Betjenings-manual

Før ovnen tages i brug forvarmes ovnen, uden riste, i en time på 170 ° C. Derefter slukkes der for temperaturen, hvorefter savsmuldsbakken fyldes op med savsmuld, og sættes ovenpå varmelegemet. Døren lukkes let og timeren sættes til 15 minutter. Når de 15 minutter er gået, lader man køle af i mindst 2 timer med døren lukket i. Man skal ikke lukke døren helt under forvarmningsprocessen.
Vigtigt! Den indledende rygnings-proces forårsager meget røg. I forløbet af den indledende rygnings-proces, kan det ske, at noget af røgen og fugten slipper ud gennem døren. Dette vil stoppe efter et stykke tid. Gør ikke ovnen ren indeni, men fjern kun det grove skidt.

1. Sæt den ønskede temperatur og vent indtil det grønne signallys går ud. For at opnå en hurtigere opvarmning, kan man yderligere sætte timeren (midterste ur) til 10 minutter.

2. Fyld savsmuldsbakken med rygesmuld, og tilføj nogle få enebær eller en spiseske savsmuld fra enebærtræ, hvorefter den sættes ovenpå varmelegemet.

3. Indsæt altid produkter med drypbakken, ørred-risten eller flad-risten (fisk i bunden og kød foroven) og luk døren til, i en position hvor håndtaget er drejet i lodret stilling (ved stop-markeringen). **Håndtaget må ikke strammes for meget.**

4. Ved hver rygeproces sættes timeren (midterste ur) kun en gang til 10 minutter. Timerens funktion er kun til at varme rygesmuldet op og stoppe rygeprocessen, efter den pågældende tid er udløbet.

5. Signaltimeren (nederste ur – 60 min.) er til at sætte tiden til rygning/grillnings- processen . Efter at denne tid er udløbet, lyder der et signal. Ifølge tabellen over temperaturer og rygetider, slukkes der for temperaturen når rygetiden er færdig. Helia Smoker´en forbliver driftsklar, indtil ovnen er helt slukket.

6. Ved koldrygning tændes der ikke for temperaturen. Et stykke pap antændes, som derefter bliver lagt ovenpå savsmuldet i savsmuldsbakken. Når savsmuldet begynder at ulme, sættes bakken ind i midten af ovnen. Det anbefales, især i den varme årstid, eller når rumtemperaturen er høj, at lægge nogle isterninger i drypbakken, så at temperaturen ikke overstiger 25° C.
   Tiden det tager, for rygningsprocessen og mængden af rygesmuld, er afhængig af ens personlige smag. Den kan forfines ved at tilføje krydderurter. Til kød anvendes altid den halve mængde som mængden til fisk.

REPARATIONS-VEJLEDNING

Reparationer bør kun udføres af fagfolk!

1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Afmonter ydre paneler og udskift de defekte dele. Alle komponenter er let tilgængelige og udskiftelige.
3. Saml isolationen igen, og saml de ydre paneler. Alle anordninger er sikkerhedstestet og udstyret med beskyttende isolation.

Gør aldrig grundigt rent inde i ovnen. Jo sortere den er indeni, desto bedre bliver smagen. Selv om man bager eller steger uden røg, skal man ikke gøre den ren. Rens kun drypbakken efter hver proces. I Helia`en vil smagen fra en ret aldrig overføres til en anden, hvad enten man ryger eller bager!

FORSLAG TIL TEMPERATURER OG RYGETIDER

Ørred	150° C	15 – 20 min.
Karpe	150° C	30 – 60 min.
Gedde/ sandager	150° C	20 – 35 min.
Rødspætte/ søtunge	150° C	15 – 20 min.
Helleflynder	120° C	15 – 20 min.
Kuller	150° C	25 – 30 min.
Rødfiskfilet	150° C	15 – 20 min.
Makrel	120° C	25 – 30 min.
Sild	80° C	120 min.
Laks, varmrøget	150° C	30 – 35 min.
Ål, afhængig af størrelse	op til 150° C	op til 90 min.
Blåmusling, rå	150° C	30 – 35 min.
Rullesteg	200° C	45 – 60 min.
Røget svinemørbrad, ca. 8 cm i dia.	200° C	25 – 35 min.
Skank	200° C	60 – 120 min.
Mave	200° C	25 – 30 min.
Schnitzel/ steak	200° C	15 – 20 min.
Pattegris	200° C	45 – 60 min.
Lammeryg	200° C	60 – 70 min.
Frikadeller/ kødboller, røgede	200° C	15 – 20 min.
Stege- blod- og leverpølse	150° C	15 – 20 min.
Kylling	200° C	30 – 45 min.
Kyllingelår/ kyllingebryst	200° C	25 – 35 min.
Kalkun/ and	200° C	60 – 90 min.
Kalkunrullesteg, sprøjtet	200° C	45 – 60 min.
Kartofler, røgede	200° C	30 – 35 min.
Kartofler i alufolie	200° C	45 – 90 min.
Leverpatè, bagt	200° C	60 – 90 min.
Brød og pizza, bagt	200° C	50 – 60 min.

Alle angivelser er tilnærmede værdier og kan variere afhængig af størrelse og fedtindhold.