



# SÄHKÖSAVUSTIN

käyttöopas

**Asennus-, huolto- ja turvallisuusohjeet**

Asennukseen tarvittavat työkalut: ristipääruuvitalta



**VAROITUS:**

**HÄKÄVAARA**

**PUUN POLTTAMISESSA MUODOSTUU HÄKÄÄ. SE ON HENGENVAARALLISTA.**

**Varoitukset ja turvaohjeet:**

Lue tämän oppaan varoitukset ja ohjeet huolellisesti ja noudata niitä ennen savustimen käytöä ja käytön aikana.

Valmistuttaja / Tillverkat för / Tellija:

Natura, PL 499 FI-33101 Tampere Finland

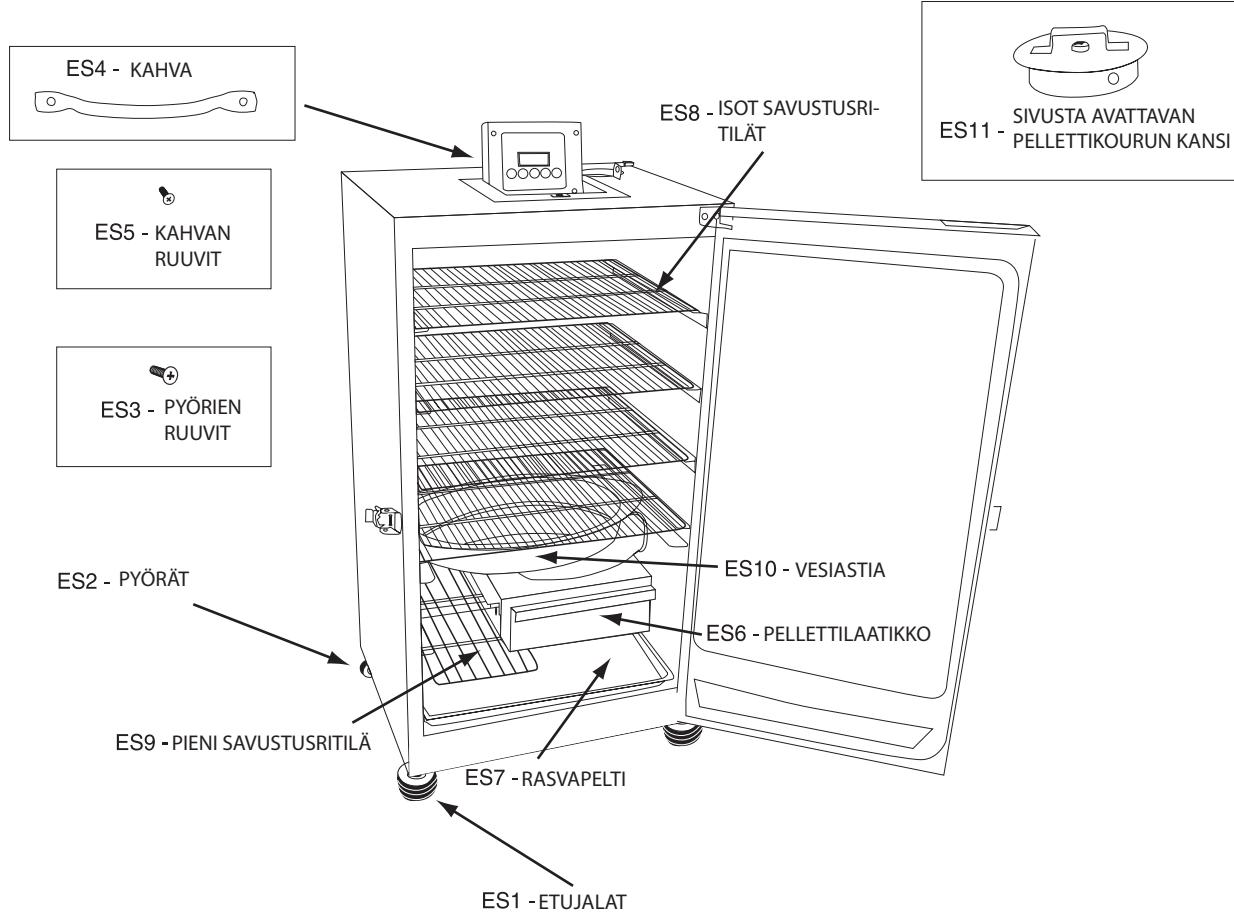
## TÄRKEÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä:

Tässä oppaassa on tärkeitä tietoja, jotka ovat välttämättömiä laitteen turvallisen ja asianmukaisen käytön kannalta.

- Lue varoitukset ja ohjeet huolellisesti ja noudata niitä ennen savustimen käyttöä ja käytön aikana.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.
- Puuta poltettaessa muodostuu häkää. Se on hengenvaarallista.
- Puulastuja tai pellettejä ei saa koskaan poltaa talojen sisätiloissa, ajoneuvoissa, telttoissa, autotalleissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Laite tulee asettaa maahan. Sitä ei saa nostaa pöytien tai muiden tasojen päälle.
- Älä kytke sähkösavustimeen virtaa ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis.
- Käytä vain standardin mukaista, maadoitettua virtalähettää.
- Älä käytä laitetta ukonilman aikana.
- Älä altista laitetta sateelle tai kastumiselle.
- Älä upota johtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen. Tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä päästä lapsia tai lemmikkieläimiä lähelle sähkösavustinta. Älä anna lasten käyttää sähkösavustinta. Lapsia ja lemmikkieläimiä on valvottava huolellisesti heidän ollessa sähkösavustimen lähettyvillä.
- Älä käytä laitetta, jos siinä on esiintynyt toimintahäiriötä tai jos laite on vaurioitunut.
- Älä tee muita toimia sähkösavustimen välittömässä läheisyydessä käytön aikana tai sen jälkeen. Varmista, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista tai siirtämistä varastoon.
- Pidä palosammutin saatavilla aina sähkösavustinta käytettäessä.
- Ole erityisen huolellinen jatkojohtoa käytettäessä; jatkojohtoon voi sotkeutua tai kompastua helposti. Viallinen tai vaurioitunut jatkojohto saattaa vähentää laitteen tehoa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Huolehdi, ettei sähköjohto roiku huolimattomasti tai kosketa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kaasu- tai sähköpolttimen tai kuuman uunin päälle tai lähelle.
- Älä käytä sähkölaitetta, jos sen pistoke tai johto on vaurioitunut.
- Älä käytä sähkösavustinta lämmittimenä (ks. häkävaroitus).
- Sähkösavustinta saa käyttää vain tasaisella ja vakaalla alustalla. Tämä vähentää kaatumisen aiheuttamien mahdolisten henkilövahinkojen tai aineellisten vahinkojen riskiä.
- Sähkösavustin on kuuma käytön aikana ja jonkin aikaa sen jälkeen. Varo kuumia pintoja.
- Alkoholin tai resepti- tai reseptivapaiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää kykyä asentaa tai käyttää sähkösavustinta asianmukaisesti.
- Älä lyö tai kolhi sähkösavustinta.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana. Anna sähkösavustimen jäähytä kunnolla ennen sen siirtämistä.
- Ota ruoka savustimesta varovasti. Kaikki pinnat ovat kuumia ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä aina suojakäsineitä ja tarpeeksi pitkiä ja tukevia keittiötyökaluja.
- Älä peitä ritilöitä alumiinifoliolla. Folio sitoo kuumuutta ja vaurioittaa sähkösavustinta.
- Rasvapellin paikka on sähkösavustimen pohjassa. Älä aseta rasvapeltiä ritilöiden päälle. Tämä voi vaurioittaa sähkösavustinta.
- Ole varovainen, kun lisäät puupellettejä tai -lastuja savustimeen käytön aikana. Pelettilaatikko on aina kuuma, kun savustin on käytössä.
- Katkaise sähkösavustimesta virta kytkemällä ohjauspaneeli pois päältä ja poistamalla pistoke virtalähteestä.
- Irrota pistoke virtalähteestä, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähytä kunnolla ennen ritilöiden, rasvapellin tai vesiastian lisäämistä tai poistamista.
- Kerää jäähtyneet tuhkat savustimesta
- Älä jätä sähkösavustimeen kuumaa tuhkaa säilytyksen ajaksi. Laitteen saa asettaa säilytykseen vasta, kun kaikki pinnat ovat kylmät ja puhtaat ja tuhkat on tyhjennetty.
- Älä koskaan käytä sähkösavustinta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Noudata sähkösavustimen käytössä aina kaikkia voimassa olevia paikallisia ja valtakunnallisia paloturvallisuussääädöksiä.
- Jos virtajohto on vioittunut, valmistajan, valmistajan edustajan tai muun pätevän ammattihenkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.

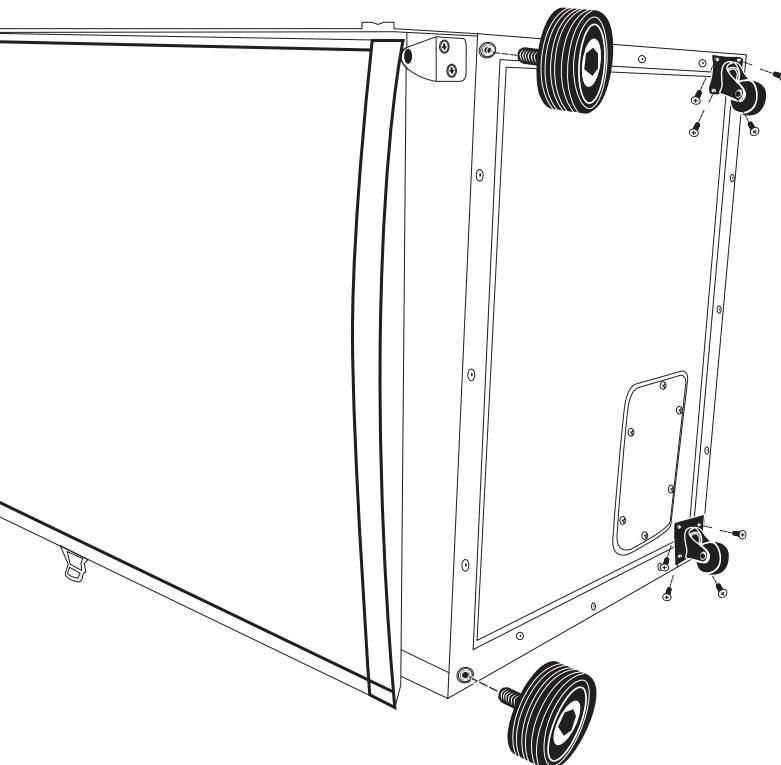
## OSALUETTELO



- ES1 – Etujalat (2)
- ES2 – Pyörät (2)
- ES3 – Pyörien ruuvit (8)
- ES4 – Kahva (1)
- ES5 – Kahvan ruuvit (2)
- ES6 – Pellettilaatikko (1)
- ES7 – Rasvapelti (1)
- ES8 – Isot savustusritilät (4)
- ES9 – Pieni savustusritilä (1)
- ES10 – Vesiastia (1)
- ES11 – Sivusta avattavan pellettikourun kanssi (1)

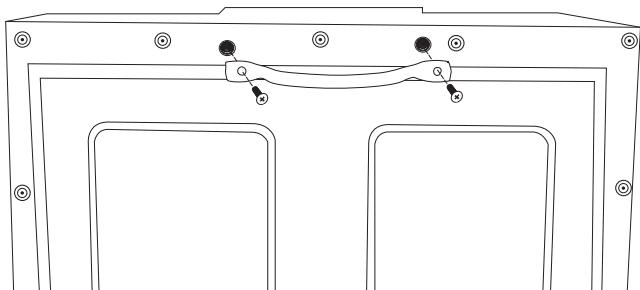
## ASENNUSOHJEET

Tarvittavat työkalut: ristipääruuvitallta



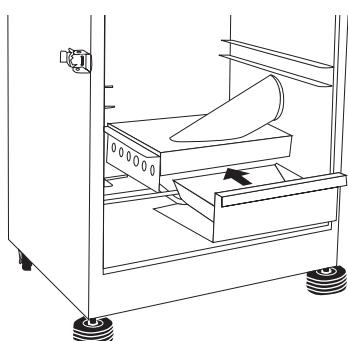
### Vaihe 1 – Alusta

- Aseta savustin varovasti kyljelleen, jotta pääset helposti käsiksi sen pohjaan.
- Kohdista pyöräyksikön neljä ruvinreikää savustimen pohjan takanurkkien reikien kohdalle. Kiinnitä pyörä neljällä mukana toimitetulla ruuvilla savustimen pohjaan. (Toista vaihe kiinnittääksesi toisen pyöräyksikön savustimen vastakkaiseen takanurkkaan.)
- Työnnä etujalat laitteen etureunassa oleviin reikiin ja kiinnitä ne kiertämällä niitä myötäpäivään. Laitteen korkeutta voidaan säätää jalkoja löysäämällä ja kiristämällä.  
**VAROITUS:** säädä jalat siten, että laite on tukeva eikä liiku käytön aikana.
- Nosta savustin takaisin pystyasentoon ja jatka kokoaamista.



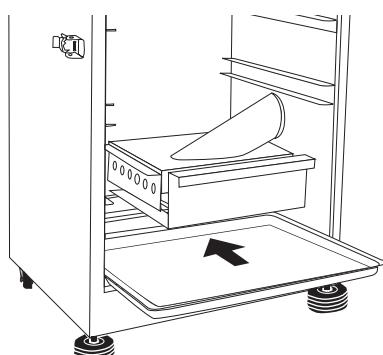
### Vaihe 2 – Kahvan kiinnittäminen

- Irrota kaksi ruuvia laitteen takaosasta.
- Kiinnitä kahva ruuveilla reikiin.



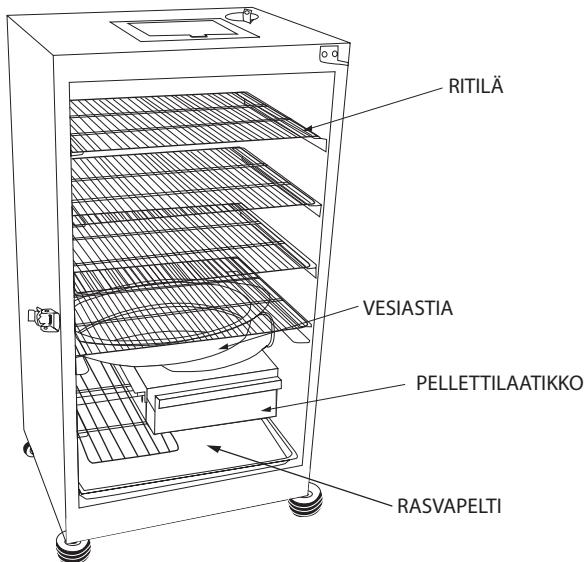
### Vaihe 3 – Pellettilaatikon asentaminen

- Liu'uta pellettilaatikko paikalleen. Varmista, että lämpöelementti jäät kokonaan pellin kahden pinnan sisään.



### Vaihe 4 – Rasvapellin asettaminen

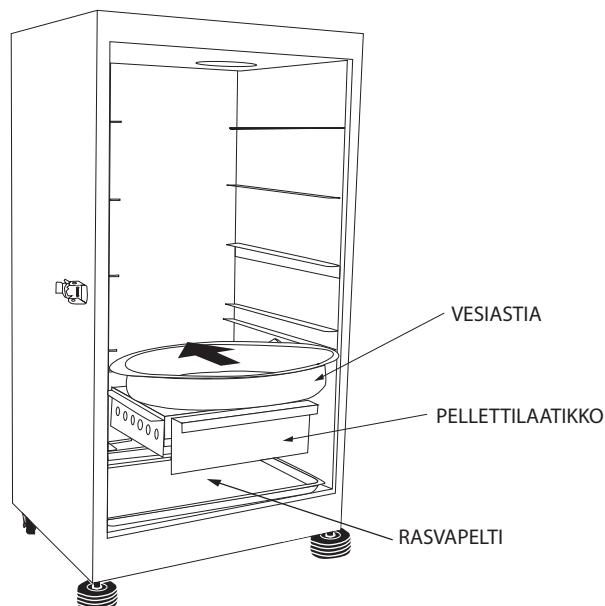
- Aseta rasvapelti savustimen pohjalle pellettilaatikon alapuolelle. Pellin reunojen tulee osoittaa ylöspäin, jotta tippuva rasva jää peltiin.
- Varmista, ettei pelti estää savustimen ovea sulkeutumasta.



## Vaihe 5 – Ritilöiden asettaminen

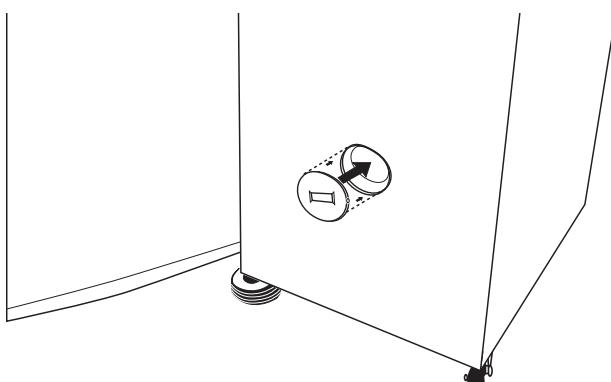
- Työnnä metalliritilät savustimen sisään sisäseinien kiskoja pitkin. Kaikkia viittä ritilää ei ole pakko käyttää, vaan ritilöitä voidaan asettaa eri tasolle grillattavan lihapalan koon mukaan.

Huomautus: pienen ritilän paikka on aina alimmalla tasolla pellettilaatikon vieressä.



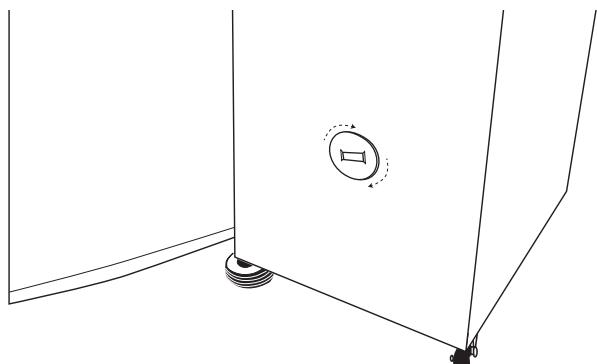
## Vaihe 6 – Vesiaistian asettaminen

- Liu’uta vesiaistia kiskoihin suoraan purupellin yläpuolelle ja neljännen ritilän alapuolelle.



## Vaihe 7 – Pellettikourun kannen kiinnittäminen

- Varmista ennen virran kytkemistä laitteeseen, että pellettikourun kansi (savustimen ulkopinnassa) on kierretty kunnolla paikalleen.



**Lue savustusohjeet ennen savustimen käyttöä.**

## **Ennen savustimen käyttöä:**

1. Poista ritilöiden suojamuovit. Pese ne lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele hyvin. Kuivaa ja aseta sivuun.
2. Pyyhi savustimen sisäpinnat märällä liinalla poistaaksesi mahdolliset jäämät.
3. Kun sisäpinnat ovat kuivat, suihkuta kuivaan liinaan kasvi- tai oliiviöljysuihketta ja pyyhkäise sisäpinnat liinalla.
4. Lämmitä savustin 107 asteeseen. Kaada pellettikouruun 60 grammaa puupellettejä ja varmista, ettei pellettejä jää kaatamisen jälkeen kouruun. Käytä savustinta kaksi tuntia.
5. Savustin on käyttövalmis.

Erilaisia puupellettejä						
Puulaji Maku	Siipikarja	Kala	Kinkku	Nauta	Sika	Lammas
<b>Hikkoripuu</b> Vahva, makean savupekonin kaltainen maku	○		○	○	○	
<b>Omena</b> Kevyt, hedelmäinen savu, makeahko maku	○	○			○	
<b>Tammi</b> Puhdas, täyteläinen savun maku	○		○	○	○	
<b>Mesquitepuu</b> Tukeva savun maku, makeahko omaleimainen maku	○			○		○
<b>Pekaani-pähkinäpuu</b> Hienovarainen mutta täyteläinen maku	○	○			○	
<b>Leppä</b> perinteinen pohjoismainen		○				

## **Pellettikourun käyttö**

- Kun savustin on lämmennyt haluttuun lämpötilaan, kaada kouruun puoli pullollista (45 ml) maustettuja puupelittejä tai 60 grammaa valitsemiasi puulastuja. Sulje pellettikourun kansi huolellisesti.
- Jos käytät puulastuja, lue lastupakkauksen ohjeet ennen niiden asettamista savustimeen.
- Käytä kerrallaan enintään 45 grammaa puupellettejä tai 60 grammaa puulastuja.
- Lisää pellettejä tai lastuja tarpeen mukaan.

## **Puupellettien lisääminen savustuksen aikana**

**Huomautus:** Savustimen oven on oltava suljettuna puupellettejä tai lastuja lisättäessä.

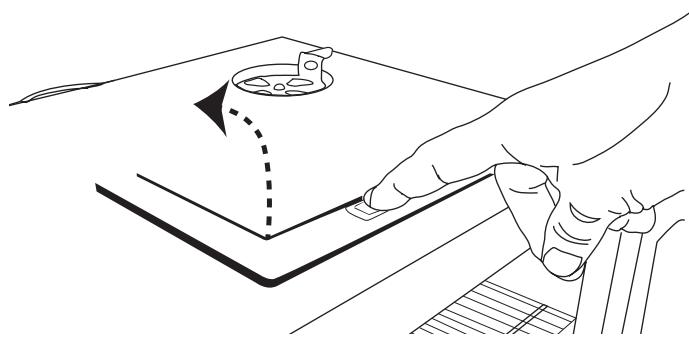
**Varoitus:** Pellettikouru on kuuma, vaikka kahva ei olisikaan.

- Lisää savustimeen puupellettejä tai -lastuja edellä mainittujen ohjeiden mukaisesti.
- Savustimen lämpötila saattaa nousta hetkeksi puun lisäämisen jälkeen. Se tasaantuu hetken kuluttua. Älä säädä lämpötilaa.

**KUN OVI ON AUKI, PELLETIT VOIVAT SYTTYÄ TULEEN. JOS NÄIN TAPAHTUU, SULJE OVI VÄLITTÖMÄSTI JA AVAA SE UUDELLEEN VASTA, KUN PELLETIT OVAT PALANEET LOPPUUN. ÄLÄ RUIISKUTA SAVUSTIMEEN VETÄ.**

## DIGITAALINÄYTÖ

Näyttöpaneeli nousee esiin, kun sen etuosassa olevaa painiketta painetaan. Näyttöpaneeli avautuu ja nousee ylös.



## Ohjauspaneelin käyttöohjeet

Laitetta ei tarvitse esilämmittää.

### Lämpötilan asettaminen:

- Paina ON/OFF-painiketta.
- Paina TEMP-painiketta. LED-näyttö vilkkuu.
- Aseta lämpötila  $\blacktriangle$   $\blacktriangledown$ -painikkeella.
- Lukitse haluamasi lämpötila painamalla TEMP-painiketta.

**Huomautus:** Savustustoiminto ei ala ennen kuin ajastimen aika on asetettu.

### Ajastimen ajan asettaminen:

- Paina TIME-painiketta. Tuntinäyttö alkaa vilkkuua.
- Aseta tunnit  $\blacktriangle$   $\blacktriangledown$ -painikkeella.
- Tallenna tunnit painamalla TIME-painiketta uudelleen. Minuutit alkavat vilkkuua.
- Aseta minuutit  $\blacktriangle$   $\blacktriangledown$ -painikkeella.
- Käynnistä ajastin painamalla TIME-painiketta.

## SAVUSTIN SAMMUU, KUN MÄÄRITETTY AIKA ON KULUNUT.

### Ohjauspaneelin nollaaminen

Jos ohjauspaneelissa näkyy virheviesti, kytke sähkösavustimen virta pois, irrota pistoke virtalähteestä, odota kymmenen sekuntia, liitä pistoke takaisin virtalähteesseen ja kytke savustimeen virta. Ohjauspaneeli nollautuu.

## SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

- Lämpötilaksi voidaan asettaa enintään 135 °C. Savustin on tarkoitettu hitaaseen kypsentämiseen alhaisilla lämpötiloilla (94–107 °C). Savustinta ei pidä käyttää uunina.
- Pellettikourun kansi on suljettava hyvin ja pellettilaatikko on asetettava paikoilleen ennen savustuksen aloittamista. Jos savustin täytetään väärin, pelletit saattavat syttyä tuleen.
- Puupelletit muodostavat savua ja antavat lihalle miellyttävän savuisen maun. Puupellettejä kannattaa käyttää kohtuudella. Jos savua on liikaa, lihasta tulee epämiellyttävän makuista. Savustamista opeteltaessa pellettejä kannattaa laittaa mieluummin liian vähän kuin liian paljon.
- Savustin tuottaa paljon savua. Tämä on täysin normaalista.
- Savustimen sisäpinta värijäätyy käytön myötä. Tämä on täysin normaalista.
- Tarkista rasvapelti säännöllisesti ja tyhjennä se aina tarvittaessa.
- Savustimen oven on oltava suljettuna käytön aikana. Avaa ovi vain, kun se on täysin välittämätöntä, ja sulje se mahdollisimman nopeasti. Jos ovi jätetään auki liian pitkäksi aikaa, savustimen lämpö karkaa ja puupelletit saattavat syttyä tuleen.

## SAVUSTIMEN PUHDISTUS

- Irrota savustin aina virtalähteestä ja anna sen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta ja varastoon siirtämistä.
- Puhdista rililät, vesiaistia ja rasvapelti miedolla astianpesuaineella. Huuhtele pesuaine huolellisesti ja kuivaa osat hyvin.

- Puhdista pellettilaatikko ja pellettikouru aina ennen käyttöä poistaaksesi tuhkan jäämät.
- Pyyhi savustimen sisä- ja ulkopinnat kostealla liinalla (älä käytä puhdistusaineita tai muita kemikaaleja). Puhdista myös oven tiivistet ja liitoskohdat. Kuivaa huolellisesti ennen säilytykseen siirtämistä.

## **UUDEN SAVUSTIMEN JA SAVUSTAMISEN ESITTELY**

Tässä oppaassa on perusohjeita ruoan savustamiseen. Ohjeiden avulla saat parhaan hyödyn uudesta savustimestasi ja opit perinteisen hitaan ruoanvalmistustavan, savustamisen, perusteet. Näillä ohjeilla päätset alkuun ja saat hyviä tuloksia jo ensimmäisellä savustuskerralla.

Kun kokemus karttuu, voit muokata savustusprosessia omien mieltymyksiesi mukaan. Opit ajan myötä, millä keinoin saat juuri haluamasi tulokset. Harjoitus ja kärsivällisyys ovat tarpeen, sillä savustus ei ole tiedettä, vaan ennemminkin taiteenlaji. Kun kokeilet kärsivällisesti, löydät oman tapasi käyttää sähkösvuistinta.

### **Tulella kypsentämisen perusteet**

Tulella kypsentämiseen liittyy aina kolme peruselementtiä: lämpö, savu ja kypsennysaika. Näiden kolmen elementin suhde määrittää kypsennystavan. Monet kokeneet ruoanlaittajat ovat sitä mieltä, että ruoka tulee kypsentää hitaasti ja matalalla lämmöllä, jotta savulla on aikaa korostaa ruoan makua luonnollisesti samalla mureuttaen lihaa. Grillaaminen sen sijaan on nopea kypsennysmenetelmä, jossa ruoka kypsentää suoraan kuuman lämmönlähteen päällä. Epäsuoran lämmön käyttö on suosittavaa, jos suljetussa grillissä halutaan kypsentää suuria lihanpaloja. Tällöin liha ei ole suoraan kosketuksissa lämmönlähteeseen. Kun esimerkiksi pihvejä grillataan suoraan grillissä, kypsennysaika on usein niin lyhyt, ettei lihaan ehdi tarttua savun makua.

### **Lihan savustus**

Liha kypsenetään savustettaessa matalammalla lämpötilalla kuin grillatessa. Tavoitteena on yhä kypsentää liha samaan sopivaan kypsyyssasteeseen kuin muulloinkin, mutta pidemmän ajan kuluessa ja matalammalla lämpötilalla, jolloin liha ei vahingoitu tai tule ylikypsäksi.

Savustus on vanha ruoan säilömiskeino, jota käytetään nykyään lähinnä lisäämään makua ja mureuttamaan lihaa, joka kypsyy usein parhaiten tällä menetelmällä. Tällä sähkösavustimella voidaan säätää sekä kypsennysaikaa että -lämpötilaa, mikä helpottaa savustusta huomattavasti. Savustuksessa tarvitaan paljon vähemmän savua kuin voisi kuvitella. Useimmiten savustajan tärkein tehtävä on vain huolehtia, että savustimen ovi on kiinni.

Ovea ei tarvitse availla jatkuvasti. Kerran tunnissa tai kahdessa riittää hyvin pitkän savustuksen aikana. Jos savua on liikaa, mausta saattaa tulla epämiellyttävän voimakas, jopa syömäkelvoton.

## **SAVUSTIMEN KÄYTTÖVALMISTELUT**

1. Kun ruoka on suolattu, marinoitu tai maustettu, aloita savustimen käytön valmistelut. Jotta ruokiin ei tartu kitkerää makua, varmista ennen savustuksen aloittamista, että savustin on puhdistettu kunnolla. Jos et tarvitse ritilötä, poista ne savustimesta ennen käytön aloittamista.
2. Valitse savustuspuuta omien kokemustesi mukaan. Saat parhaan tuloksen helppokäyttöisillä puupeliteillä, jotka antavat tasaisen, puhtaan maun. Tutustu ennen savustamista erilaisten puulajien ominaisuuksiin tai hanki sopivat puulastut tai -pelletit kauppojen valikoimista.
3. Täytä vesiaistia vedellä tai muulla nesteellä (esimerkiksi omenamehulla, viinillä tai yröttihaudukkeella), jotta savustimessa on riittävästi kosteutta ja höyryä hitaan kypsennyksen ajaksi. Lisää nestettä tarvitaessa.

4. Kun sähkösavustin on lämmennyt haluttuun lämpötilaan, lisää valitsemasi puulastut tai -pelletit. Savua muodostavien puupellettien lisääminen on valmistelun viimeinen, ajastusta edeltävä vaihe.

5. Paras savustuslämpötila on noin 101 °C, välillä 95-107 °C. Tavoitteena on kypsentää liha siten, että sen paistomittarilla mitattu sisälämpötila on sopiva ja lihan syönti on turvallista. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, liha kannattaa ottaa pois savustimesta, jottei se kuivu liikaa. Kun kypsennysaika on pitkä, valele lihaa nesteellä aina, kun avaat savustimen oven tarkistaaksesi lihan lämpötilan ja veden lisäämisen tarpeen.

6. Savustuksen lopputuloksen kannalta on tärkeää, että lämpötilaa säädellään oikein. Sopivan lämpötilan ylläpitäminen on erittäin tärkeää seuraavista syistä:

(1) Liian alhainen lämpötila pidentää kypsennysaikaa huomattavasti, ja lihaan saattaa muodostua bakteereja.

(2) Jos lämpötila on liian suuri, liha kypsyy niin nopeasti, ettei se mureudu eikä maustu savulla.

Digitaalinen savustin kuitenkin säätlee lämpötilaa automaattisesti, ellei savustimen ovea avata liian usein. Jos ovea avataan liian usein, lämpö karkaa. Kun liha kypsyy hitaasti, sen solurakenteella on aikaa rikkoutua, ja lihasta tulee mureaa. Sähköisen savustimen digitaalinen lämmönsäätö tekee savustamisesta helppoa. Pidä savustimen ovi suljettuna ja avaa se vain, kun se on välttämätöntä.

7. Liian suuri savun määrä tai riittämätön ilmanvaihto voivat saada lihan maistumaan kitkerältä. Myös liian vahvanmakuisen puulajin valinta voi aiheuttaa kitkerryttä. Jos liha kyllästetään liian suurella määrällä savua, siihen tulee voimakas, epämiellyttävä maku. Savuun pätee sama kuin mausteisiin: mieluummin liian vähän kuin liian paljon. Makuja on monenlaisia, mutta useimmat grillimestarit ovat sitä mieltä, että kahden tunnin savustus riittää lihan maustumiseen, ja savustamisen jatkaminen tämän jälkeen on vain puun tuhlausta.

## LIHOJEN VALMISTELEMINEN SAVUSTUSTA VARTEN

**Mausta liha ennen savustusta.** Savustettavien lihojen suolaaminen, maustaminen tai suolaliemessä marinoiminen oli erityisen tärkeää, kun savustamista käytettiin lihojen säilöntään. Nykyään tämä ei ole enää säilymisen kannalta välttämätöntä, mutta lihat kannattaa toki maustaa oman maun mukaan. Marinadiin tai suolaliemeen voidaan lisätä esimerkiksi sokeria, viiniä, yrtejä ja mausteita. Lihoa ei kuitenkaan välttämättä tarvitse uittaa marinadeissa. Saatavilla on myös mausteruiskuja, joilla mausteet ja marinadit voidaan ruiskuttaa suoraan savustettavan lihan sisään. Maustamisen lisäksi ruiskeet täydentävät savun makua ja suojaavat lihaa kuivumiselta ja bakteereilta. Voit maustaa ja mureuttaa isoja lihanpaljoja sekä sisä- että ulkopuolelta marinoimalla lihan ensin ja ruiskuttamalla sen sisään sitten mausteita. Lisää mausteet lihan pintaan, sulje liha pussiin ja anna marinoitua jääräapissa yön yli. Voit myös lisätä pussiin marinadia, jotta liha marinoituu ja mureutuu sekä sisä- että ulkopuolelta.

**Lihan maustaminen kuorruuttamalla.** Kun liha on suolattu tai marinoitu, voit lisätä sen pintaan mausteita, jotta mausta tulee voimakkaampi. Osa pintaan lisätyistä mausteista menettää makuaan savustuksen aikana lämmön vaikutuksesta. Lisää mausteita lihan pintaan oman maun mukaan. Voit sivellä tai suihkuttaa lihan pintaan kasviöljyä tai esimerkiksi sinappia, jotta mausteet tarttuvat siihen paremmin.

**Lisää vielä savun lähde.** Varmista ensin, että savustin on puhdas. Aseta sitten savustusvalmis liha sähkösavustimeen. Lisää vesiaistiaan haluamaasi nestettä. Sulje ovi ja aseta kypsennysaika ja lämpötila ohjauspaneelista. Lisää sitten puulastut tai -pelletit. Älä tuhlaile savua. Aseta liha savustimeen ennen savun muodostumista. Älä avaa savustimen ovea ensimmäisen tunnin aikana. Anna savun vaikuttaa äläkä huolestu, jos savun määrä vähenee ajan kuluessa. Savua on parempi olla liian vähän kuin liian paljon.

## ERILAISIA SAVUSTUSTAPOJA

**Kuivasavustus:** Kuivasavustuksessa käytetään epäsuoraa, pienellä lämmöllä kyttevää lämmönlähettää, joka kypsentää ruoat hitaasti ja kyllästää ne savun aromilla.

**Nestesavustus:** Nestesavustus tai vesisavustus on savustuksen tavallisimpien muoto. Vesistä ja hedelmämehu, viini tai muu neste säilyttää lihan kosteuden ja mureuden savustuksen aikana.

**Kylmäsavustus** tarkoittaa savustusta, joka tapahtuu alle 38 °C:n lämpötilassa tai sellaisessa lämpötilassa, jossa rasva ei vielä pala tai muuttu nestemäiseksi. Kylmäsavustettavat ruoat, esimerkiksi pekoni, kinkut ja kalat, tavallisesti suolataan ennen savustusta.

**Kuumasavustus:** Kuumasavustuksessa ruoka kypsennetään savustuksen aikana. Tässä oppaassa käsitellään kuumasavustusta. Kuumasavustetut ruoat syödään tavallisesti pian savustamisen jälkeen. Ruoat voidaan suolata, maustaa tai marinoida ennen savustusta. Savun makua voidaan myös täydentää lihaa mureuttavilla ja mehevöittävillä tai makua vahvistavilla kuorrutteilla.

**Kaikki alkaa savusta:** Nykyäikinen savustus on kehittynyt vanhasta ruoan säilöntätarpeesta. Nykyään savustuksen tavoitteena on maustaa ja mureuttaa lihoja, joiden kypsentäminen ja valmistaminen herkulliseksi ateriaksi saattaisi muilla tavoin olla vaikeaa. Savustaa voi erilaisia lihoja oman mieltymyksen mukaan. Monet savustavat esimerkiksi kalaa, kyljyksiä tai nautaa. Myös riista ja siipikarja sopivat erinomaisesti hitaasti kypsennettäviksi. Kuumasavustus tuo uutta potkuja esimerkiksi kuivattuun lihaan.

## RUISKUTETTAVIEN MARINADIEN KÄYTÖ

Injectoivat marinadit ja suolaliemet vaikuttavat samalla tavalla kuin perinteiset marinadit: ne maustavat, mureuttavat ja mehevöittävät lihaa. Perinteisesti liha on pitänyt upottaa marinadiin pitkäksi ajaksi ja kalliita marinadeja on mennyt pilalle. Silti tällaiset marinadit imetyvät vain noin puolen senttimetrin syvyyteen lihan pinnasta. Injectoivat marinadit sen sijaan levittävät makua myös lihan sisäosiin. Mausteiden ruiskuttamisessa on paljon hyviä puolia: maku imetyy välittömästi, marinadia ei mene hukkaan ja marinadiin ei tarvita rasvaa suojaamaan lihan pintaa imetymisen ajaksi. Kuorrutteet, pintamausteet ja kastikkeet maustavat vain lihan pintaa.

Kuten kaikissa ruoanlaittoaidoissa, myös mausteiden ruiskuttamisessa parhaat tulokset saa käyttämällä oikeaa tekniikkaa. Mausteet levitetään tasaisesti lihan joka puolelle niin vähillä pistoksilla kuin mahdollista. Mausteet injektoidaan syville lihan sisään ruiskulla, jonka päässä on neula.

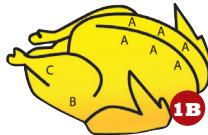
Siipikarjan lihaa maustettaessa pistoskohtien määrä kannattaa pitää mahdolisimman vähäisenä. Nahka kannattaa irrottaa lihasta, jos se on mahdollaista, ja mausteet kannattaa injektoida lihan keskikohtaan. Injectoi mausteet hitaasti ja rauhallisesti lihan syiden suuntaisesti. Pistä neula lihan keskelle ja vähennä ruiskutuspainetta vetäessäsi neulaa lihan pintaa kohti, jotta lihan solurakenne ehtii sulkeutua. Vedä neula kokonaan ulos pistoskohdasta vain ruiskun täyttämisen ajaksi. Käytä samaa reikää ruiskuttaessasi mausteliuosta lihan muihin osiin ja vähennä ruiskutuspainetta aina, kun vedät neulaa lihan pintaa kohti. Tavoitteena on ruiskuttaa pieniä maustemääriä mahdolisimman laajalle alueelle. Liuosta saattaa myös purskahtaa lihan pintaan. Hiero mausteliuos lihan pintaan ja mausta tai kuorruta pinta vielä oman makusimukan.

## Ruiskutusvinkkejä

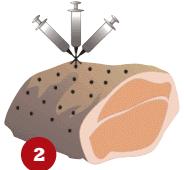


1. Työnnä neula lihaan kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tukevasti paikallaan. Älä kiristä liikaa. Vinkki: Voitele kumikanta kevyesti öljyllä ennen ruiskun käyttöä. Laske, paljonko marinadia tarvitaan (40–60 ml/500 g lihaa) ja mittaa ainekset puhtaaseen astiaan, jottei yli jäädyn marinadi mene pilalle.

**2.** Täytä ruisku marinadilla kannasta vetämällä. Vinkki:  
Neulan molempien reikien on oltava nesteen pinnan  
alapuolella, jottei ruiskuun päädy ilmaa.



**3.** Saat parhaat tulokset pistämällä lihan keskikohtaan yhden syvän ja suoran reiän sekä kaksi vinoa  
reiää, jotka haarautuvat ensimmäisestä pistoksesta noin 45 asteen kulmassa. (Katso kuva 1A.)



**4.** Kun neula on syväällä lihassa, paina ruiskun kantaa ja vedä samalla neulaa hitaasti kohti  
lihan pintaa, jotta mausteseos levittyy mahdollisimman tasaisesti. Toista toimenpide jokai-  
sessa pistoskohdassa.

**5.** Kuvassa 1B on esitetty kalkkunalle sopivat pistoskohdat.

**6.** Kuvassa 2 on esitetty paahtopaistille sopivat pistoskohdat.



# ELEKTRISK RÖK

## Bruksanvisning

### Montering, underhåll och säkerhetsanvisningar

Verktyg som behövs för montering: Stjärnskruvmejsel



**VARNING:**  
**KOLOXIDFARA**  
**VEDELNING AVGER KOLOXID. DETTA KAN ORSAKA DÖDSFALL.**

#### **Varningar och säkerhetsfrågor:**

Läs och fölж alla anvisningar i denna handbok noggrant före användning och under användning av röken.

Valmistuttaja / Tillverkat för / Tellija:

Natura, PL 499 FI-33101 Tampere Finland

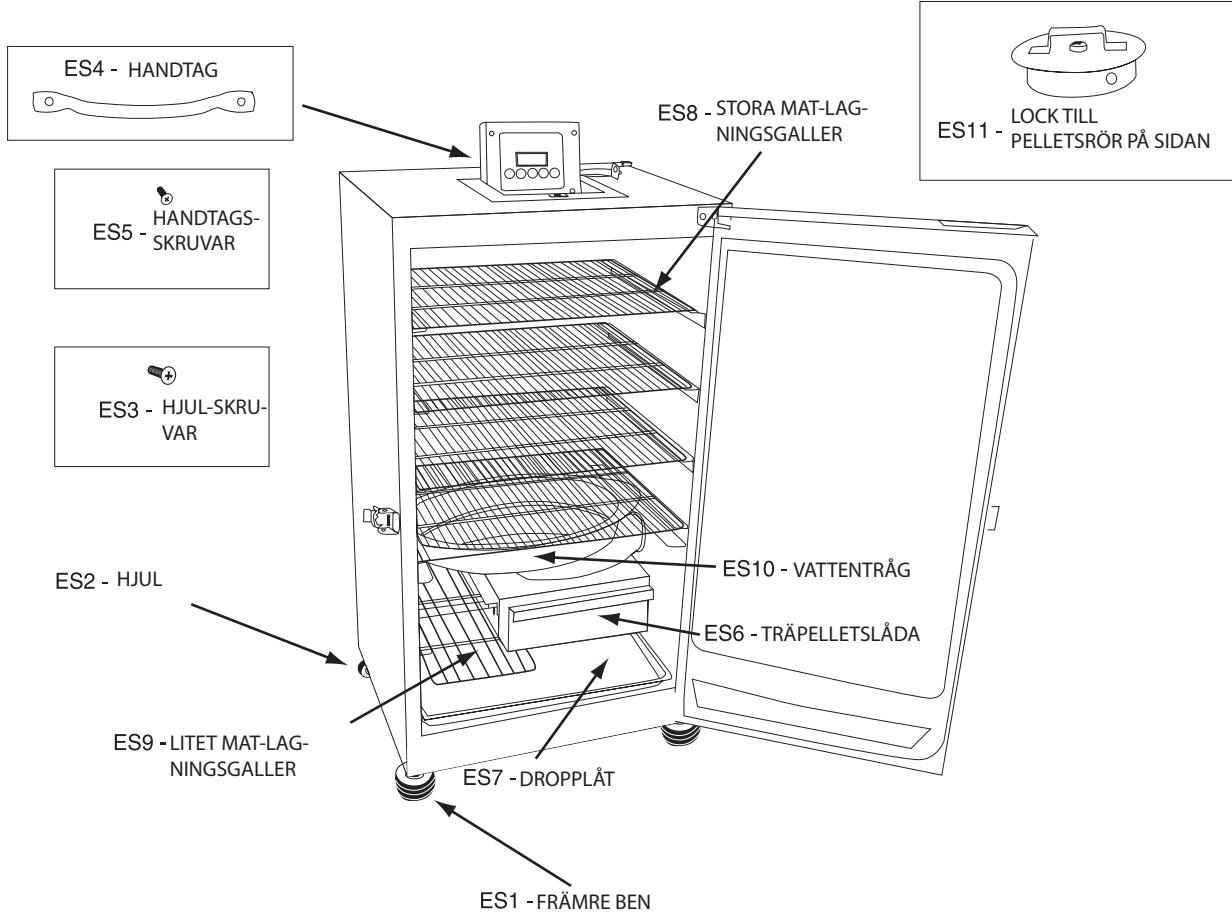
## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR

Läs alla anvisningar noggrant före användning:

Bruksanvisningen innehåller viktig information som är nödvändig för en säker och korrekt användning av apparaten

- Läs och följ varningarna och anvisningarna noggrant före och under användning av röken.
  - Bevara bruksanvisningen för framtida referens.
  - Vedeldning avger koloxid. Detta kan orsaka dödsfall.
  - Bränn aldrig flis eller pellets inne i ditt hem, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
  - Apparaten är endast avsedd för utomhus bruk. Använd den aldrig inomhus.
  - Enheten måste vara på marken. Placera aldrig enheten på bord eller bänkar.
  - Anslut inte den elektriska röken förrän den är helt monterad och klar att använda.
  - Använd endast ett godkänt, jordat eluttag.
  - Använd aldrig under åskväder.
  - Utsätt aldrig den elektriska röken för regn eller vatten.
  - Sänk inte ned sladd, kontakt eller kontrollpanel i vatten eller annan vätska. Detta kan orsaka elstötar.
  - Håll alltid barn och husdjur borta från den elektriska röken. Låt aldrig barn använda en elektrisk rök. När barn och husdjur finns i området för den elektriska röken blir det absolut nödvändigt med noggrann övervakning.
  - Använd aldrig apparaten efter att det har uppstått något tekniskt fel eller att enheten har skadats.
  - Tillåt aldrig någon annan verksamhet i närheten av den elektriska röken under eller efter användning. Se till att enheten har svalnat innan du sätter den i förvaring eller rengör den.
  - Ha alltid en brandsläckare till hands när du använder den elektriska röken.
  - Var försiktig när du använder förlängningssladd eftersom det ökar risken för intrassling och snubbling. En felaktig eller svag förlängningssladd kan orsaka förlust av värmeeffekten eller elektriska stötar.
  - Låt inte elsladden hänga slarvigt eller få kontakt med heta ytor.
  - Lägg aldrig apparaten på eller i närheten av en gas- eller elektrisk brännare, eller i en varm ugn.
  - Använd aldrig någon elektrisk apparat med skadad kontakt eller sladd.
  - Använd aldrig denna elektriska rök som värmare. (Se koloxidvarning.)
  - Den elektriska röken ska endast användas på en plan och stabil yta. Detta förhindrar att den välter och orsakar potentiella personskador eller skador på egendom.
  - Den elektriska röken är varm under användning och en stund efter användning. Iaktta alltid försiktighet i närheten av heta ytor.
  - Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra din förmåga att montera och använda den elektriska röken korrekt.
  - Utsätt inte den elektriska röken för stötar eller slag.
  - Flytta inte apparaten när den används. Låt alltid den elektriska röken svalna helt innan du ställer undan den eller flyttar den.
  - Var försiktig när du tar ut mat ur den elektriska röken. Alla ytor är heta och kan orsaka brännskador. Använd alltid skyddshandskar och långa, rejala matlagningsredskap.
  - Täck aldrig över gallren med metallfolie. Folien fångar upp värme vilket orsakar stora skador på den elektriska röken.
  - Droppläten är endast avsedd för nedre delen av den elektriska röken. Placera aldrig droppläten på galler. Detta kan orsaka skador på den elektriska röken.
  - Var alltid försiktig när du lägger i träpellets eller flis när röken är i drift. Plåten är alltid varm när den elektriska röken är i bruk.
  - För att koppla från den elektriska röken stänger du av kontrollpanelen och drar sedan ut kontakten ur vägguttaget.
  - Dra ur kontakten när apparaten inte används samt före rengöring.
- Låt apparaten svalna helt innan du lägger till eller tar bort galler, plåt eller vattentråg.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie.
  - Förvara inte en elektrisk rök med het aska inuti den. Ställ endast undan den för förvaring när alla ytor är kalla och rengjorda, samt när askan har tagits bort.
  - Använd aldrig den elektriska röken för något annat än dess avsedda ändamål.
  - Använd alltid den elektriska röken i enlighet med alla gällande nationella, regionala och lokala brandlagar.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara.

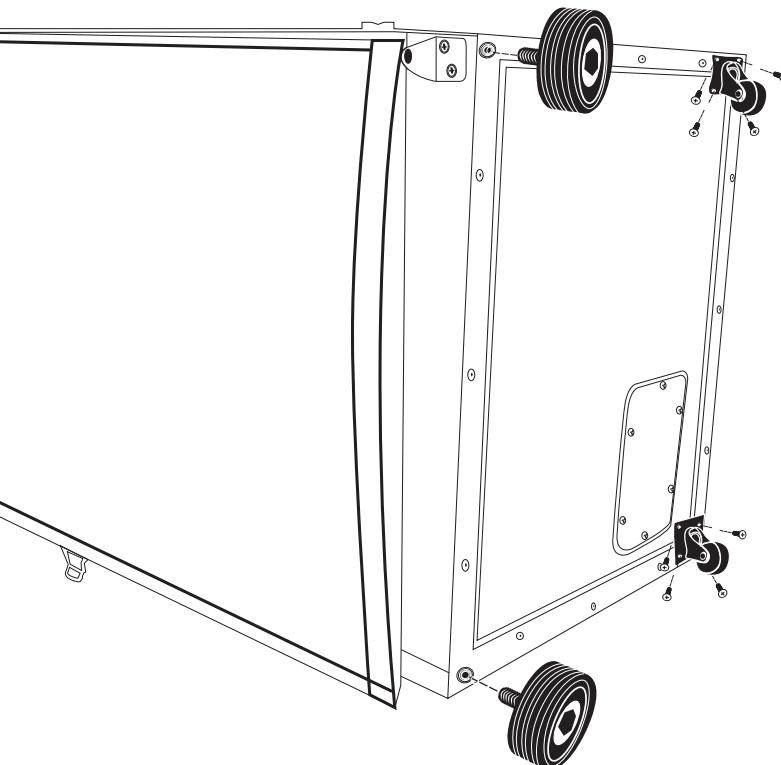
## DESLISTA



- ES1 – Främre ben (2)
- ES2 – Hjul (2)
- ES3 – Hjulskruvar (8)
- ES4 – Handtag (1)
- ES5 – Handtagsskruvar (2)
- ES6 – Träpelletsåda (1)
- ES7 – Dropplåt (1)
- ES8 – Stora matlagningsgaller (4)
- ES8 – Litet matlagningsgaller (1)
- ES10 – Vattentråg (1)
- ES11 – Lock till pelletsrör på sidan (1)

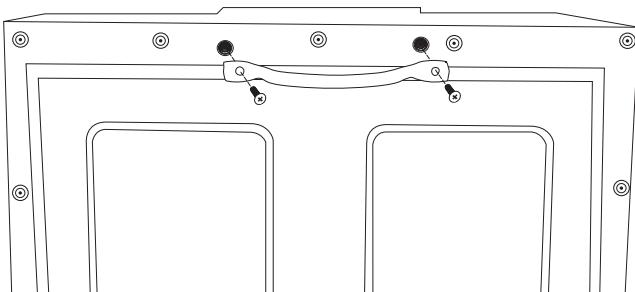
## MONTERINGSANVISNINGAR

Verktyg som behövs: Stjärnskruvmejsel



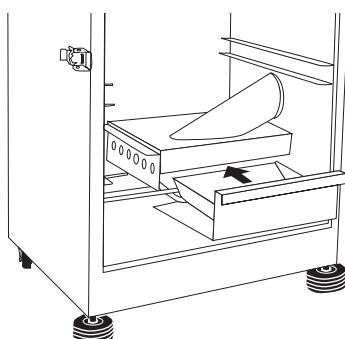
### Steg 1 – Basen

- Lägg försiktigt röken på sidan, så att du kan komma åt undersidan för enkel montering.
- Rikta in de fyra hålen på ett hjul mot de fyra hålen på det bakre hörnet av rökens undersida. Med hjälp av fyra av de medföljande skruvarna monterar du hjulet till basen med en skruv i varje hål. (Upprepa detta steg för att fästa det andra hjulet till det motsatta bakre hörnet på röken.)
- Sätt i vart och ett av benen i hålen på apparatens främre hörn och vrid medurs för att säkra dem. Höjden kan justeras genom att lossa och dra åt benen.  
WARNING: Kontrollera korrekt balans för att förhindra rörelse under användning.
- Ställ tillbaka röken i upprätt läge för att fortsätta med monteringen.



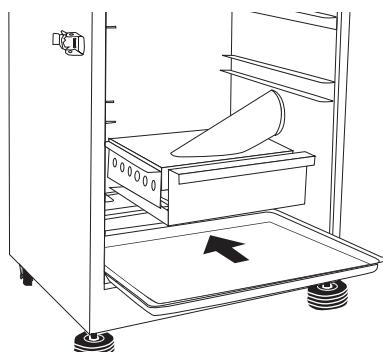
### Steg 2 – Montera handtag

- Ta bort två skruvar från baksidan av apparaten.
- Montera handtaget genom att fästa en skruv i varje hål.



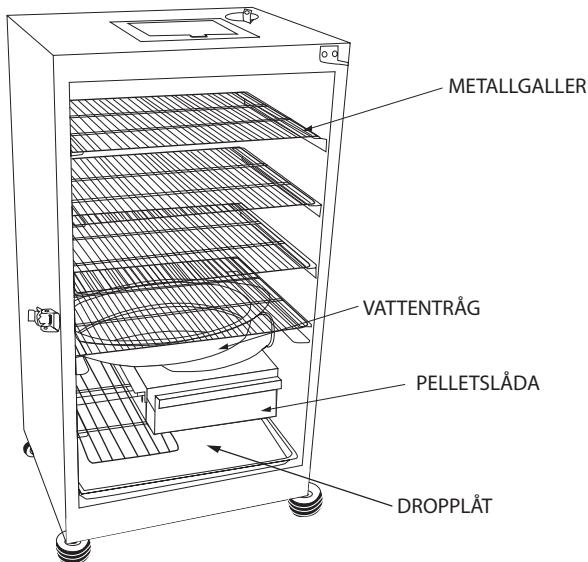
### Steg 3 – Montera träpelletslådan

- Skjut in träpelletslådan i motsvarande stöd. Se till att plåten är placeras så att dess två ytor helt omsluter värmeelementet



### Steg 4 – Placering av dropplåten

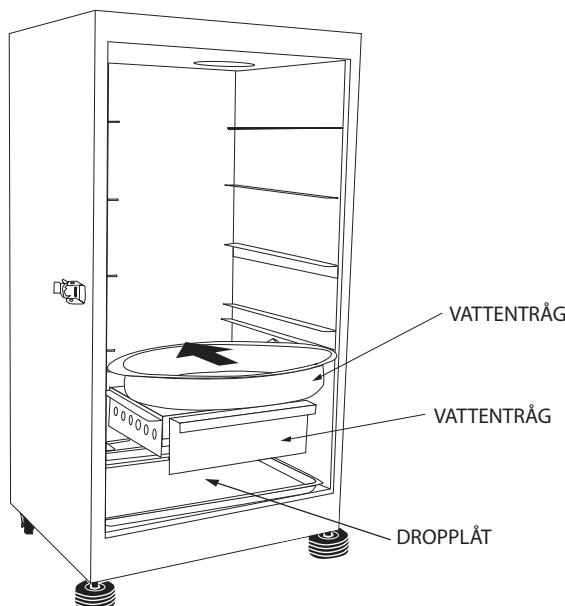
- Ställ dropplåten på botten på insidan av röken, nedanför träpellets-lådan. De upphöjda kanterna på plåten ska placeras uppåt för att fånga upp eventuell köttsaft som kan droppa från kött.
- Se till att plåten inte hindrar rökens lucka från att stängas.



### Steg 5 – Placering av galler

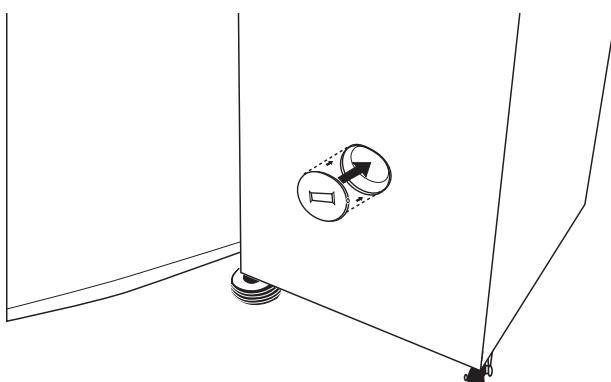
- Työnnä metalliritilät savustimen sisään sisäseinien kiskoja pitkin. Kaikkia viittä ritoläät ei ole pakko käyttää, vaan ritilöt voidaan asettaa eri tasolle grillattavan lihapalan koon mukaan.

Huomautus: pienen ritolän paikka on aina alimmalla tasolla pellettilaatikon vieressä.



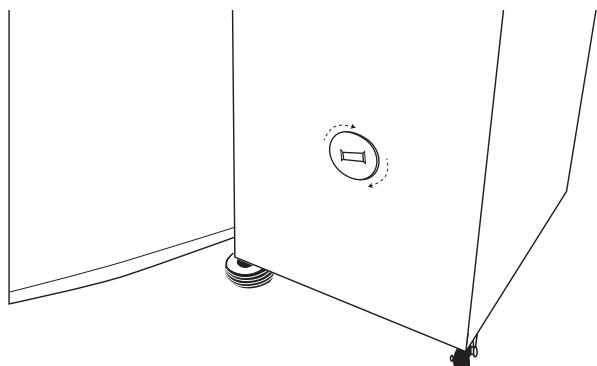
### Steg 6 – Montera vattentråg

- Skjut in vattentråget på stöden direkt ovanför træpelletsröret och under stöden för fjärde gallret.



### Steg 7 – Säkra locket till pelletsröret

- Innan du slår på enheten ska du se till locket till pelletsröret (på utsidan av röken) sitter fastskruvat på plats.



**Se anvisningar om rökning före användning.**

## Innan användning av röken

1. Ta ur alla galler från deras skyddande förpackning. Tvätta i varmt såpvatten och skölj väl. Torka och lägg åt sidan.
2. Använd en våt handduk för att torka av insidan av röken för att ta bort eventuella rester.
3. När insidan är torr använder du vegetabilisk oljespray eller olivoljespray på en torr handduk och torkar de inre väggarna ordentligt.
4. Värm röken till 107°C. Placera 60 g träpellets i träpelletsröret och se till att inga pellets finns kvar i röret efter lastning. Rök i två timmar.
5. Röken är klar för användning.

Val av träpellets						
Trä Smak	Fågel	Fisk	Skinka	Nötkött	Fläskkött	Lamm
<b>Hickoryträ</b> Stark, besk, rölig, söt bacon-liktande smak	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Äpple</b> Lätt fruktig rök, ger en något söt smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>Ek</b> Ren, bestämd rök	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Mesquite</b> Djärv, hjärtlig, rölig smak, något söt, unik smak	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
<b>Pecan</b> Subtil men ändå fyllig smak	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>Al</b> traditionella nordiska		<input type="radio"/>				

## Hur du använder träpelletsröret

- När röken når önskad temperatur häller du i 1/2 flaska (45 ml) av smaksatta träpellets eller 60 g av din favoritflis i röret. Sätt tillbaka locket ordentligt på träpelletsröret.
- Om du använder flis ska du följa anvisningarna på flisförpackningen innan du lägger flis i röken.
- Använd aldrig mer än 45 g träpellets eller 60 g träflis åt gången.
- Lägg i mer pellets eller flis efter behov.

## Lägga i träpellets under rökningsförfarandet

**Obs:** Håll rökens lucka stängd när du lägger i träpellets eller flis.

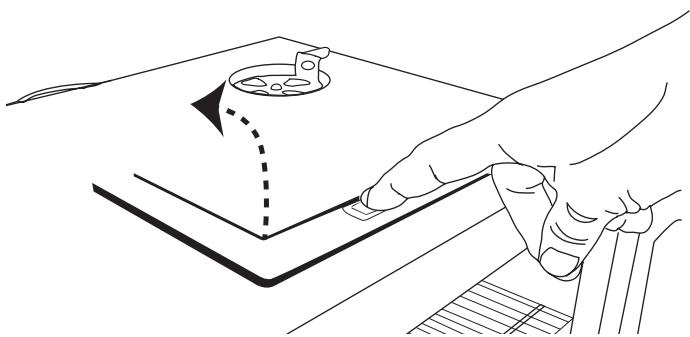
**Varng:** Träpelletsröret blir varmt även om inte handtaget är det.

- Lägg i pellets eller flis i röken genom att upprepa ovannämnda process.
- Temperaturen kan skjuta i höjden något efter att ved tillsätts. Den stabiliseras efter en kort stund. Justera inte.

**NÄR LUCKAN ÖPPNAS KAN FLAMMOR KOMMA UT. OM TRÄPELLETS FLAMMAR  
UPP SKA DU OMEDELBART STÄNGA LUCKAN, VÄNTA PÅ ATT TRÄFLISEN BRINNEN NED, OCH SEDAN ÖPPNA  
LUCKAN IGEN. SPRAYA INTE MED VATTEN.**

## DIGITAL POPUP-DISPLAY

Displayen kan exponeras genom att trycka hårt på knappen som sitter på displayens framsida. Displayen öppnas och roterar uppåt.



## Bruksanvisning för kontrollpanelen

Det är inte nödvändigt att förvärma denna enhet.

### Inställning av temperatur:

- Tryck på knappen PÅ/AV.
- Tryck på TEMP-knappen; LED-displayen blinkar.
- Ställ in temperaturen med .
- Tryck på TEMP för att få önskad temperatur.

**Obs:** Uppvärmning börjar inte förrän timern är inställd.

### Inställning av timer:

- Tryck på TID-knappen, LED-displayen blinkar för timmar.
- Ställ in timmarna med hjälp av .
- Tryck på TID-knappen igen för att låsa timmar. LED för minuter börjar blinka.
- Ställ in minuterna med hjälp av .
- Tryck på TID för att timern ska startas.

## VÄRMEN STÄNGS AV NÄR TIDEN HAR GÅTT UT.

## Återställning av kontrollpanelen

Om det visas ett felmeddelande på kontrollpanelen, stäng av den elektriska röken, dra ut enheten ur vägguttaget, vänta tio sekunder, sätt i kontakten i vägguttaget igen och sätt sedan på den elektriska röken. Detta återställer kontrollpanelen.

## ANVÄNDNING AV RÖKEN

- Temperaturen kan inte ställas in över 135 °C. Röken är utformad för långsam tillagning med låga temperaturer, 94–107 °C. Den är inte avsedd att användas som en ugn.
- Träpelletsmataren ska vara helt tät på utsidan av röken, och trädpelletslådan måste vara på plats under tillagningen. Felaktig påfyllning kan göra att trädpellets fattar eld.
- Trädpellets är avgörande för att skapa rök och ge köttet en behaglig, rölig smak. Måttlighet i användningen av trädpellets rekommenderas. För mycket rök kommer att ge det rökt köttet en obehaglig kreosotsmak. I början, när du lär dig röka, är det bättre att underskatta den rökmängd som krävs.
- Din rök kommer att producera rikligt med rök. Detta är normalt.
- Med tiden kommer det att uppstå missfärgning på rökens insida. Detta är normalt.
- Kontrollera regelbundet fettavskiljaren och töm vid behov.
- Rökens lucka ska hållas stängd under hela tillagningen. Öppna luckan endast när det är absolut nödvändigt och när den har öppnats, stäng den så fort som möjligt. Att lämna luckan öppen under en längre tid resulterar i en snabb värmeförlust och kan göra att trädpellets fattar eld.

## RENGÖRING AV RÖKEN

- Dra alltid ut rökens kontakt och låt den svalna innan rengöring och förvaring.
- Använd ett milt diskmedel för matlagningsgaller, vattentråg och droppplat. Skölj bort tvålrester väl och torka

ordentligt.

- Rengör träpelletsådan och träpelletsröret före varje användning för att avlägsna kvarvarande aska.
- Torka av rökens utsida och insida med en fuktig trasa (tvål eller kemikalier bör inte användas). Var noga med att rengöra luckätningen och skarven på insidan. Torka ordentligt innan förvaring.

## EN INTRODUKTION TILL DIN NYA RÖK OCH RÖKNINGSFÖRFARANDET

Informationen i broschyren är till hjälp för alla med begränsad kunskap om hur man röker livsmedel. Du får hjälp med att uppnå fantastiska resultat medan du njuter av din nya rök och samtidigt lär dig röknings grunder, den traditionella formen av långsam stekning. Vi presenterar grunderna som hjälper dig att komma igång och samtidigt uppnå bra resultat första gången du upplever matlagning med din nya rök.

Med tiden får du erfarenhet som gör att du kan anpassa rökningen efter dina personliga önskemål. Du får lära dig "hur du ska göra" med fantastiska resultat. Sist och slutligen är det övning och tålmod som krävs eftersom rökning är mer av en "konst" än en vetenskap och inget slår din egen kompetens och erfarenhet när det gäller att anpassa rökningen med din nya elektriska rök.

### **Stekning: Grunder**

Det finns tre variabler som förekommer i alla former av stekning – värme, rök och tid. Samspelet mellan dessa tre element bestämmer vilken stekningsprocess man ska använda. Många grillmästare kommer att säga att sann stekning ska ske "lågt" (värme) och "långsamt" (tid), så att röken hinner förbättra smaken naturligt medan köttet blir mört. Grillning å andra sidan, är en varm och snabb tillagningsteknik som sker direkt över värmekällan. Indirekt värme liknar rostning, och rekommenderas vid grillning av större kötbitar med grillens lock nere och köttet placerat så att man undviker den direkta värmekällan. När du grillar biffar och hamburgare med direkt värme blir tillagningstiden ofta alltför kort för att köttet ska kunna få någon rölig smak.

### **Köttrökning**

Processen för köttrökning sker vid en lägre temperatur än grillning. Målet är fortfarande att tillaga köttet till dess normala färdighetsgrad, men under en längre tidsperiod och vid en lägre temperatur, så att köttet har begränsad möjlighet att bli skadat eller överstekt.

Även om konservering och rökning av kött är en urgammal form av matkonservering, så används rökning idag främst för att förbättra smak och få möra kötbitar, som ofta tillagas bäst enligt den långsamma tillagningsmetoden med låg värme. Möjligheten att styra både tid och temperatur digitalt med din nya elektriska rök gör att du slipper alla tråkiga steg med rökningen. Dessutom får du lära dig att mängden "rök" som krävs under processen är mycket mindre än vad man kunde förvänta sig. Ofta är den viktigaste delen av processen att hålla luckan till röken stängd och göra ingenting.

Att upprepade gånger öppna luckan är onödigt. En gång varje timme eller varannan timme under en lång rökning räcker mer än väl. Rök som kommer ut från rökugnen under flera timmar kommer troligtvis att ge en kreosotsmak som är för stark för att vara ärlig.

## **FÖRBEREDA DIN RÖK**

1. När du har saltat, marinert och kryddat din mat måste du förbereda din elektriska rök för drift. För att undvika den bittra smaken av kreosot i ditt kött ska du säkerställa att din rök har städats helt innan rökningen påbörjas. Om du inte behöver gallren under rökningen tar du ut dem innan du börjar rökningen.

2. Ditt val av träsmak beror på din erfarenhet av röpta träsmaker. Vi rekommenderar våra naturliga træpel-

lets eftersom de är bekväma (ingen blötläggning behövs) och rena, samt har en konsekvent långsam rökt smak. Vi rekommenderar att du undersöker trä för rökning innan du experimenterar med olika träsmaker, eller köper kommersiella träsmaker, antingen flis, bitar eller den pellets som vi föredrar.

3. Var noga med att fylla vattentrågen med vatten eller vätska (vissa använder äppeljuice, vin eller ört-teer) så att röken upprätthåller fukt och ånga under den långsamma tillagningen. Tillsätt mer vätska vid behov.

4. När den elektriska röken har nått önskad temperatur tillsätter du det trä som du har valt för att påbörja rökningen. Tillsättning av rökkällan är det sista steget i beredningsprocessen innan du ställer in tiden för rökningen.

5. Vid varmrökning ligger den idealiska rökningstemperaturen omkring 101 °C med ett intervall från 95°C–107°C. Målet förblir att få den inre temperaturen i köttet upp till en säker konsumtionstemperatur, vilket fastställs genom att använda en kötermometer i köttet. När köttet når denna temperatur är det viktigt att ta ut köttet ur röken för att undvika att det torkar ut. Under långa rökningstider öser du köttet vid de tillfällen när du öppnar röken för att kontrollera köttemperatur och vätskebehovet i vattentrågen.

6. Framgångsrik rökning kräver även övning av god temperaturreglering. Att upprätthålla rätt temperatur är avgörande:

(1) För låg temperatur kan öka tillagningstiden dramatiskt och kan göra att bakterieuppbrygganden når ohälsosamma nivåer.

(2) Vid för hög temperatur tillagas ditt kött så snabbt att fördelarna med rökning, smakförhöjning och mörning av hårdare bitar inte kommer att inträffa.

Lyckligtvis kommer rökens digitala kontroller att kontrollera temperaturen, särskilt om du inte öppnar röken alltför ofta. Detta orsakar värmeförlust. Långsam tillagning gör att de naturliga fibrerna i köttet får tid att brytas ner och bli möra. När du använder den elektriska rökens digitala värmekontroller blir inlärningen mindre svår. Håll luckan stängd. Öppna den enbart när det är absolut nödvändigt.

7. För mycket rök eller otillräckligt luftflöde kan orsaka en bitter smak i de produkter som röks. Detta gäller även vid bristande kunskap om det trä som valts för rökningen. Om köttet får för mycket rök, kommer det att få en mycket bitter kreosotsmak som till och med kan bedöva tungan. O tillräckligt luftflöde, eller alltför starkträsmak för det som röks, kan också skapa bittra smaker. Med rök, precis som med kryddor, är det bättre att använda för lite än för mycket. Även om det fortfarande finns viss debatt bland en del grillmästare så tror de flesta kockar att den rökiga smaken som erhållits efter de första två timmarna är tillräcklig och dessutom att ytterligare rök är ett slöseri med bra trä, vilket kan resultera i kreosotsmak.

## FÖRBEREDELSE AV KÖTT FÖR RÖKNING

**Innan du röker, salta:** Konservering, saltnings eller marinering med hjälp av saltlake av kött som ska rökas var ett nödvändigt steg när rökning huvudsakligen var en form av konservering. Även om varmrökning idag inte kräver konservering i syfte att bevara mat så finns det andra skäl till saltning av livsmedel, inklusive arominfusion (saltlösningar kan smaksättas för individuell smak med socker, vin, örter och kryddor). Dessutom behöver vi inte längre låta produkten dra i saltlake. Vi, liksom andra, erbjuder marinadsprutor som gör att du kan injicera saltlösningar eller marinader direkt djupt in i det kött som ska rökas. Dessa saltlösningar ger inte bara sin egen smak, utan fuktar och kompletterar även röksmakerna samtidigt som bakteriell förstöring hämmas. Du kan även använda marinader för att smaksätta och möra större köttbitar från både insidan och utsidan och genom att tillsätta marinaden före injektion djupt in i köttet. Använd mörningsmedel som en rub och lägg sedan köttet i en påse och marinera över natten i kyckelpå. Du kan även lägga lite marinad i påsen, så att köttet marineras och möras både från insidan och

från utsidan.

**Användning av rub som smakförhöjning:** Efter att saltningen eller marineringen är klar, kanske du, i synnerhet med revbensspjäll, vill använda en rub för att lägga till ytterligare smak. Under rökning förlorar rubben en del av sin smak i närväro av värme. Du kan ta generösa mängder när du arbetar in den i ytan av köttet. Var noga med att använda vegetabilisk olja, eller en spray för ösning. En del männskor rekommenderar till och med beredd senap, för att ge en klibbig yta som rubben fäster på.

**Lägg till rökkällan sist:** Se först till att röken är ren. Placera sedan ditt kött som är klart för rökning i din elektriska rök. Tillsätt önskad vätska i dropplåten. Stäng luckan och ställ in tid och temperatur digitalt. Tillsätt sedan träkällan. Slösa inte med röken. Vänta aldrig för att se röken innan du lägger ditt kött i röken. Öppna inte röken under den första timmen av rökningen. Låt röken göra sitt arbete och oroa dig inte om det inte finns någon rök senare i processen. För mycket rök är inte bra.

## OLIKA TYPER AV RÖKNING

**Torrökning:** Vid torrökning används indirekt uppvärmning med låg pyrande värmekälla för att långsamt tillaga maten samtidigt som en röksmak tillsätts.

**Våtrökning:** Våtrökning eller vattenrökning används oftare vid rökning. Ett tråg med vatten, fruktjuicer, vin eller andra vätskor som används för att behålla fukt och mörhet under hela rökningsprocessen.

**Kallrökning:** Kallrökning är en rökningsprocess av mat som vanligtvis sker vid temperaturer under 38 °C, eller under en temperatur som bränner eller smälter fett. Livsmedel för kallrökning konserveras vanligtvis först – rökt bacon, skinka och rökt fisk.

**Varmrökning:** Varmrökning är den rökningsprocess av mat som sker samtidigt som maten tillagas. Det är den form av tillagning som denna broschyr hänvisar till. Livsmedel för varmrökning ska normalt ätas strax efter att de har tillagats. Varmröka livsmedel kan konserveras (saltas) eller marineras, eller ösas. Dessutom kan man använda rubs för att möra eller förbättra smaken samt att återfukta och komplettera rökiga smaker.

**Sann stekning börjar med rök:** Modern rökning har utvecklats från det antika syftet att bevara mat. Idag handlar rökning verkligen om smaksättning och mörning av några av de hårdare köttbitarna som inte tillagas så bra med andra tillagningsmetoder, och som förvandlas till underbart smaksatta måltider. Vad du röker är oftast en fråga om smak, men bland de mest populära röktäta livsmedlen ingår revbensspjäll, bringa och bog. De flesta former av vilt samt fågel och höns får mycket goda resultat när de röks långsamt. Torkad jerky gagnas också oerhört av varmrökningsprocessen.

## INJICERBARA MARINADKONCEPT OCH TEKNIKER

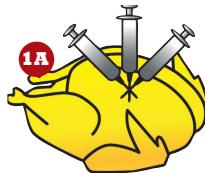
Injicerbara marinader och saltlösningar har samma egenskaper som sina motsvarigheter förutom att de inte kräver att produkten blötläggs för att ge smak. De återfuktar och mörar. Till skillnad från en marinads blötläggningsmetod som baratränger in omkring 0,5 cm i köttets yta, kräver lång blötläggningstid och kontaminerar dyra marinader, så injicerar marinadsprutan blandade smaker djupt in i köttet. Begreppsmässigt är marinadsprutan smart: omedelbar smak, ingen väntan, inget spill eftersom som marinaden injiceras och inga fetter som krävs i marinader för att skydda köttets yta under blötläggningstiden. Rubs, kryddor och såser används för att smaksätta köttets yta.

Som med många kulinariska färdigheter resulterar rätt teknik i bättre resultat även när det gäller smakinjektion. Aromen bör spridas jämnt över hela köttet med så få punkteringar i köttet som möjligt. Marinadsprutan är en spruta med en nål fäst vid en kolv som gör att användaren kan injicera aromämnen djupt in i köttet.

Injektions tips för fågel: Börja med att begränsa punktionshålen och, om möjligt, separera skinnet från köttet och punktera direkt i köttets geometriska centrum. Injicera örsiktigt och långsamt längs med köttets fibrer. Sikta in injektorn i mitten av köttet och minska kolvtrycket på vätska när nålen kommer närmare köttets yta (så att köttet kan stängas efter nålen). Dra inte ut nålen helt ur punktionshålet förutom för att ladda med vätska. Använd samma hål för att vinkla in smakinfusionen i andra delar av köttet och injicera längsammare när nålen rör sig tillbaka mot köttets yta. Kom ihåg att syftet är att sprida ditt injektionsmönster så att du får små mängder av smak på så många ställen som möjligt. Ibland kan en del av vätskan komma att spruta ut på köttets yta. Gnid aromen över köttets yta och gnid sedan köttets yta med rub och krydda enligt önskemål.

## Injektionstekniker

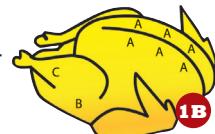
- Fäst injektionsnålen genom att vrida medurs tills den sitter ordentligt. Dra inte åt för hårt. Tips: Se till



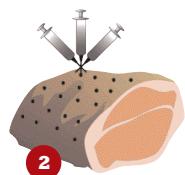
att gummikolven är lätt belagd med olja innan användning. Fastställ mängden marinad som krävs (40-60 ml per 500 g kött) och mät upp innehållet i en ren behållare för att förhindra kontaminering av oanvänt marinad.

- Dra i kolven för att dra in marinaden i sprutan.

Tips: Båda spären i nålen ska doppas i vätska för att förhindra att luft kommer in i sprutans kammar.



- För bästa resultat bör en geometriskt centrerad injektionspunkt innehålla ett djupt och rakt nålspår samt ytterligare två spår med ca 45 graders vinkel förgrening från den ursprungliga injiceringen. (Se bild 1A.)



- När nålen sitter djupt inne i köttet trycker du ned kolven medan du långsamt drar injektionsnålen ut ur köttet, för att säkerställa en jämn fördelning av marinaden. Upprepa samma procedur med varje nålspår vid varje injektionspunkt.

- Se bild 1B för föreslagna injektionspunkter för kalkon.

- Se bild 2 för föreslagna injektionspunkter för stek.

ko0113  
**240429**



# ELEKTRISUITSUAHI

## **kasutusjuhend**

### **Montaaži-, hooldus- ja ohutusjuhised**

Montaažiks vajalikud tööriistad: ristpeakruvikeeraja



#### **HOIATUS:**

#### **VINGUGAASI OHT**

**PUIDU PÖLEMISEL ERA LDUB SÜSINKOKSIIDI. SEE VÕIB OLLA SURMAV**

#### **Hoiatused ja ohutusjuhised:**

Enne suitsuahju kasutamist ja selle kasutamise ajal lugege ja järgige hoolikalt käesolevas kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Valmistuttaja / Tillverkat för / Tellija:

Natura, PL 499 FI-33101 Tampere Finland

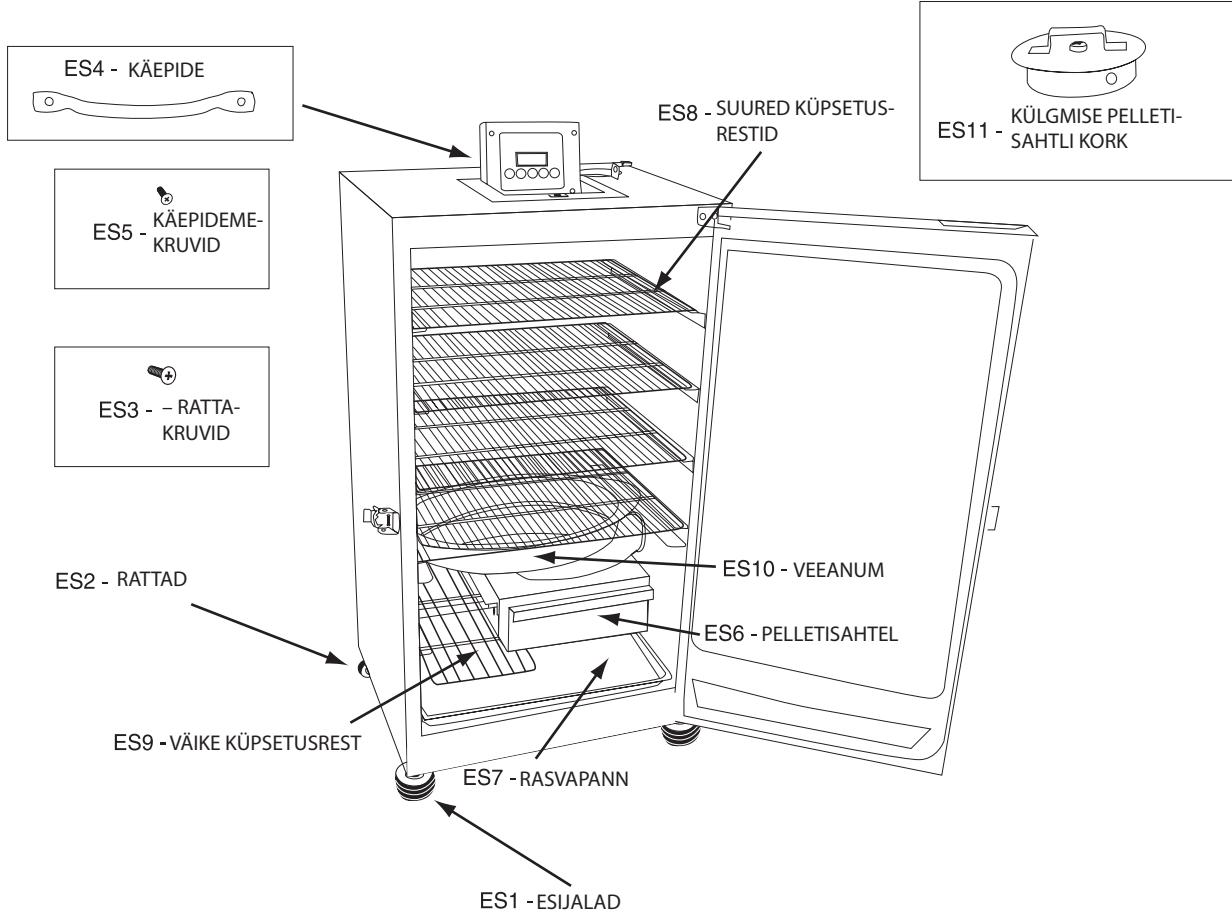
## TÄHTSAD OHUTUSJUHISED JA HOIATUSED

Enne ahju kasutamist lugege hoolikalt läbi köik juhised:

Käesolev kasutusjuhend sisaldab tähtsat teavet, mis on vajalik seadme ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks.

- Enne ahju kasutamist ja selle kasutamise ajal lugege ja järgige hoolikalt hoiatusi ja juhiseid.
- Säilitage käesolev kasutusjuhend hilisemaks konsulteerimiseks.
- Puidu põlemisel eraldub süsinikoksiid. See võib olla surmav.
- Ärge põletage puulaaste ega -pelleteid maja, sõiduki, telgi, garaaži või muu suletud hoone sees.
- Käesolev seade on kasutamiseks ainult vabas õhus. Ärge kasutage seda siseruumides.
- Ahi peab asuma maas. Ärge asetage seda lauale või muudele tasapindale.
- Ärge lülitage ahju vooluvõrku, enne kui see on täielikult kokku pandud ja kasutamiseks valmis.
- Kasutage ainult normikohast maandatud pistikupesa.
- Ärge kasutage ahju äiksetormi ajal.
- Hoidke ahju vihma ja vee eest.
- Ärge uputage juhet, pistikut ja juhtpaneeli vette või vedelikesse. See võib põhjustada elektrilööki.
- Hoidke ahju laste ja lemmikloomade eest. Ärge lubage lastel ahju kasutada. Kui läheduses on lapsi ja lemmikloomi, on hoolikas järelevalve hädavajalik.
- Ärge kasutage seadet rikke või vigastuse korral.
- Ärge lubage mingeid muid tegevusi ahju läheduses selle töötamise ajal või järel. Kontrollige, et ahi oleks jahtunud, kui seda puhastate või hoiule panete.
- Suitsuahju kasutamisel hoidke tulekustuti alati käepärast.
- Olge eriti ettevaatlik, kui kasutate pikendusjuhet, sest see lisab takerdumise ja komistamise riski. Vigane elektrijuhe võib põhjustada küttevõimsuse kadu või elektrilööki.
- Elektrijuhtmed ei tohi rippuda hooletult ega kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge asetage käesolevat seadet gaasipõleti, elektripliidi või kuuma ahju peale või lähedusse.
- Ärge kasutage vigastatud pistiku või juhtmega elektriseadmeid.
- Ärge kasutage käesolevat suitsuahju küttekehana. (Vt ka vingugaasihoiatust)
- Ahju tohib kasutada ainult tasasel kindlal pinnal. See väldib ahju ümberkukkumist, mis võib põhjustada vigastusi või materiaalset kahju.
- Elektrisuitsuahi on kuum kasutamisel ning teatud aja jooksul pärast seda. Kuumade pindade läheduses töötamisel olge ettevaatlik.
- Alkoholi, retsepti- või vabamüögiravimite kasutamine võib mõjutada inimese võimet ahju õigesti kokku panna või kasutada.
- Kaitstske ahju löökide eest.
- Ärge liigutage töötavat ahju. Enne teisaldamist või hoiule panekut laske ahjul täielikult maha jahtuda.
- Toidu ahjust väljavõtmisel olge äärmiselt ettevaatlik. Ahju kõik pinnad on kuumad ning võivad põhjustada põletusi. Kasutage alati kaitsekindaid ning pikki ja tugevaid tööriisti.
- Ärge katke küpsetusreste metallfooliumiga. Foolium koondab kuumust ning võib ahju tõsiselt vigastada.
- Rasvapann on möeldud kasutamiseks ainult ahju põhjal. Ärge kunagi asetage rasvapanni küpsetusrestidele. See võib ahju tõsiselt vigastada.
- Puulaastude või -pelletite lisamisel ahju töötamise ajal olge äärmiselt ettevaatlik. Kui ahi on sisse lülitatud, on pelletisahtel alati kuum.
- Ahju töö lõpetamiseks lülitage see juhtpaneelist välja ning eemaldage pistik vooluvõrgust.
- Kui ahju ei kasutata või see vajab puhastamist, eemaldage pistik alati vooluvõrgust. Laske ahjul maha jahtuda, enne kui lisate või eemaldate reste, rasvapanne või veeanumat.
- Külma tuha eemaldamiseks kasutage alumiiniumfooliumit.
- Ärge pange hoiule suisuahju, milles on kuum tuhk. Enne hoiule panekut laske kõigil pindadel täielikult maha jahtuda, puhastage need ning eemaldage tuhk.
- Ärge kasutage käesolevat suitsuahju millekski muuks kui see ette on nähtud.
- Elektrisuitsuahu kasutamisel tuleb järgida kõiki kehtivaid kohalikke ja riiklikke tuleohutusnõudeid.
- Toitejuhtme vigastuse korral võib seda ohutuse tagamiseks vahetada ainult tootja, tema hooldeagent või vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.

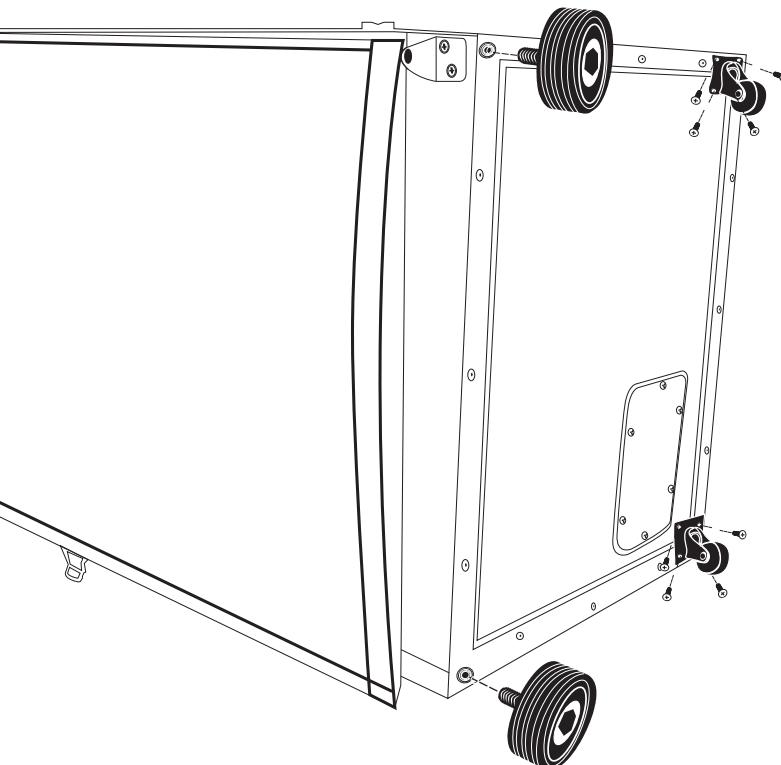
## AHJUDETAILE NIMEKIRI



- ES1 – Esijalad (2)
- ES2 – Rattad (2)
- ES3 – Rattakruvid (8)
- ES4 – Käepide (1)
- ES5 – Käepidemekruvid (2)
- ES6 – Pelletisahtel (1)
- ES7 – Rasvapann (1)
- ES8 – Suured küpsetusrestid (4)
- ES9 – Väike küpsetusrest (1)
- ES10 – Veeanum (1)
- ES11 – Küljelt avatava pelletišahti kork (1)

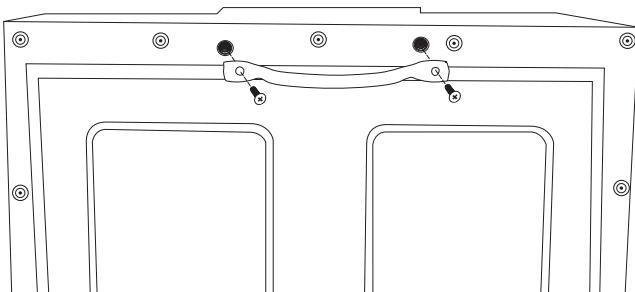
## MONTAAŽI JUHISED

Vajalikud tööriistad: ristpeakruvikeeraja



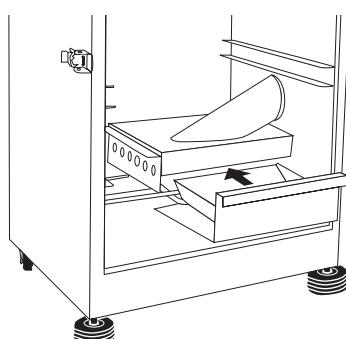
### Samm 1: Kindel alus

- Asetage ahi ettevaatlikult küljele, vabastades ahju põhja hõlpsaks montaažiks.
- Asetage rattaploki neli kruviauku kohakuti nelja auguga ahjupõhja taganurkades. Kasutades komplekti kuuluvat nelja kruvi, paigaldage rattaplokk põhja külge. (Korrale sama teise rattaplokiga ahjuploki teises taganurgas.)
- Paigaldage kumbki ahju esijalgadest vastavasse auku ahjupõhja esinurkades, keerates neid päripäeva. Esijalgade körgust saab reguleerida nende keeramisega pärija vastupäeva.  
**HOIATUS:** Kontrollige ahju tasakaalu, et vältida ahju nihkumist kasutamise ajal.
- Töstke ahi kokkupaneku jätkamiseks uuesti vertikaalsendisse.



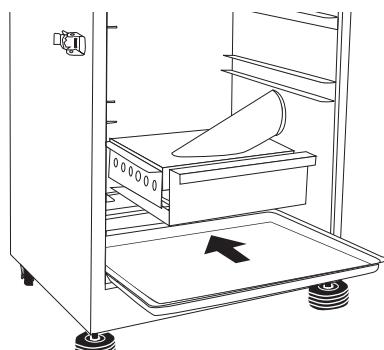
### Samm 2: Käepideme paigaldamine

- Keerake lahti kaks kruvi ahju tagaküljel.
- Paigaldage käepide nende kruvide abil ahju külge.



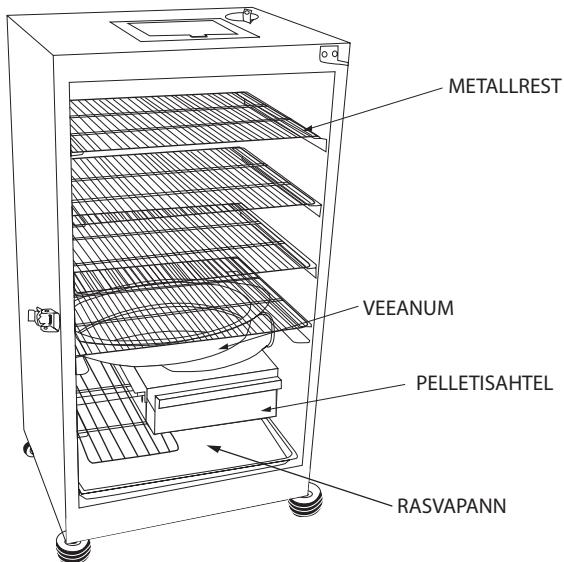
### Samm 3: Pelletisahtli paigaldamine

- Paigaldage pelletisahtel vastavatele kanduritele selliselt, et sahtli kaks pinda sulgevad kütteelemendi täielikult



### Samm 4: Rasvapanni paigaldamine

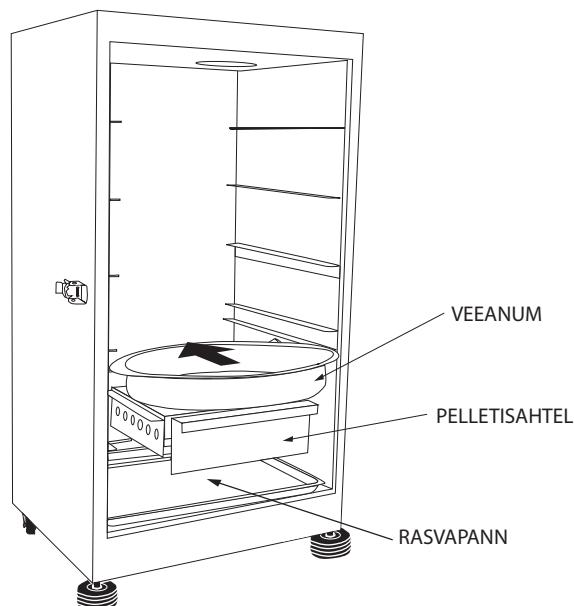
- Paigaldage rasvapann ahju põrandale, pelletisahtli alla. Rasvapanni körgendatud servad peavad olema suunatud ülespoole, et kinni püüda kõik lihast tilkuvad mahlad.
- Kontrollige, et rasvapann ei takistaks ahjuukse sulgumist.



### Samm 5: Restide paigaldamine

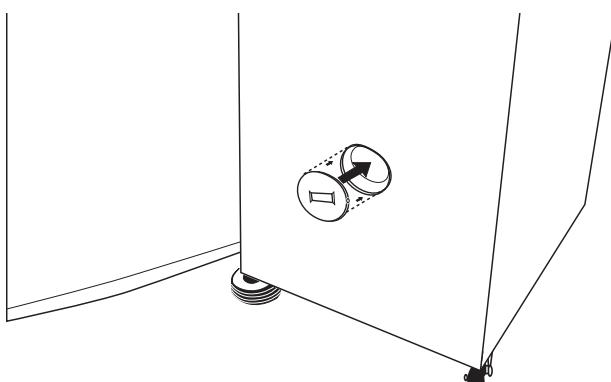
- Asetage metallrestid ahju külgeintel paiknevatele resti-kanduritele. Suitsutamisel ei pea kasutama kõiki viit resti, need võib asetada erinevatele kõrgustele, sõltuvalt suitsutavate lihatükkide suurusele.

NB! Väike rest paikneb alati kõige alumisel kanduril pelletisahtli kõrval.



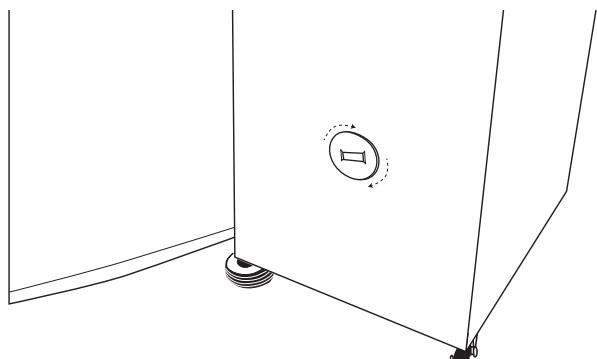
### Samm 6: Veeanumi paigaldamine

- Asetage veeanum kanduritele, mis paiknevad vahetult pelletisahtli kohal ning neljanda resti kanduritest allpool.



### Samm 7: Pelletišahti korgi paigaldamine

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, et ahju välimisel küljel paiknev pelletišahti kork oleks kindlalt kinni keeratud.



**Enne ahju kasutamist tutvuge suitsutusjuhistega.**

## **Enne suitsuahju kasutamist:**

1. Eemaldage restidelt kaitsekile. Peske reste sooja seebiveega ja loputage korralikult. Kuivatage ja pange need kõrvale.
2. Pühkige ahju sisemus üle märja rätkuga ning eemaldage mustus.
3. Kui ahju sisemus on kuiv, pihustage kuivale rätkule natuke taime- või oliivõli ning pühkige sellega ahju sisepinna kergelt üle.
4. Kuumutage ahi kuni 107 °C. Asetage 60 g puitpelleteid pelletišahti ning kontrollige, et neid ei jäeks šahti laadimise järel. Suitsutage kaks tundi.
5. Suitsuahi on kasutamiseks valmis.

Puupelletivalikud						
Puidu Maitse	Kana	Kala	Sink	Veiseliha	Sealiha	Lambaliha
Hikkori-puu Terav, magusa suitsupee-konilaadne maitse	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Õunapuu Kerge puuvil-jalõhnaga suits, an-nab kergelt magusa maitse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
Tamm Puhas, esiletöusev suitsumaitse	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Prosopis (Mes-quite) Tugev suitsumaitse, omapäärane kergelt magus maitse	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
Pekaan Õrn, kuid rikas maitse	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
Lepp traditsiooniline Põhjamaade		<input type="radio"/>				

## **Kuidas kasutada pelletišahti**

- Kui suitsuahi jõubab soovitud temperatuurini, kallake šahti pool pudelit (45 ml) maitsepelleteid või 60 g teie valitud puulaaste. Keerake pelletišahti kork kindlalt kinni.
- Kui kasutate puulaaste, lugege enne nende suitsuahi asetamist läbi nende pakendil olevad juhised.
- Ärge kasutage korraga rohkem kui 45 g pelleteid või 60 g puulaaste.
- Lisage pelleteid või laaste vastavalt vajadusele.

## **Puupelletite lisamine suitsutamise ajal**

**Hoiatus:** Hoidke pelletite või laastude lisamise ajal ahjuuks suletuna.

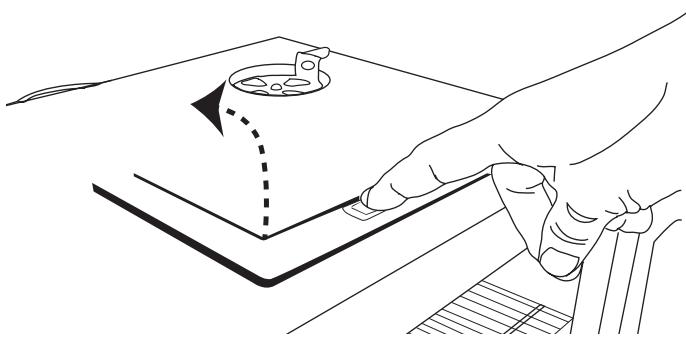
**NB!** Pelletišaht võib olla kuum, kuigi käepide seda pole.

- Lisage ahju pelleteid või laaste, korrates eespool kirjeldatud protsessi.
- Suitsuahju temperatuur võib puidu lisamisel järslt tõusta, kuid stabiliseerub mõne aja pärast. Temperatuuri pole vaja reguleerida.

**KUI UKS ON AVATUD, VÕIB LAHVATADA LEEK. KUI PELLETID HAKKAVAD LEEGITSEMA, SULGEGE KOHE UKS.  
KUI LEEK ON KUSTUNUD, AVAGE UKS UUESTI. ÄRGE PRITSIGE SUITSUAHJU VETT.**

## DIGITAALNE JUHTPANEEL

Juhtpaneel tõuseb esile, kui vajutada selle eesosas asuvat nuppu. Juhtpaneel avaneb ja tõuseb üles.



### Juhtpaneeli kasutusjuhised

Seade ei vaja kasutamiseks eelsoojendusaega.

#### Temperatuuri seadmine:

- Vajutage ON/OFF-lülitile.
- Vajutage TEMP-nupule; LED-näidik hakkab vilkuma.
- Valige temperatuur -nupu abil
- Vajutage TEMP-nupule soovitud temperatuuri salvestamiseks.

**NB!** Kütmine ei alga enne taimeri seadmist.

#### Taimeril tööaja seadmine:

- Vajutage TIME-nuppu; Tunninäit hakkab vilkuma.
- Valige tunnid -nupu abil
- Tundide salvestamiseks vajutage uuesti TIME-nuppu. Minutinäit hakkab vilkuma.
- Valige minutid -nupu abil
- Taimeri käivitamiseks vajutage TIME-nuppu.

## KUI VALITUD AJAPERIOD ON LÄBI, LÜLITUB AHI VÄLJA.

### Juhtpaneeli lähtestamine

Jos ohjauspaneelissa näkyy virheviesti, kytke sähkösavustimen virta pois, irrota pistoke virtalähteestä, odota kymmenen sekuntia, liitä pistoke takaisin virtalähteeseen ja kytke savustimeen virta. Ohjauspaneeli nollautuu.

## SUITSUAHJU KASUTAMINE

- Temperatuuriks võib maksimaalselt valida 135 °C. Käesolev suitsuahi on möeldud aeglaseks küpsetamiseks matalal temperatuuril (94–107°C). See pole möeldud kasutamiseks ahjuna.
- Suitsutamise ajal peab Puupelletišahti kork olema kindlalt suletud ning pelletisahtel oma õigel kohal. Suitsuahju vale täitmise võib põhjustada pelletite süttimise.
- Puupelletid tekitavad suitsu ning annavad lihale meeldiva suitsumaitse. Soovitatav on pelleteid kasutada tagasihoidlikult. Liiga palju suitsu annab suitetatavale lihale ebameeldiva maitse. Algajal ahjukasutajal on soovitatav lisada pelleteid pigem vähem kui liiga palju.
- Ahi tekitab rohkesti suitsu. See on normaalne.
- Aja jooksul ahju sisepind muudab oma värti. See on normaalne.
- Kontrollige perioodiliselt rasvapanni ning vajadusel tühjendage see.
- Suitsuahju uks peab kogu küpsetusprotsessi ajal olema suletud. Avage uks ainult äärmise vajaduse korral ning sulgege see võimalikult kiiresti. Ukse lahtiholdmine liiga pikalt toob kaasa kiire temperatuurilanguse ja võib põhjustada pelletite leegitsemist.

## SUITSUAHJU PUHASTAMINE

- Enne puhastamist ja hoiule panekut eemaldage suitsuahi vooluvõrgust ja laske korralikult maha jahtuda.
- Küpsetusrestide, veeanuma ja rasvapanni puhastamiseks kasutage pehmet nõudepesuvahendit. Loputage pesuvahend põhjalikult maha ja kuivatage korralikult.

- Puhastage pelletisahtlit ja pelletisahti iga kord enne kasutamist, et eemaldada sinna kogunenud tuhk.
- Ahju välis- ja sisepinda tuleks pühkida niiske lapiga (mitte kasutada seepi või keemilisi vahendeid). Puhastage ka ukse ja ukseraami tihendid ja liitekohad. Kuivatage ahi korralikult enne hoiule panekut.

## **UUE SUITSUAHJU JA SUITSUTUSPROTSESSI TUTVUSTUS**

Sellest brošüürist leiate algteadmised toiduainete suitsutamiseks. Juhiste abil saavutate parima tulemuse ahjuga töötamisel ning õpite tundma suitsutamise – traditsioonilise aeglase küpsetamise – aluseid. Tutvute suitsutamiseks alustamiseks vajalike lihtsamate võtetega kohe esimesel korral ning jõuate kohe juba hea tulemuseni.

Aja jooksul võimaldavad kogemused teil juba kohandada suitsutusprotsessi vastavalt oma maitsele. Te õpite, kuidas saavutada vapustavaid tulemusi. Vajalikud on kogemused ja kannatus, sest suitsutamine on pigem „kunst“ kui teadus ning miski pole kasulikum kui teie enda oskused ja kogemused uue ahjuga suitsutusprotsessi kohandamisel teie individuaalsele maitsele.

### **Tulega küpsetamise alustöed**

Tulega küpsetamise köigis vormides on kolm tegurit – kuumus, suits ja aeg. Nende kolme teguri omavaheline suhe määrab ära küpsetusviisi. Paljud grillmeistrid kinnitavad, et toitu tuleb küpsetada aeglaselt ja madalal temperatuuril, et suits jõuaks maitsele mõjuda loomulikult, muutes liha pehmeks. Grillimine on aga kuum ja kiire küpsetusviis, mis toimub vahetult kuumuseallika kohal. Kaudne kuumus on soovitatav, kui suletud grillis küpsetatakse suuremaid lihatükke. Sellisel juhul ei ole liha otseses kokkupuutes kuumuseallikaga. Pihvide grillimisel vahetul kuumusel on küpsetusaeg tavaliselt liiga lühike selleks, et liha võiks piisavalt omandada suitsumaitse.

### **Lihasuitsutamine**

Lihasuitsutisprotsess toimub madalamal temperatuuril kui grillimine. Eesmärgiks on samuti liha küpsetamine teatud küpsusastmeni, nagu tavaliselt, kuid pikema aja jooksul ja madalamal temperatuuril, et oht liha söögikölbmatuks või üleküpsenuks muutumiseks oleks minimaalne.

Kuigi suitsutamine on iidne toidusäilitamise viis, kasutatakse suitsutamist tänapäeval eelkõige madalal kuumusel aeglaseks küpsetamiseks, lihatükkide maitsestatamiseks ja pehmendamiseks. Käesoleva suitsuahju võime digitaalselt reguleerida nii küpsetusaega kui temperatuuri võimaldab tunduvalt lihtsustada suitsutusprotsessi. Protsessiks vajaliku „suitsu“ kogus on tunduvalt väiksem kui võiks arvata. Kõige olulisem on hoida ahjuuks suletuna.

Ahju pidev avamine on täiesti tarbetu. Kord või kaks tunnis on pika suitsutisprotsessi jooksul täiesti piisav. Kui suitsu on liiga palju, annab see lihale nii tugeva suitsumaitse, et liha muutub söögikölbmatuks.

## **SUITSUAHJU ETTEVALMISTAMINE**

1. Kui suitsutamiseks mõeldud liha on soolatud, marineeritud ja maitsestatud, peate ka suitsuahju tööks ette valmistama. Kibeda maitse vältimiseks lihal kontrollige, et suitsuahi oleks enne suitsutamise alustamist põhjalikult puhastatud. Kui te ei vaja suitsutamisel reste, võtke need enne suitsutamise alustamist ahjust välja.
2. Suitsutuspuidu valik sõltub teie kogemusest. Parimad tulemused saate kergesti kasutatavate pelletitega, mis annavad puhta ja ühtlase maitse. Enne suitsutamist tutvuge erinevate puuliikide omadustega ning hankige sobivad puulaastud või -pelletid.
3. Täitke veeanum vee või vedelikuga (nt õunamahla, veini või taimeteega), et suitsuahjus säiliiks aeglase küpsetamise ajal niiskus ja aur. Vajadusel lisage vedelikku.

4. Kui suitsuahi on saavutanud soovitud temperatuuri, pange ahju valitud puumaterjal. Puupelletite lisamine on ettevalmistusprotsessi viimane samm enne protsessi pikkuse määramist.
5. Suitsutamisel on ideaaltemperatuuriks umbes 101 °C, kõikumisega 95–107°C. Eesmärgiks on viia liha sisetemperatuur söögikõlbliku tasemeeni, kasutades lihatermomeetrit. Kui liha saavutab vajaliku temperatuuri, on tähtis see liigse kuivamise vältimiseks suitsuahjust eemaldada. Pika suitsutamisaja korral tuleb liha kastmega niisutada iga kord, kui avate ahju lihatemperatuuri või veeanumile vedeliku lisamise vajaduse kontrollimiseks.
6. Eduka suitsutamise tagab temperatuuri õige reguleerimine. Õige temperatuuri säilitamine on väga tähtis järgmistel põhjustel:
- (1) Liiga madal temperatuur lisab tunduvalt küpsetusaja pikkust ning võib põhjustada bakterite ebatervislikku arengut.
  - (2) Liiga kõrgel temperatuuril küpseb liha liiga kiirelt ning suitsutamise mõju maitsele ja liha pehmusele ei avaldu.
- Suitsuahju temperatuuri reguleerib küll digitaalne andur, kui ust ei avata liiga tihti. Liiga tihti ukse avamine põhjustab kuumusekadu. Aeglane küpsetamine jätab lihakiududele aega lagunemiseks ja liha muutub pehmeks. Suitsuahju temperatuuri digitaalreguleerimissüsteem muudab suitsutamise lihtsaks. Hoidke ahjuuks suletud ning avage seda ainult äärmine vajaduse korral.
7. Liiga palju suitsu või ebapiisav õhu juurdevool võib põhjustada suitsutavatel toiduainetel kibeda maitse. Sama võib põhjustada suitsutamiseks valitud vale puuliik. Kibedat maitset võivad põhjustada ka ebapiisav õhu juurdevool ja antud tootele liiga tugeva maitsega puuliik. Nagu maitseainete puhulgi, on ka suitsu puhul seda parem kasutada pigem liiga vähe kui liiga palju. Kuigi grillmeistrite seas on erinevaid seisukohti, arvab enamik neist, et kahe esimese tunni jooksul hangitud suitsumaitse on piisav ning edasine suitsutamine on hea puitmaterjali räiskamine.
- ## LIHA ETTEVALMISTAMINE SUITSUTAMISEKS
- Mausta liha ennen savustust.** Suitsutatava liha kuiv- ja märgsoolamine ning marineerimine soolveega oli hädavalik ajal, mil suitsutamine oli ennekõike toidu säilitusmeetodiks. Tänapäeval ei ole see enam säilitamise seisukohalt välimatu, kuid liha on mõtet maitsestada (marinaadi võib soolvett võib maitseda vastavalt individuaalsele maitsele suhkru, veini, maitsetaimede ja maitseainetega). Saadaval on ka maitseainete süstlad, mille abil saab soolvett või marinaade süstida sügavale suitsutatavasse lihatükki. Need soolveed toovad endaga kaasa mitte ainult oma maitse, vaid niisutavad ja täiendavad suitsumaitset, pärssides saamaegselt ka toidu bakterite põhjustatud riknemist. Te võite maitsestada ja pehmendada suuri lihatükke nii seest- kui väljastpoolt esmalt liha marinerides, ning seejärel maitseaineid lihasse süstides. Höörufe maitseained liha pinale, asetage kotti ja jätké ööseks külmkappi marineeruma. Te võite asetada ka kotti natuke marinaadi, et liha marineeruks ja pehmeneks nii seest- kui väljastpoolt.
- Lisamaitsenüansside saavutamiseks glaseerimine.** Kui märgsoolamis- või marineerimisprotsess on lõppenud, võite soovi korral hõöruda liha pinnale maitseaineid lisamaitse saavutamiseks. Osa pinnale hõõrutud maitseainetest kaotavad suitsutamise ajal kuumuse mõjul oma maitset. Lisage lihale maitseaineid oma maitse järgi. Liha pinda võite pitseldada või piserdada taimeõliga või lisada sinepit, et maitsed kinnituksid paremini.
- Suitsuallikas lisage viimasena.** Esmalt kontrollige, et suitsuahi oleks puhas. Siis asetage suitsutamiseks valmis liha ahju. Kallake valitud vedelik veeanumasse. Sulgege uks ja määrase juhtpaneelil soovitud küpsetusaeg ja temperatuur. Seejärel lisage suitsuallikas. Ärge raisake suitsu. Asetage liha ahju enne

suitsu tekkimist. Ärge avage ahjuust suitsutusprotsessi esimese tunni jooksul. Laske suitsul mõjuda ning ärge muretsegi, kui suitsu hulk aja jooksul väheneb. Parem liiga vähe kui liiga palju suitsu.

## SUITSUTAMISE LIIGID

**Kuivsuitsutamine:** Kuivsuitsutamisel kasutatakse kergelt hõõguvast kuumuseallikast lähtuvat kaudset kuumust, mis küpsatab toiduaineid aeglaset ja samaaegselt tekitab suitsumaitse.

**Märgsuitsutamine:** Märgsuitsutamine on rohkem kasutusel. Veeanumasse lisatud vett, mahla, veini või muud vedelikku kasutatakse liha niiskuse ja pehmuse säilitamiseks terve suitsutusprotsessi jooksul.

**Külmsuitsutamine:** Külmsuitsutamine on toiduainete suitsutamine madalamal temperatuuril kui 38°C, ehk siis madalamal temperatuuril rasva süttimisest või vedeldumisest. Toiduained – suitsupeekon, sink, suitsukala – tavaliselt soolataks enne külmsuitsutamist.

**Kuumsuitsutamine:** Kuumsuitsutamine on toiduainete suitsutamine samal ajal nende küpsemisega. Sellest suitsutamismeetodist on juttu käesolevas brošüüris. Kuumsuitsutatud toiduaineid süükse tav-aliselt varsti pärast nende valmimist. Toiduained võivad olla soolatud, maitsestatud või marineeritud. Sel-lele lisaks võib kasutada glasuure liha pehmendamiseks, samuti niisutamiseks ja täiendava maitsenüansi andmiseks.

**Köik algab suitsuga:** Nüüdiasaegne suitsutamine on arenenud toiduainete iidsest säilitamisvajadus-est. Tänapäeval kasutatakse suitsutamist eelkõige liha maitsestatamiseks ja pehmendamiseks, mis teiste küpsetusmeetodite puhul ei küps hästi maitsvaks toiduks. Millist toiduainet suitsutate, on suures osas maitseasi, kuid populaarseimate hulka kuuluvad kindlasti ribid, rinnatükk ning sealha abaosad. Ena-mike mets- ja kodulindude liha annab aeglasel suitsetamisel suurepärase tulemuse. Kuivatatud liha saab samuti oma hea maitse kuumsuitsutusprotsessilt.

## SÜSTITAVA MARINAADI KASUTAMINE

Süstitavatel marinaadidel ja soolvotel on samad omadused kui traditsioonilisel marinaadil, kuid nende kasutamisel pole toiduainet vaja leotada maitsenüansside lisamiseks, niisutamiseks ja pehmendamiseks. Vastupidiselt marinaadis leotamisele, mil maitseaine tungib ainult umbes 0,5 cm sügavusele lihapinnast, viiakse sütimisel maitsesegu sügavale lihatükki. Põhimõtteliselt on sütimismeetod möttekam – kohene maitse, ei mingit ooteaega, marinaadi ei lähe raisku ning marinaadis pole vaja rasva liha pealispinna kaitsmiseks leotamise ajal. Glasuure, maitseaineid ja kastmeid kasutatakse liha pinna maitsestatamiseks.

Nagu paljude teistegi kulinaarsete oskuste puhul, tagavad ka „maitse sütimisel“ suurepärase tulemuse õiged töövõtted. Maitseained tuleb jaotada ühtlaselt läbi terve lihatüki selle nii vähesse augustamisega kui võimalik. Maitseainesüstla otsa on kinnitatud nööl, mis võimaldab maitseaine viia sügavale lihatükki.

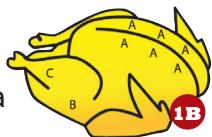
Linnuliha sütimisel peab olema torkeauke minimaalselt. Kui võimalik, tuleks nahk eraldada liha küljest ja torge teha otse lihatüki keskpunkti. Süstige hoolikalt ja aeglaset piki lihakiude, suunates süstlanööl liha keskpunkti, ning vähindage kolvi survet vedelikule, kui tömbate nöela lihapinnale lähemale, et lihakiud võiksid nöela järel sulguda. Ärge tömmake nöela august täielikult välja, kui pole vaja kolbi uesti täita. Kasutage sama auku, pöörates nöela lihatüki teiste osade suunas, vähindades nii maitsevedeliku voolu, kui nööl läheneb pinnale. Eesmärgiks on jaotada maitsevedeliku väikesi koguseid võimalikult laiale alale. Vahel võib vedelik pinnale pritsida. Hõõruge vedelik liha pinnale laiali ning maitsestage ja glaseerige liha pind seejärel vastavalt oma maitsele.

## Süstimise töövõtted

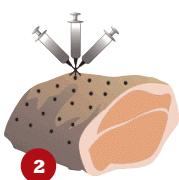


**1.** Suru süstlanõel lihasse, keerates seda päripäeva, kuni see on kindlalt kinni. Ärge pingutage liialt. Vihje: Ölitage kummikolb enne kasutamist kergelt. Määrase kindlaks vajaliku marinaadi kogus (40-60 ml 500 g liha kohta) ning kallake see puhtasse anumasse, et marinaadi ei läheks kaotsi.

**2.** Marinaadi süstlasse imemiseks tömmake kolb välja. Vihje: Nõela mölemad avad peavad olema maitsevedeliku sees, et vältida õhu sattumist kolvikambrisse.



**3.** Parima tulemuse saavutamiseks tuleb liha keskpunktis paiknevast torkeaugust süstida piki üht sügavat ja püstset kanalit ning kahte umbes 45-kraadise nurga alla asetsevat kanalit (vt joonis 1A)



**4.** Kui süstal on sügaval lihatükis, vajutage kolbi aeglaselt allapoole, samaaegselt süstalt aeglaselt liha pinnale töstes, tagades sellega marinaadi ühtlase jaotumise lihatükis. Korralike sama protseduuri igal süstimisel igas torkepunktis.

**5.** Vaadake joonisel 1B soovitatavat torkekohta kalkuni puhul.

**6.** Vaadake joonisel 2 soovitatavat torkekohta prae puhul.

ko0113  
**240429**



# ELECTRIC SMOKER

## Owner's Manual

### Assembly, Care, and Safety Instructions

Tool needed for assembly: Phillips Head Screwdriver



**WARNING:**  
**CARBON MONOXIDE HAZARD**  
**BURNING WOOD GIVES OFF CARBON MONOXIDE. THIS CAN CAUSE DEATH**

#### **Warnings & Safety Concerns:**

Read and follow the warnings and instructions in this manual carefully before and during the use of the smoker.

Valmistuttaja / Tillverkat för / Tellija:

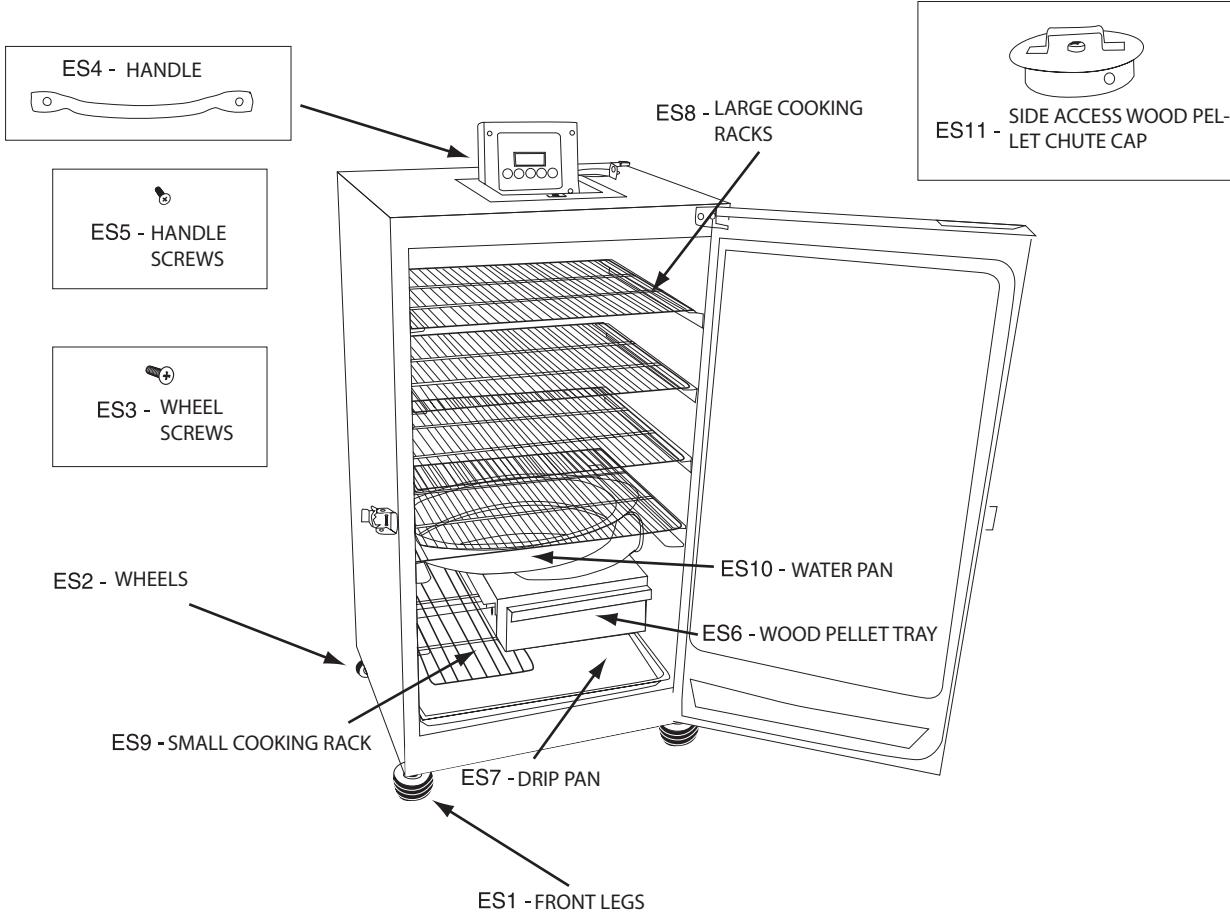
Natura, PL 499 FI-33101 Tampere Finland

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS**

Read all instructions thoroughly before use:

- This manual contains important information that is necessary for the safe and proper use of this appliance.
- Read and follow the warnings and instructions carefully before and during the use of the smoker.
- For future reference, keep this manual.
- Burning wood gives off carbon monoxide. This can cause death.
- Never burn wood chips or pellets inside your home, vehicle, tent, garage, or any other enclosed areas.
- This appliance is for outdoor use only. Never operate indoors.
- The unit must be on the ground. Never place unit on tables or counters.
- Do not plug in the electric smoker until it is completely assembled and ready to use.
- Only use an approved, grounded electrical outlet.
- Never use during an electrical storm.
- Never expose the electric smoker to rain or water.
- Do not immerse cord, plug or control panel in water or any liquid. This could cause electric shock.
- Always keep children and pets away from electric smoker. Never allow children to operate electric smoker. When children and pets are in the area of an electric smoker, close supervision is an absolute necessity.
- Never operate this appliance after it has malfunctioned or the unit has been damaged.
- Never allow any other activities in the vicinity of the electric smoker during or after use. Make sure the unit has cooled before storing or cleaning.
- Always keep a fire extinguisher handy when operating the electric smoker.
- Use caution when using an extension cord as this increases the risk of entanglement and tripping. A faulty or weak extension cord may cause loss of heating efficiency or electric shock.
- Do not allow the electrical cord to hang carelessly or touch hot surfaces.
- Never put this appliance on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never operate any electrical appliance with a damaged plug or cord.
- Never use this electric smoker as a heater. (Refer to Carbon Monoxide Warning)
- Electric smoker should only be used on a level, stable surface. This will prevent tipping over causing potential personal injury or property damage.
- The electric smoker is hot while in use and for a period of time afterwards. Always use caution near hot surfaces.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair one's ability to assemble or operate electric smoker properly.
- Do not bump or impact electric smoker.
- Do not move the appliance when in use. Always allow the electric smoker to cool completely before storing or moving.
- Carefully remove food from electric smoker. All of the surfaces are hot and could cause burns. Always use protective gloves along with long, sturdy cooking tools.
- Never cover cooking racks with metal foil. The foil will trap heat, causing severe damage to the electric smoker.
- The drip tray is only for the bottom of the electric smoker. Never put drip tray on cooking racks. This could cause damage to the electric smoker.
- Always use caution when adding wood pellets or chips once the smoker is in operation. The tray is always hot when electric smoker is in use.
- To disconnect the electric smoker, turn control panel off then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and prior to cleaning. Allow unit to cool completely before adding or removing grates, tray or water bowl.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminium foil.
- Do not store electric smoker with hot ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold, cleaned and ashes have been removed.  
and may cause injury.
- Never use electric smoker for anything other than its intended purpose.
- Always use electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

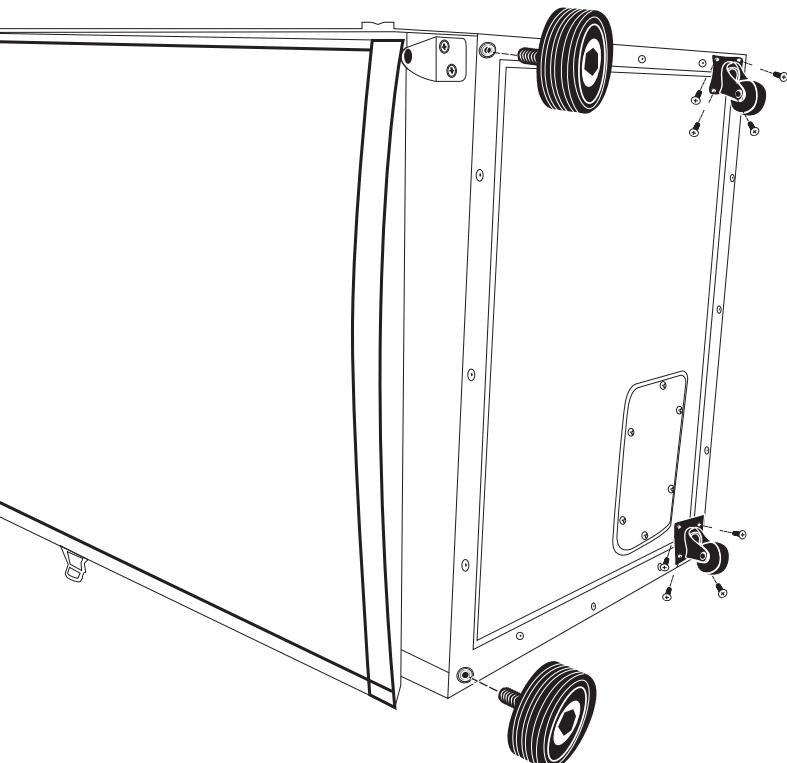
## PARTS LIST



- ES1 - Front Legs (2)
- ES2 - Wheels (2)
- ES3 - Wheel Screws (8)
- ES4 - Handle (1)
- ES5 - Handle Screws (2)
- ES6 - Wood Pellet Tray (1)
- ES7 - Drip Pan (1)
- ES8 - Large Cooking Racks (4)
- ES9 - Small Cooking Rack (1)
- ES10 - Water Pan (1)
- ES11 - Side Access Wood Pellet Chute Cap (1)

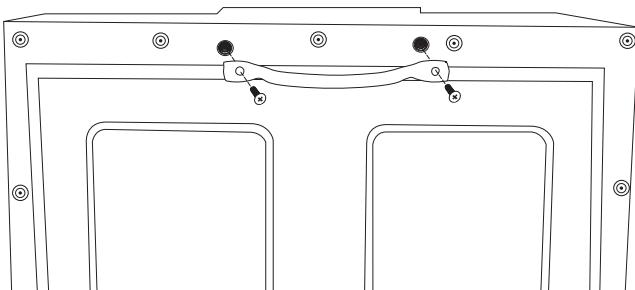
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Tools needed: Phillips Head Screwdriver



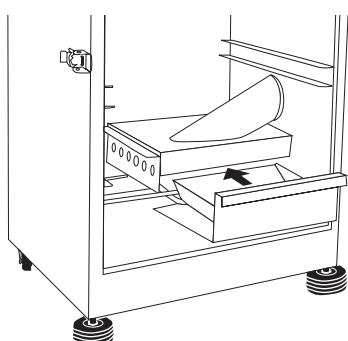
### Step 1 – Secure Base

- Gently lay smoker on its side, revealing the bottom of the appliance for easy assembly.
- Align the four holes of a wheel to the four holes on the back corner of the bottom of the smoker. Using four of the screws provided, install the wheel to the base by fastening each screw into a hole. (Repeat this step to secure the second wheel to the opposite back corner of the smoker.)
- Insert each of the legs into one of the holes on the front corners of the appliance and rotate clockwise to secure them. The height may be adjusted by loosening and tightening the legs. **WARNING:** Check for proper balance to prevent movement while in use.
- Return smoker to upright position to continue with assembly.



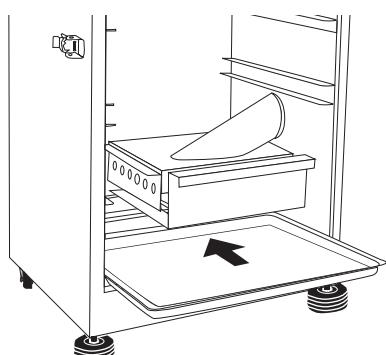
### Step 2 – Install Handle

- Remove two screws from the back of the appliance.
- Install the handle by fastening a screw into each hole.



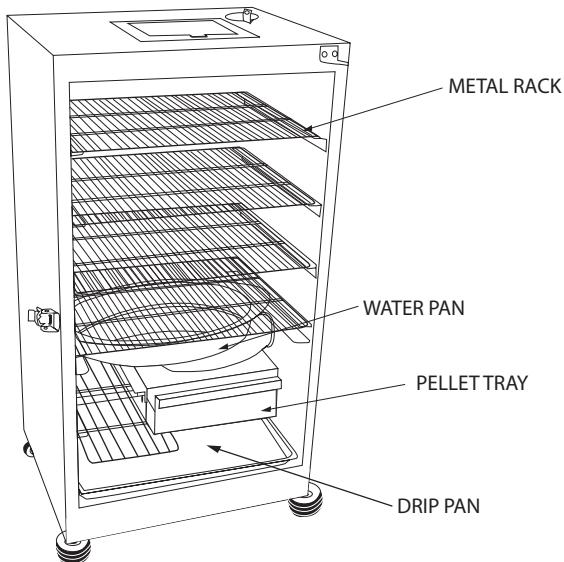
### Step 3 – Install Wood Pellet Tray

- Slide the wood pellet tray into the corresponding supports, ensuring that the tray is placed so that its two surfaces completely enclose the heating element.



### Step 4 – Drip Pan Placement

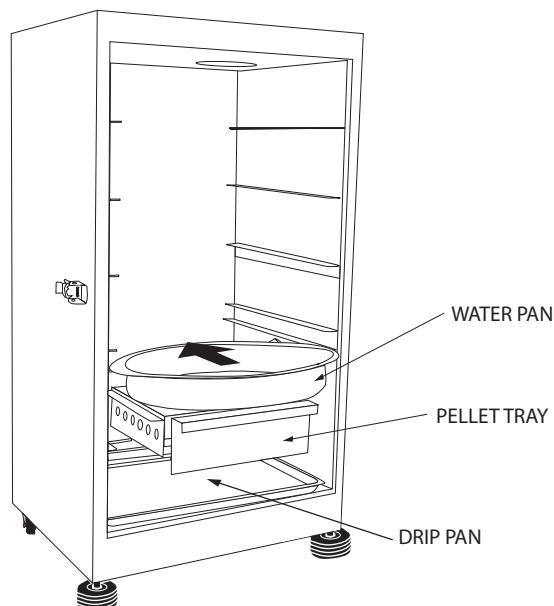
- Set drip pan on the floor of the inside of the smoker, below the wood pellet tray. The raised edges of the pan should be face up in order to catch any juices that may drip from meat.
- Be sure that the pan does not obstruct the smoker door from closing.



### Step 5 – Rack Placement

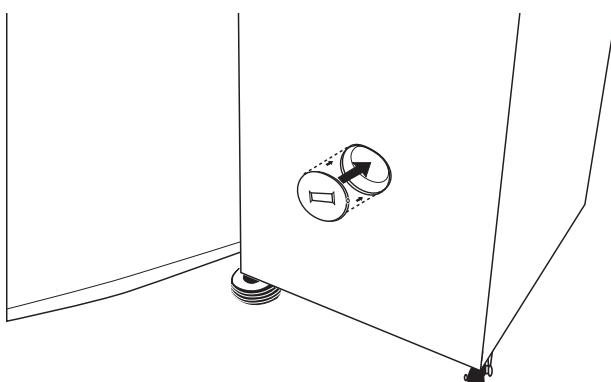
- Set metal racks on rack support shafts located on the side-walls inside the smoker. It is not necessary to use all 5 metal racks when smoking; racks can be set at various height levels according to the size of meats being smoked.

**Note:** the small rack always rests on the lowest support shaft adjacent to the wood pellet tray.



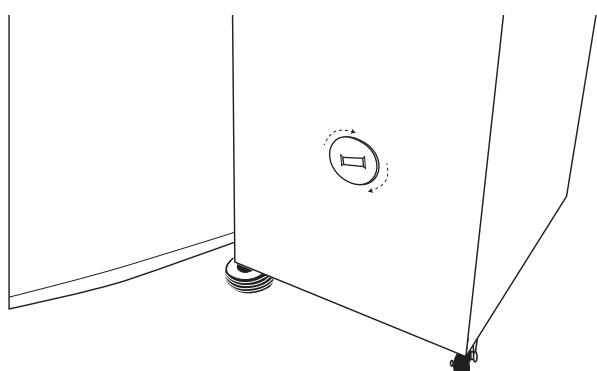
### Step 6 – Install Water Pan

- Slide water pan onto the supports directly above the wood pellet chute and below the supports for the fourth rack.



### Step 7 – Securing Wood Pellet Chute Cap

- Prior to powering on the unit, ensure the wood pellet chute cap (located on the exterior side of the smoker) is securely screwed in place.



Please see curing instructions prior to use.

## **Smoker Curing Procedures**

1. Remove all the racks from their protective wrapping. Wash in warm soapy water and rinse well. Dry and put aside.
2. With a wet towel, wipe the inside of your smoker to remove any residue.
3. Once the inside is dry, use some vegetable oil spray or olive oil spray on a dry towel and wipe the inside walls liberally.
4. Heat the smoker to 107°C (225°F). Place 60g(1/4 cup) wood pellets into the wood pellet chute, and ensure that no pellets remain in chute after loading. Smoke for two hours.
5. Congratulations. Your smoker is ready for use.

Wood Pellet Choices						
Wood Flavour	Poultry	Fish	Ham	Beef	Pork	Lamb
<b>Hickory</b> Strong, pun- gent, smoky- sweet ba- con like flavour	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Apple</b> Light fruity smoke, gives a slightly sweet taste	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>Oak</b> Clean, asser- tive smoke flavour	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
<b>Mesquite</b> Bold, hearty, smoker flavour, slightly sweet unique flavour	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
<b>Pecan</b> Subtle yet rich flavour	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	
<b>Alder</b> traditional Nordic		<input type="radio"/>				

### **How to use wood pellet chute**

- When smoker reaches desired temperature, pour 1/2 bottle (45 ml or 1.5 oz) of flavoured wood pellets, or 60 g (1/4 cup) of your favourite wood chips, into chute. Replace cap securely over wood pellet chute.
- If using wood chips, follow instructions on wood chip packaging prior to placing chips into the smoker.
- Never use more than 45 g (1.5 oz). of wood pellets, or 60 g (1/4 cup) of wood chips, at a time.
- Add more pellets or chips as needed.

### **Adding wood pellets during smoking process**

**Caution:** Keep smoker door closed when adding wood pellets or chips.

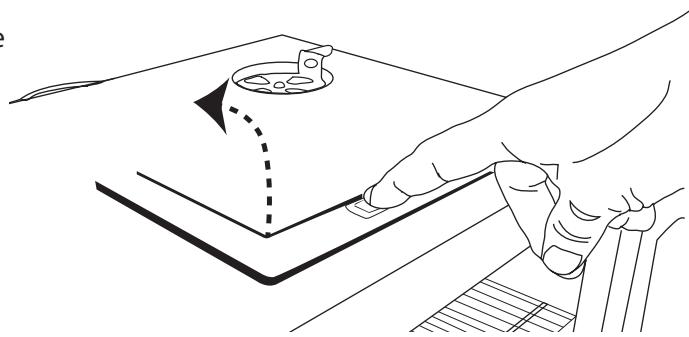
**Note:** Wood pellet chute will be hot even if handle is not.

- Add wood pellets or chips to the smoker by repeating the process mentioned above.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust.

**WHEN DOOR IS OPENED A FLARE UP MAY OCCUR. SHOULD WOOD PELLETS FLARE UP, IMMEDIATELY CLOSE DOOR, WAIT FOR WOOD CHIPS TO BURN DOWN THEN OPEN THE DOOR AGAIN. DO NOT SPRAY WITH WATER.**

## 24-HOUR POP-UP DIGITAL DISPLAY

The display panel can be exposed by firmly pressing the button located in front of display panel. Display panel will open and rotate up-wards.



### Control panel operating instructions

It is not necessary to pre-heat this unit.

#### Setting the Temperature:

- Push ON/OFF button.
- Push TEMP button; LED display will blink.
- Set temperature using
- Push TEMP to hold preferred temperature.

**Note:** Heating will not begin until timer is set.

#### Setting the Timer:

- Push TIME button; LED display for hours will blink.
- Set the hours by using
- Push TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Set the minutes by using
- Push TIME for timer to begin.

## HEAT WILL TURN OFF WHEN TIME HAS EXPIRED.

### Resetting control panel

If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug unit from outlet, wait ten seconds, plug unit back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.

## USING YOUR SMOKER

- Temperature cannot be set above 135°C(275°F). This smoker is designed for low temperature 94°C-107°C (200°F – 225°F) slow cooking. It is not intended to be used as an oven.
- Wood pellet feeder must be completely sealed on the outside of the smoker, and wood pellet tray must be in place while cooking. Improper loading may cause wood pellets to catch fire.
- Wood pellets are essential to generate smoke and give the meat a pleasant smoky flavour. Moderation in the use of wood pellets is advised. Too much smoke will give meats smoked an unpleasant creosote flavour. While learning to smoke, it is better to underestimate the amount of smoke required.
- Your smoker will produce an abundance of smoke. This is normal.
- Over time, discolouration on the interior surface of the smoker will occur. This is normal.
- Periodically check grease trap, and empty when necessary.
- Smoker door should stay closed throughout the cooking process. Open the door only when absolutely necessary once open, close your smoker door as soon as possible. Leaving the door open for an extended period of time will result in the rapid loss of heat and may cause smoking wood pellets to catch fire.

### Cleaning Your Smoker

- Always unplug smoker and allow ample time to cool before cleaning and storing.

- For cooking racks, water pan, and drip pan, use a mild dish soap. Rinse soapy residue off well and dry thoroughly.
- Clean wood pellet tray and wood pellet chute before every use to remove residual ash buildup.
- For exterior and interior of smoker, wipe down with a damp cloth (soap or chemicals should not be used). Be sure to clean the door seal and inside seam. Dry thoroughly prior to storage.

## **AN INTRODUCTION TO YOUR NEW SMOKER AND THE SMOKING PROCESS**

This pamphlet will assist anyone with limited knowledge of how to smoke foods. It will help you obtain excellent results while enjoying your new smoker, and while learning the basics of smoking, the traditional form of slow cook barbecue. We present the basics to assist you in getting started, while achieving great results the very first time as you gain experience cooking with your new smoker.

Over time, experience will allow you to adapt the smoking process to your preferences. You will learn the "how to" with terrific results. Ultimately, practice and patience are necessary as smoking is more an "art" than a science; and nothing beats your own expertise and experience in personalizing the smoking process using your new electric smoker.

### **Barbecue: The Basics**

There are three variables that occur in all forms of barbecue – Heat, Smoke, and Time. The interaction of these three elements determines the barbecuing process one will use. Many grill masters will tell you that true barbecue must be "low"(heat) and "slow" (time) so that smoke has time to enhance the flavour naturally while tenderizing the meat. Grilling, on the other hand, is a hot and fast cooking technique that occurs directly over the heat source. Indirect heat is similar to roasting, and is recommended when grilling larger pieces of meat with the grill cover down and the meat placed so as to avoid the direct heat source. When you grill steaks and hamburgers with direct heat, the cook time is often too short to infuse the meat with any smoky flavour.

### **Meat Smoking:**

The process of meat smoking is done at a lower temperature than grilling. The goal is still to cook the meat to its normal "safe temperature", but over a longer period of time, and at a lower temperature, so that the meat has limited opportunity to become damaged or "overdone". smoking at the lower temperature.

Although curing and smoking meats is an ancient form of food preservation, today smoking is primarily used to enhance flavour and tenderize cuts of meat that often cook best with the low heat, slow cook method. The ability to control both time and temperature digitally with your new electric smoker takes all of the tedious steps out of the smoking process. Moreover, you will learn that the amount of "smoke" required during the process is far less than one might expect. Often, the most important part of the process is to keeping the door to the smoker latched and doing nothing. Continually opening the smoker is completely unnecessary. Once every hour or two over a long smoker process should be more than enough. Smoke emanating from your smoker for hours and hours will probably produce a creosote flavour so strong as to be inedible.

## **PREPARATION OF YOUR SMOKER**

1. Once your food has been brined, marinated, and seasoned, you need to prepare your electric smoker for operation. To avoid the bitter flavour of creosote on your meats, be sure that your smoker has been completely cleaned prior to commencing the smoking process.

If you don't need the racks during the smoking process, take them out prior to starting the smoking process.

2. Your choice of wood flavour will depend on your experience with smoked wood flavours. We recommend our natural wood pellets for their convenience (no soaking required) as well as their consistent slow smoked flavour and cleanliness. We strongly recommend you research woods for smoking prior to experimenting with various wood flavors, or buy commercial wood flavours whether chips, chunks, or the pellets we prefer.

3. Be sure to fill the water pan with water or liquid (some people use apple juice, wine, or herbal infusions) so that the smoker will maintain moisture and steam during the slow cooking. If and when necessary add more liquid as required.

4. Once the electric smoker has reached the desired temperature, add your wood choice to commence the smoking process. Addition of the smoke source is the last step in the preparation process before timing the process.

5. When hot smoking, the ideal smoking temperature is around 101°C /215°F) with a range of from 95°C(200°F)-107°C(225°F). The goal remains to get the internal temperature of the meat up to its safe for consumption temperature as determined by using a meat thermometer in the meat.

When the meat reaches this temperature, it is important to remove the meat from the smoker to avoid drying it out. For long smoke times, baste the meat on those occasions when you open the smoker to check meat temperature and the need for more liquid in the water pan.

6. Successful smoking also requires practising good temperature control. Maintaining proper temperature is critical:

(1) Too low a temperature can increase cook time dramatically, and could allow bacterial buildup to reach unhealthy levels.

(2) Too high a temperature, and your meat cooks so quickly that the benefits of smoking, flavour enhancement, and tenderization of tough cuts will not occur.

Fortunately, your digital smoker controls will control the temperature, especially if you do not open the smoker too often. This will cause a loss of heat. Slow cooking gives the natural fibres in the meat time to break down and become tender. When using an electric smoker digital heat controls, the learning curve is less difficult. Always keep the door closed, only opening when absolutely necessary.

7. Too much smoke, or inadequate airflow, can cause a bitter flavour in the products being smoked. As can inadequate knowledge of the wood chosen for smoking. If meat receives too much smoke, it will impart a very bitter creosote taste that also may numb your tongue. Inadequate airflow, or too strong a wood flavour for what is being smoked, can also create bitter flavours. With smoke, as with spices, it is better to use too little than too much. While there is still debate among some grill masters, most cooks believe that the smoky flavour obtained after the first two hours is enough, and also, that further smoke is a waste of good wood, and may result in a creosote flavour.

## PREPARATION OF MEATS FOR SMOKING

**Before You Smoke, Brine:** Curing, brining, or marinating of meats to be smoked with a salt brine was a necessary step when smoking was primarily a form of food preservation. Today, although hot smoking does not require curing in order to preserve the food, there are other reasons for brining foods, including flavour infusion (brines can be flavoured to individual taste with sugars, wines, herbs and spices). Additionally, we no longer have to soak the product covered in brine. We, as well as others, offer flavour injectors which will allow you to inject brines or marinades directly deep inside the meat to be smoked.

These brines not only impart their own flavour, but moisturize and complement smoke flavours while also inhibiting bacterial spoilage. You can also use marinades to flavour and tenderize large cuts of meat

from both the inside and outside, and through addition of the marinade prior to injection deep inside the meat. Use tenderizers as a rub, then bag and marinate overnight in the refrigerator. You can also, place a little marinade in the bag so that the meat is marinated and tenderized from both the inside and the outside.

**Using Rubs for Additional Flavour:** After the brining or marinating process is completed, certainly with ribs, you may wish to use a rub to add additional flavour. During smoking, the rubs lose some of their flavour in the presence of heat. You can apply liberally when working into the surface of the meat. Be sure to use vegetable oil, or a basting spray, some people even recommend prepared mustard, to provide a sticky surface for the rub to adhere to.

**Add the Smoke Source Last:** First, be sure the smoker is clean. Then place your "ready to be smoked meat" in your electric smoker. Add your liquid of choice to the drip pan. Close the door, and set the time and temperature digitally. Then add the wood source. Do not waste the smoke. Never wait to see the smoke before placing your meat in the smoker. Do not open the smoker during the first hour of the smoking process. Let the smoke do its work, and do not worry if there is no smoke later in the process. Too much smoke is bad, not good.

## TYPES OF SMOKING

**Dry Smoking:** Dry smoking uses indirect heating with a low smouldering heat source to slowly cook foods while infusing a smoke flavour.

**Wet Smoking:** Wet smoking or water smoking is more often employed when smoking. A pan of water, fruit juices, wine, or other liquids is used to maintain moisture and tenderness throughout the smoking process.

**Cold Smoking:** Cold Smoking is the process of smoking food usually at temperatures below 38°C(100° F), or below a temperature that burns or liquefies fat. Foods for cold smoking would usually be cured first – smoked bacon, hams, and smoked fish.

**Hot Smoking:** Hot Smoking is the process of smoking food at the same time as it cooks. It is the form of cooking this booklet references. Foods for hot smoking would normally be eaten soon after they are prepared. Hot smoked foods may be cured (brined) or marinated, or basted. Additionally, rubs may be used to tenderize or enhance flavour as well as to moisturize and complement smoky flavours.

**True Barbecue Starts with the Smoke:** Modern Smoking has evolved from the ancient purpose of preserving food. Today smoking is truly about flavouring and tenderizing some of the tougher cuts of meat that don't cook well using other cooking methods into wonderfully flavoured meals. What you smoke is mostly a matter of taste; but the most popular smoked items include ribs, brisket, and pork shoulder. Most forms of wild game as well as poultry and fowl produce excellent results when slow smoked. Dried jerky also benefits immensely from the Hot Smoking process.

## INJECTABLE MARINADE CONCEPTS AND TECHNIQUES

Injectable marinades and brines possess the same characteristics as their counterparts except that they do not require product soaking in order to impart flavour; moisturize, and tenderize. Unlike marinade soaking method that only penetrate about a 0.5 cm into meat surfaces, require long soak times, and contaminate expensive marinades, flavour injection infuses blended flavours deep inside the meat. Conce- p tually the flavour injection concept makes good sense: instant flavour, yet no waiting, no waste since as marinade is injected, and no fats required in the marinades to protect the meat surface during soaking

time. Rubs, seasonings, and sauces are used to flavour the surface of the meat.

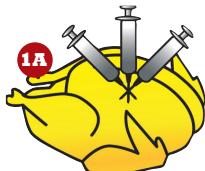
As with many culinary skills, proper technique when "flavour injecting" will result in superior results. The flavouring should be spread uniformly throughout the meat with as few punctures of the meat as possible. The flavour injector is a syringe with a needle attached to a plunger which allows the user to inject the - flavouring deep into the meat.

Injecting Tips for poultry start with limiting the puncture holes ,and when possible separating the skin from the meat and puncturing directly into the geometric centre of the meat. Carefully and slowly inject along the grain of the meat ,aiming the injector into the middle of the meat, and reduce plunger pressure on liquid as the needle comes nearer the surface of the meat (so meat can close up behind the needle). Do not pull the needle completely out of the puncture hole except to reload with liquid. Use the same hole to angle into

the other areas of the meat, slowing in infusing of the flavour as the needle moves back toward the meat surface. Remember the object is to spread your injection pattern so as to get small amounts of flavour in as many places as possible. Occasionally, some of the liquid is likely to spurt out on the meat surface.

Rub the flavouring over the surface of the meat and then rub and season the surface of the meat as desired.

## Injecting Techniques

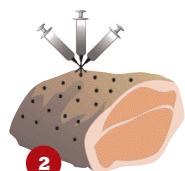


1. Attach injector needle by turning clockwise until snug. Do not over-tighten. Hint: Be sure rubber plunger is lightly coated with oil prior to using. Determine amount of marinade required (40-60ml per 500g of meat) and measure out contents into a clean container to prevent contamination of unused marinade.

2. Pull plunger to draw marinade into injector. Hint: Both slots in needle should be immersed in liquid to prevent air from entering injector chamber.

3. For best results, a geometrically centered injection point

should include one deep and straight needle track as well as two additional tracks at approximately 45 degree angles branching out from the original injection point. (See illustration 1A)



4. Once inserted deep into meat, press plunger down while slowly pulling injector needle out of meat to ensure even distribution of marinade. Follow same procedure with each needle track at each insertion point.

5. See illustration 1B for suggested insertion points for turkey.

6. See illustration 2 for suggested insertion points for roast.

