

Pesce, crostacei e frutti di mare:

Il pesce appena pescato preparato intero (inclusa la testa), quale eglefino, merlano, trota, aringa e sgombro: 20-30 minuti.

Pesce piatto acquistato, pulito e preparato, quale platessa e sogliola: 20-25 minuti.

Affumicare i filetti di pesce dalla parte della pelle: 15-20 minuti.

Grandi gamberi, crudi non sbucciati: 3-5 minuti.

Grandi gamberi, crudi sbucciati: 3 minuti.

Pollame:

Petto di pollo: 15-20 minuti.

Carne: affumicare la carne come indicato sopra, dopodiché trasferire l'affumicatrice nel forno preriscaldato per completare la cottura. Attenersi ai tempi di cottura indicati nella ricetta e controllare che la carne sia sempre ben cotta.

Bisteche e bracioline di maiale: 3-7 minuti.

Filetto di maiale: 8-10 minuti.

Costolette di maiale: 15 minuti.

Bisteche di manzo: 3-4 minuti.

Cotolette e bracioline di agnello: 3-5 minuti.

Filetto di maiale e carne da arrostiti: 25-40 minuti, a seconda delle dimensioni della carne.

Carne di manzo da arrostiti: 25-40 minuti, a seconda delle dimensioni della carne.

Carne di agnello da arrostiti: 25-40 minuti, a seconda delle dimensioni della carne.



Para usar

1. Adicione um punhado de aparas de madeira pré-embebidas no fundo da assadeira e coloque a bandeja e a grelha por cima.

2. Coloque os alimentos a serem defumados na grelha, coloque o defumador em fogo médio e aguarde até que se inicie a defumação.

3. Coloque e prenda a tampa com os freios antes de começar a defumar. Trave o manípulo na posição vertical durante a defumação. Se a carne for grande demais para permitir que a tampa seja trancada, pode criar uma capa de alumínio, certificando-se de que as bordas estão bem seladas em volta. Pode ocorrer fuga de uma pequena quantidade de fumo durante a preparação. Por favor, certifique-se de que a área de preparação está adequadamente ventilada.

**CUIDADADO: O DEFUMADOR FICA MUITO QUENTE. UTILIZE SEMPRE USE LUVAS DE FORNO AO MANUSEAR. NUNCA DEIXE SEM VIGILÂNCIA. NUNCA AQUEÇA QUANDO VAZIO. MANTENHA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS E ANIMAIS. COLOQUE-O SEMPRE SOBRE UMA SUPERFÍCIE RESISTENTE AO CALOR QUANDO RETIRADO DA FONTE DE CALOR. FORRE O TABULEIRO COM PAPEL ALUMÍNIO PARA FACILITAR A LIMPEZA. ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, CERTIFIQUE-SE DE QUE O RECIPIENTE ESTÁ COMPLETAMENTE FRIO.**

Deve sempre verificar que as aparas de madeira estão frias e já não deitam fumo, de modo a prevenir incêndios. Caso seja necessário, deite água por cima. As aparas de madeira não devem ser usadas DENTRO ou POR CIMA dos alimentos. Com o tempo, o defumador irá perder a cor e escurecer. Isto não afeta o seu uso.

**Tempos de cozedura:** Os tempos de cozedura mais curtos dão um sabor mais leve, enquanto que mais tempo dará um sabor defumado mais intenso. Os tempos de cozedura são apenas para orientação e devem ser alterados consoante o tipo de alimentos a cozinhar e como a fornalha de fumadora. Verificada para ver se está tudo bem cozido antes de ser servido.

Peixe, crustáceos e marisco:

Peixe apanhado à linha, cozinhado por inteiro (incluindo cabeça), tipo pescada, badejo, truta, pargo, arenque e cavala - 20 a 30 minutos.

Peixe comprado na loja, limpo e preparado tipo solha e linguado - 20 a 25 minutos.

Os filetes de peixe devem ser cozinhados com a pele para baixo - 15 a 20 minutos.

Camarão grande, cru e com casca - 3 a 5 minutos.

Camarão grande, cru e descascado - 3 minutos.

Aves:

Peito de frango - 15 a 20 minutos.

Carne: Deve defumar a carne conforme explicado em cima e depois transferir o defumador para um forno pré-aquecido para acabar a cozedura. Favor siga os tempos de cozedura indicados na receita e verifique que a carne está bem cozinhada.

Bifes e costeletas de porco - 3 a 7 minutos.

Lombo de porco - 8 a 10 minutos.

Costela de porco - 15 minutos.

Bife de vaca - 3 a 4 minutos.

Costeleta e costela de carneiro - 3 a 5 minutos.

Filete de porco e carne para assar - 25 a 40 minutos, dependendo do tamanho da peça.

Carne de vaca para assar - 25 a 40 minutos dependendo do tamanho da peça.

Carne de carneiro para assar - 25 a 40 minutos, dependendo do tamanho da peça.

**KitchenCraft**  
a LifetimeBrands company

A UK Family Company established 1850.  
Birmingham, B33 0TD, UK.  
www.kitchencraft.co.uk

# Home Made smoking oven

## instructions

F fumoir / D räucherofen / E horno ahumador / I forno di affumicatura / P defumador

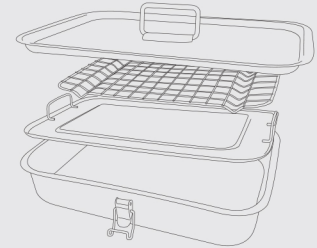


lid \_\_\_\_\_

wire rack \_\_\_\_\_

inner tray \_\_\_\_\_

roasting pan / smoker base \_\_\_\_\_



Smoked Apple Salmon

Ingredients

Cider

4 salmon fillets (3/4 to 1 inch thick)

Fresh black pepper

Juice from 1/2 lemon

Method:

Pre-soak the wood chips in apple cider.

Place 2 1/2 Tablespoons of wood chips in a pile in the middle of the smoker base and add the inner tray and wire rack. Lay the salmon fillets, skin side down on the rack and season with the pepper and lemon. Close and seal the lid and place smoker on preheated burner at a medium heat for 25 minutes. Carefully remove from the heat and open lid. The salmon should be fully cooked and smoked. The salmon should flake open with the touch of a fork.

To use

1. Add a handful of pre-soaked wood chips to the bottom of the roasting pan and place the inner tray and rack on top.
2. Arrange the food to be smoked on the grill and place the smoking oven on a medium heat source and wait for the smoking to start.
3. Fit the lid and lock into place with the clips before smoking. Lock the handle in the upright position during smoking. If the meat is too large to allow the lid to be locked in place you can create a tent lid using tin foil, ensuring that the edges are sealed all the way around the pan. A small amount of smoke may escape from the smoking oven during cooking. Please ensure the cooking area is suitably ventilated.

**CAUTION: THE SMOKING OVEN WILL BECOME EXTREMELY HOT. ALWAYS USE AN OVEN GLOVE WHEN HANDLING. NEVER LEAVE UNATTENDED. NEVER HEAT WHEN EMPTY. ALWAYS KEEP AWAY FROM CHILDREN AND ANIMALS. ALWAYS PLACE ONTO A HEAT RESISTANT SURFACE WHEN REMOVED FROM THE HEAT SOURCE. LINE THE DRIP TRAY WITH FOIL FOR EASIER CLEANING. BEFORE CLEANING ENSURE YOUR COOKWARE HAS COMPLETELY COOLED.**

Always ensure the wood chips are cold and no longer smouldering before disposing in order to prevent fire. Rinse them after use if necessary. Wood chips should not be used IN or ON your food. Over time the smoker will discolour and blacken. This will not affect its use.

**Smoking times:** Shorter smoking times give a lighter flavour, with longer smoking times giving a heavier smoke flavour. Cooking times are purely a guide and will need to be amended accordingly dependent on size of food being cooked, how the smoking oven has been filled and the type of heat source used. Food should always be checked that it has been cooked thoroughly, before serving.

Fish, crustaceans and shellfish:

Whole fish such as haddock, whiting, trout, snapper, herring, monkfish and mackerel - 20-30 minutes.

Flat fish, cleaned and prepared such as plaice and sole - 20-25 minutes.

Fish fillets should be cooked skin side down - 15-20 minutes.

Large prawns, raw and unpeeled - 3-5 minutes.

Large prawns, raw and peeled - 3 minutes.

Poultry:

Chicken breast - 15-20 minutes.

**Meat:** Please smoke your meat as instructed below and then transfer the smoker to a pre-heated oven to cook. Please follow the cooking times on your recipe and check that the meat has cooked thoroughly.

Pork steaks and chops - 3-7 minutes.

Pork tenderloin - 8-10 minutes.

Pork ribs - 15 minutes.

Beef steaks - 3-4 minutes.

Lamb cutlets and chops - 3-5 minutes.

Pork fillet and roasting joints - 25-40 minutes depending on the size of the joint.

Beef roasting joint - 25-40 minutes depending on the size of the joint.

Lamb roasting joint - 25-40 minutes depending on the size of the joint.