



Wichtig! Vor der ersten Inbetriebnahme des JOE's Barbeque Smoker®

Vor der ersten Inbetriebnahme des neuen Joe's Barbeque Smokers, sollte der Joe's Barbeque Smoker erst eingebrannt werden.

- Vor dem Einbrennen erfolgt die **Standortwahl**, der Joe's Barbeque Smoker® ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt! Wichtig für die richtige Wahl des Standortes ist eine ausreichende Belüftung. Benutzen Sie den Smoker nicht in geschlossenen Räumen, es könnten sich giftige Rauchgase entwickeln.
- **Beachten Sie unbedingt die beigefügten Sicherheitshinweise!!!!**
- Das **Einbrennen** dauert zwei bis vier Stunden, in einem Temperaturbereich zwischen **100°C bis maximal 120°** am Deckelthermometer der Garkammer. Der Deckel der Feuer-box bleibt während dessen geöffnet. **Vorsicht mit der Temperatur!** Der Smoker verträgt zwar im späteren Einsatz hohe Temperaturen, jedoch können diese beim ersten Einfeuern schädlich sein. Bei zu hohen Temperaturen besteht die Gefahr, dass sich Blasen bilden und sich die Farbe vom Stahl lösen kann.
- Während des Einbrennens sollten keine Speisen im Smoker zubereitet werden.
- **Nicht zu lange warten mit dem Einbrennen!**
Der Joe's Barbeque Smoker besteht aus massivem Stahlrohr bzw. aus Stahlblech, welches mit einer hoch hitzebeständigen Farbe beschichtet ist. Durch das Einbrennen wird diese Beschichtung wetterbeständiger.
- **Feuerboxdeckel erst am Schluss schließen!** Da in der Feuerbox, direkt über dem Feuer sehr schnell hohe Temperaturen entstehen können empfiehlt es sich den Feuerboxdeckel erst zum Ende des Einbrennvorganges zu schließen. Wenn das Feuer bereits etwas kleiner und die Temperaturen niedriger sind sollte der Feuerboxdeckel für den restlichen Einbrennvorgang geschlossen werden.
- **Anfeuern des Joe's Barbeque Smoker!** Zum Anfeuern des Smokers wird der Feuerboxdeckel und die seitliche Feuerboxtür geöffnet, ebenso der Kamindeckel auf der linken Seite des Smokers. Der Garkammerdeckel bleibt geschlossen. Montieren Sie das Thermometer an der Garkammer und bringen den Tropfkübel an. Entnehmen Sie die Edelstahlgrillroste aus der Garkammer und Feuerbox (ausgenommen 16" Tradition), nur das Feuerrost in der Feuerbox verbleibt im Smoker. Starten Sie nun mit kleinen dünnen Holzscheiden ein Feuer in der Mitte der Feuerbox bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, verwenden Sie zum Start einen Festanzünder.



- Sobald das Feuer brennt, schließen Sie die seitliche Feuerboxtür, der Lüftungsschieber bleibt jedoch geöffnet. Legen Sie von Zeit zu Zeit ein Stück Holz nach, um die von Ihnen gewünschte Temperatur zu halten. Die Holzscheide sollten nicht zu groß sein um eine saubere Verbrennung zu gewährleisten, Faustgröße ist ideal.
- Auf keinen Fall die lackierte Außenseite des Joe's Barbeque Smoker mit Öl einsprühen oder einreiben!!!! Das Öl reagiert mit der Beschichtung und beschädigt diese.