

Návod k použití SMOKY FUN®

Právě jste zakoupili SMOKY FUN® Barbecue Smoker, k čemuž Vám srdečně gratulujeme. S tímto vysoce kvalitním produktem přichází do Vaší domácnosti typický způsob grilování z USA. Budete-li dbát následujících pokynů, můžete se se svým SMOKY FUN® grilem radovat celý život.

Zahoření

Před prvním grilováním je nutno gril nechat zahořet cca 1 - 2 hodiny při teplotě 200° - 240°C. Je to nutná příprava vnitřku grilu na grilování. Také vnější nátěr odolný proti vysokým teplotám musí projít touto fází úpravy. Jakmile je vnitřek Vašeho SMOKY FUN® grilu zcela černý, je dobře připraven. Během zahoření by víko ohniště nemělo být zavřeno. Pouze před koncem procesu je uzavřete na několik minut.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Gril obsluhujte dle pokynů v návodu k obsluze
- Obsluhu grilu smí provádět pouze dospělé osoby
- Gril smí být používán pouze ve venkovním prostředí – je nutné, aby stál pevně na nehořlavém podkladu přesahující půdorys grilu nejméně o 750 mm ve směru hlavního sálání a 200 mm v ostatních směrech
- Gril vyžaduje občasnou obsluhu a dozor
- Gril je zakázáno jakkoliv přetěžovat
- Popel odkládejte do nehořlavých nádob s víkem a při odstraňování horkého popela dbejte zvýšené opatrnosti
- Na gril a do vzdálenosti menší než je bezpečná vzdálenost od něho, nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (bezpečná vzdálenost je 750 mm ve směru hlavního sálání, 200 mm v ostatních směrech)

INFORMACE O STUPNI HOŘLAVOSTI NĚKTERÝCH STAVEBNÍCH HMOT:

A - nehořlavé: žula, pískovec, betony těžké pórovité, cihly, keramické obkladačky

B - nesehnadno hořlavé: heraklit, itaver

C1 - těžce hořlavé: dřevo, listnaté, překližka, tvrzený papír

C2 – středně hořlavé: dřevotřískové desky, pryž, podlahoviny

C3 – lehce hořlavé: dřevovláknité desky, polystyrén, polyuretan, PVC – lehčený

POZOR! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Děti ke grilu nepatří! Během grilování a ještě několik hodin po něm je celý gril velmi horký. Negrilujte pod přístřeškem nebo v blízkosti stěny domu (nebezpečí požáru).

Zapálení ohně

Neexistuje žádný předpis na to, jak musíte rozdělávat oheň. Důležité je, aby jste neohrozili sebe, své děti, sousedy atd. Několik tipů pro Vás: Otevřete větrací dvířka na ohništi a kouřovou záklopku komínu. Pomocí “zápalného dřívka” rozdělajte oheň a přikládejte na něj větší a větší kousky dřeva, aby se rozhořel. S poměrně malým množstvím dřeva tak dosáhnete velmi rychle základní teploty. Pak pomalu a rovnoměrně zavírejte větrací dvířka a kouřovou záklopku. Čím vyšší chcete mít teplotu, tím víc musí být dvířka a zákloпка otevřená. Jestliže potřebujete přiložit dřevo, shrňte žhavé uhlíky dohromady a položte nové dřevo na ně. Otevřete větrací dvířka a kouřovou klapku trochu více, aby jste zvýšili přístup vzduchu. Není možné začít grilovat ihned po zapálení dřeva, ale je nutné vyčkat do vytvoření dostatečného množství žhavého popela Teplotu regulujte množstvím přiloženého paliva a přívodem spalovacího vzduchu

- Předepsané palivo: dřevo, dřevěné uhlí
- Průměrná spotřeba paliva 3,5 kg/h

Nepřímé grilování

Zapalte v ohništi dřevo. Pokud jste nepoužili žádné chemické palivo, můžete ihned začít s nepřímým grilováním. V grilovací komoře je nejvyšší teplota v blízkosti ohniště. Podle citlivosti a potřebné délky grilování položte grilované potraviny blíže k ohništi nebo dále směrem ke komínu. Potřebná teplota se nastavuje pomocí větracích dvířek v rozmezí 160° - 300°C.

Výhody: Grilované potraviny nejsou ve styku s plameny, nehoří tuk, grilované potraviny se nepřipalí ani nespálí.

Grilování

Jestliže potřebujete velký gril, resp. velkou grilovací plochu, můžete zapálit dřevo (nebo dřevěné uhlí) i v grilovací komoře. Při přímém grilování je důležité počkat na žhavý popel (nesmí již hořet plamen): dosáhnete tak vysoké grilovací teploty cca 160° - 300°C.

Nepřímé prohřívání při nízkých teplotách s příchutí dřeva (barbecue)

Stejný postup jako při nepřímém grilování. Dřevo zapalte v ohništi, větrací dvířka otevřete úplně (víko ohniště nechte otevřené). Grilované potraviny můžete ihned položit do grilovací komory. Prohřívejte je při relativně nízké teplotě 90° - 160°C na způsob barbecue. Čím více je zavřená kouřová klapka a především dvířka ohniště, tím intenzivněji pronikne příchut' dřeva a kouře do grilovaných potravin. Druh dřeva je srovnatelný s drahým kořením nebo s lahví dobrého vína. Při dlouhé době přípravy použijte na začátku a ke konci dřevo a mezitím uhlí, aby se grilované potraviny prohřívaly pomalu a aby příchut' kouře nebyla příliš silná.

Výhody: Žádné obracení a hlídání, postupně můžete odřezávat kousky a zbytek grilovat dále.

Uzení

Stejný postup jako při nepřímém grilování. Použijte pokud možno aromatické dřevo a uzavřete všechny větrací otvory, i na ohništi. Díky nízké cirkulaci vzduchu dosáhnete relativně nízké teploty. Čím nižší bude teplota, tím déle se mohou potraviny udit. Za tepla se udí při teplotách 60° - 90°C.

Pečení

Na dobře spáleném dřevě můžete bez problémů upéct pizzu nebo chléb. Pizza se peče v plechu na mřížkovém roštu cca 5 minut při 240°C, ovocný nebo tvarohový koláč cca 45 minut při 190°C, pro chléb volíme dobu pečení takto: na 1 kg těsta cca 45 minut při 180°C.

Vaření

Na ohništi si můžeme podle chuti osmažit vajíčka nebo slaninu, uvařit vodu na kávu atd. Při vaření se topí na čelní straně.

Příchut'

Příchut' připravovaných pokrmů si můžete sami snadno dávkovat a určovat:

- volbou způsobu přípravy
- volbou druhu dřeva
- víkem ohniště
- regulací pomocí větracích dvířek ohniště a klapky komína
- dobou přípravy
- teplotou

Pravidlo: Čím je vyšší teplota, tím rychleji se vaří, avšak ztrácí se při tom nejvíce vlhkosti. Čím déle vaříte, tím lépe se uchová přirozená chuť grilovaných potravin a příchut' dřeva bude intenzivnější.

Všeobecné poznámky

SMOKY FUN[®] gril je vyroben z masivní oceli, grilovací rošt je z nerezové oceli, ocelový je i rošt ohniště a kolečka.

Údržba a čištění

Jakmile se objeví příznaky rezavění, obruste zasažená místa ocelovým kartáčem a nastříkejte je speciální ohnivzdornou barvou, kterou je možné si objednat ve spreji u Vašeho prodejce nebo zakoupit ve specializovaných obchodech. Je důležité odstraňovat popel z ohniště dříve, než vychladne a nasaje vlhkost.

Po ukončení grilování zavřete obě víka a po vychladnutí grilu ho doporučujeme přikrýt nebo uklidit do garáže, aby nepřišel do přímého styku s vlhkostí vzduchu nebo s deštěm.

Náhradní díly a příslušenství: rošty, teploměr, pohrabáč, rukavice

Při likvidaci obalů, nespotřebovaných částí výrobku a výrobku po skončení životnosti je nutné dodržovat zákon č. 125/97 Sb. § 18 A 19 O odpadech

Záruka

Na každý SMOKY FUN[®] gril poskytujeme záruku 2 roky na materiál a funkčnost. (Uschovejte platební doklad)

Vaše dotazy a připomínky rádi zodpovíme na adrese :

Steeltrend s.r.o.
Bohemia Business Park
Nádražní 334
267 11 Vráž u Berouna
Tel: 311 653 322
Fax: 311 671 077
www.smokyfun.cz