

Lycka till med Din nya Abu Rök!

Tänk på följande:

Ta bort all plast från röken innan användning. Efter användning rengörs den med vanligt diskmedel och varmt vatten och torkas därefter grundligt.

Ett tips: Innan Du röker Din första fångst kan du med fördel "röka in" enligt anvisning men med tom rök.

När du skall röka din fångst får du bästa resultat om du följer denna beskrivning.

1. Rensa fisken och skölj den i rent vatten.
2. Gnid in salt och eventuellt lite peppar i fisken.
3. Lägg ett tunt lager rökspån på botten av röken - man skall kunna se botten skymta genom rökspånet.
4. Placera dropplåten ovanpå rökspånet.
5. Placera rökgallret med fisken på i röken och stäng locket helt. Luftspjället skall även det vara stängt.
6. Fyll de två behållarna till hälften med sprit och placera dem på ett icke brandfarligt underlag.
7. Ställ ytterramen över de två behållarna och tänk på att vända öppningen bort från vindriktningen.
8. Antänd spriten och placera röken på ramen.
9. Vänta till spriten har brunnit ut (ca. 8-10 minuter) och öppna därefter luftspjället.
10. Vänta ytterligare 5 minuter och lyft därefter av locket på röken. Var försiktig! Röken kan vara mycket varm!

Fisken är nu klar att servera!

---

Onnittelut uuden Abu Savun hankinnalle!

Huomioi seuraavaa:

Poista kaikki suojamuovit ennen käyttöä. Käytön jälkeen voi puhdistuksen tehdä tavallisella astiapesuaineella ja lämpimällä vedellä.

Ensimmäinen savustuskerta suositellaan tehtäväksi tyhjänä.

Kuinka savustat:

1. Perkaa ja puhdistaa kala.
2. Suolaa kala ja lisää halutessasi vähän pippuria.
3. Levitä tasaisesti ohut kerros savustuspurua pohjalle.
4. Laita aluspelti paikalleen
5. Laita savustusritilä kalan kanssa savustimeen ja sulje kansi.
6. Täytä polttoaineastia/astiat puolilleen sinolilla ja aseta paikkaan missä ei ole palovaaraa.
7. Laita alataso polttoaineastioiden päälle ja umpinainen pääty tuulta vasten.
8. Sytytä polttoaine ja laita savustuslaatikko alatason päälle.
9. Odota, että sprii on palanut (noin 8-10 minuuttia) jonka jälkeen avaa ilmaluukku.
10. Odota vielä 5 minuuttia ja avaa savustusluukun kansi. Ole varovainen! Savustin voi olla erittäin kuuma!

Good luck with your new Abu Smoker!

Please note the following:

Remove all plastic from the smoker before use. After use you can easily clean it by using regular dishwasher detergent and warm water and then wipe it off thoroughly.

Before using it for smoking fish the first time, you may want to “smoke it in” by using it according to the instructions but with an empty smoker.

How to smoke – follow these instructions:

1. Gut the fish, let skin and scales remain, then amply rub in salt.
2. Sprinkle a thin and lever layer of smoke dust over the bottom or the oven.
3. Put the drip tray into position above the smoke dust.
4. Put the lattice into position, then lay the fish (with its back up) or other foodstuff in the lattice and slide on the lid.
5. Half-fill the fuel containers with denatured alcohol, put on a non-flammable surface.
6. Put the outer frame above the two fuel containers and place the opening in the same direction as the wind.
7. Light the fuel containers and place the oven on the outer frame.
8. Wait until the fire has extinguished (approx. 8-10 minutes) and thereafter open the air valve.
9. Wait another 5 minutes and lift the lid off the smoker. Caution! The smoker generates an extremely high temperature!

Your meal is ready to be served!