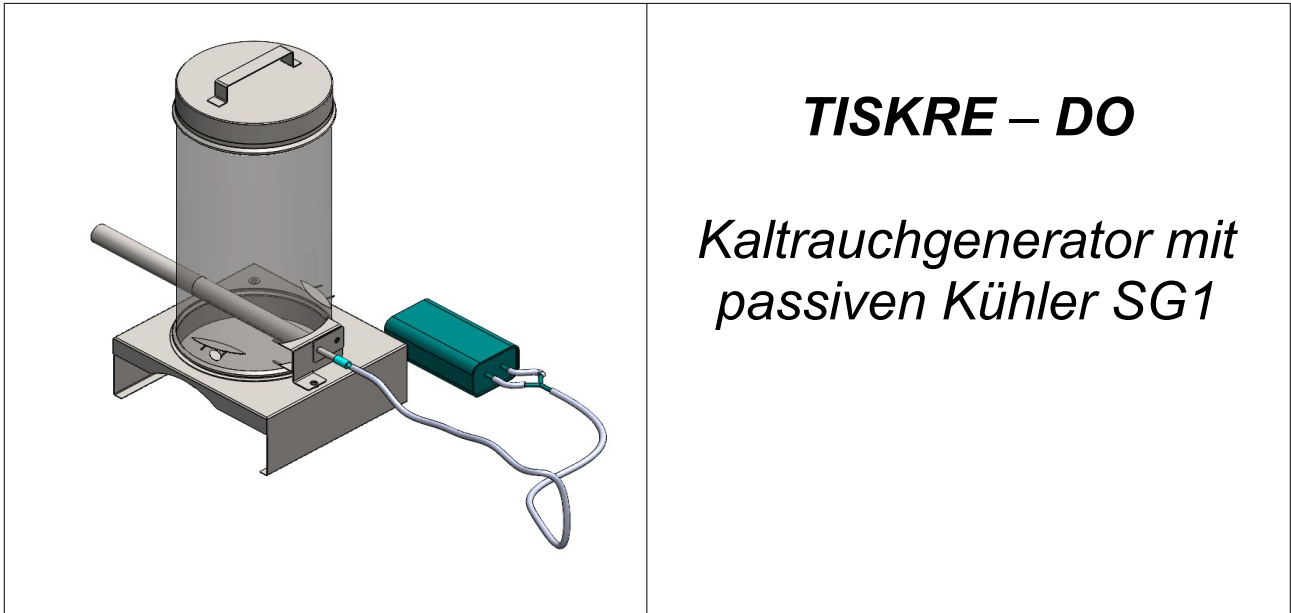
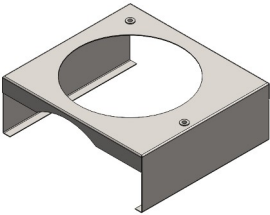

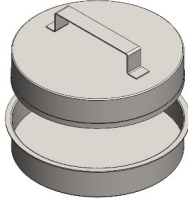
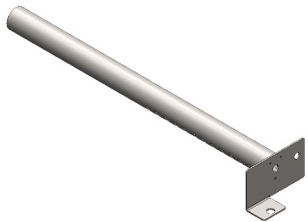
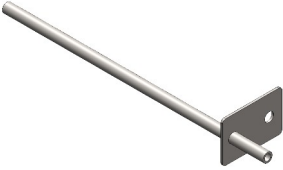




TISKRE-DO

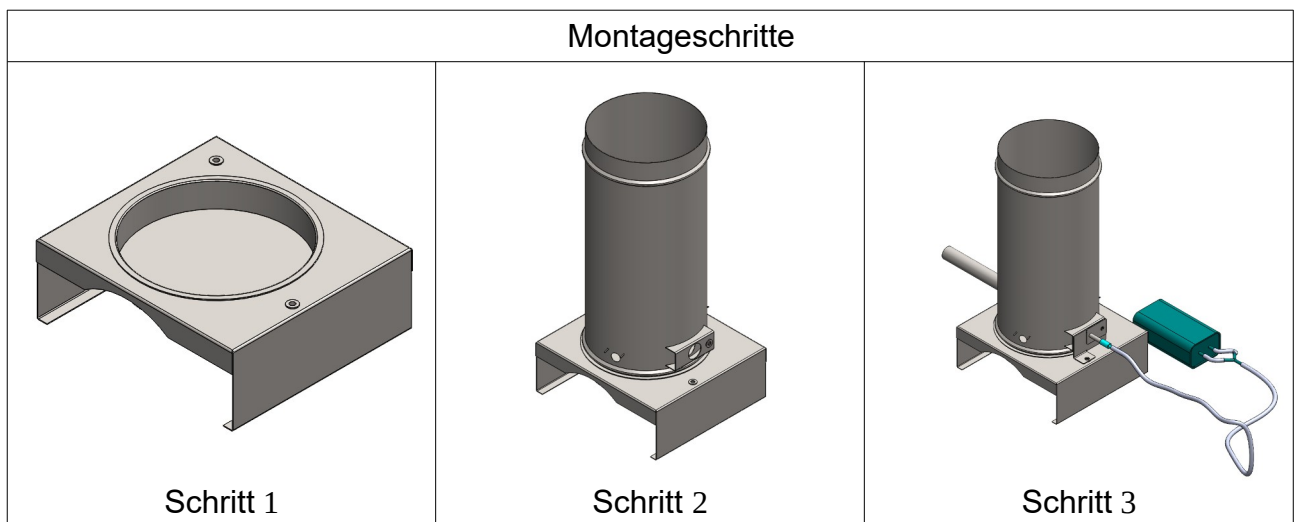


Der SG1 ist ein universeller Rauchgenerator für das Kalt- und Heißräuchern von Fleisch, Fisch, Käse, Meeresfrüchten und Gemüse. Zwei Universaladapter ermöglichen den einfachen Anschluss an jeden Keramik- oder Metallgrill.

 <p>stand</p>	 <p>Wood container 140mm</p>	 <p>Caps 140mm</p>	 <p>Burner</p>
 <p>Air injector</p>	 <p>Compressor YE-922</p>	 <p>Thermo silicone hoses</p>	 <p>Alder smoking chips 1L</p>

Bedienungsanleitung:

1. Achten Sie auf eine feste und sichere Befestigung an beiden 140-mm-Kappen.
2. Verwenden Sie die passende Größe der Holzspäne: Wählen Sie Holzspäne in der Größe von 2–8 mm.
3. Vermeiden Sie es, das Holz gewaltsam in den Behälter zu füllen: Drücken oder stampfen Sie die Holzspäne nicht fest.
4. Zünden Sie die Holzspäne richtig an: Stellen Sie sicher, dass sie für einen effizienten Betrieb gleichmäßig brennen.
5. Reinigen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch: Dies gewährleistet eine optimale Leistung und Langlebigkeit des Geräts.



Sicherheitshinweise:

1. Stellen Sie den Rauchgenerator nicht auf brennbare Oberflächen: Betreiben Sie den Generator immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, um Brandgefahr zu vermeiden.
2. Tragen Sie bei der Reinigung Schutzhandschuhe: Verwenden Sie Gummihandschuhe, um Ihre Hände vor klebrigen Teerrückständen und starken Reinigungsmitteln zu schützen.

