



SMOKE IT OUT.

STARTER GUIDE

Smoker Box / Smoker Box / Smokerbox / Boîte à fumée /
Scatola affumicatrice / Caja ahumadora

DE SICHERHEITSHINWEISE

Platziere die Smoker Box ausschließlich auf einem Flammenverteiler (Flavor Bar) – niemals direkt auf einem Brenner.

Achtung! Verwende zum Öffnen und Nachfüllen der Box unbedingt eine Grillzange oder hitzebeständige Handschuhe.

Lasse die Smoker Box vollständig abkühlen, bevor du sie vom Grill nimmst oder reinigst.

SO SETZT DU DIE SMOKER BOX RICHTIG EIN

- **Befüllen:** Klappe die beiden Deckelhälften der Smoker Box nach oben auf. Fülle dann eine Handvoll trockener oder leicht feuchter Holzchips in die Box – je nach Geschmack und gewünschtem Raucharoma. Danach einfach die Deckel wieder zuklappen – ready to smoke!
- **Platzieren:** Setze die Box mittig auf einer Flavor Bar (Flammenverteiler) in deinem GRANT.
- **Tipp:** Noch einfacher wird's, wenn du sie über einer äußeren Flavor Bar platzierst und den Grillrost darüber weglässt.
- **Rauchentwicklung:** Stelle den Brenner unter der Smoker Box auf kleinste Stufe – so entsteht gleichmäßiger und langanhaltender Rauch.
- **Nachfüllen:** Du kannst jederzeit nachlegen – klappe die Box dazu einfach mit der Grillzange auf und fülle sie mit weiteren Holzchips auf.

REINIGUNG

Nach dem Grillen kannst du deine Smoker Box ganz easy reinigen. Entferne Aschereste und Holzreste, sobald die Box vollständig abgekühlt ist. Für die schnelle Reinigung reicht oft schon Spülmittel und warmes Wasser. Bei hartnäckigerem Schmutz hilft eine Grillbürste oder Spachtel aus Edelstahl.

Die Smoker Box besteht aus spülmaschinengeeignetem Edelstahl – du kannst sie also auch einfach in die Spülmaschine packen.

Hinweis: Mit der Zeit kann sich das Material durch Hitze verfärben – das ist völlig normal und beeinträchtigt weder Funktion noch Geschmack.

EN SAFETY INSTRUCTIONS

Only place the Smoker Box on a flame distributor (flavor bar) – never directly on a burner.

Caution! Always use barbecue tongs or heat-resistant gloves to open and refill the box.

Allow the Smoker Box to cool down completely before removing it from the barbecue or cleaning it.

HOW TO USE THE SMOKER BOX CORRECTLY

- **Filling:** Open the two halves of the smoker box lid upwards. Then fill the box with a handful of dry or slightly moist wood chips – depending on your taste and desired smoke flavor. Then simply close the lids again – ready to smoke!
- **Placement:** Place the box in the middle of a flavor bar (flame distributor) in your GRANT.
- **Smoke development:** Set the burner under the smoker box to the lowest level – this produces even and long-lasting smoke.
- **Refill:** You can refill at any time – simply open the box with the barbecue tongs and fill it up with more wood chips.

Tip: It's even easier if you place them on top of the outer flavor bar and leave out the grill rack above.

CLEANING

You can easily clean your smoker box after grilling. Remove ash and wood residue as soon as the box has cooled down completely. Washing-up liquid and warm water are often enough for quick cleaning. A brush or spatula made of stainless steel grill will help with more stubborn dirt.

The smoker box is made of dishwasher-safe stainless steel – so you can simply put it in the dishwasher.

Note: Over time, the material can become discolored due to heat – this is completely normal and does not affect function or taste.

NL VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Plaats de Smokerbox alleen op een vlamverdelers (smaakstaaf) – nooit direct op een brander.

Let op! Gebruik altijd een barbecue tang of hittebestendige handschoenen om de box te openen en bij te vullen.

Laat de Smoker Box volledig afkoelen voor je hem van de barbecue haalt of schoonmaakt.

HOE DE SMOKERBOX CORRECT GEBRUIKEN

- **Vullen:** Open de twee helften van het deksel van de Smoker Box naar boven. Vul de box vervolgens met een handvol droge of licht vochtige houtsnippers – afhankelijk van je smaak en gewenste rookmaak. Sluit daarna gewoon de deksels weer – klaar om te roken!
- **Plaatsing:** Plaats de box in het midden van een smaakbalk (vlamverdelers) in je GRANT.
- **Tip:** Het is nog makkelijker als je het boven een buitenste smaakstaaf plaatst en het grill-rooster erboven weglaat.
- **Rookontwikkeling:** Zet de brander onder de smoker box op het laagste niveau – dit zorgt voor gelijkmatige en langdurige rook.
- **Bijvullen:** Bijvullen kan op elk moment – open gewoon de box met de barbecue tang en vul hem bij met meer houtsnippers.

REINIGEN

Je kunt je smoker box gemakkelijk schoon maken na het grillen. Verwijder as en houtresten zodra de box volledig is afgekoeld. Afwasmiddel en warm water zijn vaak voldoende voor een snelle reiniging. Een grillborstel of spatel van roestvrij staal helpt bij hardnekkiger vuil.

De smoker box is gemaakt van vaatwasbestendig roestvrij staal – je kunt hem dus gewoon in de vaatwasser stoppen.

Opmerking: Het materiaal kan na verloop van tijd verkleuren door hitte – dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op de functie of smaak.

FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Placer la boîte du fumoir exclusivement sur un distributeur de flammes (Flavor Bar) – jamais directement sur un brûleur.

Attention ! Utiliser impérativement une pince à barbecue ou des gants résistants à la chaleur pour ouvrir et remplir la boîte.

Laisser la boîte du fumoir refroidir complètement avant de la retirer du barbecue ou de la nettoyer.

COMMENT UTILISER CORRECTEMENT LA BOÎTE DU FUMOIR

- **Remplir la boîte :** Rabattre les deux moitiés du couvercle de la boîte à fumigènes vers le haut. Remplir ensuite la boîte d'une poignée de copeaux de bois secs ou légèrement humides – selon le goût et l'arôme de fumée souhaité. Il suffit ensuite de refermer les couvercles – ready to smoke !
- **Placez la boîte :** Place la boîte au centre d'un Flavor Bar (distributeur de flammes) dans ton GRANT.
- **Astuce :** c'est encore plus facile si tu la places au-dessus d'un Flavor Bar extérieur et que tu laisses tomber la grille de cuisson au-dessus.
- **Formation de fumée :** régler le brûleur sous la boîte du fumoir sur le niveau le plus bas – cela permet d'obtenir une fumée uniforme et durable.
- **Remplir le réservoir :** Tu peux en rajouter à tout moment – il suffit d'ouvrir la boîte avec la pince à barbecue et de la remplir de copeaux de bois supplémentaires.

NETTOYAGE

Après avoir grillé, tu peux nettoyer ta boîte à fumigènes très facilement. Enlève les restes de cendres et de bois dès que la boîte a complètement refroidi. Pour un nettoyage rapide, du liquide vaisselle et de l'eau chaude suffisent souvent. Pour les saletés plus tenaces, une brosse à barbecue ou une spatule en acier inoxydable peuvent être utiles.

La boîte du fumoir est en acier inoxydable adapté au lave-vaisselle – tu peux donc tout simplement la mettre dans le lave-vaisselle.

Remarque : avec le temps, le matériau peut se décolorer sous l'effet de la chaleur – c'est tout à fait normal et cela n'affecte ni la fonction ni le goût.

IT ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Collocare lo Smoker Box solo su un distributore di fiamma (barra aromatica), mai direttamente su un bruciatore.

Attenzione! Per aprire e riempire il box, utilizzare sempre pinze da barbecue o guanti resistenti al calore.

Lasciare raffreddare completamente lo Smoker Box prima di rimuoverlo dal barbecue o pulirlo.

COME UTILIZZARE CORRETTAMENTE LO SCATOLA AFFUMICATRICE

- **Riempimento:** Aprire le due metà del coperchio dello Smoker Box verso l'alto. Riempire quindi la scatola con una manciata di trucioli di legno secchi o leggermente umidi, a seconda dei gusti e dell'aroma di fumo desiderato. Quindi richiudere semplicemente i coperchi – pronti per l'affumicatura!
- **Posizionamento:** Posizionare la scatola al centro di una barra di aromi (distributore di fiamme) nel GRANT.
- **Suggerimento:** è ancora più facile se lo si posiziona sopra una barra di aromi esterna e si lascia fuori la griglia sopra di essa.
- **Sviluppo del fumo:** impostare il bruciatore sotto il box di affumicatura al livello più basso, in modo da ottenere un fumo uniforme e duraturo.
- **Riempimento:** Il rabbocco può essere effettuato in qualsiasi momento: basta aprire il contenitore con le pinze da barbecue e riempirlo con altri trucioli di legno.

PULIZIA

Dopo la cottura alla griglia, è possibile pulire facilmente il box per affumicatura. Rimuovere la cenere e i residui di legno non appena il box si è raffreddato completamente. Il detersivo per piatti e l'acqua calda sono spesso sufficienti per una pulizia rapida. Una spazzola o una spatola per grigliare in acciaio inossidabile aiuta a eliminare lo sporco più ostinato.

Il box per affumicatore è realizzato in acciaio inox lavabile in lavastoviglie, quindi è possibile metterlo semplicemente in lavastoviglie.

Nota: con il passare del tempo, il materiale può scolorirsi a causa del calore; ciò è del tutto normale e non influisce sul funzionamento o sul gusto.

ES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Coloque la caja de ahumado únicamente sobre un distribuidor de llama (barra de sabor), nunca directamente sobre un quemador.

¡Precaución! Utilice siempre pinzas de barbacoa o guantes resistentes al calor para abrir y rellenar la caja.

Deje que la caja de ahumado se enfríe completamente antes de retirarla de la barbacoa o limpiarla.

CÓMO UTILIZAR CORRECTAMENTE LA CAJA DE AHUMADO

- **Llenado:** Abra las dos mitades de la tapa de la caja de ahumado hacia arriba. A continuación, llene la caja con un puñado de virutas de madera secas o ligeramente húmedas, según su gusto y el sabor ahumado deseado. A continuación, vuelva a cerrar las tapas y ¡listo para fumar!
- **Colocación:** Coloque la caja en el centro de una barra de sabor (distribuidor de llama) en su GRANT.

Consejo: Es aún más fácil si la coloca encima de una barra de sabor exterior y deja fuera la rejilla de la parrilla que hay encima.

- **Desarrollo del humo:** Coloque el quemador situado debajo de la caja de ahumado en el nivel más bajo – esto produce un humo uniforme y duradero.
- **Rellenado:** Puede rellenar en cualquier momento – simplemente abra la caja con las pinzas de barbacoa y rellénela con más astillas de madera.

LIMPIEZA

Puede limpiar fácilmente su Smoker Box después de asar. Retire la ceniza y los restos de madera en cuanto la caja se haya enfriado por completo. Para una limpieza rápida suele bastar con detergente líquido y agua tibia. Un cepillo o espátula de acero inoxidable ayuda a eliminar la suciedad más difícil.

La caja de ahumado está fabricada en acero inoxidable apto para lavavajillas, por lo que puede introducirla fácilmente en el lavavajillas.

Nota: Con el tiempo, el material puede decolorarse debido al calor – esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento ni al sabor.



Join our BBQ Journey!

#BURNHARDGRILLS



Copyright © Burnhard GmbH
Heesenstraße 31, 40549 Düsseldorf, Germany
E-Mail: info@burnhard.de | service@burnhard.com

www.burnhard.de

2025-04