

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## HELIA 24 és 48 Füstölő

**Figyelmeztetés:** a készülék helytelen beállítása, beszerelése, szervizelése vagy karbantartása kárt okozhat a termékben vagy az üzemeltető személyzetben. Ezért gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót a készülék beüzemelése előtt. A dokumentumot tartsa biztonságos helyen, hogyha technikai segítségre szorul fel tudja hívni az arra hivatott szerviz központot.

A berendezést friss élelmiszerek füsttel vagy anélkül történő sütésére tervezték, más célra való felhasználása a jótállás elvesztését vonja maga után. A jótállás nem vonatkozik továbbá a szigetelésre, a nem megfelelő beszerelésből, helytelen karbantartásból vagy szerelésből vagy ezek hiányából eredő károokra, ugyanúgy mint a helytelen használatra. Bármilyen segítség kérés esetén, kérjük mindig hivatkozzon a terméken található adat táblán szereplő adatokra.

**Elhelyezés:** javasolt legalább 300 mm távolságot hagyni a fal és a készülék között a könnyebb hozzáférés érdekében szerelés során, továbbá a hő és tűz forrástól is legalább 300 mm távolságra kell lennie.

**Elektromos beszerelés:** bizonyosodjon meg róla, hogy az elektromos hálózat megfelel-e a berendezés technikai jellemzőinek. Javasolt, hogy a táp kábel legyen felszerelve egy megfelelő erősségű biztonsági thermo-mágneses kapcsolóval. A fix hálózati csatlakozáshoz kell csatlakoztatni a berendezést.

### A FÜSTÖLŐ RÉSZEI



- 1 - grill rács (lapos halakhoz, filékhez, húsokhoz)
- 2 - hal rács (állítva behelyezhetők a halak, hassal felfelé)
- 3 - cseppfogó tepsi
- 4 - tömítéssel ellátott ajtó
- 5 - visszajelző lámpa
- 6 - hőmérséklet szabályzó gomb (0-250°C)

- 7 - füstölés időzítő gomb (0-15 perc)
- 8 - sütés időzítő gomb (0-60 perc)
- 9 - fűszer halakhoz (500g)
- 10 - bükkfa forgács (1kg)
- 11 - pecsenye sütő tepsi
- 12 - forgács tartó lapát
- 13 - boróka granulátum

## ELSŐ HASZNÁLAT

Az első használat előtt távolítsa el a műanyag védő fóliát a gépről. Abban az esetben, ha ragasztó maradvány lenne még a gépen használjon megfelelő oldószert és azután tisztítsa le a gépet szappannal és vízzel. **FONTOS!** Sose használjon dörzsölő vagy maró hatású anyagot mert az megsértheti a készüléket.

1. Tisztítsa meg a kamra belsejét és a tálcákat szappannal és vízzel
2. Kapcsolja be a készüléket és járassa üresen 60 percig 170°C-on
3. Kapcsolja ki a fűtést
4. A forgács tartó lapátra tegyen forgácsot és 1 teáskanálnyi vízzel locsolja le
5. Helyezze a forgács tartó lapátot a fűtőbetétre
6. Csukja be az ajtót de ne zárja be teljesen és az időzítőt állítsa 15 percre
7. Hagyja teljesen kihűlni a készüléket (min. 2 óra!). A készülékből egy kicsi füstnek ki kell jönnie (mint egy cigarettából), ha nem távozik semmi a sütőkamrából, nyissa ki jobban az ajtót.

Ezt az eljárást egészen addig kell ismételni, amíg a sütőkamra belseje teljesen fekete nem lesz.

## SÜTÉS ÉS MELEG FÜSTÖLÉS

1. **Előmelegítés:** a hőmérséklet szabályzó gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Amikor a füstölő eléri a beállított hőmérsékletet, a zöld lámpa kialszik. A gyorsabb előmelegítéshez az időzítőt is beállíthatja.
2. A forgács tartó lapátot tölts meg forgáccsal (és boróka granulátummal, ízlés szerint), locsolja meg 1 teáskanál vízzel és helyezze rá a lapátot a kamra belsejében található fűtőbetétre.
3. A legelső szintre csúsztassa be a cseppfogó tepsit és közvetlenül fölé a használni kívánt rácsot, rajta a füstölendő termékkel. Ha a hely megengedi, a felső sínre is behelyezhet egyéb füstölendő terméket tartalmazó grill rácsot.
4. Csukja be az ajtót, de a kilincset csak a "ZU" feliratig fordítsa el, ne zárja be az ajtót teljesen.
5. Indítsa el a füstölés időzítőt (10-15 percre), ekkor a piros lámpa kigyullad.
6. Állítsa be a kívánt sütési időtartamot. Ha a beállított idő lejár, a készülék hangjelzést ad. **FONTOS!** A füstölő az időzítő lejártával nem kapcsol ki, a beállított hőmérsékletet addig tartja, amíg a hőfokszabályzót nem állítja "0" fokozatba!
7. Óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy a keletkezett füst szabadon távozhasson a készülékből, majd vegye ki a füstölt ételt.

## HIDEG FÜSTÖLÉS

1. Hűtse le a füstölőt: a cseppfogó tepsibe helyezzen jégkockákat vagy tört jeget és zárja be az ajtót, hagyja hűlni kb. 15 percig. Javasoljuk, hogy a füstölőt egy már eleve nem túl magas hőmérsékletű helyiségben használja.
2. Eközben tölts meg a forgács tartó lapátot forgáccsal (és fűszerrel ízlés szerint)
3. Nyitott ajtó mellett melegítse elő a fűtőbetétet (a füstölő időzítő bekapcsolásával), annyira, hogy vörösen izzon.
4. Helyezze a forgács tartó lapátot a fűtőbetétre
5. Tegye be a füstölni kívánt termékeket a sütőtérbe és zárja be az ajtót.
6. Hagyja az ételeket füstölni a hideg füstölőben legalább 10 órán át (pl. éjszaka).

Ha a hideg füstölés során a füst nem járta át kellően az ételt, egyszerűen ismételje meg a fenti eljárást.

Azokat az ételeket, amelyeket hidegen szeretne füstölni (lazac, húсок, kolbász, stb.), közvetlenül a hűtőből tegye a füstölőbe. A lazac fagyott állapotban a legjobb ilyen szempontból. A jégkockákat vagy törtjeget az egész eljárás alatt végig hagyja a cseppfogó tepsiben a füstölő aljában.

Ha a hely engedi, a cseppfogó tepsit helyett használhatja a pecsenyesütő tepsit is, így még több jeget tud a készülékbe tenni.

**Megjegyzés:** a hidegen füstölt lazacot egy olajos konyhai törölpapírral le tudja törölni a füstölés után (ezzel eltávolítható a szürke elszíneződés), így a lazac újra étvágygerjesztő lesz. Kolbászt vagy sonkát tud füstölni jég nélkül is, szobahőmérsékleten.

**Megjegyzés:** az összes füstölési eljárás közül a hidegen füstölés a leghosszabb. Ha elsőre nem sikerül, füstöljön újra bátran a kívánt eredmény eléréséig!

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A füstölőt csak földeléssel ellátott elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak vízszintes pozícióban szabad használni, legfeljebb 120cm magasságban.
- A készüléket nedves helyiségben vagy vízbe merítve tilos használni.
- Meleg füstöléskor kötelező 1 teáskanál vizet locsolni a forgácsra.
- Az ajtót soha nem szabad teljesen rázárni, csak a "ZU" állásig szabad forgatni a kilincset! A készülékben fűtés esetén túlnyomás keletkezik, amelynek tudnia kell távozni a tömítés mellett. Normális működés közben minimális füst kell, hogy távozzon a kamrából (mint egy égő cigarettából). Ha túlságosan rázárja az ajtót, a túlnyomás miatt robbanás történhet!
- Meleg füstölés során a készülék külseje nagyon forró lehet.
- A füstölőt nem használhatják gyerekek és mentálisan nem egészséges felnőttek sem.

**FONTOS!** Meleg füstöléskor mindig használjon cseppfogó tepsit, továbbá ellenőrizze, hogy a forgács nedves, és az ajtó kilincse csak a "ZU" állásig van elforgatva!

**MEGJEGYZÉS:** a tiszta bükkfa forgács helyett használhat akármilyen más, füstöt kibocsátó fából készült forgácsot is (kivéve természetesen a feldolgozott vagy ragasztott fa és furnér alapanyagokat). A kiválasztott forgács és fűszer nagyban befolyásolja a füstölés során átadott aromákat.

## TIPPEK ÉS TRÜKKÖK A JÓ EREDMÉNYHEZ

- **Füstöléshez használható anyagok:** csak gyanta mentes kemény fából (például bükkfából, nyírfából, fűzfából, kőrisfából, égerfából, juharfából, vagy ezek keverékéből) készült forgácsot használjon. Kerülje a ragasztott fából, feldolgozott fából vagy furnérból készült daralékokat. A forgács készüljön egészséges fából mindig tiszta és száraz legyen.
- **Fűszerezés:** a halak és a húskok a használt fűszerekből veszik át a legtöbb aromát. A faforgácsból létrejövő füst már alaptól ad egy finom füstös ízt az ételeknek, fűszerezéssel viszont még karakteresebbé teheti az ételt. A csomagban található fűszer hosszas kutatás és kísérletezés eredménye, próbálja ki bátran! Ha pedig boróka granulátumot tesz a forgácsra, sőt, akár boróka forgácsot használ eleve, egészen különleges ízvilágot fog elérni. **FONTOS!** A halakat a belsejükön fűszerezze és hagyja rajta néhány percig.
- **Száraz sózás - ha siet:** halak esetében mindig ajánljuk a sózást az iszap eltávolításához. A hal külsejét jó vastagon terítse be száraz sóval és hagyja rajta legalább 10-20 percig. Ezt követően alaposan öblítse le az iszapot, majd szárítsa meg a halat teljesen (különben nem lesz szép színe).
- **Nedves sózás:** inkább ezt ajánljuk, mivel egyenletesebb eredményt hoz. Egy tálban készítsen sós oldatot és abban marinálja a halat vagy húst.
  - halakhoz: 250g asztali só 6 liter vízhez, néhány boróka bogyó, 1 teáskanál csípős paprika, szobahőmérsékleten tárolva
  - húskokhoz: 250g pácsó 6 liter vízhez, néhány boróka bogyó, 1 teáskanál csípős paprika, hűtőben tárolva
- **Fagyasztott halak:** füstölés előtt tegye a halat hideg vízbe 20 percre és utána sózza. Még jobb eredményt ér el, ha eleve sóoldatban marinálja 3-12 óráig.

## TISZTÍTÁS

A készülék külsejét tisztítsa szappanos meleg vízzel, majd törölje szárazra. A készülék belsejét csak akkor tisztítsa, ha zsír vagy egyéb szennyeződés éri, máskülönben hagyja rajta a kormot.

Ha a készülék belsejét megtisztította, ne felejtse el újra füstölni az "Első használat" fejezetben leírtak alapján!