

RÖKBOX
RØYKBOKS
SAVUSTUSLAATIKKO
RØGEBOKS

43 x 27 x 18 cm



RÖKBOX

INTRODUKTION

Denna manual innehåller viktig information om hur produkten används samt eventuella säkerhetsrisker. Användaren uppmanas att läsa manualen före användning. Vi reserverar oss för att illustrationer och beskrivningar av enskilda detaljer inte alltid stämmer helt överens med produkten. Spara manualen för framtida bruk.

MÄRKNING



Manual medföljer och ska läsas innan användning och sparas för framtida bruk.

VARNINGAR

- Rökboxen ska alltid användas utomhus.
- Var försiktig! Rökboxen kan bli mycket varm.
- Håll alltid uppsikt över en varm rökbox! Se framför allt till att barn inte är i närheten av den.
- Brännarna måste vara kalla när de fylls med sprit. En full brännare brinner i cirka 30 min.
- Rengör boxen, gallret och droppskyddet noga efter varje användning.

OBS! Alla delar måste svalna helt innan de rengörs.

INSTRUKTIONER

Innan rökboxen används första gången måste den hettas upp till ca. 100 °C.

1. Skruva fast ventilationsreglaget och handtagsknoppen på locket med den medföljande skruven.
2. Ställ vindskyddet (botten) på ett jämnt och icke brännbart underlag.
3. Rensa fisken du ska röka, men låt huvudet sitta kvar. Skölj, torka ur och salta fisken. Låt den lufttorka innan du lägger den i rökboxen.
4. Håll några matskedar rökspån i botten av boxen och lägg droppskyddet ovanpå spånen. (Prova spån från olika träd, det ger olika smak åt det rökta). Lägg fisken på gallret och placera det på plats i rökboxen. Stora fiskar bör rökas enbart på det undre gallret.
5. Lägg på locket och stäng det med låsen på boxens kortsidor.
6. Håll T-sprit i de båda brännarna, ställ dem i vindskyddet och tänd dem. Värmen reglerar du genom att vrida på brännararmarna. Ställ rökboxen på vindskyddet. Ungefärlig rökzeit är 15–30 minuter, beroende på fiskarnas vikt. När ryggsfenan på fisken lätt kan dras av är fisken klar att ätas.

DELAR	ANTAL
1 Vindskydd	1 st.
2 Spritbrännare	2 st.
3 Rökbox	1 st.
4 Droppskydd	1 st.
5 Dubbelt galler	1 st.
6 Lock med ventilationsreglage	1 st.



RØYKBOKS

INTRODUKSJON

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om bruk av produktet og eventuelle sikkerhetsrisikoer. Brukeren oppfordres til å lese bruksanvisningen før bruk. Vi forbeholder oss retten til at enkelte illustrasjoner og beskrivelser av enkelte detaljer ikke alltid er i overensstemmelse med produktet. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig bruk.

MERKING



Den medfølgende bruksanvisningen skal leses før bruk og oppbevares for fremtidig bruk.

ADVARSLER

- Røykboksen skal alltid brukes utendørs.
 - Vær forsiktig! Røykboksen kan bli svært varm.
 - Hold alltid tilsyn med en varm røykboks! Se spesielt etter at barn ikke er i nærheten av den.
 - Brennerne må være kalde når de fylles med sprit. En full brenner brenner i ca. 30 minutter.
 - Rengjør boks, rist og dryppplate grundig etter hver gang produktet har blitt brukt.
- OBS!** Alle deler må være helt avkjølt før rengjøring.

INSTRUKSJONER

Før røykboksen tas i bruk, må den varmes opp til ca. 100 °C.

1. Skru ventilasjonsreguleringen og håndtaksknotten fast på lokket med den medfølgende skruen.
2. Sett vindskjermen (bunnen) på et jevnt og ikke brennbart underlag.
3. Rens fisken du skal røyke, men la hodet sitte på. Skyll, tørk ut av fisken, og salt den. La den lufttørke før du legger den i røykboksen.
4. Hell noen spiseskjeer røykspon i bunnen av boksen, og legg dryppplaten oppå sponen. (Prøv spon fra forskjellige trær, det gir ulik smak til det røykte). Legg fisken på risten, og sett den på plass i røykboksen. Store fisker bør røykes kun på den nedre risten.
5. Legg på lokket, og lukk det med låsen på boksens kortsider.
6. Hell rødsprit i de to brennerne, sett dem i vindskjermen, og tenn dem. Varmen regulerer du ved å vri på brennerarmene. Sett røykboksen på vindskjermen. Omtrentlig røykeetid er 15–30 minutter, avhengig av hvor mye fiskene veier. Når ryggfinnen på fisken lett kan dras av, er fisken klar til å spises.

PRODUKTETS DELER		ANTALL
1	Vindskjerm	1 stk.
2	Sprittbrenner	2 stk.
3	Røykboks	1 stk.
4	Dryppplate	1 stk.
5	Dobbel rist	1 stk.
6	Lokk med ventilasjonsregulering	1 stk.



SAVUSTUSLAATIKKO

JOHDANTO

Tässä käyttöohjeessa on tärkeitä tietoja tuotteen käyttämisestä ja mahdollisista vaaroista. Käyttäjää kehoitetaan lukemaan käyttöohje huolellisesti ennen käyttämistä. Kuvat ja yksittäisten osien kuvaukset eivät välttämättä vastaa tuotetta kaikilta osin. Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

MERKINNÄT



Tuotteen mukana on käyttöohje, joka on luettava ennen käyttöä sekä säästää tulevaa tarvetta varten.

VAROITUKSET

- Savustuslaatikkoa saa käyttää ainoastaan ulkotiloissa.
- Toimi varovaisesti! Savustuslaatikko voi kuumentua voimakkaasti.
- Pidä lämmintä savustuslaatikkoa aina silmällä! Huolehdi erityisesti siitä, että lapset eivät mene sen lähelle.
- Poltinten on oltava kylmiä, kun ne täytetään sprillä. Täysi poltin palaa n. 30 minuuttia.
- Puhdista laatikko, rutilä ja tippasuoja huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. **HUOMIO!** Kaikkien osien on annettava jäähtyä täysin ennen puhdistamista.

OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa savustuslaatikko on lämmitettävä n. 100 °C:n lämpötilaan.

- Kierrä tuuletusaukon säädin ja tartuntanuppi kiinni kanteen mukana toimitettavalla ruuvilla.
- Aseta tuulensuoja (pohja) tasaiselle ja palamattomalle alustalle.
- Perkaa savustettava kala, mutta jätä pää paikalleen. Huuhtelee, kuivaa ja suolaa kala. Anna sen kuivua ilman vaikutuksesta, ennen kuin asetat sen savustuslaatikkoon.
- Kaada muutama ruokalusikallinen savustuslastuja savustuslaatikon pohjalle ja aseta tippasuoja lastujen yläpuolelle. (Kokeile eri puulajeista tehtyjä lastuja, jotta löydät haluamasi maun). Aseta kala rutilälle ja siirrä rutilä paikalleen savustuslaatikkoon. Suurikokoisia kaloja tulee savustaa ainoastaan alemman rutilän päällä.
- Aseta kansi paikalleen ja sulje se laatikon lyhyillä sivuilla olevilla lukituksilla.
- Kaada molempiin polttimiin talousspriitä, aseta ne tuulensuojaan ja sytytä ne. Säädä lämpöä kääntämällä polttimien vipuja. Aseta savustuslaatikko tuulensuojan päälle. Savustusaika on noin 15–30 minuuttia kalan painosta riippuen. Kun kalan selkäevä irtoa helposti vedettäessä, kala on valmis syötäväksi.

TUOTTEEN OSAT		LUKUM
1	Tuulensuoja	1 kpl
2	Spriipoltin	2 kpl
3	Savustuslaatikko	1 kpl
4	Tippasuoja	1 kpl
5	Kaksoisrutilä	1 kpl
6	Tuuletusaukon säätimellä varustettu kansi	1 kpl



RØGEBOKS

INLEDNING

Denne manual indeholder vigtige informationer om produktets anvendelse samt eventuelle sikkerhedsrisici. Alle brugere opfordres til at læse manualen inden brug. Vi tager forbehold for, at illustrationer og beskrivelser af enkelte detaljer ikke altid er i fuld overensstemmelse med produktet. Gem manualen til fremtidig brug.

MÆRKNING



Manual medfølger og skal læses inden brug og gemmes til fremtidig brug.

ADVARSLER

- Rygekassen skal altid anvendes uden-dørs.
- Vær forsigtig! Rygekassen kan blive meget varm.
- Hold altid øje med en varm rygekasse! Sørg især for, at børn ikke kommer i nærheden af den.
- Brænderne skal være kolde, når de påfyldes sprit. En fuld brænder brænder i ca. 30 min.
- Rengør kassen, risten og dråbefanget omhyggeligt, hver gang produktet har været i brug. **OBS!** Alle dele skal være kølet helt af, inden de rengøres.

INSTRUKTIONER

Inden rygekassen bruges første gang, skal den opvarmes til ca. 100 °C.

1. Skru ventilationsindstillingen og håndtagsknoppen fast på låget med den medfølgende skrue.
2. Stil vindskærmen (bunden) på et jævnt og ikke brændbart underlag.
3. Rens fisken, du vil ryge, men lad hovedet sidde på. Skyl, tør og salt fisken. Lad den lufttørre, inden du lægger den i rygekassen.
4. Hæld nogle spiseskefulde rygespån i kassen og læg dråbefanget oven på spånerne. (Prøv med spån af forskellige træsorter, det giver det røgede forskellig smag). Læg fisken på risten og anbring den på sin plads i rygekassen. Store fisk bør udelukkende ryges på den nederste rist.
5. Læg låget på og luk det med låsene på kassens korte sider.
6. Hæld teknisk sprit i begge brændere, stil dem i vindskærmen og tænd dem. Du kan regulere varmen ved at dreje på brændernes arme. Stil rygekassen på vindskærmen. Den omtrentlige rygetid er 15–30 minutter, afhængig af fiskenes vægt. Når fiskens rygfinne let kan trækkes af, er fisken klar til at spise.

PRODUKTETS DELER		ANTALL
1	Vindskærm	1 stk.
2	Spritbrændere	2 stk.
3	Rygekasse	1 stk.
4	Dråbefanger	1 stk.
5	Dobbelte riste	1 stk.
6	Låg med ventilationsindstilling	1 stk.



