

farmer grill

Instrucciones de uso – *Smoker*

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo *farmer grill*. Ahora, con ese producto de alta calidad y de gran valor, usted tiene la típica manera de asar en los Estados Unidos en casa. Si sigue los siguientes consejos, podrá alegrarse de su *farmer grill* por mucho tiempo.

Lanzar el fuego

Antes de la primera barbacoa, el asador tiene que ser encendido aproximadamente para 1 a 1 ½ horas a una temperatura de los 150 grados. Esto es necesario para que el interior esté listo para el uso y para que el color resistente al calor (hasta los 450 grados) pueda ser quemado en el exterior.

Atención: ¡La temperatura no debe exceder los 200 grados! Si el interior del asador está cubierto de humo y tiene el color negro, está listo para el uso. Mientras que lance el fuego, la tapa de la cámara de combustión no debe estar cerrada completamente. Solamente al final del lanzamiento del fuego, se puede cerrarla completamente para algunos minutos.

¡Atención! ¡Cuidado! ¡Peligro!

- ¡Este asador se pone muy caliente y no se debe mover durante el uso!
(¡Peligro de quemadura!)
- ¡No ase a la parrilla en salas cerradas, debajo de un alero o cerca de un muro de casa!
(¡Peligro de incendio!)
- ¡Mantenga hijos y animales domésticos alejado del asador! ¡Durante la barbacoa y todavía horas después, el asador está muy caliente!
(¡Peligro de quemadura!)
- ¡Para encender el asador, no utilice espíritu, gasolina o líquidos comparables!
(¡Peligro de explosión!)
- Al instalar el asador, es muy importante que tenga una buena estabilidad!
(¡Podría volcar!)
- Después de haber asado, deje consumirse el carbón y no lo extingue con agua. Nunca eche el carbón en el césped, debajo de arbustos o en el campo.
- Sólo elimine el carbón y la ceniza cuando ya estén enfriados y nunca los eche en cartones o recipientes plásticos. Es para su propia seguridad.

Encender el fuego

Hay diferentes maneras de encender el fuego. ¡Es muy importante que no ponga su vida, la vida de sus hijos, de sus conocidos o de sus vecinos en peligro! Por eso, debería observar algunos consejos: Abra la válvula de regulación de la cámara de combustión y la válvula de ventilación de la chimenea. Encienda con una pieza de madera el fuego y meta más grandes piezas de madera y de carbón dentro. Alcance rápidamente la temperatura recomendada con relativamente poca madera o carbón. Cierre ahora tanto la válvula de regulación como la válvula de ventilación lentamente y igualmente. Cuanto más alta quiere la temperatura, tanto más tienen las válvulas que ser abiertas. Si tiene que reponer madera o carbón, empuje el ardiente restante y meta nueva madera o nuevo carbón. Abra en este momento la

farmer grill

válvula de regulación y de ventilación de nuevo un poco más para que la provisión de aire se aumente.

Asar indirectamente

Encienda fuego o carbón en la cámara de calefacción. Si no utiliza asistencia química, puede comenzar inmediatamente a asar indirectamente. En caso de que la utilice, observe las instrucciones de su producto. Según la duración de cocción, ponga la parrillada más cerca de la cámara de calefacción (más caliente) o en dirección de la chimenea (menos caliente). Con la válvula de regulación de la cámara de calefacción, se puede ajustar la temperatura deseada. Una temperatura entre los 130 y los 180 grados es óptimo. Si llamas van de la cámara de calefacción a la cámara de quemar, reduzca la provisión de aire de la cámara de calefacción hasta que el fuego tenga el tamaño deseado. Una gran ventaja de asar indirectamente es que la grasa no puede gotear en la brasa y de esta manera sustancias nocivas no pueden producirse. Por esto, la parrillada no puede quemarse.

Asar directamente

Si necesita superficie de barbacoa adicional, se puede también encender el fuego directamente con madera o carbón en el compartimiento de cocción o se puede meter la parrillada en la cámara de combustión. En este caso es importante que ya no haya fuego, pero sólo haya una brasa. Asando directamente, usted alcanza muy altas temperaturas de cocción de más de los 200 grados en el compartimiento de cocción.

Aviso: ¡Solamente meta la parrillada cuando el combustible (madera, carbón) esté cubierto de ceniza!

Asar indirectamente con una temperatura baja y un sabor de madera

En este caso, es lo mismo procedimiento que para asar indirectamente. La madera o el carbón es encendido en la cámara de combustión. Después meta piezas de madera y de carbón adicionales sobre la brasa. La válvula de regulación de la cámara de combustión sigue estar abierta completamente. La tapa de la cámara de combustión debe estar abierta parcialmente. Se puede poner inmediatamente después la parrillada en la parrilla del compartimiento de cocción. A una temperatura relativamente baja de aproximadamente los 120 a los 130 grados, puede asar a la parrilla. Cuanto más la válvula de regulación, la válvula de ventilación y sobre todo la tapa de la cámara de calefacción son cerradas, cuanto más intensivo es el sabor de madera y de humo de su parrillada. Por esta razón la calidad de la madera está determinada en este caso. En caso de largo tiempo de cocción, lo mejor es utilizar al principio y al final madera, pero entretanto carbón para que la parrillada pueda cocer lentamente sin obtener un sabor de humo demasiado intensivo.

Ventaja: En este caso no tiene que dar la vuelta a su parrillada o observarla. Entretanto puede cortar su carne y dejar cocer el resto en el compartimiento de cocción.

Ahumar

En este caso, es lo mismo procedimiento que para asar indirectamente. Utilice, si es posible, madera aromática (por ejemplo, madera de árboles de fruto como cereza, manzana, etc.) o serrín con enebrina y cierre la válvula de regulación y de ventilación. A causa de la poca circulación de aire, usted alcanza una temperatura relativamente baja. Cuanto más baja es la temperatura, cuanto más largo puede ahumar su parrillada. Puede ahumar a una temperatura de aproximadamente los 60 a los 80 grados.

Hornear

Puede hacer pan y pizza sin problema en el compartimiento de cocción con madera consumida.

Tiempos de cocción:

farmer grill

- pizza (bandeja para pizza): aproximadamente 10 a 15 minutos a los 220 grados
- pastel de cebolla o pastel de hojaldre: aproximadamente 40 minutos a los 200 grados
- pan: por kilogramo de pasta: aproximadamente 45 minutos a los 180 grados

Cocinar y freír

En el hornillo sobre la cámara de combustión usted puede cocinar y freír. Además puede mantener la comida caliente o precalentar platos. Para cocinar, se debe lanzar el fuego del lado frontal.

Sabor de madera y de humo

Puede determinar y dosificar el sabor de madera y de humo con los siguientes medios:

- elección de la variante de barbacoa
- elección de la clase de madera
- posición de la tapa de la cámara de combustión
- regulación de la válvula de ventilación de la cámara de combustión y de la chimenea
- tiempo de cocción
- temperatura

Observe: Cuanto más alta es la temperatura, cuanto más rápido puede cocer. Pero en este caso la comida también pierde la mayoría de su liquidez. Cuanto más largo coce, cuanto más intenso queda el sabor natural y el sabor de la madera en la parrillada.

Generalmente

El *farmer grill* está fabricado de acero masivo. Las parrillas son de acero inoxidable, la parrilla en la cámara de combustión es de acero. El *farmer grill* tiene ruedas engomadas así como un termómetro para la exacta determinación de la temperatura de cocción. Debajo de la cámara de cocción hay un tubo. Un depósito (pequeño cubo) coge allí la grasa saliendo.

Mantenimiento y limpieza

Después de cada uso de su *farmer grill*, usted debe observar algunas importantes reglas. Así se puede alegrarse del asador por muchas décadas.

Lo que debe observar después de que su *farmer grill* haya enfriado:

Limpieza de la cámara de combustión

Es muy importante que usted saque la ceniza de la cámara de combustión antes de que la humedad una con la ceniza fría. Como ceniza es salina, ataca de este hecho el interior húmedo de la cámara de combustión. Así la cámara de combustión puede ser dañada por herrumbre.

Limpieza del compartimiento de cocción

Las parrillas pueden ser limpiadas con un cepillo usual depués del enfriamiento del asador. Limpiar el compartimiento de cocción es muy fácil y rápidamente hecho. Cepille la parte interior del compartimiento de cocción con su cepillo y suficiente agua caliente. Así se desprenden rápidamente todos los restos crustados de comida y de escabeche. En este caso solamente utilice, si es posible, agua caliente sin medios de limpieza adicional.

Mantenimiento exterior/color

Su *farmer grill* fue tratado con un color resistente al fuego. Sin embargo, será necesario pintarlo con el tiempo.

Tan pronto como constate señas de herrumbre, puede cepillarlo con un cepillo de acero y laquear el asador con un color resistente al fuego. Se puede comprar este color en la mayoría de mercados de materiales de construcción. Una tapa protectora para este modelo también está en venta como accesorio. El asador aherrumbará después de un cierto tiempo

farmer grill

del exterior. No obstante esto no influencia el parte interior porque está cubierto de humo y de grasa.

Garantía

Le concedemos una garantía de **5 años** sobre todos los materiales, excepto madera, del asador, sus funciones y la completa oxidación (¡solamente del exterior al interior!) en caso de un tratamiento, mantenimiento y cuidado justo (véase más arriba). Mientras que una formación de herrumbre a causa del tiempo que haga en singulares partes del asador, esté excluida de esta garantía. Por favor, guarde su justificante de pago porque la fecha de compra está decisiva para el comienzo de la garantía.

¡Que se divierte con su nuevo farmer grill!

Su equipo **farmer grill**



- Schnelle Grillbereitschaft
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Gesünderes Grillen



Si todavía tiene problemas o preguntas adicionales, por favor, no dude contactarnos:

Suiza

Thosa Trade GmbH • Blegistrasse 23 • Postfach 26 57 • 6342 Baar

E-mail: info@thosa-trade.com

Teléfono: +41 (0) 41 7608787 • Fax: +41 (0) 41 7604360

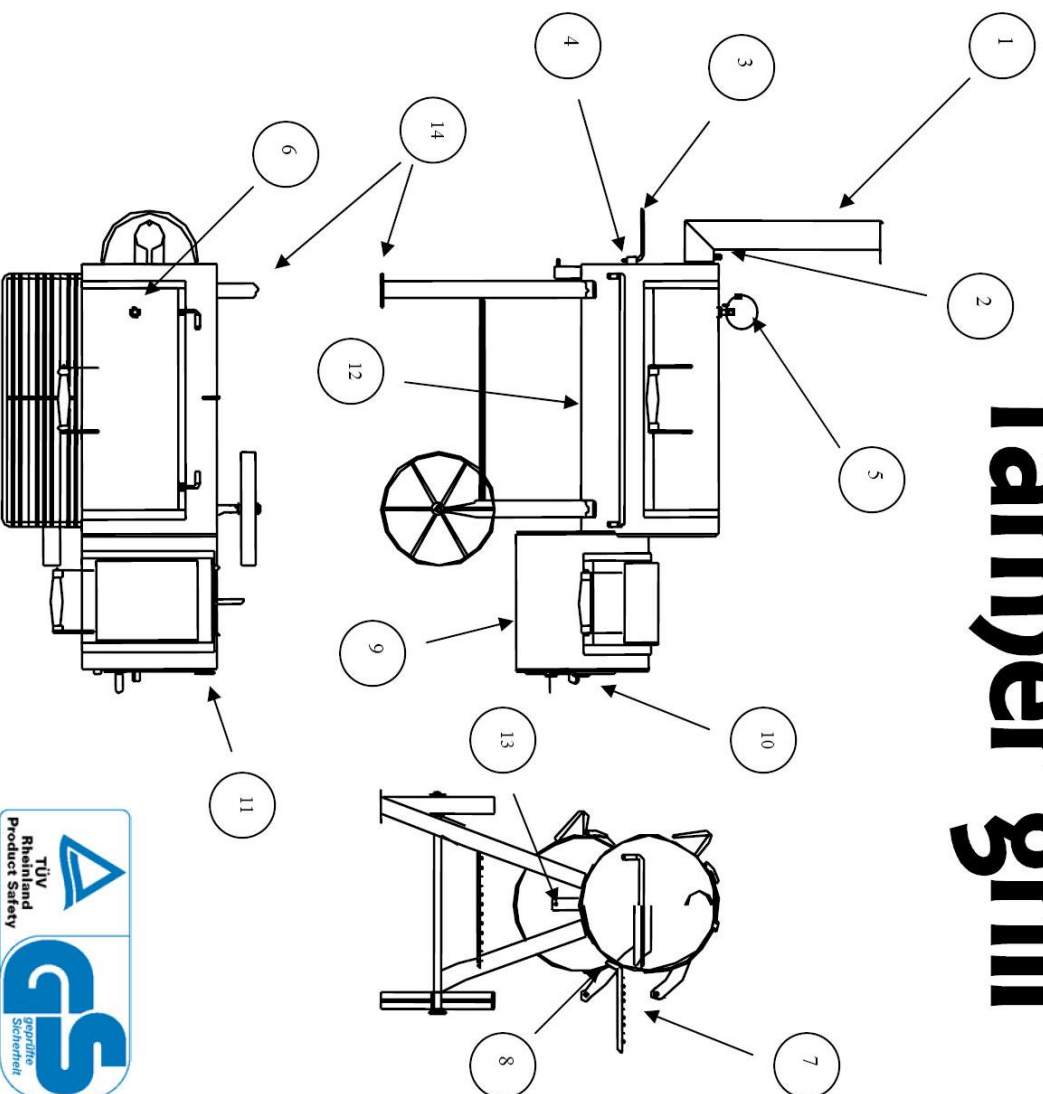
Alemania

Thosa Trade • Schaffhauser Straße 27 • 79798 Jestetten • E-mail: info@thosa-trade.com

Teléfono: +49 (0) 7745 928019 • Fax: +49 (0) 7745 928022

Internet: www.thosa-trade.com

farmer grill



Instrucción de montaje

La instalación de su **farmer grill** puede efectuarse fácilmente en pocos pasos.

- Meta la chimenea (1) sobre el orificio de chimenea y fíjela con el tornillo de chimenea (2).
- Aplique el asa de transporte (3) en los soportes correspondientes (4) en el lado frontal del asador.
- Atornille el termómetro (5) en el orificio de filete (6) previsto sobre la tapa del compartimiento de cocción y fíjela con el tornillo de fijación. Solamente aprete el tornillo ligeramente para evitar que éste sea forzado.
- Pose la placa frontal (7) en el soporte (8) debajo del orificio de compartimiento de cocción.
- Ahora, meta la parrilla para el carbón (madera) par el orificio lateral (10) en la cámara de combustión (9).
- Cuelgue la válvula de ventilación en la bisagra de puerta (11).
- Meta las dos grandes parrillas (de acero inoxidable) en el compartimiento de cocción (12). Solamente meta las dos pequeñas parrillas en la cámara de combustión (9), si usted desea asar directamente sobre la brasa.
- Al final, cuelgue el depósito (pequeño cubo de zinc) para coger líquidos, en el corchete debajo del tubo (13) y tape los dos botones engomados sobre la parte inferior de los pies (14).
- Adicionalmente, usted recibirá un recogedor de ceniza para raspar y limpiar el compartimiento de cocción y la cámara de combustión.

¡Que se divierta con el

farmer grill

Si usted tiene problemas o preguntas adicionales, por favor diríjase a:

Internet: www.thosa-trade.com E-mail: info@thosa-trade.com
Suiza: Thosa-Trade GmbH, Blegistrasse 23, Postfach 26 57, 6342 Baar, Teléfono: +41 (0) 41 7608787, Fax: +41 (0) 41 7604360
Alemania: Thosa Trade, Schafhauser Strasse 27, 79798 Jestetten, Teléfono: +49 (0) 7745 928019, Fax: +49 (0) 7745 928022