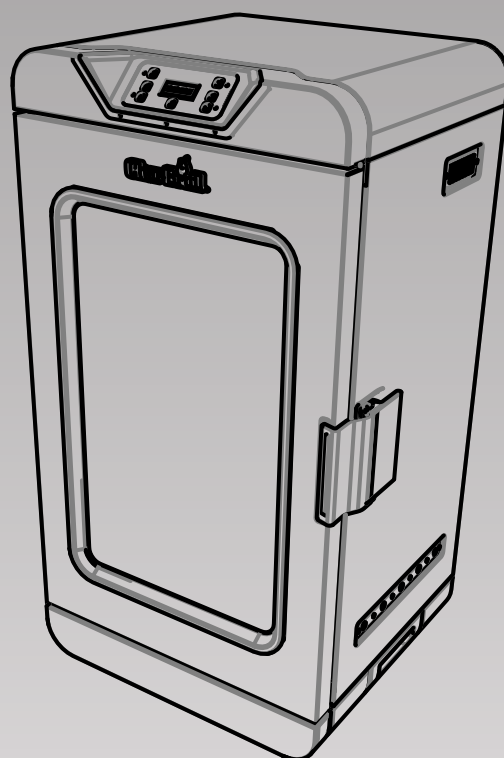




DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 725

MODEL NUMBER
20202009



- | | | | |
|------|------|-----------------------------|-----------------------------|
| | (GB) | Operating Instructions, 2-7 | |
| (BE) | (CH) | (FR) | Mode d'emploi, 8-13 |
| (AT) | (CH) | (DE) | Betriebsanweisungen, 14-19 |
| | (CH) | (IT) | Istruzioni per l'uso, 20-25 |
| | (DK) | Brugsanvisning, 26-31 | |
| | (CZ) | Návod k obsluze, 32-37 | |
| | (SK) | Návod na obsluhu, 38-43 | |



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.



WARNING



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.

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.



WARNING



ELECTRIC SHOCK POSSIBLE

- 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.



CAUTION



- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- 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.
- Do not use this appliance on the same circuit as other high powered appliances.

IMPORTANT SAFEGUARDS

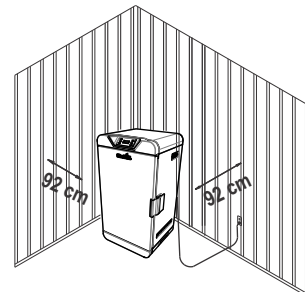
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

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.



WARNING



- Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- Use care when operating your smoker.
- Read and follow all the information and safeguards in this product guide before attempting to assemble or operating this smoker.



CAUTION



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.

Replace damaged part(s) only with Char-Broil certified replacement parts. Do not attempt to repair damaged parts.

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.



DANGER



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.

To avoid electrical shock disconnect electric cord before cleaning smoker. Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

- 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.



WARNING



For Safe Use of Your appliance and to Avoid Serious Injury:

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.
- Do not leave appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- 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.
- Keep appliance area clear and free from materials that burn.
- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use appliance only in well-ventilated space.

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.

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

Control Panel Operating Instructions (Continued)

- Press the **Temp Button** and set temperature to **135°C**, max. setting, using the “UP” or “DOWN” buttons.
- Press the **Time Button** and set the time to **2 hours** using the “UP” or “DOWN” buttons.
- Once 2 hours has elapsed, turn off smoker and allow to cool.
- 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

- Press the **Temp Button**.
- Press and hold the “UP” or “DOWN” button to raise or lower until the letters “PH” is displayed. Release the button. “PH” is blinking.
- Press the **Temp Button** again. The display will no longer blink indicating that the “PH” is set.
- The display will show “PH”, no temperature will be shown during the Preheat cycle.
- 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.

CONSUMMATEUR

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 leurs 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 qualifiées 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

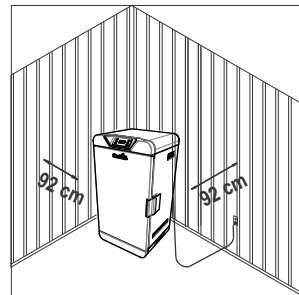
Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, dont les suivantes :

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.



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 contenant 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.

	ATTENTION	
SURFACES CHAUDES ! NE TOUCHEZ PAS 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.		

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

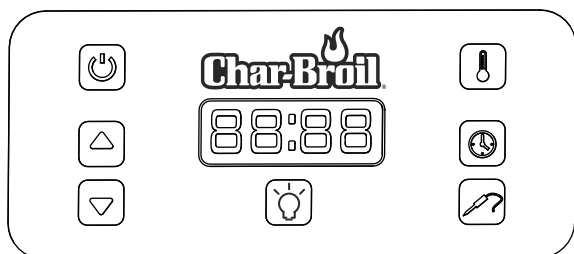
- La volaille et la viande cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite à l'extérieur. Utilisez uniquement de la viande décongelée et un thermomètre à viande pour être sûr que la viande a atteint une température interne sécuritaire, et n'hésitez pas à couper pour avoir des signes visuels de cuisson.
- 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.

- 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 auswechseln.
- 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

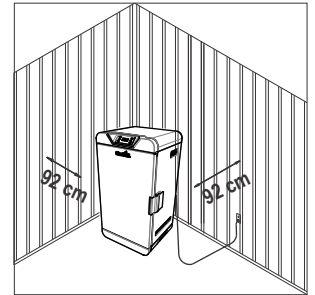
Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, darunter folgende:

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 Fettauffangschale prüfen, um sicherzustellen, dass sie leer und richtig angebracht ist.
- Um beim Grillen einen Antihalt-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 Versäumnis, 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 Scheuermittel 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 Scheuermittel 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 betriebsfähigem 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.

	VORSICHT	
HEISSE OBERFLÄCHEN! Den Griff der Räucherbox während des Betriebs NICHT 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

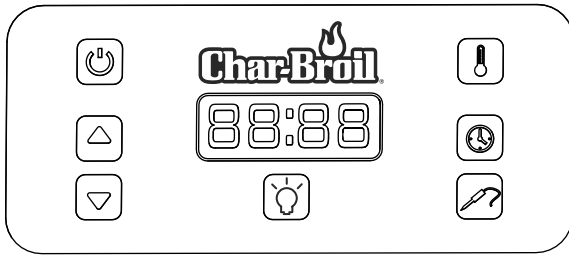
- Die Außenseite von Fleisch und Geflügel, das in dem Gerät gegrillt wird, wird oft sehr schnell braun. Verwenden Sie nur aufgetautes Fleisch und ein Fleischthermometer, um sich zu vergewissern, dass das Grillgut eine sichere innere Temperatur erreicht hat, und schneiden Sie das Grillgut an, um Anzeichen 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.

- Vergewissern Sie sich, dass die Wasserwanne sich **OHNE WASSER** an der richtigen Stelle befindet und dass die Räucherbox sich ohne Holzschnitzel an der richtigen Stelle befindet.
- 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.
- Die **Power Taste** einmal drücken; die Bedientafel ist jetzt betriebsbereit.
- 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)

- Drücken Sie die **Time Taste** und stellen Sie die Zeit auf **2 Stunden**, indem Sie die „UP“ und „DOWN“ Tasten bedienen.
- Nach Ablauf von 2 Stunden den Smoker abschalten und abkühlen lassen.
- 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 Holzschnitzeln 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 Holzschnitzeln, aus denen sich verschiedene Aromen ergeben. Bitte beziehen Sie sich auf den Grilling-Guide, wo Sie eine Abbildung finden, die die veranschlagten Verhältnisse zwischen Holzschnitzel-Ebene und Kochzeiten sowie Rauch-Aroma-Angaben anzeigt.

BITTE BEACHTEN:

- Die Räucherbox ist nur für Holzschnitzel oder Pellets konstruiert; benutzen Sie keine Holzklotze.
- Während des Betriebs des Smokers die Räucherbox immer an die richtige Stelle einsetzen, ob Sie Holzschnitzel 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 Holzschnitzel, falls diese benutzt werden.

- Den Vorheizungszyklus einstellen
 - Die **Temp Taste** drücken.
 - 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.
 - Die Temp Taste erneut drücken. Das Display blinkt nicht mehr auf, wodurch angezeigt wird, dass das „PH“ eingestellt ist.
 - Das Display zeigt „PH“ an; während des Vorheiz-Zyklus wird keine Temperatur angezeigt.
 - Das Gerät startet den Vorheiz-Prozess automatisch.

- 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 Bedienugsanleitung (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/assemblatore 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 né in questo né 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:

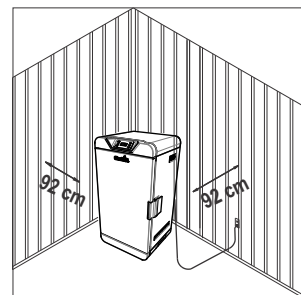
LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- 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 piana 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 piana 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 lasciare 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 guantoni 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.

**AVVERTENZA**

SUPERFICI CALDE!
NON 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.

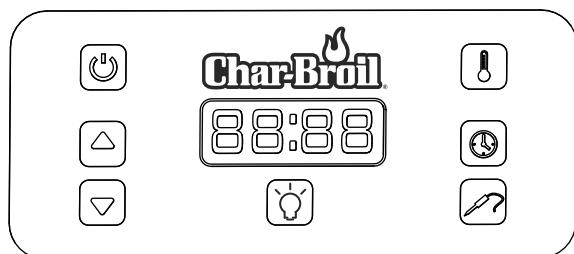
Come capire quando la carne è completamente cotta

- 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.



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.

- 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.
- Collegare l'apparecchio.** Il display sarà immediatamente illuminato. Si sentirà un bip quando l'apparecchio è collegato.
- Premere il **pulsante accensione** una sola volta, l'unità di controllo è ora pronta.

(Continua alla pagina successiva)

- Premere il **pulsante temperatura** e impostare la temperatura a 135°, impostazione massima, usando i pulsanti rivolti **in alto** e **in basso**.
- Premere il **pulsante tempo** e impostare il tempo a **2 ore**, usando i pulsanti rivolti **in alto** e **in basso**.
- Dopo 2 ore, spegnere l'affumicatore e lasciarlo raffreddare.
- 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.

- Impostazioni per il ciclo di pre-riscaldamento
 - Premere il **pulsante temperatura**.
 - 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.
 - Premere di nuovo il **pulsante temperatura**. Il display non lampeggia più indicando che il **"PH"** (pre-riscaldamento) è stato impostato.
 - Il display indicherà **"PH"**, ma nessuna temperatura sarà indicata durante il ciclo di pre-riscaldamento.
 - L'apparecchio inizierà automaticamente il processo di pre-riscaldamento.

- 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 røgeovnseffekt 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 forbrugers evne til at bruge 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

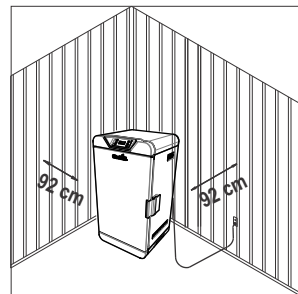
Når du bruger elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder nedennævnte:

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, betjeningsselement 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 betjeningsselement 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 betjeningsselement 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 langskafte 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 betjeningsselement 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.

	FORSIGTIG	
VARME OVERFLADER! Rør IKKE 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.		

Fødevaresikkerhed

Fødevaresikkerhed 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

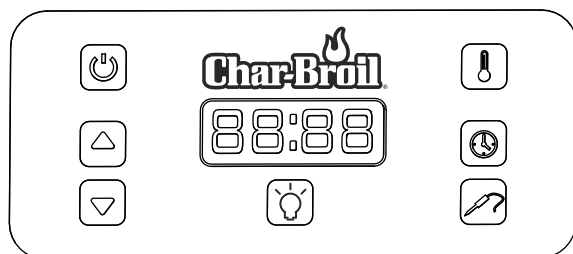
- Kød og fjerkræ, der tilberedes i apparatet, bliver ofte hurtigt brunt på ydersiden. Brug kun optøet kød og et kødtermometer for at være sikker på, at maden når en sikker indvendig temperatur, og skær i kødet for at kontrollere for synlige tegn på, at maden er færdig.
- Vi anbefaler, at mad er mindst 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 fødevarepartikler 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

- Temperaturaflæsningen 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 **kødsondeknapen**.
- Hvis apparatet er tændt og efterlades uden opsyn i 19 timer, vil apparatet automatisk slukke.
- Betjeningsselementet 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.

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

(Fortsættes på næste side)

Vejledning til betjeningspanelet (fortsat)

- Tryk på **Temp-knappen** og indstil temperaturen til 135 °C, maks. indstilling, med knappen **"OP"** eller **"NED"**.
- Tryk på **Tid-knappen** og indstil tiden til **2 timer** med knappen **"OP"** eller **"NED"**.
- Når der er gået 2 timer, sluk røgeovnen og lad den køle af.
- 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.

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

Fortsat

- f) Forvarmningscyklussen vil køre i 40 minutter.
- g) Forvarmningscyklussen 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 forvarmningscyklus er afsluttet (40-minutters forvarmningscyklus + 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 røgeovnsovertræk, 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.



POZOR!

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, směřují 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.



POZOR - VAROVÁNÍ

HROZÍ ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Spotřebič je ohodnocen na : 220-240 Voltů – 50-60 Hz výkon 800 W, třída I, IPX4
- Zapojujte 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.



POZOR

- Požití alkoholu nebo léků - i bez receptu, může oslabit zákaznickou 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

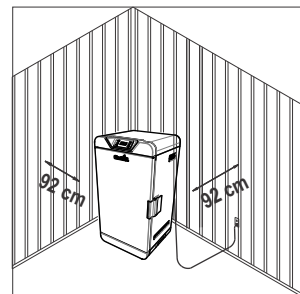
Při používání elektrických spotřebičů bychom se měli řídit bezpečnostními opatřeními, vč.

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 žárovzdorné 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 určené 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. Nepřikrývejte 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 nevznětlivého 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 čistění udírny nepoužívejte ostré nebo špičaté nástroje. Na porcelánové mřížky nebo na trup udírny nepoužívejte drsné čisticí prostředky, drátěnky ani kartáče s kovovými štětini, 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 štětinný kartáč na čistění některého povrchu, přesvědčte se před dalším grilováním, že na grilovacích plochách nezůstaly žádné uvolněné štětiny. Nedoporučuje se čistění 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 drhnoucím 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 drhnoucí prášek. Používáte-li štětinný kartáč na čistění některého povrchu, přesvědčte se před grilováním, že na grilovacích plochách nezůstaly žádné uvolněné štětiny. Nedoporučuje se čistění 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 žárovzdorné 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.

	POZOR -	
HORKÉ PLOCHY		
NEDOTÝKEJTE SE držadla generátoru kouře během provozu. Držadlo se může rozžhavit a způsobit popáleniny. V případě nutnosti se ho během provozu dotýkejte pouze s ochrannými rukavicemi a vyhněte se úrazu.		

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.

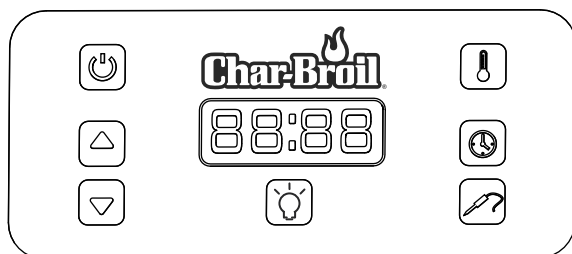
Jak poznat, že je maso řádně propečené

- 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 nepředvařujte 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.



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.

- 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 udírnou 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 předehtřátím udírnou 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 granulami. Nepoužívejte odřezky dřeva.
- Při provozu udírnou musí být generátor kouře vždy na svém místě, ať pracujete se štěpkami, nebo ne. Generátor kouře nevynádvíte ani nenaplňujte 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 předehtřívání) musí být pánve vždy na svém místě, ať pečete s vodou nebo ne. Během pečení pánve nikdy nevynádvíte.
- 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 předehtřívání udírnou musí být generátor kouře vždy na svém místě, ať použijete štěpky nebo ne.

- Jak nastavit předehtřívací 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 předehtřívání se neukazuje teplota.
 - Spotřebič automaticky započne předehtřátí.

- 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

- Stiskněte tlačítko **Teplota**. Ukáže se standardní nastavení 93°C.
- Šipkami „**NAHORU**“ nebo „**DOLŮ**“ zvýšte 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.
- 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

- Stiskněte tlačítko **Čas**. Na displeji bude blikat „00:00“
- Šipkami „**NAHORU**“ nebo „**DOLŮ**“ zvýšte nebo snižte hodinu. (Čísla na displeji budou blikat, a při uvolnění tlačítka přestanou.
- 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.
- Pořád ještě bude blikat minutová část („00:00“), protože ještě nebyla nastavena.
- Šipkami „**NAHORU**“ nebo „**DOLŮ**“ zvýšte nebo snižte minuty. („00:00“), (Čísla na displeji budou pořád ještě blikat.
- Znovu stiskněte tlačítko **Čas**, poté co nastavíte žádané minuty. Na displeji přestane blikat nastavení minut („00:00“) na znamení, že je to nastaveno.
- Po tomto stlačení tlačítka **Čas** začne odpočítávání.
- Během používání funkce **Čas**, displej ukáže nastavenou dobu pečení i skutečnou uplynulou dobu. Ty se budou střídát po délku cyklu pečení.
- 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

Návod na provoz ovládacího panelu – (pokračování)

4) Jak používat tlačítko **Sonda**

Pásmo na displeji: 10°C – 107°C

POZNÁMKA: Funkce **Čas** bude nezaktivovaná

- Stiskněte tlačítko **Sonda na maso**. Ukáže se standardní nastavení 63°C.
- Šipkami „**NAHORU**“ nebo „**DOLŮ**“ - zvýšte nebo snižte žádané nastavení teploty sondy.
- Znovu stiskněte tlačítko **Sonda**, poté co nastavíte žádanou teplotu sondy.
- Po stisku tlačítka **Sonda**, displej přestane blikat na znamení, že je to nastaveno.
- Během používání funkce **Sonda** displej ukáže teplotu komory i skutečnou teplotu Sondy. Ty se budou na displeji střídát po délku cyklu pečení.
- 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

- Sondu 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

- 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 pokúsíte 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 predlžovaciú šnúru použiť musíte, v záujme vlastnej bezpečnosti:

- Používajte výlučne šnúry určené pre exteriéry a menovitý prúd 10 ampérov.
- Použite pokiaľ možno čo najkratšiu predlžovaciú 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 uchovávajúte 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

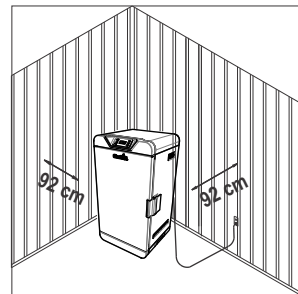
Pri práci s elektrickými spotrebičmi je nutné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov nechránenými rukami. Na obsluhu používajte rukoväte 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.

Všeobecná bezpečnosť

1. Nedotýkajte sa horúcich povrchov nechránenými rukami. Používajte držiadlo 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 udržiajte 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. Odkvapkávací 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 udržiajte suchý a neprípájajte na ten istý obvod iné elektrické zariadenia. Pred každým použitím skontrolujte, či je odkvapkávací 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 nahradzte 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 odkvapkávacu panvicu pravidelne čistite 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 termostátov očistite 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 čistite a odstraňujte usadeninu popola, reziduá a prach.
- Vychladnutý popol uložte na hliníkovú fóliu, namočte ho na noc do vody a vyhoďte 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.

	VÝSTRAHA	
HORÚCE POVRCHY! NEDOTÝKAJTE sa rukoväte udiarne za jej chodu. Rukoväť môže byť horúca a spôsobiť úraz. Ak sa rukoväť počas obsluhy musíte dotknúť, nezabudnite si natiahnuť 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.

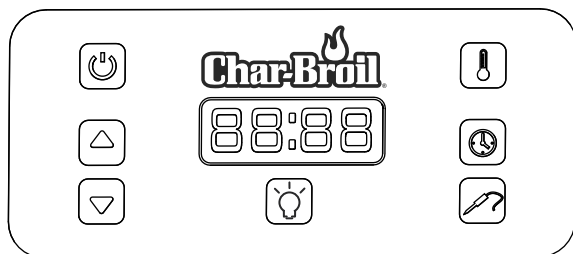
Ako rozpoznať, že mäso je riadne prepečené

- 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 $\pm 5-8^{\circ}\text{C}$, 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 ($^{\circ}\text{C}$), čas vo forme 00:00 (hodiny:minúty) a teplotu sondy na mäso v stupňoch Fahrenheita ($^{\circ}\text{F}$). Zobrazovanie teploty možno zmeniť zo $^{\circ}\text{C}$ na $^{\circ}\text{F}$ súčasným tlačením **Tlačidiel** **▲** a **▼** po dobu 3 sekúnd. Zobrazenie teploty možno vrátiť späť na $^{\circ}\text{C}$ z $^{\circ}\text{F}$ rovnakým spôsobom.
- Vyhrievacie teleso nezačne hriať, pokiaľ nenastavíte vstupnú **Teplotu** a **Čas**, alebo **Sonda na mäso** a **Teplotu**. **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 príchuť.

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 nenaplníte 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.

- 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.

Ovládací panel - Pracovné pokyny (pokračovanie)

- 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.

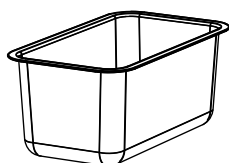
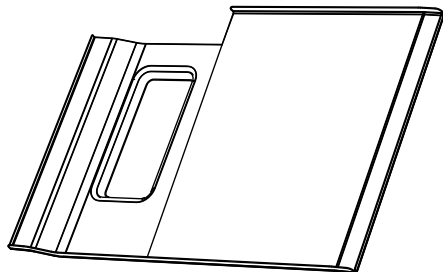
Uskladnenie udiarne:

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

What's in the Box - Model 20202009

B. Drip Pan

- B. Plateau d'égouttement
- B. Auffangwanne
- B. Vaschetta di raccolta
- B. Pánev na odkapávání
- B. Odkvapkávací plech

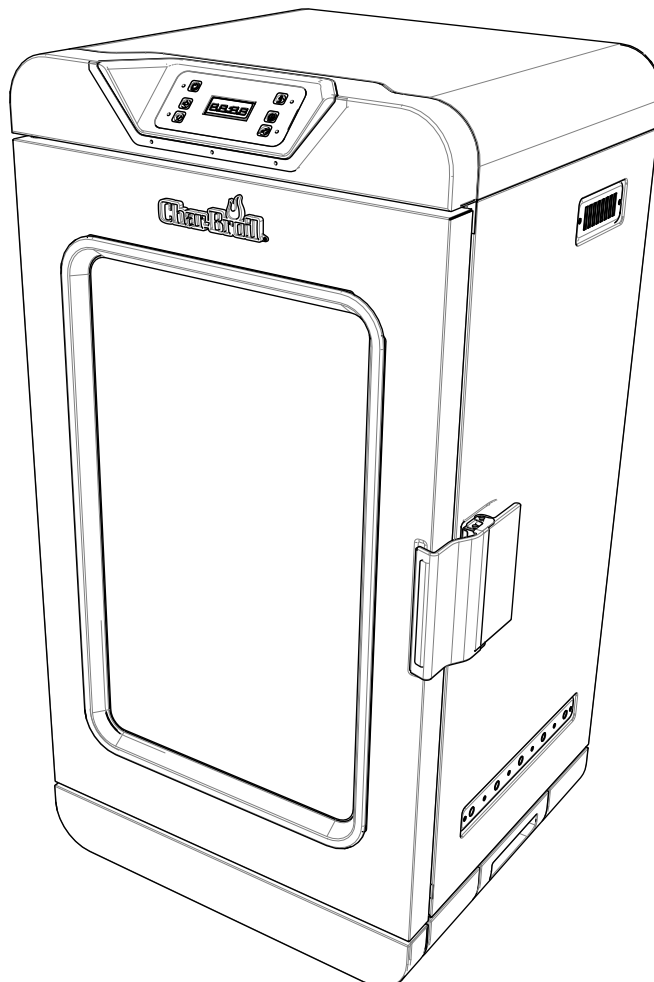


C. Water Pan

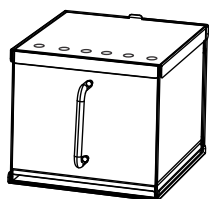
- C. Bac à eau
- C. Vaschetta dell'acqua
- C. Wasserwanne
- C. Pánev na vodu
- C. Panva na vodu

A. Smoker Assembly

- A. Ensemble du fumoir
- A. Smoker-Baugruppe
- A. Corpo dell'affumicatore
- A. Samling af røgeovn
- A. Sestavení udirny
- A. Zostava udiarne



- 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)



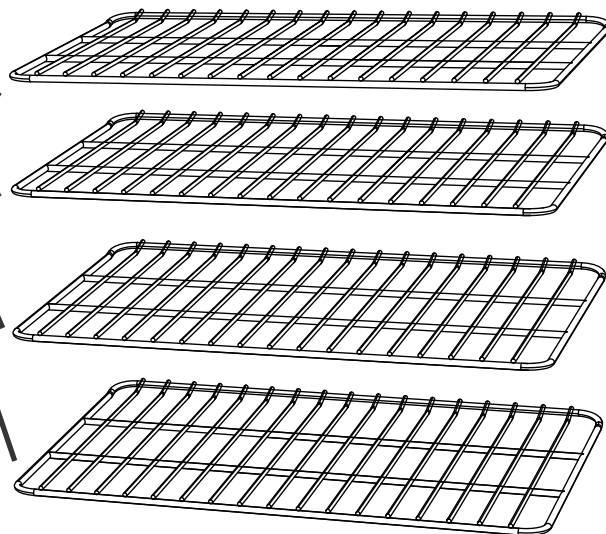
D. Smoker Box

- D. Boîtier du fumoir
- D. Räucherbox
- D. Box affumicatore
- D. Generátor kouře
- D. Aromatizačný box

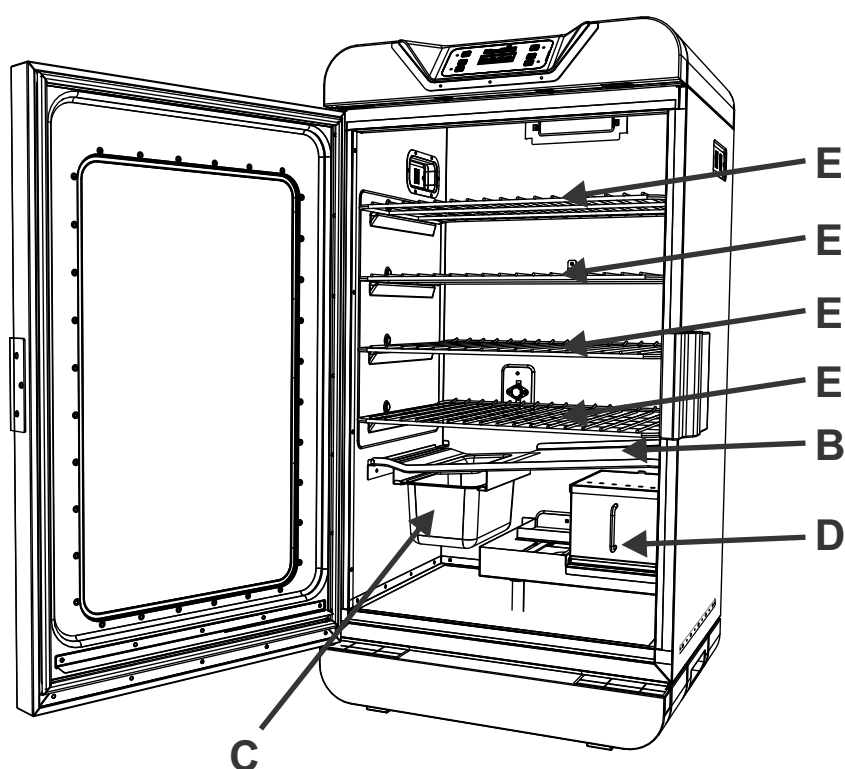
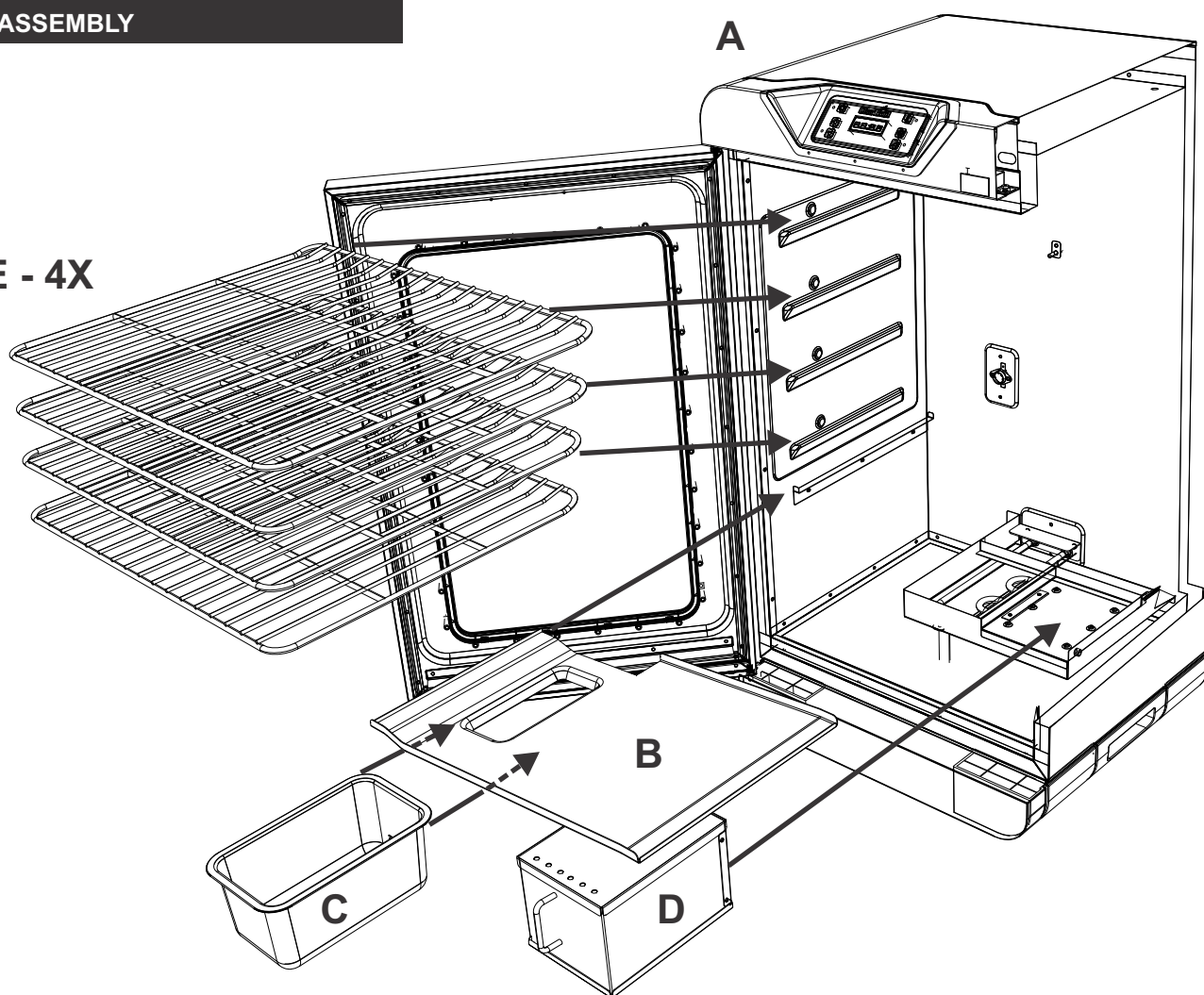


F. Meat Probe

- F. Sonde à viande
- F. Fleisch-Prüfsonde
- F. Sonda carni
- F. Kødsonde
- F. Sonda na maso



E - 4X



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 or GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter). Reset or replace if necessary using a GFCI rated for 15 amperes or more
		Try a known, working appliance in the outlet.
		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
No display	Faulty control panel	Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement
		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
Smoker will not cook properly	Inappropriate extension cord.	Unplug power board connections and reconnect. Replace Power Board Kit if necessary
		Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement
		Door of smoker is left open.
		Close door on smoker while cooking
Flare-ups	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) temperature as needed
	Grease build up	Clean smoker, cooking grates, drip pan, grease tray and water pan
	Insufficient preheat	Always use controller PH setting before cooking
Persistent grease fire	Grease trapped by food build up	Use only outdoor type with 3 prong grounding plug, rated for 15 amperes or more, approved by UL, marked with a W-A and a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliance". 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.
		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	Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is turned to off. Blinking "Err1" appears when you press the Power Button when starting your smoker. Blinking "Err1" appears when you press the Temp Button on your smoker. Blinking "Err1" appears when you press any buttons on your smoker. Refer to online Electrical Replacement Manual for instructions on removal and replacement	Turn Smoker OFF and unplug from outlet Replace Thermostat Kit
Err2	Alarm sounding with 3 beeps every 30 seconds and will only stop when the Power Button is pressed Blinking "Err2" appears when you press the Power Button when starting your smoker Blinking "Err2" appears when you preheat your smoker	Turn Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Replace Thermostat Kit Replace Control Panel Display Kit Replace Power Board Kit
Err3	Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker. Blinking "Err3" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature.	Turn Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Replace Meat Probe Replace Meat Probe Housing Replace Control Panel Display Kit
Err4	Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button after starting your smoker. Blinking "Err4" appears when you press the Meat Probe Button when you want to check the food temperature.	Turn Smoker OFF and unplug from outlet Check or replace in this order Replace Meat Probe Replace Meat Probe Housing

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
		Vérifier la présence de disjoncteur différentiel ou domestique déclenché. Redémarrer ou remplacer si nécessaire à l'aide d'un disjoncteur différentiel calibré pour 15 ampères ou plus
		Tester un appareil connu et qui fonctionne sur la prise
		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
		éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
	élément de chauffage défectueux	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
		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 15 ampères ou plus, approuvée par UL, marquée avec un W-A et une étiquette précisant « Adapté pour utilisation avec des appareils extérieurs ». Utiliser la rallonge la plus courte possible. Ne pas connecter 2 rallonges ou plus ensemble. Une rallonge de calibre 12 ou 14 de 15 mètres ou moins et acceptable
Embrasement	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 lèchefrite, 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 lèchefrite, le plateau à graisse et la cuve de trempage

Codes		
Problème	Cause potentielle	Prévention/solution
Err1	Alarme sonnant avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé. « Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation à l'allumage de votre fumoir. « Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Temp de votre fumoir. « Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton de votre fumoir. Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise Remplacer le kit de thermostat
Err2	Alarme sonnant avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé « Err2 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation au démarrage de votre fumoir « Err2 » clignotant apparaît lorsque vous préchauffez votre fumoir	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le kit de thermostat Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes Remplacer le kit du panneau d'alimentation
Err3	« Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. « Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le thermomètre à viande Remplacer le boîtier du thermomètre à viande Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes
Err4	« Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. « Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le thermomètre à viande Remplacer le boîtier du thermomètre à viande

Fehlerdiagnose

Problem	Mögliche Ursache	Vermeidung/Lösung
Smoker wird nicht heiß	Smoker ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Smoker an das Stromnetz anschließen (beim Einstecken ertönt ein Signalton)
	Kein Strom	Den Smoker ausschalten (auf "OFF" stellen) und Netzstecker ziehen
		In dieser Reihenfolge prüfen oder austauschen
		Auf ausgelöste Haushaltsschutzschalter oder GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) prüfen. Zurücksetzen oder, falls erforderlich, mit einem für 15 Ampere oder höher bemessenen GFCI austauschen.
		Ein anderes Gerät, von dem Sie wissen, dass es funktioniert, an der Netzsteckdose ausprobieren.
		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
		Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
	Fehlerhaftes Heizelement	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
		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
Kein Display	Fehlerhaftes Bedienfeld	Die Anweisungen zum Auswechseln finden Sie in der Online-Anleitung über das Auswechseln von Elektroteilen
		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 15 Ampere oder höher bemessen ist, mit UL-Zulassung und W-A Kennzeichnung sowie mit folgender Angabe gekennzeichnet: "Zur Benutzung mit einem im Freien verwendbaren Gerät geeignet." 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)
	Fettablagerungen	Smoker, Grillroste, Auffangwanne, Tropfschale und Wasserwanne reinigen
Hartnäckiger Fettbrand	Durch Ansammlung von Speiseresten festsitzendes 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.

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
		Controllare che gli interruttori generali o differenziali non siano saltati. Resettarli o sostituirli, se necessario, utilizzando un interruttore differenziale a 15A o più
		Collegare alla presa di corrente un elettrodomestico funzionante.
		Utilizzare una presa di corrente diversa, preferibilmente su un circuito diverso.
		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
Display spento	Pannello di controllo difettoso	Consultare l'Electrical Replacement Manual [Manuale di ricambi elettrici] online per le istruzioni di smontaggio e sostituzione
		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
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, 15A o più, certificati UL, marcati W-A e con etichetta "Adatto per l'uso all'aperto". 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	Segnale d'allarme (3 bip) ripetuto ogni 30 secondi, che si ferma solo premendo il pulsante di accensione. "Err1" lampeggiante quando si preme il pulsante di accensione per avviare l'affumicatore. "Err1" lampeggiante quando si preme il pulsante temperatura sull'affumicatore. "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	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente Sostituire il kit termostato
Err2	Segnale d'allarme (3 bip) ripetuto ogni 30 secondi, che si ferma solo premendo il pulsante di accensione "Err2" lampeggiante quando si preme il pulsante di accensione per avviare l'affumicatore "Err2" lampeggiante quando si preriscalda l'affumicatore	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente Controllare o sostituire, in quest'ordine Sostituire il kit termostato Sostituire il kit display del pannello di controllo Sostituire il kit quadro di alimentazione
Err3	"Err3" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne dopo aver avviato l'affumicatore. "Err3" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne per controllare la temperatura del cibo.	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente Controllare o sostituire, in quest'ordine Sostituire la sonda carne Sostituire l'alloggiamento della sonda carne Sostituire il kit display del pannello di controllo
Err4	"Err4" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne dopo aver avviato l'affumicatore. "Err4" lampeggiante quando si preme il pulsante della sonda carne per controllare la temperatura del cibo.	Spegnere l'affumicatore e scollegarlo dalla presa di corrente Controllare o sostituire, in quest'ordine Sostituire la sonda carne Sostituire l'alloggiamento della sonda carne

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
		Che Kontrollér for udløste husstandsafbrydere eller GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter). Nulstil eller udskift om nødvendigt ved hjælp af en GFCI normeret til 15 ampere eller mere
		Afprøv med et kendt, fungerende apparat i stikkontakten
		Prøv en anden stikkontakt, helst på et andet kredsløb
		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
Cir Strømafbryderen udløses eller sikringen springer	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
		Kontrollér eller erstæt i denne rækkefølge
		Afbryd termostatforbindelser og tilslut dem igen. Udskift om nødvendigt termostatsættet
		Udskift strømforsyningsættet
		Se online eludskiftnings-brugervejledningen for instruktioner om demontering og udskiftning
Ingen visning	Defekt kontrolpanel	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 15 ampere eller mere, godkendt af UL, markeret med et W-A og et skilt med teksten: "Egnet til brug for udendørs apparat". 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.

Fejlkoder		
Problem	Mulig årsag	Forebyggelse/løsning
Err1	En alarm lyder med 3 bip hver 30 sekunder og stopper kun, når afbryderknappen er slået fra. Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på afbryderknappen ved opstart af din Smoker. Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på temperaturknappen på din Smoker. Et blinkende "Err1" vises, når du trykker på en vilkårlig knap på din Smoker.	Sluk for Smoker og træk stikket ud for at udskifte termostatsættet
Err2	En alarm lyder med 3 bip hvert 30 sekunder og stopper kun, når du trykker på afbryderknappen. Et blinkende "Err2" vises, når du trykker på afbryderknappen ved opstart af din Smoker. Et blinkende "Err2" vises, når du forvarme din Smoker	Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge Udskift termostatsæt Udskift kontrolpanelsæt
Err3	Et blinkende "Err3" vises, når du trykker på kødsondeknappen ved opstart af din Smoker. Et blinkende "Err3" vises, når du trykker på kødsondeknappen for at undersøge madtemperaturen	Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge Udskift kødsonde Udskift sondehus Udskift kontrolpanelsæt
Err4	Et blinkende "Err4" vises, når du trykker på kødsondeknappen ved opstart af din Smoker. Et blinkende "Err4" vises, når du trykker på kødsondeknappen for at undersøge madtemperaturen	Sluk for Smoker og tag stikket ud af stikkontakten. Kontrollér eller udskift i denne rækkefølge Udskift kødsonde Udskift

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 jističe (GFCI – Ground Fault Circuit Interrupter). Znovu nastavte nebo v případě nutnosti vyměňte za 15 ampérový nebo více (aprobace GFCI).
		Vyzkoušejte pomocí osvědčeného fungujícího spotřebiče.
		Zkuste jinou zásuvku, pokud možno na jiném obvodu.
		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.
Displej neukazuje	Závadný kontrolní panel	Vyměňte sadu kabelů na přísun proudu.
		Viz návod jak vyjmout a vyměnit online Electrical Replacement Manual
		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.
Udírna správně nepeče	Otevřená dvířka udírny	Zavřete během pečení dvířka.
	Nedostatečné předežhátí	Před pečením vždy použijte kontrolér PH .
	Nevhodný prodlužovací kabel	Používejte pouze kabel určený na venkovní podmínky se zemnicí zástrčkou s 3 kolíky - na 15 ampérů a více, s aprobační UL, s označením W-A a s nálepkou „Spotřebič vhodný pro použití venku“. 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, táč 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, táč 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

Problém	Možná príčina	Prevencia/Riešenie
Udiareň neheje.	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 nie sú v dome vyhodené poistky alebo prúdový chránič (GFCI). V prípade potreby ich reštartujte alebo vymeňte za prúdový chránič určený pre menovitý prúd 15 ampérov alebo vyšší.
		Zásuvku vyskúšajte s pomocou iného, funkčného spotrebiča.
		Vyskúšajte inú zásuvku, podľa možnosti v odlišnom elektrickom obvode.
		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.
	Poškodené vyhrievacie teleso	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.
		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.
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:
		Vytiahnite a znova zastrčte koncovky termostatu. V prípade potreby vymeňte zostavu termostatu.
Displej nezobrazuje.	Porucha ovládacieho panelu	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).
		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.
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 15A alebo vyšší typ s 3-koľkovou zástrčkou s uzemnením určený na použitie v exteriéri, schválený s UL, vyznačenými W a A, a štítkom s textom "Vhodná na použitie s elektrospotrebičmi na otvorenom priestranstve."
		Použite čo najkratšiu predĺžovaciu šnúru. Nepripájajte k sebe 2 alebo viac predĺžovacích šnúr. Pripustná 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 masných 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 dohoriť.
		Vodu na zhasenie 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 Internetu, 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.

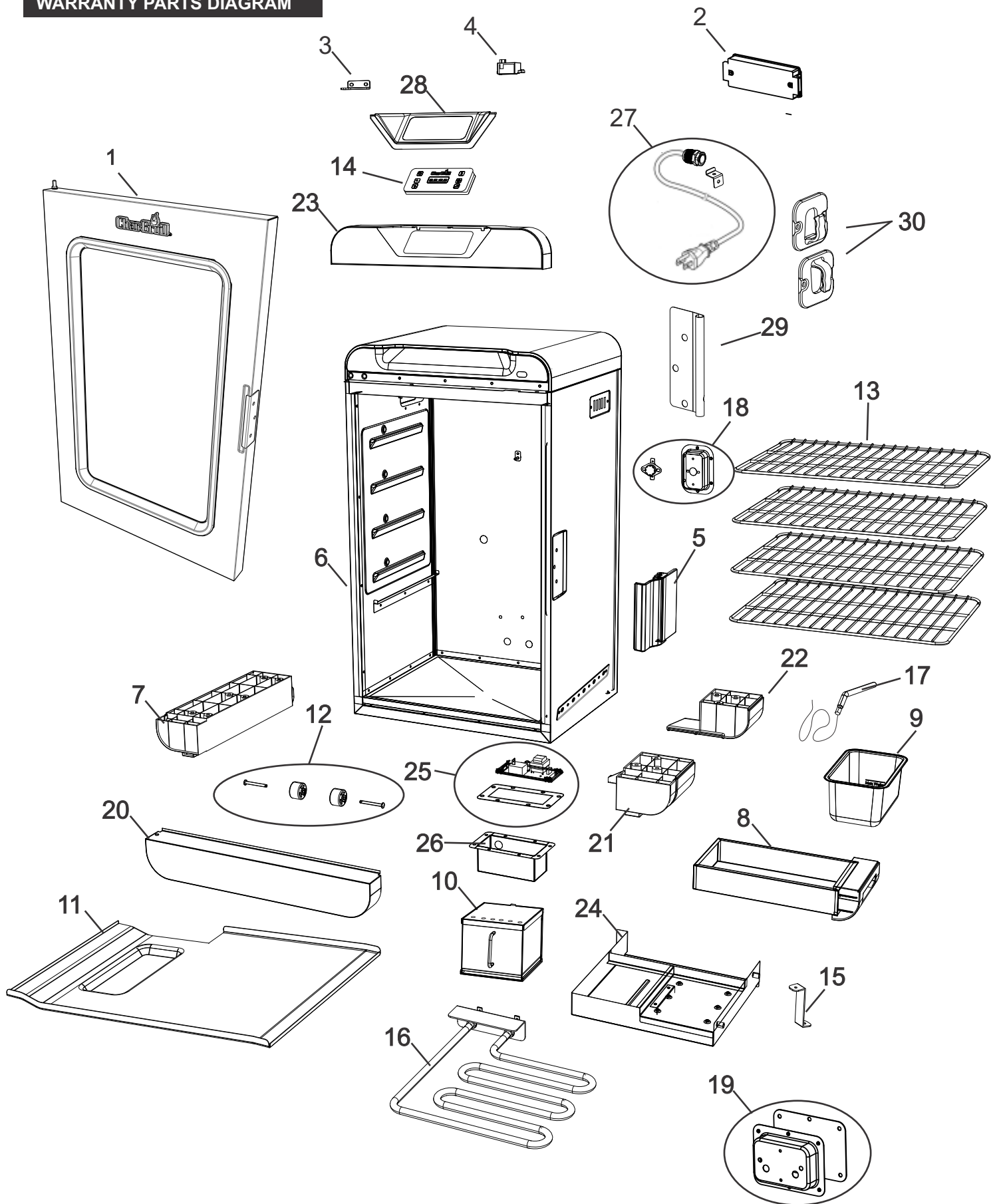
PARTS LIST

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





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

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

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

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

(DK) NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.

(CZ) POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instruktáž. Součásti vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce.

(SK) POZNÁMKA: Tieto informácie sú len orientačné. Položky, ktoré sú zahrnuté do technických podmienok BBQ, sa môže líšiť v závislosti na regióne alebo technických podmienok príslušného predajcu.

All specifications are subject to change without notice.

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

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.

Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Všetky technické podmienky podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.



Char-Broil Europe GmbH
Paul-Dessau-Straße 8
Quartier O – 4.OG D-22761
Hamburg
www.charbroil.eu