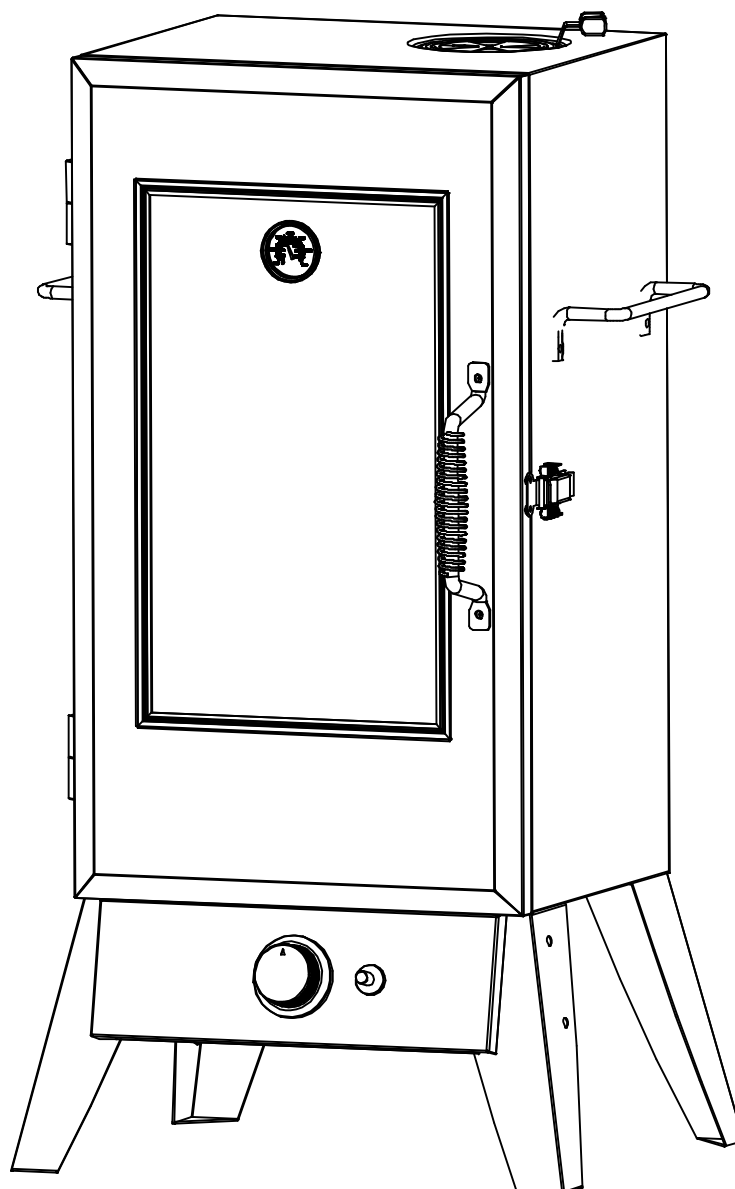
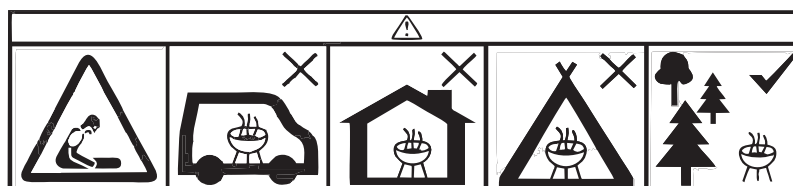


EL FUEGO® Gasgrill Nutzerhandbuch



Modell: Gas Smoker
Artikelnummer: AY3174
Typkennung: KG1832A



WICHTIG: LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DIESES SMOKERS ALLE ANWEISUNGEN UND HINWEISE ZUR BEDIENUNG. BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE IN DER ORDNUNGSGEMÄSSEN REIHENFOLGE. LASSEN SIE NIEMALS KINDER DIESEN SMOKER BENUTZEN.

Warnhinweise:

Wenn die Windgeschwindigkeit über 2 m/s liegt, verwenden Sie den Smoker nicht, wenn er gegen den Wind ausgerichtet ist.

Der Smoker ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien vorgesehen.

Warnung! Zugängliche Teile des Smokers können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder von dem Smoker fern.

Lesen Sie vor Benutzung des Smokers die Gebrauchsanweisung.

Bewegen Sie den Smoker während des Gebrauchs nicht.

Schalten Sie den Smoker nach Gebrauch am Flaschenventil oder Regler aus.

Jegliche Veränderung am Smoker kann gefährlich sein und zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

Vom Hersteller oder seinen Vertretern versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

Jede unbefugte Veränderung des Smokers führt zum Erlöschen seiner Garantie.

Verändern Sie den Smoker nicht

Montieren Sie den Zylinder niemals unter dem Smoker auf der unteren Ablage, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers, anderer Personen und/oder Sachschäden führen könnte.

Tragen Sie beim Umgang mit besonders heißen Komponenten Schutzhandschuhe.

Achtung:

Einige Teile dieses Smokers werden sehr heiß.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder oder ältere Menschen anwesend sind.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit:

Lagern oder verwenden Sie weder Benzin noch mentholhaltige Brennstoffe oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Smokers.

Zünden Sie den Smoker niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an!

Vorschlag: Der Anwender sollte den vom Hersteller gelieferten Aufbau nicht verändern.

Eine angemessene Belüftung ist für die Verbrennung und Effizienz des Smokers von entscheidender Bedeutung. Dadurch wird die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen in der Nähe des Bereichs gewährleistet, in dem der Smoker benutzt wird. Verwenden Sie den Smoker niemals in einem geschlossenen oder überdachten Bereich.

Über dem Smoker dürfen sich keinerlei Hindernisse befinden. Zum Beispiel Bäume, Sträucher, Vordächer. Um den Smoker muss ein Abstand von 1 m zu anderen Objekten gewährleistet sein.

Der Smoker darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden. (Produkte auf Erdölbasis, Verdünner oder andere feste Gegenstände, die einen

Warnhinweis für entzündliche Materialien tragen).

Schließen Sie nach dem Gebrauch des Smokers das Ventil der Gasflasche oder des Reglers.

Der Gebrauch dieses Smokers in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist **VERBOTEN**.

Es kann vorkommen, dass Verkaufsstellen für Flüssiggas die Gasflaschen für den Gebrauch im Smoker über die ordnungsgemäße Kapazität der Flasche hinaus befüllen. Diese „Überfüllung“ kann eine gefährliche Situation erzeugen. Beim „Überfüllen“ von Gasflaschen kann sich ein Überdruck aufbauen. Aus Sicherheitsgründen entlüftet das Druckbegrenzungsventil der Gasflasche Gasdampf, um diesen Überdruck abzubauen. Dieser Dampf ist brennbar und kann sich daher entzünden. Um diese Gefahr zu verringern, sollten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:

A. Achten Sie beim Befüllen Ihrer Gasflasche darauf, dass Sie den Lieferanten bitten, die Flasche nicht über 80 % ihrer Gesamtkapazität zu befüllen.

B. Wenn Sie eine zusätzliche Gasflasche besitzen, die nicht mit dem Smoker verbunden ist, sollten Sie diese Gasflasche niemals in der Nähe oder unter dem Smoker oder der Wärmebox oder in der Nähe einer anderen Zünd- oder Wärmequelle aufbewahren.

GEBRAUCH UND FUNKTIONEN

Der Smoker ist sicher und einfach zu bedienen. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Smoker nur mit dem ordnungsgemäßen Druck verwenden, für den der Smoker ausgelegt ist.

Verwendung von Holzspänen oder -klötzen

Getrocknete aromatisierte Holzspäne oder -klötze müssen mit Wasser befeuchtet werden, sodass sich beim Einlegen in die Box Rauch entwickelt. Holzspäne oder -klötze können nicht zu lange mit Wasser befeuchtet werden; 2 Stunden sind jedoch ausreichend. Als Faustregel gilt: Verwenden Sie Holzklötze zum Smoken für 3 Stunden oder mehr und Holzspäne, wenn Sie weniger als 3 Stunden smoken. Beginnen Sie mit 3 Holzklötzen oder ½ Tasse Holzspäne.

Besprühen Sie die Innenseite der Tür und das Innere der Kammer mit einem Antihaft-Spray auf Pflanzenölbasis. Stellen Sie die Wasserwanne auf die Halterungen in der Kammer des Smokers. Füllen Sie die Wasserwanne zu 2/3 mit heißem Leitungswasser aus einem 4 Quart (eine Gallone) fassenden Behälter. Achten Sie darauf, die Wasserwanne nicht zu überfüllen.

Wasser oder Saft?

Nur Wasser in der Wasserwanne ist ausreichend, jedoch nicht die einzige Möglichkeit. Fruchtsaft, Cola, Bier, Wein, entwässerte Marinaden und sogar das Wasser, in dem das Holz eingeweicht wurde, können für zusätzliches Aroma verwendet werden. Darüber hinaus sind Selleriestängel, Zwiebeln, Karotten, Äpfel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter nur einige Beispiele für weitere beliebte Aromaquellen, die in die Wasserwanne gegeben werden können.

Prüfen Sie das Innere des Geräts vor jedem Gebrauch auf die Ansammlung loser Partikel. Entfernen Sie alle losen oder flockigen Rückstände, damit sie beim Garen nicht auf das Gargut gelangen können.

Bestreichen Sie die Roste vor dem Garen mit Öl oder mit einem Spray auf Pflanzenölbasis. Setzen Sie die Roste vorsichtig in den Smoker ein und tragen Sie dabei Ofenhandschuhe. Größere Fleischstücke oder Gargut, das über längere Zeit gegart werden muss, sollte auf den unteren Rost gelegt werden. Wenn Sie das Gargut in mehreren Stücken garen, wie z. B. Ribs oder Cornish Hens, achten Sie für eine gleichmäßige Wärmezirkulation auf ausreichenden Abstand zwischen den Stücken. Setzen Sie den oberen Rost vorsichtig in den Smoker ein und tragen Sie dabei Ofenhandschuhe. Kleineres Gargut benötigt weniger Garzeit und sollte auf den oberen Garrost gelegt werden. Nachdem Sie den Smoker befüllt haben, schließen Sie die Tür und öffnen Sie die Tür erst nach der empfohlenen Mindestgarzeit wieder.

Für Fleisch, das eine längere Garzeit benötigt, ist möglicherweise mehr Wasser erforderlich. Überprüfen Sie den Wasserstand regelmäßig und gießen Sie bei Bedarf mehr heißes Wasser nach.

Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Temperatur im Inneren des Garguts zu messen. Das Aussehen von geräuchertem Gargut unterscheidet sich von dem Aussehen nach jeder anderen Garmethode, insbesondere bei hellem Fleisch wie Schweinefleisch, Truthahn, Huhn und Cornish Hens. Das Äußere ist rosa bis rot, während das Innere bei perfektem Garpunkt oft rosa ist. Bei vollständig gekochtem Geflügel läuft der Fleischsaft frei heraus, wenn es mit einer Gabel angestochen wird. Gegarte Garnelen haben eine gewisse Festigkeit, wenn sie zusammengedrückt werden. Entnehmen Sie die Lebensmittel vor dem Tranchieren aus dem Smoker. Um das Fleisch zu bräunen, garen Sie es zusätzlich für ½ Stunde oder länger ohne Wasser in der Wasserwanne.

Die Leistung des Smokers hängt von der Umgebungstemperatur und den Windverhältnissen ab. Bei Temperaturen unter 15 °C und Windgeschwindigkeiten von 8 km/h oder mehr kann der Smoker beträchtlich an Wärme verlieren. In solch einem Fall kann die Innentemperatur des Fleisches evtl. nicht hoch genug gebracht werden, um es in einer angemessenen Zeit zu garen.

Sie können Ihren Smoker auch ohne Wasser in der Wasserpfanne verwenden. Verwenden Sie den Smoker jedoch NICHT, ohne dass die Wasserwanne ordnungsgemäß eingesetzt ist. Ist die Wasserpfanne nicht ordnungsgemäß eingesetzt, können Fett und abtropfende Flüssigkeit vom Gargut durch das Gerät auf den Boden oder die Oberfläche gelangen, auf der der Smoker steht.

Pinselfen Sie Geflügel und von Natur aus mageres Fleisch vor dem Garen mit Speiseöl, Butter oder Margarine ein.


Wenn mehr als ein Stück Fleisch gegart wird, wird die Garzeit durch das größte zu garende Stück bestimmt.

Während des Garens pinselt sich das Fleisch sozusagen von selbst ein. Beim

Garen im Smoker ist ein Einpinseln oder Wenden des Garguts nicht notwendig. Bevor das Gargut in den Smoker gegeben wird, kann es nach Belieben mit Marinade oder Barbecue-Sauce eingepinselt werden.

Widerstehen Sie der Versuchung, während der Garzeit die Tür zu öffnen. Beim Öffnen der Tür geht Wärme verloren, was zu längeren Garzeiten führt.

1. Technische Daten

Ningbo Huige Outdoor Products Co., Ltd No. 333 Tianhai Road, Binhai Industrial Zone, Fenghua District, Zhejiang Province, China www.huigeoutdoor.com		Name des Produkts: Gasgrill Smoker Modellnummer: AY3174 Pin-Nummer: 2531CT-0174		
Bestimmungsland	Geräteklasse	Gas- und Versorgungsdruck	Größe des Injektors als Ø	Gesamtnennwärmeleistung (Hs)
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butan (G30) 28 bis 30 mbar	0,76 mm	2,5 kW 182 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,76 mm	2,5 kW 178g/h
BE,CY,DK,EE,FI,HU,LT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR, TR,BG,MT	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Butan/Propan 30 mbar	0,76 mm	2,5 kW 182 g/h
AT,CH,DE,LU,SK	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Butan/Propan 50 mbar	0,66 mm	2,5 kW 182 g/h
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butan/Propan 37 mbar	0,72 mm	2,5 kW 182 g/h
Verwenden Sie das Gerät nur im Freien. Lesen Sie vor Benutzung des Geräts die Gebrauchsanweisung. Die Gasflasche sollte nicht im Inneren des Smokers platziert werden. Warnung: Zugängliche Teile des Smokers können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder von dem Smoker fern.				
 2531/21 Made in China				

a) Wählen Sie aus der obigen Tabelle den für den Smoker-Typ und den Gasdruck passenden Regler aus, z. B. den 37 mbar Regler für den Smoker-Typ I3+ mit Propangas.

b) Die Kennzeichnung auf dem Injektor, z. B. 0,86, gibt die Größe des Injektors an, in diesem Beispiel also 0,86 mm.

2. Montageschritte

Stellen Sie sicher, dass Ihr Smoker ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Jedem Smoker liegt eine detaillierte Montageanleitung bei, in der das für das jeweilige Modell spezifische Montageverfahren angegeben ist. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um die korrekte und sichere Montage des Smokers zu gewährleisten.

Achtung: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, können Ecken und Kanten in gefertigten Stahlteilen bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage zu

Schnittverletzungen führen. Seien Sie bei der Handhabung der Teile während des Zusammenbaus vorsichtig. Es wird dringend empfohlen, bei der Montage Schutzhandschuhe zu tragen.

3. Vorbereitung

Für den Betrieb dieses Smokers benötigen Sie eine LPG-Gasflasche und geeignete Regler für den Gasdruck. Die Regler sollten sowohl der Norm EN16129 in ihrer aktuellen Fassung als auch den nationalen Vorschriften entsprechen.

Siehe Punkt 6 für weitere Anweisungen.

Tipps zum Energiesparen:

- a) Achten Sie darauf, die Tür stets nur so kurz wie möglich zu öffnen.
- b) Schalten Sie den Smoker aus, sobald der Garvorgang abgeschlossen ist.
- c) Heizen Sie den Smoker nur für 10 bis 15 Minuten vor.
(Außer bei der ersten Verwendung)
- d) Heizen Sie den Smoker nicht länger als empfohlen vor.
- e) Verwenden Sie keine höhere Einstellung als erforderlich.
- f) Schließen Sie den Schlauch und den Regler an den Gasbehälter auf der linken Seite des Smokers an. Denken Sie daran, dass die Gasflasche vor Hitze geschützt sein und in einer sicheren Position aufgestellt werden muss. Der Schlauchdurchmesser beträgt 8-10 mm. **Die empfohlene Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.**

4. Installation

Nachdem Sie eine Gasflasche gekauft haben, sind Sie bereit, sie an Ihren Smoker anzuschließen.

- a) **Das Wechseln der Gasflasche muss fern von allen Zündquellen erfolgen.** Positionieren Sie die Gasflasche auf der linken Seite Ihres Smokers. Sie sollte nicht im Inneren des Grills platziert werden. Es ist stets darauf zu achten, dass die Flasche vor Hitze geschützt und in einer sicheren Position gehalten wird.
- b) Wenn Ihr Smoker einsatzbereit ist, verbinden Sie den Regler mit dem Ventil der Gasflasche und ziehen Sie ihn fest an.



Warnung: Bevor Sie versuchen, Ihren Smoker anzuzünden, müssen Sie sowohl die Anweisungen zum Anzünden als auch die Warn- und Sicherheitshinweise verinnerlichen.

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Risse, Schnitte und Abrieb. Wenn Sie einen Defekt am Schlauch feststellen, versuchen Sie nicht, Ihren Smoker in Betrieb zu nehmen.

Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass sich keine Zündquellen, d. h. Feuer, Zigaretten, offene Flammen usw. in der Nähe befinden. Stellen Sie sicher, dass der Smoker ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird, denn dadurch kann der Gasfluss bei der Installation Ihres Smokers beeinträchtigt werden. Außerdem darf der Schlauch nicht übermäßig gespannt sein und kein Teil des Smokers berühren, das heiß werden könnte.

Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, dessen Hitzebeständigkeit bei über 80 °C liegt

Der flexible Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden, er muss jedoch in jedem Fall in dem Intervall gewechselt werden, das die nationale Gesetzgebung vorschreibt.

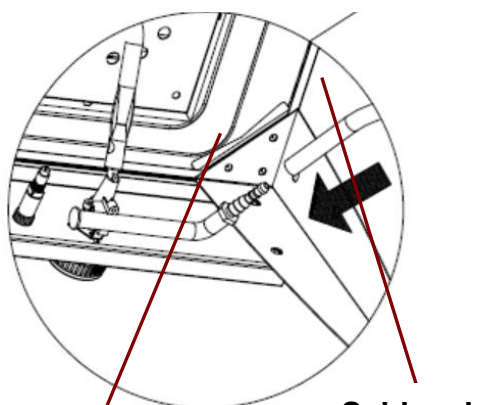
So wechseln Sie die Gasflasche

Hinweis: Stellen Sie den Schalter der Gasflasche auf aus (kein Schraubenschlüssel erforderlich)

Die Höhe der Gasflasche muss unter 80 cm liegen und die Breite muss kleiner gleich 35 cm sein.

So schließen Sie die Gasflasche an

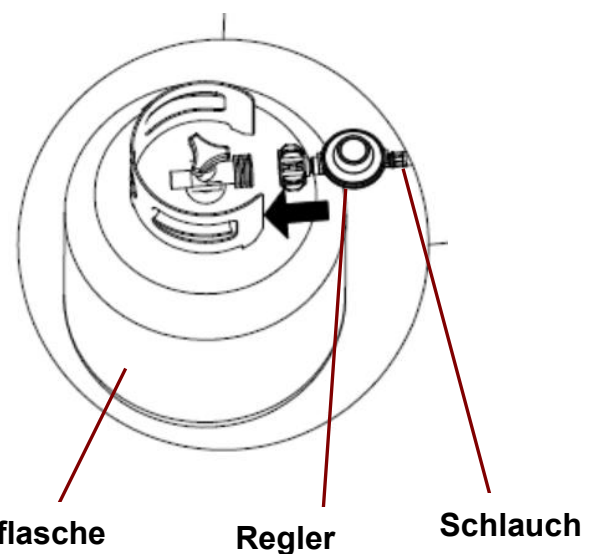
- Drehen Sie die orangefarbene Kappe so, dass der Pfeil auf den Spalt in der Ummantelung zeigt.
- Entfernen Sie die orangefarbene Sicherheitskappe, indem Sie das Band herausziehen. Verwenden Sie dafür keine Werkzeuge. Lassen Sie die Kappe an dem Band herabhängen.
- Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtungsscheibe im Inneren des Gasflaschenventils vorhanden ist. Schließen Sie den Regler an das Ventil an.
- Drehen Sie den Schalter an der Gasflasche im Uhrzeigersinn und schalten Sie den Smoker anschließend wie angegeben ein.



Gasanschluss

Schlauch

Abbildung zur Illustration der Verbindung zwischen Smoker und



Gasflasche

Regler

Schlauch

Abbildung zur Illustration der Verbindung zwischen Gasflasche,

Abbildung 1



Warnung: Prüfen Sie den Anschluss der Gasleitung immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten, wobei stets alle Anschlüsse geprüft werden sollten.

Wie Sie die Gasflasche trennen

- a) Drehen Sie, außer bei Geräten mit zwei Anschlüssen und Umschaltventil, den Gashahn ab, falls vorhanden. Warten Sie, bis der Brenner und die Zündflamme erloschen sind. Bei Geräten mit Umschaltventil muss nur die leere Flasche getrennt werden.
- b) Setzen Sie die orangefarbene Sicherheitskappe erneut auf die leere Flasche auf.

5. Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor der Verwendung Ihres Smokers die folgenden Hinweise:

- a) **Lesen Sie vor Benutzung des Smokers die Gebrauchsanweisung.** Wenn die Gebrauchsanweisung nicht befolgt wird, kann dies zu Problemen bei der Verwendung führen.
- b) Diese zugänglichen Teile des Smokers **können während der Verwendung sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder von dem Smoker fern.** Verwenden Sie bei der Handhabung von heißen Komponenten einen Wärmeschutz.
- c) Im Falle eines Gaslecks schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche ab, löschen Sie alle offenen Flammen, öffnen Sie die Abdeckung und, falls das Leck weiter besteht, prüfen Sie die Verbindung auf Beschädigungen, fehlerhafte Anschlüsse usw. Wenden Sie sich sofort an Ihren lokalen Gashändler, wenn das Problem nicht gelöst werden kann.
- d) **Bewegen Sie den Smoker während der Verwendung nicht.**
- e) Achten Sie bei der Verwendung des Smokers darauf, dass sich in der Nähe des Smokers keine Flüssigkeiten, Dämpfe oder andere Materialien in der Nähe des Geräts befinden.
- f) Dieser Smoker darf **nur im Freien verwendet werden.**
- g) Verwenden Sie für die Prüfung auf Gaslecks niemals offene Flammen.
- h) Verwenden Sie den Smoker nicht, wenn ein Gasleck besteht. Schalten Sie die Gaszufuhr in diesem Fall sofort ab.
- i) Versuchen Sie nie, ein Teil des Gasanschlusses vom Smoker oder vom Gasregler/der Gasflasche zu lösen, wenn Ihr Smoker gerade in Gebrauch ist.
- j) Bei der Verwendung Ihres Smokers ist Vorsicht geboten. Sie sollten ihn nie unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Gebrauch ist. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- k) Der Smoker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Blockieren Sie nie die Öffnung am Behälterteil für die Flamme. Wenn die Öffnung für die Flamme verstopft ist, verwenden Sie zum Beseitigen der Verstopfung bitte einen Stab mit einem Durchmesser von 1,6 mm.
Achten Sie beim Reinigen des Brenners oder der Ventile darauf, die Öffnungen des Brenners oder der Ventile nicht zu vergrößern.
- l) Versuchen Sie nie, diesen Smoker in einer Garage oder in einem geschlossenen Raum zu verwenden. **Dieser Smoker muss von brennbaren**

Materialien usw. ferngehalten werden. Wir empfehlen, einen Abstand zu brennbaren Materialien von mindestens 0,5 bis 1,0 Meter einzuhalten.

- m) Wir empfehlen, dass dieser Smoker mindestens einmal im Jahr von einem sachkundigen Techniker Ihres lokalen Gashändlers gewartet wird. Versuchen Sie nie, diesen Smoker selbst zu warten.
- n) **Jede Änderung an dem Smoker kann gefährlich sein.** Versuchen Sie nie, die Hauptregler dieses Smokers, z. B. die Gashähne, Injektoren, Ventile usw., auf nicht ordnungsgemäße Weise zu manipulieren.

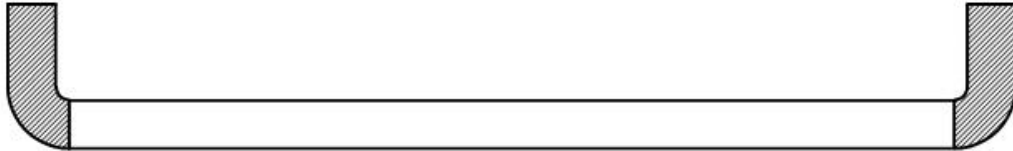


Abbildung 2



WARNUNG: Der schwarze Bereich am Griff (siehe die Abbildung oben als Referenz) wird heiß, wenn der Smoker in Gebrauch ist. **SEIEN SIE VORSICHTIG!** Berühren Sie den schwarzen Bereich nicht.

6. Sicherheitsvorkehrungen

- a) Prüfen Sie die Gasleitung jedes Mal nach dem Verbinden mithilfe von Seifenwasser auf Undichtigkeiten in der Leitung.
- b) Die obere Abdeckung muss immer geöffnet sein, wenn der Brenner angezündet wird.
- c) Tragen Sie beim Garen mit dem Smoker Ofenhandschuhe und verwenden Sie stabile und für den Smoker geeignete Utensilien mit langem Stiel.
- d) Treffen Sie Vorbereitungen für den Fall eines Unfalls oder Brandes. Prägen Sie sich ein, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden und wie man sie benutzt.
- e) Halten Sie alle elektrischen Kabel und die Gasleitung fern von allen heißen Oberflächen.
- f) Gehen Sie beim Garen mit dem Smoker immer mit großer Sorgfalt vor.
- g) Erhitzen Sie auf dem Smoker keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln. Dadurch kann sich im Inneren der Behälter Druck aufbauen und den Behälter zum Bersten bringen, was zu schweren Verletzungen oder Schäden am Smoker führen kann.

7. Hinweise zum Anzünden

Achtung: Die Tür muss beim Anzünden des Brenners offen sein!

Positionieren Sie sich beim Anzünden nicht mit dem Gesicht direkt über dem Smoker.

Ihr Smoker kann wie folgt angezündet werden:

Anweisungen zum Anzünden:

1. Verbinden Sie die Gasflasche gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen mit dem Smoker.
2. Drehen Sie alle Bedienungsknöpfe auf die Position „OFF“.

3. Schalten Sie die Gasversorgung am Schalter der Flasche oder des Reglers gemäß der Anleitung zum Anschluss und Gebrauch des Reglers ein. Prüfen Sie mit Seifenwasser, ob zwischen der Flasche und dem Regler und dem Gasventil Gas entweicht. Jedes Leck zeigt sich als Blasenbildung in dem Bereich, in dem das Leck vorliegt. Wenn ein Leck gefunden wird, darf der Smoker nicht verwendet werden. Bitten Sie in solch einem Fall den Händler um Rat, von dem Sie Ihre Gasflasche oder den Smoker bezogen haben.

4. Um den Brenner anzuzünden, drücken Sie den Bedienungsknopf nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position „HI“ drehen. Drücken Sie anschließend die Taste „Ignitor“, um den Brenner zu zünden. Falls keine Zündung erfolgt, wiederholen Sie bitte alle Schritte bis einschließlich zum Betätigen der Taste „Ignitor“.

Wenn der Brenner nach zwei Versuchen noch immer nicht gezündet hat, drehen Sie den Gashahn auf „OFF“ und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie die Zündsequenz erneut wiederholen.

Wenn der Brenner nicht angezündet bleibt, wiederholen Sie bitte Schritt 4.

Wenn der Brenner angezündet ist, stellen Sie die Hitze ein, indem Sie den Knopf in die Position High/Low drehen.

Um den Smoker auszuschalten („OFF“), drehen Sie das Ventil der Gasflasche oder den Schalter des Reglers auf die Position „OFF“, indem Sie den Anweisungen für den Regler folgen. Wenn die Flamme erloschen ist, drehen Sie alle Bedienungsknöpfe am Gerät im Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“.



Warnung: Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienungsknopf des Brenners auf „OFF“ und warten Sie 5 Minuten, damit das Gas abziehen kann, bevor Sie den Anzündevorgang wiederholen.

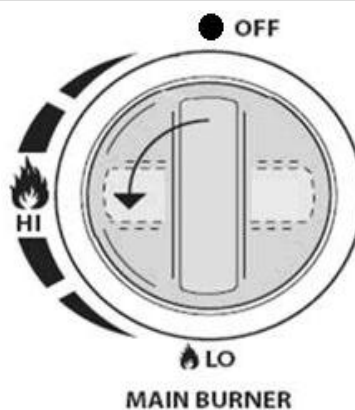


Abbildung 3

8. Lagerung

Ihre Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Raum und vom Smoker getrennt gelagert werden, wenn sie nicht benutzt wird. Vergewissern Sie sich, dass Sie sich im Freien und von jeglichen Zündquellen entfernt aufhalten, bevor Sie versuchen, Ihre Gasflasche von Ihrem Smoker zu trennen.

Wenn Sie Ihren Smoker nach längerer Lagerung verwenden, achten Sie bitte

darauf, dass Sie ihn auf Gaslecks überprüfen und prüfen Sie vor der Benutzung zudem, ob der Brenner oder andere Teile des Smokers verstopft sind. Befolgen Sie stets die Reinigungshinweise, um sicherzustellen, dass sich der Smoker in einem betriebssicheren Zustand befindet.

Wenn der Smoker im Freien gelagert wird, muss sichergestellt werden, dass alle Bereiche unter der Frontplatte frei von jeglichen Blockierungen (durch Insekten usw.) sind. Dieser Bereich muss freigehalten werden, da dies die Strömung der Heiß- oder Abluft beeinträchtigen kann.

9. Allgemeine Reinigungshinweise

- Verwechseln Sie braune oder schwarze Ansammlungen von Fett und Rauch nicht mit Farbe. Das Innere des Smokers wird in der Fabrik nicht gestrichen (und es sollte auch niemals gestrichen werden). Tragen Sie für die Reinigung der Innenseite der Abdeckung und des Bodens des Smokers eine starke Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser auf oder verwenden Sie einen Grillreiniger mit Schrubber. Spülen Sie die gereinigten Teile ab lassen Sie sie an der Luft vollständig trocknen. Tragen Sie auf lackierte Oberflächen keinen ätzenden Grill-/Ofenreiniger auf.
- Kunststoffteile: Waschen Sie Kunststoffteile mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie mit einem Tuch. Verwenden Sie auf Kunststoffteilen kein Citrisol, Scheuermittel, Entfettungsmittel oder konzentrierten Grillreiniger. Dies kann Beschädigungen an den Kunststoffteilen verursachen und ihre Funktion beeinträchtigen.
- Lackierte Oberflächen: Waschen Sie lackierte Oberflächen mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reiniger und warmem Seifenwasser. Wischen Sie die Teile nach der Reinigung mit einem weichen, nicht scheuernden Tuch trocken.
- Oberflächen aus Edelstahl: Um das hochwertige Erscheinungsbild des Smokers zu wahren, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit Feinwaschmittel und warmem Seifenwasser und wischen Sie es mit einem weichen Tuch trocken. Eingebrannte Fettablagerungen können die Reinigung mit einem abrasiven Kunststoff-Reinigungspad erfordern. Führen Sie die Reinigungsbewegungen dabei nur in Bürstrichtung der gebürsteten Oberfläche aus, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie Schleifpads nicht auf Flächen mit Grafiken.
- Kochflächen: Wenn zum Reinigen der Grillkochflächen ein Borstenpinsel verwendet wird, stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass keine losen Borsten auf den Kochflächen zurückgeblieben sind. Es wird nicht empfohlen, die Kochflächen zu reinigen, während der Grill heiß ist.

Es wird empfohlen, Ihren Smoker alle 90 Tage zu warten. Als absolutes Minimum ist jedoch eine Wartung einmal pro Jahr vorgeschrieben. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Smokers.

Ihr Smoker ist mit minimalem Aufwand leicht zu reinigen. Befolgen Sie dazu einfach die folgenden Hinweise.

Fehlerbehebung

Notfälle	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Gasaustritt aus einem gerissenen/angeschnittenen/angebrannten Schlauch	Beschädigter Schlauch	Stellen Sie das Gas an der Gasversorgung ab. Wenn der Schlauch Schnitte oder Risse aufweist, tauschen Sie den Schlauch aus. Siehe dazu die Prüfung der Gasversorgungsleitung und des Verbindungsregler der Gasflasche
Aus der Gasflasche tritt Gas aus	Mechanischer Defekt aufgrund falscher Lagerung oder unsachgemäßem Gebrauch	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche ab
Aus dem Ventil der Gasflasche tritt Gas aus	Defekt an der Gasflasche oder dem Ventil durch unsachgemäßen Gebrauch oder mechanischer Defekt	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche ab. Geben Sie die Gasflasche bei Ihrem Gashändler zurück
Gasleck zwischen Gasflasche und Regleranschluss	Unsachgemäßer Einbau, undichte Verbindung, Defekt an der Gummidichtung	Schalten Sie das Ventil der Gasflasche aus, trennen Sie den Regler von der Gasflasche und prüfen Sie die Gummidichtung visuell auf Beschädigungen. Siehe dazu den Punkt Prüfung der Gasflasche und der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche
Flammen schlagen durch das Bedienfeld	Flammen im Rohr des Brenners aufgrund einer teilweisen Verstopfung	Drehen Sie die Bedienungsknöpfe auf „OFF“ und die Gasflasche zu. Nachdem die Flammen erloschen sind und der Smoker abgekühlt ist, entfernen Sie den Brenner und untersuchen Sie ihn auf Spinnweben oder Rost. Siehe dazu die Seiten über Gefahren durch Insekten und die Reinigung des Brenners.

Fehlerbehebung: Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Fettfeuer oder kontinuierlich übermäßige Flammenentwicklung über der Kochfläche	Fettansammlung im Brenner	Schalten Sie die Gasflasche aus. Lassen Sie die Abdeckung offen, damit die Flammen erlöschen können. Reinigen Sie die Innenseite des Feuerraums, die Fettwanne und andere verschmutzte Oberflächen nach dem Abkühlen von Lebensmittelpartikeln und

		überschüssigem Fett
Brenner zündet nicht über den Zünder	<p>Probleme mit der Gasversorgung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sie haben versucht, den falschen Brenner zu entzünden 2. Der Brenner ist nicht mit dem Regelventil verbunden 3. Verstopfung im Brenner 4. Kein Gasfluss 5. Dampfblasenbildung an der Kupplungsmutter der Verbindung zur Gasflasche 6. Kupplungsmutter und Ventil der Gasflasche nicht vollständig angeschlossen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe die Anweisungen auf dem Bedienfeld und im Abschnitt Gebrauch und Pflege. 2. Stellen Sie sicher, dass die Ventile in den Brennerrohren positioniert sind. 3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder andere Materialien verstopft sind. Siehe den Punkt Reinigung im Abschnitt Gebrauch und Pflege 4. Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche nicht leer ist. Wenn die Gasflasche nicht leer ist, siehe den Punkt „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“. 5. Drehen Sie die Bedienungsknöpfe auf „OFF“ und lösen Sie die Kupplungsmutter von der Gasflasche. Verbinden Sie die Gasflasche erneut mit dem Smoker und versuchen Sie erneut, den Smoker einzuschalten. 6. Drehen Sie die Kupplungsmutter um etwa eine halbe bis dreiviertel Drehung

Brenner zündet nicht über den Zünder	<p>Probleme mit der Elektrik:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrode gerissen oder gebrochen; „bei Riss Funkenbildung“. 2. Die Elektrodenspitze befindet sich nicht in der richtigen Position 3. Draht und/oder Elektrode mit Resten des Garguts bedeckt. 4. Drähte sind lose oder nicht angeschlossen 5. Die Drähte verursachen einen Kurzschluss (Funkenbildung) zwischen Zünder und Elektrode. 6. Der Druckknopf hängt in gedrückter Position fest, Funkenbildung zwischen Zünder und Elektrode 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tauschen Sie die Elektrode aus. 2 Die Spitze der Elektrode sollte in Richtung der Anschlussöffnung im Brenner zeigen. Der Abstand sollte 1/8" bis 3/16" betragen. Passen Sie den Abstand falls erforderlich an. 3. Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und einem sauberen Wattetupfer. 4. Verbinden Sie die Drähte erneut oder tauschen Sie die Baugruppe von Elektrode/Draht aus. 5. Tauschen Sie den Zünddraht aus 6. Tauschen Sie den Zünder aus 7. Prüfen Sie die Kabelisolierung und die Verbindung. Tauschen Sie die Drähte aus, wenn die Isolierung gebrochen ist.
Der Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz anzünden	<p>Siehe den Punkt „Probleme mit der Gasversorgung“ auf der vorherigen Seite.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Unsachgemäße Methode der Entzündung mit einem Streichholz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe den Punkt „Zündung der Pilotgassteuerung“ im Abschnitt Gebrauch und Pflege.
Plötzlicher Abfall des	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettansammlung. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Brenner und das

Gasflusses oder schwache Flamme	2. Übermäßiger Fettanteil im Fleisch. 3. Zu hohe Gartemperatur	Innere des Smokers bzw. den Feuerraum 2. Entfernen Sie vor dem Garen im Smoker das Fett vom Fleisch.
Die Flammen erlöschen	Starker oder böiger Wind. Gasversorgung nicht ausreichend. Das Überströmventil hat ausgelöst.	Drehen Sie die Vorderseite des Smokers dem Wind entgegen oder stellen Sie die Flamme größer ein. Füllen Sie Ihre Gasflasche auf. Siehe den Punkt „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“ oben.
Anhaltender Fettbrand	Durch die Ansammlung von Speiseresten um das Brennersystem herum kann das Fett nicht ablaufen.	Drehen Sie die Bedienungsknöpfe auf „OFF“. Drehen Sie die Gasversorgung an der Gasflasche ab. Lassen Sie die Abdeckung in Position und lassen Sie die Flammen erlöschen. Entfernen und reinigen Sie alle Teile, nachdem der Smoker abgekühlt ist
Flammenrückschlag ... (Feuer in dem bzw. den Brennerrohr/-en)	Brenner und Brennerrohre sind blockiert	Stellen Sie die Bedienungsknöpfe auf „OFF“. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe den Abschnitt zur Reinigung des Brenners in der Anleitung für Gebrauch und Pflege
Aufflackern der Flammen	1. Fettansammlung. 2. Übermäßiger Fettanteil im Fleisch. 3. Zu hohe Gartemperatur	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Smokers bzw. den Feuerraum 2. Entfernen Sie vor dem Garen im Smoker das Fett vom Fleisch. 3. Temperatur anpassen (verringern)
Gasflasche kann nicht befüllt werden	Einige Händler verkaufen Gasflaschen mit älteren Füllstützen und abgenutzten Gewinden.	Verschlossene Füllstützen rasten nicht genug ein, um das Ventil zu betätigen. Versuchen Sie, eine Gasflasche von einem anderen Händler zu beziehen.
Einer der Brenner zündet nicht	Fettansammlungen oder Lebensmittelpartikel am Ende des Übertragungsrohrs	Reinigen Sie das Übertragungsrohr mit einer Drahtbürste

Wenn Ihr Problem mit den obigen Informationen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Gashändler.

- a) Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Minuten ein. Stellen Sie sicher, dass der Smoker kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- b) Die Gitter sollten in regelmäßigen Abständen durch Einweichen und anschließendes Abwaschen in Seifenwasser gereinigt werden.
- c) Die Innenflächen der Abdeckung des Gehäuses des Smokers sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Benutzen Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- d) Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasstrom

beeinträchtigen könnten. Achten Sie darauf, die Venturirohre am Brenner sehr sorgfältig zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass sie nicht verstopft sind. Wir empfehlen Rohrreiniger zur Reinigung der Venturirohre.

- e) Jegliche Veränderungen an diesem Smoker können gefährlich sein und sind nicht zulässig.

10. Sicherheitshinweise für den Smoker

Stellen Sie Ihren Smoker auf eine sichere, ebene Fläche, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.

Benutzen Sie Ihren Smoker niemals in Innenräumen!

Nachdem er angezündet wurde, sollten Sie Ihren Smoker nicht mehr bewegen oder unbeaufsichtigt lassen.

Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand zum Smoker befinden.

Halten Sie einen Feuerlöscher griffbereit.

Der Smoker wird beim Gebrauch heiß. Fassen Sie Deckel usw. daher immer mit Handschuhen an.

Stellen Sie sicher, dass der Smoker vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn einlagern.

Verwenden Sie den Smoker nur im Freien!

Lesen Sie vor Benutzung des Smokers die Gebrauchsanweisung.

Die zugänglichen Teile des Smokers können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Smoker fern!

Bewegen Sie den Smoker während des Gebrauchs nicht.

Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.

Jede Veränderung des Smokers kann gefährlich sein und ist nicht zulässig.

Wartungszentrum:

Bitte wenden Sie sich für die Wartung des Smokers an Ihren lokalen Händler

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir - ARTE Living GmbH, Boschring 13, D-91161 Hilpoltstein - dass dieses Gerät aufgrund dessen Konzipierung und Bauart und in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entspricht.

Eine Modifikation jeglicher Art am Gerät führt zum Verlust der Gültigkeit dieser Erklärung.

Modell: Gas smoker
Artikelnummer: AY3174
Geräteerkennung: KG1832A

Einschlägige EG-Richtlinien:

2016/426/EU

Angewandte harmonisierte Normen:

EN 498:2012

Ausführende Zertifizierungsstelle(n); Referenznummer(n) in Klammern:

Intertek Testing & Certification Ltd. UK (CE2531CT-0174)

Gezeichnet durch Herrn Teti Selenica, Geschäftsführung - Hilpoltstein, 22.02.2021

