

HUB

Hub je dokonalým nástrojem pro znovuobjevení hezkých chvil u vašeho ohniště. Vybočte z rutiny a zapojte se do modulárního a sdíleného vaření.



SKENUJTE ZDE



MONTÁŽ

Montáž je stejně jednoduchá jako sestavení stolu.

Hub nainstalujte tak, že jej umístíte širokou stranou dolů přímo nad ohniště.

Hub bude vycentrován uvnitř nejvzdálenějšího okraje ohniště a bude bezpečně spočívat na horní části plamenného kroužku pro ohniště Ranger, Bonfire a Yukon.

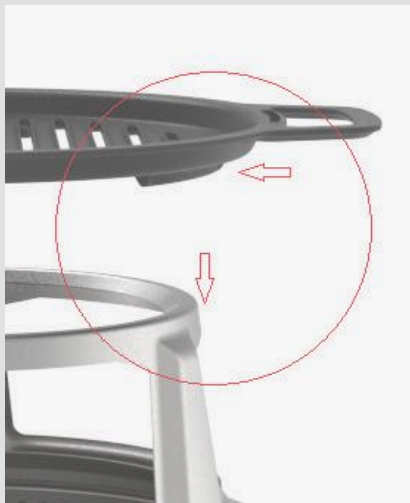


PRO 30" YUKON

(Jakýkoli Yukon zakoupený před 1. červencem 2020), Hub by měl umístit na 30" adaptérový kroužek Yukon. Jak je znázorněno na obrázku, před přidáním náboje vyměňte standardní kroužek fiame za adaptérový kroužek, který bude bezpečně spočívat na horní části adaptérového kroužku.

MONTÁŽNÍ KONCEPCE

Když je náboj na svém místě, můžete varnou plochu bezpečně vycentrovat. Některé varné plochy mají tři podpůrné nožičky pro bezpečné umístění. Tyto varné plochy umístíte nad Hub tak, aby nožičky na spodní straně objímaly vnější stranu horního kruhu Hubu. U varné desky Yukon budou nožičky spočívat na vnitřní straně horního prstence Hubu.



VAŘENÍ NA OTEVŘENÉM OHNI:

Postavte si uhelné lože

Vaření na otevřeném ohni začíná u uhelného lože. Výběr způsobu rozdělávání a skládání dřeva se zaměřením na vaše cíle v oblasti uhlí vás okamžitě promění ze začátečníka v gurmána. Křížové skládání suchého tvrdého dřeva, jako je dubové palivové dřevo Solo Stove, to zvládne!

01 Před umístěním náboje si shromážděte oblíbené podpalovače, podpalovače a dřevo na oheň. Umístěte podpalovače a podpalovací dřevo doprostřed základní desky ohniště, jak je znázorněno na obrázku.

Z 6-8 středně velkých rozštípaných polen (8-10 polen pro Yukon) vytvoříte zkříženou hromadu. Na každou stranu podpalovače položte jedno poleno, abyste měli základnu



03 Další dvě polena položte kolmo na základní polena, jako byste vytvářeli krabičku na piškvorky. Tento krok zopakujte s ostatními poleny.



- 04 Zapalte podpalovač a nechte polena hořet, dokud plameny nebudou vysoké jen několik centimetrů a dřevo se nerozpadne na uhlíky.



- 05 Pomocí náradí rozprostřete uhlíky podél vnitřních stěn ohniště. Střed základní desky by měl být bez uhlíků.



- 06 Přeدهřte varnou plochu na Hubu po dobu 5-10 minut, dokud nebude mít varná plocha teplotu kolem 450 °F. Přeدهřtí připraví povrch na grilování a nastaví kořenící olej, aby se snížilo přichytávání.



- 07 Občas přidejte malé kousky nebo kousky tvrdého dřeva, abyste udrželi povrchovou teplotu mezi 200-500 °F. Litina velmi dobře a rovnoměrně udržuje teplo, takže je ideální pro kuchaře na otevřeném ohni všech úrovní dovedností a pro širokou škálu receptů.



POUŽÍVÁNÍ A SKLADOVÁNÍ

Dobré chvíle se mohou odehrát kdekoli, a proto se Hub může uhnízdít ve vašem ohni. pit pro snadnou přepravu nebo skladování, stejně jako vaše oblíbené příslušenství Solo Stove. Po vychladnutí ohniště a rozbočovače pro bezpečnou manipulaci vyjměte rozbočovač a plamenný kroužek (nebo adaptérový kroužek, pokud máte 30" Yukon) z ohniště. Obrátte rozbočovač a vložte jej do ohniště, širokou stranou nahoru. Na něj lze umístit obrácený ohnivý prstenec. Nyní je váš vaříč Solo připraven na cesty nebo na další vaření!

Okna Hubu s přístupem 360° vám umožní starat se o uhlíky bez ohledu na to, kde u ohně sedíte. Během vaření můžete přikládat dřevo a rozdělovat uhlíky pomocí náradí, aniž byste museli sundávat zařízení Hub nebo varnou plochu.



TIPY

- Předehřejte varnou plochu nad uhelným lůžkem na 5-10 minut, aby byl povrch připraven k vaření.
- Zapomeňte na odhad a kontrolu grilování, infračervený teploměr vám řekne, kdy teplota klesá a je třeba doplnit uhlí.
- K udržení teploty při vaření není potřeba mnoho: udržujte varnou desku horkou s pouhými 3-4 kusy dřevěných hranolků.
- Některé druhy dřeva nejsou pro vaření bezpečné. Vyberte si čisté a suché tvrdé dřevo a vyhněte se měkkému dřevu, překližce, stavebnímu odpadu, lakovanému nebo mořenému dřevu a složeným polenům obsahujícím urychlovače a pojiva.

ČIŠTĚNÍ OHNIŠTĚ + ROZBOČOVAČ

Po úplném vychladnutí ohniště a náboje použijte univerzální čisticí prostředek na nerezovou ocel, například Bar Keepers Friend, a suchý hadřík na vyčištění mastných stop na vnější straně. Hub a vaše ohniště jsou vyrobeny z nerezové oceli 304 a neměly by se čistit řetězem, drsnými chemikáliemi ani brusnými prostředky.

PÉČE + BEZPEČNOST

- 01 Rozbočovač je navržen tak, aby bezpečně spolupracoval s ohništi Solo Stove. Nepokoušejte se používat Hub na jiných ohništích nebo otevřených ohništích.
- 02 Použijte náboj správné velikosti pro vaše ohniště.
- 03 Rozbočovač je navržen pro bezpečné použití s varnými deskami Solo Stove, které mají vzájemně propojené nožičky, které pomáhají rovnoměrnému vyvážení a vycentrování. Použití jiného nádobí na Hubu není bezpečné a nedoporučuje se. Nerovnoměrné nebo nevyvážené nádobí nebo povrchy by mohly z Hubu spadnout, sklouznout nebo se posunout. To může vést ke zranění.
- 04 Před použitím postavte ohniště na vyrovnaný a stabilní podklad.
- 05 Nepokoušejte se přenášet ohniště s nasazeným rozbočovačem a nepřenášejte rozbočovač s nasazenými varnými plochami.

⚠ VAROVÁNÍ: Produkty hoření vznikající při používání tohoto výrobku s otevřeným ohněm vás mohou vystavit působení chemických látek včetně oxidu uhelnatého, o kterém je ve státě Kalifornie známo, že způsobuje vrozené vady nebo jiné reprodukční poškození. Další informace naleznete na adrese www.P65warnings.ca.gov.

HUB

Huba je dokonalým nástrojom na znovuoobjavenie pekných chvíľ pri krbe. Vystúpte z rutiny a zapojte sa do modulárneho a zdieľaného varenia.



NASKENUJTE TU



MONTÁŽ

Montáž je taká jednoduchá ako zostavenie stola.

Nainštalujte náboj tak, že ho umiestnite širokou stranou nadol priamo nad ohnisko.

Náboj bude vycentrovaný vo vnútri najvzdialenejšieho okraja ohniska a bude bezpečne spočívať na vrchu plameňového krúžku pre ohniská Ranger, Bonfire a Yukon.

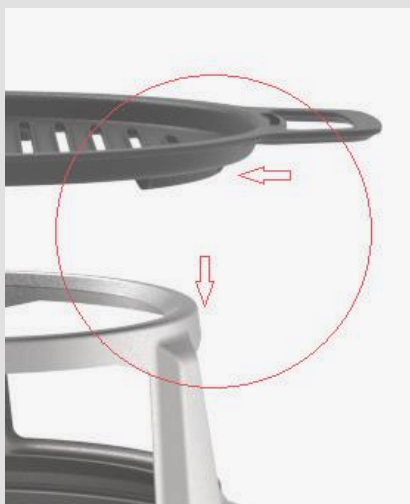


PRO 30" YUKON

(Akýkoľvek Yukon zakúpený pred 1. júlom 2020), centrum by malo umiestnený na 30" adaptérovom krúžku Yukon. Ako je znázornené, pred pridaním náboja vymeňte štandardný krúžok fiame za adaptérový krúžok, ktorý bude bezpečne spočívať na vrchu krúžku adaptéra.

KONCEPCIA MONTÁŽE

Keď je nabíjanie na mieste, môžete varnú dosku bezpečne vycentrovať. Niektoré varné plochy majú tri oporné nožičky pre bezpečné umiestnenie. Umiestnite tieto varné plochy nad náboj tak, aby nožičky na spodnej strane objímali vonkajšiu stranu horného kruhu náboja. Na varnej doske Yukon budú nohy spočívať na vnútornej strane horného krúžku náboja.



VARENIE NA OTVORENOM OHNI:

Postavte uhoľné lôžko

Varenie na otvorenom ohni sa začína na uhoľnom lôžku. Výber spôsobu štiepania a stohovania dreva so zameraním na vaše uhoľné cieľe vás okamžite premení zo začiatočníka na gurmána. Krížové skladanie suchého tvrdého dreva, ako je dubové palivové drevo Solo Stove, môže stačiť!

01 Pred umiestnením guľky zhromaždíte svoje obľúbené podpaľovače, podpaľovače a palivové drevo. Umiestnite podpaľovače a drevo na podpaľovanie do stredu základnej dosky ohniska ako je znázornené na obrázku.

02 Vytvorte prekříženú hromadu 6-8 stredne veľkých štiepaných kmeňov (8-10 kmeňov pre Yukon). Na každú stranu podpaľovača položte jedno poleno, aby ste mali základňu z dvoch polenín.



03 Ďalšie dve guľatiny umiestnite kolmo na základné guľatiny, ako keby ste vytvárali škatuľku pre piškvorky. Tento krok zopakujte s ostatnými protokolmi.



- 04 Zapálte podpaľovač a nechajte guľatinu horieť, kým plamene nebudú vysoké len niekoľko centimetrov a drevo sa nerozpadne na žeravé uhlíky.



- 05 Pomocou nástroja rozložte žeravé uhlíky pozdĺž vnútorných stien ohniska. Stred základnej dosky by mal byť bez uhlíka.



- 06 Predhrievajte varnú dosku na náboji na 5-10 minút, kým nebude varná doska okolo 450 °F. Predhriatie pripraví povrch na grilovanie a nastaví koreniaci olej, aby sa znížilo prilepenie.



- 07 Príležitostne pridajte malé kúsky alebo kúsky tvrdého dreva, aby ste udržali povrchovú teplotu medzi 200-500 °F. Liatina udržuje teplo veľmi dobre a rovnomerne, vďaka čomu je ideálna pre kuchárov na otvorenom ohni všetkých úrovní zručností a pre širokú škálu receptov.



POUŽITIE A SKLADOVANIE

Dobré chvíle sa môžu stať kdekoľvek, a preto sa Hub môže uhniesť vo vašom ohni.

Jama pre jednoduchú prepravu alebo skladovanie, rovnako ako vaše obľúbené príslušenstvo k sporákom Solo. Po vychladnutí ohniska a náboja pre bezpečnú manipuláciu vyberte náboj ohniska a plameňový krúžok (alebo adaptérový krúžok, ak máte 30" Yukon) z ohniska. Otočte náboj a vložte ho do krb, širokou stranou nahor. Môže sa naň umiestniť obrátený ohnivý kruh. Teraz je váš sólo varič pripravený na použitie alebo na ďalšie varenie!

Okná rozbočovača s 360° prístupom vám umožnia postarať sa o uhlie bez ohľadu na to, kde sedíte pri ohni. Počas varenia môžete pomocou náradia pridávať drevo a ľahké uhlie bez toho, aby ste museli demontovať náboj alebo varnú dosku.



TIPY

- Predhrejte varnú dosku na uhoľnom lôžku na 5-10 minút, aby bol povrch pripravený na varenie.
- Zabudnite na odhad a kontrolu grilu, infračervený teplomer vám povie, kedy teplota klesne a je potrebné doplniť drevené uhlie.
- Na udržanie teploty počas varenia netreba veľa: varnú dosku udržujte horúcu len s 3-4 kusmi drevnej štiepky.
- Niektoré druhy dreva nie sú bezpečné na varenie. Vyberte si čisté, suché tvrdé drevo a vyhnite sa mäkkému drevu, preglejke, stavebnému odpadu, lakovanému alebo morenému drevu a zloženým polenám obsahujúcim urýchľovače a spojivá.

ČISTENIE KRBU + NÁBOJA

Po úplnom vychladnutí ohniska a náboja použite univerzálny čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ, napríklad Bar Keepers Friend, a suchú handričku na čistenie mastných škvŕn na vonkajšej strane. Huba a vaše ohnisko sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 304 a nemali by sa čistiť reťazou, agresívnymi chemikáliami alebo abrazívnymi prostriedkami.

STAROSTLIVOSŤ + BEZPEČNOSŤ

- 01 Náboj je navrhnutý tak, aby bezpečne fungoval s ohniskami Solo Stove. Nepokúšajte sa hubu použiť na iné ohniská alebo otvorené ohniská.
- 02 Použite náplň správnej veľkosti pre vaše ohnisko.
- 03 Náboj je navrhnutý pre bezpečné používanie s varnými doskami Solo Stove, ktoré majú do seba zapadajúce nožičky, ktoré pomáhajú rovnomerne vyvážiť a vycentrovať. Používanie iného náradia na rozbočovači nie je bezpečné a neodporúča sa. Nerovný alebo nevyvážený riad alebo povrchy by mohli spadnúť, skĺznuť alebo sa posunúť z náboja. To môže viesť k zraneniu.
- 04 Pred použitím položte ohnisko na rovný a stabilný povrch.
- 05 Nepokúšajte sa prenášať ohnisko s nasadeným nábojom a neprenášajte ho s nasadenými varnými plochami.

⚠ VAROVANIE: Produkty spaľovania vznikajúce pri používaní tohto produktu na otvorenom ohni vás môžu vystaviť chemikáliám vrátane oxidu uhoľnatého, o ktorom je v štáte Kalifornia známe, že spôsobuje vrodené chyby alebo iné reprodukčné poškodenie. Viac informácií nájdete na stránke www.P65warnings.ca.gov.

HUB

A gomba tökéletes eszköz arra, hogy újra felfedezze a kandalló melletti szép pillanatokat. Lépjen ki a rutinból, és vegyen részt moduláris és megosztott főzésben.



SZKENNELÉS ITT



BEÁLLÍTÁS

Az összeszerelés olyan egyszerű, mint egy asztal összeszerelése.

Szerelje be a hubot úgy, hogy széles oldalával lefelé helyezze közvetlenül a tűzrakóhely fölé.

A központ a tűzrakóhely legkülső szélén belül helyezkedik el, és biztonságosan nyugszik a Ranger, a Máglya és a Yukon tűzrakóhelyek lánggyűrűjének tetején.



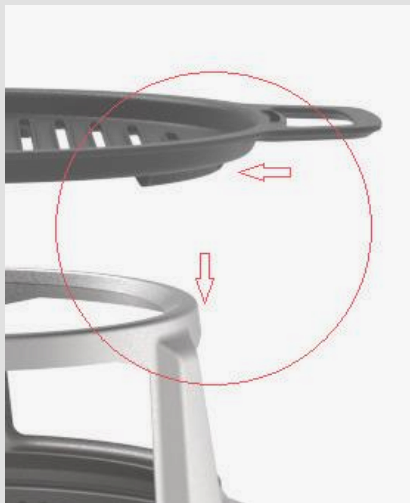
PRO 30 HÜVELYKES YUKON
(Minden Yukon , amelyet 1. július 2020. előtt vásároltak), a Hubnak egy 30 hüvelykes Yukon adaptergyűrűre helyezve. Amint az ábrán látható, az elosztó hozzáadása előtt cserélje ki a szabványos fiame gyűrűt egy adaptergyűrűre, amely biztonságosan illeszkedik az adaptergyűrű tetejére.

ÖSSZESZERELÉSI KONCEPCIÓ

Ha a töltés a helyén van, biztonságosan központosíthatja a főzőfelületet. Egyes főzőfelületek három támasztótalppal rendelkeznek a biztonságos elhelyezés érdekében.

Helyezze ezeket a főzőfelületeket a Hub fölé úgy, hogy az alján lévő lábak átöleljék a Hub felső körének külső részét.

A Yukon főzőlapon a lábak a Hub felső gyűrűjének belső oldalán nyugszanak.



FŐZÉS NYÍLT TŰZÖN:

Építsen egy szénágyat

A nyílt tűzön történő főzés a szénágyon kezdődik. A fa hasításának és egymásra rakásának módszerének kiválasztása a szén céljaira összpontosítva azonnal kezdőből ínyencsé válik. A kereszthajtogatott száraz keményfák, mint például a Solo Stove tölgy tűzifa megtehetik a trükköt!

01 A golyó elhelyezése előtt gyűjtse össze kedvenc tűzgyújtóit, tűzgyújtóit és tűzifáját. Helyezze a tűzgyújtót és a gyújtófát a tűzrakóhely alaplemezőnek közepére az ábra szerint.

02 Készítsen egy kereszttezett halom 6-8 közepes méretű osztott rönköt (8-10 rönköt a Yukon számára). Helyezzen egy-egy rönköt a tűzgyújtó mindkét oldalára úgy, hogy két rönkből álló alapja legyen.



03 Helyezze a másik két rönköt merőlegesen az alapnaplókra, mintha egy tic-tac-toe dobost hozna létre. Ismételje meg ezt a lépést a többi naplóval.



04 Gyűjtsa meg a tűzgyújtót, és hagyja, hogy a rönkök égjenek, amíg a lángok csak néhány centiméter magasak lesznek, és a fa parázsba nem esik.



05 Használjon szerszámot a parázs elosztatásához a tűzrakóhely belső falai mentén. Az alaplap közepének szénmentesnek kell lennie.



06 Melegítse elő a főzőfelületet az agyon 5-10 percig, amíg a főzőfelület 450 ° F körül nem lesz. Az előmelegítés előkészíti a felületet a grillezéshez, és beállítja a fűszerező olajat a tapadás csökkentése érdekében.



07 Alkalmanként adjon hozzá apró darabokat vagy keményfa darabokat, hogy a felületi hőmérsékletet 200-500 ° F között tartsa. Az öntöttvas nagyon jól és egyenletesen tartja a hőt, így ideális minden képzettségi szintű nyílt tűzön szakácsok számára, és sokféle recepthez.



HASZNÁLAT ÉS RAKTÁROZÁS

A jó pillanatok bárhol megtörténhetnek, ezért a Hub befészkelheti magát a tűzbe. gödör a könnyű szállításhoz vagy tároláshoz, akár csak kedvenc szőlő kályha tartozékai. Miután a tűzrakóhely és a hub lehűlt a biztonságos kezelés érdekében, távolítsa el a tűzrakóhely csomópontját és lánggyűrűjét (vagy adaptergyűrűjét, ha van 30 hüvelykes Yukonja) a tűzrakóhelyről. Fordítsa meg az elosztót, és helyezze be a kandalló, széles oldallal felfelé. Fordított tűzgyűrű helyezhető rá. Most a Solo Cooker készen áll az indulásra vagy a következő főzésre!

A hub 360°-os hozzáférésű ablakai lehetővé teszik, hogy vigyázzon a szénre, függetlenül attól, hogy hol ül a tűz mellett. Főzés közben szerszámokkal adhat hozzá fát és könnyű szenet anélkül, hogy el kellene távolítania a Hubot vagy a főzőlapot.



TIPPEK

- Melegítse elő a főzőfelületet a szénágy felett 5-10 percig, hogy a felület készen álljon a főzésre.
- Felejtse el a grill becslését és ellenőrzését, az infravörös hőmérő megmondja, mikor csökken a hőmérséklet, és a faszenet újra kell tölteni.
- Főzés közben nem kell sok a hőmérséklet fenntartásához: tartsa melegen a főzőlapot mindössze 3-4 darab faforgáccsal.
- Bizonyos fafajták nem biztonságosak a főzéshez. Válasszon tiszta, száraz keményfát, és kerülje a puhafát, rétegelt lemezt, építési hulladékot, lakkozott vagy pácolt fát, valamint gyorsítókat és kötőanyagokat tartalmazó összetett rönköket.

KANDALLÓ + HUB TISZTÍTÁS

Miután a tűzrakóhely és a hub teljesen lehűlt, használjon univerzális rozsdamentes acél tisztítószert, például Bar Keepers Friend-et, és száraz ruhát a külső zsiros nyomok tisztításához. A gomba és a tűzrakóhely 304 rozsdamentes acélból készül, és nem szabad lánccal, erős vegyszerekkel vagy csiszolóanyagokkal tisztítani.

GONDOSKODÁS + BIZTONSÁG

- 01 A hubot úgy tervezték, hogy biztonságosan működjön a Solo Stove tűzrakóhelyekkel. Ne próbálja meg használni a gombát más tűzrakóhelyeken vagy nyílt tűzrakóhelyeken.
- 02 Használja a megfelelő méretű patronot a tűzrakóhelyhez.
- 03 A hubot úgy tervezték, hogy biztonságosan használható legyen a Solo Stove főzőlapokkal, amelyek egymásba illeszkedő lábakkal rendelkeznek, amelyek segítenek az egyenletes egyensúlyban és központosításban. Más edények használata a Hubon nem biztonságos és nem ajánlott. Az egyenetlen vagy kiegyensúlyozatlan edények vagy felületek leeshetnek, megcsúszhatnak vagy elmozdulhatnak a Hubról. Ez sérüléshez vezethet.
- 04 Használat előtt helyezze a tűzrakóhelyet vízszintes, stabil felületre.
- 05 Ne kísérelje meg a tűzrakóhelyet a helyén lévő kerékagyzal szállítani, és ne vigye a hubot a főzőfelületekkel a helyén.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A termék nyílt lángon történő használata során keletkező égéstermékek vegyi anyagoknak, köztük szén-monoxidnak tehetik ki Önt, amelyről Kalifornia állam ismert, hogy születési rendellenességeket vagy más reprodukció károsodást okoz. További információkért látogasson el a www.P65warnings.ca.gov oldalra.