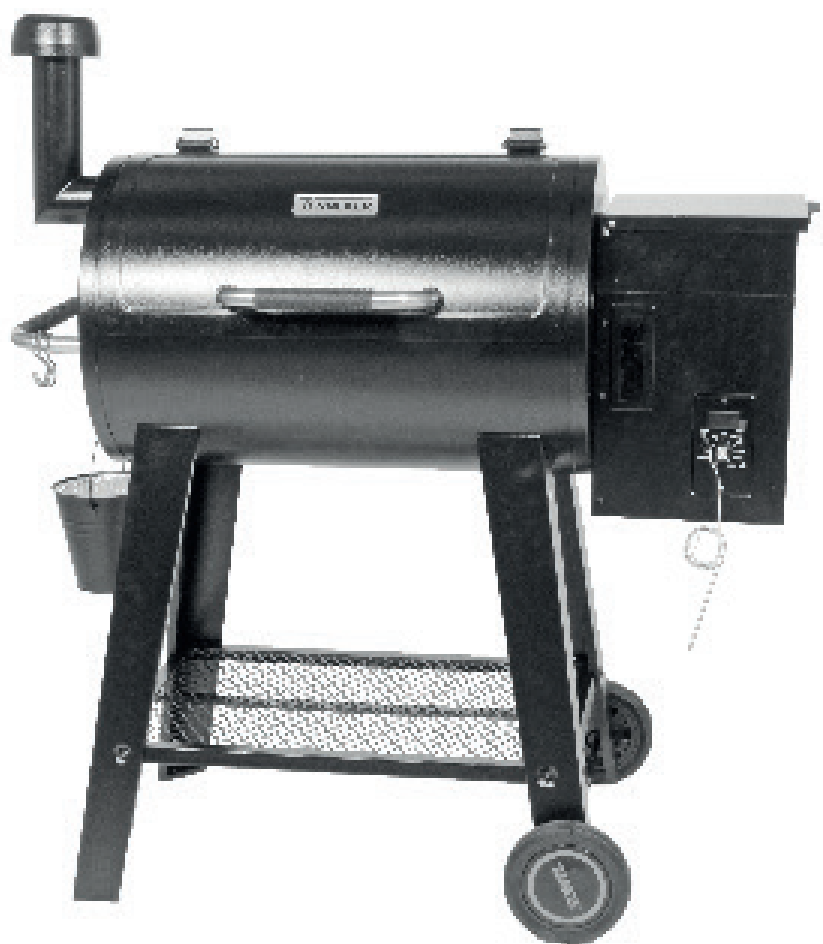


TENNEKER®

PELLET GRILL

Metis TP E-Smoker



- (D)** Grill | Gebrauchsanweisung
- (F)** Barbecue | Manuel d'utilisateur
- (I)** Barbecue | Manuale dell'utente
- (NL)** Barbecue | Gebruiksaanwijzing
- (S)** Grill | Bruksanvisning
- (CZ)** Gril | Návod k použití
- (SK)** Gril | Návod na použitie
- (RO)** Grătar | Manual de utilizare
- (EN)** Grill | User Manual





WARNING

- **Den Grill im Freien auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche fern von Dachüberständen oder brennbarem Material aufstellen. Niemals auf Untergründen verwenden, welche brennen könnten, z. B. aus Holz.**
- **Den Grill von offenen Fenstern und Türen entfernt aufstellen, um zu vermeiden, dass Funken und Rauch ins Haus gelangen. Bei windigem Wetter empfiehlt es sich, den Grill in einem windgeschützten Bereich im Freien aufzustellen.**



Vielen Dank!

Wir sind überzeugt, dass dieser Grill Ihre Erwartungen übertreffen wird, und wünschen Ihnen viel Freude damit. Lesen Sie bitte vor Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanweisung durch, heben Sie diese für die Zukunft auf, und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ein mobiler Grill für den Außenbereich. Es ist zum Grillen, Räuchern, Frittieren, Rösten und Backen von Lebensmitteln im privaten Bereich vorgesehen. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Jegliche anderweitige Verwendung oder Veränderung des Gerätes wird als unsachgemäße Verwendung betrachtet und kann erhebliche Gefahren verursachen.

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Verwendung	1
Service	1
Zeichenerklärung	1
Benötigtes Werkzeug	1
Sicherheitshinweise	1
Lieferumfang	3
Übersicht	3
Montage	3
Grillen	4
Einbrennen	4
Bedienfeld	4
Vorbereitung	4
Grillen	4
Räuchern	4
Temperaturfühler	4
Holzratgeber zum Räuchern	5
Reinigung und Wartung	5
Aufbewahrung des Gerätes	6
Technische Daten	6
Fehlerbehebung	7
Entsorgung	7

Service

Bei Kundendienst- oder Ersatzteilanfragen wenden Sie sich bitte an Ihren HORNBACH-Markt vor Ort, schreiben Sie eine E-Mail an service@hornbach.com oder kontaktieren Sie: HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

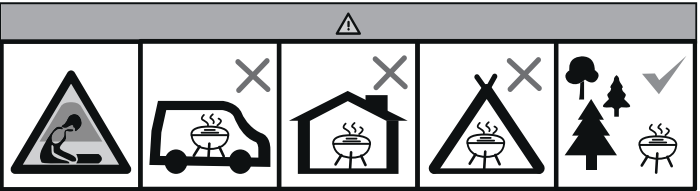
Zeichenerklärung

 Sicherheitswarnung

 In diesem Bereich nichts lagern oder aufstellen

 2 Personen erforderlich

 Schutzklasse I



1 Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder
2 bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwa-
3 gen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch
3 Kohlenmonoxid-Vergiftung.

Benötigtes Werkzeug

(nicht im Lieferumfang)



- 1x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1x Schraubenschlüssel 17 mm



SICHERHEITSHINWEISE

Vor Verwendung des Gerätes die Betriebsanleitung lesen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen oder Brände bzw. Explosionen und somit Sachschäden verursachen.

- NUR IM FREIEN RAUM VERWENDEN. NICHT IN INNENRÄUMEN VERWENDEN!
- Nicht in einer Garage, auf einer Veranda, einer überdachten Terrasse oder unter einer Dachkonstruktion jeglicher Art verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten montiert zu werden.
- ACHTUNG!** Berührbare Teile können sehr heiß werden. Kinder und Haustiere fernhalten.
- Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern verwendet werden.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann gefährlich sein. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Dieses Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fernhalten.
- Im Abstand von 1,5 Meter von der Rückseite oder den Seiten des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.
- Den Grillbereich (3 Meter um das Gerät) von Zündquellen wie z.B. Zündflammen an Boilern, spannungsführenden Elektrogeräten, usw. und brennbaren Dämpfen/Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. freihalten.
- Keine brennbaren Gegenstände auf das Gerät oder auf die Ablage unter dem Gerät legen.
- Bei der Verwendung des Gerätes mit angemessener Sorgfalt vorgehen. Das Gerät erhitzt sich beim Grillen oder beim Reinigen und darf auf keinen Fall unbeaufsichtigt betrieben werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Achtung, die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann gefährlich heiß sein, wenn das Gerät in Verwendung ist. Verwenden Sie bei der Benutzung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (entsprechend EN 407, Kontaktwärmeständigkeit Stufe 2 oder besser).
- Das Gerät nicht verwenden, wenn nicht alle Teile vorhanden sind. Das Gerät muss gemäß der Montageanleitung fachgerecht montiert sein.
- Das Gerät nicht verändern. Jegliche Veränderungen sind streng verboten. Versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht manipuliert werden. Einspritzdüsen nicht demontieren.
- Keine Holzkohle, Keramikbriketts oder Lavasteine im Gerät verwenden.
- Niemals über den offenen Grill lehnen oder Hände bzw. Finger auf die Vorderkante des Gehäuses legen.
- Beim Öffnen des Deckels die Hände, das Gesicht und den Körper immer im sicheren Abstand zum heißen Dampf und hervortretenden Flammen halten. Darauf achten, dass der Deckel vollständig geöffnet ist. Bei nicht vollständig geöffnetem Deckel kann dieser zurückfallen und Verletzungen verursachen.
- Die Asche nicht entfernen, solange die Kohle nicht vollständig abgebrannt, gelöscht und der Grill abgekühlt ist. Belüftungsöffnungen frei und frei von Verschmutzungen halten.
- Das Gerät regelmäßig gründlich reinigen.
- Die Fettschale vor jeder Verwendung montieren und nach jeder Verwendung reinigen; vor dem Entfernen der Fettschale das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Den Deckel vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Achtung vor Verbrennungen! Die Teile im Garraum (z. B. die Grillroste) werden sehr heiß und bleiben auch nach Ausschalten des Geräts für längere Zeit heiß.
- Vorsicht vor Fett- und Ölspritzern während des Grillens mit offenem Deckel.
- Kein Wasser in die Brennkammer füllen. Die Förderschnecke kann blockieren.
- Vorsicht walten lassen, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Keine Gegenstände oder Materialien in der Ablage unter dem Gerät lagern, welche den Verbrennungsluftstrom zur Unterseite des Bedienfeldes und zur Brennkammer behindern würden.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Einbaugrill. Andernfalls besteht Feuer- und Explosionsgefahr, die zu Sachschäden, schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.
- Niemals versuchen, das Gerät selber zu reparieren. Lassen Sie das Gerät bei Störungen durch HORNBACH reparieren.
- Verhindern Sie die Beschädigung des Netzkabels, indem Sie nicht quetschen, knicken oder über scharfe Kanten ziehen. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie den Netzstecker nur in geerdete Steckdosen, die den Anforderungen des Typenschildes entsprechen.
- Der Stromkreis muss für den Anschluss von Geräten mit einer Leistung von 2300 W (EU) bzw. 2100 W (nur Schweiz) geeignet sein.
- Dieses Gerät darf nur in den im Kapitel „Technische Daten“ ausgewiesenen Ländern verwendet werden.
- Es wird dringend geraten, bei Haushaltsgeräten einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom nicht über 30 mA zu verwenden. Kontaktieren Sie Ihren Elektriker für weitere Details.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen mit dem Gerät.
- Schließen Sie keine anderen Verbraucher an den gleichen Stromkreis an.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Schaltuhr oder Fernsteuerung betrieben werden.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, müssen Sie es von HORNBACH ersetzen lassen, um eventuelle Gefahren auszuschließen.
- Das Gerät darf nicht verwendet und angeschlossen werden, wenn:
- das Gerät, der Temperaturregler, der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind.
 - das Gerät sichtbare Spuren von Beschädigung aufweist.
 - eine fehlerhafte Nutzung auftritt, nachdem das Gerät fallen gelassen wurde (o. ä.).
- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker:
- wenn das Gerät fehlerhaft funktioniert.
 - vor einer Reinigung oder einem Standortwechsel des Gerätes.
 - nach Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose.

SICHERHEITSHINWEISE

- Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker oder den Temperaturregler niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Nutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser. Setzen Sie es niemals Regen, Schnee oder Feuchtigkeit aus. Halten Sie bei Gebrauch einen Abstand von mindestens 3 m zu offenen Wasserflächen wie Pools oder Teichen.
- Positionieren Sie das Netzkabel so, dass ein versehentliches Berühren oder das Stolpern darüber ausgeschlossen werden kann.
- Netzkabel vor Benutzung komplett abwickeln.
- Elektroarbeiten und Reparaturen dürfen nur von Elektrofachkräften ausgeführt werden.
- Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bedeuten.

Lieferumfang

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- | | | | |
|------------|-----------------------------|------------|------------------------------------|
| A1 | 1x Garkammer | A18 | 1x Warmhalte-Ablage |
| A2 | 1x Fettauffangschale | A19 | 2x Unterer Grillrost |
| A3 | 1x Pelletbehälter-Deckel | A20 | 1x Bausatz Handgriff Hauptdeckel |
| A4 | 1x Pelletbehälter-Anbau | A21 | 3x S-Haken |
| A5 | 1x Pelletbehälter | A22 | 1x Bausatz Garkammer-Handgriff |
| A6 | 1x Halter für Stromkabel | A23 | 1x Fettrinne |
| A7 | 2x Rad | A24 | 1x Fetteimer |
| A8 | 2x Radkappe | A25 | 1x Kamin |
| A9 | 1x Stützbein, vorne links | A26 | 1x Kamindeckel |
| A10 | 1x Stützbein, hinten links | | |
| A11 | 1x Stützbein, vorne rechts | R | 2x Sicherheitsmutter |
| A12 | 1x Stützbein, hinten rechts | S | 30x Flachrundkopfschraube 1/4 |
| A13 | 1x Achse | T | 7x Flachrundkopfschraube 5/32 |
| A14 | 1x Fleischtemperatur-Fühler | U | 6x Selbstschneidende Schraube 5/32 |
| A15 | 1x Fettschalenhalter | V | 2x Stufenschraube 5/32 |
| A16 | 1x Blende | W | 4x Mutter ¼ |
| A17 | 1x Untere Ablage | X | 2x Unterlegscheibe |

Übersicht

Die ausfaltbaren Seiten beachten!

- | | | | |
|---|--------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Hauptdeckel | 8 | Rad |
| 2 | Kamin | 9 | Temperaturfühler |
| 3 | Warmhalteablage | 10 | Steuerung |
| 4 | Unterer Grillrost | 11 | Pelletbehälter |
| 5 | Garkammergriff mit Haken | 12 | Pelletbehälter-Deckel |
| 6 | Fetteimer | 13 | Reinigungsklappe |
| 7 | Ablage | | |

Montage

Für die Montage des Grills siehe Seite 65 bis 75.
Die ausfaltbaren Seiten beachten!



Grillen

!

WARNUNG

!

Das Gerät mit einem Freiraum von mindestens 1,5 Metern um das Gerät herum ebenso zu brennbaren wie nicht brennbaren Stoffen aufstellen.

!

VORSICHT

!

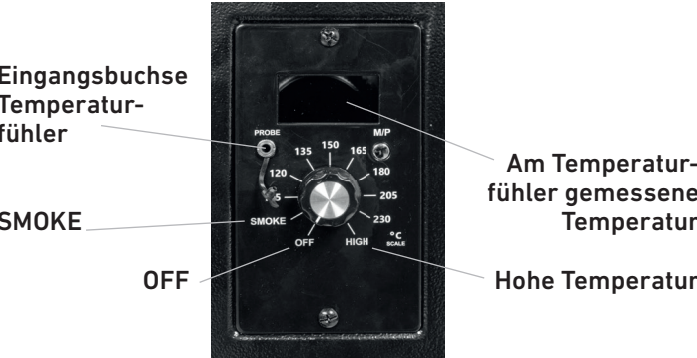
FETTBRÄNDE

- Es ist eventuell nicht möglich, Fettbrände durch Schließen des Deckels zu löschen. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen gut durchlüftet.
- Nicht versuchen, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Dies kann zu Körperverletzungen führen. Falls sich ein anhaltender Fettbrand entwickelt, den Schalter ausstellen und den Netzstecker ziehen.
- Falls das Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand entstehen, wodurch das Produkt beschädigt werden kann. Beim Vorheizen oder Abbrennen von Speiserückständen besonders darauf achten, dass kein Fettbrand entsteht. Die Anweisungen zur allgemeinen Gerätereinigung und Brennerreinigung befolgen, um Fettbrände zu vermeiden.
- Die beste Vorsorge gegen Fettbrände besteht darin, das Gerät regelmäßig zu reinigen.

Einbrennen

Vor dem ersten Grillen das Gerät ohne Grillgut ca. 15 Minuten betreiben. Dadurch werden die internen Bauteile durch Hitze gereinigt, und etwaige Gerüche vom Grillrost werden aufgelöst.

Bedienfeld



!

WARNUNG

!

Keine brennbaren Flüssigkeiten wie Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden!

!

WARNUNG

!

Keine Heizpellets verwenden. Ausschließlich Räucher-Pellets verwenden.

Vorbereitung

Vor jedem Verwenden die Brennkammer von Ascheresten reinigen. Den Vorratsbehälter öffnen und sicherstellen, dass er keine Fremdkörper enthält. Sicherstellen, dass die Förderschnecke funktioniert: Den Schalter auf SMOKE stellen. Prüfen, ob die Förderschnecke sich dreht. Den Schalter auf OFF stellen und den Vorratsbehälter mit Pellets füllen. Den Vorratsbehälter nur bis zur Blende füllen (ca. 2/3). Eine kleine Menge neue Pellets in die Brennkammer füllen. Den Schalter wie gewünscht einstellen.

Das Gerät zündet. Während dem Zünden entsteht weißer Rauch. Halten Sie etwas Abstand zum Gerät, bis der Zündvorgang beendet ist.

Grillen

Nach dem Zünden kann in der eingestellten Temperatur gegrillt oder geräuchert werden. Je tiefer die eingestellte Temperatur ist, desto mehr Rauch entsteht. Nur mit geschlossenem Deckel grillen. Bei geöffnetem Deckel erhöhen sich die Fördergeschwindigkeit und die Temperatur übermäßig. Beim Grillen immer den Temperaturfühler verwenden um sicherzustellen, dass das Fleisch die empfohlene Kerntemperatur erreicht.

Räuchern

Experimentieren Sie mit Pellets aromatisierenden Holzes wie Hickory, Pecan, Apfel, Kirsche oder Mesquite, um das gewünschte Räucheraroma zu erhalten. Die verwendeten Pellets sollten nicht größer als 1.2" x 0.3" sein. Bei größeren Pellets besteht die Gefahr, dass der Grill wegen mangelhafter Förderleistung erlischt.

Temperaturfühler

Das Gerät verfügt über einen Temperaturfühler zum messen der Kerntemperatur beim Grillen. Den Temperaturfühler bis in die Mitte des Lebensmittels stecken. Den Stecker in die Eingangsbuchse am Bedienfeld stecken. Das Display zeigt dann die gemessene Temperatur an.

Holzratgeber zum Räuchern

WARNUNG		
Niemals Holz verwenden, das behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde. Nur trockenes und abgelagertes Holz verwenden.		
HOLZ	RÄUCHERGUT	EIGENSCHAFTEN
Kirsche	Schwein, Geflügel und anderes Federwild	Fruchtiger Rauchgeschmack mit süßem Aroma.
Apfel	Schwein / Schinken & Speck, Rindfleisch, Federwild.	Fruchtiger Rauchgeschmack mit vollem, süßem Aroma.
Hickory	Schwein, Rind, Wild, Huhn.	Rauchiges, speckartiges scharfes Aroma.
Mesquite	Rind und anderes Fleisch, Gemüse.	Süßeres Aroma als Hickory. Feiner. Brennt heiß, mit Vorsicht verwenden.
Pecannuss	Schwein, Lamm, Huhn, Fisch, Käse.	Reicheres Aroma als Hickory, im Allgemeinen ähnlich, aber feiner im Geschmack.
Erle	Schwein, Huhn, alle Fischarten.	Süßes, rauchiges Aroma.
Ahorn	Geflügel, Gemüse.	Rauchiges, speckartiges scharfes Aroma.
Espe, Zeder, Kiefer	Sehr harzig! Nicht für die Zubereitung von Lebensmitteln empfohlen.	

Reinigung und Wartung

!

WARNUNG

!

Immer die Temperaturregler auf OFF (Aus) stellen und den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Vor Reinigung und Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

- **Innen- und Außenteile:** Das Gerät häufig reinigen, vorzugsweise nach jedem Grillen.
- Das Gerät sollte mindestens einmal im Jahr gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fett- oder Rauchablagerungen nicht irrtümlich für Farbe. Innenteile von Grills werden werkseitig nicht lackiert (und sollten nicht lackiert werden). Mit einer konzentrierten Lösung aus Spülmittel und Wasser oder einem Reinigungsmittel sowie einer Scheuerbürste die Innenseiten des Gerätedeckels und -bodens reinigen. Spülen und vollständig trocknen lassen. Keine ätzenden Geräte-/Ofenreiniger auf lackierte Oberflächen anwenden.
- **Gusseiserne Grillroste:** Vor dem Grillvorgang die gusseisernen Grillroste mit hitzebeständigem Öl (Erdnussöl, Frittieröl) bestreichen und danach im Grill einbrennen. Nach einigen Grillvorgängen hat sich eine ausreichende Patina gebildet und das Einbrennen ist nicht mehr notwendig. Nach dem jeweiligen Grillvorgang die Grillroste stark erhitzen, damit sich anhaftende Reste leichter lösen lassen. Nach dem Abkühlen die Reste nach Möglichkeit nur mit einem Tuch und warmem Wasser entfernen. Zur Reinigung der gusseisernen Grillroste niemals Spülmittel verwenden. Zur Konservierung und zur Vermeidung von Rost nach der Reinigung die Grillroste und gegebenenfalls den Innenraum mit hitzebeständigem Öl einreiben.

- **Kamin:**
- Beim Verbrennen von Holzpellets werden Teer und andere organische Substanzen freigesetzt, die sich mit der abgegebenen Feuchtigkeit zu Kreosotdämpfen verbinden. Diese können im Schornstein kondensieren und Rückstände bilden. Wenn sich diese Rückstände entzünden, brennen sie unter großer Hitzeentwicklung. Der Schornstein muss mindestens zweimal im Jahr auf Fett und Kreosotrückstände überprüft werden. Wenn sich Fett oder Kreosot abgelagert haben, müssen sie entfernt werden, um die Brandgefahr zu verringern. Den Siebbereich des Schornsteinauslass und die Innenseiten alle 50 Betriebsstunden mit einer Drahtbürste reinigen.
- **Fettauffangschale:** Fett mit einem Spachtel entfernen und mit einer Grillbürste abbürsten. Sicherstellen, dass sich kein Fett auf der Auffangschale ansammelt, da dieses zu Stichflammen führen kann. Das Fett muss ungehindert von der Auffangschale in den Fetteimer fließen können.
- **Grillflächen:** Wenn zur Reinigung der Grillflächen des Gerätes ein Borstenpinsel verwendet wird, vor dem Grillen darauf achten, dass keine ausgefallenen Borsten auf den Grillflächen verblieben sind. Grillflächen nicht reinigen, während das Gerät heiß ist.
- **Kunststoffoberflächen:** Mit warmem Seifenwasser abwischen und trockenwischen. Keine Zitronensäure, scheuernde Reinigungsmittel, Entfetter oder konzentrierte Rei-

nigungsmittel für Kunststoffteile verwenden, weil die Teile dadurch beschädigt werden und/oder ausfallen können.

- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen. Mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.

Asche

Die abgekühlte Asche regelmäßig entfernen. Pellets erzeugen beim Verbrennen relativ wenig Asche, die sich mit einer Grillbürste oder einem Hand-Staubsauger einfach entfernen lässt. Dabei auf folgenden Sicherheitshinweise achten:

-

Korrosion

- Sollte an einigen Stellen auf der Außenseite des Ofens Rost auftreten, die betroffene Stelle mit Stahlwolle oder feinkörnigem Schmirgelleinen reinigen und bürsten. Die Stelle mit einer hitzebeständigen, hochwertigen Farbe ausbessern.

Aufbewahrung des Gerätes

Wenn das Gerät für längere Zeit eingelagert werden muss (z.B. im Winter):

1. Den Schalter auf **OFF** stellen.
2. Sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät vorsichtig reinigen.

Technische Daten

Bezeichnung
Modell-Nr.
Version
Eingangsspannug
Max. Leistung
Motorleistung
Ventilatorleistung
Zündleistung
Schutzklasse
Pellet-Kapazität
Abmessungen (LxBxH)
Bestimmungsländer

- **Edelstahloberflächen:** Um die hochwertige Erscheinung des Gerätes zu schützen, nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche anwenden, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Asche erst entfernen, nachdem die Pellets komplett abgebrannt und erloschen sind und der Grill abgekühlt ist.
- Asche niemals entsorgen, bevor sie komplett erloschen ist. Den Grill nie lagern, bevor die Asche komplett erloschen ist.
- Nie versuchen, die Asche beim Grillen zu entfernen.

- Auf keinen Fall die Innenflächen mit Farbe bestreichen. Roststellen auf den Oberflächen im Inneren können abgeschliffen, gereinigt und mit etwas Pflanzenöl bestrichen werden, um eine weitere Rostbildung zu reduzieren.

3. Das Gerät kann an einer trockenen Stelle im Innenbereich gelagert werden (z.B. Garage oder Keller)
4. Gerät abdecken.

Wenn das Gerät nach der Lagerung wieder in Betrieb genommen werden soll, dieses auf Rost und andere Schäden kontrollieren.

Pellet-Grill für den Außenbereich
Metis TP E-Smoker
12270457
230 V
250 W
22 W
23,5 W
200 W
I
10 kg
117,4 x 65,1 x 127,3 cm
AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

Fehlerbehebung

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Grill zündet nicht	Die Pellets in der Feuerschale zünden nicht.	Die Rohrbrenner wie in Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben reinigen
	In der Feuerschale befinden sich keine Pellets, da sie zu groß für die Zuführung sind.	Kleinere Pellets verwenden.
	Die Zündvorrichtung funktioniert nicht.	Prüfen Sie den Netzanschluss.
Keine Pellets in der Brennkammer.	Zu wenig Pellets im Pelletbehälter.	Pellets nachfüllen.
	Es wurden noch keine Pellets in die Brennkammer transportiert.	Einige Minuten abwarten, bis die Förderschnecke die Pellets in die Brennkammer transportiert hat.
	Die Förderschnecke ist verstopft.	Stellen Sie den Schalter auf OFF und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie Pellets und Asche aus der Brennkammer und stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper vorhanden sind. Stecken Sie den Netzstecker wieder ein und stellen Sie den Schalter auf SMOKE.

Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Das Produkt an einer ausgewiesenen Recycling-Sammelstelle entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.



Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können wertvolle, aber gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, diese Produkte keinesfalls im unsortierten Hausmüll, sondern an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.

HORNBACH ist in Deutschland verpflichtet:

- bei Neukauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen
- auch ohne einen Neukauf bis zu 3 Elektro- oder Elektronik-Altgeräte der gleichen Geräteart (bis max. 25 cm Kantenlänge) unentgeltlich im HORNBACH-Markt zurückzunehmen
- bei Lieferung eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen privaten Haushalt ein Altgerät der gleichen Art unentgeltlich abzuholen oder Ihnen die Rückgabe in Ihrer unmittelbaren Nähe zu ermöglichen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an www.hornbach.com oder an die örtlichen Behörden.

Kinder dürfen auf keinen Fall mit Kunststoffbeuteln und Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Ersticken-gefahr besteht. Solches Material sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

!

AVERTISSEMENT

!

- Placer le barbecue à l'extérieur sur une surface dure, plane, non-combustible à l'écart d'un avant-toit ou de tout matériau combustible. Ne jamais l'installer sur une surface en bois ou d'autres matières combustibles.
- Placer le barbecue à l'écart de fenêtres ou de portes ouvertes afin de prévenir l'entrée d'étincelles et de fumées dans votre maison. Par temps venteux, placer le barbecue dans une zone extérieure protégée du vent.

Merci !

Nous sommes convaincus que ce barbecue dépassera vos attentes et vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utiliser. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil, les conserver pour s'y reporter ultérieurement et respecter les consignes de sécurité.

Utilisation conforme

Cet appareil est un barbecue mobile destiné à une utilisation extérieure. Il est conçu pour faire griller, frire, rôtir et cuire des aliments dans des environnements privés. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale. Toute autre utilisation ou modification apportée à l'appareil est considérée comme un usage non-conforme et est susceptible de donner lieu à des risques considérables.

Table des matières

Utilisation conforme	9
SAV	9
Symboles	9
Outils requis & accessoires	9
Consignes de sécurité	10
Étendue des fournitures	11
Vue d'ensemble	11
Installation	11
Grillade	12
Sécher le barbecue	12
Panneau de commande	12
Préparation	12
Cuisson	12
Arôme de fumée	12
Thermomètre à viande	12
Guide du bois pour le fumage	13
Nettoyage et entretien	13
Ranger l'appareil	14
Caractéristiques techniques	14
Dépannage	15
Élimination	15

SAV

Pour toute demande de service après-vente ou de pièces détachées, contacter le magasin local HORNBAACH, adresser un courriel à service@hornbach.com ou un courrier à HORNBAACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Allemagne, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symboles

!

Avertissement de sécurité

ⓧ

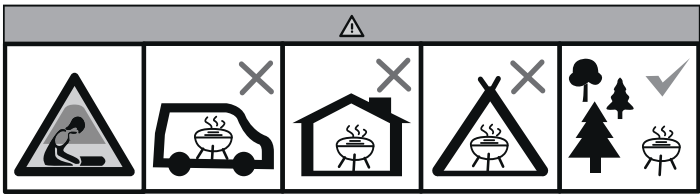
Ni stockage ni installation dans cette zone

2 personnes

2 personnes requises

Ⓛ

Appareil de classe I



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et / ou habitable tel que des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars, des bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Outils requis & accessoires

(non fournis)



1x tournevis Philips
1x clé de 17 mm

!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

!

Lire les instructions de service avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect des consignes de sécurité figurant dans le présent manuel peut provoquer des blessures corporelles graves, voire mortelles ou encore un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

- UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NE JAMAIS UTILISER À L'INTÉRIEUR.
- Utiliser uniquement l'appareil dans une zone bien ventilée. Ne pas l'utiliser dans un garage, un auvent, un patio couvert ou sous une structure en surplomb quelle qu'elle soit.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent s'avérer brûlantes. Tenir à l'écart des enfants en bas âge.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil.
- Un assemblage incorrect peut s'avérer dangereux. Veuillez suivre attentivement les instructions d'assemblage.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
- Les matières combustibles ne doivent jamais se trouver à moins de 1,5 mètre à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil.
- Maintenir la zone de cuisson (3 mètres autour de l'appareil) dénuée de sources de départ de feu telles que les témoins lumineux sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension etc. et les vapeurs/liquides inflammables comme l'essence, l'alcool etc.
- Ne rien placer d'inflammable sur ou dans la zone de rangement se trouvant sous l'appareil.
- Prendre suffisamment de précautions lors de l'utilisation de l'appareil. Il sera brûlant pendant la cuisson ou le nettoyage et ne doit jamais être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles est susceptible de chauffer dangereusement lorsque l'appareil est en service. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, niveau de chaleur de contact 2 ou supérieur) lors de l'utilisation du barbecue.
- Ne pas utiliser l'appareil si toutes les pièces ne sont pas placées. L'appareil doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage.
- Ne pas modifier l'appareil. Toute modification quelle qu'elle soit est formellement interdite. Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne pas désassembler les injecteurs.
- Ne pas utiliser de charbon, de briquettes céramiques ou des pierres de lave dans l'appareil.
- Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue ouvert, ni poser vos mains ou doigts sur le bord avant du boîtier.
- À l'ouverture du couvercle, garder les mains, le visage et le corps à une distance sûre de la vapeur brûlante et des poussées de flammes. S'assurer que le couvercle est totalement ouvert. Si le couvercle n'est pas entièrement ouvert, il risque de tomber et de causer des blessures.
- Ne pas retirer les cendres avant que les granulés n'aient entièrement brûlés et ne soient complètement éteints, et que le barbecue soit froid.
- Maintenir les ouvertures d'aération exemptes de débris.
- L'appareil doit être nettoyé à fond régulièrement.
- Le collecteur de graisse doit être installé avant chaque utilisation et nettoyé ensuite, mais ne pas retirer le récipient à graisse jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

- Faire preuve d'une grande vigilance lors de l'ouverture du couvercle, étant donné qu'une vapeur brûlante est susceptible de s'échapper.
- Attention aux brûlures ! Les pièces intérieures (par ex. les grilles de cuisson) deviennent brûlantes et le restent pendant une durée prolongée après l'arrêt du barbecue.
- Attention aux projections de graisse, d'huile ou d'humidité pendant la cuisson avec le couvercle ouvert.
- Ne jamais remplir d'eau la chambre de combustion. La vis d'alimentation peut se bloquer.
- Faire attention lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Ne pas stocker d'objets ou de matériels dans la zone de rangement située sous l'appareil, cela bloquerait le débit d'air de combustion vers la partie inférieure du tableau de commande et du poêle.
- Ne pas installer ce barbecue dans une structure encastree ou escamotable. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer un incendie ou une explosion qui pourra occasionner des dommages matériels ou des blessures graves ou même mortelles.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est raccordé à une alimentation électrique.
- Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même. En cas de défaillance, ne faire réparer l'appareil que par HORNBAACH.
- Veiller à ne pas écraser, plier ou frotter le câble électrique contre des arêtes acérées, et le tenir à l'abri des surfaces chaudes, afin qu'il ne soit pas l'endommagé.
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise mise à la terre conforme aux exigences mentionnées sur la plaque signalétique.
- Le circuit électrique doit être adapté à un appareil dont la consommation électrique est de 250 W.
- Nous recommandons vivement de protéger l'alimentation électrique des appareils domestiques par un disjoncteur différentiel avec un courant de service résiduel nominal inférieur ou égal à 30 mA. Consulter un électricien pour plus de détails.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques ou de multiprises.
- Ne pas brancher des appareils supplémentaires au même circuit.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- L'absence de signes d'endommagement sur le câble d'alimentation doit régulièrement être examinée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par HORNBAACH pour éviter tout risque.
- Ne pas exploiter l'appareil (débrancher immédiatement la fiche secteur) si :
 - L'appareil, le boîtier, la fiche ou le câble d'alimentation est endommagé.
 - L'appareil présente des signes visibles d'endommagement.
 - Un défaut est suspecté après que l'appareil est tombé ou autre événement similaire.
- Mettre l'appareil hors tension et débrancher la fiche secteur :
 - en cas de défauts pendant l'utilisation.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

• avant le nettoyage ou le déplacement de l'appareil d'un endroit à un autre.

• après l'utilisation.

• Toujours mettre l'appareil hors tension avant de débrancher la fiche secteur.

• Ne jamais débrancher la fiche électrique de la prise en tirant sur le câble d'alimentation ou avec les mains mouillées.

• Ne jamais immerger l'appareil ou son câble d'alimentation dans l'eau ni dans un autre liquide.

• Ne pas utiliser l'appareil à proximité de l'eau. Protéger l'appareil de tout contact avec la pluie, la neige ou l'humidité. Ne pas utiliser le barbecue à moins de 305 cm d'un bassin tels qu'une piscine ou un bassin de jardin.

• Poser le câble d'alimentation et, si nécessaire, la rallonge de sorte qu'ils ne soient pas tirés et ne présentent aucun risque de trébuchement.

• Avant l'utilisation, dérouler entièrement le câble d'alimentation.

• Les travaux et réparations électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

• Les réparations non qualifiées constituent un danger considérable pour l'utilisateur.

Étendue des fournitures

Respecter les pages à déplier !

A1

1x Fût

A2

1x Collecteur de graisse

A3

1x Couvercle de la trémie de granulés

A4

1x Fixation de la trémie de granulés

A5

1x Trémie de granulés

A6

1x Console pour câble d'alimentation

A7

2x Roulettes

A8

2x Couver-roie

A9

1x Pied avant gauche

A10

1x Pied arrière gauche

A11

1x Pied avant droit

A12

1x Pied arrière droit

A13

1x Axe

A14

1x Aiguille du thermomètre à viande

A15

1x Support du collecteur de graisse

A16

1x Diffuseur

A17

1x Tablette inférieure du chariot

A18

1x Grille de maintien au chaud

A19

2x Grille inférieure du barbecue

A20

1x Ensemble de poignée principale du couvercle

A21

3x Crochet en S

A22

1x Ensemble de poignée du fût

A23

1x Goulotte à graisse

A24

1x Collecteur de graisse

A25

1x Cheminée

A26

1x Chapeau de cheminée

R

2x Écrou de blocage

S

30x Vis à tête plate bombée 1/4

T

7x Vis à tête plate bombée 5/32

U

6x Vis autotaraudeuse 5/32

V

2x Vis épaulée 5/32

W

4x Écrou 1/4

X

2x Rondelle

7

Tablette

8

Roulette

9

Sonde de température

10

Commande

11

Trémie de granulés

12

Couvercle de la trémie de granulés

13

Trappe de nettoyage

Installation

L'installation du barbecue est décrite en page 65 à 75.
Respecter les pages à déplier !

Grillade

AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé avec un espace libre d'au moins 1,5 mètres sur tous les côtés ainsi qu'avec les matériaux combustibles et non combustibles.

ATTENTION

FEUX DE FRITURE

- Éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle peut s'avérer impossible. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Des blessures corporelles pourraient en résulter. En cas de feu de friture persistant, éteindre les boutons de commande et débrancher le barbecue.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire, pouvant endommager le produit. Faire attention pendant le préchauffage ou lorsque des résidus alimentaires brûlent afin de s'assurer qu'un feu de graisse ne se déclenche pas. Suivre les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et nettoyer l'assemblage du brûleur afin de prévenir les feux de friture.
- Le meilleur moyen de prévenir les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.

Sécher le barbecue

Avant la première cuisson, faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans aliments. Les pièces internes seront ainsi soumises à un nettoyage thermique et les odeurs seront éliminées de la grille de cuisson.

Panneau de commande

Prise de la sonde de température

FUMER

ARRÊT

Température actuelle de la sonde

Température élevée

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue !

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser des granulés pour le chauffage, mais uniquement ceux prévus pour les fumoirs.

Préparation

Avant chaque utilisation, nettoyer les cendres résiduelles présentes dans la chambre de combustion. Ouvrir le récipient à granulés pour s'assurer qu'il ne contient pas de corps étrangers.
Contrôler la rotation de la vis d'alimentation : régler le bouton de commande sur OFF et brancher le câble d'alimentation à une prise adaptée. Régler la commande sur FUMER. S'assurer que la vis d'alimentation dans la chambre de combustion tourne correctement.
Régler le bouton de commande de nouveau sur OFF, puis ajouter des granulés à la trémie de granulés. Ne pas remplir au-delà du tamis de filtre de la trémie de granulés (env. 2/3). Placer une petite quantité de granulés frais dans la chambre de combustion. Tourner le bouton de commande sur le mode souhaité.

L'appareil commence à s'allumer. Pendant la phase d'allumage des granulés, l'appareil émet une fumée blanche. Il convient alors de se tenir à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que l'allumage soit terminé.

Cuisson

Lorsque le barbecue est allumé, la cuisson peut commencer après avoir choisi une température de cuisson. Plus la température est basse, plus les granulés produisent de fumée. Pour la cuisson, le couvercle doit rester fermé. Si le couvercle reste ouvert, le taux d'alimentation augmente et la température devient trop élevée. Lors de la cuisson des viandes, il convient d'utiliser la sonde de température afin d'assurer que la température intérieure de la viande atteint la valeur recommandée pour le niveau de cuisson souhaité.

Arôme de fumée

Pour obtenir son arôme de fumée préféré, tester en utilisant des morceaux, des baguettes ou des copeaux de bois produisant un arôme tels que le caryer, le pacanier, le pommier, le cerisier ou le mesquite. La granulation des granulés ne doit pas être supérieure à 1,2 x 0,3 pouces (3,0 x 0,7 cm). Si les granulés de combustible sont trop grands, l'appareil peut s'éteindre suite à un souci d'alimentation.

Thermomètre à viande

Ce fumoir est équipé d'une sonde de température pour mesurer la température des aliments pendant la cuisson. Pour utiliser la sonde, il convient de la placer dans l'aliment. Brancher la fiche au connecteur situé sur le tableau de commande. La sonde de température s'affiche à l'écran du tableau de commande.

Guide du bois pour le fumage

AVERTISSEMENT		
Ne jamais utiliser de bois ayant été traité ou exposé à des produits chimiques. Utiliser uniquement du bois sec et âgé.		
BOIS	ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS
Cerise	Porc, volaille et autres gibiers à ailes.	Goût de fumé fruité avec un arôme doux.
Pomme	Porc/jambon et bacon, bœuf, gibier à plumes.	Goût de fumé fruité avec un arôme doux dense.
Caryer	Porc, boeuf, gibier, poulet	Fumé, type bacon, goût intense.
Mesquite	Boeuf et autre viande, légumes.	Goût plus doux que le caryer. Plus déli-cat. Brûlant, à utiliser avec précaution.
Pacanier	Porc, agneau, poulet, poisson, fromage.	Goût plus riche que le caryer, générale-ment similaire mais plus subtil.
Aulne	Porc, poulet, toutes sortes de poissons.	Goût doux et fumé.
Érable	Volaille, légumes.	Fumé, type bacon, goût intense.
Peuplier, cèdre, pin	Très résineux ! Pas recommandés pour la préparation d'aliments.	

Nettoyage et entretien

⚠

AVERTISSEMENT

⚠

Toujours régler le bouton de commande sur OFF et débrancher l'appareil. Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il a entièrement refroidi.

- **Intérieur et extérieur de l'appareil:** Nettoyer régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation.
- L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne pas confondre les accumulations brunes ou noires de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais être peints). Appliquer une solution forte de détergent et d'eau ou utiliser un produit d'entretien pour les appareils avec une brosse à récurer sur l'intérieur du couvercle et de la partie inférieure de l'appareil. Rincer et laisser sécher complètement à l'air. Ne pas appliquer de produit d'entre-tien caustique pour les appareils/fours sur les surfaces peintes.
- **Grilles de cuisson en fonte :** avant d'utiliser les grilles de cuisson en fonte, les enduire d'une huile résistant à la cha-leur (huile d'arachides, huile à frire) et les culotter dans le barbecue.

Après les avoir utilisées plusieurs fois, une patine suffisante se sera formée et le vieillissement ne sera plus nécessaire. A chacune de leur utilisation, chauffer vigoureusement les grilles de cuisson de sorte à pouvoir plus facilement élimi-ner les résidus y ayant adhéré.

Une fois qu'elle a refroidi, éliminer les résidus avec un chif-fon éventuellement imbibé d'eau chaude. Ne jamais utiliser de détergent pour nettoyer les grilles de cuisson en fonte grise.

Afin d'éliminer et d'empêcher toute formation de rouille après le nettoyage, frotter les grilles de cuisson avec de

l'huile résistant à la chaleur et, si nécessaire, l'intérieur aussi.

- **Nettoyage de la cheminée :** lorsque les granulés de bois brûlent, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui s'allient à l'humidité dégagée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote peuvent conden-ser dans la cheminée et produire des dépôts. Lorsque ces dépôts s'enflamment, ils génèrent des flammes extrême-ment chaudes. Contrôler la cheminée au moins deux fois par an pour déceler les éventuels dépôts de graisse ou de créosote. Les dépôts de graisses ou de créosote éventuels doivent être éliminés pour limiter les risques de feu de che-minée. Utiliser une brosse à métaux pour nettoyer la zone du filtre de la sortie de cheminée à l'intérieur du barbecue toutes les 50 heures de service.
- **Collecteur de graisse :** utiliser une spatule pour gratter les dépôts de graisse épais, puis finir le nettoyage avec une brosse à barbecue. Veiller à ce que la graisse ne s'accumule pas sur le lèche-frites, puisqu'elle peut s'enflammer. Les flammes montent alors jusque dans le barbecue. S'assurer que la graisse puisse s'écouler librement du lèche-frites vers le collecteur de graisse.
- **Surfaces de cuisson :** si une brosse à poils souples est uti-lisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson de l'appa-reil, s'assurer qu'aucun résidu de poil ne demeure sur les surfaces de cuisson avant de faire les grillades. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson tant que l'appareil est brûlant.

• **Surfaces en plastique :** laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer. Ne pas utiliser de citrisol, de produits d'entretien abrasifs, de dégraissants, ni de produit d'entretien concen-tré pour les appareils sur les pièces plastiques, étant donné que ceci pourrait causer des dommages et/ou une défail-lance des pièces.

Cendres

Vider régulièrement les cendres froides. La combustion des granulés ne produit que très peu de cendres, qui sont alors très facilement retirées à l'aide d'une brosse de four ou un aspirateur sans fil. S'assurer que les précautions suivantes sont bien respectées.

Corrosion

• Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de l'appa-reil, nettoyer et polir la zone affectée avec de la laine d'acier ou de la toile émeri très fine. Retoucher avec une peinture de qualité supérieure, résistante aux températures élevées.

Ranger l'appareil

Si l'appareil doit être entreposé pendant une durée prolongée (par exemple, durant l'hiver) :

1. Régler le bouton de commande sur **OFF**.
2. S'assurer que l'appareil a refroidi. Nettoyer l'appareil soigneusement.
3. L'appareil peut être entreposé dans un endroit sec à l'inté-rieur (par exemple, dans un garage ou une cave).
4. Recouvrir l'appareil.

• **Surfaces peintes :** laver à l'aide d'un détergent doux ou d'un produit d'entretien non-abrasif et d'eau savonneuse chaude. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux non-abrasif.

• **Surfaces en acier inoxydable :** pour conserver l'apparence haut de gamme de votre appareil, laver à l'aide d'un dé-tergent doux et d'eau savonneuse chaude et essuyer à l'aide d'un chiffon doux après chaque utilisation. Utiliser unique-ment dans le sens du fini brossé pour éviter les dommages.

• Ne pas enlever les cendres avant que la totalité du charbon n'ait brûlé complètement, ne soit complètement éteinte et que le barbecue soit froid.

• Ne jamais jeter les cendres avant qu'elles ne soient entiè-rement éteintes. Ne pas ranger le barbecue tant que les cendres ne sont pas entièrement éteintes.

• Ne pas tenter de retirer les cendres pendant la cuisson.

• Ne jamais appliquer de peinture sur les surfaces intérieures. Les points de rouille constatés sur les surfaces intérieures peuvent être polis, nettoyés et légèrement revêtus d'une huile végétale afin de minimiser tout phénomène de rouille ultérieur.

Lors de la réutilisation de l'appareil, vérifier la présence éventuelle de rouille et autres dommages.

Caractéristiques techniques

Description	Barbecue à granulés de bois pour une utilisation à l'extérieur
Modèle n°	Fumoir électrique Metis TP
Indice	12270457
Tension d'entrée	230 V
Puissance max.	250 W
Puissance du moteur	22 W
Puissance du ventilateur	23,5 W
Puissance d'allumage	200 W
Indice de protection	I
Capacité de granulés	10 kg
Dimensions (lxLxh)	117,4 x 65,1 x 127,3 cm
Pays de destination	AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

PROBLEME	CAUSE	SOLUTION
Échec de l'allumage.	Des granulés sont dans le foyer, mais il n'est pas allumé.	Nettoyer les brûleurs tubulaires conformément aux instructions de nettoyage et d'entretien.
	Absence de granulés dans le foyer, puisque les granulés sont trop grands pour pénétrer dans la vis d'alimentation.	Utiliser des granulés plus petits.
	La tige d'allumage ne fonctionne pas.	Contrôler le circuit.
	Contrôler la quantité de granulés dans la trémie de granulés.	Ajouter des granulés dans la trémie de granulés.
	Les granulés ne sont pas encore arrivés dans la chambre de combustion.	Attendre quelques minutes que les granulés aient été acheminés par la vis de transport jusqu'à la chambre de combustion.
Les granulés n'arrivent pas dans la chambre de combustion.	La vis d'alimentation est bouchée.	Tourner le bouton de commande sur OFF et déboucher l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Retirer les granulés et la cendre de la chambre de combustion, puis s'assurer qu'elle ne contient pas de corps étrangers. Rebrancher l'appareil et tourner le bouton de commande sur FUMER.

Élimination

Ne pas jeter cet appareil avec les déchets ménagers municipaux non triés. Le retourner au point de collecte agréé pour le recyclage. Ce faisant, cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement. Contacter les autorités locales pour plus d'informations.

 Le symbole « Poubelle barrée » impose une élimination séparée des vieux appareils électriques et électroniques (WEEE). Ces appareils peuvent contenir des substances précieuses, mais dangereuses et nocives pour l'environnement. Vous êtes légalement tenu de ne pas jeter ces produits dans les ordures ménagères non triées, mais de les remettre à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement.

En Allemagne, HORNBACH est obligé de :

- lors de l'achat d'un nouvel appareil électrique ou électronique, HORNBACH s'engage à reprendre gratuitement un appareil usagé du même type dans un de ces magasins

- reprendre gratuitement dans votre magasin HORNBACH jusqu'à 3 appareils électriques ou électroniques usagés du même type (jusqu'à 25 cm de côté), même si vous n'en achetez pas un neuf.
- collecter gratuitement un appareil électrique ou électronique usagé du même type ou de vous permettre de le rapporter près de chez vous en cas de livraison d'un nouvel appareil électrique ou électronique à un ménage privé.

Pour de plus amples informations concernant les retours, rendez-vous sur www.hornbach.com ou contactez votre magasin HORNBACH local.

Ne laissez en aucun cas les enfants jouer avec des sacs en plastique et matériels d'emballage, puisque cela les expose à un risque de blessure ou d'étouffement. Rangez ces matières en lieu sûr ou éliminez-les dans le respect de l'environnement.



AVVERTENZA

- **Mettere il barbecue all'aperto su una superficie solida, piana, non infiammabile e lontano da tetti sporgenti e materiale combustibile. Non utilizzarlo mai su superfici di legno che potrebbero prendere fuoco.**
- **Posizionare il barbecue via da finestre e porte aperte per evitare che vi entrino scintille e fumo nella casa. In caso di tempo ventoso, posizionare il barbecue in un posto all'aperto ma protetto dal vento.**



Grazie!

Siamo convinti che questo articolo supererà le vostre aspettative e vi auguriamo tanta soddisfazione con il suo impiego. Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo, conservarle per un futuro riferimento ed osservare le istruzioni di sicurezza.

Uso previsto

Questo dispositivo è un barbecue mobile per l'utilizzo all'aperto. Esso è ideato per arrostitire, friggere, grigliare e cucinare alimenti in ambienti privati. Il dispositivo non è ideato per usi commerciali. Qualsiasi altro uso o modifica al dispositivo è considerato come uso improprio e potrebbe causare pericoli considerevoli.

Indice dei contenuti

Uso previsto	16
Assistenza	16
Simboli	16
Attrezzi necessari & accessori	16
Avvertenze di sicurezza	17
Materiale compreso nella consegna	18
Panoramica	18
Installazione	18
Cottura	19
Indurimento del barbecue	19
Pannello di controllo	19
Preparazione	19
Cottura	19
Affumicatura	19
Sonda per la carne	19
Guida legno per affumicatura	20
Pulizia e cura	20
Conservare il dispositivo	21
Dati tecnici	21
Eliminazione dei guasti	22
Smaltimento	22

Assistenza

In caso di richieste di assistenza oppure di pezzi di ricambio, si prega di contattare il proprio punto vendita HORNBACH di fiducia, di inviare un'e-mail a: service@hornbach.com oppure di contattare HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germania, product@hornbach.com, www.hornbach.com

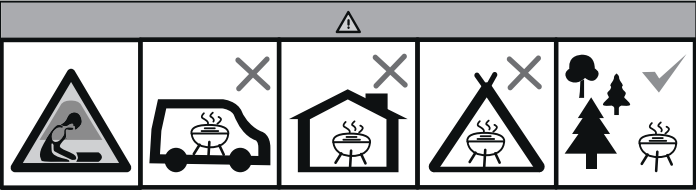
Simboli

 Avvertenza di sicurezza

 Non conservare né installare il dispositivo in questa zona

 Ci vogliono 2 persone

 Dispositivo di classe I



Non impiegare il barbecue in spazi confinati e / o abitabili, p.es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di intossicazione a causa del monossido di carbonio.

Attrezzi necessari & accessori

(non compresi)



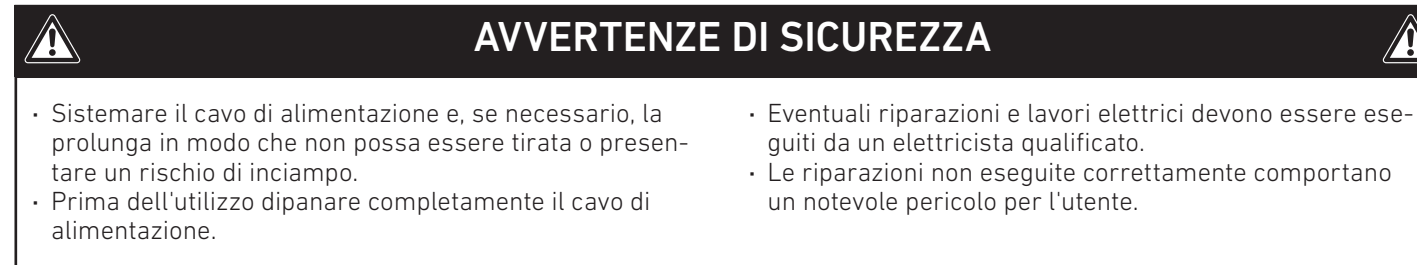
- 1x Cacciavite a croce
- 1x Chiave inglese da 17 mm



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni di sicurezza indicate in questo manuale dell'utente può causare gravi lesioni o morte, o un incendio oppure un'esplosione che comporta dei danni materiali.

- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. MAI UTILIZZARE IN AMBIENTI CHIUSI.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Non utilizzarlo in un garage, su verande, su terrazze coperte oppure sotto qualsiasi struttura sopraelevata.
- Il dispositivo non è destinato ad essere installato in o su camper e / o barche.
- AVVERTENZA: Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontano i bambini.
- Il dispositivo non deve mai essere usato da bambini.
- Un montaggio scorretto può essere pericoloso. Si prega di attentamente attenersi alle istruzioni di montaggio.
- Durante l'utilizzo occorre tenere questo dispositivo lontano da materiali infiammabili.
- I materiali combustibili devono sempre trovarsi a una distanza minima di 1,5 metri rispetto alla parte posteriore e ai lati del dispositivo.
- Mantenere la zona di cottura (3 metri intorno all'apparecchio) libera di fonti di accensione, quali le fiamme pilota di scaldacqua, apparecchi elettrici sotto tensione, ecc. e vapori/liquidi infiammabili quali benzina, alcool, ecc.
- Non metterci qualcosa di infiammabile sul dispositivo oppure nello spazio di deposito sotto il dispositivo.
- Prestare attenzione quando si utilizza il dispositivo. Esso sarà rovente durante la cottura o la pulizia e non dovrebbe mai essere lasciato incustodito mentre è in funzione.
- Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.
- Durante il funzionamento la temperatura della superficie può essere pericolosamente rovente. Ricorrere a guanti da barbecue termoresistenti (conforme a EN 407, resistenza al calore di contatto livello 2 o superiore) quando si impiega il barbecue.
- Non usare il dispositivo a meno che tutte le parti siano in posizione. Il dispositivo deve essere montato secondo le istruzioni di montaggio.
- Non modificare il dispositivo. Qualsiasi tipo di modifica è severamente proibito. Parti sigillate non devono essere manipolate dall'utente. Non smontare gli iniettori.
- Non usare carbone di legna, bricchette di ceramica o pietre laviche nel dispositivo.
- Non sporgersi sopra il barbecue aperto o mettere le mani o le dita sul bordo anteriore dell'alloggiamento.
- Quando si apre il coperchio tenere le mani, il viso e il corpo ad una distanza sicura dal vapore caldo e da fiamme alte. Assicurarsi che il coperchio sia completamente aperto. Nel caso il coperchio non sia completamente reentrato, esso potrebbe cadere giù e causare delle lesioni.
- Non rimuovere le ceneri fino a che tutti i pellet non sono completamente bruciati, il fuoco non si è completamente spento e il barbecue non si è completamente raffreddato.
- Mantenere le aperture di ventilazione libere e sgombre da detriti.
- Il dispositivo deve essere pulito accuratamente e regolarmente.
- La coppa del grasso deve essere installata prima di ogni utilizzo e pulita di seguito, ma non togliere la coppa di grasso prima che il dispositivo sia raffreddato.
- Prestare molta attenzione quando si apre il coperchio, perché può fuoriuscire del vapore caldo.
- Prestare attenzione alle ustioni! Le parti interne (p. es. le griglie di cottura) diventeranno roventi e rimarranno calde per molto tempo anche dopo che il barbecue è stato spento.
- Prestare attenzione agli spruzzi di olio o umidità durante il funzionamento con il coperchio aperto.
- Non versare mai acqua nella camera di combustione. La coclea potrebbe bloccarsi.
- Fare attenzione nel caso vi siano dei bambini, anziani o animali nella prossimità.
- Non conservare oggetti o materiali nella zona di deposito sotto il dispositivo, che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione verso la parte inferiore del pannello di controllo e della camera di combustione.
- Non inserire il barbecue in alcuna costruzione di copertura. L'inosservanza di questo avvertimento può provocare incendi o esplosioni che possono comportare danni materiali o gravi lesioni personali o essere letali.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non tentare mai di riparare il dispositivo da sé. In caso di guasto far riparare il dispositivo esclusivamente da HORNBACK.
- Evitare danni al cavo di alimentazione a causa di schiacciamenti, piegamenti o sfregamenti contro superfici taglienti e tenerlo lontano dalle superfici bollenti.
- Collegare il dispositivo solo ad una presa dotata di messa a terra che soddisfi i requisiti indicati sulla targhetta dei dati.
- Il circuito elettrico deve essere adatto per l'articolo con un consumo di corrente di 250 W.
- Si consiglia vivamente di collegare il dispositivo esclusivamente a una rete dotata di interruttore differenziale con una corrente massima di intervento di 30 mA. Consultare il vostro elettricista per chiarire eventuali dettagli.
- Non utilizzare prolunghe o prese multiple.
- Non collegare ulteriori carichi allo stesso circuito.
- Non utilizzare questo dispositivo insieme ad un temporizzatore esterno od un sistema di telecomando separato.
- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per rilevare eventuali segni di danni.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, questo deve essere sostituito da HORNBACK in modo da evitare eventuali rischi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato (scollegare immediatamente la spina di alimentazione) se:
 - L'apparecchio, l'alloggiamento la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
 - L'apparecchio mostra segni visibili di danni.
 - Si verifica un guasto ad esempio dopo che l'apparecchio è caduto.
- Spegnerne il dispositivo e sconnetterlo dalla rete elettrica:
 - in caso di guasti durante l'uso.
 - prima di pulire o spostare il dispositivo da un posto all'altro.
 - dopo l'uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di staccare la spina di alimentazione.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione o con le mani bagnate.
- Non immergere mai il dispositivo o il relativo cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
- Non usare il dispositivo vicino all'acqua. Non esporlo a pioggia, neve o umidità. Non utilizzare il barbecue in un raggio di 305 cm da bacini come piscine o stagni.



Materiale compreso nella consegna

Osservare le pagine pieghevoli!

- A1 1x Cilindro del barbecue
- A2 1x Coppa per grasso
- A3 1x Coperchio tramoggia dei pellet
- A4 1x Attacco tramoggia dei pellet
- A5 1x Tramoggia dei pellet
- A6 1x Staffa per cavo di alimentazione
- A7 2x Ruote
- A8 2x Copriruota
- A9 1x Gamba, anteriore sinistra
- A10 1x Gamba, posteriore sinistra
- A11 1x Gamba, anteriore destra
- A12 1x Gamba, posteriore destra
- A13 1x Asse
- A14 1x Ago della sonda per carne
- A15 1x Staffa per coppa del grasso
- A16 1x Diffusore
- A17 1x Ripiano inferiore del carrello

- A18** 1x Supporto termostatico
- A19** 2x Griglia inferiore del barbecue
- A20** 1x Gruppo maniglia del coperchio principale
- A21** 3x Gancio a S
- A22** 1x Gruppo maniglia del cilindro del barbecue
- A23** 1x Canale del grasso
- A24** 1x Secchiello del grasso
- A25** 1x Camino
- A26** 1x Comignolo

- R** 2x Dado di bloccaggio
- S** 30x Vite TMT 1/4
- T** 7x Vite TMT 5/32
- U** 6x Vite autofilettante 5/32
- V** 2x Vite a gradini 5/32
- W** 4x Dado 1/4
- X** 2x Rondella

Panoramica

Osservare le pagine pieghevoli!

- 1 Coperchio principale
- 2 Ciminiera
- 3 Griglia termostatica
- 4 Griglia inferiore del barbecue
- 5 Impugnatura del cilindro con gancio
- 6 Secchiello del grasso

Installazione

L'installazione del barbecue è riportata da pagina 65 a 75.
Osservare le pagine pieghevoli!



Cottura

AVVERTENZA

Il dispositivo deve essere installato ad una distanza minima di 1,5 metri intorno al dispositivo e da materiali combustibili o non-combustibili.

ATTENZIONE

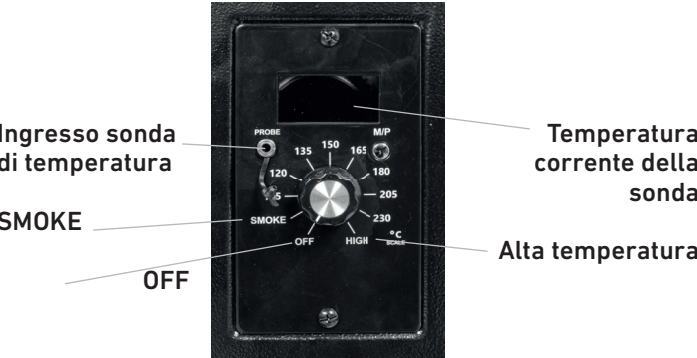
INCENDI DI GRASSO

- **L'estinzione di incendi di grasso chiudendo il coperchio potrebbe risultare impossibile. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.**
- **Non utilizzare acqua per spegnere un incendio di grasso. Ciò potrebbe causare delle lesioni. Se si sviluppa un incendio persistente per combustione del grasso, portare le manopole di regolazione su OFF e scollegare il barbecue.**
- **Se il dispositivo non è stato regolarmente pulito, vi si può verificare un incendio di grasso che può danneggiare il prodotto. Prestare particolare attenzione durante il preriscaldamento o quando si bruciano eventuali residui di cibo per assicurare che non vi siano degli incendi di grasso. Seguire le istruzioni generali per la pulizia del dispositivo e del gruppo bruciatori per prevenire gli incendi grasso.**
- **Il metodo migliore per prevenire gli incendi di grasso è quello di pulire regolarmente il dispositivo.**

Indurimento del barbecue

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il dispositivo per circa 15 minuti senza cibi da cuocere. Ciò riscalda e pulisce le parti interne ed elimina l'odore dalla griglia di cottura.

Pannello di controllo



AVVERTENZA

Non utilizzare alcol o benzina per accendere e riaccendere il barbecue!

AVVERTENZA

Non utilizzare pellet per il riscaldamento, utilizzare solamente pellet adatti per l'affumicatura.

Preparazione

Prima di ciascun utilizzo, rimuovere le ceneri residue dalla camera di combustione. Aprire la scatola dei pellet e sincerarsi che non vi siano oggetti estranei all'interno. Controllare che la coclea funzioni: porre la manopola di regolazione su OFF e collegare il cavo di alimentazione a una presa idonea. Porre il comando su SMOKE. Sincerarsi che la coclea stia girando nella camera di combustione. Porre nuovamente la manopola di regolazione su OFF e versare nuovi pellet nella relativa tramoggia. Non superare il livello del filtro della tramoggia dei pellet (circa 2/3); versare una piccola quantità di nuovi pellet nella camera di combustione. Portare la manopola di regolazione sulla modalità desiderata.

Il dispositivo inizia ad accendere i pellet. Durante l'accensione dei pellet inizierà a svilupparsi del fumo bianco; restare fuori dalla portata del dispositivo per tutto il tempo di accensione.

Cottura

Una volta che il barbecue è acceso, sarà possibile iniziare a cuocere selezionando la temperatura di cottura. Minore è la temperatura impostata, maggiore sarà la quantità di fumo prodotta dai pellet. Effettuare la cottura solamente a coperchio chiuso. Se il coperchio viene lasciato aperto la velocità di alimentazione dei pellet aumenta e la temperatura supera l'intervallo consentito. Cuocere la carne utilizzando la sonda di temperatura per garantire che la temperatura interna raggiunga il valore consigliato per il grado di cottura desiderato.

Affumicatura

Per ottenere l'aroma di affumicatura preferito, sperimentare con pezzi, bastoni o trucioli di legno aromatico quale il Hickory, il pecan, mela, ciliegia o il Mesquite. La granularità dei pellet non deve superare i 3 x 0,8 cm circa. Se i pellet combustibili sono troppo grandi, il dispositivo può spegnersi a causa di un'alimentazione carente.

Sonda per la carne

L'affumicatore possiede una sonda di temperatura per misurare la temperatura del cibo durante la cottura. Per utilizzare la sonda, inserirla all'interno dell'alimento. Inserire il connettore nella presa posta nella parte frontale del pannello di comando. La temperatura rilevata dalla sonda viene mostrata sul display del pannello di comando.

Guida legno per affumicatura

AVVERTENZA		
Non utilizzare mai del legno trattato o esposto ad agenti chimici. Usare solo legno asciutto e stagionato.		
LEGNO	ALIMENTI	SPECIFICAZIONI
Ciliegio	Carne di maiale, pollame ed altri uccelli selvatici.	Sapore fruttato di affumicatura con un aroma dolce.
Melo	Carne di maiale / prosciutto e pancetta, carne di manzo, selvaggina di penna.	Sapore fruttato di affumicatura con un aroma dolce e denso.
Hickory	Carne di maiale, bue, selvaggina, pollo.	Gusto piccante e affumicato, simile a quello della pancetta.
Mesquite (legume)	Manzo e altre carni, verdure.	Sapore più dolce rispetto al Hickory. Più delicato. Brucia ad alta temperatura, usare con cautela.
Noci pecan	Carne di maiale, agnello, pollo, pesce, formaggio.	Sapore più ricco rispetto al Hickory, in generale simile ma più sottile nel sapore.
Ontano	Carne di maiale, pollo qualsiasi tipo di pesce.	Sapore dolce e fumoso.
Acero	Pollame, verdure.	Gusto piccante e affumicato, simile a quello della pancetta.
Pioppo, cedro, pino	Molto resinoso! Non raccomandato per la preparazione di alimenti.	

Pulizia e cura

AVVERTENZA

Portare sempre la manopola di regolazione su OFF e scollegare il dispositivo. Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che esso sia completamente raffreddato.

- **Interno ed esterno del dispositivo:** Pulire il dispositivo frequentemente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Si consiglia di pulire il dispositivo almeno una volta all'anno.
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo con vernice. Le superfici interne di barbecue non sono state verniciate in fabbrica (e non dovrebbero mai essere verniciate). Applicare una forte soluzione contenente acqua e detergente oppure utilizzare un pulitore a spazzola sulle superfici interne del coperchio e della parte inferiore del dispositivo. Risciacquare e far completamente asciugare all'aria. Non utilizzare detergenti caustici per forni su superfici verniciate.
- **Griglie di cottura in ghisa:** prima di usare le griglie di cottura in ghisa, occorre spennellarle con dell'olio resistente al calore (olio di arachidi, olio per friggere), quindi accendere il barbecue. Dopo averle usato un paio di volte, vi sarà formata una patina sufficientemente spessa e non sarà più necessario ripetere questa procedura. Ogni volta che si usano le griglie di cottura, occorre riscaldarle vigorosamente in modo che eventuali residui possano essere eliminati più facilmente. Dopo che le griglie siano raffreddate, rimuovere i residui con un panno e dell'acqua calda, se possibile. Non usare

- mai detergenti per pulire le griglie di cottura in ghisa. Al fine di preservarle e prevenire la ruggine dopo la pulizia, strofinare dell'olio resistente al calore sulle griglie di cottura e, se necessario, all'interno.
- **Pulizia del camino:** la combustione dei pellet di legno produce catrame e altri vapori organici che, uniti all'umidità emessa, danno origine al creosoto. I vapori di creosoto possono condensare nel camino e formare residui. Quando questi residui vengono accesi, si sviluppa un incendio con temperature estreme. Ispezionare il camino almeno due volte all'anno per determinare il livello di grasso e di creosoto sviluppatosi. Se si constatano accumuli di grasso o di creosoto, rimuoverli per ridurre il rischio di incendio. Utilizzare una spazzola metallica per pulire il parafuoco dell'uscita del camino all'interno del barbecue ogni 50 ore di esercizio.
- **Coppa per il grasso:** utilizzare una spatola per rimuovere il grasso in eccesso e pulire il tutto con una spazzola per barbecue. Sincerarsi che il grasso non si accumuli nella vaschetta di raccolta, in quanto ciò può provocare la formazione di fiamme sul barbecue. Sincerarsi che il flusso di grasso proveniente dalla vaschetta di raccolta verso la coppia per il grasso non venga impedito.
- **Superfici di cottura:** Se si utilizza una spazzola a setole per pulire qualsiasi delle superfici di cottura del dispositivo, pri-

ma di cuocere, assicurarsi che non vi siano rimaste delle setole distaccate sulle superfici di cottura. È sconsigliato pulire le superfici di cottura mentre il dispositivo è ancora rovente.

- **Superfici in plastica:** Lavare con acqua saponata calda ed asciugare con un panno. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi, sgrassanti o uno sgrassatore concentrato sulle parti in plastica, ciò potrebbe danneggiarle.

Cenere

Svuotare regolarmente le ceneri raffreddate. La combustione dei pellet produce residui di ceneri solamente in misura minima, per cui queste sono particolarmente facili da rimuovere utilizzando una spazzola per il forno o un aspirapolvere portatile. Assicurarsi che siano osservate le seguenti misure di protezione.

Corrosione

- In caso di presenza di ruggine sulla superficie esterna del dispositivo, pulire e trattare la parte interessata con della lana d'acciaio oppure della carta vetrata fine. Ritoccare la parte pulita con una vernice termoresistente di buona qualità.

Conservare il dispositivo

Se occorre immagazzinare il dispositivo per un periodo prolungato (ad esempio durante l'inverno):

1. Portare la manopola di regolazione su **OFF**.
2. Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. Cautamente pulire il dispositivo.
3. Il dispositivo può essere conservato in un luogo asciutto e coperto (ad esempio nel garage o in cantina).
4. Coprire il dispositivo.

Dati tecnici

Descrizione
N. modello
Versione
Tensione di ingresso
Potenza max.
Potenza motore
Potenza ventola
Potenza accenditore
Classe di protezione
Capacità pellet
Dimensioni (largh.xlung.h.xalt.)
Paesi di destinazione

- **Superfici verniciate:** Lavare con detergente delicato o sgrassatore non abrasivo ed acqua saponata calda. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici in acciaio inox:** Al fine di preservare l'aspetto pregiato del vostro dispositivo, ogni utilizzo lavare con detergente delicato e acqua saponata calda ed asciugare con un panno morbido dopo. Muoverlo solo in direzione di finitura spazzolata per evitare danni.

- Non rimuovere la cenere fino a che tutta la carbonella sia completamente bruciata, completamente estinta e il grill completamente raffreddato.
- Non scaricare le ceneri prima che si siano completamente spente. Non riporre il barbecue prima che le ceneri si siano completamente spente.
- Non tentare di rimuovere le ceneri durante la cottura.

- Non applicare mai della vernice sulle superfici interne. Eventuali punti di ruggine possono essere rimossi, puliti e leggermente rivestiti con olio vegetale per ridurre un'ulteriore formazione di ruggine.

Prima di riutilizzare il dispositivo dopo l'immagazzinaggio, controllarlo per la presenza di ruggine o altri danni.

Barbecue a pellet per l'uso in esterni
Affumicatore elettrico Metis TP
12270457
230 V
250 W
22 W
23,5 W
200 W
I
10 kg
117,4 x 65,1 x 127,3 cm
AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDIO
L'accensione non funziona.	I pellet sono nel braciere, ma non sono accesi.	Pulire i bruciatori tubolari come descritto nella sezione pulizia e cura.
	Non vi sono pellet nel braciere in quanto i pellet combustibili sono troppo grandi per entrare nell'alimentatore.	Scegliere pellet più piccoli.
	L'asta di accensione non funziona.	Controllare il circuito.
I pellet non raggiungono la camera di combustione.	Controllare la quantità di pellet presente nella relativa tramoggia.	Versare una maggiore quantità di pellet nella relativa tramoggia.
	I pellet non sono ancora giunti nella camera di combustione.	Attendere alcuni minuti finché i pellet non vengono trasportati nella camera di combustione dal trasportatore a coclea.
	La coclea è intasata.	Portare la manopola di regolazione su OFF e scollegare il dispositivo. Far raffreddare l'apparecchio, Rimuovere i pellet e le ceneri dalla camera di combustione e controllare se vi sono oggetti estranei. Collegare nuovamente il dispositivo e portare la manopola di regolazione su SMOKE.

Smaltimento

Questo dispositivo non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici non separati. Esso deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio. In questo modo si contribuirà alla salvaguardia delle risorse e dell'ambiente. Contattare le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni.

 Il simbolo del “bidone sbarrato” indica che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) devono essere smaltiti separatamente. Tali apparecchiature possono contenere delle sostanze preziose che tuttavia sono pericolose e nocive per l'ambiente. Siete legalmente obbligati a non smaltire questi prodotti insieme ai rifiuti domestici indifferenziati ma presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. In questo modo si contribuirà alla salvaguardia delle risorse e dell'ambiente.

- In Germania, la ditta HORNBACH:
- È obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBACH un vecchio dispositivo nel momento dell'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico dello stesso tipo.
 - È obbligata a ritirare gratuitamente presso un punto vendita HORNBACH fino a 3 vecchi dispositivi elettrici o elettronici (con una lunghezza bordo max. di fino a 25 cm) anche senza l'acquisto di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico.
 - È obbligata, nel momento della consegna di un nuovo dispositivo elettrico o elettronico a un cliente privato, di ritirare gratuitamente un vecchio dispositivo dello stesso tipo o di consentire la sua restituzione nelle immediate vicinanze.

Per ulteriori dettagli sul ritiro consultare www.hornbach.com o il negozio HORNBACH più vicino.

Non far giocare i bambini con le buste di plastica e i materiali di imballaggio del dispositivo: pericolo di lesioni o di soffocamento. Conservare questi materiali in un luogo sicuro o smaltirli nel rispetto dell'ambiente.

WAARSCHUWING

- Plaats de barbecue buitenshuis op een harde, vlakke, onbrandbare ondergrond uit de buurt van overhangende daken of ontvlambare materialen. Gebruik nooit houten of andere ondergronden die kunnen branden.
- Plaats de barbecue uit de buurt van open ramen of deuren om te voorkomen dat vonken en rook uw huis binnenkomen. Plaats de barbecue bij windrig weer in een buitenruimte die wordt beschermd tegen de wind.

Bedankt!

We zijn ervan overtuigd dat deze grill uw verwachtingen zal overtreffen en wensen u veel plezier bij het gebruik. Lees de aanwijzingen voor het gebruik van het toestel zorgvuldig door, bewaar deze voor toekomstig gebruik en neem de veiligheidsinstructies in acht.

Doelgebruik

Dit toestel is een mobiele barbecue voor gebruik buitenshuis. Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik; voor het grillen, braden, roosteren en bakken van voedingsmiddelen. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik. Iedere andere vorm van gebruik van, of aanpassingen aan het apparaat worden gezien als oneigenlijk gebruik en kunnen aanzienlijke gevaren veroorzaken.

Inhoudsopgave

Doelgebruik	23
Service	23
Symbolen	23
Vereiste hulpmiddelen en toebehoren	23
Veiligheidsinstructies	24
Leveringsomvang	25
Overzicht	25
Installatie	25
Barbecueën	26
De barbecue inbranden	26
Bedieningspaneel	26
Vorbereiding	26
Koken	26
Rooksmaak	26
Vleessonde	26
Houtgids voor roken	27
Reiniging en onderhoud	27
Het toestel opbergen	28
Technische gegevens	28
Problemen oplossen	29
Verwijdering	29

Service

Neem voor serviceverzoeken of vervangingsonderdelen contact op met uw plaatselijke HORNBACH-vestiging of stuur een e-mail naar: service@hornbach.com or contact HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Duitsland, product@hornbach.com, www.hornbach.com

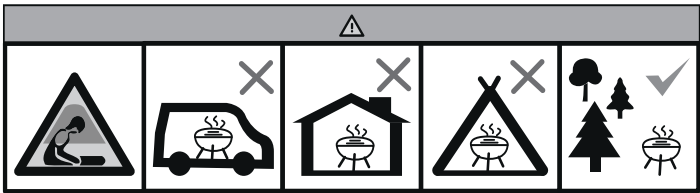
Symbolen

Veiligheidswaarschuwing

Niets bewaren of plaatsen in deze zone

2 personen vereist

Class I-apparaat.



Gebruik de barbecue niet in een gesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat het gevaar van dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

Vereiste hulpmiddelen en toebehoren

(niet inbegrepen)



- 1x Kruiskop-schroevendraaier
- 1x Sleutel 17 mm

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de bedieningsinstructies voordat u het toestel gebruikt. Indien de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden genegeerd kan brand of een explosie ontstaan, die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel of schade aan materiële goederen kunnen veroorzaken.

- MAG UITSLUITEND BUITENSHUIS WORDEN GEBRUIKT. MAG NOOIT BINNENSHUIS WORDEN GEBRUIKT.
- Gebruik het toestel uitsluitend in een goed geventileerde omgeving. Gebruik het toestel niet in een garage, portiek, overdekt terras of enige andere overkapping.
- Het toestel is niet geschikt om te worden ingebouwd in recreatievoertuigen en/of boten.
- WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Het toestel mag nooit door kinderen worden gebruikt.
- Een onjuiste montage kan gevaarlijk zijn. Volg de montage-instructies a.u.b. zorgvuldig op.
- Dit apparaat moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- Brandbaar materiaal mag in geen geval binnen een straal van 1,5 meter tot de achterkant van het toestel aanwezig zijn.
- Houd het gebruiksgebied (een straal van 3 meter rond het toestel) vrij van ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van CV-toestellen, ingeschakelde elektrische apparaten enz. en licht ontvlambare dampen/vloeistoffen zoals benzine, alcohol enz.
- Plaats geen ontvlambare voorwerpen/vloeistoffen op of in de bergruimte onder het toestel.
- Neem een redelijke zorgvuldigheid in acht wanneer u het toestel gebruikt. Het toestel wordt heet tijdens het gebruik of het schoonmaken en mag tijdens het gebruik dus nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan gevaarlijk hoog zijn tijdens het gebruik van het apparaat. Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (conform EN 407, contactwarmte-classificatie niveau 2 of hoger) bij het gebruik van de barbecue.
- Het toestel mag niet worden gebruikt als niet alle onderdelen correct zijn gemonteerd. Het toestel moet overeenkomstig de montage-aanwijzingen correct worden gemonteerd.
- Het toestel mag niet worden aangepast. Elke aanpassing is ten strengste verboden. Ingegoten onderdelen mogen niet door de gebruiker worden gemanipuleerd. De sproei-ers mogen niet worden gedemonteerd.
- Gebruik geen houtskool, keramische briketten of lavastenen in combinatie met het toestel.
- Leun nooit over het open rooster of raak de voorkant van de behuizing in geen geval met de handen of vingers aan.
- Houd bij openen van het deksel uw handen, gezicht en lichaam op veilige afstand van hete stoom en opvlakkerende vlammen. Zorg ervoor dat het deksel helemaal open is. Als het deksel niet volledig open is, kan deze dichtvallen en verwondingen veroorzaken.
- Verwijder het as pas wanneer alle pellets volledig zijn uitgebrand en volledig zijn gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Houd de ventilatie-openingen vrij en verwijder verontreinigingen.
- Het toestel moet regelmatig grondig worden schoongemaakt.
- Het vetbakje moet voor elk gebruik aangebracht en naderhand schoongemaakt worden, maar mag niet worden verwijderd voordat het toestel volledig is afgekoeld.

- Wees uiterst voorzichtig tijdens het openen van het deksel, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Let op voor brandwonden! De interne onderdelen (bijv. grillroosters) worden erg heet en blijven lang heet nadat de grill is uitgeschakeld.
- Pas op voor vettige olie of vocht tijdens het grillen met open deksel.
- Vul de verbrandingskamer nooit met water. De vijzel kan blokkeren.
- Wees voorzichtig wanneer kinderen, ouderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Bewaar geen voorwerpen of materiaal in het opberggedeelte onder het toestel, dat de stroom ontstekingslucht naar de onderkant van het bedieningspaneel en de vuurbak zou kunnen blokkeren,
- Bouw deze barbecue niet in een inbouw- of inschuifconstructie. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of explosies veroorzaken die eigendommen kunnen beschadigen of ernstig lichamelijk letsel of de dood kunnen veroorzaken.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als het op een stroombron is aangesloten.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Laat het apparaat bij een defect uitsluitend door HORNBACH repareren.
- Voorkom dat het netsnoer beschadigd raakt door pletten, buigen of langs scherpe randen voeren. Houd het snoer ook uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker van het apparaat alleen in een geaard stopcontact dat voldoet aan de op het typeplaatje vermelde eisen.
- Het elektrische circuit moet geschikt zijn voor apparatuur met een stroomverbruik van 250 W.
- Het is sterk aan te bevelen dat de stroomtoevoer voor huishoudelijke apparaten alleen via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA plaatsvindt. Raadpleeg uw elektriciën voor meer informatie.
- Gebruik geen verlengsnoeren of stekkerdozen.
- Sluit geen extra belastingen aan op hetzelfde circuit.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van schade.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het door HORNBACH worden vervangen om alle risico's te vermijden.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt (trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact) wanneer:
 - het apparaat, de behuizing, de stekker of het netsnoer beschadigd is.
 - het apparaat zichtbare tekenen van schade vertoont.
 - het vermoeden bestaat dat er een fout is opgetreden nadat het apparaat is gevallen of iets dergelijks.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - in geval van storingen tijdens het gebruik.
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst van de ene plaats naar de andere.
 - na gebruik.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	
• Trek de stekker nooit aan het netsnoer of met natte handen uit het stopcontact. • Dompel het apparaat en het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen. • Gebruik het apparaat niet in de buurt van water. Laat het niet in contact komen met regen, sneeuw of vocht. Gebruik de barbecue niet binnen een straal van 305 cm van bassins, zoals zwembaden of vijvers.	• Zorg ervoor dat het netsnoer en, indien nodig, het verlengsnoer zo zijn aangesloten dat er niet aan wordt getrokken en er geen struikelgevaar bestaat. • Wikkel het netsnoer voor gebruik volledig af. • Elektrische werkzaamheden en reparaties moeten door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd. • Ondeskundige reparaties vormen een aanzienlijk gevaar voor de gebruiker.

Leveringsomvang

Let op de uitvouwpagina's!

- | | | | |
|------------|-------------------------------|------------|------------------------------|
| A1 | 1x Barrel | A18 | 1x Warmhoudek |
| A2 | 1x Vetbakje | A19 | 2x Onderste grillrooster |
| A3 | 1x Pellettrechter-deksel | A20 | 1x Hoofddekselgreep |
| A4 | 1x Pellettrechter-bevestiging | A21 | 3x S-haak |
| A5 | 1x Pellettrechter | A22 | 1x Barrelgreep |
| A6 | 1x Netsnoerbeugel | A23 | 1x Vetkanaal |
| A7 | 2x Wielen | A24 | 1x Vetbak |
| A8 | 2x Wielkap | A25 | 1x Schoorsteen |
| A9 | 1x Poot, links voor | A26 | 1x Schoorsteenkap |
| A10 | 1x Poot, links achter | | |
| A11 | 1x Poot, rechts voor | R | 2x Vergrendelbout |
| A12 | 1x Poot, rechts achter | S | 30x Zelftappende schroef 1/4 |
| A13 | 1x As | T | 7x Zelftappende schroef 5/32 |
| A14 | 1x Vleessonde-naald | U | 6x Tapschroef 5/32 |
| A15 | 1x Steun voor vetbakje | V | 2x Stapschroef 5/32 |
| A16 | 1x Diffuser | W | 4x Moer ¼ |
| A17 | 1x Wagenbodemplank | X | 2x Ring |

Overzicht

Let op de uitvouwpagina's!

- | | | | |
|---|-----------------------|----|-----------------------|
| 1 | Hoofddeksel | 9 | Temperatuursonde |
| 2 | Schoorsteen | 10 | Controller |
| 3 | Warmhoudrek | 11 | Pellettrechter |
| 4 | Onderste grillrooster | 12 | Pellettrechter-deksel |
| 5 | Barrelgreep met haken | 13 | Reinigingsdeur |
| 6 | Vetbak | | |

Installatie

De installatie van de barbecue is te vinden op pagina 65 tot 75.
Let op de uitvouwpagina's!

Barbecueën

WAARSCHUWING

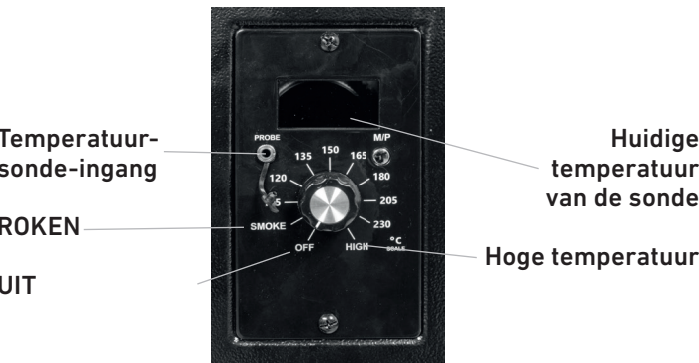
Het apparaat moet met een vrije ruimte van ten minste 1,5 meter rondom het apparaat en tot brandbare en niet-brandbare materialen worden geplaatst.

VOORZICHTIG	
VET ONTVLAMT	
• Een vetbrand doven door het deksel te sluiten kan onmogelijk zijn. Om veiligheidsredenen zijn barbecues goed gevентileerd. • Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben. Wanneer een hardnekkige vetbrand groter wordt, moeten de bedieningsknoppen dichtgedraaid worden en de stekker uit het stopcontact worden getrokken. • Wanneer het toestel niet regelmatig is schoongemaakt, kan een vetbrand schade aan het product veroorzaken. Let goed op terwijl u het toestel voorverwarmd of voedselresten verbrand om te voorkomen dat er een vetbrand kan ontstaan. Volg de algemene aanwijzingen voor het schoonmaken van het toestel en maak de compleet gemonteerde branders schoon om vetbranden te voorkomen. • De beste manier om vetbranden te voorkomen is om het toestel regelmatig schoon te maken.	

De barbecue inbranden

Voordat voor de eerste keer met het barbecueën kan worden begonnen, moet het toestel eerst ca. 15 minuten zonder voedsel worden verwarmd. Hierdoor worden de inwendige onderdelen schoongebraad en eventuele geuren op het rooster verdreven.

Bedieningspaneel



WAARSCHUWING

Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!

WAARSCHUWING

Gebruik geen verwarmingspellenets, maar alleen pelletets
die geschikt zijn voor rookovens.

Voorbereiding

Verwijder voor elk gebruik de resterende as uit de verbrandingskamer. Open de pelletdoos en controleer of er geen vreemde voorwerpen in zitten.

Controleer of de vijzel draait: zet de regelknop op UIT en sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact. Zet de regelaar op ROKEN. Controleer of de vijzel in de verbrandingskamer draait.

Zet de regelknop weer op UIT en voeg nieuwe pellets toe aan de pellettrechter. Overschrijd de filteropening van de pellettrechter niet (ongeveer 2/3); plaats een kleine hoeveelheid nieuwe pellets in de verbrandingskamer. Draai de bedieningsknop naar de gewenste modus.

Koken

Koken mag alleen met gesloten deksel. Als het deksel open blijft staan, zal de toevoersnelheid toenemen en de temperatuur te hoog worden. U dient alle vlees te garen met behulp van de temperatuursonde om ervoor te zorgen dat de kerntemperatuur van het vlees de aanbevolen temperatuur voor de gewenste gaarheid bereikt.

Rooksmaak

Experimenteer in uw favoriete rooksmak te krijgen met stukken, stokjes of stukjes smaakproducerend hout zoals Hickory, pecannot, appel, kers of mesquite. De korrelgrootte van de pellets mag niet groter dan 1,2" x 0,3" zijn. Als de brandstof-pellets te groot zijn, kan het apparaat doven vanwege een slechte toevoer.

Wleessonde

Deze rookoven is voorzien van een temperatuursonde die de temperatuur van het voedsel meet terwijl het wordt bereid. Om de sonde te gebruiken, steekt u de sonde in het voedsel. Sluit de connector aan op de aansluiting aan de voorkant van de besturingseenheid. De sondetemperatuur wordt weergegeven op het display op de besturingseenheid.



Houtgids voor roken

WAARSCHUWING		
Gebruik geen hout dat is behandeld of is blootgesteld aan chemicaliën. Gebruik alleen droog en verouderd hout.		
HOUT	ETENSWAREN	SPECIFICATIES
Kersen	Varkensvlees, pluimvee en andere wildge- vogelte	Fruitige rooksmaak met een zoet aroma.
Appel	Varkensvlees / ham en bacon, rund, wild- gevogelte.	Fruitige rooksmaak met een krachtig zoet aroma.
Hickory	Varkensvlees, rund, wildgevogelte, kip.	Rookachtige, bacon-achtige, scherpe smaak.
Mesquite	Rund en ander vlees, groente.	Zoetere smaak dan hickory. Delicater. Brandt heet, voorzichtig gebruiken.
Pecannoot	Varkensvlees, lam, kip, vis, kaas.	Rijkere smaak dan hickory, vergelijkbaar maar meer subtiele smaak.
Els	Varkensvlees, kip, alle soorten vis.	Zachte en rookachtige smaak.
Esdoorn	Kip, groente.	Rookachtige, bacon-achtige, scherpe smaak.
Espen, ceder, pijnboomhout		
Zeer harsachtig! Niet aanbevolen voor het bereiden van etenswaren.		

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING	
Zet de bedieningsknop altijd op UIT en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen.	
• Binnen- en buitenkant van het toestel: Maak het toestel regelmatig schoon, bij voorkeur elke keer nadat u het hebt gebruikt. • Het toestel moet echter minimal eenmaal per jaar worden schoongemaakt. • Maak niet de fout om aangekoekt vet of dito rook aan te zien voor verf. De binnenkant van barbecues zijn af fabriek nooit geverfd (en mogen ook nooit worden geverfd). Maak een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een ovenreiniger om de binnenkant van het toestel, het deksel en de onderkant met een boender schoon te maken. Spoel het geheel af en laat het toestel aan de lucht drogen tot het helemaal droog is. Gebruik geen bijtende ovenreini-ger om de geverfde oppervlakken schoon te maken. • Gietijzeren kookroosters: smeer de gietijzeren kookroos-ters voor het gebruik in met hittebestendige olie (pindaolie, frituurolie) en brand ze vervolgens in in de grill. Na een paar keer gebruik is er voldoende patina gevormd en is inbran-den niet meer nodig. Verhit de kookroosters krachtig, elke keer dat u ze gebruikt, zodat vastzittende resten gemakke-lijker kunnen worden verwijderd. Na afkoeling de restanten zo mogelijk met een doek en warm water verwijderen. Reinig de gietijzeren kookroosters nooit met een reinigings-middel. Om de roosters te beschermen en roest na het schoonmaken te voorkomen, wrijft u hittebestendige olie op de kookroosters en eventueel aan de binnenkant.	• Schoorsteen reiniegn: bij het verbranden van houtpellets komen teer en andere organische dampen vrij. Deze dam-pen vermengen zich met het vrijkomende vocht en vormen dan creosoot. De creosootdampen kunnen in de schoor-steen condenseren en zo reststoffen vormen. Wanneer deze resten in brand raken, ontstaat er een extreem heet vuur. De schoorsteen moet minimaal twee keer per jaar worden geïnspecteerd om vast te stellen of er sprake is van vet- en/ of creosootophoping. Wanneer er vet of creosoot is opge-hoopt, dient dit verwijderd te worden om het risico op brand te verkleinen. Gebruik een staalborstel om het gaasgedeelte van de schoorsteenuitlaat aan de binnenkant van de barbe-cue na elke 50 bedrijfsuren schoon te maken. • Vetbakje: gebruik een spatel om overtollig vet weg te schra-pen en borstel het bakje schoon met een grillborstel. Zorg ervoor dat er geen vet ophoopt op de lekbak, omdat dit kan leiden tot vlammen in de grill. Zorg ervoor dat de vetstroom van de lekbak naar de vetbakje niet wordt belemmerd. • Barbecue-oppervlakken: wanneer gebruik wordt gemaakt van een borstel met losse haren om deze oppervlakken schoon te maken, moet u controleren of er geen losse haren op de oppervlakken zijn achtergebleven voordat u met bar-becueën begint. Het wordt afgeraden om de barbecue-op-pervlakken schoon te maken terwijl het toestel nog heet is. • Plastic oppervlakken: schoonmaken met een warm sopje, daarna goed afdrogen. Gebruik geen Citrisol. agressieve

reinigingsmiddelen, ontvetters of geconcentreerde ovenrei-niger, aangezien het gebruik hiervan schade aan het toestel of storingen aan de onderdelen kan veroorzaken.

- **Geverfde oppervlakken:** met een milde oplossing of niet-schurend reinigingsmiddel en een warm sopje schoon-maken. Droog maken met een zacht, niet-schurend doekje.

As

Verwijder het koude as regelmatig. Bij het stoken van pellets blijft er slechts minimale asresten achter, die u eenvoudig met een ovenborstel of een kruimeldief kunt verwijderen. Zorg ervoor dat de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen.

Corrosie

- Als er roest verschijnt op de buitenkant van het toestel, reinig en poijst dit gedeelte dan met staalwol of fijn schuur-linnen. Verf dit gedeelte bij met verf van een goede kwaliteit die bestand is tegen hoge temperaturen.

Het toestel opbergen

Wanneer het toestel gedurende langere tijd moet worden op-geslagen (bijv. in de winter):

1. Zet de bedieningsknop op **UIT**.
2. Controleer of het toestel volledig is afgekoeld. Maak het toestel zorgvuldig schoon.
3. Het toestel kan op een droge plaats binnenshuis worden opgeborgen (bijv. in de garage of kelder).
4. Bedek het toestel.

Technische gegevens

Beschrijving	Pelletgrill voor buitengebruik
Modelnr.	Metis TP E-Smoker
Versie	12270457
Ingangsvoltage	230 V
Max. vermogen	250 W
Motorvermogen	22 W
Ventilatorvermogen	23,5 W
Ontstekingsvermogen	200 W
Beschermingsklasse	I
Pellet-capaciteit	10 kg
Afmetingen (BxLxH)	117,4 x 65,1 x 127,3 cm
Landen van bestemming	AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

- **Roestvast stalen oppervlakken:** om het kwalitatief hoog-waardige uiterlijk te kunnen behouden, moet het toestel met een milde oplossing en een warm sopje schoongemaakt en met een zacht doekje afgedroogd worden. Beweeg uitslui-tend in dezelfde richting om schade aan het geborstelde oppervlak te voorkomen.

- Verwijder het as pas wanneer alle houtskool volledig is uit-gebrand en volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Gooi as nooit weg voordat het volledig is gedoofd. Ruim de barbecue pas op wanneer het as volledig is gedoofd.
- Probeer niet om as te verwijderen tijdens het grillen.

- Verf de oppervlakken aan de binnenkant nooit. Roestplek-ken aan de binnenkant kunnen worden gepolijst, gereinigd en licht ingesmeerd met plantaardige olie om verdere roestvorming te voorkomen.

Wanneer u het apparaat na de opslag weer wilt gebruiken, controleer het dan op roest en andere schade.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Ontsteking mislukt.	Er zijn pellets in het vuur, maar het gaat niet branden.	Maak de branders schoon zoals in het hoofdstuk Schoonmaken en onderhoud is beschreven.
	Er liggen geen pellets in de vuurbeker, omdat de brandstofpellets te groot zijn om in de toevoeropening te komen.	Stap over op kleinere pellets.
	De ontstekingsstaaft werkt niet.	Controleer het circuit.
Pellets bereiken de verbrandingskamer niet.	Controleer de hoeveelheid pellets in de pellettrecther.	Plaats meer pellets in de pellettrecther.
	Er worden nog geen pellets in de verbrandingskamer ingevoerd.	Wacht enkele minuten totdat de pellets door de transportschroef naar de verbrandingskamer worden getransporteerd.
	De vijzel is verstopt.	Draai de bedieningsknop altijd op UIT en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Verwijder de pellets en de as uit de verbrandingskamer en controleer of er geen vreemde voorwerpen in zitten. Steek de stekker weer in het stopcontact en draai de bedieningsknop naar ROKEN.

Verwijdering

Gooi dit apparaat niet weg bij het ongesorteerde huisafval. Lever het in bij een inzamelpunt voor recycling. Door dit te doen, helpt u hulpbronnen te behouden en het milieu te beschermen. Neem contact op met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

 Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak wijst op de noodzaak van afzonderlijke afvalverwijdering van afgedankte elektrische en elektronica-apparatuur (WEEE). Dergelijke apparaten kunnen waardevolle maar gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. U bent wettelijk verplicht deze producten niet bij het ongesorteerde huisvuil mee te geven, maar in te leveren bij een officieel inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Hierdoor levert u een bijdrage aan de bescherming van bronnen en het milieu.

HORNBACH is in Duitsland verplicht:

- Bij aankoop van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat een oud apparaat van hetzelfde type gratis terug te nemen in een HORNBACH winkel.
- Ook zonder nieuwe aankoop tot 3 oude elektrische of elektronische apparaten van hetzelfde type (tot een maximale randlengte van 25 cm) gratis terug te nemen in een HORNBACH winkel.
- Bij afleveren van een nieuw elektrisch of elektronisch apparaat aan een particulier huishouden een oud apparaat van hetzelfde type gratis mee te nemen of inleveren voor u in uw directe omgeving mogelijk te maken.

Raadpleeg voor meer informatie over terugname www.hornbach.com of uw plaatselijke HORNBACH-winkel.

Kinderen mogen nooit met plastic zakken en verpakkingsmateriaal spelen, vanwege mogelijke verwondingen en verstikkingsgevaar. Bewaar dit materiaal op een veilige plaats of gooi het op milieuvriendelijke wijze weg.



VARNING

- **Placera grillen utomhus på ett hårt, plant, icke brännbar yta på avstånd från takutskjut eller brännbart material. Får ej användas på trä eller andra ytor som kan brinna.**
- **Placera grillen på avstånd från öppna fönster eller dörrar för att förhindra att gnistor och rök kommer in i huset. Vid blåsigtt väder ska grillen placeras på en plats utomhus som är vindskyddad.**



Tack så mycket!

Vi är säkra på att denna grill kommer att överträffa dina förväntningar och önskar dig mycket nöje med användningen. Läs instruktionerna före användning av utrustningen, förvara den som senare referensmaterial och observera säkerhetsanvisningarna.

Avsedd användning

Denna utrustning är en portabel grill avsedd att användas utomhus. Den är avsedd för grillning, stekning, rostning och bakning av mat i privata sammanhang. Utrustningen är inte avsedd för kommersiell användning. Alla annan användning eller modifiering av utrustningen är att beakta som icke avsedd användning och kan orsaka avsevärda skador.

Innehållsförteckning

Avsedd användning	30
Service	30
Symboler	30
Nödvändiga verktyg och tillbehör	30
Säkerhetsanvisningar	31
Leveransomfattning	32
Översikt	32
Montering	33
Grillning	33
Härda grillen	33
Kontrollpanel	33
Förberedelser	33
Matlagning	33
Röksmak	33
Köttgivare	34
Träguide för rökning	34
Rengöring och skötsel	35
Förvara apparaten	35
Tekniska data	36
Felsökning	36
Avfallshantering	36

Service

Vid behov av service eller reservdelar, kontakta din lokala HORNBACH-butik, skriv e-post till: service@hornbach.com eller kontakta HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Tyskland, product@hornbach.com, www.hornbach.com

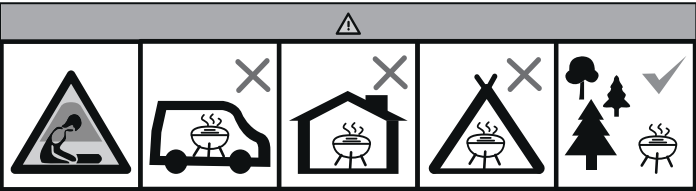
Symboler

 Säkerhetsvarning

 Ingen förvaring eller placering i detta område

 2 personer krävs

 Klass-I-utrustning



Använd inte grillen i ett trångt utrymme, till exempel inne i en våning, tält, sommarstuga, husvagn, bil, båt el. dyl. Risk för kolmonoxidförgiftning.

Nödvändiga verktyg och tillbehör

(ingår inte)



- 1x Stjärnskruvmejsel
- 1x Nyckel 17 mm



SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs instruktionerna före användning. Om inte säkerhetsanvisningarna i den här bruksanvisningen följs kan det leda till allvarig kroppsskada eller dödsfall, brand eller explosion, vilket kan orsaka egendomsskador.

- ANVÄND ENDAST UTRUSTNINGEN. ANVÄND ALDRIG INOMHUS.
- Använd endast utrustningen på en välventilerad plats.
- Använd den inte i ett garage, på en veranda, en inglasad altan eller under något sorts tak.
- Utrustningen är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- **WARNING:** Delar man kan komma åt, kan vara mycket varma. Håll barn på avstånd.
- Utrustningen får inte användas av barn.
- Felaktig montering kan vara farlig. Följ monteringsinstruktionerna noga.
- Den här utrustningen måste hållas borta ifrån lättantändliga material under användning.
- Material som är lättantändliga ska aldrig vara inom 1,5 meter ifrån baksidan eller sidorna på utrustningen.
- Håll tillagningsytan (3 meter runt utrustningen) fri ifrån antändningskällor så som tändlågor i värmepannor, ansluten elektrisk utrustning, etc. samt lättantändliga gaser/vätskor så som bensin, alkohol, m.m.
- Placera inte något lättantändligt på eller i förvaringsområdet under utrustningen.
- Använd utrustningen med rimlig aktsamhet. Den blir varm under tillagning eller rengöring och ska aldrig lämnas oövervakad medan den används.
- Flytta inte enheten under användning.
- Temperaturen på närliggande ytor kan vara farligt hög när apparaten används. Använd värmebeständiga grytlockar eller handskar (som uppfyller EN 407, kontaktvärmnivå 2 eller högre) när du använder grillen.
- Använd inte utrustningen om inte alla delar är på plats. Utrustningen måste monteras ordentligt enligt monteringsinstruktionerna.
- Modifiera inte utrustningen. Alla typer av förändringar är strängligen förbjudna. Försedlade delar får inte manipuleras av användaren. Demontera inte insprutningsmunstyckena.
- Använd inte grillkol, keramikbriketter eller lavastenar i utrustningen.
- Luta dig aldrig över den öppna grillen och placera aldrig händer eller fingrar på främre kanten av gasogrillen.
- När locket öppnas ska händer, ansikte och kropp hållas på ett säkert avstånd från ånga och lågor. Kontrollera att locket förs bort helt för att öppna. Om locket inte är helt öppet kan det falla tillbaka och orsaka personskador.
- Ta inte bort aska förrän alla pellets har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Håll ventilationsöppningarna fria och rena ifrån skräp.
- Den här utrustningen ska rengöras ordentligt regelbundet.
- Fettkoppen måste vara installerad före varje användning och rengöras efteråt, men ta inte bort fettkoppen förrän utrustningen har svalnat.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket eftersom het ånga kan sippra ut.
- Risk för brännskador! Delarna på insidan (t.ex. grillgaller) blir mycket varma och förblir varma lång tid efter att grillen har stängts av.
- Var uppmärksam på att fet olja eller fukt kan stänka vid grillning med öppet lock.
- Håll aldrig vatten i förbränningskammaren. Matarskruven kan sättas igen.
- Var försiktig när barn, äldre eller husdjur befinner sig i närheten.
- Förvara inte saker eller material i förvaringsutrymmet under utrustningen, då blockeras flödet av förbränningsluft till undersidan av kontrollpanelen och eldstaden.
- Bygg inte in denna grill i någon inbyggd eller in-skjuts-konstruktion. Om denna varning ignoreras kan det leda till brand eller explosion som kan skada egendom eller orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är ansluten till en strömkälla.
- Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand. Om ett fel uppstår får apparaten endast repareras av HORNBACK.
- Förebygg kross-, böj- och slitageskador på strömkabeln och skydda den mot vassa kanter och heta ytor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat uttag som uppfyller kraven på typskylten.
- Eluttaget måste vara lämpligt för anslutning av utrustning med en strömförbrukning på 250 W.
- Vi rekommenderar starkt att hushållsapparater endast ska anslutas till strömförsörjningen via en jordfelsbrytare med en läckström som inte överskrider 30 mA. Kontakta elektrikern för mer information.
- Använd inte förlängningskabler eller förgreningsdosor.
- Anslut inte någon annan last till samma krets.
- Använd inte apparaten med hjälp av extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Strömkabeln ska regelbundet undersökas för tecken på skador.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas av HORNBACK för att förhindra risker.
- Apparaten får inte användas (ta ur kontakten direkt) om:
 - Apparaten, höljét, kontakten eller strömkabeln är skadad.
 - Apparaten visar synliga tecken på skador.
 - Ett fel misstänks efter att apparaten har tappats eller liknande.
- Stäng av apparaten och ta ur kontakten från vägguttaget:
 - om fel inträffar under användning.
 - innan apparaten rengörs eller flyttas.
 - efter användning.
- Stäng alltid av apparaten innan kontakten tas ur.
- Dra aldrig ut kontakten från eluttaget genom att dra i kabeln eller med våda händer.
- Doppa aldrig ner apparaten eller strömkabeln i vatten eller annan vätska.
- Använd inte enheten i närheten av vatten. Låt inte enheten komma i kontakt med regn, snö eller fukt. Använd inte grillen inom 305 cm från någon bassäng, till exempel pool eller bassäng.
- Dra elkabeln, och vid behov, förlängningskabeln så att man inte riskerar att dra i den eller snubbla över den.
- Linda upp hela elkabeln före användning.
- Elarbete och reparationer måste utföras av en behörig elektriker.
- Reparationer som utförs av icke kompetenta personer kan orsaka allvarlig fara för användaren.

Leveransomfattning

Observera utviklsbladen!

- | | |
|-----|-------------------------------|
| A1 | 1x Tunna |
| A2 | 1x Fettkopp |
| A3 | 1x Lock till pelletsmagasin |
| A4 | 1x Tillåts för pelletsmagasin |
| A5 | 1x Pelletsmagasin |
| A6 | 1x Fäste för strömkabel |
| A7 | 2x Hjul |
| A8 | 2x Hjulkäpa |
| A9 | 1x Ben, vänster fram |
| A10 | 1x Ben, vänster bak |
| A11 | 1x Ben, höger fram |
| A12 | 1x Ben, höger bak |
| A13 | 1x Axel |
| A14 | 1x Köttgivarnål |
| A15 | 1x Fäste för fettkopp |
| A16 | 1x Spiridare |
| A17 | 1x Nedre vagnshylla |

- A18** 1x Varmhållningsgaller
- A19** 2x Nedre grillgaller
- A20** 1x Handtag till huvudlock
- A21** 3x S-krok
- A22** 1x Handtag till tunna
- A23** 1x Fettkanal
- A24** 1x Fettskål
- A25** 1x Skorsten
- A26** 1x Skorstenshatt

- R** 2x Låsmutter
S 30x Skruv med lågt kulhuvud 1/4
T 7x Skruv med lågt kulhuvud 5/32
U 6x Själgängande skruv 5/32
V 2x Stegskruv 5/32
W 4x Mutter 1/4
X 2x Bricka

- 7 Hylla
- 8 Hjul
- 9 Temperaturgivare
- 10 Styrenhet
- 11 Pelletsmagasin
- 12 Lock till pelletsmagasin
- 13 Tömningslucka

Översikt

Observera utviklsbladen!

- 1 Huvudlock
- 2 Skorsten
- 3 Varmhållningsgaller
- 4 Nedre grillgaller
- 5 Lock med krokar till tunna
- 6 Fettskål

Montering

Installationsanvisningar för grillen finns på sidan 65 till 75.
Observera utviksbladen!



Grillning

!

VARNING

!

Utrustningen måste installeras med ett avstånd på minst 1,5 meter runt utrustningen och lättantändliga och icke antändliga material.

!

FÖRSIKTIG

!

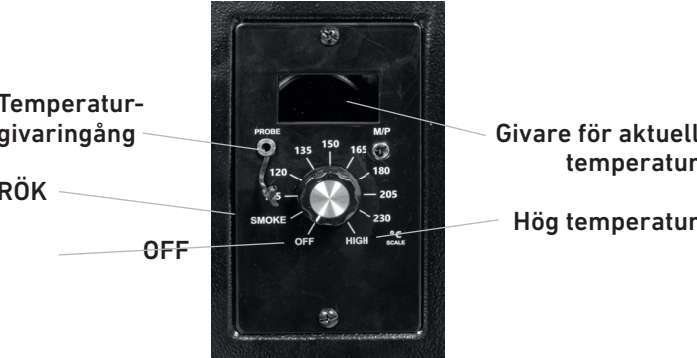
FETTBRÄNDER

- Det kan vara omöjligt att släcka bränder som orsakats av fett genom att stänga locket. Grillar är av säkerhetsskäl välventilerade.
- Använd inte vatten på en brand som orsakats av fett. Det kan orsaka personskador. Stäng av kontrollvred och ta ur strömkabeln om en ihållande brand utvecklas orsakad av brinnande fett.
- Om utrustningen inte rengjorts regelbundet kan en brand som orsakats av fett, skada produkten. Var försiktig vid förvärmning eller vid bortbränning av matrester för att säkerställa att fettbrand inte utvecklas. Följ instruktionerna om rengöring och skötsel av brännaren för att förhindra fettbränder.
- Bästa sättet att förhindra fettbränder är att regelbundet rengöra utrustningen.

Härda grillen

Låt utrustningen vara igång i cirka 15 minuter utan mat vid första tillagningstillfället. Då rengörs de interna delarna och eventuella dofter förångas från grillgallret.

Kontrollpanel



!

VARNING

!

Använd inte tändvätska eller bensin för att tända eller återtända!

!

VARNING

!

Använd inte pellets avsedda för uppvärmning, använd endast pellets avsedda för rök.

Förberedelser

Innan all användning ska förbränningskammaren rengöras från askrester. Öppna pelletslådan och kontrollera att det inte finns främmande föremål i den. Kontrollera att matarskruven roterar: Ställ kontrollvredet på AV (OFF) och anslut strömkabeln till ett lämpligt eluttag. Ställ in kontrollvredet på RÖK (SMOKE). Säkerställ att matarskruven roterar i förbränningskammaren. Ställ tillbaka kontrollvredet på AV och fyll på ny pellets i magasinet. Fyll inte över pelletsmagasinets filtergaller (cirka 2/3); fyll på lite ny pellets i förbränningskammaren. Vrid kontrollvredet till önskat läge.

Apparaten påbörjar tändningen. När pelletsen antänds avges vit rök och man bör hålla avstånd till apparaten fram tills tändförloppet är slutfört.

Matlagning

När grillen har tänts kan du börja tillagning genom att ställa in tillagningstemperatur. Ju lägre temperatur som ställts in desto mer rök producerar pelletsen. Tillagningen ska bara utföras med locket stängt. Om locket lämnas öppet ökas matningsmängden och temperaturen överstigs. Allt kött bör tillagas med hjälp av temperaturgivaren för att säkerställa att köttets rekommenderade inntertemperatur uppnås för önskad tillagningsgrad.

Röksmak

För att hitta din favoritröksmak kan du experimentera med olika bitar, stickor eller spånor som ger olika röksmak, till exempel hickory, pekan, äpple, körsbär eller mesquite. Pelletsens kornighet ska inte vara mer än 1,2" x 0,3". Om bränslepelletsen är för stora kan apparaten slockna på grund av bristfällig matning.

Köttgivare

Denna rök är utrustad med temperaturgivare för att mäta matens temperatur under tillagningen. För att använda givaren ska den föras in mitt i maten. Anslut kontakten i uttaget på kontrollpanelens framsida. Temperaturgivaren visas på kontrollpanelens skärm.

Träguide för rökning

VARNING		
Använd aldrig trä som har behandlats eller utsatts för kemikalier. Använd endast torrt och åldrat trä.		
TRÄ	MAT	SPECIFIKATIONER
Körsbär	Fläskkött, kyckling och annan vildfågel.	Fruktig röksmak med söt arom.
Äpple	Fläsk/skinka och bacon, nötkött, vildfågel.	Fruktig röksmak med en kraftig söt arom.
Hickory	Fläskkött, nötkött, vildfågel, kyckling.	Rökig baconliknande skarp smak.
Mesquite	Nötkött och annat kött, grönsaker.	Sötare smak än hickory. Mer delikat. Brinner varmt, var försiktig.
Pekan	Fläskkött, lamm, kyckling, fisk, ost.	Rikare smak än hickory, ungefär samma men diskretare smak.
Al	Fläskkött, kyckling, alla sorters fisk.	Söt och rökig smak.
Lönn	Kyckling, grönsaker.	Rökig baconliknande skarp smak.
Asp, ceder, tall	Mycket kådig! Rekommenderas inte för matlagning.	

Rengöring och skötsel

!

VARNING

!

Ställ alltid in kontrollvredet i läge AV och koppla från apparaten. Se till att den har svalnat helt innan rengöring.

- **Utrustningens insida och utsida:** Rengör utrustningen ofta, helst efter varje matlagningstillfälle.
- Utrustningen ska rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök för att vara färg. Grillarnas insida är inte målade på fabrik (och ska aldrig målas). Applicera en stark blandning av rengöringsmedel och vatten eller använd ett rengöringsverktyg med skurborste på insidan av utrustningens lock och botten. Skölj av och låt lufttorka. Använd inte frätande rengöringsmedel/ugnsrengöring på målade ytor.
- **Grillgaller av gjutjärn:** Innan grillgaller av gjutjärn används ska de oljas in med en värmebeständig olja (jordnötsoolja, frityrolja) och sedan brännas in i grillen. När de har använts några gånger kommer det att ha bildats tillräckligt med patina och de behöver inte brännas in mer. Varje gång du använder grillgallren ska du värma upp dem kraftigt så att rester som har fastnat vid dem enkelt kan tas bort. När de har svalnat tas om möjligt resterna bort med en trasa och varmvatten. Använd aldrig rengöringsmedel för att rengöra grillgaller av gjutjärn. För att skydda och förhindra rost efter rengöring ska grillgallren, och vid behov grillens insida, gnidas in med värmebeständig olja.
- **Rengöring av skorsten:** När man eldar träpellets bildas tjära och andra organiska ångor som binds av den avgivna fukten och bildar kreosot. Kreosotångar kan kondenseras i skorstenen och ge avlagringar. När dessa avlagrar antänds kan det orsaka en extremt het brand. Skorstenen ska inspekteras minst två gånger per år för att avgöra om det

finns avlagringar av fett och kreosot. När det finns avlagringar av fett eller kreosot ska detta tas bort för att minska risken för brand. Använd en stålborste för att rengöra runt skorstenensöppningens galler på insidan av grillen efter varje 50 timmar användning.

- **Fettkopp:** Använd en spatel för att skrapa bort överflöd av fett och borsta rent med en grillborste. Säkerställ att det inte samlas fett i droppskålen eftersom det kan leda till eldflammar i grillen. Säkerställ att flödet av fett från droppskålen till fettkoppen inte hindras.
- **Grillytor:** Om borste används för att rengöra utrustningens grillytor, kontrollera att inte det finns borst kvar på ytan före grillningen. Vi rekommenderar att inte rengöra grillytorna medan utrustningen är varm.
- **Plastytor:** Tvätta med varmt såpvatten och torka torrt. Använd inte lösningsmedel, rengöringsmedel som innehåller slipmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad rengöringslösning på plastdelar, eftersom det kan orsaka skador och/eller att delarna går sönder.
- **Målade ytor:** Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel som inte innehåller slipmedel och varmt såpvatten. Torka torrt med en mjuk trasa som inte repar.
- **Ytor av rostfritt stål:** För att bibehålla din utrustnings fina utseende ska du tvätta den med ett mildt rengöringsmedel och varmt såpvatten, och torka torrt med en mjuk trasa efter varje användning. Använd endast plastskrapan i samma riktning som det borstade stålet för att undvika skador.

Aska

Töm av kall aska regelbundet. Brinnande pellets producerar bara små mängder aska som är enkelt att ta bort med en ugnsborste eller handhållen dammsugare. Var noga med att följa nedanstående säkerhetsföreskrifter.

Korrosion

- Om det bildas rost på utsidan av grillen, rengör och polera det påverkade området med stålull eller fin slipduk. Bättra på med en färg som tål höga temperaturer.

Förvara apparaten

Om utrustningen behöver förvaras under längre tid (t.ex. under vintern):

1. Ställ in kontrollvredet på **AV**.
2. Kontrollera att apparaten har svalnat. Rengör utrustningen noga.
3. Grillen kan förvaras på en torr plats inomhus (t.ex. i ett garage, eller en källare).
4. Täck över utrustningen.

Tekniska data

	Beskrivning
	Modellnr.
	Version
	Inspänning
	Max effekt
	Motoreffekt
	Fläkteffekt
	Tändningseffekt
	Skyddsklass
	Pelletskapacitet
	Mått (BxLxH)
	Destinationsländer

- Ta inte bort aska förrän all grillkol har brunnit klart helt och släckts och grillen har svalnat.
- Töm inte ut aska innan den har släckts helt. Ställ inte in grillen för förvaring förrän askan har släckts helt.
- Försök inte ta bort aska under grillning.

- Måla aldrig insidan av grillen. Rostfläckar på insidan kan slipas, rengöras och täckas med ett tunt lager vegetabilisk olja för att minimera risken för fortsatt rost.

När utrustningen flyttas från förvaringsplatsen ska man kontrollera den för rost och andra skador.

Felsökning

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Tändning misslyckas.	Det finns pellets i eldlådan med den antänds inte.	Rengör rörbrännarna enligt beskrivningen i Rengöring och skötsel.
	Det finns inte pellets i eldlådan eftersom pelletsbränslet är för stort för matarskruven.	Byte till en mindre pelletsstorlek.
	Tändningsstaget fungerar inte.	Kontrollera kretsen.
Pellets kommer inte ner i förbränningskammaren.	Kontrollera mängden pellets i pelletsmagasinet.	Fyll på mer pellets i pelletsmagasinet.
	Det har inte matats ner pellets till förbränningskammaren än.	Vänta några minuter tills matarskruven har matat ner pellets till förbränningskammaren.
	Matarskruven är igensatt.	Vrid kontrollvredet till AV och koppla från apparaten. Låt apparaten svalna. Ta bort pellets och aska från förbränningskammaren och kontrollera att det inte finns några främmande föremål. Anslut apparaten igen och vrid kontrollvredet till RÖK (SMOKE).

Avfallshantering

Grillen får inte kastas som osorterat hushållsavfall. Den måste lämnas in på återvinningsstationen för återvinning. På så sätt kan du hjälp till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

 Symbolen med den överkryssade soptunnan kräver separat avfallshantering av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Sådan utrustning kan innehålla värdefull, men farliga och skadliga ämnen. Du är enligt lag skyldig att lämna in dessa produkter till en avsedd samlingsställe för återvinning av WEEE och får under inga omständigheter kassera dem i det osorterade hushållsavfallet. På det sättet kan du hjälp till med att bevara resurserna och skydda miljön.

- I Tyskland är HORNBAACH skyldiga att:
- ta tillbaka gamla apparater av samma typ utan kostnad i HORNBAACH-butiker när du köper en ny elektrisk eller elektronisk apparat.
 - ta tillbaka upp till tre WEEE av samma typ (upp till max 25 cm kantlängd) utan kostnad i HORNBAACH-butiker, även om du inte köper en ny apparat.
 - vid leverans av en ny elektrisk eller elektronisk apparat till ett privat hushåll samla in en gammal apparat av samma typ utan kostnad eller göra det möjligt för dig att returnera den i dit närområde.

För mer information om returer, besök www.hornbach.com eller din lokala HORNBAACH-butik.

Låt inte barn leka med plastpåsar och förpackningsmaterial eftersom det kan innebära fara och risk för skador och kvävning. Förvara sådant material på ett säkert sätt eller avfallshandtera det på ett miljövänligt sätt.

VAROVÁNÍ

- Gril umístěte na volné prostranství na tvrdý, rovný a nehořlavý povrch mimo přístřešek a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů. Nikdy nepoužívejte dřevěné nebo jiné povrchy, které by mohly hořet.**
- Gril umístěte v dostatečné vzdálenosti od otevřených oken nebo dveří, aby se do domu nedostaly odletující jiskry nebo kouř. Za větrného počasí umístěte gril ven na místo chráněné před větrem.**

Děkujeme vám!

Jsme přesvědčeni, že tento gril překoná vaše očekávání a přejeme vám hodně radosti při jeho používání. Před použitím zařízení si přečtěte jeho návod, ponechtejte si ho k pozdějšímu nahlédnutí a respektujte bezpečnostní pokyny.

Účel použití

Toto zařízení je mobilní gril k použití na volném prostranství. Je určeno ke grilování, smažení, opékání a pečení pokrmů v soukromém prostředí. Tento přístroj není určen ke komerčnímu používání. Jakékoliv jiné použití nebo úpravy přístroje jsou považovány za použití v rozporu s určením a mohou mít za následek vážná nebezpečí.

Obsah

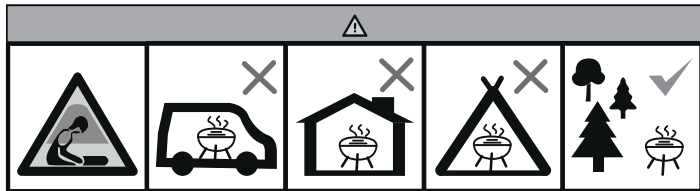
Účel použití 37
Údržba 37
Symboly 37
Požadované náčiní a příslušenství 37
Bezpečnostní pokyny 38
Rozsah dodávky 39
Přehled 39
Instalace 39
Grilování 40
Péče o gril 40
Ovládací panel 40
Příprava 40
Tepelná příprava pokrmů 40
Kouřová vůně 40
Masová sonda 40
Pokyny pro dřevo na uzení 41
Čištění a údržba 41
Skladování zařízení 42
Technické údaje 42
Odstraňování problémů 43
Likvidace 43

Údržba

V případě požadavků na servis nebo náhradní díly se obraťte na místní prodejnu HORNBACH nebo napište e-mail na: service@hornbach.com nebo kontaktujte HORNBACH Bau-markt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symboly

-  Bezpečnostní varování
-  Tento prostor není určen k ukládání nebo skladování
-  Nutné 2 osoby
-  Zařízení třídy I



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, jako jsou např. domy, stany, karavany, mobilní domy, čluny. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

Požadované náčiní a příslušenství

(není součástí dodávky)



1x Šroubovák Philips
1x Klíč 17 mm

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím zařízení si přečtěte pečlivě pokyny k obsluze. Nerespektování bezpečnostních pokynů v této uživatelské příručce může mít za následek vážné poškození zdraví nebo smrt, nebo požár či výbuch, který může způsobit škody na majetku.

- POUŽÍVEJTE POUZE NA VOLNÉM PROSTRANSTVÍ. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE V INTERIÉRECH.
- Toto zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorech. Nepoužívejte v garáži, přístřešku, verandě, vnitřní terase ani pod zastřešením jakéhokoliv druhu.
- Toto zařízení není určeno k instalaci v rekreačních vozidlech ani člunech.
- VAROVÁNÍ: Přístupné díly mohou být velmi horké. Držte mimo dosah dětí.
- Zařízení nikdy nesmí používat děti.
- Nesprávná montáž může být nebezpečná. Pečlivě dodržujte návod k montáži.
- Tento spotřebič musí být během používání umístěn v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- Hořlaviny by neměly být nikdy umístěny ve vzdálenosti menší než 1,5 metru od zadní strany nebo bočních stěn zařízení.
- Oblast, ve které vaříte (3 metry kolem zařízení), udržujte bez zdrojů vznícení, například bez kontrolních plamínek na ohřívacích vody, elektrických zařízení zapojených do sítě atd. a hořlavých výparů a kapalin (například benzínu, alkoholu atd.).
- Do úložného prostoru pod zařízením nevkládejte nic hořlavého.
- Provozování zařízení věnujte přiměřenou péči a pozornost. Během vaření nebo čištění se zařízení silně zahřívá a nikdy ho nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Během používání se spotřebičem nehýbejte.
- Teplota přístupných ploch může být při provozu přístroje nebezpečně vysoká. Při používání grilu používejte žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice (podle EN 407, stupeň ochrany 2 nebo vyšší).
- Zařízení nepoužívejte, pokud nejsou všechny díly řádně instalovány. Zařízení musí být správně smontováno podle návodu k montáži.
- Zařízení nijak neupravujte. Jakýkoliv způsob úpravy zařízení je přísně zakázán. Je zakázáno, aby uživatel manipuloval zapečetěnými díly. Vstřikovací trysky nedemontujte.
- V zařízení nepoužívejte dřevěné uhlí, keramické briкеты ani lávové kameny.
- Nikdy se nenaklánějte přes otevřený gril a ani nepokládejte ruce nebo prsty na přední okraj krytu.
- Po otevření poklopu mějte ruce, obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od horké páry a plamenů. Poklop grilu vždy zcela otevřete až na doraz. Pokud by poklop nebyl zcela otevřený, mohl by spadnout zpátky a způsobit úraz.
- Popel neodstraňujte, dokud všechny pelety zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Ventilační otvory ponechávejte nezakryté a odstraňujte z nich nečistoty.
- Zařízení pravidelně důkladně čistěte.
- Nádobka na tuk musí být instalována před každým použitím a po použití ji vyčistěte, ale nádobku na tuk nevyjímejte, dokud zařízení nevychladne.
- Při otvírání poklopu buďte velmi opatrní, protože může unikat horká pára.
- Dávejte pozor na popálení! Díly uvnitř (např. grilovací rošty) se zahřívají na vysokou teplotu a zůstanou horké ještě dlouho po vypnutí grilu.
- Během grilování dávejte pozor na prskající mastný olej nebo vlhkost při otevření poklopu.
- Nikdy nenalévejte vodu do ohniště. Šnek by se mohl zablokovat.

- Jsou-li v blízkosti děti, starší osoby nebo domácí zvířata, buďte zvláště opatrní.
- V úložném prostoru pod zařízením neskladujte žádné předmět ani materiály, které by mohly zablokovat průtok spalovacího vzduchu ke spodní straně ovládacího panelu a do topeniště.
- Nestavte tento gril do žádné vestavěné nebo zasouvací konstrukce. Ignorování tohoto varování může způsobit požár nebo výbuch, který může poškodit majetek nebo způsobit vážné zranění nebo smrt.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je připojen ke zdroji napájení.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj opravovat sami. V případě závady nechte přístroj opravit pouze u společnosti HORNBACH.
- Zabraňte poškození napájecího kabelu přivřením, ohnutím nebo odíráním o ostré hrany a chraňte jej před horkými povrchy.
- Zapojte přístroj pouze do uzemněného výstupu, který splňuje požadavky uvedené na typovém štítku.
- Elektrický obvod musí být vhodný pro zařízení s příkonem 250 W.
- Důrazně doporučujeme, aby bylo napájení pro jakýkoli domácí přístroj možné pouze s proudovým chráničem (RCD) s jmenovitým diferenciálním provozním proudem nepřesahujícím 30 mA. Poradte se s elektrikářem o podrobnostech.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani vícenásobné zásuvky.
- Nepřipojujte další zátěže ke stejnému obvodu.
- Přístroj není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován kvůli známým poškozením.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn společností HORNBACH, aby se předešlo nebezpečí.
- Přístroj nesmí být provozován (okamžitě odpojte síťovou zástrčku), pokud:
 - Přístroj, pouzdro, zástrčka nebo napájecí kabel jsou poškozeny.
 - Přístroj vykazuje viditelné známky poškození.
 - Chybu lze předpokládat po pádu přístroje nebo podobně.
- Vypněte přístroj a odpojte síťovou zástrčku:
 - v případě poruchy během používání.
 - před čištěním nebo přesunutím přístroje z místa na místo.
 - po používání.
- Před odpojením síťové zástrčky vždy přístroj vypněte.
- Nikdy nevytahujte ani nezasouvejte jeho zástrčku do zásuvky mokřýma rukama.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani jeho napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vody. Zabraňte kontaktu s deštěm, sněhem nebo vlhkostí. Nepoužívejte gril do 305 cm od nádrží, jako jsou bazény nebo rybníky.
- Připojte napájecí kabel a případně prodlužovací kabel, aby nedošlo k jeho vytažení nebo k vypnutí.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Práce na elektrickém vybavení a jeho opravy musí provádět výhradně kvalifikovaný elektrikář.
- Nekvalifikované opravy představují pro uživatele značné nebezpečí.



Rozsah dodávky

Viz rozkládací stránky!

- A1 1x Nádobka
- A2 1x Nádobka na tuk
- A3 1x Víko zásobníku na pelety
- A4 1x Nástavec zásobníku na pelety
- A5 1x Zásobník na pelety
- A6 1x Držák napájecího kabelu
- A7 2x Kola
- A8 2x Kryt kolečka
- A9 1x Noha, přední levá
- A10 1x Noha, zadní levá
- A11 1x Noha, přední pravá
- A12 1x Noha, zadní pravá
- A13 1x Náprava
- A14 1x Jehla na masovou sondu
- A15 1x Držák nádoby na tuk
- A16 1x Difuzér
- A17 1x Dolní police vozíku

Přehled

Viz rozkládací stránky!

- 1 Hlavní poklop
- 2 Komin
- 3 Ohřívací přihrádka
- 4 Spodní grilovací rošt
- 5 Rukojeť nádoby s háčky
- 6 Nádobka na tuk

Instalace

Montáž grilu lze najít na stránce 65 až 75.
Viz rozkládací stránky!

- A18 1x Ohřívací přihrádka
- A19 2x Spodní grilovací rošt
- A20 1x Sestava rukojeti hlavního poklopu
- A21 3x S háček
- A22 1x Sestava rukojeti nádoby
- A23 1x Odtok tuku
- A24 1x Nádobka na tuk
- A25 1x Komin
- A26 1x Kominová hlavice

- R 2x Zajišťovací matice
- S 30x Šroub s drážkou 1/4
- T 7x Šroub s drážkou 5/32
- U 6x Samořezný šroub 5/32
- V 2x Stupňovitý šroub 5/32
- W 4x Matice 1/4
- X 2x Podložka

- 7 Police
- 8 Kolečko
- 9 Teplotní sonda
- 10 Ovládací spínač
- 11 Zásobník na pelety
- 12 Víko zásobníku na pelety
- 13 Čistící dvířka

Grilování

⚠

VAROVÁNÍ

⚠

Zařízení instalujte tak, aby kolem něj byl dostatečný volný prostor do vzdálenosti nejméně 1,5 metru; v této vzdálenosti se nesmí vyskytovat žádné hořlavé ani nehořlavé materiály.

⚠

POZOR

⚠

VZNÍCENÍ TUKU

- Uhasit vznícený tuk zavřením poklopu může být někdy nemožné. Z bezpečnostních důvodů jsou grily dobře větrané.
- Na hořící tuk nepoužívejte vodu. Důsledkem by mohla být újma na zdraví osob. Jestliže tuk neustále hoří, zavřete ovladače přívodu plynu a zavřete plynový ventil láhve.
- Pokud zařízení nebylo pravidelně čištěno, může dojít ke vznícení tuku a takový oheň může poškodit výrobek. Věnujte pozornost předhřívání nebo opálení zbytků jídla, abyste zabránili samovolnému vznícení tuku. Držujte všeobecné návody k čištění zařízení a hořáky vyčistěte, aby nedocházelo ke vznícení tuku.
- Nejlepší způsob, jak zabránit hoření tuku je zařízení pravidelně čistit.

Péče o gril

Před prvním vařením zapalte hořáky a ponechejte je hořet asi 15 minut bez přípravy pokrmů. Tím se horkem vyčistí vnitřní díly zařízení a uvolní se případný zápach z roštu na vaření.

Ovládací panel

Vstupní teplotní sonda

UZENÍ

OFF

150

175

200

225

250

275

300

325

350

375

400

425

450

475

500

525

550

575

600

625

650

675

700

725

750

775

800

825

850

875

900

925

950

975

1000

Aktuální teplota sondy

Vysoká teplota

⚠

VAROVÁNÍ

⚠

Nepoužívejte líh nebo benzín k zapalování nebo opětovnému zapalování!

⚠

VAROVÁNÍ

⚠

Nepoužívejte topné pelety, používejte pouze pelety vhodné pro udrnny.

Příprava

Před každým použitím vyčistěte ohniště od zbytků popela. Otevřete box na pelety a zkontrolujte, zda se v něm nenachází žádné cizí předměty. Zkontrolujte, zda se šnek otáčí: Nastavte ovládací knoflík do polohy VYP a připojte napájecí kabel do vhodné zásuvky. Nastavte ovladač do polohy SMOKE (Uzení). Zkontrolujte, zda se šnek v ohništi otáčí. Opět nastavte ovládací knoflík do polohy VYP a do zásobníku na pelety nasype nové pelety. Nepřeplňte filtrační síto zásobníku na pelety (asi 2/3); do ohniště vložte malé množství nových pelet. Otočte ovládací knoflík na požadovaný režim.

Zařízení se začne zapalovat. Během zapalování pelet se bude uvolňovat bílý kouř a personál se může před dokončením zapalování držovat mimo zprovozněné zařízení.

Teplná příprava pokrmů

Po zapálení grilu můžete začít s přípravou pokrmů výběrem některé z teplot. Čím nižší je nastavená teplota, tím více kouře pelety produkují. Příprava pokrmů by měla probíhat pouze se zavřeným poklopem. Pokud zůstane poklop otevřený, zvýší se rychlost přikládání a teplota se překročí. Všechna masa byste měli připravovat pomocí teplotní sondy, abyste zajistili, že vnitřní teplota masa dosáhne doporučené teploty pro požadovaný stupeň propečení.

Kouřová vůně

Chcete-li dosáhnout své oblíbené kouřové vůně, experimentujte pomocí polínek, třísek nebo pilin voňavého dřeva – například ořechovce, pekanu, jabloně, třešně nebo medyníku. Zrnatost pelet by neměla být větší než 1,2" x 0,3". Pokud jsou palivové pelety příliš velké, může dojít ke zhasnutí zařízení z důvodu špatného přikládání.

Masová sonda

Tato udrna je vybavena teplotní sondou, která měří teplotu připravovaného pokrmu. Chcete-li sondu použít, vložte ji do pokrmu. Zapojte konektor do zásuvky v přední části ovládacího panelu. Teplota sondy se zobrazuje na displeji na ovládacím panelu.



Pokyny pro dřevo na uzení

VAROVÁNÍ		
Nikdy nepoužívejte ošetřené dřevo nebo dřevo, které bylo vystaveno působení chemikálií. Používejte pouze suché a vystárlé dřevo.		
DŘEVO	POTRAVINY	SPECIFIKACE
Třešeň	Vepřové, drůbež a pernatá zvěř.	Ovocná kouřová vůně se sladkým aroma-tem.
Jabloň	Vepřové/šunka a slanina, hovězí, pernatá zvěř.	Ovocná kouřová vůně se silným sladkým aromatem.
Ořechovec	Vepřové, hovězí, zvěřina, kuře.	Ostřejší kouřová chuť podobná slanině.
Medyněk	Hovězí a jiná masa, zelenina.	Sladší vůně než ořechovec. Jemnější. Vy-soká teplota plamene, používejte opatrně.
Pekanový ořešák	Vepřové, jehněčí, kuře, ryba, sýr	Bohatší vůně než u ořechovce, obecně podobné, ale jemnější chuti
Olše	Vepřové, kuře, všechny druhy ryb.	Sladká a kouřová vůně.
Javor	Drůbež, zelenina.	Ostřejší kouřová chuť podobná slanině.
Osika, cedr, sosna	Vysoký obsah pryskyřic! Nedoporučuje se k přípravě potravin.	

Čištění a údržba

VAROVÁNÍ	
Vždy nastavte ovládací knoflík do polohy VYP a odpojte spotřebič ze sítě. Před vyčištěním zařízení zkontrolujte, zda zcela vychladlo.	
Vnitřek a vnějšek zařízení: Zařízení čistěte pravidelně, přednostně po každém vaření. - Zařízení důkladně vyčistěte nejméně jednou ročně. - Nepleťte si hnědou nebo černou barvu hromadících se ne-čistot a tuku nebo kouře s lakem. Vnitřek grilu se ve výrobě nelakuje (a nikdy by neměl být nalakovaný). K vyčištění vnitřku poklopu a dna grilu použijte silný roztok saponátu a vody nebo použijte čistič na zařízení se škrabkou a kartá-čem. Zařízení opláchněte a nechejte ho zcela uschnout na vzduchu. Na nalakované povrchy nepoužívejte žíravé pro-středky ani čisticí prostředky na kamna. Litinové rošty na vaření: před použitím litinových roštů na vaření je nutné je natřít olejem odolným proti vysokým teplotám (arašídový olej, olej na smažení) a poté je vypálit v grilu. Po jejich opakovaném použití se vytvoří dostatečná vrstva patiny a vypalování již nebude nutné. Při každém použití rošty pečlivě ohřejte tak, aby zbytky, kte-ré na nich ulpěly, bylo možné snadno odstranit. Po ochlazení odstraňte zbytky hadříkem a teplou vodou, je-li to možné. K čištění litinových roštů nikdy nepoužívejte detergent. Za účelem konzervace a zabránění vzniku koroze po čištění, namažte rošty případně vnitřek olejem odolným proti vyso-kým teplotám. Čištění komínů: Při spalování dřevěných pelet vzniká dehet a další organické výpary, které v kombinaci s uvolňovanou	- vlhkostí vytvářejí kreosot. Páry kreozotu mohou v komíně kondenzovat a vytvářet zbytky. Při zapálení těchto zbytků vzniká extrémně horký oheň. Komín by se měl kontrolovat nejméně dvakrát ročně, aby se zjistilo, zda se v něm hro-madí mastnota nebo kreosot. Pokud se nahromadí tuk nebo kreosot, je třeba jej odstranit, aby se snížilo riziko požáru. Každých 50 hodin provozu vyčistěte drátěným kartáčem sít-ko výstupu komína na vnitřní straně grilu. Nádobka na tuk: Pomocí špachtle seškrábněte přebytečný tuk a očistěte jej kartáčem na gril. Dbejte na to, aby se na odkapávací misce nehromadil tuk, protože by mohlo dojít k jeho vzplanutí v grilu. Ujistěte se, že odtékání tuku z odkapá-vací misky do nádoby na tuk nic nebrání. Povrchy k vaření: Jestliže použijete k čištění kteréhokoliv povrchu určeného k vaření kartáč se štětinami, přesvědčte se před grilováním, že po vyčištění nezůstaly na těchto po-vrších žádné štětiny. Nedoporučujeme čistit povrchy určené k vaření, dokud je zařízení horké. Plastové povrchy: Umyjte je teplou mýdlovou vodou a se-třete dosucha. Na plastové díly zařízení nepoužívejte citri-sol, abrazivní čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čisticí prostředky, protože by se tyto díly mohly poškodit nebo selhat. Lakované povrchy: Umyjte jemným saponátem nebo ne-abrazivním čisticím prostředkem a teplou mýdlovou vodou. Utřete dosucha měkkou, neabrazivní utěrkou.

- Povrchy z nerezové oceli:** K údržbě vysoce kvalitního vzhle-du zařízení umyjte tyto povrchy po každém použití teplou vodou s jemným saponátem a teplou mýdlovou vodou a se-

Popel

Pravidelně vysypávejte studený popel. Při spalování pelet vzniká jen minimum zbytků popela, které lze snadno odstra-nit pomocí kartáče na pece nebo ručního vysavače. Dodržujte následující preventivní opatření.

Koroze

- Jestliže se na vnějším povrchu zařízení objeví rez, vyčistěte a vyleštěte postiženou oblast ocelovou vlnou nebo jemným smirkovým plátnem. Natřete kvalitním nátěrem odolávajíc-ím vysokým teplotám.

Skladování zařízení

Jestliže potřebujete uložit zařízení na delší dobu (například přes zimu):

- Ovládací knoflík otočte na VYP.
- Zkontrolujte, zda zařízení vychladlo. Zařízení pečlivě vyčistěte.
- Zařízení lze skladovat v suché místnosti (například v gará-ži nebo ve sklepe).
- Zařízení zakryjte.

Technické údaje

Popis
Č. modelu
Verze
Vstupní napětí
Max. výkon
Výkon motoru
Výkon ventilátoru
Výkon zapalovače
Třída ochrany
Kapacita pelet
Rozměry (Š x D x V)
Cílové země

třete je dosucha měkkou utěrkou. Tu používejte jen ve smě-ru kartáčovaného povrchu, aby nedošlo k jeho poškození.

- Popel neodstraňujte, dokud všechno dřevěné uhlí zcela nevyhoří, neuhasne a gril zcela nevychladne.
- Popel a uhlí nikdy nevysypejte, dokud zcela neuhasnou. Gril neukládejte, dokud popel a uhlí zcela neuhasnou.
- Nepokoušejte se vyjmout popelník plný horkého uhlí nebo během grilování.

- Nikdy nenanášejte nátěr na vnitřní povrchy. Skvrny rzi na vnitřních površích lze vyleštit, vyčistit a lehce potřít rostlin-ným olejem, aby se minimalizovalo další rezivění.

Při vyjímání zařízení z místa uskladnění zkontrolujte, zda není zrezivělé nebo jinak poškozené.

Gril na pelety pro venkovní použití
Udírna Metis TP E-Smoker
12270457
230 V
250 W
22 W
23,5 W
200 W
I
10 kg
117,4 x 65,1 x 127,3 cm
AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Zapalování selhává.	V ohništi jsou pelety, ale nedaří se je zapálit.	Vyčistěte trubicové hořáky podle popisu v části o čištění a péči.
	V ohništi nejsou žádné pelety, protože pelety jsou příliš velké na to, aby se dostaly do podavače.	Přejděte na menší pelety.
	Zapalování nefunguje.	Zkontrolujte elektrické zapojení.
Pelety se nedostanou do ohniště.	Zkontrolujte množství pelet v zásobníku na pelety.	Do zásobníku na pelety doplňte další pelety.
	Pelety ještě nebyly přiloženy do ohniště.	Počkejte několik minut, dokud pelety nebudou dopraveny do ohniště pomocí dopravního šneku.
	Šnek je ucpaný.	Nastavte ovládací knoflík na VYP a odpojte spotřebič ze sítě. Nechte přístroj vychladnout. Vyjměte pelety a popel z ohniště a zkontrolujte, zda v něm nejsou cizí předměty. Znovu zapojte spotřebič do zásuvky a otočte ovládací knoflík do polohy SMOKE (Uzení).

Likvidace

Zařízení nesmí být zlikvidováno jako netříděný domovní odpad. Musí být vrácen do určeného sběrného místa k recyklaci. Pomůžete tak šetřit zdroje a chránit životní prostředí. Více informací si můžete vyžádat od místních úřadů.

 Symbol "přeškrtnuté popelnice" vyžaduje samostatnou likvidaci použitých elektrických a elektronických přístrojů (směrnice WEEE). Takové přístroje mohou obsahovat cenné, ale nebezpečné látky ohrožující životní prostředí. Ze zákona v žádném případě nesmíte tyto produkty likvidovat v netříděném domácím odpadu, nýbrž jste povinni je zlikvidovat na ověřeném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických přístrojů. Tím přispíváte k ochraně zdrojů a životního prostředí.

HORNBACH je v Německu povinen:

- Při zakoupení nového elektrického nebo elektronického přístroje vzít v prodejně HORNBACH bezplatně zpět starý přístroj stejného druhu.

- Také bez zakoupení nového přístroje vzít v prodejně HORNBACH bezplatně zpět až 3 staré elektrické nebo elektronické přístroje stejného druhu (do max. délky okraje 25 cm).
- Při dodání nového elektrického nebo elektronického přístroje do soukromé domácnosti bezplatně vyzvednout starý přístroj stejného druhu nebo Vám umožnit vrácení zpět ve Vaší bezprostřední blízkosti.

Další informace o zpětném odběru naleznete na www.hornbach.com nebo v místní prodejně HORNBACH.

Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky a obalovým materiálem kvůli možnému zranění nebo nebezpečí udušení. Takový materiál bezpečně skladujte nebo zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.



VÝSTRAHA

- **Gril umiestnite von na pevný, rovný, nehorľavý povrch ďalej od previsu strechy a akýchkoľvek horľavých materiálov. Nikdy nepoužívajte na drevených či iných povrchoch, ktoré by mohli horieť.**
- **Umiestnite gril ďalej od otvorených okien a dvier, aby vám do domu nevnikali iskry a dym. Vo veternom počasí umiestnite gril do exteriéru, ktorý je chránený pred vetrom.**



Ďakujeme!

Sme presvedčení, že tento gril prekročí vaše očakávania a pri jeho používaní vám želáme veľa spokojnosti. Pred použitím zariadenia si prečítajte ďalšie pokyny, odložte si ich pre potrebu v budúcnosti a dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Účel použitia

Toto zariadenie je mobilný gril s ražňom na použitie v exteriéri. Je určené na grilovanie, smaženie, opekanie a pečenie potravín v súkromných priestoroch. Toto zariadenie nie je určené na komerčné použitie. Akékoľvek iné použitie alebo modifikácia na zariadení sa považuje za nevhodné použitie a mohlo by predstavovať značné riziká.

Obsah

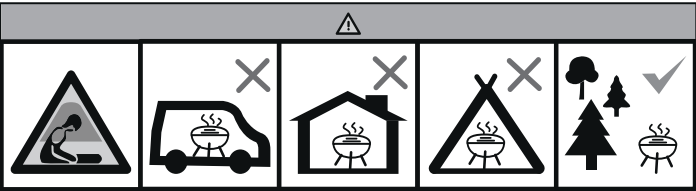
- Účel použitia
- Servis
- Symbols
- Potrebné nástroje a príslušenstvo
- Bezpečnostné pokyny
- Bezpečnostné pokyny
- Rozsah dodávky
- Prehľad
- Inštalácia
- Grilovanie
- Vypaľovanie grilu
- Riadiaci panel
- Príprava
- Varenie
- Prichucovanie dymom
- Mäsová sonda
- Sprievodca o dreve na údenie
- Čistenie a starostlivosť
- Skladovanie zariadenia
- Technické údaje
- Riešenie problémov
- Likvidácia

Servis

V prípade požiadaviek na servis alebo náhradné diely sa obráťte na miestnu predajňu HORNBACH, napíšte e-mail na adresu: service@hornbach.com alebo kontaktujte HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Nemec-ko, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symbols

-  Bezpečnostné výstrahy
-  Do tohto priestoru nič neodkladať ani nepokladať
-  Sú potrebné 2 osoby
-  Zariadenie triedy I



Gril nepoužívajte v obmedzenom alebo obytnom priestore, napr. v dome, stane, karavane, motorovom dome, člne. Nebezpečenstvo usmrtenia v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.

Potrebné nástroje a príslušenstvo

(nie je súčasťou balenia)



1 x Krížový skrutkovač
1x Kľúč 17 mm



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím zariadenia si prečítajte návod. Pri nedodržaní bezpečnostných pokynov v tomto návode na použitie môže dôjsť k závažnému telesnému poraneniu či smrti alebo k požiaru či explózii a následným škodám na majetku.

- POUŽÍVAJTE LEN V INTERIÉRI. NIKDY NEPOUŽÍVAJTE V Otvárajte priestore pri zariadení neskladajte žiadne predmety ani materiály, ktoré by blokovali tok spaľovacieho vzduchu do spodnej časti radiacieho panela a ohniska.
- Neinštalujte tento gril do vystavanej alebo zasúvateľnej konštrukcie. Ignorovanie tejto výstrahy môže spôsobiť požiar alebo výbuch, ktorý môže poškodiť majetok alebo spôsobiť vážne zranenie či smrť.
 - Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru, keď je pripojené k zdroju napájania.
 - Nikdy sa nepokúšajte opravovať zariadenie sami. V prípade poruchy nechajte zariadenie opraviť výhradne v spoločnosti HORNBACK.
 - Zabráňte poškodeniu napájacieho kábla zovretím, ohnutím alebo trením o ostré hrany a chráňte ho pred horúcimi povrchmi.
 - Zariadenie zapojte len do uzemneného výstupu, ktorý spĺňa požiadavky uvedené na typovom štítku.
 - Elektrický obvod musí byť vhodný pre zariadenia so spotrebou energie 250 W.
 - Dôrazne odporúčame, aby napájanie pre akýkoľvek domáci spotrebič bolo možné privádzať len prostredníctvom zariadenia s prúdovým chráničom s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. Podrobnejšie informácie žiadajte od vášho elektrikára.
 - Nepoužívajte predlžovacie káble ani viacnásobné zásuvky.
 - Nepripájajte k tomu istému obvodu ďalšie zariadenia.
 - Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
 - Napájací kábel je potrebné pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia.
 - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť HORNBACK, aby nevzniklo akékoľvek riziko.
 - Zariadenie nesmie byť v prevádzke (okamžite odpojte sieťový zástrčku), keď:
 - Zariadenie, kryt, zástrčka alebo napájací kábel sú poškodené.
 - Zariadenie vykazuje viditeľné známky poškodenia.
 - Po páde a pod. zariadenia máte podozrenie, že došlo k poruche.
 - Vypnite zariadenie a odpojte elektrickú zástrčku:
 - v prípade porúch pri používaní.
 - pred čistením alebo premiestnením zariadenia na iné miesto.
 - po použití.
 - Pred odpojením elektrickej zástrčky vždy vypnite zariadenie.
 - Nikdy nevyfukuje elektrickú zástrčku zo zásuvky za napájací kábel alebo mokrymi rukami.
 - Nikdy neponárajte zariadenie alebo jeho napájací kábel ani regulátor teploty do vody či inej kvapaliny.
 - Zariadenie nepoužívajte v blízkosti vody. Chráňte pred dažďom, snehom alebo vlhkosťou. Nepoužívajte gril bližšie ako 305 cm od akýchkoľvek nádrží, ako sú bazény alebo rybníky.
 - Pripojte napájací kábel a v prípade potreby predlžovací kábel tak, aby nemohol dôjsť k jeho vytiahnutiu alebo vzniku nebezpečenstva zaskopnutia.
 - Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Elektrické práce a opravy musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár.
- Nekvalifikované opravy môžu pre používateľa znamenať značné nebezpečenstvo.

Rozsah dodávky

Všimnite si rozkladacie stránky!

- | | | | |
|------------|---------------------------------|------------|---------------------------------------|
| A1 | TG1 Bubon | A18 | 1x Ohrievací podstavec |
| A2 | 1x Miska na tuk | A19 | 2x Spodný rošt grilu |
| A3 | 1x Veko zásobníka na pelety | A20 | 1x Súprava rukoväte hlavného veka |
| A4 | 1x Nástavec zásobníka na pelety | A21 | 3x S-háčik |
| A5 | 1x Zásobník na pelety | A22 | 1x Zostava rukoväte bubna |
| A6 | 1x Konzola napájacieho kábla | A23 | 1x Kanál na tuk |
| A7 | 2x Kolieska | A24 | 1x Vedro na tuk |
| A8 | 2x Kryt kolieska | A25 | 1x Komin |
| A9 | 1x Noha, ľavá predná | A26 | 1x Kominový uzáver |
| A10 | 1x Noha, ľavá zadná | | |
| A11 | 1x Noha, pravá predná | R | 2x Poistná matica |
| A12 | 1x Noha, pravá zadná | S | 30x Skrutka s priehradovou hlavou 1/4 |
| A13 | 1x Os | T | 7x Skrutka s priehradovou hlavou 5/32 |
| A14 | 1x Ihla mäsovej sondy | U | 6x Samorezná skrutka 5/32 |
| A15 | 1x Konzola misky na tuk | V | 2x Stupňová skrutka 5/32 |
| A16 | 1x Difúzer | W | 4x Skrutka ¼ |
| A17 | 1x Spodná polička vozíka | X | 2x Podložka |

Prehľad

Všimnite si rozkladacie stránky!

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 Hlavné veko | 9 Teplotná sonda |
| 2 Komin | 10 Regulátor |
| 3 Ohrievací podstavec | 11 Zásobník na pelety |
| 4 Spodný rošt grilu | 12 Veko zásobníka na pelety |
| 5 Rukoväť bubna s háčikmi | 13 Dvierka na čistenie |
| 6 Vedro na tuk | |

Inštalácia

Inštaláciu grilu nájdete na stranách 65 až 75.

Všimnite si rozkladacie stránky!



Grilovanie

UPOZORNENIE

Zariadenie musí byť nainštalované s voľným priestorom minimálne 1,5 m okolo zariadenia a od najbližších horľavých aj nehorľavých materiálov.

POZOR

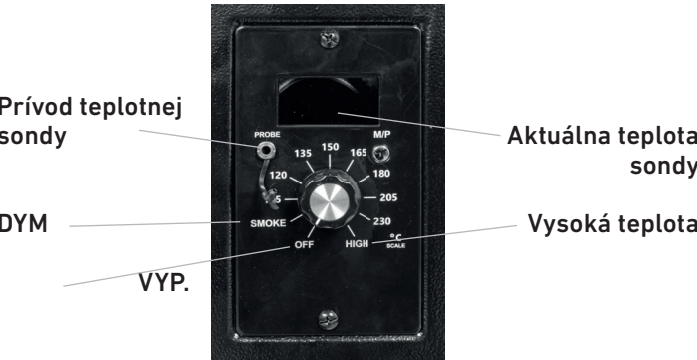
HORIACI TUK

- Zahasenie horiacej mastnoty zatvorením veka nemusí byť úspešné. Grily sú z bezpečnostných dôvodov dobre ventilované.
- Na horiacu mastnotu nepoužívajte vodu. Môže dôjsť k osobnému poraneniu. Ak neustále dochádza zapalovaniu tuku, otočte ovládacie prvky a odpojte gril zo siete.
- Ak zariadenie pravidelne nečistíte, horiaca mastnota môže poškodiť produkt. Pri predhrievaní alebo vypaľovaní zvyškov buďte opatrní, aby nedošlo k zapáleniu mastnoty. Aby nedošlo k zapáleniu mastnoty, dodržiavajte pokyny na všeobecné čistenie zariadenia a čistenie jednotky horáka.
- Najlepším spôsobom, ako zabránite zapáleniu mastnoty, je pravidelné čistenie zariadenia.

Vypaľovanie grilu

Pred prvým grilovaním nechajte zariadenie pracovať približne 15 minút bez akýchkoľvek potravín. Tým sa vyčistia vnútorné diely a rozptýli sa zápach z grilovacieho roštu.

Riadiaci panel



UPOZORNENIE

Na pripaľovanie alebo opakované zapalovanie nepoužívajte lieh alebo benzín!

UPOZORNENIE

Nepoužívajte výhrevné pelety, používajte len pelety vhodné pre údiarne.

Príprava

Pred každým použitím vyčistite spaľovaciu komoru od zvyškového popola. Otvorte box na pelety a skontrolujte, či sa v ňom nenachádzajú cudzie predmety. Skontrolujte, či sa závitovka otáča: Nastavte ovládací prvok do polohy OFF (VYPNUTÉ) a pripojte napájací kábel do vhodnej zásuvky. Nastavte ovládací prvok na SMOKE (ÚDENIE). Skontrolujte, či sa závitovka v spaľovacej komore otáča. Znova nastavte ovládací prvok do polohy OFF (VYPNUTÉ) a do zásobníka na pelety pridajte nové pelety. Neprekračujte filtračné sito zásobníka na pelety (približne 2/3). Do spaľovacej komory vložte malé množstvo nových peliet. Otočte ovládací prvok na požadovaný režim.

Zariadenie sa začne zapalať. Počas zapalovania peliet sa bude uvoľňovať biely dym a personál sa môže držať ďalej od pracujúceho zariadenia pred ukončením zapalovania.

Varenie

Po zapálení grilu môžete začať grilovať výberom ľubovoľnej teploty grilovania. Čím je nastavená teplota nižšia, tým viac dymu pelety produkujú. Grilovanie by sa malo vykonávať len so zatvoreným vekom. Ak veko necháte otvorené, rýchlosť podávania sa zvýši a teplota sa prekročí. Všetko mäso by ste mali pripravovať pomocou teplotnej sondy, zabezpečíte tak, že vnútorná teplota mäsa dosiahne odporúčanú teplotu pre požadovaný stupeň prepečenia.

Prichucovanie dymom

Ak chcete dosiahnuť obľúbenú dymovú príchuť, experimentujte s polienkami, paličkami alebo trieskami vonného dreva, napríklad biely orech, pekan, jabloň, čerešňa alebo medúnok. Granulácia peliet by nemala byť vyššia ako 1,2" x 0,3". Ak sú palivové pelety príliš veľké, môže dôjsť k zhasnutiu zariadenia v dôsledku zlého podávania.

Mäsová sonda

Táto udiareň má teplotnú sondu na meranie teploty pripravovaného pokrmu. Ak chcete použiť sondu, vložte ju do potraviny. Zapojte konektor do zásuvky v prednej časti ovládacieho panela. Teplota sondy sa zobrazuje na displeji na ovládacom paneli.

Sprievodca o dreve na údenie

UPOZORNENIE		
Nikdy nepoužívajte drevo ktoré bolo ošetrované alebo vystavené chemikáliám. Používajte len suché a staré drevo.		
DREVO	JEDLO	ŠPECIFIKÁCIE
Čerešňa	Bravčové, hydina a ostatné lovné vtáctvo.	Ovocná dymová príchuť so sladkou arómou.
Jabloň	Bravčové/šunka a slanina, hovädzie, lovné vtáky.	Ovocná dymová príchuť s hustou sladkou arómou.
Orech	Bravčové, hovädzie, divoká zver, kuracie.	Dymová, slaninová, pikantná chuť.
Medúnok	Hovädzie a iné mäso, zelenina.	Sladšia príchuť ako orech. Jemnejšie. Ostro páli, používať opatrne.
Pekan	Bravčové, jahňacie, kuracie, ryby, syr.	Sýtejšia chuť ako biely orech, všeobecne veľmi podobná, ale jemnejšia chuť.
Jelša	Bravčové, kuracie, všetky druhy rýb.	Sladká a vyúdená príchuť.
Javor	Hydina, zelenina.	Dymová, slaninová, pikantná chuť.
Osika, céder, borovica	Veľmi živicové! Neodporúča sa na prípravu jedla.	

Čistenie a starostlivosť

UPOZORNENIE

Ovládací prvok vždy nastavte do polohy OFF (VYPNUTÉ) a odpojte zariadenie zo zásuvky. Pred čistením skontrolujte, či zariadenie úplne vychladlo.

- **Vnútro a vonkajšok zariadenia:** Zariadenie čistíte pravidelne, podľa možností po každom grilovaní.
- Zariadenie je potrebné vyčistiť aspoň raz za rok.
- Nepomýľte si hnedé alebo čierne nánosy mastnoty s náterom. Vnútorné plochy grilov nie sú natierané vo výrobe (a nikdy by sa nemali natierať). Na vnútorné plochy veka a dna zariadenia naneste silný roztok čistiaceho prostriedku a vodu alebo použite čistiaci prostriedok na zariadenie s hrubou kefou. Opláchnite a nechajte úplne vyschnúť. Na natreté povrchy neaplikujte leptavé čistiacie prostriedky na zariadenie/rúru.
- **Liatinové grilovacie rošty:** Pred použitím liatinových grilovacích roštov naneste na ne olej odolný voči vysokým teplotám (arašidový olej, olej na vyprážanie) a potom ho vypáľte na grile. Po ich niekoľkonásobnom použití sa vytvorí dostatočná patina a vypaľovanie už nebude potrebné. Zakaždým, keď ich použijete, dôkladne zahrejte grilovacie rošty, aby sa dali ľahšie odstrániť zvyšky, ktoré sa na ne prilepili. Po ochladení podľa možností odstráňte zvyšky pomocou tkaniny a teplej vody. Na čistenie liatinových grilovacích roštov nikdy nepoužívajte čistiaci prostriedok. Na ochranu a zabránenie vzniku hrdze po vyčistení naneste na grilovacie rošty, a podľa potreby aj na vnútorné priestory, olej odolný voči vysokým teplotám.
- **Čistenie komínov:** Pri spaľovaní drevných peliet vzniká dechť a iné organické výpary, ktoré v kombinácii s uvoľ-

nenou vlhkosťou tvoria kreozot. Výpary kreozotu môžu v komíne kondenzovať a vytvárať usadeniny. Keď sa tieto usadeniny zapália, vznikne mimoriadne horúci oheň. Komín je potrebné kontrolovať aspoň dvakrát ročne na kontrolu, či sa v ňom nahromadil tuk alebo kreozot. Ak sa nahromadí tuk alebo kreozot, je potrebné ho odstrániť, zníži sa tak riziko požiaru. Každých 50 hodín používania vyčistíte drôtenou kefou mriežkovú časť výstupu komína na vnútornej strane grilu.

- **Miska na tuk:** Pomocou špachtle zoškrabte prebytočný tuk a očistite ho kefou na gril. Dbajte na to, aby sa na odkvapkávacej miske nehromadil tuk, pretože to môže viesť k vznieteniu grilu. Make sure that the flow of fat from the drip tray to the grease cup is not obstructed.
- **Grilovacie povrchy:** ak na čistenie akéhokoľvek grilovacieho povrchu zariadenia použijete kefku so štetinami, pred grilovaním skontrolujte, či na grilovacích povrchoch nezostali žiadne štetinky. Neodporúča sa čistiť prípravné povrchy, keď je zariadenie horúce.
- **Plastové povrchy:** Umyte teplou vodou s mydlom a utrite dosucha. Na plastové diely nepoužívajte citrisol, abrazívne prostriedky, odmasťovače ani koncentrovaný čistiaci prostriedok na plastové diely, inak môžete spôsobiť poškodenie alebo nefunkčnosť týchto dielov.
- **Natreté povrchy:** Umyte miernym roztokom alebo neabrazívnym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom. Utrite dosucha mäkkou neabrazívnou tkaninou.

• **Nerezové povrchy:** Ak chcete zachovať vysoko kvalitný vzhľad zariadenia, po každom použití umyte miernym čistiacim prostriedkom a teplou vodou s mydlom a utrite dosucha

Popol

Pravidelne vysypávajújte studený popol. Pri spaľovaní peliet vzniká len minimum zvyškov popola, ktoré možno jednoducho odstrániť pomocou kefy na rúru alebo ručného vysávača. Dbajte na dodržanie nasledujúcich opatrení.

Korózia

• Ak sa na vonkajších povrchoch zariadenia objaví korózia, vyčistite a vyleštite postihnutú oblasť drôtenkou alebo jemnozrnným brúsnym plátnom. Povrch dokončite pomocou kvalitného náteru odolného voči vysokej teplote.

Skladovanie zariadenia

Ak je potrebné zariadenie uskladniť na dlhšiu dobu, (napr. cez zimu):

1. Nastavte ovládací provk do polohy **OFF (VYPNUTÉ)**.
2. Ubezpečte sa, že zariadenie vychladlo. Dôkladne vyčistite zariadenie.
3. Zariadenie možno skladovať na suchom mieste v interiéri (napr. v garáži alebo pivnici).
4. Zakryte zariadenie.

Technické údaje

Popis
Model č.
Verzia
Vstupné napätie
Max. výkon
Výkon motora
Výkon ventilátora
Výkon zapaľovania
Trieda ochrany
Kapacita peliet
Rozmery (ŠxDxV)
Cieľové krajiny

mäkkou tkaninou. Aby nedošlo k poškodeniu, používajte len v smere brúsenej povrchovej úpravy.

- Neodstraňujte popol, kým všetko drevné uhlie plne nevyhorí a úplne nezhasne a gril nevychladne.
- Nikdy nevyhadzujte popol alebo uhlie predtým, ako úplne dohoria. Gril neodkladajte, kým popol úplne nezhasne.
- Nepokúšajte sa odstrániť popol počas grilovania.

- Nikdy nenanášajte nátery na vnútorné povrchy. Zahrdzavené miesta na vnútorných povrchoch možno vyleštiť, vyčistiť a jemne natrieť rastlinným olejom, čím sa minimalizuje ďalšie hrdzavenie.

Keď vyberáte zariadenie z miesta uskladnenia, skontrolujte hrdzu a iné poškodenia.

Gril na pelety na použitie v exteriéri
Metis TP E-údiareň
12270457
230 V
250 W
22 W
23,5 W
200 W
I
10 kg
117,4 x 65,1 x 127,3 cm
AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

Riešenie problémov

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Zapaľovanie neúspešné.	V ohnisku sú pelety, ale nie je zapálený.	Vyčistíte rúrkové horáky podľa popisu v časti o čistení a starostlivosti.
	V ohnisku nie sú žiadne pelety, pretože palivové pelety sú príliš veľké na to, aby sa dostali do podávača.	Prejdite na menšie pelety.
	Zapaľovacia tyč nefunguje.	Skontrolujte okruh.
Pelety sa nedostanú do spaľovacej komory.	Skontrolujte množstvo peliet v zásobníku na pelety.	Do zásobníka na pelety naplňte ďalšie pelety.
	Pelety ešte neboli vložené do spaľovacej komory.	Počkajte niekoľko minút, kým sa pelety dopravnou závitnicou dostanú do spaľovacej komory.
	Závitovka je upchatá.	Otočte ovládací prvok do polohy OFF (VYPNUTÉ) a odpojte zariadenie zo zásuvky. Počkajte, kým zariadenie nevychladne. Odstráňte pelety a popol zo spaľovacej komory a skontrolujte, či sa v nej nenachádzajú cudzie predmety. Zariadenie znova zapojte do zásuvky a otočte ovládací prvok do polohy SMOKE (ÚDIARENÍ).

Likvidácia

Toto zariadenie sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Musí sa odovzdať na určené zberné miesto na recykláciu. Pomôžete tak šetriť zdroje a chrániť životné prostredie. Ďalšie informácie získate na miestnom úrade.

 Symbol „prečiarknutý kontajner na odpady“ požaduje oddelenú likvidáciu elektrických a elektronických použitých prístrojov (WEEE). Takéto prístroje môžu obsahovať cenné, ale nebezpečné látky, ohrozujúce životné prostredie. Ste zo zákona povinní nelikvidovať tieto produkty v netriedenom domovom odpade, ale na vykázanom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Tým prispejete k ochrane zdrojov a životného prostredia.

HORNBACH je v Nemecku povinný:

- Pri novej kúpe elektrického alebo elektronického prístroja zobrať do predajne HORNBACH bezodplatne späť použitý prístroj rovnakého druhu.

- Aj bez novej kúpy zobrať do predajne HORNBACH bezodplatne späť až 3 elektrické a elektronické použité prístroje rovnakého druhu (do dĺžky hrany max. 25 cm).
- Pri dodávke nového elektrického alebo elektronického prístroja do súkromnej domácnosti vyzdvihnúť bezodplatne použitý prístroj rovnakého druhu alebo vám umožniť vrátenie vo vašej bezprostrednej blízkosti.

Ďalšie informácie o spätnom odbere nájdete na stránke www.hornbach.com alebo v miestnej predajni HORNBACH.

Deti sa nesmú v žiadnom prípade hrať s plastovými vreckami a obalovým materiálom, pretože existuje možnosť poranenia, resp. zadusenia. Takýto materiál skladujte bezpečne alebo zlikvidujte ekologickým spôsobom.

AVERTIZARE

- Amplasați grătarul în aer liber, pe o suprafață dură, plană, necombustibilă, la distanță față de streșini sau orice alte materiale combustibile. Nu utilizați niciodată pe suprafețe din lemn sau alte suprafețe care pot arde.
- Amplasați grătarul la distanță de ferestrele sau ușile deschise pentru a evita intrarea fumului și a scânteilor în casă. Când bate vântul, amplasați grătarul într-o zonă exterioară protejată de vânt.

Vă mulțumim!

Suntem convinși că acest grătar vă va satisface exigențele și vă dorim să-l utilizați cu plăcere. Înainte de utilizare citiți instrucțiunile, păstrați-le pentru referiri ulterioare și respectați instrucțiunile de siguranță.

Utilizare conform destinației

Acest aparat este un grătar portabil destinat utilizării în aer liber. Este destinat prăjirii, rumenirii, coacerii și gătirii alimentelor în mediu privat. Aparatul nu este potrivit pentru utilizare comercială. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului se consideră a fi utilizare neconformă destinației și poate conduce la pericole considerabile.

Cuprins

Utilizare conform destinației	51
Service	51
Simboluri	51
Instrumente și accesorii necesare	51
Instrucțiuni de siguranță	52
Instrucțiuni de siguranță	53
Conținutul livrării	53
Prezentare generală	53
Instalare	53
Prăjire	54
Îngrijirea grătarului	54
Panou de control	54
Pregătirea	54
Gătirea	54
Aroma de fum	54
Termometru pentru gătire	54
Ghid pentru lemne de afumat	55
Curățare și întreținere	55
Depozitarea aparatului	56
Date tehnice	56
Depanare	57
Eliminare ca deșeu	57

Service

Dacă aveți nevoie de service sau de piese de schimb vă rugăm contactați magazinul dvs. local HORNBACK sau să trimiteți un e-mail la adresa: service@hornbach.com sau să contactați firma HORNBACK Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germania product@hornbach.com, www.hornbach.com

Simboluri

	Avertismente de siguranță		Nu se depozitează sau nu se așază nimic în această zonă
	Este nevoie de 2 persoane		Clasa I de aparate

Nu folosiți grătarul în spații limitate / locuibile cum ar fi casele, corturile, rulotele, locuințele mobile, bărcile. Pericol de moarte prin intoxicare cu monoxid de carbon.

Instrumente și accesorii necesare

(nu este inclus)

1x șurubelniță Philips
1x cheie de 17 mm

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de utilizarea aparatului citiți instrucțiunile. Nerespectarea instrucțiunilor de siguranță din acest manual de utilizare poate conduce la răniri corporale grave sau moarte, focuri sau explozii care cauzează pagube materiale.

- FOLOSIȚI NUMAI ÎN AER LIBER. NU FOLOSIȚI NICIODATĂ ÎN INTERIOR.
- Folosiți aparatul numai în zone bine aerisite. Nu folosiți în garaj, curte interioară acoperită sau sub orice tip de copertină.
- Aparatul nu este destinat instalării în sau pe vehicule și/ sau ambarcațiuni de agrement.
- AVERTIZARE: Părțile accesibile pot deveni fierbinți. Țineți departe copiii mici.
- Aparatul nu trebuie folosit niciodată de copii.
- Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Respectați cu strictețe instrucțiunile de montaj.
- În timpul utilizării acest aparat trebuie ținut departe de materialele inflamabile.
- Materialele inflamabile nu trebuie să se afle niciodată la mai puțin de 1,5 metri de spatele sau părțile laterale ale aparatului.
- În zona de gătire (cu un perimetru de 3 metri în jurul aparatului) este interzisă prezența surselor de aprindere, cum ar fi de exemplu flăcările de veghe sau încălzitoare de apă, instalații electrice în funcționare etc. și a vaporilor/lichidelor inflamabile cum ar fi de exemplu benzina, alcoolul etc.
- Nu puneți nimic inflamabil pe sau în zona de depozitare de sub aparat.
- Procedați cu o precauție rezonabilă în timpul utilizării aparatului. Acesta poate fi fierbinte în timpul gătirii sau curățării și niciodată nu-l lăsați nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- În timpul funcționării temperatura suprafețelor accesibile poate fi periculos de înaltă. Când utilizați grătarul folosiți mănuși de bucătărie sau mănuși rezistente la căldură (conform EN 407, nivel temperatură de contact mai mare sau egal cu 2).
- Nu folosiți aparatul dacă toate părțile componente nu sunt la locul lor. Aparatul trebuie asamblat corespunzător în conformitate cu instrucțiunile de montaj.
- Nu modificați aparatul. Este strict interzisă efectuarea oricărei modificări. Părțile sigilate nu pot fi manipulate de către utilizator. Nu dezasamblați injectoarele.
- Nu folosiți cărbune, brichete ceramice sau pietre de lava în aparat.
- Nu vă aplecați niciodată asupra grătarului deschis și nu puneți mâinile sau degetele pe latura frontală a carcasei.
- Când deschideți capacul, țineți mâinile, fața și corpul la o distanță sigură de aburii fierbinți și de flăcările care pot izbucni. Asigurați-vă că ați deschis capacul complet. În cazul în care capacul nu este deschis complet, acesta ar putea cădea înapoi și ar putea produce vătămări.
- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot pelete și grătarul nu s-a răcit.
- Mențineți fantele de aerisire libere și lipsite de reziduuri.
- Aparatul trebuie curățat temeinic în mod regulat.
- Înainte de fiecare utilizare și după fiecare curățare trebuie instalat recipientul de captare grăsimi, dar nu îndepărtați recipientul de grăsimi înainte de răcirea aparatul.
- Aveți mare grijă la deschiderea capacului deoarece pot ieși aburi fierbinți.
- Evitați arsurile! Piesele interioare (de ex. grătarele de gătit) vor deveni foarte fierbinți și vor rămâne fierbinte pentru mult timp și după ce grătarul a fost oprit.

- Feriți-vă de stropii de ulei și de umiditatea în timpul gătirii fără capac.
- Niciodată să nu turnați apă în camera de ardere. Melcul se poate bloca.
- Fiți atent când se află în apropiere copii, persoane vârstnice și animale.
- Nu așezați în zona de depozitare de sub aparat obiecte sau materiale care pot bloca fluxul aerului ars spre partea cealaltă a panoului de control și a focarului.
- Nu includeți acest grătar în nici o construcție incorporată sau glisabilă. Nerespectarea acestei avertizări poate cauza focuri sau explozii care pot avea ca rezultat răniri corporale grave, moarte sau pagube materiale.
- Niciodată să nu lăsați nesupravegheat aparatul în timp ce este conectat la priză.
- Nu încercați niciodată să reparați aparatul! În caz de defecțiune aparatul trebuie reparat de către HORNBACK.
- Preveniți deteriorarea cablului de alimentare prin răsfrângere, îndoire sau prin frecare de colțurile ascuțite și țineți la distanță de suprafețele fierbinți.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare care îndeplinește cerințele specificate pe plăcuța de fabricație.
- Circuitul electric trebuie să fie potrivit pentru echipamente cu un consum de curent de 250 W.
- Este recomandat ca aparatului casnic să fie alimentat cu curent printr-un disjuncter cu curent rezidual (RCD) având un curent rezidual nominal de maxim 30 mA. Pentru detalii consultați un electrician.
- Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple.
- Nu conectați sarcini suplimentare la același circuit.
- Aparatul nu este destinat operării printr-un temporizator extern sau un sistem separat de telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie verificat regulat cu privire la semne de deteriorare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita orice risc, acesta trebuie înlocuit de HORNBACK.
- Aparatul nu trebuie operat în următoarele cazuri (se va scoate imediat din priză):
 - Aparatul, carcasa, fișa sau cablul de alimentare este deteriorat.
 - Aparatul prezintă semne vizibile de deteriorare.
 - Se suspectează o deteriorare după ce aparatul a căzut sau i s-a întâmplat ceva similar.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - în caz de defecțiune în timpul utilizării.
 - înainte de curățarea sau mutarea aparatului într-un alt loc.
 - după utilizare.
- Întotdeauna opriți aparatul înainte de a scoate din priză.
- Nu trageți fișa din priză de la cablul de alimentare sau cu mâini ude.
- Niciodată nu imersați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- Nu utilizați aparatul aproape de apă. Nu lăsați să intre în contact cu ploaia, zăpada sau umezeala. Nu folosiți grătarul la mai puțin de 305 cm de orice bazin, cum ar fi piscine sau iazuri.
- Așezați cablul de alimentare - și dacă este necesar prelungitorul - în așa fel ca să nu fie tras și să nu prezinte pericol de împiedicare.
- Înainte de utilizare derulați complet cablul de alimentare.

50 | ROMÂNĂ

ROMÂNĂ | 51



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

• Lucrările electrice și reparațiile trebuie efectuate de electricieni calificați.

• Reparațiile neprofesionale pot însemna pericole considerabile pentru utilizator.

Conținutul livrării

Atenție la paginile pliate!

- | | | | |
|------------|--------------------------------------|------------|--------------------------------------|
| A1 | 1x butoi | A18 | 1x raft pentru încălzire |
| A2 | 1x recipient de captare grăsime | A19 | 2x grătar grill inferior |
| A3 | 1x capac cuvă pentru peleți | A20 | 1x subansamblu mâner capac principal |
| A4 | 1x atașament cuvă pentru peleți | A21 | 3x cârlig S |
| A5 | 1x cuvă pentru peleți | A22 | 1x subansamblu mâner butoi |
| A6 | 1x colier cablu de alimentare | A23 | 1x canal grăsime |
| A7 | 2x roți | A24 | 1x găleată pentru grăsime |
| A8 | 2x capac roată | A25 | 1x coș |
| A9 | 1x picior frontal stânga | A26 | 1x capac coș |
| A10 | 1x picior stânga spate | | |
| A11 | 1x picior frontal dreapta | | |
| A12 | 1x picior dreapta spate | | |
| A13 | 1x ax | | |
| A14 | 1x ac termometru de alimente | | |
| A15 | 1x braț recipient de captare grăsime | | |
| A16 | 1x difuzor | | |
| A17 | 1x poliță inferioară cărucior | | |
- | | |
|----------|------------------------------|
| R | 2x piuliță de blocare |
| S | 30 x șurub cu cap bombat 1/4 |
| T | 7 x șurub cu cap bombat 5/32 |
| U | 6 x șurub autoforant 5/32 |
| V | 2x șurub cu umăr 5/32 |
| W | 4x piuliță 1/4 |
| X | 2x șaibă |

Prezentare generală

Atenție la paginile pliate!

- | | | | |
|----------|------------------------------------|-----------|----------------------------|
| 1 | Capac principal | 7 | Poliță |
| 2 | Coș | 8 | Roată |
| 3 | Raft de încălzire | 9 | Termometru pentru alimente |
| 4 | Grătar grill inferior | 10 | Element de control |
| 5 | Subansamblu mâner butoi cu cârlige | 11 | Cuvă pentru peleți |
| 6 | Găleată pentru grăsime | 12 | Capac cuvă pentru peleți |
| | | 13 | Ușă cenușar |

Instalare

Modul de instalare al grătarului îl găsiți la paginile 65-75.
Atenție la paginile pliate!

Prăjire

AVERTIZARE

Aparatul trebuie instalat astfel încât să aibă de jur împrejur cel puțin 1,5 metri față de materialele combustibile și necombustibile.

PRECAUȚIE

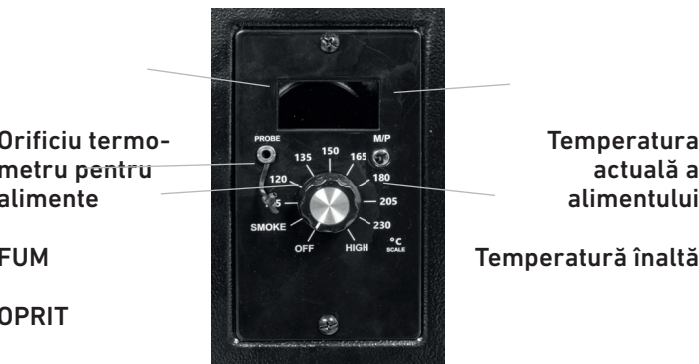
GRĂSIMEA SE APRINDE

- Stingerea focului cu grăsime prin închiderea capacului poate fi imposibilă. Grătarele sunt bine ventilate din motive de siguranță.
- Nu stropiți cu apă focul datorat grăsimii. Se pot produce vătămări corporale. Dacă s-a format un foc cu grăsime persistent rotiți butoanele de reglare la închis și deconectați grătarul.
- În cazul în care grătarul nu a fost curățat în mod regulat, este posibil ca grăsimea să ia foc, ceea ce poate deteriora produsul. Fiți foarte atent când preîncălziți sau ardeți rămășițele de alimente pentru a evita apariția focului de la grăsime. Pentru a preveni aprinderea grăsimii respectați instrucțiunile de la curățarea generală a aparatului și curățarea ansamblului arzătorului.
- Cel mai eficace mod de a preveni aprinderea grăsimii este curățarea cu regularitate a aparatului.

Îngrijirea grătarului

Înainte de prima gătire lăsați aparatul să funcționeze aproximativ 15 minute fără mâncare. Acesta va curăța părțile interne și va elimina mirosul grătarului pentru gătit.

Panou de control



AVERTIZARE

A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere!

AVERTIZARE

Nu folosiți peleți pentru încălzire, folosiți numai peleți pentru afumare.

Pregătirea

Înainte de fiecare utilizare curățați cenușa reziduală din camera de ardere. Deschideți cutia cu pellet și verificați ca să nu fie obiecte străine în ea.
Verificați dacă melcul se rotește. Comutați butonul de comandă pe OFF și conectați cablul de alimentare la o priză adecvată. Setează butonul de control pe afumare. Verificați dacă melcul din camera de ardere se rotește.
Setați butonul de control din nou pe OFF și adăugați pellet nou în cuva pentru peleți. Nu depășiți plasa de filtrare a cuvei pentru pellet (aproximativ 2/3); și puneți o cantitate mică de pellet nou în camera de ardere. Rotiți butonul de control la modul dorit.

Aparatul începe să aprindă. În timpul aprinderii peletilor se va forma un fum al, iar până la terminarea aprinderii personalul poate să stea la distanță față de aparatul în funcțiune.

Gătirea

Odată ce grătarul a fost aprins, puteți începe gătire prin selectarea uneia dintre temperaturile de gătire. Cu cât temperatura setată va fi mai mică, peletii vor produce cu atât mai mult fum.
Gătirea trebuie făcută numai cu capacul închis. Dacă capacul se lasă deschis, rata de alimentare va crește și astfel temperatura se va depăși. Pentru gătirea mâncării trebuie să folosiți întotdeauna termometrul pentru alimente, deoarece astfel se poate asigura temperatura recomandată pentru alimentul respectiv.

Aroma de fum

Pentru a obține aroma de fum favorită, încercați să folosiți bucăți, bețișoare sau așchii de lemn aromatizat, cum ar fi nuc american, pecan, măr, cireș sau mesquite. Granulația peletilor nu are voie să depășească 1,2" x 0,3". Dacă peletii folosiți pentru ardere sunt mai mari, focul se poate stinge din cauza alimentării slabe.

Termometru pentru gătire

Această afumătoare are un termometru pentru alimente, care are rolul de a asigura temperatura potrivită a mâncării găsite.
Pentru utilizare, introduceți termometrul în mâncare. Introduceți fișa în mufa de pe partea frontală a panoului de control. Temperatura mâncării este afișată pe afișajul panoului de control.



Ghid pentru lemne de afumat

AVERTIZARE		
Nu folosiți niciodată lemne care au fost tratate chimic sau au fost expuse la chimicale. Folosiți numai lemne uscate.		
LEMN	ALIMENTE	SPECIFICAȚII
Cireș	Porc, păsări de curte sau alte păsări sălbatice.	Fum cu miros de fructe cu o aromă dulce.
Măr	Porc / jambon & bacon, carne de vită, păsări sălbatice.	Fum cu miros de fructe cu o aromă dulce densă.
Hickory	Porc, vită, vânat, pui.	Gust de fum similar baconului, picant.
Mesquite	Carne de vită sau de alt tip, legume.	Un gust mai dulce decât cel al lemnului de hickory. Mai delicat. Arde puternic, se va folosi cu grijă.
Pecan	Porc, miel, pasăre, pește, cașcaval.	Un gust mai bogat decât hickory, în general similar, dar cu un gust mai subtil.
Arin	Porc, pasăre, toate tipurile de pește.	Gust dulce și fumurie.
Arțar	Păsări de curte, legume.	Gust de fum similar baconului, picant.
Plop tremurător, cedru, pin		
Foarte rășinoase! Nu se recomandă pentru prepararea alimentelor.		

Curățare și întreținere

AVERTIZARE	
Întotdeauna setați butonul de control la poziția OFF și scoateți grătarul din priză. Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că s-a răcit complet.	

- **Interiorul și exteriorul aparatului:** Curățați aparatul în mod frecvent, de preferat după fiecare gătire.
- Aparatul trebuie curățat cel puțin o dată pe an.
- Nu confundați acumulările de grăsime și fum de culoare maro sau negru cu vopseaua. Interiorul grătarului nu este vopsit din fabrică (și nici nu se poate vopsi). Aplicați în interiorul capacului aparatului și pe fundul acestuia o soluție puternică de detergent cu apă sau o soluție de curățare cu particule abrazive. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Pe suprafețele vopsite nu aplicați agenți de curățare caustici.
- **Grătare pentru gătit din fontă:** Înainte de folosirea grătarelor pentru gătit din fontă ungeți-le cu ulei rezistent la căldură (ulei de arahide, ulei de gătit) și ardeți-le la grătar. După utilizarea lor de câteva ori vor căpăta o patină suficientă și nu va mai fi necesară arderea lor. De fiecare dată când le utilizați încălziți-le bine, astfel reziduurile aderate de ele pot fi îndepărtate mult mai ușor. După ce s-au răcit îndepărtați reziduurile folosind pe cât posibil o cârpă și apă fierbinte. La curățarea grătarelor pentru gătit din fontă nu utilizați niciodată detergent. Pentru a păstra și a preveni rugina după curățare, frecați ulei rezistent la căldură pe grătarele de gătit și, dacă este necesar, în interior.
- **Curățarea coșului:** Prin arderea peleiților de lemn se produce gudron și alți vapori organici, care în combinație cu umezeala emisă formează creozot. Vaporii de creozot se

pot condensa în coș și pot forma reziduuri. Dacă aceste reziduuri se aprind, se ajunge la un foc cu o temperatură extrem de ridicată. Coșul trebuie inspectat cel puțin de două ori pe an pentru a determina dacă s-au format depuneri de grăsimi sau creozot. Dacă s-au format depuneri de grăsime sau de creozot, acestea trebuie îndepărtate pentru reducerea pericolului de foc. Folosiți o perie de sârmă pentru curățarea zonei ecranului găurii coșului din interiorul grătarului după fiecare 50 de ore de utilizare.

- **Recipientul pentru grăsimi:** Folosiți o spatulă pentru răzuirea grăsimii excesive apoi curățați restul cu o perie de grătar. Asigurați-vă că nu s-a acumulat grăsime pe tava de picurare, deoarece acest lucru poate duce la apariția bruscă de flăcări în grătar. Verificați ca scurgerea grăsimii din tava de picurare spre recipientul pentru grăsimi să nu fie înfundată.
- **Suprafețele de gătire:** Dacă pentru curățarea oricărei suprafețe de gătire a aparatului se folosește o perie din păr, aveți grijă ca înainte de folosire să nu rămână păr căzut pe suprafețele de gătire. Nu se recomandă curățarea suprafețelor de gătire în timp ce aparatul este fierbinte.
- **Suprafețele din plastic:** Spălați-le cu apă caldă cu săpun și ștergeți-le să fie uscate. Pe suprafețele din plastic nu folosiți citrisol, agenți de curățare abrazivi, degresanți sau agenți de curățare grătar cu concentrație mare, aceștia pot duce la deteriorarea și/sau defectarea pieselor componente.

- **Suprafețele vopsite:** Spălați-le cu detergent slab sau agent de curățare neabraziv și apă caldă cu săpun. Ștergeți-le cu o cârpă moale până se usucă.
- **Suprafețe din oțel inoxidabil:** Pentru a menține aspectul de înaltă calitate a aparatului spălați-l cu detergent slab și apă

Cenușă

Goliți în mod regulat cenușa răcită. Arderea peleiților conduce la cantități minime de cenușă, care poate fi îndepărtată foarte ușor cu o perie pentru cuptor sau cu un aspirator de mână. Respectați măsurile de precauție menționate în cele ce urmează.

Coroziune

- În cazul în care apare rugină pe suprafața exterioară a aparatului, curățați și lustruiți zona afectată cu lână de oțel sau cu pânză de șmirghel fină. Retușați cu o vopsea de bună calitate rezistentă la temperaturi înalte.

Depozitarea aparatului

Dacă este nevoie de depozitarea aparatului pe o perioadă mai lungă de timp (de exemplu pe timpul iernii):

1. Rotiți butonul de reglare în poziția OFF.
2. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit. Curățați cu grijă aparatul.
3. Aparatul poate fi depozitat în interior într-un loc uscat (de exemplu în garaj sau în pivniță).
4. Acoperiți aparatul.

Date tehnice

Descriere
Nr. model
Versiune
Tensiune de intrare
Putere max.
Puterea motorului
Puterea ventilatorului
Puterea aprinzătorului
Clasa de protecție
Capacitate peleți
Dimensiuni (LxAxÎ)
Țări de destinație

caldă cu săpun și ștergeți-l cu cârpă moale după fiecare utilizare. Pentru evitarea daunelor ștergeți-le numai în direcția finisării.

- Nu îndepărtați cenușa până când nu s-a ars complet și nu s-a stins tot cărbunele și grătarul nu s-a răcit.
- Nu aruncați niciodată cenușă înainte ca acestea să fie complet stinse. Nu depozitați grătarul până când cenușa nu este complet stinsă.
- Nu încercați să îndepărtați cenușa în timpul gătirii.

- Nu vopsiți niciodată suprafețele interioare. Petele de rugină de pe suprafețele interioare pot fi lustruite, curățate și poate fi aplicat un strat subțire de ulei vegetal pentru a se reduce la minimum continuarea ruginirii.

La scoaterea aparatului din spațiul de depozitare, verificați dacă există rugină sau alte deteriorări.

PROBLEMA	CAUZA	SOLUȚIA
Aprindere eșuată.	Sunt peleți în cuva de ardere, dar nu sunt aprinși.	Curățați arzătorul tub conform celor descrise la curățare și întreținere.
	Nu sunt peleți în cuva de ardere, deoarece peleți pentru ardere sunt prea mari și nu intră în alimentator.	Folosiți peleți mai mici.
	Tija de aprindere nu funcționează.	Verificați circuitul.
Peleții nu ajung în camera de ardere.	Verificați cantitatea de pellet din cuva de pellet.	Încărcați mai mul pellet în cuva pentru pellet.
	Peleții nu au fost încă încărcăți în camera de ardere.	Așteptați câteva minute până când peleții sunt transportați în camera de ardere de către melcul transportor.
	Melcul este blocat.	Rotiți butonul de reglare în poziția OFF și scoateți din priză aparatul. Lăsați aparatul să se răcească. Îndepărtați peleții și cenușa din camera de ardere și verificați dacă sunt obiecte străine acolo. Băgați aparatul în priză și rotiți butonul de reglare în poziția AFUMARE.

Eliminare ca deșeu

Acest aparat nu se va elimina ca deșeu la gunoiul comunal nesortat. Trebuie predat pentru reciclare la punctele de colectare prevăzute. În acest mod contribuiți la protejarea resurselor și a mediului înconjurător. Pentru mai multe informații luați legătura cu autoritățile locale.

 Simbolul de „tomberon tăiat” impune eliminarea separată ca deșeuri a aparatelor electrice și electronice (WEEE) uzate. Astfel de aparate pot conține substanțe valoroase, dar periculoase și poluante. Legislația nu vă permite să eliminați aceste produse ca deșeuri la gunoiul menajer, ci sunteți obligați să le predați unui centru de colectare indicat pentru reciclarea aparaturii electrice și electronice. În acest mod contribuiți la protejarea resurselor și a mediului înconjurător.

Compania HORNBACH are următoarele obligații în Germania:

- Să recepționeze fără costuri un aparat uzat de același tip în sectorul comercial HORNBACH, la achiziționarea unui aparat electric sau electronic nou.

- Să recepționeze fără costuri până la 3 aparate electrice sau electronice uzate de același tip (cu o lungime max. a muchiei de 25 cm) în sectorul comercial HORNBACH, și fără achiziționarea unui aparat nou.
- La livrarea unui aparat electric sau electronic nou într-o gospodărie privată, să recepționeze fără costuri un aparat uzat de același tip sau să vă ofere posibilitatea de returnare a acestuia în vecinătatea dvs.

Pentru mai multe informații referitoare la returnare vizitați pagina www.hornbach.com sau adresați-vă magazinului dvs. HORNBACH local.

Copiii nu au voie în niciun caz să se joace cu pungile din plastic și cu materialul de ambalare, deoarece se pot răni, respectiv se pot asfixia. Depozitați în siguranță astfel de materiale sau eliminați-le ca deșeuri în mod ecologic.



WARNING



- **Place the grill outdoors on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhang or any combustible material. Never use on wooden or other surfaces that could burn.**
- **Place the grill away from open windows or doors to prevent flying sparks and smoke from entering your house. In windy weather, place the grill in an outdoor area that is protected from the wind.**

Thank you!

We are convinced that this grill will exceed your expectations and wish you joy while using it. Read the instructions before using the appliance, keep it for further reference and observe the safety instructions.

Intended use

This appliance is a mobile barbecue for outdoor use. It is intended for grilling, frying, roasting and baking food in private environments. The appliance is not intended for commercial use. Any other use or modification to the appliance is considered as improper use and could cause considerable dangers.

Table of content

Intended use	58
Service	58
Symbols	58
Required tools & accessories	58
Safety instructions	59
Scope of delivery	60
Overview	60
Installation	60
Grilling	61
Curing the grill	61
Control panel	61
Preparation	61
Cooking	61
Smoke flavouring	61
Meat Probe	61
Woodguide for smoking	62
Cleaning and care	62
Storing the appliance	63
Technical data	63
Troubleshooting	64
Disposal	64

Service

In case of service requests or spare parts, please contact your local HORNBACH store, write an email to: service@hornbach.com or contact HORNBACH Baumarkt AG, Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim, Germany, product@hornbach.com, www.hornbach.com

Symbols

 Safety warning

 No storing or placing in this area

 2 persons required

 Class-I-appliance



Do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

Required tools & accessories

(not included)



- 1x Philips Screwdriver
- 1x Wrench 17 mm



ENGLISH | 59

Grilling

⚠

WARNING

⚠

The appliance must be installed with a clearance of at least 1.5 meter around the appliance and to combustible or non-combustible materials.

⚠

CAUTION

⚠

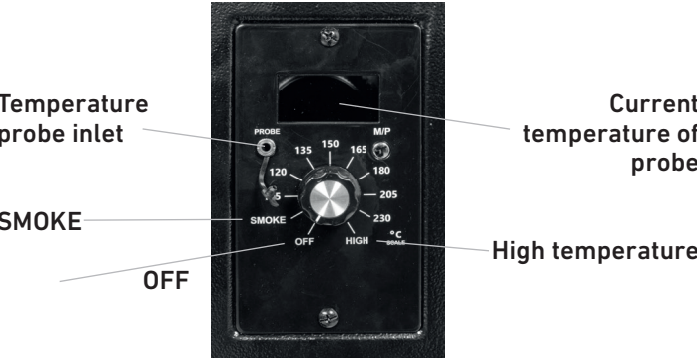
GREASE FIRES

- Putting out grease fires by closing the lid might be impossible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn control knobs and unplug the grill.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residues to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires.
- The best way to prevent grease fires is to regularly clean the appliance.

Curing the grill

Before cooking for the first time, operate the appliance for about 15 minutes without any food. This will heat clean the internal parts and dissipate odour from the cooking grate.

Control panel



⚠

WARNING

⚠

Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

⚠

WARNING

⚠

Do not use heating pellets, only use pellets that are suitable for smokers.

Preparation

Before each usage, clean up the residual ash in the combustion chamber. Open the pellet box and make sure there are no foreign objects inside. Check if the auger is rotating: Set the control knob to OFF and connect the power cord to a suitable outlet. Set the control to SMOKE. Make sure the auger is rotating in the combustion chamber. Set the control knob to OFF again and add new pellets to the pellet hopper. Do not exceed the filter screen of the pellet hopper (about 2/3); put small amount of new pellets into the combustion chamber. Turn the control knob to the required mode.

The device begins to ignite. White smoke will be emitted during the ignition of the pellets, and personnel can stay away from the operating device before the completion of the ignition.

Cooking

Once the grill is ignited, you can begin cooking by selecting any of the cooking temperatures. The lower the set temperature, the more smoke the pellets will produce. Cooking should be done with the lid closed only. If the lid is left open the feed rate will increase and the temperature will overshoot. You should cook all meat using the temperature probe to ensure that the internal temperature of the meat reaches the recommended temperature for the level of done desired.

Smoke flavouring

To obtain your favourite smoke flavour, experiment by using chunks, sticks or chips of flavour producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. The granularity of pellets should not be more than 1.2" x 0.3". If the fuel pellets are too large, the device may be extinguished due to poor feeding.

Meat Probe

This smoker has a temperature probe to measure the temperature of the food as it is being cooked. To use the probe, insert the probe into the food. Plug the connector into the receptacle into the front of the control panel. The probe temperature is shown on the display on the control panel.

Woodguide for smoking

WARNING		
Never use wood that has been treated or exposed to chemicals. Use dry and aged wood only.		
WOOD	FOOD	SPECIFICATIONS
Cherry	Pork, Poultry and other Game Birds.	Fruity smoke flavour with a sweet aroma.
Apple	Pork / Ham & Bacon, Beef, Game Birds.	Fruity smoke flavour with a dense sweet aroma.
Hickory	Pork, Beef, Wild Game, Chicken.	Smokey, bacon-like, pungent flavour.
Mesquite	Beef and other meat, Vegetables.	Sweeter flavour than Hickory. More delicate. Burns hot, use carefully.
Pecan	Pork, Lamb, Chicken, Fish, Cheese.	Richer flavour than Hickory, generally similar but more subtle in taste.
Alder	Pork, Chicken, all sorts of Fish.	Sweet and smokey flavour.
Maple	Poultry, Vegetables.	Smokey, bacon-like, pungent flavour.
Aspen, Cedar, Pine	Very resinous! Not recommended for food preparation.	

Cleaning and care

⚠

WARNING

⚠

Always set the control knob to OFF position and unplug the appliance. Before cleaning the appliance make sure it has cooled down completely.

- **Appliance interior and exterior:** Clean appliance often, preferably after each cookout.
- Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use an appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Cast iron cooking grates:** Before using the cast iron cooking grates, coat them with heat-resistant oil (peanut oil, frying oil) and then burn-in in the grill. After using them a few times, a sufficient patina will have formed and burning-in will no longer be necessary. Each time you use them, vigorously heat up the cooking grates so that residues adhering to them can be removed more easily. After it has cooled down, remove the residues using a cloth and warm water if possible. Never use detergent to clean the cast iron cooking grates. In order to preserve and prevent rust after cleaning, rub heat-resistant oil on the cooking grates and, if necessary, the interior.
- **Chimney cleaning:** Burning wood pellets produces tar and other organic vapors that combine with the moisture emitted to form creosote. The creosote vapors can condense in the chimney and form residues. When these residues are ignited, an extremely hot fire is created. The chimney

- should be inspected at least twice a year to determine when grease and or creosote buildup has occurred. When grease or creosote has accumulated, it should be removed to reduce risk of fire. Use a wire brush to clean the screen area of the chimney outlet on the inside of the grill with every 50 hours of use.
- **Grease cup:** Use a spatula to scrape off excess fat and brush it clean with a grill brush. Make sure that no fat accumulates on the drip tray, as this can lead to flare-ups in the grill. Make sure that the flow of fat from the drip tray to the grease cup is not obstructed.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.
- **Plastic surfaces:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts, as this can result in damage and/or failure of the parts.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Use only in direction of brushed finish to avoid damage.

Ashes

Empty the cold ash regularly. Burning pellets produces only minimal ash residue, which is particularly easy to remove using an oven brush or a handheld vacuum cleaner. Make sure the following precautions are observed.

- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
- Never dump ashes before they are fully extinguished. Do not store barbecue until ashes are fully extinguished.
- Do not attempt to remove ash during grilling.

Corrosion

- If rust appears on the exterior surface of the appliance, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surfaces. Rust spots on the inside surfaces can be buffed, cleaned and lightly coated with vegetable oil to minimize further rusting.

Storing the appliance

If the appliance needs to be stored for a prolonged period of time (e.g. over winter):

When removing the appliance from storage, check the appliance for rust and other damage.

1. Set control knob to **OFF**.
2. Make sure the appliance has cooled down. Carefully clean the appliance.
3. The appliance can be stored in a dry location indoors (e.g. garage or cellar).
4. Cover the appliance.

Technical data

Description	Pellet grill for Outdoor Use
Model No.	Metis TP E-Smoker
Version	12270457
Input Voltage	230 V
Max. Power	250 W
Motor Power	22 W
Fan Power	23.5 W
Ignitor power	200 W
Protection class	I
Pellet capacity	10 kg
Dimensions (WxLxH)	117.4 x 65.1 x 127,3 cm
Destination countries	AT, CZ, DE, LU, NL, RO, SE, SK,

Troubleshooting

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Ignition fails.	There are pellets in the fire, but it is not ignited.	Clean the tube burners as described in cleaning and care.
	No pellets in the fire cup because the fuel pellet is too large to enter the feeder.	Change to smaller pellets.
	The ignition rod does not work.	Check the circuit.
Pellets do not reach the combustion chamber.	Check the amount of pellets in the pellet hopper.	Fill more pellets into the pellet hopper.
	Pellets have not yet been fed into the combustion chamber.	Wait a few minutes until the pellets are transported into the combustion chamber by the conveyor screw.
	Auger is clogged.	Turn the control knob to OFF and unplug the appliance. Let the appliance cool down. Remove the pellets and ash from the combustion chamber and check, if there are no foreign objects. Plug in the appliance again and turn the control knob to SMOKE.

Disposal

This appliance must not be disposed as unsorted municipal waste. It must be returned to a designated collection point for recycling. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.

 The crossed-out wheeled bin symbol requires separate disposal for waste electrical and electronic equipment (WEEE). Such equipment may contain valuable, but dangerous and hazardous substances. You are required by law to return these products to a designated collection point for the recycling of WEEE and must not under any circumstances dispose of them as unsorted municipal waste. In this way, you can help to conserve resources and protect the environment.

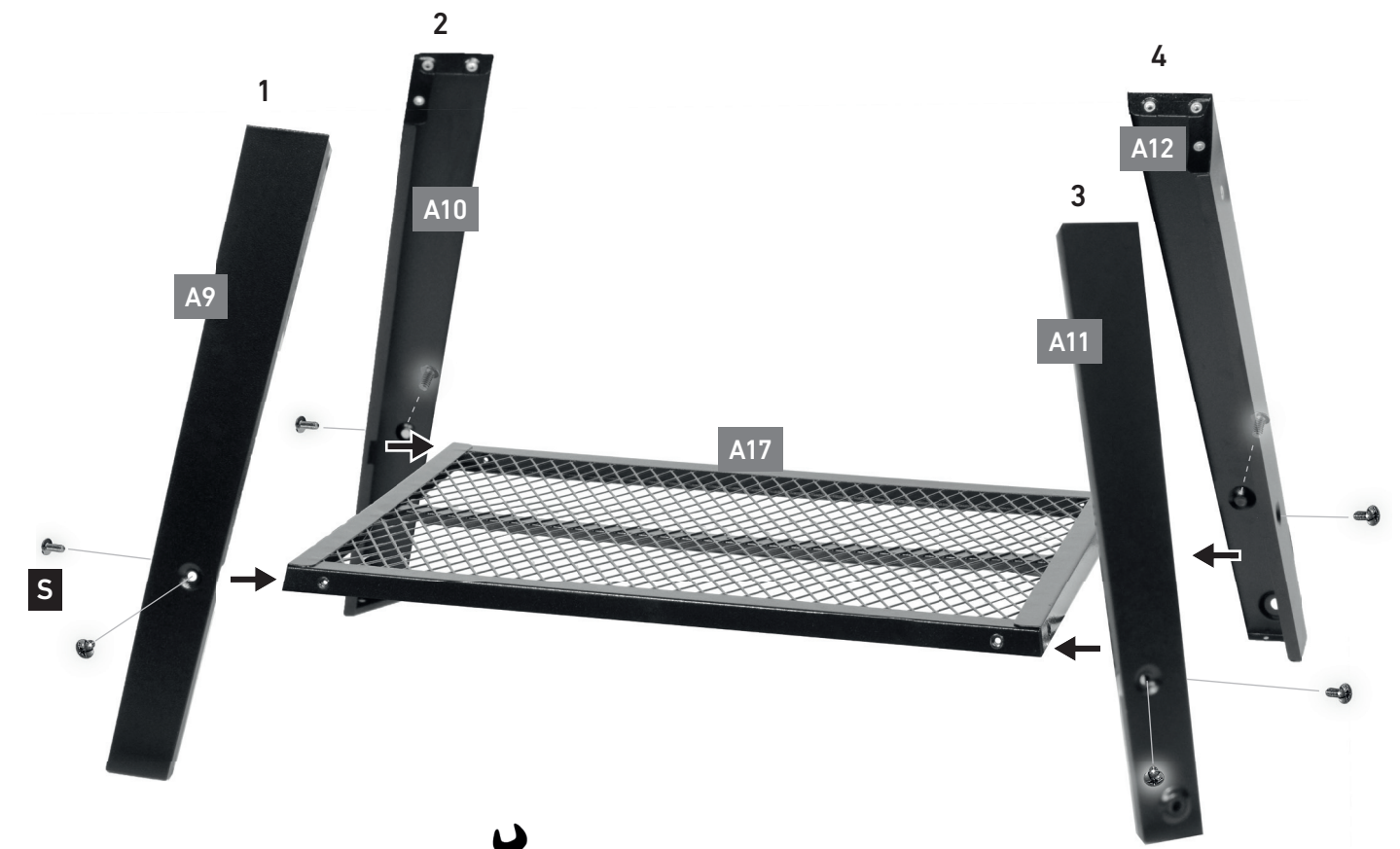
- In Germany, HORNBACH is obliged:
- To take back old appliances of the same type free of charge in HORNBACH stores when you purchase a new electrical or electronic appliance.
 - To take back up to 3 WEEE of the same type (up to max. 25 cm edge length) free of charge in HORNBACH stores, even if you do not purchase a new appliance.
 - When delivering a new electrical or electronic appliance to a private household, to collect an old appliance of the same type free of charge or to enable you to return it in your immediate vicinity.

For further details concerning take-back please consult www.hornbach.com or your local HORNBACH store.

Children must not play with plastic bags and packaging material, due to possible injury or danger of suffocation. Store such material safely or dispose of environmentally friendly.

1

A9 + A10 + A11 + A12 + A17 +8x S



2

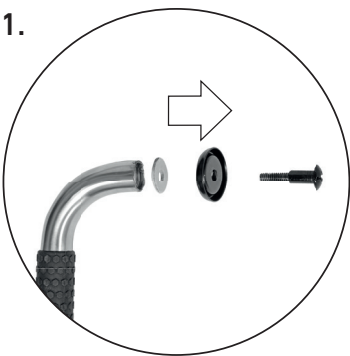
2x A7 +2x A8 + A13 + 2x R +



3

A20

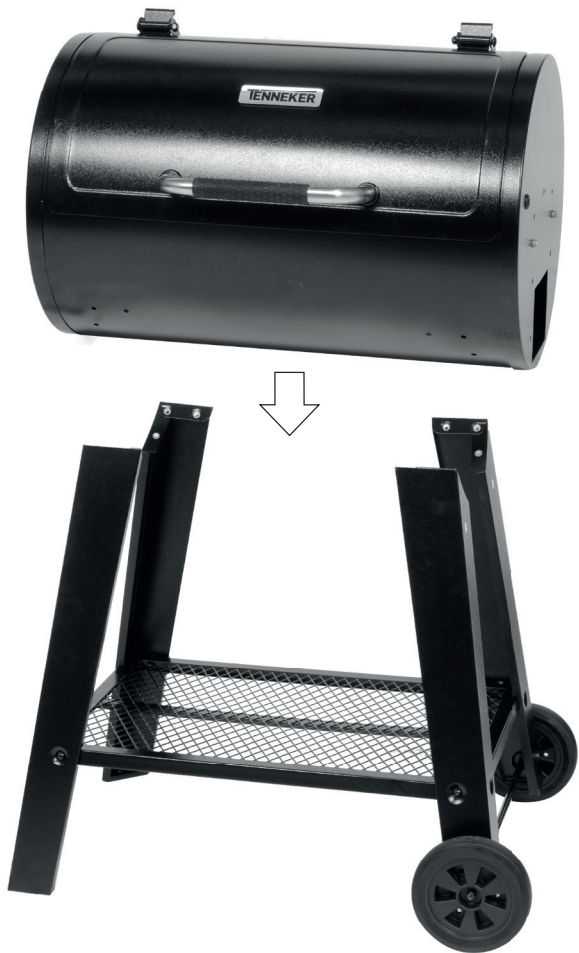
1.



2.



4



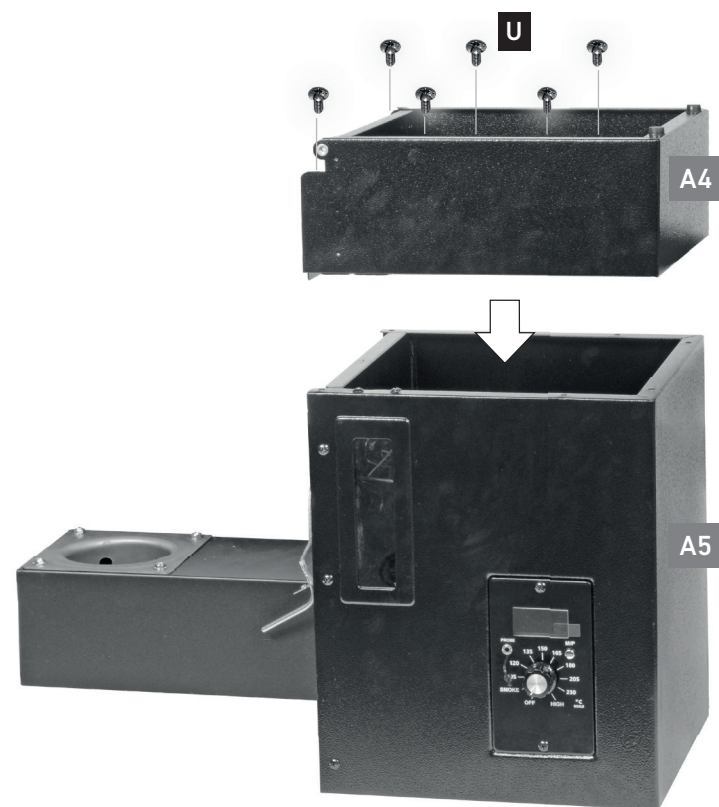
5

12x **S**



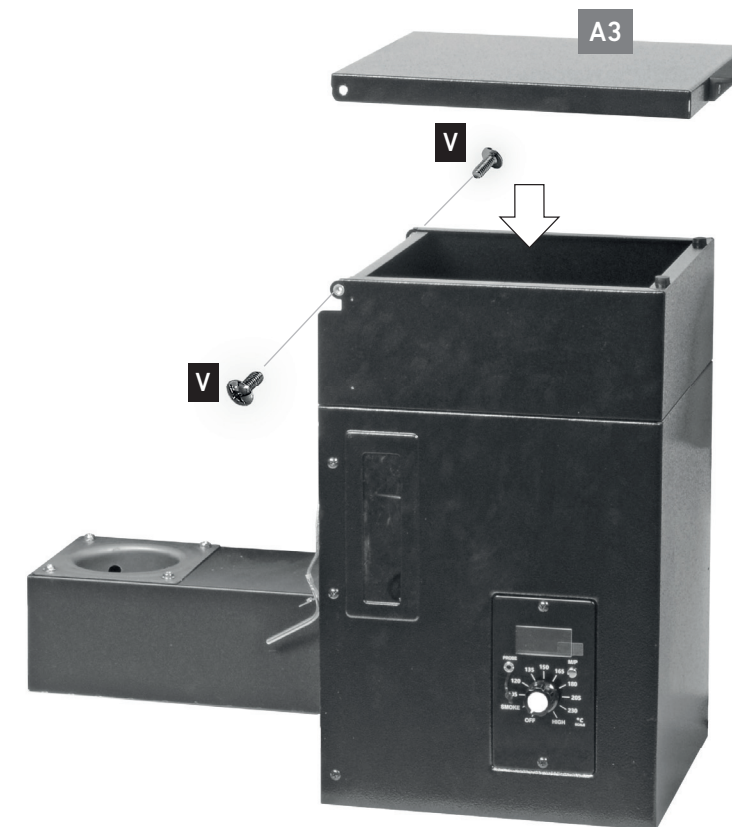
6

A4 + **A5** + 6x **U**



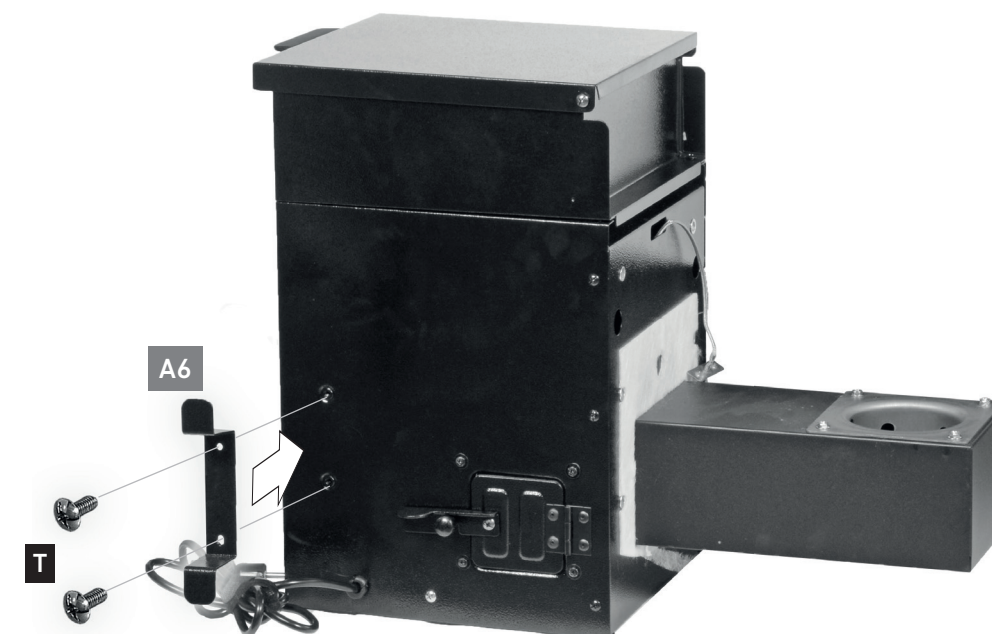
7

A3 + 2x **V**



8

A6 + 2x **T**





13 3x A21 + A22



14 A25 + A26 + 4x S + 4x W



15 A16



16 A2



17 2x A19



18 A18

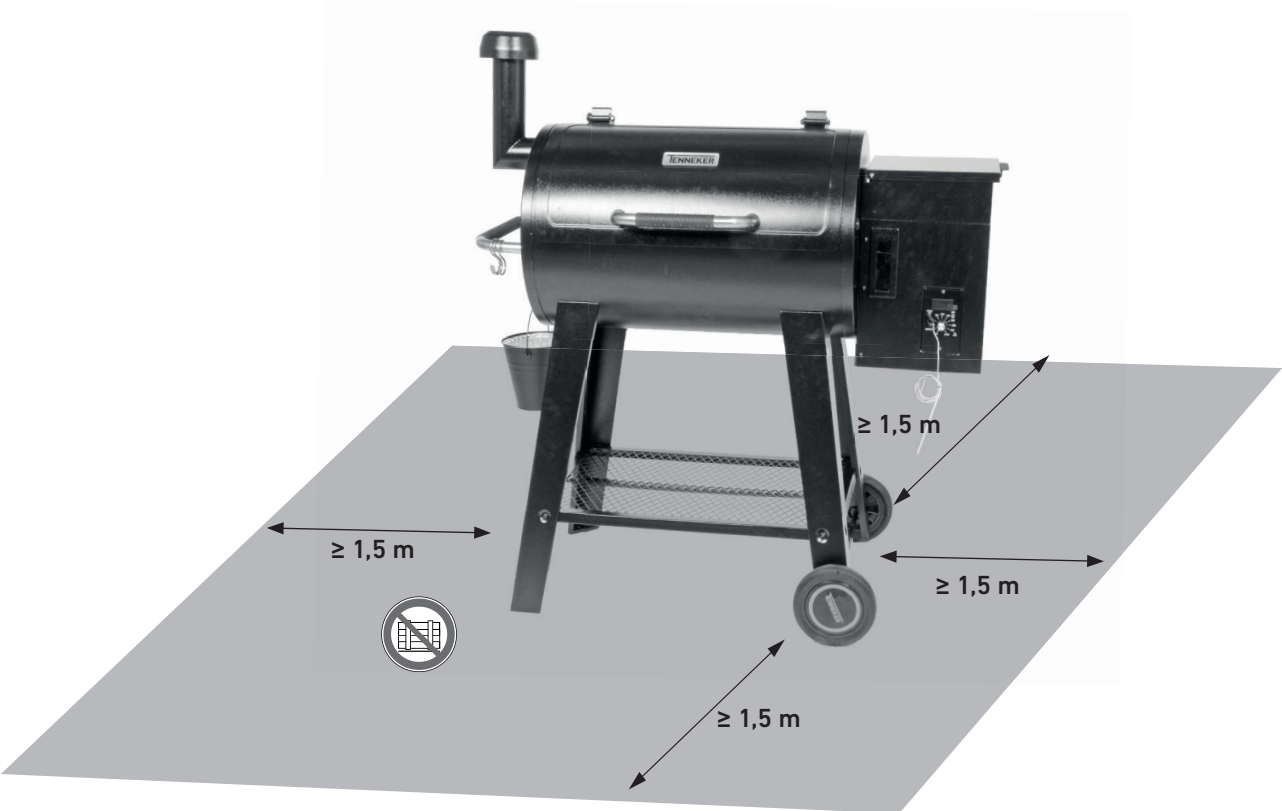


19 A24



20 A14





Metis-TP-E-Smoker
VSM_2025/03_V1.0

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
product@hornbach.com
www.hornbach.com