



## Instructie ingebruikname smoker en slagersbarbecue

**Het is absoluut noodzakelijk deze instructie en procedure te lezen en op te volgen, voordat u gebruik gaat maken van deze artikelen. Hierdoor zal de lak inbranden en kunt u uw aanwinst langer mooi en geconserveerd houden.**

De lak zal gedurende dit proces inbranden, harden en hitte bestendig worden. Bij directe ingebruikname zal de lak afbladderen en verschroeien. U kunt dan ook geen aanspraak maken op garantie.

1) Om te beginnen is het raadzaam de binnen kant van de grillruimte in te vetten met lijn- of planten olie om de conservering van het materiaal te verbeteren. *(Dit geldt niet voor de slagersbarbecue).* Lijn- of plantenolie is tevens een goede conservering om uw smoker of barbecue langer geconserveerd te houden. Plaats na gebruik uw smoker, barbecue droog weg en dek deze af door middel van een bescherm hoed.

2) Neem voor de 21" smoker en de slagersbarbecue maximaal 2½ kg. houtskool (*geen briketten*). Zorg er voor dat de kolen **geen enkel contact maken met de buitenkant, -wanden** en deze dus alleen in het midden van het rooster liggen. Voor de 13" barbecue smoker gebruikt u 1 tot 1½ kg. houtskool.

3) Steek de houtskool aan met aanmaakblokjes of -vloeistof. *(Laat hierbij de vloeistof eerst een tijdje van te voren in de kolen trekken).* **GEBRUIK NOOIT BENZINE OF PETROLEUM!**

Denk eraan dat petroleumhoudende stoffen de smaak van uw product kunnen beïnvloeden.

**Let op!** Houd bij het aansteken voldoende afstand i.v.m. aanmaakvloeistoffen die explosief kunnen ontbranden!

4) Laat dit rustig ontbranden en als het eenmaal gloeit tot het punt dat er een grijze aslaag over de kolen zichtbaar is, sluit dan de brandklep en regel je de temperatuur met het luchtrooster en de schoorsteenklep. Voor de slagersbarbecue laat men het geheel rustig branden voor de duur van 3 uur.

5) Laat de barbecue smoker branden op een temperatuur van 120 graden voor de duur van 2 uur. Dit regelt u met de luchtschuif en de rookschoorsteen. Indien nodig voegt u mondjesmaat wat kolen toe.

6) Na 2 uur voegt u, indien nodig nog wat kolen toe of een blok hout en stookt u de temperatuur op tot 200 graden voor de duur van minimaal één uur.

7) Nu is de barbecue smoker of slagersbarbecue klaar voor gebruik. Er zal tijdens het inbranden sprake zijn van een onaangename lucht die na het inbranden volledig verdwenen zal zijn.