

# VLAMBRAAIER – GEBRUIKSAANWYSINGS

---

Baie geluk met die aanskaf van die VLAMBRAAIER. Dit sal u baie jare van lekker vlambraai voorsien. Lees asseblief die gebruiksaanwysing deeglik deur en volg die instruksies stiptelik vir die beste resultate. Die voorbereiding verg die grootste werk en tyd, maar die vlambraai gedeelte is van korte duur.

## 1. KOOP EN VOORBEREIDING VAN HOUT

Koop droë hout en maak seker dat die hout gehou word waar dit nie vog sal trek nie. Droë hout maak beter vlamme en dit is presies wat nodig is vir die vlambraaiër. Die hout moet nie giftig wees nie (Tambotie is nie goed nie).

Enige tipe hout wat normaalweg vir braai gebruik word is goed, maar dit moet verkieslik nie te dik wees nie, aangesien die vlambraaiër die lekkende vlamme vir hitte gebruik en nie gloeiende kole nie. Aanbevole hout : Kameeldoring, Black Wattle, Rooikrans.

Om vlamme vinniger te bewerkstellig, moet die hout stukke vir normale braai in dunner stukke opgekap word. Kap die normale hout stukke in derdes van 'n normale braai stomp. Ongeveer 20 klein opgekapte stukke hout (6 tot 7 gewone braai stukke) sal benodig word vir die eerste 1 tot 2 kg vleis. Kap dan 4 klein stukke hout in nog 2 tot 3 fyner stukke elk. Gebruik hierdie baie fyn stukgies hout om vinnig vlamme te bewerkstellig sou vlamme kwyn. Gewoonlik is die kole op die houtpak plaat goed genoeg om die ekstra fyn stukke vinnig te laat vlam vat.



## 2. KOOP EN VOORBEREIDING VAN DIE VLEIS

Koop goeie gehalte ryp gemaakte vleis . Die volgende snitte werk baie goed, Filet (fillet), Rump (Kruis) en Lende (Sirloin – ons persoonlike keuse).



Koop die vleis in bulk sodat jy self die vleis in eweredige stukke van presies 4cm dik kan sny. Hierdie dikte is baie belangrik vir die aard van die braai metode. Dunner stukke sal te droog wees en/of moet te vinnig afgehaal moet word om oorgaar te verhoed. Met stukke dikker as 4cm sal die vleis geneig wees om buite om aan te brand. Jy sal nie sommer 4cm dik stukke vleis op die rak kry nie so spesiale relings vooraf (en betyds) met jou slagter as jy nie self wil sny nie. Die vlambraaier sal so 1.5 kg per slag kan braai wat omtrent 10minute sal neem wanneer die vlamme reeds reg is.

Moenie die vleis direk voor die vlambraai prik, of sout en peper nie, of enige ander speserye op sit nie, of met tenderizer behandel nie. Sout trek vog uit die vleis en brand aan. Deur die vleis te prik kan meer water met die hitte deur die prik gaaitjies permanent drein en die vleis droog laat. Tenderiser is goed maar dan moet dit lank genoeg vooraf gedoen word sodat die sous heeltemal in trek en nie nat op die vleis lê voor dit in die vlamme gedraai word nie. Netso, kan die vleis lank voor die tyd gesout word – maar minstens 3 ure voor die vlambraai. Moet nooit gevriesde vleis vlam braai nie.

Basiese procedure:

1. Plaas die heel stuk vleis in 'n bak en bedek met kleef plastiek in yskas vir 'n paar dae voor die vlambraai
2. Op die dag van die vlambraai, haal die vleis 'n paar uur voor die vlambraai uit die yskas om volledig te kan ontdooi tot kamer temperatuur.
3. Na uithaal, sny die vleis op in presies 4cm stukke
4. Sout die vleis eweredig na smaak en bedek teen vlieë.
5. Laat die sout intrek vir minstens 2 ure.
6. Laat die vleis verder ontdooi tot kamer temperatuur.





### 3. INSTEK VAN VLEIS OP DIE VLAMBRAAIER SE VURK

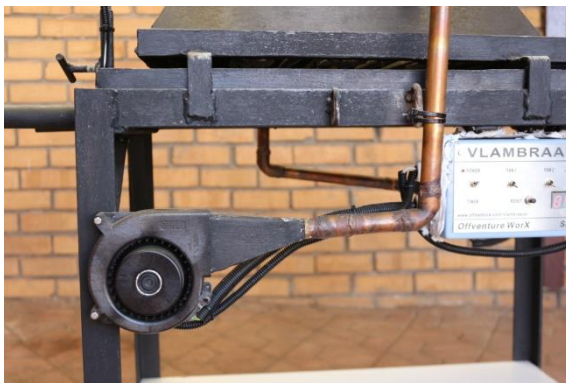
Die steek vurke hou en braai ongeveer 1.5kg op 'n slag. Dit is ongeveer 3-4 stukke vleis van 350g elk. Smeer die vurk met sonneblomolie of olyfolie om die insteek en uithaal van die vleis te vergemaklik. Die olie sal verhoed dat die vleis teen die vurk aanbrand. Waarskuwing. Die vurk se penne is skerp. Steek die vleis in die middel versigtig deur die skerp penne sonder om jouself raak te steek. Spasieer die drie tot vier stukke so eweredig as moontlik oor die vurk.



### 4. KONTROLE BOKS

Die kontrole boks (sien foto onder) het 'n hoofskakelaar wat eers aangesit moet word voordat die ander skakelaars sal werk. Dit voorsien krag aan die motor asook die turbines en LED lig. Die skakelaar van die motor, sit op die swart boksie van die motor, en is nie op die kontrole boks beskikbaar nie. Die turbines en LED lig kan afsonderlik aan of af geskakel word op die kontrole boks soos wanneer benodig. Gebruik die TIMER om die tyd te meet wat die vleis in die vlamme is. Druk die TIMER RESET om die tyd in minute van vooraf te begin tel sodra die vleis in die vlamme begin draai word. Die tyd wat die vleis in die vlamme is, gee 'n baie goeie aanduiding van hoe gaar die vleis is. Gemiddeld behoort 10 minute voldoende te wees vir medium gaar. Die tyd wat vertoon is, is die aantal heel minute en breukdeel van minute. Dit wil sê, 9.5 minute beteken 9 minute en 30 sekondes.

## 5. VUURMAAK



Pak ongeveer 12 stukke van die finer gekapte hout (nie die heel fyn stukke nie), in drie lae in die vorm van 'n rooster binne die vlambak en gebruik blits blokkies om dit vinnig aan die gang te kry. Sit die blits onder op die plaat goed versprei onder die braai grid.

Steek die vuur so 15 – 20 minute voor die vlambraai aan. Moenie te groot stukke blits opsit nie en wag totdat die blits heeltemal uitgebrand is voordat daar met die vlambraai begin word. Steek die vleis tydens die wagperiode in die vlam vurk sodat dit gereed is wanneer die vlamme reg is en die blits uitgebrand is. Droë hout vergemaklik die bewerkstelling van vlamme. Die vlamme is reg wanneer die vlambak 60 tot 70% gedek is met vlamme wat nie veel hoër uitsteek as 50 – 100mm bokant die bak nie.

Let wel: Die blits moet heel uitgebrand of verwyder wees voordat die vurk met vleis in die vlamme geplaas word, anders kan die vleis swart ge-olie word.

Die turbines kan gebruik word om vlamme te bewerkstellig of te kontroleer.



## 6. VLAMBRAAI

Wanneer die vlamme gereed is soos hierbo bespreek, plaas dan nog so 4 fyn stukkie hout op vir vlam kontinuiteit bietjie later. Dan kan die vlamvurk opgesit word. Skakel onmiddellik die motor aan om die vurk te roteer en reset die timer om die duurte in die vlamme akkuraat te meet. Die tydsduur in die vlamme hang af van hoe gaar die vleis moet wees, en natuurlik van hoe ryp en dik die snit is.

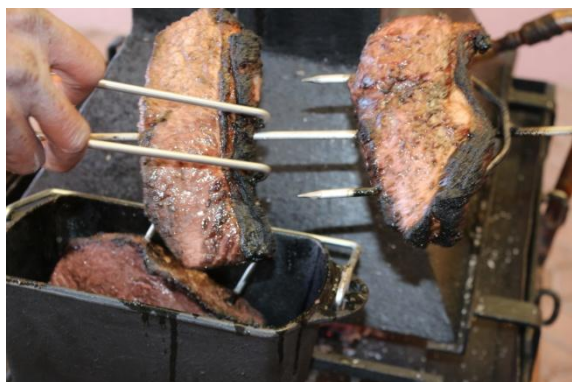
Die braaier moet poog om die vlamme redelik konstant in die vlambak te hou. Gebruik die turbines indien dit nodig is om die hitte of vlamme instand te hou. Skakel die turbines af as die hitte of vlamme te hoog is. Die vleis moet glad nie buite om aan brand nie. Die turbines kan onafhanklik gebruik word om vlamme en hitte te beheer. Indien die braaier goed vuur kan maak, sal die turbines onnodig wees om te gebruik. Die 10 minute hierin aangegee sal die vleis medium to welldone gaar maak, maar steeds baie sappig en sag. Persone wat hul vleis normaalweg "medium rare" verkies kan gerus die medium gaar probeer – dit behoort baie sag, steeds sappig en meer smaaklik te wees aangesien die vlam smaak dan vasgevang word. M.a.w dit verskil van kole braai.

Sou die vlamme uitdoof voor die tyd verstryk het, kan die heel fyn gekapte stukkie hout opgesit word – so 2 to 3 daarvan. Die kole sal dit vinnig laat vlam vat.



## **7. RUSPERIODE**

Haal die vlamvurk af na 9-10 minute, afhangende van hoe gaar die vleis verlang word . Probeer gerus die medium gaar waarby meer vlam smaak vasgevang word. Skakel eers die motor af voordat die vurk onmiddelik daarna afgetel word. Gebruik handskoene om hande teen brand te beskerm. Hak die vleis van die vurk af met die afhak tool en plaas die vleis in 'n bak op die rus rak van die VLAMBRAAIER. Laat die vleis lê en rus vir minstens 10 minute. Die rus periode is belangrik om vog terug te trek in die weefsel en om vog te behou in die vleis. Vir die rede is dit ook belangrik om nie die vleis in die rus periode te sny nie. 'n Paar klein stukke kole kan onder die bak gekrap word (nie te veel nie) slegs om die bak warm te hou sonder om die vleis gaarder te maak. Na die rusperiode kan die vleis gesny word om te toets vir gaarheid. Indien te gaar, kan die aantal minute vir die volgende vlambraai verminder word. Indien te rou, kan u kole onder die rus rakkie krap om verder na smaak gaar te braai. Die vleis word altyd bietjie gaarder terwyl dit op die rusrak staan, as gevolg van die hitte waaraan dit bloot gestel was en steeds vir 'n tyd lank in die vleis bly.



## **8. BEDIENING**

Die familie of vriende wat aansit vir ete moet gereed wees om dadelik te eet na afloop van die rusperiode. Stel betyds in kennis. Moet nie die heerlike ete bederf met bediening van koue vleis nie. Vir 'n ekstra bederf bedien die vleis op 'n warm potyster bord saam met 'n heerlike sous wat die nodige speserye bevat. Verdere sout en peper kan na smaak op die bord gedoen word. Soos reeds voorheen genoem, die medium gaar vleis sal steeds baie sag en sappig wees, met 'n beter vlam smaak wat vasgevang word as in die "medium to rare".



## **9. VERBETER JOU VLAM BRAAI TEGNIEK MET DIE LOGBOEK INSKRYWINGS**

Om jou tegniek van VLAMBRAAI te verbeter sal ons aanraai om veranderlikes soos (tipe hout, aantal hout stukke, vleis snit, vleis dikte, minute gevlambraai, minute gerus en eind resultaat) aan te teken in die logboek voorsien, en dan een veranderlike op 'n slag aan te pas na evaluasie van versamelde data tot perfekte vlambraai verkry word. Die aanbevelings gemaak in die gebruiksaanwysing is goeie begin punte (20 fyn houtstukke, 4cm vleis snitte, goed rypgemaakte sirloin, geen ander behandeling van vleis behalwe goed ontdooi, 10min vlambraai, 10min rus – vir medium gaar).

## **10. VLAMBRAAI VAN GROTER HOEVEELHEID VLEIS**

Die vlambraaier kan slegs 'n beperkte massa vleis op 'n slag hanteer en wel minder as wat jy op 'n groot rooster kan pak. Om meer vleis te vlambraai as 1.5kg beveel ons maar net aan om die proses te herhaal. Laai alle vurke met vleis. Vlambraai byvoorbeeld die 2de sessie terwyl die eerste sessie se vleis rus. Daarna kan die eerste sessie bedien word terwyl die 2de sessie vleis rus en die 3de sessie gevlambraai word.

## **11. VLEIS TEMPERATURE**

Die gaarheid van vleis word normaalweg soos volg geklassifiseer.

Rare	50 deg C	Helder rooi
Rare - Medium	55 deg C	Baie pink
Medium	61 deg C	Ligte pink
Medium - Well done	67 deg C	Lig bruin nie pink
Well done	71 deg C	bruin

[www.offventure.com/vlambraaier](http://www.offventure.com/vlambraaier)