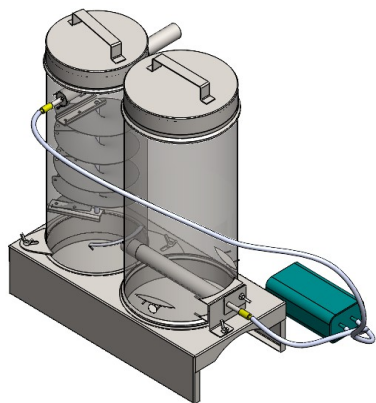
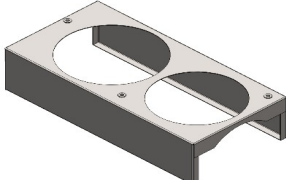
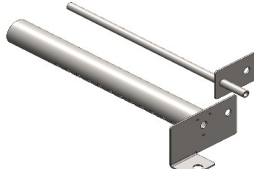
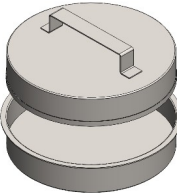
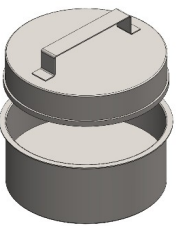
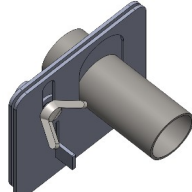
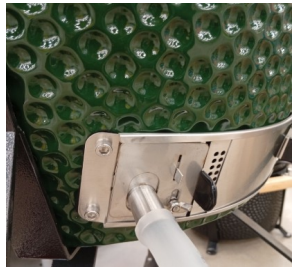
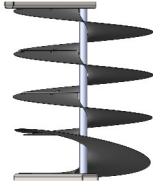
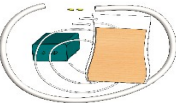
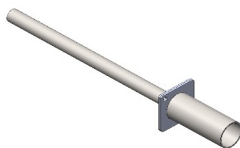




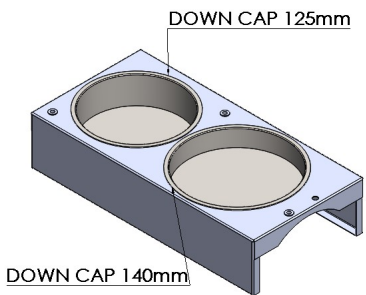
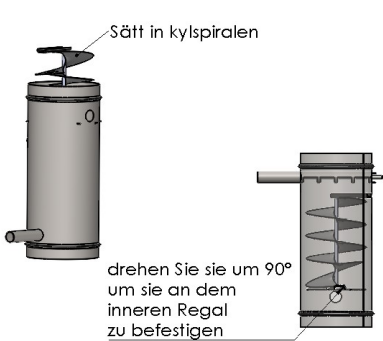
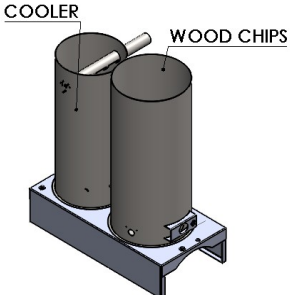
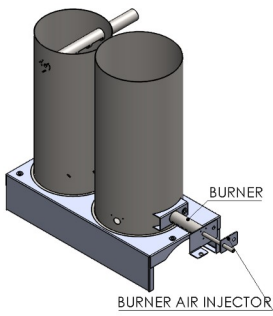
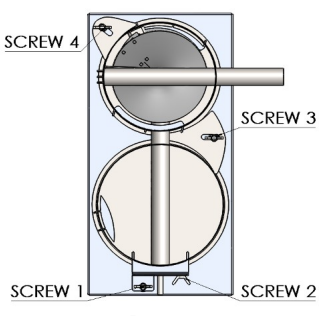
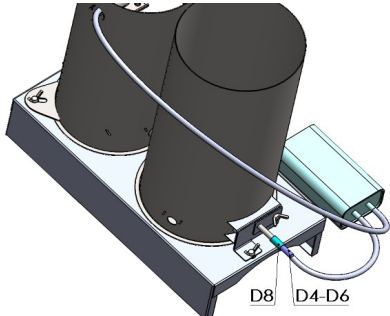
TISKRE – Dream Outdoor Kaltrauchgenerator mit Aktivkühler SG2

Der SG2 ist ein Rauchgenerator, der für das Kalträuchern und Heißräuchern von Fleisch, Fisch, Käse, Meeresfrüchten und Gemüse entwickelt wurde. Zwei universelle Adapter ermöglichen den einfachen Anschluss an Keramikgrills (wie Kamado, Big Green Egg, Primo) oder an jeden Metallgrill.

			
Ständer	Holzspanbehälter 140mm	Kühlbehälter 125mm	Brenner & Luftinjektor
			
Deckel 140mm	Deckel 125mm	Kamado-Grilladapter	
			
Kühlspirale	Thermo-Silikonschläuche, Kompressor, Erlenholzspäne 2 Lt	Metallgrilladapter	

Bedienungsanleitung

- **Deckel mit 125 mm und 140 mm Durchmesser fest befestigen:** Stellen Sie sicher, dass beide Deckel sicher angebracht sind.
- **Geeignete Holzspan-Größe verwenden:** Wählen Sie Holzspäne in der Größe von 2 bis 8 mm.
- **Holzspäne nicht fest hineindrücken:** Vermeiden Sie es, die Späne in den Behälter zu pressen oder zu stampfen.
- **Holzspäne richtig anzünden:** Achten Sie auf eine gleichmäßige und stabile Verbrennung für einen effizienten Betrieb.
- **Alle Teile nach jedem Gebrauch reinigen:** Dies sorgt für optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts.

Montageschritte:		
 Schritte 1	 Schritte 2	 Schritte 3
 Schritte 4	 Schritte 5	 Schritte 6

Sicherheitsvorkehrungen

- **Rauchgenerator niemals auf entflammaren Oberflächen verwenden:** Stellen Sie ihn immer auf eine stabile, hitzebeständige Fläche, um Brandgefahr zu vermeiden.
- **Beim Reinigen Schutzhandschuhe tragen:** Verwenden Sie Gummihandschuhe, um Ihre Hände vor klebrigem Teer und starken Reinigungsmitteln zu schützen.



Video-Montageanleitung

www.tiskre-do.eu

11612 Estonia Tallinn Tiskre-DO



4 745010 351020 >