

Betriebs- und Aufbauanleitung  
Instruction de service et de montage  
Istruzioni d'uso e manuale di installazione

# BUFFALO SMOKER



Art-Nr./ Nr. d'art./Art. No.:  
753507500000

sunset **BBQ**<sup>®</sup>

# D

## Inhaltsverzeichnis

Betriebsanleitung	4
Wichtig	4
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart	5
Erstmalige Inbetriebnahme (Einfuern)	5
Normale Inbetriebnahme	5
So benutzen Sie Ihren Smoker richtig	6
Nach dem Grillieren	14
Reinigung und Unterhalt	14
Garantiebedingungen	14
Optionales Zubehör	15
Vertrieb	15
Seriennummer	15
Fehlerbehebung	16
Aufbauanleitung	45

# F

## Sommaire

Mode d'emploi	17
Important	17
Consignes de sécurité	17
Avant la première grillade ou en début de la saison	18
Première mise en service (allumage)	18
Comment utiliser votre Smoker correctement	19
Après la grillade	27
Nettoyage et maintenance	27
Conditions de garantie	27
Accessoires en option	28
Distribution	28
Numéro de série	28
Guide de dépannage	29
Instruction de montage	45

# Indice



Istruzioni per l'uso	30
Importante	30
Avvertenze di sicurezza	30
Prima della prima grigliata o dell'inizio della stagione	31
Prima messa in funzione (accensione del fuoco)	31
Come utilizzare correttamente il barbecue	32
Messa in funzione normale	32
Dopo la grigliatura	40
Pulizia e mantenimento	40
Condizioni di garanzia	41
Accessori opzionali	42
Distribuzione	42
Numero di serie	42
Correzione degli errori	43
Istruzioni di installazione	45



**ACHTUNG, WARN-/GEFAHRENHINWEIS, WICHTIG:**

Alle Informationen mit diesem Symbol müssen zwingend eingehalten/beachtet werden.

**ATTENTION, INDICATION DE DANGER/AVERTISSEMENT, IMPORTANT:**

Toutes les informations comportant ce symbole doivent être obligatoirement respectées/prises en compte.

**ATTENZIONE, AVVISO DI PERICOLO IMPORTANTE:**

Tutte le disposizioni contrassegnate da questo simbolo devono essere seguite/osservate tassativamente.



**TIPP:**

Alle Informationen mit diesem Symbol helfen und unterstützen Sie bei der Anwendung des Grills.

**CONSEIL:**

Les informations comportant ce symbole vous aideront à utiliser ce gril.

**SUGGERIMENTO:**

Tutte le informazioni di aiuto e supporto all'uso della griglia sono contrassegnate da questo simbolo.

## Betriebsanleitung


Nehmen Sie den Smoker nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Betriebsanleitung an einem sicheren Ort auf.

## Wichtig

- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an Ihre Verkaufsstelle.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie den Anzündvorgang genau kennen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

## Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie Ihren Smoker nur im Freien, möglichst windgeschützt, und nie in geschlossenen Räumen.
- Benutzen Sie den Smoker nur auf einem ebenen und sicheren Boden.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und keine Flüssigkeiten wie beispielsweise Benzin, Spiritus etc. zum Anzünden des Smokers.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien in der Nähe des Smokers. Wir empfehlen einen Sicherheitsabstand von mindestens zwei Meter Entfernung von brennbaren Gegenständen. Dieser Sicherheitsabstand muss eingehalten werden (auch bei Hauswänden, Sonnenstoren etc.)
- Der Rauch, der aus dem Kamin des Smokers strömt, kann zu Verfärbungen an Gebäuden oder Gegenständen in der Nähe führen (zum Beispiel an der Hauswand, Sonnenstore etc.)
- Lassen Sie den Smoker während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Beugen Sie sich während des Betriebs des Grills oder dessen Auskühlen nicht über die Brenn- und Garkammer.
- Fügen Sie beim Anzünden oder Wiederanzünden niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle in die Glut.
- Für den Betrieb muss der Smoker auf festem, ebenen und unbrennbaren Grund stehen. Verschieben Sie den Smoker nicht, während er in Betrieb ist. Sichern Sie den Smoker immer gegen wegrollen.

 **ACHTUNG:** Teile des Smokers können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.

- Schliessen Sie nach dem Grillieren alle Deckel und die Luftschieber an der Brennkammerklappe und auf dem Ofenrohr vollständig, um die Glut zu ersticken.

- Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Glut zu löschen.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese vollständig erkaltet ist.
- Wenn der Smoker nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz ausgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Passende Abdeckhauben können Sie bei MIGROS DO IT+GARDEN beziehen.

## Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle Teile (vergleiche Kapitel «Aufbauanleitung»). Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Smoker montiert geliefert wurde.

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Inbetriebnahme» in Betrieb.



**TIPP:** Kontrollieren Sie vor dem Anzünden, ob alle Teile unbeschädigt sind, funktionieren und in der richtigen Position liegen.

## Erstmalige Inbetriebnahme (Einfuern)

Bevor der Smoker zum ersten Mal eingesetzt wird, muss er zuerst eingefeuert werden. In erster Linie geht es darum, die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Zudem erhält der Innenraum eine Patina aus Rauch und Russ. Wenn das Innere des Smokers pechschwarz ist, dann ist er gut für den Gebrauch vorbereitet. Normalerweise dauert dies etwa 1 – 2 Stunden. Mit diesem Vorgang schliesst man die Poren im Stahl und versiegelt das Innere mit Russ, welcher sich mit der Feuchtigkeit des Brennholzes vermischt. So legt sich eine natürliche und gut schützende Patina über die Stahloberfläche im Innern des Smokers.



**ACHTUNG:** Achten Sie beim Einfuern unbedingt darauf, dass nicht mit einer zu hohen Temperatur gearbeitet wird. Idealerweise belassen Sie die Temperatur bei ca. 140°C. So wird die feuerfeste Farbe langsam und schonend in den Stahl eingebrannt. So hält der Schutz noch länger. Bei zu hoher Temperatur (über 250°C auf dem Thermometer) kann die Farbe durch ausbrennen Schaden nehmen.

## Normale Inbetriebnahme

1. Lüftungsöffnungen der Brennkammer, Deckel der Garkammer und Schieber des Ofenrohrs öffnen und die Fettauffangschale in die richtige Position bringen.
2. Brennholz/Holzkohle/Briketts gleichmässig auf dem Holzkohlerost verteilen.
3. Zum Anfeuern der Brennkammer Brennstoff mit handelsüblichen Anzündmitteln oder mit Hilfe eines Holzkohle-Anzündrohrs (Zubehör separat erhältlich) anzünden. Mindestens 2 kg qualitativ guter Brennstoff wird empfohlen.



**TIPP:** Je nach Qualität des Holzes / der Kohle / der Briketts kann die benötigte Menge abweichen.

4. Lassen Sie den Brennstoff bei offener Brennkammer und geschlossener Garkammer ca. 20 – 30 Minuten brennen, bis dieser gleichmässig glüht. Beim Einfeuern mit Holz starten Sie am besten mit einem schnell brennbaren Holz wie Tannenholz. Legen Sie dann in einem zweiten Schritt ein Hartholz wie Buche oder Eiche auf, um eine möglichst lange Brenndauer zu gewährleisten.



**ACHTUNG:** Tragen Sie dazu immer Grillhandschuhe, da Teile des Smokers heiss werden können.

5. Legen Sie das Grillgut auf den heissen Grillrost in der Garkammer. Achten Sie auf die richtige Positionierung. Weitere Ausführungen zum Gebrauch des Smokers sowie dem direkten und indirekten Grillieren sind im Kapitel «So benutzen Sie Ihren Smoker richtig» dieser Anleitung erklärt.



**ACHTUNG:** Der Smoker muss vor dem Betrieb 30 Minuten aufgeheizt werden. Legen Sie das Grillgut erst in die Kammer, wenn das Brennholz schon eine glühende Kohleschicht aufweist.

6. Benutzen Sie die Lüftungsschieber am Brennkammerdeckel und am Ofenrohr, um die Hitze zu regulieren.



**ACHTUNG:** Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Smoker, bevor Sie weiteren Brennstoff hinzugeben. Um das Grillgut und den Smoker zu schützen, sollten Temperaturen von mehr als 300° C vermieden werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile dauerhaft beschädigen, wofür kein Anspruch auf Garantieleistung besteht. Bei zu grosser Hitze kann die Garkammer geöffnet werden um die Hitze entweichen zu lassen.

## So benutzen Sie Ihren Smoker richtig

In diesem Kapitel zeigen wir Ihnen, wie vielfältig Sie ihren Smoker einsetzen können. Zudem erhalten Sie wichtige Ratschläge zum Gebrauch für die verschiedenen Zubereitungsarten.

### So funktioniert der Smoker

Damit Sie mit Ihrem Smoker optimale Resultate erzielen, ist die richtige Bedienung von Brennkammerdeckel, Luft- und Kaminklappe wichtig.

Der Holz(kohle)grill Smoker funktioniert ähnlich wie ein Kamin: Von der Brennkammer steigt die heisse Luft in die Garkammer mit dem Grillgut und tritt von dort durch das Ofenrohr aus.

In der Garkammer wird das Grillgut gegart. Gleichzeitig erhält das Grillgut durch den Rauch seinen unvergleichlichen Geschmack. Mit den Luftschiebern an Brennkammerdeckel und Ofenrohr kontrollieren Sie die Luftzufuhr und damit auch die Hitze und die Rauchentwicklung gleichmässig.

In der Garkammer gilt: Je näher das Grillgut bei der Brennkammer liegt, desto höher ist die Gartemperatur. Deshalb wird Gemüse normalerweise nahe beim Ofenrohr auf

der linken Seite des Grillrosts zubereitet und Fleisch eher nahe bei der Brennkammer auf der rechten Seite des Grillrosts zubereitet.

Auf der riesigen Grillfläche können gleichzeitig mehrere Speisen zubereitet werden. Dabei entscheiden Sie, ob die Hitze direkt oder indirekt garen soll. Ihr Smoker kann sogar noch mehr: Auf der im Brennkammerdeckel integrierten Kochplatte können Sie während dem Grillieren gleichzeitig in einer Pfanne Speisen heiss zubereiten.

Mehr zu den Zubereitungsarten erfahren Sie im Kapitel «Anwendungsbeispiele».

#### **Vor dem Grillieren**

Für eine optimale Erhitzung des Grillrostes wird empfohlen, den Grill vor dem Grillieren (wie im Kapitel «Inbetriebnahme» beschrieben) und bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 30 Minuten aufzuheizen. So verleiht der Grillrost dem Grillgut die typische Grillzeichnung. Füllen Sie die separat erhältliche Aromaschale mit einer beliebigen aromatischen Flüssigkeit, um Ihrem Grillgut zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

#### **Während dem Grillieren**

Das Herzstück Ihres Smokers ist die Garkammer. Mit dem Brennkammerdeckel und der Luft- und Ofenrohrklappe können Sie die Hitzeeinwirkung und Rauchentwicklung steuern. So können Sie die für Ihr Grillgut und Ihren Geschmack passende Einstellung wählen. Dabei wird zwischen verschiedenen **Grob- und Feineinstellungen** unterschieden.

#### **Grobeinstellung «Viel Hitze und viel Rauch»**



Diese Einstellung bietet maximale Hitze für Ihr Grillgut. Wählen Sie diese Einstellung, wenn Sie Bratwürste, Koteletts und Hamburger grillieren oder Fleisch knusprig braten möchten. In Argentinien und den USA etwa ist Grillieren bei maximaler Hitze beliebt, um Steaks zuzubereiten. Legen Sie das **Grillgut in der Nähe** der Brennkammer auf den Grillrost. Der aufgeheizte Grillrost aus Stahl verleiht dem Fleisch die typische Zeichnung. Für eine schöne Grillzeichnung sollte das Grillgut regelmässig gewendet werden. Den Garraumdeckel sollten Sie während dem Grillieren stets geschlossen halten. Wichtig ist, dass Sie das Grillgut nahe an der Brennkammer regelmässig wenden, da die Hitze hauptsächlich von seitlich unten kommt.

Platzieren Sie das **Grillgut weiter weg** von der Brennkammer, erzielen Sie einen Effekt, wie er sich mit der Umluft im Backofen einstellt. Die gleichmässige Hitzeverteilung im hinteren Teil der Garkammer führt zu einer besonders schonenden Zubereitung Ihrer Speisen. Das ist zum Beispiel ideal für Gemüse und andere Beilagen. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass der Deckel bei indirekter Hitze stets geschlossen bleibt, um den optimalen Umluft-Effekt zu erzeugen. Wählen Sie diese Einstellung auch für Pizza, Brot und grosse Fleischstücke.



**TIPP:** Für optimale Resultate beim Backen sollten Sie ein Pizzablech oder einen Pizzastein verwenden (Zubehör separat erhältlich).

### Grobeinstellung von Hitze und Rauch

Die Position des Brennkammerdeckels hat grossen Einfluss auf die Intensität des Holz- und Rauchgeschmacks des Grillguts. Nähere Angaben zur Steuerung von Hitze- und Rauchentwicklung finden Sie im nachfolgenden Kapitel «Feineinstellung» und im Kapitel «Anwendung».



Bei **geschlossenem Deckel** wird die Hitze in der Brennkammer zurückgehalten. Dadurch erhöht sich auch die Hitze im Innern der Garkammer. Wegen der verminderten Luftzufuhr nimmt die Rauchentwicklung zu. Bei geschlossenem Deckel werden Hitze und Rauch direkt in die Garkammer gelenkt.



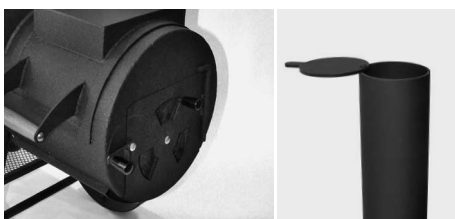
Bei **geöffnetem Deckel** entweicht die Hitze aus der Brennkammer. Dadurch reduziert sich auch die Hitze im Innern der Garkammer. Wegen der erhöhten Luftzufuhr nimmt die Rauchentwicklung ab.

### Feineinstellung von Hitze und Rauch

Die Luftklappe am Brennkammerdeckel und die Kaminklappe am Ende des Ofenrohrs sind jeweils gleichzeitig zu regeln.



Wenn sie **geschlossen** sind, nimmt die Hitze ab und die Rauchentwicklung zu.



Wenn sie **geöffnet** sind, nimmt die Hitze zu und die Rauchentwicklung ab.



### Zubereitungsarten

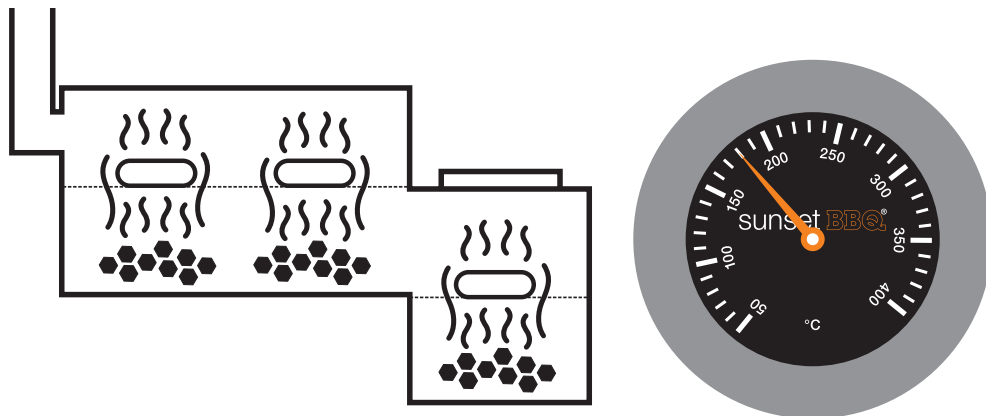
Je mehr die Lüftungsschieber an Brennkammer und Ofenrohr geschlossen sind, desto tiefer wird die Kochtemperatur und stärker der Holz- und Rauchgeschmack sein. Wir empfehlen, je nach Zielsetzung und Kochvarianten, die Lüftungsschieber an Brennkammer und Ofenrohr so einzustellen, dass sich folgende Garraumtemperatur einstellt:

- Direkt grillieren 160° – 260°C
- Indirekt grillieren 160° – 260°C
- Barbecuen 90°– 160°C
- Räuchern 60° – 90°C

Generell wird bei allen Grillmethoden empfohlen, während dem Grillieren Garraum- und Brennkammerdeckel zu schliessen. So wird die Hitze gleichmässiger verteilt. Auf der riesigen Grillfläche können gleichzeitig mehrere Speisen zubereitet werden. Dabei entscheiden Sie, ob die Hitze direkt oder indirekt wirken soll und ob es mehr oder weniger Rauch sein darf.

### Direkt grillieren 160° – 260°C

Beim direkten Grillieren Sie dazu das Grillgut direkt über die Hitzequelle in der Brennkammer. Feuern Sie bei grösserem Flächenbedarf zusätzlich auch in der Gar-kammer ein. Nutzen Sie diese Art des Grillierens, wenn Sie nicht viel Zeit haben: Aufgrund der hohen Temperatur bleibt die Garzeit kurz.



**HINWEIS:** Warten Sie auf die Glut. Es darf kein Feuer mehr brennen.

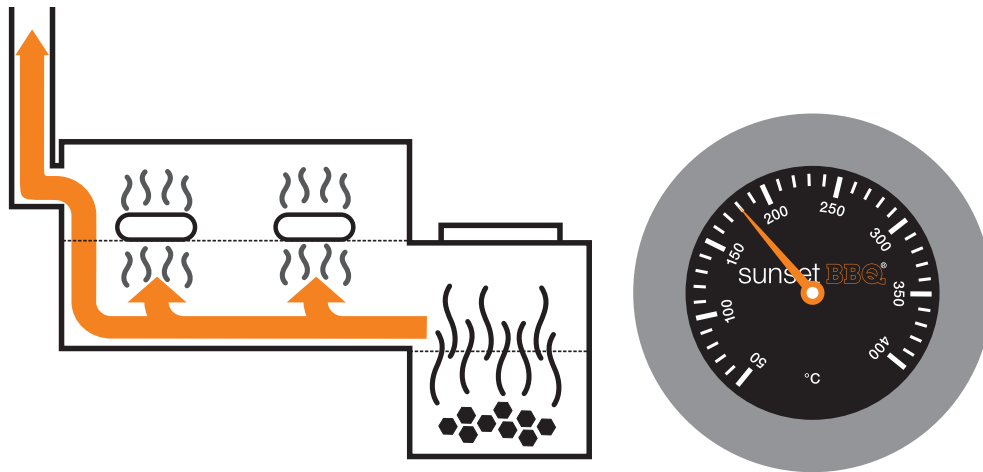
Aufgrund der hohen Temperatur, die direkt von unten wirkt, sollten Sie das Grillgut überwachen und regelmässig wenden.



**HINWEIS:** Achten Sie auf heruntertropfendes Fett: Es kann sich entzünden und das Grillgut an- oder sogar verbrennen.

**Indirekt grillieren 160° – 260°C**

Beim indirekten Grillieren werden die Speisen besonders schonend in der heissen Luft gegart. Stichflammen durch heruntertropfendes Fett sind dadurch ausgeschlossen. Legen Sie dazu das Grillgut ausschliesslich in die Garkammer. Das Grillgut platzieren Sie je nach Art näher an die Brennkammer oder weiter weg davon.



**HINWEIS:** Halten Sie die Brennkammer geschlossen, damit die ganze Hitze in die Garkammer geleitet wird.

In der Garkammer gilt: Je näher das Grillgut bei der Brennkammer liegt, desto höher ist die Gartemperatur. Deshalb wird Gemüse normalerweise eher nahe beim Ofenrohr auf der linken Seite des Grillrosts zubereitet und Fleisch eher nahe bei der Brennkammer auf der rechten Seite des Grillrosts zubereitet.

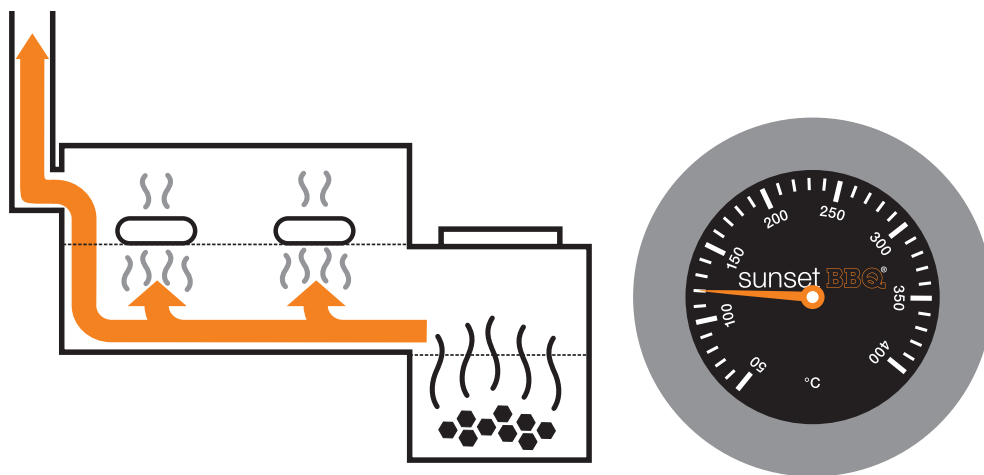
**HINWEIS:** Bei starker Flammenbildung in der geschlossenen Brennkammer können durch den Luftzug vereinzelt Flammen in die Garkammer gelangen. Platzieren Sie das Fleisch deshalb nicht zu nahe an der Brennkammer.

**Barbecuen 90°– 160°C**

Mit dieser Zubereitungsvariante bewahren Sie grösstmögliche Flexibilität – und verleihen ihrem Grillgut eine besondere Geschmacksnote.

Beim **üblichen Barbecue** ist das Verfahren ähnlich wie beim indirekten Grillieren, einfach mit viel tieferen Temperaturen. Zum Niedertemperatur-Garen kommt bei dieser Variante noch der für das Barbecue typische Holzgeschmack hinzu. Für leichten Holzgeschmack bleiben die Luftschieber und die Brennkammer ganz geöffnet. Je mehr die Lüftungsschieber und vor allem die Brennkammer geschlossen werden, desto intensiver wird der Holz- und Rauchgeschmack. Auch die Kochzeit hat einen grossen Einfluss auf das Aroma.

Beim **American Barbecue** ist es sehr wichtig, viel Holzgeschmack und somit Rauch über das Grillgut ziehen zu lassen. Das Grillgut wird je nach Grösse und Beschaffenheit mehrere Stunden im Smoker langsam schonend gegart. Dazu muss die Temperatur tief gehalten werden. Das geschieht, indem Sie die Luftschieber der Brennkammer geschlossen halten. Während dieser langen Zeit dringt der Rauchgeschmack stärker ins Grillgut.



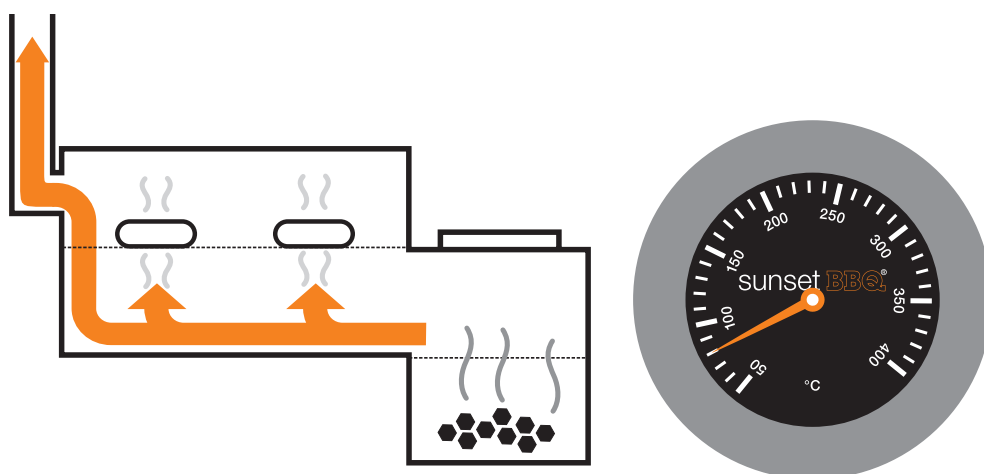
Beim Barbecue ist der Feuchtigkeitsverlust durch die tiefe Gartemperatur sehr gering. Dadurch ist die Toleranz viel grösser als beim direkten oder indirekten Grillieren, bei denen das Grillgut im richtigen Moment vom Grill genommen und möglichst schnell verzehrt werden muss.



**HINWEIS:** Durch die grosse Flexibilität in der Zubereitung und beim Verzehr ergeben sich ganz neue Möglichkeiten. Interessantes Zubehör gibt es in Ihrer Migros-Verkaufsstelle.

#### Räuchern 60° – 90°C

Beim Räuchern ist das Verfahren gleich wie beim Barbecue. Die Gartemperatur ist allerdings noch niedriger. Halten Sie während dem Räuchern alle Lüftungsöffnungen und Deckel geschlossen. Aufgrund der geringen Luftzirkulation werden die Temperaturen tief gehalten. Je tiefer die Temperatur ist, desto länger kann das Grillgut geräuchert werden.



**HINWEIS:** Verwenden Sie zum Räuchern möglichst aromatisches Holz (separat in Ihrer Migros-Verkaufsstelle erhältlich).

**Kochplatte**

Auf dem Brennkammerdeckel befindet sich eine Kochplatte. Darauf können Sie in einer Pfanne nach Belieben Speisen heiss zubereiten. Optionales Zubehör dazu finden Sie in Ihrer Migros-Verkaufsstelle.

**Nützliche Tipps****Aroma**

Den Holz- und Rauchgeschmack können Sie wie folgt bestimmen und steuern:

- Zubereitungsart/Kochvariante
- Holzsorte
- Schliessen/Öffnen Brennkammer
- Schliessen/Öffnen Lüftungen an Brennkammer und Ofenrohr
- Kochzeit
- Kochtemperatur



**HINWEIS:** Räuchern verleiht dem Grillgut den intensivsten Rauch-Geschmack mit einer Holznote. Beim Barbecue dominiert das Holzaroma. Beim indirekten Grillieren erhält das Grillgut ebenfalls etwas Holzaroma – zwar weniger als beim Barbecue aber dennoch mehr als beim direkten Grillieren.

**Das richtige Holz**



Die Wahl des Holzes ist für den Geschmack entscheidend. Grundsätzlich kann jedes Holz verwendet werden. Es muss lediglich trocken und gut gelagert sein. Das aromatische Holz von Obstbäumen ist besonders geeignet. Probieren Sie es aus!



**HINWEIS:** Achten Sie auf Qualität und Luftzirkulation. Oft ist der falsche Brennstoff oder eine geschlossen gehaltene Brennkammer die Ursache, wenn das Grillgut zu rauchig schmeckt.

**Zubereitung**

Nachfolgend eine Auswahl an Speisen und Zubereitungsmethoden, für die sich entweder eine Position nahe an der Brennkammer oder weiter von der Brennkammer weg eignen.

Anwendung	Einstellung	Auswahl
Grillieren Braten (direkte Hitze)	 Näher an Brennkammer	Steaks & Koteletten Bratwürste & Cervelats Hamburger Poulet-Brust Riesencrevetten Fisch am Stück & Filet Gemüse Pilze
Barbecue Garen Backen (indirekte Hitze)	 Weiter weg von Brennkammer	Pizza & Flammkuchen Brot Kuchen & Wähen Gratins & Aufläufe Braten / Poulet-Brust (Schwein, Kalb, Rind) Lammgigot Fisch in Alufolie

Ein perfektes Grillergebnis erzielen Sie dann, wenn Sie die Luftzufuhr auch während des Brat- oder Backvorgangs zur Regulierung von Hitze und Rauch einsetzen. Probieren Sie die verschiedenen Einstellungen aus und finden Sie so Ihre Lieblingseinstellung, mit der Sie das für Ihren Geschmack optimale Grillergebnis erhalten.



**HINWEIS:** Die Hitze kann je nach Art und Menge des verwendeten Brennstoffs variieren.

#### Räuchern 60° – 90°C

Würste ca. 1.5 Std. Forellen ca. 2 – 3 Std.

#### Direktes Grillieren 160° – 260°C

Aufgrund der hohen Temperatur bleibt die Garzeit kurz.

Steaks ca. 5 – 15 Minuten Hamburger ca. 5 – 10 Minuten  
Würste ca. 5 – 10 Minuten

#### Indirektes Grillieren 160° – 260°C

Die Speisen werden besonders schonend in der heissen Luft gegart.

Pizza ca. 10 – 12 Minuten Brot ca. 60 Minuten

#### Barbecuen 90° – 160°C

Durch die tiefe Temperatur ist die Garzeit etwas länger. Die angegebenen Kochzeiten beziehen sich auf ungeschnittenes Grillgut am Stück.

Steaks ca. 15 – 30 Minuten Ente ca. 4 – 5 Stunden  
Würste ca. 40 – 45 Minuten Braten ca. 3 – 4 Stunden  
Hamburger ca. 10 – 20 Minuten Lachshälfte ca. 1 – 2 Stunden  
Poulet ca. 2 Stunden Hamburger ca. 5 – 10 Minuten  
Spare Ribs ca. 2 – 3 Stunden



**HINWEIS:** Die Zubereitungszeit kann je nach Art und Menge des verwendeten Brennstoffs variieren.

#### Temperaturskala

Übrigens: Kennen Sie die richtige Kerntemperatur für Fleisch, das auf dem Grill zubereitet wird? Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die perfekte Gartemperatur für Ihr Fleisch zu finden.

Fleischart	Durchgebraten	Rosa	Brutig	Stark blutig
Rind	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Kalb	75°C – 80°C	58°C – 64°C		
Lamm	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Schwein	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Geflügel	82°C – 85°C			
Pferd	65°C – 70°C	52°C – 58°C		



**HINWEIS:** Zur Bestimmung der richtigen Kochzeit empfiehlt sich die Arbeit mit einem Fleischthermometer, das die Kerntemperatur misst und in Ihrer Migros-Verkaufsstelle erhältlich ist.



**HINWEIS:** Grundsätzlich verbessert sich der Geschmack, indem die Temperatur tief gehalten wird bei ca. 100 – 120 Grad Celsius und je länger das Grillgut gegart wird.

## Nach dem Grillieren

1. Schliessen Sie nach dem Grillieren alle Lüftungsöffnungen von Brennkammer, Garkammer und Kamin, um das Feuer und die Glut zu ersticken. Verwenden Sie zum Löschen des Feuers keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Lassen Sie den Grill auskühlen. Entfernen die erkaltete Asche und reinigen Sie den Grill gründlich.
3. Decken Sie den Grill mit einer Abdeckhaube zu. Passende Abdeckhauben können Sie bei Ihrer Verkaufsstelle beziehen.

## Reinigung und Unterhalt

Entfernen Sie sämtliche Aschenrückstände. Benutzen Sie dazu keine scharfen Gegenstände.



**ACHTUNG:** Es ist wichtig, dass die Asche aus der Brennkammer entfernt wird, bevor sie sich mit Feuchtigkeit verbindet. Asche ist salzhaltig und begünstigt im Nasszustand die Rostbildung.

Für die Reinigung des Grillrosts empfehlen wir eine Grillbürste mit Messingborsten. Die Fettauffangschale waschen Sie mit Seifenwasser aus oder reinigen diese mit einem geeigneten Grillreiniger. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Smokers.



**ACHTUNG:** Ihr Grill ist aus massivem Stahl mit einer hitzebeständigen Lackierung. Wenn diese Schutzschicht beschädigt ist, tritt Rost auf. Schützen Sie daher Ihren Grill gegen Kratzer und Absplitterung der Schutzschicht.

Für eine verlängerte Lebensdauer Ihres Smokers empfehlen wir den zusätzlichen Witterungsschutz durch eine passende Abdeckhülle. Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht gebrauchen, reinigen Sie alle Teile gründlich, um Korrosion oder Standschäden zu vermeiden.



**HINWEIS:** Ihr Smoker wurde mit einer hitzebeständigen Farbe bester Qualität lackiert. Mit der Zeit kann es dennoch notwendig werden, einige Farbauffrischungen vorzunehmen. Sobald Anzeichen von Rost festzustellen sind, bürstet man diesen mit einer Stahlbürste weg und bessert besonders beanspruchten Grill mit hitzebeständiger Farbe aus (Zubehör erhältlich).

## Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernehmen wir die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Für Schäden bei der Emaillierung (Grillrost?) gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden.

Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei der Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

**Schäden und Defekte:**

- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwillige Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch Benutzung mit zu hohen Temperaturen
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

**Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:**

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässe Reinigung oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

## Optionales Zubehör

Folgendes praktisches Systemzubehör ist bei Ihrer Verkaufsstelle für Ihren Grill erhältlich:

<b>Art.Nr.</b>	<b>Bezeichnung:</b>
753508100000	Abdeckhülle
753657900000	Pizzastein
753674400000	Pizzaturm Alberto
753667500000	Gemüse- und Fischplatte
753667700000	Meat Check

Weiteres Zubehör finden Sie auf unserer Internetseite [www.sunset-bbq.com](http://www.sunset-bbq.com)

## Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
Migros France SAS, F-74160 Archamps

## Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich am Bein des Smokers.

## Fehlerbehebung

Störung	Lösungsansatz
Die Luft zirkuliert nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vergewissern Sie sich, dass die Übergänge zwischen den Kammern und dem Ofenrohr frei sind (gem. Aufbauanleitung).</li><li>• Sind Brenn-, Garkammer oder Ofenrohr übermässig verunreinigt, reinigen Sie diese.</li><li>• Machen Sie sich mit der genauen Funktionsweise des Smokers in dieser Anleitung bekannt.</li></ul>
Der Deckel lässt sich nicht schliessen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Positionieren Sie die Brennstoffe in der Brennkammer oder das Grillgut in der Garkammer neu.</li></ul>
Es bildet sich extrem viel Rauch und Geruchsemissionen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reinigen Sie alle Teile des Smokers gründlich.</li><li>• Waschen Sie die Fettauffangschale aus.</li><li>• Wechseln Sie den Hersteller oder die Art des Brennstoffs.</li></ul>
Der Grill ist nicht stabil	<ul style="list-style-type: none"><li>• Unterlegen Sie die Räder und Standbeine.</li><li>• Ziehen Sie allenfalls gelockerte Schrauben wieder an.</li></ul>



## Mode d'emploi

Avant de mettre le Smoker en service, il faut avoir lu et compris complètement le mode d'emploi, notamment les consignes de sécurité. Le non-respect des instructions figurant dans ce mode d'emploi peut avoir pour conséquence des accidents entraînant des dommages matériels ou des blessures graves. Il contient des informations importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Après l'avoir lu, veuillez le ranger dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## Important

- N'effectuez aucune modification sur cet appareil, car elle peut se révéler dangereuse. Dans le cas d'un dysfonctionnement, contactez votre revendeur.
- Les instructions de montage du fabricant doivent être respectées à la lettre. Un montage non conforme peut avoir des conséquences graves.
- N'utilisez le Smoker qu'une fois que vous connaissez parfaitement la procédure d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le Smoker.

## Consignes de sécurité

- Utilisez votre Smoker seulement à l'extérieur, à l'abri du vent et jamais dans des locaux fermés.
- Utilisez le Smoker uniquement sur une base solide et sûre.
- Pour allumer le Smoker, n'utilisez que des allume-feu standard et non des liquides tels que de l'essence ou de l'alcool, etc.
- Ne posez pas de liquides ou de matériaux inflammables à proximité du Smoker. Nous recommandons une distance d'au moins de deux mètres de distance à partir d'objets inflammables. Cette distance de sécurité doit être maintenue (même par rapport aux murs de la maison, aux stores etc.)
- La fumée qui s'échappe du tuyau de poêle du Smoker peut provoquer des traces de suie sur les bâtiments ou des biens dans le voisinage (par exemple, sur le mur de la maison, le store, etc.)
- Ne laissez jamais le Smoker sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de la chambre de combustion ou de cuisson pendant le fonctionnement du gril ou au cours du refroidissement.
- Lors de l'allumage ou du rallumage, n'ajoutez jamais d'allume-barbecue ou de charbon de bois imprégné d'allume-barbecue sur du charbon chaud.
- Faites fonctionner le Smoker sur une surface ferme, plane et non combustible. Ne déplacez pas le Smoker pendant qu'il est en fonctionnement. Sécurisez le Smoker toujours contre tout déplacement involontaire.



**ATTENTION :** Les parties du Smoker peuvent devenir très chaudes. Mettez-le hors de portée des enfants, des bébés, des animaux domestiques et des enfants. Portez des gants de protection avant de toucher des pièces chaudes.

- Après la grillade, fermez complètement tous les couvercles et la vanne à guilotine d'air sur le clapet de la chambre de combustion et le tuyau de poêle afin d'éteindre les braises.

- N'utilisez jamais de l'eau ou d'autres liquides pour éteindre les braises.
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Si le Smoker n'est pas utilisé, il devrait être protégé par une housse contre les influences environnementales après qu'il soit complètement refroidi. Vous trouverez les housses correspondantes chez votre MIGROS.

## Avant la première grillade ou le début de la saison

1. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. Vérifiez toutes les pièces (voir chapitre «Instructions de montage»). Faites-le même si votre Smoker a été fourni assemblé.

Mettez le Smoker en service selon le chapitre « Mise en service »



**CONSEIL :** Vérifiez avant l'allumage si toutes les pièces sont en bon état, fonctionnent et se trouvent en position correcte.

## Première mise en service (allumage)

Avant le Smoker est utilisé pour la première fois, il doit être allumé. Premièrement, cela sert à « cuire » le vernis ignifuge. Deuxièmement, l'intérieur est ainsi doté d'une patine de fumée et de suie. Une fois l'intérieur du Smoker complètement noirci, il est prêt à l'utilisation. Habituellement, cela prend environ 1 à 2 heures. Par cette opération, les pores de l'acier se ferment et scellent l'intérieur avec de la suie, qui se mélange à l'humidité du bois de chauffage. Ainsi, une patine naturelle et protectrice se forme sur la surface de l'acier à l'intérieur du Smoker.



**ATTENTION :** Lors de l'allumage, veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée. Idéalement, maintenez la température à environ 140°C. Ainsi, le vernis ignifuge est lentement et délicatement cuit dans l'acier. La protection dure alors plus longtemps. Lors d'une température trop élevée (supérieure à 250°C), le vernis peut être endommagé.

## Mise en service normale

1. Ouvrez les vannes à guillotine d'air sur la chambre de combustion, le couvercle de la chambre de cuisson et le tuyau de poêle et mettez le bac collecteur de graisse en position correcte.
2. Distribuez le charbon de bois/les briquettes uniformément sur la grille à charbon.
3. Pour allumer la chambre de combustion, utilisez les moyens classiques d'allumage ou un tube d'allumage (accessoires vendus séparément). Nous recommandons au moins 2 kilogrammes de carburant de bonne qualité.



**CONSEIL :** Selon la qualité du bois/du charbon/des briquettes, la quantité nécessaire peut varier.

4. Laissez le carburant brûler dans la chambre de cuisson ouverte, la chambre de combustion doit rester fermée pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la braise soit uniforme. Lors de l'allumage au bois, utilisez un bois de combustion rapide comme le pin. Ensuite, placez-y dans une deuxième étape un bois dur comme le hêtre ou le chêne afin d'assurer la plus longue durée de combustion possible.



**ATTENTION :** En ce faisant, portez toujours des gants de barbecue, parce que les pièces du Smoker peuvent devenir très chaudes.

5. Placez les aliments sur la grille de cuisson chaude dans la chambre de cuisson. Faites attention au positionnement correct. Vous trouverez d'autres explications sur l'utilisation du Smoker et le grillage direct et indirect dans le chapitre « Comment utiliser votre Smoker correctement ».



**ATTENTION :** Le Smoker doit être chauffé 30 minutes avant l'utilisation. Placez les aliments à griller dans la chambre uniquement lorsque la braise est visible.

6. Pour réguler la chaleur, utilisez les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle.



**ATTENTION :** Observez toujours l'accumulation de chaleur dans votre Smoker avant d'ajouter du carburant supplémentaire. Pour protéger les aliments à griller et le Smoker, des températures supérieures à 300°C doivent être évitées. Des températures trop élevées peuvent endommager de façon permanente les parties du Smoker et la garantie s'éteint. Si la chaleur dans la chambre de cuisson est trop intense, ouvrez-la pour évacuer la chaleur.

## Comment utiliser votre Smoker correctement

Dans ce chapitre, nous vous montrons comment vous pouvez mettre à profit votre Smoker de multiples façons. En outre, vous obtenez également des conseils importants pour les différentes méthodes de préparation.

### Comment fonctionne le Smoker

Afin d'atteindre des résultats optimaux avec votre Smoker, le bon maniement du couvercle de la chambre de combustion et des vannes à guillotine d'air est important.

Le Smoker (au charbon de bois) fonctionne comme une cheminée : de la chambre de combustion, l'air chaud monte dans la chambre de cuisson avec les aliments à griller et s'échappe à travers du tuyau de poêle.

Dans la chambre de cuisson, les aliments sont cuits. Simultanément, les aliments grillés obtiennent leur saveur unique par la fumée. Par les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle, vous contrôlez l'alimentation en air et donc la chaleur et la fumée uniformément.

Dans la chambre de cuisson s'applique : plus les aliments à griller se trouvent près de la chambre de combustion, plus la température de cuisson est élevée. Par conséquent, les légumes sont placés normalement près du tuyau de poêle sur le côté gauche de la grille de cuisson et la viande près de la chambre de combustion sur le côté droit de la grille de cuisson.

Sur la grande surface de gril, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément. Ce faisant, c'est vous qui décidez si la chaleur doit cuire directement ou indirectement. Votre Smoker peut faire encore plus : sur la plaque de cuisson intégrée dans le couvercle de la chambre de combustion, vous pouvez griller et cuisiner un aliment dans la poêle en même temps.

D'autres méthodes de préparation sont décrites au chapitre « Exemples d'application ».

#### **Avant la grillade**

Pour un résultat de grillage optimal, nous recommandons de chauffer la grille de cuisson avant de griller (comme décrit dans le chapitre « Mise en service » ci-dessus) avec le couvercle fermé pendant environ 20 à 30 minutes. Ainsi, la grille de cuisson transmet aux aliments grillés le motif de gril typique. Remplissez le bac d'arômes (vendu séparément) avec un liquide aromatique pour donner un arôme supplémentaire aux aliments grillés.

#### **Pendant la grillade**

La chambre de cuisson est le cœur de votre Smoker. Avec les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle, vous pouvez contrôler le développement de la chaleur et de la fumée. Ainsi, vous pouvez choisir le réglage adéquat pour les aliments à griller. Ce faisant, **on distingue entre différents réglages grossiers et fins.**

#### **Réglage grossier « beaucoup de chaleur et beaucoup de fumée »**



Ce réglage fournit une chaleur maximale pour vos aliments à griller. Sélectionnez ce réglage si vous voulez que vos saucisses, côtelettes et hamburgers ou la viande deviennent croustillants. En Argentine et aux États-Unis, le grillage des steaks à une chaleur maximale est très populaire. Placez **les aliments à griller** près de la chambre de combustion sur le gril. La grille de cuisson en acier chauffée transfère à la viande le motif de gril typique. Pour un beau motif, les aliments grillés doivent être tournés régulièrement. Le couvercle de la chambre de combustion devrait être toujours fermé pendant

la cuisson. Il est important que vous mettiez les aliments à proximité de la chambre de combustion et que vous les tourniez régulièrement, comme la chaleur provient principalement d'en bas.

Si vous placez **les aliments à griller** loin de la chambre de combustion sur le gril, vous obtenez l'effet de l'air circulant comme dans un four classique. La répartition uniforme de la chaleur dans la partie arrière de la chambre cuit vos aliments tout en douceur. C'est idéal pour les légumes et d'autres plats d'accompagnement. Vous devez vous assurer que le couvercle avec la chaleur indirecte reste toujours fermé pour produire l'effet de convection optimale. Sélectionnez ce réglage aussi pour les pizzas, le pain et les gros morceaux de viande.



**CONSEIL :** Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson, vous devriez utiliser une plaque à pizza ou une pierre à pizza (accessoires vendus séparément).

### Réglage grossier de la chaleur et de la fumée

La position du couvercle de la chambre de combustion a une grande influence sur l'intensité de la saveur boisée et fumée des aliments. Vous trouverez plus de détails sur le contrôle de la chaleur et la fumée dans le chapitre suivant « Réglage fin » et dans le chapitre « Application ».



Si le **couvercle est fermé**, la chaleur est conservée dans la chambre de combustion. Ainsi, la chaleur dans la chambre de cuisson augmente. En raison de l'alimentation en air réduite, la quantité de fumée augmente. Si le couvercle est fermé, la chaleur et la fumée sont acheminées directement dans la chambre de cuisson.



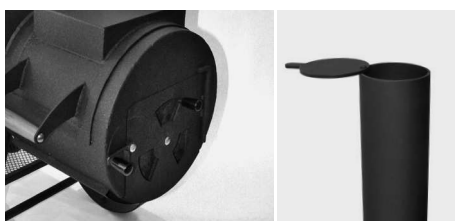
Si le **couvercle est ouvert**, la chaleur s'échappe de la chambre de combustion. Ainsi, la chaleur dans la chambre de cuisson baisse. En raison de l'alimentation en d'air accrue, la quantité de fumée baisse.

### Réglage fin de la chaleur et de la fumée

Le réglage des vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle doit être effectué simultanément.



Si elles sont **fermées**, la chaleur diminue et la quantité de fumée augmente.



Si elles sont **ouvertes**, la chaleur augmente et la quantité de fumée diminue.

### Types de préparation

Plus les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle restent fermées longtemps, plus la température de cuisson augmente et plus les saveurs fumées et boisées s'intensifient.

Nous recommandons de régler les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle selon l'objectif et les variations de cuisson, sur les températures de la chambre de cuisson suivantes :

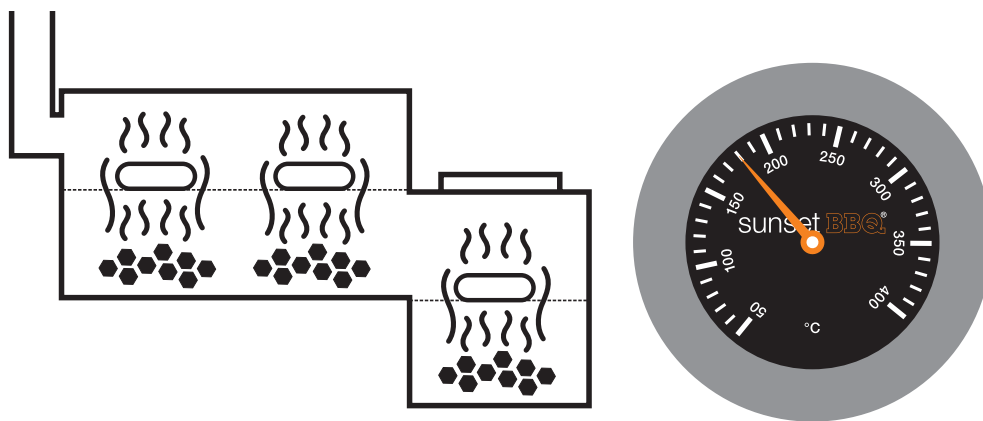
- Griller directement de 160° à 260°C
- Griller indirectement de 160° à 260°C
- Barbecue de 90° à 160°C
- Fumer de 60° à 90°C

Pour toutes les méthodes de grillage, il est recommandé de fermer les couvercles de la chambre de combustion et de cuisson pendant la cuisson. Ainsi, la chaleur est mieux répartie.

Sur la grande surface de gril, plusieurs aliments peuvent être cuits simultanément. C'est vous qui décidez si la chaleur doit agir directement ou indirectement et si vous souhaitez plus ou moins de fumée.

### Griller directement de 160° à 260°C

Lorsque vous grillez directement, placez à l'aliment à griller directement au-dessus de la source de chaleur dans la chambre de combustion. Si vous avez besoin d'une plus grande surface de grillage, allumez également la chambre de cuisson. Utilisez ce type de grillage si vous ne disposez pas de beaucoup de temps : En raison de la température élevée, le temps de cuisson reste court.



**REMARQUE :** Attendez qu'il y ait de la braise. Vous ne devez plus voir des flammes.

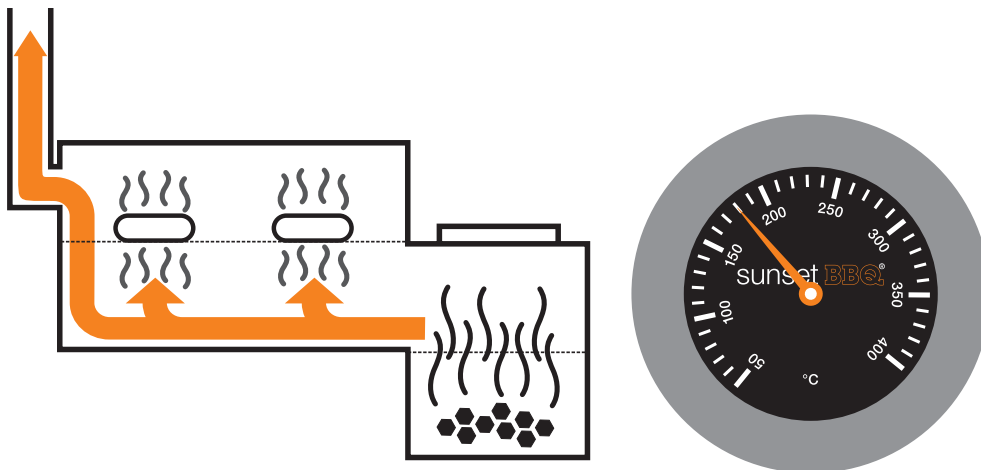
En raison de la température élevée qui agit directement du dessous, vous devez surveiller les aliments à griller et les retourner régulièrement.



**REMARQUE :** Faites attention à la graisse qui s'égoutte : elle peut s'enflammer et brûler les aliments.

**Griller indirectement de 160° à 260°C**

Lors de grillades indirectes, les aliments sont cuits doucement dans l'air chaud. Un jaillissement de flammes causé par des gouttes de graisse est ainsi évité. Pour ce faire, placez les aliments à griller exclusivement dans la chambre de cuisson. Placez les aliments à griller selon leur nature près ou loin de la chambre de combustion.



**REMARQUE :** Maintenez la chambre de combustion fermée de sorte que toute la chaleur soit dirigée dans la chambre de cuisson.

Dans la chambre de cuisson s'applique : plus les aliments à griller se trouvent près de la chambre de combustion, plus la température de cuisson est élevée. Par conséquent, les légumes sont cuits normalement près du tuyau de poêle sur le côté gauche de la grille de cuisson et la viande près de la chambre de combustion sur le côté droit de la grille de cuisson.

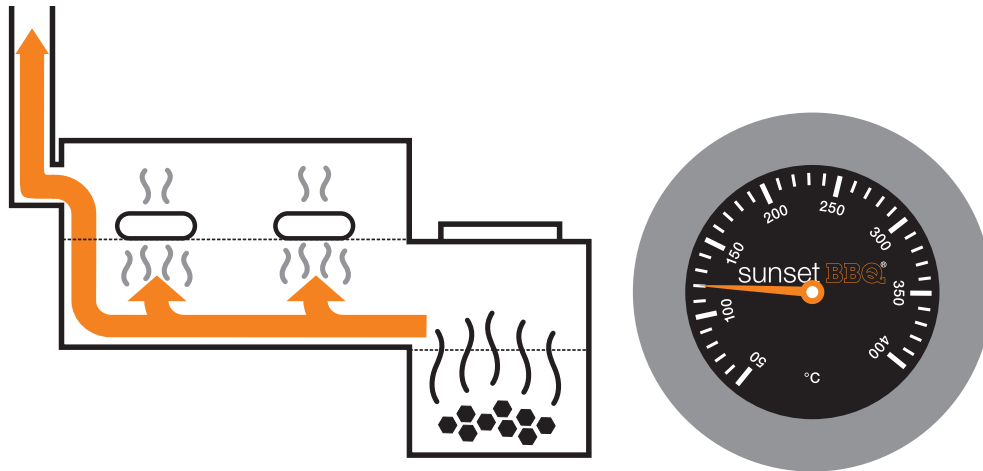
**REMARQUE :** Lors de flammes intenses dans la chambre de combustion fermée, elles peuvent passer sporadiquement dans la chambre de cuisson par l'appel d'air. Par conséquent, ne placez pas la viande trop près de la chambre de combustion.

**Barbecue de 90° à 160°C**

Avec cette variante de préparation, vous conservez un maximum de flexibilité – et donnez à vos aliments grillés une saveur particulière.

Lors du **barbecue habituel**, le processus est similaire à celui de la cuisson indirecte, simplement avec des températures beaucoup plus basses. À la cuisson à basse température s'ajoute dans cette variante encore la saveur boisée, typique du barbecue. Pour une fine saveur boisée, la chambre de combustion et les vannes à guillotine d'air doivent rester complètement ouvertes. Plus les vannes à guillotine d'air et en particulier la chambre de combustion restent fermées, plus intense sera la saveur boisée et fumée. Le temps de cuisson aussi a une grande influence sur la saveur.

Lors de l'American Barbecue, il est très important d'obtenir une saveur boisée et fumée intensive des aliments. Les aliments à griller sont cuits lentement et doucement en fonction de la taille et la nature plusieurs heures dans le Smoker. La température doit être maintenue basse en maintenant les vannes à guillotine d'air de la chambre de combustion fermées. Au cours de cette longue période, la saveur de fumée pénètre plus profondément dans les aliments à griller.



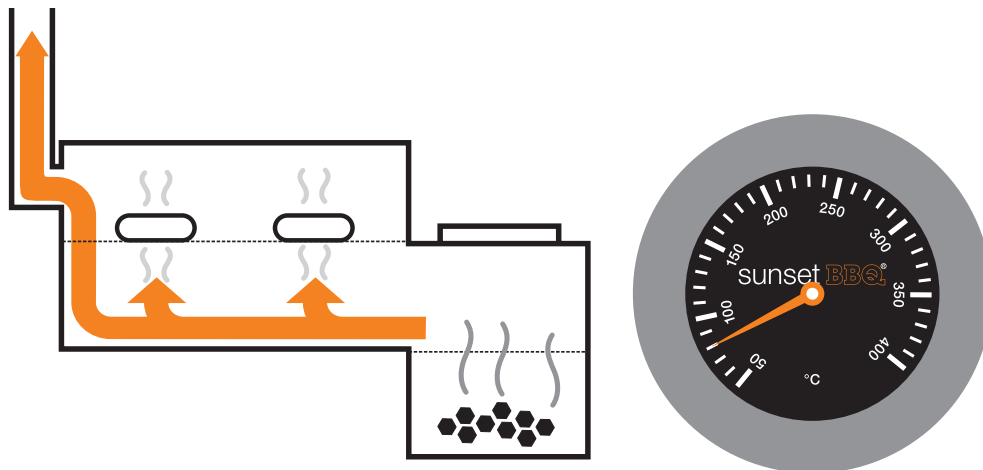
Chez le barbecue, la perte d'humidité est très faible grâce à la température de cuisson basse. Cette tolérance est ici beaucoup plus grande que lors de la cuisson directe ou indirecte où les aliments à griller devraient être enlevés au bon moment et consommés dès que possible.



**REMARQUE :** La grande flexibilité dans la préparation et la consommation ouvre des possibilités entièrement nouvelles. Vous trouverez des accessoires intéressants dans votre point de vente Migros.

#### Fumer de 60° à 90°C

Ce procédé est identique à celui du barbecue, seulement la température de cuisson est encore plus basse. Pendant ce procédé, maintenez tous les orifices de ventilation et couvercles fermés. En raison de la faible circulation d'air, les températures restent basses. Plus la température est basse, plus longtemps l'aliment peut être fumé.



**REMARQUE :** Utilisez avant tout du bois aromatique (disponible séparément dans votre point de vente Migros).



**Plaque de cuisson**

Sur le couvercle de la chambre de combustion se trouve une plaque de cuisson. Vous pouvez y préparer des aliments dans une casserole à votre guise. Vous trouverez les accessoires en option dans votre point de vente Migros.

**Conseils utiles****Arôme**

Vous pouvez gérer la saveur du bois et de la fumée comme suit :

- Type de préparation/de cuisson
- Type de bois
- Fermer/ouvrir la chambre de combustion
- Fermer/ouvrir les vannes à guillotine d'air sur le couvercle de la chambre de combustion et le tuyau de poêle
- Temps de cuisson
- Température de cuisson



**REMARQUE :** Fumer donne aux aliments grillés une saveur fumée intense avec une touche boisée. Chez le barbecue, c'est la saveur boisée qui domine. Si vous grillez indirectement, les aliments auront une petite saveur boisée – moins que chez le barbecue, mais plus que lorsque vous grillez directement.

**Le bois approprié**



Le choix du bois est primordial pour la saveur. En principe, chaque type de bois peut être utilisé. Il doit être seulement sec et stocké dans un endroit approprié. Le bois aromatique d'arbres fruitiers est particulièrement adapté. Essayez-le !



**REMARQUE :** Veillez à la qualité et la circulation d'air. Souvent, le mauvais carburant ou une chambre de combustion fermée sont la cause d'une saveur trop fumée.

**Préparation**

Voici une sélection d'aliments et de méthodes de cuisson, qui demandent soit une position à proximité de la chambre de combustion ou une position plus éloignée.

Application	Réglage	Choix
Griller Rôtir (chaleur directe)	 Plus près de la chambre de combustion	Steaks & côtelettes Saucisses à griller & cervelas Hamburger Poitrine de poulet Crevettes géantes Poisson entier & Filet Légumes Champignons
Barbecue Cuisiner Cuire (chaleur indirecte)	 Plus loin de la chambre de combustion	Pizza & Flammkuchen Pain Gâteaux & Tartes Gratins & Soufflés Rôti / Poitrine de poulet (porc, veau, bœuf) Gigot d'agneau Poisson en papillote alu

Vous obtenez un résultat de grillage parfait lorsque vous utilisez l'alimentation en air aussi pendant le processus de cuisson pour réguler la chaleur et la fumée. Essayez les différents réglages pour trouver ce que vous préférez, de sorte que vous obteniez la saveur optimale de vos aliments grillés.



**REMARQUE :** La chaleur peut varier en fonction du type et de la quantité de carburant utilisé.

#### Fumer de 60° à 90°C

Saucisses environ 1.5 h      Truites environ 2 à 3 h

#### Griller directement de 160° à 260°C

en raison de la température élevée, le temps de cuisson reste court.

Steaks env. 5 à 15 minutes      Hamburger env. 5 à 10 minutes  
Saucisses env. 5 à 10 minutes

#### Griller indirectement de 160° à 260°C

Lors de grillades indirectes, les aliments sont cuits doucement dans l'air chaud.

Pizza env. 10 à 12 minutes      Pain env. 60 minutes

#### Barbecue de 90° à 160°C

En raison de la basse température, le temps de cuisson est légèrement plus long. Les temps de cuisson indiqués se réfèrent à des morceaux entiers.

Steaks env. 15 à 30 minutes      Canard env. 4 à 5 heures  
Saucisses env. 40 à 45 minutes      Rôti env. 3 à 4 heures  
Hamburger env. 10 à 20 minutes      Moitié d'un saumon env. 1 à 2 heures  
Poulet env. 2 heures      Hamburger env. 5 à 10 minutes  
Spare Ribs env. 2 à 3 heures



**REMARQUE :** Le temps de préparation peut varier en fonction du type et de la quantité de carburant utilisé.

#### Échelle de température

Par ailleurs : connaissez-vous la température à cœur correcte pour la viande, qui est cuite sur le gril ? Le tableau suivant vous aide à trouver la température de cuisson idéale pour votre viande.

Genre de viande	Bien cuit	Rose	Médium saignant	Saignant
Bœuf	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Veau	75°C – 80°C	58°C – 64°C		
Agneau	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Porc	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Volaille	82°C – 85°C			
Cheval	65°C – 70°C	52°C – 58°C		



**REMARQUE :** Pour déterminer le bon temps de cuisson, nous recommandons un thermomètre à viande, qui mesure la température à cœur, disponible dans votre point de vente Migros.



**REMARQUE :** En principe, la saveur est améliorée si la température est maintenue entre environ 100 et 120 degrés Celsius, et si le temps de cuisson des aliments est long.

## Après la grillade

1. Après la grillade, fermez tous les vannes à guillotine d'air sur la chambre de combustion, la chambre de cuisson et le tuyau de poêle pour étouffer le feu et les braises. Pour éteindre le feu, n'utilisez jamais de l'eau ou d'autres liquides.
2. Laissez refroidir le Smoker, retirez les cendres refroidies et nettoyez tout à fond.
3. Couvrez le Smoker avec une housse. Vous trouverez les housses correspondantes chez votre point de vente.

## Nettoyage et maintenance

Retirez tous les résidus de cendres. N'utilisez jamais des objets pointus!



**ATTENTION :** Il est important que la cendre soit retirée de la chambre de combustion avant qu'elle ne se lie avec l'humidité. Les cendres contiennent du sel et favorisent la rouille lorsqu'elles sont mouillées.

Pour le nettoyage de la grille à cuisson, utilisez une brosse de cuisson à poils en laiton. Lavez le bac collecteur de graisse avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour barbecues approprié. N'utilisez pas d'objets pointus (tels que la laine d'acier ou une brosse métallique) ou de détergents agressifs pour nettoyer le Smoker.



**ATTENTION :** Votre Smoker est fait d'acier solide, protégé par un vernis ignifuge. Si cette couche protectrice est endommagée, la rouille s'installe. Par conséquent, protégez votre Smoker contre les rayures et l'écaillage de la couche protectrice.

Pour une durée de vie prolongée de votre Smoker, nous recommandons une protection supplémentaire contre les intempéries par une housse appropriée. Si vous n'utilisez pas le Smoker pendant une période prolongée, nettoyez soigneusement toutes les pièces pour empêcher la corrosion ou des dommages dus à l'entreposage.



**REMARQUE :** Votre Smoker a été verni avec un vernis ignifuge de haute qualité. Au fil du temps, il peut s'avérer nécessaire d'apporter quelques réparations au vernis. Dès que des signes de rouille sont visibles, enlevez-la avec une brosse d'acier et passez les zones soigneusement avec un vernis ignifuge (vendu séparément).

## Conditions de garantie

Les dommages se rapportant aux pièces détachées et aux défauts de fabrication ainsi qu'à la qualité d'exécution sont couverts par la garantie pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat (date de la preuve d'achat).

La garantie concernant les dommages sur l'émail (grille de cuisson ?) s'applique qu'aux appareils neufs non utilisés. Elle ne peut être revendiquée à 100% que dans un délai de notification de 30 jours à compter de la date d'achat.

Conservez soigneusement la facture ou la preuve d'achat. Le droit à la garantie n'est possible qu'avec la preuve d'achat auprès de votre point de vente.

Les points suivants sont exclus de toute garantie :

**Dommages et défauts :**

- Provenant d'une installation non conforme, d'une mauvaise utilisation ou de dommages de maintenance
- Provenant de modifications effectuées, d'une utilisation excessive ou de dégradations volontaires
- Provenant de travaux de maintenance et de réparation manquants, insuffisants ou non conformes
- Provenant de l'usure en cas d'utilisation commerciale (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- Provenant d'une utilisation à des températures trop élevées
- Par suite de force majeure
- Survenus lors du transport

**Signes d'usure habituels :**

- Usure normale
- Modification de la couleur et formation de corrosion et de rouille provenant des influences météorologique, de nettoyage ou de l'usage non-approprié de produits chimiques
- Irrégularités, petits défauts, variations de la teinte de l'émail

## Accessoires en option

Les accessoires du système pratiques suivants sont disponibles chez votre revendeur pour votre Smoker :

Article n°	Désignation :
753508100000	Housse de protection
753657900000	Pierre à pizza
753674400000	Tour à pizza Alberto
753667500000	Plaque pour légumes et poissons
753667700000	Meat Check

Des accessoires supplémentaires figurent sur notre site [www.sunset-bbq.com](http://www.sunset-bbq.com)

## Distribution

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
Migros France SAS, F-74160 Archamps

## Numéro de série

Le numéro de série se trouve sur la jambe du Smoker.

## Guide de dépannage

Panne	Solution
L'air ne circule pas librement	<ul style="list-style-type: none"><li>Assurez-vous que les passages entre les chambres et le tuyau du poêle ne soient pas obstrués. (cf. les instructions de montage).</li><li>Si la chambre de combustion, de cuisson ou le tuyau de poêle sont trop encrassés, nettoyez-les.</li><li>Familiarisez-vous avec le fonctionnement du Smoker dans ce manuel.</li></ul>
Le couvercle ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none"><li>Remplacez les carburants dans la chambre de combustion ou les aliments à griller dans la chambre de cuisson.</li></ul>
Il y a un fort dégagement de fumée et des émissions d'odeurs	<ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyez toutes les pièces du Smoker.</li><li>Lavez le bac collecteur de graisse.</li><li>Changez le fabricant ou le type de carburant.</li></ul>
Le Smoker n'est pas stable	<ul style="list-style-type: none"><li>Bloquez les roues et les jambes.</li><li>Serrez les vis desserrées</li></ul>

## Istruzioni per l'uso


Non mettere in funzione il barbecue prima di aver letto attentamente le istruzioni per l'uso e di aver compreso tutte le indicazioni. La mancata osservanza delle indicazioni di pericolo, delle avvertenze e delle misure di sicurezza riportate nelle istruzioni per l'uso può causare danni a persone e oggetti. Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni sulla sicurezza e la manutenzione del dispositivo. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

## Importante

- Non apportare modifiche al barbecue. Qualsiasi modifica può essere pericolosa. Se si sospetta un malfunzionamento rivolgersi al punto vendita di fiducia.
- Osservare attentamente le istruzioni di montaggio contenute nelle istruzioni per l'installazione. Il montaggio improprio può avere gravi conseguenze.
- Utilizzare la griglia solo dopo essersi familiarizzati con il procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il barbecue.

## Avvertenze di sicurezza

- Utilizzare il barbecue solo all'aperto, possibilmente in un luogo riparato dal vento e mai in luoghi chiusi.
- Utilizzate il barbecue su un fondo piano e stabile.
- Utilizzare esclusivamente materiale per l'accensione del barbecue comunemente disponibile in commercio e non liquidi come benzina, alcol, ecc. per accendere il barbecue.
- Non posizionare liquidi o materiali infiammabili nelle vicinanze del barbecue. Consigliamo di mantenere una distanza di sicurezza di almeno due metri dagli oggetti infiammabili. Questa distanza di sicurezza deve essere rispettata (anche per le pareti della casa, le tende da sole, ecc.)
- Il fumo che esce dal camino del barbecue può modificare il colore di edifici o oggetti nelle vicinanze (ad esempio della parete della casa, delle tende da sole, ecc.)
- Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'utilizzo.
- Non chinarsi sopra la camera di combustione e la camera di cottura mentre il barbecue è in funzione o si sta raffreddando.
- Per accendere o riaccendere non aggiungere mai alla brace calda liquido d'accensione o carbonella impregnata di liquido d'accensione.
- Per essere utilizzato, il barbecue deve essere posizionato su un fondo piano e non infiammabile. Non spostare il barbecue mentre è in funzione. Tenere sempre bloccato il barbecue affinché non rotoli via.

 **ATTENZIONE** Alcune parti del barbecue possono diventare roventi. Per questo motivo il barbecue va sempre tenuto lontano dalla portata dei bambini e degli animali. Indossare dei guanti protettivi, per toccare le parti roventi.



- Dopo l'utilizzo chiudere completamente tutti i coperchi e le serrande dell'aria della valvola della camera di combustione e sul tubo del forno per affogare la brace.
- Non utilizzare mai acqua o altri liquidi per spegnere la brace.
- Rimuovere la cenere solo quando si è raffreddata completamente.
- Se il barbecue non viene utilizzato, dopo essersi raffreddato completamente deve essere rimesso nella borsa da trasporto al riparo dagli influssi ambientali. Le valvole di copertura adatte sono disponibili presso il vostro punto vendita MIGROS.

## Prima della prima grigliata o dell'inizio della stagione

1. Pulire tutte le componenti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Controllare tutte le componenti (vedere il capitolo «Istruzioni per il montaggio»). Controllare tutte le componenti anche se il barbecue era già montato alla consegna.

Mettere in funzione la griglia in base al capitolo «Messa in funzione».



**CONSIGLIO:** Prima di accendere il barbecue controllare se tutte le componenti sono intatte, funzionano e si trovano nella posizione esatta.

## Prima messa in funzione (accensione del fuoco)

Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta bisogna riscaldarlo. In primo luogo si tratta di cuocere il colore resistente al calore. Inoltre nello spazio interno si forma una patina di fumo e fuliggine. Quando l'interno del barbecue è nero come la pece, è perfettamente pronto per l'utilizzo. Normalmente questo processo dura da 1 a 2 ore. Con questo procedimento vengono chiusi i pori dell'acciaio e viene sigillato l'interno con della fuliggine, che si mescola all'umidità del legno da ardere. In questo modo sopra la superficie in acciaio all'interno del barbecue viene a formarsi una patina naturale che protegge in modo ottimale.



**ATTENZIONE** Quando il barbecue viene riscaldato accertarsi di non lavorare a temperatura troppo elevata. Sarebbe ideale lasciare la temperatura a circa 140°C. In questo modo il colore resistente al fuoco viene cotto delicatamente nell'acciaio. In questo modo protezione si conserva più a lungo. In caso di temperatura eccessiva (superiore a 250° C sul termometro) il colore può danneggiarsi con la combustione.

## Messa in funzione normale

1. Aprire i fori di areazione della camera di combustione, il coperchio della camera di cottura e la serranda del tubo del forno e mettere il recipiente di raccolta del grasso nella posizione giusta
2. Ripartire il legno da ardere/ le mattonelle di carbonella sulla griglia della carbonella in modo uniforme.
3. Per accendere il fuoco della camera di combustione accendere il combustibile con materiali d'accensione presenti in commercio oppure con un tubo d'accensione per carbonella (gli accessori vengono consegnati separatamente) È consigliabile utilizzare almeno 2kg di carburante di buona qualità.



**CONSIGLIO:** A seconda della qualità del legno/ della carbonella/ della mattonella di carbone la quantità necessaria può variare.

4. Lasciare bruciare il combustibile a camera di combustione aperta e a camera di cottura chiusa per 20 -- 30 minuti, fino a quanto arde in modo uniforme. Per riscaldare con legna. Meglio iniziare con legname velocemente infiammabile come il legno d'abete. In una seconda fase inserire un legno duro come il faggio o la quercia per garantire che il fuoco bruci il più a lungo possibile

**ATTENZIONE** Indossare sempre guanti da griglia perché le componenti del barbecue possono diventare roventi.

5. Posizionare il cibo da grigliare su una griglia rovente nella camera da cottura. Assicurarsi che sia posizionato in modo esatto. Altre istruzioni d'uso del barbecue, e per la grigliatura diretta e indiretta sono contenute nel capitolo "utilizzo giusto del barbecue" di questa istruzione all'uso.

**ATTENZIONE** Il barbecue deve venir riscaldato per 30 minuti prima dell'utilizzo. Inserire il cibo da grigliare nella camera solo quando il legno ardente presenta una strato di carbone ardente.

6. Utilizzare le serrande dell'aria del coperchio della camera di combustione e del tubo del forno per regolare il calore.

**ATTENZIONE** Osservare sempre lo sviluppo del calore nel barbecue prima di aggiungere carburante. Per proteggere il cibo da grigliare e il barbecue, evitare di superare temperature di 300°C. Le temperature troppo elevate possono causare danni permanenti alle componenti del griglia. Questi danni non sono coperti da alcuna garanzia. Se la temperatura è troppo elevata è possibile aprire la camera di cottura per far uscire il calore.

## Come utilizzare correttamente il barbecue

In questo capitolo vi mostriamo quante sono le possibilità di utilizzo del barbecue. Inoltre vi diamo consigli importanti sull'utilizzo per i diversi tipi di preparazione.





### Il barbecue funziona così

Per ottenere con il barbecue dei risultati ottimali è importante utilizzare in modo esatto il coperchio della camera di combustione, e il coperchio dell'aria e del camino.

Il barbecue a legna (carbonella) funziona più o meno come un camino. Dalla camera di combustione l'aria sale nella camera di cottura nella quale si trova il materiale da griglia e da lì fuoriesce dal tubo del forno.

Nella camera di cottura il cibo da grigliare viene cotto. Contemporaneamente il fumo dà al cibo da grigliare il suo gusto inconfondibile. Con le serrande dell'aria del coperchio della camera di combustione e del tubo del forno è possibile controllare in modo uniforme l'alimentazione d'aria e quindi anche il calore e lo sviluppo del calore.

Nella camera di cottura: Più il cibo da grigliare è vicino alla camera di combustione e più alta è la temperatura di cottura. Quindi la verdura normalmente viene posizionata sul lato sinistro della griglia e la carne invece più vicina alla camera di combustione sulla parte sinistra della griglia.

Sull'enorme superficie della griglia è possibile preparare contemporaneamente diversi cibi. Potete decidere voi se cuocerli a calore diretto o a calore indiretto. Il barbecue sa addirittura fare ancora di più: Sul fornello integrato nel coperchio della camera di combustione mentre grigliate potete anche preparare cibi caldi in una pentola.

Ulteriori informazioni sui tipi di preparazione nel capitolo «Esempi di utilizzo».

### Prima di grigliare

Per riscaldare in modo ottimale la griglia si consiglia di riscaldare la griglia prima dell'utilizzo (come descritto nel capitolo («Messa in funzione»)) e a coperchio chiuso per circa 20 – 30 minuti. In questo modo la griglia dà al cibo da grigliare il tipico tocco da griglia. Riempire la ciotola per gli aromi fornita separatamente con un liquido aromatico a scelta per dare ancora più gusto al cibo da grigliare.

### Durante la grigliatura

Il cuore del barbecue è la camera di cottura. Con il coperchio della camera di combustione e il coperchio dell'aria e del tubo del forno potete controllare l'effetto del calore e la fumosità. Così potete scegliere le impostazioni adatte per il cibo da grigliare e il relativo gusto. Bisogna fare distinzione tra **Impostazioni generali e impostazioni** dettagliate.

### Impostazione generale «molto calore e molto fumo»

Questa impostazione offre il calore massimo per il cibo da grigliare. Scegliere questa impostazione per grigliare Bratwurst, costole e Hamburger o per cuocere croccante la carne In Argentina e negli Stati Uniti la grigliatura a calore massimo è molto amata, per preparare bistecche. Posizionare il **cibo da grigliare vicino** alla camera di combustione sulla griglia. La griglia in acciaio riscaldata conferisce alla carne il tipico tocco. Per conferire al cibo da grigliare un bel tocco esso deve essere voltato regolarmente. Il coperchio della camera di cottura deve sempre essere chiuso durante la grigliatura. È importante girare regolarmente il cibo da grigliare vicino alla camera di combustione, perché il calore proviene soprattutto dal basso sul lato.

Posizionare il **cibo da grigliare** più lontano dalla camera di combustione e l'effetto sarà analogo a quello ottenuto con il ricircolo d'aria nel forno. Il calore ripartito in modo uniforme sul lato posteriore della camera di cottura permette di preparare i



cibi mantenendoli particolarmente intatti. Questo è ideale per esempio per la verdura e altri contorni. Accertarsi però in ogni caso che nella grigliatura a calore indiretto il coperchio rimanga sempre chiuso, così da produrre un ricircolo d'aria ottimale. Scegliere questa impostazione anche per la pizza, il pane e i grossi pezzi di carne.



**CONSIGLIO:** Per ottenere risultati ottimali nella cottura, andrebbe utilizzata una piastra da pizza o una pietra refrattaria per pizza (l'accessorio deve essere ordinato a parte).

### Regolazione grossolana del calore e del fumo

La posizione del coperchio della camera di combustione influisce molto sull'intensità del sapore di legno e di fumo del cibo da grigliare. Ulteriori informazioni sul controllo del calore e della fumosità sono contenute nel capitolo «Regolazione grossolana» e nel capitolo «Utilizzo».



A **coperchio chiuso** il calore viene trattenuto nella camera di combustione. Con questo aumenta anche il calore all'interno della camera di cottura. A causa del minor afflusso d'aria la fumosità aumenta. A coperchio chiuso il calore e il fumo vengono condotti direttamente nella camera di cottura.



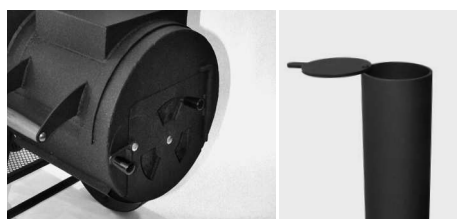
A **coperchio aperto** il calore fuoriesce dalla camera di combustione. Per questo diminuisce anche il calore all'interno della camera di cottura. A causa dell'aumento dell'afflusso d'aria la fumosità diminuisce.

### Regolazione fine del calore e del fumo

La valvola per l'aria del coperchio della camera di combustione e la valvola del camino sull'estremità del tubo del forno devono sempre essere regolate contemporaneamente..



Se sono **chiusi** il calore diminuisce e la fumosità aumenta.



Se sono **aperte** il calore aumenta e la fumosità diminuisce.

### Tipi di preparazione

Più le serrande della camera di combustione e del tubo del forno sono chiuse, più diminuisce la temperatura di cottura e più forte sarà il gusto del legno e del fumo. A seconda dell'obiettivo e delle varianti di cottura consigliamo di impostare le serrande dell'aria della camera di combustione e del tubo del forno in modo che venga a prodursi la temperatura seguente.

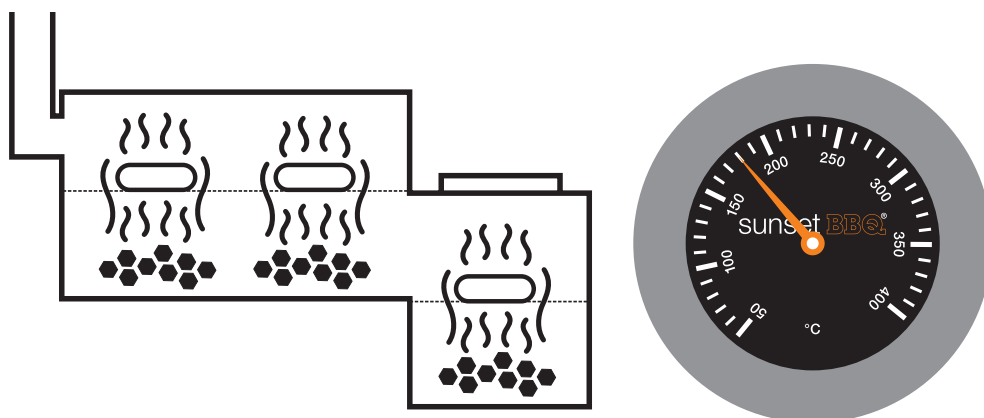
- grigliatura diretta 160° – 260°C
- grigliatura indiretta 160° – 260°C
- barbecue 90°– 160°C
- affumicatura 60° – 90°C

In generale per tutti i metodi di grigliatura, si consiglia di chiudere il coperchio della camera di cottura e della camera di combustione durante la cottura alla griglia. In questo modo il calore viene ripartito equamente.

Sull'enorme superficie della griglia è possibile preparare contemporaneamente diversi cibi. È possibile scegliere la grigliatura a calore diretto o a calore indiretto, inoltre è possibile regolare la quantità di fumo.

### Grigliatura diretta 160° – 260°C

Per la grigliatura diretta posizionare il cibo da grigliare direttamente sopra la fonte di calore nella camera di combustione. Se la superficie deve essere maggiore accendere il fuoco anche nella camera di combustione. Utilizzare questo tipo di grigliatura, se il tempo a disposizione è scarso. A causa dell'elevata temperatura il tempo di cottura rimane breve.



**VERTENZA:** Aspettare fino a quando si è formata la brace. Tutti i fuochi devono essere spenti.



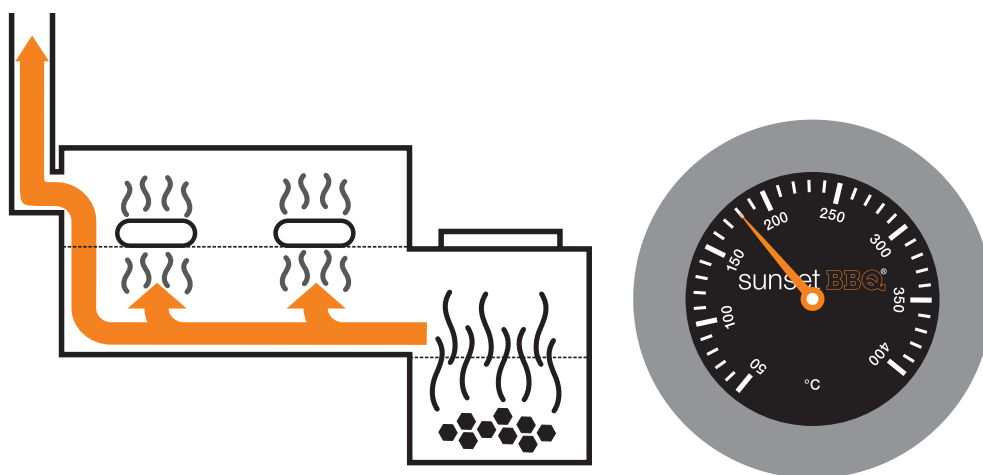
A causa dell'elevata temperatura che agisce direttamente il cibo da grigliare va tenuto sotto controllo e voltato regolarmente.



**VERTENZA:** Stare attenti al grasso che gocciola verso il basso. Può prendere fuoco e far accendere o addirittura bruciare il cibo da grigliare.

### Grigliatura indiretta 160° – 260°C

Nella grigliatura indiretta i cibi vengono cotti con particolare delicatezza nell'aria calda. Con questo sistema il grasso che sgocciola non causa fiammate. Quindi posizionare il cibo da grigliare esclusivamente nella camera di cottura. A seconda del metodo di cottura, il cibo da grigliare va posizionato più vicino alla camera di combustione o più lontano.



**VERTENZA:** Tenere chiusa la camera di combustione per fare in modo che tutto il calore venga condotto nella camera di cottura.

Nella camera di cottura: Più il cibo da grigliare è vicino alla camera di combustione e più alta è la temperatura di cottura. Quindi la verdura normalmente viene posizionata più vicino al tubo del forno sul lato sinistro della griglia del barbecue e la carne più vicina alla camera di combustione sul lato destro della griglia del barbecue.



**VERTENZA:** Se nella camera di combustione chiusa si creano molte fiamme, la corrente d'aria può condurre singole fiamme nella camera di cottura. Quindi non posizionare la carne troppo vicino alla camera di combustione.



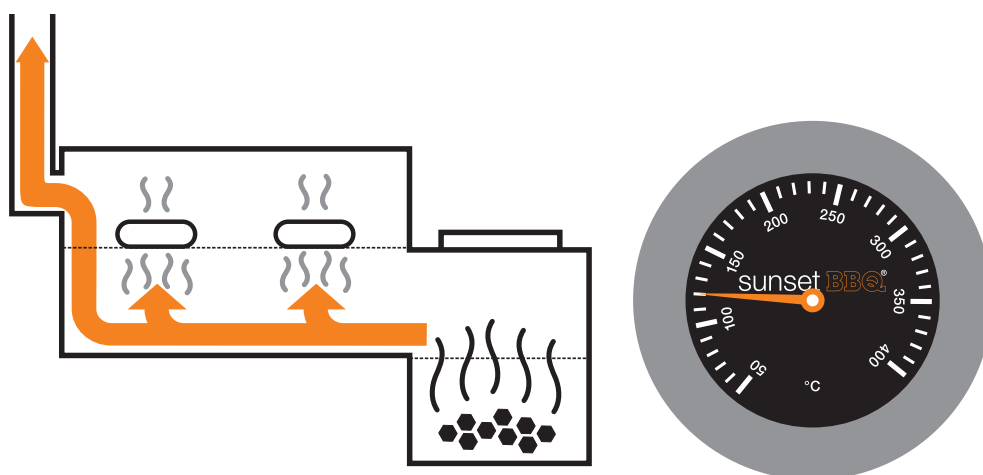
### Barbecue 90°– 160°C

Questa variante di cottura garantisce la massima flessibilità e dà al cibo da grigliare un tocco di sapore.

Questa variante di cottura garantisce la massima flessibilità e dà al cibo da grigliare un tocco di sapore.

Nel **barbecue normale** la procedura è simile a quella della grigliatura indiretta, l'unica differenza è che qui le temperature sono più basse. Oltre alla cottura a bassa temperatura, con questa variante di cottura il cibo avrà il tipico sapore del legno tipico del barbecue. Per dare al cibo un leggero gusto di legno i regolatori d'aria e la camera di combustione devono essere completamente aperti. Più le serrande d'aria e soprattutto la camera di combustione vengono chiuse, più intenso sarà il gusto di legno e di fumo. Anche il tempo di cottura influisce notevolmente sull'aroma.

Nel **barbecue all'americana** è molto importante dare al cibo da grigliare molto sapore di legno e quindi fare passare di esso molto fumo. Il cibo sulla griglia cuoce per diverse ore nel barbecue, a fuoco lento e delicatamente a seconda delle dimensioni e della composizione. Per fare ciò la temperatura deve essere tenuta bassa. Viene tenuta bassa tenendo chiuse le serrande dell'aria della camera di combustione. Durante questo lungo periodo il sapore di fumo entra maggiormente nel cibo sulla griglia.



Il barbecue, grazie alla bassa temperatura di cottura, provoca pochissima perdita d'umidità. Quindi la tolleranza è più elevata rispetto alla grigliatura diretta o indiretta, nelle quali il cibo grigliato viene tolto dalla griglia al momento giusto e deve essere consumato il più presto possibile.

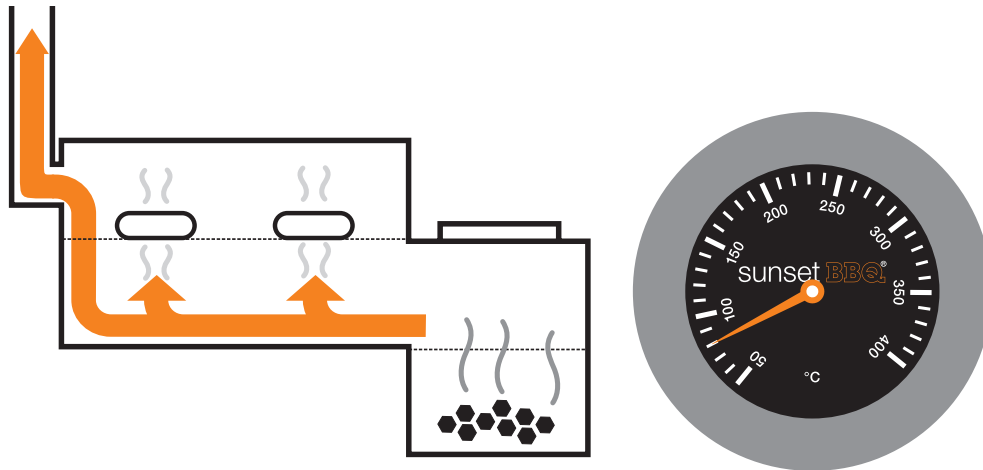


**VERTENZA:** La grande flessibilità nella preparazione e nel consumo offrono possibilità completamente nuove. Degli accessori interessanti sono disponibili presso il vostro punto vendita Migros.



### Affumicatura 60° – 90°C

Nell'affumicatura la procedura è uguale a quella del barbecue. Tuttavia la temperatura di cottura è ancora più bassa. Durante l'affumicatura tenere chiuse tutte le aperture e i coperchi d'arieggiamento. La scarsa circolazione d'aria mantiene basse le temperature. Più bassa è la temperatura, più a lungo può venir affumicato il cibo da grigliare.



**VERTENZA:** Per l'affumicatura utilizzare possibilmente del legno aromatico (disponibile separatamente presso il vostro punto vendita Migros).

### Piastra da cottura

Sul coperchio della camera di combustione c'è una piastra da cottura. Su questa piastra da cottura si possono preparare cibi caldi a volontà. Degli accessori opzionali sono disponibili presso il vostro punto vendita Migros.

### Consigli utili

#### Aroma

Il sapore di legno e di fumo possono essere determinati e controllati come segue:

- tipo di cottura/variante di cottura
- tipo di legno
- chiudendo/aprendo la camera di combustione
- chiudendo/aprendo la ventilazione della camera di combustione e del tubo del forno
- tempo di cottura
- temperatura di cottura



**VERTENZA:** L'affumicatura conferisce al cibo da grigliare un intenso sapore di fumo con un tocco di sapore di legno. Nel barbecue domina l'aroma del legno. Anche la grigliatura indiretta conferisce al cibo da grigliare un leggero sapore di legno, molto più ridotto di quello del barbecue ma sempre superiore a quello della grigliatura diretta.

#### Il legno giusto

La scelta del legno influisce in modo decisivo sul sapore. Fondamentalmente si può utilizzare ogni tipo di legno. Basta che sia asciutto e ben immagazzinato. È particolarmente adatto il legno aromatico degli alberi da frutta. Provatelo!



**VERTENZA:** Attenzione alla qualità e alla circolazione dell'aria. Spesso un eccessivo sapore di fumo nel cibo grigliato è causato dal carburante sbagliato o da una camera di combustione tenuta chiusa.

### Preparazione

Qui sotto c'è una lista di cibi e di metodi di preparazione che si adattano al posizionamento vicino alla camera di combustione oppure più lontano da essa.

Applicazione	Impostazione	Scelta
Grigliatura Arrostitura (calore diretto)	 Più vicino alla camera di combustione	Steaks & côtelettes Bratwurst e Cervelats Hamburger Petto di pollo Gamberoni Pesce intero e filetto di pesce Verdura Funghi
Barbecue Cottura Cottura al forno (calore indiretto)	 Più lontano dalla camera di combustione	Pizza e pizza alsaziana Pane Torta e flan Gratinato e sformato di verdure Cottura al forno /petto di pollo (maiale, vitello, manzo) Gigot d'agnello Pesce al cartoccio

Si ottiene una grigliatura perfetta se viene fatta affluire aria anche durante l'arrostitura o la cottura al forno per regolare il calore e il fumo. Provare le diverse impostazioni e trovare così l'impostazione preferita che conferirà al cibo da grigliare un sapore ottimale



**VERTENZA:** Il calore può variare a seconda del tipo e della quantità del carburante utilizzato.

### Affumicatura 60° – 90°C

Salsicce	circa 1.5 ore	Trote	circa 2 – 3 ore
----------	---------------	-------	-----------------

### Grigliatura diretta 160° – 260°C

A causa dell'elevata temperatura il tempo di cottura rimane breve.

Bistecche	circa 5 – 15 minuti	Hamburger	circa 5 – 10 minuti
Salsicce	circa 5 – 10 minuti		

### Grigliatura indiretta 160° – 260°C

I cibi vengono cucinati in aria calda in modo particolarmente delicato.

Pizza	circa 10 – 12 minuti	Pane	circa 60 minuti
-------	----------------------	------	-----------------

### Barbecue 90° – 160°C

A causa della bassa temperatura il tempo di cottura è un po' più lungo. I tempi di cottura indicati si basano su cibo non tagliato di un pezzo solo.

Bistecche	circa. 15 – 30 minuti	Anatra	circa 4 – 5 ore
Salsicce	circa 40 – 45 minuti	Arrostitura	circa 3 – 4 ore
Hamburger	circa 10 – 20 minuti	Mezzo salmone	circa 1 – 2 ore
Pollo	circa 2 ore	Hamburger	circa 5 – 10 minuti
Costolette	circa 2 – 3 ore		



**VERTENZA:** Il tempo di preparazione può variare a seconda del tipo e della quantità del carburante utilizzato.

### Scala di temperature

Inoltre: Conoscete la giusta temperatura base per la carne preparata sulla griglia? La tabella seguente vi aiuta a trovare la temperatura da giardino perfetta per la vostra carne.

Tipo di carne	Bene arrostita	Rosa	Al sangue	Molto al sangue
Manzo	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Vitello	75°C – 80°C	58°C – 64°C		
Agnello	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Maiale	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Pollame	82°C – 85°C			
Cavallo	65°C – 70°C	52°C – 58°C		



**VERTENZA:** Per definire il giusto tempo di cottura è consigliabile lavorare con un termometro per carni, che misura la temperatura ed è disponibile presso il vostro punto vendita Migros.



**VERTENZA:** Fondamentalmente il sapore migliora se la temperatura viene mantenuta bassa a circa 100 – 120 gradi Celsius e più lunga è la cottura del cibo da grigliare.

## Dopo la grigliatura

1. Dopo la grigliatura chiudere tutte le aperture per la ventilazione della camera di combustione, della camera di cottura e del camino, per soffocare il fuoco e la brace. Non spegnere mai il fuoco con dell'acqua o altri liquidi.
2. Lasciare raffreddare la griglia. Rimuovere la cenere raffreddata e pulire a fondo la griglia.
3. Coprire la griglia con una valvola di copertura. Le valvole di copertura adatte sono disponibili presso il vostro punto vendita.

## Pulizia e mantenimento

Rimuovere tutti i resti di cenere Per rimuovere la cenere non utilizzare oggetti affilati.



**ATTENZIONE** È importante che la cenere venga rimossa dalla camera di combustione, prima che entri in contatto con dell'umidità. La cenere contiene sale e allo stato umido favorisce la formazione di ruggine.

Per pulire la griglia consigliamo una spazzola da griglia con setole in ottone. Per lavare il recipiente di raccolta del grasso utilizzare acqua e sapone oppure pulirla con un detersivo per griglia adeguato. Non utilizzare oggetti affilati o detersivi aggressivi per pulire il barbecue.





**ATTENZIONE** La griglia è in acciaio massiccio con una laccatura resistente al calore. Se questo strato protettivo è danneggiato si forma della ruggine. Quindi proteggere la griglia dalle graffiature e dalla scheggiatura dello strato di protezione.

Per prolungare la durata di vita della griglia consigliamo di proteggerla anche dalle condizioni meteorologiche con un adatto involucro di protezione. Se il grill non viene utilizzato a lungo bisogna pulire a fondo tutte le componenti per evitare la corrosione o i danni dovuti all'inattività.



**VERTENZA:** Il barbecue è stato laccato con una vernice resistente al calore della miglior qualità. Con il tempo potrebbe comunque potrebbero essere necessario ravvivare il colore. Non appena si manifestano segni di ruggine, questi vanno spazzolati via con una spazzola d'acciaio e sulla griglia particolarmente logorata va applicato del colore resistente al calore (accessori disponibili).

## Condizioni di garanzia

Per i difetti alle componenti e i difetti fabbricazione e alla qualità di lavorazione ci assumiamo la garanzia per un periodo di 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (data indicata sulla ricevuta d'acquisto).

Per i danni alla smaltatura (della griglia?) la garanzia vale solo per i dispositivi nuovi non utilizzati. Può venir garantita a 100% solo nel periodo di denuncia di 30 giorni a partire dalla data d'acquisto.

Conservare la fattura o la ricevuta. I diritti di garanzia possono essere rivendicati solo presentando la ricevuta di acquisto presso il punto vendita.

I seguenti casi non sono coperti da garanzia.

### Danni e difetti

- Causati da un'installazione scorretta, da un utilizzo sbagliato o da danni di manutenzione
- Causati da modifiche, da un utilizzo diverso da quello previsto o da danni intenzionali
- Causati da operazioni di riparazione o di manutenzione omesse, insufficienti o improprie lavori di riparazione
- Causati da usura in caso di utilizzo a scopi commerciali (industria alberghiera, gastronomia, manifestazioni, ecc.)
- Causati dall'utilizzo a temperature troppo elevate
- Causati da motivi di forza maggiore
- Derivanti dal trasporto

### Segni di usura:

- Usura normale
- Modifica del colore e formazione di corrosione e ruggine a causa delle condizioni atmosferiche o dell'utilizzo improprio di prodotti chimici
- Irregolarità, posizionamento minimamente difettoso, differenze di colore della smaltatura



## Accessori opzionali

Gli accessori seguenti per la griglia sono disponibili presso il vostro punto vendita.

<b>Articolo numero</b>	<b>Descrizione</b>
753508100000	Coperture Buffalo Smoker 16"
753674100000	Pietra refrattaria per pizza
753674400000	Supporto per pizze Alberto
753667500000	Placca per verdura e pesce
753667700000	Meat Check

Altri accessori sono contenuti nel nostro sito Internet [www.sunset-bbq.com](http://www.sunset-bbq.com)

## Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
Migros France SAS, F-74160 Archamps

## Numero di serie

Il numero di serie si trova ai piedi del barbecue.

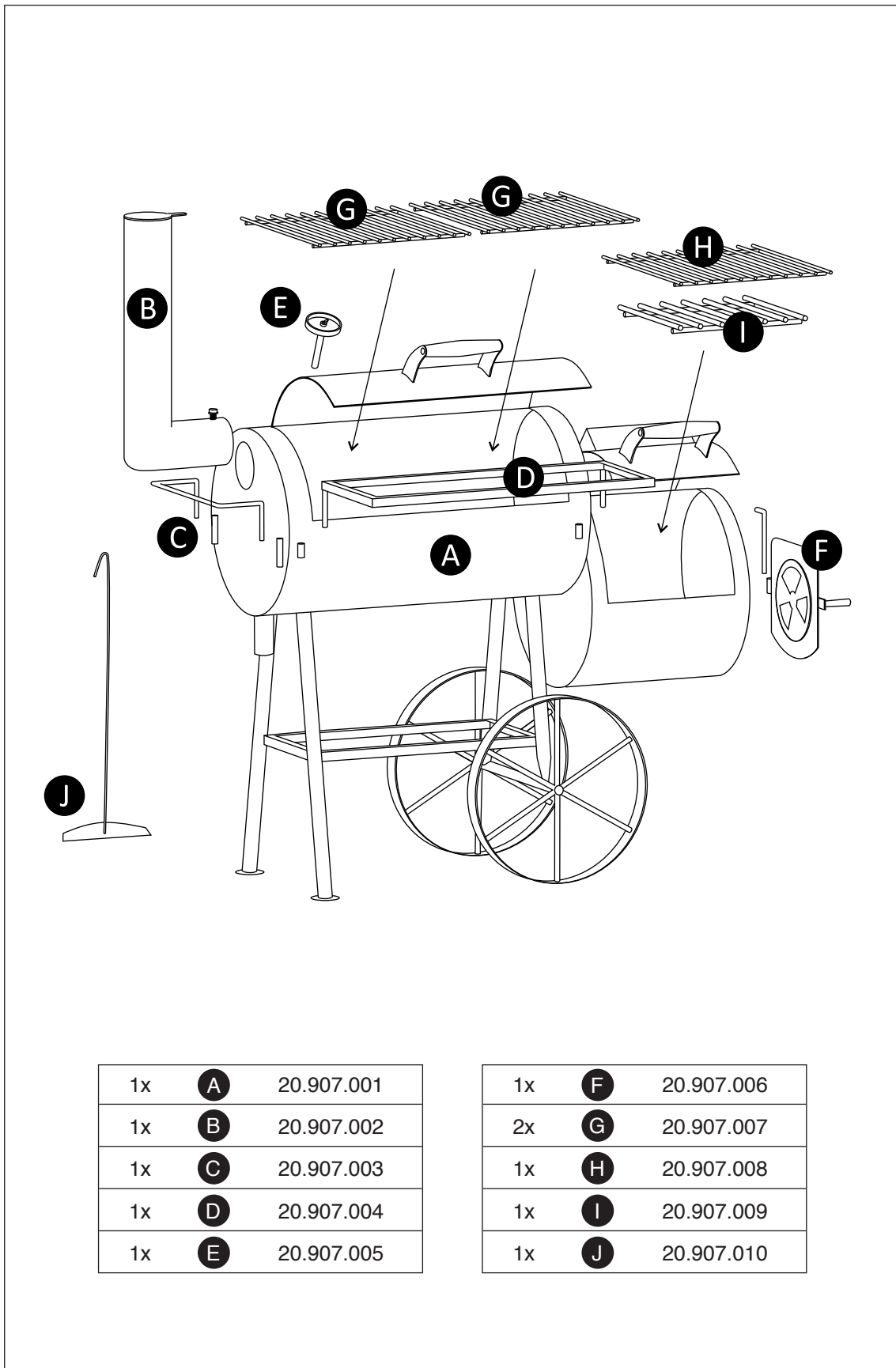


## Correzione degli errori

Guasto	Soluzione
L'aria non circola a dovere	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assicurarsi che i passaggi tra le camere e il tubo del forno siano liberi (in base alle istruzioni di montaggio).</li><li>• Se la camera di combustione, la camera di cottura o il tubo del forno sono troppo sporchi, devono essere pulite.</li><li>• Prendere confidenza con l'esatto funzionamento del barbecue in questo manuale d'istruzione</li></ul>
Il coperchio non si chiude	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riposizionare i carburanti nella camera di combustione o il cibo da grigliare nella camera di cottura</li></ul>
si forma una quantità estrema di fumo e rimuovere a fondo tutti gli odori	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pulire tutte le componenti del barbecue emessi</li><li>• Lavare il recipiente di raccolta del grasso</li><li>• Cambiare produttore o il tipo di carburante</li></ul>
La griglia non è stabile	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettere sotto le ruote e le gambe d'appoggio</li><li>• Eventualmente avvitare nuovamente le lenti allentate</li></ul>



1	Garkammer	Chambre de cuisson	Camera di cottura
2	Brennkammer	Chambre de combustion	Camera di combustione
3	Kamin	Cheminée	Camino
4	Fettauslass	Évacuation des graisses	Fuoriuscita del grasso
5	Holzablage	Rangement pour le bois	Ripiano per la legna

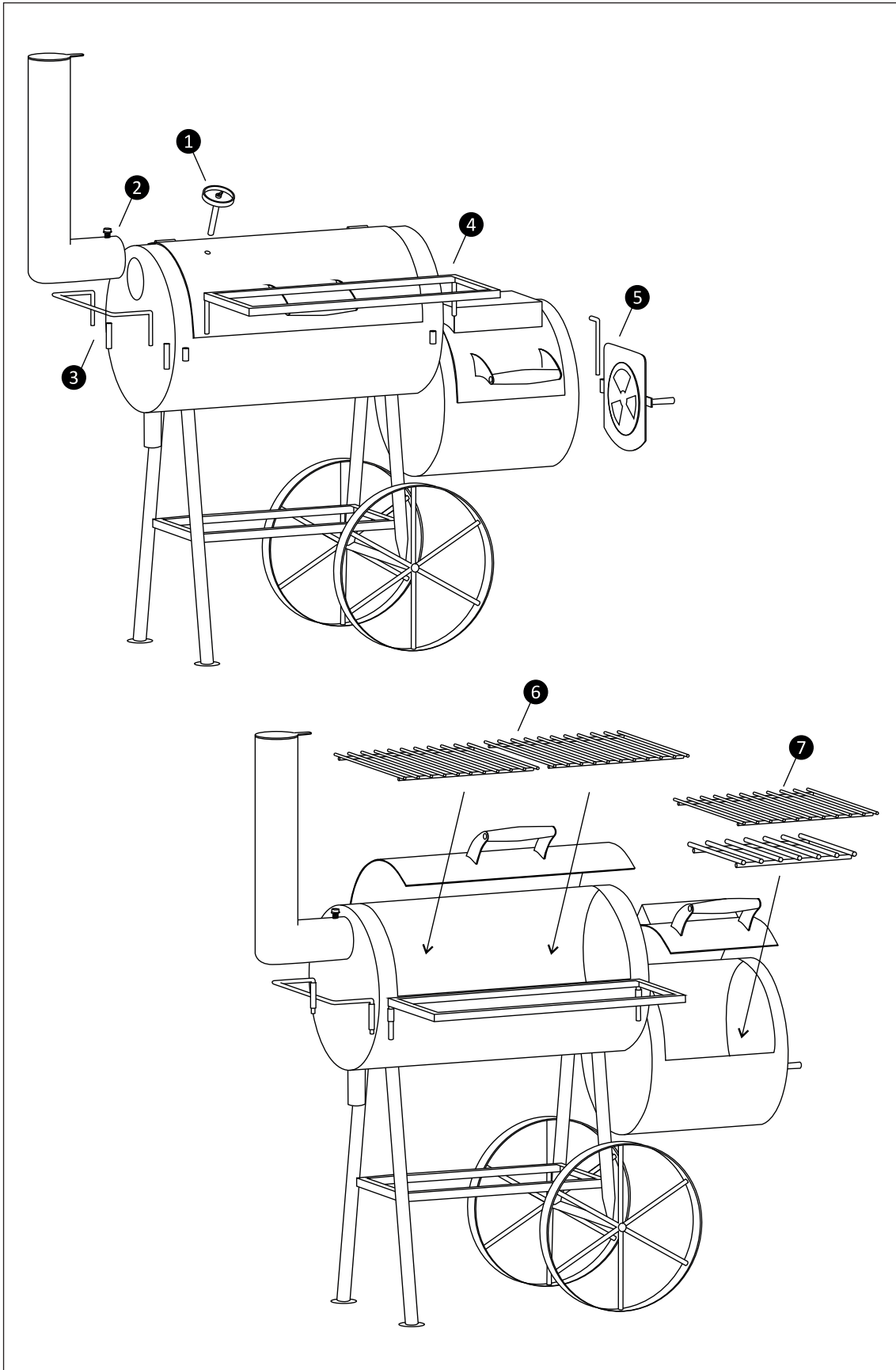


1x	<b>A</b>	20.907.001
1x	<b>B</b>	20.907.002
1x	<b>C</b>	20.907.003
1x	<b>D</b>	20.907.004
1x	<b>E</b>	20.907.005

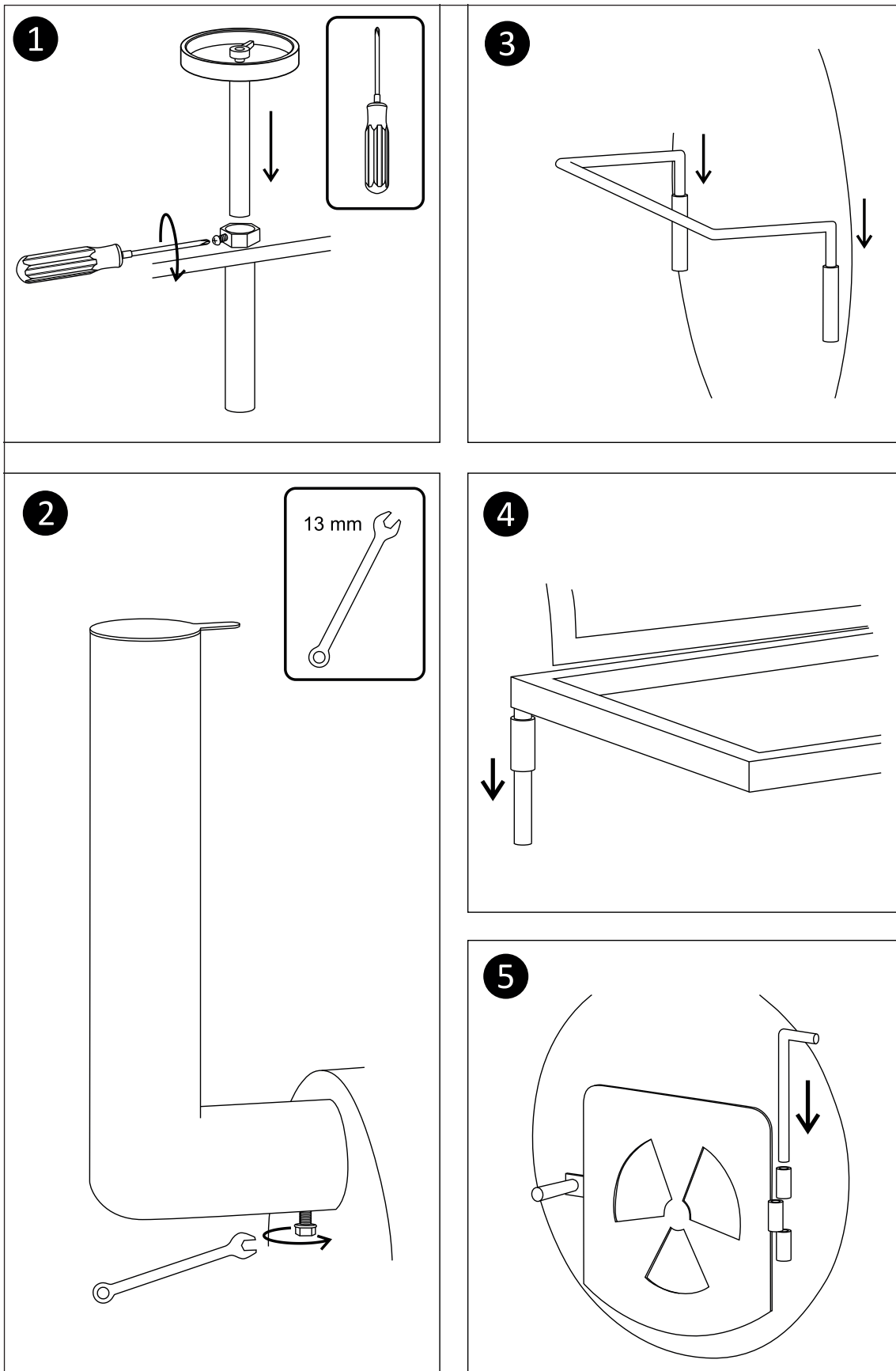
1x	<b>F</b>	20.907.006
2x	<b>G</b>	20.907.007
1x	<b>H</b>	20.907.008
1x	<b>I</b>	20.907.009
1x	<b>J</b>	20.907.010



# Buffalo Smoker



# Buffalo Smoker



**Vertrieb / Distribution / Distribuzione:**  
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
Migros France SAS, F-74160 Archamps