



**Rookoven • Stovetop Smoker • Fumoir De Cuisinière**

**gebruiksaanwijzing • instruction manual • mode d'emploi**



**LA CUCINA (IMPORT BENELUX) B.V.**

Xenonstraat 6 • 1362 GD Almere • The Netherlands

Phone +31 36 5395930 • Fax +31 36 5395939 • [www.lacucina.nl](http://www.lacucina.nl)

#### **NEDERLANDS**

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw "Camerons" rookoven. De rookoven (leverbaar in een kleine en grote uitvoering) is uitermate geschikt voor het snel en gemakkelijk roken van lekkernijen. Met de eigen heerlijke en vaak subtiele smaak die het gerecht door het roken krijgt kunt u nu zelf thuis uw favoriete gerecht klaarmaken. Een leuke bijkomstigheid is dat de rookoven ook als braadslede gebruikt kan worden. Wij wensen u veel "rookplezier" toe!

#### **GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE CAMERONS ROOKOVEN**

De rookoven is geschikt voor de volgende warmtebronnen. GAS, ELEKTRA, KERAMISCH, KERAMISCH HALOGEEN EN INDUCTIE of OPEN VUUR (BV BARBECUE). De rookoven is vaatwasmachine bestendig. De oven wordt hier echter wel doffer van.

De rookoven bestaat uit de volgende onderdelen:

- de oven/braadslede
- een schuifdeksel
- een rooster
- een lekplaat
- rookmot

Bedek de lekplaat met folie (alleen de bovenkant) en vet het rooster een beetje in met plantaardige olie zodat aanrooken wordt voorkomen. U zult zien dat deze voorbereidende maatregelen het schoonmaken aanzienlijk vergemakkelijkt.

#### **VOER NU DE VOLGENDE HANDELINGEN UIT**

Strooi de meegeleverde rookmot onder de lekplaat op de bodem van de oven. Niet te veel, 1 à 2 afgestreken eetlepels is ruim voldoende. Plaats de lekplaat op de rookmot. Plaats het rooster op de lekplaat en leg het gerecht op het rooster. Plaats de oven met het schuifdeksel half open op een gematigde warmtebron. Schuif het deksel volledig over de oven zodra het mot begint te roken. De rooktijd gaat nu in. Het schuifdeksel sluit de rookoven volledig af waardoor de rook in de oven blijft en optimaal wordt gebruikt. Kijk dus tussendoor niet even in de oven om te controleren of alles goed gaat!

#### **WAARSCHUWING!**

Gooi gebruikte rookmot niet direct weg in de vuilnisbak. NAGLOEIEND MOT KAN BRAND VEROORZAKEN! Spoel overgebleven mot en as liever door de gootsteen.

#### **WAT TE DOEN ALS HET GERECHT NIET IN DE ROOKOVEN PAST**

Plaats de bout op het rooster en maak vervolgens van aluminiumfolie een soort tent over de bout. Zorg er voor dat de folie strak om de rookoven zit. Kijk in het recept hoelang de rooktijd is, verwijder de folie en plaats het gerecht met rookoven en al in een voorverwarmede oven tot het gerecht helemaal gaar is.

**ER ONTSNAPT ROOK**

Als dit het geval is kan er rook ontsnappen bij de handgrepen. Dit probleem kan heel eenvoudig worden opgelost door het deksel voor 2/3 deel te openen. Druk het deksel aan de kant waar het lipje zit met de palm van de hand omlaag waarbij u de rookoven met de andere hand tegen een platte ondergrond gedrukt houdt. Hierdoor komt het deksel ietwat hol te staan waardoor het beter sluit. Bij het schuiven moet enige weerstand merkbaar zijn. Zo nodig deze handeling herhalen.

**ZWART WORDEN VAN DE ROOKOVEN**

Wees blij! Dat betekent dat u hem gebruikt. Naarmate u de oven meer gebruikt is het normaal dat hij donkerder/zwart wordt. (Als u zich hieraan ergert kunt u met een roestvrijstalen spons een heel eind komen om de metaalkleur terug te krijgen).

**GEBRUIK ALS STOMER**

Laat de lekplaat weg en giet ruim een halve centimeter vloeistof (wijn of water)in de pan. Plaats het rooster in de pan en leg daar het gerecht op. Zet de warmtebron op de middelste stand. Schuif het deksel over de pan zodra de vloeistof begint te koken. Deze methode is handig om restjes op te warmen of groenten te stomen. De vloeistof dient niet in aanraking te komen met het te stomen gerecht.

**OM MEE TE POCHEREN**

Idem als gebruik stomer maar nu dient de vloeistof wel in aanraking te komen met het te pocheren gerecht(ondergedompeld). Laat de lekplaat weg en leg het rooster met het gerecht er op in de slede. Bedek dit vervolgens met de vloeistof waarin u pocheert en schuif het deksel dicht. Zet in de oven ( +/- 200oC). Kooktijd als aangegeven in het recept.

**ALS BRAADPAN/SLEDE**

Klap de handgrepen in. Laat het deksel, de lekplaat en het rooster weg en u hebt een uitstekende roestvrijstalen braadpan/slede.(Bekleed deze met aluminium folie om het schoonmaken te vergemakkelijken).

**COMBINATIE ROKEN/BRADEN EN GRILLEN**

Bij veel recepten moet men eerst enige tijd het gerecht roken alvorens het te garen in de oven om het gewenste resultaat te verkrijgen. Indien u de rookoven als braadslede gaat gebruiken verdient het aanbeveling de gebruikte rookmot op een bord of een velletje aluminium folie te lossen om brand te voorkomen. Daarna kunt u de te garen of te grillen gerechten in de braadslede doen. Leg de lekplaat wel weer in de braadslede anders komen achtergebleven restjes mot in het eten terecht.

**VOOR GEBRUIK BUITEN**

Uw rookoven werkt uitstekend op een kampvuur, kampeer kookstel of barbecue. Bij het kamperen kan hij worden gebruikt voor het roken van zelf gevangen vis of voor het maken van popcorn. Laat in het laatste geval het rookmot achterwege. Houdt de kooktijd goed in

de gaten. De in de recepten aangegeven kooktijd is gebaseerd op de warmte van een standaard kookunit, niet van een kampvuur of barbecue, die doorgaans heter is. **N.B.** Voor gebruik in de rookoven moet de rookmot droog zijn. Voor gebruik op de barbecue of grill dient men de rookmot eerst 15 minuten in water te laten weken om deze vervolgens over de smeulende kolen te verspreiden.

**ALS OVEN OP UW KOOKUNIT**

Voeg geen rookmot toe als u de slede alleen als oven wilt gebruiken. Heel handig voor het opwarmen van restjes.

**KOOK/ROOKTIJDEN**

Verschillende ingrediënten of gerechten vragen om verschillende rooktijden. Een dunne visfilet heeft minder rooktijd nodig dan een forse kalkoenborst. Bepaalde producten kunnen rauw worden gerookt, terwijl andere producten vooraf eerst gekookt of juist na het roken nog gebakken dienen te worden. Het is raadzaam kip, kalkoen en ander gevogelte van te voren te garen. Vlees wordt eveneens niet gaar van roken en dient daarom na het roken nog te worden gebraden, gebakken, gekookt, gestoofd, gegrild of geroosterd.

**ROOKTIJDENTABEL**

Raadpleeg een kookboek voor de juiste wijze van bereiding en de daarbij benodigde rooktijden! Al deze tijden zijn gemiddelden. De volgende tabel is dan ook meer een aanbevolen richtlijn. Kort roken geeft een lichte, lang roken een wat zwaardere rooksmaak. Een uitgebreid overzicht van rooktijden en recepten is in boekvorm uitgegeven en onder de naam “Gerookte lekkernijen” verkrijgbaar bij onze dealers.

| <i>Vissoorten</i>                                                            | <i>Roken</i>  |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Hele rondvis: schelvis, wijting, zeebaars, forel, haring, makreel, rode poon | 20 minuten    |
| Hele platvis: schol, schar, tong, tarbot                                     | 15-20 minuten |
| Sardientjes                                                                  | 10 minuten    |
| Paling                                                                       | 30 minuten    |
| Visfilet                                                                     | 10-20 minuten |
| Vismoten (ca. 3cm dik)                                                       | 20 minuten    |
| Tonijnfilet                                                                  | 8 minuten     |
| Kleine pijlklntvis                                                           | 4 minuten     |
| Inktvisringen                                                                | 6 minuten     |
| <b>Schaal- en schelpdieren</b>                                               | <b>Roken</b>  |
| Grote garnalen, ongepeld                                                     | 6 minuten     |
| Grote garnalen, gepeld                                                       | 4 minuten     |

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Langoustines, ongepeld              | 5-8 minuten     |
| Mosselen                            | 10-15 minuten   |
| Venusschelpen, kokkels, etc.        | 5-10 minuten    |
| Sint-jakobsschelpen (uit de schelp) | 5 minuten       |
| <b>Kip en ander gevogelte</b>       | <b>Roken</b>    |
| Kipfilet                            | 8-10 minuten    |
| Kipvleugels                         | 20 minuten      |
| Kippenpootjes (drumsticks)          | 30 minuten      |
| Kippenbout                          | 40 minuten      |
| Poussin, halve kip                  | 40 minuten      |
| Kalkoenfilet                        | 15 minuten      |
| Kalkoentournedos                    | 8 minuten       |
| Kalkoendrumsticks                   | 40 minuten      |
| parelhoenfilet                      | 10 minuten      |
| Fazantenfilet                       | 10 minuten      |
| Eendenborst                         | 5 minuten       |
| Struisvogelbiefstuk                 | 6 minuten       |
| Kwartel                             | 30 minuten      |
| <b>Vlees</b>                        | <b>Roken</b>    |
| Biefstuk, entrecote, ribeye         | 4 minuten       |
| Rosbief, ossenhaas                  | 30 minuten      |
| Stoofvlees, suddervlees, soepvlees  | 40 minuten      |
| Kalfsbiefstuk                       | 5 minuten       |
| Kalfsentrecote                      | 6 minuten       |
| Kalfskoteletten                     | 10 minuten      |
| Kalfsfricandeau                     | 35 minuten      |
| Varkensfiletlapjes                  | 5 minuten       |
| Varkenskarbonade                    | 10 minuten      |
| Varkenshaas                         | 10 minuten      |
| Varkensfilet, varkensfricandeau     | 30 minuten      |
| Beenham                             | 30 minuten      |
| Spareribs                           | 20 minuten      |
| Lamskoteletten                      | 5 minuten       |
| Lamsboutplakken                     | 10 minuten      |
| Lamsstoofvlees                      | min. 40 minuten |
| Lamsbout                            | 20 minuten      |

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Hamburgers                     | 5-10 minuten            |
| Saté                           | 10 minuten              |
| <b>Groenten</b>                | <b>Roken</b>            |
| Aubergine (plakken)            | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Bleekselderij (stukken)        | 10-15 min.   10-15 min. |
| Bloemkool, broccoli            | 1-2 min.   10 min.      |
| Champignons (plakken)          | 0,5-1 min.   5 min.     |
| Champignon (heel)              | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Cocktailtomaatjes              | 6-8 minuten roken       |
| Courgette (plakken)            | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Knoflookbol                    | 45 minuten roken        |
| Paprika (stukken)              | 1-2 min.   10 min.      |
| Sjalot                         | 10-15 minuten roken     |
| Spaanse peper (half)           | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Tomaten (gepeld)               | 10-12 minuten roken     |
| Tomaten (partjes)              | 8-10 minuten roken      |
| Ui (parten)                    | 10-15 minuten roken     |
| Ui (ringen)                    | 8-10 minuten roken      |
| Ui (heel)                      | 15 minuten roken        |
| Venkel (stukken)               | 15 min.   10 min.       |
| <b>Kaas, noten</b>             | <b>Roken</b>            |
| Plak kaas (2 cm dik)           | 6 minuten               |
| Mozzarella, feta               | 4 minuten               |
| Gedopte en gepelde noten       | 12 minuten              |
| Gepelde zaden (pijnboompitten) | 4 minuten               |
| Tahoe                          | 3-10 minuten            |

### **HOUTMOT VOOR HET ROKEN**



De “Camerons” rookmot soorten bestaan voor 100% uit echt hout, dus niet uit afval hout. Er is niets aan toegevoegd. De houtsoorten komen uit die streken waar ze traditioneel voor het roken van voedsel worden gebruikt. De bomen worden ontdaan van de harsen omdat die een bittere smaak veroorzaken. Vervolgens wordt het hout vermalen tot de benodigde fijnheidgraad waardoor het in zeer kleine hoeveelheden de beste rook ontwikkeling geeft. Dit heeft als voordeel dat u geen grote hoeveelheden mot nodig heeft om een uitstekend resultaat te verkrijgen. Ten slotte wordt de rookmot d.m.v. krimpfolie droog verpakt in een afsluitbaar kunststoffen potje.

BESCHRIJVING VAN DE VERSCHILLENDE HOUTSOORTEN

**ALDER ("ELZENHOUT")** is een uitstekende houtsoort, geoogst in het noordwesten van de V.S. Deze houtsoort werd gebruikt door de indianen om verse zalm mee te roken. Het geeft een vol maar zacht aroma af, vooral aan vis en gevogelte. Het kan ook goed gemengd worden met vruchtbomenhout, het geen een zeer interessant aroma oplevert.

**APPLE (APPELHOUT)** is een vruchtbomen houtsoort die een bijzonder aroma afgeeft. Zeer geschikt voor wild, vis en gevogelte. Ook zeer geschikt voor gebruik Op de barbecue na gedrenkt te zijn in water (zie voor gebruik buiten).

**CHERRY (KERSENHOUT)** geeft een volle en zachte smaak. Geschikt voor elk gerecht. Aangenaam aroma. Een heerlijke bereidingswijze is kipfilet gedurende 15 minuten te marinieren in teriyaki saus(soort soja saus) om deze vervolgens 14 min. Te roken met 1 eetlepel kersenhout. Onweerstaanbaar lekker!

**HICKORY (NOTENHOUT)** is een klassiek hardhout dat de smaak van het gerecht verdiept zonder overheersend scherp te worden. Perfecte keus als u aan de sparerib of kipfilet barbecuesaus toevoegt.

**WHITE OAK (EIKENHOUT)** is DE klassieker. Wordt veel in rokerijen gebruikt. Laat zich goed mengen met andere houtsoorten. Zelfgemaakte worst kan op de meest heerlijke wijze gerookt worden met een combinatie van eiken, appel en pecan doppen.

**MAPLE (AHORNHOUT)** geeft een zeer delicate smaak en is goed te gebruiken om de juiste balans te creëren in gerechten met een subtiel aroma. Voor het roken van bijvoorbeeld kaas of groente is maple een goede keus. Een rustige en betrouwbare houtsoort.

**PECAN DOPPEN (PECANHOUT)** geven een indringend eigenzinnig aroma af aan wild, varkens en lamsvlees. Ook goed te mengen met andere houtsoorten. Ook lekker bij het barbecueën van o.a.karbonades. (niet wellen)

**MESQUITE** (Houtsoort die alléén in het zuid westen van de USA voorkomt) heeft de meest karakteristieke smaak van alle houtsoorten. Gebruik het met mate anders wordt het gerecht gauw overheersend en bitter. Mesquite kan het best worden gebruikt voor sparerib, rund en varkenslapjes en andere gerechten waar barbecue saus aan te pas komt. Ook aan te bevelen bij het roken van maïs en maïscake.

Diverse Recepten

Spinazie soep met gerookte vis [4 personen]

Ingrediënten

- 750 gram spinazie
- 50 gram bloem
- 6 dl bouillon
- Zout en peper uit de molen
- 40 gram boter
- 200 gram vis gerookt (vis naar keuze)

**Bereiding:** Doe de vis in een rookoven met wat houtmot en kook deze voor ongeveer 8-10 minuten, sluit de rookoven pas als hij goed begint te roken. Haal hem er uit en laat dan afkoelen en zet apart, voor later in deze soep te doen Was de spinazie en blancheer deze, spoel hem koud en laat hem uitlekken, en kak deze met een mes fijn. Zet de bouillon op en breng aan de kook voeg de spinazie er aan toe en kook deze voor 5 tot 8 minuten. Doe in een blender en draai deze fijn, doe terug in de pan. Maak van de boter en de bloem een roux, en bind hiermee de soep af. Doe er de crème fraiche bij en smaak af met peper en zout, en doe er de gerookte vis in, en schep in borden of kommen.

Salade van Chinees gerookte eend met sesamdressing [4 personen]

Ingrediënten

- 750 gram gorgonzola
- 40 gram sesamzaadjes gebruieneerd
- 2 eendenborsten
- klein bosje rucola
- zout en peper uit de molen
- ½ krop sla
- 10 cc rode wijnazijn
- 3 cm verse gember
- 20 cc sesamolie
- 1 sjalotje fijn gesnipperd
- wat 5 Spice poeder

**Bereiding:** Snijd de eenden borsten in aan de vetkant met een met een mes zonder het vlees te raken, smeer in met de kruiden en de vers geraspte gember, en laat staan voor een 15 minuten. Maak de dressing met de azijn en de olie en het sjalotje, en breng op smaak met peper en zout, en zet weg. Doe de eendenborsten in de rook oven en rook deze voor 10 minuten voor de rook smaak. Haal ze er uit en laat en 10 tal minuten rusten, bak ze daarna krokant in een braadpan. Meng de salades door elkaar en leg op een bord maar werk het hoog op. Snijd de eendenborst in plakjes en leg deze op de salade. Sprenkel er daarna de dressing over en bestrooi ze met de geroosterde sesamzaadjes, en garneer af met een takje bieslook. Maak met wat sojasaus en chili saus een dressing en geef het erbij.

### ***Gerookte zalm en gegrild, op ene bedje van venkel met gorgonzola*** [4 personen]

#### ***Ingrediënten:***

- 4 zalmsteaks van 180 gram
- 2 knollen venkel fijn gesneden
- wat olie
- 50 gram boter
- zout en peper uit de molen
- 150 gram gorgonzola

**Bereiding:** Zet de zalm in water met wat zout voor 30 minuten en laat dit rustig intrekken, het mag gerust een beetje zout zijn. Haal er zalm er uit en dep droog met keukenpapier, peper de zalm goed, en smeer het rooster in met wat olie en leg hierop de zalm. Doe houtmot in de rookoven, leg er de zalm in, en zet op het vuur en als het goed begint te rookten sluit men de oven. Rook de zalm voor 8 minuten, haal ui de rookoven en laat ze afkoelen,

Doe de boter in een pan en smelt deze, bak de venkel zachtjes beetgaar, een breng op smack met peper en zout, voeg er op het laatst de in blokjes gesneden kaas aan toe en houd warm. Maak een grill pan goed warm en grill hierin de zalm aan beide kanten er moet een ruitjes motief opstaan, Schep de venkel op een warm bord en leg hierop de zalmsteak en garneer met een takje dille en een partje citroen of limoen.

---

---

### ***Gerookte lams filet met sinaasappel salade*** [4 personen]

#### ***Ingrediënten:***

- 4 stuks lamfilet van 175 gram per stuk
- wat olie, peper en zout
- 4 sinaasappelen de partjes uitgesneden
- 1 dl crème fraîche
- 6 takjes tijm (alleen de blaadjes)
- wat honing
- 4 takjes rozemarijn (alleen de blaadjes)
- 30 gram mosterd

**Bereiding:** Meng de mosterd met de tijm en de rozemarijn en smeer hier mee de lamsfilets in en laat staan voor 15 minuten minimaal. Maak de rookoven klaar en smeer het rooster in met olie. Leg hierop de lamsfilets en begin met roken voor ongeveer 10 minuten. Snijd uit de sinaasappelen de partjes en doe deze in een kom en meng er de crème fraîche door en breng op smaak met de honing, schep deze op 4 borden. Als de lams filets niet gaar genoeg zijn, maak een pan warm en bak ze hierin mooi roze en snijd er mooi plakjes van en leg ze op de sinaasappel salade en garneer af met een tak munt.

### ***Gerookte forel met mierikswortelsaus*** [4 personen]

#### ***Ingrediënten:***

- 4 forellen
- 1 ½ ons geraspte mierikswortel
- olie
- 1 dl room
- zout en peper uit de molen
- 30 gram vers broodkruim
- enkele takjes dille
- sap van een ½ citroen

**Bereiding:** Dep de forellen goed droog met keukenpapier en vul de buikholte op met wat dille, en zout en peper ze. Leg ze op een ingevet rooster van de rookoven, en plaats de oven op het vuur en als er goed rook uitkomt sluit men de deksel en rookt men de forellen voor 25 minuten. Meng de geraspte mierikswortel met het broodkruim, en de room, en breng op smaak met wat citroensap en peper en zout. Als de forellen klaar zijn uit de oven halen en direct serveren met de saus. Serveer er salade bij met wat stokbrood.

---

---

### ***Gerookte schouder karbonades met aubergine en courgette*** [4 personen]

#### ***Ingrediënten:***

- 4 schouderkarbonades
- 1 kleine aubergine
- wat olie
- 1 kleine courgette
- 2 teentjes knoflook uit de knijper
- zout en peper uit de molen
- 15 cc sojasaus
- wat olijfolie om te bakken
- 5 cc gembersiroop
- sap van een ½ limoen
- snufje gemalen komijn

**Bereiding:** Maak van de soja saus en het gembersiroop met de komijn, en de knoflook een marinade, met het sap van een halve limoen. Smeer hier mee de karbonades in en laat staan voor een 15 minuten zodat er de marinade goed in kan trekken. Ondertussen de groentes snijden en in de rookoven licht roken voor 6 minuten, er uit halen en daarna mooi bruinbakken in de olijfolie, apart zetten en warm houden, en met peper en zout bestrooien. Als men daar mee klaar is de karbonades in de rookoven doen, op een ingevet rooster. Rook ze voor een 12 tal minuten, haal ze er uit en bak ze dan verder in een pan. Schik ze als ze klaar zijn op de groente en serveer direct.

Tip: Lekker met citroen boter, 100 gram boter, citroensap, wat gehakte peterselie, zout en peper om op smaak te brengen. Meng de zachte boter met de peterselie en doe er wat citroensap bij. De boter moet een frisse citroensmaak hebben. Breng op smaak met peper en zout uit de molen.



**ENGLISH** Congratulations on the purchase of your “Camerons” smoker oven. The smoker oven (available in small and large versions) is particularly well-suited for the quick and convenient smoking of delicious foods. You can now prepare your own favorite meals at home with the delicious and often subtle flavors created during smoking. A nice extra feature is that the smoker oven can also be used as a roaster. We wish you much “smoking” pleasure!

#### ***INSTRUCTIONS FOR USE OF THE CAMERONS SMOKER OVEN***

The smoker oven is suitable for the following heat sources: GAS, ELECTRIC, CERAMIC, CERAMIC HALOGEN AND INDUCTION, or OPEN FIRE (a BARBECUE for example). The smoker oven is dishwasher safe. The oven will, however, lose its luster.

The smoker oven consists of the following elements:

- the oven/roaster
- a sliding lid
- a rack
- a drip tray
- wood chips

Cover the drip tray with foil (only the top) and grease the rack a bit with vegetable oil to prevent sticking. You will see that these preparations make cleaning considerably easier.

#### ***NOW CARRY OUT THE FOLLOWING STEPS***

Sprinkle the provided wood chips under the drip tray in the bottom of the oven. Not too much – 1 to 2 level tablespoons is more than enough. Place the drip tray on the wood chips. Place the rack on the drip tray and lay the food on the rack.

Place the oven, with the sliding lid half open, on a moderate heat source. Slide the lid completely over the oven as soon as the wood chips begin to smoke. The smoking time begins now. The sliding lid closes off the smoker oven completely so the smoke stays in the oven and is used optimally. Don't open the oven during smoking to see if everything is going well!

#### **WARNING!**

Do not throw used wood chips directly into the trash bin. Hot embers can cause a fire! It is better to rinse left over ash down the drain.

#### ***WHAT TO DO IF THE FOOD DOESN'T FIT IN THE SMOKER OVEN***

Place the food on the rack and then make an aluminum foil tent over the food. Make sure the foil is tight against the sides of the oven. Look in the recipe for the smoking time,

remove the foil and place the food, including the smoker oven, in a pre-warmed oven until the food is completely cooked.

#### ***SMOKE IS ESCAPING***

If this occurs, it could be that smoke is escaping near the handles. This problem can be easily solved by sliding the lid 2/3 open. Use the palm of your hand to press the lid down on the side with the lip while you use the other hand to hold the smoker oven against a flat surface. This causes the lid to flex slightly inward which will make it close better. While sliding some resistance should be noticeable. Repeat this procedure if necessary.

#### ***BLACKENING OF THE SMOKER OVEN***

Be happy! That means that you are using it. As you use the oven repeatedly, it is normal that it darkens in color or blackens. (If it bothers you, a stainless steel sponge will do a long way toward restoring the metallic color.)

#### ***USE AS A STEAMER***

Remove the drip tray and pour a quarter inch of liquid (wine or water) into the pan. Place the rack in the pan and put the food on top. Set the stove to the medium setting. Slide the lid over the pan as soon as the liquid begins to boil. This method is handy for warming up left-overs or for steaming vegetables. The liquid must not contact the food that is to be steamed.

#### ***USE FOR POACHING***

Follow the same procedure as for steaming, but now make sure the fluid does come into contact with the food (submerged). Remove the drip tray and place the rack with the food in the roaster. Next cover this with the liquid you will use for poaching and slide the lid closed. Set in the oven (+/- 200 °C). Use the cooking time shown in the recipe.

#### ***USE AS COOKING POT/ROASTER***

Fold in the handles. Remove the lid, drip tray, and rack and you have an exceptional, stainless steel cooking pot/roaster. (Cover it with aluminum foil to make cleaning easier.)

#### ***COMBINATION SMOKING/ROASTING AND GRILLING***

For many recipes it is necessary to smoke the food for some time before completing the cooking in the oven to obtain the desired result. If you are going to use the smoker oven as a roaster, it is suggested that you place the used wood chips on a plate or a sheet of aluminum foil to prevent a fire. Thereafter, you can place the food to be cooked or grilled in the roaster. Place the drip tray back in the roaster, otherwise the remains of the wood chips will get onto the food.

**FOR OUTDOOR USE**

Your smoker oven works exceptionally well on a campfire, camping stove, or barbecue. When camping, it can be used for smoking the fish you catch or for making popcorn. In the latter case, you should not use any wood chips. Monitor the cooking time carefully. The cooking times shown in the recipes are based on the heat from a standard stove, not from a campfire or barbecue, which are usually hotter. **Note:** For use in the smoker oven, the wood chips must be dry. Before use on the barbecue or grill, the wood chips should first be soaked in water for 15 minutes before they are spread over the glowing coals.

**AS AN OVEN ON YOUR STOVE**

Do not use any wood chips if you only want to use the roaster as an oven. Very handy for warming up left-overs.

**COOKING/SMOKING TIME**

Because of the various ways in which the smoker oven can be used and the variations between stoves, it is almost impossible to establish a table of universal cooking times. The following table is therefore more of a recommended guideline. The times shown are based on the medium setting of a gas stove and the large burner of an electric stove. (For a ceramic cook top –first read the warning above- the cooking time should be increased by at least 20%.) If the cooking time is considerably longer than shown in the table, make sure the lid closes properly (see instructions above).

**SMOKING TIME TABLE**

All of these times are average. Short smoking gives a light flavor; long smoking gives a heavier, smoky flavor. **Meat** will not be completely cooked through smoking and must therefore always be fried, roasted, steamed, boiled, grilled, or roasted (barbecued). The smoking causes the meat to cook a bit. Take this into consideration! The shorter the preparation time (thin and tender meat), the less time it can be smoked. **Chicken, turkey,** and other domestic poultry such as guinea fowl must be completely cooked all the way through. For your own safety, it is a good idea to make sure all other domestic and wild poultry is also completely cooked (except for tender breast of duck or, for example, ostrich steak).

| Species of Fish                                                                  | Smoke         |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Whole round fish: haddock, whiting, sea-perch, trout, herring, mackerel, gurnard | 20 minutes    |
| Whole flat fish: plaice, dab, sole, turbot                                       | 15-20 minutes |
| Sardines                                                                         | 10 minutes    |
| Eel                                                                              | 30 minutes    |
| Fillet of fish                                                                   | 10-20 minutes |
| Fish steak (ca. 3cm)                                                             | 20 minutes    |

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Fillet of tunny                 | 8 minutes     |
| Small squid                     | 4 minutes     |
| Cuttle fish rings               | 6 minutes     |
| <b>Crustacean and shellfish</b> | <b>Smoke</b>  |
| Prawns, unpeeled                | 6 minutes     |
| Prawns, peeled                  | 4 minutes     |
| Langoustines                    | 5-8 minutes   |
| Sea mussels                     | 10-15 minutes |
| Venus clams, cockles, etc.      | 5-10 minutes  |
| Scallops                        | 5 minutes     |
| <b>Poultry</b>                  | <b>Smoke</b>  |
| Chicken breast                  | 8-10 minutes  |
| Chicken wings                   | 20 minutes    |
| Drumsticks (small)              | 30 minutes    |
| Drumstick                       | 40 minutes    |
| Poussin, coquelet               | 40 minutes    |
| Fillet of turkey                | 15 minutes    |
| Tournedos of turkey             | 8 minutes     |
| Turkey drumsticks               | 40 minutes    |
| Fillet of guinea fowl           | 10 minutes    |
| Fillet of pheasant              | 10 minutes    |
| Duck’s breast                   | 5 minutes     |
| Ostrich steak                   | 6 minutes     |
| Quail                           | 30 minutes    |
| <b>Meat</b>                     | <b>Smoke</b>  |
| Steak, entrecote, rib eye       | 4 minutes     |
| Roast beef, fillet of beef      | 30 minutes    |
| Stewed meat                     | 40 minutes    |
| Veal steak                      | 5 minutes     |
| Entrecote of veal               | 6 minutes     |
| Cutlets of veal                 | 10 minutes    |
| Fricandeau of veal              | 35 minutes    |
| Fillet of pork                  | 5 minutes     |
| Cutlets of pork                 | 10 minutes    |
| Pork tenderloin                 | 10 minutes    |
| Fricandeau of pork              | 30 minutes    |

|                                           |                         |
|-------------------------------------------|-------------------------|
| Ham                                       | 30 minutes              |
| Spareribs                                 | 20 minutes              |
| Cutlets of lamb (small)                   | 5 minutes               |
| Leg of lamb (slices)                      | 10 minutes              |
| Stewed lamb                               | min. 40 minutes         |
| Cutlets of lamb                           | 20 minutes              |
| Meat-balls                                | 10-15 minutes           |
| Hamburgers                                | 5-10 minutes            |
| Satay                                     | 10 minutes              |
| Sausages (a few minutes in boiling water) | 4-10 minutes            |
| <b>Vegetables</b>                         | <b>Smoke</b>            |
| Aubergine (slices)                        | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Blanching celery (parts)                  | 10-15 min.   10-15 min. |
| Cauliflower, broccoli                     | 1-2 min.   10 min.      |
| Sliced mushrooms                          | 0,5-1 min.   5 min.     |
| Mushrooms                                 | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Cherry tomatoes                           | 6-8 minutes             |
| Sliced Courgette                          | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Bulb of garlic                            | 45 minutes              |
| Paprika (parts)                           | 1-2 min.   10 min.      |
| Scallion                                  | 10-15 minutes           |
| Capsicum (half)                           | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Tomatoes (skinned)                        | 10-12 minutes           |
| Tomatoes (parts)                          | 8-10 minutes            |
| Onion (parts)                             | 10-15 minutes           |
| Onion (rings)                             | 8-10 minutes            |
| Onion (whole)                             | 15 minutes              |
| Fennel (parts)                            | 15 min.   10 min.       |



### WOOD CHIPS FOR SMOKING

People often ask if there is something special about our wood chips. Our answer is always a resounding YES! First of all, they are composed of 100% real wood and not scrap wood. There is nothing added. The woods come from the areas where they are traditionally used for the smoking of food. The resins are removed from the trees because these cause a bitter taste. Next the wood is ground to the

size required so that very small amounts develop the best smoke. The benefit of this is that you don't need large amounts of wood chips to get an excellent result. Finally, the dry wood chips are packed in a reseal able plastic container.

### DESCRIPTION OF THE VARIOUS TYPES OF WOOD

**ALDER** is a first-rate wood, harvested in the north-west of the United States. This type of wood was used by the American Indians to smoke fresh salmon. It bestows a full but soft aroma, particularly to fish and poultry. It can also be mixed with the wood of fruit trees, which results in a very interesting aroma.

**APPLE** is an exciting fruit wood that has an exceptional aroma. Very suitable for game, fish, and poultry. Also particularly well-suited for use ON the barbecue after having been soaked in water (see "For Outdoor Use").

**CHERRY** gives a full, soft flavor. Suitable for every dish. Pleasant aroma. A delicious way to prepare chicken fillet is to first marinate it in Teriyaki sauce (a type of Soy sauce) and then to smoke it for 14 minutes with a tablespoon of cherry wood. Irresistibly delicious!

**HICKORY** is a classic hardwood that increases the flavor of the dish without being overwhelmingly strong. The perfect choice if you add barbecue sauce to spareribs or chicken fillet.

**WHITE OAK** is THE classic. It is often used in smokehouses. Mixing with other wood types provides good results. Delicious homemade sausages can be prepared by smoking over a combination of Oak, Apple and Pecan husks.

**MAPLE** provides a delicate flavor and is a good choice to create the right balance in dishes with a subtle aroma. For smoking cheese or vegetables, maple is a good choice. A soft and reliable wood type.

**PECAN HUSKS** convey a penetrating, characteristic aroma to game, pork and lamb. Can also be mixed with other types of wood. Also tasty for barbecuing chops and other meats (don't marinate).

**MESQUITE** (Wood type that is only found in the south-west of the U.S.) has the most characteristic flavor of all woods. Use in moderation, otherwise the flavor will become overwhelming and bitter. Mesquite can best be used for spareribs, beef, pork chops, and other dishes that are often eaten with barbecue sauce. Also recommended for smoking corn and corn cakes.





**FRANÇAIS** Félicitations avec votre achat du fumoir “Camerons”. Le fumoir (livrable en version petite où grande) est extrêmement qualifié pour fumer rapidement et facilement. Maintenant , le fumoir, avec son goût délicieux et souvent subtil, vous pouvez obtenir votre plat préféré à la maison. En extra le fumoir peut aussi être utilisé comme rôtissoir. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre fumoir!

#### **MODE D'EMPLOI POUR LE FUMOIR CAMERONS**

Le fumoir est utilisable sur source de chaleur suivante. GAZ, ELECTRICITE, CERAMIQUE, CERAMIQUE HALLOGEN, INDUCTION ET FEU OUVERT (pe barbecue). Le fumoir résiste à la lave-vaisselle, mais le fumoir en devient plus terne.

Le fumoir est constitué des éléments suivants :

- Le fumoir/rôtissoir
- Couvercle coulissant
- La grille
- Plaque à gouttes
- Sciure de bois

Recouvrir la plaque avec une feuille d'aluminium (uniquement la partie supérieure) ou un peu d'huile végétale sur la grille pour empêcher le collage. Vous verrez que ces actions préparatoires sont pour un nettoyage beaucoup plus facile.

#### **MAINTENANT FAITES LES ACTIONS SUIVANTES**

Saupoudrer la sciure de bois sous la plaque à gouttes sur le fond du fumoir. Pas trop, 1 à 2 cuillerées à soupe est suffisant. Placer la plaque à gouttes sur la sciure de bois. Placer la grille sur la plaque à gouttes et placer le produit sur la grille.

Placer le fumoir avec couvercle à moitié ouvert sur une source de chaleur modérée. Fermer le couvercle lorsque la sciure commence à fumer. Le fumage commence maintenant. Le couvercle ferme le fumoir de façon que la fumée est utilisée optimalement. Vérifier de temps en temps pour voir si tout se déroule bien.

#### **ATTENTION !**

Ne jeter pas directement la sciure chaude à la poubelle. LA SCIURE PEUT PROVOQUER UN INCENDIE. Rincer plutôt à l'eau dans l'évier.

#### **CE QU'IL FAUT FAIRE QUAND LE PRODUIT EST TROP GRAND POUR LE FUMOIR**

Placer le produit sur la grille puis faire une sorte de tente en papier alu autour du produit. Assurez-vous que le papier alu renferme bien le fumoir. Regarder dans la recette le temps du fumage, retirez le papier alu et placer le produit et le fumoir dans le four préchauffé jusqu'à ce que le plat est cuit.

#### **LA FUMÉE QUI S'ÉCHAPPE**

Si ceci est le cas, il y a de la fumée qui s'échappe par les poignées. Ce problème peut être résolu facilement en ouvrant le couvercle pour 2/3. Appuyez sur le couvercle du côté de la languette avec la paume vers le bas et avec l'autre main vous garder le fumoir sur une surface plane. Le couvercle se met creux (concave) et ferme mieux. Le couvercle doit avoir une certaine résistance en coulissant. Répétez l'opération si nécessaire.

#### **LE FUMOIR DEVIENT NOIR**

Soyez heureux! Cela signifie que vous l'utilisez. En utilisant le fumoir il est normal qu'il noircisse. (avec une éponge en acier vous pouvez résoudre ce problème).

#### **UTILISER À LA VAPEUR**

Retirez la plaque à gouttes et versez un bon demi-centimètre de liquide (vin ou eau) dans le fumoir. Remettez la grille dans le fumoir et le produit. Mettez la chaleur à vitesse moyenne. Placer le couvercle quand le liquide bout. Cette méthode est facile pour réchauffer les restes ou faire les légumes à la vapeur.

Le liquide ne doit pas être en contact avec le produit.

#### **À POCHER**

Idem que pour la vapeur, mais maintenant, le liquide est en contact avec le produit à pocher. N'utilisez pas la plaque à gouttes et mettez le produit sur la grille dans le fumoir. Recouvrir avec le liquide pour pocher et fermer le couvercle. Mettez au four (+/- 200°C). Cuisson voir la recette.

#### **COMME RÔTISSOIR**

Retirez les poignées. N'utilisez pas le couvercle, la plaque et la grille et vous avez un excellent rôtissoir en acier inox. (protéger avec papier alu facilite le nettoyage).

#### **COMBINAISON FUMER/RÔTIR ET GRILLER**

Pour de nombreuses recettes il faut fumer le produit et après finir la cuisson au four pour le résultat souhaité. Si vous utilisez le fumoir comme rôtissoir, il est conseillé de mettre la sciure sur une assiette ou un papier alu pour éviter les incendies. Après vous mettez le produit à cuire ou à griller dans le fumoir. Remettez la plaque à gouttes pour recueillir les restes de sciure.

#### **POUR UTILISATION EXTÉRIEURE**

Votre fumoir fonctionne aussi sur un feu de camp, une cuisine de camping et BBQ. En camping on peut l'utiliser pour fumer votre propre poisson ou pour faire du popcorn. Pour le popcorn pas de sciure. Contrôlez bien le temps de cuisson. Le temps de cuisson dans les recettes sont basées de sources de chaleur normales et ne partent d'un feu de camp ou BBQ, qui sont plus chaudes. **N.B.** Pour utilisation dans le fumoir la sciure doit être sèche. Pour une utilisation sur BBQ ou grill il faut tremper la sciure +/- 15 min dans de l'eau et après mettre sur le charbon.

COMME FOUR SUR VOTRE UNITE DE CUISINE

Ne pas ajouter de la sciure si c’est une utilisation comme four. Très pratique pour réchauffer les restes.

TEMPS DE CUISSON/FUMER

Différents plats ou ingrédients nécessitent des temps de fumée différents. Un filet de poisson a besoin de moins de temps q’un filet de dinde.  
Certains produits peuvent être fumés crus, tandis que d’autres produits sont d’abord pre-cuit ou cuit après être fumé. Il est recommandé de pre-cuire, le poulet, la dinde et autre volailles. La viande est également pas cuite après d’être fumé, par conséquent il faut encore cuire, griller, rôti,..... La viande. Pour le temps de fumé et préparation du produits consulter un livre de cuisine!

TABEL DE TEMPS A FUMER

Tous ces temps sont des moyennes. La tabelle est plus une directive recommandée. Fumer peut de temps donne un gout léger, plus long un gout plus pronocé. Un aperçu complet des durées de fumage et de recette sont publié dans un livre “ Gerookte Lekkernijen”.

| Poisson                                                     | Fumer         |
|-------------------------------------------------------------|---------------|
| Poisson rond entier : églefin,merlan,bar,truite, Maquereau, | 20 minutes    |
| Poisson plat entier : pli,limande,sole,tubot                | 15-20 minutes |
| Sardines                                                    | 10 minutes    |
| Anguille                                                    | 30 minutes    |
| Filet de poisson                                            | 10-20 minutes |
| Darnes de poisson (ca. 3cm )                                | 20 minutes    |
| Filet de thon                                               | 8 minutes     |
| Calamar petit                                               | 4 minutes     |
| Annau de calamar                                            | 6 minutes     |
| Fruits de mer                                               | Fumer         |
| Grosses crevettes, no décortiquées                          | 6 minutes     |
| Grosses crevettes, décortiquées                             | 4 minutes     |
| Langoustines, no décortiquées                               | 5-8 minutes   |
| Moules                                                      | 10-15 minutes |
| Palourdes, coques, etc...                                   | 5-10 minutes  |
| Coquilles Saint-Jacques (sans coquilles)                    | 5 minutes     |
| Poulet et autres volailles                                  | Fumer         |
| Blanc de poulet                                             | 8-10 minutes  |
| Ailes de poulets                                            | 20 minutes    |

| Cuisse de poulets (drumsticks)               | 30 minutes      |
|----------------------------------------------|-----------------|
| Cuisse de poulet                             | 40 minutes      |
| Poussin, halve kip                           | 40 minutes      |
| Blanc de dinde                               | 15 minutes      |
| Tournedos de dinde                           | 8 minutes       |
| Cuisse de dinde(drumsticks)                  | 40 minutes      |
| Blanc de pintade                             | 10 minutes      |
| Blanc de faisan                              | 10 minutes      |
| Filet de canard                              | 5 minutes       |
| Steak d’autruche                             | 6 minutes       |
| Caille                                       | 30 minutes      |
| Viande                                       | Fumer           |
| Steak, èntrecote, ribs                       | 4 minutes       |
| Rôti de boeuf, filet de boeuf                | 30 minutes      |
| Carbonades                                   | 40 minutes      |
| Steak de veau                                | 5 minutes       |
| Êntrecote de veau                            | 6 minutes       |
| Côtelettes de veau                           | 10 minutes      |
| Rôti de veau                                 | 35 minutes      |
| Escaloppes de porc                           | 5 minutes       |
| Carbonades de porc                           | 10 minutes      |
| Filet de porc                                | 10 minutes      |
| Filet ert roti de porc                       | 30 minutes      |
| Jambon à l’os                                | 30 minutes      |
| Ribs                                         | 20 minutes      |
| Côtelettes d’agneau                          | 5 minutes       |
| Gigot d’agneau (tranche)                     | 10 minutes      |
| Carbonades d’agneau                          | min. 40 minutes |
| Gigot d’agneau                               | 20 minutes      |
| Boulettes                                    | 10-15 minutes   |
| Hamburgers                                   | 5-10 minutes    |
| Brochettes                                   | 10 minutes      |
| Saucisse (bouilli quelques min. dans l’eau)) | 4-10 minutes    |
| Boulettes (soupe)                            | 5 minutes       |

| Légumes                    | Fumer                   |
|----------------------------|-------------------------|
| Aubergine (tranche)        | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Céleri (moreaux)           | 10-15 min.   10-15 min. |
| Chou fleur, brocoli        | 1-2 min.   10 min.      |
| Champignons (tranche)      | 0,5-1 min.   5 min.     |
| Champignon (entier)        | 0,5-1 min.   10 min.    |
| Tomates (petite) cocktail  | 6-8 minutes             |
| Courgette (tranche)        | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Ail (entier)               | 45 minutes              |
| Paprica (morceaux)         | 1-2 min.   10 min.      |
| Echalottes                 | 10-15 minutes           |
| Poivrons Espagnol(demi)    | 0,5-1 min.   8-10 min.  |
| Tomates (pelée)            | 10-12 minutes           |
| Tomates (blocs)            | 8-10 minutes            |
| Oignons (blocs)            | 10-15 minutes           |
| Oignons (anneaux)          | 8-10 minutes            |
| Oignons (entier)           | 15 minutes              |
| Fenouil (morceaux)         | 15 min.   10 min.       |
| Fromage,noix               | Fumer                   |
| Tranche de fromage (2 cm ) | 6 minutes               |
| Mozzarella, feta           | 4 minutes               |
| Noix écosser et décortiqué | 12 minutes              |
| Graines (pignons de pin)   | 4 minutes               |
| Tahoe                      | 3-10 minutes            |



### SCIURE POUR FUMOIR

On pose souvent la question si il y a quelque chose de spéciale à nos sciure. La réponse est QUI! Tout d'abord, ils sont pour 100% en bois véritables, pas de déchets. Rien est ajouté. Les sortes de bois proviennent de ces région où lles sont traditionnellements utilisés pour fumer les aliments. Les arbres dépouillés des résines, ca rils donnent un goût amer. Puis le bois est broyé à la finesse requise ce qui fais que des petite quantités de sciure donne le meilleur résultat. Enfin la sciure est emballé à sec dans un pot en plastique refermable.

### DESCRIPTION DES DIFFERENTES SCIURE DE BOIS

**ALDER ("AULNE")** est un excellent bois, récolté dans le nord-ouest des Etats unis. Ce bois a été utilisé par les indiens pour fumer le saumon frais. Il donne un bonne arôme et doux, en particulier pour le poisson et la volailles. Il peut aussi être mélangé avec du bois des arbres à fruits, ce qui donne un arôme très intéressant.

**APPLE (POMMIER)** une sorte qui donne un arôme très particulier. Très approprié pour gibier, poisson et volailles. Aussi pour BBQ après être tremper dans l'eau (voir utilisation extérieure).

**CHERRY (CERISE)** donne un gout très généreux mais doux. Pour toutes recettes. Arôme agréable. Une bonne recette est par exemple, blanc de poulets mariner pendant 15min. Dans une sause teriyaki (sorte de soja) et alors fumer pendant 14min. À la sciure de cerise (une cuillère à soupe) . Irrésistiblement savoureux !

**HICKORY (NOIX)** est un bois classique que donne un gout plus profondi mais qui maitrise tous l'arôme. Un choix parfait pour ribs et blanc de poulets avec une sause barbeque .

**WHITE OAK (CHÊNE)** est LE classique. Est largement utilisé dans les fumoir. Se mélange bien avec d'autres sciure. Saucisse faits maison fumée avec une combinaison de chêne, pomme et noix de pécan.

**MAPLE (ERABLE)** donne une saveur très délicate et pour créer le juste équilibre chez des plats avec un arôme subtil. Erable est un bon choix pour les fromages et légumes. Un bois doux et fiable.

**PECAN DOPPEN (NOIX DE PECAN)** donnent un arôme intense et original aux gibier, porc et agneau. Se mélange bien avec d'autres sciure. Egalement pour le barbecue de carbonades.

**MESQUITE** (bois qui se produits seulement dans le sud-ouest des Etats-unis) a le gout le plus caractéristique de toutes les espèces. Utiliser avec petite dose sinon le gout sera trop fort et amer . Mesquite peut être utilisé pour les ribs, boeuf et escaloppe de porc acompagner d'un sause BBQ. Aussi recommandé pour fumer le maïs et le gâteau de maïs.



**LA CUCINA (IMPORT BENELUX) B.V.**

Xenonstraat 6 • 1362 GD Almere • Nederland

Telefoon +31 36 5395930 • Fax +31 36 5395939 • [www.lacucina.nl](http://www.lacucina.nl)