

SE

ELEKTRISK RÖKUGN FÖR INOMHUSBRUK

Bruksanvisning



93676

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION



LÄS NOGGRANT IGENOM DESSA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNINGEN OCH FÖRVARA BRUKSANVISNINGEN VÄL!

ENDAST FÖR PRIVAT BRUK.

Använd produkten endast för det avsedda ändamålet.

- AVLÄGSNA allt förpackningsmaterial och alla klisteretiketter före den första användningen.
- RENGÖR alla borttagbara delar före den första användningen. Se "Rengöring & skötsel".
- Produkten levereras med en KORT SLADD för att undvika risk för olyckor på grund av att man trasslar in sig eller snubblar över den. Lägg inte sladden över arbetsbänken eller bordsskivan, där det finns risk för att man kan dra i den eller snubbla över den. Linda aldrig sladden stramt kring produkten eftersom sladden kan skadas eller till och med brytas av.
- Vi avråder från att använda produkten med skarvsladd. OM EN SKARVSLADD ÄNDÅ ANVÄNDS ska dess elektriska märkvärden vara minst lika höga som produktens.
- När produkten används i närheten av BARN är det nödvändigt att den ÖVERVAKAS NOGGRANT.
- Brand kan uppstå när produkten används i närheten av BRÄNNBARA MATERIAL. Det gäller även gardiner, handdukar, väggar etc. Lägg inte papper, plast eller andra icke-livsmedel i produkten. Placera inte produkten eller dess sladd på eller i närheten av en het yta eller i en uppvärmd ugn.
- Produkten ska alltid användas på en STABIL, TORR och VÄRMEBESTÄNDIG YTA. Använd inte produkten i närheten av vatten.
- Använd inga tillbehörsdelar eller kompletteringar som inte rekommenderas av tillverkaren. Det kan leda till personskador eller skador på produkten.
- Använd alltid GRILLHANDSKAR när heta livsmedel eller produkter hanteras. Försök inte att flytta på produkten när den är het eller innehåller heta livsmedel.
- Använd inte produkten utomhus.
- SLÅ AV produkten och dra ut STICKKONTAKTEN när produkten inte används.
- DET BEFINNER SIG INGA DELAR I PRODUKTENS INRE SOM BEHÖVER UNDERHÅLLAS.
- ANVÄND INTE PRODUKTEN NÄR SLADDEN ELLER STICKKONTAKTEN ÄR SKADAD ELLER NÄR PRODUKTEN UPPVISAR FEL ELLER NÄR DEN HAR SKADATS PÅ NÅGOT SÄTT.
- Rök/tillaga inte livsmedel direkt i rökkärlet! Placera alltid livsmedlen på ett eller flera galler.
- Vi rekommenderar TORRA trächips.

ELEKTRISK SÄKERHETSINFORMATION

Produkten är försedd med en jordad stickkontakt. Detta är en säkerhetsåtgärd som minskar risken för elektriska stötar. Användning av skarvsladd rekommenderas inte för produkten. Det rekommenderas att ansluta produkten som ENDA apparat till det valda elektriska uttaget. Det elektriska uttaget ska vara föreskriftsmässigt installerat och jordat. Kontakta en behörig elektriker vid frågor som gäller jordning eller de elektriska anvisningarna. Försök inte att modifiera stickkontakten på något vis.

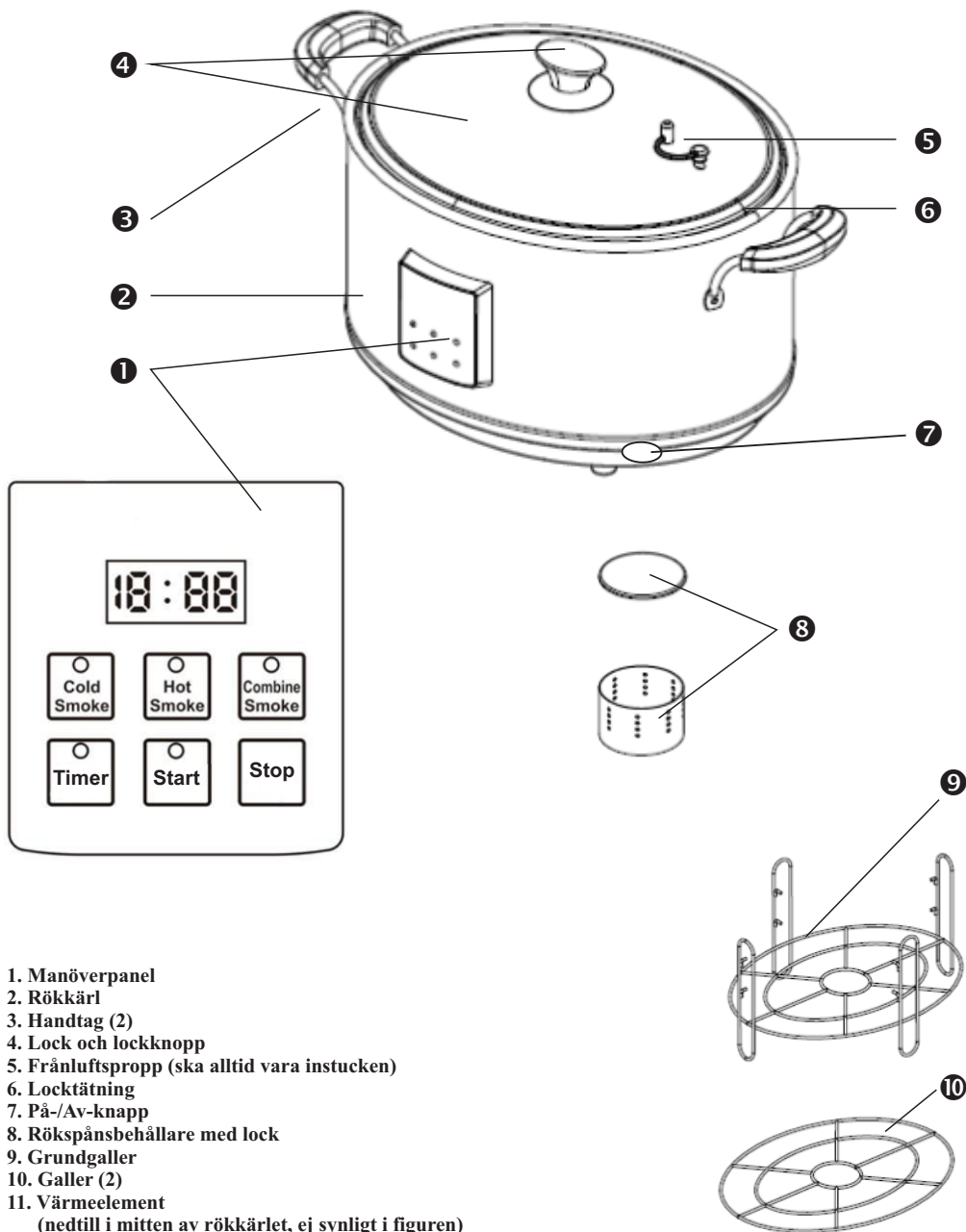
Maximex ansvarar inte för person- eller materialskador som uppstår på grund av att dessa säkerhetsåtgärder inte iakttas.

TEKNISKA DATA

MÄRKEFFEKT	230 V~ / 50Hz / 500W
LÄNGD SLADD	91,4 cm
DIMENSIONER	45,7 x 29,9 c 29,2 cm (L x B x H)

BESKRIVNING AV RÖKUGNEN

SE



För din information: Begreppet "kall rök" hänför sig till en temperatur på 60 °C.

WARNING: Använd alltid rökugnen på en väl ventilerad plats - helst vid ett öppet fönster eller under en fläkt med utsugning. Använd inte produkten i närheten av en rökvarnare. Rökprocessen kan när som helst avbrytas genom att trycka på STOP-knappen.

Slå på apparaten med ON/OFF-knappen.

Välj önskat rökningssätt genom att trycka på en av knapparna COLD SMOKE, HOT SMOKE eller COMBINE SMOKE.

TIMER:

Ställ in önskad tid genom att trycka på TIMER-knappen flera gånger (maximal tid: 2 timmar). Genom att trycka på STOP-knappen nollställs timern och tillagningen avbryts. Tryck på ON/OFF-knappen och dra ut stickkontakten efter avslutad användning.

OBSERVERA! Glaslocket och rökkärlet blir heta under användningen.



VARMRÖKNING

Tillagar livsmedlen under rökningen. Rökugnen uppnår en temperatur på 120 °C. Varmrökning kan göra en seg köttbit mör, men eftersom köttets yta torkar ut tränger inte rökaromen in så djupt i köttet. Varmrökt kött kan rimmas, marineras eller penslas in med en kryddblandning för att det ska behålla mer fuktighet under rökningen.

1. Anslut stickkontakten till ett elektriskt uttag. Tryck på ON/OFF-knappen. Displayen visar följande: "--:--".
2. Placera rökspånsbehållaren runtom värmeelementet. Lägg trächips runtom värmeelementet i rökspånsbehållaren. För en rökningstid
 - a. på upp till 2 timmar fylls behållaren till ungefär hälften,
 - b. mellan 2 och 4 timmar fylls behållaren helt.
3. Sätt på locket på rökspånsbehållaren. Placera grundgallret i rökugnen.
4. Lägg det som ska rökas på gallret/gallren.
5. Sätt på locket på rökugnen. (Se till att frånluftsventilen är stängd och att locktätningen sitter korrekt runtom.) Ställ sedan in önskad rökningstid genom att först trycka på HOT SMOKE och sedan på TIMER. Displayen kommer att bläddra från 0:01 till 2:00. (Håll TIMER-knappen intryckt för snabbare bläddring.)
6. Tryck på START för att starta tillagningen. Timern på displayen börjar först räkna tiden när rökugnen är uppvärmd. Detta kan ta ett par minuter. Under tillagningen kan rökugnen släppa ut lite rök. Detta är helt normalt. Försök inte att öppna locket för att kontrollera det som ska tillagas eftersom röken då släpps ut.
7. När tillagnings-/rökningstiden har gått ut hörs 3 signaler och rökugnen slås av. Ta av locket. När du tillagar kött: Kontrollera ALLTID tillagningsgraden med hjälp av en kötttermometer (se tabellen på sida 7). Förläng tillagningstiden med HOT SMOKE om nödvändigt.
8. Ta ut det som tillagats ur rökkärlet genom att lyfta ut gallren. Använd grillhandskar. Dra ut rökugnens stickkontakt.

**Cold Smoke KALLRÖKNING**

För din information: Funktionen "kall rök" hänför sig till en temperatur på 60 °C.

För rökning av livsmedel som redan är tillagade eller som ska tillagas senare. Rökugnen uppnår en temperatur på 60 °C. Vid kallrökning tränger rökaromen igenom hela livsmedlet utan att för den skull torka ut dess yta. Livsmedlet tillagas inte vid kallrökning.

1. Anslut stickkontakten till ett elektriskt uttag. Tryck på ON/OFF-knappen.
Displayen visar följande: "--:--".
2. Placera rökspånsbehållaren runtom värmeelementet. Lägg trächips runtom värmeelementet i rökspånsbehållaren.
Vid en tillagningstid på
 - a. upp till 2 timmar fylls behållaren till ungefär hälften,
 - b. mellan 2 och 4 timmar fylls behållaren helt.
3. Sätt på locket på rökspånsbehållaren. Placera grundgallret i rökugnen.
4. Lägg det som ska rökas på gallret/gallren.
5. Sätt på locket på rökugnen. (Se till att frånluftsventilen är stängd och att locktätningen sitter korrekt runtom.) Ställ sedan in önskad rökningstid genom att först trycka på COLD SMOKE och sedan på TIMER. Displayen kommer att bläddra från 0:01 till 2:00. (Håll TIMER-knappen intryckt för snabbare bläddring.)
6. Tryck på START för att starta rökningen. Timern på displayen börjar först räkna tiden när rökugnen är uppvärmd. Detta kan ta ett par minuter. Under rökningstiden kan rökugnen släppa ut lite rök. Detta är helt normalt. Försök inte att öppna locket för att kontrollera det som ska rökas eftersom röken då släpps ut.
7. När rökningstiden har gått ut hörs 3 signaler och rökugnen slås av. Ta av locket. (Förläng rökningstiden med COLD SMOKE om nödvändigt.)
8. Ta ut det som har röckts ur rökugnen genom att lyfta ut gallren. Använd grillhandskar. Dra ut rökugnens stickkontakt.

Kallrökningstid för livsmedel

Observera! När livsmedel kallröks är möjligheterna gränslösa. Tabellen nedan visar en del livsmedel som vi har testat. Rökningstiderna kan variera beroende på råvarans tjocklek och vilka trächips som används.

Hel vitlök (skär bort den övre delen)	¾ - 1 timme
Svamp	½ timme
Nötter	½ timme
Lök (halverad)	½ - 1 timme
Havssalt	1-2 timmar
Tofu (avvattnad och pressad)	1-1½ timme
Tomat (halverad)	½ - 1 timme

Tips:

Det går bra att lägga aluminiumfolie på gallren i rökugnen när små bitar eller bitar som kan droppa ska rökas.



KOMBINERAD RÖKNING

För din information: Begreppet "kall rök" hänför sig till en temperatur på 60 °C.

Kallrökning innebär att röken tränger igenom råvaran som får röksmak. Varmrökning tillagar och binder smaken. Lämpligt för större köttbitar.

1. Anslut stickkontakten till ett elektriskt uttag. Tryck på ON/OFF-knappen.
Displayen visar följande: "--:--".
2. Placera rökspånsbehållaren runtom värmeelementet. Lägg trächips runtom värmeelementet i rökspånsbehållaren.
Vid en tillagningstid på
 - a. upp till 2 timmar fylls behållaren till ungefär hälften,
 - b. mellan 2 och 4 timmar fylls behållaren helt.
3. Sätt på locket på rökspånsbehållaren. Placera grundgallret i rökugnen.
4. Lägg det som ska rökas och tillagas på gallret/gallren.
5. Sätt på locket på rökugnen. (Se till att frånluftsventilen är stängd och att locktätningen sitter korrekt runtom.) Ställ sedan in önskad rökningstid/tillagningstid genom att först trycka på COMBINE SMOKE och sedan på TIMER.
Displayen kommer att bläddra från 0:30 till 04:00. (Håll TIMER-knappen intryckt för snabbare bläddring.) Råvaran kallröks först (för att rökaren ska tränga igenom den). Sedan varmröks den (för att tillaga den och binda aromen).
Lämpligt för större köttbitar.
6. Tryck på START för att starta rökningen/tillagningen. Timern på displayen börjar först räkna tiden när rökugnen är uppvärmd. Detta kan ta ett par minuter. Under rökningen/tillagningen kan rökugnen släppa ut lite rök. Detta är helt normalt. Försök inte att öppna locket för att kontrollera det som ska rökas/tillagas eftersom röken då släpps ut.
7. När rökning-/tillagningstiden har gått ut hörs 3 signaler och rökugnen slås av. Ta ut locket. Vid tillagning av kött: Kontrollera ALLTID tillagningsgraden med hjälp av en kötttermometer (se tabellen på sida 7).
(Förläng rökningstiden med HOT SMOKE om nödvändigt.)
8. Ta ut det som har röks/tillagats ur rökkärlet genom att lyfta ut gallren. Använd grillhandskar. Dra ut rökugnens stickkontakt.

Kombinerad rökning Kallrökning Varmrökning

Observera!

Tabellen visar de olika kall- och varmrökningstiderna när funktionen COMBINE SMOKE väljs.

0:30	0:12	0:18
1:00	0:24	0:36
1:30	0:36	0:54
2:00	0:48	1:12
2:30	1:00	1:30
3:00	1:12	1:48
3:30	1:24	2:06
4:00	1:36	2:24

Observera! Vid rökning av kött är rökningstiden mindre viktig än köttets innetemperatur. Du kommer att märka att denna rökugn är mycket snabbare än traditionella rökningmetoder. **Övervaka temperaturen noggrant för att undvika att livsmedlen tillagas för kort eller för lång tid!**

Typ av kött / Köttets innetemperatur

Nötbringa / 88 – 93 °C

Nötstek / 88 – 93 °C

Revbensspjäll av nöt / 88 – 93 °C

Revbensspjäll av nöt Country Style / 79 – 82 °C

Köttfärslimpa/hamburgare / 71 °C

Grillbiffar av nöt / 57 °C (medium)

Högre nöt / 54 – 57 °C (medium)

Fläskkarré (för pulled pork) / 96 °C

Revbensspjäll av gris / 82 – 85 °C

Grisfilé / 62 °C

Hel kyckling / 74 °C

Kycklingben/-vinge/-lår / 74 °C

Kalkonbröst / 74 °C

Kalkonben / 79 – 82 °C

Laxfilé / 62 °C

Tilapiafilé / 62 °C

Hel forell / 62 °C

Ostron är färdiglagade när ränderna blir vågiga.

Räkor är färdiglagade när de får C-form.

Varmkorv / 79 – 82 °C

RENGÖRING & SKÖTSEL



1. Slå av rökugnen och dra ut stickkontakten.
2. Låt rökugnen kallna helt innan den rengörs.
3. Ta bort locketets tätning och diska båda delarna för hand i varmt vatten med diskmedel. Torka sedan delarna noggrant och sätt ihop dem igen.
4. Ta ut gallret/gallren. Ta ut rökspårsbehållaren och locket.
5. Ta ut trächipsen. Lägg chipsen i vatten innan de kastas för att undvika brandrisk.
6. Lägg gallren, rökspårsbehållaren och locket i varmt vatten med diskmedel för att lösa upp fettavlagringar. Skölj och torka av. Dessa delar tål även maskindisk.
7. Använd en mjuk duk, en svamp eller en slickepott för att avlägsna livsmedelsrester eller avlagringar som eventuellt sitter fast i rökkärlet. Använd kökspapper för att torka upp överflödigt fett.
8. Diska rökkärlet med varmt vatten och diskmedel och använd en mjuk duk. Skölj med rent vatten och torka av. Diska inte rökkärlet i diskmaskin och doppa inte heller ner det helt i vatten. Använd varken hårda borstar, skrubbande svampar eller aggressiva rengöringsmedel.
9. Torka av utsidan med en fuktig duk.
10. Se till att alla delar är helt torra innan rökugnen sätts ihop och används igen.



Information om avfallshandling av elektriska respektive elektroniska apparater

När symbolen till vänster finns avbildad på produkten, förpackningen eller den medföljande dokumentationen innebär det att den uttjänta produkten måste tas omhand på ett annat sätt än hushållsopor. Du är som konsument enligt lag skyldig att lämna elektriska eller elektroniska produkter till kommunens samlingsställe för el-avfall. Detta är kostnadsfritt för dig. En föreskriven avfallshandling möjliggör återvinning av värdefulla material och förhindrar eventuella negativa effekter på människa och miljö. Mer information får du hos din kommun eller hos återförsäljaren av produkten.

NO

ELEKTRISK RØYKEOVN FOR INNENDØRS BRUK

Bruksveiledning



93676

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER



LES DENNE BRUKSVEILEDNINGEN GRUNDIG FØR BRUK OG OPPBEVAR DEN GODT! KUN TIL INNENDØRS BRUK.

Bruk dette apparatet utelukkende til det formål det er bestemt for.

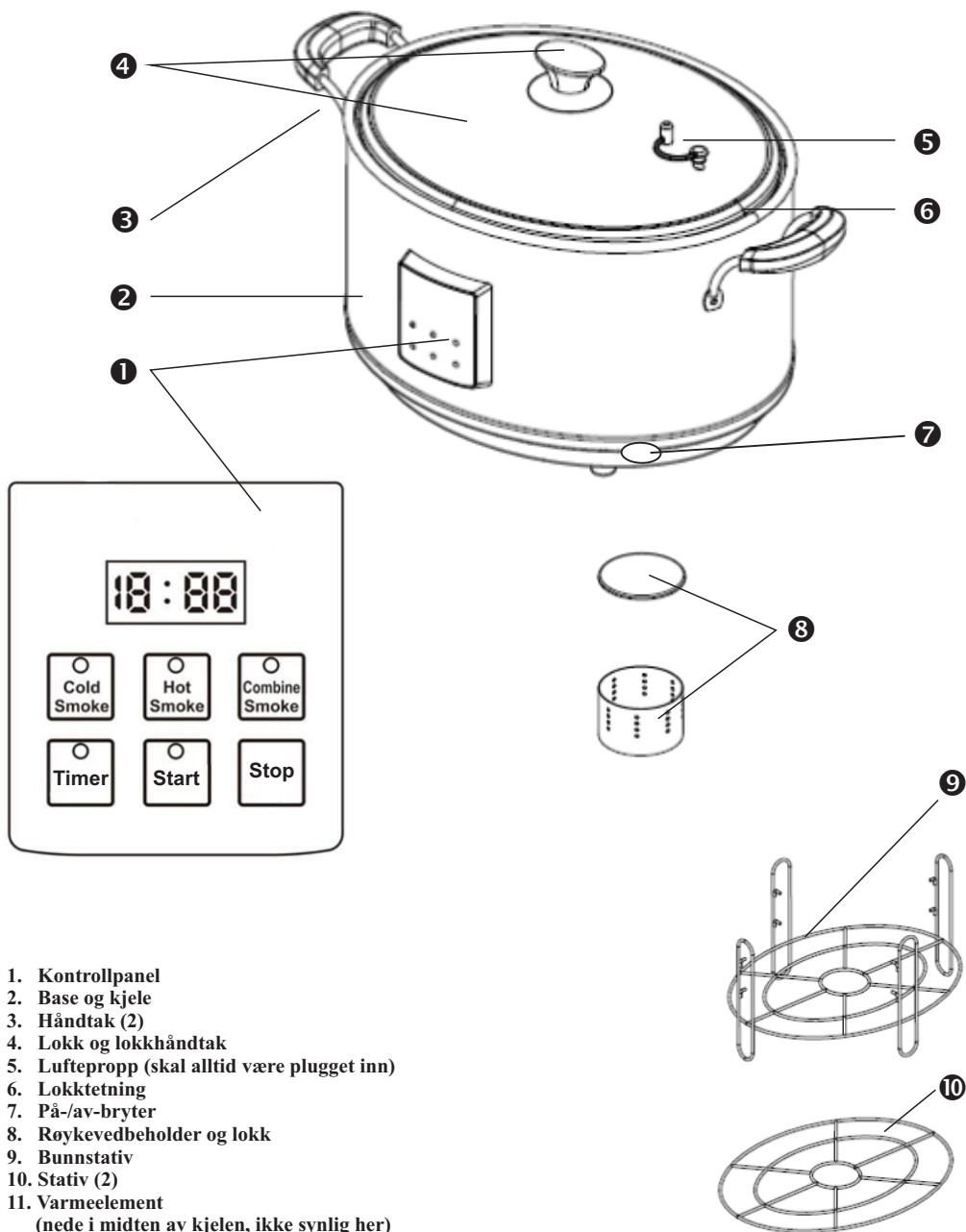
- TA AV alt emballasjemateriale og klistremerker før første gangs bruk.
- RENGJØR alle deler som kan tas av før bruk. Se rengjøring og stell.
- Apparatet blir levert med en KORT KABEL, for å redusere faren for ulykker ved at noen vikler seg inn eller snubler. Ikke legg kablen over arbeidsbenken eller bordplaten, der man kan trekke eller snuble i den. Kablen må aldri vikles tett rundt apparatet, fordi den da kan bli skadet eller bryte.
- Vi fraråder å bruke dette apparatet med en skjoteledning. HVIS DET BLIR BRUKT EN SKJØTELEDNING, skal de elektriske nominelle verdiene være minst like store som apparatets nominelle verdier.
- EN NØYE OVERVÅKNING er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av BARN.
- Det kan oppstå brann hvis apparatet brukes i nærheten av BRENNBARE MATERIALER, inklusive gardiner, håndklær, vegger osv. Ikke legg papir, plast eller andre ting som ikke er matvarer inn i apparatet. Ikke plasser apparatet eller kablen på eller i nærheten av en oppvarmet overflate, heller ikke i en oppvarmet ovn.
- Dette apparatet skal alltid brukes på en STØ, TØRR, VARMEBESTANDIG OVERFLATE. Må ikke brukes i nærheten av vann.
- Ikke bruk tilbehørsdeler eller utvidelser som ikke er anbefalt av produsenten, fordi dette kan forårsake personskader eller skader på apparatet.
- Bruk alltid OVNSHANSKER når du håndterer med varme matvarer eller apparater. Ikke forsøk å flytte på apparatet når det er varmt eller inneholder varm mat.
- Må ikke brukes utendørs.
- Slå AV apparatet og trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- DET ER INGEN DELER SOM SKAL VEDLIKEHOLDES INNE I APPARATET.
- IKKE BRUK APPARATET NÅR KABLEN ELLER STØPSELET HAR SKADER, ELLER ETTER AT APPARATET HAR VIST EN DEFEKT, ELLER ETTER AT DET PÅ EN ELLER ANNEN MÅTE BLE SKADET.
- Matvarer skal ikke røykes direkte i kjelen! Plasser alltid matvarene på ett eller flere stativer.
- TØRRE trechips anbefales.

SPESIFIKASJONER FOR ELEKTRISK SIKKERHET

Dette apparatet er utstyrt med et jordet støpselet. Dette er en forholdsregel som reduserer faren for strømstøt. Bruk av skjoteledning anbefales ikke for dette apparatet. Det anbefales at den stikkkontakten som brukes, KUN forsyner dette apparatet. Denne stikkkontakten må være forskriftsmessig installert og jordet. Skulle det være noen spørsmål om jording eller om anvisningene for det elektriske utstyret, ta kontakt med en elektriker. Ikke forsøk å foreta noen slags forandringer på støpselet. Maximex kan ikke overta noe ansvar for skader eller personskader som oppstår på grunn av at disse sikkerhetstiltakene ikke overholdes.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

NOMINELL EFFEKT	230 V~ / 50Hz / 500W
KABELLENGDE	91,4 cm
MÅL	45,7 x 29,9 c 29,2 cm (L x B x H)



Til din informasjon: Uttrykket „kald røyk” gjelder for en temperatur på 60 °C.

ANVISNINGER FOR BETJENING



ADVARSEL: Bruk alltid denne røykeovnen på et godt ventilert sted - helst ved et åpent vindu eller en avtrekkshette som lufter ut i det fri. Ikke bruk apparatet i nærheten av en røykvarsler. Røykingen kan til enhver tid stanses ved å trykke på STOPP-tasten.

Slå på apparatet med ON/OFF-bryteren.

Velg ønsket type røyking ved å trykke på tastene „COLD SMOKE, HOT SMOKE eller COMBINE SMOKE“.

TIMER:

Ønsket tid innstilles ved å trykke flere ganger på TIMER-tasten (maksimalt 2 timer). Når STOPP-tasten blir trykket, blir timeren satt tilbake og røykingen blir avbrutt.

Trykk på ON/OFF-bryteren etter bruk og trekk ut strømstøpselet.

OBS! Glasslokket og huset oppvarmes under bruk.



VARMRØYKING

Røyker matvarer ferdig under røykingen. Røykeovnen når en temperatur på 120 °C. Varmrøyking kan gjøre et seigt stykke kjøtt mørt, men fordi kjøttets overflate blir tørr, trenger ikke røykaromaen dypt inn i kjøttet. Varmrøkt kjøtt kan saltes, marineres eller gnis inn med en krydderblanding, slik at det beholder mer fuktighet under røykingen.

1. Sett støpselet i en stikkontakt. Trykk på ON/OFF-bryteren.
Displayet viser dette: „---“.
2. Sett røykevedbeholderen rundt varmeelementet. Legg trechips rundt varmeelementet i røykevedbeholderen.
Ved en røyketid på
 - a. inntil 2 timer, fyll beholderen ca. halvfull,
 - b. mellom 2 og 4 timer, fyll beholderen helt.
3. Sett lokket på røykevedbeholderen. Sett bunnstativet i røykeovnen.
4. Legg maten som skal røykes på stativ/ene.
5. Sett lokket på røykeovnen (vær sikker på at avtrekksventilen er lukket og at lokketningen sitter riktig helt rundt), innstill ønsket røyketid ved å trykke først på HOT SMOKE og så på TIMER. Displayet teller fra 0:01 til 2:00 (hold TIMER trykket for å telle fortere).
6. Trykk på START for å begynne røykingen. På displayet teller ikke timeren nedover før røykeovnen er oppvarmet (dette kan ta et par minutter). I løpet av røykingen kan røykeovnen slippe ut litt røyk - dette er helt normalt. Ikke forsøk å åpne lokket for å se etter, fordi da slipper det ut røyk.
7. Når røyketiden har gått, lyder 3 pipetoner og røykeovnen kobler seg ut. Ta av lokket. Hvis du røyker kjøtt, kontroller ALLTID hvor gjennomrøkt det er med et kjøtttermometer (se tabell på side 7). Tiden kan om nødvendig forlenges med HOT SMOKE.
8. Ta maten ut av kjelen ved å løfte ut stativene. Bruk ovnshansker. Trekk ut støpselet for røykeovnen.

**KALDRØYKING**

Til din informasjon: Funksjonen „kald røyk” gjelder for en temperatur på 60 °C.

Til røyking av matvarer som allerede er stekt eller kokt, eller som skal gjøres ferdig senere. Røykeovnen når en temperatur på 60 °C. Ved kaldrøyking blir maten fullstendig gjennomtrukket med røykaroma, uten at overflaten tørker ut. Ved kaldrøyking blir maten ikke gjennomrøkt.

1. Sett støpselet i en stikkontakt. Trykk på ON/OFF-bryteren. Displayet viser dette: „--:--".
2. Sett røykevedbeholderen rundt varmeelementet. Legg trechips rundt varmeelementet i røykevedbeholderen. Ved en røyketid på
 - a. inntil 2 timer, fyll beholderen ca. halvfull,
 - b. mellom 2 og 4 timer, fyll beholderen helt.
3. Sett lokket på røykevedbeholderen. Sett bunnstativet i røykeovnen.
4. Legg maten som skal røykes på stativ/ene.
5. Sett lokket på røykeovnen (vær sikker på at avtrekksventilen er lukket og at lokktetningen sitter riktig helt rundt), innstill ønsket røyketid ved å trykke først på COLD SMOKE og så på TIMER. Displayet teller fra 0:01 til 2:00 (hold TIMER trykket for å telle fortere).
6. Trykk på START for å begynne røykingen. På displayet teller ikke timeren nedover før røykeovnen er oppvarmet (dette kan ta et par minutter). I løpet av røykingen kan røykeovnen slippe ut litt røyk - dette er helt normalt. Ikke forsøk å åpne lokket for å se etter, fordi da slipper det ut røyk.
7. Når røyketiden har gått, lyder 3 pipetoner og røykeovnen kobler seg ut. Ta av lokket. (Røyketiden kan om nødvendig forlenges med COLD SMOKE.)
8. Ta maten ut av røykeovnen ved å løfte ut stativene. Bruk ovnshansker. Trekk ut støpselet for røykeovnen.

Kaldrøyketid for matvarer

Merk: Kaldrøyking av matvarer har utallige muligheter. Tabellen nedenfor viser noen av de matvarene som vi har forsøkt det med. Røyketiden kan variere, avhengig av hvor tykk maten er og hvilke trechips som brukes.

Hvitløkknoll (skjær av den øvre delen)	¾ - 1 time
Sopp	½ time
Nøtter	½ time
Løk (halvert)	½ - 1 time
Havsalt	1-2 timer
Tofu (avvannet og presset)	1-1½ time
Tomat (halvert)	½ - 1 time

Tips:

Det er ikke noe problem å legge aluminiumsfolie på stativene under små stykker eller stykker som kan dryppe.

**KOMBINERT RØYKING**

Til din informasjon: Funksjonen „kald røyk” gjelder for en temperatur på 60 °C.

Kaldrøyking gjennomsyrer maten med røyksmak, varmrøyking røyker maten ferdig og forseglar smaken. Anbefales for store kjøttstykker.

1. Sett støpselet i en stikkontakt. Trykk på ON/OFF-bryteren. Displayet viser dette: „--:--”.
2. Sett røykevedbeholderen rundt varmeelementet. Legg trechips rundt varmeelementet i røykevedbeholderen. Ved en røyketid på:
 - a. inntil 2 timer, fyll beholderen ca. halvfull.
 - b. mellom 2 og 4 timer, fyll beholderen helt.
3. Sett lokket på røykevedbeholderen. Sett bunnstativet i røykeovnen.
4. Legg maten som skal røykes på stativ/ene.
5. Sett lokket på røykeovnen (vær sikker på at avtrekksventilen er lukket og at lokketeiningen sitter riktig helt rundt), innstill ønsket røyketid ved å trykke først på COMBINE SMOKE og så på TIMER. Displayet teller fra 0:30 til 4:00 (hold TIMER trykket for å telle forttere). Maten blir først kaldrøkt (for å gi den røykaroma), så varmrøkt (for å røyke ferdig og gi maten aroma). Anbefales for store kjøttstykker.
6. Trykk på START for å begynne røykingen. På displayet teller ikke timeren nedover før røykeovnen er oppvarmet (dette kan ta et par minutter). I løpet av røykingen kan røykeovnen slippe ut litt røyk - dette er helt normalt. Ikke forsøk å åpne lokket for å se etter, fordi da slipper det ut røyk.
7. Når røyketiden har gått, lyder 3 pipetoner og røykeovnen kobler seg ut. Ta av lokket. Hvis du røyker kjøtt, kontroller ALLTID hvor langt røykingen er kommet med et kjøtttermometer. (Tiden kan om nødvendig forlenges med HOT SMOKE.)
8. Ta maten ut av kjelen ved å løfte ut stativene. Bruk ovnshansker. Trekk ut støpselet for røykeovnen.

Herk:

Tabellen viser de forskjellige tidene for kald- og varmrøyking når funksjonen COMBINE SMOKE er valgt.

<u>Kombinert røyking</u>	<u>Kaldrøyking</u>	<u>Varmrøyking</u>
0:30	0:12	0:18
1:00	0:24	0:36
1:30	0:36	0:54
2:00	0:48	1:12
2:30	1:00	1:30
3:00	1:12	1:48
3:30	1:24	2:06
4:00	1:36	2:24

Merk: Ved røyking av kjøtt er røyketiden mindre viktig enn den indre temperaturen i kjøttet. Du vil se at denne røykeovnen er mye raskere enn tradisjonelle røykemetoder. **Hold nøye øye med temperaturen for å unngå at maten blir røkt for kort eller for lenge!**

Matvare / matvarens indre temperatur

Oksebryst / 88-93°C

Oksestek / 88-93°C

Okseribbe / 88-93°C

Okseribbe Country Style / 79-82°C

Oksekarbonade/burger / 71°C

Oksebiff / 57°C (medium)

Høyrygg av okse / 54-57°C (medium)

Svinenakke (for pulled pork) / 96°C

Svineribbe / 82-85°C

Svinefilet / 62°C

Hel kylling / 74°C

Kyllinglår/vinge/ben / 74°C

Kalkunbryst / 74°C

Kalkunlår / 79-82°C

Laksfilet / 62°C

Tilapiafilet / 62°C

Hel ørret / 62°C

Østers er ferdige når kantene bølgjer seg.

Reker er ferdige når de har dannet en C-form.

Hotdogs / 79-82 °C

RENGJØRING OG STELL

1. Slå av røykeovnen og trekk ut støpselet.
2. La apparatet avkjøles helt før rengjøringen.
3. Ta tetningen ut av lokket og skyll begge deler for hånd i varmt såpevann. Tørk så delene fullstendig og sett dem sammen igjen.
4. Ta ut stativene. Ta ut røykevedbeholderen og lokket.
5. Ta ut trechipsene. Legg alltid chipsene i vann før de kastes for å unngå brannfare.
6. Legg stativer, røykevedbeholder og lokk i bløt i varmt såpevann for å løse fettrester. Skyll og tørk. Disse delene kan også vaskes i oppvaskmaskin.
7. Bruk en myk klut, en svamp eller en gummisparkel til å fjerne eventuelle matvarerester eller annet som sitter fast i kjelen. Bruk kjøkkenpapir til å tørke av overflødig fett.
8. Skyll kjelen med varmt såpevann, bruk en myk klut. Skyll med rent vann og tørk. Må ikke settes i oppvaskmaskin eller dykkes helt ned i vann. Ikke bruk røe børster eller svamper, heller ikke aggressive rengjøringsmidler.
9. Tørk av yttersiden med en fuktig klut.
10. Vær sikker på at delene har tørket helt før røykeovnen settes sammen og brukes igjen.



Opplysninger om deponering av elektrisk og elektronisk utstyr

Når symbolet til venstre finnes på produktet, emballasjen eller de medleverte papirene, betyr dette at produktet etter brukstiden må kastes separat fra husholdningsavfallet. Som forbruker er du etter loven forpliktet til å levere elektriske eller elektroniske produkter til et kommunalt innsamlingssted for brukt elektrisk utstyr. Dette er gratis for deg. Forskriftsmessig deponering gjør det mulig å resirkulere verdifulle råstoffer og forhindrer mulige negative virkninger på mennesker og miljø. Flere opplysninger får du eventuelt hos din kommune eller hos forhandleren av produktet.

