



SMOKER BOX

AHUMADOR

FUMOIR

RÄUCHERKAMMER

UK **SMOKER BOX**

ES **AHUMADOR**

FR **FUMOIR**

DE **RÄUCHERKAMMER**

FI **SAVUSTUSLAATIKKO**

NO **RØKEBOKS**

DK **SMOKERKASSE**

SE **RÖKLÅDA**

NL **SMOKER**

IT **AFFUMICATORE**

PT **CAIXA DE FUMEIRO**

PL **PALENISKO**

RU **КАМЕРА КОПЧЕНИЯ**



178718

09/07

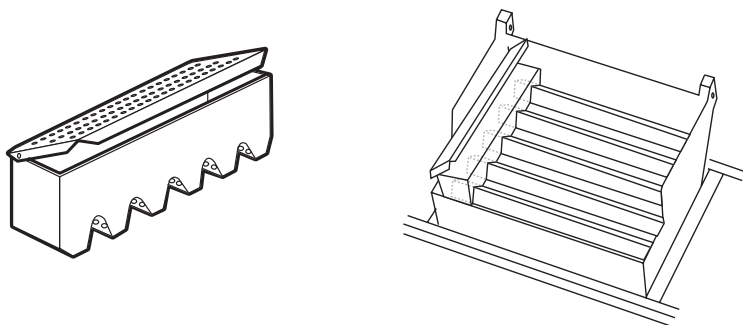
⚠ DANGER: Do not use any flammable fluid or combustible products in the smoker to ignite the wood chips. This will cause serious bodily injury.

USING THE SMOKER

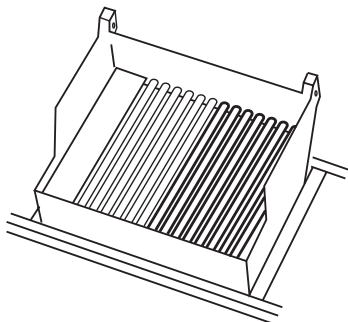
The smoker uses presoaked wood chips. For best results with faster cooking foods like steaks, burgers and chops, etc., we recommend using finer wood chips because they ignite and create smoke faster. For longer cooking foods such as roasts, chicken and turkeys, etc., we recommend using larger wood chunks because they ignite slowly and provide smoke for a longer period of time. As you gain experience in using your smoker, we encourage you to experiment with different combinations of wood chips and chunks to find the smoke flavor that best suits your taste.

INSTALLATION

- 1) Set the smoker box body on top of the Flavorizer® bars.



- 2) Set the cooking grates onto the ledges in the cooking box. The wide cooking grate is positioned on the right side of the cookbox. The narrow grated is positioned next to the smoker box (to the left of the wide grate)





UK

3

TO USE THE SMOKER

As a starting point, soak wood chips in water for at least 30 minutes before using. (Wet wood will produce more smoke flavor.) Place a handful of wood chips or a few larger chunks in the bottom of the smoker body. As you gain experience in smoking, increase or decrease the amount of wood to suit your taste.

Note: Always grill with the lid closed to allow the smoke to fully penetrate the food. Light grill according to lighting instructions. Smoke will start in approximately 10 minutes and last as long as 45 minutes. If you require more smoke, refill the smoker with wood chips and/or chunks. Keep the lid of the grill closed while cooking.

Note: After refilling smoker, smoke will take about 10 to 15 minutes to start again. The smoker may be used to enhance meat, poultry and fish recipes. Cook with the lid down according to the times indicated in charts or recipes.

⚠ DANGER: Do not use any flammable fluid or combustible products in the smoker to ignite the wood chips. This will cause serious bodily injury.

CLEANING THE SMOKER

Before each use, empty the smoker of ash to allow proper air flow.

Note: Smoking will leave a “smoke” residue on the surface of the smoker. This residue cannot be removed and will not affect the function of the smoker. To a lesser degree a “smoke” residue will accumulate on the inside of your gas grill. This residue need not be removed and will not adversely affect the function of your gas grill.

WOOD PAIRINGS

Beef and Lamb	oak and hickory
Pork	pecan, cherry and apple
Chicken	apple and pecan
Fish	mesquite and alder
Vegetables	rosemary sprigs

Always avoid soft, resinous woods like pine, cedar, and aspen.

⚠ WARNING: Never use wood that has been treated or exposed to chemicals.

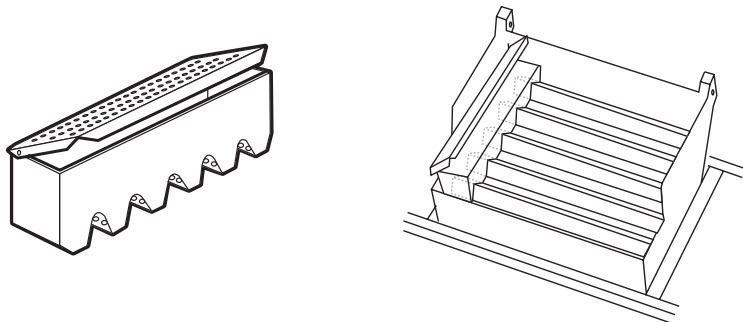
⚠ PELIGRO: No utilice ningún líquido inflamable ni productos combustibles en el ahumador para encender las virutas de madera. Ello podría producir lesiones corporales graves.

UTILIZACIÓN DEL AHUMADOR

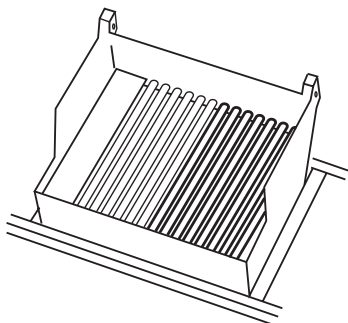
El ahumador utiliza virutas de madera previamente remojadas. Para obtener los mejores resultados con comidas de rápida cocción como bistecs, hamburguesas, chuletas, etc., le recomendamos utilizar virutas de madera más finas porque se encienden y crean humo antes. Para comidas de cocción más lenta como asados, pollo, pavo, etc., le recomendamos utilizar astillas de madera grandes porque se encienden más despacio y proporcionan humo durante más tiempo. A medida que adquiera experiencia en el uso del ahumador, le recomendamos que pruebe a combinar diferentes tamaños de virutas y astillas de madera para encontrar el sabor a humo que más le guste.

INSTALACIÓN

1) Coloque el depósito con las maderas para ahumar encima de las barras Flavorizer®.



2) Instale las parrillas de cocción en los salientes de la caja de cocina. La parrilla más ancha se coloca en el lado derecho de la caja de cocina. La parrilla más estrecha deberá colocarse al lado del ahumador (a la izquierda de la parrilla ancha).



PARA USAR EL AHUMADOR

Para empezar, remoje las virutas de madera en agua durante al menos 30 minutos antes de utilizarlas. (La madera mojada producirá más sabor a humo.) Coloque un puñado de virutas de madera o unas pocas astillas más grandes en la parte inferior de la cuba del ahumador. A medida que adquiera experiencia ahumando, aumente o disminuya la cantidad de madera para que se ajuste a su gusto.

NOTA: Ase siempre con la tapa cerrada para dejar que el humo penetre completamente en la comida. Encienda la barbacoa siguiendo las instrucciones pertinentes. Comenzará a salir humo en aproximadamente 10 minutos y durará un máximo de 45 minutos. Si desea más sabor a humo, vuelva a llenar el ahumador con virutas o astillas de madera. Mantenga la tapa de la barbacoa cerrada durante la cocción.

NOTA: Después de rellenar el ahumador, el humo tardará de 10 a 15 minutos en volver a aparecer. El ahumador puede utilizarse para mejorar recetas para carnes, aves y pescados. Cocine con la tapa bajada y en función de los tiempos indicados en las tablas o recetas.

⚠ PELIGRO: No utilice ningún líquido inflamable ni productos combustibles en el ahumador para encender las virutas de madera. Ello podría producir lesiones corporales graves.

LIMPIEZA DEL AHUMADOR

Antes de cada uso, vacíe el ahumador de cenizas para que el aire fluya correctamente.

NOTA: El ahumado dejará un residuo de "humo" en la superficie del ahumador. Este residuo no puede quitarse y no afectará al funcionamiento del ahumador. En menor grado, el residuo de humo también se acumulará en el interior de la barbacoa de gas. No es necesario quitar este residuo, ya que no afectará negativamente al funcionamiento de la barbacoa.

MADERA MÁS ADECUADA PARA CADA COMIDA

Ternera y Cordero	roble y nogal
Cerdo	pacana, cerezo y manzano
Pollo	manzano y pacana
Pescado	algarrobo y aliso
Verduras	ramitos de romero

Evite utilizar maderas blandas y resinosas como las del pino, cedro y álamo temblón.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice madera que haya recibido tratamiento químico o haya estado expuesta a agentes químicos.

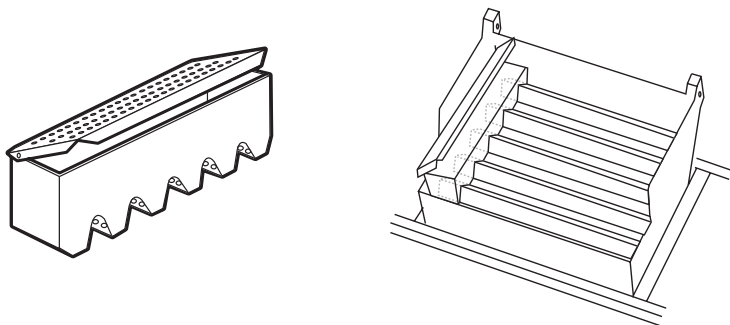
⚠ DANGER : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver les copeaux de bois dans le fumoir, car cela serait à l'origine de blessures graves.

UTILISATION DU FUMOIR

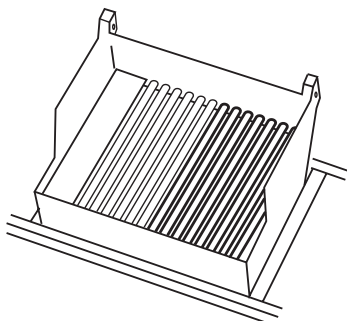
Le fumoir doit être utilisé avec des copeaux de bois préalablement imprégnés d'eau. Pour obtenir un résultat optimum avec des aliments à cuisson rapide (steaks, hamburgers et côtes, par exemple), nous vous recommandons d'utiliser des copeaux de bois fins, car ils brûlent et génèrent de la fumée plus rapidement. Pour les aliments à cuisson plus longue (rôtis, poulets et dindes, par exemple), nous vous recommandons d'utiliser des morceaux de bois grossiers, car ils brûlent lentement et génèrent de la fumée pendant une période plus longue. A mesure que vous vous familiarisez avec l'utilisation du fumoir, nous vous encourageons à faire des expériences en termes de combinaisons de copeaux et de morceaux de bois utilisés, de façon à obtenir le goût fumé idéal pour vos papilles.

INSTALLATION

- 1) Placez le fumoir sur les barres Flavorizer®.



- 2) Placez les grilles de cuisson sur les saillies de la cuve de cuisson. La grille de cuisson large est à placer sur le côté droit de la cuve, et la grille étroite à côté du fumoir (à gauche de la grille large).





POUR UTILISER LE FUMOIR

Préalablement à toute utilisation, faites tremper des copeaux de bois pendant au moins 30 minutes. (Le bois trempé permet l'obtention d'une saveur fumée prononcée.) Placez une poignée de copeaux de bois ou quelques morceaux de bois plus grossiers au fond du boîtier fumoir. A mesure que vous gagnez de l'expérience, augmentez ou réduisez la quantité de bois afin d'obtenir un résultat à votre goût.

REMARQUE : Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle abaissé afin de permettre aux aliments de s'imprégner de la fumée produite. Allumez votre barbecue conformément aux instructions d'allumage. Le bois commence à fumer au bout d'une dizaine de minutes et peut se consumer pendant une période s'étendant jusqu'à 45 minutes. Si vous souhaitez plus de fumée, ajoutez à nouveau des copeaux et/ou morceaux de bois dans le fumoir. Maintenez le couvercle du barbecue abaissé pendant la cuisson.

REMARQUE : Après le remplissage du fumoir, 10 à 15 minutes sont à nouveau nécessaires avant l'apparition de la fumée. Le fumoir peut être utilisé pour accentuer le goût de la viande, de la volaille et du poisson. Cuissez avec le couvercle abaissé en respectant les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ou recettes.

⚠ DANGER : Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver les copeaux de bois dans le fumoir, car cela serait à l'origine de blessures graves.

NETTOYAGE DU FUMOIR

Avant chaque utilisation, videz les cendres du fumoir afin de permettre une circulation correcte de l'air dans ce dernier.

REMARQUE : La fumée laisse une pellicule sur la surface du fumoir. Cette pellicule ne peut pas être éliminée, mais elle n'affecte en rien le fonctionnement du fumoir. A un moindre degré, une pellicule de fumée s'accumule sur les surfaces intérieures de votre barbecue. Cette pellicule ne peut pas être éliminée, mais elle n'a aucune incidence négative sur le fonctionnement de votre barbecue à gaz.

COMBINAISONS ALIMENTS À CUIRE/ESSENCES DE BOIS

Bœuf et agneau	chêne et noyer blanc d'Amérique
Porc	pacanier, cerisier et pommier
Poulet	pommier et pacanier
Poisson	prosopis et aulne
Légumes	brins de romarin

Évitez toujours les bois mous et résineux, tels que le pin, le cèdre et le peuplier tremble.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais du bois traité ni du bois exposé à des produits chimiques.

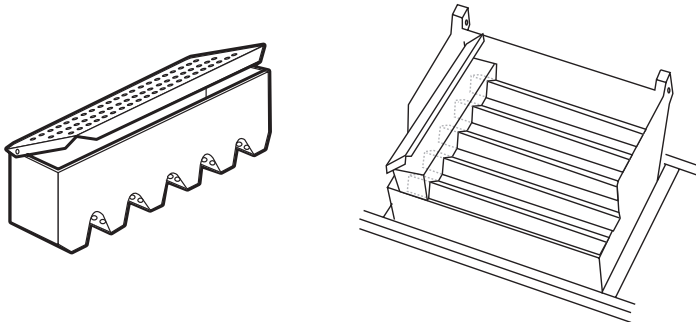
⚠ GEFAHRENHINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden der Holzspäne in der Räucherkammer keine brennbaren Flüssigkeiten oder entflammbare Erzeugnisse. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.

VERWENDEN DER RÄUCHERKAMMER

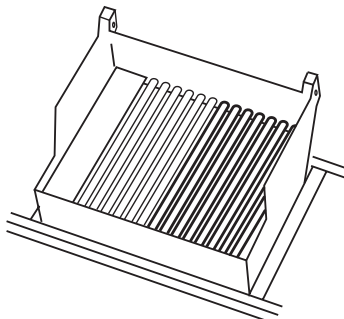
Für die Räucherkammer werden in Wasser eingeweichte Holzspäne verwendet. Um die besten Ergebnisse bei schneller garenden Speisen wie Steaks, Burger, Koteletts usw. zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von feineren Spänen, da sich diese Späne schneller entzünden und schneller zu einer entsprechenden Raumentwicklung führen. Bei Speisen mit längeren Garzeiten wie Braten, Hähnchen, Pute usw. sollten Sie größere Holzstücke verwenden, da diese langsam entflammen und für längere Zeit Rauch erzeugen. Wenn Sie mehr und mehr Erfahrungen mit Ihrer Räucherkammer sammeln, können Sie mit verschiedensten Mischungen an Holzspänen und Holzstücken experimentieren und das für Ihren Geschmack richtige Raucharoma herausfinden.

INSTALLATION

- 1) Stellen Sie die Räucherkammer auf die Flavorizer® Bars-Aromaschienen.



- 2) Legen Sie die Grillroste auf die Leisten in der Grillkammer. Der breitere Grillrost gehört an die rechte Seite der Grillkammer und der schmalere Grillrost neben die Räucherkammer, also links neben den breiten Rost.





SO VERWENDEN SIE DIE RÄUCHERKAMMER

In einem ersten Schritt tränken Sie die Holzspäne mindestens 30 Minuten lang in Wasser, bevor Sie die Späne entfachen. (Feuchtes Holz ergibt ein stärkeres Raucharoma.) Geben Sie eine Handvoll an Holzspänen oder einige größere Stücke auf den Boden der Räucherammer. Warten Sie bis sich der Rauch entwickelt hat und legen sie dann das Grillgut auf den Grillrost. Das ist speziell für Grillgut welches nur kurz gegrillt wird wichtig. Mit zunehmender Erfahrung geben Sie mal mehr oder mal weniger Holz in den Kasten, um den von Ihnen gewünschten Geschmack zu erzielen.

HINWEIS: Schließen Sie beim Räuchern immer den Deckel, damit der Rauch voll in das Räuchergut eindringen kann. Zünden Sie den Grill anhand der Anleitungen zum Anzünden an. Der Räuchervorgang beginnt nach ca. 10 Minuten und dauert bis zu 45 Minuten. Wenn Sie ein stärkeres Räucheraroma erreichen möchten, füllen Sie die Räucherammer nochmals mit Holzspänen und / oder Holzstücken auf. Lassen Sie den Deckel des Grills während des Garvorgangs geschlossen.

HINWEIS: Nach dem Wiederauffüllen der Räucherammer dauert es ca. 10 bis 15 Minuten, bis der Räuchervorgang erneut beginnt. Mit Hilfe der Räucherammer können Sie Rezepte für Fleisch, Geflügel und Fisch verfeinern. Lassen Sie die Speisen bei geschlossenem Deckel so lange garen, wie im Rezept angegeben.

⚠ GEFAHRENHINWEIS: Verwenden Sie zum Anzünden der Holzspäne in der Räucherammer keine brennbaren Flüssigkeiten oder entflammable Erzeugnisse. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.

REINIGEN DER RÄUCHERKAMMER

Vor jeder Verwendung muss die Asche aus der Räucherammer geleert werden, damit der gewünschte Luftzug möglich ist.

REMARQUE : Nach dem Räuchern verbleiben „Rauchablagerungen“ auf den Flächen der Räucherammer. Diese Ablagerungen können nicht entfernt werden und beeinträchtigen die Funktion der Räucherammer nicht. Auch im Inneren des Gasgrills verbleibt ein gewisser Grad an diesen „Rauchablagerungen“. Diese Ablagerungen müssen nicht entfernt werden und haben keinen negativen Einfluss auf die Funktion des Gasgrills.

HOLZPAARUNGEN

Rind und Lamm	Eiche und Hickory
Schwein	Pekannuss, Kirsche und Apfel
Geflügel	Apfel und Pekannuss
Fisch	Süßhülsen und Erle
Gemüse	Rosemarienzweige

Vermeiden Sie stets weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder und Espe.

⚠ WARNHINWEIS: Verwenden Sie niemals Holz, das behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde.

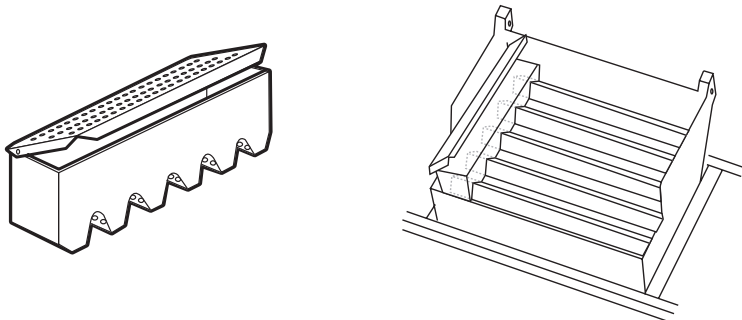
⚠ VAARA: Älä käytä palavaa nestettä tai tuotteita savustuslaatikon puulastujen sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja.

SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

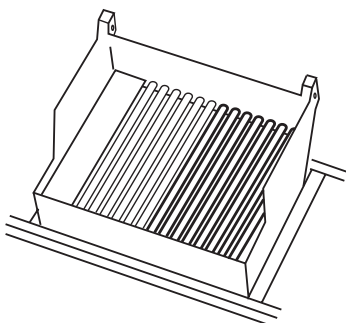
Savustimessa käytetään esikäsiteltyjä puulastuja. Nopeampien ruokien, kuten pihvien, hampurilaisten ja kyljysten, valmistuksessa on suositeltavaa käyttää ohuempia puulastuja, koska ne sytyvät ja kehittävät savua nopeammin. Pidempää kypsennysaikaa vaativille ruoille, kuten paistit, kana ja kalkkuna, on suositeltavaa käyttää suurempia puupaloja, koska ne sytyvät hitaasti ja kehittävät savua pidemmän aikaa. Kokeilemalla erilaisia puulastujen ja -palojen yhdistelmiä löydät makuusi parhaiten sopivan savuaromin.

ASENNUS

- 1) Aseta savustuslaatikko Flavorizer® -kiskoille.



- 2) Aseta grilliritilät grillipesän reunoille. Leveä grilliritilä sijoitetaan pesän oikeaan laitaan. Kapea grilliritilä asetetaan savustusrasian viereen (leveän ritilän vasemmalle puolelle).



SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

Liota puulastuja vedessä vähintään 30 minuuttia ennen käyttöä. (Märästä puusta lähtee enemmän savuaromeja.) Aseta kourallinen puulastuja tai muutama suurempi puupala savustimen pohjalle. Voit lisätä tai vähentää puun määrää makusi mukaisesti.

Huomautus: Grillaa aina kansi suljettuna, jotta savu imeytyy kunnolla ruokaan. Sytytä grilli sytytysohjeiden mukaisesti. Savuaminen alkaa noin 10 minuutissa ja kestää jopa 45 minuuttia. Lisää savustimeen puulastuja ja/tai -paloja, jos haluat enemmän savuaromeja. Pidä grillin kansi suljettuna savustuksen aikana.

Huomautus: Puun lisäämisen jälkeen savuaminen alkaa uudelleen 10–15 minuutin kuluttua. Savustimella saadaan lisämakua liha-, siipikarja- ja kalaruokiin. Kypsennä kansi suljettuna ohjeissa annettujen aikojen mukaisesti.

⚠ VAARA: Älä käytä palavaa nestettä tai tuotteita savustuslaatikon puulastujen sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja.

SAVUSTIMEN PUHDISTAMINEN

Tyhjennä tuhka savustimesta ennen käyttöä, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.

Huomautus: Savustuksesta jää savujäämiä savustimen pinnalle. Jäämiä ei voi poistaa eivätkä ne vaikuta savustimen toimintaan. Jäämiä kerääntyy jonkin verran myös kaasugrillin sisäpuolelle. Näitä jäämiä ei tarvitse poistaa eivätkä ne vaikuta haitallisesti kaasugrillin toimintaan.

PUUYHDISTELMIÄ

Nauta ja lammas	tammi ja hikkori
Porsas	pekaani, kirsikka ja omena
Kana	omena ja pekaani
Kala	mesquito ja leppä
Vihannekset	rosmariinioksat

Vältä pehmeitä pihkaisia puulaatuja, kuten mänty, setri ja haapa.

⚠ VAROITUS: Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.

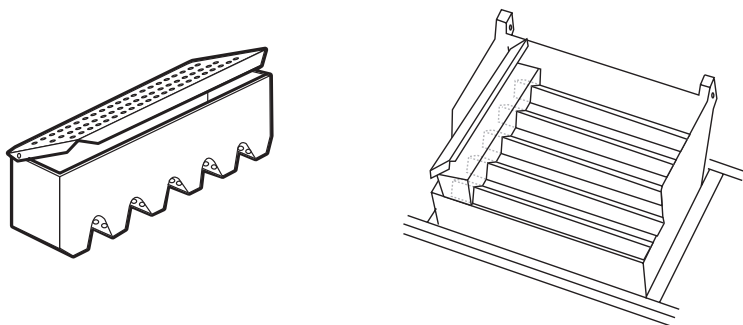
⚠ FARE: Bruk ikke brennbar væske eller lett antenkelige produkter i røkeboksen for å tenne opp trebitene. Dette kan forårsake alvorlig brannskade.

BRUK AV RØKEBOKS

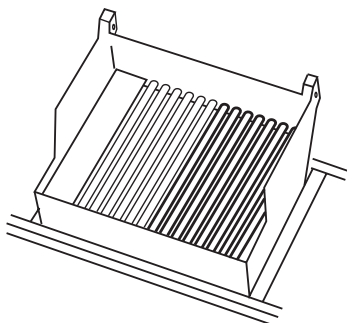
Røkeboksen bruker krydrede treflis. Vi anbefaler bruk av finértreflis fordi de tenner og lager røk hurtigere, noe som gir bedre resultater ved hurtig steking av kjøtt som biff, hamburgere og kjøttstykker, etc. For lengre steking av kjøtt som steker, kylling og kalkun, etc., anbefaler vi å bruke større trestykker fordi de tenner sakte og avgir røk over lengre tid. Når du får erfaring med å bruke røkeboks, vil vi oppmuntre deg til å prøve forskjellige kombinasjoner av treflis og -stykker, for å finne den røkesmaken som passer deg best.

MONTERING

- 1) Still inn røkeboksen på toppen av Flavorizer® bars.



- 2) Sett grillristene på kantene i grillboksen. Den brede grillristen plasseres på høyre side av grillboksen. Den smale risten plasseres ved siden av røkeboksen (til venstre for den brede risten).





BRUKE RØKEBOKSEN

Legg treflisene i vann minst 30 minutter før bruk, til å begynne med. (Vått tre vil produsere mer røkesmak.) Plasser en håndfull med treflis eller noen få større trebiter i bunnen av røkeboksen. Når du får erfaring med røking, øker eller minsker du mengden med tre, så det passer din smak.

Merk: Grill alltid med lokket lukket for å la røken komme helt inn i kjøttet. Grillen tennes i henhold til tenningsinstruksjonene. Røkingen vil begynne om ca. 10 minutter og vare så lenge som 45 minutter. Etterfyll røkeboksen med treflis og/eller trestykker, hvis du vil ha mer røksmak. Hold lokket på grillen lukket under steking.

Merk: Etter at røkeboksen er etterfylt, vil det ta ca. 10 til 15 minutter før røkingen starter igjen. Røkeboksen kan brukes til kjøtt-, fjærkre- og fiskeoppskrifter. Stek med lokket på i henhold til tiden som indikeres i tabellene eller oppskriftene.

⚠ FARE: Bruk ikke brennbar væske eller lett antennelige produkter i røkeboksen for å tenne opp trebitene. Dette kan forårsake alvorlig brannskade.

RENGJØRING AV RØKEBOKS

Tøm røkeboksen for aske for å gi riktig luftstrøm, før hver gang den brukes.

Merk: Røking gir et "røke"-belegg på overflaten av røkeboksen. Disse restene kan ikke fjernes og vil ikke ha innvirkning på driften av røkeboksen. "Røke"-belegget vil i mindre grad samles på innsiden av gassgrillen. Disse restene behøver ikke å fjernes og vil ikke ha noen negativ innvirkning på gassgrillen.

TRESTYKKER PARVIS

Oksekjøtt og lam	eik og hickory
Svinekjøtt	pecan, kirsebær og eple
Kylling	eple og pecan
Fisk	mesquite og or
Grønnsaker	rosmarinspirer

Unngå alltid mykt tre med harpiks, som furu, seder og asp.

⚠ ADVARSEL: Det må ikke brukes tre som er behandlet eller utsatt for kjemikalier.

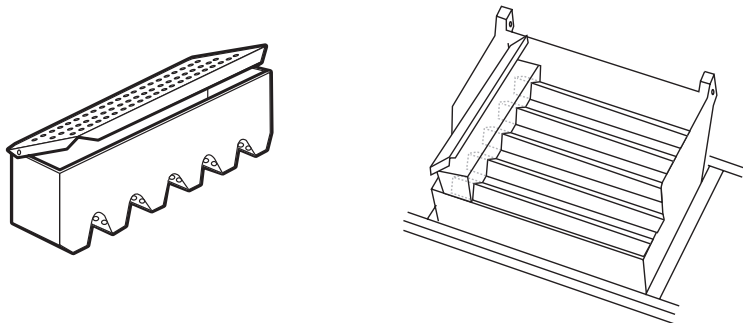
⚠ FARE: Anvend aldrig nogen form for brandfarlig væske eller antændelige produkter til at antænde træflis i smokeren. Det vil medføre alvorlige personskader.

SÅDAN BRUGES SMOKEREN

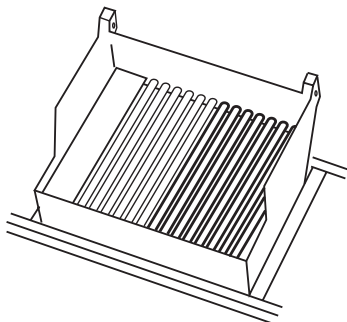
Smokeren bruger rygeflis, der har været lagt i blød. For at få de bedste resultater med mad, der grilles hurtigt, såsom bøffer, burgere og mindre kødstykker osv., anbefaler vi at benytte de mindre rygeflis, da de antændes og ryger hurtigere. Til mad, der skal grilles i længere tid, såsom steg, kyllinger og kalkuner osv., anbefaler vi, at der bruges større træstykker, da de antændes langsomt og ryger i længere tid. Efterhånden som du får erfaring i at bruge smokeren, er det godt at eksperimentere med forskellige kombinationer af træflis og -stykker, så du finder den røgsmag, du bedst kan lide.

MONTERING

1) Sæt smokerkassen oven på Flavorizer® stængerne.



2) Sæt grillristene på støttekanterne i grillkassen. Den brede grillrist placeres på grillkassens højre side. Den smalle rist placeres ved siden af grillkassen (til venstre for den brede rist).





DK

15

SÅDAN BRUGES SMOKEREN

Først lægges træflisene i blød i vand i mindst 30 minutter, inden de bruges. (Våd træ frembringer mere røgsmag.) Læg en håndfuld træflis eller nogle få større stykker i bunden af smokeren. Efterhånden som du får erfaring med rygning, kan mængden af træ øges eller reduceres som du synes bedst.

Bemærk: Grill altid med lukket låg, så røgen trænger helt igennem maden. Tænd grillen i henhold til tændingsinstruktionerne. Røgen starter efter ca. 10 minutter og varer i op til 45 minutter. Har du brug for mere røgsmag, så fyld igen smokeren med træflis og/eller -stykker. Hold grilllåget lukket, mens der grilles.

Bemærk: Røgen er ca. 10-15 minutter om igen at komme i gang, efter der er fyldt på smokeren. Smokeren kan bruges til at fremhæve smagen i opskrifter med kød, fjerkræ og fisk. Grill med lukket låg i de tidsrum, der er anført i oversigten eller opskrifter.

⚠ FARE: Anvend aldrig nogen form for brandfarlig væske eller antændelige produkter i smokeren til at tænde træflisene. Det medfører alvorlige personskader.

SÅDAN RENGØRES SMOKEREN

Tøm asken ud af smokeren hver gang før brug, så der er ordentlig lufttilførsel.

Bemærk: Røgning efterlader en "røghinde" på smokerens overflade. Denne hinde kan ikke fjernes og har ingen indflydelse på, hvordan smokeren fungerer. Der samler sig lidt mindre "røghinde" på gasgrillens inderside. Det er ikke nødvendigt at fjerne denne hinderest, og den har ingen negativ indflydelse på, hvordan gasgrillen fungerer.

TRÆSAMMENSÆTNINGER

Oksekød og lam	ege- og hickoritræ (amr. valnød)
Svinekød	pekan-, kirsebær- og æbletræ
Kylling	æble- og pekantræ
Fisk	mesquito- og elletræ
Grønsager	rosmarinkviste

Ungå altid bløde, harpiksholdige træsorter som pinje- ceder- og aspe træ.

⚠ ADVARSEL: Anvend aldrig træ, der har været behandlet med eller udsat for kemikalier.

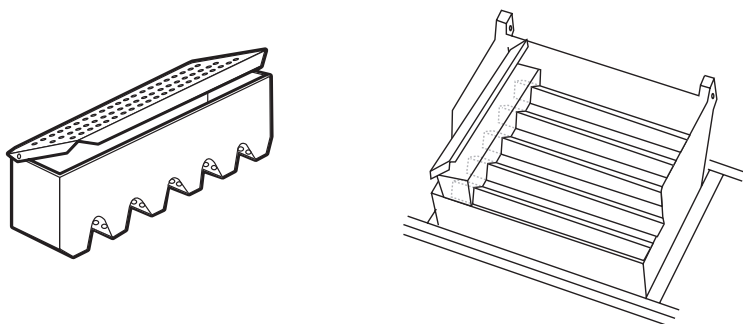
⚠ FARA: Använd inte tändvätska eller annan brännbar vätska i röklådan för att tända träflisen. Detta kan leda till allvarlig personskada.

ANVÄNDA RÖKLÅDAN

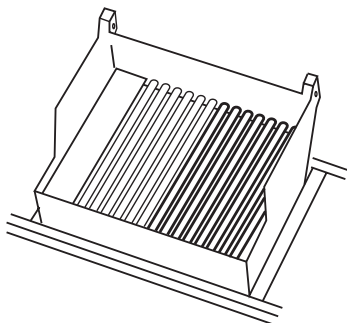
I röklådan används blötlagd träflis. För att uppnå bästa resultat vid snabb tillagningstid som vid grillning av biff, hamburgare, kotletter och dylikt rekommenderar vi användning av finare träflis, eftersom denna både tänds och genererar rök snabbare. För mat med längre tillagningstid som stek, kyckling, kalkon och dylikt rekommenderar vi användning av större träbitar, eftersom de tänds långsamt och genererar rök under en längre tidsperiod. När du får större erfarenhet av att använda din röklåda kan du experimentera med olika kombinationer av träflis och träbitar för att hitta den röksmak som bäst passar din smak.

INSTALLATION

- 1) Placera röklådan ovanpå Flavorizer®-stängerna.



- 2) Placera grillgallret på röklådans ovkant. Det breda grillgallret placeras till höger om röklådan. Det täta grillgallret placeras bredvid röklådan (till vänster om det breda grillgallret)



ANVÄNDA RÖKLÅDAN

Börja med att blötlägga träflisen i vatten i 30 minuter innan användning. (Vått trä genererar mer röksmak.) Placera en handfull träflis eller några större träbitar i botten av röklådan. När du får större erfarenhet av rökning kan du öka eller minska mängden trä efter din egen smak.

Obs: Grilla alltid med locket på så att röken kan tränga in i maten ordentligt. Tänd grillen enligt tändningsanvisningarna. Rökutvecklingen startar efter cirka 10 minuter och varar i upp till 45 minuter. Om du vill ha mer rök kan du fylla på träflis och/eller träbitar i röklådan. Låt locket vara på grillen under tillagning.

Obs: När du fyllt på röklådan igen tar det 10 till 15 minuter för rökutvecklingen att komma igång igen. Röklådan kan användas för att förbättra rätter med kött, fågel och fisk. Grilla med locket på så länge som anges i tabeller eller recept.

⚠ FARA: Använd inte tändvätska eller annan brännbar vätska i röklådan för att tända träflisen. Detta kan leda till allvarlig personskada.

RENGÖRA RÖKLÅDAN

Före varje användningstillfälle ska askan tömmas ut från röklådan för att möjliggöra ett ordentligt luftflöde.

Obs: Rökning lämnar en rökavlagring på röklådans yta. Avlagringen kan inte avlägsnas och påverkar inte röklådans funktion. En mindre rökavlagring bildas på insidan av gasolgrillen. Denna avlagring behöver inte avlägsnas och påverkar inte gasolgrillens funktion på ett negativt sätt.

TRÄKOMBINATIONER

Nötkött och lamm	ek och hickory
Fläskkött	pekan, körsbär och äpple
Kyckling	äpple och pekan
Fisk	mesquite och al
Grönsaker	rosmarinkvistar

Undvik att använda mjukt, kådigt träslag som tall, cederträ och asp.

⚠ VARNING: Använd aldrig trä som är behandlat eller har utsatts för kemikalier.

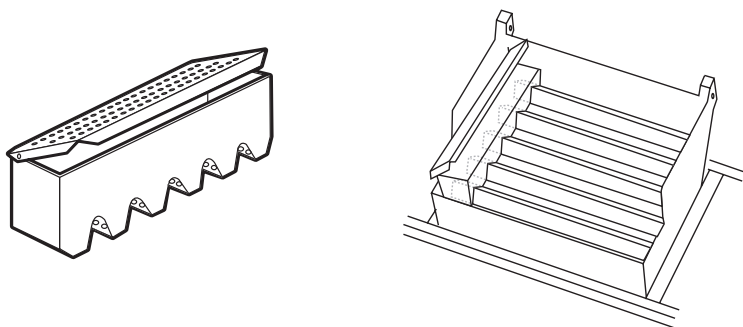
⚠ GEVAAR: Gebruik geen ontvlambare vloeistof of brandstof in de smoker om de houtsnippers aan te steken. Dit kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken.

DE SMOKER GEBRUIKEN

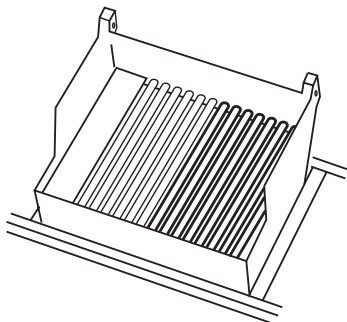
De smoker maakt gebruik van voorgeweekte houtsnippers. Voor de beste resultaten bij gerechten met een korte baktijd, zoals biefstuk, hamburgers en karbonades, enz., raden wij aan om fijnere houtsnippers te gebruiken, omdat ze sneller aangaan en roken. Voor gerechten met een langere baktijd, zoals braadstukken, kippen en kalkoenen, enz., raden wij het gebruik aan van grotere houtsnippers, omdat ze langzaam aangaan en langer rook geven. Naarmate u meer ervaring krijgt bij het gebruik van uw smoker, raden wij aan om te experimenteren met verschillende combinaties van houtsnippers en houtstukken om zodoende de rooksmak te creëren die het beste bij u past.

INSTALLATIE

1) Plaats de Smoker boven de Flavorizer®-staven.



2) Plaats de kookroosters op de richels van de kookketel. Het brede kookrooster bevindt zich aan de rechterzijde van de kookketel. Het smalle rooster bevindt zich naast de Smoker (links van het brede rooster)





DE SMOKER GEBRUIKEN

Begin voor het gebruik met het weken van de houtsnippers in water gedurende tenminste 30 minuten. (Nat hout geeft een vollere rooksmak.) Plaats een handje houtsnippers of enkele grotere houtstukken onder in de smoker. Naarmate u meer ervaring krijgt bij het roken, kunt u de hoeveelheid hout naar smaak vergroten of verkleinen.

Opmerking: Altijd grillen met een gesloten deksel, zodat de rook volledig in het gerecht kan dringen. Steek de barbecue aan volgens de ontstekingsinstructies. De rook begint na ongeveer 10 minuten en duurt ongeveer 45 minuten. Vul voor meer rooksmak de smoker met houtsnippers en/of houtstukken. Het deksel moet op de barbecue blijven tijdens het bakken.

Opmerking: Nadat de smoker is gevuld, duurt het ongeveer 10 tot 15 minuten voordat het weer begint te roken. De smoker kan worden gebruikt voor het verrijken van vlees-, kip- en visgerechten. Met het deksel op de barbecue bakken volgens de tijden die staan aangegeven in de tabellen of recepten.

⚠ GEVAAR: Gebruik geen ontvlambare vloeistof of brandstof in de smoker om de houtsnippers aan te steken. Dit kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken.

DE SMOKER SCHOONMAKEN

Verwijder voor elk gebruik het as uit de smoker voor een goede luchtstroom.

Opmerking: Het roken zorgt voor "rookresten" op het oppervlak van de smoker. Deze resten kunnen niet worden verwijderd en beïnvloeden de werking van de smoker op geen enkele manier. In mindere mate zullen er "rookresten" ontstaan aan de binnenzijde van uw gasbarbecue. Deze resten hoeven niet te worden verwijderd en zullen de werking van uw gasbarbecue niet negatief beïnvloeden.

HOUTCOMBINATIES

Biefstuk en lamsvlees	eik en hickoryhout
Varkensvlees	pecan-, kersen- en appelhout
Kip	appel- en pecanhout
Vis	mesquite- en elshout
Groenten	rozemarijntakjes

Gebruik nooit zachte, harshoudende houtsoorten, zoals dennenhout, cederhout en espehout.

⚠ WAARSCHUWING: Gebruik nooit hout dat is behandeld of is blootgesteld aan chemicaliën.

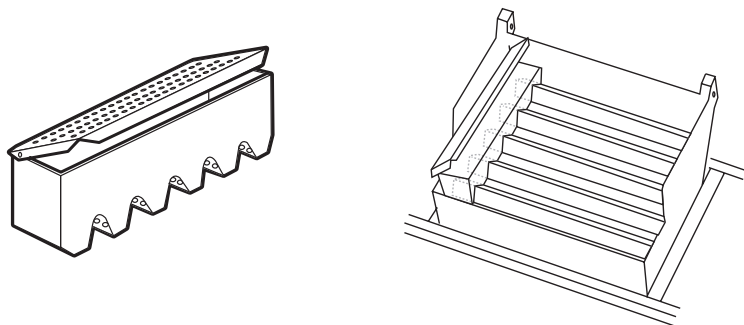
⚠ PERICOLO: Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili di qualsiasi tipo per accendere i trucioli di legno nell'affumicatore. Ciò potrebbe causare gravi lesioni personali.

USO DELL'AFFUMICATORE

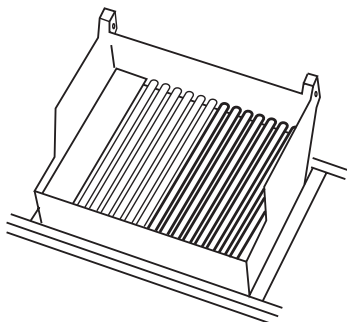
L'affumicatore è alimentato con trucioli di legno imbevuti di acqua. Per ottenere ottimi risultati con i cibi a cottura rapida come bistecche, hamburger, costolette ecc. si consiglia l'uso di trucioli più fini perché si incendiano rapidamente e producono fumo più velocemente. Per i cibi con tempi di cottura lunghi come gli arrostiti, pollo e tacchino si consiglia di utilizzare trucioli con una pezzatura più grande perché si incendiano lentamente e continuano a produrre fumo per un tempo maggiore. Dopo aver fatto un pò di pratica con l'affumicatore, consigliamo di sperimentare diverse combinazioni di trucioli e legnetti per trovare l'aroma di affumicato che più soddisfa il palato.

INSTALLAZIONE

- 1) Posizionare l'affumicatore sulle barre aromatizzanti Flavorizer®.



- 2) Disporre le griglie di cottura sui supporti all'interno del braciere. La griglia di cottura a larga deve essere posizionata sul lato destro del braciere. Posizionare la griglia a stretta vicino alla scatola dell'affumicatore (alla sinistra della griglia più larga)





PER USARE L'AFFUMICATORE

Per iniziare, immergere i trucioli di legno in acqua per almeno 30 minuti prima dell'uso utilizzando l'accessorio (imbevitore). (Il legno bagnato produce un maggior aroma di affumicato.) Mettere una manciata di trucioli o qualche pezzetto più grande di legno sul fondo dell'affumicatore. Dopo aver fatto un po' di pratica con l'affumicatore, si può aumentare o diminuire la quantità di legno in base al proprio gusto personale.

Nota: Cucinare sempre con il coperchio chiuso per consentire al cibo di assorbire bene il fumo. Accendere il barbecue seguendo le istruzioni. Dopo circa 10 minuti si svilupperà il fumo che può durare fino a 45 minuti. Se si desidera aumentare la quantità di fumo, riempire nuovamente l'affumicatore con trucioli o legnetti. Tenere il coperchio del barbecue chiuso durante la cottura.

Nota: Dopo aver ricaricato l'affumicatore, saranno necessari 10/15 minuti perché il fumo riprenda a fuoriuscire. L'affumicatore può essere utilizzato per rendere speciali i vostri piatti a base di carne, pollo o pesce. Cucinare con il coperchio abbassato rispettando i tempi indicati nelle tabelle di cottura o nel ricettario.

⚠ PERICOLO: Non utilizzare liquidi infiammabili o prodotti combustibili di qualsiasi tipo per accendere i trucioli di legno nell'affumicatore. Ciò potrebbe causare gravi lesioni personali.

PULIZIA DELL'AFFUMICATORE

Prima di ogni utilizzo eliminare le ceneri dall'affumicatore per consentire un adeguato flusso dell'aria.

Nota: L'utilizzo dell'affumicatore lascia un residuo di "affumicato" sulla superficie. Non eliminare il residuo. Non condiziona il funzionamento dell'affumicatore. Uno strato più leggero di "affumicatura" si accumula anche all'interno del barbecue a gas. Non è necessario eliminare questo residuo, in quanto non compromette il funzionamento del barbecue.

QUALI LEGNI SCEGLIERE

Manzo e Agnello	quercia e Hickory
Maiale	noce, ciliegio e melo
Pollo	melo e noce
Pesce	masquite e ontano
Verdure	rametti di rosmarino

Evitare l'utilizzo di legni morbidi e resinosi come pino, cedro e pioppo.

⚠ AVVERTENZA: Non utilizzare in nessun caso legno trattato o che abbia subito trattamenti chimici.

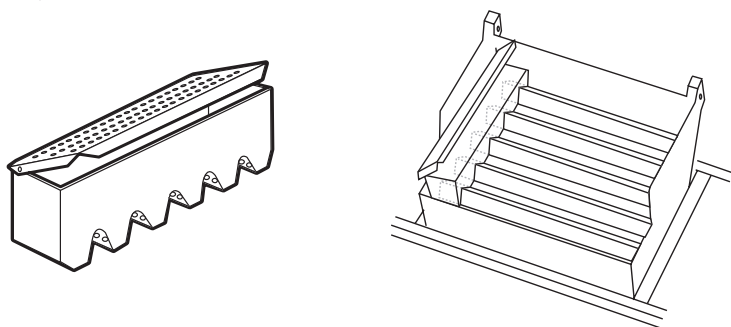
⚠ CUIDADO: não utilizar fluido inflamável ou produtos combustíveis no fumeiro para acender as aparas de madeira. Isto causará ferimentos corporais graves.

USAR O FUMEIRO

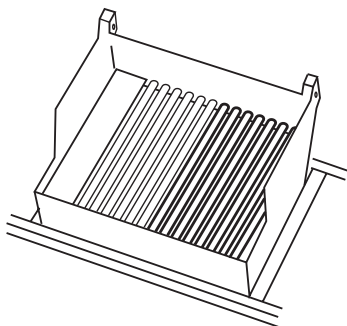
O fumeiro usa aparas de madeira previamente humedecidas. Para melhores resultados com comida de preparação rápida, como bifês, hambúrgueres e costeletas, etc., recomenda-se a utilização de aparas de madeira finas, já que acendem e criam fumo mais rapidamente. Para comidas que demorem mais tempo, tais como assados, frango e perus, etc., recomenda-se a utilização de pedaços de madeira mais largos, uma vez que demoram a acender e fornecem fumo durante um período maior de tempo. À medida que ganha experiência na utilização do fumeiro, encorajamos que experimente diferentes tipos de aparas e pedaços de madeira, para encontrar o sabor a fumo mais apropriado.

INSTALAÇÃO

- 1) Coloque o caixa de fumeiro sobre as barras Flavorizer®.



- 2) Coloque as grelhas nas saliências da caixa de fumeiro. A grelha larga é posicionada no lado direito da caixa para cozinhar. A grelha estreita é posicionada ao lado da caixa de fumeiro (à esquerda da grelha larga).



USAR O FUMEIRO

Como ponto de partida, molhe as aparas de madeira em água no mínimo durante 30 minutos antes de usar. (madeira molhada produz mais sabor de fumo.) Coloque uma mão cheia de aparas de madeira ou uns pedaços maiores no fundo do fumeiro. À medida que ganha experiência, aumente ou diminua a quantidade de madeira apropriada ao seu gosto.

Nota: Grelhe sempre com a tampa fechada, para permitir que o fumo penetre completamente na comida. Acenda o grelhador de acordo com as instruções. O fumo começa dentro de 10 minutos e dura aproximadamente 45 minutos. Se necessitar de mais fumo, encha novamente o fumeiro com aparas e/ou pedaços de madeira. Mantenha a tampa do grelhador fechada enquanto cozinha.

Nota: Após encher novamente o fumeiro, o fumo demora cerca de 10 a 15 minutos a começar de novo. O fumeiro pode ser usado para melhorar receitas de carne, aves e peixe. Cozinhe com a tampa para baixo de acordo com os tempos indicados nas tabelas ou nas receitas.

⚠ CUIDADO: não usar fluido inflamável ou produtos combustíveis no fumeiro para acender as aparas de madeira. Isto causará ferimentos corporais graves.

LIMPAR O FUMEIRO

Antes de cada utilização, esvazie as cinzas do fumeiro, para permitir um fluxo de ar adequado.

Nota: Fumar deixa um resíduo de “fumo” na superfície do fumeiro. Este resíduo não pode ser removido e não afecta o funcionamento do fumeiro. A um grau mais pequeno, um resíduo de “fumo” acumula no interior do grelhador a gás. Este resíduo não necessita de ser removido e não afecta o funcionamento do grelhador a gás.

PARES DE MADEIRA

Carne de vaca e borrego	carvalho e noqueira
Carne de porco	nogueira-pecã, cereja e maçã
Galinha	maçã e noqueira-pecã
Peixe	árvore-de-mesquita e amieiro
Vegetais	alecrim

Evite sempre madeiras moles, tais como resina como pinheiro, cedro e choupo

⚠ AVISO: Nunca utilize madeira que tenha sido tratada ou exposta a químicos.

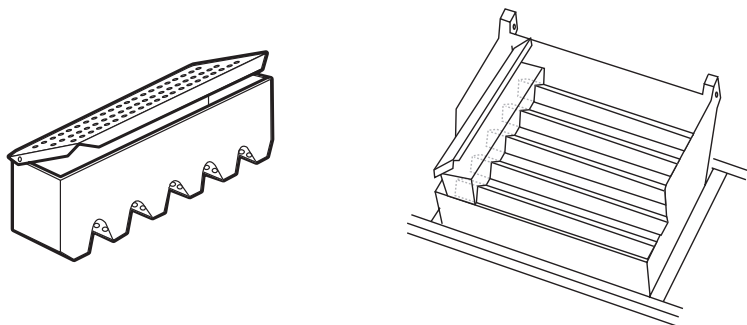
- ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie należy używać palnych płynów lub produktów do rozpalenia wiórków drewnianych. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.**

UŻYWANIE PALENISKA

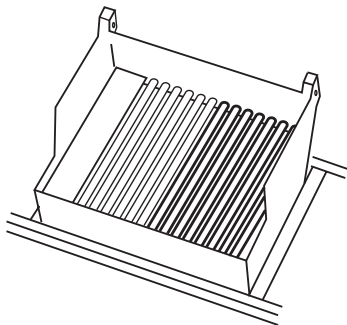
Palenisko używa wstępnie namoczonych wiórków drewnianych. W celu szybkiego przygotowania żywności, na przykład steków, hamburgerów i kotletów, itp., zalecamy używanie drobnych wiórków drewnianych z powodu ich szybkiego rozpalania i szybkiego wytwarzania dymu. Do dłuższego pieczenia, na przykład do pieczenia, kurczaka lub indyka, itp. zalecamy używanie większych kawałków drewna z powodu ich wolniejszego rozpalania i wytwarzania dymu przez dłuższy okres czasu. W miarę nabywania doświadczenia w użytkowaniu paleniska, zachęcamy do eksperymentowania z różnymi wielkościami wiórków drewnianych i kawałków drewna w celu znalezienia aromatu dymu najbardziej dostosowanego do smaku.

INSTALACJA

- 1) Umieścić korpus paleniska w górnej części drążków Flavorizer®.



- 2) Umieścić kraty do pieczenia na występkach w skrzynce do pieczenia. Szeroka krata do pieczenia znajduje się z prawej strony skrzynki do pieczenia. Wąska krata znajduje się obok paleniska (na lewo od szerokiej kraty)



UŻYCIE PALENISKA

Przed użyciem paleniska należy namoczyć wiórki drewniane w wodzie przez przynajmniej 30 minut. (Wilgotne drewno wytwarza bardziej aromatyczny dym). Umieścić garść wiórków lub większych kawałków drewna na dnie paleniska. W miarę nabywania doświadczenia, można zwiększać lub zmniejszać ilość drewna zgodnie z indywidualnym smakiem.

Uwaga: Aby umożliwić przenikanie dymu do żywności należy zawsze grillować z zamkniętą pokrywą. Należy rozpać grill zgodnie z instrukcjami dotyczącymi jego rozpalenia. Wytwarzanie dymu rozpocznie się w ciągu 10 minut i będzie trwało do 45 minut. Jeżeli potrzebna jest większa ilość dymu, należy dodać do paleniska wiórki drewniane i/lub kawałki drewna. W czasie pieczenia pokrywa grilla powinna być zamknięta.

Uwaga: Po uzupełnieniu drewna, dym ponownie zacznie się wytwarzać w ciągu 10 do 15 minut. Palenisko można używać do podniesienia walorów smakowych mięsa, drobiu i ryb. Należy przyrządzać potrawę z zamkniętą pokrywą zgodnie z czasem wskazanym w tabeli lub przepisie.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nie należy używać palnych płynów lub produktów do rozpalenia wiórków drewnianych. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.

CZYSZCZENIE PALENISKA

Przed każdym użyciem należy opróżnić palenisko z popiołu, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

Uwaga: Dymienie pozostawia na powierzchni paleniska tzw. osad z "dymu". Osadu nie można usunąć i nie wpływa on na działanie paleniska. W mniejszym stopniu osad z "dymu" osadza się wewnątrz grillów gazowych. Nie należy usuwać tego osadu i nie wpływa on ujemnie na działanie grilla.

ŁĄCZENIE DREWNA

Wołowina i jagnięcina	dąb i orzesznik
Wieprzowina	leszczyna, wiśnia i jabłoń
Kurczak	jabłoń i leszczyna
Ryba	jadłoszyn i olcha
Warzywa	gałązki rozmarynu

Zawsze należy unikać miękkiego, żywicznego drewna, na przykład sosny, cedru i osiki.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy używać drewna, które zostało poddane działaniu lub wystawione na działanie środków chemicznych.

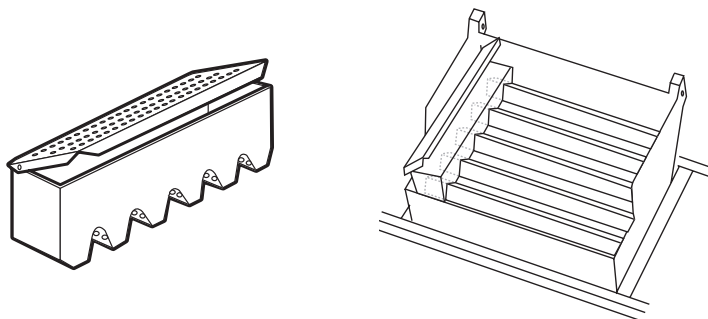
⚠ ОПАСНО: Не пользуйтесь воспламеняющейся жидкостью или горючими продуктами в камере копчения для зажигания деревянных щеп. Это может привести к серьезной травме.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

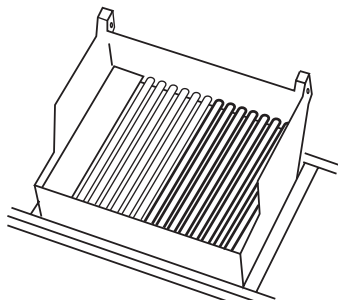
Для камеры копчения используются предварительно пропитанные деревянные щепы. Чтобы получить наилучшие результаты и быстрое приготовление таких продуктов как стейки, гамбургеры, отбивные и т.д., рекомендуется использовать тонкие деревянные щепы, поскольку они быстрее загораются и образуют дым. Для продуктов, требующих более длительного приготовления: жареное мясо, курятина, индюшатина и т.д., рекомендуется использовать более массивные деревянные колоды, поскольку они загораются медленно и дают дым в течение более длительного периода времени. Когда Вы научитесь пользоваться камерой копчения, мы рекомендуем Вам попробовать различные варианты деревянных щеп и колод, чтобы выбрать наиболее подходящий аромат дыма.

УСТАНОВКА

- 1) Установите корпус камеры копчения на прутья Flavorizer®.



- 2) Поставьте решетки для приготовления на выступы в отделении для приготовления пищи. Широкая решетка устанавливается справа от отделения для приготовления пищи. Узкая решетка устанавливается рядом с камерой копчения (слева от широкой решетки)



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

Вначале нужно пропитать деревянные щепы в воде в течение не меньше 30 минут. (Влажная древесина создает лучший аромат дыма.) Поместите горсть деревянных щеп или несколько колод на дно корпуса камеры копчения. По мере приобретения опыта копчения увеличивайте или уменьшайте количество древесины по вкусу.

Примечание: Всегда готовьте с закрытой крышкой, чтобы дым полностью проникал в продукт. Зажгите гриль в соответствии с инструкциями по зажиганию. Дым начнет появляться приблизительно через 10 минут, и будет продолжаться 45 минут. Если требуется больше дыма, положите еще щеп и/или колод. Во время приготовления крышка гриля должна оставаться закрытой.

Примечание: После новой заправки камеры копчения потребуется 10 – 15 минут, чтобы дым появился снова. Камера копчения может использоваться для доведения до кондиции мяса, курятины и рыбы. Во время приготовления пищи крышка должна оставаться закрытой в течение времени, указанного в таблицах или рецептах.

⚠ ОПАСНО: Не пользуйтесь воспламеняющейся жидкостью или горючими продуктами в камере копчения для зажигания деревянных щеп. Это может привести к серьезной травме.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ КОПЧЕНИЯ

Перед каждым использованием удалите из камеры золу для обеспечения необходимой вентиляции.

Примечание: При копчении на поверхности камеры остаются остатки “дыма”. Эти остатки нельзя удалить, но они не влияют на работу камеры. Внутри газового гриля будут накапливаться остатки “дыма”, но в меньшей степени. Эти остатки не нужно удалять, они не повлияют отрицательно на работу газового гриля.

СОЧЕТАНИЕ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ ПРОДУКТОВ И ДРЕВЕСИНЫ

Говядина, мясо молодого барашка	дуб и гикори
Свинина	орех пекан, вишня и яблоня
Курятина	яблоня и орех пекан
Рыба	мескит и ольха
Овощи	ветки розмарина

Всегда избегайте использования мягкой, смолистой древесины, такой как сосна, кедр и осина.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не используйте древесину, обработанную или находившуюся под действием химических веществ.



28

UK WARRANTY

Weber-Stephen Products Co. (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this **SMOKER BOX**, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows: 2 years when assembled, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it.

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, carriage costs must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

Weber shall not be liable under this or any implied warranty for incidental or consequential damages. This warranty give you specific legal rights, and you may also have other rights.

ES GARANTÍA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que este **AHUMADOR** estará libre de defectos, tanto a nivel de materiales como de fabricación, desde la fecha de compra y del modo siguiente: 2 años después de haber montado y utilizado este producto según las instrucciones impresas adjuntas.

Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen que son defectuosas según los criterios de Weber. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá reparar o sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar por adelantado. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío pagados.

Esta garantía no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual. El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía.

Weber no se hace responsable bajo esta o cualquier otra garantía implícita de ningún daño accidental o resultante. Esta garantía otorga ciertos derechos legales específicos al comprador, que también puede disfrutar de otros derechos.

FR GARANTIE

Par la présente, Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE de cette **FUMOIR** un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat : 2 ans, dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent.

Weber a besoin d'un justificatif de la date d'achat. CONSERVEZ PAR CONSEQUENT VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Si Weber confirme le caractère défectueux de la pièce et accepte la réclamation, cette pièce est réparée ou remplacée gratuitement, à la discrétion de Weber. S'il vous faut renvoyer la pièce défectueuse, les frais de port doivent être prépayés. Weber renvoie la pièce à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), ou un non-respect des instructions d'entretien normal et routinier. La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages accessoires ou indirects dans le cadre de la présente garantie ou de toute garantie implicite. La présente garantie vous octroie des droits spécifiques. Il est également possible que d'autres droits soient applicables.

DE EINGESCHRÄNKTES GARANTIEPROGRAMM

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses **RÄUCHERKAMMER**, dass der Spieß vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist: Zwei (2) Jahre, wenn der Spieß entsprechend der mit dem Spieß gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.

Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für eine Reparatur oder für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefodert werden, mangelhafte Teile einzusenden, sind die Frachtkosten vom Einsender vorausbezahlen. Weber sendet reparierte oder neue Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfällen, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfallungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder durch Umwelteinflüsse sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Weber ist im Rahmen dieser Garantie oder im Rahmen der aus dieser Garantie abgeleiteten Garantien für zufällige Schäden oder Folgeschäden nicht haftbar. Durch diese Garantie erhalten Sie spezielle Rechte. Möglicherweise haben Sie in anderen Staaten weitere Rechte.

FI TAKUU

Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän **SAVUSTUSLAATIKKO** ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen seuraavasti: 2 vuotta kootuna ja käytettynä grillin mukana toimitettujen painettujen ohjeiden mukaisesti.

Weber voi pyytää riittävää todistetta ostopäivämäärästä. SÄILYTÄ TÄMÄN VUOKSI OSTOKUITTI TAI LASKU.

Tämä rajoitettu takuu koskee sellaisten osien korjausta tai vaihtoa, jotka osoittautuvat viallisiksi normaalissa käytössä ja huollossa ja joiden Weber toteaa tarkastuksen jälkeen olevan viallisia. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy korvausvaatimuksen, Weber korjaa tai korvaa kyseiset osat veloituksetta. Jos viallisia osia on palautettava, kuljetuskulut on maksettava etukäteen. Weber palauttaa osat ostajalle, jos rahti- tai postikulut on maksettu etukäteen.

Tämä rajoitettu takuu ei kata vikoja tai käyttöongelmia, jotka johtuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muuntamisesta, väärin soveltamisesta, ilkvallasta, virheellisestä asennuksesta, virheellisestä ylläpidosta tai huollosta tai normaalin huollon ja säännöllisen huollon laiminlyönnistä. Tämä rajoitettu takuu ei kata rappeutumista tai vaurioita, jotka johtuvat sellaisista ankarista sääolosuhteista kuin rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadoista tai värin lähtemisestä kemikaalialitustuksen vuoksi joko suoraan tai ilmakehän välityksellä.

Weber ei ole vastuussa tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa välillistä tai seurauksena olevista vahingoista. Tämä takuu antaa tietyt juridiset oikeudet ja käyttäjällä voi olla myös muita oikeuksia.

NO GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garanterer herved til den FØRSTE KJØPEREN av dette **RØKEBOKS**, at det er fritt for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger: 2 år hvis monteret og brukt i følge de trykte instruksjonene som følger med.

Weber kan kreve rimelig bevis for kjøpsdato. TA DERFOR VARE PÅ KVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrensede garantien begrenser seg til reparasjon og utskifting av deler som kan bevises defekte under normal bruk og service, og som ved undersøkelse viser seg, til Webers tilfredsstillende, å være defekt. Hvis Weber bekrefter defekten og godkjenner reklamasjonen, vil Weber reparere eller skifte ut slike deler uten omkostninger. Hvis du må sende inn defekte deler, må transportkostnadene forhåndsbetales. Weber vil returnere delene til kjøper, med frakt eller porto forhåndsbetalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke mangler eller driftsvanskeligheter som skyldes ulykke, mishandling, misbruk, ombygging, feilaktig installasjon eller feilaktig vedlikehold eller service, eller unnlattelse fra å foreta normalt og rutinemessig vedlikehold. Foringelse eller skade på grunn av vanskelige værforhold slik som hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, misfarging på grunn av eksponering for kjemikalier enten direkte eller i atmosfæren, er ikke dekket av denne begrensede garantien.

Weber er ikke ansvarlig under denne eller noen implisitt garanti, for tilfeldig skade eller følgeskade. Denne garantien gir deg spesielle løbestede rettigheter, og du kan også ha andre rettigheter.



30

DK GARANTI

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER af denne **SMOKERKASSE** er uden materiale- og fremstillingsfejlfra købsdatoen på følgende måde: 2 år, når den er samlet og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning.

Weber kan kræve rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som Weber ved en nærmere undersøgelse godkender som defekte. Bekræfter Weber fejlen og godkender erstatningskravet, vil Weber enten reparere eller udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal transportomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker.

Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder, som skyldes uheld, misbrug, ændringer, forkert anvendelse, hærværk, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller såfremt der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse. Forringelse eller skader som følge af kraftige vejrforhold såsom hagl, storm, jordskælv eller orkan, misfarvning som følge af kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, er ikke omfattet af den begrænsede garanti.

Weber kan ikke holdes ansvarlig ifølge denne eller nogen form for underforstået garanti for tilfældige eller følgemæssige skader. Denne garanti giver dig bestemte juridiske rettigheder, og du har muligvis også andre rettigheder.

SE GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av detta **RÖKLÅDA** att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande: 2 år när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten.

Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR SKA DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om reparation eller byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaktsamhet, ändringar, felaktig användning, vandalisim, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll. Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem.

Weber kommer inte att ansvara för detta eller andra särskilda eller indirekta skador eller följdskadorna. Denna garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter.

NL GARANTIE

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garandeert hierbij als volgt aan de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze **SMOKER** dat deze vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum: 2 jaar wanneer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies.

Weber kan een redelijk bewijs nodig hebben van uw aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten repareren of vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen moeten de vervoerskosten vooraf betaald zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Deze beperkte garantie dekt geen defecten of gebruiksproblemen als gevolg van ongelukken, misbruik, aanpassing, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie, onjuist onderhoud of het niet uitvoeren van normaal en routinematig onderhoud, zoals beschreven in deze gebruikshandleiding. Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, worden niet gedekt door deze beperkte garantie.

Weber zal niet aansprakelijk zijn voor deze of enige impliciete garantie voor incidentele schade of gevolgschade. Deze garantie geeft u specifieke juridische rechten en u kunt ook andere rechten hebben.

IT GARANZIA

Weber-Stephen Products Co. (Weber®) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente **AFFUMICATORE**, contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito: 2 anni, se assemblato e utilizzato conformemente alle istruzioni stampate fornite con l'unità.

Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di riparare o sostituire tali parti a titolo gratuito. Ne caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di trasporto dovranno essere prepagate. Weber restituirà i componenti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti a incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette e mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria. Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Con la presente Garanzia ed eventuali altre implicite Weber non si assume la responsabilità per danni accidentali o indiretti. Questa Garanzia attribuisce specifici diritti legali all'acquirente, al quale possono essere attribuiti anche altri diritti.

PT GARANTIA

A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste **CAIXA DE FUMEIRO**, que o aparelho não terá defeitos de material e de mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido e até: 2 anos quando montado e operado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento.

A Weber poderá solicitar que apresente prova da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.

Esta garantia limitada, restringe-se à reparação ou substituição de peças que se mostrem comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e cujo defeito seja verificado e determinado pela Weber. Se confirmar o defeito e concordar com a reclamação, a Weber optará por reparar ou substituir as peças em questão sem qualquer custo para o cliente. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente e a Weber devolverá posteriormente ao comprador as peças e as despesas de transporte ou de envio pagas.

Esta garantia limitada não abrange quaisquer falhas ou dificuldades de utilização devido a acidentes, abuso, má utilização, alteração, aplicação incorrecta, vandalismo, instalação, manutenção ou serviço incorrectos, ou caso não tenha sido efectuada a manutenção normal e de rotina. A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves, tais como granizo, furacões, sismos ou tornados, e a descoloração devido à exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera, não estão ao abrigo desta garantia limitada.

A Weber não será responsável, ao abrigo desta ou qualquer outra garantia implícita, por quaisquer danos incidentais ou consequenciais. Esta garantia concede-lhe direitos legais específicos e poderá adicionalmente ter outros direitos.

PL GWARANCJA

Weber-Stephen Products Co., (Weber®) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY **PALENISKO**, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu: na 2 lata, jeżeli urządzenie będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi.

Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. DLATEGO, NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontroli firmy Weber zostaną uznane za wadliwe. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, firma Weber dokona naprawy lub wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłat transportowych pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy pokrywając koszt opłat transportowych lub pocztowych.

Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń lub problemów z działaniem powstałych w wyniku wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu lub nieprzestrzegania normalnej i rutynowej konserwacji. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych z powodu wystąpienia surowych warunków pogodowych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada, odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze.

Weber nie ponosi odpowiedzialności w ramach gwarancji za przypadkowe lub wynikające uszkodzenia. Niniejsza gwarancja zawiera określone prawa nabywcy i nie wyklucza innych jego praw obowiązujących w danym kraju.



(RU) ГАРАНТИЯ

Компания Weber–Stephen Products Co., (Weber®) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этого **КАМЕРА КОПЧЕНИЯ** в том, что прибор не имеет дефектов материалов и изготовления, в течение следующего периода, начиная от даты покупки: 2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями.

Компания Weber может потребовать обоснованное подтверждение от Вас даты покупки прибора. ПОЭТОМУ **СОХРАНИЙТЕ КВИТАНЦИЮ О ПРОДАЖЕ ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ.**

Настоящая ограниченная гарантия ограничивается правом на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и обслуживании, и при обследовании которых компания Weber убедилась в их дефектном состоянии. Если компания Weber подтверждает дефект и признает иск, то компания Weber заменит такие детали бесплатно. Если Вам необходимо вернуть дефектные детали, то необходимо выполнить предоплату за транспортировку. Компания Weber возвратит детали покупателю при предоплате за перевозку или пересылку по почте.

Настоящая ограниченная гарантия не покрывает неисправности или проблемы с использованием, возникшие из-за несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, переделки, неправильного применения, умышленной порчи, неправильной установки или обслуживания, либо из-за невыполнения нормального и текущего технического обслуживания. Ухудшение состояния или повреждение, вызванное плохими погодными условиями, такими как град, ураган, землетрясение или торнадо, обесцвечивание из-за прямого или атмосферного воздействия химических веществ, не покрывается настоящей ограниченной гарантией.

Компания Weber не отвечает за какие-либо особые или косвенные убытки. Эта гарантия предоставляет Вам конкретные юридические права; Вы также можете иметь другие права.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM

© 2007 Weber-Stephen Products Co. Weber, the Kettle silhouette , and the Kettle Configuration, are registered trademarks; all of Weber-Stephen Products, Co., 200 E. Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266 USA. (1-800-446-1071 - U.S.A. only) **178718 09/07**

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>