



ANLEITUNG

SMOKESYSTEM

inkl. Halterung



Art. Nr. 500 • WEEE-Reg. DE41898675

ALL'GRILL®
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

DAS SMOKEYSTEM



Dieses Produkt wurde für eine einfache und problemlose Anwendung konzipiert. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit Sie das bestmögliche Grill- und Smokeergebnis erreichen.

Für die Bedienung benötigen Sie nur Räuchergut Ihrer Wahl. Der Smoker ist für den Einsatz außerhalb eines Räucherbehälters entwickelt. Der Verbrennungsprozess findet direkt über der gesamten Breite des Rauchrohrs statt. Der beim Verbrennungsvorgang entstehende Rauch wird in die Öffnung des Rauchrohres geleitet und durch das Rohr gepumpt. Dort findet die eigentliche Kalträucherung statt. Sie können die Menge des erzeugten Rauchs durch die stufenlos regelbare Pumpe einstellen.

Für eine 4-5 stündige Räucherung kann 1L Räuchergut auf einmal in das Gerät gefüllt werden. Die Größe und der Feuchtigkeitsanteil des Räucherguts beeinflussen die Brenneigenschaften. Während des Brennvorgangs kann weiteres Räuchergut nachgefüllt werden. Für den Smoker können 2-10 mm große Chips verwendet werden. Eine Mischung aus 2 und 5 mm großen Räucherchips erzielt das beste Ergebnis. Das Mischen von verschiedener Räucherchips in unterschiedlichen Größen kann zu unterschiedlichen Geschmacksrichtungen führen. Um das Räucheraroma zu verfeinern, kann eine Kräutermischung hinzugefügt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Die Raucherzeugung in Innenräumen kann sehr gefährlich sein. Verwenden Sie das Gerät in ausreichendem Abstand (mindestens 6 m) zu Gebäuden.
- Lassen Sie den Smoker nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer leicht entzündbaren Oberfläche oder in einer Umgebung wo die heiße Asche einen Brand oder andere Gefahren verursachen kann.
- Lesen Sie die Warnhinweise sowie Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie diese vor und während des Räucherns.
- Bewahren Sie diese Hinweise zum späteren Nachschlagen auf.
- Beim Betrieb des Smokers wird Kohlenmonoxid erzeugt welches zu Erstickung führen kann. Kohlenmonoxid ist ein explosives und toxisches Gas. Sorgen Sie für eine intensive Belüftung. Verwenden Sie das Gerät niemals in Innenräumen. Das Gerät ist nur für den Außenbereich geeignet.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn es vollständig montiert und einsatzbereit ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters.
- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und lassen Sie es nicht nass werden. Die Pumpe sollte im Grillinnenraum montiert werden um vor Witterungsschäden zu schützen.
- Tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Behinderungen sowie Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnisse haben, dürfen dieses Gerät nur beaufsichtigt oder aufgeklärt über die Anwendung und mögliche Gefahren benutzen. Erlauben Sie Kindern nicht mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt das Gerät reinigen oder bedienen.
- Lagern Sie die Gummischläuche und die Membranpumpe nicht im Freien, hierdurch können diese beschädigt werden oder die Lebensdauer stark vermindern.

AUFBAU

Schließen Sie den Schlauch der Luftpumpe mit dem Messinganschluss an der Seite des Geräts an. Füllen Sie dann die entsprechende Menge Räuchergut z.B. Chips in das Gerät. Zünden Sie die Chips durch die Löcher an beiden Seiten der Kammer an. Dafür eignet sich ein Sturmfeuerzeug am besten. Das Feuerzeug für einige Sekunden an beide Seiten halten, so dass sich sofort Rauch bildet. Der Smoker muss auf einer nicht brennbaren Oberfläche stehen. Aus den Anzündlöchern können kleine Mengen heißer Asche oder verkohlter Späne herausfallen.

Der Rauch kann mit dem Schlauch auch an verschiedenen Stellen in den Grill geleitet werden. Dabei darf der Schlauch nicht erhitzt werden. Verschiedene Chipsarten können ebenfalls zum Räuchern verwendet werden. An das Smokerrohr kann ein Verlängerungsstück (z.B. ein flexibler Metallschlauch) angebracht werden.

REINIGUNG

Durch das verglimmte Holz entsteht Asche, die sich am Boden des Smokers sammelt. Diese lässt sich durch demontieren des Geräts leicht entfernen. Lösen Sie dazu die Muttern an der Unterseite des Geräts. So können Sie den angesammelten Teer und andere Verschmutzungen, die während des Brennvorgangs entstehen, leichter entfernen.

MONTAGE SMOKER

- 1 Stecken Sie das Rauchrohr durch das Loch an der Seite des Stahlzylinders. Achten Sie darauf, dass das Loch im Rohr nach unten zeigt und sich im Inneren des Zylinders befindet.
- 2 Ziehen Sie das Rauchrohr mit dem Messinganschluss fest und achten Sie darauf, dass die Öffnung im Rohr weiterhin nach unten zeigt.
- 3 Verbinden Sie den Haken mit dem Rauchrohr.
- 4 Schieben Sie den Haken durch das Loch in der ersten Stahlplatte und achten Sie darauf, dass die Kanten der Platte nach oben gebogen sind.
- 5 Positionieren Sie die andere Stahlplatte so, dass die Unterseiten der Platten einander zugewandt sind.
- 6 Befestigen Sie die Platten und ziehen Sie sie mit der Flügelmutter fest.
- 7 Schließen Sie den schmalen Schlauch auf den kleinen Durchmesser des Rauchrohrs an den Smoker an. Der schmale Schlauch wird mit dem Y-Anschluss verbunden. Die zwei schmalen Schläuche des Y-Anschlusses werden mit der Membranpumpe verbunden. Schließen Sie ebenso den großen Schlauch an der vorgesehenen Stelle des Smokers an.
- 8 Das Gerät ist nun einsatzbereit.



Hartholzdeckel



Stahlplatte 2x



Haken & Flügelmutter



Schlauch 3x



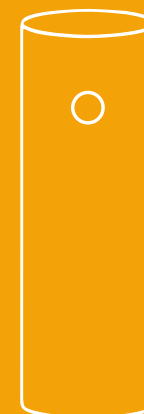
Rauchrohr und Messinganschluss



Smokeadapter zur Schlauchbefestigung



Membranpumpe



Stahlzylinder/
Smoker



Schlauch für
Rauchzufuhr



Y-Anschluss

MONTAGE HALTERUNG

1



2



3



4



Bauen Sie den Smoker vollständig auf um diesen mit der Halterung am Grill zu befestigen. Bitte die Pumpe im Grillunterbau montieren um diese vor Witterungsschäden zu bewahren.

Die Smokerhalterung ist speziell für alle ALL'GRILL Chef Modelle aus der Top-Line konzipiert. Montieren Sie die Befestigungshülse an der Seitenwand des Grills.

Halten Sie den Smoker gerade an die Halterung und legen Sie die Greifarme um den Smoker.

Befestigen Sie den Smoker mit den Schrauben. Die zwei Greifarme müssen dabei verbunden werden

Schließen Sie den schmalen Schlauch auf den kleinen Durchmesser des Rauchrohrs an den Smoker an. Der schmale Schlauch wird mit dem Y-Anschluss verbunden. Die zwei schmalen Schläuche des Y-Anschlusses werden mit der Membranpumpe verbunden.

Schließen Sie ebenso den großen Schlauch an der vorgesehenen Stelle des Smokers an.

a) Stecken Sie die Messingschraube zur Schlauchbefestigung an der Seitenöffnung durch den Grill und schrauben Sie diese fest. Stecken Sie den großen Schlauch auf die Messingschraube.

Tipp speziell zum ALL'GRILL Chef Gasgrill: In Kombination mit dem ALL'GRILL Air System bietet das Räuchern viele weitere Vorteile. Probieren Sie es aus! Selbstverständlich ist kalt räuchern ebenso möglich.

5



6



7



8



FÜR ALLE

die mit Leidenschaft

grillen!

ALL'GRILL®
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN

B.M.S-Burger GmbH • Bahnhofstr. 20 • 75249 Kieselbronn
info@allgrill.de • www.allgrill.de