

HUB

Seen on ideaalne vahend toredate hetkede taasavastamiseks kamina ääres. Väljuge rutiinist ja tegelege modulaarse ja jagatud toiduvalmistamisega.



SKANNI SIIN



ASSAMBLEE

Kokkupanek on sama lihtne kui laua kokkupanek.

Paigaldage rumm, asetades selle laia küljega alla otse tulekaevu kohal.

Rumm asub tuleaugu välimise serva keskel ja toetub kindlalt Rangeri, Bonfire'i ja Yukoni tuleaukude leegirõnga peale.



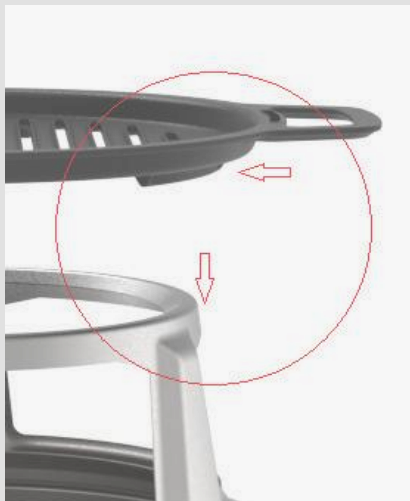
30" YUKONI JAKS

(Kõik Yukonid, mis on ostetud enne 1. juulit 2020), peaks keskus

asetatakse 30" Yukoni adapteri rõngale. Nagu näidatud, asendage enne jaoturi lisamist tavaline fiamerõngas adapteri rõngaga, mis toetub kindlalt adapteri rõnga peale.

ASSAMBLEE KONTSEPTSIOON

Kui laadimine on paigas, saate küpsetuspinna ohutult tsentreerida. Mõnel küpsetuspinnal on ohutuks paigutamiseks kolm tugijalga. Asetage need küpsetuspinnad rummu kohale nii, et põhjas olevad jalad hõlmaksid rummu ülemise ringi väliskülge. *Yukoni pliidiplaadil toetuvad jalad Rummu ülemise rõnga siseküljele.*



KÜPSETAMINE LAHTISEL TULEL:

Ehitage söevoodi

Küpsetamine lahtisel tulel algab söevoodist. Puidu tükeldamise ja virnastamise meetodi valimine, keskendudes oma söe eesmärkidele, muudab teid koheselt algajast gurmaaniks. Risti kokkuklapitavad kuivad lehtpuud nagu Solo Stove tamme küttepuud võivad selle triki ära teha!

- 01 Enne kuuli asetamist koguge kokku oma lemmiktuletõrjujad, tuletõrjujad ja küttepuud. Asetage tuletõrjujad ja süütamispuid tuleaugu alusplaadi keskele, nagu on näidatud joonisel.

- 02 Tehke ristitud hunnik 6-8 keskmise suurusega lõhestatud palki (8-10 palki Yukoni jaoks). Asetage üks palk põleti mõlemale küljele nii, et teil oleks kahest palgist koosnev alus.



- 03 Asetage ülejäänud kaks palki aluspalkidega risti, justkui looksite kasti tic-tac-toe jaoks. Korra ke seda toimingut teiste logidega.



- 04 Süüta põleti ja lase palkidel põleda, kuni leegid on vaid mõne sentimeetri kõrgused ja puit on murenenud põletusteks.



- 05 Kasutage tööriista, et levitada põletusi mööda tulekaevu siseseinu. Emaplaadi keskpunkt peaks olema süsinikuvaba.



- 06 Kuumutage küpsetuspinda rummul 5-10 minutit, kuni küpsetuspind on umbes 450 ° F. Eelsoojendus valmistab pinna grillimiseks ette ja seab maitseaineõli kleepumist vähendama.



- 07 Lisage aeg-ajalt väikeseid lehtpuutükke või -tükke, et hoida pinnatemperatuuri vahemikus 200–500 ° F. Malm säilitab soojuse väga hästi ja ühtlaselt, muutes selle ideaalseks igasuguse oskustasemega lahtise tulega kokkade ja mitmesuguste retseptide jaoks.



KASUTAMINE JA LADUSTAMINE

Häid hetki võib juhtuda kõikjal, mistõttu võib Hub teie tules pesitseda. auk hõlpsaks transportimiseks või ladustamiseks, täpselt nagu teie lemmik Solo Stove tarvikud. Pärast seda, kui tuletõrjekaev ja rumm on ohutuks käsitsemiseks jahtunud, eemaldage tulekaevu rumm ja leegirõngas (või adapterrõngas, kui teil on 30-tolline Yukon) tulekaevust. Pöörake jaotur ümber ja sisestage see kamin, lai külj ülespoole. Sellele võib asetada ümberpööratud tulerõnga. Nüüd on teie Solo Pliit valmis minema või järgmiseks toiduvalmistamiseks!

Rummu 360° juurdepääsuga aknad võimaldavad teil hooldada oma sõe eest olenemata sellest, kus te tule ääres istute. Toiduvalmistamise ajal saate tööriistadega lisada puitu ja kergeid sütt, ilma et peaksite rummu või pliidiplaati eemaldama.



NÕUANDED

- Kuumutage küpsetuspinda söekihi kohal 5-10 minutit, nii et pind oleks küpsetamiseks valmis.
- Unustage grilli hindamine ja kontrollimine, infrapunatermomeeter ütleb teile, kui temperatuur langeb ja süsi tuleb uuesti täita.
- Toiduvalmistamise ajal temperatuuri hoidmiseks ei kulu palju: hoidke pliidiplaati kuumana vaid 3-4 hakkepuiduga.
- Mõned puiduliigid ei ole toiduvalmistamiseks ohutud. Valige puhtad ja kuivad lehtpuud ning vältige okaspuitu, vineeri, ehitusjäätmey, lakitud või peitsitud puitu ning kiirendeid ja sideaineid sisaldavaid liitpalke.

FIREPLACE + JAOTURI PUHASTAMINE

Kui tuletõrjekanal ja rumm on täielikult jahtunud, kasutage välisküljel olevate rasvaste jälgede puhastamiseks universaalset roostevabast terasest puhastusvahendit, näiteks Bar Keepers Friend, ja kuiva lappi. Seen ja teie tulekaev on valmistatud 304 roostevabast terasest ja neid ei tohiks puhastada keti, karmide kemikaalide ega abrasiividega.

HOOLDUS + OHUTUS

- 01 Jaotur on loodud töötama ohutult Solo Stove tuletõrjekaevudega. Ärge proovige seeni kasutada teistes tuleaukudes või avatud tulekaevudes.
- 02 Kasutage oma tuletõrjekaevu jaoks õige suurusega kassetti.
- 03 Rumm on mõeldud ohutuks kasutamiseks Solo Stove pliidiplaatidega, millel on blokeerivad jalad, mis aitavad ühtlaselt tasakaalustada ja tsentreerida. Muude riistade kasutamine jaoturis pole ohutu ja seda ei soovitata. Ebaühtlased või tasakaalustamata köögitarbed või pinnad võivad Hubilt maha kukkuda, libiseda või nihkuda. See võib põhjustada vigastusi.
- 04 Enne kasutamist asetage tulekanal tasasele, stabiilsele pinnale.
- 05 Ärge proovige tulekanalit kanda rummuga paigal ja ärge kandke rummu koos küpsetuspindadega.

⚠ HOIATUS: Selle toote lahtisel leegil kasutamisel tekkivad põlemisaadused võivad kokku puutuda kemikaalidega, sealhulgas süsinikmonooksiidiga, mis California osariigile teadaolevalt põhjustab sünnidefekte või muid reproduktiivseid kahjustusi. Lisateabe saamiseks külastage palun www.P65warnings.ca.gov.