



BULLET SMOKER

TABLE OF CONTENTS

KNOW YOUR SMOKER

- How it works
- Product features
- Maintenance

USING YOUR SMOKER

- Seasoning
- How to smoke
- Food safety
- Smoking tips



KNOW YOUR SMOKER

HOW IT WORKS ...

Bullet smokers get their name from their vertical, tube-like form factor. This vertical orientation allows the smoker to take advantage of the natural vertical movement of heat and smoke, creating a very even and controllable cooking environment. When it comes to smoking meat, “controllable and even” is exactly how you want your heat. In concert with the smoker’s control features, this set up allows a cook to maintain a steady, low temp for many hours. The basic theory looks something like this: (don’t worry, we’ll get to the finer points a bit later!)

1. Heat Source

Build a fire in the fire bowl to supply the cooking heat and smoke.

2. Add Water

Fill your water pan - this protects your food from direct heat while adding moisture to the cook chamber.

3. Regulate Air

Use air dampers to get a stable smoking temperature.

4. Smoke Meat!

Time to hang out, have good times and great food!



PRODUCT FEATURES

GET TO KNOW YOUR SMOKER'S FEATURES

EXTERIOR FEATURES

1. Exhaust Damper

2. Intake Damper Control

Regulate airflow and control smoking temperatures.

3. Lid Mounted Temp Gauge

Measures air temperature in the cooking chamber.

4. Cook Chamber Lift Handles

Use these to lift the cook chamber off of the firebowl in order to have full access to the fire.

Caution – depending on what's inside, the cook chamber can be heavy! Ask a friend for help if necessary.

5. Temp Probe Grommet (51 cm model only)

Provides a path for a meat or temp probe cable (not included) to pass into the cooking chamber.

6. Cook Chamber Access Door

Add water or wood as needed throughout the cook.

Intake Setting Indicator

Shows the set level of airflow to the fire



INTERIOR FEATURES

7. Porcelain-coated cooking grates

Two porcelain-coated cooking grates provide an optimal cooking surface while boasting both durability and cleanability.

8. Water pan

The water pan has two functions:

- It absorbs and deflects heat from the fire. This prevents the cook chamber from getting too hot, while also stabilizing the temp.
- It adds moisture to the cook chamber to prevent food from drying out during cooking.

9. Charcoal grate and ring

These two components sit on top of the ash pan and form the area in which the fire is built.

10. Ash pan

Removable ash pan makes clean up a snap – after the smoker has cooled, simply pick up and dump.



SMOKER MAINTENANCE

TREAT YOUR SMOKER WITH CARE AND IT WILL LIVE A LONG LIFE

SEASONING

Before your first use, be sure to season your new smoker. This will burn off manufacturing residue and prepare your smoker for use. See more detail on Page 6.

CLEAN UP

Frequency of cleanup is determined by how often the smoker is used.

- Make sure coals are completely extinguished before cleaning the inside of the unit.
- Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again.
- Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

Ashes

- After charcoal is extinguished and cool, remove the charcoal ring and grate to access the ash pan.
- Simply remove the ash pan by the handle and dump remaining ashes.



Cooking Surface

- A brush can be used to clean the cooking grates.
- Cooking surface should not be cleaned while the smoker is hot.

CARE

Periodically coating the charcoal grate with vegetable oil will aid in the protection of your unit and prevent rust from forming.

USING YOUR SMOKER

HOW TO SEASON YOUR SMOKER

Seasoning your smoker before cooking will burn off any manufacturing residues as well as create the beginning of a cooked-in surface treatment that will add to the flavor of your smoked meats, cook by cook.

- 1. Build a small fire on the fire grate. See “Building Your Fire” on Page 7 for tips.
- Recommended starting charcoal amounts –

Smoker Model	Charcoal Weight	Approximate Briquettes
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

- 2. Replace cook chamber, lid and all included cooking components on top of the firebowl.
- 3. This burn should be sustained for at least two hours, the longer the better. This is a great time to experiment with how adjusting the air dampers influence chamber temp.
- 4. After seasoning, your smoker is ready for use!

NOTE:

- We do not recommend using lighter fluid to start the charcoal, or using quick light charcoal products.
- Always use caution when handling hot coals to prevent injury.
- Do not operate the smoker with temperatures exceeding 175°C in the cooking chamber.

SMOKING AND SLOW COOKING

The general goal with this type of cooking is to break down tougher meat cuts over a long period of time, rendering these cuts tender and juicy. Typically, cook chamber temperature will need to be maintained at 110 - 135 °C by tending to your fire and adjusting airflow throughout the cook.

BUILDING YOUR FIRE

- 1. Lift the cook chamber and lid off of the firebowl with the chamber lift handles and set it aside.
- 2. Open both air dampers completely.



- 3. Stack charcoal briquettes into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate



- Recommended starting charcoal amounts –

Smoker Model	Charcoal Weight	Approximate Briquettes
41 cm	680 g	20
51 cm	1 kg	30

- 4. Place rolled up newspaper or a fire starter at the bottom of the pile and ignite to get the coals started.

- If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
 - You can experiment with using lump charcoal or even wood as an alternative fuel.
 - You can also experiment with how you layout the charcoal according to the type and length of cook you are performing.
5. You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).

NOTE :

- We do not recommend using lighter fluid to start the charcoal, or using quick light charcoal products.
- Always use caution when handling hot coals to prevent injury.
- Do not operate the smoker with temperatures exceeding 175 °C in the cooking chamber.

ONCE THE FIRE IS READY

1. Add wood chunks to the fire to get the smoke going (More info about smoking with wood on Page 10).
2. Replace cook chamber on top of the firebowl, leaving the cooking grates out for now.
3. Fill the water pan and set on the brackets in the cook chamber.
 - You can experiment with different contents in the water pan to impart a unique flavor onto your food. These can include wine, marinades and herbs.
4. Replace the lid and watch the temp gauge — when the chamber temp has risen to within 10 degrees of the target temp, close down the air dampers to a low setting to minimize airflow and set your cooking temp.



5. Once you're at your desired cooking temp, replace the cooking grates, add food and now you're smoking! Be sure to monitor the cook temp and adjust dampers as needed.

COOKING TIPS

- Generally, the more open the dampers, the hotter the cooking chamber will be - For smoking slow the dampers will need a very minimal opening.
- If chamber temp rises past desired cooking temp and closing the air dampers does not cool it down, additional water can be added to the water pan to help bring down the temp.
- A general rule of thumb for cooking is about 1 hour per .45 kg for smoking large cuts of meat.
 - Keep in mind that many factors can influence cooking time such as outside temp, size and shape of your food, and how cold your food is at the beginning of the cook.
 - You can take note of these factors and actual cooking time to reference for later cooks.
- Limit the number of times you open the cook chamber door and lid as this will allow heat to escape and extend the cooking time.
- Do not operate the smoker with temperatures exceeding 175 °C in the cooking chamber.

MAINTAINING TEMP AND SMOKE

Because its very common for smoke sessions to last 10 plus hours, you may need to add charcoal to maintain your fire or add wood to extend your smoke time. Add charcoal, water or wood through the fire access door on the cook chamber to extend your cook and/or smoke time.



SMOKING WITH WOOD

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood—chips, chunks, or logs—to the fire. Wood can be layered with charcoal on the charcoal grate. Chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have impart different flavors. Experiment with different wood types to determine your personal favorite. Note that green or fresh-cut wood can turn food black and tastes bitter. Bark should also be avoided or burned off first as it contains a high acid content, imparting an acidic flavor.

- Apple wood has a mild, sweet, fruity flavor. Use this wood for smoking poultry, beef, pork (especially ham), game birds, lamb, and some seafood. Because of its light character, it will take more time to get the desired flavor.
- Cherry wood has a sweet mild, fruity flavor. It is a good match for all meats and is one of the most popular woods for smoking. It makes great smoke rings and can be used in combination with other woods to produce more complex flavors.
- Hickory wood creates a sweet, yet strong flavor much like bacon. The smoke can be pungent, but it adds a nice, strong flavor to many cuts of meat. It is especially popular with pork and ribs.
- Mesquite wood has a strong and earthy flavor that is ideal for most red and dark meats. Mesquite burns hot and fast, easily complimenting the flavor of many meats.

Please refer to the SMOKING WOOD FLAVOR CHART for an idea on which wood flavors will work best for smoking certain foods. These are only guidelines. As you gain experience, you will have your own personal preferences.

SMOKING WOOD FLAVOR CHART

	Poultry	Seafood	Lamb	Pork	Beef	Veggies	Cheese
Alder	●	●		●			
Apple	●	●	●				
Cherry	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Maple	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mulberry	●	●		●			
Oak	●	●	●	●	●		
Olive	●						
Peach	●			●			
Pear	●			●			
Pecan	●			●	●		
Walnut				●	●		

FOOD SAFETY

Food safety is a very important. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

- Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
- Separate:** Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
- Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
- Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

Cooking on your new smoker is a hands-on-experience, and it is recommended to monitor your smoker while cooking. Again, smoking can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach and maintain an ideal cooking temperature and cooking time may be longer. The internal temperature and thickness of the food will also influence cooking times. Colder and thicker meats will take longer to cook.

INTERNAL MEAT TEMPERATURES

Meat cooked on a smoker or grill often browns very quickly on the outside. We suggest using a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES	
Beef, Veal, Lamb, Steak, Roasts, & Whole Pork (with a 3 minute rest time)	65 °C (145 °F)
Fish	65 °C (145 °F)
Beef, Veal, Lamb, and Pork – Ground	70 °C (160 °F)
Egg Dishes	70 °C (160 °F)
Turkey, Chicken & Duck Whole, Pieces & Ground	73 °C (165 °F)

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

SMOKING TIPS

LET IT REST

When you're smoking larger cuts of meat, it is always suggested to let it rest after pulling it off the smoker. This will allow moisture to reabsorb back into the meat, and provide some time for the product to come down a few degrees to aid in slicing. We recommend giving yourself about an hour for pork and brisket to rest before slicing. You can always hold meat in a dry cooler to help maintain a good internal temperature.

WRAP FOR ADDED MOISTURE

During the smoking process, meat will begin to lose moisture. The longer the meat is on the smoker, the more moisture will be lost. To prevent meat from drying out, wrap it in foil or butcher paper during the final few hours of smoking. This will keep moisture from escaping, protect the meat from absorbing too much smoke, and protect that great bark you've created from burning.

TAKE NOTES

As if there isn't enough to do when smoking, it does help to take a few notes so that you can refer back when repeating the process in the future. When smoking low and slow, it can sometimes take 12+ hours. Remembering the good steps, as well as the bad ones, will help to improve your chances of recreating that great meal, making your BBQ the most coveted of the neighborhood.

DON'T GIVE UP

Smoking is both an art, and a science. It's not something that you will master the first time. It takes a lot of practice, especially to achieve consistency. Whatever you do, don't give up. If something doesn't turn out as desired, practice will make perfect. Stick with it, make small changes for your next cook, and enjoy the process of smoking.

BARK SHOULD BE DARK

The bark of your barbecue can be rich and sweet, chewy and crusty. In fact, it's one of the things that makes meat great. The chemical reactions that take place between the compounds found in the smoke, fat, and rub, create that nice dark bark on the outside. To get great smoke for the cook, wait until the smoke turns from a thick white smoke to a pale smoke before adding your food.

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

NOTES

[illegible]

AN: 18.126687



BULLET RØGEOVN

INDHOLDSFORTEGNELSE

KEND DIN RØGEOVN

- Hvordan den fungerer
- Produktens egenskaber
- Vedligeholdelse

SÅDAN BRUGER DU DIN RØGEOVN

- Forbehandling
- Sådan røger du
- Fødevarsikkerhed
- Røgetip



KEND DIN RØGEOVN

HVORDAN DEN FUNGERER ...

Bullet røgeovne hedder sådan på grund af deres lodrette, røragtige formfaktor. Takket være dens vertikale design kan røgeovnen udnytte den naturlige bevægelse af varme og røg, hvilket giver et meget jævnt og kontrollerbart miljø til madlavning. Og når det handler om at røge kød, er "kontrollerbar og jævn" præcis sådan, du vil have din varme. I kombination med røgeovnens betjeningselementer giver det kokken mulighed for at opretholde en jævn, lav temperatur i mange timer. Her er den grundlæggende teori bag det hele: (bare rolig, vi kommer til detaljerne senere!)

1. Varmekilde

Lav et bål i et bålfad for at understøtte varmen og røgen til madlavning.

2. Tilføj vand

Fyld din vandbakke – den beskytter din mad mod direkte varme og tilføjer fugtighed til tilberedningsskammeret.

3. Reguler lufttilførslen

Brug luftspjæld til at opnå en stabil røgetemperatur.

4. Røg kødet!

Nu er det tid til at slappe af, hygge jer og spise noget lækker mad!



PRODUKTEGENSKABER

LÆR DIN RØGEOVN AT KENDE

UDVENDIGT

1. Røgudtag

2. Styring af luftindtag

Justerer luftstrømmene og styrer røgetemperaturerne.

3. Temperaturmåler på låget

Måler luftens temperatur i tilberedningskammeret.

4. Tilberedningskammerets løftehåndtag

Brug disse til at løfte tilberedningskammeret af bålfadet for at få fuld adgang til bålet.

Bemærk – afhængigt af indholdet kan tilberedningskammeret være tungt! Bed en ven om at hjælpe, om nødvendigt.

5. Skive til temperaturmåler (kun 51 cm model)

Giver en åbning til at føre et kabel (medfølger ikke) til et stegetermometer eller en temperaturmåler gennem tilberedningskammeret.

6. Låge til tilberedningskammeret

Tilføj vand eller træ efter behov under tilberedningen.

Indikator for luftindtagets indstilling

Viser den indstillede mængde luftgennemstrømning til bålet.



INDVENDIGT

7. Porcelænsbelagte madlavningsriste

To porcelænsbelagte madlavningsriste giver en optimal madlavningsoverflade, der både er holdbar og nem at rengøre.

8. Vandbakke

Vandbakken har to funktioner:

- Den absorberer og afleder varmen fra bålet. Det forhindrer, at tilberedningskammeret bliver for varmt, og stabiliserer samtidig temperaturen.
- Den tilføjer fugtighed til tilberedningskammeret og forhindrer, at maden udtørres under tilberedningen.

9. Kulrist og -ring

Disse to komponenter sidder oven på askebakken og udgør det område, hvor bålet opbygges.

10. Askebakke

Den udtagelige askebakke gør rengøringen til en leg – bare tag den op og hæld indholdet ud, så snart røgeovnen er kølet ned.



VEDLIGEHOLDELSE AF RØGEOVNEN

HVIS DU BEHANDLER DIN RØGEOVN GODT, FÅR DEN ET LANGT LIV

FORBEHANDLING

Før den første brug, skal du sørge for at forbehandle din nye røgeovn. Det afbrænder eventuelle rester fra produktionsprocessen og forbereder din røgeovn til brug. Se flere detaljer på side 6.

RENGØRING

Hvor ofte røgeovnen gøres rent, bestemmes af, hvor ofte den er i brug.

- Sørg for, at kullene er helt slukkede, før indersiden af røgeovnen gøres rent.
- Røgeovnen renses ved grundigt at skylle den med vand og lade den lufttørre før brug.
- Tør indersiden af røgeovnen over med en klud eller køkkenrulle.

Aske

- Når kullene er slukkede og kølet ned, fjernes kulringen og -risten for at få adgang til askebakken.



Madlavningsoverflade

- En børste kan bruges til at rengøre madlavningsristene.
- Madlavningsoverfladen bør ikke renses, mens røgeovnen er varm.

PLEJE

Hvis du jævnlgt behandler kulristen med vegetabilsk olie, beskyttes din røgeovn bedre og forebygger rustdannelse.

SÅDAN BRUGER DU DIN RYGEOVN

SÅDAN FORBEHANDLER DU DIN RØGEOVN

Ved at forbehandle din røgeovn før madlavningen afbrændes eventuelle rester fra produktionsprocessen og lægger grundlaget for dannelse af en naturlig overfladebehandling, der vil forbedre smagen af dit røgede kød gang efter gang.

1. Opbyg et lille bål på bålristen. Se "Opbygning af bål" på side 7 for tip.

- Anbefalet kulmængde til start –

Røgeovnsmodel	Kulvægt	Anslået antal briketter
41 cm	680 kg	20
51 cm	1 kg	30

2. Sæt tilberedningskammeret, låget og alle de medfølgende madlavningsdele tilbage oven på bålfadet.

3. Bålet skal holdes ved lige i mindst to timer, jo længere jo bedre. Dette er et godt tidspunkt at eksperimentere med, hvordan justering af luftspjældet kan påvirke temperaturen i kammeret.

4. Efter forbehandlingen er din røgeovn klar til brug!

BEMÆRK:

- Vi anbefaler ikke, at du bruger tændvæske til at få gang i kullene, eller andre nemme optændingsprodukter.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af varme kul for at undgå at komme til skade.
- Brug ikke røgeovnen med temperaturer over 175 grader celsius i tilberedningskammeret.

RØGNING OG LANGTIDSSTEGNING

Det generelle mål ved den type tilberedning er at nedbryde sejere kødudskæringer over længere tid, hvilket gør dem møre og saftige. Temperaturen i tilberedningskammeret skal typisk holdes på 110-135 grader celsius ved at holde øje med bålet og justere luftgennemstrømningen under hele processen.

OPBYGNING AF BÅL

- 1. Løft tilberedningskammeret og låget af bålfadet med kammerets løftehåndtag og sæt dem til side.
- 2. Åbn begge luftspjæld helt.



- 3. Læg kul i en pyramideformet bunke oven på kulristen



- Anbefalet kulmængde til start –

Røgeovnsmodel	Kulvægt	Anslået antal briketter
41 cm	680 kg	20
51 cm	1 kg	30

- 4. Placer sammenrullet avispapir eller bålstarter nederst i bunken, og tænd for at starte kullene.

- Hvis du bruger en grillstarter, en elektrisk starter eller nogen anden form for bålstarter, skal bålet tændes i overensstemmelse med producentens anvisninger.
 - Du kan eksperimentere med at bruge trækul eller endda træ som alternativt brændsel.
 - Du kan også eksperimentere med, hvordan du placerer kullene i henhold til typen og længden af den tilberedning, du forbereder.
5. Du er klar til at begynde med tilberedningen, når bunken af briketter har aske på ydersiden og afgiver en rød glød (ca. 12-15 minutter).

BEMÆRK :

- Vi anbefaler ikke, at du bruger tændvæske til at få gang i kullene, eller andre nemme optændingsprodukter.
- Vær altid forsigtig ved håndtering af varme kul for at undgå at komme til skade.
- Brug ikke røgeovnen med temperaturer over 175 grader celsius i tilberedningskammeret.

NÅR BÅLET ER KLART

1. Tilføj træstykker til bålet for at få gang i røgen (læs mere om røgning med træ på side 10).
2. Sæt tilberedningskammeret tilbage oven på bålfadet, men lad madlavningsristene være indtil videre.
3. Fyld vandbakken og placér den på beslagene i tilberedningskammeret.
 - Du kan eksperimentere med forskelligt indhold i vandbakken for at give din mad en unik smag. Det kan f.eks. være vin, marinader og krydderurter.
4. Sæt låget på igen, og hold øje med temperaturmåleren – når temperaturen i kammeret er steget til et niveau på omkring 10 grader fra den ønskede temperatur, skal du lukke luftspjældene til en lav indstilling for at minimere luftgennemstrømningen og indstille din tilberedningstemperatur.



5. Når du har nået den ønskede tilberedningstemperatur, skal du sætte madlavningsristene i igen og tilføje maden – så er røgningen i gang! Sørg for at holde øje med tilberedningstemperaturen, og juster spjældene efter behov.

TILBEREDNINGSTIP

- Generelt set, jo mere åbne spjældene er, jo varmere bliver tilberedningskammeret – til langsom tilberedning skal spjældene kun åbnes en lille smule.
- Hvis temperaturen i kammeret stiger til over den ønskede tilberedningstemperatur, og den ikke falder ved at lukke luftspjældene, kan der tilføjes yderligere vand til vandbakken for at sænke temperaturen.
- Som tommelfingerregel tager det ca. en time per .45 kg at røge store kødudskæringer.
 - Vær opmærksom på, at mange faktorer kan påvirke tilberedningstiden, såsom lufttemperaturen, størrelsen og formen af maden, samt hvor kold maden er fra starten af tilberedningen.
 - Du kan holde øje med disse faktorer og den faktiske tilberedningstid og huske dem til næste tilberedning.
- Formindsk antallet af gange, hvor du åbner tilberedningskammeret og låget, da det slipper varmen ud og forlænger tilberedningstiden.
- Brug ikke røgeovnen med temperaturer over 175 grader celsius i tilberedningskammeret.

VEDLIGEHOLDELSE AF TEMPERATUR OG RØG

En røgning tager tit over ti timer, så du er eventuelt nødt til at tilføje yderligere kul for at vedligeholde dit bål, eller tilberede træ for at forlænge røgetiden. Tilføj kul, vand eller træ gennem lågen til tilberedningskammeret for at forlænge tilberedningstiden og/eller røgetiden.



RØGNING MED TRÆ

For at opnå en stærkere røgsmag ved brug af kulbriketter eller trækul anbefaler vi, at du prøver at tilføje træflis, træstykker eller trækævlere til bålet. Træet kan lægges oven på kullene på kulristen. Træstykker fås i flere naturlige smage og kan bruges alene eller sammen med kul. Generelt kan alt hårdt træ, der har båret frugt eller nødder, bruges til madlavning. Forskellige træsorter har dog til tider meget forskellig smag. Eksperimenter med forskellige træsorter for at finde din personlige favorit. Bemærk, at grønt eller friskskåret træ kan give maden sort farve og en bitter smag. Du bør også undgå bark eller brænde det af først, da den har et højt syreindhold og afgiver en syrlig smag.

- Æbletræ har en mild, sød og frugtig smag. Brug træet til røgning af fjerkræ, oksekød, svinekød (specielt skinker), fuglevildt, lammekød samt visse typer fisk og skaldyr. Da det har en meget let karakter, tager det længere tid af opnå den ønskede smag.
- Kirsebærtræ har en sød og mild, frugtig smag. Det passer godt til alle slags kød og er en af de mest populære træsorter til røgning. Det giver flotte røgringe og kan bruges i kombination med andre træsorter til at skabe en mere kompleks smag.
- Hickorytræ skaber en sød men stærk smag, lidt ligesom bacon. Røgen kan være gennemtrængende, men den tilføjer en lækker, stærk smag til mange kødudskæringer. Det bruges særlig meget til svinekød og ribben.
- Mesquitotræ har en stærk og jordagtig smag, der passer perfekt til det meste røde og mørke kød. Mesquito brænder varmt og hurtigt, og giver nemt smag til mange forskellige typer kød.

Se nærmere på SMAGSKORTET FOR RØGETRÆ for at få en idé om, hvilke typer træ er bedst til røgning af forskellige madvarer. Dette er kun vejledende information. Efterhånden som du høster dine egne erfaringer, får du dine egne personlige præferencer.

SMAGSKORT FOR RYGETRÆ

	fjerkræ	fisk og skaldyr	lammekød	svinekød	oksekød	grøntsager	ost
elletræ	●	●		●			
æbletræ	●	●	●				
kirsebærtræ	●	●	●	●	●		
hickorytræ				●	●		●
ahorntræ	●					●	
mesquitotræ				●	●		●
morbærtræ	●	●		●			
egetræ	●	●	●	●	●		
oliventræ	●						
ferskentræ	●			●			
pæretræ	●			●			
pekantræ	●			●	●		
valnøddetræ				●	●		

FØDEVARESIKKERHED

Fødevaresikkerhed er meget vigtig. Følg disse fire basale trin for at undgå skadelige bakterier i maden:

Vask: Vask hænder, redskaber og overflader med varmt sæbevand før og efter håndtering af råt kød.

Adskil: Hold råt kød adskilt fra spiseklar mad for at undgå krydskontaminering. Brug et rent fad og redskaber, når du tager tilberedt mad af grillen.

Tilbered: Gennemsteg kød og fjerkræ grundigt for at dræbe bakterier. Brug et termometer til at sikre madens kernetemperatur.

Afkøl: Sæt hurtigt tilberedt mad og rester i køleskabet.

Det er en praktisk oplevelse at lave mad på din nye røgeovn, og det anbefales at du holder øje med din røgeovn, når du laver mad. Røgning kan påvirkes af mange eksterne forhold. I koldt vejr vil du få brug for mere varme for at opnå og holde en passende temperatur og tilberedningstiden kan være længere. Kernetemperaturen og madens tykkelse vil også påvirke tilberedningstiden. Koldere og tykkere kød tager længere tid at tilberede.

KERNETEMPERATURER FOR KØD

Kød, der tilberedes på en røgeovn eller grill, bliver ofte hurtigt mørkt på ydersiden. Vi anbefaler at bruge et stegetermometer for at sikre, at kødet har nået en sikker kernetemperatur.

SIKRE MINIMALE KERNETEMPERATURER ANBEFALET AF USDA, DE AMERIKANSKE LANDBRUGSMYNDIGHEDER

Oksekød, kalvekød, lammekød, bøf, stege og hele svin (inkl. tre minutters hviletid)	65 °C (145 °F)
Fisk	65 °C (145 °F)
Oksekød, kalvekød, lammekød og svinekød – hakket	70 °C (160 °F)
Retter med æg	70 °C (160 °F)
Kalkun, kylling og and – hele, stykker og hakket	73 °C (165 °F)

Der henvises til USDA for fuldstændige, opdaterede anbefalinger. Vores skema med kernetemperaturer er baseret på USDA's standarder for, hvornår kød er klar.

Læs mere på www.isitdoneyet.gov

RØGETIP

LAD DET HVILE

Når du røger større kødudskæringer, anbefales det altid at lade kødet hvile, efter det tages ud af røgeovnen. Det giver saften mulighed for at blive genabsorberet af kødet og giver kødet en chance for at køle et par grader ned for at gøre det nemmere at skære. Vi anbefaler at lade svinekød og bryststykker hvile i omkring en time før udskæring. Du kan altid opbevare kød i en tør køletaske for at hjælpe med at opretholde en god kernetemperatur.

PAK DET IND FOR MERE SAFTIGHED

Under røgeprocessen begynder kødet at miste saften. Jo længere kødet er i røgeovnen, jo mere saft mister det. For at undgå, at kødet tørrer ud, kan du pakke det ind i folie eller slagterpapir til de sidste timers røgning. Det er med til at holde på saften, beskytter kødet mod at absorbere for meget røg og beskytter den fantastiske skorpe, du har skabt, mod at brænde på.

LAV NOTITSER

Som om der ikke var nok at se til under røgningen. Men det hjælper at lave et par notitser, så du kan huske præcis, hvad du gjorde, længere ude i fremtiden. Når der røges langsomt ved lav temperatur, kan det nogle gange tage over 12 timer. Ved at huske de gode ideer – og de mindre gode – kan du forbedre dine chancer for at genskabe det fantastiske måltid, så din grillmad bliver kvarterets mest eftertragtede.

GIV IKKE OP

Røgning er både en kunst og en videnskab. Det er ikke noget, du bliver ekspert i første gang, du prøver det. Det kræver en masse øvelse, specielt for at opnå det samme resultat flere gange. Men uanset hvad du gør, så giv ikke op. Hvis noget ikke går som planlagt, så husk, at øvelse gør mester. Prøv igen, og fortag små ændringer næste gang – og glem ikke at nyde røgeprocessen.

SKORPEN SKAL VÆRE MØRK

Skorpen på din grillmad kan være fed og sød, blød eller sprød. Det er en af de ting, der gør kød så lækkert. De kemiske reaktioner, der finder sted mellem komponenterne i røgen, fedtet og krydderiblandingen, skaber den lækre mørke skorpe på ydersiden. For at opnå rigtig god røg til tilberedningen skal du vente, indtil røgen ændrer sig fra tyk og hvid til en mere blegnet røg, før du tilføjer maden.

BEMÆRKNINGER

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

BEMÆRKNINGER

[illegible]

AN: 18.126687



FUMOIR VERTICAL

TABLE DES MATIÈRES

APPRENDRE À CONNAÎTRE SON FUMOIR

- Fonctionnement
- Caractéristiques du produit
- Entretien

UTILISER LE FUMOIR

- Conditionnement de la plaque de cuisson
- Fumer des aliments
- Salubrité alimentaire
- Conseils pour le fumage



APPRENDRE À CONNAÎTRE SON FUMOIR

FONCTIONNEMENT

Les fumoirs verticaux tirent leur nom de leur aspect allongé en forme de tube. Cette orientation permet au fumoir de tirer parti du mouvement naturellement vertical de la chaleur et de la fumée, ce qui crée un milieu de cuisson stable et facile à contrôler. Et pour ce qui est de la cuisson de la viande, « stable et facile à contrôler » sont deux qualités essentielles de la chaleur. Ajoutée aux fonctions de contrôle du fumoir, cette configuration permet au chef de cuisine de maintenir une température basse et égale pendant plusieurs heures. Sur le plan technique, le fonctionnement est illustré ci-dessous (les détails précis sont présentés plus loin) :

1. Source de chaleur

Allumez un feu dans le foyer qui servira de source de chaleur et de fumée.

2. Ajoutez de l'eau

Remplissez la cuvette à eau, ce qui permet de protéger les aliments de la chaleur directe tout en faisant monter l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

3. Réglez la circulation de l'air

Utilisez les clapets pour obtenir une température de fumage stable.

4. Procédez au fumage de la viande

Et c'est tout ce qu'il y a à faire! Relaxe et savourez un repas délicieux.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

APPRENDRE À CONNAÎTRE LES FONCTIONS DU FUMOIR

CARACTÉRISTIQUES EXTERNES

1. Clapet de sortie d'air

2. Clapet de contrôle d'entrée d'air

Réglage de la circulation d'air et contrôle de la température de fumage.

3. Thermomètre monté sur le couvercle

Permet de mesurer la température de l'air dans la chambre de cuisson.

4. Poignées de levage de la chambre de cuisson

Employez celles-ci pour soulever la chambre de cuisson du foyer et accéder complètement au feu.

Attention – en fonction de son contenu, la chambre de cuisson peut peser lourd! Demandez de l'aide à quelqu'un si nécessaire.

5. Cœillet pour thermomètre (modèle de 51 cm seulement)

Permet au câble de la sonde thermique ou à la viande (non compris) de passer dans la chambre de cuisson.

6. Porte d'accès à la chambre de cuisson

Ajoutez de l'eau ou du bois selon le besoin pendant la cuisson.

Indicateur de réglage d'entrée d'air

Indique le niveau de réglage de la circulation de l'air vers le feu



CARACTÉRISTIQUES INTERNES

7. Grilles de cuisson recouvertes de porcelaine

Deux grilles recouvertes de porcelaine permettent d'obtenir une surface de cuisson parfaite tout en étant durables et faciles à nettoyer.

8. Cuvette à eau

La cuvette à eau remplit deux fonctions :

- Elle absorbe et détourne la chaleur du feu, ce qui évite que la chambre de cuisson ne chauffe trop, tout en stabilisant la température.
- Elle ajoute de l'humidité dans la chambre de cuisson, ce qui empêche les aliments de se dessécher pendant qu'ils cuisent.

9. Grille et cercle à charbon

Ces deux éléments sont posés au-dessus du plateau à cendres et constituent l'aire d'allumage du feu.

10. Plateau à cendres

Le plateau à cendres amovible rend le nettoyage des plus faciles – une fois le fumoir refroidi, retirez-le et videz-le tout simplement.



ENTRETIEN DU FUMOIR

PRENEZ SOIN DE VOTRE FUMOIR POUR ASSURER SA LONGÉVITÉ.

CONDITIONNEMENT

Avant d'utiliser le fumoir pour la première fois, assurez-vous de le conditionner adéquatement. Cette étape permet de brûler les résidus de fabrication et de préparer le fumoir pour l'emploi. Voir la page 6 pour plus de détails à ce sujet.

NETTOYAGE

La fréquence de nettoyage varie selon la fréquence d'utilisation du fumoir.

- Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes avant de nettoyer l'intérieur du fumoir.
- Rincez à fond avec de l'eau et laissez sécher à l'air avant toute réutilisation.
- Essuyez l'intérieur du fumoir avec un chiffon ou des essuie-tout.

Cendres

- Une fois les braises éteintes et refroidies, retirez la grille et le cercle à charbon pour pouvoir accéder au plateau à cendres.
- Retirez simplement le plateau par sa poignée et videz les cendres qui restent.



Surface de cuisson

- Nettoyez les grilles de cuisson au moyen d'une brosse.
- Ne nettoyez pas la surface de cuisson pendant que le fumoir est chaud.

ENTRETIEN

Il est recommandé d'enduire régulièrement la grille du foyer d'huile végétale afin de protéger votre appareil et de prévenir la formation de rouille.

UTILISER LE FUMOIR

COMMENT CONDITIONNER LE FUMOIR

Le conditionnement du fumoir avant l'emploi permet de brûler tout éventuel résidu de fabrication et de commencer à créer l'environnement de cuisson qui, à chaque utilisation, ajoutera davantage de saveur à vos viandes fumées.

1. Allumez un petit feu sur la grille du foyer. Voir la section « Allumer un feu » à la page 7 pour obtenir des conseils.

- Quantité initiale de briquettes recommandée

Modèle de fumoir	Charbon de bois (poids)	Briquettes (nombre approx.)
41 cm (16 po)	680 g (1,5 lb)	20
51 cm (20 po)	1 kg (2 lb)	30

2. Remplacez la chambre de cuisson, le couvercle et tous les éléments de cuisson compris au-dessus du foyer.
3. Ce brûlage doit être maintenu au moins deux heures; plus il dure longtemps, mieux c'est. Profitez de l'occasion et ajustez différemment les clapets d'air pour voir comment ils influent sur la température dans la chambre de cuisson.
4. Une fois votre fumoir bien conditionné, il est prêt à l'emploi.

REMARQUE :

- Nous ne recommandons pas l'utilisation de liquide d'allumage pour allumer le charbon de bois ni l'emploi de produits de charbon à allumage rapide.
- Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des braises chaudes afin d'éviter les blessures.
- Ne faites pas fonctionner le fumoir à une température supérieure à 175 °C (350 °F) dans la chambre de cuisson.

FUMAGE ET CUISSON LENTE

Le but de ce type de cuisson est d’attendrir les pièces de viande plus coriaces et les rendre tendres et juteuses grâce à une cuisson longue. Généralement, la chambre de cuisson doit être maintenue à une température entre 105 et 135 °C (225 et 275 °F) en alimentant le feu et en ajustant la circulation de l’air.

ALLUMER LE FEU

1. Soulevez la chambre de cuisson et le couvercle du foyer à l’aide des poignées de levage et mettez-les de côté.
2. Ouvrez complètement les deux clapets.



3. Empilez les briquettes de charbon ou le bois en une pyramide sur la grille du foyer.



- Quantité initiale de briquettes recommandée

Modèle de fumoir	Charbon de bois (poids)	Briquettes (nombre approx.)
41 cm (16 po)	680 g (1,5 lb)	20
51 cm (20 po)	1 kg (2 lb)	30

4. Placez du papier journal roulé en boule ou un allume-feu au pied de la pile et allumez-le pour embraser le charbon.
- Si vous utilisez une cheminée d’allumage, un allumeur électrique ou tout autre type d’allumeur, allumez le feu selon les directives du fabricant.

- Vous pouvez aussi essayer d'employer du charbon de bois en blocs ou même du bois comme autre combustible.
 - Essayez également d'empiler le charbon de différentes manières selon le type et la durée de cuisson à laquelle vous procédez.
5. Lorsque la pile de briquettes se recouvre de cendres et produit une lueur rouge (soit après environ 12 à 15 minutes), vous pouvez commencer la cuisson.

REMARQUE :

- Nous ne recommandons pas l'utilisation de liquide d'allumage pour allumer le charbon de bois ni l'emploi de produits de charbon à allumage rapide.
- Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des braises chaudes afin d'éviter les blessures.
- Ne faites pas fonctionner le fumoir à une température supérieure à 175 °C (350 °F) dans la chambre de cuisson.

LORSQUE LE FEU EST PRÊT

1. Placez des morceaux de bois dans le feu pour déclencher la fumée (plus de détails sur le fumage au bois en page 10).
2. Remettez la chambre de cuisson au-dessus du foyer, tout en laissant les grilles de cuisson de côté pour l'instant.
3. Remplissez la cuvette à eau et posez-la sur les crochets de la chambre de cuisson.
 - Variez le liquide dans le réservoir pour donner une saveur différente à vos aliments. Essayez, par exemple, le vin, les marinades et les fines herbes.
4. Remettez le couvercle et surveillez la température dans la chambre de cuisson. Lorsque vous arrivez à 10 degrés de la température désirée, fermez partiellement les clapets pour réduire la circulation de l'air et ajuster la chaleur de cuisson.



5. Une fois la température désirée atteinte, replacez les grilles de cuisson, ajoutez les aliments et c'est parti! N'oubliez pas de surveiller la température de cuisson et d'ajuster les clapets au besoin.

CONSEILS DE CUISSON

- En général, plus les clapets sont ouverts, plus l'enceinte de cuisson sera chaude. Pour un fumage lent, les clapets devront être à peine ouverts.
- Si la température monte trop dans la chambre de cuisson et que la fermeture des clapets ne suffit pas à la refroidir, on peut ajouter de l'eau dans la cuvette.
- Une règle pratique générale pour la cuisson est d'environ 1 heure pour .45 kg dans le fumage de grosses coupes de viande.
 - N'oubliez pas que le temps de cuisson peut être influencé par plusieurs facteurs, comme la température extérieure, la taille et la forme de l'aliment employé ou s'il est très froid au début de la cuisson.
 - Notez ces facteurs ainsi que le temps de cuisson réel pour référence future.
- Limitez le nombre de fois que vous ouvrez la porte de la chambre du fumoir puisque cela permet à la chaleur de s'échapper et prolonge la durée de cuisson.
- Ne faites pas fonctionner le fumoir à une température supérieure à 175 °C (350 °F) dans la chambre de cuisson.

MAINTENIR LA TEMPÉRATURE ET LA FUMÉE

Comme une séance de fumage dure couramment 10 heures ou plus, vous devrez sans doute ajouter du charbon ou du bois à votre feu pour le faire durer suffisamment. Ajoutez du charbon, de l'eau ou du bois par la porte d'accès à la chambre de cuisson pour prolonger le temps de cuisson ou de fumage.



FUMAGE AU BOIS

Pour une saveur de fumée plus accentuée lorsque vous utilisez des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois en blocs, essayez d'ajouter du bois (des copeaux, des morceaux ou des bûches) à votre feu. Vous pouvez ajouter ces morceaux de bois à votre pile de charbon sur la grille du foyer. Des morceaux de bois sont vendus dans une variété d'arômes naturels et peuvent être utilisés seuls ou en plus du charbon de bois. En règle générale, tout bois dur qui produit un fruit ou une noix convient à la cuisson. Cependant, ils donnent aux aliments une saveur différente. Faites l'expérience des différents types de bois pour trouver votre saveur préférée. Le bois vert ou fraîchement coupé peut faire noircir les aliments et leur donner un goût amer. Il faut également éviter d'utiliser de l'écorce ou la faire brûler d'abord, puisqu'elle contient une teneur élevée en acide et donnera un goût acide aux aliments.

- Le bois de pommier a un arôme doux, sucré et fruité. Utilisez ce bois pour fumer de la volaille, du bœuf, du porc (particulièrement du jambon), du gibier, de l'agneau et certains fruits de mer. Vu son caractère léger, il sera plus long d'obtenir la saveur souhaitée.
- Le bois de cerisier a un arôme doux, sucré et fruité. Il convient parfaitement à toutes les viandes et est ainsi l'un des bois les plus populaires pour le fumage. Il produit de magnifiques anneaux de fumée et peut s'utiliser avec d'autres bois pour produire des arômes plus complexes.
- Le fumage au bois de hickory crée un arôme sucré et prononcé à la fois, très semblable à celui du bacon. La fumée peut être âcre, mais elle ajoute un arôme agréable et prononcé à bon nombre de coupes de viande. Il est particulièrement populaire avec le porc et les côtes levées.
- Le bois de mesquite a un arôme de terre prononcé qui est idéal pour la plupart des viandes rouges et foncées. Le mesquite brûle rapidement et produit une température élevée, ce qui agrémenta la saveur de nombreuses viandes.

Veuillez consulter le **TABLEAU DES ARÔMES DE BOIS POUR LE FUMAGE** pour avoir une idée des arômes de bois qui conviennent le mieux au fumage de certains aliments. Il ne s'agit toutefois que de suggestions. À mesure que vous gagnez de l'expérience, vous découvrirez ce qui vous plaît le plus.

TABLEAU DES ARÔMES DE BOIS POUR LE FUMAGE

	Volaille	Fruits de mer	Agneau	Porc	Bœuf	Légumes	Fromage
Aulne	●	●		●			
Pommier	●	●	●				
Cerisier	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Érable	●					●	
Mesquite				●	●		●
Mûrier	●	●		●			
Chêne	●	●	●	●	●		
Olivier	●						
Pêcher	●			●			
Poirier	●			●			
Pacanier	●			●	●		
Noyer				●	●		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

La salubrité alimentaire est primordiale. Afin de protéger les aliments des bactéries nuisibles, veuillez suivre ces quatre étapes de base :

Propreté : Lavez-vous les mains, lavez les ustensiles et les surfaces à l'eau savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande crue.

Séparation : Séparez les viandes crues des aliments prêts-à-manger pour éviter la contamination croisée. Utilisez un plateau et des ustensiles propres lorsque vous retirez les aliments cuits.

Cuisson : Faites bien cuire la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utilisez un thermomètre afin de veiller à ce que la température interne des aliments soit adéquate.

Réfrigération : Réfrigérez rapidement les aliments préparés et les restes.

La cuisson sur votre nouveau fumoir est une expérience pratique, et il est recommandé de surveiller votre fumoir pendant que vous faites de la cuisson. Comme nous l'avons déjà souligné, de nombreuses conditions externes peuvent avoir une incidence sur le fumage. Lorsqu'il fait froid, il vous faudra davantage de chaleur pour atteindre et maintenir une température de cuisson idéale, et la cuisson risque de prendre plus de temps. La température interne et l'épaisseur de l'aliment ont aussi une influence sur la durée de cuisson. Les viandes plus froides et plus épaisses seront plus longues à cuire.

TEMPÉRATURE INTERNE DE LA VIANDE

La viande cuite dans un fumoir ou sur un grill brunit souvent plus rapidement à l'extérieur. Par conséquent, utilisez un thermomètre pour vous assurer qu'elle a atteint une température interne sécuritaire.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE POUR LA SALUBRITÉ

Bœuf, veau et agneau – steak, rôti et porc entier (avec un temps d'attente de 3 min)	65 °C (145 °F)
Poisson	65 °C (145 °F)
Bœuf, veau, agneau et porc – haché	70 °C (160 °F)
Plats aux œufs	70 °C (160 °F)
Dinde, poulet et canard – entier, en morceaux ou haché	73 °C (165 °F)

Veuillez vous reporter à l'USDA pour obtenir des renseignements complets et à jour. Notre tableau de températures internes est établi en fonction des normes de l'USDA pour la cuisson de la viande.

Consultez-le sur le www.isitdoneyet.gov

CONSEILS POUR LE FUMAGE

TEMPS DE REPOS

Lorsque vous fumez de grosses coupes de viande, il est toujours recommandé de laisser le produit reposer après l'avoir retiré du fumoir. Cela aidera à la distribution des jus de cuisson dans toute la viande et permettra à la température de descendre de quelques degrés, ce qui facilitera la coupe. Nous recommandons d'attendre environ une heure avant de trancher le porc et la poitrine. Vous pouvez également placer la viande dans une glacière pour aider à maintenir une température interne adéquate.

ENVELOPPE POUR PLUS D'HUMIDITÉ

Pendant le processus de fumage, la viande commence à s'assécher. Plus la viande reste longtemps dans le fumoir, plus elle perd de son humidité. Pour éviter l'assèchement de la viande, enveloppez-la dans du papier d'aluminium ou du papier de boucherie pendant les dernières heures de fumage. Cela empêchera l'humidité de s'échapper, protégera la viande de la fumée directe excessive et empêchera la magnifique croûte que vous avez créée de brûler.

PRENDRE DES NOTES

Si vous cherchez quelque chose à faire pendant le fumage, prenez quelques notes que vous pourrez consulter à votre prochaine séance de fumage. Une séance de fumage peut prendre jusqu'à 12 heures et parfois même plus. Se souvenir des bonnes étapes (et des mauvaises) peut vous aider à améliorer vos chances de recréer ce savoureux repas et faire en sorte que votre barbecue soit le plus convoité du voisinage.

NE JAMAIS ABANDONNER

Le fumage est à la fois un art et une science. On ne devient pas maître fumeur en un jour. Il faut s'y exercer, surtout si on veut reproduire exactement certains résultats. Quoi que vous fassiez, n'abandonnez surtout jamais. Si une séance de fumage ne donne pas les résultats attendus, essayez de nouveau jusqu'à ce que vous soyez satisfait. Apportez certains changements à votre façon de faire à la prochaine séance et amusez-vous à fumer des aliments.

LA CROÛTE DOIT ÊTRE FONCÉE

La croûte de votre barbecue doit être riche et sucrée, moelleuse et croustillante. En fait, c'est l'une des choses qui rend la viande si délicieuse. Les réactions chimiques qui se produisent entre les composants trouvés dans la fumée, le gras et l'apprêt sont ce qui crée une belle croûte foncée à l'extérieur. Pour obtenir une excellente fumée de cuisson, attendez que la fumée passe d'une épaisse fumée blanche à une fumée pâle.

[illegible]

[illegible]

REMARQUES

[illegible]

AN : 18.126687



BULLET SMOKER

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZU IHREM RÄUCHEROFEN

- Funktionsweise
- Produkteigenschaften
- Wartung

VERWENDUNG IHRES RÄUCHEROFENS

- Präparation
- Das Räuchern
- Nahrungsmittelsicherheit
- Räuchertipps



ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZU IHREM RÄUCHEROFEN

FUNKTIONSWEISE ...

Die Bezeichnung „Bullet Smoker“ bezieht sich auf die senkrechte, rohrähnliche Form. Durch die senkrechte Ausrichtung kann der Räucherofen die natürliche vertikale Bewegung von Hitze und Rauch ausnutzen, wodurch eine sehr gleichmäßige und kontrollierbare Garumgebung erzeugt wird. „Kontrollierbare und gleichmäßige“ Hitze ist genau das, worauf es beim Räuchern von Fleisch ankommt. Zusammen mit den Steuerfunktionen des Räucherofens ermöglicht diese Konstruktion die Aufrechterhaltung einer konstanten, niedrigen Temperatur über viele Stunden hinweg. Das Grundprinzip ist ungefähr wie folgt: (Keine Sorge, wir werden dies später noch genauer erklären)

1. Hitzequelle

Machen Sie ein Feuer in der Feuerschale, um Hitze für den Gar- und Räuchervorgang zu erzeugen.

2. Wasser hinzufügen

Füllen Sie die Wasserwanne – dadurch wird Ihr Räuchergut vor der direkten Hitze geschützt und gleichzeitig wird Feuchtigkeit in die Garkammer geleitet.

3. Luftzufuhr regeln

Nutzen Sie Luftklappen, um eine gleichmäßige Räuchertemperatur zu erreichen.

4. Fleisch räuchern!

Zeit für Sie, sich zu entspannen und sich auf das leckere Essen zu freuen!



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

BESCHREIBUNG IHRES RÄUCHEROFENS

ÄUSSERE MERKMALE

1. Auslassklappe

2. Einlass-Kontrollklappe

Regulierung des Luftstroms und Kontrolle der Räuchertemperaturen.

3. Im Deckel montierte Temperaturanzeige

Messung der Lufttemperatur in der Garkammer.

4. Hebegriffe für die Garkammer

Verwenden Sie diese Griffe, um die Garkammer von der Feuerschale zu nehmen, damit Sie ungehindert an das Feuer herankommen.

Vorsicht – Je nach dem Inhalt der Garkammer, kann diese schwer sein! Lassen Sie sich gegebenenfalls helfen.

5. Kabeldurchführung für Temperaturfühler (nur 51-cm-Modell)

Bietet einen Durchlass für ein Fleischsonden- oder Temperaturfühlerkabel (nicht enthalten) in die Garkammer.

6. Tür der Garkammer

Für die Zugabe von Wasser oder das Nachlegen von Holz bei Bedarf während des Garvorgangs.

Anzeige der Einlasseinstellung

Zeigt die Stärke des eingestellten Luftstroms zum Feuer.



INNERE MERKMALE

7. Keramik beschichtete Garroste

Die keramisch beschichteten Garroste bieten eine optimale Garfläche, sind sehr beständig und lassen sich hervorragend reinigen.

8. Wasserwanne

Die Wasserwanne hat zwei Funktionen:

- Durch die Wasserwanne wird die Hitze aus dem Feuer aufgenommen und abgeleitet. Dadurch wird eine Überhitzung der Garkammer verhindert und gleichzeitig eine Stabilisierung der Temperatur erreicht.
- In die Garkammer wird Feuchtigkeit eingeleitet, damit das Räuchergut während des Garvorgangs nicht austrocknet.

9. Holzkohlerost und Ring

Diese zwei Komponenten liegen auf der Aschelade auf und bilden den Bereich, in dem das Feuer gemacht wird.

10. Aschelade

Durch die herausnehmbare Aschelade ist die Reinigung ein Kinderspiel – ist der Räucherofen abgekühlt, entnehmen Sie sie einfach und schütten sie aus.



WARTUNG DES RÄUCHEROFENS

BEHANDELN SIE IHREN RÄUCHEROFEN PFLEGELICH UND ER WIRD EINE LANGE LEBENSDAUER HABEN

PRÄPARATION

Achten Sie darauf, Ihren neuen Räucherofen vor dem ersten Gebrauch zu präparieren. Dabei werden Fabrikationsrückstände weggebrannt und Ihr Räucherofen wird für die Nutzung vorbereitet. Weitere Details finden Sie auf Seite 6.

REINIGUNG

Die Reinigungshäufigkeit hängt davon ab, wie oft der Räucherofen benutzt wird.

- Vergewissern Sie sich, dass die Kohlen komplett erloschen sind, bevor Sie das Innere des Geräts reinigen.
- Spülen Sie es gründlich mit Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es wiederverwenden.
- Wischen Sie die Innenseite des Geräts mit einem Lappen oder Küchenkrepp aus.

Asche

- Nachdem die Holzkohle erloschen und abgekühlt ist, entfernen Sie den Holzkohlering und das Rost, um an die Aschelade heranzukommen.
- Nehmen Sie die Aschelade einfach am Griff heraus und schütten die Restasche weg.

Garfläche

- Eine Bürste kann zum Reinigen der Garroste benutzt werden.
- Die Garfläche sollte nicht gereinigt werden, während der Räucherofen heiß ist.



PFLEGE

Regelmäßiges Einreiben des Holzkohlerosts mit Pflanzenöl trägt zum Schutz Ihres Geräts bei und verhindert die Rostbildung.

VERWENDUNG IHRES RÄUCHEROFENS

PRÄPARATION IHRES RÄUCHEROFENS

Durch die Präparation Ihres Räucherofens vor der Benutzung werden alle Fabrikationsrückstände weggebrannt und gleichzeitig erfolgt eine erste Oberflächenbehandlung, die bei jedem Garvorgang zum Aroma ihres geräucherten Fleisches beitragen wird.

1. Machen Sie auf dem Feuerrost ein kleines Feuer. Tipps finden Sie auf Seite 7 im Abschnitt „Wie Sie Ihr Feuer machen“.

- Empfohlene anfängliche Holzkohlemengen –

Räucherofenmodell	Holzkohlegewicht	Briketts ungefähr
41 cm	680 kg	20
51 cm	1 kg	30

2. Setzen Sie die Garkammer, den Deckel und alle enthaltenen Bestandteile wieder auf die Feuerschale.

3. Dieses Feuer sollte mindestens zwei Stunden lang aufrechterhalten werden, je länger, umso besser. Diese Zeit können Sie sehr gut nutzen, um auszuprobieren, wie sich die Einstellung der Luftklappen auf die Kammertemperatur auswirkt.

4. Nach der Präparation ist Ihr Räucherofen einsatzbereit!

HINWEIS:

- Benutzen Sie bitte keine Feuerzeugflüssigkeit oder Produkte zum Schnellanzünden von Kohle, um die Kohle in Brand zu setzen.
- Seien Sie beim Umgang mit heißer Kohle immer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beim Betrieb des Räucherofens darf die Temperatur der Garkammer nicht über 175 °C (350 °F) liegen.

RÄUCHERN UND LANGSAMES GAREN

Das grundsätzliche Ziel dieser Art von Zubereitung besteht darin, zähe Fleischstücke über einen langen Zeitraum so zu „behandeln“, dass sie zart und saftig werden. In der Regel muss die Temperatur der Garkammer durch entsprechende Beschickung des Feuers und Anpassung des Luftstroms während des gesamten Garvorgangs zwischen 110 und 135 °C (225 - 275 °F) gehalten werden.

WIE SIE IHR FEUER MACHEN

1. Heben Sie die Garkammer und den Deckel mit den Hebegriffen der Kammer von der Feuerschale und stellen sie zur Seite.
2. Öffnen Sie beide Luftklappen vollständig.



3. Stapeln Sie Holzkohlebriketts pyramidenförmig auf dem Holzkohlerost auf



- Empfohlene anfängliche Holzkohlemengen –

Räucherofenmodell	Holzkohlegewicht	Briketts ungefähr
41 cm	680 kg	20
51 cm	1 kg	30

4. Legen Sie zusammengeknülltes Zeitungspapier oder ein Stück Feueranzünder unten an den Stapel und zünden Sie dieses an, um die Kohle zum Brennen zu bringen.
- Wenn Sie einen Anzündkamin, Elektrostarter oder anderen Feueranzünder zum Anzünden Ihres Feuers benutzen, beachten Sie dabei die Herstelleranleitung.

- Sie können mit Kohlestücken oder sogar Holz als alternativen Brennstoff experimentieren.
 - Sie können auch experimentieren, wie Sie die Holzkohle je nach Art und Länge eines bestimmten Garvorgangs anordnen.
5. Sie können mit dem Garvorgang beginnen, wenn der Stapel Briketts mit Asche bedeckt ist und ein rotes Glühen erzeugt (etwa 12 bis 15 Minuten).

NOTIZEN:

- Benutzen Sie bitte keine Feuerzeugflüssigkeit oder Produkte zum Schnellanzünden von Kohle, um die Kohle in Brand zu setzen.
- Seien Sie beim Umgang mit heißer Kohle immer vorsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.
- Beim Betrieb des Räucherofens darf die Temperatur der Garkammer nicht über 175 °C (350 °F) liegen.

WENN DAS FEUER BEREIT IST

1. Geben Sie Holzstücke in das Feuer, damit sich der Rauch entwickeln kann (Weitere Informationen zum Räuchern mit Holz auf Seite 10).
2. Setzen Sie die Garkammer wieder auf die Feuerschale, wobei Sie zunächst die Garroste weglassen.
3. Füllen Sie die Wasserwanne und setzen sie auf die Halteklammern in der Garkammer.
 - Sie können mit verschiedenen Inhalten in der Wasserwanne experimentieren, um Ihrem Räuchergut ein ganz spezielles Aroma zu verleihen. Probieren Sie zum Beispiel Wein, Marinaden oder Kräuter.
4. Setzen Sie den Deckel wieder auf und beobachten die Temperaturanzeige. Wenn die Kammertemperatur den Bereich 10 Grad vor der gewünschten Gartemperatur erreicht hat, schließen Sie die Luftklappen bis auf eine niedrige Stufe, um den Luftstrom zu minimieren und Ihre Gartemperatur einzustellen.



5. Wenn Sie Ihre gewünschte Gartemperatur erreicht haben, setzen Sie die Garroste ein und legen das Räuchergut auf – jetzt beginnt der Räuchervorgang. Achten Sie darauf, dass Sie die Gartemperatur überwachen und bei Bedarf die Klappen entsprechend einstellen.

TIPPS FÜR DAS GAREN

- Grundsätzlich gilt: Je weiter die Klappen geöffnet sind, umso heißer wird die Garkammer – Für langsames Räuchern dürfen die Klappen nur sehr wenig geöffnet sein.
- Wenn die Kammertemperatur über die gewünschte Gartemperatur ansteigt, bewirkt das Schließen der Luftklappen keine Abkühlung, eine weitere Zugabe von Wasser in die Wasserwanne kann zu einer Verringerung der Temperatur beitragen.
- Nach einer Faustregel für das Garen muss beim Räuchern von großen Fleischstücken etwa eine Stunde pro .45 kg gerechnet werden.
 - Denken Sie daran, dass viele Faktoren die Garzeit beeinflussen können, zum Beispiel die Außentemperatur, die Größe und Form Ihres Räucherguts und Temperatur Ihres Räucherguts zu Beginn des Garvorgangs.
 - Sie können sich diese Faktoren und die tatsächliche Garzeit notieren, um bei späteren Garvorgängen darauf zurückzugreifen.
- Öffnen Sie die Tür der Garkammer und den Deckel möglichst selten, denn dabei entweicht Hitze und die Garzeit verlängert sich.
- Beim Betrieb des Räucherofens darf die Temperatur der Garkammer nicht über 175 °C (350 °F) liegen.

AUFRECHTERHALTEN DER TEMPERATUR UND DES RAUCHS

Da Räuchervorgänge häufig zehn oder mehr Stunden dauern, müssen Sie wahrscheinlich Holzkohle nachlegen, um das Feuer zu erhalten oder Holz, um die Räucherzeit zu verlängern. Nutzen Sie für die Zugabe von Holzkohle, Wasser oder Holz die Feuerzugangstür der Garkammer, um Ihre Gar- und/oder Räucherzeit zu verlängern.



RÄUCHERN MIT HOLZ

Wenn Sie beim Räuchern mit Kohlebriketts oder Kohlestücken ein robusteres Raucharoma haben wollen, probieren Sie als Zugabe zu Ihrem Feuer Holzschnitzel, Holzstücke oder Holzscheite aus. Auf dem Holzkohlerost können Holz und Holzkohle schichtweise gestapelt werden. Holzschnitzel gibt es in einer Vielfalt von natürlichen Aromastoffen, sie können allein oder zusammen mit Kohle benutzt werden. Zum Garen eignet sich generell jedes Hartholz, das Früchte oder Nüsse treibt. Allerdings liefern unterschiedliche Holzsorten unterschiedliche Aromen. Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Holzsorten, um Ihren persönlichen Favoriten herauszufinden. Beachten Sie, dass grünes oder frisch geschnittenes Holz das Räuchergut schwarz färben und einen bitteren Geschmack verursachen kann. Rinde sollte auch vermieden oder zuerst weggebrannt werden, da sie einen hohen Säuregehalt aufweist, der einen säuerlichen Geschmack bewirkt.

- Apfelholz hat ein mildes, süßes und fruchtiges Aroma. Verwenden Sie dieses Holz zum Räuchern von Geflügel, Rindfleisch, Schweinefleisch (besonders Schinken), Wildgeflügel, Lammfleisch und einigen Meeresfrüchten. Aufgrund seines leichten Charakters wird mehr Zeit benötigt, um das gewünschte Aroma zu erhalten.
- Kirschholz hat ein süßes, mildes und fruchtiges Aroma. Es passt sehr gut zu allen Fleischsorten und ist eines der beliebtesten Gehölze zum Räuchern. Es bewirkt großartige Rauchringe und kann in Verbindung mit anderen Gehölzen verwendet werden, um komplexere Aromen zu erzeugen.
- Hickoryholz erzeugt ein süßes und dennoch kräftiges Aroma, so ähnlich wie Speck. Der Rauch kann beißend sein, aber er bewirkt in vielen Fleischstücken ein angenehmes, kräftiges Aroma. Es ist besonders beliebt für Schweinefleisch und Rippchen.
- Mesquiteholz hat ein kräftiges, erdiges Aroma, das ideal für die meisten roten und dunklen Fleischsorten ist. Mesquiteholz brennt heiß und schnell und veredelt dabei mühelos das Aroma vieler Fleischsorten.

Bitte entnehmen Sie der TABELLE DER RÄUCHERHOLZ-AROMEN Anregungen, welche Holzaromen sich am besten für welches Räuchergut eignen. Dies sind nur Orientierungshilfen. Mit wachsender Erfahrung werden Sie Ihre eigenen persönlichen Vorlieben haben.

TABELLE DER RÄUCHERHOLZ-AROMEN

	Geflügel	Meeresfrüchte	Lammfleisch	Schweinefleisch	Rindfleisch	Gemüse	Käse
Erle	●	●		●			
Apfelbaum	●	●	●				
Kirschbaum	●	●	●	●	●		
Hickory				●	●		●
Ahorn	●					●	
Mesquite				●	●		●
Maulbeerbaum	●	●		●			
Eiche	●	●	●	●	●		
Olivenbaum	●						
Pfirsichbaum	●			●			
Birnbaum	●			●			
Pekannussbaum	●			●	●		
Walnussbaum				●	●		

NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT

Nahrungsmittelsicherheit ist sehr wichtig. Befolgen Sie diese vier einfachen Schritte, um Ihr Räuchergut vor schädlichen Bakterien zu schützen:

Reinigen: Waschen Sie Hände, Utensilien und Oberflächen vor und nach der Handhabung von rohem Fleisch mit heißem Seifenwasser.

Trennen: Trennen Sie rohes Fleisch von verzehrfertigen Nahrungsmitteln, um eine Kreuzkontamination zu verhindern. Benutzen Sie saubere Teller und Utensilien, wenn Sie das Räuchergut entnehmen.

Garen: Garen Sie Fleisch und Geflügel gründlich, um alle Bakterien zu töten. Benutzen Sie ein Thermometer, um die richtigen Temperaturen im Inneren des Räucherguts sicherzustellen.

Kühlen: Kühlen Sie zubereitete Lebensmittel und Reste umgehend.

Das Garen mit Ihrem neuen Räucherofen ist eine praktische Erfahrung und wir empfehlen Ihnen, Ihren Räucherofen beim Garen gut im Auge zu behalten. Noch einmal, das Räuchern kann durch viele äußere Bedingungen beeinflusst werden. Bei kaltem Wetter brauchen Sie mehr Hitze, um die ideale Gartemperatur zu erreichen und aufrechtzuerhalten und die Garzeit kann sich verlängern. Auch die Innentemperatur und die Dicke des Räucherguts können sich auf die Garzeiten auswirken. Kälteres und dickeres Fleisch braucht länger, um gar zu werden.

INNENTEMPERATUREN VON FLEISCH

In einem Räucherofen oder Grill gegartes Fleisch wird häufig außen schnell braun. Wir empfehlen daher, ein Fleischthermometer zu verwenden, um sicherzustellen, dass es sichere Innentemperaturen erreicht hat.

VOM US-LANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM (USDA) EMPFOHLENE SICHERE MINDESTINNENTEMPERATUREN	
Rind, Kalb, Lamm, Steak, Braten und ganzes Schwein (bei dreiminütiger Ruhezeit)	65 °C (145 °F)
Fisch	65 °C (145 °F)
Rind, Kalb, Lamm und Schwein – Hackfleisch	70 °C (160 °F)
Eierspeisen	70 °C (160 °F)
Pute, Hähnchen und Ente – ganz, Teilstücke und Hackfleisch	73 °C (165 °F)

Beim USDA finden Sie vollständige, aktualisierte Informationen. Unser Innentemperatur-Diagramm basiert auf den USDA-Standards für Fleischgarheit.

Sie finden es auf www.isitdoneyet.gov

RÄUCHERTIPPS

LASSEN SIE DAS RÄUCHERGUT RUHEN

Wenn Sie größere Fleischstücke räuchern, ist es immer empfehlenswert, diese ruhen zu lassen, nachdem Sie sie aus dem Räucherofen entnommen haben. So kann das Fleisch wieder Feuchtigkeit aufsaugen und etwas abkühlen, damit es sich besser aufschneiden lässt. Wir empfehlen Ihnen, Schweinefleisch und Bruststücke vor dem Aufschneiden etwa eine Stunde ruhen zu lassen. Sie können Fleisch immer in einem Trockenkühler aufbewahren, um eine gute Innentemperatur aufrechtzuerhalten.

EINWICKELN ERGIBT ZUSÄTZLICHE FEUCHTIGKEIT

Während des Räuchervorgangs beginnt das Fleisch, Feuchtigkeit zu verlieren. Je länger das Fleisch im Räucherofen ist, umso mehr Feuchtigkeit geht verloren. Um zu verhindern, dass das Fleisch austrocknet, wickeln Sie es während der letzten Stunden des Räuchervorgangs in Folie oder Fleischpapier. Auf diese Weise kann keine Feuchtigkeit entweichen, das Fleisch wird vor der Aufnahme von zu viel Rauch geschützt und die großartige Kruste, die Sie beim Verbrennen erzeugt haben, bleibt erhalten.

MACHEN SIE SICH NOTIZEN

Es gibt zwar auch so beim Räuchern einiges zu tun, aber es ist wirklich nützlich, sich ein paar Notizen zu machen, auf die man zurückgreifen kann, wenn man den Vorgang später wiederholt. Wenn Sie bei niedriger Temperatur und langsam räuchern, kann es manchmal 12 Stunden und länger dauern. Wenn Sie sich an die guten Schritte – aber auch an die weniger guten – erinnern, verbessern sich Ihre Chancen, dass Ihnen wieder eine so großartige Mahlzeit gelingt und Sie Ihren BBQ zum begehrtesten in der ganzen Nachbarschaft machen.

GEBEN SIE NICHT AUF

Räuchern ist sowohl eine Kunst als auch eine Wissenschaft. Es ist nichts, was Sie beim ersten Mal vollständig beherrschen werden. Es bedarf einer Menge an Übung, insbesondere, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen. Was auch immer Sie tun, geben Sie nicht auf. Wenn ein Ergebnis nicht so ist, wie Sie es sich gewünscht haben – Übung macht den Meister. Bleiben Sie dran, nehmen Sie beim nächsten Mal kleine Veränderungen vor und erfreuen Sie sich an dem Räuchervorgang.

DIE KRUSTE SOLLTE DUNKEL SEIN

Die Kruste Ihres Barbecues kann gehaltvoll und süß, zäh und knusprig sein. In der Tat zählt sie zu den Dingen, die ein Stück Fleisch großartig machen. Die chemischen Reaktionen, die zwischen den Bestandteilen des Rauchs, des Fetts und der Gewürzmischung stattfinden, bewirken diese schöne dunkle Kruste außen. Warten Sie mit dem Einlegen des Räucherguts, bis aus dem dicken weißen Rauch ein blasser Rauch geworden ist, denn dieser eignet sich hervorragend für den Garvorgang.

NOTIZEN

[illegible]

NOTIZEN

[illegible]

NOTIZEN

[illegible]

AN: 18.126687