1100 PRO

1200 PRO

FI / SE / NO / DK
EN / EE / DE

MUURIKKA®

SÄHKÖSAVUSTIMET • RÖKUGNAR
EL-RØYKEOVNER • ELRYGEOVNE
ELECTRIC SMOKERS
ELEKTRILISED SUITSUAHJUD
RÄUCHERÖFEN

Ohjeet • Bruksanvisning
Instruksjoner • Brugsanvisning
Instructions • Kasutusjuhend
Gebrauchsanleitung

DESIGN® FROM FINLAND

SÄHKÖSAVUSTIMET

FI

SÄHKÖLIITÄNTÄ: Maadoitettu pistoke
JÄNNITE: 230V
TAJUUS: 50 Hz
TEHO: 1100W / 1200W
SUOJAUSLUOKITUS: IPX4

Varoitus, kuuma pinta

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä.

- Tarkoitettu vain ulkokäyttöön.
- VAROITUS: Käytön aikana kosketeltavat osat voivat kuumentua. Pidä lapset loitolla.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
  Lapset eivät saa tehdä laitteen puhdistusta ja käyttäjän ylläpitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Laite tulisi kytkeä jäännösvirtalaitteen (RCD) kautta, jonka nimellinen jäännösvikavirta ei ylitä 30 mA.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varo, etteivät liitosjohdot kosketa kuuman savustimen runkoa.
- Virtajohto on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta, eikä laitetta saa käyttää, jos johto on vaurioitunut.
- Aseta laite aina tasaiselle ja lämpöä kestävälle/ palamattomalle alustalle.
- Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja.
- Laitetta ei saa kuumentaa hiilillä tai muilla palavilla polttoaineilla.
- Käytä suojakäsineitä käsitellessäsi erityisen kuumia komponentteja.
- VAROITUS: Älä tee tuotteeseen muutoksia. Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat on koottu oikein.

Tuotteen käyttö

Pese rasvapelti ja ritilät, osat ovat konepestäviä. Kuivaa osat pesun jälkeen. Lämmitä savustinta noin 20 minuuttia täydellä teholla ennen ensimmäistä käyttökertaa, jotta valmistuksessa käytetty rasva palaa laitteesta pois. Sirottele purupellille ohut kerros max. 2 dl savutukseen sopivaa puhdasta, karkeaa savustuslastua tai purua. Puruja voi kostuttaa kevyesti ennen käyttöä, jolloin ne savuavat pidempää ja tasaisemmin.
Purujen päälle voit halutessasi lisätä sokeripalan tuomaan väriä savustettavaan ruokaan.

Aseta purupelti puruineen vastuksen yläpuolella olevien kannattamien varaan (älä laita purupeltiä suoraan vastuksen päälle). Aseta lämmönsäädin täydelle teholle, jotta purut syttyvät ja savunmuodostuminen alkaa. Lisää kypsennettävä ruoka laitteeseen, kun savustimesta alkaa tulemaan savua. Aseta haluttu savustuslämpötila termostaatin säätimestä. Savustuslämpötilaa voidaan säätää termostaatin avulla ja muuttuvaa lämpötilaa voi seurata lämpömittarista.

Kuumasavustaminen 180-220 °C
Keskilämmöllä savustaminen 130-170 °C
Matalassa lämpötilassa savustaminen 80-120 °C

Huomaa, että mittarin näyttämä lämpötila ja kypsennysajat ovat suuntaa antavia, ja niihin vaikuttavat ulkolämpötila, mahdollinen tuulisuus sekä kypsennettävän ruuan laatu ja koko. Talvella ja kylmemmällä säällä savustusajat ovat pidempiä, ja suuremman tehon käyttäminen on suositeltavaa. Sopiva aika ja lämpötila-asetukset löytyvät parhaiten kokeilemalla. Ruuan tarkempaa sisälämpötilan tarkkailua varten, suosittelemme käyttämään ruokaan suoraan asetettavaa paistomittaria.

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	

Puhdistus ja kunnossapito

Savustuksen jälkeen irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että purut ovat jäähtyneet ennen niiden hävittämistä. 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.
Pese rasvapelti ja ritilät mahdollisimman pian käytön jälkeen. Näin teräsosat säilyvät pitkään uudenveroisina. Säilytä savustinta jalat alaspäin.
Johto on irrotettava ennen laitteen puhdistamista, ja laitteen sisääntuloaukko on kuivattava ennen laitteen uudelleen käyttämistä. 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 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.
Kun tuotetta ei käytetä, sitä on säilytettävä puhtaassa ja kuivassa paikassa, mielellään sopivalla suojapeitteellä suojattuna. Huomaa, että laite voi antaa savun hajua varastoinnin yhteydessä, mikä voi imeytyä muihin varastoitaviin tuotteisiin.

Suosittelemme tarkistamaan johdon kunnon säännöllisin määräajoin. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
Jos vastuksen johto on vioittunut, laitetta ei saa käyttää. Mikäli vastuksen johto, vastus tehonsäädin on vioittunut (sulake tai vikavirta laukeaa), on viallinen komponentti vaihdettava. Laitteessa saa käyttää vain Muurikan omia varaosia.

Tuotteen kierrätys

Sähkösavustin sisältää sähköosia ja terästä, jotka tulee hävittää asianmukaisesti. Toimita laite sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (SER) keräyspisteeseen. Metalliosat, kuten ritilät, voidaan kierrättää erikseen metallinkeräyksessä.
Älä hävitä tuotetta sekajätteen mukana.

Muurikka.fi

MUURIKKA®

RÖKUGNAR

SE

ELANSLUTNING: Jordad kontakt
SPÄNNING: 230V
FREKVENS: 50 Hz
EFFEKT: 1100W / 1200W
SKYDDSKLASS: IPX4

Varning, het yta

Vänligen läs noga igenom instruktionerna innan användning.

- Endast avsedd för utomhusbruk.
- Varning: vissa delar av produkten kan bli extremt heta. Håll små barn borta.
- Denna produkt får användas av barn från 8 år och personer med nedsatt funktion eller erfarenhet, om de har fått tydliga instruktioner och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten.Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Apparaten ska anslutas via en jordfelsbrytare (RCD) med högst 30 mA.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordsystem.
- Kontrollera att kablarna inte rör vid den varma rökugnen.
- Kontrollera nätkabeln regelbundet för skador. Apparaten ska inte användas om kabeln är skadad.
- Placera alltid apparaten på en plan,värmetålig yta.
- Håll rökugnen borta från brännbart material.
- Använd inte kol eller annat bränsle för att värma ugnen.
- Använd skyddshandskar vid hantering av heta delar.
- VARNING: Modifiera inte produkten och kontrollera att alla delar är rätt monterade innan användning.

Användning av rökugnen

Tvätta fettbrickan och galler, delarna tål diskmaskin. Torka delarna efteråt. Värm upp rökugnen på full effekt i cirka 20 minuter för att bränna bort fett från tillverkningen. Strö en tunn mängd rena, grova träflisor (max 2 dl) på spånbrickan. Fuktning av flisorna kan förlänga och jämna ut rökbildningen.Tillsätt en sockerbit för att ge färg åt maten som röks.
Sätt spånbrickan på stöden ovanför värmeelementet (ej direkt på elementet). Ställ termostaten på full effekt för att tända spånen. Lägg maten i ugnen när rökbildningen startar och justera temperaturen efter behov.

Het rökning 180-220 °C
Medelvärme rökning 130-170 °C
Lågtemperatur rökning 80-120 °C

Notera att temperatur och tid påverkas av väder, vind och matens storlek. Kallare väder kan kräva högre effekt och längre tid. För exakt temperatur rekommenderas en stektermometer.

Rengöring och underhåll

Efter användning, dra ut kontakten och vänta tills träflisorna har svalnat. Kontrollera att det inte finns några glödande flisor kvar i ugnen. Galler och uppsamlingsbricka blir varma, använd skyddshandskar eller handtag till uppsamplingsbrickan vid borttagning. Tvätta fettbrickan och gallret så snart som möjligt för bästa hållbarhet.
Förvara ugnen upprätt och torka av kontaktytor före ny användning. Värmeelementet och regulatorn får inte sänkas ner i vatten. Kontakten måste tas bort innan rökugnen rengörs och apparatens ingång måste torkas innan apparaten används igen.
Rengör ugnen med en fuktig svamp och rengöringsmedel (t.ex. Muurikka MultiCleaner). Borsta galler och brickor eller diska dem i diskmaskin. Efter rengöring, värm ugnen en stund så att den torkar ordentligt.

För vinterförvaring, rengör och torka ugnen för att undvika korrosion. Förvaras med lämpligt skyddsöverdrag. Kontrollera kabelns skick regelbundet.
Om kabeln är skadad ska den bytas ut av en fackman. Om värmeelementets kabel, elementet eller effektregulatorn är skadad (säkring eller jordfelsbrytare löser ut), måste den felaktiga komponenten bytas ut. Endast Muurikkas egna reservdelar får användas i apparaten. Observera att rökugnen kan avge en rökig lukt under lagring, vilket kan absorberas av andra lagrade produkter.

EXEMPEL PÅ TILLAGNINGSTID			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Fisk	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Skaldjur	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Fågel	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Fläskkött	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Nötkött	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lamm eller fårkött	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Grönsaker		20 min	
Potatis		40 min	
Majskolv		60 min	

Återvinning

Den elektriska rökugnen innehåller elektriska delar och metall som ska hanteras korrekt vid avfall. Återvinn rökugnen på en miljöstation för elektronik (WEEE). Metallkomponenter, som galler, kan lämnas i metallinsamling. Kassera inte med hushållsavfall.

Muurikka.se

MUURIKKA®

ELEKTRISK RØYKEOVN

NO

ELEKTRISK TILKOBLING: Jordet støpsel
SPENNING: 230 V
FREKVENS: 50 Hz
EFFEKT: 1100 W / 1200 W
KAPSLINGSGRAD: IPX4

Forsiktig, varm overflate

Les bruksanvisningen nøye før bruk.

- Kun til utendørs bruk.
- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes på avstand.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og er klar over farene som er forbundet med bruk. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal forsynes via en installasjon med jordfeilvern, med en nominell utløserstrøm som ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
- Pass på at tilkoblingskablene ikke berører kroppen på den varme røykeovnen.
- Strømkabelen må undersøkes regelmessig for tegn på skade, og apparatet skal ikke brukes hvis kabelen er skadet.
- Plasser alltid apparatet på en flat, varmebestandig/ikke brennbar overflate.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av brennbare materialer.
- Apparatet må ikke varmes opp med kull eller annet brennstoff.
- Bruk beskyttende hansker eller grillvotter ved håndtering av svært varme komponenter.
- ADVARSEL: Ikke foreta endringer på produktet. Kontroller at alle delene er riktig montert før bruk.

Bruk av produktet
Vask dryppskålen og grillristene. Delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Tørk delene etter vask. Varm opp røykeovnen på full effekt i ca. 20 minutter før du bruker apparatet for første gang, slik at fett som ble brukt i produksjonen brennes av. Dryss et tynt lag med rene, grove røykeflis eller røykespon (maks. 2 dl) på flisbrettet.
Røykeflisene kan fuktes litt før bruk for å få dem til å ryke lenger og jevnere.
Hvis du vil, kan du legge en sukkerbit på røykeflisene for å gi farge til maten du røyker.

Varmrøyking 180-220 °C
Røyking på middels varme 130-170 °C
Røyking på lav temperatur 80-120 °C

Plasser flisbrettet med spon på støttene over varmeelementet (ikke sett flisbrettet rett på elementet). Sett varmeregulatoren (termostaten) på full effekt for å tenne røykeflisene og begynne å danne røyk. Legg maten som skal tilberedes i apparatet når røykeovnen begynner å ryke. Still inn ønsket røyketemperatur med termostatregulatoren. Røyketemperaturen kan justeres via termostaten, og temperaturendringer kan overvåkes med termometeret.

Vær oppmerksom på at måleren viser temperatur og tilberedningstid som omtrentlige indikasjoner, og den påvirkes av utetemperaturen, eventuell vind, samt kvaliteten og størrelsen på maten som tilberedes.

EKSEMPLER PÅ TILBEREDNINGSTID			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Fisk	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Skalldyr og krabber	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Fugl	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Svin	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Storfekjøtt	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lam eller får	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Grønnsaker		20 min	
Poteter		40 min	
Maiskolber		60 min	

Røyketidene er lengre om vinteren og i kaldere vær, og en høyere effektinnstilling anbefales i kaldt vær. Den beste måten å finne riktige tids- og temperaturinnstillinger på, er ved å eksperimentere. Vi anbefaler å bruke et steketermometer plassert direkte i maten for mer nøyaktig overvåking av kjernetemperaturen i maten.

Rengjøring og vedlikehold

Trekk støpselet ut av stikkontakten etter røykingen, og forsikre deg om at røykeflisene er avkjølt før du kaster dem. Kontroller at det ikke er noen glødende spon igjen i røykeovnen. Grillristen og dryppskålen blir svært varme under røykingen. Bruk grillvotter og/eller et håndtak for å fjerne grillristen og dryppskålen fra den varme ovnen. Vask dryppskålen og grillristene så snart som mulig etter bruk. Dette holder ståldelene gode som nye i lang tid. Oppbevar røykeovnen med føttene ned. Støpselet må trekkes ut før apparatet rengjøres, og inntaket på apparatet må tørkes før det brukes igjen. Varmeelementet og regulatoren må ikke bløtlegges. Rengjør røykeovnen med en fuktig rengjøringssvamp og rengjøringsmiddel (f.eks. Muurikka MultiCleaner), og rengjør risten, dryppskålen og flisbrettet, som også kan rengjøres med en grillbørste eller i oppvaskmaskin. Etter rengjøring varmer du opp røykeovnen med varmeelementet en stund, slik at røykeovnen tørker. Rengjør og tørk røykeovnen, spesielt før vinteroppbevaring, da saltholdig fuktighet kan forårsake korrosjon på varmeelementet og kroppen på røykeovnen. Oppbevar produktet på et rent og tørt sted når det ikke er i bruk, helst tildekket med et egnet beskyttelsestrekk. Vær oppmerksom på at apparatet kan avgi røyklukt under lagring, som kan absorberes av andre lagrede produkter.

Vi anbefaler å kontrollere kabelens tilstand med jevne mellomrom. Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare. Hvis kabelen til varmeelementet, elementet eller effektregulatoren er skadet (sikring eller jordfeilbryter utløses), må den defekte komponenten skiftes. Bruk kun originale reservedeler fra Muurikka i apparatet.

Resirkulering
El-røykeovnen inneholder elektriske deler og stål som må kasseres på riktig måte. Apparatet skal leveres til et innsamlingspunkt for elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Metalldeler, som grillristen, kan resirkuleres separat i metallinnsamlingen. Må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.

Muurikka.no

MUURIKKA®

ELEKTRISKE RYGEOVNE

DK

ELEKTRISK TILSLUTNING: Jordet stik
SPÆNDING: 230V
FREKVENS: 50 Hz
EFFEKT: 1100W / 1200W
BESKYTTELSESKLASSE IPX4

Forsigtig, varm overflade

Læs vejledningen grundigt før brug.

- Kun beregnet til udendørs brug.
- ADVARSEL: Produktet kan være ekstreme varmt. Hold børn under opsyn.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Enheden skal tilsluttes via en fejlstrømsenhed (RCD) med maksimalt 30 mA.
- Enheden skal tilsluttes en stikkontakt med jordsystem.
- Kontroller, at kablerne ikke rører det varme rygeovnen.
- Kontroller jævnligt strømkablet for skader. Apparatet må ikke bruges, hvis kablet er beskadiget.
- Anbring altid enheden på en flad, varmebestandig overflade.
- Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af varme dele.
- Brug ikke kul eller andet brændstof til opvarmning ovnen.
- Bær beskyttelseshandsker ved håndtering af særligt varme komponenter.
- ADVARSEL: Modificer ikke produktet og kontroller alle dele er korrekt samlet før brug.

Brug af produktet

Vask fedtopsamlingsbakken og risten, delene tåler opvaskemaskine. Tør delene efter vask. Opvarm rygeovnen ved fuld effekt i ca. 20 minutter, før du bruger apparatet første gang, så det fedt, der er brugt til fremstillingen, brændes af. Drys et tyndt lag ren, grov træflis eller rygespåner (maks. 2 dl) på træflisbakken. Træflisen kan fugtes let før brug, så de ryger længere og mere jævnt. Hvis du vil, kan du tilsætte et stykke sukker oven på træflisen for at give farve til den mad, du ryger. Anbring træflisbakken med flis på støtterne over varmeelementet (placer ikke træflisbakken direkte oven på elementet). Indstil varmeregulatoren (termostaten) til fuld effekt for at antænde træflisen og begynde røgdannelsen. Tilføj maden til enheden, når rygeovnen begynder at ryge. Indstil den ønskede rygetemperatur med termostatregulatoren. Rygetemperaturen kan justeres via termostaten, og temperaturen kan overvåges med termometeret.

Varm rygning 180-220 °C
Ryg ved middel varme 130-170 °C
Ryg ved lav temperatur 80-120 °C

Bemærk, at måleren viser temperatur og tilberedningstider, som er omtrentlige indikationer og påvirkes af udetemperaturen, eventuel vindaktivitet og kvaliteten og størrelsen af den mad, der skal tilberedes. Rygetiden er længere om vinteren og i koldere vejr, og der anbefales en højere effektindstilling under disse forhold. Den bedste måde at finde de rigtige tids- og temperaturindstillinger på er ved at eksperimentere. For mere nøjagtig overvågning af madens indvendige temperatur anbefaler vi brugen af et stegetermometer, som placeres direkte i maden.

EKSEMPLER PÅ TILBEREDNINGSTID			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Fisk	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Skaldyr og krabber	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Fugl	40-45 min	50-55 min	60-65 min
Svinekød	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Oksekød	20-25 min	40-45 min	50-55 min
Lam eller fårekød	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Grøntsager		20 min	
Kartofler		40 min	
Majskolber		60 min	

Rengøring og vedligeholdelse

Når du er færdig med at ryge, skal du tage stikket ud af stikkontakten og sørge for, at træflisen er afkølet, før du smider den ud. Sørg for, at der ikke er glødende spåner tilbage i rygeovnen. Risten og fedtopsamlingsbakken bliver meget varme, når du ryger. Brug grillhandsker og/eller et håndtag for at fjerne grillristen og fedtopsamlingsbakken fra den varme rygeovn Vask fedtopsamlingsbakken og risten så hurtigt som muligt efter brug. Det holder ståldelene så gode som nye i lang tid. Opbevar rygeovnen med fødderne nedad. Stikket skal fjernes, før apparatet rengøres, og apparatets indgang skal tørres, før apparatet bruges igen.
Varmeelementet og regulatoren må ikke nedsænkes i vand. Rengør rygeovnen med en fugtig rengøringssvamp og rengøringsmiddel (f.eks. Muurikka MultiCleaner), risten og fedt- og flisbakkerne, som også kan rengøres med en grillbørste eller i opvaskemaskine.

Efter rengøring opvarmes rygeovnen med varme elementet i et stykke tid, så rygeovnen tørrer. Rengør og tør rygeovnen af, især inden vinteropbevaring, da saltholdig fugt kan forårsage korrosion af varmeelementet og rygeovnens hus. Når produktet ikke er i brug, skal det opbevares på et rent og tørt sted, helst dækket med et passende beskyttelsesovertræk.
Vær opmærksom på, at apparatet kan afgive en røglugt under opbevaring, som kan absorberes af andre opbevarede produkter.

Vi anbefaler, at kablets tilstand kontrolleres med jævne mellemrum. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare. Hvis varmeelementets kabel, elementet eller effektregulatoren er beskadiget (sikring eller fejlstrøm udløses), skal den defekte komponent udskiftes. Der må kun anvendes Muurikkas egne reservedele i enheden.

Genbrug

Den elektriske rygeovn indeholder elektriske dele og stål, som skal bortskaffes korrekt. Bortskaf enheden på et indsamlingssted for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Metaldele, f.eks. gitterriste, kan genbruges separat i metalindsamlingen. Må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald.

Muurikka.dk

MUURIKKA®

ELECTRIC SMOKERS

EN

ELECTRICAL CONNECTION: Grounded plug
VOLTAGE: 230V
FREQUENCY: 50 Hz
POWER: 1100W / 1200W
PROTECTION CLASS: IPX4

Caution, hot surface

Please read the instructions carefully before use.

- Intended only for outdoor use.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- Make sure that the connecting cables do not touch the body of the hot smoking oven.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Always place the device on a flat, heat-resistant/non-combustible surface.
- Do not use the appliance near combustible materials.
- The device must not be heated with charcoal or other combustible fuels.
- Wear protective gloves when handling particularly hot components.
- WARNING: Do not modify the product. Make sure that all parts are correctly assembled before use.

Using the product

Wash the grease tray and grids, the parts are dishwasher safe. Dry the parts after washing. Heat the smoking oven at full power for about 20 minutes before using the device for the first time, so that the grease used in manufacture is burnt off. Sprinkle a thin layer of clean, coarse wood chips or smoking chips (max 2dl) on the wood chip tray. The wood chips can be moistened slightly before use to make them smoke longer and more evenly. If you like, you can add a piece of sugar on top of the chips to add colour to the food you're smoking.

Place the wood chip tray with chips on the supports above the heating element (do not place the wood chip tray directly on top of the element). Set the heat regulator (thermostat) to full power to ignite the wood chips and start smoke formation. Add the food to be cooked to the device when the smoking oven starts to smoke. Set the desired smoking temperature with thermostat regulator.The smoking temperature can be adjusted via the thermostat and the changing temperature can be monitored with the thermometer.

Hot smoking 180-250 °C
Medium heat smoking 130-160 °C
Low temperature smoking 70-120 °C

Please note that the meter displays temperature and cooking times that are approximate indications and are influenced by the outside temperature, possible wind activity and the quality and size of the food to be cooked. Smoking times are longer in winter and in colder weather, and a higher power setting is recommended at these times. The best way to find the right time and temperature settings is by experiment. For more accurate monitoring of the food's internal temp- erature, we recommend using a frying thermometer placed directly in the food.

COOKING TIME EXAMPLES			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Fish	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Crustaceans and crabs	10-15 min	25-30 min	30-35 min
Fowel	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
Lamb or mutton	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Vegetables		20 min	
Potatoes		40 min	
Corn on the cob		60 min	

Cleaning and maintainance

After smoking, unplug from socket and make sure the wood chips are cool before disposing of them. Make sure that no smoldering chips are left in the smoking oven. During smoking, the grid and grease tray become burning hot. Use oven mitts and/or the grease tray puller to remove the grid and grease tray from the hot smoking oven. Wash the grease tray and grids as soon as possible after use. This keeps the steel parts as good as new for a long time. Store the smoking oven with the feet down. The connector must be removed before the appliance is cleaned and the appliance inlet must be dried before the appliance is used again. The heating element and regulator must not be immersed in water. Clean the smoking oven with a damp cleaning sponge and detergent (e.g. Muurikka MultiCleaner), the grid and the grease and wood chip trays, which can also be cleaned with a grill brush or in a dishwasher.
After cleaning, heat the smoking oven with the heating element for a while so that the smoking oven dries. Clean and dry the smoking oven, especially before winter storage, as salty moisture can cause corrosion of the heating element and the body of the smoking oven. When not in use, store the product in a clean and dry place, preferably covered with a suitable protective cover. Please note that the device may emit a smoky smell during storage, which may be absorbed by other stored products.
We recommend checking the condition of the cable at regular intervals. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. If the heating element's cable, the element, or the power regulator is damaged (fuse or residual current trips), the faulty component must be replaced. Only Muurikka's own spare parts may be used in the device.

Recycling

The electric smoking oven contains electrical parts and steel which must be disposed of properly. Dispose of the device at a collection point for waste electrical and electronic equipment (WEEE). Metal parts, such as grids, can be recycled separately in metal collection. Do not dispose of with household waste.

Muurikka.com

MUURIKKA®

ELEKTRILISED SUITSUAHJUD

EE

ELEKTRIÜHENDUS MAANDATUD PISTIKU
PINGE: 230V
SAGEDUS: 50 Hz
TOIDE: 1100W / 1200W
KAITSEKLASS: IPX4

Ettevaatust, kuum pind

Palun lugege hoolikalt juhiseid enne kasutamist.

- Ettenähtud kasutamiseks ainult välistingimustes.
- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Noori lapsi tuleks hoida eemal.
- Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning inimesed piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega, või kogemuste ja teadmisteta, juhul kui nad on järelvalve all või neile on antud juhiseid seadme turvaliseks kasutamiseks ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastamist ja hooldust ei tohi lapsed teha ilma järelevalveta.
- Seade peaks olema varustatud rikkevoolukaitsega (RCD), mille nimirikkevool ei ületa 30 mA.
- Seade tuleb ühendada maandusega pistikupessa.
- Veenduge, et ühenduskaablid ei puudutaks kuuma suitsutusahju korpust.
- Toitejuhet tuleks regulaarselt kontrollida kahjustuste osas ning seadet ei tohi kasutada, kui juhe on kahjustatud.
- Asetage seade alati tasasele, kuumuskindlale/ mittesüttivale pinnale.
- Ärge kasutage seadet tuleohtlike materjalide läheduses.
- Seadet ei tohi kütta söe või muude süttivate kütteainetega.
- Kandke kaitsekindaid eriti kuumade komponentide käsitlemisel.
- HOIATUS: Ärge modifitseerige toodet. Veenduge enne kasutamist, et kõik osad on õigesti kokku pandud.

Toote kasutamine

Peske rasvapann ja restid; need osad on nõudepesumasinakindlad. Kuivatage osad pärast pesemist. Kuumutage suitsutusahju täisvõimsusel umbes 20 minutit enne seadme esmakordset kasutamist, et põletada tootmisel kasutatud rasv ja jääkained. Puistake puidulaastude alusele õhuke kiht puhtaid jämedaid puidulaaste või suitsutuslaaste (max 2 dl).
Puidulaaste võib enne kasutamist kergelt niisutada, et need suitseksid kauem ja ühtlasemalt.
Soovi korral võite laastudele asetada tükikese suhkrut, et lisada suitsutavale toidule värvust.

Asetage puidulaastudega puidulaastudealus tugedele kütteelemendi kohal (ärge asetage puidulaastudealust otse elemendile). Seadke kütteregulaator (termostaat) täisvõimsusele, et puidulaastud süttiksid ja tekiks suits. Kui suitsutusahju on tekkinud suits, lisage küpsetatav toit seadmesse. Seadistage soovitud suitsutamistemperatuur termostaat regulaatori abil. Suitsutamistemperatuuri saab reguleerida termostaadiga ja temperatuuri muutumist saab jälgida termomeetrilt.

Kuumasuitsutamine 180-220 °C
Keskmisel kuumusel suitsutamine 130-170 °C
Madalal temperatuuril suitsutamine 80-120 °C

Pange tähele, et mõõdik kuvab temperatuuri ja küpsetusaegu, mis on umbkaudsed näidud ja on mõjutatud välistemperatuurist, mõeldavast tuuletegurist ning küpsetatava toidu kvaliteedist ja suurusest. Talvel ja külmema ilmaga on suitsutamisajad pikemad ning nendel aegadel on soovitatav kõrgem võimsus. Parim viis õigete aja- ja temperatuuriseadete leidmiseks on katsetamine. Toidu sisetemperatuuri täpsemaks jälgimiseks soovitame kasutada otse toidu sisse asetatud praetermomeetrit.

KÜPSUTAMISE AJA NÄITED			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Kala	15-25 min	25-35 min	35-60 min
Krevetid ja krabid	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
Lambaliha	30-35 min	40-45 min	50-55 min
Köögiviljad		20 min	
Kartulid		40 min	
Mais kõrvits		60 min	

Puhastamine ja hooldus

Pärast suitsutamist eemaldage pistik pistikupesast ja veenduge, et puidulaastud oleksid jahtunud, enne nende äraviskamist. Veenduge, et suitsutusahju ei jääks hõõguvaid laaste. Suitsutamise ajal muutuvad rest ja rasvapann kõrvetavalt kuumaks. Kasutage pajakindaid ja/või rasvapanni tõmmitsat, et eemaldada rest ja rasvapann kuumast suitsutusahjust.
Peske rasvapann ja restid võimalikult kiiresti pärast kasutamist. See hoiab terasosad väga kaua sama headena nagu uuena. Hoiustage suitsutusahju jalad allapoole. Pistik tuleb pistikupeast eemaldada enne seadme puhastamist ja seadme siseosa tuleb enne kasutamist kuivatada. Kütteelementi ja regulaatorit ei tohi vette kasta. Puhastage suitsutusahju niiske puhastuskäsna ja puhastusvahendiga (nt Muurikka MultiCleaner); resti, rasvapanni ja puidulaastualuseid võib puhastada ka grillharja või nõudepesumasinaga.

Pärast puhastamist kuumutage suitsutusahju kütteseadet natukene aega, et suitsutusahi kuivaks. Puhastage ja kuivatage suitsutusahju, eriti enne talvist hoiustamist, sest soolane niiskus võib põhjustada roostet kütteelemendil ja suitsutusahju korpusel. Hoidke toodet, kui seda ei kasutata, puhtas ja kuivas kohas, eelistatavalt sobiliku kaitsekattega kaetuna. Pange tähele, et seade võib ladustamisel eritada suitsukat lõhna, mis võib imenduda teistesse ladustatud toodetesse.
Soovitame juhtme seisukorda regulaarselt kontrollida. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab ohu vältimiseks selle asendama tootja, tema esindaja või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Kui kütteelemendi juhe, element või võimsusregulaator on kahjustatud (kaitse või rikkevool rakendub), tuleb vigane komponent välja vahetada. Seadmes tohib kasutada ainult Muurikka oma varuosi.

Taasringlus ja utiliseerimine

Elektriline suitsutusseade sisaldab elektrilisi osi ja terast, mis tuleb nõuetekohaselt utiliseerida. Viige seade elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti (WEEE). Metallosi, nagu reste, saab eraldi ringlusse võtta metalli kogumises. Mitte ära visata koos olmeprügiga.

Muurikka.com

MUURIKKA®

ELEKTRO-RÄUCHERÖFEN

DE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS: Geerdeter Netzstecker

SPANNUNG: 230 V
FREQUENZ: 50 Hz
LEISTUNG: 1100 W/1200 W
SCHUTZKLASSE: IPX4

Warnung, heiße Oberfläche

Die Anleitung vor Gebrauch bitte sorgfältig durchlesen.

- Nur zur Verwendung im Freien.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Von Kleinkindern fernhalten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen,sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte über einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA betrieben werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden.
- Darauf achten, dass die Anschlusskabel das Gehäuse des heißen Räucherofens nicht berühren.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüft werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Das Gerät immer auf eine ebene, hitzebeständige/nicht brennbare Oberfläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderen brennbaren Brennstoffen beheizt werden.
- Bei der Handhabung besonders heißer Teile Schutzhandschuhe tragen.
- WARNUNG: Keine Änderungen am Produkt vornehmen. Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Teile korrekt zusammengebaut sind.

Verwendung des Produkts

Die Fettauffangschale und die Roste abwaschen. Die Teile sind spülmaschinenfest. Die Teile nach dem Abwaschen abtrocknen. Den Räucherofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 20 Minuten auf voller Leistung aufheizen, damit das bei der Herstellung verwendete Fett verbrennt. Eine dünne Schicht saubere, grobe Holzchips oder Räucherchips (max. 2 dl) in die Räucherbox streuen.
Die Räucherchips können vor der Verwendung leicht angefeuchtet werden, damit sie länger und gleichmäßiger räuchern. Man kann auch ein Stück Zucker auf die Chips legen, um dem Räuchergut Farbe zu verleihen.

Die Räucherbox mit den Chips auf den Stützen über das Heizelement stellen (die Räucherbox nicht direkt auf das Heizelement stellen). Den Wärmeregler (Thermostat) auf volle Leistung stellen, um die Holzchips zu entzünden und die Rauchentwicklung zu starten. Wenn der Räucherofen zu rauchen beginnt, das Gargut in den Ofen stellen. Die gewünschte Räuchertemperatur mit dem Thermostatregler einstellen. Die Räuchertemperatur kann über den Thermostat eingestellt und die sich ändernde Temperatur mit dem Thermometer überwacht werden.

GARZEITBEISPIELE			
	0,5 kg	**1 kg**	**1,5 kg**
Fisch	15–25 min	25–35 min	35–60 min
Krebstiere und Krabben	10–15 min	25–30 min	30–35 min
Geflügel	40–45 min	50–55 min	60–65 min
Schwein	30–35 min	40–45 min	50–55 min
Rind	20–25 min	40–45 min	50–55 min
Lamm oder Hammel	30–35 min	40–45 min	50–55 min
Gemüse		20 Minuten	
Kartoffeln		40 Minuten	
Maiskolben		60 Minuten	

Heißräuchern 180–220 °C
Räuchern bei mittlerer Hitze 130–170 °C
Räuchern bei niedriger Temperatur 80–120 °C

Bitte beachten, dass es sich bei der Temperatur- und Garzeitanzeige des Messgeräts um Richtwerte handelt, die von der Außentemperatur, möglicher Windaktivität sowie der Qualität und Größe des Garguts beeinflusst werden. Im Winter und bei kälterem Wetter sind die Räucherzeiten länger und es wird empfohlen, zu diesen Zeiten eine höhere Leistung einzustellen. Die beste Methode, die richtigen Zeit- und Temperatureinstellungen zu finden, ist durch Experimentieren. Für eine genauere Überwachung der Kerntemperatur des Garguts empfehlen wir die Verwendung eines Bratthermometers, das direkt in das Gargut gesteckt wird.

Pflege und Wartung

Nach dem Räuchern den Stecker aus der Steckdose ziehen und sicherstellen, dass die Holzchips abgekühlt sind, bevor sie entsorgt werden. Darauf achten, dass keine glühenden Chips im Räucherofen zurückbleiben. Während des Räucherns werden der Rost und die Fettauffangschale heiß. Ofenhandschuhe und/oder den Abzieher für die Fettauffangschale verwenden, um den Rost und die Fettauffangschale aus dem heißen Räucherofen zu entfernen. Fettauffangschale und die Grillroste nach Gebrauch schnellst möglich reinigen. Dadurch bleiben die Stahlteile lange wie neu. Den Räucherofen mit den Füßen nach unten lagern. Vor der Reinigung des Gerätes muss der Stecker abgezogen werden und vor der erneuten Nutzung des Gerätes muss der Gerätestecker getrocknet werden.
Das Heizelement und der Regler dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Den Räucherofen mit einem feuchten Reinigungsschwamm und Reinigungsmittel (z. B. Muurikka MultiCleaner) reinigen. Rost, Fettauffangschale und Räucherbox können auch mit einer Grillbürste oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
Den Räucherofen nach der Reinigung eine Weile mit dem Heizelement heizen,damit der Räucherofen trocknet. Den Räucherofen reinigen und trocknen, insbesondere vor der Winterlagerung, da salzige Feuchtigkeit zu Korrosion am Heizelement und am Gehäuse des Räucherofens führen kann. Das Produkt bei Nichtgebrauch an einem sauberen und trockenen Ort lagern, vorzugsweise mit einer geeigneten Schutzabdeckung abgedeckt. Bitte beachten, dass das Gerät während der Lagerung einen rauchigen Geruch verströmen kann, den andere gelagerte Produkte aufnehmen können.

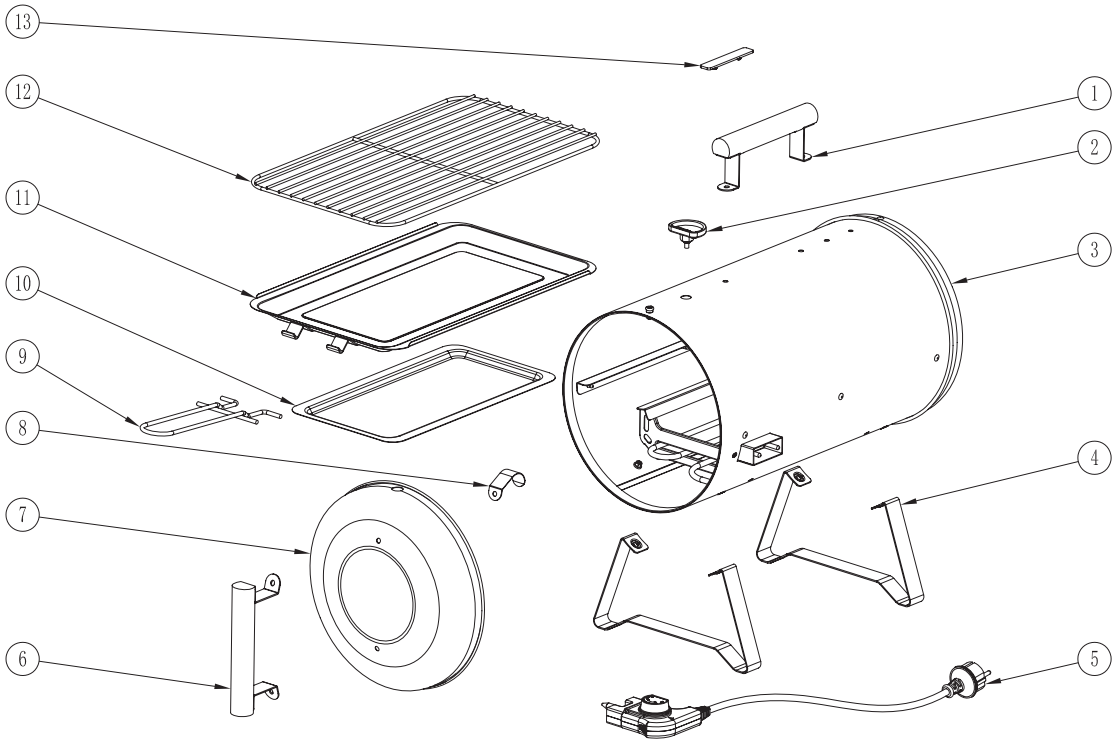
Wir empfehlen, den Zustand des Kabels in regelmäßigen Abständen zu überprüfen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Wenn das Kabel des Heizelements, das Element oder der Leistungsregler beschädigt ist (Sicherung oder Fehlerstromauslösung), muss das defekte Bauteil ausgetauscht werden. In dem Gerät dürfen nur Ersatzteile von Muurikka verwendet werden.

Wiederverwerten Garantie

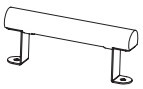
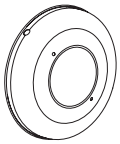
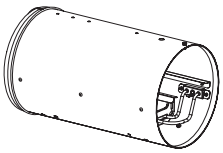
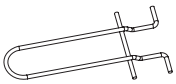
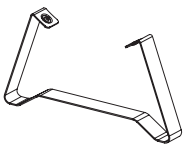
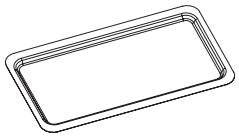
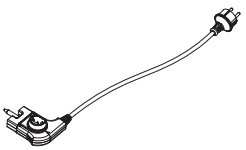
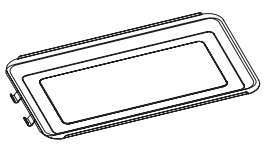
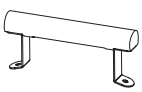
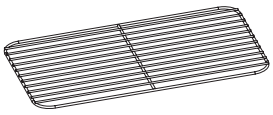
Der Elektro-Räucherofen enthält elektrische Teile und Stahl, die ordnungsgemäß entsorgt werden müssen. Das Gerät bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) entsorgen. Metallteile, wie z. B. Gitterroste, können separat in der Metallsammlung recycelt werden. Nicht mit dem Hausmüll entsorgen.

Muurikka.com

EXPLODED VIEW FOR INSTALLATION
1100 PRO

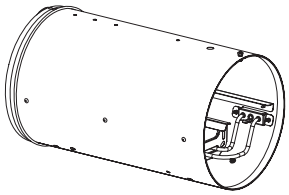


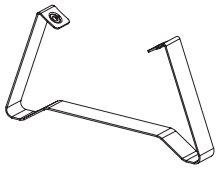
PARTS LIST

1		1X	7		1X	13		1X
2		1X	8		1X			
3		1X	9		1X	A	M5×10	8X
4		2X	10		1X	B	M5	6X
5		1X	11		1X	C	3mm	1X
6		1X	12		1X	D	8mm	1X

MUURIKKA®

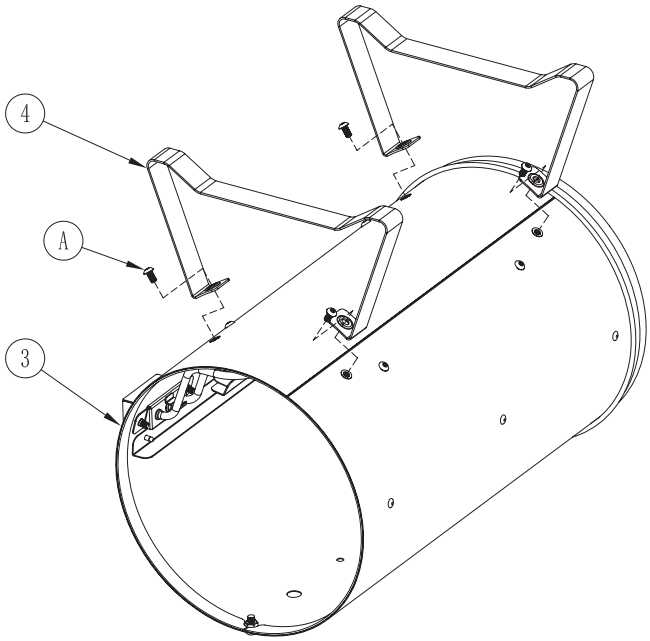
STEP 1

3  1X

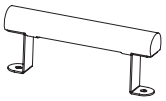
4  2X

A 4X

C



STEP 2

1  1X

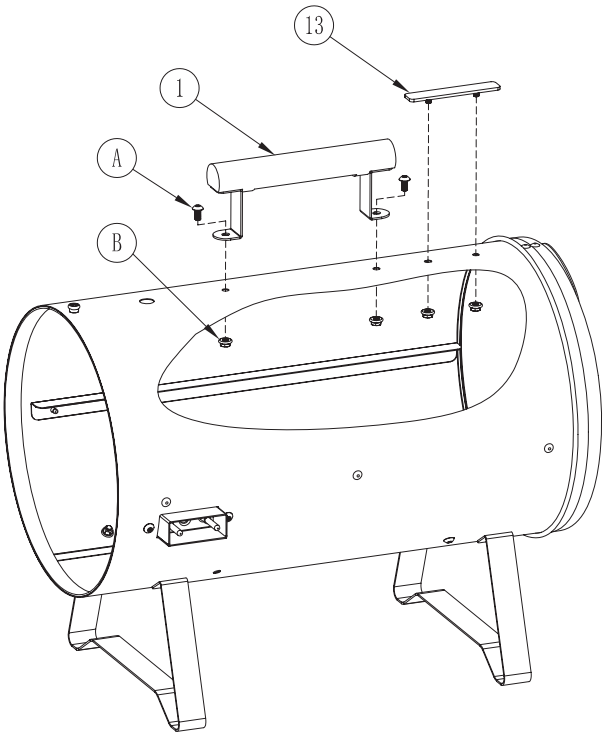
13 1X

A 2X

B 4X

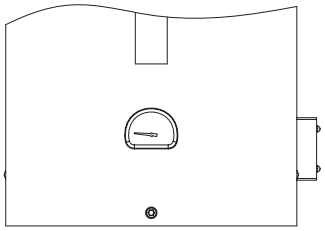
C

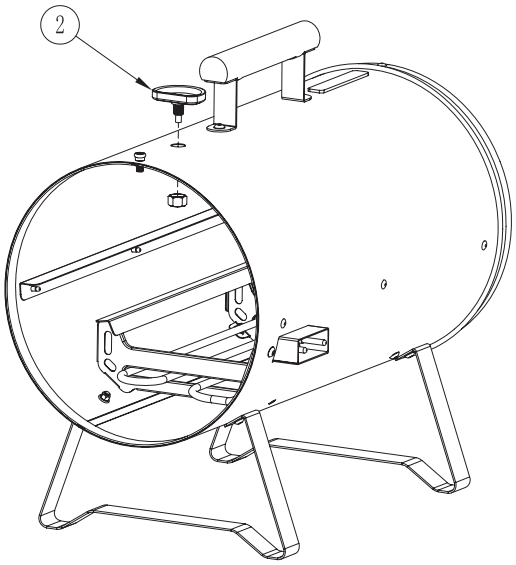
D



MUURIKKA®

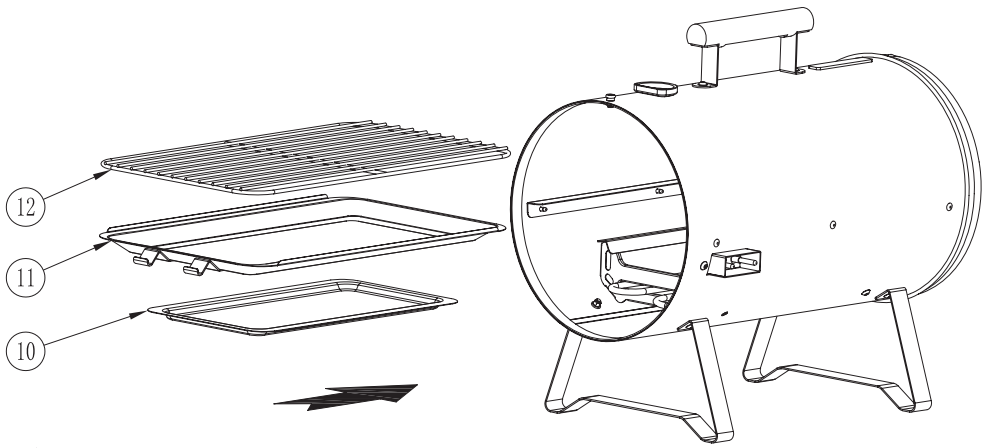
STEP 3

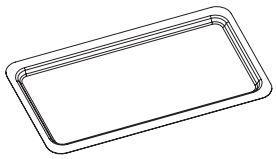
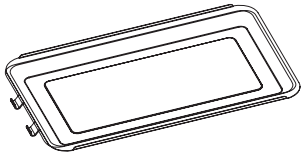
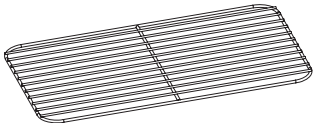




2		1X

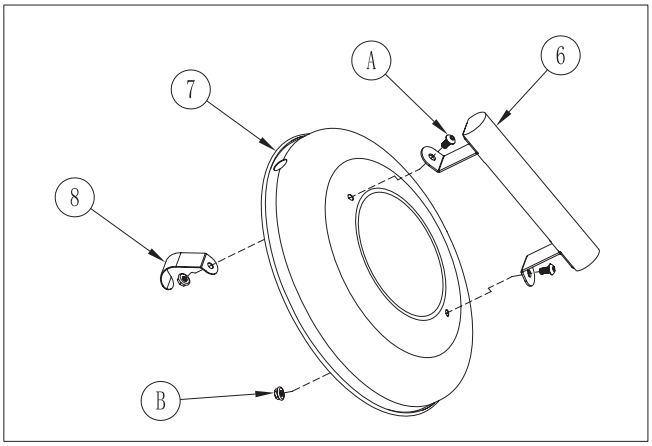
STEP 4

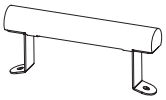
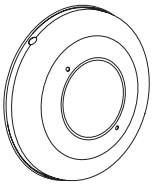


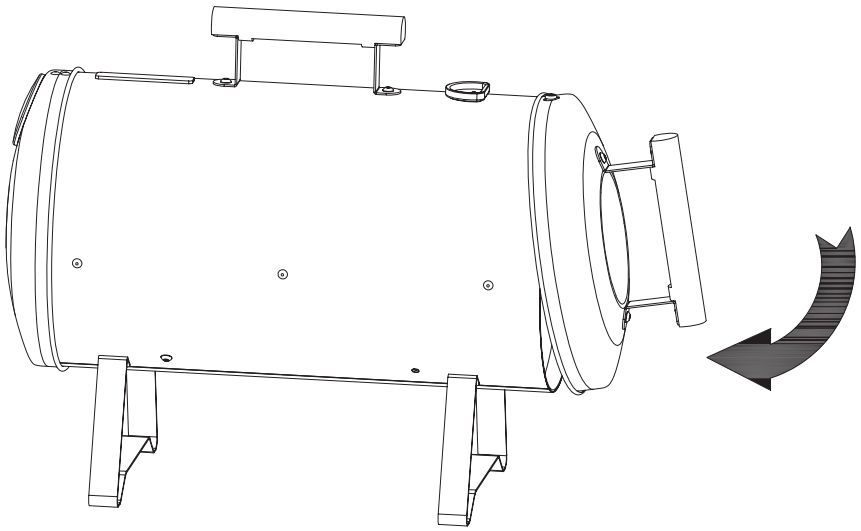
10		1X
11		1X
12		1X

MUURIKKA®

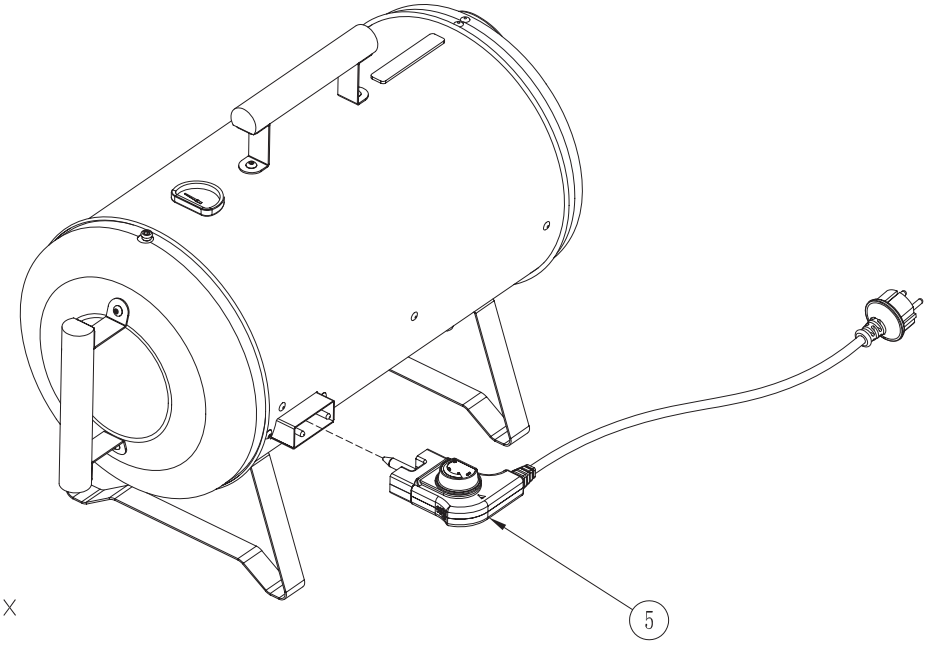
STEP 5

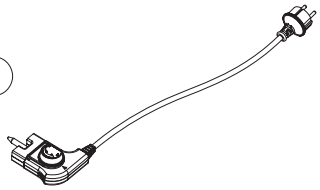


6		1X
7		1X
8		1X
A		2X
B		2X
C		
D		

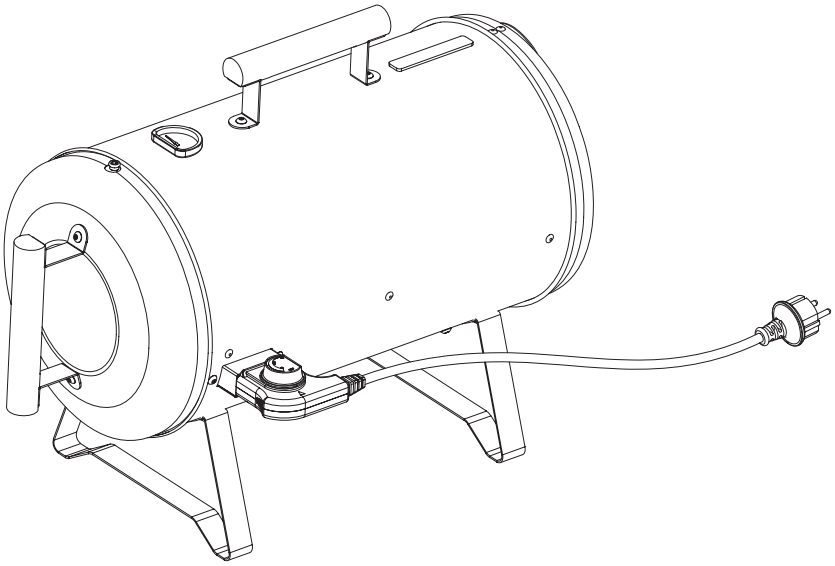


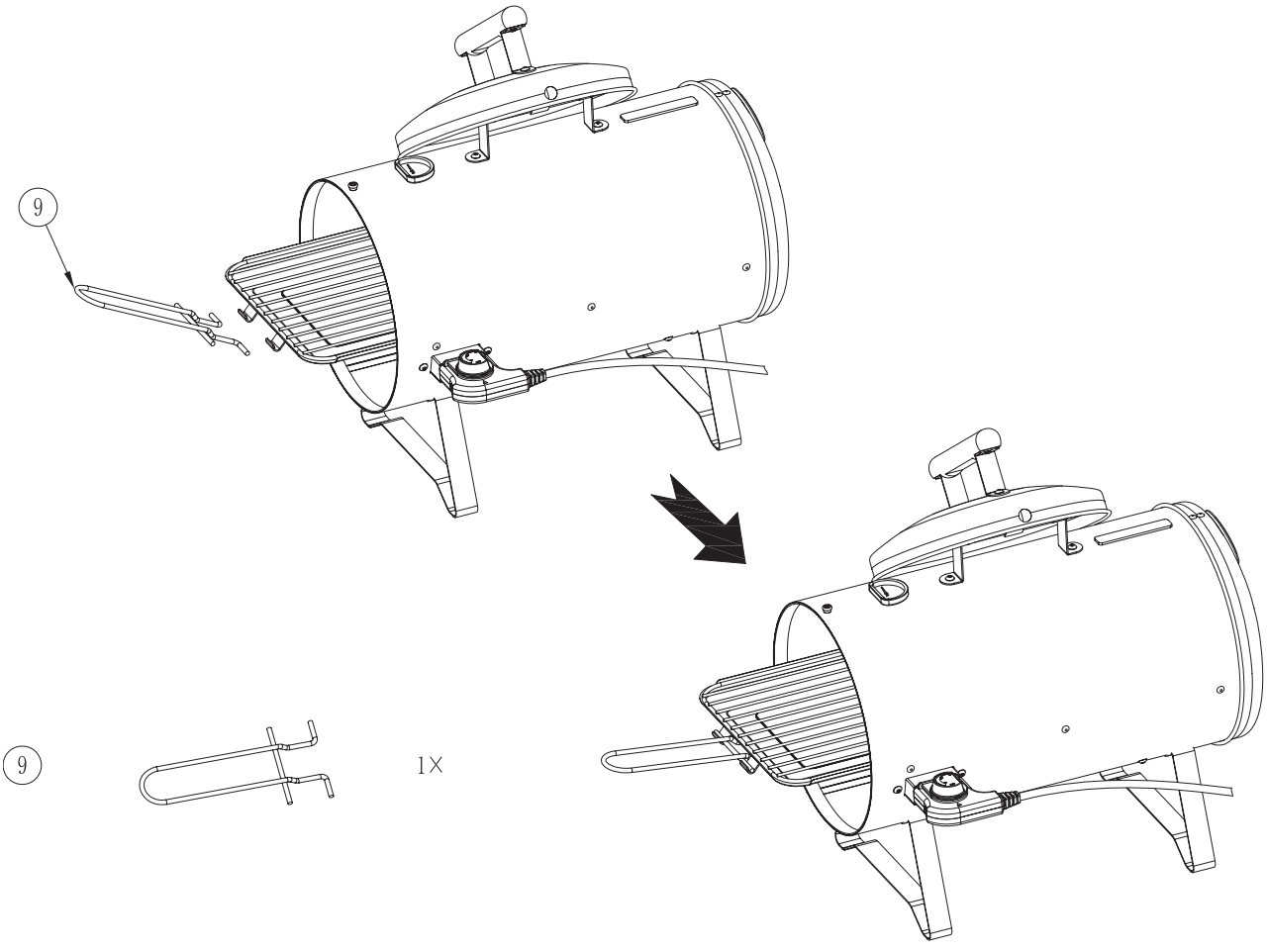
STEP 6



5		1X

MUURIKKA®

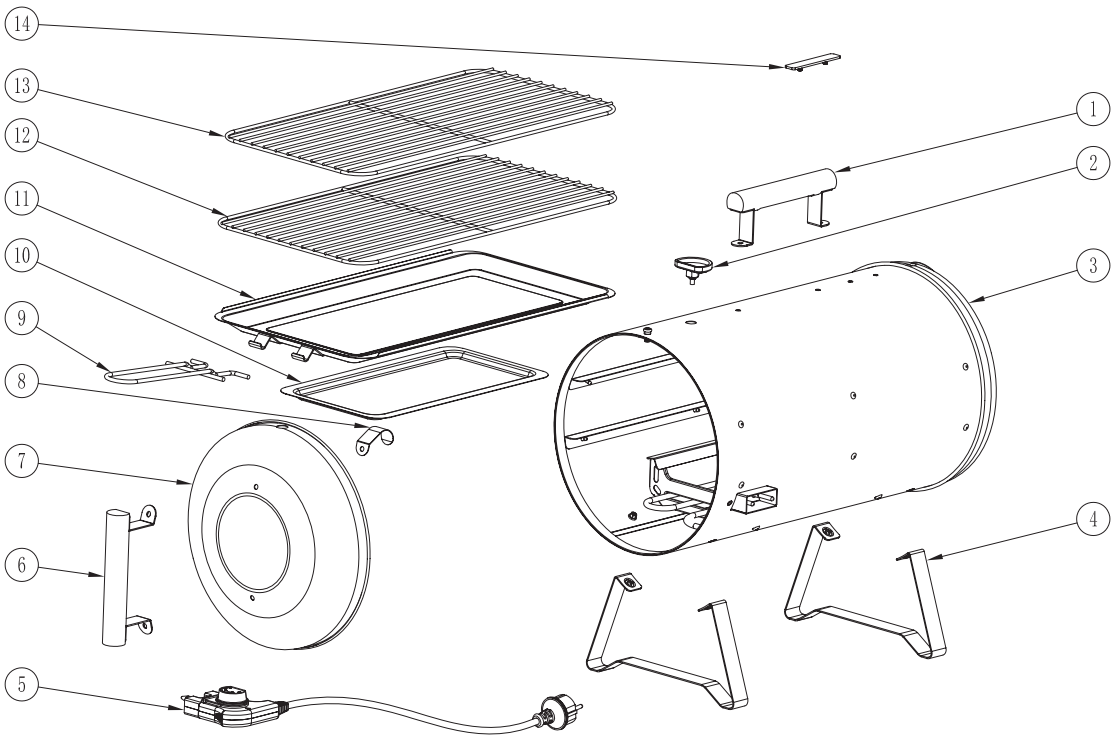




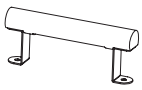
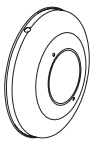
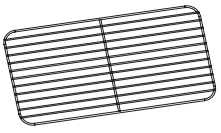
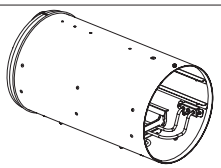
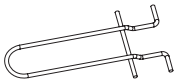
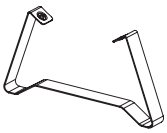
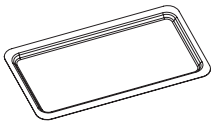
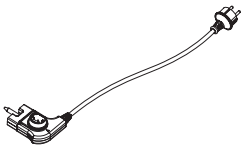
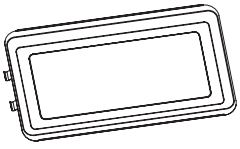
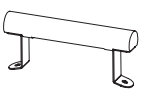
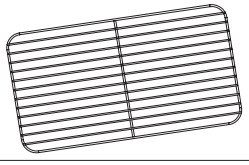
9 1X

MUURIKKA®

EXPLODED VIEW FOR INSTALLATION
1200 PRO

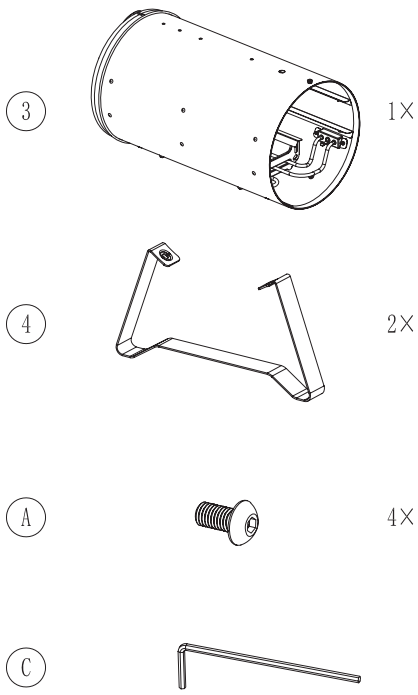


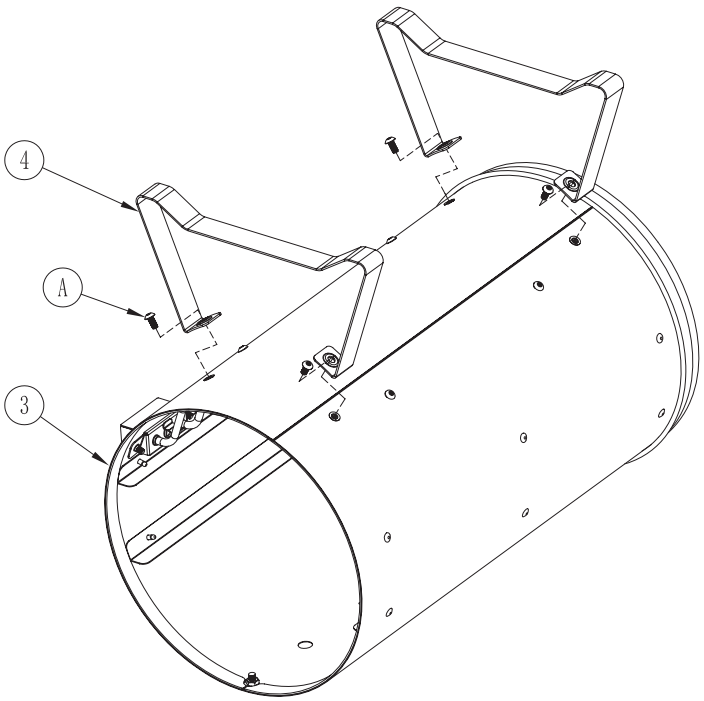
PARTS LIST

1		1X	7		1X	13		1X
2		1X	8		1X	14		1X
3		1X	9		1X			
4		2X	10		1X	A	M5X10	8X
5		1X	11		1X	B	M5	6X
6		1X	12		1X	C	3mm	1X
						D	8mm	1X

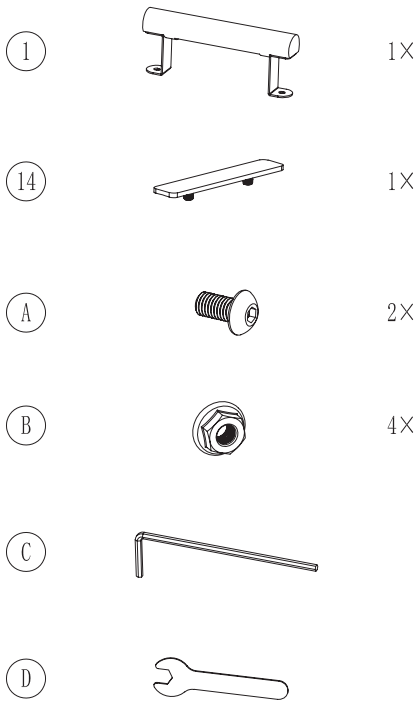
MUURIKKA®

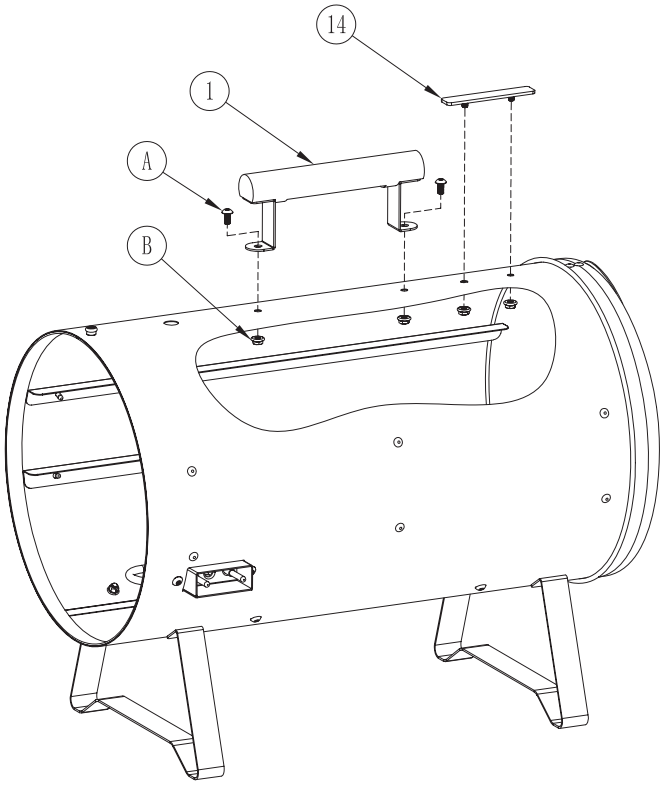
STEP 1





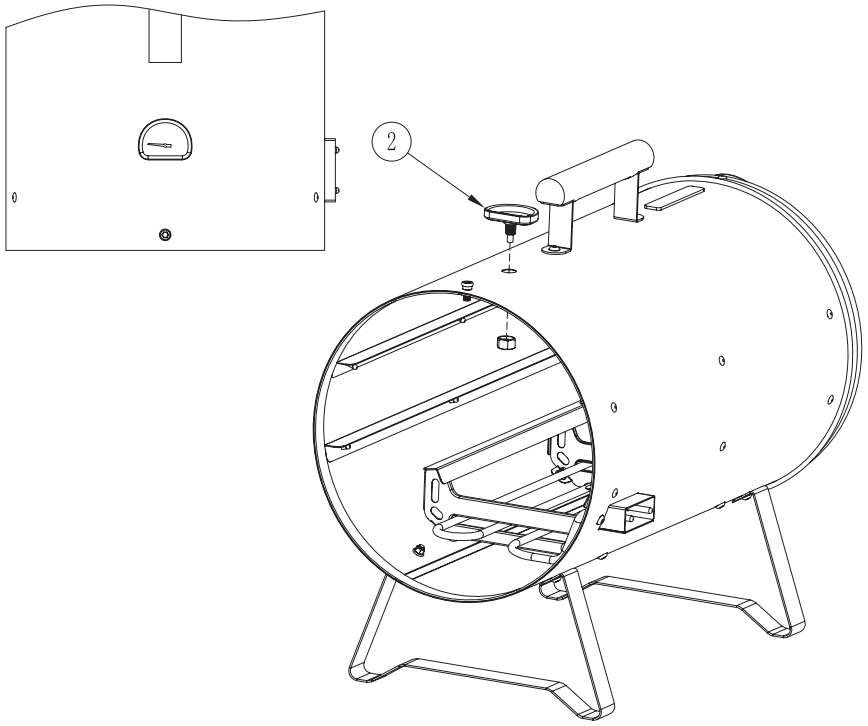
STEP 2





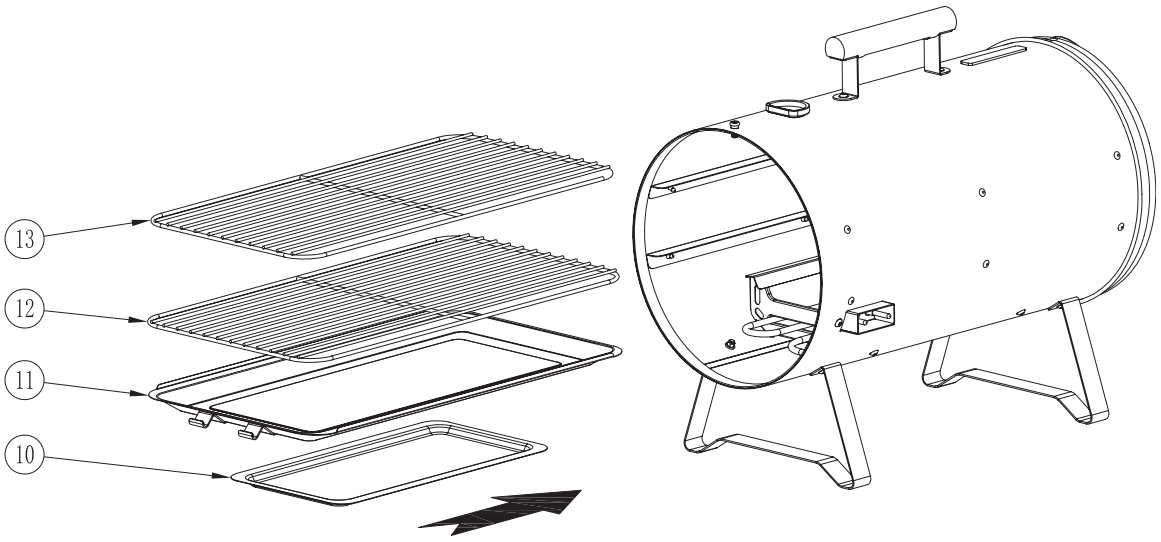
MUURIKKA®

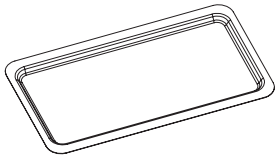
STEP 3

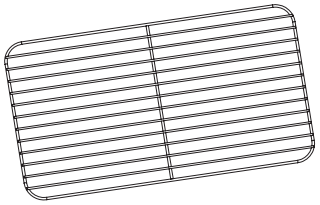


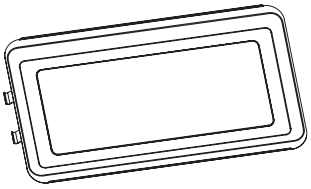
2 1X

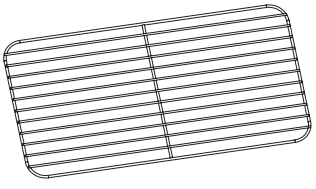
STEP 4



10  1X

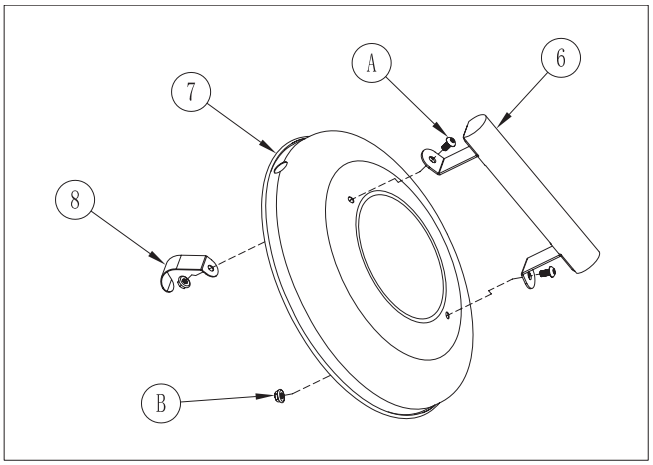
12  1X

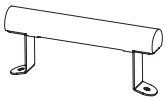
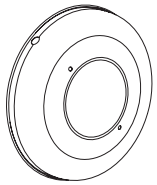
11  1X

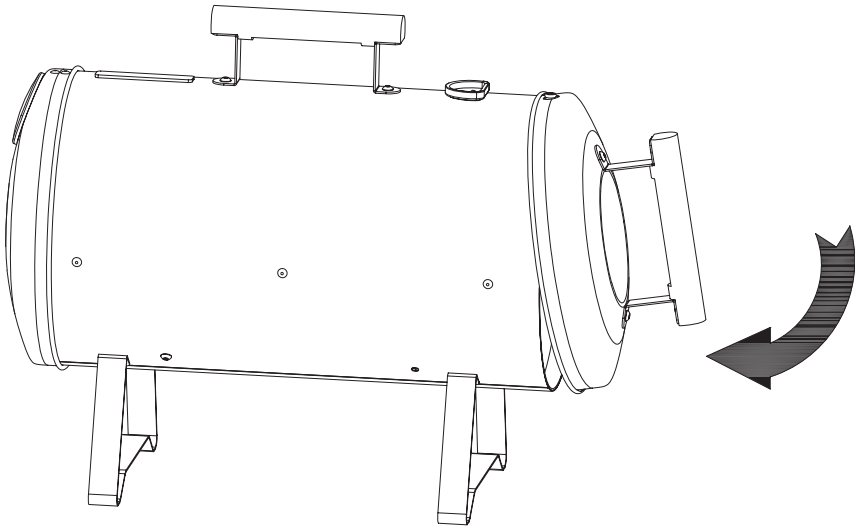
13  1X

MUURIKKA®

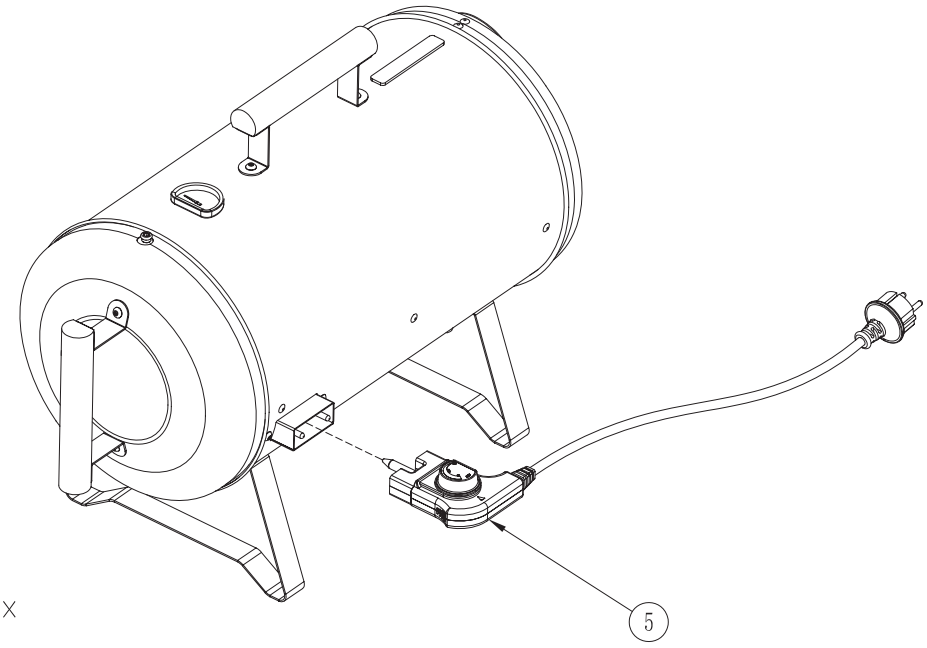
STEP 5

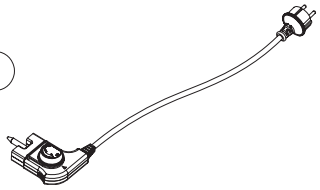


6		1X
7		1X
8		1X
A		2X
B		2X
C		
D		

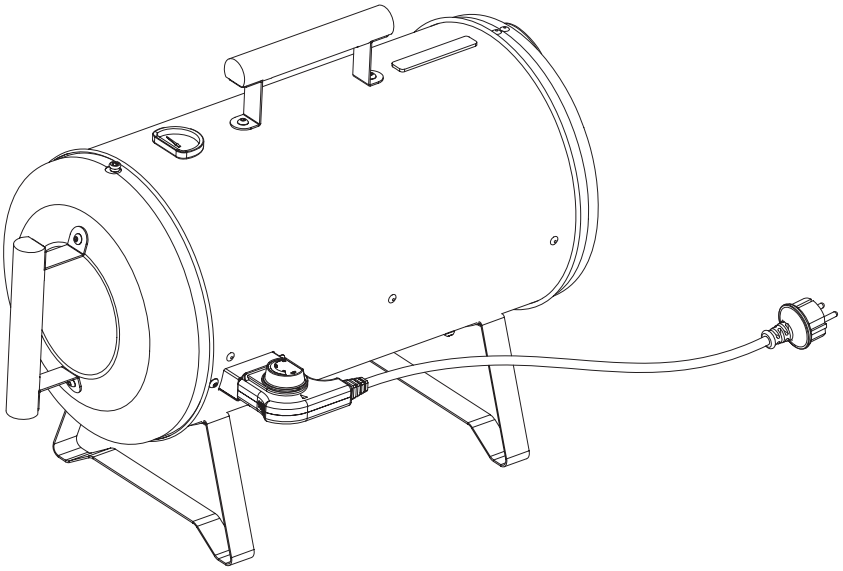


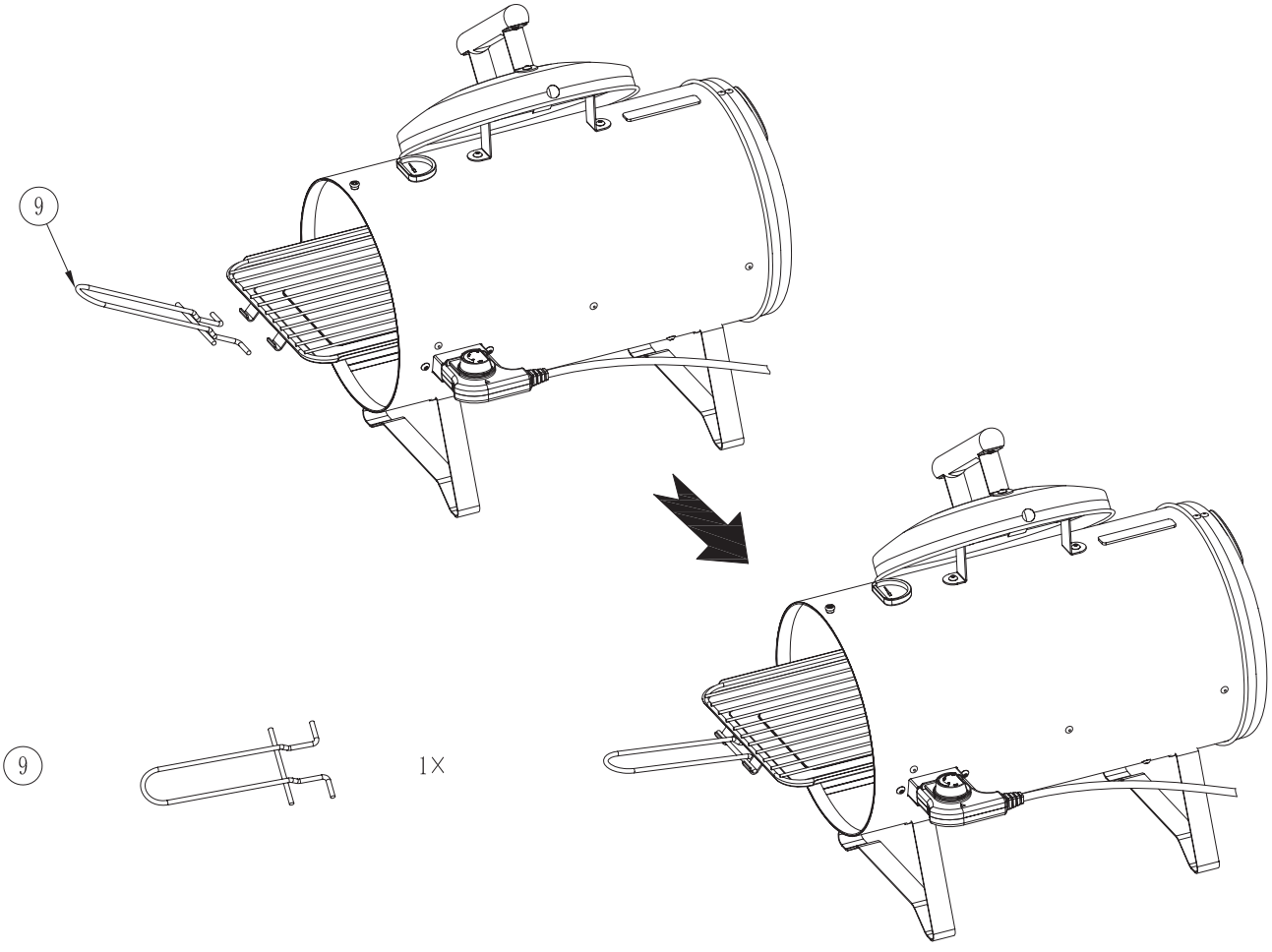
STEP 6



5		1X

MUURIKKA®





9 1X

CUSTOMER SERVICES INFORMATION

If you require further information, spare parts or advice regarding your product, or if you are experiencing any problems, please contact the customer service department by writing to the following e-mail address or contact Customer Service by telephone. When writing the letter, please indicate the product model and the related product photos.

Estonia
+358 207 229 850
asiakaspalvelu@pisla.fi

Finland
+358 207 229 850
asiakaspalvelu@pisla.fi

Israel
+358 207 229 850
asiakaspalvelu@pisla.fi

Latvia
+358 207 229 850
asiakaspalvelu@pisla.fi

Lithuania
+358 207 229 850
asiakaspalvelu@pisla.fi

Denmark
+45 86 74 13 23
muurikka.dk@habo.com

Island
+45 86 74 13 23
muurikka.se@habo.com

Norway
+47 73 95 66 00
muurikka.no@habo.com

Czech Republic
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Germany
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Netherlands
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Poland
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Slovakia
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Sweden
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

Switzerland
+46 36 484 00
muurikka.se@habo.com

PRODUCT NAME :

MODEL :

Valmistaja • Tillverkare
Produsent • Producent
Manufacturer •Tootja

Pisla Oy, Suomi Finland
Teollisuustie 6-8
44500 Viitasaari
asiakaspalvelu@pisla.fi

www.muurikka.com

CE

2025-11-05:04

MUURIKKA