

# FLINTSTONE

Räucherofen  
Electric Smoker  
Horno ahumador  
Four de fumage  
Affumicatore

10030000



COOKINGCO  
OKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Zusammenbau 7
Inbetriebnahme und Bedienung 8
Tipps zum Würzen und Marinieren 10
<b>Reinigung und Pflege 11</b>
Hinweise zur Entsorgung 12
Hersteller & Importeur (UK) 12

English 13
Español 23
Français 33
Italiano 43

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10030000
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

## SICHERHEITSHINWEISE



### WARNUNG

Erstickungsgefahr! Der Räucherofen produziert Kohlenmonoxid. Benutzen Sie das Gerät nur an einem gut belüfteten Ort im Freien, andernfalls droht Tod durch Erstickten.

- Berühren Sie während der Benutzung keine heißen Oberflächen, benutzen Sie nur die Griffe und Regler.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und andere elektronische Komponenten nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie insbesondere darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Bringen Sie das Netzkabel zuerst am Gerät an und stecken Sie den Stecker erst dann in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler zuerst auf OFF und ziehen Sie erst dann den Stecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht während eines Gewitters.
- Setzen Sie das Gerät nicht Regen oder anderen Flüssigkeiten aus.
- Nehmen Sie keine Teile aus dem Gerät solange es noch heiß ist. Lassen Sie es abkühlen bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden. Gleiches gilt wenn das Gerät oder einzelne Teile beschädigt sind. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Fachbetrieb.
- Benutzen Sie nur Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Freien und niemals in Innenräumen.
- Wir empfehlen Ihnen kein Verlängerungskabel zu verwenden, damit niemand darüber stolpert.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine erhöhte Oberfläche, wie einen Tisch oder eine Bank.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es noch heiß ist. Flüssigkeiten könnten aus den Behältern im Gerät herausspritzen und Sie verletzen.
- Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe wenn Sie Lebensmittel aus dem Räucherofen herausnehmen oder hineingeben. Seien Sie vorsichtig weil alle Innenflächen während des Betriebs sehr heiß werden.

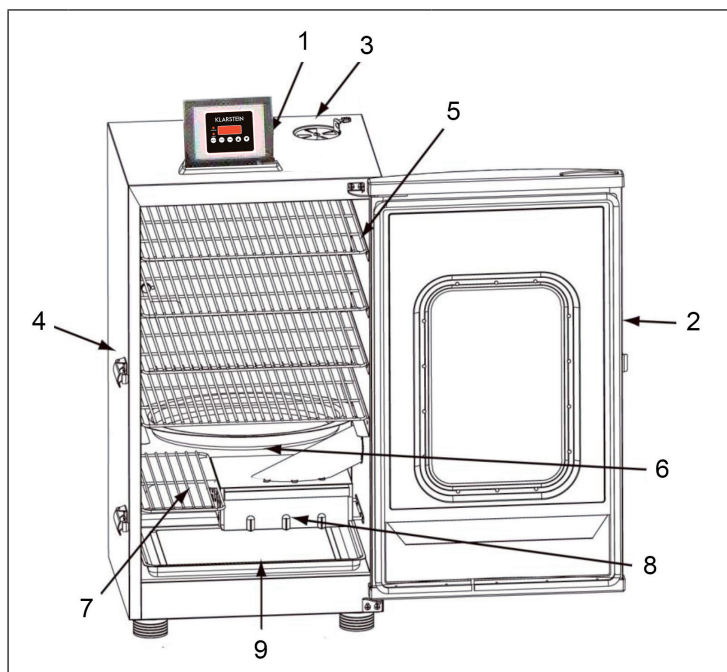
**Hinweis:** Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- Beziehen Sie die Ablagen nicht mit Aluminiumfolie oder anderen Folien, die Hitze zurückhalten, andernfalls könnte der Räucherofen beschädigt werden.
- Versichern Sie sich, dass sich die Tropfwanne ganz unten im Räucherofen befindet. Schieben Sie die Tropfwanne nicht in einen der anderen Einschübe, da sie Hitze zurückhalten und den Räucherofen beschädigen könnte.
- Öffnen Sie die Tür immer sehr vorsichtig, damit der Dampf entweichen kann. Öffnen Sie die Tür langsam, damit der Dampf/Rauch langsam und von ihnen weg entweichen kann. Achten Sie darauf, dass sich kein Körperteil im Dampf/Rauch befindet wenn Sie die Tür öffnen.

### **Wichtige Hinweise zum Aufbau**

Bauen Sie den Räucherofen im Freien unter einem Partyzelt nicht kleiner als 3 m x 3 m x 2,5 m (B x T x H) auf. Stellen Sie das Gerät ganz in die Mitte, direkt unter die Kuppel.

## GERÄTEÜBERSICHT



1	Digitales Bedienfeld	6	Obere Wasserwanne
2	Tür	7	Ablage für die untere Wasserwanne
3	Regelbare Luftklappe	8	Rauchkammer
4	Türriegel (oben/unten)	9	Tropfwanne
5	Austauschbare Trockenablagen		

---

## ZUSAMMENBAU

---

1. Waschen Sie alle Teile sorgfältig mit Seifenwasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
2. Versichern Sie sich, dass das Gerät komplett zusammengebaut ist.
  - a) Legen Sie das Gerät auf den Rücken, so dass die Tür nach oben zeigt.
  - b) Versichern Sie sich, dass die 4 Füße sicher am Boden des Gerät angebracht sind.
  - c) Stellen Sie das Gerät wieder aufrecht hin, so dass die Füße auf dem Boden stehen.
3. Installieren Sie alle Griffe und Schrauben.
  - a) Entfernen Sie die oberen beiden Kreuzschlitzschrauben an der Rückseite des Geräts.
  - b) Richten Sie den Griff an den Löchern aus und schrauben Sie ihn mit den beiden Schrauben an.
4. Installieren Sie die Trockenablagen.
  - a) Installieren Sie die Ablagen auf den Führungsschienen, wie in der Geräteübersicht dargestellt.
5. Schieben Sie die obere Wasserwanne in die Aufnahmeschlitz unterhalb der Ablage.
6. Installieren Sie die untere Wasserwanne oben links von der unteren Tür.
7. Installieren Sie die Rauchkammer mit dem Griff nach vorne.
8. Installieren Sie die Tropfwanne im unteren Teil des Smokers.

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

### Vor dem ersten Betrieb

1. Nehmen Sie alle Ablagen aus dem Räucherofen. Wischen Sie die Innenseite mit einem feuchten Lappen ab. Lassen Sie das Gerät komplett trocknen.
2. Geben Sie 2 Esslöffel Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Innenwände damit ab.
3. Geben Sie eine Handvoll Holzschnitzel oder Pellets in die Rauchkammer.
4. Stellen Sie den Räucherofen auf 110 °C und 2 Stunden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, hat sich genug Rauch gebildet und Sie können mit dem Räuchern beginnen.

### Bedienfeld





## Inbetriebnahme und Bedienung

1. Drücken Sie auf die On/Off-Taste am Bedienfeld.
2. Die voreingestellte Temperatur beträgt 60 °C. Um die voreingestellte Fleischtemperatur zu ändern, benutzen Sie die beiden Pfeiltasten (HOCH/ RUNTER) am Bedienfeld.
3. Sobald das Fleisch die gewünschte Temperatur erreicht hat, geht der Smoker automatisch aus. Falls die Fleischtemperatur unter den eingestellten Wert fällt, geht der Smoker wieder an.

## Holzschnitzel nachfüllen

Falls Sie während des Betriebs Holzschnitzel nachlegen müssen, öffnen Sie vorsichtig die Rauchkammer, geben Sie mehr Schnitzel hinzu und schließen Sie die Kammer wieder.

## Fleisch räuchern

Beim Räuchern von Fleisch spielt die Temperaturkontrolle eine wichtige Rolle. Bei niedrigen Temperaturen gart das Fleisch sehr gleichmäßig ohne das Fleisch auszutrocknen. Der Smoker unterstützt sie beim Garen mit einem integrierten Zeitmesser. Achten Sie darauf, dass das Fleisch langsam aber sorgfältig durchgart. Ein Fleischthermometer kann Sie dabei unterstützen. Zum Räuchern brauchen sie nicht übermäßig viel Rauch, dieser kann sogar zu unerwünschten Ergebnissen führen. Überprüfen Sie den Smoker etwa stündlich, um sicherzugehen dass das Fleisch wie gewünscht geräuchert wird.

Der perfekte Geschmack hängt sowohl von der Kochzeit, als auch der Rauchmenge ab. Das Grillgut sollte langsam, bei niedriger Temperatur gegart werden, gemäß den empfohlenen Temperaturen.

## Allgemeine Tipps und Hinweise

- Versichern Sie sich, dass der Smoker sauber ist, bevor Sie mit dem Räuchern beginnen.
- Wir empfehlen Ihnen anfangs im Handel erhältliche Holzschnitzel zu verwenden, um ein Gefühl für das Holz und das Räuchern zu bekommen. Experimentieren Sie dann nach Belieben mit verschiedenen Holzsorten herum. Es gibt viele Handbücher mit Tipps und Ideen. Egal ob Eichen-, Nussbaum- oder Obstbaumholz, jede Holzart hat ihre Vorzüge.
- Es ist wichtig, dass sich immer genug Wasser in den Wannen befindet, damit das Fleisch nicht austrocknet. Sie können dem Wasser nach Belieben Kräuter, Wein oder Saft hinzugeben, um den Fleischgeschmack zusätzlich zu verfeinern. Es ist außerdem ratsam größere Stücke aneinanderzulegen, so dass sie ihre Feuchtigkeit bei langen Garzeiten behalten.
- Die ideale Gartemperatur liegt zwischen 94 °C und 110 °C. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzugehen dass das Fleisch komplett gar ist.

### Empfohlene Gartemperaturen

- Schwein: 70-75 °C
- Huhn: 75-82 °C
- Rind und Lamm: 63-75 °C

Öffnen Sie den Räucherofen nur gelegentlich, um den Garfortschritt zu beobachten. Konstante Temperatur sorgt für ein gutes Ergebnis. Übermäßiger Rauch kann zu unerwünschten Ergebnissen führen. Halten Sie den Luftstrom konstant. Oft reicht etwas Rauch zu Beginn des Garprozesses, den Rest erledigt dann die Hitze.

---

## TIPPS ZUM WÜRZEN UND MARINIEREN

---

Mit den folgenden Methoden können Sie das Geschmacksergebnis zusätzlich beeinflussen. Es ist nicht notwendig eine dieser Techniken verwenden, um ein ausgezeichnetes Ergebnis zu erzielen, aber Sie können sie nach Belieben ausprobieren. Wir haben bereits den Einsatz verschiedener Holzarten erwähnt, aber auch über die folgenden Techniken können Sie das Geschmacksergebnis beeinflussen:

### Marinieren

Beim Marinieren wirken die Aromen über einen längeren Zeitraum auf das Fleisch ein. Ein salzige Marinade befeuchtet das Fleisch vor dem Räuchern und macht es zart. Rezepte für Marinaden sind im Internet reichlich vorhanden. Halten Sie sich an die angegebenen Zeiten. Manchmal muss das Fleisch mehrere Stunden, manchmal auch nur eine Stunde mariniert werden. Probieren Sie es einfach aus.

### Marinaden mit einer Marinadenspritze injizieren

Dies ist ein etwas neuerer Ansatz was das Marinieren angeht. Verwenden Sie eine Marinadenspritze, um das Fleisch in wenigen Minuten für das Räuchern vorzubereiten. Die Aromen dringen dabei tief in das Fleisch ein. Verteilen Sie sie gleichmäßig im Fleisch. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit, die an den Einstichstellen austritt ab.

## Einreiben mit Trockengewürzen

Trockengewürze zum Einreiben von Fleisch sind spezielle Aromenkombinationen, die sowohl salzig, als auch süß sein können und während des Garprozesses an der Fleischoberfläche antrocknen. Viele dieser Gewürzmischungen sind Geheimrezepte. Sie können aber mittlerweile eine Vielzahl dieser Mischungen im Handel und speziellen Läden kaufen. Manchmal macht es Sinn ein bisschen Pflanzenöl hinzuzufügen, damit die Gewürze besser am Fleisch haften. Durch die Gewürze wird das Fleisch schmackhaft, aber das Hauptaroma wird immer noch durch den Rauch erzeugt. Übertreiben Sie es daher nicht mit den Gewürzen.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Räucherofen komplett abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Die einzelnen Teile sind nicht für den Geschirrspüler geeignet.
- Reinigen Sie die einzelnen Teile mit warmem Seifenwasser.
- Entfernen Sie vor jeder neuen Benutzung die Asche aus der Rauchkammer.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Räucherofens mit warmem Wasser ab. Benutzen Sie keine Seifenlauge.
- Versichern Sie sich dass alle Teile komplett getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen, in Betrieb nehmen oder verstauen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

**Importeur für Großbritannien:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

## CONTENT

---

Safety Instructions	14
Device Overview	16
Assembly	17
Commissioning and Operation	18
Tips for Seasoning and Marinating	20
<b>Cleaning and Care</b>	<b>21</b>
Disposal Considerations	22
Manufacturer & Importer (UK)	22

---

## TECHNICAL DATA

---

Item number	10030000
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**WARNING**

Risk of suffocation! A smoker produces carbon monoxide. Always use the smoker outside in a well ventilated area. Failure to do so can result in death!

- Do not touch hot surfaces during use, use only handles and controls.
- Never immerse the appliance, the cable or other electronic components in water or other liquids.
- Do not leave the unit unattended in the presence of children. In particular, do not allow children to play with the unit.
- First attach the power cord to the appliance and then plug the plug into the wall outlet. To turn off the power, turn the power switch to the OFF position before unplugging the power cord.
- Only connect the unit to earthed sockets.
- Disconnect the plug from the socket if you will not be using the appliance for a long time or before cleaning it.
- Do not use the appliance during a thunderstorm.
- Do not expose the unit to rain or other liquids.
- Do not remove any parts from the appliance while it is still hot. Let it cool down before cleaning or moving it.
- Do not use the unit with a damaged cable. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service center or a similarly qualified person. The same applies if the device or individual parts are damaged. In this case, it is imperative that you contact a specialist company.
- Only use accessories that are expressly recommended by the manufacturer.
- Only use the device outdoors and never indoors.
- We recommend that you do not use an extension cord to avoid tripping over it.
- Always place the unit on a stable, level surface. Do not place the unit on a raised surface such as a table or bench.
- Do not move the unit while it is still hot. Liquids could splash out of the containers and injure you.
- Always use protective gloves when taking food out of or into the smoker. Be careful because all internal surfaces become very hot during operation.

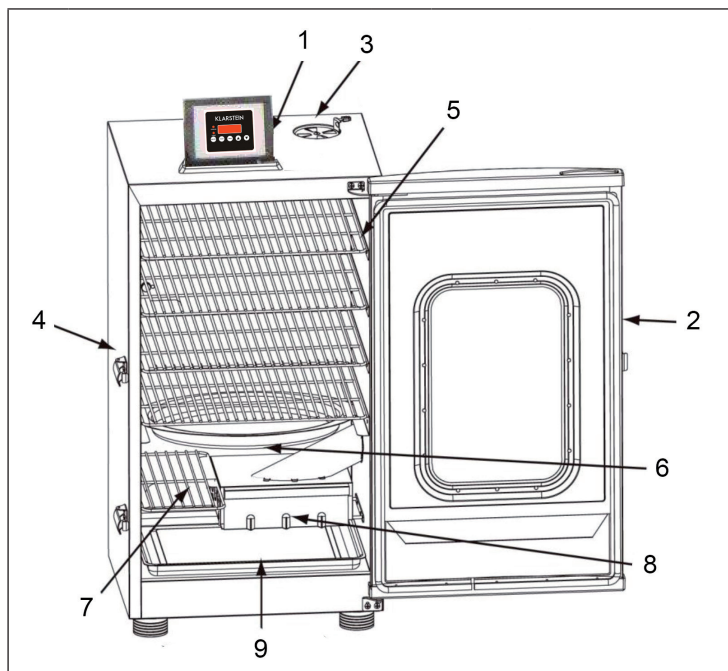
**Note:** Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the device if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the device.

- Do not cover the trays with aluminum foil or other foil that retains heat, otherwise the smoker may be damaged.
- Make sure the drip tray is at the bottom of the smoker. Do not slide the drip tray into one of the other slots as it may retain heat and damage the smoker.
- Always open the door very carefully to allow the steam to escape. Open the door slowly to allow the steam/smoke to escape slowly and away from you. Make sure that there is no body part in the steam/smoke when you open the door.

**Important notes on assembly**

Build the smoker outdoors under a party tent not smaller than 3x3x2.5 m (W x D x H). Place the unit all the way in the middle, directly under the dome.

## DEVICE OVERVIEW



1	Digital control panel	6	Upper water tray
2	Door	7	Shelf for the lower water tray
3	Adjustable air flap	8	Smoke chamber
4	Door latch (top/bottom)	9	Drip pan
5	Interchangeable drying shelves		



---

## ASSEMBLY

---

1. Wash all parts thoroughly with soap and warm water and allow to air dry
2. Confirm the base of the smoker is fully assembled.
  - a) Carefully place smoker onto its back so the front door is facing upward.
  - b) Confirm that front legs and rear wheels are securely attached to base of unit.
  - c) Carefully place smoker back to upright position (feet and wheels on floor).
3. Install handle and screws.
  - a) Remove two Phillips head screws from top back of smoker.
  - b) Position so that holes of the handle line up with holes and reinstall both Phillips heads screws
4. Install smoking racks.
  - a) Place rack on top of metal supports with metal tab on bottom of rack towards back of smoker.
5. Install upper oval water pan into receiving slots just below bottom rack.
6. Install lower rectangular water pan into the upper left side of lower door.
7. Install smoke box with handle facing outward.
8. Install rectangular drip tray in lower portion of smoker.

---

## COMMISSIONING AND OPERATION

---

### Before the first operation

1. Remove all trays from the smoker. Wipe the inside with a damp cloth. Allow the unit to dry completely.
2. Put 2 tablespoons of cooking oil on a kitchen towel and rub the inside walls with it.
3. Add a handful of wood chips or pellets to the smoke chamber.
4. Set the smoker to 110 °c and 2 hours. Once the time is up, enough smoke has formed and you can start smoking.

### Control panel



## Operation

1. Press On/Off button on smoker control panel.
2. The default temperature is 60 °C. To adjust to your desired internal meal temperature use the up/down button on the control panel.
3. The smoker will automatically turn off when the meat has reached the appropriate temperature. It will then turn back on if the temperature drops.

## Adding wood pellets or chips

If you need to add more wood chips or pellets during the smoking process, carefully open the chip/pellet chute and place chips or pellets into chute and close.

## Meat Smoking

Temperature control is very important when smoking meat correctly. Lower cook temperatures are needed to achieve the desired results without drying out the meat. Your Smoker features a temperature and automatic timer gauge to help put you in control. Pay careful attention to make sure the meat is cooking slowly but tho- roughly. Testing with a meat thermometer can help with the process. It is not required to use large amountc; of smoke to achieve the desired results. In fact, too much smoke would not give the flavor you are seeking. Check the smoker about every hour or so to see if things are progressing satisfactorily.

Perfect barbecue flavor and texture relies on cook temperature, cooking time and smoke levels.

## General Smoking Instructions and Tips

- Make sure you start with a clean smoker ever y time.
- It may be best to choose a commercially available wood chip for smoking the first time to get a feel for the size and consistency of the wood. Feel free to experiment with different wood types. There are many guide- books commercially available with tips and ideas. Oak, mesquite, nut trees and fruit woods all have benefits.
- It's important that the liquid level stays full in the water pan so your meat doesn't dry out. You can also use wine, juices or add herbs to the water for added flavor. It is also a good idea to baste larger pieces of meat that are under longer cooking times to keep them moist.
- Ideal cooking temperatures are between 94 and 110 °C. Remember to test meat with a cooking thermome- ter to ensure it has been fully cooked.

### Suggested inner Cook Temperatures

- Pork: 70-75 °C
- Chicken: 75-82 °C
- Beef and Lamb: 63-75 °C

Only open the smoker occasionally to check the progress. Keeping temperatures consistent allows a desirable outcome. Over-abundance of smoke can lead to less desirable flavor. Make sure airflow remains constant. Often it is only necessary to have smoke for the first few hours of a cook session and just allow the heat to finish the process.

---

## TIPS FOR SEASONING AND MARINATING

---

Here's where you have even more control! It is not necessary to use any of these techniques to achieve an excellent product, but you may want to try some for fun. We've discussed different wood chip varieties, but you can also add flavor these ways:

### Marinades

Marinating meats is a long-time option to infusing flavor. A salty, flavorful brine can help moisturize and tenderize the meat prior to smoking. Recipes for marinades are abundant. You'll find suggested times for letting the meat soak, oftentimes overnight, or sometimes just an hour or so. Feel free to try a few.

### Injection Marinades

This is a more recent approach to the world of marinades. Use injector tools per manufacturer instructions. You can prepare meat for the smoker in just a few minutes using injectors. Your flavors will penetrate deep into the meat. Spread uniformly to achieve the best results. Rub excess liquids that leak from the injection areas over the outside of the meat.

## Meat Rubs

Meat rubs are a careful combination of spices, and sometimes salts and sweeteners, that are meant to be applied dry to the outside of meat prior to cooking. Many rubs are closely-guarded secrets by master chefs. The good news is that there are many readily available at stores and specialty shops. Sometimes it is helpful to apply a layer of vegetable oil to the meat to allow the rubs to adhere better. Follow product guidelines, but remember that the wood smoke is also doing much of the flavoring work, so don't overdo the rub.

---

## CLEANING AND CARE

---

- Always remove the plug from the socket first and allow the smoker to cool completely before cleaning.
- Individual components are not dishwasher safe.
- Use warm soap and water to clean the individual parts.
- Smoke box should be cleaned of any remaining ash before every use.
- Wipe down interior and exterior of smoker with warm water only. Do not use soap.
- Confirm that all components and unit are completely dried before using or placing in storage.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.




---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Indicaciones de seguridad	24
Descripción del aparato	26
Montaje	27
Puesta en marcha	28
Consejos para sazonar y marinar	30
Limpieza y cuidado	31
Indicaciones sobre la retirada del aparato	32
Fabricante e importador (Reino Unido)	32

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10030000
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50/60 Hz

## INDICACIONES DE SEGURIDAD



### ADVERTENCIA

Riesgo de asfixia. El ahumador produce monóxido de carbono. Utilice el aparato solamente en zonas con ventilación suficiente al aire libre; de lo contrario, existe riesgo de muerte por asfixia.

- Lea atentamente estas indicaciones de seguridad y consérvelas para futuras consultas.
- Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Durante el funcionamiento del ahumador, no toque las superficies calientes. Utilice solamente las asas y el regulador.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni otros componentes eléctricos en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el aparato en presencia de niños que no se encuentren bajo supervisión. Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- Conecte el cable de alimentación primero al aparato y a continuación a la toma de corriente. Para apagar el aparato, gire el regulador hasta la posición OFF y a continuación desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo y antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato durante una tormenta.
- No exponga el aparato a la lluvia ni a otros líquidos.
- No retire ninguna pieza del aparato mientras este todavía permanezca caliente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o moverlo.
- No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una personal igualmente cualificada. Siga el mismo proceso en caso de avería del aparato o de cualquiera de sus piezas. En este caso, contacte siempre con un servicio técnico.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice este aparato solamente al aire libre y nunca en espacios interiores.
- Le recomendamos no utilizar un cable alargador para evitar que nadie pueda tropezar con él.
- Coloque el aparato en una superficie plana y estable. No coloque el aparato sobre superficies elevadas, como una mesa o un banco.
- No mueva el aparato si este se encuentra a temperaturas elevadas. Los líquidos almacenados en los recipientes podrían salpicarle y provocarle lesiones.
- Utilice siempre guantes de cocina cuando extraiga e introduzca alimentos en el ahumador. Tenga especial cuidado, ya que todo el interior del ahumador alcanzará temperaturas elevadas durante el funcionamiento.

**Nota:** Los niños no deben utilizar el aparato! Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

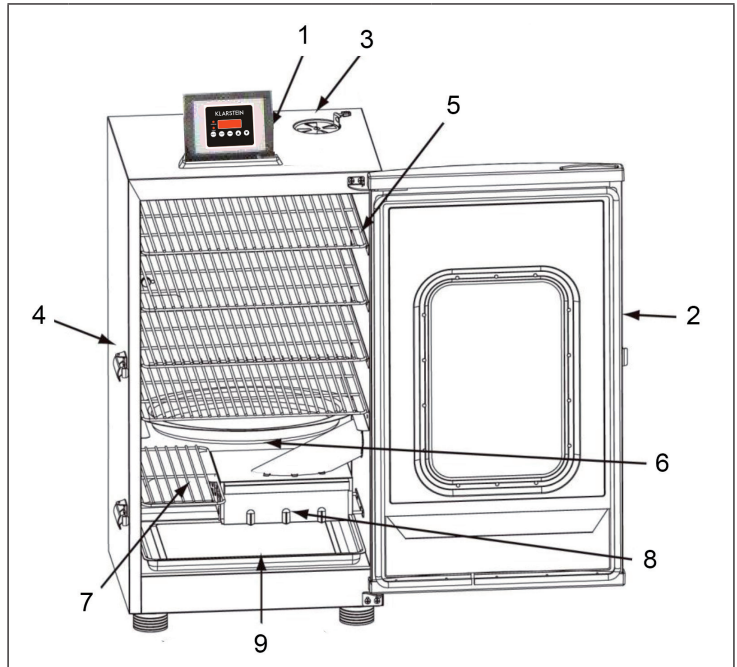


- No cubra las bandejas con papel de aluminio ni otro tipo de plástico que conserve el calor; de lo contrario, el ahumador podría averiarse.
- Asegúrese de que el recipiente para recoger la grasa se encuentra en la parte inferior del ahumador. No coloque la bandeja en uno de los otros compartimentos, pues esta conserva el calor y podría dañar el ahumador.
- Abra la puerta siempre con mucho cuidado para que el vapor pueda salir poco a poco. Abra la puerta lentamente para que el humo o vapor se evacue progresivamente del interior. Asegúrese de que ninguna parte de su cuerpo se ve expuesta al humo o vapor en el momento de abrir la puerta.

### **Indicaciones importantes para el montaje**

Puede montar el ahumador al aire libre bajo un cenador con dimensiones no inferiores a 3 m x 3 m x 2,50 m (ancho x largo x alto). Sitúe el ahumador en el centro, justo bajo la cúpula.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1	Panel de control digital	6	Recipiente superior para el agua
2	Puerta	7	Bandeja para el recipiente del agua inferior
3	Válvula de aire regulable	8	Cámara de combustión
4	Pestillos la puerta (superior / inferior)	9	Recipiente para recoger la grasa
5	Parrillas intercambiables		

---

## MONTAJE

---

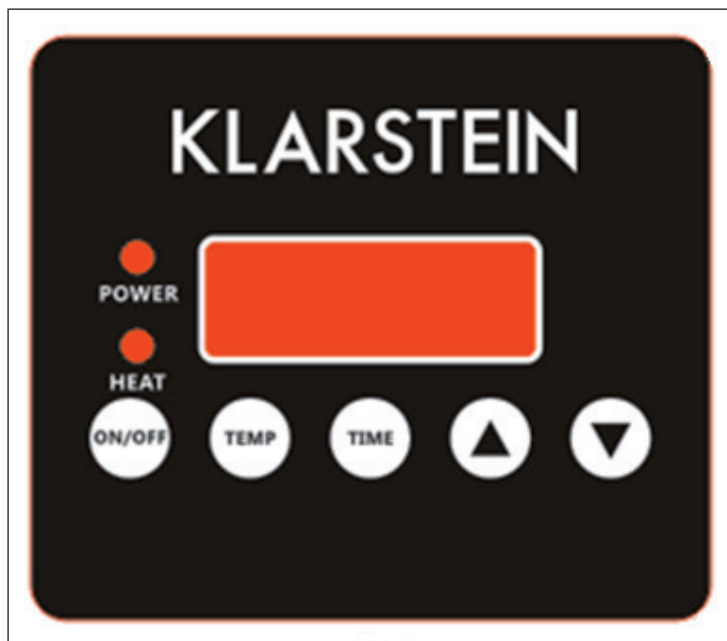
1. Lave todas las piezas en profundidad con agua y jabón y deje que se sequen al aire.
2. Asegúrese de que el aparato está completamente montado.
  - a) Voltee el aparato sobre su parte trasera de tal modo que la puerta quede orientada hacia arriba.
  - b) Asegúrese de que las cuatro patas del aparato están bien fijadas al mismo.
  - c) Vuelva a colocar el aparato en la posición inicial tal modo que las patas se apoyen en el suelo.
3. Instale todas las asas y tornillos.
  - a) Retire los tornillos de estrella situados en la parte superior trasera del aparato.
  - b) Oriente el asa para que se alinee con los orificios y vuelva a atornillar los tornillos.
4. Instale las parrillas interiores.
  - a) Instale las parrillas sobre las guías tal y como se indica en la descripción del aparato.
5. Coloque la bandeja superior para el agua en la ranura situada bajo la parrilla.
6. Instale la bandeja inferior del agua en la parte superior izquierda de la puerta inferior.
7. Instale la cámara de combustión con el asa orientada hacia adelante.
8. Instale la bandeja para recoger la grasa en la parte inferior del ahumador.

## PUESTA EN MARCHA

### Antes del primer uso

1. Retire todas las bandejas del ahumador. Limpie el interior con un paño húmedo. Deje que el aparato se seque por completo.
2. Añada 2 cucharadas de aceite de cocina en un paño de cocina y frote con él las paredes interiores.
3. Añada un puñado de trozos de madera o de pellets en la cámara de combustión.
4. Ajuste el ahumador a una temperatura de 110 °C durante 2 horas. Cuando haya transcurrido el tiempo, se habrá generado suficiente humo y podrá comenzar a ahumar los alimentos.

### Panel de control



## Puesta en marcha y uso

1. Pulse el botón On/Off en el panel de control.
2. La temperatura predeterminada es de 60 °C. Para modificar la temperatura predeterminada, utilice los botones de dirección (ARRIBA/ABAJO) situados en el panel de control.
3. Cuando la carne haya alcanzado la temperatura deseada, el ahumador se apaga automáticamente. Si la temperatura de la carne se encuentra por debajo del valor seleccionado, el ahumador volverá a encenderse.

## Introducir más madera

Si durante el proceso de ahumado necesita añadir más madera, abra con cuidado la cámara de combustión, introduzca la madera y vuelva a cerrar la cámara.

## Ahumar la carne

A la hora de ahumar carne, el control de la temperatura es un factor fundamental. A temperaturas reducidas, la carne se cocina de manera muy uniforme y evita que se seque. El ahumador cuenta con un calibrador de tiempo integrado para supervisar el proceso de ahumado. Asegúrese de que la carne se prepara lentamente pero de manera uniforme. El termómetro de la carne puede ayudarle en esta labor. Para ahumar la carne no necesita demasiado humo, ya que una cantidad excesiva podría provocar resultados poco satisfactorios. Compruebe el ahumador cada hora para asegurarse de que la carne se está ahumando como desea.

El sabor perfecto depende del tiempo de ahumado y también de la cantidad de humo. El alimento en cuestión debe ahumarse a una temperatura baja y lentamente, siguiendo siempre las temperaturas recomendadas.

## Consejos y advertencias generales

- Asegúrese de que el ahumador está limpio antes de comenzar con el ahumado.
- Le recomendamos utilizar trozos de madera disponibles en tiendas para familiarizarse con la madera y el ahumado. Prueba con distintos tipos de madera según sus preferencias. En el mercado existen muchos materiales con consejos e ideas al respecto. Todos los tipos de madera cuentan con características diferenciadas, como la madera de roble, de nogal o de árboles frutales.
- Es importante que la bandeja de agua cuente siempre con suficiente líquido para evitar que la carne se seque. Puede añadir al agua especias, vino o zumo para aromatizar la carne de acuerdo con sus gustos. Además, también se recomienda untar los trozos grandes para conservar la humedad durante el proceso de ahumado completo.
- La temperatura de ahumado ideal se sitúa entre los 94 °C y los 110 °C. Utilice el termómetro de la carne para asegurarse de que los trozos están bien hechos.

### Temperaturas de ahumado recomendadas

- Carne de cerdo: 70-75 °C
- Carne de pollo: 75-82 °C
- Carne de ternera y cordero: 63-75 °C

Abra el ahumador solamente para observar el proceso de ahumado. Una temperatura constante garantiza un buen resultado final. Un exceso de humo puede provocar resultados poco satisfactorios. Mantenga la corriente de aire en un nivel constante. A menudo es suficiente con un poco de humo al comienzo del proceso, el resto se generará con el calor producido.

---

## CONSEJOS PARA SAZONAR Y MARINAR

---

Con los siguientes métodos podrá mejorar aún más el sabor de sus platos. No es necesario utilizar una de las técnicas que explicamos a continuación para conseguir un resultado óptimo, pero le invitamos a que haga distintas pruebas de acuerdo con sus gustos. Ya hemos indicado la influencia que tiene la utilización de distintos tipos de madera, pero las siguientes técnicas también pueden mejorar el sabor final de su carne:

### Marinadas

Al marinar la carne los aromas se mantienen durante un periodo prolongado de tiempo en la carne. Una marinada salada humedece la carne antes del ahumado para que quede más tierna. Encontrará multitud de recetas para marinadas en internet. Siga siempre los tiempos indicados en cada receta. En ocasiones deberá marinar la carne durante varias horas, mientras que para otro tipo de marinadas necesitará solamente una hora. Simplemente vaya probando con distintos métodos.

### Inyectar marinada con jeringuilla

Se trata de una nueva aplicación de la marinada. Utilice una jeringuilla especial para preparar la carne para el ahumado en tan solo unos minutos. Los aromas se quedarán fijados en el interior del trozo de carne. Distribuya la marinada de manera uniforme en el interior del trozo de carne. Retire el líquido que mana de los orificios realizados por la jeringuilla.

### Sazonado con especias secas

Las especias secas para sazonar la carne son combinaciones de aromas especiales que pueden ser tanto dulces como saladas y se seque durante el proceso de ahumado en la superficie del trozo de carne. Muchas de estas mezclas de especias son recetas secretas. No obstante, puede comprar una gran variedad de estas mezclas en comercios y tiendas especializadas. En ocasiones puede añadir un poco de aceite de cocina para que las especias se fijen mejor a la carne. Gracias a esta mezcla de especias la carne estará más sabrosa, pero el aroma principal seguirá proviniendo del proceso de ahumado. Por tanto, no se exceda en el uso de estas especias.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Las piezas del ahumador no son aptas para su lavado en lavavajillas.
- Limpie las piezas individuales con agua tibia y jabón.
- Antes de utilizar de nuevo el ahumador, retire las cenizas de la cámara de combustión.
- Limpie la parte interior y exterior del ahumador con agua tibia. No utilice jabones.
- Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas antes de volver a colocarlas en el aparato, de ponerlo en marcha o de guardarlo.

---

## INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom



**Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	34
Aperçu de l'appareil	36
Montage	37
Mise en marche	38
Conseils pour l'assaisonnement et la marinade	40
Nettoyage et entretien	41
Informations sur le recyclage	42
Fabricant et importateur (UK)	42

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10030000
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### AVERTISSEMENT

Risques d'étouffement ! Le barbecue fumoir dégage du monoxyde de carbone. Utiliser l'appareil uniquement dans un endroit bien aéré en extérieur pour prévenir de toute mort par asphyxie.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Ne pas toucher les surfaces brûlantes de l'appareil pendant son utilisation, manipuler uniquement les poignées et le bouton de réglage.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble ou tout autre composant électronique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. Veiller tout particulièrement à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Brancher tout d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil avant de le brancher à une prise de courant. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de réglage sur OFF puis le débrancher.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise de terre.
- Débrancher l'appareil après utilisation, en cas d'inutilisation prolongée ou avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant un orage.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à tout autre liquide.
- Ne pas retirer les pièces de l'appareil tant qu'elles sont encore chaudes. Les laisser refroidir avant de les nettoyer ou de les déplacer.
- Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié. Procéder de même si l'appareil ou des composants sont endommagés. Dans ce cas, contacter impérativement un atelier spécialisé.
- Utiliser uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Toujours utiliser l'appareil en extérieur et jamais en intérieur.
- Il est déconseillé de recourir à une rallonge électrique pour éviter toute personne de trébucher dessus.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane. Ne pas installer l'appareil sur une surface surélevée comme une table ou un banc.
- Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est chaud. Du liquide peut gicler du bac de l'appareil et blesser les personnes à proximité.
- Toujours utiliser des gants de protection pour retirer des aliments du barbecue ou pour en introduire. Être extrêmement vigilant car les surfaces internes du barbecue deviennent très chaudes pendant son fonctionnement.

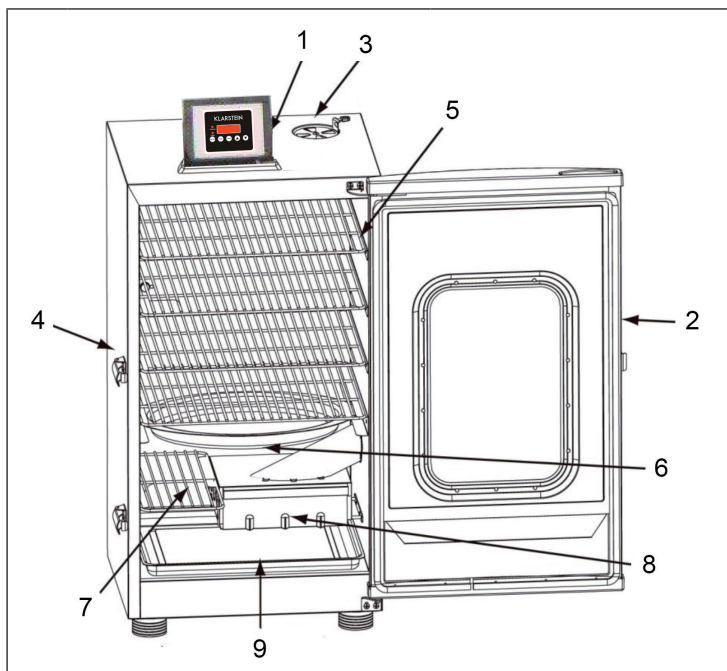
**Note:** Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénués d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que si la personne responsable de leur sécurité leur en a expliqué le fonctionnement, ou s'ils sont supervisés et comprennent les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

- Ne pas couvrir les grilles de feuilles d'aluminium ou de tout autre type de revêtement préservant la chaleur, faute de quoi le barbecue fumoir pourrait être endommagé.
- S'assurer que la lèchefrite se trouve tout en bas du barbecue. Ne pas introduire la lèchefrite à un autre étage du barbecue, car cela favoriserait l'accumulation de chaleur et pourrait endommager le barbecue.
- Toujours ouvrir la porte avec la plus grande précaution pour laisser la vapeur s'échapper. Ouvrir lentement la porte pour que la vapeur/fumée s'échappe doucement sans être dirigée vers l'utilisateur. Veiller à ne pas exposer de parties de son corps à la vapeur/fumée au moment d'ouvrir la porte.

### **Consignes importantes pour le montage**

Monter le barbecue fumoir en extérieur sous un barnum dont les dimensions ne soient pas inférieures à 3 m x 3 m x 2,50 m (L x P x H). Placer l'appareil exactement au centre de la tente, directement sous la coupole de désenfumage.

## APERÇU DE L'APPAREIL



1	Panneau de commande numérique	6	Bassine d'eau du haut
2	Porte	7	Compartiment pour la bassine d'eau du bas
3	Clapet d'aération ajustable	8	Chambre de combustion
4	Verrou de porte (haut/bas)	9	Lèchefrite
5	Grilles interchangeables		

---

## MONTAGE

---

1. Nettoyer minutieusement toutes les pièces de l'appareil à l'eau savonneuse et laisser sécher à l'air libre.
2. S'assurer que l'appareil est entièrement et correctement assemblé.
  - a) Coucher l'appareil sur le dos de sorte à diriger la porte vers le haut
  - b) S'assurer que les 4 pieds sont bien fixés au socle de l'appareil.
  - c) Redresser l'appareil à la verticale de sorte à ce que les pieds touchent le sol.
3. Installer toutes les poignées et toutes les vis.
  - a) Retirer les deux vis cruciformes du haut situées à l'arrière de l'appareil.
  - b) Aligner les poignées avec les trous et les visser avec deux vis.
4. Installer les grilles
  - a) Faire glisser les grilles dans les glissières comme illustré dans la section de l'aperçu de l'appareil.
5. Faire glisser la bassine d'eau du haut dans le compartiment récepteur sous la grille.
6. Installer la bassine d'eau du bas à gauche de la porte inférieure.
7. Installer la chambre de combustion en orientant la poignée vers l'extérieur
8. Installer la lèchefrite dans la partie supérieure du barbecue fumoir.

## MISE EN MARCHÉ

### Avant la première utilisation

1. Sortir toutes les grilles du barbecue. Nettoyer les parois internes avec une éponge humide. Laisser l'appareil sécher complètement.
2. Verser 2 cuillérées à soupe sur un torchon et frotter les parois internes à l'aide de celui-ci.
3. Enfourner une poignée de granulés de bois dans la chambre de combustion.
4. Régler le barbecue fumoir sur 110 °C et 2 heures. Une fois que le temps est écoulé, la fumée a eu assez de temps pour se développer, et il est possible de commencer à fumer les aliments.

### Panneau de commande



## Mise en marche et utilisation

1. Appuyer sur la touche On/Off du panneau de commande.
2. La température par défaut est de 60 °C. Pour modifier la température, utiliser les deux touches directionnelles (HAUT/BAS) du panneau de commande.
3. Le barbecue fumeur s'arrête une fois que la viande a atteint la température souhaitée. Lorsque la température réelle de la viande descend au-dessous de la température paramétrée, le barbecue se remet en marche.

## Ajout de granulés de bois

Pour ajouter des granulés de bois pendant la cuisson, ouvrir avec précaution la chambre de combustion, ajouter plus de granulés et refermer la chambre.

## Fumage de la viande

Lors du fumage de la viande, le contrôle de la température joue un rôle important. À basse température, la viande cuit de manière homogène sans s'assécher. La cuisson dans le barbecue fumeur est facilitée par l'usage du chronomètre intégré. Veiller à ce que la viande cuise doucement mais suffisamment. Le thermomètre à viande s'avère utile à cette fin. Le fumage ne nécessite pas une quantité importante de fumée, cela pourrait même conduire à de mauvais résultats. Contrôler le barbecue fumeur toutes les heures pour s'assurer que la viande est convenablement fumée.

Le goût parfait dépend tant du temps de cuisson que de la quantité de fumée. La viande doit cuire lentement, à basse température, en respectant les températures recommandées.

## Conseils généraux et remarques

- S'assurer que le barbecue fumeur est propre avant de commencer le fumage.
- Au début, il est recommandé d'utiliser des granulés de bois disponibles dans le commerce pour apprendre à maîtriser le bois et le fumage. Après cela, il est possible d'effectuer des expérimentations avec d'autres types de bois. Il existe de nombreux manuels proposant des astuces et des idées. Qu'il s'agisse de chêne, de noyer ou d'arbre fruitier, chaque type de bois présente des avantages.
- Il est important que la bassine contienne toujours suffisamment d'eau pour que la viande ne s'assèche pas. Il est possible d'ajouter des herbes, du vin ou du jus à l'eau pour affiner le goût de la viande. Il est également recommandé de superposer de gros morceaux de viande pour conserver l'humidité pendant les longs temps de cuisson.
- La température idéale de cuisson se situe entre 94 °C et 110 °C. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier que la viande est tout à fait cuite.

### Température conseillée de cuisson

- Porc : 70-75 °C
- Poulet : 75-82 °C
- Bœuf et agneau : 63-75 °C

Ouvrir le barbecue de temps en temps pour surveiller la progression de la cuisson. Une température constante produit de bons résultats. En revanche, une trop grande quantité de fumée peut conduire à des résultats indésirés. Maintenir une circulation constante de l'air. La plupart du temps, la fumée sert à commencer le processus de cuisson, la chaleur suffisant ensuite à poursuivre la cuisson.

---

## CONSEILS POUR L'ASSAISONNEMENT ET LA MARINADE

---

Les méthodes suivantes peuvent avoir une influence supplémentaire sur le goût des aliments. Il n'est pas nécessaire de recourir à ces techniques pour obtenir une excellente cuisson, mais cela vaut la peine d'essayer. Nous avons déjà évoqué le recours à différents types de bois, mais les techniques suivantes permettent également d'améliorer le goût des aliments.

### Marinade

La marinade permet d'agir sur les arômes sur un temps long. Une marinade salée humidifie la viande avant le fumage et l'attendrit. Des recettes de marinade sont disponibles sur internet. Respecter les durées indiquées. Il est parfois nécessaire que la viande marine pendant plusieurs heures, parfois seulement une heure. Essayer différentes durées de marinade.

### Marinade par vaporisation

Il s'agit ici d'une autre méthode de marinade. Pour cela, utiliser un vaporisateur pour marinade, afin de préparer la viande en quelques minutes avant le fumage. Les arômes pénètrent la viande en profondeur. Vaporiser de manière homogène sur toute la surface de la viande. Enlever le surplus de liquide.



### Friction aux épices séchés

Les épices séchés, lorsqu'elles sont frictionnées sur la chair de la viande, apportent une combinaison de saveurs spéciales, soit salées soit sucrées, et peuvent sécher sur la surface de la viande pendant le processus de cuisson. De nombreux mélanges d'épices sont des recettes gardées secrètes. Cependant, de nombreux mélanges sont disponibles dans le commerce et dans des boutiques spécialisées. Parfois, il est judicieux de verser un peu d'huile végétale pour que les épices adhèrent à la viande. La viande devient particulièrement savoureuse grâce à l'apport d'épices, cependant l'arôme principal provient du fumage. C'est pourquoi il ne faut pas ajouter trop d'épices.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Toujours débrancher et laisser le barbecue fumeur refroidir avant de le nettoyer.
- Les pièces détachables ne sont pas adaptées à un passage au lave-vaisselle.
- Nettoyer les pièces détachables à l'eau chaude savonneuse.
- Avant toute nouvelle utilisation, retirer les cendres de la chambre de combustion.
- Nettoyer les parois intérieure et extérieure du barbecue à l'eau chaude. Ne pas utiliser d'eau savonneuse.
- S'assurer que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remonter l'appareil, de le mettre en marche ou de le ranger.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza	44
Descrizione del prodotto	46
Montaggio	47
Messa in funzione e utilizzo	48
Consigli per la stagionatura e la marinatura	50
Pulizia e manutenzione	51
Avviso di smaltimento	52
Produttore e importatore (UK)	52

---

**DATI TECNICI**


---

Articolo numero	10030000
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

## AVVERTENZE DI SICUREZZA



### ATTENZIONE

Pericolo di soffocamento! Il dispositivo produce monossido di carbonio. Utilizzare il dispositivo solo in un luogo ben arieggiato all'aperto, in caso contrario si rischia la morte per soffocamento.

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso.
- Usare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Non toccare le superfici calde mentre il dispositivo è in funzione, toccare solo le impugnature e le manopole.
- Non immergere il dispositivo, il cavo e altri componenti elettronici in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito in presenza di bambini. Prestare particolare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Collegare il cavo di alimentazione al dispositivo e inserire la spina nella presa. Per spegnere il dispositivo, ruotare la manopola su OFF e poi staccare la spina.
- Collegare il dispositivo solo a prese con messa a terra.
- Staccare la spina dalla presa se non si utilizza il dispositivo per un tempo prolungato e prima di eseguire ogni operazione di pulizia.
- Non utilizzare il dispositivo durante un temporale.
- Non esporre il dispositivo alla pioggia o ad altri liquidi.
- Non togliere componenti dal dispositivo mentre è ancora caldo. Far raffreddare il dispositivo prima di eseguire la pulizia o prima di spostarlo.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo è danneggiato. In questo caso, far sostituire il cavo dal produttore o da un tecnico qualificato. Lo stesso vale se il dispositivo stesso o i componenti sono danneggiati. Rivolgersi ad un tecnico competente.
- Utilizzare solo accessori espressamente approvati dal produttore.
- Utilizzare il dispositivo solo all'aperto e mai in ambienti chiusi.
- Non utilizzare prolunghe per evitare che qualcuno possa inciampare.
- Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Non collocare il dispositivo su una superficie rialzata, come ad esempio un tavolo.
- Non spostare il dispositivo se è ancora caldo. La fuoriuscita dei liquidi può provocare lesioni.
- Utilizzare sempre guanti da forno per togliere o introdurre gli alimenti.
- Prestare attenzione poiché tutte le superfici interne raggiungono temperature molto elevate quando il dispositivo è in funzione.

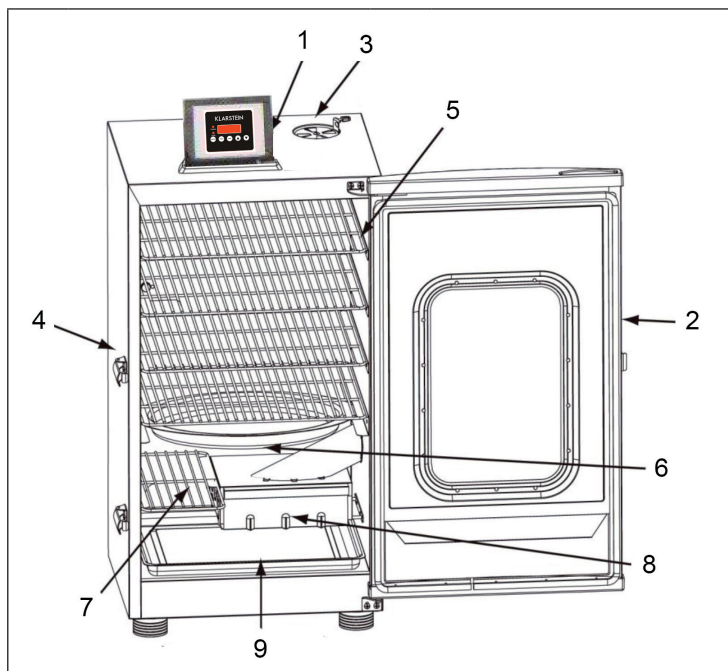
**Nota:** I bambini non devono usare il dispositivo! Questo dispositivo può essere utilizzato dalle persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.

- Non coprire i ripiani con fogli in alluminio o con altre pellicole che trattengono il calore, per evitare di danneggiare il dispositivo.
- Assicurarsi che la vaschetta di raccolta sia situata nella parte inferiore del dispositivo. Non posizionare la vaschetta di raccolta in un altro ripiano in quanto trattiene il calore e può danneggiare il dispositivo.
- Aprire lo sportello sempre con molta cautela in modo che il vapore possa fuoriuscire verso l'alto e lontano dall'utente. Non mettersi mai una posizione dove si può essere investiti dal vapore / fumo quando si apre lo sportello.

### **Informazioni importanti per il montaggio**

Montare il dispositivo all'aperto, sotto una tenda da party le cui dimensioni non devono essere inferiori a 3 m x 3 m x 2,50 m (L x P x A). Posizionare il dispositivo al centro della tenda.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1	Pannello dei comandi digitale	6	Vaschetta acqua superiore
2	Sportello	7	Ripiano per vaschetta acqua inferiore
3	Valvola aria regolabile	8	Camera affumicatura
4	Blocco sportello (superiore/ inferiore)	9	Vaschetta di raccolta
5	Ripiani rimovibili		

---

## MONTAGGIO

---

1. Lavare a fondo tutti i componenti con acqua e sapone e farli asciugare.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia completamente montato.
  - a) Mettere il dispositivo in posizione orizzontale con lo sportello rivolto verso l'alto.
  - b) Assicurarsi che i 4 piedi di appoggio siano fissati correttamente nella parte inferiore del dispositivo.
  - c) Mettere il dispositivo in posizione verticale con i piedi di appoggio sul pavimento.
3. Installare tutte le impugnature e le viti.
  - a) Rimuovere le due viti a croce sul retro del dispositivo.
  - b) Allineare l'impugnatura con i fori ed avvitarela utilizzando le due viti.
4. Installare i ripiani.
  - a) Installare i ripiani sui supporti, come rappresentato nella descrizione del prodotto.
5. Inserire la vaschetta superiore dell'acqua (ovale) nell'alloggiamento sotto il ripiano in fondo.
6. Inserire la vaschetta inferiore dell'acqua (rettangolare) nel lato sinistro superiore dello sportello inferiore.
7. Inserire la camera di affumicatura con l'impugnatura rivolta in avanti.
8. Inserire la vaschetta di raccolta rettangolare nella parte inferiore del dispositivo.

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

### Avvertenze per il primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i ripiani dal dispositivo. Pulire la parte interna con un panno umido. Lasciare asciugare completamente il dispositivo.
2. Versare 2 cucchiaini di olio da cucina su un panno e strofinare le pareti interne.
3. Introdurre una manciata di trucioli di legno o pellet nella camera di affumicatura.
4. Impostare il dispositivo a 110°C e 2 ore. Allo scadere del tempo, il dispositivo è pronto per l'uso.

### Pannello di controllo





## Messa in funzione e utilizzo

1. Premere il tasto On/Off sul pannello dei comandi.
2. La temperatura predefinita è di 60°C. Per modificare la temperatura predefinita, utilizzare i due tasti freccia (su / giù) sul pannello dei comandi.
3. Quando la carne ha raggiunto la temperatura desiderata, il dispositivo si spegne automaticamente. Se la temperatura scende al di sotto del valore impostato, il dispositivo si riaccende.

## Aggiungere trucioli di legno

Se è necessario aggiungere trucioli di legno, aprire con cautela la camera di affumicatura, introdurre i trucioli e richiuderla.

## Affumicare la carne

La giusta temperatura è fondamentale per affumicare la carne. A basse temperature, la carne cuoce in modo uniforme senza seccarsi. Il dispositivo dispone di un orologio integrato che è d'aiuto per la cottura. La carne deve cuocere lentamente e in maniera uniforme. Il termometro per carne può essere d'aiuto. Per arrostitire non si ha bisogno di produrre una quantità eccessiva di fumo, poiché questo può anche portare a risultati indesiderati. Controllare regolarmente la cottura, per ottenere i risultati desiderati.

Il gusto perfetto dipende sia dal tempo di cottura sia dalla quantità di fumo. Il cibo alla griglia deve essere cotto lentamente, ad una temperatura bassa in base alle temperature consigliate.

## Consigli generali

- Assicurarsi che il dispositivo sia pulito prima di iniziare ad utilizzarlo.
- Si consiglia di utilizzare inizialmente i trucioli di legno disponibili in commercio per prendere dimestichezza con il dispositivo. In seguito sperimentare anche altri tipi di legno. Sono disponibili molti manuali con consigli e idee.
- È importante che ci sia acqua a sufficienza nelle vaschette, in modo che la carne non si secchi. È possibile aggiungere acqua a piacimento oppure spezie o vino per raffinare ulteriormente la carne. Si consiglia inoltre di inumidire la carne che sta cuocendo già da un po'.
- La temperatura di cottura ideale è compresa tra 94°C e 110°C. Utilizzare un termometro per carne per essere certi che la carne è ben cotta.

### Temperature di cottura consigliate

- Maiale: 70-75 °C
- Pollo: 75-82 °C
- Manzo e agnello: 63-75 °C

Aprire lo sportello di tanto in tanto solo per controllare se la carne è cotta. Una temperatura costante è fondamentale per ottenere buoni risultati. Una quantità eccessiva di fumo può portare a risultati indesiderati. Mantenere costante il flusso dell'aria. Spesso il fumo è necessario solo all'inizio della cottura: lasciare che il calore termini il processo di cottura.

---

## CONSIGLI PER LA STAGIONATURA E LA MARINATURA

---

Con i seguenti metodi è possibile migliorare il gusto. Non è necessario utilizzare una di queste tecniche per ottenere un ottimo risultato, tuttavia se lo desidera, queste tecniche si possono sperimentare a piacimento. Oltre ai diversi tipi di legno utilizzabili, i seguenti metodi possono influenzare il risultato:

### Marinare la carne

Marinare la carne è una possibilità per migliorarne il gusto. Una marinata salata inumidisce la carne rendendola più tenera prima dell'affumicatura. Esistono numerose ricette per marinare la carne. Attenersi ai tempi di cottura indicati nelle ricette.

### Iniettare la marinata nella carne affumicata

Si tratta di un metodo piuttosto recente per marinare la carne. Utilizzare una siringa per marinata per preparare in pochi minuti la carne da affumicare. In questo modo gli aromi penetrano in profondità nella carne. Distribuire gli aromi in maniera uniforme sulla carne ed eliminare il liquido in eccesso che fuoriesce.

### **Aggiungere le spezie**

Per ottenere combinazioni di sapori particolari, distribuire le spezie sulla carne prima della cottura. È possibile acquistare diversi tipi di spezie in negozi specializzati. Aggiungere un po' di olio vegetale in modo che le spezie aderiscano meglio sulla carne. Con l'aggiunta di spezie, la carne diventa più gustosa, tuttavia tenere presente che il gusto principale è dato dall'affumicatura. Non eccedere quindi nell'aggiunta delle spezie.

---

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

---

- Prima di eseguire la pulizia, staccare la spina dalla presa e far raffreddare completamente il dispositivo.
- I singoli componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire I singoli componenti con acqua tiepida e sapone.
- Prima di ogni utilizzo, rimuovere le ceneri dalla camera di affumicatura.
- Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con acqua calda. Non usare sapone.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di assemblare il dispositivo, di metterlo in funzione o di conservarlo.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Chal-Tec UK limited  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
United Kingdom









**KLARSTEIN**