

**(D) ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN
FÜR DEN INNENBEREICH**
Bedienungsanleitung

(GB) INDOOR ELECTRIC SMOKER
User Guide

(F) FUMOIR ÉLECTRIQUE D'INTÉRIEUR
Mode d'emploi

**(NL) ELEKTRISCHE ROOKPAN
VOOR BINNENSHUIS**
Gebruiksaanwijzing

**(SE) ELEKTRISK RÖKUGN
FÖR INOMHUSBRUK**
Bruksanvisning

**(NO) ELEKTRISK RØYKEOVN
FOR INNENDØRS BRUK**
Bruksveiledning



**DIESE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH GRÜNDLICH LESEN UND GUT AUFBEWAHREN!
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.**

Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.

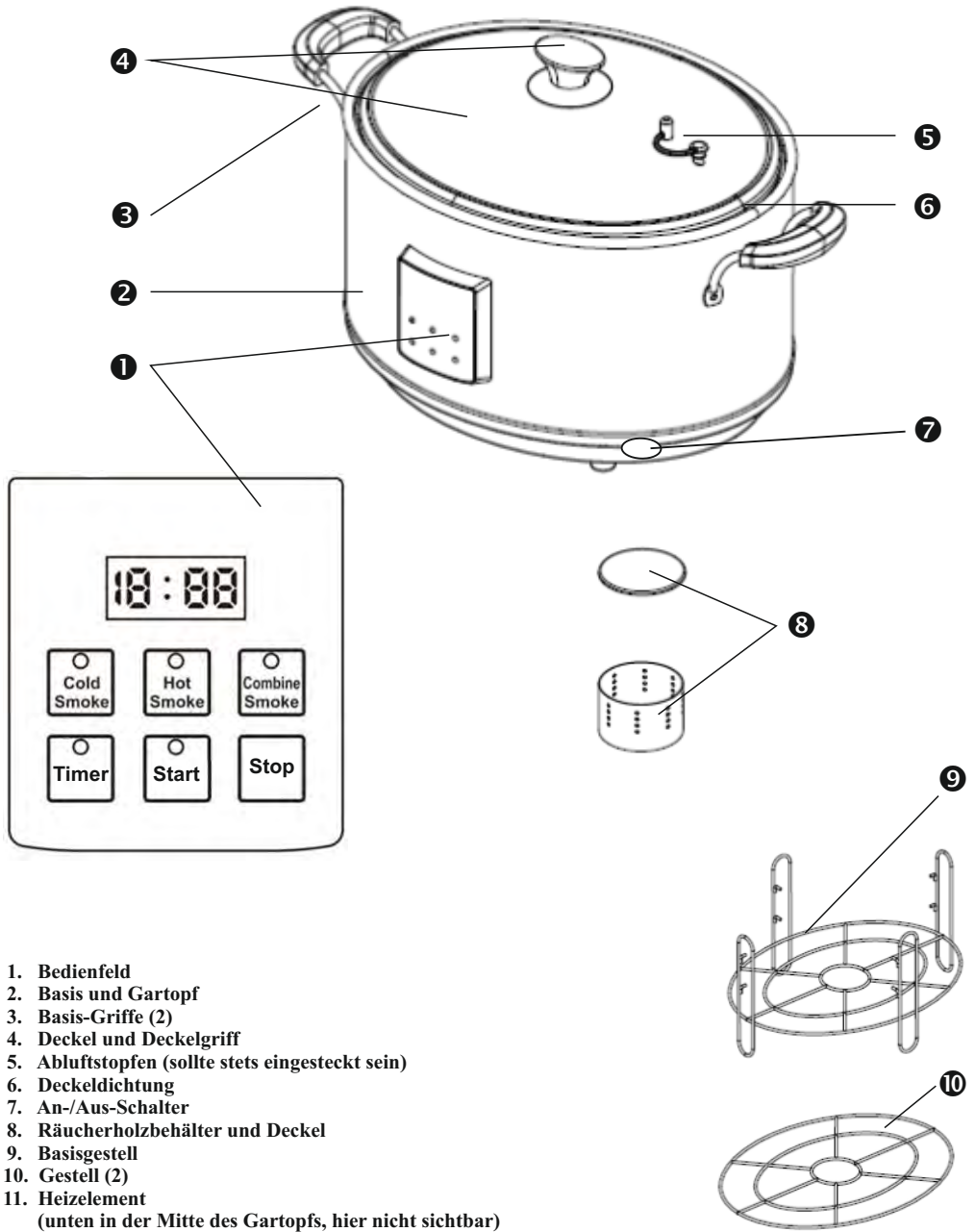
- **ENTFERNEN** Sie vor der ersten Benutzung alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber.
- **REINIGEN** Sie alle abnehmbaren Teile vor der ersten Benutzung. Siehe Reinigung & Pflege.
- Das Gerät wird mit einem **KURZEN KABEL** geliefert, um das Risiko von Unfällen durch Verheddern oder Stolpern zu reduzieren. Legen Sie das Kabel nicht über die Arbeits- oder Tischplatte, wo daran gezogen oder darüber gestolpert werden kann. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät herum, da dadurch das Kabel beschädigt werden oder sogar brechen kann.
- Wir raten davon ab, dieses Gerät mit einem Verlängerungskabel zu verwenden. **FALLS JEDOCH EIN VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDET WIRD**, sollte seine elektrischen Nennwerte mindestens so hoch sein wie die elektrischen Nennwerte dieses Geräts.
- **GENAUE ÜBERWACHUNG** ist erforderlich, wenn dieses Gerät in der Nähe von **KINDERN** verwendet wird.
- Es kann ein Brand entstehen, wenn dieses Gerät in der Nähe von **BRENNBAREN MATERIALIEN** verwendet wird, inklusive Vorhänge, Handtücher, Wände, etc. Legen Sie kein Papier, Plastik oder andere Nichtlebensmittel in das Gerät. Platzieren Sie das Gerät oder sein Kabel weder auf oder in der Nähe einer erhitzten Oberfläche, noch in einem aufgeheizten Ofen.
- Dieses Gerät sollte immer auf einer **STABILEN, TROCKENEN, HITZEBESTÄNDIGEN OBERFLÄCHE** benutzt werden. Nicht in der Nähe von Wasser verwenden.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile oder Erweiterungen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, da dies zu Verletzungen führen oder das Gerät beschädigen kann.
- Verwenden Sie stets **OFENHANDSCHUHE**, wenn Sie mit heißen Lebensmitteln oder Geräten umgehen. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen, wenn es in heißem Zustand ist oder heiße Speisen beinhaltet.
- Nicht draußen verwenden.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, schalten Sie es **AUS** und ziehen Sie den **STECKER**.
- **KEINE ZU WARTENDEN TEILE IM INNEREN DIESES GERÄTS.**
- **BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, WENN KABEL ODER STECKER BESCHÄDIGT SIND, ODER NACHDEM DAS GERÄT EINEN DEFEKT GEZEIGT HAT, ODER NACHDEM ES IN IRGEND EINER WEISE BESCHÄDIGT WORDEN IST.**
- Räuchern/Garen Sie Lebensmittel nicht direkt im Gartopf! Platzieren Sie die Lebensmittel immer auf einem oder mehreren Gestellen.
- **TROCKENE Holzchips** werden empfohlen.

SPEZIFIKATIONEN ZUR ELEKTRISCHEN SICHERHEIT

Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme, die das Risiko von Stromschlägen reduziert. Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird für dieses Gerät nicht empfohlen. Es wird empfohlen, dass die verwendete Steckdose **NUR** dieses Gerät versorgt. Diese Steckdose muss ordnungsgemäß installiert und geerdet sein. Falls Sie irgendwelche Fragen zur Erdung oder den Anweisungen zur Elektrik haben, kontaktieren Sie einen Elektrofachmann. Versuchen Sie nicht, den Stecker auf irgendeine Art zu modifizieren. Maximex kann keinerlei Verantwortung für Schäden oder Verletzungen übernehmen, die aus einem Verstoß gegen diese Sicherheitsmaßnahmen resultieren.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

NENNLEISTUNG	230 V~ / 50Hz / 500W
KABELLÄNGE	91,4 cm
ABMESSUNGEN	45,7 x 29,9 c 29,2 cm (L x B x H)



Zu Ihrer Information: Der Begriff „kalter Rauch“ bezieht sich auf eine Temperatur von 60°C.

WARNUNG: Benutzen Sie diesen Räucherofen stets an einem gut durchlüfteten Ort - vorzugsweise an einem offenen Fenster oder einer nach außen entlüftenden Abzugshaube. Nicht in der Nähe eines Rauchmelders verwenden. Der Räucherprozess kann jederzeit mittels Drücken der STOP-Taste angehalten werden.

Gerät mit dem ON/OFF-Schalter einschalten.

Durch Drücken der Tasten „COLD SMOKE, HOT SMOKE oder COMBINE SMOKE“ die gewünschte Räucherart auswählen.

TIMER:

Durch mehrfaches Drücken der TIMER-Taste wird die gewünschte Zeit eingestellt (maximal 2 Stunden).

Durch Drücken der STOP-Taste wird der Timer zurückgesetzt und der Garvorgang abgebrochen.

Nach Gebrauch den ON/OFF-Schalter betätigen und den Netzstecker ziehen.

ACHTUNG! Der Glasdeckel und das Gehäuse heizen sich während des Gebrauches auf.



HEISSRÄUCHERN

Gar die Lebensmittel während des Räucherns. Der Räucherofen wird eine Temperatur von 120°C erreichen. Heißräuchern kann ein zähes Stück Fleisch zart machen, aber da die Oberfläche des Fleisches austrocknet, dringt das Raucharoma nicht tief in das Fleisch ein. Heißgeräuchertes Fleisch kann gepökelt, mariniert oder mit einer Gewürzmischung eingerieben werden, um während des Räuchervorgangs mehr Feuchtigkeit zu behalten.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. ON/OFF-Schalter betätigen.
Das Display wird folgendes anzeigen: „--:--“.
2. Positionieren Sie den Räucherholzbehälter um das Heizelement herum. Legen Sie Holzchips um das Heizelement herum in den Räucherholzbehälter. Bei einer Garzeit von
 - a. bis zu 2 Stunden füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte,
 - b. zwischen 2 und 4 Stunden füllen Sie den Behälter ganz.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherholzbehälter. Platzieren Sie das Basisgestell im Räucherofen.
4. Legen Sie das Räuchergut auf das Gestell/die Gestelle.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen (stellen Sie dabei sicher, dass das Abluftventil geschlossen ist und die Deckeldichtung rundherum korrekt sitzt) und stellen Sie die gewünschte Räucherzeit ein, indem Sie zuerst HOT SMOKE und dann TIMER drücken. Das Display wird von 0:01 bis 2:00 hochzählen (halten Sie TIMER gedrückt, um schneller hochzuzählen).
6. Drücken Sie START, um den Garvorgang zu beginnen. Auf dem Display beginnt der Timer erst dann herunterzuzählen, wenn der Räucherofen aufgeheizt ist (dies kann ein paar Minuten dauern). Im Verlauf des Garvorgangs kann der Räucherofen ein wenig Rauch ausstoßen - dies ist normal. Versuchen Sie nicht, zur Begutachtung des Räucherguts den Deckel zu öffnen, da dies Rauch entweichen lässt.
7. Wenn die Gar-/Räucherzeit abgelaufen ist, ertönen 3 Pieptöne und der Räucherofen schaltet sich ab. Nehmen Sie den Deckel ab. Falls Sie Fleisch garen, prüfen Sie den Garheitsgrad IMMER mithilfe eines Fleischthermometers (siehe Tabelle auf Seite 7). Verlängern Sie die Garzeit mittels HOT SMOKE, falls notwendig.
8. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Gartopf, indem Sie die Gestelle herausheben. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe. Ziehen Sie den Stecker des Räucherofens.



KALTRÄUCHERN

Zu Ihrer Information: Die Funktion „kalter Rauch“ bezieht sich auf eine Temperatur von 60°C.

Zum Räuchern von Lebensmitteln, die bereits gegart sind, oder die Sie später garen möchten. Der Räucherofen wird eine Temperatur von 60°C erreichen. Beim Kalträuchern wird das Räuchergut vollständig mit Raucharoma durchzogen, ohne dass es dabei an der Oberfläche austrocknet. Beim Kalträuchern wird das Räuchergut nicht gegart.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. ON/OFF-Schalter betätigen.
Das Display wird folgendes anzeigen: „--:--“.
2. Positionieren Sie den Räucherholzbehälter um das Heizelement herum. Legen Sie Holzchips um das Heizelement herum in den Räucherholzbehälter. Bei einer Garzeit von
 - a. bis zu 2 Stunden füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte,
 - b. zwischen 2 und 4 Stunden füllen Sie den Behälter ganz.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherholzbehälter. Platzieren Sie das Basisgestell im Räucherofen.
4. Legen Sie das Räuchergut auf das Gestell/die Gestelle.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen (stellen Sie dabei sicher, dass das Abluftventil geschlossen ist und die Deckeldichtung rundherum korrekt sitzt) und stellen Sie die gewünschte Räucherzeit ein, indem Sie zuerst COLD SMOKE und dann TIMER drücken. Das Display wird von 0:01 bis 2:00 hochzählen (halten Sie TIMER gedrückt, um schneller hochzuzählen).
6. Drücken Sie START, um den Garvorgang zu beginnen. Auf dem Display beginnt der Timer erst dann herunterzuzählen, wenn der Räucherofen aufgeheizt ist (dies kann ein paar Minuten dauern). Im Verlauf des Garvorgangs kann der Räucherofen ein wenig Rauch ausstoßen - dies ist normal. Versuchen Sie nicht, zur Begutachtung des Räucherguts den Deckel zu öffnen, da dies Rauch entweichen lässt.
7. Wenn die Räucherzeit abgelaufen ist, ertönen 3 Pieptöne und der Räucherofen schaltet sich ab. Nehmen Sie den Deckel ab. (Verlängern Sie die Räucherzeit mittels COLD SMOKE, falls notwendig.)
8. Entnehmen Sie das Räuchergut aus dem Räucherofen, indem Sie die Gestelle herausheben. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe. Ziehen Sie den Stecker des Räucherofens.

Kalträucherzeit für Lebensmittel

Hinweis: Beim Kalträuchern von Lebensmitteln sind die Möglichkeiten grenzenlos. Die untenstehende Tabelle zeigt einige der Lebensmittel, mit denen wir es versucht haben. Die Räucherzeiten können variieren, abhängig von der Dicke des Räucherguts und den Holzchips, die Sie verwenden.

Knoblauchknolle (oberen Teil abschneiden)	$\frac{3}{4}$ - 1 Stunde
Pilze	$\frac{1}{2}$ Stunde
Nüsse	$\frac{1}{2}$ Stunde
Zwiebel (halbiert)	$\frac{1}{2}$ - 1 Stunde
Meersalz	1-2 Stunden
Tofu (entwässert und gepresst)	1-1½ Stunden
Tomate (halbiert)	$\frac{1}{2}$ - 1 Stunde

Tipp:

Es ist kein Problem, kleine Stücke oder Stücke, die tropfen können, auf den Gestellen im Räucherofen mit Alufolie zu unterlegen.



KOMBINIERTES RÄUCHERN

Zu Ihrer Information: Die Funktion „kalter Rauch“ bezieht sich auf eine Temperatur von 60°C. Kalträuchern durchdringt das Räuchergut mit rauchigem Geschmack, Heißräuchern gart und versiegelt den Geschmack. Empfohlen für größere Fleischstücke.

1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. ON/OFF-Schalter betätigen.
Das Display wird folgendes anzeigen: „--:--“.
2. Positionieren Sie den Räucherholzbehälter um das Heizelement herum. Legen Sie Holzchips um das Heizelement herum in den Räucherholzbehälter. Bei einer Garzeit von:
 - a. bis zu 2 Stunden füllen Sie den Behälter etwa zur Hälfte.
 - b. zwischen 2 und 4 Stunden füllen Sie den Behälter ganz.
3. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherholzbehälter. Platzieren Sie das Basisgestell im Räucherofen.
4. Legen Sie das Räuchergut auf das Gestell/die Gestelle.
5. Setzen Sie den Deckel auf den Räucherofen (stellen Sie dabei sicher, dass das Abluftventil geschlossen ist und die Deckeldichtung rundherum korrekt sitzt) und stellen Sie die gewünschte Räucherzeit ein, indem Sie zuerst COMBINE SMOKE und dann TIMER drücken. Das Display wird von 0:30 bis 4:00 hochzählen (halten Sie TIMER gedrückt, um schneller hochzuzählen). Das Räuchergut wird zuerst kaltgeräuchert (um es mit Raucharoma zu durchziehen), dann heißgeräuchert (um es zu garen und das Aroma einzuschließen). Für größere Fleischstücke empfohlen.
6. Drücken Sie START, um den Garvorgang zu beginnen. Auf dem Display beginnt der Timer erst dann herunterzuzählen, wenn der Räucherofen aufgeheizt ist (dies kann ein paar Minuten dauern). Im Verlauf des Garvorgangs kann der Räucherofen ein wenig Rauch ausstoßen - dies ist normal. Versuchen Sie nicht, zur Begutachtung des Räucherguts den Deckel zu öffnen, da dies Rauch entweichen lässt.
7. Wenn die Gar-/Räucherzeit abgelaufen ist, ertönen 3 Pieptöne und der Räucherofen schaltet sich ab. Nehmen Sie den Deckel ab. Falls Sie Fleisch garen, prüfen Sie den Garheitsgrad IMMER mithilfe eines Fleischthermometers. (Verlängern Sie die Garzeit mittels HOT SMOKE, falls notwendig.)
8. Entnehmen Sie das Gargut aus dem Gartopf, indem Sie die Gestelle herausheben. Tragen Sie dabei Ofenhandschuhe. Ziehen Sie den Stecker des Räucherofens.

Hinweis:

Die Tabelle zeigt die verschiedenen Kalt- und Heißräucherzeiten, wenn die Funktion COMBINE SMOKE ausgewählt wird.

Kombiniertes Räuchern	Kalträuchern	Heißräuchern
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

Hinweis: Beim Räuchern von Fleisch ist die Räucherzeit weniger wichtig als die Innentemperatur des Fleisches. Sie werden feststellen, dass dieser Räucherofen viel schneller ist als traditionelle Räuchermethoden. **Bitte überwachen Sie die Temperaturen genau, um zu vermeiden, dass Ihr Essen zu kurz oder zu lange gegart wird!**

Räuchergut / Innentemperatur des Räucherguts

Rinderbrust / 88-93°C
 Rinderbraten / 88-93°C
 Rinderrippen / 88-93°C
 Rinderrippen Country Style / 79-82°C
 Rinderhackbraten/Burger / 71°C
 Rindersteak / 57°C (medium)
 Hochrippe vom Rind / 54-57°C (medium)
 Schweinenacken (für Pulled Pork) / 96°C
 Schweinerippchen / 82-85°C
 Schweinefilet / 62°C

Ganzes Huhn / 74°C
 Hähnchenkeule/Flügel/Schenkel / 74°C
 Putenbrust / 74°C
 Putenkeule / 79-82°C
 Lachsfilet / 62°C
 Tilapiafilet / 62°C
 Ganze Forelle / 62°C
 Austern sind gar, wenn die Ränder sich wellen
 Shrimps sind gar, wenn sie eine C-Form angenommen haben
 Hotdogs / 79-82°C

REINIGUNG & PFLEGE

D

1. Schalten Sie den Räucherofen ab und ziehen Sie den Stecker.
2. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vollständig abkühlen.
3. Entfernen Sie die Dichtung vom Deckel und spülen Sie beide Teile per Hand in heißem Seifenwasser. Dann trocknen Sie die Teile vollständig ab und setzen sie wieder zusammen.
4. Entnehmen Sie das Gestell/die Gestelle. Entnehmen Sie den Räucherholzbehälter und die Abdeckung.
5. Entnehmen Sie die Holzchips. Tränken Sie die Chips immer in Wasser, bevor Sie sie entsorgen, um ein Brandrisiko zu vermeiden.
6. Weichen Sie die Gestelle, den Räucherholzbehälter und die Abdeckung in heißem Seifenwasser ein, um Fettablagerungen zu lösen. Spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
7. Verwenden Sie ein weiches Tuch, einen Schwamm oder einen Gummispatel, um eventuell festsitzende Lebensmittelreste oder Ablagerungen im Topf zu entfernen. Verwenden Sie Küchenpapier, um überschüssiges Fett aufzuwischen.
8. Spülen Sie den Topf mit heißem Seifenwasser und verwenden Sie dabei ein weiches Tuch. Mit klarem Wasser ausspülen und abtrocknen. Nicht in den Geschirrspüler legen oder ganz in Wasser tauchen. Verwenden Sie weder raue Bürsten oder Schwämme, noch aggressive Reinigungsmittel.
9. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab.
10. Stellen Sie sicher, dass alle Teile gründlich abgetrocknet sind, bevor Sie den Räucherofen wieder zusammenbauen und benutzen.



Hinweise zur Entsorgung von elektrischen bzw. elektronischen Altgeräten

Das links abgebildete Symbol auf dem Produkt, der Verpackung oder mitgelieferten Dokumenten bedeutet, dass das Produkt am Ende seines Lebenszyklus getrennt von Haushaltsabfällen entsorgt werden muss. Sie sind als Verbraucher gesetzlich verpflichtet, elektrische oder elektronische Produkte bei einer kommunalen Sammelstelle für Elektro-Altgeräte abzugeben. Dies ist für Sie kostenlos. Bitte entnehmen Sie vor der Entsorgung des Produkts die Batterien. Die ordnungsgemäße Entsorgung ermöglicht das Recycling wertvoller Rohstoffe und verhindert mögliche negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt. Weitere Informationen erhalten Sie ggf. bei Ihrer Gemeinde oder beim Verkäufer des Produkts.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ CAREFULLY BEFORE USING AND SAVE THESE INSTRUCTIONS!

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. Do not use this appliance for other than its intended use.

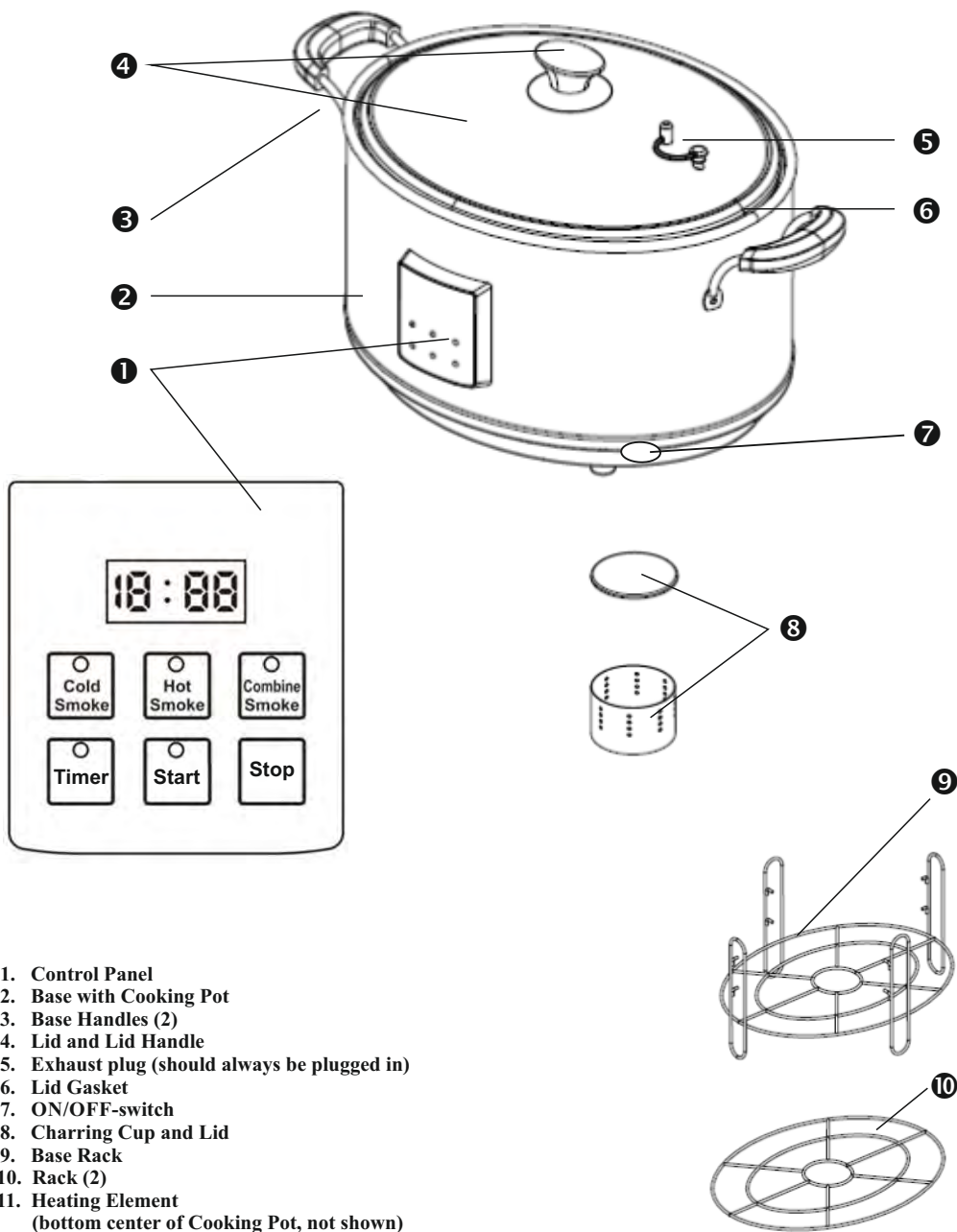
- REMOVE all packaging materials and labels before first use.
- WASH all removable parts before first use. See Cleaning & Care.
- A SHORT CORD is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping. Do not drape the cord over the counter or tabletop, where it can be pulled on or tripped over. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could cause the cord to fray or break.
- We do not recommend using an extension cord with this appliance. However, IF AN EXTENSION CORD IS USED, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance.
- CLOSE SUPERVISION is necessary when using this appliance near CHILDREN.
- A fire may occur if this appliance is used near FLAMMABLE MATERIALS, including curtains, towels, walls, etc. Do not place any paper, plastic, or other non-food items in the appliance. Do not place the appliance or its cord on or near a heated surface, or in a heated oven.
- This appliance should always be used on a STABLE, DRY, HEAT-RESISTANT SURFACE. Do not use near water.
- Do not use an accessory or attachment not recommended by the manufacturer, as this may cause injury, or damage the appliance.
- Always use OVEN MITTS when handling hot food or appliances. Do not attempt to move an appliance when it is hot, or has hot contents.
- Do not use outdoors.
- Turn OFF AND UNPLUG this appliance when not in use.
- NO SERVICEABLE PARTS INSIDE THIS APPLIANCE.
- DO NOT USE AN APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG, OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR HAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER.
- Do not smoke/cook food directly in the cooking pot! Always place food on rack(s).
- DRY wood chips are recommended.

ELECTRICAL SAFETY SPECIFICATIONS

This appliance is equipped with a grounding type plug. This is a safety feature to reduce the risk of electrical shock. Using an extension cord is not recommended with this appliance. It is recommended that an electrical outlet serving ONLY this appliance be used. This outlet must be properly installed and grounded. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. Maximex cannot accept any liability for damage or injury resulting from failure to observe these safety procedures.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

POWER RATING	230 V~ / 50Hz / 500W
CORD LENGTH	91,4 cm
DIMENSIONS	45,7 x 29,9 x 29,2 cm (L x B x H)



For your information: The term "Cold Smoke" refers to a temperature of 60 ° C.

HOW TO OPERATE



WARNING: Always use this smoker in a well ventilated area — preferably near an open window or an outside-vented stove hood. Do not use near a smoke detector or smoke alarm. The smoking process can be stopped at any time by pressing the STOP button.

Switch on the device with the ON/OFF switch.

Press the "COLD SMOKE", "HOT SMOKE" or "COMBINE SMOKE" button to select the desired type of smoking.

TIMER:

Press the TIMER button several times to set the desired time (max. 2 hours). Press the STOP button to reset the timer and to stop the cooking process. After use, press the ON/OFF switch and disconnect the mains plug.

CAUTION! Glass lid and housing may heat up during use.

HOW TO OPERATE

WARNING: Always use this smoker in a well ventilated area — preferably near an open window or an outside-vented stove hood. Do not use near a smoke detector or smoke alarm. The smoking process can be stopped at any time by pressing the STOP button.



HOT SMOKE

Cooks the food while smoking. The temperature of the smoker will reach 120°C. Hot smoking can tenderize a tough cut of meat, but because the surface of the meat is being dried out, the smoke flavor does not penetrate far beyond the surface. Hot smoked meats can be brined, marinated, or have a rub applied to help maintain moisture through the smoking process.

1. Plug the cord into an outlet. Press ON/OFF-Switch. The display will show "--:--".
2. Position the charring cup around the heating element. Place wood chips around the element in the charring cup. If cooking:
 - a. up to 2 hours, fill the cup about half full.
 - b. between 2-4 hours, fill the charring cup.
3. Place the lid on the charring cup. Add the base rack to the smoker.
4. Place the food on the rack(s).
5. Put the lid on the smoker (ensure the vent is plugged and the gasket is sealed around the rim), and set the desired smoking time by pressing HOT SMOKE, then TIMER. The display will count up 0:01 - 2:00 (hold the TIMER button down for rapid increase).
6. Press START to begin cooking. The display won't start counting down until the smoker heats up (may take a few minutes). The smoker may emit a little smoke as the cooking process goes on — this is normal. Try not to open the lid to check on your food, as this will allow smoke to escape.
7. When the cooking/smoking time has elapsed, 3 beeps will sound and the smoker will turn off. Remove the lid. If cooking meat, ALWAYS check for doneness with a meat thermometer (see table on page 7). Add more time if needed using HOT SMOKE.
8. While wearing oven mitts, remove the food from the cooker by lifting out the rack(s). Unplug the smoker.

HOW TO OPERATE



COLD SMOKE

For your information: The function "Cold Smoke" refers to a temperature of 60 ° C.

Smokes food that is already cooked, or you will cook later. The temperature of the smoker will reach 60°C. Cold smoking will completely permeate the food with smoky flavor, but does not dry out the surface of the food. Cold smoking does not cook foods.

1. Plug the cord into an outlet. Press ON/OFF-Switch. The display will show "--:--".
2. Position the charring cup around the heating element. Place wood chips around the element in the charring cup. If cooking:
 - a. up to 2 hours, fill the cup about half full.
 - b. between 2-4 hours, fill the charring cup.
3. Place the lid on the charring cup. Add the base rack to the smoker.
4. Place the food on the rack(s).
5. Put the lid on the smoker (ensure the vent is plugged and the gasket is sealed around the rim), and set the desired smoking time by pressing COLD SMOKE, then TIMER. The display will count up 0:01 - 2:00 (hold the TIMER button down for rapid increase).
6. Press START to begin cooking. The display won't start counting down until the smoker heats up (may take a few minutes). The smoker may emit a little smoke as the cooking process goes on — this is normal. Try not to open the lid to check on your food, as this will allow smoke to escape.
7. When the smoking time has elapsed, 3 beeps will sound and the smoker will turn off. Remove the lid. (Add more time if needed using COLD SMOKE.)
8. While wearing oven mitts, remove the food from the smoker by lifting out the rack(s). Unplug the smoker.

Food Cold Smoking Time

Note: The possibilities are unlimited for cold smoking foods. The table below shows some of the foods we tried. Times may vary depending on thickness of the food or the wood chips you use.

Garlic Head (slice the top off)	¾ - 1 hour
Mushrooms	½ hour
Nuts	½ hour
Onion (halved)	½ - 1 hour
Sea Salt	1-2 hours
Tofu (drained and pressed)	1-1½ hours
Tomato (halved)	½ - 1 hour

Tip:

It is fine to put small items, or items that may drip, on aluminum foil on top of the rack(s) in the smoker.

HOW TO OPERATE



COMBINE SMOKE

For your information: The function "Cold Smoke" refers to a temperature of 60 ° C.

Cold smokes the food first (to permeate with smoky flavor), then hot smokes the food (to cook and seal in the flavor). Recommended for larger cuts of meat.

1. Plug the cord into an outlet. Press ON/OFF-Switch. The display will show "--:--".
2. Position the charring cup around the heating element. Place wood chips around the element in the charring cup. If cooking:
 - a. up to 2 hours, fill the cup about half full.
 - b. between 2-4 hours, fill the charring cup.
3. Place the lid on the charring cup. Add the base rack to the smoker.
4. Place the food on the rack(s).
5. Put the lid on the smoker (ensure the vent is plugged and the gasket is sealed around the rim), and set the desired smoking time by pressing COMBINE SMOKE, then TIMER. The display will count up 0:30- 4:00 (hold the TIMER button down for rapid increase). Cold smokes the food first (to permeate with smoky flavor), then hot smokes the food (to cook and seal in the flavor). Recommended for larger cuts of meat.
6. Press START to begin cooking. The display won't start counting down until the smoker heats up (may take a few minutes). The smoker may emit a little smoke as the cooking process goes on — this is normal. Try not to open the lid to check on your food, as this will allow smoke to escape.
7. When the cooking/smoking time has elapsed, 3 beeps will sound and the smoker will turn off. Remove the lid. If cooking meat, ALWAYS check for doneness with a meat thermometer. (Add more time if needed using HOT SMOKE.)
8. While wearing oven mitts, remove the food from the cooker by lifting out the rack(s). Unplug the smoker.

Note:

The table shows the breakdown between cold and hot smoke times when COMBINE SMOKE is selected:

<u>Combine Smoke</u>	<u>Cold Smoke</u>	<u>Hot Smoke</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

Note: When smoking meat, the smoking time is not as important as the internal temperature of the meat. You will find that this smoker works much faster than traditional smoking methods. **Please monitor temperatures closely to avoid undercooked or overcooked food!**

Food / Internal Temperature

Beef Brisket / 88-93°C

Beef Roast / 88-93°C

Beef Ribs / 88-93°C

Beef Country Style Ribs / 79-82°C

Beef Meatloaf/Burger / 71°C

Beef Steak / 57°C (med. rare)

Beef Prime Rib / 54-57°C (med. rare)

Pork Butt Roast (for pulled pork) / 96°C

Pork Ribs / 82-85°C

Pork Tenderloin / 62°C

Whole Chicken / 74°C

Chicken Legs/Wings/Thighs / 74°C

Turkey Breast / 74°C

Turkey Legs / 79-82°C

Salmon Fillet / 62°C

Tilapia Fillet / 62°C

Whole Trout / 62°C

Oysters done when edges curl

Shrimp done when curled to "C"

Hotdogs / 79-82°C

CLEANING & CARE



1. Turn off and unplug the smoker.
2. Always allow the appliance to cool completely before cleaning.
3. Remove the gasket from the lid and hand wash both in hot, soapy water.
Dry completely and reassemble the lid and gasket.
4. Remove the rack(s). Remove the charring cover and cup.
5. Remove the wood chips. Always soak the chips in water before discarding to avoid a fire hazard.
6. Soak the rack(s), charring cover and charring cup in hot, soapy water to remove grease build-up. Wash and dry.
These items are also dishwasher safe.
7. Use a soft cloth, sponge or rubber spatula to remove any stuck-on food or residue in the pot. Use a paper towel to wipe out excess grease.
8. Wash the pot with hot, soapy water, using a soft cloth. Rinse and dry. Do not place in dishwasher, or immerse in water. Do not use abrasive brushes or pads, or harsh cleaning solutions.
9. Wipe the exterior with a damp cloth.
10. Ensure all parts are dried thoroughly before reassembling and using this smoker.



Information concerning the disposal of old electric and electronic products

The pictured symbol on the product, the packing or the enclosed documents signifies that the product should not be disposed of after the end of its life cycle together with the domestic waste. You as consumer are obliged by law to render electric and electronic products at a local place of collection for electronic equipment. This is at no charge. Please take out the batteries before disposal of the product.

The proper disposal enables the recycling of valuable resources and avoids possible negative effects on humans and the environment. For further information please contact your local authority or the vendor of the product.

LISEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR UNE LECTURE ULTÉRIEURE !**POUR UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**

N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

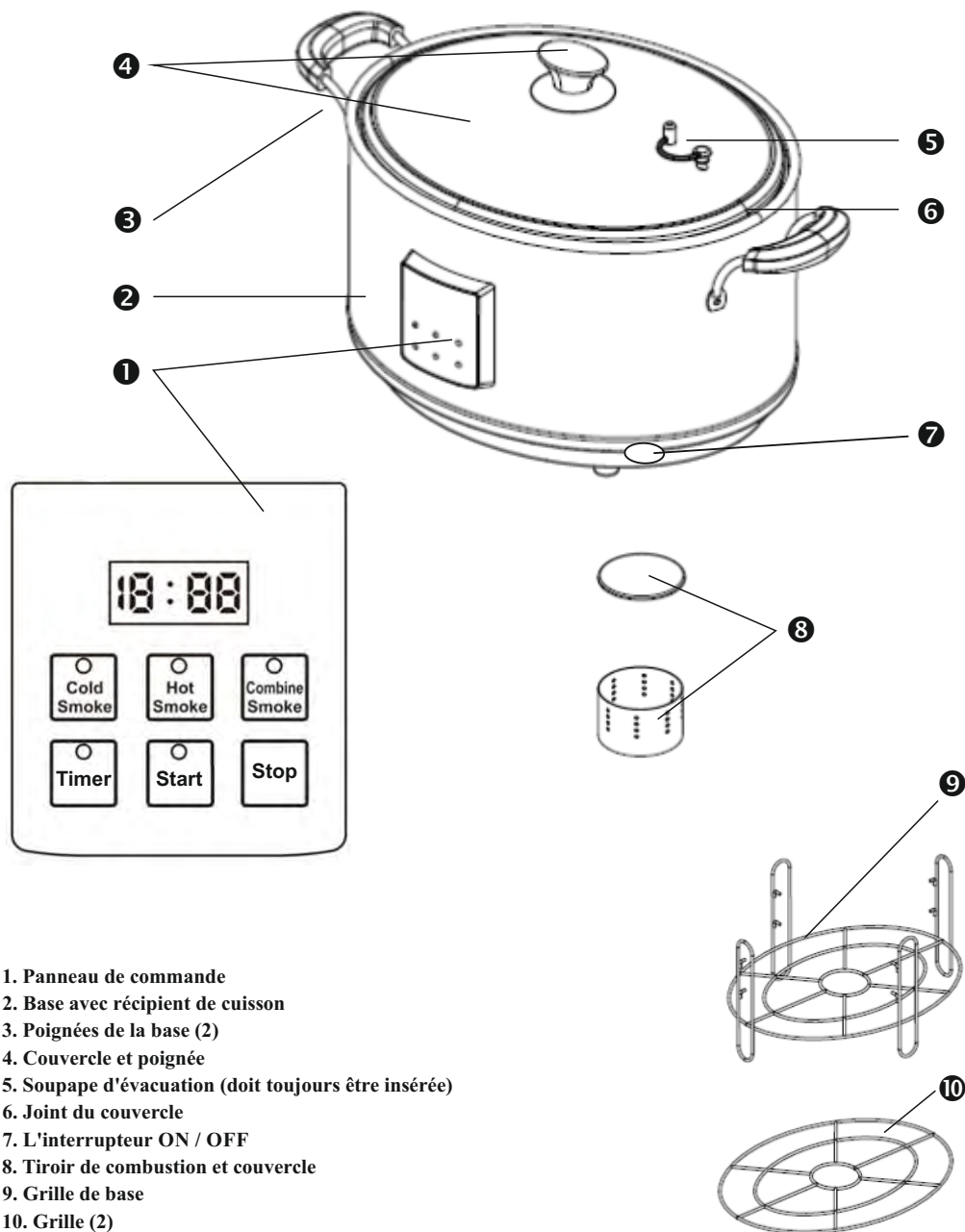
- RETIREZ tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant la première utilisation.
- NETTOYEZ toutes les pièces amovibles avant la première utilisation. Voir section Nettoyage et entretien.
- UN CORDON COURT est fourni afin de réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement. Ne laissez pas pendre le cordon afin d'éviter que quelqu'un tire dessus ou trébuche. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.
- L'utilisation d'une rallonge électrique est déconseillée avec cet appareil. Toutefois, SI VOUS UTILISEZ UNE RALLONGE, la puissance électrique utilisée doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
- NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE lorsque des ENFANTS sont présents pendant l'utilisation.
- Il existe un risque d'incendie si l'appareil est utilisé à proximité de MATÉRIAUX INFLAMMABLES, y compris les rideaux, les serviettes, les murs, etc. Ne placez pas de papier, plastique ou autres objets non alimentaires dans l'appareil. Ne placez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation sur ou à côté de surfaces chauffantes ou sur un four chaud.
- Cet appareil doit toujours être utilisé sur une SURFACE STABLE, SÈCHE ET RÉSISTANTE À LA CHALEUR. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau.
- N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces non recommandées par le fabricant, car cela pourrait causer des blessures ou endommager l'appareil.
- Utilisez toujours des MANIQUES lorsque vous manipulez la nourriture chaude ou les appareils chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ni lorsque son contenu est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ÉTEIGNEZ ET DÉBRANCHEZ l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'APPAREIL NE CONTIENT PAS DE PIÈCES RÉPARABLES.
- N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA FICHE SONT ENDOMMAGÉS OU SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT.
- Ne faites pas fumer/cuire de nourriture directement dans le récipient de cuisson ! Placez toujours la nourriture sur une grille.
- Il est recommandé d'utiliser des copeaux de bois SECS.

CARACTÉRISTIQUES ET SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre. Ceci est une fonction de sécurité permettant de réduire le risque de choc électrique. Il est déconseillé d'utiliser une rallonge électrique avec cet appareil. Il est recommandé d'utiliser une prise électrique desservant UNIQUEMENT cet appareil. Cette prise doit être correctement installée et mise à la terre. Pour toute question concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit. Maximex décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures résultant du non-respect de ces consignes de sécurité.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PUISSANCE	230 V~ / 50Hz / 500W
LONGUEUR CORDON	91,4 cm
DIMENSIONS	45,7 x 29,9 c 29,2 cm (L x B x H)



1. Panneau de commande
2. Base avec récipient de cuisson
3. Poignées de la base (2)
4. Couvercle et poignée
5. Soupape d'évacuation (doit toujours être insérée)
6. Joint du couvercle
7. L'interrupteur ON / OFF
8. Tiroir de combustion et couvercle
9. Grille de base
10. Grille (2)
11. Élément de chauffage
(au centre, sous le récipient de cuisson, non illustré)

Pour votre information : Le terme de « fumée froide » correspond à une température de 60°C.

AVERTISSEMENT : Utilisez toujours ce fumoir dans une zone bien ventilée — de préférence près d'une fenêtre ouverte ou d'une hotte ventilée vers l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil près d'un détecteur de fumée ou d'une alarme anti-fumée. Le processus de fumage peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton STOP.

Allumer l'appareil en appuyant sur l'interrupteur ON/OFF.

Sélectionner le type de fumage en appuyant sur la touche
« COLD SMOKE », « HOT SMOKE » ou « COMBINE SMOKE ».

MINUTEUR :

Appuyer plusieurs fois sur la touche du minuteur (TIMER) pour régler le temps souhaité (2 heures maximum). Appuyer sur la touche STOP pour remettre le minuteur à zéro et interrompre le processus de cuisson. Après utilisation, appuyer sur l'interrupteur ON/OFF et débrancher l'appareil.

ATTENTION ! Le couvercle en verre et le boîtier chauffent en cours d'utilisation.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : Utilisez toujours ce fumoir dans une zone bien ventilée — de préférence près d'une fenêtre ouverte ou d'une hotte ventilée vers l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil près d'un détecteur de fumée ou d'une alarme anti-fumée. Le processus de fumage peut être arrêté à tout moment en appuyant sur le bouton STOP.



FUMÉE CHAUDE

Cuit la nourriture pendant le fumage. La température du fumoir atteint 120° C. Le fumage à chaud permet d'attendrir un morceau de viande dure, mais parce que la surface de la viande est en cours de séchage, la saveur de fumée ne pénètre pas bien au-delà de la surface. Les viandes fumées à chaud peuvent être saumurées, marinées ou frottées pour aider à maintenir l'humidité pendant le fumage.

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur. Appuyez sur l'interrupteur ON / OFF. L'écran affiche « --:-- ».
2. Placez le tiroir de combustion autour de l'élément de chauffage. Placez les copeaux de bois autour de l'élément dans le tiroir. Pour cuire :
 - a. jusqu'à 2 heures, remplissez la moitié du tiroir.
 - b. entre 2 et 4 heures, remplissez le tiroir en entier.
3. Placez le couvercle sur le tiroir de combustion. Ajoutez la grille de base sur le fumoir.
4. Placez la nourriture sur la ou les grilles.
5. Placez le couvercle sur le fumoir (assurez-vous que l'évent est bouché et que le joint est bien scellé autour de la jante), puis réglez le temps de fumage désiré en appuyant sur HOT SMOKE (FUMÉE CHAUDE) puis sur TIMER (TEMPS). L'écran affichera entre 0:01 et 2:00 (maintenez le bouton TIMER appuyé pour augmenter le temps plus rapidement).
6. Appuyez sur le bouton START pour commencer la cuisson. L'écran ne commencera pas le décompte temporel avant que le fumoir n'ait atteint sa température de chauffe (cela peut prendre quelques minutes). Le fumoir peut émettre une légère fumée pendant le processus de cuisson. Ceci est tout à fait normal. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle pour vérifier votre nourriture car la fumée s'échapperait.
7. Lorsque le temps de fumage/cuisson est passé, 3 bips retentissent et le fumoir s'éteint. Retirez le couvercle. Si vous cuisinez de la viande, vérifiez TOUJOURS la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande (voir tableau page 7). Laissez plus de temps si nécessaire en utilisant le mode HOT SMOKE.
8. Retirez la nourriture du cuiseur en sortant la ou les grilles avec des maniques. Débranchez le fumoir.



FUMÉE FROIDE

Pour votre information : La fonction de « fumée froide » correspond à une température de 60°C.

Fume des aliments déjà cuits ou que vous cuirez plus tard. La température du fumoir atteint 60°C.

Le fumage à froid va complètement imprégner la nourriture d'une saveur fumée, mais ne sèche pas la surface des aliments. Le fumage à froid ne permet pas de cuire les aliments.

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur. Appuyez sur l'interrupteur ON / OFF. L'écran affiche « --:-- ».
2. Placez le tiroir de combustion autour de l'élément de chauffage. Placez les copeaux de bois autour de l'élément dans le tiroir. Pour cuire : a. jusqu'à 2 heures, remplissez la moitié du tiroir.
b. entre 2 et 4 heures, remplissez le tiroir en entier.
3. Placez le couvercle sur le tiroir de combustion. Ajoutez la grille de base sur le fumoir.
4. Placez la nourriture sur la ou les grilles.
5. Placez le couvercle sur le fumoir (assurez-vous que l'évent est bouché et que le joint est bien scellé autour de la jante), puis réglez le temps de fumage désiré en appuyant sur COLD SMOKE (FUMÉE FROIDE) puis sur TIMER (TEMPS). L'écran affichera entre 0:01 et 2:00 (maintenez le bouton TIMER appuyé pour augmenter le temps plus rapidement).
6. Appuyez sur le bouton START pour commencer la cuisson. L'écran ne commencera pas le décompte temporel avant que le fumoir n'ait atteint sa température de chauffe (cela peut prendre quelques minutes). Le fumoir peut émettre une légère fumée pendant le processus de cuisson. Ceci est tout à fait normal. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle pour vérifier votre nourriture car la fumée s'échapperait.
7. Lorsque le temps de fumage est passé, 3 bips retentissent et le fumoir s'éteint. Retirez le couvercle. (Laissez plus de temps si nécessaire en utilisant le mode COLD SMOKE.)
8. Retirez la nourriture du fumoir en sortant la ou les grilles avec des maniques. Débranchez le fumoir.

Temps de fumage à froid

Remarque : Les possibilités sont illimitées avec le fumage à froid. Le tableau ci-dessous indique certains aliments que nous avons essayés. Le temps peut varier selon l'épaisseur des aliments ou le type de copeaux utilisé. Astuce : Vous pouvez placer de petits aliments, ou des aliments qui risquent de goutter, sur du papier aluminium au-dessus des grilles du fumoir.

Tête d'ail (couper le haut)	¾ - 1 heure
Champignons	½ heure
Noix	½ heure
Oignons (coupés en 2)	½ - 1 heure
Sel de mer	1-2 heures
Tofu (égoutté et pressé)	1-1½ heure
Tomates (coupées en 2)	½ - 1 heure

Astuce :

Vous pouvez placer de petits aliments, ou des aliments qui risquent de goutter, sur du papier aluminium au-dessus des grilles du fumoir.



FUMAGE COMBINÉ

Pour votre information : La fonction de « fumée froide » correspond à une température de 60°C.

Le fumage à froid va complètement imprégner la nourriture d'une saveur fumée,
Fumée chaude : cuit et scelle le goût. Recommandé pour les gros morceaux de viande.

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur. Appuyez sur l'interrupteur ON / OFF. L'écran affiche « --:-- ».
2. Placez le tiroir de combustion autour de l'élément de chauffage. Placez les copeaux de bois autour de l'élément dans le tiroir. Pour cuire :
 - a. jusqu'à 2 heures, remplissez la moitié du tiroir.
 - b. entre 2 et 4 heures, remplissez le tiroir en entier.
3. Placez le couvercle sur le tiroir de combustion. Ajoutez la grille de base sur le fumoir.
4. Placez la nourriture sur la ou les grilles.
5. Placez le couvercle sur le fumoir (assurez-vous que l'évent est bouché et que le joint est bien scellé autour de la jante), puis réglez le temps de fumage désiré en appuyant sur COMBINE SMOKE (FUMÉE COMBINÉE) puis sur TIMER (TEMPS). L'écran affichera entre 0:30 et 4:00 (maintenez le bouton TIMER appuyé pour augmenter le temps plus rapidement). Commencez par un fumage à froid (pour imprégner les aliments d'une saveur fumée), puis utilisez le fumage à chaud (pour cuire et maintenir la saveur). Recommandé pour les larges pièces de viande.
6. Appuyez sur le bouton START pour commencer la cuisson. L'écran ne commencera pas le décompte temporel avant que le fumoir n'ait atteint sa température de chauffe (cela peut prendre quelques minutes). Le fumoir peut émettre une légère fumée pendant le processus de cuisson. Ceci est tout à fait normal. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle pour vérifier votre nourriture car la fumée s'échapperait.
7. Lorsque le temps de fumage/cuisson est passé, 3 bips retentissent et le fumoir s'éteint. Retirez le couvercle. Si vous cuisez de la viande, vérifiez TOUJOURS la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. (Laissez plus de temps si nécessaire en utilisant le mode HOT SMOKE.)
8. Retirez la nourriture du cuiseur en sortant la ou les grilles avec des maniques. Débranchez le fumoir.

Remarque : Le tableau indique la répartition entre les temps de fumée froide et chaude lorsque le mode COMBINE SMOKE est sélectionné.

<u>Fumage combiné</u>	<u>Fumée froide</u>	<u>Fumée chaude</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

Remarque : Lorsque vous fumez de la viande, le temps de fumage est moins important que la température interne de la viande. Ce fumoir fonctionne plus vite que les fumoirs traditionnels. **Surveillez régulièrement la température pour éviter de cuire trop ou pas assez vos aliments !**

Température / interne des aliments

Poitrine de bœuf / 88-93°C
 Rôti de bœuf / 88-93°C
 Côtes de bœuf / 88-93°C
 Côtes de bœuf style country 79-82°C
 Burger/Pain de viande au bœuf / 71°C
 Steak de bœuf / 57°C (med. rare)
 Bœuf, côte première / 54-57°C (med. rare)
 Rôti de porc à la croûte (porc tiré) / 96°C
 Côtes de porc / 82-85°C
 Filet de porc / 62°C

Poulet entier / 74°C
 Ailes et cuisses de poulet / 74°C
 Blanc de dinde / 74°C
 Cuisses de dinde / 79-82°C
 Filet de saumon / 62°C
 Filet de tilapia / 62°C
 Truite entière / 62°C
 Huîtres cuites avec bord bouclé
 Crevettes cuites bouclées en « C »
 Hot-dogs / 79-82°C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Éteignez et débranchez le fumoir.
2. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
3. Retirez le joint du couvercle et nettoyez les deux parties à l'eau chaude et savonneuse. Laissez sécher et réassemblez le couvercle et le joint.
4. Retirez la ou les grilles. Retirez le tiroir et son couvercle.
5. Retirez le reste des copeaux de bois. Trempez toujours les copeaux dans l'eau avant de les jeter afin d'éviter tout risque d'incendie.
6. Faites tremper les grilles, le couvercle et le tiroir de combustion dans de l'eau chaude savonneuse pour éliminer l'accumulation de graisse. Lavez et séchez. Ces objets vont également au lave-vaisselle.
7. Utilisez un chiffon doux, une éponge ou une spatule en caoutchouc pour retirer les aliments ou les résidus collés dans le récipient. Utilisez de l'essuie-tout pour retirer l'excès de graisse.
8. Nettoyez le récipient à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon doux. Rincez et séchez. Ne mettez pas le récipient au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau. N'utilisez pas de brosses ou d'éponges abrasives, ni de produits nettoyants agressifs.
9. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide.
10. Assurez-vous que toutes les parties sont bien sèches avant de les réassembler et d'utiliser à nouveau le fumoir.



Renseignements concernant le traitement de vieux appareils électriques et électroniques

Le symbole imprimé sur le produit, sur l'emballage ou les documents joints signifie qu'après utilisation du produit il ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques. Vous – le consommateur – êtes obligé par loi de transmettre des produits électriques ou électroniques à un centre de rassemblement local pour des appareils vieux électriques. Cela est gratuit. Veuillez enlever les piles du produit avant de l'éliminer.

Le propre traitement de déchets électriques permet le recyclage des matières premières précieuses et évite les effets négatifs possibles aux hommes et l'environnement. Pour des ultérieures informations veuillez contacter votre commune locale ou le vendeur du produit.

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR GEBRUIK ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HEM!

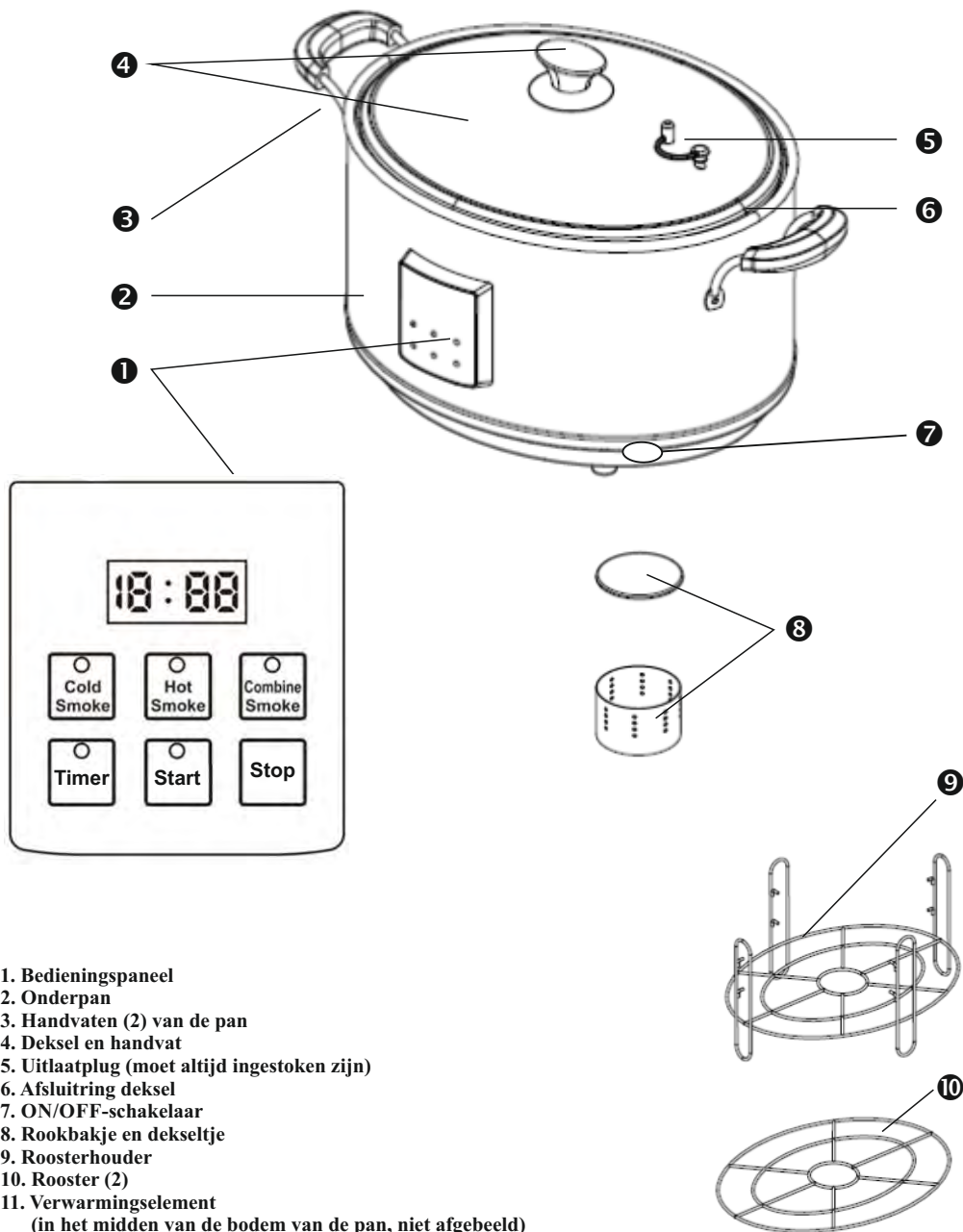
- ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. Gebruik dit apparaat niet anders dan waarvoor het is bedoeld.
- VERWIJDER alle verpakkingsmaterialen en stickers voor het eerste gebruik.
- WAS alle losse onderdelen voor het eerste gebruik af. Zie Schoonmaken & Onderhoud.
- Dit product wordt geleverd met EEN KORT SNOER om het risico op verstrikken of struikelen te verkleinen. Laat het snoer niet van het aanrecht of de tafel afhangen om te voorkomen dat er aan wordt getrokken of over wordt gestruikeld. Wikkel het snoer nooit strak om het apparaat, dit kan leiden tot een beschadiging of breuk van het snoer.
- Wij adviseren om dit apparaat niet te gebruiken met een verlengsnoer. Wanneer er toch EEN VERLENGSNOER WORDT GEBRUIKT, moet de capaciteit van het verlengsnoer tenminste even groot zijn als het vermogen van dit elektrische apparaat.
- NAUWLETTEND TOEZICHT is noodzakelijk als dit apparaat wordt gebruikt in de buurt van KINDEREN.
- Er kan brand ontstaan als dit apparaat wordt gebruikt in de buurt van BRANDBARE MATERIALEN zoals gordijnen, handdoeken, wanden etc. Doe geen papier, plastic of andere non-foodproducten in het apparaat. Plaats het apparaat of zijn snoer niet op of bij een verwarmd oppervlak of in een verwarmde oven.
- Dit apparaat moet altijd worden gebruikt op een STABIELE, DROGE EN HITTEBESTENDIGE ONDERGROND. Niet gebruiken in de buurt van water.
- Gebruik geen accessoire of hulpstuk dat niet is aanbevolen door de fabrikant, omdat dit kan leiden tot letsel of het apparaat kan beschadigen.
- Gebruik altijd OVENWANTEN als u heet voedsel of hete apparaten aanraakt. Probeer een apparaat niet te verplaatsen als het heet is of als er heet voedsel in zit.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- SCHAKEL dit apparaat UIT EN HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT als het niet in gebruik is.
- DIT APPARAAT BEVAT GEEN ONDERDELEN DIE U ZELF MOET ONDERHOUDEN.
- GEBRUIK HET APPARAAT NIET WANNEER HET SNOER OF DE STEKKER BESCHADIGD IS OF WANNEER HET APPARAAT NIET GOED WERKT OF BESCHADIGD IS.
- Rook/bereid voedsel niet direct in de pan! Plaats voedsel altijd op een of meer rooster(s).
- Wij adviseren het gebruik van DROGE houtsnippers.

ELEKTRISCHE VEILIGHEIDSSPECIFICATIES

Dit apparaat heeft een geaarde stekker, type G. Hierdoor wordt het risico van een elektrische schok gereduceerd. Het gebruik van dit apparaat met een verlengsnoer wordt niet aanbevolen. Wij adviseren dit apparaat aan te sluiten op een stopcontact waar ALLEEN dit apparaat in zit. Dit stopcontact dient goed geïnstalleerd en geaard te zijn. Neem contact op met een erkend elektricien wanneer u vragen heeft over de aarding of de elektrische instructies. Breng geen veranderingen op wat voor manier dan ook aan de stekker aan. Maximex is niet verantwoordelijk voor schade of letsel wanneer deze veiligheidsprocedures niet zijn nagekomen.

TECHNISCHE VEILIGHEIDSSPECIFICATIES

VERMOGEN	230 V~ / 50Hz / 500W
LENGTE SNOER	91,4 cm
AFMETINGEN	45,7 x 29,9 c 29,2 cm (L x B x H)



1. Bedieningspaneel
2. Onderpan
3. Handvaten (2) van de pan
4. Deksel en handvat
5. Uitlaatplug (moet altijd ingestoken zijn)
6. Afsluitring deksel
7. ON/OFF-schakelaar
8. Rookbakje en dekseltje
9. Roosterhouder
10. Rooster (2)
11. Verwarmingselement
(in het midden van de bodem van de pan, niet afgebeeld)

Ter informatie: „Koud roken" houdt in met een temperatuur van 60° C.

WAARSCHUWING: Gebruik deze rookpan altijd in een goed geventileerde ruimte, bij voorkeur bij een open raam of een afzuigkap met afvoer naar buiten. Nietgebruiken in de buurt van een rookmelder. Het rookproces kan te allen tijde worden gestopt door op STOP te drukken.

Schakel het apparaat in met de ON/OFF-schakelaar.

Druk op de knoppen "COLD SMOKE", "HOT SMOKE" of "COMBINE SMOKE" om het gewenste type van roken te kiezen.

TIMER:

Druk meerdere malen op de knop "TIMER" om de gewenste tijd in te stellen (max. 2 uur). Druk op de knop "STOP" om de timer te resetten en het kookproces te stoppen. Druk na gebruik op de ON/OFF-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact.

OPGELET! Het glazen deksel en de behuizing verwarmen tijdens het gebruik.



WARMER ROOK

Gaart het voedsel tijdens het roken. De temperatuur van de rookpan zal oplopen tot 120° C. Warme rook kan een stevig stuk vlees mals maken, maar omdat de buitenkant van het vlees uitdroogt, dringt de rookmaak niet diep in het vlees door. Warmgerookt vlees kan worden gezouten, gemarineerd of worden ingewreven met een kruidenmengsel om te zorgen dat het niet uitdroogt tijdens het rookproces.

1. Doe de stekker in een stopcontact. Druk op de ON/OFF-schakelaar. Op het display verschijnt "--:--".
2. Plaats het rookbakje bij het verwarmingselement. Doe houtsnippers in het rookbakje bij het element. Bereidingstijd:
 - a. max. 2 uur, het bakje ongeveer half vullen.
 - b. 2-4 uur, het rookbakje helemaal vullen.
3. Doe de deksel op het rookbakje. Zet de roosterhouder in de rookpan.
4. Leg het voedsel op het rooster/de roosters.
5. Doe de deksel op de rookpan (controleer of het ventiel dicht zit en de afsluitring goed in de rand zit) en stel de gewenste rooktijd in door op HOT SMOKE te drukken en vervolgens op TIMER. Het display telt van 0:01 - 2:00 (houd de TIMER knop ingedrukt om sneller door te laten tellen).
6. Druk op START om het bereiden te laten beginnen. Het display begint pas met aftellen als de rookpan is opgewarmd (kan enkele minuten duren). De rookpan kan tijdens het rookproces een beetje rook afgeven - dit is normaal. Open de deksel niet om naar het voedsel te kijken, hierdoor zal rook ontsnappen.
7. Wanneer de bereidings-/rooktijd is verstreken, klinken 3 piepjes en zal de rookpan uitschakelen. Verwijder de deksel. Controleer bij het bereiden van vlees ALTIJD met een vleesthermometer of het goed gaar is (zie tabel op pagina 7). Laat het zo nodig verder garen met het programma HOT SMOKE.
8. Gebruik ovenwanten om het voedsel uit de pan te halen door het rooster/de roosters eruit te tillen. Haal de stekker uit het stopcontact.



GECOMBINEERDE ROOK

De functie: „Koud roken” houdt in met een temperatuur van 60° C.

Koud roken dringt door tot in het gerookte product met rokerige smaak, warm rokend hart en verzegelt de smaak. Aanbevolen voor grotere stukken vlees.

1. Doe de stekker in een stopcontact. Druk op de ON/OFF-schakelaar. Op het display verschijnt "--:--".
2. Plaats het rookbakje bij het verwarmingselement. Doe houtsnippers in het rookbakje bij het element. Bereidingstijd:
 - a. max. 2 uur, het bakje ongeveer half vullen.
 - b. 2-4 uur, het rookbakje helemaal vullen.
3. Doe de deksel op het rookbakje. Zet de roosterhouder in de rookpan.
4. Leg het voedsel op het rooster/de roosters.
5. Doe de deksel op de rookpan (controleer of het ventiel dicht zit en de afsluitring goed in de rand zit) en stel de gewenste rooktijd in door op COMBINE SMOKE te drukken en vervolgens op TIMER. Het display telt van 0:30-4:00 (houd de TIMER knop ingedrukt om sneller door te laten tellen). Eerst wordt het voedsel koudgerookt (om het te doordringen met rooksmaak) en vervolgens warmgerookt (om het te garen en de smaak in te sluiten). Aanbevolen voor grote stukken vlees.
6. Druk op START om het bereiden te laten beginnen. Het display begint pas met aftellen als de rookpan is opgewarmd (kan enkele minuten duren). De rookpan kan tijdens het rookproces een beetje rook afgeven - dit is normaal. Open de deksel niet om naar het voedsel te kijken, hierdoor zal rook ontsnappen.
7. Wanneer de bereidings-/rooktijd is verstreken, klinken 3 piepjes en zal de rookpan uitschakelen. Verwijder de deksel. Controleer bij het bereiden van vlees **ALTIJD** met een vleesthermometer of het goed gaar is. (Laat het zo nodig verder garen met het programma HOT SMOKE.)
8. Gebruik ovenwanten om het voedsel uit de pan te halen door het rooster/de roosters eruit te tillen. Haal de stekker uit het stopcontact.

<u>Gecombineerde rook</u>	<u>Koude rook</u>	<u>Warme rook</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

Hinweis:

Let op: In de tabel staan de tijden van het koud- en warmroken in het programma COMBINE SMOKE:

Let op: Als u vlees rookt is de rooktijd minder belangrijk dan de temperatuur van de binnenkant van het vlees. U zult merken dat deze rookpan veel sneller werkt dan traditionele manieren van roken. **Controleer de temperaturen goed om te voorkomen dat voedsel niet gaar of juist te gaar is!**

Voedsel / Temperatuur van de binnenkant van het voedsel

Klapstuk / 88-93°C	Hele kip / 74°C
Rosbief / 88-93°C	Kippenpoten/-vleugels/-dijen / 74°C
Runderribben / 88-93°C	Kalkoenfilet / 74°C
Runderrippen Country Style / 79-82°C	Kalkoenpoten / 79-82°C
Vleesbrod/Burger / 71°C	Zalmfilet / 62°C
Biefstuk / 57°C (medium)	Tilapiafilet / 62°C
Ribeye / 54-57°C (medium)	Hele forel / 62°C
Varkensschouder (pulled pork) / 96°C	Oesters zijn gaar als de schelpen iets open gaan staan
Spareribs / 82-85°C	Garnalen zijn gaar als ze krullen tot een "C"
Varkenshaas / 62°C	Hotdogs 175-180°F

**KOUDE ROOK**

De functie: „Koud roken” houdt in met een temperatuur van 60° C.

Rookt voedsel dat al gaar is of dat u later nog laat garen. De temperatuur van de rookpan zal oplopen tot 60°F. Koude rook zal het voedsel volledig doordringen met een rooksmaak, maar droogt de buitenkant van het voedsel niet uit. Koude rook gaart voedsel niet.

1. Doe de stekker in een stopcontact. Druk op de ON/OFF-schakelaar. Op het display verschijnt "--:--".
2. Plaats het rookbakje bij het verwarmingselement. Doe houtsnippers in het rookbakje bij het element. Bereidingstijd:
 - a. max. 2 uur, het bakje ongeveer half vullen.
 - b. 2-4 uur, het rookbakje helemaal vullen.
3. Doe de deksel op het rookbakje. Zet de roosterhouder in de rookpan.
4. Leg het voedsel op het rooster/de roosters.
5. Doe de deksel op de rookpan (controleer of het ventiel dicht zit en de afsluitring goed in de rand zit) en stel de gewenste rooktijd in door op COLD SMOKE te drukken en vervolgens op TIMER. Het display telt van 0:01 - 2:00 (houd de TIMER knop ingedrukt om sneller door te laten tellen).
6. Druk op START om het bereiden te laten beginnen. Het display begint pas met aftellen als de rookpan is opgewarmd (kan enkele minuten duren). De rookpan kan tijdens het rookproces een beetje rook afgeven - dit is normaal. Open de deksel niet om naar het voedsel te kijken, hierdoor zal rook ontsnappen.
7. Wanneer de rooktijd is verstreken, klinken 3 piepjes en zal de rookpan uitschakelen. Verwijder de deksel. (Laat het zo nodig verder roken met het programma COLD SMOKE.)
8. Gebruik ovenwanten om het voedsel uit de rookpan te halen door het rooster/de roosters eruit te tillen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Koude rooktijd voedsel

Let op: De mogelijkheden om voedsel koud te roken zijn eindeloos. In onderstaande tabel staan enkele soorten die we hebben geprobeerd. De tijden kunnen variëren afhankelijk van de dikte van het voedsel of de houtsnippers die u gebruikt.

Bol knoflok (snijd de bovenkant eraf)	¾ - 1 uur
Paddenstoelen	½ uur
Noten	½ uur
Ui (gehalveerd)	½ - 1 uur
Zeezout	1-2 uur
Tofu (uitgelekt en uitgeknepen)	1-1½ uur
Tomaten (gehalveerd)	½ - 1 uur

Tip:

Tip: Het is handig om kleine stukjes voedsel of voedsel dat kan druppen op aluminiumfolie op het rooster/de roosters in de rookpan te leggen.

SCHOONMAKEN & ONDERHOUD

NL

1. Schakel de rookpan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat altijd helemaal afkoelen voor u het schoonmaakt.
3. Verwijder de afsluitring uit de deksel en was ring en deksel met de hand in heet water met afwasmiddel. Droog de deksel en de afsluitring goed en plaats de ring terug.
4. Verwijder het rooster/de roosters. Verwijder het rookbakje en het dekseltje.
5. Haal de houtsnippers eruit. Laat de snippers altijd in water weken voor u ze weggooit i.v.m. brandgevaar.
6. Laat het rooster/de roosters, het rookbakje en zijn dekseltje weken in heet water met afwasmiddel om vetresten te verwijderen. Was en droog ze. Deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasser.
7. Gebruik een zachte doek, spons of rubberen spatel om (aangekoekte) resten in de pan te verwijderen. Gebruik keukenpapier om overtollig vet eruit te vegen.
8. Maak de pan schoon met een zachte doek die is gespoeld in heet water met afwasmiddel. Droog de pan. Niet geschikt voor de vaatwasser en niet onderdompelen in water. Gebruik geen schurende borstels, sponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen.
9. Veeg de buitenkant af met een vochtige doek.
10. Controleer of alle onderdelen goed droog zijn voor u ze weer in elkaar zet en deze rookpan in gebruik neemt.



Aanwijzing voor het recycleren van elektrische en elektronische apparaten

Het links afgebeelde symbool op het product, verpakking of de meegeleverde documenten betekent, dat het product aan het einde van de levenscyclus gescheiden van het huisafval dient verwijderd te worden. U bent als gebruiker daartoe wettelijk verplicht, elektrische of elektronische apparaten naar een wettelijk afvalpunt te brengen. Dit kost u niets. Verwijder de batterijen uit het product voor u het weg gooit. Dit maakt recyclage mogelijk van waardevolle grondstoffen en voorkomt mogelijke negatieve uitwerkingen op de mens en het milieu. Verdere informatie kunt u verkrijgen bij uw gemeente of bij de verkoper van het product.

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.

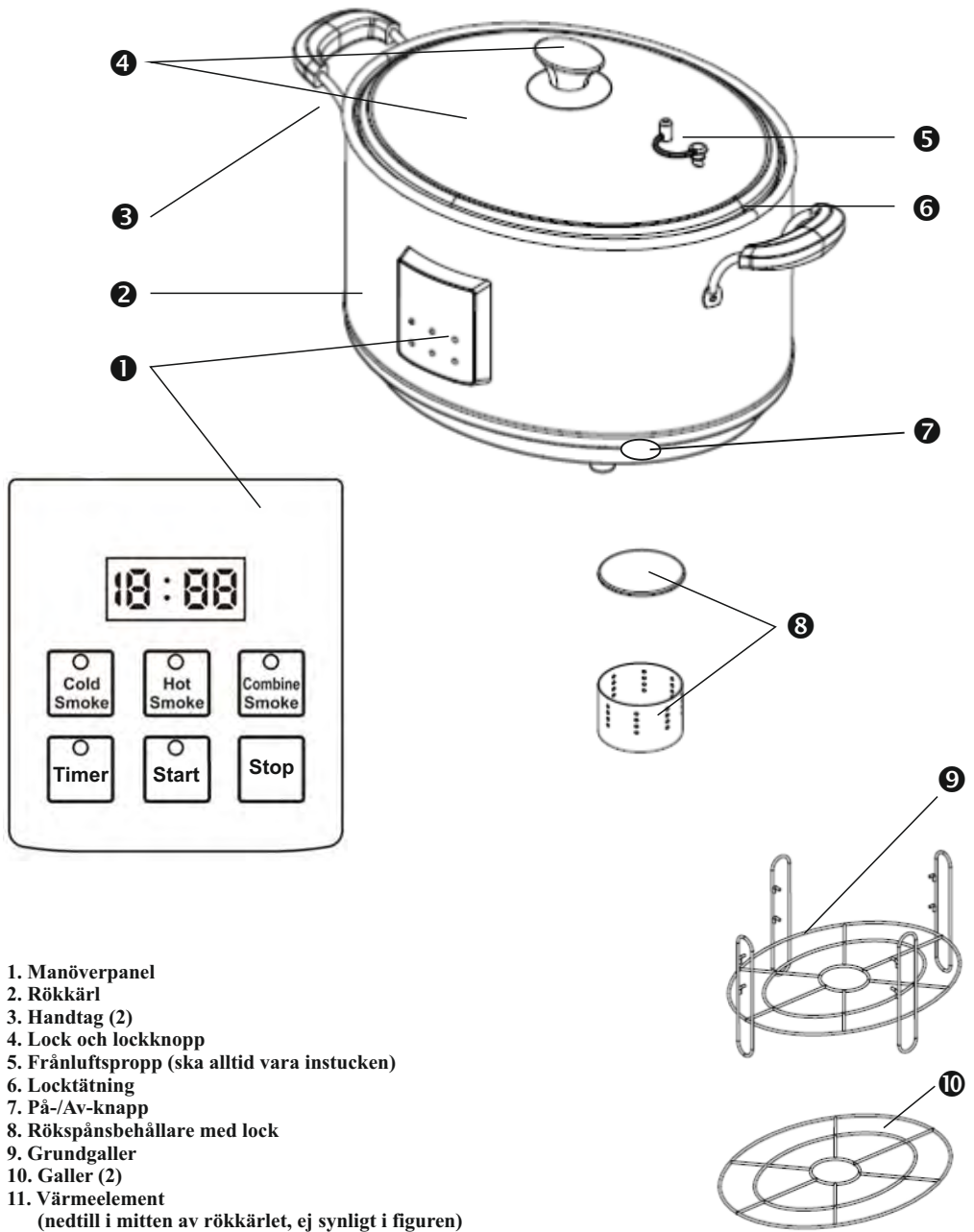
ELEKTRISK SÄKERHETSINFORMATION

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)



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 köttermometer (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 locketätningen 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 röks ut 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)	$\frac{3}{4}$ - 1 timme
Svamp	$\frac{1}{2}$ timme
Nötter	$\frac{1}{2}$ timme
Lök (halverad)	$\frac{1}{2}$ - 1 timme
Havssalt	1-2 timmar
Tofu (avvattnad och pressad)	1-1 $\frac{1}{2}$ timme
Tomat (halverad)	$\frac{1}{2}$ - 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 runt.) 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 rökarom 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 av 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 röckärlet genom att lyfta ut gallren. Använd grillhandskar. Dra ut rökugnens stickkontakt.

Observera!

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

Kombinerad rökning	Kallrökning	Varmrökning
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 rökningsskåp. **Övervaka temperaturen noggrant för att undvika att livsmedlen tillagas för kort eller för lång tid!**

Typ av kött / Köttets innetemperatur

Nötbringa / 88 – 93 °C

Nötkött / 88 – 93 °C

Revbensspjäll av nötkött / 88 – 93 °C

Revbensspjäll av nötkött Country Style / 79 – 82 °C

Köttfärslimpa/hamburgare / 71 °C

Grillbiffar av nötkött / 57 °C (medium)

Högre nötkött / 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 lockets 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 rökspånsbehållaren och locket.
5. Ta ut trächipsen. Lägg chipsen i vatten innan de kastas för att undvika brandrisk.
6. Lägg gallren, rökspånsbehållaren 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 avfallshantering 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 hushållssopor. Du är som konsument enligt lag skyldig att lämna elektriska eller elektroniska produkter till kommunens insamlingsställe för el-avfall. Detta är kostnadsfritt för dig. En föreskriven avfallshantering 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.

**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.

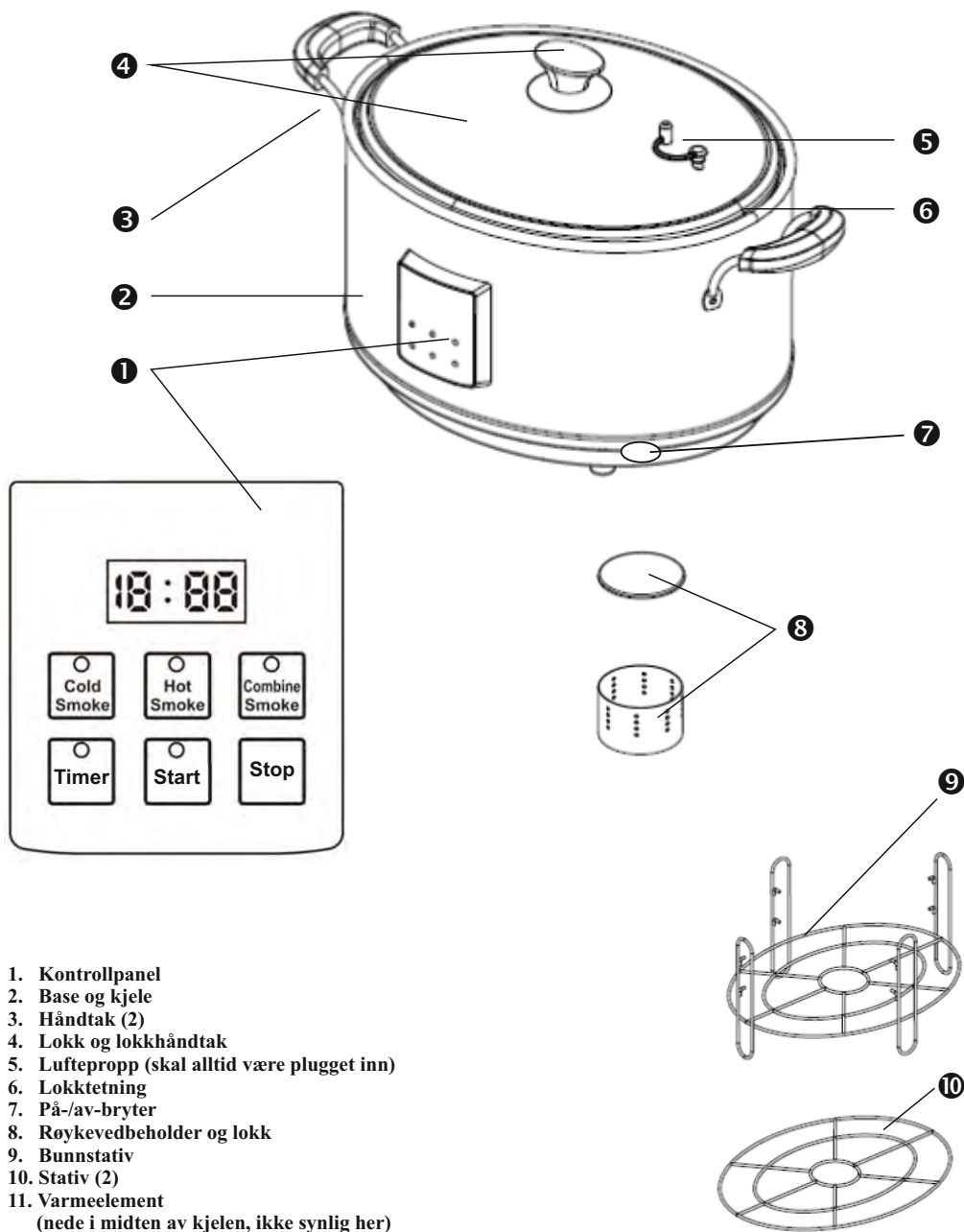
- TA AV alt emballasjemateriale og klistremerker før første gangs bruk.
- RENGJØR alle deler som kan tas av før bruk. Se rengjøring og stell.
- Apparatet blir levert med en KORT KABEL, for å redusere faren for ulykker ved at noen vikler seg inn eller snubler. Ikke legg kabelen over arbeidsbenken eller bordplaten, der man kan trekke eller snuble i den. Kabelen 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 kabelen 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 KABELEN 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 stikkontakten som brukes, KUN forsyner dette apparatet. Denne stikkontakten 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)



1. Kontrollpanel
2. Base og kjele
3. Håndtak (2)
4. Lokk og lokkhåndtak
5. Luftepropp (skal alltid være plugget inn)
6. Lokktetning
7. På-/av-bryter
8. Røykevedbeholder og lokk
9. Bunnstativ
10. Stativ (2)
11. Varmeelement
(nede i midten av kjelen, ikke synlig her)

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

ADVARSEL: Bruk alltid denne røykeovnen på et godt ventilert sted - helst ved et åpent vindu eller en avtrekksheite som lufter ut i det fri. Ikke bruk apparatet i nærheten av en røykvarslar. 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 strømstøpset.

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 krydderblending, slik at det beholder mer fuktighet under røykingen.

1. Sett støpset 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 støpset 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 lokketningen 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)	$\frac{3}{4}$ - 1 time
Sopp	$\frac{1}{2}$ time
Nøtter	$\frac{1}{2}$ time
Løk (halvert)	$\frac{1}{2}$ - 1 time
Havsalt	1-2 timer
Tofu (avvannet og presset)	1-1½ time
Tomat (halvert)	$\frac{1}{2}$ - 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 lokkettningen 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)

Høyrugg 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 bølgger 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 løsne 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 rue 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.



Maximex

Art.: 9936760500
Maximex GmbH & Co. KG
Bentheimer Str. 239
48529 Nordhorn
service@maximex.eu

