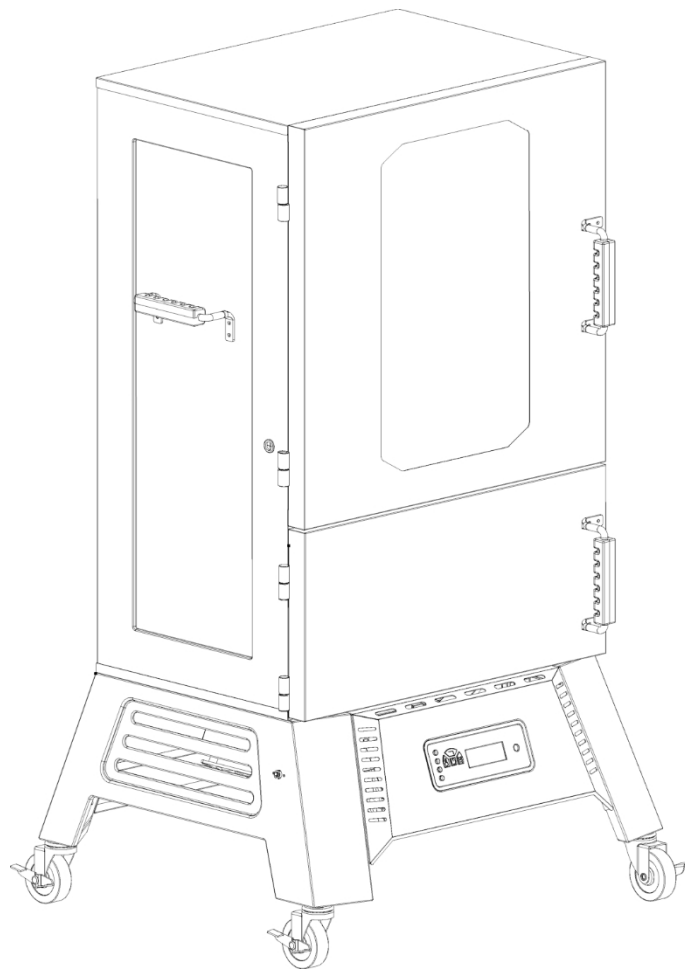




RÄUCHEROFEN-BENUTZERHANDBUCH

Modellnummer: RODB





WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprünger oder ähnlichem.
- Der Räucherofen darf nur auf glatten Oberflächen gerollt werden.
- Der Räucherofen darf niemals Treppen hinauf- oder hinuntergerollt oder über unebene Oberflächen gerollt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Schäden am Smoker oder zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Öffnen Sie während des Gebrauchs niemals die Brennkammer.
- Betreiben Sie den Smoker niemals ohne Temperaturfühler. Dies kann zu einer Überhitzung des Smokers und zu schweren Verletzungen und/oder Schäden am Smoker führen.
- Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht überzogen ist.
- Nicht in Innenräumen verwenden.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!
- **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, während des Betriebs nicht bewegen.
- **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.
- Entfernen Sie niemals den Holzkohlekorb aus dem Smoker, solange die Kohlen noch heiß sind.
- **WARNUNG!** Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN 1860-3 entsprechen!

Dieses Gerät entspricht den lizenzfreien RSS-Standards von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen:

(1) Dieses Gerät darf keine Interferenzen verursachen und

(2) Dieses Gerät muss alle Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die zu einem unerwünschten Betrieb des Geräts führen können.

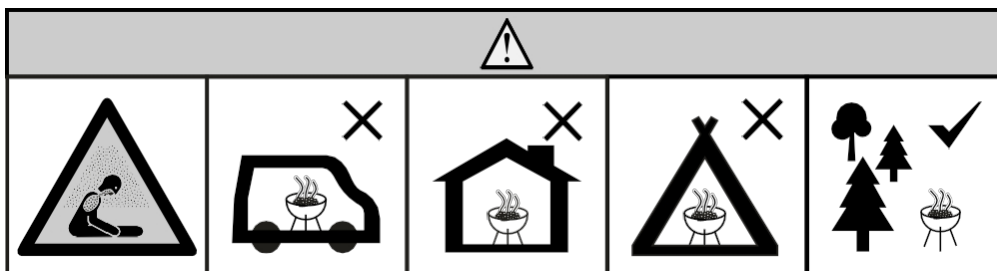
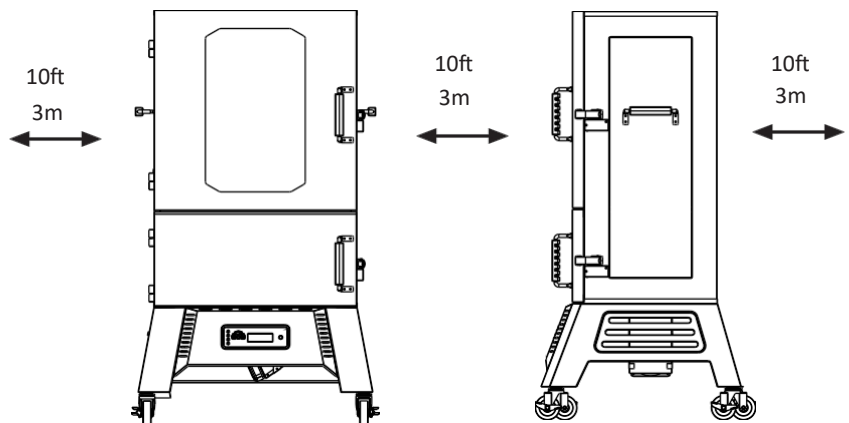
Dieses Gerät entspricht den IC-Strahlungsgrenzwerten für eine unkontrollierte Umgebung. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Strahler und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.

DER RÄUCHEROFEN WIRD OHNE HOLZKOHLE ODER HOLZSPÄNE DELIVERT.

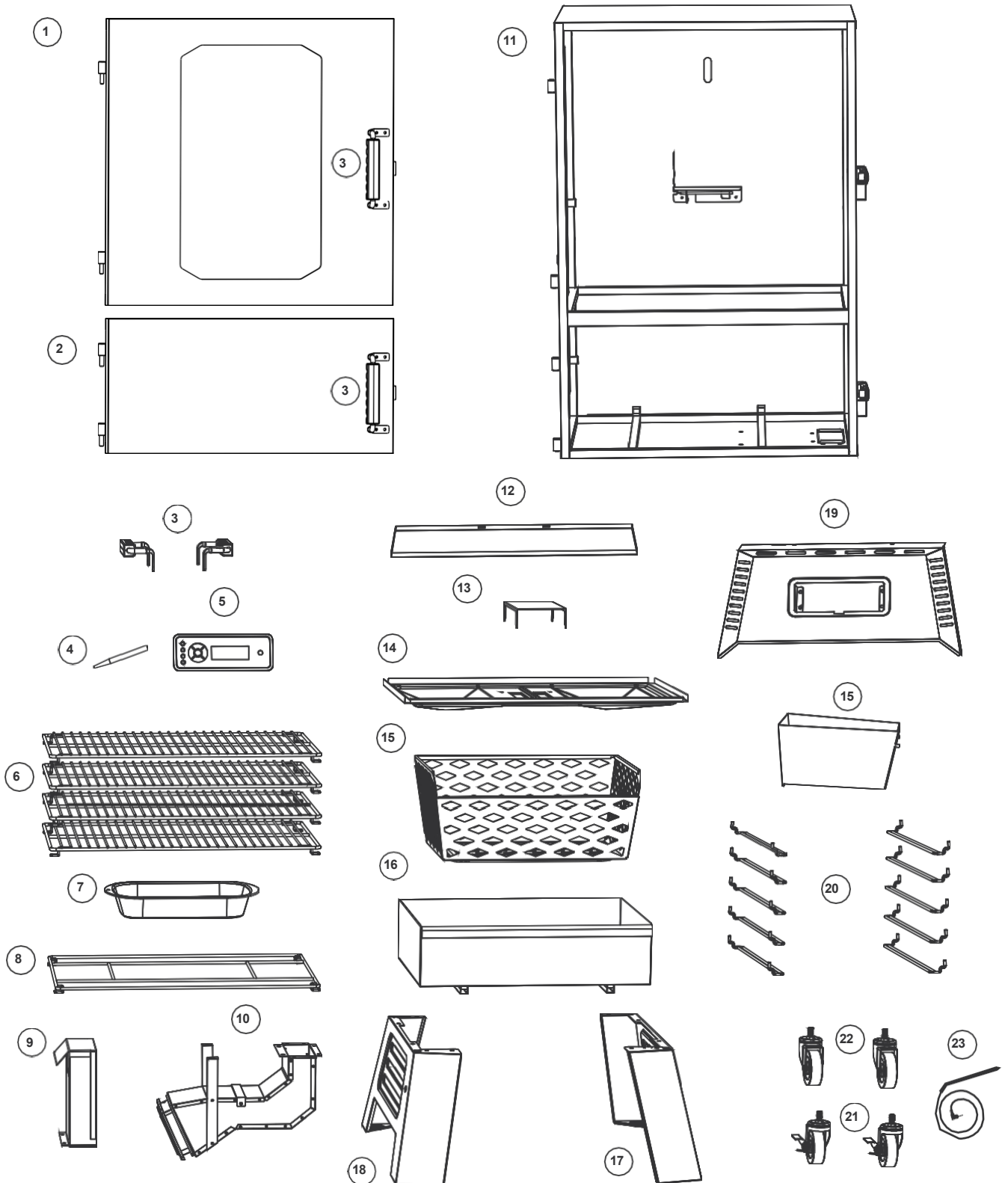
Empfehlungen zur strukturellen Nähe und sicheren Verwendung

HINWEIS:

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern von der Rückseite und den Seiten zu den Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Konstruktionen. Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Darf nicht auf brennbaren Materialien wie Terrassen oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden.



Teilediagramm



Teileliste

NR.	ANZ.	BESCHREIBUNG	NR.	ANZ.	BESCHREIBUNG
1	1	Obere Tür	13	1	Wärmeabweiserzelt
2	1	Untere Tür	14	1	Fettpfanne
3	4	Griff	15	1	Holzkohlekorb und Trennwand
4	1	Antenne	16	1	Ascheschublade
5	1	Steuergerät	17	1	Rechtes Bein
6	4	Gestell	18	1	Linkes Bein
7	1	Wasserschale	19	1	Vordere Beinstütze
8	1	Wasserschalenhalterung	20	10	halterung
9	1	Lüfterrohr	21	2	Feststellbare Rollen
10	1	Unteres Lüfterrohr	22	2	Nicht feststellbare Rollen
11	1	Gehäuse	23	1	Fleischsonde
12	1	Hintere Beinstütze		1	Netzkabel (nicht abgebildet)

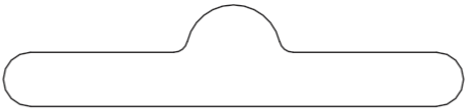
• LESEN SIE VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH.

- Montieren Sie das Gerät auf einer sauberen, ebenen Fläche.
- Wir empfehlen, die Montage auf Karton durchzuführen, um Ölrückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher, verstellbarer Schraubenschlüssel, 19-mm-Steckschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 45 Minuten.
- Es wird empfohlen, die Montage zu zweit durchzuführen, um die Arbeit zu erleichtern und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte bereits im Werk durchgeführt wurden.
- **Entfernen Sie vor der Verwendung alle aufgedruckten Etiketten vom Räucherofen.**

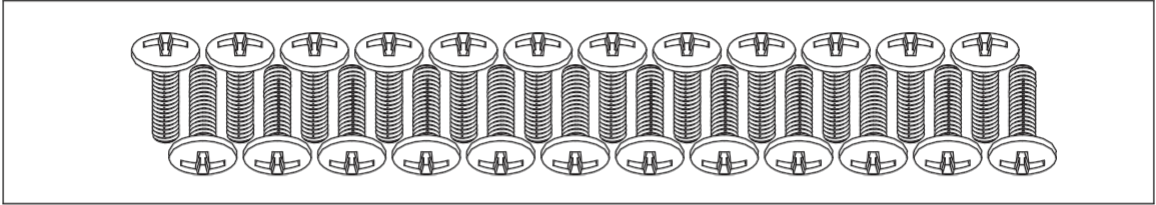


Wenden Sie sich an Ihren Händler, um Hilfe bei der Montage zu erhalten oder fehlende oder beschädigte Teile zu ersetzen. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter helpcenter.gmgastro.com. Halten Sie bitte die Modellnummer und die Seriennummer bereit. Diese Nummern befinden sich auf dem silbernen Typenschild am Smoker.

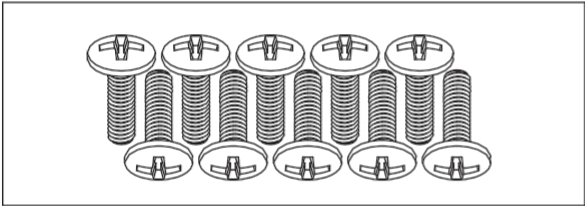
Hardware



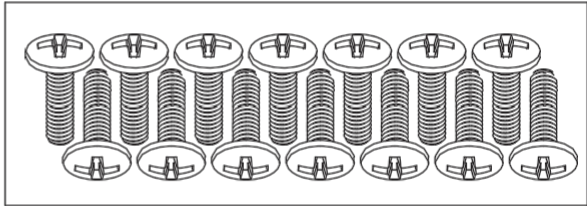
A M4*14



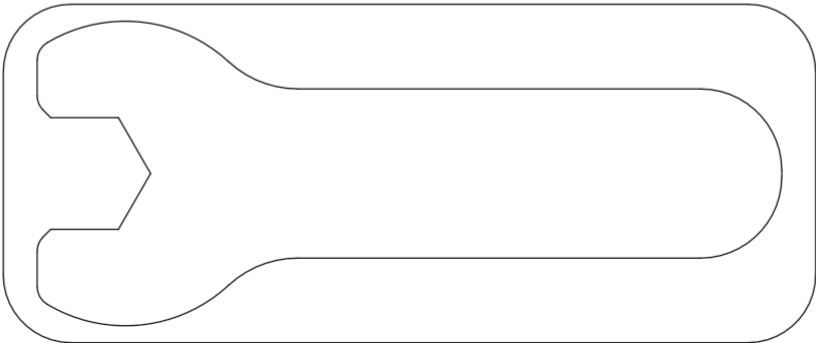
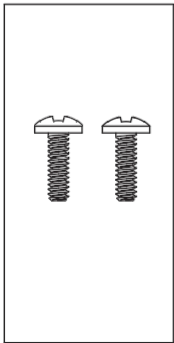
B M5*14



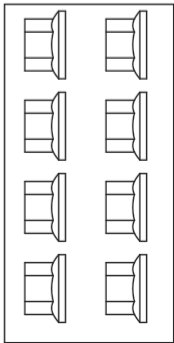
C M6*14



D ST3*12



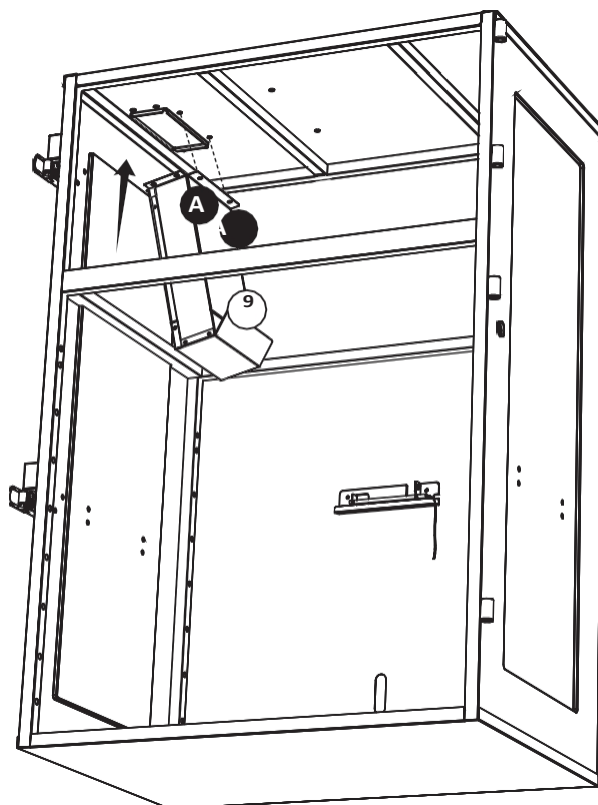
E M4



SCHLÜSS EL	ANZ.	BESCHREIBUNG
A	24	M4X14
B	10	M5X14
C	14	M6X14
D	2	ST3X12
E	8	M4 MUTTER

1

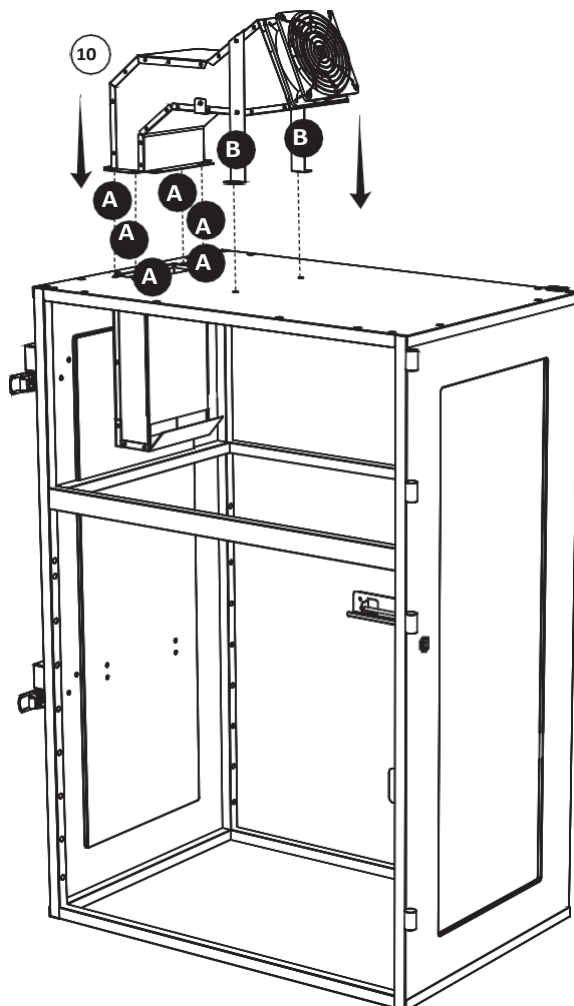
A
X2



2

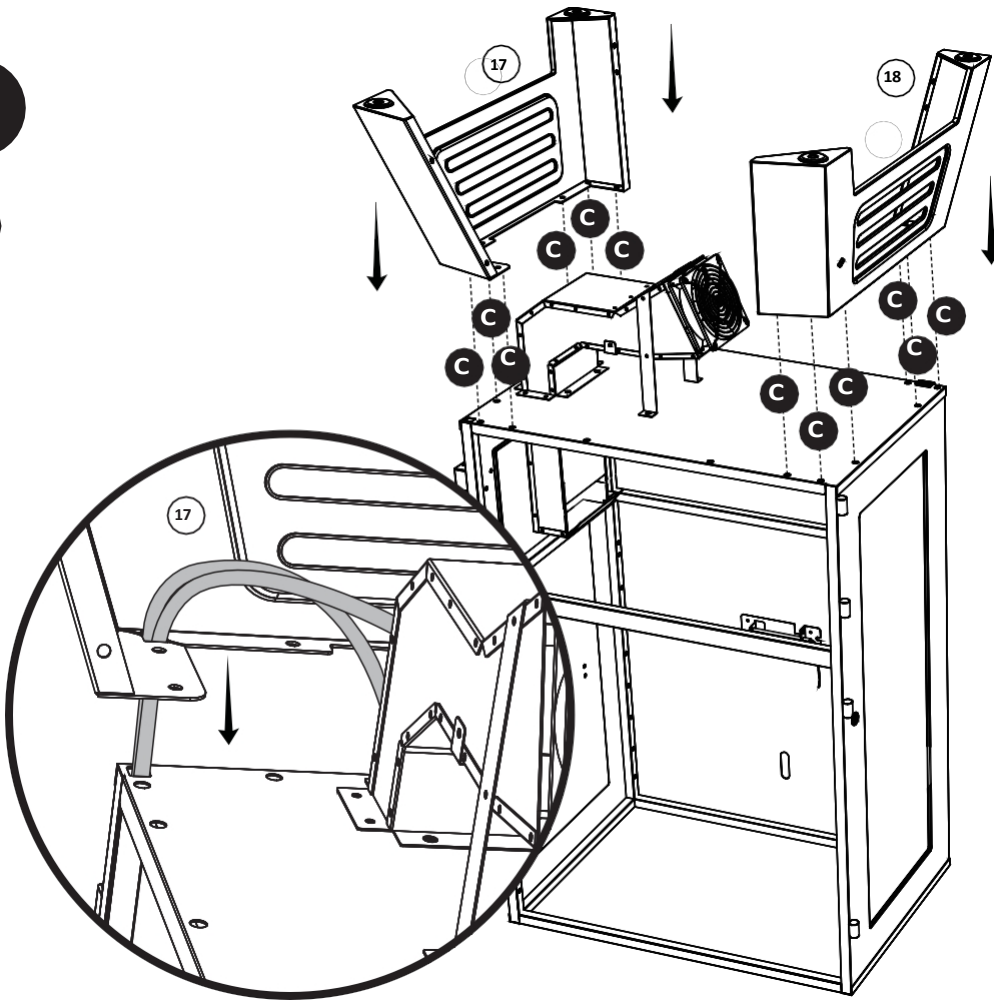
A
X6

B
X2



3

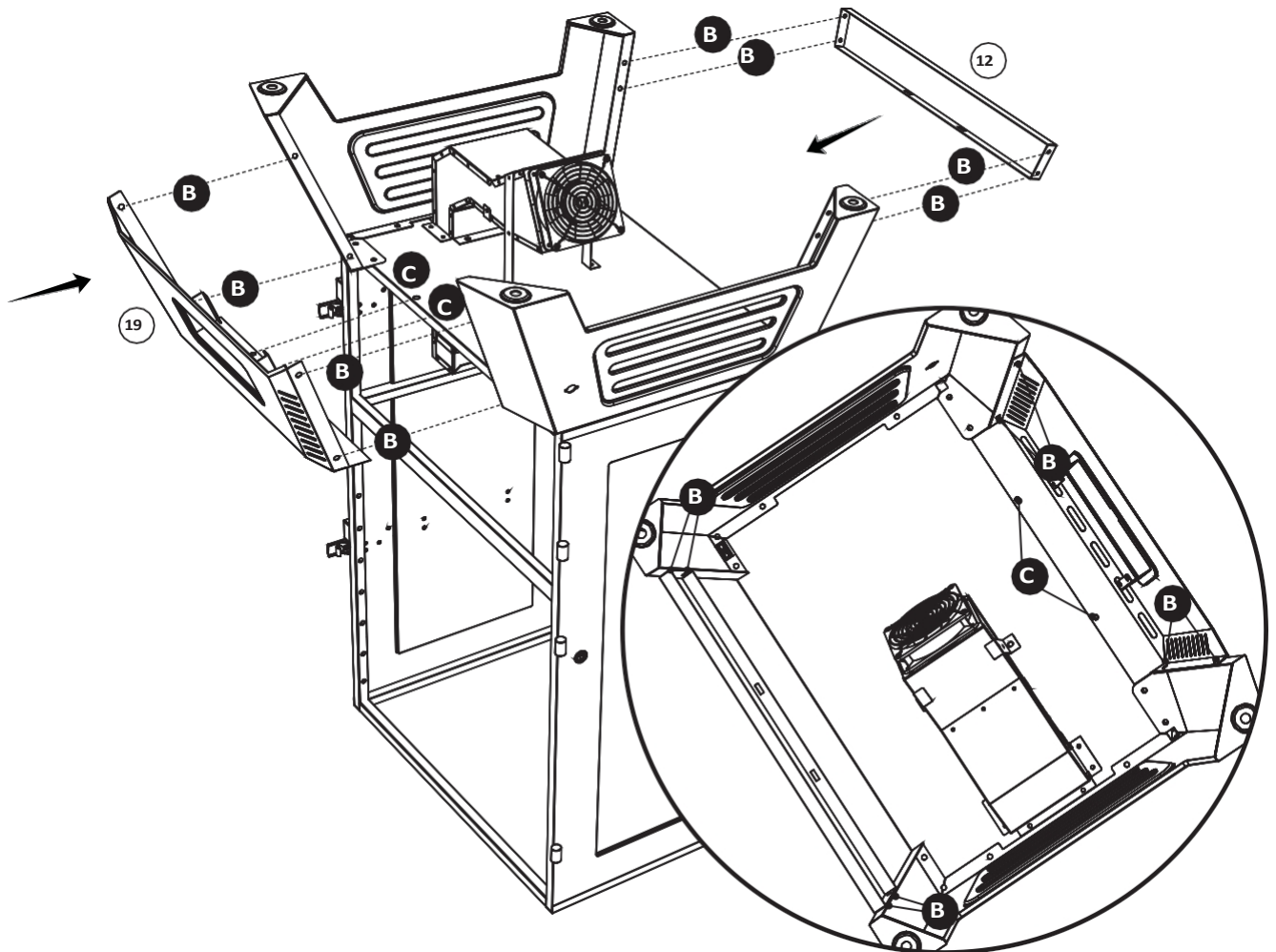
C
X12



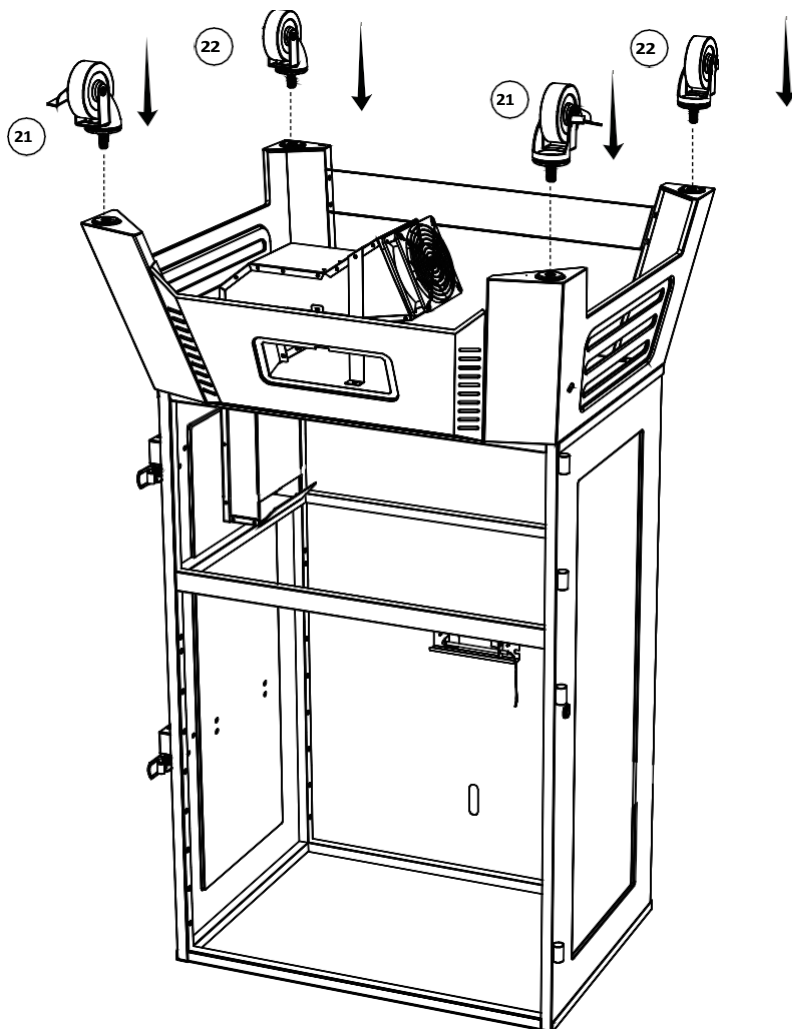
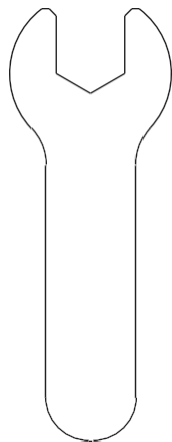
4

C
X2

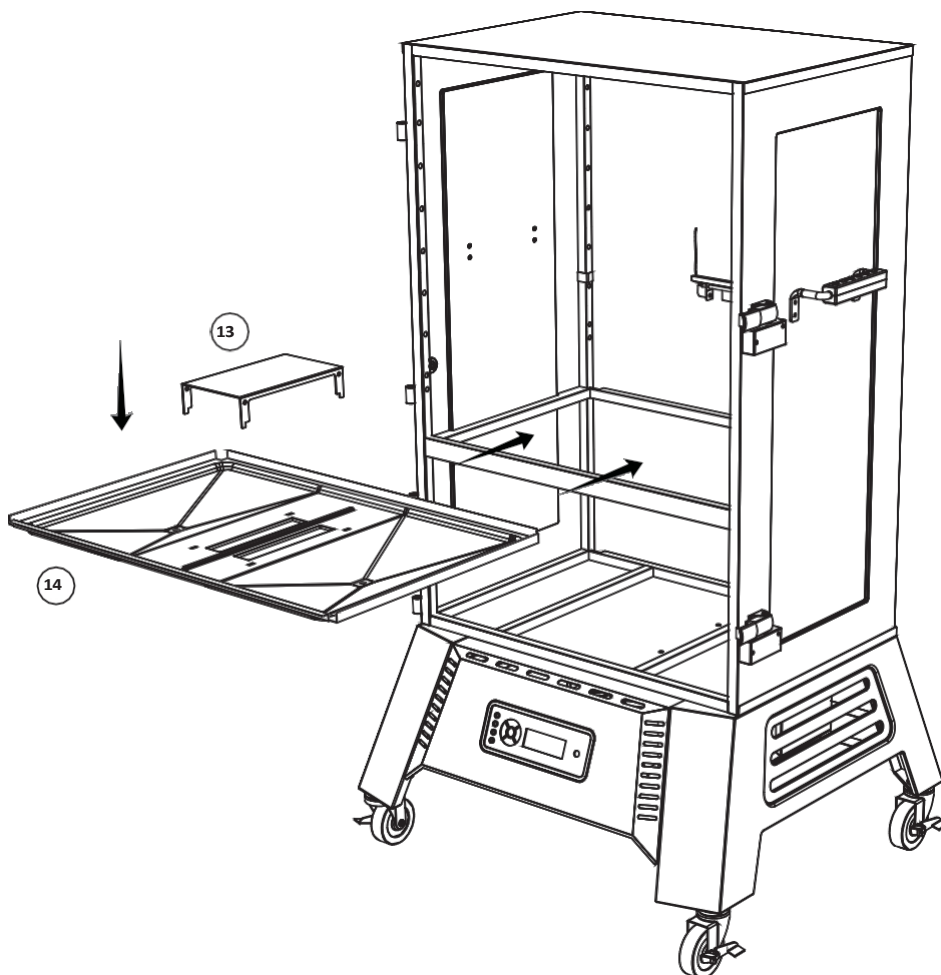
B
X8



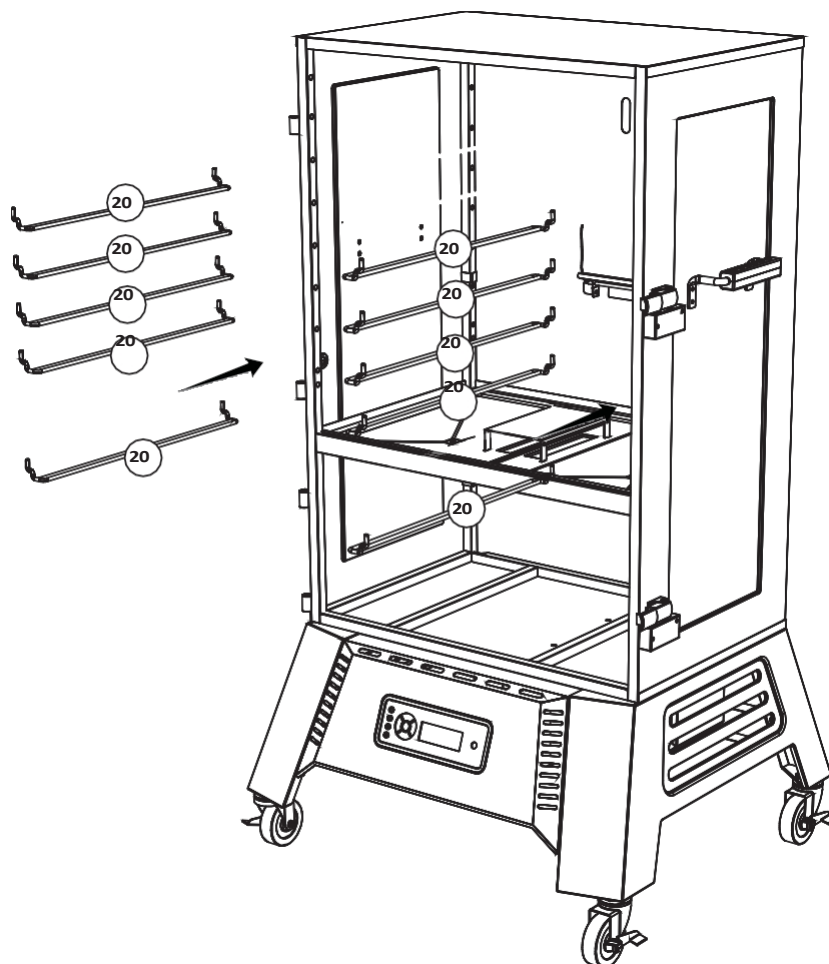
5



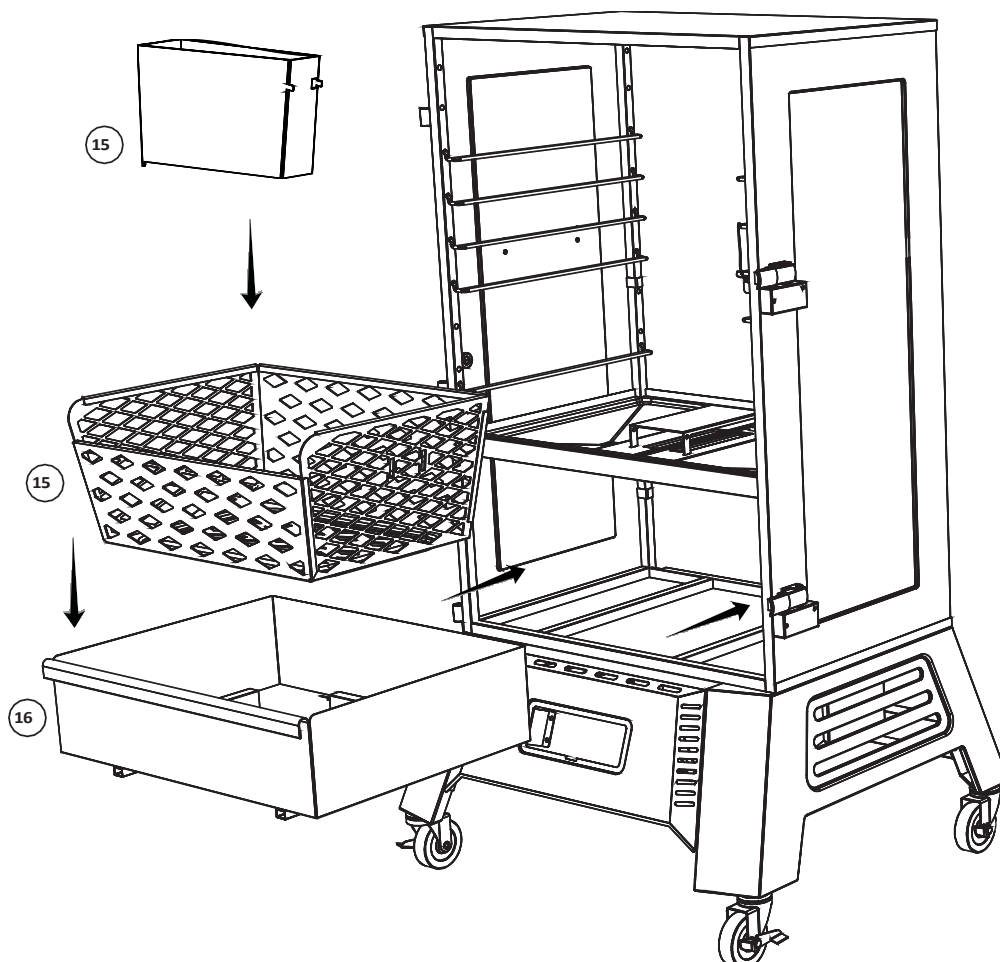
6



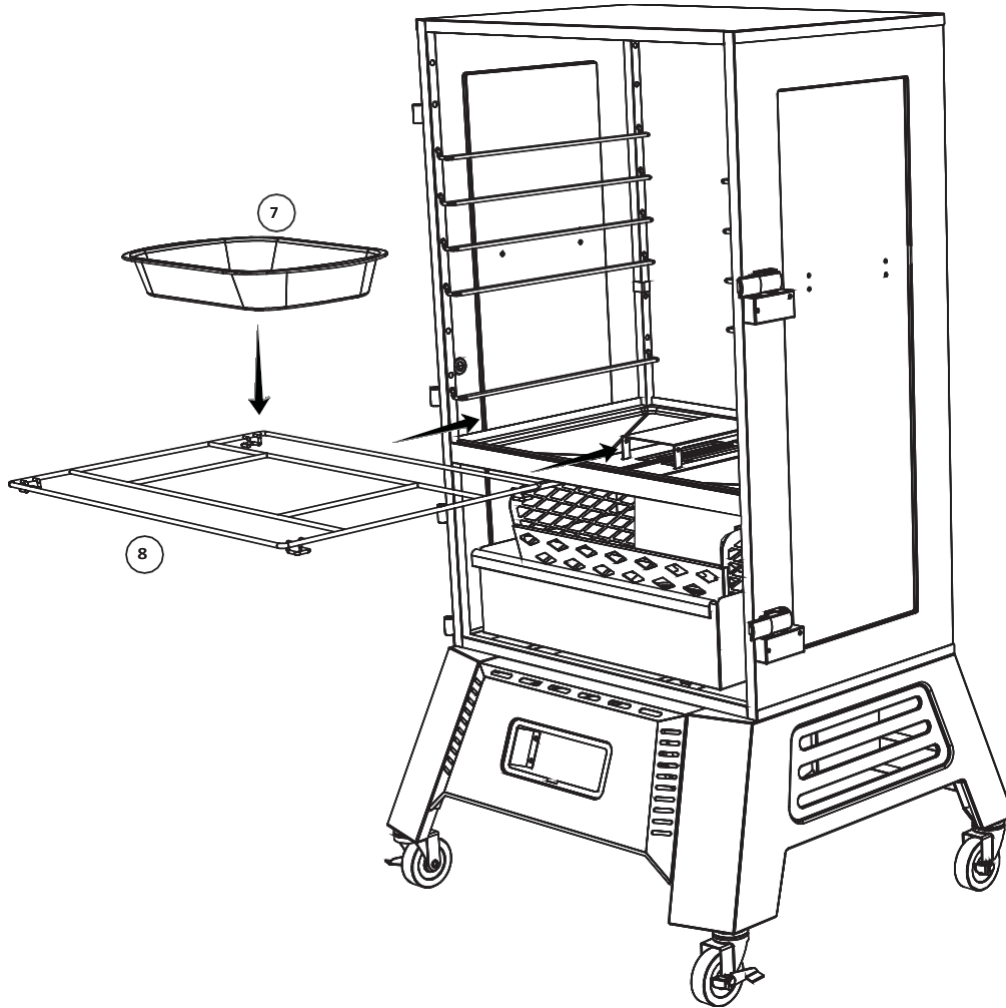
7



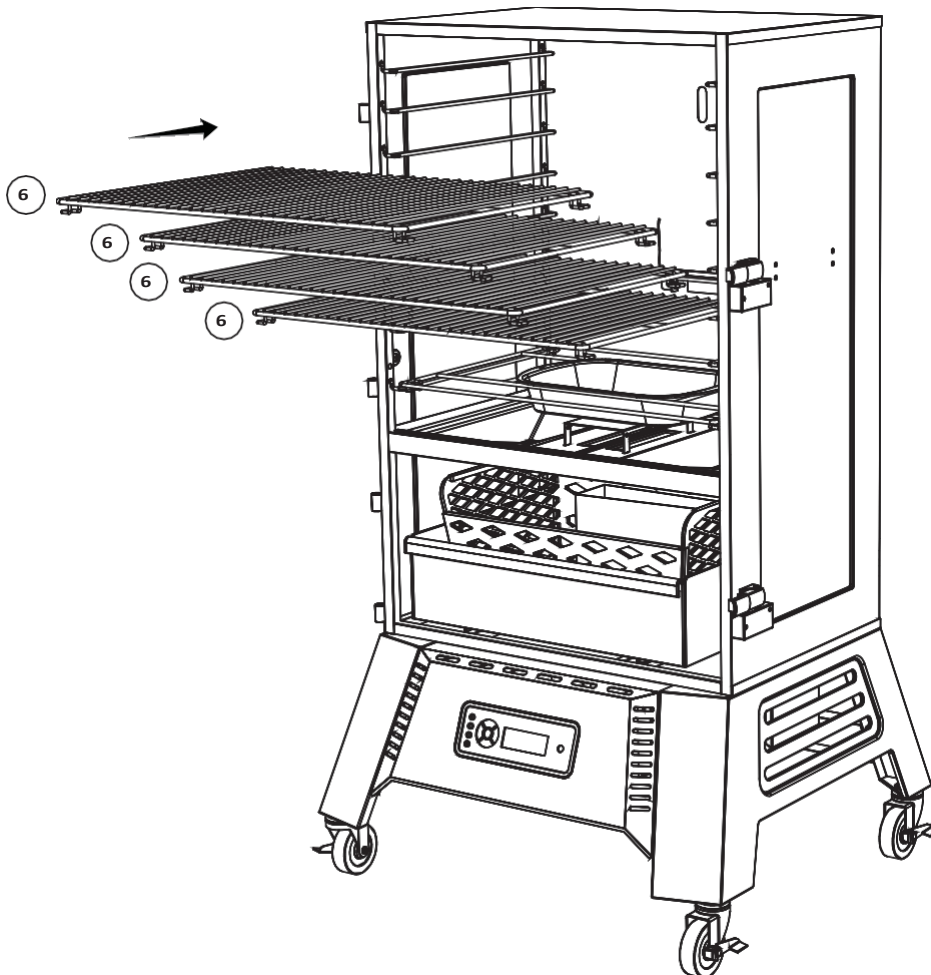
8



9

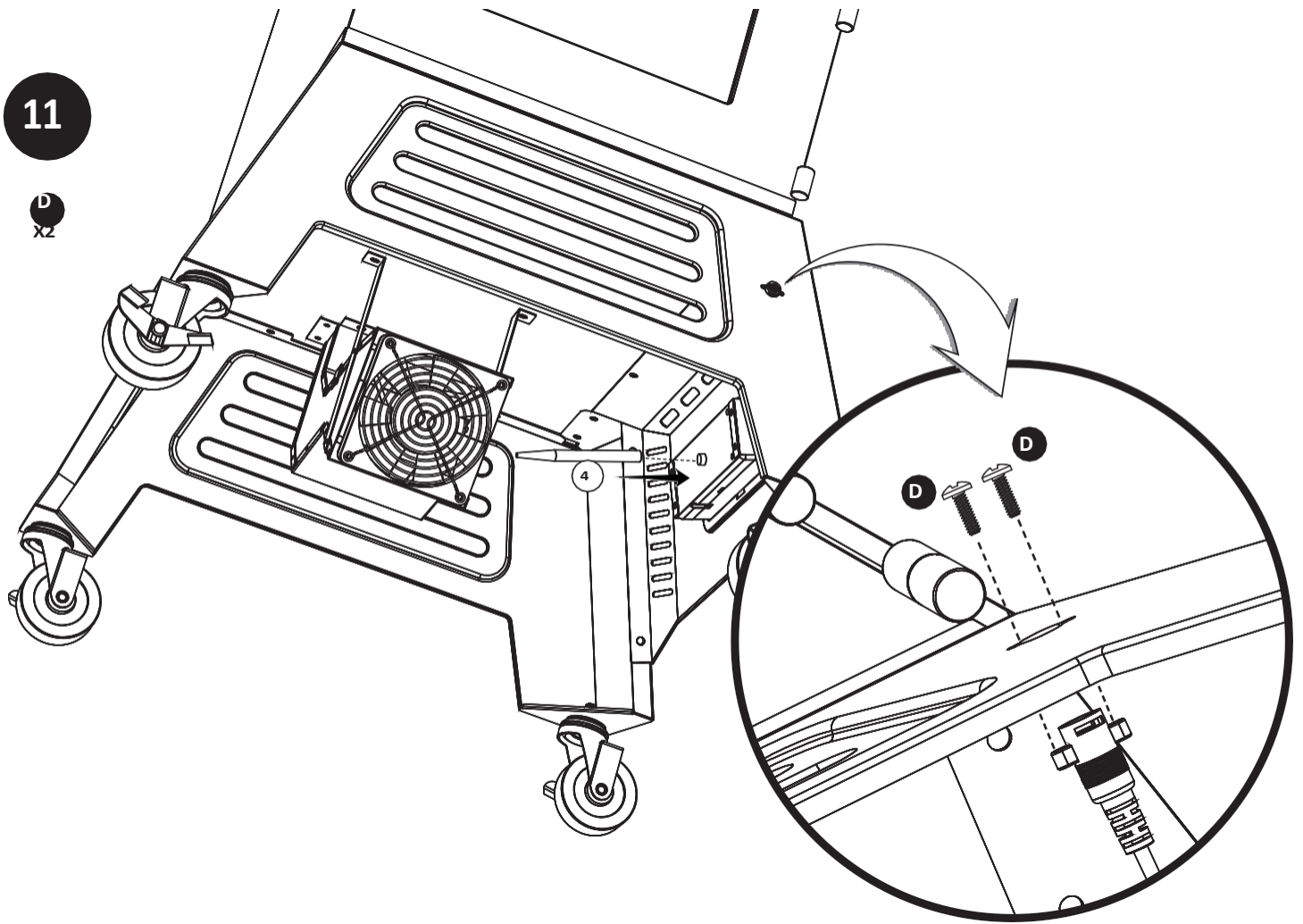


10

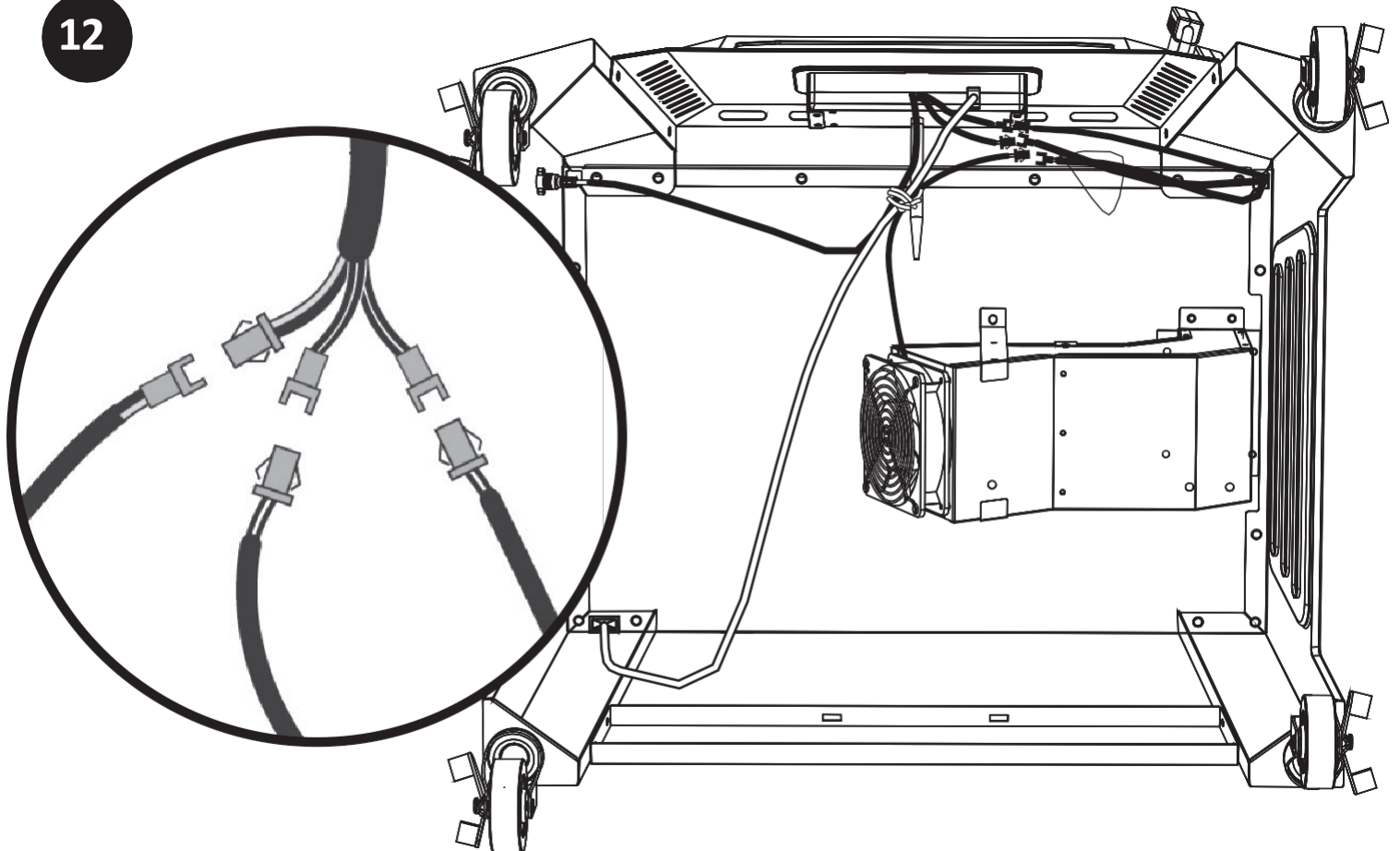


11

D
x2



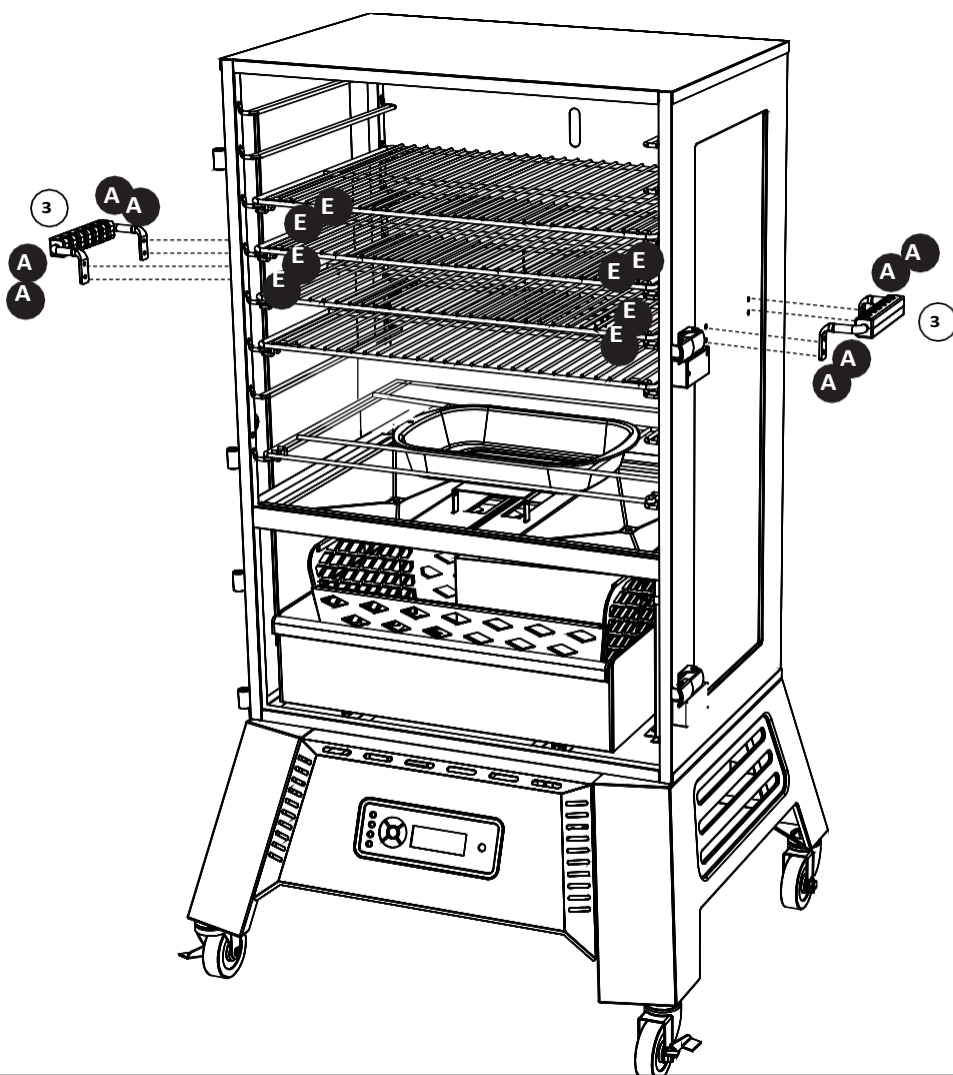
12



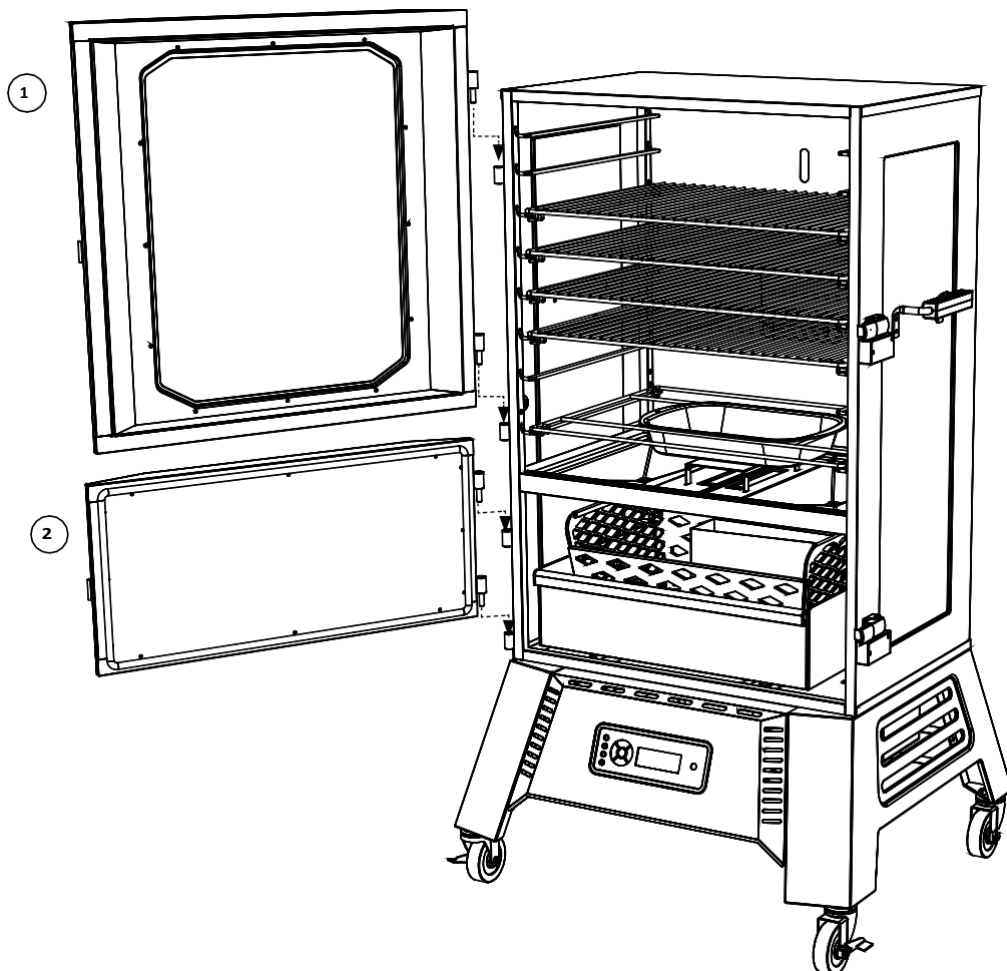
13

A
X8

E
X8

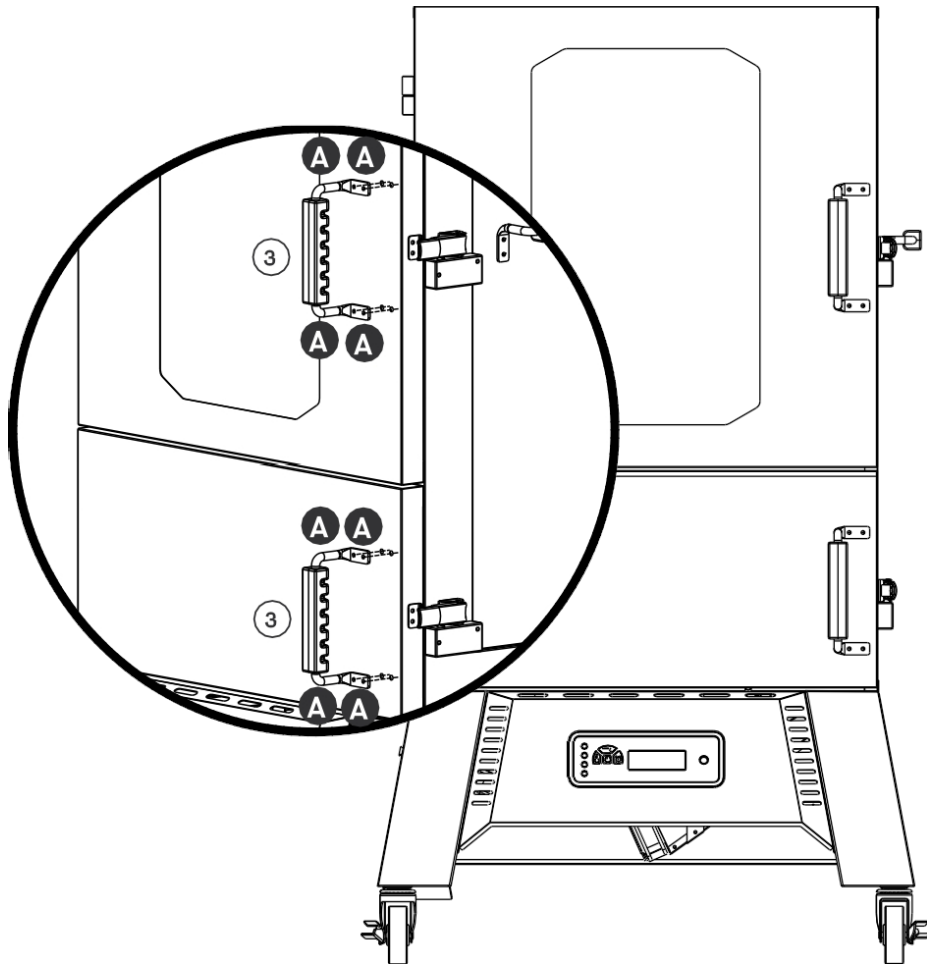


14



15

A
X8



ABSCHALTEN

1. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Smoker.
2. Beide Türen schließen.
3. Stellen Sie das Gerät auf 400 °F ein.
4. Lassen Sie das Gerät laufen und warten Sie, bis die Holzkohle vollständig verbrannt ist.
5. Sobald die Holzkohle vollständig verbrannt ist, lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

RAUCH/AROMA HINZUFÜGEN

Um einen Holzrauchgeschmack zu erzielen, mischen Sie vor Beginn des Garvorgangs Holzstücke mit der Holzkohle in Ihrem Holzkohlekorb. Wenn Sie bei Temperaturen mit Holzkohleabtrennung garen, legen Sie die Holzstücke in die Mitte der Abtrennung. Während die Holzkohle im Korb verbrennt, geben die Holzstücke Rauch ab und sorgen so für einen großartigen zusätzlichen Geschmack.

BEDIENFELD



Ein-/Aus-Schalter:

1. Drücken Sie die Taste, um den Regler einzuschalten.
2. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Regler



auszuschalten. Temperatur einstellen:

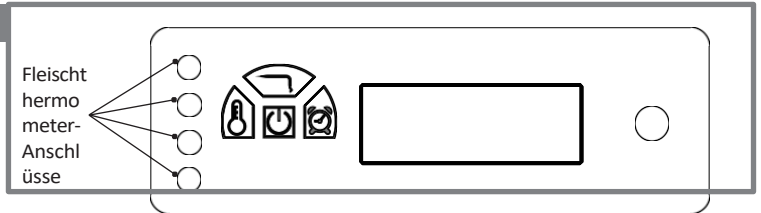
1. Drücken Sie die Taste.
2. Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur.
3. Drücken Sie die Taste erneut, um die Temperatur einzustellen (die Temperatur wird nach 3 Sekunden automatisch eingestellt).



Zeit einstellen:

• Countdown-Timer

1. Drücken Sie die Taste.
2. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Zeit.
3. Drücken Sie die Taste, um die Stunden einzustellen.
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschten Minuten.
5. Drücken Sie die Taste, um die Minuten einzustellen. Der Timer startet.
6. Drücken Sie die Taste, um den Timer anzuhalten und fortzusetzen.
7. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.



Temperatur von F° auf C° einstellen:

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste „Set Temp 3“ gedrückt halten. Das Gerät schaltet sich mit „F“ oder der Taste „C“ auf dem Display blinkt.
2. Drücken Sie den Netzschalter
4. Wählen Sie mit dem Drehknopf die Temperatureinheit aus.
5. Drücken Sie „Set Temp“, um die Einstellung zu bestätigen

• Aufwärtszähler

1. Halten Sie die Taste gedrückt.
2. Der Timer beginnt bei 00:00 zu zählen. Der Timer zählt in Minuten:Sekunden und dann in Stunden:Minuten.
3. Drücken Sie die Taste, um den Timer anzuhalten und fortzusetzen.
4. Halten Sie die Taste gedrückt, um den Timer zurückzusetzen.



Fleischthermometer-Temperaturen einstellen:

1. Drücken Sie die Taste und drehen Sie den Knopf, um die Fleischsonde (MP1, MP2, MP3, MP4) auszuwählen.
2. Drücken Sie die Temperaturtaste.
3. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur.
4. Drücken Sie erneut auf die Temperaturtaste, um die Temperatur einzustellen.
(Wenn die Fleischsonde 300 °F erreicht, ertönt ein Alarm und die Fleischsonde muss aus der Hitze genommen werden und abkühlen. Die Fleischsonde wird beschädigt, wenn sie bei dieser Temperatur belassen wird.)
* HINWEIS: Das Symbol für den Fleischfühler blinkt im Einstellungsmodus.
5. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Alarm. Drücken Sie eine beliebige Taste, um ihn zu löschen.

Anzeigen von Informationen auf dem Display:

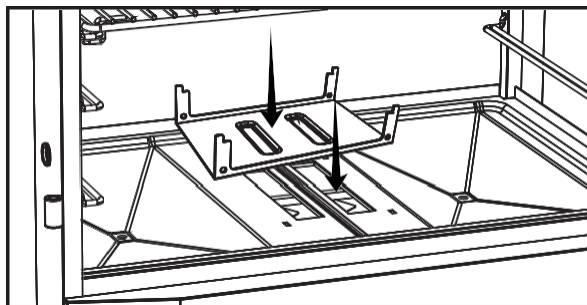
- Durch Drehen des Knopfes können Sie zwischen den Anzeigen für die Temperatur des Räucherofens, den Timer und die Fleischthermometer MP1, MP2, MP3 und MP4 wechseln.

Schnellstartanleitung

DIE FETTABLAUFWANNE UND DER RAUCHOFEN MÜSSEN VOR JEDEM GARVORGANG GEREINIGT WERDEN, UM FETTBRÄNDE ZU VERHINDERN.

ANZÜNDEN (105 °C)

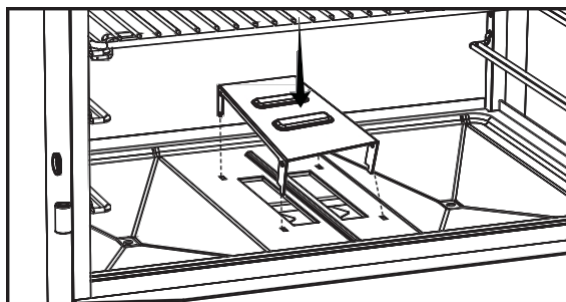
1. Wenn Sie bei 105 °C garen, setzen Sie die Holzkohle-Trennwand in den Holzkohlekorb ein und platzieren Sie den Hitzeschild wie abgebildet.



2. Legen Sie Holzstücke in die Mitte der Holzkohle-Trennwand, um einen zusätzlichen Rauchgeschmack zu erzielen.
3. Legen Sie 4,5 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb.
4. Legen Sie 2 Anzünder in den Anzünderhalter in der vorderen rechten Ecke des Holzkorbs.
5. Legen Sie die Ascheschale, den Holzkohlekorb und die Trennwand in den Smoker.
6. Schließen Sie die obere Tür des Räucherofens.
7. Zünden Sie die Anzünder an und schieben Sie den Aschebehälter vorsichtig in die untere Kammer des Räucherofens.
8. Lassen Sie die untere Tür 3 Minuten lang offen, während das Feuer entfacht wird.
9. Nach 3 Minuten die untere Tür schließen
10. Stellen Sie die Temperatur auf 105 °C ein.
11. Lassen Sie den Smoker auf die eingestellte Temperatur vorheizen.

ANZÜNDEN (110 °C – 130 °C)

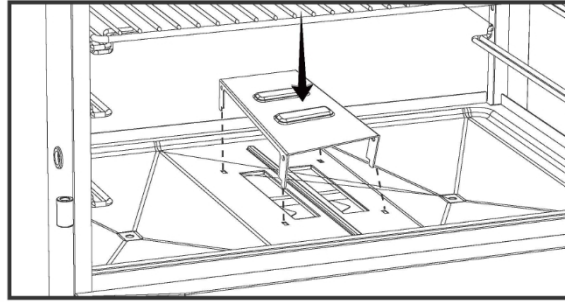
1. Wenn Sie bei Temperaturen zwischen 110 °C und 130 °C garen, setzen Sie die Holzkohle-Trennwand in den Holzkohlekorb ein und platzieren Sie den Hitzeschild wie abgebildet.



2. Legen Sie Holzstücke in die Mitte der Holzkohle-Trennwand, um einen zusätzlichen Rauchgeschmack zu erzielen.
3. Legen Sie 4,5 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb.
4. Legen Sie 2 Anzünder in den Anzünderhalter in der vorderen rechten Ecke des Holzkorb
5. Legen Sie den Aschenbecher, den Holzkohlekorb und die Trennwand in den Räucherofen.
6. Schließen Sie die obere Tür des Räucherofens
7. Zünden Sie die Anzünder an und schieben Sie die Ascheschublade vorsichtig in die untere Kammer des Räucherofens.
8. Lassen Sie die untere Tür 3 Minuten lang offen, während das Feuer entfacht wird.
9. Schließen Sie nach 3 Minuten die untere Tür.
10. Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C bis 130 °C ein.

ANZÜNDEN (130 °C UND MEHR)

1. Wenn Sie bei 130 °C und darüber kochen, verwenden Sie nicht die Holzkohle-Trennwand, sondern platzieren Sie den Hitzeschild wie abgebildet.



2. Legen Sie 7,25 kg Holzkohle in den Holzkohlekorb.
3. Laden Sie 2 Anzünder in den Räucherofen. Einen in den Anzünderhalter, einen in die hintere Ecke des Korbs.
4. Laden Sie die Ascheschublade und den Kohlekorb in den Smoker.
5. Schließen Sie die obere Tür des Smokers.
6. Zünden Sie die Anzünder an und schieben Sie die Schale vorsichtig in die untere Kammer des Smokers.
7. Lassen Sie die untere Tür 3 Minuten lang offen, während das Feuer entfacht wird.
8. Schließen Sie nach 3 Minuten die untere Tür.
9. Stellen Sie die Temperatur auf 130 °C oder höher ein.
10. Lassen Sie den Räucherofen auf die eingestellte Temperatur vorheizen.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Der Räucherofen hat einen Temperaturbereich von 105 °C bis 205 °C.
2. Der Räucherofen kann während des Garvorgangs nicht abkühlen. Wenn Sie die Temperatur auf 105 °C einstellen und den Räucherofen vorheizen lassen, können Sie die Temperatur während des Garvorgangs nicht auf 105 °C senken.
3. Wenn Sie die Holzkohle-Trennwand in den Holzkohlekorb gegeben haben, erreicht das Gerät keine Temperatur über 135 °C.
4. Für eine schnellere Aufheizzeit lassen Sie das Gerät ohne installierte Hitzedeflektorhaube vorheizen. Sobald der Räucherofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, setzen Sie die Hitzedeflektorhaube an der vorgesehenen Stelle ein.

REINIGUNG UND LAGERUNG

STELLEN SIE VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER SICHER, DASS DER RÄUCHEROFEN KALT IST.

- Sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie den Aschebehälter aus dem Smoker. Entfernen Sie alle Asche und Kohle aus der Ascheschublade.
- Wischen Sie das Innere des Räucherofens aus.
- Saugen Sie alle Ascheablagerungen in der Brennkammer ab.
- Wischen Sie die Kochplatten und die Wasserschale ab und reinigen Sie sie (beide sind spülmaschinenfest).
- Ziehen Sie das Netzkabel ab – lassen Sie das Gerät nicht im Freien stehen.
- Decken Sie Ihren Räucherofen ab
- An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren

Fehlerbehebung

SYMPTOM	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Controller nicht eingeschaltet.	Stromversorgung nicht eingeschaltet.	Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste am Controller. (Taste nicht gedrückt halten)
	Nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Controller an die Stromversorgung und die Stromversorgung an die Steckdose an.
	Sicherung ausgelöst.	Überprüfen Sie den Schutzschalter der Steckdose und setzen Sie ihn zurück, falls er ausgelöst hat. Möglicherweise müssen Sie eine andere Steckdose verwenden.
	Fehlfunktion des Controllers.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Ventilator nicht eingeschaltet.	Die Temperatur im Schrank hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Ventilator aus. Sobald die Temperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, startet der Ventilator erneut. Der Ventilator passt sich automatisch an, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
	Die untere Tür ist geöffnet.	Aus Sicherheitsgründen ist der Smoker mit Abschaltvorrichtungen ausgestattet, die verhindern, dass der Ventilator das Feuer anfacht, wenn die Türen geöffnet sind. Durch Schließen der Türen werden die Abschaltvorrichtungen aktiviert, sodass der Ventilator seinen normalen Betrieb fortsetzen kann.
	Die obere Tür ist offen.	Überprüfen Sie, ob die Verbindung vollständig sitzt.
	Ventilator vom Regler getrennt.	
	Ventilator vom Kabelbaum getrennt.	
	Schalter der unteren Tür ist getrennt.	
	Schalter der oberen Tür ist getrennt.	
	Fehler 3	Siehe unten.
Temperatur des Reglers ungenau.	Temperaturfühler nicht vollständig eingesteckt.	Überprüfen Sie, ob die Verbindung vollständig sitzt.
	Temperaturfühler ist verschmutzt.	Temperaturfühler sorgfältig reinigen.
Langsames Erhitzen.	Holzkohle-Trennwand eingesetzt.	Entfernen Sie die Holzkohle-Trennwand, wenn Sie bei Temperaturen von 135 °C und darüber garen.
	Holzkohle	Verwenden Sie Holzkohlebriketts anstelle von Stückholzkohle, um eine effizientere Verbrennung zu erzielen. Manchmal lässt sich Stückholzkohle aufgrund ihrer Dichte nur schwer anzünden.
	Hitzeschild umgedreht und gedreht.	Stellen Sie sicher, dass der Hitzeschild bei Temperaturen zwischen 110 °C und 204 °C in aufrechter Position ist.
	Zu wenig Holzkohle.	Stellen Sie sicher, dass der Holzkohlekorb genügend Holzkohle enthält, um den Smoker beim Starten auf Temperatur zu bringen.
	Räuchertür offen.	Schließen Sie die Türen des Rauchofens.
Fehler 1	Temperaturfühler nicht vollständig eingesteckt.	1. Überprüfen Sie, ob die Verbindung vollständig hergestellt ist. 2. Trennen Sie den Controller von der Stromversorgung, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie ihn wieder an.
Fehler 2	Fehlfunktion der Fleischsonde. Der Controller funktioniert weiterhin, der Lüfter funktioniert weiterhin, der Produktbetrieb ist nicht beeinträchtigt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehler 3	Räucherofen überhitzt.	1. Räucherofen ausschalten. 2. Überprüfen Sie die Ursache für die Überhitzung. - Fettbrand. - Fehlfunktion des Ventilators. 3. Räucherofen neu starten.
Fehler 4	Holzkohle hat sich nicht entzündet.	1. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder in den Holzkohlekorb auf der dem Ventilator am nächsten gelegenen Seite gelegt wurde. 2. Stellen Sie sicher, dass beide Türen des Smokers vollständig geschlossen sind. 3. Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle nicht aufgebraucht ist. 4. Stellen Sie sicher, dass alte Asche aus der vorherigen Verwendung den Holzkohlekorb nicht verstopft hat. Reinigen Sie den Holzkohlekorb und den Aschenbecher, bevor Sie den Smoker starten. 5. Starten Sie den Smoker neu.
Fehler 5	Fleischsondentemperatur über 149 °C	1. Entfernen Sie die Fleischsonde mit Schutzhandschuhen aus dem Räucherofen. 2. Trennen Sie sie vom Regler. 3. Lassen Sie die Fleischsonde abkühlen.
Schlechte WLAN-Verbindung	Schwaches Signal.	1. Richten Sie die Antenne auf der Rückseite des Controllers so aus, dass sie auf den Boden zeigt.