



NL - GEBRUIKERSHANDLEIDING ROOKOVEN
FR - MODE D'EMPLOI FUMOIR
ENG - SMOKER OVEN USER MANUAL
DEU - BEDIENUNGSANLEITUNG RÄUCHEROFEN
IT - ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO AFFUMICATORE
ESP - MANUAL PARA HORNO DE AHUMAR

www.2lhomeandgarden.com



Installation manual smoker

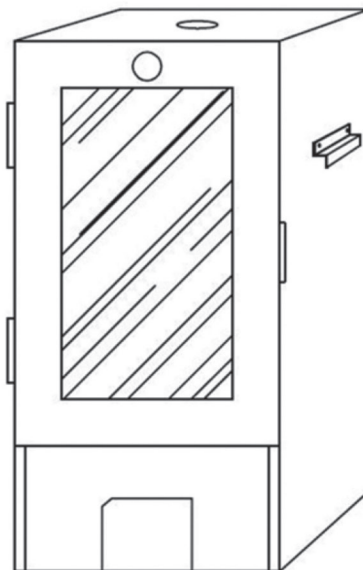
Manuel le fumoir

Handbuch Raucherofen

Handleiding rookoven








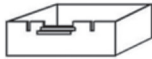

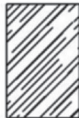
Manual parrilla para ahumar

Manuale fumatrice



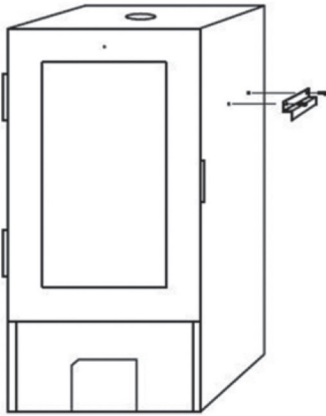
Accessories

accessoires / Zubehör / toebehoren / accesorios / accessori

	2 handles / poignées / Griffe / handvaten / manijas / maniglie
	10 s meat hooks / s crochets à viande / s Fleischhaken / s vleeshaken / s ganchos de carne / s ganci da macellaio
	1 thermometer / thermomètre / Thermometer / thermometer / termómetro / termometro
	1 platform for collecting fat / plate-forme pour recueillir la graisse / Plattform zum Sammeln von Fett / plateau voor vet opvang / plataforma para recoger las grasas / piattaforma per la raccolta dei grassi
	3 meat skewer/ brochette de viande / Fleischspieß / vleesspies / brocheta de carne / carne spiedo
	2 food rack / crémaillère alimentaire / Nahrungsmittelgestell / voedsel rooster / cuadrícula / griglia
	1 food tray / plateau de nourriture / Lebensmittel-Fach / voedsel plateau / bandeja de comida / altopiano
	1 tray for smoking wood chips / plateau pour bois de fumée / Tablett für Räucherspäne / Lade voor rookmot / bandeja para madera para ahumar / bandeja para legna da affumicatura
	1 sliding door / porte coulissante / Schiebetür / schuifdeurtje / puerta corrediza / porta scorrevole
	1 window / fenêtre / Fenster / ruit / ventana / finestra

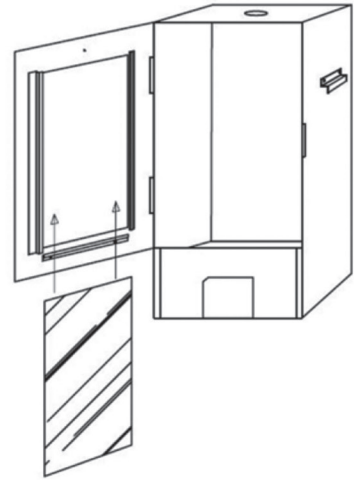


1.



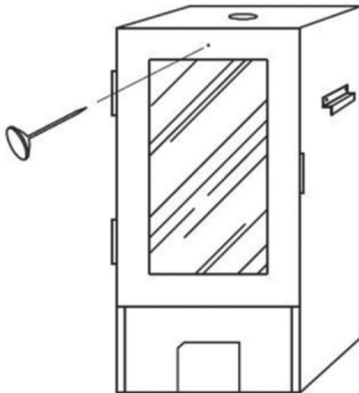
- Attach the handles
- Fixer les poignées
- Befestigen Sie die Griffe
- Maak de handgrepen vast
- Colocar las asas
- Collegare le maniglie

2.



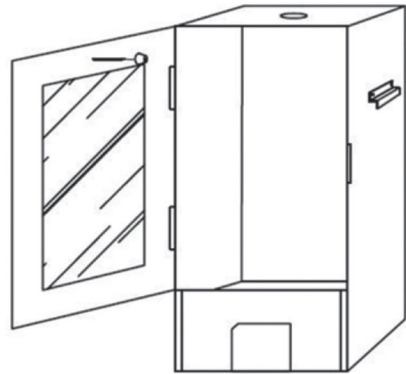
- Slide the glass on the inside of the door
- Glisser le verre à l'intérieur de la porte
- Schieben Sie die Glasplatte in der Innenseite der Tür
- Schuif de glasplaat in de binnenkant van de deur
- Deslice la placa de vidrio en el interior de la puerta
- Far scorrere la lastra di vetro nella parte interna dello sportello

3.



- Slide the thermometer through the front opening
- Faites glisser le thermomètre dans l'ouverture frontale
- Schieben Sie das Thermometer durch die vordere Öffnung
- Schuif de thermometer door de opening aan de voorkant
- Deslice el termómetro a través de la abertura frontal
- Far scorrere il termometro attraverso l'apertura frontale

4.



- Use the rubber to clamp the thermometer
- Utilisez le caoutchouc pour serrer le thermomètre
- Verwenden Sie die Gummi um das Thermometer zu klemmen
- Gebruik het rubbertje om de thermometer vast te klemmen
- Utilice la goma para sujetar el termómetro
- Utilizzare la gomma per bloccare il termometro





NL

GEbruikersHANDLEIDING ROOKOVEN

Bekijk alstublieft eerst deze handleiding voor het in gebruik nemen van de oven!

De Rookoven is uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen bestemd en niet geschikt als kachel of voor andere doeleinden. Door oververhitting kan het plaatmateriaal vervormen. Dit is uitgesloten van garantie. Bij het stoken mogen alleen brandstoffen gebruikt worden, die geen schadelijke afvalstoffen of gasen opleveren. Kies een plek in de luwte en houd rekening met de windrichting, zodat de burens en uw gasten geen last hebben van overwaaiende vonken en rook. Plaats de Rookoven op een stevige en vlakke ondergrond of zet hem vast. Open eerst de beluchtingklep bij het opwarmen van de oven, en sluit hem dan weer op tijd om ovenverhitting te voorkomen. Bij het ontsteken van de oven is het handig om daarvoor bestemde aanmaakblokjes te gebruiken die u tussen de brandstof stopt.

WAARSCHUWING:

Geen spiritus, benzine of vergelijkbare brandbare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken gebruiken! De Rookoven is uitsluitend voor het gebruik buitenshuis. De Rookoven wordt bij gebruik heet, draag daarom altijd handschoenen bij het bedienen of aanraken. Houd altijd ruim (± 1.5 meter) afstand tussen de Rookoven en (brandbare) objecten. Gebruik de Rookoven wegens verbrandingsgevaar alleen onder toezicht. Pas vooral op met rondlopende kinderen en huisdieren. Houd een emmer zand en/of water voor de zekerheid bij de hand bij gebruik van de Rookoven. Wacht voor het verplaatsen van de rookoven tot deze is afgekoeld. Aan het einde van het gebruik van de Rookoven kan het vuur door het sluiten van de beluchting gaten verstikt worden. Dek warm houtskool of as met een laag zand af

voor snel en veilige afkoelen. Pas na het geheel afkoelen en het leegruimen van de asresten mag de Rookoven in een gesloten ruimte ondergebracht worden. Alle bestanddelen van de rookoven kunnen in de vaatwasser of met afwasmiddelen gereinigd worden. Bij de eerste keer van het opwarmen van de oven worden er met name bij het stookoven gedeelte verkleuringen zichtbaar dit valt niet onder de garantie. Dit is normaal en het gaat hier dan ook alleen om optische veranderingen. Aan de kwaliteit van het product veranderd niets.

ROKEN

Er zijn twee manieren om te roken, de koude methode (10 à 25°C) waarbij de gerechten eerst wordt gepekeld, en de warme methode (40°C à 110°C). Koud gerookte gerechten kan je langer bewaren.

WARM ROKEN

Dit is een stuk makkelijker thuis te doen, maar het resultaat is niet langer houdbaar geworden dan het normale gare product. Je hebt wel een heerlijke rookmaak aan het voedsel gegeven. Vis wordt gerookt bij een temperatuur tussen de 60°C en 80°C , vlees op hogere temperatuur, tussen de 90°C en 110°C . De tijd varieert - afhankelijk van de grootte van het stuk voedsel, en of het al voorgedaard is van een half uur tot een aantal uren.

KOUD ROKEN

Koud roken is moeilijker dan warm roken. De temperatuur ligt -afhankelijk van wat je rookt en het gewenste resultaat- ergens tussen de 10°C en 25°C . Het roken kan van 4 uur tot 4 dagen duren. Al die tijd moet je de temperatuur in de gaten houden en zorgen dat de rookoven goed blijft





doorroken! Het resultaat is wel lang houdbaar. Of voedsel genoeg is gerookt is te bepalen door het gewicht: je moet het verse voedsel vóór het pekelen wegen en na het roken. Vis verliest in het proces 13 tot 30% aan gewicht. Bij vlees en gevogelte kan het oplopen tot 25%.

DE TECHNIEK VAN HET ROKEN

Warm de oven voor, laat hem eerst lekker heet worden (schoonbranden van de onderplaat) door het deksel slechts half op de oven te zetten en de asla ca. 50% open waardoor de trek maximaal is en breng enkele dikke houtblokken stevig aan het gloeien in de (as)la. Bevestig het te roken vlees of vis aan de meegeleverde haken of spiezen en hang ze in de oven. Makreel, paling en geep blijven goed hangen, maar er zijn ook vissen die uit elkaar vallen als ze gaar worden zoals rode poot, forel enz. Bij twijfel dus extra stevigheid aanbrengen met wat sisaltouw, ijzerdraad of speciaal daarvoor gemaakte standaard haken., het is ontzettend zonde als het gerecht gaar is en op de (groezelige) onderplaat valt als je het uit de oven wilt halen. Demp nu de hitte van de gloeiende blokken met wat rookmot, rookkrullen of rooksnippers, maar hou het wel een beetje luchtig (niet proppen). Zet de asla ca. 2 cm. open en leg de deksel los op de bovenzijde van de oven of indien de rookoven een deur heeft op een kier, met het ontluuchtingsgaatje helemaal open, als dan de trek nóg te sterk is en de rookmot- krullen- snippers dreigen te vlammen, dan nog verder dempen door het deksel vast op de oven te drukken en het ontluuchtingsgat gedeeltelijk dicht te draaien; de bedoeling is om de warmte te behouden door gloei onderin met nét voldoende trek, waardoor rookontwikkeling én warmte ontstaat wat vervolgens op een klein kiertje na wordt opgesloten in de oven. Probeer dit steeds zo te houden door

de asla te schudden en bij te vullen met vooral klein spul, maar hou altijd 1 of 2 gloeiende grote blokken onderin. Door met de handen te voelen aan de zijkant van de oven, ter hoogte van het gerecht, weet je of je ongeveer goed zit: AUW! is fout en makkelijk met de binnenkant van de onderarm (is een gevoelige plek) kunnen aanraken is ook fout. Goed is: nét je handpalmen tegen de zijkanten van de oven kunnen leggen zonder pijn, maar wel éven wennen... Als je ongeveer iedere 5 minuten even checkt kan er niet veel verkeerd gaan. Wil je iets minder arbeidsintensief, dan op safe spelen, dus lang op lage temperatuur (gloeiende blokken onderin, bedekt met klein spul, asla en schoorsteengat vrijwel geheel dicht en laten smoren, ondertussen andere dingen doen). Met langer bedoel ik dan wél minstens twee keer zo lang als in de richtlijnen aangegeven. Belangrijk: Te heet is nooit goed, vaak gaat het eten dan raar vervormen of waait vol met as uit de asla, dat door de té sterke trek niet door de gaatjes heen naar beneden kan zakken, bovendien lekt dan heel veel vet weg waardoor het eten snel droog wordt. Verder de temperatuur proberen vast te houden zo lang de rooktijd duurt, gaarheid kan eventueel gecontroleerd worden met een lange (prik)pen, maar in het algemeen geldt, dat als het vet er uit loopt, wat je hoort door het sissen in de oven, dan is het eten gaar aan het worden.

Wij wensen u veel plezier toe bij het bereiden van gerechten met uw nieuwe rookoven !





FR

MODE D'EMPLOI FUMOIR

Veillez consulter ce manuel avant d'utiliser le four !

Le four fumoir est exclusivement pour la préparation d'alimentations et ne convient pas comme chauffage ou autres. Le matériel peut se déformer si cela surchauffe. C'est exclu de la garantie. Pour l'allumer, seulement des carburants sont utilisables, avec aucune des substances de déchets dangereux ou des gaz. Choisissez un endroit à l'abri et tenez compte de la direction du vent, afin que les voisins et vos invités ne souffrent pas de la fumée. Placez le fumoir sur une surface solide et plate ou attachez-le. Tout d'abord, ouvrez le trou à air quand vous chauffez le four et refermez-le ensuite à temps pour éviter que le four surchauffe. Une fois allumé, il est facile d'utiliser un allume-feu que vous pouvez mettre entre le carburant.

ATTENTION :

ne brûlez pas d'alcool, d'essence ou des liquides inflammables similaires pour l'allumer. Le fumoir est exclusivement pour l'usage extérieur. Le fumoir doit être utilisé lorsqu'il est chaud, mettez toujours des gants lors de l'exploitation. Gardez toujours une distance (1,5 mètre) entre les objets (inflammables) et le fumoir. Utilisez le fumoir, en raison du danger de combustion, que sous un œil vigilant. Faites en particulier attention avec les enfants et les animaux. Garder sous la main un seau de sable ou d'eau pour la sécurité lors de l'utilisation du fumoir. Attendez que le fumoir est refroidi avant de le déplacer. À la fin de l'utilisation du fumoir, le feu peut s'éteindre en fermant les trous d'aération. Jetez du charbon de bois chaud ou de la cendre avec une couche de sable au large pour que le four refroidi rapidement et sûrement. Une fois le fumoir refroidi et le rejet des cendres, vous pouvez ranger votre fumoir.

Toutes les parties du fumoir peuvent se mettre dans le lave-vaisselle ou peuvent être nettoyées avec des détergents. Lors de la première utilisation du fumoir, il y a une décoloration visible dans une zone du four qui n'est pas couverte par la garantie. Ceci est normal et c'est donc uniquement des modifications optiques. La qualité du produit ne change pas.

FUMER

Il existe deux manières de fumer, la méthode froide (10 à 25 ° c) et la méthode chaude (40 ° c à 110 ° c). Des plats froids fumé peuvent être préservé plus longtemps.

LA MÉTHODE CHAUDE

C'est beaucoup plus facile à faire à la maison, mais le résultat ne se tient pas plus longtemps que le produit normal. Vous avez ajouté une délicieuse saveur de fumé à la nourriture. Le poisson est fumé à une température entre 60 ° c et 80 ° c, la viande à une température plus élevée, entre 90 ° c et 110 ° c. Le temps varie selon la taille de la pièce et des aliments pré-cuits, il s'agit d'une demi-heure à plusieurs heures.

LA MÉTHODE FROIDE

La méthode froide est plus difficile que la méthode chaude. La température se trouve -selon ce que vous fumez et le résultat désiré- quelque part entre 10 ° c et 25 ° c. Fumer peut durer de 4 heures à 4 jours. Tout ce temps, vous devriez garder un œil sur la température et s'assurer que le fumoir reste fumer ! Le résultat est durable. Si les aliments sont assez fumé, doit être déterminée par le poids : vous avez les aliments frais avant le salage des routes et après avoir fumé. Le poisson perd 13 à 30 % de poids. La viande et la volaille jusqu'à 25 %.

LA TECHNIQUE DE FUMER



Préchauffer le four, laisser le devenir chaud (combustion propre la plaque de fond) en mettant la moitié du couvercle sur le four et l'asla env. 50 % ouvert et mettez certains blocs de bois épais à la lueur. Fixer la viande ou le poisson à fumer aux crochets inclus ou aux brochettes et accrochez-les dans le four. Anguille, maquereau et orphie reste bonnes, mais il y a aussi des poissons qui se désagrègent quand ils sont cuits, comme le vivaneau rouge, truite, etc. En cas de doute, accrochez-les mieux à la corde, le fil ou les crochets standards spécialement conçus, il est terriblement dommage si l'alimentation est prête et tombe sur la plaque quand vous voulez le sortir du four. Couper maintenant la chaleur des blocs incandescents, mais garder un peu d'air. Ouvrez l'ouverture de cendre d'env. 2 cm. et placez le couvercle sur le dessus du four ou si le fumoir a une porte entrouverte, avec le trou de respiration, si la traction est trop forte, mettez le couvercle sur le four et fermez l'aération partiellement : le but est de conserver la chaleur.

Essayer de garder cela comme ça en secouant l'ouverture de cendre et à le remplir souvent avec de petites choses, mais toujours 1 ou 2 grands blocs lumineux au bas. En utilisant les mains pour sentir le côté du four, au niveau du plat, vous savez si vous êtes bon: Aïe ! Bon : mettre tout juste vos paumes contre les parois du four sans douleur, mais s'habituer... Si vous pouvez vérifier toutes les 5 minutes, tout ira bien. Si vous voulez quelque chose de moins fort d'intensité de main-d'œuvre, au lieu de jouer à la sécurité, plus longtemps à basse température (blocs incandescents en bas, couvert avec cheminée, ouverture de cendre et petites choses presque complètement fermé et laisser braiser, pendant ce temps, faites d'autres choses). Avec plus de temps, je veux dire au moins deux fois plus long-

temps que dans les lignes directrices. Important : trop chaud n'est jamais bon, souvent le mangé se forme bizarrement ou souffle plein de cendres provenant de l'ouverture de cendre, qui ne tire pas par le biais de la rangée de trous vers le bas, peut faire sécher l'alimentation très vite. Essayez de tenir la température aussi longtemps possible, la cuisson peut être vérifiée avec un stylo, mais en général, si la graisse s'épuise, ce que vous entendez par chaud dans le four, les aliments sont cuits.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer des plats avec votre nouveau fumoir !





ENG

SMOKER OVEN USER MANUAL

Please consider this manual before using the oven!

The smoker oven is solely intended for the preparation of food-related items, and it not suitable to use as a heater or for any other purposes. Overheating can deform the material. This is not included in the warranty. For stoking the oven, it is only allowed to use fuels that do not produce harmful waste or gases. Choose a sheltered place and take into account the direction of the wind, so that your neighbours and guests do not suffer from sparks and smoke that are being blown in their direction. Place the smoker oven on a firm, level surface, or secure it. Open the vent valve when you start heating the oven, and close it again to prevent it from overheating. When igniting the oven, it is convenient to use the appropriate fire starters. You can place them in between the fuel.

WARNING:

Do not use spirit, petrol or similar flammable fluids for igniting or re-lighting the smoking oven! The smoking oven can only be used outdoors. The smoking oven will heat up when in use, so always wear gloves when handling or touching it. Always keep a good (± 1.5 meters) distance from the smoker oven and (flammable) objects. Due to burn hazard, only use the smoker oven under supervision. Be especially careful around children and pets. To be sure, keep a bucket of sand and/or water near when using the smoker oven.

Wait until the smoker oven has cooled down before moving it. When you are finished using the smoker oven, you can kill the fire by closing the aeration holes. Cover warm charcoal or ash with a layer of sand for fast and safe cooling. Only after completely cooling down and removing all the

ashes, the smoker oven can be stored indoors. All the components of the smoker oven can be cleaned in the dishwasher or with dish soap. During the first use of the smoker oven, the surrounding of the furnace will show discoloration. This is not included in the warranty. This discoloration is normal and is only an optical change. It does not change the quality of the product.

SMOKING

There are two ways to smoke; the cold method (at 10-25 °C), where the food is first brined, and the warm method (at 40-110 °C). Cold smoked dishes can be kept longer.

WARM SMOKING

This is a lot easier to do at home, but it will not result in a longer shelf life for the product, in comparison to cooking it the normal way. You have given the food a delicious smoky flavour. Fish can be smoked at a temperature between 60-80 °C, meat needs a temperature between 90-110 °C. The time it takes can vary, depending on the size of the piece of food, and if it has been pre-cooked, from half an hour up to several hours.

COLD SMOKING

Cold smoking is harder than warm smoking. The temperature is somewhere between 10-25 °C, depending on what is being smoked and the desired result. The smoking may last from 4 hours up to 4 days. You should always keep an eye on the temperature and make sure the smoker continues to smoke well! As a result, the product will last long. Whether food is smoked enough, can be determined by the weight: you have to weigh the fresh food before salting, and then again after smoking. Fish loses 13-30% of weight in the process. For meat and poultry, this can be up to 25%.



SMOKING TECHNIQUE

Preheat the oven and let it get nice and hot (the bottom plate will burn itself clean), by putting the cover down only halfway and opening up the ash tray for about 50%. This will pull in a lot of air, stoking up the heat. Put some thick logs in the (ash) tray and make them glow. Attach the product you want to smoke to the supplied hooks or spears and hang them in the oven. Mackerel, eel and garfish will hang properly, but there are fish that will fall apart when they cook, like red mullet and trout. When in doubt, make sure to secure the fish with some sisal rope, iron thread, or specially made standard hooks. It is a real waste when the product is done and then falls onto the (dirty) bottom plate when you try to remove it from the oven. Temper the heat of the glowing logs with some smoke curls or smoke chips, but keep it airy (do not stuff it). Leave the ash tray open approximately 2 cm and put the lid loosely on the top of the kiln, or when the smoker has a door, leave it ajar, and leave the vent hole completely open.

If there is still too much draw of air, threatening to set fire to the smoke curls / chips, keep tempering by putting the lid on the oven and closing the vent hole but by bit - the goal is to keep the warmth glowing in the bottom, with sufficient draw to create smoke, and trap both the smoke and the heat inside with only a tiny vent hole. Try to keep it this way by shaking the ash tray from time to time, and keep filling it with mostly small stuff, but always keep 1 or 2 big glowing logs in the bottom. Use your hand to feel the side of the oven, at the height of the smoking product: 'OUCH!' means it's not good, and being able to touch it with the lower arm (a sensitive spot) is also wrong. Good: just being able to touch the palms of your hands to the sides of the

oven without getting hurt, even though it takes a moment to get used to the heat... if you check about every 5 minutes, not much can go wrong. If you want to do this in a less labour-intensive way, play it safe: use a lower temperature (glowing logs in the bottom, covered in small stuff, ash tray and chimney hole almost closed, letting it braise while doing other things). This might take up to twice as long as indicated in the guidelines. Important: too hot is never good. The product might get a strange shape, or ash gets blown onto it, when too much draw prevents it from falling through the holes. This will also cause a lot of grease to leak and disappear, making the product dry. Try to maintain the temperature for as long as the smoking lasts. You can check if your product is done by using a long pin, but generally when grease drips out (you can hear it falling because it will sizzle), it means the product is about done.

We wish you lots of fun with the preparation of food with your new smoker oven!

DEU

BEDIENUNGSANLEITUNG RÄUCHEROFEN

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie den Räucherofen benutzen!

Der Räucherofen ist nur zur Bereitung von Lebensmitteln gedacht und eignet sich nicht als Heizung oder sonstiges. Durch Überhitzung kann das Plattenmaterial sich umformen. Dies fällt nicht unter der Garantie. Beim Erhitzen dürfen nur Brandstoffe verwendet werden, die keine schädlichen Abfallstoffe oder Abgas verursachen. Wählen Sie einen Platz im Windschatten und halten Sie Rechnung mit der Windrichtung, damit die Nachbarn und Gäste nicht von Funken und Rauch betroffen sind. Stellen Sie den Räucherofen an einem festen und flachen Platz oder befestigen Sie ihn. Öffnen Sie erst die Lüftungsklappe beim Erhitzen des Ofens und schließen Sie ihn anschließend rechtzeitig um Überhitzung zu vermeiden. Beim Erhitzen des Ofens benutzen Sie am besten die dazu bestimmten Feueranzünder und legen diese zwischen dem Brandstoff.

WARNUNG:

Verwenden Sie kein Spiritus, Benzin oder sonstige leicht entzündbaren Flüssigkeiten! Der Räucherofen eignet sich nur für draußen. Der Räucherofen wird sehr heiß, tragen Sie darum immer Handschuhe bei der Verwendung oder beim Anfassen. Immer Abstand (± 1.5 Meter) zwischen Räucherofen und (leicht entflammaren) Objekte bewahren. Verwenden Sie den Räucherofen aufgrund der Verbrennungsgefahr nur unter Aufsicht einer anderen Person. Immer Vorsicht bewahren wenn Haustiere oder Kinder in der Gegend sind. Halten Sie immer einen Eimer Sand und/oder Wasser parat. Bevor Sie den Räucherofen verschieben, warten Sie bis dieser genügend abgekühlt ist. Nach der Verwendung kann das Feuer durch das Schließen der Belüftung unterdrückt werden. Be-

decken Sie warme Holzkohle oder Asche mit einer Sandschicht, damit es schneller und sicherer abkühlt. Nur nach völliger Abkühlung und Entfernung der Asche-Resten darf der Räucherofen in einem geschlossenen Raum gestellt werden. Alle Teile des Räucherofens können in der Spülmaschine oder mit Spülmittel gesäubert werden. Bei der ersten Erhitzung des Ofens werden vor allem beim Ofen Teil Färbungen sichtbar, diese gehören nicht zur Garantie. Das ist normal und es handelt sich nur um eine optische Veränderung. Die Qualität des Produkts bleibt unverändert.

RÄUCHERN

Es gibt zwei Räuchermethoden, die kalte Methode (10 à 25°C) wobei die Lebensmittel erst in Salzlake gelegt werden, und die warme Methode (40°C à 110°C). Kalt geräuchertes Essen kann länger aufbewahrt werden.

WARM RÄUCHERN

Dies ist viel einfacher um selbst zu Hause zu machen, aber das Resultat ist nicht länger haltbar geworden als das normale gegarte Produkt. Man erreicht aber einen tollen Rauchgeschmack. Fisch wird bei Temperaturen zwischen 60°C und 80°C geräuchert, Fleisch zwischen 90°C und 110°C . Die Zeit variiert - abhängig von der Größe und ob es bereits vorgegart ist - von einer halben Stunde bis zu einigen Stunden.

KALT RÄUCHERN

Kalt räuchern ist schwieriger als warm räuchern. Die Temperatur ist - abhängig davon was man räuchert und das gewünschte Resultat - zwischen 10°C und 25°C . Das Räuchern kann 4 Stunden bis zu 4 Tage dauern. Diese ganze Zeit muss die Temperatur im Auge behalten werden, der Räucherofen muss nämlich gut durcharbeiten! Das Resultat



ist lange haltbar. Ob das Essen genügend geräuchert ist, kann man am Gewicht erkennen: man muss vor der Salzlake wiegen und danach nach dem Räuchern. Fisch verliert zwischen 13 und 30% an Gewicht. Fleisch und Geflügel kann bis zu 25% verlieren.

DIE RÄUCHERTECHNIK

Wärmen Sie den Ofen vor, er soll erst gut heiß werden (so wird die Unterplatte freigebrannt). Der Deckel stellen Sie halbwegs auf den Ofen und die Aschenschublade muss ungefähr zu 50% geöffnet sein wodurch die Zugkraft maximal ist. Bringen Sie dicke Holzblöcke zum Glühen in der Aschenschublade. Befestigen Sie das Fleisch oder den Fisch an den beigefügten Haken oder Spießern und hängen Sie sie in den Ofen. Makrele, Aal und Hornhecht bleiben gut hängen, es gibt aber auch Fischarten die auseinander fallen wenn Sie gar werden, zum Beispiel Red Snapper, Forelle usw. Wenn Sie also zweifeln, können Sie am besten Sisal Tau, Eisendraht oder spezielle Standardhaken verwenden für extra Halt. Es ist sehr schade wenn das Essen gar ist und auf der (schmutzigen) Unterplatte fällt wenn man es herausnehmen möchte. Dämpfen Sie jetzt die Hitze der glühenden Blöcke mit ein wenig Holzstaub oder Rauchstückchen, aber sorgen Sie dafür, dass es luftig bleibt (nicht zu voll stopfen). Öffnen Sie die Aschenschublade ungefähr 2 cm und legen Sie den Deckel locker auf den Ofen. Wenn der Ofen eine Tür hat, öffnen Sie diese einen Spalt. Wenn die Zugkraft immer noch zu stark ist und die Rauchstückchen zu Entzünden drohen, dämpfen Sie ihn noch mehr indem Sie den Deckel auf den Ofen drücken und das Entlüftungsloch teilweise zudrehen; die Wärme bleibt so erhalten indem das Glühen genügend Zugkraft hat

wodurch Rauchentwicklung und Wärme entstehen. Danach bleibt der Ofen einen Spalt offen. Versuchen Sie jetzt dies so zu halten, indem Sie die Aschenschublade hin und her schütteln und diese bei füllen, es sollten aber immer 1 bis 2 glühende Blöcke liegen bleiben. Wenn Sie mit der Hand an der Seite des Ofens fühlen, in der Höhe des Essens, wissen Sie genau ob Sie richtig liegen: AUA! Ist falsch und einfach mit der Innenseite des Unterarms (eine empfindliche Stelle) anfassen können ist auch nicht gut. Es ist gut wenn: gerade die Handpalme an der Ofenseite gelegt werden kann, ohne Schmerzen... Wenn Sie ungefähr alle 5 Minuten überprüfen dann kann nicht viel falsch laufen. Wenn Sie etwas weniger Arbeit möchten dann ist eine niedrige Temperatur für längere Zeit gut (glühende Blöcke unten, kleine Stücke oben drauf und die Aschenschublade sowie das Schornsteinloch fast ganz zu. Währenddessen können Sie sich mit anderen Sachen beschäftigen). Mit länger meine ich dann mindestens zweimal so lange wie in den Richtlinien angegeben. Wichtig: Zu heiß ist niemals gut, oft bekommt das Essen dann eine komische Form oder es kommt zu viel Asche ins Essen. Die zu starke Zugkraft sorgt nämlich dafür, dass das sich nicht runter bewegen kann. Außerdem geht viel Fett verloren und das Essen wird schnell trocken. Weiterhin sollten Sie versuchen die Temperatur während der Räucherzeit gleichmäßig zu behalten. Ob das Essen gegart ist, kann man eventuell mit einem langen Stäbchen überprüfen, aber im Allgemeinen gilt, wenn das Fett herausläuft, hört man es im Ofen und dann ist das Essen am garen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung mit Ihrem neuen Räucherofen!





IT

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO AFFUMICATORE

Siete pregati di consultare questo manuale prima di utilizzare il forno affumicatore!

L'affumicatoio è solamente indicato per preparare prodotti alimentari e non può essere utilizzato per riscaldare l'ambiente o per altri scopi. L'eccessivo riscaldamento può provocare una deformazione del materiale. Questa deformazione non è coperta dalla garanzia. Per l'affumicatura utilizzate soltanto sostanze combustibili che non producono residui pericolosi o gas nocivi. Scegliete un posto riparato e tenete conto della direzione del vento per non infastidire i vicini e i vostri ospiti con una dispersione di scintille e di fumo. Collocate l'affumicatore su una superficie stabile e in piano e assicuratevi che sia ben saldo. Durante il riscaldamento del forno affumicatore, tenete aperta la valvola di scarico e richiudetela in tempo per evitare che il forno si surriscaldi. Per accendere il forno vi conviene utilizzare dei cubetti accendi fuoco adeguati che metterete tra il combustibile.

ATTENZIONE:

Non usate spirito, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o per riaccendere l'affumicatoio. L'affumicatoio è da utilizzare esclusivamente all'aperto. Poiché diventa caldo durante l'uso, usate, per qualsiasi contatto, un paio di guanti. Mantenete sempre una distanza abbondante ($\pm 1,5$ metri) tra l'affumicatore e altri oggetti, soprattutto se infiammabili. Per evitare un pericolo d'incendio, tenete sempre l'affumicatoio sotto sorveglianza. Fate soprattutto molta attenzione a bambini ed animali che si trovano nelle immediate vicinanze. Durante l'uso dell'affumicatoio tenete a portata di mano un secchio di sabbia o d'acqua per ulteriore sicurezza. Non spostate mai il forno affumicatore finché non si è ben raffreddato. Dopo l'uso, potete soffocare il fuoco chiudendo i fori di

ventilazione. Per accelerare il raffreddamento e per sicurezza coprite il carbone o la cenere ancora caldi con uno strato di sabbia. Solo a raffreddamento avvenuto e dopo aver asportato le ceneri, potete trasportare l'affumicatoio in uno spazio chiuso. Tutti i componenti del forno affumicatore possono essere puliti nel lavastoviglie oppure col detersivo che usate per i piatti. La prima volta che il forno viene riscaldato si potrebbe evidenziare uno sbiadirsi del colore (decolorazione) che non è coperto da garanzia. Questa decolorazione è normale e si tratta in questo caso di un cambiamento che è soltanto visivo. La qualità del prodotto non subisce alterazioni.

L'AFFUMICATURA

L'affumicatura può essere fatta in due modi, il metodo a freddo (da 10 a 25° C), dove il cibo viene prima salato, e il metodo a caldo (da 40 a 110° C). Il cibo affumicato a freddo può essere conservato più a lungo.

AFFUMICATURA A CALDO

L'affumicatura a caldo è facilissima da fare in casa, ma il risultato non si conserva più a lungo del cibo cotto normalmente. Essa dona tuttavia un delizioso aroma di affumicato agli alimenti. Il pesce viene affumicato a una temperatura tra i 60 e gli 80° C, la carne a temperature più alte, tra i 90 e i 110° C. Il tempo necessario varia a seconda delle dimensioni del pezzo di cibo e se è stato precotto (la precottura dura solitamente da mezzora ad alcune ore).

AFFUMICATURA A FREDDO

L'affumicatura a freddo è più difficile di quella a caldo. La giusta temperatura dipende da cosa vuoi affumicare e dal risultato desiderato, ma è solitamente tra 10 e 25° C. Il tempo necessario per





affumicare può variare da 4 ore a 4 giorni. Durante tutto questo tempo bisogna tener d'occhio la temperatura e assicurarsi che il forno continui ad affumicare con regolarità! Il prodotto affumicato a freddo può essere conservato a lungo. Il peso del cibo determina se è stato affumicato bene. Per controllare dovrete pesare il cibo fresco prima che venga salato e dopo l'affumicatura. Tenete conto che il pesce perde dal 13 al 30 per cento del suo peso durante il processo. Carne e selvaggina possono perdere fino al 25 per cento.

LA TECNICA DELL'AFFUMICATURA

Preriscaldate il forno lasciandolo diventare ben caldo (pulizia della piastra inferiore per combustione) col coperchio solo a metà e tenendo il cassetto della cenere aperto al 50% per garantire il massimo tiraggio e lasciate che la legna nel cassetto diventi incandescente. Appendete la carne o il pesce da affumicare agli appositi ganci o spiedi e metteteli nel forno affumicatore. Sgombri, aguglie e anguille restano appesi bene, ma ci sono anche pesci che, cuocendo, cadono a pezzi (il dentice, la trota, ecc.). Se non siete sicuri, affrancateli bene con della corda, del fil di ferro o con gli appositi ganci. Sarebbe un gran peccato se il cibo, essendo cotto, andasse a cadere sulla piastra inferiore (sporca) mentre lo togliete dal forno. Smorzate ora il calore dei tronchi incandescenti mettendoci sopra della segatura o dei trucioli di legno, senza fare pressione. Aprite il cassetto della cenere un paio di centimetri, aprite il coperchio e appoggiatelo semiaperto sulla parte superiore del forno oppure, nel caso il forno disponga di una porta, tenetela socchiusa con il foro di sfiato completamente aperto. Qualora il tiraggio fosse ancora troppo forte e ci sia il rischio che la segatura e i trucioli prendano fuoco, chiudete parzialmente sia il coperchio che il foro di sfiato. Lo scopo è di con-

servare il calore fornito dalle braci incandescenti che si trovano di sotto, regolando il tiraggio per mantenere nel forno sia fumo che calore. Cercate di conservare una situazione costante, scuotendo a volte il cassetto della cenere e aggiungendo soprattutto roba piccola, ma facendo in modo che sul fondo ci siano sempre uno o due grossi ceppi incandescenti. Vi accorgete se tutto va bene, toccando colle mani la parete esterna del forno, all'altezza del cibo. Ah! Se scotta non va bene. Va bene se potete tenere i palmi delle mani contro la parete del forno senza sentir dolore, anche se bisogna abituarsi un momento... Non potete sbagliare se fate un controllo ogni cinque minuti circa. Se volete fare le cose un po' più semplici, ma restare sul sicuro, allora dovrete affumicare a bassa temperatura, ma più a lungo (sotto i blocchi incandescenti, sopra i trucioli e la segatura, con il camino quasi chiuso, e lasciar stufare il cibo facendo altre cose nel frattempo). Più a lungo vuol dire almeno il doppio del tempo indicato nelle istruzioni.

Importante: il troppo caldo non va mai bene perché il cibo subisce spesso una deformazione o viene ricoperto dalla cenere nel cassetto che non riesce a scendere attraverso i fori sottostanti a causa del forte tiraggio. Inoltre c'è una gran perdita di grassi per cui il cibo si asciuga rapidamente. Cercate di tenere sempre una temperatura costante durante l'affumicatura. Il grado di cottura potete controllarlo infilzando il cibo con un lungo spiedino di metallo. In generale però, quando il grasso comincia a fuoriuscire, lo sentite dallo sfrigolio nel forno, vuol dire che il cibo sta per raggiungere la cottura.

Vi auguriamo un buon divertimento, nella preparazione dei piatti preferiti, con il vostro nuovo affumicatore.





ESP

MANUAL PARA HORNO DE AHUMAR

Consulte este manual primero antes de usar el horno por favor!

El ahumadero sirve únicamente para la preparación de productos alimenticios y no se puede usar como calentador o para otros fines. El recalentamiento puede deformar el material. Esto está excluido de la garantía. Para ahumar sólo podrán quemar combustibles que no producen residuos ni gases nocivos. Elija un lugar protegido del viento y tenga en cuenta la dirección del viento, para que no incomode a los vecinos y sus invitados con chispas y humo. Coloque el ahumadero en una superficie firme y nivelada y asegurelo. Abra la válvula de ventilación cuando calientes el horno, y cierra lo de nuevo a tiempo para evitar el recalentamiento del horno. Al encender el horno es conveniente utilizar arrancadores de fuego apropiados que se pone entre el combustible. AD

VERTENCIA:

No utilice alcohol, gasolina o líquidos inflamables para encender o reencender el fuego! El Ahumadero es sólo para el uso en el exterior. El Ahumadero se calienta durante el uso, por lo tanto, utilice guantes para manipular lo o tocarlo. Mantenga siempre una buena distancia entre el Ahumadero y objetos (inflamables) ($\pm 1,5$ metros). Utilice el Ahumadero debido al peligro de quemaduras sólo bajo supervisión. Tenga especial cuidado con los niños que juegan cerca y las mascotas. Para estar seguro, mantenga un balde con arena y/o agua a la mano cuando se utiliza el Ahumadero. Espere con mover el horno de ahumar hasta que se haya enfriado completamente. Cuando termina de utilizar el Ahumadero puede apagar el fuego mediante el cierre de los agujeros de aireación. Cubra el carbón caliente o cenizas con una capa de arena para un enfriamiento rápido y seguro.

Sólo después de que se ha enfriado por completo y las cenizas del Ahumadero han sido removido se pueden guardar en un espacio cerrado. Todos los componentes del horno de ahumar se pueden limpiar en el lavavajillas o lavaplatos. Cuando calienta el horno por la primera vez, sobre todo por la parte del horno de cocción, se verá una descoloración que no está cubierto por la garantía. Esto es normal y sólo son cambios ópticos. No cambia la calidad del producto.

AHUMAR

Hay dos maneras de ahumar, el método en frío (10 a 25 ° C) donde la comida es salado primero, y el método de calor (40 ° C a 110 ° C). Alimentos ahumados en frío se puede guardar por más tiempo.

AHUMAR CALIENTE

Esto es mucho más fácil de hacer en casa, pero el resultado no se puede guardar mas tiempo que el producto cocido normal. Si, ha dado un delicioso sabor ahumado a los alimentos. Pescado se ahúma a una temperatura entre 60 ° C y 80 ° C, la carne a una temperatura superior, entre 90 ° C y 110 ° c. El tiempo variará de una media hora hasta unas pocas horas - dependiendo del tamaño de la pieza de alimento, y si ha sido pre-cocida.

AHUMADO EN FRÍO

Ahumar en frío es más difícil que ahumar en caliente. La temperatura tendrá que sostenerse entre 10 ° C y 25 ° c -dependiendo de lo que usted ahúma y el resultado que desea. El ahumar puede durar de 4 horas a 4 días. Durante todo este tiempo debe echar un ojo en la temperatura y permitir que el ahumadero continúa ahumando bueno! El resultado es de larga conservación. Si los alimentos se han ahumado suficiente depende





del peso: hay que pesar los alimentos frescos antes de salarlas y después de ahumarlas. Pescado pierde en el proceso, entre el 13 al 30% en peso. Con la carne y aves de corral puede ser el porcentaje tan alta como el 25%.

LA TÉCNICA DEL AHUMAR

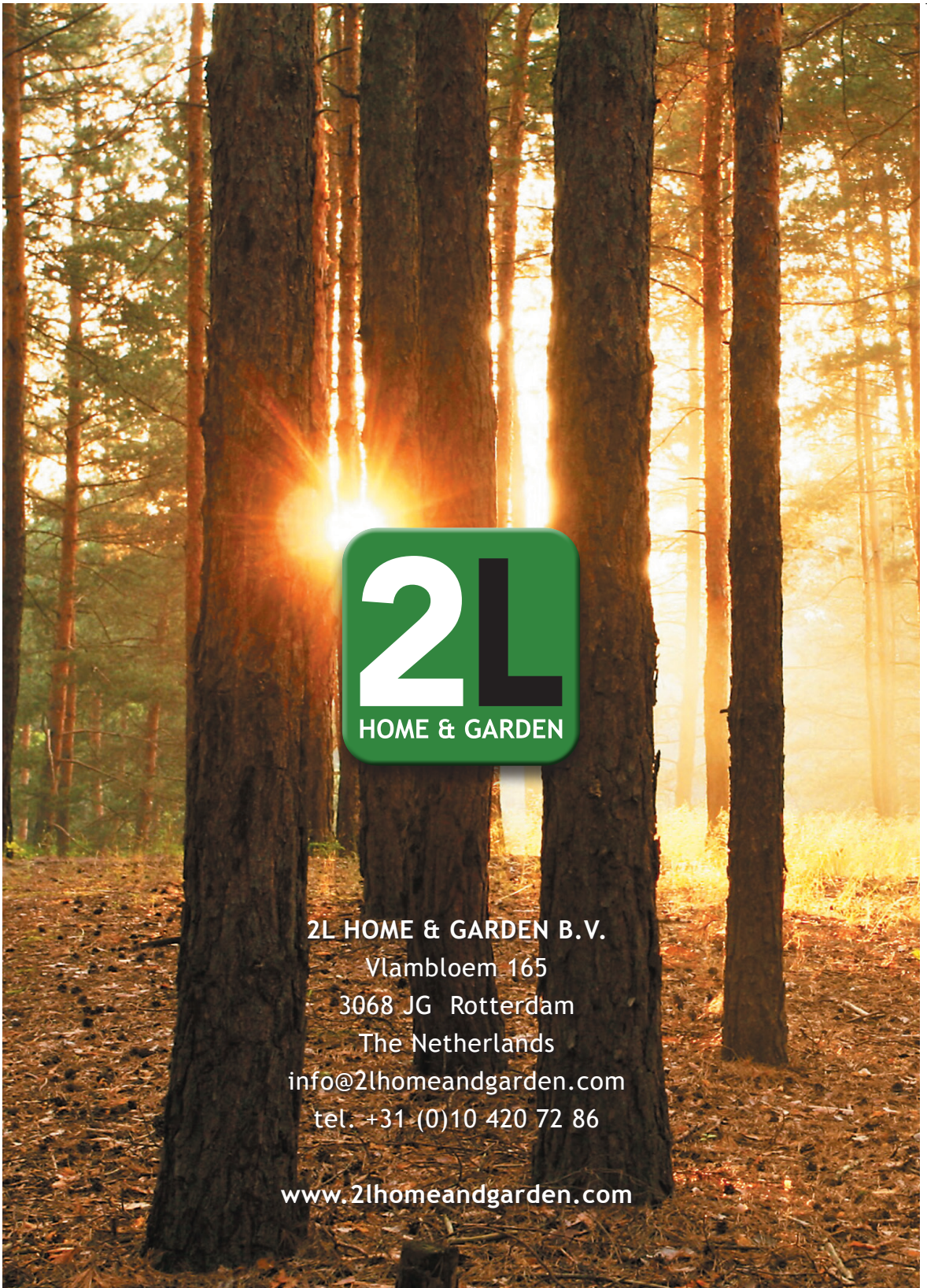
Precaliente el horno, deja que se caliente muy bien (el calor limpia la placa inferior) poniendo la cubierta por sólo la mitad y abre la válvula un 50% por lo que la corriente va ser optimo y ponga algunos troncos gruesos hasta que brillan intensamente en el quemador. Coloca la carne o pescado en los ganchos o lanzas previstos, y cuelga los en el horno. Caballa, anguila y el pez aguja permanecen colgados así, pero también hay peces que se deshacen cuando se cocinan como el pargo, trucha, etc. En caso de duda, refuerza de manera adicional con una cuerda de sisal, alambre, o ganchos estándar de fabricación especial., Es una lastima si la comida cocina y se cae a la sucia placa inferior cuando quieres sacarlo del horno.

Amortigua ahora el calor de los bloques brillantes con algunas, rizos de ahumar o virutas de ahumar, pero que sea ligero sin amontonarlos. Abre el cajón de las cenizas a aproximadamente 2 cm y ponga la tapa suelto en la parte superior del horno o si el ahumadero tiene una puerta déjala entreabierto, con el orificio de ventilación completamente abierto, si la tracción sigue siendo demasiado fuerte y hay peligro que virutas se encienden, entonces, soluciona esto con presionando la tapa sobre el horno y cerrar parcialmente el orificio de la ventilación; la idea es de conservar el calor con sólo suficiente corriente en la parte inferior, para que se desarrolle humo y que el calor quede atrapado en el horno menos una pequeña abertura. Intenta de sostener esto agitando el cenicero y

llenándola de cosas en su mayoría pequeñas, pero siempre mantenga en la parte inferior una o dos grandes bloques brillando. Sintiendo el lado del horno a la altura del plato con los manos puede darse cuenta, , si está al punto correcto: ¡Ay! está mal y tocarlo fácilmente con la parte interior del antebrazo (un punto sensible) también está mal. Bueno es: poder ponerse las palmas de las manos contra las paredes del horno y sin dolor, pero que toca acostumbrarse ... Si miras aproximadamente cada cinco minutos no te pueden salir mal las cosas. ¿Quieres menos mano de obra y no jugar a lo seguro, que significa largo tiempo con baja temperatura (bloques incandescentes en la parte inferior, cúbrelos con material pequeña, deja el cenicero y el agujero de la chimenea casi completamente cerrada y deja cocer a fuego lento, mientras tanto puedes hacer otras cosas). Con más tiempo de lo normal, quiero decir al menos el doble de tiempo, que se indica en el manual. Importante: Demasiado caliente nunca es bueno, la comida se deforma o sale aire llena de cenizas del cajón de ceniza, porque por un corriente demasiado fuerte las cenizas no pueden caerse a través de los agujeros, también se escapa una gran cantidad de la grasa lo que seca la comida. Siga manteniendo la temperatura mientras dura el tiempo de ahumar, con un chuzo puede ver si esta bien cocido la comida, pero en general cuando escuchas que la grasa sale de la comida y escuchas que cae en la bandeja caliente, el plato esta llegando a su punto.

Le deseamos mucha diversión con la preparación de los platos con su nuevo Ahumadero!





2L HOME & GARDEN B.V.
Vlambloem 165
3068 JG Rotterdam
The Netherlands
info@2lhomeandgarden.com
tel. +31 (0)10 420 72 86
www.2lhomeandgarden.com

