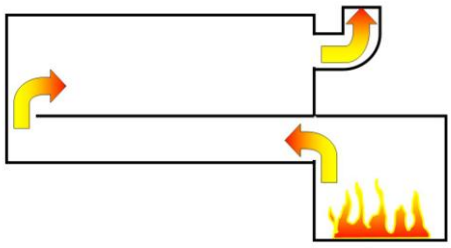
FÜR BBQ SMOKER Ondra 327, 410 , LONG, MAXI, MAXI LONG, CHUCKWAGON
mit REVERSE-FLOW-TECHNIK

1. Ihr BBQ Smoker ist mit einer Reverse-Flow-Technik ausgestattet. Diese ermöglicht eine effektive Nutzung von der Strömung der heißen Luft und erhöht Qualität Ihres Grillgutes.
   Lieferumfang:
   - <u>für Ondra 327, 410 und Long</u>
     - ✓ 1 St. Deckblech (rechteckig)
     - ✓ 1 St. Stopfen für eine Einschließung der Kaminöffnung
     - ✓ Öffnung für eine Kaminbefestigung über der Glutkammer
     - ✓ 2 Thermometer im Deckel der Garkammer

   - <u>für Ondra Maxi, Maxi Long, Chuckwagon</u>
     - ✓ 1 St. Deckblech (rechteckig) und 1 St. Deckblech (rund)
     - ✓ 1 St. Kamin mit einer Regulationsklappe oben
     - ✓ Öffnung für eine Kaminbefestigung über der Glutkammer
     - ✓ 2 Thermometer im Deckel der Garkammer

2. <u>Aufbau:</u>
   Bei allen Typen gibt´s eine Öffnung über der Glutkammer, die zu einem Kaminaufsetzen dient. Der Kamin muss dort beim Reverseflow-Barbecuen aufgesetzt und mit einer Schraube angebracht werden. Die Regulationsklappe oben aufm Kamin muss nach Bedürfnis geöffnet sein.
   Bei den BBQ Smokern Ondra 327, 410 und Long verschließt man die andere Kaminöffnung in der Garkammer mit dem Stopfen.
   Bei allen Typen legt man 1 St. des rechteckigen Reverse-Flow-Deckbleches in die Garkammer möglichst nah zum Schirmblech, auf der anderen Seite entsteht freier Raum für eine Strömung von der heißen Luft nach oben über das Deckblech und dann in den Kamin über der Glutkammer.
   Bei den BBQ Smokern Ondra Maxi, Maxi Long und Chuckwagon gibt´s noch ein rundes Deckblech, das man in den Räucherturm so legt, dass es einem Abzug der heißen Luft in den Räucherturm verhindert.

   <u>Reverse-Flow-Technik</u>
   Aus der Glutkammer strömt die heiße Luft unter das Deckblech in der Garkammer. Am Ende schlägt sie an einen hinteren Teil an. Bei den BBQ Smokern ONDRA 327, 410 und Long ist das hintere Teil mit dem Stopfen geschlossen; bei den BBQ Smokern ONDRA Maxi, Maxi Long und Chuckwagen dient dazu das runde Deckblech. Die heiße Luft geht durch das obere Teil der Garkammer über dem Deckblech in den Kamin zurück. So nutzt man die heiße Luft in der Garkammer noch effektiver aus.



Schematische Darstellung der Funktion eines Rewerse-Flow Smokers

****

LOCHBLECH

Bei allen Smokern mit der Reverse-Flow-Ausführung ist noch ein Lochblech im Lieferumfang enthalten. Dieses ist nicht direkt für die Reverse-Flow Technik bestimmt, aber man kann es beim Grillieren ohne Reverse-Flow auch sehr effektiv verwenden. In der Garkammer ermöglicht es eine gleichmäßige Verteilung von der heißen Luft durch die Öffnungen von verschiedenen Größen und damit auch ein gleichmäßiges Qualitätsgrillen, was die Qualität vom Grillgut erhöht. Wenn Ihr Smoker eine Spießausführung hat, kann man es auch beim Spießgrillen verwenden. Das Lochblech legt man in die Garkammer (gleich wie Deckblech bei Reverse-Flow) möglichst nah zum Schirm.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und viele kulinarische Erfolge mit unserem TOP-Produkt.

Ihr SANTRA-Team