

MUURIKKA™

Sähkösavustin **PRO**

Elrökugn PRO • Electric smoking oven PRO

Электрокоптильня PRO

Elektriline suitsuahi PRO • Elektrischer Räucherofen PRO

1100W

54420010

T06824

1200W

54420020

T06825



FI / SE / EN / RU / EE / DE

MUURIKKA™



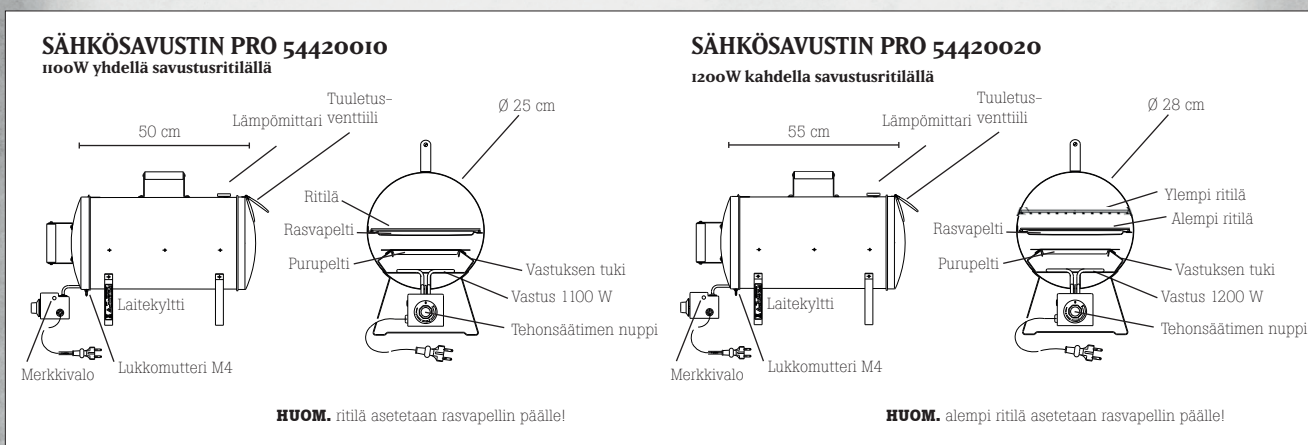
KÄYTTÖOHJE MUURIKKA SÄHKÖSAVUSTIN PRO 54420010 / 54420020

TEKNISET TIEDOT		54420010	54420020
Sähköliitäntä: maadoitettu pistoke 230 V 50 Hz	Teho	1100W	1200W
	Liitäntäjohto	2 m	2 m
	Pituus	50 cm	55 cm
Materiaali: ruostumaton teräs	Halkaisija	25 cm	28 cm
	Ritilät	1 kpl / 24 x 42 cm	2 kpl / 24 x 48 cm • 25 x 48 cm

HUOMIOITAVA ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

Savustin soveltuu vain ulkokäyttöön. Perehdy käyttöohjeisiin. Laitteen kanssa on aina käytettävä vikavirtasuojattua pistorasiaa (max 30 mA).

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, JOS heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa. Tätä laitetta ei saa kuumentaa hiilillä tai muilla palavilla polttoaineilla.



SAVUSTIMEN KÄYTTÖPERIAATE

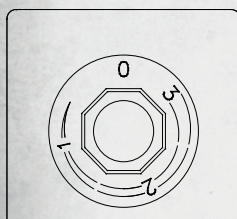
Kyseessä on sähköllä toimiva laite, johon syntyy lämpövastuksen myötä unimainen tila ruoan kypsentämistä varten. Käyttämällä savustuspuruja saadaan ruokiin lisättyä savun maku. Laitteen lämpövastus kuumentaa savustuspuruja sen verran, että ne alkavat tuottaa savua laitteen sisälle. Laite tupruttaa jonkin verran savua ulos käytön aikana. Tämä kannattaa huomioida savustuspaikkaa valitessa.

Savustimen sisälämpötilaa säädetään säätämällä laitteen tehoa. Laitteen tehonsäätöyksikkö säätelee vastuksen tehoa portaattomasti välillä 0 - 3, jolloin säätimen voi asettaa mihin tahansa kohtaan tuolla välillä.

Laitteen takaosassa olevan tuuletusventtiilin kautta ylimääräinen kosteus sekä savustuksen aiheuttama paine pääsevät ulos. Venttiilin läppä on tarkoitus pitää alhaalla käytön aikana.

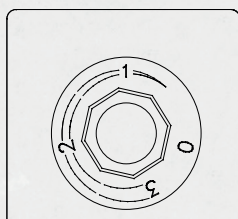
TEHONSÄÄTIMEN TOIMINTA

- 0 Vastus ei lämpene
- 1 Kesäolosuhteissa lämpimänäpitoalue 75-110 °C
- 2 Kypsennysalue 150 - 185 °C
- 3 Vastus on jatkuvasti päällä. Kuumasavustusalue 190 - 230 °C



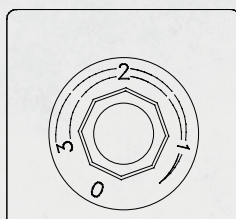
0 - asento

vastus on pois päältä
merkkivalo ei pala



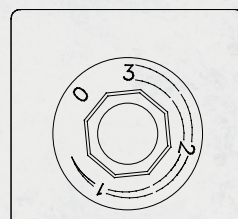
1 - asento

lämpimänäpito alue
75 - 110 °C



2 - asento

kypsennysalue
keskilämpötilat
150 - 185 °C



3 - asento

vastus on jatkuvasti päällä
merkkivalo palaa
kypsennysalue
kuumasavustus 190 - 230 °C

LÄMPÖTILAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

Ympäroivän ilman lämpötila

Laitte ei ole lämpöeristetty, joten ympäröivän ilman lämpötila vaikuttaa laitteen sisälämpötilaan. Myös tuulinen sää voi vaikuttaa jonkin verran viilentävästi laitteen lämpötilaan.

Savustettavan raaka-aineen lämpötila

Savustettavan ruoan lämpötila laskee savustimen sisälämpötilaa ja sitoo lämpöä koko savustamisen ajan. Laitteessa olevan lämpömittarin avulla voit seurata lämpötilaa laitteen sisällä. Tarkimman paistotuloksen saat kuitenkin, kun käytät erillistä paistolämpömittaria savustettavassa ruoassa.

Kannen avaaminen savustamisen aikana

Laitteen kannen avaaminen vaikuttaa joitakin asteita laitteen sisälämpötilaan. Tämä kannattaa huomioida savustettaessa ja turhaa kannen avaamista savustuksen aikana kannattaa välttää. Valmistuvan ruoan kypsytyden tarkistamista varten kannen avaaminen ei kuitenkaan oleellisesti vaikuta lopputulokseen.

NÄIN SAVUSTAT MUURIKKA SÄHKÖSAVUSTIN PRO:LLA

Valmistelut ennen savustamista

Pese rasvapelti ja ritilä, osat ovat konepestäviä. Kuivaa osat pesun jälkeen. Rasvapellin päälle voi leikata palan alumiinifoliota, jolloin rasvapellin puhdistaminen savustuksen jälkeen on helpompaa. Sirottele purupellille ohut kerros, max. 2 dl / muutama kourallinen savustukseen sopivaa puhdasta, karkeaa savustushaketta tai purua. Voit liottaa purut märkeksi ennen purupellille asettelua tai kostuttaa purut niiden ollessa pellillä. Purujen päälle voi asetella muutaman sokeripalan tuomaan väriä savustettavaan ruokaan. Ennen savustamisen aloittamista aseta savustin maahan tai tukevalle, palamattomalle alustalle. Valitse paloturvallinen savustuspaikka, jotta mahdolliset kipinät eivät sytytä ympäristöä.

Alkulämmitys ja purujen lisääminen

Lämmitä savustin tyhjänä haluttuun lämpötilaan 3-säädöllä. Suosittelemme nostamaan lämpötilan noin 20 astetta korkeammaksi kuin lopullinen tavoitelämpötila, sillä kannen avaaminen ja kylmän ruoan lisääminen laitteeseen laskee savustimen lämpötilaa melko nopeasti useita asteita. Kun laite on lämmennyt riittävästi, lisää kypsennettävä ruoka laitteeseen. Työnnä purupelti puruineen vastuksen yläpuolella olevien kannattimien varaan (älä pane purupeltiä suoraan vastusten päälle). Savustuspurut voi lisätä myös myöhemmin riippuen siitä, miten vahvan savun maun haluaa ruokaan ja mikä lopullinen savustusaika on. Savustuspurujen lisäämisestä menee muutamia minutteja, kunnes savua alkaa muodostua.

Lämpötilan ylläpito ja savustaminen

Purujen ja savustettavan raaka-aineen lisäämisen jälkeen lämpötilan ylläpito tapahtuu seuraamalla savustimen lämpömittaria ja säätämällä tehoa säätönupista joko pienemmäksi tai suuremmaksi riippuen lämpötilasta laitteen sisällä. Savua muodostuu riippuen savustuspurujen määrästä koko savustamisen ajan. Tarvittaessa lisää puruja jo kyteneiden tilalle savustuksen aikana.

Nopea lämpötilan nosto tai lasku

Kaikista nopeimmin lämpötilaa voi säätää kääntämällä laitteen tehon joko 3- tai 0-asentoon. 3-teholla vastus toimii täydellä teholla ja kuumentaa laitteen nopeasti. 0-teholla puolestaan vastus on kokonaan pois päältä, jolloin laitteen sisälämpötila laskee nopeasti. Lämpötilan laskua voi nopeuttaa avaamalla laitteen kannen hetkeksi.

Matalassa lämpötilassa savustaminen (75 - 110 °C)

Jos halutaan, että laitteen lämpötila ei nouse paljoa 100 °C yläpuolelle tai jää jopa alle 100 °C, kannattaa laite kuumentaa aluksi 3-teholla haluttuun lämpötilaan jolloin savua muodostuu laitteeseen. Halutun lämpötilan saavuttamisen jälkeen ylläpidä lämpöä 1-teholla. Savua ei juurikaan muodostu laitteen ollessa 1-teholla.

Keskilämmöllä savustaminen (150 - 185 °C)

Nosta ensin laitteen lämpötila 3-teholla haluttuun lämpötilaan, jonka jälkeen ylläpidä lämpötilaa kääntämällä teho 2-asentoon. Seuraa laitteen lämpömittarista lämpötilan kehittymistä ja säädä tehoa tarvittaessa joko pienemmäksi tai suuremmaksi.

Kuumasavustaminen (190 - 230 °C)

Kuumasavustettaessa laitteen tehoa ei juurikaan tarvitse säätää, vaan voit antaa laitteen olla koko savustamisen ajan 3-säädöllä. Kuumasavustaessa voit seurata kellosta, milloin ruoka on kypsää. Viitteelliset kuumasavustusajat löydät tämän ohjeen lopusta.

Savustaminen talvella

Laitteella voit savustaa myös talvella, mutta savustusaika voi pidentyä hieman. Suosittelemme talvisavustukseen käytettäväksi laitteen 3-tehoa. Talvella savustettaessa valitse savustukseen suojaisa paikka, jolloin mahdollinen kylmä tuuli ei viilennä savustinta liikaa.

Savustuspurujen valinta

Savun muodostuminen on nopeampaa, jos hake on hienojakoista, kun taas karkeammalla lastulla savun muodostumiseen menee hieman pidempään. Karkeat lastut kytevät pidempään jolloin myös savua muodostuu pidempään eivätkä ne myöskään syty palamaan herkästi. Suosittelemme kostuttamaan savustuslastut huolellisesti ennen savustusta, tällöin myös savun maku on pehmeämpi eikä tuo ruokaan kitkerää makua. Lastut voi laittaa likoamaan muutamaksi minuutiksi veteen tai suihkuttaa lastuihin vettä niiden ollessa purupellillä. Erilaisilla lastuilla saa erilaisen savuaromin kypsennettävään ruokaan. Perinteisin savustuslastu on leppää, mutta myös mm. omena, kirsikka, pyökki ja tammi soveltuvat savustamiseen loistavasti.

Savustuksen jälkeen

Savustuksen jälkeen sammuta kytevät purut ennen roskeen laittoa. Varmista, ettei savustimeen jää kyteviä puruja. Savustuksessa ritilä ja rasvapelti kuumenevat polttavan kuumiksi. Käytä uunikintaita ja / tai rasvapellin ulosvetokahvaa ritilän ja rasvapellin poistoon kuumasta savustimesta. HUOM! Älä nosta rasvapeltiä ulosvetokahvalla. Pese rasvapelti ja ritilät mahdollisimman pian käytön jälkeen. Näin teräosat säilyvät pitkään uudenveroisina. Säilytä savustinta jalat alaspäin. Savustimen puhdistusta varten voidaan vastus poistaa irrottamalla vastuksen kiinnitysmutteri. Vastusta ja säädintä ei saa upottaa veteen. Puhdista savustin kostealla puhdistussienellä ja pesuaineella (esim. Muurikka Monipuhdistajalla), ritilää sekä rasva- ja purupeltejä voit puhdistaa myös grilliharjalla tai astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen aseta vastus kannatinkehikon kanssa takaisin paikoilleen ja kiinnitä mutteri. Puhdistuksen jälkeen kuumenna savustinta vastuksella jonkin aikaa niin, että savustin kuivuu. Puhdista ja kuivaa savustin etenkin ennen talvisäilytystä, koska suolapitoinen kosteus voi aiheuttaa syöpymiä vastukseen ja savustimen runkoon.

HUOMAA!

1. Varmistathan, että savustuspurut ovat kosteita, liian kuiva puru tai liiallinen purumäärä voi aiheuttaa kannen auki pullahtamisen savustuksen aikana! Jos purut syttyvät palamaan savustimen sisällä, sulje savustimen kansi.
2. Savustuksen yhteydessä savustimen ulkopinta kuumenee polttavan kuumaksi. Nosta kuumaa savustinta vain nostokahvasta. Valvo etteivät lapset leiki tai polta itseään savustimella.
3. Varo, etteivät liitosjohdot kosketa kuumaa savustimen runkoa.
4. Tarkista liitosjohdon sekä mahdollisen jatkojohdon kunto säännöllisesti määräajoin. Jos vastuksen liitosjohto on vioittunut, laitetta ei saa käyttää. Mikäli vastuksen liitosjohto tai vastus tai tehonsäädin on vioittunut (sulake tai vikavirtasuojalaaukeaa tai vastus ei lämpene/merkkivalo ei syty), on viallinen komponentti vaihdettava, turvallisuussyistä huollot on teetettävä sähköasennusoikeudet omaavan liikkeen tai henkilön toimesta. Huollon jälkeen on varmistettava, että vastus on oikein kiinnitetty. Laitteessa saa käyttää vain Muurikka Sähkösavustimien varaosia.
5. Savustin ei ole tarkoitettu ohjattavaksi käynnistävällä ajastimella tai ulkopuolisella kauko-ohjauksella.
6. Savustin kytketään aina käytön jälkeen pois päältä kääntämällä säädin 0-asentoon ja irrottamalla verkkojohto pistorasiasta.
7. Savustusprosessissa syntyvä kosteus voi tiivistyäkseen nesteeksi tippua pisaroina savustimen päädystä alas. Suosittelemme savustimen käyttöä sellaisella alustalla, ettei mahdollinen nesteen tippuminen aiheuta likaantumisvahinkoja.
8. Varo savustettavan ruoan sisälle tai rasvapellille jäänyttä kuumaa rasvaa tai vettä, mikä voi polttaa ritilää tai rasvapeltiä poistettaessa. Poista tippuva marinadi tai ruokaöljy lihasta ennen savustusta, jottei se syty kuumasta vastuksesta.
9. Savustinta ei ole tarkoitettu käytettäväksi nuotiolla tai hiillillä.
10. Tuotteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Takuu ei koske sellaisia vaurioita eikä vahinkoja, jotka ovat syntyneet huolimattomasta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä.

Lisätietoja: www.muurikka.fi

**Varaosat: Opa Muurikka • Pisla Oy • Mikkeli, Suomi Finland
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850**

KYPSENNYSAJAT KUUMASAVUSTUKSESSA (190 - 230 °C)

Ajat ovat viitteellisiä. Sopiva aika löytyy parhaiten kokeilemalla. Kypsenettäessä on huomioitava, että lämpötila voi kohota nopeasti ja siksi kypsymistä on seurattava.

ESIMERKKEJÄ KYPSENNYSAJOISTA

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Kala	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Äyriäiset ja ravut	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Kanalinnut	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Sianliha	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Naudanliha	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lammas	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Kasvikset		20 min	
Peruna		40 min	
Maissintähkä		60 min	

Muurikan perinteinen Monipuhdistaja

soveltuu mm. Sähkögrillin ja Sähkösavustimen puhdistukseen. Monipuhdistaja irrottaa kodin yleispuhdistuksessa pinttyneenkin lian. Väri- ja säilöntäaineeton. Koko. 400 g



MUURIKKA SAVUSTUSPURUT

Muurikan valikoimiin kuuluu eri puulajikkeista valmistettuja savustuspuruja. Perinteisin savustuspuru on leppää, mutta käyttämällä muita lajikkeita saat erilaisen savuvaromin kypsennettävään ruokaan.



Muurikka Savustuspuru Leppä
2 l / 10 l



Muurikka Savustuspuru Omena
Koko 550 g



Muurikka Savustuspuru Kirsikka
Koko 550 g



Muurikka Savustuspuru Pyökki
Koko 550 g



Muurikka Savustuspuru Tammi
Koko 550 g



MUURIKKA™



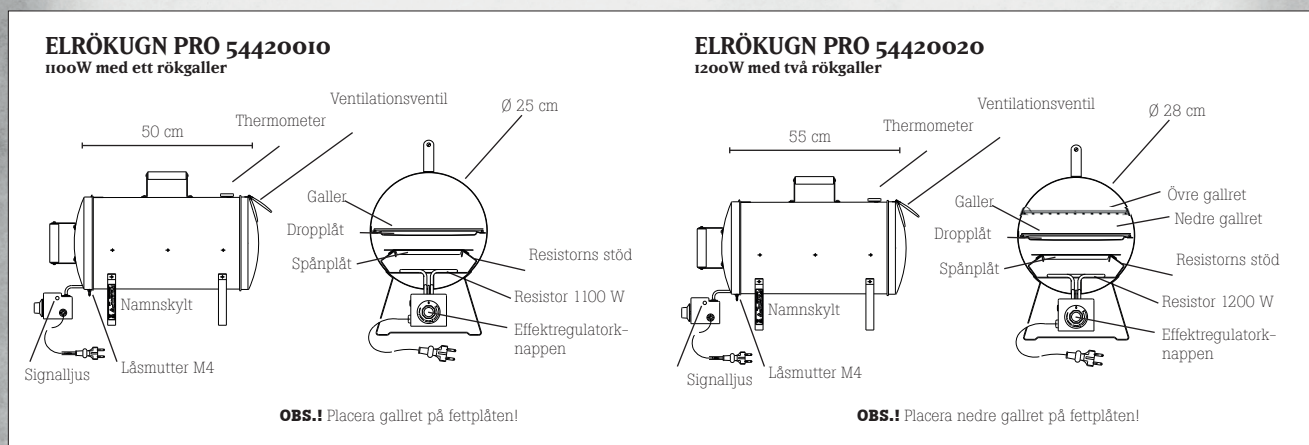
BRUKSANVISNING MUURIKKA ELRÖKUGN PRO 54420010 / 54420020

TEKNISKA DATA		54420010	54420020
Elanslutning: jordad stickpropp 230 V 50 Hz	Effekt	1100W	1200W
	Anslutningsledning	2 m	2 m
	Längd	50 cm	55 cm
Material: rostfritt stål	Diameter	25 cm	28 cm
	Galler	1 stk / 24 x 42 cm	2 stk / 24 x 48 cm • 25 x 48 cm

BEAKTA INNAN ELRÖKUGNEN ANVÄNDS

Elrökugnen är endast för utomhusbruk. Läs bruksanvisningen. Använd alltid ett uttag som är skyddat mot felström (max 30 mA) med rökugnen.

Denna elrökugn får användas av minst 8 år gamla barn eller personer vars fysiska, sinnes- eller psykiska egenskaper är nedsatta eller som saknar erfarenhet eller kunskap OM de övervakas eller man har lärt dem använda elrökugnen säkert och riskfritt och om de är medvetna om de faror som användning av elrökugnen innebär. Barn får inte leka med elrökugnen. Barn får inte rengöra eller underhålla elrökugnen utan övervakning. Elrökugnen får inte hettas upp med kol eller andra brännbara bränslen.



ANVÄNDNING AV RÖKUGNEN

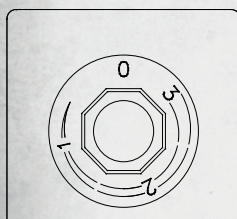
Rökugnen fungerar med el som med hjälp av en värmeresistor åstadkommer ett ugnstillstånd där mat kan tillagas. Med användning av rökspån får maten en rökig smak. Värmeresistorn hettar upp rökspånet så pass mycket att det börjar producera rök i rökugnen. Under användning kommer det en del rök ur rökugnen. Det lönar sig att ta detta i beaktande när man väljer var maten ska rökas.

Temperaturen i rökugnen ställs in genom att ställa in rökugnens effekt. Rökugnens effektregleringsenhet ställer in resistorns effekt steglöst mellan 0 och 3 varvid regleringsenheten kan ställas in på 0, 1, 2 eller 3.

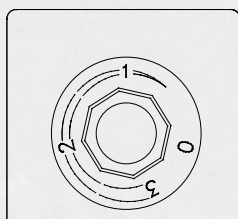
Överflödigt fukt samt tryck som orsakas av rökning går ut via ventilationsventilen i bakre delen av rökugnen. Ventilklaffen ska vara nere när rökugnen används.

EFFEKTREGULATORNS FUNKTION

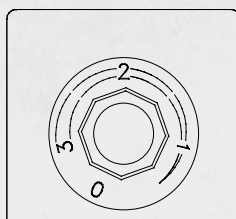
- 0 Resistorn blir inte varm
- 1 Under sommarförhållanden är varmhållningsområdet 75-110 °C
- 2 Rökningens område 150 - 185 °C
- 3 Resistorn är hela tiden på. Varmrökningens område är 190 - 230 °C



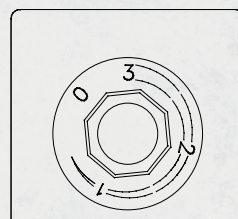
0 - ställning
resistorn är inte på
signalljuset lyser inte



1 - ställning
varmhållningsområdet
75 - 110 °C



2 - ställning
rökningens område
medeltemperaturer
150 - 185 °C



3 - ställning
resistorn är hela tiden på
signalljuset lyser
rökningens område
varmrökning 190 - 230 °C

FAKTORER SOM INVERKAR PÅ TEMPERATUREN

Den omgivande luftens temperatur

Rökugnen är inte värmeisolerad och därför inverkar den omgivande luftens temperatur på temperaturen i rökugnen. Blåsväder kan också i någon mån kyla ner rökugnen.

Temperaturen i den mat som ska rökas

Temperaturen i den mat som ska rökas sänker temperaturen i rökugnen och absorberar värme under hela rökningen. Med termometern som finns i rökugnen kan du följa temperaturen inne i rökugnen. Om du vill ha ett mycket exakt resultat lönar det sig emellertid bäst att ha en separat stektermometer i den mat som ska rökas.

Öppning av locket under rökning

Öppning av rökugnens lock medan man röker inverkar med några grader på temperaturen i rökugnen. Det lönar sig att ta detta i beaktande när man röker samt att undvika att öppna locket i onödan. Öppning av locket för att kolla om maten börjar vara färdig inverkar dock inte väsentligt på slutresultatet.

SÅ HÄR RÖKER DU MED MUURIKKA ELRÖKUGN PRO

Förberedelser för rökning

Tvätta fettplåten och gallret, delarna är maskintvättbara. Torka delarna efter tvätten. På fettplåten kan man lägga en bit aluminiumfolie för att göra det lättare att rengöra fettplåten efter rökning. Strö högst 2 dl ren, grov rökflis eller rökspån över spånplåten. Du kan blöta rökspånet innan du strör det över spånplåten eller fukta rökspånet när det ligger på spånplåten. På rökspånet kan du placera några sockerbitar för att ge färg åt maten som ska rökas. Innan du börjar röka ska du ställa rökugnen på marken eller på ett stabilt, obrännbart underlag. Välj en brandsäker rökningens plats där eventuella gnistor inte kan orsaka brand.

Uppvärmning och tillsättning av rökspån

Värm upp rökugnen tom till önskad temperatur med inställning 3. Vi rekommenderar att man sätter temperaturen ca 20 grader högre än den slutliga måltemperaturen därför att temperaturen i rökugnen sjunker ganska fort med några grader när man öppnar locket och lägger kall mat in i rökugnen. När rökugnen har blivit tillräckligt varm ska den mat som ska rökas läggas in i rökugnen. Skjut in spånplåten med rökspån på bäarna ovanför resistorerna (lägg inte spånplåten direkt på resistorerna). Rökspånet kan även tillsättas senare beroende på hur stark röksmak man vill ha i maten och beroende på den slutliga rökningstiden. Efter att man tillsatt rökspån tar det några minuter innan det börjar bildas rök.

Upprätthållande av temperatur samt rökning

Efter att man tillsatt rökspån och lagt in den mat som ska rökas ska man upprätthålla temperaturen genom att iaktta den termometer som finns i rökugnen och antingen öka eller minska effekten med knappen beroende på temperaturen i rökugnen. Rök bildas under hela rökningstiden och rökmängden beror på mängden rökspån. Tillsätt rökspån vid behov för att ersätta det som brunnit ner under rökningen.

Snabb ökning eller minskning av temperatur

För att ställa in temperaturen snabbast ska man sätta effekten antingen på 3 eller 0. När inställningen är på 3 fungerar resistorn med full effekt och hettar upp rökugnen snabbt. Med 0-effekt är resistorn däremot helt frånkopplad, och då sjunker temperaturen i rökugnen snabbt. Man kan få temperaturen att sjunka snabbare genom att öppna rökugnens lock för ett ögonblick.

Rökning i låg temperatur (75 - 110 °C)

Om man vill att temperaturen i rökugnen inte ska stiga mycket över 100 °C eller att den ska vara under 100 °C lönar det sig att först hettar upp rökugnen med 3-effekt till önskad temperatur varvid rök bildas i rökugnen. När temperaturen blivit som den ska vara upprätthåller rökugnen temperaturen med 1-effekt. Med 1-effekt bildas nästan ingen rök.

Rökning i medeltemperatur (150 - 185 °C)

Sätt först rökugnen på önskad temperatur med 3-effekt och upprätthåll därefter temperaturen genom att sätta effekten i 2-ställning. Iaktta temperaturens utveckling på termometern i rökugnen och öka eller minska på effekten vid behov.

Varmrökning (190 - 230 °C)

Vid varmrökning behöver du nästan inte ställa in effekten, du kan bara låta rökugnen vara på 3-inställningen under hela rökningen. Vid varmrökning kan du kolla på klockan när maten är färdig. Du hittar ungefärliga varmrökningstider i slutet av denna bruksanvisning.

Rökning på vintern

Med rökugnen kan du även röka på vintern, men då kan rökningstiden vara lite längre. Vi rekommenderar att man på vintern använder 3-effekt. Dessutom lönar det sig att välja ett skyddat ställe där blåsten inte kan kyla ner rökugnen för mycket.

Val av rökspån

Rök bildas snabbare av finfördelad rökflis, medan det tar något längre tid med grövre rökspån. Grovt rökspån glöder längre, och därför bildas det också rök i längre tid. Dessutom tänds grovt rökspån heller inte så lätt. Vi rekommenderar att man fuktar rökspånet ordentligt innan man börjar röka. Då blir röksmaken mjukare och gör inte maten besk. Man kan låta rökspånet ligga i vatten i några minuter eller spruta vatten på det när det ligger på spånplåten. Med olika rökspån får man olika rökaromer i den mat som ska tillredas. Det mest traditionella rökspånet är alspån, men även äppel, körsbär, bok och ek är mycket lämpliga för rökning.

Efter rökning

Efter rökning ska man släcka allt pyrande spån innan man slänger det. Se till att det inte finns pyrande spån kvar i rökugnen. Vid rökning blir gallret och fettplåten brännheta. Använd ugnshandskar och / eller fettplåtens utdragningshandtag för att ta ut gallret och fettplåten ur den heta rökugnen. OBS! Lyft inte fettplåten med utdragningshandtaget. Tvätta fettplåten och gallret så fort som möjligt efter användning. Då kommer ståldelarna länge att vara som nya. Förvara rökugnen med benen neråt. För att rengöra rökugnen kan man ta bort resistorn genom att ta loss resistorns fästmutter. Resistorn och regulatorn får inte sänkas i vatten. Rengör rökugnen med en fuktig svamp och tvättmedel (t.ex. Muurikka Multi-Rengöringsmedel). Gallret samt fett- och spånplåten kan du även rengöra med en grillborste eller i diskmaskinen. Efter rengöring ska resistorn tillsammans med bärar-ramen sättas på plats och muttern ska fästas. Hetta upp rökugnen med resistorn tills rökugnen torkar. Det är speciellt viktigt att rengöra och torka rökugnen före vinterförvaringen därför att salthaltig fukt kan orsaka frätskador i resistorn och rökugnens stomme.

OBS.!

1. Kolla att rökspånet är fuktigt! Om det är för torrt eller mängden är för stor kan locket plötsligt öppna sig under rökningen. Stäng locket om rökspånet börjar brinna inne i rökugnen.
2. Vid rökning blir rökugnen brännhet. Använd då alltid handtaget för att lyfta rökugnen. Se till att barn inte leker med eller bränner sig på rökugnen.
3. Se till att sladden inte kommer för nära rökugnen.
4. Checka sladdens och den eventuella skarvsladdens skick regelbundet. Om resistorns sladd är skadad får rökugnen inte användas. Om resistorns sladd eller resistorn eller effektregulatorn är skadad (säkringen eller felströmsskyddet går eller resistorn blir inte varm/signalljuset tänds inte) måste den skadade komponenten bytas. Av säkerhetsskäl bör servicen göras av ett företag eller en person som har elinstallationsrättigheter. Efter servicen bör man kolla att resistorn är monterad rätt. Använd endast reservdelar för Muurikka elrökugnar.
5. Rökugnen är inte avsedd för att styras med timer eller fjärrkontroll.
6. Efter användning bör rökugnen alltid fränkopplas genom att sätta regulatorn i 0-ställning och ta elkabeln ur uttaget.
7. När fukt som bildas under rökning kondenseras till vätska kan den droppa ner från ändan av rökugnen. Vi rekommenderar att rökugnen används på ett sådant underlag att eventuell droppande vätska inte kan orsaka nedsmutsning.
8. Se upp för hett fett eller vatten som blivit kvar i maten eller på fettplåten och som kan bränna gallret eller fettplåten när man tar bort det. Ta bort droppande marinad eller matolja från köttet före rökning så att ingen vätska tänds av den heta resistorn.
9. Rökugnen är inte avsedd för att användas över öppen eld eller med kol.
10. Elrökugnen har 2 års garanti. Garantin gäller inte skador som orsakats av vårdslös användning eller användning som är i strid med bruksanvisningen.

Information: www.muurikka.fi

**Reservdelar: Opa Muurikka • Pislä Oy • Mikkeli, Finland
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850**

RÖKNINGSTIDER VID VARMRÖKNING (190 - 230 °C)

Tiderna är ungefärliga. Den bästa tiden kommer man fram till genom att prova. När man röker ska man beakta att temperaturen kan stiga snabbt och därför ska man iakttä rökningssprocessen.

EXEMPEL PÅ RÖKNINGSTIDER

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Fisk	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Skaldjur och kräftor	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Hönsfåglar	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Svinkött	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Nötkött	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Fårkött	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Grönsaker		20 min	
Potatis		40 min	
Majskolv		60 min	

Muurikkas traditionella Multi-Rengöringsmedel

är lämplig bl.a. för rengöring av Elgrillen och Elrökugnen. Multi-Rengöringsmedlet tar bort ingrodd smuts i hemmet. Innehåller inga färg- eller konserveringsmedel. Vikt 400 g.



MUURIKKA RÖKSPÅN

Muurikka har rökspån av olika träslag. Det vanligaste rökspånet är av al, men med olika träslag får du olika rökaromer i den mat som ska tillredas.



Muurikka Rökspån Al
2 l / 10 l



Muurikka Rökspån Äppel
Vikt 550 g



Muurikka Rökspån Körsbär
Vikt 550 g



Muurikka Rökspån Bok
Vikt 550 g



Muurikka Rökspån Ek
Vikt 550 g



MUURIKKA™



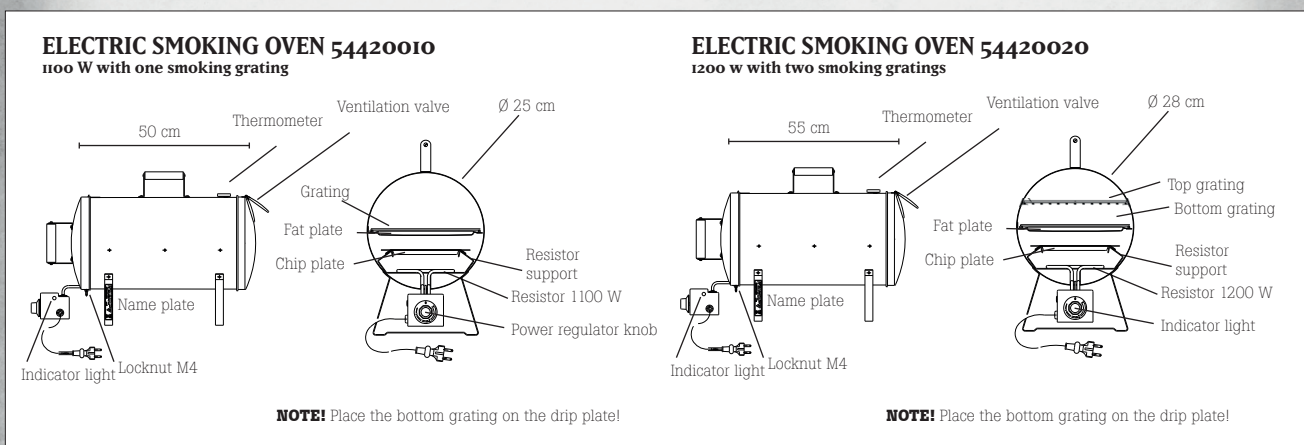
INSTRUCTIONS MUURIKKA ELECTRIC SMOKING OVEN PRO 54420010 / 54420020

TECHNICAL INFORMATION		54420010	54420020
Electrical connection: An earthed plug 230 V 50 Hz	Power	1100W	1200W
	Cord	2 m	2 m
	Length	50 cm	55 cm
Material: Stainless steel	Diameter	25 cm	28 cm
	Gratings	1 pc. / 24 x 42 cm	2 pc./24 x 48 cm • 25 x 48 cm

TO BE OBSERVED BEFORE USE

The Smoking Oven is designed for outdoor use only. Read the instructions. Always use a socket with fault current protection (max 30 mA) with the Smoking Oven.

This Smoking Oven may be used by children no less than eight years of age or persons with reduced physical, sensory or mental qualities or who lack experience or knowledge IF they are supervised or have been taught to use the Smoking Oven safely and if they are aware of the risks connected with using the Smoking Oven. Do not let children play with the Smoking Oven. Do not let children clean or service the Smoking Oven without supervision. Do not heat the Smoking Oven with coals or other combustible fuels.



USE OF THE SMOKING OVEN

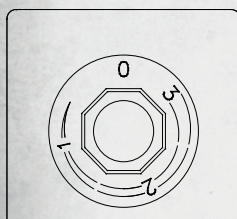
The Smoking Oven is an electrical appliance in which a heat resistor generates heat for cooking. By using smoking chips, you can add smoky flavours to your food. The heat resistor heats the smoking chips so that they start to produce smoke in the Smoking Oven. During use, a small amount of smoke will come out of the Smoking Oven. This is worth considering when selecting a place for smoking.

The temperature in the Smoking Oven is adjusted by adjusting the power. The Smoking Oven's power control unit adjusts the resistor's power steplessly between 0 and 3, so the regulator can be set to 0, 1, 2 or 3.

Excess moisture and pressure caused by smoking go out through the ventilation valve in the back part of the Smoking Oven. The valve flap should be kept down during use.

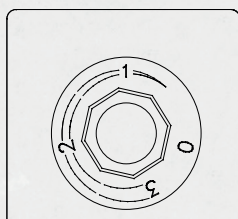
THE FUNCTION OF THE POWER REGULATOR

- 0 The resistor does not get warm
- 1 In summer, the warm-keeping range is 75-110 °C
- 2 Smoking range 150 - 185 °C
- 3 The resistor is constantly on. Hot smoking range 190 - 230 °C



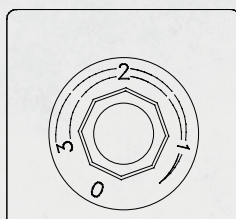
0 - position

the resistor is off
the indicator light is
not burning



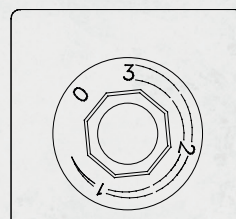
1 - position

warm-keeping range
75 - 110 °C



2 - position

smoking range
average temperatures
150 - 185 °C



3 - position

the resistor is constantly on
the indicator light is burning
smoking range
hot smoking 190 - 230 °C

FACTORS AFFECTING THE TEMPERATURE

The surrounding air temperature

The Smoking Oven has no thermal insulation, so the temperature of the surrounding air affects the temperature in the Smoking Oven. Windy weather may cool the Smoking Oven to some extent.

The temperature of the food to be smoked

The temperature of the food placed in the Smoking Oven lowers the temperature in the Smoking Oven and absorbs heat during the entire smoking process. With the thermometer inside the Smoking Oven you can watch the temperature in the Smoking Oven. However, you'll get the best results by having a separate meat thermometer in the food you are smoking.

Opening the lid during smoking

Opening the lid while you are smoking will lower the temperature in the Smoking Oven by a few degrees. It's a good idea to consider this while smoking and to avoid opening the lid unnecessarily. However, opening the lid to check if the food is done will not significantly affect the result.

USING THE MUURIKKA ELECTRIC SMOKING OVEN PRO

Preparations for smoking

Wash the fat plate and the grating, these parts are machine washable. Dry the parts. Place a piece of aluminium foil on the fat plate to make it easier to clean the fat plate after smoking. Sprinkle the chip tray with a thin layer (no more than 2 dl) of clean, coarse smoking chips. You may soak the chips before sprinkling or moisten the chips when they are on the chip tray. You may also place a few lumps of sugar on the chips to add some colour to the food to be smoked. Before you start smoking, place the Smoking Oven on the ground or a solid, incombustible base. Select a fireproof smoking place where sparks cannot start a fire.

Heating and adding smoking chips

Heat up the Smoking Oven while still empty to the desired temperature with the 3-position. We recommend that you set the temperature about 20 degrees higher than the final target temperature, as the temperature in the Smoking Oven will quickly go down several degrees when you open the lid and put cold food into the Smoking Oven. When the Smoking Oven is sufficiently warm, place the food to be smoked in the Smoking Oven. Place the chip tray with chips on it on the carriers above the resistor (do not place the chip tray directly on the resistors). The smoking chips may also be added later depending on the desired strength of the smoky flavour and the final smoking time. After adding smoking chips, it will take a few minutes for smoke to come out.

Maintaining the temperature and smoking

After adding the chips and the food to be smoked, the temperature is maintained by watching the thermometer in the Smoking Oven and using the knob to decrease or increase the power, depending on the temperature in the Smoking Oven. Depending on the amount of smoking chips, smoke will come out during the entire smoking process. If necessary, add smoking chips to replace those that have burnt away.

Quick increase or decrease of temperature

The fastest way to adjust temperature is to turn the power to either position 3 or 1. With position 3, the resistor works with full power and heats up the Smoking Oven quickly. With position 0, the resistor is completely off and the temperature in the Smoking Oven goes down quickly. It will go down more quickly if you open the lid for a while.

Smoking at low temperature (75 - 110 °C)

If you want the temperature in the Smoking Oven not to exceed 100 °C too much or even to remain below 100 °C, first heat up the Smoking Oven with position 3 to the desired temperature. This will make the chips smoke. When the desired temperature has been reached, the Smoking Oven will maintain the temperature with position 1. With this position, there will be very little smoke.

Smoking at mid temperature (150 - 185 °C)

First use position 3 to set the Smoking Oven to the desired temperature. Maintain this temperature by turning the power to position 2. Watch the thermometer for temperature development and either decrease or increase the power as necessary.

Hot smoking (190 - 230 °C)

When hot smoking, it is hardly necessary to adjust the power – you can keep position 3 during the entire smoking process. Watch the clock to see when the food is done. There are hot smoking timing instructions at the end of this booklet.

Smoking in winter

The Smoking Oven can be used in winter, but smoking times may be a little longer. We recommend position 3 for smoking in winter. Select a sheltered smoking place where the Smoking Oven will not be cooled too much by the weather.

Selecting smoking chips

Smoke will come out more quickly if the chips are fine. With coarse chips, it will take a little longer for smoke to develop. Coarse chips smoulder for a longer time which also means that coarse chips smoke longer and do not catch fire easily. It is advisable to moisten the smoking chips carefully before smoking – the smoky flavour will be softer and the food will not be too bitter. The smoking chips can be soaked in water for a few minutes or sprinkled with water while on the chip tray. With different smoking chips, you can add different smoky flavours to the food. The most traditional smoking chips are alder chips, but other woods, such as apple, cherry, beech and oak, also make excellent smoking chips.

After smoking

After smoking, put out all smouldering smoking chips before throwing them away. Make sure that no smouldering chips are left in the Smoking Oven. When smoking, the grating and the fat plate become extremely hot. Use oven gloves and / or the fat plate handle to take the grating and the fat plate out of the hot Smoking Oven. NOTE! Do not use the fat plate handle to lift the fat plate. Wash the fat plate and the grating as soon as possible after use and they will be as good as new for a long time. Store the Smoking Oven with the legs down. To clean the Smoking Oven, you can remove the resistor by loosening the resistor nut. Do not immerse the resistor and the regulator in water. Clean the Smoking Oven with a damp sponge and detergent (e.g. Muurikka MultiCleaner). The grating and the fat plate and chip tray can also be cleaned with a grill brush or in the dishwasher. After cleaning, put the resistor with the carrier frame back in place and fasten the nut. Dry the Smoking Oven by heating it with the resistor for a while. It is particularly important to clean and dry the Smoking Oven before winter storage, as salty moisture may cause corrosion in the resistor and the Smoking Oven frame.

NOTE!

1. Please make sure that the smoking chips are moist – too dry chips or an excessive amount of chips may cause the lid to open during smoking! If the chips should catch fire in the Smoking Oven, close the lid.
2. During smoking, the Smoking Oven becomes extremely hot. When it is hot, always use the handle to lift it. Make sure that children do not play with or get burnt on the Smoking Oven.
3. Never let the cord touch the Smoking Oven when it is hot.
4. Check the condition of the cord (and extension cord) regularly. If the resistor cord is damaged, do not use the Smoking Oven. If the resistor cord or the resistor or the power regulator is damaged (the fuse or fault current protection is damaged or the resistor does not get warm / the indicator light does not go on), the damaged part must be replaced. For security reasons, service work must be carried out by an authorized electrician or an electrical installation business. After service work, make sure that the resistor has been fastened correctly. Use spare parts for Muurikka Smoking Ovens only.
5. The Smoking Oven is not designed to be used with a timer or a remote control.
6. After use, the Smoking Oven should always be turned off (0-position) and the cord should be taken out of the socket.
7. When moisture from the smoking process is condensed into liquid, it may drip down from the end of the Smoking Oven. It is advisable to use the Smoking Oven on a base where this will not cause damage or inconvenience.
8. Watch out for hot fat or water left inside the food to be smoked or on the fat plate which may burn the grating or the fat plate when these are removed. Remove dripping marinade or cooking oil from the meat before smoking so it will not be lit by the hot resistor.
9. The Smoking Oven is not designed to be used over a fire or with coals.
10. The product is guaranteed for 2 years. The guarantee does not apply to damage caused by carelessness or non-compliance with the instructions.

Information: www.muurikka.fi

**Spare parts: Opa Muurikka • Pisla Oy • Mikkeli, Finland
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850**

HOT SMOKING TIMES (190 - 230 °C)

The times are approximate. You will find the best time by trying. Watch the smoking process – the temperature may rise very fast.

EXAMPLES OF SMOKING TIMES

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Fish	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Shellfish and crayfish	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Game birds	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Pork	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Beef	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Mutton	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Vegetables	20 min		
Potatoes	40 min		
Corn cobs	60 min		

The traditional Muurikka MultiCleaner for cleaning the Electric Grill and the Electric Smoking Oven etc. The MultiCleaner removes ingrained dirt at home. Contains no colouring agents or preservatives. Weight 400 g



MUURIKKA SMOKING CHIPS

Muurikka has smoking chips of different woods. The most traditional smoking chips are made of alder. By using other woods, you can add different flavours to your foods.



Muurikka Smoking Chips Alder
2 l / 10 l



Muurikka Smoking Chips Apple
Weight 550 g



Muurikka Smoking Chips Cherry
Weight 550 g



Muurikka Smoking Chips Beech
Weight 550 g



Muurikka Smoking Chips Oak
Weight 550 g



MUURIKKA™



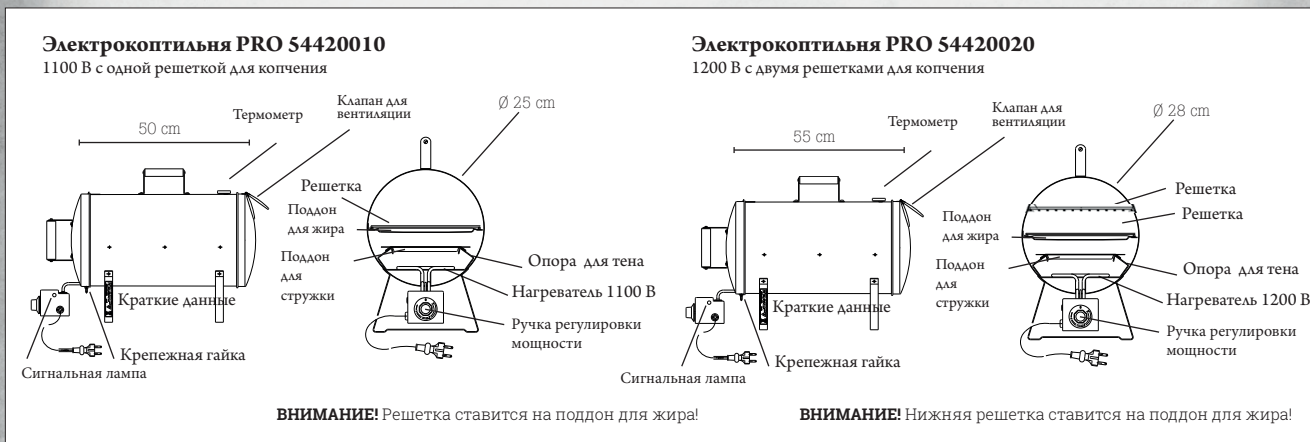
ИНСТРУКЦИЯ MUURIKKA ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОПТИЛЬНАЯ ПЕЧЬ PRO 54420010 / 54420020

Технические данные	54420010	54420020	
Электрическое соединение: Заземленная розетка 230 В, 50 Гц	Мощность	1100В	1200В
	Электропровод	2 м	2 м
Материал: Нержавеющая сталь	Длина	50 см	55 см
	Диаметр	25 см	28 см
	Решетки	1 штук/ 24 x 42 см	2 штук/24 x 48 см • 25 x 48 см

ВНИМАНИЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Коптильная печь подходит только для использования на открытом воздухе. Ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Устройство всегда должно быть оснащено защищенной от замыкания розеткой (макс. 30 мА).

Детям до 8 возраста лет использовать устройство не положено. Детям старше 8 лет, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, или не имеющими опыта или знаниями, разрешается использовать устройство только при присмотре, или в случае, если они способны понять связанные с использованием устройства опасности и их научили использовать устройство безопасно. Дети не должны играть с устройством. Детям не разрешается чистить или ремонтировать устройство без присмотра. Это устройство нельзя нагревать углем или другими горючими топливами.



ПРИНЦИП РАБОТЫ КОПТИЛЬНОЙ ПЕЧИ

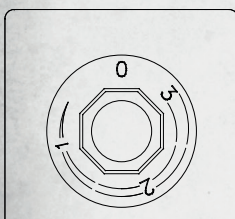
Это электрическое устройство, внутри которого появляется с помощью нагревателя печеподобное пространство для выпечки пищи. Используя при выпечке опилки для копчения, можно добавить пище вкус копчения. Нагреватель нагревает опилки для копчения настолько, что от опилок пойдет дым вовнутрь устройства. Во время использования из устройства может выйти немного дыма. Это необходимо учитывать при выборе подходящего места для копчения.

Внутренняя температура коптильной печи регулируется путем изменения мощности оборудования. Регулятор мощности регулирует мощность нагревателя плавно в диапазоне 0-3, благодаря чему температуру устройства можно ставить на любой уровень в пределах этого диапазона.

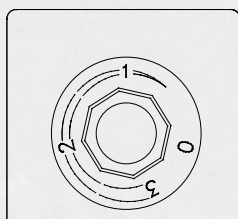
На задней стороне расположен клапан для вентиляции, через который выходят из устройства избыточная влага и генерируемое в процессе копчения давление. Во время использования, клапан для вентиляции должен находиться внизу.

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ

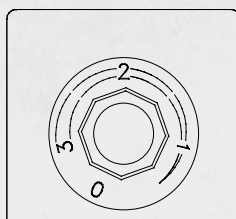
- 0 нагреватель не нагревается
- 1 Поддержание пищи теплой при температуре на уровне 75-110 °С в летних условиях
- 2 Выпечка при температуре от 150 до 185 °С
- 3 Нагреватель продолжает работать на полную мощность. Горячее копчение при температуре 190-230 °С



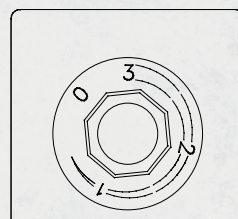
0 - положение
нагреватель
выключен
сигнальный свет не
горит



1 - положение
Диапазон
поддержания пищи
теплой
75-110 °С



2 - положение
Диапазон выпекания
Средние
температуры
150 -185 °С



3 - положение
Нагреватель продолжает работать
на полную мощность. Сигнальная
лампа горит
Диапазон выпекания
Горячее копчение **190-230 °С**

ВОЗДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ТЕМПЕРАТУРУ ФАКТОРЫ

Температура окружающей среды

Устройство не имеет теплоизоляции, так что температура окружающего воздуха влияет на внутреннюю температуру устройства. Кроме того, в определенной степени температуру устройства может снизить ветренная погода.

Температура копченой пищи

Температура поставленных в коптильную печь продуктов понижает внутреннюю температуру печи. Продукты поглощают тепло в течение всего периода копчения. Интегрированный термометр устройства позволяет контролировать внутреннюю температуру устройства. Наиболее точный результат приготовления пищи вы получите, когда используете пищевой термометр для выпечки, который измеряет внутреннюю температуру пищи.

Открытие крышки во время копчения

При открытии крышки устройства внутренняя температура падает на несколько градусов. Это следует принимать во внимание во время копчения и избегать ненужное открытие крышки. Если крышку открыть для проверки уже почти готовой пищи, это не оказывает существенного влияния на конечный результат.

КОПЧЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОПТИЛЬНОЙ ПЕЧИ MUURIKKA PRO

Подготовка перед копчением

Помойте каплеуловитель и решетку, части можно мыть в посудомоечной машине. Высушите части после мытья. Для облегчения чистки каплеуловитель может быть покрыт фольгой. Посыпьте на пластину для опилок тонкий слой, макс. 2 дл / несколько горстей подходящих для копчения чистых и грубых опилок. Опилки для копчения должны быть увлажнены перед помещением на пластину или путем опрыскивания воды над пластиной. На опилки для копчения можно добавить несколько кусочков сахара, чтобы дать пище цвет. Перед копчением поместите коптильную печь на землю или на устойчивую негорючую поверхность. Выберите для копчения безопасное место, где искры не могут ничего поджечь.

Предварительный нагрев устройства и добавление опилок для копчения

Нагрейте пустую коптильную печь до нужной температуры, используя положение регулятора 3. Мы рекомендуем поднять температуру сначала около 20 градусов выше желаемой температуры, поскольку открытие крышки и помещение в устройство холодной пищи понижает температуру коптильной печи мгновенно на несколько градусов. Когда устройство уже достаточно разогрелось, поместите туда выпекаемую пищу. Поместите пластину с опилками на опоры над нагревателем (не ставьте пластину непосредственно на нагреватель). Опилки для копчения можно добавить и позже, в зависимости от того, насколько сильный аромат копчения вы желаете и насколько длится копчение. После добавления опилок для копчения пройдет несколько минут до того, как пойдет дым.

Поддержание температуры и копчение

После добавления опилок и продуктов для копчения требуется держать необходимую температуру, следить за термометром и регулировать мощность устройства с помощью регулятора по мере необходимости. Дым образуется в зависимости от количества опилок для копчения в течение всего периода копчения. При необходимости добавьте вместо сгоревших новые опилки для копчения.

Быстрое повышение или снижение температуры

Быстрее всего температуру можно регулировать путем поворота регулятора мощности на положение 3 или 0. В положении 3, устройство работает на полную мощность и быстро нагревается. В положении 0, нагреватель полностью выключен и устройство охлаждается быстро. Падение температуры может быть ускорено путем открывания крышки.

Низкотемпературное копчение (75-110 °С)

Если вы хотите, чтобы температура устройства не поднялась намного выше 100 °С, или осталась даже ниже 100 °С, устройство следует нагреть сначала на мощности 3 до нужной температуры, когда в устройстве возникнет дым. После того, как была достигнута заданная температура, температуру можно поддерживать на уровне мощности 1. На мощности 1 дым в устройстве практически не возникает.

Копчение на средней температуре (150-185 °C)

Поднимите температуру устройства на мощности 3 до требуемой температуры, а затем используйте для поддержания температуры мощность 2. Следите за температурой устройства с помощью термометра, при необходимости увеличьте или уменьшите мощность.

Горячее копчение 190-230 °C

При горячем копчении практически не требуется регулировать температуру устройства, мощность может постоянно оставаться в положении 3. При горячем копчении можно следить за готовности пищи по времени. Примерные времена копчения вы найдете в конце данной инструкции.

Копчение в зимний период

С помощью устройства можно успешно коптить также зимой, но это занимает немного больше времени. Зимой мы рекомендуем для копчения использовать мощность 3. Зимой выберите для копчения защищенное от ветра место, чтобы холодный ветер не охладил бы печь чрезмерно.

Выбор опилок для копчения

Дым пойдет быстрее, когда вы используете мелкие, а не грубые опилки для копчения. Грубые щепки тлеют дольше, дым пойдет дольше, они не воспламеняются и не сгорают так легко. Мы рекомендуем смочить щепки для копчения тщательно перед копчением, тогда копченый вкус будет мягче и горького вкуса не будет. Щепки можно положить в воду на несколько минут или брызгать на них воду, когда они уже на пластине для опилок. С использованием различных щепок для копчения можно придать пище различный вкус. Наиболее распространенные опилки для копчения из ольхи, но яблоко, вишня, бук и дуб также прекрасно подходят для копчения.

После копчения

После копчения необходимо тушить тлеющие опилки для копчения, прежде чем бросить их в компост. Убедитесь, что в печи не осталось после использования тлеющих опилок для копчения. Во время копчения решетка и каплеуловитель сильно разогреваются. Для удаления каплеуловителя из горячей коптильной печи используйте кухонные перчатки и / или ручку для выдвигания. **ВНИМАНИЕ!** Не поднимайте каплеуловитель с помощью ручки для выдвигания. Помойте каплеуловитель и решетку после использования как можно скорее. Так стальные части сохраняют новый вид в течение длительного времени. При хранении держите коптильную печь ногами вниз. Для очистки коптильной печи нагреватель можно удалить, для чего нужно открыть контргайку. Нагреватель и регулирующий механизм не должны быть погружены в воду. Очищайте коптильную печь губкой и моющим средством (например, универсальным моющим средством Muurikka Monipuhdistaja). Решетку, каплеуловитель и пластину для опилок также можно чистить щеткой для гриля или мыть в посудомоечной машине. После очистки поместите нагреватель с опорной рамой обратно на место и закрепите гайку. После очистки нагрейте печь с помощью нагревателя в течение некоторого времени, чтобы печь высохла. Почистите и высушите коптильную печь особенно тщательно перед зимним хранением, так как соль и влага могут нанести повреждения от коррозии нагревателю и корпусу печи.

ВНИМАНИЕ!

1. Убедитесь в том, что используемые опилки для копчения влажные. Слишком сухие опилки или избыточное количество опилок может привести к открытию крышки устройства во время копчения! Если опилки для копчения загорелись в печи, закройте коптильную печь крышкой.
2. При копчении внешняя поверхность коптильной печи сильно нагревается. Поднимайте горячую коптильную печь исключительно за ручки. Следите за тем, чтобы дети не играли с коптильной печью и не обожглись.
3. Убедитесь, что соединительные провода не касались корпуса горячей коптильной печи.
4. Проверьте состояние шнура питания и возможного удлинительного кабеля регулярно. Запрещается использовать устройство с поврежденным удлинительным кабелем. Когда соединительный провод нагревателя или регулятор мощности поврежден (предохранитель токовой защиты прервала цепь тока, нагреватель не греется / сигнальная лампа не зажигается), уязвимый компонент должен быть заменен. По соображениям безопасности, ремонтные работы должны выполняться имеющим лицензию на выполнение электромонтажных работ мастерским или лицом, имеющим соответствующие права. После ремонта вы тем не менее должны также сами убедиться в том, что обогреватель правильно закреплен. При ремонте устройства можно использовать только специально для электрической коптильной печи Muurikka предназначенные запасные части.
5. Коптильная печь не предназначен для использования с помощью таймера или пульта дистанционного управления.
6. Коптильная печь всегда выключается после использования, для чего поверните регулятор в положение 0 и отсоедините кабель питания от электрической розетки.
7. В процессе копчения может отделиться влага, конденсироваться в жидкость и капать с печи. Мы рекомендуем использовать коптильную печь на такой подставке, что возможное капанье жидкости у вас ничего не испортило.
8. Будьте осторожны оставшимся в копченой пище или каплеуловителе горячим жиром или водой, от чего вы можете получить ожог при удалении решетки или каплеуловителя. Удалите от мяса перед копчением маринад или масло, чтобы они не зажглись в контакте с горячим нагревателем.
9. Коптильная печь не предназначена для использования на огне или углях.
10. Устройство имеет гарантию производителя 2 года. Гарантия не распространяется на такие потери, которые возникли в результате небрежности или неправильного использования устройства.

Дополнительная информация: www.muurikka.fi
Запасные части: Opa Muurikka • Pista Oy • Mikkeli, Finland
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850

ВРЕМЕНА ВЫПЕЧКИ ПРИ ГОРЯЧЕМ КОПЧЕНИИ (190-230 °C)

Времена ссылочные. Наиболее подходящее время для приготовления конкретного копченого продукта вы найдете путем тестирования. При выпечке необходимо учитывать, что температура может быстро расти и за готовностью пищи нужно следить.

ПРИМЕРНЫЕ ВРЕМЕНА КОПЧЕНИЯ

	0,5 кг	1 кг	1,5 кг
Рыба	15-25 мин	25-35 мин	35-60 мин
Морепродукты и раки	10-15 мин	25-30 мин	30-35 мин
Домашняя птица	40-45 мин	50-55 мин	60-65 мин
Свинина	30-35 мин	40-45 мин	50-55 мин
Говядина	20-25 мин	40-45 мин	50-55 мин
Баранина	30-35 мин	40-45 мин	50-55 мин

Овощи	20 мин
Картофель	40 мин
Початка кукурузы	60 мин

Универсальный очиститель Muurikka Monipuhdistaja подходит в том числе для очистки электрической грили и коптильной печи Muurikka. Универсальное чистящее средство Monipuhdistaja способен удалить даже самые стойкие пятна в домохозяйстве. Без красителей и консервантов. Количество 400 г.



ОПИЛКИ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ MUURIKKA

Ассортимент Muurikka также включает в себя опилки для копчения из различных видов деревьев. Наиболее распространенные опилки для копчения из ольхи, но добавляя различные виды опилок, пища приобретет различные копченые ароматы.



Опилки для копчения Muurikka Ольха
2л / 10л



Опилки для копчения Muurikka Яблоня
Количество 550 г



Опилки для копчения Muurikka Вишня
Количество 550 г



Опилки для копчения Muurikka Бук
Количество 550 г



Опилки для копчения Muurikka Дуб
Количество 550 г



MUURIKKA™



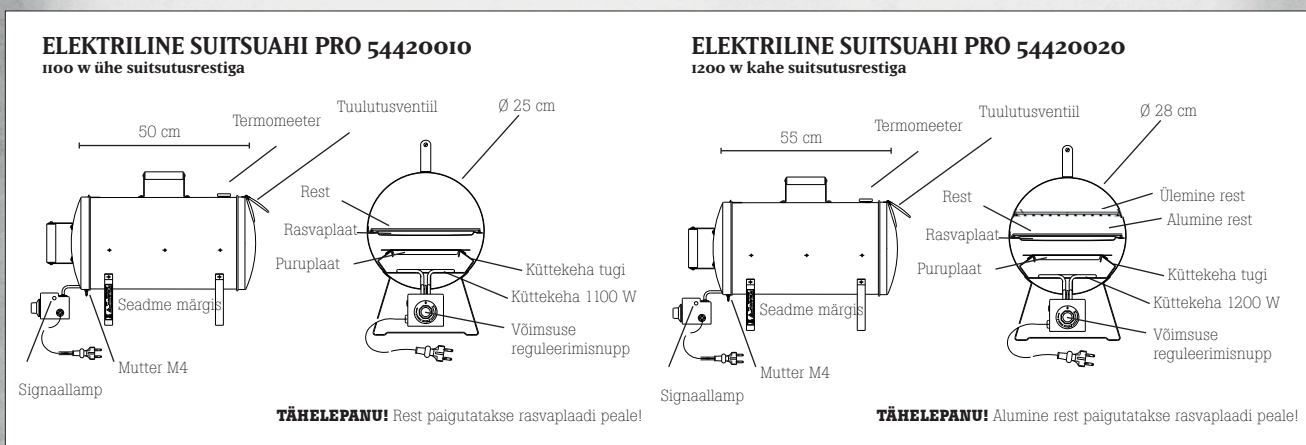
KASUTUSJUHEND MUURIKKA ELEKTRILINE SUITSUAHI PRO 54420010 / 54420020

TEHNILISED ANDMED	54420010	54420020	
Ühendamine elektrivõrguga: maandusega elektripistik 230 V 50 Hz	Võimsus	1100W	1200W
	Juhtme pikkus	2 m	2 m
	Pikkus	50 cm	55 cm
Materjal: roostevaba teras	Läbimõõt	25 cm	28 cm
	Restid	1 tk/24 x 42 cm	2 tk/24 x 48 cm • 25 x 48 cm

TÄHELEPANU ENNE SEADME KASUTAMIST

Suitsuaahi sobib kasutamiseks ainult välitingimustes. Tutvu kasutusjuhisega. Seadmega tuleb alati kasutada rikkevoolu kaitsega varustatud pistikupesa (max 30 mA).

Seda seadet tohivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed või sellised isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel ei ole kogemusi või teadmisi, KUI neid jälgitakse või neid on õpetatud kasutama seadet ohutult ja kui nad mõistavad seadme kasutamise seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lastel ei ole lubatud puhastada või remontida seadet ilma järelevalveta. Seda seadet ei tohi kuumutada söega või muude põlevate kütustega.



SUITSUAHJU KASUTUSPÕHIMÕTE

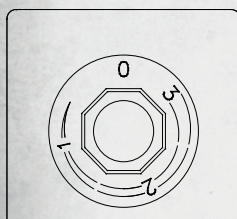
Tegu on elektrilise seadmega, mille sisse tekib küttekeha abil ahjulaadne ruum toidu küpstatamiseks. Kasutades seadmega küpsetamisel suitsutuspuru on võimalik lisada toidule suitsu maitse. Seadme küttekeha kuumutab suitsutuspuru niipalju, et purust hakkab tekkima suitsu seadme sisse. Seadmest võib kasutamise ajal tulla vähesel määral suitsu ka välja. Seda tuleb suitsutamiseks sobiva koha valikul arvesse võtta.

Suitsuahju sisetemperatuuri reguleeritakse seadme võimsust reguleerides. Võimsuse reguleerimisnupp reguleerib küttekeha võimsust sujuvalt vahemikus 0-3, tänu millele seadme temperatuuri on võimalik asetada mistahes tasemele mainitud vahemikus.

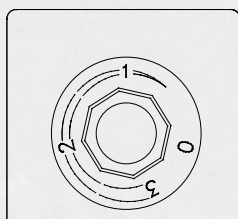
Seadme tagaküljel on tuulutusventiil, mille kaudu üleliigne niiskus ning suitsutamisprotsessi käigus tekkinud rõhk väljuvad seadmest. Kasutamise ajal peaks tuulutusventiili klappi hoidma all.

VÕIMSUSE REGULEERIMISNUPP

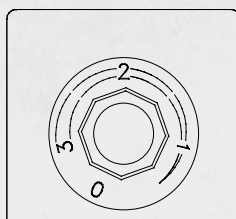
- 0 Küttekeha ei kuumene
- 1 Suvetingimustes toidu soojana hoidmine temperatuuril 75-110 °C
- 2 Küpsetamine temperatuuril 150 - 185 °C
- 3 Küttekeha töötab jätkuvalt täisvõimsusel. Kuumsuitsutus temperatuuril 190-230 °C



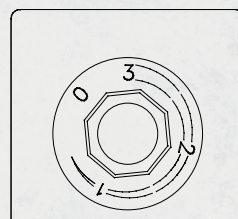
0 - asend
küttekeha on välja
lülitatud
signaaltuli ei põle



1 - asend
toidu soojas hoidmise
vahemik
75 - 110 °C



2 - asend
küpsetusala
Keskmised
temperatuurid
150 - 185 °C



3 - asend
Küttekeha töötab jätkuvalt
täisvõimsusel.
signaallamp põleb
küpsetusala
Kuumsuitsutus 190-230 °C

TEMPERATUURI MÕJUTAVAD TEGURID

Ümbritsev temperatuur

Seadmel ei ole termoisolatsiooni, mistõttu ümbritseva keskkonna temperatuur mõjutab seadme sisetemperatuuri. Samuti tuuline ilm võib teatud määral temperatuuri seadmes alandada.

Suitsutatavate toiduainete temperatuur

Suitsuahju asetavate toiduainete temperatuur alandab suitsuahju sisetemperatuuri. Suitsutatav toit seob endasse soojust kogu suitsutamise aja vältel. Seadme integreeritud termomeeter võimaldab teil jälgida seadme sisetemperatuuri. Kõige täpsema küpsetustulemuse saate, kui kasutate spetsiaalset küpsetustermomeetrit, mis mõõdab temperatuuri toidu sees.

Kaane avamine suitsutamise ajal

Kaane avamisel seadme sisetemperatuur mõne kraadi võrra langeb. Seda tuleks suitsutamisel arvesse võtta ja tarbetut kaane avamist suitsutamise ajal tuleks vältida. Valmimisjärgus oleva toidu küpsusastme kontrollimiseks toimuv kaane avamine ei mõjuta enam oluliselt lõpptulemust.

NII SUITSUTAD MUURIKKA ELEKTRISUITSUAHI PRO: GA

Ettevalmistused enne suitsutamise alustamist

Peske pritsmepanni ja rest, osad võib pesta nõudepesumasinas. Kuivatage osad pärast pesemist. Pritsmepanni puhastamiseks võib katta selle fooliumiga. Raputage puruplaadile õhuke kiht, max. 2 dl / paar peotäit suitsutamiseks sobivat puhast, jämedat suitsutushaket või suitsutuspuru. Suitsutuspuru tuleb teha enne purupannile asetamist märjaks või niisutada seda puruplaadil vett peale pihustades. Suitsutuspurule võib asetada suitsutatavale toidule värvi andmiseks paar tükki suhkrut. Enne suitsutamise alustamist asetage suitsuaahi maapinnale või stabiilsele mittepõlevale alusele. Valige suitsutamiseks tuleohutu koht, kus suitsutamisel võimalikult tekivad sädemed ei või miskit põlema panna.

Seadme eelsoojendus ja suitsutuspuru lisamine

Kuumutage suitsuaahi tühjana kuni soovitud temperatuurini, kasutades reguleerimisnupu asendit 3. Soovitame alguses tõsta temperatuur soovitud temperatuurist umbes 20 kraadi kõrgemaks, kuna kaane avamine ja külma toidu asetamine seadmesse alandab suitsuahju temperatuuri hetkeliselt mitme kraadi võrra. Kui seade on soojenenud piisavalt, lisage küpsetatavat toit seadmesse. Lükake puruplaat koos suitsutuspuruga küttekeha kohal olevate tugevate najale (mitte panna puruplaati vahetult küttekehale). Suitsutuspuru võib lisada ka hiljem, sõltuvalt sellest, kui tugevat suitsu maitset te toidule soovite ja kui pikk on lõplik suitsutusaeg. Peale suitsutuspuru lisamist kulub mõni minut, enne kui suitsu hakkab moodustuma.

Temperatuuri hoidmine ja suitsutamine

Pärast suitsutuspuru ning suitsutatava tooraine lisamist toimub vajaliku temperatuuri hoidmine, jälgides termomeetrit ning reguleerides reguleerimisnupust seadme võimsust vastavalt vajadusele kas suuremaks või väiksemaks. Suitsu moodustub sõltuvalt suitsutuspuru hulgast kogu suitsutusaja jooksul. Vajaduse korral lisage ärapõlenud suitsutuspuru asemele uut suitsutuspuru.

Kiire temperatuuri tõstmine või madaldamine

Kõige kiiremini saab reguleerida temperatuuri, keerates seadme võimsusnuppu asendisse 3 või 0. Asendis 3 seade toimib täie võimsusega ja kuumeneb kiiresti. Asendis 0 on küttekeha täiesti välja lülitatud ja seade jahtub kiiresti. Temperatuuri langemist võib kiirendada, avades seadme kaane.

Madala temperatuuriga suitsutamise (75-110 °C)

Kui soovite, et seadme temperatuur ei tõuse palju üle 100 °C, või on isegi alla 100 °C, tasub kuumutada seade algul võimsusega 3 kuni soovitud temperatuurini, mil seadmesse hakkeb tekkima suitsu. Pärast soovitud temperatuuri saavutamist võib temperatuuri taset säilitada võimsusega 1. Võimsusega 1 seadmes suitsu praktiliselt ei teki.

Keskmise kuumusega suitsutamine (150 - 185 °C)

Tõstke seadme temperatuur võimsusega 3 kuni soovitud temperatuurini, seejärel kasutage temperatuuri hoidmiseks võimsust 2. Jälgige temperatuuri arengut seadmes termomeetri abil ja vajadusel reguleerige võimsust kas suuremaks või väiksemaks.

Kuumsuitsutus (190-230 °C)

Kuumsuitamise korral pole seadme temperatuuri reguleerimine praktiliselt vajalik, võimsust võib hoida pidevalt asendis 3. Kuumsuitsutades võib jälgida toidu küpsemist kella järgi. Viitelised suitsutusajad leiduvad käesoleva juhendi lõpust.

Suitsutamine talvel

Seadmega võib suitsutada edukalt ka talvel, kuid siis tuleb arvestada veidi pikema küpsemisajaga. Talvisel suitsutamisel soovime kasutada võimsust 3. Talvel suitsutades valige suitsutamiseks tuule eest kaitstud koht, et külm tuul ei jahutaks suitsuahju liigselt.

Suitsutuspuu valimine

Suitsu tekkimine toimub kiiremini peenema suitsutuspuruga, jämedama suitsutuspuruga algab suitsu tekkimine veidi hiljem. Jämedad laastud hõõguvad kauem, mistõttu ka suitsu tekib neist kauem ja nad ei sütti nii kergesti ja ei põle ära. Soovitame niisutada suitsutuslaastud hoolikalt enne suitsetamist, siis suitsu maitse on pehmem ja toidule ei teki mõru maitset. Laastud võib panna mõneks minutiks vette ligunema või pritsida laastudele vett, kui nad on puruplaadil. Erinevaid suitsutuslaaste kasutades saab anda küpsetatavale toidule erineva maitse. Kõige tavalisem suitsutuspuu on lepp, aga ka mm. õun, kirss, pöök ja tamm sobivad suitsetamise suurepäraselt.

Pärast suitsutamist

Pärast suitsutamist kustutage hõõguvad suitsutuspurud ära, enne kui nad kompostikasti viskate. Veenduge, et suitsuahju ei jääks pärast selle kasutamist hõõguvat suitsutuspuu. Suitsutamise käigus kuumenevad rest ja pritsmeplaat põletavalt tuliseks. Pritsmeplaadi eemaldamisel kuumast suitsuahjust kasutage ahjukindaid ja / või pritsmeplaadi väljatõmbamiskäepidet. NB! Ärge tõstke pritsmeplaati väljatõmbamiskäepidemega! Peske pritsmeplaat ja rest peale kasutamist võimalikult kiiresti ära. Nii säilitavad terasest valmistatud osad uueväärse väljanägemise pikka aega. Suitsuahju säilitamisel hoidke seda jalad allpool. Suitsuahju puhastamiseks on võimalik küttekeha eemaldada, milleks tuleb avada selle kinnitusmutter. Küttekeha ja reguleerimis mehhanismi ei tohi kasta vette. Puhastage suitsuahi pesusvammi ja pesuainega (näiteks universaalpuhastusainega Muurikka Monipuhdistaja). Resti, pritsmeplaati ja puruplaati võib puhastada ka grilliharjaga või pesta nõudepesumasinas. Pärast puhastamist asetage küttekeha koos tugiraamiga tagasi omale kohale ja kinnitage mutter. Pärast puhastamist kuumutage suitsuahju küttekeha abil mõnda aega nii, et suitsuahi kuivaks. Puhastage ja kuivatage suitsetaja eriti enne talvist hoiustamist, kuna sool ja niiskus võivad põhjustada korrosioonikahjustusi küttekehale ning suitsuahju korpusele.

TÄHELEPANU!

1. Veenduge, et kasutatav suitsutuspuu on niiske. Liiga kuiv suitsutuspuu või liigne suitsutuspuu kogus võib põhjustada seadme kaane lahtihüppamise suitsutamise ajal! Kui suitsutuspurud süttivad suitsuahjus põlema, sulgege suitsuahju kaas.
2. Suitsutamisel kuumeneb suitsuahju välispind põletavalt kuumaks. Tõste kuuma suitsuahju alati vaid tõesangadest. Jälgige, et lapsed ei mängiks ega põletaks end suitsuahjuga.
3. Veenduge, et ühendusjuhtmed ei puutuks vastu kuuma suitsuahju korpust.
4. Kontrollige toitejuhtme ja võimaliku pikendusjuhtme seisukorda regulaarselt. Kahjustatud toitekaabliga seadet ei tohi kasutada. Kui küttekeha ühendusjuhe või võimsuse regulaator on vigastatud (kaitse või rikkevoolukaitse katkestab vooliringi, küttekeha ei lähe soojaks/signaallampe lähe põlema), tuleb kahjustatud komponent välja vahetada. Ohutuse tagamiseks tuleb remont lasta teha elektripaigaldusõigusi omavas töökojas või vastavaid õigusi omaval isikul. Pärast hoolduses käimist tuleb sellegipoolest ka ise veenduda, et küttekeha on kinnitatud õigesti. Seadme remontimisel tohib kasutada ainult spetsiaalselt Muurikka elektrisuitsuahjule mõeldud varuosasid.
5. Suitsuahi ei ole mõeldud kasutamiseks taimeri abil või välise kaugjuhtimispuldiga.
6. Suitsuahi lülitatakse pärast kasutamist alati välja, milleks keerake reguleerimisnupp asendisse 0 ning eemaldage toitekaabel seinakontaktist.
7. Suitsutamise protsessi käigus võib eralduda niiskust, mis kondenseerudes vedelikuks võib tilkuda suitsuahju otsast alla. Soovitame kasutada suitsuahju sellisel alusel, et võimalik vedeliku tilkumine ei määraks teil midagi olulist ära.
8. Olge ettevaatlik suitsutatava toidu sisse või pritsmepannile jäänud tulise rasva või veega, millest võite saada põletada kui tegelete resti või pritsmepanni eemaldamisega. Eemaldage lihast enne suitsutamist tilkuv marinaad või toiduõli, et see ei süttiks kuuma küttekehaga kokkupuutel põlema.
9. Suitsuahi ei ole mõeldud kasutamiseks lõkkel või sütel.
10. Tootel on tootja garantii 2 aastat. Garantii ei kata selliseid kahjusid, mis on tekkinud hooletuse või seadme ebaõige kasutamise tagajärjel.

Lisateave: www.muurikka.fi

Varuosad: Opa Muurikka • Pisla Oy • Mikkeli, Finland

opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850

KÜPSETUSAJAD KUUMSUITSUTAMISEL (190-230 ° C)

Ajad on viitelised. Konkreetse suitsutatava toote jaoks kõige sobivama küpsetusaja leiate katsetades. Küpsetades tuleb arvesse võtta, et temperatuur võib tõusta kiiresti ja sellepärast tuleb toidu küpsemist jälgida.

NÄITED KÜPSETUSAEGADEST

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Kala	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Karbid ja vähid	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Linnuliha	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Sealiha	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Veiseliha	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lammas	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Aedviljad		20 min	
Kartul		40 min	
Maisitõlvik		60 min	

Universaalne puhastusvahend Muurikka Monipuhdistaja

sobib muuhulgas Muurikka Elektrigrilli ja Elektri-suitsuahju puhastamiseks. Universaalne puhastusvahend Monipuhdistaja suudab eemaldada kodus majapidamises ka kõige kangekaelsemad plekid. Värv ja säilitusainetevaba. Kogus 400 g



MUURIKKA SUITSUTUSPURU

Muurikan valikoimiin kuuluu eri puulajikeista valmistettuja savustuspuruja. Perinteisin savustuspuru on leppää, mutta käyttämällä muita lajikkeita saat erilaisen savuaromin kypsennettävään ruokaan.



Muurikka suitsutuspuru Lepp
2 l / 10 l



Muurikka suitsutuspuru Öun
Kogus 550 g



Muurikka suitsutuspuru Kirss
Kogus 550 g



Muurikka suitsutuspuru Pöök
Kogus 550 g



Muurikka suitsutuspuru Tamm
Kogus 550 g



MUURIKKA™



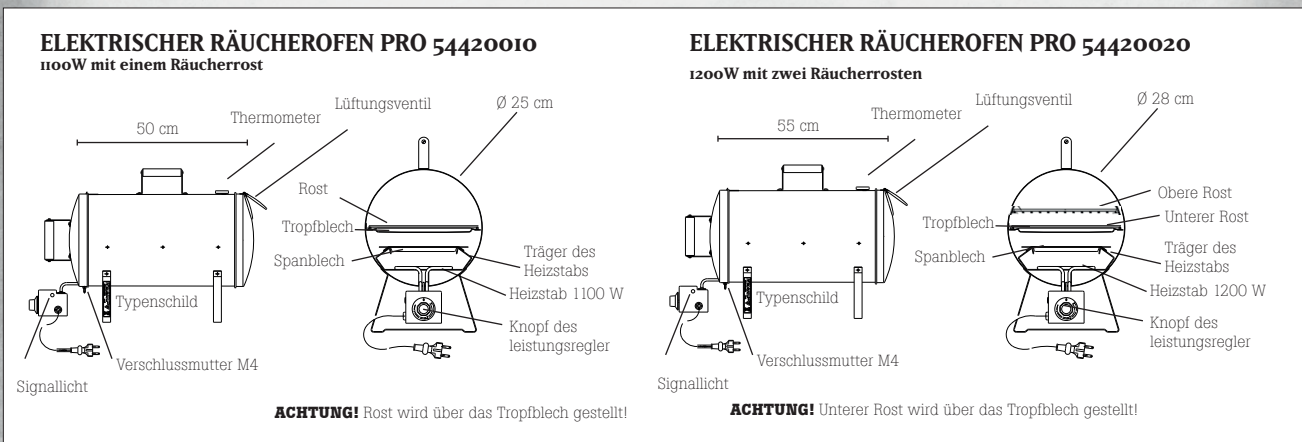
GEBRAUCHSANWEISUNG MUURIKKA ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN PRO 54420010 / 54420020

TECHNISCHE DATEN		54420010	54420020
Elektroanschluss: Geerdeter Stecker 230 V 50 Hz	Leistung	1100W	1200W
	Anschlusskabel	2 m	2 m
	Länge	50 cm	55 cm
Material: Rostfreier Stahl	Durchmesser	25 cm	28 cm
	Roste	1 st/24 x 42 cm	2 st/ 24 x 48 cm • 25 x 48 cm

VOR GEBRAUCH ZU BERÜCKSICHTIGEN

Der Räucherofen eignet sich nur für Gebrauch im Freien. Machen Sie sich mit der Gebrauchsanleitung vertraut. Mit dem Gerät ist immer eine fehlerstromgeschützte Steckdose zu benutzen (max. 30 mA).

Dieses Gerät kann von wenigstens 8-jährigen Kindern oder von solchen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Eigenschaften abgenommen sind oder die keine Erfahrung oder Information haben, FALLS sie überwacht werden oder sie unterwiesen worden sind, das Gerät sicher zu benutzen und falls sie die Gefahren bezüglich die Benutzung des Geräts fassen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Überwachung reinigen oder pflegen. Dieses Gerät darf nicht mit Kohlen oder anderen brennbaren Brennstoffen erhitzt werden.



BENUTZUNGSPRINZIP DES RÄUCHEROFENS

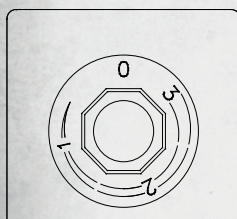
Es handelt sich um ein elektrisches Gerät, in dem mit dem Heizstab ein ofenähnlicher Zustand zum Garen entsteht. Wenn Räucherspäne benutzt werden ist es möglich, den Speisen den Geschmack des Rauchs hinzufügen. Der Heizstab des Geräts erhitzt die Räucherspäne so viel, dass sie anfangen, Rauch in das Gerät zu erzeugen. Das Gerät qualmt ein wenig während der Benutzung. Es lohnt sich, dies beim Wählen des Räucherplatzes zu berücksichtigen.

Die Innentemperatur des Räucherofens wird durch Regeln der Leistung des Geräts geregelt. Die Leistungsregeleinheit des Geräts regelt die Leistung des Heizstabs stufenlos zwischen 0 - 3, wobei der Regler in jede Stelle zwischen diesen gestellt werden kann.

Durch das Lüftungsventil im Hinterteil des Geräts kommen Extrafeuchtigkeit sowie der Druck durch Räuchern hinaus. Die Ventilklappe soll während der Benutzung unten gehalten werden.

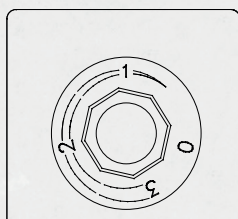
BETRIEB DES LEISTUNGSREGLERS

- 0 Heizstab wird nicht warm
- 1 Unter Sommerumständen der Bereich für Warmhalten 75-110 °C
- 2 Bereich für Garen 150 - 185 °C
- 3 Heizstab ist ununterbrochen eingeschaltet. Bereich für Heissräuchern 190 - 230 °C



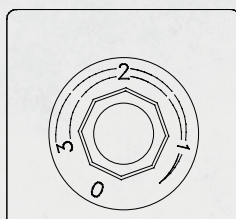
0 - stellung

Der Heizstab ist ausgeschaltet
Das Signallicht leuchtet nicht



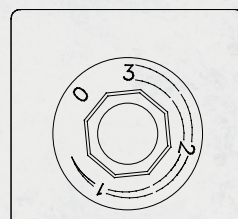
1 - stellung

Bereich für Warmhalten
75 - 110 °C



2 - stellung

Bereich für Garen
Durchschnittstemperaturen
150 - 185 °C



3 - stellung

Der Heizstab ist ununterbrochen eingeschaltet
Das Signallicht leuchtet
Bereich für Garen
Heissräuchern 190 - 230 °C

AUF DIE TEMPERATUR EINWIRKENDE FAKTOREN

Temperatur der umliegenden Luft

Das Gerät ist nicht wärmeisoliert, weshalb die Temperatur der umliegenden Luft auf die Innentemperatur des Geräts einwirkt. Auch windiges Wetter kann ein wenig kühlend auf die Temperatur des Geräts einwirken.

Temperatur des Räucherguts

Die Temperatur des Räucherguts senkt die Innentemperatur des Räucherofens und bindet Wärme während des ganzen Räucherns. Mit dem Thermometer im Gerät können Sie die Temperatur innerhalb des Geräts verfolgen. Das genaueste Bratergebnis erhalten Sie jedoch, wenn Sie einen separaten Bratthermometer im Räuchergut benutzen.

Öffnen des Deckels während des Räucherns

Öffnen des Deckels für das Gerät wirkt einige Grade auf die Innentemperatur des Geräts ein. Es lohnt sich, dies beim Räuchern zu berücksichtigen und unnötiges Öffnen des Deckels während des Räucherns zu vermeiden. Das Öffnen des Deckels um die Garheit des Garguts zu überprüfen wirkt jedoch nicht wesentlich auf das Endergebnis.

SO RÄUCHERN SIE MIT DEM MUURIKKA ELEKTRISCHEN RÄUCHEROFEN PRO

Vorbereitungen vor Räuchern

Waschen Sie das Tropfblech und den Rost, die Teile sind maschinenwaschbar. Trocknen Sie die Teile nach dem Waschen. Sie können ein Stück Aluminiumfolie auf das Tropfblech schneiden, so dass die Reinigung des Tropfblechs nach dem Räuchern einfacher ist. Streuen Sie auf das Spanblech eine dünne Schicht, max. 2 dl / ein Paar Handvoll für Räuchern geeignete saubere, grobe Rauchhackspäne oder Späne. Sie können die Späne nass einweichen, bevor Sie sie auf das Spanblech stellen oder die Späne befeuchten, wenn sie auf dem Blech liegen. Auf die Späne können Sie einige Stück Zucker stellen um Farbe für das Räuchergut zu geben. Vor dem Räuchern legen Sie den Räucherofen auf den Boden oder auf eine stabile, unbrennbare Unterlage. Wählen Sie eine feuersichere Räucherstelle, damit mögliche Funken die Umgebung nicht in Brand setzen.

Anheizung und Hinzufügen der Späne

Heizen Sie den Räucherofen leer zu der gewünschten Temperatur mit der 3-Stellung. Wir empfehlen, dass Sie die Temperatur ca. 20 Grad höher als die endgültige Solltemperatur erhöhen, da das Öffnen des Deckels und Hinzufügen des kalten Essens ins Gerät die Temperatur des Räucherofens ziemlich schnell viele Grade senkt. Wenn das Gerät warm genug geworden ist, fügen Sie das Gargut ins Gerät hinzu. Schieben Sie das Spanblech mit Spänen auf die Träger über den Heizstab (stellen Sie das Spanblech nicht direkt auf die Heizstäbe). Rauchspäne können auch später hinzugefügt werden je nach dem, wie starken Rauchgeschmack Sie in Speisen haben möchten und was die endgültige Räucherungszeit ist. Nach dem Hinzufügen der Rauchspäne dauert es einige Minuten, bis Rauch sich bildet.

Aufrechterhalten der Temperatur und Räuchern

Nach dem Hinzufügen der Spänen und des Räucherguts wird die Temperatur aufrechterhalten indem das Thermometer des Räucherofens verfolgt und die Leistung am Regulierknopf entweder kleiner oder grösser je nach der Temperatur im Gerät geregelt wird. Rauch entsteht während des ganzen Räucherns je nach der Menge der Rauchspäne. Bei Bedarf, fügen Sie während des Räucherns Späne anstelle der schon geglühten hinzu.

Schnelle Erhöhung oder Senkung der Temperatur

Am schnellsten regeln Sie die Temperatur indem Sie die Leistung des Geräts entweder auf die 3- oder 0-Stellung drehen. Auf der 3-Stellung funktioniert der Heizstab in voller Leistung und erhitzt das Gerät schnell. Auf der 0-Stellung ist der Heizstab ganz abgeschaltet, so dass die Innentemperatur des Geräts schnell sinkt. Das Sinken der Temperatur kann beschleunigt werden indem der Deckel des Geräts für einen Augenblick geöffnet wird.

Räuchern bei niedriger Temperatur (75 - 110 °C)

Wenn Sie wollen, dass die Temperatur des Geräts nicht viel über 100 °C steigt oder sogar unter 100 °C bleibt, lohnt es sich, das Gerät zuerst mit der 3-Stellung zu der gewünschten Temperatur zu erhitzen, so dass Rauch sich im Gerät bildet. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht worden ist, wird die Wärme mit der 1-Stellung aufrechterhalten. Es entsteht kaum Rauch, wenn das Gerät auf der 1-Stellung ist.

Räuchern bei mittlerer Hitze (150 - 185 °C)

Erhöhen Sie zuerst die Temperatur des Geräts auf der 3-Stellung zu der gewünschten Temperatur, danach wird die Temperatur aufrechtgehalten indem die Leistung auf die 2-Stellung gedreht wird. Verfolgen Sie im Thermometer des Geräts die Entwicklung der Temperatur und bei Bedarf regeln Sie die Leistung kleiner oder grösser.

Heissräuchern (190 - 230 °C)

Beim Heissräuchern ist es kaum nötig, die Leistung des Geräts zu regeln, sondern Sie können das Gerät während des ganzen Räucherns auf der 3-Stellung sein lassen. Beim Heissräuchern können Sie auf der Uhr verfolgen, wann das Essen gar ist. Hinweisende Heissräucherungszeiten sind am Ende dieser Anleitung zu finden.

Räuchern im Winter

Mit dem Gerät können Sie auch im Winter räuchern, aber die Räucherungszeit kann ein wenig länger werden. Wir empfehlen, dass Sie für Winterräuchern die 3-Stellung des Geräts benutzen. Beim Winterräuchern wählen Sie für Räuchern eine geschützte Stelle, so dass der mögliche kalte Wind das Räuchern nicht zu viel kühlt.

Wählen der Rauchspäne

Die Bildung des Rauchs ist schneller, falls Hackspäne feingeteilt sind, während es mit gröberen Spänen ein wenig länger dauert, bis Rauch sich bildet. Grobe Späne glühen länger, so dass auch Rauch sich länger bildet, und sie fangen auch nicht leicht Feuer. Wir empfehlen, dass Sie die Rauchspäne ordentlich vor dem Räuchern befeuchten, da dann auch der Geschmack des Rauchs sanfter ist und keinen bitteren Geschmack in die Speisen gibt. Die Späne können einige Minute lang im Wasser eingeweicht werden oder mit Wasser gespritzt werden, wenn sie auf dem Spanblech sind. Verschiedene Späne geben verschiedene Raucharomen ins Gargut. Der traditionellste Rauchspan ist aus Erle, aber auch u.a. Apfelbaum, Kirschbaum, Buche und Eiche eignen sich ausgezeichnet für Räuchern.

Nach dem Räuchern

Löschen Sie nach dem Räuchern glühende Späne, bevor Sie sie entsorgen. Sichern Sie, dass keine glühenden Späne im Räucherofen verbleiben. Beim Räuchern werden der Rost und das Tropfblech glühend heiss. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und / oder den Ausziehgriff des Tropfblechs um den Rost und das Tropfblech aus dem heissen Räucherofen herauszunehmen. **ACHTUNG!** Heben Sie das Tropfblech nicht mit dem Ausziehgriff. Waschen Sie das Tropfblech und die Roste möglichst schnell nach der Benutzung. So bleiben die Stahlteile länger wie neu. Bewahren Sie den Räucherofen mit den Füßen nach unten auf. Zur Reinigung des Räucherofens kann der Heizstab herausgenommen werden, indem die Befestigungsmutter des Heizstabs entfernt wird. Der Heizstab und der Regler dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Waschen Sie den Räucherofen mit einem feuchten Reinigungsschwamm und Waschmittel (z.B. mit Muurikka Multireiniger), den Rost sowie die Tropf- und Spanbleche können Sie auch mit einer Grillbürste oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Stellen Sie nach der Reinigung den Heizstab zusammen mit dem Trägerrahmen zurück an seinem Platz und befestigen Sie die Mutter. Erhitzen Sie den Räucherofen einige Zeit nach der Reinigung mit dem Heizstab so, dass der Räucherofen trocken wird. Reinigen und trocknen Sie den Räucherofen vor allem vor die Winteraufbewahrung, da die salzhaltige Feuchtigkeit im Heizstab und im Rahmen des Räucherofens Korrosion verursachen kann.

ACHTUNG!

1. Sichern Sie, dass die Rauchspäne feucht sind; zu trockene Späne oder zu große Spänenmenge kann das plötzliche Öffnen des Deckels während des Räucherns verursachen! Wenn die Späne im Inneren des Räucherofens Feuer fangen, schliessen Sie den Deckel des Räucherofens.
2. Beim Räuchern wird die Aussenfläche des Räucherofens glühend heiß. Heben Sie den heissen Räucherofen nur am Hebe-griff. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Räucherofen spielen oder sich daran verbrennen.
3. Vorsicht, dass die Anschlussleitungen mit dem heissen Rahmen des Räucherofens nicht in Berührung kommen.
4. Prüfen Sie den Zustand der Anschlussleitung und einer eventuellen Verlängerungsleitung regelmässig. Bei einer beschädigten Anschlussleitung darf das Gerät nicht benutzt werden. Wenn die Anschlussleitung des Heizstabs oder der Heizstab oder der Knopf des Leistungsreglers beschädigt ist (Sicherung oder Fehlerstromschutz löst aus oder der Heizstab wird nicht warm/Sig-nallicht leuchtet nicht) muss die beschädigte Komponente ausgetauscht werden, aus Sicherheitsgründen müssen Wartungen von einer Geschäft oder Person mit Elektroinstallationsrechten ausgeführt werden. Nach der Wartung ist zu sichern, dass der Heizstab richtig befestigt worden ist. Nur Ersatzteile der Muurikka elektrischen Räucherofen dürfen im Gerät verwendet werden.
5. Der Räucherofen ist nicht dafür bestimmt, mit einer Steueruhr oder mit externer Fernsteuerung gesteuert zu werden.
6. Der Räucherofen wird immer nach der Verwendung ausgeschaltet, indem der Regler auf die 0-Stellung gedreht wird und die Stromleitung aus der Steckdose entfernt wird.
7. Die im Räucherprozess entstandene Feuchtigkeit kann zu Flüssigkeit verdickt tropfenweise aus der Stirnseite des Räuchero-fens heraustropfen. Wir empfehlen, den Räucherofen auf einer solchen Unterlage zu verwenden, dass durch das eventuelle Heraustropfen der Flüssigkeit keine Verunreinigungen entstehen.
8. Achten Sie auf heisses Fett oder Wasser, das im Inneren des Räucherguts oder auf dem Tropfblech verblieben ist und bei Herausnahme des Rostes oder des Tropfbleches verbrennen kann. Entfernen Sie tropfende Marinade oder Speiseöl vom Fleisch, damit sie/es sich nicht am heißen Heizstab entzündet.
9. Der Räucherofen ist nicht dafür bestimmt, auf dem Lagerfeuer oder mit Kohle benutzt zu werden.
10. Auf das Produkt wird 2 Jahre Garantie bewilligt. Die Garantie bezieht sich nicht auf solche Störungen oder Schäden, die durch fahrlässige oder anleitungswidrige Nutzung entstanden sind.

Weitere Informationen: www.muurikka.fi

**Ersatzteile: Opa Muurikka • Pislä Oy • Mikkeli, Finnland
opamuurikka@opamuurikka.fi • (+358)207 299 850**

GARZEITEN BEIM HEISSRÄUCHERN (190 - 230 °C)

Die Zeiten sind hinweisend. Die geeignete Zeit ist am besten durch Probieren zu finden. Beim Garen ist darauf zu achten, dass die Temperatur schnell steigen kann und deswegen muss der Garprozess kontrolliert werden.

BEISPIELE FÜR GARZEITEN

	0,5 kg	1 kg	1,5 kg
Fisch	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Schalentiere und Krebse	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Geflügel	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Schweinefleisch	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Rindfleisch	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lamm	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Gemüse		20 min	
Kartoffel		40 min	
Maiskolben		60 min	

Traditioneller Multireiniger von Muurikka eignet sich u.a. für das Reinigen des Elektrogills und Elektroräuchers. Multireiniger entfernt bei einer allgemeinen Reinigung des Hauses sogar den hartnäckigen Schmutz. Ohne Farb- und Konservierungsmittel. Grösse 400 g



MUURIKKA RAUCHSPÄNE

Zum Sortiment von Muurikka gehören Rauchspäne aus verschiedenen Holzarten. Der traditionellste Rauchspan ist aus Erle, aber indem Sie andere Arten benutzen, erhalten Sie ein anderes Raucharoma in Gargut.



Muurikka Räucherspäne Erle
2 l / 10 l



Muurikka Räucherspäne Apfelbaum
Grösse 550 g



Muurikka Räucherspäne Kirschbaum
Grösse 550 g



Muurikka Räucherspäne Buche
Grösse 550 g



Muurikka Räucherspäne Eiche
Grösse 550 g



Lisävarusteita savustukseen

Tillval för rökning • Accessories for smoking • Suitsutamise lisatarvikud
Аксессуары для копчения • Zubehör für Räuchern



MUURIKKA GRILLI-/SAVUSTUSKORI

Muurikka Grill- / Rökkorg • Muurikka Grill and Smoking Basket
Корзина для жарки/копчения Muurikka
Muurikka Grill-/Suitsutuskorv • Muurikka Grill- und Räucherkorb

Grilli/ Savustuskorin tarttumaton Non-Stick pinnoite tekee grillaamisesta ja savustamisesta helppoa! Ruoka ei tartu, eikä putoile rutilöiden väliin. Kori on helppo puhdistaa vaikka astianpesukoneessa.

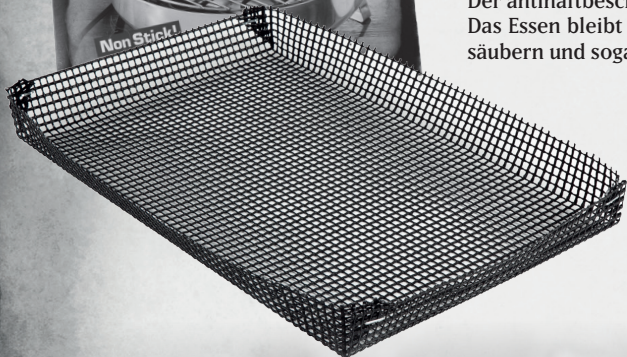
Grill- / Rökkorgens non-stick-ytbeläggning gör det lätt att grilla och röka! Maten varken fastnar eller faller ner mellan gallren. Korgen är lätt att rengöra t.ex. i diskmaskin.

The Grill / Smoking Basket keeps food from falling down from the griddle, and even small bits are prepared easily. The Basket is easy to keep clean e.g. in the dishwasher.

Из корзины пища не будет выпадать с решетки и не будет пригорать к антипригарному покрытию, как на стальной решетке. Корзина легко моется, например, в посудомоечной машине.

Mittenakkuv non-stick pinnakate teeb grillimise ja suitsutamise lihtsamaks. Toit ei jää kinni, ei pudene grilli sisse resti vahele, Korvi on lihtne puhastada või pesta nõudepesumasinas.

Der antihftbeschichtete Grill- und Räucherkorb erleichtert Ihnen das Grillen und Räuchern. Das Essen bleibt nicht haften und fällt auch nicht durch den Grillrost. Der Korb ist leicht zu säubern und sogar für die Geschirrspülmaschine geeignet.



MUURIKKA LANGATON PAISTOMITTAR

Muurikka trådlös stektermometer • Muurikka digital thermometer • Беспроводной термометр щуп Muurikka • Muurikka juhtmevaba küpsetustermomeeter • Muurikka drahtloser Thermometer

Tällä digitaalisella mittarilla voit seurata ruoan valmistumista langattomasti jopa 20 metrin päästä. Tiedät tarkasti grillattavan tai savustettavan ruoan sisälämpötilan ilman arvuutteluja.

Med denna digitala stektermometer kan du på upp till 20 meters avstånd kolla om maten är färdig. Du vet exakt hur varm den mat du grillar eller röker är utan att behöva gissa.

This digital thermometer shows exact temperature of the food you are grilling or smoking even at distance of 20 meters. You won't have to guess any more.

С помощью этого цифрового метра вы можете следить за изготовлением еды беспроводно на расстоянии до 20 метров. Вы точно знаете внутреннюю температуру изготавливаемого вами продукта без расчетов и Загадок.

Selle digitaalse termomeetriga jälgite toidu valmimist juhtmevabalt kuni 20 meetri kauguselt. Tead täpselt, milline on toidu sees valitsev temperatuur - ilma igasuguse oletamiseta.

Dieser drahtlose, digitale Thermometer zeigt die Temperatur exakt sogar von 20 Metern Entfernung an, und ermöglicht es so ein punktgenaues Grillen oder Räuchern.



MUURIKKA™

www.muurikka.fi

Opa Muurikka • Pisla Oy • Mikkeli, Suomi Finland • www.muurikka.fi