



**Einhell**® GUT GEMACHT.

## DO IT YOURSELF: DER SMOKER-GRILL

### EINHELL POWER EXCHANGE

Beim Arbeiten an verwinkelten Werkstücken wie dem Smoker-Grill oder dem Grilltisch zeigen sich schnell die Vorteile von Power X-Change. Du hast beim Arbeiten den optimalen Bewegungsspielraum und es ist nicht ständig ein Kabel im Weg. Bei den Projekten für das EM-Special kamen verschiedene Sägen, Bohrschrauber und Schleifmaschinen aus dem Power X-Change-Sortiment zum Einsatz und konnten dabei alle mit demselben Akku-System versorgt werden.



### TAKTIK: DER SMOKER-GRILL

Fieberst du der Fußball-EM auch schon so sehr entgegen wie wir und bereitest dich nicht nur mental vor, sondern stellst auch schon alles für deine Grillparty bereit? Dann haben wir hier genau das Richtige für dich:

Ein Baukit für den Bau eures eigenen Smokers, den du dir sogar noch so gestalten könnt, wie du das möchtest! Beim Bau verwendet haben wir das Big Poppa´s Drum Smoker Kit, das es hier bei BBQ-Laden.de zu kaufen gibt. Das Kit beinhaltet alles was man braucht, um ein Öl-Fass in einen wirklich brauchbaren BBQ Smoker zu verwandeln. Hierzu sind keine professionellen handwerklichen Kenntnisse erforderlich, nur ein wenig Geschick und die Lust, sich seinen eigenen Grill zu bauen. Das Geniale ist, mit nur einem Handgriff lässt sich dieser Grill vom Smoker zum

konventionellen Grill umfunktionieren.

Dazu brauchst du noch ein Ölfass. Diese gibt es entweder gebraucht (aber hier musst du es dann meist noch aufwändig säubern) oder auch neu und unlackiert.

Je kreativer und geschickter du bist, desto mehr kannst du natürlich aus dem gesamten Bauprojekt herausholen – denn wie dein Smoker zum selber bauen am Ende aussieht, das bleibt dir überlassen. Wir haben uns an eine "Rost-Look-Einhell-Edition" gemacht. Bevor es losgeht, les dir bitte die Sicherheitsinformationen in der Bauanleitung genau durch, da bei Feuer immer einige Regeln befolgt werden müssen.

## DER SPIELPLAN

Für den Bau des Smokers benötigst du zusätzlich zu dem Big Poppa´s Drum Smoker Kit und dem Ölfass folgende Dinge:

### Benötigtes Werkzeug für den reinen Bau des Kits:

- Power X- Change Akku-Bohrschrauber
- Handkreissäge
- Power x- Change Akku- Stichsäge
- Power X- Change Akku- Winkelschleifer
- Lochsäge
- Schraubenschlüssel (Satz oder auch verstellbar)
- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maßband/Zollstock
- Lineal, Wasserwaage oder gerade Kante zum Anzeichnen
- Metallrundfeile oder Metallsenker
- Optional: Winkelschleifer mit Schruppscheibe oder Drahtbürste
- Optional: Metallsenker für Akku- Bohrschrauber oder Metallfeile oder Handentgrater

### Was du sonst noch benötigst:

- Wasserrohrteile
- 2 alte Hantelscheiben
- Kontermuttern
- Schichtholzplatte
- Sicherungssplint
- 2 Metallwinkel
- Reststück einer Küchenarbeitsplatte
- Holzschutzmittel
- hitzebeständiger Klarlack
- alter Griff ( Edelstahl- Kühlschrankgriff)
- Handschuhe und Schutzbrille (evtl. Gehörschutz)
- Filzmarker
- Optional: Oxidierungsmittel
- Optional: Bohr- Öl

Wenn du eigene Sachen anbaust, benötigst du dazu natürlich noch weiteres Werkzeug, je nachdem, was dir einfällt.

## ANPFIFF: DER BAU DES SMOKERS

### SCHRITT 1: TEILE AUSPACKEN UND KONTROLLIEREN

Das Smoker-Kit beinhaltet alles, was man für den Bau eines individuellen Grills benötigt:

- Feuerkorb
- Grillrost
- Aufhänge- Vorrichtung für z.B. Grillbesteck
- 2 Belüftungsscheiben für den Boden
- Lüftungsschieber für den Deckel
- Aufhängehaken für den Deckel
- 2 Handgriffe mit Holzbesatz für die Tonne
- Handgriff mit Holzbesatz für den Deckel
- Thermometer
- Haken für den Feuerkorb
- Befestigungsmaterial aus hochwertigem Edelstahl (Schrauben, Muttern, Federn und Sprengringe)
- Bohrschablonen
- und natürlich das Wichtigste zum Schluss: Der Flaschenöffner!

## **SCHRITT 2: BOHRSCHABLONEN AUSSCHNEIDEN UND AUF DAS FASS KLEBEN**

Um die Löcher nicht alle mühsam von Hand ausmessen zu müssen, liegen dem Kit praktische Bohrschablonen bei. Diese müssen nur ausgeschnitten und dann am jeweils richtigen Platz (das muss noch ausgemessen werden) mittels Tesafilm festgeklebt werden.

## **SCHRITT 3: ALLE LÖCHER BOHREN**

Der praktische Bohrer, der ebenfalls dem Kit beiliegt, erleichtert das Bohren enorm. Jeder Lochdurchmesser ist somit ohne lästigen Bohrerwechsel schnell realisierbar. Aber Achtung: Nicht zu kräftig in das Material drücken, da der nächste Durchmesser sofort weitergebohrt wird – also kurz vor dem richtigen Durchmesser den Druck etwas zurücknehmen, damit das Loch nicht zu groß wird. Etwas Bohr-Öl erleichtert das Arbeiten und erhöht die Standzeit des Werkzeugs.

## **SCHRITT 4: LÖCHER ENTGRATEN**

Mit einer Metallfeile, Handentgrater oder einem sogenannten Metallsenker für den Akku-Bohrschrauber sollten alle Löcher nun noch von innen von ihrem scharfen Grat befreit werden. Das vermeidet später das Verletzungsrisiko und alle Bauteile können ohne Probleme am Fass montiert werden.

## **SCHRITT 5: OBERFLÄCHE DES METALLFASSES BEARBEITEN**

Vor der Montage kann bei einem neuen Ölfass die Oberfläche noch mit dem Winkelschleifer bearbeitet werden. Mit einer Schruppscheibe oder auch einer Drahtbürste erreicht man so einen rauen "used" Look, damit das Fass nicht zu neu und damit langweilig aussieht. Es bleibt aber natürlich jedem selbst überlassen, wie er die Oberfläche gestalten will.

## **SCHRITT 6: AUS NEU MACH ALT, WIR LASSEN DAS METALLFASS ROSTEN**

In unserem Fall tragen wir anschließend noch ein sogenanntes Oxidierungsmittel mit einem Pinsel auf. Mit diesem Mittel oxidiert blankes Metall sehr schnell und man erhält "über Nacht" eine spannende Rostoptik. Solche Oxidierungsmittel erhält man zum Beispiel in gut sortierten Warenhäusern für Künstlerbedarf.

## **SCHRITT 7: INDIVIDUALISIEREN MIT SCHABLONE: DAS EINHELL „E“**

Für die spezielle "Einhell-Edition" kleben wir auf dem blanken Deckel noch das Einhell-Logo ab und erhalten somit ein rostiges "E". Auch hier ist deiner Fantasie keine Grenze gesetzt.

## **SCHRITT 8: DAS FAHRWERK AUS WASSERROHRTEILEN UND HANTELSCHIEBEN**

Um den Smoker später nicht direkt auf dem Boden stehen zu haben (heiße Teile könnten Rasen und Terrasse beschädigen), bauen wir nun noch ein Fahrwerk. So kann der Grill auch gut bewegt werden. Das Fahrwerk stellen wir aus Wasserrohrteilen zusammen, die in jedem gut sortierten Baumarkt erhältlich sind. Als Räder verwenden wir alte Hantelscheiben aus Metall, die du vielleicht noch irgendwo rumliegen hast (diese gibt es aber auch für kleines Geld neu zu kaufen).

## **SCHRITT 9: AUFNAHMEN FÜR DAS FAHRWERK**

In den Boden des Smokers werden nun die Löcher für die Aufnahmen des Fahrwerks gebohrt. Achtung: Mess dir vorher unbedingt die Breite und Höhe der Räder aus, damit sie nicht mit dem Fass kollidieren – ansonsten musst du hier auch nochmal mit dem Winkelschleifer ran, um entsprechende Ausschnitte zu schaffen!



## **SCHRITT 10: FAHRWERK MONTIEREN**

Nun wird das Fahrwerk montiert. Mit Kontermuttern kannst du die Teile fest mit dem Fassboden verbinden.

## **SCHRITT 11: LAUFSCHLEIBEN AUS HOLZ**

Damit die Hantelscheiben später nicht zu sehr wackeln, bauen wir uns noch entsprechende Reduzierscheiben aus einer Schichtholzplatte. Mit einer Lochsäge und einer Bohrmaschine wird zuerst der kleine Innendurchmesser gebohrt. In dieselbe Mitte der ersten Bohrung wird dann der große Durchmesser eingesetzt – so entsteht ein schneller Holzring. Aber Achtung: Spanne die Holzplatte unbedingt mit einer Zwinge fest und verändere die darunter liegende Holzplatte nicht, so dass du immer wieder die Mitte findest!

## **SCHRITT 12: MONTAGE DER HANTELSCHLEIBEN**

Der Reduzierring wird nun mit der Hantelscheibe am Fahrwerk aufgesetzt. Der Holzring ermöglicht außerdem, dass die Hantelscheiben sich besser drehen, da sie nicht an der Metallmuffe reiben.

## **SCHRITT 13: ENDMONTAGE FAHRWERK**

Die Räder werden durch eine große Mutter am Fahrwerk gehalten. Damit die Mutter sich durch die Drehbewegung nicht lösen kann, haben wir mit einem Metallbohrer (3mm Durchmesser) ein Loch komplett durch Mutter und Fahrwerk gebohrt. Mit einem zusätzlichen Sicherungssplint wird die Mutter dann sicher am Fahrwerk gehalten.

## **SCHRITT 14: BAU DES VORDEREN STANDFUßES**

Damit der Smoker auf jedem Untergrund sicher steht, benötigt er natürlich noch einen vorderen Standfuß. Ein Dreibein steht auf unebenen Untergründen (wie z.B. Rasen oder Terrassen) besser, als ein Vierbein. Mit zwei herkömmlichen Metallwinkeln und wieder Zubehör aus der Wasserinstallation, bauen wir somit einen stabilen Fuß, den wir in der Höhe mit dem Fahrwerk (höchster Punkt der Räder!) abstimmen.

## **SCHRITT 15: MONTAGE STANDFUß**

Nun wird der Standfuß montiert. Dazu den Fuß komplett montieren, um die Löcher am Fassboden markieren zu können. Danach werden diese gebohrt und der Fuß kann montiert werden. Der Vorteil der Muffe mit Gewinde ist dabei, dass diese in der Höhe nachträglich noch verändert werden kann, um die Höhe mit dem Fahrwerk oder bei unebenem Untergrund schnell anpassen zu können. Wenn du den unteren Teil der Winkel in die andere Richtung, also nach außen umbiegst, kann der Standfuß auch als praktischer Schirmständer genutzt werden. Wie das aussieht, siehst du in unserem Video.

## **SCHRITT 16: BAU EINER ZUSÄTZLICHEN ANLAGE**

Damit der Grillmeister auch entspannt arbeiten kann, verpassen wir unserem selbstgebaute Smoker nun noch eine praktische Ablage aus Holz. Diese bauen wir aus einem Reststück einer Küchenarbeitsplatte aus Eichenvollholz (hier 25mm stark). Diese gibt es oft auch im Baumarkt für kleines Geld in der Restekiste. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass du genügend Abstand zwischen Grill und Arbeitsplatte lässt, damit das Holz nicht durch den heißen Grill beschädigt wird. Wir haben uns dazu einen Abstandhalter gemacht (kleiner Holzklötzchen), um parallel zum Durchmesser des Fassdeckels mit einem Bleistift eine saubere Linie auf die Platte zu übertragen. So erhältst du eine exakte Parallele zum Außendurchmesser des Fasses. Das Holz wird zum Schluss noch mit Holzschutzmittel für den Außeneinsatz eingelassen. Wir haben dazu Leinölfirnis verwendet.

## **SCHRITT 17: LACKIEREN MIT HITZEBESTÄNDIGEM KLARLACK**

So nun ist das Fass endlich lackierfertig. Damit die Rostoberfläche so erhalten bleibt und das blanke Metall nicht rosten kann, lackieren wir unseren Smoker mit Klarlack. Hierbei ist unbedingt darauf zu achten, dass du einen hitzebeständigen Lack nimmst – denn das Fass wird später natürlich auch sehr heiß. Im Fachhandel sind sol-

che Lacke auch in Spraydosen erhältlich, ob als Klarlack oder in weiteren Farben – auch hier kann jeder selbst entscheiden, wie er seinen Smoker gestalten will. Du solltest auf jeden Fall die Empfehlungen des Herstellers beachten, denn diese Lacke müssen nach dem ersten Trocknen noch auf Temperatur gebracht werden, bevor sie ihre endgültige hitzebeständige Eigenschaft erreichen.

#### **SCHRITT 18: MONTAGE DES SMOKERKITS**

Nach dem Aushärten des Lackes, können wir nun endlich das gesamte Smoker-Kit montieren. Dazu sind alle Schrauben, Muttern, Beilagscheiben und sonstigen wichtigen Teile im Kit enthalten. Als Werkzeug benötigst du nur einen Schraubenschlüssel und einen Inbuschlüssel (der ebenfalls beiliegt).

#### **SCHRITT 19: DER FEUERKORB WIRD EINGEHÄNGT**

Nach der Montage der Aufnahmen für den Feuerkorb, kann man schon testen, ob dieser gut im Fass hängt. Hier sieht man sehr schön die zwei Funktionen als Smoker und als Grill: Wird der Feuerkorb auf die untere Ebene gehängt, so erhält man die Funktion des Smokers. Hängt man den Feuerkorb auf die obere Ebene, so sitzen die glühenden Kohlen unmittelbar unter dem Grillrost – somit kann der Smoker auch als konventioneller Grill verwendet werden.

#### **SCHRITT 20: HANDGRIFFE MONTIEREN**

Nun werden noch die Handgriffe zusammengeschaubt. Jeweils zwei der Holzplatten werden mit einem Metallgriff verschraubt, so entstehen schöne Griffe. Zum Schluss werden diese dann noch an den Smoker jeweils rechts und links und an den Deckel montiert.

#### **SCHRITT 21: ABLAGE MONTIEREN**

Die Ablage wird mit Hilfe von ebenfalls im Baumarkt erhältlichen Metallwinkeln an das Fass montiert. Um die Rundung des Fasses anzupassen, wurden diese Winkel mit einem Fäustling (schwerer Hammer) auf einem kleinen Amboss noch entsprechend angepasst. Um die Ablage gleichzeitig auch als Handgriff für den Transport zu nutzen, montieren wir noch einen alten Edelstahl-Kühlschrankgriff an die Vorderseite der Arbeitsplatte.

#### **SCHRITT 22: UND AB ZUM GRILLEN!**

Der Eihell- Smoker ist nun fertig und wartet auf seinen ersten Einsatz. Der Hersteller des Kits empfiehlt beim ersten Anfeuern, die Innenseite des Fasses mit Gemüsebrühe einzureiben, um eine würzige Note zu erhalten. Na dann guten Appetit und eine schöne Fußball-Europameisterschaft!

