painat Lihalämpötilapainiketta halutessasi tarkastaa ruoan lämpötila.	Sammuta Savustin (OFF-asento) ja irrota virtalähteestä Tarkista tai korvaa tässä järjestyksessä Korvaa Lämpömittari Korvaa Lämpömittarin kotelo

## Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Prevenção/Solução
O smoker não aquece	O smoker não está ligado	Ligue o smoker (emite um sinal sonoro quando ligado)
	Sem eletricidade	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada
		Verifique ou substitua por esta ordem
		Verifique se há disjuntores domésticos desarmados. Rearme ou substitua, se necessário, usando uma tomada com aterramento e protegida por um disjuntor com uma corrente nominal de falha de operação (RCD) com uma classificação máxima de 30 mA.
		Desligue as conexões do termostato e volte a ligar. Substitua o kit do termostato se necessário
		Desligue as conexões do painel de controlo e volte a ligar. Substitua o kit do visor do painel de controlo se necessário
		Desligue as conexões do quadro elétrico e volte a ligar. Substitua o kit do quadro elétrico se necessário
		Consulte o Manual de substituição de componentes elétricos online para instruções de remoção e substituição
	Elemento de aquecimento avariado	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada
		Verifique ou substitua por esta ordem
		Desligue as conexões do elemento de aquecimento e volte a ligar
		Substitua o elemento de aquecimento
		Substitua o kit do termostato
		Substitua o kit do visor do painel de controlo
Substitua o kit do quadro elétrico		
Consulte o Manual de substituição de componentes elétricos online para instruções sobre remoção e substituição		
O disjuntor desliga ou o fusível estoura	Outro aparelho ligado no mesmo circuito do smoker	Não utilize outros aparelhos elétricos no mesmo circuito
	Humidade ou água no regulador ou nas ligações elétricas	Mantenha as ligações elétricas secas. Não utilize a unidade quando estiver a chover
	Ligações elétricas deficientes	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada
		Verifique e substitua por esta ordem
		Desligue as conexões do termostato e volte a ligar. Substitua o kit do termostato se necessário
		Substitua o kit do fio da alimentação
Consulte o Manual de substituição de componentes elétricos online para instruções sobre remoção e substituição		
O visor não funciona	Painel de controlo avariado	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada
		Verifique ou substitua por esta ordem
		Desligue o smoker e volte a ligar a ficha na tomada (emite um sinal sonoro quando ligado)
		Desligue as conexões do termostato e volte a ligar. Substitua o kit do termostato se necessário
		Desligue as conexões do painel de controlo e volte a ligar. Substitua o kit do visor do painel de controlo se necessário
		Desligue as conexões do quadro elétrico e volte a ligar. Substitua o kit do quadro elétrico se necessário
		Consulte o Manual de substituição de componentes elétricos online para instruções de remoção e substituição
O smoker não cozinha devidamente	A porta do smoker está aberta	Feche a porta do smoker quando estiver a cozinhar
	Pré-aquecimento insuficiente	Use sempre a definição PH do regulador antes de cozinhar
	Fio de extensão inadequado	Use apenas do tipo para exterior com ficha de ligação à terra com 3 pinos, classificação de 10 amperes ou mais. Utilize o fio de extensão mais curto exigido. Não ligue 2 ou mais fios de extensão juntos. Um fio de extensão de calibre 12 ou 14 de 50 pés, ou menos, é aceitável

## Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Prevenção/Solução
Chamas altas	Carne com demasiada gordura	Corte a gordura da carne antes da cozedura
	Temperatura de cozedura demasiado alta	Ajuste (reduza) a temperatura em conformidade
	Acumulação de gordura	Limpe o smoker, as grelhas de cozedura, a bandeja coletora, o tabuleiro de recolha de gorduras e o recipiente da água
Fogo de gordura persistente	Gordura gerada pela acumulação de alimentos	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada. Mantenha a porta aberta e deixe o fogo extinguir-se.
		Não deite água no fogo. Daí podem resultar ferimentos pessoais.
		Depois de o smoker arrefecer, limpe o smoker, as grelhas de cozedura, a bandeja coletora, o tabuleiro de recolha de gorduras e o recipiente da água.

## Códigos de erro

Problema	Causa possível	Prevenção/Solução
Err 1	Toque de alarme com 3 sinais sonoros a cada 30 segundos e pára apenas quando o Botão da Energia é desligado. Surge «Err1» a piscar quando prime o Botão da Energia ao iniciar o seu smoker. Surge «Err1» a piscar quando prime o Botão da Temperatura no seu smoker. Surge «Err1» a piscar quando prime qualquer botão no seu smoker. Consulte o Manual de substituição de componentes elétricos online para instruções de remoção e substituição	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada Substitua o kit do termostato
Err 2v	Toque de alarme com 3 sinais sonoros a cada 30 segundos e pára apenas quando o Botão da Energia é premido. Surge «Err2» a piscar quando prime o Botão da Energia ao iniciar o seu smoker. Surge «Err2» a piscar quando pré-aquece o seu smoker.	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada Verifique ou substitua por esta ordem Substitua o kit do termostato Substitua o kit do visor do painel de controlo Substitua o kit do quadro elétrico
Err 3	Surge «Err3» a piscar quando prime o Botão da Sonda para Carne após iniciar o seu smoker. Surge «Err3» a piscar quando prime o Botão da Sonda para Carne quando quer verificar a temperatura dos alimentos.	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada Verifique ou substitua por esta ordem Substitua a sonda para carne Substitua a estrutura da sonda para carne Substitua o kit do visor do painel de controlo
Err 4	Surge «Err4» a piscar quando prime o Botão da Sonda para Carne após iniciar o seu smoker. Surge «Err4» a piscar quando prime o Botão da Sonda para Carne quando quer verificar a temperatura dos alimentos.	Desligue o smoker e retire a ficha da tomada Verifique ou substitua por esta ordem Substitua a sonda para carne Substitua a estrutura da sonda para carne

## Úrræðaleit

Vandamál	Hugsanleg ástæða	Forvörn/Lausn	
Grillið hitnar ekki	Grillið er ekki í sambandi	Settu grillið í samband (píp mun hljóma þegar það er tengt)	
	Ekkert rafmagn.	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi	Athugaðu eða skiptu um í þessari röð
		Athugaðu hvort heimilisrofarnir hafi leyst út. Endurstilltu eða skiptu um ef nauðsyn krefur með því að nota innstungu sem er með jarðtengingu og varin með aflrofa með hámarksbilunarstraumi (RCD) sem er 30 mA.	
		Prófið aðra innstungu, helst á annarri rafrás.	
		Taktu hitastillir úr sambandi og settu aftur í samband. Skiptu um hitastillingarbúnað ef þess er þörf	
		Aftengdu stjórnborð og tengdu aftur. Skiptu um stjórnborðsskjábúnað ef þess er þörf	
		Taktu rafmagnstöflu úr sambandi og settu aftur í samband. Skiptu um rafmagnstöflu ef þess er þörf	
		Vísað er til handbókar á netinu til að fá leiðbeiningar um fjarlægingu og skipti á raftengdum hlutum.	
	Bilað hitald	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi	Athugaðu eða skiptu um í þessari röð
		Taktu hitaldstengingar úr sambandi og settu aftur í samband	
		Skiptu um hitald	
		Skiptu um hitastillingarbúnað	
		Skiptu um stjórnborðsskjábúnað	
		Skiptu um rafmagnstöflu	
Vísað er til handbókar á netinu til að fá leiðbeiningar um fjarlægingu og skipti á raftengdum hlutum.			
Snöggstöðvun útsláttarrofa eða öryggi springur	Annað tæki er tengt við sömu innstungu og grillið.	Notið ekki önnur hástraumstæki á sömu rafrás	
	Raki eða vatn er í stjórnbúnaðinum eða raftengingum.	Haltu öllum rafmagnstengingum þurrum. Notið grillið ekki í rigningu.	
	Léleg rafmagnstenging	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi	léleg rafmagnstenging
		Taktu hitastillir úr sambandi og settu aftur í samband. Skiptu um hitastillingarbúnað ef þess er þörf	Skiptu um rafmagnssnúrubúnað
	Vísað er til handbókar á netinu til að fá leiðbeiningar um fjarlægingu og skipti á raftengdum hlutum.		
Engin skjámynd	Bilaður stjórnbúnaður	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi	
		Athugaðu eða skiptu um í þessari röð	
		Taktu grillið úr sambandi og settu það aftur í samband við innstunguna (píp mun hljóma þegar það er tengt)	
		Taktu hitastillir úr sambandi og settu aftur í samband. Skiptu um hitastillingarbúnað ef þess er þörf	
		Aftengdu stjórnborð og tengdu aftur. Skiptu um stjórnborðsskjábúnað ef þess er þörf	
		Taktu rafmagnstöflu úr sambandi og settu aftur í samband. Skiptu um rafmagnstöflu ef þess er þörf	
		Vísað er til handbókar á netinu til að fá leiðbeiningar um fjarlægingu og skipti á raftengdum hlutum.	

## Úrræðaleit

Vandamál	Hugsanleg ástæða	Forvörn/Lausn
Grill eldar ekki almennilega	Hurðin á grillinu er opin.	Lokið hurð á grillinu á meðan eldað er
	Ófullnægjandi forhitun	Notaðu alltaf PH stillingu fyrir stýriseiningu áður en þú eldar
	Röng framlengingarsnúra.	Notaðu aðeins tegundir fyrir utandyra notkun, með 3 jarðtengdum klóm, sem eru flokkaðar með 10 amperum eða meira, Hentar til notkunar fyrir tæki utandyra“. Notið eins stutta framlengingarsnúru og hægt er. Tengjið ekki 2 framlengingarsnúrur eða fleiri saman. 12 eða 14 mál framlengingarsnúru 50 fet. eða minna er ásættanlegt.
Blossar	Of mikil fita er á kjötinu.	Skerið fitu af kjötinu áður en það er matreitt.
	Of mikill matreiðsluhiti.	Stillið (minnkið) hitann í samræmi við aðstæður.
	Uppsöfnuð fita.	Hreinsaðu grillið, eldunargrindur, dreypibakka, fitubakka og vatnspönnu
Viðvarandi eldur sem kviknar í fitu	Fitan er föst vegna uppsöfnunar matvæla.	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi Hafíð hurðina opna og leyfa eldinum að brenna út.
		Setjið ekki vatn á eldinn. Slíkt gæti leitt til persónulegra meiðsla.
		Eftir að grillið hefur kólnað skaltu hreinsa grillið, eldunargrindur, dreypibakka, fitubakka og vatnspönnu.

## Villukóðar

Vandamál	Hugsanleg ástæða	Forvörn/Lausn
Err 1	Viðvörunarhljóð með 3 pípum á 30 sekúndna fresti og stöðvast aðeins þegar slökkt er á aflrofanum. Blikkandi „Err1“ birtist þegar þú ýtir á aflrofann þegar þú kveikir á grillinu þínu Blikkandi „Err1“ birtist þegar þú ýtir á hitastigshnappinn á grillinu þínu. Blikkandi „Err1“ birtist þegar þú ýtir á hvaða hnapp sem er á grillinu þínu. Vísað er til handbókar á netinu til að fá leiðbeiningar um fjarlægingu og skipti á raftengdum hlutum.	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi Skiptu um hitastillingarbúnað
Err 2	Viðvörunarhljóð með 3 pípum á 30 sekúndna fresti og stöðvast aðeins þegar ýtt er á aflrofann Blikkandi „Err2“ birtist þegar þú ýtir á aflrofann þegar þú kveikir á grillinu þínu Blikkandi „Err2“ birtist þegar þú forhitar grillið þitt	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi Athugaðu eða skiptu um í þessari röð Skiptu um hitastillingarbúnað Skiptu um stjórnborðsskjábúnað Skiptu um rafmagnstöflu
Err 3	Blikkandi „Err3“ birtist þegar þú ýtir á kjöthitamælinnappinn eftir að kveikt var á grillinu. Blikkandi „Err3“ birtist þegar þú ýtir á kjöthitamælinnappinn þegar þú vilt athuga matarhita.	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi Athugaðu eða skiptu um í þessari röð Skipta um kjöthitamælir Skipta um kjöthitamælihlíf Skiptu um stjórnborðsskjábúnað
Err 4	Blikkandi „Err4“ birtist þegar þú ýtir á kjöthitamælinnappinn eftir að kveikt var á grillinu. Blikkandi „Err4“ birtist þegar þú ýtir á kjöthitamælinnappinn þegar þú vilt athuga matarhita.	SLÖKKVA á grillinu og taka úr sambandi Athugaðu eða skiptu um í þessari röð Skipta um kjöthitamælir Skipta um kjöthitamælihlíf



## Probleme și soluții

Problema	Cauză posibilă	Prevenire/soluție	
Afumătorul nu se încălzește	Afumătorul nu este cuplat la alimentarea electrică	Cuplați afumătorul la alimentarea electrică (se va auzi un bip)	
	Nu se realizează alimentarea cu curent	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare	Verificați și înlocuiți (în această ordine)
		Verificați dacă întrerupătoarele de uz casnic sunt declanșate. Resetați sau înlocuiți, dacă este necesar, utilizând o priză cu împământare și protejată de un întrerupător cu un curent nominal de funcționare de defect (RCD) cu o valoare nominală maximă de 30 mA.	
		Încercați o altă priză, de preferință din alt circuit.	
		Decuplați conexiunile termostatului și recuplați. Înlocuiți termostatul, dacă este nevoie	
		Decuplați conexiunile panoului de comandă și recuplați. Înlocuiți afișajul panoului de comandă, dacă este nevoie	
		Decuplați conexiunile plăcii de circuite și recuplați. Înlocuiți placa de circuite, dacă este nevoie	
		Pentru demontare sau înlocuire, consultați instrucțiunile din manualul pentru înlocuirea componentelor electrice disponibil online	
	Rezistență defectă	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare	Verificați și înlocuiți (în această ordine)
		Decuplați conexiunile rezistenței și recuplați	
		Înlocuiți rezistența	
		Înlocuiți termostatul	
		Înlocuiți afișajul panoului de comandă	
		Înlocuiți placa de circuite	
Pentru demontare sau înlocuire, consultați instrucțiunile din manualul pentru înlocuirea componentelor electrice, disponibil online			
Întreruptorul de circuit s-a declanșat sau s-a ars o siguranță	Un alt echipament a fost alimentat din același circuit ca afumătorul	Nu folosiți alte echipamente electrice în același circuit	
	Umezeală sau apă în zona ansamblului cu butonul electric de comandă sau în zona conexiunilor electrice	Feriți de umezeală toate conexiunile electrice. Nu folosiți afumătorul când plouă	
	Conexiuni electrice slabe	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare	conexiuni electrice
		Decuplați conexiunile termostatului și recuplați. Înlocuiți kitul pentru termostat, dacă este nevoie	
		Înlocuiți cablul de alimentare electrică	
Pentru demontare sau înlocuire, consultați instrucțiunile din manualul pentru înlocuirea componentelor electrice, disponibil online			
Nu există afișaj	Panou de comandă defect	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare	
		Verificați și înlocuiți (în această ordine)	
		Scoateți cablul de alimentare din priză și introduceți-l la loc (se va auzi un bip)	
		Decuplați conexiunile termostatului și recuplați. Înlocuiți termostatul, dacă este nevoie	
		Decuplați conexiunile panoului de comandă și recuplați. Înlocuiți afișajul panoului de comandă, dacă este nevoie	
		Decuplați conexiunile plăcii de circuite și recuplați. Înlocuiți placa de circuite, dacă este nevoie	
Pentru demontare sau înlocuire, consultați instrucțiunile din manualul pentru înlocuirea componentelor electrice disponibil online			

## Probleme și soluții

Problema	Cauză posibilă	Prevenire/soluție
Afumătorul nu efectuează gătitul în mod corespunzător	Ușa afumătorului este deschisă.	Închideți ușa afumătorului în timpul gătitului
	Preîncălzire insuficientă	Înainte de gătit, utilizați setarea ciclului de preîncălzire PH de la ansamblul butonului de comandă
	Cablu de alimentare necorespunzător.	Se va folosi doar cablu de alimentare pentru exterior cu 3 fișe și împământare, având valoarea nominală de minimum 10 A. Folosiți cel mai scurt prelungitor posibil. Nu conectați împreună două sau mai multe prelungitoare. Este acceptabilă folosirea unui prelungitor de 15 m și grosimi de 1,6 mm sau 2 mm.
Flacără puternică bruscă.	Carne cu grăsime excesivă.	Înlăturați grăsimea în exces de pe carne înainte de gătit
	Temperatură de gătit prea ridicată	Reglați (reduceriți) temperatura conform nevoilor
	Acumulări de grăsime	Curățați afumătorul, grilele de gătit, tava de scurgere, tava de grăsime și tava pentru apă
Grăsimi aprinse care nu se sting.	Grăsimi reținută de reziduurile alimentare	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare. Lăsați capacul închis și așteptați ca flăcările să se stingă.
		Nu folosiți apă pentru a stinge flăcările. Acest lucru prezintă pericol de vătămare fizică.
		După răcire, curățați afumătorul, grilele de gătit, tava de scurgere, tava de grăsime și tava pentru apă.

## Coduri de eroare

Problema	Cauză posibilă	Prevenire/soluție
Err 1	Alarma se declanșează cu 3 bipuri la fiecare 30 de secunde și se va opri doar dacă se apasă butonul de pornire/oprire. Mesajul afișat intermitent «Err1» apare la apăsarea butonului de pornire/oprire la pornirea afumătorului. Mesajul afișat intermitent «Err1» apare la apăsarea butonului de temperatură a gătitului de la afumător. Mesajul afișat intermitent «Err1» apare la apăsarea oricărui buton. Pentru demontare sau înlocuire, consultați instrucțiunile din manualul pentru înlocuirea componentelor electrice disponibil online	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare Înlocuiți termostatul
Err 2	Alarma se declanșează cu 3 bipuri la fiecare 30 de secunde și se va opri doar dacă se apasă butonul de pornire/oprire. Mesajul afișat intermitent «Err2» apare la apăsarea butonului de pornire/oprire la pornirea afumătorului Mesajul afișat intermitent «Err2» apare la preîncălzirea afumătorului	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare Verificați și înlocuiți (în această ordine) Înlocuiți termostatul Înlocuiți afișajul panoului de comandă Înlocuiți placa de circuite
Err 3	Mesajul afișat intermitent «Err3» apare la apăsarea butonului pentru termometrul de carne la pornirea afumătorului. Mesajul afișat intermitent «Err2» apare la apăsarea butonului pentru termometrul de carne când vreți să verificați temperatura alimentelor.	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare Verificați și înlocuiți (în această ordine) Înlocuiți termometrul de carne Înlocuiți carcasa termometrului de carne Înlocuiți afișajul panoului de comandă
Err 4	Mesajul afișat intermitent «Err4» apare la apăsarea butonului pentru termometrul de carne la pornirea afumătorului. Mesajul afișat intermitent «Err4» apare la apăsarea butonului pentru termometrul de carne când vreți să verificați temperatura alimentelor.	Opriti afumătorul și scoateți din priză cablul de alimentare Verificați și înlocuiți (în această ordine) Înlocuiți termometrul de carne Înlocuiți carcasa termometrului de carne

## Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megelőzés/megoldás	
A füstölő nem melegít	A füstölő nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa a füstölőt (hangjelzés hallatszik, ha csatlakoztatva van)	
	Nincs tápfeszültség	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból	Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben
		Ellenőrizze, nincsenek-e kioldva a háztartási megszakítók. Állítsa alaphelyzetbe vagy cserélje ki, ha szükséges, egy földelt földeléssel rendelkező és 30 mA-es maximális névleges hibaüzemi áramú (RCD) megszakítóval védett aljzattal.	
		Próbálja ki egy másik konnektort, lehetőleg egy másik áramkörön.	
		Húzza ki és csatlakoztassa újra a termosztát csatlakozóit. Ha szükséges, cserélje ki a termosztátkészletet	
		Húzza ki a vezérlőpanel csatlakozóit, és csatlakoztassa újra. Szükség esetén cserélje ki a vezérlőpanel kijelzőkészletét	
		Húzza ki a táppanel csatlakozóit, majd csatlakoztassa újra. Ha szükséges, cserélje ki a táppanelkészletet	
	Az eltávolításra és cseréjére vonatkozó utasításokat lásd az online elektromos csere kézikönyvben		
	Hibás fűtőelem	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból	Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben
		Húzza ki a fűtőelem csatlakozóit, és csatlakoztassa újra	
		Cserélje ki a fűtőelemet	
		Cserélje ki a termosztátkészletet	
		Cserélje ki a vezérlőpanel kijelzőkészletét	
		Cserélje ki a táppanelkészletet	
Az eltávolításra és cseréjére vonatkozó utasításokat lásd az online elektromos csere kézikönyvben			
Az áramköri megszakító kioldott vagy kiegészített a biztosíték	Másik készülék is csatlakoztatva lett ugyanahhoz az áramkörhöz, amelyhez a füstölő csatlakoztatva lett	Ne használjon másik készüléket ugyanazon az áramkörön	
	Nedvesség vagy víz került a vezérlőegységbe vagy az elektromos csatlakozókba	Tartsa az összes elektromos csatlakozót szárazon. Ne használja a füstölőt esőben	
	Kontakt hibás csatlakozók	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki az elektromos csatlakozókból	Húzza ki és csatlakoztassa újra a termosztát csatlakozóit. Ha szükséges, cserélje ki a termosztátkészletet
		Cserélje ki a tápvezeték készletet	
Az eltávolításra és cseréjére vonatkozó utasításokat lásd az online elektromos csere kézikönyvben			
Nincs megjelenítés	Hibás vezérlőpanel	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból	
		Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben	
		Húzza ki a füstölőt a konnektorból, majd dugja vissza a konnektorba (hangjelzés hallatszik, amikor a konnektorba dugja)	
		Húzza ki és csatlakoztassa újra a termosztát csatlakozóit. Ha szükséges, cserélje ki a termosztátkészletet	
		Húzza ki a vezérlőpanel csatlakozóit, és csatlakoztassa újra. Szükség esetén cserélje ki a vezérlőpanel kijelzőkészletét	
		Húzza ki a táppanel csatlakozóit, majd csatlakoztassa újra. Ha szükséges, cserélje ki a táppanelkészletet	
Az eltávolításra és cseréjére vonatkozó utasításokat lásd az online elektromos csere kézikönyvben			

## Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megelőzés/megoldás
A füstölő nem fog sütni megfelelően	A füstölő ajtaja nyitva maradt.	Sütés közben csukja be a füstölő ajtaját
	Elégtelen előmelegítés	Sütés előtt mindig használja a vezérlőegység PH beállítását
	Nem megfelelő hosszabbító vezeték.	Csak kültéri, 3 villás földelő dugós, minimum 10 amperes, (kültéri készülékhez használható) felirattal rendelkező típust használjon. Használjon minél rövidebb hosszabbítót. Ne kössön össze 2 vagy több hosszabbító vezetékét. 50 lábnál rövidebb, 12 vagy 14 elosztós hosszabbító még megfelel.
Felcsapó lángok	Túl zsíros a hús.	A sütés előtt vágja le a zsírt a húsról
	Túl magas sütési hőmérséklet	Állítsa be (csökkentse) szükség szerint a hőmérsékletet
	Zsírlerakódás	Tisztítsa meg a füstölőt, a sütőrácsokat, a csepp-, a zsír- és a víztálcát
Tartós zsírtűz	A zsírt felfogta az étellerakódás	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból. Nyissa ki az ajtót és hagyja a tüzet kialudni.
		Ne öntsön vizet a tűzre. Ez személyi sérülést okozhat.
		Azután, hogy a füstölő kihűlt, tisztítsa meg a füstölőt, a sütőrácsokat, a csepp-, a zsír- és a víztálcát.

## Hibakódok

Probléma	Lehetséges ok	Megelőzés/megoldás
Err 1	A riasztás 30 másodpercenként 3 hangjelzéssel szólal meg, és csak akkor áll le, ha a bekapcsológombot kikapcsolt állapotba kapcsolja. A villogó „Err1” felirat jelenik meg, amikor a füstölő indításakor megnyomja a bekapcsológombot. A villogó „Err1” felirat jelenik meg, amikor megnyomja a hőm. gombot a füstölőn. A villogó „Err1” felirat jelenik meg, amikor megnyomja akármelyik gombot a füstölőn. Az eltávolításra és cseréjére vonatkozó utasításokat lásd az online elektromos csere kézikönyvben	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból Cserélje ki a termosztátkészletet
Err 2	A riasztás 30 másodpercenként 3 hangjelzéssel szólal meg, és csak akkor áll le, ha megnyomja a bekapcsológombot A villogó „Err2” felirat jelenik meg, amikor a füstölő indításakor megnyomja a bekapcsológombot A villogó „Err2” felirat jelenik meg, amikor előmelegíti a füstölőt	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben Cserélje ki a termosztátkészletet Cserélje ki a vezérlőpanel kijelzőkészletét Cserélje ki a táppanelkészletét
Err 3	A villogó „Err3” felirat jelenik meg, amikor a füstölő elindítása után megnyomja a hőszonda gombját. Az „Err3” villog, amikor ellenőrizni szeretné az étel hőmérsékletét és megnyomja a hússzonda gombját.	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben Cserélje ki a hússzondát Cserélje ki a hússzonda házát Cserélje ki a vezérlőpanel kijelzőkészletét
Err 4	A villogó „Err4” felirat jelenik meg, amikor a füstölő elindítása után megnyomja a hőszonda gombját. Az „Err4” villog, amikor ellenőrizni szeretné az étel hőmérsékletét és megnyomja a hússzonda gombját.	Kapcsolja ki a füstölőt, és húzza ki a konnektorból Ellenőrizze vagy cserélje ki a következő sorrendben Cserélje ki a hússzondát Cserélje ki a hússzonda házát

## Odpravljanje težav

Problem	Možen vzrok	Odprava napake/rešitev
Žar ne greje	Žar ni priključen na električno napajanje	Priključite žar (ko vključite vtič, zaslišite pisk)
	Ni napajanja	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice
		Preverite ali zamenjajte v tem vrstnem redu
		Preverite, ali so se izklopili gospodinjski odklopniki. Po potrebi ponastavite ali zamenjajte z uporabo vtičnice z ozemljitvijo in zaščiteno z odklopnikom z nazivnim obratovalnim tokom okvare (RCD) z največjo močjo 30 mA.
		Odklopite priključke termostata in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte termostat
		Odklopite priključke upravljalne plošče in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte set zaslona upravljalne plošče
		Odklopite priključke priključne plošče in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte priključno ploščo
		Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila
		Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila, ki ga najdete na spletu
	Okvarjen električni grelnik	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice
		Preverite ali zamenjajte v tem vrstnem redu
		Odklopite priključke grelnika in jih znova priklopite.
		Zamenjajte električni grelnik
		Zamenjajte termostat
		Zamenjajte set zaslona upravljalne plošče
Zamenjajte priključno ploščo		
Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila		
Izpad avtomatske varovalke ali pregorela keramična varovalka	V isti tokokrog kot žar je priključena še druga električna naprava	Ne uporabljajte drugih električnih naprav v istem tokokrogu
	Vlaga ali voda v krmilniku ali električnih priključkih	Vse električne povezave in komponente morajo biti suhe. Žara ne uporabljajte, ko dežuje.
	Slabe električne povezave	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice
		Preverite ali zamenjajte v tem vrstnem redu
		Odklopite priključke termostata in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte termostat
Zamenjajte set priključnega kabla		
Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila		
Ni prikaza	Upravljalna plošča v okvari	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice
		Preverite ali zamenjajte v tem vrstnem redu
		Izvlecite vtič iz vtičnice in ga znova priklopite (ko priklopite, se zasliši pisk)
		Odklopite priključke termostata in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte termostat
		Odklopite priključke upravljalne plošče in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte set zaslona upravljalne plošče
		Odklopite priključke priključne plošče in jih znova priklopite. Po potrebi zamenjajte priključno ploščo
Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila		

## Odpravljanje težav

Problem	Možen vzrok	Odprava napake/rešitev
Žar ne peče pravilno	Pozabili ste zapreti vratca	Med peko morajo biti vrata žara zaprta
	Nezadostno predgretje	Pred peko žar vedno predgrejte
	Neprimeren kabelski podaljšek.	Uporabite samo 3-žilne kabelske podaljške, primerne za uporabo na prostem in za tok 10 A ali več. Uporabite čim krajši kabelski podaljšek. Ne priključujte dveh kabelskih podaljškov enega za drugim. Primerni so kabli s tokom 10 A dolžine 15 m ali manj.
Pojav ognja v žaru	Meso je preveč mastno.	Pred peko odrežite odvečno maščobo
	Previsoka temperatura peke	Po potrebi nastavite nižjo temperaturo
	Nabiranje maščobe	Očistite žar, rešetke, odcejalni pladenj, pladenj za maščobo in pladenj za vodo
Neprekinjen ogenj zaradi maščobe	Nabralo se je preveč maščobe iz mesa	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice. Pustite vrata odprta in počakajte, da ogenj ugasne.
		Na ogenj ne polivajte vode. Lahko pride do telesnih poškodb.
		Ko se žar ohladi, očistite žar, rešetke, odcejalni pladenj, pladenj za maščobo in pladenj za vodo.

### Error Codes

Problem	Možen vzrok	Odprava napake/rešitev
Err 1	Zvočni alarm, 3 piski vsakih 30 sekund, izključite ga s tipko za vklop/izklop. Ko pritisnete tipko za vklop/izklop, se na zaslonu prikaže »Err1«. Ko pritisnete tipko za temperaturo, na zaslonu utripa »Err1«. Ko pritisnete katero koli tipko, na zaslonu utripa »Err1«. Za navodila o demontaži in menjavi glejte Priročnik za električna popravila	Izklopite žar in izvlecite vtič iz vtičnice. Zamenjajte set termostатов.
Err 2	Zvočni alarm, 3 piski vsakih 30 sekund, izključite ga s tipko za vklop/izklop. Ko pritisnete tipko za vklop/izklop, se na zaslonu prikaže »Err2«. Med predgrevanjem žara je prikazan alarm »Err2«.	Izključite žar in izvlecite vtič iz vtičnice. Preverite in zamenjajte komponente v naslednjem vrstnem redu: Zamenjajte termostat, zamenjajte set upravljalne plošče z zaslonom, zamenjajte set
Err 3	Ko pritisnete tipko za tipalo za meso, se na zaslonu prikaže »Err3«. Ko pritisnete na tipko za tipalo za meso, na zaslonu utripa »Err3«, ko želite preveriti temperaturo mesa.	Izključite žar in izvlecite vtič iz vtičnice. Preverite in zamenjajte komponente v naslednjem vrstnem redu: Zamenjajte tipalo za meso, zamenjajte ohišje tipala za meso, zamenjajte set upravljalne plošče z
Err 4	o pritisnete tipko za tipalo za meso, se na zaslonu prikaže »Err4«. Ko pritisnete na tipko za tipalo za meso, na zaslonu utripa »Err4«, ko želite preveriti temperaturo mesa.	Izključite žar in izvlecite vtič iz vtičnice. Preverite in zamenjajte komponente v naslednjem vrstnem redu: Zamenjajte tipalo za meso, zamenjajte ohišje tipala za

# Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) warrants to the PURCHASER of this Char-Broil product that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

	Electric Smoker
All Parts (EURO minimum)	2 years

Char-Broil or the seller of the product may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

This Warranty includes the right of repair or replacement of the product or parts of the product that prove defective under normal use and service. Before returning any parts, you should promptly contact Char-Broil using the contact information on our website. In case of a defect, Char-Broil will elect to replace or repair the product or such parts without charge. . Char-Broil will return the product or parts of the product to the purchaser, freight or postage prepaid. If Char-Broil elects to repair the product or such defective parts of the product and this repair fails, you are entitled, pursuant to your statutory legal rights, to reduce the purchase price or to withdraw from the contract and receive a refund.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Exceptions may apply, so please contact Char-Broil or your seller in case you have any questions on whether this Warranty applies to your specific case or not.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Warranty, and are not normally covered by your statutory legal rights.

Char-Broil is not liable for any unforeseeable losses (i.e. loss or damage that neither you nor Char-Broil or the seller contemplated at the time of purchase), or any damage caused by you, save for that Char-Broil's liability for fraud or death or personal injury caused by its negligence is not limited.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

This Warranty applies only to products sold at retail to individuals (as opposed to businesses) within the European Union.

This Warranty does not affect any of your statutory legal rights under the applicable consumer laws of your resident country.

For warranty service, contact Char-Broil at [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH, sis à l'adresse Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg (« Char-Broil »), garantit à l'ACHETEUR du présent produit Char-Broil que ce dernier sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication à compter de la date de l'achat, comme suit :

	Fumeur électrique
Toutes pièces (minimum pour l'Europe)	2 ans

Il se peut que Char-Broil ou le vendeur du produit exige une preuve raisonnable de la date de votre achat. **PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU VOTRE FACTURE.**

**[France seulement :** Tous les produits vendus par le vendeur sont couverts par les garanties légales prévues aux articles 1641 et suivants du *Code civil* (garantie contre les défauts cachés) et aux articles L. 217-1 à L. 217-14 et L. 411-1 à L. 411-2 du *Code de la consommation* (garantie de conformité.)

La présente garantie comprend le droit à la réparation ou au remplacement du produit ou des pièces du produit qui se révèlent défectueux dans des conditions normales d'usage et d'entretien. Avant de retourner une pièce, vous êtes invité à prendre contact sans délai avec Char-Broil aux coordonnées indiquées sur notre site Web. En cas de défaut, Char-Broil décidera de remplacer ou de réparer sans frais le produit ou les pièces en question. Char-Broil retournera le produit ou les pièces à l'acheteur, frais d'expédition ou d'affranchissement prépayés. Si, après que Char-Broil a décidé de réparer le produit ou les pièces défectueuses, la réparation échoue, vous avez le droit, en vertu de vos droits légaux réglementaires, de réduire le prix d'achat ou de résilier le contrat et de vous faire rembourser.

La présente garantie ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'une application erronée, d'un acte de vandalisme, d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'une mauvaise réparation ou du non-respect des procédures d'entretien normal et régulier, y compris notamment les dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, comme le décrit le présent mode d'emploi. Certaines exceptions peuvent s'appliquer. Veuillez donc prendre contact avec Char-Broil ou avec votre vendeur si vous vous demandez si la présente garantie couvre votre cas particulier ou non.

La détérioration ou les dommages causés par les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, comme la grêle, les ouragans, les séismes ou les tornades, ainsi que la décoloration due à l'exposition à des substances chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente garantie, et ne sont normalement pas visés par vos droits légaux réglementaires.

Char-Broil n'est pas responsable des pertes imprévues (c'est-à-dire les pertes ou les dommages que ni vous, ni Char-Broil, ni le vendeur n'avez envisagés au moment de l'achat) ou de tout dommage dont vous êtes la cause, à ceci près que la responsabilité de Char-Broil pour fraude, décès ou dommage corporel causés par sa négligence n'est pas limitée.

Char-Broil n'autorise aucun particulier ni aucune société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité relativement à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à l'élimination, au retour ou au remplacement de son équipement; aucune déclaration à cet effet ne lie Char-Broil.

La présente garantie ne concerne que les produits vendus au détail à des particuliers (et non à des sociétés) au sein de l'Union européenne.

La présente garantie n'a aucune incidence sur les droits légaux réglementaires qui vous sont octroyés par les lois sur la consommation en vigueur dans votre pays de résidence.

Pour demander un service sous garantie, prenez contact avec Char-Broil à l'adresse [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).



# Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH, mit Geschäftssitz an der Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg (Char-Broil) gewährleistet gegenüber dem KÄUFER dieses Char-Broil-Produktes, dass es ab dem Verkaufsdatum frei von Materials- und Verarbeitungsfehlern sein wird, wie im Folgenden dargestellt:

	<b>Elektrischer Raucher</b>
<b>All Teile (EURO-Minimum)</b>	2 Jahre

Char-Broil oder der Händler des Produkts werden eventuell angemessenen Nachweis Ihres Kaufdatums verlangen. DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.

Diese Gewährleistung umfasst das Nachbesserungsrecht oder Ersetzungsrecht des Produktes oder der Teile des Produktes, die sich bei normalem Gebrauch und Anwendung als mangelhaft erweisen. Vor der Rücksendung jedweder Teile sollten Sie sich unverzüglich mit Char-Broil unter Nutzung der Kontaktinformationen auf unserer Website in Verbindung setzen. Im Falle eines Herstellungsfehlers wird Char-Broil das Produkt oder die entsprechenden Teile ohne Berechnung entweder ersetzen oder nachbessern. Char-Broil wird das Produkt oder die Ersatzteile für das Produkt an den Käufer zurücksenden, wobei Fracht oder Porto im Voraus bezahlt wird. Falls Char-Broil die Entscheidung trifft, das Produkt oder die entsprechenden Teile nachzubessern und die Reparatur fehlschlägt, sind Sie gemäß Ihrer rechtlichen Ansprüche dazu berechtigt, den Kaufpreis zu vermindern oder vom Vertrag zurückzutreten und eine Rückvergütung zu erhalten.

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Versagen oder Bedienungsschwierigkeiten infolge von Unfällen, Missbrauch, Fehlanwendung, Abänderung, falscher Verwendung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Instandhaltung oder Betrieb, oder Unterlassen normaler und routinemäßiger Instandhaltung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, durch Insekten im Inneren der Brennröhre verursachte Schäden, wie in dieser Bedienungsanleitung dargelegt. Ausnahmen können vorkommen, darum bitten wir Sie, Char-Broil oder Ihren Händler zu kontaktieren, falls Sie irgendwelche Fragen darüber haben, ob diese Gewährleistung auf Ihren speziellen Fall zutrifft oder nicht.

Zerfall oder Schaden, die durch extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Exposition gegenüber chemischen Stoffen, entweder direkt oder atmosphärisch bedingt, verursacht werden, sind durch diese Gewährleistung nicht gedeckt und sind normalerweise nicht durch zutreffende rechtliche Ansprüche gedeckt.

Char-Broil übernimmt keine Verantwortung für irgendwelche unvorhergesehenen Verluste (z. B. Verlust oder Schaden, die weder Sie noch Char-Broil noch der Händler zum Zeitpunkt des Kaufs voraussahen), oder irgendeinen von Ihnen verursachten Schaden, mit Ausnahme der Tatsache, dass die Haftung von Char-Broil für Betrug oder durch ihre Nachlässigkeit verursachten Todesfall oder Verletzungen nicht beschränkt ist.

Char-Broil erteilt keiner anderen Person oder Firma die Vollmacht, für sie irgendwelche anderen Verpflichtungen oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, des Gebrauchs, der Entfernung, Rücksendung, oder des Ersetzens ihrer Geräte zu übernehmen, und keine diesbezüglichen Erklärungen sind für Char-Broil verbindlich.

Diese Gewährleistung hat nur auf im Einzelhandel an Privatpersonen (im Gegensatz zu Unternehmen) innerhalb der Europäischen Union verkaufte Produkte Anwendung.

Diese Gewährleistung berührt keine Ihrer rechtlichen Ansprüche unter den in Ihrem Wohnsitzland geltenden Verbraucherrechten.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren Sie Char-Broil unter [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Dichiarazione di garanzia per Char-Broil

Char-Broil LLC di Gasstrasse 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg (Char-Broil) garantisce all'ACQUIRENTE di questo prodotto Char-Broil che lo stesso sarà privo di difetti, per quanto riguarda materiali e lavorazione, per i seguenti periodi a partire dalla data di acquisto:

	<b>Fumatore Elettrico</b>
<b>Tutte le parti (minimo per l'Europa)</b>	2 anni

Char-Broil e il venditore del prodotto potranno richiedere una prova certa della data di acquisto. **VI PREGHIAMO PERTANTO DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Questa Garanzia comprende il diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto o delle parti dello stesso che presentano difetti alle normali condizioni d'uso e manutenzione. Prima di restituire qualsiasi parte, vi preghiamo di contattare quanto prima Char-Broil ai numeri e indirizzi riportati nel nostro sito web. In caso di difetto, Char-Broil deciderà se sostituire o riparare gratuitamente il prodotto o le parti in questione. Char-Broil restituirà il prodotto o le parti dello stesso all'acquirente, spese di spedizione o affrancatura prepagate. Qualora Char-Broil scelga di riparare il prodotto o le parti difettose dello stesso e la riparazione non dia il risultato previsto, avrete il diritto, in virtù dei diritti legali previsti per legge, di ottenere una riduzione del prezzo d'acquisto o di recedere dal contratto e ottenere il rimborso.

Questa Garanzia non copre guasti o problemi di funzionamento determinati da incidenti, uso improprio, errato o scorretto, modifiche, atti di vandalismo, installazione scorretta, manutenzione o assistenza errata o mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione normali e di routine, inclusi, senza carattere limitativo, i danni causati da insetti all'interno dei tubi dei fornelli, come descritto in questo manuale d'istruzioni. Tuttavia possono esservi delle eccezioni. Vi preghiamo pertanto di contattare Char-Broil o il venditore per sapere se la Garanzia è applicabile o meno al vostro caso particolare.

Deterioramenti o danni causati da condizioni meteorologiche avverse, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, e lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, per contatto diretto o presenza nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia e non sono normalmente coperti dai diritti legali previsti per legge.

Char-Broil non è responsabile per perdite non prevedibili (cioè perdite o danni non contemplati da voi, da Char-Broil o dal venditore al momento dell'acquisto) o per danni causati da voi, fermo restando che la responsabilità di Char-Broil in caso di frode, morte o lesioni personali causate da negligenza da parte sua è illimitata.

Char-Broil non autorizza persone o società ad assumere ulteriori obblighi o responsabilità in suo nome, in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione, o sostituzione dell'apparecchio; qualsiasi dichiarazione in tal senso non è vincolante per Char-Broil.

Questa garanzia è valida solo per i prodotti venduti al dettaglio a privati (non a imprese) all'interno dell'Unione europea.

Questa Garanzia non pregiudica i diritti legali previsti dai codici del consumo vigenti nel vostro paese di residenza.

Per l'assistenza in garanzia, contattate Char-Broil all'indirizzo [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Garantierklæring

Char-Broil Europe GmbH af Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterer køberen af dette Char-Broil produkt er uden materielle eller fabrikationsfejl som anvist:

	Elektrisk ryger
<b>ALLE DELE (EURO MINIMUM)</b>	<b>2 ÅR</b>

Både Char-Broil og sælger af produktet kan opkræve et rimeligt bevis for købsdatoen. **DERFOR SKAL DU BEHOLDE DIN KVITTERING ELLER FAKTURA.**

Garantien omfatter retten til reparation eller udskiftning af produktet eller dele af produktet, som kan bevises at være defekt ved normal brug og service. Før du returnere delene, skal du straks kontakte Char-Broil. Du finder kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. I tilfælde af fejl, vil Char-Broil erstatte eller reparere produktet eller delene uden beregning. Char-Broil vil returnere produktet eller dele af produktet til køberen, efter forudbetalt fragt eller porto. Hvis Char-Broil vælger at reparere produktet eller de defekte dele af produktet og denne reparation mislykkes, har du ret til, i henhold til dine lovbestemte juridiske rettigheder, at reducere købsprisen eller at fortryde aftalen og blive refunderet.

Denne garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af uheld, misbrug, ændring, fejlagtig anvendelse, vandalisme, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller manglende evne til at opfylde normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderør, som angivet i denne ejers brugervejledning. Ved undtagelser, venligst kontakt Char-Broil eller din sælger, hvis du har spørgsmål om, hvorvidt denne garanti gælder for din konkrete sag eller ej.

Forringelse eller skader som følge af vanskelige vejrforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af udsættelse for kemikalier, enten direkte eller i atmosfæren, er ikke omfattet af denne garantiforsikring, og er normalt ikke dækket af dine lovmæssige rettigheder .

Char-Broil er ikke ansvarlig for eventuelle uforudsete tab (dvs. tab eller skader, som hverken du, Char-Broil eller sælger har overvejet på købstidspunktet), eller eventuelle skader du kan have forårsaget, med undtagelse af, at Char-Broils ansvar er ubegrænset over for bedrageri, dødsfald eller personskade forårsaget af uagtsomhed.

Char-Broil tillader ikke, at hverken en person eller virksomhed påtager sig nogen andre forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr; og sådanne repræsentationer er ikke bindende for Char-Broil.

Denne GARANTI er kun gældende for produkter, der sælges i detailhandlen til enkeltpersoner (i modsætning til virksomhederne) i den Europæiske Union.

Denne garanti påvirker ikke nogen af dine lovbestemte juridiske rettigheder i henhold til gældende forbrugerlovgivning i dit hjemland.

For garantiservice bør du kontakte Char-Broil på [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Záručního Listu

Char-Broil Europe GmbH se sídlem na Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) zaručuje kupujícímu tohoto produktu Char-Broil, že na něm nebudou závady, ani na materiálu ani provedení, od data koupě, následovně:

	Elektrický kuřák
Všechny části (EURO minimum)	2 roky

Char-Broil nebo prodejce produktu může požadovat důkaz s datem koupě. **PROTO, SI VŽDY SCHOVEJTE ÚČTENKU, POKLADNÍ LÍSTEK NEBO FAKTURU.**

Tato Záruka zahrnuje právo na opravu nebo náhradu výrobku nebo jeho součástí, které se ukážou jako závadné při normálním používání nebo údržbě. Před reklamací jakékoli součástky ihned kontaktujte Char-Broil podle údajů uvedených na naší webové stránce. Jde-li o závadu, Char-Broil rozhodne, zda produkt nebo dané součástky vymění nebo opraví zdarma. Char-Broil vrátí produkt nebo jeho součástky zákazníkovi a dopravní náklady nebo poštovné budou uhrazeny. Pakli se Char-Broil rozhodne produkt nebo dané závadné součástky opravit a tato oprava se nepodaří, máte v souladu se zákonem nárok na sníženou kupní cenu nebo právo ustoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení peněz.

Tato Záruka se nevztahuje na selhání nebo provozní potíže, které jsou následkem nehody, špatného používání či zacházení, pozměnění, nesprávného používání, vandalismu, nesprávné instalace, nesprávné údržby nebo servisu, nebo následkem neplnění normální a pravidelné údržby, zahrnující mimo jiné hmyzem způsobené škody na vnitřních trubičkách hořáků, jak je popsáno v této příručce pro uživatele. Mohou platit výjimky, proto kontaktujte Char-Broil nebo prodejce s dotazy, jestli tato Záruka platí ve vašem konkrétním případě nebo ne.

Zchátrání nebo poškození následkem drsného počasí jako např. kroupy, uragán, zemětřesení nebo tornáda, vyblednutí způsobené přímým vystavením chemikáliím nebo látkami obsaženými ve vzduchu, tato Záruka nekryje a neplatí zde běžná ochrana podle zákona.

Char-Broil nenese zodpovědnost za žádné nepředvídatelné ztráty (tj. ztráty nebo škody, o kterých jste vy ani Char-Broil ani prodejce neuvažovali v době koupě), ani za škody, které jste způsobil(a) vy, s výjimkou, že odpovědnost firmy Char-Broil za podvod, smrt nebo úraz, způsobené její nedbalostí není omezená.

Firma Char-Broil neopravňuje žádnou jinou osobu nebo společnost k tomu, aby za ni převzala jakoukoli jinou povinnost nebo zodpovědnost ve spojitosti s prodejem, s instalací, s odstraněním, s používáním, s reklamací, s vrácením nebo s výměnou svého vybavení, a žádná taková prohlášení nejsou pro Char-Broil závazná.

Tato Záruka se vztahuje pouze na výrobky prodané v maloobchodě jednotlivcům (nikoliv podnikům) v Evropské Unii.

Tato Záruka nijak neovlivňuje vaše zákonem daná práva v souladu s platnými zákony o ochraně spotřebitelů ve státě vašeho bydliště.

V případě potřeby zárukou daného servisu se obraťte na Char-Broil na [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Záručného Vyhlásenia

Spoločnosť Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) poskytuje NADOBÚDATEĽOVI dňom zakúpenia tohto výrobku značky Char-Broil nasledujúcu záruku, že nebude mať závady materiálu a spracovania nasledovne:

	Elektrický fajčiar
Všetky diely (EURO minimum)	2 roky

Spoločnosť Char-Broil alebo predajca tohto výrobku môže požadovať dôkaz o dátume jeho zakúpenia. **PRETO BY STE SI MALI ÚČTENKU ALEBO FAKTÚRU PONECHAŤ.**

Táto záruka zahŕňa nárok na opravu alebo výmenu výrobku alebo jeho častí, ktoré sa preukážu ako závadné pri normálnom používaní a činnosti výrobku. Pred vrátením ktorejkoľvek časti použite kontaktné informácie na našej internetovej stránke a urýchlene kontaktujte spoločnosť Char-Broil. V prípade závady spoločnosť Char-Broil podľa vlastnej úvahy bezplatne buď vymení alebo opraví výrobok alebo jeho časti. Spoločnosť Char-Broil vráti výrobok alebo jeho časti zákazníkovi a uhradí prepravu a poštovné. Ak sa spoločnosť Char-Broil rozhodne opraviť výrobok alebo jeho závadné časti a oprava nepomôže, budete mať na základe práv vyplývajúcich zo zákona nárok na zníženie kúpnej ceny alebo odstúpenie od zmluvy a preplatenie kúpnej ceny.

Táto záruka sa nevzťahuje na závady a poruchovú činnosť výrobku v dôsledku nehody, zlého zaobchádzania a nesprávneho používania výrobku, jeho pozmenenia, nesprávnej aplikácie, vandalizmu, nesprávnej montáže alebo neprimeranej údržby alebo servisu, alebo neposkytnutia normálnej alebo rutínnej údržby vrátane poškodenia spôsobeného hmyzom vo vnútri trúbok horáka a iného poškodenia ako sa uvádza v Návoďte na používanie. Môžu platiť určité výnimky, preto v prípade akýchkoľvek otázok v súvislosti s platnosťou tejto záruky vo vašom konkrétnom prípade sa obráťte na spoločnosť Char-Broil alebo vášho predajcu.

Schátranie alebo poškodenie v dôsledku extrémnych klimatických podmienok ako je krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, vyblednutie v dôsledku vystavenia chemikáliám alebo či už priamo alebo v ovzduší, táto záruka nepokrýva a zvyčajne sa na ne nevzťahujú ani vaše práva vyplývajúce zo zákona.

Spoločnosť Char-Broil nie je zodpovedná za žiadne nepredvídateľné straty (t.j. stratu alebo poškodenie, ktoré ste vy, spoločnosť Char-Broil alebo predajca v čase kúpy nebrali do úvahy), ani za vami spôsobené poškodenie s výnimkou právnej zodpovednosti spoločnosti Char-Broil v prípade podvodu, smrti alebo úrazu osôb spôsobených jej nedbalosťou.

Spoločnosť Char-Broil neopravňuje žiadnu osobu alebo spoločnosť prevziať na seba v mene spoločnosti Char-Broil žiadne iné záväzky alebo zodpovednosť v súvislosti s predajom, montážou, používaním, demontážou, vrátením alebo výmenou jej zariadenia a uvedené zastupovanie nie je pre spoločnosť Char-Broil záväzné.

Táto záruka sa vzťahuje výlučne na výrobky predávané jednotlivcom v maloobchodnej sieti (na rozdiel od veľkoobchodu) v rámci Európskej únie.

Táto záruka nemá dopad na vaše práva vyplývajúce zo spotrebiteľských zákonov krajiny vášho pobytu.

Svoju žiadosť o servis v rámci záruky zašlite spoločnosti Char-Broil na emailovú adresu [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Declaración de garantía premilinar de Char-Broil

Char-Broil LLC de Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantiza al comprador de este producto de Char-Broil que estará libre de defectos en material y mano de obra a partir de la fecha de compra como sigue:

	humador eléctrico
Todas las partes	2 años

Char-Broil o el vendedor del producto podría requerir de una prueba razonable de LA FECHA DE COMPRA. **POR LO TANTO, USTED DEBE GUARDAR EL RECIBO DE VENTA O FACTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

La presente Garantía incluye el derecho de reparación o reemplazo del producto o piezas del producto que resultasen defectuosas bajo un uso y servicio normales. Antes de devolver las piezas, debe comunicarse inmediatamente con Char-Broil utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. En caso de defecto, Char-Broil elegirá reemplazar o reparar el producto o dichas piezas sin costo alguno. Char-Broil devolverá el producto o piezas del producto al comprador, bajo la modalidad de flete o porte prepagado. Si elige que Char-Broil repare el producto o esas piezas defectuosas del producto y esa reparación no es adecuada, usted tiene derecho, en virtud de sus derechos estatutarios, a reducir el precio de compra o a rescindir el contrato y recibir un reembolso.

Esta Garantía no cubre fallas o dificultades de funcionamiento por accidente, abuso, mal uso, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o reparación indebido, o realización del mantenimiento normal y de rutina, lo que incluye pero no se limita a daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se establece en este manual del propietario. Algunas excepciones podrían aplicar, póngase en contacto con Char-Broil o con el vendedor en caso de tener dudas sobre si esta garantía se aplica a su caso específico o no.

El deterioro o daños debido a condiciones climáticas extremas tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debido a la exposición a productos químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía y normalmente no están cubiertos por sus derechos estatutarios.

Char-Broil no es responsable por ninguna pérdida imprevisible (es decir, pérdida o daño que ni usted ni Char-Broil o el vendedor pudiese haber contemplado en el momento de la compra), o cualquier daño causado por usted, salvo la responsabilidad de Char-Broil por fraude, muerte o daños personales causados por su negligencia.

Char-Broil no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir cualquier otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos; y ninguna de esas declaraciones son vinculantes para Char-Broil.

Esta Garantía sólo se aplica a productos vendidos al por menor a particulares (y no a empresas) dentro de la Unión Europea.

Esta garantía no afecta ninguno de sus derechos estatutarios bajo las leyes del consumidor aplicables de su país residente.

Para el servicio de garantía, póngase en contacto con Char-Broil en [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Utkast av garantibeskrivning för Char-Broil

Char-Broil LLC i Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterar KÖPAREN av denna produkt från Char-Broil att den kommer vara fri från brister i material och utförande från inköpsdatumet på följande sätt:

	Elektrisk rökare
lla delar	2 år

Char-Broil eller säljaren av denna produkt kan kräva ett giltigt bevis av ditt inköpsdatum. **DÄRFÖR SKA DU SPARA DITT KVITTO ELLER FAKTURA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Denna garanti omfattar rätten att reparera eller byta ut produkten eller delar av produkten som visar sig vara defekta vid normal användning och service. Innan du returnerar delar ska du omedelbart kontakta Char-Broil med hjälp av kontaktinformationen på vår webbplats. I händelse av en defekt produkt avgör Char-Broil om produkten ska ersättas eller repareras, kostnadsfritt. Char-Broil returnerar produkten eller delarna av produkten till köparen med förbetald frakt eller porto. Om Char-Broil väljer att reparera produkten, eller defekta delar av produkten, och denna reparation misslyckas har du rätt, i enlighet med dina lagstadgade rättigheter, att minska inköpspriset eller upphäva avtalet och erhålla en återbetalning.

Denna garanti täcker inte fel eller besvär under användning som har uppkommit på grund av en olyckshändelse, missbruk, felanvändning, ändring, felaktig användning, vandalism, felaktig installation eller felaktigt underhåll eller skötsel, eller underlåtenhet att utföra standard- och rutinunderhåll, inklusive men inte begränsat till skador orsakade av insekter i brännrören, enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Undantag kan gälla, var god kontakta Char-Broil eller din säljare om du har några frågor om huruvida denna garanti gäller för ditt specifika fall eller ej.

Förfall eller skador som uppkommit på grund av allvarliga väderhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller tromber, missfärgning på grund av exponering av kemikalier, antingen direkt eller i atmosfären, omfattas inte av denna garanti och är normalt inte omfattad av dina lagstadgade juridiska rättigheter.

Char-Broil är inte ansvarig för eventuella oförutsedda förluster (dvs. förluster eller skador som varken du, Char-Broil eller säljaren beskådat vid inköpstillfället), eller skador som orsakats av dig, förutom Char-Broils ansvar för bedrägeri, dödsfall eller personskada orsakad av vårdslöshet.

Char-Broil tillåter inte någon person eller företag att påta sig någon skyldighet eller ansvar i samband med försäljning, installation, användning, borttagning, returnering eller byte av utrustning, och inga sådana framställningar är bindande för Char-Broil.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln till privatpersoner (i motsats till företag) inom den Europeiska unionen.

Denna garanti påverkar inte dina lagstadgade juridiska rättigheter enligt de gällande konsumentlagarna i ditt hemland.

För garantiservice, kontakta Char-Broil på [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Char-Broilin takuuehdotusluonnos

Char-Broil LLC of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) takaa tämän Char-Broil-tuotteen OSTAJALLE, että siinä ei ole materiaali- ja valmistusvikoja ostopäivästä alkaen seuraavasti:

	S hköinen tupakoitsija
Kaikki osat	2 vuotta

Char-Broil tai tuotteen myyjä voi vaatia kohtuullista todistusta ostopäivästäsi. **SIKSI SINUN TULEE SÄILYTTÄÄ OSTOKUITTISI TAI LASKUSI.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Tämä takuu sisältää oikeuden korjata tai vaihtaa tuotteen tai tuotteen osien, jotka osoittautuvat vialliseksi tavanomaisessa käytössä ja huollossa. Ennen minkään osan palauttamista sinun tulee välittömästi ottaa yhteyttä Char-Broiliin verkkosivustossamme oleviin yhteystietoihin. Vianmäärittelyn yhteydessä Char-Broil valitsee tuotteen korvaamisen tai korjauksen ilmaiseksi. Char-Broil palauttaa tuotteen tai tuotteen osan ostajalle, rahti tai postimaksut maksettuina. Jos Char-Broil päättää korjata tuotteen tai tuotteen virheelliset osat ja tämä korjaus epäonnistuu, sinulla on lakisääteisten laillisten oikeuksiesi mukaisesti oikeus alentaa ostohintaa tai peruuttaa sopimus ja saada palautusta.

Tämä takuu ei kata onnettomuuksia, väärinkäytöksiä, tehtyjä muutoksia, virheellisiä käyttötapoja, vandalismia, vääränlaista asennusta tai huollosta taikka huollon aiheuttamia toimintahäiriöitä tai muita toimintahäiriöitä tai tavanomaisen ja rutiinimaisen huollon suorittamatta jättämistä, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, hyönteisten aiheuttamiin vahinkoihin polttimen putkien sisällä, kuten on esitetty tässä omistajan käsikirjassa. Poikkeuksia saattaa olla, joten ota yhteyttä Char-Broiliin tai myyjäsi, jos sinulla on kysyttävää, koskeeko tämä takuu erityisesti teidän tapaukseenne vai ei.

Tämä takuu ei koske vaikeita sääolosuhteita, kuten rakeita, hurrikaaneja, maanjäristyksiä tai tornadoja, jotka johtuvat suoraan tai ilmakehään joutuneille kemikaaleille altistumisesta. Ne eivät yleensä kuulu lakisääteisten oikeuksien piiriin.

Char-Broil ei ole vastuussa mistään ennalta arvaamattomista menetyksistä (tappioista tai vahingoista, jotka sinulle tai Char-Broilille tai myyjälle eivät ole ostohetkellä ajankohtaisia) tai vahingosta, jonka olet aiheuttanut, lukuun ottamatta Char-Broilin vastuuta petoksesta tai laiminlyönnistä aiheutunutta kuolemantapausta tai henkilövahinkoa, joita ei ole rajoitettu.

Char-Broil ei salli kenenkään henkilön tai yrityksen olla vastuussa mistään muista velvoitteista, jotka liittyvät laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen. Eivätkä tällaiset edustukset sido Char-Broilia.

Tämä takuu koskee vain tuotteita, jotka myydään yksityishenkilöille (toisin kuin yrityksille) Euroopan unionin alueella.

Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi maassasi sovellettavien kuluttajansuojalainsäädäntöjen mukaisesti.

Takuuhuoltoon liittyen, ota yhteyttä Char-Broiliin [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).



# Proposta de Declaração de Garantia para a Char-Broil

A Char-Broil LLC of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg a (Char-Broil) garante ao COMPRADOR deste produto Char-Broil, que ele está isento de defeitos em termos de material e fabrico a partir da dada de aquisição como segue:

	Fumador Elétrico
Todas as partes	2 anos

A Char-Broil ou o vendedor do produto pode solicitar prova razoável da sua data de aquisição. **PORTANTO, DEVE GUARDAR O SEU RECIBO OU FATURA DE VENDA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Esta Garantia inclui o direito a reparação ou substituição do produto ou peças do produto que se revelem defeituosas sob utilização e serviço normal. Antes de devolver quaisquer peças, deve contactar imediatamente a Char-Broil através das informações de contacto no nosso website. Em caso de defeito, a Char-Broil decidirá substituir ou reparar o produto ou as referidas peças a título gratuito. A Char-Broil devolverá o produto ou as peças do produto ao comprador, através de frete pré-pago ou porte pré-pago. Se a Char-Broil decidir reparar o produto ou as referidas peças defeituosas do produto e se esta reparação falhar, tem direito, de acordo com os seus direitos estatutários legais, a reduzir o preço de aquisição ou a desistir do contrato e a receber um reembolso.

Esta Garantia não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de funcionamento devido a acidente, abuso, utilização indevida, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação imprópria ou manutenção ou serviço inadequados, ou incapacidade de executar uma manutenção normal e de rotina que incluam, mas se não restrinjam, a danos provocados por insetos dentro dos tubos do bico, conforme determinado neste manual do utilizador. Podem aplicar-se exceções, portanto contacte a Char-Broil ou o seu vendedor caso tenha perguntas ou se esta Garantia se aplicar ou não ao seu caso específico.

Degradação ou danos em virtude de condições atmosféricas adversas, como granizo, furacões, sismos ou tornados, a descoloração resultante da exposição a químicos, diretamente ou na atmosfera, não estão cobertos por esta Garantia e não estão geralmente cobertos pelos seus direitos estatutários legais.

A Char-Broil não é responsável por quaisquer perdas imprevisíveis (i.e. perda ou dano não contemplado por si, pela Char-Broil ou pelo vendedor na altura da aquisição), ou qualquer dano provocado por si, salvo a responsabilidade não limitada da Char-Broil por fraude ou morte ou lesão pessoal decorrente de negligência.

A Char-Broil não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir por isso qualquer obrigação ou responsabilidade relacionada com a venda, instalação, utilização, remoção ou substituição do seu equipamento e tais representações não vinculam a Char-Broil.

Esta Garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho a indivíduos (em oposição às empresas) dentro da União Europeia.

Esta Garantia não afeta qualquer dos seus direitos estatutários legais ao abrigo das leis do consumidor, aplicáveis no seu país de residência.

Para serviço de garantia, contacte a Char-Broil em [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Uppkast að ábyrgðaryfirlýsingu fyrir Char-Broil

Char-Broil LLC með aðsetur að Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) ábyrgist að KAUPANDI þessarar Char-Broil vöru muni kaupa vöru sem er laus við galla í efni og vinnu frá dagsetningum kaupa á eftirfarandi máta:

	Rafmagns reykingama ur
llir hlutar	2 anos

Char-Broil eða söluaðili vörunnar kann að gera kröfu um sönnun á dagsetningum kaupa. **ÞVÍ ÆTTIR ÞÚ AÐ GEYMA SÖLUKVITTUN ÞÍNA EÐA -REIKNING.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Þessi ábyrgð felur í sér rétt á viðgerð eða endurnýjun vörunnar eða hlutum vörunnar sem reynast gallaðir við hefðbundna notkun og þjónustu. Áður en skilað er hlutum skal hafa samband við Char-Broil með því að nota samskiptaupplýsingarnar sem finna má á vefsvæðinu okkar. Ef um galla er að ræða ákveður Char-Broil hvort skipt verði við eða gert við vöruna eða slíka hluta án endurgjalds. Char-Broil skilar vörunni eða hlutum vörunnar til kaupanda, flutnings- er fyrirfram greiddur. Ef Char-Broil ákveður að gera við vöruna eða slíka gallaða hluta vörunna og sú viðgerð virkar ekki átt þú rétt á, í samræmi við lögbundinn rétt þinn, að fá lækkað innkaupsverð þitt eða afturkalla samninginn og fá endurgreiðslu.

Þessi ábyrgð nær ekki yfir bilun eða notkunarvanda vegna slyss, misnotkunar, skemmdarverka, óviðeigandi uppsetningar eða óviðeigandi viðhalds eða þjónustu, eða ef hefðbundnu og venjubundnu viðhaldi er ekki sinnt, þar á meðal en ekki takmarkað við tjón sem orsakast af skordýrum inni í brennararörum, eins og lýst er í eigandahandbókinni. Undanþágur kunna að eiga við. Vinsamlegast hafðu samband við Char-Broil eða söluaðila þinn ef þú hefur einhverjar spurningar varðandi hvort þessi ábyrgð eigi við sértækt tilvik þitt eða ekki.

Slit eða tjón vegna alvarlegra veðurbrigða á borð við haglé, hvirfilbyli, jarðskjálfta eða fellibyli, upplitun vegna útsetningar fyrir efnum annaðhvort beint eða í andrúmsloftinu, fellur ekki undir þessa ábyrgð og er yfirleitt ekki hluti af þínum lögbundnu réttindum.

Char-Broil ber ekki ábyrgð á ófyrirsjáanlegu tjóni (t.d. Tjóni eða skemmdum sem hvorki þú né Char-Broil eða söluaðilinn sá fyrir við kaupin), eða tjón sem orsakað er af þér, að undanskildri ábyrgð Char-Broil hvað varðar svik eða líkamstjón sem orsakast af vanrækslu.

Char-Broil veitir engum aðila eða fyrirtæki leyfi til að taka á hendur skuldbindingar fyrir sig eða ábyrgð í tengslum við sölu, uppsetningu, notkun, brottmál, skil eða endurnýjun búnaðar síns; og ekkert slíkt umboð er bindandi fyrir Char-Broil.

Þessi ábyrgð á aðeins við vörur sem sendar eru í smásölu til einstaklinga (ekki fyrirtækja) í Evrópusambandinu.

Þessi ábyrgð hefur engin áhrif á lögbundin réttindi þíns samkvæmt gildandi neytendalögum í búsetulandi þínu.

Frekari upplýsingar um ábyrgðina má nálgast með því að hafa samband við Char-Broil á netfangið [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Declarație privind garanția

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantează Cumpărătorului acestui produs Char-Broil că nu va avea defecte de material și de execuție de la data cumpărării după cum urmează:

	Fum tor electric
Toate piesele	2 ani

Char-Broil sau vânzătorul produsului poate solicita o dovadă rezonabilă a datei de achiziție. **Prin urmare, trebuie să vă mențineți vânzările sau factura.**

Această garanție include dreptul de reparație sau înlocuire a produsului sau a părților produsului care se dovedesc a fi defecte în condiții normale de utilizare și de utilizare. Înainte de returnarea oricăror părți, trebuie să contactați prompt Char-Broil utilizând informațiile de contact de pe site-ul nostru. În cazul unui defect, Char-Broil va alege să înlocuiască sau să repare produsul sau aceste componente fără taxă. Char-Broil va returna produsul sau părțile produsului către cumpărător, transportul de mărfuri sau poștale plătite anticipat. Dacă Char-Broil alege să repare produsul sau astfel de părți defecte ale produsului și această reparație nu reușește, aveți dreptul, în conformitate cu drepturile legale de drept, să reduceți prețul de cumpărare sau să vă retrageți din contract și să primiți o rambursare.

Această garanție nu acoperă orice defecțiuni sau dificultăți de funcționare din cauza unui accident, a unui abuz, a unei utilizări incorecte, a unei modificări, a unei aplicări greșite, a vandalismului, a unei instalări necorespunzătoare sau a unei întrețineri necorespunzătoare sau a unei reparații sau a unei întreruperi normale și de rutină, în interiorul tuburilor arzătorului, așa cum se specifică în acest manual de utilizare. Pot fi aplicate excepții, așa că vă rugăm să contactați Char-Broil sau vânzătorul în cazul în care aveți întrebări cu privire la faptul dacă această Garanție se aplică în cazul dumneavoastră sau nu.

Deteriorarea sau deteriorarea datorată condițiilor meteorologice grave, cum ar fi grindina, uraganele, cutremurele sau tornadele, decolorarea datorată expunerii la substanțe chimice, fie direct, fie în atmosferă, nu este acoperită de această garanție și nu este în mod obișnuit acoperită de drepturile dvs. legale.

Char-Broil nu este răspunzătoare pentru niciun fel de pierderi neprevăzute (pierderi sau daune pe care nici dvs., nici Char-Broil sau vânzătorul nu le-ați avut în vedere la momentul cumpărării) sau orice prejudiciu cauzat de dvs., cu excepția responsabilității Char-Broil pentru fraudă sau moartea sau vătămarea corporală cauzată de neglijența sa nu este limitată.

Char-Broil nu autorizează nici o persoană sau companie să-și asume o altă obligație sau răspundere în legătură cu vânzarea, instalarea, utilizarea, scoaterea, returnarea sau înlocuirea echipamentului său; și nici o astfel de declarație nu este obligatorie pentru Char-Broil.

Această garanție se aplică numai produselor vândute la vânzare cu amănuntul persoanelor fizice (spre deosebire de întreprinderi) din cadrul Uniunii Europene.

Această Garanție nu afectează niciunul dintre drepturile dvs. legale în conformitate cu legile aplicabile privind protecția consumatorilor din țara dvs. rezidentă.

Pentru service în garanție, contactați-l pe Char-Broil [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

# Jótállási nyilatkozat

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) a Char-Broil termék PURCHASER-jét garantálja, hogy a vásárlás napjától az anyag és a gyártás hibáiból mentes, az alábbiak szerint:

	<b>Elektromos dohányzó</b>
<b>szes része</b>	2 év

A Char-Broil vagy a termék eladója megkövetelheti a vásárlás dátumának ésszerű bizonyítékát. **Ezért az eladásaidat vagy a számláját el kell távolítani.**

Ez a jótállás magában foglalja a termék vagy a termék részei javításának vagy cseréjének jogait, amelyek rendeltetésszerű használata és szervizelése során hibásnak bizonyulnak. Mielőtt bármilyen részre visszatérne, azonnal kapcsolatba kell lépnie a Char-Broil céggel a weboldalunkon található elérhetőségi adatok segítségével. Hiány esetén a Char-Broil megválasztja a terméket vagy az ilyen alkatrészeket díjmentesen. A Char-Broil visszaadja a terméket vagy a termék részeit a vevőnek, az áruszállításnak vagy a postaköltségnek. Ha a Char-Broil úgy dönt, hogy javítja a terméket vagy a termék hibás alkatrészeit, és ez a javítás sikertelen, akkor a törvényes joga szerint Ön jogosult a vételár csökkentésére vagy a szerződéstől való visszavonásra és visszatérítés megszerzésére.

Ez a garancia nem terjed ki a balesetek, visszaélések, visszaélések, változtatások, helytelen alkalmazások, vandalizmus, helytelen beszerelés vagy helytelen karbantartás vagy szervizelés, illetve a normál és a szokásos karbantartás elmulasztása miatti hibák vagy működési nehézségek, beleértve, de nem kizárólag a rovarok által okozott károkat az égőcsöveken belül, az ebben a kezelési útmutatóban leírtak szerint. Kivételtől eltekinthet, ezért kérjük, forduljon a Char-Broil-hez vagy az eladójához, ha bármilyen kérdése van-e arra vonatkozóan, hogy ez a garancia vonatkozik-e az adott esetre, vagy sem.

A garancia nem vonatkozik a súlyos időjárási viszonyok - mint például a jégeső, a hurrikánok, a földrengések vagy a tornádók miatt bekövetkező romlásra, károsodásra, a közvetlenül vagy a légkörben lévő vegyi anyagoknak való kitettség miatt fellépő elszíneződésre, és ezeket rendszerint nem a törvényes jogaik fedezik.

A Char-Broil nem vállal felelősséget bármely olyan előre nem látható veszteségért (azaz veszteségért vagy kárért, amelyet sem Ön, sem a Char-Broil vagy az eladó a vásárláskor nem számolt), vagy az Ön által okozott károkért, kivéve a Char-Broil csalásért vagy felelősségéért a halál vagy a személyi sérülés okozta hanyagság nem korlátozott.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

Ez a garancia kizárólag az Európai Unió belüli magánszemélyeknek (a vállalkozásokkal ellentétben) értékesített termékekre vonatkozik.

Ez a garancia nem érinti a rezidens ország vonatkozó fogyasztóvédelmi jogszabályai szerinti törvényi jogait.

A jótállási szervizhez forduljon Char-Broil-hez [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).

## Garancijska izjava

Char-Broil Europe GmbH, Paul-Dessau-Straße 8 Quartier O – 4.OG D22761- Hamburg (Char-Broil) jamči KUPCU tega izdelka Char-Broil, da bo izdelek brez napak v materialu in izdelavi od datuma nakupa dalje, kot sledi:

	Električni kadilnik
Vsi deli	2 leti

Char-Broil ali prodajalec lahko zahteva primerno dokazilo o nakupu. **ZATO SHRANITE SVOJ RAČUN ALI DOBAVNICO.**

[**Samo za Francijo:** Za vse izdelke, ki jih prodaja prodajalec, velja zakonsko določena garancija, opisana v 1641. in sledečih členih Civilnega zakonika (garancija za skrite napake) in v členih L. 1-217 do L. 14-217 in L. 1-411 do L. 2-411 Potrošniškega zakonika (garancija o skladnosti).]

Ta garancija vključuje pravico do popravila ali zamenjave izdelka ali delov izdelka, ki se izkažejo za okvarjene med normalno uporabo in obratovanjem. Pred vračanjem delov se nemudoma povežite z družbo Char-Broil prek informacij za stik, ki jih najdete na naši spletni strani. V primeru okvare se družba Char-Broil lahko odloči, da brezplačno zamenja ali popravi izdelek ali del izdelka.

Družba Char-Broil bo vrnila izdelek ali dele izdelka kupcu s predhodno plačano dostavo ali poštnino. Če se družba Char-Broil odloči popraviti izdelek ali okvarjene dele izdelka in to popravilo ne uspe, ima kupec pravico, v skladu z zakonitimi pravicami, da zahteva zmanjšanje nakupne cene ali prekinitev pogodbe z zahtevo po vračilu kupnine.

Ta garancija ne zajema napak ali težav pri uporabi zaradi nezgod, zlorab, napačne uporabe, spreminjanja naprave, uporabe v neskladju s predvidenim namenom, vandalizma, nepravilne namestitve ali nepravilnega vzdrževanja in servisiranja ali neizvajanja običajnega in rutinskega vzdrževanja, vključno a ne omejeno na škodo, povzročeno zaradi žuželk v ceveh gorilnikov, kot je to opisano v tem uporabniškem priročniku. Lahko veljajo tudi izjeme, zato se v primeru kakršnih koli vprašanj obrnite na družbo Char-Broil ali vašega prodajalca, ali v vašem specifičnem primeru garancija velja ali ne.

Pomanjkljivosti ali poškodbe zaradi vremenskih nepravilnosti, kot so toča, orkanski veter, potresi ali tornadi, razbarvanje zaradi izpostavljenosti kemičnim snovem neposredno ali snovem v atmosferi, zakonske pravice običajno ne zajemajo.

Družba Char-Broil ni odgovorna za nepredvidene izgube (t.j. izgube, ki jih niti kupec niti družba Char-Broil ali proizvajalec ni mogel predvideti ob času nakupa) ali kakršno koli škodo, ki jo povzroči kupec sam, niti družba Char-Broil ne odgovarja za primer prevare, smrti ali telesne poškodbe, nastalih zaradi malomarnosti.

Družba Char-Broil ne pooblašča nobene fizične ali pravne osebe za prevzem kakršne koli obveznosti ali odgovornosti v zvezi s prodajo, namestitvijo, uporabo, odstranjevanjem, vračilom ali zamenjavo svoje opreme, obenem takšno predstavljanje za Char-Broil ni zavezujoče.

Garancija velja samo za izdelke, prodane maloprodajno individualnim kupcem (in ne poslovnim kupcem) znotraj Evropske Unije. Garancija ne vpliva na nobeno od vaših zakonskih pravic v skladu z veljavno potrošniško zakonodajo v vaši državi. Za vse garancijske zahtevke se obrnite na družbo Char-Broil na naslov [info-eu@charbroil.com](mailto:info-eu@charbroil.com).







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.
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.	Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées
LU, AT, CH, DE	ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzeltelle der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.	Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.
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.	Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.
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.	Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
SE	ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.	Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.
FI	HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyköhtaisten yksityiskohtien mukaan.	Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman etta niistä erikseen ilmoitetaan.
ES	NOTA: Esta información es una guía. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.	Todas las especificaciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.
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.	Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.
DK	NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter Årnske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.	Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.
NO	NB.: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.	Spesifikasjoner kan endres utenvarsel.
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.	Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia.
IS	ATHUGIÁ: Ážessar upplýsingar eru aðeins leiðbeinandi. Hlutiur sem er í málum á milli grilla er geta verið mismunandi milli svæðis eða svæðisla.	Allar lýsingar eru háðar breytingum án viðvörunar.
CZ	POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instrukce. Součástí vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce.	Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění.
IL	הערה: מידע זה נועד לייחוס בלבד. הפרטים הכלולים במפרט של מכשיר הגריל שברשותך עשויים להשתנות בהתאם לאזור או לדרישות של מפיקים.	כל המפרטים כפופים לשינויים ללא הודעה.
RO	NOTĂ: Această informație este doar un ghid. Elementele incluse în specificație dvs. pentru grătar pot diferi în funcție de regiune sau de specificație dealerului.	Toate specificațiile pot fi modificate fără notificare.
GR	ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι πληροφορίες είναι μόνο ένας οδηγός. Τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές BBQ ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή ή τις συγκεκριμένες προδιαγραφές του αντιπροσώπου.	Όλες οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.
HU	MEGJEGYZÉS: Ez az információ csak tájékoztató jellegű. A BBQ specifikációjában szereplő tételek a régiótól vagy a specifikus kereskedői specifikációtól függően eltérőek lehetnek.	Minden műszaki változtatás jogát fenntartjuk.
BG	ЗАБЕЛЕЖКА: Тази информация е само ръководство. Елементите, включени в спецификацията за барбекю, може да се различават в зависимост от региона или конкретните спецификации на дилъра.	Всички спецификации подлежат на промяна без предизвестие.
SI	OPOMBA: Te informacije so le vodnik. Predmeti, vključeni v vašo specifikacijo BBQ, se lahko razlikujejo glede na regijo ali specifikacijo prodajalca.	Vse specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.



Char-Broil® Europe GmbH  
Paul-Dessau-Straße 8  
Quartier O – 4.OG  
D-22761 Hamburg