



Instructions - mise en service *smoker* et *drum bbq*

Pour l'utilisation et l'entretien de ces articles, il est essentiel de les faire brûler à vide selon la manière suivante:

La peinture se fixera pendant ce processus, pour devenir plus dure et résistante à la chaleur. Si vous l'utilisez directement la peinture risque de s'écailler et de brûler, ainsi la garantie ne sera plus valide.

1. Pour commencer, il est à conseiller d'enduire l'intérieur du compartiment de cuisson d'huile végétale ou d'huile de lin dans le but d'améliorer la conservation du matériel. Après utilisation, vous pouvez ranger votre *smoker* ou *BBQ* à l'abri de l'humidité ou dans sa housse de protection.
2. Utilisez 2,5 kg de charbon au maximum (pas de briquettes) pour votre *Smoker 21 pousses* ou *Drum bbq*. Faites en sorte qu'il **n'y ait aucun contact entre le charbon et les parois ou l'extérieur**, le charbon doit rester au milieu de la grille. Pour le *Smoker 13 pousses* on utilise 1 à 1,5 kg de charbon.
3. Allumez-les à l'aide d'allume-barbecues (faites agir le liquide pour imprégner le charbon) **N'UTILISEZ JAMAIS DE L'ESSENCE OU DU PETROLE!!!!** N'oubliez pas que les substances contenant du pétrole risquent d'influencer le goût. Attention!! Gardez une distance suffisante par rapport aux allume-barbecue qui peuvent s'enflammer de façon explosive!!!
4. Patientez ensuite jusqu'à ce que le charbon soit rouge au point de former une couche de cendres. A ce moment vous pouvez fermer la trappe de combustion et vous pouvez réguler la température à l'aide de la grille d'aération et de la trappe- cheminée. Pour le *Drum bbq* vous laissez brûler le feu tranquillement pendant 3 heures.
5. Maintenez le *Smoker* à une température de 120 degrés pendant deux heures. Vous pouvez régler celle-ci à l'aide de la grille d'aération et la cheminée. Si nécessaire, vous pouvez rajouter une petite quantité de charbon.
6. Au bout de deux heures vous rajoutez éventuellement du charbon ou une bûchette et vous montez la température jusqu'à 200 degrés pour la durée d'une heure au minimum.
7. Maintenant le *smoker/bbq* est prêt à l'emploi. La mauvaise odeur qui apparaît pendant ce processus disparaîtra complètement ensuite.