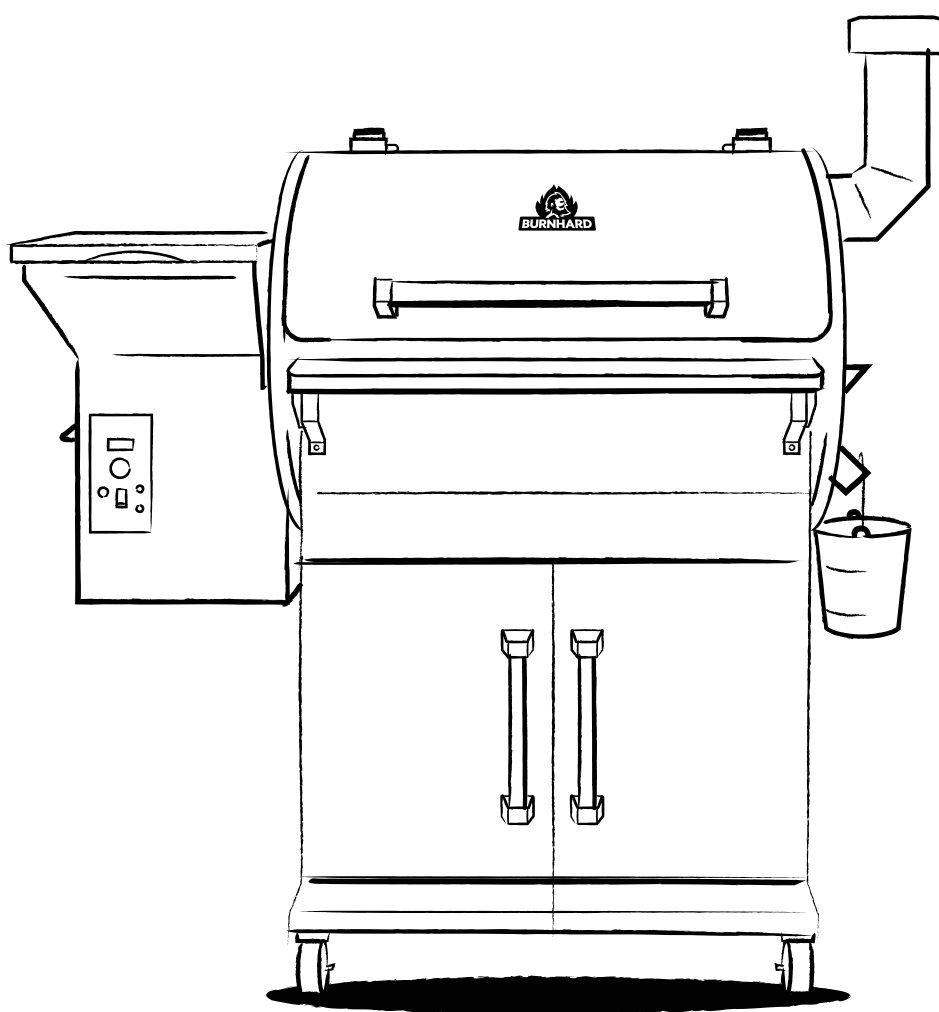




BURNHARD



PELLET SMOKER

FLINT

PELLET SMOKER • PELLET SMOKER • BARBECUE CON BRUCIATORE A PELLET •
FUMOIR À GRANULÉS • AHUMADOR DE PELLETS

DE INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang/Teilebeschreibung (Smoker)	8
Lieferumfang/Teilebeschreibung (Pellet- und Brennkammer)	10
Pellet Smoker aufbauen	12
Pellet Smoker betreiben	22
Reinigung und Wartung	24
Fehlerbehebung	26
Aufbewahrung und Transport	28
Kundenservice	28
Entsorgung/Umweltschutz	28
Konformitätserklärung	28

EN CONTENTS

Technical information	30
Safety information	30
Parts included/description of parts (Smoker)	34
Parts included/description of parts (Pellet-/combustion chamber)	36
Assembling the pellet smoker	38
Operating the pellet smoker	48
Cleaning and maintenance	50
Troubleshooting	52
Storage and transport	54
Customer service	54
Disposal/environmental protection declaration of conformity	54

NL INHOUD

Technische gegevens	56
Veiligheidsvoorschriften	56
Levering/beschrijving van de onderdelen (Smoker)	60
Levering/beschrijving van de onderdelen (Pellet- en verbrandingskamer)	62
Pellet smoker monteren	64
De pellet smoker gebruiken	74
Reiniging en onderhoud	76
Storingen verhelpen	78
Opslag en transport	80
Klantenservice	80
Afvalverwijdering/milieubescherming	80
Conformiteitsverklaring	80

FR CONTENU

Caractéristiques techniques	82
Consignes de sécurité	82
Contenu de la livraison/description des pièces (Smoker)	86
Contenu de la livraison/description des pièces (Chambre à granules et de combustion)	88
Assembler le fumoir à granulés	90
Utiliser le fumoir à granulés	100
Entretien et nettoyage	102
Résolution des problèmes	105
Rangement et transport	107
Service clientèle	107
Élimination/Protection de l'environnement	107
Déclaration de conformité	107

IT CONTENUTO

Dati tecnici	108
Istruzioni di sicurezza	108
Contenuto della confezione/descrizione dei pezzi (Smoker)	112
Contenuto della confezione/descrizione dei pezzi (Camera pellet e camera di combustione)	114
Montaggio del barbecue con bruciatore a pellet	116
Uso del barbecue con bruciatore a pellet	126
Pulizia e manutenzione	128
Risoluzione dei problemi	130
Stoccaggio e trasporto	132
Servizio clienti	132
Smaltimento/Protezione dell'ambiente	132
Dichiarazione di conformità	132

ES CONTENIDO

Datos técnicos	134
Instrucciones de seguridad	134
Contenido del envío/Descripción de los componentes (Smoker)	138
Contenido del envío/Descripción de los componentes (Camara de pellets y combustión)	140
Montaje del ahumador de pellets	142
Antes del primer uso	152
Limpieza y mantenimiento	155
Resolución de problemas	157
Almacenamiento y transporte	159
Servicio de atención al cliente	159
Eliminación de residuos/protección del medioambiente	159
Declaración de conformidad	159

DE TECHNISCHE DATEN

Maße (B/H/T):	120 x 129 x 72 cm
Gewicht:	ca. 71 kg
Grillfläche:	66 x 49 cm (Hauptrost unten), 66 x 36 cm (Roste oben)
Leistung Getriebe:	25 W
Leistung Anzünder:	200 W
Leistung Ventilator:	25 W
Betriebsspannung:	220–230 V ~ 50 Hz
Volumen Pelletkammer:	9 kg
Pelletverbrauch:	0,3–0,5 kg/Stunde (< 105 °C), 0,8–1 kg/Stunde (> 176 °C)
Ausstattung:	3 Edelstahl-Grillroste, Fettauffangeimer klappbare Frontablage mit entnehmbarem Schneide- und Servierbrett aus Akazienholz, lenkbare Vollgummirollen
Zubehör:	Abdeckhaube, Flaschenöffner, 2 Temperaturfühler für Gargut

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Alle Hinweise und Vorgaben in dieser Bedienungsanleitung sind ausnahmslos einzuhalten.

VERWENDUNGSZWECK

Dieser Pellet Smoker dient zum Räuchern, Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen und ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Betreibe den Smoker niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich. Nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.

Für Schäden durch zweckentfremdete Nutzung oder unsachgemäße Bedienung wird keine Haftung übernommen.



Allgemeine Gefahren

- **Gefahr** für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit, Geräte zu bedienen, vorgesehen. Es darf nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, Geräte sicher zu bedienen.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder und Haustiere fernhalten.
- **HINWEIS:** Keine Änderungen am Gerät vornehmen. Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.

GERÄT AUSPACKEN

Gefahr für Kinder. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorge es sofort. Bewahre Kleinteile außerhalb deren Reichweite auf.

ELEKTROGERÄT ANSCHLIESSEN



Brand- und Explosionsgefahr

- Schließe das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung gemäß Typenschild entsprechen.
- Bitte vorab über die landesspezifischen Richtlinien informieren! Um dem Risiko eines Elektroschlags vorzubeugen brauchst du eine Steckdose/Sicherheitssteckdose in höchstens 1,8 Meter Entfernung. Beim Anschließen des Geräts bitte die jeweils geltenden Sicherheitsrichtlinien beachten.
- Überprüfe vor Inbetriebnahme die Wattanzahl an deiner Steckdose. Vergewissere dich, dass die Sicherung nicht überlastet ist, um einem Kurzschluss vorzubeugen.
- Stelle sicher, dass bei Verwendung eines Verlängerungskabels (oder Kabeltrommel) dieses nirgends eingequetscht ist oder in der Nähe scharfer Kanten sowie heißer Gegenstände liegt.
- Achte auf die sichere Verlegung von Kabeln, damit niemand stolpern kann.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss dieses durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden.
- Unsachgemäße Montage des Geräts kann gefährlich sein. Halte dich genau an die Montageanleitung.

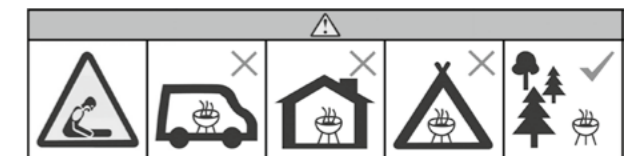
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.



Brand- und Explosionsgefahr Stromschlaggefahr

- Dieser Smoker darf nur mit festen Brennstoffen (Pellets) betrieben werden.
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen.
- Nicht bei feuchtem Wetter oder Regen benutzen.
- Betreibe deinen Smoker an einem trockenen und möglichst windgeschützten Ort.
- Gerätestecker und Netzkabel nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen und vor Feuchtigkeit schützen.
- Achte darauf, den Netzstecker immer trocken zu lagern und stecke ihn ausschließlich in trockenem Zustand in die Steckdose.
- Stelle den Smoker auf einen festen, ebenen, hitzeunempfindlichen und nicht brennbaren Untergrund.
- Halte brennbare oder leicht entzündliche Materialien und Flüssigkeiten vom Gerät fern.
- Dieser Pellet Smoker wird mit Strom betrieben und zündet ohne Fremdeinwirkung.
- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keine Anzündhilfen, Spiritus oder Benzin verwenden.
- Smoker während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.



- Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden. Warte, bis der Smoker vollständig abgekühlt ist.
- Prüfe das Stromkabel vor jedem Betrieb auf Risse und Beschädigungen. Nimm den Smoker nicht in Betrieb, wenn das Stromkabel defekt ist.
- Prüfe die Pelletkammer vor jedem Gebrauch auf Verschmutzungen oder Fremdkörper und entferne diese, bevor du den Smoker in Betrieb nimmst.
- Die Flächen des Smokers werden während des Betriebs sehr heiß. Warne umstehende Personen und halte Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Trage immer Schutzhandschuhe, wenn der Smoker in Betrieb ist und du an heißen Bauteilen hantierst. Benutze für das Auflegen und Wenden des Grillguts eine geeignete Grillzange.
- Halte Finger, Haare und Kleidung jederzeit von heißen/sich bewegenden Teilen fern. Trage keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während du am Gerät hantierst.
- Der Deckel muss beim Entzünden des Smokers immer geöffnet sein.
- Ziehe den Stecker immer aus der Steckdose, wenn der Smoker nicht in Betrieb ist oder du das Gerät reinigen möchtest.
- Beachte die örtlichen Vorschriften und Gesetze, die vorschreiben, wann und wo du mit offenem Feuer arbeiten darfst.
- Fasse während des Betriebs nicht in die Pelletkammer. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
- Fasse während des Betriebs nicht in die Brennkammer. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Pellets nie von Hand in die Pelletkammer einfüllen.
- Öffne den Deckel deines Smokers immer vorsichtig. Angestaute Hitze kann beim abrupten Öffnen des Deckels zu Verbrennungen führen.
- Verwende nur Pellets, die speziell für Pelletgrills hergestellt wurden.
- Halte Pellets von Kindern fern. Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken.
- Pellets trocken lagern. Achte darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Pelletkammer gelangt. Die Pellets können sich sonst ausdehnen, auseinanderbrechen und die Förderschnecke blockieren.
- Stelle keine schweren Gegenstände auf dem Deckel der Pelletkammer ab.
- Der Smoker muss vor dem ersten Gebrauch eingebrannt werden (s. Abschnitt SMOKER EINBRENNEN).
- Wenn ein Fettbrand auftritt, schalte den Smoker aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Ziehe NICHT den Netzstecker. Versuche NICHT, den Brand mit Wasser zu löschen. Versuche NICHT, das Feuer zu ersticken.

MASSNAHMEN BEI KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG



WARNUNG: Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung! Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben! Verwende deinen Smoker ausschließlich im Freien und NIEMALS in geschlossenen Räumen.

Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung können sein: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes Sauerstoff zu transportieren. Zu niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann Bewusstlosigkeit oder sogar den Tod verursachen.

- Solltest du oder andere Personen während der Benutzung des Smokers erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln, muss sofort ein Arzt aufgesucht werden!
- Alkohol- oder Drogenkonsum verstärken die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere: Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Leute mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie beispielsweise Anämie oder Herzerkrankungen.

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

- Bringe umstehende Personen in Sicherheit.
- Sollte ein Fettbrand ausbrechen, schalte das Gerät ab und schließe den Deckel, bis das Feuer gelöscht ist. Lasse während eines Fettbrands NIEMALS den Deckel geöffnet.
- **WARNUNG:** Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Halte Abstand vom Brandherd und informiere unverzüglich die Feuerwehr.

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

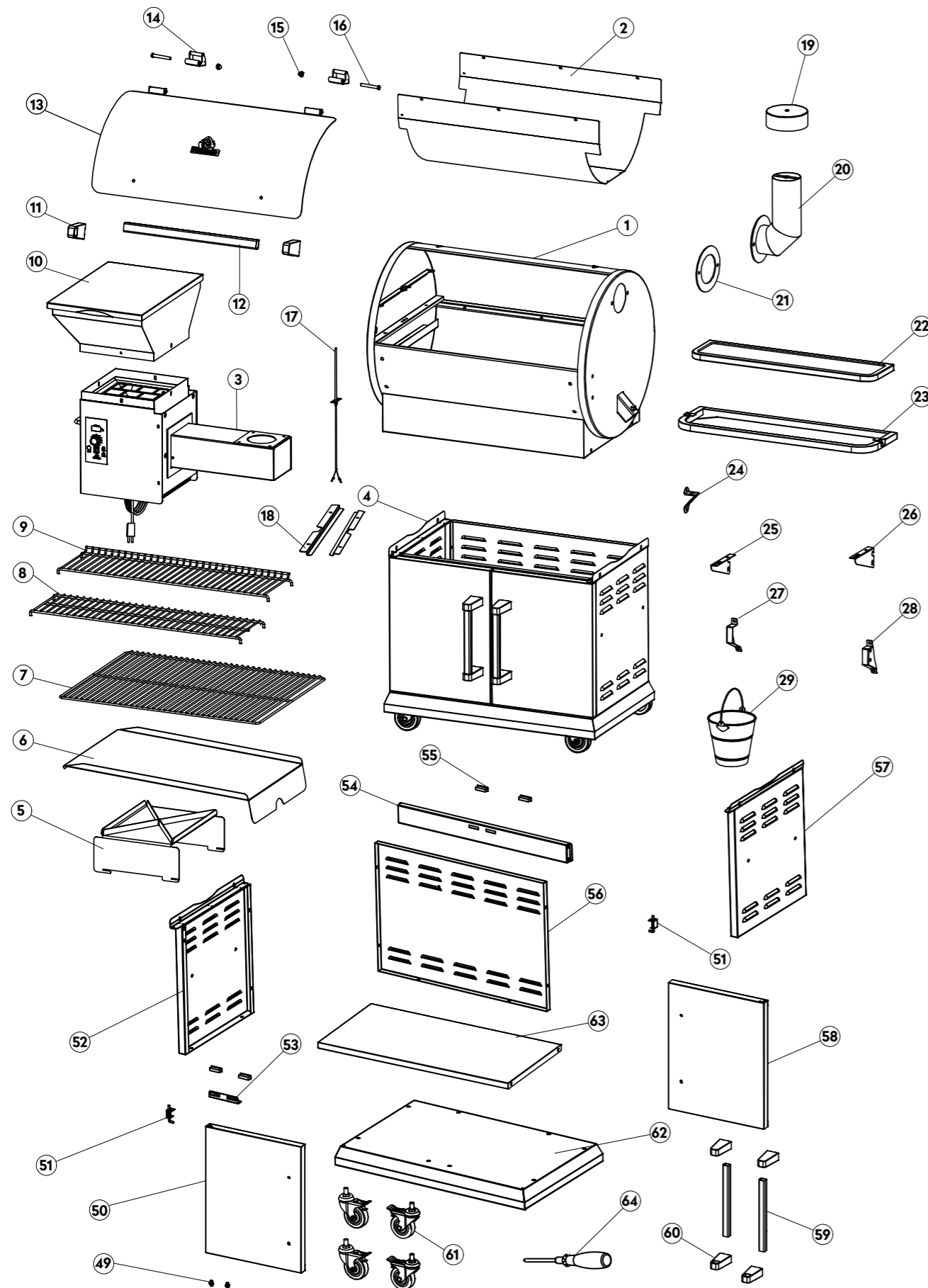
Maßnahmen nach schweren Verbrennungen oder Verbrühungen

- Es besteht akute Gefahr einer Unterkühlung und eines Schocks. Rufe sofort den Rettungsdienst!
- Brennende Kleider sofort mit Wasser löschen oder die Flammen mit einer dicken Decke ersticken.
- Bei Verbrennungen: Kleidung am Körper lassen.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Den betroffenen Bereich mit einem sterilen Metalline-Brandtuch abdecken. Die mit Metalline beschichtete Seite auf die verletzte Haut auflegen und locker mit einer Mullbinde oder einem Dreieckstuch fixieren.
- Keine „Hausmittel“ wie Salben, Puder, Öle, Desinfektionsmittel etc. anwenden!

Maßnahmen nach leichteren Verbrennungen oder Verbrühungen

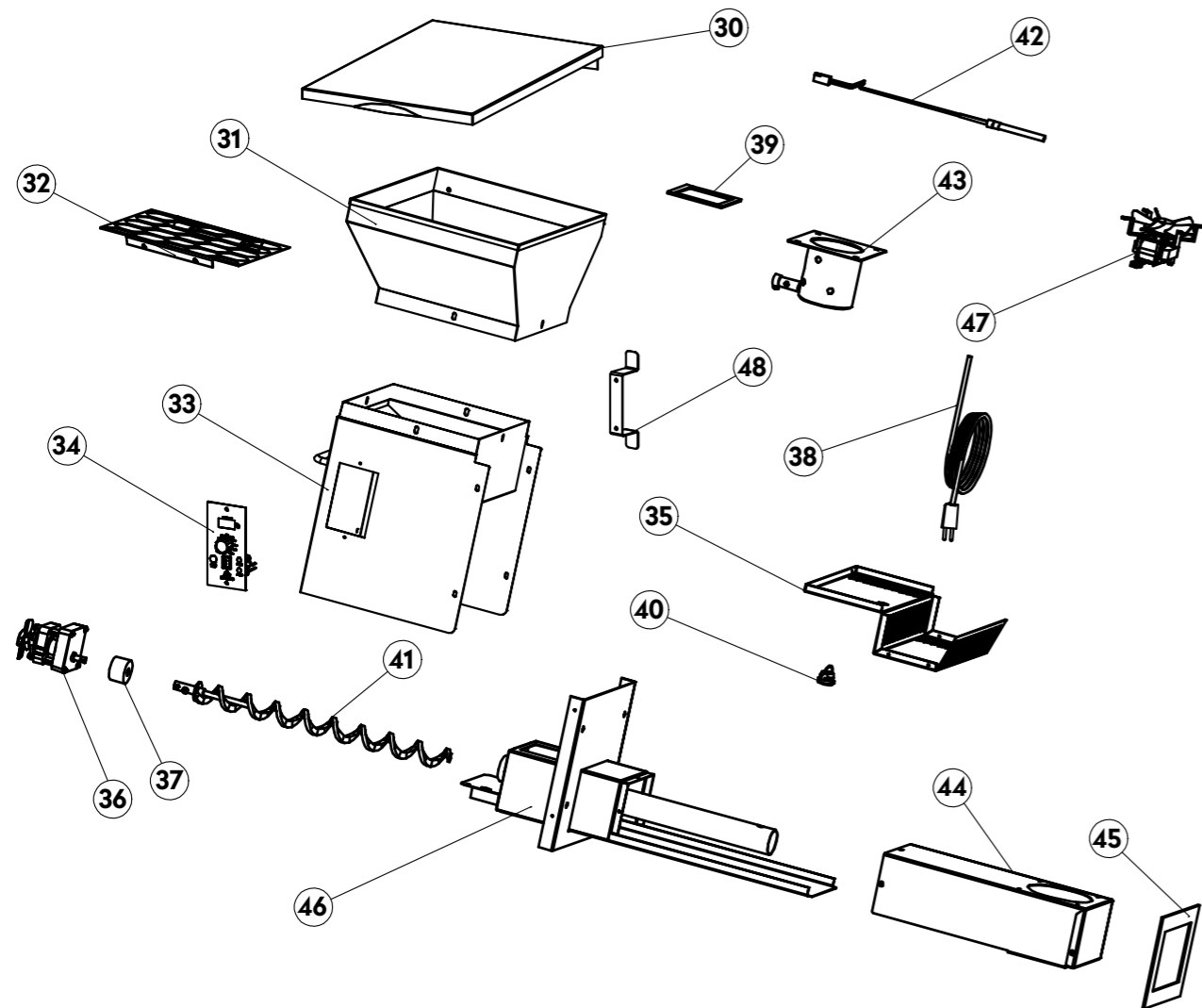
- Bei Verbrennungen: Kleidung nur entfernen, wenn sie nicht am Körper haften bleibt.
- Bei Verbrühungen: Kleidung sofort entfernen.
- Die betroffenen Stellen mit kaltem Wasser mindestens 15 Minuten kühlen, bis der Schmerz nachlässt.
- Kleine Verbrennungen oder Verbrühungen ohne Blasenbildung an der Luft heilen lassen, nicht mit einem Pflaster oder Verband abdecken.

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG (SMOKER)












Ref.	Beschreibung	Menge
1	Grillkammer	1
2	Hitzeblech	1
3	Brennkammer	1
4	Unterschrank (Ref. 49 – 63)	1
5	Hitzeleitblech	1
6	Fettablaufblech	1
7	Edelstahlrost unten	1
8	Edelstahlrost oben	1
9	Edelstahlrost oben	1
10	Pelletkammer	1
11	Griffhalterung Grillkammer	2
12	Deckelgriff Grillkammer	1
13	Deckel Grillkammer	1
14	Scharnier Deckel Grillkammer	2
15	Überwurfmutter	2
16	Scharnierstift	2
17	RTD-Temperaturfühler	1
18	Grillrosthalterung oben	2
19	Schornsteinabdeckung	1
20	Schornstein	1
21	Schornstein Dichtung	1
22	Servierbrett für Frontablage	1
23	Rahmen für Frontablage	1
24	Flaschenöffner	1
25	Linke Verbindung für Frontablage	1
26	Rechte Verbindung für Frontablage	1
27	Halterung Frontablage links	1
28	Halterung Frontablage rechts	1
29	Fettauffangeimer	1
49	Unteres Drehgelenk Tür	2
50	Tür Unterschrank links	1
51	Oberes Drehgelenk Tür	2
52	Seitenwand Unterschrank links	1
53	Magnetbefestigungsplatte	1
54	Querstrebe	1
55	Magnet	4
56	Rückwand Unterschrank	1
57	Seitenwand Unterschrank rechts	1
58	Tür Unterschrank rechts	1
59	Türgriff Unterschrank	2
60	Griffhalterung Unterschrank	4
61	Rolle	4
62	Boden Unterschrank	1
63	Regalbrett Unterschrank	1
64	Werkzeug-Kit	1

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG (PELLET- UND BRENNKAMMER)



Ref.	Beschreibung	Menge
30	Deckel Pelletkammer	1
31	Pelletkammer Trichter	1
32	Pelletkammer Gitter	1
33	Pelletkammer Gehäuse	1
34	Bedienelement	1
35	Bodenabdeckung Pelletkammer	1
36	Motor	1
37	Förderschneckenbuchse	1
38	Netzkabel	1
39	Dichtung Pelletkammer	1
40	Netzkabelabscheider	1
41	Förderschnecke	1
42	Zündstab	1
43	Brennkammer Element	1
44	Brennkammer Gehäuse	1
45	Dichtung Brennkammer	1
46	Pelletkammer/Brennkammer Anordnung	1
47	Ventilator	1
48	Kabelaufhängung	1

BEFESTIGUNGEN

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

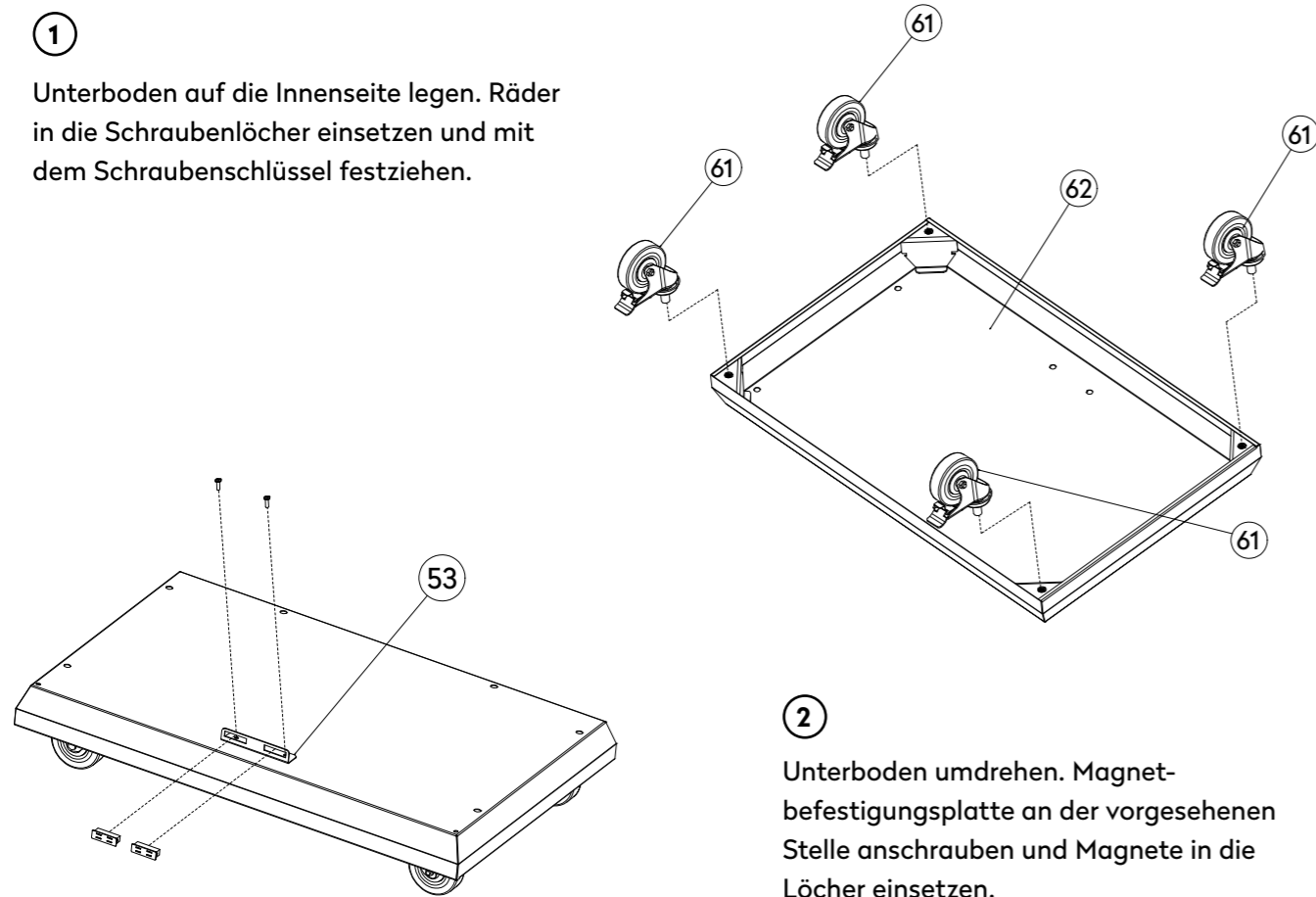
HINWEIS: Bis auf Deckel, Trichter, Gitter und Kabelaufhängung (30-32, 48) sind Pellet- und Brennkammer bereits vormontiert. Die Übersicht dient dem besseren Verständnis des Aufbaus und hilft dir bei der Fehlersuche, wenn etwas nicht funktioniert, wie es soll.

PELLET SMOKER AUFBAUEN

UNTERSCHRANK AUFBAUEN

1

Unterboden auf die Innenseite legen. Räder in die Schraubenlöcher einsetzen und mit dem Schraubenschlüssel festziehen.

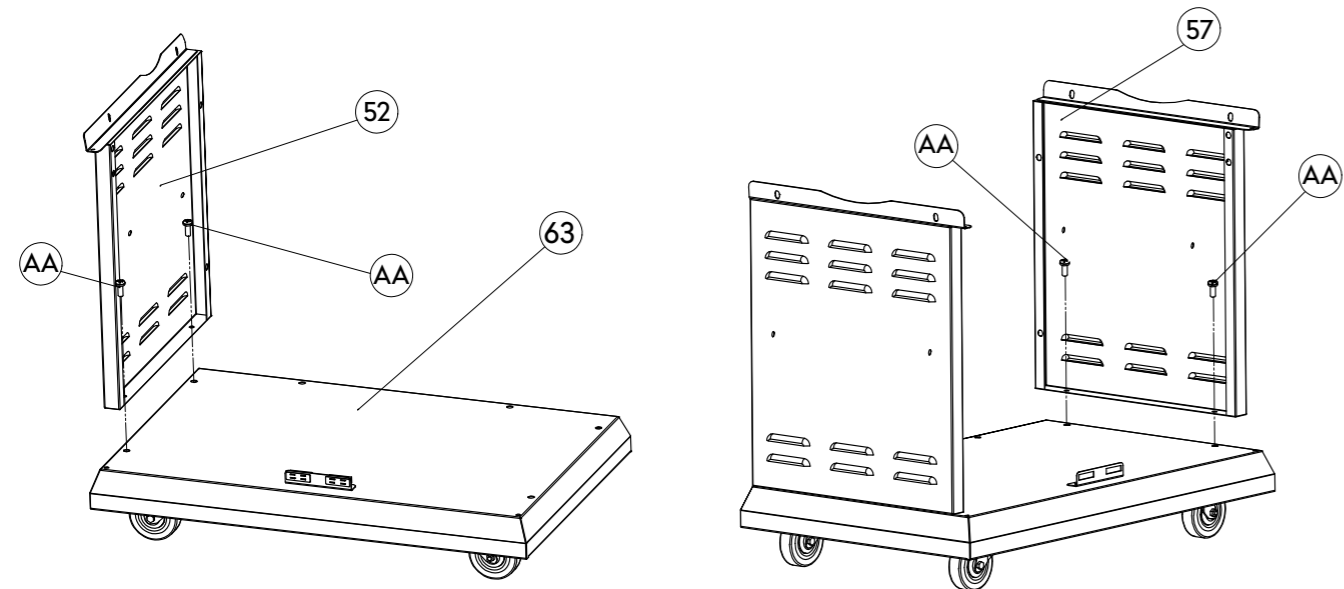


2

Unterboden umdrehen. Magnetbefestigungsplatte an der vorgesehenen Stelle anschrauben und Magnete in die Löcher einsetzen.

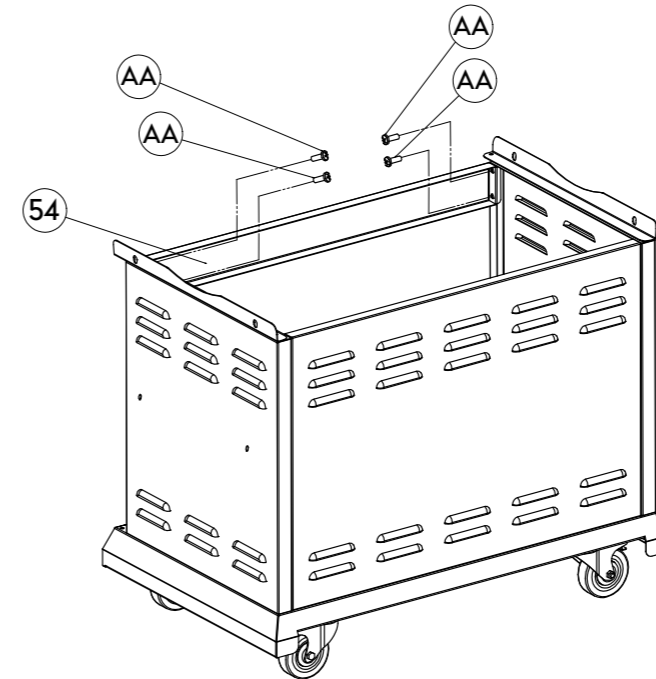
3

Beide Seitenwände am Unterboden befestigen.



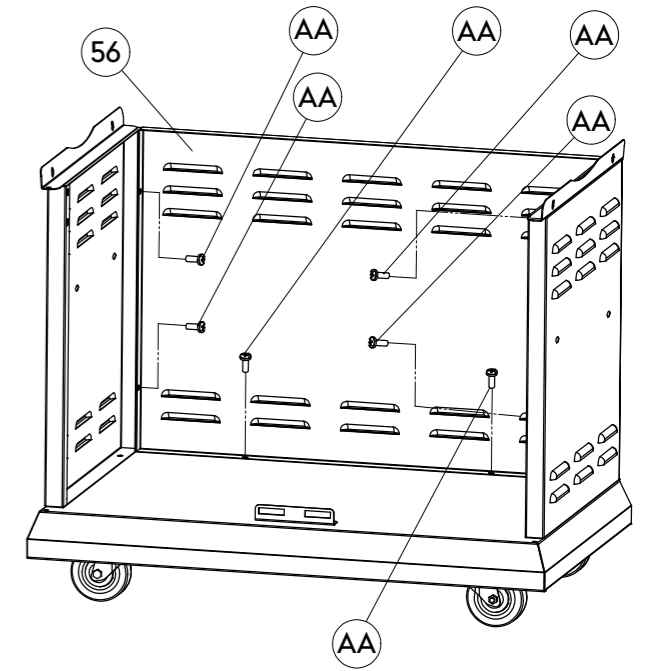
4

Rückwand am Unterboden festschrauben und mit der linken und rechten Platte verbinden



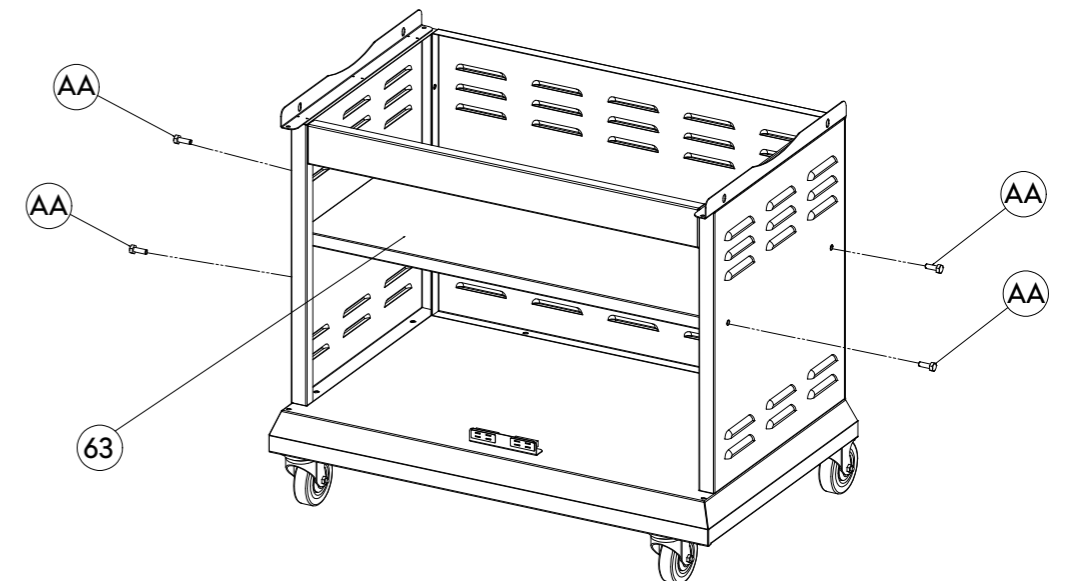
5

Querstrebe zwischen den Seitenwänden montieren.



6










Regalboden an der dafür vorgesehenen Stelle im Unterschrank befestigen.



PELLETKAMMER AUFBAUEN

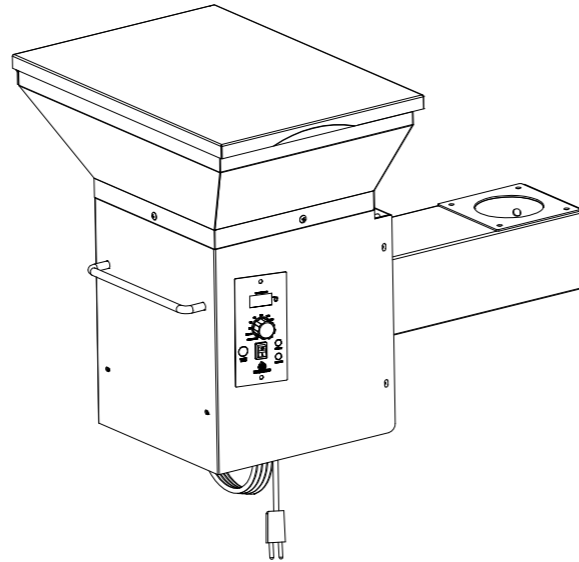
7

Trichter auf die Pelletkammer setzen. Achte darauf, dass sich der Deckel zur Vorderseite (Bedienelement) öffnet.

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

8

Schrauben von außen durch die Löcher im Trichter in die Hutmuttern stecken, Deckel öffnen und von innen festziehen.



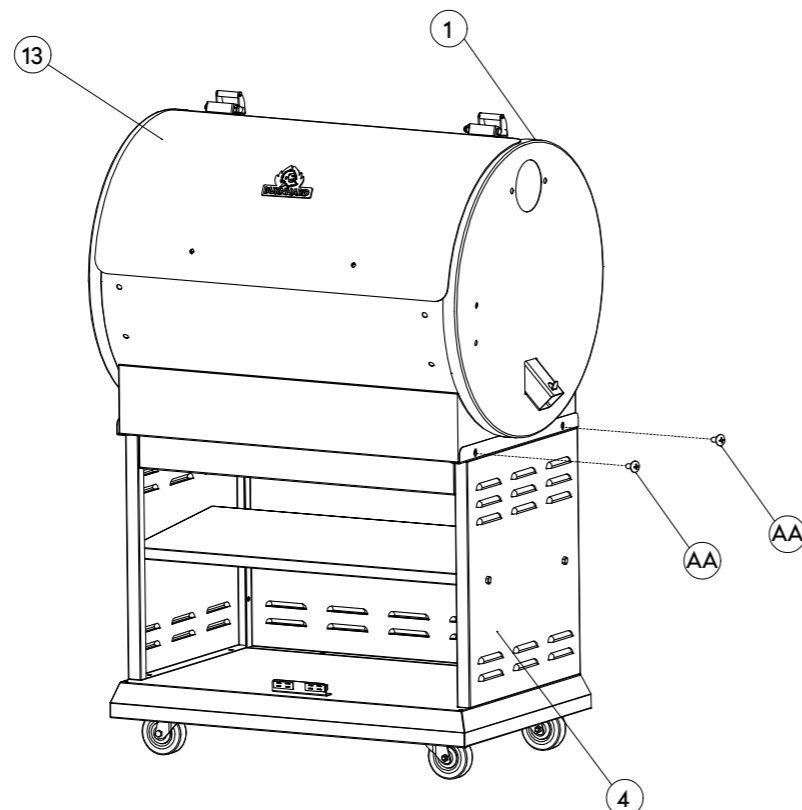
GRILLKAMMER BEFESTIGEN

9

Grillkammer auf den Unterschrank setzen. Achte darauf, dass sich die Kammer innerhalb der linken und rechten Seitenwand befindet.

10

Grillkammer an den Seitenwänden festschrauben.



PELLETKAMMER BEFESTIGEN

11

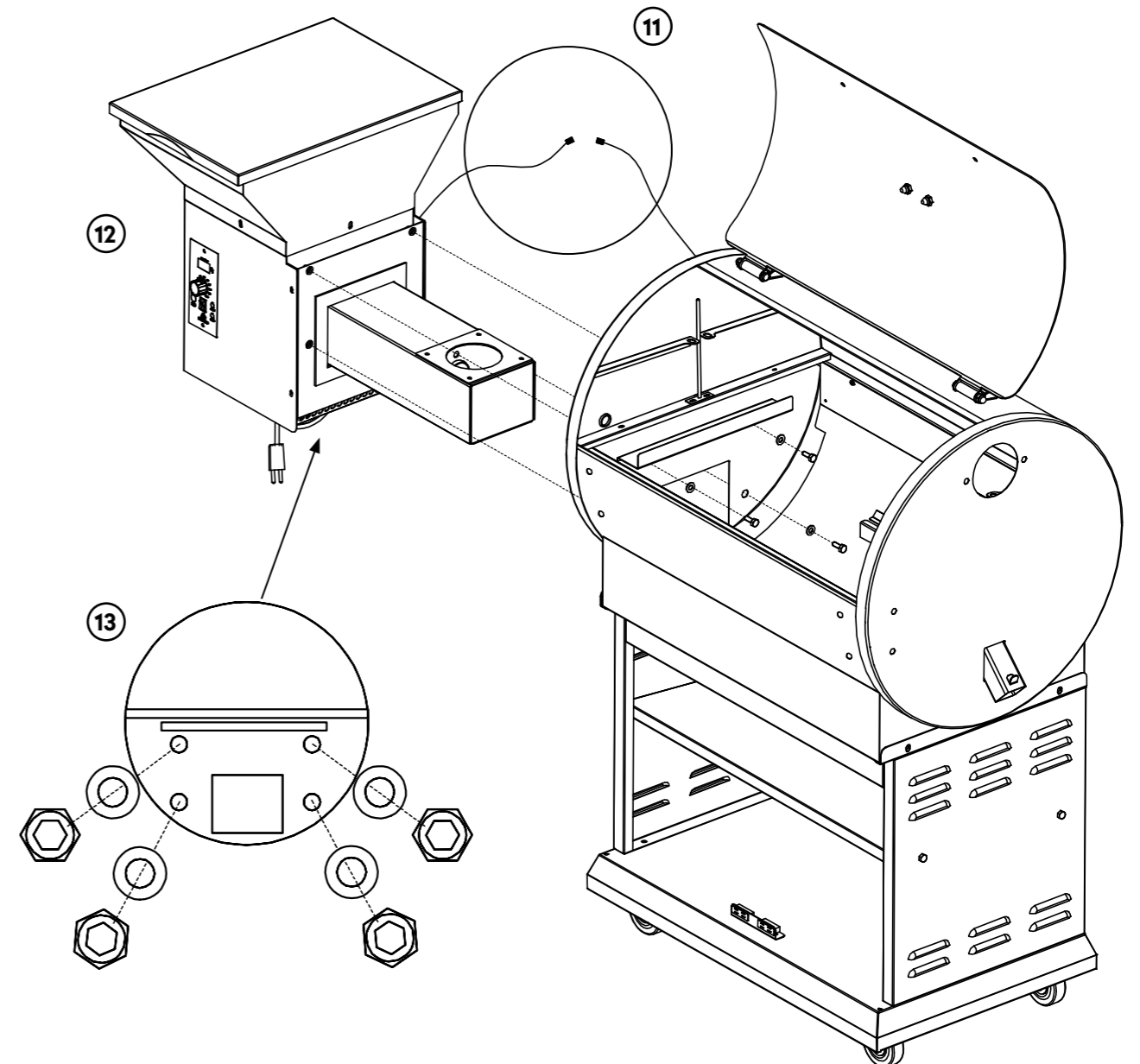
RTD-Steckverbinder aus dem Inneren der Grillkammer mit dem Gegenstecker an der Außenseite verbinden. **WARNUNG:** Überschüssiger Draht am RTD-Stecker sollte außerhalb der Kammer bleiben.

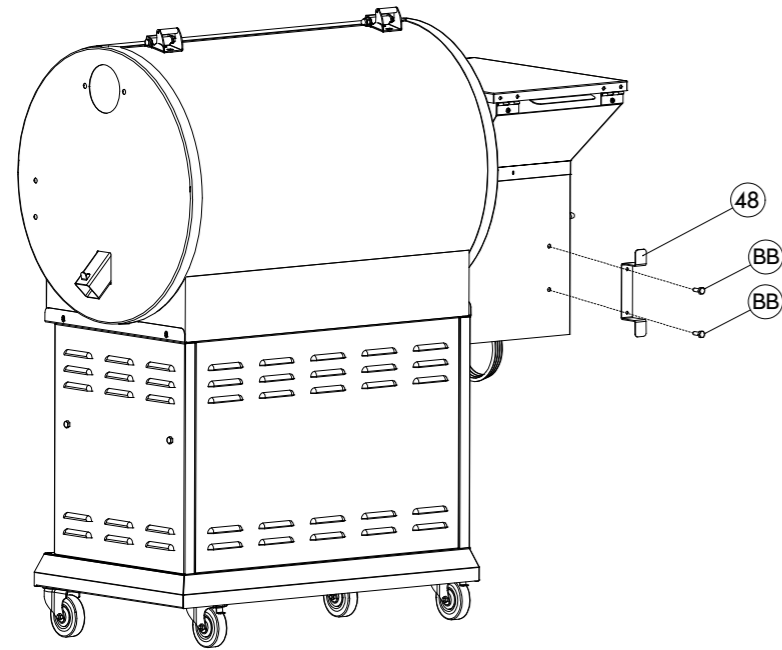
12

Brennkammer durch die dafür vorgesehene Öffnung in die Grillkammer schieben.

13

Deckel der Grillkammer öffnen und Brennkammer von innen mit den vormontierten Schrauben an der Grillkammer befestigen.

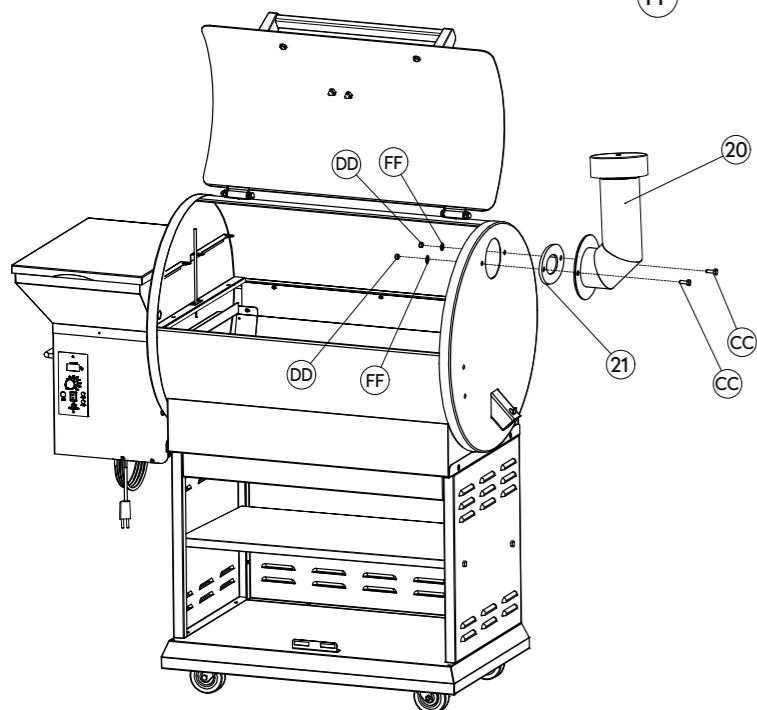
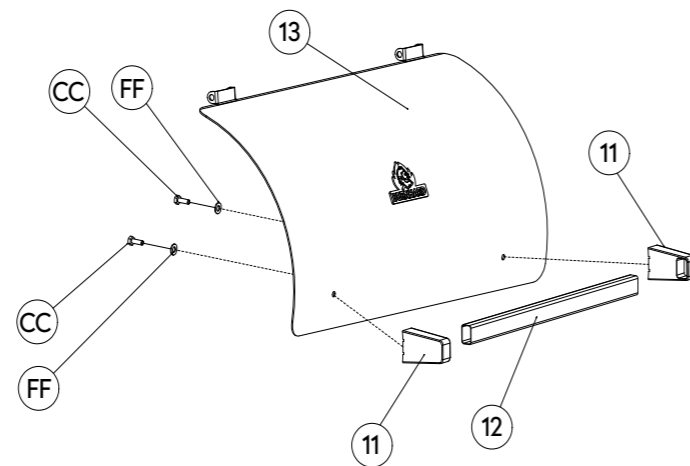




- 14 Kabelaufhängung an der Rückseite der Pelletkammer befestigen.

GRIF UND SCHORNSTEIN BEFESTIGEN

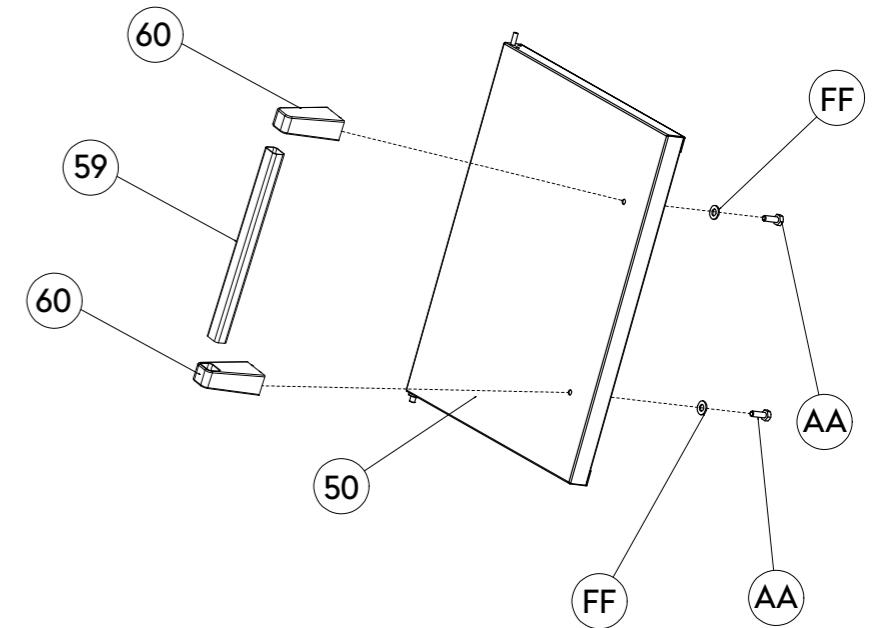
- 15 Griff am Deckel der Grillkammer befestigen.



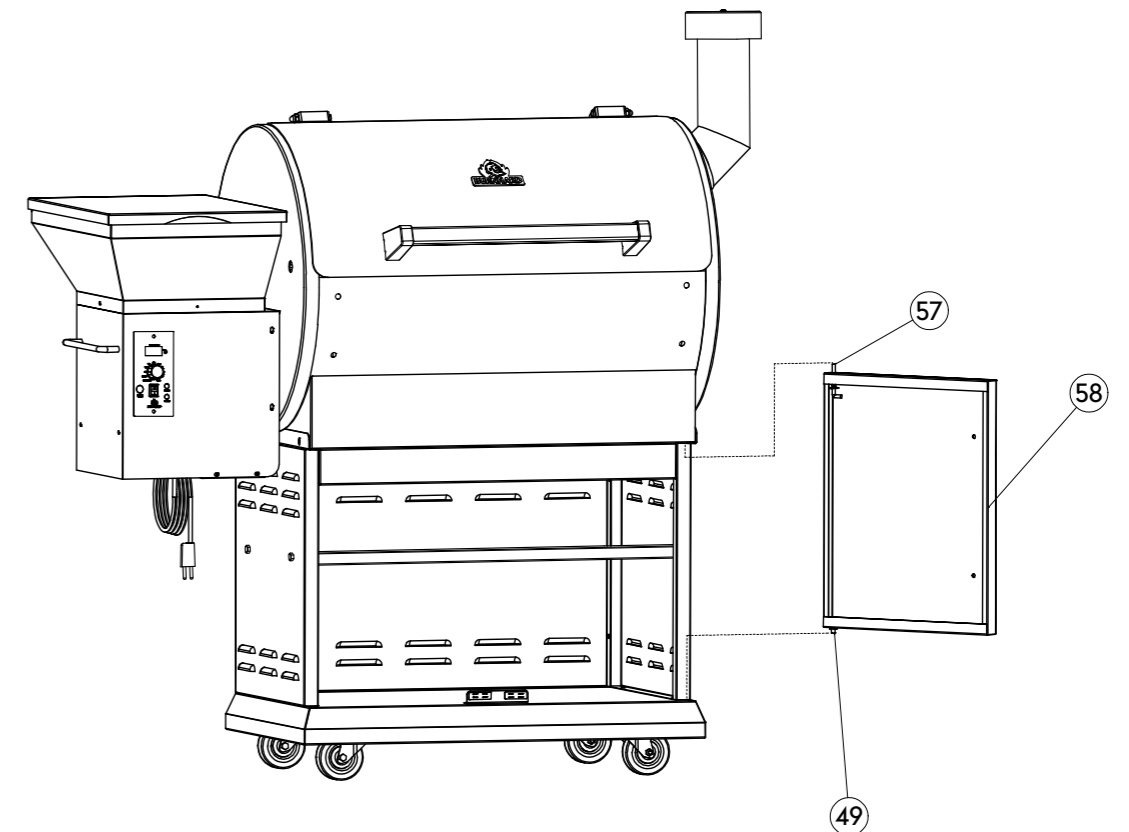
- 16 Schornstein mit Dichtung an der Grillkammer befestigen. Schornsteinabdeckung auf den Schornstein schrauben.

TÜREN BEFESTIGEN

- 17 Griffe an den Türen befestigen.



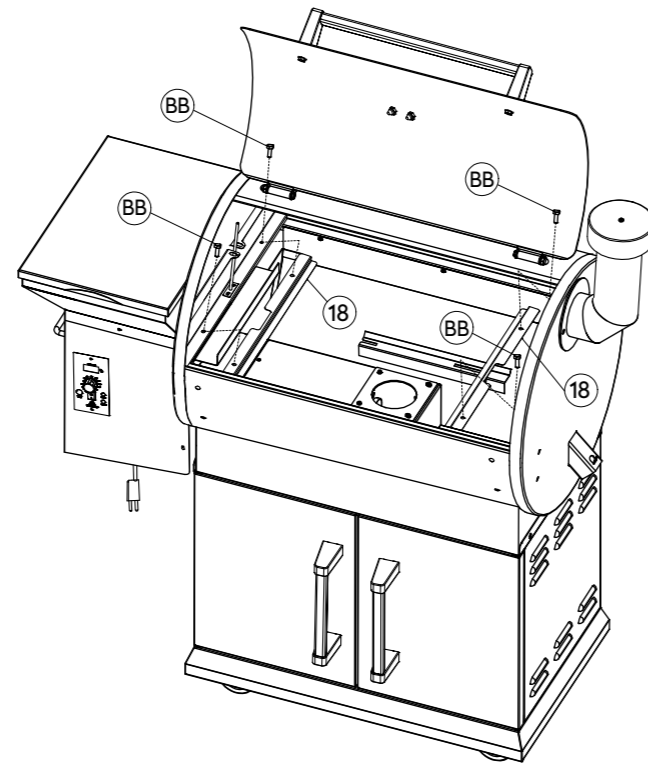
- 18 Türen jeweils mit dem unteren Drehgelenk zuerst in das kleine Loch auf der Plattform einsetzen. Oberes Drehgelenk nach unten ziehen, mit dem oberen Loch im Unterschrank ausrichten und einrasten lassen.



GRILLROSTHALTERUNG, HITZELEITBLECH UND FETTABLAUFBLECH EINSETZEN

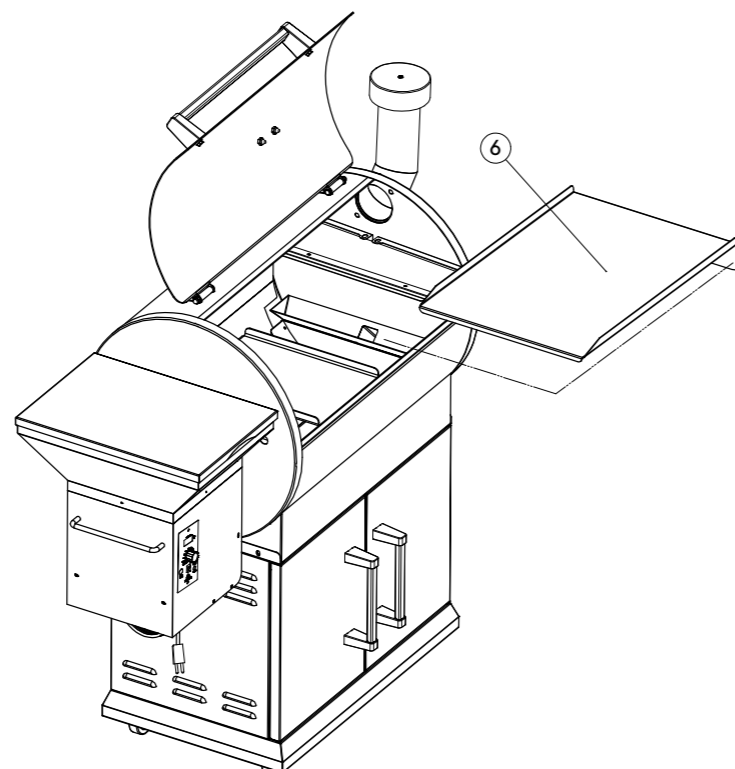
19

Grillrosthalterung in der Grillkammer befestigen.



20

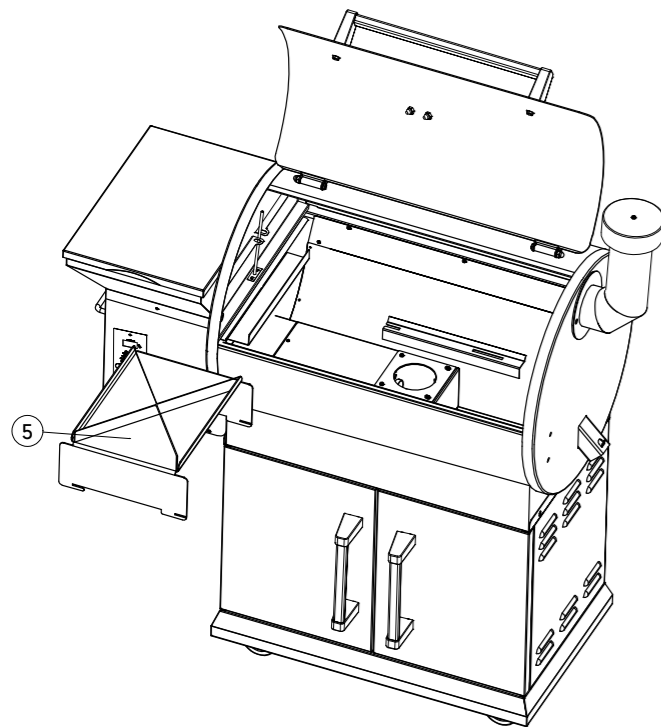
Hitzeleitblech mit den Schienen in die Halterung in der Vorder- und Rückseite der Grillkammer einsetzen.



21

Fettablaufblech über das Hitzeleitblech in die Halterung an der Seite der Grillkammer einsetzen.

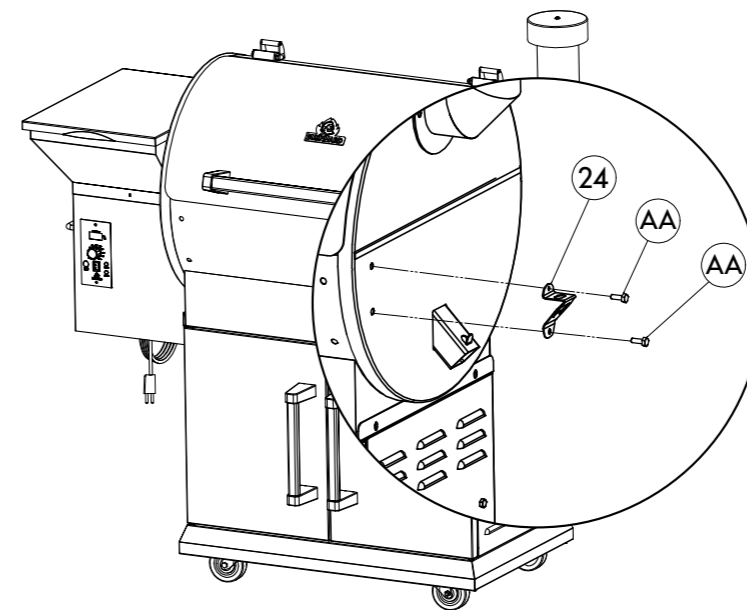
Achte darauf, dass die Schiene nach unten zeigt und sich das Blech direkt unter dem Loch für den Fettablauf befindet. Das Blech sollte jetzt leicht zur rechten Seite geneigt sein.



ROSTE EINSETZEN, FLASCHENÖFFNER, FRONTABBLAGE UND FETTAUFFANGHEIMER BEFESTIGEN

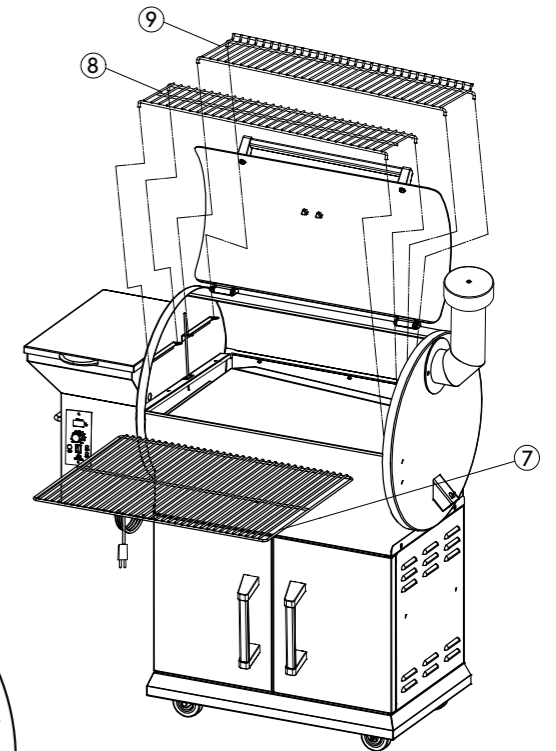
22

Edelstahl-Grillroste in die vorgesehenen Halterungen einsetzen.



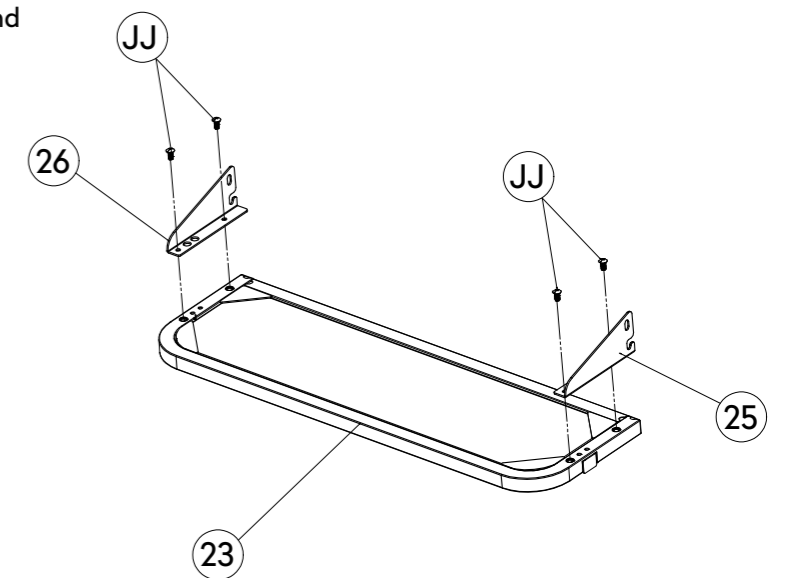
24

Halterungen für Frontablage an Rahmen und Grillkammer befestigen.

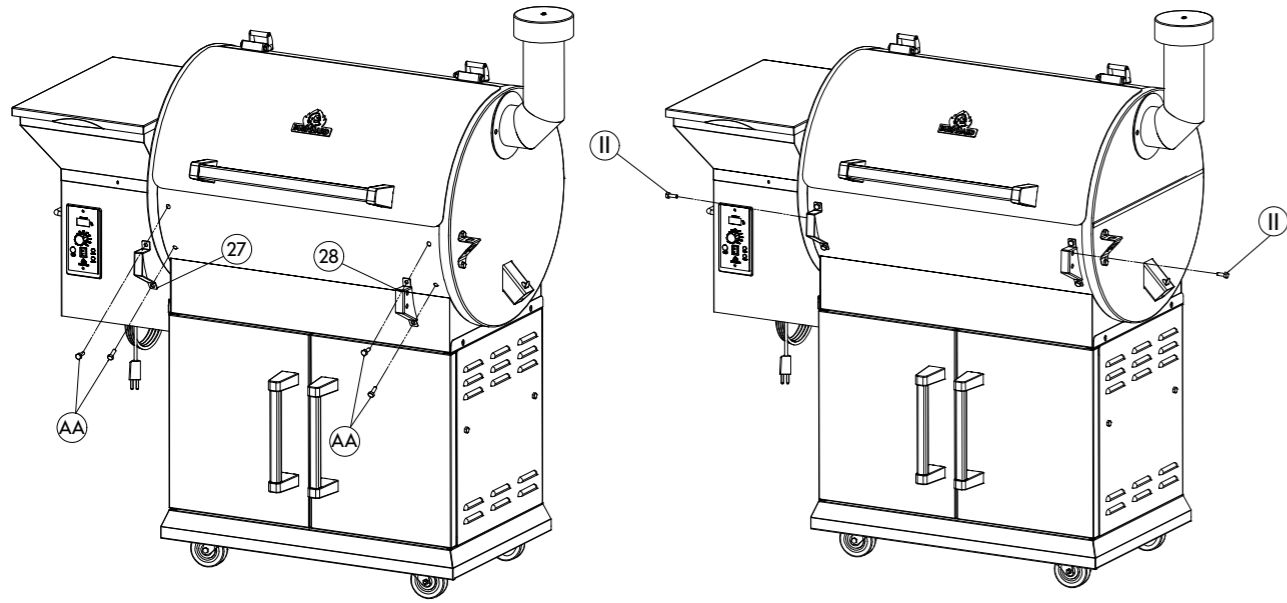


23

Flaschenöffner an der Seite der Grillkammer befestigen.

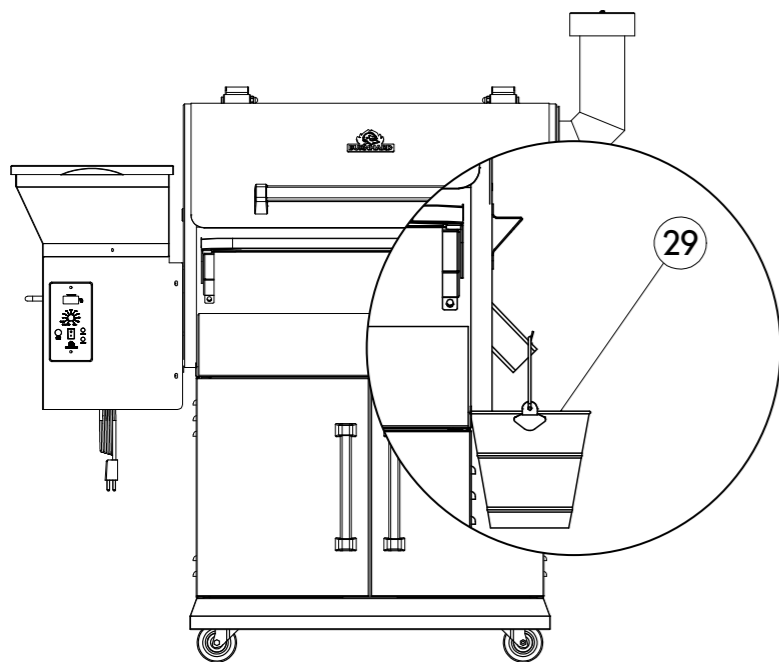
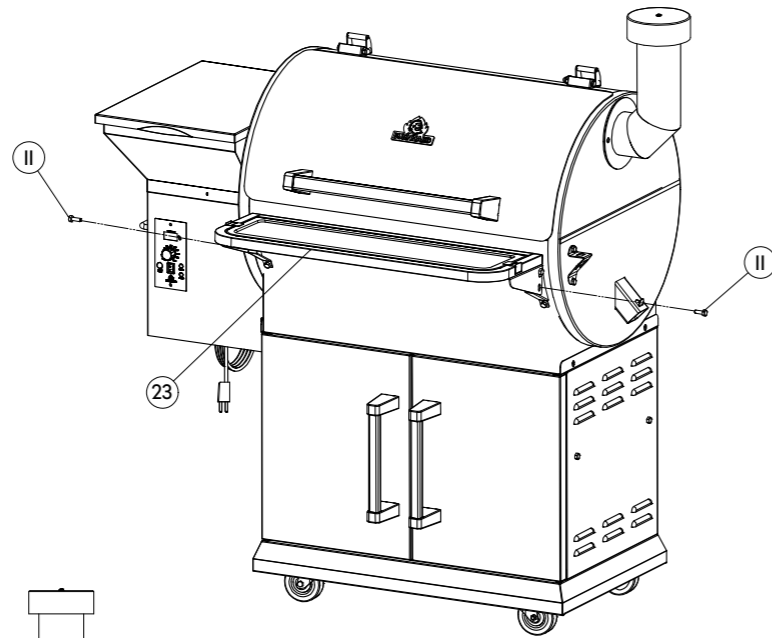


24



25

Frontablage mit Servierbrett einsetzen und festschrauben.

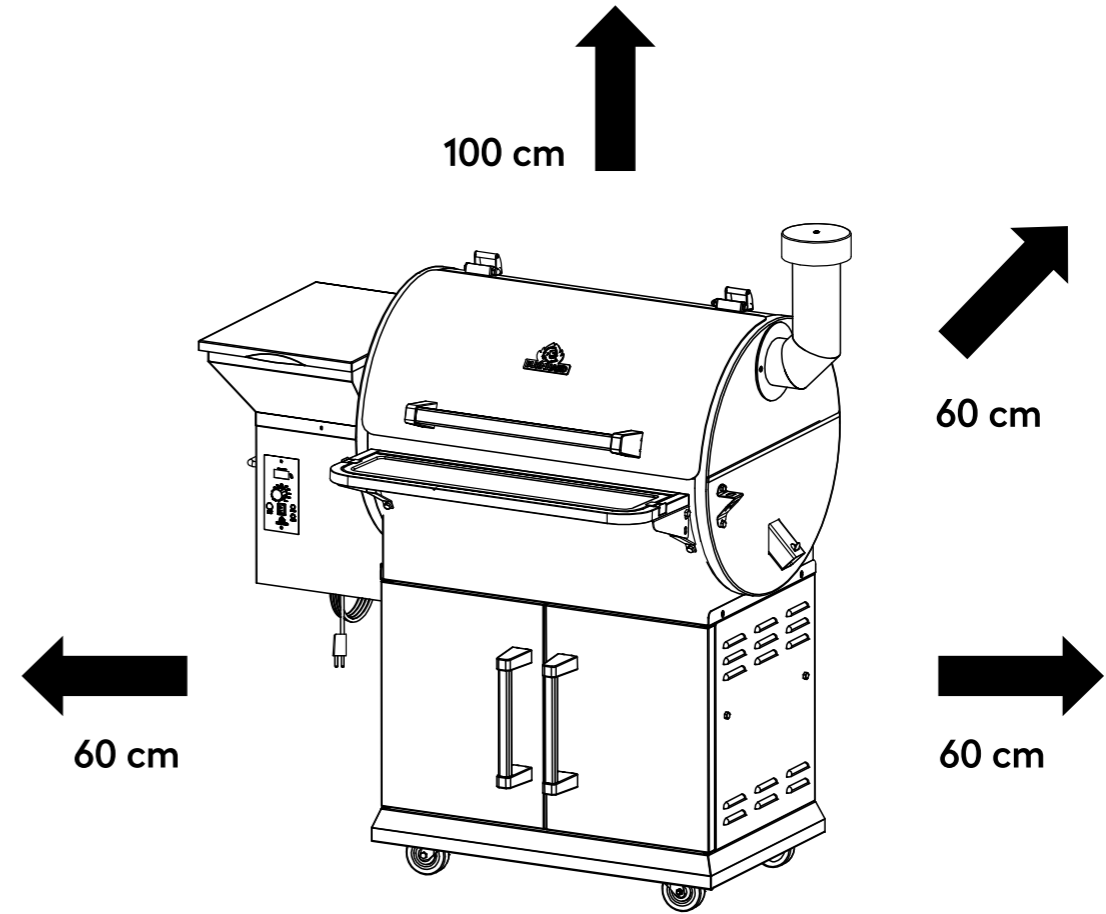


26

Fettauffangeimer am Haken des Ablaufrohrs aufhängen.

WARNUNG: Der Pellet Smoker strahlt Hitze ab. Stelle das Gerät nie direkt an Glasfronten, Wände, Pflanzen etc. Der minimale Abstand zu Objekten jeder Art beträgt:

Nach hinten: 60 cm
 Zur Seite: 60 cm
 Nach oben: 100 cm




PELLET SMOKER BETREIBEN


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor du deinen Pellet Smoker das erste Mal benutzt, führe die folgenden Schritte durch. **Wiederhole die Schritte außerdem jedes Mal, wenn dir die Pellets ausgehen.**


1. Öffne den Deckel der Grillkammer und nimm Roste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech aus deinem Smoker.
2. Öffne den Deckel der Pelletkammer und stelle sicher, dass sich keine Fremdkörper darin befinden.
3. Stelle den Schalter auf OFF (O) und stecke das Netzkabel in eine geerdete 230 Volt-Steckdose.
4. Stelle den Schalter auf ON (I) und den Temperaturregler auf SMOKE.
5. Beobachte die Förderschnecke für 1–2 Minuten und vergewissere dich, dass sie sich dreht.

 **WARNUNG:** Fasse niemals in die Pelletkammer und berühre niemals die Förderschnecke. Halte Finger, Haare und Kleidung jederzeit von sich bewegenden Teilen fern. Verletzungsgefahr!


6. Halte deine Hand mit mindestens 10 cm Abstand über die Brennkammer und überprüfe so, ob der Ventilator funktioniert und die Luft bewegt wird.

 **WARNUNG:** Fasse nicht an oder in die Brennkammer. Verbrennungsgefahr!

7. Warte ca. 1 Minute ab, bis der Zündstab unter der Förderschnecke zu glühen beginnt und du die Hitze über der Brennkammer spüren kannst.

 **WARNUNG:** Berühre niemals den Zündstab. Verbrennungsgefahr!

8. Du solltest jetzt eine Temperangabe auf dem Display sehen. **HINWEIS:** Falls ein Fehlercode angezeigt werden sollte, verfare bitte wie unter FEHLERBEHEBUNG beschrieben.
9. Stelle den Regler auf COOL DOWN. (Der Lüfter bleibt in diesem Modus 10 Minuten lang eingeschaltet.)
10. Fülle geeignete Pellets über den Trichter in die Pelletkammer.
11. Drehe den Temperaturregler auf MAX. Die Förderschnecke beginnt sich zu drehen und transportiert die Pellets in die Brennkammer. Dieser Vorgang dauert einige Minuten.

 **WARNUNG:** Fülle Pellets nie von Hand direkt in die Brennkammer. Verbrennungsgefahr!

12. Sobald du hörst, dass die ersten Pellets in der Brennkammer ankommen, den Regler auf COOL DOWN stellen.
13. Stelle den Regler auf SMOKE. Warte, bis sich die Pellets entzündet haben und weißgrauer Rauch aufsteigt.
14. Stelle den Regler auf COOL DOWN und lasse den Smoker 10 Minuten weiterlaufen. Stelle FLINT auf OFF (O).

SMOKER EINBRENNEN

Bevor du das erste Mal etwas mit deinem Smoker zubereitest, muss dieser eingebrannt werden. Das ist nötig, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.


1. Setze Roste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech wieder ein. Öffne den Deckel und drehe den Regler auf SMOKE.
2. Sobald weißgrauer Rauch aus dem Grill kommt, Deckel schließen und Temperaturregler auf MAX einstellen.
3. Lasse den Smoker 45 Minuten auf dieser Einstellung laufen. Danach ist er einsatzbereit.

SMOKER VERWENDEN

1. Öffne den Deckel der Grillkammer. Stelle den Schalter auf ON (I) und den Temperaturregler auf SMOKE.
2. Wenn nach etwa 3-5 Minuten die Pellets entfacht sind und weißgrauer Rauch aus dem Grill kommt, Deckel schließen und Regler auf die gewünschte Temperatur stellen.

TIPP: Lasse deinen Smoker mindestens 10 Minuten vorheizen und gib dein Grillgut erst in den Smoker, wenn dieser die Zieltemperatur erreicht hat. Das frühere Hinzufügen von Lebensmitteln verlangsamt den Erwärmungsprozess.

3. **WARNUNG:** Schalte den Smoker nachdem dein Gargut fertig ist nicht sofort aus.
4. Hast du bei Temperaturen über 120 °C gesmoked, muss FLINT vor dem Herunterfahren zunächst auf unter 120 °C herunterkühlen. Hierzu schaltest du ihn auf die niedrigste Einstellung (82 °C) und wartest, bis es soweit ist.
5. Stelle den Regler auf COOL DOWN und lasse den Smoker weiterlaufen. In diesem Modus läuft der Ventilator noch 10 Minuten weiter und verbrennt dabei die restlichen Pellets in der Brennkammer.
6. Stelle FLINT auf OFF (O). Netzkabel erst nach Ablauf des COOL DOWN vom Strom trennen.


 **WARNUNG:** Starte den Smoker immer mit geöffnetem Deckel! Stelle den Temperaturregler während der Benutzung nicht auf COOL DOWN.

TEMPERATURFÜHLER VERWENDEN

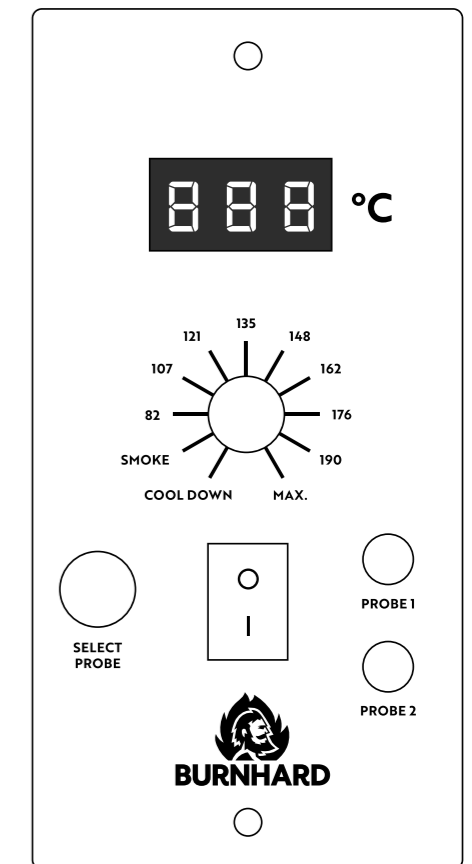
Mit den mitgelieferten Temperaturfühlern hast du die Kerntemperatur deines Grillguts immer im Blick.

1. Stecke einen oder beide Temperaturfühler in die Buchse(n) im Bedienelement ein.
2. Führe den/die Temperaturfühler durch die dafür vorgesehene Öffnung in die Grillkammer.
3. Steche den Temperaturfühler an der dicksten Stelle etwa bis zur Mitte in dein Grillgut.
4. Zum Ablesen der Temperatur den Schalter am Bedienelement kurz drücken, um den jeweiligen Temperaturfühler (PROBE 1 oder PROBE 2) auszuwählen. Die gemessene Temperatur wird jetzt angezeigt. Danach wechselt die Anzeige automatisch zurück zur Garraumtemperatur.

SMOKER NEUSTARTEN

 **WARNUNG:** Wenn der Smoker nicht zündet oder das Feuer in der Brennkammer während des Betriebs erlischt (obwohl sich genügend Pellets in der Pelletkammer befinden), müssen überschüssige Pellets wie unten beschrieben entfernt werden. Ein Überschuss an unverbrannten Pellets kann sonst zur Überhitzung deines Smokers führen.

1. Schalte das Gerät aus und ziehe den Netzstecker. Warte bis der Smoker vollständig abgekühlt ist. Entferne die Roste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.
2. Entferne alle nicht verbrannten Pellets und Asche aus dem Inneren und rund um die Brennkammer (s. Abschnitt ASCHE ENTFERNEN).
3. Schließe das Netzkabel wieder an und schalte den Smoker ein. Die Pellets sollten jetzt wieder in die



Brennkammer fallen und der Zündstab zu glühen beginnen.



WARNUNG: Berühre niemals den Zündstab. Verbrennungsgefahr!

4. Sobald Flammen aus der Brennkammer kommen, den Regler auf COOL DOWN stellen und Smoker abkühlen lassen.
5. Roste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech wieder einsetzen und den Deckel öffnen. Regler auf SMOKE drehen. Warte einige Minuten, bis weißgrauer Rauch aus dem Smoker kommt. Schließe dann den Deckel und drehe den Regler auf deine gewünschte Temperatur.

Sollten nach dem Neustart weiterhin Probleme auftreten, lies im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG nach oder kontaktieren den BURNHARD Kundenservice.

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS: Bevor du deinen Smoker reinigst vergewissere dich, dass das Gerät vollständig abgekühlt, ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.

- Reinige deinen Smoker nach jedem Gebrauch.
- Lasse das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren. Öffne das Gehäuse unter keinen Umständen selbst.



WARNUNG: Verwende zur Reinigung keine Farblöse- oder Verdünnungsmittel.

FETTABLAUF REINIGEN

Aus dem Grillgut tropfendes Fett sammelt sich in der Fettablaufwanne, dem V-förmigen Fettablauf und dem Fettablaufrohr. Hier kann es zu vermehrten Fettablagerungen kommen. Um die Brandgefahr zu verringern, solltest du diese Komponenten nach jedem Gebrauch reinigen.

TIPP: Um dir bei der Reinigung Arbeit zu sparen, kannst du das Fettablaufblech vor Gebrauch mit einer strapazierfähigen Aluminiumfolie auslegen. Erneure die Folie nach jedem Gebrauch, um das Risiko eines Fettbrands zu verringern.

- Angesammeltes Fett aus dem Inneren des Fettablaufs kann mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug (z.B. Holz-, Silikon- oder Plastikspatel) abgeschabt werden. Ein Großteil des gelösten Fetts kann so durch das Fettablaufrohr nach unten gedrückt werden und in den Fettauffangeimer fallen. Entferne die verbleibenden Reste mit Spülmittel und kochendem Wasser oder einem geeigneten Grillreiniger.
- Leere den Fettauffangeimer (abhängig von der Häufigkeit der Nutzung deines Smokers) regelmäßig aus.



WARNUNG: Wenn das Fettablaufblech, der V-förmige Fettablauf und das Fettablaufrohr nicht gereinigt werden, kann es zu Fettbränden kommen. In diesem Fall stelle den Schalter auf OFF (O) und halte den Deckel geschlossen, bis das Feuer vollständig erloschen ist.

VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR! Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, entferne alle Rückstände im Fettablauf und vom Fettablaufblech. Ersetze ggf. auch die Folie auf dem Blech.

SCHORNSTEIN REINIGEN

Bei der Verbrennung der Pellets entstehen Teer und andere Dämpfe, die sich mit Feuchtigkeit zu Kreosot verbinden. Dieses Kreosot kann sich im Schornstein ablagern. Um die Brandgefahr zu verringern, solltest du den Schornstein deines Smoker alle 3–4 Monate reinigen.

- Entferne Sie die Schornsteinkappe und reinige sie mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Schabe Kreosot- und Fettablagerungen mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug (z.B. Holz-, Silikon- oder Plastikspatel) aus dem Inneren des Rauchrohres. Verbleibende Reste mit einem Papierhandtuch entfernen.



WARNUNG: Sprühe keine flüssigen/brennbaren Reinigungsmittel auf die Innenseite deines Smokers!

GEHÄUSE REINIGEN

- Fett und Schmutz mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und mildem Spülmittel abwischen. Verwende keine Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel oder Stahlschwämme!

EDELSTAHL-GRILLROSTE REINIGEN

- Verwende zur Reinigung der Roste eine Grillbürste oder einen Schwamm, warmes Wasser und etwas Spülmittel.
- Die Edelstahl-Grillroste sind rostfrei und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Reinige die Grillroste nach jedem Gebrauch.

ASCHE ENTFERNEN

Wir empfehlen die Reinigung des Aschebehälters nach jeder Anwendung und spätestens nach 24 Stunden durchgehender Laufzeit.



WARNUNG: Vergewissere dich, dass das Gerät ausgeschaltet, abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist, bevor du die Asche entfernst.

Entferne die Asche aus dem Inneren deines Grills regelmäßig. Wenn sich zu viel Asche in der Brennkammer befindet, kann dies dazu führen, dass das Feuer erlischt. Dies gilt insbesondere für die Einstellung SMOKE.

- Nimm die Roste, das Fettauffangblech und das Hitzeleitblech heraus.
- Den Großteil der Ascheablagerungen außerhalb der Brennkammer kannst du z.B. mit einer kleinen Schaufel und einem Handfeger entfernen.
- Um die Asche aus dem Inneren der Brennkammer zu entfernen, eignet sich ein Staubsauger.
- Verwendung eines beutellosen Staubsaugers: Entleere zuerst den Staubbehälter. Saug die Asche aus der Brennkammer. Leere den Staubbehälter aus und stelle sicher, dass keine Aschereste darin zurückbleiben.
- Verwendung eines Staubsaugers mit Einwegstaubbeutel: Setze zuerst einen neuen Staubbeutel ein. Saug die Asche aus der Brennkammer. Entferne danach unverzüglich den kompletten Staubbeutel und entsorge diesen.



WARNUNG: Aschereste immer in einem Metallbehälter mit passendem Deckel entsorgen. Den geschlossenen Aschebehälter bis zur endgültigen Entsorgung auf nicht brennbarem Untergrund, in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien, aufbewahren.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM: DER SMOKER ZÜNDET NICHT	
Mögliche Ursache	Lösung
Strom	Stelle sicher, dass das Netzkabel eingesteckt ist. Vergewissere dich, dass die Steckdose mit Strom versorgt wird.
Sicherung	Entferne das Bedienelement und überprüfe die Sicherung auf der Rückseite. Ersetze die Sicherung, wenn sie durchgebrannt ist.
Sicherung	Wenn sowohl der Ventilator als auch der Antriebsmotor funktionieren, muss möglicherweise der Zündstab ausgetauscht werden. Wende dich dazu bitte an unseren Kundenservice.
Kabel & Verbindungen	Überprüfe die Kabel und Stecker auf festen Sitz und Beschädigung. Wende dich an den Kundenservice, wenn du Hilfe benötigst.
Antriebsmotor	Wenn der Ventilator nicht funktioniert, muss möglicherweise der Antriebsmotor ausgetauscht werden. Wende dich dazu bitte an unseren Kundenservice.
PROBLEM: PELLETS ERREICHEN DIE BRENNKAMMER NICHT	
Strom	Stelle sicher, dass das Netzkabel eingesteckt ist. Vergewissere dich, dass die Steckdose mit Strom versorgt wird.
Pellets	Vergewissere dich, dass sich genügend Pellets in der Pelletkammer befinden.
Förderschnecke	Stelle sicher, dass die Förderschnecke nicht verstopft ist. Stelle den Schalter auf OFF, ziehe den Netzstecker und lasse den Grill abkühlen. Öffne den Deckel und hebe die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech aus der Grillkammer. Entferne die Pellets aus der Pelletkammer und vergewissere dich, dass sich keine Fremdgegenstände darin befinden. Entferne alle Pellets und Asche aus der Grillkammer.
PROBLEM: FEUER ERLISCHT	
Zu viel Asche	Entferne die Asche (s. REINIGUNG UND WARTUNG).
PROBLEM: UNERWARTET HOHE GRILLTEMPERATUR WIRD ANGEZEIGT	
Externer Faktor	Die Grilltemperatur wird durch Umgebungsfaktoren wie hohe Außentemperatur, Wind und direkte Sonne beeinflusst. Stelle das Gerät in einen schattigen Bereich. Öffne den Deckel, um die Innentemperatur zu senken.
PROBLEM: ÜBERMÄSSIG STARKER ODER VERFÄRBTER RAUCH	
Pellets	Ersetze feuchte Pellets durch frische trockene Pellets.

PROBLEM: FEHLERANZEIGE "Er1"	
Mögliche Ursache	Lösung
Temperaturfühler defekt	Stelle sicher, dass der Temperaturfühler eingesteckt ist. Überprüfe die Verbindung zwischen Temperaturfühler und Bedienelement.
PROBLEM: FEHLERANZEIGE "Er2"	
Temperaturregler	Überprüfe, ob beim Einschalten bereits eine Temperatur eingestellt war. Wiederhole das Einschalten ohne eingestellte Temperatur.
Bedienelement defekt	Schalte FLINT auf OFF, um den Regler zurückzusetzen. Schalte den Grill nach 3 Sekunden auf "COOL DOWN", ohne eine Temperatur einzustellen.
PROBLEM: FEHLERANZEIGE "LEr"	
Innentemperatur zu niedrig	Die Innentemperatur liegt seit 20 Minuten unter 65 °C. <ul style="list-style-type: none"> Entferne überschüssige Asche aus der Brennkammer. Vergewissere dich, dass sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden. Bei niedrigem Füllstand kann ein Trichter entstehen und die Zufuhr unterbrechen. Entferne die Pellets aus der Pelletkammer vollständig und fülle neue ein. Zu feuchte oder mangelhafte Pellets können die Leistung des Smokers beeinträchtigen. Überprüfe, ob die Förderschnecke defekt oder blockiert ist (siehe PROBLEM: PELLETS ERREICHEN DIE BRENNKAMMER NICHT). Möglicherweise blockieren zu lange Pellets die Zufuhr. Überprüfe, ob der Brennstab funktioniert. Überprüfe mithilfe eines zweiten Thermometers, ob der Temperatursensor defekt ist.
PROBLEM: FEHLERANZEIGE "HEr"	
Innentemperatur zu hoch	Die Innentemperatur beträgt mehr als 287 °C. <ul style="list-style-type: none"> Überprüfe, ob externe Faktoren zur Überhitzung führen (siehe PROBLEM: UNERWARTET HOHE GRILLTEMPERATUR WIRD ANGEZEIGT). Schalte den Grill aus (OFF) und wieder an (ON). Öffne den Deckel, drehe den Temperaturregler auf "SMOKE". Warte 5 Minuten und wähle die gewünschte Temperatur aus. Überprüfe mithilfe eines zweiten Thermometers, ob der Temperatursensor defekt ist.

AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT

- Trenne deinen Smoker zur Aufbewahrung und zum Transport immer vom Stromnetz.
- Bewahre deinen Grill immer vor Feuchtigkeit geschützt auf.
- Bewahre die Holzpellets immer an einem trockenen Ort, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern, auf.
- Die Abdeckhaube schützt deinen Smoker das ganze Jahr gegen Witterung wie Regen, Hagel, Schnee, Wind und Frost.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

Aus anderen EU-Ländern: +49 211 – 7499 55 10*

*Es können zusätzliche Kosten anfallen.

E-Mail: service@burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklärt die Springlane GmbH, dass sich das Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden CE-Anforderungen zum Tag der Ausstellung befindet. Die vollständige Konformitätserklärung kann unter www.burnhard.de eingesehen werden.

EN TECHNICAL INFORMATION

Dimensions (W/H/D):	120 x 129 x 72 cm
Weight:	approx. 71 kg
Grilling surface:	66 x 49 cm (main lower grid), 66 x 36 cm (upper grid)
Output gear:	25 W
Output lighter:	200 W
Output ventilator:	25 W
Operating voltage:	220–230 V ~ 50 Hz
Volume pellet chamber:	ca. 9 kg
Pellet consumption:	0.3–0.5 kg/hr (< 105 ° C), 0.8–1 kg/hr (> 176 ° C)
Equipment:	3 stainless steel grilling grids, grease collecting bucket, folding front deposit with removable cutting and serving tray made of acacia wood, steerable full-rubber rollers
Accessories:	cover hood, bottle opener, 2 temperature sensors for grilled food

Specifications, technology, colours, and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of hazards that can damage the appliance or cause injury.

SAFETY INFORMATION

Please read these instructions carefully before use and retain them for future reference. All instructions and guidelines given in this manual must be followed without exception.

INTENDED USE

This pellet smoker is designed for the smoking, heating, cooking, and grilling of food, and is solely intended for outdoor use. Never use the smoker in a building, garage, or other enclosed space. Not intended for commercial use.

We assume no liability for damages caused by improper operation or by using the appliance for purposes other than those stated above.



General hazards

- **Hazardous** for children or persons with limited ability to operate equipment. This appliance is not intended for use by children or persons with limited ability to operate equipment. The appliance may only be used by persons who are able to operate equipment safely.
- **WARNING:** Accessible parts can be very hot. Keep children and pets away.
- **NOTE:** Do not make any changes to the appliance. Any changes to the appliance can lead to accidents.

UNPACKING THE APPLIANCE

Danger to children. Danger to life by suffocation/choking. Keep all packaging material away from children. Dispose immediately. Keep small parts out of reach of children.

CONNECTING THE ELECTRICAL APPLIANCE



Fire and explosion hazard

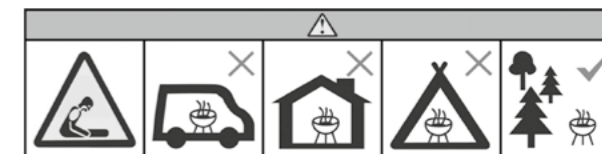
- Only connect the appliance to sockets which match the voltage indicated on the type plate.
- Please take note of the country-specific guidelines beforehand! To prevent the risk of electric shock, use a (safety) socket which is situated no further than 1.8 m away. Please observe the valid safety guidelines when connecting the appliance.
- Check the wattage of your socket before using the appliance for the first time. Ensure that the fuse is not overloaded to prevent short-circuits.
- When using an extension cord (or cable reel), make sure it is not being pinched anywhere and keep it far away from sharp edges and hot objects.
- Make sure cables are lain in a safe manner, so that no one can trip over them.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by qualified personnel.
- Improper assembly of the appliance may be dangerous. Stick precisely to the assembly instructions.

GENERAL SAFETY INFORMATION

Do not operate the device in closed and/or habitable rooms, e.g. buildings, tents, caravans, mobile homes, boats. There is a risk of death due to carbon monoxide poisoning.



Fire and explosion hazard Electric shock hazard



- This smoker may only be operated with solid fuels (pellets).
- It may not be operated in enclosed spaces.
- Do not use in humid or rainy weather conditions.
- Operate your smoker at a dry location, protected against wind to the greatest possible extent.
- Do not immerse the appliance plug or power cable in water or any other liquid and protect them from moisture.
- Make sure that the appliance plug is always stored in a dry place and only plug it into the socket when it is dry.
- Place the smoker on a solid and level surface which is resistant to heat and non-flammable.
- Keep (highly) inflammable materials and liquids away from the appliance.
- This pellet smoker is operated with electricity and does not require an external ignition source.
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting.
- Keep the smoker under supervision during operation.
- The appliance becomes very hot and may not be moved during operation. Wait until the smoker has cooled down completely.
- Check the power cable for tears or other damage before each use. Do not operate the smoker if the power cable is defective.
- Check the pellet chamber for soiling or foreign objects before each use and remove them before operating the smoker.

- The surfaces of the smoker become very hot during operation. Warn people surrounding the smoker and keep children and pets away.
- Always wear protective gloves when the smoker is in operation and when handling hot parts. Use suitable grilling tongs to place and turn the grill food on the smoker.
- Keep fingers, hair, and clothes away from hot/moving parts at all times. Do not wear any clothes with wide sleeves while handling the appliance.
- The lid of the smoker must always be open before ignition.
- Always unplug the smoker from the socket when the smoker is not in operation or when you want to clean the appliance.
- Observe the local provisions and laws specifying when and where you can work with open fire.
- Do not grab into the pellet chamber during operation as this can lead to serious injury.
- Do not grab into the combustion chamber during operation as this can lead to serious burns.
- Do not fill pellets into the pellet chamber by hand.
- Always exercise caution when opening the lid of the smoker. Pent-up heat can cause burns if the lid is opened abruptly.
- Only use pellets specially developed for pellet grills.
- Keep pellets away from children. Danger to life by suffocation/choking.
- Store pellets in a dry place. Ensure that humidity cannot enter the pellet chamber. The pellets may expand, break up, and block the spiral conveyor.
- Do not place heavy objects on the lid of the pellet chamber.
- The smoker must be burned-in before first use (see BURNING IN THE SMOKER).
- If a grease fire erupts, turn off the smoker and leave the lid closed until the fire extinguishes. Do NOT remove the mains plug. Do NOT attempt to extinguish the fire with water. Do NOT attempt to suffocate the fire.

MEASURES TO BE TAKEN WITH CARBON MONOXIDE POISONING



WARNING: Risk of carbon monoxide poisoning! Only operate the grilling appliance outdoors, and not in enclosed spaces!

Symptoms of carbon monoxide poisoning include headache, dizziness, feebleness, nausea, vomiting, tiredness, and confusion. Carbon monoxide impairs the blood's capacity to transfer oxygen. Low blood oxygen content might result in unconsciousness or even death.

- Immediately visit a doctor if you or another person develop symptoms of a cold or flu during operation of the smoker!
- Alcohol and drug consumption reinforce the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is particularly dangerous for: pregnant women and their unborn child, small children, the elderly, smokers, and people with cardiovascular diseases such as anaemia and heart disease.

FIREFIGHTING MEASURES

- Bring surrounding people to safety.
- If a grease fire erupts, turn off the smoker and close the lid until the fire extinguishes. NEVER leave the lid open during a grease fire.
- **WARNING:** Never attempt to extinguish an oil or grease fire with water.
- Stay away from the source of fire and immediately inform the firefighting department.

FIRST-AID MEASURES

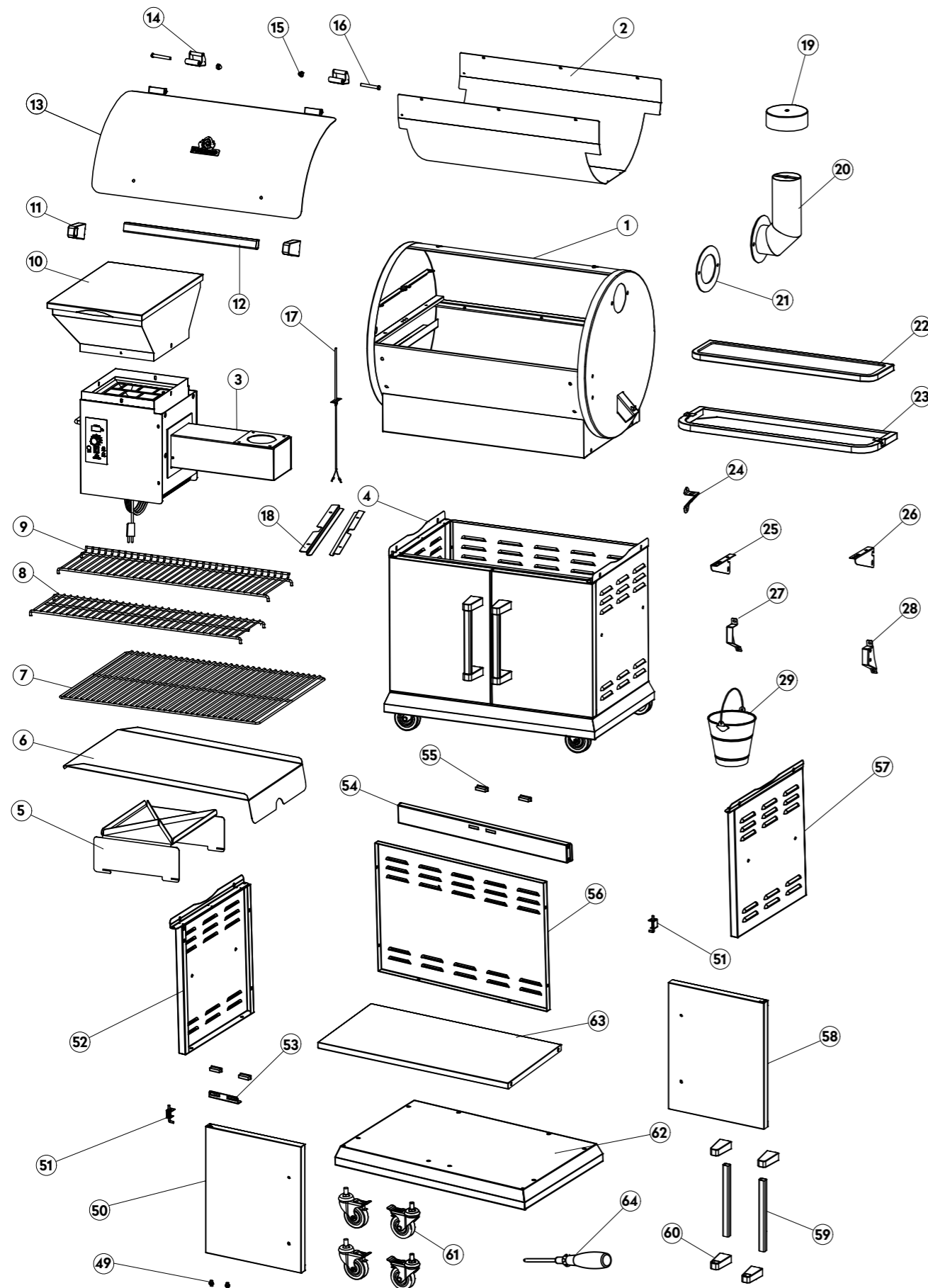
Measures to take after serious burns or scalding

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Immediately call the rescue services!
- Immediately extinguish burning clothes with water or suffocate the flames with a heavy blanket.
- In case of burns: Leave clothing on the body.
- In case of scalding: Immediately remove clothing from the body.
- Cool the affected areas with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Afterwards, cover the affected area with a sterile Metalline burn sheet. Place the side coated with Metalline onto the damaged skin and affix lightly with a gauze bandage or a triangular bandage.
- Do not use any "home remedies" such as ointments, powders, oils, disinfectants, etc.!

Measures to take after light burns or scalding

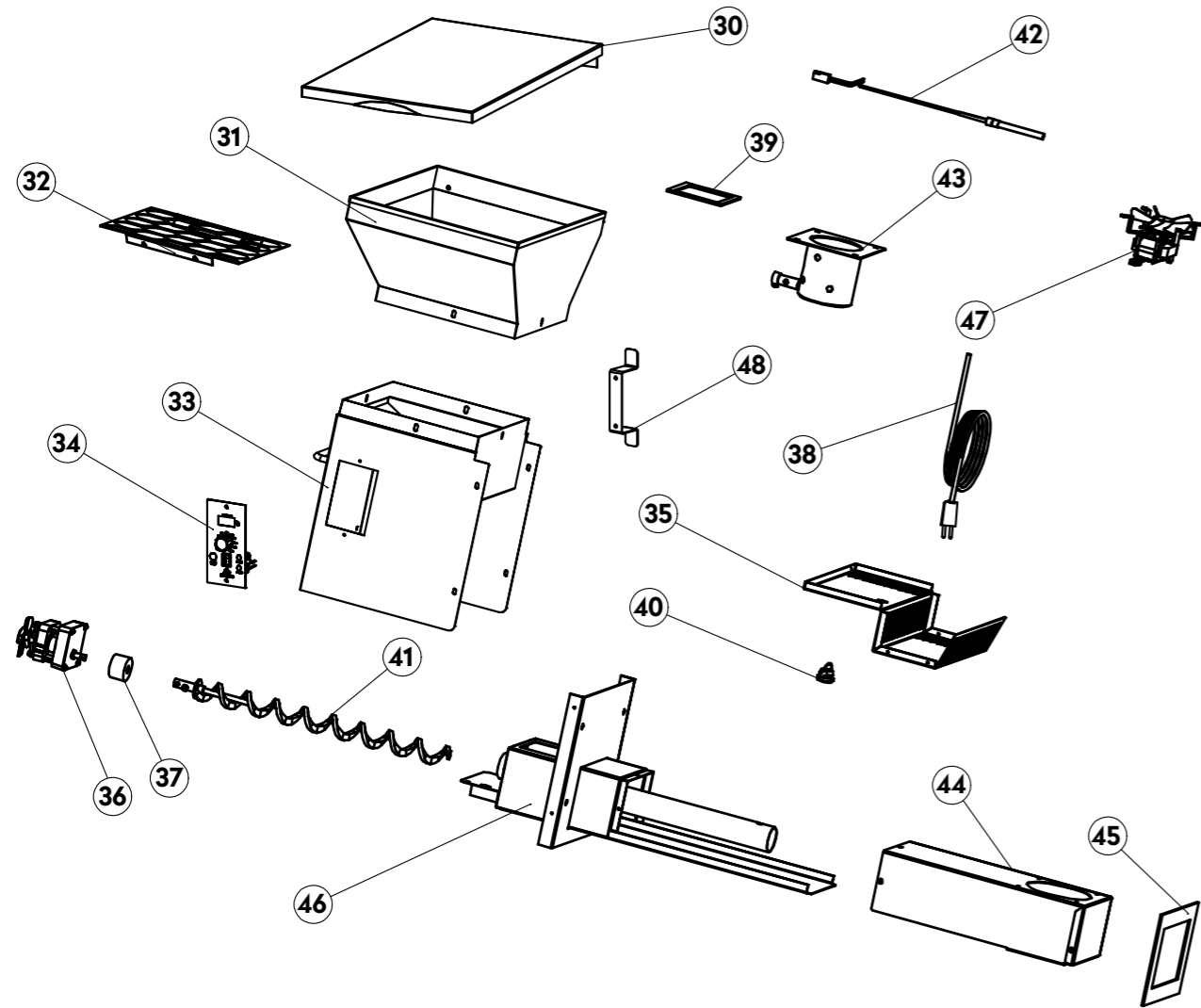
- In case of burns: Only remove clothing from the body if it doesn't stick.
- In case of scalding: Immediately remove clothing from the body.
- Cool the affected areas with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Allow minor burns or scalding without any blister formation to heal in fresh air, do not cover with a band-aid or bandage.

PARTS INCLUDED/DESCRIPTION OF PARTS (SMOKER)



Ref.	Description	Quantity
1	Grilling chamber	1
2	Thermal Baffle	1
3	Combustion chamber	1
4	Base cabinet (Ref. 49 – 63)	1
5	Heat conduction sheet	1
6	Grease removal sheet	1
7	Bottom stainless steel grid	1
8	Top stainless steel grid	1
9	Top stainless steel grid	1
10	Pellet chamber	1
11	Handle bracket grill chamber	2
12	Lid handle grill chamber	1
13	Lid grilling chamber	1
14	Hinge lid grilling chamber	2
15	Cap nut	2
16	Hinge Pin	2
17	RTD temperature sensor	1
18	Grid bracket top	2
19	Chimney cover	1
20	Chimney	1
21	Chimney sealing	1
22	Serving board for front tray	1
23	Frame for front tray	1
24	Bottle opener	1
25	Left connection for front tray	1
26	Right connection for front tray	1
27	Bracket front tray left	1
28	Bracket front tray right	1
29	Grease collection basket	1
49	Lower hinge door	2
50	Door base cabinet left	1
51	Upper hinge door	2
52	Door base cabinet left	1
53	Magnet fixing plate	1
54	Cross strut	1
55	Magnet	4
56	Back panel base cabinet	1
57	Side panel base cabinet left	1
58	Door base cabinet right	1
59	Door handle base cabinet	2
60	Grip holder base cabinet	4
61	Rollers	4
62	Floor base cabinet	1
63	Base cabinet shelf	1
64	Tool-Kit	1

PARTS INCLUDED/DESCRIPTION OF PARTS (PELLET-/COMBUSTION CHAMBER)



Ref.	Description	Quantity
30	Lid pellet chamber	1
31	Pellet chamber funnel	1
32	Pellet chamber grate	1
33	Pellet chamber housing	1
34	Operating element	1
35	Floor cover pellet chamber	1
36	Motor	1
37	Spiral conveyor socket	1
38	Power cable	1
39	Pellet chamber seal	1
40	Power cord separator	1
41	Spiral conveyor	1
42	Ignition rod	1
43	Combustion chamber element	1
44	Combustion chamber housing	1
45	Combustion chamber seal	1
46	Pellet chamber/combustion chamber design	1
47	Fan	1
48	Cable suspension	1

ATTACHMENTS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

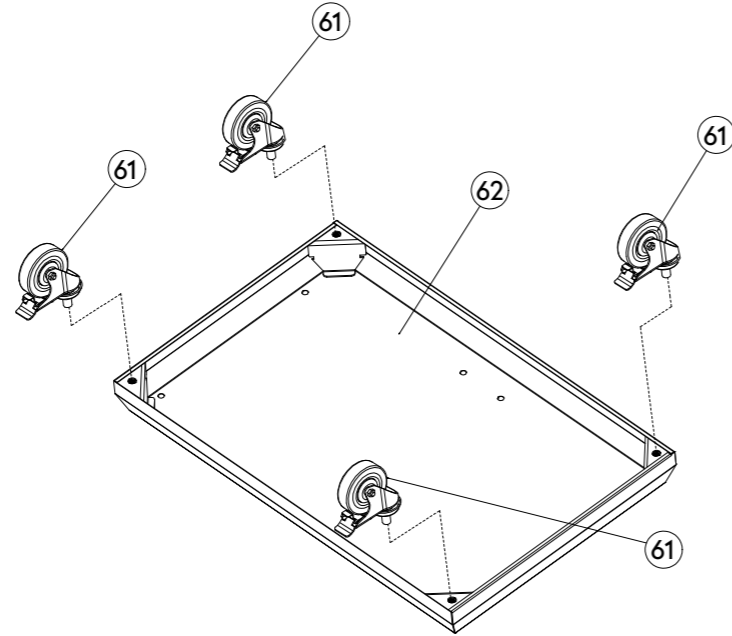
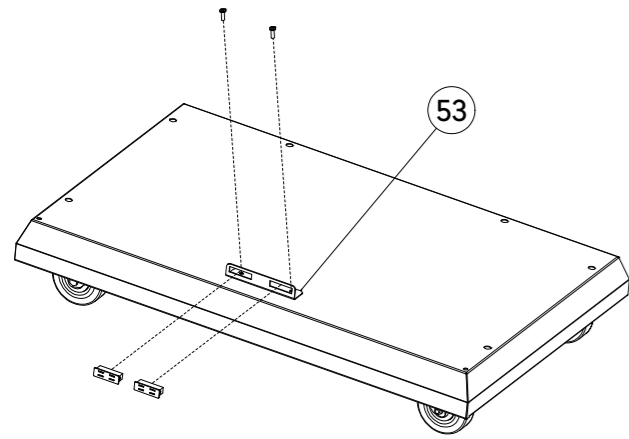
NOTE: Except for the lid, funnel, grate and cable suspension (30-32, 48), the pellet and combustion chambers are pre-assembled. The overview is for a better understanding of the assembly and helps you troubleshoot if something is not working as it should.

ASSEMBLING THE PELLET SMOKER

ASSEMBLING THE BASE CABINET

1

Place the bottom panel with the inside facing down. Enter the rollers into the screw holes and tighten with the open end wrench.

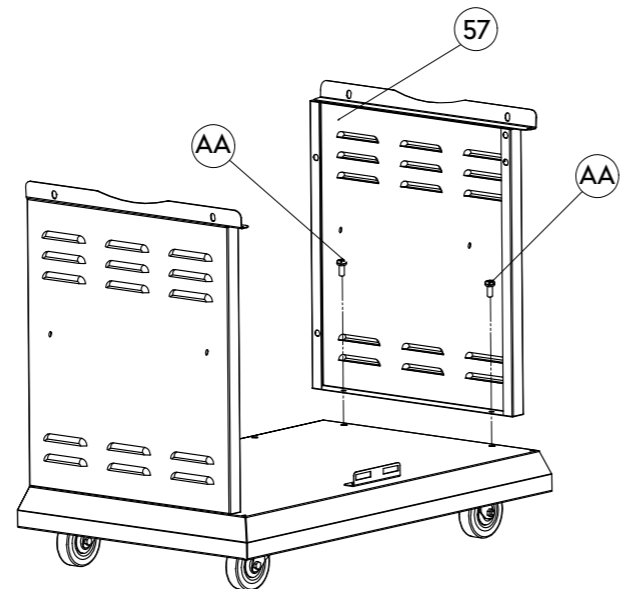
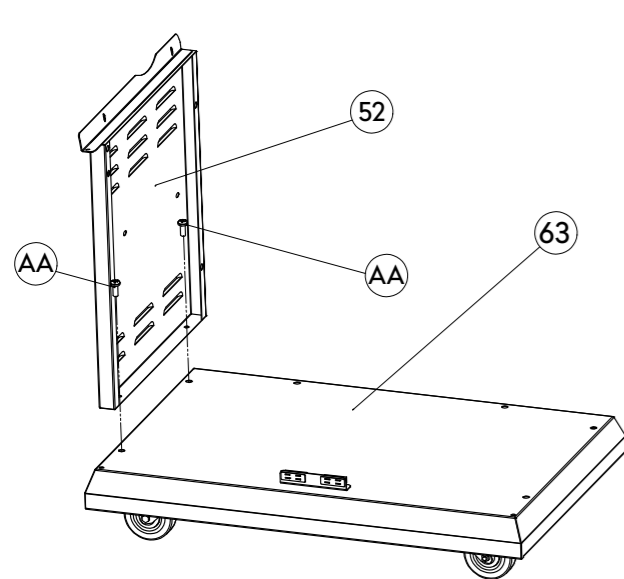


2

Turn the lower panel around. Screw the magnet mounting plate on the marked position and insert magnets into the holes.

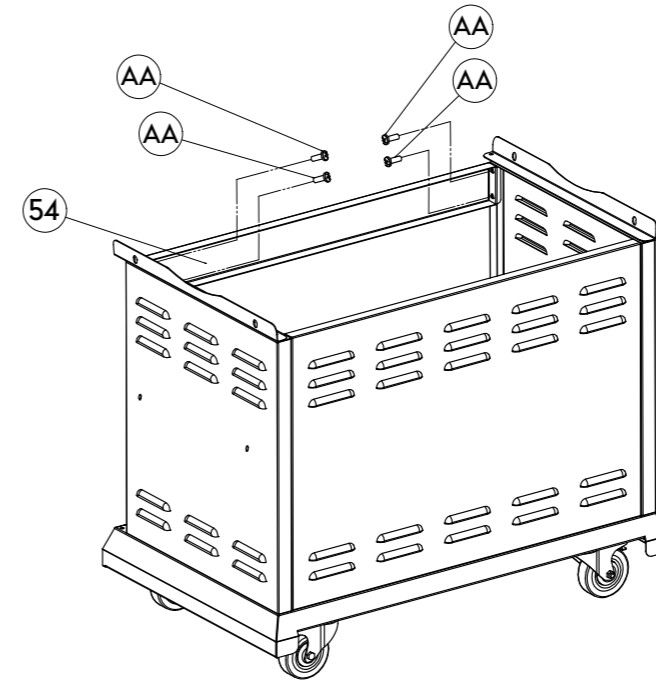
3

Attach both side panels to the lower panel.



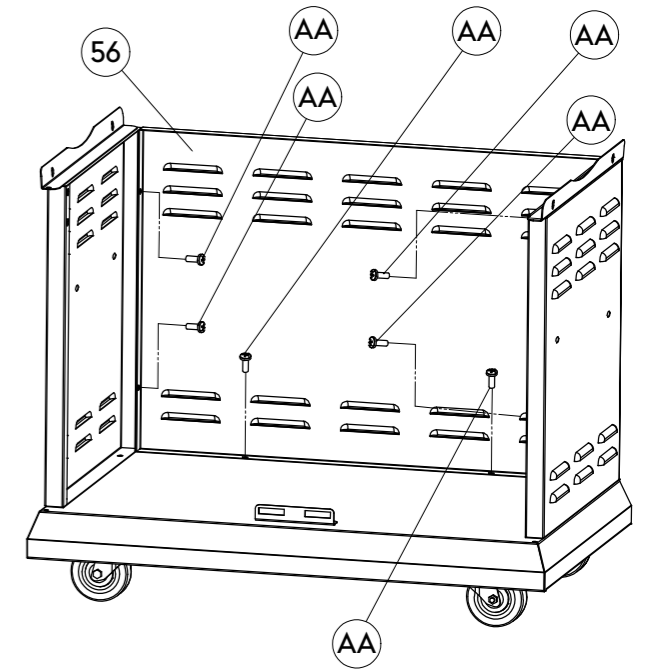
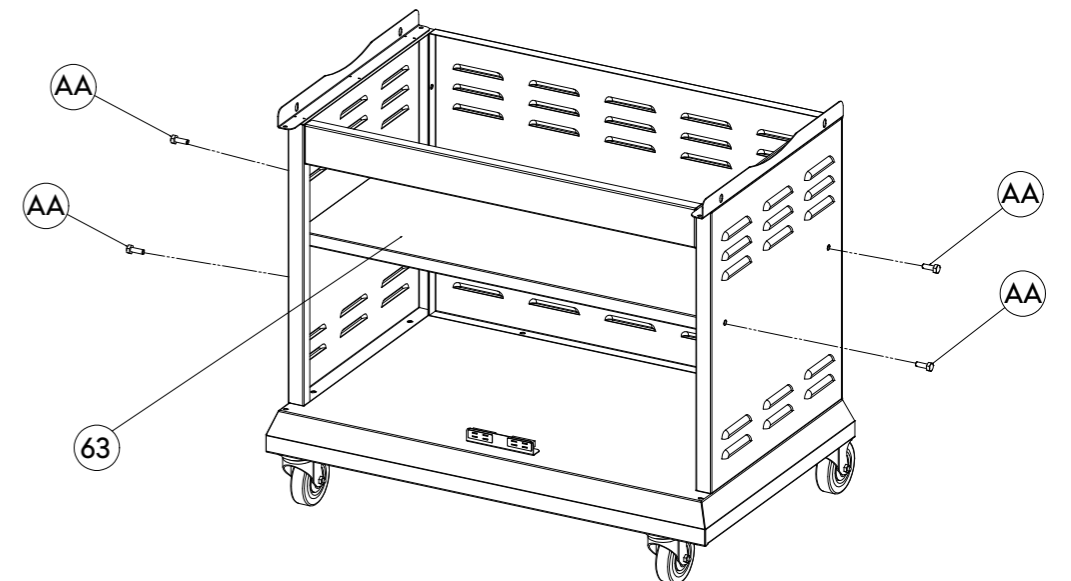
4

Screw the back panel onto the lower panel and connect with the right and left panels.



6

Attach the shelf to the marked position of the base cabinet.












5

Mount the cross strut between the side panels.

ASSEMBLING THE PELLET CHAMBER

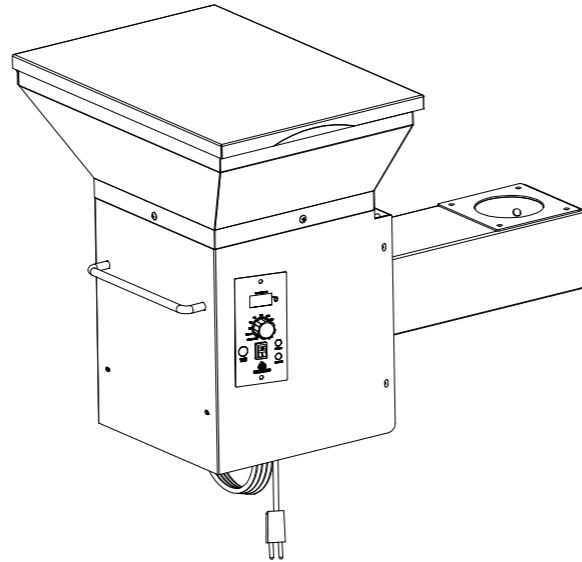
7

Place the funnel onto the pellet chamber. Make sure that the lid opens to the front side (operating element).

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
 x34	 x6	 x4	 x2	 x4	 x8	 x4	 x4	 x4

8

Open the lid and insert the pre-assembled screws into the cap nuts through the holes in the funnel from the outside. Tighten from the inside.



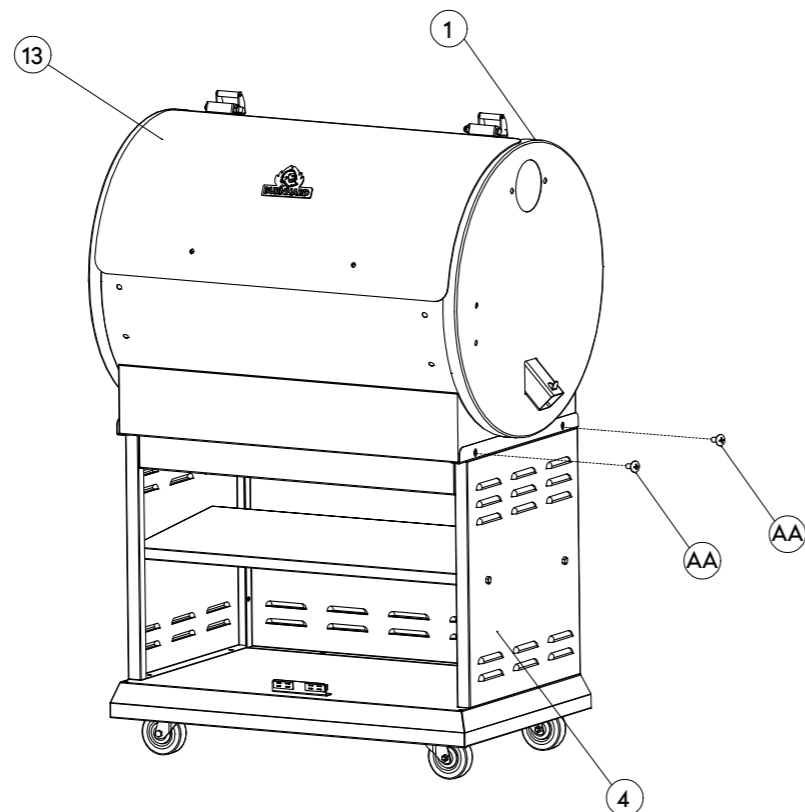
ATTACHING THE GRILLING CHAMBER

9

Place the grilling chamber onto the base cabinet. Make sure that the chamber is located between the left and right-side panels.

10

Screw the grilling chamber onto the side panels.



ATTACHING THE PELLET CHAMBER

11

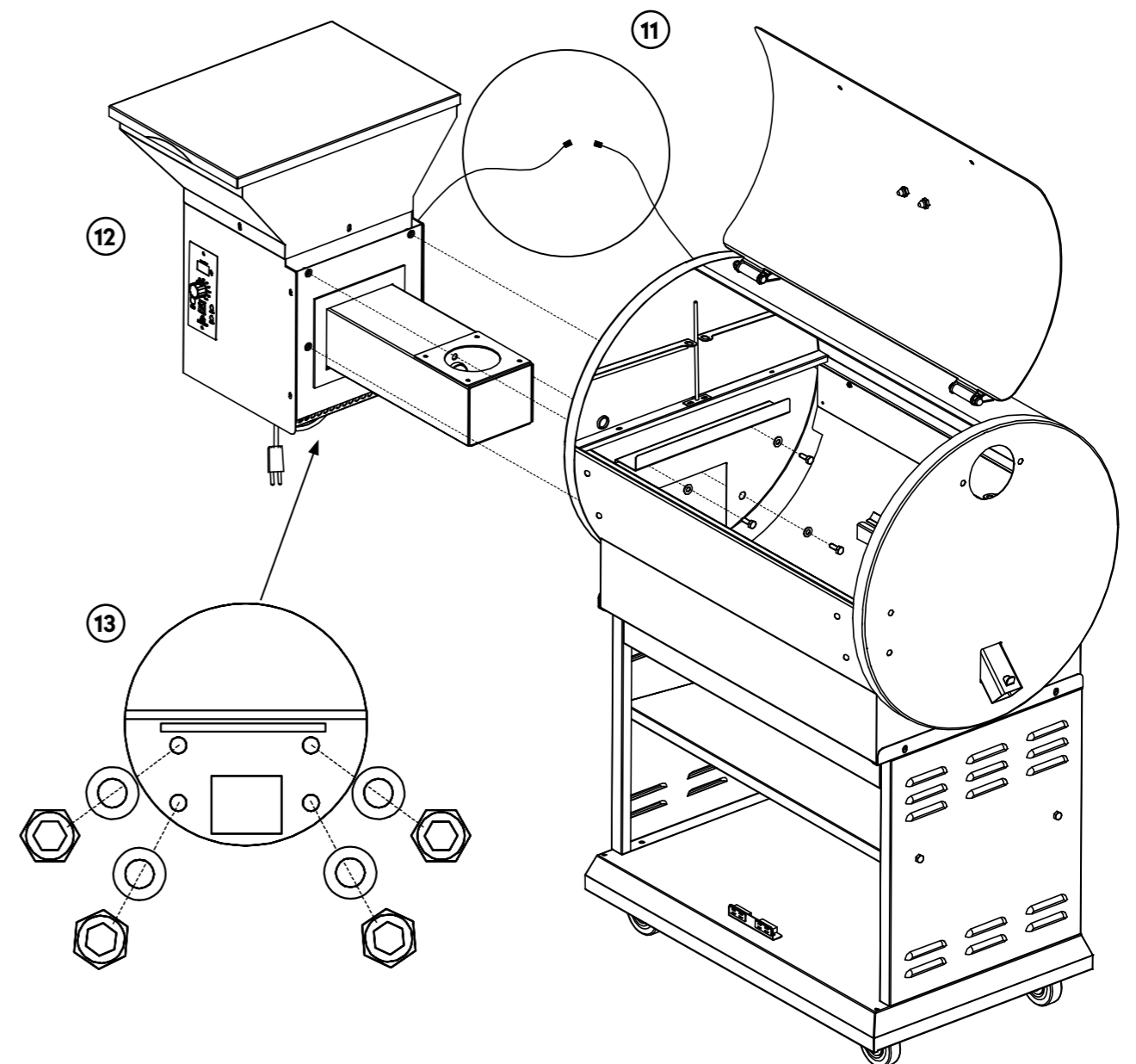
Connect the RTD connector from the inside of the grilling chamber to the counter plug on the outside. Warning: Any excess wire of the RTD plug should be located outside of the chamber.

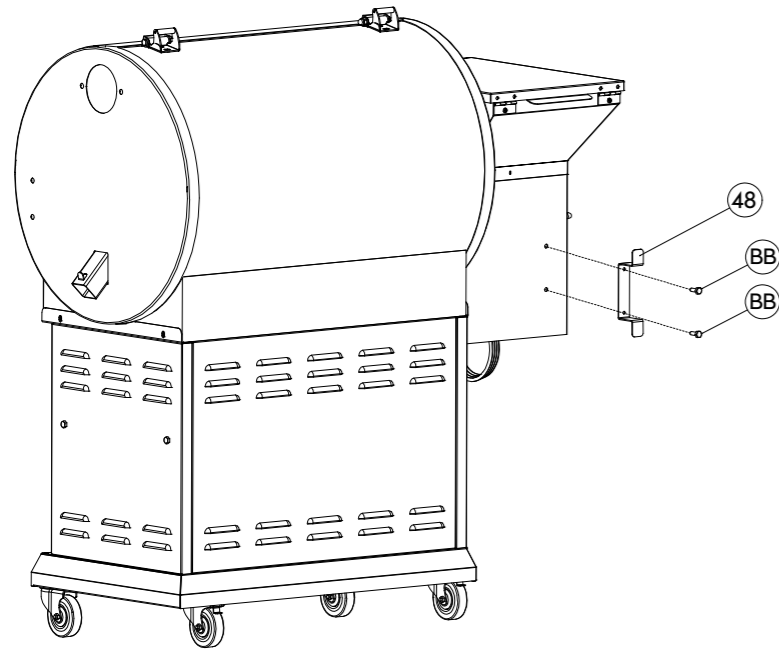
12

Slide the combustion chamber into the grilling chamber using the provided opening.

13

Open lid of the grilling chamber and fasten the combustion chamber from the inside with pre-assembled screws.

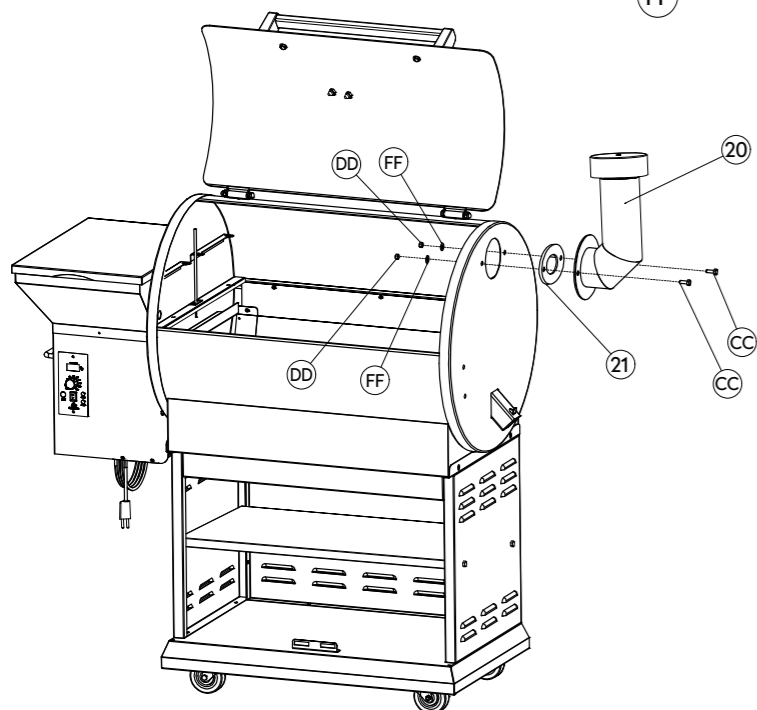
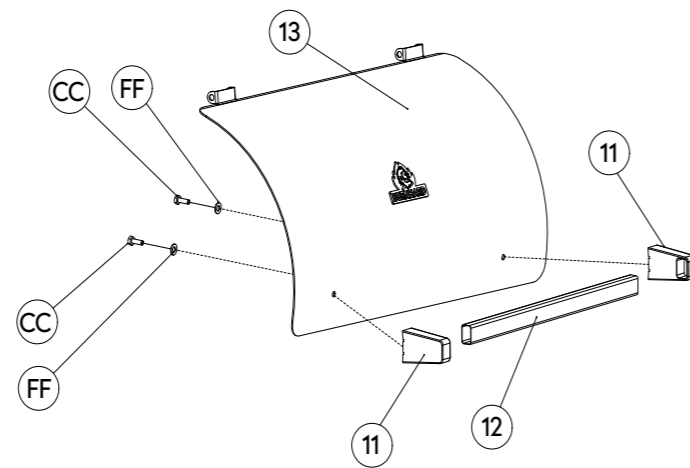




14
 Attach the cable suspension onto the back side of the pellet chamber.

ATTACHING THE HANDLE AND CHIMNEY

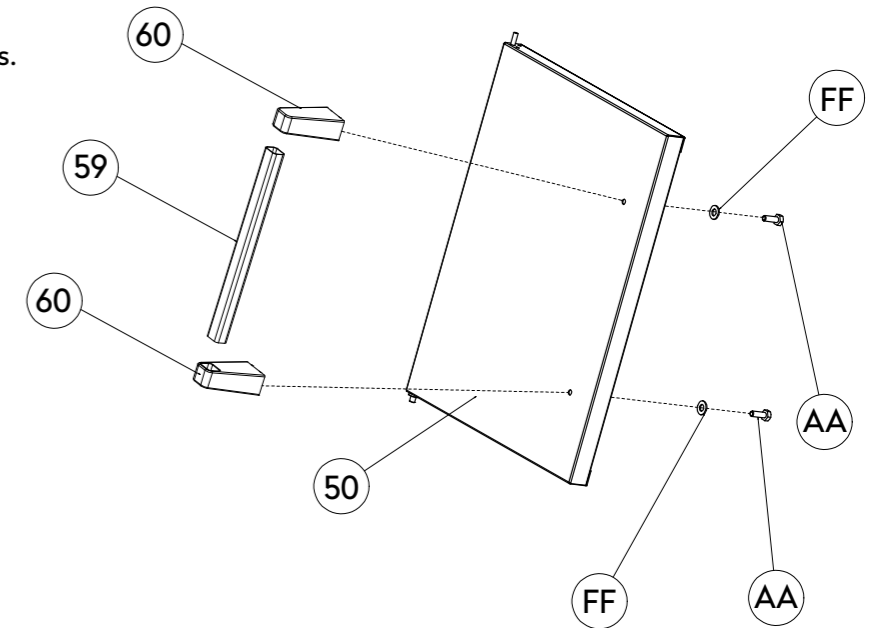
15
 Attach the handle on the lid of the grilling chamber.



16
 Attach the chimney with sealing onto the grilling chamber. Screw the chimney sealing on the chimney.

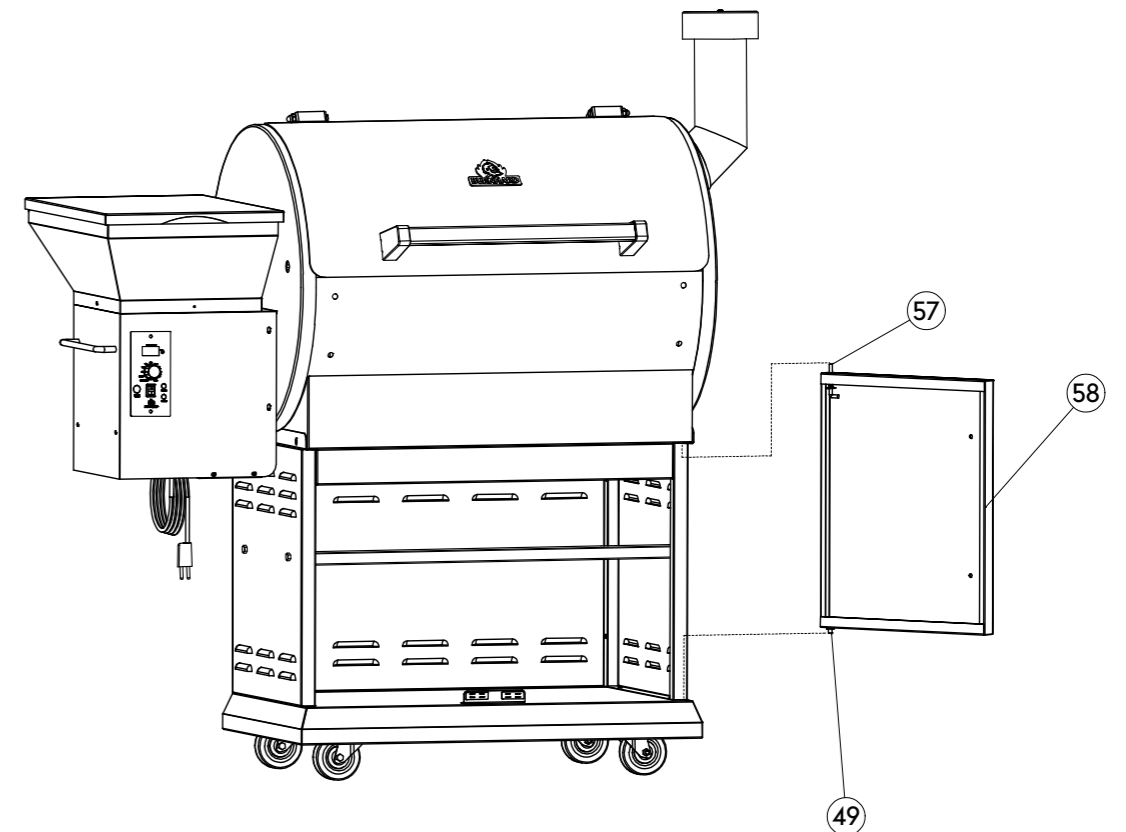
ATTACHING THE DOORS

17
 Attach the handles onto the doors.



18
 First place both doors into the smaller hole on the platform with the lower swivel joint.

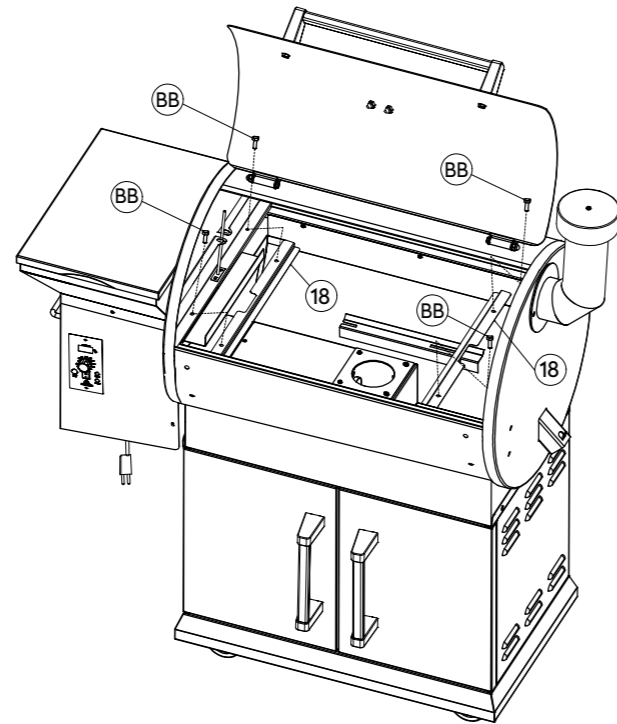
Pull down the upper swivel joint, align it with the upper hole in the base cabinet, and engage.



**INSERTING THE GRILLING GRID BRACKET TOP,
HEAT CONDUCTION SHEET AND GREASE REMOVAL SHEET**

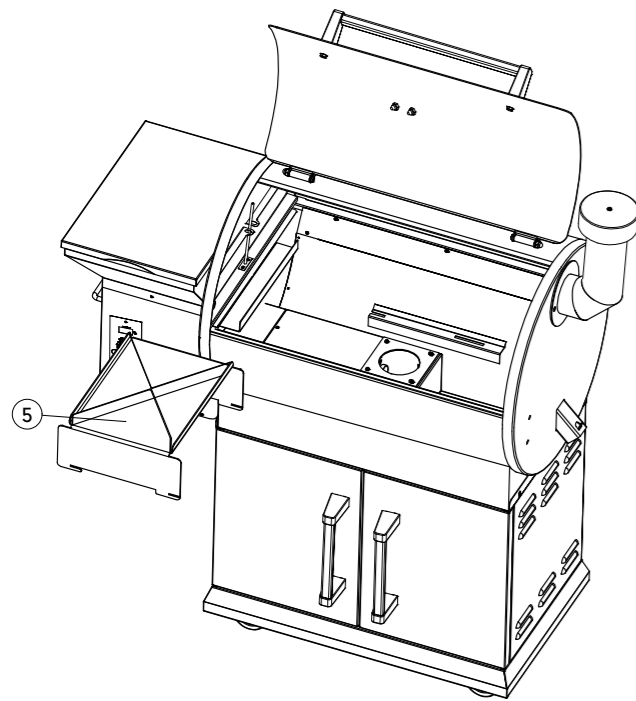
19

Attach the grill bracket inside the grill chamber.



20

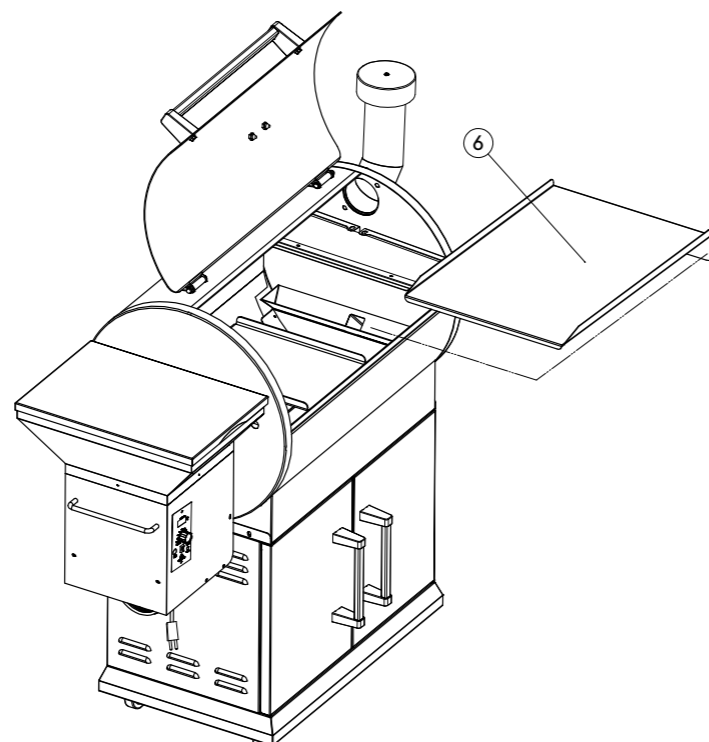
Insert the heat conduction sheet with the rails into the mounting on the front and back side of the grilling chamber.



21

Insert the grease removal sheet into the mounting on the side of the grilling chamber, above the heat conduction sheet.

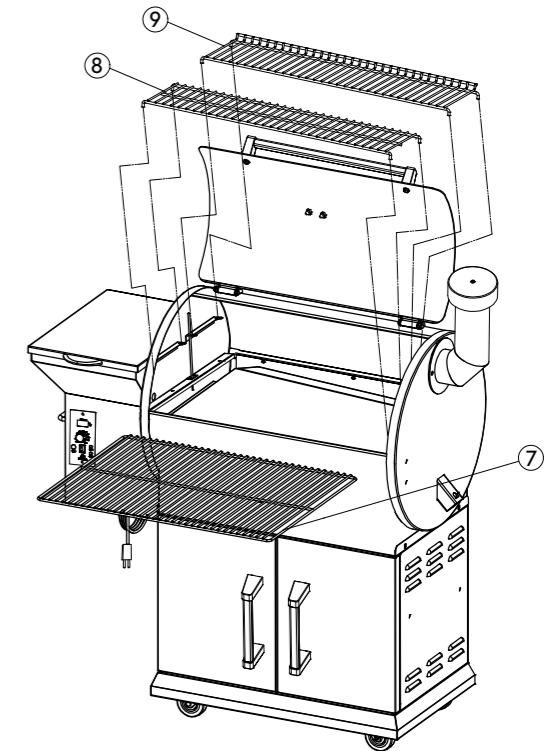
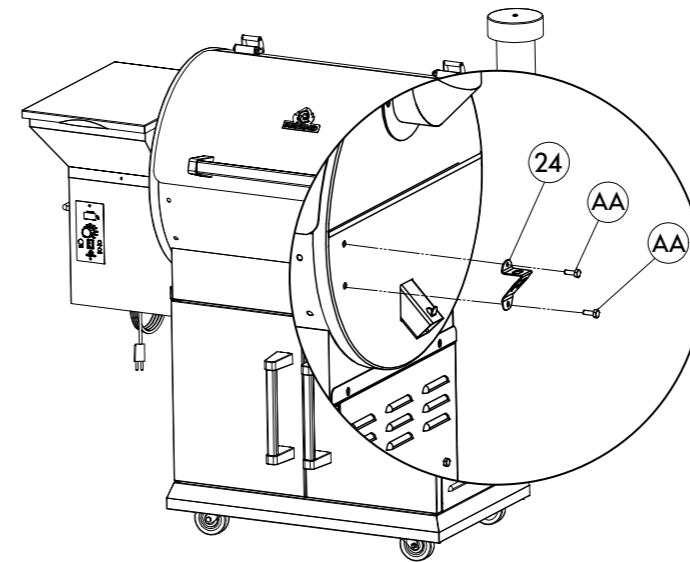
Make sure that the rail points downwards and that the sheet is located directly underneath the hole for grease removal. The sheet should now tilt slightly to the right.



**INSERT GRATES AND FASTEN THE BOTTLE OPENER, FRONT TRAY,
AND GREASE DRIP BUCKET**

22

Place the stainless-steel grids into the provided mountings.

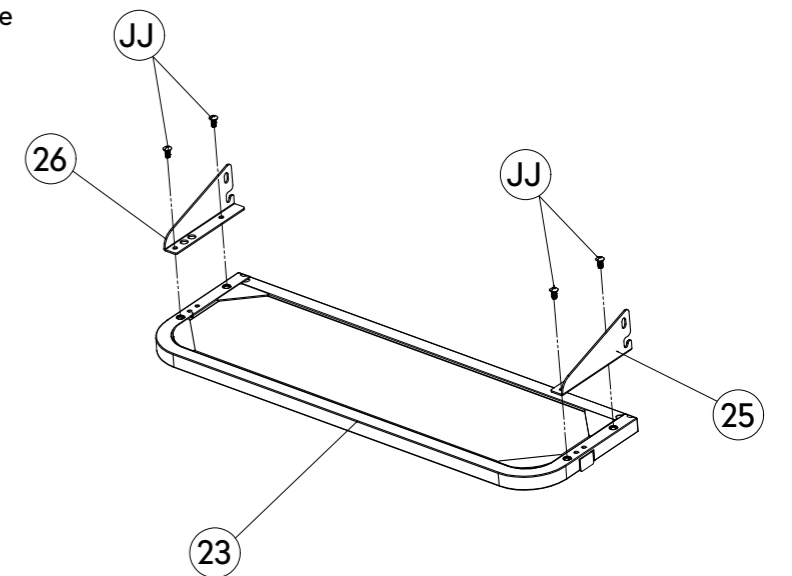


23

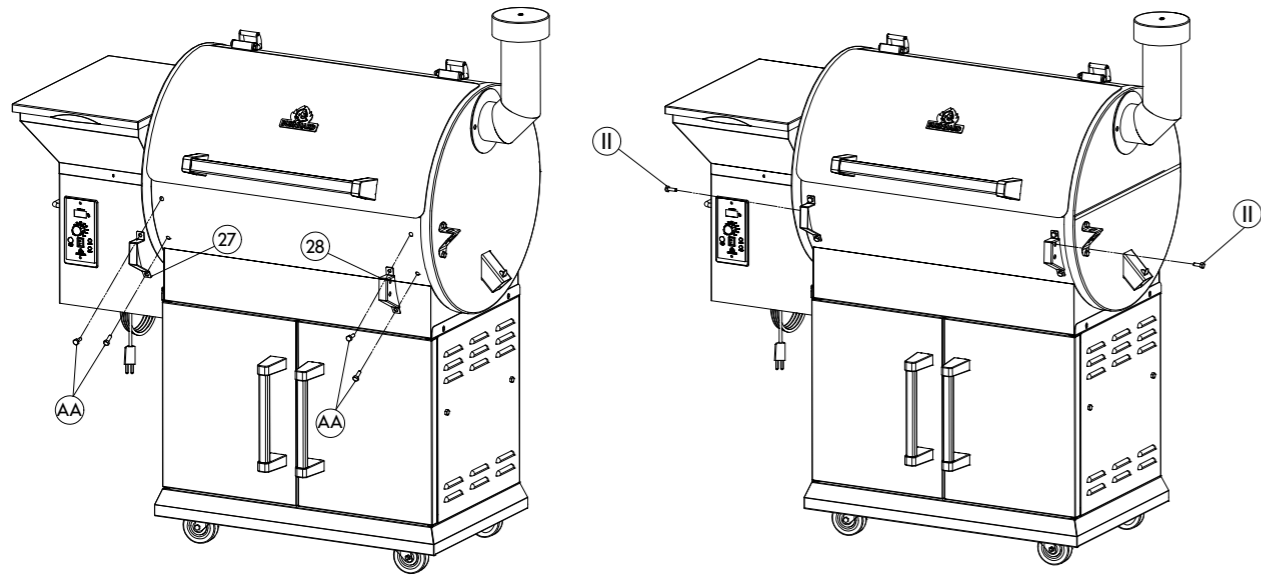
Attach the bottle opener to the side of the grill chamber.

24

Attach the brackets for the front tray on the frame and on the grill chamber.

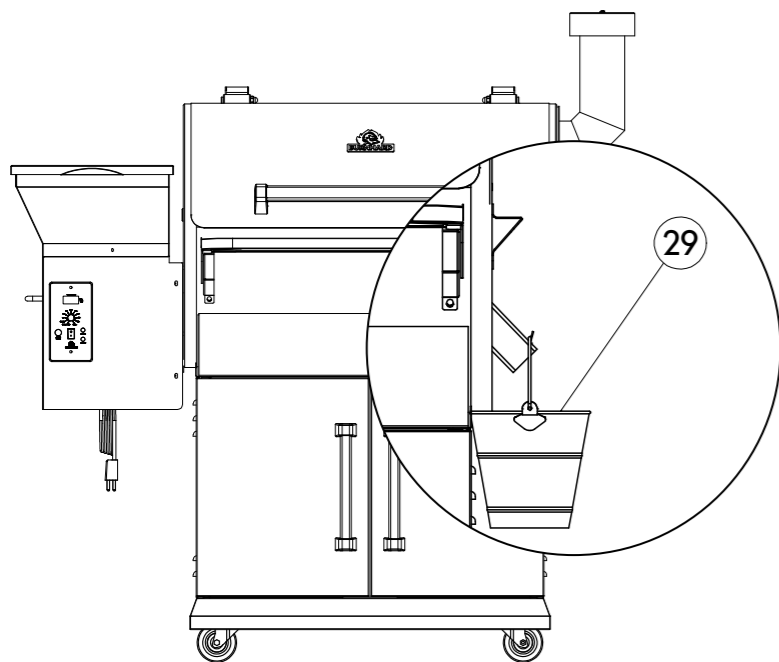
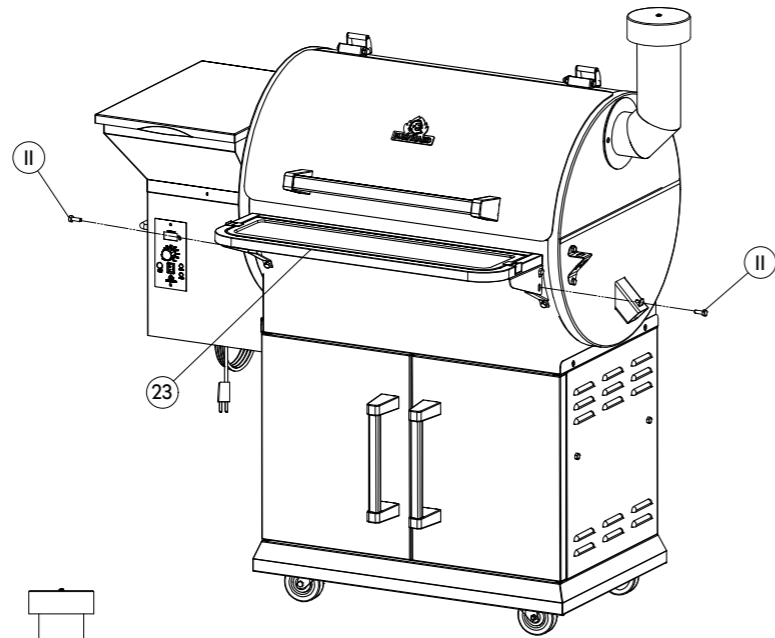


24



25

Insert front tray with serving board and tighten.

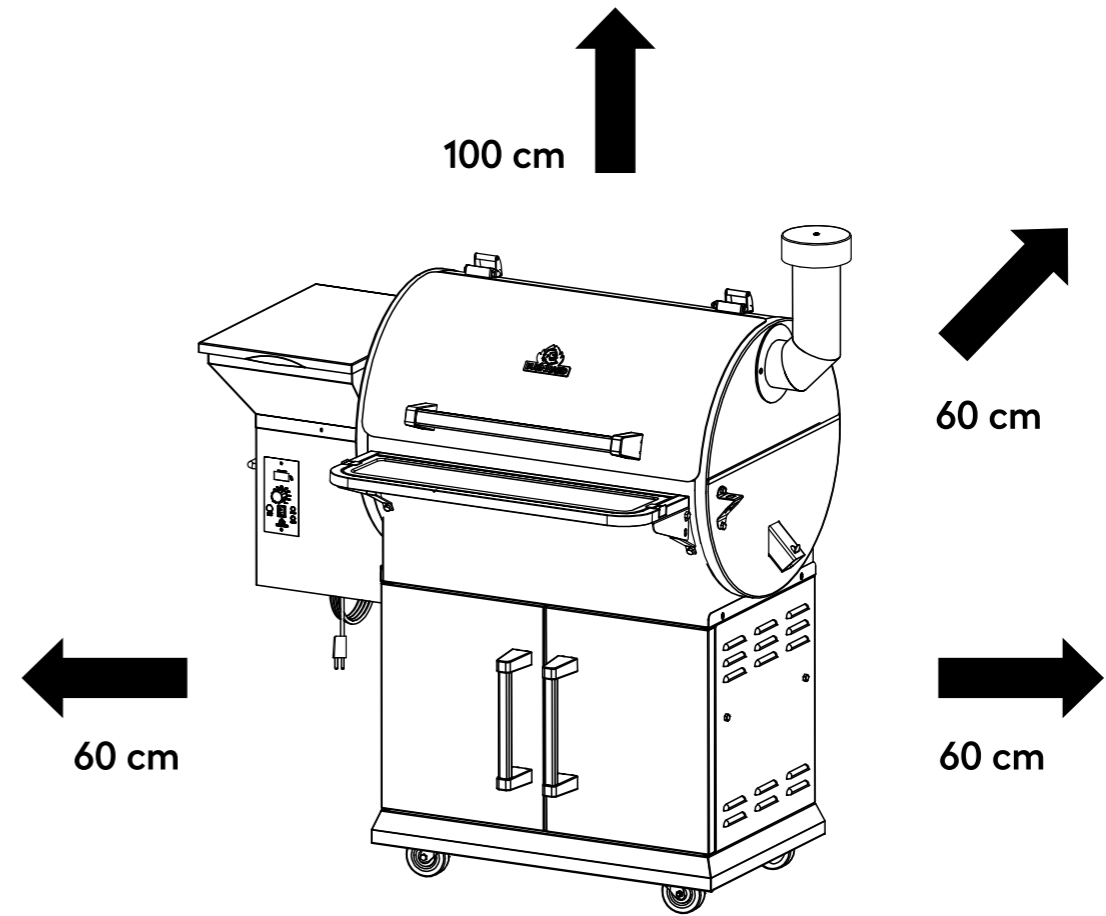


26

Hang the grease collection bucket from the hook of the drain tube.

WARNING: The pellet smoker radiates heat. Never place the device directly on glass fronts, walls, plants, etc. The minimum distance to objects of any kind is:

Back: 60 cm
 Sides: 60 cm
 Top: 100 cm




OPERATING THE PELLET SMOKER

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Carry out the following steps before using your pellet smoker for the first time. **Repeat the steps each time you're out of pellets.**


1. Open the lid of the grilling chamber and remove the grids, grease removal sheet, and heat conduction sheet from your smoker.
2. Open the lid of the pellet chamber and make sure that it's free of foreign objects.
3. Set the switch to OFF (O) and plug the mains cable into the suitable 230-volt socket.
4. Flip the switch to ON (I) and set the temperature controller to SMOKE.
5. Observe the spiral conveyor for 1 or 2 minutes to make sure it's turning.

 **WARNING:** Never reach into the pellet chamber and never touch the spiral conveyor. Keep fingers, hair, and clothes away from moving parts at all times. Risk of injury!


6. Hold your hand at least 10 cm above the combustion chamber to check whether the ventilator is working and air is circulating.

 **WARNING:** Do not grab into or touch the combustion chamber. Risk of burning!

7. Wait for approx. 1 minute to see whether the ignition rod underneath the spiral conveyor starts to glow and whether you notice heat developing over the combustion chamber.

 **WARNING:** Never touch the ignition rod. Risk of burning!

8. You should first see a temperature indication on the display. NOTE: If an error code is displayed, please proceed as described under TROUBLESHOOTING.
9. Set the controller to COOL DOWN. (The ventilator continues to operate for 10 minutes in this mode.)
10. Fill suitable pellets into the pellet chamber using the funnel.
11. Turn the temperature controller to MAX. The spiral conveyor starts to turn and transport the pellets into the combustion chamber. The process takes a few minutes.

 **WARNING:** Never fill pellets into the combustion chamber by hand. Risk of burning!

12. As soon as you hear the first pellets entering the combustion chamber, set the controller to COOL DOWN.
13. Set the controller to SMOKE. Wait for the pellets to ignite and for white-grey smoke to form.
14. Set the controller to COOL DOWN and let the smoker continue running for 10 minutes. Switch FLINT to OFF (O).

BURNING-IN THE SMOKER

The smoker must be burned-in before preparing food for the first time. This process is necessary to remove any production residues.


1. Place the grids, grease removal sheet, and heat conduction sheet back into the appliance. Open the lid and turn the controller to SMOKE.
2. As soon as white-grey smoke starts to billow from the smoker, close the lid and set the temperature controller to MAX.
3. Let the smoker operate on this setting for 45 minutes. Afterwards, it is ready for use.

USING THE SMOKER

1. Open the lid of the grilling chamber. Flip the switch to ON (I) and set the temperature controller to SMOKE.
2. As soon as the pellets start to kindle and white-grey smoke starts to billow from the smoker after 3 to 5 minutes, close the lid and set the temperature controller to the desired temperature.

TIP: Allow the smoker to heat up for at least 10 minutes and only place food into the smoker after the set temperature has been reached. Adding food to the smoker earlier slows down the heating process.

3. Warning: Do not immediately switch off the smoker after the food is ready.
4. If you smoked at temperatures above 120 °C, FLINT must cool down to below 120 °C before shutting down. To do this, switch it to the lowest setting (82 °C) and wait until it cools off.
5. Set the controller to COOL DOWN and keep the smoker going. In this mode, the fan continues to run for another 10 minutes, burning the remaining pellets in the combustion chamber.
6. Set FLINT to OFF (O). Only disconnect the power cable from the power supply after the COOL DOWN programme has finished.


 **WARNING:** Always have the lid open when starting the smoker! Do not set the temperature controller to COOL DOWN during use.

USING THE TEMPERATURE SENSORS

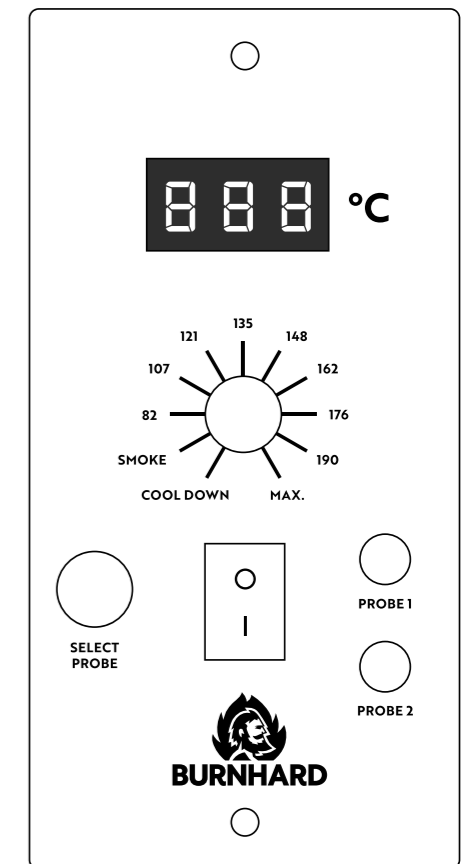
Use the temperature sensors to always keep track of the core temperature of your grilled food.

1. Plug one or both temperature sensors into the socket(s) on the operating element.
2. Lead the temperature sensor(s) into the grilling chamber using the provided opening.
3. Stick the temperature sensor into the thickest part of the grilled food, roughly up to the centre.
4. Briefly press the switch on the operating element to display the temperature of the sensor (SENSOR 1 or 2). The measured temperature is now shown. The display automatically switches back to the temperature in the cooking chamber afterwards.

RESTARTING THE SMOKER

 **WARNING:** If the smoker doesn't ignite or if the fire dies down during operation (even with a sufficient number of pellets in the pellet chamber), excess pellets must be removed before operation. An excess of unburned pellets might result in your smoker overheating.

1. Switch off the appliance and remove the mains plug. Wait until the smoker has cooled down completely. Remove the grids, the grease removal sheet, and the heat conduction sheet.
2. Remove all unburned pellets and ash from the inside of the appliance and around the combustion chamber (s. REMOVING ASH).
3. Reconnect the mains plug and switch on the smoker. The pellets should start falling into the combustion chamber and the ignition rod should start glowing.





WARNING: Never touch the ignition rod. Risk of burning!

4. As soon as flames start coming from the combustion chamber, set the controller to COOL DOWN and let the smoker cool.
5. Place the grids, grease removal sheet, and heat conduction sheet back into the appliance and open the lid. Turn the controller to SMOKE. Wait for a few minutes until white-grey smoke starts to billow from the smoker. Close the lid and turn the controller to the desired temperature.

If problems persist after restarting the smoker, consult the TROUBLESHOOTING section or contact the BURNHARD customer service.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: Make sure that the appliance has cooled down completely, is switched off, and that the mains plug is disconnected before cleaning your smoker.

- Clean the smoker after each use.
- Only have the appliance repaired by qualified specialists if there are problems. Never open the housing yourself.



WARNING: Do not use any varnish removers or thinners for cleaning.

CLEANING THE GREASE DRAIN

Grease which drips from the food collects in the grease collection tray, the V-shaped grease drain, and the grease draining tube. This might result in grease deposits. To minimise the fire hazard, you should clean these components after each use.

TIP: To make cleaning easier, you can place hard-wearing tinfoil on the grease removal sheet before use. Replace the foil after each use to minimise the risk of grease fires.

- Grease which has collected on the inside of the grease tube can be scraped off using a rugged, non-metallic tool (e.g. wood, silicon, or plastic spatula). This way, most of the grease can be pushed down through the grease tube into the grease collection bucket. Remove the remaining grease residues with a detergent and boiling water or a suitable grill cleaning agent.
- Regularly empty the grease collection bucket (depending on how frequently you use your smoker).



WARNING: Failure to clean the grease collection tray, the V-shaped grease drain, and the grease draining tube might result in grease fires. In this case, set the switch to OFF (O) and keep the lid open until the fire extinguishes completely. **WATCH OUT, RISK OF BURNING!** Once the grill has cooled down completely, remove all residues from the grease tube and the grease drain sheet. If necessary, also place new foil on the sheet.

CLEANING THE CHIMNEY

Burning pellets produce tar and other fumes which form creosote with humidity. This creosote can collect in the chimney. To minimise the fire hazard, you should clean the chimney of your smoker once every 3–4 months.

- Remove the chimney cap and clean it with a soft sponge, warm water, and mild detergent.
- Scrape off creosote and grease deposits from the inside of the flue tube using a rugged, non-metallic tool (e.g. wood, silicon, or plastic spatula). Remove any residues with a paper towel.



WARNING: Do not spray any liquid/flammable detergents onto the inside of your smoker!

CLEANING THE HOUSING

- Wipe off grease and dirt with a soft sponge, warm water, and mild detergent. Refrain from using an oven cleaning agent, abrasive cleaning agents, or steel wool!

CLEANING THE STAINLESS-STEEL GRILLING GRIDS

- Use a sponge or grill brush, warm water, and some detergent to clean the grids.
- The stainless-steel grilling grids do not rust and can also be cleaned in the dishwasher.
- Clean the grilling grids after each use.

REMOVING THE ASH

We recommend cleaning the ash container after each use and after 24 hours of continuous operation at the latest.



WARNING: Make sure that the appliance has cooled down, is switched off, and that the mains plug is disconnected before removing the ash.

Regularly remove the ash from the inside of your grill. Excess ash in the combustion chamber might extinguish the fire. This applies particularly when in SMOKE operating mode.

- Remove the grids, the grease removal sheet, and the heat conduction sheet.
- You can remove most ash deposits located outside of the combustion chamber, for example, with a small scoop and a hand brush.
- You can use a vacuum cleaner to remove the ash from the inside of the combustion chamber.
- When using a bagless vacuum cleaner: First empty the dust container. Vacuum the ash from the combustion chamber. Empty the dust collector and make sure that it's free of ash.
- Using a vacuum cleaner with disposable dust bags: First place a new dust bag. Vacuum the ash from the combustion chamber. Afterwards, immediately remove and dispose of the entire dust bag.



WARNING: Always dispose of ash residues in a metal container with fitting lid. Do not place the sealed ash container on any flammable surface and keep it away from flammable materials until final disposal.

TROUBLESHOOTING

Possible cause	Solution
Power	Check that the power cord is plugged in. Make sure that the socket is supplied with power.
Fuse	Remove the operating element and check the fuse at the back. Replace the fuse if it has blown.
Combustion chamber	If both the ventilator and the drive motor work properly, the ignition rod might need to be replaced. Please contact our customer service.
Cables & connections	Make sure that the cables and plugs are connected properly and free of damage. Contact customer service if you need any assistance.
Drive motor	If the ventilator is not working properly, the drive motor might need to be replaced. Please contact our customer service.
PROBLEM: PELLETS DO NOT REACH THE COMBUSTION CHAMBER	
Power	Check that the power cord is plugged in. Make sure that the socket is supplied with power.
Pellets	Make sure that there are enough pellets in the pellet chamber.
Spiral conveyor	Check that the spiral conveyor is not clogged. Flip the switch to OFF, disconnect the mains plug, and let the grill cool down. Open the lid and remove the grids, the grease removal sheet, and the heat conduction sheet from the grilling chamber. Remove the pellets from the pellet chamber and make sure that it is free of foreign objects. Remove all pellets and ash from the grilling chamber.
PROBLEM: THE FIRE GOES OUT	
Excess ash	Remove the ash (see CLEANING AND MAINTENANCE).
PROBLEM: THE DISPLAYED GRILLING TEMPERATURE IS HIGHER THAN EXPECTED	
External influence	The grilling temperature is influenced by environmental factors such as a high ambient temperature, wind, and direct sunlight. Place the appliance in a shady area. Open the lid to lower the inner temperature.
PROBLEM: EXCESS OR DISCOLOURED SMOKE FORMATION	
Pellets	Replace moist pellets with fresh and dry pellets.

Possible cause	Solution
PROBLEM: ERROR MESSAGE "ER1"	
Faulty temperature sensor	Ensure that the temperature sensor is plugged in. Check the connection between the temperature sensor and the operating element.
PROBLEM: ERROR MESSAGE "ER2"	
Temperature regulator	Check if a temperature has already been set when switching on. Switch back on without a preset temperature.
Faulty operating element	Switch FLINT to OFF in order to reset the regulator. After 3 seconds, switch the grill to "COOL DOWN" without setting a temperature.
PROBLEM: ERROR MESSAGE "LER"	
Inside temperature too low	The inside temperature has been below 65 °C for 20 minutes. <ul style="list-style-type: none"> Remove excess ash from the combustion chamber. Make sure there are enough pellets in the pellet chamber. If the fill level is low, a funnel can occur that interrupts the supply. Remove all of the pellets from the pellet chamber and refill. The smoker performance can be negatively impacted if the pellets are too moist or there are not enough pellets. Check if the drive motor is faulty or if the feed screw is blocked (see PROBLEM: PELLETS DO NOT REACH THE COMBUSTION CHAMBER). Pellets that are too long may block the supply. Check if the fuel rod works. Use a second thermometer to check if the temperature sensor is faulty.
PROBLEM: ERROR MESSAGE "HER"	
Inside temperature too high	The inside temperature is more than 287 °C. <ul style="list-style-type: none"> Check if external factors are contributing to the overheating (see PROBLEM: THE DISPLAYED GRILLING TEMPERATURE IS HIGHER THAN EXPECTED). Switch the grill off (OFF) and back on (ON). Open the lid and turn the temperature regulator to "SMOKE". Wait 5 minutes and select the desired temperature. Use a second thermometer to check if the temperature sensor is faulty.

STORAGE AND TRANSPORT

- Always disconnect your smoker from the mains when storing or transporting it.
- Always store your smoker protected from moisture.
- Always store the wood pellets in a dry place, away from any heat-generating devices or fuel containers.
- The cover hood protects the smoker year-round against weather conditions such as rain, hail, snow, wind, and frost.

CUSTOMER SERVICE

As a basic principle, our products are subject to the statutory warranty of 2 years. Claims made after this period can only be processed in conjunction with proof of purchase. Wearing parts are excluded from warranty claims when it comes to normal wear and tear. The service life of the appliance depends on the handling and usage of the product and is therefore variable.

If you have any questions regarding the operation or function of our products, please contact our customer service:

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 – 7499 55 10*

*Additional charges may apply.

E-mail: service@burnhard.de

DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our products are manufactured to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care will help to extend service life. If the appliance is defective and can no longer be repaired, it must not be disposed of in the normal household waste.

Take the appliance to a designated disposal point for recycling electrical or electronic equipment. Through professional disposal and recycling you make an important contribution to protecting our environment.

DECLARATION OF CONFORMITY

The Springlane GmbH hereby declares that this product conforms to the basic CE requirements as of the day of publication. The full declaration of conformity can be found at www.burnhard.de.

NL TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen (b/h/d):	120 x 129 x 72 cm
Gewicht:	ca. 71 kg
Grilloppervlakte:	66 x 49 cm (onderste hoofdrooster), 66 x 36 cm (bovenste rooster)
Vermogen aandrijving:	25 W
Vermogen ontsteker:	200 W
Vermogen ventilator:	25 W
Bedrijfsspanning:	220-230 V ~ 50 Hz
Volume pelletkamer:	ca. 9 kg
Pelletverbruik:	0,3-0,5 kg/uur (< 105 °C), 0,8-1 kg/uur (> 176 °C)
Uitrusting:	3 roestvrijstalen grillroosters, vetopvangbak, inklapbare tray aan de voorkant met verwijderbare snij- en serveerplanken van acaciahout, stuurbare rubber rollers
Accessoires:	afdekkap, flesopener, 2 temperatuursensoren voor gaarproducten

Wijzigingen en fouten in uitrustingsfuncties, techniek, kleuren en vormgeving voorbehouden.

VERKLARING VAN SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die schade aan het apparaat of verwondingen kunnen veroorzaken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze. Alle aanwijzingen en specificaties in deze handleiding moeten zonder uitzondering in acht worden genomen.

GEBRUIKSDOEL

Deze pellet smoker is beoogd voor het roken, verhitten, doorgaren en grillen van etenswaren en uitsluitend bedoeld voor gebruik in de open lucht. Gebruik de smoker nooit in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte. De smoker is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist gebruik of een onjuiste bediening.



ALGEMENE GEVAREN

- **Gevaar** voor kinderen en personen met beperkte vaardigheden om de apparatuur te kunnen bedienen. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte vaardigheden om apparatuur te kunnen bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn het apparaat veilig te bedienen.
- **WAARSCHUWING:** vrijliggende delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de smoker.
- **OPMERKING:** Geen wijzigingen aan het apparaat aanbrengen. Wijzigingen aan het apparaat kunnen ongelukken veroorzaken.

APPARAAT UITPAKKEN

Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikken/inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Werp het onmiddellijk bij het afval. Houd kleine onderdelen buiten hun bereik.

HET ELEKTRISCHE APPARAAT AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

- Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten met de juiste spanning zoals aangegeven op het typeplaatje.
- Verzamel vooraf informatie over specifieke richtlijnen voor jouw land. Om het risico op een elektrische schok te vermijden, maak je gebruik van een (veiligheids)-stopcontact die niet verder dan 1,8 m van het apparaat vandaag ligt. Neem bij het aansluiten van het apparaat de geldende veiligheidsrichtlijnen in acht.
- Controleer voor het eerste gebruik de wattage van je stopcontact. Controleer dat de zekering niet overbelast is om kortsluiting te voorkomen.
- Als je een verlengsnoer (of kabelhaspel) gebruikt, zorg er dan voor dat het nergens afgekneld is of in de buurt van scherpe randen of hete voorwerpen ligt.
- Zorg ervoor dat de bekabeling veilig wordt gelegd, zodat niemand erover kan struikelen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze door gekwalificeerd personeel worden vervangen.
- Verkeerde montage van het apparaat kan gevaarlijk zijn. Volg de montagehandleiding nauwgezet.

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gebruik het apparaat niet in gesloten en/of bewoonbare ruimten, zoals gebouwen, tenten, caravans, campers, caravans, campers en boten. Er is een risico op overlijden door koolmonoxidevergiftiging.



Brand- en explosiegevaar Schokgevaar

- Deze smoker mag alleen worden gebruikt met vaste brandstof (pellets).
- Gebruik de smoker niet in gesloten ruimtes.
- Gebruik de smoker niet bij vochtig weer of regen.
- Gebruik de smoker op een droge plaats, zo veel mogelijk beschermt tegen de wind.
- Dompel de stekker of stroomkabel niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm deze tegen vochtigheid.
- Zorg ervoor dat de stekker altijd op een droge plaats wordt bewaard en alleen in het droge stopcontact wordt gestoken.
- Plaats de smoker op een vaste, vlakke, hittebestendige en niet-brandbare



- ondergrond.
- Houd brandbare of licht ontvlambare materialen en vloeistoffen uit de buurt van de smoker.
- Deze pellet smoker werkt op stroom en ontsteekt vanzelf.
- Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken.
- Houd toezicht op de smoker tijdens het bedrijf.
- Het apparaat wordt erg heet en mag tijdens het bedrijf niet bewogen worden. Wacht tot de smoker volledig afgekoeld is.

- Inspecteer de stroomkabel voor ieder bedrijf op scheurtjes en andere beschadigingen. Neem de smoker niet in bedrijf als de stroomkabel defect is.
- Controleer vóór ieder gebruik of de pelletkamer vrij is van vervuiling of vreemde delen en verwijder deze voordat je de smoker in bedrijf neemt.
- De oppervlakten van de smoker worden erg heet tijdens gebruik. Waarschuw personen in de buurt en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de smoker.
- Draag altijd veiligheidshandschoenen wanneer de smoker in gebruik is en wanneer je hete onderdelen hanteert. Gebruik voor het plaatsen en omdraaien van voedsel een grilltang.
- Houd vingers, haren en kleding altijd uit de buurt van hete/bewegende delen. Draag geen kleding met wijde mouwen terwijl je met het apparaat werkt.
- Het deksel van de smoker dient altijd open te zijn bij het aansteken.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact als de smoker niet in gebruik is of als je het rooster wilt reinigen.
- Neem de plaatselijke voorschriften en wetten, die bepalen wanneer en waar je met open vuur mag werken, in acht.
- Steek je hand tijdens het bedrijf niet in de pelletkamer. Dit kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Steek je hand tijdens het bedrijf niet in de verbrandingskamer. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Vul pellets nooit met de hand in de pelletkamer.
- Open het deksel van je smoker altijd voorzichtig. De opeenhoping van hete lucht kan brandwonden veroorzaken als het deksel plots wordt geopend.
- Gebruik alleen pellets die speciaal ontwikkeld zijn voor pelletgrills.
- Houd de pellets uit de buurt van kinderen. Levensgevaar door verstikken/inslikken.
- Pellets droog bewaren. Let op dat er geen vocht in de pelletkamer binnendringt. De pellets kunnen zich uitzetten, opbreken en het spiraaltransportsysteem blokkeren.
- Plaats geen zware objecten op het deksel van de pelletkamer.
- De smoker moet ingebrand worden voor het eerste gebruik (zie SMOKER INBRANDEN).
- Schakel de smoker uit indien er een vetbrand uitbreekt en houd het deksel gesloten tot het vuur gedoofd is. Trek NIET aan de netstekker. Probeer de brand NIET met water te blussen. Probeer het vuur NIET te laten stikken.

WAT TE DOEN BIJ KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING



WAARSCHUWING: gevaar voor koolmonoxidevergiftiging! Gebruik de smoker alleen in de open lucht, en niet in gesloten ruimtes!

Symptomen van een koolmonoxidevergiftiging kunnen zijn: hoofdpijn, duizeligheid, flauwheid,

misselijkheid, overgeven, vermoeidheid en verwarring.

Koolmonoxide verhindert het transport van zuurstof door bloed. Een te laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid of zelfs de dood.

- Ga direct naar de dokter als jij of een andere persoon gedurende het gebruik van de smoker verschijnselen van verkoudheid of griep ontwikkelt!
- Alcohol- en drugsgebruik versterken de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
- Koolmonoxide is bijzonder gevaarlijk voor: moeders en kinderen gedurende de zwangerschap, kleine kinderen, oudere mensen, rokers en mensen met hart- en vaatziekten zoals anemie of hartklachten.

BRANDBESTRIJDINGSMAATREGELEN

- Breng personen in de buurt in veiligheid.
- Schakel het apparaat uit indien er een vetbrand uitbreekt en sluit het deksel tot het vuur gedoofd is. Laat tijdens een vetbrand NOOIT het deksel geopend.
- **WAARSCHUWING:** Probeer een olie- of vetbrand nooit met water te blussen.
- Bewaar afstand tot de brandhaard en informeer direct de brandweer.

EERSTEHULPMAATREGELEN

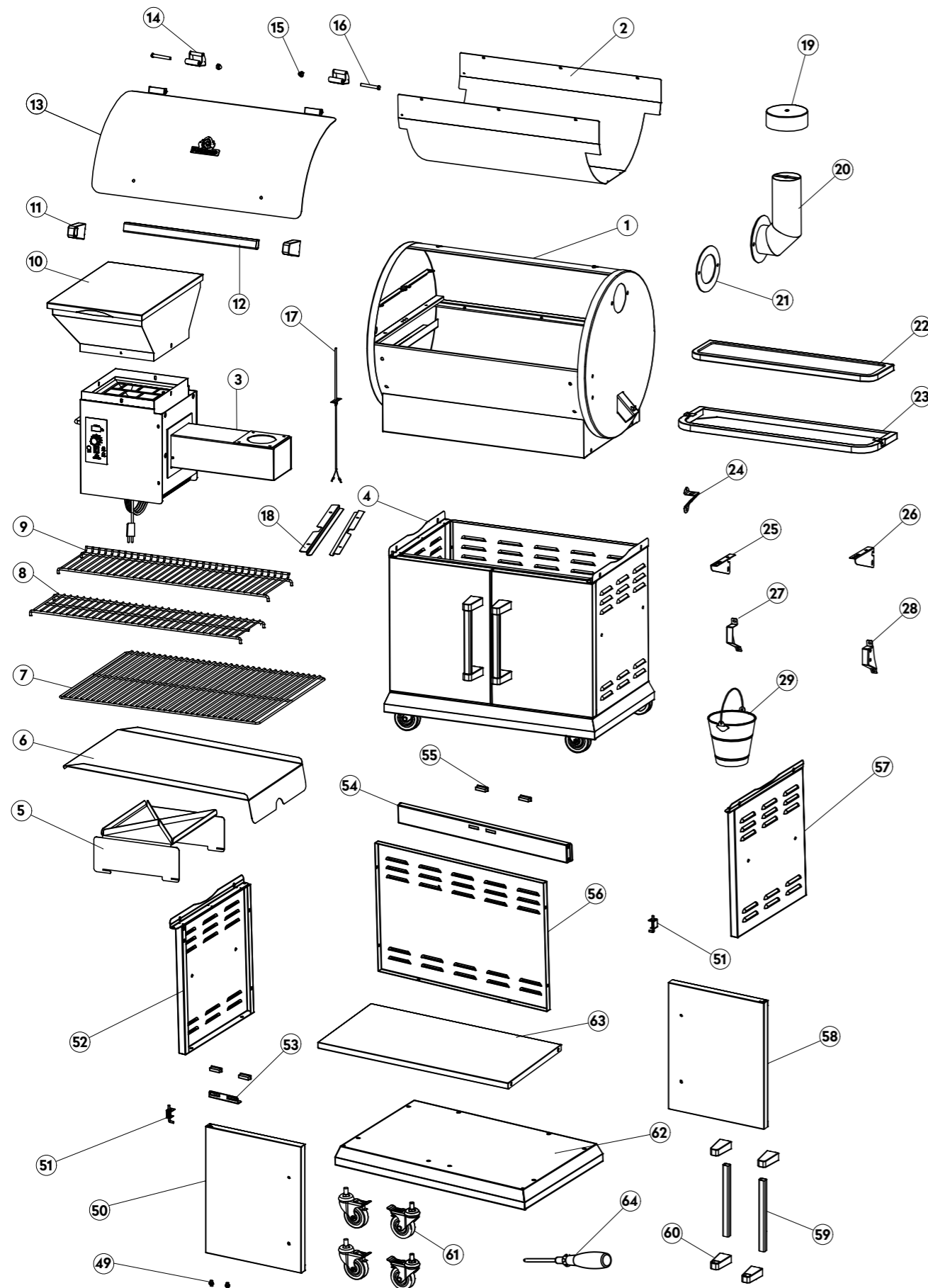
Maatregelen na ernstige brandwonden (door vloeistoffen)

- Er bestaat een acuut gevaar van onderkoeling en shock. Bel onmiddellijk de hulpdiensten!
- Blus brandende kleding onmiddellijk met water of laat de vlammen stikken onder een dikke deken.
- Bij verbrandingen (niet door vloeistof): de kleding niet van het lichaam verwijderen.
- Bij verbrandingen (door vloeistof): kleding onmiddellijk verwijderen.
- De aangetaste plekken onmiddellijk afkoelen met koud water, minstens 15 minuten, totdat de pijn minder wordt.
- De aangetaste plekken met een steriele Metalline-branddoek bedekken. Plaats de zijde die gecoat is met Metalline op de gewonde huid en bevestig de band met gaas of een mitella.
- Gebruik geen "huis-, tuin- en keukenmiddelen" zoals zalfjes, poeders, olies, desinfectiemiddelen, enz.!

Maatregelen na lichtere brandwonden (door vloeistoffen)

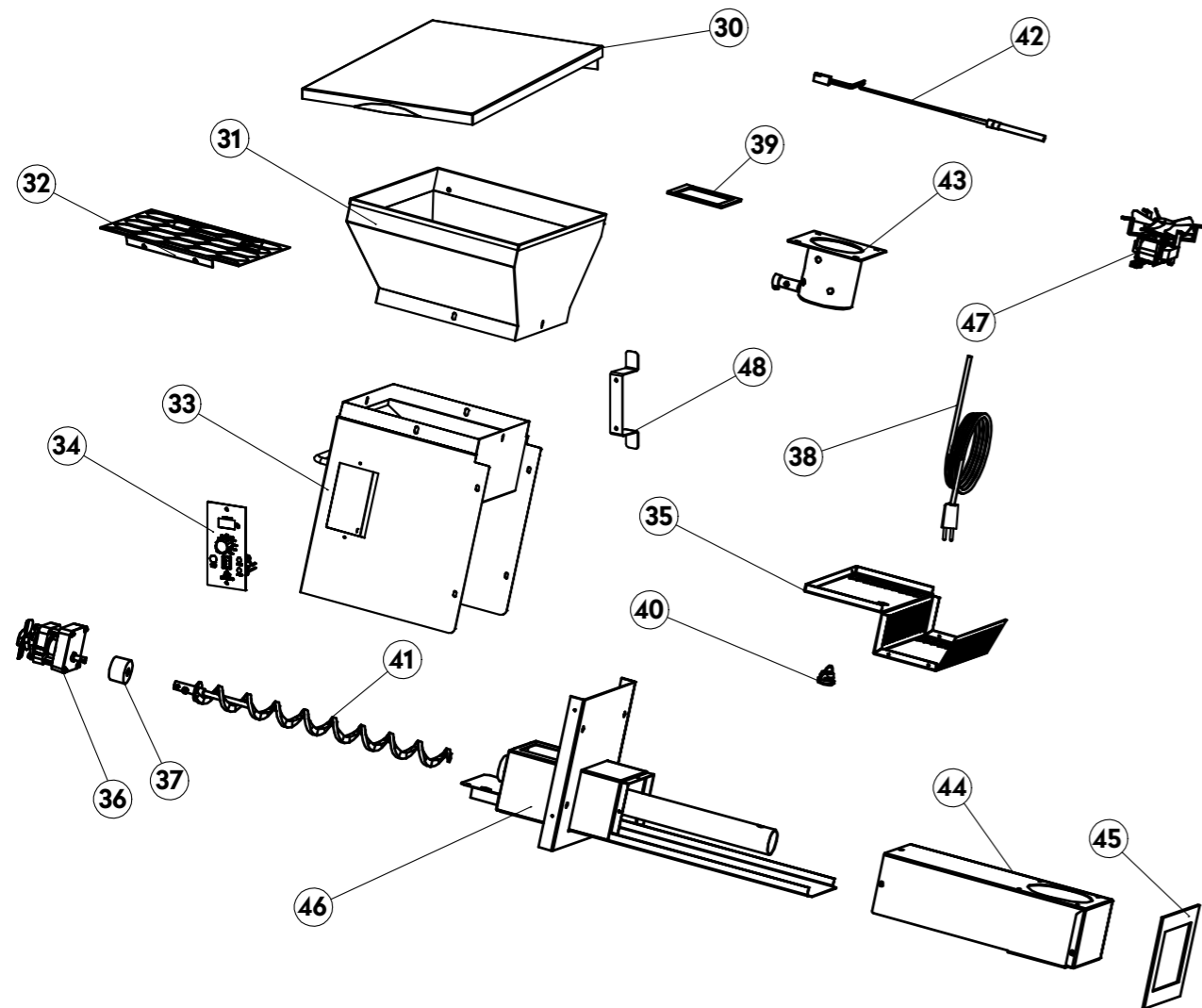
- Bij verbrandingen (niet door vloeistof): de kleding alleen van het lichaam verwijderen als deze niet blijft kleven.
- Bij verbrandingen (door vloeistof): kleding onmiddellijk verwijderen.
- De aangetaste plekken onmiddellijk afkoelen met koud water, minstens 15 minuten, totdat de pijn minder wordt.
- Kleinere verbrandingen (door vloeistof) laat je aan de lucht opdrogen, niet afdekken met een pleister of verband.

LEVERING/BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (SMOKER)












Ref.	Beschrijving	Hoeveelheid
1	Grillkamer	1
2	Warmteplaat	1
3	Verbrandingskamer	1
4	Onderkast (Ref. 49 – 63)	1
5	Hittegeleidingsplaat	1
6	Vetafvoerplaat	1
7	Roestvrijstalen rooster onder	1
8	Roestvrijstalen rooster	1
9	Roestvrijstalen rooster	1
10	Pelletkamer	1
11	Handvathouder grillkamer	2
12	Dekselhandvat grillkamer	1
13	Deksel grillkamer	1
14	Scharnieren deksel grillkamer	2
15	Wartelmoer	2
16	Scharnierpen	2
17	RTD-temperatuursensor	1
18	Grillroosterhouder boven	2
19	Schoorsteenafdekking	1
20	Schoorsteen	1
21	Schoorsteendichting	1
22	Dienblad voor voorste legbord	1
23	Frame voor voorste legbord	1
24	Flesopener	1
25	Linkeraansluiting voor voorste legbord	1
26	Rechteraansluiting voor voorste legbord	1
27	Houder voorste legbord links	1
28	Houder voorste legbord rechts	1
29	Vetopvangbak	1
49	Onderste draaikoppeling deur	2
50	Deur onderkast links	1
51	Bovenste draaikoppeling deur	2
52	Zijpaneel onderkast links	1
53	Magneetbevestigingsplaat	1
54	Dwarsbalk	1
55	Magneet	4
56	Achterpaneel onderkast	1
57	Zijpaneel onderkast rechts	1
58	Deur onderkast rechts	1
59	Deurhandvat onderkast	2
60	Handvathouder onderkast	4
61	Wielen	4
62	Bodem onderkast	1
63	Plank onderkast	1
64	Gereedschapskit	1

LEVERING/BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (PELLET- EN VERBRANDINGSKAMER)



Ref.	Beschrijving	Hoeveelheid
30	Deksel pelletkamer	1
31	Trechter pelletkamer	1
32	Pelletkamerrooster	1
33	Pelletkamerbehuizing	1
34	Bedieningselement	1
35	Bodemaafdekking pelletkamer	1
36	Motor	1
37	Toevoervijzel	1
38	Netsnoer	1
39	Pelletkamerafsluiting	1
40	Netsnoerafscheider	1
41	Toevoervijzel	1
42	Ontstekingsstaaf	1
43	Verbrandingskamerelement	1
44	Verbrandingskamerbehuizing	1
45	Verbrandingskamerafsluiting	1
46	Opstelling pelletkamer/verbrandingskamer	1
47	Ventilator	1
48	Kabelophanging	1

BEVESTIGINGEN

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

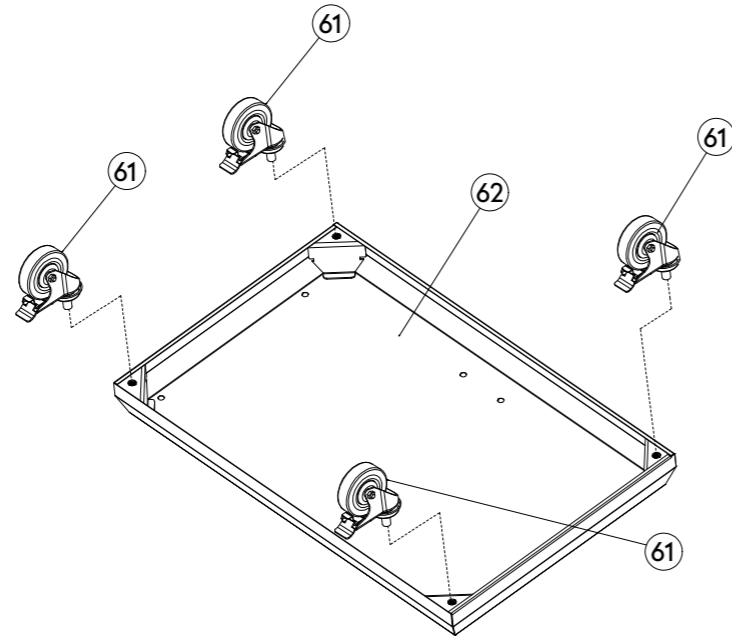
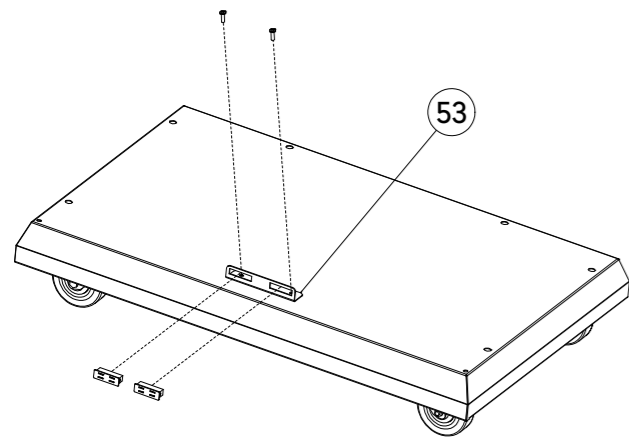
OPMERKING: Met uitzondering van het deksel, de trechter, het rooster en de kabelophanging (30-32, 48), zijn de pelletkamer en de verbrandingskamer voorgemonteerd. Het overzicht is voor een beter begrip van de assemblage en helpt u bij het oplossen van problemen als iets niet werkt zoals het zou moeten.

PELLET SMOKER MONTEREN

ONDERKAST MONTEREN

1

Leg de bodemplaat op de kant die aan de binnenkant komt. Plaats de wielen in de schroefgaten en draai vast met een schroevendraaier.

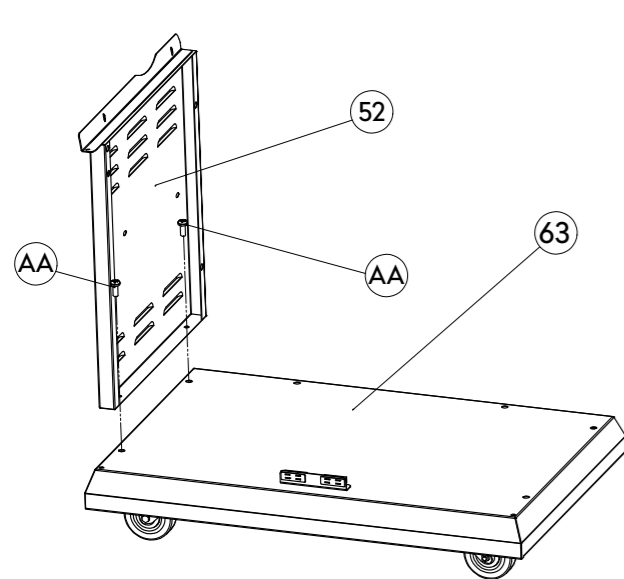


2

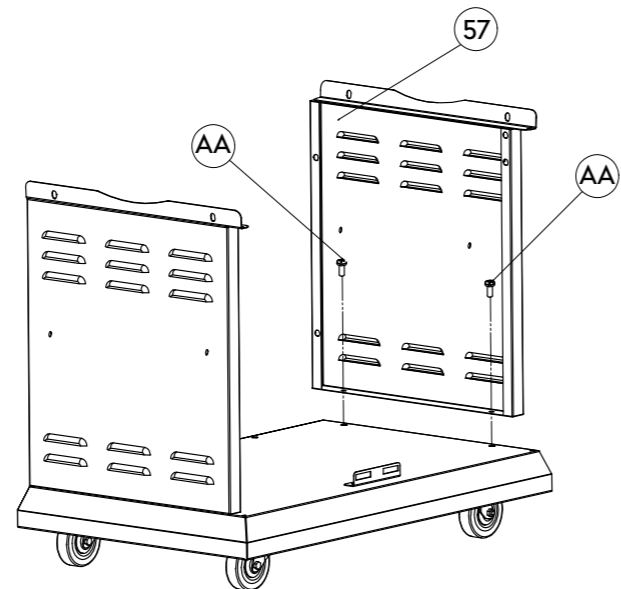
Draai de bodemplaat om. Schroef de magneetbevestigingsplaat vast aan de daarvoor bedoelde punten en plaats magneten in de gaten.

3

Bevestig de twee zijpanelen aan de bodemplaat.

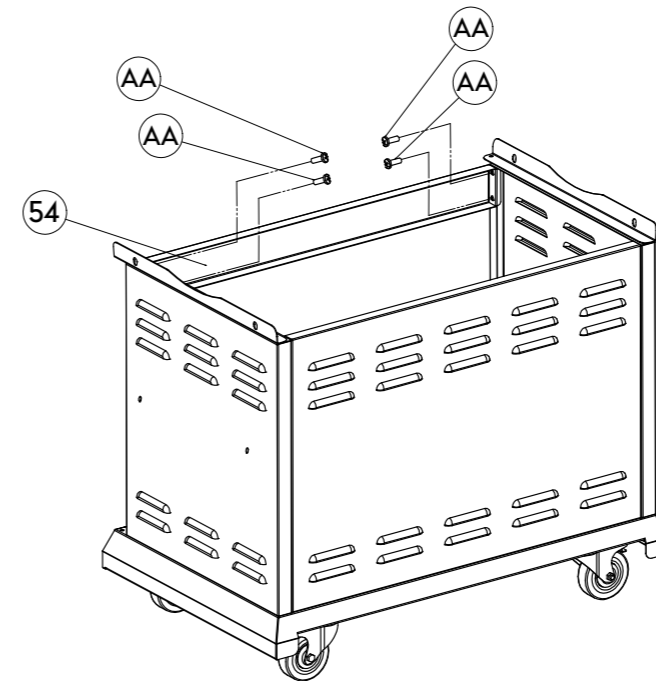


64



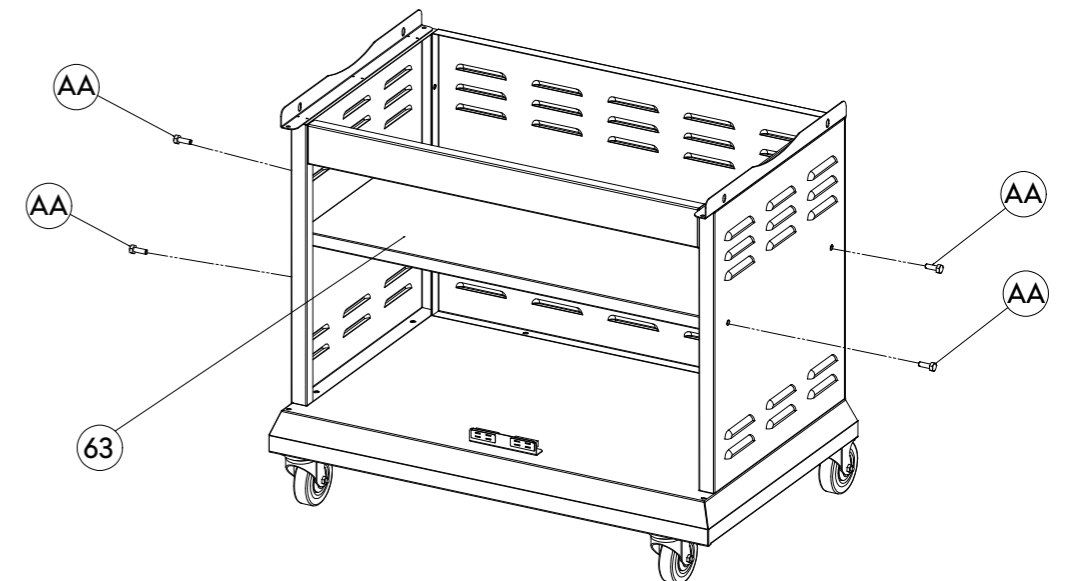
4

Schroef de achterwand vast aan de bodemplaat en verbind deze met de linker en rechter plaat.

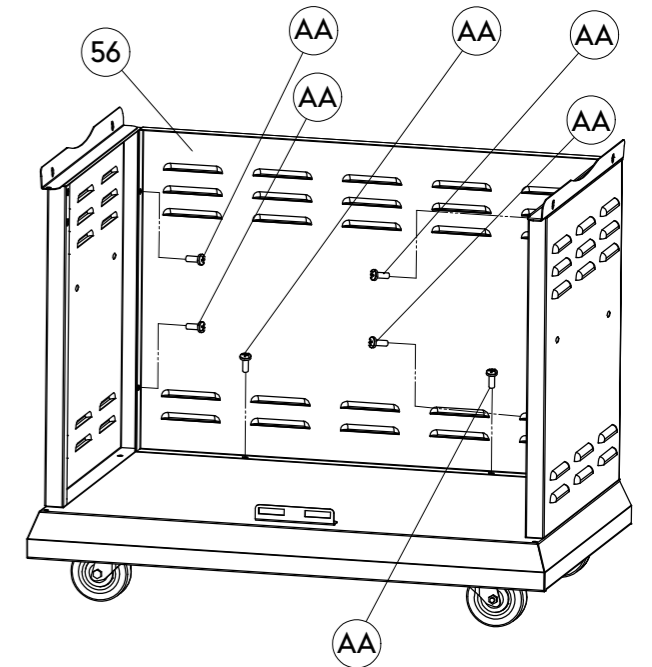


6

Bevestig de plank aan het daarvoor bedoelde punt in de bodemkast.



65












5

Monteer de dwarsbalk tussen de zijpanelen.

PELETKAMER MONTEREN

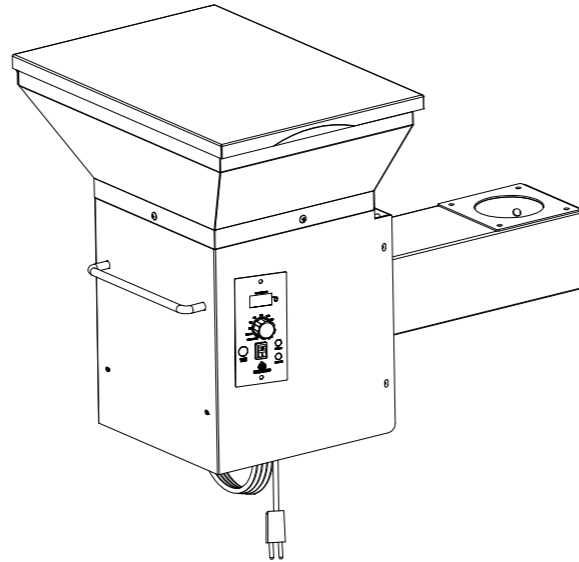
7

Plaats de trechter op de pelletkamer. Let op dat de deksel naar de voorkant toe opent (bedieningselement).

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
 x 34	 x 6	 x 4	 x 2	 x 4	 x 8	 x 4	 x 4	 x 4

8

Steek de schroeven vanaf de buitenkant door de gaten in de trechter in de dopmoer, open het deksel en draai de schroeven vast.



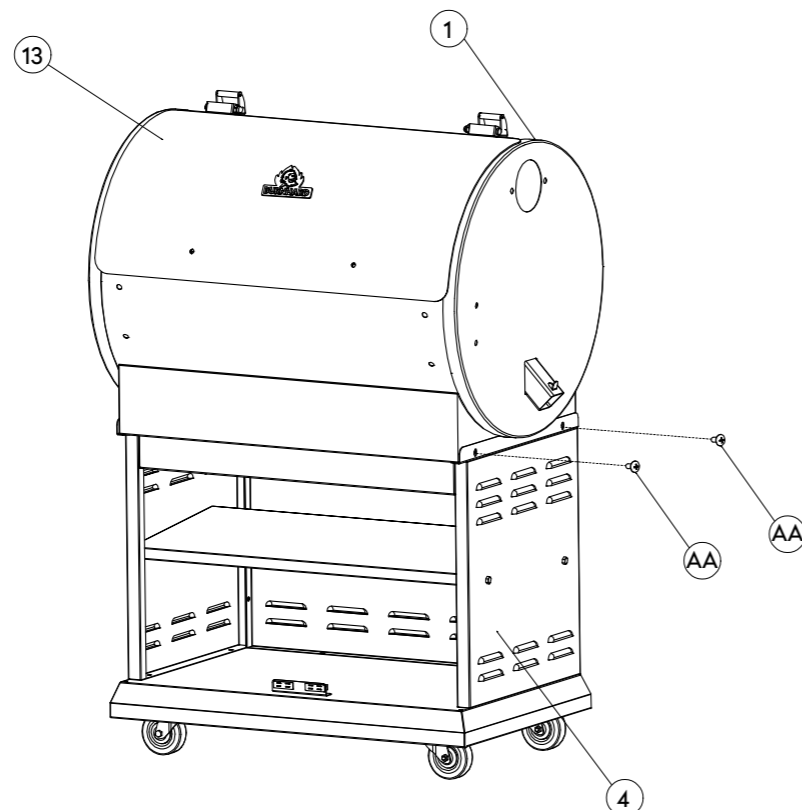
GRILLKAMER BEVESTIGEN

9

Plaats de grillkamer op de onderkast. Let op dat de kamer zich tussen het linker en rechter zijpaneel bevindt.

10

Schroef de grillkamer vast aan de zijpanelen.



PELETKAMER BEVESTIGEN

11

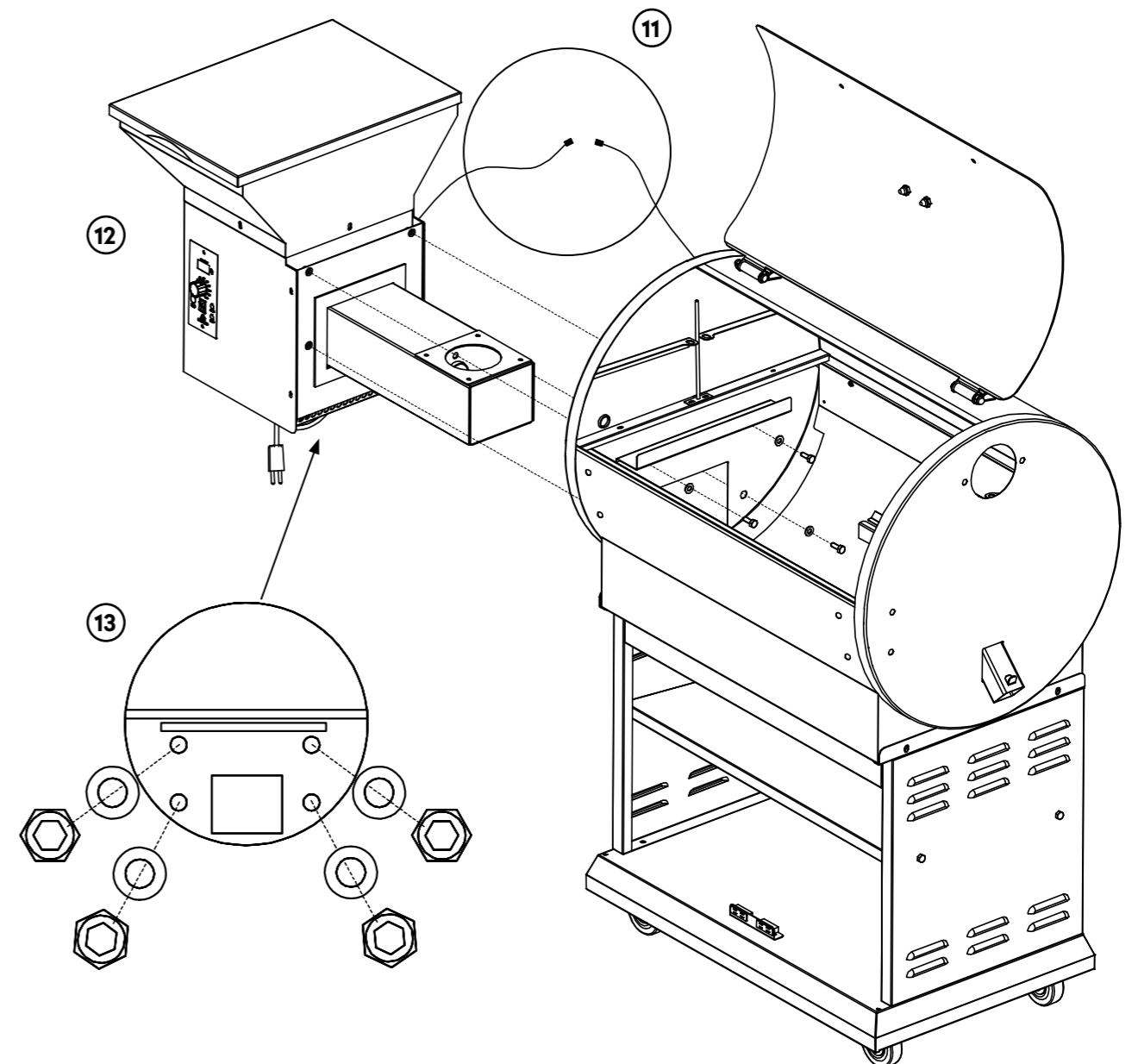
Verbind de RTD-stekker vanuit de binnenkant van de grillkamer met de contrastekker aan de buitenkant. **WAARSCHUWING:** overtollig draad van de RTD-stekker dient buiten de kamer gehouden te worden.

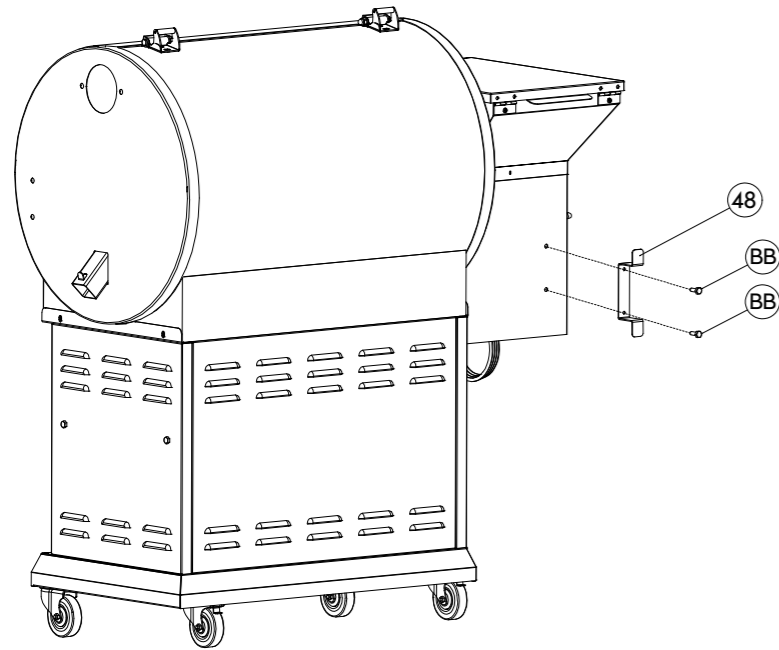
12

Schuif de verbrandingskamer in de grillkamer door de hiervoor bedoelde opening.

13

Open het deksel van de grillkamer en bevestig de verbrandingskamer van binnenuit aan de grillkamer met de voorgemonteerde schroeven.

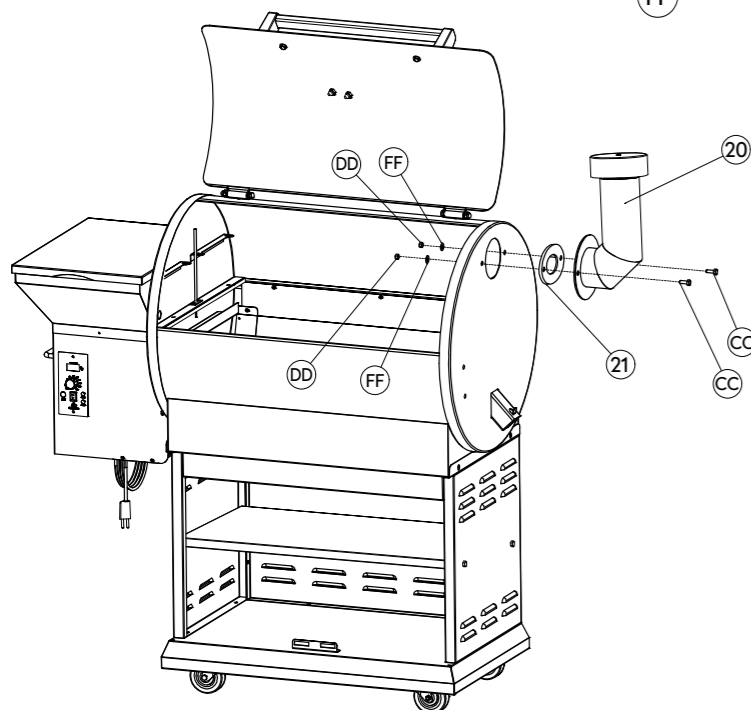
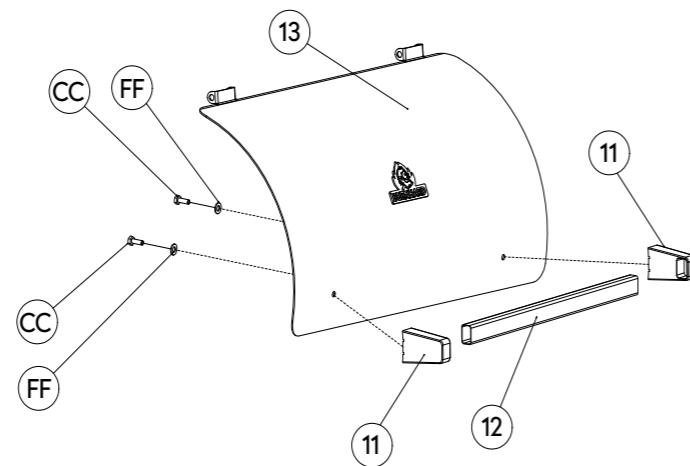




- 14 Bevestig de kabelophanging aan de achterkant van de pelletkamer.

HANDVAT EN SCHOORSTEEN BEVESTIGEN

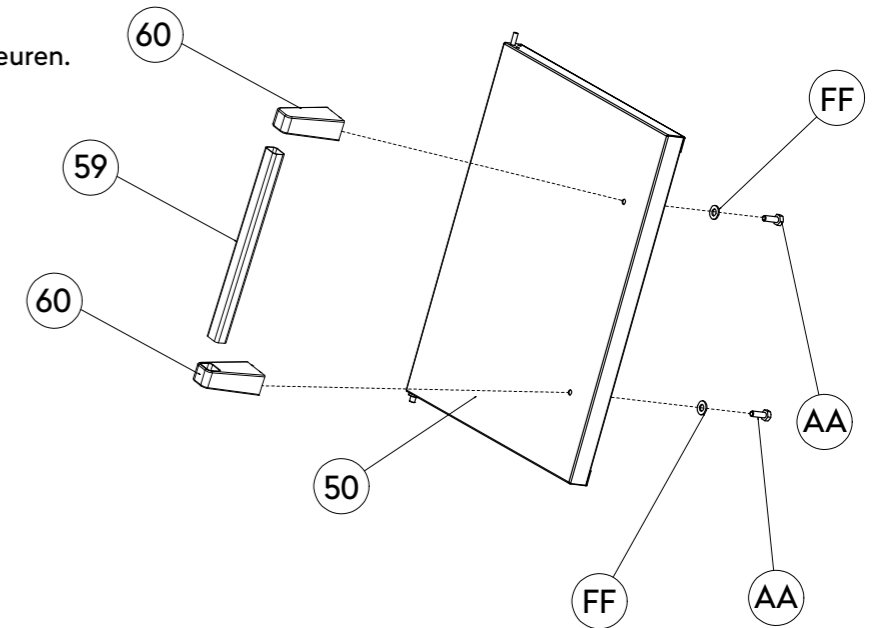
- 15 Bevestig het handvat aan het deksel van de grillkamer.



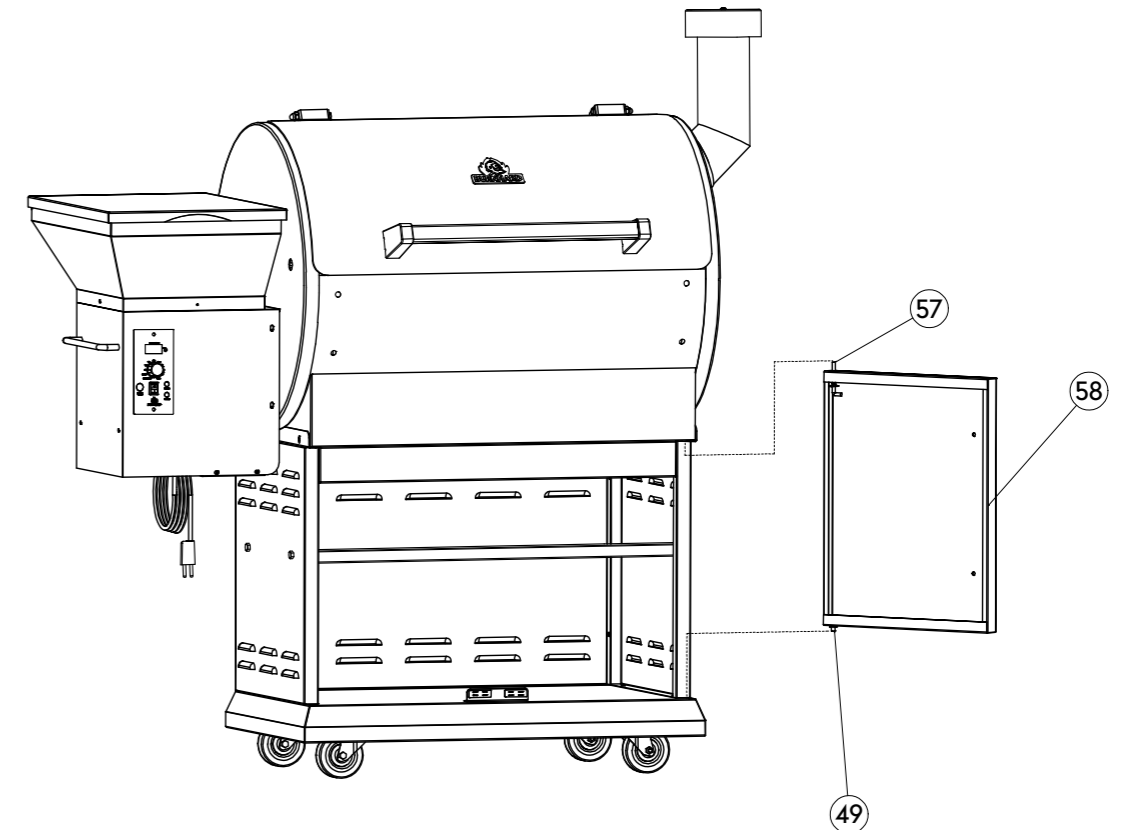
- 16 Bevestig de schoorsteen met dichting aan de grillkamer. Schroef de schoorsteenafdekking op de schoorsteen.

DEUREN BEVESTIGEN

- 17 Bevestig de handvatten aan de deuren.



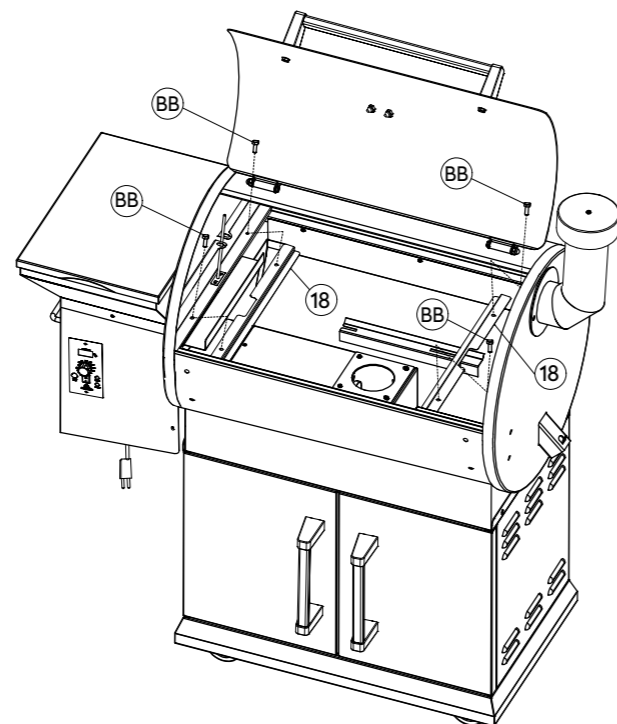
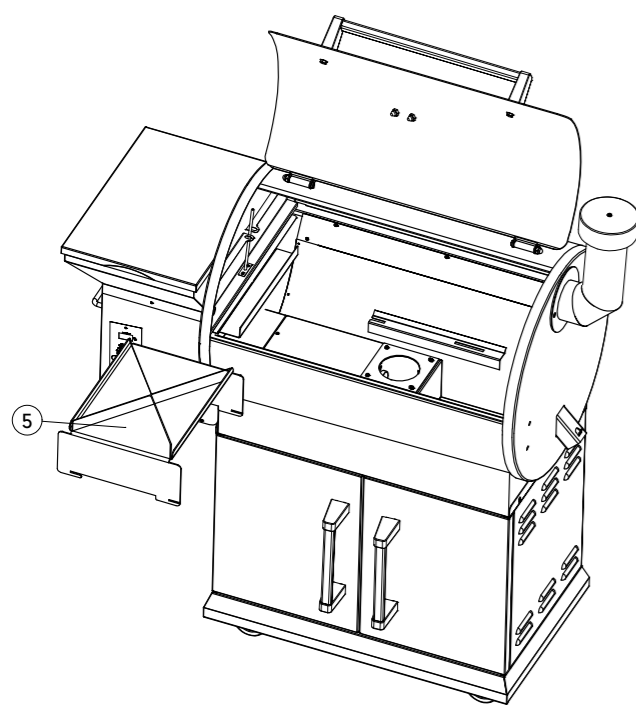
- 18 Plaats beide deuren eerst met de onderste draaikoppeling in het kleine gaatje van het platform. Vervolgens trek je de bovenste draaikoppeling naar beneden toe, lijn je deze uit met het bovenste gat van de onderkast en zet je deze in.



GRILLROOSTERHOUDER, HITTEGELEIDINGSPLAAT EN VETAFVOERPLAAT PLAATSSEN

19

Grillroosterhouder in de grillkamer bevestigen.



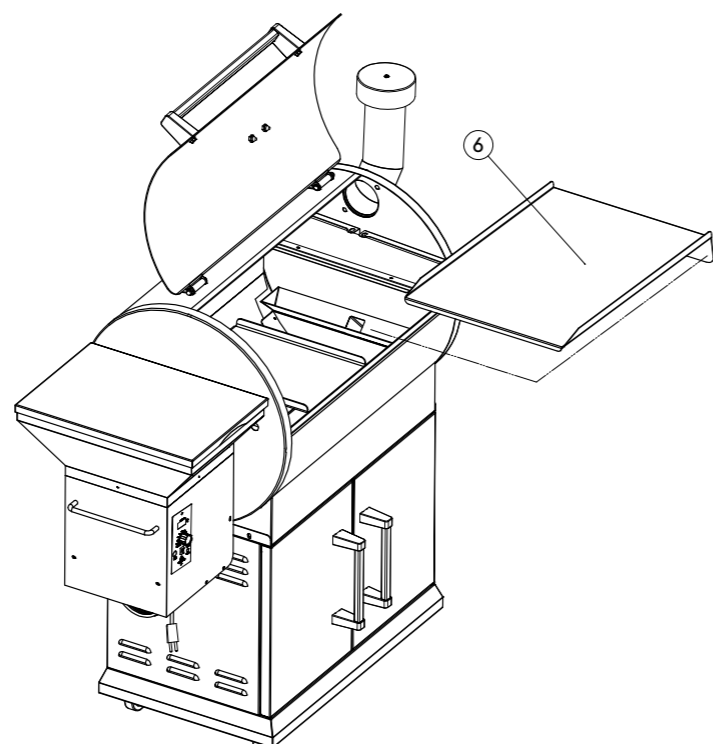
20

Plaats de hittegeleidingsplaat met de rails in de bevestiging aan de voor- en achterkant van de grillkamer.

21

Plaats de vetafvoerplaat boven de hittegeleidingsplaat in de ophanging aan de zijkant van de grillkamer.

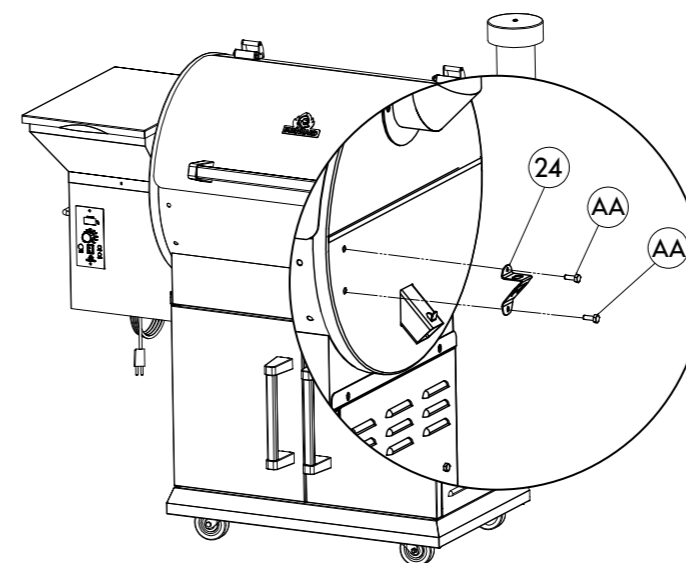
Let op dat de rails naar beneden wijst en dat de plaat zich direct onder het gat voor de vetafvoer bevindt. De plaat dient nu licht naar rechts te kantelen.



ROOSTERS PLAATSSEN, FLESOPENER, VOORSTE LEGBORD EN VETOPVANGEMMER BEVESTIGEN

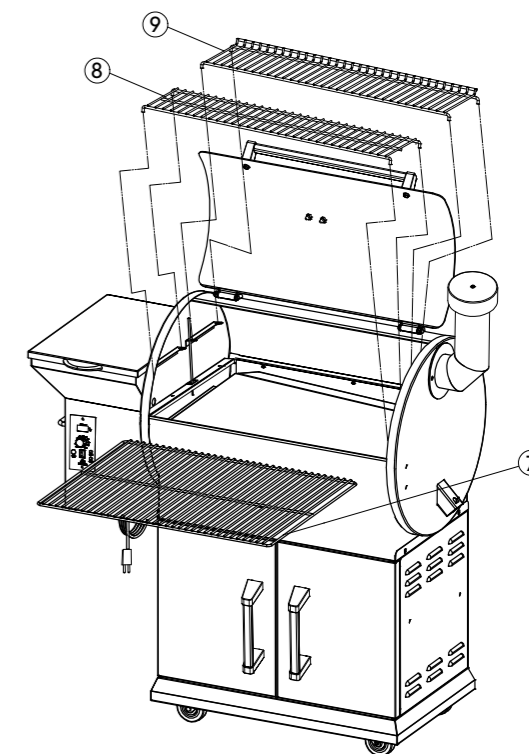
22

Plaats de roosters in de daarvoor bedoelde ophangingen.



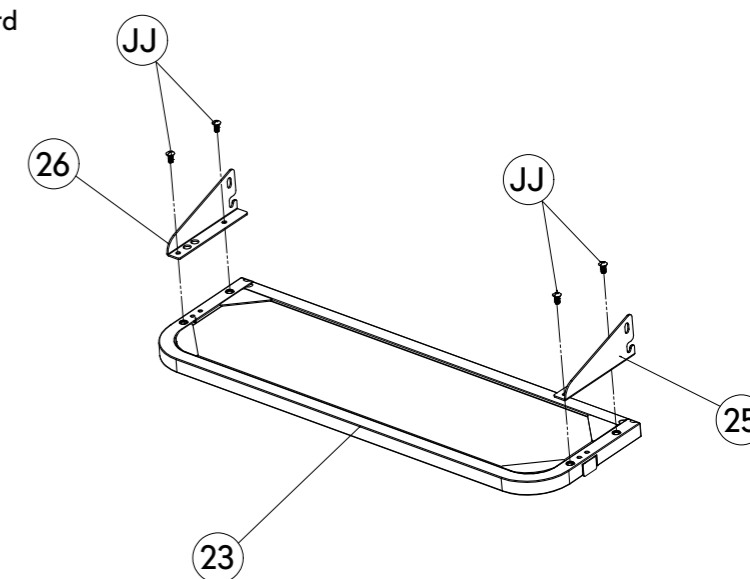
24

Bevestig de houders voor de voorste legbord aan het frame en de grillkamer.

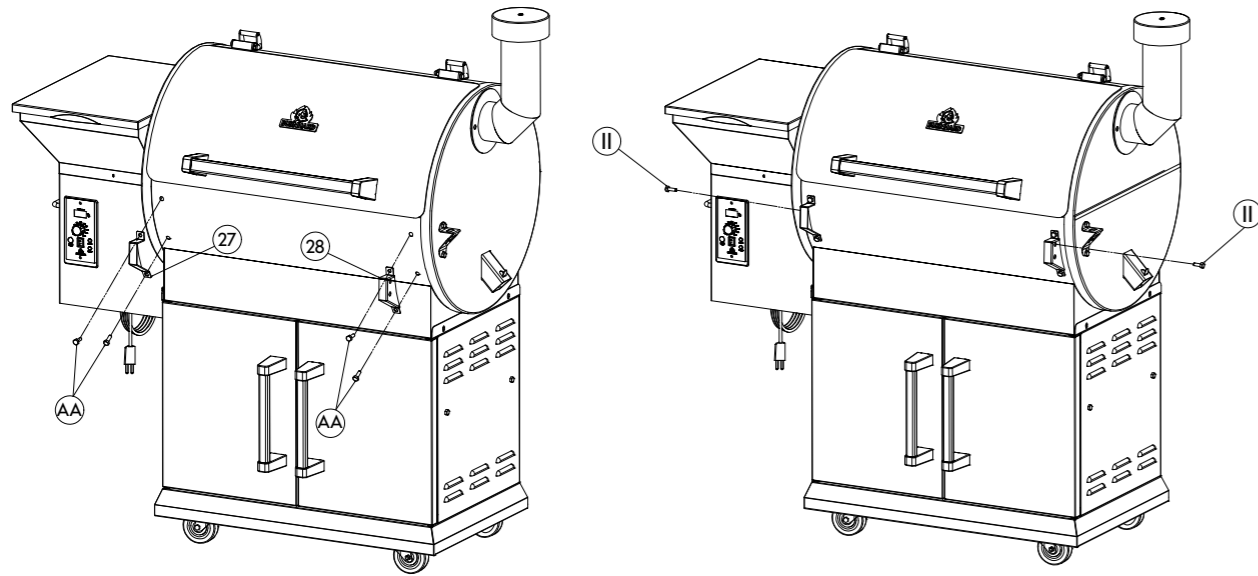


23

Flesopener aan de zijkant van de grillkamer bevestigen.

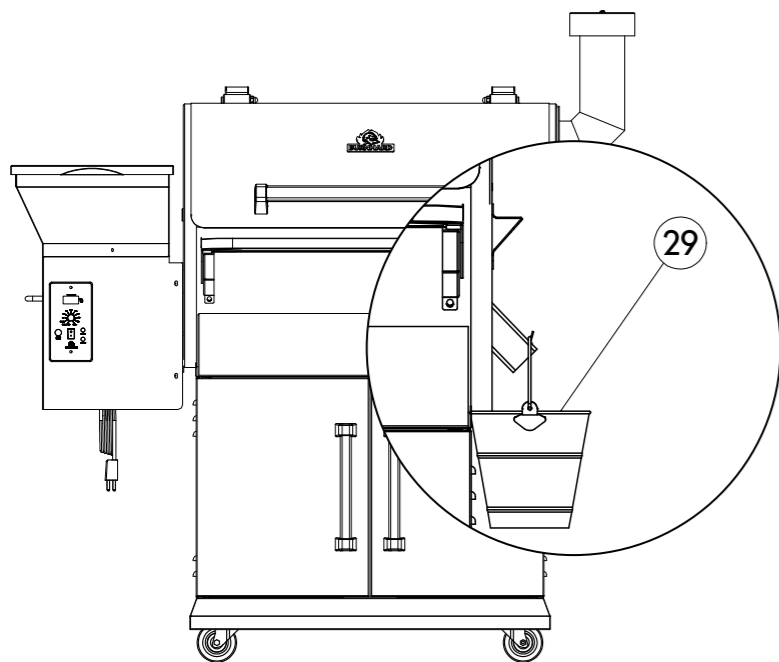
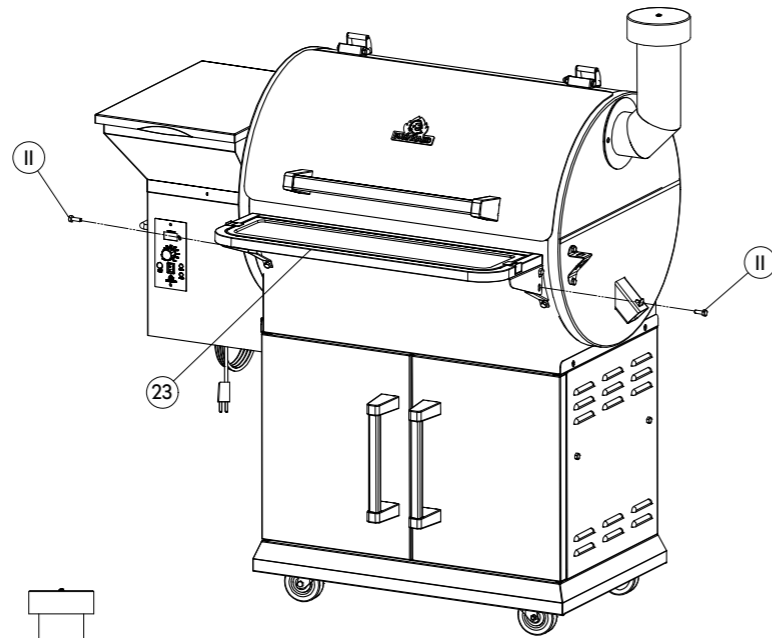


24



25

Plaats de voorste legbord met dienblad en schroef hem vast.

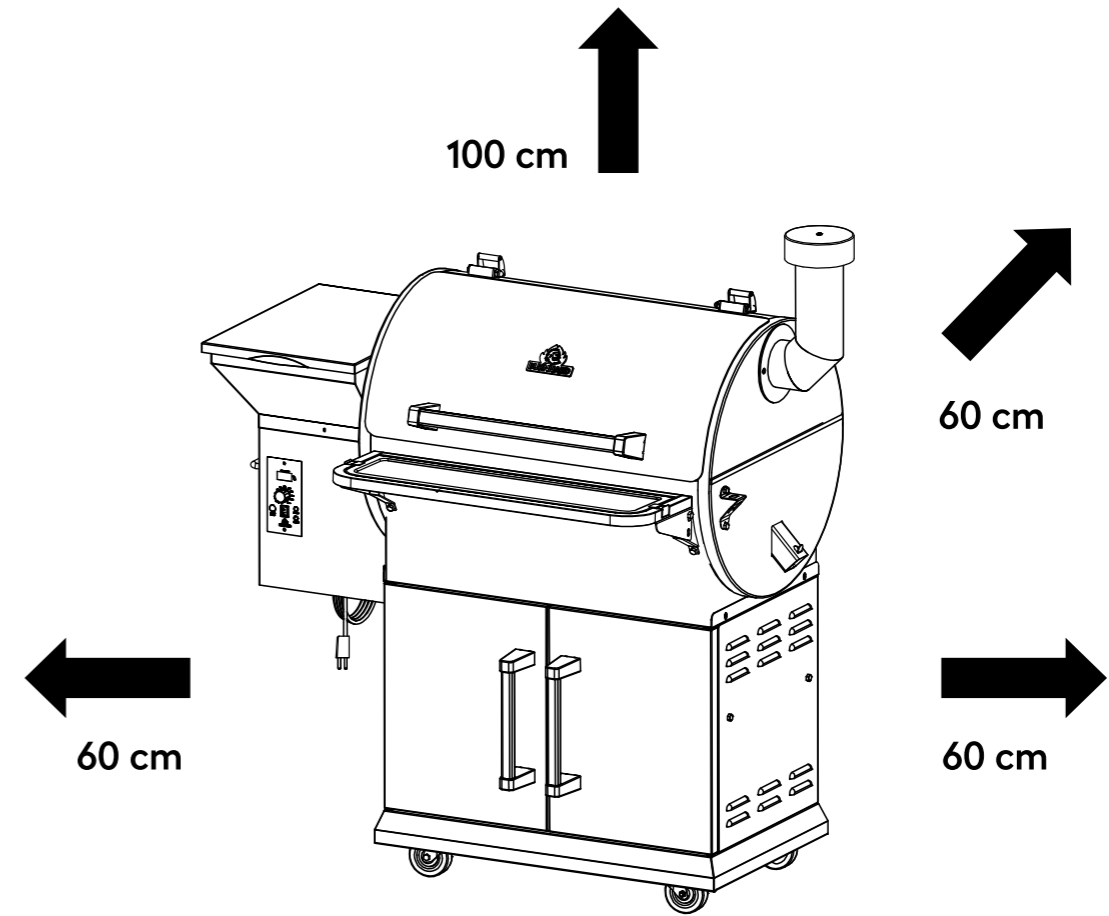


26

Hang de vetopvangemmer aan de haak van de afvoerpijp.

WAARSCHUWING: De pelletroker straalt warmte uit. Plaats het apparaat nooit direct op glazen fronten, muren, planten, etc. De minimale afstand tot objecten van welke aard dan ook is:

Achterzijde: 60 cm
 Naar de zijkant: 60 cm
 Naar boven: 100 cm




DE PELLET SMOKER GEBRUIKEN


VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Loop de volgende stappen door voordat je jouw pellet smoker voor de eerste keer gebruikt. **Herhaal daarnaast de stappen iedere keer als de pellets opraken.**

1. Open het deksel van de grillkamer en verwijder de roosters, vetafvoerplaat en hittegeleidingsplaat uit je smoker.
2. Open het deksel van de pelletkamer en zorg ervoor dat er geen vreemde deeltjes in de kamer zijn.
3. Zet de schakelaar op OFF (O) en steek de netstekker in een geaard stopcontact met 230 volt.
4. Zet de schakelaar op ON (I) en de temperatuurregelaar op SMOKE.
5. Bekijk het spiraaltransportsysteem voor 1 à 2 minuten om zeker te stellen dat deze draait.

 **WAARSCHUWING:** Never reach into the pellet chamber and never touch the spiral conveyor. Keep fingers, hair, and clothes away from moving parts at all times. Risk of injury!


6. Houd je hand ten minste 10 cm boven de verbrandingskamer om te controleren of de ventilator werkt en lucht doorstroomt.

 **WAARSCHUWING:** steek je hand niet in de verbrandingskamer en raak deze niet aan. Verbrandingsgevaar!

7. Wacht ongeveer 1 minuut totdat de ontstekingsstaaf onder het spiraaltransportsysteem begint te gloeien en je de hitte boven de verbrandingskamer kan voelen.

 **WAARSCHUWING:** raak de ontstekingsstaaf nooit aan. Verbrandingsgevaar!

8. Nu hoor je een temperatuur op het display te zien. OPMERKING: Als er een foutcode wordt weergegeven, ga dan te werk zoals beschreven in STORINGEN VERHELPEEN oplossen.
9. Stel de regelaar in op COOL DOWN. (De ventilator blijft in deze modus nog 10 minuten ingeschakeld.)
10. Vul de pelletkamer met geschikte pellets via de trechter.
11. Draai de temperatuurknop op MAX. Het spiraaltransportsysteem begint te draaien en transporteert pellets naar de verbrandingskamer. Dit proces duurt een paar minuten.

 **WAARSCHUWING:** plaats pellets niet met de hand direct in de verbrandingskamer. Verbrandingsgevaar!

12. Zodra je hoort dat de eerste pellets in de verbrandingskamer aankomen, stel je de regelaar in op COOL DOWN.
13. Stel de regelaar in op SMOKE. Wacht totdat de pellets vlamvatten en witgrijze rook opstijgt.
14. Zet de regelknop op COOL DOWN en laat de smoker 10 minuten verder draaien. Schakel FLINT op OFF (O).

SMOKER INBRANDEN

De smoker moet ingebrand worden voordat je voor de eerste keer voedsel klaarmaakt. Dit is noodzakelijk om productieresten te verwijderen.


1. Plaats de roosters, de vetafvoerplaat en de hittegeleidingsplaat weer in de smoker. Open het deksel en draai de regelaar naar SMOKE.
2. Zodra witgrijze rook uit de grill komt sluit je het deksel en draai je de temperatuurregelaar op MAX.
3. Laat de smoker 45 minuten lopen met deze instelling. Daarna is de smoker klaar voor gebruik.

SMOKER GEBRUIKEN

1. Open het deksel van de grillkamer. Zet de schakelaar op ON (I) en de temperatuurregelaar op SMOKE.
2. Zodra de pellets beginnen te branden en witgrijze rook uit de grill komt, sluit je het deksel en draai je de temperatuurregelaar op de gewenste stand.

TIP: Laat je smoker minstens 10 minuten opwarmen en plaats voedsel pas in de smoker zodra de gewenste temperatuur bereikt is. Als je voedsel eerder in de smoker plaatst warmt deze minder snel op.

3. **WAARSCHUWING:** Schakel de smoker niet direct uit nadat je voedsel gaar is.
4. Als u rookte bij temperaturen boven 120°C, moet FLINT afkoelen tot onder 120°C voordat u het apparaat uitschakelt. Schakel hiervoor naar de laagste stand (82 °C) en wacht tot die tijd.
5. Stel de regelaar in op COOL DOWN en laat de roker verder draaien. In deze modus blijft de ventilator nog 10 minuten draaien, waarbij de resterende pellets in de verbrandingskamer worden verbrand.
6. Zet FLINT op OFF (O). Trek de stekker pas uit het stopcontact nadat het COOL DOWN-programma afgelopen is.


 **WAARSCHUWING:** start de smoker altijd met het deksel open. Stel de temperatuurregelaar tijdens gebruik niet in op COOL DOWN.

TEMPERATUURSENSORS GEBRUIKEN

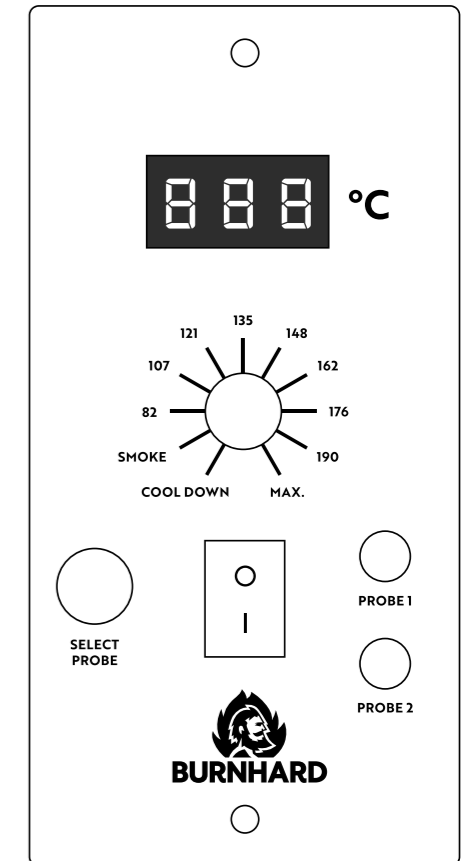
Met de meegeleverde temperatuursensors kun je altijd de kerntemperatuur van je voedsel controleren.

1. Plaats een of beide temperatuursensors in de contrastekker(s) aan het bedieningselement.
2. Steek de temperatuursensor(s) in de grillkamer door de voorziene opening.
3. Steek de temperatuursensor in het dikste stuk tot ongeveer het midden van je voedsel.
4. Om de temperatuur af te lezen, druk je de schakelaar aan het bedieningselement kort in om de juiste temperatuursensor te kiezen (sensor 1 of 2). De gemeten temperatuur wordt nu weergegeven. Hierna schakelt het display automatisch terug naar de temperatuur van de garkamer.

SMOKER OPNIEUW STARTEN

 **WAARSCHUWING:** indien de smoker niet ontsteekt of het vuur in de verbrandingskamer dooft tijdens gebruik (terwijl er genoeg pellets in de pelletkamer zijn), moet het overschot aan pellets verwijderd worden zoals hieronder beschreven. Een overschot aan onverbrande pellets kan leiden tot oververhitting van je smoker.

1. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de smoker volledig afgekoeld is. Verwijder de roosters, de vetafvoerplaat en de hittegeleidingsplaat.
2. Verwijder alle onverbrande pellets en de as uit de binnenkant van het apparaat en rondom de verbrandingskamer (zie AS VERWIJDEREN).



3. Steek de stekker weer in het stopcontact en zet de smoker aan. De pellets zouden nu weer in de verbrandingskamer moeten vallen, en de ontstekingsstaaf moet beginnen te gloeien.



WAARSCHUWING: raak de ontstekingsstaaf nooit aan. Verbrandingsgevaar!

4. Zodra er vlammen uit de verbrandingskamer komen, schakel je de regelaar in op COOL DOWN en laat je de smoker afkoelen.
5. Plaats de roosters, de vetafvoerplaat en de hittegeleidingsplaat weer in de smoker en open het deksel. Draai de regelaar naar SMOKE. Wacht een paar minuten totdat er witgrijze rook uit de smoker komt. Sluit het deksel en draai de regelaar naar de gewenste temperatuur.

Als je nog steeds problemen ondervindt na de herstart, kun je de sectie PROBLEMEN VERHELPEEN raadplegen of contact opnemen met de BURNHARD klantenservice.

REINIGING EN ONDERHOUD

OPMERKING: zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en volledig afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is voordat je de smoker schoonmaakt.

- Reinig je smoker na ieder gebruik.
- Storingen mogen alleen worden gerepareerd door gekwalificeerde specialisten. Open de behuizing nooit zelf.



WAARSCHUWING: Do not use any varnish removers or thinners for cleaning.

VETAFVOER REINIGEN

Vet dat uit het voedsel druipt wordt verzameld in de vetafvoerbak, de V-vormige vetafvoer en de vetafvoerbuis. Hier hoopt vet zich vaker op. Om het brandgevaar tot een minimum te beperken, dien je deze onderdelen na ieder gebruik schoon te maken.

TIP: Om het schoonmaken gemakkelijker te maken, kun je stevig aluminiumfolie op de vetafvoerplaat plaatsen voor gebruik. Vervang de folie na ieder gebruik om het risico op vetbranden te verminderen.

- Opgehoopt vet aan de binnenkant van de vetafvoer kun je met een stevig, metaalvrij hulpmiddel verwijderen (zoals een spatel van hout, siliconen of plastic). Het meeste opgeloste vet kun je daarna door de vetafvoerbuis naar beneden drukken, in de vetopvangbak. Verwijder de overgebleven resten met schoonmaakmiddel en kokend water of met een geschikt grillreinigingsmiddel.
- Maak de vetopvangbak regelmatig leeg (afhankelijk van hoe vaak je de smoker gebruikt).



WAARSCHUWING: als je de vetafvoerbak, de V-vormige vetafvoer en de vetafvoerbuis niet schoonmaakt kunnen er vetbranden ontstaan. Als dit gebeurt, zet je de schakelaar op OFF (O) en houd je het deksel geopend totdat het vuur volledig gedoofd is. **WAARSCHUWING, VERBRANDINGSGEVAAR!** Zodra de grill volledig afgekoeld is, verwijder je alle resten uit de vetafvoer en van de vetafvoerplaat. Vervang indien nodig ook het folie op de plaat.

SCHOORSTEEN SCHOONMAKEN

Brandende pellets stoten teer en andere dampen uit die met vochtigheid reageren. Zo ontstaat creosoot dat zich in de schoorsteen verzamelt. Om het brandgevaar tot een minimum te beperken, dien je de schoorsteen een keer per 3 à 4 maanden schoon te maken.

- Verwijder de kap van de schoorsteen en maak deze schoon met een zachte spons, warm water en mild schoonmaakmiddel.
- Schraap creosoot- en vetresten uit de binnenkant van de schoorsteen met een stevig, metaalvrij hulpmiddel (zoals een spatel van hout, siliconen of plastic). Verwijder de overgebleven resten met keukenpapier.



WAARSCHUWING: sproei geen vloeibaar/ontvlambaar schoonmaakmiddel op de binnenkant van de smoker!

BEHUIZING SCHOONMAKEN

- Verwijder vet en vuil met een zachte spons, warm water en mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen ovenreiniger, schurende schoonmaakmiddelen of staalwol!

ROESTVRIJSTALEN GRILLROOSTER SCHOONMAKEN

- Maak de roosters schoon met een grillborstel of een spons, warm water en een beetje schoonmaakmiddel.
- De roestvrijstalen grillroosters kunnen in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.
- Reinig de grillroosters na ieder gebruik.

AS VERWIJDEREN

Wij raden aan om de aslade na elk gebruik en ten laatste na 24 uur van doorlopend gebruik te reinigen.



WAARSCHUWING: zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is voordat je de as verwijderd.

Verwijder regelmatig de as uit de binnenkant van je grill. Als er te veel as in de verbrandingskamer is, kan het vuur doven, vooral bij de SMOKE-instelling.

- Verwijder de roosters, de vetafvoerplaat en de hittegeleidingsplaat.
- De meeste asresten buiten de verbrandingskamer kun je bijvoorbeeld met een kleine schep en een handbezempje verwijderen.
- Je kunt een stofzuiger gebruiken om de as uit de binnenkant van de verbrandingskamer te verwijderen.
- Als je een stofzuiger zonder zak gebruikt: maak eerst de stofcontainer leeg. Zuig de as uit de verbrandingskamer. Maak de stofcontainer leeg en zorg ervoor dat er geen asresten overblijven.
- Stofzuiger met wegwerpzakken gebruiken: plaats eerst een nieuwe stofzuigerzak. Zuig de as uit de verbrandingskamer. Verwijder daarna onmiddellijk de volledige stofzuigerzak en gooi de zak weg.



WAARSCHUWING: asresten gooi je altijd weg in een metalen blik met passen deksel. De afgesloten ascontainer plaats je tot het weggooien niet op een ontvlambare ondergrond en niet in de buurt van ontvlambare materialen.

STORINGEN VERHELPEN

PROBLEEM: DE SMOKER ONTSTEEKT NIET	
Mogelijke oorzaken	Oplossing
Stroom	Controleer of de netstekker aangesloten is. Controleer of het stopcontact onder stroom staat.
Zekering	Verwijder het bedieningselement en controleer de zekering aan de achterkant. Vervang een doorgebrande zekering.
Verbrandingskamer	Als de ventilator en de aandrijfmotor functioneren, kan het zijn dat de ontstekingsstaaf vervangen moet worden. Neem daarvoor contact op met onze klantenservice.
Kabels & verbindingen	Controleer of de kabels en stekkers goed vastzitten en niet beschadigd zijn. Neem contact op met de klantenservice als je hulp nodig hebt.
Aandrijfmotor	Als de ventilator niet functioneert, kan het zijn dat de aandrijfmotor vervangen moet worden. Neem daarvoor contact op met onze klantenservice.
PROBLEEM: PELLETS KOMEN NIET IN DE VERBRANDINGSKAMER AAN	
Stroom	Controleer of de netstekker aangesloten is. Controleer of het stopcontact onder stroom staat.
Pellets	Zorg ervoor dat er voldoende pellets in de pelletkamer zijn.
Spiraaltransport-systeem	Controleer of het spiraaltransportsysteem verstopt is. Zet de schakelaar op OFF, trek de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen. Open het deksel en til de grillplaten, de vetafvoerplaat en de hittegeleidingsplaat uit de grillkamer. Verwijder de pellets uit de pelletkamer en zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen meer in de box zijn. Verwijder alle pellets en al de as uit de grillingkamer.
PROBLEEM: HET VUUR DOOFT	
Te veel as	Verwijder de as (zie REINIGING EN ONDERHOUD)
PROBLEEM: EEN ONVERWACHTS HOGE GRILLTEMPERATUUR WORDT AANGEGEVEN	
Externe invloed	De grilltemperatuur wordt beïnvloed door omgevingsfactoren zoals de buitentemperatuur, wind en direct zonlicht. Plaats het apparaat in de schaduw. Open het deksel om de binnentemperatuur af te koelen.
PROBLEEM: TE STERKE ROOK OF EEN VREEMDE KLEUR VAN DE ROOK	
Pellets	Vervang vochtige pellets door verse, droge pellets.

PROBLEEM: FOUTWEERGAVE "Er1"	
Mogelijke oorzaken	Oplossing
Temperatuursensor defect	Controleer of de temperatuursensor aangesloten is. Controleer de verbinding tussen de temperatuursensor en het bedieningselement.
PROBLEEM: FOUTWEERGAVE "Er2"	
Temperatuurregelaar	Controleer of er bij het inschakelen al een temperatuur was ingesteld. Herhaal het inschakelen zonder ingestelde temperatuur.
Bedieningselement defect	Schakel FLINT op OFF om de regelaar opnieuw in te stellen. Schakel de barbecue na 3 seconden op "COOL DOWN" zonder een temperatuur in te stellen.
PROBLEEM: FOUTMELDING "LEr"	
Binnentemperatuur te laag	<p>Verwijder de as (zie REINIGING EN ONDERHOUD) De binnentemperatuur ligt sinds 20 minuten onder 65 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder overtollig as uit de brandkamer. • Zorg ervoor dat er voldoende pellets in de pelletkamer zijn. Als de vulstand laag is, kan een trechter ontstaan die de toevoer onderbreekt. • Haal de pellets volledig uit de pelletkamer en vul nieuwe pellets bij. Te vochtige of kapotte pellets kunnen het vermogen van de smoker nadelig beïnvloeden. • Controleer of de aandrijfmotor defect is of dat de schroeftransporteur geblokkeerd is (zie PROBLEEM: PELLETS KOMEN NIET IN DE VERBRANDINGSKAMER AAN). Waarschijnlijk blokkeren te lange pellets de toevoer. • Controleer of de brandstaaf werkt. • Controleer met behulp van een tweede thermometer of de temperatuursensor defect is.
PROBLEEM: FOUTMELDING "HEr"	
Binnentemperatuur is te hoog	<p>De binnentemperatuur is hoger dan 287 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of externe factoren oververhitting veroorzaken (zie PROBLEEM: EEN ONVERWACHTS HOGE GRILLTEMPERATUUR WORDT AANGEGEVEN). • Schakel de barbecue uit (OFF) en weer aan (ON). Open het deksel en draai de temperatuurregelaar op "SMOKE". Wacht 5 minuten en selecteer de gewenste temperatuur. • Controleer met behulp van een tweede thermometer of de temperatuursensor defect is.

OPSLAG EN TRANSPORT

- Trek de stekker van je smoker altijd uit het stopcontact voordat je deze opslaat of transporteert.
- Bewaar je grill altijd op een droge plaats.
- Bewaar de houten pellets altijd op een droge plaats, uit de buurt van apparaten die hitte afgeven en brandstofcontainers.
- De afdekkap beschermt je smoker het hele jaar door tegen weersinvloeden zoals regen, hagel, sneeuw, wind en vorst.

KLANTENSERVICE

Onze producten zijn onderworpen aan de wettelijke garantieverplichting van 2 jaar. Claims die hierbuiten vallen kunnen alleen in combinatie met het aankoopbewijs worden behandeld. Slijtagedelen sluiten een garantieclaim door normale slijtage uit. De levensduur is afhankelijk van de behandeling en het gebruik van de producten, en is daarom verschillend.

Neem contact op met onze klantenservice wanneer je nog vragen hebt over de bediening en de werkwijze van onze producten:

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

Uit andere EU-landen: +49 211 - 7499 55 10*

*Er kunnen bijkomende kosten worden aangerekend.

E-mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

AFVALVERWIJDERING/MILIEUBESCHERMING



Onze producten worden volgens hoge kwaliteitsnormen geproduceerd en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen.

Als het apparaat defect is en niet meer kan worden gerepareerd, mag het niet samen met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid.

Breng het apparaat naar een erkend afvalverwerkingspunt voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Door afval op de juiste manier weg te gooien en te recyclen lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

CONFORMITEITSVERKLARING

Hierbij verklaart Springlane GmbH dat het product op de datum van afgifte voldoet aan de fundamentele CE-vereisten. De volledige conformiteitsverklaring is te vinden op www.burnhard.de.

FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions (l/L/p) :	120 x 129 x 72 cm
Poids :	env. 71 kg
Surface de grill :	66 x 49 cm (grille principale du dessous), 66 x 36 cm (grilles du dessus)
Puissance du moteur :	25 W
Puissance de l'allumeur :	200 W
Puissance du ventilateur :	25 W
Tension d'alimentation :	220-230 V ~ 50 Hz
Volume dans la chambre à granulés :	9 kg
Consommation de granulés :	0,3-0,5 kg/heure (<105°C), 0,8-1 kg/heure (>176°C)
Équipement :	3 grilles en acier inoxydable, bac récupérateur de graisses, plaque de dépôt repliable avec planche à découper et à servir amovible en bois d'acacia, roues orientables en caoutchouc
Accessoires :	capot de protection, ouvre-bouteille, 2 sondes de température pour les aliments

Sous réserve de modifications et d'erreurs relatives à l'équipement, à la technique, aux coloris et au design.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers pouvant causer des dommages à l'appareil ou entraîner des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lis attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conserve-le. Toutes les indications et les instructions du présent mode d'emploi doivent être respectées sans exception.

USAGE PRÉVU

Ce fumoir à granulés sert à fumer, réchauffer, mijoter, et griller vos mets pour une utilisation en extérieur exclusivement. N'utilise jamais le fumoir dans un bâtiment, un garage ou un autre endroit fermé. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation détournée ou dans des conditions non conformes.



RISQUES D'ORDRE GÉNÉRAL

- **Risque** pour les enfants ou les personnes ayant des capacités réduites ne leur permettant pas de manipuler des appareils. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités réduites ne leur permettant pas de manipuler des appareils. Il ne peut être utilisé que par des personnes capables de manipuler des appareils.

- **ATTENTION** : les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Maintenir hors de portée des enfants et des animaux de compagnie.
- **INDICATION** : Il est interdit d'effectuer des modifications sur l'appareil. Toute modification effectuée sur l'appareil peut causer des accidents.

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Danger pour les enfants. Danger de mort par suffocation/si des pièces sont avalées. Conserve les pièces d'emballage hors de portée des enfants. Elimine le immédiatement. Conserve les petites pièces hors de leur portée.

RACCORDER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES



Risques d'incendie et d'explosion

- Ne raccorde l'appareil qu'à des prises qui respectent la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Nous te prions de t'informer au préalable des règlements en vigueur dans chaque pays ! Pour prévenir tout risque de choc électrique, il te faudra une prise/prise de sécurité à une distance maximale de 1,8 mètre. Respecte les consignes de sécurité applicables lorsque tu raccordes l'appareil.
- Avant la mise en service, contrôle le nombre de watts de la prise. Assure-toi que la résistance n'est pas surchargée afin d'éviter tout court-circuit.
- Si tu utilises une rallonge (ou un enrouleur de câbles), vérifie qu'aucune zone n'est pincée ni située à proximité d'arêtes tranchantes ou d'objets très chauds.
- Prête attention au placement sécurisé des câbles afin qu'ils ne fassent trébucher personne.
- Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par du personnel spécialisé qualifié.
- Un montage non conforme de l'appareil peut être dangereux. Respecte strictement la notice de montage.

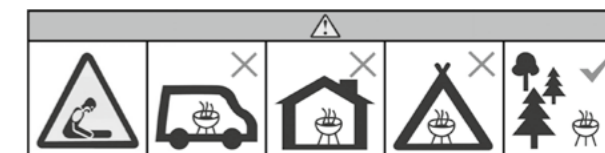
CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

N'utilisez pas l'appareil dans des locaux fermés et/ou habitables, par ex. bâtiments, tentes, caravanes, mobil-homes, bateaux. Il y a un risque de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.



Risques d'incendie et d'explosion Risque de décharge électrique

- Ce fumoir doit être alimenté uniquement à l'aide de combustibles solides (granulés).
- Ne pas utiliser dans un espace fermé.
- Ne pas utiliser en cas de conditions météorologiques humides ou de pluie.
- Utilise le fumoir dans un endroit sec et protégé du vent dans l'idéal.
- N'immerge jamais la fiche de l'appareil



- ni le câble électrique dans l'eau ni tout autre liquide et protège-les de l'humidité.
- Veillez à ce que la fiche du cordon d'alimentation soit toujours stockée dans un endroit sec et ne la branchez dans la prise que lorsqu'elle est sèche.
- Place le fumoir sur un support fixe, plat, résistant à la chaleur et non inflammable.

- Tiens tout liquide ou matériau combustible ou facilement inflammable éloigné de l'appareil.
- Ce fumoir à granulés fonctionne sur le courant et s'allume sans intervention extérieure.
- Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu.
- Ne laisse pas le fumoir sans surveillance au cours de son fonctionnement.
- L'appareil peut fortement chauffer et ne doit donc pas être déplacé au cours de son fonctionnement. Attends que le fumoir ait totalement refroidi.
- Contrôle le câble électrique avant la mise en marche pour détecter tout dommage ou déchirure éventuelle. Ne mets pas le fumoir en marche si le câble électrique est endommagé.
- Contrôle la chambre à granulés avant toute utilisation pour détecter tout corps étranger ou salissure éventuel et, le cas échéant, retire-les avant de mettre le fumoir en marche.
- La surface du fumoir peut fortement chauffer au cours de l'utilisation. Mets en garde les personnes se tenant à proximité et assure-toi de maintenir les enfants et animaux à distance.
- Porte toujours des gants de protection lorsque le fumoir est allumé et que tu manipules les pièces très chaudes. Utilise une pince à barbecue adaptée pour poser et retourner les aliments.
- N'approche jamais les doigts, cheveux ni vêtements des pièces très chaudes/en mouvement. Ne porte pas de vêtements aux manches larges lorsque tu utilises l'appareil.
- Le couvercle toujours être ouvert lorsque tu allumes le fumoir.
- Débranche toujours la fiche de la prise lorsque tu n'utilises pas le fumoir ou lorsque tu souhaites le nettoyer.
- Veille à respecter les réglementations et législations locales définissant où et quand tu peux travailler autour d'un feu ouvert.
- Ne touche jamais à la chambre à granulés au cours de l'utilisation du fumoir. Cela pourrait entraîner des blessures graves.
- Ne touche jamais à la chambre de combustion au cours de l'utilisation du fumoir. Cela pourrait entraîner des blessures graves.
- Ne jamais remplir la chambre à granulés à la main.
- Fais toujours preuve de prudence lorsque tu ouvres le couvercle du fumoir. La chaleur accumulée peut entraîner des brûlures si le couvercle est ouvert trop brusquement.
- N'utilise que des granulés spécialement fabriqués pour le barbecue à granulés.
- Conserve les granulés hors de portée des enfants. Danger de mort par suffocation/si des pièces sont avalées.
- Conserve les granulés dans un endroit sec. Veille à ce qu'aucune humidité ne s'infilte dans la chambre à granulés. Dans le cas contraire, les granulés pourraient se dilater, s'effriter et bloquer la vis convoyeuse.
- Ne place pas d'objets lourds sur le couvercle de la chambre à granulés.
- Le fumoir doit être chauffé une première fois à vide avant la première utilisation (voir CHAUFFER LE FUMOIR À VIDE).
- En cas de feu de graisse, interromps le fonctionnement du fumoir et laisse le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu s'éteigne. NE débranche PAS la fiche. N'essaie PAS d'éteindre le feu à l'aide d'eau. N'essaie PAS d'étouffer le feu.

MESURES À PRENDRE EN CAS D'INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE



ATTENTION : risque d'intoxication au monoxyde de carbone Ne pas utiliser l'appareil dans un espace fermé mais toujours en plein air !

Les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone sont les suivants : maux de tête, vertiges, affaiblissement, nausées, vomissements, fatigue et confusion.

Le monoxyde de carbone altère la capacité du sang à transporter l'oxygène. Une trop faible teneur du sang en oxygène peut entraîner une perte de connaissance voire la mort.

- Si toi ou une autre personne présente des symptômes similaires à ceux d'un rhume ou de la grippe lors de l'utilisation du fumoir, il faut immédiatement consulter un médecin !
- La consommation d'alcool ou de drogues renforce les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement dangereux pour : les mères et les enfants lors de la grossesse, les jeunes enfants, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de maladies cardio-vasculaires telles que l'anémie ou des pathologies cardiaques.

MESURES DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

- Mets les personnes à proximité en sécurité.
- En cas de feu de graisse, interromps le fonctionnement du fumoir et referme le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. NE laisse JAMAIS le couvercle ouvert en cas de feu de graisse.
- **ATTENTION** : n'essaie jamais d'éteindre un feu d'huile ou de graisse en utilisant de l'eau.
- Tiens-toi à distance de la source du feu et appelle immédiatement les pompiers.

PREMIERS SECOURS

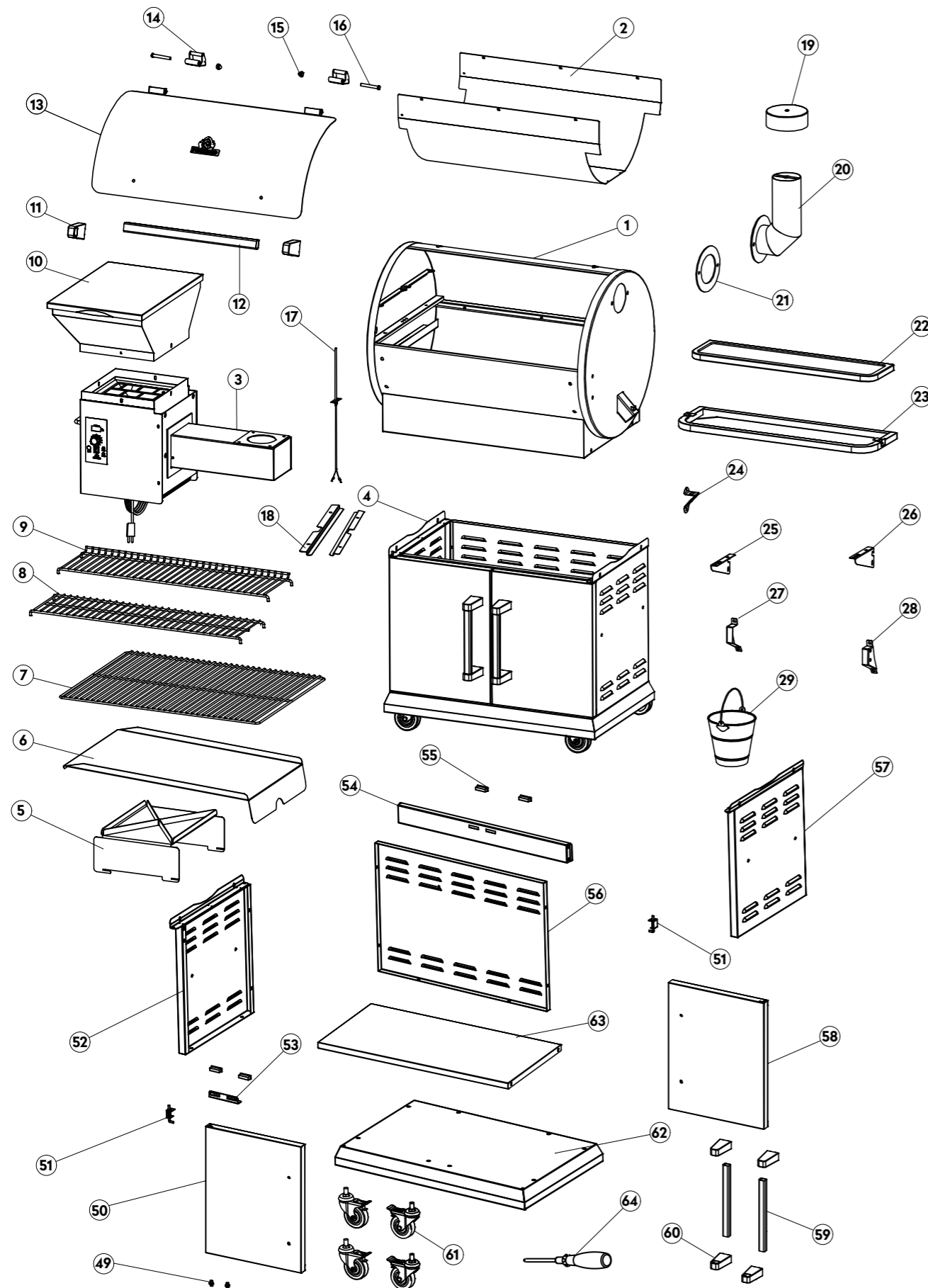
Mesures à adopter si une personne se brûle ou s'ébouillante grièvement

- Il existe un risque accru d'hypothermie et de choc. Appelle immédiatement les secours !
- Éteindre immédiatement les vêtements en feu à l'aide d'eau ou étouffer les flammes à l'aide d'une couverture épaisse.
- Si la personne est brûlée : ne pas retirer les vêtements.
- Si la personne est ébouillantée : retirer immédiatement les vêtements.
- Refroidir les zones touchées sous l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- Couvrir la zone concernée à l'aide d'une compresse stérile de Metalline. Placer le côté recouvert de Metalline au contact de la blessure et réaliser un bandage peu serré à l'aide d'une bande ou d'une écharpe.
- Ne pas utiliser de « remède maison » en appliquant notamment de la pommade, de la poudre, de l'huile, du désinfectant, etc. !

Mesures à adopter si une personne se brûle ou s'ébouillante légèrement

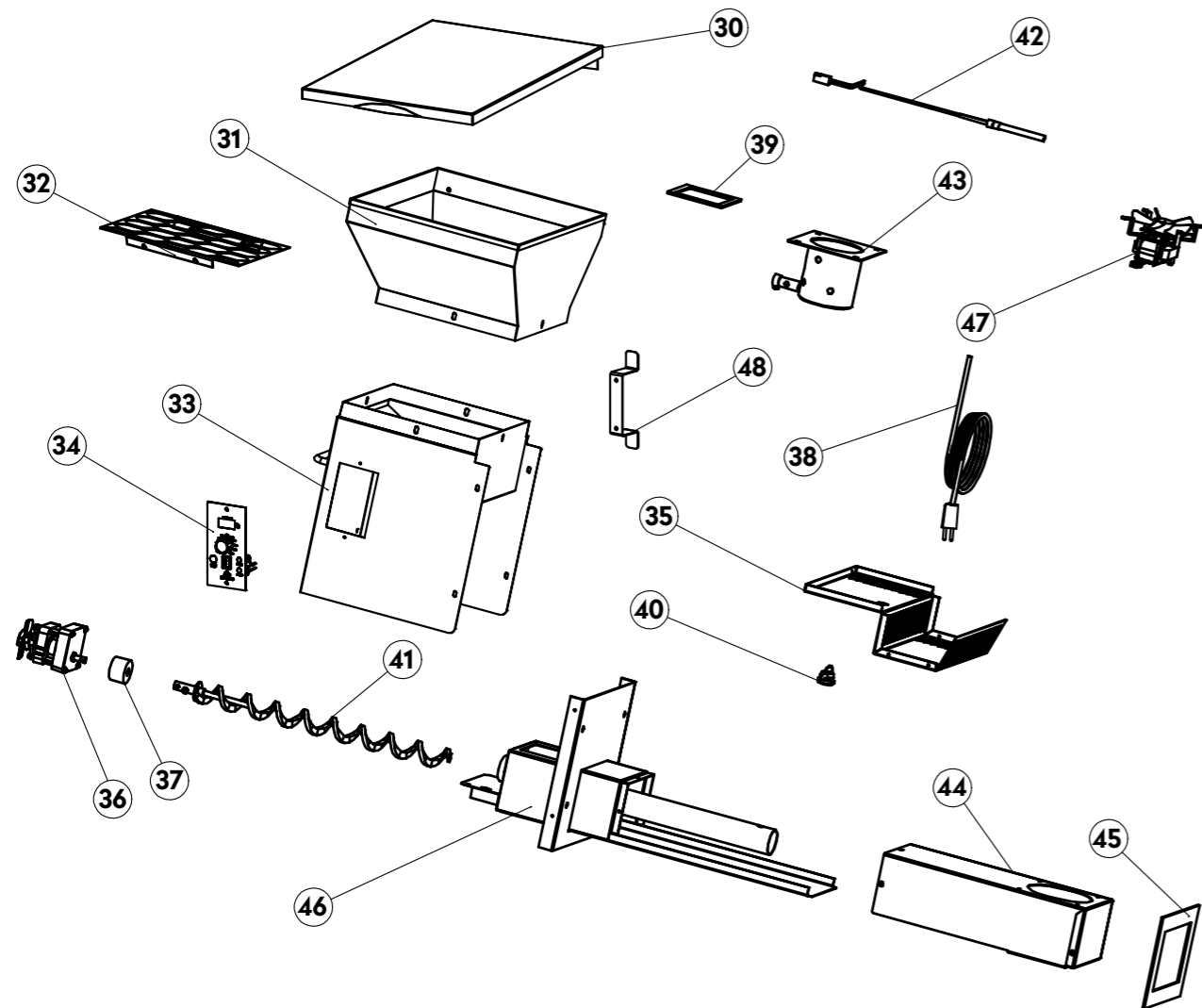
- Si la personne est brûlée : ne retirer les vêtements que s'ils ne sont pas collés à la peau.
- Si la personne est ébouillantée : retirer immédiatement les vêtements.
- Refroidir les zones touchées sous l'eau froide pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce que la douleur s'estompe.
- En cas de brûlure ou d'ébouillement sans formation de cloque, laisser guérir à l'air libre, ne pas couvrir d'un pansement ni d'un bandage.

CONTENU DE LA LIVRAISON/DESCRIPTION DES PIÈCES (SMOKER)












Ref.	Description	Quantité
1	Chambre du grill	1
2	Feuille chauffante	1
3	Chambre de combustion	1
4	Rangement	1
5	Plaque de conduction thermique	1
6	Plaque d'évacuation des graisses	1
7	Grille en acier inoxydable bas	1
8	Grilles en acier inoxydable haut	1
9	Grilles en acier inoxydable haut	1
10	Chambre à granulés	1
11	Poignée de porte de la chambre du grill	2
12	Poignée du couvercle de la chambre du grill	1
13	Couvercle de la chambre du grill	1
14	Charnières du couvercle de la chambre du grill	2
15	Écrou de raccord	2
16	Axe de charnière	2
17	Sonde de température RTD	1
18	Support de grille haut	2
19	Recouvrement de la cheminée	1
20	Cheminée	1
21	Joint de la cheminée	1
22	Plateau de service pour la tablette avant	1
23	Cadre pour la tablette avant	1
24	Décapsuleur	1
25	Raccord gauche pour la tablette avant	1
26	Raccord droit pour la tablette avant	1
27	Support de la tablette avant gauche	1
28	Support de la tablette avant droite	1
29	Bac récupérateur de graisses	1
49	Charnière inférieure de la porte	2
50	Porte gauche du rangement	1
51	Charnière supérieure de la porte	2
52	Paroi latérale gauche du rangement	1
53	Plaque de fixation magnétique	1
54	Traverse	1
55	Aimant	4
56	Paroi arrière du rangement	1
57	Paroi latérale droite du rangement	1
58	Porte droite du rangement	1
59	Poignée de porte du rangement	2
60	Poignée de porte meuble bas	4
61	Rouleaux	4
62	Fond du rangement	1
63	Planche d'étagère du rangement	1
64	Kit d'outils	1

CONTENU DE LA LIVRAISON/DESCRIPTION DES PIÈCES (CHAMBRE À GRANULÉS ET DE COMBUSTION)



Ref.	Description	Quantité
30	Couvercle de la chambre à granulés	1
31	Entonnoir de la chambre à granulés	1
32	Grille de la chambre à granulés	1
33	Logement de la chambre à granulés	1
34	Bouton de commande	1
35	Revêtement du sol de la chambre à granulés	1
36	Moteur	1
37	Bague de la vis convoyeuse	1
38	Câble secteur	1
39	Joint de la chambre à granulés	1
40	Séparateur de cordon d'alimentation	1
41	Vis convoyeuse	1
42	Tige d'allumage	1
43	Élément de la chambre de combustion	1
44	Logement de la chambre de combustion	1
45	Joint de la chambre de combustion	1
46	Disposition de la chambre à granulés / chambre de combustion	1
47	Ventilateur	1
48	Porte-cordon	1

FIXATIONS

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

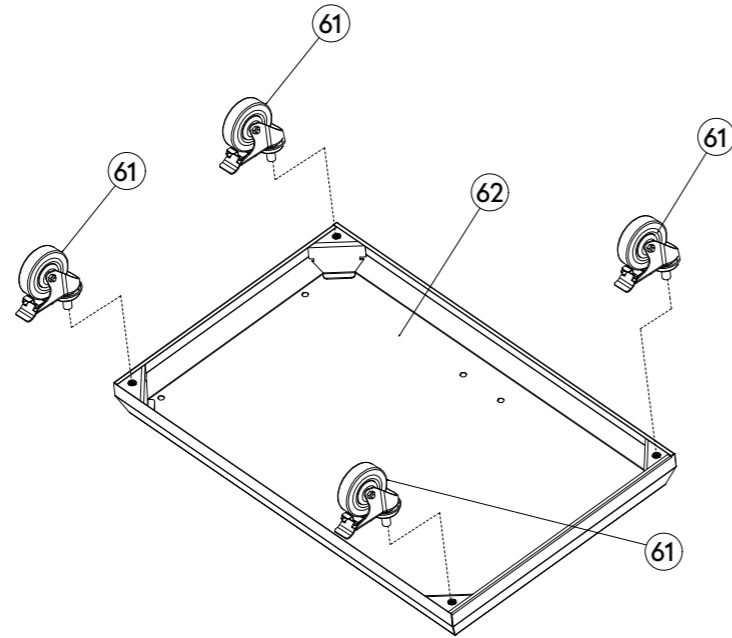
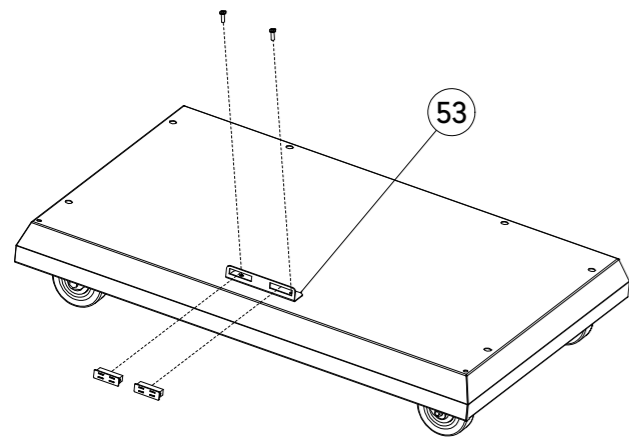
REMARQUE: à l'exception du couvercle, de la entonnoir, de la grille et del porte-cordon (30-32, 48), les pellets et la chambre de combustion sont pré-assemblés. La vue d'ensemble permet de mieux comprendre l'assemblage et vous aide à dépanner si quelque chose ne fonctionne pas comme il le devrait.

ASSEMBLER LE FUMOIR À GRANULÉS

ASSEMBLER LE RANGEMENT

1

Placer la chape à l'intérieur Place les roues dans les trous de vis et serre le tout à l'aide la clé à molette.

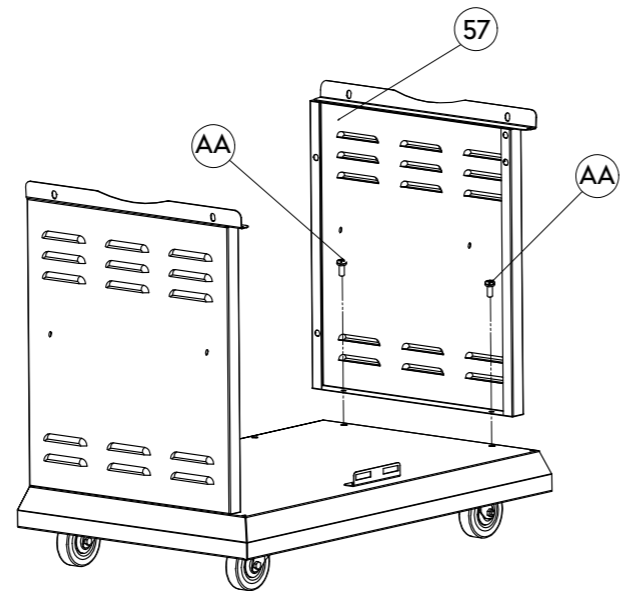
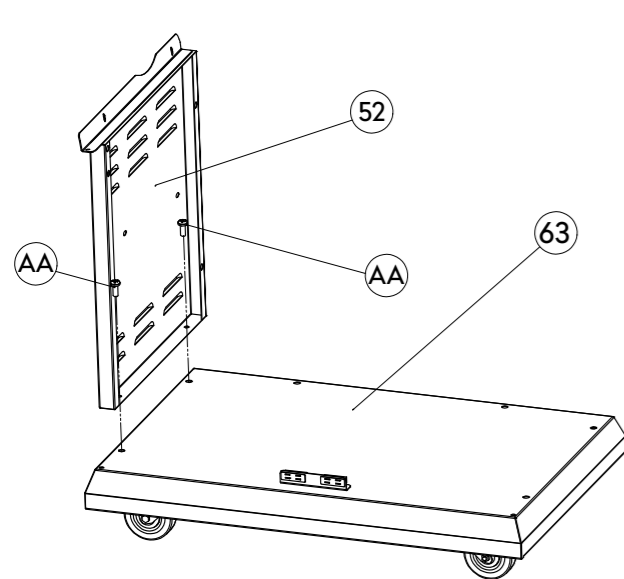


2

Retourner la chape Visse la plaque de fixation magnétique à l'avant puis installe les aimants dans les trous.

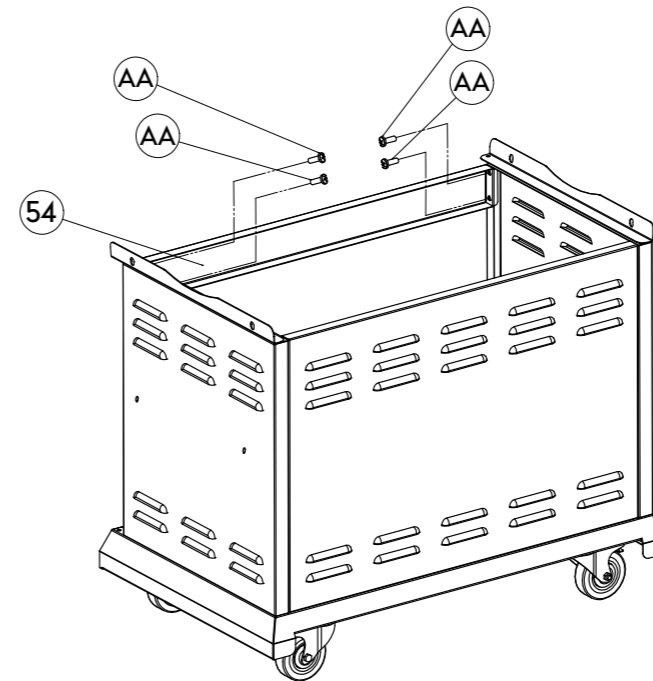
3

Fixer les parois latérales à la chape.



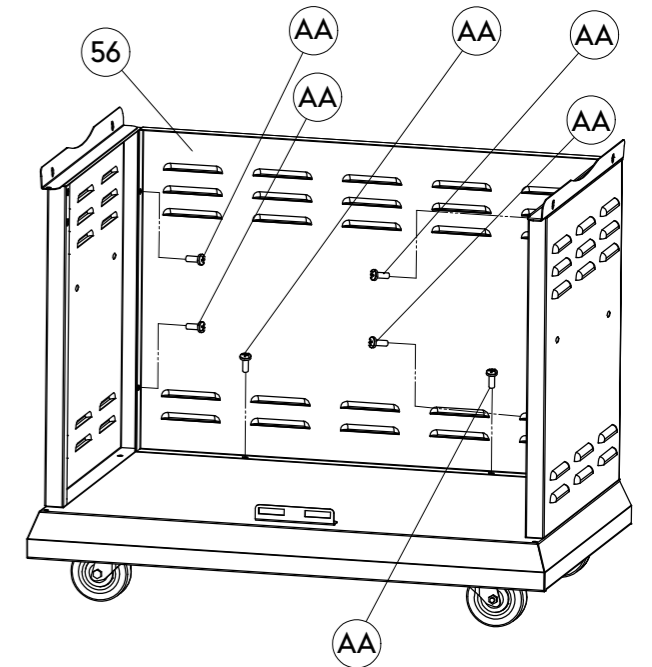
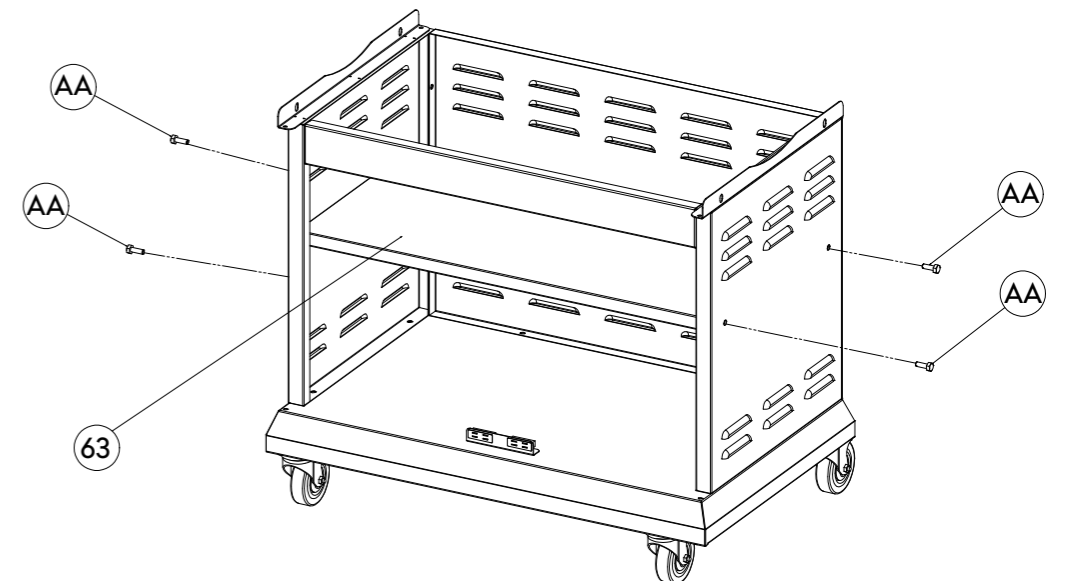
4

Visser la paroi arrière sur la chape et la relier aux plaques de droite et de gauche.



6

Fixer le fond de l'étagère à l'endroit prévu dans le rangement.












5

Monter la travers entre les parois latérales.

ASSEMBLER LA CHAMBRE À GRANULÉS

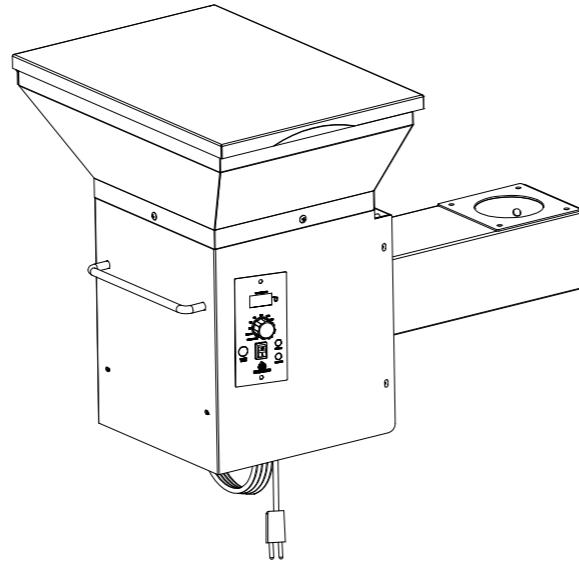
7

Placer l'entonnoir sur la chambre à granulés. Veille à ce que le couvercle s'ouvre vers l'avant (élément de commande).

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

8

Place les vis du côté extérieur dans les trous de l'entonnoir puis dans les écrous borgnes, ouvrir le couvercle et fixe le tout de l'intérieur.



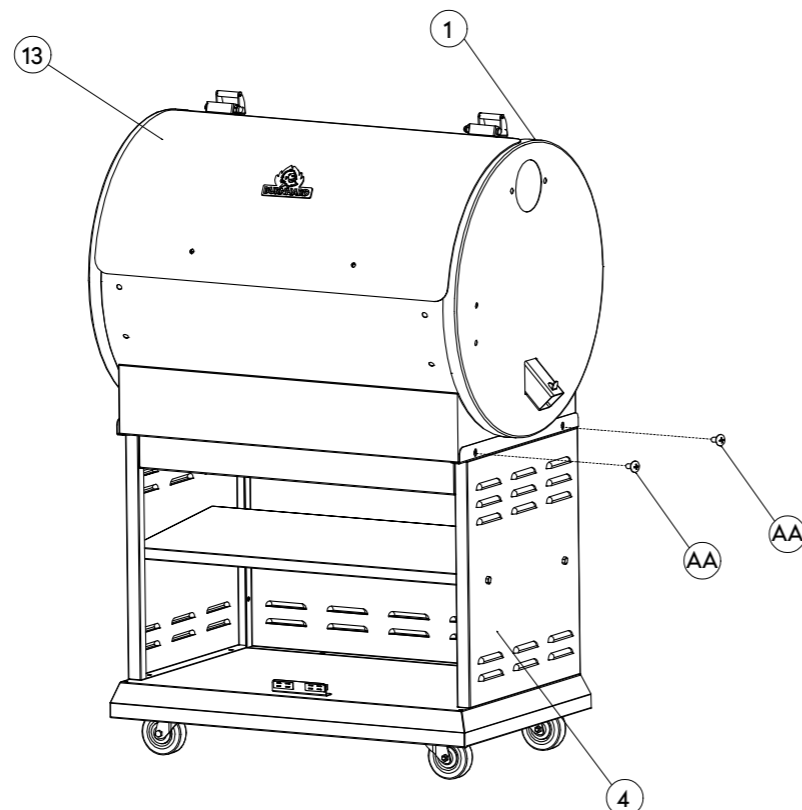
FIXER LA CHAMBRE DU GRILL

9

Placer la chambre du grill sur le rangement. Veille à ce que la chambre se trouve entre les parois de gauche et de droite.

10

Visser la chambre du grill aux parois latérales.



FIXER LA CHAMBRE À GRANULÉS

11

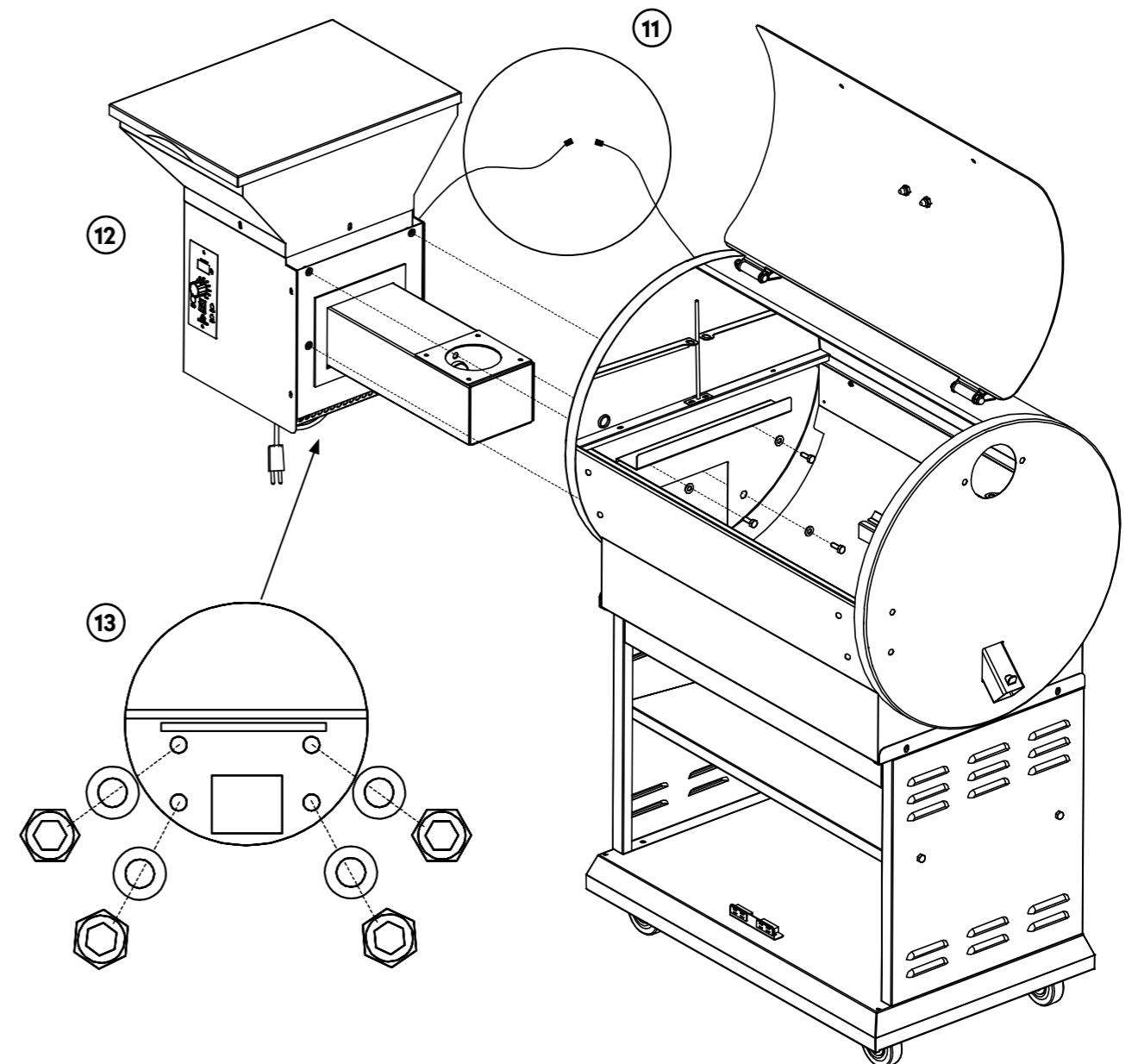
Relie la fiche RTD sortant de l'intérieur de la chambre du grill à la prise correspondante à l'extérieur. **ATTENTION:** toute longueur de fil excédentaire reliée à la fiche RTD doit rester en dehors de la chambre.

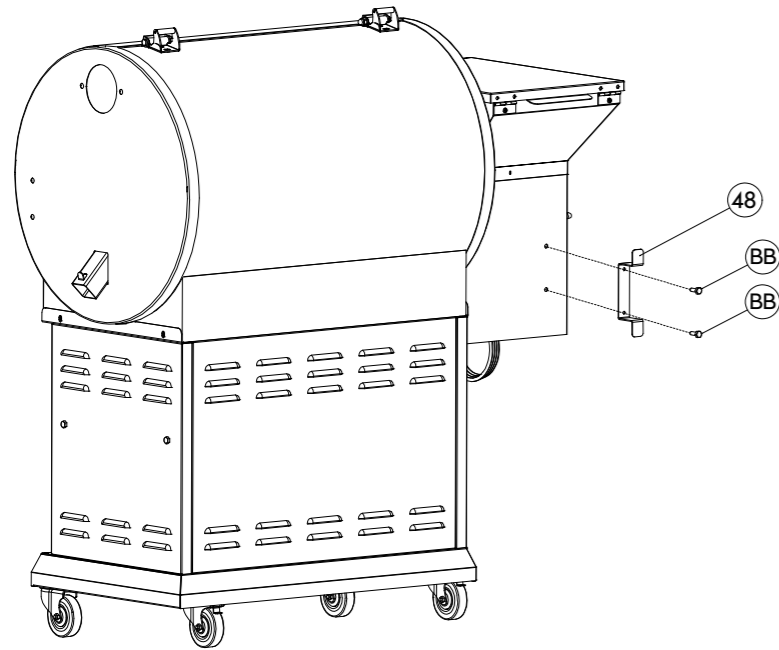
12

La chambre de combustion doit être insérée dans l'emplacement prévu à cet effet dans la chambre du grill.

13

Ouvre le couvercle de la chambre du grill et fixez la chambre de combustion à la chambre du grill de l'intérieur à l'aide des vis prémontées.

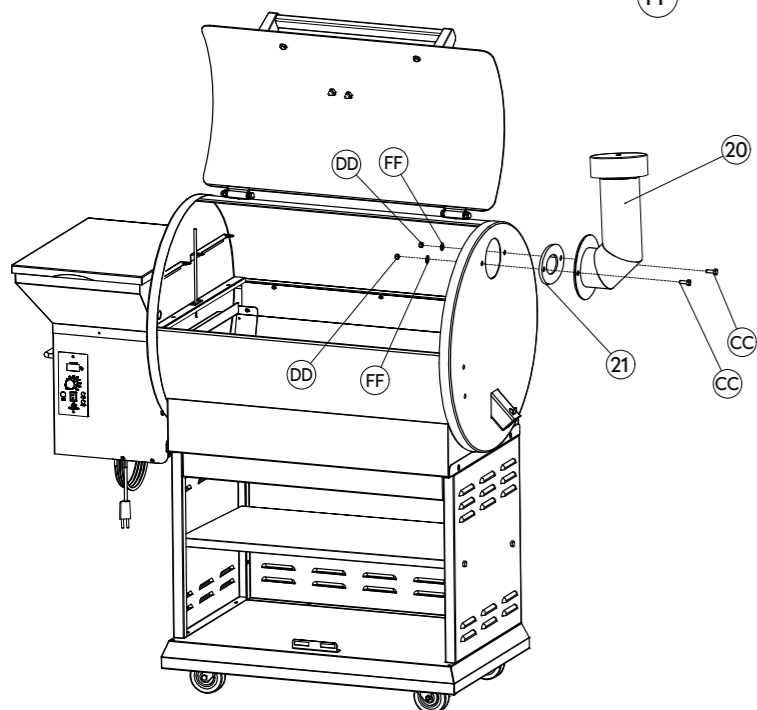
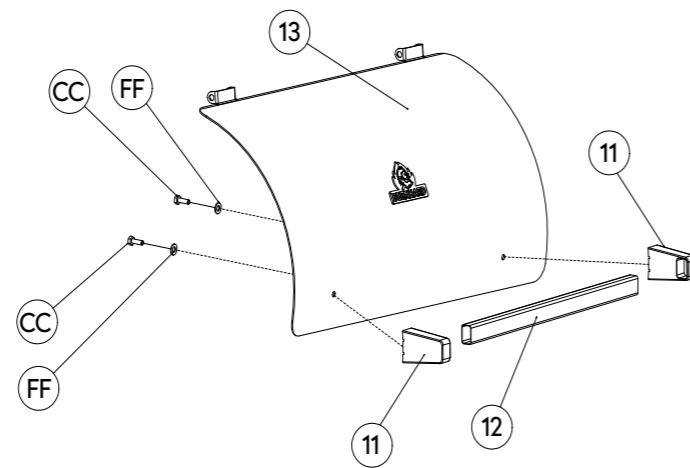




14
 Fixe le porte-cordon à l'arrière de la chambre à granulés.

FIXER LA POIGNÉE ET LA CHEMINÉE

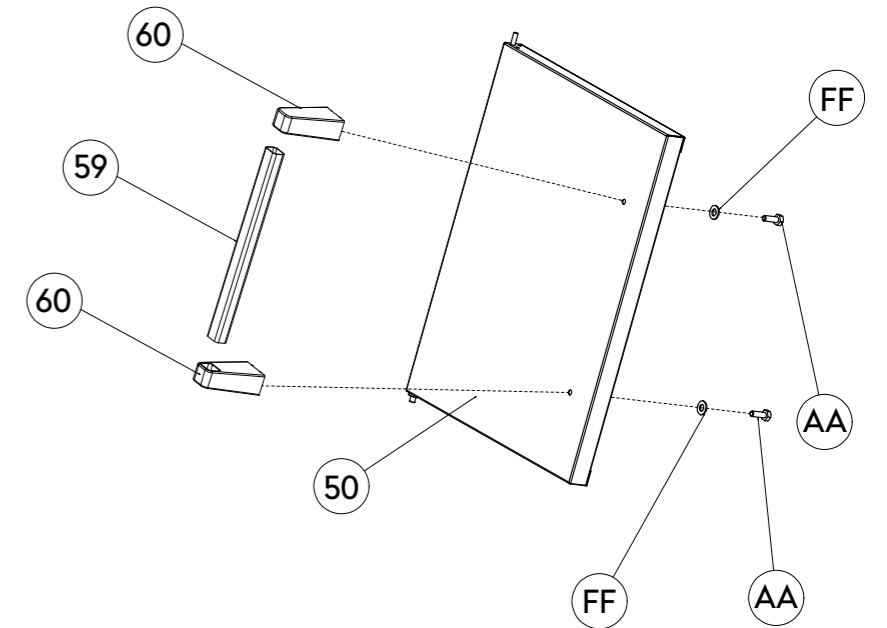
15
 Fixe la poignée sur le couvercle de la chambre du grill.



16
 Fixe la cheminée avec son joint sur la chambre du grill. Vissez le couvercle de la cheminée sur la cheminée.

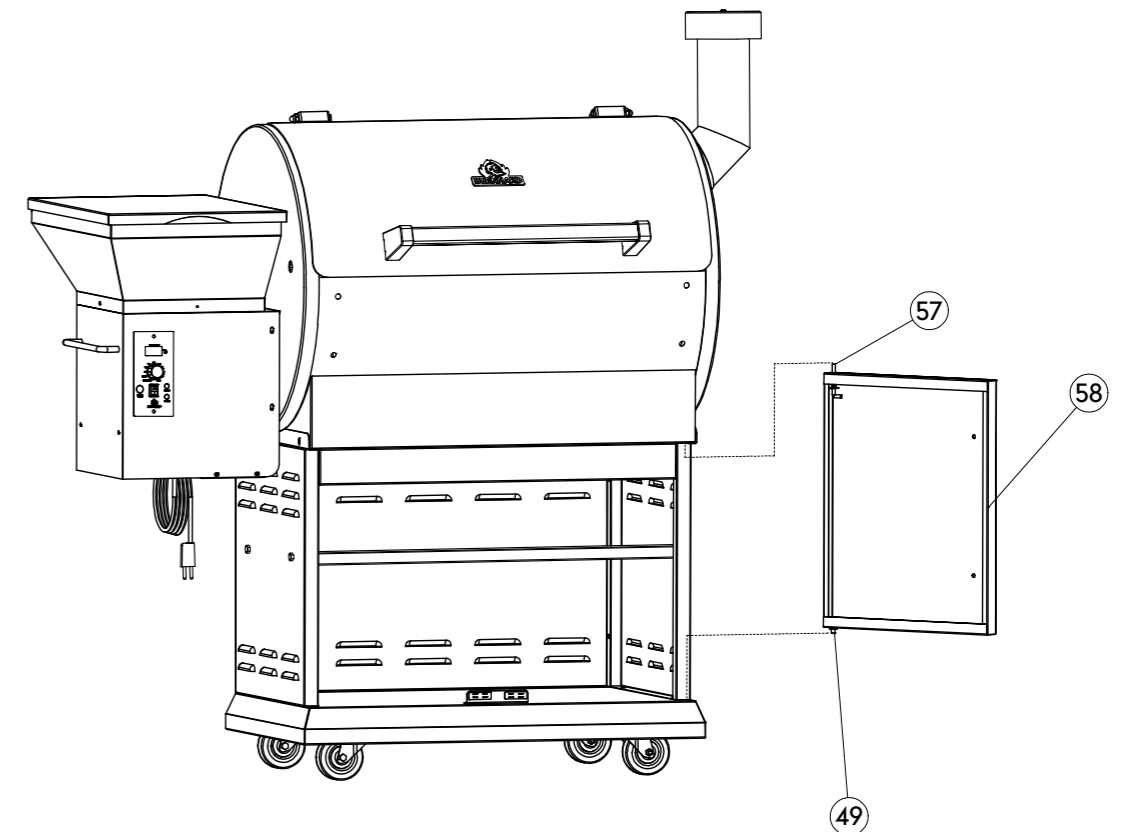
FIXER LES PORTES

17
 Fixe les poignées sur les portes.



18
 Place tout d'abord chaque porte avec le gond du bas dans le petit trou sur la plateforme.

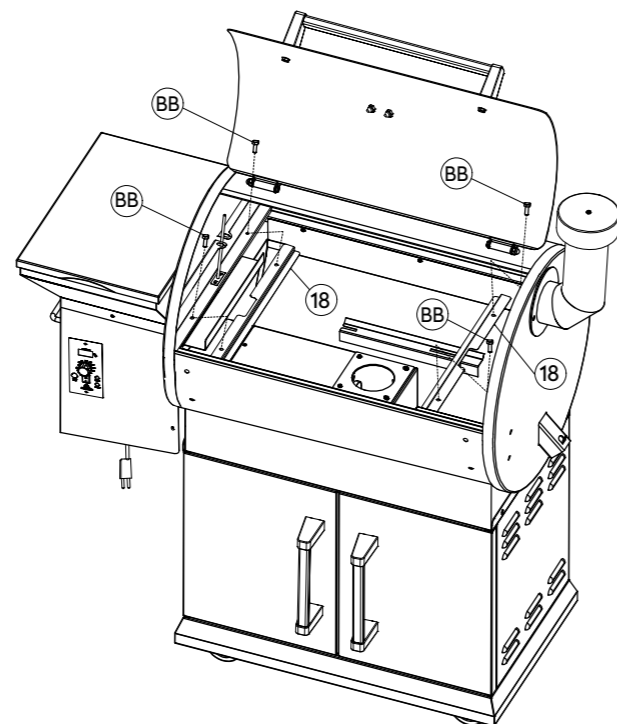
Tire le gond du haut vers le bas afin et oriente-le en face du trou du haut dans le rangement et enclenche les deux.



PLACER LE SUPPORT DE LA GRILLE, LA PLAQUE DE CUISSON ET LA PLAQUE D'ÉVACUATION DES GRAISSES

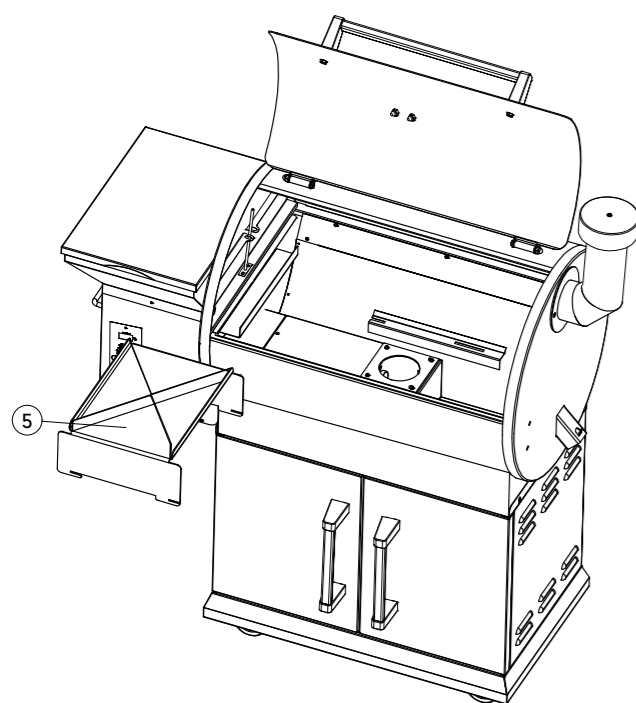
19

Fixez le support de la grille dans la chambre du grill.



20

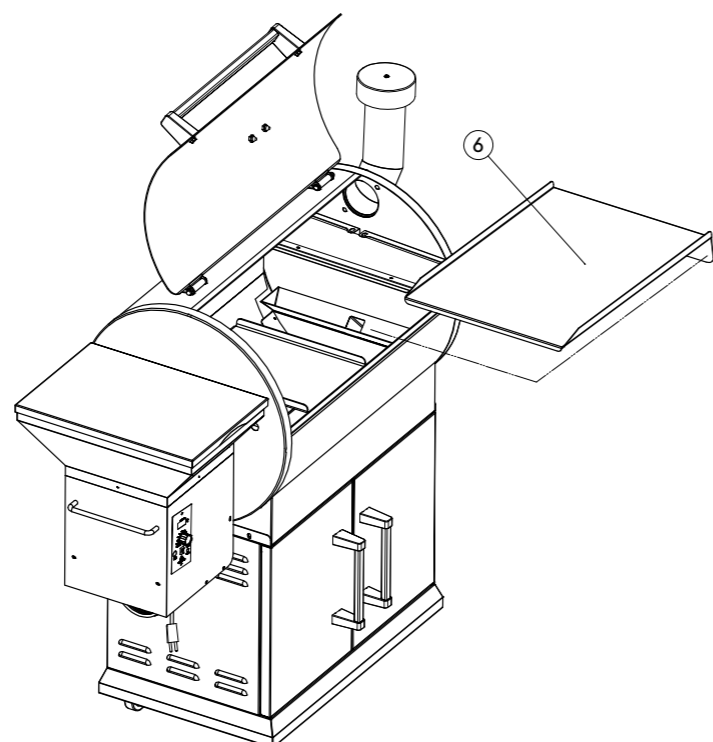
Place la plaque de cuisson avec les rails dans le support à l'avant et à l'arrière de la chambre du grill.



21

Place la plaque d'évacuation des graisses au-dessus de la plaque de cuisson dans le support sur le côté de la chambre du grill.

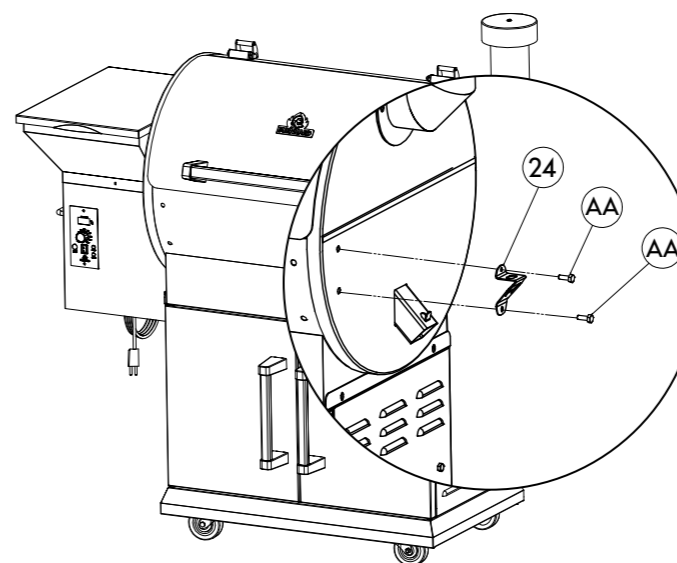
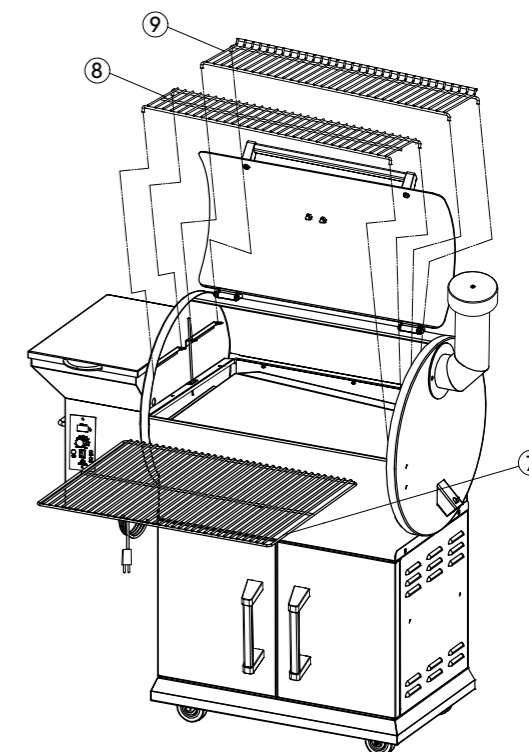
Veille à ce que les rails soient orientés vers le bas et à ce que la plaque se trouve directement sous le trou d'évacuation des graisses. La plaque devrait légèrement pencher vers la droite.



INSÉRER LES GRILLES, FIXER LE DÉCAPSULEUR, LA TABLETTE AVANT ET LE BAC RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

22

Place les grilles sur les supports prévus.

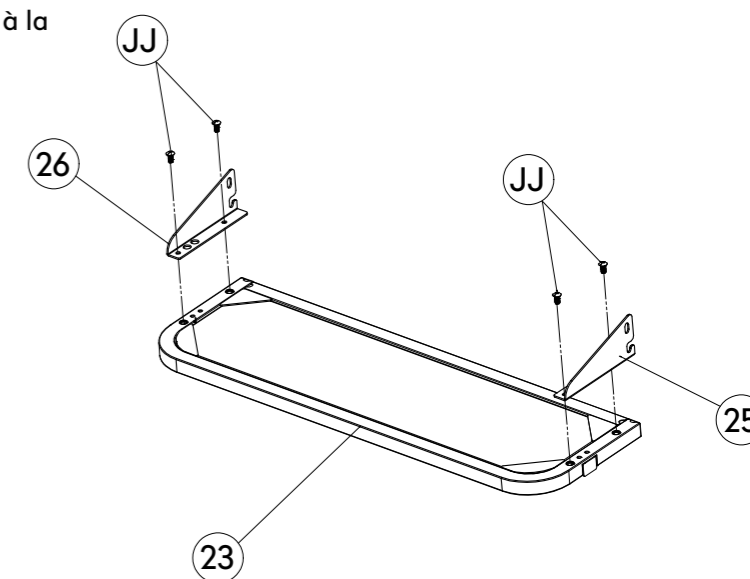


23

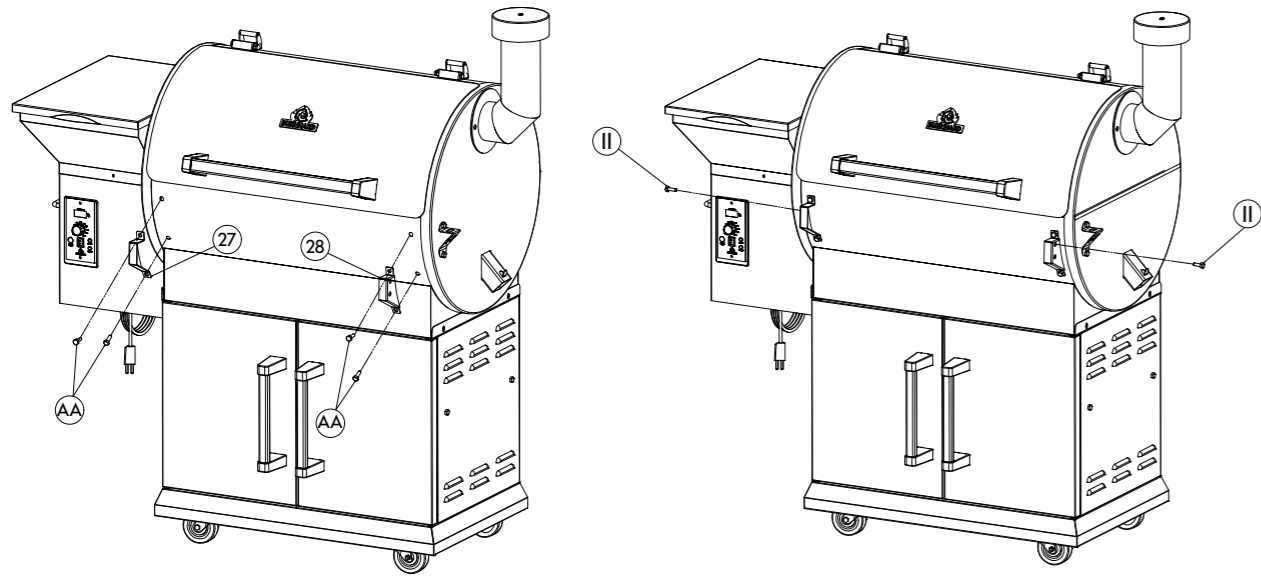
Fixez le décapsuleur sur le côté de la chambre du grill.

24

Fixez les supports pour la tablette avant et à la chambre du grill.

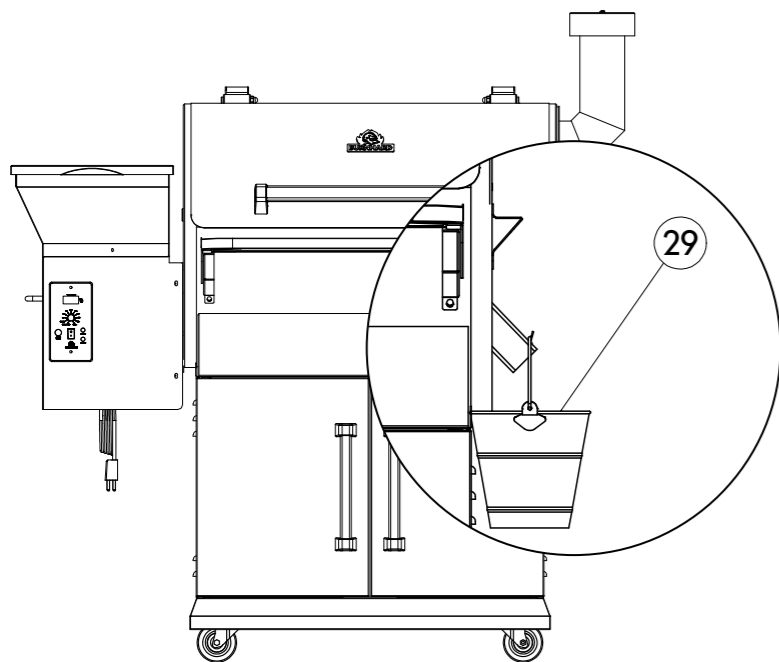
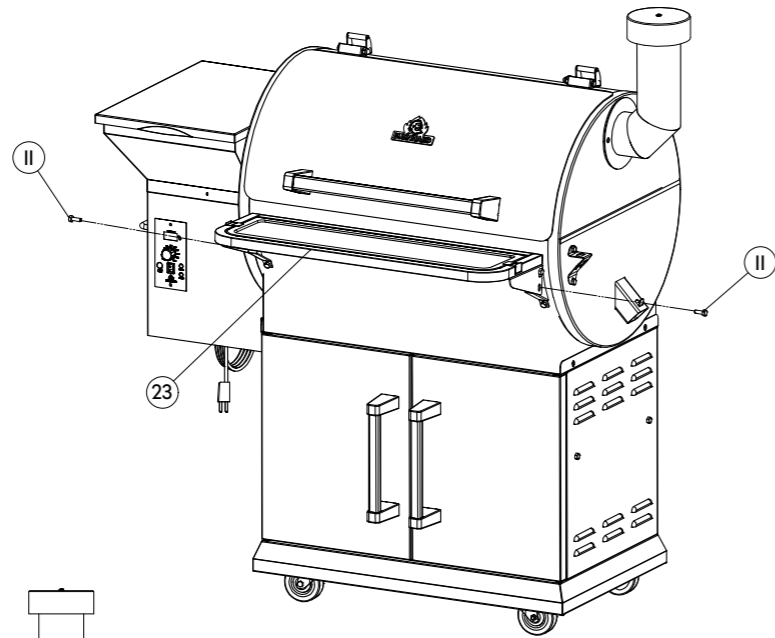


24



25

Insérez la tablette avant avec le plateau de service et et vissez-la bien.

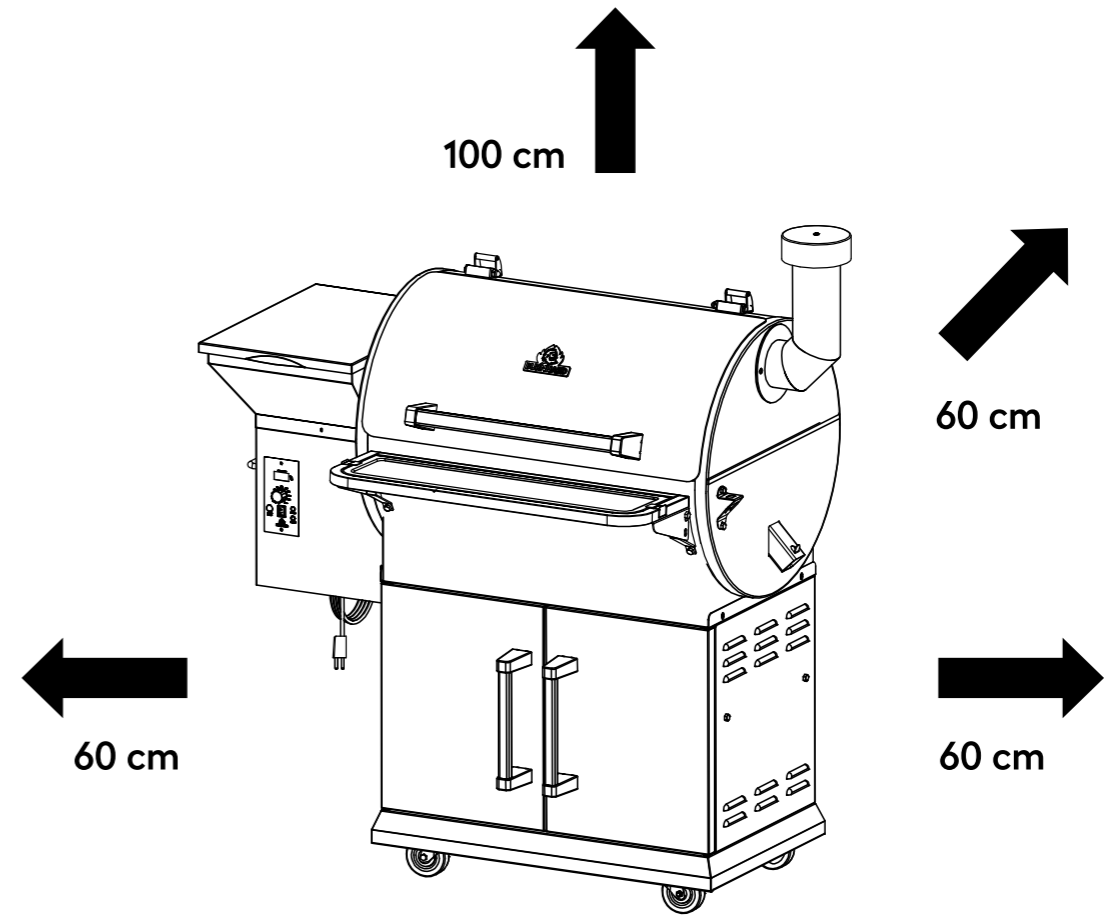


26

Attacher le bac récupérateur de graisses au crochet du tuyau d'écoulement.

ATTENTION : Le fumeur de granulés dégage de la chaleur. Ne jamais placer l'appareil directement sur des façades vitrées, des murs, des plantes, etc. La distance minimale par rapport aux objets de toute sorte est :

En arrière : 60 cm
 Sur le côté : 60 cm
 Vers le haut : 100 cm




UTILISER LE FUMOIR À GRANULÉS


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser ton fumoir à granulés pour la première fois, procède selon les étapes suivantes. **Répète par ailleurs ces étapes chaque fois que tu arrives à court de granulés.**


1. Ouvre le couvercle de la chambre du grill et sors les grilles, la plaque d'évacuation des graisses et la plaque de cuisson du fumoir.
2. Ouvre le couvercle de la chambre à granulés et assure-toi qu'aucun corps étranger ne se trouve à l'intérieur.
3. Règle l'interrupteur sur OFF (O) et branche le câble électrique dans une prise de 230 volts avec mise à la terre.
4. Règle l'interrupteur sur ON (I) et le thermostat sur SMOKE.
5. Observe la vis convoyeuse pendant un à deux minutes et assure-toi qu'elle tourne.

 **ATTENTION :** ne place jamais la main à l'intérieur de la chambre à granulés et ne touche jamais à la vis convoyeuse. N'approche jamais les doigts, cheveux ni vêtements des pièces en mouvement. Risque de blessure !


6. Place la main à une distance minimale de 10 cm au-dessus de la chambre de combustion et contrôle ainsi que le ventilateur fonctionne et que de l'air circule.

 **ATTENTION :** ne touche jamais la surface ni l'intérieur de la chambre de combustion. Risque de brûlure !

7. Attends environ une minute jusqu'à ce que la tige d'allumage sous la vis convoyeuse commence à rougeoier et que la chaleur se ressent au-dessus de la chambre de combustion.

 **ATTENTION :** ne touche jamais la tige d'allumage. Risque de brûlure !

8. Tu devrais maintenant pouvoir lire une température à l'écran. INDICATION : Si un code d'erreur est affiché, veuillez procéder comme décrit dans la section RÉSOLUTION DES PROBLÈMES.
9. Régler le thermostat sur COOL DOWN. (Dans ce mode, le ventilateur reste encore allumé pendant dix minutes.)
10. Remplir les granulés adéquats dans la chambre à granulés via l'entonnoir.
11. Régler le thermostat sur MAX. La vis convoyeuse commence à tourner entraîne les granulés dans la chambre de combustion. Ce processus dure quelques minutes.

 **ATTENTION :** ne place jamais les granulés dans la chambre de combustion à la main. Risque de brûlure !

12. Dès que tu entends les premiers granulés tomber dans la chambre de combustion, règle le thermostat sur COOL DOWN.
13. Régler le thermostat sur SMOKE. Attends que les granulés brûlent et qu'une fumée gris blanc s'échappe.
14. Règle le contrôleur sur COOL DOWN et laisse le fumoir fonctionner pendant 10 minutes. Mets l'interrupteur de FLINT sur OFF (O).

CHAUFFER LE FUMOIR À VIDE

Avant d'utiliser le fumoir pour la première fois, il faut le faire chauffer une fois à vide. Cette étape est nécessaire afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication.


1. Place les grilles, plaque d'évacuation des graisses et plaque de cuisson à l'intérieur. Ouvre le couvercle et règle le thermostat sur SMOKE.
2. Dès qu'une fumée gris blanc s'échappe du grill, ferme le couvercle et règle le thermostat sur MAX.
3. Laisse le fumoir fonctionner pendant 45 minutes avec ces réglages. Il sera ensuite prêt à l'emploi.

UTILISER LE FUMOIR

1. Ouvre le couvercle de la chambre du grill. Règle l'interrupteur sur ON (I) et le thermostat sur SMOKE.
2. Une fois les granulés enflammés au bout de trois à cinq minutes et lorsqu'une fumée gris blanc s'échappe du grill, ferme le couvercle et règle le thermostat sur la température souhaitée.

NOTRE CONSEIL : Préchauffe ton fumoir pendant au moins dix minutes et places-y les aliments uniquement une fois que la température souhaitée a été atteinte. Ajouter les aliments trop tôt ralentit le processus de chauffage.

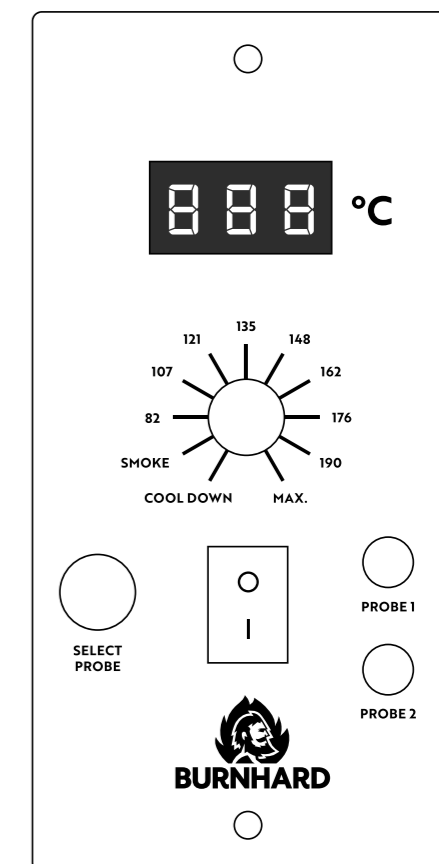
3. **ATTENTION:** N'éteins pas immédiatement le fumoir lorsque tes aliments sont prêts.
4. Si vous avez fumé à des températures supérieures à 120 °C, FLINT doit se refroidir à moins de 120 °C avant de s'éteindre. Pour ce faire, mettez-le sur le réglage le plus bas (82 °C) et attendez que ce moment arrive.
5. Réglez le contrôleur sur COOL DOWN et laissez le fumeur continuer à courir. Dans ce mode, le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 minutes supplémentaires, brûlant les granulés restants dans la chambre de combustion.
6. Mettez FLINT sur OFF (O). Ne débranchez pas le câble d'alimentation de l'alimentation électrique avant que le COOL DOWN n'ait expiré.

 **ATTENTION :** commence toujours l'utilisation du fumoir couvercle ouvert ! Ne règle pas le thermostat sur COOL DOWN au cours de l'utilisation.

UTILISER LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Tu peux toujours garder un œil sur la température à cœur de tes aliments grâce aux sondes de température fournies à la livraison.

1. Place une ou les deux sondes de température dans le(s) connecteur(s) de l'élément de commande.
2. Insère la/les sonde(s) de température dans l'ouverture prévue à cet effet de la chambre du grill.
3. Plante la sonde de température dans l'aliment, à l'endroit le plus épais soit vers le milieu.
4. Pour lire la température, appuie sur l'interrupteur de l'élément de commande afin de choisir la sonde de température utilisée (une ou deux). La température mesurée s'affiche. L'affichage passe ensuite automatiquement à la température de l'enceinte de cuisson.



REDÉMARRER LE FUMOIR



ATTENTION : lorsque le fumoir ne s'allume pas ou si le feu s'éteint au cours du fonctionnement dans la chambre de combustion (même si suffisamment de granulés se trouvent dans la chambre à granulés), les granulés en trop doivent être évacués conformément à la description ci-dessous. Un excédent de granulés non brûlés peut sinon entraîner une surchauffe dans le fumoir.

1. Éteins l'appareil et débranche la prise secteur. Attends que le fumoir ait totalement refroidi. Retire les grilles, la plaque d'évacuation des graisses et la plaque de cuisson.
2. Retire tous les granulés qui n'ont pas brûlé ainsi que les cendres à l'intérieur et autour de la chambre de combustion (voir RETIRER LES CENDRES).
3. Reconnecte le câble d'alimentation et allume le fumoir. Les granulés devraient maintenant de nouveau tomber dans la chambre de combustion et la tige d'allumage devrait commencer à rougeoier.



ATTENTION : ne touche jamais la tige d'allumage. Risque de brûlure !

4. Dès que des flammes s'échappent de la chambre de combustion, règle le thermostat sur COOL DOWN et laisse refroidir le fumoir.
5. Place les grilles, plaque d'évacuation des graisses et plaque de cuisson à l'intérieur et ouvre le couvercle. Règle le thermostat sur SMOKE. Attends quelques minutes jusqu'à ce qu'une fumée gris blanc s'échappe du fumoir. Ferme le couvercle et règle le thermostat sur la température souhaitée.

Si des problèmes persistent après le redémarrage, lis le chapitre RÉSOLUTION DES PROBLÈMES ou contacte le service client de BURNHARD.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

INDICATION : avant de nettoyer ton fumoir, assure-toi que l'appareil a totalement refroidi, qu'il est éteint et qu'il n'est pas relié au secteur.

- Nettoie ton fumoir après chaque utilisation.
- En cas de dysfonctionnement, ne fais réparer l'appareil que par des spécialistes qualifiés. Quoi qu'il arrive, n'ouvre jamais le boîtier toi-même.



ATTENTION : dans le cadre du nettoyage, n'utilise jamais de solvants ni de dissolvants.

NETTOYER L'ÉCOULEMENT DES GRAISSES

Les graisses qui s'égouttent des aliments sont collectées dans le bac de vidange des graisses, l'écoulement des graisses en V et le tuyau d'écoulement des graisses. Les graisses risquent donc de s'accumuler à différents endroits. Afin de réduire le risque d'incendie, il faut que tu nettoies ces composants après chaque utilisation.

NOTRE CONSEIL : Afin de gagner du temps au moment du nettoyage, tu peux recouvrir la plaque d'évacuation des graisses d'une feuille d'aluminium robuste avant utilisation du fumoir. Change la feuille d'aluminium après chaque utilisation afin de réduire le risque de feu de graisse.

- Il est possible de racler les graisses qui s'accumulent à l'intérieur de l'écoulement des graisses à l'aide d'un ustensile solide et non métallique (par exemple une spatule en bois, silicone ou plastique). La plupart des graisses ainsi détachées peuvent ainsi être emportées par le tuyau d'écoulement et arriver dans le bac récupérateur. Retire les derniers résidus à l'aide de produit vaisselle et d'eau bouillante ou d'un détergent pour barbecue adapté.
- Vide régulièrement le bac récupérateur de graisses (selon la fréquence à laquelle tu utilises ton fumoir).



ATTENTION : si la plaque de récupération des graisses, l'écoulement des graisses en V et le tuyau d'écoulement des graisses ne sont pas nettoyés, cela entraîne un risque de feu de graisses. Le cas échéant, règle l'interrupteur sur OFF (O) et laisse le couvercle ouvert jusqu'à ce que le feu se soit totalement éteint. **ATTENTION, RISQUE DE BRÛLURE !** Une fois que le barbecue a totalement refroidi, retire tous les résidus de l'écoulement des graisses et du bac de vidange des graisses. Le cas échéant, remplace la feuille d'aluminium sur le bac.

NETTOYER LA CHEMINÉE

La combustion des granulés entraîne la formation de goudron et de vapeurs qui s'accumulent pour former de la créosote. Cette créosote peut se déposer à l'intérieur de la cheminée. Afin de réduire le risque d'incendie, il faut que tu nettoies la cheminée de ton fumoir trois à quatre fois par mois.

- Retire le capot de la cheminée et nettoie-le à l'aide d'une éponge douce, d'eau chaude et d'un détergent doux.
- Tu peux racler les dépôts créosote et de graisses à l'intérieur du tuyau de la cheminée à l'aide d'un ustensile solide et non métallique (par exemple une spatule en bois, silicone ou plastique). Retire ensuite les derniers résidus à l'aide d'une serviette en papier.



ATTENTION : ne pulvérise aucun nettoyant liquide ni inflammable à l'intérieur de ton fumoir !

NETTOYER LE BOÎTIER

- Nettoie les graisses et la salissure à l'aide d'une éponge douce, d'eau chaude et d'un détergent doux. N'utilise pas de décapant pour le four, de détergent corrosif ni d'éponge métallique.

NETTOYER LES GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

- Pour nettoyer les grilles, utiliser une brosse à barbecue ou une éponge, de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle
- Les grilles en acier inoxydable ne rouillent pas et peuvent donc aussi être nettoyés au lave-vaisselle.
- Nettoie les grilles après chaque utilisation.

RETIRER LES CENDRES

Nous recommandons de nettoyer le récupérateur de cendres après chaque utilisation ou après 24 heures de fonctionnement continu.



ATTENTION : avant de retirer les cendres de ton fumoir, assure-toi que l'appareil est éteint, a totalement refroidi et qu'il n'est pas relié au secteur.

Retire régulièrement les cendres de l'intérieur du grill. Si trop de cendres s'accumulent dans la chambre de combustion, cela peut éteindre le feu. Cela risque notamment de se produire si l'appareil est paramétré sur SMOKE.

- Retire les grilles, la plaque de récupération des graisses et la plaque de cuisson de l'appareil.
- La majeure partie des dépôts de cendres à l'extérieur de la chambre de combustion peut être retirée par exemple à l'aide d'une petite pelle ou d'une balayette.
- Pour retirer les cendres de l'intérieur de la chambre de combustion, utilise un aspirateur.
- Utilisation d'un aspirateur sans sac : commence par vider le récipient de l'aspirateur. Aspire les cendres de la chambre de combustion. Vide le récipient de l'aspirateur ou assure-toi qu'il ne reste plus aucune cendre à l'intérieur.
- Utilisation d'un aspirateur avec sac à usage unique : place tout d'abord un nouveau sac dans l'aspirateur. Aspire les cendres de la chambre de combustion. Retire ensuite immédiatement le sac de l'aspirateur et jette-le.



ATTENTION : toujours jeter les résidus de cendres dans un récipient en métal avec un couvercle adapté. Jusqu'à son élimination définitive, conserve le récipient de cendres fermé dans un environnement non inflammable et à une distance raisonnable de tout matériau combustible.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

PROBLÈME: LE FUMOIR NE S'ALLUME PAS	
Cause possible	Solution
Courant électrique	Assure-toi que le câble électrique est bien branché. Assure-toi que la prise électrique est alimentée en courant.
Résistance	Retire l'élément de commande et contrôle la résistance à l'arrière. Remplace-la si elle a fondu.
Chambre de combustion	Si le ventilateur et le moteur d'entraînement fonctionnent tous deux, il est possible qu'il faille remplacer la tige d'allumage. Nous te prions ici de t'adresser à notre service client.
Câble et raccordements	Contrôle les câbles et les fiches pour vérifier qu'ils tiennent bien et ne sont pas endommagés. Si tu as besoin d'aide, contacte le service client.
Moteur d'entraînement	Si le ventilateur ne fonctionne pas, il est possible qu'il faille remplacer le moteur d'entraînement. Nous te prions ici de t'adresser à notre service client.
PROBLÈME: LES GRANULÉS N'ARRIVENT PAS JUSQU'À LA CHAMBRE DE COMBUSTION	
Courant électrique	Assure-toi que le câble électrique est bien branché. Assure-toi que la prise électrique est alimentée en courant.
Granulés	Assure-toi que la chambre à granulés contient suffisamment de granulés.
Vis convoyeuse	Assure-toi que la vis convoyeuse n'est pas bloquée. Règle l'interrupteur sur OFF, débranche le câble électrique et laisse refroidir le grill. Ouvre le couvercle ou retire les grilles, la plaque d'évacuation des graisses et la plaque de cuisson de la chambre du grill. Retire les granulés de la chambre à granulés et assure-toi qu'aucun corps étranger ne s'y trouve. Retire tous les granulés et les cendres de la chambre du grill.
PROBLÈME: LE FEU S'ÉTEINT	
Trop de cendres	Retire les cendres (cf. ENTRETIEN ET NETTOYAGE)
PROBLÈME: UNE TEMPÉRATURE DE GRILL TRÈS ÉLEVÉE ET IMPRÉVUE S'AFFICHE	
Facteur extérieur	La température du grill est influencée par des facteurs extérieurs tels qu'une température ambiante élevée, de vent ou une exposition directe au soleil. Place l'appareil à l'ombre. Ouvre le couvercle afin de faire baisser la température dans l'appareil.
PROBLÈME: FUMÉE TRÈS DENSE OU TRÈS COLORÉE	
Granulés	Remplace les granulés humides par des granulés frais et secs.

PROBLÈME: MESSAGE D'ERREUR « Er1 »	
Cause possible	Solution
La sonde de température est défectueuse	Assure-toi que la sonde de température est bien insérée. Vérifie le raccordement entre la sonde de température et le bouton de commande.
PROBLÈME: MESSAGE D'ERREUR « Er2 »	
Régulateur de température	Vérifie qu'une température était déjà paramétrée lors de la mise en marche. Recommence la mise en marche sans température paramétrée.
Le bouton de commande est défectueux	Mets FLINT sur OFF afin de réinitialiser le régulateur. Au bout de trois secondes, passe le barbecue en mode « COOL DOWN » sans régler de température.
PROBLÈME: MESSAGE D'ERREUR « LEr »	
La température dans l'appareil est trop basse	<p>La température dans l'appareil est inférieure à 65 °C depuis 20 minutes.</p> <ul style="list-style-type: none"> Retire le surplus de cendres de la chambre de combustion. Assure-toi que la chambre à granulés contient suffisamment de granulés. Si la chambre est trop peu remplie, un entonnoir peut se former et interrompre l'approvisionnement en granulés. Retire tous les granulés de la chambre à granulés et refais le plein. Des granulés trop humides ou défectueux peuvent également nuire à l'efficacité du fumoir. Vérifie que le moteur d'entraînement n'est pas défectueux et que la vis convoyeuse n'est pas bloquée (cf. PROBLÈME: LES GRANULÉS N'ARRIVENT PAS JUSQU'À LA CHAMBRE DE COMBUSTION). Il est possible que des granulés trop longs bloquent l'alimentation. Vérifie que la barre de combustible fonctionne. Vérifie à l'aide d'un second thermomètre que la sonde de température n'est pas défectueuse.
PROBLÈME: MESSAGE D'ERREUR « HEr »	
La température dans l'appareil est trop élevée	<p>La température dans l'appareil dépasse 287 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifie si des facteurs externes entraînent une surchauffe (cf. PROBLÈME: UNE TEMPÉRATURE DE GRILL TRÈS ÉLEVÉE ET IMPRÉVUE S'AFFICHE). Éteins le barbecue (OFF) puis rallume-le (ON). Ouvre le couvercle et règle le thermostat sur « SMOKE ». Attends 5 minutes et sélectionne la température souhaitée. Vérifie à l'aide d'un second thermomètre que la sonde de température n'est pas défectueuse.

RANGEMENT ET TRANSPORT

- Pour le ranger ou le transporter, débranche toujours ton fumoir du secteur.
- Conserve toujours ton fumoir à l'abri de toute source d'humidité.
- Conserve toujours les granulés de bois dans un endroit sec, éloigné de tout appareil produisant de la chaleur et de tout réservoir de carburant.
- Le capot de protection préserve le fumoir toute l'année contre les intempéries telles que la pluie, la grêle, la neige, le vent et le gel.

SERVICE CLIENTÈLE

Nos produits sont en principe soumis à une obligation légale de garantie de deux ans. Toute revendication à ce sujet nécessitera un reçu d'achat pour pouvoir être traitée. Les pièces consommables sont exclues de toute revendication de garantie dans le cadre d'une usure normale. La durée de vie dépend de la manipulation et de l'utilisation des produits et elle est donc variable.

En cas de question au sujet de l'utilisation ou de la fonction de notre article, adresse-toi à notre service client :

hotline gratuite depuis l'Allemagne et l'Autriche : 0800 270 70 27

depuis les autres pays de l'UE : +49 211 – 7499 55 10*

*des coûts supplémentaires peuvent être facturés.

e-mail : service@burnhard.de

ÉLIMINATION/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont fabriqués conformément à des exigences de qualité élevées et sont conçus pour une longue durée de vie. Un nettoyage et un entretien réguliers contribuent à prolonger la durée de vie. Si l'appareil est défectueux ou ne peut plus être réparé, il ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Vous devez déposer l'appareil auprès d'un point de collecte reconnu pour le recyclage des appareils électriques ou électroniques. En respectant l'élimination professionnelle et le recyclage, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Par la présente, Springlane GmbH déclare que le produit est conforme aux exigences essentielles de la CE à la date d'émission. La déclaration de conformité complète peut être consultée sur www.burnhard.de.

IT DATI TECNICI

Dimensioni (L/H/P):	120 x 129 x 72 cm
Peso:	ca. 71 kg
Superficie griglia:	66 x 49 cm (griglia principale inferiore), 66 x 36 cm (griglie superiori)
Potenza di trasmissione:	25 W
Potenza accenditore:	200 W
Potenza ventilatore:	25 W
Tensione di funzionamento:	220-230 V ~ 50 Hz
Capacità serbatoio dei pellet:	ca. 9 kg
Consumo di pellet:	0,3-0,5 Kg/ora (<105°C), 0,8-1 Kg/ora (>176°C)
Dotazione:	3 griglie in acciaio inox, vaschetta per raccolta del grasso, ripiano anteriore pieghevole rimovibile con piano di taglio e servizio in legno di acacia, ruote sterzanti in gomma piena
Accessori:	coperchio, apribottiglie, 2 sensori di temperatura per la cottura degli alimenti

Modifiche ed errori relativi a caratteristiche, tecnologia, colori e design riservati.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Il simbolo ivi indicato informa circa i pericoli che potrebbero danneggiare il dispositivo o causare lesioni.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggi attentamente il manuale d'istruzioni prima dell'uso e conservale in un luogo sicuro. Tutte le informazioni e le indicazioni contenute in queste istruzioni per l'uso devono essere osservate senza eccezione alcuna.

MODALITÀ D'USO

Questo barbecue con bruciatore a pellet viene utilizzato per affumicare, riscaldare, cuocere e grigliare i cibi ed è destinato esclusivamente per l'uso all'aperto. Non utilizzare mai questo barbecue in edifici, garage o altri ambienti chiusi. Non destinato ad un uso commerciale.

Per danni causati da un uso per uno scopo diverso da quello previsto o da un utilizzo improprio, il costruttore non si assume alcuna responsabilità.



PERICOLI GENERALI

- **Pericolo** per i bambini e per le persone con ridotte capacità fisiche. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche. Deve essere usato esclusivamente da persone in grado di utilizzare il dispositivo in modo sicuro.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano dalla portata di bambini e dagli animali domestici.
- **NOTA:** non apportare alcuna modifica all'apparecchio. Qualsiasi modifica all'apparecchio può causare incidenti.

RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

Pericolo per i bambini. Pericolo di morte per soffocamento o ingestione. Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Smaltiscilo subito. Tieni i componenti di piccole dimensioni fuori dalla loro portata.

COLLEGARE L'APPARECCHIO ELETTRICO



Pericolo d'incendio e di esplosione

- Collega l'apparecchio esclusivamente a prese conformi alla tensione specificata sulla targhetta.
- Informati in anticipo sulle linee guida specifiche del Paese! Per evitare il rischio di scosse elettriche è necessario che la presa di corrente/presa di sicurezza si trovi a una distanza massima di 1,8 metri. Per il collegamento dell'apparecchio, osserva le norme di sicurezza in vigore.
- Prima della messa in funzione, verifica il wattaggio della presa di corrente. Al fine di evitare cortocircuiti, assicurati di non sovraccaricare il fusibile.
- Quando utilizzi una prolunga (o un tamburo per cavi), assicurati che nessuna parte del cavo presenti schiacciamenti e non posizionarlo su spigoli vivi e/o in prossimità di oggetti caldi.
- Assicurati che i cavi siano collocati in modo sicuro, così che nessuno possa inciamparvi.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, questo deve essere sostituito da personale qualificato.
- Un'installazione impropria dell'apparecchio può essere pericolosa. Segui esattamente le istruzioni di montaggio.

ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

Non utilizzare l'apparecchio in locali chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende, roulotte, case mobili, barche. C'è il rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



Pericolo d'incendio e di esplosione Rischio di scossa elettrica

- Questo barbecue affumicatore può essere impiegato solo con combustibili solidi (pellet).
- Non utilizzare in ambienti chiusi.
- Non utilizzare in condizioni di elevata umidità atmosferica né in caso di pioggia.
- Utilizza il barbecue in un luogo asciutto e protetto dal vento.
- Non immergere mai la spina e il cavo di alimentazione dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggili dall'umidità.
- Accertarsi che la spina di alimentazione sia sempre conservata in un luogo asciutto e inserirla nella presa solo quando è asciutta.



- Posiziona il barbecue affumicatore su una superficie solida, piana, non sensibile al calore e non combustibile.
- Tieni lontano dall'apparecchio materiali e liquidi infiammabili o combustibili.
- Questo barbecue affumicatore a pellet è alimentato da energia elettrica e si accende senza l'azione di influenze esterne.
- Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma.
- Non lasciare il barbecue affumicatore incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento e non

deve essere spostato. Attendi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Prima di ogni utilizzo, verifica che il cavo di alimentazione non presenti crepe e danneggiamenti. Non mettere in funzione il barbecue affumicatore se il cavo di alimentazione è difettoso.
- Controlla il serbatoio dei pellet prima di ogni utilizzo per verificare la presenza di sporcizia o corpi estranei e rimuovili prima di usare il barbecue.
- Le superfici dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento. Avverti i presenti e tieni bambini e animali domestici lontano dall'apparecchio.
- Indossa sempre guanti protettivi quando il barbecue è in funzione e quando maneggi componenti caldi. Utilizza un'apposita pinza per posizionare e girare il cibo sulla griglia.
- Tieni sempre le dita, i capelli, gli indumenti lontano dalle parti calde o in movimento. Non indossare indumenti a maniche larghe durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- All'accensione del barbecue il coperchio deve essere sempre sollevato.
- Rimuovi sempre la spina dalla presa di corrente quando il barbecue non è in uso o durante la pulizia dell'apparecchio.
- Osserva le normative e le leggi locali che stabiliscono tempi e luoghi in cui è possibile lavorare con il fuoco aperto.
- Non toccare il serbatoio dei pellet durante il funzionamento. Ciò può causare gravi lesioni.
- Non toccare la camera di combustione durante il funzionamento. Ciò può causare gravi lesioni.
- Non introdurre mai a mano i pellet nell'apposito serbatoio.
- Solleva sempre con cautela il coperchio del barbecue. Il calore accumulato può causare ustioni se il coperchio viene sollevato bruscamente.
- Utilizza solo pellet prodotti appositamente per i grill a pellet.
- Tieni i pellet lontano dalla portata dei bambini. Pericolo di morte per soffocamento o ingestione.
- Conservare i pellet in un luogo asciutto. Assicurati che il serbatoio dei pellet non entri a contatto con l'umidità. In caso contrario i pellet potrebbero espandersi, spezzarsi e bloccare la pompa.
- Non poggiare oggetti pesanti sul coperchio del serbatoio dei pellet.
- Il barbecue con bruciatore deve essere bruciato previo primo utilizzo (vedere BRUCIATURA SMOKER).
- In caso di incendio da grasso, spegni il barbecue e lascia il coperchio chiuso fino allo spegnimento delle fiamme. NON staccare la spina di alimentazione. NON tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. NON cercare di soffocare il fuoco.

MISURE IN CASO DI AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO



ATTENZIONE: pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio! Non azionare il grill in locali chiusi, ma solo all'aperto!

I sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio possono includere mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, stanchezza e confusione.

Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono causare lo stato di incoscienza o addirittura la morte.

- Se durante l'impiego del barbecue tu o qualsiasi altra persona dovete manifestare sintomi simili a un raffreddore o a una influenza, è necessario consultare immediatamente un medico!
- Il consumo di alcol o di droghe potenzia gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

- Il monossido di carbonio è particolarmente pericoloso per madre e figlio durante la gravidanza, neonati, anziani, fumatori e persone con malattie cardiovascolari come ad esempio l'anemia o le patologie cardiache.

MISURE ANTINCENDIO

- Porta i presenti in sicurezza.
- In caso di incendio da grasso, spegni l'apparecchio e chiudi il coperchio fino allo spegnimento delle fiamme. Non lasciare MAI il coperchio aperto durante un incendio da grasso.
- **ATTENZIONE:** non tentare mai di spegnere un incendio da olio o grasso con dell'acqua.
- Tieniti lontano dalla fonte dell'incendio e informa immediatamente i Vigili del Fuoco.

MISURE DI PRIMO SOCCORSO

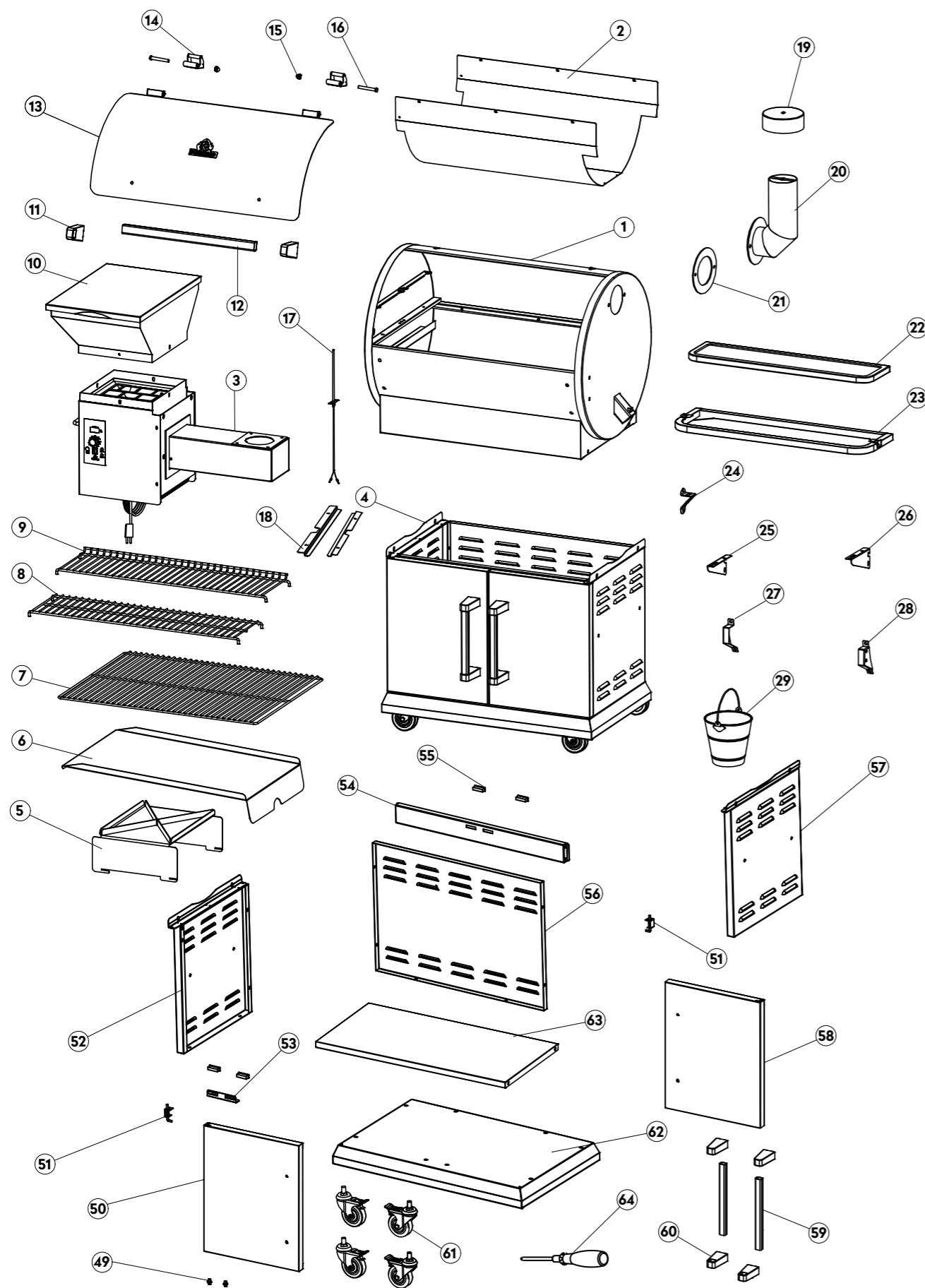
Misure dopo gravi ustioni o scottature

- Esiste un grave rischio di ipotermia e shock. Chiama subito il servizio di soccorso!
- Spegni immediatamente gli indumenti in fiamme con acqua o soffoca le fiamme con una coperta spessa.
- In caso di ustioni non togliere gli indumenti.
- In caso di scottature togli immediatamente gli indumenti.
- Raffredda le zone interessate con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si attenui.
- Copri le parti interessate con una coperta isoterma. Posiziona il lato rivestito di metallina sulla pelle lesionata e fissala con una benda di garza o con uno scialle.
- Non utilizzare "rimedi domestici" come unguenti, polveri, oli, disinfettanti ecc.!

Misure da adottare in caso di ustioni lievi o scottature

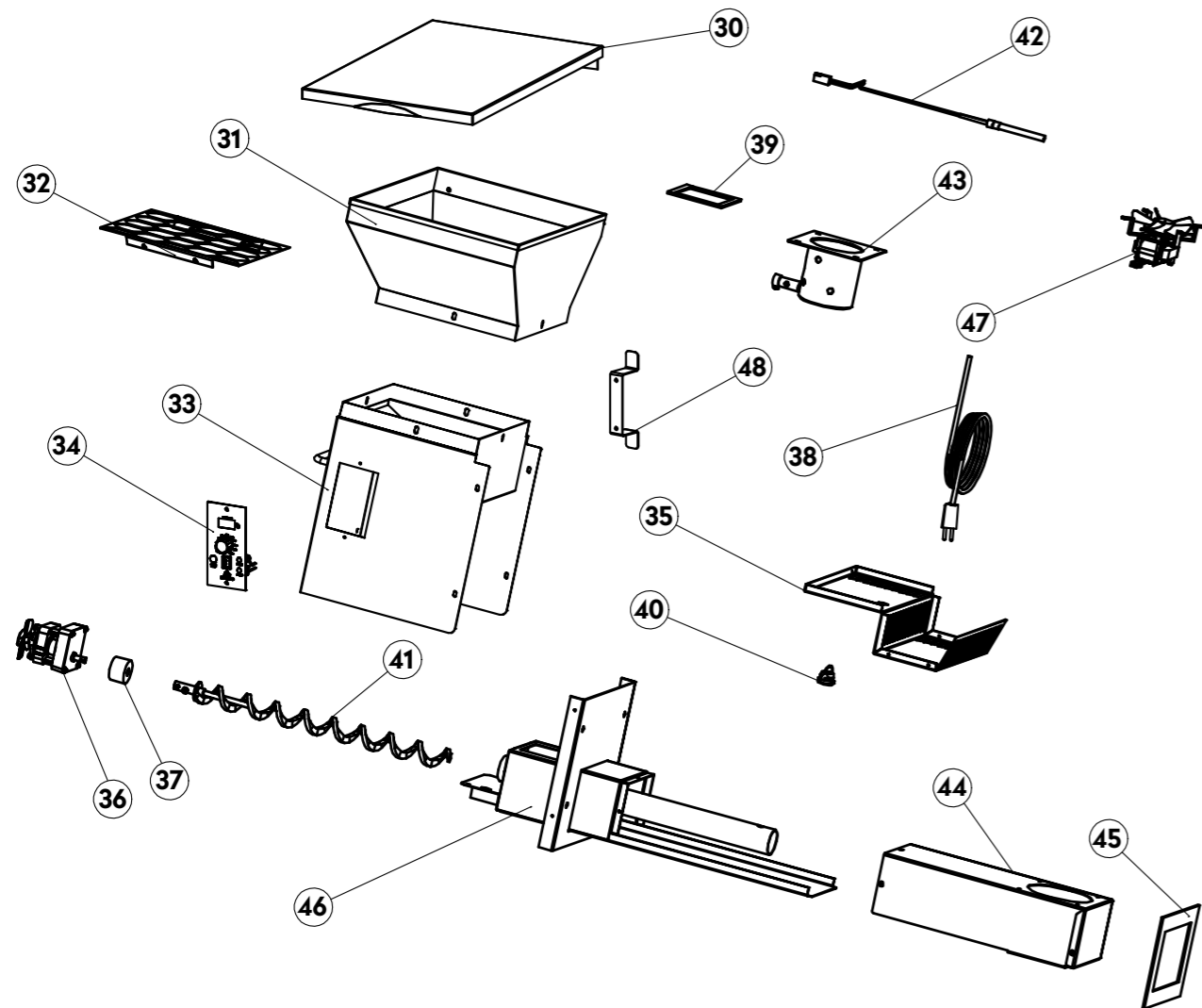
- In caso di ustioni togli gli indumenti solo se non aderiscono al corpo.
- In caso di scottature togli immediatamente gli indumenti.
- Raffredda le zone interessate con acqua fredda per almeno 15 minuti fino a quando il dolore non si attenui.
- Lasciare che piccole ustioni o scottature guariscano all'aria e non coprirle con un cerotto o con una benda.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE/DESCRIZIONE DEI PEZZI (SMOKER)












Ref.	Descrizione	Quantità
1	Camera barbecue	1
2	Foglio termico	1
3	Camera di combustione	1
4	Mobiletto base	1
5	Piastra di conduzione del calore	1
6	Piastra di scarico del grasso	1
7	Griglia in acciaio inox inferiore	1
8	Griglie in acciaio inox superiori	1
9	Griglie in acciaio inox superiori	1
10	Serbatoio pellet	1
11	Supporto della maniglia camera di cottura	2
12	Maniglia coperchio camera di cottura	1
13	Coperchio camera barbecue	1
14	Coperchio con chiusura del camera barbecue	2
15	Dado per raccordi	2
16	Perno della cerniera	2
17	Sensore di temperatura RTD	1
18	Supporto griglia superiore	2
19	copertura camino	1
20	Canna fumaria	1
21	Guarnizione canna fumaria	1
22	Vassoio per ripiano anteriore	1
23	Telaio per ripiano anteriore	1
24	Apribottiglie	1
25	Attacco sinistro per ripiano anteriore	1
26	Attacco destro per ripiano anteriore	1
27	Supporto sinistro per ripiano anteriore	1
28	Supporto destro per ripiano anteriore	1
29	Vaschetta di raccolta del grasso	1
49	Giunto sportello inferiore	2
50	Anta sinistra mobiletto base	1
51	Giunto sportello superiore	2
52	Pannello laterale sinistro mobiletto base	1
53	Piastra con attacco a magnete	1
54	Ripiano a traversa	1
55	Magnete	4
56	Pannello posteriore mobiletto base	1
57	Pannello laterale destro mobiletto base	1
58	Anta destra mobiletto base	1
59	Maniglia anta mobiletto base	2
60	Supporto maniglia armadietto inferiore	4
61	Rotelle	4
62	Mobiletto base a pavimento	1
63	Ripiano mobiletto base	1
64	Kit di utensili	1

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE/DESCRIZIONE DEI PEZZI (CAMERA PELLE E CAMERA DI COMBUSTIONE)



Ref.	Descrizione	Quantità
30	Coperchio serbatoio dei pellet	1
31	Imbuto serbatoio dei pellet	1
32	Griglia camera pellet	1
33	Alloggiamento camera pellet	1
34	Elemento di comando	1
35	Rivestimento fondo camera pellet	1
36	Motore	1
37	Boccola della coclea	1
38	Cavo di alimentazione	1
39	Guarnizione camera pellet	1
40	Separatore del cavo di alimentazione	1
41	Trasportatore a coclea	1
42	Candeletta di accensione	1
43	Elemento camera di combustione	1
44	Alloggiamento camera di combustione	1
45	Guarnizione camera di combustione	1
46	Assemblaggio camera pellet/camera di combustione	1
47	Ventola	1
48	Portacavo	1

FISSAGGIO

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

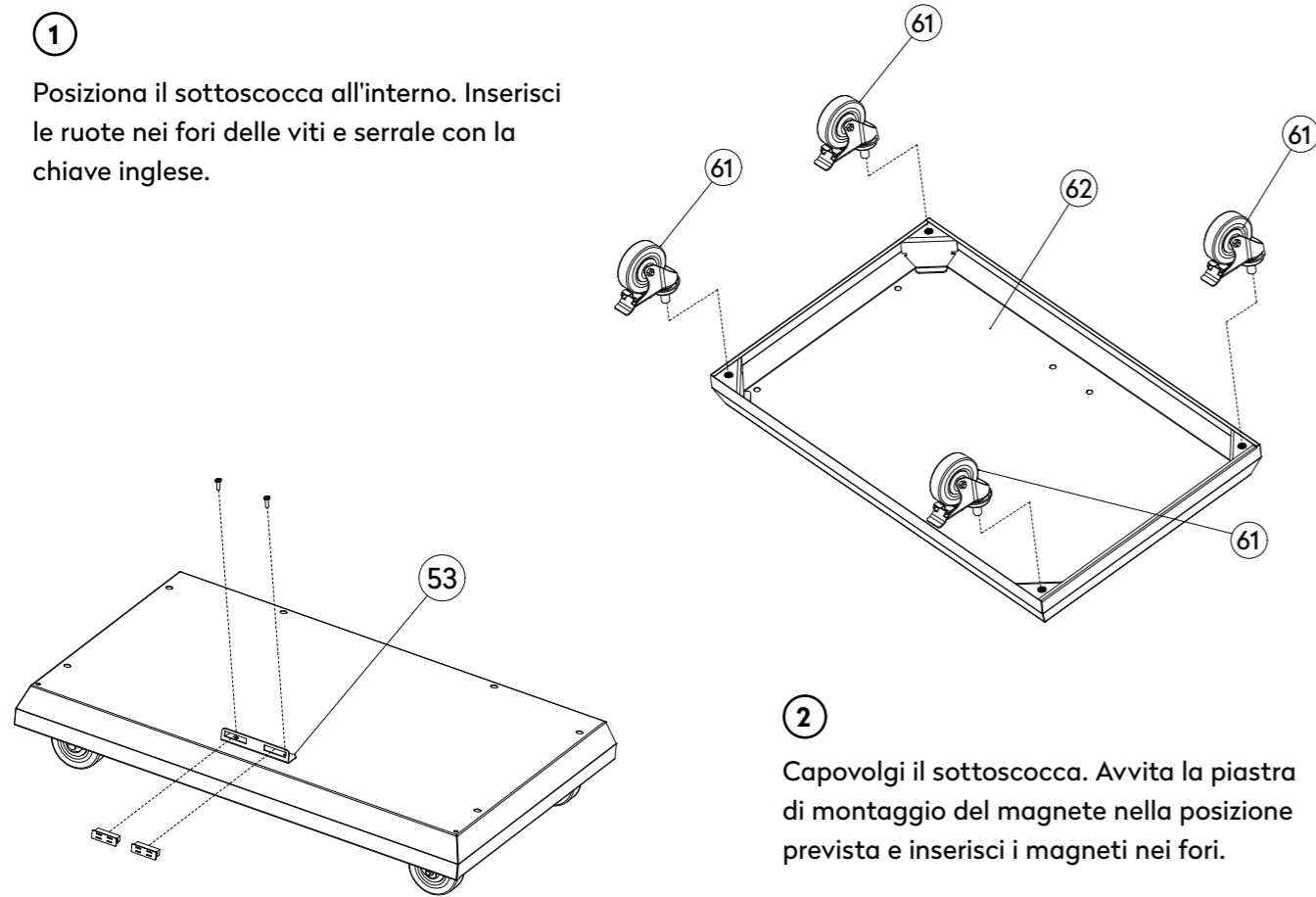
NOTA: Tranne il coperchio, il serbatoio, la griglia e il portacavo (30-32, 48), il camera pellet e la camera di combustione sono preassemblati. La panoramica è per una migliore comprensione dell'assemblaggio e ti aiuta a risolvere i problemi se qualcosa non funziona come dovrebbe.

MONTAGGIO DEL BARBECUE CON BRUCIATORE A PELLET

MONTAGGIO MOBILETTO BASE

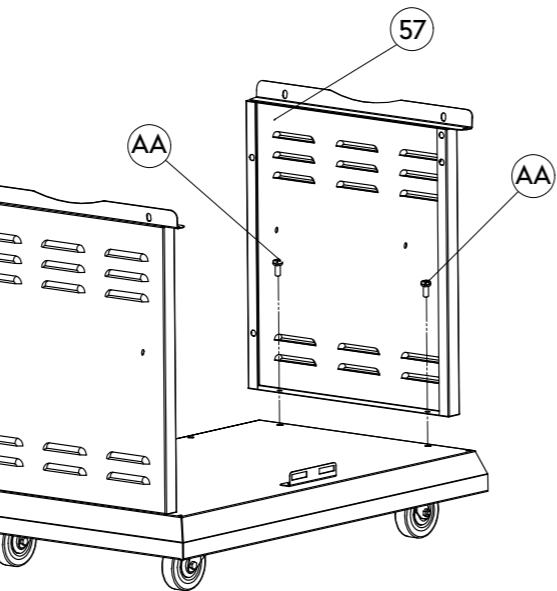
1

Posiziona il sottoscocca all'interno. Inserisci le ruote nei fori delle viti e serrale con la chiave inglese.



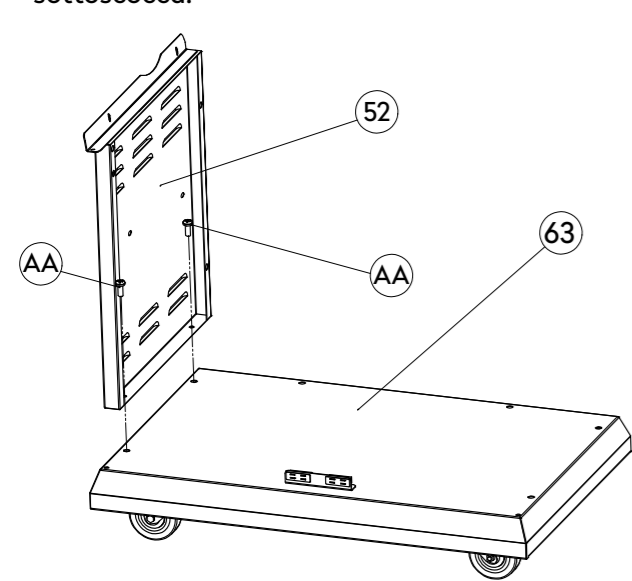
2

Capovolgi il sottoscocca. Avvita la piastra di montaggio del magnete nella posizione prevista e inserisci i magneti nei fori.



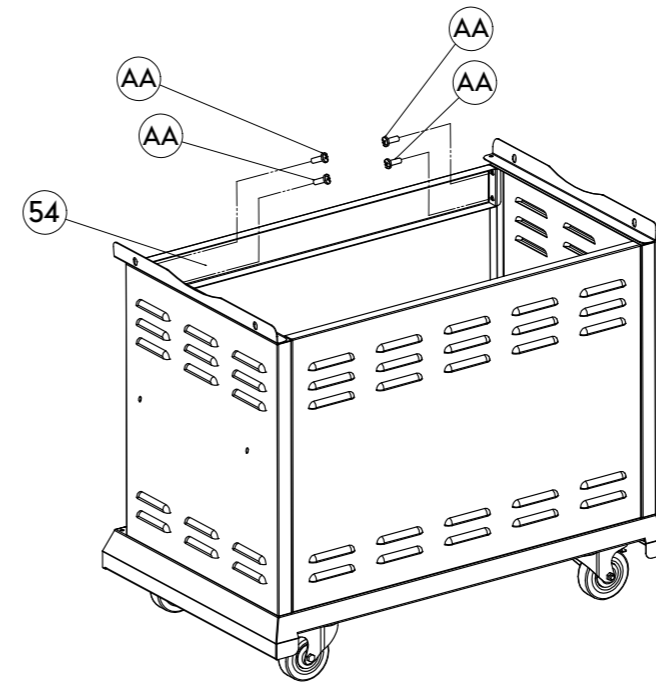
3

Fissa entrambe le pareti laterali al sottoscocca.



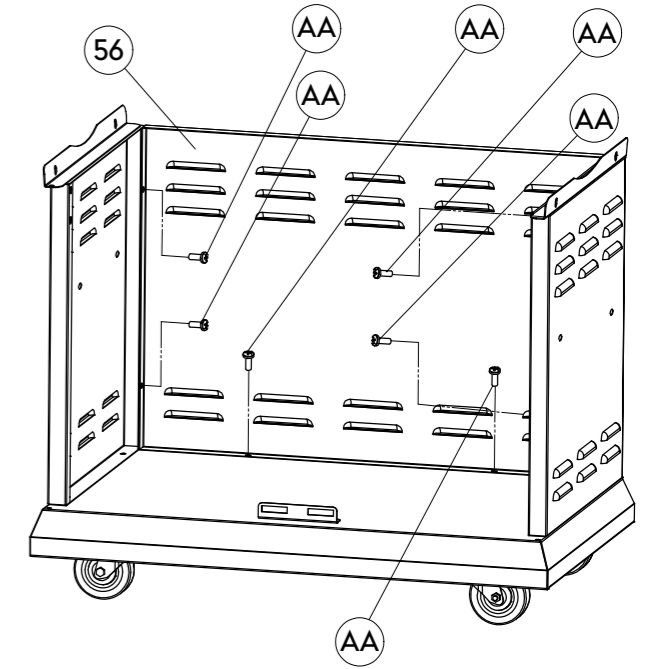
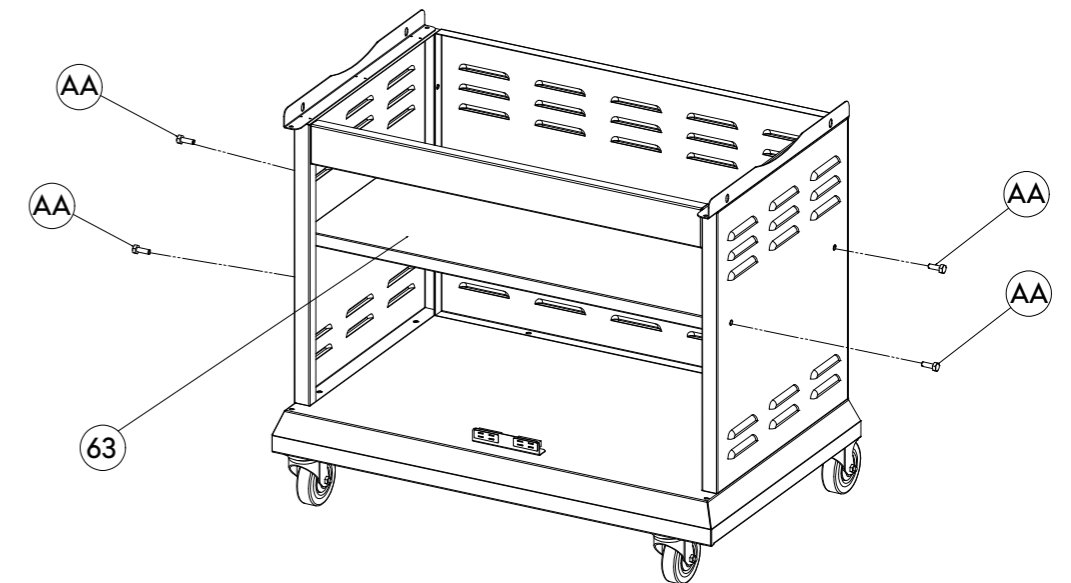
4

Avvita il pannello posteriore al sottoscocca e collegalo alla piastra destra e sinistra.



5










Monta il ripiano a traversa tra le pareti laterali.



ASSEMBLAGGIO DEL SERBATOIO DEI PELLETTI

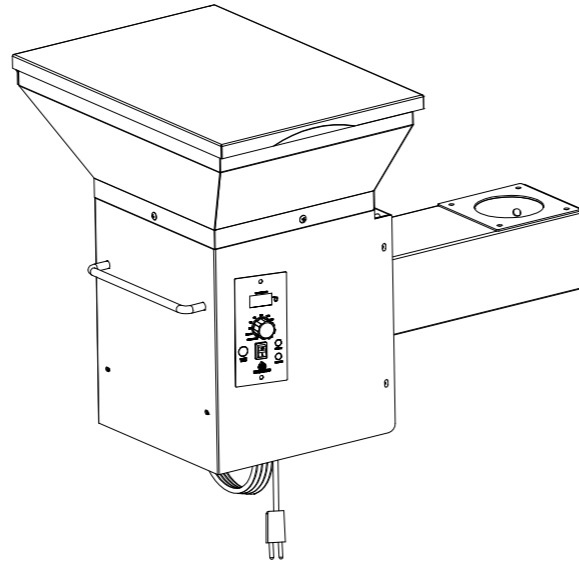
7

Posiziona l'imbuto sul serbatoio dei pellet. Assicurati che il coperchio si apra anteriormente (pannello di controllo).

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

8

Inserisci le viti dall'esterno attraverso i fori dell'imbuto nei dadi di chiusura, solleva il coperchio e serrale dall'interno.



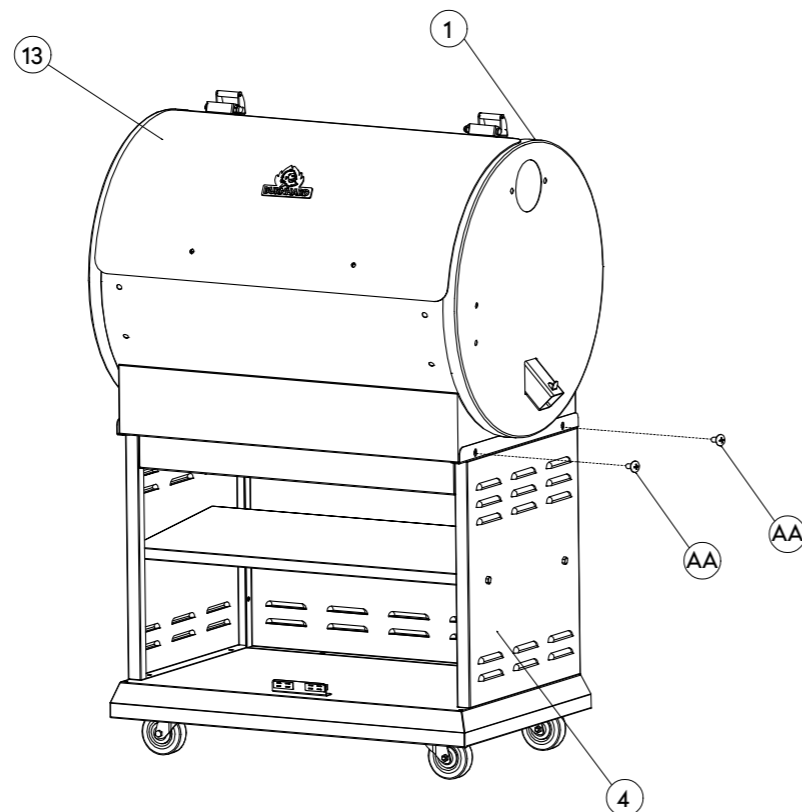
FISSAGGIO DEL CAMERA BARBECUE

9

Colloca il camera barbecue sul mobile di base. Assicurati che il vano si trovi all'interno delle pareti laterali destra e sinistra.

10

Avvita il camera de barbecue alle pareti laterali.



FISSAGGIO DEL SERBATOIO DEI PELLETTI

11

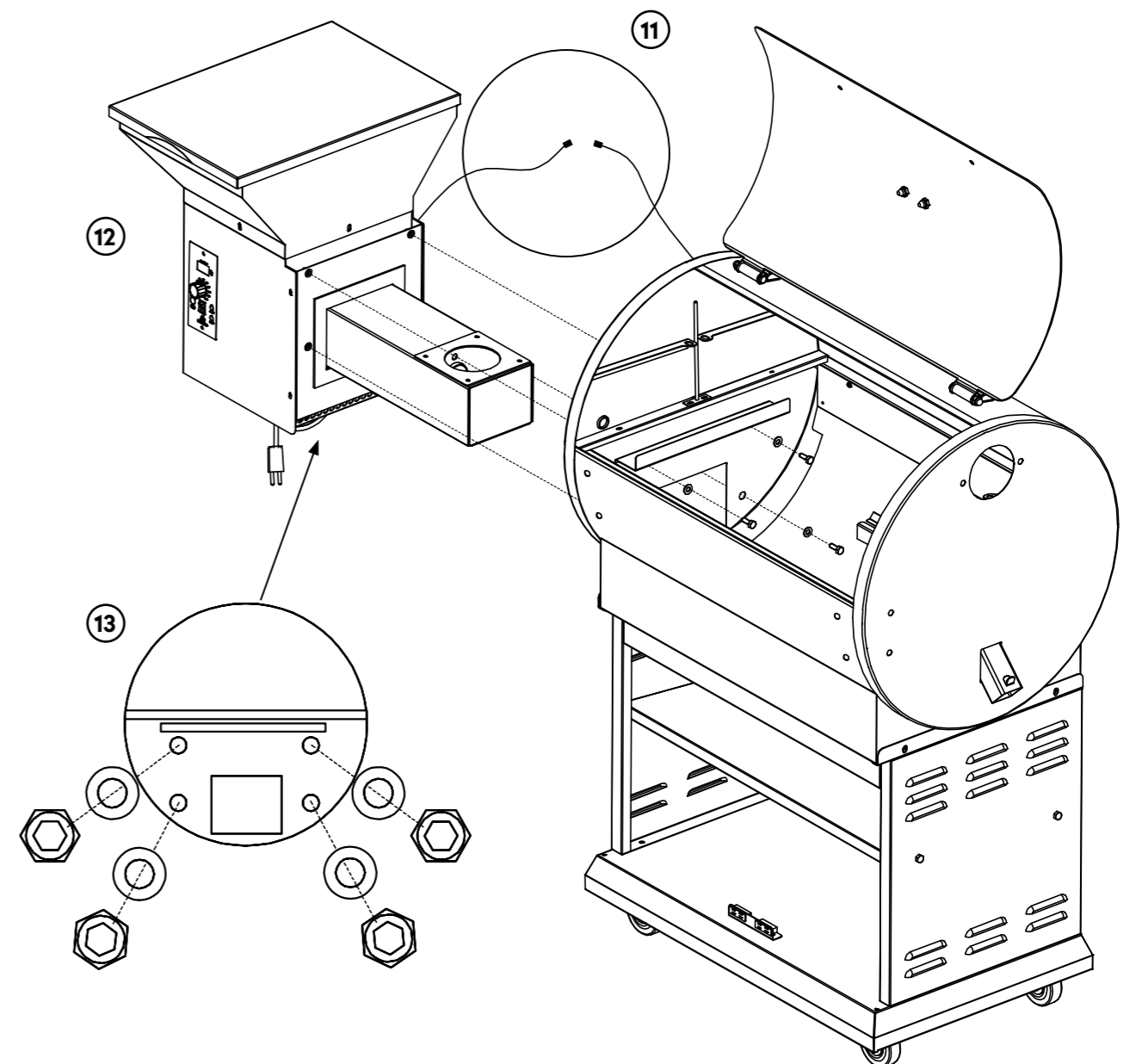
Collega il connettore RTD all'interno della camera barbecue al connettore di accoppiamento esterno. **ATTENZIONE:** il filo in eccesso sul connettore RTD deve rimanere all'esterno del vano.

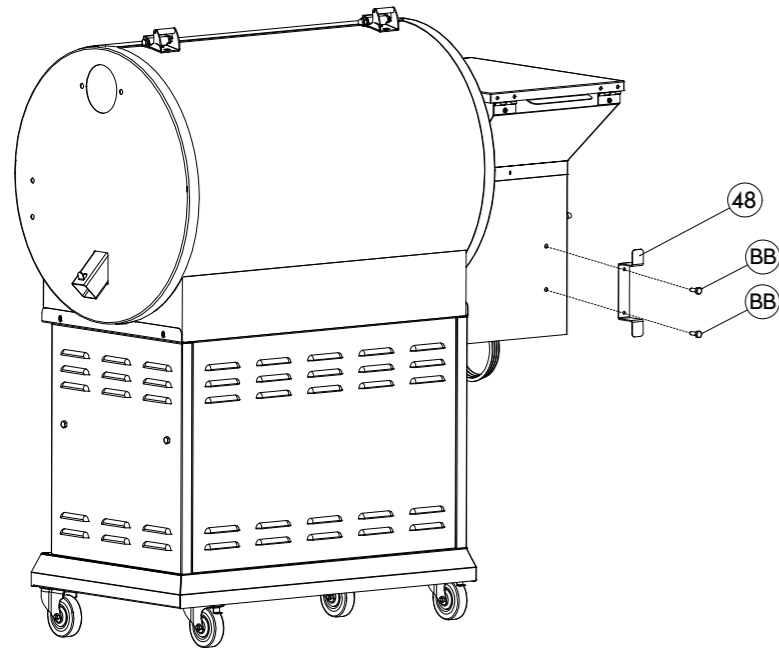
12

Spingi la camera di combustione attraverso l'apertura presente nella camera barbecue.

13

Aprire il coperchio della camera barbecue e fissare la camera di combustione alla camera del barbecue dall'interno usando le viti preassemblate.

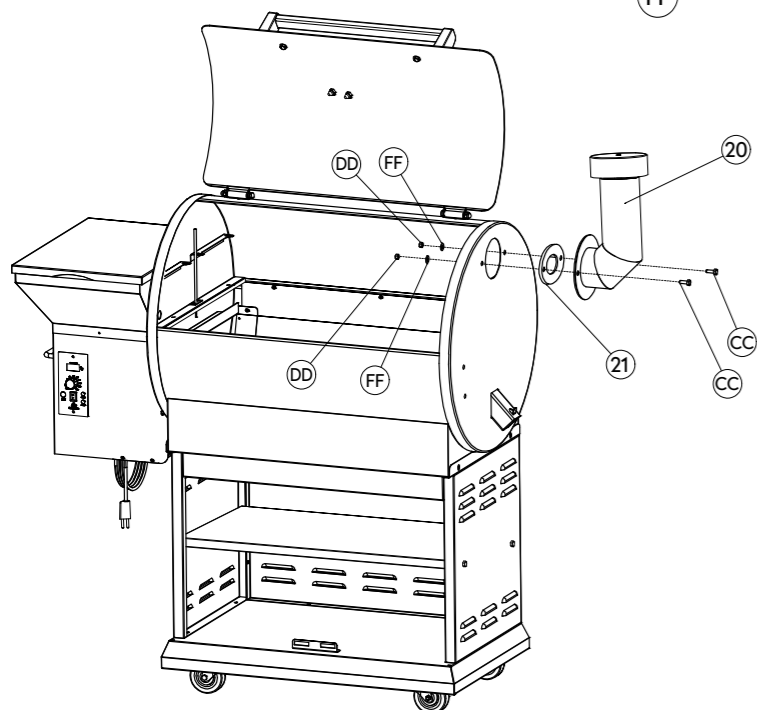
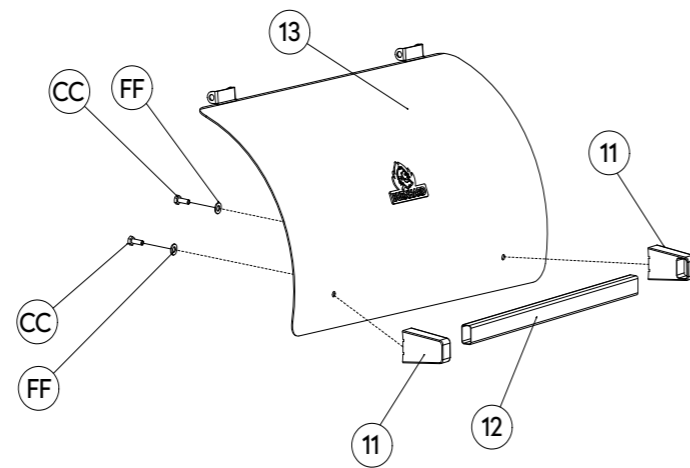




- 14**
Fissa la porta cavo sul retro del serbatoio dei pellet.

FISSAGGIO DEL MANICO DELLA CANNA FUMARIA

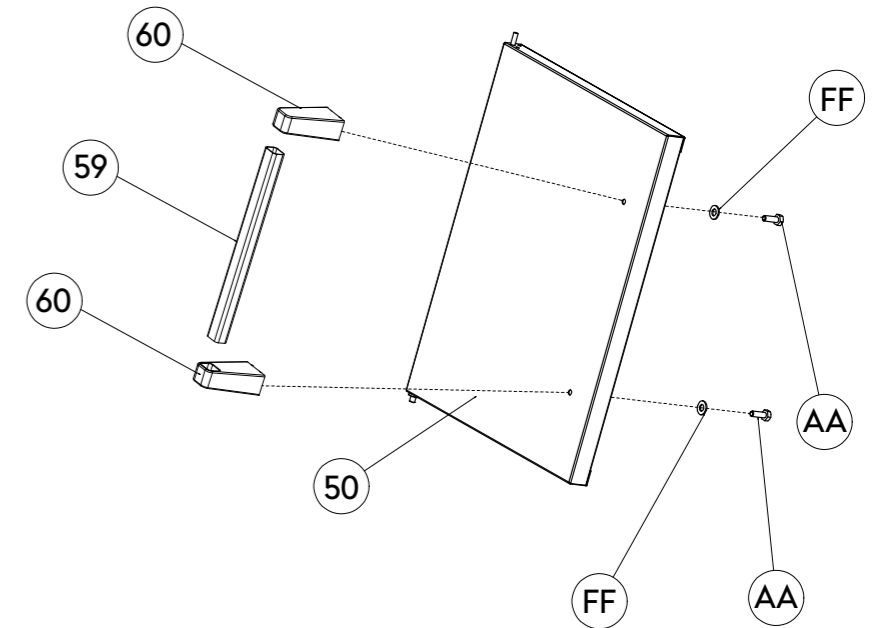
- 15**
Fissa l'impugnatura al coperchio del vano griglia.



- 16**
Fissa la canna fumaria con la guarnizione al camera barbecue. Avvitare il coperchio sulla canna fumare.

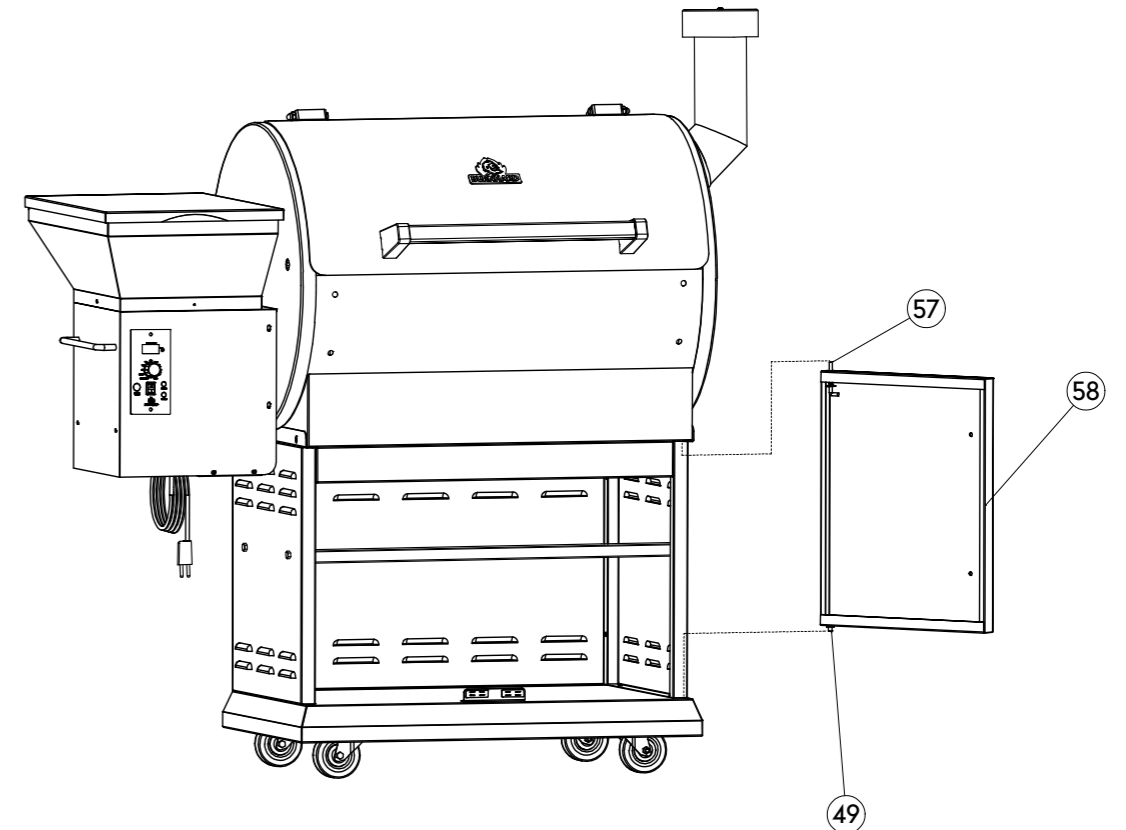
FISSAGGIO ANTE

- 17**
Fissa le maniglie alle ante.



- 18**
Inserisci anzitutto ciascuna porta con il giunto girevole inferiore nel piccolo foro sulla piattaforma.

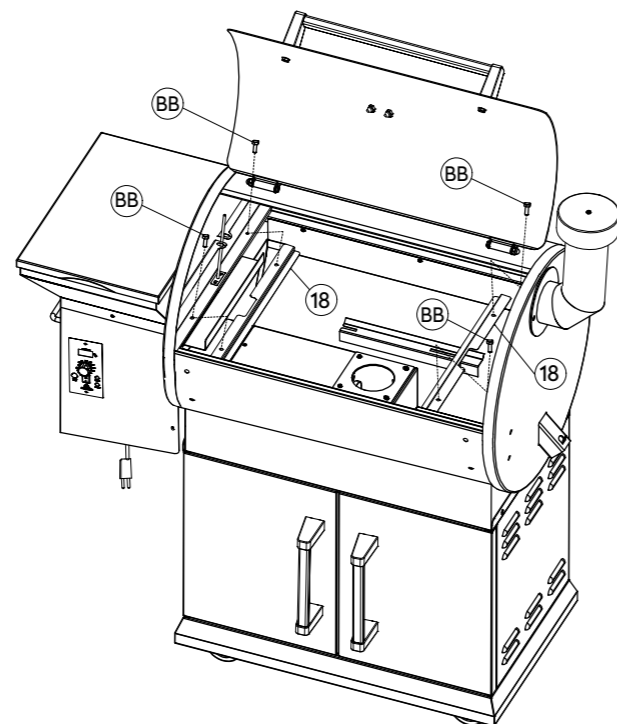
Tira verso il basso lo snodo girevole superiore, allinealo con il foro superiore della base e fallo scattare in posizione.



INSERISCI IL SUPPORTO DELLA GRIGLIA, LA PIASTRA DI DISSIPAZIONE DEL CALORE E LA PIASTRA DI SCARICO DEL GRASSO

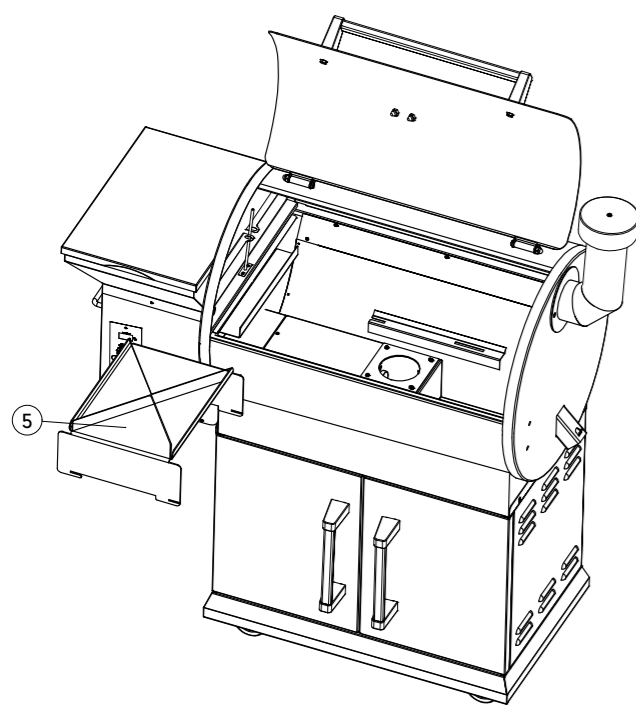
19

Fissare il supporto della griglia nella camera di cottura.



20

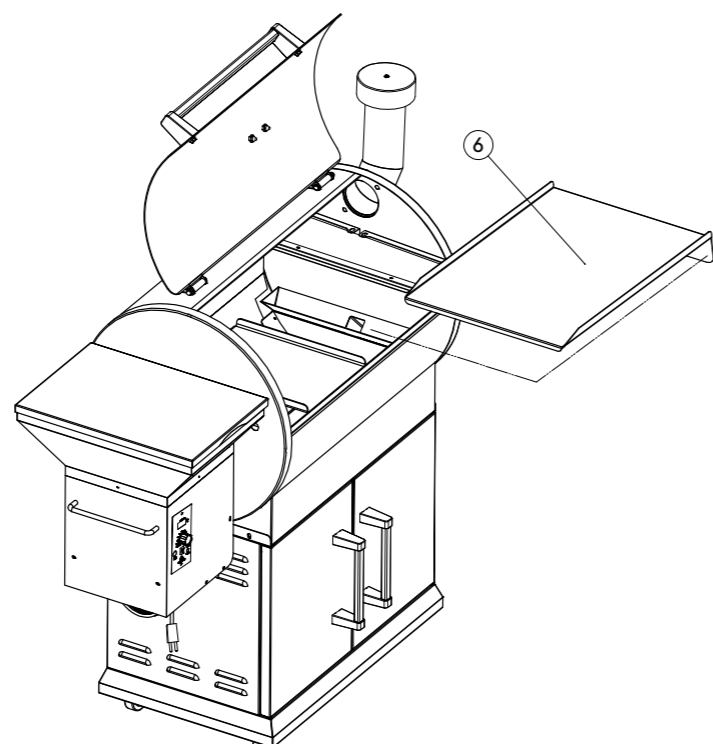
Inserisci la piastra di dissipazione del calore con i binari nel supporto della parte anteriore e posteriore della camera barbecue.



21

Inserisci la piastra di scarico del grasso attraverso la piastra di dissipazione del calore nel supporto sul lato della camera barbecue.

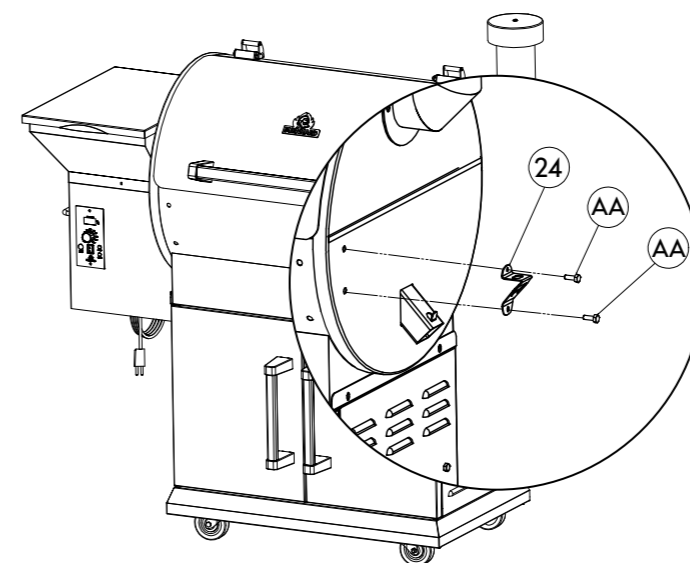
Assicurati che la guida sia rivolta verso il basso e che la piastra sia posizionata direttamente sotto il foro per lo scarico del grasso. La piastra dovrebbe ora essere leggermente inclinata verso destra.



INSERIRE LE GRIGLIE, FISSARE L'APRIBOTTIGLIE, IL RIPIANO ANTERIORE E IL SECCHIO DI RACCOLTA DEL GRASSO

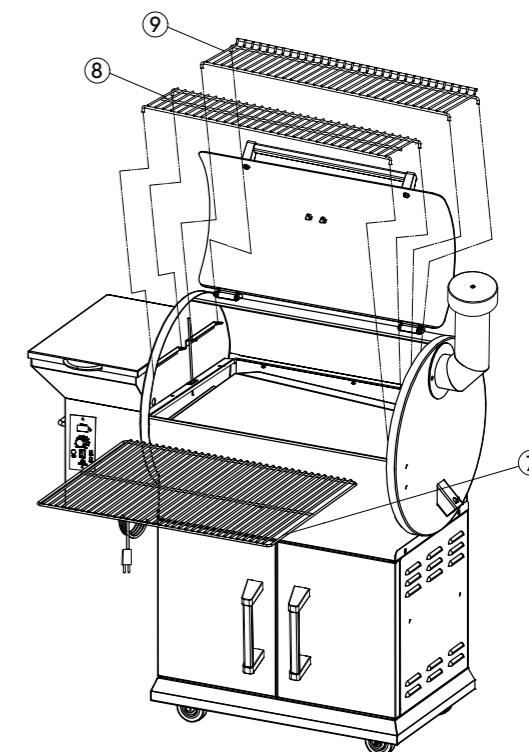
22

Inserisci le griglie apposite supporti.



24

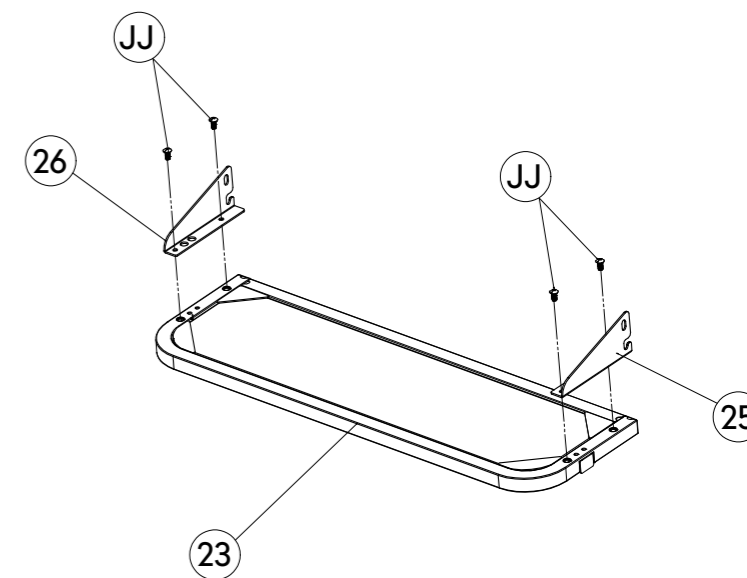
Fissare i supporti per il ripiano anteriore al telaio e alla camera della griglia.



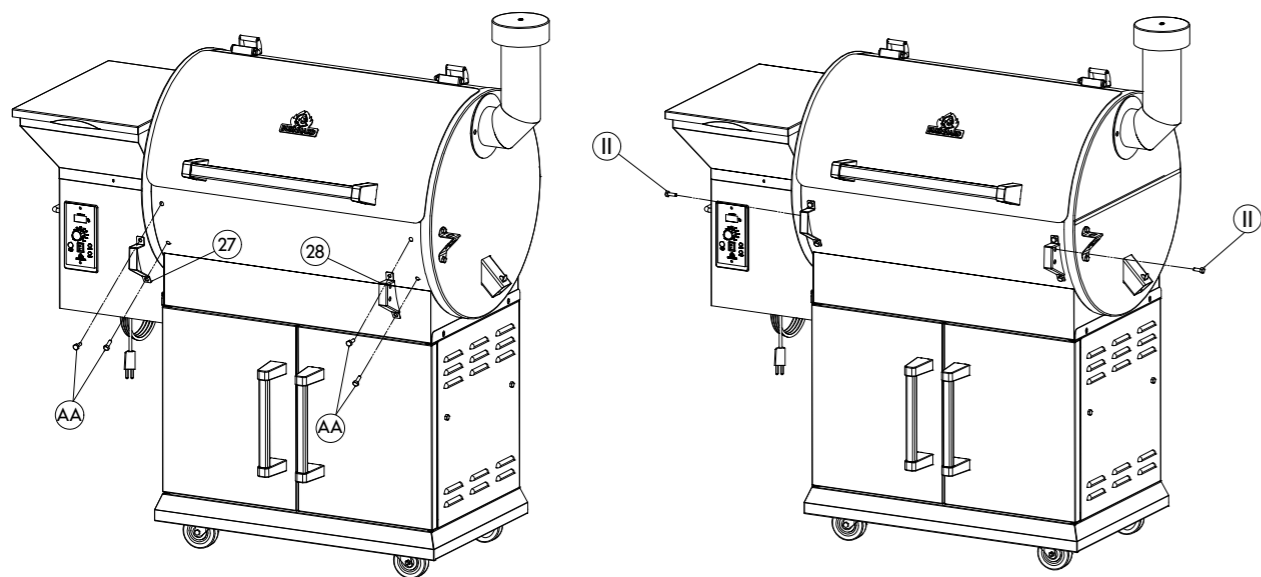
23

Fissare l'apribottiglie sul lato della camera di cottura.

Fissare i supporti per il ripiano anteriore al telaio e alla camera della griglia.

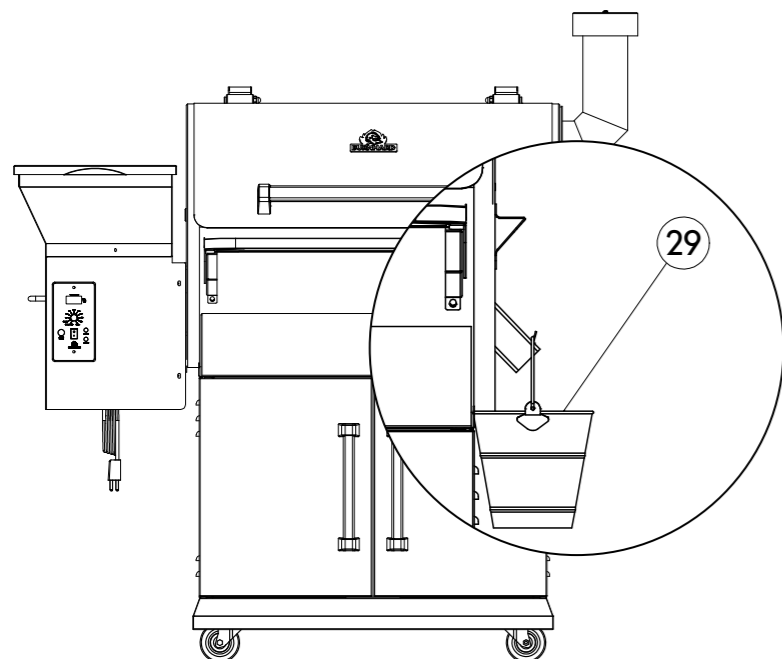
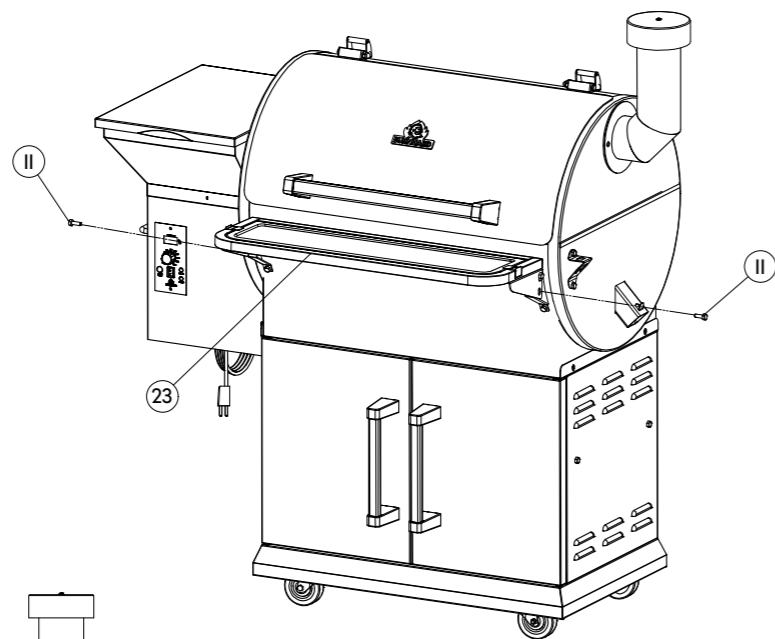


24



25

Inserire il ripiano anteriore con il vassoio e avvitare bene.

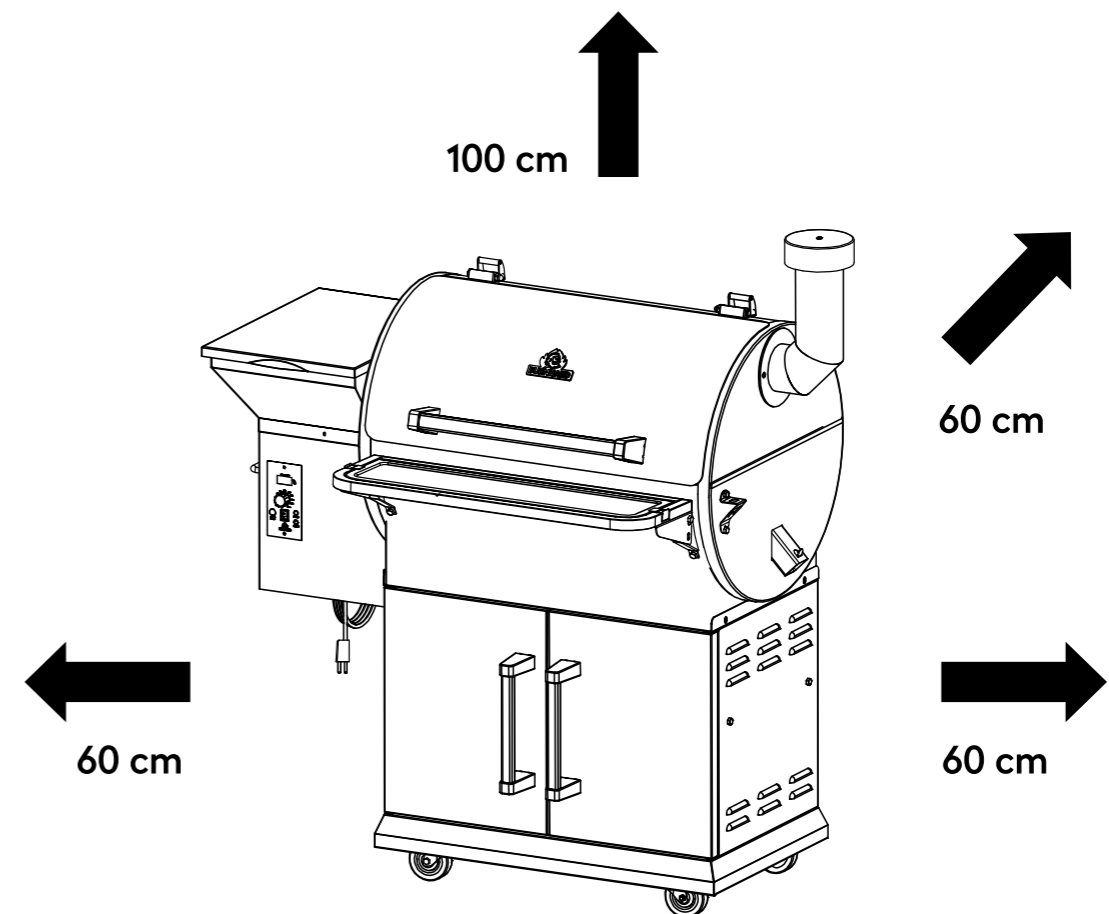


26

Assicura la vaschetta per la raccolta del grasso sul gancio del tubo di scarico.

ATTENZIONE: Il fumatore di pellet irradia calore. Non posizionare mai l'apparecchio direttamente su facciate di vetro, pareti, piante, ecc. La distanza minima da oggetti di qualsiasi tipo è:

All'indietro: 60 cm
 A lato: 60 cm
 In alto: 100 cm




USO DEL BARBECUE CON BRUCIATORE A PELLETTA

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO


Prima di utilizzare il barbecue con bruciatore a pellet per la prima volta, esegui le seguenti operazioni.

Inoltre, ripeti i passaggi ogni volta che si esauriscono i pellet.

1. Solleva il coperchio del camera barbecue e rimuovi le griglie, la vaschetta per la raccolta del grasso e la piastra di dissipazione del calore.
2. Solleva il coperchio del serbatoio dei pellet e assicurati che al suo interno non vi siano corpi estranei.
3. Posiziona l'interruttore su OFF (O) e inserisci il cavo di alimentazione in una presa a 230 Volt con messa a terra.
4. Imposta l'interruttore su ON (I) e il termoregolatore su SMOKE.
5. Osserva la pompa per 1-2 minuti ed assicurati che ruoti.

 **ATTENZIONE:** non toccare mai il serbatoio dei pellet e la pompa. Tieni sempre le dita, i capelli e gli indumenti lontano dalle parti in movimento. Pericolo di lesioni!


6. Tieni la mano almeno 10 cm sopra la camera di combustione, controlla che il ventilatore sia in funzione e che l'aria circoli.

 **ATTENZIONE:** non toccare la camera di combustione o il suo interno. Pericolo di ustioni!

7. Attendi circa 1 minuto fino a quando l'asta di accensione sotto la pompa non inizia a brillare e si percepisce il calore della camera di combustione.

 **ATTENZIONE:** non toccare mai l'asta di accensione. Pericolo di ustioni!

8. Ora sul display dovresti visualizzare l'indicazione della temperatura. NOTA: Se viene visualizzato un codice di errore, procedere come descritto in RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.
9. Imposta il regolatore su COOL DOWN. (Il ventilatore rimane acceso per 10 minuti in questa modalità.)
10. Riempi il serbatoio dei pellet attraverso l'imbuto con pellet adatti.
11. Ruota il termostato su MAX. La pompa inizia a ruotare e trasporta i pellet nella camera di combustione. Questo processo richiede alcuni minuti.

 **ATTENZIONE:** non introdurre mai a mano i pellet direttamente nella camera di combustione. Pericolo di ustioni!

12. Non appena percepisci che i primi pellet hanno raggiunto la camera di combustione, imposta il regolatore su COOL DOWN.
13. Imposta il regolatore su SMOKE. Aspetta fino a quando i pellet non saranno accesi e si alzerà un fumo bianco-grigio.
14. Imposta il regolatore su COOL DOWN e lascia il barbecue in funzione per 10 minuti. Ora puoi impostare FLINT su OFF (O).

BRUCIARE IL BARBECUE CON BRUCIATORE

Precedentemente alla tua prima preparazione con il barbecue, devi bruciarlo. Questo è necessario per eliminare eventuali residui di produzione.

1. Inserisci nuovamente le griglie, la piastra di scarico del grasso e la piastra di dissipazione del calore. Solleva il coperchio e ruota il regolatore su SMOKE.
2. Non appena dal grill si alza del fumo bianco e grigio, chiudi il coperchio e imposta il termoregolatore su MAX.


3. Lascia funzionare il barbecue per 45 minuti con questa impostazione. Dopo di che, è pronto per l'uso.

USO DEL BARBECUE CON BRUCIATORE

1. Solleva il coperchio del vano griglia. Imposta l'interruttore su ON (I) e il termoregolatore su SMOKE.
2. Dopo circa 3-5 minuti, quando i pellet sono accesi ed il fumo bianco e grigio si alza dalla griglia, chiudi il coperchio e regola il controllo della temperatura desiderata.

SUGGERIMENTO: lascia preriscaldare il tuo barbecue per almeno 10 minuti e posiziona il cibo da grigliare solo quando il barbecue avrà raggiunto la temperatura desiderata. L'aggiunta anticipata di cibo rallenta il processo di riscaldamento.

3. **ATTENZIONE:** Non spegnere subito il tuo barbecue dopo che il tuo cibo è pronto.
4. Se si è fumato a temperature superiori a 120°C, FLINT deve raffreddarsi a meno di 120°C prima di spegnere. Per fare ciò, passare all'impostazione più bassa (87 °C) e attendere che arrivi quel momento.
5. Impostare il regolatore su COOL DOWN e lasciare che il fumatore continui a funzionare. In questa modalità, il ventilatore continua a funzionare per altri 10 minuti, bruciando i pellet rimanenti nella camera di combustione.
6. Impostare FLINT su OFF (O). Non scollegare il cavo di alimentazione dall'alimentazione fino a quando il COOL DOWN non è scaduto.


 **ATTENZIONE:** avvia sempre il barbecue con il coperchio sollevato! Non impostare il termoregolatore su COOL DOWN durante l'uso.

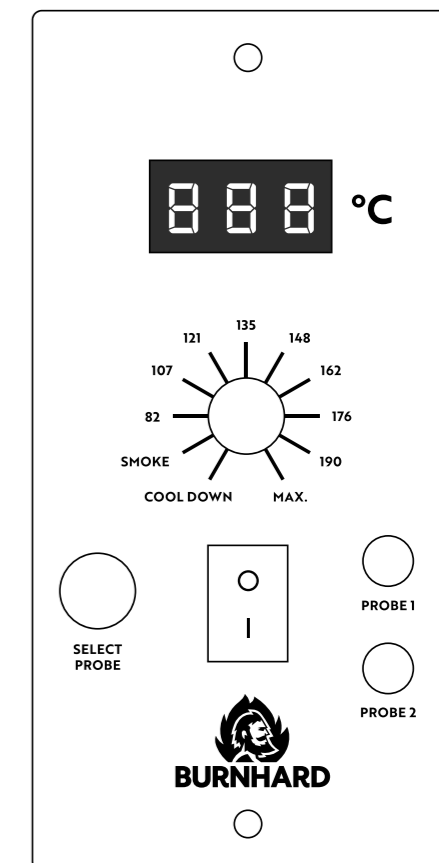
UTILIZZA IL SENSORE DI TEMPERATURA

Con i sensori di temperatura in dotazione, hai sempre sotto controllo la temperatura al centro del tuo barbecue.

1. Inserisci una o entrambe le sonde di temperatura nella/e presa/e del pannello di controllo.
2. Inserisci il/i sensore/i di temperatura attraverso l'apertura presente nel camera barbecue.
3. Punzona il sensore di temperatura nel punto più spesso vicino al centro degli alimenti da grigliare.
4. Per leggere la temperatura, premi brevemente l'interruttore sul pannello di controllo e seleziona il relativo sensore di temperatura (sonda 1 o 2). Ora viene visualizzata la temperatura misurata. Il display torna dunque automaticamente alla visualizzazione della temperatura della camera di cottura.

RIAVVIARE IL BARBECUE

 **ATTENZIONE:** se il barbecue non si accende o il fuoco nella camera di combustione si spegne durante il funzionamento (sebbene nel serbatoio vi siano pellet a sufficienza), i pellet in eccesso devono essere rimossi come descritto di seguito. Un eccesso di pellet incombusti potrebbe altrimenti causare il surriscaldamento del barbecue.



1. Spegni l'apparecchio e scollega la spina di alimentazione. Attendi che il barbecue si sia completamente raffreddato. Rimuovi le griglie, la piastra di scarico del grasso e la piastra di conduzione del calore.
2. Rimuovi tutti i pellet non bruciati e la cenere dall'interno e intorno alla camera di combustione (vedere RIMOZIONE CENERE).
3. Ricollega il cavo di alimentazione e accendi il barbecue. I pellet dovrebbero ora ricadere nella camera di combustione e l'asta di accensione dovrebbe iniziare a brillare.



ATTENZIONE: non toccare mai l'asta di accensione. Pericolo di ustioni!

4. Non appena le fiamme escono dalla camera di combustione, imposta il regolatore su COOL DOWN e lascia raffreddare il barbecue.
5. Sostituisci le griglie, la piastra di scarico del grasso e la piastra di conduzione del calore e solleva il coperchio. Ruota il regolatore su SMOKE. Attendi qualche minuto fino a quando il fumo bianco e grigio non esce dal barbecue. Quindi chiudi il coperchio e ruota il regolatore fino alla temperatura desiderata.

Se i problemi persistono dopo il riavvio, consulta la sezione RISOLUZIONE DEI PROBLEMI o contatta il servizio clienti BURNHARD.

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA: prima di pulire il barbecue, assicurati che l'apparecchio sia completamente raffreddato, spento e che la spina di alimentazione sia scollegata.

- Pulisci il barbecue dopo ogni utilizzo.
- In caso di malfunzionamenti, fai riparare l'apparecchio solo da specialisti qualificati. Non aprire in nessun caso l'alloggiamento.



ATTENZIONE: non utilizzare solventi o diluenti per la pulizia.

PULISCI LO SCARICO DEL GRASSO

Il grasso che gocciola dal cibo grigliato viene raccolto nella vaschetta di scarico del grasso, nello scarico del grasso a forma di V e nel tubo di scarico del grasso. Questo può causare un aumento dei depositi di grasso. Per ridurre il rischio di incendio, è necessario pulire questi componenti dopo ogni utilizzo.

SUGGERIMENTO: per risparmiare il lavoro di pulizia, prima dell'uso puoi rivestire la piastra di scarico del grasso con un foglio di alluminio resistente all'usura. Presta attenzione a sostituirlo dopo ogni utilizzo per ridurre il rischio di bruciare il grasso.

- Il grasso accumulato all'interno dell'apposito scarico può essere eliminato con un utensile rigido e non metallico (ad es. una spatola in legno, silicone o plastica). Gran parte del grasso disciolto può quindi essere spinto verso il basso attraverso il tubo di scarico e cadere nel secchio di raccolta del grasso. Rimuovi i residui rimanenti con detersivo e acqua bollente o con un apposito detergente per grill.
- Svuota regolarmente il secchio del grasso (a seconda della frequenza di utilizzo del barbecue).



ATTENZIONE: se la piastra di scarico del grasso, lo scarico a V e il tubo di scarico non vengono puliti, potrebbero verificarsi incendi causati dal grasso. In questo caso, posiziona l'interruttore su OFF (O) e tieni il coperchio aperto fino allo spegnimento completo dell'incendio.

ATTENZIONE, RISCHIO DI USTIONI! Quando la griglia si è completamente raffreddata, rimuovi tutti i residui nello scarico del grasso e dalla piastra di scarico del grasso. Se necessario, sostituisci anche il foglio d'alluminio sulla piastra.

PULIZIA DELLA CANNA FUMARIA

Quando i pellet vengono bruciati, si producono catrame e altri vapori che si combinano con l'umidità, formando così il creosoto. Questo creosoto può accumularsi nella canna fumaria. Per ridurre il rischio di incendio, è necessario pulire la canna fumaria del tuo barbecue ogni 3-4 mesi.

- Rimuovi la cappa della canna fumaria e puliscila con una spugna morbida, acqua calda e detergente delicato.
- Raschia i depositi di creosoto e grasso con uno strumento rigido e non metallico (ad es. con una spatola in legno, silicone o plastica) dall'interno della canna fumaria. Rimuovi i residui rimanenti con un panno di carta.



ATTENZIONE: non spruzzare alcun detergente liquido/infiammabile all'interno del barbecue!

PULIRE L'ALLOGGIAMENTO

- Rimuovi grasso e sporco con una spugna morbida, acqua calda e un detergente delicato. Non utilizzare detergenti per forni, saponi abrasivi o spugne in acciaio!

PULIZIA DELLE GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

- Per pulire le griglie, usa una spazzola o una spugna, acqua tiepida e un po' di detergente.
- Le griglie in acciaio inox sono inossidabili e possono essere lavate anche in lavastoviglie.
- Pulisci le griglie dopo ogni utilizzo.

RIMUOVERE LA CENERE

Consigliamo di pulire il contenitore cenere dopo ogni utilizzo e al più tardi dopo un periodo di funzionamento continuativo di 24 ore.



ATTENZIONE: assicurati che l'apparecchio sia spento, raffreddato e scollegato prima di rimuovere la cenere.

Rimuovi regolarmente la cenere dall'interno del tuo barbecue. Se nella camera di combustione è presente troppa cenere, il fuoco potrebbe spegnersi. Ciò vale in particolare per l'impostazione SMOKE.

- Rimuovi le griglie, la piastra di scarico del grasso e la piastra di conduzione del calore.
- La maggior parte dei depositi di cenere all'esterno della camera di combustione può essere rimossa con una paletta e una spazzola spazzacamino.
- Per rimuovere la cenere dall'interno della camera di combustione è adatto un aspirapolvere.
- Se utilizzi un aspirapolvere senza sacchetto, svuota prima il contenitore della polvere. Aspira la cenere dalla camera di combustione. Svuota il contenitore della polvere e assicurati che non vi siano residui di cenere.
- Se utilizzi un aspirapolvere con sacchetti usa e getta per la polvere, per prima cosa inserisci un nuovo sacchetto. Aspira la cenere dalla camera di combustione. Quindi rimuovi immediatamente il sacchetto contenente la polvere e smaltiscilo.



ATTENZIONE: smaltisci sempre i residui di cenere in un contenitore metallico con apposito coperchio. Conserva il contenitore della cenere chiuso su una superficie non combustibile a distanza di sicurezza da materiali combustibili fino allo smaltimento finale.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA: IL BARBECUE NON SI ACCENDE	
Possibile causa	Soluzione
Corrente	Accertati che il cavo di alimentazione sia inserito. Assicuratevi che la presa di corrente sia alimentata.
Fusibile	Rimuovi il pannello di controllo e verifica il fusibile sul pannello posteriore. Se è bruciato, sostituisilo.
Camera di combustione	Se sono in funzione sia la ventola che il motore di avviamento, potrebbe essere necessario sostituire l'asta di accensione. A tal proposito contatta il nostro servizio clienti.
Cavi e connessioni	Controlla che i cavi e le spine siano ben fissati e non siano danneggiati. Contatta il servizio clienti se hai bisogno di assistenza.
Motore di avviamento	Se il ventilatore non funziona, potrebbe essere necessario sostituire il motore di avviamento. A tal proposito contatta il nostro servizio clienti.
PROBLEMA: PI PELLETTI NON RAGGIUNGONO LA CAMERA DI COMBUSTIONE	
Corrente	Accertati che il cavo di alimentazione sia inserito. Assicuratevi che la presa di corrente sia alimentata.
Pellet	Assicuratevi che nell'apposito serbatoio vi siano pellet a sufficienza
Pompa	Assicuratevi che la pompa non sia intasata. Imposta l'interruttore su OFF, scollega il cavo di alimentazione e lascia raffreddare il grill. Apri il coperchio, solleva le griglie e la piastra di scarico del grasso e la piastra di conduzione del calore dal vano griglia. Rimuovi i pellet dal serbatoio pellet e assicurati che all'interno non vi siano corpi estranei. Rimuovi tutti i pellet e la cenere dalla camera di barbecue.
PROBLEMA: IL FUOCO SI SPEGNE	
Troppa cenere	Rimuovi la cenere (vd. PULIZIA E MANUTENZIONE)
PROBLEMA: VIENE VISUALIZZATA UNA TEMPERATURA DEL GRILL INASPETTATAMENTE ELEVATA	
Fattore esterno	La temperatura del grill è influenzata da fattori ambientali come l'elevata temperatura esterna, il vento e la luce solare diretta. Posiziona l'apparecchio in un'area ombreggiata. Solleva il coperchio per abbassare la temperatura interna.
PROBLEMA: FUMO TROPPO INTENSO O SBIADITO	
Pellet	Sostituisci i pellet umidi con pellet freschi e secchi.

PROBLEMA: MESSAGGIO DI ERRORE "Er1"	
Possibile causa	Soluzione
Sensore di temperatura difettoso	Accertati che il sensore di temperatura sia inserito. Controlla il collegamento tra il sensore di temperatura e il dispositivo di comando.
PROBLEMA: MESSAGGIO DI ERRORE "Er2"	
Regolatore di temperatura	Controlla se al momento dell'accensione è già stata impostata la temperatura. Quindi riaccendere con la temperatura non impostata.
Dispositivo di comando difettoso	Imposta FLINT su OFF per resettare il regolatore. Dopo 3 secondi porta la griglia su "COOL DOWN" senza impostare la temperatura.
PROBLEMA: MESSAGGIO DI ERRORE "LEr"	
La temperatura interna è troppo bassa	<p>Da 20 minuti la temperatura interna si trova al di sotto dei 65° C.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rimuovi la cenere in eccesso dalla camera di combustione. Assicuratevi che nell'apposito serbatoio vi sia una quantità sufficiente di pellet. Se il livello è basso, può esserci un imbuto, in grado di interrompere l'alimentazione. Rimuovi i pellet dall'apposito serbatoio e riempi con nuovi pellet. Pellet troppo umidi o danneggiati possono compromettere le prestazioni dell'affumicatore. Controlla se il motore di azionamento è difettoso o se la coclea è bloccata (vedi PROBLEMA: PI PELLETTI NON RAGGIUNGONO LA CAMERA DI COMBUSTIONE). È possibile che i pellet troppo lunghi blocchino l'alimentazione. Controlla se l'asta del carburante funziona. Utilizza un secondo termometro per controllare se il sensore di temperatura è difettoso.
PROBLEMA: MESSAGGIO DI ERRORE "HEr"	
La temperatura interna è troppo elevata	<p>La temperatura interna è superiore ai 287°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> Controlla se il surriscaldamento sia causato da fattori esterni (vedi PROBLEMA: VIENE VISUALIZZATA UNA TEMPERATURA DEL GRILL INASPETTATAMENTE ELEVATA). Spegni la griglia(OFF) e riaccendila (ON). Solleva il coperchio e ruota il regolatore di temperatura su "SMOKE". Attendi 5 minuti e seleziona la temperatura richiesta. Utilizza un secondo termometro per controllare se il sensore di temperatura è difettoso.

STOCCAGGIO E TRASPORTO

- Scollega sempre il barbecue dalla rete elettrica per lo stoccaggio e il trasporto.
- Proteggi sempre il grill dall'umidità.
- Conserva sempre i pellet di legno in un luogo asciutto, lontano da apparecchi che producono calore o contenitori di combustibile.
- La custodia protegge il tuo barbecue dalla pioggia, dalla grandine, dalla neve, dal vento e dal gelo tutto l'anno.

SERVIZIO CLIENTI

In linea di principio, i nostri prodotti sono soggetti all'obbligo di garanzia legale della durata di 2 anni. Ulteriori rivendicazioni possono essere avanzate solo in relazione alla prova d'acquisto. Le parti soggette a usura escludono il diritto alla garanzia in caso di normale usura. La durata di vita dipende dal trattamento e dall'utilizzo dei prodotti ed è quindi variabile.

Se hai domande sul corretto funzionamento o sulle funzionalità dei nostri prodotti, contatta il nostro servizio clienti:

Hotline gratuita per Germania/Austria: 0800 270 70 27

Da altri paesi dell'UE: +49 211 – 7499 55 10*

*Possono essere applicati costi aggiuntivi.

E-Mail: service@burnhard.de

SMALTIMENTO/PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati secondo elevati standard qualitativi e sono progettati per una lunga durata. La manutenzione e la cura regolari aiutano a prolungare la vita utile. Se l'apparecchio è guasto e non può più essere riparato, non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.

È necessario procedere con lo smaltimento dell'apparecchiatura presso uno stabilimento designato per il riciclaggio di dispositivi elettrici o elettronici. Mediante il riutilizzo o il riciclaggio si rende un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ


Springlane GmbH dichiara che il prodotto è conforme ai requisiti essenziali CE alla data di emissione. La dichiarazione di conformità completa può essere consultata sul sito www.burnhard.de.

ES DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (An/AI/Pr):	120 x 129 x 72 cm
Peso:	aprox. 71 kg
Superficie de las parrillas:	66 x 49 cm (parrilla principal abajo), 66 x 36 cm (parrillas arriba)
Potencia del accionamiento:	25 W
Potencia del encendedor:	200 W
Potencia del ventilador:	25 W
Tensión de funcionamiento:	220-230 V ~ 50 Hz
Volumen de la cámara de pellets:	9 kg
Consumo de pellets:	0,3-0,5 Kg/hora (<105°C), 0,8-1 Kg/hora (>176°C)
Equipamiento:	3 parrillas de acero inoxidable, cubo de recolección de grasa, estante delantero plegable con tabla para cortar y servir extraíble hecha de madera de acacia, ruedas de goma orientables
Accesorios:	tapa protectora, abrebotellas, 2 sensores de temperatura para alimentos a cocinar

Nos reservamos el derecho de modificación y error en relación con las características del equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

 Este símbolo advierte de los riesgos que puedan provocar daños en el aparato o lesiones físicas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas. Todas las instrucciones y especificaciones de este manual de instrucciones deben ser respetadas, sin excepción.

FINALIDAD PREVISTA

Este ahumador de pellets se utiliza para ahumar, calentar, cocinar y asar alimentos y solamente es adecuado para uso en exteriores. Nunca uses el ahumador en un edificio, garaje u otro lugar cerrado. No ha sido diseñado para uso comercial.

No se asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso incorrecto o una operación inadecuada.

RIESGOS GENERALES

- **Peligro** para niños y personas con capacidad limitada para manejar el equipo. Este aparato no está indicado para que lo utilicen niños y personas con capacidades limitadas para manejar dispositivos. Solo debe ser utilizado por personas que puedan manejarlo de manera segura.
- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Los niños y las mascotas deben estar lejos del aparato.
- **NOTA:** No realices cambios en el aparato. Cualquier cambio en el aparato puede provocar accidentes.

DESEMBALAJE DEL APARATO

Peligro para los niños. Peligro de muerte por asfixia/ahogamiento. Mantén alejado el material de embalaje de los niños. Deséchalo inmediatamente. Conserva las piezas pequeñas fuera de su alcance.

CONEXIÓN DEL APARATO ELÉCTRICO



Riesgo de incendio y explosión

- Conecta únicamente el aparato a tomas que se correspondan con la tensión indicada en la placa de características.
- ¡Infórmate de antemano sobre las directrices específicas de tu país! Necesitas un enchufe/toma de corriente de seguridad a una distancia máxima de 1,8 metros para así evitar el riesgo de descargas eléctricas. Respeta las normas de seguridad vigentes al conectar el aparato.
- Antes de empezar a utilizarlo, verifica el número de vatios en la toma de corriente. Asegúrate de que el fusible no esté sobrecargado para evitar un cortocircuito.
- Si vas a usar un alargador (o regleta/bobina de extensión), asegúrate de que no esté apretado en ninguna parte ni quede cerca de bordes afilados u objetos calientes.
- Asegúrate de que los cables estén colocados de forma segura y que nadie se pueda tropezar con ellos.
- Si el cable de alimentación tiene algún desperfecto, este deberá ser reemplazo únicamente por personal cualificado.
- Una instalación incorrecta puede ser peligrosa. Sigue las instrucciones de instalación al pie de la letra.

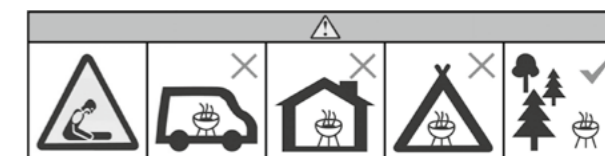
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

No utilice el aparato en espacios cerrados y/o habitables, por ejemplo, edificios, tiendas de campaña, caravanas, caravanas, autocaravanas, barcos. Existe un riesgo de muerte debido a la intoxicación por monóxido de carbono.



Riesgo de incendio y explosión Riesgo de descarga eléctrica


- Este ahumador solo puede utilizarse con combustibles sólidos (pellets).
- No lo uses en espacios cerrados.
- No lo uses en climas húmedos o con lluvia.
- Usa tu ahumador en un lugar seco y lo más protegido posible del viento.
- No sumerjas nunca el enchufe o el cable de alimentación del aparato en agua u otros líquidos y protégelos de la humedad.
- Asegúrese de que el enchufe de alimentación se almacena siempre en un lugar seco y conéctelo a la toma de corriente



- sólo cuando esté seco.
- Coloca el ahumador sobre una superficie firme, nivelada, resistente al calor y que no sea inflamable.
- Mantén los materiales y líquidos inflamables o combustibles lejos del aparato.
- Este ahumador de pellets funciona con electricidad y se enciende sin necesidad de accionamientos externos.
- No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego.
- Nunca dejes el ahumador desatendido durante su funcionamiento.
- Este aparato se calienta mucho y no

- debe moverse mientras está funcionando. Espera hasta que el ahumador se haya enfriado completamente.
- Comprueba que el cable de alimentación no tenga grietas ni esté dañado antes de cada uso. No pongas en marcha el ahumador si el cable de alimentación está defectuoso.
- Revisa la cámara de pellets antes de cada uso y verifica que no haya suciedad u objetos extraños; si los hay, retíralos antes de usar el ahumador.
- Las superficies del ahumador se calientan mucho durante el funcionamiento. Advierte a las personas alrededor y mantén a los niños y a las mascotas lejos del aparato.
- Usa siempre guantes protectores cuando el ahumador esté en uso y cuando estés manipulando componentes calientes. Usa una pinza adecuada para colocar y voltear los alimentos.
- Mantén los dedos, el cabello y la ropa alejados de las partes calientes o en movimiento en todo momento. No uses ropa con mangas anchas mientras manipulas el aparato.
- La tapa siempre debe estar abierta mientras se enciende el ahumador.
- Desconecta el ahumador de la electricidad cuando no lo estés usando o lo vayas a limpiar.
- Cumple con las regulaciones y leyes locales que dictaminan cuándo y dónde se puede trabajar con un fuego abierto.
- No introduzcas la mano en la cámara de pellets durante el funcionamiento. Esto puede ocasionar lesiones graves.
- No introduzcas la mano en la cámara de combustión durante el funcionamiento. Esto puede ocasionar quemaduras graves.
- Nunca introduzcas los pellets en la cámara de pellets con la mano.
- Abre siempre con cuidado la tapa de tu ahumador. El calor acumulado puede causar quemaduras si la tapa se abre abruptamente.
- Usa únicamente pellets que hayan sido producidos especialmente para parrillas de pellets.
- Mantén los pellets fuera del alcance de los niños. Peligro de muerte por asfixia/ ahogamiento.
- Guarda los pellets en un lugar seco. Asegúrate de que no entre humedad en la cámara de pellets. De lo contrario, los pellets pueden expandirse, romperse y bloquear la rosca transportadora.
- No coloques objetos pesados sobre la tapa de la cámara de pellets.
- Antes de su primer uso con alimentos, el ahumador debe usarse una vez solo (ver CURAR EL AHUMADOR).
- Si la grasa se enciende y aparece fuego, apaga el ahumador y deja la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. NO desconectes el enchufe. NO intentes apagar el fuego con agua. NO trates de sofocar el fuego.

MEDIDAS EN CASO DE INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO

 **ADVERTENCIA:** ¡Peligro de intoxicación por monóxido de carbono! ¡No uses el ahumador en espacios cerrados, sino únicamente al aire libre!

Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono pueden incluir: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, fatiga y desorientación.

El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno.

Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden ocasionar pérdida del conocimiento o incluso la muerte.

- ¡Si tú o cualquier otra persona desarrolla síntomas similares a los de un resfriado o gripe mientras el ahumador está en uso, busca atención médica inmediatamente!
- El consumo de alcohol o drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

- El monóxido de carbono es particularmente peligroso en los siguientes casos: madres y niños durante el embarazo, bebés, ancianos, fumadores y personas con enfermedades cardiovasculares como la anemia o las cardiopatías.

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

- Lleva a las personas que estén cerca a un lugar seguro.
- Si la grasa se enciende y aparece fuego, apaga el ahumador y deja la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. NUNCA dejes la tapa abierta si la grasa se enciende.
- **PRECAUCIÓN:** Si la grasa o el aceite se encienden, nunca intentes extinguir el fuego con agua.
- Conserva tu distancia de la fuente del incendio e informa inmediatamente a los bomberos.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

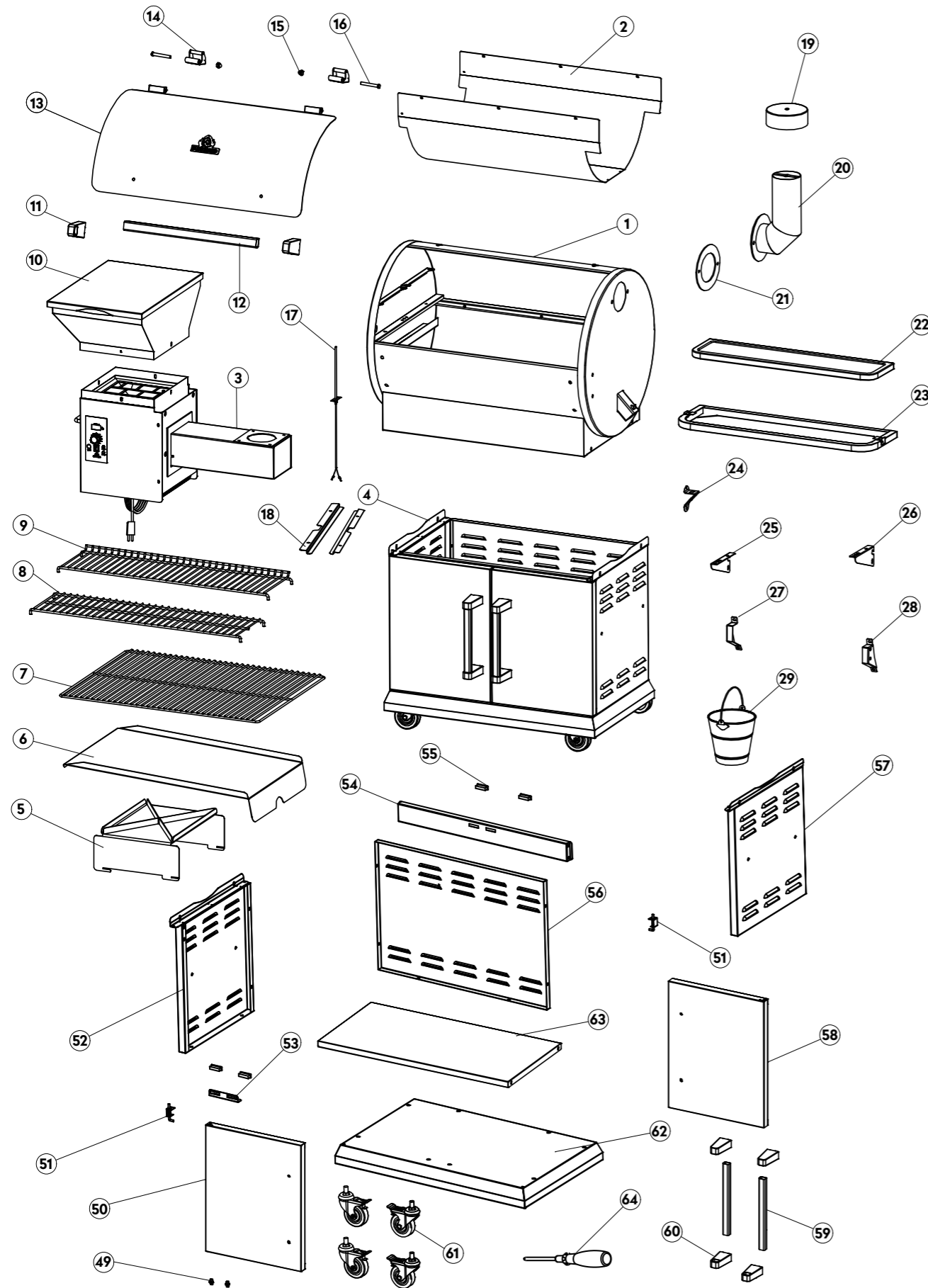
Medidas en caso de quemaduras severas o escaldaduras

- Existe un riesgo agudo de hipotermia y de trauma. ¡Llama al servicio de rescate inmediatamente!
- Apaga la ropa en llamas inmediatamente con agua o sofoca las llamas con una manta gruesa.
- En caso de quemaduras: no retires la ropa del cuerpo.
- En caso de escaldaduras: quita la ropa inmediatamente.
- Enfría las zonas afectadas con agua fría durante al menos 15 minutos, hasta que el dolor desaparezca.
- Cubre el área afectada con una compresa estéril para quemaduras (como las de la marca Metalline). Aplica el lado metálico de la compresa sobre la piel afectada y fíjala, sin apretar, usando un vendaje de gasa o un paño triangular.
- ¡No uses "remedios caseros" como ungüentos, polvos, aceites, desinfectantes, etc.!

Medidas en caso de quemaduras o escaldaduras menores

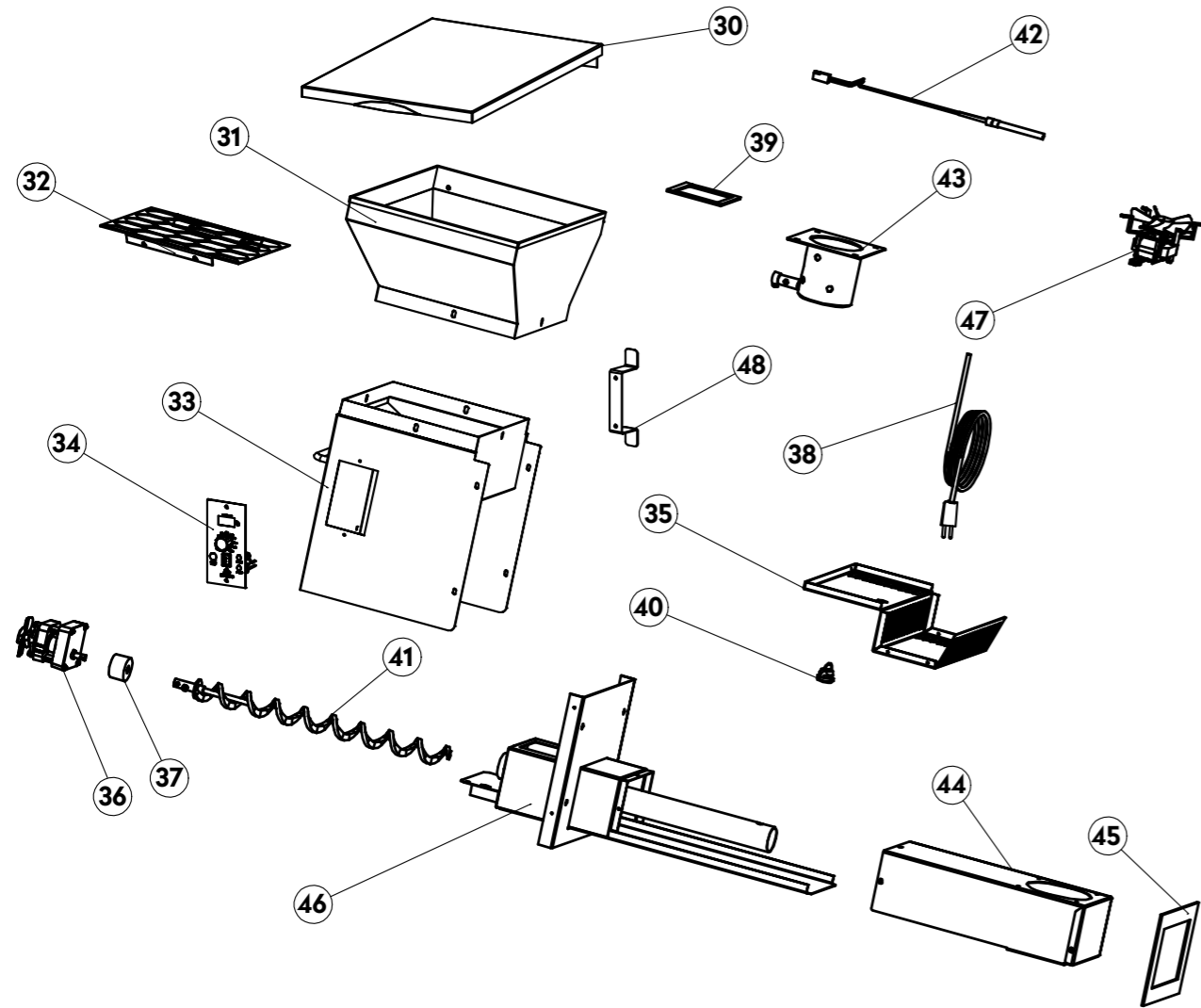
- En caso de quemaduras: solamente quita la ropa si esta no se adhiere al cuerpo.
- En caso de escaldaduras: quita la ropa inmediatamente.
- Enfría las zonas afectadas con agua fría durante al menos 15 minutos, hasta que el dolor desaparezca.
- Deja que las pequeñas quemaduras o escaldaduras sanen sin ampollas, al aire, y no uses vendajes ni tiritas.

CONTENIDO DEL ENVÍO/DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (SMOKER)












Ref.	Descripción	Cantidad
1	Cámara de cocción	1
2	Chapa de calor	1
3	Cámara de combustión	1
4	Armario inferior (Ref. 49 – 63)	1
5	Placa de conducción de calor	1
6	Placa de drenaje de grasa	1
7	Rejilla de acero inoxidable inferior	1
8	Rejillas de acero inoxidable superiores	1
9	Rejillas de acero inoxidable superiores	1
10	Cámara de pellets	1
11	Soporte del mango de la cámara de cocción	2
12	Asidero de la tapa de la cámara de cocción	1
13	Tapa de la cámara de cocción	1
14	Bisagra de la tapa de la cámara de cocción	2
15	Tuercas de racor	2
16	Pasador de bisagra	2
17	Sensor de temperatura RTD	1
18	Soporte de la rejilla superior	2
19	Tapa de chimenea	1
20	Chimenea	1
21	Junta de la chimenea	1
22	Bandeja de servicio para balda delantera	1
23	Marco para balda delantera	1
24	Abrebotellas	1
25	Unión izquierda para balda delantera	1
26	Unión derecha para balda delantera	1
27	Soporte izquierdo balda delantera	1
28	Soporte derecho balda delantera	1
29	Cubo de recolección de grasa	1
49	Junta giratoria inferior de la puerta	2
50	Puerta izquierda del armario inferior	1
51	Junta giratoria superior de la puerta	2
52	Pared izquierda del armario inferior	1
53	Placa de fijación magnética	1
54	Travesaño	1
55	Imán	4
56	Pared trasera del armario inferior	1
57	Pared derecha del armario inferior	1
58	Puerta derecha del armario inferior	1
59	Manija de la puerta del armario inferior	2
60	Soporte del asidero del armario inferior	4
61	Ruedas	4
62	Suelo del armario inferior	1
63	Estante del armario inferior	1
64	Kit de herramientas	1

CONTENIDO DEL ENVÍO/DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (CAMARA DE PELLETS Y COMBUSTIÓN)



Ref.	Descripción	Cantidad
30	Tapa de la cámara de pellets	1
31	Embudo de la cámara de pellets	1
32	Rejilla de la cámara de pellets	1
33	Estructura de la cámara de pellets	1
34	Controles	1
35	Cubierta del suelo de la cámara de pellets	1
36	Motor	1
37	Casquillo para tornillo sin fin	1
38	Cable de alimentación	1
39	Junta de la cámara de pellets	1
40	Separador de cable de alimentación	1
41	Tornillo sin fin	1
42	Barra de ignición	1
43	Elemento de la cámara de combustión	1
44	Carcasa de la cámara de combustión	1
45	Junta de la cámara de combustión	1
46	Disposición de la cámara de pellets/cámara de combustión	1
47	Ventilador	1
48	Soporte para cable	1

FIJACIONES

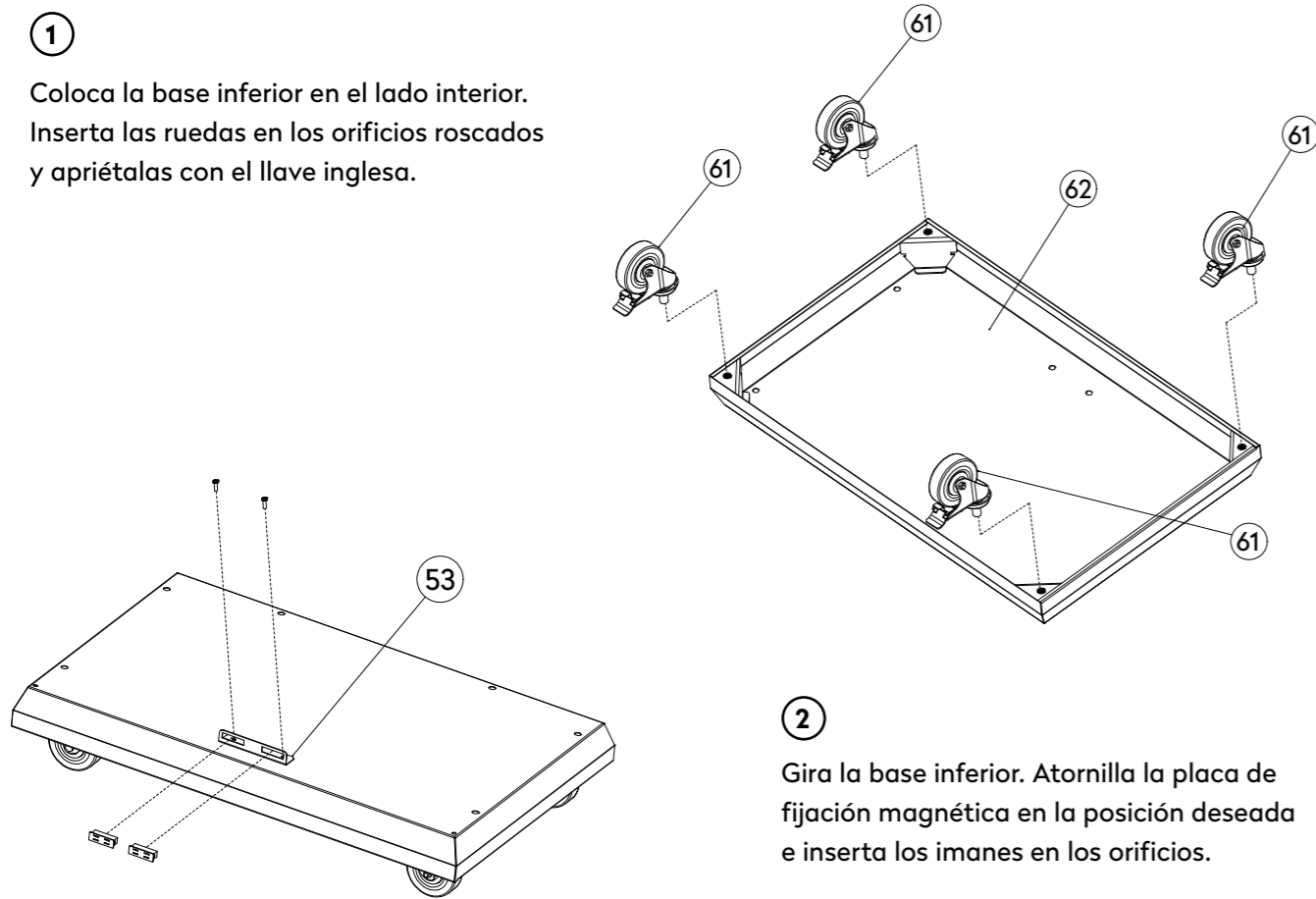
AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

NOTA: Excepto la tapa, el embudo, la rejilla y el soporte para cable (30-32, 48), el pellet y la cámara de combustión están premontados. El resumen es para una mejor comprensión del montaje y le ayuda a solucionar problemas si algo no funciona como debería.

CONTENIDO DEL ENVÍO/DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (SMOKER)

1

Coloca la base inferior en el lado interior.
Inserta las ruedas en los orificios roscados y apriétalas con el llave inglesa.

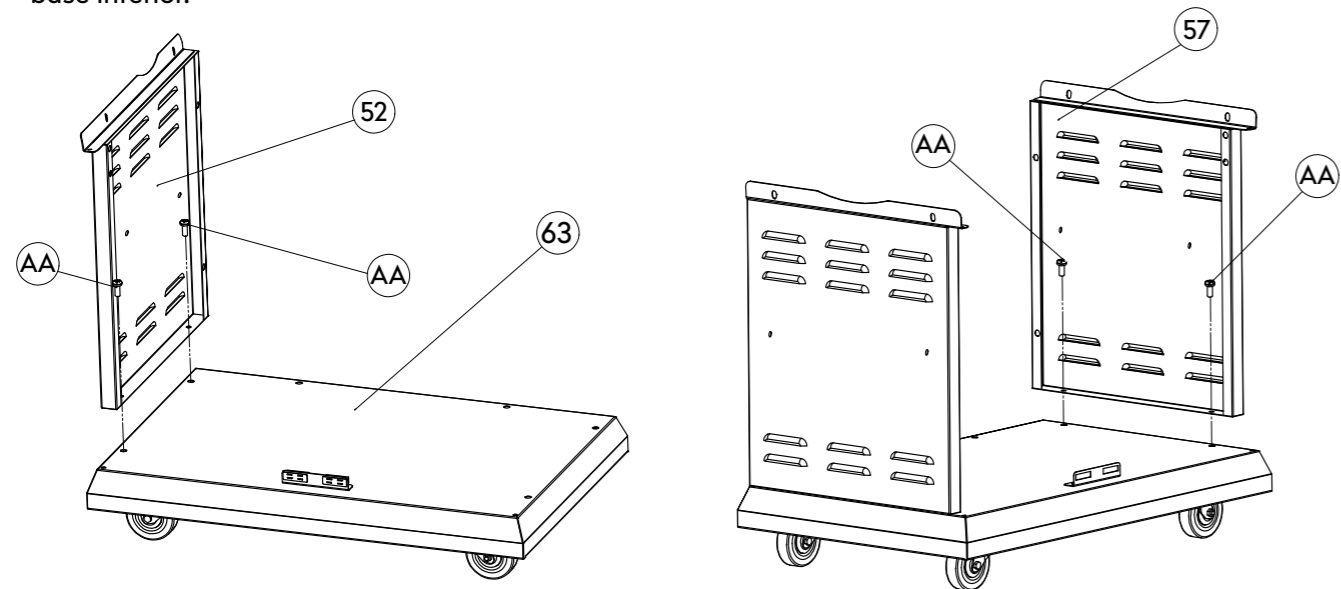


2

Gira la base inferior. Atornilla la placa de fijación magnética en la posición deseada e inserta los imanes en los orificios.

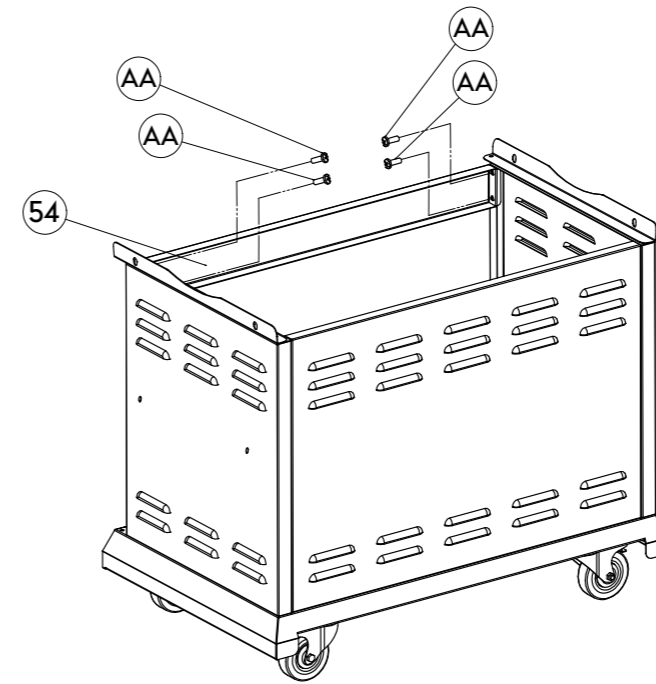
3

Fija ambas paredes laterales a la base inferior.



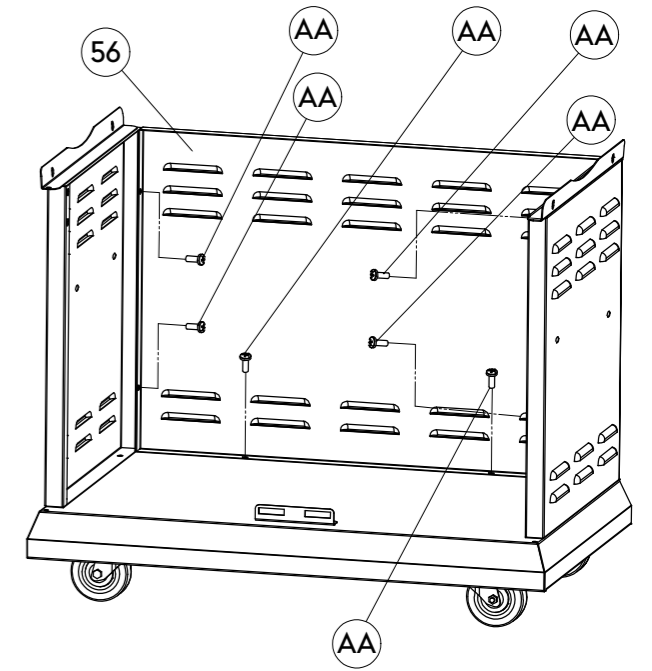
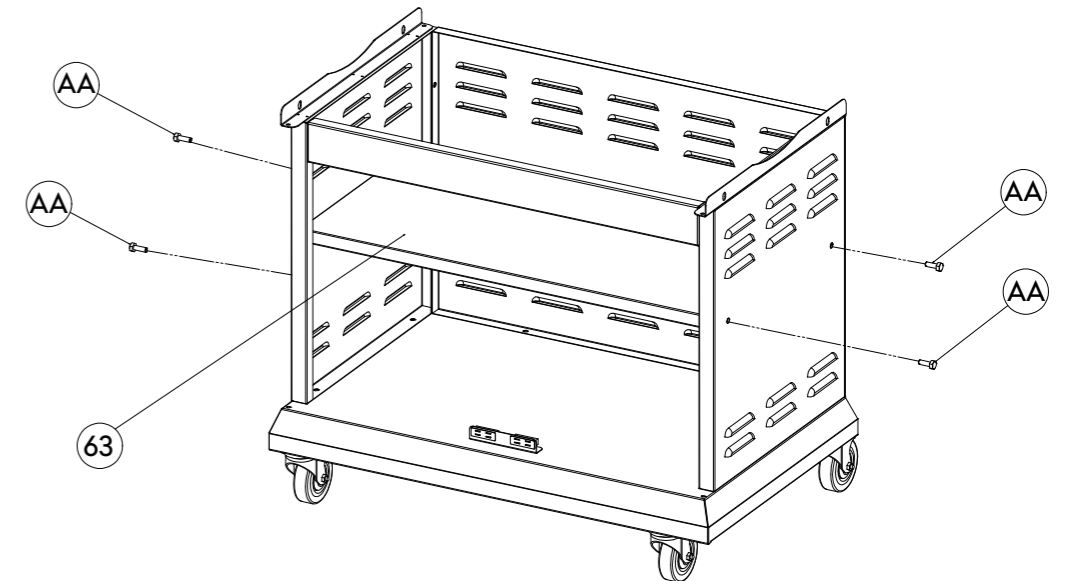
4

Atornilla la pared trasera en la base inferior y únela con las placas izquierda y derecha.



6

Fija el suelo del armario en el lugar previsto del armario inferior.












5

Monta el travesaño entre las paredes laterales.

MONTAJE DE LA CÁMARA DE PELLETS

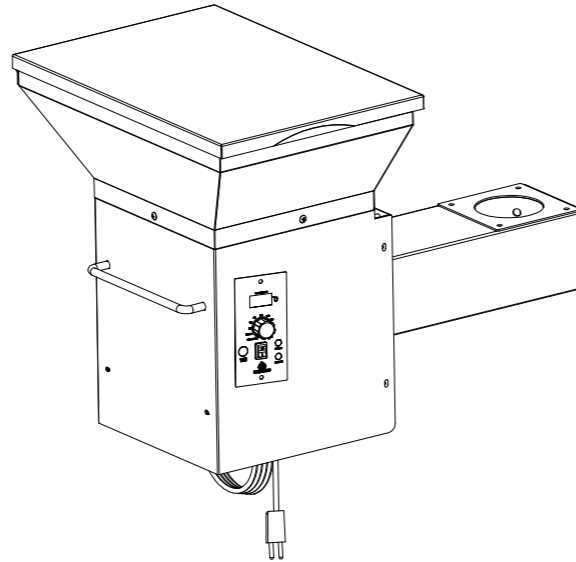
7

Coloca el embudo sobre la cámara de pellets. Asegúrate de que la tapa se abra hacia adelante (panel de control).

AA	BB	CC	DD	EE	FF	II	JJ	KK
								
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

8

Inserta los tornillos desde el exterior a través de los orificios del embudo en las tuercas ciegas, abre la tapa y aprieta desde el interior.



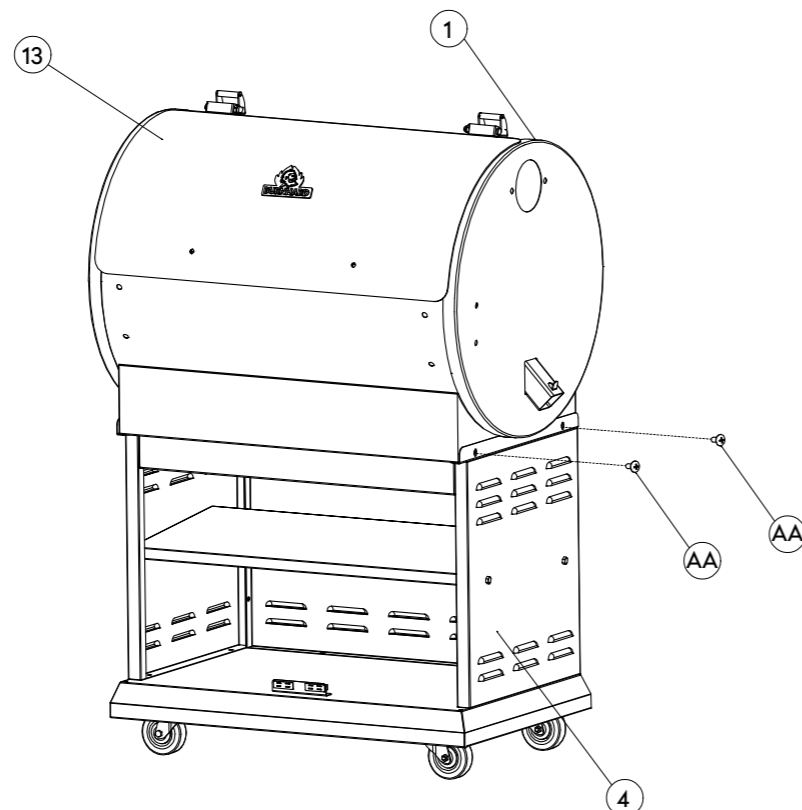
FIJACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

9

Coloca la cámara de cocción sobre el armario inferior. Asegúrate de que la cámara quede entre la pared lateral izquierda y la pared lateral derecha.

10

Atornilla la cámara de cocción a las paredes laterales.



FIJACIÓN DE LA CÁMARA DE PELLETS

11

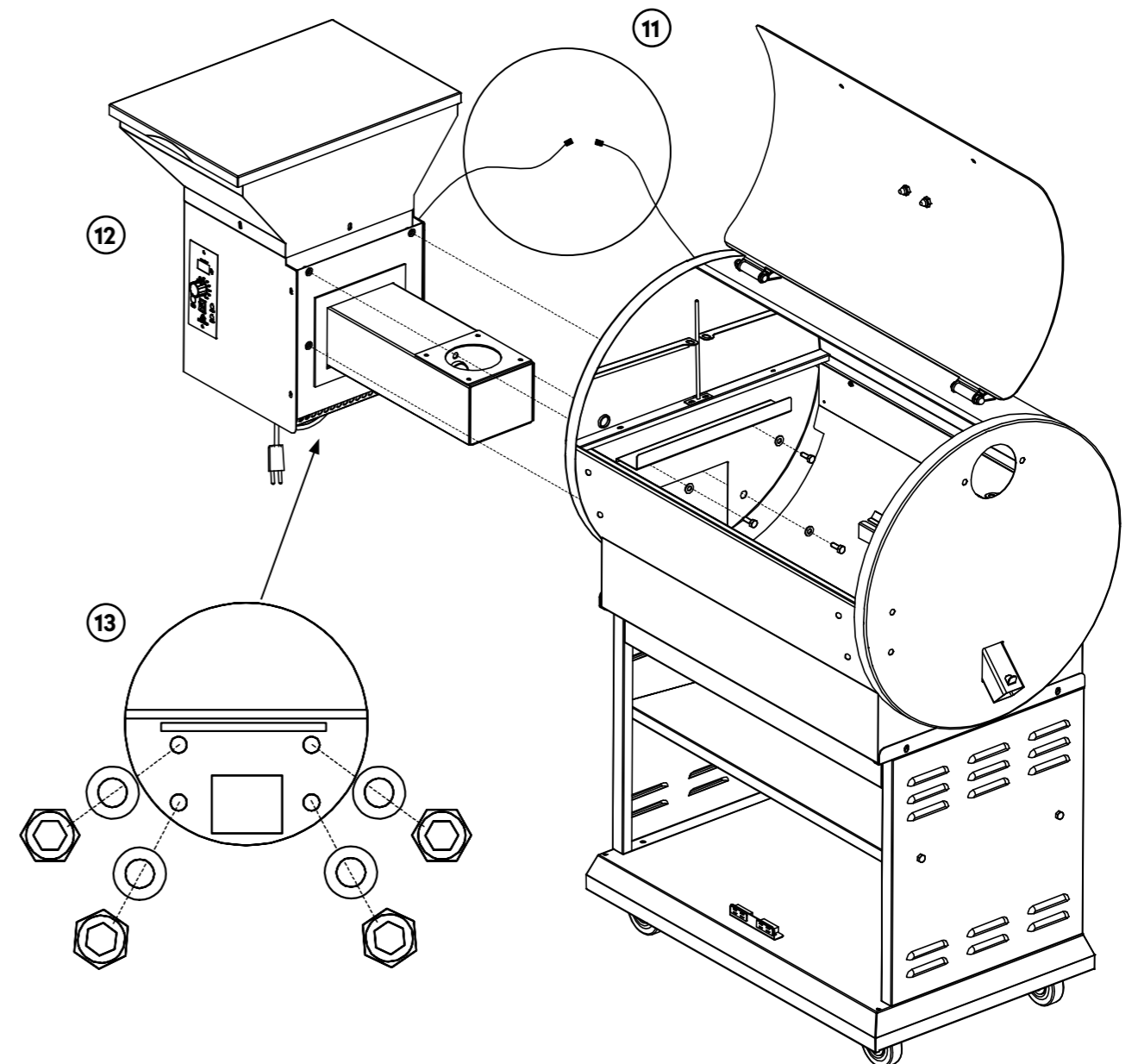
Conecta el conector RTD desde el interior de la cámara de cocción al conector de acoplamiento en el exterior. Atención: las partes sobrantes del cable del conector RTD deben quedar fuera de la cámara.

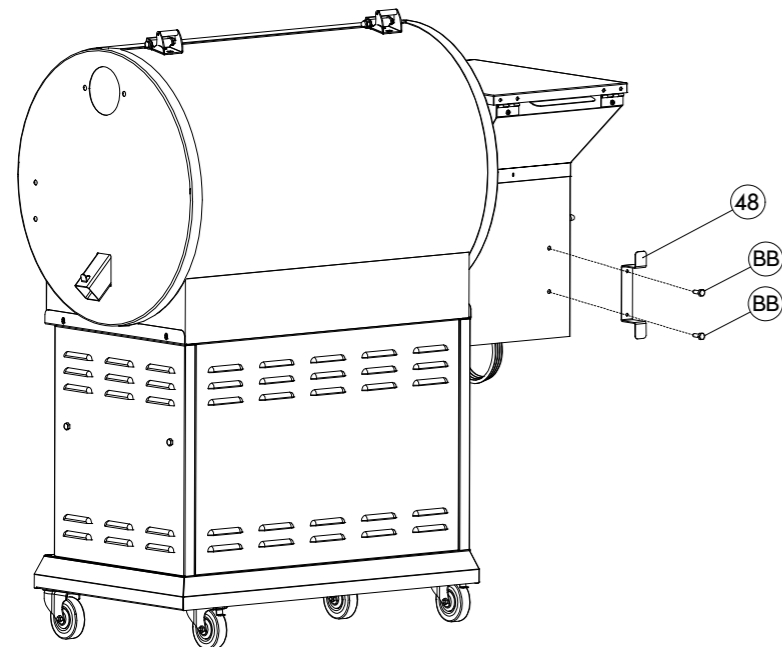
12

Empuja la cámara de combustión a través de la abertura provista en la cámara de cocción.

13

Abre la tapa de la cámara de cocción y fije la cámara de combustión a la cámara de la de cocción desde el interior con los tornillos pre-montados.

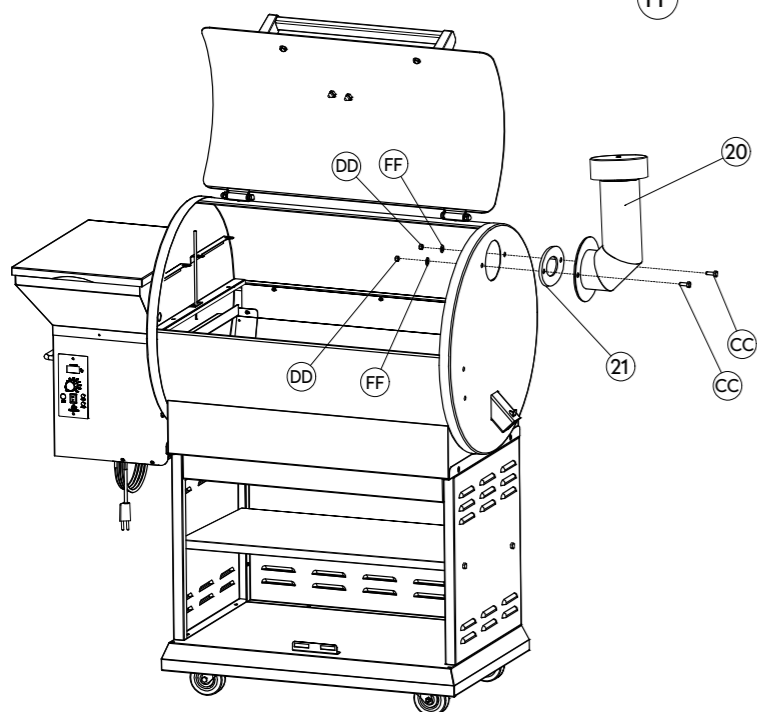
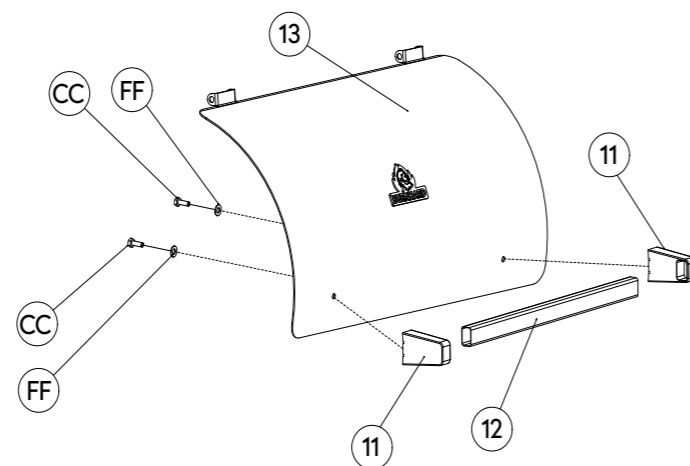




14
Fija el soporte para cable en la parte posterior de la cámara de pellets.

FIJACIÓN DEL MANGO Y DE LA CHIMENEA

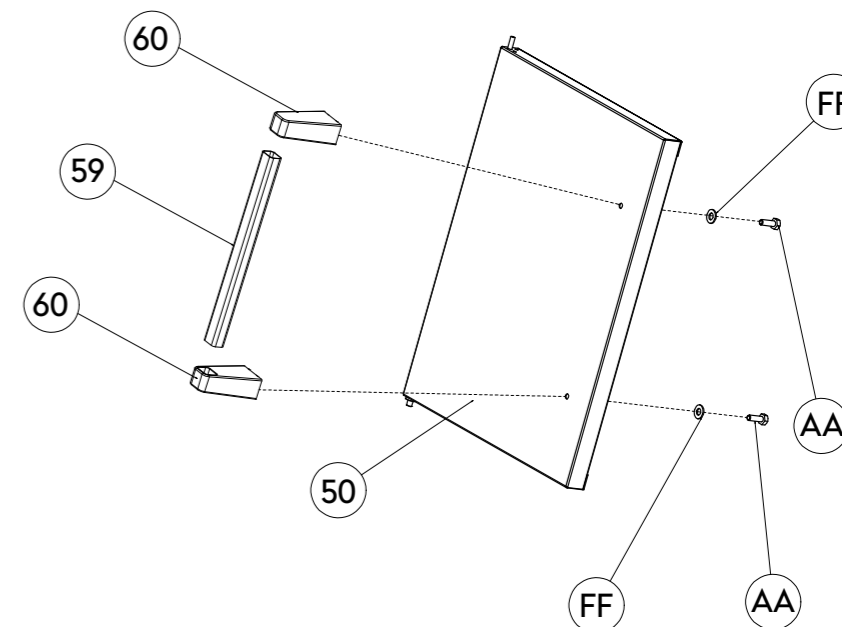
15
Fija el mango a la tapa de la cámara de cocción.



16
Fija la chimenea con la junta a la cámara de cocción. Atornille la tapa de la chimenea a la chimenea.

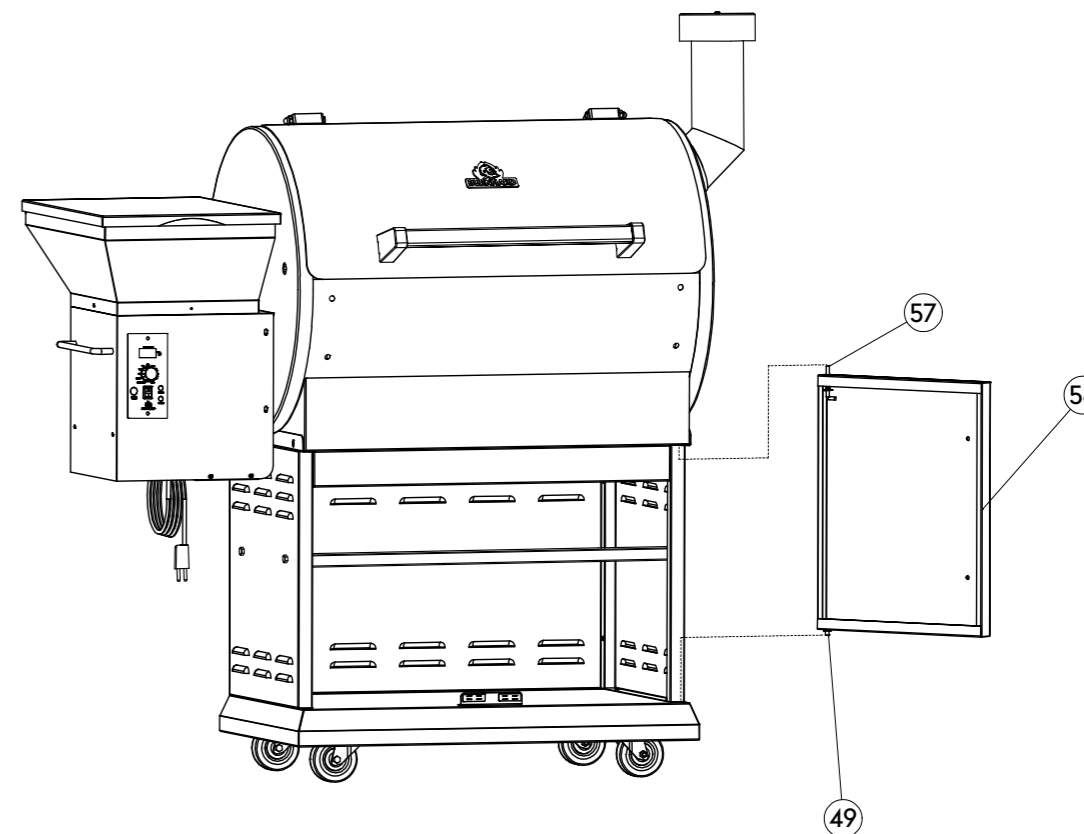
FIJACIÓN DE LAS PUERTAS

17
Fija las manijas a las puertas.



18
Inserta primero cada una de las puertas con la junta giratoria inferior en el pequeño orificio de la plataforma.

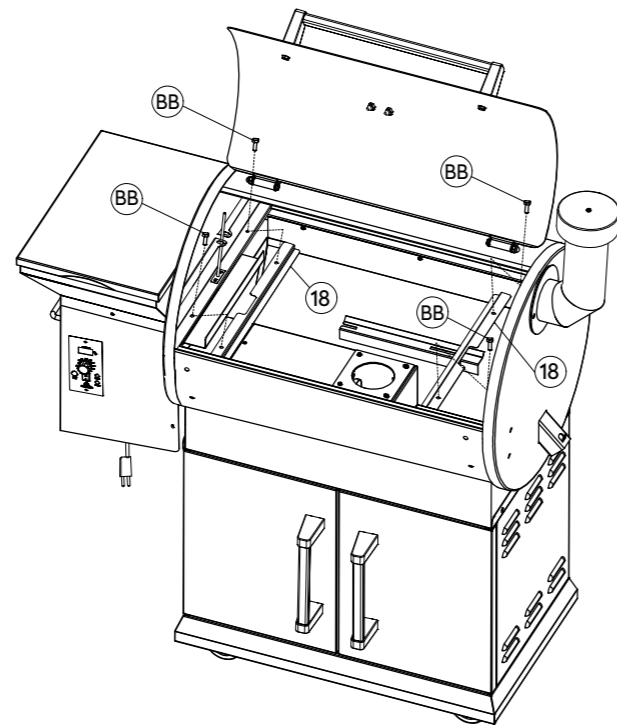
Tira de la junta giratoria superior hacia abajo, alinéala con el orificio superior del armario inferior y haz que encaje.



MONTAJE DEL SOPORTE DE LA REJILLA, DE LA PLACA DE CONDUCCIÓN DE CALOR Y DE LA PLACA DE DRENAJE DE GRASA

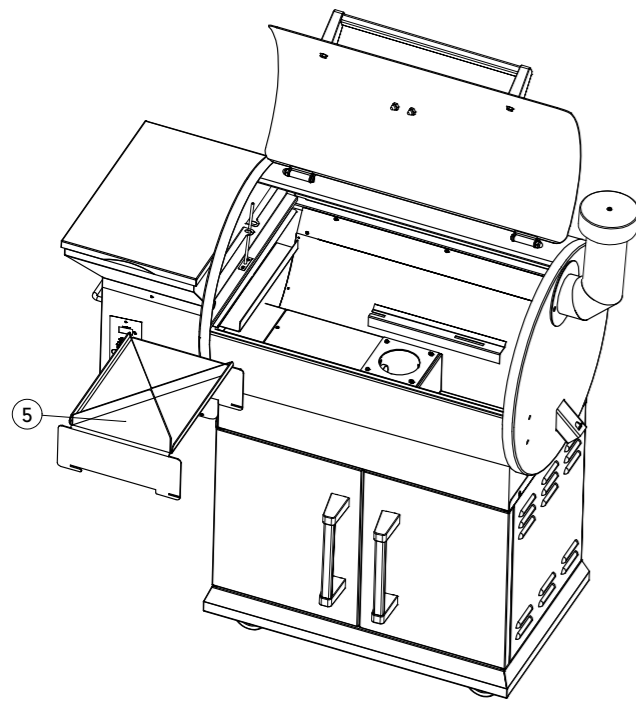
19

Fije el soporte de la rejilla de la parrilla en la cámara de cocción.



20

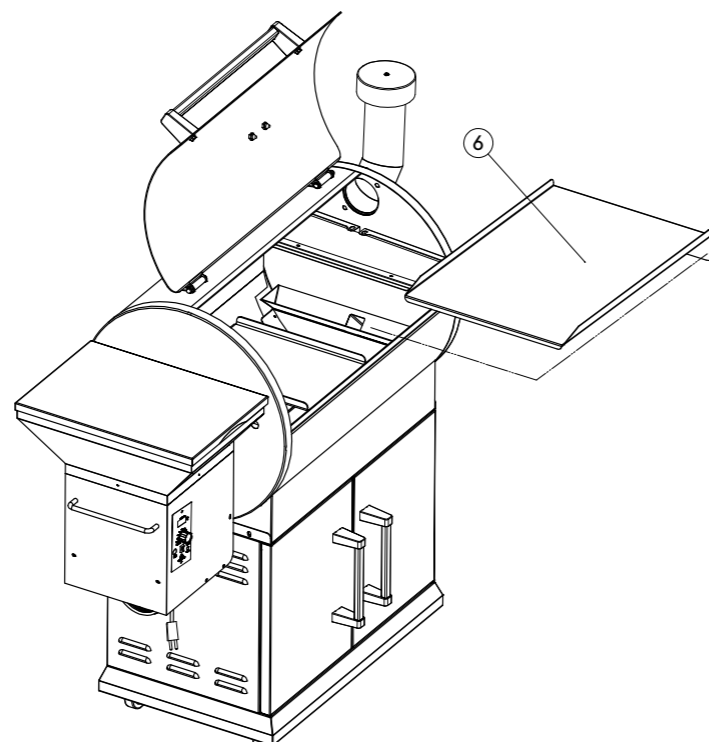
Inserta la placa de conducción de calor con los rieles en el soporte en la parte delantera y trasera de la cámara de cocción.



21

Introduce la placa de drenaje de grasa sobre la placa de conducción de calor en el soporte situado en el lado de la cámara de cocción.

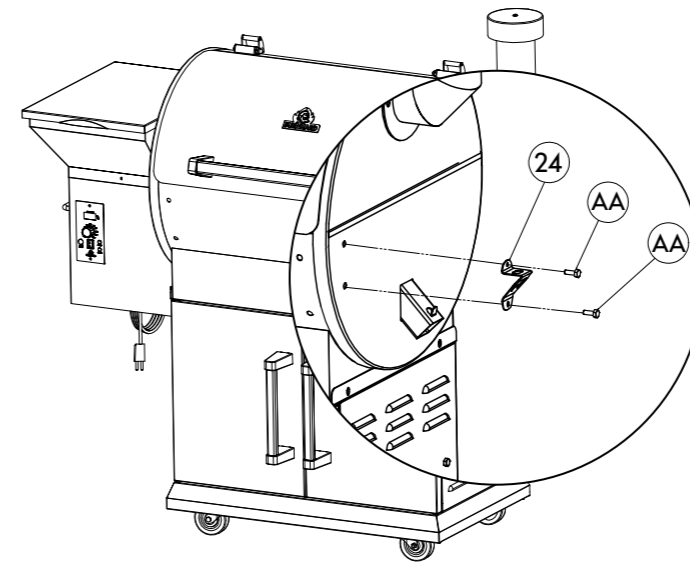
Asegúrate de que el riel esté apuntando hacia abajo y de que la placa esté directamente debajo del orificio para el drenaje de grasa. La bandeja debe quedar ligeramente inclinada hacia la derecha.



INSERTAR LAS REJILLAS Y FIJAR EL ABREBOTELLAS, LA BALDA DELANTERA Y EL CUBO DE RECOLECCIÓN DE GRASA

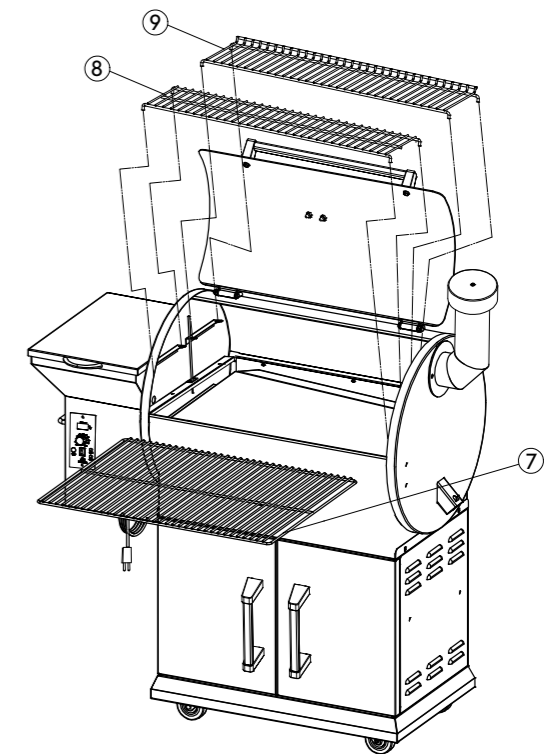
22

Inserta las rejillas en los soportes suministrados.



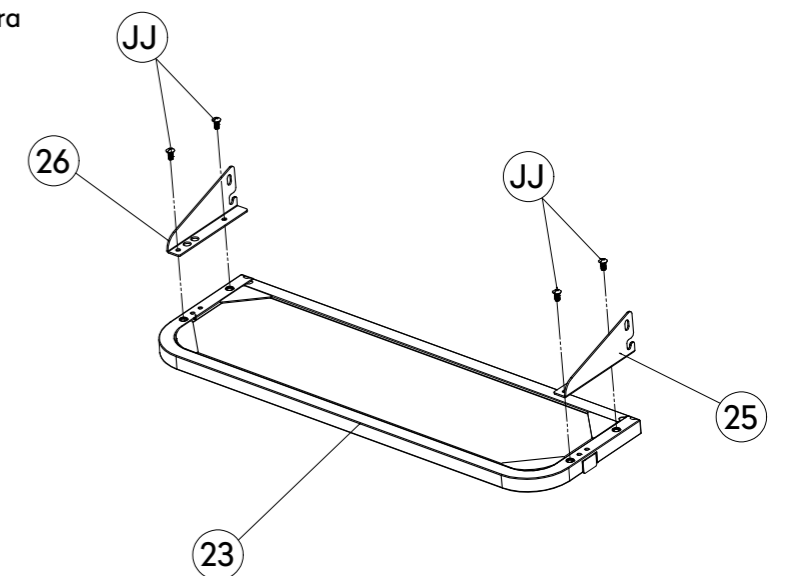
24

Asegure los soportes para la balda delantera y a la cámara de cocción.

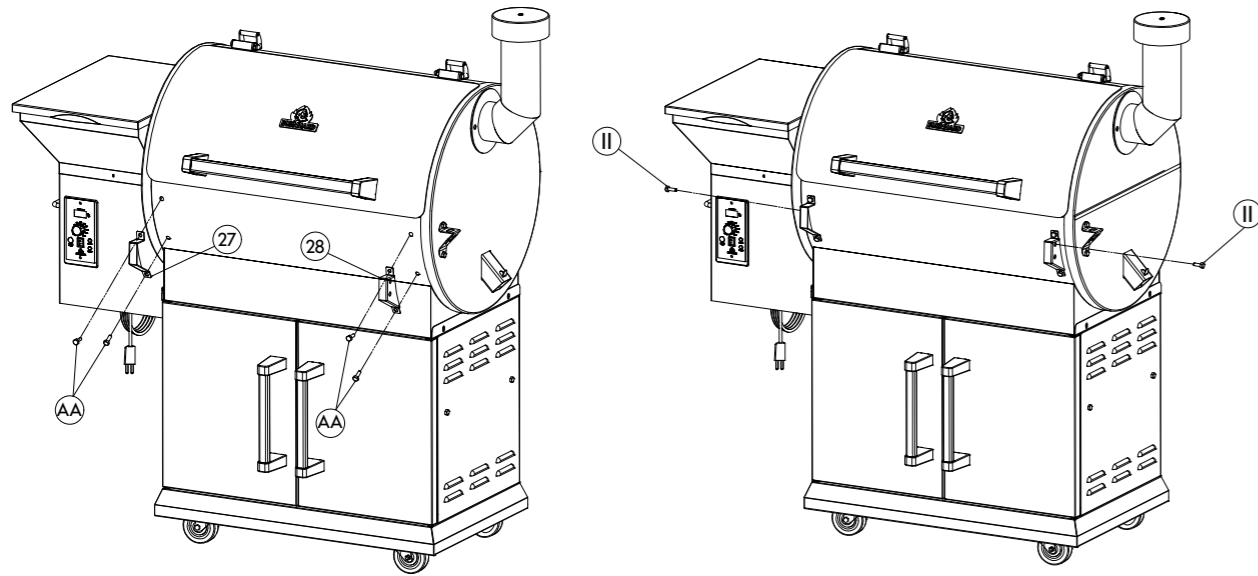


23

Fije el abrebotellas en el lateral de la cámara de la parrilla.

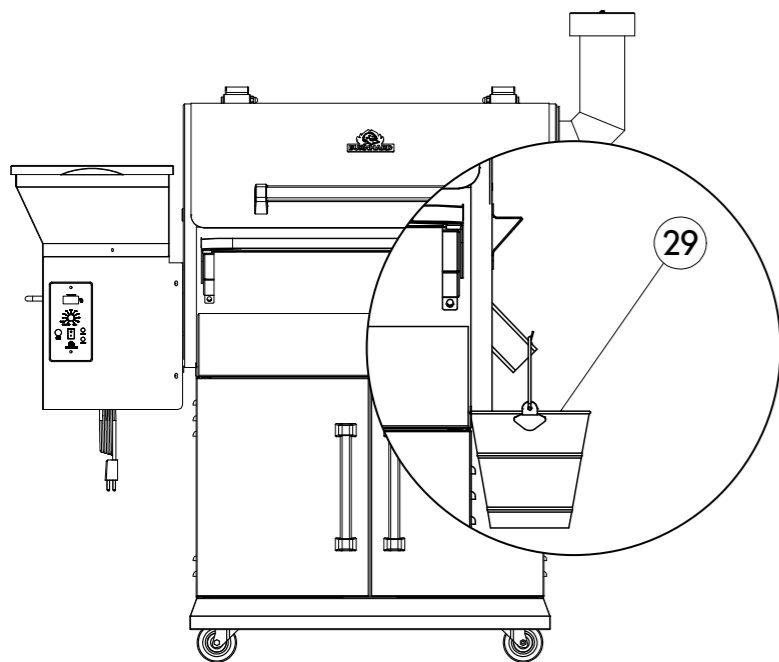
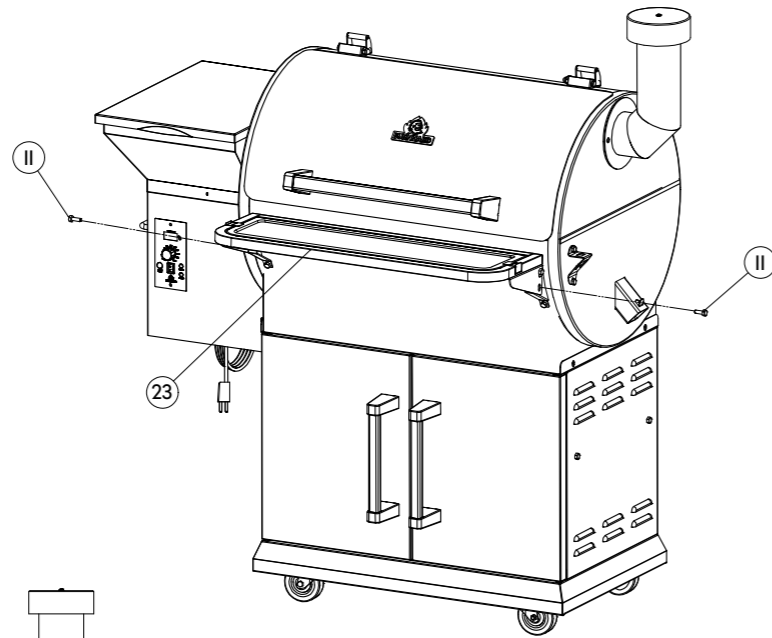


24



25

Inserte la balda delantera con la bandeja para servir y atornillela.

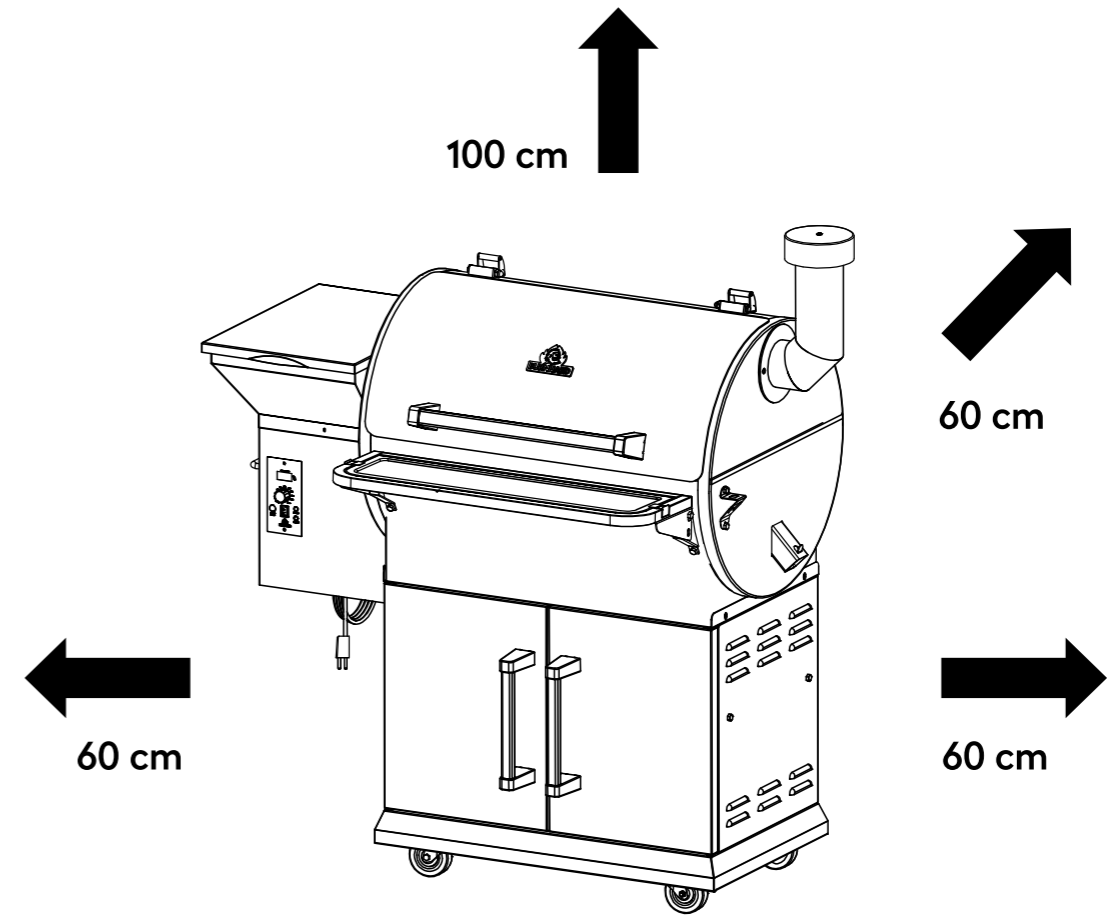


26

Cuelga el cubo de recolección de grasa en el gancho del tubo de salida.

PRECAUCIÓN: El ahumador de pellets irradia calor. No coloque nunca el aparato directamente sobre frentes de cristal, paredes, plantas, etc. La distancia mínima a los objetos de cualquier tipo es:

Hacia atrás: 60 cm
 A los lados: 60 cm
 A la parte superior: 100 cm




ANTES DEL PRIMER USO


ANTES DEL PRIMER USO

Sigue estos pasos antes de usar tu ahumador de pellets por primera vez. **Repite este paso siempre que te quedes sin pellets.**

1. Abre la tapa de la cámara de cocción y retira las rejillas, la bandeja de drenaje de grasa y la placa de conducción de calor de tu ahumador.
2. Abre la tapa de la cámara de pellets y asegúrate de que no haya objetos extraños en su interior.
3. Pon el interruptor en OFF (O) y enchufa el cable de alimentación en una toma de corriente de 230 voltios con conexión a tierra.
4. Pon el interruptor en ON (I) y el controlador de temperatura en SMOKE.
5. Fíjate en la rosca transportadora durante 1-2 minutos y asegúrate de que esté girando.

 **PRECAUCIÓN:** Nunca introduzcas la mano en la cámara de pellets y nunca toques la rosca transportadora. Mantén los dedos, el cabello y la ropa alejados de las partes móviles en todo momento. ¡Riesgo de lesiones!


6. Mantén tu mano a por lo menos 10 centímetros por encima de la cámara de combustión y comprueba si el ventilador funciona y si el aire se mueve.

 **ATENCIÓN:** Nunca toques el interior o los lados de la cámara de combustión. ¡Peligro de quemaduras!

7. Espera aproximadamente 1 minuto hasta que la varilla de encendido debajo de la rosca transportadora comience a brillar y tú puedas sentir el calor por encima de la cámara de combustión.

 **PRECAUCIÓN:** Nunca toques la varilla de encendido. ¡Peligro de quemaduras!

8. La temperatura debería verse ahora en la pantalla. NOTA: Si aparece un código de error, proceda como se describe en RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.
9. Gira la perilla hacia la opción de COOL DOWN. (Cuando está en este modo, el ventilador permanece encendido durante 10 minutos.)
10. Vierte los pellets adecuados en la cámara de pellets a través del embudo.
11. Gira la perilla de control de temperatura a la posición MAX. La rosca transportadora comienza a girar y transporta los pellets a la cámara de combustión. Este proceso tarda unos minutos.

 **ATENCIÓN:** Nunca uses la mano para poner los pellets en la cámara de combustión. ¡Peligro de quemaduras!

12. Tan pronto oigas que los primeros pellets han llegado a la cámara de combustión, gira la perilla hasta la posición COOL DOWN.
13. Gira la perilla hacia la opción de SMOKE. Espera hasta que los pellets se prendan y empiece a verse humo blanco grisáceo subiendo.
14. Coloca el regulador en la posición COOL DOWN y deja que el ahumador continúe funcionando 10 minutos. Apaga a FLINT ajustando la posición OFF (O).

CURAR EL AHUMADOR

Antes de preparar algo con tu ahumador por primera vez, es necesario curarlo. Este paso es necesario, pues así se elimina cualquier residuo que haya quedado de la producción.

1. Pon las rejillas, la bandeja de drenaje de grasa y la placa de conducción en el ahumador.

Abre la tapa y gira la perilla hacia la opción de SMOKE.


2. Tan pronto notes que el humo blanco grisáceo empieza a salir por la parrilla, baja la tapa y fija el control de temperatura en la opción MAX.
3. Deja que el ahumador funcione con esta configuración durante 45 minutos. Luego de ello estará listo para su uso.

USO DEL AHUMADOR

1. Abre la tapa de la cámara de cocción. Pon el interruptor en ON (I) y el controlador de temperatura en SMOKE.
2. Después de unos 3-5 minutos, cuando los pellets se hayan encendido y salga el humo blanco grisáceo de la parrilla, baja la tapa y fija el control de temperatura en la opción que desees.

CONSEJO: Deja que el ahumador se precaliente unos 10 minutos. Coloca los alimentos cuando este ya haya alcanzado la temperatura deseada. Si agregas los alimentos antes de tiempo, el proceso de calentamiento será más lento.

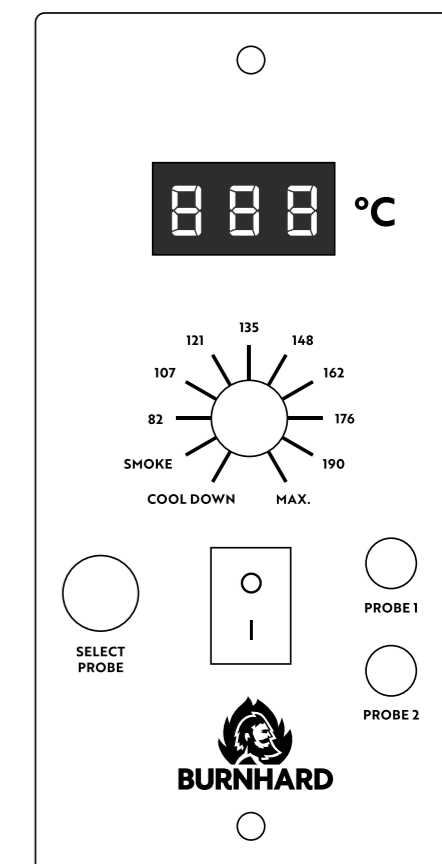
3. Atención: No apagues el ahumador cuando la comida esté lista.
4. Si fumó a temperaturas superiores a 120°C, el FLINT debe enfriarse por debajo de los 120°C antes de apagarse. Para ello, cambie al ajuste más bajo (82 °C) y espere a que llegue ese momento.
5. Ponga el controlador en COOL DOWN y deje que el fumador siga funcionando. En este modo, el ventilador sigue funcionando durante otros 10 minutos, quemando los pellets restantes en la cámara de combustión.
6. Ponga FLINT en OFF (O). No desconecte el cable de alimentación de la fuente de alimentación hasta que el COOL DOWN haya expirado.

 **ATENCIÓN:** ¡Empieza siempre a usar tu ahumador con la tapa abierta! Mientras lo usas, no gires la perilla hacia la opción de COOL DOWN.

USO DEL SENSOR DE TEMPERATURA

Gracias a los sensores de temperatura suministrados, siempre podrás saber a qué temperatura se están preparando los alimentos.

1. Introduce uno o ambos sensores de temperatura en la(s) toma(s) del panel de control.
2. Introduce el (los) sensor(es) de temperatura a través de la abertura en la cámara de cocción.
3. Inserta el sensor de temperatura en el punto más grueso del alimento, aproximadamente hasta la mitad.
4. Para leer la temperatura, pulsa brevemente el interruptor del panel de control para así seleccionar el sensor de temperatura adecuado (prueba 1 o 2). La temperatura medida se visualiza ahora en la pantalla. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar la temperatura de la cámara de cocción.



REINICIO DEL AHUMADOR



ATENCIÓN: Si el ahumador no se enciende o el fuego en la cámara de combustión se apaga durante el funcionamiento (aunque haya suficientes pellets en la cámara de pellets), el exceso de pellets debe eliminarse como se describe a continuación. De lo contrario, un exceso de pellets no quemados puede provocar que tu ahumador se sobrecaliente.

1. Apaga el aparato y desconecta el enchufe. Espera hasta que el ahumador se haya enfriado completamente. Retira las rejillas, la placa de drenaje de grasa y la placa de conducción de calor.
2. Retira todos los pellets que no se hayan quemado y las cenizas del interior y alrededor de la cámara de combustión (ver RETIRAR LA CENIZA).
3. Vuelve a conectar el cable de alimentación y enciende el ahumador. Los pellets deben caer de nuevo en la cámara de combustión y la varilla de encendido debe empezar a brillar.



PRECAUCIÓN: Nunca toques la varilla de encendido. ¡Peligro de quemaduras!

4. Tan pronto como las llamas salgan de la cámara de combustión, gira la perilla hacia la opción de COOL DOWN y deja que el ahumador se enfríe.
5. Vuelve a colocar las rejillas, la bandeja de drenaje de grasa y la placa de conducción en el ahumador y abre la tapa. Gira la perilla hacia la opción de SMOKE. Espera unos minutos hasta que salga humo blanco grisáceo del ahumador. Cierra ahora la tapa y gira la perilla hacia la temperatura deseada.

Si los problemas persisten después de haber reiniciado el aparato, revisa la sección de RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS o contacta con el equipo de servicio al cliente de BURNHARD.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: Antes de limpiar tu ahumador, asegúrate de que esté completamente frío, apagado y desenchufado.

- Limpia tu ahumador después de cada uso.
- En caso de avería, pide a un técnico cualificado que repare el aparato. No abras la carcasa por tu cuenta, bajo ninguna circunstancia.



PRECAUCIÓN: No utilices disolventes o diluyentes de pintura para la limpieza.

LIMPIEZA DEL DRENAJE DE GRASA

La grasa que gotea de los alimentos se acumula en la bandeja de drenaje de grasa, el drenaje de grasa en forma de V y el tubo de drenaje de grasa. Esto puede provocar un aumento de los depósitos de grasa. Para reducir el riesgo de incendio, debes limpiar estos componentes después de cada uso.

CONSEJO: Para ahorrar trabajo al limpiar, puedes cubrir la bandeja de drenaje de grasa con papel de aluminio antes del uso. Reemplaza la hoja de papel de aluminio después de cada uso para así reducir el riesgo de que la grasa se encienda.

- La grasa acumulada en el interior del drenaje de grasa se puede raspar con una herramienta estable y no metálica (por ejemplo, una espátula de madera, silicona o plástico). La mayor parte de la grasa disuelta puede ser empujada hacia abajo a través del tubo de drenaje de grasa y caer en el cubo de recolección de grasa. Elimina los residuos restantes con detergente y agua hirviendo o con un limpiador para parrillas adecuado.
- Vacía el cubo de recolección de grasa regularmente (dependiendo de la frecuencia de uso del ahumador).



ATENCIÓN: Si la placa de drenaje de grasa, el drenaje de grasa en forma de V y el tubo de drenaje de grasa no se limpian, la grasa acumulada podría encenderse. Si esto sucede, pon el interruptor en OFF (O) y mantén la tapa abierta hasta que el fuego se apague completamente. ¡PRECAUCIÓN, PELIGRO DE QUEMADURAS! Cuando la parrilla se haya enfriado completamente, retira todos los residuos del drenaje de grasa y de la placa de drenaje de grasa. Si es necesario, vuelve a colocar papel de aluminio sobre la bandeja.

LIMPIEZA DE LA CHIMENEA

Cuando se queman los pellets, se producen alquitrán y otros vapores, los cuales se combinan con la humedad para formar creosota. Esta creosota puede acumularse en la chimenea. Para reducir el riesgo de incendio, debes limpiar la chimenea de tu ahumador cada 3-4 meses.

- Retira la tapa de la chimenea y límpiala con una esponja suave, agua tibia y detergente suave.
- Raspa los restos de creosota y de grasa con una herramienta estable y no metálica (por ejemplo, una espátula de madera, silicona o plástico) desde el interior del tubo. Elimina los residuos restantes con una toalla de papel.



ATENCIÓN: ¡No rocíes ningún líquido o producto de limpieza inflamable en el interior de tu ahumador!

LIMPIEZA DE LA CARCASA

- Quita la grasa y la suciedad con una esponja suave, agua tibia y detergente suave. ¡No utilices productos de limpieza para hornos, productos de limpieza abrasivos ni esponjas de acero!

LIMPIEZA DE PARRILLAS DE ACERO INOXIDABLE

- Usa un cepillo o una esponja para parrillas, agua tibia y un poco de detergente para limpiar las rejillas.
- Las parrillas de acero inoxidable no se oxidan y también se pueden limpiar en el lavavajillas.
- Limpia las parrillas después de cada uso.

RETIRAR LA CENIZA

Recomendamos limpiar el recipiente para la ceniza después de cada uso y, a más tardar, tras 24 horas de funcionamiento continuo.



NOTA: Antes de retirar la ceniza, asegúrate de que el aparato esté completamente frío, apagado y desenchufado.

Retira con regularidad la ceniza de tu ahumador. Si hay demasiada ceniza en la cámara de combustión, el fuego puede apagarse. Esto es necesario, en particular, para el modo de uso SMOKE.

- Retira las rejillas, la placa de drenaje de grasa y la placa de conducción de calor.
- La mayoría de los depósitos de ceniza que se acumulan fuera de la cámara de combustión se pueden eliminar, por ejemplo, con una pala pequeña y un cepillo de mano.
- Usa una aspiradora para retirar la ceniza del interior de la cámara de combustión.
- Si utilizas una aspiradora sin bolsa, vacía primero el contenedor de polvo. Aspira la ceniza de la cámara de combustión. Vacía el contenedor de polvo y asegúrate de que no quede ceniza en él.
- Si usas aspiradoras con bolsas desechables, pon una bolsa nueva antes de aspirar. Aspira la ceniza de la cámara de combustión. Luego de ello, retira la bolsa y deséchala.



ATENCIÓN: Desecha siempre los residuos de ceniza en un recipiente metálico con una tapa adecuada. Mientras ellos no sean desechados de manera definitiva, mantén el recipiente con los residuos de ceniza cerrado sobre una superficie no inflamable y a una distancia segura de materiales inflamables.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA: EL AHUMADOR NO SE ENCIENDE	
Causas posibles	Solución
Corriente	Asegúrate de que el cable de alimentación esté enchufado. Asegúrate que la toma de corriente esté recibiendo corriente eléctrica.
Fusible	Retira el panel de control y revisa el fusible en el lado trasero. Reemplaza el fusible si este se ha fundido.
Cámara de combustión	Si el ventilador y el motor de accionamiento funcionan bien, es posible que sea necesario sustituir la varilla de encendido. Contacta con el servicio de atención al cliente.
Cables y conexiones	Comprueba que los cables y enchufes estén bien ajustados y que no estén dañados. Contacta con el servicio de atención al cliente si necesitas ayuda.
Motor de accionamiento	Si el ventilador no funciona, es posible que sea necesario sustituir el motor de accionamiento. Contacta con el servicio de atención al cliente.
PROBLEMA: LOS PELLETS NO LLEGAN A LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN	
Corriente	Asegúrate de que el cable de alimentación esté enchufado. Asegúrate que la toma de corriente esté recibiendo corriente eléctrica.
Pellets	Asegúrate de que haya suficientes pellets en la cámara de pellets.
Rosca transportadora	Asegúrate de que la rosca transportadora no esté obstruida. Pon el interruptor en OFF, desconecta el enchufe y deja que el ahumador se enfríe. Abre la tapa y levanta las parrillas, la placa de drenaje de grasa y la placa de conducción de calor de la cámara de cocción. Retira los pellets de la cámara de pellets y asegúrate de que no haya objetos extraños en su interior. Retira todos los pellets y cenizas de la cámara de cocción.
PROBLEMA: EL FUEGO SE APAGA	
Demasiada ceniza	Retira la ceniza (revisa al sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO)
PROBLEMA: SE MUESTRA, DE MANERA INESPERADA, UNA TEMPERATURA ALTA DE COCCIÓN	
Factor externo	La temperatura de la parrilla está influenciada por factores ambientales como la alta temperatura exterior, el viento y la luz solar directa. Coloca el aparato en una zona sombreada. Abre la tapa para que baje la temperatura interior.
PROBLEMA: HUMO EXCESIVAMENTE FUERTE O DESCOLORIDO	
Pellets	Reemplaza los pellets húmedos con pellets frescos y secos.

PROBLEMA: INDICADOR DE ERROR "Er1"	
Causas posibles	Solución
Sensor de temperatura defectuoso	Asegúrate de que el sensor de temperatura esté conectado. Comprueba la conexión entre el sensor de temperatura y los controles.
PROBLEMA: INDICADOR DE ERROR "Er2"	
Regulador de temperatura	Comprueba si al encender el aparato ya había una temperatura seleccionada. Vuelve a encenderlo sin seleccionar temperatura.
Controles defectuosos	Coloca a FLINT en OFF para reiniciar el regulador. Espera 3 segundos y enciende la parrilla en la función "COOL DOWN" sin seleccionar ninguna temperatura.
PROBLEMA: INDICADOR DE ERROR "LEr"	
Temperatura interior demasiado baja	<p>La temperatura interior lleva más de 20 minutos a menos de 65 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> Retira el exceso de cenizas de la cámara de combustión. Asegúrate de que haya suficientes pellets en la cámara de pellets. Si hay pocos, se puede formar un embudo e interrumpirse el suministro. Retira todos los pellets de la cámara y vuelve a llenarla. Los pellets demasiado húmedos o con defectos podrían afectar negativamente al rendimiento del ahumador. Comprueba que el motor de accionamiento no esté averiado ni el transportador de tornillo obstruido (ver PROBLEMA: LOS PELLETS NO LLEGAN A LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN). Es posible que los pellets más largos estén bloqueando la entrada de suministro. Comprueba que el elemento combustible funcione. Con un segundo termómetro, comprueba que el sensor de temperatura no esté averiado.
PROBLEMA: PROBLEMA: INDICADOR DE ERROR "HEr"	
Temperatura interior demasiado elevada	<p>La temperatura interior supera los 287 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprueba que los factores externos no provoquen un sobrecalentamiento (ver PROBLEMA: SE MUESTRA, DE MANERA INESPERADA, UNA TEMPERATURA ALTA DE COCCIÓN). Apaga la parrilla (OFF) y vuelve a encenderla (ON). Abre la tapa y gira el regulador de temperatura a la posición "SMOKE". Espera 5 minutos y selecciona la temperatura que desees. Con un segundo termómetro, comprueba que el sensor de temperatura no esté averiado.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Desconecta siempre tu ahumador de la red eléctrica si lo vas a almacenar o transportar.
- Mantén siempre tu ahumador alejado de la humedad.
- Guarda siempre los pellets de madera en un lugar seco, lejos de aparatos que produzcan calor o de contenedores de combustible.
- La tapa protege a tu ahumador de la lluvia, el granizo, la nieve, el viento y las heladas durante todo el año.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Básicamente, nuestros productos tienen una obligación legal de garantía de 2 años. Las reclamaciones presentadas después de este período solo pueden tramitarse si se mantiene el recibo de compra. Las piezas sujetas a desgaste están excluidas de la garantía si su desgaste es normal. La vida útil depende del tratamiento y uso respectivos de los productos y, por lo tanto, es variable.

Si tienes alguna pregunta sobre el funcionamiento de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Línea directa gratuita para Alemania/Austria: 0800 270 70 70 27

Desde otros países de la UE: +49 211 - 7499 55 10*

*Es posible que existan costes adicionales.

Correo electrónico: service@burnhard.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE



Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminado en la basura doméstica común.

Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Springlane GmbH declara por la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de la CE a partir de la fecha de emisión. La declaración de conformidad completa puede consultarse en www.burnhard.de.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung Pellet Smoker FLINT

Art-Nr.: 943771

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: Februar 2023

Copyright © Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD