

Gebruiksaanwijzing

Gefeliciteerd met uw nieuwe rookoven!

Instructie:

Voordat u uw eerste maaltijd gaat bereiden, is het zeer belangrijk de oven eerst voor te verwarmen tot 100° C om eventuele restproducten van productie te verbranden. Deze restproducten zijn absoluut ongevaarlijk voor de gezondheid, maar kunnen een onaangename bij smaak geven.

Hoe te beginnen?

Plaats het zwarte bodemdeel - met daarin de twee branders - op een rechte, vuurvaste, en stevige ondergrond. Daarna plaatst u de oven er bovenop en strooit u de gewenste hoeveelheid rookmot op de bodem. Dan legt u de opvang plaat in de oven. Op de opvang plaat zet u het rooster met daarop de te bereiden maaltijd, en sluit u de oven door middel van de deksel.

In de bijgeleverde branders stopt u spiritus of gel. De temperatuur in de oven kan worden geregeld door het schuifje op de deksel verder open of dicht te zetten.

Afhankelijk van wat u klaar wenst te maken, duurt het gemiddeld 30 tot 45 minuten tot alles goed gaar is. Probeer eens verschillende soorten rookmot om lekkere smaakvariaties te verkrijgen.

Eet smakelijk!