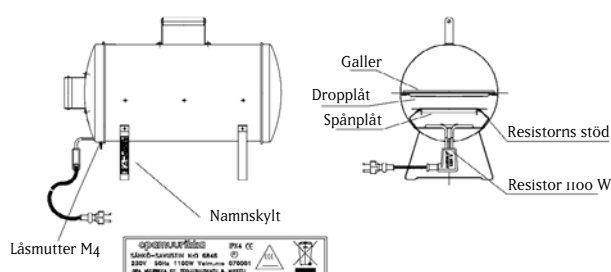


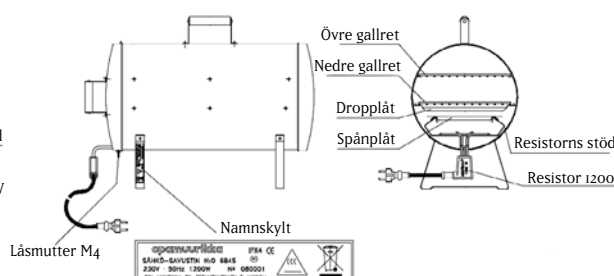
BRUKSANVISNING MUURIKKA ELRÖKUGN 6845 OCH 6846

TEKNISKA DATA		PRODUKT NR 6846	PRODUKT NR 6845
Elanslutning:	Jordad stickpropp 230 V 50 Hz	Effekt	1100 W
	Material: Rostfritt kromstål	Anslutningsledning	2 m
Tillval: Elrökugnen 6846 passar i Muurikka Grillvagnen 689. Grillkorgen 20010-1 passar i både 6845 och 6846.		Längd	50 cm
	Diameter	25 cm	
	Galler	1 stk/24 x 41,5 cm	2 stk/24 x 47,5 cm

ELRÖKUGN 6846



ELRÖKUGN 6845



FLERA OLIKA RÄTTER

Med denna rökugn kan du steka och röka fisk, kött, korv eller grönsaker. Den kan också användas enbart för att smaksätta mat med rök. Med rökugnen kan man dessutom laga mat som i en ugn, när man lämnar bort rökspånen. Vid användning av hög temperatur blir maten saftigare, när den steks i aluminiumfolie. Man kan även grilla och laga flammstek fisk i rökugnen. Då används inga spån- eller dropplåtar. När man sätter locket på, stiger temperaturen i ugnen. Det är viktigt att hela tiden iaktta hur matlagningen fortskrider.

Så här röker du fisk

Salta och smaksätt eller marinera fårska, rensade fiskar eller fiskfiléer före rökningen. Du kan även salta fiskarna efter rökningen medan de ännu är varma. Om du använder djupfryst fisk, tina upp fisken på ett svalt ställe och salta den före rökningen.

Strö ut ett tunt lager för rökning lämpligt rent, grovt alspån eller flis på spånplåten. Skjut in spånplåten på de stöd som finns ovanför elslingan/resistorn (lägg inte spånplåten direkt på elslingan). Du kan tillsätta spån eller fukta det, om det förkolnar för snabbt. I stället för spån kan du även använda avsågade skivor av al. Man kan också röka med andra träslag, t.ex. bok eller flis av äppelträ.

Lägg fiskarna i ett lager på gallren och skjut in gallren i rökugnen. Stäng locket och sätt in stickproppen i ett uttag som alltid är jordad och skyddat mot felström (max. 30 mA). Iaktta rökningen av fisken. Rökningstiden beror på fiskens mängd och storlek. Småfisk blir färdig på 15 – 20 minuter och större fisk på 40 – 60 minuter. Laxfilé blir färdig på 35 – 50 minuter beroende på storleken. Fisken är färdig när benen och skinnets lossnar lätt.

Ta ut anslutningsledningen ur stickproppen och ta ut fisken ur rökugnen.

Tvätta dropplåten och gallren så snart som möjligt efter användningen. På så sätt kommer ståldelarna länge att vara som nya. Förvara rökugnen med benen neråt. För rengöring av rökugnen kan resistorn tas bort genom att ta av resistorns fästmutter. Rengör rökugnen

med en fuktig rengöringssvamp och tvättmedel. Gallret, drop- och spånplåtarna kan du också rengöra med en grillborste. Efter rengöringen ska resistorn med stödramen sättas på plats igen och muttern sättas fast.

Observera!

- Rökugnen lämpar sig för utomhusbruk. Innan man börjar använda rökugnen ska den sättas ner på marken eller ett stadigt, brandsäkert underlag. (Modell 6846 kan även sättas på en Muurikka grillvagn). Läs bruksanvisningen. Rökugnen är inte avsedd för att användas av barn eller personer som inte är i stånd att använda den säkert.
- Välj en brandsäker plats där gnistorna inte kan orsaka eldsvåda i omgivningen. Om det uppstår brand inne i rökugnen, stäng rökugnens lock. Släck alla pyrande spån innan de slängs bort efter rökningen.
- Vid rökningen blir rökugnens yta brännande het. Ta endast i lyfthandtaget när du lyfter den heta rökugnen. Se till att barn inte leker med rökugnen eller bränner sig på den.
- Hetta inte upp rökugnen med kol eller över öppen eld.
- Se till att inga sladdar kommer i beröring med rökugnens heta stomme.
- Kolla anslutningssladdens och den eventuella skarvsladdens skick regelbundet. Om anslutningssladden är skadad, får rökugnen inte användas. Om resistorns anslutningssladd är skadad, måste hela resistorn bytas. Då ska resistorns fästmutter i nedre kanten av öppningen tas av och den nya resistorn med underplåten ska monteras och fästmuttern ska dras åt.
- Rökugnen är inte avsedd för att styras med timer eller fjärrkontroll.
- Efter användningen bör rökugnen alltid kopplas från genom att ta ut sladden.
- När fukten från rökningens kondenseras till vätska, kan den droppa ner från rökugnens ända. Vi rekommenderar att rökugnen används på ett sådant underlag att eventuella vätskedroppar inte medför skador.
- Ståldelarna har 5 års produktgaranti, resistorn/elslingan har 1 års garanti. Garantin gäller inte skador som uppstått av vårdlös användning eller användning som är i strid med bruksanvisningen.

MUURIKKA™



TRÄSLAG SOM LÄMPAR SIG FÖR RÖKNING

	AI	Bok	Äppelträ	Ek	Körsbärsträ	Hickory	Hassel	Lönn
Fisk	X	X	X	X			X	
Skaldjur och kräftor	X	X		X			X	
Hönsfåglar	X	X	X	X	X	X	X	X
Svinkött	X	X	X		X	X	X	X
Nötkött	X				X	X	X	
Fårkött	X			X	X		X	X
Vilt	X			X				X
Korv	X							
Grönsaker	X		X		X	X		X

Vid rökning brukar man använda sockerbitar och enris som kryddor. För mycket spån kan ge besk smak Rök endast med rent och torrt trä. Använd inga murkna eller mögliga spån.

Det lönar sig ofta att först försteka fisken eller köttet och tillsätta spånet på rökplåten först i slutskedet, när röksmaken är mildare.

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

EXEMPEL PÅ RÖKNINGSTIDER

Grönsaker	20 min
Potatis	40 min
Majskolvar	60 min

Tiderna är riktgivande. Den lämpliga tiden kommer man fram till genom att prova. Vid rökning bör man beakta att temperaturen kan stiga snabbt. Därför måste man iakttä rökningen. Man kan använda en stektermometer som hjälp vid rökningen. På rökugnens galler kan man använda en grillkorg och aluminiumfolie.



Multi-rengöringsmedlet från Muurikka lämpar sig bl.a. för rengöring av Elgrillen och Elrökugnen. Multi-rengöringsmedlet tar bort ingrodd smuts vid rengöring i hemmet.

Reservdelar: Detaljhandlarna och Opa Muurikka Oy, Teollisuuskatu 8, FI-50130 Mikkeli Finland.
tel. + 358 (0) 207 229 850 www.opamuurikka.fi