



www.smokeking.ee

Einar - 5056140

Timo - 53310865



SUITSUGENERAATORI KASUTUSJUHEND.

SmokeKing suitsugeneraator on tõhus vahend kala, juustu, liha ja teiste toodete suitsutamiseks.

Komplekt sisaldab: 1x suitsugeneraator SmokeKing, õhkpump 110-220V, 3L kott laastu, õhuvoolik ja juhend.

Kasutusvaldkonnad: külmsuitsutamine ja kuumsuitsutamine.

Suitsugeneraatorit on võimaik paigutada erinevate grillide ja mahutite külge milleks sobivad näiteks tavaline grill, veinivaat, puust kast, olemasolev suitsuahi, vana külmkapp, puidust kapp jne. Oluline on, et suits käiks kambrist läbi, seetõttu on tähtis, et kambri ülasaos oleks (reguleeritav) avaus mille kaudu pääseks suits kambrist välja ja mille kaudu on võimalik mõningal määral reguleerida temperatuuri kastis. Külmsuitsutamisel peaks temperatuur olema mitte üle 30°C.

Generaator on pakendis kokkupandud kujul ja valmis kasutamiseks. Soovitav oleks generaator enne esmakordset kasutamist pesta sooja vee ja nõudepesuvahendiga võimalike õlijääkide eemaldamiseks. Kuumsuitsutoodete valmistamiseks tuleb generaator kinnitada köetava ahju külge ja külmsuitsutoodete valmistamiseks mitteköetava ahju (tünni, puust, plastikust või tugevamast papist kasti vms.) külge nii, et peenike toru oleks suunatud (küljelt) ahju/kasti sisse. Peenikesest torust hakkab generaatori käivitamisel tulema suitsu. Generaator tuleb täita kuiva (ilma kooreta) lepalaastu või mõne muu laastuga (tamm, pöök, hikkori, kirss, mesquite, õunapuu), asetada peale puidust kaas

ja lülitada sisse õhkpump. Õhkpump tagab pideva õhu juurdevoolu generaatorisse ja ei lase laastul kustuda.

Generaatori käivitamiseks on vaja külgedel olevate aukude kaudu süüdata laast, selleks sobib kõige paremini tuulekindla leegiga tulemasin või gaasisüütaja, süüdata saab ka tikkude abil. Ettevaatust – generaatori korpus läheb laastu põlemisel kuumaks ja seda ei tohi katsuda palja käega. Generaatorit ei ole soovitatav jätta järelvalveta pikemaks ajaks ja ei ole ka soovitatav kasutada kergestisüttivate esemete vahetus läheduses. Aeg-ajalt tuleks kontrollida laastu kogust generaatoris ja generaatorit veidi raputada selleks, et laast vajuks alla ja põlemine oleks ühtlane. Generaatori seiskamiseks piisab õhkpumba väljalülitamisest, mõne aja pärast laast kustub. Generaatori korpus jahtub kauem, seega olge veendunud, et Te ei kõrveta ennast.

Generaatori töötamist võivad mõjutada tugev tuul (laast põleb kiiremini kui tavaliselt), vihmane või liigniiske ilm (kuna generaatorisse juhitakse niiske õhk, siis laast võib niiskuda ja ei põle nii hästi kui kuiva ilmaga).

Roostevabast terasest valmistatud SmokeKing generaatori kokkupanek ja lahtivõtmine on lihtne ja loogiline. Soovitatav on peale igakordset kasutamist võtta generaator osadeks lahti ja puhastada kindlasti torud mille kaudu suunatakse õhk generaatorisse ja toru mille kaudu liigub suits kambrisse. Nende ummistumisel generaator ei tööta.

Generaatori puhastamiseks sobib näiteks grillahjude puhastusvahend "Kiilto Grill" (<http://www.kiiltoclean.ee/component/tuotteet/tuote/230-kiilto-grill-puhastusvahend>).

Alkoholi, retsepti-, vabamüügiravimite või muude mõnuainete kasutamine võib mõjutada inimese võimet generaatorit õigesti kokku panna või kasutada.

Ühe generaatoritäie laastuga saab suitsutada ca 3-5 tundi, olenevalt õhkpumba seadistusest ja kasutatava laastu fraktsioonist. Ühes kotis on ca 2 generaatoritäit laastu.

Generaatori maht: ca 1,5l Kaal: 1,1kg

Mõned retseptid ja juhised kala ja liha valmistamiseks leiате meie kodulehelt.

Ootame ka tagasisidet ja põnevaid retsepte Teilt!

Meeldivaid maitseelamusi!

Vaata lisaks automaatika ja 600W küttekehaga vineerist kappi külmsuitsutamiseks!

