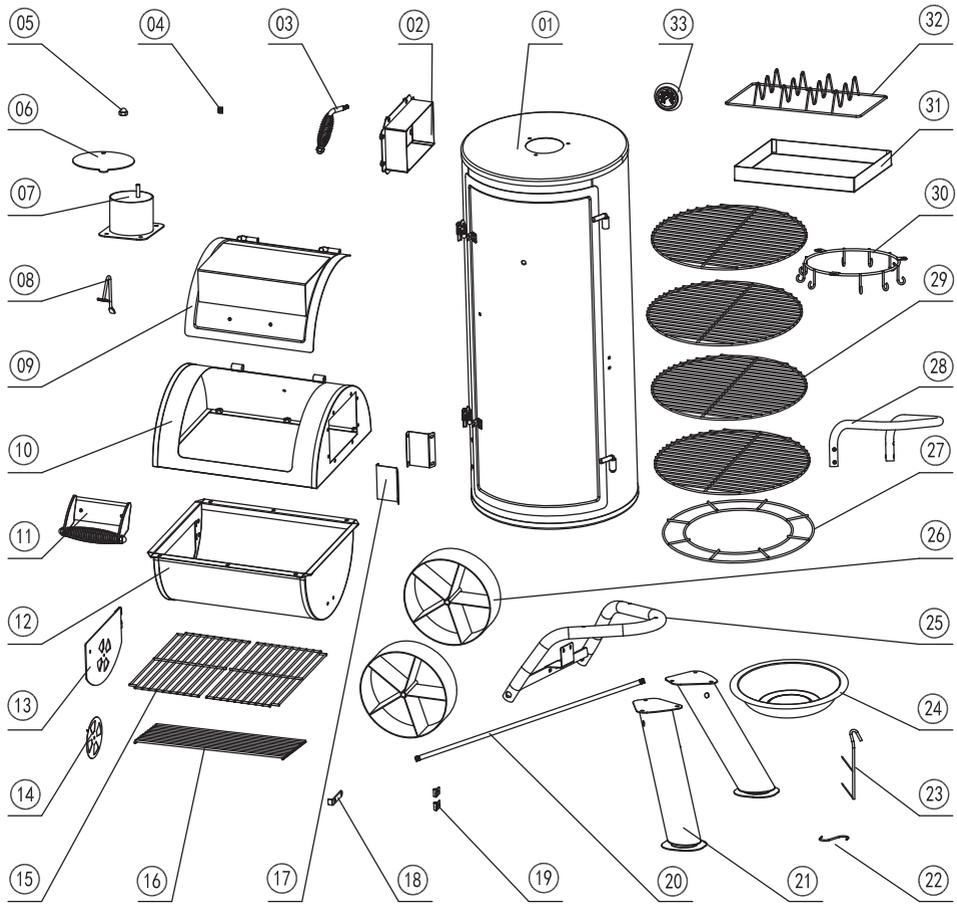




Ⓓ **Bedienungsanleitung
Räucherofen „Fairfax“**

ⒼⒸ **Operating manual
“Fairfax” Smoker**

Version 2020/
Art. Nr. 1104N



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	7-10
Vorbereitung.....	7
Benötigtes Werkzeug.....	7
Smoker zusammenbauen	7-10
Smoker aufstellen	11
Vor dem Grillen, Räuchern	11-12
Bedienung	12-13
Grillen.....	12
Räuchern.....	13
Wartung und Reinigung	14
Entsorgung	15
Konformitätserklärung	15
Technische Daten	15
Service	16
Inverkehrbringer	16

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 Räucherammer (1)
- 1 Kammerverbindung (2)
- 1 Türgriff (3)
- 1 Feder für Schlotabluftklappe (4)
- 1 Hutmutter (5)
- 1 Schlotabluftklappe (6)
- 1 Schlot (7)
- 1 Brennkammerdeckelstopper (8)
- 1 Brennkammerdeckel (9)
- 1 Brennkammer Oberteil (10)
- 1 Griff für Brennkammerdeckel (11)
- 1 Brennkammer Unterteil (12)
- 1 Tür für Brennkammer Unterteil (13)
- 1 Lüftungsklappe (14)

- 2 Grillrost für Brennkammer (15)
- 1 Holzkohlerost für Brennkammer (16)
- 2 Brennkammerhalter (17)
- 1 Riegel für Brennkammertür (18)
- 2 Scharnier für Brennkammertür (19)
- 1 Radachse (20)
- 2 Standbein (21)
- 5 S-Räucherhaken (22)
- 5 Räucherhaken (23)
- 1 Fettauffangschale (24)
- 1 Radbogen (25)
- 2 Rad (26)
- 1 Halter für Fettauffangschale (27)
- 1 Seitengriff (28)
- 4 Räucherrost (29)
- 1 Hakenring (30)
- 1 Räuchermittelschale (31)
- 1 Fischrost (32)
- 1 Thermometer (33)

Befestigungsteile

- 37 M6 x 12 Schraube
- 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.

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!**
- **Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/ oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung!**



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.
- Bitte verwenden Sie nur Holzkohle & Briketts nach DIN-EN1860-2

- 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.
- 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 (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z.B. DIN-EN 407) 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.
- 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.

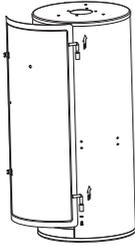
Benötigtes Werkzeug

- 1 x Kreuzschlitzschraubendreher
- 1 x verstellbarer Maulschlüssel

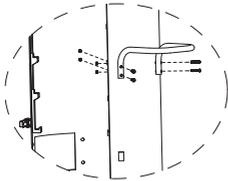
Smoker zusammenbauen

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

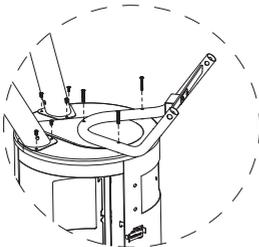
1. Heben Sie die Tür der Räucherkammer (1) aus.



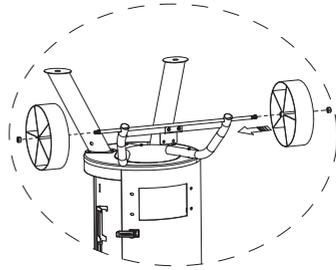
2. Befestigen Sie den Seitengriff (28) mit vier M6 x 30 Schrauben und vier M6 Muttern an der Seite der Räucherkammer (1).



3. Befestigen Sie die Standbeine (21) mit je drei M6 x 12 Schrauben an der Unterseite der Räucherkammer (1). Befestigen Sie den Radbogen (25) mit drei M6 x 45 Schrauben an der Unterseite der Räucherkammer (1).

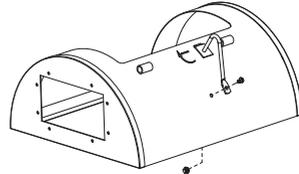


4. Stecken Sie die Radachse (20) durch die Löcher im Radbogen (25). Stecken Sie die Räder (26) auf die Enden der Radachse (20) und sichern Sie diese mit je einer M12 Hutmutter.

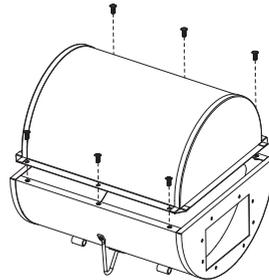


Stellen Sie die Räucherkammer mit Hilfe einer zweiten Person, für den späteren Zusammenbau, aufrecht zur Seite.

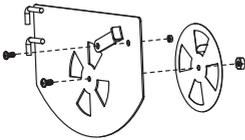
5. Befestigen Sie den Brennkammer-Deckelstopper (8) mit einer M6 x 12 Schraube und einer M6 Mutter am Brennkammer Oberteil (10).



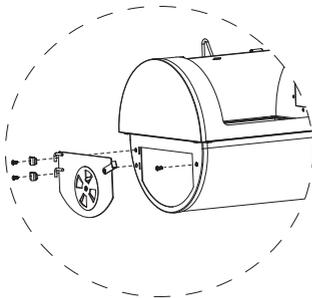
6. Verbinden Sie Brennkammer Unterteil (12) und Brennkammer Oberteil (10) mit sechs Schrauben M6 x 12.



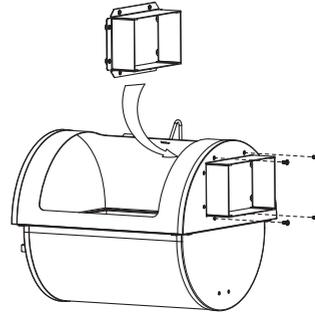
7. Befestigen Sie den Türhebel (18) mit einer Passschraube M5 x 14 und einer Mutter M5 an der Tür für das Brennkammer Unterteil (13). Befestigen Sie die Lüftungsklappe (14) mit einer Schraube M6 x 12 und einer M6 Mutter an der Tür für das Brennkammer Unterteil (13). Ziehen Sie die Schraube nicht zu fest, die Lüftungsklappe (14) muss frei beweglich sein.



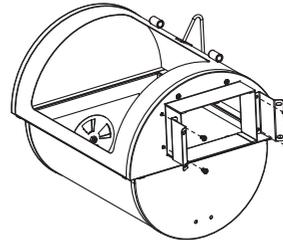
8. Schrauben Sie eine Passschraube M6 x 14 zum Schließen des Türhebels in die linke Seite des Brennkammer Unterteils (12). Stecken Sie die Scharniere (19) in die Aussparungen an der linken Seite des Brennkammer Unterteils (12). Hängen Sie die Tür für das Brennkammer Unterteil (13) ein und befestigen Sie die Scharniere (19) mit zwei Schrauben M6 x 12.



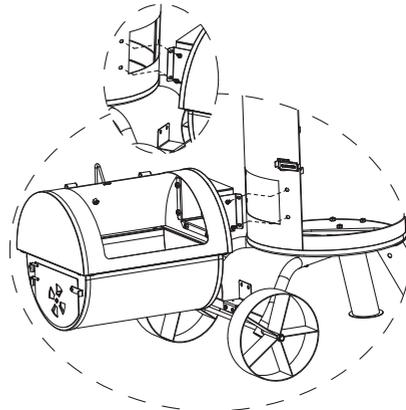
9. Befestigen Sie die Kammerverbindung (2) mit vier M6 x 12 Schrauben an der Innenseite des Brennkammer Oberteils (10).



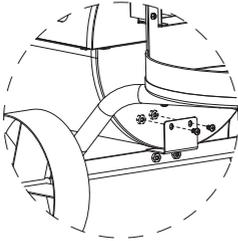
10. Befestigen Sie die Brennkammerhalter (17) mit vier M6 x 12 Schrauben an der Kammerverbindung (2).



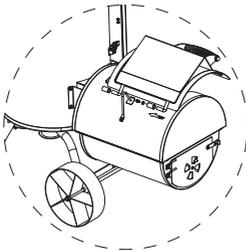
11. Verbinden Sie die Brennkammer (10/12) und die Räucherkerker (1) mit vier Schrauben M6 x 12.



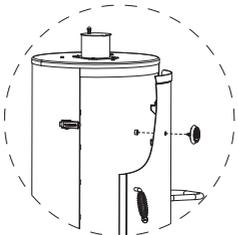
12. Verbinden Sie das Brennkammer Unterteil (12) und den Radbogen (25) mit zwei Schrauben M6 x 12 und zwei Muttern M6.



13. Schieben Sie den Brennkammerdeckel (9) in die Halterungen am Brennkammer Oberteil (10) ein und sichern Sie ihn mit einer Schraube M6 x 12 und einer Unterlegscheibe.



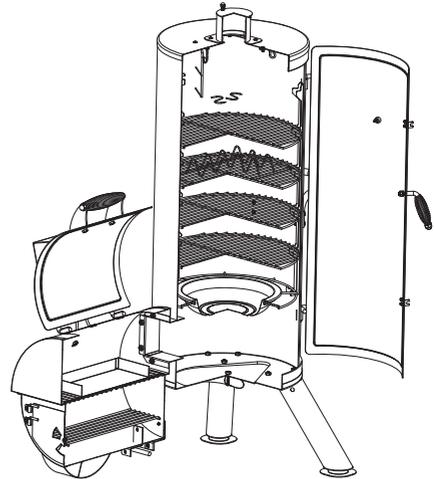
14. Befestigen Sie den Schlot (7) mit vier M6 x 12 Schrauben an der Oberseite der Räucherammer (1). Befestigen Sie die Schlotabluftklappe (6) mit Feder (4) und Hutmutter (5) auf dem Schlot (7). Hängen Sie die Tür der Räucherammer (1) ein und befestigen Sie das Thermometer (33).



15. Befestigen Sie den Hakenring (30) oben in der Räucherammer (1) und hängen Sie die S-Räucherhaken (22) und die Räucherhaken (23) an den Ring.

Platzieren Sie Räucherroste (29), den Fischrost (32), den Halter für die Fettauffangschale (27) sowie die Fettauffangschale (24) in der Räucherammer (1).

Platzieren Sie den Holzkohlerost (16), die Grillroste (15) und die Räuchermittelschale (31) in der Brennkammer (10/12).



Demontieren Sie den Smoker in umgekehrter Reihenfolge.

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

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.
- Bei der Benutzung des Grills kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.
- 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 eingölt 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 eingöltem 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. 1,5kg Holzkohle. Diese Menge sollte für eine Erstbehandlung zum Durchglühen ausreichend sein.

- 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. 175° C - 200° 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.

Grillen

1. Zum Grillen die Brennkammer verwenden. Entfernen Sie die Grillroste (15).
2. Legen Sie 3-4 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (16). 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 (16). Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
 5. Legen Sie die Grillroste (15) auf die Halterungen in der Brennkammer.
 6. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
- 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.

Räuchern

Geräuchert wird, indem in der Brennkammer Baumholz oder Holzkohle verbrannt und in der Räucherammer die Räucherware aufgelegt und/oder aufgehängt wird. Der Rauch, der in der Brennkammer erzeugt wird, zieht durch die Räucherammer 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 einer 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.

- Lesen Sie die Temperatur am Thermometer in der Tür der Räucherammer 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.
- 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 Verdüner, 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.
- Versehen Sie die Roste und Haken nach der Reinigung mit einer dünnen Schicht pflanzlichem Speiseöl.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen an Brenn- und Räucherammer 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 Wittereinflüssen. 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.
- Grillrost ist nicht für saure Lebensmittel geeignet (z.B. Grillmarinaden mit Zitronen/-Limetten Zusatz). Verwenden Sie stattdessen eine Edelstahl Grill-Schale.

- **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).

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 1104N 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 Räucherammer:	4 Stück, mit je ca. 43 cm Ø
Max. Brennstoffmenge:	max. 2 kg
Gewicht:	ca. 56,8 kg
Lackierung:	Hitzebeständig bis 500 °C

Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Ⓟ

Contents

Before using the device	18
Scope of delivery	18
Intended use	19
For your safety	19-22
Signal symbols	19
General safety instructions	19
Safety instructions	19-21
Assembly	21-24
Preparation	21
Required tools	21
Assembling the smoker	21-24
Positioning the smoker	25
Before barbecuing, smoking	25 - 26
Operation	26-27
Barbecuing	26
Smoking	26-27
Maintenance and Cleaning	28
Disposal	29
Declaration of conformity	29
Technical details	29
Service	29
Distributor	29

Before using the device

After unpacking and before every use, check whether the item shows any signs of damage.

Should this be the case, do not use the item, but notify your retailer.

The operating manual is based on the norms and regulations that are applicable in the European Union. In non-EU countries, observe country-specific directives and laws!



Before start-up, first read through the safety information and the operating manual carefully. Only by doing so will you be able to use all of the functions safely and reliably.

Keep the operating manual and pass it on to any third party that might own this item after you.

- 1 Charcoal grate for grill chamber (16)
- 2 Grill chamber brackets (17)
- 1 Latch for grill chamber (18)
- 2 Hinge for grill chamber door (19)
- 1 Wheel axle (20)
- 2 Support leg (21)
- 5 S-shaped smoking hooks (22)
- 5 Smoking hook (23)
- 1 Grease collection tray (24)
- 1 Wheel bow (25)
- 2 Wheel (26)
- 1 Bracket for grease collection tray (27)
- 1 Side handle (28)
- 4 Smoking grate (29)
- 1 Hook ring (30)
- 1 Smoking agent tray (31)
- 1 Fish grate (32)
- 1 Thermometer (33)

Scope of delivery

- 1 Smoking chamber (1)
- 1 Chamber connection (2)
- 1 Door handle (3)
- 1 Spring for chimney exhaust flap (4)
- 1 Dome nut (5)
- 1 Chimney exhaust flap (6)
- 1 Chimney (7)
- 1 Grill chamber cover stopper (8)
- 1 Grill chamber cover (9)
- 1 Grill chamber – upper part (10)
- 1 Handle for grill chamber cover (11)
- 1 Grill chamber – lower part (12)
- 1 Door for lower part of grill chamber (13)
- 1 Ventilation flap (14)
- 2 Grill grate for grill chamber (15)

Fastening parts

- 37 M6 x 12 Screw
- 4 M6 x 30 Screw
- 2 M12 Dome nut
- 1 Shoulder screw M5 x 14
- 1 Shoulder screw M6 x 14
- 3 M6 x 45 Screw
- 12 M6 Nut
- 1 M5 Nut

Please check that the delivery is complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer.

Claims relating to damages or missing parts made after assembly has taken place or commenced will not be recognised.

Intended use

This smoker is intended for the smoking, heating, cooking, and barbecuing of food.

The smoker is exclusively suited for outdoor use and intended for private use.

Only use the smoker as described in this operating manual. All other uses are considered improper and can lead to material damage or even to personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

For your safety

Signal symbols

Danger High risk!



Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

Attention Moderate risk!



Disregarding this warning can lead to property damage.

Caution Low risk!



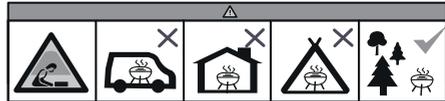
Facts that should be respected when handling the device.

General safety instructions to be observed in each use

- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!**
- **Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
- **WARNING! This device will become very hot, do not move it during operation!**

Please use only charcoal & briquettes according to DIN-EN1860-2

- **WARNING! Keep children and pets away!**
- **Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality!**



Safety instructions

Danger Fire hazard!



The glowing charcoal and parts of the smoker become very hot during operation and can start fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the smoker on a level, horizontal, secure, and clean surface that is not sensitive to heat.
- Position the smoker so that it is at least 3 m away from highly flammable materials such as awnings, wooden patios, or furniture.
- Do not transport the smoker during operation.
- Only light the charcoal and/or wood in areas shielded from the wind.
- Fill the grill chamber with **max. 2 kg** charcoal/charcoal briquettes.
- Do not heat the smoker above 260° C.
- Secure the smoker so that it does not unintentionally start to roll. Always place it on a level surface and block the wheels.

- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the smoker regularly, ideally after each use.
- Only tip out the ash once the charcoal has completely burned out and cooled down.
- Do not leave the smoker unsupervised during operation.

Danger Risk of burning and accidents!



This device is not intended for use by persons (incl. children) with limited physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and/or lacking knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any modifications to the product represent a large safety risk and are forbidden. Do not undertake any unauthorised interventions yourself. In case of damages, repairs or other problems with the grill, contact our service point or a professional in your area.
- Keep children and pets away from the device.

The smoker, as well as the charcoal and the food being smoked/barbecued inside the smoker, become very hot during operation. Any contact with these can lead to severe burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.

- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407).
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.
- Let the smoker cool down completely before cleaning it or putting it away.

Danger Risk of deflagration!



Flammable liquids that are poured onto the flames can form flashes or deflagrations.

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.
- Nor put pieces of charcoal soaked in flammable liquid onto the embers.

Danger Risk of poisoning!



When burning charcoal, barbecue briquettes, etc., carbon monoxide is formed. This gas is odourless and can be fatal in closed spaces!

- Operate the smoker exclusively outdoors.

Danger Health risk!



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

Danger Risks to children!



While playing, children can become caught in the packaging film and choke.

- Do not let children play with the packaging films.

- Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could swallow the parts and choke on them.

Danger Risk of injury!



On the smoker and on the individual parts there are occasionally sharp edges.

- Handle the individual parts of the smoker with care so that accidents or injuries during assembly and operation are avoided. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the smoker in the vicinity of entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while barbecuing/smoking. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

Attention Risk of damage!



During use, the screw joints can gradually loosen and compromise the stability of the smoker.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the smoker is standing securely.
-

Attention Risk of damage



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

The grid of the grill is not suitable for sour food (e.g. grill marinades with lemon/lime addition). Use instead a stainless steel tray.

Assembly Preparation

Danger Risk of injury!



Failure to follow the instructions can lead to problems and danger when the smoker is being used.

- Follow all of the assembly instructions listed here.
-
1. First read through the assembly instructions completely.
 2. Take sufficient time to carry out the assembly and use an even working surface of three to four square metres.
 3. Small parts such as handles will probably be preassembled.
 4. Two people are needed for the assembly.

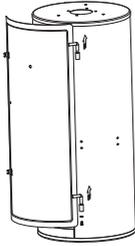
Required tools

- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x Adjustable spanner

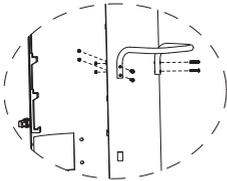
Assembling the smoker

Unpack the grill and dispose of all packaging materials. Keep the packaging materials out of the reach of children and dispose of them according to regulations after grill assembly.

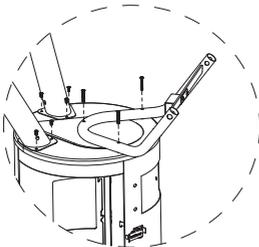
1. Lift out the door of the smoking chamber (1).



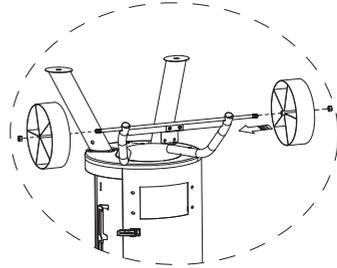
2. Fasten the side handle (28) to the side of the smoking chamber (1) using four M6 x 30 screws and four M6 nuts.



3. Fasten the support legs (21) to the underside of the smoking chamber (1) using three M6 x 12 screws for each leg. Fasten the wheel bow (25) to the underside of the smoking chamber (1) using three M6 x 45 screws.

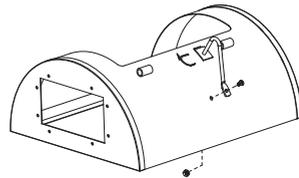


4. Stick the wheel axle (20) through the holes in the wheel bow (25). Stick the wheels (26) onto the ends of the wheel axle (20) and secure each of these in place using an M12 dome nut.

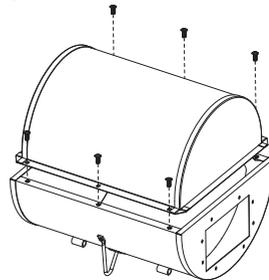


With the assistance of a second person, place the smoking chamber upright and to the side for later assembly.

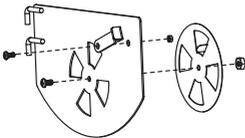
5. Fasten the grill chamber cover stopper (8) to the upper part of the grill chamber (10) using an M6 x 12 screw and an M6 nut.



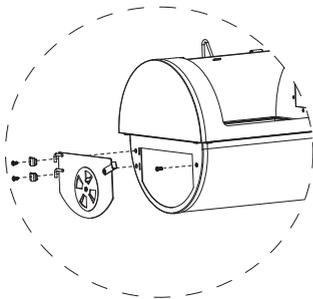
6. Join together the lower part (12) and upper part (10) of the grill chamber using six M6 x 12 screws.



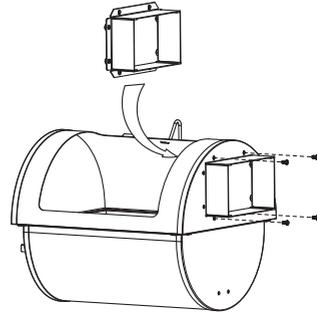
7. Fasten the latch (18) to the door for the lower part of the grill chamber (13) using an M5 x 14 should screw and an M5 nut. Fasten the ventilation flap (14) to the door for the lower part of the grill chamber (13) using an M6 x 12 screw and an M6 nut. Do not fasten the screws too tightly; the ventilation flap (14) must be freely moveable.



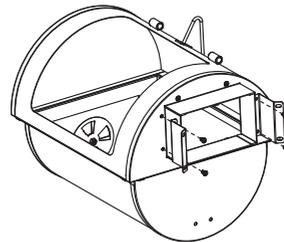
8. Screw an M6 x 14 shoulder screw into the left side of the lower part of the grill chamber (12) or closing the door latch. Stick the hinges (19) into the recesses on the left side of the lower part of the grill chamber (12). Mount the door for the lower part of the grill chamber (13) and fasten the hinges (19) using two M6 x 12 screws.



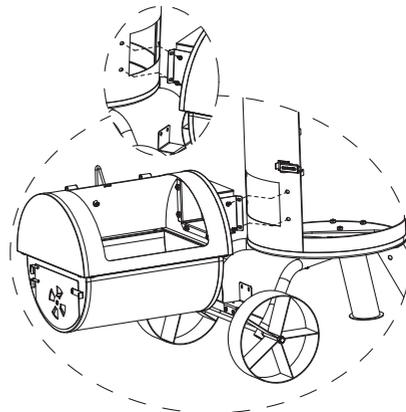
9. Fasten the chamber connection (2) to the internal face of the upper part of the grill chamber (10) using four M6 x 12 screws.



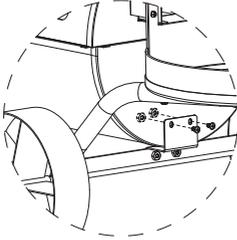
10. Fasten the grill chamber brackets (17) to the chamber connection (2) using four M6 x 12 screws.



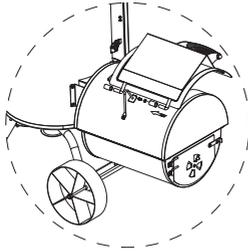
11. Join the grill chamber (10/12) and the smoking chamber (1) using four M6 x 12 screws.



12. Join the lower part of the grill chamber (12) and the wheel bow (25) with two M6 x 12 screws and two M6 nuts.



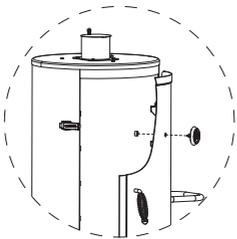
13. Slide the grill chamber cover (9) into the brackets on the upper part of the grill chamber (10) and secure it in place using an M6 x 12 screw and a washer.



14. Fasten the chimney (7) to the upper side of the smoking chamber (1) using four M6 x 12 screws.

Fasten the chimney exhaust flap (6) to the chimney (7) using the spring (4) and a dome nut (5).

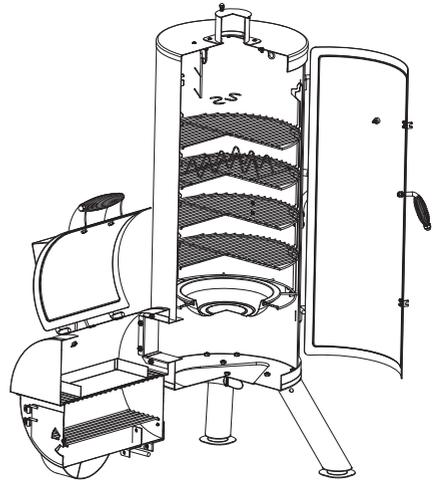
Mount the door of the smoking chamber (1) and fasten the thermometer (33) in place.



15. Fasten the hook ring (30) above, inside the smoking chamber (1), and hang the S-shaped smoking hooks (22) and the smoking hooks (23) on the ring.

Place the smoking grates (29), the fish grate (32), the bracket for the grease collection tray (27), as well as the grease collection tray (24) into the smoking chamber (1).

Place the charcoal grate (16), the grill grates (15) and the smoking agent tray (31) in the grill chamber (10/12).



Disassemble the smoker in the reverse order.

Important: All screws must be tightly fastened.

Positioning the smoker

Attention Risk of damage!



During use, the screw joints can gradually loosen and compromise the stability of the smoker.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again to ensure the smoker is standing securely.
- When using the grill, please protect the floor and surrounding walls from possible soiling e.g. through grease splashes.
- Before use, place the grill on an even, sturdy surface outdoors.

Before barbecuing, smoking

Danger Risk of burning!



The smoker, as well as the charcoal and the food being barbecued/smoked in it, become very hot during operation. Any contact with them can lead to severe burns.

- Keep the charcoal in the grill chamber a sufficient distance from the air vent, so that no embers or hot charcoal can fall out of the grill chamber.

Danger Health risk!



Do not use any charcoal that has been pretreated with lighter fluid. Use only pure, high-quality charcoal or a mixture of charcoal and wood.

Attention Risk of damage!



In order to increase the service life of the smoker, you should ensure that the hot coals and the burning wood do not touch the walls of the grill chamber directly.

- Never rub or scratch the external housing of the hot smoker when heating during initial treatment.
- Before first use the smoker must be oiled in and then heated through for at least 3 hours in order to protect the housing against severe rust and to burn off production residues.

Important: The smoker should always be stored in an oiled condition and covered.
- Wash off the grate using warm soapy water. Then rinse it with clean water and dry it off.
- Rub the external surfaces of the smoker with vegetable oil or use vegetable oil spray. Do not treat the charcoal grate with vegetable oil.
- Follow the instructions for lighting the grill. You can use charcoal or wood.
- Start with approx. 1.5kg of charcoal. This quantity should be sufficient for the primary heating treatment.
- Pour sufficient lighter fluid over the charcoal, in accordance with the manufacturer specifications. Wait for approx. 2-3 minutes with the cover open, until the fluid has worked its way into the coals. Alternatively, you can use solid, commercial firelighters.
- Barbecue grill is not suitable for sour food (lime marinade for example)! Use for this type of food, instead better a stainless steel grill tray.

- Open the air vent of the grill chamber approx. 1.5-2.5 cm. Open the exhaust flap of the chimney halfway.
 - Light the charcoal with a long match. Let the charcoal burn with the cover open for as long as necessary until a bright layer has formed (approx. 20 minutes). **Caution!** The lighter fluid must be completely burned off before the cover can be closed. Otherwise flames from the lighter fluid can trigger flashes or an explosion inside the grill as soon as the cover is opened.
 - When the charcoal is glowing strongly, distribute it in the middle of the charcoal.
 - Then close the cover. Let the temperature rise to approx. 120 °C. Maintain this temperature range for 2 hours.
 - Then increase the temperature to approx. 175 °C - 200 °C. This can be achieved by opening the air vent of the grill chamber and the ventilation flap of the chimney further and adding additional charcoal or wood.
 - Maintain this temperature for approx. 1 hour. Then let the smoker cool down completely.
 - **Important:** From time to time this treatment should be repeated in order to maintain the condition of the smoker.
 - **Attention:** The temperature must never exceed 200° C. This is necessary in order to make the inside ready for barbecuing and to burn in the heat-resistant paint on the outside.
- During the pre-firing, the grill chamber cover should not be completely closed. Only close it completely for a few minutes at the end.

Operation

Danger Risk of burning!



The smoker, as well as the charcoal and the food being barbecued/smoked in it, become very hot during operation. Any contact with them can lead to severe burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407).
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Use only dry lighters or special fluid lighters compliant with EN 1860-3 as firelighters.

Barbecuing

1. Use the grill chamber for barbecuing. Remove the grill grate (15).
2. Place 3-4 solid firelighters in the middle of the charcoal grate (16). Pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. Light the firelighters with a match.
3. Layer a maximum of 2 kg of charcoal or briquettes around the firelighters.
4. As soon as the charcoal is glowing, spread it evenly over the charcoal grate (16). To do this, use a suitable fireproof tool with a long, fireproof handle.
5. Place the grill grate (15) onto the brackets in the grill chamber.
6. Only place the grill meat on the grate when the charcoal is covered with a bright layer of ash.

Smoking

Smoking works by burning wood or charcoal in the grill chamber and hanging up and/or laying out the goods to be smoked in the smoking chamber.

The smoke that is created in the grill chamber is drawn through the smoking chamber and escapes through the chimney.

Indirect cooking helps to prevent grease from dripping on the embers and causing flames to rise, which burn the food.

Beech wood and fruitwood are particularly suited to smoking. Make sure that the wood is dry and well seasoned (at least 2-3 years). Do not use oak wood, since this is harmful to health. Enquire with your wood supplier about suitable wood types.

Wood pieces with a length of approx. 7 – 10 cm and a thickness of 2.5 – 5 cm are best suited to smoking.

Alternatively, you can use sawdust or chips. These are available at specialist retailers.

- During smoking, the cover and the door must remain closed, otherwise the smoke escapes more quickly and the cooking time must then be extended.
- Before lighting the fuel, open the air vent on the grill chamber approx. 1.5 – 2.5 cm and the ventilation flap of the chimney up to halfway. You can start with charcoal to heat up the smoker and later add wood pieces or place the smoking agent tray on the grill grates of the grill chamber and fill it with the desired smoking agent.
- Read off the temperature from the thermometer in the door of the smoking chamber. You can regulate the temperature using the air vent on the grill chamber. The ideal warm/hot smoker temperature is in the range of 50 °C - 85 °C.
- Fish or poultry, for example, are suitable smoking goods. Other types of meat and certain types of vegetable are likewise suitable for smoking.
- Should you be using meat or fish for smoking, lay these in a mixture of salt, water and seasoning for several hours before smoking. Let them dry off well before smoking.
- For large pieces of meat, a cooking time of approx. 1 hour per 500g should be set. In each case, check whether the food has been cooked before removing it. To this end, use a thermometer for meat and for fish you can check the cooking state using the fins. When the fins can be easily pulled off, the fish is cooked.
- Food in the vicinity of the grill chamber cooks first. Midway through the cooking time, shift the food around.
- Should the food become dark but still not be cooked, wrap it in aluminium foil so that it can cook further without becoming darker or taking on a stronger smoked flavour.
- Smoking recipes can be found in relevant recipe books or searched for on the internet.

Maintenance and Cleaning

Your smoker is made from high-quality materials. To clean and maintain the surfaces, please heed the following instructions:

Danger Risk of burning!



Let the smoker cool down completely before cleaning it.

- Only tip out the ash when the fuel has completely burned out.

Danger Health risk!



Do not use any decolourants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

Attention Risk of damage!



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

- Let the fuel burn out completely after grilling. This eases the cleaning effort by burning away excess fat and grill residues.
- Remove the cold ash and clean the smoker regularly, ideally after each use.
- Take out the grates and hooks and clean them thoroughly with soapy water. Then dry off the parts thoroughly.
- After cleaning, apply a thin layer of vegetable cooking oil to the grates and hooks.
- Remove loose deposits on the grill and smoking chambers using a damp sponge.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when wiping them dry.

- Clean the internal and external surfaces generally with warm soapy water.
- Regularly tighten all screws before each use, in order to ensure the smoker is standing firmly every time you use it.
- Protect your smoker against continuous weather influences. Since it is manufactured from steel it will eventually rust. Clean possible rust spots and repair them with oven paint. **It is very important that you remove the ash from the grill chamber before moisture combines with the cold ash. Ash contains salt and affects the inside of the ash collection tray when damp. In this way, the grill chamber can be damaged by rust over the years.**
- **IMPORTANT:** The smoker should always be stored in a location protected from moisture.
- **PLEASE NOTE:** After some use, your smoker will develop a patina. Should this rusted look not appeal to you, you can do the following: Remove the rust by means of a wire brush or rust-dissolving gel. You can then coat the surface with oven paint (heat resistant up to at least 600 °C). And your smoker will once again shine like new!

Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstances dispose of the smoker with normal household waste! Dispose of it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

Service

For inquiries about spare parts or technical questions, please contact your contract partner.

Technical changes and errors excluded.

Distributor

TEST RITE tepro GmbH
Carl-Zeiss-Straße 8/4
D-63322 Rödermark

Declaration of conformity

This product is in compliance with the applicable European and national Directives (DIN EN 1860-1).

Technical details

Product:	Item No. 1104N "Fairfax" Smoker
Size, smoking drum:	approx. 103.8 x 45.5 cm Ø
Grates for the grill chamber:	2 pieces, each approx. 38.8 x 20.6 cm
Grates for the smoking chamber:	4 pieces, each approx. 43 cm Ø
Max. amount of fuel:	2 kg max. approx. 56.8 kg Heat
Weight:	
Paint:	resistant up to 500 °C

