

# Axley

769004



## **SE** RÖKUGN

Bruksanvisning i original  
Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!  
Spara den för framtida behov.

## **NO** RØYKEOVN

Bruksanvisning  
(Oversettelse av original bruksanvisning)  
Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.  
Ta vare på den for fremtidig bruk.

## **PL** WĘDZARNIA

Instrukcja obsługi  
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)  
Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!  
Zachowaj ją na przyszłość.

## **EN** SMOKER

Operating instructions  
(Translation of the original instructions)  
Important! Read the user instructions carefully before use.  
Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor! Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår kundservice på telefon 0511-34 20 00.

[www.jula.se](http://www.jula.se)

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstation.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår kundservice på telefon 67 90 01 34.

[www.jula.no](http://www.jula.no)

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmujemy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

[www.jula.pl](http://www.jula.pl)

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our customer service.

[www.jula.com](http://www.jula.com)

Tillverkare/ Produsent/ Producenci/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributør/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

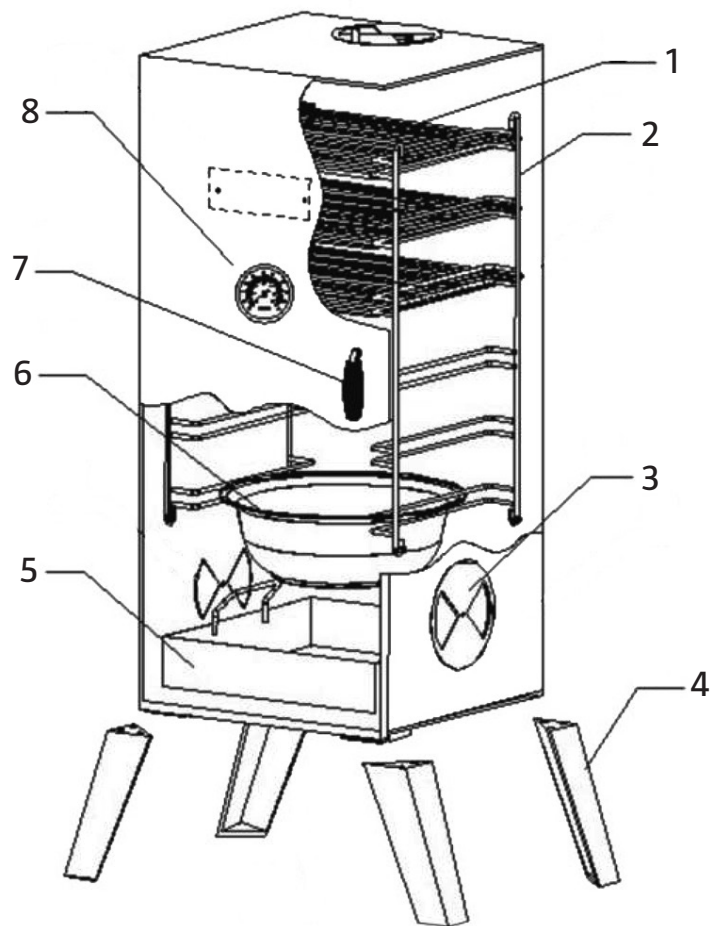
Jula Norge AS, Solheimsveien 6-8,

1471 LØRENSKOG

2018-02-14

© Jula AB

1



## SÄKERHETSANVISNINGAR

### VARNING!

- **Grillen blir mycket varm, flytta den inte när den är tänd.**
- **Grillen får inte användas inomhus!**
- **Använd inte alkohol eller bensin för att tända grillen. Spruta inte någon form av lättantändlig vätska över grillkol eller briketter som redan tänts. Använd enbart tändmedel som uppfyller EN 1860-3.**
- **Håll barn och husdjur på behörigt avstånd från grillen.**
- Använd aldrig vatten för att kontrollera eller släcka elden.
- Lägg på locket och stäng luftventilerna när rökningen är avslutad.
- Använd grillvantar för att undvika brännskador vid rökning.
- Varmt grillkol eller varma briketter får inte kastas i soptunnor, där någon kan trampa på dem eller där det råder risk för eldsvåda. Låt briketterna slockna helt innan de kastas bort.
- Ställ inte rökugnen i t.ex. ett förråd innan den har slocknat helt.
- Se till att lättantändliga vätskor och tryckbehållare inte finns inom den tända rökugnens område.
- Om elektrisk tändare används ska dess nätsladd hållas borta från rökugnens varma ytor.
- Rökugnen är inte avsedd som värmeelement och får under inga omständigheter användas inomhus.
- Rengör rökugnen regelbundet för att säkerställa avsedd funktion.
- Rökugnen ska stå stabilt på ett fast och plant underlag när den används. Placera

den på minst 3 meters avstånd från träd och brännbart material.

- Endast grillkol och briketter får användas för uppvärmning.
- Kontrollera att kolen glöder helt och hållet före rökning, det tar minst 30 minuter. Rökning kan påbörjas först när briketterna/grillkolen har jämn glöd och en grå hinna som täcker dem.

### OBS!

**Briketterna/grillkolen ska alltid placeras på kolfatet i rökugnens botten. Annars riskerar rökugnen att ta skada. Använd inte för mycket briketter/grillkol, ett lager räcker.**

### Symboler



Använd inte produkten i slutna utrymmen och/eller utrymmen avsedda för längre vistelse, som hus, tält, husvagn, husbil, båt etc. Risk för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.

### BESKRIVNING

1. Rökgaller
2. Gallerställning
3. Ventil
4. Ben
5. Kolbehållare
6. Rökspånsbehållare
7. Handtag
8. Termometer

### BILD 1

## MONTERING

1. Lägg försiktigt rökugnen med baksidan nedåt på ett skyddande underlag.
2. Montera de fyra benen. Ställ sedan rökugnen upprätt.
3. Montera en ventil på varje sida av rökugnen och en på ovansidan.
4. Montera termometern och handtaget på rökugnens framsida.
5. Montera en gallerställning på varje sida inne i rökugnen.
6. Placera rökgallren och rökspånsbehållaren på gallerställningen. För sedan in kolbehållaren i rökugnen.
7. Rökugnen är nu klar att användas.

## HANDHAVANDE

### AVSEDD ANVÄNDNING

Rökugnen är avsedd att användas vid rökning av mindre kvantiteter livsmedel. Rökugnen kan användas för kallrökning, varmrökning och hetrökning. Röken och värmen alstras genom att en kolbädd glöder under en behållare med rökspån, varvid spånen alstrar den nödvändiga röken.

### RÖKNING

- Ställ upp rökugnen på en vindskyddad plats.
- Flytta aldrig rökugnen då den används.

### VARNING!

- **Rökugnen får aldrig flyttas då den är i drift.**
- **Förbjudet att använda brandfarliga vätskor.**

### Kallrökning

- Vid kallrökning är det av största vikt att livsmedlet är torrt, speciellt skinka och korv. Även rökspånen ska vara torra.
- Kontrollera regelbundet spån och kolmängd. Fyll på vid behov.

Röktemperatur	12-24 °C
Luftfuktighetskrav	75-80 %
Rökningstid	Några dagar upp till 3 veckor. Exempelvis skinka ska rökas tills den uppvisar en guldgul färg och smakar bra.

### Varmrökning

1. Hetta först upp rökugnen till rätt temperatur.
2. Placera därefter livsmedlet inne i rökugnen.
3. Ställ in spånbehållaren med rökspånen.
4. Reglera temperaturen med luftspjällen.

Röktemperatur	30-50 °C
Luftfuktighetskrav	80 %
Rökningstid	2-24 timmar
Livsmedel	Kassler, skinka, mm

### Hetrökning

1. Hetta först upp rökugnen till rätt temperatur.
2. Placera därefter livsmedlet inne i rökugnen.
3. Ställ in spånbehållaren med rökspånen.
4. Reglera temperaturen med luftspjällen.

Röktemperatur	60-110 °C
Luftfuktighetskrav	80 %
Rökningstid	1-1,5 timmar
Livsmedel	Fisk, fågel, vilt, små korvar etc.

### SALTNING

#### Torr saltning

Vid torr saltning av fisk ska saltet anbringas på både yttre och inre ytor. Livsmedlet ska dra i saltet i 3-15 timmar beroende på vikt och fettnnehåll.

#### OBS!

**Jodsalt ska inte användas till fisk.**

#### Vätsaltning

Vid vätsaltning kan en 10 %-ig blandning användas. Dragningstiden är då 10-12 timmar. Om en 25 %-ig blandning används kan rökningsojektet dra i kortare tid. Saltningen ska äga rum i temperatur av högst 7-12 °C. Efter dragningen i saltlösningen ska livsmedlet spolvas av i dricksvatten som är högst 20 °C.

Följande tider gäller vid 25 %-ig blandning:

Forell	1,75-2 timmar
Sill	2 timmar
Makrillfilé	1,75 timmar
Abborrfilé	0,75 timmar

## UNDERHÅLL

- Rengör rökugnen efter varje användning.
- Kontrollera noga att kolen är helt släckta innan rökugnen rengörs invändigt.
- Skölj noggrant med vatten och låt rökugnen torka innan den används igen.
- Torka av invändigt med en trasa eller pappershanddukar.

## SIKKERHETSANVISNINGER

### ADVARSEL!

- Grillen blir svært varm, ikke flytt den når den er tent.
- Grillen skal ikke brukes innendørs!
- Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne grillen. Ikke sprut noen form for lettantennelig væske over grillkull eller briketter som allerede er tent. Bruk kun tennvæske som oppfyller EN 1860-3.
- Hold barn og husdyr på forsvarlig avstand fra grillen.

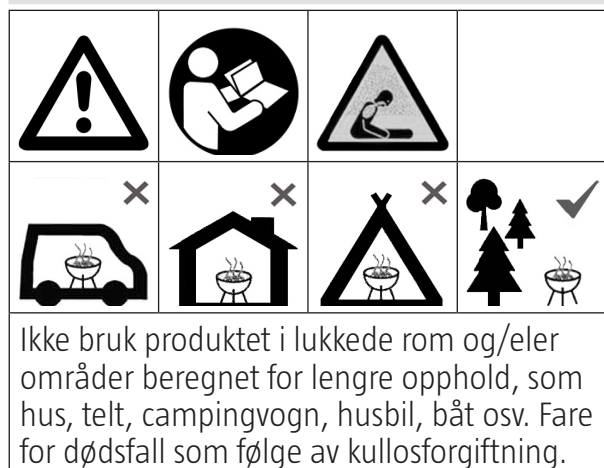
- Bruk aldri vann til å kontrollere eller slukke ilden.
- Legg på lokket og steng lufterventilene når røykingen er ferdig.
- Bruk grillhansker for å unngå brannskader under røyking.
- Varmt grillkull eller varme briketter skal ikke kastes i søppelbøtter, på steder der noen kan trække på dem, eller på brannfarlige steder. Sørg for at brikettene er helt sluknet, før du kaster dem.
- Ikke sett røykeovnen i f.eks. en bod før den har sluknet helt.
- Se til at lettantennelige væsker og trykkbeholdere ikke står i nærheten av den tente røykeovnen.
- Hvis du bruker en elektrisk tenner, må strømledningen holdes unna røykeovnens varme deler.
- Røykeovnen er ikke beregnet for bruk som varmeelement og skal ikke under noen omstendigheter brukes innendørs.
- Rengjør røykeovnen regelmessig for å sikre at den fungerer som den skal.
- Røykeovnen skal stå stabilt på et fast og plant underlag når den er i bruk. Plasser den minst 3 meter unna trær/busker og annet brennbart materiale.

- Ikke bruk noe annet enn grillkull og briketter til oppvarming.
- Kontroller at kullet gløder skikkelig før røyking. Det tar minst 30 minutter. Du kan begynne røykingen først når brikettene/grillkullet har en jevn glød og er dekket av en grå hinne.

### MERK!

**Brikettene/grillkullet skal alltid plasseres på kullfatet i bunnen av røykeovnen. Noe annet kan skade røykeovnen. Ikke bruk for mye briketter/grillkull, ett lag er nok.**

### Symboler



### BESKRIVELSE

1. Røykerist
2. Ristholder
3. Ventil
4. Ben
5. Kullbeholder
6. Røykesponbeholder
7. Håndtak
8. Termometer

### BILDE 1

### MONTERING

1. Legg forsiktig røykeovnen med baksiden ned på et beskyttende underlag.
2. Monter de fire bena. Sett deretter røykeovnen oppreist.
3. Monter en ventil på hver side av røykeovnen og en på oversiden.

4. Monter termometeret og håndtaket på fremsiden av røykeovnen.
5. Monter en ristholder på hver side inne i røykeovnen.
6. Sett røykeristene og røykesponbeholderen på ristholderne. Før deretter kullbeholderen inn i røykeovnen.
7. Røykeovnen er nå klar for bruk.

## BRUK

### TILTENKT BRUKSOMRÅDE

Røykeovnen er beregnet på bruk til røyking av mindre mengder matvarer. Røykeovnen kan brukes til kaldrøyking, varmrøyking og hetrøyking. Røyken og varmen produseres gjennom at kull gløder under en beholder med røykespon, og da produserer sponen den nødvendige røyken.

### RØYKING

- Sett røykeovnen i ly for vinden.
- Røykeovnen må aldri flyttes mens den er i bruk.

### ADVARSEL!

- **Røykeovnen må aldri flyttes mens den er i drift.**
- **Forbudt å bruke brannfarlige væsker.**

### Kaldrøyking

- Ved kaldrøyking er det svært viktig at matvaren er tørr, spesielt skinke og pølse. Røykesponen skal også være tørr.
- Kontroller mengden spon og kull regelmessig. Fyll på ved behov.

Røyketemperatur	12-24 °C
Luftfuktighetskrav	75-80 %
Røyketid	Fra noen dager opptil 3 uker. For eksempel skal skinke røykes til den har en gyllengul farge og smaker godt.

### Varmrøyking

1. Varm først opp røykeovnen til riktig temperatur.
2. Plasser deretter matvaren inne i røykeovnen.
3. Sett inn sponbeholderen med røykesponen.
4. Reguler temperaturen med luftspjeldene.

Røyketemperatur	30-50 °C
Luftfuktighetskrav	80 %
Røyketid	2-24 timer

Matvare	Hamburgerrygg, skinke osv.
---------	----------------------------

### Hetrøyking

1. Varm først opp røykeovnen til riktig temperatur.
2. Plasser deretter matvaren inne i røykeovnen.
3. Sett inn sponbeholderen med røykesponen.
4. Reguler temperaturen med luftspjeldene.

Røyketemperatur	60-110 °C
Luftfuktighetskrav	80 %
Røyketid	1-1,5 timer
Matvare	Fisk, fjærkre, vilt, små pølser osv.

### SALTING

#### Tørrsalting

Ved tørrsalting av fisk skal saltet plasseres på både ytre og indre flater. Matvaren skal trekke i saltet i 3-15 timer avhengig av vekt og fettinnhold.

#### MERK!

**Jodsalt skal ikke brukes til fisk.**

#### Våtsalting

Ved våtsalting kan det brukes en 10 %-blanding. Trekketiden er da 10-12 timer. Hvis det brukes en 25 %-blanding, kan røykeobjektet trekke i kortere tid. Saltingen skal gjøres i rom med temperatur på maks. 7-12 °C. Etter trekking i saltløsningen skal matvaren skylles i drikkevann som er maks. 20 °C.

Følgende tider gjelder ved 25 %-blanding:

Ørret	1,75-2 timer
Sild	2 timer
Makrellfilet	1,75 timer
Abborfilet	0,75 timer

### VEDLIKEHOLD

- Rengjør røykeovnen etter hver gangs bruk.
- Kontroller nøye at kullet er helt sluknet før du rengjør røykeovnen innvendig.
- Skyll nøye med vann og la røykeovnen tørke før du bruker den igjen.
- Tørk av innvendig med en klut eller tørkepapir.

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### OSTRZEŻENIE!

- **Grill mocno się nagrzewa. Nie przesuwaj go, gdy jest rozpalony.**
  - **Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach!**
  - **Do rozpalania grilla nie stosuj alkoholu ani benzyny. Nie rozpylaj żadnych łatwopalnych cieczy nad rozżarzonym węglem i brykietami. Korzystaj wyłącznie z rozpałek, które spełniają wymogi normy EN 1860-3.**
  - **Dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.**
- Nigdy nie używaj wody do kontrolowania ognia ani do jego gaszenia.
  - Po zakończeniu wędzenia nałóż pokrywę i zamknij otwory wentylacyjne.
  - Aby uniknąć oparzeń podczas wędzenia, korzystaj z rękawic do grilla.
  - Nie wrzucaj rozżarzonych kawałków węgla i brykietów do pojemników na odpady. Nie pozostawiaj ich też ich w miejscach, gdzie ktoś mógłby na nie nadepnąć, ani w miejscach zagrożonych pożarem. Przed wyrzuceniem brykietów zaczekaj, aż całkowicie się wypalą.
  - Nie odstawiaj wędzarni np. do schowka, zanim żar całkowicie nie wygaśnie.
  - Upewnij się, że w okolicy rozpalonej wędzarni nie ma łatwopalnych cieczy ani pojemników pod ciśnieniem.
  - Jeżeli korzystasz z zapalnika elektrycznego, trzymaj jego przewód zasilający z dala od rozgrzanych powierzchni wędzarni.
  - Wędzarnia nie jest przeznaczona do stosowania jako grzejnik i pod żadnym pozorem nie można jej używać w pomieszczeniach.

- Czyść wędzarnię regularnie, aby zapewnić jej prawidłowe działanie.
- Podczas korzystania z wędzarni powinna ona stać stabilnie na zwartym i płaskim podłożu. Umieść ją w odległości co najmniej 3 metrów od drzew i materiałów palnych.
- Jako paliwo wolno stosować wyłącznie węgiel lub brykiety.
- Przed rozpoczęciem wędzenia sprawdź, czy węgiel całkowicie się rozżarzył – potrwa to co najmniej 30 minut. Wędzenie można rozpocząć dopiero wtedy, gdy brykiety lub węgiel będą równomiernie rozżarzone i pokryte szarym nalotem.

### UWAGA!

**Brykiety/węgiel umieszczaj zawsze na znajdującej się na spodzie wędzarni półce na węgiel. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia wędzarni. Nie używaj zbyt wiele węgla/brykietów, wystarczy jedna warstwa.**

### Symbole

<p>Nie używaj produktu w zamkniętych pomieszczeniach i/lub miejscach przeznaczonych do dłuższego przebywania, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie itp. Ryzyko zgonu na skutek zatrucia tlenkiem węgla.</p>			

## OPIS

1. Ruszt wędzarniczy
2. Uchwyt na ruszt
3. Zawór
4. Noga
5. Zbiornik na węgiel
6. Zbiornik na zrębki wędzarnicze
7. Uchwyt
8. Termometr

### RYS. 1

## MONTAŻ

1. Ostrożnie połóż wędzarnię na zabezpieczonym podłożu tylną stroną skierowaną w dół.
2. Zamontuj cztery nogi. Następnie postaw wędzarnię pionowo.
3. Z każdej strony wędzarni zamontuj po jednym zaworze oraz jeden na górze.
4. Zamontuj termometr i uchwyt z przodu wędzarni.
5. Po każdej stronie wewnątrz wędzarni zamontuj uchwyt na ruszt.
6. Na uchwycie umieść ruszt wędzarniczy i zbiornik na zrębki wędzarnicze. Następnie wstaw do wędzarni zbiornik na węgiel.
7. Wędzarnia jest gotowa do użytku.

## OBSŁUGA

### ZASTOSOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Wędzarnia służy do wędzenia mniejszych ilości produktów żywnościowych. Wędzarnię można wykorzystać do wędzenia na zimno, ciepło i gorąco. Dym i ciepło są wytwarzane przez żarzącą się warstwę węgla umieszczonego pod zbiornikiem ze zrębkami. Potrzebny dym powstaje za pośrednictwem zrębków.

### WĘDZENIE

- Ustaw wędzarnię w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Nie należy przemieszczać wędzarni podczas używania.

### OSTRZEŻENIE!

- **Nie wolno nigdy przemieszczać wędzarni, gdy jest używana.**
- **Nie należy stosować łatwopalnych cieczy.**

### Wędzenie na zimno

- Podczas wędzenia na zimno szczególnie ważne jest, by żywność, zwłaszcza szynka i kiełbasa, była sucha. Zrębki również muszą być suche.
- Regularnie kontroluj zrębki i ilość węgla. W razie potrzeby uzupełnij.

Temperatura wędzenia	12–24°C
Wymagana wilgotność powietrza	75–80%
Czas wędzenia	Kilka dni do trzech tygodni. Przykładowo szynkę należy wędzić, aż będzie miała złotożółty kolor i dobry smak.

### Wędzenie na ciepło

1. Najpierw rozgrzej wędzarnię do właściwej temperatury.
2. Następnie umieść produkt wewnątrz wędzarni.
3. Wstaw zbiornik ze zrębkami wędzarniczymi.
4. Wyreguluj temperaturę za pomocą przepustnicy.

Temperatura wędzenia	30–50°C
Wymagana wilgotność powietrza	80%
Czas wędzenia	2–24 godziny
Produkt	Peklowana wieprzowina, szynka itp.

### Wędzenie na gorąco

1. Najpierw rozgrzej wędzarnię do właściwej temperatury.
2. Następnie umieść produkt wewnątrz wędzarni.
3. Wstaw zbiornik ze zrębkami wędzarniczymi.
4. Wyreguluj temperaturę za pomocą przepustnicy.

Temperatura wędzenia	60–110°C
Wymagana wilgotność powietrza	80%
Czas wędzenia	1–1,5 godziny
Produkt	Ryby, drób, dziczyzna, małe kiełbasy itp.

### PEKLOWANIE

#### Peklowanie na sucho

Podczas peklowania na sucho ryb sól należy umieścić na zewnątrz i wewnątrz. Produkt należy przechowywać w soli przez 3–15 godzin w zależności od masy i zawartości tłuszczu.

#### UWAGA!

**Ryb nie należy peklować w soli jodowanej.**

#### Peklowanie na mokro

Do peklowania mokrego należy zastosować 10-procentowy roztwór. Czas peklowania wynosi wówczas 10–12 godzin. Przy zastosowaniu roztworu 25-procentowego peklowanie może być krótsze. Maksymalna temperatura peklowania to 7–12°C. Po peklowaniu w roztworze soli produkt należy opłukać wodą pitną o temperaturze maksymalnie 20°C.

Przy zastosowaniu roztworu 25-procentowego obowiązują następujące czasy peklowania:

Pstrąg	1,75–2 godziny
Śledź	2 godziny
Filet z makreli	1,75 godziny
Filet z okonia	0,75 godziny

## **KONSERWACJA**

- Czyść wędzarnię po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem wnętrza wędzarni dokładnie sprawdź, czy węgiel całkowicie wygasł.
- Przed ponownym użyciem wędzarni optucz ją dokładnie wodą i odczekaj, aż wyschnie.
- Wytrzyj wnętrze wędzarni szmatką lub papierowymi ręcznikami.

**SAFETY INSTRUCTIONS**

**WARNING!**

- **The grill gets very hot, do not move it when it is lit.**
  - **Do not use the grill indoors.**
  - **Do not use alcohol or petrol to light the grill. Do not spray any form of flammable liquid over the charcoal or briquettes when they have already been lit. Only use firelighters that comply with EN 1860-3.**
  - **Keep children and pets at a safe distance from the grill.**
- Never use water to control or extinguish the flames.
  - Put the lid on and close the air valves when you have finished grilling.
  - Wear grill gloves to avoid burn injuries when smoking.
  - Do not throw hot charcoal or briquettes into rubbish bins, or where someone could tread on them, or anywhere else where they could start a fire. Make sure briquettes are completely extinguished before discarding them.
  - Do not put the smoking oven away, in your garden shed for example, before it has completely gone out.
  - Keep flammable liquids and pressure containers at a safe distance from the smoking oven.
  - When using an electric lighter, keep the cable well away from the hot surfaces on the smoking oven.
  - The smoking oven is not intended to be used as a heater, and must never be used indoors under any circumstances.
  - Clean the smoking oven regularly to ensure that it will keep on working properly.

- The smoking oven must stand on a stable and level surface when in use. Place it at a distance of at least 3 metres from any trees or combustible material.
- Only use charcoal and briquettes for the source of heat.
- Check that the charcoal is red-hot before smoking, it takes at least 30 minutes. Start smoking when the briquettes/ charcoal have a uniform red-hot glow with a thin crust of grey ash over them.

**NOTE:**

**Always put the briquettes/charcoal in the charcoal tray in the bottom of the smoking oven. Otherwise there is a risk of damaging the smoking oven. Do not use too much charcoal/briquettes, one layer is enough.**

**Symbols**


Do not use the product in enclosed areas and/or indoors, in a tent, caravan, camper, or boat, etc. Risk of death as a result of carbon monoxide poisoning.

**DESCRIPTION**

1. Smoking grille
2. Grille rack
3. Valve
4. Leg
5. Charcoal holder
6. Smoke chips holder
7. Handle
8. Thermometer

**FIG. 1**

## ASSEMBLY

1. Carefully place the smoking oven on its back on protective surface.
2. Fit the four legs. Now set the smoking oven upright.
3. Fit a valve on each side of the smoking oven and one on the top.
4. Fit the thermometer and handle on the front of the smoking oven.
5. Fit a rack support on each side inside the smoking oven.
6. Put the smoking rack and smoke chips holder on the rack support. Put the charcoal holder in the smoking oven.
7. The smoking oven is now ready to use.

## USE

### INTENDED USE

The smoking oven is intended to be used to smoke small quantities of food. The oven can be used for cold smoking, warm smoking and hot smoking. The smoke and heat are produced by a charcoal bed glowing under a container of smoke chips, whereby the chips produce the necessary smoke.

### SMOKING

- Set up the smoking oven in a sheltered spot.
- Never move the smoking oven when it is in use.

### WARNING!

- **The smoking oven must never be moved when in use.**
- **Do not use flammable liquids.**

### Cold smoking

- It is very important when cold smoking that the food is dry, especially ham and sausages. The smoke chips must also be dry.
- Check the amount of chips and charcoal at regular intervals. Add more if necessary.

Smoke temperature	12-24°C
Humidity	75-80%
Smoking time	Few days to up to 3 weeks. Ham, for example, needs to be smoked until it has a golden yellow colour and tastes good.

### Warm smoking

1. First heat up the smoking oven to the right temperature.
2. Put the food in the smoking oven.
3. Put in the chips holder with the smoke chips.
4. Adjust the temperature with the air dampers.

Smoke temperature	30-50°C
Humidity	80%
Smoking time	2-24 hours
Food	Loin of pork, ham, etc.

### Hot smoking

1. First heat up the smoking oven to the right temperature.
2. Put the food in the smoking oven.
3. Put in the chips holder with the smoke chips.
4. Adjust the temperature with the air dampers.

Smoke temperature	60-110°C
Humidity	80%
Smoking time	1-1.5 hours
Food	Fish, poultry, game, small sausages, etc.

### SALTING

#### Dry salting

When dry salting fish the salt is applied both on the inside and outside of the fish. The food should soak in the salt for 3-15 hours depending on the weight and fat content.

#### NOTE:

**Iodised salt must not be used for fish.**

#### Wet salting

A 10% mixture can be used when wet salting. The soaking time is then 10-12 hours. If a 25% mixture is used the food can be soaked for a shorter time. Salting must be done at a temperature of no more than 7-12°C. After it has soaked in the salt solution, rinse the food item in drinking water no warmer than 20°C.

The following times apply for a 25% mixture:

Trout	1.75-2 hours
Herring	2 hours
Mackerel fillet	1.75 hours
Perch fillet	0.75 hours

### MAINTENANCE

- Clean the smoking oven after use.
- Carefully check that the charcoal has completely gone out before cleaning the inside of the oven.
- Rinse thoroughly with water and allow the oven to dry before using it again.
- Wipe the inside with a cloth or paper towels.