

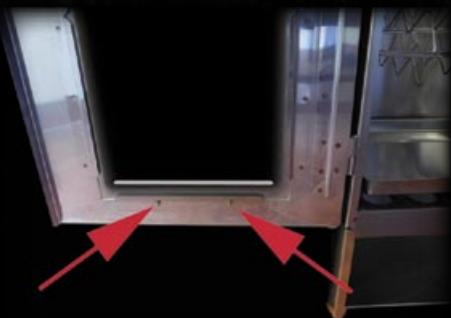
DYM Grilloza®

Uputstvo za upotrebu





Konačni izgled pušnice (slika 1)



Slika 2

1.) Pušnicu izvadite iz kartonske kutije i oslobođite sve dijelove od zaštitne folije.

2.) Staklo pažljivo izvadite iz kartonske zaštite.

3.) Pušnicu postavite vodoravno, otvorite vrata te odvijte dva vijka sa DONJEG držača stakla (slika 2).

4.) Pažljivo umetnите staklo, te uz pridržavanje stakla umetnите ponovno donji držač, te ga pričvrstite vijcima.

5.) Termometar umetnите u za to predviđeni otvor sa desne strane, te ga učvrstite iznutra sa priloženim priborom (slika 3).



Slika 3

6.) Grijач umetnите sa prednje dvije špice u za to predviđene utore, kako bi se samo tijelo grijaca (spirale) nalazile u unutrašnjosti posude (slika 4).



Slika 4



Slika 5

7.) Plastični dio sa regulatorom mora se nalaziti izvan pušnice, zaštićen metalnim štitnikom (slika 5).



Slika 6



Slika 7

8.) Napunite malu posudu za piljevinu, te je stavite na grijач (slike 6/7).

Piljevinu možete malo navlažiti vodom.



Slika 8

9.) Temperaturu dimljenja regulirate sa regulatorom na plastičnom dijelu grijaća (slika 8).

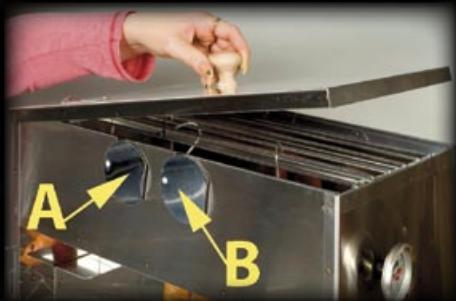


Slika 9

10.) Namirnice koje želite dimiti stavite na rešetke, ili objesite na metalne kuke (slike 9/10).



Slika 10



Slika 11

11.) Na kraju stavite poklopac (slika 11), te sa otvorima A i B regulirajte protok dima.



Slika 12

12.) Ako želite koristiti električni roštilj, izvadite donju ladicu sa grijačem, na dno stavite posudu za skupljanje masnoće, te na vrh rešetku (slika 12).



Slika 13



Slika 14

13.) Električni roštilj možete koristiti i na vrhu pušnice (slike 13/14).



Slika 15

14.) Kod pripreme manjih komada na rešetku stavite grill mrežicu (slika 15).

(Mrežicu nemojte presavijati, nemojte na njoj rezati, ne zagrijavajte je iznad 260°C, ne dirajte je golim rukama dok je zagrijana. Možete je prati u perilici suđa ili sa tekućim deterdžentom.)

UPOZORENJE

Zbog velike količine dima koji razvija, pušnicu nemojte koristiti u zatvorenim prostorijama.

Električni grijач je potrebno ručno isključiti.

Zašto dimljenje ?

Dimljenje se koristilo kao način konzerviranja mesa, kad druge mogućnosti nisu bile moguće. Dimljenjem se meso može sačuvati upotrebljivo kroz duže vremensko razdoblje, jer onemogućava djelovanje bakterija u mesu, kao i njegovo propadanje zbog izloženosti zraku (kisiku).

Sekundarna odlika dimljenja (danas i važnija) je specifičan i ugodan miris i okus dimljenog mesa i proizvoda od mesa. Za dimljenje se koristi uglavnom drvo ili strugotine drva bukve, hrasta, jasena.... Drvo crnogorice se ne koristi jer sadrži razne smole od kojih meso poprima neugodan okus i miris. Danas se za poboljšanje arome koriste i strugotine bačava u kojima je dozrijevalo vino ili čak whiskey, razne mirodije ili rijetke egzotične vrste drveta. Ugljen bilo koje vrste se ne koristi, zbog neugodne arome koju ostavlja na sirovine koje se dime.

Prije dimljenja, sirove komade mesa je preporučljivo nekoliko dana/tjedana pret hodno pustiti da odstoji u nekoj od salamura*, kako bi dodatno sazrjelo i dobilo bolji okus i aromu. Nakon cijeđenja i sušenja od vlage, meso se objesi ili položi u dimnoj komori.

Postoji hladni, topli i vrući postupak dimljenja. Općenito se hladni i topli smatraju kao najprihvatljiviji načini dimljenja. U komorama u kojima se u podnožju loži vatra (ili izdvojenom ložištu), mora se konstantno paziti da vatra ne bude prevelika (ili pre slaba), dok kod komora se električnim grijачem to nije slučaj.

Zavisno o veličini mesa i popunjenošći komore, potrebno je više postupaka dimljenja. Između svakog predmet dimljenja treba ostaviti da se „odmori“ prije nego se nastavi sa postupkom. Pri tome je stvar osobnog ukusa (okusa) kad se smatra da je meso dovoljno podimljeno. Mora imati lijepu blagu boju (ne pretamno), te blagu aromu po dimu. Općenito, kraća dimljenja sa manje dima na manjoj temperaturi su bolja od dugotrajnog i naglog dimljenja sa velikom količinom dima. To je slično kao i pečenje rakije, za dobar rezultat je potrebno strpljenje te se sirovina ne smije „silovati“.

Dimiti možete meso u komadima, kobasicu, salame, pa čak na kratko i mljeveno meso prije stavljanja na roštilj, zatim prvenstveno ribu (cijelu ili file), kako slatkovodnu, tako i morsku, te sireve ...

Pušnicu možete koristiti i kao električni roštilj, te uz kupovinu dodatnog poklopca sa ventilatorom i kao sušilicu (dehidrator) za razne namirnice.

*Za više informacija posjetite našu web stranicu www.condio.hr

Želimo Vam puno zadovoljstva u radu sa našim proizvodima.

Vaš CONDIO d.o.o.

Probajte i naše druge proizvode

Grilloza[®]

Grilloza[®]



&



Trsevi vinove loze za
pripremu roštilja

Grane vinove loze za
pripremu roštilja

Više na www.condio.hr

Prodaja i distribucija : CONDIO d.o.o.
42001 Varaždin, P.P. 44,
tel. 042 320 800, www.condio.hr

