

Smokenator 1000



Savustusasema hiiligrilliin

Onneksi olkoon Smokenator® 1000 -savustusaseman hankinnasta. Se on ensimmäinen tuote, joka tehokkaasti muuttaa pallogrillin savustusgrilliksi, ja joka antaa sinulle savustuslaatikon joka päihittää perinteisen vesisavustimen sekä suorituskyvyltään että kustannuksiltaan.

Toiminnot

- Tehokas muotoilu
- Suojaa ruuan suoralta lämpösäteilyltä
- Mahdollisuus lisätä kosteutta kypsennykseen
- Oikein käytettynä laite voi kypsentää ruokaa jopa 30% nopeammin kuin perinteinen pystysavustin
- Helppo puhdistaa

Smokenatorin® harkitun muotoilun avulla voit savustaa jopa 11,3-kiiloisen kalkkunan. Smokenator® antaa sinun hallita lämpötilaa ja kosteutta saavuttaaksesi lopullisen tuotteen joka on hyvin savustettu, mutta kuitenkin mehukas. Smokenator® soveltuu erinomaisesti kalan (varsinkin lohen), kylkipaistin, paahtopaistin, kanan ja kalkkunan savustukseen. Näillä ohjeilla pystyt ottamaan Smokenatorin® käyttöön grillisi kanssa ja saavuttaa alhaisen lämpötilan ja hitaan kypsennyksen säännöllisesti.

VAROITUS!

Kaikki Smokenatorin® osat kuumenevat huomattavasti laitteen ollessa käytössä. Käytä aina suojaavia grillikintaita käsitellessäsi käytössä olevaa Smokenatoria®. Ole erityisen varovainen poistaessasi höyrystysastian jos siinä on vettä.

Pakkauksen sisältö

- Smokenator® 1000 savukanava
- Höyrystysastia, ruostumatonta terästä
- Varras hiilen hämmennystä varten

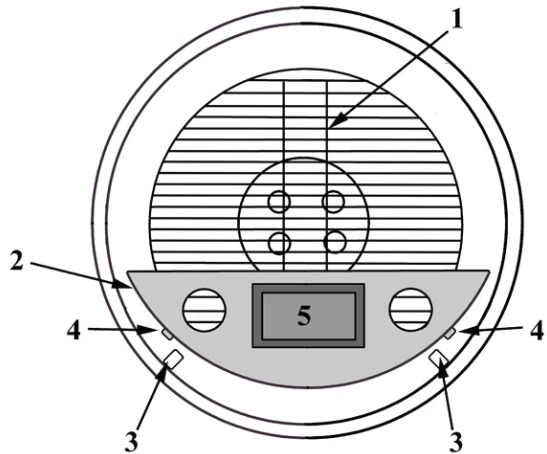


Smokenatorin® asennus

Aloita puhdistamalla grillisi perusteellisesti, varmistaen että erityisesti grillin kansi on puhdas eikä siinä ole savukerrostumaa. Puhdista grilli ja Smokenator® jokaisen käyttökerran jälkeen. Tämä auttaa pitämään savustuksen pehmeänä.

Aseta grillin brikettiritilä siten, että savukanavan alaosa asettuu brikettiritilän keskikankojen (1) väliin. Smokenatorin® ulkoreuna (2) asetetaan nojaamaan grilliritilätukiin (3). Aseta savukanava niin, että sen reunassa olevat taivutetut kaitaleet (4) asettuvat suoraan grilliritilätukien (3) päälle. Tämä estää savukanavan liikkumisen käytön aikana.

- 1 Brikettiritilä
- 2 Ulkoreuna
- 3 Grilliritilätuki
- 4 Taivutettu kaitale
- 5 Höyrystysastia



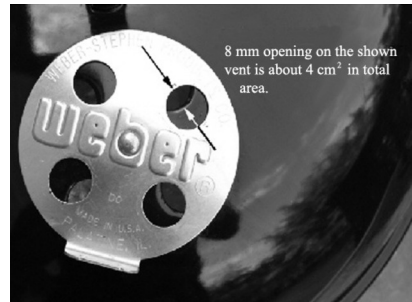
Weber® -hiiligrillin ilmanottoaukkojen säätö

Low and Slow -lähestymistapa - toisin sanoen hidas savustus alhaisella lämmöllä - vaatii että Weber-grillin ilmanottoaukko asetetaan oikeaan asentoon. Weberin pallogrilleissa on kaksi säädettävää ilmanottoaukkoa. Ohessa on kuva alemmasta ilmanottoaukosta. Aukon vähimmäisleveys on 1 cm, mutta suosittelemme että aukko jätetään kokonaan auki.



Ilmanottoaukkojen säätötarkkuus vaihtelee Weber-mallista toiseen. Mallista riippumatta säädetään kuitenkin lämpötilaa ylemmällä ilmanottoaukolla.

Oheinen kuva näyttää ylemmän ilmanottoaukon. Hiili on hyvin herkkä hapen vaihteluille. Ylemmän ilmanottoaukon ollessa noin 8 mm leveä, pysyy kuvun lämpötila noin 110 °C asteessa (grilliritilän lämpötila noin 99 °C). Tämä vaihtelee toki jonkin verran ympäröivän lämpötilan, ilmankosteuden ja kypsennettävän ruuan määrän mukaan.



Säädä lämpötilaa avaamalla tai sulkemalla ylemmää ilmanottoaukkoa. Älä sulje ilmanottoaukkoja kokonaan. Käytä grillin kupuun asennettua lämpömittaria lämpötilan tarkkailuun. Jos lämpötila putoaa käytön aikana, voit jälleen nostaa lämpöä avaamalla ilmanottoaukkoa. Myös sekoittamalla brikettejä varmistat että briketit palavat tasaisemmin. Lisää aina tarvittaessa brikettejä - älä anna brikettien palaa loppuun. Grilli polttaa keskimäärin 8-10 brikettiä tunnissa.

Kun lisää brikettejä grilliin, huomaat että lämpötila putoaa hetkellisesti, kun briketteihin sidottu kosteus haihtuu ja briketit syttyvät. Voit kompensoida raottamalla ilmanottoaukkoja hieman.

Puuhiili vai briketti?

Smokenator® toimii sekä puuhiilellä että briketeillä. Suurin huolenaihe brikettejä käytettäessä on brikettien puhtaus. Puuhiilessä on yleisesti ottaen vähemmän epäpuhtauksia kuin briketeissä. Brikettien etu on niiden yhdenmukainen koko, jonka johdosta ne palavat tasaisemmassa tahdissa. Puuhiilen voi toki hajottaa noin 5 x 5 x 3,8 cm kokoisiksi paloiksi, jolloin hiili palaa tasaisesti.

Pitkä kypsennys - asettelu ja lämpötilan hallinta

Täyteen ladattu Smokenator® tarjoaa noin kuuden tunnin paloajan, jos kuvun lämpötila pidetään noin 110 °C asteessa ja käytetään brikettejä polttoaineena. Puuhiiltä käytettäessä voi paloaika vaihdella.

Alkutoimenpiteet:

- 1 Täytä Smokenator® ylärajaan asti briketeillä tai puuhiilellä. Smokenator® 1000:een mahtuu noin 60 brikettiä (50:llä pärjää mainiosti). Lisää myös noin 144-290 g savustuspuuta.
- 2 Poista noin 16 brikettiä (20 jos ympäröivä lämpötila on alle 10 °C) ja sytytä ne piippusytyttimellä. Älä koskaan sytytä nestemäisellä sytytysaineella. Laita briketit takaisin Smokenatoriin® hieman ennen kuin ne ovat syttyneet täysin.
- 3 Asettele briketit vartaalla.
- 4 Aseta höyrystysastia paikalleen ja täytä se vedellä.
- 5 Aseta grilliritilä paikalleen (jos et ole kypsentämässä kalkkunaa

tai vastaavaa paljon tilaa vievää ruokaa).

- 6 Laita grillin kupu paikalleen ja avaa ylempi ilmanottoaukko niin, että aukon halkaisija on noin 8 mm.
- 7 Anna grillin lämmitä haluttuun lämpötilaan.
- 8 Aseta kypsennettävä ruoka grilliritilälle kun kuvun lämpötila on noin 104 - 110 °C. Tällöin lämpötila on noin 99 °C grilliritilän tasolla.
- 9 Laita grillin kupu paikalleen siten, että ilmanottoaukot ovat Smokenatoria® vastapäätä.
- 10 Varmista että ylempään ilmanottoaukon halkaisija on 8 mm.

Kun asetat kylmää ruokaa grilliritilälle, tulee grillin lämpötila hetkellisesti putoamaan. Lämpötila putoaa alun 110 °C asteesta noin 82-88 °C asteeseen kun ruoka asetetaan grilliin. Tässä vaiheessa ei tarvitse tehdä muuta, kuin antaa lihan absorboida lämpöenergiaa, mikä voi kestää 60-90 minuuttia.

Voit nopeuttaa ruuan kuumentamista avaamalla ylempää ilmanottoaukkoa, jolloin grillin lämpötila nousee. Valvo kuitenkin grilliä tarkkaan jokaisen säädön jälkeen.

Ota huomioon, että lämpötila grilliritilän tasolla on noin 6-12 °C alhaisempi kuin kuvun yläosan lämpötila.

Kriittinen piste: Kun ylempään ilmanottoaukon halkaisija on 8 mm ja kuvun yläosan lämpötila 110-116 °C, kiehuu höyrystysastian vesi hiljalleen. Siihen asti, että laite on tullut tutuksi, tarkista veden taso 30 minuutin välein. Tämä on puhtaasti ennakkotoimenpide, sillä ilmanottoaukon perusasennolla veden tulisi riittää 70-90 minuutiksi. Jos ilmanottoaukot avataan, kiehuu myös vesi nopeammin pois.

Kun käytät tätä menetelmää, huomaat että savun muodostus vähenee noin 1½-2 tunnin jälkeen. Brikettien tai hiilen sekoittaminen auttaa yleensä tähän, mutta joissakin tapauksissa on tarpeen lisätä puuhaketta.

Suosittellemme tarkistamaan hiillosta ainakin kerran tunnissa: Avaa kupu ja sekoita hiillosta vartaalla. Tällä saat aikaiseksi tasaisemman ja hallittavamman lämpötilan. Ensimmäisen tunnin aikana Smoke-nator® on vielä melko täynnä, mutta voit naputella tuhkan irti hiil-loksesta, paljastaen hiilen ilmalle.

Jos Weber®-grillisi on varustettu One Touch® -puhdistusjärjestelmäl-lä, voit poistaa grilliin kertyneen tuhkan avaamatta kupua. Suositte-lemme poistamaan tuhkat noin neljän tunnin välein.

Smokenator® kuluttaa noin 8-10 brikettiä tunnissa pitäessään läm-pötilan 110-116 °C tuntumassa. Jos kypsennys kestää hyvin pitkään, kuten jos savustat kalkkunan tai kinkun, on Smokenatoriin® lisättävä brikettejä/hiiliä ja puupaloja noin viiden tunnin jälkeen, tai kun hiil-los on niin pieni, että lämpötilä on vaarassa pudota.

Suosittellemme kokeilemaan lämpötilan hallintaa eri keinoin ennen varsinaista lihan savustamista. Jos avaat ilmanottoaukkoja liikaa, voi lämpötila nousta hyvinkin nopeasti, ja lämpötilan laskeminen oike-alle tasolle voi kestää kymmeniä minuutteja. Korkeilla lämpötiloil-la, ja varsinkin jos ilmanottoaukot ovat kokonaan auki, tai jos grillin kupu on auki, kiehuu höyrystysastian vesi nopeasti pois.

Grilliin muodostuu korkea ilmankosteus Smokenatorin® avulla. Oi-kein käytettynä, Smokenatorin® avulla savustettu liha on hyvin me-hevää ja mureaa. Voit myös säädellä lihan vesipitoisuutta poistamal-la höyrystysastian savustuksen loppuvaiheessa. Tällöin saat aikaan kuivemman ulkopinnan, sisäpinnan pysyessä mehevänä. Mitä aikai-semmin poistat höyrystysastian, sitä kuivempaa lihasta tulee.

Smokenatorin® käyttö ilman höyrystysastiaa

Jos haluat savustaa ilman että käytät höyrystysastiaa, pitää sekä ylemmät ilmanottoaukot pienentää noin 3-5 mm:iin. Alemmat il-manottoaukot pitää säätää vielä pienemmälle aukolle, jotta grilliin

tulee mahdollisimman vähän ylimääräistä ilmaa.

Lämpötilan hallinta on haasteellisempaa ilman höyrystysastian käyttöä. Koska vesi absorboi lämpöenergiaa, voi ilmanottoaukot pitää suuremmalla aukolla kun höyrystysastia on käytössä, ja lämpötilaan voi vaikuttaa tarkemmin.

Koska ilmanottoaukot on pidettävä lähes suljettuina silloin kun höyrystysastia ei käytetä, muodostuu Smokenatoriin® huomattavasti nopeammin tuhkaa hiilen tehottoman palamisen tuloksena.

Anna Smokenatorin® lämmitä tavoitelämpötilaan noin 6 mm aukkoilla, ja säädä tämän jälkeen aukot alla olevan taulukon mukaan. Ota huomioon, että säätö vaihtelee hieman mallista riippuen. Aloita pienimmällä asetuksella ja kokeile aukkojen säätöjä kunnes olet tyytyväinen tulokseen.

Suosittelomme höyrystysastian käyttöä, jotta savustetusta lihasta tulee mahdollisimman mehevää.

Alempi aukko	Ylempi aukko	Arvioitu lämpötila
3 mm	5 mm	93 °C
3 mm	6.5 mm	104.5 °C
3 mm	9.5 mm	124 °C
3 mm	13 mm	160 °C
3 mm	16 mm	165 °C

Mitä jos käytin grillin alkuasetuksia ja lämpötila on liian alhainen tai liian korkea?

Jos lihan kypsennys kestää liian kauan, on mahdollista että aloitit kypsennyksen suoraan tarkistamatta nämä kaksi seikkaa:

- 1 Et käytä grillilämpömittaria.
- 2 Et testannut asetuksia ja lämpötiloja tyhjällä grillillä ennen lihan asettamista grilliin.

Weber®-hiiligrillillä käytettynä Smokenatorin® kanssa on kuusi lämpötilavaihteluita aiheuttavaa tekijää:

- Polttoaineen määrä
- Ilman (hapen) määrä
- Höyrystysastian käyttö
- Puupalojen käyttö
- Ympäröivä lämpötila
- Tuuliolosuhteet

Jos esimerkiksi ympäröivä lämpötila on 24 °C, ja grillisi on kohtalaisen suljetussa tilassa, suojassa tuulelta, ovat kaksi muuttujaa kiinteitä.

Grillin testaus

Tavoitteena on rajoittaa kaikkia tekijöitä paitsi yhtä: ilmanottoaukot tulee sulkea ja avata vaikutuksen määrittelemiseksi.

Säädä alemmat ilmanottoaukot niin, että ne ovat puoliauki, ja ylemmät ilmanottoaukot niin, että aukko on noin 5 mm. Säädä lämpömittaria siten, että mittarin kärki ulottuu noin 1,3 cm kuvun alapinnan alapuolelle. Käytä joko brikettejä tai puuhiiliä, kuten aikaisemmin

on ohjeistettu, ja aseta 20-25 % (noin 12-16 brikettiä) piippusytyttiimeen ja sytytä ne reippaaseen hiillokseen.

Brikettien sytyttäminen piippusytyttimellä kestää noin 20 minuuttia. Sillä välin voit täyttää Smokenatorin® briketeillä tai puuhiilellä, jättäen tilaa sytytetyille briketeille.

Kun olet saanut aikaiseksi hyvän hiilloksen piippusytyttimessä, tyhjennä hiillos Smokenatoriin®, varmistaen että höyrystysastia mahtuu aukkoonsa. Aseta höyrystysastia paikalleen ja täytä se vedellä. Laita grillin kupu paikalleen, ilmanottoaukot Smokenatoria® vastapäätä.

Kestää noin 10-15 minuuttia kunnes vesi ja grilli ovat kuumenneet. Anna grillin lämpötilan tasaantua noin 10-20 minuuttia jotta varmistut että lämpötila on vakaa. Merkitse lämpötila muistiin. Avaa kupu, täytä vettä höyrystysastiaan, irrota tuhka sekoittamalla hiillosta ja aseta kupu takaisin paikalleen. Avaa ylemmät aukot noin 8mm:iin ja anna lämpötilan nousta noin 20-30 minuuttia, ja tarkista tässä vaiheessa lämpötila.

Täytä uudestaan vettä höyrystysastiaan ja irrota tuhka, ja avaa ylemmät aukot noin 13mm:iin. Odota kunnes lämpötila on tasaantunut. Kokeile eri aukkoja, esim. 8mm ja katso, miten se vaikuttaa grillisi toimintaan.

Normaalissa, hyväkuntoisessa Weber-hiiligrillissä, jossa ylemmät aukot ovat avattu 8mm:iin ja alemmat aukot vähintään 10mm:iin, pitäisi lämpötilan asettua noin 110-116°C asteen tuntumaan. Jos grillin lämpötila nousee 127°C asteeseen näillä aukoilla, on grillisi kannen ja pohjan liitoskohdassa todennäköisesti vuoto.

Kalkkunan savustaminen



Smokenator™ suunniteltiin alunperin ison kalkkunan savustamiseen. Kalkkunan valmistelu on helppoa. Aloita hieromalla suolaa tai mausteita kalkkunan pintaan. Jos käytät suolaa, suihkuta myös kevyesti ruokaöljyä kalkkunan pinnalle, jotta suola pysyy pinnassa. Tällä tavalla mausteiden maku siirtyy lihaan savustuksen aikana.

Aseta kalkkuna rintapuoli alaspäin pieneen uunipannuun, joka mahtuu grillille. **Nosta uunipannu noin 8 cm brikettiritilän yläpuolelle.** Kierrä kalkkunaa 180 astetta kerran tunnissa. Käännä kalkkuna rintapuoli ylöspäin toisen savustustunnin lopussa. Pidä grillin lämpötila noin 107-121°C tuntumassa ja varmista, ettei höyrystysastia pääse kiehumaan tyhjäksi. Kalkkunan savustaminen voi kestää 6-8 tuntia. Jo 4 tunnin jälkeen kalkkuna on hyvin savustettu, ja voit jatkaa sen kypsentämistä uunissa, jos haluat. Kiedo tässä tapauksessa kalkkuna tiukasti folioon tai laita se foliopussiin, jotta se ei kuivu!

Lohen savustaminen



Lohi on verraton kala, joka savustuu erittäin hyvin. Laita kaksi alumiinifolioarkkia työtasolle ja aseta lohifilee ihopuoli alas foliolle. Suolaa filee huolellisesti, koska suolakerros tuo savun maun hienosti esille. Suihkuta kevyesti ruokaöljyä kalan suolatulle pinnalle. Aseta filee folioineen **grilliritilälle** äläkä peitä kalan yläpuolta foliolla.

Lohi kypsyy melko nopeasti Weber-grillissä. Suosittelemme, että kala jätetään grilliin noin kahdeksi tunniksi. Varmista, ettei höyrystysastia koskaan pääse kiehumaan tyhjäksi. Älä laita liikaa brikettejä grilliin - aloita noin 20:lla ja lisää brikettejä jos havaitset, että lämpötila hiipuu.

Aseta myös riittävästi savustuslastuja grilliin, jotta kalaan imeytyy korostunut savun maku. Huomaa, että tämä ei ole kylmäsavumenetelmä, joka kestää huomattavasti kauemmin, ja toimii paljon alhaisemmalla lämmöllä.

Ribsit



Suosittellemme, että ribsit savustetaan grillirutilällä, missä lämpötila on noin 99-104°C (kun kuvun lämpötila on 110-116°C).

Kuvassa olevassa esimerkissä savustetaan noin 7 kg ribsejä käyttämällä Hovergrill® -lisäritilää. Noin puolessa välissä savustusta grillirutilällä olevat lihat siirrettiin Hovergrillille, ja päin vastoin. Savustusai-ka on noin 7 tuntia.

Korkea ilmankosteus pitää ribsit kosteina ja maukkaina. Noin tuntia ennen kuin ribsit ovat valmiit, suosittelemme tyhjentämään höyrystysastian ja savustamaan alhaisella lämmöllä. Tämä kuivattaa ribsien pinnan jonkin verran.

Lisätietoja saat esimerkiksi osoitteesta www.amazingribs.com. Sivusto on englanninkielinen.

Kana



Voit savustaa kahta kokonaista kanaa kerralla. Savustus kestää noin neljä ja puoli tuntia 110-116°C lämmöllä. Höyrystysastian pitää olla täytetty vedellä koko savustuksen ajan. Nosta lihat noin 8 cm briketitiritilän yläpuolelle ja aseta lihat uunipannuun.

Tarkista lihan lämpötila oikein kalibroidulla paistolämpömittarilla. Kana on kypsä 77°C asteessa, mitattuna reisipalan keskeltä.

Visit the Smokenator® Forum at
www.smokenatorforum.proboards.com

Barbecue Kettle Accessories
6189 Mancuso Street
San Jose, CA 95120

Good Luck and Thank You for Purchasing the

Smokenator® 1000

Smokenator® and Hovergrill® are property of Barbecue Kettle Accessories and are trademarks registered in the U.S. Patent and Trademark Office. Smokenator® is also a European Union Community Trade Mark.