



# MUURIKKA™

*Wokkela*

**SÄHKÖGRILLI / -SAVUSTIN**

**ELGRILL / ELRÖKUGN**

**ELECTRIC GRILL / SMOKING OVEN**

**ЭЛЕКТРОГРИЛЬ/КОПТИЛЬНЯ**

**ELEKTRIGRILL - SUITSUANI**

**ELEKTRISCHER GRILL / RÄUCHEROFEN**

to6842

**900W**

to6823

**1200W**



# Käyttöohje T06842 ja T06823

## TEKNISET TIEDOT

<b>Kosteuden kestävyys:</b> IPX4 <b>Sähköliitäntä:</b> 230V 50 Hz <b>Vain ulkokäyttöön.</b> Saa liittää vain maadoitettuun ja vikavirtasuojattuun pistorasiaan.	<b>Tuotenumero</b>	<b>to6842</b>	<b>to6823</b>
	<b>Teho</b>	900W	1200W
	<b>Liitäntäjohto</b>	2 m	2 m
	<b>Mitat</b>	45,5 x 30 x 37,5 cm	59 x 37,5 x 44 cm
	<b>Ritilä</b>	34 x 22 cm	43 x 25 cm

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Kasaa laite kasausohjeen mukaisesti ja varmista, että ruuvit on kiristetty huolellisesti. Tarkista, että laitteen vastuksen virtajohto on ehjä. Viallista johtoa ei saa kytkeä pistorasiaan. Pese grillausritilä ja rasvapelti. Kuivaa osat huolellisesti. Aseta laite tukevalle ja tasaiselle alustalle. Halutessasi voit kiinnittää laitteen ruuveilla jaloissa olevista rei'istä alustaan. Kiinnitysruuvit eivät sisälly pakkaukseen. Varmista, ettei laitteen lähietäisyydellä ole mitään herkästi syttyvää materiaalia. Varmista myös, etteivät lapset pääse käsiksi kuumaan laitteeseen.

### SAVUSTAMINEN:

Sähkövastus tulee olla asennettuna laitteen runko-osaan. Laita purupellille kostutettuja tai vedessä märäksi liotettuja savustuspuruja noin kourallinen tai korkeintaan 2 dl ja aseta purupelti purupellin kannattimien päälle. Käytä karkeaa ja riittävän isohakkeista savustuspurua välttääksesi purujen liian nopea syttyminen savustettaessa. Leppäpuru on yleisin savustuspurulajike. Muita sopivia lajikkeita ovat muun muassa omenapuu, tammi, kirsikkapuu ja pyökki. Valitse purulajike sen mukaan, minkä makuisen savun haluat.

Aseta rasvapelti paikoilleen. Halutessasi voit laittaa rasvapellin päälle palan alumiinifoliota suojaamaan rasvapeltiä ja tekemään sen puhdistamisesta helpompaa. HUOM! Jätä rasvapellin reiät avoimiksi. Laita savustettava raaka-aine ritilän päälle ja sulje kansi. Kalaa tai muuta suolattavaa raaka-ainetta savustettaessa voit lisätä suolan vasta savustuksen jälkeen, jolloin laite ei altistu suolan aiheuttamille pistesyöpymille. Jos lisäät suolan ennen savustusta, huolehdi erityisen hyvin laitteen puhdistuksesta käytön jälkeen.

Kytke laitteen johto maadoitettuun ja vikavirtasuojattuun pistorasiaan ja savusta kunnes ruoka on kypsää. Viitteelliset savustusajat savustettavan raaka-aineen painosta riippuen löytyvät tämän ohjeen lopusta. Vältä turhaa kannen avaamista savustuksen aikana. Laitteen kannen yläosassa oleva kahva on tarkoitettu vain laitteen siirtämiseen kylmänä.

Kun savustettava ruoka on kypsä, irrota laite pistorasiasta. HUOM! Älä unohda laitetta päälle.

### GRILLAUS:

Sähkövastus tulee olla asennettuna laitteen kansiosaan. Kun vastus on grillattavan ruoan yläpuolella, grillaus tapahtuu lämpösäteilyn vaikutuksesta. Tämä mahdollistaa grillauksen ilman käryä, sillä tippuva rasva putoaa vastuksen sijaan rasvapellin päälle.

Aseta rasvapelti paikoilleen. Halutessasi voit laittaa rasvapellin päälle palan alumiinifoliota suojaamaan rasvapeltiä ja tekemään sen puhdistamisesta helpompaa. HUOM! Jätä rasvapellin reiät avoimiksi. Laita grillausritilä rasvapellin päälle ja grillattavat ruoat ritilälle. Kytke laitteen johto maadoitettuun ja vikavirtasuojattuun pistorasiaan. Sulje kansi. Varo laitteen kuumia osia avatessa laitteen kantta grillauksen aikana. Laitteen kannen yläosassa oleva kahva on tarkoitettu vain laitteen siirtämiseen kylmänä. Laitteella grillaukseen soveltuvat muun muassa makkarat, lämpimät leivät, pihvit, kasvikset.. Jos haluat paistopinnan ruoan molemmin puolin, käännä grillattavaa ruokaa muutaman kerran grillauksen aikana.

Kun grillattava ruoka on kypsä, irrota laite pistorasiasta. HUOM! Älä unohda laitetta päälle.

### Laitteen puhdistaminen:

Pese grillausritilä, rasvapelti ja purupelti heti käytön jälkeen, osat ovat konepestäviä. Voit käyttää puhdistamiseen myös grilliharjaa tai karkeaa sientä. Pyyhi lika myös laitteen kannesta ja rungosta kunhan laite on jäähtynyt. Kuivaa osat ja laite huolellisesti pesun jälkeen. Voit myös kuumentaa osia muutaman minuutin laitteen sisällä. Jos peset laitteen upottamalla sen veteen, poista vastus laitteesta ennen upottamista. Vastus on hyvä pyyhkiä puhtaaksi kostealla liinalla. Säännöllinen ja huolellinen huolto pidentää huomattavasti laitteen käyttöikää ja estää laitetta altistumasta suolan aiheuttamille pistesyöpymille.

### Varastointi:

Säilytä laite kuivassa paikassa. Ennen varastointia laite on puhdistettava huolellisesti.

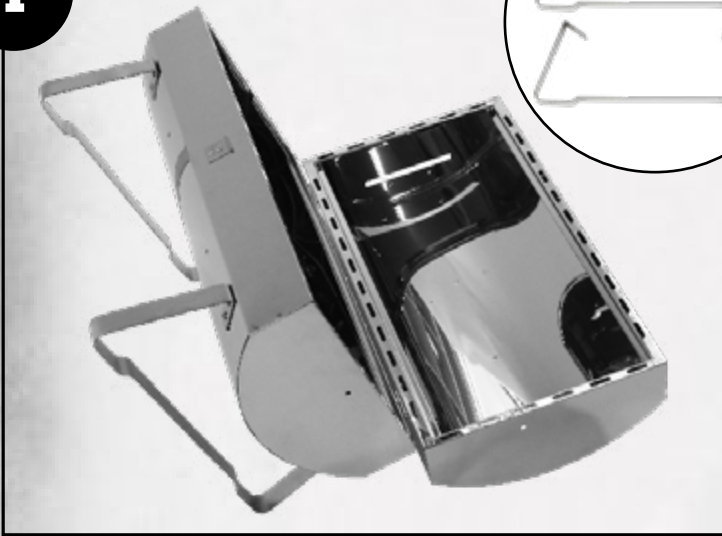
### Varoitukset:

- Hiiltä tai muita palavia aineita ei saa käyttää tässä laitteessa.
- Laite tulee olla kytkettynä vikavirtasuojattuun ja maadoitettuun pistorasiaan, joka on enintään 30 mA.
- Laitteen virtajohto tulee tarkastaa mahdollisten vikojen varalta eikä laitetta saa käyttää, jos virtajohto on vioittunut. Virtajohto on kiinnitetty tiukasti vastukseen ja jommankumman vioittuessa koko vastuspaketti on vaihdettava uuteen.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt mukaan lukien lapset, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa vaikka heitä valvottaisiin tai heitä olisi opastettu käyttämään laitetta.
- Laitteen pinnat tulevat käytön aikana erittäin kuumiksi. Älä kanna tai siirrä laitetta kuumana.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Huolehdi, ettei virtajohto kosketa kuumaa laitetta.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Ennen käyttöä aseta laite tukevalle palamattomalle alustalle, jossa kipinät palavista savustuspuruista eivät voi sytyttää ympäristöä palamaan.
- Käsiteltäessä kuumaa laitetta, rasvapeltiä ja purupeltiä tulee käyttää lämmönkestäviä käsineitä.
- Käytön jälkeen katkaise virta irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Älä unohda laitetta päälle.

# Kasausohje

Laitteen kokoamista varten tarvitset tasaisen alustan, joka ei naarmuta laitetta sekä ristipäisen ruuvimeisselin ja 10 mm jakoavaimen

1



Aseta laite tasaiselle alustalle. Kiinnitä jalat laitteeseen kahdeksalla ruuvilla ja vastamutterilla laitteen runko-osaan. Vastamutteri tulee laitteen sisäpuolelle. Kiristä ruuvit käyttäen jakoavainta.

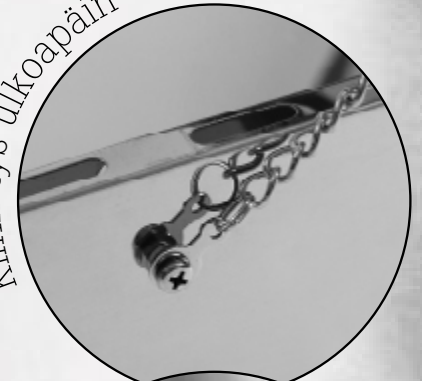


2

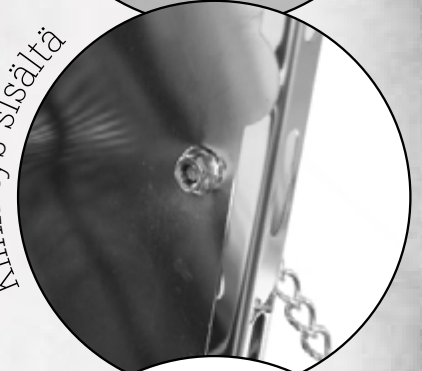


Kiinnitä ketju laitteen sivussa oleviin reikiin kannen ja rungon välille. Säädä ketjussa oleva mutteri niin, että ketju pääsee liikkumaan vapaasti ja kiinnitä ketju laitteen sisäpuolelta laippamutterilla kanteen sekä runkoon. Kiristä ruuvit jakoavaimella.

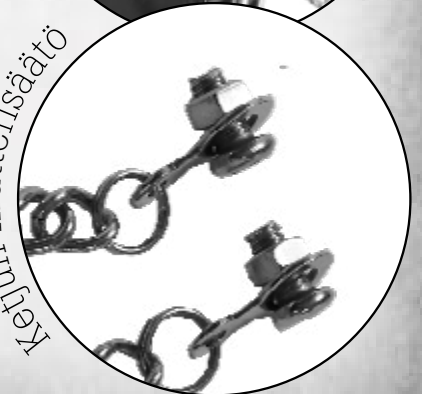
Kiinnitys ulkoapäin

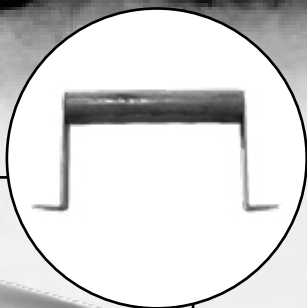


Kiinnitys sisältä

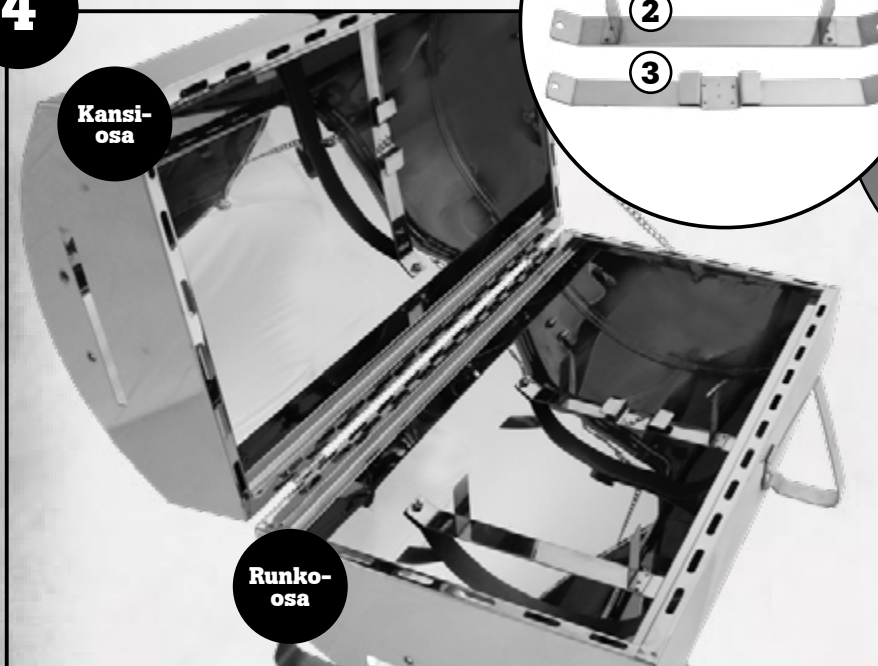


Ketjun mutterisäätö



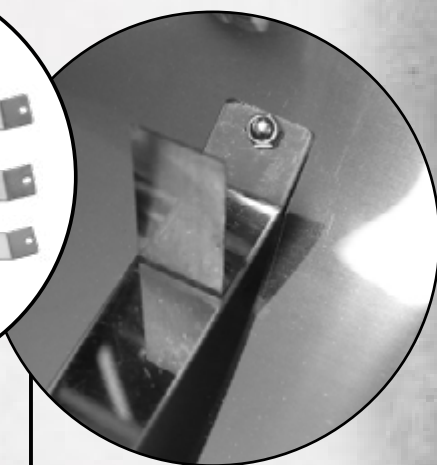
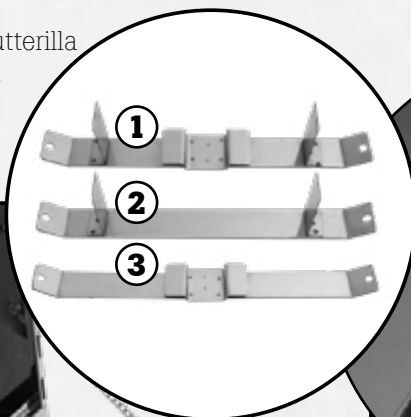
**3**

Kiinnitä kahva kahdella ruuvilla ja vastamutterilla laitteen kanteen. Kiristä ruuvit jakoavaimella.

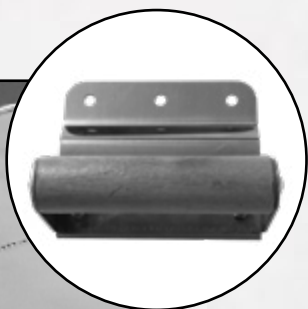
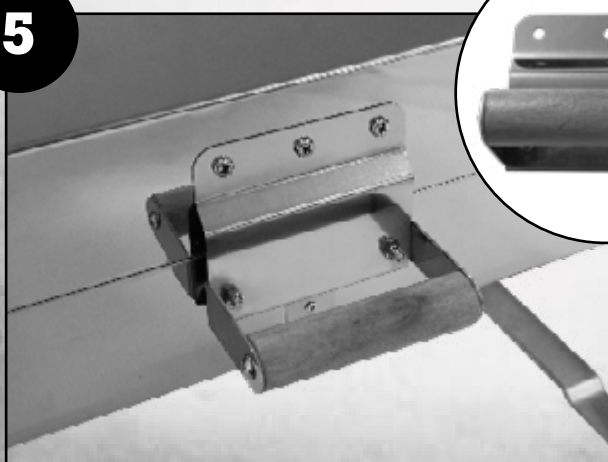
**4**

**Kansi-  
osa**

**Runko-  
osa**



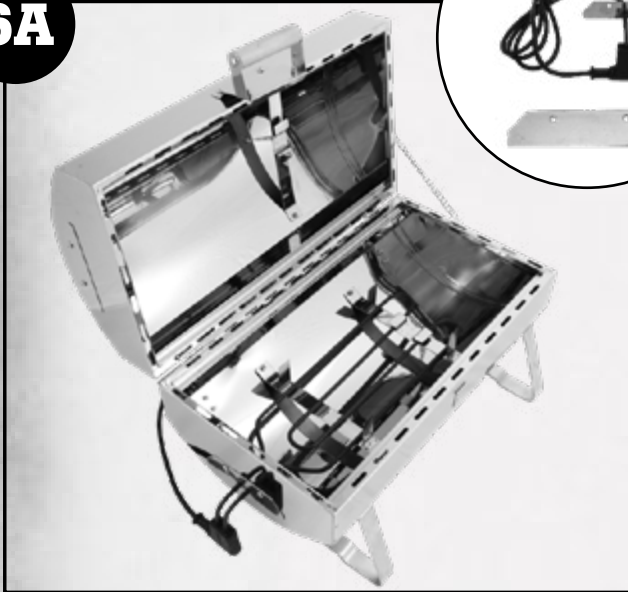
Kiinnitä vastuksen kannattimet ruuveilla ja vastamuttereilla laitteen runko-osaan sekä kanteen. Runko-osaan kiinnitetään kannakkeet, joissa on mukana purupellin kannattimet (1 ja 2). Kansiosaan kiinnittyy yksi kannatin (3).

**5**

Kiinnitä lukkokahva laitteen kanteen kolmella ruuvilla ja vastamutterilla. Kiristä ruuvit jakoavaimella.

Valitse ensin haluatko käyttää laitetta savustimena vai grillinä.

**6A**



### **LAITTEEN KÄYTTÖ SAVUSTIMENA**

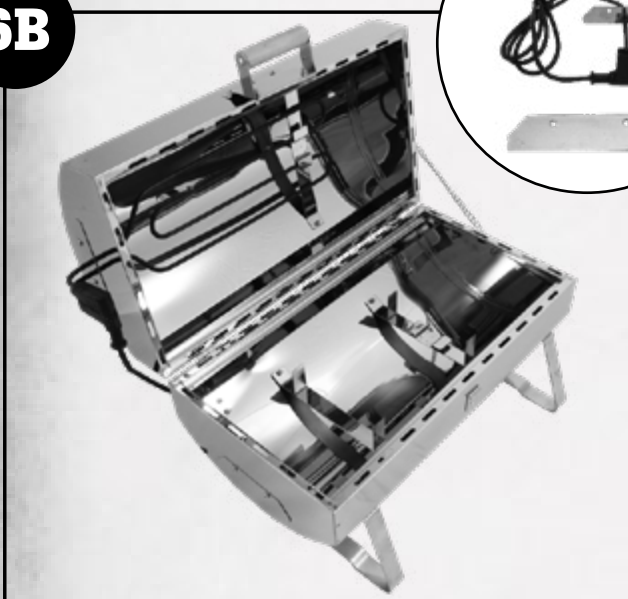
Asenna vastus laitteen runko-osaan työntämällä vastus laitteen sivulla olevasta reiästä paikoilleen ja kiinnitä kahdella ruuvilla. Kiinnitä irrallinen sulkupelti laitteen kansiosaan.

Aseta purupelti purupellin kannattimien päälle ja lisää pellille noin kourallinen kostutettuja savustuspuruja.

Asete ritilä rasvapellin päälle ja nosta rasvapelti sekä ritilä paikoilleen laitteeseen.

Laitte on valmis savustamista varten. Lue lisää käyttöohjeesta kohdasta **SAVUSTAMINEN**

**6B**



### **LAITTEEN KÄYTTÖ GRILLINÄ**

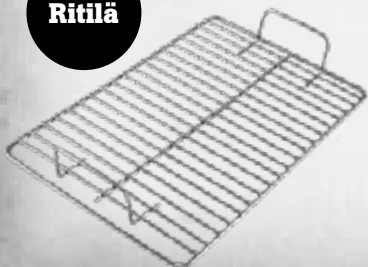
Asenna vastus laitteen kansiossaan työntämällä vastus laitteen sivulla olevasta reiästä paikoilleen ja kiinnitä kahdella ruuvilla. Kiinnitä irrallinen sulkupelti laitteen runko-osaan.

Grillatessa et tarvitse purupeltiä.

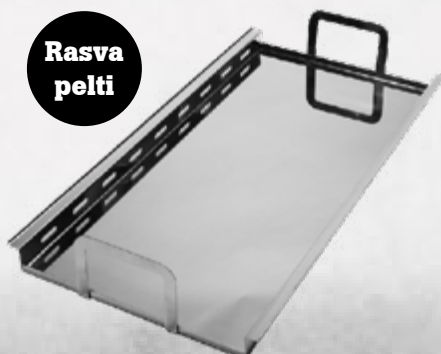
Asete ritilä rasvapellin päälle ja nosta rasvapelti sekä ritilä paikoilleen laitteeseen.

Laitte on valmis grillausta varten. Lue lisää käyttöohjeesta kohdasta **GRILLAUS**

**Ritilä**



**Rasva  
pelti**



**Puru  
pelti**



# Bruksanvisning T06842 och T06823

TEKNISKA DATA	Product nr	to6842	to6823
	Fuftsäkerhet: IPX4	Effekt	900W
Elanslutning: 230V 50 Hz	Anslutningsledning	2 m	2 m
Endast för utomhusbruk. Får endast kopplas till ett jordat uttag som är skyddat mot felström.	Dimensioner	45,5 x 30 x 37,5 cm	59 x 37,5 x 44 cm
	Galler	34 x 22 cm	43 x 25 cm

## Före första användningen:

Montera grill-rökugnen enligt monteringsanvisningen och dra åt skruvarna ordentligt. Kolla att elkabeln till resistorn är felfri. En defekt kabel får inte kopplas till ett uttag. Tvätta grillgallret och fettplåten. Torka delarna ordentligt. Placera grill-rökugnen på ett stabilt och jämnt underlag. Du kan välja att fästa grill-rökugnen vid underlaget med skruvar i de hål som finns i benen. Skruvar följer inte med grill-rökugnen. Se till att det inte finns lättantändligt material i närheten av grill-rökugnen. Se också till att barn inte kan komma nära grill-rökugnen när den är varm.

## RÖKNING:

Elresistorn bör vara monterad i grill-rökugnens nedre del. Lägg en handfull eller högst 2 dl fuktigt eller blött rökspån på spånplåten och placera den på bärarna. Använd grovt rökspån med tillräckligt stor flis för att undvika att spånet tänds för snabbt vid rökning. Alspån är den vanligaste rökspånssorten. Andra lämpliga sorter är till exempel äppelträ, ek, körsbärsträ och bok. Välj rökspånssorten enligt vilken smak du vill ha i röken.

Lägg fettplåten på plats. Du kan välja att lägga en bit aluminiumfolie på fettplåten för att skydda fettplåten och göra det lättare att rengöra den. OBS! Låt hålen i fettplåten vara öppna. Lägg det som ska rökas på gallret och stäng grill-rökugnen. Vid rökning av fisk eller annat som ska saltas kan du vänta med att tillsätta saltet tills efter rökningen så att grillen inte utsätts för punktfrätning. Om du tillsätter saltet innan du börjar röka lönar det sig att vara speciellt nogga med rengöringen av grill-rökugnen efter användningen.

Koppla grill-rökugnens kabel till ett jordat uttag som är skyddat mot felström och rök maten tills den är färdig. I slutet av denna bruksanvisning finns ungefärliga rökningstider i förhållande till vikten av den mat som ska rökas. Undvik att öppna grill-rökugnen i onödan under rökning. Det handtag som finns i övre delen av grill-rökugnen är endast avsett för att flytta grill-rökugnen när den är kall.

När maten som ska rökas är färdig ska kabeln dras ur uttaget. OBS! Låt inte grill-rökugnen vara påkopplad.

## GRILLNING:

Elresistorn bör vara monterad i grill-rökugnens övre del. När resistorn är ovanför den mat som ska grillas är det värmestrålningen som grillar maten. Maten blir grillad utan os eftersom fettet droppar ner på fettplåten och inte på resistorn.

Lägg fettplåten på plats. Du kan välja att lägga en bit aluminiumfolie på fettplåten för att skydda fettplåten och göra det lättare att rengöra den. OBS! Låt hålen i fettplåten vara öppna. Lägg grillgallret på fettplåten och det som ska grillas på grillgallret. Koppla kabeln till ett jordat uttag som är skyddat mot felström. Stäng grill-rökugnen. Rör inte vid de varma delarna när du öppnar grill-rökugnen under grillning. Det handtag som finns i övre delen av grill-rökugnen är endast avsett för att flytta grill-rökugnen när den är kall. Med grill-rökugnen kan du bland annat grilla korv, varma smörgåsar, biffar, grönsaker. Om du vill ha stekyta på båda sidorna ska du vända matbitarna några gånger medan du grillar.

När maten som ska grillas är färdig ska kabeln dras ur uttaget. OBS! Låt inte grill-rökugnen vara påkopplad.

## Rengöring av grill-rökugnen:

Tvätta grillgallret, fettplåten och spånplåten genast efter användning, delarna är maskintvättbara. Du kan även rengöra dem med en grillborste eller en grov svamp. Torka av övre och nedre delen när de blivit tillräckligt avkylda. Torka delarna och hela grill-rökugnen ordentligt efter att de tvättats. Du kan även hetta upp delarna i grill-rökugnen i några minuter. Om du tvättar grill-rökugnen genom att sänka den i vatten ska du först ta resistorn ur grill-rökugnen innan du sänker ner den. Det är bra att torka av resistorn med en fuktig trasa. När man underhåller grill-rökugnen regelbundet och ordentligt håller den mycket längre och utsätts inte för punktfrätning som orsakas av salt.

## Förvaring:

Rengör grill-rökugnen ordentligt och förvara den sedan på ett torrt ställe.

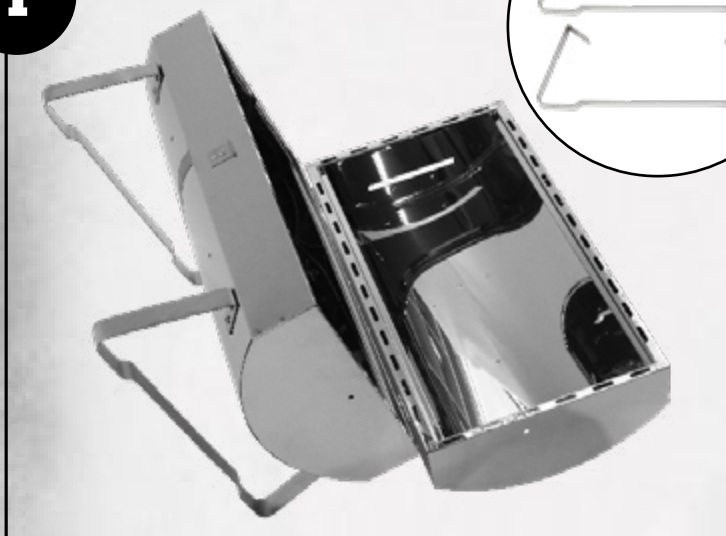
## Varningar:

- Kol eller annat brännbart material får inte användas i grill-rökugnen.
- Grill-rökugnen bör vara kopplad till ett jordat uttag med högst 30 mA som är skyddat mot felström.
- Elkabeln bör checkas för eventuella fel och grill-rökugnen får inte användas om elkabeln är skadad. Elkabeln och resistorn hör ihop, och om någondera är skadad bör hela detta resistorpaket bytas.
- Grill-rökugnen får inte användas av barn eller personer vars fysiska, sinnes- eller psykiska egenskaper är nedsatta eller som saknar erfarenhet eller kunskap även om de övervakas eller man har lärt dem använda grill-rökugnen.
- Grill-rökugnens ytor blir heta vid användning. Vänta därför med att lyfta, bära eller flytta grill-rökugnen tills den blivit avkyld.
- Barn får inte leka med grill-rökugnen.
- Elkabeln får inte vara i beröring med grill-rökugnen när den är varm.
- Grill-rökugnen är inte avsedd för att användas med timer eller fjärrkontroll.
- Före användning: Placera grill-rökugnen på ett stabilt, obrännbart underlag där gnistor från det brinnande rökspånet inte kan orsaka brand.
- Använd värmebeständiga handskar när du hanterar den varma grill-rökugnen, fettplåten och spånplåten.
- Efter användning: Koppla bort strömmen genom att dra ut elkabeln ur uttaget. Låt inte grill-rökugnen vara påkopplad.

# Monteringsanvisning

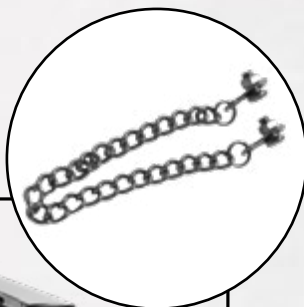
För att montera grill-rökugnen behöver du ett jämnt underlag som inte rispar grill-rökugnen samt en krysskruvmejsel och en 10 mm skiftnyckel.

1

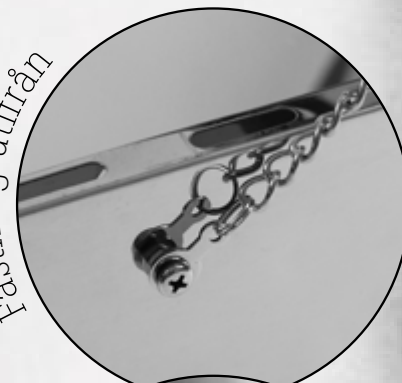


Placera grill-rökugnen på det jämna underlaget. Fäst benen vid nedre delen av grill-rökugnen med 8 skruvar och kontramuttrar. Kontramuttrarna ska vara på insidan. Dra åt skruvarna med skiftnyckeln.

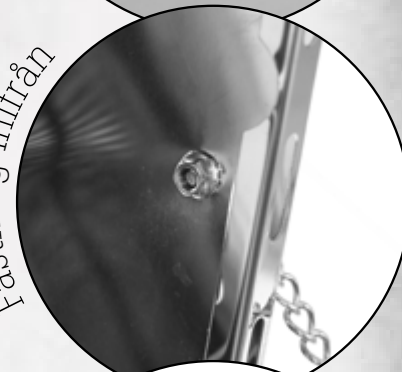
2



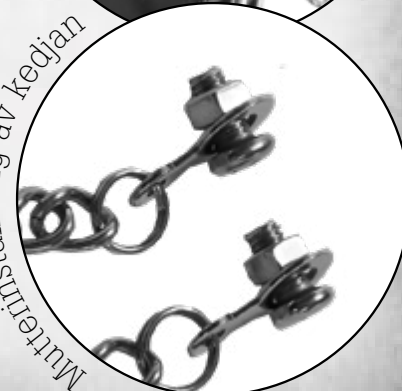
Fästning utifrån



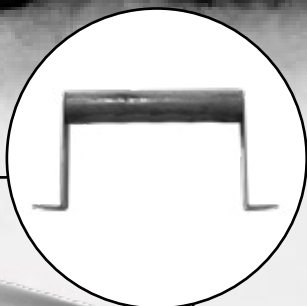
Fästning inifrån



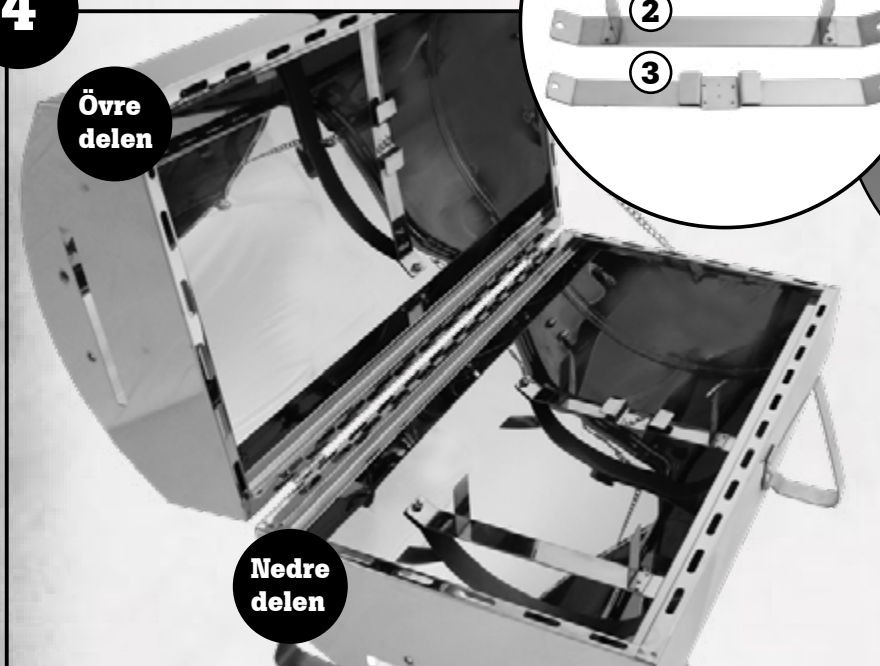
Mutterinsällning av kedjan



Sätt fast kedjan i hålen i sidan av grill-rökugnen mellan övre och nedre delen. Ställ in muttern i kedjan så att kedjan kan röra sig fritt, och sätt fast kedjan från insidan av grill-rökugnen med en flänsmutter i övre och nedre delen. Dra åt skruvarna med skiftnyckeln.

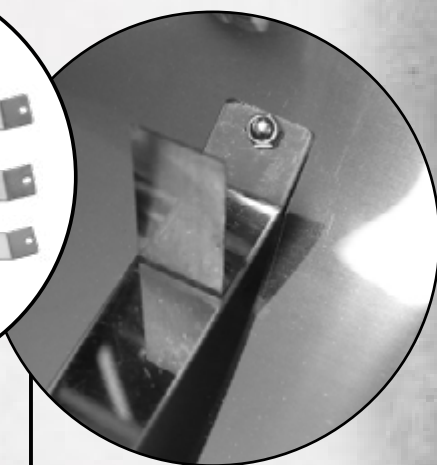
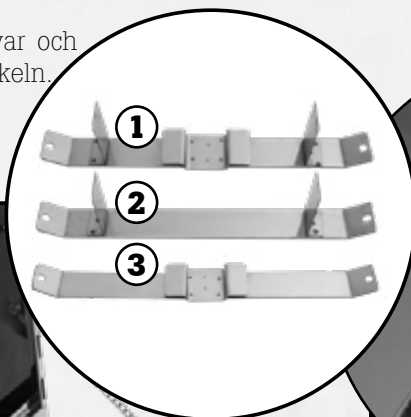
**3**

Fäst handtaget vid övre delen med 2 skruvar och kontramuttrar. Dra åt skruvarna med skiftnyckeln.

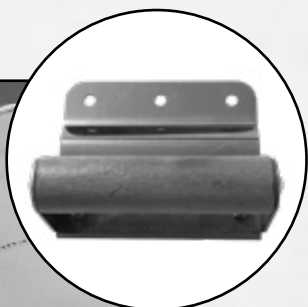
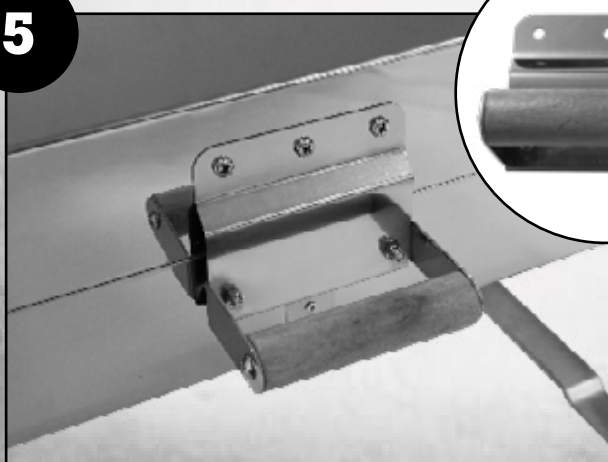
**4**

Övre delen

Nedre delen



Fäst resistorbärarna med skruvar och kontramuttrar i nedre och övre delen. Fäst bärarna med spånplåtens bärare (1 och 2) i nedre delen. I övre delen fästs en bärare (3).

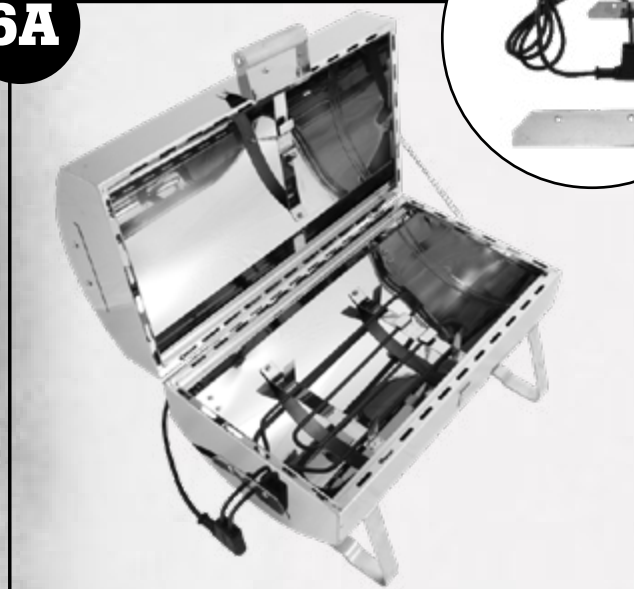
**5**

Fäst låshandtaget vid övre delen med 3 skruvar och kontramuttrar. Dra åt skruvarna med skiftnyckeln.



Välj först om du vill använda grill-rökugnen som grill eller rökugn.

**6A**



### **ANVÄNDNING AV GRILL-RÖKUGNEN SOM RÖKUGN**

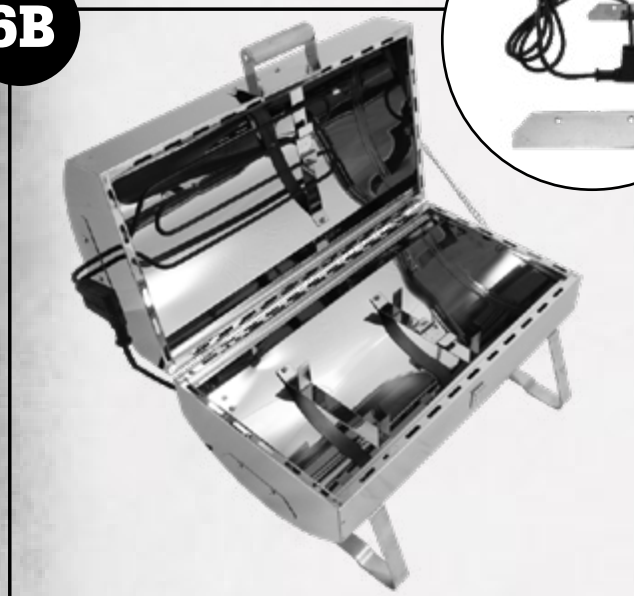
Sätt resistorn i nedre delen genom att sticka in den i hålet i sidan av grill-rökugnen och fäst den med 2 skruvar. Fäst det lösa spjället vid övre delen.

Placera spånplåten på spånplåtens bärare och strö en handfull fuktigt rökspån på spånplåten.

Placera gallret på fettplåten och lägg in fettplåten och gallret i grill-rökugnen.

Nu kan du använda grill-rökugnen som rökugn. Läs mera i bruksanvisningen under **RÖKNING**.

**6B**



### **ANVÄNDNING AV GRILL-RÖKUGNEN SOM GRILL**

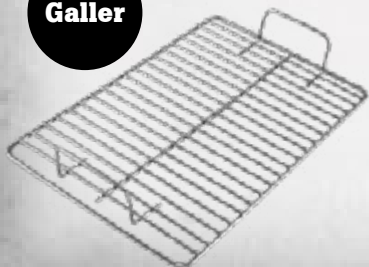
Sätt resistorn i övre delen genom att sticka in den i hålet i sidan av grill-rökugnen och fäst den med 2 skruvar. Fäst det lösa spjället vid nedre delen.

När du grillar behöver du ingen spånplåt.

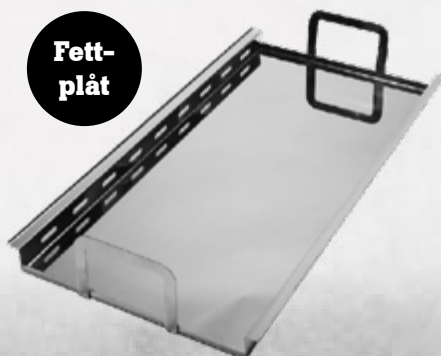
Placera gallret på fettplåten och lägg in fettplåten och gallret i grill-rökugnen.

Nu kan du använda grill-rökugnen som grill. Läs mera i bruksanvisningen under **GRILLNING**.

**Galler**



**Fettplåt**



**Spånslåt**



# Instructions T06842 and T06823

## TECHNICAL INFORMATION

<b>Moisture resistance:</b> IPX4 <b>Electrical connection:</b> 230V 50 Hz <b>For outdoor use only.</b> To be connected to an earthed socket with fault current protection only.	<b>Product nr</b>	<b>t06842</b>	<b>t06823</b>
	<b>Power</b>	900W	1200W
	<b>Cord</b>	2 m	2 m
	<b>Measurements</b>	45,5 x 30 x 37,5 cm	59 x 37,5 x 44 cm
	<b>Grating</b>	34 x 22 cm	43 x 25 cm

### Before first use:

Assemble the Grill-Smoking Oven according to the assembly instruction and make sure that the screws are tightened carefully. Check that the resistor cord is undamaged. Do not connect a damaged cord to the socket. Wash the grill grating and the fat plate. Dry the parts carefully. Place the Grill-Smoking Oven on a solid and even base. You may fasten the Grill-Smoking Oven to the base with screws by the holes in the legs. Fastening screws are not included in the package. Make sure that there is no inflammable material near the Grill-Smoking Oven. Also make sure that children do not get close to the Grill-Smoking Oven when it is hot.

### SMOKING:

The electric resistor should be fixed to the lower part. Sprinkle the chip tray with no more than 2 dl of moistened or soaked smoking chips and place the chip tray on the chip tray carriers. Use sufficiently coarse smoking chips to avoid that the chips start glowing too fast. Alder chips are the most common smoking chips. Other suitable kinds are apple, oak, cherry and beech. Try different smoky flavours and choose your favourites.

Put the fat plate in place. You can place a piece of aluminium foil on the fat plate to protect it and make it easier to clean. NOTE! Do not cover the holes in the fat plate. Place the food to be smoked on the grating and close the Grill-Smoking Oven. When smoking fish or other food to be salted, you can add the salt after smoking if you do not want the Grill-Smoking Oven to be exposed to pitting corrosion caused by salt. If you add the salt before smoking, the Grill-Smoking Oven should be cleaned very carefully after use.

Connect the cord to an earthed socket with fault current protection and smoke the food until done. At the end of this booklet, you'll find approximate smoking times in proportion to the weight of the food to be smoked. Avoid opening the Grill-Smoking Oven unnecessarily during smoking. The handle on top of the Grill-Smoking Oven should only be used for moving the Grill-Smoking Oven while it is cold.

When the food is done, disconnect the Grill-Smoking Oven from the socket. NOTE! Do not leave the Grill-Smoking Oven on.

### GRILLING:

The electric resistor should be fixed to the upper part. When the resistor is above the food to be grilled, the food is grilled by thermal radiation. Thus, the food is grilled without smell, as the fat hits the fat plate, not the resistor.

Put the fat plate in place. You can place a piece of aluminium foil on the fat plate to protect it and make it easier to clean. NOTE! Do not cover the holes in the fat plate. Place the grill grating on the fat plate and the food to be grilled on the grating. Connect the cord to an earthed socket with fault current protection. Close the Grill-Smoking Oven. Do not touch the hot parts when opening the Grill-Smoking Oven. The handle on top of the Grill-Smoking Oven should only be used for moving the Grill-Smoking Oven while it is cold. In the Grill-Smoking Oven, you can grill sausages, toasts, steaks, vegetables etc. If you want both sides of the food browned, turn it a few times while grilling.

When the food is done, disconnect the Grill-Smoking Oven from the socket. NOTE! Do not leave the Grill-Smoking Oven on.

### Cleaning the Grill-Smoking Oven:

Wash the grill grating, the fat plate and the chip tray immediately after use, the parts are machine washable. You can also use a grill brush or a coarse sponge. Also wipe the dirt from the outer surfaces of the Grill-Smoking Oven as soon as it is cold. Dry the parts and the Grill-Smoking Oven carefully. You can also heat the parts for a few minutes inside the Grill-Smoking Oven. If you wash the Grill-Smoking Oven by immersing it in water, remove the resistor before doing so. Wipe the resistor with a damp cloth. With regular and careful maintenance, the Grill-Smoking Oven will be useful for a long time and protected against pitting corrosion caused by salt.

### Storage:

Clean the Grill-Smoking Oven carefully. Store it in a dry place.

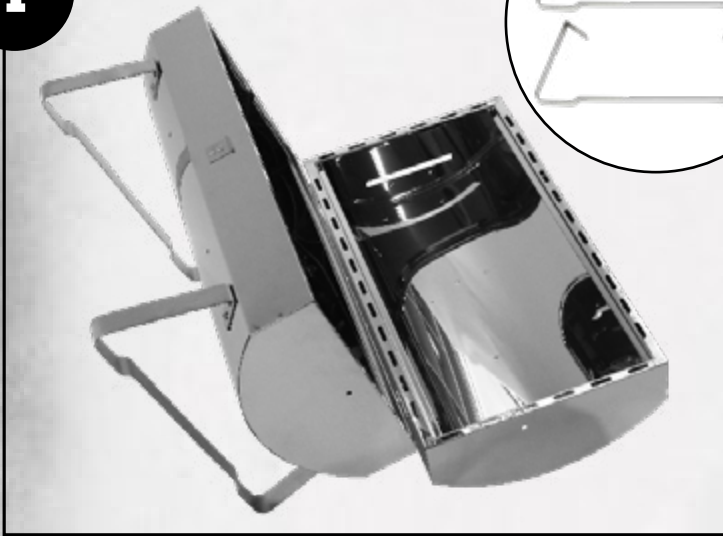
### Warnings:

- Do not use coals or other combustible materials in the Grill-Smoking Oven.
- The Grill-Smoking Oven should be connected to an earthed socket with fault current protection and no more than 30 mA.
- The cord should be checked for faults and damages. Do not use the Grill-Smoking Oven if the cord is damaged. The cord and the resistor constitute one unit, and if either one is damaged, the entire unit must be replaced.
- The Grill-Smoking Oven should not be used by persons with reduced physical, sensory or mental qualities or who lack experience or knowledge even if they are supervised or have been taught to use the Grill-Smoking Oven.
- During use, the surfaces of the Grill-Smoking Oven become extremely hot. Do not carry or move the Grill-Smoking Oven when it is hot.
- Do not let children play with the Grill-Smoking Oven.
- Do not let the cord touch the surfaces of the Grill-Smoking Oven when it is hot.
- The Grill-Smoking Oven is not designed to be used with a timer or remote control.
- Before use, place the Grill-Smoking Oven on a solid incombustible base where sparks from burning smoking chips cannot cause a fire.
- Use heat-resistant gloves when handling the Grill-Smoking Oven, the fat plate and the chip tray while they are hot.
- After use, disconnect the power by removing the cord from the socket. Do not leave the Grill-Smoking Oven on.

# Assembly instruction

To assemble the Grill-Smoking Oven, you need an even base that will not scratch the Grill-Smoking Oven, a cross-head screwdriver and a 10 mm adjustable spanner.

1



Place the Grill-Smoking Oven on an even base. Fasten the legs to the smoking oven with 8 screws and locknuts. The locknuts must be on the inside. Tighten the screws with the spanner.

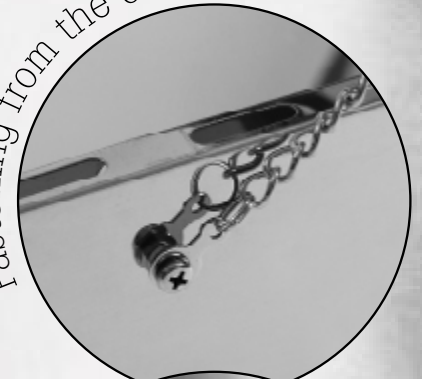


2

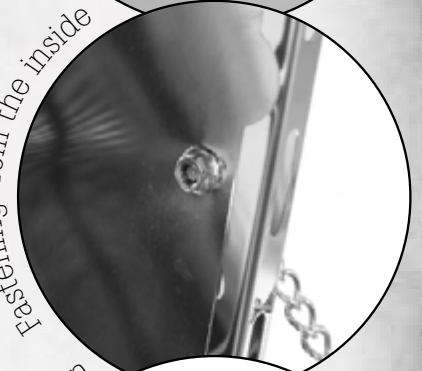


Fasten the chain to the holes in the side of the Grill-Smoking Oven between the upper and the lower part. Adjust the nut in the chain so that the chain can move freely, and fasten the chain from the inside of the Grill-Smoking Oven with a flange nut in the upper and lower part. Tighten the screws with the spanner.

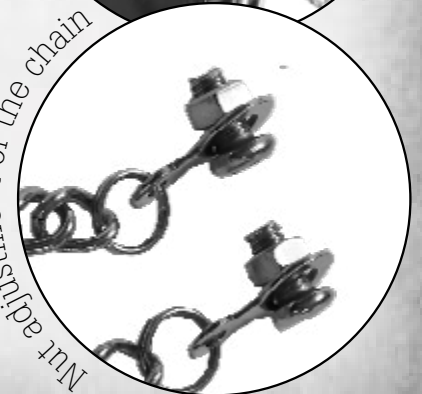
Fastening from the outside



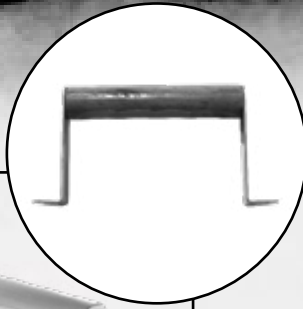
Fastening from the inside



Nut adjustment of the chain

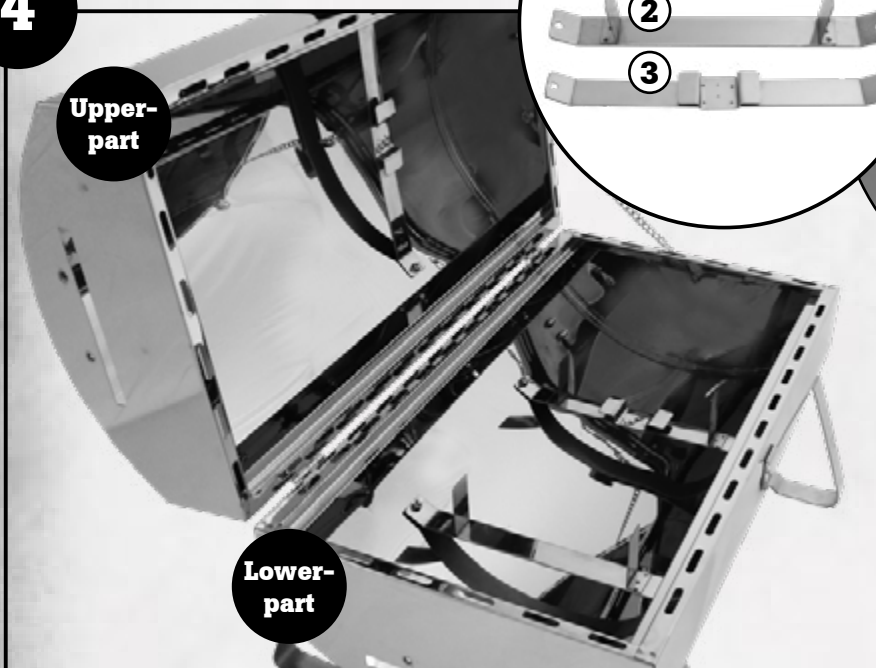


3



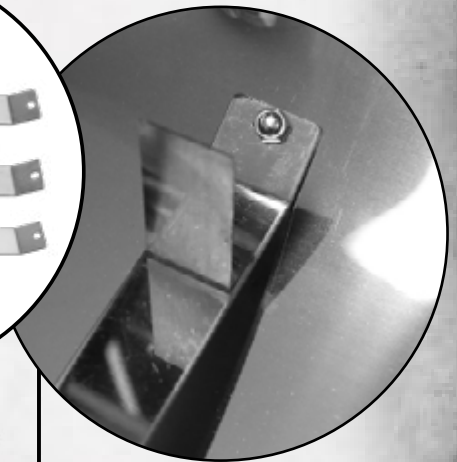
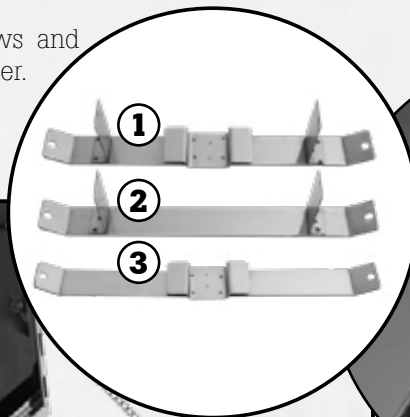
Fasten the handle to the top with 2 screws and locknuts. Tighten the screws with the spanner.

4



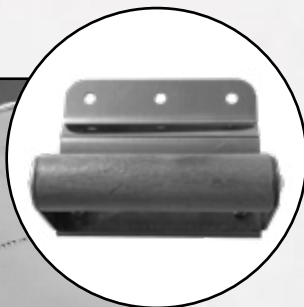
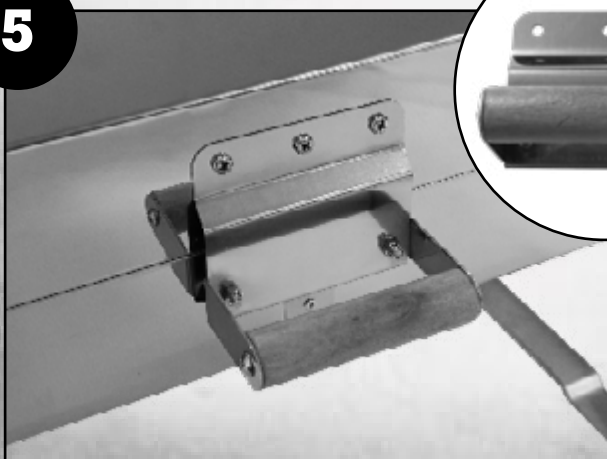
Upper-part

Lower-part



Fasten the resistor carriers to the lower part and the upper part with screws and locknuts. The carriers with the chip tray carriers (1 and 2) are fastened to the lower part. One carrier (3) is fastened to the upper part.

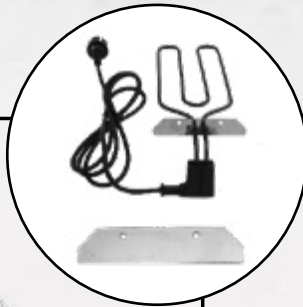
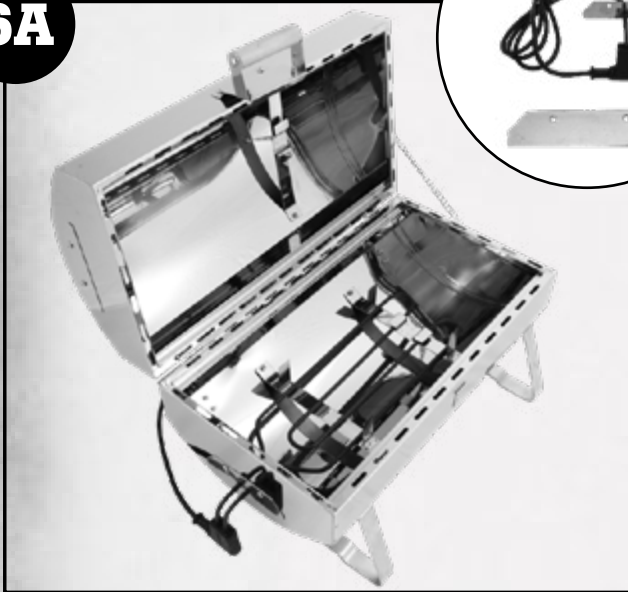
5



Fasten the lock handle to the grill with 3 screws and locknuts. Tighten the screws with the spanner.

First decide whether you wish to use the Grill-Smoking Oven as a grill or a smoking oven.

**6A**



**USING THE GRILL-SMOKING OVEN AS A SMOKING OVEN**

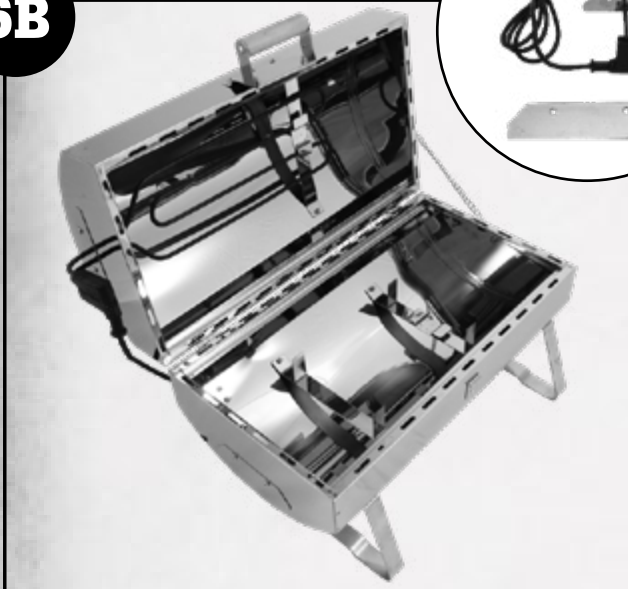
Put the resistor into the lower part by pushing it into the hole in the side of the Grill-Smoking Oven and fasten it with 2 screws. Fasten the loose valve to the grill.

Place the chip tray on the chip tray carriers and sprinkle the chip tray with a handful of moistened smoking chips.

Place the grating on the fat plate and place the fat plate and the grating in the Grill-Smoking Oven.

Now you can use the Grill-Smoking Oven as a smoking oven. Read more in the instruction under **SMOKING**.

**6B**



**USING THE GRILL-SMOKING OVEN AS A GRILL**

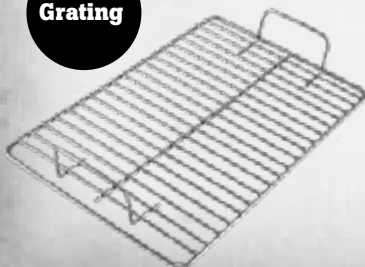
Put the resistor into the upper part by pushing it into the hole in the side of the Grill-Smoking Oven and fasten it with 2 screws. Fasten the loose valve to the smoking oven.

The chip tray is not used for grilling.

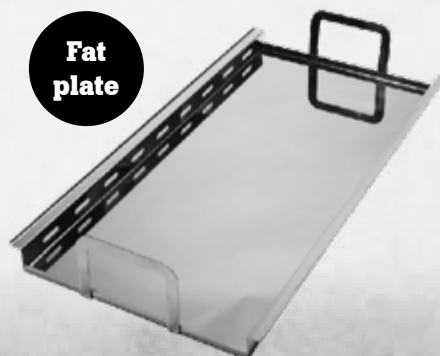
Place the grating on the fat plate and place the fat plate and the grating in the Grill-Smoking Oven.

Now you can use the Grill-Smoking Oven as a grill. Read more in the instruction under **GRILLING**.

**Grating**



**Fat plate**



**Chip tray**



# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ TO6842 И TO6823

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
<b>Влагостойкость:</b> IPX4 <b>Электропитание:</b> 230 В, 50 Гц <b>Использовать только на открытом воздухе.</b> Подключать только к заземленной и защищенной от замыкания розетке.	Товарный номер	to6842	to6823
	Мощность	900В	1200В
	Электропровод	2 м	2м
	Размер	45,5 x 30 x 37,5 см	59 x 37,5 x 44 см
	Решетки	34 x 22 см	43 x 25 см

## Перед первым использованием:

Соберите устройство по инструкции и убедитесь, что все винты затянуты тщательно. Убедитесь, что кабель питания нагревателя не поврежден. Поврежденный электрический кабель не должен быть подключен к сети. Промойте решетку для гриля и каплеуловитель. Высушите части тщательно. Поместите устройство на твердую ровную поверхность. При желании можете закрепить устройство винтами через отверстия на ножках. Крепежные винты не включены в комплект. Убедитесь, что рядом с устройством не было бы воспламеняемых вещей. Кроме того, убедитесь, что у детей не было бы доступа к горячему устройству.

## КОПЧЕНИЕ:

Трубчатый электронагреватель быть установлен в корпусной части устройства. Поместите на пластину увлажненные или замоченные опилки для копчения примерно один горсть или максимально 2 дм и поместите пластину на опору. Используйте грубые опилки, чтобы они не зажглись и не прогорели во время копчения слишком быстро. Ольховые опилки используются при копчении наиболее часто. Для копчения также подходят другие виды деревьев: яблоня, дуба, вишня и бук. Выберите опилки для копчения в зависимости от ожидаемого вкуса.

Поместите каплеуловитель в положенное место. Для облегчения очистки каплеуловителя для защиты можно использовать кусок алюминиевой фольги. **ВНИ!** Оставьте отверстия каплеуловителя свободными. Добавьте продукты для копчения и закройте крышку. При копчении рыбы или других продуктов с добавлением соли, соль следует добавить только после копчения, чтобы защитить устройство от разведения. Если добавить соль перед копчением, то устройство требует особо тщательной очистки после использования.

Подключите соединительный шнур устройства к заземленной и защищенной от замыкания сетевой розетке и коптите рыбу до готовности. Примерные времена копчения в зависимости от количества сырья вы найдете в конце данного руководства. Избегайте открытия крышки устройства при копчении. Ручка в верхней части крышки устройства предназначена только для транспортировки устройства при нормальной температуре.

Когда копчености готовы, удалите устройство от сети. **ВНИМАНИЕ!** Не забудьте выключить устройство после использования!

## ГРИЛЬ:

Трубчатый электронагреватель должен быть установлен в крышке устройства. Когда нагреватель находится над пищей, процесс жарки на гриле происходит при помощи теплового излучения. Благодаря этому при жарки на гриле полностью отсутствует запах гари, потому что жир не капает на нагреватель, а накапливается на каплеуловитель.

Поместите каплеуловитель в положенное место. Для облегчения очистки каплеуловителя для защиты можно использовать кусок алюминиевой фольги. **ВНИМАНИЕ!** Оставьте отверстия каплеуловителя свободными. Поместите решетку для гриля на каплеуловитель, а затем кладите пищу на решетку. Подключите соединительный шнур устройства к заземленной и защищенной от замыкания сетевой розетке. Закройте крышку. Остерегайтесь горячих частей прибора, когда вы открываете крышку во время приготовления на гриле! Ручка в верхней части крышки устройства предназначена только для транспортировки устройства при нормальной температуре. Для гриля на данном устройстве годятся колбасы, горячие бутерброды, мясо, овощи и т. д. Если вы хотите, чтобы пища на гриле была бы поджарена с обеих сторон, переверните пищу на гриле несколько раз.

Если пища на гриле готова, отключите устройство от сети. **ВНИМАНИЕ!** Не забудьте выключить устройство после использования!

## Очистка прибора:

Вмойте решетку для гриля, каплеуловитель и пластину для опилок сразу же после использования. Все компоненты можно мыть в посудомоечной машине. Вы можете также использовать для чистки щетку для гриля или жесткую губку. Протрите крышку и корпус, как только устройство остынет. После мытья высушите устройство и компоненты тщательно. Вы можете также нагреть детали внутри устройства в течение нескольких минут. Если вы чистите устройство в воде, удалите перед погружением в воду нагреватель. Нагревательный элемент желательно протирать влажной тряпкой. Регулярное и тщательное техническое обслуживание значительно продлевает срок службы устройства и защищает от разведения солью.

## Хранение:

Храните устройство в сухом месте. Перед хранением устройство должен быть тщательно очищен.

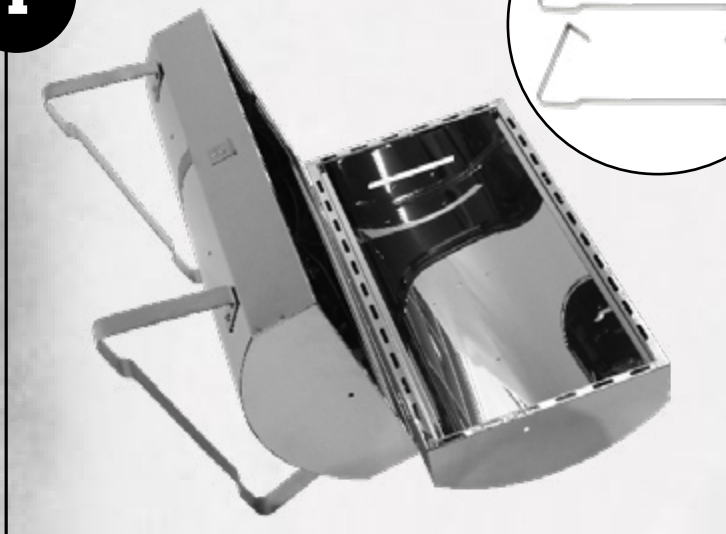
## Предупреждения:

- В устройстве нельзя использовать уголь или другие горючие материалы.
- Устройство должно быть соединено с защищенной от замыкания до 30 мА и заземлено к розетке.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден. Устройство с поврежденным кабелем питания не должно использоваться. Кабель питания постоянно подключен к нагревательному элементу, в случае повреждения каждой части весь комплект должен быть заменен.
- Не позволяйте использовать устройство детям или лицам, которые находятся в таком состоянии, что их физические, сенсорные или умственные характеристики уменьшились или которые не имеют необходимого опыта и знания для использования устройства.
- Поверхность устройства становится особенно горячим при использовании устройства! Не двигайте или перемещайте устройство, когда он горячий.
- Дети не должны играть с устройством.
- Убедитесь, что кабель питания не был бы в контакте с горячим устройством.
- Данное устройство не предназначено для использования с таймером или пультом дистанционного управления.
- Перед использованием поместите устройство на устойчивую негорючую поверхность в месте, где исключаются возникновение пожара от загорания опилки в результате искры.
- При работе с горячим устройством, каплеуловителем и пластиной для опилки следует использовать термостойкие перчатки.
- После использования отключите питание, отсоединив кабель питания от электрической розетки. Не забудьте выключить устройство после использования!

## Руководство для сборки

Для сборки устройства требуется плоская поверхность, которая не царапает устройство, крестовую отвертку и гаечный ключ 10 мм.

1



Поместите устройство на ровную поверхность. Прикрепите ножки к корпусу устройства с помощью восьми болтов и контргайки. Гайка остается на внутренней стороне устройства. Затяните болты с помощью гаечного ключа.

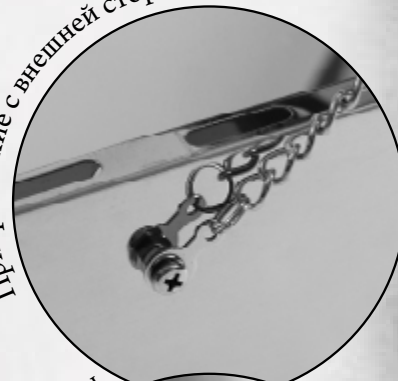


2

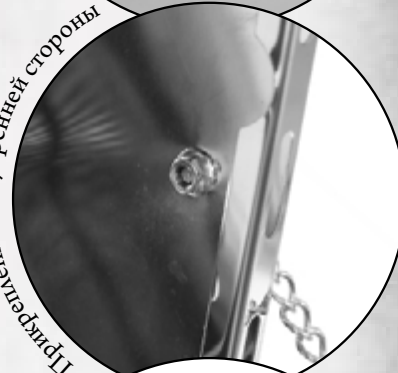


Прикрепите цепь в отверстия на боках устройства между крышкой и корпусом. Отрегулируйте присоединенную к цепи гайку так, что цепь может свободно перемещаться и прикрепите цепь при помощи шайбовой гайки внутри устройства к крышке и корпусу. Затяните болты с помощью гаечного ключа.

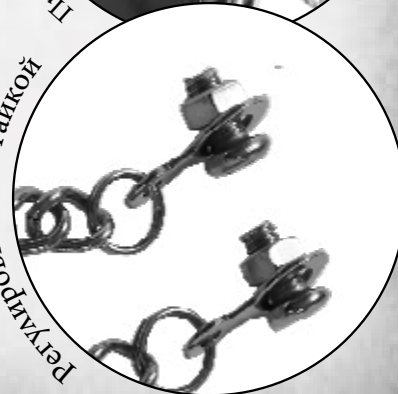
Прикрепление с внешней стороны

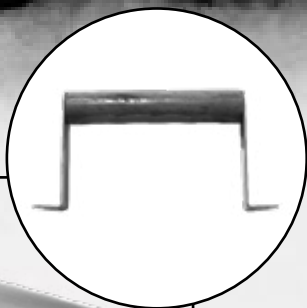


Прикрепление с внутренней стороны

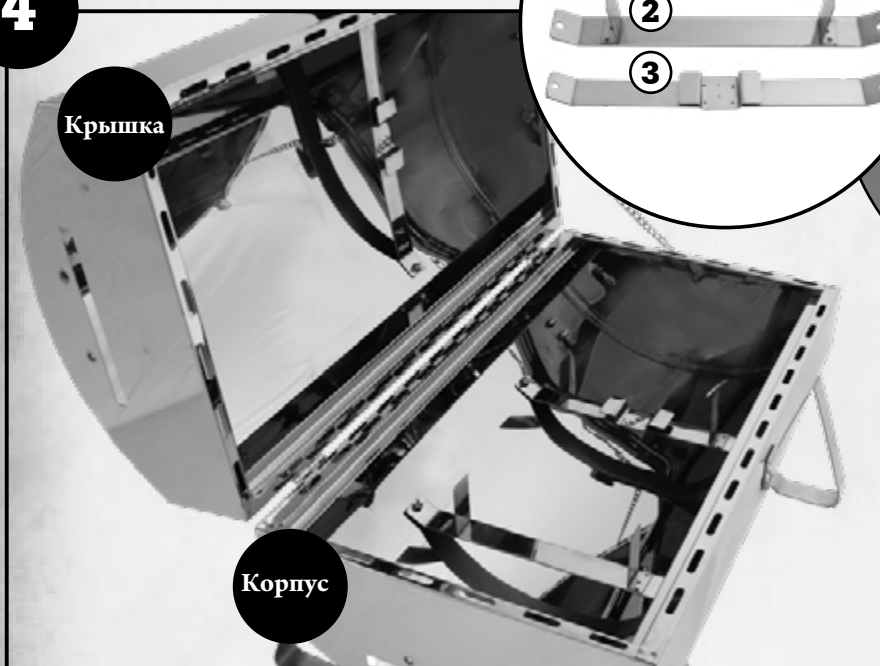


Регулировка цепи гайкой



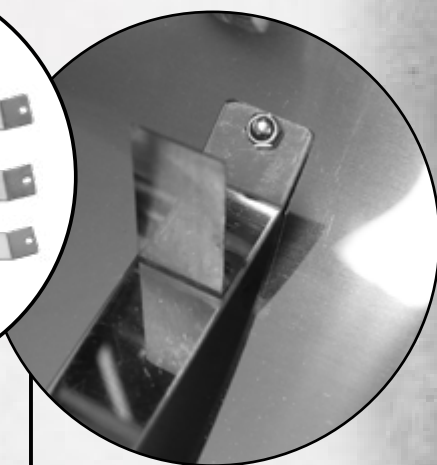
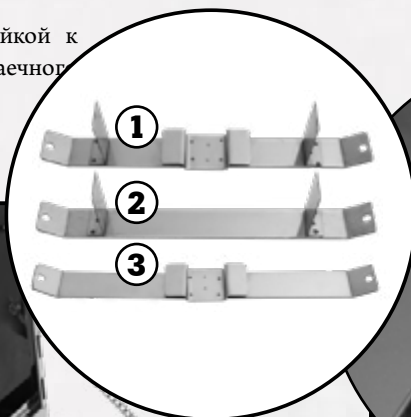
**3**

Прикрепите ручку двумя болтами и контргайкой к крышке устройства. Затяните болты с помощью гаечного ключа.

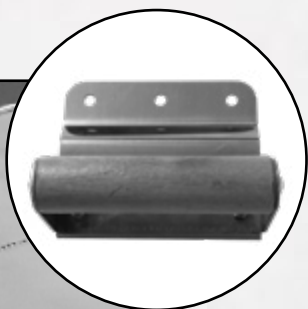
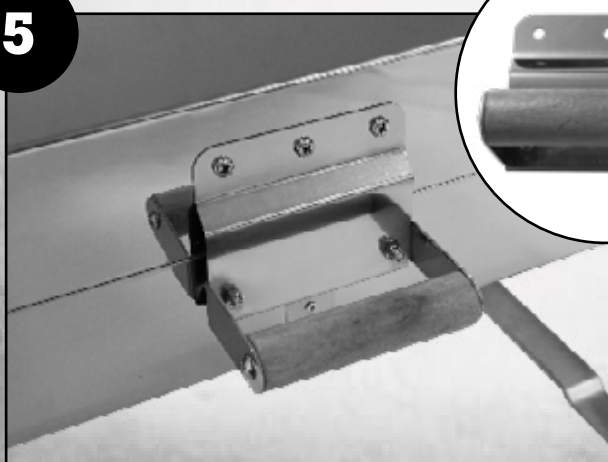
**4**

Крышка

Корпус



Прикрепите опоры нагревателя болтами и контргайками к корпусу и крышке устройства. К корпусу прикрепляются держатели с опорами пластины для опилок (1 и 2). К крышке прикрепляется одна опора (3).

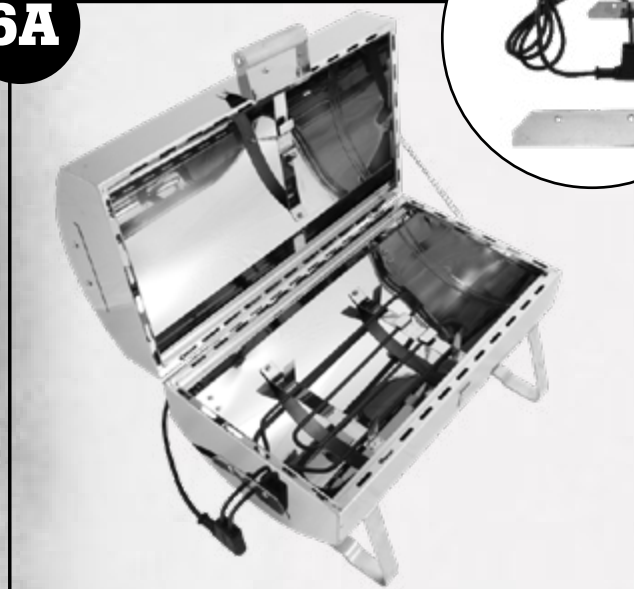
**5**

Прикрепите запираемую ручку к крышке устройства тремя болтами и контргайками. Затяните болты с помощью гаечного ключа.



Сначала выберите, хотите ли вы использовать устройство в качестве коптильной печи или грили.

**6А**



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ КОПТИЛЬНОЙ ПЕЧИ

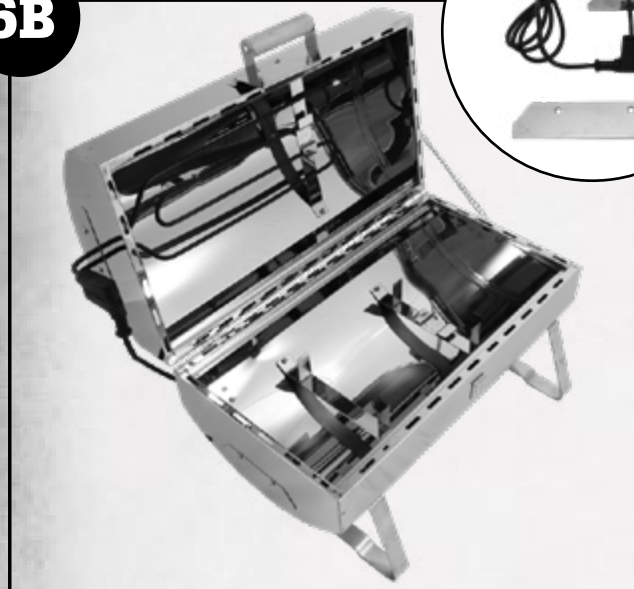
Установите нагреватель в корпус устройства, для чего вдвигайте нагреватель в отверстие на боку устройства и закрепите его двумя винтами. Прикрепите отдельную дымовую заслонку к крышке устройства.

Поместите пластину для опилок на опоры и добавьте на пластину горсть увлажненных опилок для копчения.

Поместите решетку на каплеуловитель и поднимите каплеуловитель с решеткой на установленное место в устройстве.

Устройство готово для копчения. Читайте подробнее из раздела инструкции **КОПЧЕНИЕ**.

**6В**



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В КАЧЕСТВЕ ГРИЛЯ

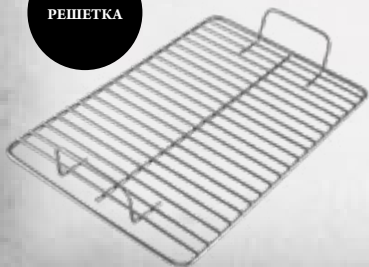
Установите нагреватель в крышку устройства, для чего вдвигайте нагреватель в отверстие на боку устройства и закрепите его двумя винтами. Прикрепите отдельную дымовую заслонку к корпусу устройства.

При гриле пластина для опилок не нужна.

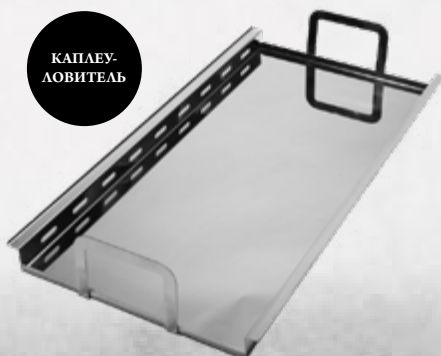
Поместите решетку на каплеуловитель и поднимите каплеуловитель с решеткой на установленное место в устройстве.

Устройство готово для гриля. Читайте дальше из раздела инструкции **ГРИЛЬ**.

РЕШЕТКА



КАПЛЕУЛОВИТЕЛЬ



ПЛАСТИНА  
ДЛЯ ОПИЛОК



# Kasutusjuhend T06842 ja T06823

TEHNILISED ANDMED			
Niiskuskindlus: IPX4 Elektriühendus: 230V 50 Hz Ainult väljas kasutamiseks. Ühendada ainult maandatud ja rikkevoolu kaitsega varustatud pistikupesasse.	Toode nr	to6842	to6823
	Võimsus	900W	1200W
	Juhtme pikkus	2 m	2 m
	Mitat	45,5 x 30 x 37,5 cm	59 x 37,5 x 44 cm
	Restid	34 x 22 cm	43 x 25 cm

## Enne esimest kasutuskorda:

Pange seade vastavalt juhistele kokku ja veenduge, et kõik kruvid on pingutatud hoolikalt. Kontrollige, et küttekeha toitejuhe ei oleks kahjustatud. Kahjustatud elektrikaablit ei tohi ühendada vooluvõrku. Peske grillimisrest ja pritsmepann. Kuivatage osad korralikult ära. Asetage seade kindlale ja tasasele pinnale. Soovi korral võite kinnitada seadme kruvidega alusele kruvidega läbi jalgades olevate aukude. Kinnituskruvid ei kuulu komplekti. Veenduge, et seadme lähedal ei oleks tuleohtliku materjali. Samuti veenduge, et lastel oleks takistatud juurdepääs kuumale seadmele.

## SUITSUTAMINE:

Küttekeha (elektritenn) tuleb paigaldada seadme korpuseosasse. Asetage puruplaadile niisutatud või märjaks leotatud suitsutuspuru umbes üks peotäis või maksimaalselt 2 dl ja asetage puruplaat tugelele. Kasutage jämedamat suitsutuspuru, et see ei süttiks ja ei põleks suitsutamise käigus liiga kiiresti ära. Lepakuru on suitsutamiseks kõige enam kasutatud puuliik. Suitsutamiseks sobivad ka teised puuliigid, näiteks õunapuu, tamm, kirss ja pöök. Valige suitsutuspuru vastavalt sellele, millist maitset soovite.

Asetage pritsmepann ettenähtud kohta. Pritsmepanni puhastamise lihtsustamiseks võib asetada selle kaitseks tüki fooliumit. NB! Jätke pritsmepanni augud vabaks. Lisage suitsutatavad produktid ja sulgege seadme kaas. Kala või teiste produktide suitsutamisel koos soolamisega tuleb lisada soola alles pärast suitsutamist, et kaitsta seadet soola poolt tekitatud söövituskahjustuste eest. Kui lisate soola enne suitsetamist, vajab seade pärast kasutamist eriti hoolikat puhastamist.

Ühendage seadme ühendusjuhe maandatud ning rikkevoolukaitsega varustatud seinakontakti ja suitsutage, kuni kala on küps. Suunda andvad suitsutusajad vastavalt tooraine kogusele leiduvad käesoleva juhendi lõpust. Vältige suitsutamise ajal liigset seadme kaane avamist. Seadme kaane ülaosas olev käepide on mõeldud kasutamiseks ainult seadme transportimisel, kui seade on jahtunud.

Kui suitsutatud toit on küps, eemaldage seade vooluvõrgust. TÄHELEPANU! Ärge unustage seadet pärast selle kasutamist välja lülitada!

## GRILLIMINE:

Elektritenn tuleb paigaldada seadme kaaneosasse. Kui küttekeha on grillitava toidu kohal, toimub grillimine soojuskiirguse abil. Tänu sellele ei teki grillimisel kõrbehaisu, kuna rasv ei tilgu küttekehale, vaid koguneb pritsmepannile.

Asetage pritsmepann ettenähtud kohta. Pritsmepanni puhastamise lihtsustamiseks võib asetada selle kaitseks tüki fooliumit. NB! Jätke pritsmepanni augud vabaks. Asetage grillimisrest pritsmepannile ning laduge grillitavad hõrgutised restile. Ühendage seadme ühendusjuhe maandatud ning rikkevoolukaitsega varustatud seinakontakti. Sulgege kaas. Ettevaatust kuumade osadega, kui avate grillimise ajal seadme kaane! Seadme kaane ülaosas olev käepide on mõeldud kasutamiseks ainult seadme transportimisel, kui seade on jahtunud. Seadmega grillimiseks sobivad mh. vorstid, kuumad võileivad, liha, köögiviljad .. Kui soovite grillitava toidu kummalegi pinnale praepinda, pöörake oma hõrgutistel grillimise ajal mõned korrad külge.

Kui grillitud toit on küps, eemaldage seade vooluvõrgust. TÄHELEPANU! Ärge unustage seadet pärast selle kasutamist välja lülitada!

## Seadme puhastamine:

Peske grillimisrest, pritsmepann ja puruplaat kohe pärast kasutamist puhtaks. Kõiki osasid võib pesta nõudepesumasinas. Võite kasutada puhastamiseks ka grilliharja või karedat svammi. Pühkige seadme kaas ja korpus puhtaks niipea, kui seade on maha jahtunud. Pärast pesemist kuivatage seade ning osad põhjalikult ära. Võite osasid ka mõni minut seadme sees kuumutada. Kui te pesete seadet vette kastes, eemaldage enne vettekastmist seadmest küttekeha. Küttekeha on soovitatav pühkida puhtaks niiske lapiga. Regulaarne ja hoolikas hooldamine pikendab oluliselt seadme eluiga ning kaitseb seadet soolast põhjustatud sööbimiskahjustuste eest.

## Hoidmine:

Hoidke seadet kuivas kohas. Enne ladustamist tuleb seade hoolikalt puhastada.

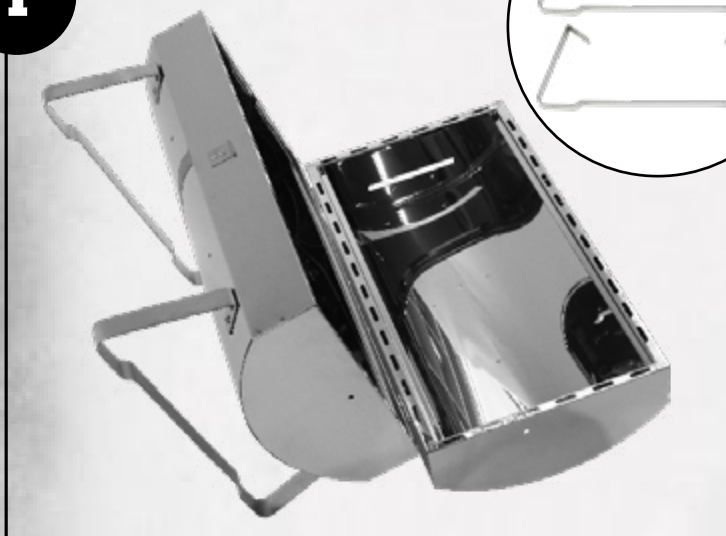
## Hoiatused:

- Seadmes ei tohi kasutada süsisid ega muid süttivaid materjale.
- Seade peab olema ühendatud kuni 30 mA rikkevoolukaitsega kaitstud ja maandatud pistikupesasse.
- Kontrollige, et seadme toitejuhe ei oleks vigastatud. Vigastatud toitejuhtmega seadet ei tohi kasutada. Toitekaabel on ühendatud küttekehaga püsivalt, kummagi osa vigastuse korral tuleb kogu komplekt asendada uuega.
- Ärge lubage seda seadet kasutada lastel ega isikutel, kes on sellises seisundis, et nende füüsilised, sensoorsed või vaimsed omadused on alanenud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud kogemused ja teadmised.
- Seadme pind muutub seadme kasutamise ajal eriti kuumaks! Ärge kandke ega liigutage seadet, kui see on kuum.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Hoolitsege, et toitejuhe ei oleks kuum seadmega kokkupuutes.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks koos taimeriga või kaugjuhtimispuldiga.
- Enne kasutamist asetage seade stabiilsele mittepõlevale alusele sellisesse kohta, kus suitsutuspuru süttimisel tekkivatest sädemetest tulekahju tekkimine on välistatud.
- Käsitledes kuum seadet, pritsmepanni ja puruplaati tuleb kasutada kuumakindlaid kindaid.
- Pärast kasutamist lülitage seade vooluvõrgust lahti, eemaldades toitejuhe seinakontaktist. Ärge unustage seadet pärast selle kasutamist välja lülitada!

# Komplekteerimisjuhend

Seadme komplekteerimiseks vajate tasast pinda, mis ei kriimusta seadet, ning ristpeaga kruvikeerajat ja 10 mm mutrivõtit.

1



Asetage seade tasasele pinnale. Kinnitage jalad seadme korpuse külge kaheksa poldi ja vastumutriga. Mutter jääb seadme sisepoolle. Pingutage poldid mutrivõtmega.

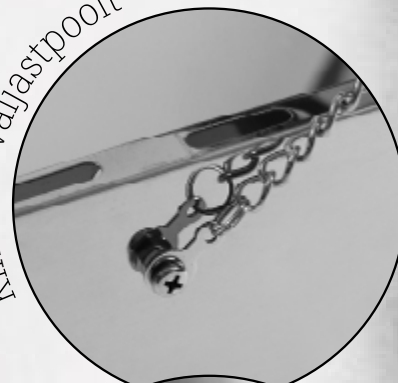


2

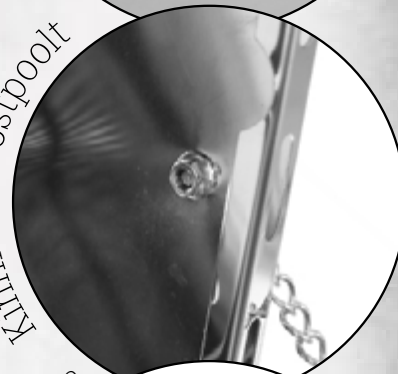


Kinnitage kett seadme külgedel olevatesse aukudesse kaane ja korpuse vahele. Reguleerige keti küljes olevat mutrit nii, et kett saab vabalt liikuda ning kinnitage kett seadme seestpoolt seibmutriga kaane ning korpuse külge. Pingutage poldid mutrivõtmega.

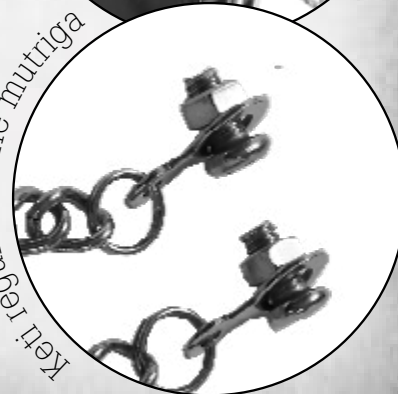
Kinnitus väljastpoolt



Kinnitus seestpoolt

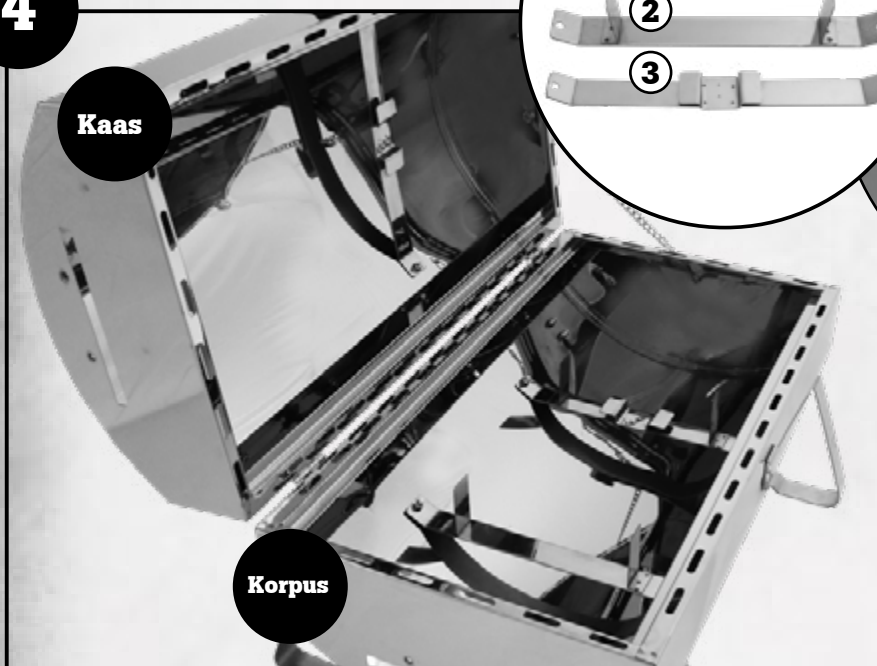


Keti reguleerimine mutriga

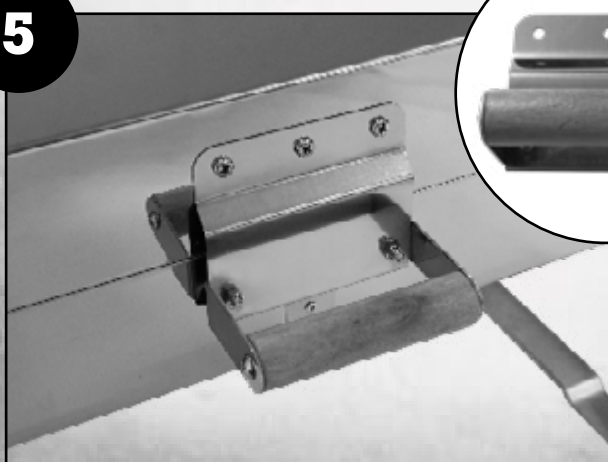


**3**

Kinnitage käepide kahe poldi ja vastumutriga seadme kaane külge. Pingutage poldid mutrivõtmega.

**4****Kaas****Korpus**

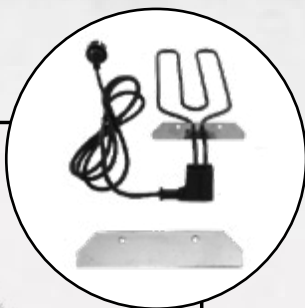
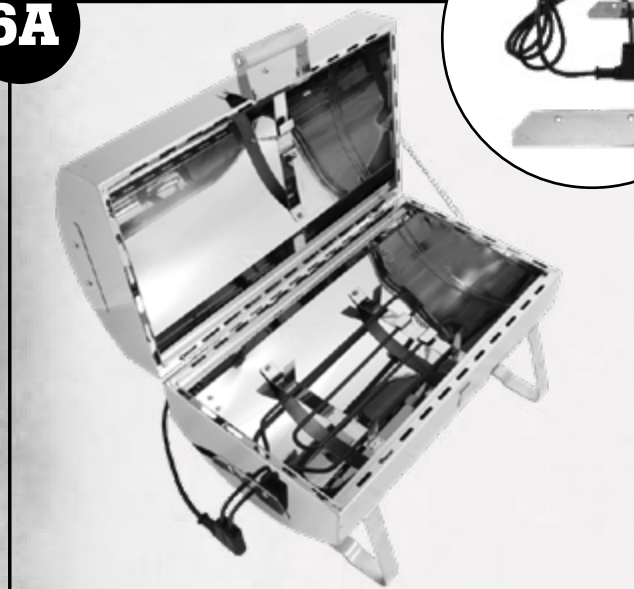
Kinnitage küttekeha toed poldide ja vastumutritega seadme korpuse ja kaane külge. Korpuseosa külge kinnitatakse hoidjad, mille küljes on puruplaadi toed (1 ja 2). Kaaneosas se kinnitub üks tugi (3).

**5**

Kinnitage lukustatav käepide seadme kaane külge kolme poldi ja vastumutritega. Pingutage poldid mutrivõtmega.

Kõigepealt valige, kas soovite kasutada seadet suitsuahju või grillina.

**6A**



### **SEADME KASUTAMINE SUITSUAHJUNA**

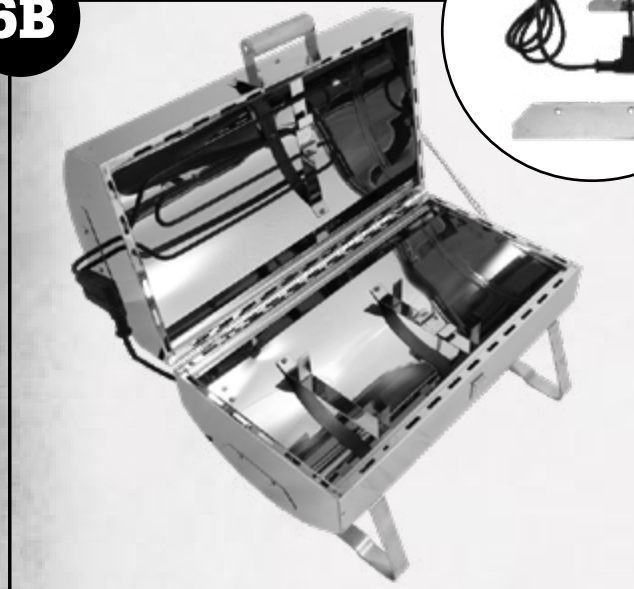
Paigaldage küttekeha seadme korpuseosasse, milleks lükake küttekeha seadme küljel olevast august sisse ning kinnitage see kahe kruviga. Kinnitage eraldi olev suitsusiiber seadme kaaneossa.

Asetage puruplaat tugedele ja lisage puruplaadile peotäis niisutatud suitsutuspuuru.

Asetage rest pritmeplaadi peale ja tõstke pritmeplaat koos restiga seadmes selleks ettenähtud kohale.

Seade on valmis suitsutamiseks. Lugege lisainfot kasutusjuhendi peatükist **SUITSUTAMINE**.

**6B**



### **SEADME KASUTAMINE GRILLINA**

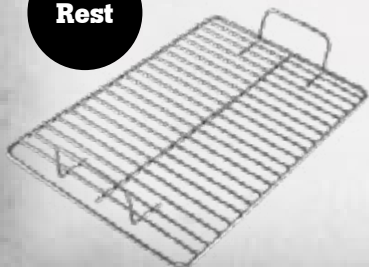
Paigaldage küttekeha seadme kaaneosasse, milleks lükake küttekeha seadme küljel olevast august sisse ning kinnitage see kahe kruviga. Kinnitage eraldi olev suitsusiiber seadme korpuseossa.

Grillimisel ei lähe puruplaati vaja.

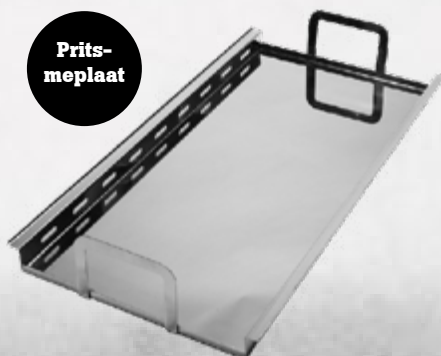
Asetage rest pritmeplaadi peale ja tõstke pritmeplaat koos restiga seadmes selleks ettenähtud kohale.

Seade on valmis grillimiseks. Lugege edasi kasutusjuhendi peatükist **GRILLIMINE**.

**Rest**



**Prits-  
meplaat**



**Puru  
plaat**



# Gebrauchsanleitung T06842 und T06823

## TECHNISCHE DATEN

<b>Feuchtigkeitsbeständigkeit:</b> IPX4 <b>Elektroanschluss:</b> 230V 50 Hz <b>Nur für Gebrauch im Freien.</b> Darf nur mit einer geerdeten und fehlerstromgeschützten Steckdose verbunden werden.	<b>Produkt</b>	<b>to6842</b>	<b>to6823</b>
	<b>Leistung</b>	900W	1200W
	<b>Anschlusskabel</b>	2 m	2 m
	<b>Abmessungen</b>	45,5 x 30 x 37,5 cm	59 x 37,5 x 44 cm
	<b>Roste</b>	34 x 22 cm	43 x 25 cm

### Vor der Inbetriebnahme:

Montieren Sie das Gerät nach der Montageanleitung und sichern Sie, dass die Schrauben ordentlich angezogen sind. Überprüfen Sie, dass die Stromleitung des Heizstabs für das Gerät intakt ist. Beschädigte Leitung darf nicht mit einer Steckdose verbunden werden. Waschen Sie den Grillrost und das Tropfblech. Trocknen Sie die Teile ordentlich. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage. Wenn Sie wollen, können Sie das Gerät mit Schrauben durch die Löcher in Beinen in die Unterlage befestigen. Befestigungsschrauben sind in der Packung nicht inbegriffen. Sichern Sie, dass es ganz in der Nähe des Geräts kein leicht brennbares Material gibt. Sichern Sie auch, dass Kinder mit dem heissen Gerät nicht in Berührung kommen.

### RÄUCHERN:

Der Elektroheizstab muss in den Rahmen des Geräts installiert sein. Stellen Sie etwa eine Handvoll oder höchstens 2 dl befeuchtete oder im Wasser nass eingeweichte Rauchspäne auf das Spanblech und stellen Sie das Spanblech auf die Träger des Blechs. Benutzen Sie grobe Rauchspäne mit genügend grossen Hackspänen um zu schnelle Entzündung der Späne beim Räuchern zu vermeiden. Erlenspäne sind die gewöhnlichste Rauchspanart. Andere passende Arten sind u.a. Apfelbaum, Eiche, Kirschbaum und Buche. Wählen Sie die Spanart je nach dem, mit welchem Geschmack Sie den Rauch wollen.

Stellen Sie das Tropfblech auf. Wenn Sie wollen, können Sie ein Stück Aluminiumfolie auf das Tropfblech legen um das Tropfblech zu schützen und um seine Reinigung einfacher zu machen. ACHTUNG! Lassen Sie die Löcher des Tropfblechs offen. Legen Sie das Räuchergut auf den Rost und schliessen Sie den Deckel. Beim Räuchern von Fisch oder von einem anderen Rohmaterial zum Salzen können Sie Salz erst nach dem Räuchern hinzufügen, dann ist das Gerät der Lochkorrosion durch Salz nicht ausgesetzt. Falls Sie Salz vor dem Räuchern hinzufügen, reinigen Sie das Gerät sehr gut nach dem Gebrauch.

Die Leitung des Geräts mit einer geerdeten und fehlerstromgeschützten Steckdose verbinden und räuchern bis das Essen gar ist. Empfohlene Räucherzeiten abhängig vom Gewicht des Räucherguts sind am Ende dieser Anleitung zu finden. Vermeiden Sie unnötiges Öffnen des Deckels während des Räucherns. Der Griff im Oberteil des Deckels ist nur zum Verlegen des kalten Geräts bestimmt.

Wenn das Räuchergut gar ist, entfernen Sie die Leitung des Geräts aus der Steckdose. ACHTUNG! Nicht vergessen, dass Gerät abzuschalten.

### GRILLEN:

Der Elektroheizstab muss in den Deckel des Geräts installiert sein. Wenn der Heizstab sich über dem Grillgut befindet, geschieht das Grillen als Folge der Wärmestrahlung. Dies ermöglicht Grillen ohne Brandgeruch, da das tropfende Fett statt Heizstab auf das Tropfblech fällt.

Stellen Sie das Tropfblech auf. Wenn Sie wollen, können Sie ein Stück Aluminiumfolie auf das Tropfblech legen um das Tropfblech zu schützen und um seine Reinigung einfacher zu machen. ACHTUNG! Lassen Sie die Löcher des Tropfblechs offen. Legen Sie den Grillrost auf das Tropfblech und das Grillgut auf den Rost. Die Leitung des Geräts mit einer geerdeten und fehlerstromgeschützten Steckdose verbinden. Deckel schliessen. Vorsicht mit den heissen Teilen des Geräts beim Öffnen des Deckels während des Grillens. Der Griff im Oberteil des Deckels ist nur zum Verlegen des kalten Geräts bestimmt. U.a. Würste, Toasts, Steaks, Gemüse eignen sich zum Grillen mit dem Gerät. Wenn Sie eine Bratoberfläche auf beiden Seiten des Grillguts haben möchten, wenden Sie es einige Male während des Grillens.

Wenn das Grillgut gar ist, entfernen Sie die Leitung des Geräts aus der Steckdose. ACHTUNG! Nicht vergessen, dass Gerät abzuschalten.

### Reinigung des Geräts:

Waschen Sie den Grillrost, das Tropfblech und das Spanblech sofort nach dem Gebrauch, die Teile sind maschinenwaschbar. Sie können zur Reinigung auch eine Grillbürste oder einen rauen Schwamm benutzen. Wischen Sie den Schmutz auch vom Deckel und Rahmen des Geräts ab, wenn das Gerät kühl geworden ist. Trocknen Sie die Teile und das Gerät ordentlich nach dem Waschen. Sie können auch die Teile einige Minuten innerhalb des Geräts erhitzen. Falls Sie das Gerät waschen, indem Sie es ins Wasser tauchen, entfernen Sie den Heizstab aus dem Gerät vor dem Tauchen. Es wäre gut, den Heizstab mit einem feuchten Tuch sauber zu wischen. Regelmässige und sorgfältige Pflege verlängert beträchtlich die Gebrauchsdauer des Geräts und hindert, dass das Gerät der Lochkorrosion durch Salz nicht ausgesetzt ist.

### Lagerung:

Das Gerät in einem trockenen Raum aufbewahren. Vor der Lagerung das Gerät ordentlich reinigen.

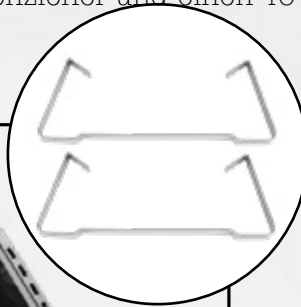
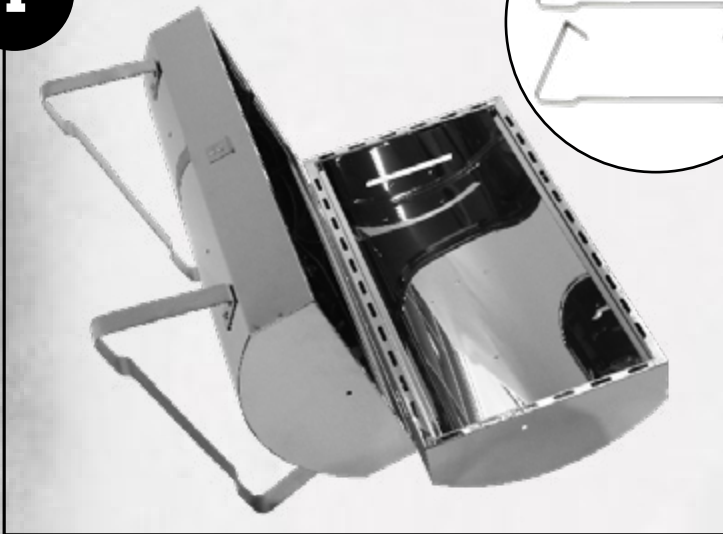
### Warnungen:

- Kohle oder anderes Brennmaterial darf in diesem Gerät nicht benutzt werden.
- Das Gerät muss mit einer geerdeten und fehlerstromgeschützten Steckdose verbunden sein, die höchstens 30 mA ist.
- Die Stromleitung des Geräts muss für mögliche Defekte überprüft werden und das Gerät darf nicht benutzt werden, falls die Leitung beschädigt ist. Die Stromleitung ist fest mit dem Heizstab befestigt und wenn eine von den beiden beschädigt wird, muss das ganze Heizstabspaket ausgewechselt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen, einschliesslich Kindern, benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Eigenschaften abgenommen sind oder die keine Erfahrung oder Information haben, obwohl sie überwacht würden oder sie unterwiesen wären, das Gerät zu benutzen.
- Die Oberflächen des Geräts werden während der Benutzung sehr heiss. Tragen oder bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiss ist.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Sichern Sie, dass die Stromleitung mit dem heissen Gerät nicht in Berührung kommt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Steueruhr oder Fernbedienung benutzt zu werden.
- Vor Benutzung, stellen Sie das Gerät auf eine stabile unbrennbare Unterlage, wo Funken aus den brennenden Rauchspänen die Umgebung nicht in Brand setzen können.
- Beim Umgehen mit dem heissen Gerät, Tropfblech und Spanblech sind hitzebeständige Handschuhe zu benutzen.
- Nach dem Gebrauch, schalten Sie den Strom ab indem Sie die Stromleitung aus der Steckdose entfernen. Nicht vergessen, dass Gerät abzuschalten.

# Montageanleitung

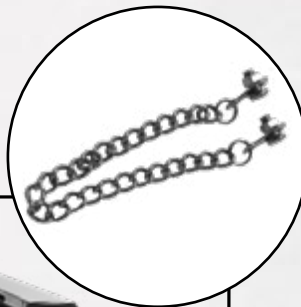
Für die Montage des Geräts brauchen Sie eine ebene Unterlage, die das Gerät nicht zerkratzt sowie einen Kreuzschraubenzieher und einen 10 mm Schraubenschlüssel.

1

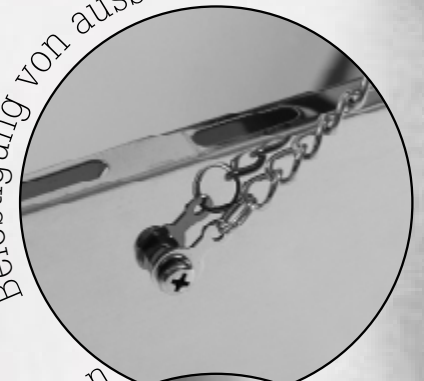


Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Unterlage. Befestigen Sie die Beine mit acht Schrauben und Gegenmuttern in den Rahmen des Geräts. Die Gegenmutter kommt auf die Innenseite des Geräts. Die Schrauben mit Schraubenschlüssel anziehen.

2



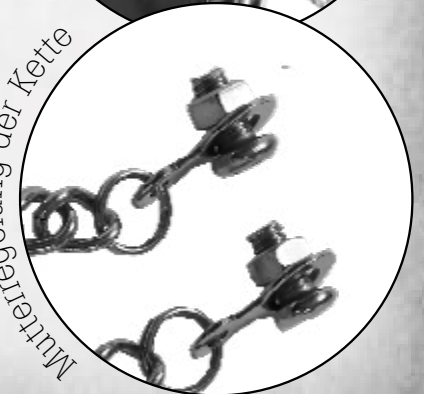
Befestigung von aussen



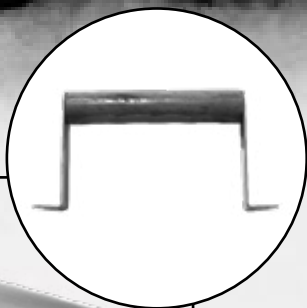
Befestigung von innen



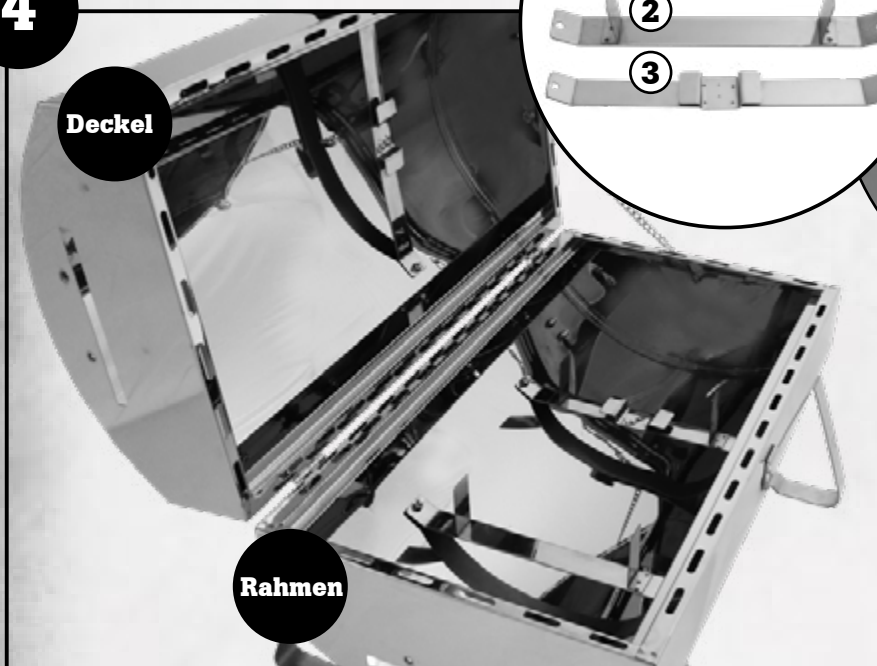
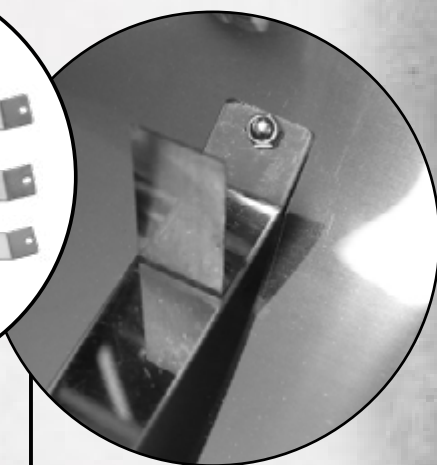
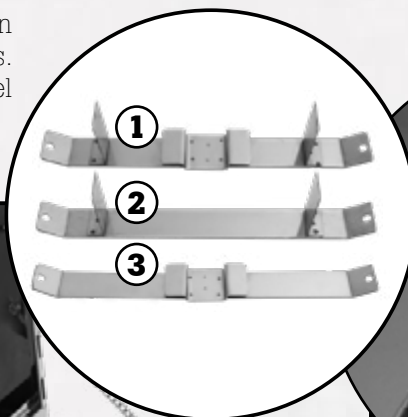
Mutterregulierung der Kette



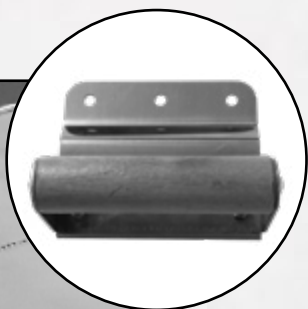
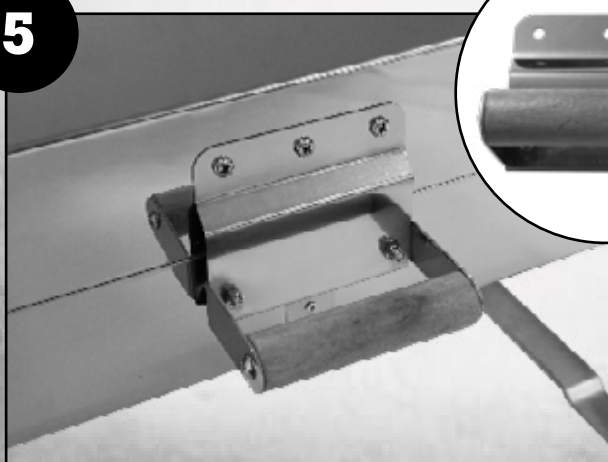
Befestigen Sie die Kette in die Löcher auf der Seite des Geräts zwischen Deckel und Rahmen. Regeln Sie die Mutter in der Kette so, dass die Kette sich frei bewegen kann und befestigen Sie die Kette auf der Innenseite des Geräts mit einer Bundmutter in den Deckel und Rahmen. Die Schrauben mit Schraubenschlüssel anziehen.

**3**

Befestigen Sie den Griff mit zwei Schrauben und Gegenmuttern in den Deckel des Geräts. Die Schrauben mit Schraubenschlüssel anziehen.

**4****Deckel****Rahmen**

Befestigen Sie die Träger des Heizstabs mit Schrauben und Gegenmuttern in den Rahmen und Deckel des Geräts. In den Rahmen werden Halter befestigt, die die Träger des Spanblechs enthalten (1 und 2). In den Rahmen wird ein Träger befestigt (3).

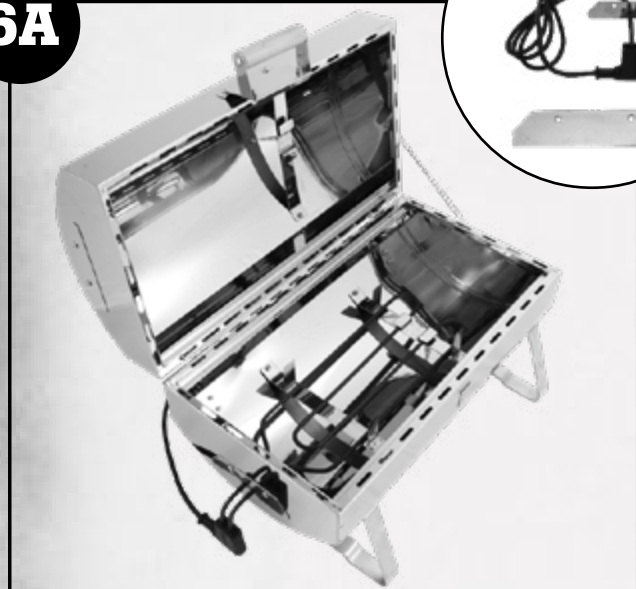
**5**

Befestigen Sie den Verschlussgriff in den Deckel des Geräts mit drei Schrauben und Gegenmuttern. Die Schrauben mit Schraubenschlüssel anziehen.



Wählen Sie zuerst, ob Sie das Gerät als Räucherofen oder Grill benutzen möchten.

**6A**



### **BENUTZUNG DES GERÄTS ALS RÄUCHEROFEN**

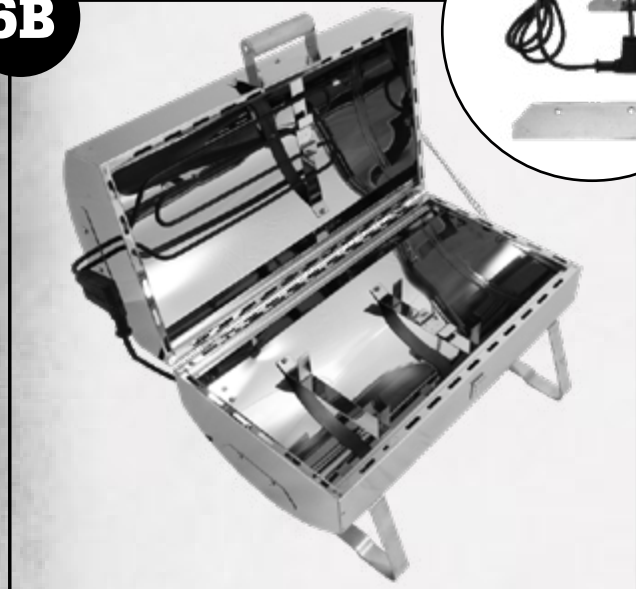
Installieren Sie den Heizstab in den Rahmen des Geräts indem Sie den Heizstab durch das Loch auf der Seite des Geräts an seinen Platz schieben und mit zwei Schrauben befestigen. Befestigen Sie das separate Absperrelement in den Deckel des Geräts.

Stellen Sie das Spanblech auf die Träger des Blechs und fügen Sie etwa eine Handvoll befeuchtete Rauchspäne auf das Blech hinzu.

Stellen Sie den Rost auf das Tropfblech und heben Sie das Tropfblech sowie den Rost an ihren Platz in das Gerät.

Das Gerät ist bereit für Räuchern. Lesen Sie mehr in der Gebrauchsanleitung unter **RÄUCHERN**

**6B**



### **BENUTZUNG DES GERÄTS ALS GRILL**

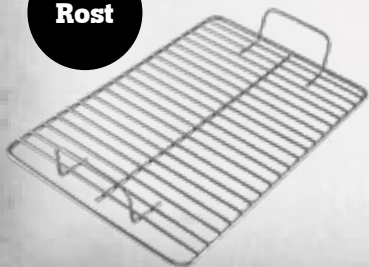
Installieren Sie den Heizstab in den Deckel des Geräts indem Sie den Heizstab durch das Loch auf der Seite des Geräts an seinen Platz schieben und mit zwei Schrauben befestigen. Befestigen Sie das separate Absperrelement in den Rahmen des Geräts.

Beim Grillen brauchen Sie kein Spanblech.

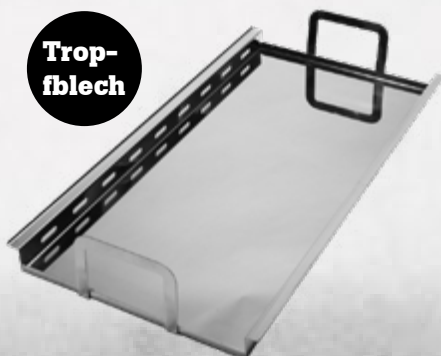
Stellen Sie den Rost auf das Tropfblech und heben Sie das Tropfblech sowie den Rost an ihren Platz in das Gerät.

Das Gerät ist bereit für Grillen. Lesen Sie mehr in der Gebrauchsanleitung unter **GRILLEN**

**Rost**



**Tropfblech**



**Spanblech**



**ESIMERKKEJÄ KYPSENNYSAJOISTA • EXEMPEL PÅ RÖKNINGSTIDER  
 EXAMPLES OF SMOKING DURATIONS • ПРИМЕРЫ КОПЧЕНИЯ ПО ВЕСУ И ВРЕМЕНИ  
 NÄITLIKUD KÜPSETUSAJAD • BEISPIELE ZU GARZEITEN**

	0,5 kg	1 kg
Kala / Zivs / Fish / <b>Рыба</b> / Kala / Fisch	15 - 25 min	25 - 35 min
Äyriäiset ja ravut / Skaldjur och kräftor / Shellfish and crayfish / Морепродукты, раки / Merekarbid ja vähid / Schalentiere und Krebse	10 - 15 min	25 - 30 min
Kanalinnut / Hönsfåglar / Fowl / <b>Птица, курица</b> / Kana / Huhn	40 - 45 min	50 - 55 min
Sianliha / Svinkött / Pork / <b>Свинина</b> / Sealiha / Schwein	30 - 35 min	40 - 45 min
Naudanliha / Nötkött / Beef / <b>Говядина</b> / Veiseliha / Rind	20 - 25 min	40 - 45 min
Lammas / Fårkött / Mutton / <b>Баранина</b> / Lambaliha / Lamm	30 - 35 min	40 - 45 min
Kasvikset / Grönsaker / Vegetables / <b>Овощи</b> / Köögiviljad / Gemüse	20 min	
Peruna / Potatis / Potatoes / <b>Картофель</b> / Kartul / Kartoffel	40 min	
Maissintähkä / Majskolvar / Corn cobs / <b>Кукуруза</b> / Maisitölvik / Maiskolben	60 min	

Ajat ovat viitteellisiä. Sopiva aika löytyy parhaiten kokeilemalla. Kypsennettäessä on huomioitava, että lämpötila voi kohota nopeasti. Siksi kypsymistä on seurattava. Voit käyttää paistolämpömittaria apuna kypsennyksessä.

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

The durations are approximate. Trying is the best way to find the right duration. Please consider while using the Smoking Oven that the temperature may rise very quickly. So you have to keep watching the cooking process. You can use a meat thermometer as an aid.

Подходящее время лучше всего определяется проверкой на готовность. В приготовлении надо взять во внимание, что температура нагревания быстро поднимается вверх, поэтому за приготовлением необходимо следить. Можете использовать термометр для запекания и жарки продуктов.

Ajad on ligikaudsed. Konkreetse toote jaoks kõige sobilikum küpsetusaeg leidub katsetades. Küpsetades tuleb arvesse võtta, et temperatuur võib tõusta kiiresti. Seetõttu tuleb küpsemist pidevalt jälgida. Toiduvalmistamisel on soovitatav kasutada abiks ka küpsetustermomeetrit.

Die Zeiten sind richtungsweisend. Die geeignete Zeit findet man am besten durch Probieren. Beim Garen ist darauf zu achten, dass die Temperatur schnell steigen kann. Daher muss der Garprozess kontrolliert werden. Sie können ein Garthermometer zur Hilfe nehmen. Auf dem Rost des Räucherofens können Sie auch einen Grillkorb oder Aluminiumfolie verwenden.



### **Muurikan perinteinen Monipuhdistaja**

soveltuu mm. Sähkögrillin ja Sähkösavustimen puhdistukseen. Monipuhdistaja irrottaa kodin yleispuhdistuksessa pinttyneenkin lian. Hajusteeton, väri- ja säilöntäaineeton. Koko: 400g.

### **Multi-rengöringsmedlet**

Multi-rengöringsmedlet från Muurikka lämpar sig bl.a. för rengöring av Elgrillen och Elrökugnen. Multi-rengöringsmedlet tar bort ingrodd smuts vid rengöring i hemmet. Utan parfym, färg- och konserveringsmedel. Vikt: 400 g.

### **The traditional Muurikka MultiCleaner**

Suitable for cleaning the Electric Grill and the Electric Smoking Oven. The MultiCleaner even removes ingrained dirt in your home. No colouring agents or preservatives. Size: 400 g

Традиционное чистящее средство **Muurikka Monipuhdistaja** Подходит для очистки, в частности, Электрогриля и Электрокоптильни. Средство удаляет даже сильно приставшую грязь в домашних условиях. Не содержит красителя и консерванта. Упаковка: 400 г.

### **Muurikka traditsiooniline Multipuhastaja**

Sobib nii Elektrigrilli kui Elektrilise suitsuahju puhastamiseks. Multipuhastaja leotab lahti ka kõige raskemini eemaldatava mustuse. Lõhnatu, värv- ja säilitusaineteta. Maht: 400 g.

### **Traditioneller Multireiniger von Muurikka**

eignet sich u.a. für das Reinigen des Elektrogrills und elektrischer Räucherofens. Multireiniger entfernt bei einer allgemeinen Reinigung des Hauses sogar den hartnäckigen Schmutz. Ohne Farb- und Konservierungsmittel. Größe. 400 g



**MUURIKKA™**  
*Nakkela*

**MUURIKKA™**

**[www.muurikka.fi](http://www.muurikka.fi)**

Opa Muurikka Oy • Mikkeli, Suomi Finland