

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 smoker olie of gekookte lijnolie om de conservering van het materiaal te verbeteren. Smeer de smoker in met een blokkwast.
 2. Neem 1 tot 2,5 kg houtskool (geen briketten) afhankelijk van de grootte van de bbq. Zorg er voor dat de kolen **totaal geen contact maken met de buiten kant/wanden** en enkel in het midden op het rooster liggen.
 3. Steek deze aan met aanmaak blokjes of aanmaak vloeistof (laat de vloeistof eerst een tijdje van te voren in de kolen trekken). **GEBUIK NOOIT BENZINE OF PETROLEUM!** Denk eraan dat petroleum houdende stoffen de smaak van uw eten 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.
 5. Laat de Smoker branden op een temperatuur van 80 tot 120 graden voor de duur van minimaal 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.

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 smoker olie of 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. Afhankelijk van het gebruik is 1 of 2 keer per jaar insmeren voldoende. Voor de vuur unit zal dat vaker noodzakelijk zijn. Wij raden aan de smoker met een blokkwast in te smeren en niet met een doek. Zie tips hiervoor op de verpakking of op internet.

Door de olie blijft de Smoker goed onderhouden voor lange tijd. Plaats na het afkoelen de smoker/BBQ droog weg of dek deze af middels een beschermhoes

**Voor meer info en tips kijk op
MultiFlame.nl of OklahomaBBQ.nl**



MultiFlame

