



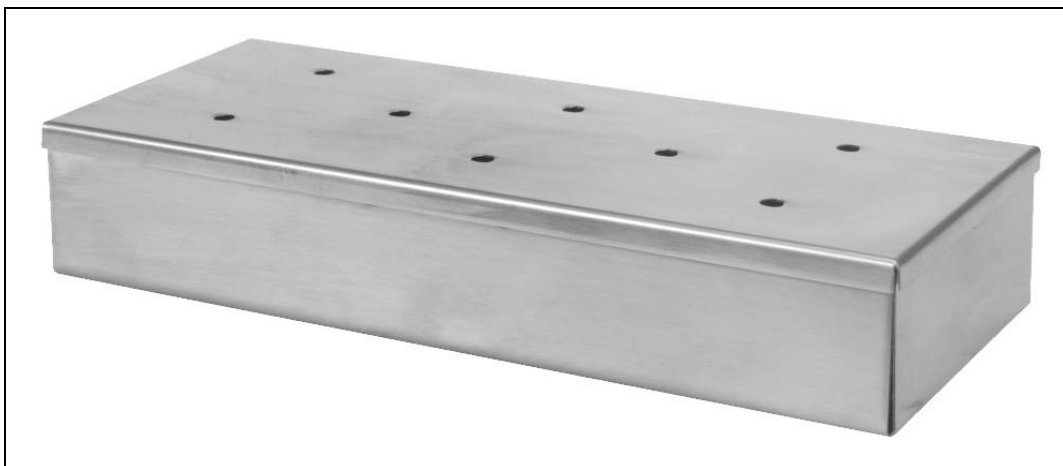
Bruksanvisning för röklåda för grill

Bruksanvisning for røykeovn for grill

Instrukcja obsługi wędzarni na grilla

**Operating Instructions for Stainless Steel Wood Chip Smoker
Box**

769-071



SV	Bruksanvisning i original
NO	Bruksanvisning i original
PL	Instrukcja obsługi w oryginale
EN	Operating instructions in original

Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

HANDHAVANDE

Röklådan ger rik röksmak åt grillrätter. Låt träspån ligga i vatten cirka 30 minuter före grillning. Låt vattnet rinna av och placera de våta spånen i röklådan. Placera röklådan på grillen tillsammans med maten. Träspånen börjar ryka när de blir varma och ger maten aromatisk, rökig smak.

UNDERHÅLL

Rengöring

Rengör som andra produkter av rostfritt stål. Torka noga efter varje användning. Kan diskas i diskmaskin.

VARNING! Röklådan blir varm. Använd grytlapp eller grytvante.

Rätten till ändringar förbehålles. Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

www.jula.se

Les bruksanvisningen nøye før bruk!

BRUK

Røykeovnen gir en rik røykesmak til grillretter. La trespon ligge i vann i ca. 30 minutter før grilling. La vannet renne av og plasser den våte sponen i røykeovnen. Plasser røykeovnen på grillen sammen med maten. Tresponen begynner å ryke når den blir varm og gir maten en aromatisk, røkt smak.

VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Rengjør på samme måte som andre produkter i rustfritt stål. Tørk nøye etter hver gangs bruk. Tåler oppvaskmaskin.

ADVARSEL! Røykeovnen blir varm. Bruk grytekluter eller grytevott.

Med forbehold om endringer. Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

Jula Norge AS, Solheimsveien 6–8, 1471 LØRENSKOG
www.jula.no

Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

OBSŁUGA

Wędzarnia nadaje potrawom grillowanym głęboki smak. Przed przystąpieniem do grillowania mocz drewniane wióry w wodzie przez około 30 minut. Po odpłynięciu wody przełóż wióry do wędzarni. Umieść wędzarnię na grillu razem z potrawą. Wióry po rozgrzaniu zaczną dymić i nadawać potrawie aromatyczny, wędzony smak.

KONSERWACJA

Czyszczenie

Czyść tak samo jak inne produkty ze stali nierdzewnej. Po każdym użyciu dokładnie wysusz. Można myć w zmywarce.

OSTRZEŻENIE! Wędzarnia się nagrzewa. Używaj rękawic lub chwytaków kuchennych.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem 801 600 500.
Jula Poland Sp. z o.o., ul. Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska
www.jula.pl

Read the Operating Instructions carefully before use!

OPERATION

With the smoker box, you can add a rich smoky flavor to grilled food. To use soak wood chips in water for about thirty minutes prior to cooking. Drain water and place wet chips in the smoker box. Place smoker box on a hot grill while food is cooking. The wood chips will smoke as they heat, giving an aromatic smoky flavor to food.

MAINTENANCE

Care

Clean as you would any stainless steel product. Dry well with each use. Dishwasher safe.

WARNING! Smoker box will get hot! Use oven mitt or glove when handling.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.
www.jula.com