



# EFP69



## **Ahumador con tapa y grill**

*Lea estas instrucciones detenidamente antes del uso, y guárdelas para futuras consultas*

## **Smoker with lid and grill**

*Please read this manual carefully before use, and keep it for any future reference*

## **Fumoir avec Couvercle et Grill**

*Lisez ces instructions attentivement avant l'utilisation, et conservez-les pour de futures consultations.*

## **Fumador com tampa e grelhador**

*É favor ler atentamente o manual antes de utilizar o aparelho. Guardar estas instruções.*

## **Affumicatore con coperchio e griglia**

*Legga attentamente queste istruzioni prima dell'uso, e le conservi per future consultazioni*

## **Smoker mit Deckel und Grill**

*Bitte lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie die.*



**¡USO SÓLO EN EXTERIORES! NUNCA USAR EN INTERIORES.**

El incumplimiento de los peligros, las advertencias y las precauciones de este manual puede provocar lesiones corporales graves o la muerte, o un incendio o una explosión que cause daños materiales.

**COLOCACIÓN SEGURA DEL AHUMADOR**

- ¡Este ahumador es para uso EXTERIOR ÚNICAMENTE! NUNCA utilice este ahumador en un área cerrada o bajo una cubierta superior de cualquier tipo, incluyendo una tienda de campaña, una cubierta de patio o cualquier otro edificio o estructura.
- NO utilice este ahumador a menos de 3 m. de cualquier material combustible o líquido inflamable.
- SÓLO utilice este ahumador sobre una superficie dura, nivelada, incombustible y estable. NUNCA lo utilice sobre madera u otras superficies combustibles.
- Manténgalo alejado de los niños o de las mascotas.
- NO almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables o donde pueda haber vapores inflamables.
- Evite el fuego. Mantenga un extintor cerca. Consulte a las autoridades locales para determinar el tamaño y el tipo de extintor adecuados.
- Sólo para uso doméstico. NO para uso comercial.

**• SEGURIDAD EN LA PREPARACIÓN DEL AHUMADOR**

NO utilice este ahumador a menos que todas las piezas estén en condiciones de funcionamiento y estén correctamente instaladas.

**SEGURIDAD EN EL ENCENDIDO DEL CARBÓN**

- Recomendamos un iniciador de chimenea de carbón para evitar los peligros del líquido iniciador de carbón. Lea y siga SIEMPRE las instrucciones y advertencias del fabricante del iniciador de chimenea. Riesgo de lesiones graves.
- Si utiliza líquido iniciador de carbón, use SÓLO líquido iniciador aprobado para encender el carbón. Lea atentamente las advertencias e instrucciones del fabricante del carbón vegetal y del líquido iniciador. Riesgo de lesiones graves.

- NUNCA utilice gasolina, alcohol, queroseno o cualquier otro líquido altamente inflamable. Existe riesgo de explosión que puede provocar lesiones corporales graves.
- Limpie SIEMPRE cualquier derrame de líquido iniciador antes de encender el carbón.
- Cuando utilice líquido para encender el carbón, deje que el carbón arda hasta que se cubra con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos) antes de cerrar la puerta y colocar la tapa del domo en el ahumador. Esto permitirá que el líquido para encender el carbón se quemé. Si no lo hace, los vapores del líquido de encendido del carbón pueden quedar atrapados en el ahumador y provocar un incendio o una explosión cuando se abra la puerta o se retire la tapa del domo.
- Nunca utilice carbón vegetal que haya sido pretratado con líquido para encendedores. Utilice únicamente carbón vegetal de alta calidad o una mezcla de carbón y madera.
- No coloque nunca más de 1,1 kg de carbón en el ahumador.
- Asegúrese siempre de que todas las piezas estén bien sujetas.
- NUNCA añada líquido de arranque de carbón a los carbones calientes o tibios. Podría producirse una llamarada y causar quemaduras.
- Almacene SIEMPRE el líquido iniciador de carbón en un lugar seguro, lejos del ahumador.

## **SEGURIDAD EN EL USO DEL AHUMADOR**

- NO utilice el ahumador en condiciones de viento.
- NUNCA deje un ahumador caliente sin supervisión.
- El ahumador está caliente cuando está en uso. Para evitar quemaduras:
  - Nunca mueva el ahumador cuando esté en uso o cuando el recipiente de agua contenga líquidos calientes.
  - Utilice SIEMPRE guantes de protección o guantes de cocina.
  - NO TOQUE ninguna superficie caliente del ahumador.
- NO use ropa suelta ni permita que el cabello entre en contacto con el ahumador.
- NUNCA agregue carbón preempapado a los carbones o cenizas calientes o tibias. Podrían producirse llamaradas peligrosas o explosivas y provocar daños corporales.
- ¡EVITE LESIONES! Utilice SIEMPRE guantes de cocina o guantes para asar cuando levante la tapa, ajuste las rejillas, la perilla de ventilación o toque de cualquier otra manera el ahumador cuando esté caliente.

- La tapa es pesada y estará muy caliente durante y después del uso.
- Tapa desmontable: NUNCA ponga la tapa caliente sobre la hierba, los muebles, la cubierta o materiales combustibles.
- Tapa con bisagras: Abra SIEMPRE la tapa completamente y asegúrela para evitar que se cierre inesperadamente.
- El cuenco de agua debe usarse siempre cuando se fume. No deje que el líquido del recipiente de agua se evapore por completo. Compruebe el recipiente de agua cada 2 horas y añada agua si el nivel es bajo (un sonido de chisporroteo puede indicar la necesidad de agua). Siga las instrucciones de la sección “Añadir agua durante la cocción”.
- Mantenga siempre el agua en el recipiente de agua incluso después de retirar los alimentos del ahumador. El agua se evapora y la grasa en el recipiente de agua puede incendiarse.
- Tenga mucho cuidado al añadir carbón/leña. Siga las instrucciones de la sección “Cómo agregar carbón/madera durante la cocción”.
- No almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables o donde pueda haber vapores inflamables.
- Coloque el ahumador en un área donde los niños y las mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesario supervisar de cerca el uso del ahumador.
- Al asar, la grasa de los alimentos puede gotear sobre el carbón y provocar un incendio por grasa. Si esto ocurre, cierre la tapa para sofocar la llama. No utilice NUNCA agua para apagar los incendios provocados por la grasa.
- Mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del ahumador cuando abra la tapa. Pueden producirse llamaradas en el ahumador cuando las llamas o los carbones calientes se encuentran con una mayor corriente de aire.
- NUNCA intente retirar el cuenco de carbón mientras las brasas estén calientes. Hacerlo podría causar quemaduras.

## **SEGURIDAD DESPUÉS DEL USO**

- Antes de dejar el ahumador desatendido, los restos de carbón y las cenizas deben retirarse del ahumador y apagarse por completo. Tenga cuidado para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque las brasas y las cenizas restantes en un recipiente metálico incombustible o déjelas en la carbonera y sáquelas completamente con agua. Deje que los carbones y el agua permanezcan en el recipiente metálico 24 horas antes de eliminarlos.

- Los carbones y las cenizas apagados deben colocarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera de jardín, moje completamente la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir las cenizas, carbones o brasas que puedan haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.
- Guarde el ahumador fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no lo utilice.
- No deje nunca las brasas y las cenizas en el ahumador sin vigilancia.

## **CÓMO AÑADIR CARBÓN/MADERA DURANTE LA COCCIÓN**

- No debería ser necesario añadir madera aromatizante adicional durante el proceso de cocción, sin embargo, puede ser necesario cuando se cocinen piezas de carne muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones que se indican a continuación para evitar lesiones al añadir leña y/o carbón.
- Puede ser necesario añadir carbón vegetal para mantener o aumentar la temperatura de cocción.
- La madera seca se quema más caliente que el carbón vegetal, por lo que es posible que desee aumentar la proporción de madera y carbón vegetal para aumentar la temperatura de cocción. Las maderas duras como el roble, el nogal americano, el mezquite y la madera de frutos secos son un excelente combustible por su velocidad de combustión. Cuando utilice madera como combustible, asegúrese de que la madera esté curada y seca. NO utilice madera resinosa como el pino, ya que producirá un sabor desagradable.
- Retire la tapa de la cúpula inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor salgan lejos de su cara. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden estallar cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego.
- Apártese a una distancia segura y abra la puerta con cuidado. Cuando el ahumador esté en uso, la puerta estará muy caliente. Utilice guantes de cocina y tenga cuidado al manipular la puerta.
- Utilice unas pinzas de cocina largas para retirar ligeramente las cenizas de las brasas calientes. Utilice las pinzas para añadir carbón y/o madera, teniendo cuidado de no remover las cenizas y las chispas. No añada nunca líquido para encender el carbón a las brasas calientes o incluso tibias, ya que podría producirse un retroceso que causaría graves quemaduras.
- Cuando el carbón vuelva a arder con fuerza, cierre la puerta y vuelva a colocar la tapa del domo.

## **AÑADIR AGUA DURANTE LA COCCIÓN**

- Compruebe el nivel de agua en el recipiente si el proceso de cocción completo dura más de 2 horas. Un nivel bajo de agua puede detectarse escuchando el sonido del chisporroteo del agua. El agua puede añadirse al recipiente de agua a través de la parte superior del ahumador o a través de la puerta. Tenga cuidado y siga las instrucciones cuidadosamente.
- OPCIÓN 1: Añadir agua a través de la parte superior del ahumador
- Retire la tapa de la cúpula inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor salgan lejos de su cara. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden estallar cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en el recipiente.
- Si el nivel de agua es bajo, añada agua al recipiente. Si los alimentos están sólo en la parrilla de cocción superior, puede añadirse agua al cuenco de agua apartando los alimentos en la parrilla de cocción y vertiendo agua hacia abajo a través de la parrilla de cocción. Llene el recipiente de agua hasta 2.5cm por debajo del borde. Vierta el agua lentamente para evitar salpicaduras o un llenado excesivo. Si utiliza ambas rejillas de cocción, utilice guantes de cocina para retirar los alimentos y la rejilla de cocción superior. Aparte los alimentos en la rejilla de cocción inferior y vierta el agua a través de la rejilla de cocción inferior en el recipiente de agua. Vierta el agua lentamente para evitar salpicaduras o un llenado excesivo.
- Coloque la rejilla de cocción superior en los soportes de la rejilla superior y vuelva a colocar los alimentos en la rejilla de cocción.
- Coloque la tapa del domo en el cuerpo del ahumador y deje que los alimentos continúen cocinándose.
- OPCIÓN 2 : Añadir agua a través de la puerta
- Apártese y abra con cuidado la puerta lateral. Tenga cuidado, ya que las llamas pueden estallar cuando el aire fresco entra repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en el recipiente.
- Si el nivel de agua es bajo, añada agua al recipiente. Apártese y añada agua con cuidado utilizando un embudo o un recipiente con boquilla. Llene el cuenco de agua hasta una pulgada por debajo del borde. Vierta el agua lentamente para evitar salpicaduras o un llenado excesivo.
- Cierre la puerta lateral y permita que los alimentos continúen cocinándose.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

- Lave las rejillas de cocción y los recipientes para el agua y el carbón con agua caliente y jabón, aclárelos bien y séquelos. Cubra ligeramente las

rejillas de cocción con aceite vegetal o spray vegetal para cocinar.

- Limpie el interior y el exterior del ahumador con un paño húmedo. Después de la limpieza, aplique una capa ligera de aceite vegetal o spray vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa del domo, el cuerpo del ahumador, las rejillas de cocción y el recipiente de agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interior. NO aplique aceite a la fuente de carbón.

- El humo se acumulará y dejará un residuo negro en la tapa de la cúpula de su ahumador que puede gotear sobre los alimentos durante la cocción. Para minimizar la acumulación de residuos, limpie la tapa del domo después de cada uso.

- Si aparece óxido en la superficie exterior de su ahumador, limpie y pule la zona afectada con lana de acero o tela de esmeril de grano fino. Retoque con una buena pintura resistente a las altas temperaturas.

- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse ligeramente con aceite vegetal o spray vegetal de cocina para minimizar la oxidación.

- Para proteger su ahumador de la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada adecuadamente de forma periódica y cubierta en todo momento cuando no esté en uso.



---

**OUTDOOR USE ONLY! NEVER USE INDOORS!**

Failure to follow the danger, warning and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.

**SAFE SMOKER PLACEMENT**

- This smoker is for **OUTDOOR USE ONLY! NEVER** use this smoker in an enclosed area or under an overhead cover of any kind, including a tent, patio cover, or any other building or structure.
- **DO NOT** use this smoker within 3m. of any combustible material or any flammable liquids.
- **ONLY** use this smoker on a hard, level, non-combustible, stable surface. **NEVER** use on wood or other combustible surfaces.
- **KEEP AWAY** from children or pets.
- **DO NOT** store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Avoid fire. Keep a fire extinguisher nearby. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- For domestic use only! **NOT** for commercial use!

**SMOKER PREPARATION SAFETY**

**DO NOT** use this smoker unless all parts are in working condition and properly installed.

**CHARCOAL LIGHTING SAFETY**

- We recommend a charcoal chimney starter to avoid the dangers of charcoal starter fluid. **ALWAYS** read and follow the chimney starter manufacturer's instructions and warnings. Risk of serious injury.
- If you use charcoal starter fluid, **ONLY** use starter fluid approved for lighting charcoal. Carefully read the charcoal and starter fluid manufacturer's warnings and instructions. Risk of serious injury!
- **NEVER** use gasoline, alcohol, kerosene, or any other highly flammable liquid. Risk of explosion possibly leading to severe bodily injury.
- **ALWAYS** clean up any starter fluid spills before lighting charcoal.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn until covered

with a light ash (approximately 20 minutes) prior to closing door and placing dome lid on smoker. This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.

- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Never place more than 1.1 kg of charcoal inside the smoker.
- Always ensure that all parts are securely fastened.
- NEVER add charcoal starter fluid to hot or warm coals! Flare up could occur and cause burns.
- ALWAYS store charcoal starter fluid safely away from smoker.

## **SMOKER USE SAFETY**

- DO NOT use the smoker in windy conditions.
- NEVER leave a hot smoker unattended.
- Smoker is hot when in use. To avoid burns:
  - Never move smoker when it is in use or when water bowl contains hot liquids.
  - ALWAYS wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT TOUCH any hot smoker surfaces.
- DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with smoker.
- NEVER add pre-soaked charcoal to hot or warm coals or ashes! Dangerous or explosive flare ups could occur and result in bodily harm.
- AVOID INJURY! ALWAYS wear oven mitts or grilling gloves when lifting the lid, adjusting the grates, the air vent knob, or in any other way touching the smoker while it is hot.
- Lid is heavy, and will be very hot during and after use.
- Removable lid: NEVER set hot lid on grass, furniture, deck or combustible materials.
- Hinged lid: ALWAYS open lid completely and secure to prevent unexpected closing.
- Water bowl should always be used when smoking. Do not allow liquid in water bowl to completely evaporate. Check water bowl every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in "Adding Water During Cooking" section of this manual.
- Always keep water in water bowl even after food is removed from smoker.

Water will evaporate and grease in water bowl can catch on fire.

- Use extreme caution when adding charcoal/wood. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
- Do not store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Place smoker in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when smoker is in use.
- When grilling, grease from food may drip onto the charcoal and cause a grease fire. If this happens, close the lid to suffocate the flame. NEVER use water to extinguish grease fires!
- Keep hands, face, and body a safe distance from the smoker when opening the lid. Flare ups may smoker occur when flames or hot coals encounter increased airflow.
- NEVER try to remove the charcoal bowl while coals are hot. Doing so could cause burns.

## **AFTER USE SAFETY**

- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker and completely extinguished. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container or leave in charcoal bowl and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Store the smoker out of reach of children, indoors in a dry location when not in use.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended.

## **ADDING CHARCOAL/WOOD DURING COOKING**

- Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process, however, it may be necessary when cooking very large pieces of meat. Follow the instructions and cautions below to avoid injury while adding wood and/or charcoal.
- Additional charcoal may be required to maintain or increase cooking

temperature.

- Dry wood burns hotter than charcoal so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.
- Remove dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
- Stand back a safe distance and carefully open door. When the smoker is in use, the door will be very hot. Wear oven mitts and use caution when handling the door.
- Use long cooking tongs to lightly brush off ashes on hot coals. Use tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- When charcoal is burning strong again, close the door and replace the dome lid.

## **ADDING WATER DURING COOKING**

- Check the water level in water bowl if the complete cooking process takes longer than 2 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling. Water can be added to the water bowl through the top of smoker or through the door. Use caution and follow instructions carefully.
- **OPTION 1: Adding Water Through Top of Smoker**
- Remove dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in bowl.
- If water level is low, add water to water bowl. If food is on top cooking grill only, water may be added to the water bowl by moving food aside on cooking grate and pouring water down through the cooking grate. Fill water bowl to 2.5cm below the rim. Pour slowly to avoid splashing or over-filling. If using both cooking grates, wear oven mitts to remove food and the top cooking grate. Move food aside on lower cooking grate and pour water through the lower cooking grate into water bowl. Pour slowly to avoid splashing or over-filling.

- Set the top cooking grate on the upper grate brackets and place food back on the cooking grate.
- Place dome lid on smoker body and allow food to continue cooking.
- OPTION 2 : Adding Water Through the Door
- Stand back and carefully open side door. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in bowl.
- If water level is low, add water to water bowl. Stand back and carefully add water using a funnel or a container with a spout. Fill water bowl to 2.5cm below the rim. Pour slowly to avoid splashing or overfilling.
- Close side door and allow food to continue cooking.

## **CARE & MAINTENANCE**

- Wash cooking grates, water and charcoal bowls with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grates with vegetable oil or vegetable cooking spray.
- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grates and water bowl. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the charcoal bowl.
- Smoke will accumulate and leave a black residue in the dome lid of your smoker that may drip onto food during cooking. To minimize accumulation of residue, wipe off dome lid after each use.
- If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting.
- To protect your smoker from excessive rust, the unit must be properly cured periodically and covered at all times when not in use.

---

**UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ! NE JAMAIS UTILISER A L'INTERIEUR !**

Le non-respect des dangers, avertissements et mises en garde contenus dans ce manuel peut entraîner des blessures corporelles graves, voire mortelles, ou un incendie ou une explosion causant des dommages matériels.

**PLACEMENT SÛR DU FUMOIR**

- Ce fumoir est destiné à une UTILISATION EXTERIEURE UNIQUEMENT ! N'utilisez JAMAIS ce fumoir dans un endroit fermé ou sous une couverture de quelque nature que ce soit, y compris une tente, une couverture de patio ou tout autre bâtiment ou structure.
- N'utilisez PAS ce fumoir à moins de 3 m de tout matériau combustible ou de tout liquide inflammable.
- Utilisez UNIQUEMENT ce fumoir sur une surface dure, plane, incombustible et stable. Ne l'utilisez JAMAIS sur du bois ou d'autres surfaces combustibles.
- TENIR à l'écart des enfants et des animaux domestiques.
- NE PAS stocker ni utiliser le fumoir à proximité d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables, ni dans un endroit où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.
- Évitez les incendies. Gardez un extincteur à proximité. Consultez les autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur appropriés.
- Pour un usage domestique uniquement ! PAS pour un usage commercial!

**SÉCURITÉ LORS DE LA PRÉPARATION DU FUMOIR**

- N'utilisez PAS ce fumoir si toutes les pièces ne sont pas en état de marche et correctement installées.

**SÉCURITÉ DE L'ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS**

- Nous recommandons un démarreur de charbon pour éviter les dangers du liquide de démarrage de charbon de bois. Lisez et suivez TOUJOURS les instructions et les avertissements du fabricant du démarreur de cheminée. Risque de blessure grave.
- Si vous utilisez un liquide de démarrage pour charbon de bois, utilisez UNIQUEMENT un liquide de démarrage approuvé pour l'allumage du

charbon de bois. Lisez attentivement les avertissements et les instructions du fabricant du charbon de bois et du liquide de démarrage. Risque de blessure grave !

- N'utilisez JAMAIS d'essence, d'alcool, de kérosène ou tout autre liquide hautement inflammable. Risque d'explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.
- Nettoyez TOUJOURS tout liquide de démarrage renversé avant d'allumer du charbon de bois.
- Lorsque vous utilisez du liquide d'allumage pour charbon de bois, laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une légère cendre (environ 20 minutes) avant de fermer la porte et de placer le couvercle en dôme sur le fumoir. Cela permettra au liquide d'allumage du charbon de bois de se consumer. Sinon, les fumées du liquide d'allumage du charbon de bois risquent d'être retenues dans le fumoir et de provoquer un incendie ou une explosion lorsque la porte est ouverte ou que le couvercle est retiré.
- N'utilisez jamais de charbon de bois qui a été prétraité avec de l'essence à briquet. N'utilisez que du charbon de bois ordinaire de qualité supérieure ou un mélange de charbon de bois et de bois.
- Ne placez jamais plus de 1,1 kg de charbon de bois à l'intérieur du fumoir.
- Assurez-vous toujours que toutes les pièces sont solidement fixées.
- N'ajoutez JAMAIS de liquide de démarrage de charbon de bois à des charbons chauds ou tièdes ! Une flambée pourrait se produire et provoquer des brûlures.
- Conservez TOUJOURS le liquide pour démarreur de charbon de bois en lieu sûr, loin du fumoir.

## **SÉCURITÉ D'UTILISATION DU FUMOIR**

- N'utilisez PAS le fumoir dans des conditions venteuses.
- Ne laissez JAMAIS un fumoir chaud sans surveillance.
- Le fumoir est chaud lorsqu'il est utilisé. Pour éviter les brûlures :
  - Ne déplacez jamais le fumoir lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsque le bol d'eau contient des liquides chauds.
  - Portez TOUJOURS des gants de protection ou des gants de cuisine.
  - NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes du fumoir.
- NE PORTEZ PAS de vêtements amples et ne laissez pas vos cheveux entrer en contact avec le fumoir.
- N'ajoutez JAMAIS de charbon de bois pré-imbibé à des charbons ou

des cendres chauds ou tièdes ! Des flambées dangereuses ou explosives pourraient se produire et entraîner des blessures corporelles.

- ÉVITEZ LES BLESSURES ! Portez TOUJOURS des gants de cuisine ou des gants de grillade lorsque vous soulevez le couvercle, ajustez les grilles, le bouton de ventilation ou touchez de quelque façon que ce soit le fumoir lorsqu'il est chaud.

- Le couvercle est lourd et sera très chaud pendant et après l'utilisation.

- Le couvercle est amovible : Ne posez JAMAIS le couvercle chaud sur de l'herbe, des meubles, une terrasse ou des matériaux combustibles.

- Couvercle à charnière : Ouvrez TOUJOURS complètement le couvercle et fixez-le pour éviter toute fermeture inattendue.

- Un bol d'eau doit toujours être utilisé pour fumer. Ne laissez pas le liquide du bol d'eau s'évaporer complètement. Vérifiez le bol d'eau toutes les 2 heures et ajoutez de l'eau si le niveau est bas (un grésillement peut indiquer un besoin d'eau). Suivez les instructions de la section "Ajout d'eau pendant la cuisson" de ce manuel.

- Gardez toujours de l'eau dans le bol d'eau même après avoir retiré les aliments du fumoir. L'eau s'évapore et la graisse contenue dans le bol d'eau peut s'enflammer.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois/bois. Suivez les instructions de la section "Ajout de charbon de bois/bois pendant la cuisson" de ce manuel.

- Ne rangez pas et n'utilisez pas le fumoir à proximité d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables ou dans des endroits où des vapeurs inflammables peuvent être présentes.

- Placez le fumoir dans un endroit où les enfants et les animaux domestiques ne peuvent pas entrer en contact avec l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le fumoir est utilisé.

- Lors des grillades, la graisse des aliments peut s'égoutter sur le charbon de bois et provoquer un feu de graisse. Si cela se produit, fermez le couvercle pour étouffer la flamme. N'utilisez JAMAIS d'eau pour éteindre un feu de graisse !

- Gardez les mains, le visage et le corps à une distance sûre du fumoir lorsque vous ouvrez le couvercle. Des flambées peuvent se produire lorsque des flammes ou des charbons chauds rencontrent une circulation d'air accrue.

- N'essayez JAMAIS de retirer le bol de charbon de bois lorsque les charbons sont chauds. Cela pourrait provoquer des brûlures.



## **SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION**

- Avant de laisser le fumoir sans surveillance, les charbons et les cendres restants doivent être retirés du fumoir et complètement éteints. Faites preuve de prudence pour vous protéger et protéger vos biens. Placez les charbons et les cendres restants dans un récipient métallique incombustible ou laissez-les dans le bol à charbon et saturez-les complètement d'eau. Laissez les charbons et l'eau dans le récipient métallique pendant 24 heures avant de vous en débarrasser.
- Les charbons et les cendres éteints doivent être placés à une distance sûre de toutes les structures et des matériaux combustibles.
- À l'aide d'un tuyau d'arrosage, mouillez complètement la surface sous et autour du fumoir pour éteindre les cendres, les charbons ou les braises qui ont pu tomber pendant la cuisson ou le nettoyage.
- Rangez le fumoir hors de portée des enfants, à l'intérieur dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez jamais les charbons et les cendres dans le fumoir sans surveillance.

## **AJOUT DE CHARBON DE BOIS/BOIS PENDANT LA CUISSON**

- Il n'est pas nécessaire d'ajouter du bois aromatique pendant la cuisson, mais cela peut être nécessaire pour la cuisson de très gros morceaux de viande. Suivez les instructions et les mises en garde ci-dessous pour éviter toute blessure lors de l'ajout de bois et/ou de charbon de bois.
- Il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.
- Le bois sec brûle plus fort que le charbon de bois. Vous pouvez donc augmenter la proportion de bois par rapport au charbon de bois pour augmenter la température de cuisson. Les bois durs comme le chêne, le caryer, le mesquite, le bois de fruits et de noix sont un excellent combustible en raison de leur vitesse de combustion. Lorsque vous utilisez du bois comme combustible, assurez-vous que le bois est sec et bien séché. N'utilisez PAS de bois résineux comme le pin, car il aura un goût désagréable.
- Retirez le couvercle du dôme en l'inclinant vers vous pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper loin de votre visage. Soyez prudent car les flammes peuvent s'enflammer lorsque l'air frais entre soudainement en contact avec le feu.
- Reculez à une distance sûre et ouvrez la porte avec précaution. Lorsque

le fumoir est utilisé, la porte est très chaude. Portez des gants de cuisine et faites attention lorsque vous manipulez la porte.

- Utilisez de longues pinces de cuisson pour brosser légèrement les cendres sur les charbons chauds. Utilisez des pinces pour ajouter du charbon de bois et/ou du bois, en veillant à ne pas remuer les cendres et les étincelles. N'ajoutez jamais de liquide d'allumage pour charbon de bois à des charbons chauds ou même tièdes, car un retour de flamme pourrait se produire et provoquer de graves brûlures.
- Lorsque le charbon de bois brûle à nouveau fortement, fermez la porte et remettez le couvercle en place.

## **AJOUT D'EAU PENDANT LA CUISSON**

- Vérifiez le niveau d'eau dans le bol d'eau si la cuisson complète dure plus de 2 heures. Un niveau d'eau bas peut être détecté en écoutant le son du grésillement de l'eau. L'eau peut être ajoutée au bol d'eau par le haut du fumoir ou par la porte. Soyez prudent et suivez attentivement les instructions.
- **OPTION 1 : Ajout d'eau par le haut du fumoir**
- Retirez le couvercle du dôme en l'inclinant vers vous pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper loin de votre visage. Soyez prudent car les flammes peuvent s'enflammer lorsque l'air frais entre soudainement en contact avec le feu. Inspectez le niveau d'eau dans le bol.
- Si le niveau d'eau est bas, ajoutez de l'eau dans le bol. Si les aliments se trouvent uniquement sur la grille de cuisson supérieure, vous pouvez ajouter de l'eau dans le bol à eau en déplaçant les aliments sur la grille de cuisson et en versant l'eau à travers la grille de cuisson. Remplissez le bol d'eau jusqu'à 2.5cm sous le bord. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou le débordement. Si vous utilisez les deux grilles de cuisson, portez des gants de cuisine pour retirer les aliments et la grille de cuisson supérieure. Mettez les aliments de côté sur la grille de cuisson inférieure et versez l'eau à travers la grille de cuisson inférieure dans le bol à eau. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou le débordement.
- Placez la grille de cuisson supérieure sur les supports de la grille supérieure et remettez les aliments sur la grille de cuisson.
- Placez le couvercle en forme de dôme sur le corps du fumoir et laissez les aliments continuer à cuire.
- **OPTION 2 : Ajout d'eau par la porte**
- Prenez du recul et ouvrez soigneusement la porte latérale. Soyez prudent car les flammes peuvent s'enflammer lorsque l'air frais entre soudainement

en contact avec le feu. Inspectez le niveau d'eau dans le bol.

- Si le niveau d'eau est bas, ajoutez de l'eau dans le bol d'eau. Prenez du recul et ajoutez l'eau avec précaution à l'aide d'un entonnoir ou d'un récipient muni d'un bec verseur. Remplissez le bol d'eau jusqu'à 2.5cm sous le bord. Versez lentement pour éviter les éclaboussures ou le débordement.
- Fermez la porte latérale et laissez les aliments continuer à cuire.

## **SOINS ET ENTRETIEN**

- Lavez les grilles de cuisson, les bols d'eau et de charbon de bois à l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien et séchez-les. Enduisez légèrement les grilles de cuisson d'huile végétale ou de spray de cuisson végétal.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir en l'essuyant avec un chiffon humide. Après le nettoyage, appliquez une légère couche d'huile végétale ou de spray de cuisson végétal sur la surface intérieure du couvercle du dôme, du corps du fumoir, des grilles de cuisson et du bol à eau. Ce simple procédé permettra de réduire la rouille intérieure. N'appliquez PAS d'huile sur le bol à charbon de bois.
- La fumée s'accumulera et laissera un résidu noir dans le couvercle en forme de dôme de votre fumoir qui risque de couler sur les aliments pendant la cuisson. Pour minimiser l'accumulation de résidus, essuyez le couvercle en dôme après chaque utilisation.
- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre fumoir, nettoyez et polissez la zone concernée avec de la laine d'acier ou une toile émeri à grain fin. Retouchez avec une bonne peinture résistant aux hautes températures.
- N'appliquez jamais de peinture sur la surface intérieure. Les points de rouille sur la surface intérieure peuvent être polis, nettoyés, puis légèrement enduits d'huile végétale ou de spray de cuisson végétal pour minimiser la rouille.
- Pour protéger votre fumoir contre une rouille excessive, l'appareil doit être correctement traité périodiquement et couvert en permanence lorsqu'il n'est pas utilisé.

**APENAS PARA USO EXTERIOR! NUNCA USAR EM INTERIORES!**

O não seguimento do perigo, avisos e precauções neste manual pode resultar em lesões corporais graves ou morte, ou num incêndio ou explosão causando danos materiais.

**COLOCAÇÃO SEGURA DO FUMADOR**

- Este fumador só pode ser utilizado no exterior! NUNCA utilize este fumador numa área fechada ou sob uma cobertura superior de qualquer tipo, incluindo uma tenda, cobertura de pátio, ou qualquer outro edifício ou estrutura.
- NÃO utilizar este fumador num raio de 3m. de qualquer material combustível ou qualquer líquido inflamável.
- Utilizar apenas este fumador numa superfície dura, plana, não combustível e estável. NUNCA utilizar sobre madeira ou outras superfícies combustíveis.
- KEEP AWAY de crianças ou animais de estimação.
- NÃO armazenar ou utilizar fumador perto de gasolina ou outros líquidos inflamáveis, gases ou onde possam estar presentes vapores inflamáveis.
- Evitar o fogo. Manter um extintor de incêndio nas proximidades. Consulte a sua autoridade local para determinar o tamanho e tipo adequados de extintor de incêndio.
- Apenas para uso doméstico! NÃO para uso comercial!

**SEGURANÇA NA PREPARAÇÃO DE FUMADORES**

- NÃO utilizar este fumador, a menos que todas as peças estejam em condições de funcionamento e devidamente instaladas.

**SEGURANÇA DA COMBUSTÃO DE CARVÃO VEGETAL**

- Recomendamos iniciador de carvão vegetal para evitar os perigos do fluido de arranque do carvão vegetal. Leia e siga SEMPRE as instruções e avisos do fabricante da chaminé de arranque. Risco de ferimentos graves.
- Se utilizar fluido de arranque a carvão vegetal, utilize APENAS fluido de arranque aprovado para a iluminação de carvão vegetal. Ler cuidadosamente os avisos e instruções do fabricante do fluido de arranque e do carvão vegetal. Risco de ferimentos graves!

- NUNCA utilize gasolina, álcool, querosene, ou qualquer outro líquido altamente inflamável. Risco de explosão que pode levar a lesões corporais graves.
- SEMPRE limpe qualquer derrame de fluido de arranque antes de acender o carvão vegetal.
- Ao usar o líquido de iluminação do carvão vegetal, deixar o carvão vegetal queimar até ser coberto com uma leve cinza (aproximadamente 20 minutos) antes de fechar a porta e colocar a tampa da cúpula no fumador. Isto permitirá que o fluido de iluminação do carvão vegetal se queime. Se não o fizer, pode prender os vapores do líquido de iluminação do carvão vegetal no fumador e pode resultar num incêndio ou explosão quando a porta for aberta ou a tampa da cúpula for removida.
- Nunca utilizar carvão vegetal que tenha sido pré-tratado com líquido de iluminação. Utilizar apenas carvão vegetal liso de alta qualidade ou mistura de carvão vegetal/madeira.
- Nunca colocar mais de 1,1 kg de carvão vegetal no interior do fumeiro.
- Garantir sempre que todas as peças estejam bem presas.
- NUNCA adicionar fluido de arranque de carvão vegetal a carvão quente ou a carvão quente! Podem ocorrer chamas e causar queimaduras.
- Armazene SEMPRE o fluido de arranque do carvão vegetal longe do fumador em segurança.

## **SEGURANÇA NO USO DO FUMADOR**

- NÃO utilizar o fumador em condições de vento.
- NUNCA deixe um fumador quente sem vigilância.
- O fumador é quente quando está a ser utilizado. Para evitar queimaduras:
  - Nunca mova o fumador quando este estiver a ser utilizado ou quando a tigela de água contiver líquidos quentes.
  - SEMPRE usar luvas de protecção ou luvas de forno.
  - NÃO TOQUE em nenhuma superfície de fumador quente.
- NÃO usar roupa solta ou permitir que o cabelo entre em contacto com o fumador.
- NUNCA adicione carvão pré-molhado a brasas ou cinzas quentes ou quentes! Podem ocorrer erupções perigosas ou explosivas e resultar em danos corporais.
- EVITAR FERIMENTOS! SEMPRE usar luvas de forno ou luvas de grelhar ao levantar a tampa, ajustar as grelhas, o botão de ventilação, ou de qualquer outra forma tocar no fumador enquanto este estiver quente.

- A tampa é pesada, e estará muito quente durante e após a sua utilização.
- Tampa removível: NUNCA colocar tampa quente sobre relva, mobiliário, deck ou materiais combustíveis.
- Tampa com dobradiças: SEMPRE tampa aberta completamente e segura para evitar o fecho inesperado.
- A tigela de água deve ser sempre utilizada quando se fuma. Não permitir que o líquido na tigela de água se evapore completamente. Verificar a tigela de água de 2 em 2 horas e adicionar água se o nível estiver baixo (um som de escaudante pode indicar a necessidade de água). Seguir as instruções na secção “Acrescentar água durante a cozedura” deste manual.
- Manter sempre água na tigela de água, mesmo depois de os alimentos serem retirados do fumador. A água evaporará e a gordura na tigela de água pode pegar fogo.
- Tenha extremo cuidado ao adicionar carvão / lenha. Siga as instruções na secção “Acrescentar Carvão Vegetal/Madeira durante a Cozedura” deste manual.
- Não armazenar ou utilizar fumadores perto de gasolina ou outros líquidos inflamáveis, gases ou onde possam estar presentes vapores inflamáveis.
- Colocar o fumador numa área onde as crianças e animais de estimação não possam entrar em contacto com a unidade. É necessária uma supervisão apertada quando o fumador está a ser utilizado.
- Ao grelhar, a gordura dos alimentos pode pingar para o carvão vegetal e provocar um incêndio com gordura. Se isto acontecer, fechar a tampa para asfixiar a chama. NUNCA utilize água para extinguir fogos de gordura!
- Manter as mãos, o rosto e o corpo a uma distância segura do fumador ao abrir a tampa. As chamas podem ocorrer quando as chamas ou brasas quentes encontram um aumento do fluxo de ar.
- NUNCA tente remover a tigela do carvão enquanto o carvão estiver quente. Se o fizer, pode causar queimaduras.

## **SEGURANÇA APÓS A UTILIZAÇÃO**

- Antes de se poder deixar o fumador sem vigilância, os carvões e cinzas restantes devem ser removidos do fumador e completamente extintos. Tenha cuidado para se proteger e proteger os seus bens. Colocar os carvões e cinzas restantes num recipiente de metal não combustível ou deixá-los numa tigela de carvão e saturá-los completamente com água. Permitir que o carvão e a água permaneçam num recipiente metálico 24 horas antes da sua eliminação.

- Os carvões e cinzas extintos devem ser colocados a uma distância segura de todas as estruturas e materiais combustíveis.
- Com uma mangueira de jardim, molhar completamente a superfície por baixo e em redor do fumeiro para extinguir quaisquer cinzas, brasas ou brasas que possam ter caído durante o processo de cozedura ou limpeza.
- Armazenar o fumador fora do alcance das crianças, dentro de casa, num local seco quando não estiver a ser utilizado.
- Nunca deixar carvões e cinzas no fumador sem vigilância.

## **ADICIONAR CARVÃO/ALIMENTO DURANTE A COCÇÃO**

- Madeira aromatizante adicional não deve ter de ser adicionada durante o processo de cocção, no entanto, pode ser necessária quando se cozinham peças de carne muito grandes. Siga as instruções e precauções abaixo para evitar ferimentos durante a adição de madeira e/ou carvão vegetal.
- Pode ser necessário carvão vegetal adicional para manter ou aumentar a temperatura de cozedura.
- A lenha seca queima mais quente do que o carvão vegetal, pelo que poderá querer aumentar a proporção de lenha/carvão vegetal para aumentar a temperatura de cozedura. Madeira dura como carvalho, nogueira, mesquite, fruta e nozes são um excelente combustível devido à sua taxa de combustão. Quando utilizar madeira como combustível, certifique-se de que a madeira está temperada e seca. NÃO utilize madeira resinosa como o pinho, uma vez que produzirá um sabor desagradável.
- Remova a tampa da cúpula inclinando-a na sua direcção para permitir que o calor e o vapor escapem do seu rosto. Tenha cuidado, uma vez que as chamas podem incendiar-se quando o ar fresco entra subitamente em contacto com o fogo.
- Afaste-se de uma distância segura e abra cuidadosamente a porta. Quando o fumador estiver a ser utilizado, a porta estará muito quente. Use luvas de forno e tenha cuidado ao manusear a porta.
- Utilizar pinças de cozedura compridas para escovar levemente as cinzas sobre brasas quentes. Usar pinças para adicionar carvão e/ou madeira, tendo cuidado para não agitar as cinzas e faíscas. Nunca adicionar líquido de iluminação de carvão a carvão quente ou mesmo a brasas quentes, pois pode ocorrer flashback causando queimaduras graves.
- Quando o carvão vegetal estiver a queimar forte novamente, fechar a porta e substituir a tampa da cúpula.

## **ADICIONAR ÁGUA DURANTE A COCÇÃO**

- Verificar o nível de água na tigela de água se o processo de cocção completo demorar mais de 2 horas. Um baixo nível de água pode ser detectado ouvindo o som de água a arder. A água pode ser adicionada à tigela de água através da parte superior do fumador ou através da porta. Tenha cuidado e siga cuidadosamente as instruções.
- **OPÇÃO 1:** Adicionar água através da parte superior do fumador
- Remover a tampa da cúpula inclinando-a na sua direcção para permitir que o calor e o vapor escapem do seu rosto. Tenha cuidado, uma vez que as chamas podem arder quando o ar fresco entra subitamente em contacto com o fogo. Inspeccionar o nível da água na tigela.
- Se o nível da água estiver baixo, adicione água à tigela de água. Se os alimentos estiverem apenas no topo da grelha, a água pode ser adicionada à tigela de água movendo os alimentos para o lado na grelha de cozedura e despejando água através da grelha de cozedura. Encher a tigela de água até 2.5cm abaixo da borda. Verter lentamente para evitar salpicos de água em demasia. Se utilizar ambas as grelhas de cozedura, usar luvas de forno para remover os alimentos e a grelha de cozedura superior. Afastar os alimentos na grelha inferior e deitar água através da grelha inferior para dentro da tigela de água. Verter lentamente para evitar salpicos ou sobreenchimento.
- Colocar a grelha superior nos suportes superiores da grelha e voltar a colocar os alimentos na grelha de cozedura.
- Colocar a tampa da cúpula no corpo do fumeiro e permitir que os alimentos continuem a cozinhar.
- **OPÇÃO 2 :** Acrescentar água através da porta
- Afastar-se e abrir cuidadosamente a porta lateral. Tenha cuidado, uma vez que as chamas podem incendiar-se quando o ar fresco entra subitamente em contacto com o fogo. Inspeccionar o nível da água na tigela.
- Se o nível da água estiver baixo, adicionar água à tigela de água. Recuar e adicionar cuidadosamente água utilizando um funil ou um recipiente com um bico. Encher a tigela de água até 2.5cm abaixo do bordo. Verter lentamente para evitar salpicos ou enchimento excessivo.
- Fechar a porta lateral e permitir que os alimentos continuem a cozinhar.

## **CUIDADOS E MANUTENÇÃO**

- Lavar grelhas de cozinha, taças de água e carvão vegetal com água quente e sabão, enxaguar bem e secar. Revestir ligeiramente as grelhas



de cozedura com óleo vegetal ou spray de cozedura vegetal.

- Limpar dentro e fora do fumador, limpando com um pano húmido. Após a limpeza, aplicar uma camada ligeira de óleo vegetal ou spray de cozinha vegetal na superfície interior da tampa da cúpula, corpo do fumador, grelhas de cozinha e tigela de água. Este processo simples ajudará a reduzir a ferrugem interior. NÃO aplicar óleo na tigela de carvão vegetal.
- O fumo acumular-se-á e deixará um resíduo preto na tampa da cúpula do seu fumador que poderá pingar sobre os alimentos durante a cozedura. Para minimizar a acumulação de resíduos, limpe a tampa da cúpula após cada utilização.
- Se aparecer ferrugem na superfície exterior do seu fumador, limpe e polvilhe a área afectada com palha de aço ou pano de esmeril de grão fino. Retoque com uma boa tinta resistente a altas temperaturas.
- Nunca aplicar tinta na superfície interior. As manchas de ferrugem na superfície interior podem ser polidas, limpas e depois ligeiramente revestidas com óleo vegetal ou spray de cozinha vegetal para minimizar a ferrugem.
- Para proteger o seu fumador de ferrugem excessiva, a unidade deve ser devidamente curada periodicamente e coberta sempre que não esteja a ser utilizada.

---

**SOLO PER USO ESTERNO! MAI USARE AL INTERNO!**

La mancata osservanza dei pericoli, delle avvertenze e delle precauzioni contenute in questo manuale può provocare gravi lesioni personali o la morte, oppure un incendio o un'esplosione che causano danni alla proprietà.

**POSIZIONAMENTO SICURO DELL’AFFUMICATORE**

- Questo affumicatore è solo per uso esterno! Non usare MAI questo affumicatore in un’area chiusa o sotto una copertura di qualsiasi tipo, compresa una tenda, un patio o qualsiasi altro edificio o struttura.
- NON usare questo affumicatore entro 3 metri da qualsiasi materiale combustibile o da qualsiasi liquido infiammabile.
- Usare questo affumicatore SOLO su una superficie dura, piana, non combustibile e stabile. Non usare MAI su legno o altre superfici combustibili.
- TENERE LONTANO dai bambini o dagli animali domestici.
- NON conservare o usare l’affumicatore vicino a benzina o altri liquidi infiammabili, gas o dove possono essere presenti vapori infiammabili.
- Evitare il fuoco. Tenere un estintore nelle vicinanze. Fare riferimento alle autorità locali per determinare le dimensioni e il tipo di estintore adeguati.
- Solo per uso domestico! NON per uso commerciale!

**SICUREZZA NELLA PREPARAZIONE DELL’AFFUMICATORE**

- NON usare questo affumicatore se tutte le parti non sono in condizioni di lavoro e installate correttamente.

**SICUREZZA DELL’ACCENSIONE DEL CARBONE**

- Raccomandiamo un iniziatore del carbone per evitare i pericoli del liquido di avviamento del carbone di legna. Leggere e seguire SEMPRE le istruzioni e le avvertenze del produttore dell’accendi-carbone. Rischio di lesioni gravi.
- Se si utilizza il liquido di starter del carbone, utilizzare SOLO il liquido di starter approvato per l’accensione del carbone. Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni del produttore della carbonella e del liquido di avviamento. Rischio di lesioni gravi!

- Non usare MAI benzina, alcool, kerosene o qualsiasi altro liquido altamente infiammabile. Rischio di esplosione che può portare a gravi lesioni personali.
- Pulire SEMPRE qualsiasi fuoriuscita di liquido di avviamento prima di accendere la carbonella.
- Quando si usa il liquido per l'accensione della carbonella, lasciare bruciare la carbonella fino a quando non è coperta da una leggera cenere (circa 20 minuti) prima di chiudere lo sportello e mettere il coperchio a cupola sull'affumicatore. Questo permetterà al liquido di accensione del carbone di bruciare. In caso contrario, i fumi del liquido di accensione del carbone potrebbero rimanere intrappolati nell'affumicatore e potrebbero provocare una fiammata o un'esplosione quando lo sportello viene aperto o il coperchio a cupola viene rimosso.
- Non usare mai carbone di legna che è stato pre-trattato con liquido per accendini. Usare solo carbone semplice di alta qualità o una miscela di carbone/legno.
- Non mettere mai più di 1,1 kg di carbonella nell'affumicatore.
- Assicurarci sempre che tutte le parti siano ben fissate.
- Non aggiungere MAI il liquido di avviamento ai carboni ardenti o caldi! Si potrebbe verificare una fiammata e causare ustioni.
- Conservare SEMPRE il liquido di avviamento in modo sicuro lontano dall'affumicatore.

## **SICUREZZA NELL'USO DELL'AFFUMICATORE**

- NON usare l'affumicatore in condizioni di vento.
- Non lasciare MAI un affumicatore caldo incustodito.
- L'affumicatore è caldo quando è in uso. Per evitare ustioni:
  - Non spostare mai l'affumicatore quando è in uso o quando la ciotola dell'acqua contiene liquidi caldi.
  - Indossare SEMPRE guanti protettivi o guanti da forno.
  - NON TOCCARE le superfici calde dell'affumicatore.
- NON indossare indumenti larghi o permettere che i capelli entrino in contatto con l'affumicatore.
- Non aggiungere MAI carbone pre-ammollato a carboni o ceneri calde o tiepide! Potrebbero verificarsi fiammate pericolose o esplosive con conseguenti danni fisici.
- EVITARE LESIONI! Indossare SEMPRE guanti da forno o guanti da griglia quando si solleva il coperchio, si regolano le griglie, la manopola di

ventilazione o si tocca in qualsiasi altro modo lo smoker quando è caldo.

- Il coperchio è pesante e sarà molto caldo durante e dopo l'uso.
- Coperchio rimovibile: Non mettere MAI il coperchio caldo su erba, mobili, ponte o materiali combustibili.
- Coperchio incernierato: Aprire SEMPRE completamente il coperchio e fissarlo per evitare una chiusura inaspettata.
- La ciotola dell'acqua dovrebbe essere sempre usata quando si fuma. Non lasciare che il liquido nella ciotola dell'acqua evapori completamente. Controllare la ciotola dell'acqua ogni 2 ore e aggiungere acqua se il livello è basso (un suono sfrigolante può indicare la necessità di acqua). Seguire le istruzioni nella sezione "Aggiungere acqua durante la cottura" di questo manuale.
- Tenere sempre l'acqua nella ciotola dell'acqua anche dopo che il cibo è stato rimosso dall'affumicatore. L'acqua evapora e il grasso nella ciotola dell'acqua può prendere fuoco.
- Usare estrema cautela quando si aggiunge la carbonella/legna. Seguire le istruzioni nella sezione "Aggiunta di carbonella/legna durante la cottura" di questo manuale.
- Non conservare o usare l'affumicatore vicino a benzina o altri liquidi infiammabili, gas o dove possono essere presenti vapori infiammabili.
- Posizionare l'affumicatore in un'area in cui i bambini e gli animali domestici non possano entrare in contatto con l'unità. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'affumicatore è in uso.
- Quando si griglia, il grasso del cibo può gocciolare sulla carbonella e causare un incendio di grasso. Se questo accade, chiudere il coperchio per soffocare la fiamma. Non usare MAI acqua per spegnere gli incendi di grasso!
- Tenere le mani, il viso e il corpo a distanza di sicurezza dall'affumicatore quando si apre il coperchio. Gli incendi possono verificarsi quando le fiamme o i carboni ardenti incontrano un maggiore flusso d'aria.
- Non cercare MAI di rimuovere la ciotola del carbone mentre i carboni sono caldi. Ciò potrebbe causare ustioni.

## **SICUREZZA DOPO L'USO**

- Prima che l'affumicatore possa essere lasciato incustodito, i carboni e le ceneri rimanenti devono essere rimossi dall'affumicatore e completamente spenti. Usare cautela per proteggere se stessi e la proprietà. Mettere i carboni e le ceneri rimanenti in un contenitore di metallo non combustibile

o lasciarli nella carboniera e saturarli completamente con acqua. Lasciare i carboni e l'acqua nel contenitore metallico per 24 ore prima di smaltirli.

- Le braci e le ceneri spente devono essere poste a distanza di sicurezza da tutte le strutture e dai materiali combustibili.
- Con un tubo da giardino, bagnare completamente la superficie sotto e intorno all'affumicatore per estinguere qualsiasi cenere, carboni o braci che possono essere caduti durante la cottura o il processo di pulizia.
- Conservare l'affumicatore fuori dalla portata dei bambini, al chiuso e in un luogo asciutto quando non viene utilizzato.
- Non lasciare mai carboni e ceneri nell'affumicatore incustoditi.

## **AGGIUNGERE CARBONE/LEGNO DURANTE LA COTTURA**

- Non dovrebbe essere necessario aggiungere ulteriore legno aromatizzante durante il processo di cottura, tuttavia, potrebbe essere necessario quando si cucinano pezzi di carne molto grandi. Seguire le istruzioni e le precauzioni riportate di seguito per evitare lesioni durante l'aggiunta di legna e/o carbonella.
- Per mantenere o aumentare la temperatura di cottura può essere necessario aggiungere della carbonella.
- La legna secca brucia più calda della carbonella, quindi si può aumentare il rapporto tra legna e carbonella per aumentare la temperatura di cottura. Legni duri come quercia, hickory, mesquite, frutta e noci sono un ottimo combustibile per la loro velocità di combustione. Quando si usa la legna come combustibile, assicurarsi che sia stagionata e asciutta. **NON** usare legna resinosa come il pino perché produrrà un sapore sgradevole.
- Rimuovere il coperchio a cupola inclinandolo verso di sé per permettere al calore e al vapore di fuoriuscire dal viso. Fate attenzione perché le fiamme possono divampare quando l'aria fresca entra improvvisamente in contatto con il fuoco.
- Rimanere a distanza di sicurezza e aprire con cautela lo sportello. Quando l'affumicatore è in uso, lo sportello sarà molto caldo. Indossare guanti da forno e fare attenzione quando si maneggia lo sportello.
- Usare lunghe pinze da cucina per spazzolare leggermente la cenere sui carboni ardenti. Usare le pinze per aggiungere carbone e/o legna, facendo attenzione a non mescolare la cenere e le scintille. Non aggiungere mai il liquido per l'accensione della carbonella alle braci calde o anche calde, perché potrebbe verificarsi un ritorno di fiamma che potrebbe causare gravi ustioni.

- Quando la carbonella brucia di nuovo forte, chiudere lo sportello e rimettere il coperchio a cupola.

## **AGGIUNGERE ACQUA DURANTE LA COTTURA**

- Controllare il livello dell'acqua nella ciotola dell'acqua se il processo completo di cottura richiede più di 2 ore. Un basso livello d'acqua può essere rilevato ascoltando il suono dell'acqua che sfrigola. L'acqua può essere aggiunta alla ciotola dell'acqua attraverso la parte superiore dell'affumicatore o attraverso la porta. Usare cautela e seguire attentamente le istruzioni.
- **OPZIONE 1:** Aggiunta di acqua attraverso la parte superiore dell'affumicatore
- Rimuovere il coperchio a cupola inclinandolo verso di voi per consentire al calore e al vapore di fuoriuscire lontano dal vostro viso. Fate attenzione perché le fiamme possono divampare quando l'aria fresca entra improvvisamente in contatto con il fuoco. Controllare il livello dell'acqua nella ciotola.
- Se il livello dell'acqua è basso, aggiungere acqua alla ciotola. Se il cibo è solo sulla griglia di cottura superiore, l'acqua può essere aggiunta alla ciotola dell'acqua spostando il cibo sulla griglia di cottura e versando l'acqua attraverso la griglia di cottura. Riempire la ciotola dell'acqua fino a 2.5cm sotto il bordo. Versare lentamente per evitare spruzzi o riempimenti eccessivi. Se si usano entrambe le griglie di cottura, indossare guanti da forno per rimuovere il cibo e la griglia di cottura superiore. Mettere da parte il cibo sulla griglia di cottura inferiore e versare l'acqua attraverso la griglia di cottura inferiore nella ciotola dell'acqua. Versare lentamente per evitare spruzzi o riempimenti eccessivi.
- Posizionare la griglia di cottura superiore sulle staffe della griglia superiore e rimettere il cibo sulla griglia di cottura.
- Mettere il coperchio a cupola sul corpo dell'affumicatore e lasciare che il cibo continui a cuocere.
- **OPZIONE 2:** Aggiungere acqua attraverso lo sportello
- State indietro e aprite attentamente lo sportello laterale. Fare attenzione perché le fiamme possono divampare quando l'aria fresca entra improvvisamente in contatto con il fuoco. Controllare il livello dell'acqua nella ciotola.
- Se il livello dell'acqua è basso, aggiungere acqua alla ciotola. Stare indietro e aggiungere attentamente l'acqua usando un imbuto o un contenitore

con un beccuccio. Riempire la ciotola d'acqua fino a 2.5cm sotto il bordo. Versare lentamente per evitare schizzi o riempimenti eccessivi.

- Chiudere lo sportello laterale e lasciare che il cibo continui a cuocere.

## **CURA E MANUTENZIONE**

- Lavare le griglie di cottura, il contenitore dell'acqua e del carbone con acqua calda e sapone, sciacquare bene e asciugare. Ricoprire leggermente le griglie di cottura con olio vegetale o spray vegetale.

- Pulire l'interno e l'esterno dell'affumicatore con un panno umido. Dopo la pulizia, applicare un leggero strato di olio vegetale o di spray vegetale per cucinare sulla superficie interna del coperchio a cupola, sul corpo dell'affumicatore, sulle griglie di cottura e sulla ciotola dell'acqua. Questo semplice processo aiuterà a ridurre la ruggine interna. NON applicare olio alla ciotola della carbonella.

- Il fumo si accumulerà e lascerà un residuo nero nel coperchio a cupola dell'affumicatore che potrebbe gocciolare sul cibo durante la cottura. Per minimizzare l'accumulo di residui, pulire il coperchio a cupola dopo ogni uso.

- Se appare della ruggine sulla superficie esterna dell'affumicatore, pulire e lucidare l'area interessata con lana d'acciaio o un panno smerigliato a grana fine. Ritoccare con una buona vernice resistente alle alte temperature.

- Non applicare mai la vernice sulla superficie interna. I punti di ruggine sulla superficie interna possono essere lucidati, puliti e poi ricoperti leggermente con olio vegetale o spray vegetale da cucina per minimizzare la ruggine.

- Per proteggere il vostro fumatore dalla ruggine eccessiva, l'unità deve essere adeguatamente curata periodicamente e coperta in ogni momento quando non è in uso.

---

**NUR IM FREIEN VERWENDEN! NIEMALS IN INNENRÄUMEN VERWENDEN!**

Die Nichtbeachtung der Gefahren-, Warn- und Vorsichtshinweise in dieser Anleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod, zu einem Brand oder einer Explosion mit Sachschäden führen.

**SICHERE PLATZIERUNG DES SMOKERS**

- Dieser Smoker ist NUR FÜR DEN AUSSENGBRAUCH bestimmt! Verwenden Sie diesen Smoker NIEMALS in einem geschlossenen Bereich oder unter einer Überdachung, einschließlich eines Zelttes, einer Terrassenüberdachung oder eines anderen Gebäudes oder einer Struktur.
- Verwenden Sie diesen Smoker NICHT in einem Umkreis von 3 m von brennbarem Material oder entflammbaren Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie diesen Smoker NUR auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Oberfläche. NIEMALS auf Holz oder anderen brennbaren Oberflächen verwenden.
- NICHT in der Nähe von Kindern oder Haustieren aufbewahren.
- Den Smoker NICHT in der Nähe von Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder an Orten, an denen brennbare Dämpfe vorhanden sein können, lagern oder verwenden.
- Vermeiden Sie Feuer. Halten Sie einen Feuerlöscher in der Nähe bereit. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um die richtige Größe und Art des Feuerlöschers zu bestimmen.
- Nur für den Hausgebrauch! NICHT für den gewerblichen Gebrauch!

**VORBEREITUNG DES SMOKERS SICHERHEIT**

- Verwenden Sie diesen Smoker NICHT, wenn nicht alle Teile funktionstüchtig und ordnungsgemäß installiert sind.

**SICHERHEIT BEIM ANZÜNDEN VON HOLZKOHLE**

- Wir empfehlen einen Holzkohleanzünder, um die Gefahren der Anzündflüssigkeit zu vermeiden. Lesen und befolgen Sie IMMER die Anweisungen und Warnhinweise des Herstellers des Anzünders. Es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.
- Wenn Sie Anzündflüssigkeit verwenden, verwenden Sie NUR



Anzündflüssigkeit, die zum Anzünden von Holzkohle zugelassen ist. Lesen Sie sorgfältig die Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers von Holzkohle und Anzündflüssigkeit. Gefahr von schweren Verletzungen!

- Verwenden Sie NIEMALS Benzin, Alkohol, Kerosin oder eine andere leicht entzündliche Flüssigkeit. Es besteht Explosionsgefahr, die zu schweren Körperverletzungen führen kann.
- Wischen Sie verschüttete Anzündflüssigkeit IMMER auf, bevor Sie die Holzkohle anzünden.
- Wenn Sie Anzündflüssigkeit verwenden, lassen Sie die Holzkohle so lange brennen, bis sie mit leichter Asche bedeckt ist (ca. 20 Minuten), bevor Sie die Tür schließen und den Kuppeldeckel auf den Raucher setzen. So kann die Anzündflüssigkeit abbrennen. Andernfalls können sich die Dämpfe der Anzündflüssigkeit im Räucherofen festsetzen und zu einer Stichflamme oder Explosion führen, wenn die Tür geöffnet oder der Kuppeldeckel abgenommen wird.
- Verwenden Sie niemals Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeit vorbehandelt wurde. Verwenden Sie nur hochwertige Holzkohle oder Holzkohle-Holz-Gemische.
- Legen Sie niemals mehr als 1,1 kg Holzkohle in den Smoker.
- Achten Sie immer darauf, dass alle Teile sicher befestigt sind.
- Geben Sie NIEMALS Anzündflüssigkeit auf heiße oder warme Kohlen! Es könnte zu einer Verpuffung kommen und Verbrennungen verursachen.
- Lagern Sie die Anzündflüssigkeit IMMER in sicherer Entfernung vom Smoker.

## **SICHERHEIT BEI DER VERWENDUNG DES SMOKERS**

- Verwenden Sie den Smoker NICHT bei Wind.
- Lassen Sie einen heißen Smoker NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Der Smoker ist heiß, wenn er in Betrieb ist. Um Verbrennungen zu vermeiden:
  - Bewegen Sie den Smoker niemals, wenn er in Betrieb ist oder wenn die Wasserschale heiße Flüssigkeiten enthält.
  - Tragen Sie IMMER Schutzhandschuhe oder Ofenhandschuhe.
  - Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Smokers.
- Tragen Sie KEINE weite Kleidung und lassen Sie keine Haare mit dem Smoker in Berührung kommen.
- Fügen Sie NIEMALS vorgetränkte Holzkohle zu heißer oder warmer Kohle oder Asche hinzu! Es kann zu gefährlichen oder explosiven Verpuffungen

kommen, die zu Körperverletzungen führen können.

- VERMEIDEN SIE VERLETZUNGEN! Tragen Sie IMMER Ofenhandschuhe oder Grillhandschuhe, wenn Sie den Deckel anheben, die Roste einstellen, den Entlüftungsknopf betätigen oder den Smoker auf andere Weise berühren, während er heiß ist.
- Der Deckel ist schwer und wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein.
- Abnehmbarer Deckel: Legen Sie den heißen Deckel NIEMALS auf Gras, Möbel, Terrasse oder brennbare Materialien.
- Scharnierdeckel: IMMER den Deckel vollständig öffnen und sichern, um ein unerwartetes Schließen zu verhindern.
- Beim Rauchen sollte immer eine Wasserschale verwendet werden. Lassen Sie die Flüssigkeit in der Wasserschale nicht vollständig verdampfen. Überprüfen Sie die Wasserschale alle 2 Stunden und füllen Sie Wasser nach, wenn der Füllstand zu niedrig ist (ein brutzelndes Geräusch kann darauf hindeuten, dass Wasser nachgefüllt werden muss). Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Nachfüllen von Wasser während des Garvorgangs" in dieser Anleitung.
- Lassen Sie das Wasser immer in der Wasserschale, auch wenn das Grillgut aus dem Smoker genommen wurde. Das Wasser verdunstet und das Fett in der Wasserschale kann sich entzünden.
- Seien Sie beim Nachlegen von Holzkohle/Holz äußerst vorsichtig. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Nachlegen von Holzkohle/Holz während des Kochens" in dieser Anleitung.
- Den Smoker nicht in der Nähe von Benzin oder anderen entflammenden Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen lagern oder verwenden.
- Stellen Sie den Smoker in einem Bereich auf, in dem Kinder und Haustiere nicht mit dem Gerät in Berührung kommen können. Während des Betriebs des Smokers ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Beim Grillen kann Fett vom Grillgut auf die Holzkohle tropfen und einen Fettbrand verursachen. Schließen Sie in diesem Fall den Deckel, um die Flamme zu ersticken. Verwenden Sie NIEMALS Wasser zum Löschen von Fettbränden!
- Halten Sie Hände, Gesicht und Körper in sicherer Entfernung vom Smoker, wenn Sie den Deckel öffnen. Wenn Flammen oder heiße Kohlen auf einen verstärkten Luftstrom treffen, kann es zu einem Aufflackern des Rauchers kommen.
- Versuchen Sie NIEMALS, die Holzkohleschale zu entfernen, solange die Kohlen heiß sind. Dies kann zu Verbrennungen führen.

## **SICHERHEIT NACH DEM GEBRAUCH**

- Bevor der Smoker unbeaufsichtigt gelassen werden kann, müssen die restlichen Kohlen und die Asche aus dem Smoker entfernt und vollständig abgelöscht werden. Seien Sie vorsichtig, um sich und Ihr Eigentum zu schützen. Legen Sie die restlichen Kohlen und die Asche in einen nicht brennbaren Metallbehälter oder lassen Sie sie in der Kohleschale und tränken Sie sie vollständig mit Wasser. Lassen Sie die Kohlen und das Wasser vor der Entsorgung 24 Stunden im Metallbehälter ruhen.
- Gelöschte Kohlen und Asche sollten in einem sicheren Abstand zu allen Gebäuden und brennbaren Materialien gelagert werden.
- Befeuchten Sie mit einem Gartenschlauch die Oberfläche unter und um den Smoker herum vollständig, um Asche, Kohlen oder Glut zu löschen, die während des Kochens oder Reinigens heruntergefallen sein könnten.
- Bewahren Sie den Smoker außerhalb der Reichweite von Kindern an einem trockenen Ort auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Lassen Sie Kohlen und Asche im Smoker niemals unbeaufsichtigt.

## **HINZUFÜGEN VON HOLZKOHLE/HOLZ WÄHREND DES KOCHENS**

- Zusätzliches Holz zum Würzen sollte während des Garvorgangs nicht nötig sein, es kann jedoch notwendig sein, wenn sehr große Fleischstücke gegart werden. Beachten Sie die nachstehenden Anweisungen und Vorsichtshinweise, um Verletzungen beim Nachlegen von Holz und/oder Holzkohle zu vermeiden.
- Zusätzliche Holzkohle kann erforderlich sein, um die Gartemperatur zu halten oder zu erhöhen.
- Trockenes Holz brennt heißer als Holzkohle, daher sollten Sie das Verhältnis von Holz zu Holzkohle erhöhen, um die Gartemperatur zu steigern. Harthölzer wie Eiche, Hickory, Mesquite, Obst- und Nussholz sind aufgrund ihrer hohen Brenngeschwindigkeit ein ausgezeichneter Brennstoff. Wenn Sie Holz als Brennstoff verwenden, achten Sie darauf, dass das Holz abgelagert und trocken ist. Verwenden Sie KEIN harziges Holz wie z. B. Kiefer, da es einen unangenehmen Geschmack verursacht.
- Nehmen Sie den Deckel der Kuppel ab, indem Sie ihn zu sich hin kippen, damit Hitze und Dampf von Ihrem Gesicht weg entweichen können. Seien Sie vorsichtig, da Flammen auflodern können, wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Berührung kommt.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und öffnen Sie die Tür vorsichtig. Wenn der Räucherofen in Betrieb ist, wird die Tür sehr heiß sein. Tragen

Sie Ofenhandschuhe und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür anfassen.

- Verwenden Sie eine lange Kochzange, um die Asche auf den heißen Kohlen leicht abzubürsten. Verwenden Sie eine Zange, um Holzkohle und/oder Holz nachzufüllen, wobei Sie darauf achten müssen, dass Sie keine Asche und Funken aufwirbeln. Füllen Sie niemals Anzündflüssigkeit auf heiße oder gar warme Kohlen, da es zu einem Flammenrückschlag kommen kann, der schwere Verbrennungen verursacht.
- Wenn die Holzkohle wieder stark brennt, schließen Sie die Tür und setzen Sie den Domdeckel wieder auf.

## **HINZUFÜGEN VON WASSER WÄHREND DES KOCHENS**

• Überprüfen Sie den Wasserstand in der Wasserschale, wenn der gesamte Kochvorgang länger als 2 Stunden dauert. Ein niedriger Wasserstand kann durch das Geräusch von brutzelndem Wasser festgestellt werden. Wasser kann durch die Oberseite des Smokers oder durch die Tür in den Wasserbehälter eingefüllt werden. Seien Sie vorsichtig und befolgen Sie die Anweisungen genau.

• **OPTION 1: Einfüllen von Wasser durch die Oberseite des Smokers**

• Nehmen Sie den Kuppeldeckel ab, indem Sie ihn zu sich hin kippen, damit Hitze und Dampf von Ihrem Gesicht weg entweichen können. Seien Sie vorsichtig, da Flammen auflodern können, wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Berührung kommt. Überprüfen Sie den Wasserstand in der Schüssel.

• Wenn der Wasserstand niedrig ist, füllen Sie Wasser in die Schüssel. Wenn sich das Grillgut nur auf dem oberen Grillrost befindet, können Sie Wasser in die Wasserschale füllen, indem Sie das Grillgut zur Seite schieben und das Wasser durch den Grillrost nach unten gießen. Füllen Sie die Wasserschale bis 2.5cm unter den Rand. Gießen Sie langsam, um Spritzer oder Überfüllung zu vermeiden. Wenn Sie beide Grillroste verwenden, tragen Sie Ofenhandschuhe, um das Gargut und den oberen Grillrost zu entfernen. Legen Sie die Speisen auf dem unteren Rost beiseite und gießen Sie das Wasser durch den unteren Rost in die Wasserschüssel. Gießen Sie langsam, um Spritzer oder Überfüllung zu vermeiden.

• Setzen Sie den oberen Rost auf die oberen Rosthalterungen und legen Sie das Grillgut wieder auf den Rost.

• Setzen Sie den Kuppeldeckel auf den Räucherkörper und lassen Sie das Grillgut weitergaren.

• **OPTION 2: Wasser durch die Tür einfüllen**

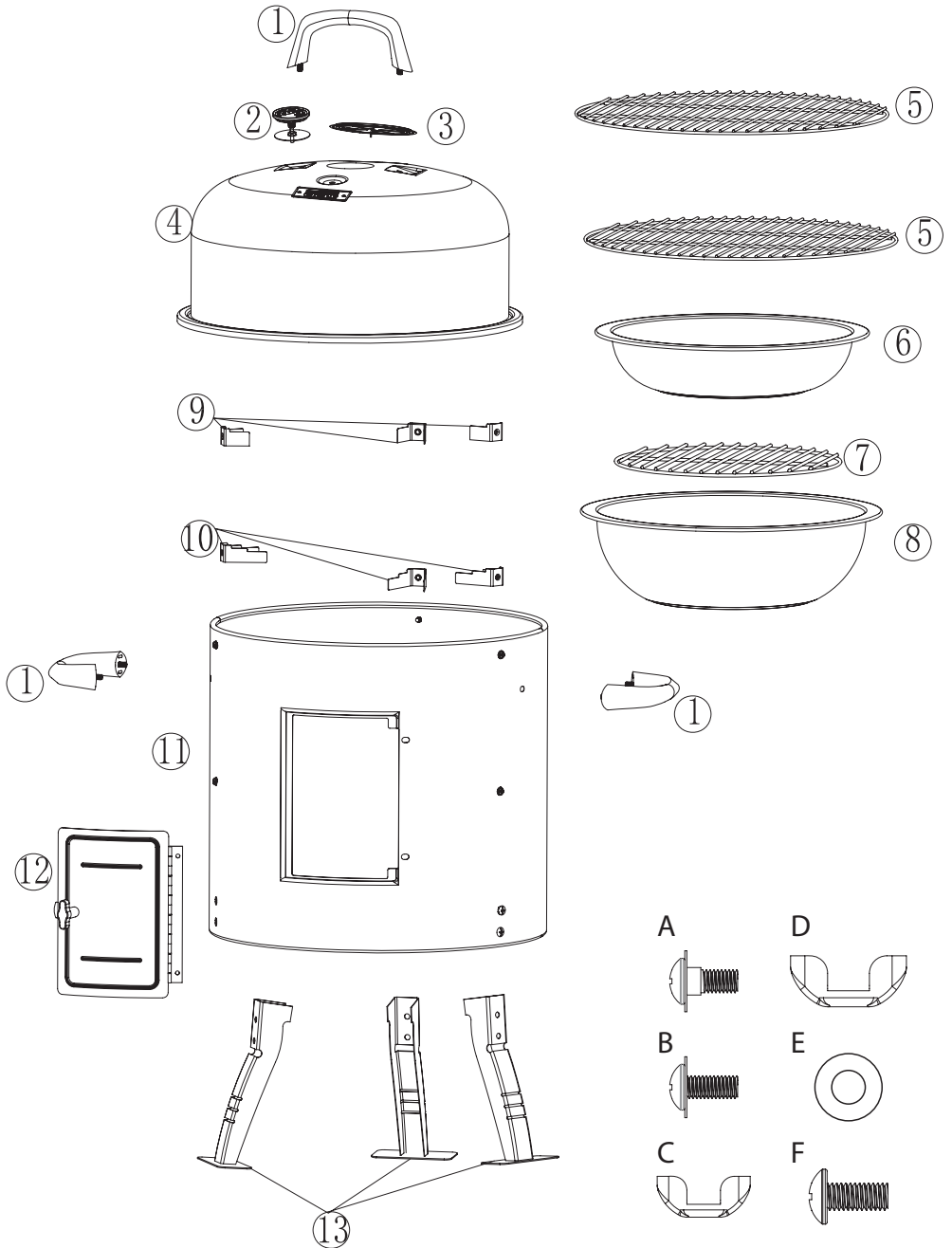
• Treten Sie zurück und öffnen Sie vorsichtig die Seitentür. Seien Sie vorsichtig,

da Flammen auflodern können, wenn frische Luft plötzlich mit Feuer in Berührung kommt. Überprüfen Sie den Wasserstand in der Schüssel.

- Wenn der Wasserstand niedrig ist, füllen Sie Wasser in die Schale. Treten Sie zurück und fügen Sie vorsichtig Wasser mit einem Trichter oder einem Behälter mit Ausguss hinzu. Füllen Sie die Wasserschale bis 2.5cm unter den Rand. Gießen Sie langsam, um Spritzer oder Überfüllung zu vermeiden.
- Schließen Sie die Seitentür und lassen Sie die Speisen weitergaren.

## **PFLEGE UND WARTUNG**

- Kochroste, Wasser- und Kohleschalen mit heißer Seifenlauge abwaschen, gut abspülen und abtrocknen. Grillroste leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenkochspray bestreichen.
- Wischen Sie den Smoker innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Nach der Reinigung die Innenflächen des Deckels, des Räucherkörpers, der Grillroste und der Wasserschale leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenkochspray einsprühen. Dieser einfache Vorgang trägt dazu bei, das Rosten im Inneren zu verringern. Tragen Sie KEIN ÖL auf die Holzkohleschale auf.
- Der Rauch sammelt sich und hinterlässt einen schwarzen Rückstand im Kuppeldeckel des Smokers, der während des Garens auf das Essen tropfen kann. Um die Ansammlung von Rückständen zu minimieren, wischen Sie den Kuppeldeckel nach jedem Gebrauch ab.
- Wenn Rost auf der Außenfläche Ihres Smokers auftritt, reinigen und polieren Sie die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder einem feinkörnigen Schmirgelleinen. Füllen Sie den Rost mit einer guten, hochtemperaturbeständigen Farbe aus.
- Tragen Sie niemals Farbe auf die Innenfläche auf. Roststellen auf der Innenfläche können abgeschliffen, gereinigt und dann leicht mit Pflanzenöl oder Pflanzenkochspray bestrichen werden, um das Rosten zu minimieren.
- Um Ihren Smoker vor übermäßigem Rost zu schützen, muss das Gerät in regelmäßigen Abständen ordnungsgemäß ausgehärtet und bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden.



**ES**

1	Asa	3
2	Indicador temperatura	1
3	Ventilación de la tapa	1
4	Tapa	1
5	Rejilla de cocción	2
6	Bol para agua	1
7	Rejilla de carbón	1
8	Bol para carbón	1
9	Soporte rejilla superior	3
10	Soporte rejilla inferior	3
11	Cuerpo	1
12	Puerta	1
13	Pata	3
A	Tornillo M5*10	1
B	Tornillo M5*10	2
C	Tuerca mariposa M5	1
D	Tuerca mariposa M6	6
E	Arandela	1
F	Tornillo M6*12	12

**EN**

1	Handle	3
2	Temperature gauge	1
3	Lid aire vent	1
4	Dome lid	1
5	Cooking grate	2
6	Water bowl	1
7	Charcoal grate	1
8	Charcoal bowl	1
9	Upper grate bracket	3
10	Low grate bracket	3
11	Body	1
12	Door	1
13	Leg	3
A	M5*10 Screw	1
B	M5*10 Screw	2
C	M5 Wing Nut	1
D	M6 Wing Nut	6
E	Washer	1
F	M6*12 Screw	12

**FR**

1	Poignée	3
2	Indicateur température	1
3	Aérateur de couvercle	1
4	Couvercle	1
5	Grille de cuisson	2
6	Bol à eau	1
7	Grille charbon	1
8	Bol à charbon	1
9	Support grille supérieure	3
10	Support grille inférieure	3
11	Corps	1
12	Porte	1
13	Pied	3
A	Vis M5*10	1
B	Vis M5*10	2
C	Écrou à ailettes M5	1
D	Écrou à ailettes M6	6
E	Rondelle	1
F	Vis M6*12	12

**PT**

1	Asa	3
2	Medidor temperatura	1
3	Abertura ar tampa	1
4	Tampa	1
5	Grelha de cozedura	2
6	Tigela de água	1
7	Grelha carvão	1
8	Tigela carvão	1
9	Suporte superior grelha	3
10	Suporte inferior grelha	3
11	Corpo	1
12	Porta	1
13	Perna	3
A	Parafuso M5*10	1
B	Parafuso M5*10	2
C	Porca de Asa M5	1
D	Porca de Asa M6	6
E	Arruela	1
F	Parafuso M6*12	12

**IT**

1	Maniglia	3
2	Indicatore temperatura	1
3	Sfiato del coperchio	1
4	Coperchio	1
5	Griglia di cottura	2
6	Ciotola per l'acqua	1
7	Griglia per carbone	1
8	Ciotola per carbone	1
9	Staffa griglia superiore	3
10	Staffa griglia inferiore	3
11	Corpo	1
12	Porta	1
13	Piede	3
A	Vite M5*10	1
B	Vite M5*10	2
C	Dado ad alette M5	1
D	Dado ad alette M6	6
E	Rondella	1
F	Vite M6*12	12

**DE**

1	Handgriff	3
2	Temperaturanzeige	1
3	Deckelentlüftung	1
4	Deckel	1
5	Kochrost	2
6	Wasserschale	1
7	Holzkohlerost	1
8	Holzkohleschale	1
9	Oberer Rosthalter	3
10	Untere Rosthalterung	3
11	Gehäuse	1
12	Tür	1
13	Fuß	3
A	M5*10 Schraube	1
B	M5*10 Schraube	2
C	M5 Flügelmutter	1
D	M6 Flügelmutter	6
E	Unterlegscheibe	1
F	M6*12 Schraube	12

## 1

- Montar el asa de la tapa (1) con las tuercas de mariposa (D).
- Montar el respiradero de la tapa (3) con el tornillo (A), la arandela (E) y la tuerca de mariposa (C).
- Montar el indicador de temperatura (2).

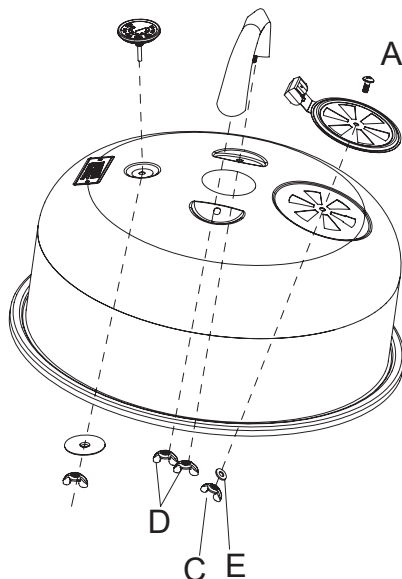
- Assembly of lid handle (1) with wing nuts (D).
- Assembly of lid air vent (3) with screw (A), washer (E) and wing nut (C).
- Assembly of temperature gauge (2).

- Assembler la poignée du couvercle (1) avec les écrous à oreilles (D).
- Montage de l'évent du couvercle (3) avec la vis (A), la rondelle (E) et l'écrou à ailettes (C).
- Montage de la jauge de température (2).

- Montagem da pega da tampa (1) com porcas das asas (D).
- Montagem da abertura de ar da tampa (3) com parafuso (A), arruela (E) e porca de asa (C).
- Montagem do medidor de temperatura (2).

- Montaggio del manico del coperchio (1) con i dadi ad alette (D).
- Montaggio dello sfianto del coperchio (3) con vite (A), rondella (E) e dado ad alette (C).
- Montaggio dell'indicatore di temperatura (2).

- Montage des Deckelgriffs (1) mit Flügelmuttern (D).
- Montage der Deckelentlüftung (3) mit Schraube (A), Unterlegscheibe (E) und Flügelmutter (C).
- Montage der Temperaturanzeige (2).



## 2

- Montar los soportes de la rejilla superior (9) y de la rejilla inferior (10) al cuerpo con tornillo (F).

*NOTA: El soporte de la rejilla inferior (10) debe estar cerca del orificio de la pata.*

- Assembly of upper grate brackets (9) and lower grate brackets (10) to body with screw (F).

*NOTE: Lower grate bracket (10) close to the leg hole.*

- Assemblez les supports de la grille supérieure (9) et de la grille inférieure (10) au corps avec la vis (F).

*REMARQUE: Le support de grille inférieure (10) doit se trouver près du trou de la patte.*

- Montagem de suportes de grelha superior (9) e inferior (10) no corpo com parafuso (F).

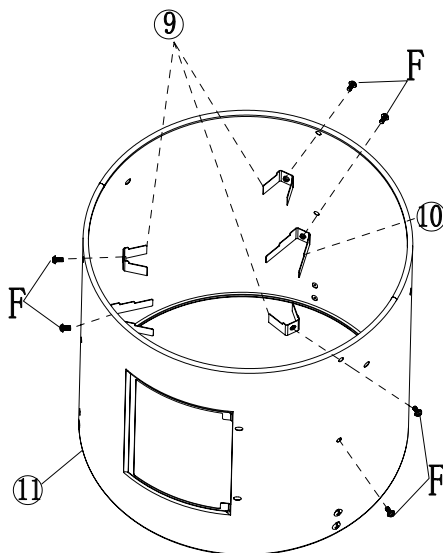
*NOTA: Suporte inferior da grelha (10) próximo do orifício da perna.*

- Montaggio delle staffe della griglia superiore (9) e inferiore (10) al corpo con vite (F).

*NOTA: La staffa della griglia inferiore (10) è vicina al foro del piede.*

- Montage der oberen Rosthalterung (9) und der unteren Rosthalterung (10) am Gehäuse mit Schraube (F).

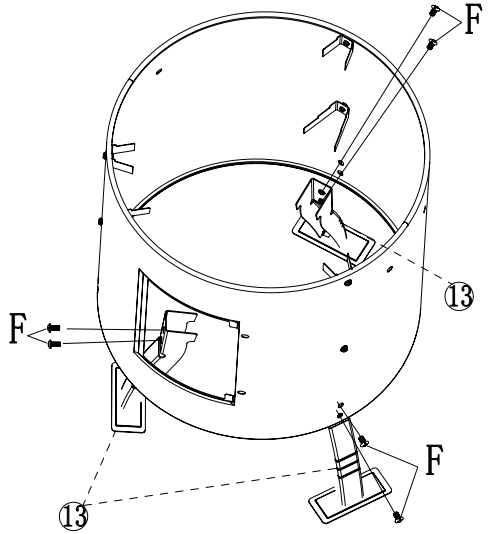
*HINWEIS: Die untere Rosthalterung (10) muss sich in der Nähe des Fußlochs befinden.*





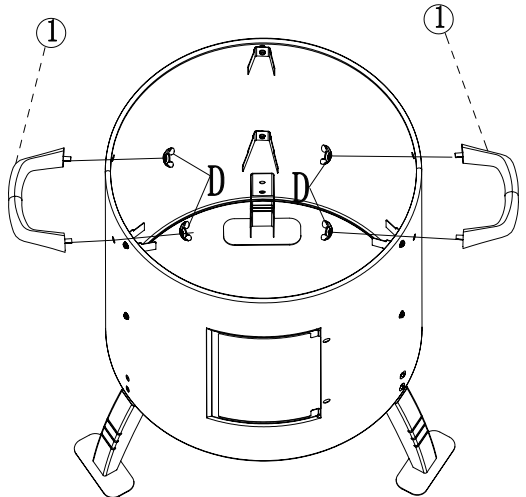
### 3

- Montar las patas (13) al cuerpo (11) con el tornillo (F).
- Assembly of legs (13) to body (11) with screw (F).
- Assembler les pieds (13) au corps (11) avec la vis (F).
- Montagem dos pés (13) ao corpo (11) com parafuso (F).
- Montaggio delle piedi (13) al corpo (11) con vite (F).
- Montage der FüÙe (13) am Gehäuse (11) mit Schraube (F).



### 4

- Montar las asas laterales (1) al cuerpo (11) con la tuerca de mariposa (D).
- Assembly of side handles (1) to body (11) with wing nut (D).
- Assemblez les poignées latérales (1) au corps (11) avec l'écrou à ailettes (D).
- Montagem das pegas laterais (1) ao corpo (11) com parafuso de asas (D).
- Montaggio delle maniglie laterali (1) al corpo (11) con dado ad alette (D).
- Montage der seitlichen Griffe (1) am Gehäuse (11) mit Flügelmutter (D).



## 5

- Montar la puerta delantera (12) al cuerpo (11) con tornillo (B).

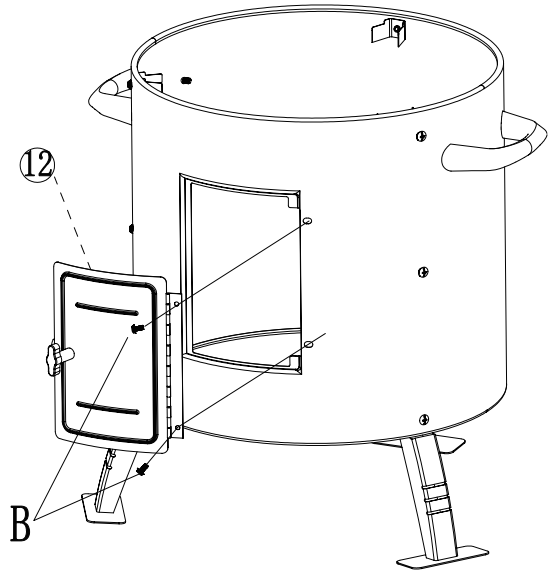
- Attaching front door (12) to body (11) with screw (B).

- Assemblage de la porte avant (12) au corps (11) avec la vis (B).

- Fixação da porta frontal (12) ao corpo (11) com parafuso (B).

- Fissaggio della porta anteriore (12) al corpo (11) con vite (B).

- Befestigung der vorderen Tür (12) am Korpus (11) mit der Schraube (B).



## 6

- Colocar los componentes en el ahumador.

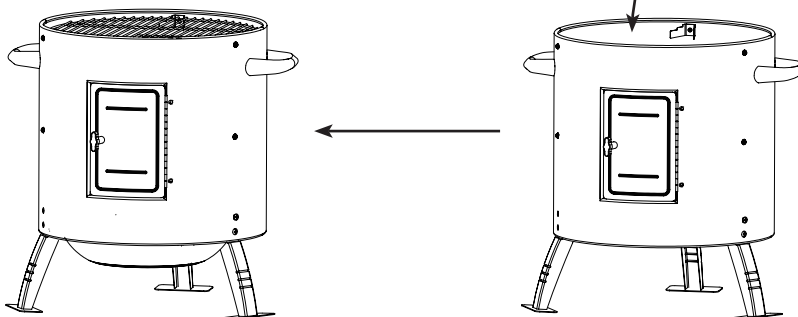
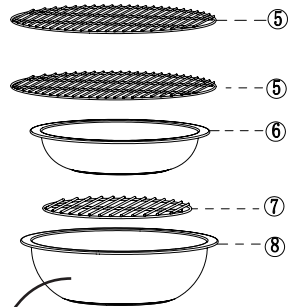
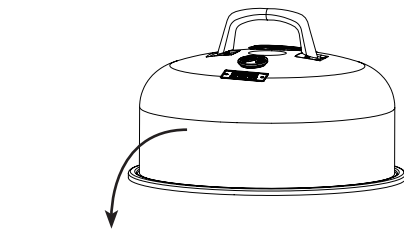
- Placing components into smoker.

- Mise en place des composants dans le fumeur.

- Colocação de componentes no fumador.

- Posizionamento dei componenti nell'affumicatore.

- Einsetzen der Komponenten in den Smoker.



# PARRILLA / GRILLING / GRILLAGE / GRELHAR / GRIGLIARE / GRILLEN

## PARRILLA

ES

1 - Retire las rejillas de cocción, la cubeta de agua y la cubeta de carbón con rejilla. Vuelva a colocar la rejilla de cocción en el soporte inferior. Asegúrese de que el borde se apoya firmemente en el escalón con muescas de los soportes inferiores.

2 - Coloque la rejilla de carbón en el cuenco de carbón y ponga el cuenco de carbón sobre la rejilla de cocción.

3 - Ponga el carbón en la carbonera y enciéndalo. Si decide utilizar líquido para encender el carbón, utilice únicamente líquido aprobado para encender el carbón. Lea atentamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el líquido para encender carbón y el carbón antes de utilizar su producto. Almacene el líquido para encender carbón de forma segura lejos del ahumador.

Cuando utilice el líquido para encender carbón, deje que el carbón arda con la tapa de la parrilla abierta hasta que se cubra con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el líquido para encender el carbón se consuma.

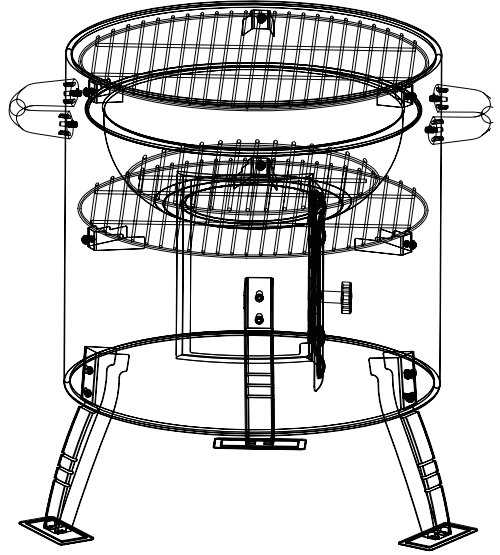
Si no lo hace, los vapores del líquido para encender el carbón pueden quedar atrapados en la parrilla y provocar un incendio o una explosión al abrirla.

Recomendamos el uso de un tarer de chimenea de carbón para evitar los peligros asociados con el líquido de encendido del carbón.

4 - Coloque una rejilla de cocción en los soportes superiores.

5 - Coloque los alimentos en la rejilla de cocción del nivel superior y comience a asar.

6 - Utilice siempre un termómetro de carne para asegurarse de que los alimentos están totalmente cocinados antes de sacarlos del ahumador.



## GRILLING

EN

1 - Remove the cooking grates, water bowl and charcoal bowl with grate. Replace the cooking grate on lower bracket. Make sure the rim is resting securely on notched out step of lower support brackets.

2 - Put the charcoal grate in the charcoal bowl and set charcoal bowl on cooking grate.

3 - Put the charcoal in the charcoal bowl and light it up. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal.

Carefully read manufacture's warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.

When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when opened.

We recommend the use of a Charcoal Chimney tarer to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.

4 - Place a cooking grate on the upper support brackets.

5 - Place food on the top level cooking grate and start grilling.

6 - Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

## GRILLAGE

FR

1 - Retirez les grilles de cuisson, le bol d'eau et le bol de charbon de bois avec la grille. Remplacez la grille de cuisson sur le support inférieur. Assurez-vous que le rebord repose bien sur la marche encochée des supports inférieurs.

2 - Placez la grille de charbon de bois dans le bol à charbon de bois et placez le bol à charbon de bois sur la grille de cuisson.

3 - Mettez le charbon de bois dans le bol à charbon de bois et allumez-le. Si vous choisissez d'utiliser du liquide d'allumage pour charbon de bois, n'utilisez que du liquide d'allumage approuvé pour l'allumage du charbon de bois. Lisez attentivement les avertissements et les instructions du fabricant sur le liquide d'allumage pour charbon de bois et le charbon de bois avant d'utiliser leur produit. Conservez le liquide d'allumage pour charbon de bois à l'écart du fumeur.

Lorsque vous utilisez du liquide d'allumage pour charbon de bois, laissez le charbon de bois brûler avec le couvercle du gril ouvert jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une cendre légère (environ 20 minutes). Cela permettra au liquide d'allumage du charbon de bois de se consumer.

Si vous ne le faites pas, les vapeurs de liquide d'allumage pour charbon de bois risquent de rester dans le gril et de provoquer un incendie ou une explosion à l'ouverture.

Nous recommandons l'utilisation d'un goudron pour cheminée de charbon de bois afin d'éviter les dangers associés au liquide d'allumage du charbon de bois.

4 - Placez une grille de cuisson sur les supports supérieurs.

5 - Placez les aliments sur la grille de cuisson du niveau supérieur et commencez à griller.

6 - Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les retirer du fumeur.

## GRELHAR

IT

1 - Retirar as grelhas de cozedura, tigela de água e tigela de carvão vegetal com grelha. Substituir a grelha de cozedura por um suporte inferior. Certificar-se de que o aro está bem assente no degrau entalhado dos suportes inferiores.

2 - Colocar a grelha de carvão na tigela de carvão e colocar a tigela de carvão na grelha de cozedura.

3 - Colocar o carvão vegetal na tigela de carvão e acendê-lo. Se optar pela utilização de líquido de iluminação a carvão vegetal, utilize apenas líquido de iluminação aprovado para a iluminação de carvão vegetal.

Ler cuidadosamente os avisos e instruções de fabrico do líquido de iluminação e carvão vegetal antes da utilização do seu produto. Armazenar o líquido de iluminação do carvão vegetal em segurança longe do fumador.

Ao utilizar o líquido de iluminação do carvão vegetal, deixar o carvão vegetal queimar com a tampa da grelha aberta até ser coberto com uma cinzas leves (aproximadamente 20 minutos). Isto permitirá que o líquido de iluminação do carvão vegetal se queime.

Se não o fizer, pode aprisionar fumos do líquido de iluminação a carvão na grelha e pode resultar num incêndio ou explosão quando aberto.

Recomendamos a utilização de uma chaminé de carvão vegetal para evitar os perigos associados ao líquido de iluminação a carvão vegetal.

4 - Colocar uma grelha de cozedura nos suportes superiores.

5 - Colocar os alimentos na grelha de cozedura de nível superior e começar a grelhar.

6 - Utilizar sempre um termómetro de carne para garantir que os alimentos são totalmente cozinhados antes de serem retirados do fumeiro.

1 - Rimuovere le griglie di cottura, la ciotola dell'acqua e la ciotola del carbone con la griglia. Riposizionare la griglia di cottura sulla staffa inferiore. Assicurarsi che il bordo sia appoggiato saldamente sul gradino dentellato delle staffe di supporto inferiori.

2 - Mettete la griglia del carbone nella ciotola del carbone e mettete la ciotola del carbone sulla griglia di cottura.

3 - Mettere la carbonella nella carboniera e accenderla. Se scegliete di usare il liquido per l'accensione della carbonella, usate solo il liquido approvato per l'accensione della carbonella.

Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni del produttore sul liquido per l'accensione della carbonella e sul carbone prima di usare il loro prodotto. Conservare il liquido per l'illuminazione della carbonella in modo sicuro lontano dal fumatore.

Quando si usa il liquido per l'accensione della carbonella, lasciare bruciare la carbonella con il coperchio della griglia aperto fino a quando non è coperta da una leggera cenere (circa 20 minuti). Questo permetterà al liquido di accensione del carbone di bruciare.

In caso contrario, i fumi del liquido di accensione del carbone potrebbero intrappolare la griglia e causare un incendio o un'esplosione quando viene aperto.

Raccomandiamo l'uso di un tarlo per la carbonella per evitare i pericoli associati al liquido di accensione della carbonella.

4 - Posizionare una griglia di cottura sulle staffe di supporto superiori.

5 - Posizionare il cibo sulla griglia di cottura superiore e iniziare a grigliare.

6 - Usare sempre un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia completamente cotto prima di toglierlo dall'affumicatore.

1 - Entfernen Sie die Grillroste, die Wasserschale und die Holzkohleschale mit Rost. Setzen Sie den Grillrost wieder auf die untere Halterung. Vergewissern Sie sich, dass der Rand sicher auf der ausgekerbten Stufe der unteren Halterung aufliegt.

2 - Legen Sie den Kohlerost in die Holzkohleschale und setzen Sie die Holzkohleschale auf den Grillrost.

3 - Legen Sie die Holzkohle in die Holzkohleschale und zünden Sie sie an. Wenn Sie Anzündflüssigkeit verwenden möchten, verwenden Sie nur Anzündflüssigkeit, die zum Anzünden von Holzkohle zugelassen ist.

Lesen Sie die Warnhinweise und Anweisungen des Herstellers auf der Anzündflüssigkeit und der Holzkohle sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anzündflüssigkeit in sicherer Entfernung vom Raucher auf.

Wenn Sie Anzündflüssigkeit verwenden, lassen Sie die Holzkohle bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis sie mit leichter Asche bedeckt ist (etwa 20 Minuten). So kann die Anzündflüssigkeit abbrennen.

Andernfalls können sich die Dämpfe der Anzündflüssigkeit im Grill festsetzen und beim Öffnen des Grills zu einer Stichflamme oder Explosion führen.

Wir empfehlen die Verwendung eines Anzündhütchens, um die mit der Anzündflüssigkeit verbundenen Gefahren zu vermeiden.

4 - Legen Sie einen Grillrost auf die oberen Halterungen.

5 - Legen Sie das Grillgut auf den oberen Grillrost und beginnen Sie mit dem Grillen.

6 - Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass das Grillgut vollständig gegart ist, bevor Sie es aus dem Smoker nehmen.

# AHUMADO / SMOKING / FUMÉE / FUMADO / AFFUMICATURA / GERÄUCHERT

## AHUMADO CON AGUA

ES

1 - Poner el carbón en la carbonera y encenderlo por la puerta.

2 - Una vez que la unidad esté encendida, coloque el cuenco para el agua de manera que el borde se apoye firmemente en el escalón con muescas de todos los soportes.

3 - Con cuidado, llene el cuenco de agua con agua caliente o adobo hasta 1" por debajo del borde. Un cuenco lleno tiene una capacidad aproximada de 4 cuartos de agua y durará aproximadamente 2-3 horas. No llene en exceso ni permita que el agua rebose del recipiente.

4 - Coloque una rejilla de cocción en el soporte inferior al mismo nivel del cuenco de agua. Como en la figura ilustrada.

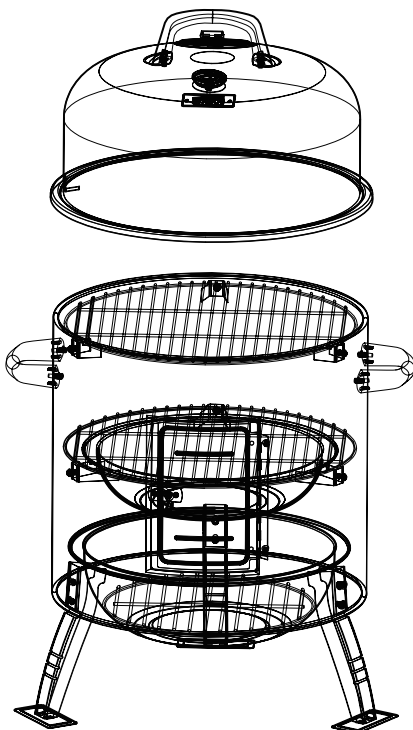
5 - Coloque los alimentos en la rejilla de cocción en una sola capa con espacio entre cada pieza. Esto permitirá que el humo y el calor húmedo circulen uniformemente alrededor de todas las piezas.

6 - Coloque la otra rejilla de cocción en los soportes superiores. Asegúrese de que el borde se apoya firmemente en el escalón con muescas de los tres soportes superiores. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción.

7 - Cubra la tapa del cuerpo del ahumador.

8 - Deje que los alimentos se cocinen. Después de 1 a 3 horas de cocción (dependiendo de la temperatura), es posible que se necesite más líquido. Compruebe el nivel a través de la puerta de acceso.

9 - Utilice siempre un termómetro de carne para asegurarse de que los alimentos están totalmente cocinados antes de sacarlos del ahumador.



## WATER SMOKING

EN

1 - Put the charcoal in the charcoal bowl and light it up through door.

2 - Once unit is lit, position water bowl so rim is resting securely on notched out step of all support brackets.

3 - Carefully, fill water bowl with warm water or marinade to 1" below the rim. A full bowl holds approximate 4 quarts of water and will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from water bowl.

4 - Place a cooking grate on the lower bracket that same level of the water bowl. Like the figure illustrated.

5 - Place food on the cooking grate in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces.

6 - Place other cooking grate on the upper brackets. Make sure the rim is resting securely on notched out step of all three upper brackets. Place food on the cooking grate.

7 - Cover the lid on the smoker body.

8 - Allow food to cook. After 1-3 hours of cooking (depending on temperature ), more liquid may be required. Check

the level through the access door.

9 - Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

## FUMÉE AVEC EAU

FR

1 - Mettez le charbon de bois dans le bol à charbon de bois et allumez-le par la porte.

2 - Une fois l'appareil allumé, placez le bol d'eau de façon à ce que le rebord repose solidement sur la marche encochée de tous les supports.

3 - Avec précaution, remplissez le bol d'eau avec de l'eau chaude ou de la marinade jusqu'à 1 pouce sous le rebord. Un bol plein contient environ 4 pintes d'eau et durera environ 2 à 3 heures. Ne remplissez pas trop et ne laissez pas l'eau déborder du bol d'eau.

4 - Placez une grille de cuisson sur le support inférieur au même niveau que le bol d'eau. Comme l'illustre la figure.

5 - Placez les aliments sur la grille de cuisson en une seule couche, en laissant de l'espace entre chaque morceau. Cela permettra à la fumée et à la chaleur humide de circuler uniformément autour de tous les morceaux.

6 - Placez l'autre grille de cuisson sur les supports supérieurs.

Assurez-vous que le rebord repose solidement sur la marche encochée des trois supports supérieurs. Placez les aliments sur la grille de cuisson.

7 - Couvrez le couvercle du corps du fumoir.

8 - Laissez cuire les aliments. Après 1 à 3 heures de cuisson (en fonction de la température), il peut être nécessaire d'ajouter du liquide. Vérifiez le niveau par la porte d'accès.

9 - Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont entièrement cuits avant de les retirer du fumoir.

## FUMO DE ÁGUA

DE

1 - Colocar o carvão vegetal na tigela de carvão e acendê-lo através da porta.

2 - Uma vez a unidade acesa, posicionar a tigela de água de modo a que o rebordo fique bem assente no degrau entalhado de todos os suportes de apoio.

3 - Cuidadosamente, encher a bacia de água com água morna ou marinada até 1" abaixo da borda. Uma tigela cheia contém aproximadamente 4 quartos de água e durará aproximadamente 2-3 horas. Não encher demasiado ou deixar que a água transborde da tigela de água.

4 - Colocar uma grelha de cozedura no suporte inferior do mesmo nível da tigela de água. Como a figura ilustrada.

5 - Colocar os alimentos sobre a grelha de cozedura numa única camada com espaço entre cada peça. Isto permitirá que o fumo e o calor húmido circulem uniformemente à volta de todas as peças.

6 - Colocar outras grelhas de cozedura nos parênteses superiores.

Certifique-se de que o aro está a descansar em segurança no degrau entalhado dos três parênteses superiores. Colocar os alimentos sobre a grelha de cozedura.

7 - Cobrir a tampa do corpo do fumador.

8 - Permitir que os alimentos cozinhem. Após 1-3 horas de cozedura (dependendo da temperatura), pode ser necessário mais líquido. Verificar o nível através da porta de acesso.

9 - Utilizar sempre um termómetro de carne para garantir que os alimentos são totalmente cozinhados antes de serem retirados do fumeiro.

- 1 - Mettere il carbone nella carbonella e accenderlo attraverso la porta.
- 2 - Una volta che l'unità è accesa, posizionare la ciotola dell'acqua in modo che il bordo sia appoggiato saldamente sul gradino dentellato di tutte le staffe di supporto.
- 3 - Con attenzione, riempire la ciotola dell'acqua con acqua calda o marinata fino a 1" sotto il bordo. Una ciotola piena contiene circa 4 litri d'acqua e durerà per circa 2-3 ore. Non riempire troppo e non far traboccare l'acqua dalla ciotola.
- 4 - Posizionare una griglia di cottura sulla staffa inferiore allo stesso livello della ciotola dell'acqua. Come la figura illustrata.
- 5 - Mettere il cibo sulla griglia di cottura in un unico strato con spazio tra ogni pezzo. Questo permetterà al fumo e al calore umido di circolare uniformemente intorno a tutti i pezzi.
- 6 - Posizionare l'altra griglia di cottura sulle staffe superiori. Assicurarsi che il bordo sia saldamente appoggiato sul gradino dentellato di tutte e tre le staffe superiori. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura.
- 7 - Coprire il coperchio sul corpo dell'affumicatore.
- 8 - Lasciare cuocere il cibo. Dopo 1-3 ore di cottura (a seconda della temperatura), potrebbe essere necessario altro liquido. Controllare il livello attraverso lo sportello di accesso.
- 9 - Usare sempre un termometro per carne per assicurarsi che il cibo sia completamente cotto prima di toglierlo dall'affumicatore.

**GERÄUCHERT****DE**

- 1 - Legen Sie die Holzkohle in die Kohleschale und zünden Sie sie durch die Tür an.
- 2 - Sobald das Gerät angezündet ist, positionieren Sie die Wasserschale so, dass der Rand sicher auf der ausgekerbten Stufe aller Halterungen aufliegt.
- 3 - Füllen Sie die Wasserschale vorsichtig mit warmem Wasser oder Marinade bis 1" unter den Rand. Eine volle Schale fasst ca. 4 Liter Wasser und reicht für ca. 2-3 Stunden. Überfüllen Sie die Schale nicht und achten Sie darauf, dass kein Wasser überläuft.
- 4 - Legen Sie ein Kochgitter auf die untere Halterung in Höhe der Wasserschüssel. Wie in der Abbildung dargestellt.
- 5 - Legen Sie das Grillgut in einer einzigen Schicht auf den Rost, mit etwas Abstand zwischen den einzelnen Stücken. So können Rauch und feuchte Hitze gleichmäßig um alle Stücke zirkulieren.
- 6 - Legen Sie den anderen Grillrost auf die oberen Halterungen. Vergewissern Sie sich, dass der Rand sicher auf der ausgekerbten Stufe aller drei oberen Halterungen aufliegt. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost.
- 7 - Decken Sie den Deckel auf den Räucherkörper.
- 8 - Lassen Sie das Grillgut garen. Nach 1-3 Stunden Garzeit (je nach Temperatur) kann mehr Flüssigkeit erforderlich sein. Überprüfen Sie den Füllstand durch die Zugangstür.
- 9 - Verwenden Sie immer ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass die Speisen vollständig gegart sind, bevor Sie sie aus dem Smoker nehmen.



**ES****PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS**

Preste atención a las medidas de limpieza y seguridad al utilizar el producto y a desechar los residuos de una manera limpia y segura. Como regla general, se aplica la eliminación de residuos en contenedores designados para el metal o residuos no inflamables.

**GARANTÍA**

Proporcionamos una garantía para el producto por un período de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre los defectos de fabricación y las piezas defectuosas y la sustitución de estas piezas. El costo del transporte, montaje, sustitución de piezas desgastadas, y otros costos no están cubiertos por esta garantía. La misma pierde valor en el caso de una manipulación incorrecta y cualquier tipo de modificación no autorizada del producto.

---

**EN****ENVIRONMENTAL PROTECTION & DISPOSAL**

Pay attention to cleanliness and safety measures when using the product and dispose of any waste in a clean and safe manner. As a general rule, only dispose of waste in the designated metal or non-flammable containers.

**WARRANTY**

We provide a warranty for the fire pit for a period of two years from the date of purchase. This guarantee covers manufacturing faults and faulty parts and the replacement of these parts. The cost of freight, assembly, replacement of worn parts, and other such costs are not covered by this warranty. The warranty will expire in the event of incorrect handling and any kind of unauthorised modification of the product.

---

**FR****ENVIRONNEMENT ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**

Lors de l'utilisation du produit et lors de l'élimination des déchets, veiller à travailler proprement et en toute sécurité. D'une manière générale, éliminer les déchets dans les conteneurs correspondants, en métal ou en matériau non inflammable.

**GARANTIE**

Nous offrons sur ce brasero une garantie de deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre les vices de fabrication et les pièces défectueuses jusqu'au remplacement de ces pièces. Les frais de transport, de montage, de remplacement de pièces usées ou autres n'entrent pas dans la garantie. La garantie s'annule en cas de manquement erroné ou si des modifications, quelque'elles soient, sont effectuées sur le produit, sans concertation préalable.

---

**PT****PROTEÇÃO AMBIENTAL E ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS**

Preste atenção às medidas de limpeza e segurança ao usar o produto e a eliminar os resíduos de uma forma limpa e segura. Como regra geral, é aplicável a eliminação de resíduos na contêineres para metal ou recipientes de resíduos não inflamáveis.

**GARANTIA**

Nós fornecemos uma garantia sobre o produto por um período de dois anos a partir da data da compra. Esta garantia cobre defeitos de fabricação e peças defeituosas e substituição dessas peças. O custo de transporte, instalação, substituição de peças desgastadas, e outros custos não são cobertos por esta garantia. A garantia expira em caso de manuseio inadequado e qualquer modificação não autorizada do produto.

---

**IT****INDICAZIONI AMBIENTALI & MISURE DI SMALTIMENTO**

Prestare attenzione alla pulizia e alla sicurezza durante l'utilizzo della stufa e lo smaltimento dei residui. Gettare i rifiuti residui solo in recipienti adatti in metallo, ovvero realizzati in materiali non combustibili.

**GARANZIA**

Assumiamo la garanzia per il prodotto per una durata di due anni dalla data di acquisto. La garanzia include difetti nella lavorazione e pezzi difettosi, comprende anche il ricambio di questi pezzi. I costi per trasporto, montaggio, ricambio di pezzi usurati ed altro non fanno parte della garanzia. La garanzia cessa al momento di un impiego errato e se sono state effettuate arbitrariamente delle modifiche, indifferente di che tipo, al prodotto.

---

**DE****UMWELTHINWEISE & ENTSORGUNGSMASSNAHMEN**

Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit der Feuerstelle und bei der Entsorgung von Reststoffen. Den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien entsorgen.

**GEWÄHRLEISTUNG**

Wir übernehmen die Gewährleistung für die Feuerstelle für die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfasst Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile; sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlissener Teile und Sonstiges sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Sie erlischt bei falscher Handhabung und wenn eigenmächtige Veränderungen, gleich welcher Art, am Produkt vorgenommen wurden.







**CLIMACITY S.L.**

C. Torrox, 2 - 5 · 28041 Madrid (ESPAÑA)

tel. 91 392 05 09 • [www.purline.es](http://www.purline.es)