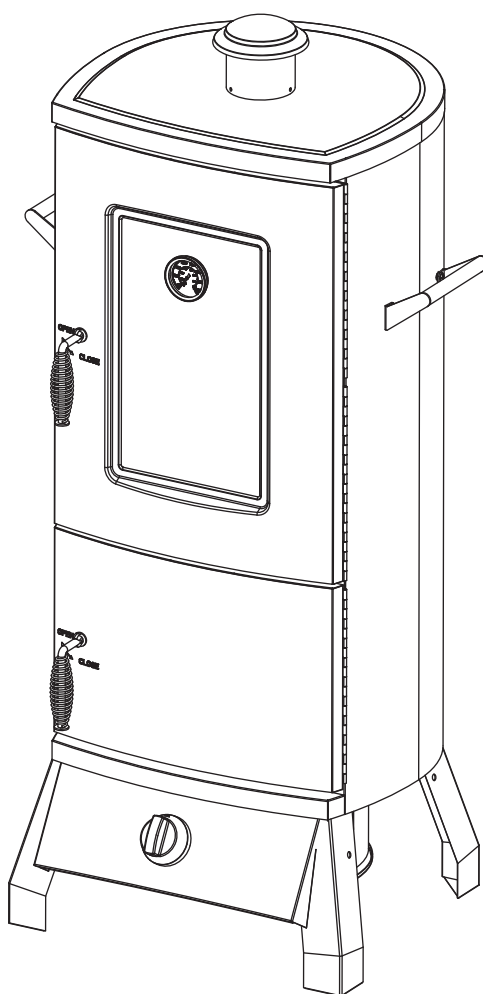




LANDMANN

HOME OF FIRE

GAS SMOKE



**This appliance is for
Household use only.**

**This is not a
commercial appliance.**

**ASSEMBLY, CARE AND USE INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY**

**IMPORTANT:
RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

MODEL 15476



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO USE YOUR CONVERSION KIT FOR YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL  IS TO ATTRACT THE ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS THE GRILL IS CONVERTED AND USED AS A NATURAL GAS GRILL. WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL  PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

 **READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE CONVERTING AND OPERATING YOUR GRILL.**

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open door.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Although minimum clearance is 36 inches (91 cm), we strongly recommend that you do not operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or extra gas cylinders not attached to the appliance.
3. Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
4. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45 °C) or less.
6. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

TABLE OF CONTENTS

General Warnings	3-5
Installation and gas Cylinder Specifications and Safe Use	6-7
Connecting the gas Tank.	8
Leak Testing	9
Operating Instructions.	10-11
Lighting Instructions	11-11
Cooking Instructions	12-13
After Use Safety and Maintenance.	14-15
Storage	16
Troubleshooting	16
Parts List.	17-18
Assembly Instructions	57

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

GENERAL WARNINGS

WARNING

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- **DO NOT** use this smoker in a manner other than its intended purpose. It is **NOT** intended for commercial use. It is **NOT** intended to be installed or used in or on a recreational vehicle and/or boats. The smoker is not to be used as a heater.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times.
- The use of alcohol, prescription or non prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the smoker.
- This smoker is for outdoor use only, in a well-ventilated area. **DO NOT** operate the smoker indoors, in a garage, or in any other enclosed area or under overhead construction.
- Use caution when assembling and operating the smoker to avoid cuts and scrapes from rough or sharp edges.
- Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strains or back injury. Two people are recommended to lift or move the smoker. **DO NOT** move the smoker while it is in use.
- **DO NOT** operate the smoker near or under flammable or combustible materials such as decks, porches, or carports. A minimum clearance of 36 inches (91cm) is recommended. **DO NOT** operate the smoker under overhead construction.
- Operate the smoker only on a stable, level, non-flammable surface such as asphalt, concrete or solid ground. **DO NOT** operate the smoker on flammable material such as carpet or a wood deck.
- **DO NOT** store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present.
- **DO NOT** store or operate this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
- **DO NOT** leave the smoker unattended while in use. Operate the smoker with close supervision.
- **DO NOT** allow anyone to conduct activities around the smoker during or following use until it has cooled. It is hot during operation and remains hot for a period of time following use.
- **DO NOT** leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.

GENERAL WARNINGS

WARNING

- **DO NOT** move the smoker while it is in use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing.
- This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle the smoker while it is hot, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the smoker or its components.
- **NEVER** use gasoline or other highly volatile fluids as a starter. They can explode.
- The water pan and wood chip pan should not be moved while the smoker is operating or until the smoker has cooled sufficiently. These contain hot ashes and liquids that may cause serious injury. If you must move these components, **ALWAYS** wear protective oven mitts or heat resistant gloves.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and putting them in a non combustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.
- If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a non combustible container.
- **DO NOT** obstruct the flow of combustion air and / or ventilation air for the smoker.
- Use caution when opening the door of the smoker while in operation. Keep hands, face, and body safe from hot steam or flare-ups. Protect your nose and mouth from smoke inhalation.
- **DO NOT** wear loose clothing while operating the smoker. Tie back long hair while operating the smoker. **ALWAYS** wear fully-covering shoes while operating the smoker.
- Allow the smoker and its components to cool completely before conducting any routine cleaning or maintenance.
- **NEVER** use glassware, plastic, or ceramic cookware on or in your smoker.
- **NEVER** operate the smoker without water in the water pan. **NEVER** allow the water to completely evaporate. Check the water level at least every 2 hours. A sizzling sound may indicate a low water level. Follow instructions in this manual for adding water while operating.
- When using flavoring wood, add a sufficient amount prior to operation to avoid having to add wood while operating. Adding wood while operating may splash hot water and cause serious injury.
- Use of accessories not intended for this smoker is not recommended and may lead to injury or property damage.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Use protective gloves when handling particularly hot components.

- ☒ Parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- ☒ Use outdoors only.
- ☒ Read the instructions before using the appliance.
- ☒ **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ☒ Do not move the appliance during use.
- ☒ Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ☒ Do not modify the appliances.
- ☒ Make sure that do not twist the flexible tube when the smoker is in use.
- ☒ Make sure that the flexible tube to be used is in good condition and not be scratched.
- ☒ Make sure that when changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition.
- ☒ Don't block venturi openings on burner.
- ☒ Don't block holes in sides or back of appliance.
- ☒ Check the appliance regularly to make sure that nowhere is blocked.
- ☒

Technical Specifications

Approvals						
CE-2575-26			2575DL27984			
Barbecue						
Appliance category			I3+(28-30/37),I3B/P(30) ,I3B/P(37),I3B/P(50) according to EN498:2012,			
Dimensions (L x H x W)			approx. 51 x 45 x 105.5 cm			
Gas System						
Heat quantity, main burner			3.5kw			
Heat quantity, total			3.5kw			
Flow rate (mas flow rate)			G30 255 g/h, G31 250g/h			
Gas type			Propane and butane or their mixture			
Gas cylinder			Standard gas cylinder with a fill weight of 3, 5 or 11 kg			
Appliance category		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Type of gas		Butane	propane	Butane, Propane or there mixtures		
Gas pressure(mbar)		28-30	37	30	37	50
Injector Size(mm)		Main burners	0.90	0.90	0.85	0.79
Country of destination		BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK,SI		CY,CZ,DK,EE, FI,HU,IT,LT,LV, NL,NO,SE,SI, SK,RO,HR,TR ,BG,IS,LU,MT.	PL	AT,CH, DE,SK,LU
Name of Manufacturer : Yongkang Dongjie Hardware Apparatus Co., Ltd.						
After-sales service: No.7 Jingui South Road Xicheng Street, Yongkang City , Zhejiang Province, China.						

A gas cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of the smoker or any other appliance. DO NOT store spare gas cylinders within 3 m of the smoker. Gas cylinders must be stored outdoors, out of reach of children. DO NOT store gas cylinders in a building, garage, or any other enclosed area.

DO NOT store gas cylinders inside or on top of the smoker. Improper storage of cylinders could lead to explosion, fire, and / or personal injury. Cylinders are to be store outdoors, out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

While the smoker is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.

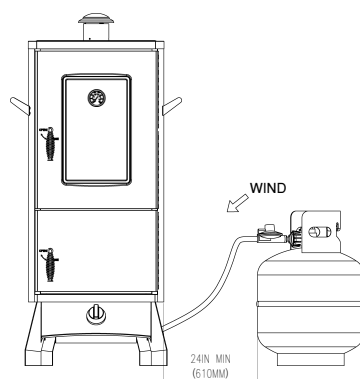
Gasses are heavier than air, tend to pool and collect in low-lying areas, are easily ignited and are highly flammable. Proper care and caution should be employed when dealing with any such fuels.

Do not use the smoker if the burner fails to light or fails to remain lit. Under such conditions, gas should be shut off and fuel cylinders should be disconnected.

The smoker should be shut off and all supply valves (on piping or on fuel cylinders) should be closed in the event that the odor of unburned gas is detected. Do not attempt to use the unit until any gas leaks are fixed and / or the source of the unburned gas odor is accounted for.

Use under high wind conditions that result in poor burner operation such as blowing out and flaring should be avoided. If repositioning the unit does not improve operation under such wind conditions, the unit should be shut off.

The smoker should be installed with the hose regulator assembly extended at full length of hose directly (24" [61cm] minimum) away from the burner. When so configured, placement results in maximum tank to smoker distance. When the smoker is operated, the hose / regulator and gas tank should be on a line perpendicular to wind direction. Placing tank closer than 24" (61cm) to the smoker can overheat the tank and cause release of propane through relief openings and can result in tank fire or explosion.



The hose to tank attachment can result in a potential trip hazard and tank tipping hazard - use caution.

Keep the fuel supply hose away from heated surfaces.

CYLINDER SPECIFICATIONS:



The appliances is to be used only with the 9 kg, vertical standing vapor withdrawal type tank.

Do not store tanks under or near the smoker.

Never fill tanks more than 80% full.

If the two previous statements above are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

DO NOT leave the smoker unattended while in use. Operate the smoker with close supervision.

The 9 kg gas cylinder used with this smoker must conform to the following requirements.

Not exceed below
dimension:

Diameter 12" (30.5cm)

Height- 18" (45.7cm)

With a maximum capacity of 9 kg. The gas cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

The instructions stated on gas cylinder tanks have to be followed when filling or transporting tanks. Failure to do so could result in problems relating to overfilling, excessive venting release of gas and to regulator freezing.

Do not allow dirt or foreign material to get into or onto tank connection when it is not attached to the fuel supply system. Place the dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Cylinders must be filled before initial use. Cylinders must be suitably tied down during transport. Do not place any other items on top of cylinders at any time. Cylinders are not to be exposed to excessive temperatures or high heat.

Regulator to be used shall comply with the relevant EN standard.

It is necessary to change flexible tube when the national conditions require it, and/or depending on its validity.

Flexible tube to be used shall satisfy relevant EN standard and requirements of destination countries. The length of flexible tube recommended shall not exceed 1.5m. In Finland, it shall not exceed 1.2m.

⚠ WARNING

If there is a question on the identity of your unit and of the type of fuel to be used, please look on the data plate. Units are factory equipped for use on only one type of fuel. These units cannot be, and should not be used on other type of fuels. Doing so can cause severe damage to the unit and the installation area and the added risk of serious injury. Any attempt to operate these smokers on fuels for which they are not design certified voids the manufacturer's warranty.

Gas Tank outlet must have Type 1 gas connection termination in order to mate with gas hose provided with smoker.

The pressure regulator and hose assembly supplied by the manufacturer with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the appliance manufacturer.

The regulator/hose assembly should be handled carefully to prevent contamination by foreign objects and dirt. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. In order to insure proper operation, any replacement of the fuel tank regulator assembly has to be done with parts authorized by the smoker manufacturer.

This unit is not to be utilized with a non-self-contained gas supply system.

Valve/pressure regulators are factory set to the correct operating pressures.

No attempts should be made to adjust these settings!

CONNECTING THE GAS TANK:

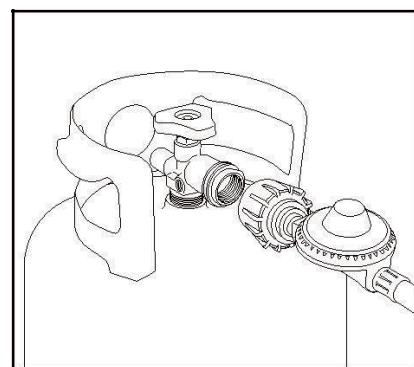
⚠ WARNING

ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS PAGE MUST BE FOLLOWED TO PREVENT FIRE, DAMAGE, AND / OR INJURY.

1. The knob on the GAS tank must be closed. See that the knob is turned clockwise to a full stop.
2. Check that control knob on the smoker is turned off.
3. Remove the protective cap from the GAS tank valve and coupling nut, if present.
4. Hold the regulator in one hand and insert the nipple into the valve outlet. Be sure the nipple is centered in the valve outlet. The coupling nut connects to the large outside threads on the valve outlet.

Note: Use care - do not cross thread the connection.

5. Hand tighten the coupling nut clockwise until it comes to a full stop. Firmly tighten by hand only. Do not use tools.



⚠ CAUTION: In the connection process, the hose/regulator side of the connection will seal on the back check in the valve, resulting in a slight resistance. The connection requires about one-half to three-quarters additional turn to complete the connection.

LEAK TESTING

After all connections are completed, check all connections and fittings for leaks with a soap solution.

- With all valves closed, apply the leak check solution (50/50 mix of dishwashing detergent and water) to all gas carrying connections, fittings and to tank seams.
- Open tank valve.

Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. Do not use the smoker until all leaks are corrected.

When setting up the smoker and tank, it is recommended to have the tank and smoker on a line perpendicular to the wind direction.

The gas hose/regulator assembly should be totally extended to the maximum distance so that the hose is straight and the tank is as far from the smoker as it can be.

Gas tanks are intended for operation in the upright position only.

Care should be taken to protect the fuel supply hose from damage from either foot or vehicle traffic.

If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and the cylinder should be disconnected from the appliance.

Storage of the appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRE-USE PROCEDURES

Before you cook food in your smoker, it is important to “season” your smoker. Seasoning seals the paint and interior of your smoker to enhance flavoring, durability, and overall performance. This is also referred to as the “break-in” process.

If your smoker requires any touch-up paint on the inside of the cabinet, the only time you should apply paint to the inside is before the seasoning process. Paint should not be applied to the interior of your smoker after your smoker has been used. Paint toxins may contaminate your food. However, if paint becomes necessary after use, see the section in this manual concerning After Use Care and Maintenance.

To season your smoker, simply use it as you normally would; only do not cook any food. You will need to follow all of the operating procedures in the next few sections of this manual.

Using your desired flavoring woods and marinades, burn your smoker at low temperature (around 125°F [50°C]) for 45-60 minutes. Let the smoker cool, and clean out the used water and wood.

Once seasoning is complete, your smoker’s interior will have a durable, seasoned coating.

ADDING WATER

To add water before cooking, simply remove the water pan and fill it with water up to 1” (2.5cm) below the rim. Then replace the pan to the bottom of the rack.

To add water while the smoker is hot, DO NOT pull the water pan out beyond the rack.

Cooking Tips:

Line the water pan with aluminum foil before each use. This will make it easy to clean and help your water pan last longer.

To make adding water easier and safer, use a clean watering can with a long spout.

ADDING WOOD

To add wood chips before cooking, simply place a small amount of wood chips in the pan with your choice of flavoring hardwood chips. The amount and type of wood you use is entirely up to you.

To add wood chips while cooking, open the bottom smoker door and place additional wood chips into wood chip pan. The wood chip pan should sit close to the burner. It’s location can be raised up/down by changing the wire brackets. It is not recommended to remove the wood chip pan while the smoker is in operation.

⚠ CAUTION: The wood chip pan and door get very hot. Avoid handling them while in use.
Always wear protective oven mitts when handling hot components.

- **Cooking Tip – Flavoring wood:**
- Small wood chips work best inside the wood chip pan.
- Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite.
- Most fruit or nut tree woods produce excellent smoke flavoring.
- Do not use resinous woods such as pine or plywood. These usually produce unpleasant flavoring.
- Let your taste be your guide – experiment with different types and quantities of wood chunks, chips, or sticks. You can even mix woods.
- To produce more smoke and to prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate pan of water for at least 20 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil.
- Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.

LIGHTING PROCEDURES

IGNITER LIGHTING SYSTEM:

1. Check all connections for leaks using the “soapy water” test as explained on page 8.
2. Open the smoker cabinet doors.
3. Check for any blockage to the burner. Remove any foreign objects or matter.
4. Be sure the burner control knob is in the “OFF” position.
5. Open the gas cylinder valve by turning counter-clockwise.
6. To light unit with the igniter, push and hold down control knob and **SLOWLY** (2 to 3 seconds) turn to ignite. You should hear the igniter click. This step may need to be repeated 2-3 times to light burner. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn control knob to OFF, wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
7. Once the burner is lit, then close the doors to allow heat to accumulate.

MATCH LIGHTING:

1. Repeat steps 1 thru 5 of the Igniter Lighting System above.
2. Remove the Wood Chip Pan. Light a paper match and drop it into the burn chamber, making sure it falls next to the burner. Quickly turn the control knob to the light position. If the burner does not light within 4 or 5 seconds, turn the control knob off, wait 5 minutes for gas to clear, and repeat the process.

SHUTTING THE SMOKER OFF

⚠ CAUTION: The smoker can become very hot while in use. Do not touch any portion of the smoker except for the door handle and burner control knob. It may be necessary to use protective gloves.

- Turn the burner control knob off by pushing in and rotating clockwise. The burner flame should then go out.
- Turn off the gas cylinder valve by turning the knob clockwise until it stops.
- Follow all warnings and safety precautions before removing meat from smoker or preparing the unit for storage. Please see page 15 for proper storage procedures and the important warnings and safeguards on pages 3 through 5.

COOKING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Before each use, clean and inspect the hose and the connection to the gas cylinder. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced before the smoker is used. Refer to the “leak test” instructions in the gas Tank connection portion of this manual.

- Fill the wood chip pan with flavoring wood chips and place the pan above the burner. Refer to the section that explains flavoring wood for recommended use of flavoring wood.
- Place the water pan inside the smoker in the lowest rack position as explained in the assembly section of this manual. Carefully fill the water pan with water or marinade up to 1 inch below the rim. A full pan will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from the water pan.
- Insert or adjust the cooking grills in to the desired rack positions. For better access to the food with tongs or spatulas, make sure the grill wires run front to back as explained in the assembly section of this manual.
- You are now ready to light the burner. Refer to the Lighting Procedure on the previous pages of this manual. The heat from the burner will allow the wood chips to burn, causing the flavoring smoke to accumulate.
- Place the food on the cooking grills in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and hot moisture to circulate evenly around all the food pieces.
- Smoking for 2 to 3 hours at the ideal constant cooking temperature of 225° to 250° F (110° to 120° C) will get the best results. This temperature is according to the temperature gauge mounted on the front of the smoker. For more tender and heavily smoked meat, a lower temperature may be preferred. If time is critical, a higher temperature range is recommended.

COOKING INSTRUCTIONS CONTINUED

- Check water level periodically and add water if low. For best results and to retain heat, avoid opening the door of the smoker while in use. When the door must be opened, only open them briefly. The smoker will quickly resume cooking temperature after the door is closed.
- Always use a meat probe thermometer to ensure food is fully cooked before removing it from the smoker.
- After each use, and after the smoker is cooled, carefully remove the grease pan from the bottom of the smoker, empty the grease, and clean the grease pan.

TEMPERATURE CHART

Here is a chart for measuring properly cooked meat temperature:

Ground Meat & Meat Mixtures

Turkey, Chicken	165°F (74°C)
Veal, Lamb	160°F (71°C)
Beef, Pork	160°F (71°C)

Fresh Beef

Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)

Fresh Lamb

Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)

Fresh Veal

Medium Rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)

Poultry

Chicken, whole	180°F (82°C)
Turkey, whole	180°F (82°C)
Breast, roast	170°F (77°C)
Thighs, wings	180°F (82°C)

Duck and Goose	180°F (82°C)
----------------	--------------

Fresh Pork

Medium	160°F (71°C)
Well Done	170°F (77°C)

Ham

Fresh (raw)	160°F (71°C)
Pre-Cooked	140°F (60°C)

Fish

(Cook until opaque and flakes easily)

Note: These temperatures are measured with a meat probe thermometer. The heat indicator on the door of the smoker is not an accurate meat temperature reading.

AFTER USE SAFETY AND MAINTENANCE

WARNING

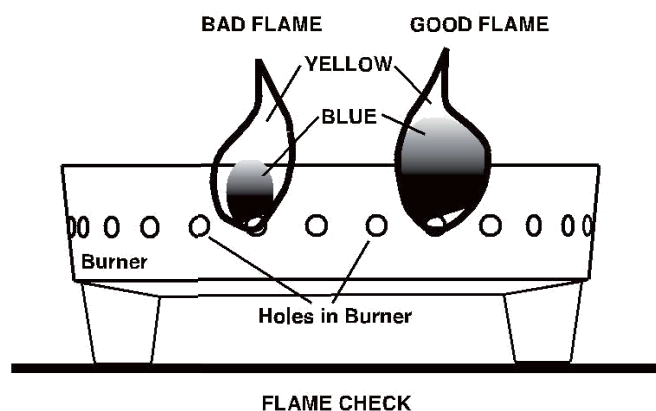
- Use caution when lifting and moving the smoker to avoid strains or back injury. Two people are recommended to lift or move the smoker.
- DO NOT store the smoker near gasoline or other combustible liquids or where combustible vapors may be present.
- DO NOT store this smoker in an area accessible to children or pets. Store the smoker in a dry, protected location.
- DO NOT allow anyone to conduct activities around the smoker following use until it has cooled. It is hot during operation.
- DO NOT leave hot ashes unattended until the smoker cools completely.
- This smoker becomes extremely hot - allow the smoker to cool completely before handling. If you must handle smoker while it is hot, ALWAYS wear protective oven mitts or heat resistant gloves when handling the smoker or its components. Allow the smoker to cool before removing and cleaning the grease pan.
- Dispose of cold ashes by wrapping them in heavy duty aluminum foil and putting them in a noncombustible container. Be sure there are no other combustible materials in or near the container.
- If you must dispose of the ashes in less time than it takes for them to completely cool, remove the ashes from the smoker, keeping them in heavy duty foil, and soak them completely with water before disposing of them in a noncombustible container.

 **CAUTION:** All care and maintenance procedures are to be performed only while the smoker is turned off and cooled.

- Clean the water pan and cooking grills with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. You may prefer to coat the water pan and cooking grills lightly with cooking oil or cooking spray.
- Frequently check and clean the burner for insects and insect nests. A clogged tube can lead to fire outside the smoker. Also make sure the smoker does not have any foreign objects obstructing the flow of combustion and ventilation air.

WARNING

- If your heat indicator seems to be out of calibration: Remove the heat indicator from the door of the smoker by loosening and removing the mounting nut from the inside. There is a second nut mounted on the back of the heat indicator that can be turned to adjust the heat indicator needle. Set the needle to the current outdoor ambient temperature and re-mount the heat indicator to the door of the smoker.
- To clean the inside and outside of the smoker cabinet, simply use a damp cloth. Spray-washing with a water hose is not recommended. All moisture should be wiped away and not allowed to stand inside or on top of the smoker. Carefully remove the grease pan, dispose the grease, and wash thoroughly. Once cleaned, you may prefer to lightly coat the interior of the smoker cabinet with cooking oil or cooking spray.
- If rust is present on the exterior surface of the smoker, clean the area with steel wool or emery cloth and use heavy duty, heat resistant paint.
- NEVER apply additional paint to the interior of the smoker. If rust is present on the interior of the smoker, clean it thoroughly with steel wool or emery cloth and lightly coat the area with cooking oil or cooking spray to help minimize recurring rust.
- When a gas tank is not connected, and to help prevent dirt or other foreign particles from clogging the hose/regulator, hang the end of the hose/regulator from the side handle using the supplied S-hook.
- To protect your smoker from weather, always keep your smoker covered while not in use.
- Inspect the flames at the burner by opening the bottom door. A good flame should be blue with a yellow tip 1" to 2" in length. If flames are excessively yellow and irregular, oil residue and food deposits may be collecting on the burner. Try cleaning the burner surface and the holes to improve the flames. Bad flames may also be caused by poor gas valve orifice-to-burner attachment. Always let the smoker cool before cleaning or checking the assembly.



STORAGE

BEFORE STORING YOUR SMOKER:

- Clean all surfaces.
- When cool and not in use, store your smoker indoors in a dry location to protect against rusting.
- If storing the smoker outdoors, cover the smoker with a smoker cover for protection from the weather.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
BURNER	1. Check LP cylinder fuel level. 2. Bad electrode spark. 3. Burner may not be properly seated. 4. Burner may be obstructed. 5. The cylinder valve may be closed. 6. Regulator is not properly seated on cylinder valve.	1. Replace LP Cylinder. 2. Check to see if the smoker will match light. Electrode or collector may need adjustment. 3. Reseat burner. 4. Clear obstructions from burner. 5. Open cylinder valve. 6. Reseat regulator on cylinder valve.
Fire at control knob	1. Burner holes may be obstructed. 2. Burner is improperly seated on control valve. 3. Gas connections may be loose.	1. Clear obstructions from burner. 2. Reseat burner on control valve. 3. Leak check and tighten all connections.
Yellow Flames at burner	1. Burner is obstructed.	1. Clear obstructions from burner.
Flame blows out on "LOW"	1. Burner holes may be obstructed. 2. Burner is improperly seated on control valve. 3. Grill is not sufficiently pre-heated.	1. Clear obstructions from burner holes. 2. Reseat burner on control valve. 3. Pre-heat smoker sufficiently.
Burner does not get hot enough	1. Flow control device has been activated in regulator.	1. Reset regulator by turning off gas at LP cylinder. Disconnecting regulator from tank. Re-attaching regulator to tank.
Smoker is too hot	1. Excess grease build-up causing grease fires. 2. Damaged or faulty regulator. 3. Cook on a lower temperature setting.	1. Clean smoker components thoroughly. 2. Replace with factory authorized parts. 3. Lower flame height and temperature.

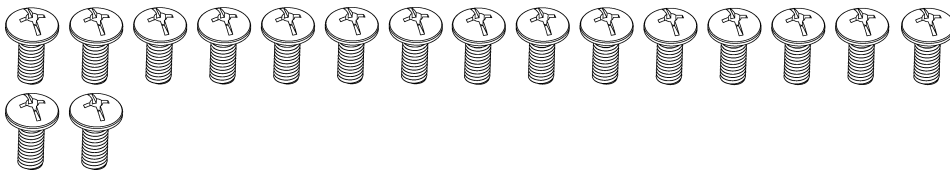
PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process.

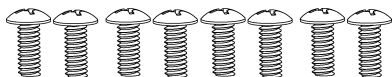
PARTS BAG CONTENTS

1	M6*12	17PCS
3	M5*10	8 PCS
5	M5	8 PCS

M6*12 17PCS



M5*10 8PCS



M5 8PCS



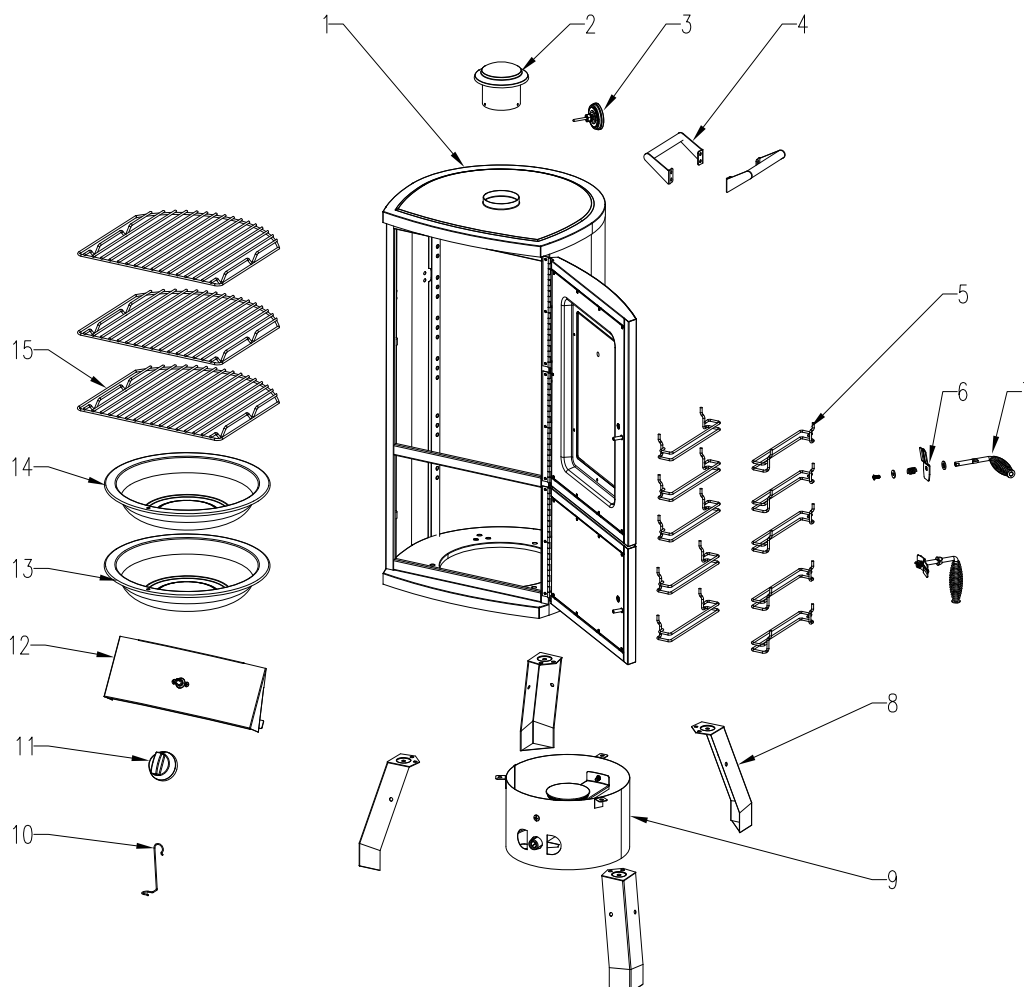
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SMOKER.

WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following provided tools are required to assemble this Brinkmann Vertical Gas Smoker:

- Screwdriver



PART LIST:

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1) 1 Smoking Chamber | 9) 1 Burner Assembly |
| 2) 1 Smoke Stack | 10) 1 Valve Hook |
| 3) 1 Temperature Gauge | 11) 1 Knob |
| 4) 2 Side Handles | 12) 1 Control Panel Assembly |
| 5) 10 Cooking Grate Racks | 13) 1 Wood Chip Pan |
| 6) 2 Door Locking Plates | 14) 1 Water Pan |
| 7) 2 Door Handles | 15) 3 Cooking Grates |
| 8) 4 Legs | |

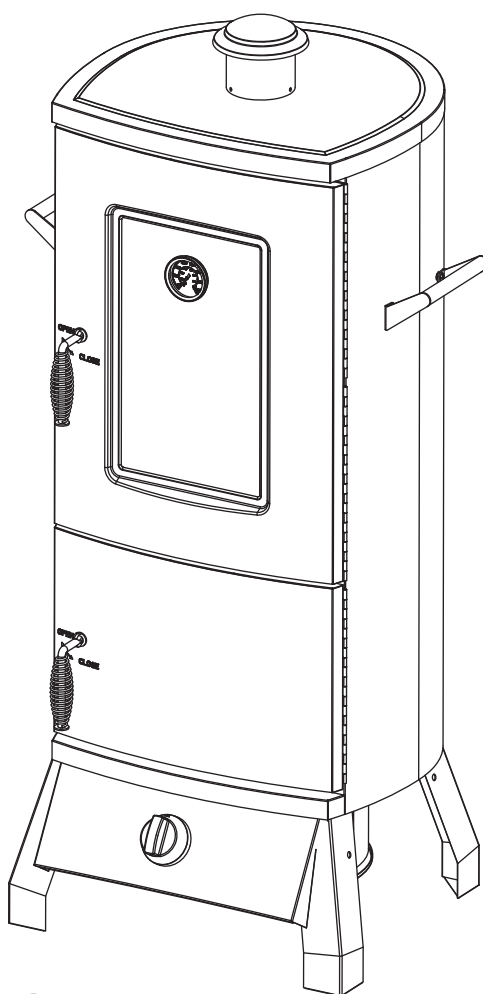
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.



LANDMANN

HOME OF FIRE

Wędzarka gazowa



**To urządzenie jest
przeznaczone wyłącznie do
użytku domowego.
To nie jest sprzęt
przemysłowy.**

**INSTRUKCJE MONTAŻU, KONSERWACJI I
UŻYTKOWANIA PRZECZYTAJ UWAŻNIE
WAŻNE:
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ NA PRZYSZŁOŚĆ
MODEL 15476 PL**



WAIŻNE POWIADOMIENIA O BEZPIECZEŃSTWIE

CHCEMY, ABYŚ UŻYWAŁ ZESTAWU DO KONWERSJI GRILLA JAK
NAJBEZPIECZNIEJ. CEŁEM TEGO SYMBOLU BEZPIECZENSTWA  JEST
OSTRZEGANIE PRZED MOŻLIWYMI ZAGROŻENIAMI PODCZAS PRZERABIANIA
GRILLA NA GAZ ZIEMNY, GDY ZOBACZYSZ SYMBOL ALERTU BEZPIECZENSTWA 
ZWRÓĆ UWAGĘ NA PONIŻSZE INFORMACJE!
 PRZED ROZBUDOWĄ I URUCHOMIENIEM GRILLA DOKŁADNIE PRZECZYTAJ
WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA.

NIEBEZPIECZENSTWO

Jeśli poczujesz zapach gazu:

1. Wyłącz gaz do urządzenia.
 2. Zgaś wszelkie otwarte płomienie.
 3. Otwórz drzwi.
 4. Jeśli zapach utrzymuje się, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast zadzwoń po straż pożarną.
- oczujesz zapach gazu:

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować pożarem lub eksplozją, co może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią. przestrzeganie tych instrukcji może skutkować pożarem lub eksplozją, co może skutkować uszkodzeniem

NIEBEZPIECZENSTWO

1. Nigdy nie używaj tego urządzenia bez nadzoru.
2. Chociaż minimalny prześwit wynosi 36 cali (91 cm), zdecydowanie zalecamy obsługę tego urządzenia w odległości poniżej 10 stóp (3,0 m) od żadnej konstrukcji, łatwopalnego materiału ani innych butli gazowych, które nie są podłączone do urządzenia.
3. Nigdy nie używaj tego urządzenia w odległości mniejszej niż 25 stóp (7,5 m) od łatwopalnej cieczy.
4. Nigdy nie pozwól, by olej lub tłuszcz przekraczały 400°F lub 200°C. Jeśli temperatura przekroczy 400°F (200°C) lub jeśli olej zacznie dymić, natychmiast wyłącz palnik lub dopływ gazu.
5. Podgrzane płyny pozostają w temperaturze wrzenia przez długi czas po ugotowaniu. Nigdy nie dotykaj sprzętu kuchennego, dopóki płyny nie ostygną do 115°F (45°C) lub niżej.

SPIS TREŚCI

Ogólne ostrzeżenia	22-24
Instalacja butli gazowej, specyfikacja i bezpieczne użycie	25-26
Podłączamy butlę gazową	27
Sprawdzanie szczelności	28
Instrukcje użytkownika.	29-30
Instrukcje oświetlenia.....	31
Instrukcje gotowania.....	32
Bezpieczeństwo i konserwacja po użyciu..	33-34
Przechowywanie.....	35
Rozwiązywanie problemów	35
Lista części.....	36-37
instrukcje montażu.....	57

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Wskazuje na sytuację o bezpośrednim zagrożeniu, która, jeśli nie zostanie jej unikniona, doprowadzi do śmierci lub poważnych obrażeń.

UWAGA: Bądź czujny na możliwość poważnych obrażeń, jeśli instrukcje nie zostaną przestrzegane. Koniecznie czytaj i śledź wszystkie wiadomości.

UWAGA: Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która - jeśli nie zostanie jej uniknięta - może skutkować drobnymi lub umiarkowanymi obrażeniami.

W przypadku pytań prosimy o kontakt lub reklamacji należy zwracać się do Sprzedawcy:

Landmann Polska Spz.o.o

Ul.Kuziennicza 13b

59-400 Jawor

Tel. 0048 76 870 24 61, www.landmann.pl

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

OSTRZEŻENIE

- Niniejszy podręcznik zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Przeczytaj i stosuj się do wszystkich ostrzeżeń oraz instrukcji przed złożeniem i użyciem urządzenia.
- Stosuj się do wszystkich ostrzeżeń i instrukcji podczas korzystania z urządzenia.
- Zachowaj ten podręcznik na przyszłość.
- **NIE** używaj tej wędzarni w żaden inny sposób niż ten, do którego jest przeznaczona. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Nie jest przeznaczona do montażu ani używania w kamperach i/lub na łodziach. Wędzarnia nie może być używana jako grzejnik.
- Miej gaśnicę zawsze pod ręką.
- Stosowanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może ograniczać zdolność użytkownika do prawidłowego składania lub bezpiecznej kontroli palacza.
- Ta wędzarnia przeznaczona jest wyłącznie do użytku na zewnątrz, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. **NIE** używaj wędzarni w pomieszczeniach, w garażu, w innych zamkniętych przestrzeniach ani pod konstrukcjami naziemnymi.
- Zachowaj ostrożność przy składaniu i obsłudze wędzarni, aby uniknąć skaleczenia i zadrapań od szorstkich lub ostrych krawędzi.
- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia i poruszania wędzarni, aby nie rozciągać lub nie uszkodzić pleców. Zaleca się podnoszenie lub przesuwanie wędzarki przez dwie osoby. **NIE** przesuwaj palarki podczas jej pracy.
- **NIE** używaj wędzarki w pobliżu lub pod materiałami łatwopalnymi lub palnymi, takimi jak patio, werandy czy wiaty samochodowe. Zaleca się minimalny prześwit 36 cali (91 cm). **NIE** używaj wędzarni pod konstrukcją naziemną.
- Wędzarnię używaj tylko na stabilnej, równej, niepalnej powierzchni, takiej jak asfalt, lub solidny grunt. **NIE** używaj wędzarni na łatwopalnych materiałach, takich jak dywany czy drewniane patio.
- **NIE** przechowuj palarki w pobliżu benzyny lub innych łatwopalnych cieczy ani tam, gdzie mogą występować łatwopalne opary.
- **NIE** przechowuj ani nie używaj tej wędzarni w miejscu dostępnym dla dzieci lub zwierząt. Przechowuj wędzarnię w suchym, osłoniętym miejscu.
- **NIE** zostawiaj wędzarni bez nadzoru podczas użytkowania. Obsługuj wędzarnię pod ścisłym nadzorem.
- **NIE** pozwalaj nikomu wykonywać czynności w pobliżu wędzarki podczas lub po jej użyciu, dopóki nie ostygnie. Jest gorący podczas pracy i pozostaje gorący przez pewien czas nawet po użyciu.
- **NIE** zostawiaj gorących popiołów bez nadzoru, dopóki wędzarka całkowicie nie ostygnie.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

OSTRZEŻENIE

- **NIE** przesuwaj wędzarni podczas jej pracy. Pozwól wędzarce całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem lub przechowywaniem.
- Ta wędzarka bardzo się nagrzewa – pozwól jej całkowicie ostygnąć przed obsługą. Jeśli musisz dotykać palacza podczas gorąca, **ZAWSZE** zakładaj rękawice ochronne lub odporne na wysoką temperaturę podczas obsługi palarki lub jej komponentów.
- **NIGDY** nie używaj benzyny ani innych silnie lotnych cieczy jako rozrusznika. Mogą wybuchnąć.
- Miska na wodę i taca na zrębki drzewne nie powinny być przesuwane podczas pracy wędzarni ani dopóki wędzarka nie ostygnie wystarczająco długo. Zawierają one gorący popiół i płyny, które mogą powodować poważne obrażenia. Jeśli musisz przenosić te elementy, **ZAWSZE** noś rękawice ochronne lub odporne na wysoką temperaturę.
- Pozbądź się zimnych popiołów, owijając je w solidną folię aluminiową i umieszczając w niepalnym pojemniku. Upewnij się, że w pojemniku nie ma innych materiałów łatwopalnych lub w jego pobliżu.
- Jeśli musisz pozbyć się popiołu szybciej, niż potrzebuje całkowite ostygnięcie, wyjmij go z wędzarni, przechowaj w solidnej folii aluminiowej i całkowicie namocz w wodzie, zanim wyrzucisz do niepalnego pojemnika.
- **NIE** blokuj przepływu powietrza z spalania i/lub powietrza wentylacyjnego do wpalarza.
- Zachowaj ostrożność przy otwieraniu drzwi wędzarni podczas pracy. Chroń dłonie, twarz i ciało przed gorącą parą lub zniszczeniem. Chroń nos i usta przed wdychaniem dymu.
- **NIE** noś luźnych ubrań podczas obsługi wędzarni. Podczas obsługi wędzarki zwiążaj długie włosy do tyłu. **ZAWSZE** noś całkowicie zakryte buty podczas obsługi wodnika.
- Pozwól wędzarce i jego komponentom całkowicie ostygnąć przed rutynowym czyszczeniem lub konserwacją.
- **NIGDY** nie używaj szklanych, plastikowych ani ceramicznych przyborów na wędzarni ani w niej.
- **NIGDY** nie uruchamiaj wędzarni bez wody w misce. **NIGDY** nie pozwól, by woda całkowicie odparowała. Sprawdzaj poziom wody co najmniej co 2 godziny. Syczący dźwięk może wskazywać na niski poziom wody. Postępuj zgodnie z instrukcjami dodawania wody podczas pracy.
- Przy użyciu drewna sezonującego dodaj tyle drewna przed pracą, aby nie musieć dodawać drewna podczas pracy. Dodawanie drewna podczas pracy może rozpryskiwać gorącą wodę i powodować poważne obrażenia.
- Nie zaleca się używania akcesoriów nieprzeznaczonych dla tego palacza, co może skutkować obrażeniami lub uszkodzeniami mienia.
- Urządzenie to musi być trzymane z dala od kontaktu z materiałami łatwopalnymi podczas użytkowania.
- Zakładaj rękawice ochronne podczas kontaktu z szczególnie gorącymi częściami.

- ☒ Części zabezpieczone przez producenta lub jego przedstawiciela nie wolno dotykać.
- ☒ Używaj wyłącznie na zewnątrz.
- ☒ Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.
- ☒ **UWAGA:** dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. Nie ruszaj urządzenia podczas użytkowania.
- ☒ Po użyciu odkręć dopływ gazu przy butli gazowej. Nie zmieniaj sprzętu.
- ☒ Uważaj, aby nie obracać elastycznej rurki podczas używania wędzarki.
- ☒ Upewnij się, że elastyczna rurka jest w dobrym stanie i nie jest porysowana. Podczas wymiany butli gazowej upewnij się, że musi być ona usunięta z dala od źródła zapłonu.
- ☒ Nie zatykaj otworów venturi w palniku.
- ☒ Nie zatykaj otworów po bokach ani z tyłu urządzenia.
- ☒ Regularnie sprawdzaj urządzenie, żeby upewnić się, że nie jest nigdzie zablokowane.

Technical Specifications

Zatwierdzenia					
CE-2575-26			2575DL27984		
Grill					
Kategorie urządzeń			I3+(28-30/37), I3B/P(30),I3B/P(37),I3B/P(50) według EN498:2012,		
Wymiary (L x H x W)			Okolo 51 x 45 x 105,5 cm		
System gazowy					
Ilość ciepła, główny palnik			3,5 kW		
Ilość ciepła, całkowita			3,5 kW		
Przepływ (Mas przepływ)			G30 255 g/h, G31 250 g/h		
Typ gazowy			Propan i butan lub ich mieszanka		
Butla gazowa			Standardowa butla gazowa o masie napełniającej 3, 5 lub 11 kg		
Kategorie urządzeń		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37) I3B/P(50)
Typ gazowy		Bhutan	Propan	Butan, propan lub jego mieszanki	
Ciśnienie gazu (mbar)		28-30	37	30	37 50
Rozmiar wtryskiwacza (mm)	Palniki główne	0.90		0.90	0.85 0.79
Kraj docelowy	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		CY, CZ, DK, EE, FI, HU, TO, LT, LV, NL, NE, IF, SI, SK, RO, HR, TR ,BG,IS,LU,MT.	EN	AT, CH, DE, SK, LU
Nazwa producenta: Yongkang Dongjie Hardware Apparatus Co., Ltd.					
Obsługa posprzedażowa: Landmann Polska Sp.zo..., ul.Kuziennicza 13b, 59-400 Jawor					

Butla gazowa, która nie jest podłączona do urządzenia, nie powinna być przechowywana w pobliżu wędzarki ani innego urządzenia. NIE przechowuj butli z gazem zastępczym w odległości 3 m od wędzarni. Butle gazowe muszą być przechowywane na zewnątrz, poza zasięgiem dzieci. NIE przechowuj butli gazowych w budynkach, garażu ani innych zamkniętych pomieszczeniach.

NIE przechowuj butli gazowych wewnątrz wędzarki ani na wędzarce. Nieprawidłowe przechowywanie butli może skutkować eksplozją, pożarem i/lub obrażeniami ciała. Wałki są przechowywane na zewnątrz, na zewnątrz poza zasięgiem dzieci i nie wolno przechowywać w budynku, garażu ani innych zamkniętych przestrzeniach.

Gdy wędzarka nie jest użytkowana, gaz musi być wyłączony w butli doprowadzającej.

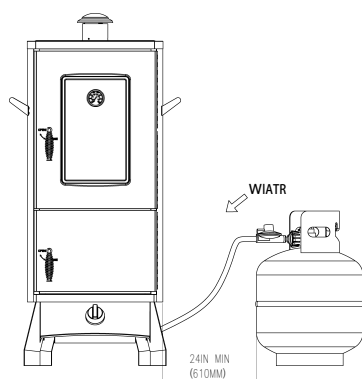
Gazy są cięższe od powietrza, mają tendencję do gromadzenia się i gromadzenia w nisko położonych miejscach, łatwo się zapalają i są wysoce łatwopalne. Należy zachować odpowiednią ostrożność i ostrożność podczas obchodzenia się z takimi paliwami.

Nie używaj wędzarki, chyba że palnik się zapali lub pozostaje włączony. W takich warunkach paliwo powinno być zamknięte, a butle paliwa odłączone.

Wędzarka powinna być zamknięta, a wszystkie zawory dolotowe (w rurach lub butlach paliwowych) zamknięte na wypadek wykrycia zapachu niespalonego gazu. Nie próbuj używać urządzenia, dopóki nie zostaną usunięte wycieki gazu i/lub nie zostanie zidentyfikowane źródło niespalonego zapachu gazu.

Należy unikać stosowania przy silnych wiatrach, które prowadzą do słabej pracy palnika, takich jak i rozszerzanie się. Jeśli przeniesienie urządzenia nie poprawi pracy w tak wietrznych warunkach, należy go wyłączyć.

Wędzarkę należy zainstalować z zespołem sterującym węzem wysuniętym na całą długość węza bezpośrednio (minimum 24" [61cm]) od palnika. W takiej konfiguracji lokalizacja zapewnia maksymalną odległość od zbiornika do wędzarni. Podczas pracy wędzarni węz/regulator i zbiornik paliwa powinny być prostopadłe do kierunku uzwojenia na linii. Umieszczenie butli bliżej niż 24" (61 cm) do wędzarni może przegrzać zbiornik, spowodować uwolnienie propanu przez otwory odciążeniowe i doprowadzić do pożaru lub eksplozji butli.



Podłączenie węza do butli może wskazywać na ryzyko potknięcia i przewrócenia zbiornika – zachowaj ostrożność. Trzymaj węz paliwowy z dala od nagrzewanych powierzchni.

SPECYFIKACJA CYLINDRÓW:



WARNING

Urządzenie jest używane wyłącznie z pionową butlą o masie 9 kg do wyciągania stojących oparów. Nie przechowuj butli pod wieszakiem lub w jej pobliżu. Nigdy nie napełniaj zbiornika więcej niż 80%. Jeśli poprzednie dwa zdania nie zostaną odpowiednio przestrzegane, może dojść do pożaru, który spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.

NIE zostawiaj wieszaki bez nadzoru podczas użytkowania. Obserwuj wieszaki pod ciągłym nadzorem.

Butla gazowa o masie 9 kg używana z wieszakiem musi spełniać następujące wymagania.

Nie może przekraczać

rozmiaru poniżej limitu:

średnica: 12 (30,5 cm) Wysokość - 18 (45,7 cm)

Maksymalna pojemność wynosi 9 kg. Butla gazowa musi mieć kołnierz chroniący zawór butli. System zasilania cylindra musi być dostosowany do wyciągania oparów.

Podczas napełniania lub transportu należy przestrzegać instrukcji na zbiornikach butli gazowej. Nieprzestrzeganie tego przepisu może prowadzić do problemów związanych z przepięciem, nadmiernym uwalnianiem gazu oraz zamrożeniem regulatora.

Nie pozwól, by brud lub obce substancje przedostawały się lub przedostawały się na powierzchnię zbiornika, chyba że jest ono podłączone do układu paliwowego. Zakręć na wyjściu zaworu butli zawsze, gdy butla nie jest używana. Używaj tylko takiego korka, który jest dołączony do zaworu na wylocie zaworu butlowego. Inne typy kondensatorów lub wtyczek mogą powodować wyciek propanu. Cylindry muszą być napełnione przed pierwszym użyciem. Rolki muszą być prawidłowo związane podczas transportu. Nigdy nie umieszczaj innych przedmiotów na cylindrach. Cylindry nie mogą być narażone na wysokie ani niskie temperatury.

Reduktor, który ma być użyty, musi spełniać odpowiednie normy EN.

Konieczna jest wymiana elastycznej rurki, gdy wymagają tego warunki krajowe i/lub w zależności od jej właściwości.

Rurka elastyczna użyta musi spełniać odpowiednie normy EN oraz wymagania krajowe docelowych. Długość elastycznej rurki nie może przekraczać 1,5 m. W Finlandii nie może przekraczać 1,2 m.

■ OSTRZEŻENIE

Jeśli masz pytanie dotyczące tożsamości swojego urządzenia i rodzaju paliwa, które będzie użyte, prosimy o kontakt z tablicą danych. Jednostki są fabrycznie wyposażone do użytku tylko na jednym rodzaju paliwa. Te jednostki nie mogą i nie powinny być stosowane na innych rodzajach paliw. Taka ostrożność może spowodować poważne uszkodzenia zarówno jednostki, jak i obszaru instalacji oraz zwiększyć ryzyko poważnych urazów. Każda próba eksploatacji tych palaczy na paliwach, dla których nie są certyfikowane, unieważnia gwarancję producenta.

Wylot zbiornika gazu musi mieć zakończenie typu 1 gazowego, aby być podłączonym do węża gazowego dostarczanego do palacza.

Należy używać regulatora ciśnienia oraz węża dostarczonego przez producenta do urządzenia. Wymiana regulatorów ciśnienia i zespołów węży musi być zgodna ze specyfikacjami producenta urządzenia.

Zespół regulatora/węża należy obchodzić się z ostrożnością, aby uniknąć skażenia przez obce przedmioty i zanieczyszczenia. Przed każdym użyciem urządzenia czyścić i sprawdzać wąż. Jeśli pojawiają się oznaki ścierań, zużycia, skałeczeń lub przecieków, wąż należy wymienić przed uruchomieniem urządzenia. Aby zapewnić prawidłową pracę, każda wymiana regulatora zbiornika paliwa musi być wykonana za części zatwierdzone przez producenta wędzarni.

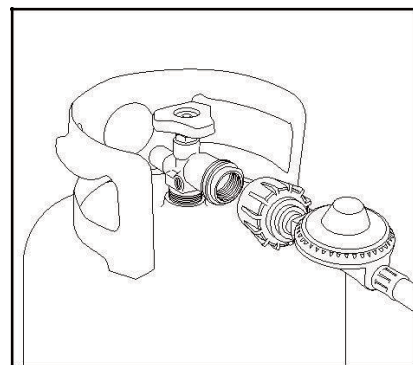
Ta jednostka nie jest przeznaczona do użycia z niezależnym systemem zasilania gazu. Regulatory zaworów/ciśnienia są fabrycznie ustawione na właściwe ciśnienie robocze. Nie powinieneś próbować modyfikować tych ustawień!

PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ:

■ OSTRZEŻENIE

WSZYSTKIE INSTRUKCJE I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI NA TEJ STRONIE NALEŻY PRZESTRZEGAĆ, ABY UNIKNĄĆ POŻARU, SZKÓD I/LUB OBRAŻEŃ.

1. Pokrętko na zbiorniku gazu musi być zamknięte. Upewnij się, że pokrętko jest przekręcone zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pełnej linii.
2. Sprawdź, czy pokrętko sterujące w wędzarni jest wyłączone.
3. Usuń zakrętkę ochronną z zaworu zbiornika paliwa oraz nakrętki sprzęgła, jeśli jest obecna.
4. Trzymając regulator w jednej ręce i wkładając duplikat do wyjścia zaworu. Upewnij się, że sutek jest na środku zaworu Gniazdo. Nakrętka łącząca łączy się z dużymi zewnętrznymi gwintami na wylocie zaworu. Uwaga: Uważaj – nie nakładaj na siebie połączenia przez gwint.
5. Ręcznie dokręć nakrętkę łączącą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż całkowicie się zatrzyma. Dokręć mocno tylko ręcznie. Nie używaj narzędzi.



⚠ UWAGA: Podczas podłączenia wąż/regulator połączenia uszczelnia zawór do odwrotu, powodując lekki opór. Połączenie wymaga około pół do trzech czwartych obrotu, aby go zakończyć.

TESTOWANIE NIESZCZELNOŚCI

Po zakończeniu wszystkich połączeń sprawdź wszystkie połączenia i złącza pod kątem przecieków za pomocą roztworu mydła.

- Po zamknięciu wszystkich zaworów należy nałożyć roztwór do kontroli nieszczelności (mieszaną detergentu i wody w proporcji 50/50) na wszystkie połączenia gazowe, sprzęgła i zbiorniki.
- Otwórz zawór zbiornika.

Obecność pęcherzyków w miejscach mokrego roztworu wskazuje na wyciek gazu. Jeśli wykryje się wycieki lub wyczuć lub usłyszeć gaz, zamknij zawór, aby naprawić wyciek lub wymienić uszkodzony element. Nie używaj wędzarni, dopóki wszystkie przecieki nie zostaną usunięte.

Podczas instalacji wędzarni i zbiornika zaleca się umieszczenie zbiornika i wędzarni na linii prostopadłej do kierunku wiatru.

Wąż/regulator gazowy powinien być całkowicie wysunięty na maksymalną odległość, tak aby wąż był prosty, a zbiornik jak najdalej od wędzarki.

Zbiorniki gazu przeznaczone są wyłącznie do pracy w pozycji pionowej.

Należy zachować ostrożność w ochronie węża paliwowego przed uszkodzeniami spowodowanymi przez pieszych lub pojazdy.

Jeśli urządzenie nie działa, gaz musi zostać odłączony przy butli zasilającej, a butla powinna być odłączona od urządzenia.

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach jest dozwolone tylko wtedy, gdy butla jest odłączona i wyjęta z urządzenia.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

Przed rozpoczęciem wędzenia / grillowania potraw w wędzarni należy ją odpowiednio przygotować. Przygotowanie polega na uszczelnieniu farby i wnętrza wędzarni w celu poprawy smaku, trwałości i ogólnej wydajności. Proces ten nazywany jest również „rozgrzewką”.

Jeśli wędzarnia wymaga poprawek lakierniczych wewnątrz obudowy, farbę należy nakładać wyłącznie przed procesem przygotowania. Nie należy nakładać farby na wnętrze wędzarni po jej użyciu. Toksyny zawarte w farbie mogą zanieczyścić potrawy. Jeśli jednak po użyciu konieczne jest nałożyć farbę, należy zapoznać się z sekcją niniejszej instrukcji dotyczącą pielęgnacji i konserwacji po użyciu. Aby sezonować wędzarnię, należy po prostu używać jej w normalny sposób, ale nie gotować w niej żadnych potraw.

Należy postępować zgodnie ze wszystkimi procedurami obsługi opisanymi w kolejnych sekcjach niniejszej instrukcji. Używając wybranych gatunków drewna i marynat, należy podgrzać wędzarnię w niskiej temperaturze (około 125°F [50°C]) przez 45-60 minut. Następnie należy pozostawić wędzarnię do ostygnięcia i usunąć użyte węgiel oraz drewno. Po zakończeniu sezonowania wnętrze wędzarni będzie pokryte warstwą, sezonowaną powłoką.

DODAWANIE WODY

Aby dodać wodę przed gotowaniem, wystarczy wyjść miskę na wodę i napełnić ją wodą do poziomu 1 cala (2,5 cm) poniżej krawędzi.

Następnie należy umieścić miskę z powrotem na dnie rusztu.

Aby dodać wodę, gdy wędzarnia jest gorąca, NIE WYCIĄGAJ miski na wodę poza ruszt.

Wskazówki dotyczące gotowania:

Przed każdym użyciem wyłóż miskę

na wodę folią aluminiową. Ułatwi to czyszczenie i przedłuży żywotność miski na wodę. Aby dodawanie wody było łatwiejsze i bezpieczniejsze, użyj czystej konewki z długim dziobkiem.

DODAWANIE DREWNA

Aby dodać wióry drzewne przed gotowaniem, po prostu umieść niewielką ilość wiórów drzewnych w misce, wybierając wióry z twardego drewna o wybranym aromacie.

Ilość i rodzaj używanego drewna zależą od Ciebie. Aby dodać wióry drzewne podczas gotowania, otwórz dolne drzwiczki wędzarni i umieść dodatkowe wióry drzewne w pojemniku na wióry. Pojemnik na wióry drzewne powinien znajdować się blisko palnika. Jego położenie można regulować w górę/w dół, zmieniając

położenie drucianych wsporników. Nie zaleca się wyjmowania pojemnika na wióry drzewne podczas pracy wędzarni.

⚠UWAGA:

Taca na wióry drzewne i drzwiczki bardzo się nagrzewają. Nie należy ich dotykać podczas użytkowania.

Podczas dotykania gorących elementów należy zawsze nosić rękawice ochronne.

- Wskazówka kulinarna

Drewno aromatyzujące:

- W tacy na wióry drzewne najlepiej sprawdzają się małe wióry.
- Należy używać suchego drewna liściastego, takiego jak orzesznik, pekan, jabłoń, wiśnia lub meskit.
- Większość gatunków drzew owocowych lub orzechowych zapewnia doskonały aromat dymu.
- Nie używaj drewna żywiczego, takiego jak sosna lub sklejka. Zazwyczaj zapewnia ono nieprzyjemny smak.
- Kieruj się własnym gustem – eksperymentuj z różnymi rodzajami i ilościami kawałków drewna, wiórów lub patyczków.

Można nawet mieszać różne rodzaje drewna.

- Aby zwiększyć ilość dymu i zapobiec szybkiemu spaleniu, namocz zrębki drzewne w osobnym pojemniku z wodą przez co najmniej 20 minut lub owiń zrębki w perforowaną folię aluminiową.
- Większość dymnych smaków pojawia się w ciągu pierwszej godziny gotowania. Dodawanie zrębków drzewnych po pierwszej godzinie zwykle nie jest konieczne, chyba że zależy na dodatkowym dymnym smaku.

PROCEDURY ZAPALANIA

System zapalnika:

1. Sprawdź wszystkie połączenia pod kątem wycieków, stosując test „wodą z mydłem”, jak wyjaśniono na stronie 8.
2. Otwórz drzwiczki komory wędzarni.
3. Sprawdź, czy palnik nie jest zablokowany. Usuń wszelkie ciała obce lub zanieczyszczenia.
4. Upewnij się, że pokrętło sterujące palnikiem znajduje się w pozycji „OFF” (wyłączone).
5. Otwórz zawór butli gazowej, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
6. Aby zapalić urządzenie za pomocą zapalnika, naciśnij i przytrzymaj pokrętło sterujące, a następnie POWOLI (przez 2–3 sekundy) obróć je, aby zapalić. Powinieneś usłyszeć kliknięcie zapalnika. Ten krok może wymagać powtórzenia 2-3 razy, aby zapalić palnik. Jeśli zapłon NIE nastąpi w ciągu 5 sekund, obróć pokrętło sterujące do pozycji OFF, odczekaj 5 minut, aby gaz się ulotnił, i powtórz procedurę zapalania.
7. Po zapaleniu palnika zamknij drzwiczki, aby umożliwić gromadzenie się ciepła.

ZAPALENIE ZAPALKĄ:

1. Powtórz kroki od 1 do 5 opisane powyżej dla systemu zapłonu zapalnikami.
2. Wyjmij pojemnik na wióry drzewne. Zapal zapalną papierową i wrzuć ją do komory spalania, upewniając się, że spadła obok palnika. Szybko obróć pokrętło sterujące do pozycji zapłonu. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 4 lub 5 sekund, wyłącz pokrętło sterujące, odczekaj 5 minut, aż gaz się ulotni, i powtórz proces

WYŁĄCZANIE WĘDZARNI

⚠UWAGA: Wodę może się bardzo nagrzać podczas użytkowania. Nie dotykaj żadnej części wędzarni poza klamką drzwi i pokrętle sterowania palnikiem. Może być konieczne noszenie rękawic ochronnych.

- Wyłącz pokrętko palnika, naciskając i obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Płomień palnika powinien wtedy zgasnąć.
- Wyłącz zawór butli gazowej, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma.
- Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i środków ostrożności przed wyjęciem mięsa z wędzarni lub przygotowaniem sprzętu do przechowywania. Prosimy o zapoznanie się ze stroną 15, aby znaleźć odpowiednie praktyki przechowywania oraz ważne ostrzeżenia i środki ostrożności na stronach 3–5

WYŁĄCZANIE WĘDZARNI

Uwaga: Podczas użytkowania wędzarnia może się bardzo nagrzewać. Nie dotykaj żadnych części wędzarni z wyjątkiem uchwytu drzwi i pokrętła regulacji palnika. Konieczne może być użycie rękawic ochronnych. • Wyłącz pokrętko regulacji palnika, wciskając je i obracając w prawo. Płomień palnika powinien wtedy zgasnąć.

Zamknąć zawór butli gazowej, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu. • Przed wyjęciem mięsa z wędzarni lub przygotowaniem urządzenia do przechowywania należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i środków ostrożności. Prawidłowe procedury przechowywania oraz ważne ostrzeżenia i środki ostrożności znajdują się na stronach 3–5.

INSTRUKCJE GOTOWANIA

WAŻNE: Przed każdym użyciem należy wyczyścić i sprawdzić wąż oraz połączenie z butlą gazową. Jeśli widać ślady ścierania, zużycia, przecięć lub wycieków, wąż należy wymienić przed użyciem wędzarni. Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi „testu szczelności” w części niniejszej instrukcji poświęconej podłączeniu butli gazowej. • Napełnij tacę na wióry drzewne aromatyzującymi wiórami i umieść ją nad palnikiem. Zapoznaj się z sekcją poświęconą aromatyzowaniu drewna, aby dowiedzieć się, jak najlepiej używać aromatyzujących wiórów.

INSTRUKCJA GRILLOWANIA/WĘDZENIA

WAŻNE: Przed każdym użyciem należy wyczyścić i sprawdzić wąż oraz połączenie z butlą gazową. Jeśli widać ślady ścierania, zużycia, przecięć lub wycieków, wąż należy wymienić przed użyciem wędzarni. Zapoznaj się z instrukcją „testu szczelności” w części niniejszej instrukcji dotyczącej podłączania butli gazowej.

- Napełnij pojemnik na wióry drzewne aromatyzującymi wiórami i umieść go nad palnikiem. Zalecane zastosowanie aromatyzujących wiórów drzewnych opisano w sekcji poświęconej tym wiórom.
- Umieść pojemnik na wodę wewnątrz wędzarni na najniższym poziomie, zgodnie z opisem w sekcji poświęconej montażowi niniejszej instrukcji. Ostrożnie napełnij pojemnik wodą lub marynatą do poziomu 1 cala poniżej krawędzi. Pełny pojemnik wystarczy na około 2–3 godziny. Nie przepelniaj ani nie pozwól, aby woda przelała się z miski na wodę.
- Włóż lub wyreguluj ruszty do gotowania do żądanych pozycji półek. Aby uzyskać lepszy dostęp do potraw za pomocą szczypiec lub łopatek, upewnij się, że druty rusztu biegną od przodu do tyłu, jak wyjaśniono w sekcji dotyczącej montażu w niniejszej instrukcji.
- Teraz możesz zapalić palnik. Zapoznaj się z procedurą zapalania na poprzednich stronach niniejszej instrukcji. Ciepło z palnika spowoduje spalanie się wiórów drzewnych, co spowoduje gromadzenie się aromatycznego dymu.
- Umieść potrawy na rusztach do gotowania w jednej warstwie, zachowując odstępy między poszczególnymi kawałkami. Pozwoli to na równomierną cyrkulację dymu i gorącej wilgoci wokół wszystkich kawałków potraw.
- Wędzenie przez 2 do 3 godzin w idealnej stałej temperaturze gotowania od 225° do 250°.

INSTRUKCJE GOTOWANIA KONTYNUACJA

•Regularnie sprawdzaj poziom wody i dolawaj, jeśli jest niski. Dla najlepszych efektów i utrzymania ciepła unikaj otwierania drzwi wędzarni podczas użytkowania. Gdy trzeba otworzyć drzwi, otwórz je tylko na chwilę. Wędzarka szybko przywróci temperaturę do gotowania, gdy drzwi są zamknięte.

•Zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że jedzenie jest całkowicie ugotowane przed wyjęciem z wędzarni.

•Po każdym użyciu i po ostygnięciu wędzarni ostrożnie wyjmij miskę z tłuszczem z dna wędzarki, opróżnij tłuszcz i wyczyść miskę z tłuszczem.

WYKRES TEMPERATURY

Oto tabela do pomiaru prawidłowo ugotowanej temperatury mięsa:

Mięso mielone i mieszanki mięsne

Indyk, kurczak	165°F (74°C)
Cielęcina, jagnięcina	160°F (71°C)
Wołowina, wieprzowina	160°F (71°C)

Świeża wołowina

Medium Rare	145°F (63°C)
Średni	160°F (71°C)

Świeża jagnięcina

Medium Rare	145°F (63°C)
Średni	160°F (71°C)

Świeża cielęcina

Medium Rare	145°F (63°C)
Średni	160°F (71°C)
Świetna robota	170°F (77°C)

Drób

Kurczak, cały	180°F (82°C)
Indyk, cały	180°F (82°C)
Pierś, pieczona	170°F (77°C)
Uda, skrzydła	80°F (82°C)
Kaczka i Gęś	180°F (82°C)

Świeża wieprzowina

Średni	160°F (71°C)
Świetna robota	170°F (77°C)

Ham

Świeże (surowe)	160°F (71°C)
Ugotowane	140°F (60°C)

Ryby

(Gotuj, aż będzie kryjna i łatwo się obiera)

Uwaga: Temperatury te mierzy się termometrem do mięsa. Wskaźnik temperatury na drzwiach wędzarni nie jest dokładnym wskaźnikiem temperatury mięsa.

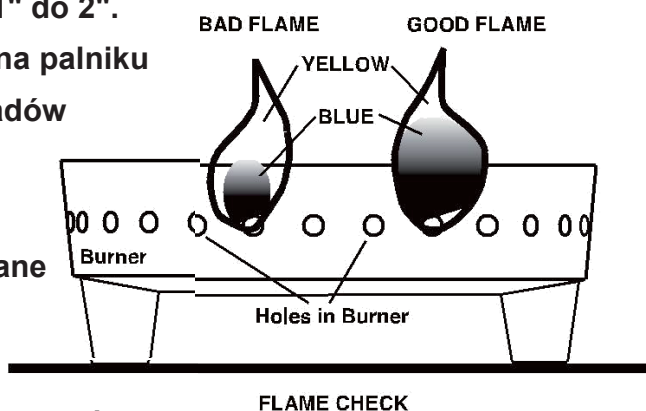
BEZPIECZEŃSTWO I KONSERWACJA PO UŻYCIU

OSTRZEŻENIE

- Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia i poruszania wędzarni, aby nie rozciągać lub nie uszkodzić pleców. Zaleca się podnoszenie lub przesuwanie palarki o dwie osoby.
 - NIE przechowuj palarki w pobliżu benzyny lub innych łatwopalnych cieczy ani tam, gdzie mogą występować łatwopalne opary.
 - NIE przechowuj tej wędzarni w miejscu dostępnym dla dzieci lub zwierząt domowych. Przechowuj wędzarnię w suchym, osłoniętym miejscu.
 - NIE pozwól nikomu wykonywać czynności wokół palarki po użyciu, dopóki nie ostygnie. Podczas pracy jest gorąco.
 - NIE zostawiaj gorących popiołów bez nadzoru, dopóki wędzarka całkowicie nie ostygnie.
 - Ta wędzarka bardzo się nagrzewa – pozwól jej całkowicie ostygnąć przed obsługą. Jeśli musisz dotykać palacza podczas gorąca, ZAWSZE zakładaj rękawice ochronne lub odporne na wysoką temperaturę podczas obsługi palarki lub jej komponentów. Pozwól wędzarce ostygnąć przed wyjmowaniem i czyszczeniem.
 - Pozbądź się zimnych popiołów, owijając je w solidną folię aluminiową i umieszczając w niepalnym pojemniku. Upewnij się, że w pojemniku nie ma innych materiałów łatwopalnych lub w jego pobliżu.
 - Jeśli musisz pozbyć się popiołu szybciej niż to konieczne, aby całkowicie ostygnąć, wyjmij go z wędzarni, trzymaj w solidnej folii aluminiowej i całkowicie namocz w wodzie, zanim wyrzucisz do niepalnego pojemnika.
- ⚠ UWAGA:** Wszelka pielęgnacja i konserwacja powinny być wykonywane tylko wtedy, gdy wędzarka jest wyłączona i chłodzona.
- Myj miskę z wodą i grille gorącą, mydlaną wodą. Dokładnie opłucz i wysusz. Możesz woleć lekko pokryć garnek z wodą i grille olejem lub sprayem do gotowania.
 - Regularnie sprawdzaj i czyść gniazda palników owadów oraz ich gniazda. Zatkana rurka może spowodować pożar na zewnątrz włączni. Upewnij się również, że w palarni nie ma obcych substancji, które mogłyby utrudniać przepływ powietrza do spalania i wentylacji.

OSTRZEŻENIE

- Jeśli wskaźnik temperatury nie jest prawidłowo skalibrowany: Usuń wskaźnik ciepła z drzwi wędzarni, poluzując i zdejmując nakrętkę montażową od środka. Druga nakrętka jest zamontowana z tyłu wskaźnika ciepła, którą można obracać, aby regulować wskaźnik temperatury. Ustaw wskazówkę na aktualną temperaturę otoczenia na zewnątrz i ponownie przymocuj wskaźnik ogrzewania do drzwi wędzarni.
- Wystarczy użyć wilgotnej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze i zewnątrz szafki do palenia. Spryskanie – mycie węzłem wodnym nie jest zalecane. Wszelka wilgoć powinna być wytarta i nie powinna stać w środku ani na wodarni. Ostrożnie wyjmij miskę z tłuszczem, wyrzuć tłuszcz i dokładnie umyj. Po wyczyszczeniu możesz woleć delikatnie przetrzeć wnętrze szafki olejem lub sprayem do gotowania.
- Jeśli na zewnątrz wodarniczki pojawia się rdza i użyj mocnej wędzarni, oczyść miejsce wełną stalową lub żurawinową tkaniną i użyj mocnej, odpornej na wysoką temperaturę farby.
- NIGDY nie nakładaj dodatkowej farby na wnętrze wędzarni. Jeśli wewnątrz wędzarni pojawia się rdza, dokładnie wyczyść ją wełną stalową lub brokatową ściereczką i lekko pokryj miejsce olejem lub sprayem kuchennym, aby zminimalizować powtarzającą się rdzę.
- Jeśli zbiornik paliwa nie jest podłączony i aby zapobiec zatkaniu węża/regulatora brudem lub obcymi cząstkami, zawieś koniec węża/regulatora na bocznej ręczki za pomocą dołączonego haka S.
- Aby chronić palnię przed warunkami atmosferycznymi, zawsze miej ją pod przykrytą temperaturą, gdy nie jest używana.
- Sprawdź palnik pod kątem ognia, otwierając dolne drzwi. Dobry płomień powinien być niebieski z żółtym końcówką o długości od 1" do 2".
Jeśli płomienie są zbyt żółte i nieregularne, na palniku mogą gromadzić się pozostałości oleju i osadów jedzenia. Spróbuj wyczyścić powierzchnię palnika i otwory, aby poprawić płomień. Złe płomienie mogą być również spowodowane złym połączeniem otworu zaworu gazowego z palnikiem. Zawsze pozwól wędzarce ostygnąć przed czyszczeniem lub inspekcją zespołu.



PRZECHOWYWANIE

PRZED PRZECHOWYWANIEM WĘDZARNI:

- Umyj wszystkie powierzchnie.
- Gdy wędzarnia jest chłodna i nieużywana, przechowuj ją w suchym miejscu w pomieszczeniu, aby zapobiec korozji.
- Jeśli przechowujesz wędzarnię na zewnątrz, przykryj ją pokrywą na wodę, aby chronić ją przed warunkami atmosferycznymi.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
BURNER	1.Sprawdź poziom paliwa w cylindrze LP. 2.Zła iskra na elektrodzie. 3.Piec może nie być prawidłowo osadzony. 4.Palnik może być zablokowany. 5.Zawór na cylindrze może być zamknięty. 6.Regulator nie jest prawidłowo osadzony na zaworze butlowym.	1.Wymień cylinder LP. 2.Sprawdź, czy wędzarnia będzie odpowiadać światłu. Elektroda lub kolektor może wymagać regulacji. 3.Odłóż palnik z powrotem. 4.Usuń przeszkody z palnika. 5.Otwórz zawór na cylindrze. 6.Ponownie zamontuj regulator na zaworze butlni.
Pożar pod kontrolą pokrętko	1.Otworki palników mogą być zatkane. 2.Piec jest nieprawidłowo ustawiony Zawór kontrolny. 3.Połączenia gazowe mogą być luźne	1.Usuń przeszkody z palnika. 2.Przymocuj palnik ponownie do zaworu sterującego. 3.Sprawdź szczelności i dokręć wszystkie połączenia.
Żółte płomienie na palniku	1. Burner jest zablokowany.	1. Usuń przeszkody z palnika.
Płomień gaśnie "NISKI"	1. Otworki palników mogą być zatkane. 2. Palnik jest nieprawidłowo osadzony na zaworze sterującym. 3. Grill nie jest wystarczająco nagrany.	1. Usuń przeszkody z otworów palników. 2. Przymocuj palnik ponownie do zaworu sterującego. 3. Odpowiednio rozgrzej wędzarnię.
Płyta grzewcza nie nagrzewa się wystarczająco	1. Urządzenie do regulacji przepływu zostało aktywowane w regulatorze.	1. Zresetuj regulator, wyłączając gaz w butli LP. Odłącz regulator od zbiornika. Podłączam kontroler ponownie do zbiornika
Wędzarnia jest za gorąca	1.Nadmierne nagromadzenie się tłuszczu powoduje pożary smaru. 2.Uszkodzony lub wadliwy regulator. 3.Gotuj na niższym ogniu.	1.Dokładnie wyczyść elementy wędzarni. 2.Wymień części fabrycznie zatwierdzone. 3.Zmniejsz wysokość i temperaturę płomienia.

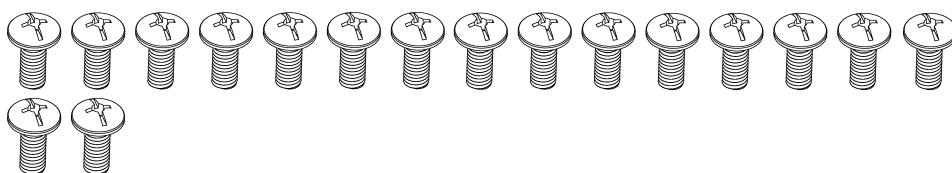
ZAWARTOŚĆ TORBY NA CZĘŚCI

Upewnij się, że masz wszystkie przedmioty wymienione pod LISTĄ CZĘŚCI oraz
ZAWARTOŚĆ KARTY CZĘŚCI
Zanim zaczniesz montaż.

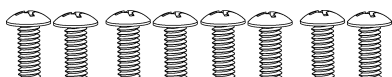
PARTS BAG CONTENTS

1	M6*12	17PCS
3	M5*10	8 PCS
5	M5	8 PCS

M6*12 17PCS



M5*10 8PCS



M5 8PCS



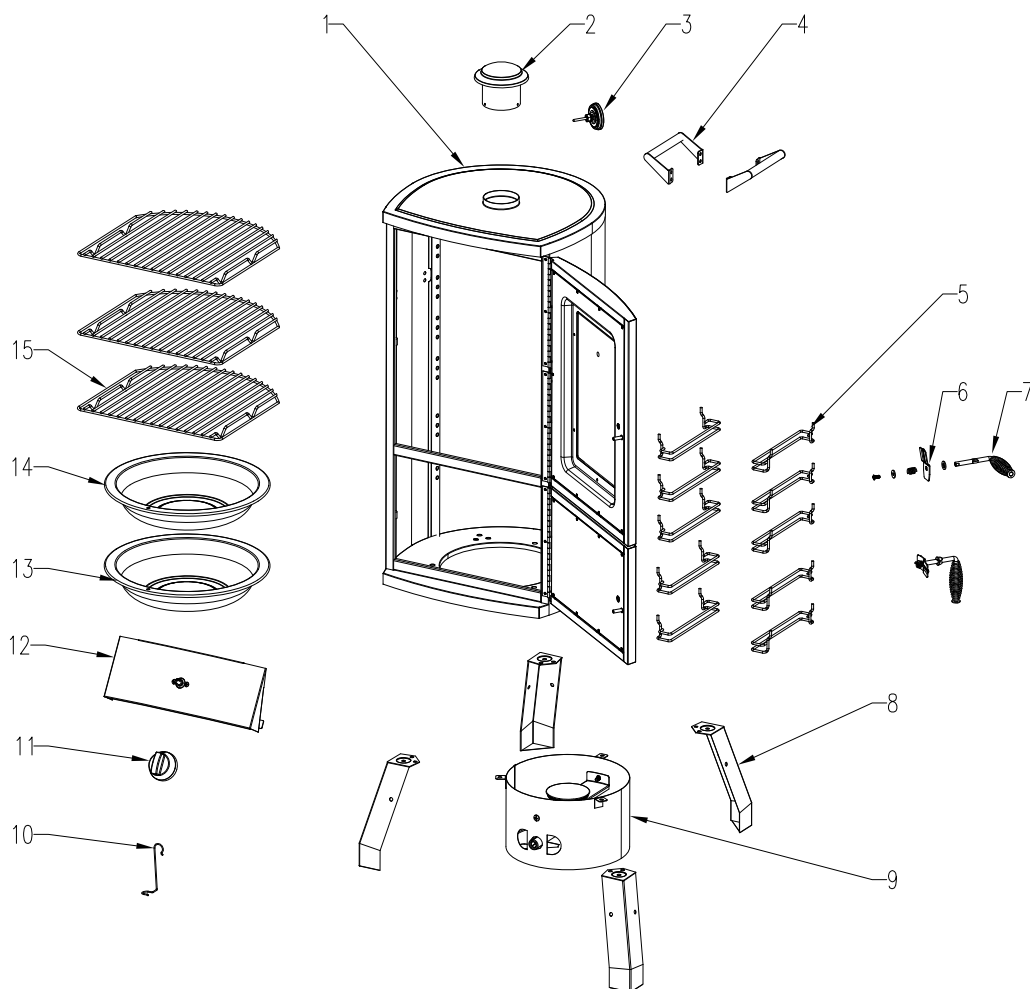
INSTRUKCJE MONTAŻU

⚠ PRZED ZŁOŻENIEM LUB URUCHOMIENIEM WĘDZARNI DOKŁADNIE PRZECZYTAJ WSZYSTKIE OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA I INSTRUKCJE MONTAŻU.

ZAŁECAMY, ABY DWIE OSOBY WSPÓŁPRACOWAŁY PRZY BUDOWIE TEGO URZĄDZENIA.

Do montażu tego gazowego wędzarki BrinkmannVertical wymagane są następujące dostarczone narzędzia:

- Śrubokręt

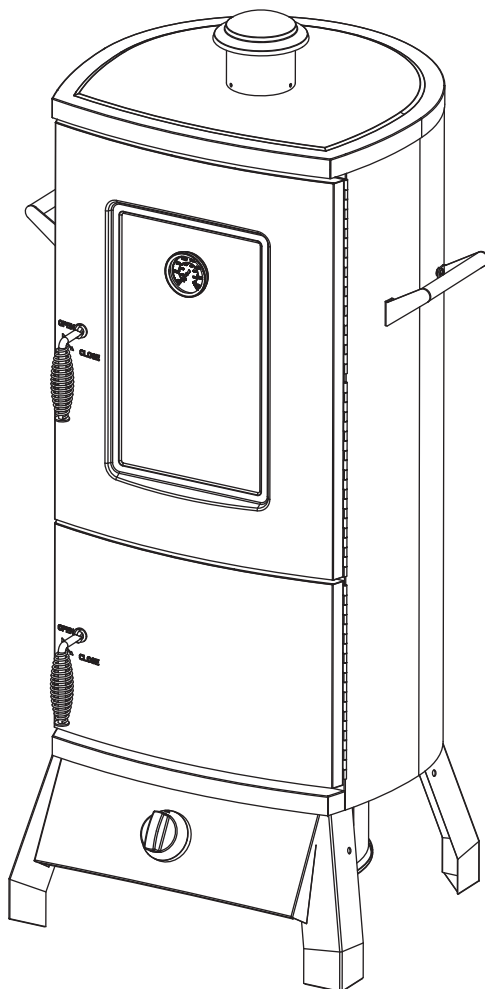


LISTA CZĘŚCI :

1)	1	Palenisko w komorze	9)	1	Harmonogram Asylacji
2)	1	Komin	10)	1	Haczyk zaworowy
3)	1	Termometr	11)	1	Pokrętko
4)	2	S i de Handles	12)	1	Spotkanie biznesowe
5)	10	Gotuj na rusztach	13)	1	Patelnia do wiórów drzewnych
6)	2	Zamek i zamek drzwi	14)	1	Basen wodny
7)	2	Klamki drzwi	15)	3	Kucharz I . z Grates
8)	4	Nohy			

Sprawdź zawartość pudełka, aby upewnić się, że wszystkie elementy są dołączone i nie są uszkodzone.

PLYNOVA UDIRNA



**Tento spotřebič je určen
pouze pro domácí použití.**

Nejde o komerční spotřebič.

**POKYNY K SESTAVENÍ, PÉČI A POUŽITÍ SI
PEČLIVĚ PŘEČTĚTE**

**DŮLEŽITÉ:
TYTO INSTRUKCE SI UCHOVEJ PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ
MODEL 15476**

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

CHCEME, ABYSTE CO NEJBEZPEČNĚJI POUŽÍVALI KONVERZNÍ SADU PRO GRIL. ÚČELEM TOHOTO SYMBOLU BEZPEČNOSTNÍHO UPOZORNĚNÍ  JE UPOZORNIT NA MOŽNÉ NEBEZPEČÍ PŘI PŘESTAVBĚ GRILU NA ZEMNÍ PLYN. KDYŽ UVIDÍTE SYMBOL BEZPEČNOSTNÍHO UPOZORNĚNÍ 

VĚNUJTE POZORNOST INFORMACÍM, KTERÉ NÁSLEDUJÍ!

 **PŘED PŘESTAVBOU A PROVOZEM GRILU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ A POKYNY.**

NEBEZPEČÍ

Pokud cítíte plyn:

1. Vypněte plyn do spotřebiče.
2. Uhasťte všechny otevřené plameny.
3. Otevřete dveře.
4. Pokud zápach pokračuje, držte se dál od spotřebiče a ihned zavolejte hasiče.

Nedodržení těchto pokynů může vést k požáru nebo výbuchu, který může způsobit škody na majetku, zranění na zdraví nebo smrt.

NEBEZPEČÍ

1. Nikdy nepoužívejte tento spotřebič bez dozoru.
2. Ačkoli je minimální světlá výška 36 palců (91 cm), důrazně doporučujeme, abyste tento spotřebič neobsluhovali ve vzdálenosti 10 stop (3,0 m) od žádné konstrukce, hořlavého materiálu nebo dalších plynových lahví, které nejsou připojeny k spotřebiči.
3. Nikdy nepoužívejte tento přístroj v okruhu 25 stop (7,5 m) od hořlavé kapaliny.
4. Nikdy nenechávejte, aby olej nebo tuk přesáhly 400°F nebo 200°C. Pokud teplota přesáhne 400°F (200°C) nebo pokud začne kouřit olej, okamžitě vypněte hořák nebo přívod plynu.
5. Zahřáté tekutiny zůstávají při vařících teplotách dlouho po vaření. Nikdy se nedotýkejte kuchyňského spotřebiče, dokud kapaliny nevychladnou na 115°F (45 °C) nebo méně.
6. Pokud by došlo k požáru, držte se od zařízení dál a ihned zavolejte hasiče.

OBSAH

Obecná varování.....	41-43
Instalace a specifikace plynových lahví a bezpečné použití	44-45
Připojujeme nádrž na benzín..	46
Testování úniků.	47
Návod k použití.....	48
Instrukce k osvětlení.....	49
Návod k vaření.....	50-51
Bezpečnost a údržba po použití.	52-53
Skladování.....	54
Řešení problémů.....	54
Seznam dílů	55-56
Seznam dílů a pokyny k sestavení.....	57

NEBEZPEČÍ: Označuje bezprostřední nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhne, povede ke smrti nebo vážnému zranění.

UPOZORNĚNÍ: Budte ostražití vůči možnosti vážného zranění, pokud nebudou dodrženy pokyny. Nezapomeňte si přečíst a pečlivě sledovat všechny zprávy.

UPOZORNĚNÍ: Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k menšímu nebo středně těžkému zranění.

OBEČNÁ VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

- Tento návod obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné používání spotřebiče.
- Před sestavením a používáním spotřebiče si přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny.
- Dodržujte všechna varování a pokyny při používání spotřebiče.
- Tento manuál si nechte pro budoucí použití.
- **NEPOUŽÍVEJTE** tento udírnu jiným způsobem, než k jakému je určen. Není určen pro komerční použití. Není určen k instalaci nebo použití v obytném vozidle a/nebo na lodích. Udírna se nesmí používat jako topení.
- Mějte hasicí přístroj vždy po ruce.
- Užívání alkoholu, léků na předpis nebo bez předpisu může omezit schopnost uživatele správně sestavit nebo bezpečně ovládat kuřák.
- Tato udírna je určena pouze pro venkovní použití, v dobře větraném prostoru. **NEPOUŽÍVEJTE** kuřák uvnitř, v garáži ani v jiných uzavřených prostorách či pod nadzemními stavbami.
- Při montáži a provozu udírny buďte opatrní, abyste se vyhnuli řezným a odřeným škrábancům od drsných nebo ostrých hran.
- Při zvedání a pohybu kuřáku buďte opatrní, abyste předešli natažení nebo poranění zad. Doporučuje se zvednout nebo přesunout kuřák dvěma lidmi. **NEPŘESOUVEJTE** udírnu, když je v provozu.
- **NEPOUŽÍVEJTE** udírnu v blízkosti nebo pod hořlavými či hořlavými materiály, jako jsou terasy, verandy nebo přístřešky pro auta. Doporučuje se minimální světlá výška 36 palců (91 cm). **NEPOUŽÍVEJTE** udírnu pod nadzemní konstrukcí.
- Udírnu používejte pouze na stabilním, rovném, nehořlavém povrchu, jako je asfalt, beton nebo pevná zem. **NEPOUŽÍVEJTE** udírnu na hořlavých materiálech, jako je koberec nebo dřevěná terasa.
- **NESKLADUJTE** kuřák v blízkosti benzínu nebo jiných hořlavých kapalin nebo tam, kde by se mohly vyskytovat hořlavé páry.
- **NESKLADUJTE** ani neprovozujte tento udírnu v prostoru přístupném dětem nebo domácím mazlíčkům. Ukládejte udírnu na suchém, chráněném místě.
- **NENECHÁVEJTE** udírnu bez dozoru během používání. Obsluhujte udírnu pod přísným dohledem.
- **NEDOVOLTE** nikomu provádět aktivity kolem kuřáku během nebo po použití, dokud se neuchladí. Během provozu je horký a zůstává horký po určitou dobu i po použití.
- **NENECHÁVEJTE** horký popel bez dozoru, dokud udírna úplně nevychladne.

OBEČNÁ VAROVÁNÍ

VAROVÁNÍ

- **NEPŘESOUVEJTE** udírnu, když je v provozu. Nechte udírnu úplně vychladnout, než ji přesunete nebo uskladníte.
- Tento udírna se extrémně zahřeje – nechte ji před manipulací úplně vychladnout. Pokud musíte kuřák manipulovat, když je horký, **VŽDY** noste ochranné rukavice nebo rukavice odolné vůči teple při manipulaci s kuřákem nebo jeho součástmi.
- **NIKDY** nepoužívejte benzín nebo jiné vysoce těkavé kapaliny jako startér. Mohou explodovat.
- Vodní miska a miska na dřevěné štěpky by se neměly pohybovat během provozu udírny ani dokud udírna dostatečně nevychladne. Tyto obsahují horký popel a kapaliny, které mohou způsobit vážná zranění. Pokud musíte tyto součásti přesouvat, **VŽDY** noste ochranné rukavice nebo rukavice odolné vůči teple.
- Studený popel zlikvidujte zabalením do pevné hliníkové fólie a vložením do nehořlavé nádoby. Ujistěte se, že v nádobě nebo v blízkosti nejsou žádné jiné hořlavé materiály.
- Pokud musíte popel zlikvidovat rychleji, než trvá úplné vychladnutí, odstraňte ho z udírny, uložte ho do pevné alobalové fólie a před likvidací do nehořlavé nádoby ho zcela namočte vodou.
- **NEBRÁNĚTE** průtoku spalovacího vzduchu a/nebo ventilačního vzduchu kuřákovi.
- Při otevírání dvířek udírny během provozu buďte opatrní. Chraňte ruce, obličej a tělo před horkou párou nebo zhoršením. Chraňte si nos a ústa před vdechováním kouře.
- **NENOSTE** volné oblečení při ovládání udírny. Při ovládání udírny si svazujte dlouhé vlasy dozadu. **VŽDY** noste plně zakrývající boty při ovládání kuřáku.
- Nechte udírnu a její součásti zcela vychladnout před jakýmkoli běžným čištěním nebo údržbou.
- **NIKDY** nepoužívejte skleněné, plastové nebo keramické nádobí na udírnu nebo v ní.
- **NIKDY** neprovozujte udírnu bez vody v misce. **NIKDY** nenechávejte vodu úplně odpařit. Kontrolujte hladinu vody alespoň každé 2 hodiny. Syčící zvuk může naznačovat nízkou hladinu vody. Postupujte podle návodu k přidávání vody během provozu.
- Při použití ochucovacího dřeva přidejte před provozem dostatečné množství, abyste nemuseli přidávat dřevo během provozu. Přidávání dřeva během provozu může stříknout horkou vodu a způsobit vážná zranění.
- Používání příslušenství, které není určeno pro tento kuřák, se nedoporučuje a může vést ke zranění nebo poškození majetku.
- Tento přístroj musí být během používání udržován mimo kontakt s hořlavými materiály.
- Při manipulaci s obzvláště horkými díly používejte ochranné rukavice.

- ☒ Díly zapečetěné výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí být manipulovány
- ☒ uživa
- ☒ tel. Používejte pouze venku.
- ☒ Před použitím spotřebiče si přečtěte návod.
- ☒ **UPOZORNĚNÍ:** přístupné části mohou být velmi horké. Držte malé děti dál.
- ☒ Během používání spotřebič nepřesouvejte.
- ☒ Po použití vypněte přívod plynu u plynové lahve.
- ☒ Neměňte přístroje.
- ☒ Dávejte pozor, abyste při používání udirny neotáčeli ohebnou trubici.
- ☒ Ujistěte se, že ohebná trubice je v dobrém stavu a není poškrábaná. Při výměně plynové lahve se ujistěte, že je nutné ji odstranit mimo jakýkoli zdroj vznícení.
- ☒ Neblokujte otvory pro venturi na hořáku.
- ☒ Neblokujte díry na stranách ani vzadu
- ☒ spotřebiče.
- ☒ Pravidelně kontrolujte potlesk, abyste se ujistili, že nikde není zablokováno.

Technical Specifications

Schválení					
CE-2575-26			2575DL27984		
Barbecue					
Kategorie spotřebičů			I3+(28-30/37), I3B/P(30),I3B/P(37),I3B/P(50) podle EN498:2012,		
Rozměry (L x H x W)			přibližně 51 x 45 x 105,5 cm		
Plynový systém					
Množství tepla, hlavní hořák			3,5 kW		
Množství tepla, celkový			3,5 kW		
Průtok (mas průtok)			G30 255 g/h, G31 250 g/h		
Typ plynu			Propan a butan nebo jejich směs		
Plynová láhev			Standardní plynová láhev s plnicí hmotností 3, 5 nebo 11 kg		
Kategorie spotřebičů		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37) I3B/P(50)
Typ plynu		Butan	Propan	Butan, propan nebo jeho směsi	
Tlak plynu (mbar)		28-30	37	30	37 50
Velikost injektoru (mm)	Hlavní hořáky	0.90		0.90	0.85 0.79
Země cíle		BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	CY, CZ, DK, EE, FI, HU, TO, LT, LV, NL, NE, IF, SI, SK, RO, HR, TR ,BG,IS,LU,MT.	PL	AT, CH, DE, SK, LU
Poprodejní servis: č. 7 Jingui South Road, Xicheng Street, město Yongkang, provincie Zhejiang, Čína.					

Plynová láhev, která není připojená k použití, by neměla být skladována v blízkosti kuřáku nebo jiného spotřebiče. NESKLADUJTE náhradní plynové lahve do vzdálenosti 3 m od udírny. Plynové lahve musí být skladovány venku, mimo dosah dětí. NESKLADUJTE plynové lahve v budově, garáži ani v jiných uzavřených prostorách.

NESKLADUJTE plynové lahve uvnitř ani na vrchu udírny. Nesprávné skladování válců může vést k výbuchu, požáru a/nebo osobnímu zranění. Válce se skladují venku, venku dosahu dětí a nesmí být skladovány v budově, garáži ani v jiných uzavřených prostorách.

Když udírna není v provozu, musí být plyn vypnut na přívodní lahvi.

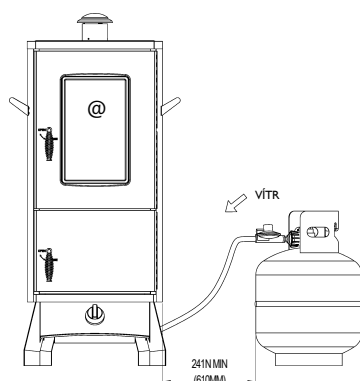
Plyny jsou těžší než vzduch, mají tendenci se hromadit a hromadit v nízko položených oblastech, snadno se vznítí a jsou vysoce hořlavé. Při zacházení s takovými palivy je třeba dbát na správnou péči a opatrnost.

Nepoužívejte udírnu, pokud hořák nezapálí nebo nevydrží zapálený. Za takových podmínek by měl být plyn uzavřen a palivové lahve odpojeny.

Udírna by měla být uzavřena a všechny přívodní ventily (na potrubí nebo na palivových lahvích) by měly být uzavřeny v případě, že je zjištěn zápach nespáleného plynu. Nepokoušejte se zařízení používat, dokud nebudou opraveny úniky plynu a/nebo nebude zjištěn zdroj zápachu nespáleného plynu.

Používání za silného větru, který vede k špatnému provozu hořáku, jako je vyfukování a rozšiřování, by se mělo vyhnout. Pokud přemístění jednotky nezlepší provoz za takových větrných podmínek, měla by být jednotka vypnuta.

Udírna by měla být instalována tak, aby regulátorská sada hadice byla vysunutá na plnou délku hadice přibližně (minimálně 24 [61cm]) od hořáku. Pokud je takto konfigurováno, umístění zajišťuje maximální vzdálenost od nadržky. Když je udírna v provozu, hadice/regulátor plynové nádrže by měl být na lince kolmý na směr navětrání. Umístění nádrže blíže než 24 (61 cm) ke kuřáku může způsobit uvolnění propanu přes otvory pro odlehčení a vstříknout nebo výbuch nádrže.



Připojení hadice k nádrži může znamenat potenciální riziko zakopnutí a převrácení nádrže – buďte opatrní.

Držte palivovou hadici dál od zahříváných povrchů.

 VAROVÁNÍ

Zařízení se používá pouze s 9kg vertikální nádrží na odtah stojatých par.

Neskladujte nádrže pod ani v blízkosti udírny.

Nikdy neplňte nádrže více než 80 % plné.

Pokud nejsou přesně dodrženy předchozí dvě věty, může dojít k požáru způsobujícímu smrt nebo vážné zranění.

NENECHÁTE UDÍRNU bez dozoru během používání. Obsluhujte udírnu pod přísným dohledem.

Plynová láhev o hmotnosti 9 kg používaná s tímto udírníkem musí splňovat následující požadavky.

Nesmí překročit

velikost pod

hranici:

Průměr 12 (30,5 cm)

Ka - 18 (45,7 cm)

S maximální nosností 9 kg. Plynová láhev musí mít límec na ochranu ventilu lahve. Systém přívodu válce musí být upraven pro odvádění par.

Při plnění nebo přepravě je nutné dodržovat pokyny uvedené na nádržích s plynovými lahvemi. Neplnění tohoto opatření může vést k problémům souvisejícím s přeplněním, nadměrným uvolněním plynu a zamrznutím regulátoru.

Nedovolte, aby se nečistoty nebo cizí materiály dostaly do nebo na spojení nádrže, pokud není připojena k palivovému systému. Umíst'ujte uzávěr na výstup ventilu válce vždy, když se válec nepoužívá. Na výstup ventilu lahve instalujte pouze typ uzávěru, který je součástí ventilu. Jiné typy kondenzátorů nebo zátek mohou způsobit únik propanu.

Válce musí být před prvním použitím naplněny. Válce musí být během přepravy vhodně uvázány. Nikdy nedávejte na válce žádné další předměty. Válce nesmí být vystaveny vysokým teplotám ani vysokým teplotám.

Regulátor, který bude použit, musí splňovat příslušnou normu EN.

Je nutné měnit flexibilní trubici, když to vyžadují národní podmínky a/nebo v závislosti na její platnosti.

Flexibilní trubice, která se používá k použití, musí splňovat příslušné normy EN a požadavky cílových zemí. Doporučená délka flexibilní trubice nesmí přesáhnout 1,5 m. Ve Finsku nesmí přesáhnout 1,2 m.

VAROVÁNÍ

Pokud máte otázku ohledně identity vaší jednotky a typu paliva, které se použije, podívejte se prosím na datovou desku. Jednotky jsou továrně vybaveny pro použití pouze na jeden typ paliva. Tyto jednotky nemohou být a neměly by být používány na jiných typech paliv. Takové opatření může způsobit vážné poškození jednotky i instalační oblasti a zvýšit riziko vážného zranění. Jakýkoli pokus provozovat tyto kuřáčky na paliva, pro která nejsou certifikované, ruší záruku výrobce.

Výstup plynové nádrže musí mít ukončení typu 1 plynového připojení, aby mohl být spojen s plynovou hadicí dodávanou ke kuřáče.

Musí být použit regulátor tlaku a hadice dodávaná výrobcem k přístroji. Náhradní regulátory tlaku a hadicové sestavy musí být podle specifikací výrobce spotřebiče.

Regulátor/hadicová sestava by měla být opatrně zacházena, aby se zabránilo kontaminaci cizími předměty a nečistotami. Před každým použitím spotřebiče hadici vyčistěte a zkontrolujte. Pokud jsou známky oděru, opotřebení, řezných ran nebo úniků, je nutné hadici vyměnit před uvedením spotřebiče do provozu. Aby byla zajištěna správná funkce, musí být jakákoli výměna regulátoru palivové nádrže provedena díly schválenými výrobcem kuřáčky.

Tato jednotka není určena pro použití s nesamostatným systémem dodávky plynu.

Ventilové/tlakové regulátory jsou z výroby nastaveny na správné provozní tlaky.

Neměli byste se pokoušet tyto nastavení upravovat!

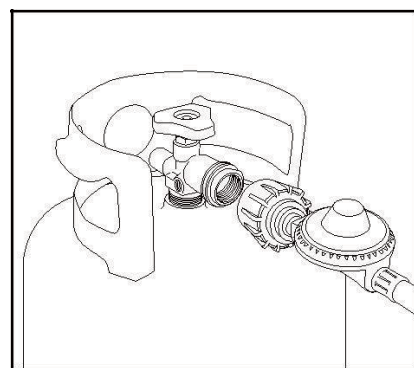
PŘIPOJENÍ NÁDRŽE NA PALIVO:

VAROVÁNÍ

VŠECHNY POKYNY A OPATŘENÍ NA TÉTO STRÁNCE JE NUTNÉ DODRŽOVAT, ABY SE PŘEDEŠLO POŽÁRU, POŠKOZENÍ A/NEBO ZRANĚNÍ.

1. Knoflík na nádrži na PLYN musí být zavřený. Ujistěte se, že knoflík je otočen po směru hodinových ručiček až na úplnou čárku.
2. Zkontrolujte, že ovládací knoflík na udrně je vypnutý.
3. Odstraňte ochranný uzávěr z ventilu nádrže na plyn a spojovací matice, pokud je přítomna.
4. Držte regulátor v jedné ruce a vložte duplík do výstupu ventilu. Ujistěte se, že je dudlík uprostřed ventilu Zásuvka. Spojovací matka se připojuje k velkým vnějším závitům na výstupu ventilu.

Poznámka: Buďte opatrní – nepřekrývejte spojení přes závit.



5. Ručně utáhněte spojovací matici po směru hodinových ručiček, dokud se úplně nezastaví. Pevně utáhnout jen rukou. Nepoužívejte nástroje.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Při připojování se hadice/regulátor spoje utěsní zpětnou kontrolu ventilu, což způsobí mírný odpor. Připojení vyžaduje přibližně půl až tři čtvrtě otočení k dokončení spojení.

TESTOVÁNÍ ÚNIKU

Po dokončení všech spojů zkontrolujte všechny spoje a spojky na netěsnosti pomocí mýdlového roztoku.

- Když jsou všechny ventily zavřené, naneste roztok na kontrolu úniku (směs 50/50 mycího prostředku a vody) na všechny plyné spoje, spojky a na spoje nádrží.
- Otevřete ventil nádrže.

Přítomnost bublin v místech mokrého roztoku naznačuje únik plynu. Pokud zjistíte úniky nebo ucítíte či uslyšíte plyn, uzavřete ventil a opravte únik nebo vyměňte vadnou součást. Udírnu nepoužívejte, dokud nebudou všechny úniky odstraněny.

Při instalaci udírny a nádrže se doporučuje umístit nádrž a udírnu na čáru kolmou na směr větru.

Plynová hadice/regulátor by měla být úplně vysunutá na maximální vzdálenost, aby byla hadice rovná a nádrž co nejdál od udírny.

Plynové nádrže jsou určeny pouze pro provoz ve vzpřímené poloze.

Je třeba dbát na ochranu palivové hadice před poškozením způsobeným pěšky nebo vozidlem.

Pokud spotřebič není v provozu, musí být plyn vypnut na přívodní lahvi a láhev by měla být odpojena od spotřebiče.

Skladování spotřebiče uvnitř je povoleno pouze tehdy, pokud je válec odpojena a vyjmuta ze spotřebiče.

PROVOZNÍ INSTRUKCE

POSTUPY PŘED POUŽITÍM

Než začnete vařit jídlo ve své udírně, je důležité ji "ochutit". Koření uzavírá lak a vnitřek udírny, čímž zvyšuje chuť, odolnost a celkový výkon. Tento proces se také nazývá "zaběhnutí".

Pokud vaše udírna potřebuje doladit barvu uvnitř skříňky, jediný čas, kdy byste měli nanést barvy uvnitř, je před samotným seasoningem. Barva by se neměla nanášet na vnitřek udírny po použití. Toxiny v barvě mohou kontaminovat vaše jídlo. Pokud se však po použití stane barvou potřeba, podívejte se na sekci v tomto manuálu týkající se péče a údržby po použití.

Pro ochucení udírny jej jednoduše používejte jako obvykle; Jen nevařte žádné jídlo. Budete muset dodržovat všechny provozní postupy v následujících částech tohoto manuálu.

Použijte požadovaná aromatická dřeva a marinády, uřák nechte při nízké teplotě (kolem 125°F [50°C]) po dobu 45–60 minut. Nechte udírnu vychladnout a vyčistěte použitou vodu a dřevo.

Po dokončení ochlazení bude vnitřek udírny pokryt odolným, vyzrálým povrchem.

PŘIDÁVÁNÍ VODY

Pro přidání vody před vařením stačí vyjmout misku a naplnit ji vodou až do 1" (2,5 cm) pod okrajem. Pak pánev vraťte na dno roštu.

Pokud chcete přidávat vodu, když je udírna horká, NETAHEJTE misku na vodu za stojan.

Tipy na vaření:

Před každým použitím vyložte misku s vodou alobalem. To usnadní čištění a pomůže vám vydržet déle.

Pro usnadnění a bezpečnější přilévání použijte čistou konvici s dlouhým výlivem.

PŘIDÁVÁNÍ DŘEVA

Abyste před vařením přidali dřevěné štěpky, jednoduše vložte malé množství dřevní štěpky do pánve spolu s vámi vybranými ochucujícími tvrdými štěpkami. Množství a druh dřeva, které použijete, je zcela na vás.

Pro přidání dřevěných štěpků během vaření otevřete spodní dvířka udírny a vložte další dřevěné štěpky do formy na dřevěné štěpky. Forma na dřevěné štěpky by měla být blízko plotýnky. Jeho umístění lze zvednout nahoru/dolů výměnou drátových držáků.

Nedoporučuje se

Odstraňte pánev na dřevěné štěpky během provozu udírny.

⚠ POZOR: Plech na dřevěné štěpky a dveře se velmi zahřívají. Vyhněte se manipulaci s nimi během používání.

Při manipulaci s horkými díly vždy noste ochranné chňapky na troubu.

- Kuchařský tip – Ochucování dřeva:
- Malé dřevěné štěpky fungují nejlépe uvnitř formy na štěpky.
- Používejte suché tvrdé dřevo jako je ořech, pekanový ořech, jabloň, třešeň nebo mesquite.
- Většina ovocných nebo ořechových dřev vytváří vynikající kouřovou příchut'.
- Nepoužívejte pryskyřičné dřevo, jako je borovice nebo překližka. Tyto obvykle vytvářejí nepříjemné aroma.
- Nechte se vést svou chutí – experimentujte s různými druhy a množstvím kusů dřeva, štěpky nebo větví. Můžete dokonce míchat dřeva.
- Pro vytvoření většího kouře a zabránění rychlému hoření předem namočte dřevěné štěpky do samostatné nádoby s vodou alespoň na 20 minut, nebo štěpky zabalte do perforované hliníkové fólie.
- Většina kouřových ochucení se objeví během první hodiny vaření. Přidávání dřevěné štěpky po první hodině obvykle není nutné, pokud není žádoucí přidat extra kouřovou příchut'.

POSTUPY OSVĚTLENÍ

ZAPALOVACÍ OSVĚTLOVACÍ SYSTÉM:

1. Zkontrolujte všechny spoje na úniky pomocí testu "mýdlové vody", jak je popsáno na straně 8.
2. Otevřete dvířka kuřácké skříňky.
3. Zkontrolujte, zda hořák není ucpán. Odstraňte všechny cizí předměty nebo látky.
4. Ujistěte se, že ovládací knoflík hořáku je v poloze "VYPNUTO".
5. Otevřete ventil plynové lahve otočením proti směru hodinových ručiček.
6. Pro zapálení jednotky zapalovačem stiskněte a podržte ovládací knoflík a POMALU (2 až 3 sekundy) otočte pro zapálení. Měl bys slyšet cvaknutí zapalovače. Tento krok může být nutné opakovat 2-3krát, aby se zapálil hořák. Pokud k zapálení NEDOJDE, do 5 sekund se otočí ovládací knoflík na VYPNUTO, počkejte 5 minut, aby plyn otekl, a opakujte postup osvětlení.
7. Jakmile je hořák zapálený, zavřete dveře, aby se teplo mohlo hromadit.

ZAPALOVÁNÍ ZÁPALKY:

1. Opakujte kroky 1 až 5 ze systému zapalování výše uvedeného.
2. Vyjměte formu na dřevěné štěpky. Zapalte papírovou zápalku a vložte ji do spalovací komory, přičemž se ujistěte, že spadne vedle hořáku. Rychle otočte ovládací knoflík do polohy světla. Pokud hořák nezapálí do 4 nebo 5 sekund, vypněte ovládací knoflík, počkejte 5 minut, než plyn odezní, a proces opakujte.

VYPÍNÁNÍ UDÍRNY

⚠ POZOR: Udírna se může během používání velmi zahřát. Nedotýkejte se žádné části udírny kromě kliky dveří a ovládacího knoflíku hořáku. Může být nutné použít ochranné rukavice.

- Vypněte ovládací knoflík hořáku stisknutím a otáčením po směru hodinových ručiček. Plamen hořáku by pak měl zhasnout.
- Ventil plynové lahve vypněte otočením knoflíku po směru hodinových ručiček, dokud nepřestane.
- Před vyjmutím masa z udírny nebo přípravou zařízení k uskladnění dodržujte všechna varování a bezpečnostní opatření. Prosím viz strana 15 pro správné postupy skladování a důležitá varování a opatření na stránkách 3 až 5.

NÁVOD K VAŘENÍ

DŮLEŽITÉ: Před každým použitím vyčistěte a zkontrolujte hadici a spojení s plynovou lahví. Pokud jsou známky oděru, opotřebení, řezných ran nebo úniků, je nutné hadici před použitím udírny vyměnit. Podívejte se na pokyny k "testu úniku" v části o připojení nádrže na plyn v tomto manuálu.

- Naplňte formu na dřevěné štěpky ochucovacími dřevěnými štěpkami a položte pánev nad plotýnku. Podívejte se na sekci, která vysvětluje ochucování dřeva pro doporučené použití ochucovacího dřeva.
- Umístěte vodní misku uvnitř udírny do nejnižší polohy na stojanu, jak je popsáno v montážní části tohoto manuálu. Opatrně naplňte misku vodou nebo marinádou až do hloubky 1 palce pod okrajem. Celá pánev vydrží přibližně 2–3 hodiny. Nepřelévejte ani nedovolte, aby voda přetékala z misky.
- Vložte nebo nastavte grily na vaření do požadovaných poloh na roštu. Pro lepší přístup k jídlu pomocí kleští nebo špachtle se ujistěte, že dráty od grilu vedou zepředu dozadu, jak je popsáno v montážní části tohoto manuálu.
- Teď jste připraveni zapálit hořák. Podívejte se na postup osvětlení na předchozích stránkách tohoto manuálu. Teplo z hořáku umožní dřevěným štěpkám hořet, což způsobí hromadění kouře z aromatu.
- Položte jídlo na grily v jedné vrstvě s mezerou mezi jednotlivými díly. To umožní rovnoměrnému cirkulování kouře a horké vlhkosti kolem všech kousků jídla.
- Nejlepší výsledky přinese uzen 2 až 3 hodiny při ideální konstantní teplotě 225° až 250° F (110° až 120°C). Tato teplota odpovídá teplotnímu ukazateli umístěnému na přední straně udírny. Pro jemnější a silně uzené maso může být vhodnější nižší teplota. Pokud je čas kritický, doporučuje se vyšší teplotní rozsah.

POKYNY K VAŘENÍ POKRAČOVALY

- Pravidelně kontrolujte hladinu vody a pokud je nízká, doplňujte vodu. Pro nejlepší výsledky a udržení tepla se během používání vyhněte otevírání dveří udírny. Když je třeba dveře otevřít, otevřete je jen krátce. Udírna se po zavření dveří rychle obnoví na teplotu vaření.
- Vždy používejte teploměr na maso, abyste se ujistili, že je jídlo úplně uvařené, než ho vyjmete z udírny.
- Po každém použití a po vychladnutí udírny opatrně sundejte tukovou misku ze dna udírny, vyprázdněte tuk a vyčistěte tukovou misku.

TEPLOTNÍ GRAF

Zde je tabulka pro měření správně uvařené teploty masa:

Mleté maso a masné směsi

Krůta, kuře	165°F (74 °C)
Telecí, jehněčí	160°F (71° C)
Hovězí, vepřové	160°F (71°C)

Čerstvé hovězí

Medium Rare	145°F (63 °C)
Středně	160°F (71° C)
Skvělá práce	170°F (77°C)

Čerstvé jehněčí

Medium Rare	145°F (63 °C)
Středně	160°F (71° C)
Skvělá práce	170°F (77°C)

Čerstvé telecí maso

Medium Rare	145°F (63°C)
Středně	160°F (71° C)
Skvělá práce	170° (77°)

Drůbež

Kuře, celé	180°F (82°C)
Krůta, celá	180°F (82°C)
Prsa, pečené Stehna, křídla	170°F (77°C) 180° (82°)

Kachna a Husa	180°F (82°)
---------------	-------------

Čerstvé vepřové

Středně	160°F (71°C)
Skvělá práce	170°F (77°C)

Šunka

Čerstvé (syrové)	160°F (71° C)
Předvařené	140°F (60°C)

Ryby

(Vařte, dokud nebude neprůhledná a snadno se neodlupuje)

Poznámka: Tyto teploty se měří pomocí teploměru na maso. Ukazatel teploty na dvířkách udírny není přesný ukazatel teploty masa.

BEZPEČNOST A ÚDRŽBA PO POUŽITÍ

VAROVÁNÍ

- Při zvedání a pohybu kuřáku buďte opatrní, abyste předešli natažení nebo poranění zad. Doporučuje se zvednout nebo přesunout kuřák dvěma lidmi.
- NESKLADUJTE kuřák v blízkosti benzínu nebo jiných hořlavých kapalin nebo tam, kde by se mohly vyskytovat hořlavé páry.
- NESKLADUJTE tento udírnu v prostoru přístupném dětem nebo domácím mazlíčkům. Ukládejte udírnu na suchém, chráněném místě.
- NEDOVOLTE nikomu provádět aktivity kolem kuřáku po použití, dokud se neuchladí. Během provozu je horká.
- NENECHÁVEJTE horký popel bez dozoru, dokud udírna úplně nevychladne.
- Tento udírna se extrémně zahřeje – nechte ji před manipulací úplně vychladnout. Pokud musíte manipulovat s udírnou, když je horká, VŽDY noste ochranné rukavice nebo rukavice odolné vůči teplu při manipulaci s udírnou nebo jejími součástmi. Nechte udírnu vychladnout, než ji vyjmete a vyčistíte.
- Studený popel zlikvidujte zabalením do pevné hliníkové fólie a vložením do nehořlavé nádoby. Ujistěte se, že v nádobě nebo v blízkosti nejsou žádné jiné hořlavé materiály.
- Pokud musíte popel zlikvidovat rychleji, než je potřeba k úplnému vychladnutí, odstraňte ho z udírny, uchovejte ho v pevné alobalové fólii a před likvidací do nehořlavé nádoby ho zcela namočte vodou.

UPOZORNĚNÍ: Veškerá péče a údržba se mají provádět pouze během vypnuté a

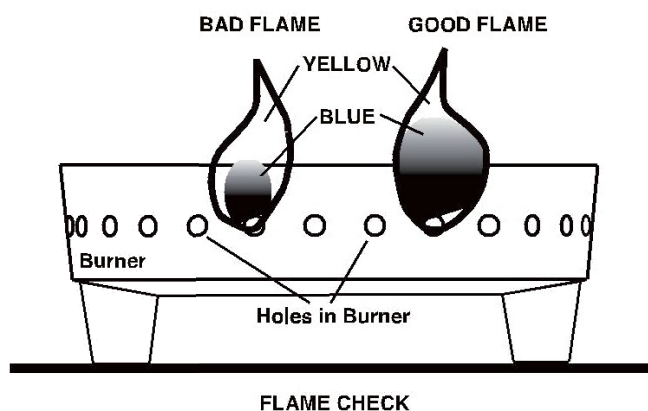


chlazené udírny.

- Umyjte vodní miskou a grily horkou mýdlovou vodou. Důkladně opláchněte a osušte. Můžete raději potřít vodní pánev a grily lehce olejem nebo sprejem na vaření.
- Pravidelně kontrolujte a čistěte hořák na hmyz a hnízda hmyzu. Ucpaná trubice může způsobit požár mimo kuřák. Také se ujistěte, že v kuřáčku nejsou žádné cizí předměty, které by bránily průtoku spalovacího a ventilačního vzduchu.

VAROVÁNÍ

- Pokud se zdá, že váš ukazatel teploty není správně kalibrovaný: Sundejte indikátor tepla z dvířek udírny tím, že povolíte a sundáte montážní matku zevnitř. Na zadní straně indikátoru tepla je namontovaná druhá matice, kterou lze otočit pro nastavení ukazatele teploty. Nastavte jehlu na aktuální venkovní okolní teplotu a znovu připevněte indikátor topení na dveře udírny.
- K vyčištění vnitřku i vnějšku kuřácké skříňky jednoduše použijte vlhký hadřík. Stříkání – mytí hadicí na vodu se nedoporučuje. Veškerá vlhkost by měla být setřena a nesmí stát uvnitř nebo na udírně. Opatrně vyjměte tukovou misku, vyhodte tuk a důkladně umyjte. Po vyčištění můžete raději jemně potřát vnitřek kuřáckého kabinetu kuchyňským olejem nebo sprejem na vaření.
- Pokud je na vnější straně udírny rez a použijte silnou, očistíte oblast ocelovou vlnou nebo brusnicovou látkou a použijte silnou, teplu odolnou barvu.
- NIKDY nenanášejte další barvu na vnitřek udírny. Pokud je uvnitř udírny rez přítomna, důkladně ji vyčistíte ocelovou vlnou nebo střípytkovou látkou a lehce natřete oblast olejem nebo sprejem na vaření, abyste minimalizovali opakující se rez.
- Pokud není připojena plynová nádrž a aby se zabránilo ucpávání hadice/regulátoru nečistotami nebo cizími částicemi, pověste konec hadice/regulátoru na boční rukojeť pomocí dodaného S-háku.
- Abyste ochránili svůj udírnu před počasím, vždy mějte udírnu zakrytou, když ji nepoužíváte.
- Zkontrolujte plameny na hořáku otevřením spodních dveří. Dobrý plamen by měl být modrý s žlutým hrotem dlouhým 1" až 2". Pokud jsou plameny příliš žluté a nepravdivé, mohou se na hořáku hromadit olejové zbytky a usazeniny potravin. Zkuste vyčistit povrch hořáku a otvory, abyste zlepšili plameny. Špatné plameny mohou být také způsobeny špatným připojením otvoru plynového ventilu k hořáku. Vždy nechte udírnu vychladnout před čištěním nebo kontrolou sestavy.



UKLÁDÁNÍ

PŘED USKLADNĚNÍM UDÍRNY:

- Vyčistěte všechny povrchy.
- Když je kuřák chladný a nepoužívaný, skladujte ho uvnitř na suchém místě, abyste zabránili korozi.
- Pokud udírnu skladujete venku, zakryjte ji krytem na udírnu kvůli ochraně před počasím.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
BURNER	1. Zkontrolujte hladinu paliva v LP válci. 2. Špatná jiskra na elektrodě. 3. Sporák nemusí být správně zasazený. 4. Hořák může být zablokovaný. 5. Ventil na válci může být uzavřený. 6. Regulátor není správně usazen na ventilu válce.	1. Vyměňte LP válec. 2. Zkontrolujte, jestli udírna bude ladit se světlem. Elektroda nebo sběrač může být potřeba nastavit. 3. Znovu polož hořák. 4. Odstraňte překážky od hořáku. 5. Otevřený ventil na válci. 6. Znovu usadit regulátor na ventil válce.
Palba pod kontrolou knob	1. Otvory pro hořáky mohou být ucpané. 2. Sporák je nesprávně usazený Regulační ventil. 3. Plynové spoje mohou být uvolněné.	1. Odstraňte překážky od hořáku. 2. Znovu nasadit hořák na regulační ventil. 3. Zkontrolujte netěsnost a utáhněte všechny spoje.
Žluté plameny na hořáku	1. Burner je zablokován.	1. Odstraňte překážky z hořáku.
Plamen zhasne na "NÍZKÝ"	1. Otvory pro hořáky mohou být ucpané. 2. Hořák je nesprávně usazený na regulačním ventilu. 3. Gril není dostatečně předehřátý.	1. Odstraňte překážky z otvorů pro hořáky. 2. Znovu nasadit hořák na regulační ventil. 3. Dostatečně předehřát udírnu.
Plotýnka se nedostatečně zahřívá	1. Zařízení pro řízení průtoku bylo aktivováno v regulátoru.	1. Resetovat regulátor vypnutím plynu u LP lahve. Odpojit regulátor od nádrže. Znovu připojování regulátoru k nádrži.
Udírna je příliš horká	1. Nadměrné nahromadění mastnoty způsobující požáry mastnoty. 2. Poškozený nebo vadný regulátor. 3. Vařte na nižší teplotě.	1. Důkladně vyčistěte komponenty udírny. 2. Nahradte díly autorizovanými z výroby. 3. Snižte výšku a teplotu plamene.

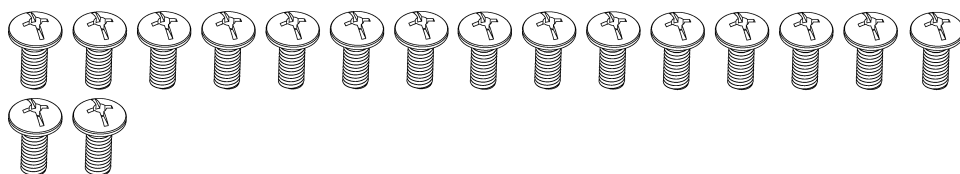
OBSAH SÁČKU S DÍLY

Ujistěte se, že máte všechny položky uvedené pod **SEZNAM DÍLŮ** a **OBSAH KARTY DÍLŮ**
Než začnete s instalací.

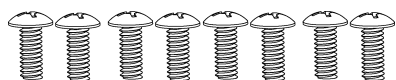
PARTS BAG CONTENTS

1	M6*12	17 PCS
3	M5*10	8 PCS
5	M5	8 PCS

M6*12 17 PCS



M5*10 8PCS



M5 8PCS



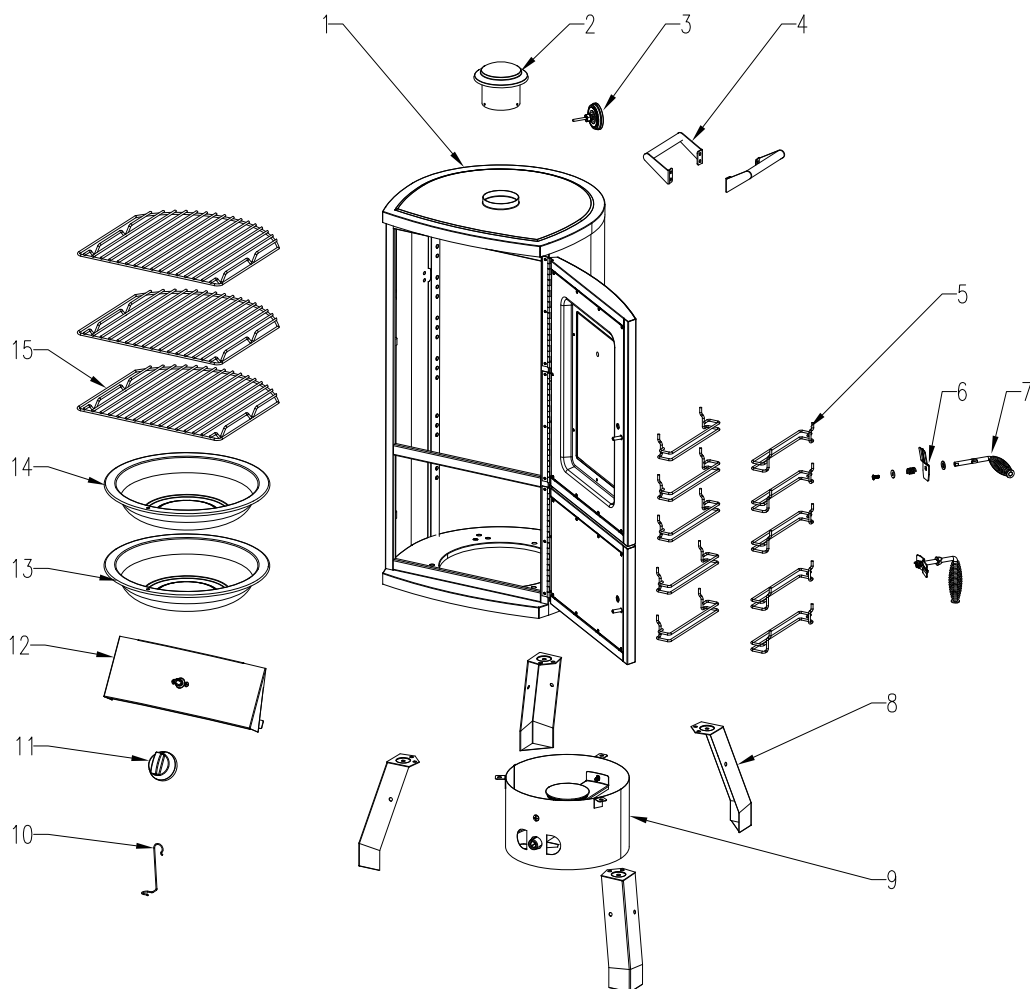
POKYNY K SESTAVENÍ

⚠ PŘED MONTÁŽÍ NEBO PROVOZEM UDÍRNÝ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ A POKYNY K MONTÁŽI.

DOPORUČUJEME SPOLUPRACOVAT DVA LIDÉ PŘI SESTAVOVÁNÍ TOHOTO ZAŘÍZENÍ.

K sestavení tohoto BrinkmannVertical plynového kuřáku jsou potřeba následující dodané nástroje:

- Šroubovák



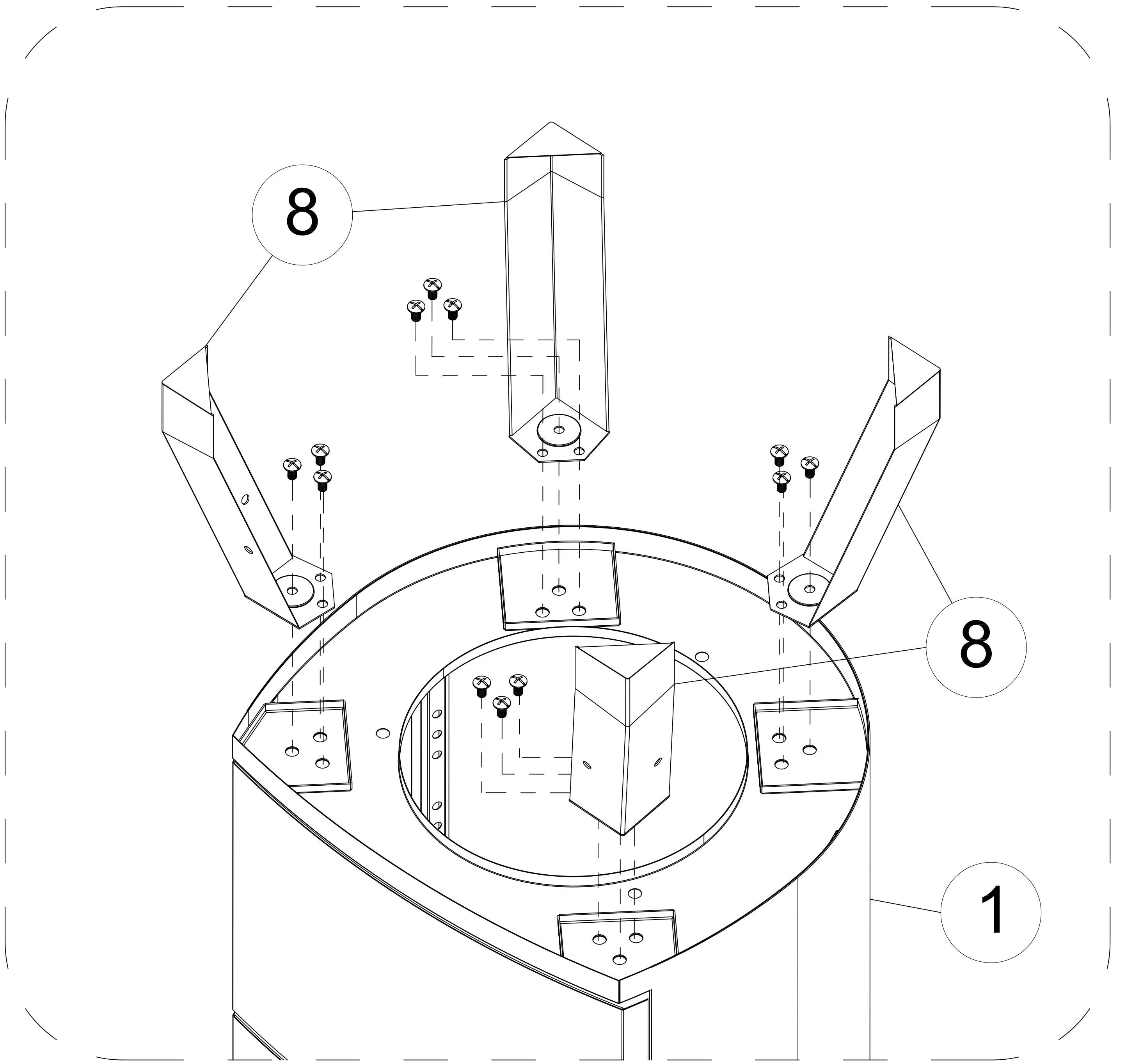
SEZNAM DÍLŮ :

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1) 1 Kouření v komoře | 9) 1 Burner Assemb l y |
| 2) 1 Komín | 10) 1 Ventilový hák |
| 3) 1 Teploměr | 11) 1 Knob |
| 4) 2 S i de Handles | 12) 1 Obchodní shromáždění |
| 5) 10 Vaře na roštových roštích | 13) 1 Pánev na dřevěné štěpky |
| 6) 2 Zámek dveří a zamykám | 14) 1 Vodní pánev |
| 7) 2 Kliky dveří | 15) 3 Kuchář l . z Grates |
| 8) 4 Nohy | |

Prohlédněte si obsah krabice, abyste se ujistili, že všechny součástky jsou součástí a nejsou poškozené.

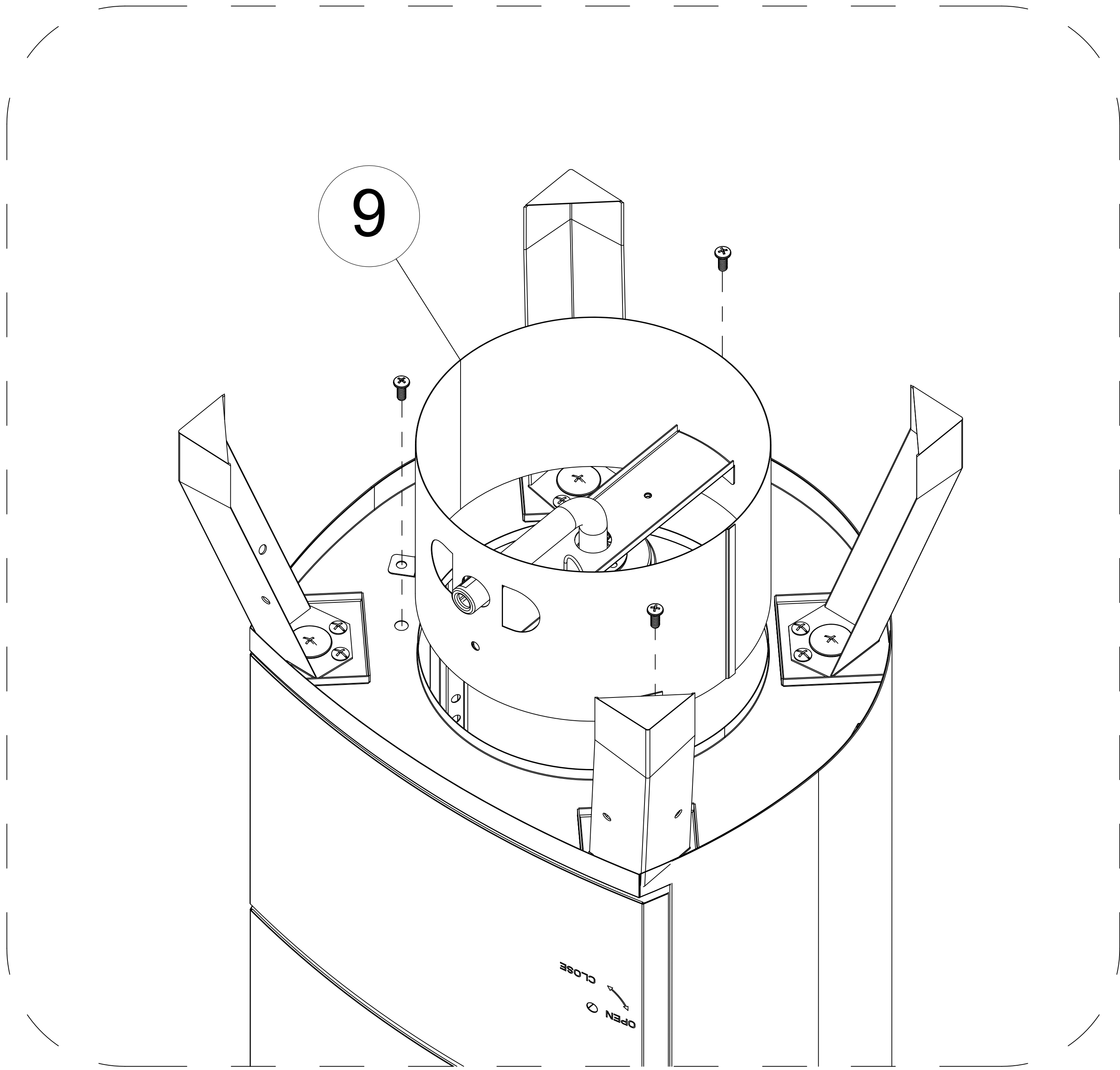
STEP 1

A M6*12 12PCS

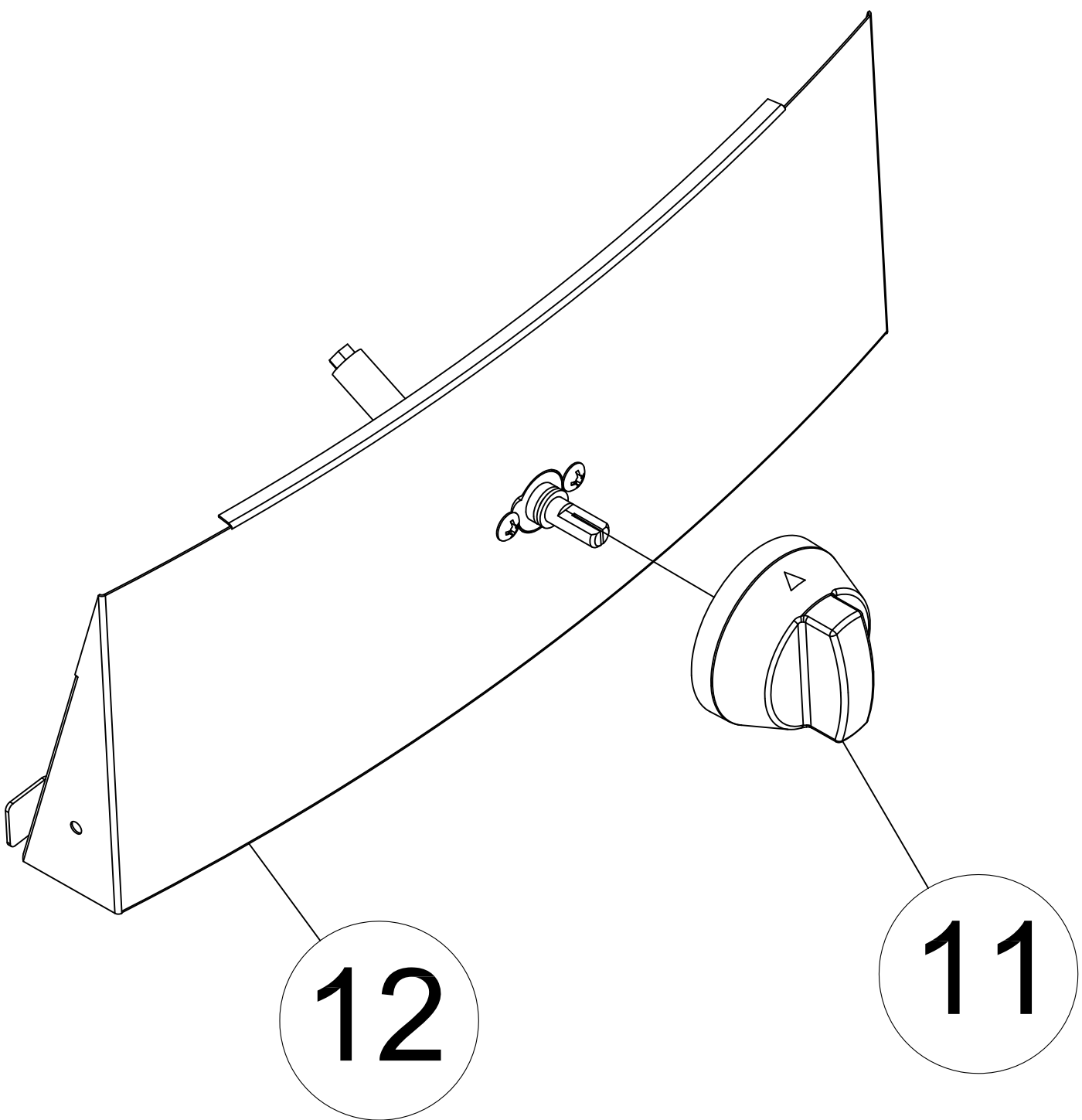


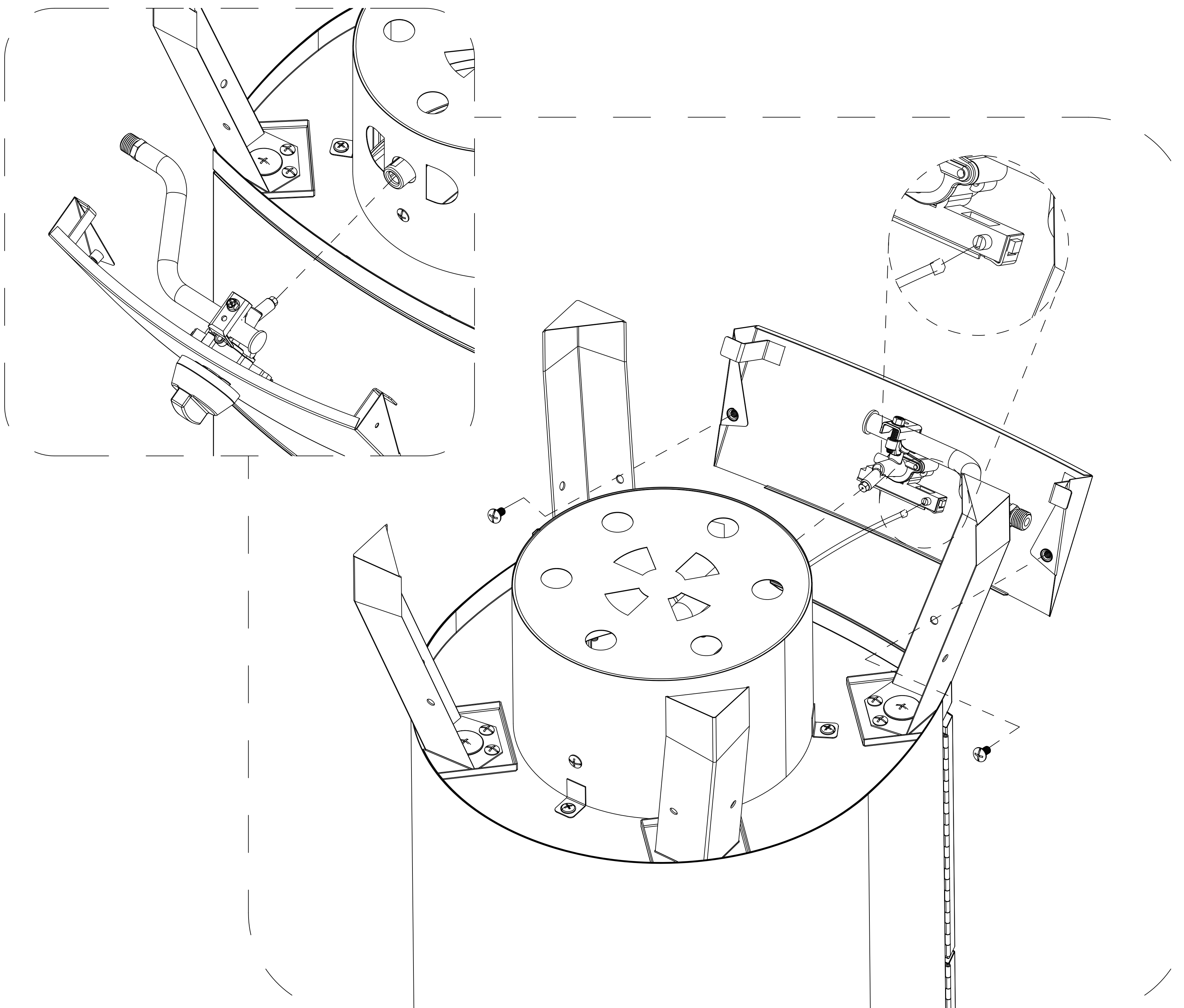
STEP 2

A M6*12 3PCS



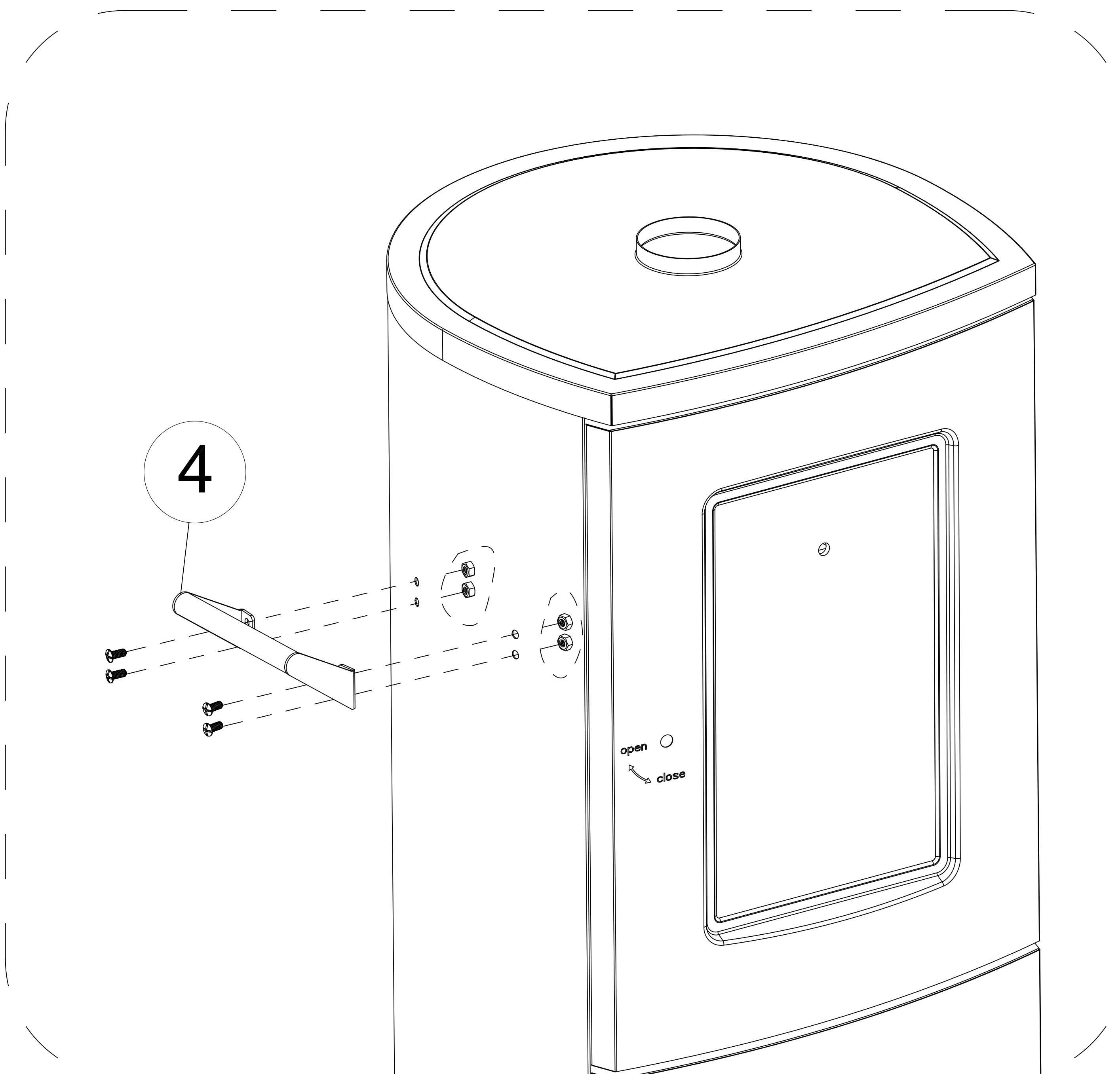
STEP 3





STEP 4

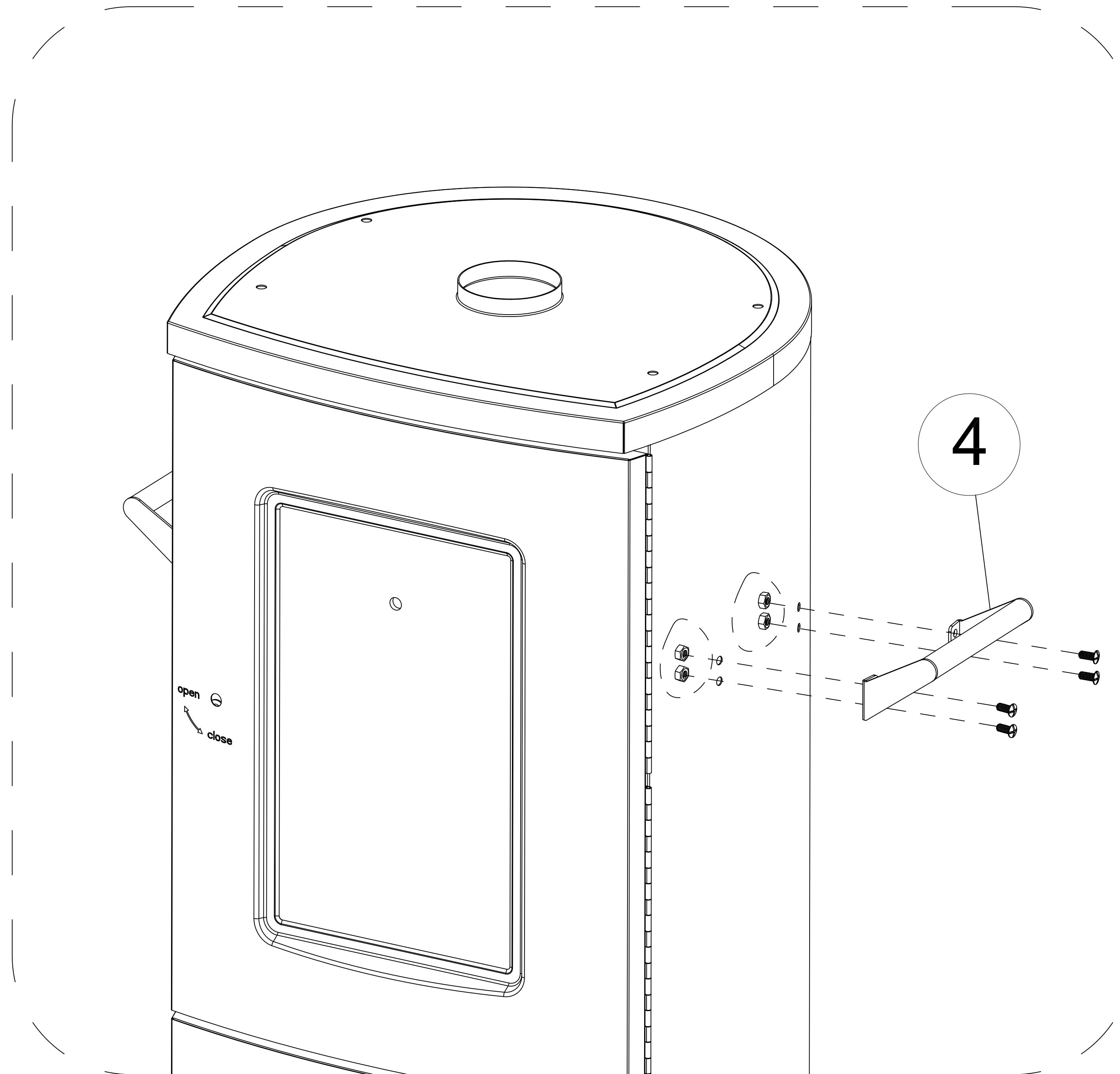
A M6*12 2PCS



STEP 5

B M5*10 4PCS

C M5 4PCS

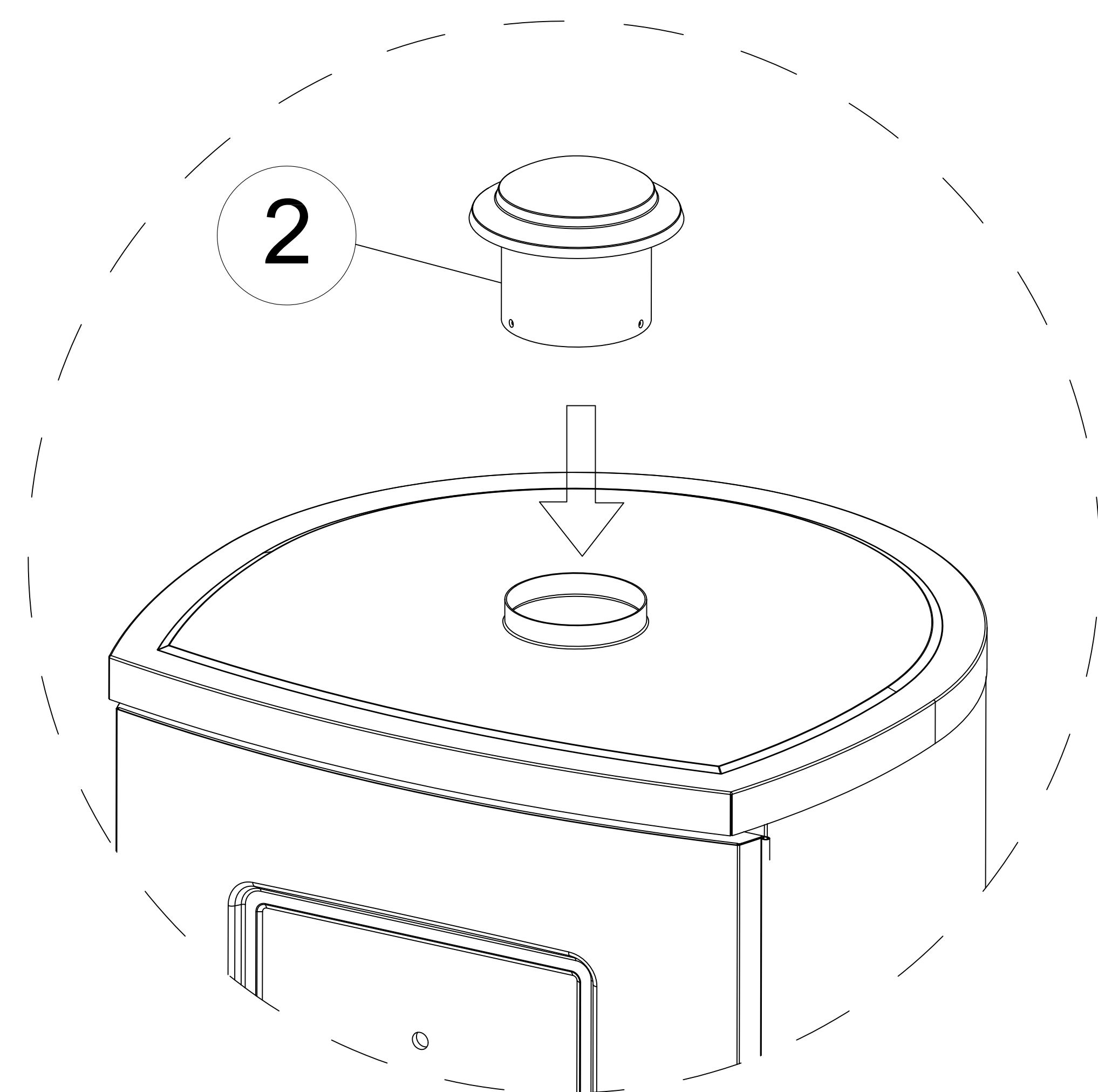


STEP 6

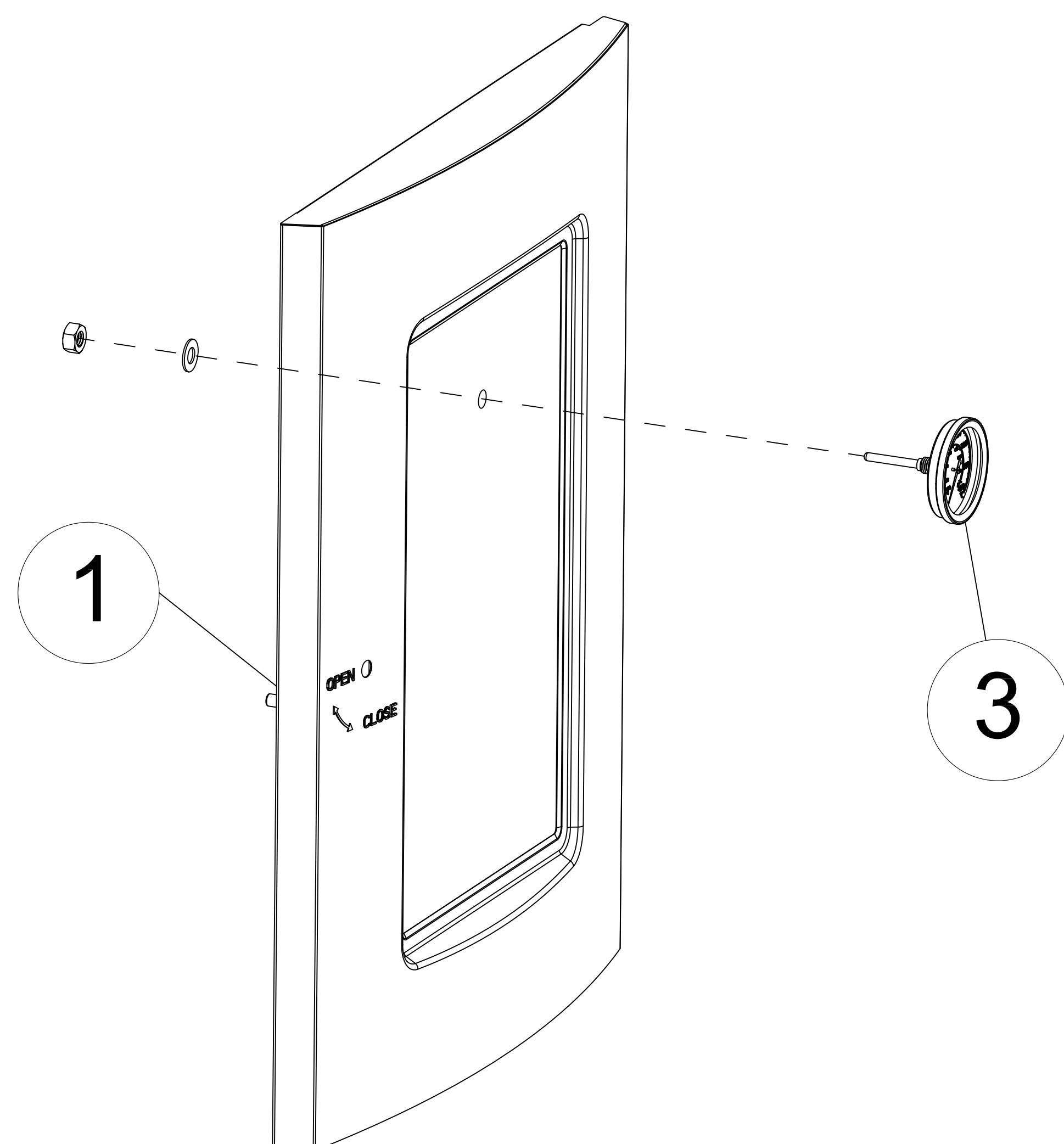
B M5*10 4PCS

C M5 4PCS

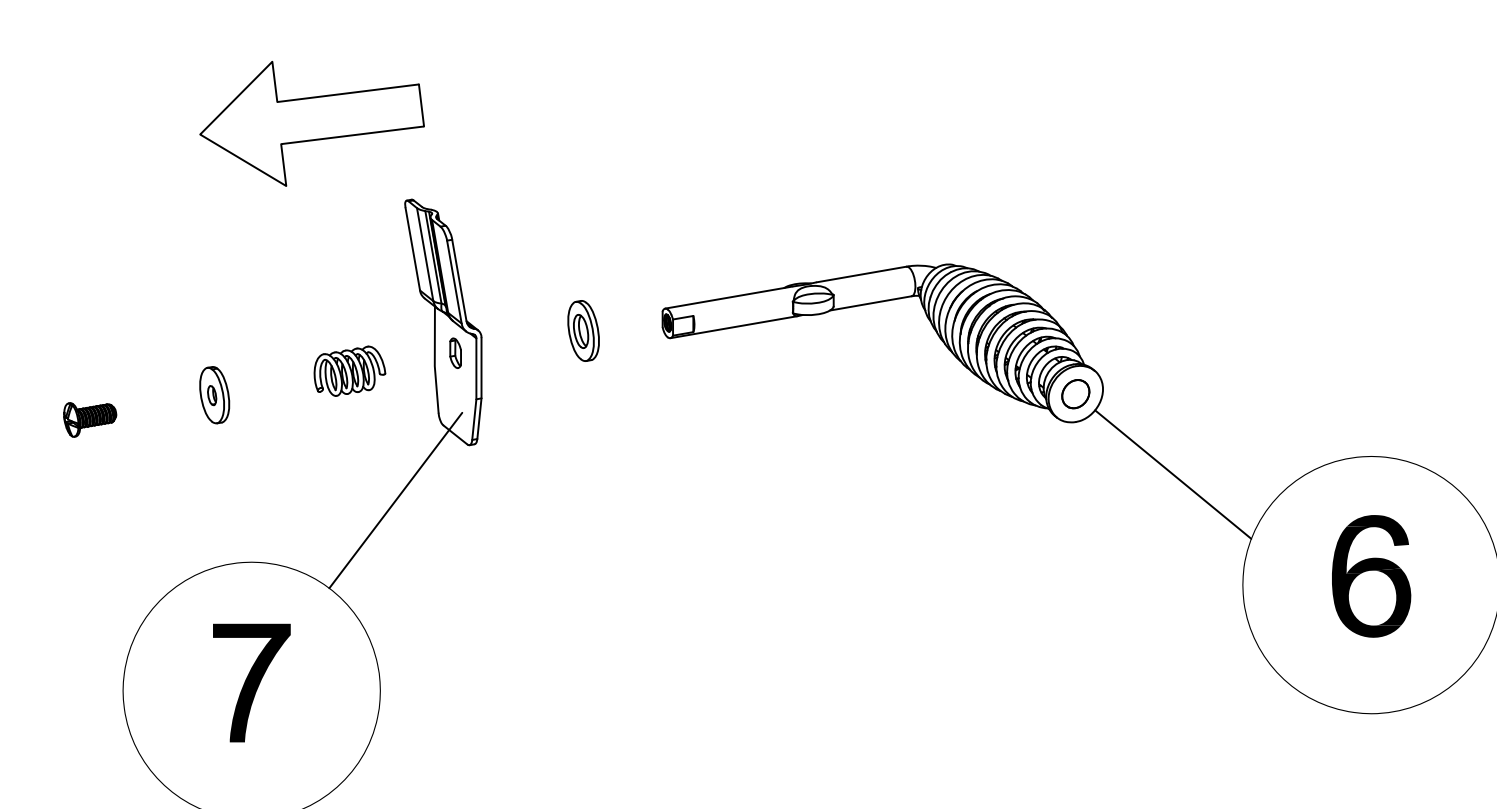
STEP 7



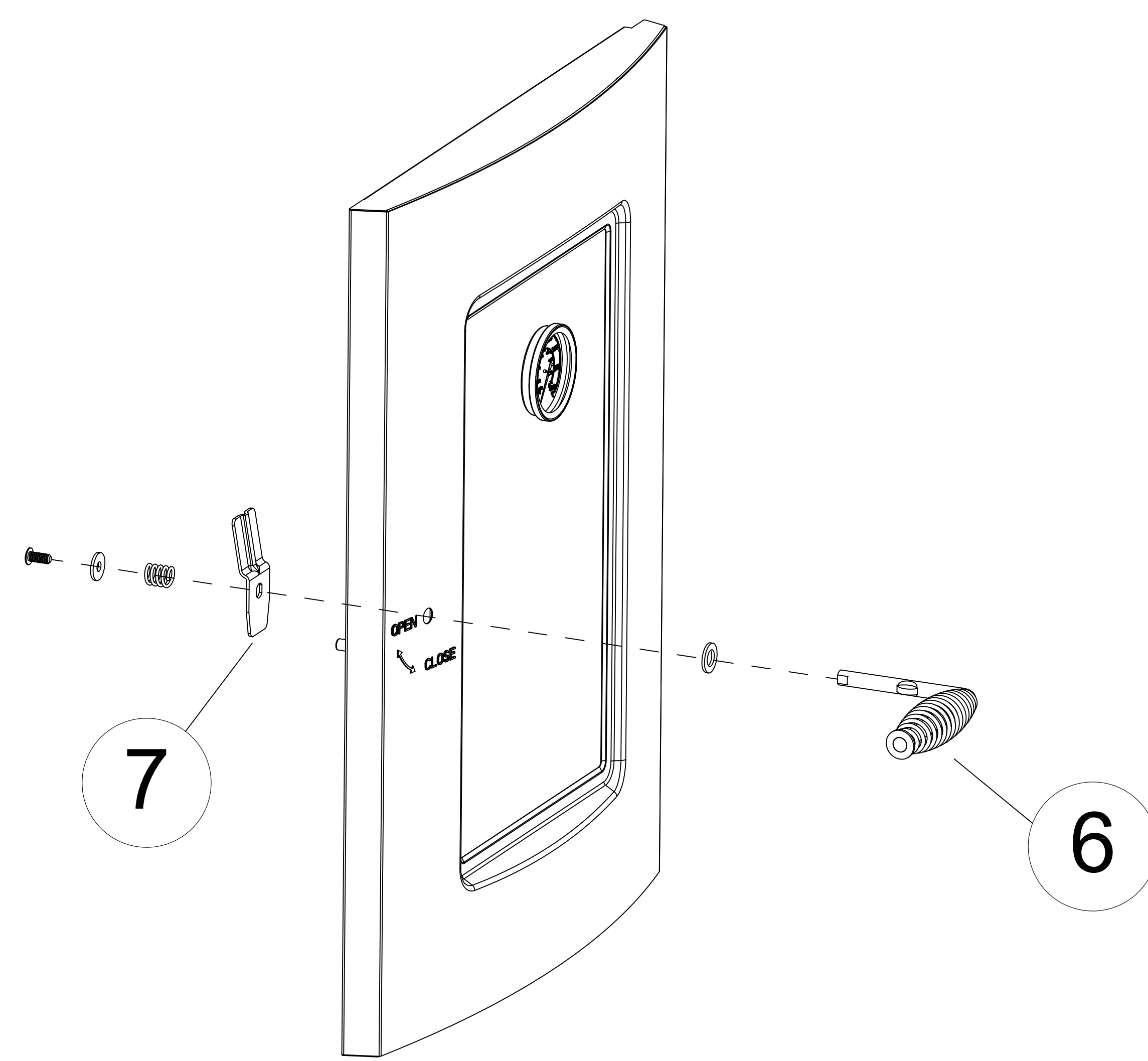
STEP 8

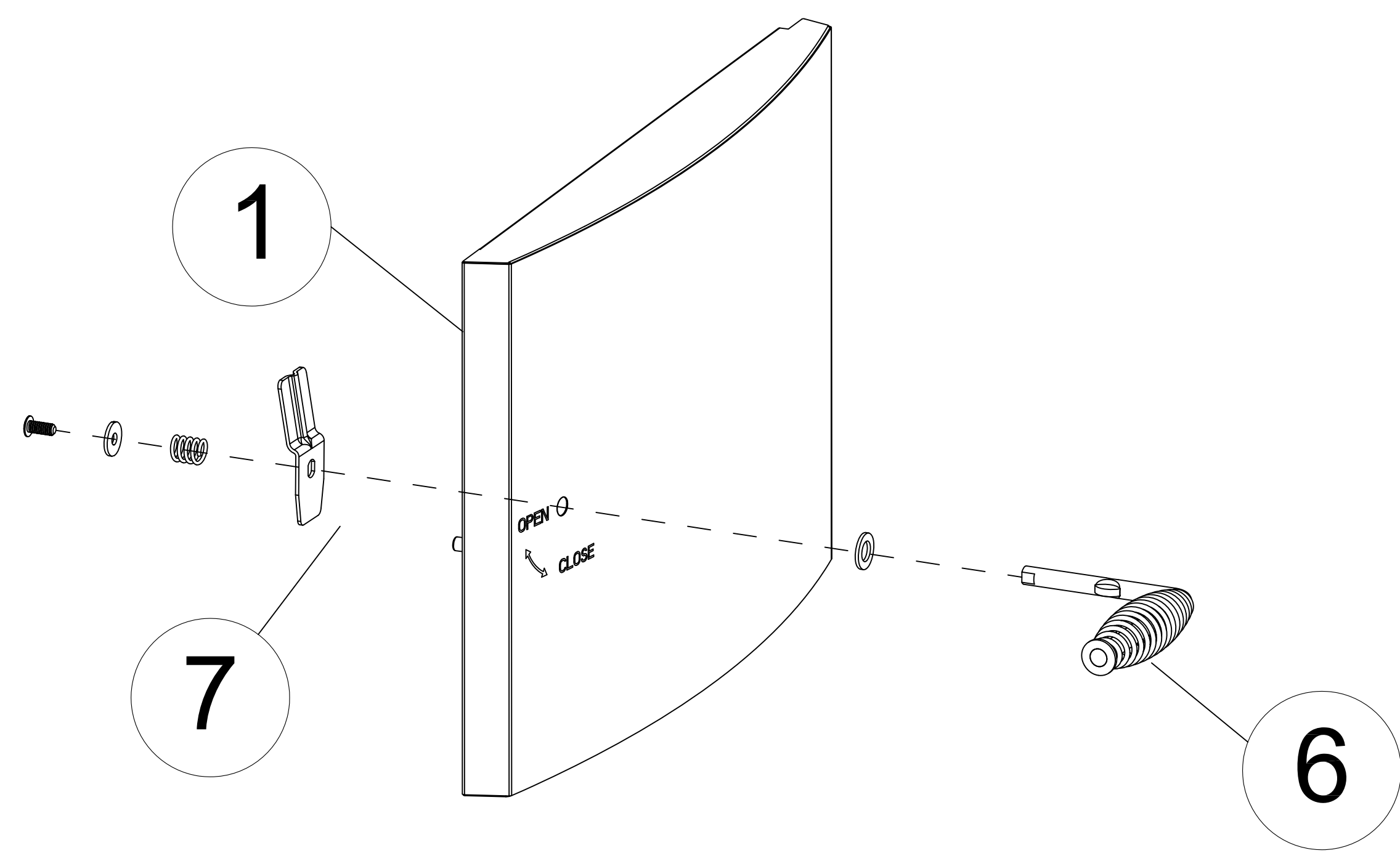


STEP 9

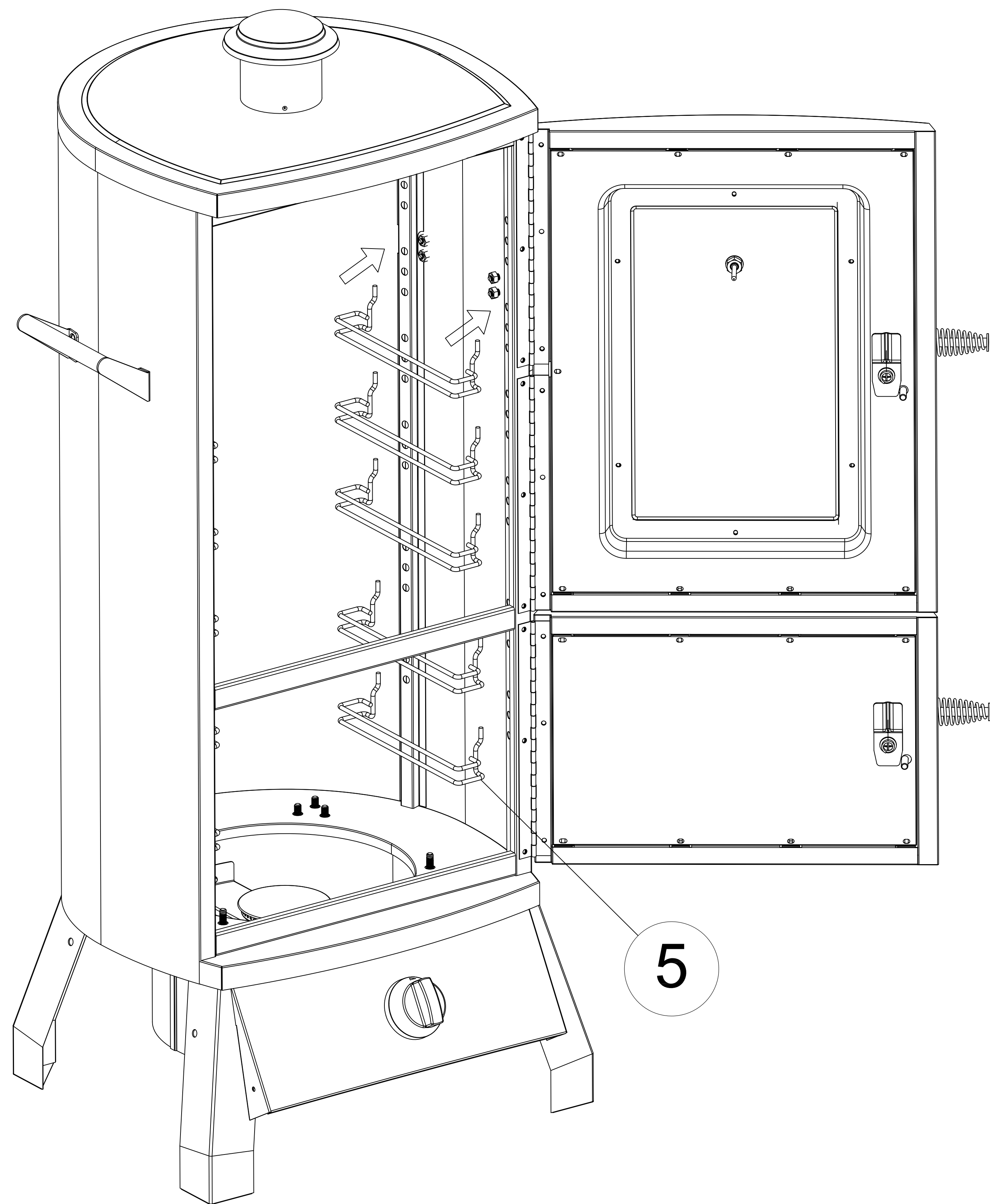


STEP 10

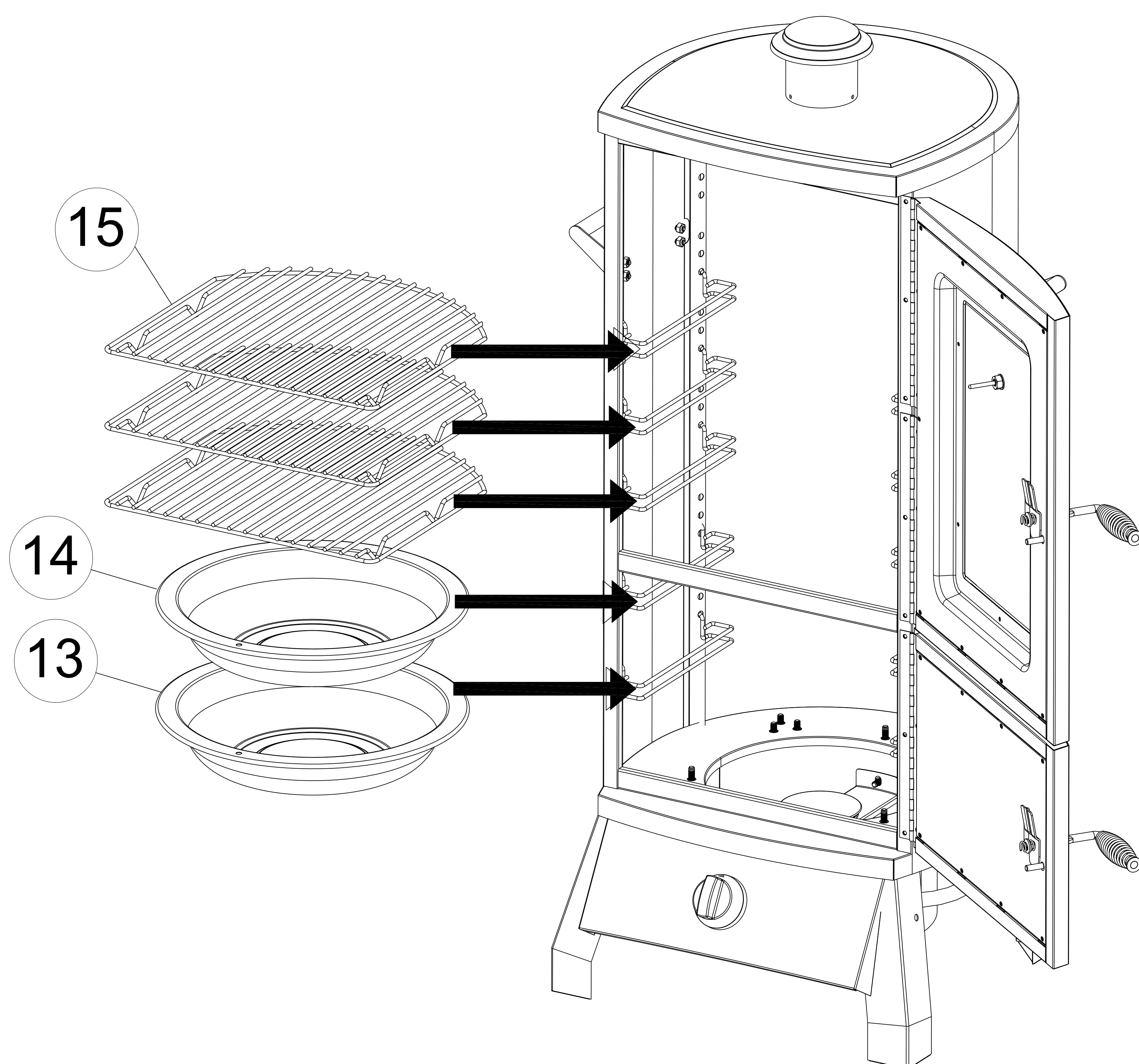




STEP 11

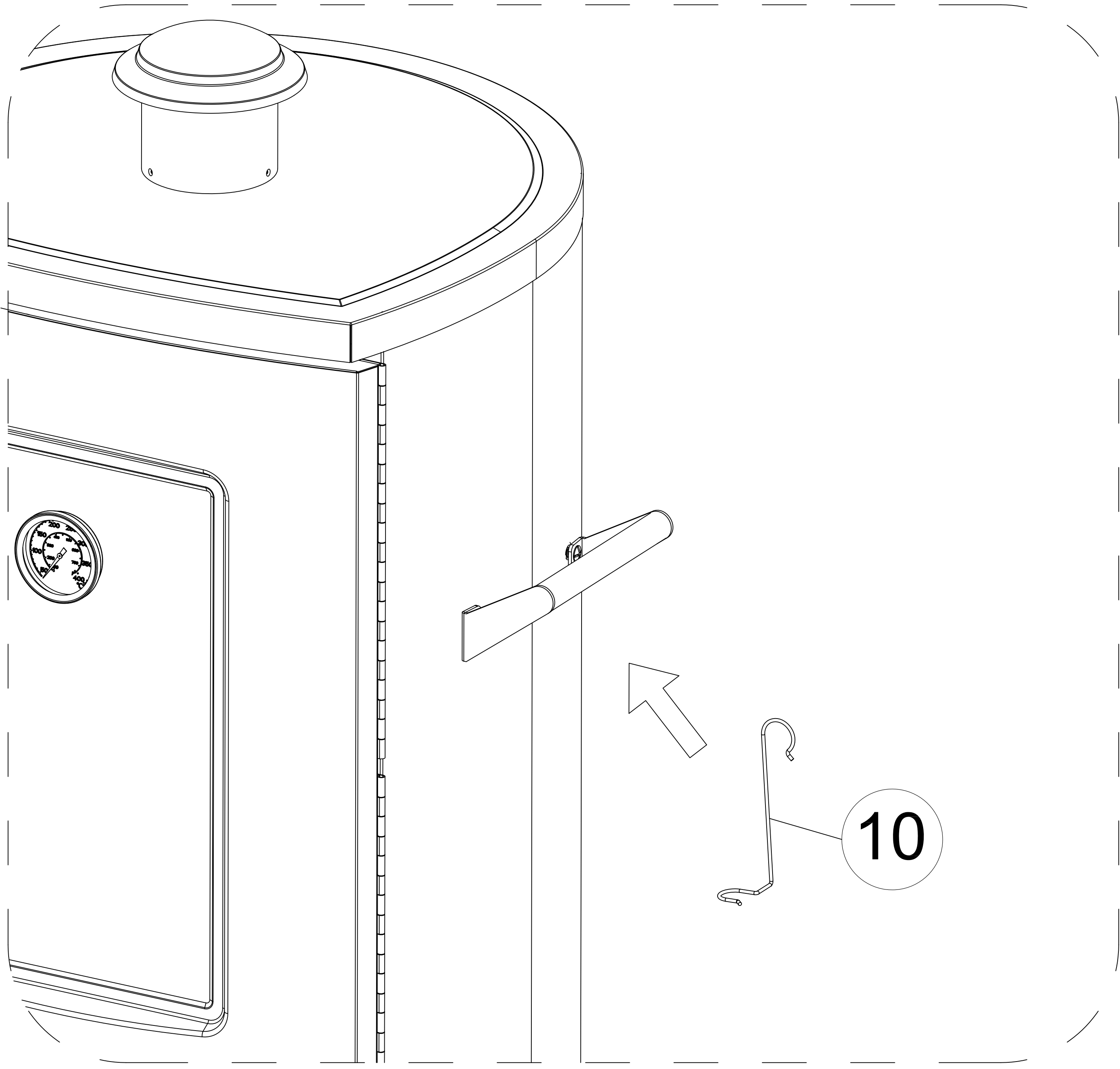


STEP 12



STEP 13

STEP 14



STEP 15

