



Instructie ingebruikname/onderhoud Smoker & Drum

barbecue

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. Om te beginnen is het raadzaam de buiten kant van de BBQ smoker in te smeren met Gekookte lijnolie om de conservering van het materiaal te verbeteren. (geld niet voor de drum barbecue) Gekookte Lijnolie is tevens een goede conservering om uw Smoker/Barbecue langer geconserveerd te houden.
Plaats na gebruik uw Smoker/BBQ droog weg of dek deze af middels een bescherm hoes.
2. Neem voor de 16 & 21 inch Smoker & Drum barbecue 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.
3. 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!
4. 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 barbecue laat je het geheel rustig branden voor de duur van 3 uur.
5. 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.
6. 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.
7. Nu is de Smoker / Barbecue klaar voor gebruik. Er zal tijdens het inbranden sprake zijn van een onaangename lucht die na het inbranden volledig verdwenen zal zijn.
8. Om ervoor te zorgen dat de smoker goed op temperatuur blijft moet u ervoor zorgen dat er voldoende lucht onder het brandrooster door kan. Zorg voor voldoende brand materiaal zoals kolen en hout in de stook unit en houd de ruimte onder het rooster vrij middels een as schuif. Gebruik grotere kolen of stukken hout welke niet door het rooster kunnen vallen.
9. **Onderhoud:**
Er bestaat geen verf welk onder invloed van directe hitte goed blijft. De meeste hitte bestendige verf is bestand tot 600 graden. Wanneer een vuur compartiment wordt opgestookt zal deze temperatuur ver overschreden worden. Dit is normaal en bij metaal ook te verwachten.
De verf zal wit opbranden of indien niet goed ingebrand afbladderen. Met gekookte lijnolie insmeren en de Smoker zal weer zwart bij kleuren.
Het beste is dit te doen als de Smoker nog warm is, (niet heet) dan trekt de olie goed in en zal de impregnatie goed werken. Voor de body is 1 of 2 keer per jaar voldoende. Voor de vuur unit zal dat na elke 2 keer noodzakelijk zijn. Op deze manier blijft de Smoker goed onderhouden voor lange tijd. Plaats na gebruik de smoker/BBQ droog weg of dek deze af middels een beschermhoes