



ELEKTRISUITSUAHI

kasutusjuhend

Montaaži-, hooldus- ja ohutusjuhised

Montaažiks vajalikud tööriistad: ristpeakruvikeeraja



**HOIATUS:
VINGUGAASI OHT
PUIDU PÕLEMISEL ERALDUB SÜSINIKOKSIIDI. SEE VÕIB OLLA SURMAV**

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

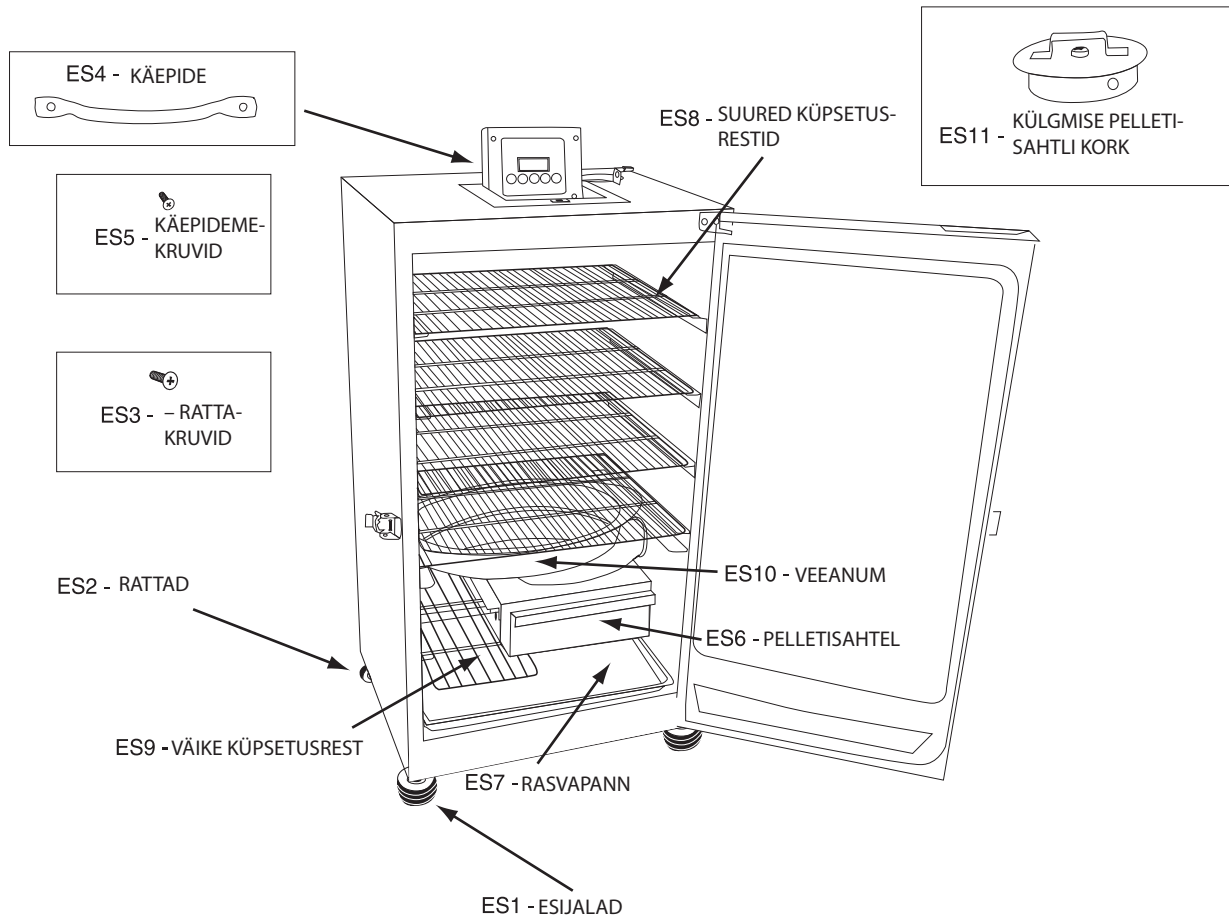
TÄHTSAD OHUTUSJUHISED JA HOIATUSED

Enne ahju kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik 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 materiaalselt kahju.
- Elektrisuitsuahi on kuum kasutamisel ning teatud aja jooksul pärast seda. Kuumade pindade läheduses töötamisel olge ettevaatlik.
- **Alkoholi, retsepti- või vabamüügiravimite kasutamine võib mõjutada inimese võimet ahju õigesti kokku panna või kasutada.**
- Kaitske 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 tööriistu.
- Ärge katke küpsetusreste metallfooliumiga. Foolium koondab kuumust ning võib ahju tõsiselt vigastada.
- Rasvapann on mõeldud 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 suitsuahju, 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.
- Elektrisuitsuahju 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.

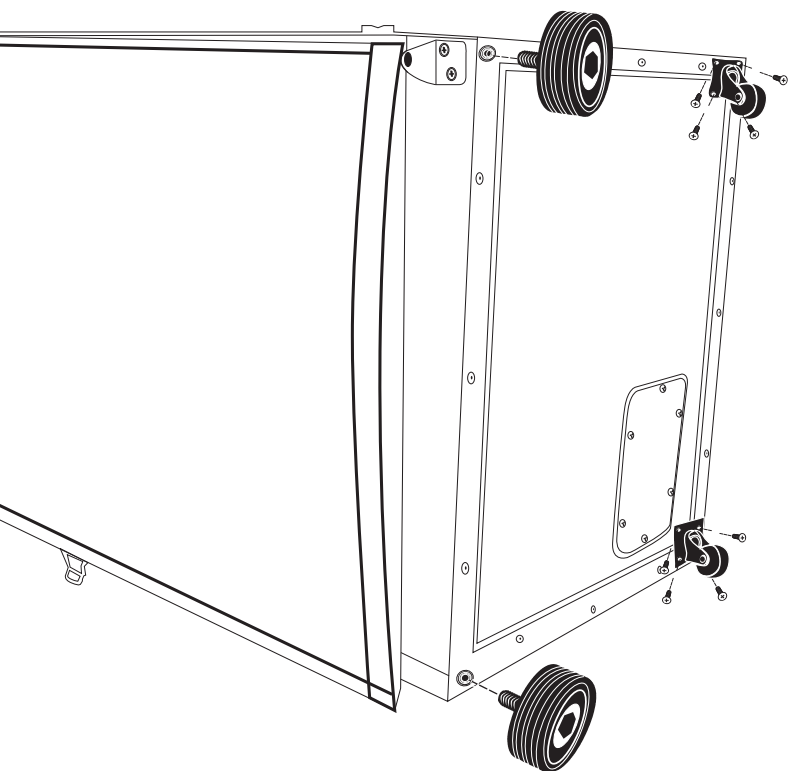
AHJUDETAILIDE NIMEKIRI



- 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 pelletisahti kork (1)

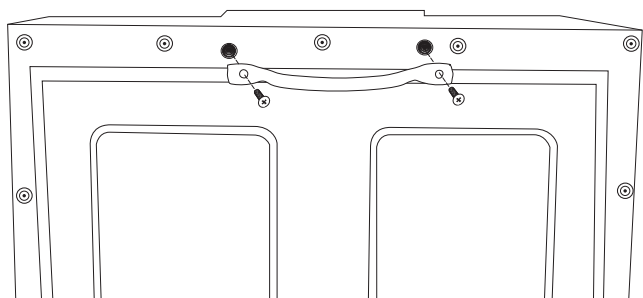
MONTAAŽIJUHISED

Vajalikud tööriistad: ristpeakruvikeeraja



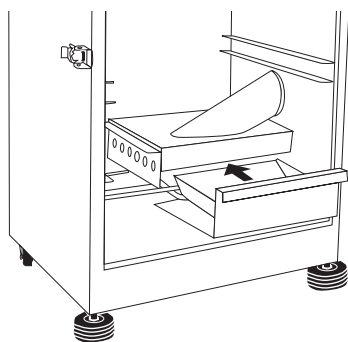
Samm 1: Kindel alus

- 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. (Korrake sama teise rattaploki ahjuploki teises taganurgas.)
- Paigaldage kumbki ahju esijalgadest vastavasse auku ahjupõhja esinurkades, keerates neid päripäeva. Esijalgade kõrgust saab reguleerida nende keeramisega päripäeva.
HOIATUS: Kontrollige ahju tasakaalu, et vältida ahju nihkumist kasutamise ajal.
- Tõstke ahi kokkupaneku jätkamiseks uuesti vertikaalsendisse.



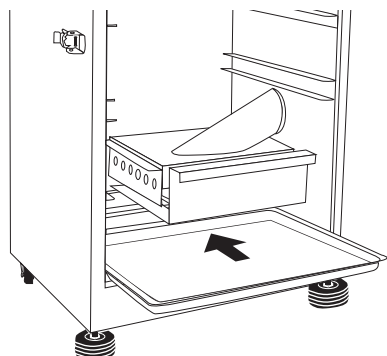
Samm 2: Käepideme paigaldamine

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



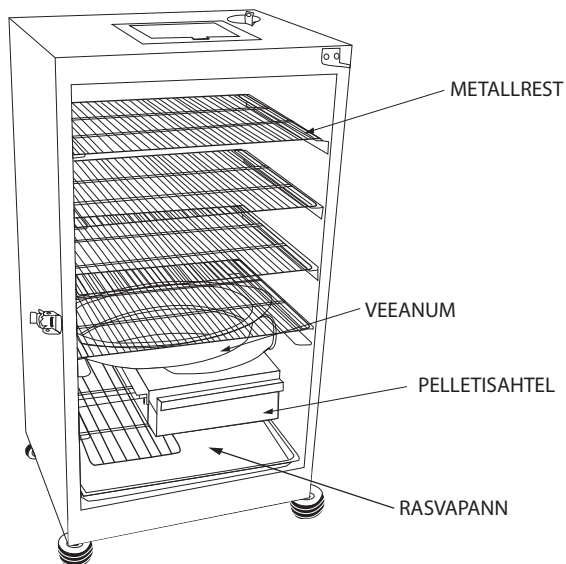
Samm 3: Pelletisahtli paigaldamine

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



Samm 4: Rasvapanni paigaldamine

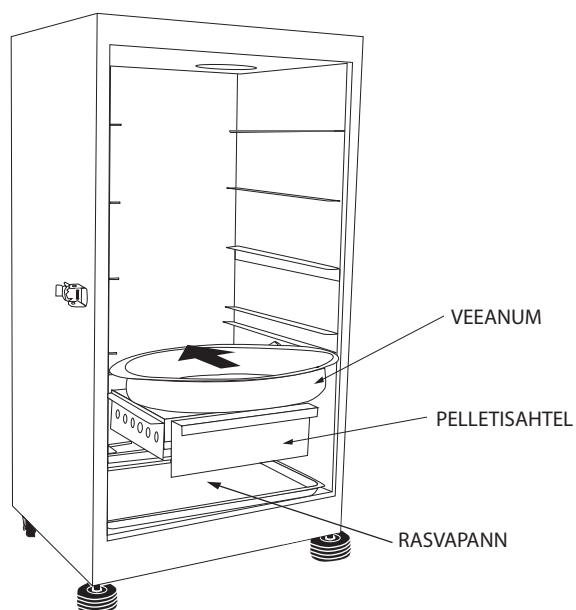
- Paigaldage rasvapann ahju põrandale, pelletisahtli alla. Rasvapanni kõrgendatud servad peavad olema suunatud ülespoole, et kinni püüda kõik lihast tilkuvad mahlad.
- Kontrollige, et rasvapann ei takistaks ahjuukse sulgumist.



Samm 5: Restide paigaldamine

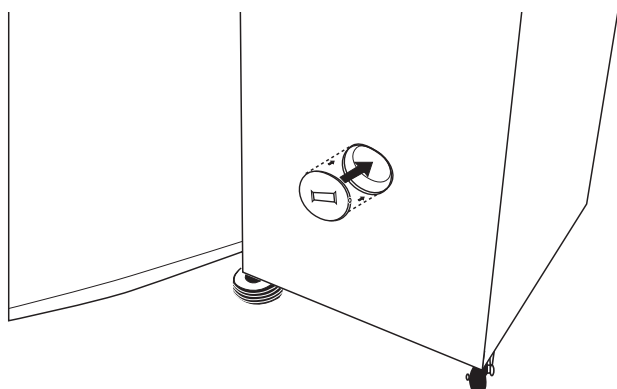
• Asetage metallrestid ahju külgselindel paiknevatele resti-kanduritele. Suitsutamisel ei pea kasutama kõiki viit resti, need võib asetada erinevatele kõrgustele, sõltuvalt suitsutatavate lihatükkide suurusel.

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



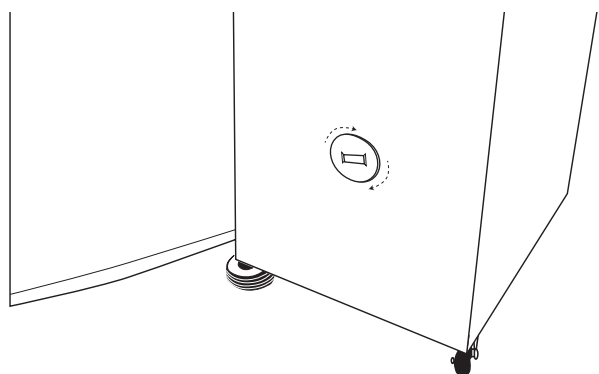
Samm 6: Veeanumi paigaldamine

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



Samm 7: Pelletisahtli korki paigaldamine

• Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, et ahju välimisel küljel paiknev pelletisahtli 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 rätikuga ning eemaldage mustus.
3. Kui ahju sisemus on kuiv, pihustage kuivale rätikule natuke taime- või oliivõli ning pühkige sellega ahju sisepinnad kergelt üle.
4. Kuumutage ahi kuni 107 °C. Asetage 60 g puitpelletteid pelletišahti ning kontrollige, et neid ei jääks šahti laadimise järel. Suitsutage kaks tundi.
5. Suitsuahi on kasutamiseks valmis.

| Puidu Maitse | Puupelletivalikud | | | | | |
|---|-------------------|------|------|-----------|---------|-----------|
| | Kana | Kala | Sink | Veiseliha | Sealiha | Lambaliha |
| Hikkori-puu Terav, magusa suitsupeekonilaadne maitse | ○ | | ○ | ○ | ○ | |
| Õunapuu Kerge puuviljalõhnaga suits, annab kergelt magusa maitse | ○ | ○ | | | ○ | |
| Tamm Puhas, esiletõusev suitsumaitse | ○ | | ○ | ○ | ○ | |
| Prosoopis (Mesquite) Tugev suitsumaitse, omapärane kergelt magus maitse | ○ | | | ○ | | ○ |
| Pekaan Õrn, kuid rikas maitse | ○ | ○ | | | ○ | |
| Lepp traditsiooniline Põhjamaade | | ○ | | | | |

Kuidas kasutada pelletišahti

- Kui suitsuahi jõuab soovitud temperatuurini, kallake šahti pool pudelit (45 ml) maitsepelletteid 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 pelletteid või 60 g puulaaste.
- Lisage pelletteid 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 pelletteid või laaste, korrates eespool kirjeldatud protsessi.
- Suitsuahju temperatuur võib puidu lisamisel järsult 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.

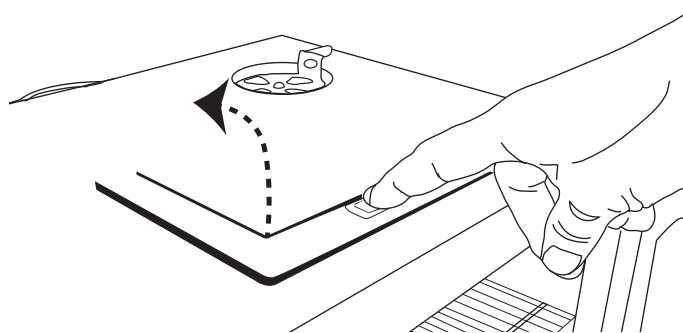
Juhtpaneeli kasutusjuhised

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 AJAPERIOOD 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 suitsuahju on mõeldud aeglaseks küpsetamiseks madalal temperatuuril (94–107°C). See pole mõeldud kasutamiseks ahjuna.

• Suitsutamise ajal peab Puupelletišahti kork olema kindlalt suletud ning pelletisahtel oma õigel kohal. Suitsuahju vale täitmine võib põhjustada pelletite süttimise.

• Puupelletid tekitavad suitsu ning annavad lihale meeldiva suitsumaitse. Soovitav 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 värvi. 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 lahtihoidmine liiga pikalt toob kaasa kiire temperatuurilanguse ja võib põhjustada pelletite leegitsemist.

SUITSUAHJU PUHASTAMINE

• Enne puhastamist ja hoiule panekut eemaldage suitsuahju vooluvõrgust ja laske korralikult maha jahtuda.

• Küpsetusrestide, veeanuma ja rasvapanni puhastamiseks kasutage pehmet nõudepesuvahendit. Loputage pesuvahend põhjalikult maha ja kuivatage korralikult.

- Puhastage pelletisahtlit ja pelletišahti 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 alustõed

Tulega küpsetamise kõigis 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 vahetel kuumusel on küpsetusaeg tavaliselt liiga lühike selleks, et liha võiks piisavalt omandada suitsumaitse.

Lihasuutsutamine

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

Kuigi suitsutamine on iidne toidusäilitamise viis, kasutatakse suitsutamist tänapäeval eelkõige madalal kuumusel aeglaseks küpsetamiseks, lihatükkide maitsestamiseks ja pehendamiseks. 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 suitsutamise protsessi jooksul täiesti piisav. Kui suitsu on liiga palju, annab see lihale nii tugeva suitsumaitse, et liha muutub söögikõlbmatuks.

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 restet, võtke need enne suitsutamise alustamist ahjust välja.
2. Suitsutuspuudu 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 vee anum vee või vedelikuga (nt õunamahla, veini või taimeteega), et suitsuahjus säiliks 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 tasemeni, 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 lihatermomeetri 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 äärmise vajaduse korral.

7. Liiga palju suitsu või ebapiisav õhu juurdevool võib põhjustada suitsutatavatel 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 raiskamine.

LIHA ETTEVALMISTAMINE SUITSUTAMISEKS

Mausta liha ennen savustusta. Suitsutatava liha kuiv- ja mägsoolamine ning marineerimine soolveega oli hädavalik ajal, mil suitsutamine oli ennekõike toidu säilitusmeetodiks. Tänapäeval ei ole see enam säilitamise seisukohalt vältimatu, kuid liha on mõtet maitsestada (marinaadi võib soolvett võib maitsestada 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 samaaegselt ka toidu bakterite põhjustatud riknemist. Te võite maitsestada ja pehmenendada suuri lihatükke nii seest- kui väljastpoolt esmalt liha marineerides, ning seejärel maitseaineid lihasse süstides. Hõõruge maitseained liha pinale, asetage kotti ja jätke ööseks külmkappi marineeruma. Te võite asetada ka kotti natuke marinaadi, et liha marineeruks ja pehmeneks nii seest- kui väljastpoolt.

Lisamaitseüansside saavutamiseks glaseerimine. Kui mägsoolamis- või marineerimisprotsess on lõppenud, võite soovi korral hõõruda 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 maitseid kinnituksid paremini.

Suitsuallikas lisage viimasena. Esmalt kontrollige, et suitsuahi oleks puhas. Siis asetage suitsutamiseks valmis liha ahju. Kallake valitud vedelik veeanumasse. Sulgege uks ja määrake 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 muretsege, 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 küpsetab toiduaineid aeglaselt ja samaaegselt tekitab suitsumaitse.

Märksuitsutamine: Märksuitsutamine 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 soolatakse enne külmsuitsutamist.

Kuumsuitsutamine: Kuumsuitsutamine on toiduainete suitsutamine samal ajal nende küpsemisega. Sellest suitsutamismeetodist on juttu käesolevas brošüüris. Kuumsuitsutatud toiduaineid süüakse tavaliselt varsti pärast nende valmimist. Toiduained võivad olla soolatud, maitsestatud või marineeritud. Sellele lisaks võib kasutada glasuure liha pehmendamiseks, samuti niisutamiseks ja täiendava maitseandmiseks.

Kõik algab suitsuga: Nüüdiäsaegne suitsutamine on arenenud toiduainete iidsest säilitamisvajadusest. Tänapäeval kasutatakse suitsutamist eelkõige liha maitsestatamiseks ja pehmendamiseks, mis teiste küpsetusmeetodite puhul ei küpse hästi maitsvaks toiduks. Millist toiduainet suitsutate, on suures osas maitseasi, kuid populaarseimate hulka kuuluvad kindlasti ribid, rinnatükk ning sealihaga abaosad. Enamike mets- ja kodulindude liha annab aeglasel suitsetamisel suurepärase tulemuse. Kuivatatud liha saab samuti oma hea maitse kuumsuitsutusprotsessilt.

SÜSTITAVA MARINAADI KASUTAMINE

Süstitavatel marinaadidel ja soolvetel on samad omadused kui traditsioonilisel marinaadil, kuid nende kasutamisel pole toiduainet vaja leotada maitseandjate lisamiseks, niisutamiseks ja pehmendamiseks. Vastupidiselt marinaadis leotamisele, mil maitseaine tungib ainult umbes 0,5 cm sügavusele lihapinnast, viiakse süstimisel maitse segu sügavale lihatükki. Põhimõtteliselt on süstimismeetod mõttekam – 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 süstimisel“ suurepärase tulemuse õiged töövõtted. Maitseained tuleb jaotada ühtlaselt läbi terve lihatüki selle nii vähese augustamisega kui võimalik. Maitseainesüstla otsa on kinnitatud nõel, mis võimaldab maitseaine viia sügavale lihatükki.

Linnuliha süstimisel peab olema torkeauke minimaalselt. Kui võimalik, tuleks nahk eraldada liha küljest ja torge teha otse lihatüki keskpunkti. Süstige hoolikalt ja aeglaselt piki lihakiude, suunates süstlanõel liha keskpunkti, ning vähendage kolvi survet vedelikule, kui tõmbate nõela lihapinnale lähemale, et lihakiud võiksid nõela järel sulguda. Ärge tõmmake nõela august täielikult välja, kui pole vaja kolbi uuesti täita. Kasutage sama auku, pöörates nõela lihatüki teiste osade suunas, vähendades nii maitsevedeliku voolu, kui nõel läheneb pinnale. Eesmärgiks on jaotada maitsevedeliku väikesi koguseid võimalikult laiale alale. Vahel võib vedelik pinnale pritsida. Hõõruga vedelik liha pinnale laiali ning maitsestage ja glaseerige liha pind seejärel vastavalt oma maitsele.

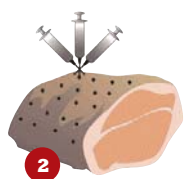
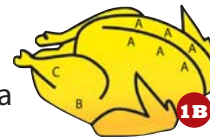
Süstimise töövõtted



1. Suru süstlanõel lihasse, keerates seda päripäeva, kuni see on kindlalt kinni. Ärge pingutage liialt. Vihje: Õlitage kummikolb enne kasutamist kergelt. Määrake 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 tõmmake kolb välja. Vihje: Nõela mõlemad 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 tõstes, tagades sellega marinaadi ühtlase jaotumise lihatükis. Korrake sama protseduuri igal süstimisel igas torkepunktis.

5. Vaadake joonisel 1B soovitatavat torkekohta kalkuni puhul.

6. Vaadake joonisel 2 soovitatavat torkekohta prae puhul.