



## Instructie ingebruikname smoker en drum BBQ

**voor gebruik van deze artikelen en om ze langer mooi en geconserveerd te houden is het absoluut noodzakelijk dat deze ingebrand worden volgens de onderstaande procedure.**

De lak zal gedurende dit proces inbranden, harden en hitte bestendig worden. Bij directe ingebruikname zal de lak afbladeren en verschroeien. Derhalve is er dan ook geen aanspraak te maken op de garantie.

1. Neem voor de 21 inch smoker en de Drum BBQ maximaal 2,5 kg houts kool (geen briketten). Zorg er voor dat de kolen **totaal geen contact maken met de buiten kant/wanden** en enkel in het midden op het rooster liggen. Voor de 13 inch smoker gebruik je 1 tot 1,5 kg houts kool.
2. Steek deze aan met aanmaak blokjes of aanmaak vloeistof (laat de vloeistof eerst een tijdje van te voren in de kolen trekken). **GEBRUIK NOOIT BENZINE OF PETROLEUM!!!**. Denk eraan dat petroleum houdende stoffen de smaak kunnen beïnvloeden. Let op !!! houd bij het aansteken voldoende afstand i.v.m. aanmaak vloeistoffen die explosief kunnen ontbranden!!!
3. Laat dit rustig ontbranden en als het eenmaal gloeit tot het punt dat er een as laag over de kolen zichtbaar is doe je de brandklep dicht en regel je de temperatuur met het lucht rooster en de schoorsteen klep. Voor de drum BBQ laat je het geheel rustig branden voor de duur van 3 uur.
4. Laat de smoker branden op een temperatuur van 120 graden voor de duur van 2 uur. Dit regel je met de lucht schuif en de rook schoorsteen. Indien nodig voeg je mondjesmaat wat kolen toe.
5. Na 2 uur voeg je indien nodig nog wat kolen toe of een blok hout en stook je de temperatuur op tot 200 graden voor de duur van minimaal een uur.
6. Nu is de smoker / BBQ klaar voor gebruik. Er zal tijdens het inbranden sprake zijn van een onaangename lucht die na het inbranden volledig verdwenen zal zijn.
7. Na gebruik is het raadzaam de buiten kant van de smoker in te smeren met gekookte lijn olie hierdoor zal die weer mooi zwart gaan bij kleuren (voorkom tranen) dit zal tevens de conservering van het materiaal te verbeteren. (geld niet voor de RVS kleurige drum BBQ) Lijn of planten olie is tevens een goede conservering om uw smoker/BBQ langer geconserveerd te houden. Plaats na gebruik uw smoker/BBQ droog weg of dek deze af middels een bescherm hoed