



Montage- und Bedienungsanleitung
Installation and operating manual

PROFI SMOKER YUMA & YUMA PRO



93427+93430

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Deutsch

Sicherheitshinweise	Seite 3-6
Einbrennen	Seite 7-8
Teileliste	Seite 15-16
Aufbau Yuma Smoker 93427 (ohne seitliche Fire Box)	Seite 17-26
Aufbau Yuma Pro Smoker 93430 (93427+93428) (mit seitlicher Fire Box)	Seite 27-31
Kontaktdaten	Seite 32

English

Safety instructions	Page 9-12
Burning-in	Page 13-14
Parts list	Page 15-16
Assembly Yuma Smoker 93427 (without side fire box)	Page 17-26
Assembly Yuma Pro Smoker 93430 (93427+93428) (with side fire box)	Page 27-31
Contact details	Page 32

Tragen Sie hier für die Rückverfolgbarkeit die Batchnummer Ihres Artikels ein. Diese finden Sie auf der Vorderseite des Produktkartons, auf der oberen rechten Ecke (Bsp. Batch: 01-indoor1-2024). Write down the batch number of your product here for tracking. These can be found on the front of the product carton, on the upper right corner (e.g. Batch: 01-indoor1-2024).

Batchnr. Karton 1 **Batchnr. Karton 2**

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG!



DIESES PRODUKT DARF AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE DAFÜR VORGESEHENE VERWENDUNG GENUTZT WERDEN, WELCHE DURCH DIE PRODUKTGESTALTUNG UND DIE ARTIKELMERKMALE VORGEGEBEN IST. JEGLICHE ZWECKENTFREMUNG KANN ZU VERLETZUNGEN UND BESCHÄDIGUNGEN FÜHREN. DAS PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET.



**LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR AUFBAU UND INBETRIEBNAHME!
BENUTZEN SIE DEN GRILL MIT VORSICHT!
MISSACHTUNG DER BEDIEN- UND WARNHINWEISE IN DIESER ANLEITUNG KÖNNEN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN HERBEIFÜHREN.
HALTEN SIE DIESE ANLEITUNG ALS NACHLESEWERK BEREIT.**



UMBAU, MISSBRAUCH ODER BAULICHE VERÄNDERUNGEN DES GRILLS FÜHREN ZU EINER ERLÖSCHUNG DER GESETZLICHEN GEWÄHRLEISTUNG.



DER GRILL MUSS VOR DEM ERSTGEBRAUCH EINGEBRANT WERDEN (SIEHE S. 7-8)!



WARNUNG!

**Kohlenmonoxid Gefahr.
Gefahr von Kohlenmonoxid Vergiftung.
KEIN Gebrauch in geschlossenen und beengten Räumen.
KEIN Entzünden, Schwelen oder Abkühlen in geschlossenen und beengten Räumen.**



Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Gefahr der Kohlenmonoxidvergiftung. Akute Brandgefahr.

GEFAHRENSYMBOLS UND GEBOTSZEICHEN

GEFAHR/HOHES RISIKO! MISSACHTUNG DER WARNUNG KANN ZU SACHSCHÄDEN UND SCHÄDEN FÜR LEIB UND LEBEN FÜHREN.



Brandgefahr



Warnung vor heißen Oberflächen



Warnung vor brandfördernden Stoffen



Schutzhandschuhe tragen



Warnung vor heißen Oberflächen! Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt zu werden. Das Gerät darf nicht durch Kinder bedient werden. Alle Personen die den Grill bedienen, müssen hierauf eingewiesen werden. Das Grillgehäuse mit allen Anbauteilen werden während des Betriebs sehr heiß, so dass bei Berührung extreme Verbrennungsgefahr besteht!



Sämtliche Änderungen am Artikel bedeuten ein Sicherheitsrisiko und sind daher nicht zulässig. Diese führen zudem zur Erlöschung der Gewährleistung.



Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Am Grill und den Zubehöerteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten. Seien Sie umsichtig um Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes zu vermeiden.



Verwenden Sie am besten nur Feststoffgrillanzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe. Andere brennbare Stoffe bedeuten ein hohes Sicherheits- und Gesundheitsrisiko. Entzündliche Flüssigkeiten welche in die Glut gegossen werden können Stichflammen oder Verpuffungen verursachen. Niemals z.B. Benzin oder Spiritus verwenden.



Beim Verbrennen von Brennstoffen wie Holzkohle, oder Holz bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses ist geruchlos und kann Gesundheitsschäden verursachen oder zum Tode führen.

DER GRILL IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET!

WEITERE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät unbedingt folgende Sicherheitshinweise:

- Der Smoker ist ausschließlich zum Erhitzen, Grillen und Bräunen von Lebensmitteln im Freien bestimmt.
- Verwenden Sie unterschiedliche Utensilien für rohes und gegartes Fleisch, oder waschen Sie Ihre Utensilien zwischendurch gründlich.
- Prüfen Sie, ob das Fleisch und insbesondere das Geflügel gar ist, indem Sie es mit einer Gabel oder einem Spieß durchbohren. Der Saft sollte klar sein.
- Verwenden Sie keine trockenen Lebensmittel wie Brötchen oder Brot.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Außer den vorgegebenen Gasen dürfen keine weiteren Brennstoffe verwendet werden.
- **Beim Grillvorgang kann sich das gesammelte Fett in der Fettschale (Fettaufblech) entzünden. Wenn das passieren sollte, schalten Sie den Grill ab, drehen Sie die Gaszufuhr zu und verwenden Sie ein geeignetes Löschmittel.**
- Benutzen Sie kein Wasser, um Fettbrände abzulöschen.
- Wir empfehlen Ihnen, einen Feuerlöscher zur Hand zu haben. Fragen Sie dazu einen Fachmann nach der richtigen Größe des Löschers.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, wenn er genutzt wird.
- **GEFAHR!** Lassen Sie Kinder keinesfalls mit Plastikverpackungen, Schnüren oder Kleinteilen spielen – akute Erstickungsgefahr! **Achtung: Verschluckbare Kleinteile können lebensgefährlich sein!**
- Beim Grillvorgang kann Fett vom Fleisch auf die Brenner tropfen und es kann ein Fettbrand entstehen. Wenn das passieren sollte, schließen Sie den Deckel und die Entlüftungsklappen um das Feuer zu ersticken.
- Verwenden Sie nur Anzünder entsprechend EN1860-3.
- Vorsicht, wenn plötzlich frische Luft in Kontakt mit dem Feuer kommt. Die Flammen könnten aufflackern.

STANDORT

- Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften, bevor Sie den Smoker benutzen.
- Der Smoker ist ausschließlich zum Grillen und Garen von Speisen im Freien bestimmt.
- Nur an gut belüfteten Orten benutzen.
- Die Benutzung des Smokers in geschlossenen Räumen ist gefährlich und verboten. Beim Betrieb in Innenräumen besteht akute Brandgefahr.
- Ebenso ist das Gerät nicht für den Betrieb auf einem Boot oder einem Wohnmobil/ Wohnwagen geeignet.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen und Feuchtigkeit, die von draußen eindringen können.
- Lagern Sie keine entflammbareren Dinge in der Nähe des Geräts.
- Halten Sie mit diesem Smoker immer ausreichend Abstand zu brennbaren Materialien (**mind. 3-4 Meter**).

- Benutzen Sie das Gerät nicht unter brennbaren Oberflächen/Dächern. Der obere Bereich muss frei sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und hitzebeständigen Untergrund, sodass dieses nicht wackeln oder umstürzen kann.
- Stellen Sie das Gerät an einen Ort, wo Kinder und Tiere nicht mit ihm in Kontakt kommen können.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich entzünden und auf Funkenflug achten.
- Die kleine Brennkammer sollte nur zum Räuchern verwendet werden.
- Die kleine Brennkammer mit max. 0,6 kg Holz oder Holzkohle auffüllen.
- Den Grill nicht über 240° C aufheizen.
- Den Grill vor Wegrollen sichern, ggf. Räder blockieren.
- Die Asche erst ausleeren, wenn die Holzkohle vollständig abgekühlt ist.

OBERFLÄCHEN

- **Achtung:** Bauteile können sehr heiß werden. Berühren Sie den Grill während des Grillens **NIEMALS** mit bloßen Händen. Bewegen Sie den Grill **NIEMALS** während des Betriebes.
- Schützen Sie Ihre Hände entsprechend vor dem Entnehmen des Grillrostes und Fettauffangschale von beispielsweise Topflappen oder hitzebeständigen Handschuhen.
- Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit angemessene Bekleidung (geschlossene Schuhe, lange Ärmel und Hosenbeine; keine lose Kleidung, Ärmel oder Schals).
- Fett ist brennbar! Entfernen Sie daher überschüssiges Fett nach jeder Benutzung aus der Fettauffangschale. Lassen Sie vorher den Grill abkühlen!
- Die Edelstahloberfläche des Grills kann sich durch die hohen Temperaturen verfärben.

TRANSPORT

- Bewegen Sie den Grill **NICHT** während des Betriebes! Es besteht Verbrennungsgefahr, heiße Teile können herunterfallen und Schäden verursachen.
- Lassen Sie den Grill und alle dazugehörigen Teile immer auskühlen, bevor Sie ihn bewegen.
- Bewegen Sie niemals das Gerät, wenn es in Nutzung ist.

EINBRENNEN

Richtiger Umgang mit dem Smoker:

Wie brennt man einen Smoker richtig ein? Ein neuer Smoker muss vor dem ersten Gebrauch vorbehandelt werden, um ihn vor Rost und anderen schädlichen Umwelteinflüssen zu schützen. Aus diesem Grund ist es notwendig den Smoker einzubrennen.

- 1. Zunächst muss der Smoker nach dem Zusammenbau von sämtlichen Verpackungsresten befreit werden.** Jeglicher Schmutz, der sich bei der Herstellung und dem Transport auf und im Smoker abgesetzt hat, muss gründlich entfernt werden. Verwenden Sie dazu einfach heißes Wasser und Spülmittel. Im Anschluss den Smoker mit klarem Wasser ausspülen und gut trocknen. Nun sollte man den Smoker von außen und im Garraum gut einfetten. Am besten verwendet man ein hitzebeständiges Öl oder Fett, so z.B. Sonnenblumenöl oder auch Palmfett. Das Innere der Sidefirebox (seitliche Brennkammer) und die Feuerroste dürfen nicht gefettet werden, da sich auf Grund der offenen Flammen das Fett sonst entzündet. Durch Witterung, Alterung und zu starker Hitzeentwicklung kann sich mit der Zeit die Farbe ablösen. Auf Dauer ist das nicht ganz zu vermeiden. Entweder reinigt man die Stellen mit einer Drahtbürste und lackiert den Smoker mit Auspuff- oder Ofenfarbe neu, oder streicht ihn vor der nächsten Heizphase mit einem wenig hitzebeständigem Speiseöl ein. Dieses brennt sich ein, verleiht dem Metall eine schöne dunkle Farbe und schützt zusätzlich vor Rost. Dieser Vorgang nennt sich „brünieren“.
- 2. Um den Smoker einzubrennen,** wird er auf ca. 180 °C aufgeheizt. Dazu verwendet man trockenes Hartholz oder Holzkohle bzw. Holzkohlebriketts. Um bei der Verwendung von Holzkohle oder Briketts genug Rauch zu erzeugen, müssen regelmäßig kleine Hartholz-scheite, „Wood-Chunks“ genannt in die Glut gelegt werden. Wood Chunks sind kleine Holzstücken mit bis zu 12 cm Länge und einem Durchmesser von bis zu 7 cm. Der Smoker muss nun für ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 180 °C gehalten werden. Die Temperatur lässt sich durch verstellen der Luftklappe und mit Hilfe der Klappe am Rauchabzug regeln. Die Sidefirebox (seitliche Brennkammer) sollte dabei nicht ganz geschlossen sein. Dazu ein Hartholzstück zwischen Deckel und Sidefirebox legen. Durch den Rauch und das Fett bildet sich die sogenannte „Patina“, welche mit der Zeit immer dicker wird. Diese Patina schützt nicht nur den Smoker vor Umwelteinflüssen, sondern dichtet ihn ab, und sorgt auch neben dem Rauch für das unverwechselbare Aroma des Grillgutes aus dem Smoker. Zusätzlich können Sie den Smoker mit Glasfaser-Band für Kaminöfen und Smoker (im Fachhandel erhältlich) abdichten.
- 3. Nachdem der Smoker nun eingebrannt ist,** kann man mit der Restwärme noch Grillen. Anschließend lässt man den Smoker abkühlen und entfernt überschüssiges Fett sowie natürlich sämtliche Asche. Der Smoker sollte von jetzt an nie wieder mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese die Patina zerstören würden. In diesem Fall müsste der Smoker erneut eingebrannt werden. Die Asche muss immer sofort nach dem Abkühlen entfernt werden, da diese Feuchtigkeit aus der Luft aufnimmt und wie eine Säure wirkt. Dadurch greift Sie die Oberfläche an.
- 4. Zum Räuchern** eignen sich Sägemehl, Späne, Chips und Chunks verschiedenster Holzarten. Im Allgemeinen finden Chunks und Chips hauptsächlich beim Smoken ihre Anwen-

dung und müssen vorher gut gewässert werden. Bevorzugte Holzarten sind Buche, Eiche, Erle, Birke und Wacholder. Selten kann man Nadelholz von Fichten und Kiefern verwenden, welches jedoch stärker rußt. Manchmal verwendet man auch das Holz von Zedern und Mahagoni. Ebenso ist die Verwendung von Apfel, Birne, Pflaume oder Hickory möglich. Wichtig ist, dass das Holz trocken und harz-frei ist. Das Holz sollte auf jedem Fall unbehandelt sein. Jegliche behandelte Hölzer sind zum Räuchern absolut ungeeignet und gesundheitsgefährdend! Dazu zählen beispielsweise alle Kunstholzplatten wie z.B. Span- und Faserplatten.

5.  **Achtung, beim Grillen besteht Verbrennungsgefahr!**  Der Grill und die sich darin befindliche Kohle sowie das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann. Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten! Beim Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen. Nur geeignete Anzünder gemäß **EN 1860-3** als Anzündhilfe benutzen. Zum Grillen nutzen Sie die große Brennkammer. Nehmen Sie hierzu einige feststoffliche Anzünder und legen Sie diese auf die Mitte des Kohlenrostes. Schichten Sie nun die Holzkohle um die Anzünder herum. Entzünden Sie die Anzünder mit einem Streichholz. Sobald die Kohle durchgeglüht ist und eine weiße, gleichmäßige Ascheschicht gebildet hat, können Sie das Grillgut auflegen.
6. **Um zu Räuchern**, verbrennen Sie Holz oder Holzkohle in der kleinen seitlichen Brennkammer und legen in der großen Brennkammer das Grill-/Räuchergut auf. Der Rauch aus der seitlichen Brennkammer zieht somit in die große Brennkammer und entweicht durch das Rauchrohr (den Schornstein). Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft. Dadurch wird eine Flammenbildung vermieden, die das Grillgut verbrennt würde.

SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION!



THIS PRODUCT MUST BE USED FOR ITS INTENDED PURPOSE ONLY, WHICH IS DETERMINED BY THE PRODUCT DESIGN AND THE ARTICLE FEATURES. ANY MISUSE CAN LEAD TO INJURY AND DAMAGE. THE PRODUCT IS SUITABLE FOR PRIVATE USE ONLY.



**READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE, INSTALLATION AND COMMISSIONING!
USE THE GRILL WITH CAUTION!
IGNORING THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS MANUAL MAY RESULT IN PHYSICAL INJURY OR MATERIAL DAMAGE.
KEEP THIS INSTRUCTION FOR FUTURE REFERENCE.**



REBUILDING, MISUSE, STRUCTURAL CHANGES OR COMMERCIAL USE LEAD TO A CANCELLATION OF THE LEGAL WARRANTY.



THE GRILL HAS TO BE BURNT IN BEFORE FIRST USE (SEE PAGE 13)!



WARNING!

**Carbon monoxide danger.
Danger of carbon monoxide poisoning.
DO NOT use in closed and confined spaces.
DO NOT ignite, smoulder or cool down
in closed or confined spaces.**



Do not use the barbecue in closed and/or habitable rooms, e.g. houses, tents, caravans, mobile homes or boats. Danger of carbon monoxide poisoning. Acute fire hazard.

DANGER SYMBOLS AND PROHIBITION SIGNS

DANGER/HIGH RISK! DISREGARDING THE WARNING MAY LEAD TO DAMAGE TO PROPERTY AND INJURY TO LIFE AND LIMB.



Fire hazard



Warning of hot surfaces



Warning of oxidising substances



Wear protective gloves



Warning of hot surfaces

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, motor or mental capabilities. The appliance must not be operated by children. All persons operating the grill must be instructed accordingly. The grill housing with all attached parts and the charcoal inside become very hot during operation, so there is an extreme risk of burns if you touch them!



All modifications to the item represent a safety risk and are therefore not permitted. They also lead to the cancellation of the warranty.



Always wear barbecue or kitchen gloves when barbecuing to avoid burns. Some of the grill and accessories have sharp edges. Be careful to avoid accidents or injuries during assembly and operation.



It is best to only use solid barbecue lighters or special barbecue liquid lighters in accordance with EN 1860-3 as a lighting aid. Other flammable substances pose a high health and safety risk. Flammable liquids poured into the embers can cause flash fires or deflagrations. Never use petrol or spirits, for example. Burning fuels such as charcoal or wood produces carbon monoxide. This is odourless and can cause damage to health or death.



THE BARBECUE IS ONLY SUITABLE FOR OUTDOOR USE!

FURTHER SAFETY INSTRUCTIONS

To ensure safe handling of the grill, please observe the following safety instructions:

- The smoker is intended exclusively for heating, grilling and browning food outdoors.
- Use different utensils for raw and cooked meat, or wash your utensils thoroughly in between.
- Check with a fork or skewer by cutting through, if the meat, especially the poultry, is cooked. The juices should run clear.
- Do not use dry foods such as bread rolls or bread.
- The manufacturer will not underwrite for damage caused by improper use.
- No fuels other than the specified gases may be used.
- **During the grilling process, the grease collected in the grease tray (fat collector) can ignite. If this should happen, switch off the grill, turn off the gas supply and use a suitable extinguishing agent.**
- Do not use water to extinguish grease fires.
- We recommend that you have a fire extinguisher at hand. Ask a specialist about the correct size of the extinguisher.
- Do not leave the grill unattended when it is in use.
- **DANGER!** Do not allow children to play with the plastic packaging, strings or small parts – acute danger of suffocation! **Attention: Small parts, which accidentally can be swallowed, can be life threatening!**
- Fat can drip from the meat onto the burners during the grilling process and a fat fire can occur. If this should happen, close the lid and the vent flaps to smother the fire.
- Only use firelighters that comply with **EN1860-3**.
- Take care if fresh air suddenly comes into contact with the fire. The flames could flare up.

LOCATION

- Check the local regulations before using the barbecue.
- The barbecue is intended exclusively for grilling and cooking food outdoors.
- Only use in well ventilated areas.
- The use of the grill in closed rooms is dangerous and prohibited. There is an acute risk of fire when operating indoors.
- This barbecue is also not suitable for use on a boat or motorhome/caravan.
- Protect the device from the effects of weather and moisture that can penetrate from outside.
- Do not store flammable items near the barbecue.
- Always keep sufficient distance from flammable materials when using this grill **(at least 3-4 metres)**.
- Do not use the grill under flammable surfaces/roofs. The upper area must be clear.
- Place the appliance on a stable and heat-resistant surface so that it cannot wobble or fall over. **DO NOT** use on wooden decks.
- Place the grill in a place where children and animals cannot come into contact with it.
- Only light the charcoal in an area protected from the wind and watch out for flying sparks.
- The small combustion chamber should only be used for smoking.
- Fill the small combustion chamber with max. 0.6 kg of wood or charcoal.
- Do not heat the barbecue above 240° C.

- Secure the barbecue against rolling away, block the wheels if necessary.
- Only empty the ash when the charcoal has cooled down completely.

SURFACES

- **Attention:** Components can become very hot. **NEVER** touch the grill with bare hands during grilling. **NEVER** move the grill while it is in use.
- Protect your hands accordingly before removing the grill grid and grease drip tray. For protection use the handle and heat-resistant gloves or pot holders.
- Wear appropriate clothing for your own safety (closed shoes, long sleeves and trouser legs; no loose clothing, sleeves or scarves).
- Always keep the burner openings free of dirt.
- Grease is flammable! Therefore, remove excess grease from the grease tray after each use. Allow the grill to cool down first!
- The stainless steel surface of the grill may discolour due to the high temperatures.

TRANSPORT

- Do **NOT** move the grill during operation! There is a risk of burns, heated parts can fall and cause damage.
- Always allow the grill and all associated parts to cool down before moving it.
- Never move the grill when it is in use.

BURNING-IN

Correct handling of the smoker:

How do you burn-in a smoker correctly? A new smoker must be pre-treated before first use to protect it from rust and other harmful environmental influences. For this reason, it is necessary to burn-in the smoker.

- 1. First, the smoker must be freed from all packaging residues after assembly.** Any dirt that has accumulated on or in the smoker during production and transport must be thoroughly removed. Simply use hot water and dish soap for this. Afterwards, rinse the smoker with clean water and dry it well. Next, the smoker should be well greased on the outside and inside the cooking chamber. It is best to use a heat-resistant oil or fat, such as sunflower oil or palm fat.
The inside of the side firebox (lateral fire chamber) and the fire grates must not be greased, as the fat could ignite due to the open flames. Over time, weather conditions, aging, and excessive heat can cause the paint to peel off. In the long term, this cannot be completely avoided. Either clean the affected areas with a wire brush and repaint the smoker with exhaust or stove paint, or apply a small amount of heat-resistant cooking oil to the smoker before the next heating phase. This will burn in, give the metal a nice dark color, and provide additional protection against rust. This process is called 'burnishing'.
- 2. To burn-in the smoker,** it is heated to approximately 180 °C. Use dry hardwood, charcoal, or charcoal briquettes for this. When using charcoal or briquettes, ensure sufficient smoke is produced by regularly adding small hardwood logs, called "wood chunks," to the embers. Wood chunks are small pieces of wood up to 12 cm in length and up to 7 cm in diameter. The smoker should now be maintained at a temperature of 180 °C for about 2 hours. The temperature can be controlled by adjusting the air vent and the flap on the smoke exhaust. The side firebox (lateral fire chamber) should not be completely closed. Place a piece of hardwood between the lid and the side firebox to keep it slightly open. Through the combination of smoke and grease, a so-called "patina" forms, which becomes thicker over time. This patina not only protects the smoker from environmental influences but also seals it and contributes, along with the smoke, to the distinctive aroma of smoked food. Additionally, you can seal the smoker with fiberglass tape for stoves and smokers (available at specialty retailers).
- 3. Now that the smoker is burnt in,** you can still grill using the residual heat. Afterwards, let the smoker cool down and remove any excess grease as well as all ash. From this point on, the smoker should never come into contact with cleaning agents, as these would destroy the patina. In such a case, the smoker would need to be seasoned again. Ash must always be removed immediately after cooling, as it absorbs moisture from the air and acts like an acid. This can attack the surface of the smoker.
- 4. For smoking,** sawdust, shavings, chips, and chunks of various wood types are suitable. In general, chunks and chips are primarily used for smoking and should be well-soaked beforehand. Preferred wood types include beech, oak, alder, birch, and juniper. Rarely, softwoods such as spruce and pine can be used, though they produce more soot.

Sometimes, cedar and mahogany wood are also used. Additionally, apple, pear, plum, or hickory wood can be utilized. It is important that the wood is dry and resin-free. The wood must absolutely be untreated. Any treated wood is entirely unsuitable and hazardous to health when used for smoking! This includes, for example, all engineered wood products such as particleboard and fiberboard.

5.  **Caution: There is a risk of burns when grilling!**  The grill, the charcoal inside it, and the food being grilled become extremely hot during operation, meaning any contact can cause severe burns. Maintain a safe distance from hot parts! Always wear grill or kitchen gloves while grilling. Only use suitable firelighters in accordance with **EN 1860-3** as ignition aids. To grill, use the large fire chamber. For this, take a few solid firelighters and place them in the center of the coal grate. Arrange the charcoal around the firelighters. Light the firelighters with a match. Once the charcoal is fully ignited and has developed a white, even layer of ash, you can place the food on the grill.
6. **To smoke**, burn wood or charcoal in the small side fire chamber and place the grilling/smoking food in the large chamber. The smoke from the side fire chamber flows into the large chamber and escapes through the smoke pipe (the chimney). Indirect cooking prevents fat from dripping onto the embers, thereby avoiding flame formation that could burn the food.

TEILELISTE / PARTS LIST



Überprüfen Sie ZUERST die Vollständigkeit aller Teile anhand der Teile-
liste. Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder
beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau oder der
Nutzung des Grills. **Bewahren Sie die Verpackung auf!**

Telefonnummer: +49 2203 94 79 300

E-Mail: service@taino-grill.de



**VORSICHT! BAUTEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN!
BENUTZEN SIE IMMER HANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN UND
VERLETZUNGEN DURCH SCHARFE METALLKANTEN ZU VERMEIDEN.**

ZUSÄTZLICH BENÖTIGTE WERKZEUGE (NICHT ENTHALTEN)

Der Aufbau dieses Grills erfordert mindestens zwei Personen. Breiten Sie
alle Schrauben und Muttern aus und kontrollieren ihre Länge vor der Mon-
tage. Achten Sie auf scharfe Kanten, um Verletzungen vorzubeugen. Ziehen
Sie die Schrauben erst am Ende des Aufbaus richtig fest.

1 x Zange

1 x Kreuzschlitzschraubendreher mittlere Größe

1 x 8er Maul-/Ringschlüssel

1 x 10er Maul-/Ringschlüssel

1 x 13er Maul-/Ringschlüssel



FIRST check that all parts are complete using the parts list. Please
contact our customer service if any parts are missing or damaged. In case
of missing or damaged parts, do not start with assembly and **keep the
cartons of the product.**

Phone number: +49 2203 94 79 300

E-Mail address: service@taino-grill.de



**CAUTION! COMPONENTS CAN BECOME VERY HOT!
ALWAYS USE GLOVES TO AVOID BURNS AND INJURIES
FROM SHARP METAL EDGES.**

ADDITIONAL TOOLS REQUIRED (NOT INCLUDED)

This barbecue requires two people for assembly. Please lay out all nuts and
bolts and check lengths before assembling. Whilst every care was taken
during the manufacture of this product, care must be taken during the
assembly in case sharp edges are present. Only tighten the screws properly
at the end of assembly.

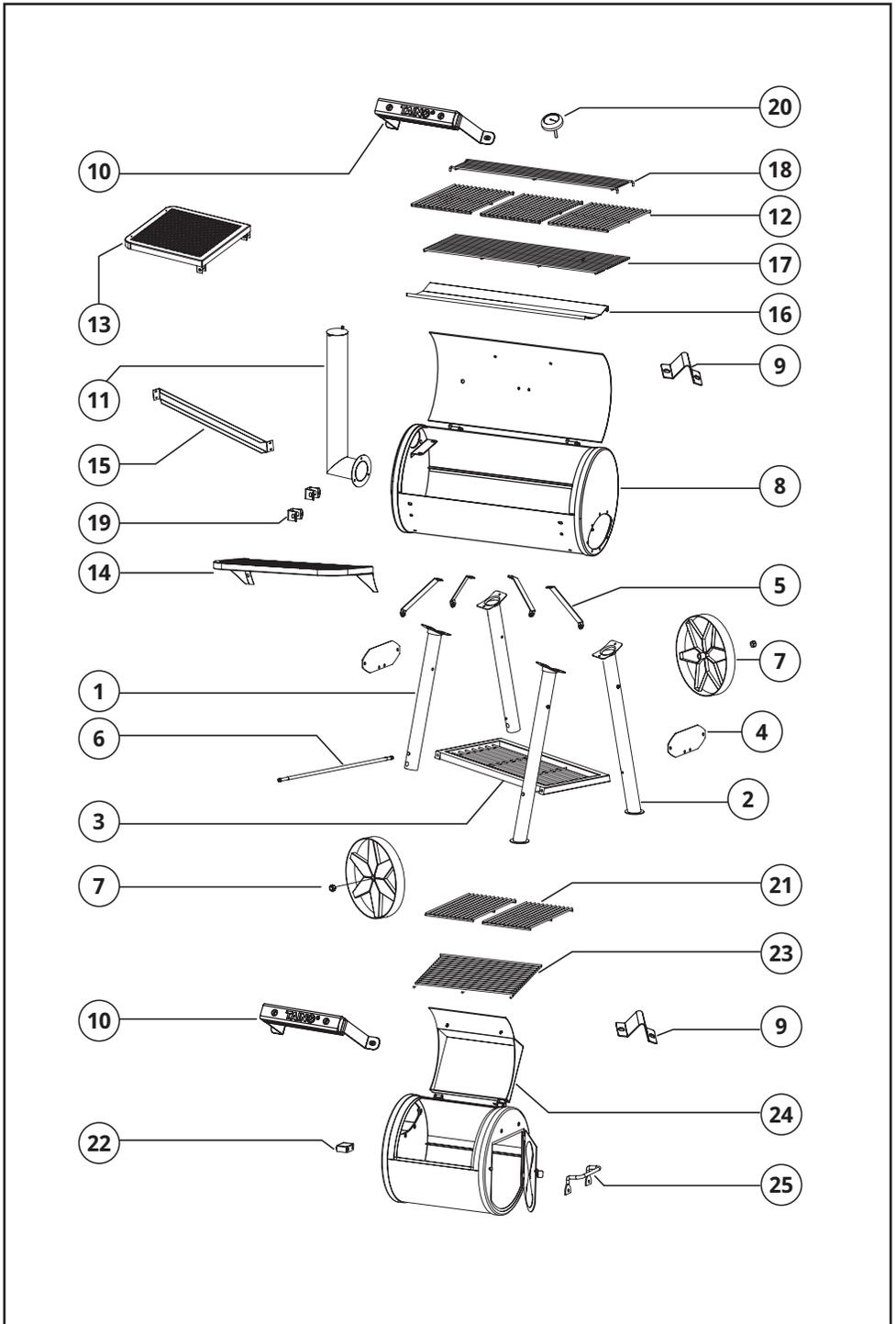
1 x Zange

1 x Kreuzschlitzschraubendreher mittlere Größe

1 x 8er Maul-/Ringschlüssel

1 x 10er Maul-/Ringschlüssel

1 x 13er Maul-/Ringschlüssel

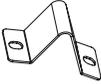
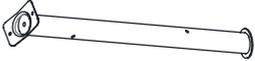
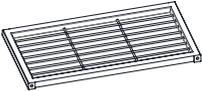
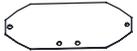
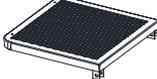
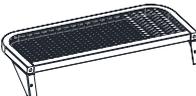
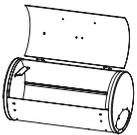
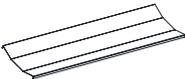


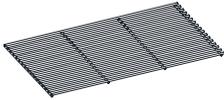
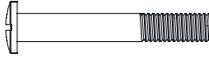
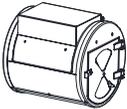
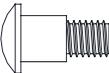
AUFBAU YUMA SMOKER (93427) (OHNE SEITLICHE FIRE BOX)
ASSEMBLY YUMA SMOKER (93427) (WITHOUT SIDE FIRE BOX)



Nachrüsten können Sie Ihren
 TAINO YUMA mit der **seitlichen
 Fire Box, Artikelnr.: 93428**

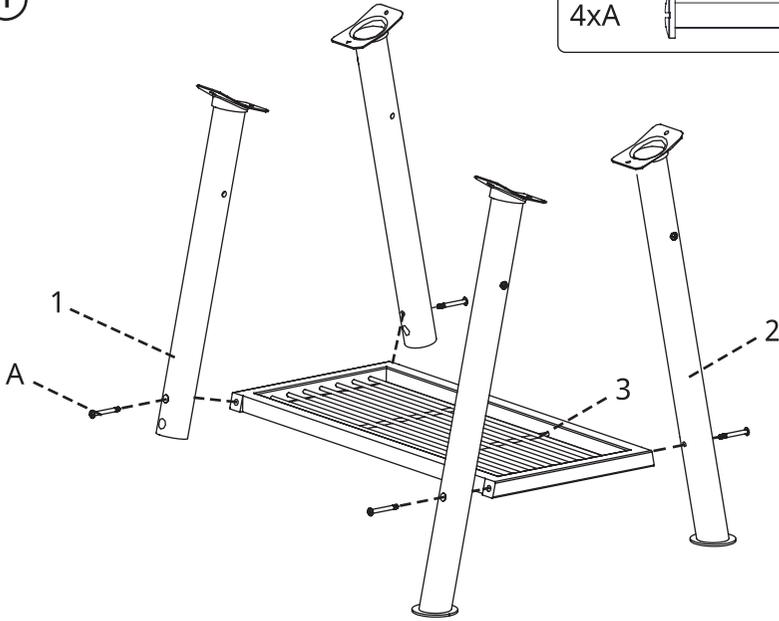
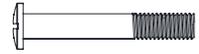
You can retrofit your TAINO
 YUMA with **the lateral Fire Box,
 article no.: 93428**

1		2x	9		1x
2		2x	10		2x
3		1x	11		1x
4		2x	12		3x
5		4x	13		1x
6		1x	14		1x
7		2x	15		1x
8		1x	16		1x

17		1x	A		4x
18		1x	B		55x
19		2x	C		2x
20		1x	D		2x
21		2x	G		3x
22		1x	H		3x
23		1x	I		2x
24		1x	J		2x
25		1x	K		2x

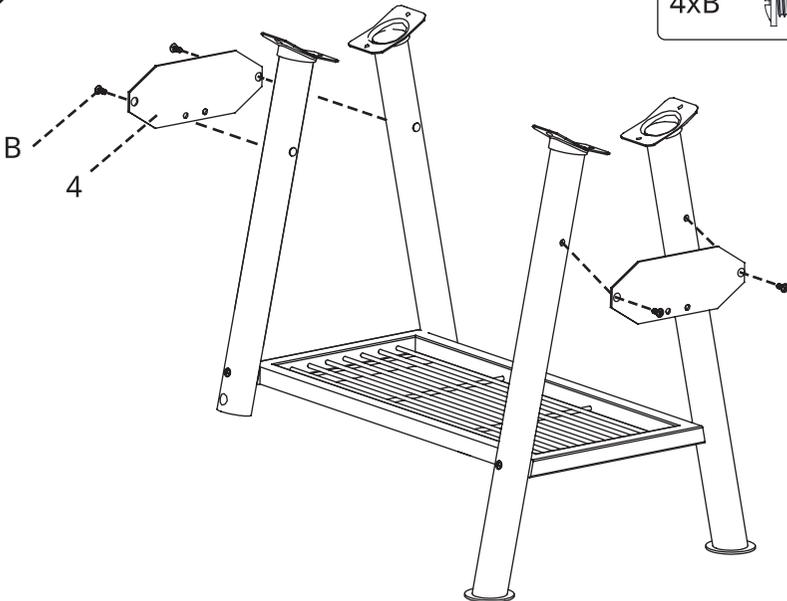
1

4xA



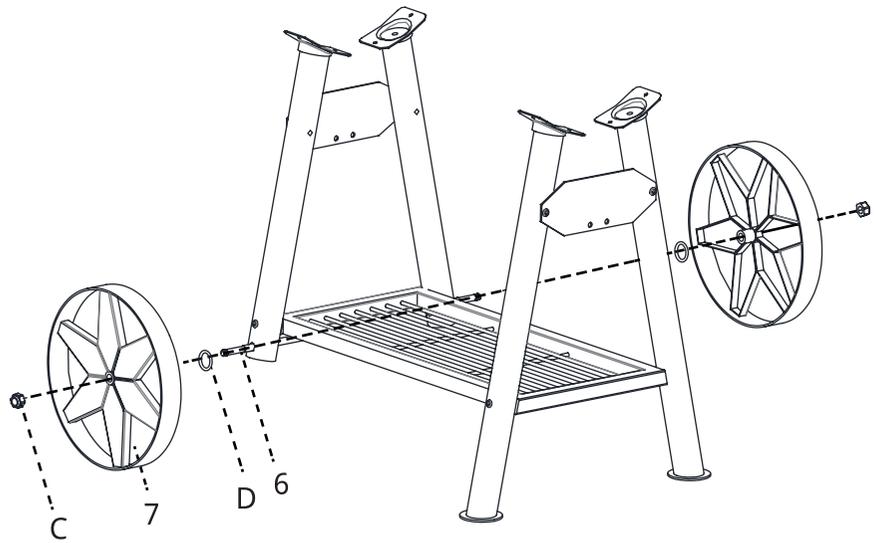
2

4xB



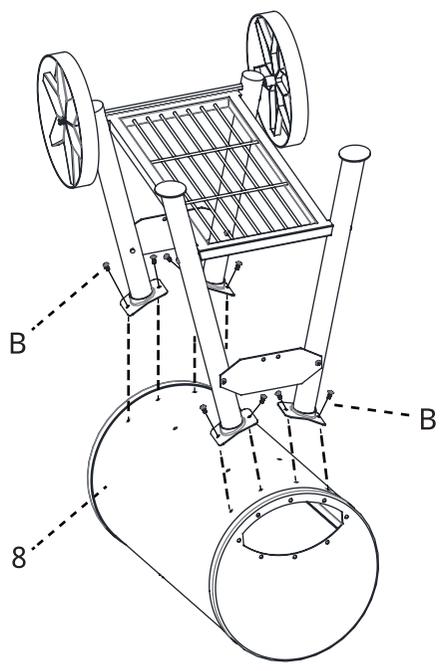
3

2xC  2xD 



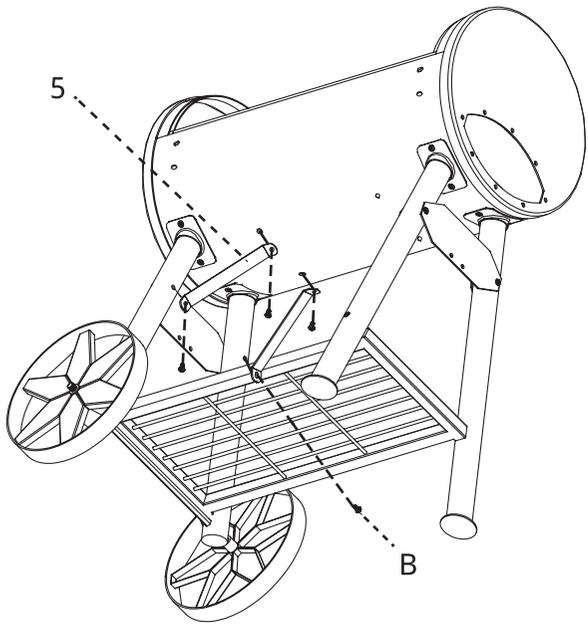
4

8xB 



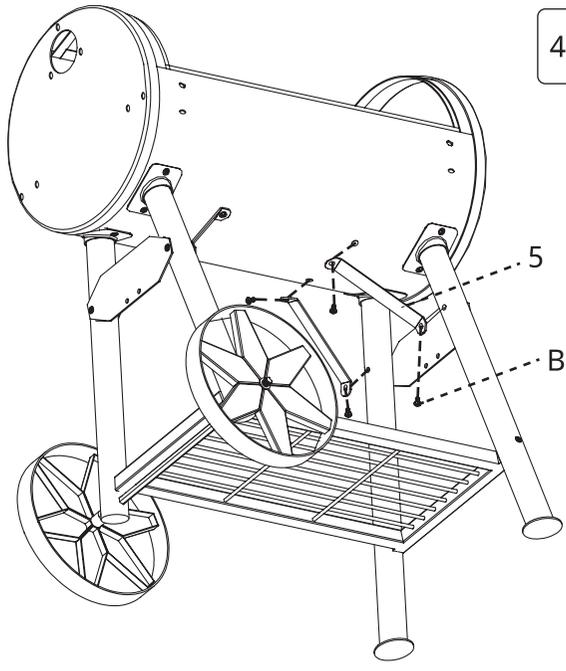
5

5xB 

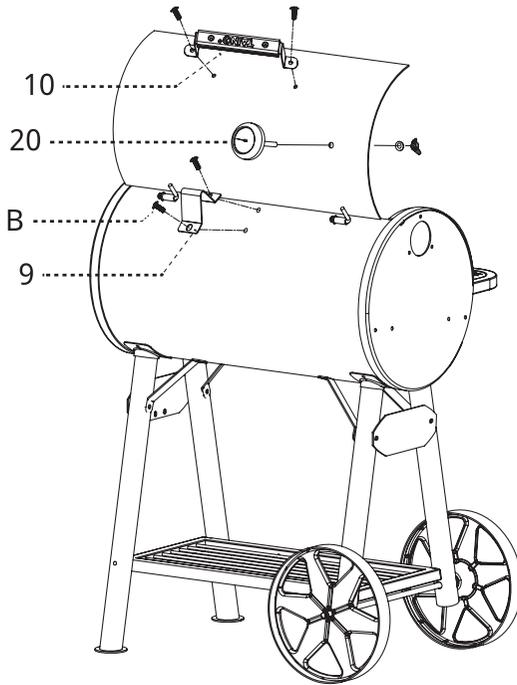


6

4xB 



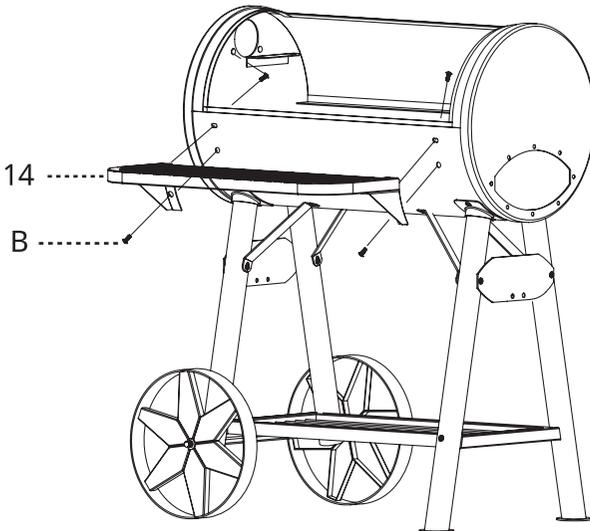
7



4xB



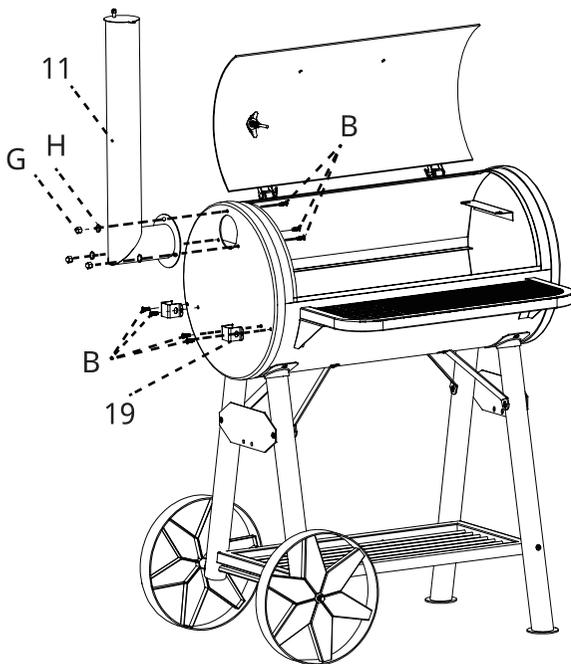
8



4xB



9

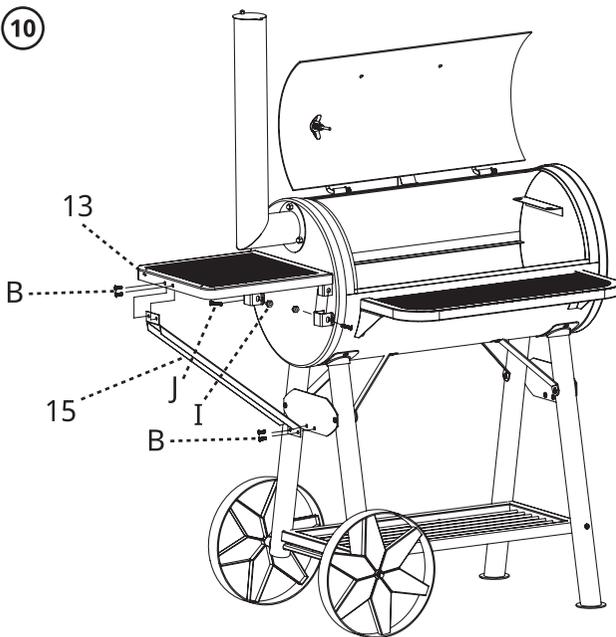


7xB 

3xH 

3xG 

10



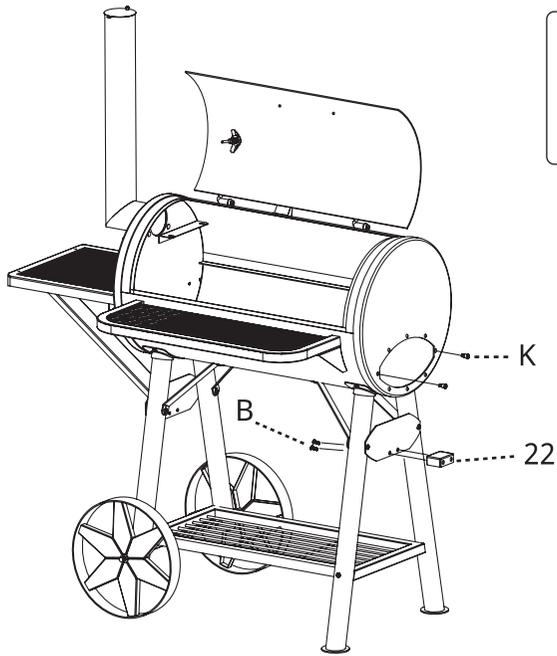
4xB 

2xI 

2xJ 



11



2xB



2xK

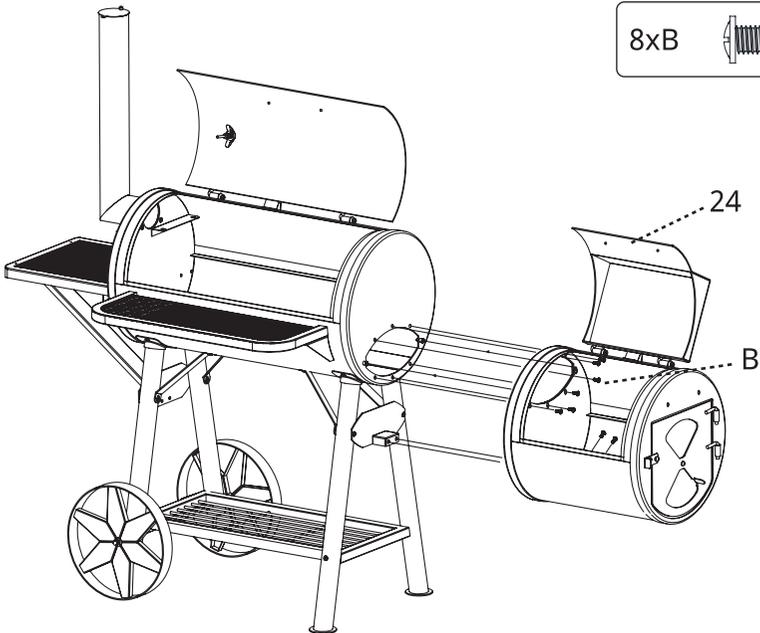


K

B

22

12



8xB

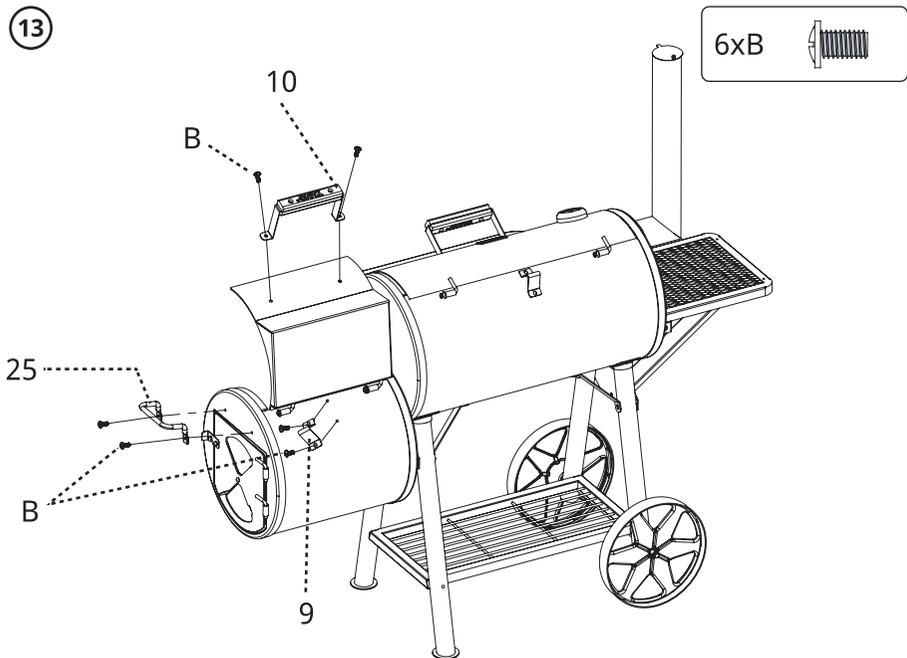


24

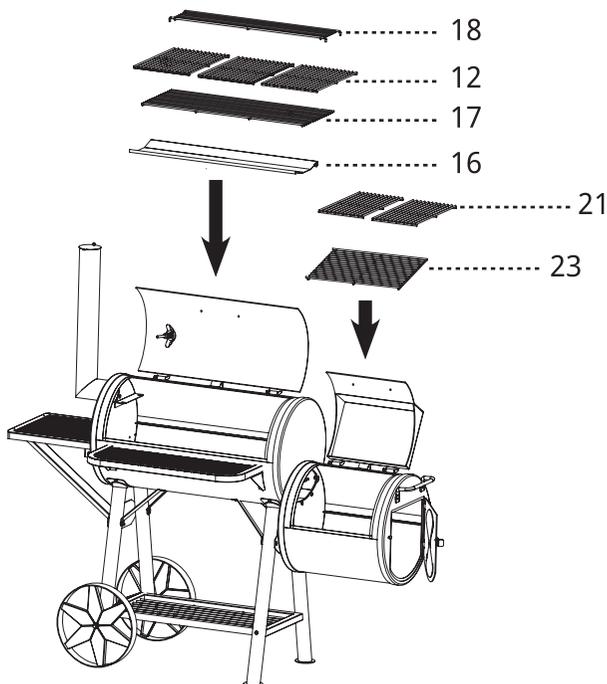
B



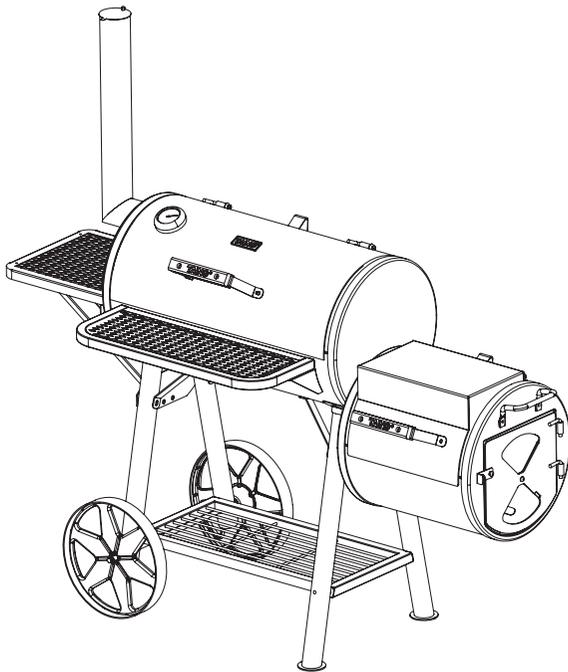
13



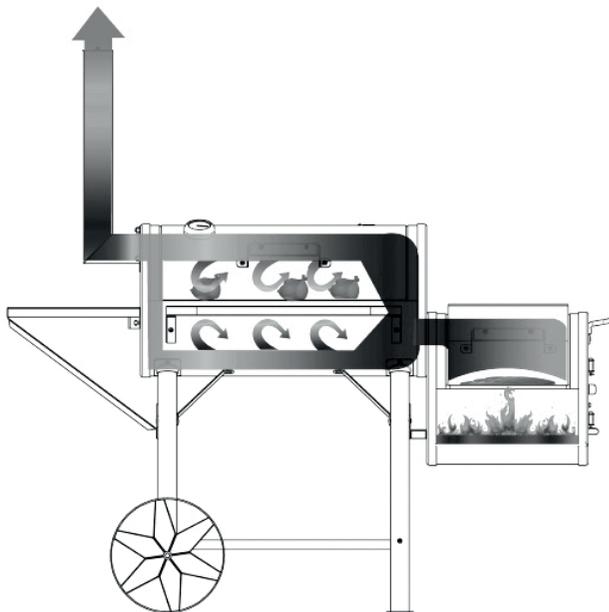
14



15

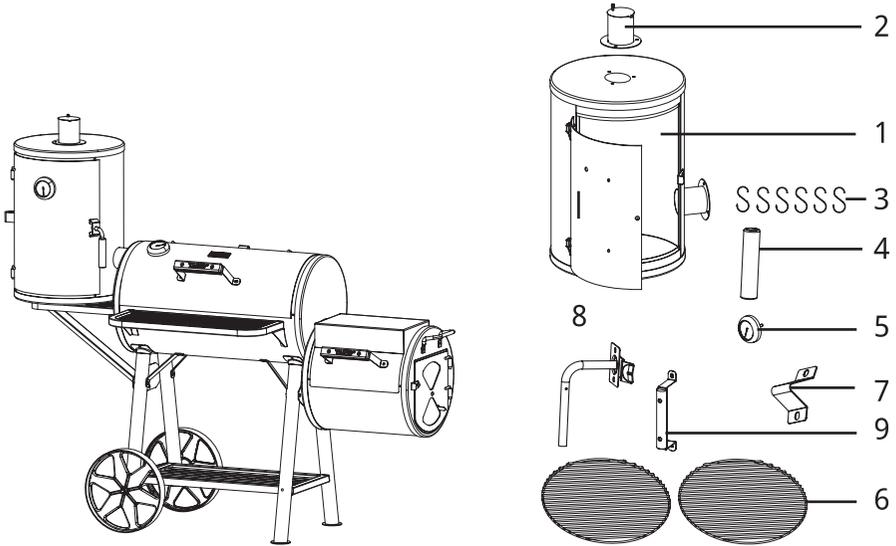


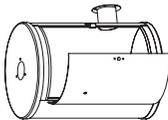
HITZEVERTEILUNG / HEAT DISSIPATION



**AUFBAU YUMA PRO SMOKER 93430 (93427+ 93428)
(INKL. SEITLICHE FIRE BOX)**

**ASSEMBLY YUMA PRO SMOKER 93430 (93427+ 93428)
(WITH SIDE FIRE BOX)**

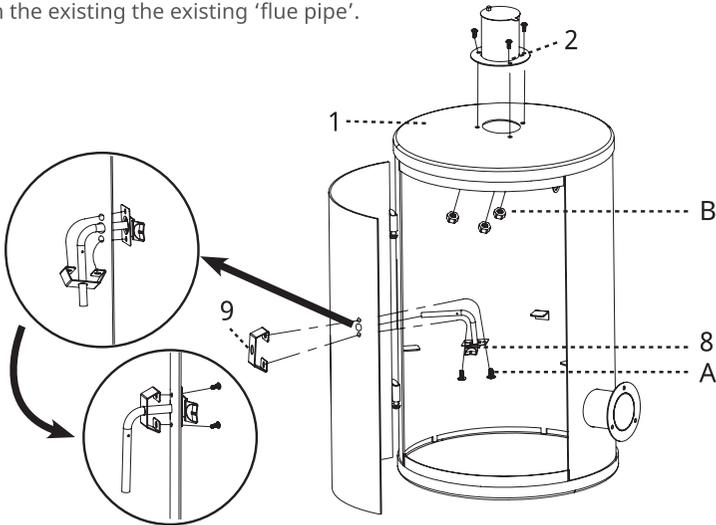
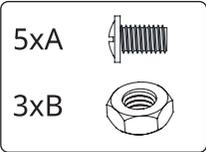


1		1x	8		1x
			9		1x
2		1x	A		10x
3		6x	B		3x
4		1x	C		4x
5		1x	D		3x
6		2x	E		1x
7		1x	F		1x

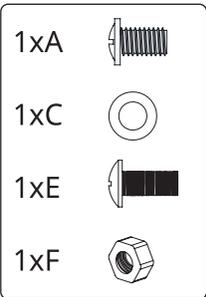
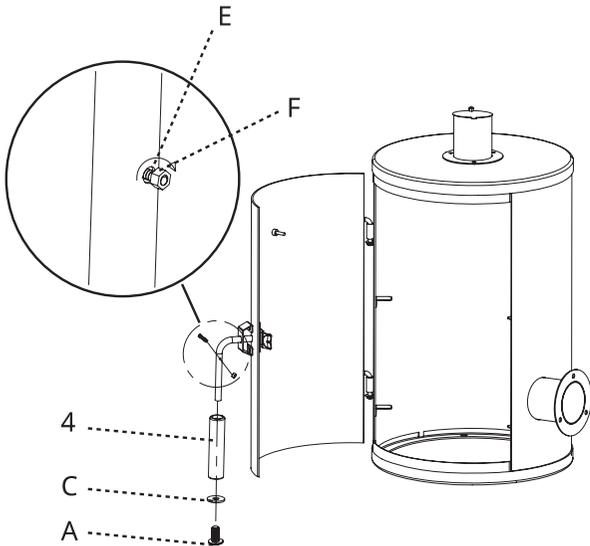
ERGÄNZENDE MONTAGEANLEITUNG SUPPLEMENTARY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- ① Einfache Montage: Sie montieren den Schornstein ab und setzen den Räucher- und Garaufsatz (seitliche Fire Box) auf den vorhandenen "Rauchstutzen".

Simple installation: You remove the chimney and place the smoking and cooking attachment (side fire box) on the existing the existing 'flue pipe'.

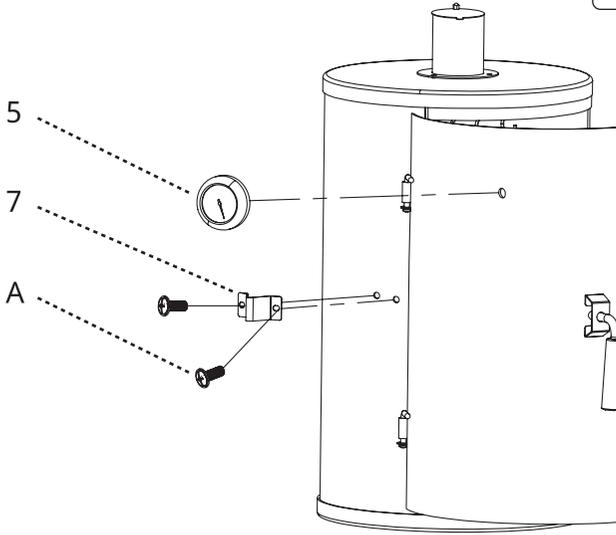


②

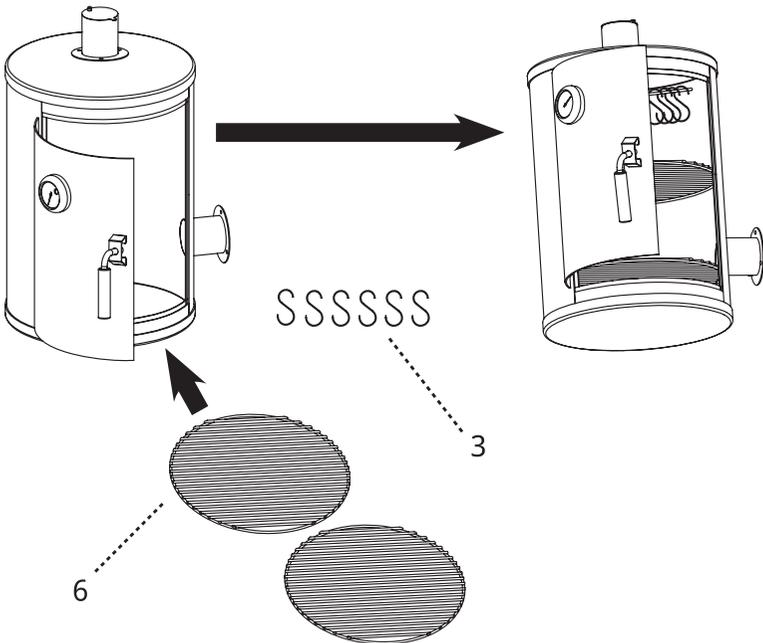


3

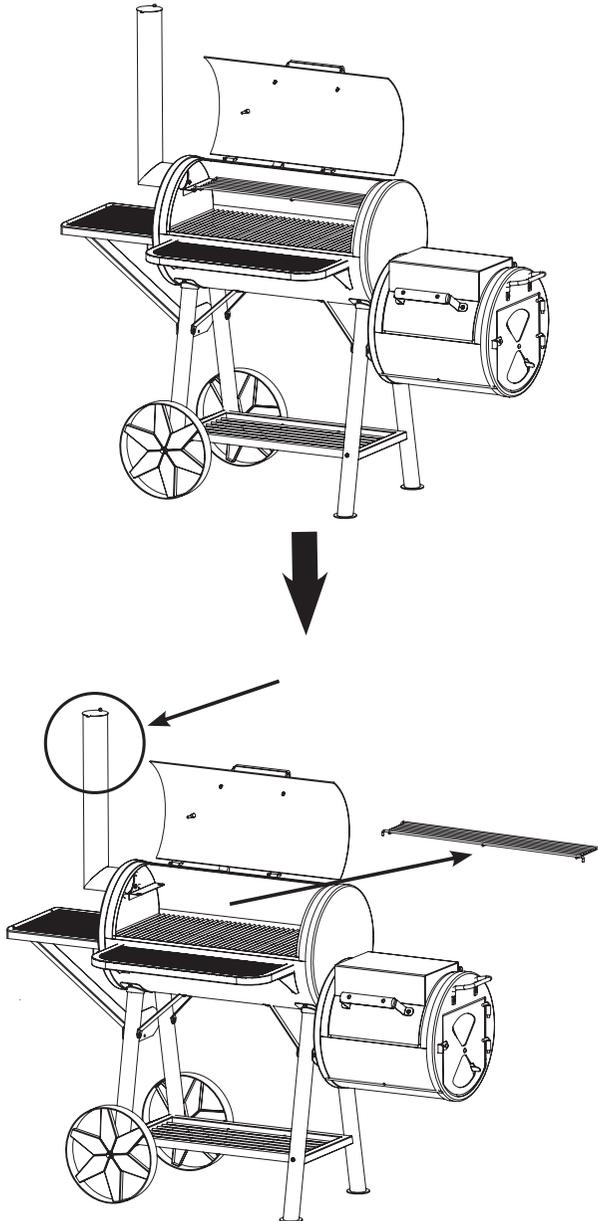
2xA 



4

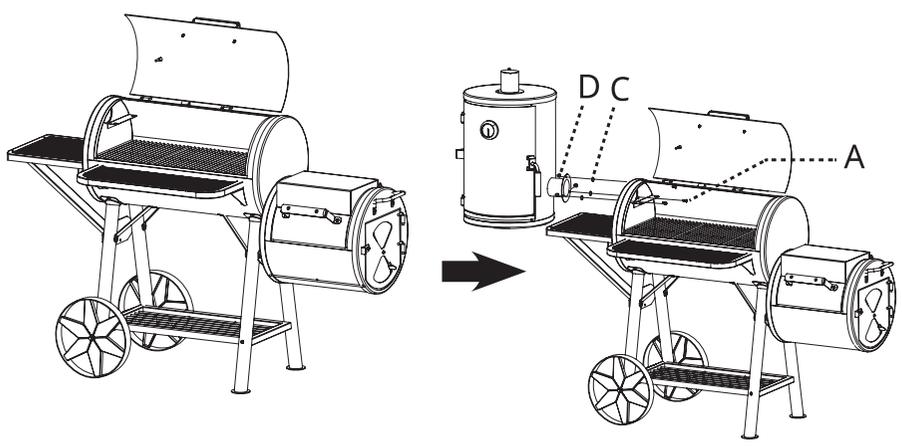


- 5 Warmhalte-Rost aus der Garkammer entnehmen und Schornstein demontieren.
Remove the warming grate from the cooking chamber and dismantle the chimney.

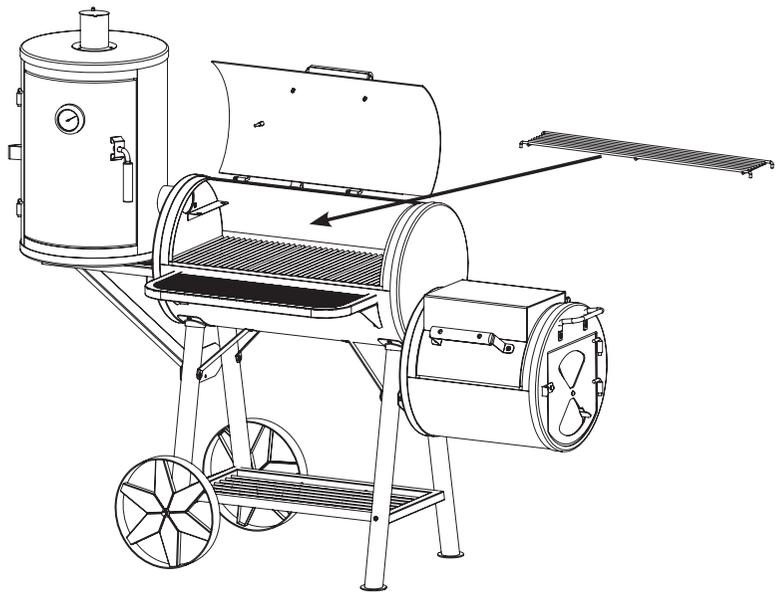


6

3xA  3xC  3xD 



7





Vielen Dank für Ihren Einkauf!

Thank you for your purchase!

**Falls Sie Unterstützung benötigen, können
Sie sich gerne an unser Service Team wenden:**

If you need support,
you are welcome to contact our service team:

+49 2203 94 79 300
service@taino-grill.de
www.taino-grill.de

Clic-Trade GmbH
Stollwerckstr. 27-31
51149 Cologne, Germany
www.clictrade.gmbh