

Smoker

10031325

KLARSTEIN

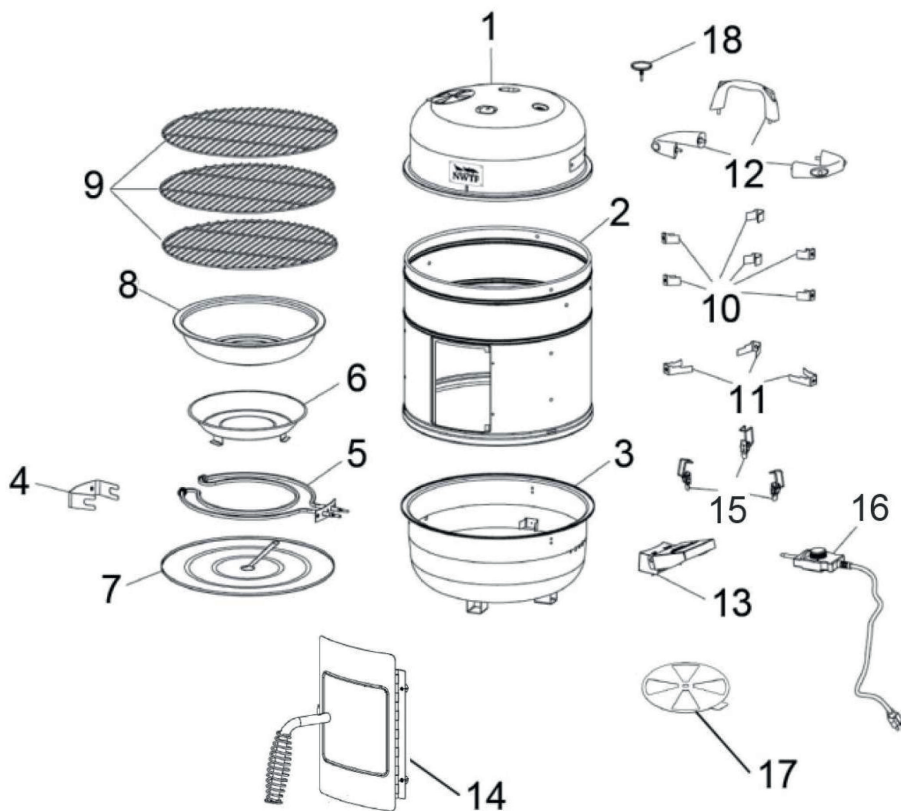
Sehr geehrter Kunde,


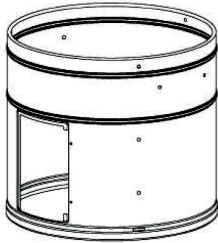
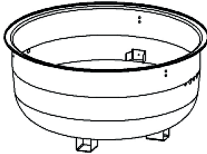
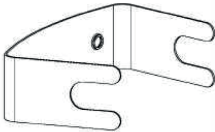

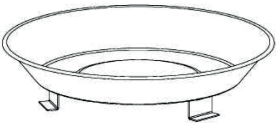

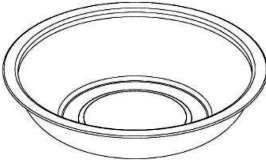
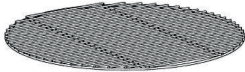
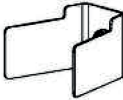
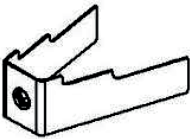
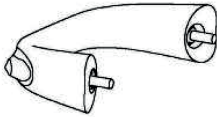
wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Technische Daten

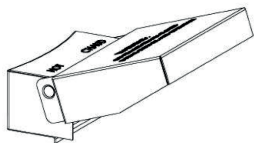
Artikelnummer	10031325
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz

Geräteübersicht und Lieferumfang

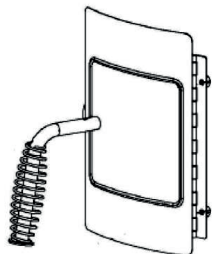


<p>Deckel (1x)</p> 	<p>Gehäuse (1x)</p> 	<p>Unterteil (1x)</p> 
<p>Klammer (1x)</p> 	<p>Heizelement (1x)</p> 	<p>Holzwanne (1x)</p> 
<p>Auflage (1x)</p> 	<p>Wasserwanne (1x)</p> 	<p>Rost (3x)</p> 
<p>Kurze Klammer (6x)</p> 	<p>Lange Klammer (3x)</p> 	<p>Griff (3x)</p> 

Abdeckung (1x)

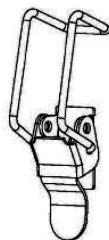


Türzubehör (1x)

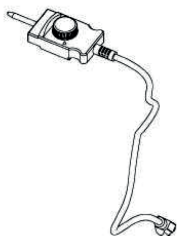


14a: Tür
14b: Türgriff
14c: Verriegelungsklappe

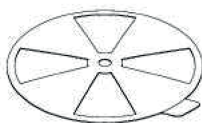
Verschluss (3x)



Thermostat (1x)



Luftklappe (1x)











Schraube A und Mutter H
sind bereits vormontiert.

Thermometer (1x)



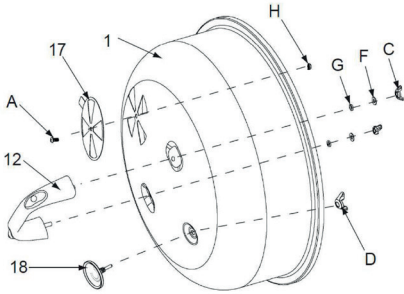
Flügelmutter D ist bereits
vormontiert.

Kleinteile

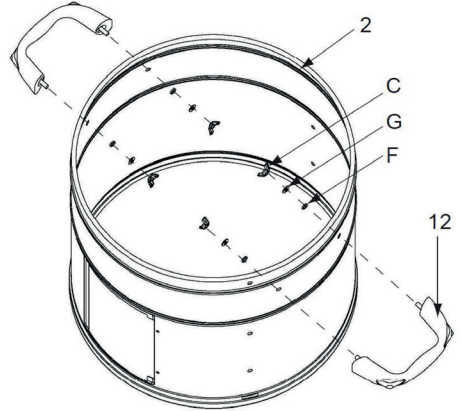
Nr.	Name	Abbildung	Menge
A	M6x10 Kreuzschlitzschrauben (1 Stück bereits an der Luftklappe vormontiert)		12
B	M5x10 Kreuzschlitzschraube		10
C	M6 Flügelmutter		6
D	M8 Flügelmutter (bereits am Thermometer vormontiert)		1
E	M5 Mutter		6
F	Flache Unterlegscheibe		6
G	Sicherungsscheibe		6
H	M6 Mutter (bereits an der Luftklappe vormontiert)		1

Zusammenbau

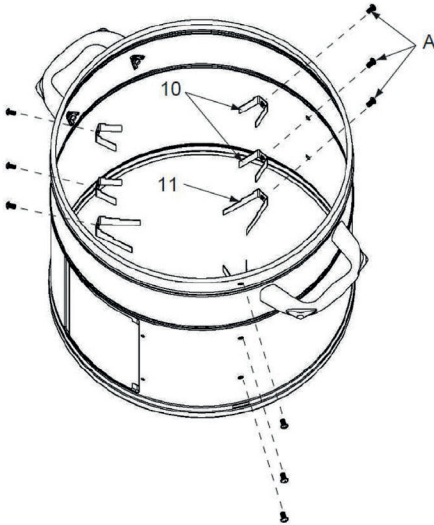
Schritt 1: Bringen Sie die Luftklappe (17), den Griff (12) und das Thermometer (18) am Deckel (1) an, wie auf dem Bild dargestellt.



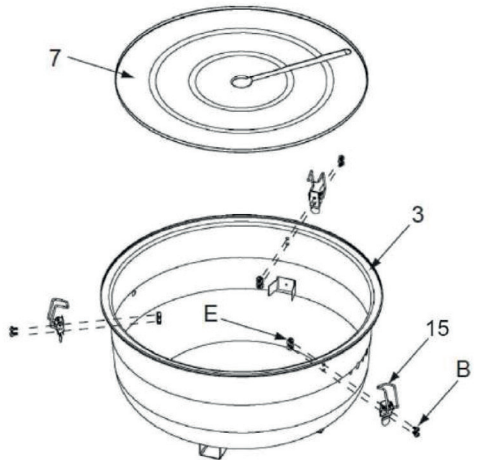
Schritt 2: Bringen Sie die anderen beiden Griffe (12) am Gehäuse (2) an, wie auf dem Bild dargestellt.



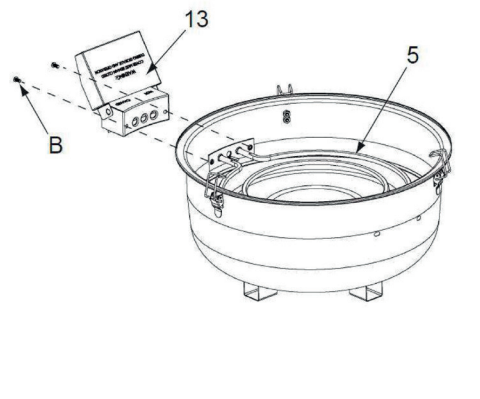
Schritt 3: Bringen Sie die kurzen Klammer (10) und die langen Klammern (11) am Gehäuse an, wie auf dem Bild dargestellt.



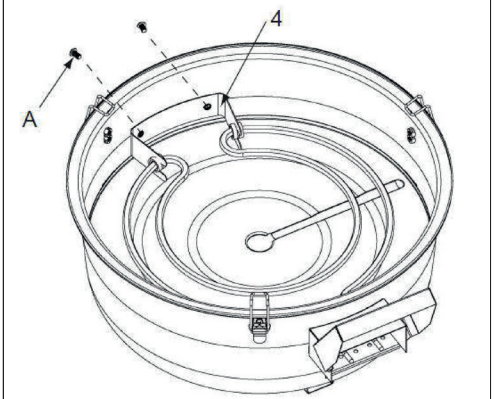
Schritt 4: befestigen Sie die Auflage für das Heizelement (7) und die Verschlüsse (15) am Unterteil (3), wie auf dem Bild dargestellt.



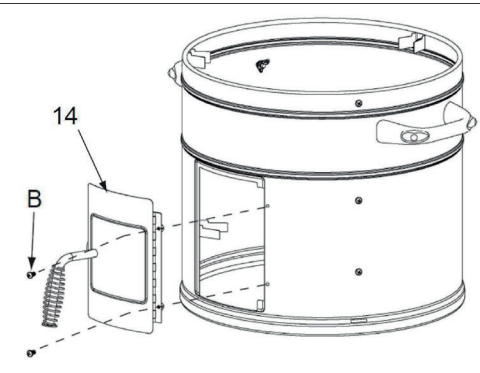
Schritt 5: Befestigen Sie das Heizelement (5) und die regen-Abdeckung für den Thermostat (13) am Unterteil, wie auf dem Bild dargestellt.



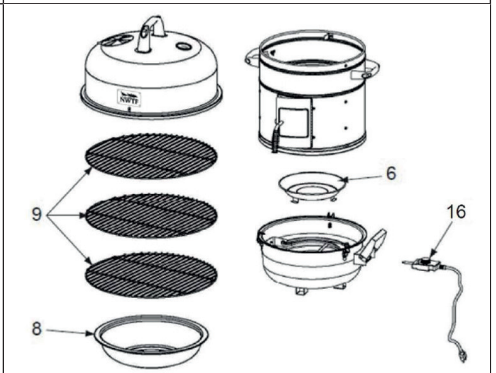
Schritt 6: Befestigen Sie die Klammer für das Heizelement (4) am Unterteil, wie auf dem Bild dargestellt.



Schritt 7: Befestigen Sie die Tür samt Zubehör (14) am Gehäuse, wie auf dem Bild dargestellt.



Schritt 8: Setzen Sie die restlichen Teile in den Smoker ein, wie auf dem Bild dargestellt. Danach können Sie den Smoker in Betrieb nehmen.



Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und am Regler an.
- Tauchen Sie das Heizelement und Geräteteile, die Elektronik enthalten niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile entnehmen.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind.
- Benutzen Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen, damit keiner daran zieht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe anderer Wärmequellen oder Öfen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es an ist und sich Essen im Smoker befindet.
- Stecken Sie das eine Ende des Steckers zuerst ins Gerät und stecken Sie das andere Ende erst dann in die Steckdose. Wenn die fertig sind, schalten Sie den Thermostat aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Grillen, Räuchern oder Garen.
- Brennstoffe, wie Holzkohlebriketts, dürfen zusammen mit diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eines verwenden, achten Sie darauf, dass der Amperewert des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet.
- Benutzen Sie nur Outdoor-Verlängerungskabel, die für den Einsatz mit Außengeräten gedacht sind.
- Bewahren Sie das Gerät nach dem Gebrauch in Innenräumen, z. B. in der Garage auf.
- Besprühen Sie das Gerät zur Reinigung nicht mit Wasser.

Inbetriebnahme und Bedienung

Wichtige Hinweise zum Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund im Freien auf. Achten Sie darauf, dass sich über dem Gerät kein Dach oder sonstiges, brennbares Material befindet. Stellen Sie das Gerät niemals auf Holzoberflächen oder andere Oberflächen, die anbrennen können. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe offener Fenster oder Türen, um zu verhindern, dass der Rauch in Ihr Haus oder Ihre Wohnung zieht. Wenn es windet, stellen Sie das Gerät an einem windstillen Ort auf.
- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Räuchern

Befolgen Sie die folgenden Schritte, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken:

1. Nehmen Sie den Deckel und das Gehäuse vom Unterteil.
2. Geben Sie etwas Holz zum Räuchern auf die Holzwanne platzieren Sie sie in der Nähe des Heizelements (siehe dazu auch den nächsten Abschnitt zum Thema Räucherholz). WICHTIG: Geben Sie das Holz nicht direkt auf das Heizelement, es könnte sich entzünden und die Elektronik beschädigen.
3. Setzen Sie die leere Wasserwanne auf die Klammern unten am Gehäuse. Platzieren Sie die Wasserwanne so, dass der Rand sicher auf den drei Stützen sitzt.
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder auf das Unterteil und versichern Sie sich, dass die Wasserwanne nach wie vor gut sitzt.
5. Befüllen Sie die Wasserwanne vorsichtig mit warmem Wasser oder Marinade. Lassen Sie oben zum Rand 2,5 cm Platz. Eine volle Wanne enthält 4 Liter Wasser, was für etwa 2-3 Stunden reicht. Überfüllen Sie die Wanne nicht und achten Sie darauf, dass kein Wasser daneben läuft.
6. Setzen Sie einen Rost auf die unteren Klammern, die sich direkt über der Wasserwanne befinden.
7. Geben Sie das Grillgut auf den Rost. Achten Sie darauf, dass sich die einzelnen Stücke nicht überlappen. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Stücken, damit der Rauch im Smoker zirkulieren kann.
8. Setzen Sie den anderen Rost auf die oberen Klammern und versichern Sie sich, dass der Rand fest auf den Klammern sitzt. Geben Sie weiteres Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
10. Lassen Sie das grillgut 2-3 Stunden garen. Überprüfen Sie zwischendrin den Wasserstand und füllen Sie ggf. Wasser nach.
11. Benutzen Sie ein Fleischthermometer um sicherzugehen, dass das Grillgut auch komplett durchgegart ist, bevor Sie es aus dem Smoker nehmen.
12. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen und reinigen Sie ihn danach.

Geeignetes Räucherholz

Um Ihren Lieblings-Rauch-Aroma zu finden, experimentieren Sie mit Stücken, Stäbchen oder Chips von Geschmack produzierendem Holz wie Apfel, Kirsche oder Buche. Das Holz der meisten Obst- oder Nussbäume kann zum Räuchern verwendet werden. Verwenden Sie kein harziges Holz, wie Kiefernholz, da es einen unangenehmen Geschmack hervorbringt.

Grillen

1. Nehmen Sie den Deckel und das Gehäuse vom Unterteil.
2. Setzen Sie einen Rost auf das Unterteil.
3. Geben Sie das Grillgut auf den Rost. Achten Sie darauf, dass sich die einzelnen Stücke nicht überlappen. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Stücken, damit der Rauch im Smoker zirkulieren kann.
4. Setzen Sie den Deckel auf das Unterteil und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Benutzen Sie zum Grillen immer den Deckel, um bestmögliche Ergebnisse zu erhalten.
5. Benutzen Sie ein Fleischthermometer um sicherzugehen, dass das Grillgut auch komplett durchgegart ist, bevor Sie es vom Grill nehmen.
6. Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen und reinigen Sie ihn danach.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

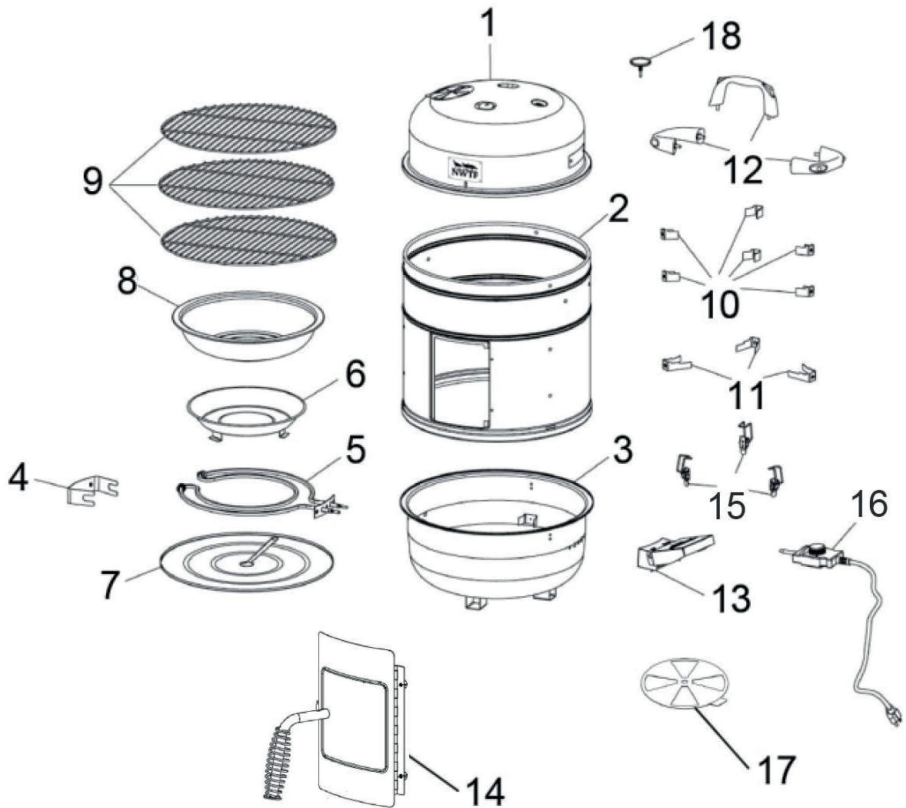
Dear Customer,


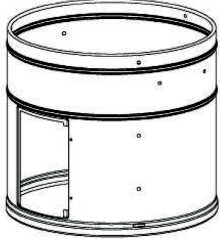
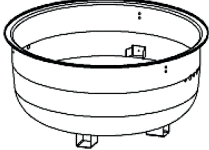
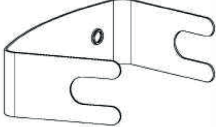

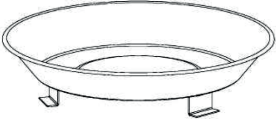
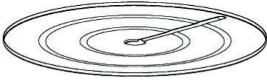
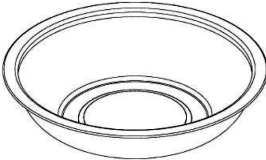
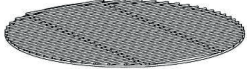
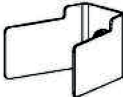
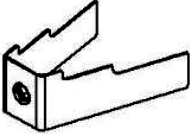
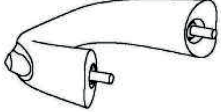
Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Technical Data

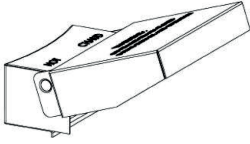
Item number	10031325
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz

Product Description and Packing Content

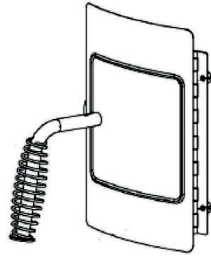


<p>Dome Lid (1x)</p> 	<p>Body (1x)</p> 	<p>Bottom Bowl (1x)</p> 
<p>Heat Element Bracket (1x)</p> 	<p>Heat Element (1x)</p> 	<p>Wood Pan (1x)</p> 
<p>Heat Element Salver (1x)</p> 	<p>Water Pan (1x)</p> 	<p>Cooking Grate (3x)</p> 
<p>Short Bracket (6x)</p> 	<p>Long Bracket(3x)</p> 	<p>Handle (3x)</p> 

Rain Cover (1x)

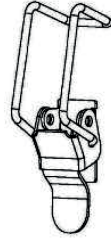


Door Assembly (1x)

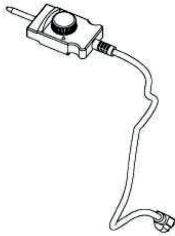


14a: Door
14b: Door Handle
14c: Lock plate

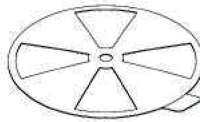
Locking clip (3x)



Thermostat (1x)



Air vent (1x)











Screw A and nut H
pre-assembled on air vent

Thermometer (1x)



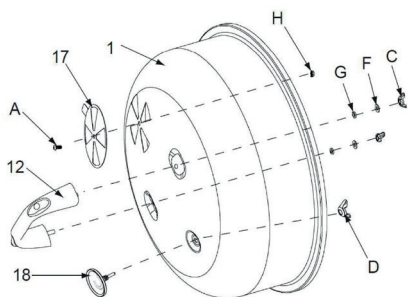
Wing nut D pre-assembled
on thermometer

Hardware List

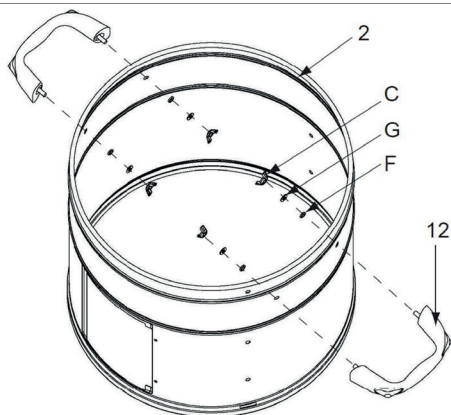
No.	Name	Diagram	Qty
A	M6X10 Philips Head Flange Screw (1 pc pre-assembled on air vent)		12
B	M5X10 Philips Head Flange Screw		10
C	M6 Wing Nut		6
D	M8 Wing Nut (pre-assembled on thermometer)		1
E	Lock Nut (M5)		6
F	Flat Washer		6
G	Lock Washer		6
H	Lock Nut (M6) (pre-assembled on air vent)		1

Assembly

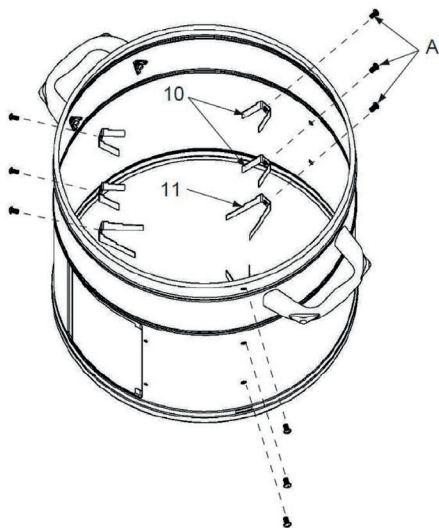
Step 1. Attach the Air Vent (17), Bakelite Handle (12) and Thermometer (18) to the Dome Lid (1) as shown.



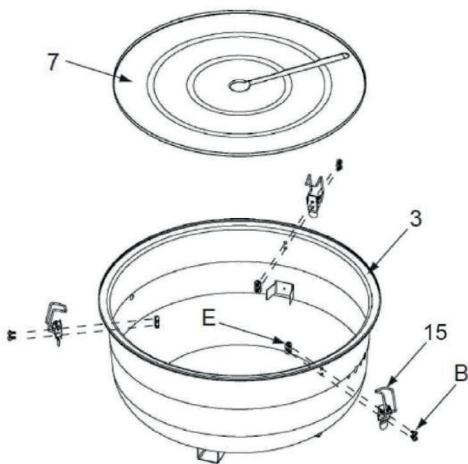
Step 2. Attach the Bakelite Handles (12) to the Body (2) as shown.



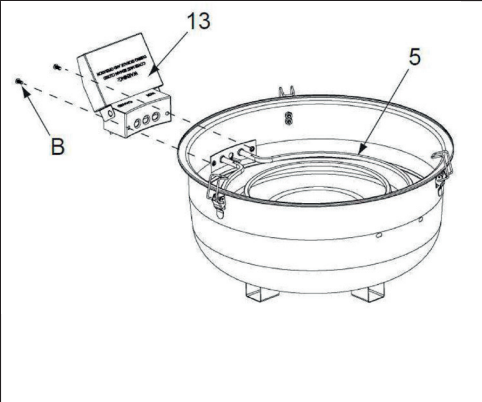
Step 3. Attach the Short Grate Brackets (10) and Long Grate Brackets (11) to the Body as shown.



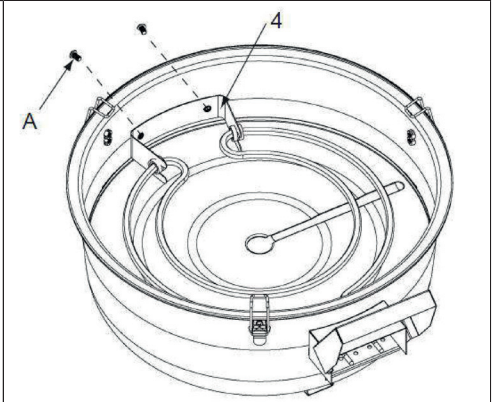
Step 4. Attach the Heating Element Salver (7) and Locking Clip (15) to the Bottom Bowl (3) as shown.



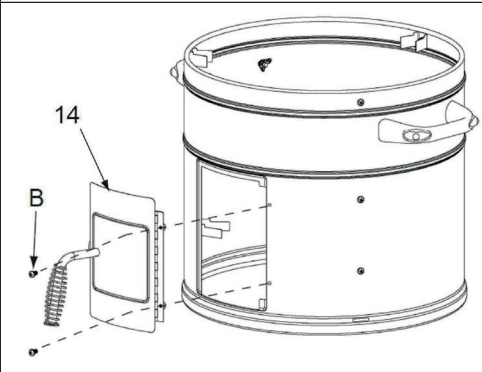
Step 5. Attach the Heating Element (5) and Thermostat Rain Cover (13) to the bottom bowl as shown.



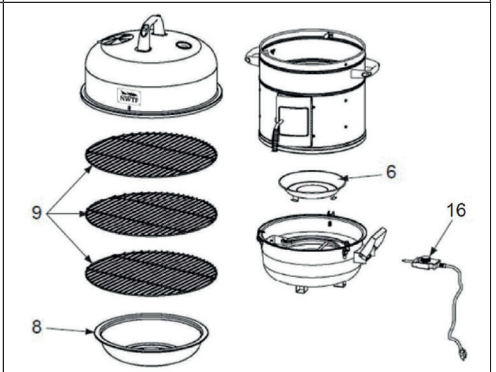
Step 6. Attach the Heating Element Bracket (4) to the bottom bowl as shown.



Step 7. Attach the Door Assembly (14) to the body as shown.



Step 8. Placing components into smoker. Assembly is completed!



Safety Instructions

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not put immerse cord, plugs, or heating element in water or other liquid. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments, not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- A detachable power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter „W“ and with a tag stating „Suitable for use with outdoor appliances“.
- A statement indicating that the connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

Use and Operation

Important Hints on Use

- Place the smoker outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn. Place the smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your house. In windy weather, place the smoker in an outdoor area that is protected from the wind.
- Read all safety warnings and instructions carefully before operating your smoker.

Smoking

Follow these steps before plugging smoker into electric outlet.

1. Remove dome lid and smoker body from base pan.
2. Place flavoring wood on the wood pan and place it near the electric element. Refer to „Flavoring Wood“ section. NOTE: Do not place the flavoring wood directly on the electric element. This could cause flame flare-up and failure of the electric element.
3. Place empty water pan inside smoker body on the lower support brackets. Position water pan so rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.
4. Place the smoker body on base pan, making sure the water pan is still in place.
5. Carefully, fill water pan with warm water or marinade to 1" below the rim. A full pan holds 4 quarts of water and will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from water pan.
6. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above the water pan.
7. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces.
8. Place the other cooking grill on the upper support brackets. Make sure the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place food on the cooking grill.
9. With the dome lid on smoker, plug the smoker into electric outlet.
10. Allow food to cook. After 2-3 hours of cooking, check water level and add water if level is low. Follow instructions in the „Adding Water During Cooking“ section of this manual.
11. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.
12. After cooking, always unplug the smoker from electric outlet. Allow smoker to cool completely, then clean it.

Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous woods such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Grilling

1. Remove dome lid and smoker body from base pan.
2. Place a cooking grill on the base pan.
3. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece.
4. Place dome lid on base pan and plug the grill into electric outlet. For best results, the dome lid should be placed on base pan when grilling food.
5. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.
6. After cooking, always unplug the grill from electric outlet. Allow grill to cool completely, then follow instructions in the „After-Use Safety and Proper Care & Maintenance“ sections of this manual.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

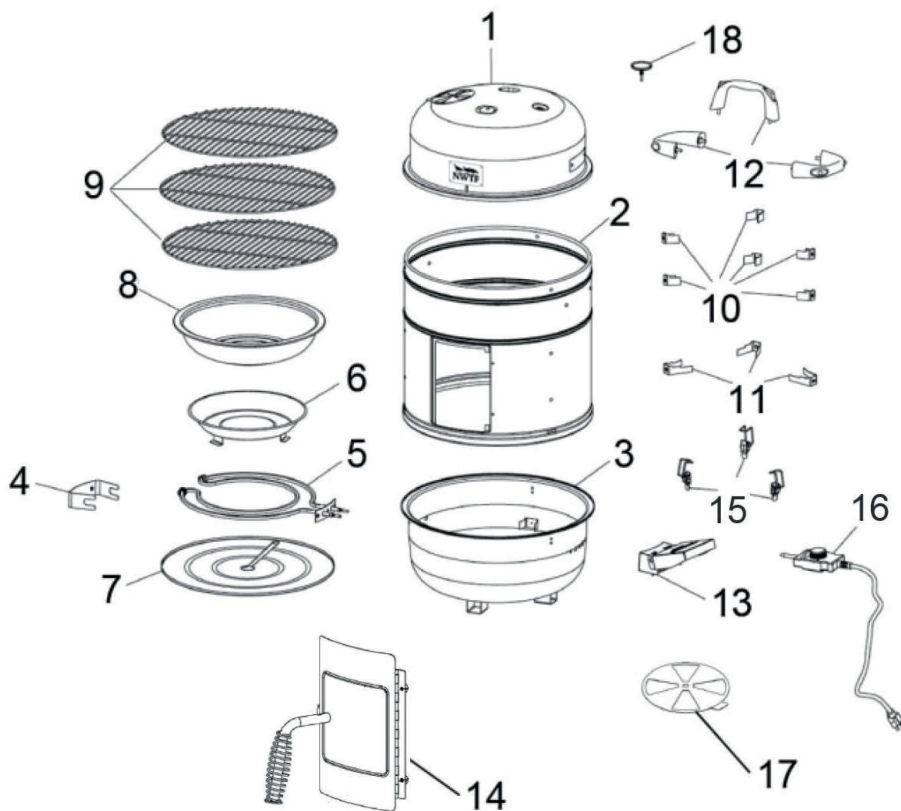
Estimado cliente:

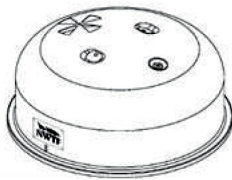
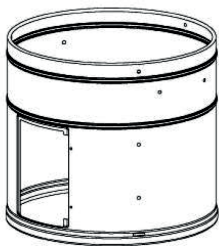
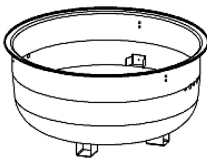
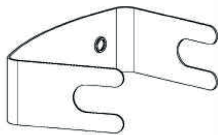
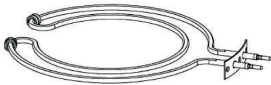
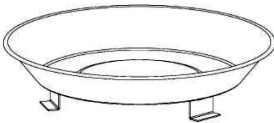

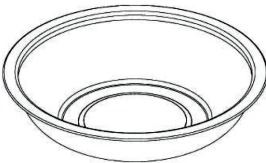
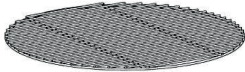
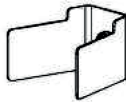
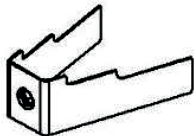
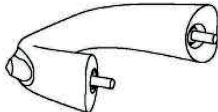
Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Datos técnicos

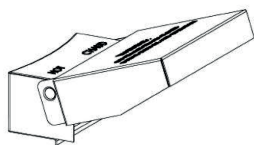
Número de artículo	10031325
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz

Descripción del aparato y contenido del envío

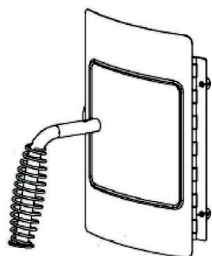


<p>Tapa (1x)</p> 	<p>Carcasa (1x)</p> 	<p>Parte inferior (1x)</p> 
<p>Sujeción (1x)</p> 	<p>Resistencia (1x)</p> 	<p>bandeja para la madera (1x)</p> 
<p>Balda (1x)</p> 	<p>Recipiente para el agua (1x)</p> 	<p>Parrilla (3x)</p> 
<p>Sujeción corta (6x)</p> 	<p>Sujeción larga (3x)</p> 	<p>Asa (3x)</p> 

Cubierta (1x)

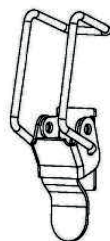


Accesorio para la puerta (1x)

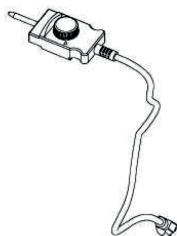


14a: Puerta
14b: Asa de la puerta
14c: Placa de bloqueo

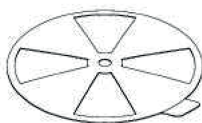
Cierre (3x)



Termostato (1x)



Válvula de ventilación (1x)











El tornillo A y la tuerca H ya están premontados.

Termómetro (1x)



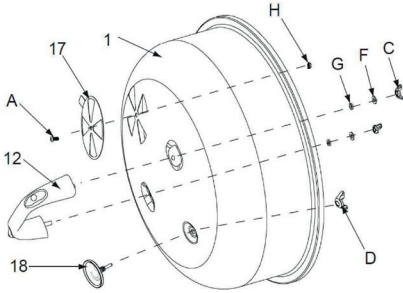
La tuerca de mariposa D ya está premontada.

Piezas pequeñas

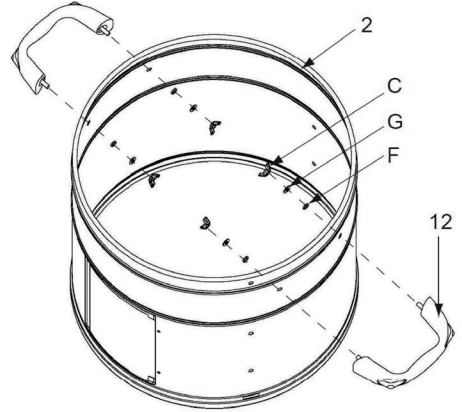
no	Nombre	Ilustración	Cantidad
A	Tornillo de estrella M6x10 (1 unidad ya está premontada en la válvula de ventilación)		12
B	Tornillo de estrella M5x10		10
C	Tuerca de mariposa M6		6
D	Tuerca de mariposa M8 (premontada en el termómetro)		1
E	Tuerca M5		6
F	Arandela plana		6
G	Arandela de seguridad		6
H	Tuerca M6 (ya premontada en la válvula de aire)		1

Montaje

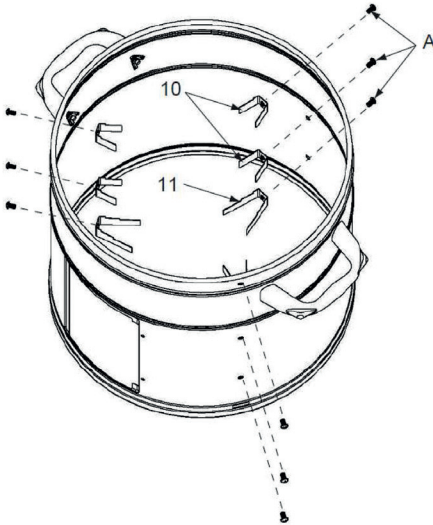
Paso 1: Monte la válvula de aire (17), el asa (12) y el termómetro (18) en la tapa (1) tal y como se representa en la imagen.



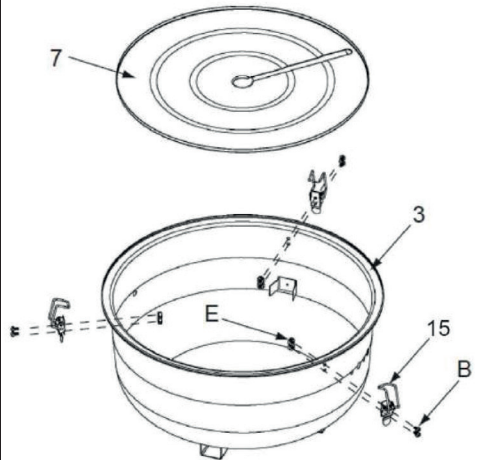
Paso 2: Monte las otras dos asas (12) en la carcasa (2) tal y como se representa en la imagen.



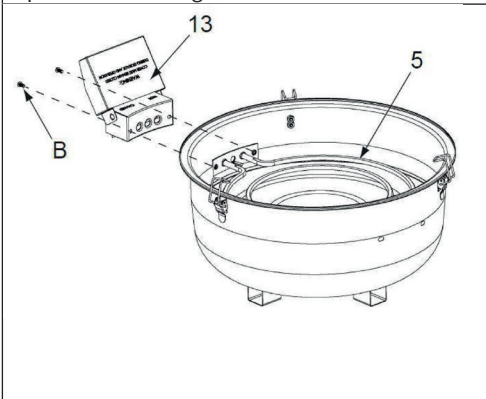
Paso 3: Monte la sujeción corta (10) y la sujeción larga (11) en la carcasa tal y como se representa en la imagen.



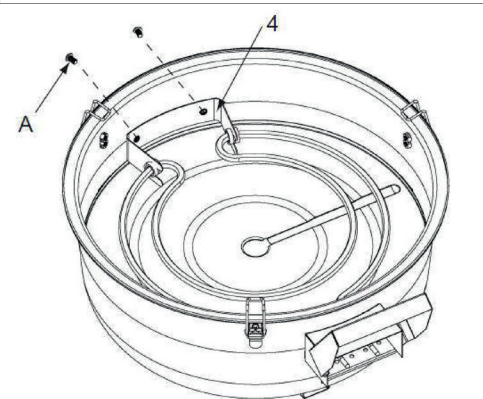
Paso 4: fije la balda para la resistencia (7) y los cierres (15) a la parte inferior (3), tal y como se representa en la imagen.



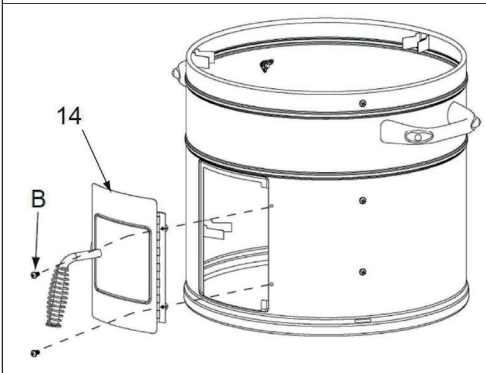
Paso 5: Fije la resistencia (5) y la cubierta para la lluvia del termostato (13) en la parte inferior, tal y como se representa en la imagen.



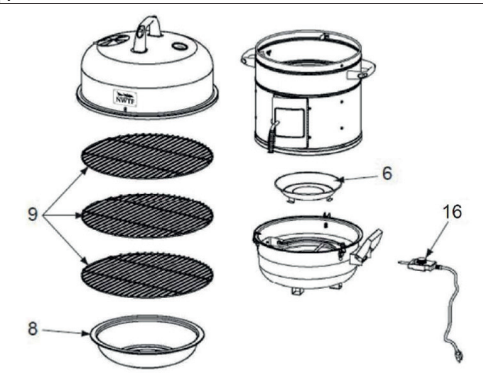
Paso 6: Fije la sujeción de la resistencia (4) a la parte inferior (3), tal y como se representa en la imagen.



Paso 7: Monte la puerta junto con el resto de piezas (14) a la carcasa tal y como se representa en la imagen.



Paso 8: Monte el resto de piezas en el ahumador como aparece en la imagen. A continuación ya puede poner en marcha su ahumador.



Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones antes de usar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Agarre el aparato solo por las asas y el regulador.
- No sumerja la resistencia ni ninguna de las piezas del aparato que contengan mecanismos eléctricos en agua ni en ningún otro líquido.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato durante un periodo prolongado de tiempo y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de desmontar las piezas.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal autorizado y serán necesarias si el aparato se ha visto dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están averiados, si se han vertido líquidos o se han dejado caer objetos sobre el aparato.
- Utilice solamente los accesorios recomendados expresamente por el fabricante.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando para que nadie tire de él.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor ni hornos.
- No mueva el aparato si hay alimentos dentro del ahumador.
- Conecte un extremo del cable de alimentación al aparato y el otro a una toma de corriente. Apague el termostato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Utilice este aparato solamente para asar, ahumar o preparar al vapor alimentos.
- El combustible como briquetas o pellets de madera no debe utilizarse en este producto.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente con toma de tierra.
- Si puede evitarlo, no utilice cables alargadores. Si a pesar de ello es necesaria su utilización, asegúrese de que el valor en amperios del aparato conectado no supere el valor máximo de amperios de cable de alimentación.
- Utilice solamente cables alargadores de exteriores que hayan sido diseñados para aparatos al aire libre.
- Guarde el aparato en una estancia interior, como el garaje, después de su uso.
- No pulverice el aparato con agua para limpiarlo.

Puesta en marcha y uso

Indicaciones importantes de uso

- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor el aire libre. Asegúrese de que no existe material inflamable cerca del aparato ni ningún tipo de techo. Nunca coloque el aparato sobre superficies de madera u otras que puedan arder. No coloque el aparato cerca de ventanas o puertas abiertas para evitar que el humo entre en su vivienda.
- Si hace viento, coloque el aparato en un lugar protegido.
- Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el aparato.

Ahumar

Siga estos pasos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.

1. Retire la tapa y la carcasa de la parte inferior.
2. Añada un poco de madera para ahumar en el recipiente correspondiente y colóquelo cerca de la resistencia (véase el siguiente apartado sobre el tipo de madera para ahumar). **IMPORTANTE:** No añada la madera directamente sobre la resistencia, podría inflamarse y dañar los componentes electrónicos.
3. Coloque el recipiente vacío para el agua sobre las sujeciones situadas en la parte inferior de la carcasa. Coloque el recipiente para el agua de tal manera que el marco quede encajado correctamente sobre los tres postes.
4. Vuelva a colocar la carcasa de nuevo en la parte inferior y asegúrese de que el recipiente para el agua esté colocado en su posición original.
5. Rellene el recipiente para el agua con cuidado con agua tibia o marinada. Deje un espacio de 2,5 cm con respecto al borde. Un recipiente lleno contiene 4 litros de agua, lo cual alcanza para 2-3 horas. No llene en exceso el recipiente y asegúrese de que el agua no rebose.
6. Coloque una rejilla en la sujeción inferior que se encontrará directamente sobre el recipiente de agua.
7. Coloque los alimentos sobre la parrilla. Asegúrese de que los pedazos de comida no quedan superpuestos. Deje espacio entre cada uno de los alimentos para que el humo pueda circular en el ahumador.
8. Coloque la otra rejilla en la sujeción superior y asegúrese de que el marco encaja completamente en la sujeción. Añada los alimentos sobre la parrilla.
9. Coloque la tapa y conecte el enchufe en la toma de corriente.
10. Deje que el alimento se cocine durante 2-3 horas. Compruebe el nivel del agua con frecuencia y rellénela si es necesario.
11. Utilice el termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se hayan cocinado completamente antes de retirarlos del ahumador.
12. Desconecte el enchufe cuando haya terminado. Deje que el ahumador se enfríe por completo y límpielo.

Madera para ahumar adecuada

Para encontrar su aroma preferido, pruebe con distintos troncos pequeños, ramas o chips con olores como manzana, cereza o haya. La madera de la mayoría de árboles frutales y de frutos secos puede emplearse para el ahumado. No utilice madera resinosa, como madera de pino, pues generará un sabor poco agradable.

Asar

1. Retire la tapa y la carcasa de la parte inferior.
2. Coloque una rejilla sobre la parte inferior.
3. Coloque los alimentos sobre la parrilla. Asegúrese de que los pedazos de comida no quedan superpuestos. Deje espacio entre cada uno de los alimentos para que el humo pueda circular en el ahumador.
4. Coloque la tapa sobre la parte inferior y conecte el enchufe en la toma de corriente. Utilice siempre la tapa para asar; así conseguirá los mejores resultados.
5. Utilice el termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos se hayan asado completamente antes de retirarlos de la parrilla.
6. Desconecte el enchufe cuando haya terminado. Deje que el ahumador se enfríe por completo y límpielo.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

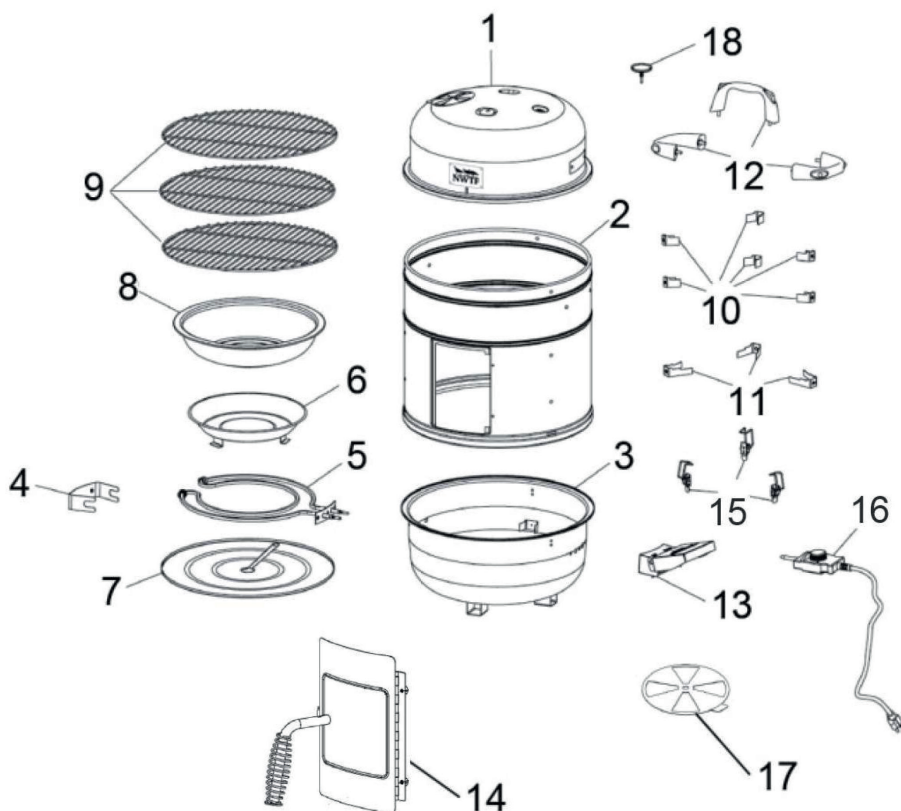
Cher client,


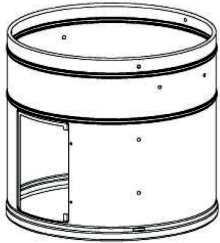
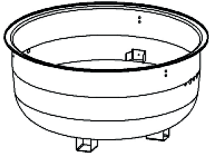
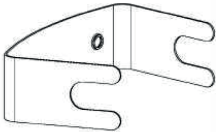
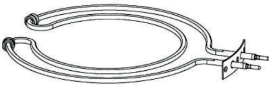
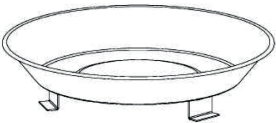

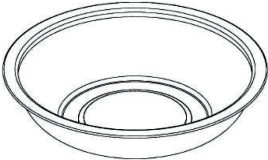
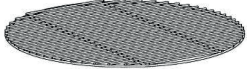
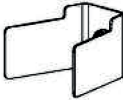
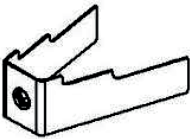
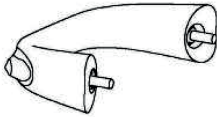
Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Fiche technique

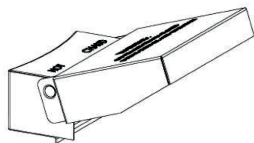
Numéro d'article	10031325
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz

Aperçu de l'appareil et livraison

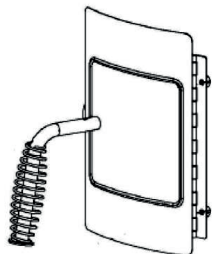


<p>Couvercle (1x)</p> 	<p>Boîtier (1x)</p> 	<p>Pièce inférieure (1x)</p> 
<p>Pince (1x)</p> 	<p>Élément chauffant (1x)</p> 	<p>Récipient à bois (1x)</p> 
<p>Plaque (1x)</p> 	<p>Récipient à eau (1x)</p> 	<p>Grille (3x)</p> 
<p>Petite pince (6x)</p> 	<p>Longue pince (3x)</p> 	<p>Poignée (3x)</p> 

Couvercle (1x)

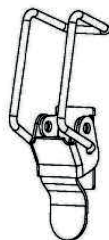


Accessoires de porte (1x)

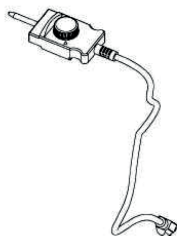


14 a: Porte
14b: Poignée de porte
14c: Clapet de fermeture

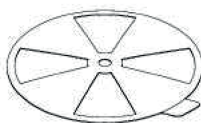
Fermeture à levier (3x)



Thermostat (1x)



Volet de ventilation (1x)











Vis A et écrou H sont pré-
installés.

Thermomètre (1x)



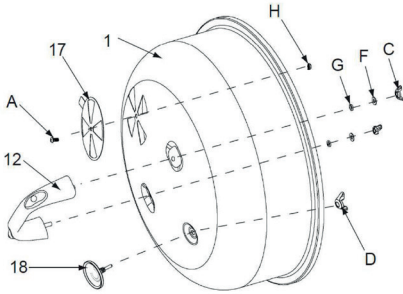
L'écrou papillon D est déjà
monté.

Petites pièces

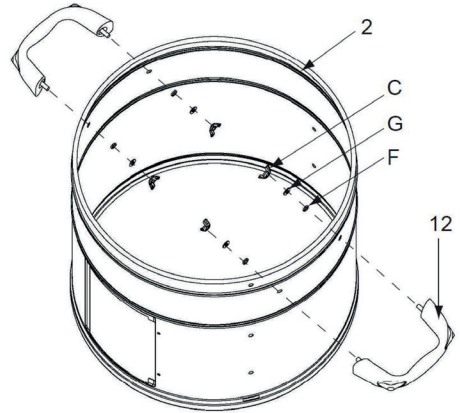
no.	Désignation	Illustration	Quantité
A	M6x10 Vis cruciformes (1 pièce déjà montée sur le volet de ventilation)		12
B	M5x10 Vis cruciforme		10
C	M6 Écrou papillon		6
D	M8 Ecrou papillon (déjà monté sur le thermomètre)		1
E	Ecrou M5		6
F	Rondelle plate		6
G	Rondelle d'arrêt		6
H	Ecrou M6 (déjà monté sur le volet de ventilation)		1

Assemblage

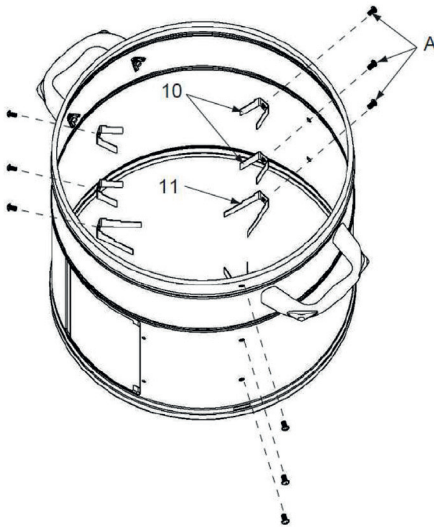
Etape 1 : Fixez le volet de ventilation (17), la poignée (12) et le thermomètre (18) sur le couvercle (1) comme indiqué sur le schéma.



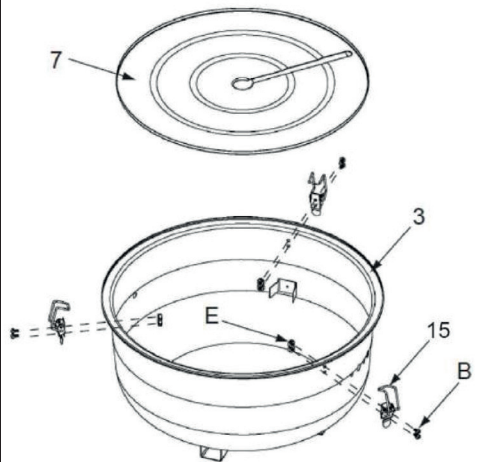
Etape 2 : Fixez les deux poignées (12) sur le boîtier (2) comme indiqué sur le schéma.



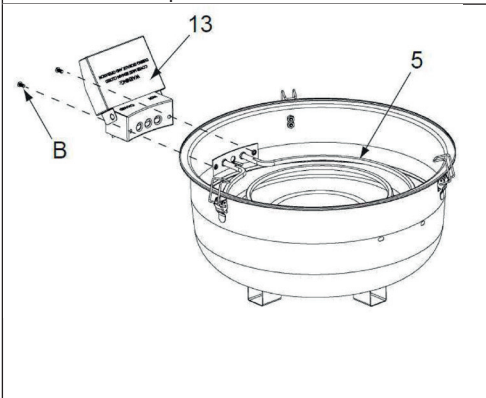
Etape 3 : Fixez les petites pinces (10) et les longues pinces (11) sur le boîtier comme indiqué sur le schéma.



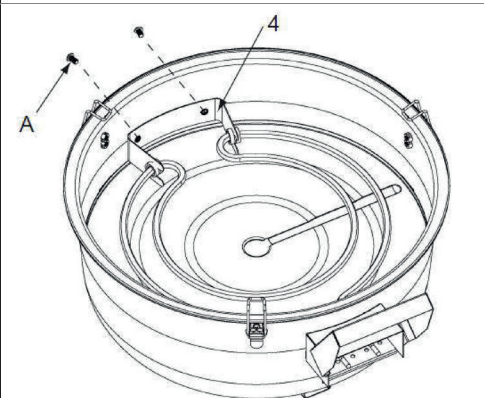
Etape 4 : Fixez la plaque pour l'élément chauffant (7) et les fermetures à levier (15) sur la pièce inférieure (3) comme indiqué sur le schéma.



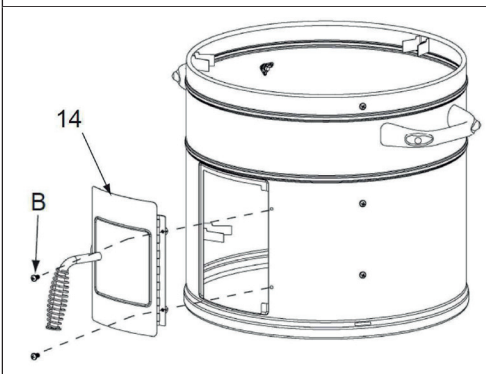
Etape 5 : Fixez l'élément chauffant (5) et la protection contre la pluie du thermostat (13) sur la partie inférieure comme indiqué sur le schéma.



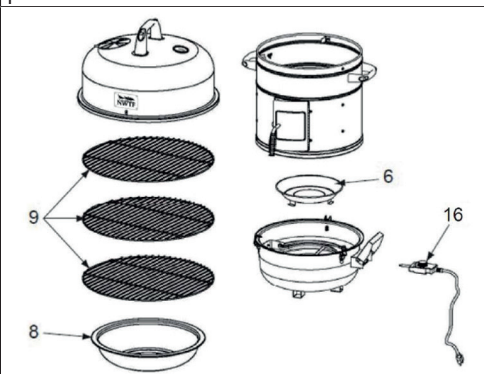
Etape 6 : Fixez la pince pour l'élément chauffant (4) sur la pièce inférieure comme indiqué sur le schéma.



Etape 7 : Fixez la porte et ses accessoires (14) au boîtier comme indiqué sur le schéma.



Etape 8 : placez le reste des pièces à l'intérieur du fumoir comme indiqué sur le schéma. Ensuite vous pouvez mettre en marche le fumoir.



Consignes de sécurité

- Lisez attentivement tous les conseils avant utilisation.
- Ne touchez aucune surface chaude. Ne touchez l'appareil que par les poignées et le bouton de réglage.
- Ne plongez jamais dans l'eau ou d'autres liquides l'élément chauffant ou les pièces de l'appareil qui contiennent des composants électroniques.
- Utilisez l'appareil en présence d'enfants seulement si vous les surveillez.
- Débranchez la fiche de la prise murale si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les éléments.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels et sont indispensables lorsque l'appareil a été endommagé, ou lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, lorsque des liquides ont coulé sur l'appareil ou que des objets sont tombés dessus.
- Utilisez uniquement des accessoires expressément recommandés par le fabricant.
- Ne laissez pas pendre le câble afin que personne ne tire dessus.
- Ne placez pas l'appareil près de sources de chaleur ou de fours.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé et que de la nourriture se trouve dans le fumoir.
- Branchez d'abord le câble côté appareil et branchez ensuite l'autre extrémité dans une prise murale. Après utilisation, éteignez le thermostat puis retirez la fiche de la prise murale.
- Utilisez l'appareil uniquement pour faire des grillades, fumer ou cuire.
- Les produits combustibles tels que les briquettes de charbon de bois ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur des prises reliées à la terre.
- Si possible n'utilisez aucune rallonge électrique. Si vous en utilisez tout de même une, faites attention à ce que l'ampérage de l'appareil relié ne dépasse pas celui du câble d'alimentation.
- Utilisez uniquement des rallonges pour l'extérieur qui sont conçues pour être utilisées avec des appareils d'extérieur.
- Après utilisation, rangez l'appareil à l'intérieur, par exemple dans votre garage.
- N'aspergez pas l'appareil avec de l'eau pour le nettoyer.

Mise en service et utilisation

Conseils importants pour l'utilisation

- Placez l'appareil sur un sol stable horizontal et résistant à la chaleur, à l'extérieur. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas sous un toit ou autres matériaux inflammables. Ne posez jamais l'appareil sur des surfaces en bois qui pourraient s'enflammer. Ne placez pas l'appareil à proximité de fenêtres ou portes ouvertes, pour éviter que la fumée n'entre dans votre maison ou appartement. S'il y a du vent, placez l'appareil dans un endroit calme.
- Lisez bien tous les conseils d'utilisation avant de vous servir de l'appareil.

Le fumage

Suivez les étapes suivantes avant de brancher la fiche dans la prise murale :

1. Retirez le couvercle et le boîtier de la pièce inférieure.
2. Mettez un peu de bois de fumage dans le récipient à bois. Placez celle-ci à proximité de l'élément chauffant (voir également à ce sujet le paragraphe suivant sur le bois de fumage). **IMPORTANT** : ne posez pas le bois directement sur l'élément chauffant, il pourrait prendre feu et endommager l'électronique.
3. Posez le récipient d'eau vide sur les pinces en bas sur le boîtier. Placez le récipient d'eau de telle sorte que le bord repose de façon sécurisée sur les trois supports.
4. Reposez le boîtier sur la partie inférieure et assurez-vous que le récipient d'eau est toujours bien placé.
5. Remplissez le récipient d'eau avec précaution avec de l'eau chaude ou de la marinade. Laissez un espace de 2,5 cm par rapport au bord supérieur. Le récipient plein contient 4 litres d'eau, ce qui suffit pour environ 2-3 heures. Ne remplissez pas trop le récipient et faites attention à ne pas verser de l'eau à côté.
6. Posez une grille sur les pinces inférieures qui se trouvent juste au-dessus du récipient d'eau.
7. Posez vos aliments à griller sur la grille. Veillez à ce que les petits morceaux ne se chevauchent pas. Laissez un peu de marge entre les morceaux pour que la fumée puisse circuler dans le fumoir.
8. Placez l'autre grille sur les pinces supérieures et assurez-vous que le rebord repose correctement sur les pinces. Placez d'autres grillades sur la grille.
9. Mettez le couvercle et branchez la fiche dans la prise murale.
10. Laissez vos grillades mijoter environ 2-3 heures. Vérifiez de temps en temps le niveau d'eau et rajoutez-en un peu si besoin.
11. Utilisez un thermomètre à viande pur vous assurer que vos grillades sont bien cuites avant de les retirer du fumoir.
12. Lorsque vous avez terminé, débranchez la fiche de la prise murale. Laissez le Smoker refroidir entièrement et nettoyez-le ensuite.

Votre propre bois de fumage

Pour obtenir votre arôme fumé préféré, faites des expériences avec des morceaux de bois, des bûchettes ou des copeaux de bois parfumé comme le pommier, le cerisier ou le hêtre. Le bois de la plupart des fruitiers ou fruitiers à coque peut être utilisé pour le fumage. N'utilisez pas de bois dur comme le pin car cela produit un goût plutôt désagréable.

Pour faire des grillades

1. Retirez le couvercle et le boîtier de la partie inférieure.
2. Placez une grille sur la partie inférieure.
3. Placez vos grillades sur la grille. Veillez à ce que les petits morceaux ne se chevauchent pas. Laissez un peu de marge entre les morceaux pour que la fumée puisse circuler dans le fumoir.
4. Placez le couvercle sur la partie inférieure et branchez la fiche dans la prise murale. Utilisez toujours le couvercle pour les grillades afin d'obtenir les meilleurs résultats.
5. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier que la cuisson des grillades est complète avant de les retirer de la grille.
6. Lorsque vous avez terminé, débranchez la fiche de la prise murale. Laissez le Smoker refroidir entièrement et ensuite nettoyez-le.

Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE (DEEE) s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

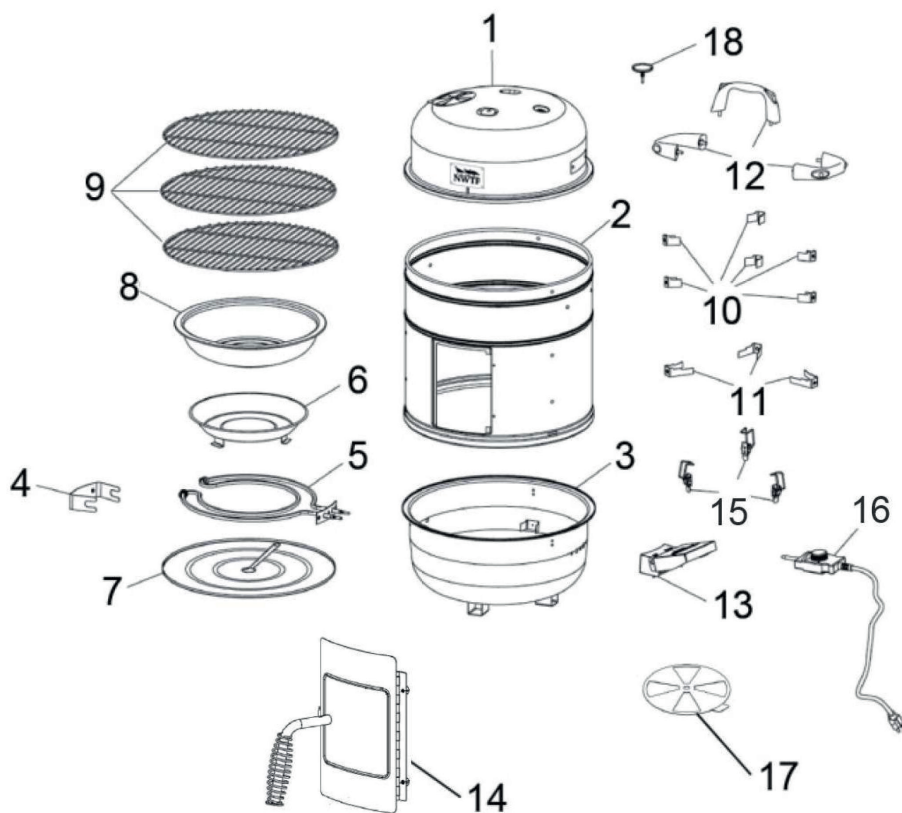
Gentile cliente,


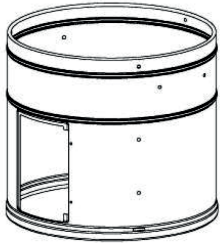
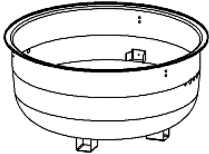
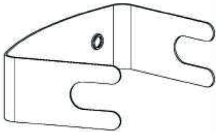
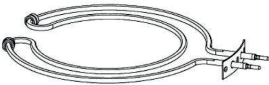
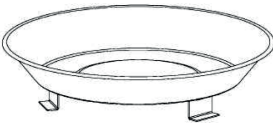

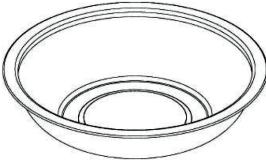
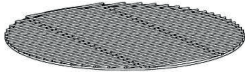
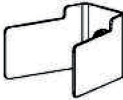
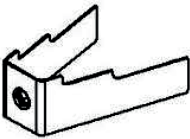
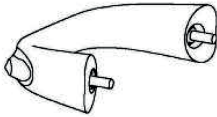
La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Dati tecnici

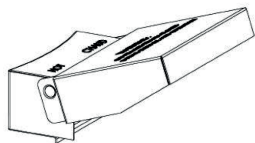
Articolo numero	10031325
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz

Descrizione del prodotto e consegna

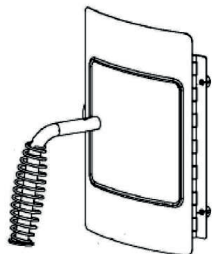


<p>Coperchio (1x)</p> 	<p>Alloggiamento (1x)</p> 	<p>Componente inferiore (1x)</p> 
<p>Staffa elemento riscaldante (1x)</p> 	<p>Elemento riscaldante (1x)</p> 	<p>Vaschetta in legno (1x)</p> 
<p>Supporto (1x)</p> 	<p>Vaschetta acqua (1x)</p> 	<p>Griglia di cottura (3x)</p> 
<p>Staffa corta (6x)</p> 	<p>Staffa lunga (3x)</p> 	<p>Impugnatura (3x)</p> 

Protezione (1x)

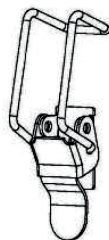


Accessori sportello (1x)

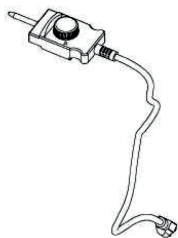


14a: sportello
14b: impugnatura sportello
14c: piastra di blocco

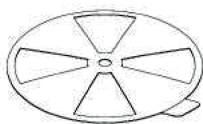
Chiusura (3x)



Termostato (1x)



Presa d'aria (1x)











La vite A e il dado H sono
premontati

Termometro (1x)



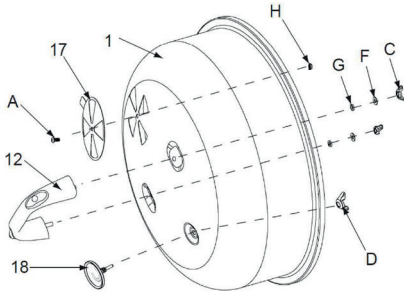
Il dado ad alette D è pre-
montato

Parti più piccole

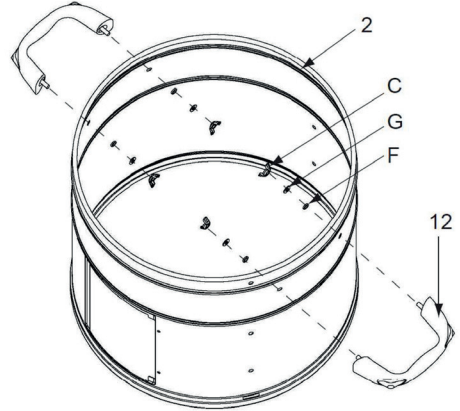
Nr.	Nome	Figura	Quantità
A	Viti a croce M6x10 (1 pezzo è premontato sulla presa d'aria)		12
B	Vite a croce M5x10		10
C	Dado ad alette M6		6
D	Dado ad alette M8 (premontato sul termometro)		1
E	Dado M5		6
F	Rondella piatta		6
G	Rondella di sicurezza		6
H	Dado M6 (premontato sulla presa d'aria)		1

Assemblaggio

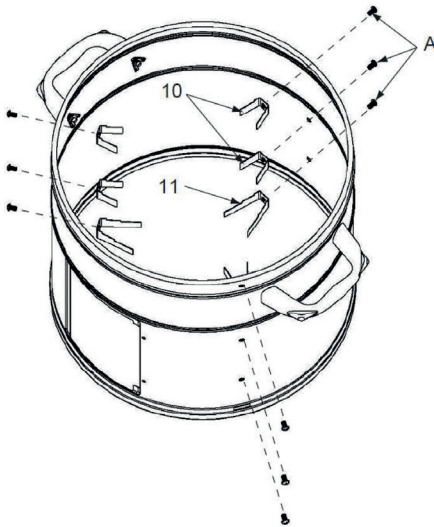
Fase 1: assemblare la presa d'aria (17), l'impugnatura (12) e il termometro (18) sul coperchio (1), come rappresentato nella figura.



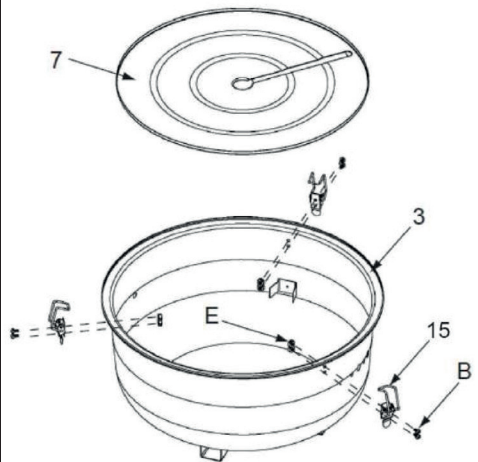
Fase 2: assemblare entrambe le impugnature (12) all'alloggiamento (2) come rappresentato nella figura.



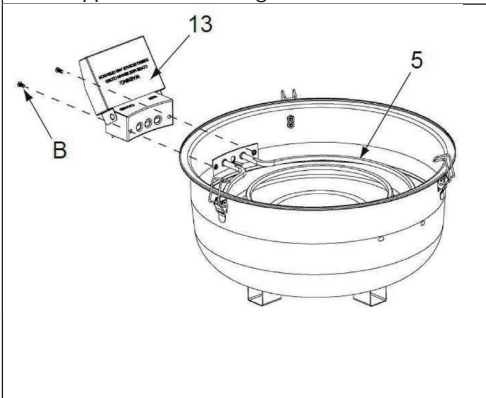
Fase 3: assemblare le staffe corte (10) e lunghi (11) all'alloggiamento, come rappresentato nella figura.



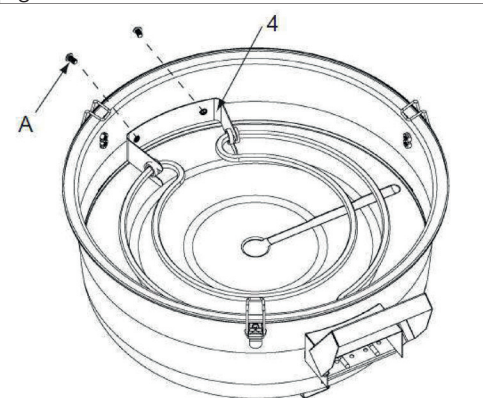
Fase 4: fissare il supporto dell'elemento riscaldante (7) e le chiusure (15) al componente inferiore (3), come mostrato nella figura.



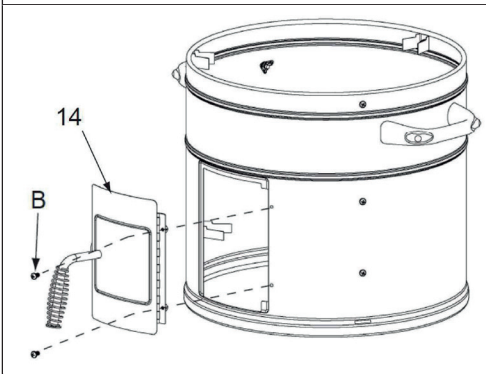
Fase 5: fissare l'elemento riscaldante (5) e la protezione del termostato (13) sul componente inferiore, come rappresentato nella figura.



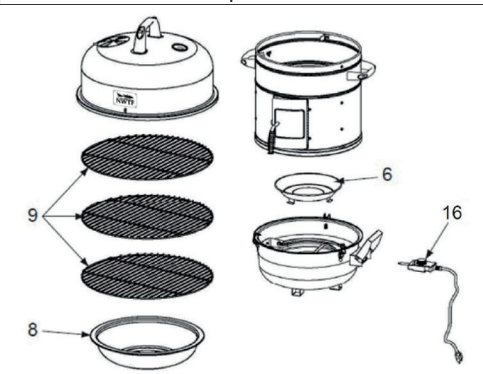
Fase 6: fissare le staffe dell'elemento riscaldante (4) sul componente inferiore, come rappresentato nella figura.



Fase 7: fissare lo sportello e gli accessori (14) sull'alloggiamento, come rappresentato nella figura.



Fase 8: assemblare i componenti restanti nel dispositivo, come rappresentato nella figura. Ora è possibile mettere in funzione il dispositivo.



Avvertenze di sicurezza

- Prima dell'uso leggere con attenzione tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Toccare il dispositivo solo tramite l'impugnatura e i comandi.
- Non immergere mai in acqua o in altri liquidi l'elemento riscaldante e le parti del dispositivo che contengono componenti elettronici.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Staccare la spina dalla presa in caso di inutilizzo prolungato del dispositivo o prima di eseguire la pulizia. Far raffreddare completamente il dispositivo prima di rimuovere i componenti.
- Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato e sono necessarie se il dispositivo è danneggiato, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se sono stati versati liquidi su di esso oppure sono caduti oggetti su di esso.
- Utilizzare solo gli accessori approvati dal produttore.
- Non lasciare pendere il cavo dalla superficie di lavoro per evitare che venga disinserito inavvertitamente.
- Non utilizzare il dispositivo vicino a fonti di calore o stufe.
- Non spostare il dispositivo quando è in funzione con gli alimenti all'interno.
- Inserire un'estremità del connettore nel dispositivo e collegare l'altra estremità nella presa. Al termine, spegnere il termostato e staccare la spina dalla presa.
- Usare il dispositivo solo per grigliare, per affumicare e cuocere.
- Combustibili come le mattonelle di carbone non possono essere utilizzati con questo dispositivo.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa dotata di messa a terra.
- Se possibile non utilizzare prolunghe. Se l'uso di una prolunga dovesse essere necessario, accertarsi che i valori ampere del dispositivo collegato non superino il valore ampere massimo del cavo di alimentazione.
- Utilizzare solo prolunghe per esterni concepite per l'uso con dispositivi esterni.
- Dopo l'uso conservare il dispositivo in ambienti chiusi come ad esempio in garage.
- Non spruzzare acqua sul dispositivo per pulirlo.

Messa in funzione e utilizzo

Importanti istruzioni per l'uso

- Collocare il dispositivo all'aperto su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che sopra il dispositivo non ci sia materiale infiammabile come ad esempio un tetto. Non collocare mai il dispositivo su superfici in legno che possono prendere fuoco. Non collocare il dispositivo vicino a porte o a finestre aperte per evitare che il fumo entri in casa. Collocare il dispositivo in un punto riparato dal vento.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.

Affumicare

Seguire la seguente procedura prima di inserire la spina nella presa:

1. Togliere il coperchio e l'alloggiamento dal componente inferiore.
2. Mettere un po' di legna sulla vaschetta in legno. Posizionare la vaschetta vicino all'elemento riscaldante. **IMPORTANTE:** non introdurre la legna direttamente sull'elemento riscaldante poiché può prendere fuoco e danneggiare i componenti elettronici.
3. Mettere la vaschetta dell'acqua vuota sulle staffe inferiori nell'alloggiamento. Assicurarsi che la vaschetta sia inserita correttamente.
4. Mettere di nuovo l'alloggiamento sul componente inferiore e assicurarsi che la vaschetta dell'acqua sia ben inserita.
5. Versare con cautela acqua calda o marinata nella vaschetta e lasciare 2,5 cm sotto il bordo. La vaschetta ha una capacità di 4 litri di acqua che bastano per 2-3 ore. Non riempire eccessivamente la vaschetta e assicurarsi che l'acqua non trabocchi.
6. Mettere una griglia sulle staffe inferiori che si trovano direttamente sopra la vaschetta dell'acqua.
7. Mettere gli alimenti sulla griglia senza sovrapporli. Lasciare un po' di spazio tra gli alimenti in modo che il fumo possa circolare.
8. Mettere l'altra griglia sulle staffe superiori e assicurarsi che il bordo sia ben inserito sulle staffe. Introdurre altri alimenti sulla griglia.
9. Mettere il coperchio e inserire la spina nella presa.
10. Far cuocere gli alimenti per 2-3 ore. Verificare di tanto in tanto il livello dell'acqua ed eventualmente aggiungere acqua.
11. Utilizzare un termometro per carne per essere certi che gli alimenti siano ben cotti.
12. Dopo l'uso staccare la spina dalla presa. Far raffreddare completamente il dispositivo e pulirlo.

Legno adatto per affumicare

Per trovare l'aroma di affumicatura migliore, sperimentare con bastoncini o trucioli di legno al gusto di mela, ciliegio o faggio. Il legno della maggior parte degli alberi da frutta o da noce può essere utilizzato per affumicare. Non utilizzare legno ricco di resina come il pino perché produce un gusto sgradevole.

Grigliare

1. Togliere il coperchio e l'alloggiamento dal componente inferiore.
2. Mettere una griglia sul componente inferiore.
3. Sistemare gli alimenti sulla griglia. Non sovrapporre gli alimenti. Lasciare un po' di spazio tra gli alimenti in modo che il fumo possa circolare.
4. Mettere il coperchio sul componente inferiore e inserire la spina nella presa. Utilizzare sempre il coperchio per grigliare: in questo modo si ottengono risultati ottimali.
5. Utilizzare un termometro per la carne per essere certi che gli alimenti siano cotti prima di toglierli dalla griglia.
6. Dopo l'uso staccare la spina dalla presa. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo e poi pulirlo.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)