

WArt
DAS ORIGINAL



www.grillhuetten.ch

Räuchern sie ihren Festtagsschmaus egal ob Fisch,
Gemüse oder Fleisch

Muurikka Smoker

**Smoke without fire
for 15 years!**

The original consummate Muurikka Electric Smoking Oven.

For 15 years now, authentic Muurikka Electric Smoking Ovens have been easy to identify, thanks to their 'Genuine Muurikka Product' stamp. The high quality Muurikka Smoking Oven comes ready for use as a smoking oven with wood chips; and without the chips, it handily serves as an outdoor grill or oven throughout the year. Prepare mouth-watering fish, meat, sausages and vegetables in a flash – whether smoked or roasted.

- A versatile, instantly-operational smoking oven/outdoor grill or oven
- Prepare mouth-watering fish, meat, sausages and vegetables – whether smoked or roasted
- Ideal for year round use outdoors: in the garden, on the terrace or even on the balcony!
- Made of high quality stainless steel
- Two sizes available: 1100 w with one smoking tray and 1200 w with two smoking trays
- Now featuring a stylish new protective cover!

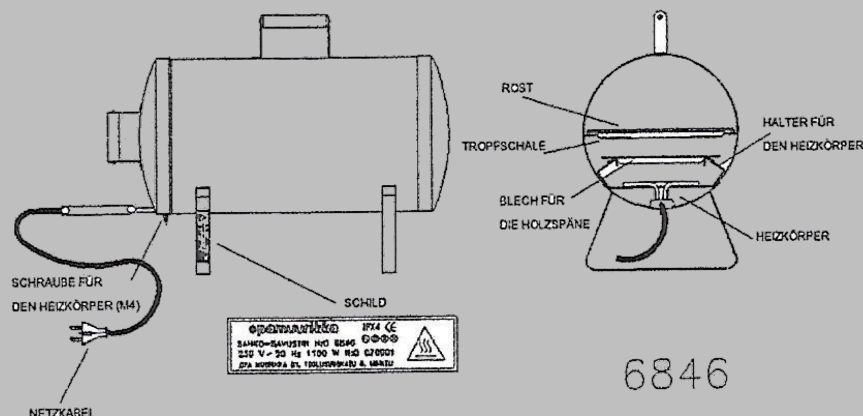
MUURIKKA

von grillhuetten.ch

Gebrauchsanweisung Muurikka Electric Smoking and Grill Oven

Technische Spezifikationen:

Produkt	6846
Länge	50cm
Durchmesser	25cm
Rost	24cm x 41.5cm
Material	Chromstahl
Kabel	2m
Strom	Stecker mit Schutzkontakt 230V 50Hz



6846

Nutzungsmöglichkeiten

Mit dem Muurikka Electric Smoking Oven können Sie Fische, Meeresfrüchte, Rind, Lamm, Schwein und Geflügel räuchern oder sogar grillieren. Im Fall der Grillnutzung legen Sie die Grillgüter auf den Rost, ohne dass Sie die Tropfschale oder das Blech für die Holzspäne einbauen. Das Muurikka Räuchergerät ist direkt aus der Verpackung bereit für den Einsatz.

Smoking

1. Vorheizen des Muurikka ca. 5 Minuten in dem Sie das Netzkabel an einer Steckdose anschliessen.
2. Streuen Sie eine Handvoll Smoking Chips (Räucherspäne) zu einer dünnen Schicht auf das untere Blech.
3. Platzieren Sie das Blech in den Halter (Achtung: Platzieren Sie das Blech NICHT direkt auf den Heizkörper). Smoking Chips können beliebig nachgefüllt werden, wenn ein etwas stärkeres Räucheraroma gewünscht ist oder falls Sie eine längere Garzeit brauchen.
4. Als Alternative zu den Smoking Chips können Sie auch Räucherpellets oder andere fein geschnitzelte Holzspäne benutzen. **Siehe Tabelle 1.**
5. Legen Sie das Räuchergut auf den Rost und führen diesen in den Muurikka Oven und schliessen Sie den Deckel.
6. Öffnen Sie nach 5 Minuten Räucherzeit den Deckel kurz (30 Sekunden), dabei entfällt der stärkste Rauch und Sie vermeiden so ein erhöhter Druck.
7. Überwachen Sie den Smokingprozess und messen Sie wenn möglich die Fleischtemperatur. **Siehe Tabelle 2 Garzeiten**
8. Sobald die gewünschte Garzeit erreicht ist, ziehen Sie das Netzkabel aus dem Stecker und nehmen das Räuchergut aus dem Muurikka Oven.



9. Mit Wasser und Seife können Sie den Muurikka einfach und rasch reinigen.

Achtung!

1. Der Muurikka ist ausschliesslich nur für die Aussenbenutzung.
2. Platzieren Sie den Muurikka immer auf dem Boden oder auf einem stabilen feuersicheren Fundament.
3. Beim Räuchern wird die äussere Schale sehr heiss, berühren Sie diese NICHT!
4. Stellen Sie den Muurikka NICHT auf oder in ein offenes Feuer (Grill).
5. Das Netzkabel muss frei liegen und darf die Schale des Muurikka nicht berühren.
6. Das Räuchergerät ist nicht geeignet für eine Steuerung über eine Schaltuhr.
7. Abschalten durch ausziehen des Netzkabel.
8. Der Muurikka ist NICHT für Kinder oder für unzurechnungsfähige Personen geeignet.
9. Das Kondensat, welches mit dem Smokingprozess entsteht, kann möglicherweise bei dem Deckel heraustropfen. Legen Sie daher bitte Ihr Muurikka auf ein Fundament, welches leicht zu reinigen ist.
10. 1 Jahr Garantie



Tabelle 1 Passende Holzart zu Ihrem Räuchergerät

Räuchergut	Erlen- baum	Mesquite- baum	Hickory- baum	Apfel- baum	Kirsch- baum	Pekan- baum	Eichen- baum
Fisch	X	X				X	X
Meeresfrüchte	X	X				X	X
Geflügel	X	X	X	X	X	X	
Schwein	X	X	X	X	X	X	
Rind	X	X	X		X	X	X
Lamm	X				X	X	X
Gemüse	X	X	X	X		X	

Tabelle 2 Garzeiten

Räuchergut	500g	1000g	1500g	Kerntemperatur
Fisch	15-20min	25-30min	35-40min	60°C
Meeresfrüchte	10-15min	20-25min	30-35min	60°C
Geflügel	40-45min	50-55min	60-65min	85°C
Schwein	30-35min	40-45min	50-55min	65-75°C
Rind	20-25min	30-35min	40-45min	60-80°C
Lamm	30-35min	40-45min	50-55min	70-80°C
Gemüse		20min		
Kartoffel		40min		
Maiskolben		60min		

Lignum Zimmermann

Schreinerei & Innenausbau

SCHREINEREI | REPARATURSERVICE | GRILL- SAUNAHÜTTEN



Kontakt:

Lignum Zimmermann
Schreiner-Service
Bielstrasse 21A
3053 Münchenbuchsee
Tel: 031 869 21 86
Mobile: +41 (0)79 45506 59
info@grillhuetten.ch

WArt
DAS ORIGINAL



www.grillhuetten.ch

Bielstrasse 21A | CH-3053 Münchenbuchsee | Telefon +41 (0)31 869 21 86 | Mobile +41 (0)79 455 06 59
zimmermannthomas@bluewin.ch | www.grillhuetten.ch