

KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN

Pasadena

Gas-Räuchergrill
Gas Smoker



2531 / 19

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Inbetriebnahme	7
Bedienung	10
Reinigung und Pflege	14
Fehlersuche	16
Montage	37

TECHNISCHE DATEN

<h1>KLARSTEIN</h1> <p>Chal-Tec GmbH Wallstraße 16 10179 Berlin WWW.KLARSTEIN.DE</p>		Produktbezeichnung: Gasröchergrill mit Glastür Artikelnummer: 10033538 PIN-Code: 2531CT-0174		
		Bestimmungsland	Geräteklasse	Gastyp und Gasdruck
BE,CH,CY,CZ,ES, FR,GB,GR,IE,IT,LT, LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butane(G30) (28-30) mbar	0,86 mm	2.5 kW 182 g/h
		Propan(G31) 37 mbar	0,86 mm	2.5 kW 178 g/h
CY,CZ, DK,EE,FI,HU, LT,NL,NO,SE,SI,SK, RO,HR, TR,BG,LU,MT, IT, IS	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Butan (G30)/ Propan(G31) und deren Gemische (28-30) mbar	0,86 mm	2.5 kW 182 g/h
AT,CH,DE,SK, LU	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Butan (G30)/ Propane(G31) oder ihre Gemische 50 mbar	0,66 mm	2.5 kW 182 g/h
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butan (G30)/ Propan (G31) und ihre Gemische 37 mbar	0,82 mm	2.5 kW 182g/h
Nur für den Außengebrauch. Lesen Sie vor der Benutzung die Bedienungsanleitung. Die Gasflasche darf nicht in den Grill gestellt werden. Warnung : Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.				 2531/19

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf.

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt in Windrichtung, wenn die Windgeschwindigkeit über 2 m/s ist.
- Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Außenbereich geeignet.
- Die leicht zugänglichen Geräteteile können während der Verwendung des Geräts sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern und verwenden Sie im Umgang mit dem Gerät Schutzhandschuhe.
- Bewegen Sie das Gerät nicht an einen anderen Ort, während es in Verwendung ist.
- Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung aus, indem Sie am Gasflaschenventil oder dem Gasdruckregler drehen.
- Jegliche Modifikationen des Geräts können gefährlich sein und zu Sach- und/oder Personenschäden führen, modifizieren Sie das Gerät daher nicht. Durch unautorisierte Modifikationen am Gerät erlischt die Garantie.
- Vom Hersteller oder dem Kundendienst abgedichtete Teile dürfen vom Nutzer des Geräts nicht verändert werden.
- Installieren Sie die Gasflasche niemals unter dem Grill auf der Bodenplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Nutzers und den Personen in der unmittelbaren Umgebung des Grills führen könnte.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Komponenten arbeiten.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder Methanolkraftstoffe oder andere leicht flammbare Flüssigkeiten und Dämpfe in der Nähe dieses Geräts.
- Entzünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten.
- Hinweis: Die vom Hersteller verpackte Baugruppe darf vom Nutzer des Geräts nicht verändert werden.
- Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung und die Effizienz des Geräts unerlässlich. Dadurch wird die Sicherheit des Nutzers und der Personen, welche sich in der Nähe des Geräts aufhalten, gewährleistet.
- Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen Bereich.
- Oberhalb des Geräts darf sich nicht befinden. Stellen Sie es daher nicht unter Bäume, Büsche oder Dächer.
- Achten Sie darauf, dass das zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen ein Mindestabstand von einem Meter eingehalten wird.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien (z. B. Produkte auf Erdölbasis, Verdünnungsmittel oder andere feste Objekte, welche ein Warnschild „leicht flammbar“ tragen) verwendet werden.
- Einige Flüssiggashändler befüllen die Gasflaschen über die eigentliche Füllkapazität hinaus, was zu einem gefährlichen Zustand führen kann, da sich dadurch im Inneren der Gasflasche ein hoher Druck aufbauen kann.
- Als Sicherheitsvorrichtung wird das Gasdruckventil automatisch Gasablassen, um die Druckverhältnisse im Gasflascheninneren zu normalisieren und den Überdruck auszugleichen. Vorsicht: Das abgelassene Gas ist leicht entzündlich und könnte sich daher entzünden. Um diese Gefahr zu verringern, sollten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:

- Sagen Sie dem Gashändler, dass er die Gasflasche maximal zu 80 % der esamtkapazität befüllen soll.
- Wenn Sie eine zusätzliche Gasflasche besitzen, sollten Sie diese niemals in der Nähe oder unterhalb eines Grills, eines Heizkastens oder sonstiger Wärme- und Zündquellen aufbewahren.
- Das Gerät ist sicher und einfach zu bedienen. Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche einen für den Grill geeigneten Druck hat.
- Drehen Sie, beim Auftreten eines Gaslecks, die Gasversorgung an der Gasflasche ab, löschen Sie alle offenen Flammen und überprüfen Sie das Gerät, falls das Gasleck weiterhin vorhanden ist, auf Schäden, fehlerhafte Verbindungen etc. Wenden Sie sich an den Kundendienst oder Ihren lokalen Gashändler, falls das Problem weiterhin besteht. Verwenden Sie das Gerät erst dann wieder, wenn das Gasleck behoben wurde.
- Verwenden oder lagern Sie keine leicht entzündlichen Flüssigkeiten, Dämpfe oder andere Materialien in der Nähe des Geräts, während dieses in Verwendung ist.
- Überprüfen Sie das Gerät keinesfalls mit einer offenen Flamme auf Gaslecks.
- Lassen Sie bei der Verwendung des Geräts Vorsicht walten. Lassen Sie diesen während der Verwendung keinesfalls unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie keinesfalls die Gasverbindung, während das Gerät in Verwendung ist.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
- Blockieren Sie keinesfalls die Brenneröffnungen des Geräts. Sollten diese blockiert sein, entfernen Sie die Blockade mit einem runden Stab mit einem Durchmesser von 1,6 mm.
- Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnungen während der Reinigung nicht versehentlich erweitert werden.
- Lassen Sie das Gerät mindestens einmal jährlich von einer hierfür qualifizierten Person warten und versuchen Sie keinesfalls, die Wartung selbst durchzuführen.
- Modifizieren Sie keinesfalls die Kontrolleinheiten des Geräts wie beispielsweise Gasanschlüsse, Gasventile etc.
- Führen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts einen Gaslecktest mit Seifenwasser durch.
- Beim Entzünden des Brenners muss die Tür geöffnet sein.
- Verwenden Sie zur Nutzung des Geräts Ofenhandschuhe und langes Grillbesteck.
- Seien Sie vorbereitet, falls ein Brand oder ein Unfall auftritt. Informieren Sie sich über den Standort des Erste-Hilfe-Kastens und des Feuerlöschers und machen Sie sich mit der Verwendung vertraut.
- Lassen Sie beim Zubereiten von Lebensmitteln äußerste Vorsicht walten.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Glas- oder Metallbehälter in dem Gerät. Im Inneren der Behälter könnte sich Druck aufbauen, was zu einer Explosion und daraus resultierend zu Sach- und/ oder Personenschäden oder zu Schäden am Gerät führen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Entzünden des Brenners mit dem Gesicht nicht zu nah am Gerät stehen.

INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie den richtigen Regler nach Gerätekategorie und Gasdruck in der Tabelle des Abschnitts „Technische Daten“, z.B. 37 mbar Regler mit Gerätekategorie I3+ für Propangas.
- Die Kennzeichnung auf der Einspritzdüse, z.B. 0,82, bedeutet, dass die Größe der Einspritzdüse 0,82 mm beträgt.

Stellen Sie sicher, dass der Grill richtig zusammengebaut wird. Detaillierte Zusammenbauanleitungen mit den spezifischen Hinweisen liegen für jedes Modell vor (siehe Anhang). Befolgen Sie diese Hinweise aufmerksam, um den korrekten und sicheren Zusammenbau des Grills zu gewährleisten.

Vorsicht: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei Stahlbauteilen selbstverständlich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage zu Schnitten führen können. Seien Sie während des Zusammenbaus vorsichtig bei der Handhabung von Geräteteilen. Es wird dringend empfohlen, die Hände durch Handschuhe zu schützen.

Vorbereitung

- Zur Verwendung des Grills benötigen Sie eine Flüssiggasflasche und geeignete Gasdruckregler.
- Die Gasdruckregler sollten der aktuellen Version der Norm EN 12864 und den nationalen Vorgaben entsprechen (siehe weitere Anleitungen).
- Nach dem Kauf der Gasflasche, können Sie diese in Ihrem Grill installieren.
- Der Wechsel der Gasflaschen sollte in sicherer Entfernung zu allen Zündquellen durchgeführt werden.
- Positionieren Sie die Gasflasche auf der linken Seite oder innerhalb des Grills, an einer sicheren, vor Hitze geschützten Position.
- Wenn Sie den Grill verwenden möchten, fügen Sie den Gasdruckregler in die Gasflasche ein und ziehen Sie diesen fest.

Warnung Brandgefahr



Bevor Sie den Grill entzünden, müssen Sie sich mit der gesamten Bedienungsanleitung vertraut machen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verdreht ist, da dies den Gasdurchfluss beeinträchtigen könnte. Der Schlauch darf nicht unter Spannung stehen oder die heißen Gerätebestandteile berühren.

- Nutzen Sie ausschließlich Schläuche, die bei über 80 °C noch hitzebeständig sind.
- Flexible Schläuche sollten mindestens alle 2 Jahre ausgetauscht werden, oder dann, wenn die nationalen Bestimmungen es erfordern.

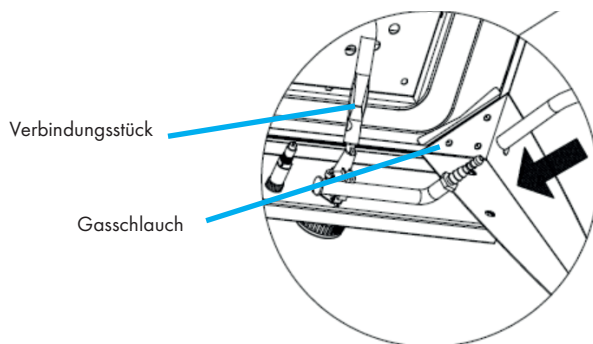
Wechsel der Gasflasche

1. Hinweis: Drehen Sie das Gasventil der Gasflasche zu (hierfür wird kein Schraubenschlüssel benötigt).
2. Wenn Sie die Gasflasche außerhalb des Grills platzieren, darf die Gasflasche nicht mehr als 80 cm hoch, 35 cm breit und 15 kg schwer sein.

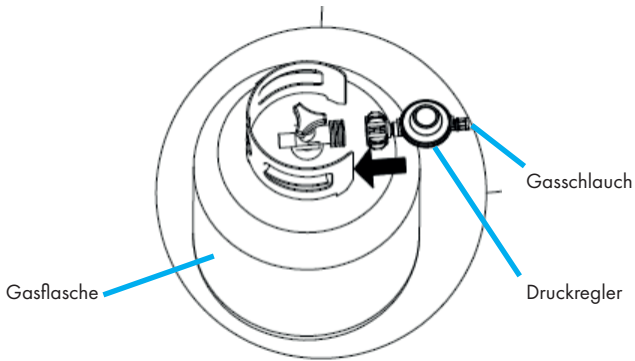
Anschluss der Gasflasche

1. Drehen Sie die orangene Schutzkappe so, dass der Pfeil auf die Lücke in der Abdeckung zeigt.
2. Nehmen Sie die orangene Schutzkappe ab, indem Sie zunächst den Stift herausziehen und die Kappe dann abnehmen. Verwenden Sie keine Werkzeuge und lassen Sie die Schutzkappe an der Gasflasche herunterhängen.
3. Stellen Sie sicher, dass der schwarze Dichtungsring sich innerhalb des Gasflaschenventils befindet. Schließen Sie den Gasdruckregler an das Ventil an.
4. Drehen Sie den Aufsatz der Gasflasche im Uhrzeigersinn und schalten Sie den Gasgrill anschließend, gemäß der Bedienungsanleitung, ein.

Anschluss des Gasschlauchs an den Grill



Verbinden der Gasflasche, des Druckreglers und des Schlauchs



Warnung Brandgefahr

Führen Sie vor der Inbetriebnahme des Gasgrills bei allen Gasverbindungen einen Lecktest mit Seifenwasser durch.

Trennen der Gasflasche

1. Drehen Sie den Gashahn zu, falls die Gasflasche darüber verfügt; es sei denn, es liegt eine Doppelflascheninstallation mit Umschaltventil vor. Warten Sie, bis der Brenner und die Kontrollleuchte ausgegangen sind. Bei Doppelflascheninstallationen muss lediglich die leere Gasflasche zugedreht werden.
2. Setzen Sie die orangene Schutzkappe auf die leere Gasflasche auf.



Warnung Verbrennungsgefahr

Der schwarze Griff (siehe Abb. oben) wird während der Verwendung des Gasgrills sehr heiß. Berühren Sie diesen Bereich keinesfalls ohne Schutzhandschuhe!

BEDIENUNG

Verwendung von Holzspänen oder Holzstückchen

- Getrocknete aromatische Holzspäne oder Holzstückchen müssen in Wasser getränkt werden, so dass ein schwelender Rauch entsteht, wenn diese im Behälter platziert werden.
- Die Holzspäne oder Holzstückchen dürfen nicht zu lange in Wasser eingeweicht werden. 2 Stunden sind hierfür ausreichend.
- Holzstückchen sollten dann verwendet werden, wenn Sie möchten, dass über drei Stunden aromatischer Rauch im Innenraum des Geräts verströmt wird und Holzspäne, wenn Sie möchten, dass der aromatische Rauch über einen Zeitraum von unter drei Stunden verströmt wird.
- Beginnen Sie mit drei Holzstückchen oder einer halben Tasse Holzspäne.
- Sprühen Sie die Innentür und den Gerätekörper mit einem nicht haftenden Pflanzenöl ein.
- Stellen Sie einen Wasserbehälter auf die Gitter in der Rauchkammer.
- Befüllen Sie einen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 3,8 Litern zu 2/3 mit heißem Leitungswasser.
- Füllen Sie nicht zu viel Wasser in der Wasserbehälter.

Wasser oder Saft?

- Den Wasserbehälter ausschließlich mit Wasser zu befüllen ist ausreichend – allerdings nicht die einzige Möglichkeit. Fruchtsaft, Cola, Bier, Wein, abgetropfte Marinaden und ebenfalls das Wasser, in welchem das Holz eingeweicht wurde, stellen eine wohlriechende Alternative dar.
- Selleriestangen, Zwiebeln, Karotten, Äpfel, Pfefferkörner und Lorbeerblätter sind nur einige der beliebtesten Geruchsquellen, welche in den Wasserbehälter hinzugefügt werden können.
- Inspizieren Sie vor jeder Verwendung des Geräts den Innenraum auf lose Partikelansammlungen.
- Entfernen Sie lose Partikelansammlungen, damit diese nicht in das Holz fallen können, während Lebensmittel zubereitet werden.
- Bestreichen Sie die Grillroste vor dem Kochen mit Öl oder mit einem Spray auf Pflanzenölbasis.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Grillroste im Gerät platzieren.
- Große Fleischstücke oder Lebensmittel, welche über einen längeren Zeitraum zubereitet werden müssen, sollten auf dem unteren Grillrost platziert werden.
- Wenn Sie mehrere Stücke, wie beispielsweise Rippen oder mehrere Hähnchen, zubereiten möchten, achten Sie darauf, dass ausreichend Raum für eine ausreichende Luftzirkulation vorhanden ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den oberen Grillrost im Gerät zu platzieren.
- Kleinere Lebensmittel benötigen eine geringere Zubereitungszeit und sollten deshalb auf dem oberen Grillrost platziert werden.
- Schließen Sie, nachdem Sie die Lebensmittel im Gerät platziert haben, die Tür und öffnen Sie diese frühestens dann wieder, wenn die empfohlene, minimale Zubereitungszeit vergangen ist.

- Es kann sein, dass Fleisch, welches eine lange Zubereitungszeit benötigt um durch zu werden, zusätzliches Wasser benötigt. Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie, falls notwendig, zusätzliches heißes Wasser in den Wasserbehälter.
- Verwenden Sie ein Thermometer, um die Innentemperatur der Lebensmittel zu messen.
- Das Erscheinungsbild von geräucherten Lebensmittel ähnelt keiner anderen Zubereitungsmethode, insbesondere dann, wenn es sich um helle Fleischsorten wie bei Schweinefleisch, Truthahn oder Brathähnchen handelt. Das Äußere ist rosa-rot, während das Innere des Fleisches, wenn es perfekt zubereitet wurde, häufig rosa ist.
- Wenn Geflügel gar ist, werden die Fleischsäfte klar aus dem Fleisch heraustreten, wenn mit einer Gabel hineingestochen wird.
- Shrimps sollten, wenn Sie gar sind, bei Berührung nicht nachgeben.
- Entnehmen Sie die Lebensmittel vor dem Schneiden aus dem Gerät.
- Dunkle Fleischsorten sollten zusätzlich eine halbe Stunde ohne Wasser im Wasserbehälter, im Gerät gegart werden.
- Die Leistungsfähigkeit des Geräts hängt von der Umgebungstemperatur und den Windbedingungen ab.
- Bei Temperaturen unter 15 °C und bei Windgeschwindigkeiten von 8 km/h oder mehr, kann das Gerät einen hohen Anteil der Hitze verlieren, wodurch es vorkommen kann, dass die Innentemperatur des Geräts nicht hoch genug wird, um das Fleisch in einem angemessenen Zeitraum zuzubereiten.
- Sie können das Gerät dann ohne Wasser im Wasserbehälter verwenden. Der Wasserbehälter muss sich aber während des gesamten Zeitraums richtig installiert im Gerät befinden, da nur dadurch aus dem Lebensmittel austretendes Fett und Flüssigkeiten durch das Gerät hindurch auf den Boden oder die Oberfläche, auf welcher das Gerät abgestellt wurde, tropfen kann.
- Reiben Sie Geflügel und mageres Fleisch vor der Zubereitung mit Öl, Butter oder Margarine ein.
- Wenn Sie mehrere Fleischstücke zubereiten hängt die Zubereitungszeit vom größten Fleischstück ab.
- Während der Zubereitung schmort das Fleisch sich selbst. Bei der Zubereitung im Räucherofen ist ein zusätzliches Drehen des Fleisches nicht notwendig.
- Marinade oder Grillsoße sollte vor der Zubereitung im Gerät zum Fleisch hinzugefügt werden.
- Widerstehen Sie der Versuchung, die Tür des Geräts vor dem Ende der Zubereitungszeit zu öffnen, da durch jedes Öffnen der Tür Hitze verloren geht, was in einer längeren Zubereitungszeit resultiert.

Hinweise zum Energiesparen

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit der Abdeckung.
- Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu, sobald der Zubereitungsprozess beendet ist.
- Heizen Sie das Gerät nur für 10 – 15 Minuten vor (außer bei der ersten Verwendung).
- Heizen Sie das Gerät nicht länger als empfohlen vor.

- Stellen Sie die Temperatur des Geräts nicht höher ein, als benötigt.
- Schließen Sie den Schlauch und den Gasdruckregler der Gasflasche an der linken Seite des Geräts an. Stellen Sie sicher, dass sich die Gasflasche in einer sicheren Position befindet und von Hitze fern gehalten wird.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Gasflasche in einer sicheren Position und in sicherer Entfernung zu Wärmequellen befindet.
- Der Durchmesser des Schlauchs beträgt 8 – 10 mm.
- Die maximale Länge des Schlauch sollte 1,5 Meter betragen.

Entzünden des Grills

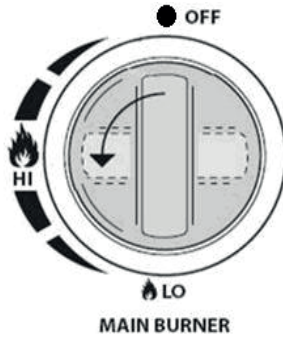


Warnung **Gefahr einer lebensgefährlichen Verbrennung**

Beim Entzünden des Grills muss die Abdeckung geöffnet sein!
Achten Sie darauf, dass sich Ihr Gesicht beim Entzünden des Grills nicht direkt oberhalb des Grills befindet.

Der Gasgrill verfügt über die folgenden Zündverfahren

1. Verbinden Sie die Gasflasche mit dem Gerät. Verwenden Sie einen Gasdruckregler.
 2. Drehen Sie alle Schalter in die Position „Aus“.
 3. Schalten Sie die Gasversorgung an der Gasflasche oder am Gasdruckregler ein. Überprüfen Sie alle Gasverbindungen und Gasanschlüsse mit dem Seifenwassertest auf Gaslecks. Sollte ein Leck vorhanden sein, bilden sich im Bereich des Lecks Seifenblasen. Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, falls ein Leck vorhanden ist und wenden Sie sich an den Kundendienst oder Ihren Gashändler.
 4. Drücken Sie, zum Entzünden des Brenners, den Kontrollknopf nach unten und halten Sie diesen gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HI“ drehen. Drücken Sie anschließend den Zünder, um den Brenner zu entzünden. Falls der Brenner sich nicht direkt entzünden lässt, drücken Sie den Zünder erneut.
- Falls der Brenner sich nach zwei Versuchen nicht entzünden lässt, drehen Sie den Gaszugang ab und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu entzünden.
 - Falls der Brenner nicht entzündet bleibt, wiederholen Sie Schritt 4.
 - Sobald der Brenner entzündet ist, kann die Hitze durch Drehen des Kontrollknopfes angepasst werden.
 - Drehen Sie zum Ausschalten des Geräts alle Schalter in die Position „Aus“ und drehen Sie alle Gasventile zu.



Warnung
Gefahr einer Verpuffung

Wenn der Brenner sich dennoch nicht entzünden lässt, drehen Sie den Gassteuerknopf in die Position „Off“ und warten Sie zwei Minuten, damit das überschüssige Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill zu entzünden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung

- Verwechseln Sie braune oder schwarze Fett- und Rauchansammlungen nicht mit Farbe. Das Innere des Geräts wird werkseitig nicht gestrichen und sollte auch niemals gestrichen werden. Tragen Sie eine starke Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel auf oder verwenden Sie einen Grillreiniger. Bürsten Sie den Innenraum, die Abdeckung und den unteren Bereich des Geräts mit einer Bürste ab. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser und lassen Sie alle Gerätebestandteile vollständig trocknen. Tragen Sie auf die lackierten Oberflächen keinesfalls einen ätzenden Grillreiniger auf.
- Plastikbestandteile: Spülen Sie die Plastikbestandteile mit warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie diese. Verwenden Sie keine Zitronensäure, abreibende Reinigungsmittel, Fettlöser oder hoch konzentrierte Grillreiniger, da die Plastikoberfläche dadurch beschädigt werden könnte.
- Edelstahloberflächen: Um das hochwertige Erscheinungsbild des Geräts zu erhalten, waschen Sie diese mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab und reiben Sie es nach jeder Verwendung mit einem trockenen Tuch ab. Hartnäckige Fettablagerungen können die Verwendung eines abreibenden Plastikpad notwendig machen. Verwenden Sie dieses ausschließlich in eine Richtung, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Verwenden Sie das Plastikpad nicht in bemalten Bereichen.
- Kochoberflächen: Falls zum Reinigen der Kochoberflächen eine Borstenbürste verwendet wird, sollten Sie vor der Verwendung des Grills sicherstellen, dass sich auf den Grillgittern keine Borsten mehr befinden. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Reinigung der Kochoberflächen abkühlen zu lassen.
- Es wird empfohlen, das Gerät alle 90 Tage warten zu lassen, mindestens einmal im Jahr ist die Wartung zwingend erforderlich. Dadurch wird die Lebensdauer des Geräts verlängert.
- Das Gerät kann mit minimalem Aufwand gereinigt werden, wenn Sie die in der Bedienungsanleitung angegebenen Schritte befolgen.
- Schalten Sie den Brenner für 15 – 20 Minuten an. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
- Die Grillgitter sollten regelmäßig in Seifenwasser eingeweicht und gereinigt werden.
- Die inneren Oberflächen der Abdeckung sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie eine Stahlbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Brenner, um zu gewährleisten, dass dieser frei von Insekten und Spinnen ist, welche den Gasdurchfluss behindern könnten.
- Gehen Sie bei der Reinigung der Brenneröffnungen äußerst vorsichtig vor und vergewissern Sie sich, dass keine Blockaden vorhanden sind. Es wird empfohlen, die Brenneröffnungen mit einem Pfeifenreiniger zu putzen.

Lagerung

- Die Gasflasche muss im Außenbereich an einem gut belüfteten Ort gelagert werden und vom Gasgrill getrennt werden, wenn dieser nicht in Verwendung ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Verbindung zwischen Gasflasche und Grill im Außenbereich trennen und dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Überprüfen Sie den Gasgrill nach einer längeren Lagerungszeit auf Gaslecks und Blockaden der Brenneröffnungen, bevor Sie diesen erneut verwenden.
- Befolgen Sie die Reinigungshinweise, um zu gewährleisten, dass der Grill sicher verwendet werden kann.
- Überprüfen Sie alle Bereiche unterhalb der Abdeckung auf Insekten und auf durch Insekten verursachte Blockaden, wenn der Grill im Außenbereich gelagert wurde. Falls Blockaden vorhanden sind, entfernen Sie diese vor der Verwendung.

FEHLERSUCHE

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Gasleck durch beschädigten Schlauch.	Der Schlauch ist beschädigt.	Drehen Sie das Gasventil der Gasflasche zu und ersetzen Sie den Schlauch. Führen Sie das dem Wechsel des Schlauchs einen Gaslecktest durch.
Gasleck der Gasflasche	Mechanischer Ausfall durch lange Lagerung oder falscher Handhabung.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu. Bringen Sie die Gasflasche zu Ihrem Gashändler zurück.
Gasleck des Gasflaschenventils	Fehler durch falsche Handhabung oder mechanischen Ausfall.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu.
Gasleck zwischen Gasflasche und Gasdruckregler.	Falsche Installation, die Verbindung ist nicht dicht, der Dichtungsring ist kaputt	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu, entfernen Sie den Gasdruckregler und überprüfen Sie den Dichtungsring auf Schäden. Führen Sie einen Gaslecktest aller Komponenten durch.
Feuer kommt aus den Öffnungen der Regler heraus.	Brand im Brennerrohr auf Grund einer teilweisen Blockade.	Drehen Sie die Bedienknöpfe und das Gasflaschenventil in die Position „Off“. Nachdem das Feuer erloschen und der Grill abgekühlt ist, entfernen Sie den Brenner und prüfen Sie die Brenneröffnungen auf Spinnennester oder Rost.

Fettbrand oder wiederkehrende große Flammen auf der Kochoberfläche.	Fettansammlung im Bereich des Brenners.	Drehen Sie das Gasflaschenventil zu. Lassen Sie die Abdeckung geöffnet und lassen Sie die Flammen ausgehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie anschließend Essensreste und Fettansammlungen im Bereich des Brenners, der Abtropfschale und den Oberflächen.
Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	Probleme der Gasversorgung: 1. Es wird versucht, den falschen Brenner zu entzünden.	Siehe Hinweise im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
	2. Der Brenner hat keine Verbindung zum Steuerventil.	2. Stellen Sie sicher, dass sich die Ventile im Inneren der Brennerrohre befinden.
	3. Der Brenner ist blockiert.	3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder ähnliches blockiert werden.
	4. Kein Gasfluss.	4. Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht leer ist. Sollte sich noch Gas in der Gasflasche befinden, siehe Unterpunkt „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“.

Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	5. Gassperre an der Verbindungsmutter der Gasflasche.	5. Drehen Sie alle Schalter ab und trennen Sie die Verbindungsmutter von der Gasflasche. Schließen Sie sie anschließend wieder an und versuchen Sie es erneut.
	6. Die Verbindungsmutter ist nicht richtig mit dem Ventil der Gasflasche verbunden.	6. Drehen Sie die Verbindungsmutter um circa die Hälfte bis drei Viertel
Der Brenner lässt sich mit dem Zünder nicht entzünden.	1. Elektrode gerissen oder gebrochen; „Funken beim Riss.“	1. Ersetzen Sie die Elektrode.
	2. Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position.	2. Die Elektrodenspitze sollte in Richtung des Brennerlochs zeigen. Der Abstand sollte 1/8'' bis 3/16'' betragen. Falls nötig anpassen.
	3. Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	3. Reinigen Sie die Leitung oder die Elektrode mit Alkohol und sauberem Tupper ab.
	4. Die Leitungen sind lose oder abgeklemmt.	4. Verbinden Sie die Leitungen erneut oder ersetzen Sie die Elektroden/ Leitungen.
	5. Die Drähte schließen zwischen Zündgerät und Elektrode kurz.	5. Ersetzen Sie die Leitung.
	6. Der Druckknopf klebt am Boden fest; Funkenbildung zwischen Zündgerät und Elektrode.	6. Ersetzen Sie den Zünder.
	7. Die Isolierung könnte beschädigt sein.	7. Überprüfen Sie, ob die Leitungen richtig verbunden sind. Ersetzen Sie die Leitungen, falls die Isolierung kaputt ist.

<p>Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz nicht entzünden.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe Problem „Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.“ 2. Sie wenden nicht die richtige Anzündmethode an. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe „Zündung mit Steuergasreglung“ im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
<p>Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettansammlung. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Zu fettiges Fleisch. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg..
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Zu hohe Zubereitungstemperaturen 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.
<p>Flammen lodern aus dem Gerät heraus</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Starke, aufpeitschende Winde. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Niedriger Gasstand. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Tauschen Sie die Gasflasche auf.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Das Überschussventil hat sich gelöst. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Siehe Problem „Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme“.
<p>Wiederkehrender Fettbrand.</p>	<p>Fett innerhalb des Brennersystems kann durch Lebensmittelrückstände nicht ablaufen.</p>	<p>Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie die Abdeckung in ihrer Position und lassen Sie die Flammen ausgehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entnehmen Sie anschließend alle Bestandteile des Brenners, um diese zu reinigen.</p>

Flammenrückschlag	Der Brenner und die Brennerrohre sind blockiert.	Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Reinigen sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
Aufflodernde Flammen.	1. Fettansammlung.	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	2. Zu fettiges Fleisch.	2. Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg.
	3. Zu hohe Zubereitungstemperaturen	3. Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.
Die Gasflasche lässt sich nicht neu befüllen.	Einige Gasflaschenhändler verwenden ältere Fülldüsen, deren Gewinde verschlissen sind,	Wenden Sie sich an einen anderen Gashändler.
Ein Brenner wird durch die anderen Brenner nicht entzündet.	Es befinden sich Fettansammlungen oder Lebensmittelrückstände im Überleitungsrohr.	Reinigen Sie das Überleitungsrohr mit einer Drahtbürste.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2009/142/EG (Gasverbrauchseinrichtungen)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENTS

Technical Data	22
Safety Instructions	23
Getting Started	25
Use	28
Cleaning and Care	31
Troubleshooting	33
Installation	37

TECHNICAL DATA

<h1>KLARSTEIN</h1> <p>Chal-Tec GmbH Wallstraße 16 10179 Berlin WWW.KLARSTEIN.CO.UK</p>		Product name: Gas smoker with glass door Model Number: 10033538 Pin Code: 2531CT-0174		
		Country of Destination	Appliance Category Gas	Gas and Supply Pressure
BE,CH,CY,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,LT,LU,LV,PT,SK,SI	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butane(G30) (28-30) mbar	0.86 mm	2.5 kW 182 g/h
		Propane(G31) 37 mbar	0.86 mm	2.5 kW 178 g/h
CY,CZ, DK,EE,FI,HU,IT,NL,NO,SE,SI,SK,RO,HR, TR,BG,LU,MT,IT, IS	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Butane (G30)/ Propane(G31) or their mixtures (28-30) mbar	0.86 mm	2.5 kW 182 g/h
AT,CH,DE,SK, LU	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Butane (G30)/ Propane(G31) or their mixtures 50 mbar	0.66 mm	2.5 kW 182 g/h
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butane (G30)/ Propane(G31) or their mixtures 37 mbar	0.82 mm	2.5 kW 182g/h
Use Outdoors Only . Read the instructions before using the appliance. The gas cylinder should not be placed inside BBQ. Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away				 2531/19

SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.
FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

- When the wind speed is above 2m/s, don't use smoker facing to the wind.
- The smoker is designed for use outdoors only.
- Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Read the instructions before using the smoker.
- Do not move the smoker while in use.
- Turn off the smoker at the cylinder valve or regulator after use.
- Any modification to the smoker may be dangerous and may cause injury or property damage.
- The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- Do not modify the smoker.
- Never mount the cylinder under the smoker on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.
- Use protective gloves when handling particularly hot components.
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other smoker.
- Never light the smoker with gasoline or comparable fluids!
- Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.
- Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the smoker. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the smoker is being used. Never use the smoker in any enclosed covered area.
- The smoker must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The smoker must be installed with a clearance of 1 m around the smoker.
- The smoker must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)
- Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.
- The use of this smoker in enclosed areas can be dangerous and is PROHIBITED.
- Certain Liquid gas dealers may fill liquid gas cylinders for use in the smoker beyond cylinder filling capacity. This "Overfilling" may create a dangerous condition. "Overfilling" tanks can build up excess pressure. As a safety device, the tanks pressure relief valve will vent gas vapor to relieve this excess pressure. This vapor is combustible and therefore can be ignited. To reduce this danger, you should take the following safety precautions:
 - A. When you have your tank filled, be sure you tell the supplier to fill it to no more than 80% of its total capacity.
 - B. If you own or use an extra spare tank, or have a disconnected tank, you should never store it near or under the smoker unit or heat box, or near any other ignition or heat source.
- The smoker is safe and easy to use. Please ensure you only use your smoker at the correct pressure the smoker is designed for.
- In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas bottle, extinguish any

open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.

- Do not move smoker during use.
- Do not use or store any liquids vapors or other materials in the vicinity when operating the smoker.
- This smoker only to be used outdoors.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Do not operate smoker if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your smoker is being used, on the smoker or the gas regulator / bottle.
- Care is advised when operating your smoker, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- The smoker should be cleaned after use. Don't obstruct the fire opening of the container compartment. If the fire opening is obstructed, please use 1.6mm round stick to dredge.
- Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- Do not attempt to use this smoker in a garage or any enclosed area. Also this smoker must be keep away from flammable materials, etc. We recommend keeping a distance of at least 0.5 to 1.0 meter clear of any flammable materials.
- We would recommend that this smoker should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this smoker yourself.
- Any modification of the smoker may be dangerous. Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this smoker, i.e. gas taps, injectors, valves etc.
- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled smoker tools when cooking on the smoker.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the smoker. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the smoker.

GETTING STARTED

- Choose the proper regulator according to smoker category and gas pressure in the table above, for example, Use 37-mbar regulator with smoker category I3+ for propane gas.
- Marking on injector, for example, 0.86 indicates that the size of the injector is 0.86 mm.

Make sure your smoker is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each smoker giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the smoker.

Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

Preparation

- You will need LPG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should be comply with EN12864 with current version and national regulation.
- After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.
- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side or inside of your BBQ, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.

Warning Danger of fire



Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.

When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

- Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80
- Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

How to change your cylinder

- Choose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
- Marking on injector, for example, 0.82 indicates that the size of the injector is 0.82 mm.

How to connect a gas bottle

1. Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.
2. Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.
3. Check that the black sealing washer is fitted inside the cylinder valve. Connect the regulator to the valve.
4. Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.

Illustration for the connection of smoker and hose

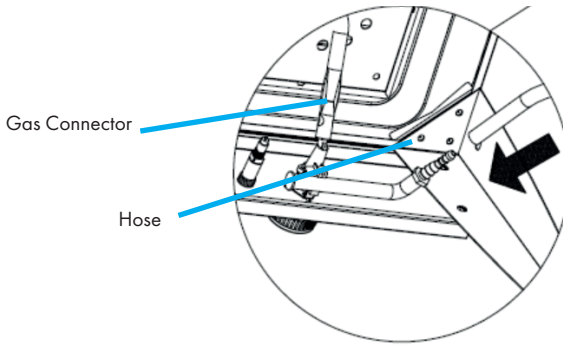
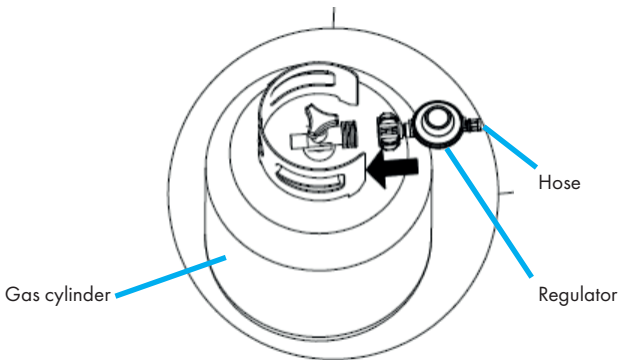


Illustration for the connection of gas cylinder, regulator and hose



Warning **Danger of fire**

Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

How to disconnect a gas bottle

1. Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the smoker. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.
2. Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.



Warning Danger of scalding

The handle black area (see above picture for reference) will become hot when the gas grill is in use, be careful! Do not touch the black area.

USE

Using wood chips or chunks

Dried aromatic wood chips or chunks need to be saturated with water, so that when placed in the box, a smoldering smoke will result. Wood chips or chunks cannot be soaked too long; however, 2 hours is adequate. As a rule of thumb, use wood chunks for smoking 3 or more hours and wood chips when smoking less than 3 hours. Start with 3 wood chunks or ½ cups of wood chips.

Spray inside door and body with nonstick vegetable oil based spray. Place water pan onto the brackets in the smoker chamber. Using a 4 quart (one gallon) container fill the water pan 2/3 full with hot tap water. Do not overfill the water pan

Water or juice?

- Placing water alone in the water pan is adequate; however, it is not the only viable choice. Fruit juice, cola, beer, wine, drained marinades and even the water in which the wood has soaked make flavourful sources. In addition, celery stalks, onions, carrots, apples, peppercorns and bay leaves are just a few of the other popular flavour sources to add to the water pan.
- Before each use, inspect the interior of the unit for loose particle buildup. Clean away any loose or flaking residue so it will not fall onto food while being cooked.
- Before cooking, coat cooking grates with oil or with a vegetable oil based spray. Using oven mitts, carefully place cooking grates into smoker. Larger cuts of meat or food that cook for long periods of time should be placed on the lower cooking grate. If you are cooking foods with several pieces, such as racks of ribs or Cornish hens, be sure to allow adequate spacing for even heat circulation. Using oven mitts, carefully insert upper cooking grate into smoker. Smaller food items require less cooking time and should be placed on the upper cooking grate. After filling the smoker, close the door and leave undisturbed until suggested minimum cooking time.
- Meats that require extended cooking time to reach doneness may require additional water. Check water level periodically and add more hot water as necessary.
- Use a meat thermometer for measuring the internal heat of any food. The appearance of smoked foods resembles no other method of cooking, particularly in light colored meats such as pork, turkey, chicken and Cornish hens. The outside will be pinkish-red while the inside when cooked to perfection, is often pink. The juices from fully cooked poultry will run clear when pierced with a fork. Shrimp should be resilient to the touch when done. Remove foods from smoker before carving. To brown meats, cook for an additional ½ hour or more with no water in water pan.
-
- Performance of the smoker is dependent on ambient temperature and wind conditions. With temperature below 15 °C and winds of 8 km/h or more, the smoker can lose a significant amount of heat and it may not be possible to raise internal temperature of meat high enough to cook it in a reasonable time.
- You may use your smoker without water in the water pan. However DO NOT use the smoker without the water pan properly installed. To do so will allow grease and drippings from the food being cooked to drop through the unit and onto the floor or surface on which the units sits.
- Brush poultry and naturally lean meats with cooking oil, butter or margarine before cooking.
- When cooking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest piece being cooked.
- The meat bastes itself during cooking. No basting or turning is necessary while cooking in the smoker. For variety marinade or barbecue sauce may be applied before placing into the smoker.
- Resist the temptation to open the door during cooking time. Opening the door will cause a loss of heat, which will result in longer cooking times.

Lighting instructions

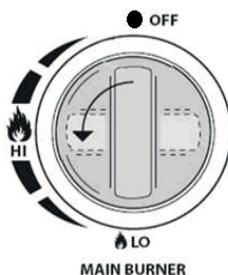


Warning Danger of burning

Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

Der Gasgrill verfügt über die folgenden Zündverfahren

1. 1. Connect the gas cylinder to the smoker following the instructions supplied with the regulator.
 2. 2. Turn all the control knobs to the 'OFF' position.
 3. 3. Turn on the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check with the use of soap water for any gas leakage between the bottle and the regulator and the gas valve. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak. If leak is found, do not use the smoker. Consult your gas or smoker supplier for advice.
 4. 4. To light burner, push down the control knob and keep pressing while turning anticlockwise to the "HI" position. Then press the "Ignitor" button to light the burner. If not please repeat to press the "Ignitor" button.
- Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.
 - If the automatic ignition can't be used, please remove the cooking grill and heat diffuser(hotplate), and turn the valve anticlockwise to 90° Cto light with BBQ lighter in the distance of 5mm to the burner fire hole. Replace the cooking grill and heat diffuser (hotplate), please wear the fireproof and heat resisting gloves.



Warning Danger of deflagration

If the burner still does not light ,turn the gas control knob to "● OFF" and wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate before lighting again.

CLEANING AND CARE

General cleaning instructions

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of smoker lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.
- Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain the high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure smoker is cold before continuing.
- Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- The interior surfaces of the smoker housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.
- Any modifications of this smoker may be dangerous and are not permitted.

Storage

- Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your smoker when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your smoker.
- When you are using your smoker after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure smoker is safe.
- If smoker is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Reason	Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hoses is cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off LP tank valve
Gas leaking from LP tank valve	.Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve. Return LP tank to gas supplier
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces

<p>Burner will not light using ignitor</p> <p>(Gas issues)</p>	1. Trying to light wrong burner	1. See instructions on control panel and section in the Use and Care.
	2. Burner not engaged with control valve	2. Make sure valve are positioned inside of burner tubes.
	3. Obstruction in burner	3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care
	4.No gas flow	4.Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow.
	5.Vapor lock at coupling nut to LP tank	5.Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry.
	6. Coupling nut ad LP tank valve not fully connected.	6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters

Burner will not light using ignitor (Electrical issues)	1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack."	1. Replace electrode.
	2. Electrode tip not in proper position	2. Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
	3. Wire and/or electrode covered with cooking residue.	3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	4. Wires are loose or disconnected	4. Reconnect wires or replace electrode/ wire assembly.
	5. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	5. Replace ignitor wire
	6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	6. Replace ignitor
	7. Wire insulation might be broken	7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner will not mach light	1. See "gas issues;" on previous page. 2. Improper method of match-lighting	See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup.	. Clean burners and inside of grill/ firebox
	2. Excessive fat in meat.	2. Trim fat from meat before grilling.
	3. Excessive cooking temperature	3. Turn down the cooking temperature

Flames blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
	Low on LP gas.	Refill LP tank.
	Excess flow valve tripped.	Refer to "sudden drop in gas flow" above
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked	Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual
Flare-up	1. Grease buildup.	1. Clean burners and inside of grill/ firebox
	2. Excessive fat in meat.	2. Trim fat from meat before grilling.
	3. Excessive cooking temperature	3. Adjust (lower) temperature
Unable to fill LP tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Turn worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush

Declaration of Conformity



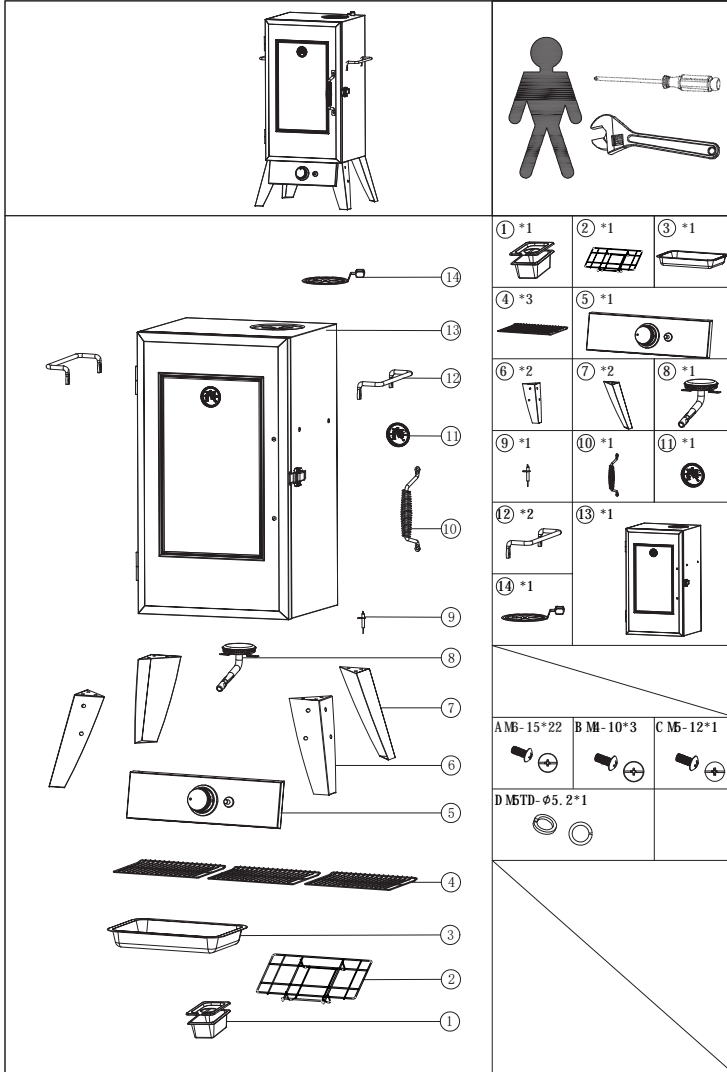
Manufacturer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin. Germany

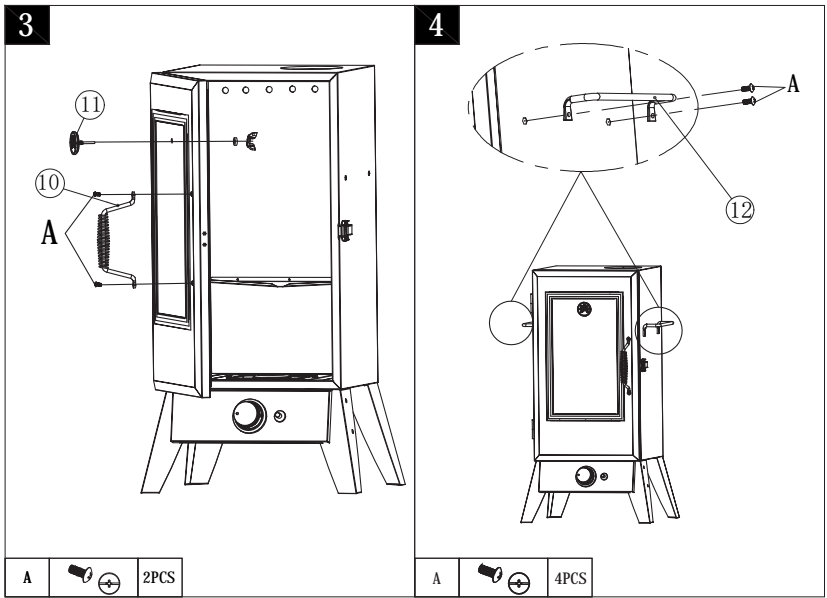
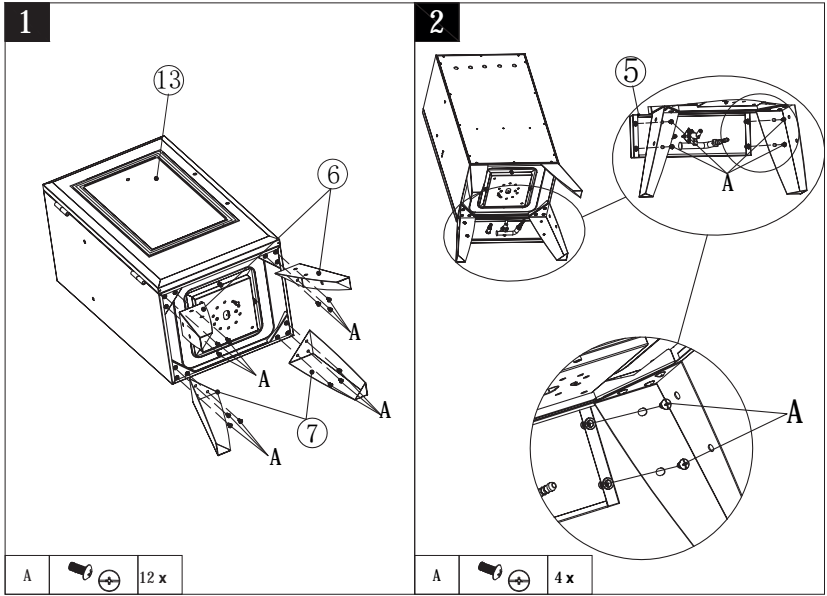
This product conforms to the following European Directives and Regulations:

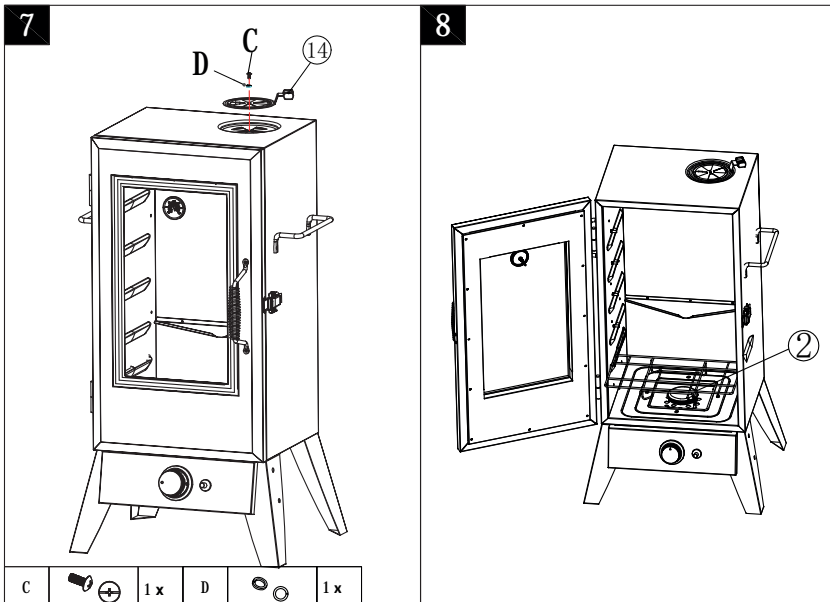
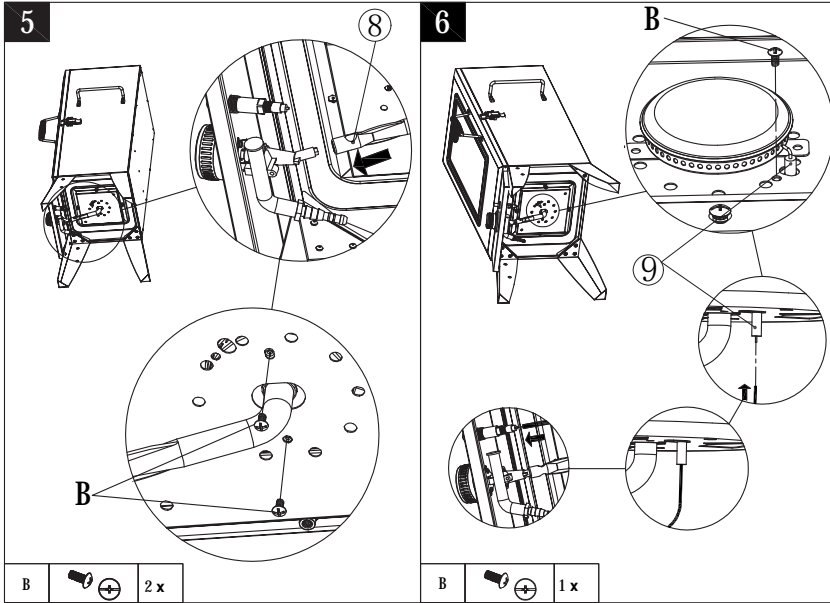
2009/142/EC (appliances burning gaseous fuels)

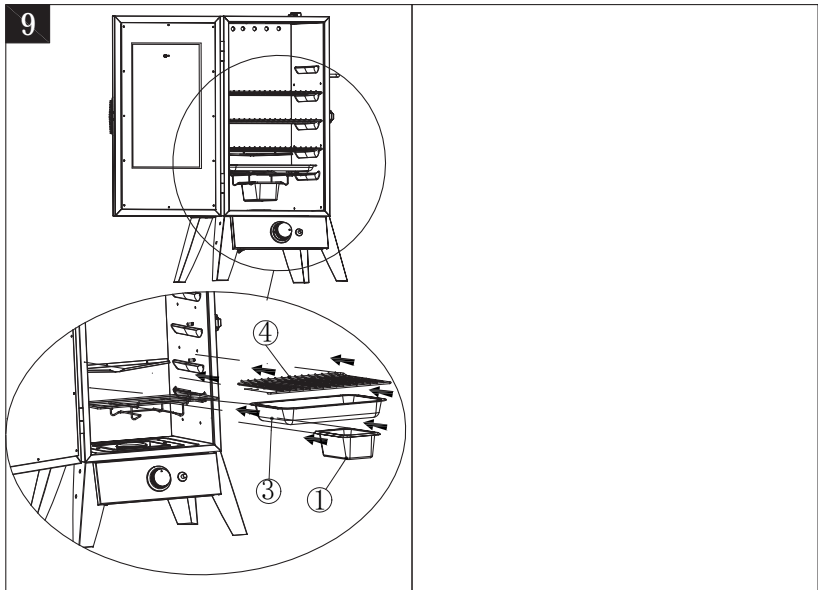
MONTAGE

INSTALLATION









KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK