



Ulkomitat: 50 cm x 25 cm x 20 cm

Savustusuunin käyttöohje 6/2009:

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöönottoa!

1. Savustusuunia voidaan käyttää sekä sisä- että ulkotiloissa (Huom! Ei kuitenkaan sateessa tai kosteissa tiloissa).
2. Sisätiloissa aseta savustin liesituulettimen alle, takan reunalle tai muuten hyvin ilmastoituun paikkaan. Savun muodostus on kuitenkin suhteellisen vähäistä.
3. Laita savustuspurut, suositellaan karkeaa leppäpurua, tasaisesti savustusallas pohjalle alumiinifolion päälle, 1-2 dl. Laita purujen päälle ohut alumiini-folio, jotta neste ei sammuta puruja. Alumiinifolion päälle voi halutessaan laittaa sokeria värin vuoksi.
4. Aseta kalat ritilälle, 1-2 ritilää, ja laita ritilät savustuslaatikkoon.
5. Upota savustuslaatikko kuumennusosaan.
6. Kytke verkkojohto aina maadoitettuun pistorasiaan.
7. Kun virta on kytketty syttyy punainen merkkivalo.
8. Sulje kansi.
9. Kierrä lämpötilan säädin 90-110 asteeseen riippuen kalojen määrästä ja niiden paksuudesta.

10. Keltainen merkkivalo syttyy, jolloin kuumennus ja savustus alkaa.

11. Kun laite on saavuttanut oikean savustuslämpötilan, keltainen merkkivalo sammuu, noin 12-15 minuutin kuluessa.

12. Savustus ja kypsennysaika on noin 35-50 minuuttia riippuen kalojen määrästä ja niiden paksuudesta.

13. Älä avaa kantta savustuksen aikana.

14. Kun kala on kypsä, poista kansi ja nosta ritilä pois uunista kaloineen.

Laitteen puhdistus:

1. Anna aina laitteen jäähtyä savustuksen jälkeen.
2. Poista savustusallas kuumennusosasta.
3. Poista hiiltyneet purut altaasta käyttäen esim puulastaa. Huom! Purut saattavat kytteä joten niiden hävittämisessä varovaisuutta.
4. Savustusallas, ritilä ja kansi voidaan puhdistaa astianpesukoneessa tai käsin tiskaamalla.
5. Mikäli laitteeseen muodostuu pinttynyttä likaa, voidaan se poistaa uuninpuhdistusaineella noudattaen aineen käyttöohjeita.

6. Kuumennusosan voi tarpeen vaatiessa puhdistaa kostealla sienellä käyttäen hieman astianpesuainetta.

7. Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin laite on valmis seuraavaa käyttökertaa varten ja se pysyy hygieenisenä.

Greenhand Oy

Raatihuoneenkatu 10 , 06100 Porvoo

Puhelin: +358-(0)19-583000

intl+358-(0)400- 491416

Fax: intl+358-(0)19-585692

Email:ha@hangren.fi