

KOKOAMIS- JA KÄYTTÖOHJEET HOUSE SAVUSTUSLAATIKKO

HUOMIO! Tarkista, että kaikki osat ovat mukana, ennen kuin aloitat kokoamisen.

HUOMIO! Ole huolellinen kokoamisen ja käytön aikana, jotta vältät onnettomuudet ja terävien reunojen aiheuttamat loukkaantumiset.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA:

1. Savustuslaatikkoa voidaan käyttää avotulella, puuta polttavalla tulipesällä tai kaasulla. Jätä hieman etäisyyttä avotulen ja savustuslaatikon välille, jotta sisällä olevien savustuslastujen syttyminen ja palaminen vältetään.
2. Asettele paksu kerros savustuslastuja savustuslaatikon pohjalle.
3. Aseta rasvapelti lastujen päälle ja ruoka ritilöiden päälle.
4. Sulje kansi ja aloita savustus. Pidä laatikkoa silmällä savustuksen aikana. Jos laatikosta tulee liikaa savua, savustuslastut ovat saattaneet syttyä.
5. Tuotteiden koko ja savustuslämpötila vaikuttavat savustusaikaan. Esimerkiksi kalan savustamiseen kuluu 20–50 minuuttia kalan koon mukaan.

VAROITUKSET:

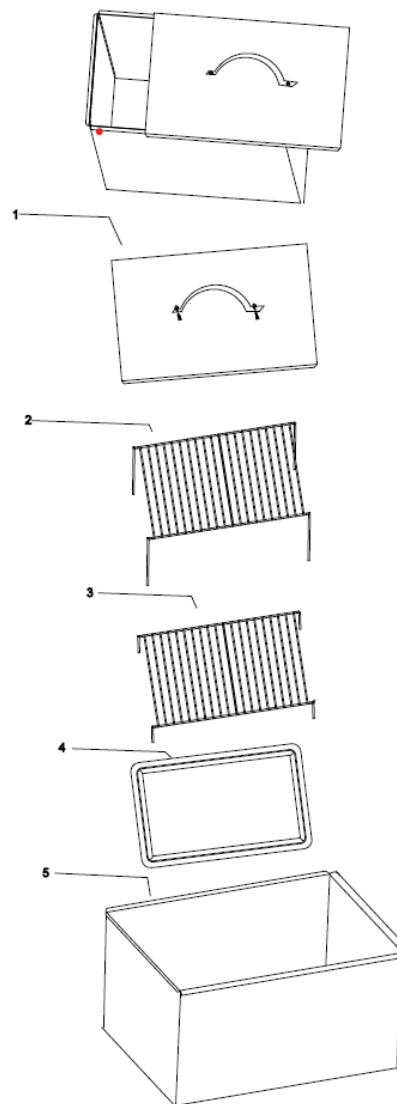
- **VAROITUS!** Savustuslaatikko kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana. Käytä suojaavia käsineitä, kun käsittelet kuumaa savustuslaatikkoa.
- Älä avaa savustuslaatikkoa, kun savustus on käynnissä, ellei se ole tarpeen paremman tuloksen aikaan saamiseksi.
- Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana kuumasta grillistä ja savustuslaatikosta!
- **Vain ulkokäyttöön!**

HUOLTO JA SÄILYTYS:

- Puhdista savustuslaatikko jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laatikko ja ritilät grilliharjalla ja pese vedellä.
- Savustuslaatikon puhdistaminen helpottuu, jos asetat kaksin kerroin taitetun alumiinifolion puulastujen alle.
- Säilytä tuotetta kuivassa ja puhtaassa paikassa.

OSAT:

1. Kansi
2. Ylempi savustusritilä
3. Alempi savustusritilä
4. Rasvapelti
5. Laatikon runko



BRUKSANVISNING OCH MONTERINGSANVISNINGAR

HOUSE RÖKLÅDA

OBS! Kontrollera att alla delar är hela innan du börjar monteringen.

OBS! Montera och använd produkten med försiktighet för att undvika olyckor och skador från vassa kanter.

BRUKSANVISNING:

1. Röklådan kan användas över öppen eld och på träkolsgrillar eller gasgrillar. Håll ett avstånd mellan den öppna lågan och röklådan för att undvika att rökspånen inuti antänds och börjar brinna.
2. Placera ett platt lager av rökspån i botten av röklådan.
3. Placera fettbrickan ovanpå spånen och livsmedlet på gallret.
4. Stäng locket och påbörja rökningen. Håll röklådan under uppsikt under rökningen. Om överflödig rök avges från lådan kan det hända att rökspånen har fattat eld.
5. Röktiden beror på produktens storlek och röktemperaturen. Rökning av till exempel fisk tar 20–50 minuter beroende på fiskens storlek.

VARNINGAR:

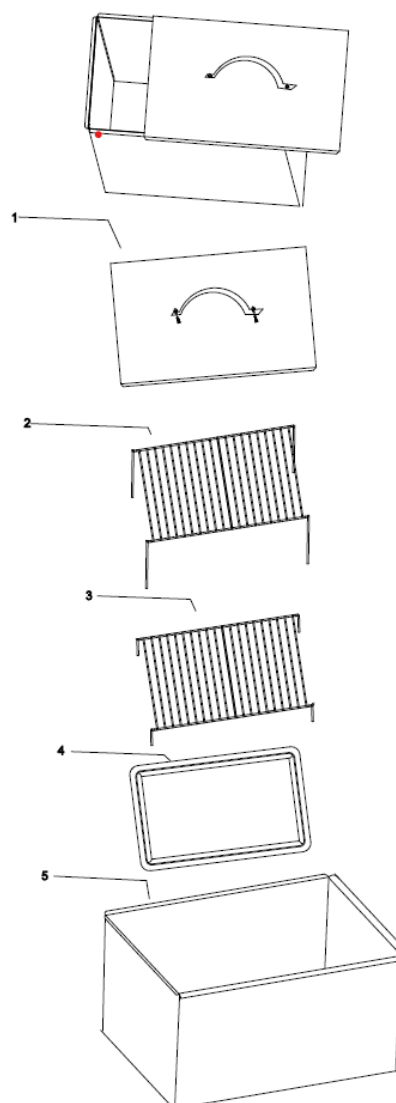
- **VARNING!** Röklådan blir mycket het under användning. Bär skyddshandskar när du hanterar den heta röklådan.
- Öppna inte röklådan under rökningen såvida inte det är nödvändigt för att få ett bättre resultat.
- Håll barn och husdjur borta från den heta grillen och röklådan!
- **Ska endast användas utomhus!**

UNDERHÅLL OCH FÖRVARING:

- Rengör röklådan efter varje användning. Rengör lådan och gallret med en grillborste och skölj med vatten.
- Det är enklare att rengöra röklådan om du placerar ett dubbelvikt ark aluminiumfolie under rökspånen.
- Förvara produkten på ett torrt och rent ställe.

DELAR:

1. Lock
2. Övre rökgaller
3. Nedre rökgaller
4. Fettbricka
5. Lådans kant



KASUTUS- JA MONTEERIMISJUHISED HOUSE SUITSUTAMISKAST

TÄHELEPANU! Enne kokkupanekut kontrollige, kas kõik osad on olemas.

TÄHELEPANU! Pange seade kokku ja kasutage seda ettevaatlikult, et vältida õnnetusi ja teravate servade põhjustatud vigastusi.

MÄRKUSED KASUTAMISEKS

1. Suitsukasti saab kasutada koos lahtise tule, puugrillimiskoha või gaasiga. Jätke lahtise leegi ja suitsukasti vahele teatav vahemaa, et vältida suitsulaastude süttimist ja põlemist.
2. Asetage suitsukasti põhja lame kiht suitsulaaste.
3. Asetage rasvakoguja laastude peale ja toiduained restidele.
4. Sulgege kaas ja alustage suitsetamist. Hoidke suitsetamise ajal karbil silma peal. Kui liigne suits tuleb läbi, võivad suitsulaastud olla süttinud.
5. Suitsutusaeg sõltub toote suurusest ja suitsutamistemperatuurist. Näiteks kalade suitsetamisel kulub sõltuvalt kala suuruselt umbes 20-50 minutit.

HOIATUSED:

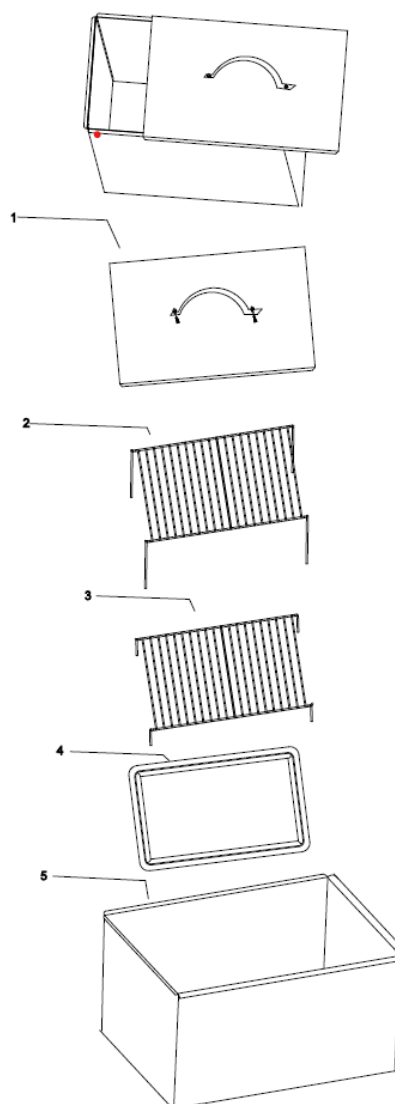
- **HOIATUS!** Suitsukast muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Kandke kaitsekindaid, kui käsitate kuumat suitsukasti.
- Ärge avage suitsukasti suitsetamise ajal, kui see ei ole parema tulemuse saavutamiseks vajalik.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad kuumast grillist ja suitsukastist eemal!
- **Ainult õues kasutamiseks!**

HOOLDAMINE JA HOIDMINE

- Puhastage suitsukasti pärast iga kasutamist. Puhastage kast ja restid grilliharjaga ja peske veega.
- Suitsukasti on lihtsam puhastada, kui puiduhakke alla pannakse kahekordselt kokkuvolditud alumiiniumfoolium.
- Hoidke seadet kuivas ja puhtas kohas.

OSAD:

1. Kaas
2. Ülemine suitsutusrest
3. Alumine suitsutusrest
4. Rasvakoguja
5. Karbiraam



Art. no.: XZ442618