

Gebrauchsanleitung

Modell 5810

Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung können schwere oder tödliche Verletzungen sowie schwere Sachschäden entstehen!

1. Sicherheit (unbedingt lesen!)

1.1 Gefahren durch das Gewicht (180 - 200kg):

ACHTUNG! Bewegen Sie den Smoker nur mit ausreichender Hilfe auf geneigtem Gelände auf und ab. Es besteht für beteiligten, wie auch unbeteiligten die Gefahr überfahren zu werden.

ACHTUNG! Der Smoker darf nicht quer zur Gelände-Neigung bewegt oder aufgestellt werden. Durch den hohen Gewichtsschwerpunkt besteht die Gefahr des Umkippens.

ACHTUNG! Heben Sie den Smoker nicht mehr als 10° an. Durch die Nähe des Gewichtsschwerpunkts zum Rad-Auflagepunkt besteht die Gefahr, dass der Smoker nach hinten umkippt.

ACHTUNG! Beim Lagern bzw. Aufstellen sind die Räder zu blockieren um ein unbeabsichtigtes Bewegen zu unterbinden.

ACHTUNG! Sorgen Sie dafür dass der Untergrund für das Gewicht geeignet ist.

ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden. Bewegen Sie den Smoker niemals im heißen Zustand.

ACHTUNG! Bewegen Sie den Smoker langsam, um die Kontrolle nicht zu verlieren. Die Räder/Lager/Achsen sind nicht für den Straßenverkehr geeignet oder zugelassen.

1.2 Gefahren durch falschen Aufstellungsort:

ACHTUNG! Beim Lagern bzw. Aufstellen sind die Räder zu blockieren, um ein unbeabsichtigtes Bewegen zu unterbinden.

ACHTUNG! Sorgen Sie dafür, dass der Untergrund für das Gewicht geeignet ist.

ACHTUNG! Der Untergrund sollte im 2m Radius um den Smoker feuerfest sein. Der Brennstoff, vor allem Holz, kann Funken sprühen.

ACHTUNG! Verwenden Sie niemals den Smoker unterhalb von brennbaren Stoffe wie Bäumen, Sonnenschirmen, Pergolas oder brennbaren Dächern.

1.3 Gefahren durch Hitze:

ACHTUNG! Beim fachgemäßen Betrieb kann die Außentemperatur vom Feuerraum (oder im Grill Modus der ganze Smoker) 300°C erreichen. Es besteht schwere Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG! Auch andere Teile wie z.B. die Beine oder die Ablage können durch Wärmeleitung bzw. Wärmestrahlung sehr heiß werden. Auch hier besteht Verbrennungsgefahr.

ACHTUNG! Beim Anfassen vom Smoker, Grillgut und Brennstoff sind geeignete hitzebeständige isolierte Handschuhe zu tragen.

ACHTUNG! Wegen der Verbrennungsgefahr sind alle Leute in der Umgebung des Smokers über die Verbrennungsgefahr zu informieren.

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten. Wegen der Verbrennungsgefahr halten Sie Kinder und Tiere vom Smoker fern.

ACHTUNG! Beim Öffnen des Deckels entweicht heißer Rauch. Das Gesicht nie über den Smoker halten. Es besteht Verbrennungsgefahr. Immer hitzebeständige Handschuhe tragen, wenn Sie die Hände über den offenen Smoker bewegen.

ACHTUNG! Beim Aufenthalt in der Nähe vom Smoker sind lange Haare wegzubinden. Es besteht Versengungsgefahr.

ACHTUNG! Lassen Sie den Smoker niemals unbeaufsichtigt.

1.4 Gefahren durch Rauch:

ACHTUNG! Verwenden Sie diesen Smoker niemals in Häusern, Garagen oder anderen Gebäude. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.

ACHTUNG! Halten Sie ihren Kopf niemals oberhalb des offenen Smokers. Es besteht die Gefahr Rauch in die Augen zu bekommen und Kohlenmonoxid einzuatmen.

ACHTUNG! Betreiben Sie niemals den Smoker ohne Kaminrohr. Es besteht die Gefahr Rauch in die Augen zu bekommen und Kohlenmonoxid einzuatmen.

1.5 Gefahren durch Brennstoff und Anzünder:

ACHTUNG! Verwenden Sie nur Holzkohle Briketts nach DIN EN 1860-2 oder DIN 51749 sowie Holzstücke.

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Verwenden Sie niemals flüssige Brennstoffe wie Anzündhilfen. Es besteht Verbrennung und Explosionsgefahr.

ACHTUNG! Verwenden Sie Paraffin Anzünder nach DIN EN 1860-3 oder Elektroanzünder.

ACHTUNG! Nur mit einem kleinen Feuer arbeiten. Beim Smokern sollten maximal 4l Brennstoff auf einmal im Feuerraum sein. Beim Grillen sollten Sie 2 l Brennstoff pro Fach nicht überschreiten.

ACHTUNG! Der Smoker ist nur für Innenraumtemperaturen bis zu 400°C geeignet. Ab 350°C ist das Feuer mit kleinen Mengen Wasser zu kühlen / löschen.

ACHTUNG! Niemals Flüssigkeiten auf heiße Metallflächen gießen. Es besteht eine Verpuffungsgefahr und das Metall wird beschädigt.

1.6 Gefahren durch falsche Kleidung:

ACHTUNG! Tragen Sie beim Anzünden des Brennstoffs, sowie bei der Verwendung des Smokers keine Kleidung mit lockeren Ärmeln.

ACHTUNG! Tragen Sie niemals Kleidung aus synthetische Fasern beim Grillen.

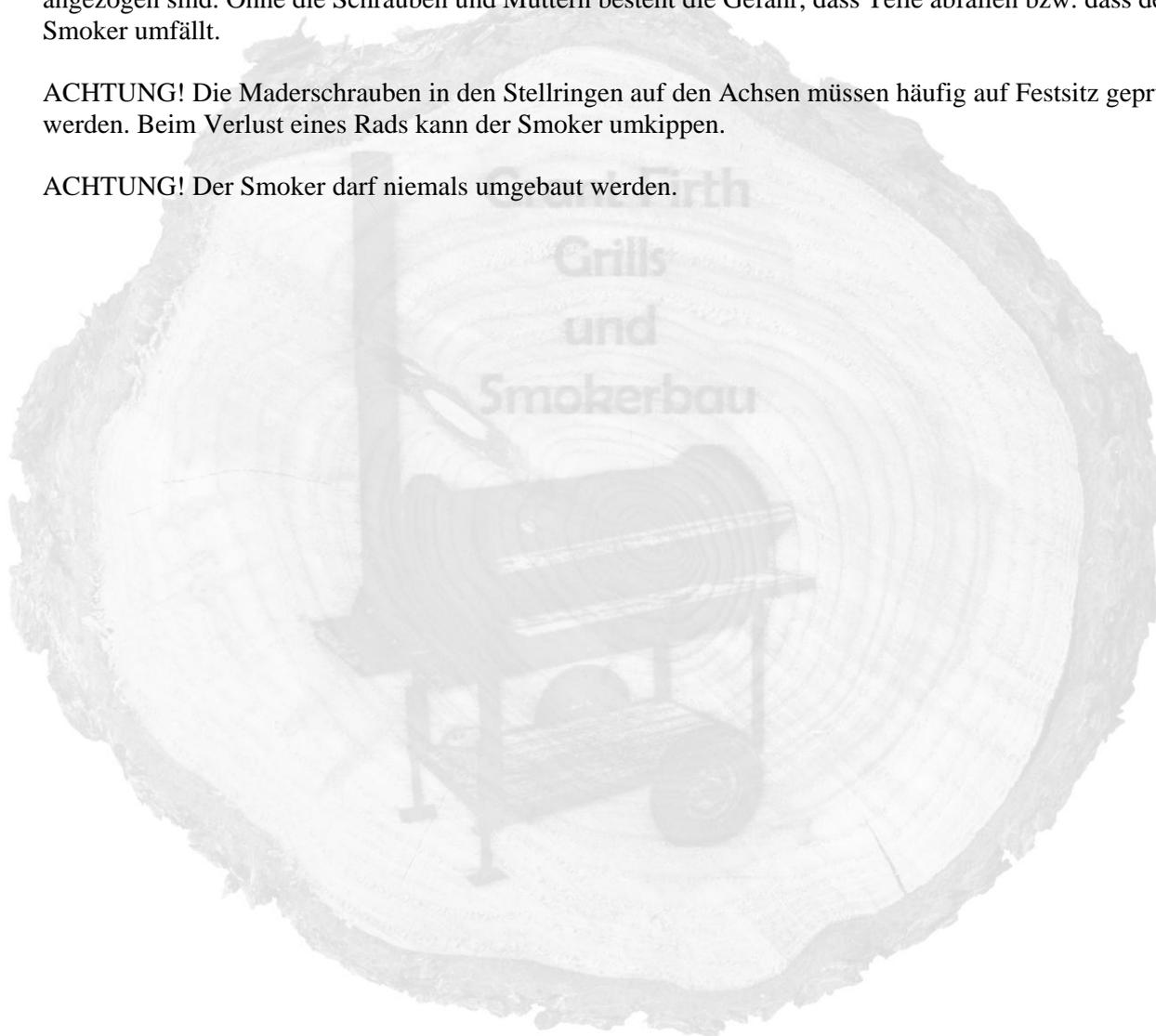
ACHTUNG! Den Smoker nur mit feuerfesten Grillhandschuhen anfassen.

1.7 Gefahren durch fehlende Instandhaltung

ACHTUNG! Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen prüfen, ob alle Schrauben / Muttern fest angezogen sind. Ohne die Schrauben und Muttern besteht die Gefahr, dass Teile abfallen bzw. dass der Smoker umfällt.

ACHTUNG! Die Maderschrauben in den Stellringen auf den Achsen müssen häufig auf Festsitz geprüft werden. Beim Verlust eines Rads kann der Smoker umkippen.

ACHTUNG! Der Smoker darf niemals umgebaut werden.



2. Vor der Erstanwendung

Vor die erste Anwendung des Smokers müssen Rückstände aus der Herstellung aus den Poren des Metalls getrieben werden und der Innenraum gegen Korrosion versiegelt werden.

Hierzu wird der gesamte Innenraum, inklusive aller Teile, mit Olivenöl bestrichen. Anschließend wird ein Feuer im Feuerraum aber auch im Grillraum entzündet. Der Smoker soll mit geschlossenem Deckel auf ca. 300°C für eine Stunde erhitzt werden. Danach werden die Lüftungsöffnung und die Kamin-Drosselklappe geschlossen. Hierbei entsteht Ruß in dem Olivenöl klebt und die innenliegenden Metallteile konserviert. Nach einer Stunde ist der Smoker betriebsbereit.

3. Grillen und Smokern

Ob für direkter Hitze grillen oder mit indirekter Hitze smokern, finden wir ein Gemisch aus 2/3 Holzkohlebriketts und 1/3 Holz am besten. Umso länger die Garzeit desto weniger Holz darf verwendet werden. Größere Fleischstücke die Lange brauchen werden mit der Zeit sonst zu holzig.

Aus unsere Erfahrung sind Holzstücke aus Apfel, Buche und Wacholder am besten. Andere Sorten wie z.B. Eiche, Pflaume, und Kirsche sind auch manchmal gut. Nadelholz ist nicht geeignet.

Die Rinde des Holzes muss entfernt werden, sonst bekommt das Essen einen bitteren Geschmack.

Nur mit einem kleinen Feuer arbeiten. Beim Smokern sollen maximal 4l Brennstoff auf einmal im Feuerraum sein. Beim Grillen sollten Sie 2 l Brennstoff pro Fach nicht überschreiten.

Der Smoker ist nur für Innenraumtemperaturen bis 400°C geeignet. Ab 350°C ist das Feuer durch Luft-Entzug zu ersticken. Wenn das nicht hilft, können Sie im Notfall mit kleinen Mengen Wasser das Feuer kühlen / löschen.

Beim Smokern sind eine Feuerraumtemperatur von 250 - 300°C und eine Garraumtemperatur von 120 - 130°C ideal. Die Temperatur stellt man nur mit der Lüftungsöffnung ein. Die Kamin-Drosselklappe soll immer ganz auf bleiben.

Umso niedriger die Hitze desto saftiger und zarter das Fleisch. Im Grillwettbewerb arbeiten die Köche mit sehr niedrigen Temperaturen. Dafür brauchen sie natürlich mehr Zeit.

Der Deckel möglichst immer geschlossen lassen, sonst bekommt der Brennstoff zu viel Luft und das Feuer wird zu heiß.

Wenn der Smoker zu heiß wird, kann die Drosselklappe im Kamin verwendet werden um das Feuer zu ersticken. Die Drosselklappe muss geöffnet werden, bevor der Smoker Deckel wieder geöffnet wird, sonst bekommen Sie viel Rauch ins Gesicht.

Verwenden Sie die Fläche nah des Trennblechs für Sachen die mehr Hitze brauchen und dem Bereich Richtung Kamin für Fleisch.

Halten Sie Fleisch immer feucht, indem Sie alle 20 Min. mit einem Gemisch (Mop) aus Apfel-Essig, Oliven-Öl und Gewürze das Fleischstück bepinseln.

Für die meisten Fleisch und Fischsorten gilt, es ist fertig wenn die Kerntemperatur zwischen 65°C und 75°C erreicht. Verwenden Sie am besten ein digitales Fleischthermometer mit Edelstahl ummantelten Kabel.

4. Wartung:

Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen prüfen, ob alle Schrauben / Muttern fest angezogen sind.

Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen die Maderschrauben in den Stellringen auf den Achsen prüfen.

Der Besitzer muss bei jeder Anwendung prüfen, ob die Deckel-Achsen auf Anschlag drin sind.

Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen Rost entfernen und blankes Metall mit geeigneter temperaturbeständiger Farbe wieder streichen.

Der Besitzer muss dafür sorgen, dass die Pflanzenfett / Ruß Beschichtung im inneren des Smokers nicht beschädigt wird.

Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen Holzteile säubern, ggf. schleifen, und ölen bzw. streichen.

5. Lagerung

Wenn eine höhere Verschleißrate an Metall und Holz in Kauf genommen wird, kann der Smoker in warmen Monaten im Freien gelagert werden, vorausgesetzt:

- die Metallteile haben eine gute Farbschicht
- die Holzteile sind gut geölt oder lackiert
- der Deckel ist zu
- Regenwasser kann nicht in den Kamin gelangen

Wenn eine höhere verschleißrate an Metall und Holz in Kauf genommen wird, kann der Smoker in kalten Monaten im Freien gelagert werden, vorausgesetzt:

- die Metallteile haben eine gute Farbschicht
- die Holzteile sind abgedeckt oder entfernt und vor Feuchtigkeit geschützt
- der Deckel ist zu
- Alle anderen Öffnungen sind geschlossen

6. Entsorgung

Alle Metallteile sind recyclingfähig und müssen zum Altmetallhändler oder -sammelstelle gebracht werden. Werfen sie keine Teile in den normalen Hausmüll. Fragen Sie gegebenenfalls ihre Entsorgungseinrichtung und beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften.

Alle Holzteile sind kompostierfähig.

7. Gewährleistung

7.1

Wir garantieren Fehlerfreiheit unserer Smoker bezüglich metallischen Werkstoffen und in der Verarbeitung für einen Zeitraum von 2 Jahren.

7.2 Ausschlüsse aus der Gewährleistung:

Wir sind nicht verantwortlich für:

Schäden durch Missbrauch,

Verformungsschäden, Verbiegung oder Verfärbung durch Überhitzung durch ein zu großes Feuer,

Schäden durch Verpuffungen, welche durch falsche Brennstoffe bzw. falsche Anzünder vorkommen könnten,

Rost und Korrosionsschäden am Äußeren des Smokers z.B. durch Witterung, Salze oder Säuren. Auch wenn mit Hochtemperatur-Farbe gestrichen wurde, ist Stahl nicht komplett beständig gegen Rost. Der Besitzer muss in regelmäßigen Abständen Rost entfernen und blankes Metall mit geeigneten Farben wieder streichen.

Rost und Korrosionsschäden im Smoker inneren. In Smoker vorkommende Säuren wie z.B. Essigsäure, Zitronensäure oder Kohlensäure greifen Stahl an. Der Besitzer muss dafür sorgen, dass die Pflanzenfett / Ruß Beschichtung im Inneren des Smokers nicht beschädigt wird.

Verwitterung von Holzteilen. Holz hat eine begrenzte Lebensdauer im Freien. Diese kann verlängert werden, indem der Besitzer das Holz in regelmäßigen Abständen säubert, ggf. schleift, und ölt bzw. streicht.

Materialfehler im Holz wie z. B. Astlöcher und Risse, da Holz ein Naturprodukt ist und naturgemäß Materialfehler hat.

Schäden durch falschen Transport bzw. Lagerung.