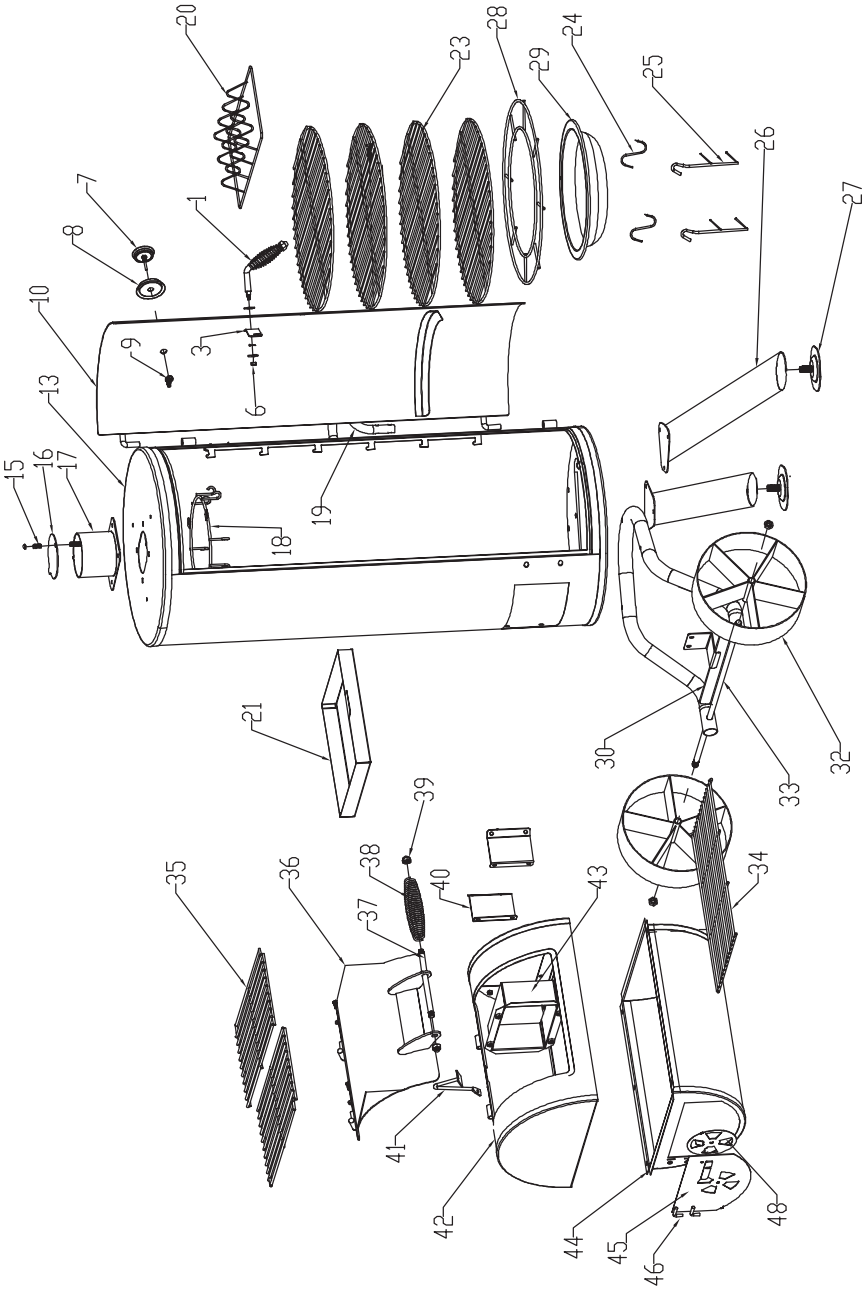
tepro

Bedienungsanleitung
Räucherofen „Fairfax“
Smoker

Version 2013/
Art. Nr. 1104

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 1 25/11/13 1:07 PM


20
23
28
29
24
25
26
27
7
1
8
10
9
3
6
13
15
16
17
19
18
21
30
33
32
39
38
40
37
35
36
43
34
41
42
44
45
46
48

Inhalt

Bevor Sie das Gerät benutzen **4**

Lieferumfang **4**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch **5**

Zu Ihrer Sicherheit ..... **5 - 7**

Signalsymbole 5

Allgemeine Sicherheitshinweise 5

Sicherheitshinweise ..... 5 - 7

Montage ..... **7 - 11**

Vorbereitung 7

Benötigtes Werkzeug 7

Smoker zusammenbauen ..... 7 - 11

Smoker aufstellen **12**

Vor dem Grillen, Räuchern ..... **12 - 13**

Bedienung ..... **13 - 15**

Grillen 14

Räuchern ..... 14 - 15

Wartung und Reinigung ..... **15 - 16**

Entsorgung **16**

Konformitätserklärung **16**

Technische Daten **17**

Garantie **17**

Service **18**

Inverkehrbringer **18**

Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

1 Türgriff **(1)**
1 Hebel **(3)**
1 Sicherungsmutter **(6)**
1 Thermometer **(7)**
1 Thermometerfassung **(8)**
1 Flügelmutter **(9)**
1 Tür für Räucherkammer **(10)**
1 Räucherkammer **(13)**
1 Feder für Schlotabluftklappe **(15)**
1 Schlotabluftklappe **(16)**
1 Schlot **(17)**
1 Hakenring **(18)**
1 Seitengriff **(19)**
1 Fischrost **(20)**
1 Räuchermittelschale **(21)**
4 Räucherrost **(23)**
2 S-Räucherhaken **(24)**
2 Räucherhaken **(25)**
2 Standbein **(26)**
2 Justierfuß **(27)**
1 Halter für Fettauffangschale **(28)**
1 Fettauffangschale **(29)**
1 Radbogen **(30)**
2 Rad **(32)**
1 Radachse **(33)**
1 Holzkohlerost für Brennkammer **(34)**
2 Grillrost für Brennkammer **(35)**
1 Brennkammerdeckel **(36)**
1 Griffstange **(37)**
1 Griff für Brennkammerdeckel **(38)**
2 Hutmutter **(39)**
2 Brennkammerhalter **(40)**
1 Brennkammerdeckelstopper **(41)**
1 Brennkammer Oberteil **(42)**
1 Kammerverbindung **(43)**
1 Brennkammer Unterteil **(44)**
1 Tür für Brennkammer Unterteil **(45)**
2 Scharnier **(46)**
1 Lüftungsklappe **(48)**

<u>Befestigungsteile</u>

1 Federring
41 M6 x 12 Schraube
6 Unterlegscheibe
1 M8 Hutmutter
4 M6 x 30 Schraube
2 M12 Hutmutter
1 Passschraube M5 x 14
1 Passschraube M6 x 14
3 M6 x 45 Schraube
12 M6 Mutter
1 M5 Mutter

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 4 25/11/13 1:07 PM

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Smoker dient zum Räuchern, Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Der Smoker ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Smoker nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole

Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Allgemeine Sicherheitshinweise

bei jedem Gebrauch zu beachten

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!**
- **Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**

Sicherheitshinweise

Gefahr Brandgefahr!

Die glühende Holzkohle und Teile des Smokers werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Smoker auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Smoker so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Smoker während des Betriebs nicht transportieren.
- Kohle und/oder Holz nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Die Brennkammer mit max. 2 kg Holzkohle / Holzkohlenbriketts befüllen.
- Den Smoker nicht über 260° C heizen.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 5 25/11/13 1:07 PM

– Den Smoker so sichern, dass er nicht versehentlich anfängt zu rollen. Immer auf eine ebene Fläche stellen und Räder blockieren.
– Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Smoker regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
– Asche erst auskippen, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.
– Smoker während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

– Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
– Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
– Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Smoker, die sich darin befindliche Kohle und das Räucher- / Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
– Zum Räuchern und Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.
– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.
– Smoker vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flammen gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

– Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.
– Auch keine mit Zündflüssigkeit getränkten Kohlestücke auf die Glut geben.

Gefahr Vergiftungsgefahr!

Beim Verbrennen von Holzkohle, Grillbriketts etc. bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

– Smoker ausschließlich im Freien betreiben.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Gefahr Gefahren für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

– Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 6 25/11/13 1:07 PM

– Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

Gefahr Verletzungsgefahr

Am Smoker und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

– Mit den Einzelteilen des Smokers vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
– Den Smoker nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
– Während des Grillens / Räucherns immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
– Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Smokers beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

Montage

Vorbereitung

Gefahr Verletzungsgefahr!

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Smokers führen.

– Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von drei bis vier Quadratmetern.
3. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.
4. Für die Montage werden zwei Personen benötigt.

Benötigtes Werkzeug

1 x Kreuzschlitzschraubendreher

1 x verstellbarer Maulschlüssel

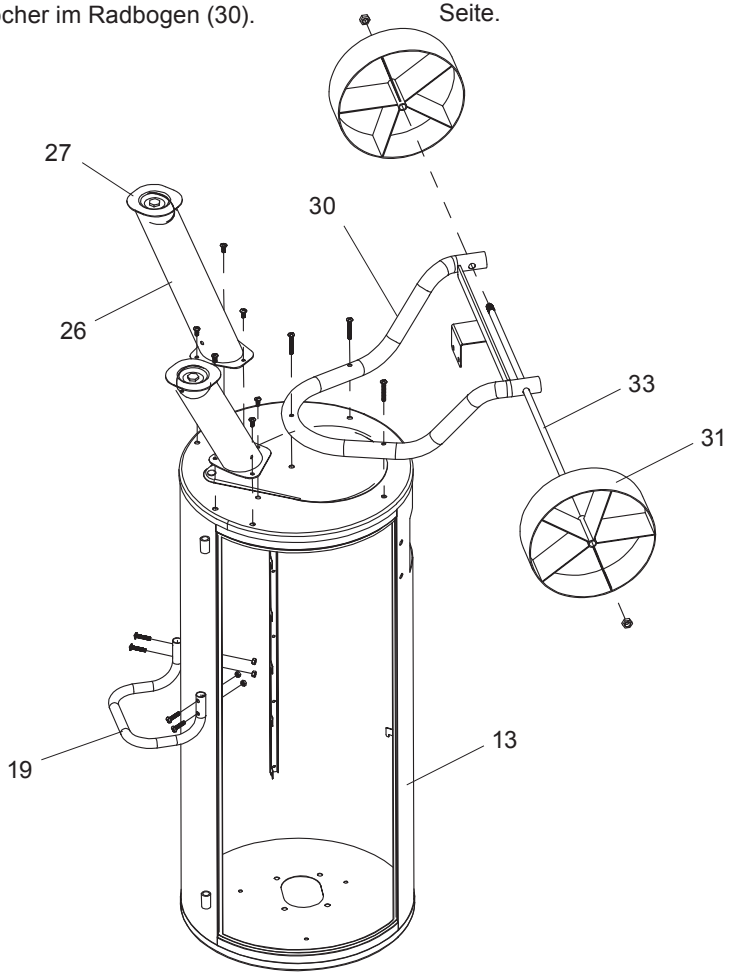
Smoker zusammenbauen

Den Grill auspacken und sämtliche Verpackungsfolien entfernen. Das Verpackungsmaterial außer Reichweite von Kindern aufbewahren und nach dem Zusammenbau des Grills den Vorschriften entsprechend entsorgen.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 7 25/11/13 1:07 PM

Schritt 1

1. Befestigen Sie die Standbeine (26) mit je drei M6 x 12 Schrauben an der Unterseite der Räucherkammer (13).
2. Schrauben Sie die Justierfüße (27) auf die Enden der Standbeine (26).
3. Befestigen Sie den Radbogen (30) mit drei M6 x 45 Schrauben an der Unterseite der Räucherkammer (13).
4. Stecken Sie die Radachse (33) durch die Löcher im Radbogen (30).
5. Stecken Sie die Räder (31) auf die Enden der Radachse (33) und sichern Sie diese mit je einer M12 Hutmutter.
6. Befestigen Sie den Seitengriff (19) mit vier M6 x 30 Schrauben und vier M6 Muttern an der Seite der Räucherkammer (13).
7. Stellen Sie die Räucherkammer mit Hilfe einer zweiten Person, für den späteren Zusammenbau, aufrecht zur Seite.



P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 8 25/11/13 1:07 PM

Schritt 2

1. Befestigen Sie die Kammerverbindung (43) mit vier M6 x 12 Schrauben an der Innenseite des Brennkammer Oberteils (42).

2. Befestigen Sie die Brennkammerhalter (40) mit vier M6 x 12 Schrauben an der rechten Seite des Brennkammer Oberteils (42).

3. Befestigen Sie den Brennkammer-Deckelstopper (41) mit einer M6 x 12 Schraube und einer M6 Mutter am Brennkammer Oberteil (42).

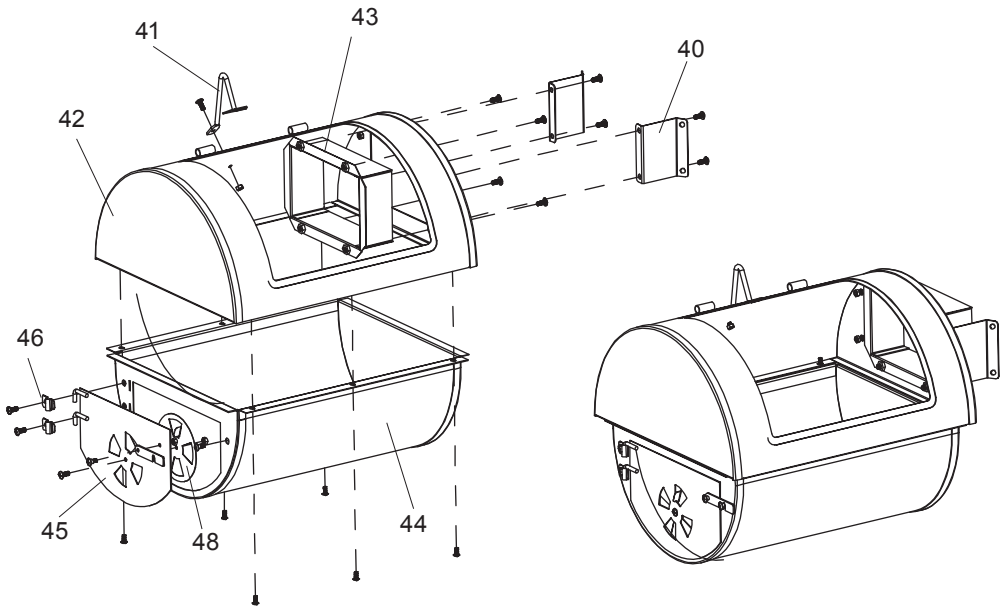
4. Befestigen Sie die Lüfungsklappe (48) mit einer Schraube M6 x 12 und einer M6 Mutter an der Tür für das Brennkammer Unterteil (45). Ziehen Sie die Schraube nicht zu fest, die Lüfungsklappe (48) muss frei beweglich sein.

5. Falls nicht vormontiert, befestigen Sie den Türhebel mit einer Passschraube M5 x 14 und einer Mutter M5 an der Tür für das Brennkammer Unterteil (45).

6. Schrauben Sie eine Passschraube M6 x 14 zum Schließen des Türhebels in die linke Seite des Brennkammer Unterteils (44).

7. Stecken Sie die Scharniere (46) in die Aussparungen an der linken Seite des Brennkammer Unterteils (44).
   Hängen Sie die Tür für das Brennkammer Unterteil (45) ein und befestigen Sie die Scharniere (46) mit zwei Schrauben M6 x 12.

8. Verbinden Sie Brennkammer Unterteil (44) und Brennkammer Oberteil (42) mit sechs Schrauben M6 x 12.



P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 9 25/11/13 1:07 PM

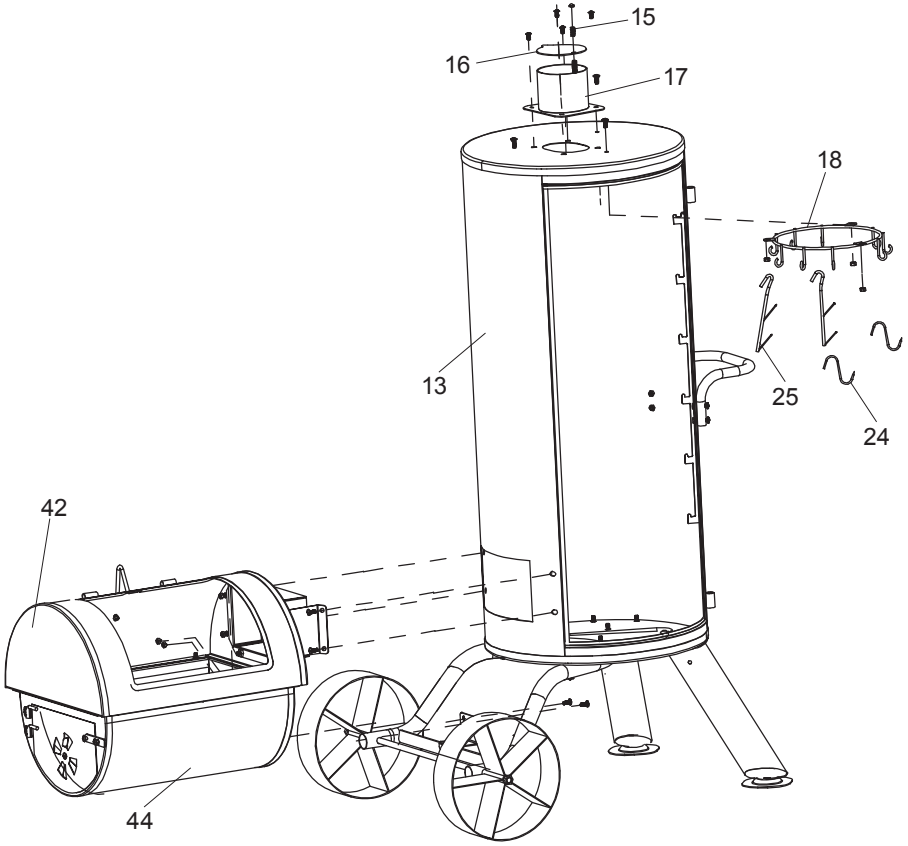
Schritt 3

1. Befestigen Sie den Schlot (17) mit vier M6 x 12 Schrauben an der Oberseite der Räucherkammer (13).

2. Befestigen Sie die Schlotabluftklappe (16) mit Feder (15), einer M8 Hutmutter und einer Mutter M6.

3. Befestigen Sie den Hakenring (18) mit drei Schrauben M6 x 12 und 3 Muttern M6. Hängen Sie die S-Räucherhaken (24) und die Räucherhaken (25) an den Ring.

4. Verbinden Sie die Brennkammer (42/44) und die Räucherkammer (13) mit sechs Schrauben M6 x 12 und 2 Muttern M6.

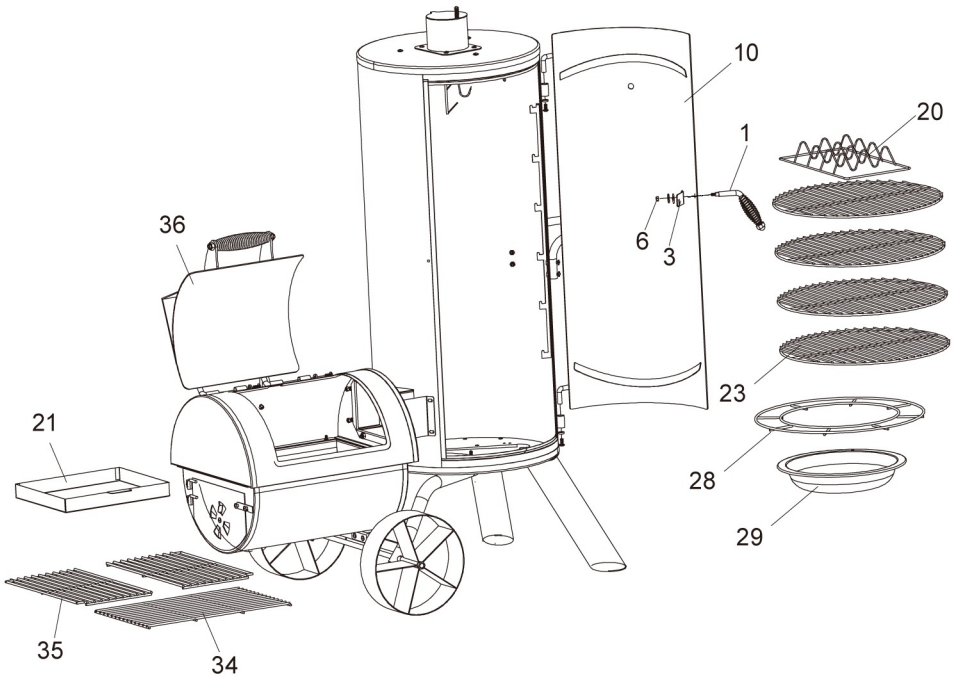


P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 10 25/11/13 1:07 PM

Schritt 4

1. Platzieren Sie Holzkohlerost (34), Grillroste (35) und Räuchermittelschale (21) in der Brennkammer.
2. Platzieren Sie Räucherroste (23), Fischrost (20), den Halter für die Fettauffangschale (28) sowie die Fettauffangschale (29) in der Räucherkammer.
3. Hängen Sie den Brennkammerdeckel (36) ein und sichern Sie ihn mit zwei Schrauben M6 x 12 und zwei Unterlegscheiben.
4. Hängen Sie die Tür für Räucherkammer (10) ein und sichern Sie sie mit zwei Schrauben M6 x 12 und zwei Unterlegscheiben.
5. Belegen Sie den Türgriff (1) mit einer Unterlegscheibe und stecken Sie ihn durch die Tür für Räucherkammer (10). Belegen Sie den Türgriff (1) von Innen mit Hebel (3), dem Federring und einer Unterlegscheibe. Befestigen Sie die Teile mit einer Sicherungsmutter (6).

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.



P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 11 25/11/13 1:07 PM

Smoker aufstellen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Smokers beeinträchtigen.

– Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen, Räuchern

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Smoker, die sich darin befindliche Kohle und das Grill-/Räuchergut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Halten Sie die Holzkohle in der Brennkammer ausreichend von der Luftklappe entfernt, so dass keine Glut oder heiße Holzkohle aus der Brennkammer fallen kann.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Holzkohle, die mit Anzündflüssigkeiten vorbehandelt wurde. Nur hochwertige reine Holzkohle oder eine Mischung aus Holzkohle und Holz verwenden.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Um die Lebensdauer des Smokers zu verlängern, sollte darauf geachtet werden, dass die heißen Kohlen und das brennende Holz nicht direkt die Wände der Brennkammer berühren.

– Reiben oder kratzen Sie während des Heizens bei der Erstbehandlung niemals am Außengehäuse des heißen Smokers.

- Vor dem ersten Gebrauch muss der Smoker eingeölt werden und anschließend für mindestens 3 Stunden durchglühen, um das Gehäuse vor starkem Rostbefall zu schützen und Produktionsreste zu verbrennen.

  Wichtig: Der Smoker sollte immer in eingeöltem Zustand und abgedeckt aufbewahrt werden.
- Waschen Sie die Roste mit warmem Spülwasser ab. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und abtrocknen.
- Reiben Sie die Außenflächen des Smokers mit Pflanzenöl ein oder verwenden Sie ein Pflanzenöl zum Einsprühen. Den Kohlerost nicht mit Pflanzenöl behandeln.
- Beachten Sie die Instruktionen zum Anzünden. Sie können Holzkohle oder Holz verwenden.
- Starten Sie mit ca. 1,5 kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 12 25/11/13 1:07 PM

- Geben Sie ausreichend und den Herstellerangaben entsprechend, Anzündflüssigkeit auf die Holzkohle. Warten Sie bei geöffnetem Deckel ca. 2-3 Minuten, bis die Flüssigkeit eingewirkt ist. Alternativ können Sie handelsübliche feste Anzündhilfen verwenden.
- Die Luftklappe der Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm öffnen. Die Abluftklappe des Schlots bis zur Hälfte öffnen.
- Zünden Sie die Holzkohle mit einem langen Streichholz an. Lassen Sie die Holzkohle solange bei geöffnetem Deckel brennen, bis sich eine helle Schicht gebildet hat (ca. 20 Minuten). **Vorsicht!** Die Anzündflüssigkeit muss vollständig abgebrannt sein, bevor der Deckel geschlossen werden kann. Ansonsten können Flammen von der Anzündflüssigkeit innerhalb des Grills Stichflammen oder eine Explosion auslösen, sobald der Deckel geöffnet wird.
- Wenn die Holzkohle stark glüht, verteilen Sie die Holzkohle in der Mitte des Kohlerosts.
- Schließen Sie anschließend den Deckel. Lassen Sie die Temperatur auf ca. 120° C ansteigen. Diesen Temperaturbereich für 2 Stunden halten.
- Anschließend die Temperatur auf ca. 175º C - 200º C erhöhen. Dies kann erreicht werden, indem die Luftklappe der Brennkammer und die Abluftklappe des Schlots weiter geöffnet werden und zusätzliche Holzkohle oder Holz aufgelegt wird.
- Diese Temperatur für ca. 1 Stunde halten. Anschließend den Smoker vollständig abkühlen lassen.
- **Wichtig:** Von Zeit zu Zeit sollte diese Behandlung wiederholt werden, um den Zustand des Smokers zu erhalten.
- **Achtung:** Die Höhe der Temperatur darf 200° C nie übersteigen. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.

  Während des Einfeuerns sollte der Brennkammerdeckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schließen.

Bedienung

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Smoker, die sich darin befindliche Kohle und das Grill-/Räuchergut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.

– Zum Grillen/Räuchern immer Grill- oder Küchenhandschuhe tragen.

– Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.

– Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

– Nur trockene Anzünder oder spezielle Grill-Flüssiganzünder entsprechend der EN 1860-3 als Anzündhilfe benutzen.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 13 25/11/13 1:07 PM

Grillen

1. Zum Grillen die Brennkammer verwenden. Entfernen Sie die Grillroste (35).

2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (34). Beachten Sie die Herstellerhinweise auf der Verpackung. Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.

3. Schichten Sie maximal 2 kg Holzkohle oder Briketts um die Anzündhilfen.

4. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Kohlerost (34). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.

5. Legen Sie die Grillroste (35) auf die Halterungen in der Brennkammer.

6. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der Räucherkammer die Räucherware aufgelegt und/oder aufgehängt wird. Der Rauch, der in der Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die Räucherkammer und entweicht durch den Schlot.

Durch das indirekte Garen wird vermieden, dass Fett auf die Glut tropft und somit Flammen entstehen, die die Lebensmittel verbrennen.

Zum Räuchern eignen sich insbesondere Buchenholz und Obstbaumholz. Achten Sie darauf, dass das Holz trocken und gut abgelagert ist (mindestens 2-3 Jahre). Verwenden Sie kein Eichenholz, da dies gesundheitsschädlich ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Holzlieferanten nach geeigneten Holzarten.

Holzstücke mit eine Länge von ca. 7 - 10 cm und einer Dicke von 2,5 - 5 cm eignen sich zum Räuchern am besten.

Alternativ können sie Räuchermehl oder Räucherspäne einsetzen, diese können sie im Fachhandel erwerben.

- Beim Räuchern müssen der Deckel und die Tür geschlossen bleiben, da sonst der Rauch schneller entweicht und somit die Garzeit verlängert werden muss.
- Öffnen Sie vor dem Anzünden die Luftklappe an der Brennkammer ca. 1,5 - 2,5 cm und die Abluftklappe des Schlots bis zur Hälfte. Sie können zum Aufheizen des Smokers mit Holzkohle starten und später Holzstücke auflegen oder die Räuchermittelschale auf den Grillrosten der Brennkammer platzieren und mit dem gewünschten Räuchermittel füllen.
- Lesen Sie die Temperatur am Thermometer in der Tür der Räucherkammer ab. Sie können die Temperatur mit der Luftklappe an der Brennkammer regeln. Die ideale Warm-/Heißräucher-Temperatur liegt im Bereich von 50° C - 85° C.
- Als Räucherware eignen sich z. B. Fisch oder Geflügelfleisch. Andere Fleischarten und auch bestimmte Gemüsearten eignen sich ebenfalls zum Räuchern.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 14 25/11/13 1:07 PM

- Sollten sie Fleisch oder Fisch als Räucherware verwenden, legen sie diese für mehrere Stunden vor dem Räuchern in eine Mischung aus Salz, Wasser und Gewürzen ein. Vor dem Räuchern gut trocknen lassen.
- Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 1 Stunde je 500g angesetzt werden. Prüfen Sie in jedem Fall, ob das Räuchergut gegart ist, bevor dieses entnommen wird. Verwenden sie hierzu bei Fleisch ein Thermometer und bei Fisch können sie den Garzustand anhand der Rückenflosse überprüfen. Wenn sie die Rückenflosse leicht abziehen können ist der Fisch gar.
- Räuchergut in der Nähe der Brennkammer gart zuerst. Schichten Sie das Räuchergut nach halber Garzeit um.
- Sollte Räuchergut dunkel werden aber noch nicht gar sein, wickeln Sie dieses in Aluminiumfolie ein, damit es weiter garen kann ohne dunkler zu werden oder mehr Rauchgeschmack anzunehmen.
- Räucherrezepte können Sie entsprechenden Rezeptbüchern entnehmen oder diese im Internet suchen.

Wartung und Reinigung

Ihr Smoker ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Gefahr Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Smoker vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

– Kippen Sie die Asche erst aus, wenn der Brennstoff vollständig ausgebrannt und erloschen ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Brennstoff nach dem Grillen ausbrennen. Das hilft, den Reinigungsaufwand zu verringern, indem überschüssiges Fett und Grillrückstände abbrennen.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Smoker regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Roste und Haken ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 15 25/11/13 1:07 PM

- Versehen Sie die Roste und Haken nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Speiseöl.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen an Brenn- und Räucherkammer mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmen Seifenwasser.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Smokers zu gewährleisten.
- Schützen Sie Ihren Smoker vor ständigen Wettereinflüssen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit Ofenlack ausbessern. **Es ist sehr wichtig, dass Sie die Asche aus der Brennkammer herausnehmen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet. Asche ist salzhaltig und greift in feuchtem Zustand die Innenseite der Brennkammer an. So kann über Jahre hinweg die Brennkammer durch Rostbefall Schaden nehmen.**
- **WICHTIG:** Der Smoker sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.
- **HINWEIS:** Ihr Smoker wird nach einigem Gebrauch eine Patina bekommen. Sollte Ihnen dieser rostige Look nicht gefallen, können Sie wie folgt vorgehen: Entfernen Sie den Rost mittels Drahtbürste oder Rostlöser-Gel. Danach können Sie die Oberfläche mit einem Ofenlack (bis mindestens 600°C hitzeresistent) lackieren. Und schon strahlt Ihr Smoker wieder wie neu.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Smoker keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien (DIN EN 1860-1).

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 16 25/11/13 1:07 PM

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1104 Räucherofen „Fairfax“
Größe, Räucherfass:	ca. 103,8 x 45,5 cm Ø
Roste der Brennkammer:	2 Stück, mit je ca. 38,8 x 20,6 cm
Roste der Räucherkammer:	4 Stück, mit je ca. 43 cm Ø
Max. Brennstoffmenge:	max. 2 kg
Gewicht:	ca. 54,5 kg
Stahllackierung:	Hitzebeständig bis 350° C

Garantie

Sie haben einen qualitativ hochwertigen Smoker gekauft. TEPRO GARTEN GmbH garantiert für ihre Smoker im Rahmen ihrer Garantiebedingungen, bei normaler, freizeitmäßiger und nicht gewerblicher Nutzung für 24 (vierundzwanzig) Monate ab Kaufdatum für alle Teile hinsichtlich Fehlerhaftigkeit und Verarbeitungsfehler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Verschleißteile, wie z.B. Grillroste, Kohleroste oder Brenner, sowie Unebenheiten und Farbunterschiede der Emaillierung, Lackablösung, verursacht durch eingebranntes Fett, leichte Korrosion wie z.B. Flugrost. Alle anderen Kosten wie Arbeitszeit, Transport, Fracht und Verpackung gehen im Garantiefall zu Lasten des Käufers.

Der Vertreiber behält sich das Recht vor, evtl. entstandene Kosten selbst zu tragen oder an den Käufer weiter zu berechnen.

Diese Garantie schließt nicht das Versagen oder Benutzerschwierigkeiten mit ein, die durch mutwillige Beschädigung, Mißbrauch, Veränderung, falsche Anwendung, unvorsichtige Benutzung, Abnutzung, falsche Montage oder schlechte Wartung entstanden sind.

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 17 25/11/13 1:07 PM

Service

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service. Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es dennoch einmal Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Unter der nachstehenden Emailadresse (Inverkehrbringer) können Sie uns bei Servicefragen erreichen.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

Tepro Garten GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark
Email: info@tepro-gmbh.de oder
backoffice@tepro-gmbh.de
Web: www.tepro-gmbh.de

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 18 25/11/13 1:07 PM

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 19 25/11/13 1:07 PM

P130273_TEPRO_FAIRFAX_1104_SMOKER_20131125.indd 20 25/11/13 1:07 PM