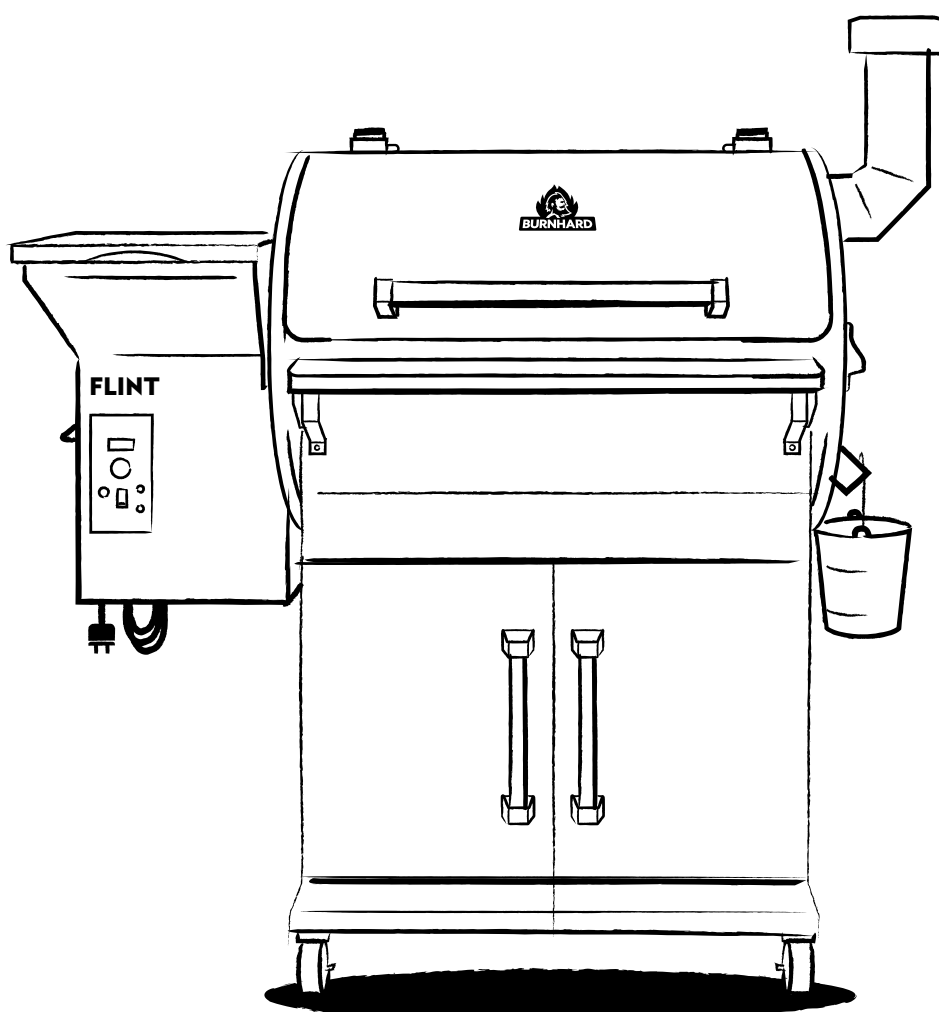




BURNHARD



PELLETSMOKER

FLINT

Pelletsmoker FLINT • Pelletsmoker FLINT •
Barbecue con bruciatore a pellet

DE INHALT

PELLETSMOKER FLINT

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

EN CONTENTS

PELLETSMOKER FLINT

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

NL INHOUD

PELLETSMOKER FLINT

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

FR CONTENU

BARBECUE CON BRUCIATORE A PELLET

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

DE TECHNISCHE DATEN

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

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

SYMBOLERKLÄRUNG



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

VERWENDUNGSZWECK

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

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



Allgemeine Gefahren

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

GERÄT AUSPACKEN

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

ELEKTROGERÄT ANSCHLIESSEN



Brand- und Explosionsgefahr

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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



Brand- und Explosionsgefahr Stromschlaggefahr

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



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

MASSNAHMEN BEI KOHLENMONOXIDVERGIFTUNG



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

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

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

MASSNAHMEN ZUR BRANDBEKÄMPFUNG

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

ERSTE-HILFE-MASSNAHMEN

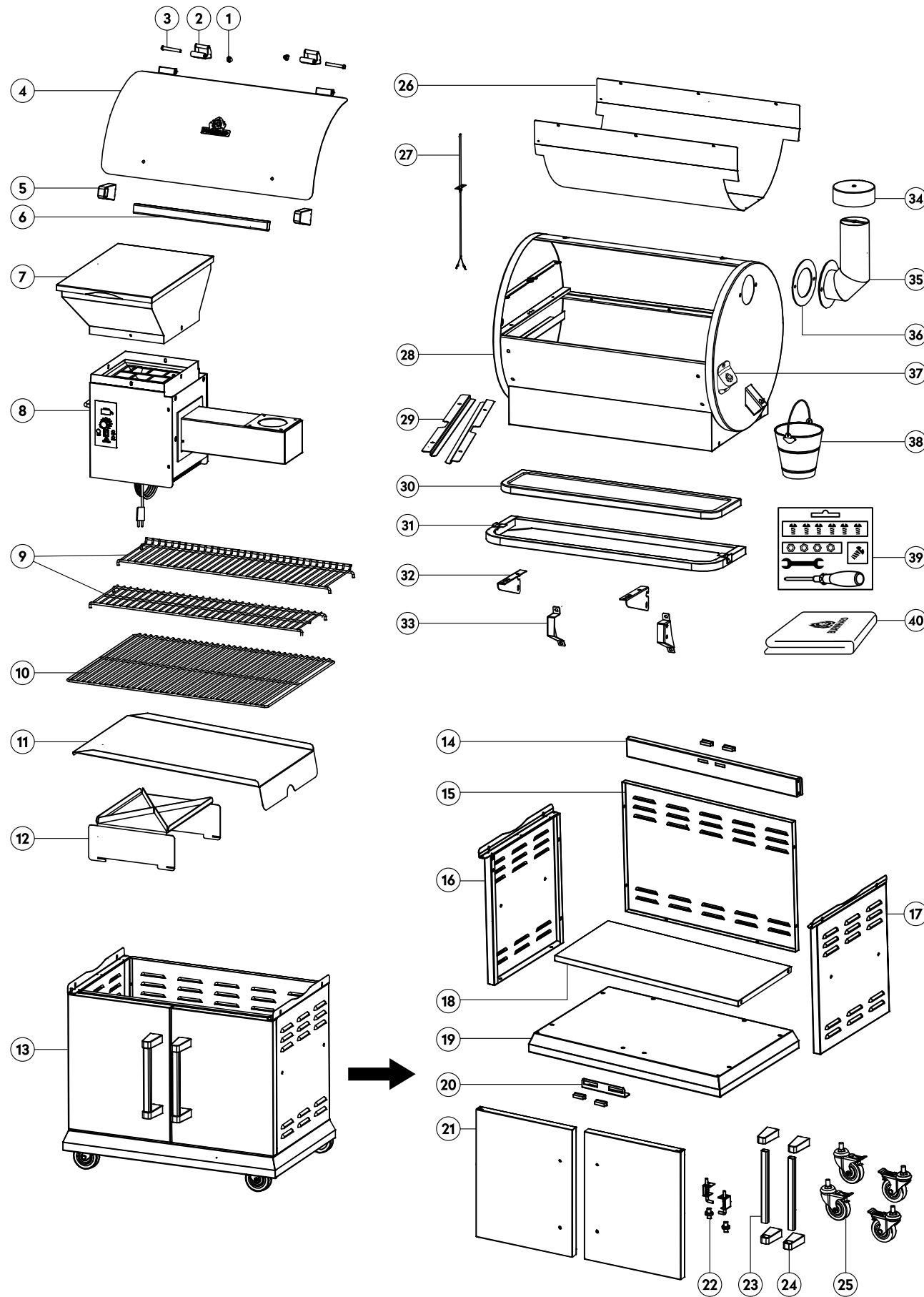
Maßnahmen nach schweren Verbrennungen oder Verbrühungen

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

Maßnahmen nach leichteren Verbrennungen oder Verbrühungen

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

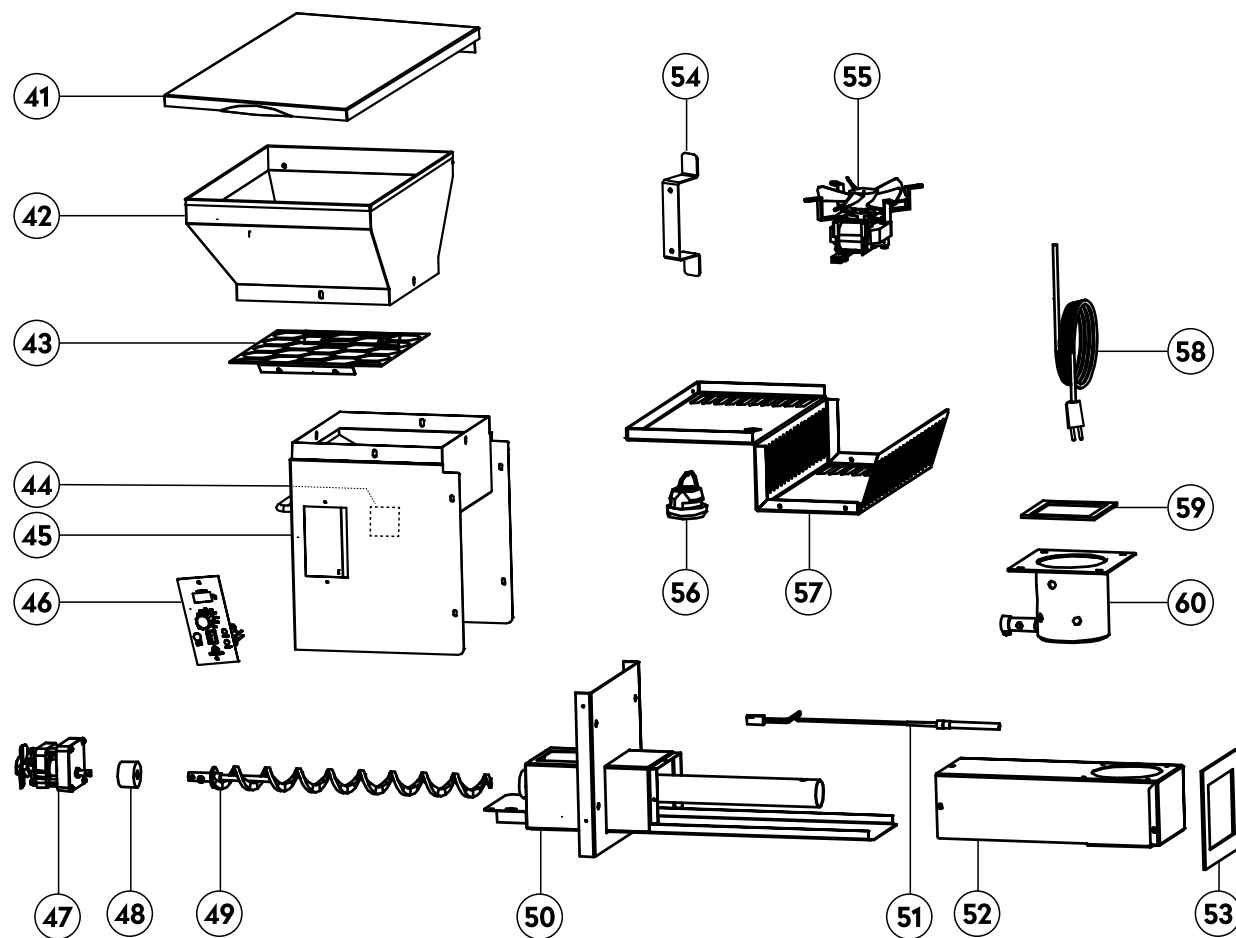
LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG (SMOKER)



Ref.	Beschreibung	Menge
1	Überwurfmutter	2
2	Scharnier Deckel Grillkammer	2
3	Scharnierstift	2
4	Deckel Grillkammer	1
5	Griffhalterung Grillkammer	2
6	Deckelgriff Grillkammer	1
7	Pelletkammer	1
8	Brennkammer	1
9	Edelstahlrost oben	2
10	Edelstahlrost unten	1
11	Fettablaufblech	1
12	Hitzeleitblech	1
13	Unterschrank (Ref. 14 – 25)	1
14	Querstrebe + Magnet	1
15	Rückwand Unterschrank	1
16	Seitenwand Unterschrank links	1
17	Seitenwand Unterschrank rechts	1
18	Regalbrett Unterschrank	1
19	Boden Unterschrank	1
20	Magnetbefestigungsplatte + 2x Magnet	1
21	Tür Unterschrank	2
22	Oberes & unteres Drehgelenk Tür	2
23	Türgriff Unterschrank	2
24	Griffhalterung Unterschrank	4
25	Rollen	4
26	Hitzeblech	1
27	Temperaturfühler	1
28	Grillkammer	1
29	Grillrosthalterung oben	2
30	Servierbrett für Frontablage	1
31	Rahmen für Frontablage	1
32	Verbindung für Frontablage links + rechts	2
33	Halterung Frontablage links + rechts	2
34	Schornsteinabdeckung	1
35	Schornstein	1
36	Schornstein Dichtung	1
37	Flaschenöffner (vormontiert)	1
38	Fettauffangeimer	1
39	Werkzeug-Kit	1
40	Abdeckhaube	1

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG (PELLET- UND BRENNKAMMER)

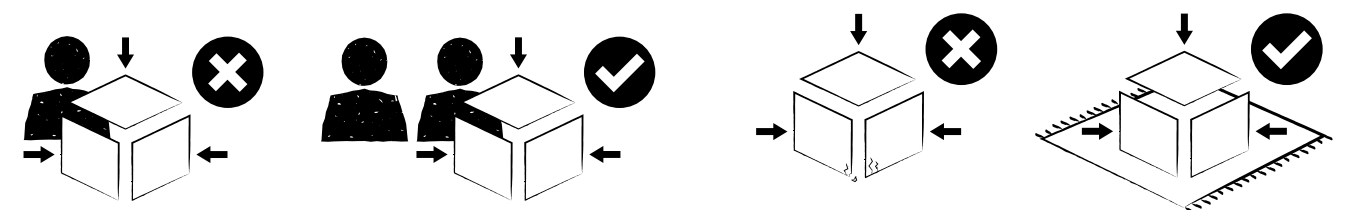
HINWEIS: Bis auf Deckel, Trichter, Gitter und Kabelaufhängung sind Pellet- und Brennkammer bereits vormontiert. Die Übersicht dient dem besseren Verständnis des Aufbaus und hilft dir bei der Fehlersuche, wenn etwas nicht funktioniert, wie es soll.



Ref.	Beschreibung	Menge
41	Deckel Pelletkammer	1
42	Pelletkammer Trichter	1
43	Pelletkammer Gitter	1
44	Pelletausslassklappe	1
45	Pelletkammer Gehäuse	1
46	Bedienelement	1
47	Motor	1
48	Förderschneckenbuchse	1
49	Förderschnecke	1
50	Pelletkammer/Brennkammer Anordnung	1
51	Zündstab	1
52	Brennkammer Gehäuse	1
53	Dichtung Brennkammer	1
54	Kabelaufhängung	1
55	Ventilator	1
56	Netzkabelabscheider	1
57	Bodenabdeckung Pelletkammer	1
58	Netzkabel	1
59	Dichtung Pelletkammer	1
60	Brennkammer Element	1

PELLETSMOKER AUFBAUEN

Hinweis: Baue den Pelletsmoker mit 2 Personen auf. Benutze für den Aufbau eine Unterlage und trage alte Kleidung, die dreckig werden darf.



BEFESTIGUNGEN

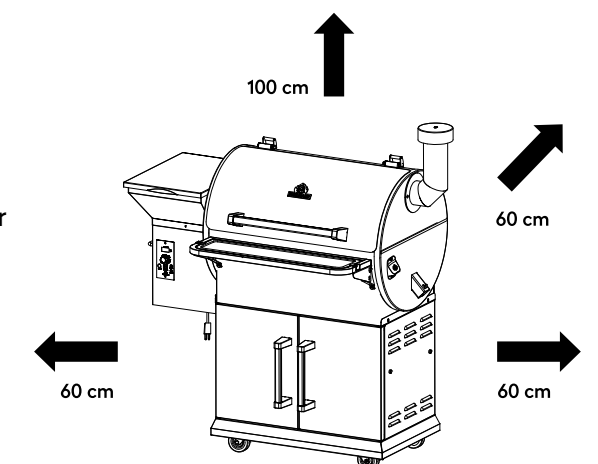
A	B	C	D	E	F	I	J	K
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

HINWEIS: Ersatzschrauben sind bereits enthalten.

Verletzungsgefahr

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

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



PELLETSMOKER AUFBAUEN

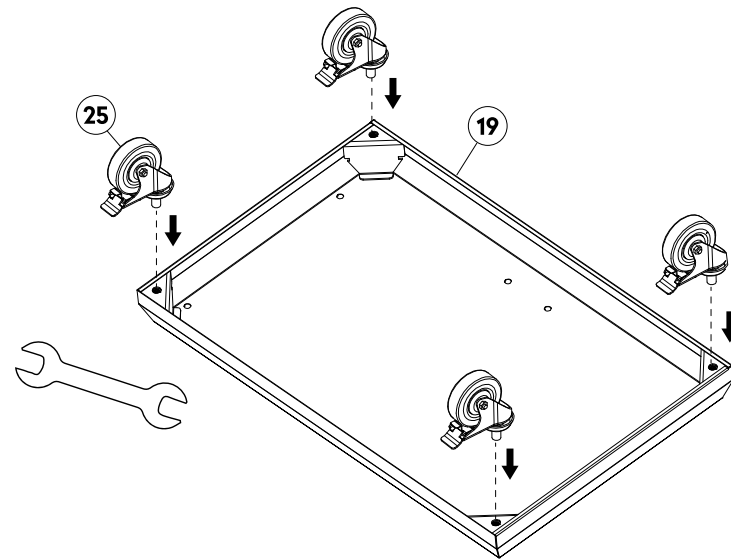
HINWEIS: Der ölige Schutzfilm auf den Edelstahlblechen inkl. Tütenverpackungen ist üblich und ungefährlich. Das Öl schützt den Edelstahl vor Rost und kann problemlos mit eingebrannt werden.

First things first: Stell dein Lieblingsgetränk kalt!

UNTERSCHRANK AUFBAUEN

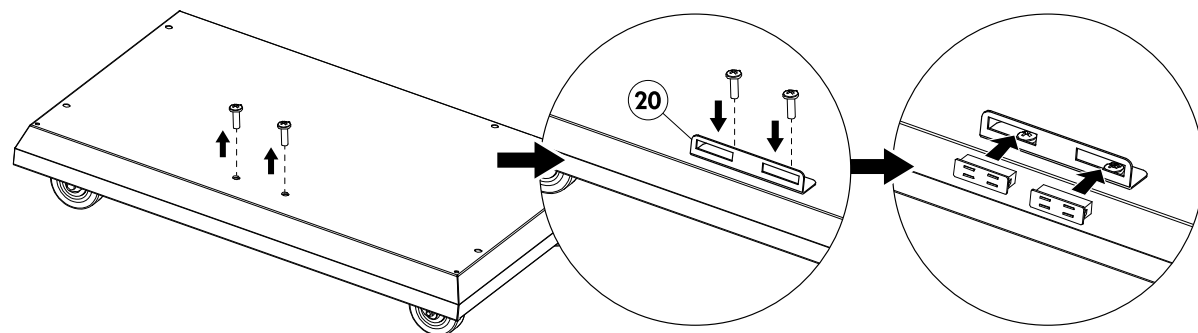
1

Lege den Unterboden auf die Innenseite. Setze die Räder in die Schraubenlöcher ein ziehe sie mit dem Schraubenschlüssel fest.



2

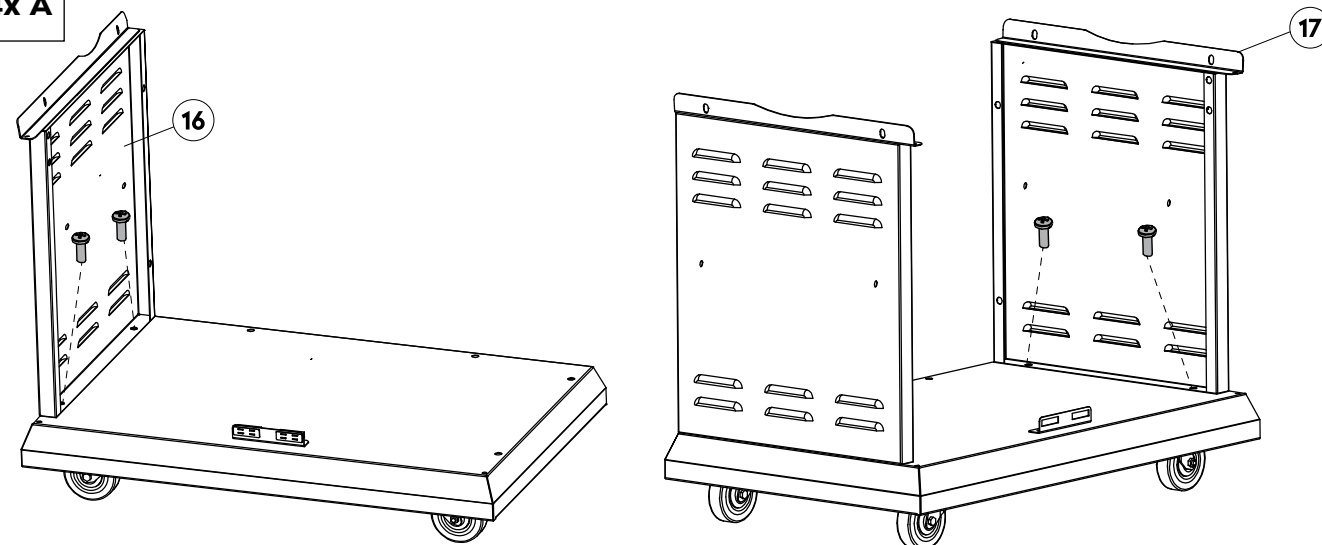
Drehe den Unterboden um. Löse die vormontierten Schrauben und schraube damit die Magnetbefestigungsplatte an der vorgesehenen Stelle an. Setze dann die Magnete in die Löcher ein.



3

Befestige beide Seitenwände am Unterboden.

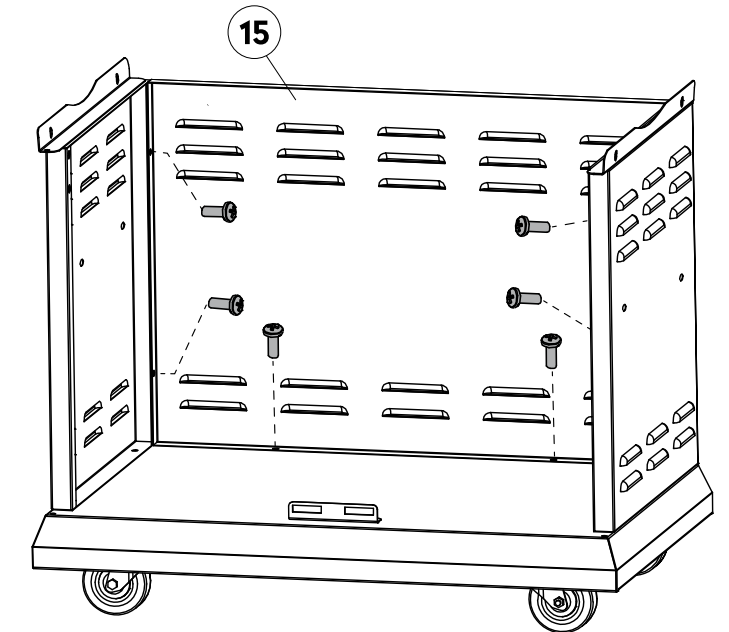
4x A



4

Verbinde die Rückwand mit Unterboden und Seitenwänden. Drehe dazu alle Schrauben von innen erst handfest ein und ziehe sie im Anschluss mit dem Schraubendreher fest.

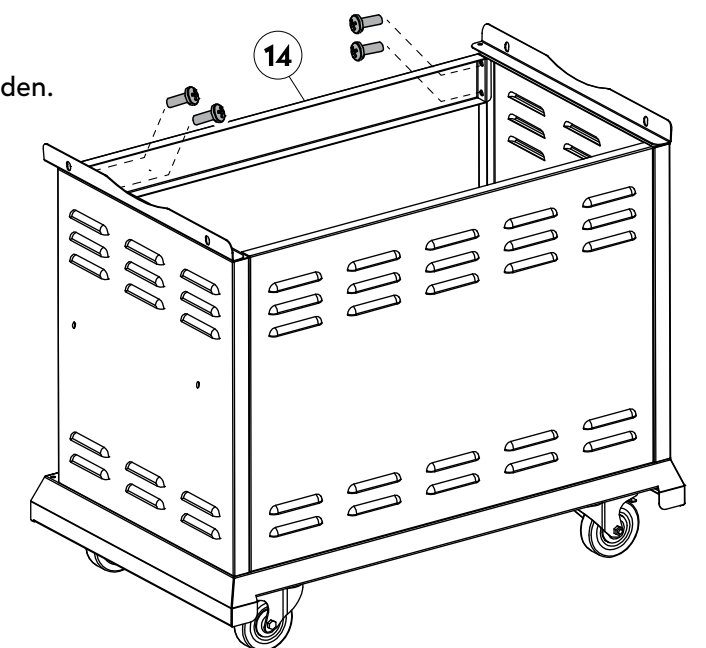
6x A



5

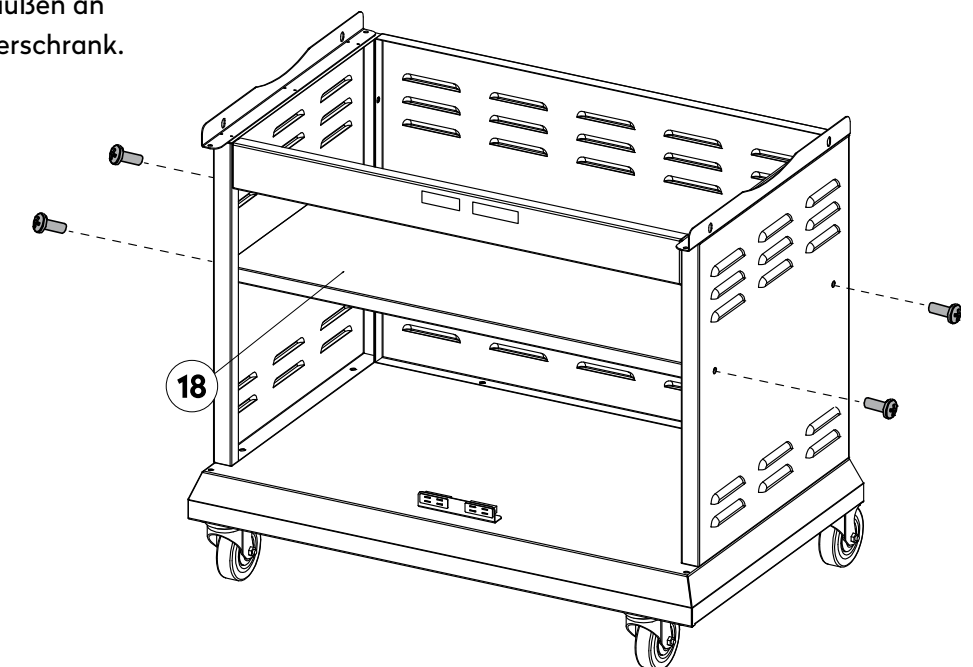
Montiere die Querstrebe zwischen den Seitenwänden.

4x A



6

Montiere den Regalboden von außen an der vorgesehenen Stelle im Unterschrank.



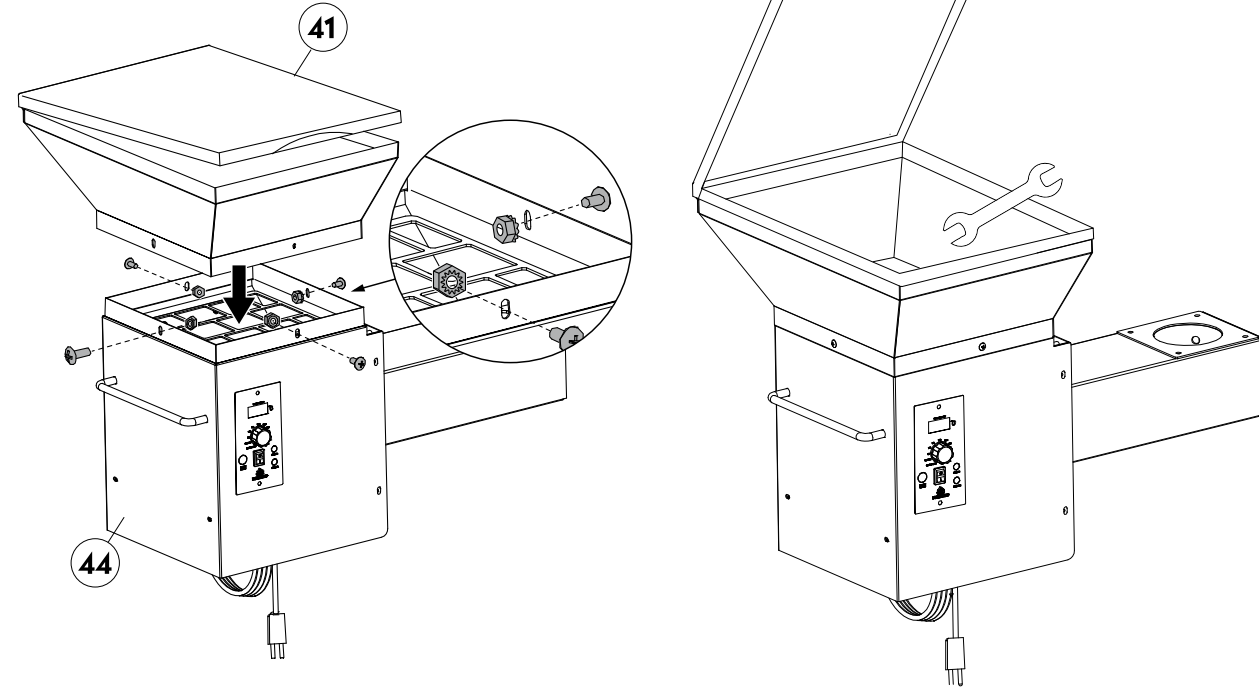
PELLETKAMMER AUFBAUEN

7

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

Stecke die Schrauben von außen durch die Löcher im Trichter in die Hutmutter. Öffne dazu den Deckel und ziehe die Muttern von innen fest.

4x K 4x E



GRILLKAMMER BEFESTIGEN

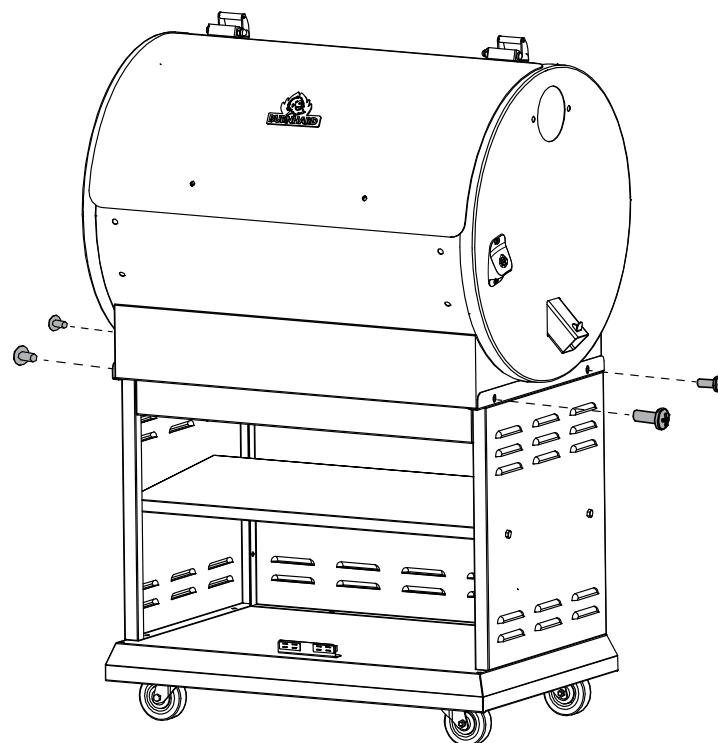
8

Setze die Grillkammer gemeinsam mit einer zweiten Person auf den Unterschrank. Achte darauf, dass sich die Kammer innerhalb der beiden Seitenwände befindet.

9

Schraube die Grillkammer an den beiden Seitenwänden fest.

4x A



PELLETKAMMER BEFESTIGEN

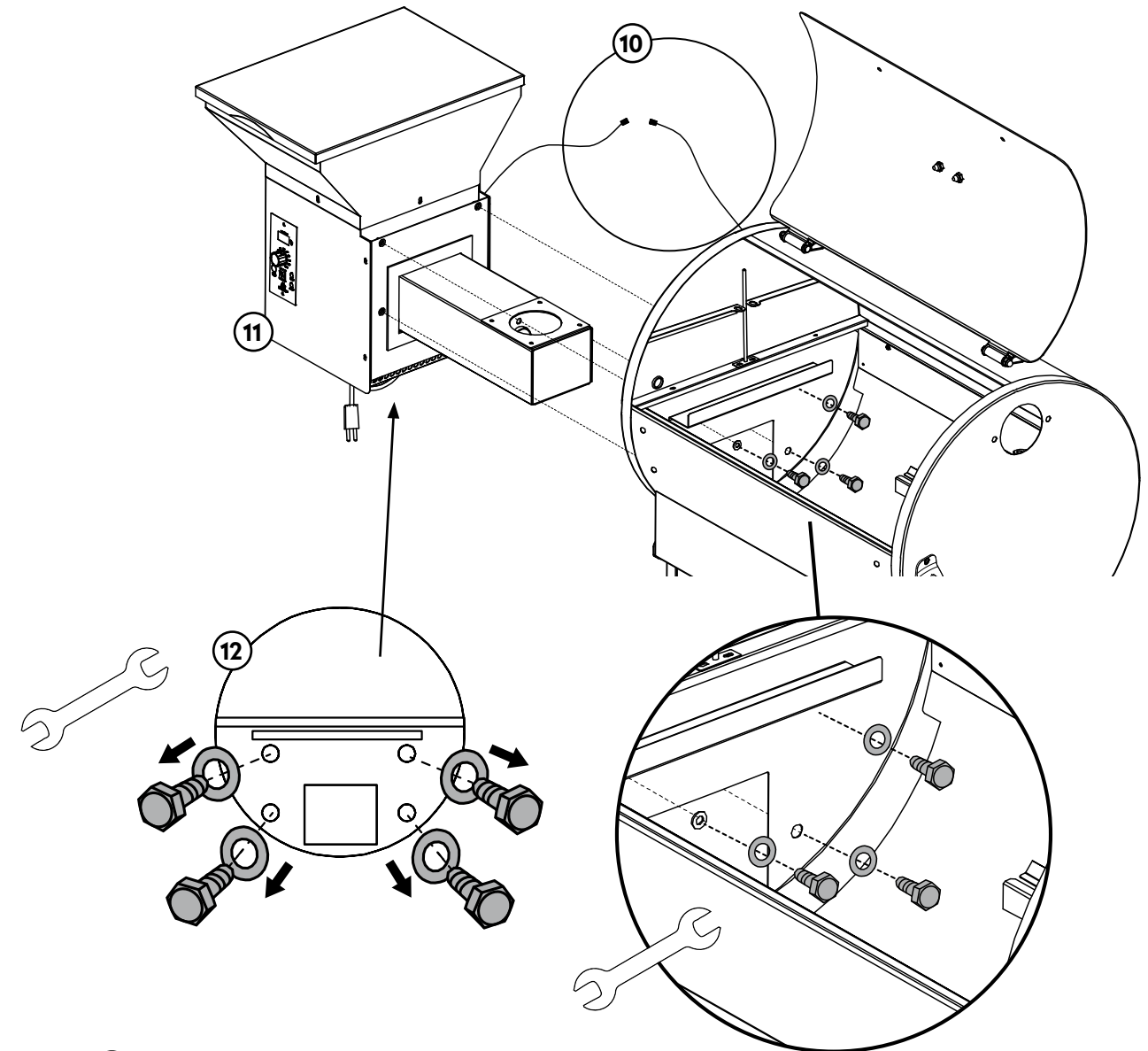
10

Verbinde den Steckverbinder aus dem Inneren der Grillkammer mit dem Gegenstecker an der Außenseite.

WARNUNG: Überschüssiger Draht am Stecker sollte außerhalb der Kammer bleiben.

11

Schiebe die Brennkammer durch die dafür vorgesehene Öffnung in die Grillkammer.

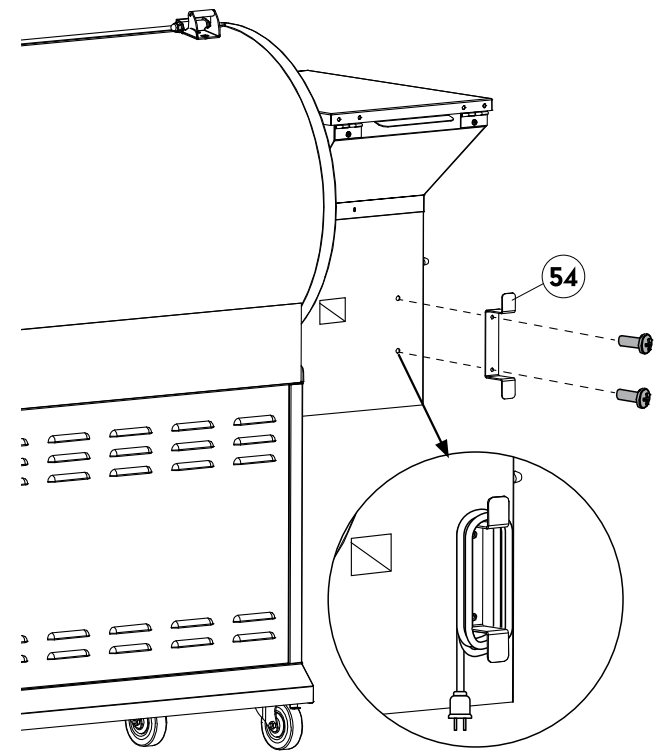


12

Öffne den Deckel der Grillkammer und befestige die Brennkammer von innen mit den **vormontierten Schrauben** an der Grillkammer.

13

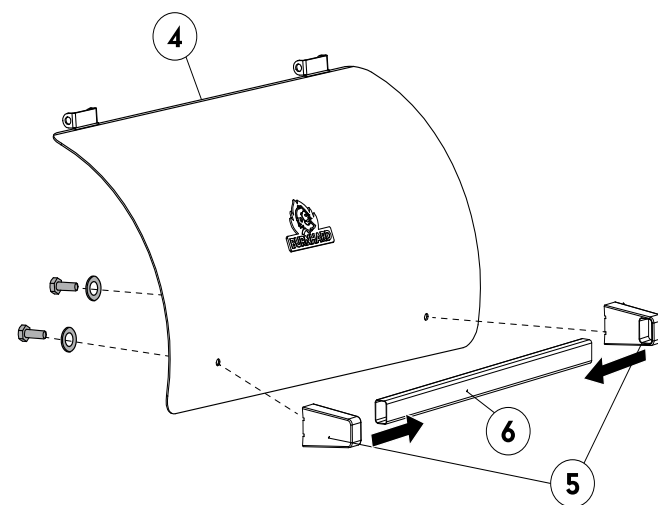
Löse die **vormontierten Schrauben** an der Rückseite der Pelletkammer und befestige die Kabelaufhängung damit. Wickle das Kabel danach um die Aufhängung.



GRIF UND SCHORNSTEIN BEFESTIGEN

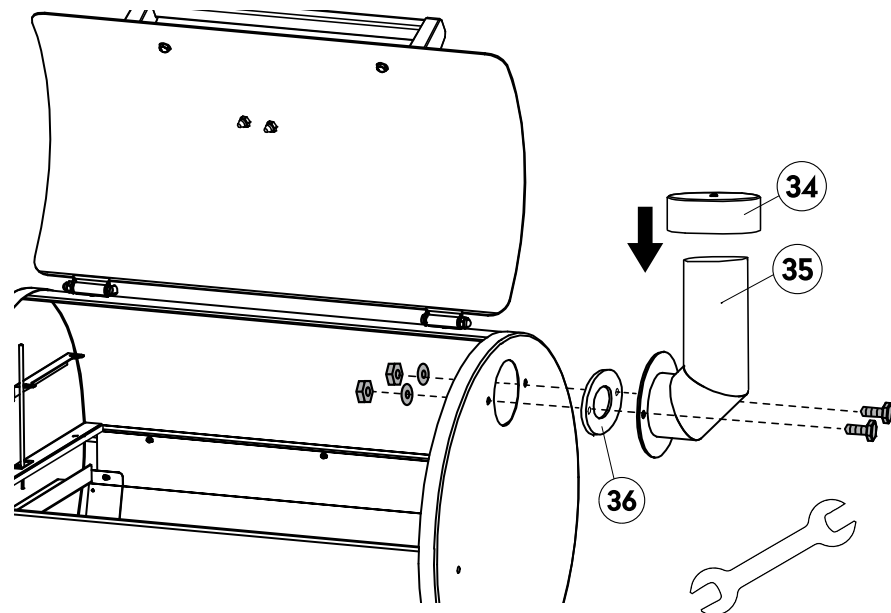
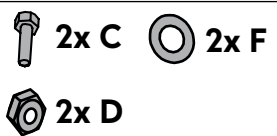
14

Schraube den Griff am Deckel der Grillkammer fest. **Verwende dazu die breiten Griffhalterungen.**



15

Befestige Schornstein und Dichtung an der Grillkammer – erst handfest eindrehen, anschließend festschrauben. Schraube danach die Schornsteinabdeckung auf den Schornstein.



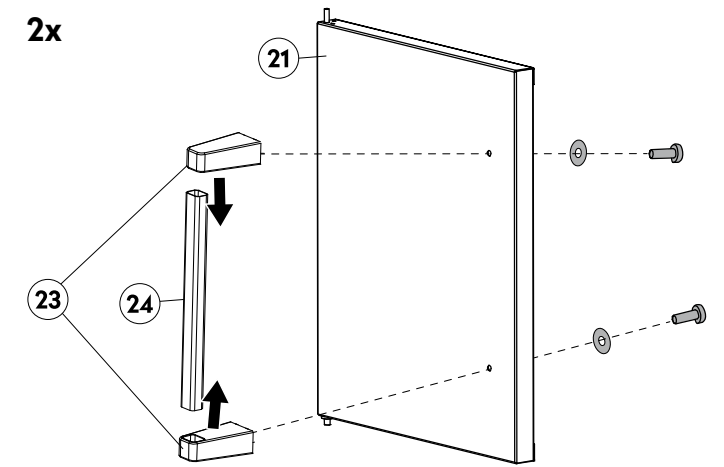
TÜREN BEFESTIGEN

16

Befestige jeweils die Griffe an beide Türen. **Verwende dazu die schmalen Griffhalterungen.**

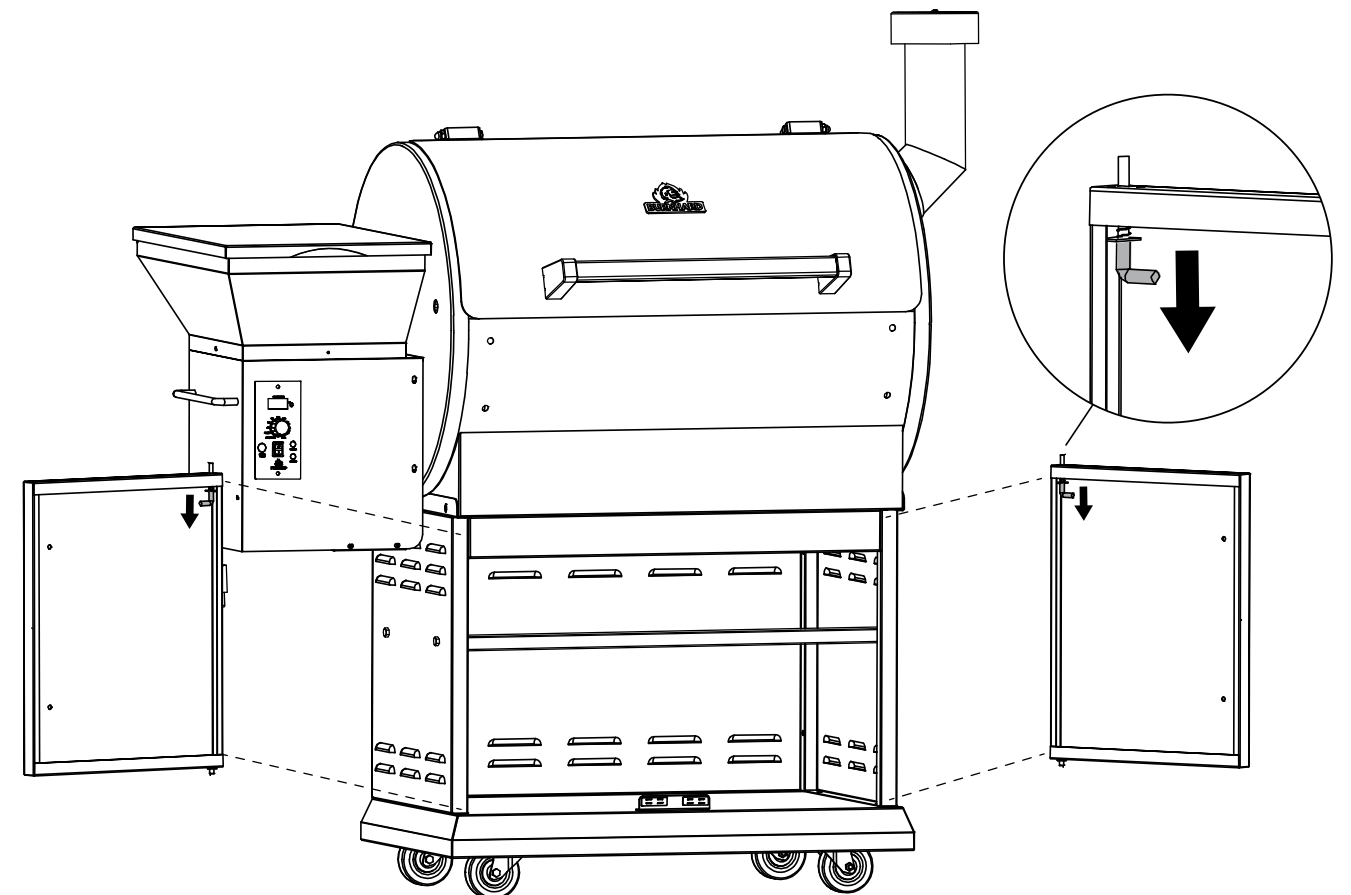


2x



17

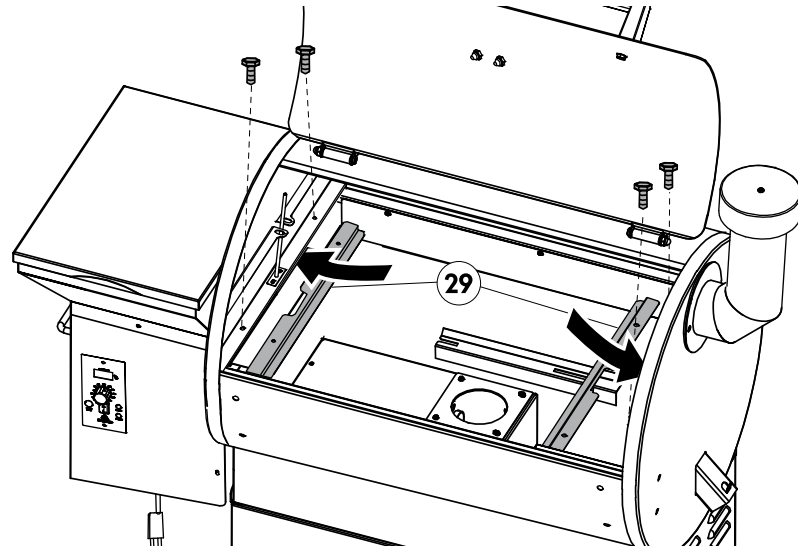
Setze die beiden Türen jeweils mit dem unteren Drehgelenk zuerst in das kleine Loch auf dem Unterboden ein. Ziehe dann jeweils das obere Drehgelenk nach unten, richte es mit dem oberen Loch im Unterschrank aus und lass es einrasten.



GRILLROSTHALTERUNG, HITZELEITBLECH UND FETTABLAUFBLECH EINSETZEN

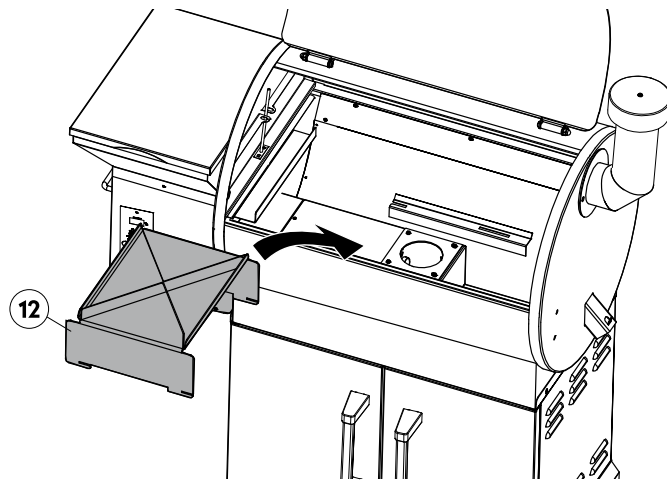
18

Befestige auf beiden Seiten die Grillrosthalterung in der Grillkammer.



19

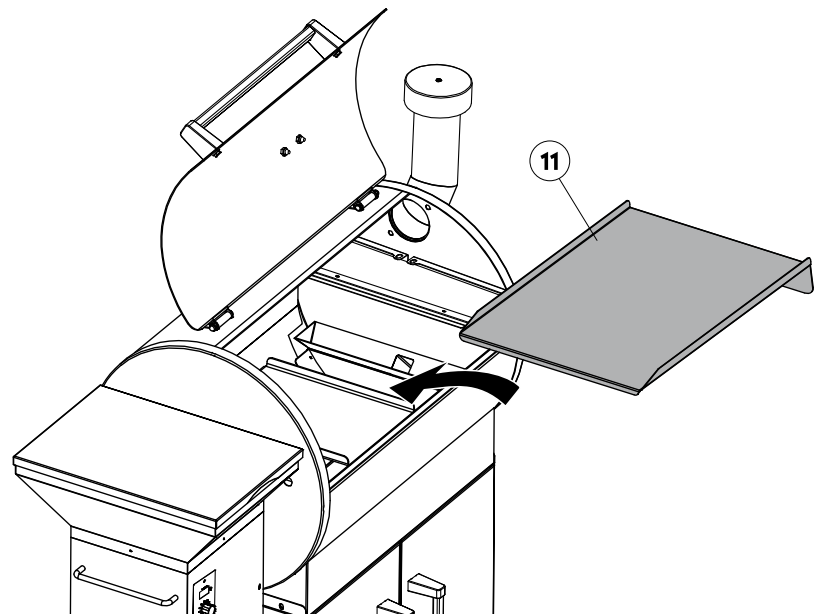
Setze das Hitzeleitblech mit den Schienen in die Halterung in der Vorder- und Rückseite der Grillkammer ein. Der ölige Schutzfilm auf Hitzeleit- und Fettabfangblech ist normal, unbedenklich und kann mit eingebrannt werden.



20

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

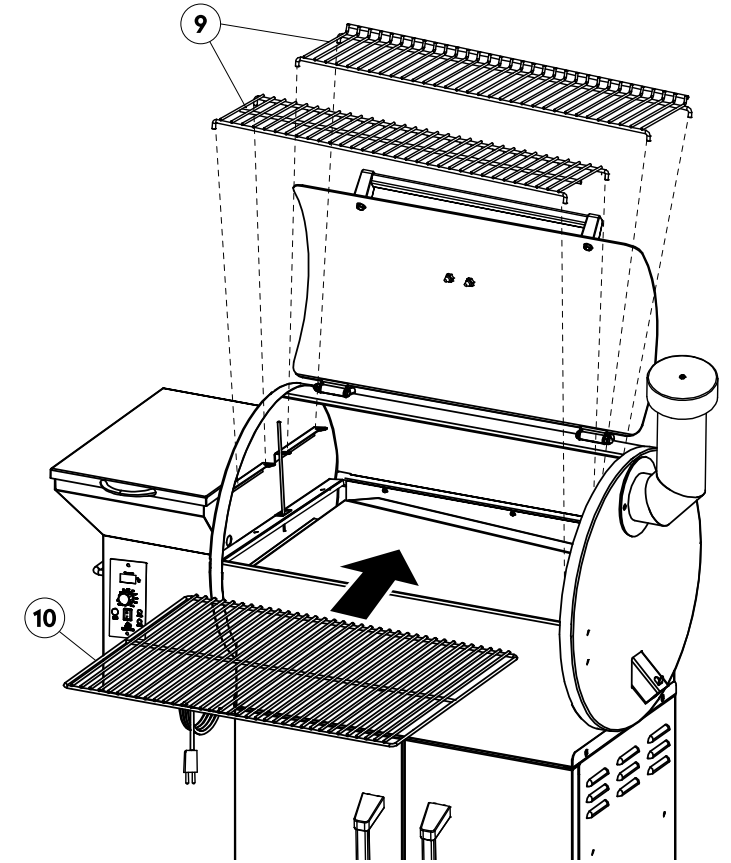
Achte darauf, dass die Schiene nach unten zeigt und sich das Blech direkt unter dem Loch für den Fettablauf befindet. Das Blech sollte leicht zur rechten Seite geneigt sein.



ROSTE EINSETZEN, FRONTABLAGE UND FETTAUFFANGHEIMER BEFESTIGEN

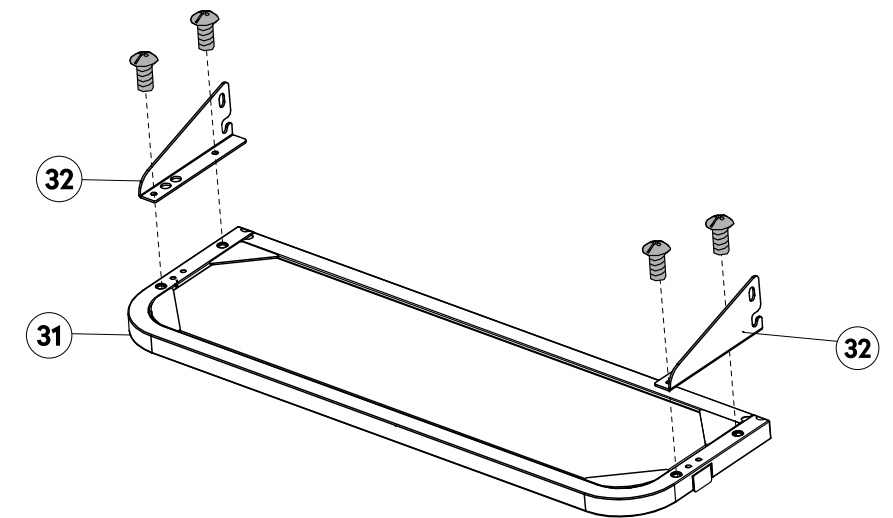
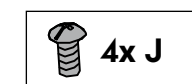
21

Setze die Edelstahl-Grillroste in die dafür vorgesehenen Halterungen ein.



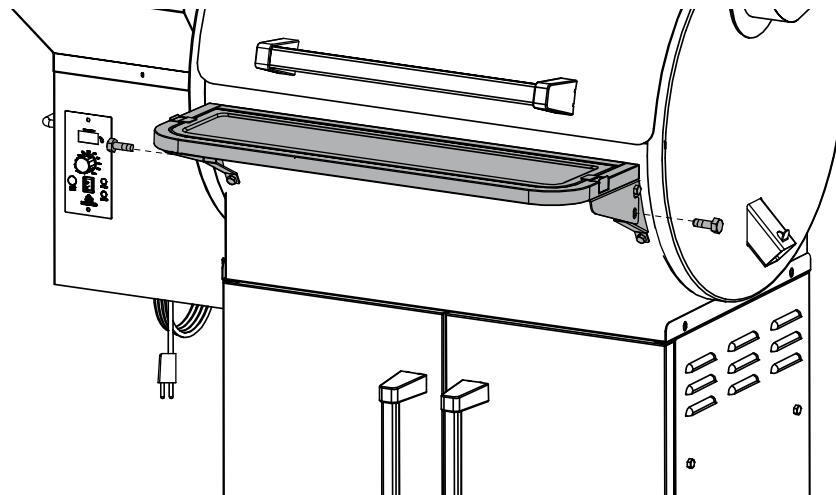
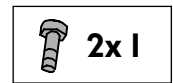
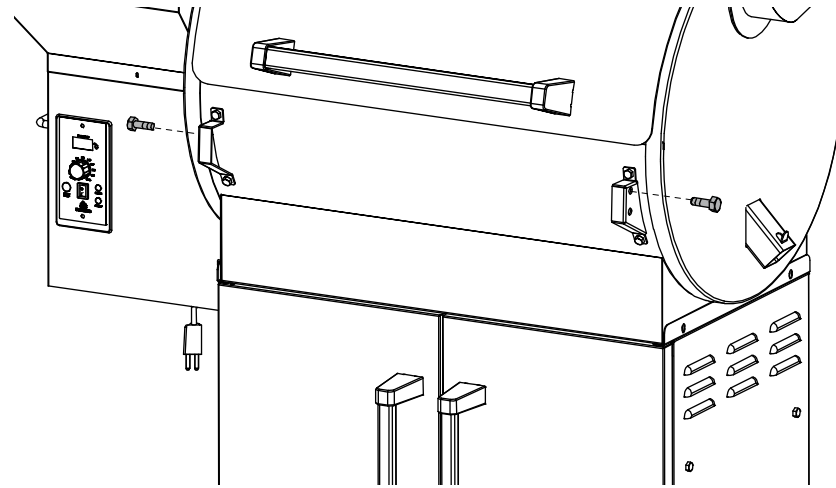
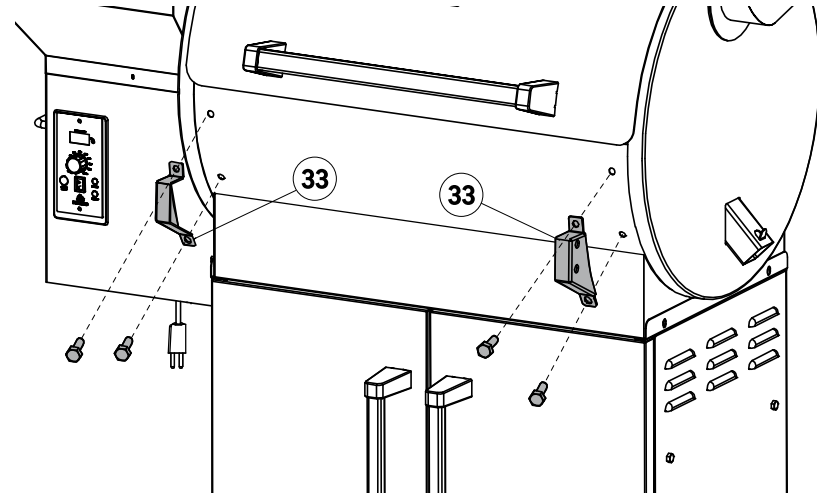
22

Befestige beide Halterungen für die Frontablage am Rahmen.



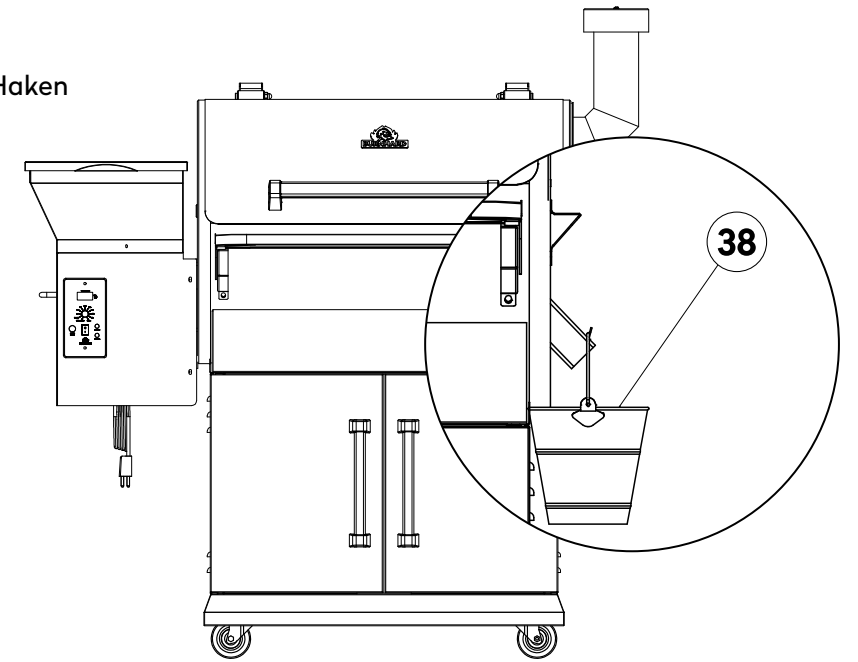
23

Befestige die Halterungen an der Grillkammer. Hänge die Frontablage mit dem Servierbrett ein und schraube sie mit der unteren Schraube an der Halterung fest. Bei leichtem Anheben kannst du das Brett so mühelos abklappen.



24

Hänge den Fettauffangeimer am Haken des Ablaufrohrs auf.




Letzter Schliff: Weihe den Flaschenöffner ein und lass dein wohlverdientes Kaltgetränk ploppen!

PELLETSMOKER BETREIBEN


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

SMOKER EINBRENNEN


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

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


SMOKER VERWENDEN

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

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



 **WARNUNG:** Schalte den Smoker nachdem dein Gargut fertig ist nicht sofort aus.

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


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

TEMPERATURFÜHLER VERWENDEN

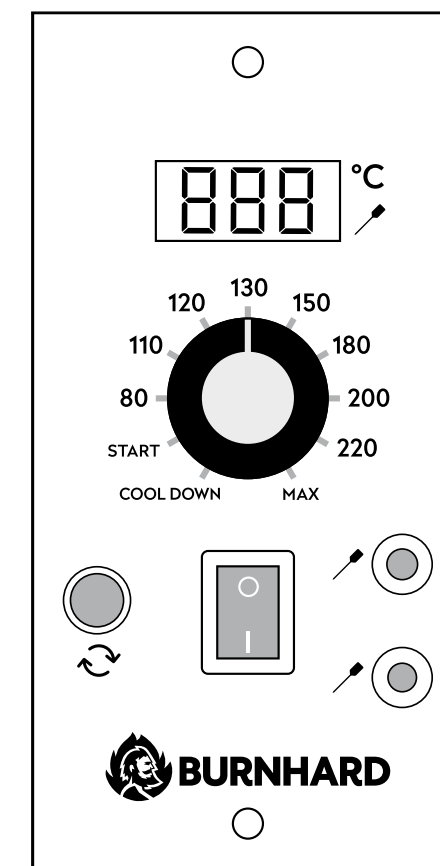
Mit den mitgelieferten Temperaturfühlern hast du die Kerntemperatur deines Grillguts immer im Blick.

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

SMOKER NEUSTARTEN

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

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





WARNUNG: Berühre niemals den Zündstab. Verbrennungsgefahr!

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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



WARNUNG: Verwende zur Reinigung keine Farblöse- oder Verdünnungsmittel.

FETTABLAUF REINIGEN

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

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



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

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

SCHORNSTEIN REINIGEN

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

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



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

GEHÄUSE REINIGEN

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

EDELSTAHL-GRILLROSTE REINIGEN

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

PELLETS ENTFERNEN

Um die Pellets aus der Pelletkammer zu entfernen, stelle einen ausreichend großen Auffangbehälter bereit. Öffne die Klappe auf der Rückseite der Pelletkammer.

ASCHE ENTFERNEN

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



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

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

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



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

FEHLERBEHEBUNG

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

FEHLERBEHEBUNG

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

AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT

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

KUNDENSERVICE

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

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

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

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

*Es können zusätzliche Kosten anfallen.

E-Mail: service@burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



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

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

EN TECHNICAL INFORMATION

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

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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

SAFETY INFORMATION

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

INTENDED USE

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

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



General hazards

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

UNPACKING THE APPLIANCE

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

CONNECTING THE ELECTRICAL APPLIANCE



Fire and explosion hazard

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

GENERAL SAFETY INFORMATION

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



Fire and explosion hazard Electric shock hazard

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



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

MEASURES TO BE TAKEN WITH CARBON MONOXIDE POISONING



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

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

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

FIREFIGHTING MEASURES

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

FIRST-AID MEASURES

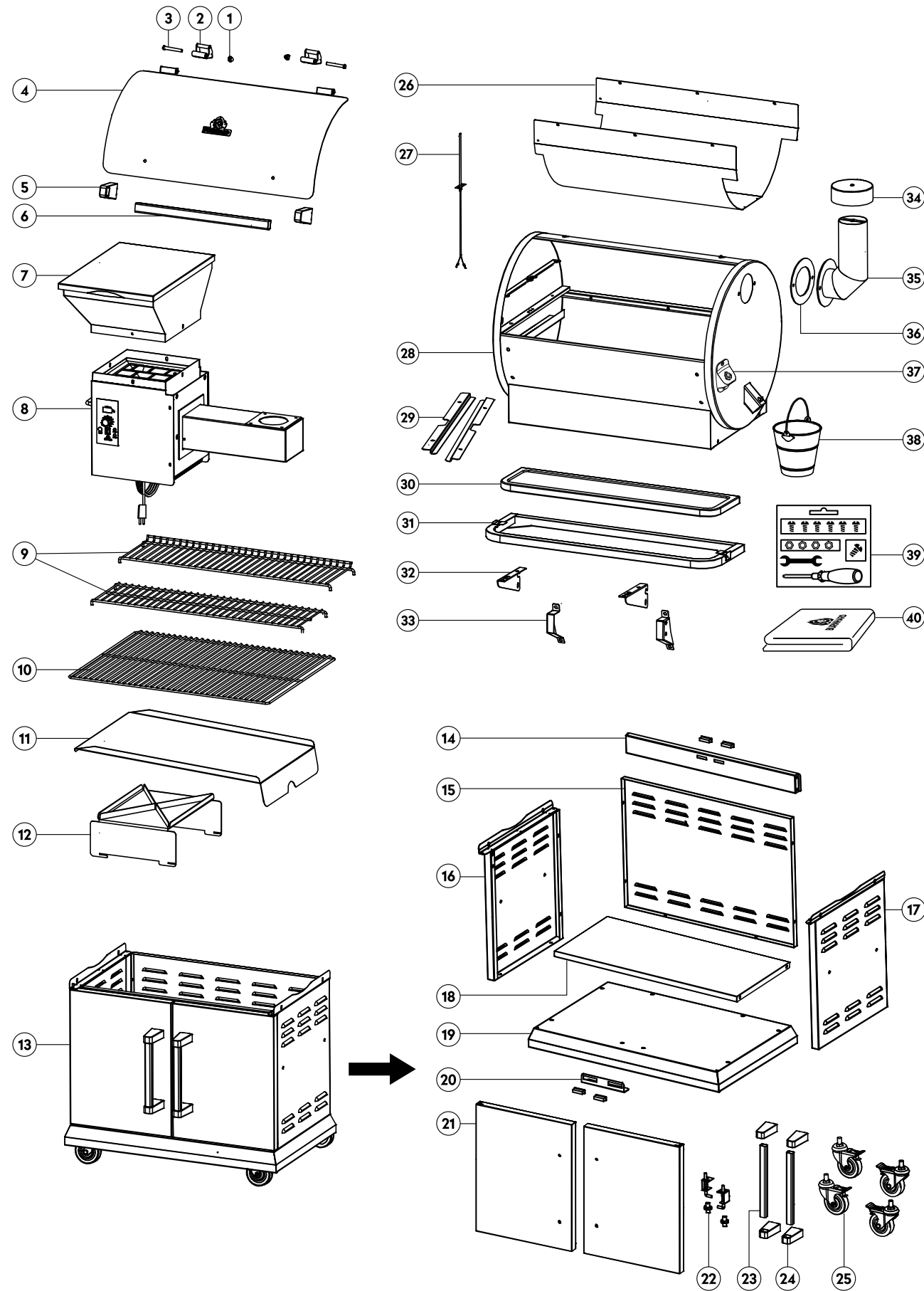
Measures to take after serious burns or scalding

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

Measures to take after light burns or scalding

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

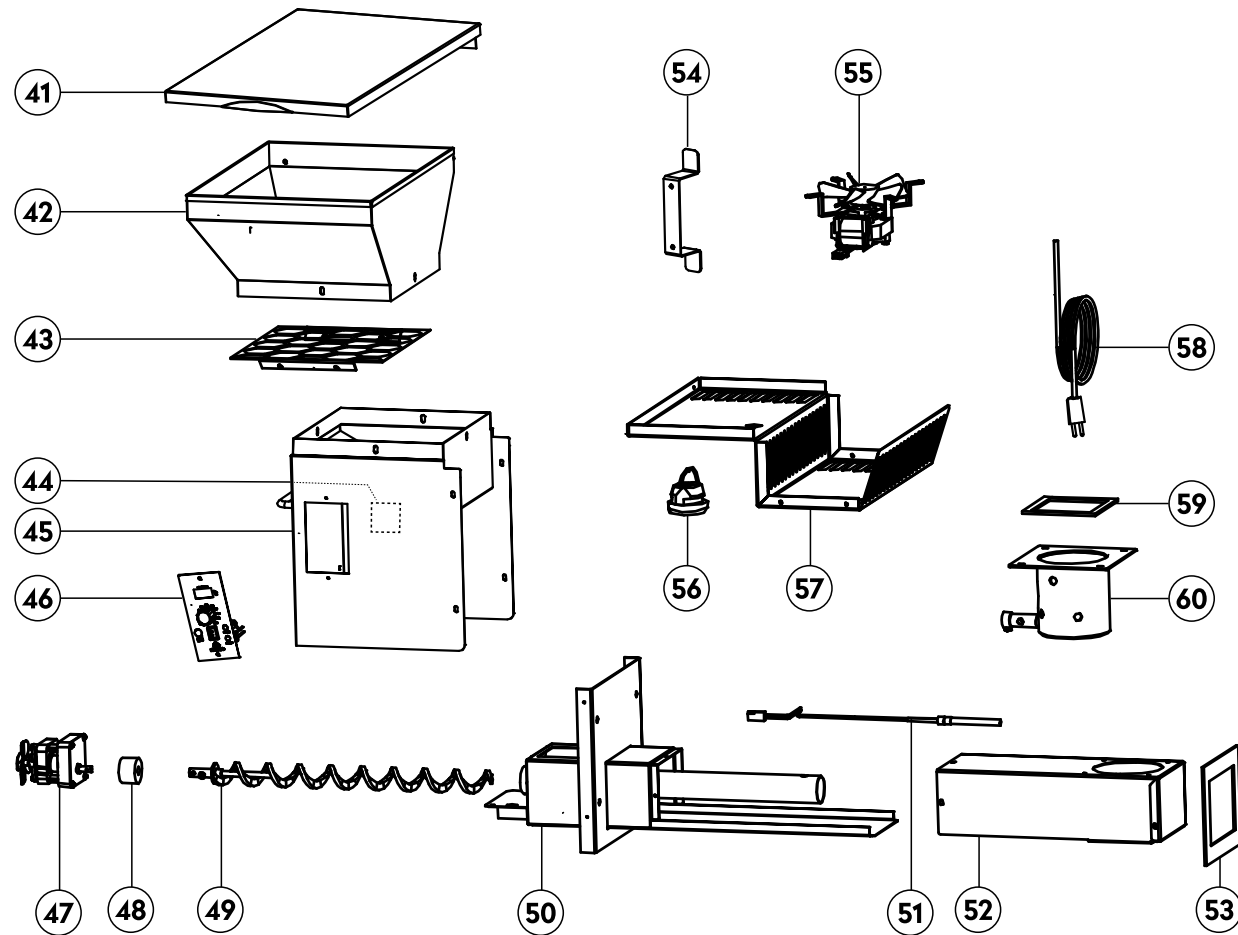
PARTS INCLUDED/DESCRIPTION OF PARTS (SMOKER)



No.	Description	Quantity
1	Cap nut	2
2	Hinge lid grilling chamber	2
3	Hinge Pin	2
4	Lid grilling chamber	1
5	Handle bracket grill chamber	2
6	Lid handle grill chamber	1
7	Pellet chamber	1
8	Combustion chamber	1
9	Top stainless steel grid	2
10	Bottom stainless steel grid	1
11	Grease removal sheet	1
12	Heat conduction sheet	1
13	Base cabinet (No. 14 - 25)	1
14	Cross strut + Magnets	1
15	Back panel base cabinet	1
16	Door base cabinet left	1
17	Side panel base cabinet left	1
18	Base cabinet shelf	1
19	Floor base cabinet	1
20	Magnet fixing plate + Magnets	1
21	Door base cabinet left + right	2
22	Upper and lower hinge door	2
23	Door handle base cabinet	2
24	Grip holder base cabinet	4
25	Rollers	4
26	Thermal Baffle	1
27	Temperature sensor	1
28	Grilling chamber	1
29	Grid bracket top	2
30	Serving board for front tray	1
31	Frame for front tray	1
32	Connection for front tray left and right	2
33	Bracket front tray left and right	2
34	Chimney cover	1
35	Chimney	1
36	Chimney sealing	1
37	Bottle opener (magnetic)	1
38	Grease collection basket	1
39	Tool-Kit	1
40	Cover	1

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

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



ATTACHMENTS

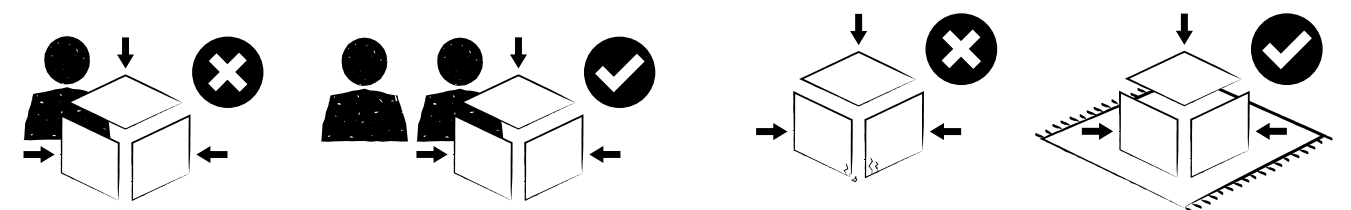
A	B	C	D	E	F	I	J	K
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

NOTE: Replacement screws are already included.

No.	Description	Quantity
41	Lid pellet chamber	1
42	Pellet chamber funnel	1
43	Pellet chamber grate	1
44	Pellet outlet flap	1
45	Pellet chamber housing	1
46	Operating element	1
47	Motor	1
48	Spiral conveyor socket	1
49	Spiral conveyor	1
50	Pellet chamber/combustion chamber design	1
51	Ignition rod	1
52	Combustion chamber housing	1
53	Combustion chamber seal	1
54	Cable suspension	1
55	Fan	1
56	Power cord separator	1
57	Floor cover pellet chamber	1
58	Power cable	1
59	Pellet chamber seal	1
60	Combustion chamber element	1

ASSEMBLING THE PELLETSMOKER

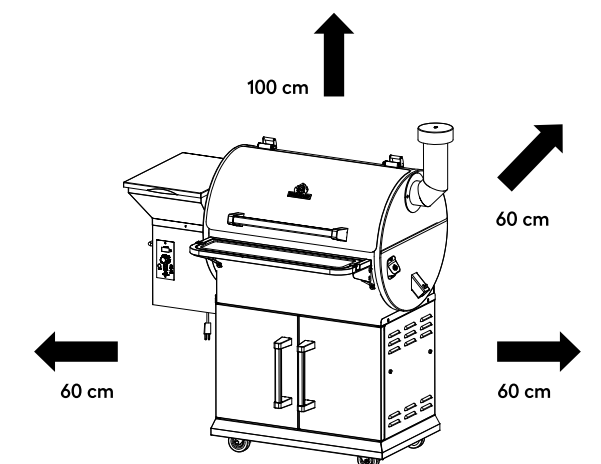
NOTICE: Set up the pellet smoker with 2 people. Use an underlay for the set-up and wear old clothes that you don't mind getting dirty.



Risk of injury

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

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



ASSEMBLING THE PELLETSMOKER

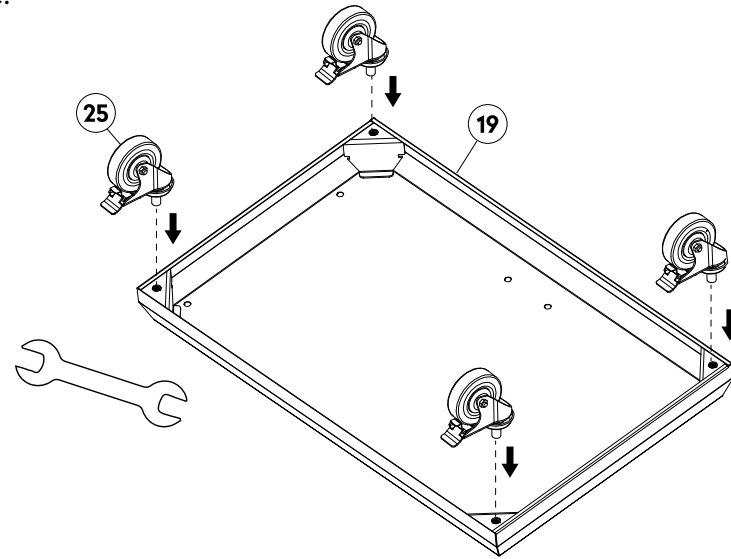
NOTICE: The oily protective film on the stainless steel sheets incl. bag packaging is standard and safe. The oil protects the stainless steel from rust and can be baked in without any problems.

First things first: Put your favourite dring on ice!

ASSEMBLING THE BASE CABINET

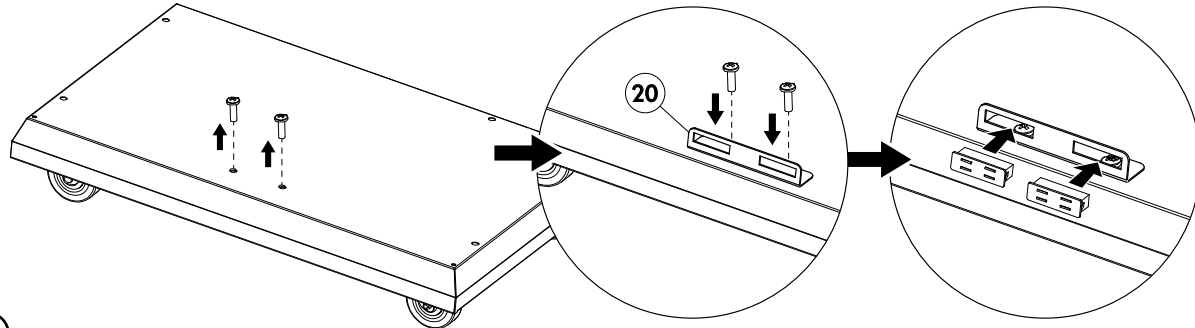
①

Place the underlay on the inside. Insert the wheels into the screw holes and tighten them with the wrench.



②

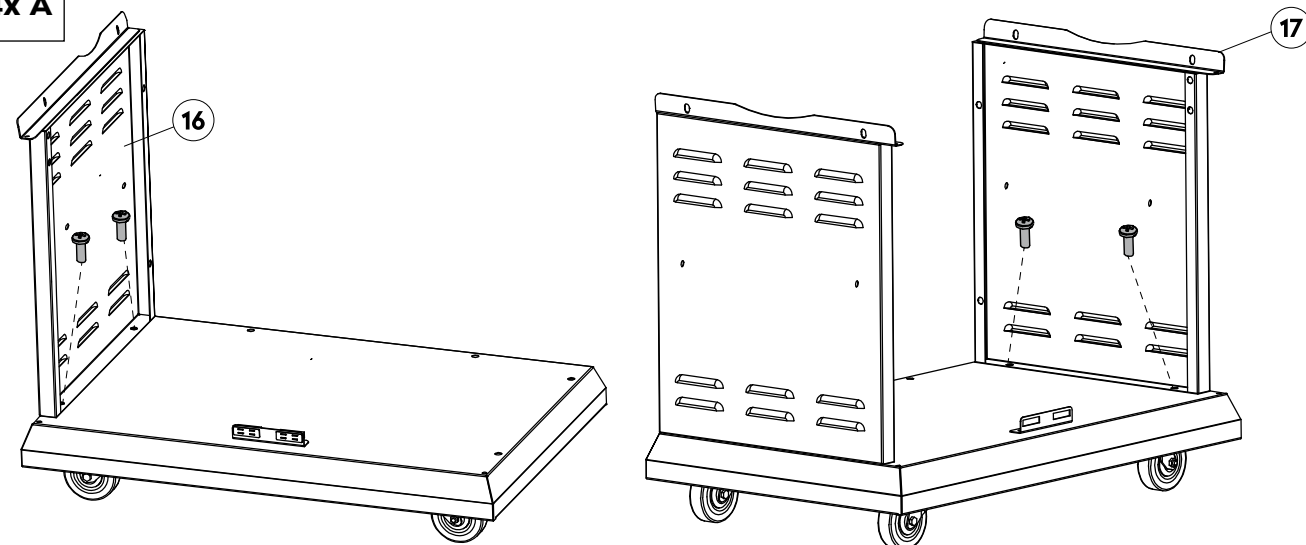
Turn the underlay over. Loosen the **pre-assembled screws** and use them to screw the magnet mounting plate in the intended location. Insert the magnets into the holes.



③

Attach both side panels to the underlay.

4x A

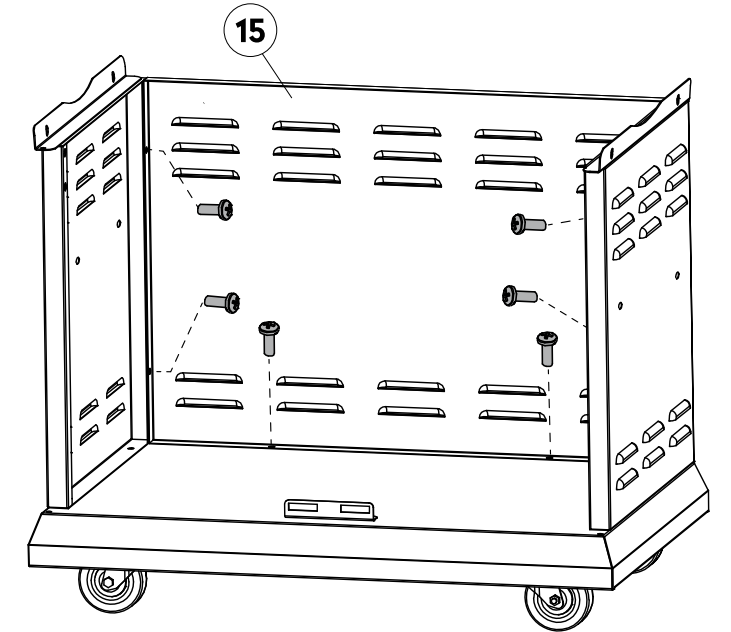


38

④

Connect the back wall to the underlay and side walls. To do this, first screw the screws in hand-tight from the inside and then tighten them with the screwdriver.

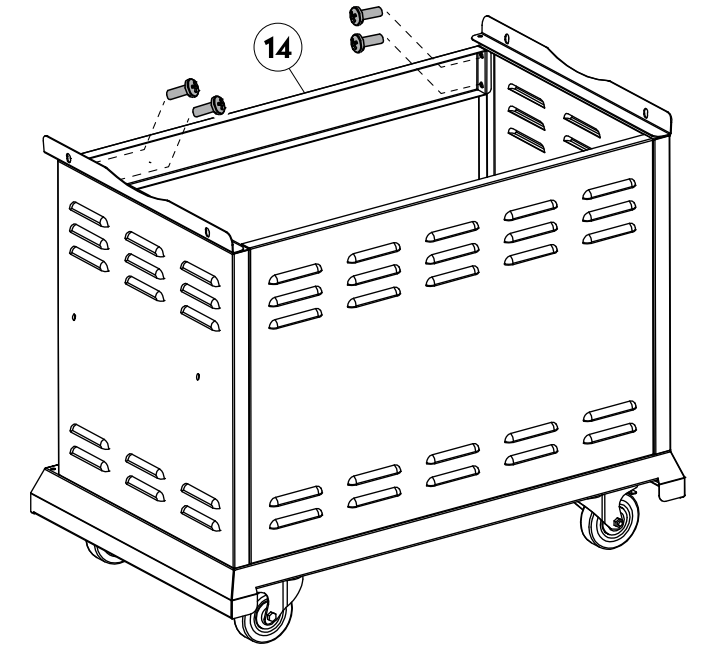
6x A



⑤

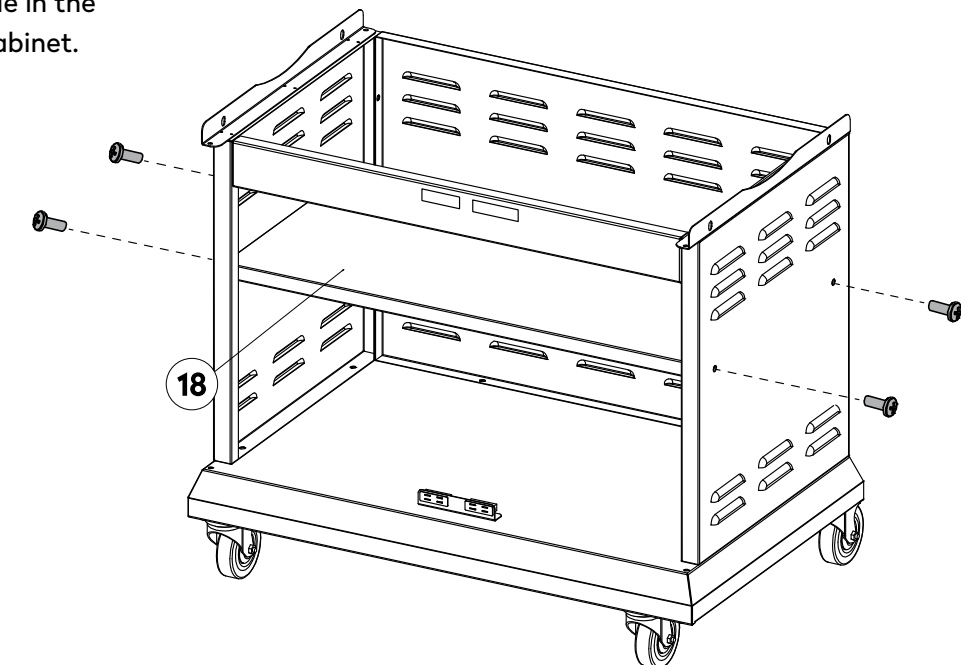
Install the cross brace between the side walls.

4x A



⑥

Mount the shelf from the outside in the intended location in the base cabinet.



39

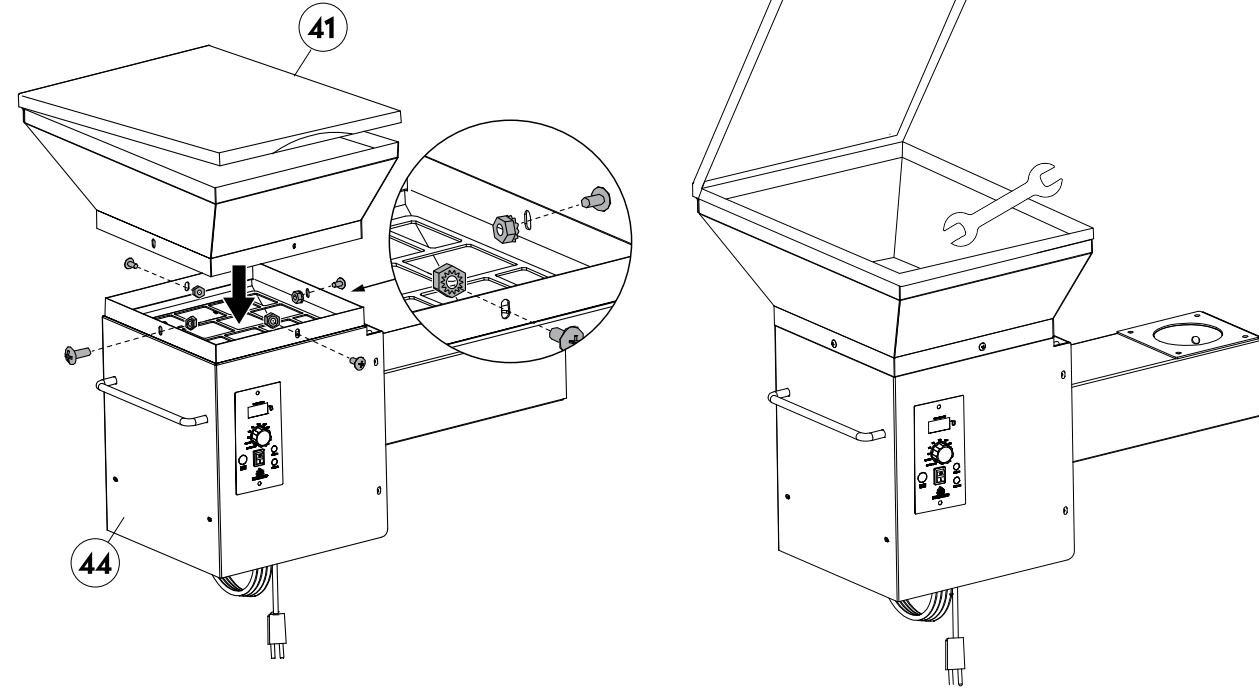
ASSEMBLE PELLET CHAMBER

7

Place the hopper on the pellet chamber. Make sure that the lid opens to the front (control element).

Insert the screws from the outside through the holes in the funnel into the cap nuts. To do this, open the lid and tighten the nuts from the inside.

4x K 4x E



ATTACH GRILL CHAMBER

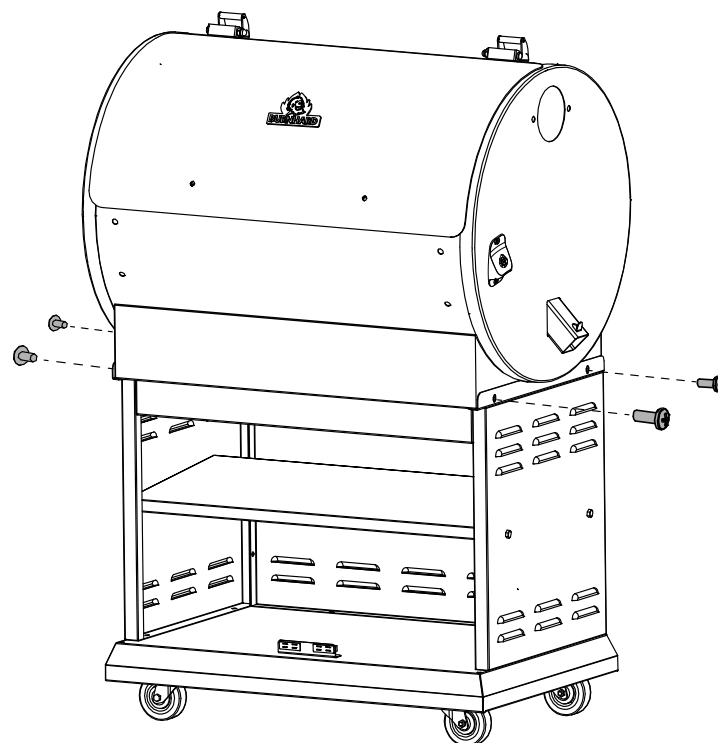
8

Place the grill chamber on the base cabinet together with a second person. Make sure the chamber is inside the two side walls.

9

Screw the grill chamber onto the two side walls.

4x A



ATTACH PELLET CHAMBER

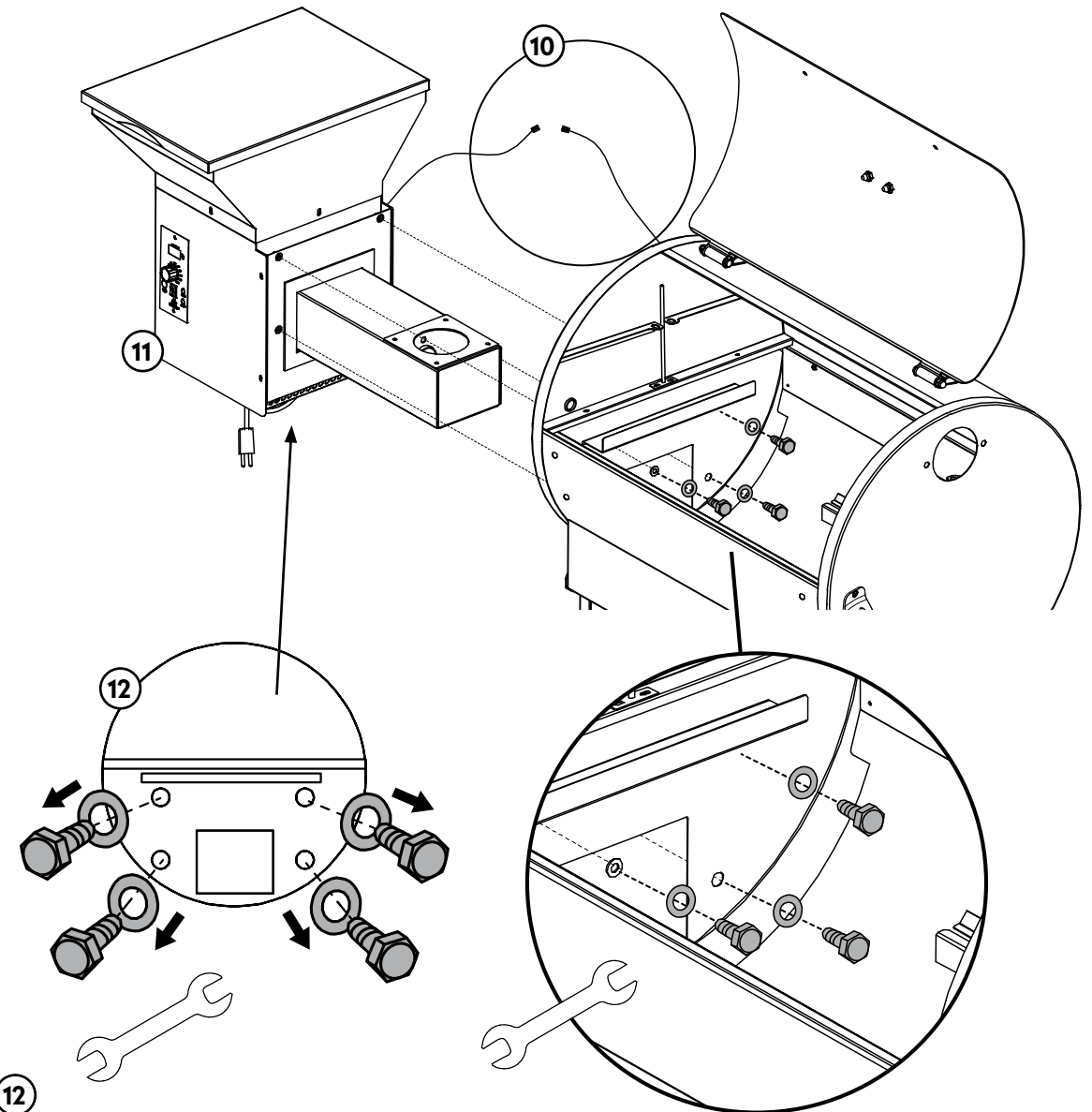
10

Connect the connector from the inside of the grill chamber to the opposite connector on the outside.

WARNING: Excess wire on the connector should remain outside the chamber.

11

Slide the combustion chamber into the grill chamber through the opening provided.

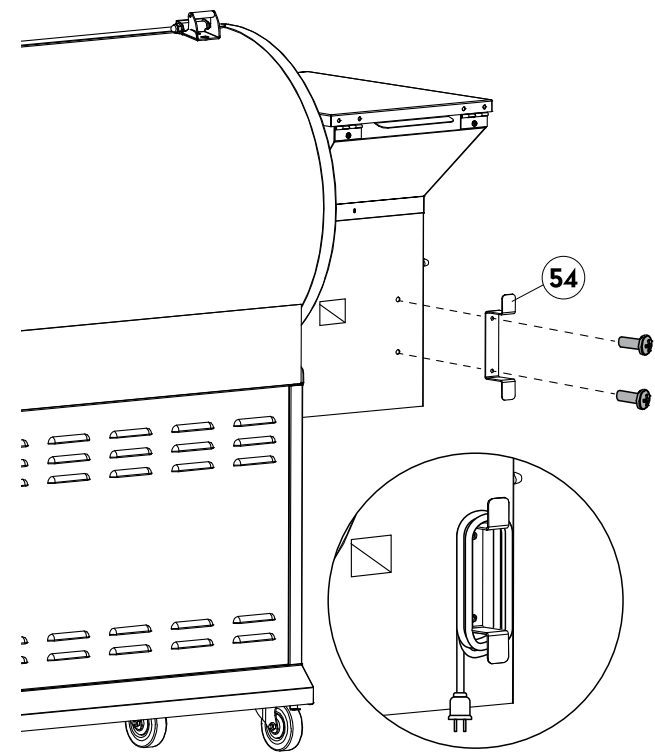


12

Open the lid of the grill chamber and attach the combustion chamber to the grill chamber from the inside using the pre-assembled screws.

13

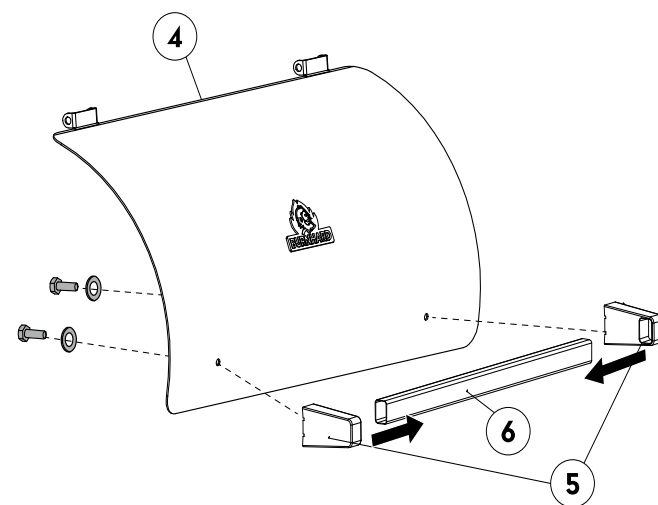
Loosen the **pre-assembled screws** on the back of the pellet chamber and use them to attach the cable suspension. Then wrap the cable around the suspension.



ATTACH THE HANDLE AND CHIMNEY

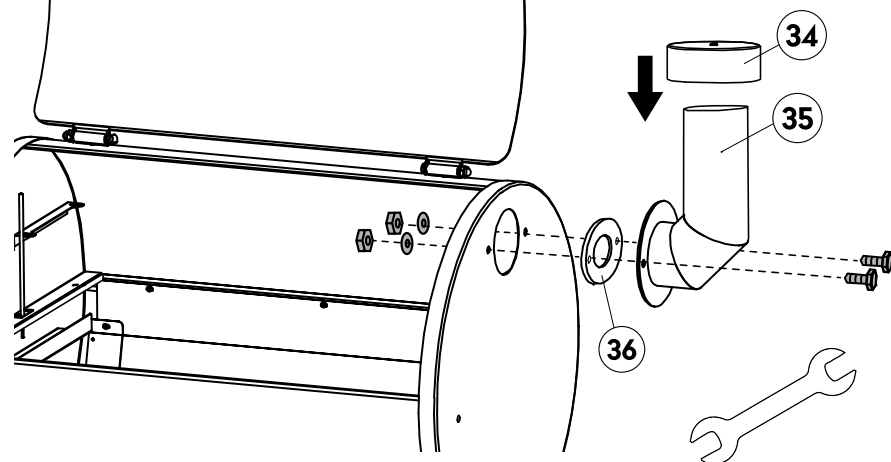
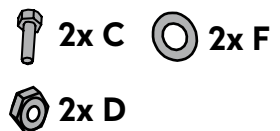
14

Screw the handle onto the grill chamber lid. Use the **wide handle brackets** for this.



15

Attach the chimney and seal to the grill chamber – first screw it in hand-tight, then screw it tight. Then screw the chimney cover onto the chimney.



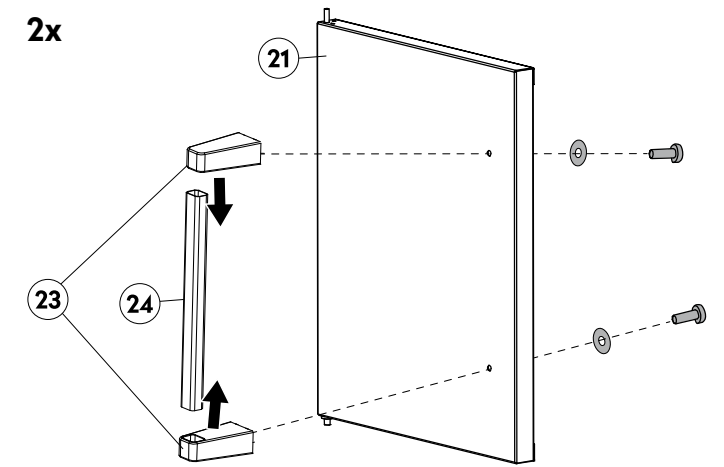
FIX DOORS

16

Attach the handles to both doors. Use the **narrow handle brackets** for this.

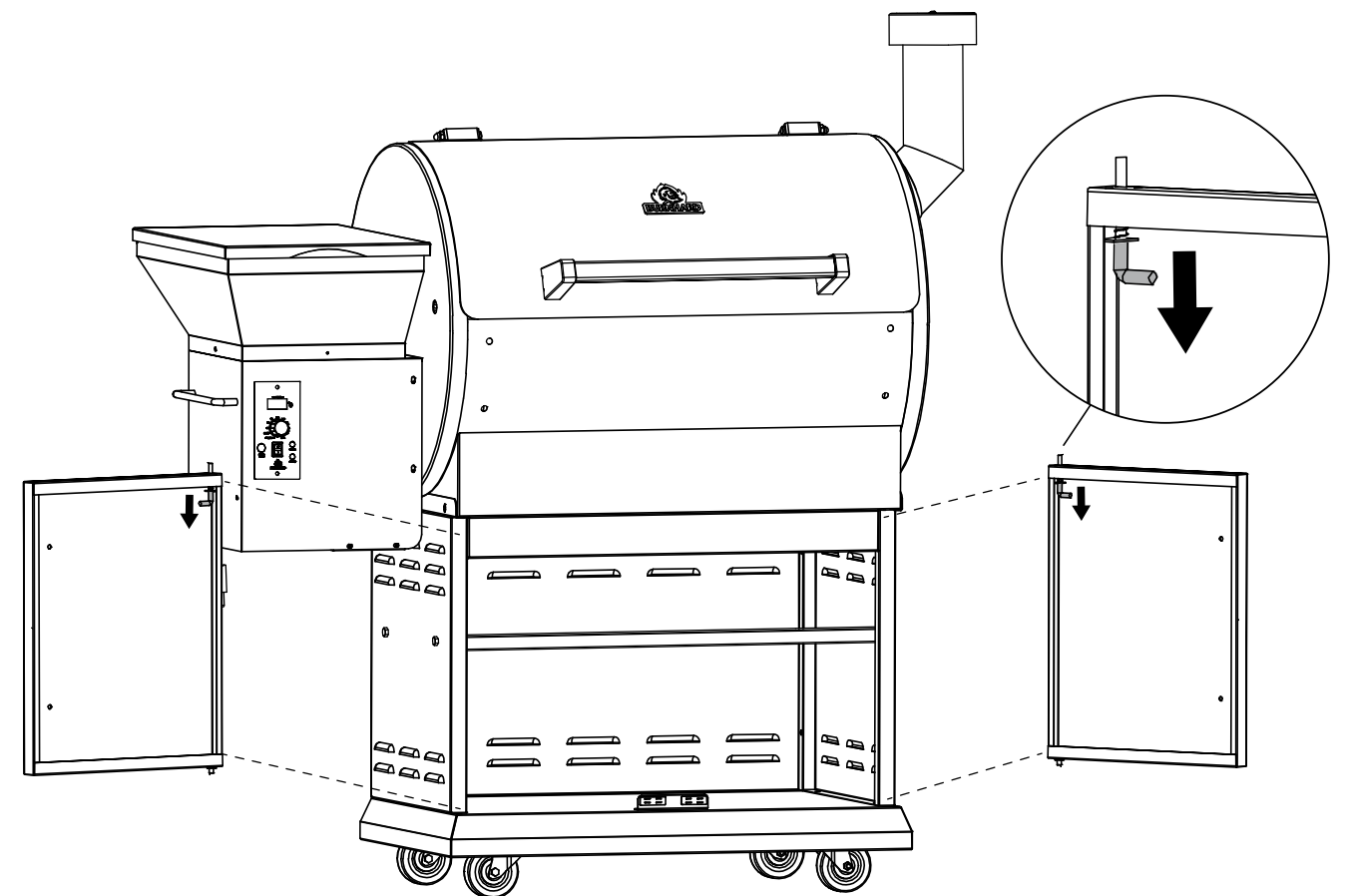


2x



17

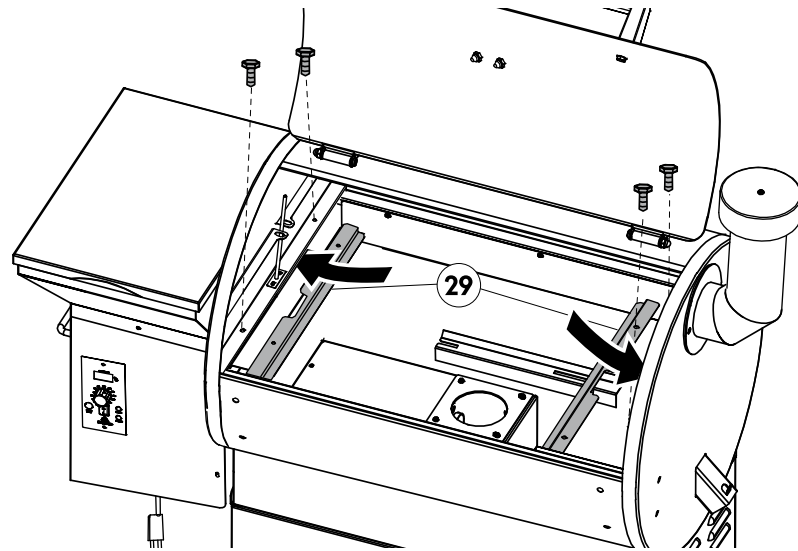
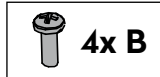
Insert the two doors into the small hole on the underlay with the bottom swivel joint first. Then pull the top swivel joint down, align it with the top hole in the base cabinet and let it click into place.



INSERT THE GRILL RACK HOLDER, HEAT DEFLECTOR AND GREASE DRAIN PLATE

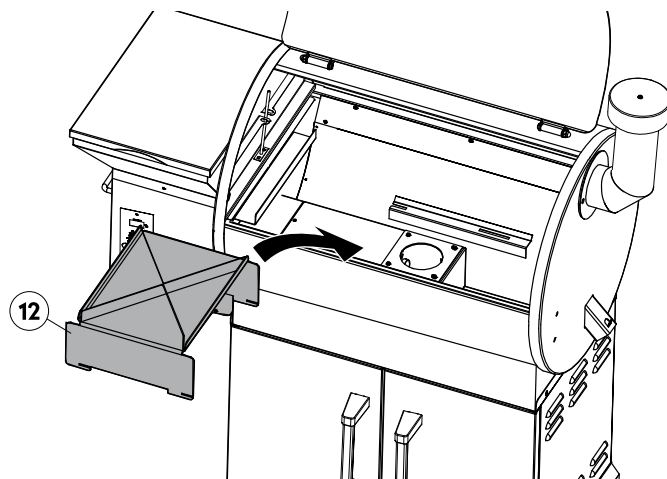
18

Attach the grill rack holder to the grill chamber on both sides.



19

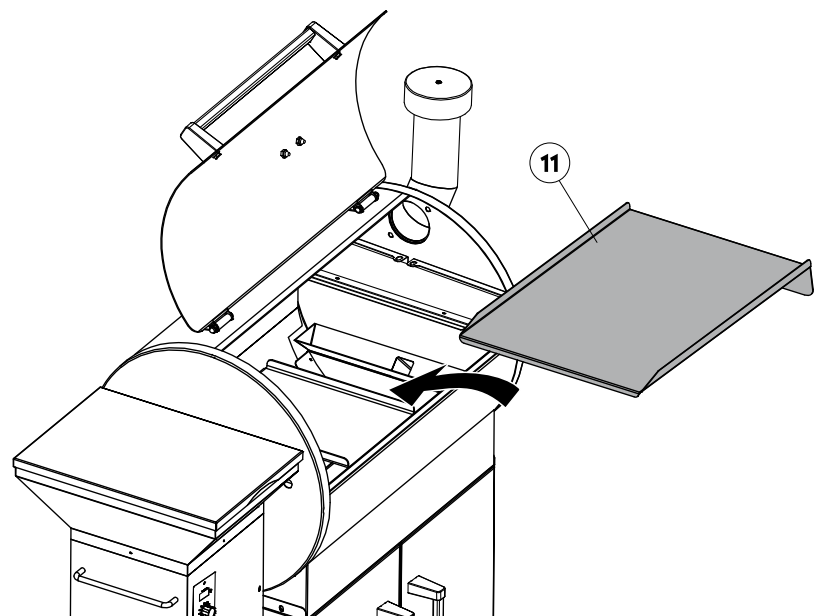
Insert the heat guide plate with the rails into the holder in the front and rear of the grill chamber. The **oily protective film** on the heat conduction and grease collecting plate is normal, harmless and can be burned in.



20

Insert the grease drain plate over the heat deflector plate into the holder on the side of the grill chamber.

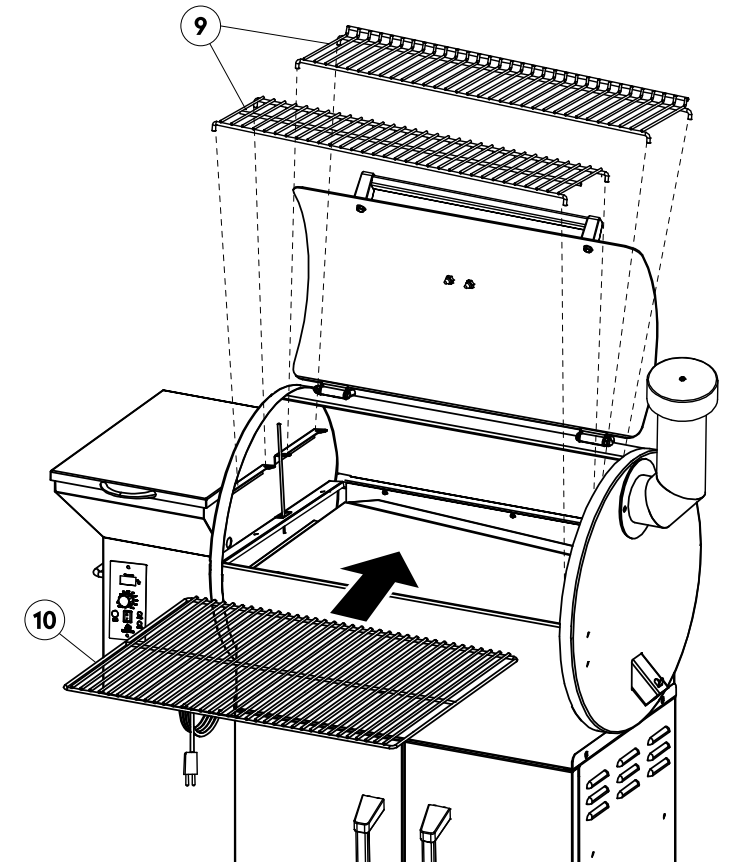
Place the grease drain plate over the heat deflector plate in the holder on the side of the grill chamber. The sheet should be slightly tilted to the right side.



INSERT THE GRATES, ATTACH THE FRONT SHELF AND GREASE COLLECTOR

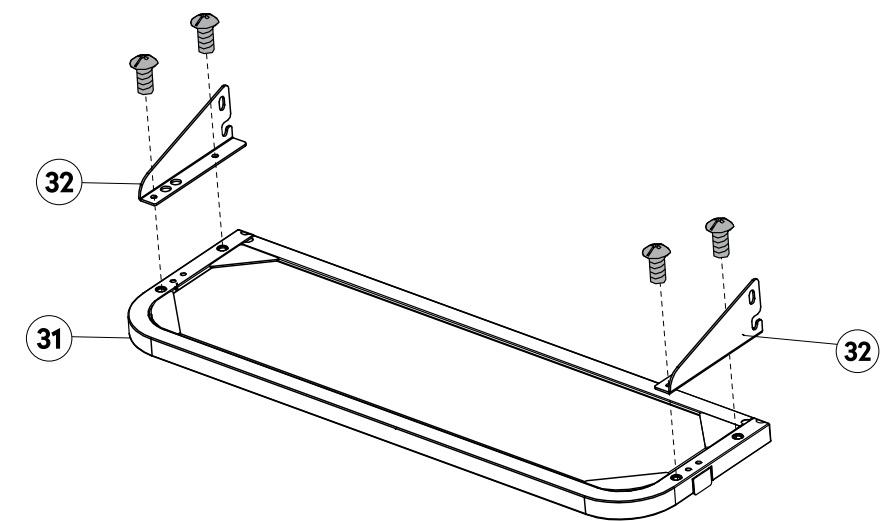
21

Insert the stainless steel grill grates into the holders provided.



22

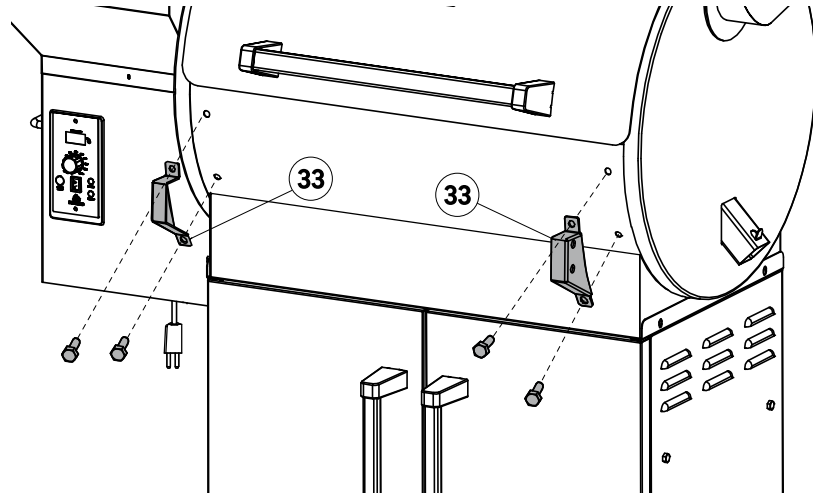
Attach both front shelf brackets to the frame and grill chamber.



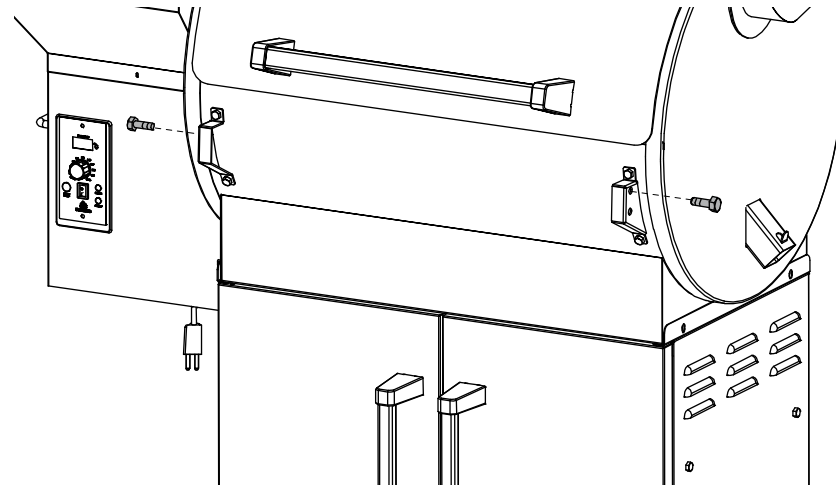
23

Hang the front shelf with the serving board and screw it onto the bracket with the bottom screw. By lifting it slightly, you can fold the board down effortlessly.

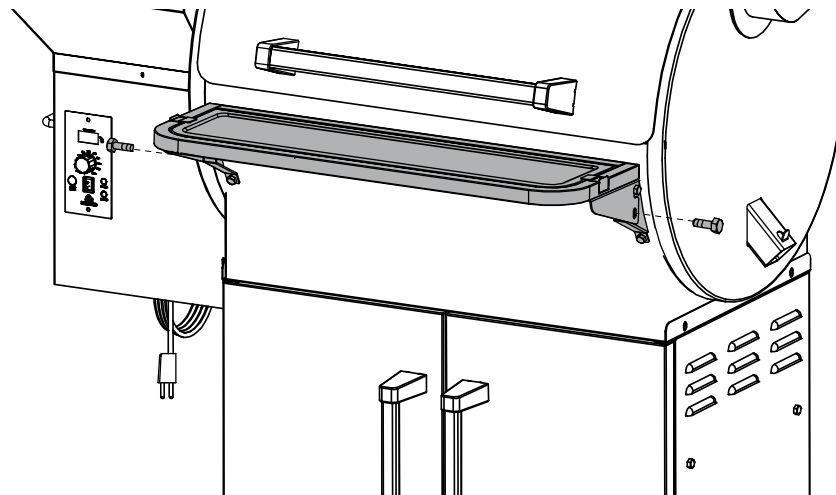
4x A



2x I

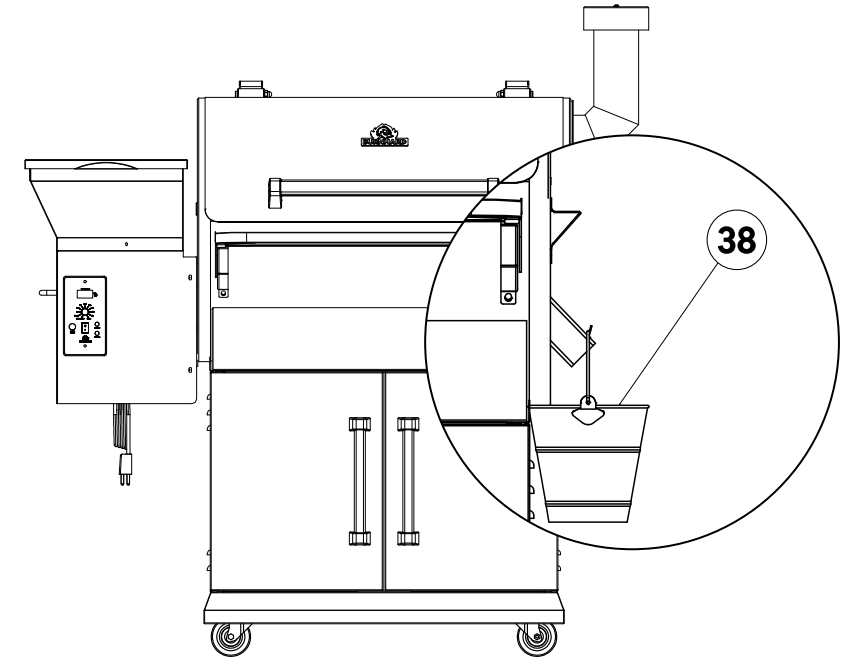


2x I



24

Hang the grease bucket on the hook on the drain pipe.




Final touch: Use the bottle opener and let your well-deserved cold drink pop!

OPERATING THE PELLETSMOKER

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

BURNING-IN THE SMOKER


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

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


USING THE SMOKER

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

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



 **WARNING:** Do not immediately switch off the smoker after the food is ready.

3. If you smoked at temperatures above 120 °C, FLINT must cool down to below 120 °C before shutting down. To do this, switch it to the lowest setting (82 °C) and wait until it cools off.
4. Set the controller to COOL DOWN and keep the smoker going. In this mode, the fan continues to run for another 10 minutes, burning the remaining pellets in the combustion chamber.
5. Set FLINT to OFF (O). Only disconnect the power cable from the power supply after the COOL DOWN programme has finished.


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

USING THE TEMPERATURE SENSORS

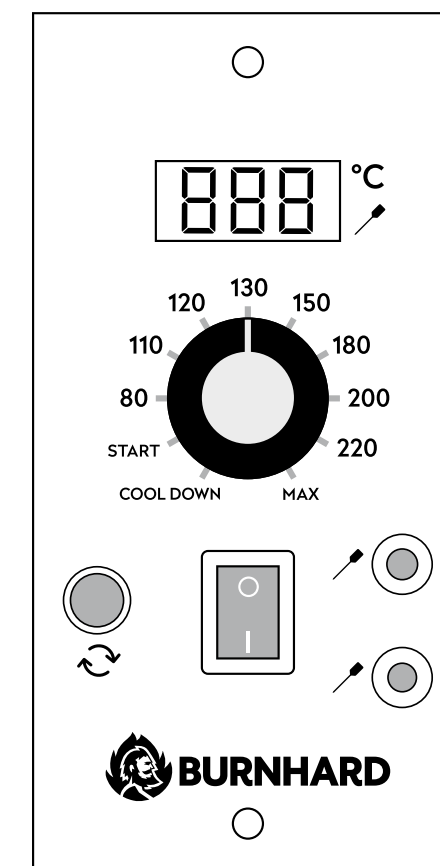
Use the temperature sensors to always keep track of the core temperature of your grilled food.

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

RESTARTING THE SMOKER

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

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





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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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



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

CLEANING THE GREASE DRAIN

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

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



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

CLEANING THE CHIMNEY

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

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



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

CLEANING THE HOUSING

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

CLEANING THE STAINLESS-STEEL GRILLING GRIDS

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

REMOVEING PELLETS

To remove the pellets from the pellet chamber, provide a sufficiently large collection container. Open the door on the back of the pellet chamber.

REMOVING THE ASH

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



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

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

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



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

TROUBLESHOOTING

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

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

STORAGE AND TRANSPORT

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

CUSTOMER SERVICE

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

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

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

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

*Additional charges may apply.

E-mail: service@burnhard.de

DISPOSAL/ENVIRONMENTAL PROTECTION



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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

NL TECHNISCHE GEGEVENS

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

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

VERKLARING VAN SYMBOLEN



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

GEBRUIKSDOEL

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

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



ALGEMENE GEVAREN

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

APPARAAT UITPAKKEN

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

HET ELEKTRISCHE APPARAAT AANSLUITEN



Brand- en explosiegevaar

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

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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



Brand- en explosiegevaar Schokgevaar

- Deze smoker mag alleen worden gebruikt met vaste brandstof (pellets).
- Gebruik de smoker niet in gesloten ruimtes.
- Gebruik de smoker niet bij vochtig weer of regen.
- Gebruik de smoker op een droge plaats, zo veel mogelijk beschermt tegen de wind.
- Dompel de stekker of stroomkabel niet onder in water of een andere vloeistof en bescherm deze tegen vochtigheid.
- Zorg ervoor dat de stekker altijd op een droge plaats wordt bewaard en alleen in het droge stopcontact wordt gestoken.
- Plaats de smoker op een vaste, vlakke, hittebestendige en niet-brandbare ondergrond.
- Houd brandbare of licht ontvlambare materialen en vloeistoffen uit de buurt van de smoker.
- Deze pelletsmoker werkt op stroom en ontsteekt vanzelf.
- Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken.
- Houd toezicht op de smoker tijdens het bedrijf.
- Het apparaat wordt erg heet en mag tijdens het bedrijf niet bewogen worden. Wacht tot de smoker volledig afgekoeld is.



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

WAT TE DOEN BIJ KOOLMONOXIDEVERGIFTIGING



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

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

misselijkheid, overgeven, vermoeidheid en verwarring.

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

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

BRANDBESTRIJDINGSMAATREGELEN

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

EERSTEHULPMAATREGELEN

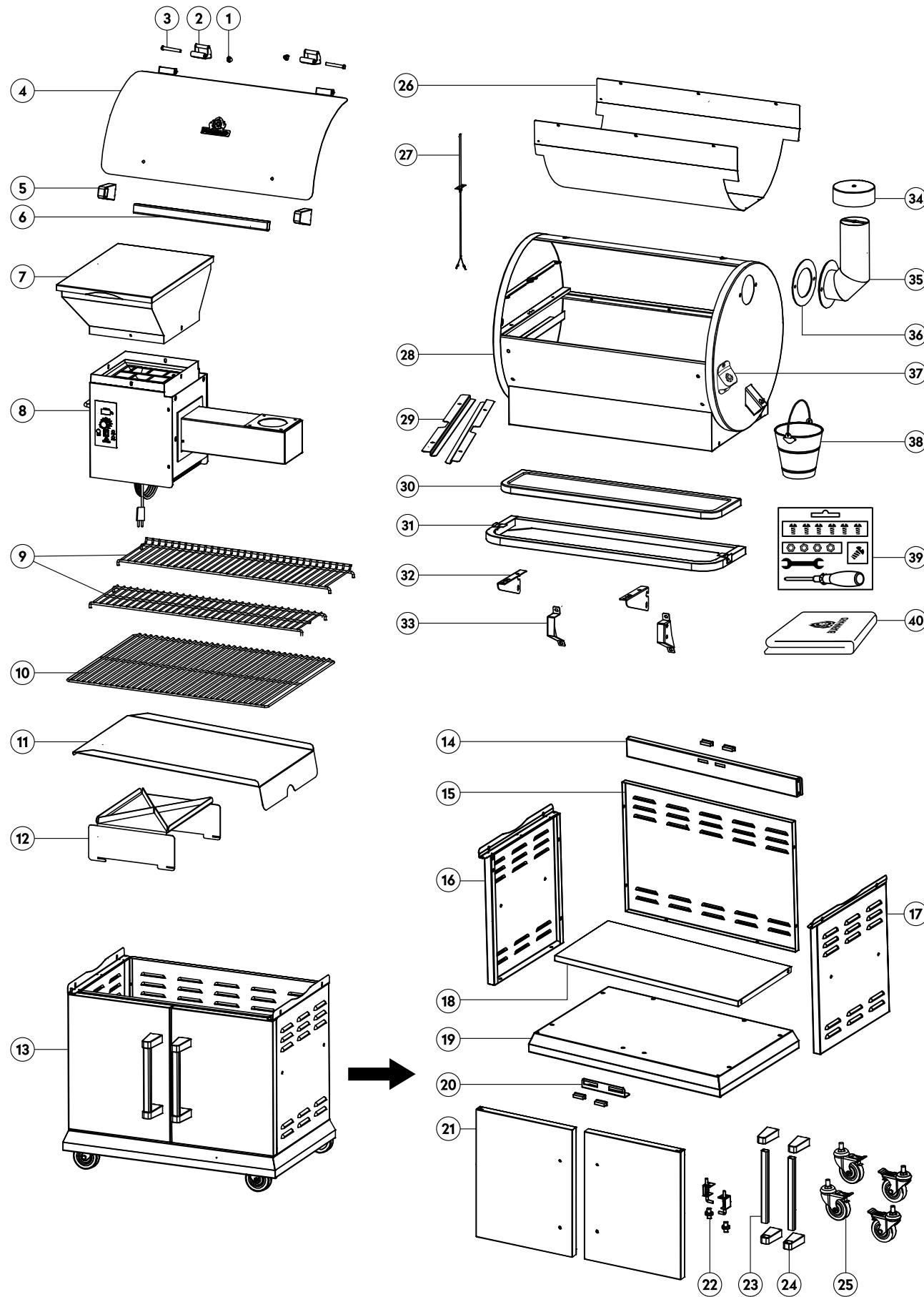
Maatregelen na ernstige brandwonden (door vloeistoffen)

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

Maatregelen na lichtere brandwonden (door vloeistoffen)

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

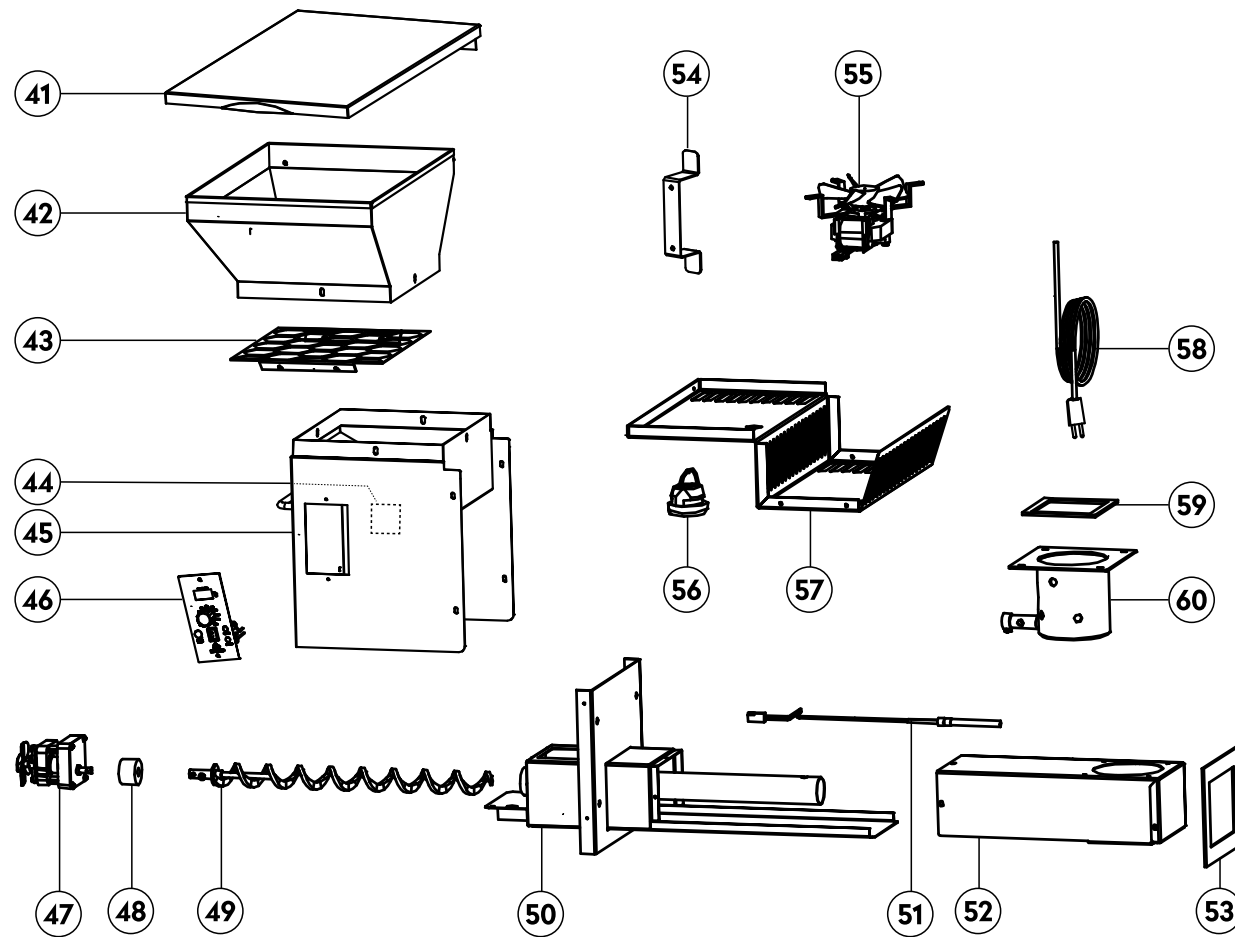
LEVERING/BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (SMOKER)



Ref.	Beschrijving	Hoeveelheid
1	Wartelmoer	2
2	Scharnieren deksel grillkamer	2
3	Scharnierpen	2
4	Deksel grillkamer	1
5	Handvathouder grillkamer	2
6	Dekselhandvat grillkamer	1
7	Pelletkamer	1
8	Verbrandingskamer	1
9	Roestvrijstalen rooster	2
10	Roestvrijstalen rooster onder	1
11	Vetafvoerplaat	1
12	Hittegeleidingsplaat	1
13	Onderkast (Ref. 14 - 25)	1
14	Dwarsbalk + magneten	1
15	Achterpaneel onderkast	1
16	Zijpaneel onderkast links	1
17	Zijpaneel onderkast rechts	1
18	Plank onderkast	1
19	Bodem onderkast	1
20	Magneetbevestigingsplaat	1
21	Deur onderkast rechts + links	2
22	Bovenste en onderste draaikoppeling deur	2
23	Deurhandvat onderkast	2
24	Handvathouder onderkast	4
25	Wielen	4
26	Warmteplaat	1
27	Temperatuursensor	1
28	Grillkamer	1
29	Grillroosterhouder boven	2
30	Dienblad voor voorste legbord	1
31	Frame voor voorste legbord	1
32	Aansluiting voor voorste legbord links en rechts	2
33	Houder voorste legbord links en rechts	2
34	Schoorsteenafdekking	1
35	Schoorsteen	1
36	Schoorsteendichting	1
37	Flesopener (magnetisch)	1
38	Vetopvangbak	1
39	Gereedschapskit	1
40	Afdekhoes	1

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

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



BEVESTIGINGEN

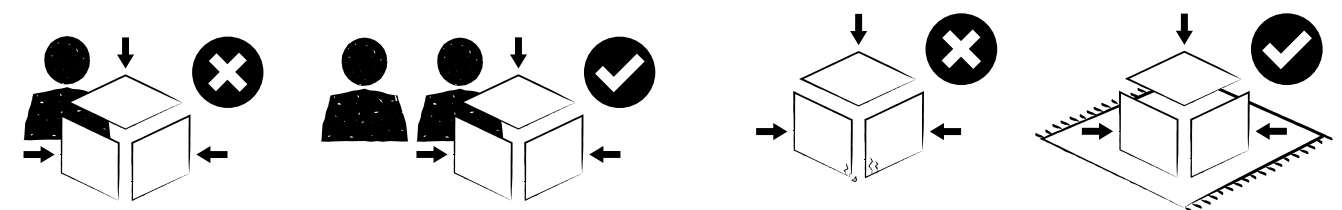
A	B	C	D	E	F	I	J	K
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

OPMERKING: Reserveschroeven zijn al meegeleverd.

Ref.	Beschrijving	Hoeveelheid
41	Deksel pelletkamer	1
42	Trechter pelletkamer	1
43	Pelletkamerrooster	1
44	v	1
45	Pelletkamerbehuizing	1
46	Bedieningselement	1
47	Motor	1
48	Toevoervijzel socket	1
49	Toevoervijzel	1
50	Opstelling pelletkamer/verbrandingskamer	1
51	Ontstekingsstaaf	1
52	Verbrandingskamerbehuizing	1
53	Verbrandingskamerafsluiting	1
54	Kabelophanging	1
55	Ventilator	1
56	Netsnoerafscheider	1
57	Bodemafdekking pelletkamer	1
58	Netsnoer	1
59	Pelletkamerafsluiting	1
60	Verbrandingskamerelement	1

PELLETSMOKER MONTEREN

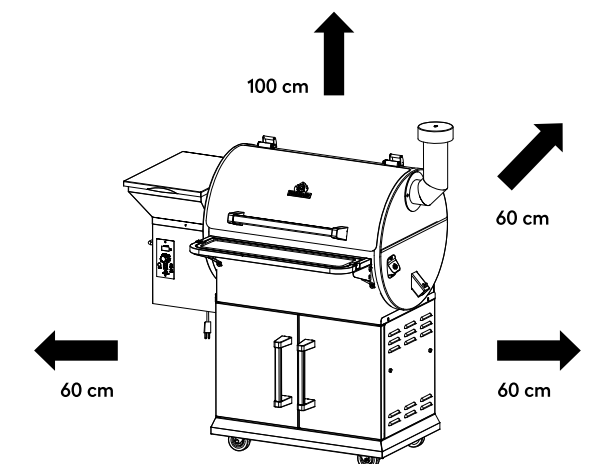
OPMERKING: Zet de pelletsmoker met 2 personen op. Gebruik een ondergrond om hem op te zetten en draag oude kleding die vuil mag worden.



Risico op letsel

WAARSCHUWING: De pelletsmoker geeft warmte af. Plaats het apparaat nooit direct tegen glazen fronten, wanden, planten enz. De minimale afstand tot objecten bedraagt:

Aan de achterkant: 60 cm
Aan de zijkant: 60 cm
Aan de bovenkant: 100 cm



PELLETSMOKER MONTEREN

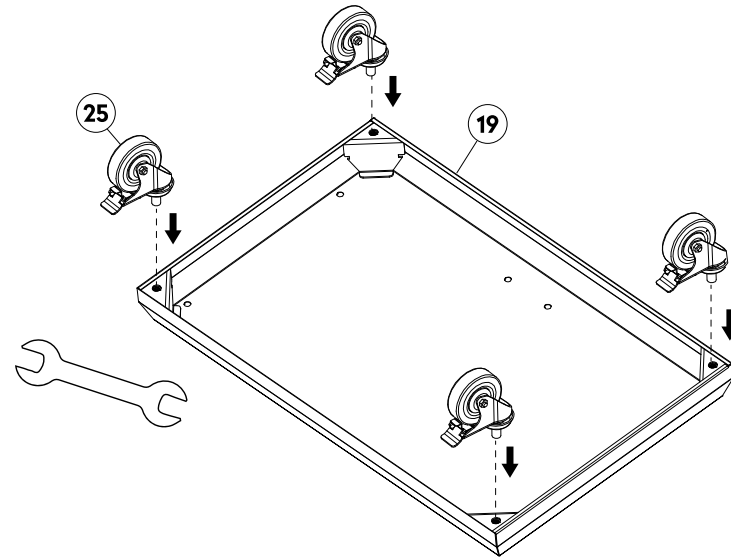
OPMERKING: de olieachtige bescherm laag op de roestvrijstalen platen incl. zakverpakkingen is normaal en onschadelijk. De olie beschermt het roestvrij staal tegen roest en kan zonder problemen worden ingebrand.

First things first: zet je favoriete drankje koud!

DE ONDERKAST OPZETTEN

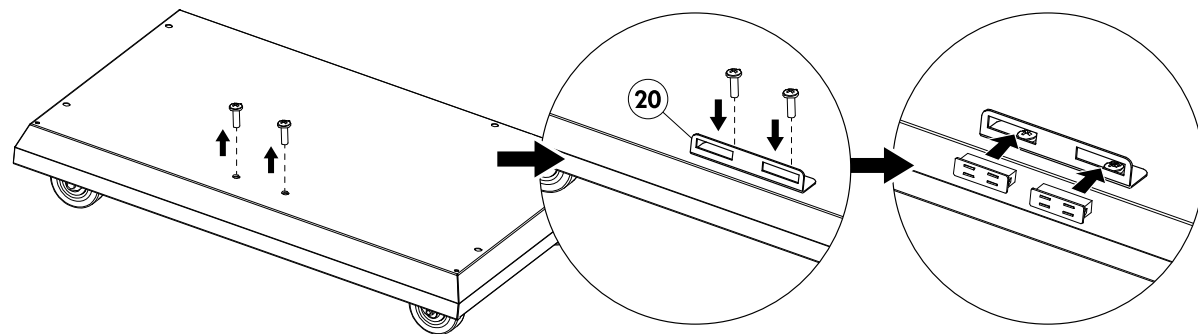
①

Plaats de bodemplaat op de binnenkant. Steek de wielen in de schroefgaten en draai ze vast met de moersleutel.



②

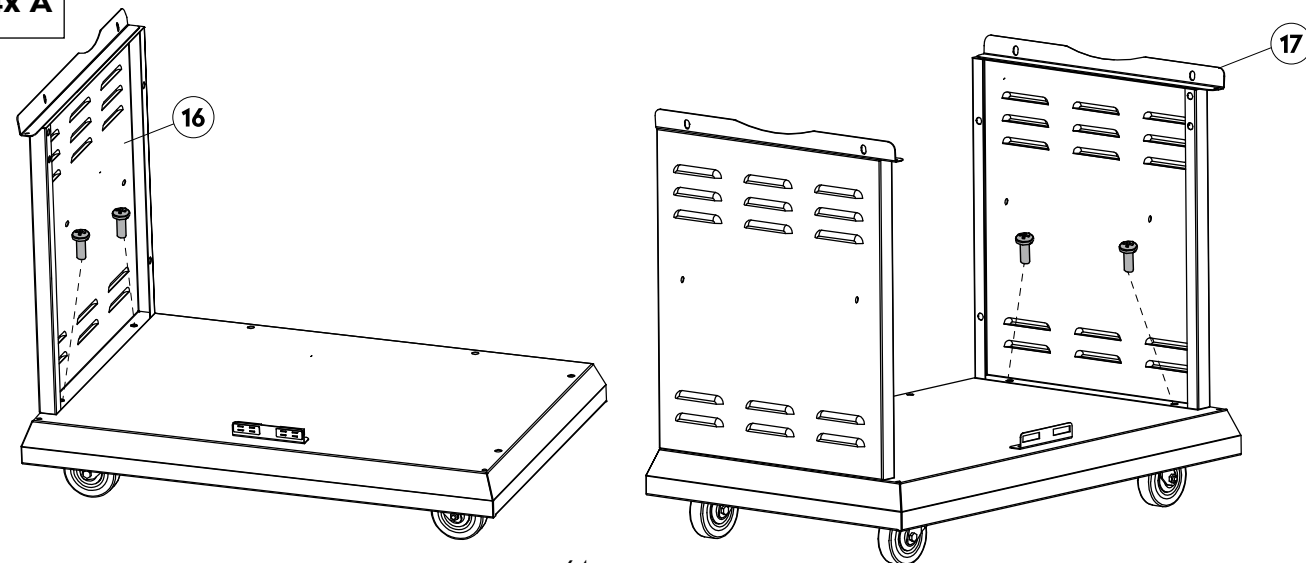
Draai de bodemplaat om. Draai de **voorgemonteerde schroeven** los en gebruik deze om de bevestigingsplaat voor de magneten op de daarvoor bestemde plaats te schroeven. Steek de magneten in de gaten.



③

Bevestig beide zijwanden aan de bodemplaat.

4x A

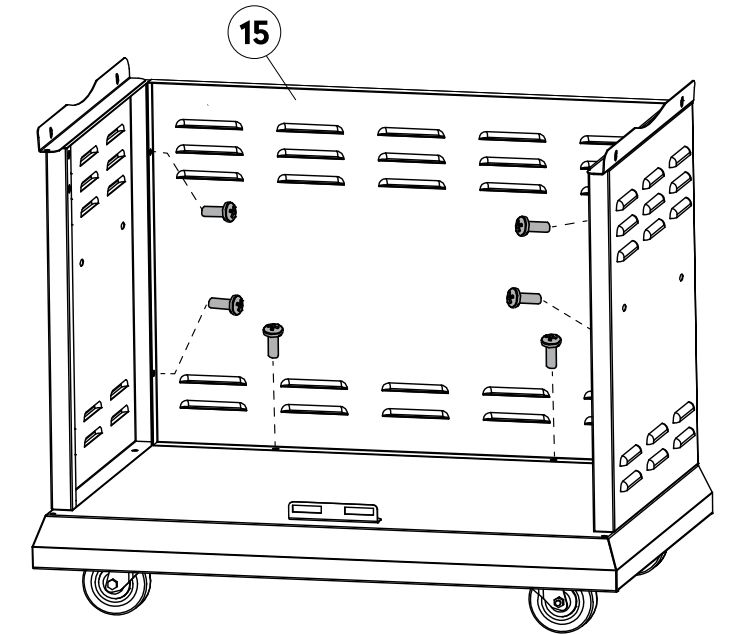


64

④

Verbind de achterwand met de bodemplaat en de zijwanden. Draai hiervoor eerst de schroeven van binnenuit handvast aan en draai ze vervolgens vast met de schroevendraaier.

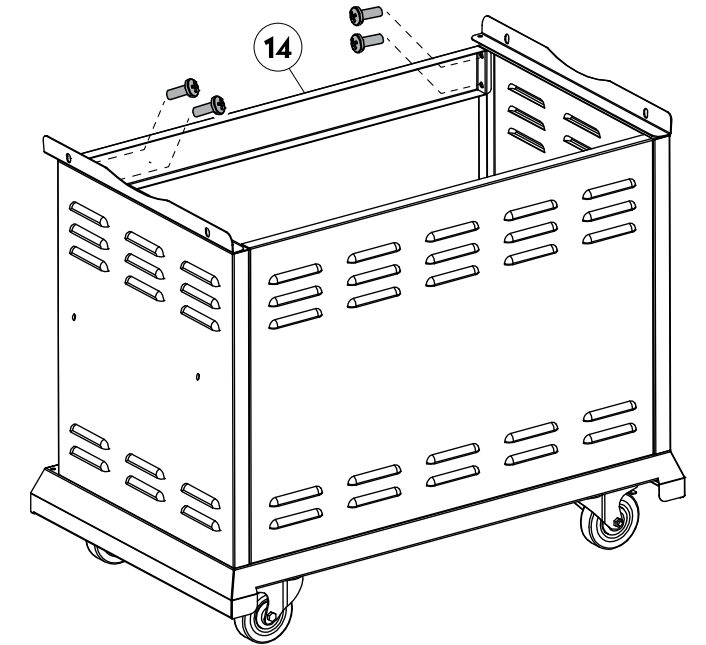
6x A



⑤

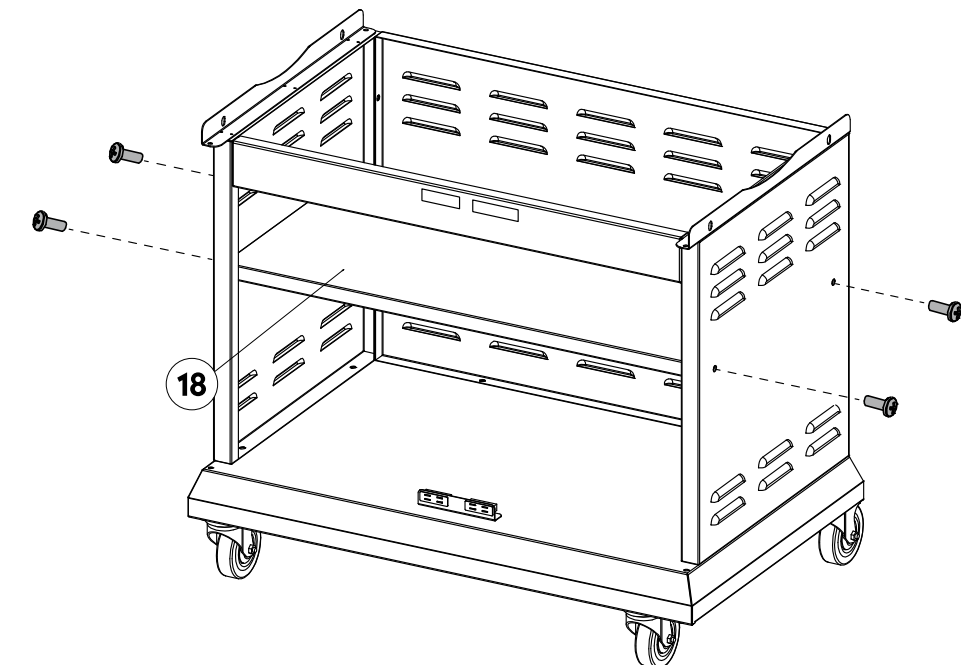
Monteer de dwarsstang tussen de zijwanden.

4x A



⑥

Monteer de plank vanaf de buitenkant op de daarvoor bestemde plaats in de onderkast.



65

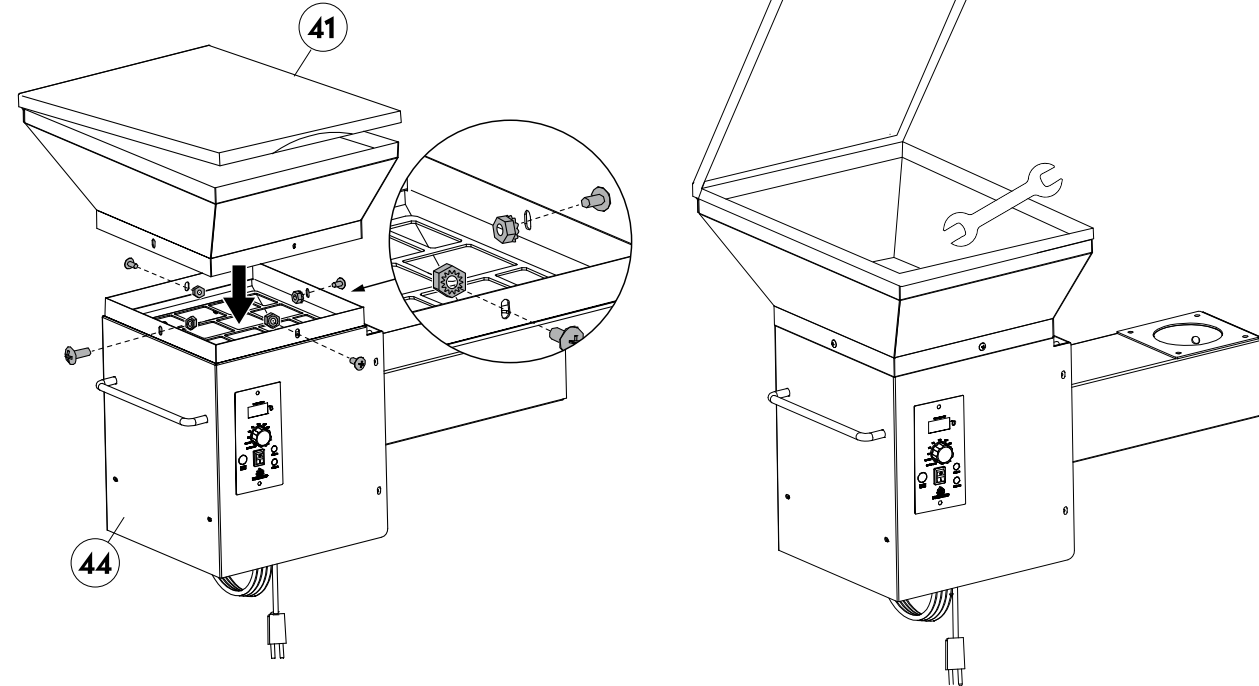
DE PELLETKAMER OPZETTEN

7

Plaats de trechter op de pelletkamer. Zorg ervoor dat het deksel naar voren opengaat (bedieningselement).

Steek de schroeven vanaf de buitenkant via de gaten in de trechter in de dopmoeren. Open hiervoor het deksel en draai de moeren van binnenuit vast.

4x K 4x E



DE GRILLRUIMTE BEVESTIGEN

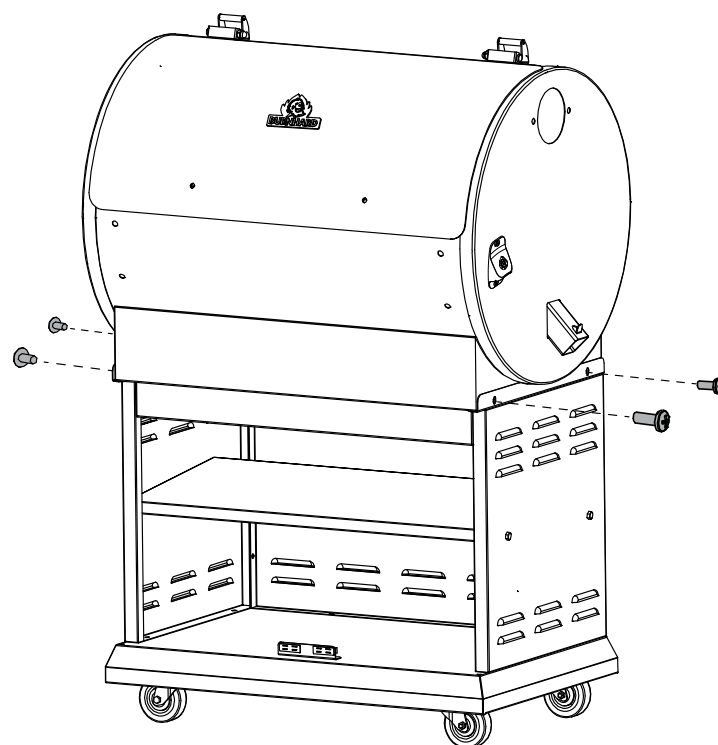
8

Plaats de grillruimte samen met een tweede persoon op de onderkast. Zorg ervoor dat de grillruimte zich binnen de twee zijwanden bevindt.

9

Schroef de grillruimte vast aan de twee zijwanden.

4x A



DE PELLETKAMER BEVESTIGEN

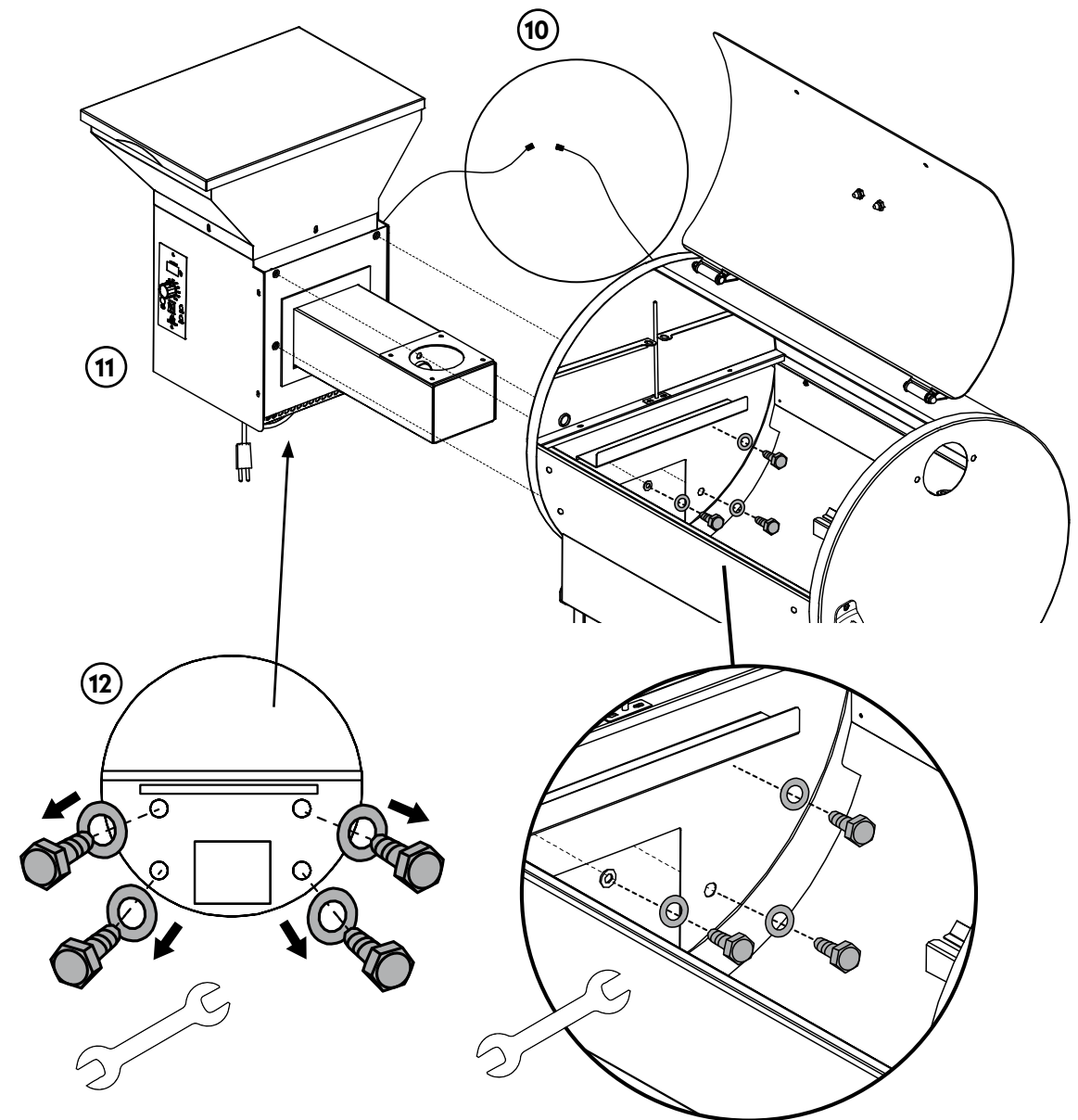
10

Sluit de connector aan de binnenkant van de grillruimte aan op de contrastekker aan de buitenkant.

WAARSCHUWING: Overtollige draad aan de connector moet buiten de ruimte blijven.

11

Schuif de verbrandingskamer via de daarvoor bestemde opening in de grillruimte.

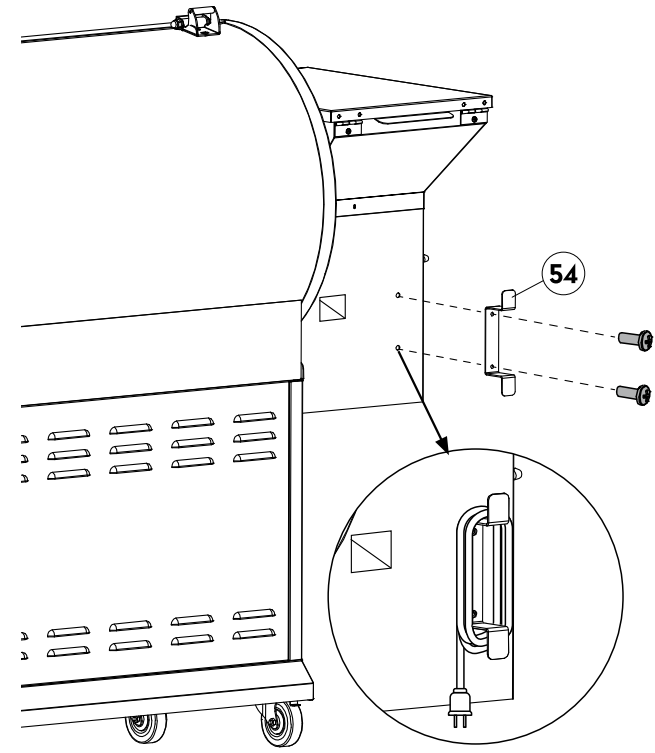


12

Open het deksel van de grillruimte en bevestig de verbrandingskamer van binnenuit aan de grillruimte met de voorgesmonteerde schroeven.

13

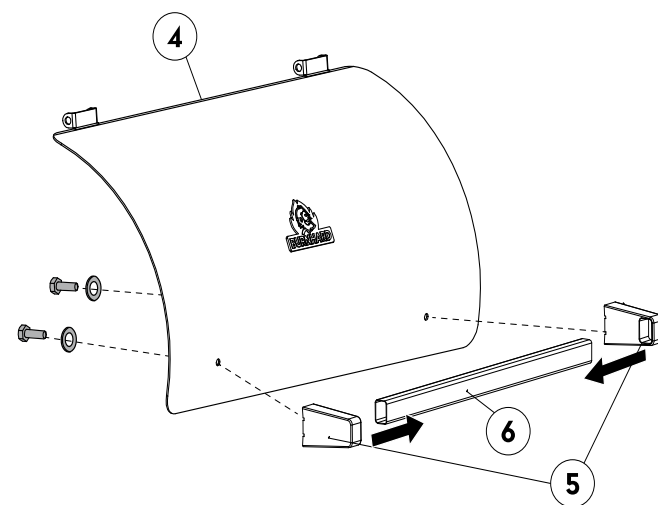
Draai de **voorgemonteerde schroeven** aan de achterkant van de pelletkamer los en gebruik deze om de kabelophanging te bevestigen. Wikkel vervolgens de kabel om de ophanging.



DE HANDGREP EN SCHOORSTEEN BEVESTIGEN

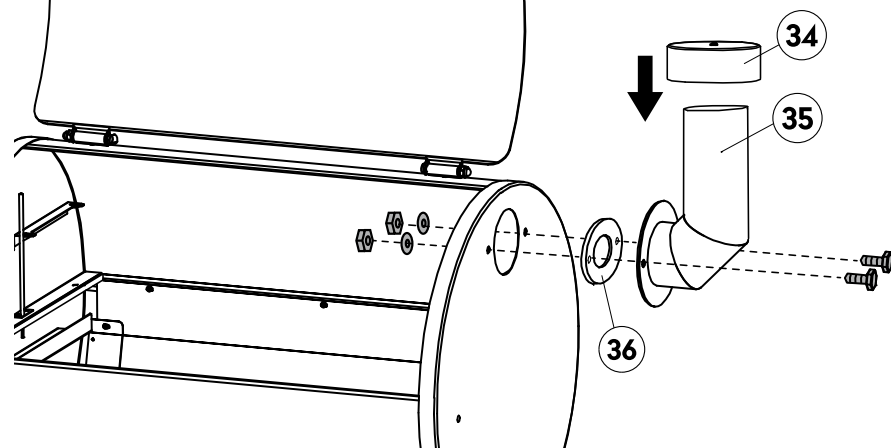
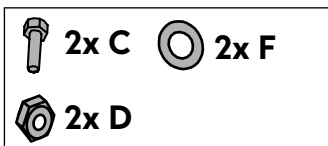
14

Schroef de handgreep op het deksel van de grillruimte. Gebruik hiervoor de **brede handgreepbeugels**.



15

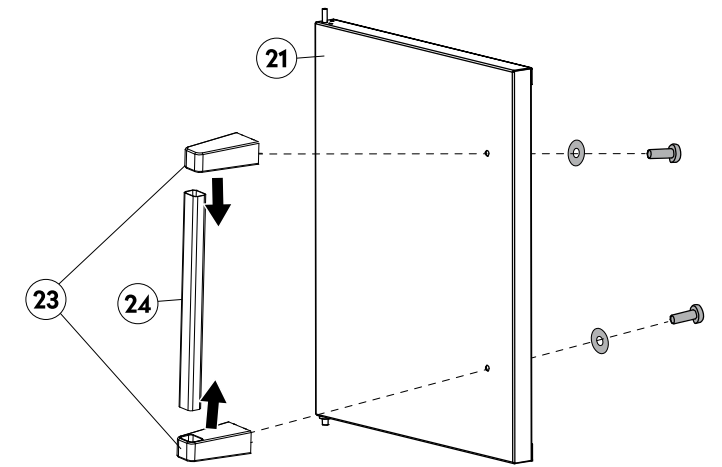
Bevestig de schoorsteen en afdichting aan de grillruimte – draai eerst handvast aan en schroef daarna vast. Schroef vervolgens de schoorsteenafdekking op de schoorsteen.



DE DEUREN BEVESTIGEN

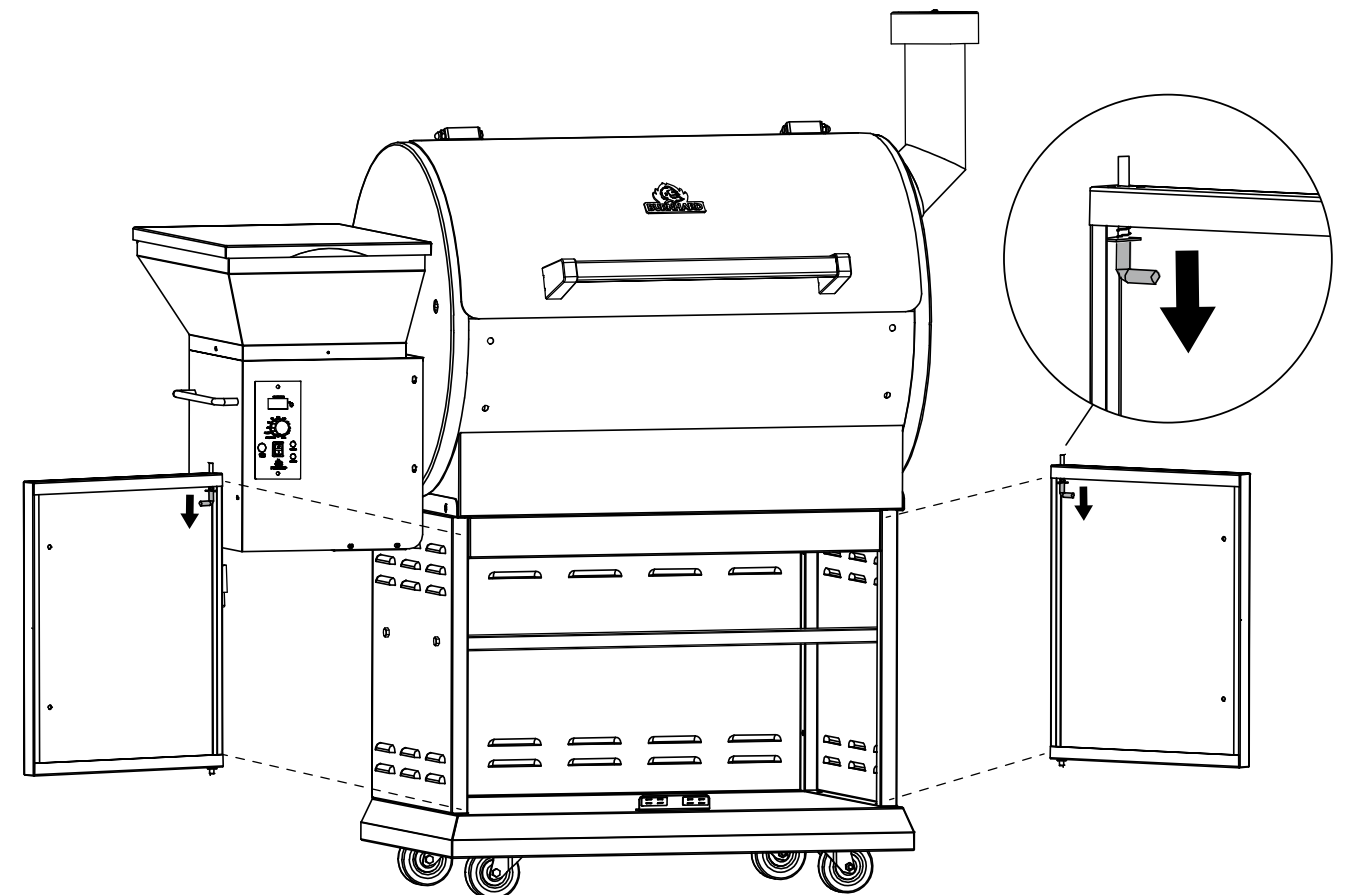
16

Bevestig de handgrepen aan beide deuren. Gebruik hiervoor de **smalle handgreepbeugels**.



17

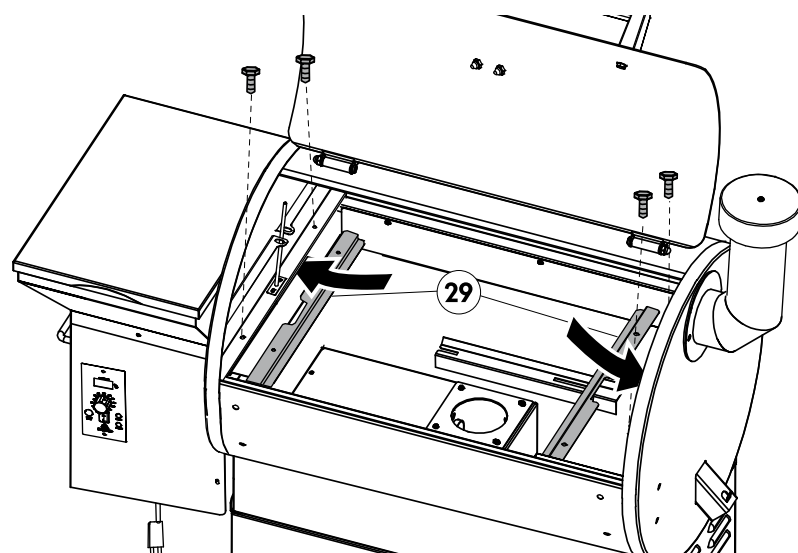
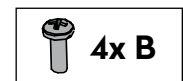
Plaats de twee deuren met het onderste draaischarnier eerst in het kleine gat op de bodemplaat. Trek vervolgens het bovenste draaischarnier naar beneden, lijn het uit met het bovenste gat in de onderkast en laat het vastklikken.



GRILLROOSTERHOUDER, HITTEGELEIDINGSPLAAT EN VETOPVANGPLAAT PLAATSEN

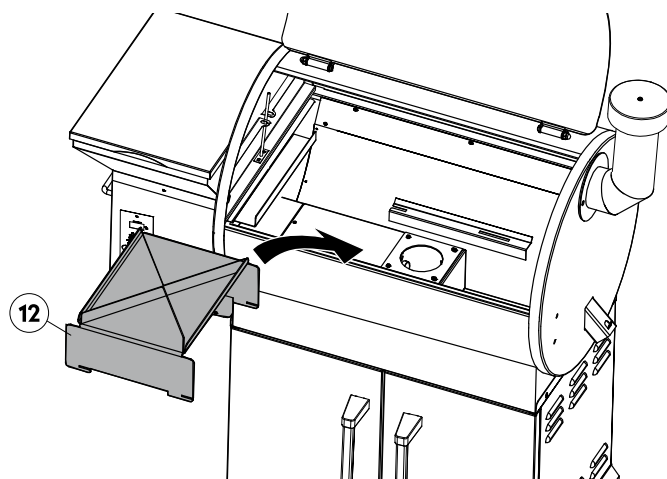
18

Bevestig de grillroosterhouder aan beide zijden aan de grillruimte.



19

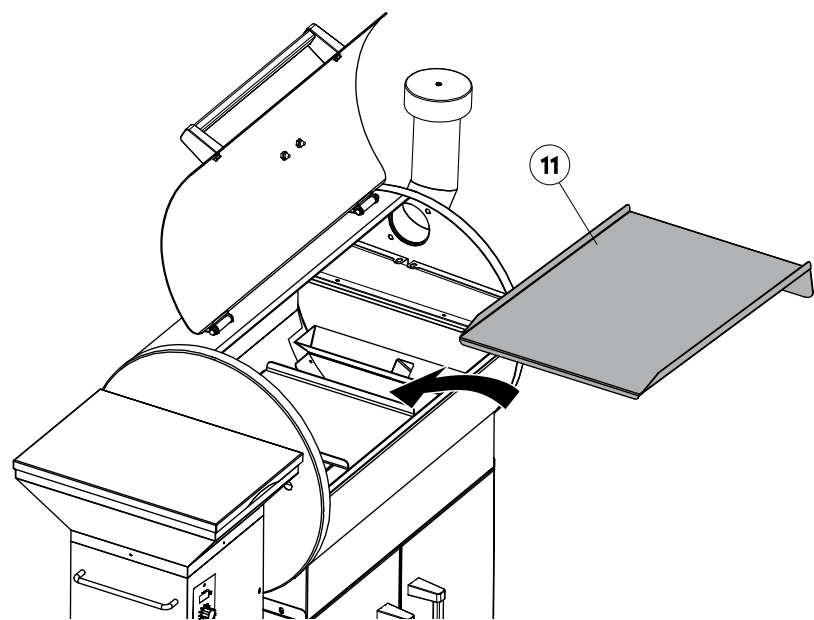
Plaats de warmtegeleidingsplaat met de rails in de houder aan de voor- en achterkant van de grillruimte. De olieachtige beschermlaag op de warmtegeleidings- en vetopvangplaat is normaal, onschadelijk en kan worden ingebrand.



20

Plaats de vetopvangplaat over de hittegeleidingsplaat in de houder aan de zijkant van de grillruimte.

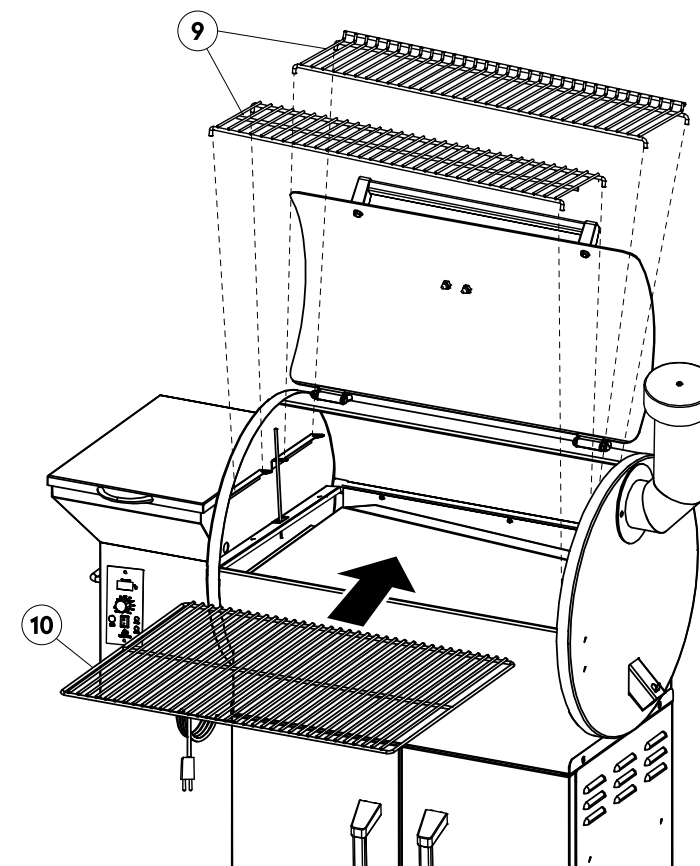
Zorg ervoor dat de rail naar beneden wijst en dat de plaat direct onder het gat voor de vetopvang ligt. De plaat moet iets naar de rechterkant worden gekanteld.



DE ROOSTERS PLAATSEN, DE VOORSTE PLANK EN DE VETOPVANGPLAAT BEVESTIGEN

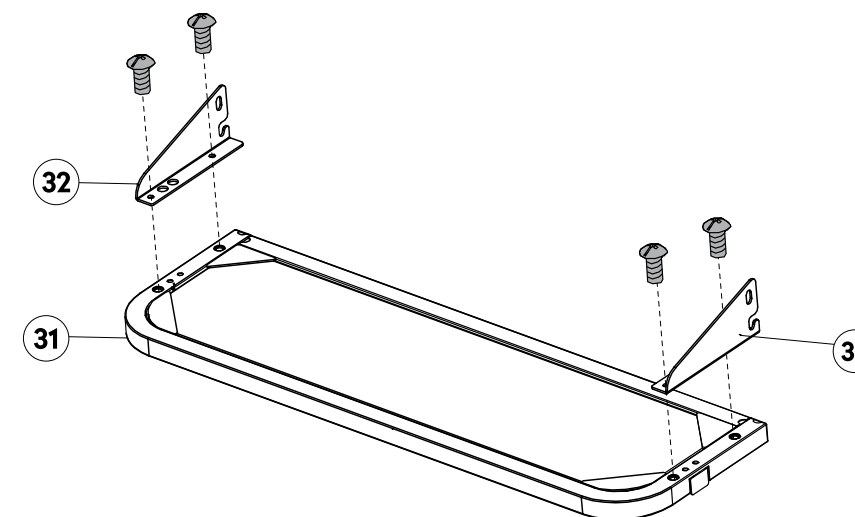
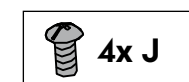
21

Plaats de roestvrijstalen grillroosters in de daarvoor bestemde beugels.



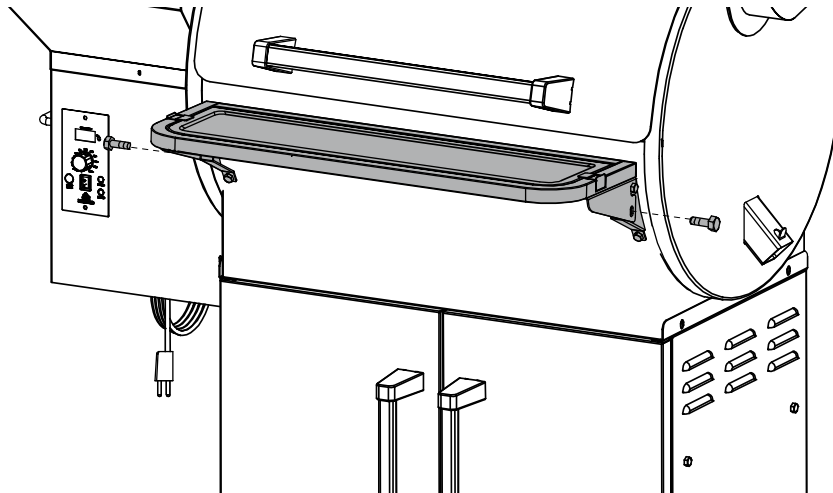
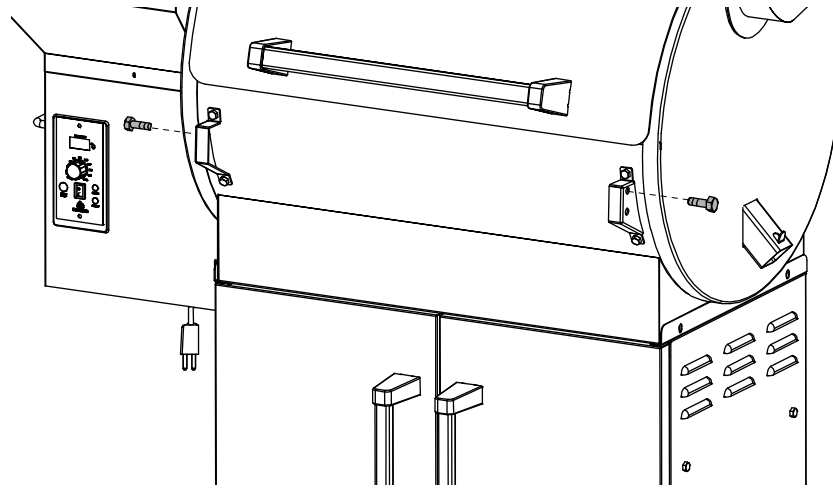
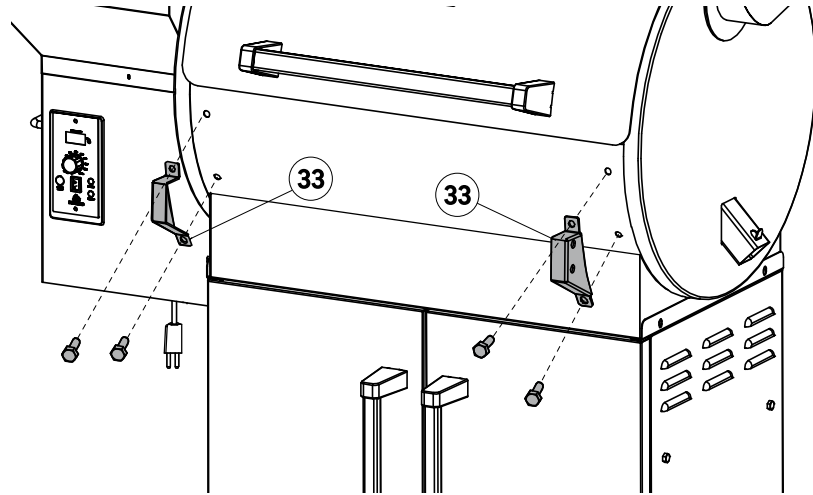
22

Bevestig beide beugels voor de voorste plank aan het frame en de grillruimte.



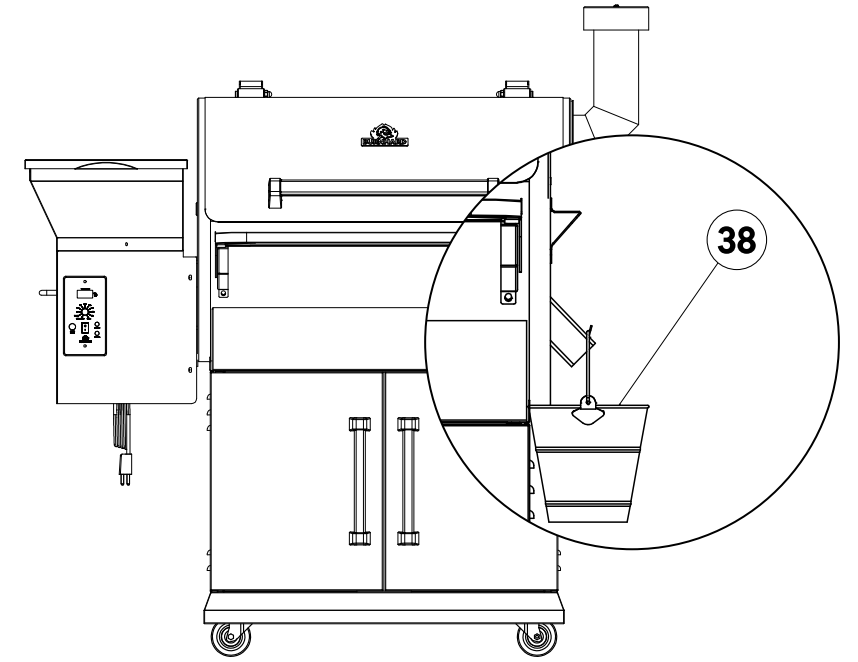
23

Hang het voorblad met de serveerplank op en schroef deze met de onderste schroef op de beugel. Door hem iets op te tillen, klap je de plank moeiteloos naar beneden.



24

Hang de vetopvangemmer aan de haak van de afvoerbuis.




Finishing touch: wijd de flessenopener in en laat je welverdiende koude drankje knallen!

DE PELLETSMOKER GEBRUIKEN


VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SMOKER INBRANDEN


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

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


SMOKER GEBRUIKEN

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

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



 **WAARSCHUWING:** Schakel de smoker niet direct uit nadat je voedsel gaar is.

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


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

TEMPERATUURSENSORS GEBRUIKEN

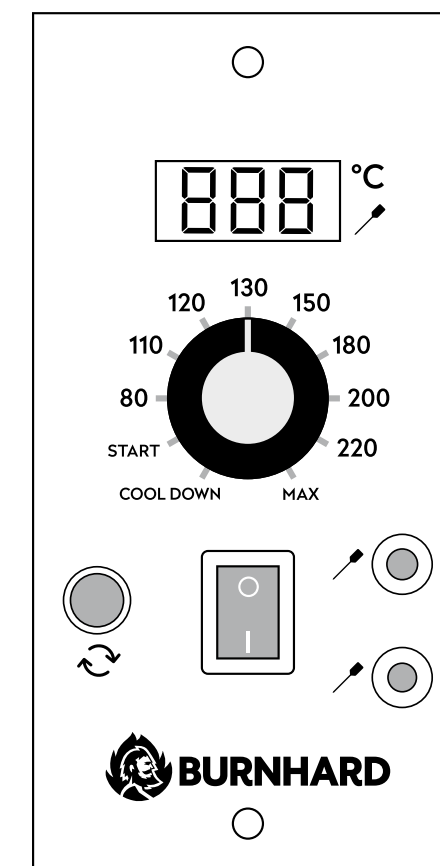
Met de meegeleverde temperatuursensors kun je altijd de kerntemperatuur van je voedsel controleren.

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

SMOKER OPNIEUW STARTEN

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

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



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



WAARSCHUWING: raak de ontstekingsstaaf nooit aan. Verbrandingsgevaar!

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

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



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

VETAFVOER REINIGEN

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

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



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

SCHOORSTEEN SCHOONMAKEN

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

- Verwijder de kap van de schoorsteen en maak deze schoon met een zachte spons, warm water en mild schoonmaakmiddel.

- Schraap creosoot- en vetresten uit de binnenkant van de schoorsteen met een stevig, metaalvrij hulpmiddel (zoals een spatel van hout, siliconen of plastic). Verwijder de overgebleven resten met keukenpapier.



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

BEHUIZING SCHOONMAKEN

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

ROESTVRIJSTALEN GRILLROOSTER SCHOONMAKEN

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

DE PELLETS VERWIJDEREN

Zorg voor een opvangbak die groot genoeg is om de pellets uit de pelletkamer te verwijderen. Open de klep aan de achterkant van de pelletkamer.

AS VERWIJDEREN

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



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

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

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



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

STORINGEN VERHELPEN

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

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

OPSLAG EN TRANSPORT

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

KLANTENSERVICE

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

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

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058

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

*Er kunnen bijkomende kosten worden aangerekend.

E-mail: service@burnhard.com

Internet: nl.burnhard.com

AFVALVERWIJDERING/MILIEUBESCHERMING



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

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

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

CONFORMITEITSVERKLARING

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

FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

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

EXPLICATION DES SYMBOLES



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

USAGE PRÉVU

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

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



RISQUES D'ORDRE GÉNÉRAL

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

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

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

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

RACCORDER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES



Risques d'incendie et d'explosion

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

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



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

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



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

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

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



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

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

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

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

MESURES DE LUTTE CONTRE LES INCENDIES

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

PREMIERS SECOURS

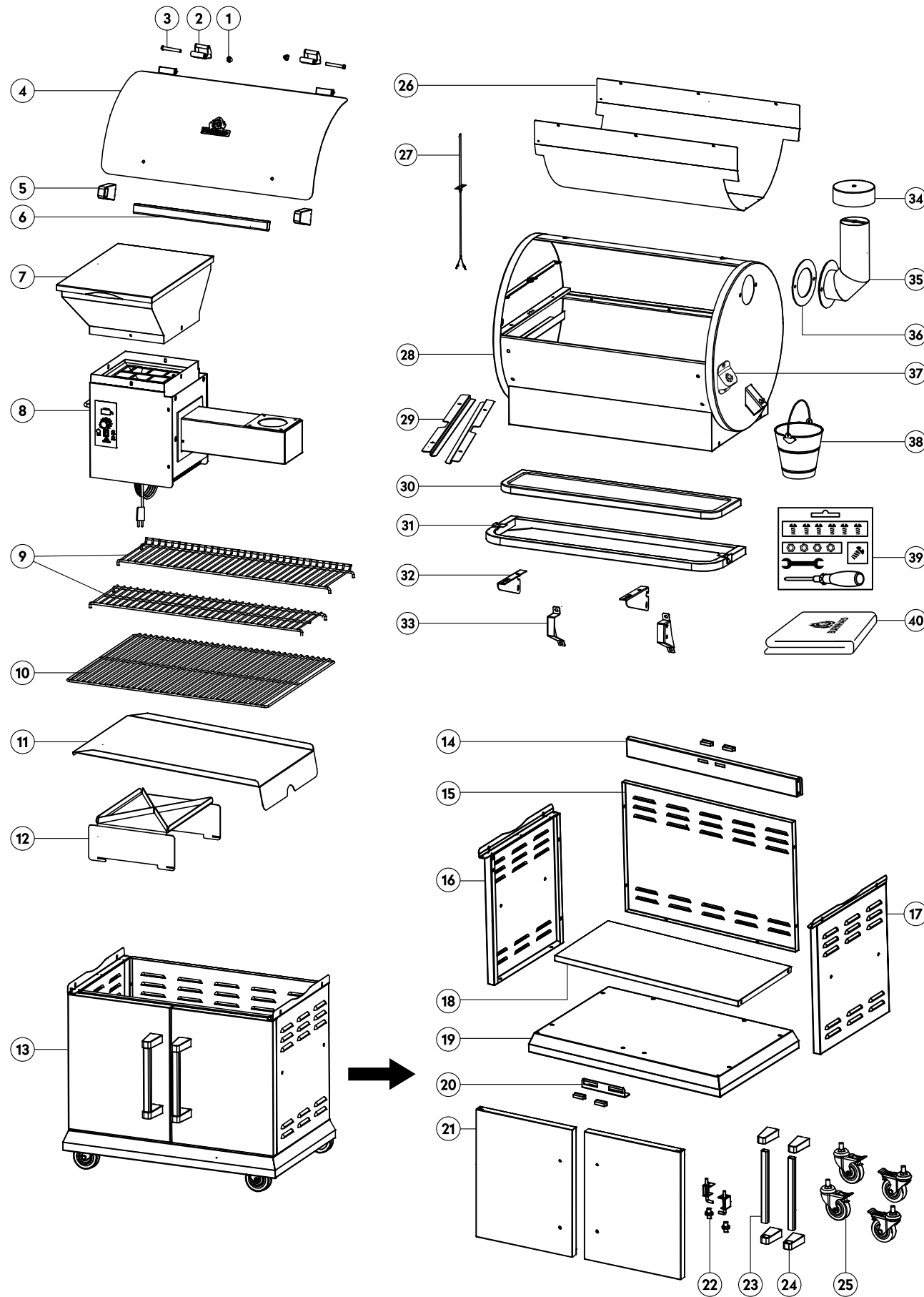
Mesures à adopter si une personne se brûle ou s'ébouillante grièvement

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

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

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

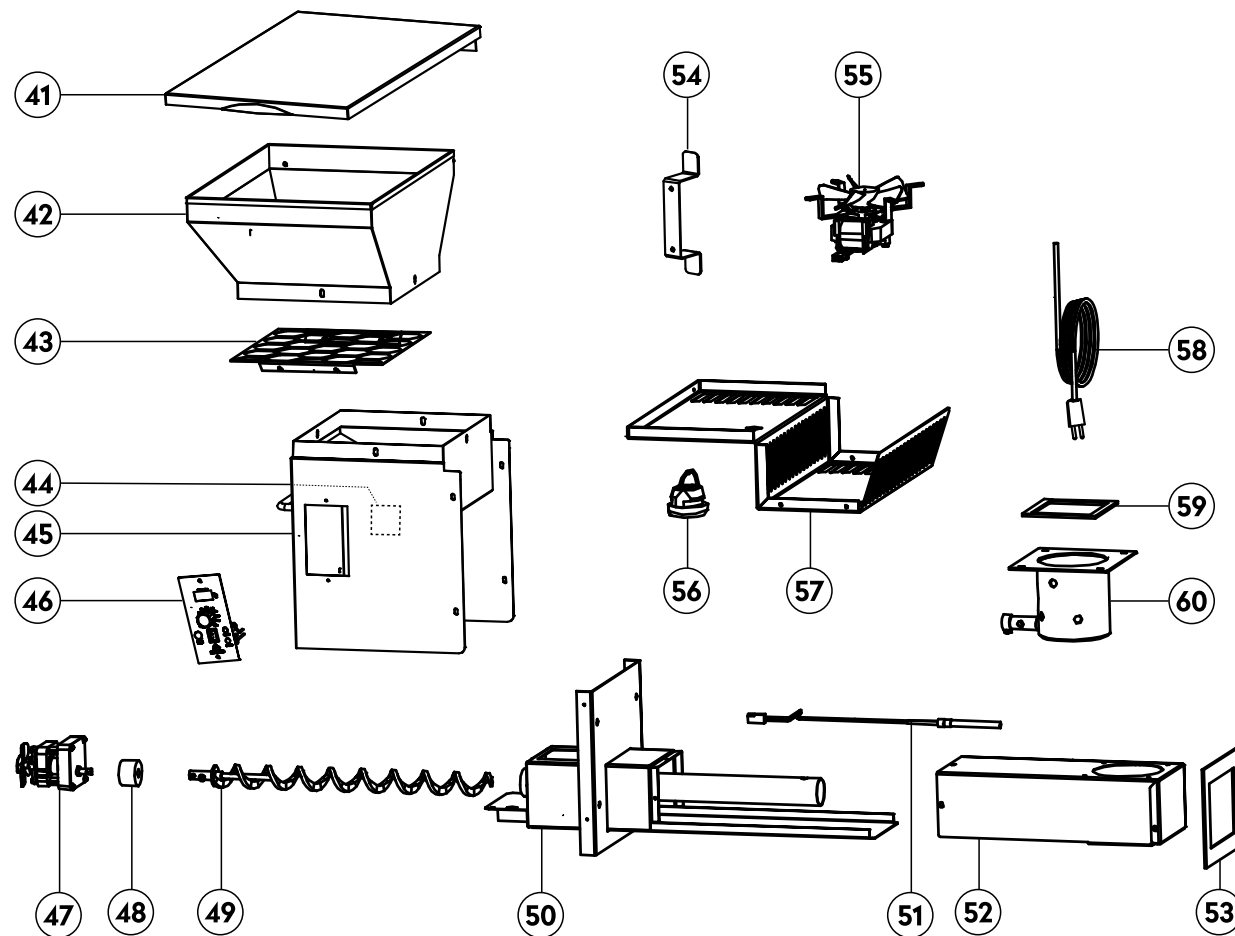
CONTENU DE LA LIVRAISON/DESCRIPTION DES PIÈCES (SMOKER)



Ref.	Description	Quantité
1	Écrou de raccord	2
2	Charnières du couvercle de la chambre du grill	2
3	Axe de charnière	2
4	Couvercle de la chambre du grill	1
5	Poignée de porte de la chambre du grill	2
6	Poignée du couvercle de la chambre du grill	1
7	Chambre à granulés	1
8	Chambre de combustion	1
9	Grilles en acier inoxydable haut	2
10	Grille en acier inoxydable bas	1
11	Plaque d'évacuation des graisses	1
12	Plaque de conduction thermique	1
13	Rangement	1
14	Traverse et aimant	1
15	Paroi arrière du rangement	1
16	Paroi latérale gauche du rangement	1
17	Paroi latérale droite du rangement	1
18	Planche d'étagère du rangement	1
19	Fond du rangement	1
20	Plaque de fixation magnétique	1
21	Porte droite/gauche du rangement	2
22	Charnière supérieure/inférieure de la porte	2
23	Poignée de porte du rangement	2
24	Poignée de porte meuble bas	4
25	Rouleaux	4
26	Feuille chauffante	1
27	Sonde de température	1
28	Chambre du grill	1
29	Support de grille haut	2
30	Plateau de service pour la tablette avant	1
31	Cadre pour la tablette avant	1
32	Raccord gauche/droite pour la tablette avant	2
33	Support de la tablette avant gauche/droite	2
34	Recouvrement de la cheminée	1
35	Cheminée	1
36	Joint de la cheminée	1
37	Décapsuleur	1
38	Bac récupérateur de graisses	1
39	Kit d'outils	1
40	Housse de protection	1

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

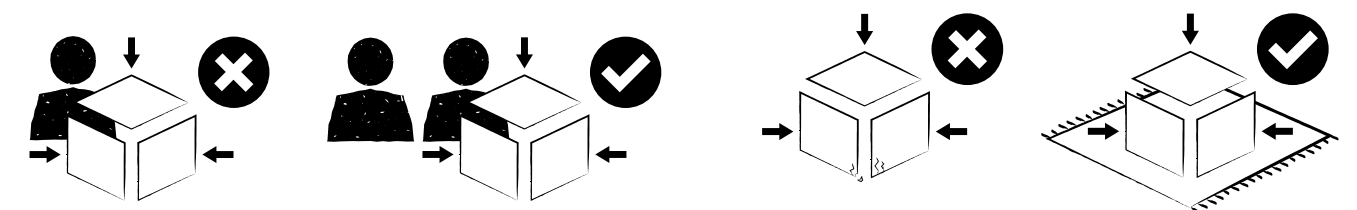
REMARQUE: à l'exception du couvercle, de la entonnoir, de la grille et del porte-cordon, les pellets et la chambre de combustion sont pré-assemblés. La vue d'ensemble permet de mieux comprendre l'assemblage et vous aide à dépanner si quelque chose ne fonctionne pas comme il le devrait.



Ref.	Description	Quantité
41	Couvercle de la chambre à granulés	1
42	Entonnoir de la chambre à granulés	1
43	Grille de la chambre à granulés	1
44	Trappe d'évacuation des pellets	1
45	Logement de la chambre à granulés	1
46	Bouton de commande	1
47	Moteur	1
48	Bague de la vis convoyeuse	1
49	Vis convoyeuse	1
50	Disposition de la chambre à granulés / chambre de combustion	1
51	Tige d'allumage	1
52	Logement de la chambre de combustion	1
53	Joint de la chambre de combustion	1
54	Porte-cordon	1
55	Ventilateur	1
56	Séparateur de cordon d'alimentation	1
57	Revêtement du sol de la chambre à granulés	1
58	Câble secteur	1
59	Joint de la chambre à granulés	1
60	Élément de la chambre de combustion	1

ASSEMBLER LE FUMOIR À GRANULÉS

REMARQUE : installe le fumoir à pellets avec 2 personnes. Avant de procéder au montage, place quelque chose sur le sol et mets des vieux vêtements qui peuvent se salir.



FIXATIONS

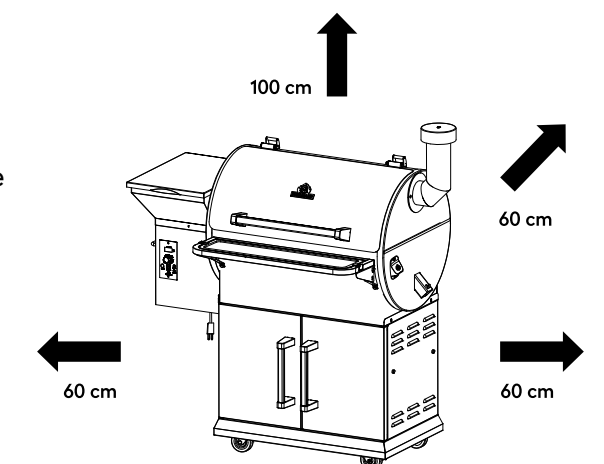
A	B	C	D	E	F	I	J	K
x 34	x 6	x 4	x 2	x 4	x 8	x 4	x 4	x 4

REMARQUE : les vis de remplacement sont incluses.

Risque de blessure

ATTENTION : le fumoir à pellets dégage de la chaleur. Ne place jamais l'appareil à proximité directe de façades en verre, de murs, de plantes, etc. La distance minimale par rapport aux objets de tout type est de :

Vers l'arrière : 60 cm
Sur le côté : 60 cm
Vers le haut : 100 cm



ASSEMBLER LE FUMOIR À GRANULÉS

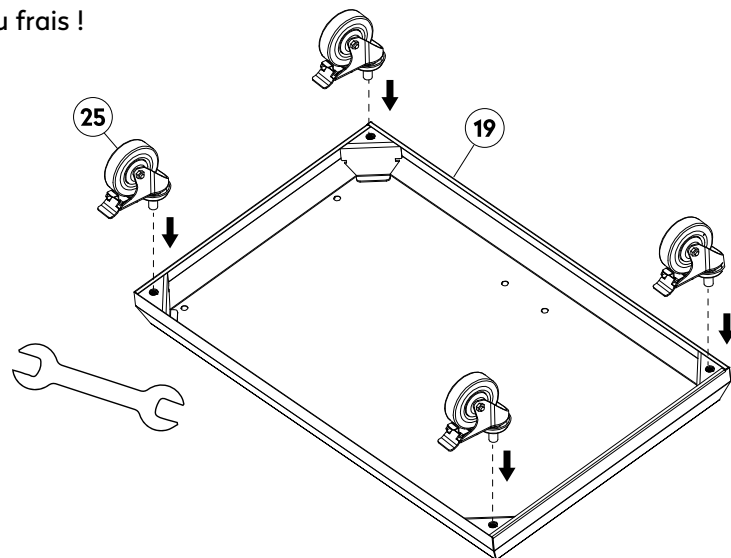
REMARQUE : la fine couche d'huile sur les tôles en acier inoxydable avec les emballages est courante et inoffensive. L'huile préserve l'acier inoxydable de la rouille et ne présente pas de problème à la combustion.

Avant toute chose : mets ta boisson préférée au frais !

ASSEMBLER LE RANGEMENT

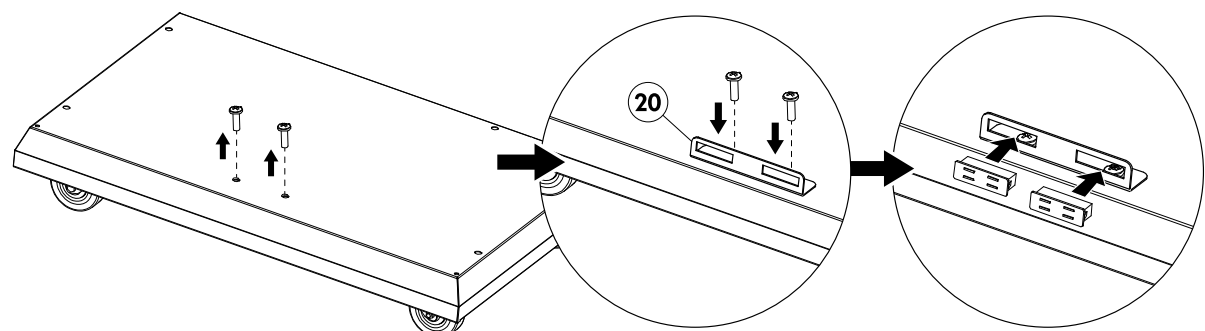
①

Pose le sous-plancher avec la face intérieure vers le bas. Place les roues dans les trous filetés puis fixe-les à l'aide d'une clé.



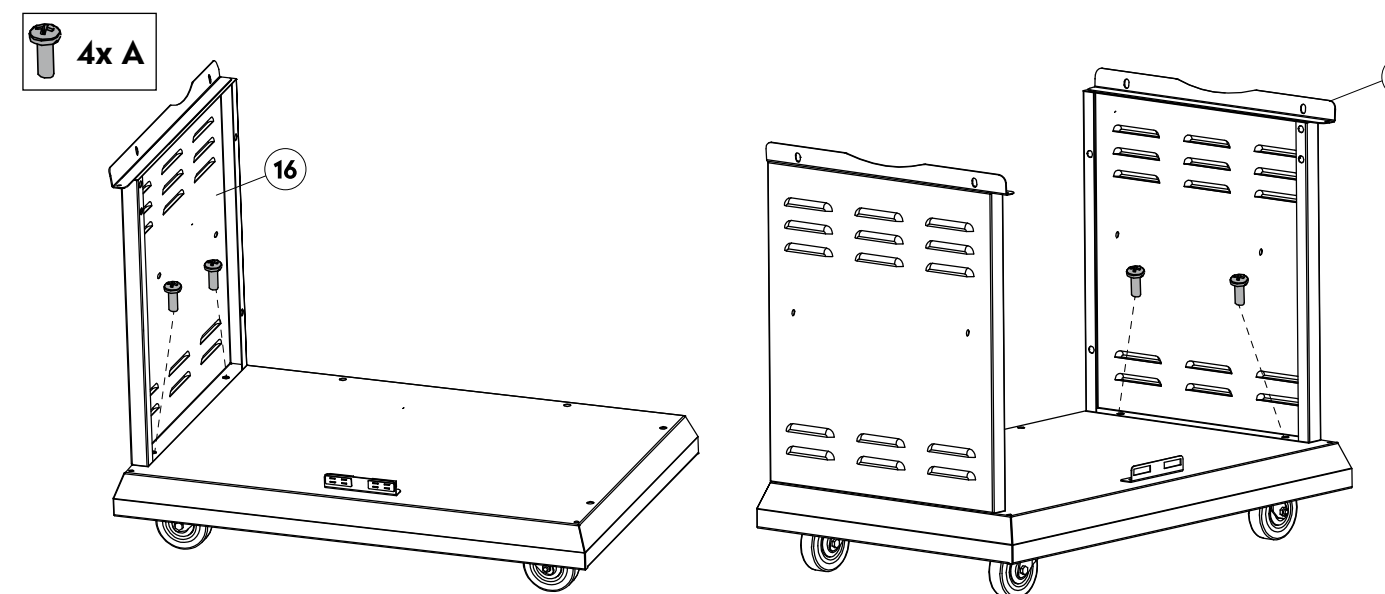
②

Retourne le sous-plancher. Desserre les vis préassemblées et utilise-les pour visser la plaque de fixation de l'aimant à l'emplacement prévu. Insère les aimants dans les perforations.



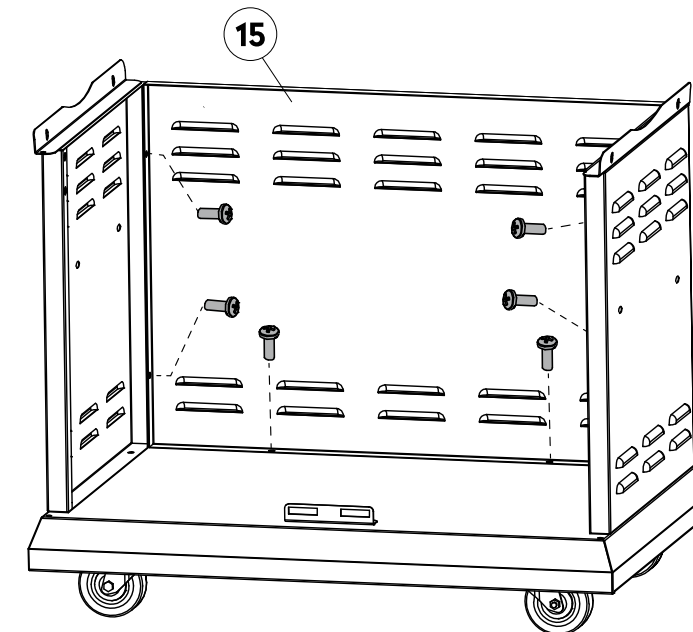
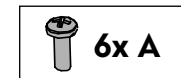
③

Fixe les deux parois latérales au sous-plancher.



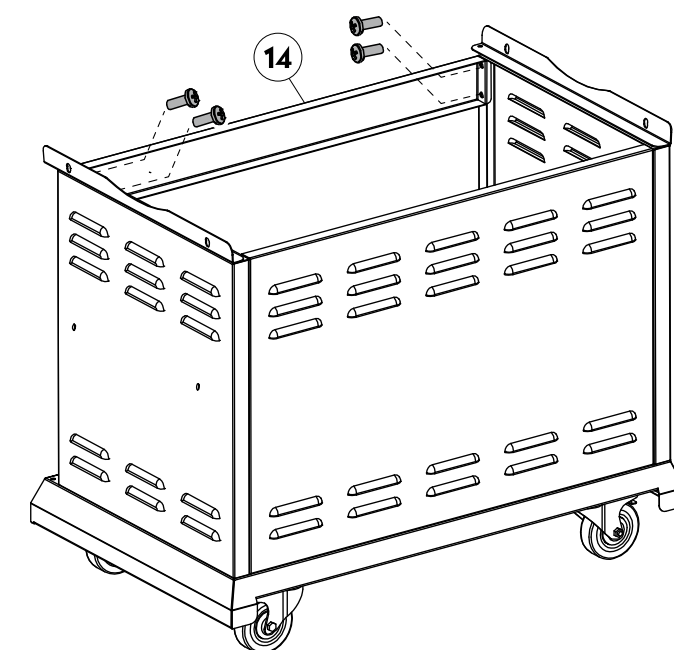
④

Fixe la paroi du fond avec le sous-plancher et les parois latérales. Pour ce faire, visse d'abord les vis à la main de l'intérieur, puis serre-les à l'aide d'un tournevis.



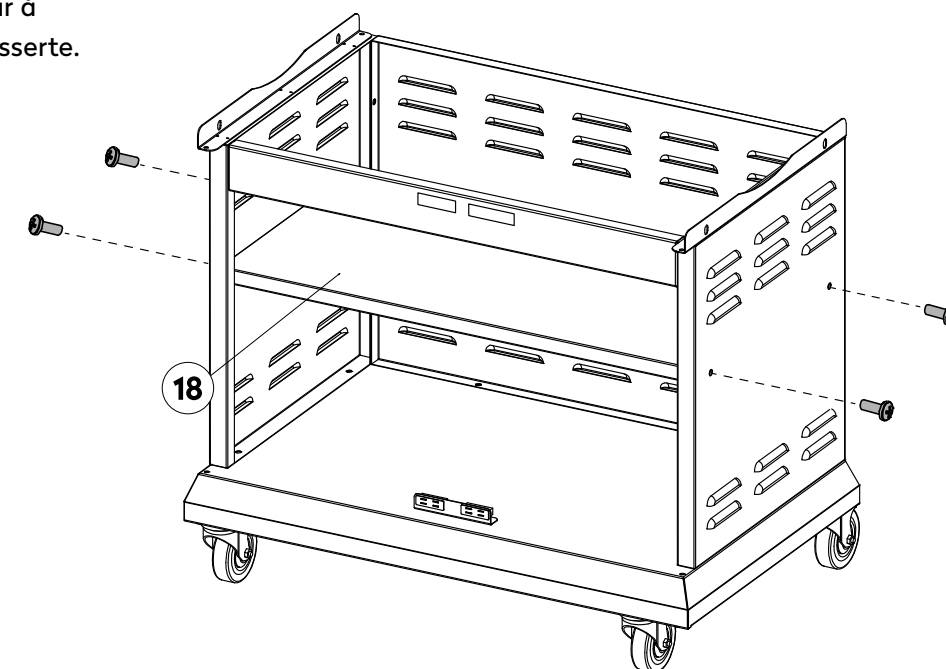
⑤

Installe la traverse entre les parois latérales.



⑥

Monte l'étagère depuis l'extérieur à l'emplacement prévu dans la desserte.



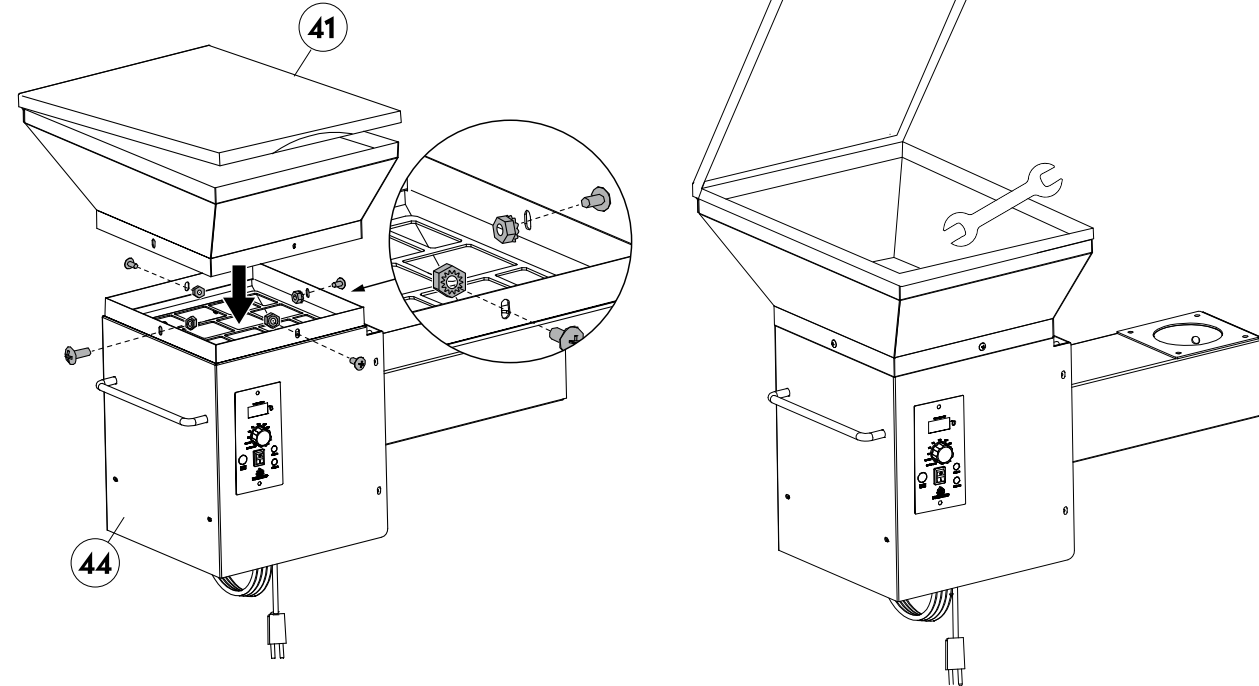
MONTER LE BAC À PELLETS

7

Place la trémie sur le bac à pellets. Assure-toi que le couvercle s'ouvre vers l'avant (élément de commande).

Insère les vis depuis l'extérieur à travers les perforations de la trémie, dans les écrous borgnes. Pour ce faire, ouvre la trappe et serre les écrous de l'intérieur.

4x K 4x E



FIXER LA CUVE DE CUISSON

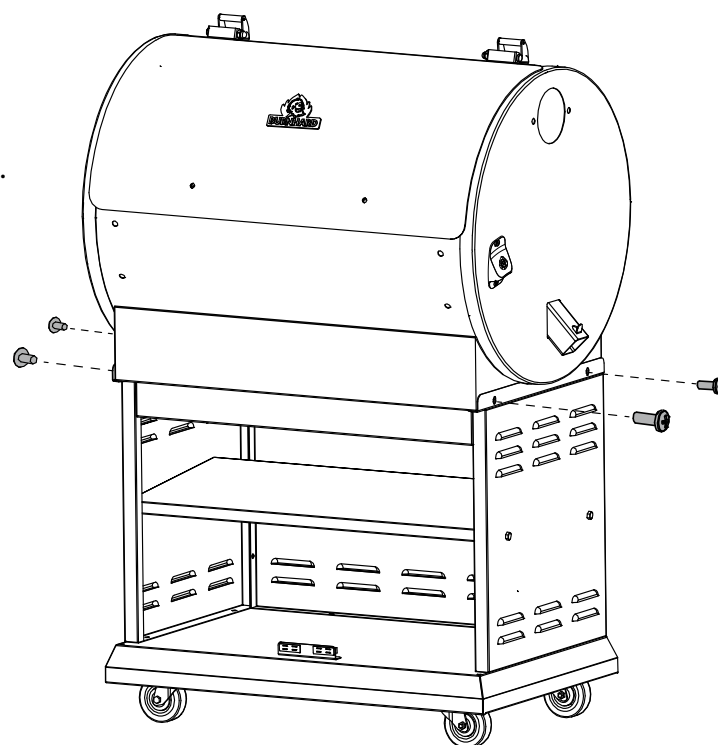
8

Avec une deuxième personne, place la cuve de cuisson sur la desserte. Assure-toi que la cuve se trouve entre les deux parois latérales.

9

Visse la cuve de cuisson sur les deux parois latérales.

4x A



FIXER LE BAC À PELLETS

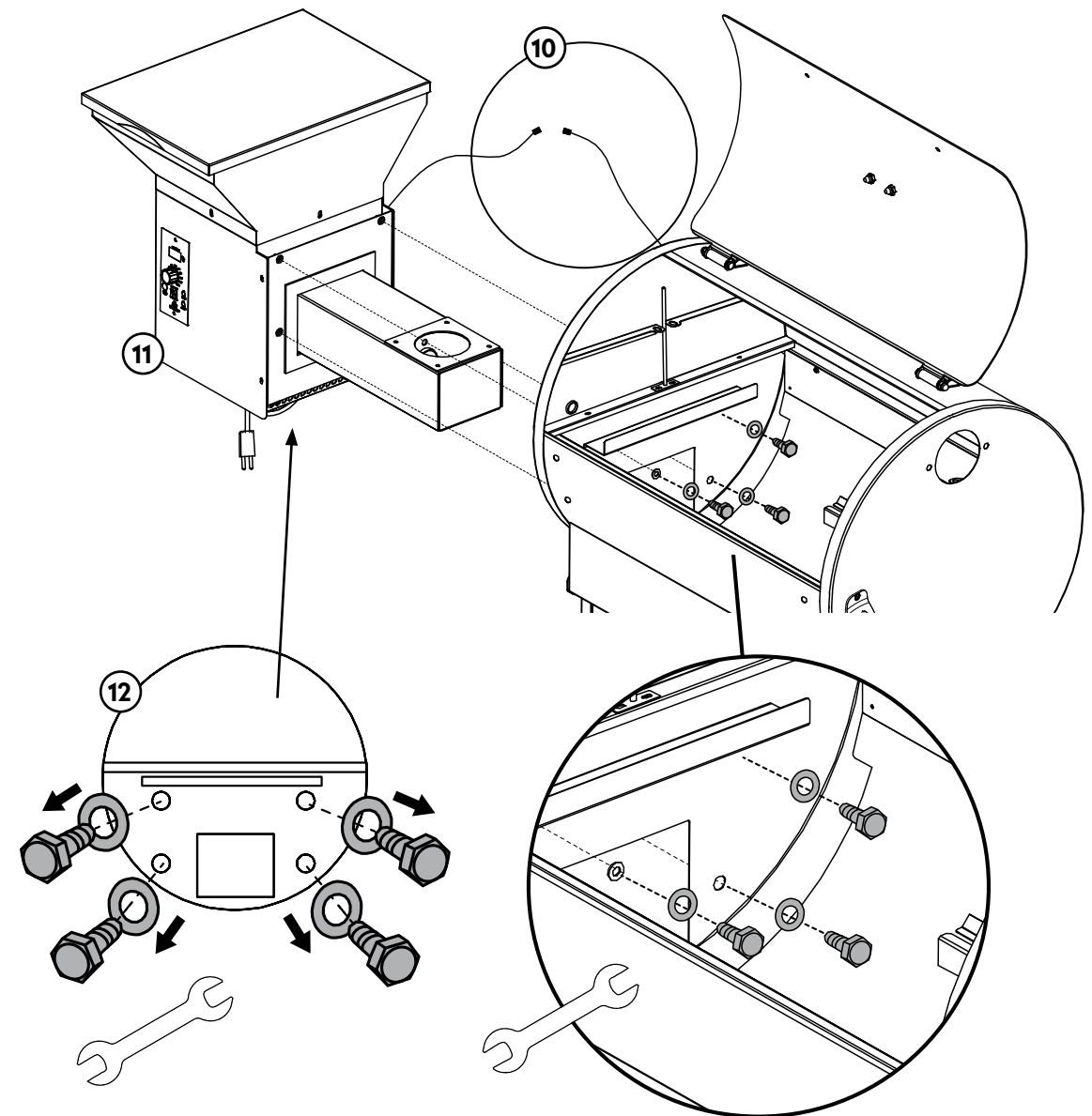
10

Enfiche le connecteur de l'intérieur de la cuve de cuisson à la prise correspondante à l'extérieur.

AVERTISSEMENT : l'excédent de fil au niveau de la prise doit rester à l'extérieur du bac.

11

Insère la chambre de combustion dans la cuve de cuisson par l'ouverture prévue à cet effet.

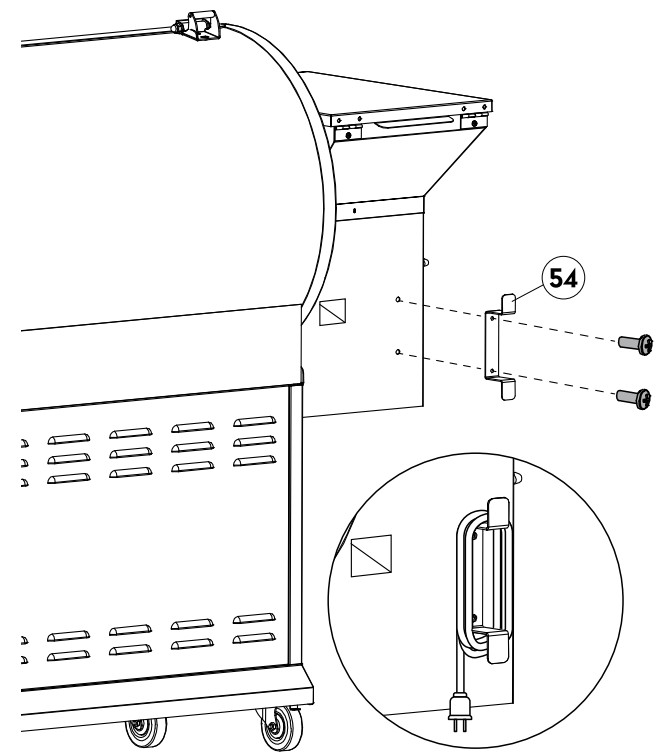


12

Ouvre le couvercle de la cuve de cuisson et fixe la chambre de combustion à la cuve de cuisson depuis l'intérieur à l'aide des vis prémontées.

13

Desserre les **vis préassemblées** à l'arrière du bac à pellets et utilise-les pour fixer le porte-câble. Enroule ensuite le câble autour du porte-câble.

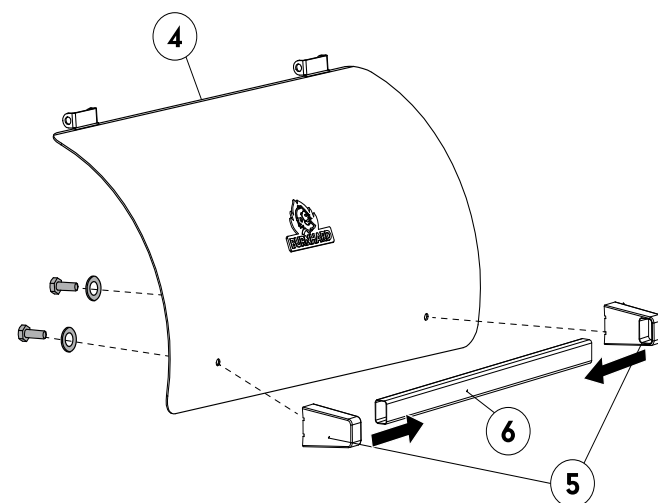


FIXER LA POIGNÉE ET LA CHEMINÉE

14

Visse la poignée sur le couvercle de la cuve de cuisson. Utilise les **supports de poignée larges**.

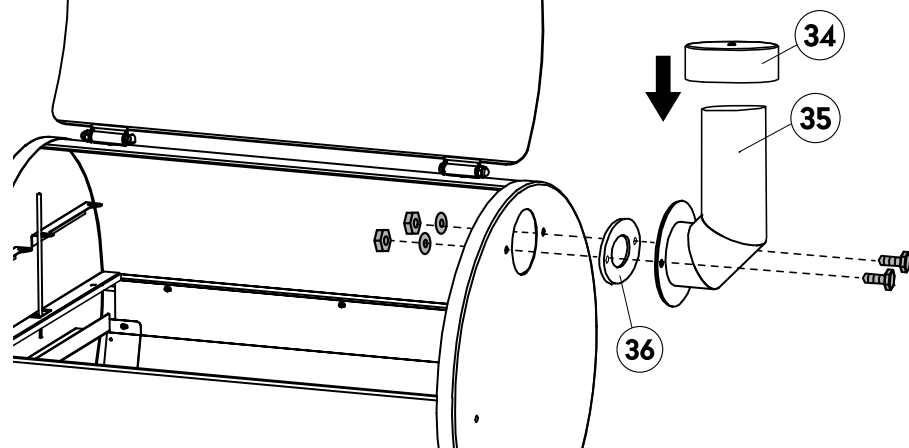
2x C 2x F



15

Fixe la cheminée et le joint sur la cuve de cuisson – visse d'abord à la main, puis serre avec un tournevis. Visse ensuite le chapeau de la cheminée sur la cheminée.

2x C 2x F
2x D



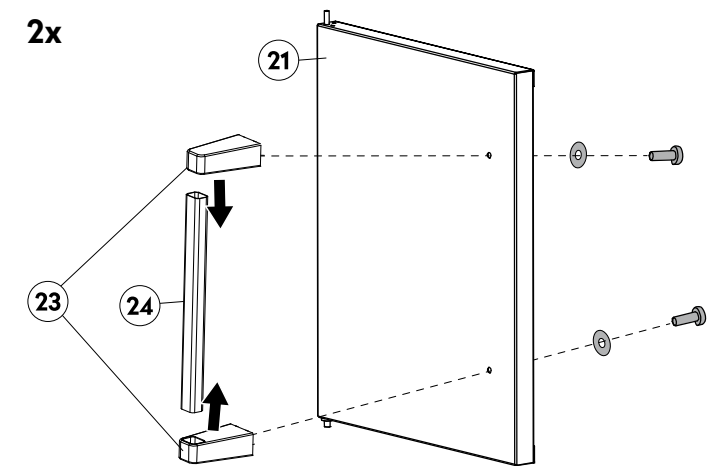
FIXER LES PORTES

16

Fixe les poignées aux deux portes. Utilise les **petits supports de poignée**.

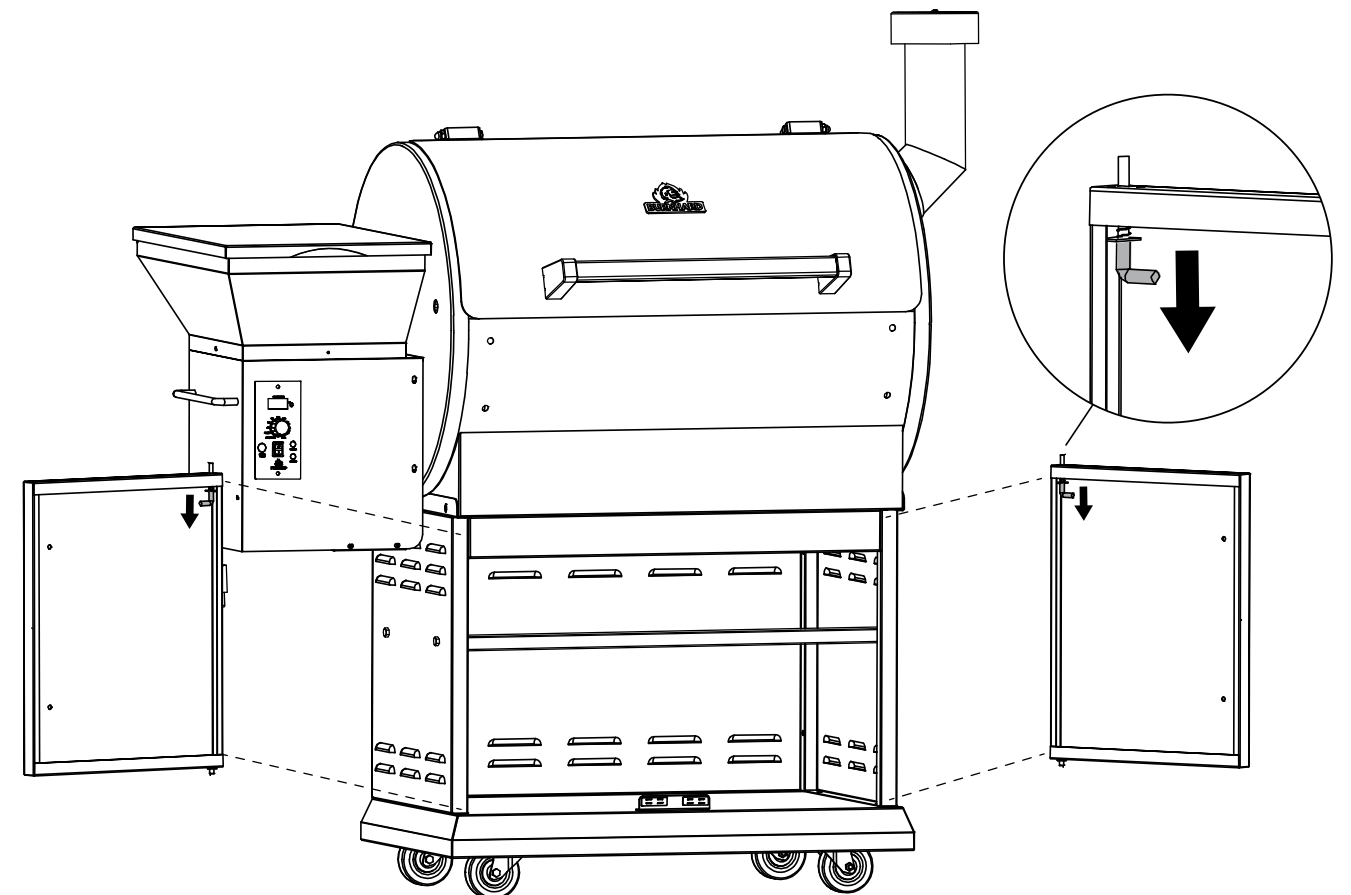
4x A 4x F

2x



17

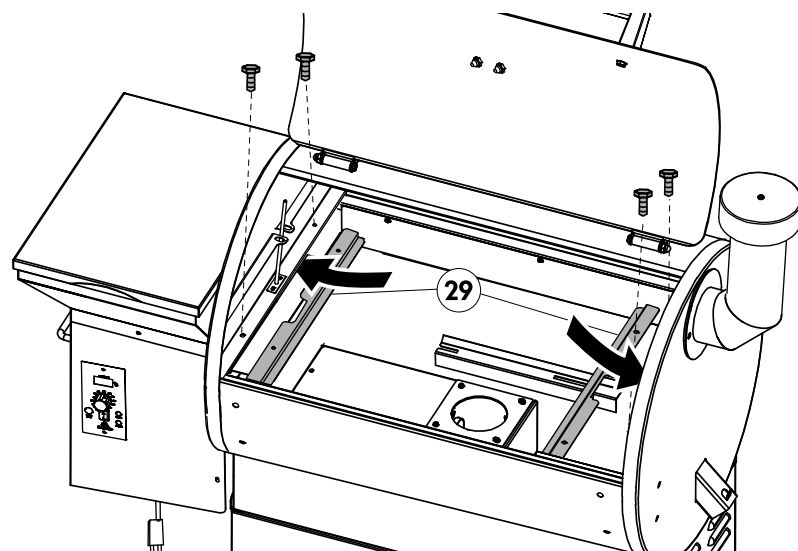
Insère d'abord chacune des portes dans le petit trou du sous-plancher avec la charnière inférieure. Enfonce ensuite la charnière supérieure, aligne-la avec la perforation du haut de la desserte et laisse-la s'enclencher.



PLACER LA GRILLE, LA PLAQUE DE DIFFUSION DE CHALEUR ET LA PLAQUE D'ÉCOULEMENT DE GRAISSE

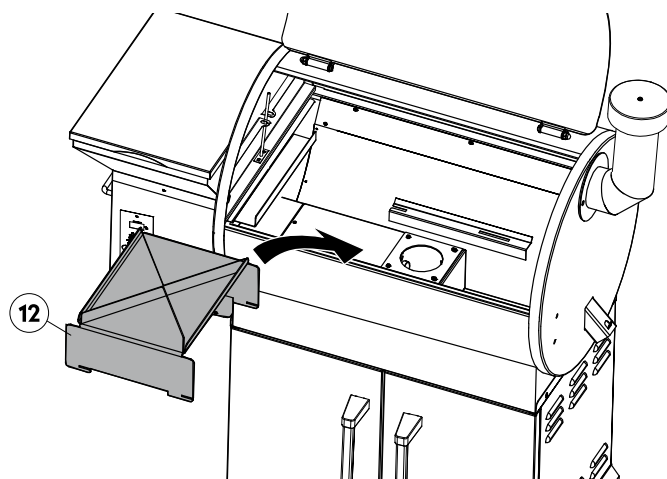
18

Fixe le support de la grille dans la cuve de cuisson, des deux côtés.



19

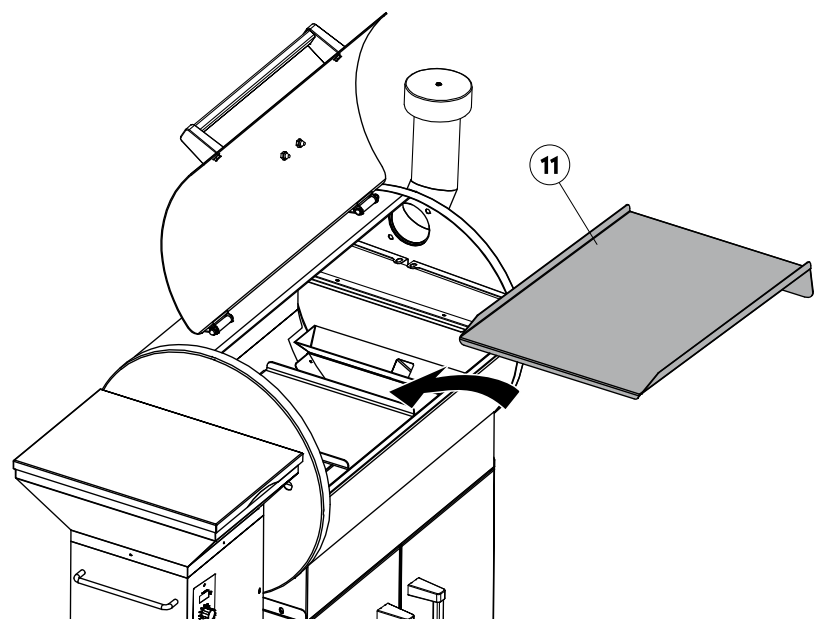
Place la plaque de diffusion de chaleur avec les rails dans le support situé à l'avant et à l'arrière de la cuve de cuisson. La fine couche d'huile qui protège la plaque de diffusion de chaleur et la plaque d'écoulement de graisse est normale, inoffensive et peut être brûlée.



20

Place la plaque d'écoulement des graisses sur la plaque de diffusion de chaleur, dans le support situé sur le côté de la cuve de cuisson.

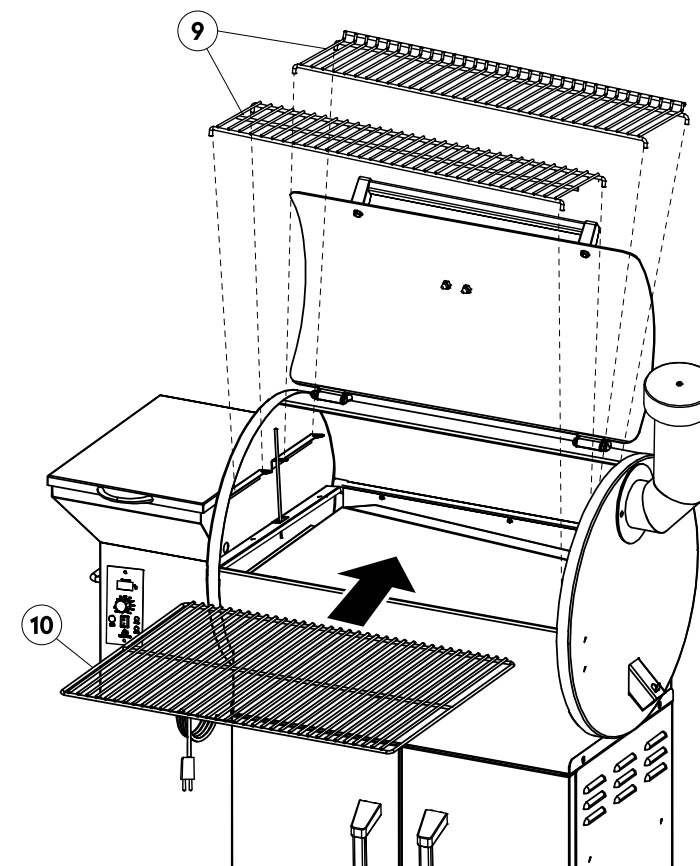
Veille à ce que le rail soit orienté vers le bas et que la plaque se trouve directement sous le trou d'évacuation des graisses. La plaque doit être légèrement inclinée vers la droite.



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

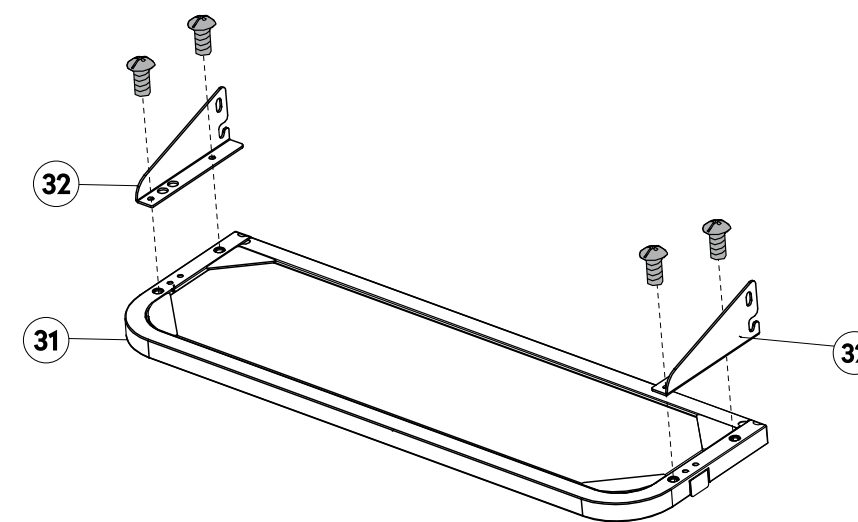
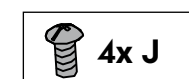
21

Place les grilles en acier inoxydable dans les fixations prévues à cet effet.



22

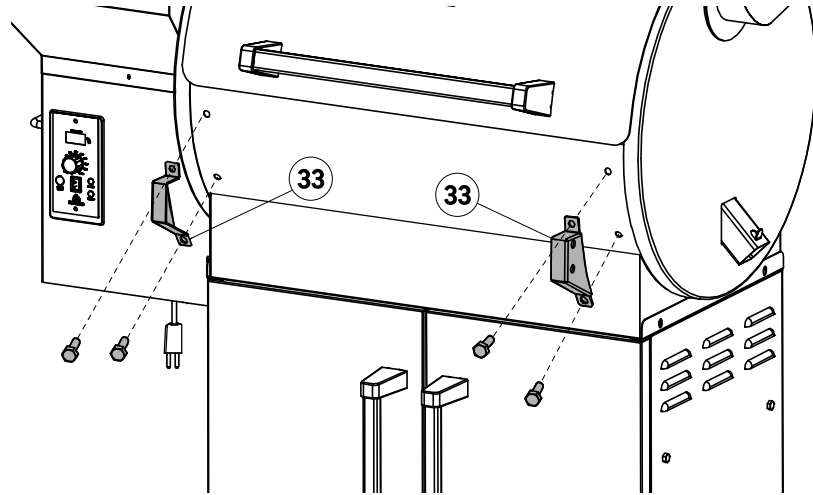
Fixe les deux fixations de la tablette avant au cadre et à la cuve de cuisson.



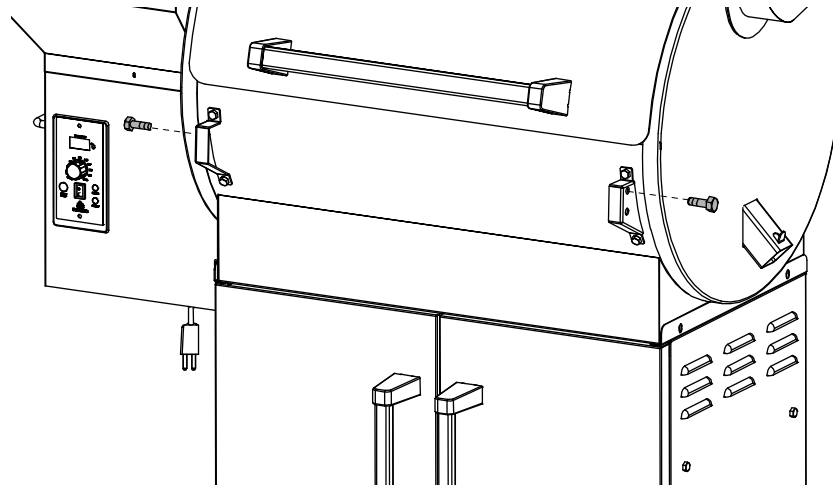
23

Accroche la tablette avant avec le plateau de service et visse-la sur le support avec la vis inférieure. Pour rabattre le plateau, il te suffit de le soulever légèrement.

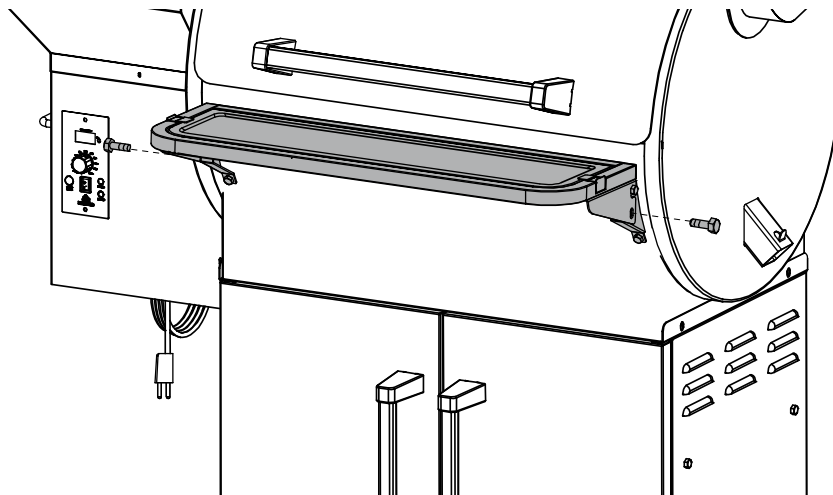
4x A



2x I

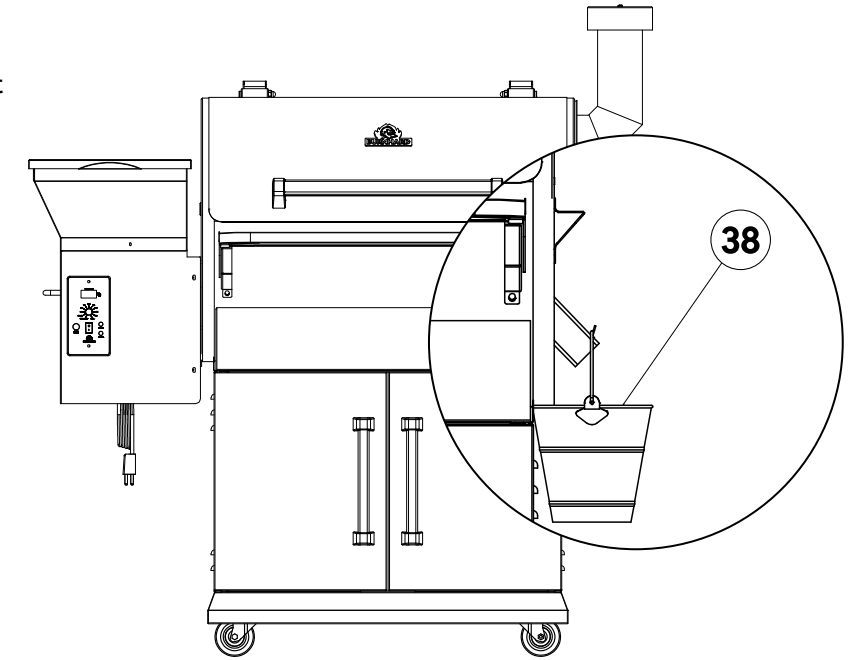


2x I



24

Accroche le seau à graisse au crochet du tuyau de vidange.




Dernière étape : inaugure le décapsuleur et savoure une boisson fraîche bien méritée !

UTILISER LE FUMOIR À GRANULÉS


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

CHAUFFER LE FUMOIR À VIDE


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

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


UTILISER LE FUMOIR

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

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



 **ATTENTION** : N'éteins pas immédiatement le fumoir lorsque tes aliments sont prêts.

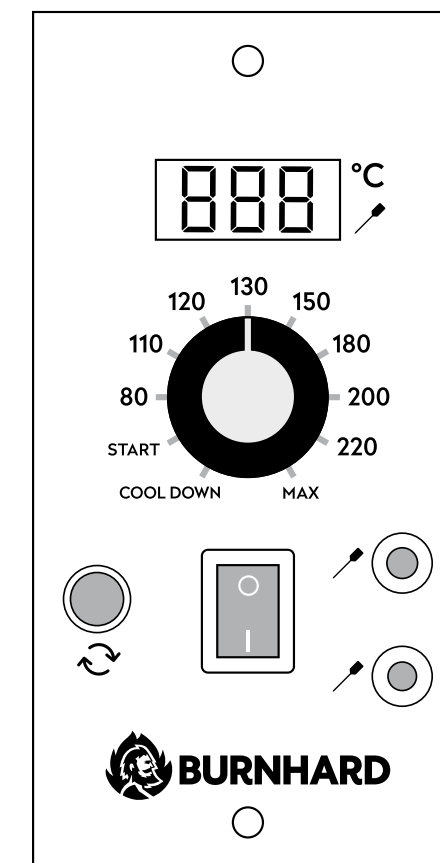
3. Si vous avez fumé à des températures supérieures à 120 °C, FLINT doit se refroidir à moins de 120 °C avant de s'éteindre. Pour ce faire, mettez-le sur le réglage le plus bas (82 °C) et attendez que ce moment arrive.
4. Réglez le contrôleur sur COOL DOWN et laissez le fumeur continuer à courir. Dans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

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

UTILISER LA SONDE DE TEMPÉRATURE

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

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



REDÉMARRER LE FUMOIR



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

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



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

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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



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

NETTOYER L'ÉCOULEMENT DES GRAISSES

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

- Il est possible de racler les graisses qui s'accumulent à l'intérieur de l'écoulement des graisses à l'aide d'un ustensile solide et non métallique (par exemple une spatule en bois, silicone ou plastique). La plupart des graisses ainsi détachées peuvent ainsi être emportées par le tuyau d'écoulement et arriver

dans le bac récupérateur. Retire les derniers résidus à l'aide de produit vaisselle et d'eau bouillante ou d'un détergent pour barbecue adapté.

- Vide régulièrement le bac récupérateur de graisses (selon la fréquence à laquelle tu utilises ton fumoir).



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

NETTOYER LA CHEMINÉE

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

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



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

NETTOYER LE BOÎTIER

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

NETTOYER LES GRILLES EN ACIER INOXYDABLE

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

RETIRER LES PELLETS

Pour retirer les pellets du bac à pellets, prévois un récipient suffisamment grand. Ouvre la trappe à l'arrière du bac à pellets.

RETIRER LES CENDRES

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



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

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

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



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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

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

RANGEMENT ET TRANSPORT

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

SERVICE CLIENTÈLE

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

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

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

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

*des coûts supplémentaires peuvent être facturés.

e-mail : service@burnhard.de

ÉLIMINATION/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung
Pelletsmoker FLINT
Art-Nr.: 945915
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Stand: Dezember 2023

Copyright © BURNHARD GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

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

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:
Free hotline for Germany/Austria:
0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*
*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD