



BBQ - UUNI

ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

Kiitämme, että olette valitsennut ”Stoveman” tuotteen. Olemme vakuuttuneita siitä, että uuni tarjoaa Teille runsaasti uusia mahdollisuuksia ruoan valmistukseen sekä ruoasta nauttimiseen.

Uuni on tarkoitettu kala-, naudan- ja linnunlihan grillaamiseen BBQ menetelmää käyttäen (tähän tarvitaan pitemmän kypsytysaikaa lämpötilalla maks. 120°C ja ns. epäsuoraa grillausta).

Uuni sopii käytettäväksi kotipihalla, mökillä, turismimaatilassa.

Käyttöönotto

Tutustu laitteen mukana tuleviin ohjeisiin ja noudata niitä.

Aloita aina antamalla grillin palaa täydellä teholla ilman ruokaa poistaaksesi suojaavan kerroksen lämmitys elementeistä. Saattaa esiintyä savuttamista, joka häviää kun laitetta on käytetty muutamia kertoja. Esilämmityksessä väri alussa pehmenee, joten uunin värjättyjä pintoja ei saa kosketa.

Suosittellemme tuotteen esilämmitystä noin tunnin.

Asennus

Uuni koostuu useista osista, jotka ovat pantava kokoon ennen yhdistämistä.

1. Lämmitysalasta (1) lähtevän savuhormin aukon (2) päälle laitetaan paistoarinan tuleva savuhormi.
2. Paistoarinasta (3) lähtevien savuhormien aukkoihin asennetaan savupiippuputket ja ne kiinnitetään.
3. Leivintakan pohjaan asennetaan metallilehdestä näyttö, joka toimii ylimääräisen lämmön vaimentimena ja lämmön ohjajana.
4. Näytön päälle asennetaan vesiastia. (Tarkistetaan ja asennetaan uunin tasapaino oikeaan asentoonsa - astiaan kaadetun veden on peitettävä tasaisesti ja samalla tasolla koko astian pohja).
5. Vesiastian päälle asennetaan leivinritilä.
6. Paistoarinaan kiinnitetään vedenkestävästä vanerista pöytä (4).
7. Paistoarina kierretään lämmitysalan suhteen mukavaan asentoon kypsytäjän tarpeen mukaan.

Kuumasavu-uunin asennuksessa ja käytössä on noudatettava paloturvallisuusohjeita ja tarvittavia turvallisuusvälejä.

Turvallisuusvaatimukset

1. Uunia tulee käyttää vain tasaisella pinnalla tai palamattomalla alustalla loitolla puista ja pensaista tuulensuojaisessa paikassa.
2. Varmista, että turvallisuusväli rakennuksiin ja kaikkeen palavaan on vähintään 5 m.
3. Uunia on valvottava, kunnes se on jäähtynyt kunnolla, niin että kukaan ei pääse koskettelemaan tulikuuma uunia, eikä uuniin lennä esimerkiksi tuulen mukana palavaa materiaalia (puu, hiili tms.).
4. Uuni puhdistetaan karstasta käytön jälkeen.
5. Uunia on valvottava, niin ettei lapset ja kotieläimet pääse koskettelemaan uunia.
6. Varmista uunin sammuttaminen kaatamalla runsaasti vettä tai hiekkaa sen päälle niin, että grillihiilet peittyvät kokonaan.
7. Uunin lähellä pitäisi olla ensiapupakkaus lastareiden ja pantenolivoiteen kanssa.

Käyttöohjeet

Barbecuen kotimaana pidetään Amerikkaa. Yhä enemmän tunnettu barbeque on hidasta kypsytämistä eniten 120 asteessa Celsiuksen mukaan erillisessä BBQ- uunissa.

Tulisijaan yhdistettävän putken päällä paistoarinassa sijaitsee lehtimetallista näyttö, joka sammuta liekin polttavan kuumuuden ja varmista lämmön sekä savun yhtenäisen jakautumisen kyljiltä paistoarinan keskellä sijaitsevaan savupiippuun. Näytön päällä on vuorostaan vesiastia, joka antaa paistoarinaan lisää kosteutta. Vesiastian päällä sijaitsee ritilä lihan jm. ruokien paistamiseen.

BBQ-uunin lämmittämistä varten käytetään kuivaa lehtipuuta (leppää). Lämpöä ei tuota hiili, vaan liekki. Lämmitysala täytetään ennen tulen tekemistä leppälastuilla, samoin siihen voidaan lisätä mausteita, jos halutaan aromaattista savua ja tiettyä makuivahdetta grillattavaan ruokaan.

Lämpötila BBQ-uunissa on aika matala ja ympäristö on paistamisen aikana kostea ja savuinen. (uunin lämpötila lämmitysalalla on noin 100 astetta Celsiuksen mukaan).

Voitele lihaa tai kalaa erillisellä kastikkeella, joka antaa lihalle makua ja estää sitä kuivumasta.

BBQ-liha ei paistu grilliruskeaksi, mutta se on mehukasta, mukavan savunmakuista ja -aromista lihaa.

BBQ-uunissa paistetun lihan laatuominaisuuksia ovat sen maku, pehmeys /kypsyys, ulkonäkö ja savuympyrä (eli lihan ristileikkauksella näkyvä savureuna).

Uunia voidaan käyttää myös lihan kuumasavustukseen. Aseta etukäteen suolatut ja harsokankaan kierretyt lihapalat ritilälle. Uunin sisälämpötila savustuksessa ei saa olla enemmän kuin 80 astetta Celsiuksen mukaan. Lihan valmistusprosessi on vähintään 8 tuntia.

Vaikka barbeque-menetelmällä voidaan paistaa myös fileetä ja muuta huippuluokan lihaa, sitä käytetään kuitenkin eniten pitkää kypsytysaikaa vaativille lihoille. Tunteja kestäväällä matalalla lämpötilalla kypsyminen tekee vaativimmastakin lihasta ja laihasta ripistä pehmeän ja mehukkaan barbeque-lihan.

Puhdista ja voitele ritilä ennen käyttöä öljyllä.

Uunia toistuvasti käyttäen tulisi tarkistaa, onko tulisija puhdistettu kunnolla tuhasta.

Kun et käytä grilliä säilytä sitä katoksen alla, joka varmistaa tuotteen pitkäaikaisen toiminnan sekä suojaa sitä kylmältä että kosteudelta.

Reklamaatioita otetaan vastaan 24 kuukaudessa ostopäivästä.

Valmistaja:

AS Eesti Vanglatööstus
Harku tee 59, Tabasalu
76901 Harjumaa
ESTONIA
Puh: +372 677 6700
Faksi +372 677 6701
kontakt@evt.ee
www.stoveman.ee

