

## FÜSTÖLŐ- GRILLEZŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁS



- A füstölő - grillező kizárólag kültéri használatra lett kialakítva. TILOS beltéren, sátorban, autóban, lakókocsiban, hajón és egyéb zárt térben használni.
- A füstölőt / grillezőt kizárólag egyenes talajon használja, távol gyúlékony anyagoktól.
- Begyűjtáshoz csak az erre a célra kapható gyújtófolyadékot használjon. Tilos benzint, gázolajat vagy egyéb, nem a füstölők/grillezők begyűjtására gyártott folyadékot használni!
- A használni kívánt faszenet, fát (egyebet) az előírt módon izzítsa fel.
- Grillezéskor begyűjtás után, hagyja a faszenet a gyújtófolyadékkal vörösen izzani legalább 30 percig. Csak ezután kezdje el a grillezést.
- Biztonsági okokból tartson a begyűjtött füstölő-grillező közelben egy vödör vizet vagy homokot.
- Kizárólag jó minőségű, száraz tüzelőanyagot használjon.
- Használat közben felforrósodik! Begyűjtás után ne mozgassa!
- Használat közben tartsa távol a gyerekeket és kisállatokat.
- Soha ne hagyja a grillezőt/füstölőt felügyelet nélkül.
- Ne grillezzen nagy lángokon. Mielőtt grillezni kezd, várja meg amíg a szenet befedí egy vékony réteg hamu.
- Zsíros ételekhez javasoljuk a grilltálca használatát.
- Használat közben vigyázzon a fedő illetve ajtó kinyitásakor. A meleg gőz és tűz megégetheti.

### Használati utasítás

#### Begyűjtás

Távolítsa el a fedőt(C), felső testet(B), rácsot(E), zsírfogót()

Győződjön meg róla, hogy a faszén rács(F) a faszén tartóba(D) helyezkedik el.

Nyissa ki a hamutálca ajtaját(H)

Tegye a szenet vagy fát(Fenyőt ne használjon!) piramis alakba a faszén tartó közepébe.

Gyújtsa be a tüzet.

Hagyja égni a szenet/fát körülbelül 25 percig.

Egyenletesen terítse szét a szenet/fát, ha már befedte egy vékony réteg hamu.

Hozzáadhat ízesített faforgácsokat. Áztassa a faforgácsokat vízbe 10 percig és szárítsa ki használat előtt. Használja közvetlenül a forró faszenen vagy kilyukasztott fólia zacskóban.

Ezek a füstölő füstöt eljuttatják az ételhez a fokozott ízért. Hozzáadhat az ízesített faforgácsokhoz a víztartó tálba egy keveréket a kedvenc borából, zöldfűszernövényből és/vagy fűszerből.

Almás ízesítés: lágy, ideális a vadhúshoz, halhoz, szárnyashoz

Tölgyfa ízesítés: közepes, ideális a sertéshúshoz, szárnyashoz

Hikori-fa ízesítés: erőteljes, ideális a sertéshús szeletekhez, bordához, sültetekhez

Füstölés további folyamatai:

Helyezze a zsírfogót biztonságosan a 3 tartó lábra az alsó testen

Töltse meg ezt a tálat egy kis vízzel

Helyezze a rácsot a csöpögtető tálcára

Helyezze az ételt egy rétegben a rácsra vagy akassza fel a felső rácsra kampók segítségével, úgy hogy hagyjon helyet közöttük

Helyezze a felső testet az alsó testre. Az ajtaját zárja be.

Helyezze a másik rácsot a tartó lábakra a grill tálca tetején és biztosítsa a lábakat.

Helyezze a fedőt a füstölőre és elkezdheti a füstölést.

Főzési tippek

A füstölési folyamat alatt, ne emelje fel a fedőt. A fedő felemelése közben hő szabadul ki, mely növeli a főzési időt.

A fedőt oldalra emelje, ha leveszi főzés közben. Felfelé emeléskor vákuum képződik mely során levegő áramlik a füstölőbe ezáltal az ételt belepi a hamu.

Tűz szabályozása

Muszáj a tüzet állandó, egyenletes, alacsony hőmérsékleten tartani. A füstölőben +-70°C-nak kell lennie.

Ha a tűz túl meleg helyezze a fedőt a füstölőre és zárja be az ajtaját, illetve a hamutálcának is.

Tehet a tűzre kevés nedves faforgácsot mely csökkenti a hőmérsékletet és a tüzet és javulást eredményez.

Ha a tűz nem elég meleg, nyissa ki a fedő és a hamutálca ajtaját, mely levegőt enged be ezzel táplálva a tüzet.

Víz hozzáadása főzés alatt

Öntsön vizet lassan tölcserrel vagy edénnyel a felső test kiöntőnyílásán keresztül.

### Szén/fa hozzáadása főzés alatt

Lassan távolítsa el a fedőt a füstölőről és óvatosan nyissa ki az alsó test ajtaját. Vigyázzon az ajtó forró, használjon kesztyűt!

A szén vagy fa berakásához használjon egy hosszú csipeszt elkerülve a hamut és a szikrákat.

Zárja be a füstölő ajtaját és tegye rá a fedőt. A szén/fa újra begyullad.

### Tűz eloltása

Helyezze a fedőt a füstölőre

Zárja el a levegő beáramló nyílásokat és ajtókat.

Fedje le a szenet homokkal.

Soha ne használjon vizet a tűz eloltásához!

### Fenntartás

Minden egyes használat után

Oltsa el a tüzet és várja meg amíg a füstölő kihűl teljesen. Seperje le a hamut a hamutálcára és távolítsa el a füstölőből a fennmaradt, teljes mértékben kialudt maradványokat.

Óvatosan súrolja ki a sütőrácsot és a szénrácsot drót kefével vagy egy összegyűrt alumínium fóliával, ezután törölje ki a füstölőt egy papírtörlővel.

### Rozsdásodás elkerülése

Figyeljen oda a füstölő karbantartására a rozsdásodás elkerülése végett

A rácsokat, a grill kosarat, a csepegtető tálcát, a szén tálcát és a készüléket kívül-belül elmoshatja mosószeres vízzel. A mosószeres vizet alaposan öblítse le. Törölje szárazra a vizes részeket egy tiszta ronggyal vagy papír törlővel. Ne hagyja, hogy a füstölő, a tálcák és a rácsok maguktól száradjanak meg. A rozsdásodás elkerülése végett bekenheti egy vékony réteg napraforgó olajjal a fedőt, a rácsot, a grill kosarat és a víztartó tálcát. Az olajt egy pár perc után törölje le egy papír törlővel. Ne használjon olajat a szén rácson, a szén tálcán és a füstölő belsejében.

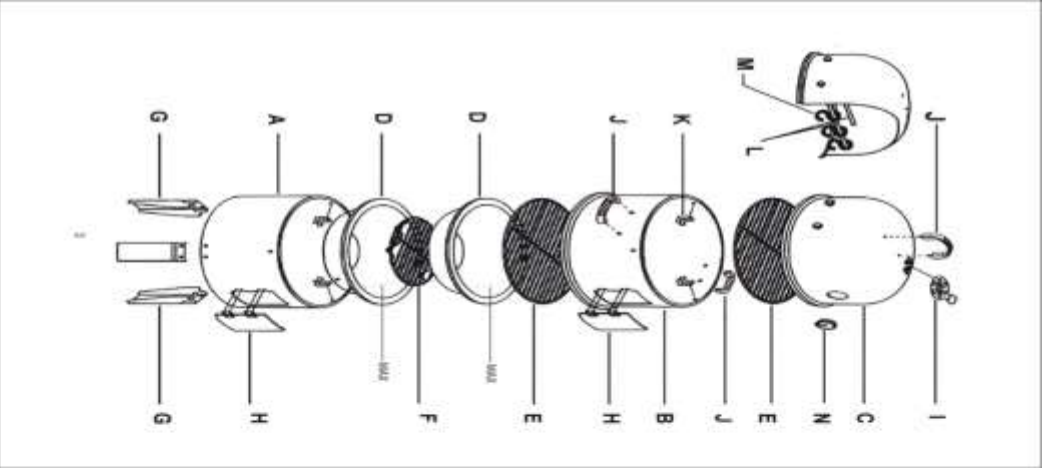
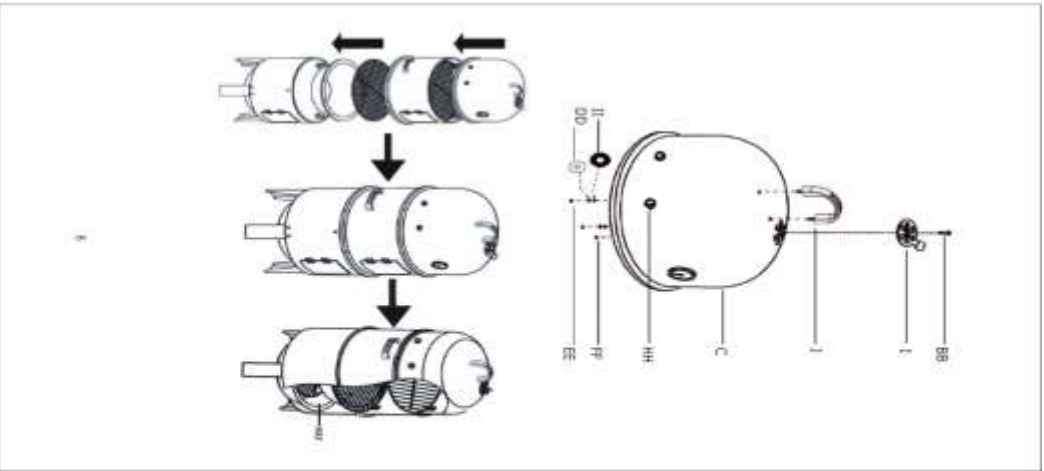
### Rozsdásodás esetén

A füstölő külsején a rozsdafoltokat tisztítsa meg egy grillkefével. Az érintett területeket magas hőmérsékletnek ellenálló festéssel kenje be.

A füstölő belsején a rozsdafoltokat tisztítsa meg egy grillkefével. Az érintett területeken növényi olajjal minimalizálja a rozsdásodást. Óvatosan törölje szárazra egy papír törlővel. Soha ne használjon festéket a füstölő belsejében.

### Figyelmeztetés

Ne használjon éles tárgyakat vagy súroló szereket a tisztításhoz.



A		B		C	
D		E		F	
G		H		I	
J		K		L	
M		N			

	1.1		1.1		1.1
	1.1		1.1		1.1
	1.1		1.1		1.1
	1.1		1.1		1.1
	1.1		1.1		1.1

