

## Besoin de plus Fumeurs BBQ de lang ressources?



### Introduction to Lang BBQ Smokers®

Nouveau sur Lang BBQ fumeurs®? Com-  
mencez ici pour savoir plus comment tos!

[www.langbbqsmokers.com/intro](http://www.langbbqsmokers.com/intro)



Renseignez-vous sur votre nouvelle cui-  
nière de fumeur avec Q-School leçons, de  
base ou de nouvelles astuces.

[langbbqcookingclass.com](http://langbbqcookingclass.com)

## Who's Cooking on a Lang?

Qui d'autre est la cuisson sur Lang BBQ  
fumeurs®?

[whoscooking.langbbqsmokers.com](http://whoscooking.langbbqsmokers.com)



Vous cherchez des  
recettes? Consultez  
notre blog pour des  
idées de recettes!  
[langbbqsmokers.com/  
blog](http://langbbqsmokers.com/blog)

## Je vous remercie pour Achat

Votre Lang BBQ fumeur. Années de plaisir  
vous attendent. Garder propre et chaud le  
feu. Si vous faites cuire lentement ou vite il  
obtiendra le travail réalisé.

Les fumeurs de BBQ de Lang et Chargills  
sont conçus pour usage extérieur seule-  
ment et ne doit être utilisé dans des zones  
bien ventilées et ouverts

Tous les hybrides de Lang BBQ, les fumeurs  
et les barbecues sont conçus selon les mê-  
mes normes exactes et sont offerts en cinq  
tailles, ce manuel est pour chacune de ces  
tailles et la série, y compris les hybrides :

Série 36 • Série 48 • Série 60 •

Série 84 • Série 108

*Toutes les unités entièrement assemblé.*



Lang BBQ cuisson App



Scannez le code QR ou allez  
sur :  
[langbbqsmokers.com/resources/  
BBQ-cooking-app.html](http://langbbqsmokers.com/resources/BBQ-cooking-app.html)

Lang rôtisserie grils, Inc.  
12300 US HWY 82 ouest  
Case postale 547  
Nahunta, GA 31553

Téléphone : 912-462-6146 ou 1-800-462-4629  
E-mail : [info@langbbqsmokers.com](mailto:info@langbbqsmokers.com)



## Entretien et manuel d'utilisation



Fumeurs BBQ de LANG Sizzle et faire saisir  
les aliments à la perfection. Nettoyer les zones de  
cuisson à l'intérieur du fumeur - utiliser seulement  
sec fractionner des résultats optimaux à charbon  
bois ou forfaitaires.

## Tirant vers le haut de votre BBQ fumeur assaisonnement et Lang BBQ fumeur

- 1.) Begin en ouvrant toutes les portes et les volets d'air.
- 2.) Avec nettoyer rinçage à l'eau à l'intérieur de la zone de cuisson au BBQ fumeur.
- 3.) Spray huile sur l'ensemble de l'intérieur du fumeur cuisson zone - n'est pas nécessaire d'enlever les grilles de cuisson en assaisonnement. FIRE UP YOUR fumeur voir tirant vers le haut votre Lang BBQ fumeur.
- 4.) Combinaison build A grand feu avec charbon de bois et bois ou dans la boîte du feu. Voir comment aussi : tutoriel vidéo à notre lien de canal de Youtube en haut de notre page web [www.langbbqsmokers.com](http://www.langbbqsmokers.com).
- 5.) Après feu a rattrapé et va fermer la porte de cuisinière et la porte du foyer à fermé mais loquet positions ouvertes quand la température atteint 150 degrés ferme le loquet et porte de cuisinière. Après 200 à 250 degrés est atteint loquet et étroite prudemment la porte.
- 6.) Feu de Stoke que nécessaire pour assurer la bonne circulation d'air, utiliser un métallique ou un bâton de bois lorsque le rechargement. Assaisonnement complet par temp laisser obtenir jusqu'à 275-300 degrés, attiser le feu et ajouter le bois si nécessaire.
- 7.) Lorsque chaud doucement l'eau de

pulvérisation à la vapeur nettoyer l'intérieur du fumeur et stériliser. Vanne de congé sur fond ouvert - eau exécutera sombre première fois, laissez unité de chaleur vers le haut et pulvériser une seconde fois, l'eau se déroulera plus claire.

8.) Fumée guérir en fermant tous les amortisseurs d'air roue broche sur la boîte et fumeur pile air clapet coupe-feu au tout plus fermeture congé de leur ouvrir juste un peu. Ajouter bois addition au besoin pour continuer à guérir fumée au moins 2-3 heures ou tous les soir ou l'après-midi. Grilles de char sont tout d'abord assaisonnés avant utilisation par pulvérisation d'huile et de brûler. Grilles de grillade peuvent être assaisonnés séparément chez le fumeur.

### MISES EN GARDE

"Avertissement! Ce barbecue deviennent très chaud, ne le déplacez pas durant l'opération"

"Avertissement! Ne pas utiliser à l'intérieur!"

"Avertissement! Ne pas utiliser d'esprit ou essence pour allumer ou de ré-éclairage ! Utiliser seulement les allume-feu conformes à la norme EN 1860-3!"

"Avertissement ! Garder les enfants et les animaux loin"

"Avertissement ! Ne pas faire cuire jusqu'à ce que le carburant a une couche de cendres, normalement 30 minutes"

"Avertissement! L'appareil doit être sur quand base sécurisé et le niveau en cours d'utilisation"

"Avertissement! Toujours utilisation four MITs

ou outils à main (c'est à dire, en bois manche long fil brosse - ou bâton de bois) lors de la manipulation de goupille roue air clapet poignées sur la boîte du feu ou de la pile plus chaud, fumée et toutes les zones de chaleur intense "

"Avertissement! Do pas laisser fumeur ou Char-Grill portes ouvertes à feu vif pour prolonger les périodes de temps!"

"Avertissement! Fermer les portes lorsqu'il est chaud"

"Avertissement! Utilisation pas plus de 12 livres ou 4,5 kilo grammes de charbon de bois lors de tirs d'avertissement ! Utilisez pas plus de 6 à 8 morceaux diviser bois et bois d'allumage lors de la cuisson"

### Liste des pieces

- A, B, C, D - réchaud amovible, grilles de cuisson
- E - grille de foyer amovible
- F - panier supérieur coulissant
- G - amovible bas supports de cuisson

