[DE]

YS640S

BEDIENUNGSANLEITUNG

S SERIES®

YODER SMOKERS

S SERIES®

★YODER SMOKERS★

CE

Entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/EG des Rates mit Änderungen und der EG-Nummer 1935/2004.

Gültige Normen: EN 60335-2-102:2006+A1:2010 EN 60335-1:2012
EN 1860-1:2013

Prüfung gleichwertiger Normen durch das SGS Prüflabor für Elektrotechnik und Elektronik. Testbericht S13046

WILLKOMMEN

Zusätzliche Tipps & Infos
von Yoder Smokers Europe

Einbrennen Ihres neuen BBQ:
- o Waschen Sie die Grillroste mit warmer Seifenlauge
- o Wischen Sie den Grill mit Wasser oder neutralem Reinigungsmittel ab. Trocknen lassen
- o Tragen Sie eine dünne Schicht Speiseöl auf die Grillroste und den Grillinnenraum auf
- o Tragen Sie eine dünne Schicht ACF-50 auf, um die Außenseite des Grills zu versiegeln
- o Führen Sie die Inbetriebnahme wie im Handbuch beschrieben durch und lassen Sie ihn bei 175°C (350°F) für mindestens 1 Stunde laufen

Temperaturmessung:
Wenn Sie ein FireBoard oder eine andere digitale Thermometer-Sonde verwenden, um das Innere Ihres Yoders zu messen, stimmt die Temperatur in den meisten Fällen nicht mit der Anzeigetemperatur überein. Der Grund dafür ist, dass der Yoder die Grills mit der Oberflächentemperatur des Rostes kalibriert, nicht mit der Lufttemperatur. Darüber hinaus ist die Anzeigetemperatur ein gleitender Durchschnitt. Wenn Sie die Genauigkeit Ihrer Messung maximieren möchten, legen Sie die Sonde direkt auf den unteren Rost, in der Mitte. Verwenden Sie keinen Grillclip, auch 1 cm über dem Rost kann einen Unterschied von 5°C Grad machen. Noch besser, stecken Sie einfach Ihre Sonden in Ihr Fleisch, entspannen Sie sich und lassen Sie Ihren Grill die Arbeit erledigen, ohne die Temperatur zu überschreiten. Wenn Sie es jedoch gewohnt sind, mit der Lufttemperatur zu kochen, können Sie die Temperatur Ihres Yoders um 5-10 °C höher einstellen, als Sie es normalerweise tun (Beispiel: Wenn Sie bei einer Lufttemperatur von 110 °C kochen möchten, stellen Sie Ihren Yoder auf 120 °C ein)

Empfohlen nach jedem Kochvorgang:
- o Ziehen Sie das Netzkabel ab, damit die Steuerung zurückgesetzt wird
- o Verwenden Sie einen Aschesauger, um die Asche nach jedem langen Kochvorgang oder nach 3-4 kurzen Kochvorgängen zu entfernen
- o Stellen Sie sicher, dass der Grill sauber und trocken ist, bevor Sie ihn abdecken
- o Wischen Sie das Thermoelement sauber, um Zucker- und Kreosotbildung zu vermeiden

Empfohlene jährliche Wartung:
- o Reinigen Sie es gründlich und dann brennen Sie das Innere des Smokers ein
- o Überprüfen Sie die Silikondichtung um den Feuertopf herum. Bei Bedarf Hochtemperatursilikon verwenden, das bei bbqeurope.com erhältlich ist
- o Kratzer oder Farbsplitter mit dem mitgelieferten hochwärmebeständigen Ofenlack nachbearbeiten
- o ACF-50 erneut auf die Außenfläche des Grills auftragen, um vor Feuchtigkeit, Schmutz und Korrosion zu schützen

YODER SMOKERS
EUROPE

INHALT

Gefahren, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen 6

Yoder Komponente 9

Ankunft und Montage des Smokers 10

Kurzanleitung 12

Yfi App Verbindung 16

Platzierung und Nivellierung von Smokern 30

Bedienung des Smokers 30

Erstverbrennung 31

Anzunden des Smoker 31

Vorwärmen 31

Deckelposition 31

Verwendung von Pellets 31

Türöffnungsfunktion 31

Prime Taste 31

Vor dem Grillen Checkliste/Routinewartung 32

Anschaltverfahren 35

Den Smoker ausschalten 37

Manuelle Inbetriebnahme 38

Das Beste aus Ihrem Yoder herausholen: Direktes & indirektes Grillen, Räuchern & Backen 40

Verstellbarer Dämpfer 42

INHALT

Grillpflege....44

Vorbereitung des Grills für die Saison....44

Lackierte Oberflächen....44

Kochroste....44

Wärmeverteiler/Tropfblech erwärmen....44

Garkammer....44

Brennkammer- und Brennrorst Wartung....45

Edelstahl-Brennrost....45

Brennrostinspektion....45

Zünder....47

Lüftergekühlter Trichter....48

Fett Bereich und Fetteimer....48

Zusätzliche Wartung....48

Austausch der Sicherung....49

Aufbewahrung des Grills....49

Teilediagramme....50

Fehlerbehebung....62

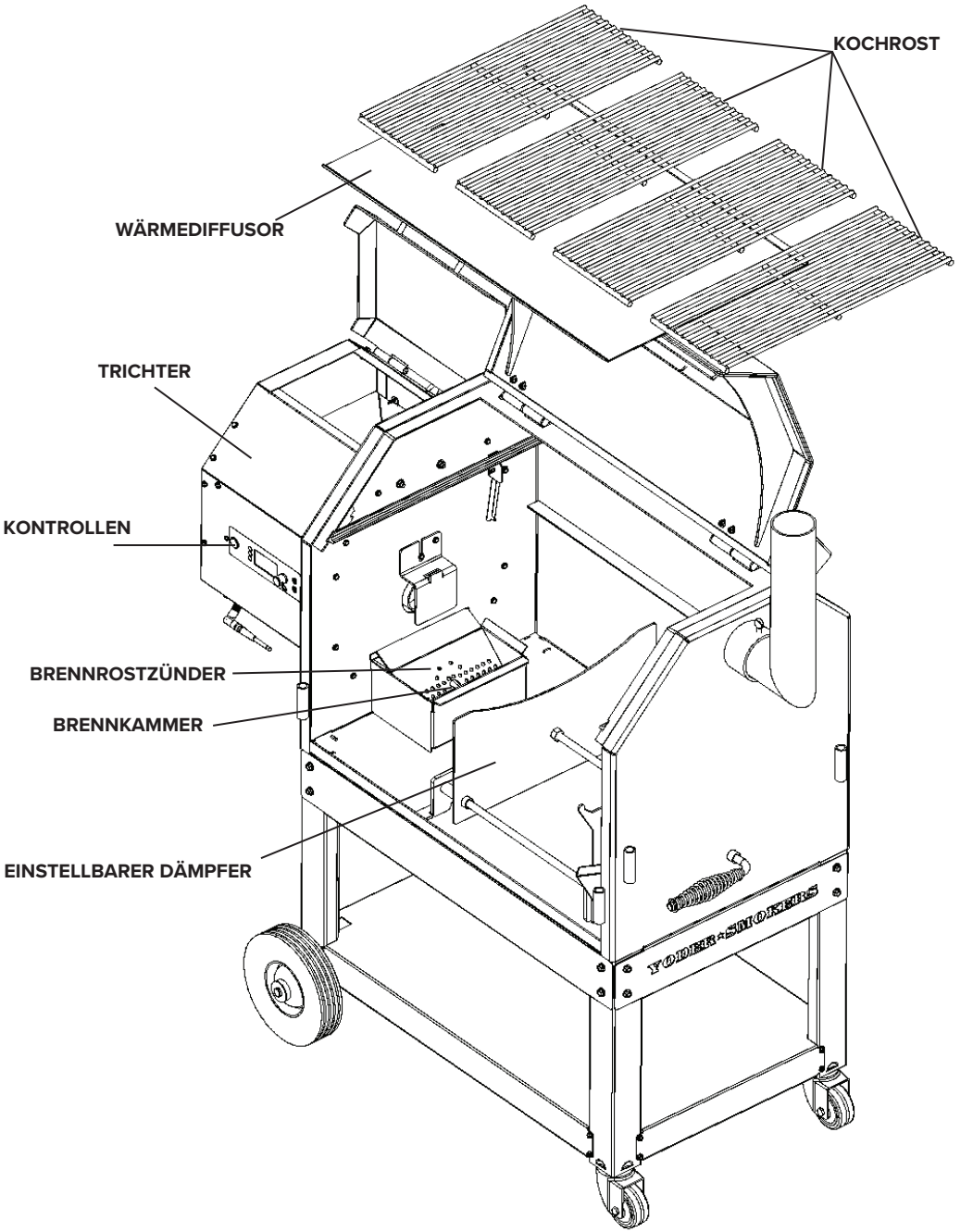
Garantieinformationen....Rückseite Umschlag

YODERSMOKERS.EU

⚠ GEFAHREN, WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN ⚠

- Die Nichtbeachtung der "Gefahren, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen" kann zu schweren Verletzungen, Tod oder Feuer führen.
- Lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie Ihren Yoder zum ersten Mal benutzen.
- Halten Sie den Grill mindestens 50 cm von brennbaren Oberflächen entfernt.
- Die Tür der Garkammer muss während des Abkühlzyklus geschlossen bleiben. Andernfalls kann es zu Rückzündungen im Trichter kommen.
- Die Löcher im Brennrost dürfen nicht verändert werden.
- Geben Sie keine Pellets von Hand in das Brennrost, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Ihren Grill nicht im Regen oder um eine Wasserquelle herum.
- Lassen Sie Ihren Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Transportieren Sie Ihren Grill nicht während des Betriebs oder bei heißem Grill. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer aus ist und der Grill kühl ist, bevor Sie ihn bewegen.
- Beim Bewegen eines Gerätes, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Die Außenflächen des Grills sind während der Verwendung und während der Abkühlung heiß.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker.
- Vor dem An- und Ablegen von Teilen oder vor der Durchführung von Routinearbeiten oder Wartungsarbeiten abkühlen lassen
- Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schalten Sie die Steuerung in die Position "Aus" und ziehen Sie den Netzstecker, um die Lüfter zu stoppen. Halten Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- Wenn der Yoder nach dem Drücken der START-Taste nicht anfänglich leuchtet oder während des Betriebs erlischt (aufgrund einer Überspannung oder eines Stromausfalls), starten Sie den Yoder nicht neu, ohne die Grillroste und den Wärmeverteiler/Tropfblech zu entfernen, um einen eventuell aufgetretenen Pelletüberlauf zu überprüfen.
- Lagern Sie die Grillabdeckung oder andere brennbare Gegenstände nicht unter oder in der Nähe des Grills.
- Nach einer Zeit der Nichtbenutzung sind der Trichter, die Schnecke und die Brennkammer auf Verstopfung zu prüfen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.

- Wenn Ihr Grill im Freien gelagert wird, ist darauf zu achten, dass kein Wasser in den Pelletbehälter gelangt. (Die Verwendung einer Grillabdeckung wird dringend empfohlen).
- Wenn Sie mit dem Garen fertig sind, schalten Sie den Netzschalter auf die Position "Aus". Der Ventilator läuft 18 Minuten lang weiter oder bis die Temperatur in der Garkammer unter 125° F fällt, je nachdem, was zuerst eintritt. Während dieser Zeit muss die Tür der Garkammer geschlossen bleiben. Andernfalls kann es zu Rückzündungen im Trichter kommen.
- Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung mit Sorgfalt vorgegangen wird. Wenn ein längeres abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird:
  a) Die markierte elektrische Leistung des Kabelsatzes oder des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes (2 Ampere).
  b) Das Kabel sollte so verlegt sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch fällt, wo es von Kindern angezogen, unbeabsichtigt gestolpert oder mit heißen Oberflächen in Berührung gebracht werden kann.
- Vorsicht: Gefahr eines Stromschlags. Halten Sie den Anschluss des Verlängerungskabels trocken und über dem Boden. Tauchen Sie das Kabel oder die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vorsicht: Um einen kontinuierlichen Schutz vor Stromschlag zu gewährleisten, schließen Sie das Gerät nur an ordnungsgemäß geerdete Steckdosen an.
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder nach Fehlfunktionen des Gerätes oder nach Beschädigungen.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie den Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wasserstrahl oder dergleichen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Gebrauch.


KOCHROST
WÄRMEDIFFUSOR
TRICHTER
KONTROLLEN
BRENNROSTZÜNDER
BRENNKAMMER
EINSTELLBARER DÄMPFER
YODER SMOKERS

SMOKER MONTAGE

ANKUNFT DES SMOKERS

Ihr Yoder Smoker wird verpackt und montagefertig geliefert. Bitte beachten Sie die Montageanleitung. Wenn Sie den Wettbewerbswagen gekauft haben, dann kam er auf einer Palette verpackt an und mit Bändern befestigt. Schneiden Sie die Bänder ab und entfernen Sie die Plastikfolie und den Schaum vom Smoker. Entfernen Sie den Smoker von der Palette. Es wird empfohlen, dass aufgrund seiner Größe und seines Gewichts zwei Personen den Yoder von der Palette entfernen. Öffnen Sie den Trichterdeckel und entfernen Sie den Fettkübel, der das Netzkabel und eine Ersatzsicherung enthält, und legen Sie ihn beiseite. Öffnen Sie die Garkammer und entfernen Sie alle verpackten Komponenten. Es wird eine vordere Ablage geben, ein Seitenregal, vier Grillroste, eine Wärmeverteilerplatte, ein Brennrost und ein Kamin.

Die Montage Ihres neuen Yoders beginnt mit der Installation des Brennrostes im Inneren der Brennkammer (BILD 1). Montieren Sie als nächstes die Wärmeverteilerplatte und den Kamin(BILD 2). Der Kamin wird bündig mit der Innenseite der Garkammer installiert, wobei die Längsseite gerade nach oben zeigt. Ziehen Sie die Rändelschraube fest an.

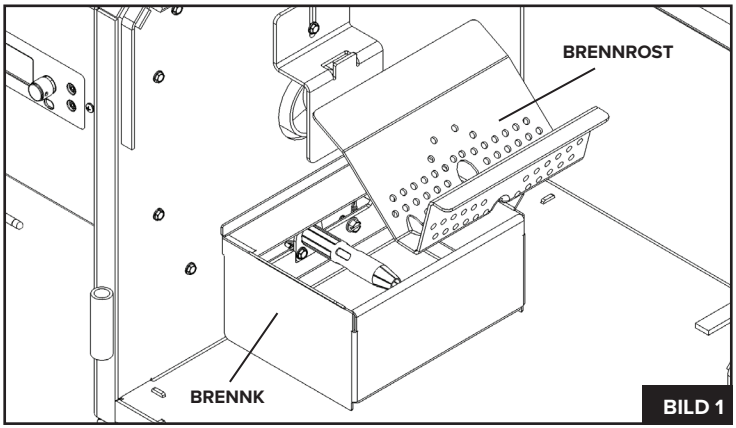


BILD 1

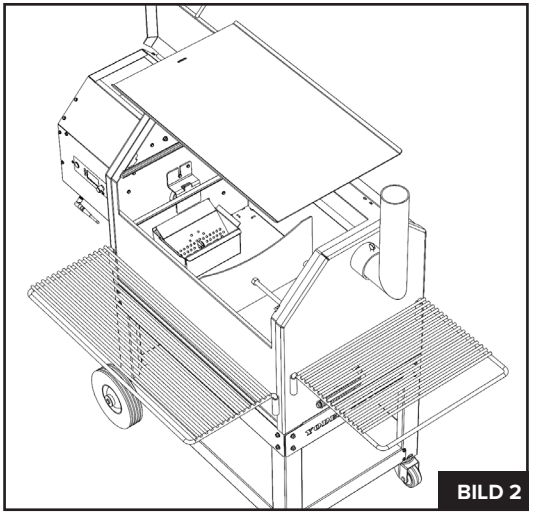


BILD 2

Legen Sie die Grillroste in die Garkammer. **(BILD 3)**

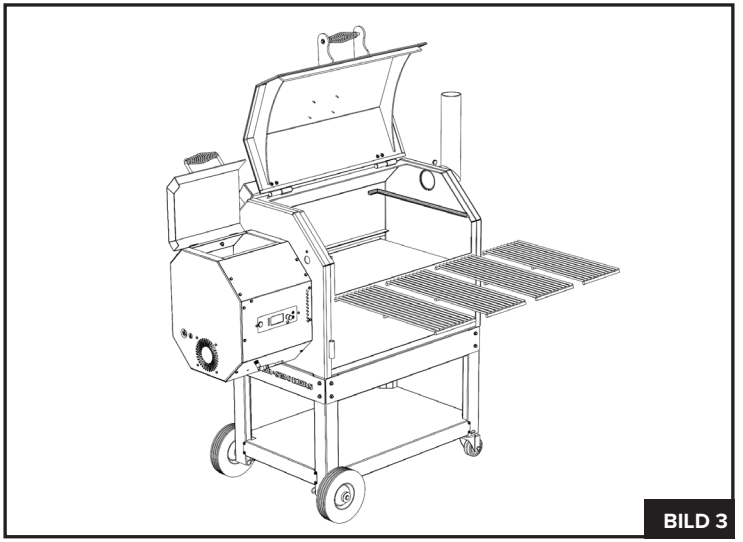


BILD 3

Befestigen Sie die vorderen und seitlichen Fachböden am Yoder. **(BILD 4)**

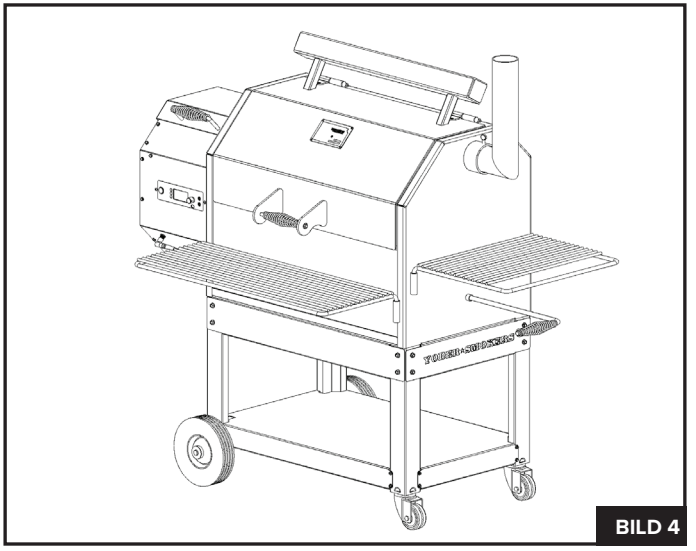
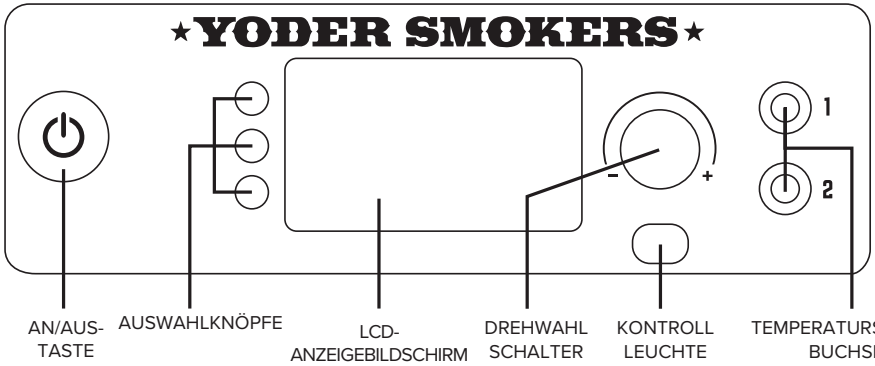


BILD 4

Verwenden Sie die seitliche Ablage, um den Yoder in Position zu bringen. Es wird empfohlen, dass zwei Personen den Yoder aufgrund seiner Größe und seines Gewichts bewegen. Befolgen Sie nach dem Aufsetzen die Einrichtungsanweisungen (Seite 30), um Ihren neuen Kocher für den Gebrauch vorzubereiten.

KURZARTANLEITUNG

ABSCHNITT 1.A STEUERUNGSLAYOUT



EIN/AUS-SCHALTER - Schaltet den Grill ein und aus. Sobald der Grill eingeschaltet ist und ein Feuer entfacht wurde, drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten, um den Abschaltmodus einzuleiten. In diesem Modus können die Lüfter weiterlaufen, um eine sichere und vollständige Verbrennung der inder Brennkammer verbleibenden Pellets zu gewährleisten. Das Gerät schaltet sich ein, sobald der Grill 50°C (125°F) erreicht oder 18 Minuten lang läuft, je nachdem, was zuerst eintritt.

AUSWAHLTASTEN - Diese Tasten werden verwendet, um im gesamten Menü eine Auswahl zu treffen.

DREHWAHLSCHALTER - Ermöglicht die Navigation durch das Menü durch Drehen des Drehknopfes und ermöglicht es Ihnen auch, durch Drücken des Drehknopfes Auswahlen zu treffen oder zwischen den Optionen zu wechseln.

ANZEIGELICHT - Leuchtet, wenn die Stromversorgung des Geräts eingeschaltet ist und wenn sich der Grill im Abschaltmodus befindet.

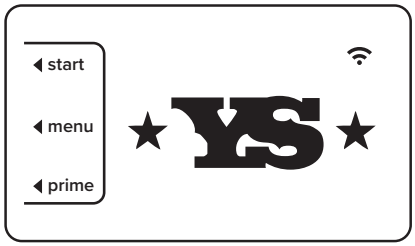
TEMPERATURSONDE BUCHSEN - Schließen Sie Ihre Temperatursonden an, um die Temperatur der Lebensmittel auf dem Bildschirm anzeigen zu können.

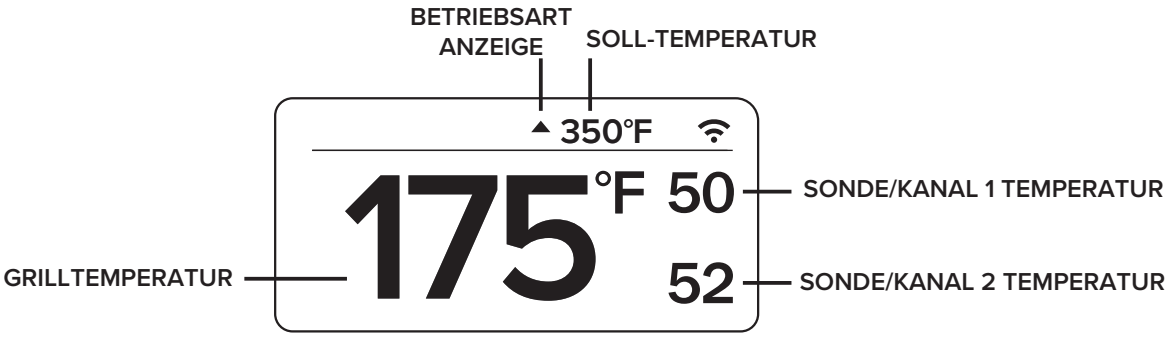
ABSCHNITT 1.B STARTMENU

START - Drücken, um Garfunktionen zu starten

MENU - Drücken, um auf Programme und Einstellungen zuzugreifen

PRIME - Drücken, um die Schnecke manuell zu bedienen





GRILL-TEMPERATUR - Zeigt die aktuelle Temperatur des Grills in der Mitte der Hauptkochfläche an. Beim Start blinkt die Anzeige "HEAT UP", bis die Innentemperatur des Gerätes 50°C erreicht. Zu diesem Zeitpunkt zeigt die Steuerung die Temperatur der Hauptkochfläche an.

ANZEIGE DER BETRIEBSART - Zeigt den aktuellen Modus an, in dem sich der Grill befindet.

▲ ***Aufheizmodus*** - Ein nach oben zeigender, blinkender Pfeil zeigt an, dass der Grill die Temperatur erhöht.

◆ ***Wartungsmodus*** - Ein Diamant zeigt an, dass sich der Grill im Wartungsmodus befindet und zur Aufrechterhaltung der eingestellten Temperatur betrieben wird.

▼ ***Abkühlmodus*** - Ein nach unten zeigender, blinkender Pfeil zeigt an, dass der Grill die Temperatur senkt.

SOLL-TEMPERATUR - Zeigt die ausgewählte Solltemperatur an. Um den Sollwert einzustellen, drehen Sie das Einstellrad am Drehwahlschalter im Uhrzeigersinn, um ihn zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verringern. Der Drehwahlschalter ist in 5°-Schritten einstellbar. Sie können den Drehwahlschalter drücken, um in 25°-Schritte zu wechseln.

SONDE / KANAL 1 TEMPERATUR - Zeigt den Temperaturwert von Sonde 1 an, wenn eine Lebensmittelsonde in die entsprechende Buchse eingeführt wird. Wenn keine Sonde angeschlossen ist, zeigt der Bildschirm in diesem Bereich keine Temperatur an.

SONDE / KANAL 2 TEMPERATUR - Zeigt den Temperaturwert von Sonde 2 an, wenn eine Lebensmittelsonde in die entsprechende Buchse eingeführt wird. Wenn keine Sonde angeschlossen ist, zeigt der Bildschirm in diesem Bereich keine Temperatur an.

ABSCHNITT 1.D AUSWAHLMENÜ FÜR DEN

Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf Optionen, die während eines Kochvorgangs verfügbar sind. Um auf das Menü zuzugreifen, drücken Sie eine der drei Auswahltasten auf dem Startbildschirm. Das Menü erscheint und ermöglicht eine Auswahl für drei Sekunden, bevor Sie zur Startseite zurückkehren. Die aktuell ausgewählte Ansicht wird oben auf dem Bildschirm angezeigt.

VIEW - Drücken Sie diese Taste, um zwischen den Ansichtsoptionen umzuschalten. Siehe Abschnitt 1.E für weitere Ansichtsoptionen.

MENU - Drücken Sie diese Taste, um auf Programme und Einstellungen zuzugreifen.

PRIME - Drücken Sie diese Taste, um die Schnecke manuell zu bedienen.

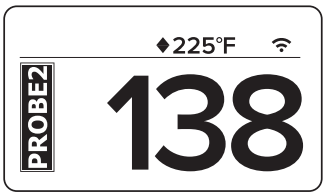
ABSCHNITT 1.E ALTERNATIVE

Wie in Abschnitt 1.C dargestellt, ist die Ansicht "Pit & Probes" die Standardanzeigeoption. Es gibt fünf Gesamtanzeigeoptionen, die durch Drücken der Ansichtsauswahltaste auf dem Bedienfeld ausgewählt werden können.

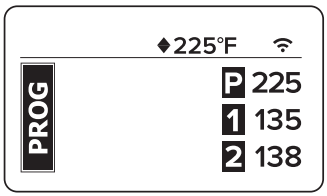
PIT & SONDEN

PIT

SONDE 1

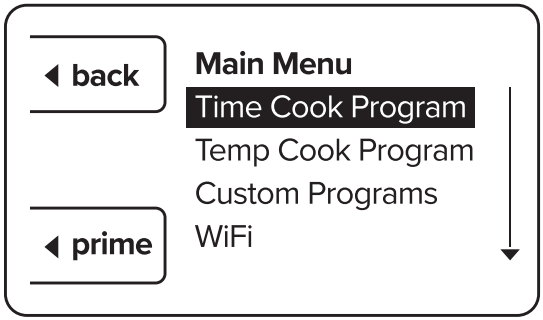


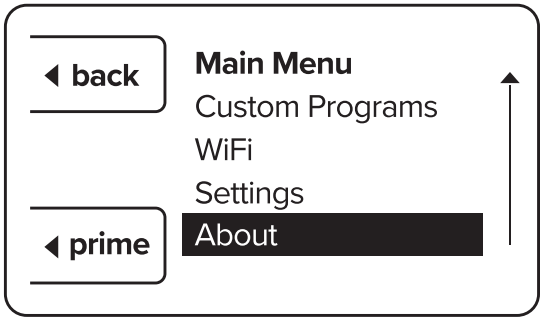
SONDE 2



PROGRAMM

Das Hauptmenü ist entweder im Startmenü oder im Auswahlmenü für den Kochvorgang zugänglich. Dieses Menü ermöglicht es dem Benutzer, auf seine verschiedenen Programme, Einstellungen und allgemeinen Informationen über seinen Grill zuzugreifen. Navigieren Sie mit dem Drehwahlknopf durch die verfügbaren Auswahlmöglichkeiten im Hauptmenü. Sie können den Knopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um Ihre Auswahl zu ändern, und den Knopf nach innen drücken, um eine Auswahl zu treffen.





TIME COOK PROGRAM - Die Zeitkochfunktion wird verwendet, um den Grill für eine bestimmte Zeit bei einer bestimmten Temperatur zu betreiben.

TEMP COOK PROGRAM - Das Temp-Kochprogramm wird verwendet, um den Grill bei einer bestimmten Temperatur zu betreiben, bis entweder Sonde 1 oder Sonde 2 (benutzerdefiniert) die gewünschte Temperatur erreicht haben.

CUSTOM PROGRAMS - Die benutzerdefinierte Programmfunktion ermöglicht es dem Benutzer, ein Programm mit bis zu neun Schritten zu erstellen und zu speichern, dem der Koch folgen kann. Diese Funktion ist von Vorteil, wenn es eine bestimmte Methode gibt, die Sie beim Kochen einer bestimmten Fleischsorte oder eines bestimmten Rezepts anwenden.

WIFI - Zeigt die aktuellen Einstellungen der WiFi-Verbindung an.

SETTINGS - Ermöglicht den Zugriff auf zusätzliche Einstellungen, wie z.B. die Temperaturwahl zwischen Fahrenheit und Celsius oder die Kalibrierung des Thermoelements bei laufendem Grill. Es gibt eine Testfunktion, die vor dem Start des Grills ausgelöst werden kann. Die Prüffunktion ermöglicht es, jede mechanische Komponente des Trichters zu prüfen.

ABOUT - Zeigt die aktuellen Programminformationen der Steuerung an.

APP-INSTALLATION + ACCOUNT-ERSTELLUNG

Das allererste, was Sie tun müssen, ist, die kostenlose FireBoard-App auf Ihr Smartphone oder Tablett zu laden. Von Ihrem mobilen Gerät aus besuchen Sie bitte https://apps.yodersmokers.com, um Download-Links für iOS- oder Android-Plattformen zu erhalten. Nach der Installation und dem Öffnen der FireBoard-App wird Ihnen ein Anmeldebildschirm angezeigt (**BILD 5**).

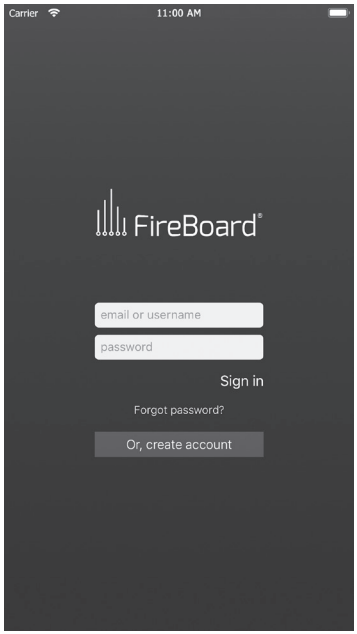


BILD 5

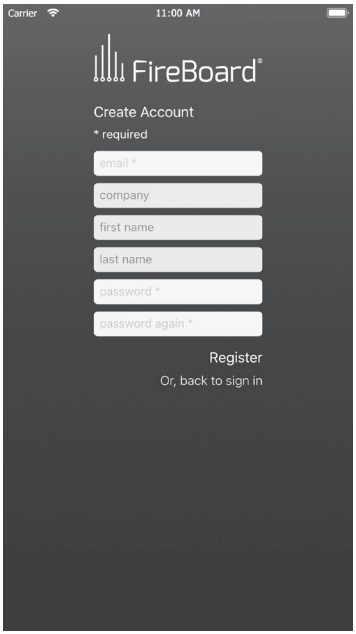


BILD 6

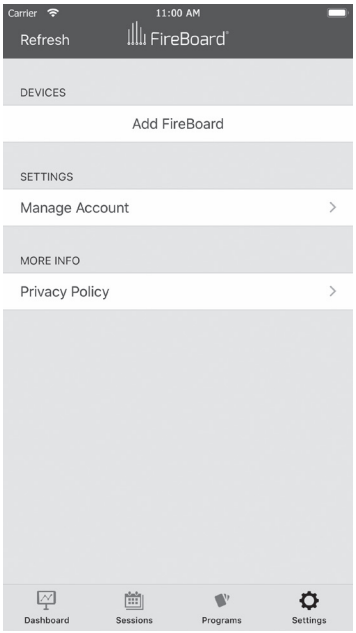


BILD 7

Wenn Sie noch kein FireBoard-Konto haben, müssen Sie eines erstellen. Tippen Sie auf "Create Account", füllen Sie die Felder aus (**BILD 6**) und tippen Sie auf "Register"

Sobald Sie sich registriert und eingeloggt haben, befinden Sie sich auf dem Einstellungsbildschirm (**BILD 7**) und können das eingebettete FireBoard Ihres Kochers mit der App verbinden. Wenn sich Ihre App noch nicht auf dem Einstellungsbildschirm befindet, tippen Sie auf das Zahnradsymbol in der rechten unteren Ecke des Bildschirms, um zum Einstellungsbildschirm zu gelangen.

PAIRING IHRES GERÄTS

Stellen Sie als nächstes sicher, dass Ihr Kocher angeschlossen ist und der Netzschalter gedrückt wurde. Sie sollten den Standardbildschirm mit dem "YS"-Logo und das Standardmenü auf Ihrem Herd sehen. Vergewissern Sie sich auch, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Mobilgeräts eingeschaltet ist. Es sei darauf hingewiesen, dass Android-Benutzer die Ortungsdienste ihres Mobilgeräts aktiviert haben müssen, da sonst die Bluetooth-Verbindung fehlschlägt. Wenn Sie sich innerhalb von 10 m von Ihrem Kocher befinden, tippen Sie auf die Schaltfläche "Add FireBoard" auf Ihrem App- Bildschirm. Ihr mobiles Gerät sucht nach nahegelegenen FireBoard-Geräten (**BILD 8**) und findet das in den ACS Ihres Kochers eingebettete Gerät. Sobald die App gefunden wurde, zeigt sie Ihnen die Seriennummer des internen FireBoards Ihres Kochers an (**BILD 9**).

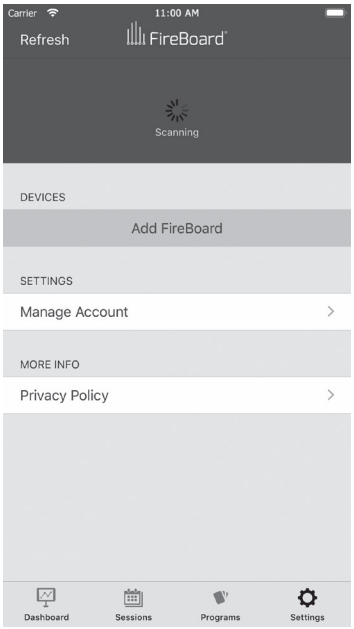


BILD 8

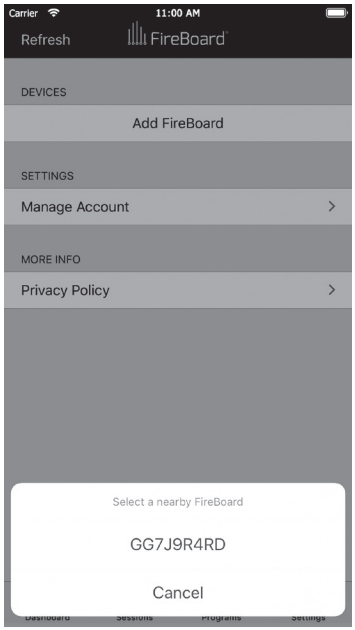


BILD 9

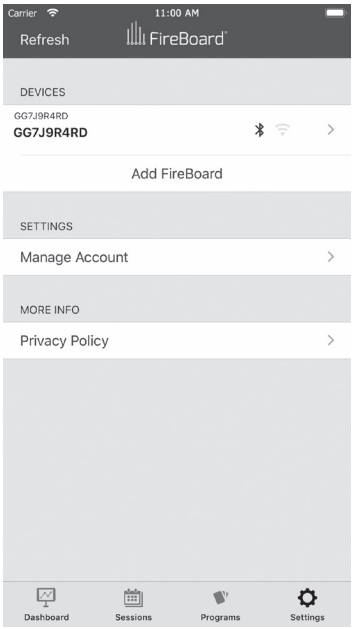


BILD 10

Tippen Sie abschließend auf die angezeigte Seriennummer, um den Kopplungsvorgang abzuschließen. Nach Abschluss der Arbeiten sehen Sie die Seriennummer Ihres Kochers FireBoard auf dem Einstellungsbildschirm. Nach ein paar Sekunden werden Sie auch feststellen, dass das Bluetooth-Symbol in der Liste Ihres Kochers aktiv wird (**BILD 10**).

EINRICHTEN VON WIFI

Tippen Sie auf die Seriennummer Ihres Kochers aus der Liste, und einige Aufgaben können Sie auf diesem neuen Bildschirm erledigen (**BILD 11)**, aber im Moment sind wir daran interessiert, die Wi-Fi-Konnektivität zu konfigurieren, also tippen Sie auf die Option "Manage Wi-Fi".

In diesem neuen Bildschirm (**BILD 12**) sehen Sie eine Stelle für einen Netzwerknamen und ein Passwort. Wenn Sie den Netzwerknamen, den Sie verwenden werden, bereits kennen oder wenn das von Ihnen verwendete Netzwerk seinen Namen nicht sendet (auch als SSID bezeichnet), können Sie den Namen und das Passwort des Wi-Fi-Routers oder Access Points auf den bereitgestellten Leitungen eingeben. Bitte beachten Sie, dass Netzwerknamen und Passwörter zwischen Groß- und Kleinschreibung unterscheiden.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Ihr Netzwerkname genau geschrieben ist oder Sie sich nicht sicher sind, welche Netzwerke sich in der Reichweite Ihres Kochers befinden, können Sie über die Schaltfläche "View Avaiable Networks" Ihr mobiles Gerät nach nahegelegenen 2,4 GHz-Netzwerken scannen lassen (**BILD 13**).

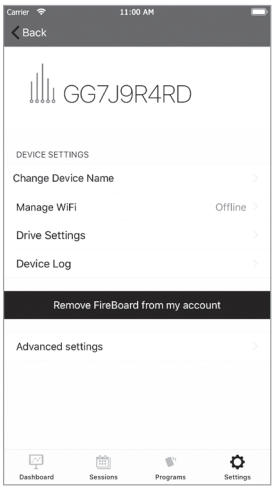


BILD 11

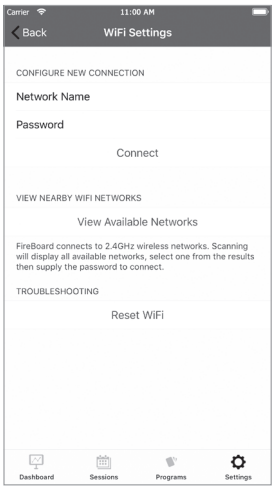


BILD 12

BILD 13

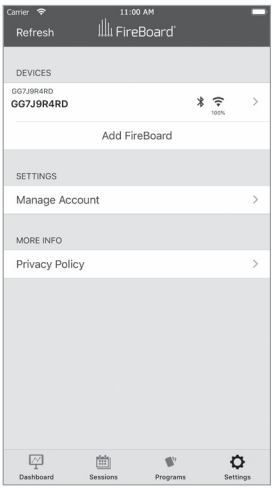


BILD 14

Tippen Sie auf das Netzwerk, das Sie verwenden möchten, geben Sie das entsprechende Passwort ein und tippen Sie auf die Schaltfläche "Connect". Es kann bis zu einer Minute dauern, bis die Verbindung vollständig hergestellt ist, aber Sie werden bald sehen, dass das Wi-Fi-Symbol auf der Liste Ihres Kochers aktiviert wird (**BILD 14**). Wenn dies nach etwa einer Minute nicht der Fall ist, versuchen Sie, Ihren Netzwerknamen und Ihr Passwort erneut einzugeben und versuchen Sie, sich erneut zu verbinden.

DIE APP IM DETAIL

Bevor wir auf alle Details eingehen, möchten wir darauf hinweisen, dass der Kocher nicht aus der App gestartet werden kann. Sie haben die volle Kontrolle, sobald es gestartet wurde - einschließlich der Möglichkeit, es herunterzufahren -, aber der Kocher muss von seiner Vorderseite aus gestartet werden, bevor die App etwas anderes tun kann als den aktuellen Status zu melden. Dies trägt dazu bei, den sicheren Betrieb Ihres Kochers zu gewährleisten.

DAS DASHBOARD

Wenn Sie auf das erste Symbol der Tab-Leiste (die Navigation, die sich über den unteren Teil des Bildschirms erstreckt) klicken, wird Ihnen das Dashboard angezeigt (**BILD 15**). Dies ist Ihr schneller Übersichtsbildschirm sowie einer der Hauptabschnitte, in denen Sie mit Ihrem Kocher interagieren können.

Der große graue Balken oben zeigt den aktuellen Sollwert Ihres Kochers, die Innentemperatur und die Temperatur der beiden Sonden an, wenn Sie sie angeschlossen haben. Wenn Sie die Sonden nicht angeschlossen haben oder die Grube nicht gerade läuft, sehen Sie anstelle der Temperaturmessungen Striche.

Unterhalb des großen grauen Balkens befindet sich ein Bereich, in dem die verschiedenen Temperaturwerte grafisch dargestellt werden. Darauf werden wir gleich näher eingehen.

Sobald der Kocher läuft, spiegeln die Soll- und Grubenwerte den aktuellen Zustand der Grube wider (**BILD 16**).

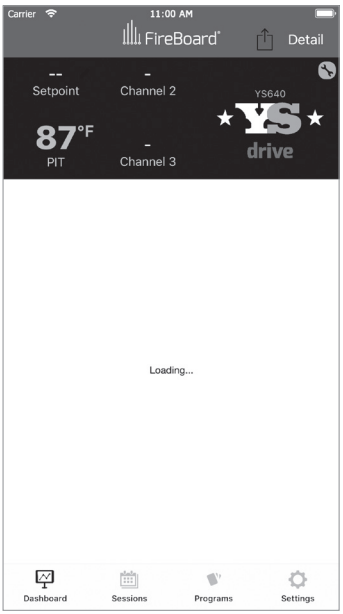


BILD 15

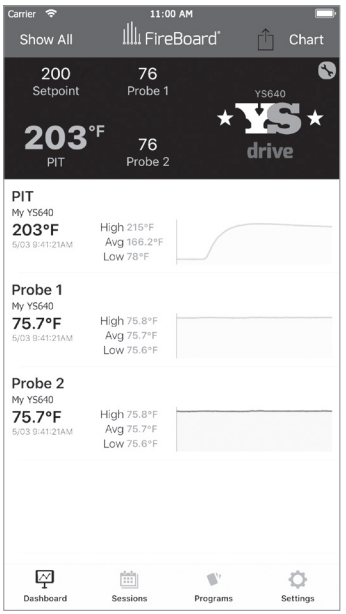


BILD 16

NÜTZLICHE DASHBOARD-FUNKTIONEN

• Sie können den Sollwert der Grube ändern, indem Sie auf den Sollwert im grauen Banner tippen (**BILD 17**). Geben Sie einfach Ihren neuen gewünschten Sollwert ein und tippen Sie auf die Schaltfläche "Set". Bitte beachten Sie, dass Änderungen am Sollwert einige Sekunden dauern. Bitte haben Sie Geduld, bis sie im Kocher und im Dashboard der App widerspiegeln.

• Die Namen der beiden Sondenports können je nach dem, was Sie gerade kochen, eingestellt werden. Wenn Sie auf den Sondenanschluss im grauen Banner tippen, können Sie dessen Namen ändern (**BILD 18**). Dieser Name wird auch in den verschiedenen Charts der App verwendet.

• Ein Alarm - in Form eines App-Alarms, einer SMS-Nachricht oder einer E-Mail - kann so eingestellt werden, dass Sie wissen, wenn sich eine der Fleischsonden auf einer bestimmten Temperatur befindet. Tippen Sie einfach auf die Temperatur, die für die Sonde im grauen Banner angezeigt wird, tippen Sie auf "Add New Alert", dann auf "Set Up Alert" und stellen Sie Ihre Parameter ein (**BILD 18, 19**).

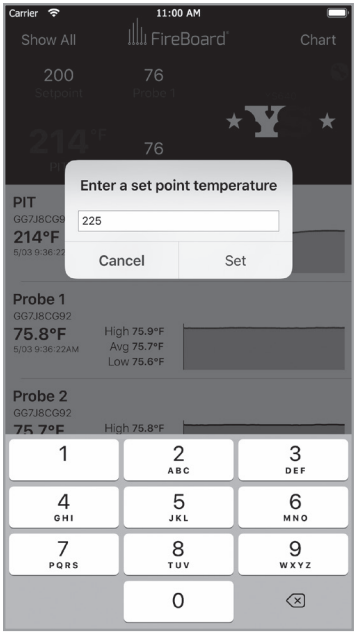


BILD 17

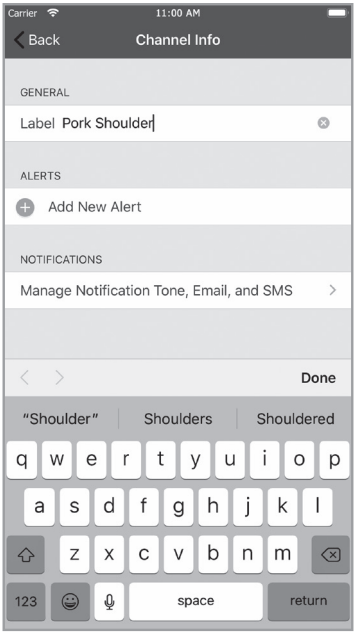


BILD 18

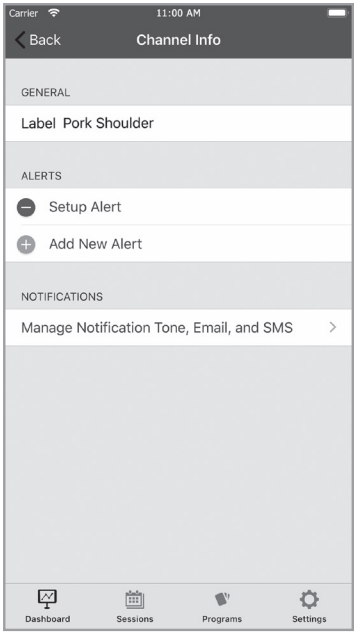


BILD 19

Mit der Auswahl "Custom Start/Stop Time" können Warnmeldungen auf bestimmte Tageszeiten oder eine bestimmte Frequenz beschränkt werden. Bitte beachten Sie, dass SMS-Text- und E-Mail-Benachrichtigungen im Einstellungsbildschirm, der später in diesem Dokument beschrieben wird, etwas eingerichtet werden müssen.

NÜTZLICHE DASHBOARD-FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)

• Sie können zwischen zwei Visualisierungen der Betriebstemperaturdaten wählen: einem Basisdiagramm und einem Detaildiagramm. Sie können zwischen beiden wechseln, indem Sie auf das Wort "Chart" bzw. "Detail" im Titelleistenbereich der App tippen (**BILD 20, 21**).

• Wenn Sie auf das kleine Schraubenschlüssel-Symbol oben rechts in der grauen Leiste tippen, gelangen Sie zu einem Bereich, in dem Sie zwischen mehreren Kochern wählen können (wenn Sie mehr als einen mit Ihrem mobilen Gerät evrbunden haben) (**BILD 22**) und Sie können Ihren Kocher ausschalten (**BILD 23**).

BILD 20

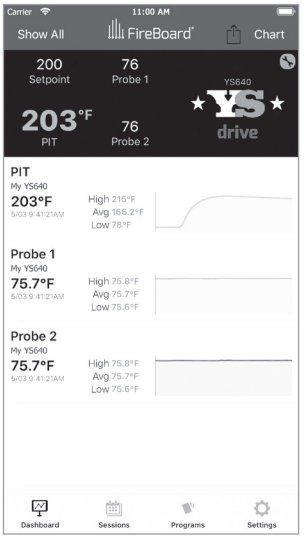


BILD 21

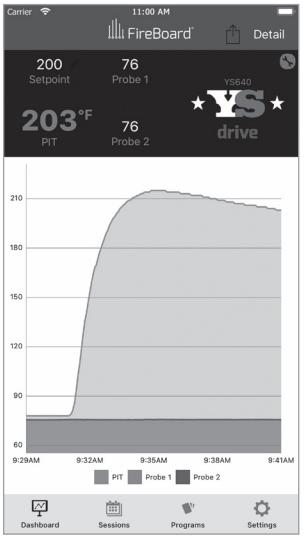


BILD 22

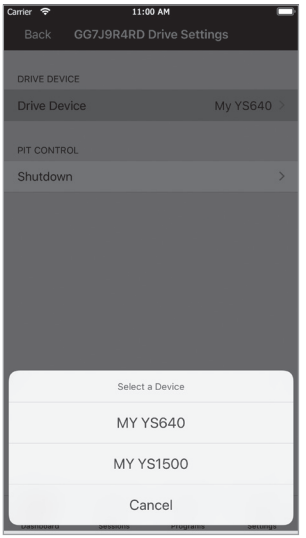
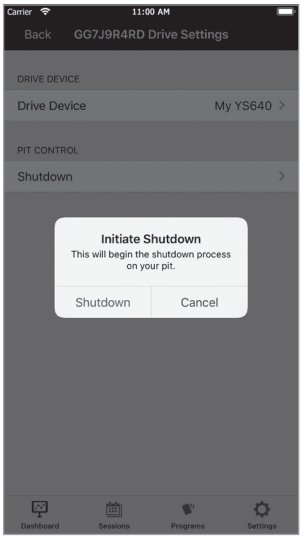


BILD 23



SITZUNGEN

Das zweite Symbol von links in der Symbolleiste navigiert Sie zum Sitzungsbildschirm. Das ist einfach. Eine Sitzung ist eine Aufzeichnung der Temperaturen der Sonde während des gesamten Kochvorgangs. Sitzungen werden automatisch erstellt, wenn Sonden angeschlossen sind oder Ihr Kocher gestartet wird. Durch Anklicken des Pluszeichens (auf Android) oder der Schaltfläche "New" (auf iOS) kann eine neue Sitzung zum Zeitpunkt Ihrer Wahl gestartet werden. Sitzungen werden als Diagramme dargestellt, ähnlich wie die Detailgrafik im Dashboard.

PROGRAMME

Ihr Kocher kann so eingerichtet werden, dass er eine Reihe von Anweisungen ausführt, die einen Kochplan, ein so genanntes

Programm, erstellen. Dieses Programm besteht aus einem oder mehreren Schritten, die ausgeführt werden, bis ein Kriterium erfüllt ist. Dieses Kriterium kann eine bestimmte Zeitspanne sein oder bis eine der beiden Fleischsonden eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Der Programmbereich ist erreichbar, indem Sie auf das dritte Symbol von links in der Registerkarte Apps tippen (**BILD 24**). Um ein neues Programm hinzuzufügen, tippen Sie auf die Schaltfläche "Add New Program". Es öffnet sich ein neuer Dialog, in dem Sie aufgefordert werden, die Art des Programms auszuwählen, das Sie hinzufügen möchten (**BILD 25**).

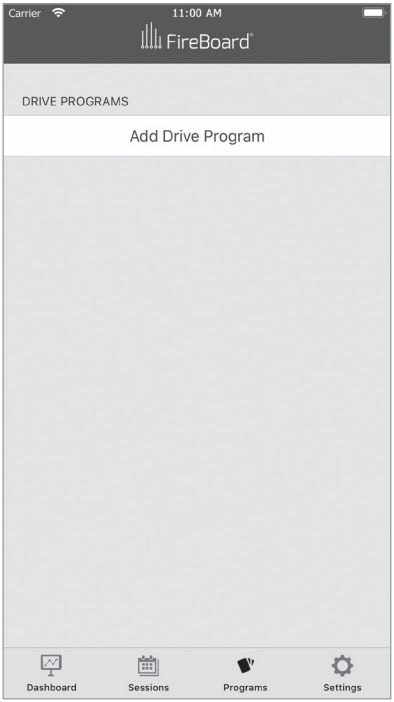


BILD 24

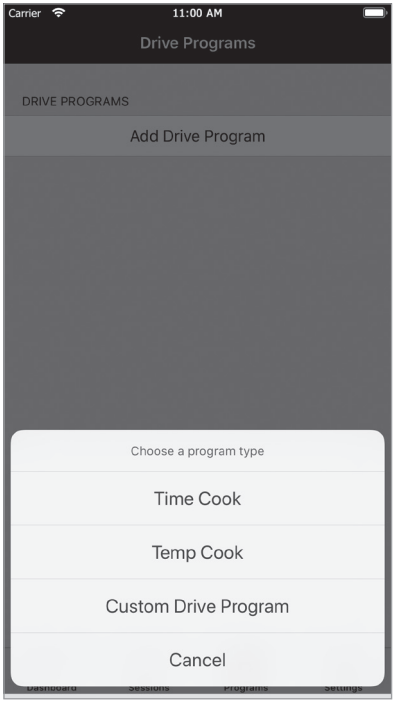


BILD 25

PROGRAMME (FORTSETZUNG)

Sie haben drei Möglichkeiten::

- **Time Cook:** Kocht für eine bestimmte Zeit auf einem bestimmten Sollwert. Nach Abschluss ändert der Kocher seinen Sollwert auf die vorgegebene Haltetemperatur. Alle drei Parameter sind frei definierbar.
- **Temp Cook:** Kocht bei einer bestimmten Temperatur, bis eine der Sonden eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Nach Abschluss der Arbeiten ändert der Kocher seinen Sollwert auf eine bestimmte Haltetemperatur. Auch hier sind alle drei Parameter frei definierbar.
- **Custom Drive Program:** Eine komplette, benutzerdefinierbare Reihe von Schritten, die Kocher-Sollwerte, Laufzeiten und gemessene Sondentemperaturen zu jedem denkbaren Kochplan kombinieren können.

Für die Zwecke dieses Handbuchs werden wir ein einfaches benutzerdefiniertes Programmbeispiel für das Kochen von Burgern durchgehen. Dieses Programm startet den Kocher mit einem niedrigen Sollwert, so dass die Burger einige Zeit lang den Rauch genießen können, bevor sie auf Grilltemperatur aufsteigen, bis unsere Burger innen bei 145°F sind, und bereit sind.

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Custom Drive Program". Der Bildschirm, zu dem Sie als nächstes kommen, ist ein leeres benutzerdefiniertes Programm (**BILD 26**). Als nächstes tippen wir auf die Schaltfläche "Add Step". Stellen Sie den Kocher so ein, dass er 1 Stunde und 20 Minuten lang bei 180°F läuft (**BILD 27.**)

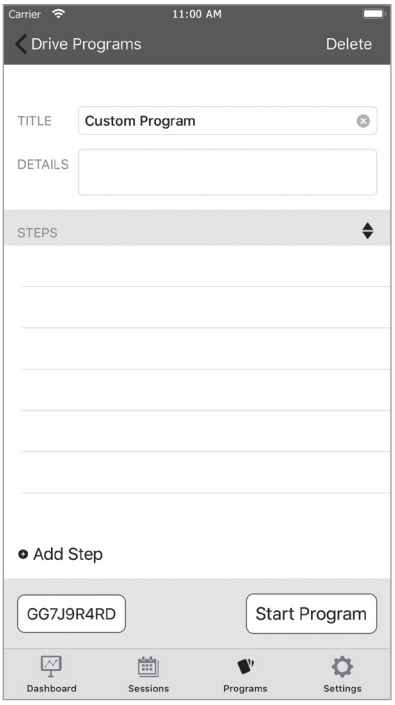


BILD 26

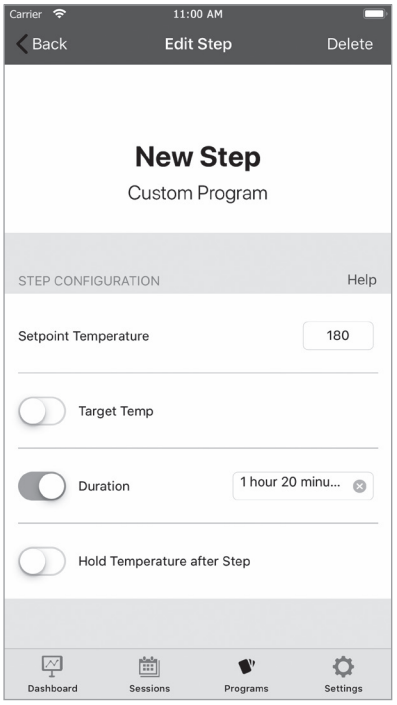


BILD 27

PROGRAMME (FORTSETZUNG)

Schritte werden automatisch gespeichert. Drücken Sie einfach die Zurück-Taste, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren, und fügen Sie einen zweiten Schritt hinzu. Diesmal stellen wir den Kocher auf 450°F ein, bis die gemessene Temperatur an Sonde 1 145°F erreicht hat. Sie werden feststellen, dass wir auch eine Haltetemperatur von 180°F einstellen (**BILD 28**).)

In der Praxis entsteht so automatisch ein dritter Schritt mit einem Sollwert von 180°F und unbegrenzter Zeit. Durch Drücken der Zurück-Taste wird das resultierende Programm angezeigt und die Felder Name und Beschreibung (**BILD 29**) ausgefüllt.

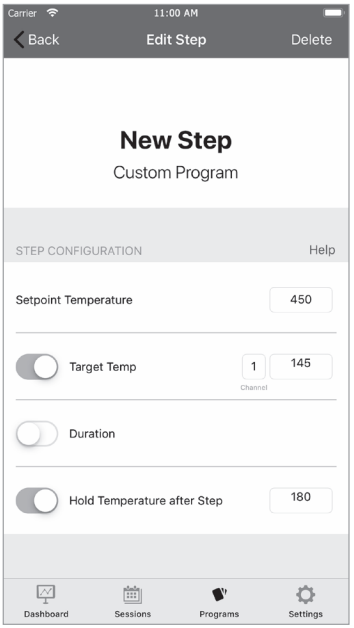


BILD 28

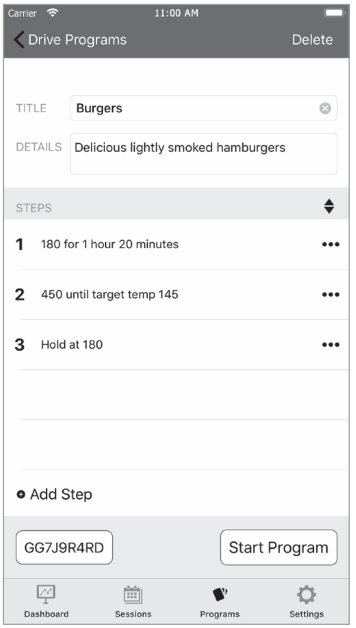


BILD 29

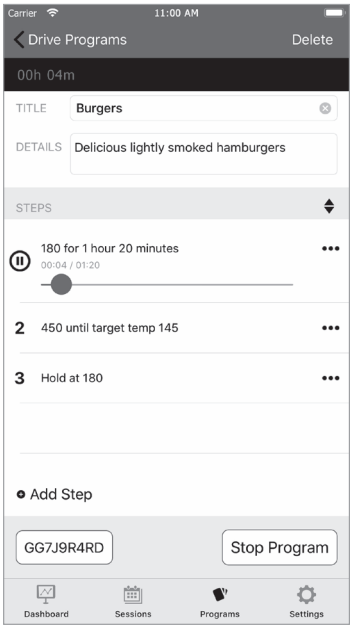


BILD 30

Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Taste "Start" auf der Vorderseite des Kochers gedrückt wurde und der Kocher in Betrieb ist, können Sie nun auf die Taste "Start Programm" tippen, und Ihr neuer Kochplan beginnt innerhalb weniger Sekunden (**BILD 30**).

PROGRAMME (FORTSETZUNG)

Während ein Programm läuft, haben Sie die Freiheit, auf jeden anderen Schritt im Programm zu tippen, wodurch der Kocher nach einigen Sekunden zu diesem Schritt übergeht. Sie können ein laufendes Programm auch jederzeit anhalten oder pausieren oder ein Programm löschen, indem Sie darauf tippen und dann auf die Schaltfläche “Delete" oben rechts in der Titelleiste der App tippen (**BILD 31**). Ebenso können einzelne Schritte eines Programms gelöscht werden, indem man sie antippt und auf die Schaltfläche "Delete" oben rechts in der Titelleiste der App drückt.

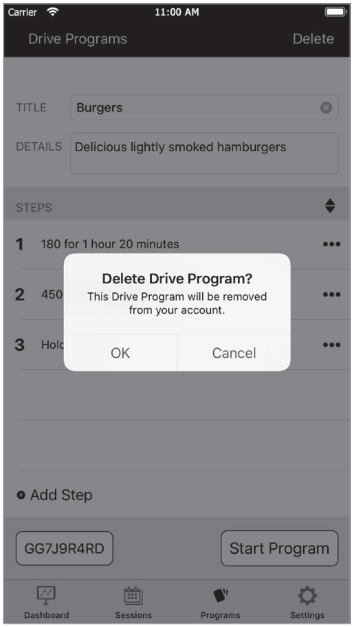


BILD 31

EINSTELLUNGEN

Einige der Informationen, die Sie auf diesem Bildschirm sehen, sind Ihnen bereits bekannt und werden im Abschnitt Erste Schritte dieses Dokuments behandelt, so dass wir das hier nicht noch einmal behandeln werden. Wenn Sie auf das Zahnradsymbol der Tab-Leiste in der unteren rechten Ecke Ihres Bildschirms tippen, gelangen Sie zur Einstellungsseite (**BILD 14**).

KONTOFÜHRUNG + WARNMELDUNGEN

Durch Antippen der Schaltfläche "Manage Account" gelangen Sie in die Kontoübersicht (**BILD 32**). Hier sehen Sie auf einen Blick, wie Ihr Konto konfiguriert ist, einschließlich der Einstellungen für alle Benachrichtigungen, die Sie eingerichtet haben. Wenn Sie auf die Schaltfläche Bearbeiten tippen, gelangen Sie zum Bildschirm zum Bearbeiten des Kontos. In diesem Abschnitt können Sie den Namen Ihres FireBoard-Kontos bearbeiten (die E-Mail-Adresse ist nicht änderbar) und, was vielleicht noch wichtiger ist, die grundlegenden Informationen einrichten, die für die Art der Benachrichtigungen, die Sie verwenden möchten, erforderlich sind. Wir unterstützen App-Alarme, SMS-Text-Alarme und E-Mail-Alarme.

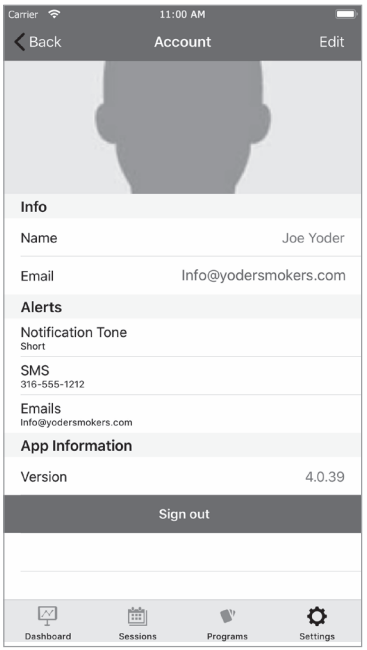


BILD 32

BILD 33

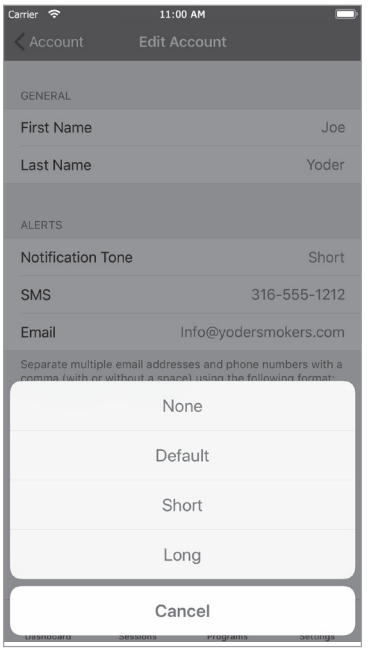


BILD 34

App-Benachrichtigungen sind die bequemsten und einfachsten Benachrichtigungen; sie verwenden das native Benachrichtigungssystem Ihres Mobilgeräts und eine unserer benutzerdefinierten Töne, um Sie darüber zu informieren, dass eines der von Ihnen festgelegten Kriterien erreicht wurde. (**BILD 33**) Durch Antippen der Zeile “Notification Tone" können Sie den verwendeten Benachrichtigungston nach Ihren Wünschen anpassen. (**BILD 34**). Wir unterstützen auch SMS-Text- und E-Mail-Benachrichtigungen. Wenn Sie auf die Zeilen "SMS" oder "E-Mail" tippen, können Sie die Telefonnummern und E-Mail-Adressen bearbeiten, mit denen diese Art von Benachrichtigungen gesendet werden. Wenn Sie auf "Back" tippen, kehren Sie zur Kontoübersicht zurück, und wenn Sie erneut auf "Back" tippen, gelangen Sie zurück zur Haupteinstellungsanzeige.

*HINWEIS ZU SMS-BENACHRICHTIGUNGEN

SMS-Alarme sind derzeit nur in Nordamerika verfügbar.

AKTUELLE TEMPERATURBENACHRICHTIGUNG (nur Android)

Sie können eine so genannte "persistente Benachrichtigung" aktivieren - eine Benachrichtigung, die in Ihrem Benachrichtigungsbereich verbleibt (wie bei vielen Android-Mobilgeräten) - die Ihnen die aktuelle Temperatur Ihrer Grube und der Fleischsonden anzeigt, wenn Sie sie angeschlossen haben. Schalte diese Benachrichtigung einfach nach deinen Wünschen ein und aus (**BILD 35**).

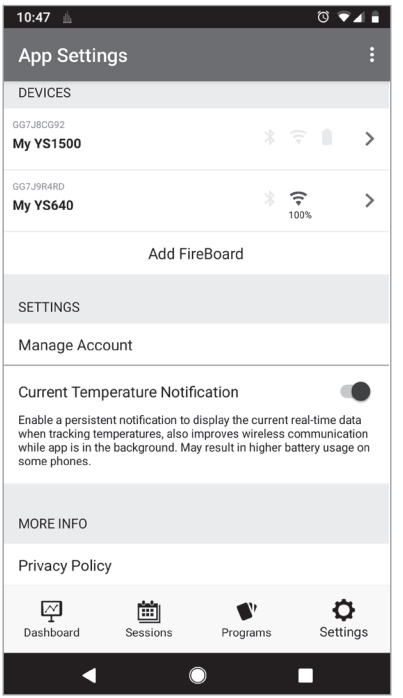


BILD 35

GERÄTEEINSTELLUNGEN

Wenn Sie auf Ihr Gerät tippen, befinden Sie sich wieder im Abschnitt "Device Settings". Wenn Sie mehr als ein Gerät aufgelistet haben, sind diese Einstellungen für jedes Ihrer Geräte spezifisch.

BENENNEN SIE IHREN KOCHER

Sie können den Namen Ihres Kochers in der gesamten App ändern. Wenn Sie auf die Zeile "Change Device Name" tippen, können Sie den Namen nach Ihren Wünschen bearbeiten (**BILD 36**), dann auf " Submit " tippen, um Ihre Änderungen zu speichern und zum Bildschirm mit den Geräteeinstellungen zurückzukehren.

DRIVE SETTINGS

Während eigenständige FireBoard-Geräte über mehr Optionen im Abschnitt "Drive Settings“ der App verfügen, ist die einzige in Ihrem ACS eingebettete Option die Möglichkeit, die Grube von (**BILD 37**) zu drehen. Diese ist, wie bereits erwähnt, auch im Dashboard-Bereich der App verfügbar.

DEVICE LOG

Wenn Sie auf die Zeile "Device Log" tippen, wird ein großes Spektrum an Informationen über den Zustand des ACS Ihres Kochers und des integrierten FireBoards angezeigt (**BILD 38**).

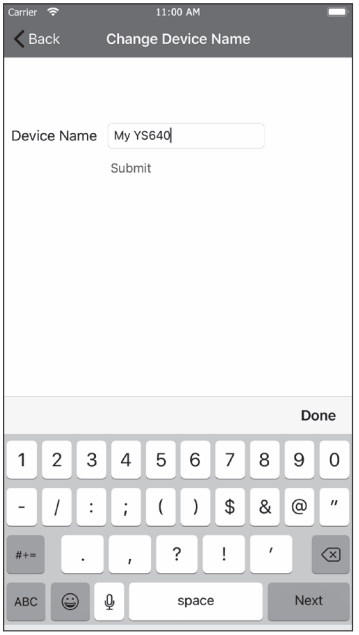


BILD 36

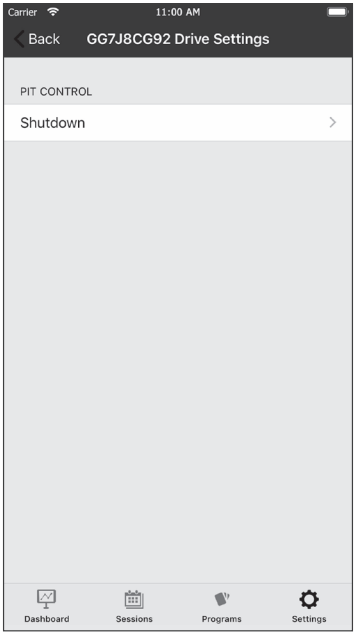


BILD 37

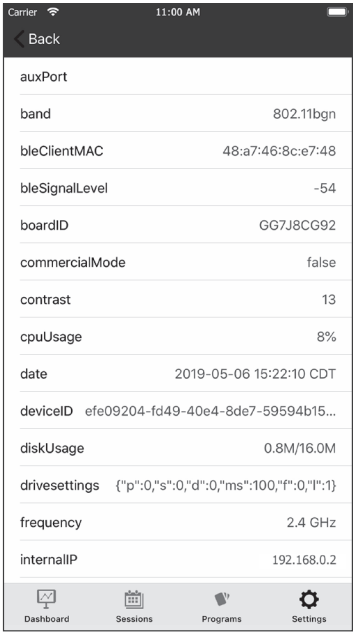


BILD 38

ENTFERNEN DES GRILLS AUS DER APP

Sollten Sie Ihren Kocher aus irgendeinem Grund aus der App entfernen müssen, wird das große rote "Remove FireBoard from my account" dies für Sie erledigen. Sie werden aufgefordert, zu bestätigen, dass dies tatsächlich Ihr Wunsch ist. Es ist zu beachten, dass jeder einzelne Kocher jeweils nur einem einzigen Konto hinzugefügt werden kann.

ERWEITERTE EINSTELLUNGEN

Dieser Abschnitt der App enthält einige selten genutzte, aber gelegentlich hilfreiche Optionen bezüglich der bevorzugten App-Temperaturskala, der Einstellung des Bildschirmkontrasts Ihres Kochers und einige Fehlerbehebungsoptionen, die nur wie von Ihren Yoder Smokers Supportmitarbeitern vorgeschrieben verwendet werden sollten.

ANMERKUNGEN

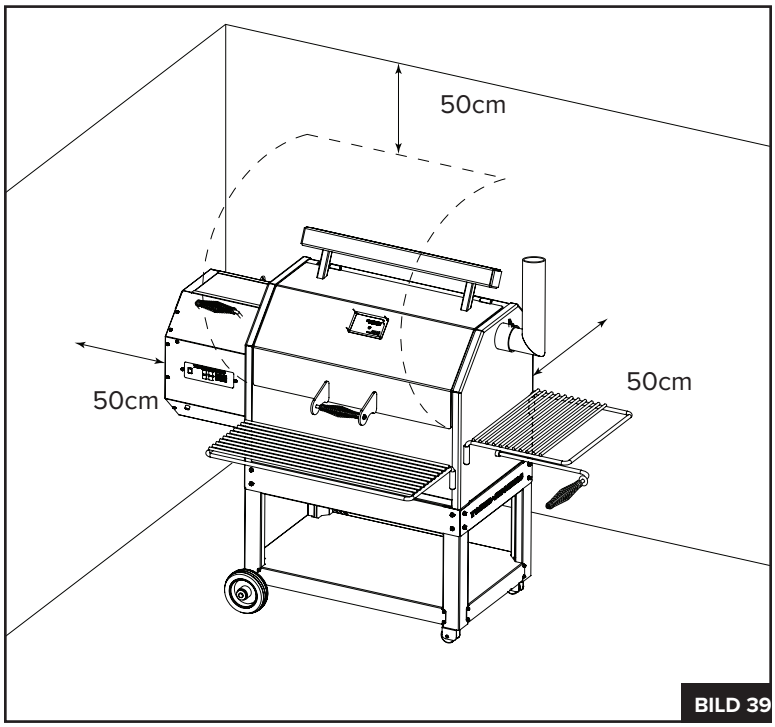


BILD 39

SMOKER PLAZIERUNG

Yoder-Smoker/Grillgeräte sollten immer mindestens 50 cm von brennbaren Oberflächen (Wand, Deck, Schiene, etc.) entfernt sein. Ein Hitzeschutzpolster wird empfohlen, wenn sich der Smoker auf einem Holzdeck befindet. (**BILD 39**)

NIVELLIERUNG DES SMOKERS

Der Smoker muss von vorne nach hinten eben sein. **Der Smoker muss jedoch nicht von links nach rechts perfekt waagerecht stehen**, solange das Ende des Kochers mit dem Tropfkübel der niedrigste Punkt ist - sonst können Probleme mit dem in Richtung Brennkessel laufenden Fett zu einem Fettbrand führen.

ERSTES EINBRENNEN

Bevor Sie zum ersten Mal auf Ihrem Smoker/Grill kochen, ist es notwendig, ihn einzubrennen und Fremdkörper zu verbrennen. Waschen Sie Ihre Grillroste mit warmer Seifenlauge und tragen Sie eine leichte Schicht Speiseöl auf sie und die Innenfläche des Grills auf. Tragen Sie eine leichte Beschichtung mit ACF-50 auf die Außenfläche auf und betreiben Sie den Grill 1 Stunde lang bei 175°C (350°F).

ANZÜNDEN IHRES SMOKERS

Gehen Sie immer die Pre-Grill Checkliste vor dem Grillen durch (Seite 32). Sollte der Zünder die Pellets nicht entzünden, ist es einfach, Ihren Grill manuell mit einem Streichholz und einem Brandbeschleuniger zu beleuchten (Seite 38).

VORWÄRMUNG

Es gibt zwei Möglichkeiten, auf Ihrem Yoder-Grill zu kochen. Wenn der Grill für das direkte Garen eingerichtet ist, starten Sie den Grill 10 bis 15 Minuten vor dem Garen. Wenn der Grill mit aufgesetztem Wärmeverteiler/Tropfblech aufgestellt ist, starten Sie den Grill 20 bis 30 Minuten vor dem Kochen. Dadurch kann sich der Grillkörper erwärmen, was die Wärmerückhaltung verbessert und die Erholungszeit nach dem Öffnen des Deckels verkürzt.

DECKEL-POSITION

Vorwärmen und bei geschlossenem Deckel garen. Dies ermöglicht ein schnelleres Aufheizen und hält die Kochtemperatur gleichmäßig; die Speisen werden bei geringerem Brennstoffverbrauch schneller gegart.

VERWENDUNG VON PELLETS

Die Verwendung von Pellets hängt von der Art der Pellets, den Kochtemperaturen, der Umgebungslufttemperatur, dem Wind und der Tatsache ab, ob der Yoder mit einem Thermomantel ausgestattet ist oder nicht. Im Allgemeinen liegt der Verbrauch bei etwa 1 Kilogramm pro Stunde bei Grilltemperaturen (175 bis 230°C). Bei Rauchtemperaturen (100 bis 125°C) liegt der Verbrauch bei ca. 3/4 kg pro Stunde. Der Verbrauch kann von 0,5 kg bis 1,5 kg pro Stunde variieren.

HINWEIS: Wenn dem Yoder die Pellets ausgehen, treibt die Steuerung die Schnecke weiter an und versucht, die eingestellte Temperatur wieder zu erreichen, daher ist es wichtig, den Kocher zu überwachen und eine ausreichende Pelletzufuhr sicherzustellen.

TÜRÖFFNUNGSFUNKTION

Wenn der Kocher länger als 10 Minuten in Wartung war und der Kocher mehr als 15 Grad verliert, interpretiert das Programm, dass die Tür der Garkammer geöffnet wurde. Wenn dies geschieht, gibt es eine bestimmte Programmierung, die ausgeführt wird, um die Wiederherstellung auf den Sollwert zu beschleunigen.

PRIME TASTE

Die PRIME Taste übersteuert das Programm vollständig und dreht die Schnecke kontinuierlich, wobei Pellets zugeführt werden, solange die Taste gedrückt wird. Dies ist immer dann wertvoll, wenn Sie die Tür für längere Zeit geöffnet haben und eine beträchtliche Temperatur verloren haben oder wenn Sie die Herdtemperatur von beispielsweise 120 auf 175°C erhöhen möchten. Um diese Funktion zu nutzen, halten Sie die Prime-Taste 60 Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann 60 Sekunden lang los. Sie können dies zweimal wiederholen, wobei Sie mindestens 2 Minuten vor der Wiederholung warten müssen.

PRE-GRILL-CHECKLISTE/ROUTINEWARTUNG

Führen Sie vor jeder Kochsitzung, wenn der Grill kühl ist, die folgenden Arbeiten durch

1. Öffnen Sie die Tür der Garkammer und entfernen Sie die Grillroste (**BILD 40**).

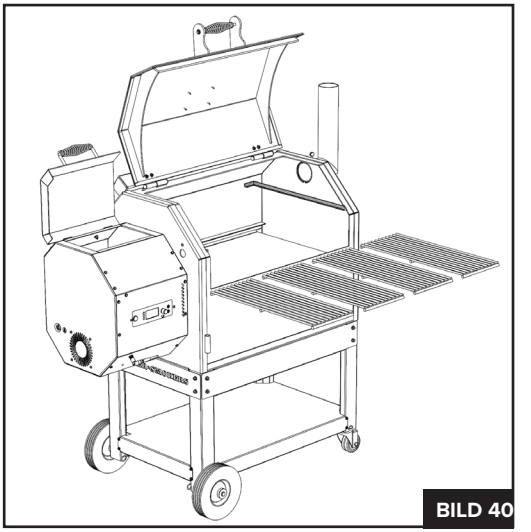


BILD 40

2. Entfernen Sie Wärmeverteiler/Tropfblech (**BILD 41**), entfernen Sie die zuvor verwendete Schutzfolie und entsorgen Sie diese, wenn eine Folie angebracht wurde. Montieren Sie eine neue Schicht Schutzfolie. Wählen Sie eine hochbelastbare Folie, die breit genug ist, um die Kanten der Wärmeverteilerplatte zu umschlingen und so lange zu schneiden, dass sie die gesamte Platte bedeckt. Legen Sie die Folie von links nach rechts ein und falten Sie sie über alle vier Seiten. Achten Sie darauf, dass die über die rechte Kante gefaltete Folie nicht über die Vorderkante hängt (nicht mehr als 2 cm). Das Folieren der Wärmeverteilerplatte kann zu Temperaturschwankungen führen und kann entfernt werden, um zu sehen, ob sich die Temperaturen stabilisieren.

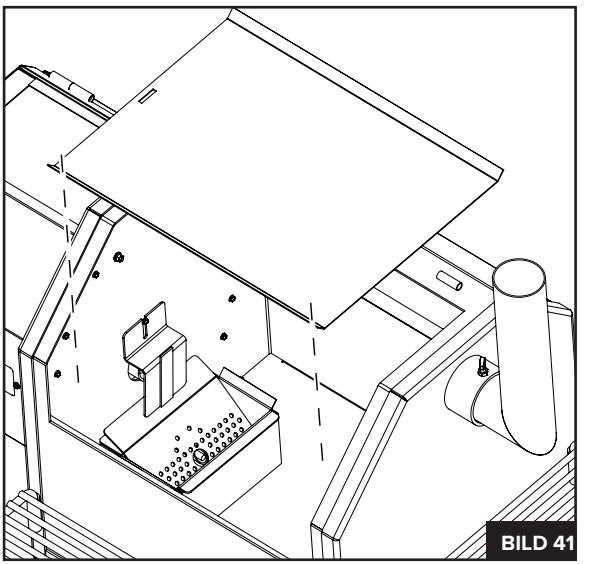


BILD 41

3. Entfernen Sie das Brennrost aus der Brennkammer (**BILD 42**). Gründlich prüfen und reinigen. Vergewissern Sie sich, dass die Verbrennungslöcher im Brennrost und im Zündrohr in der Brennkammer frei von Ablagerungen oder Aschebildung sind. Überprüfen Sie visuell den Luftweg zwischen dem Verbrennungsgebläse und der Brennkammer, um sicherzustellen, dass sie frei von Asche und Schmutz ist (Ein Aschesauger eignet sich gut zur Entfernung von Asche und Schmutz).

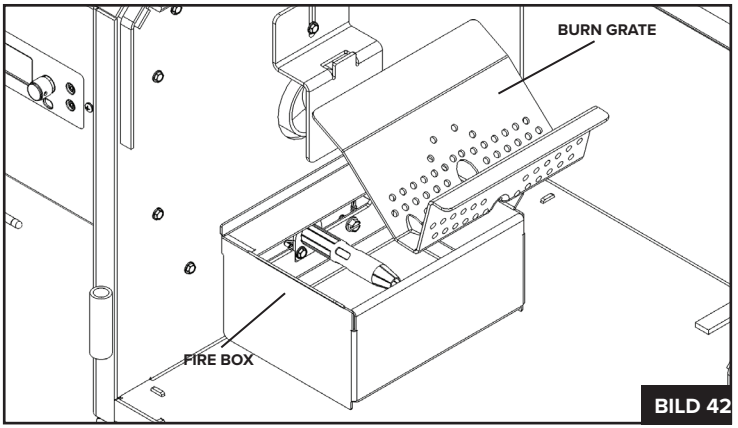


BILD 42

4. Überprüfen und entfernen Sie alle Fettansammlungen auf dem Boden der Garkammer.

5. Überprüfen Sie die Silikondichtung um die Brennkammer herum und achten Sie dabei besonders auf die Dichtung über der Brennkammer an der Trichterwand. In diesem Bereich wird es von Zeit zu Zeit notwendig sein, Hochtemperatursilikon wie Permatex 81160 erneut aufzutragen, das eine einwandfreie Verbrennungs- und Grillleistung gewährleistet.

6. Montieren Sie das Brennrost wieder. Beginnen Sie, indem Sie die rechte Seite des Brennrostes auf der Brennkammer ablegen und dann auf der linken Seite des Brennrostes nach unten drücken, bis es vollständig sitzt. Wenn das Brennrost richtig eingesetzt ist, liegt er fest auf der rechten Seite der Brennkammer und passt dicht an die Trichterwand. Abschließend ist zu prüfen, ob der Zünder in der jeweiligen Bohrung im Brennrost zentriert ist (**BILD 43**).

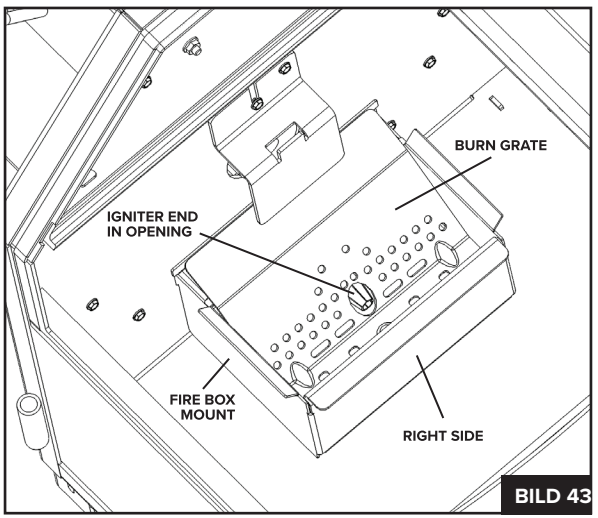


BILD 43

7. Montieren Sie den Wärmeverteiler/Tropfblech wieder. Die Wärmeverteilerplatte wird am Haken des Schneckenschildes befestigt und liegt auf dem Fettteiler auf der rechten Seite des Gitters auf. Nach der Montage ist darauf zu achten, dass die Kanten ca. 5mm unter den Rostschienen am Trichterende liegen und die Platte von vorne nach hinten gleichmäßig ausgerichtet ist. (Der Diffusor ist zur rechten Seite des Grills abgewinkelt, um Fett in den Fettbehälter zu leiten.) (**BILD 44**)

8. Montieren Sie die Grillroste und die zweite Ablage wieder.

9. Entfernen, prüfen und reinigen Sie den Fettkübel nach Bedarf. Montieren Sie den Fettkübel wieder unter der rechten Seite des Grills.

10. Öffnen Sie den Trichterdeckel und prüfen Sie ihn auf Fremdkörper.

11. Nach der vollständigen Inspektion fahren Sie mit dem Abschnitt Inbetriebnahme auf der nächsten Seite fort.

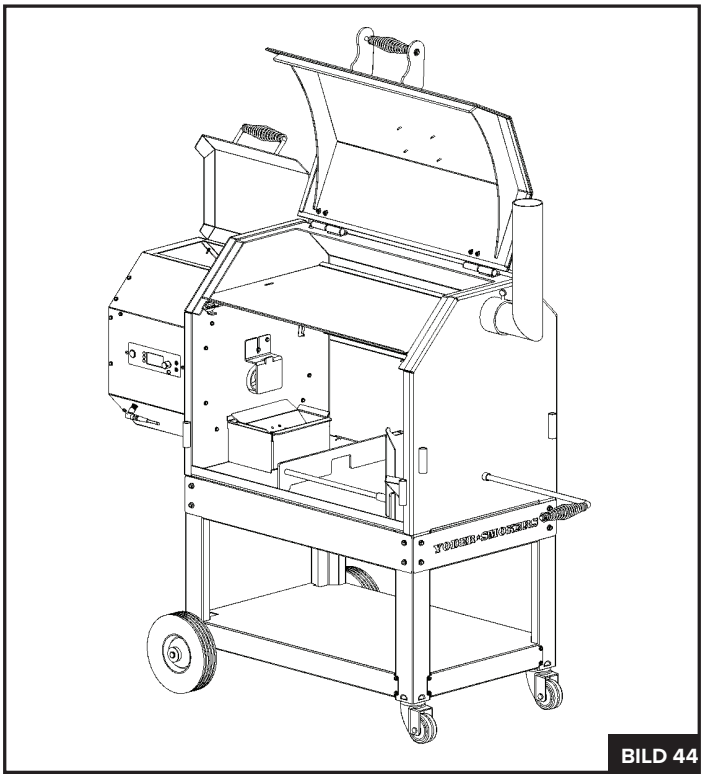


BILD 44

INBETRIEBNAHME

Wenn Sie den Yoder mit dem Wärmeverteiler/Tropfblech in Position verwenden, ist es am besten, Ihren Grill 20 bis 30 Minuten vor dem Kochen zu starten. Dadurch können der Grill und die Grillroste vollständig erwärmt werden, was die Wärmerückgewinnung und -speicherung beim Öffnen der Abdeckung während des Garvorgangs verbessert.)

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist.

2. Beladen Sie den Trichter mit "lebensmittelechten" Pellets. Verwenden Sie **KEINE** Pellets in Heizqualität. Der Trichter fasst 9 kg Pellets und ermöglicht 5 bis 13 Stunden Kochen, je nach Kochtemperatur, Umgebungstemperatur, Windverhältnissen und ob der optionale Thermomantel installiert ist oder nicht.

3. Öffnen Sie die Tür der Garkammer.

4. Entfernen Sie die Grillroste und erhitzen Sie Wärmeverteiler und Tropfblech (**BILD 45**).

5. Stellen Sie den Verstellbaren Dämpfer auf weit geöffnet - ganz auf der rechten Seite ein (**BILD 46**).

6. Überprüfen Sie, ob das Brennrost richtig in der Brennkammer sitzt (**BILD 47**).

7. Legen Sie 1/8 Tasse (etwa eine Hand voll) Pellets auf den Brennrost.
HINWEIS: Dieser Schritt ist nur notwendig, wenn die Anlage zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder wenn ihr die Pellets ausgehen.

8. Montieren Sie den Wärmeverteiler/Tropfblech und die Grillroste wieder.

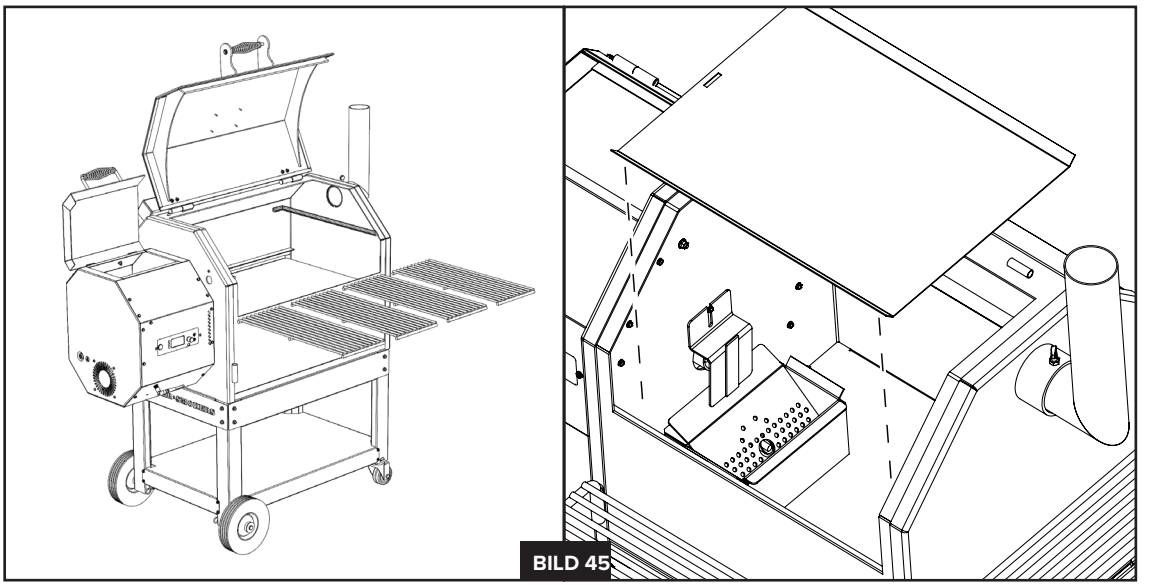


BILD 45

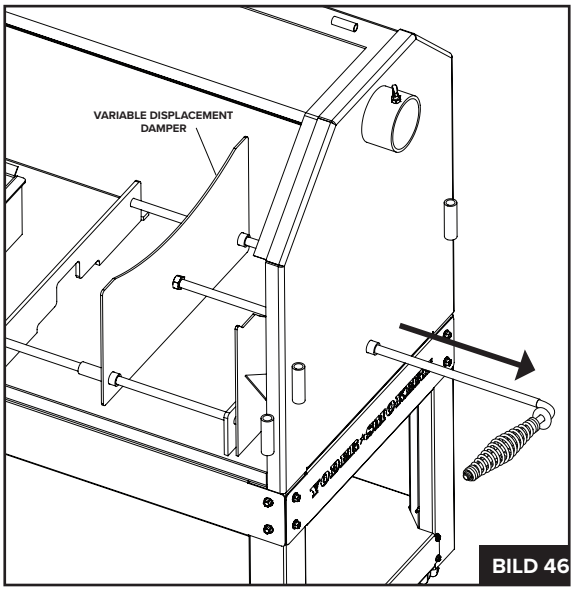


BILD 46

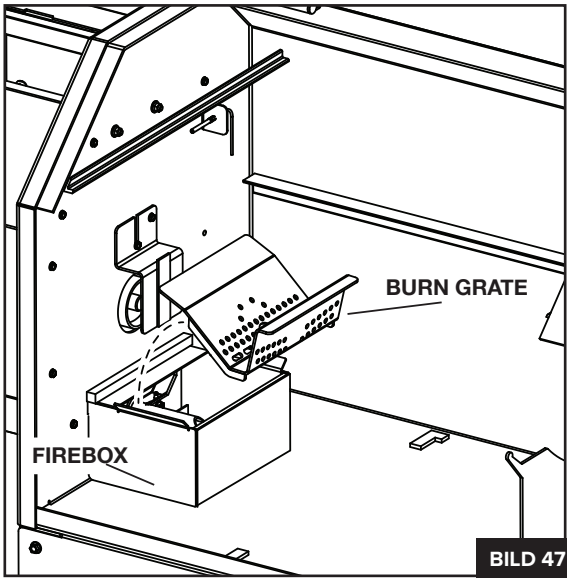


BILD 47

9. Stecken Sie das weibliche Ende des Kabels in die Aufnahme auf der Rückseite des Pelletbehälters. Stecken Sie das Steckerteil in eine 240 Volt, 10 Ampere oder höher GFCI-geschützte Steckdose. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, beachten Sie bitte die Warnhinweise auf Seite 7 des Handbuchs.

10. Drücken Sie den Netzschalter "on" Dadurch wird der Verbrennungsluftgebläse gestartet und das Leistungslicht beleuchtet. Drücken Sie die Taste "Start" auf dem Bedienfeld, um das Zuführsystem der Schnecke zu aktivieren. (Der voreingestellte Temperatursollwert ist 175°C (350°F). Wenn eine höhere oder niedrigere Temperatureinstellung gewünscht wird, verwenden Sie die Erhöhungs-/Verringerungstasten, um die Temperatur einzustellen. Diese kann nach dem Aktivieren des Startzyklus jederzeit angepasst werden.

11. Flammen sollten innerhalb von 3 bis 4 Minuten auf dem Brandrost sichtbar sein. (Der Zünder ist 4 Minuten lang aktiv.) Wenn Sie auf "Start" klicken, dreht sich die Schnecke 30 Sekunden lang kontinuierlich, um das Brennrost vorzubereiten. Nach 31 Sekunden wird der Zünder eingeschaltet; innerhalb von 2 Minuten wird durch die Wärme des Zünders und die Verbrennungsluft der Lüfter ein kleines Schwelbrand ausgelöst.

HINWEIS: Die einzige Möglichkeit, den Zünder wieder zu aktivieren, besteht darin, den Kocher auszuschalten und durch den Abkühlzyklus gehen zu lassen, oder einfach den Stecker zu ziehen, um einen harten Reset durchzuführen, an dem Sie den Kocher wieder starten können. Bevor Sie den Yoder wieder in Betrieb nehmen, entfernen Sie die Roste und den Wärmeverteiler und überprüfen Sie den Brennrost auf einen Pellet-Überlauf.Entfernen Sie alle Pellets aus dem Bereich des Brennrostes und aus dem Grubenboden, falls vorhanden.

12. Sobald die Temperatur den Sollwert erreicht hat, öffnen Sie die Garkammer und ölen Sie die Roste vorsichtig mit Pflanzenöl. Sie sind bereit zu kochen!

ABSCHALTUNG DES SMOKERS

Drücken Sie nach dem Garen den Netzschalter. Die Steuerung beginnt ihren automatischen Abschaltvorgang, indem sie auf dem Bildschirm der Steuerung "cool down" anzeigt.

- Das Zuführsystem der Schnecke stoppt die Zufuhr.
- Der Verbrennungslüfter läuft weiter, bis das Feuer sauber verbrannt ist.
- Der Ventilator läuft weiter, bis die Grilltemperatur 50°C oder 18 Minuten erreicht, je nachdem, was zuerst eintritt.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, erlöschen die Lüfter- und Power-LED.
- Trennen Sie den Yoder von der Stromquelle. Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, decken Sie den Grill ab, um Ihre Investition zu schützen und die Pellets trocken zu halten.

MANUELLE INBETRIEBNAHME

Hier sind die Schritte, um den Grill im Falle eines Ausfalls des Zünders manuell zu entzünden . (Die Schritte 2 und 3 gelten nur, wenn der Zünder einen Totkurzschluss entwickelt hat und das GFCI auslöst oder die Sicherung durchbrennt.)

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Yoders nicht angeschlossen ist. Entfernen Sie die Grillroste (**BILD 48**), die Wärmeverteilerplatte (**BILD 49**) und den Brennrost (**BILD 50**).

2. Greifen Sie in den Trichterhohlraum auf der linken Seite des Zündrohres und ziehen Sie die Zündkabel in die Brennkammer.

BILD 48

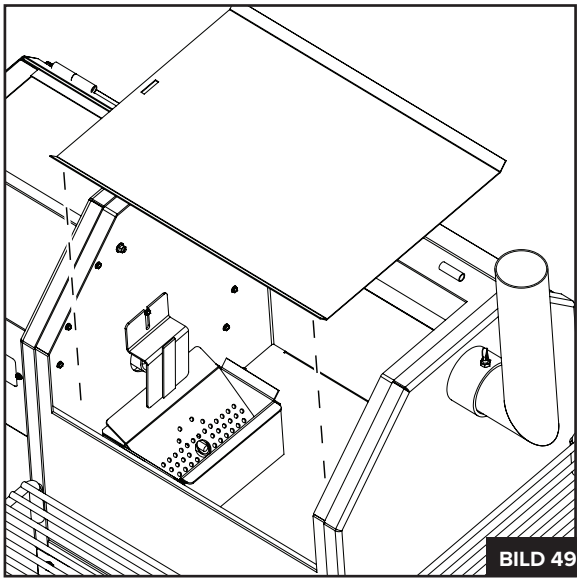


BILD 49

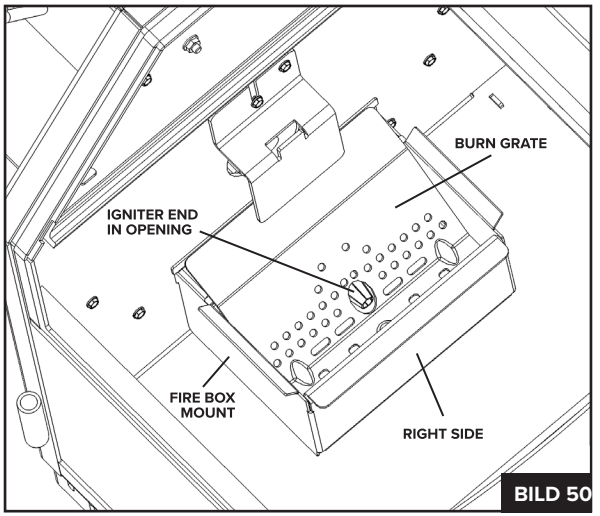


BILD 50

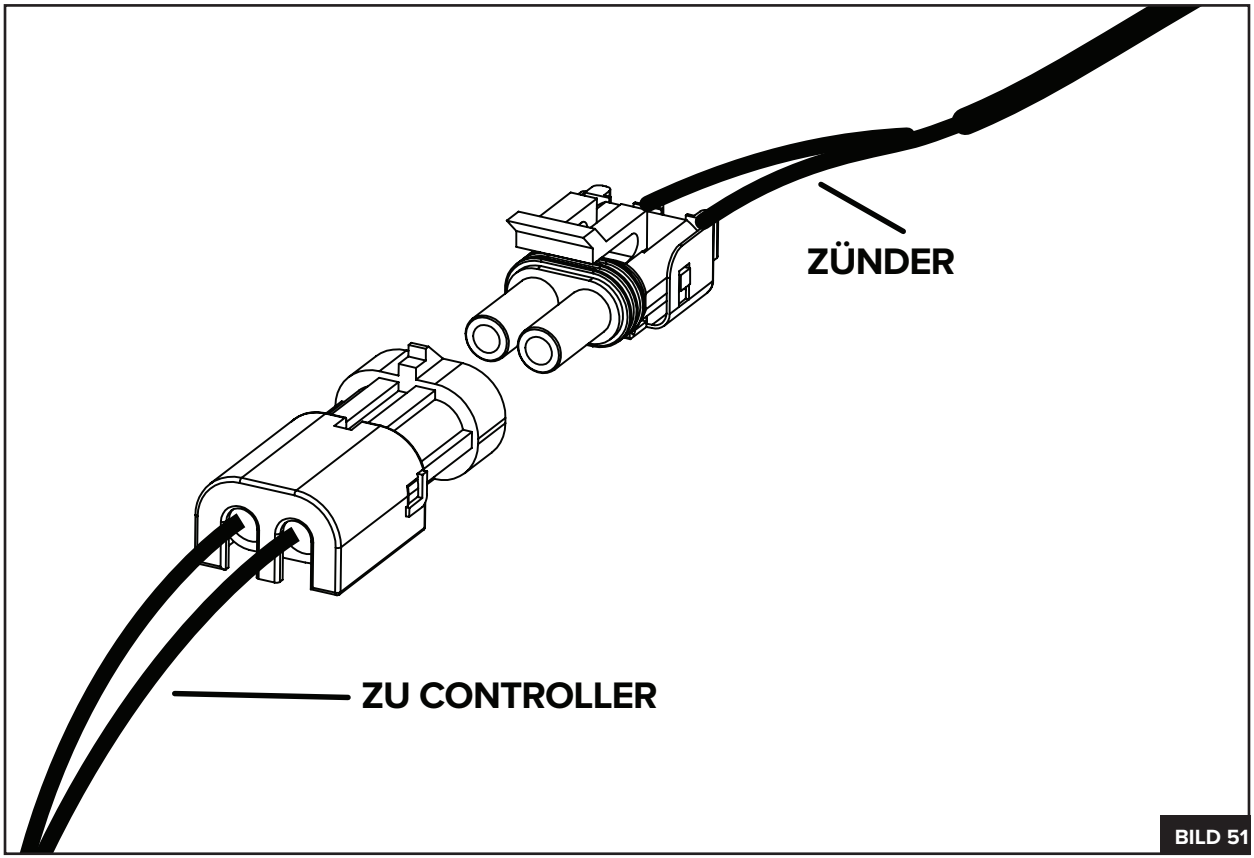


BILD 51

3. Ziehen Sie den wetterfesten Anschluss des Zünders ab und schieben Sie die Kabel wieder in den Trichterhohlraum zurück (**BILD 51)**.
4. Montieren Sie das Brennrost wieder und legen Sie eine kleine Handvoll Pellets auf das Rost.
5. Die Pellets mit einer Taschenlampe, einem Startergel oder einem Starterstab anzünden.
6. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose, schalten Sie den Netzschalter in die Position "Ein" und drücken Sie den Start auf dem Bedienfeld:
   - Das Vorschubsystem beginnt den Hauptzyklus, bevor es auf den eingestellten Temperaturvorschub zurückkehrt.
   - Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein (Standard-Sollwert ist 350°F (175°C)).
   - Ihr Smoker beginnt während des "Anlaufens" innerhalb von ca. 1 bis 2 Minuten mit der Rauchproduktion. Um zu überprüfen, ob sich die Pellets entzündet haben, öffnen Sie den Räucherofen, eine Flamme sollte im Brenntopfbereich sichtbar sein. Sie können dies sehen, ohne dass Sie heiße Oberflächen berühren müssen.

DAS BESTE AUS IHREM YODER HERAUSHOLEN:

DIREKTES & INDIREKTES GRILLEN, RÄUCHERN & BACKEN

"Wie lange dauert es von der Betätigung von "Start" bis ich bereit bin zu kochen?"

Bei traditioneller Aufstellung des Kochers (montierte Wärmeverteilerplatte) beträgt die Aufheizzeit 20 bis 30 Minuten. Wenn der Kocher für das direkte Grillen eingerichtet ist (Wärmeverteilerplatte aus), beträgt die Aufheizzeit ca. 15 Minuten.

Es ist auch wichtig zu beachten, dass bei der Aufstellung des Kochers "direkt" die Temperatur in der Mitte des Rostes höher ist als die angegebene Temperatur. Wie viel heißer ist, hängt vom Sollwert ab. Bei 175°C (350°F) auf der Anzeige beträgt die Mitte des Rostes etwa 218°C (425°F). Bei 246°C (475°F) auf dem Display beträgt die Mitte des Rostes etwa 330°C (625°F). Dieser Unterschied wird durch die Reduzierung des Luftstroms zum Thermoelement bei der Installation der direkten Roste verursacht. Dies gilt mit dem Wärmeverteiler drin oder draußen.

Schließlich ist ein präzises Temperaturmanagement nicht wichtig, wenn Sie kurze Köche machen, bei denen Sie die Grube häufig öffnen und schließen. Finden Sie eine Solltemperatur, die für die Art der Speisen, die Sie grillen, gut geeignet ist.... z.B. Burger werden beim indirekten Grillen bei einem Sollwert von 175°C (350°F) sehr gut.

Die Vielseitigkeit Ihres Yoders wird durch die Wahl eines seiner drei einzigartigen Setups realisiert:

1. Räuchern von 175-275°F (80-135°C) & Backen von 350-400°F (150-205°C) mit aufgesetzter Wärmeverteilerplatte .
2. Indirektes Grillen von 135-175°C (275-350°F) mit Wärmeverteilerplatte und optional installierten direkten Grillrosten.
3. Direktes Grillen dort, wo anbraten erwünscht ist, einfach durch Entfernen der Wärmeverteilerplatte und Montieren der optionalen Direkt-Grill-Roste.

Die traditionelle Konfiguration für den Yoder hat die Wärmemanagementplatte zwischen der Brennkammer und den Grillrosten. Bei dieser Konfiguration lässt sich die Kochweise am besten als holzgefeuerter Ofen beschreiben. Dieses Setup ist ideal für alle Ihre geräucherten und gebackenen Lebensmittel.

Einrichtung #1: Räuchern und Backen. Wärmeverteilerplatte einbauen und Standard-Grillroste installieren. Bei dieser Anordnung wird der Verstellbare Dämpfer (VDD) im Allgemeinen ca. 15 cm von der rechten Seite nach innen geschoben, um eine gleichmäßige Temperatur über die Roste zu erzeugen (**BILD 52**).

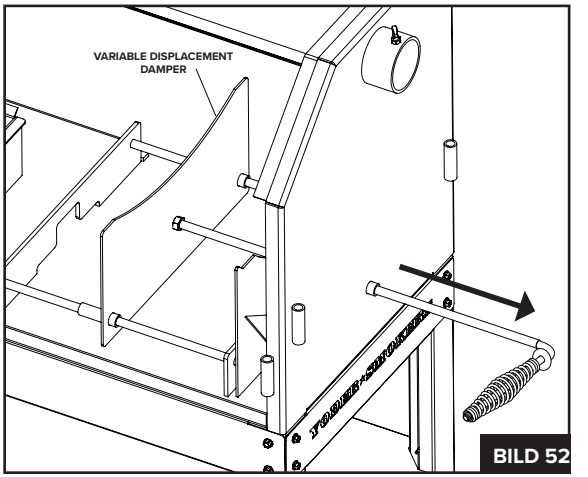


BILD 52

Einrichtung #2: Grillen bei mittlerer Temperatur, wie z.B. Flügel und knochenlose Hühnerbrüste (Rosttemperaturen bis 175°C): Erhitzen Sie mit der Verteilerplatte und einem Satz Grillrosten, die auf der linken Seite des Kochers installiert sind. Das "Direct Grilling Kit" besteht aus drei maßgefertigten Aluminiumplatten, die zwei Standard-Grillroste ersetzen (**BILD 53**).

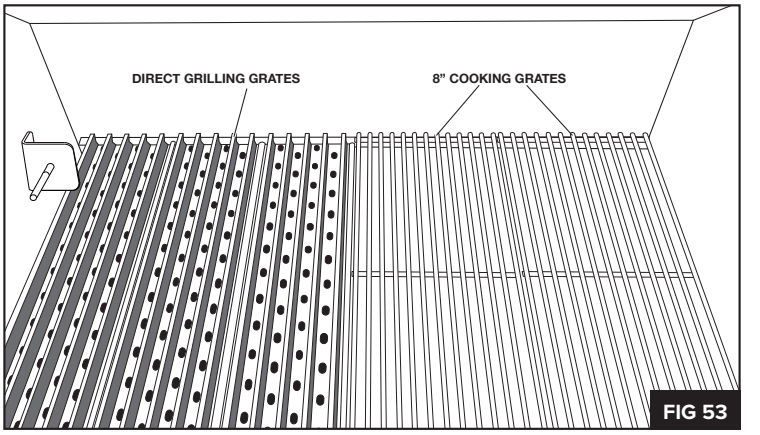
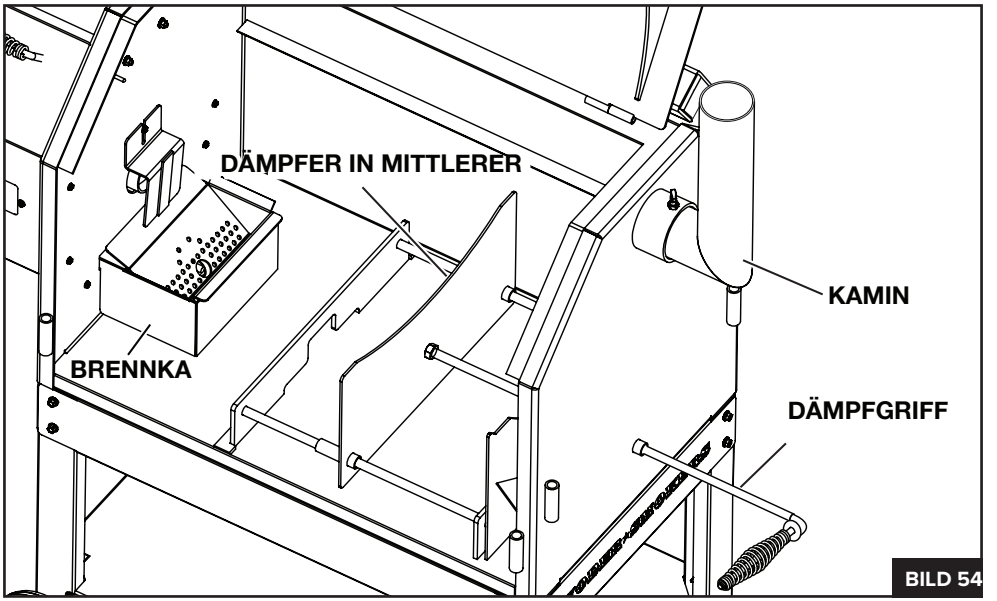


FIG 53

Einrichtung #3: Direktes Grillen mit möglichkeit des Anbratens (Solltemperaturen über 205°C). Die Hitze entfernen Platte, stellen Sie den Verstellbarer Dämpfer in die volle geöffnete Position (**BILD 57**) und montieren Sie die Grillroste auf der linken Seite des Kochers. (Wenn der Wärmeverteiler/Tropfblech entfernt ist, ziehen es einige Benutzer vor, den Boden des Kochers mit Folie auszustatten, um die Reinigung zu erleichtern). Bei direkter Einrichtung (Wärmeverteiler aus, ein Satz Grillroste und Standard-Kochroste installiert) ermöglicht der Yoder echtes direktes/indirektes Kochen.
Mit einem zweiten Satz Grillrosten, die auf der rechten Seite des Yoders installiert sind, sind die Temperaturen auf der gesamten Kochfläche ziemlich gleichmäßig; dies gilt für den Difuser innen oder außen.

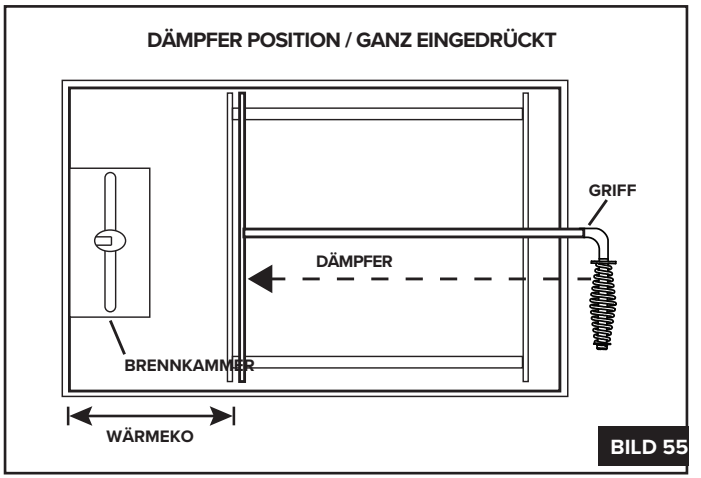
VERSTELLBARER DÄMPFER

Der YS640 ist mit einer Verstellklappe zur Steuerung der Wärmeverteilung in der Grube von der Brennkammer bis zum Schornsteinende ausgestattet (**BILD 54)**.



Wenn das YS640 mit montiertem Wärmeverteiler aufgestellt wird, ermöglicht der Verstellbare Dämpfer dem Grillmeister eine zusätzliche Temperaturregelung auf Rostniveau. Wenn der Dämpfer ganz nach innen gedrückt wird, wird die linke Hälfte des Grills heißer. (**BILD 55**) Wenn Sie ganz offen positioniert sind, wird die rechte Seite des Grills heißer. Wenn der Dämpfer ca. 15 cm nach innen geschoben wird, gart die Rostoberfläche gleichmäßig und schafft so eine ideale Umgebung für langsames Garen.

Bei Verwendung des Direktgrillsatzes wird empfohlen, dass der Dämpfer vollständig geöffnet ist, um Wärme über die gesamte Kochfläche zu entwickeln.



- Durch das vollständige Eindrücken des Dämpfers (in Richtung Feuerbox) wird die Wärme zum Grillen auf der linken Seite des Yoders konzentriert (**BILD 55**).
- Sie können eine ungleiche Seite-zu-Seite-Temperatur erzeugen, die z.B. für das Kochen von Geflügel auf der linken Seite bei 150°C und einer Haxe oder einer Brisket auf der rechten Seite bei 115°C nützlich ist. Dadurch werden die unterschiedlichen Oberflächentemperaturen für Sie wirksam (**BILD 56**).
- Wenn sich der Dämpfer ca. 15 cm vom Kamin-Ende der Grube entfernt befindet (vollständig geöffnete Position), können Sie mit dieser Einstellung die Temperaturen von links nach rechts ausgleichen und so die ideale Umgebung für das langsame Garen ähnlicher Fleischstücke schaffen (**BILD 57**).

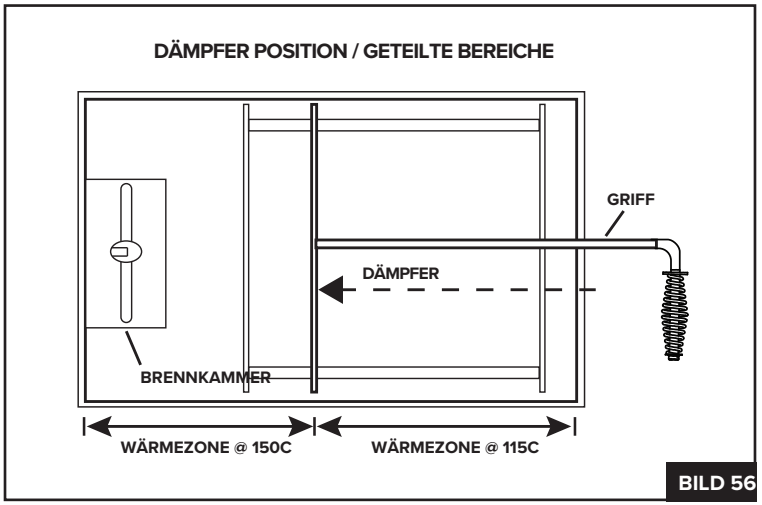


BILD 56

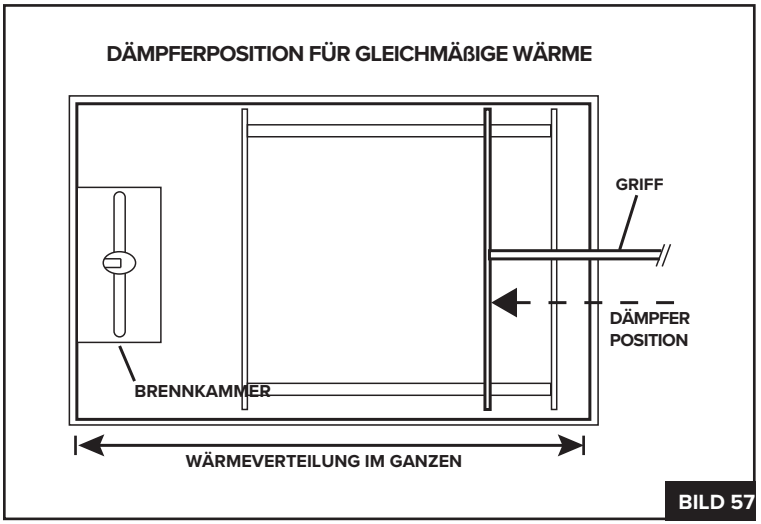


BILD 57

GRILLWARTUNG

Hinweis: Schäden, die durch unsachgemäße Wartung verursacht werden, können zu kostspieligen Reparaturen führen und sind möglicherweise nicht von der Garantie abgedeckt.

VORBEREITUNG DES GRILLS AUF DIE SAISON

Beginnen Sie mit einer gründlichen Inspektion des gesamten Grills und korrigieren Sie alle auftretenden Probleme. Befolgen Sie die Schritte in der Checkliste für das Vorgaren (Seite 32).

LACKIERTE OBERFLÄCHEN

Yoder-Smoker sind mit hochwärmebeständiger Silikonfarbe lackiert. Bei der Reinigung des Smokers sollten die Oberflächen mit warmer Seifenlauge und einem neutralen Reinigungsmittel abgewaschen und anschließend mit sauberem Wasser abgespült werden. Die Farbe sollte regelmäßig überprüft und nachgebessert werden, wenn Abrieb oder kahle Stellen freigelegt werden. Für Informationen über Heißlacke, die für die Ausbesserung verwendet werden können, wenden Sie sich bitte an customerservice@yodersmokers.com.

GRILLROSTE

Im Neuzustand gründlich mit warmer Seifenlauge waschen, wieder in den Smoker stellen und leicht mit Speiseöl bestreichen. Konditionieren Sie die Roste während des Verbrennungsprozesses. Wenn Sie mit dem nächsten Garvorgang beginnen, bringen Sie den Grill auf die gewünschte Gartemperatur und reinigen Sie die Roste mit einer langstieligen Grillbürste, bevor Sie die Roste gleichmäßig mit Pflanzenöl bestreichen.

WÄRMEVERTEILER/TROPFBLECH

Dies erfordert einen sehr geringen Wartungsaufwand, wenn die Platte mit Folie (Antihaftfolie) ausgekleidet ist. Bei Verwendung von Folie darf diese nicht mehr als 5 cm länger als die Wärmeverteilerplatte sein. Die Folie muss fest auf den Boden der Platte gefaltet werden. Jede Folie, die an der Vorderseite hängt, beeinträchtigt die Leistung des Grills. Es wird empfohlen, dass Sie die Folie alle ein bis drei Anwendungen wechseln. Wenn die Heat Difuser/Tropfplatte ohne Folie verwendet wird, muss sie nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Andernfalls besteht die Möglichkeit eines Fettbrandes.

GARKAMMER

Es wird empfohlen, bei jedem Durchlauf der Schritte in der Pre-Grill-Checkliste (Seite 32) das Innere der Garkammer zu überprüfen und gründlich zu reinigen. Überschüssiges Fett kann mit einem Kunststoffschaber und Papiertüchern gereinigt werden. Achten Sie besonders auf die Fettkanäle auf der rechten Seite des Garraums. Zu Beginn der Saison und bei Bedarf auch im Rest des Jahres den Innenraum mit einer neutralen Reinigungslösung entfetten.

- Stellen Sie sicher, dass der **Grill völlig** kalt ist, bevor Sie einen Aschesauger verwenden oder bevor Sie die Asche herausnehmen und entsorgen. Entsorgen Sie die Asche in einem Metallbehälter.
- Verwenden Sie eine Reinigungslösung auf Zitrusbasis, um das gesamte Innere des Körpers zu reinigen. Dies kontrolliert die Fettansammlung und die Möglichkeit von Aufflackern

BRENNKAMMER UND BRENNROST WARTUNG

Es wird empfohlen, die Brennkammer regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sie frei von Asche und Schmutz bleibt, was eine einwandfreie Funktion gewährleistet. Die Brennkammer ist eine vollverschweißte Struktur, die den Brennrost trägt und die Verbrennungsluft leitet. Die Brennkammer ist mit dem Boden der Garkammer verschraubt. Die Nähte an der Trichterwand und am Boden der Garkammer sind mit einem Hochtemperatursilikon versiegelt. Führen Sie eine regelmäßige Inspektion der Silikondichtung durch, insbesondere auf der Oberseite der Brennkammer entlang der Trichterwand. Wenn diese Dichtung beschädigt ist, entfernen Sie das alte Silikon, reinigen Sie die Oberfläche, tragen Sie neues Hochtemperatursilikon wieder auf und lassen Sie es 24 Stunden vor Gebrauch aushärten. Wir empfehlen die Verwendung von Permatex 81160 Hochtemperatur-Silikon oder Sure Bond SB-188.
Der Sitz des Brennrostes in der Brennkammer ist entscheidend für die einwandfreie Grillleistung. Beginnen Sie, indem Sie die rechte Seite des Brennrostes auf dem Feuertopf ablegen und dann auf der linken Seite des Brennrostes nach unten drücken, bis es vollständig sitzt. Sobald das Brennrost eingesetzt ist, gibt es in dieser Baugruppe wenig bis gar keine Bewegung. Überprüfen Sie auch, ob die Zünderanordnung in der entsprechenden Bohrung im Brennrost zentriert ist.

EDELSTAHL BRENNROST

Es ist wichtig, die Verbrennungsluftlöcher am Boden und an den Seiten des Brennrostes regelmäßig auf Verstopfungen oder Ablagerungen zu überprüfen. Mit einer Drahtbürste oder einem Flachkopfschraubendreher von Ablagerungen oder Ablagerungen befreien.

BRENNROSTINSPEKTION

HINWEIS: Tun Sie dies nur, wenn der Smoker kalt ist.

Um sicherzustellen, dass die Grube einwandfrei brennt, ist eine Sichtkontrolle des Brennrostes in regelmäßigen Abständen erforderlich. Das Brennrost sollte flach an der Rückwand anliegen. Durch die entstehende starke Hitze kann das Brennrost seine Form verändern. Von der Rückwand bis zum Brandrost sollte nicht mehr als 5 mm Abstand vorhanden sein (**BILD 58**). Wenn ein Spalt vorhanden ist, muss er korrigiert werden, um eine einwandfreie Verbrennung des Pellets zu gewährleisten. Für den Zugriff auf das Brennrost siehe Seite 33.

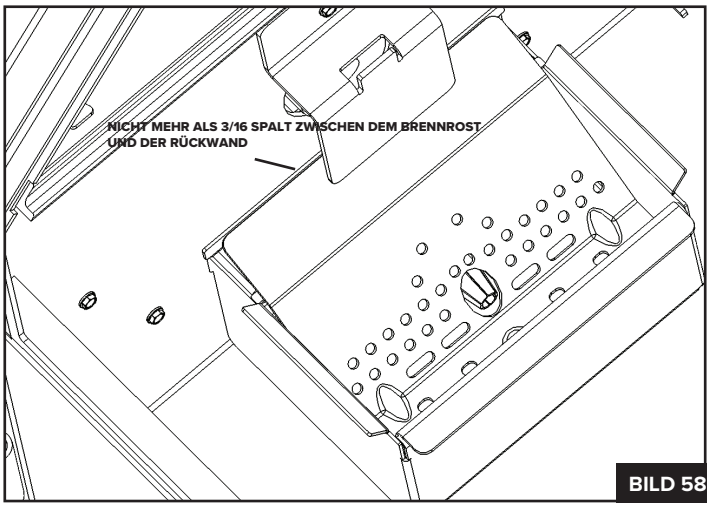


BILD 58

Wenn der Spalt größer als 5mm ist, sind die folgenden Schritte zu befolgen:
1. Beginnen Sie, indem Sie das Brennrost aus der Brennkammer entfernen und auf die Oberseite legen.
2. Als nächstes tritt man auf den Brennrost und übt genügend Druck aus, um ihn wieder in seine ursprüngliche Form zu bringen.

Wenden Sie **NICHT** zu viel Druck an, da sonst das Brennrost zu stark korrigiert wird und er nicht wieder in die Brennkammer passt (**BILD 59**).

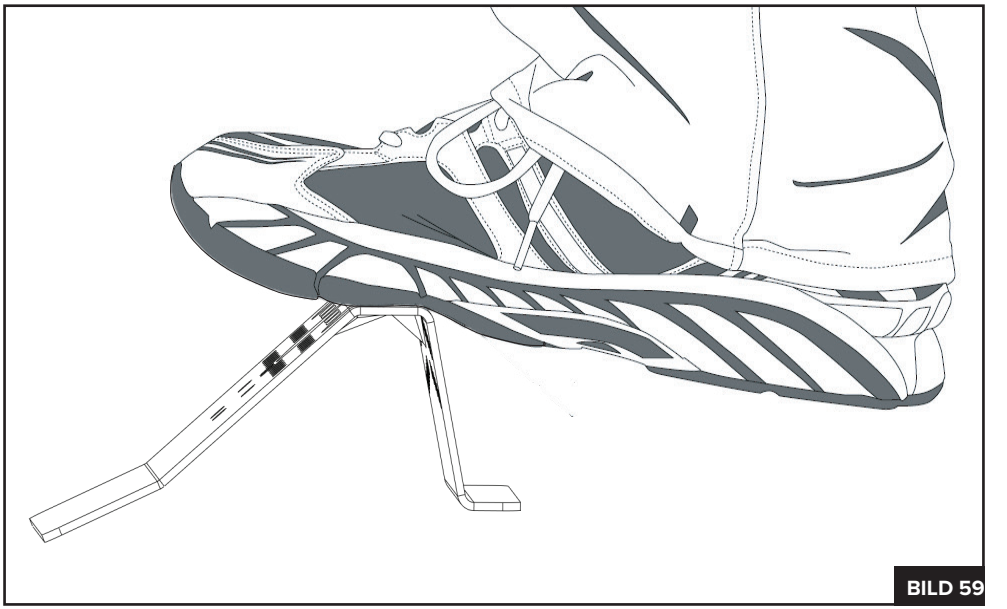


BILD 59

3. Setzen Sie den Brennrost wieder in die Brennkammer ein und überprüfen Sie den Spalt zwischen der Rückwand und dem Brennrost, um einen korrekten Sitz zu gewährleisten. Wenn noch eine Lücke vorhanden ist, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 (**BILD 60**).

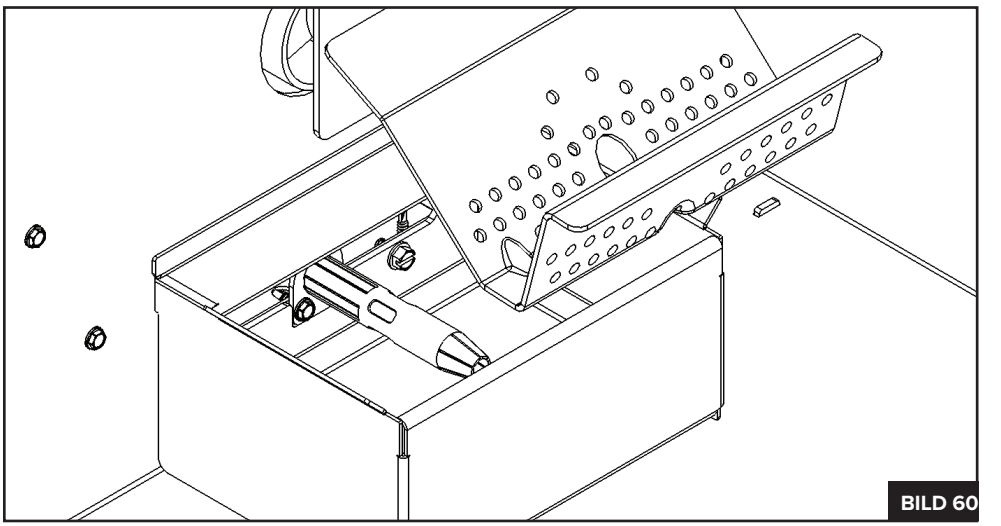


BILD 60

ANZÜNDER

Bei der Inspektion der Brennkammeranordnung ist darauf zu achten, dass die Zünderanordnung, das Rohr und der Zündstab frei von Asche oder anderen Ablagerungen sind. Überprüfen Sie das Zünderrohr regelmäßig auf festen Sitz, indem Sie das Rohr greifen und im Uhrzeigersinn drehen (**BILD 61**).

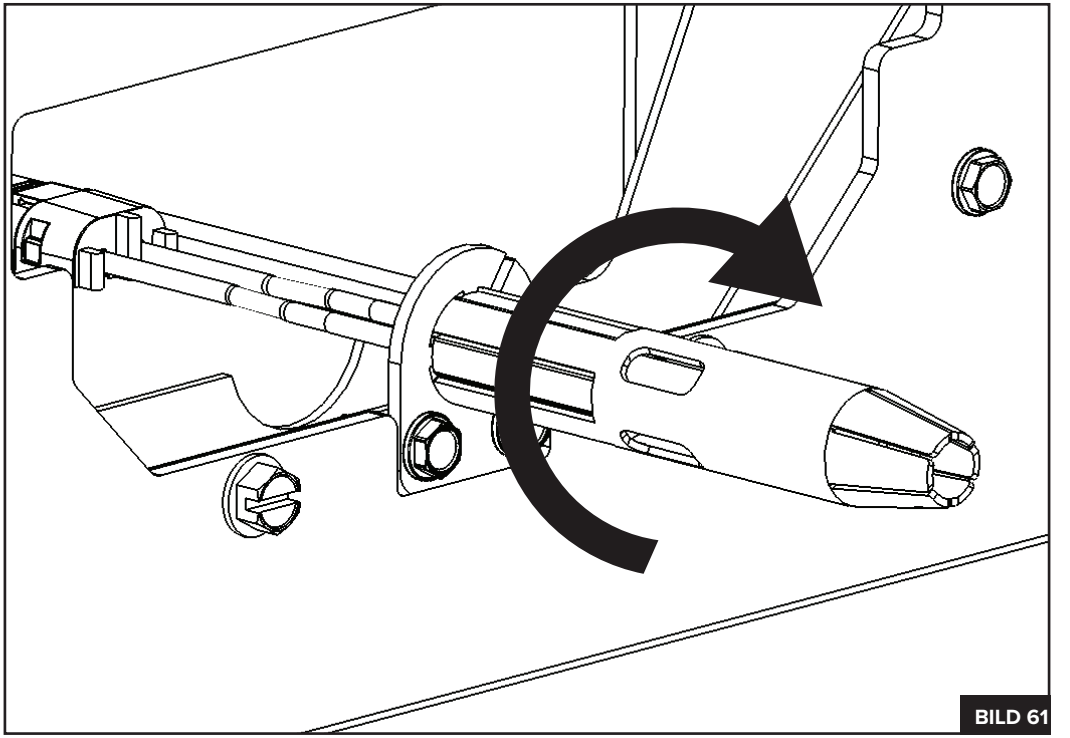


BILD 61

LÜFTERGEKÜHLTE TRICHTER

Trennen Sie immer die Stromversorgung des Grills, bevor Sie eine Wartung durchführen

1. Entfernen Sie alle Ablagerungen aus dem Ansaugtrakt des Verbrennungsluftgebläses. Verwenden Sie Druckluft, um Staub und Schmutz von beiden Ventilatoren zu entfernen.

2. Überprüfen und reinigen Sie den Bereich des Pelletsbehälters. Die Oberfläche des Innenbehälters kann mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abgewischt werden. Um die Oberfläche zu schützen und eine reibungslose Pelletzufuhr zu fördern, beschichten Sie die Oberfläche mit Autowachs.

3. Überprüfen Sie den Bereich der Metallschnecke und entfernen Sie eventuell angesammelte Ablagerungen oder Sägemehl.

4. Entfernen Sie mit einem 5/16" oder 8mm Sockel die 11 Schrauben, mit denen die Endplatte an der . Trichterbaugruppe befestigt ist. Auf diese Weise können Sie Folgendes durchführen: **(BILD 62)**

- Überprüfen und reinigen Sie alle Fremdkörper im Trichtergehäuse.
- Überprüfen und reinigen Sie alle Fremdkörper in den Lüfterflügeln oder im Gehäuse.
- Überprüfen und reinigen Sie alle Ablagerungen vom Schneckenmotor.
- Überprüfen Sie die Kabelbäume und Klemmenverbindungen visuell.

5. Nach der Inspektion (und eventueller Wartung) alle Schrauben ersetzen. Drehen Sie jede Schraube von Hand an, um ein einwandfreies einschrauben zu gewährleisten.

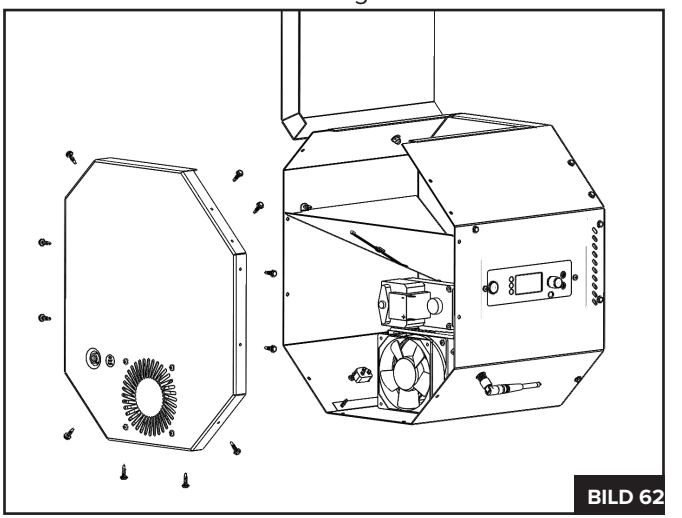


BILD 62

FETTABFLUSS UND FETTKÜBEL

Vergewissern Sie sich immer, dass der Fettfangbereich sauber und frei von Schmutz ist; leeren Sie den Fettkübel regelmäßig. **Zusätzliche Wartung:**

Führen Sie zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung alle 30 Tage die folgenden Schritte durch:

1. Verwenden Sie eine harte Bürste, um Ablagerungen an den Innenwänden Ihres Grills zu entfernen. Überprüfen und reinigen Sie die Innenseite des Deckels, den Wärmeverteiler/Tropfschale und die Innenwände der Garkammer.
2. Wenn Ihr Grill bei Berührung kühl ist, verwenden Sie einen Aschesauger, um die Garkammer, die Brennkammer und den Trichter gründlich zu reinigen.
3. Verwenden Sie eine Reinigungslösung auf Zitrusbasis, um das Innere des Grills gründlich zu reinigen.
4. Abschließend die lackierten Oberflächen visuell inspizieren und Kratzer mit hochwärmebeständiger schwarzer Farbe ausbessern.

SICHERUNGSWECHSEL

Wenn keine Anzeige vorhanden ist und die LED-Leuchte nach dem Drücken des Netzschalters nicht leuchtet, überprüfen Sie die Stromquelle, um sicherzustellen, dass das GFCI nicht ausgelöst wurde. Wenn die Stromquelle funktioniert, überprüfen Sie die Sicherung des Yoders. Der Sicherungshalter befindet sich auf der Trichterendplatte (**BILD 63**). Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist und der Yoder nicht angeschlossen ist. Stecken Sie einen kleinen Flachschraubendreher in den Schlitz auf der Oberseite des Sicherungsbehälters und drehen Sie ihn zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, ersetzen Sie sie durch die mitgelieferte Ersatzsicherung. (Die Sicherung ist eine 5-Ampere-Schnellzündsicherung.) Schließen Sie den Strom wieder an und schalten Sie den Yoder ein. Wenn die Sicherung wieder ausfällt, kontaktieren Sie uns für technischen Support.

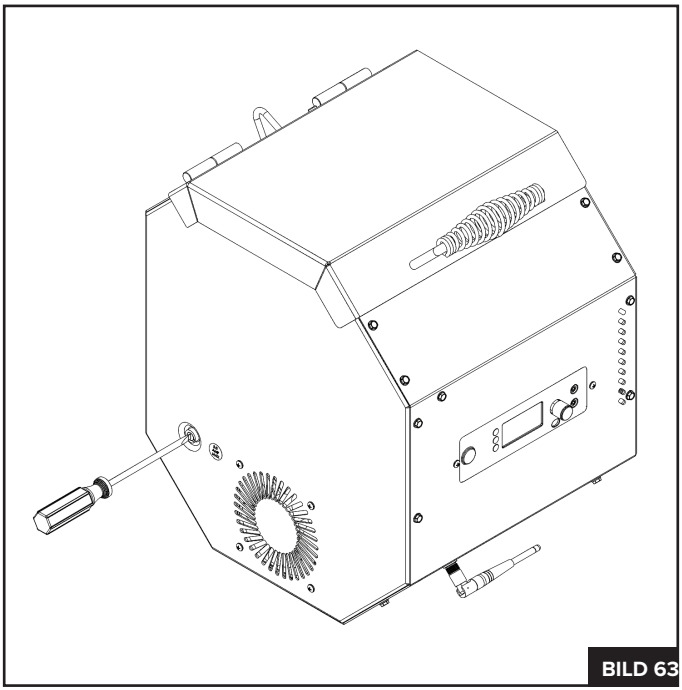


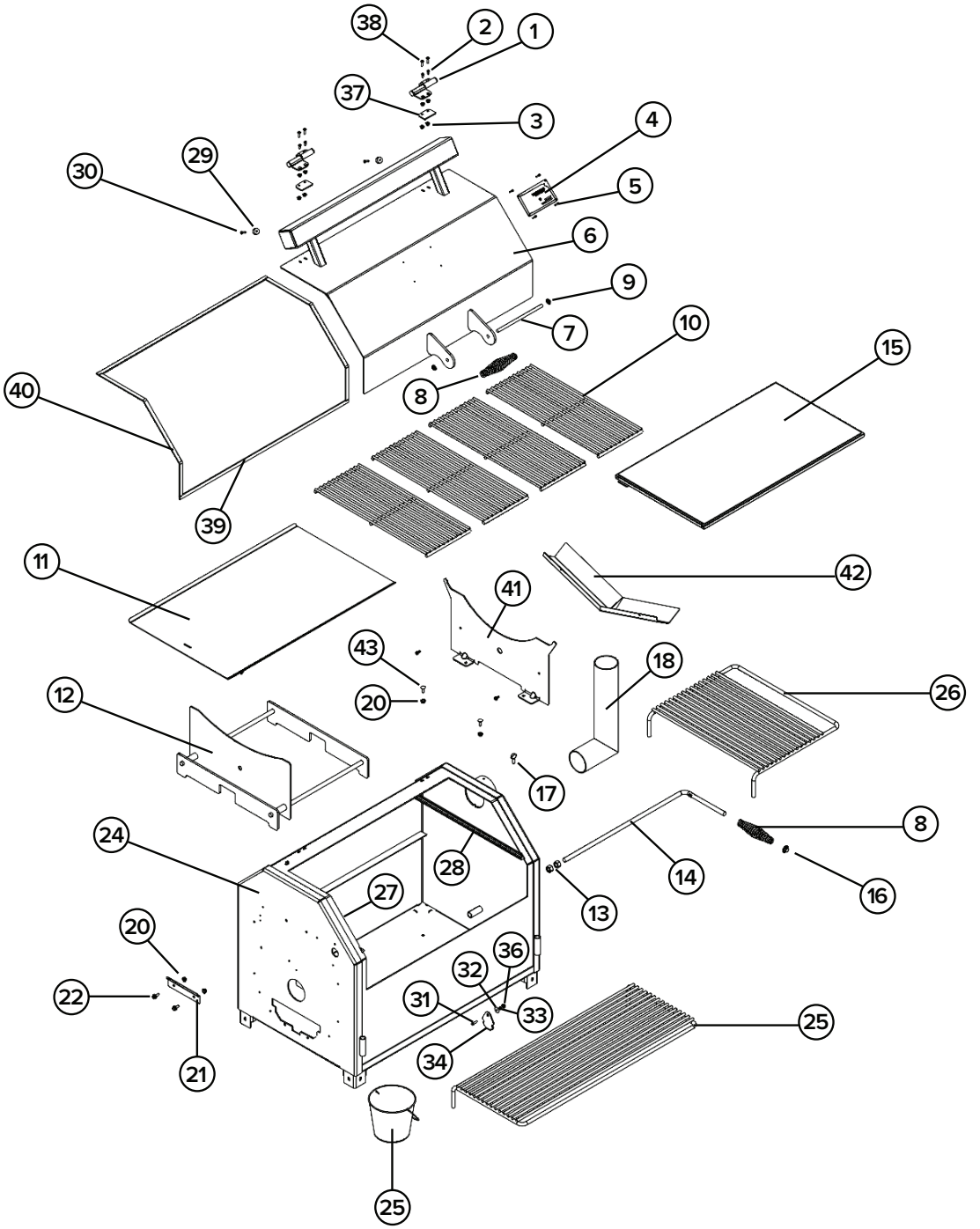
BILD 63

AUFBEWAHRUNG DES GRILLS

Decken Sie Ihren Yoder Smoker ab, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen und die Pellets trocken zu halten. Wenn Sie Ihren Kocher im Inneren aufbewahren, vergewissern Sie sich, dass er sich bei Berührung kühl anfühlt, bevor Sie ihn hineinschieben. Überprüfen Sie den Trichter und die Garkammer auf verbleibende Glut, bevor Sie das Gerät lagern.

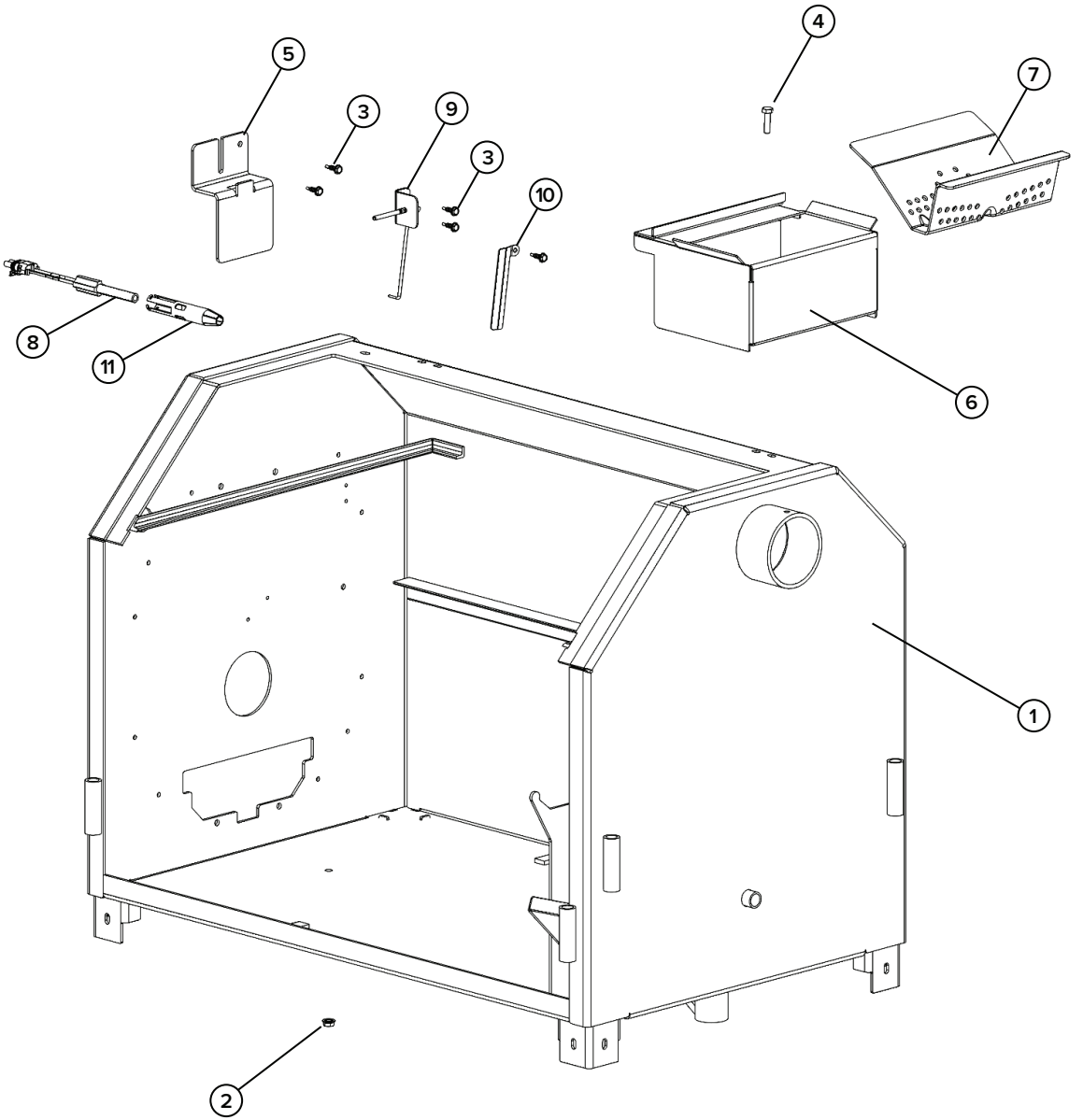
ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	90737	STAINLESS HINGE	2
2	1024X12FHMSSS	FLATHEAD MACHINE SCREW, STAINLESS 10-24 X 1/2	4
3	1024WHN	12-24 WHIZ NUT	8
4	24497	SERIAL PLATE	1
5	236-2489-02	POP RIVET	4
6	W90780	YS640s CHAMBER LID	1
7	41435	HANDLE ROD	1
8	22866	HANDLE SPRING	2
9	22924	3/8" PUSH CAP	2
10	90901	UNIVERSAL CHROME COOKING GRATE 8"	4
11	W91641	HEAT DIFFUSER	1
12	W90813	ADJUSTABLE DAMPER	1
13	1213HN	½-13 HEX NUT	2
14	90429	DAMPER HANDLE	1
15	W90348	YS640 SECOND SHELF WELDMENT	1
16	23108	½" PUSH CAP	1
17	90377	THUMBSCREW	1
18	W90067	CHIMNEY	1
19	1420X12SHCSSS	SOCKET HEAD SCREW ¼-20 X 5/8"	1
20	1420WHN	¼-20 WHIZ NUT	3
21	90117	HOPPER MOUNTING BRACKET	1
22	1420X58WHB	¼-20 X 5/8" WHIZ BOLT	2
23	90460	YS GALVANIZED BUCKET	1
24	W90779	YS640s CHAMBER	1
25	90197	YS640s/YS480s CHROME WIRE SIDE SHELF	1
26	90195	YS640s CHROME WIRE FRONT SHELF	1
27	90352	LEFT 2ND SHELF RAIL	1
28	90353	RIGHT 2ND SHELF RAIL	1
29	24712	COUNTERWIEGHT BUMPER	2
30	818X34PHSDS	SELF DRILLING SCREW FOR COUNTERWEIGHT BUMPER	2
31	1024X34BHCSSS	BUTTON HEAD CAP SCREW, STAINLESS 10-24 X 3/4" LONG	1
32	91742	#10 3/4" OD .030 THICK FLAT WASHER, STAINLESS	1
33	91762	#10 5/16" OD 1/8" LONG SPACER	1
34	91741	PROBE PORT DOOR, STAINLESS	1
35	91777	SILICONE PROBE PORT PLUG	1
36	1024FLN	10-24 FLANGE LOCK NUT	1
37	48259	1/8" THICK SHIM	2
38	1024X34FHMSSS	FLATHEAD MACHINE SCREW, STAINLESS	4
39	92001	GASKET 21.5" LONG	2
40	92002	GASKET 29.5" LONG	2
41	92301	BOLT-IN DIFFUSER SUPPORT	1
42	92302	BOLT-IN GREASE DRAINING TRAY	1
43	1420X34CB	1/4-20 X 3/4" CARRIAGE BOLT	2

640 COOKING COMPONENTS



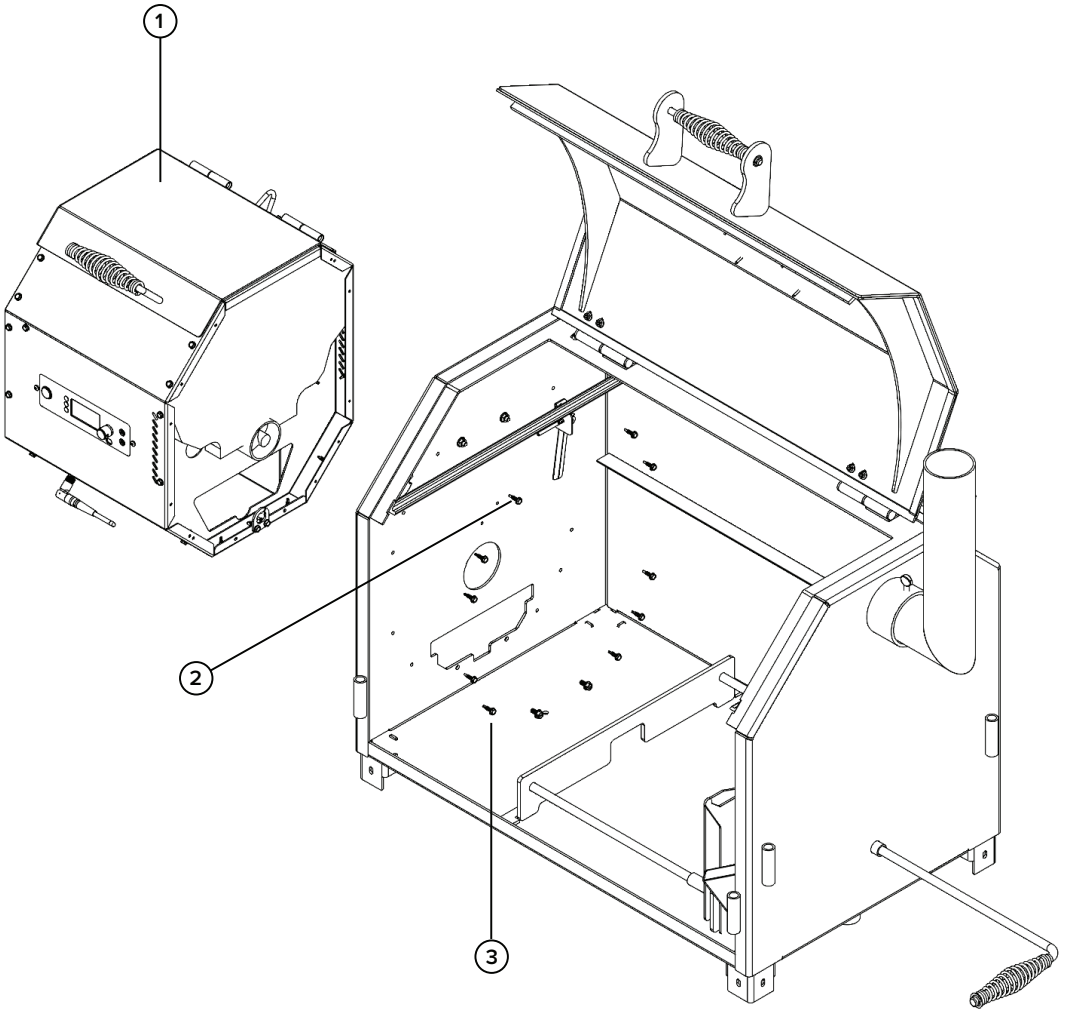
640 IGNITER AND THERMOCOUPLE COMPONENTS

ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	W90779	YS640 CHAMBER	1
2	1420WHN	1/4-20 WHIZ NUT	1
3	10X34HHSDS	HEX HEAD SELF DRILLING SCREW	5
4	1420X1HB	HEX BOLT 1/4-20 X 1" LONG	1
5	91713	STAINLESS AUGER COVER BRACKET	1
6	W90811	STAINLESS FIRE POT	1
7	92401	STAINLESS REINFORCED BURN GRATE	1
8	24667	CERAMIC IGNITER ASSEMBLY	1
9	A91413	SIDE WALL THERMOCOUPLE ASSEMBLY	1
10	92271	STAINLESS THERMOCOUPLE WIRE COVER	1
11	92191	IGNITER TUBE	1


5
3
9
3
10
4
7
8
11
6
1
2

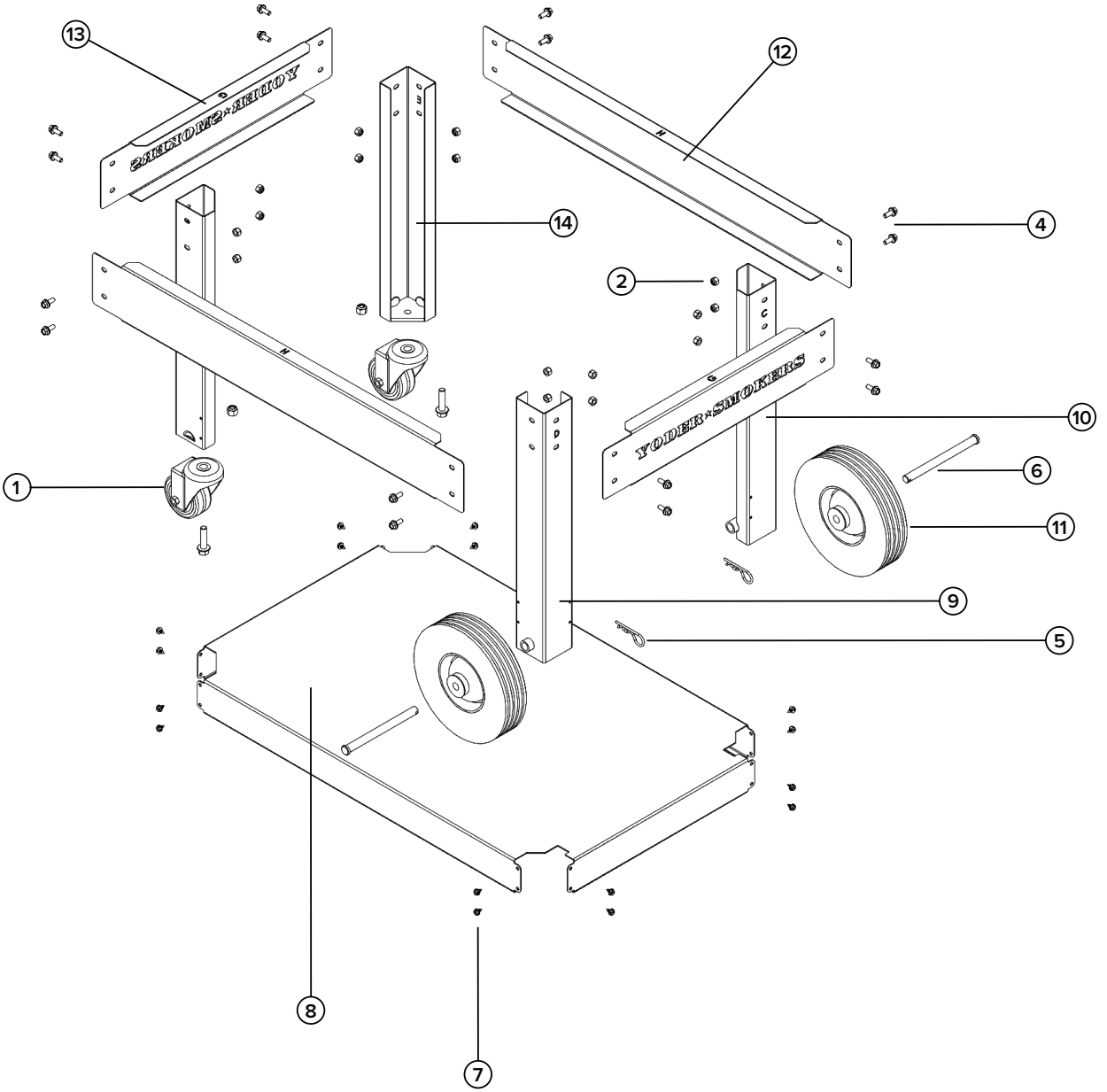
640 HOPPER AND COOKING CHAMBER

ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	A92473	HOPPER ASSEMBLY, YS480s/YS640s WITH ACS	1
2	10X34HHSDS	SCREW, HEX HEAD, SELF DRILLING 10 x 3/4	10
3	1420X12HHSTS	SCREW, SLOTTED, HEX HEAD, SELF TAPPING, 1/4-20 x 2	2


1
2
3

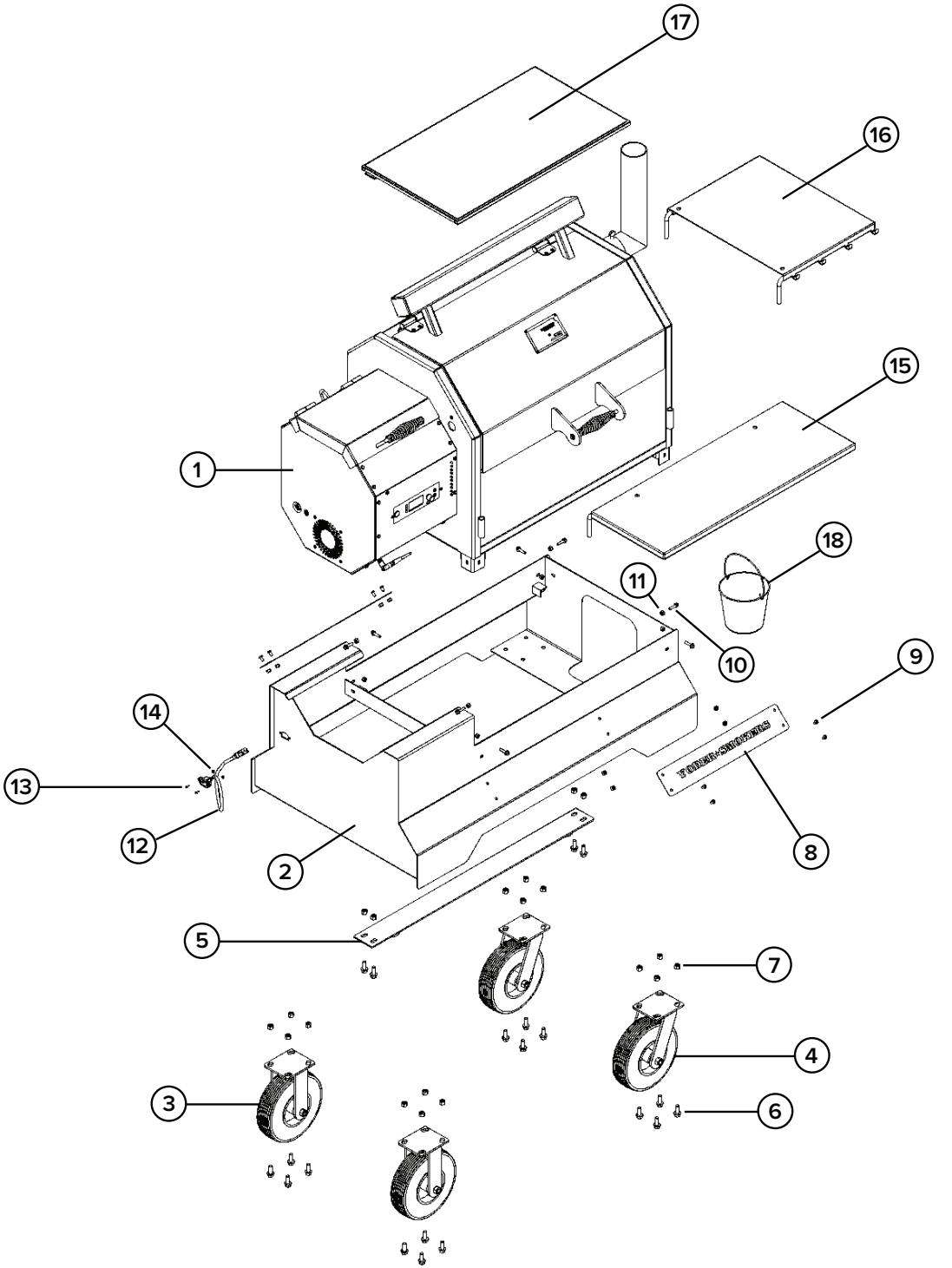
640 STANDARD CART

ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	24640	3” CASTER WHEEL, YODER ORANGE	2
2	1420HNNL	1/4-20 NYLOCK NUT	16
3	3816HNNL	3/8-16 NYLOCK NUT	2
4	1420X58WHB	1/4-20 x 5/8” LONG BOLT	16
5	701-102-02	PIN	2
6	90398	AXLE	2
7	1016X38HHSMS	HEX HEAD SLOTTED SHEET METAL SCREW	16
8	90172LFP	YS 640s BOTTOM SHELF	1
9	W90786	RIGHT FRONT LEG	1
10	W90784	LEFT FRONT LEG	1
11	24252	8” WHEEL	2
12	90166LFP	YS640s LONG SKIRT	2
13	90165LFP	SIDE SKIRT W/ YODER SMOKERS LOGO	2
14	W90782	REAR LEG (CASTER)	2


13
12
14
4
2
10
1
6
11
9
5
8
7

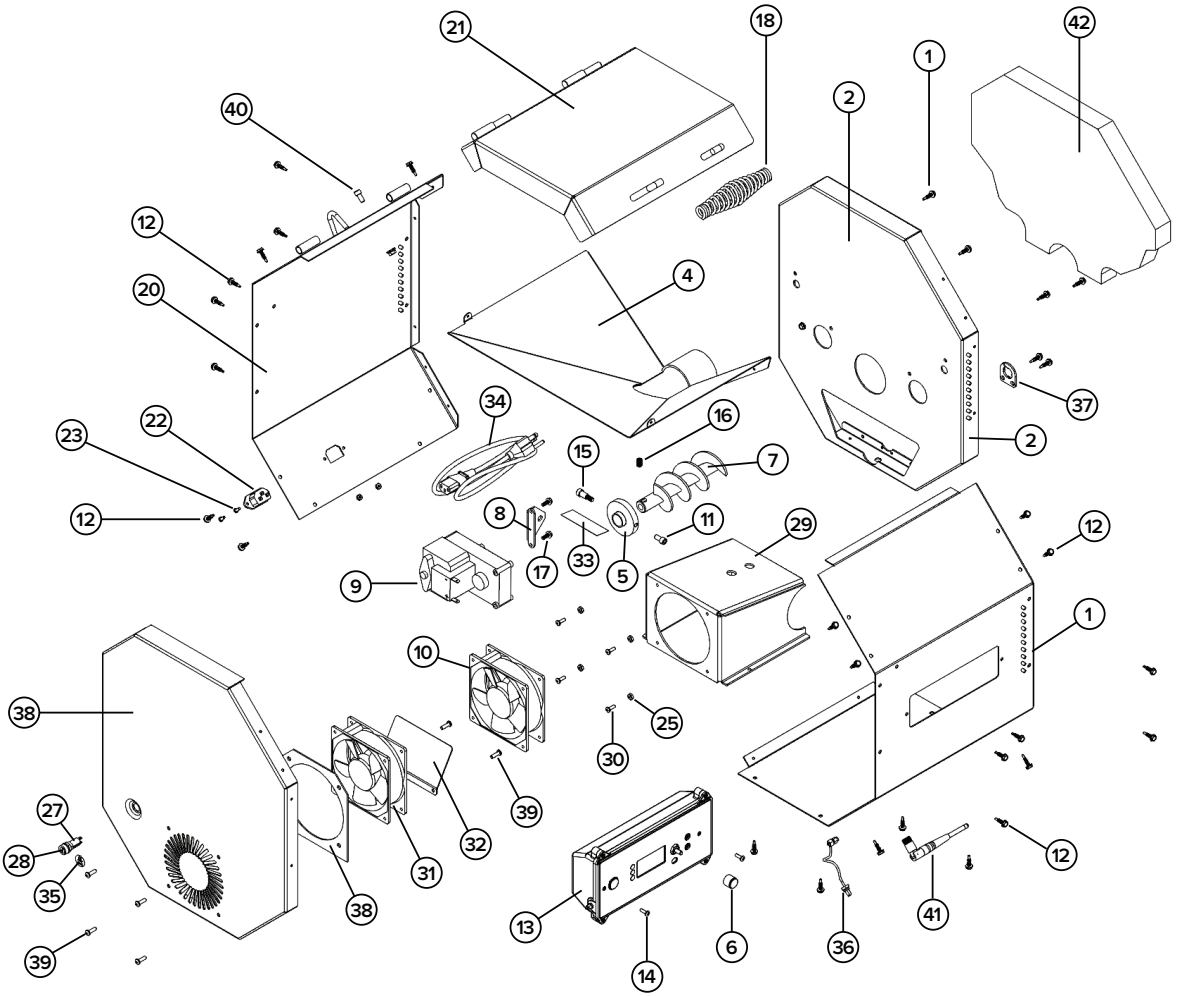
640 COMP CART

ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	A90491	YS640s CHAMBER ASSEMBLY	1
2	W90551	YS640s COMP CART BASE WELDMENT	1
3	24625	8” CASTER WHEEL, RIGID	2
4	24626	8” CASTER WHEEL, SWIVEL	2
5	W90531	YS640s TIE DOWN	1
6	3816X1FHB	FLANGE HEAD BOLT 3/8-16 x 1” LONG	20
7	3816HNNL	3/8-16 NYLOCK NUT	20
8	90527	YODER SMOKERS COMP CART SIGN	2
9	1420X12BHCSSS	BUTTON HEAD CAP SCREW, STAINLESS 1/4-20 x 1/2”	8
10	1420X1FHB	FLANGE HEAD BOLT 1/4-20 x 1” LONG	8
11	1420HNNL	1/4-20 NYLOCK NUT	16
12	91434	COMP CART WIRE HARNESS EXTENSION	1
13	632X38MS	PHILLIPS HEAD MACHINE SCREW 6-32 x 3/8” LONG	2
14	632HN	6-32 HEX NUT	2
15	A90535	STAINLESS FRONT SHELF YS640s	1
16	A90511	STAINLESS SIDE SHELF YS640s	1
17	W90348	YS640s SECOND SHELF WELDMENT	1
18	90460	YS GALVANIZED BUCKET 1-1/4 QT.	1
19	24117	EDGE TRIM	6 LF


17
16
15
1
18
11
10
9
14
13
12
2
8
5
7
4
3
6

ITEM #	PART #	DESCRIPTION	QTY.
1	90101	HOPPER FRONT PANEL	1
2	90102	HOPPER BULKHEAD MOUNT	1
3	90106	HOPPER FAN END PANEL	1
4	W90791	STAINLESS HOPPER	1
5	A91999	AUGER BUSHING ASSEMBLY	1
6	24673	CONTROLLER KNOB	1
7	W92017	AUGER WELDMENT	1
8	90027	AUGER ANTI-TORQUE PLATE	1
9	90001	AUGER MOTOR	1
10	90060	INNER FAN 115 CFM	1
11	1420X12SHCS	SOCKET HEAD CAP SCREW, 1/4-20 .05 LONG	1
12	10X34HHSDS	ADJUSTABLE DAMPER	33
13	A92250	CONTROLLER WTH BOX HARNESS	1
14	832X12PHMSP	SCREW, MACHINE, PAN HEAD, PHILLIPS, 8-32 x 1/2” LONG	2
15	516X12SHSB	SHOULDER BOLT, .313 x .50 SOCKET HEAD 1/4-20	1
16	51618X12SHSS	SOCKET HEAD SET SCREW, 5/16-18 x 1/2	1
17	1024X12HHSTS	HEX HEAD SELF TAPPING SCREW 10-24 X ½” LONG	2
18	22866	SPRING HANDLE	1
19	1420WHN	¼-20 WHIZ NUT	1
20	W90790	HOPPER BACK	1
21	W90788	HOPPER LID	1
22	90312	SOCKET, 15 AMP	1
23	632X38MS	ROUND HEAD MACHINE SCREW, 6/32 x 3/8 LONG	2
24	632HN	HEX NUT 6-32	2
25	832HN	HEX NUT 8-32	4
26	90413	FUSE 5 AMP	1
27	92095	FUSE HOLDER OUTER	1
28	92096	FUSE HOLDER INNER	1
29	W90553	FAN HOUSING	1
30	832X12MS	PHILLIPS HEAD MACHINE SCREW	4
31	90686	OUTER FAN 68 CFM	1
32	90893	FAN DIFFUSER	1
33	23985	VELCRO	1
34	90313	POWER CORD	1
35	90413	5 AMP FUSE	1
36	24714	WIFI ANTENNA EXTENSION CABLE	1
37	92194	IGNITER TUBE MOUNTING PLATE FOR CERAMIC IGNITER	4
38	92256	FAN ISOLATOR	1
39	1016X38HHTFS	HEX HEAD SLOTTED THREAD FORMING SCREW	6
40	1420X12SHCSSS	SOCKET HEAD CAP SCREW, STAINLESS	1
41	24678	WIFI ANTENNA	1
42	92315	HOPPER INSULATION	1

HOPPER ASSEMBLY



FEHLERBEHEBUNG

Der Grill geht nicht an

- Netzsicherung prüfen
- Bei „Comp Cart“ Modellen überprüfen Sie unter dem Cart, um sicherzustellen, dass das Netzkabel nicht lose ist
- Interne Sicherung auf der Elektronikplatine des Controllers prüfen
- Öffnen Sie die Trichterabdeckung und vergewissern Sie sich, dass alle internen Kabel sicher angeschlossen sind
- Verwenden Sie verschiedene Netzkabel, Verlängerungskabel oder Steckdosen

Pellets leuchten nicht

- Entfernen Sie die gesamte Asche aus der Brennkammer
- Stellen Sie sicher, dass Pellets in die Brennkammer fallen und starten Sie den Grill neu
- Stellen Sie sicher, dass die Pellets nicht feucht sind - die Lagerung im Freien oder direkt auf Beton kann dazu führen, dass sie Feuchtigkeit aufnehmen
- Stellen Sie sicher, dass der Zünder 2-3 Minuten nach dem Drücken der Starttaste rot wird
- Überprüfen Sie die Lüfter. Wenn der Grill ausgeschaltet ist, führen Sie einen Gegenstand in den Außenlüfter ein, damit er sich nicht drehen kann. Schalten Sie den Grill ein und vergewissern Sie sich, dass Sie den inneren Lüfter starten und normal laufen hören. Dann können Sie das Objekt vom Außenlüfter entfernen

Der Grill wirft meine Hauptstromsicherung aus oder löst den GFCI aus

- Ihr Zünder ist möglicherweise defekt. Trennen Sie Ihren Zünder und starten Sie ihn neu, um sicher zu sein. Dann kontaktieren Sie uns für einen Ersatz. Die Garantie für den Zünder beträgt 3 Jahre für den persönlichen Gebrauch und 6 Monate für den gewerblichen Gebrauch
- Wenn der Zünder ausgefallen ist, können Sie trotzdem normal kochen, indem Sie Ihren Grill einfach manuell anzünden, bis Sie die Möglichkeit haben, den Zünder auszutauschen

Konstanter Abkühlmodus:

- Wenn Sie der Grill einschalten und die Anzeige eine sehr hohe Temperatur anzeigt und sich der Grill im Abkühlmodus befindet, ist das Thermoelement defekt. Kontaktieren Sie uns für einen Ersatz. Die Garantie auf das Thermoelement beträgt ein Jahr für den persönlichen Gebrauch und 6 Monate für den gewerblichen Gebrauch. Es ist nicht möglich, den Grill ohne Austausch des Thermoelements zu benutzen.

FEHLERBEHEBUNG

Temperaturschwankungen

- Der Grill kontrolliert ein Holzfeuer, daher sind Temperaturschwankungen normal, besonders in den ersten 30 Minuten. Darüber hinaus kann bei einem Yoder Smoker ein Temperaturschwankung der Anzeige von 5-10 °C auftreten (abhängig von Ihren Temperatureinstellungen, der Dämpferposition und anderen Variablen). Der Grund dafür liegt in der Konstruktion und keine bietet keinen Grund für Sorge. Es wird das Ergebnis deines Kochs nicht verändern. Anstelle eines PID-Chips, den die meisten anderen Pellet-Grills verwenden, werden Yoder Smoker mit einem proprietären logischen Mikrocontroller entwickelt, mit weitaus mehr kundenspezifischem Design als andere Pellet-Grills. Ein Yoder Smoker wird einen reinen, blauen, sauberen Rauch aufrechterhalten, der weitaus bessere Ergebnisse liefert als jeder andere. Yoders sind so konzipiert und kalibriert, dass sie das Endergebnis im Auge behalten und einen Ofset-Smoker nachahmen, nicht unbedingt um eine geradlinige Temperatur aufrechtzuerhalten. Wenn die Temperaturschwankungen extrem sind oder Sie glauben, dass die angezeigte Temperatur falsch ist, überprüfen Sie bitte Folgendes:

  - Achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur nicht durch ständige Änderung der eingestellten Temperatur "jagen". Dies verwirrt die Steuerung und führt zu großen Temperaturschwankungen
  - Achten Sie darauf, dass Sie kein Fleisch, Folien, Pfannen usw. mit der Thermoelement Sonde in Berührung bringen
  - Vergewissern Sie sich, dass Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch abgezogen haben. Wenn die Steuerung nicht ordnungsgemäß zurückgesetzt wird, kann sie ein anormales Verhalten aufweisen
  - Überprüfen Sie die Lüfter. Wenn der Grill ausgeschaltet ist, führen Sie einen Gegenstand in den Außenlüfter ein, damit er sich nicht drehen kann. Schalten Sie den Grill ein und vergewissern Sie sich, dass Sie den inneren Lüfter starten und normal laufen hören. Dann können Sie das Objekt vom Außenlüfter entfernen
  - Blockieren Sie nicht den Luftstrom des Grills, indem Sie den Kamin abdecken, die Wärmeverteilerplatte folieren oder Änderungen im Inneren des Grills vornehmen
  - Kontaktieren Sie uns, um Anweisungen zur Durchführung eines Temperaturprüfverfahrens zu erhalten, um festzustellen, ob das Thermoelement defekt ist

WARRANTY INFORMATION

Ihr Yoder YS640 wird vollständig durch unseren außergewöhnlichen Kundensupport und unsere Garantien unterstützt. Der Kochkörper bietet eine Garantie von 10 Jahren gegen Durchrosten und eine Garantie von 3 Jahren für die Steuerung . Reifen und Rollen haben eine Garantie von 1 Jahr auf Fabrikationsfehler.

Firmware-Updates werden den Benutzern über eine WLAN-Verbindung zur Verfügung gestellt.

Für Produktsupport kontaktieren Sie bitte: customerservice@yodersmokers.com
Besuchen Sie das Yoder Smokerforum für Produktinformationen, Diskussionen und Informationen Beratung zu Produkten und Zubehör: http://community.yodersmokers.com

★YODER SMOKERS★

1816 E WASP RD. | HUTCHINSON, KS 67501 | 877.409.6337

YODERSMOKERS.COM