



## **BBQ - AHI**

### *PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHEND*

Täname Teid, et valisite “Stoveman” toote. Oleme veendunud, et ahi pakub Teile palju uusi võimalusi toidu valmistamise ja söömise nauditavamaks muutmiseks.

Ahi on mõeldud kala-, looma- ja linnuliha grillimiseks BBQ meetodil (aeglane küpsetamine mitte kõrgemal kuumusel, kui kuni 120°C ja kuumsuitsutamiseks).

Ahi sobib kasutamiseks koduaeda, suvilasse, turismitallu ja maakodusse.

#### **Kasutusele võtmine**

Enne kasutusele võttu lugeda hoolikalt läbi käesolev juhend.

Esimese kütmise peab tegema ilma toiduaineid ahju asetamata, kuna ahju väliskesta kuumuskindel värv saavutab oma lõpliku kõvaduse alles peale kütmist ja võib eraldada ebameeldivat kõrbelõhna. Ahju tuleks kuumutada umbes üks tund. Seniks tuleks vältida värvipindade kraapimist. Esmakütisel värv algul pehmeneb, mistõttu tuleb vältida kokkupuudet ahju värvitud pindadega.

#### **Paigaldamine**

Ahi koosneb erinevatest osadest, mis tuleb enne kasutusele võtmist kokku ühendada.

1. Küttekoldest (1) väljuva suitsulõõri suudme peale ühendatakse küpsetuskolde sisenev suitsulõõr.
2. Küpsetuskoldest (2) väljuvate suitsulõõride suudmetele ühendatakse korstnatorud (3) ja kinnitatakse.
3. Küpsetuskolde põhja paigaldatakse metallehest ekraan, mis täidab liigse kuumuse summutaja ja suitsu ning kuumuse suunaja ülesannet.
4. Ekraani kohale paigaldatakse vann. (Siinkohal on õige kontrollida ja seada ahi tasakaalu õigesse asendisse- vanni valatud vedelik peab ühtlaselt ja samal tasemel katma kogu vanni põhja).
5. Vanni kohale paigaldatakse küpsetusrest.
6. Küpsetuskolde külge kinnitatakse veekindlast vineerist lauake (4).
7. Küpsetuskolde keeratakse küttekolde suhtes mugavasse asendisse vastavalt küpsetaja äranägemisele.

Kuumsuitsuahju paigaldamisel ja kasutamisel tuleb järgida tuleohutusnõudeid ning vajalikke vahekaugusi.

#### **Ohutusnõuded**

1. Ahju võib paigaldada tuulevaiksesse kohta tasasele pinnasele või spetsiaalsele mittepõlevale alusele eemale puudest ja põõsastest.
2. Ahju tohib kasutada põlevmaterjalist ehitistest või põlevmaterjalide hoiukohast, välja arvataud mittepõlevast materjalist seinaga eraldatud selle ahju küttematerjalide hoiukoht, mitte lähemal kui 5m.
3. Kasutamise ajal ja pärast kasutamise lõpetamist ei tohi jätta ahju järelvalveta kuni põlevmaterjal (puit, söed vms) on täielikult põlenud või põlemisjäädid veega kustutatud.
4. Ahi tuleb peale kasutamist puhastada põlemisjäädidest.
5. Koduloomad ja lapsed ei kuulu grilli vahetusse lähedusse.
6. Soovitav on hoida aparaadi ligidal suur pihustiga veepudel ja ämbrike liivaga, et vajadusel kiirelt summutada kõrgele lahvanud leeke.

7. Kindlasti olgu kättesaadavas kohas esmaabipakk plaastrite ja pantenoolsalviga.

### **Kasutamine**

Barbecue kodumaaks peetakse Ameerikat. Sisuliselt tähendab see aina populaarsemaks muutuv grillimisviis aeglast küpsetamist mitte kõrgemal kuumusel, kui 120 kraadi Celsiuse skaala järgi spetsiaalses BBQ-ahjus. Küttekoldega ühendava toru kohal küpsetuskoldes asub lehtmetailist ekraan, mis summutab leegi põletavat kuumust ja tagab kuumuse ning suitsu ühtlase jaotuse suunaga külgedelt küpsetuskolde keskel asuvasse korstnasse. Ekraani kohal on veevann, mis annab lisaniiskust. Veevanni kohal asub küpsetusrest liha jt. toiduainete jaoks.

BBQ-ahju köetakse kuivade puudega, soovitatavalt kooritud lepuuuga. Kuumust annab leek, mitte süsi. Lihale aromaatselt suitsumaitse andmiseks võib kütteks kasutada luuviljaliste puude oksid ning lisada küttekoldesse vajalikul määral kuivatatud ürte BBQ-ahjus on küpsetamise käigus niiske ja suitsune keskkond ning küllalt madal temperatuur (ahju sisetemperatuur ca 100 kraadi Celsiuse skaala järgi).

Küpsetamise ajal pintseldatakse liha/kala spetsiaalselt selleks valmistatud kastmega (mopiga), mis annab lihale maitset ega lase sel ahjus kuivada.

BBQ-liha ei saa pruuni pealispinda nagu grillides, kuid on see-eest mahlane, mõnusa suitsumaitse- ja lõhnaga.

BBQ-ahjus küpsetatud liha kvaliteedinäitajateks on maitse, pehmus/küpsus, välimus ja suitsuring (st. liha ristlõikel näha olev nn. suitsuääris).

Ahju saab kasutada ka liha kuumsuitsutamiseks. Sellisel juhul paigutatakse eelsoolatud ja soovitatavalt marlisse mähitud lihatükid küpsetusrestile. Ahju sisetemperatuur suitsutamisel ei tohiks tõusta üle 80 kraadi Celsiuse skaala järgi. Liha suitsutamise aeg on vähemalt 8 tundi.

Kuigi barbeque-meetodil võib küpsetada ka fileed ja muud esmaklassilist liha, kasutatakse seda enamasti siiski pikka küpsemist vajavate lihatükkide puhul. Mitmetunnise madalal kuumusel küpsemise jooksul muutub pehmeks ja mahlaseks ka kõige sidekoerikkam liha ja lahja ribi.

Rest on soovitav enne kasutamist ära puhastada ja toiduõliga kokku määrada .

Ahju korduval kasutamisel veenduge, et küttekoldes ei oleks liigselt eelnevast kasutamisest tekkinud tuhka.

Kui ahju ei kasutata pidevalt, on soovitav seda säilitada varju all, mis tagab toote pikaajalisuse ja parema vastupidavuse välistingimustele.

**Pretensioone võib esitada 24 kuu jooksul alates ostu-kuupäevast.**

### **Tootja:**

AS Eesti Vanglatööstus  
Harku tee 59, Tabasalu  
76901 Harjumaa  
ESTONIA  
Tel +372 677 6700  
Faks +372 677 6701  
[kontakt@evt.ee](mailto:kontakt@evt.ee)  
[www.stoveman.ee](http://www.stoveman.ee)

