



TUBE SMOKER

Asennus- ja käyttöohje **Monterings- och bruksanvisning** **Monterings- og bruksanvisning** **Paigaldus- ja kasutusjuhend** **Assembly and operating instructions**

Lue ohjeet huolella ennen savustimen käyttöönottoa ja säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

För säkerhetskull, läs bruksanvisningar före montaget eller innan rökugnen tas i bruk. Spara manualen för senare bruk.

For sikkerhets skyld, les bruksanvisningen før montering eller før røykovnen tas i bruk. Ta vare på manualen for fremtidig bruk.

Enne suitsuahju kokkupane kut ja kasutuselevõttu loe juhendid tähelepanelikult läbi. Hoia juhendid alles, et neid saaks ka hiljem kasutada.

Read the instructions before operating the appliance. Keep these instructions for later use.

Kiitos, että valintasi on Rebel.

Toivomme, että Rebel savustimesta on sinulle paljon iloa. Voidaksemme palvella sinua entistä paremmin toiveitasi vastaavasti ja antaa sinulle henkilökohtaisia erikoistarjouksia, pyydämme sinua rekisteröimään savustimesi.

Rekisteröintiin tarvittavan sarjanumeron löydät arvokilvestä.

Rekisteröi grillisi osoitteessa:
www.rebel.fi

Tack att du valt Rebel.

Vi önskar att du har mycket nöje med din Rebel rökugnen. För att vi skall kunna betjäna dig bättre och ge dig personliga specialerbjudanden, önskar vi att du skulle registrera din rökugnen.

För registrering behöver du serienummer som hitta på typskylt.

Registrera grillen på:
www.rebel.fi

Thank you for choosing Rebel.

We hope that this Rebel smoker will give you a lot of joy. In order to serve you better and give special offers to you, we kindly ask you to register your smoker.

Serial number for registering you will find from rating label.

Register your grill at
www.rebel.fi



www.facebook.com/rebelgrilli

Maahantuoja:

Oy FinnFlame Ab
Ruukintie 3
02330 ESPOO
Puh 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

Grillin vara- ja kulutusosien myynti:

Verkkokauppa
www.tulikulma.fi

Importör:

Oy FinnFlame Ab
Bruksvägen 3
02330 ESBO
Tel 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

Grillens reservdelar och slitsdelar säljs:

Webbutik
www.tulikulma.fi

1.	ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING - KOKKUPANEK – ASSEMBLY INSTRUCTIONS	5
1.1	Ennen asentamista.....	5
1.2	Före montage.....	5
1.3	Før montering	5
1.4	Paigaldusjuhendid.....	5
1.5	Before assembly.....	5
2.	HAJOITUSKUVA – EXPLOSIONSBILD - SPLITTEGNING – KOOSTEJOONIS – EXPLOSION PICTURE.....	6
3.	OSALUETTELO – DELLISTA - DELELISTE - OSADE LOETELU – SPARE PART LIST	6
4.	ASENNUS – MONTERING – MONTERING - KOKKUPANEK – ASSEMBLY.....	7
5.	KÄYTTÖTARKOITUS.....	10
5.1	Tärkeää.....	10
6.	SAVUSTIMEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET.....	10
7.	TEKNISET TIEDOT	11
8.	ENNEN SAVUSTIMEN KÄYTTÖÄ.....	11
8.1	Savustimen sijoituspaikka	11
8.2	Esipoltto	11
9.	SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN	11
9.1	Valmistelut ennen savustimen käyttöä	11
9.2	Savustimen käyttäminen	12
9.3	Lämpötilan säätäminen	12
9.4	Savustaminen.....	12
9.5	Erilaiset savustuspurut	12
9.6	Valmistusaikoja.....	12
9.7	Rasvapalo	12
10.	SAVUSTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO	13
10.1	Ritilät	13
10.2	Rasvapelti.....	13
10.3	Savustimen muut teräsovat.....	13
10.4	Huolto.....	13
11.	SÄILYTYS.....	13
12.	TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY	13
12.1	Takuu.....	13
12.2	Takuuasiodien käsittely	14
13.	ANVÄNDNING	14

13.1	Viktigt	14
14.	VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRSKRIFTER GÄLLANDE RÖKUGNEN	14
15.	TEKNISK INFORMATION	15
16.	INNAN RÖKUGNEN TAS I BRUK	15
16.1	Ställe där rökugnen placeras	15
16.2	Förbränning	15
17.	ANVÄNDNING AV RÖKUGNEN	16
17.1	Innan du använder rökugnen	16
17.2	Användning av rökugnen	16
17.3	Reglering av temperaturen	16
17.4	Rökning	16
17.5	Olika rökspån	17
17.6	Tillredningstider	17
17.7	Fettbrand	17
18.	RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV RÖKUGNEN	17
18.1	Gallren	17
18.2	Fettplåt	17
18.3	Rökugnens övriga ståldelar	17
18.4	Underhåll	17
19.	FÖRVARING	17
20.	GARANTI OCH HANDLÄGGNING AV GARANTI	18
20.1	Garanti	18
20.2	Handläggning av garanti	18
20.3	Handläggning av garanti i Sverige	18
21.	BRUK	19
21.1	Viktig	19
22.	ADVARSLER OG SIKKERHESFORSKRIFTER FOR RØYKOVNEN	19
23.	TEKNISK INFORMASJON	20
24.	FØR RØYKOVNEN TAS I BRUK	20
24.1	Stedet der røykovnen plasseres	20
24.2	Forbrenning	20
25.	BRUK AV RØYKOVNEN	20
25.1	Før røykovnen tas i bruk:	20
25.2	Bruk av røykovnen	20
25.3	Regulering av temperatur	21
25.4	Røyking	21

25.5	Forskjellig røykflis	21
25.6	Tilberedningstid	21
25.7	Fettbrann.....	21
26.	RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV RØYKOVNEN	21
26.3	Rister	21
26.4	Fettplate	22
26.5	Røykovnens andre ståldeler	22
26.6	Vedlikehold	22
27.	OPPBEVARING.....	22
28.	GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTI.....	22
28.1	Garanti.....	22
28.2	Garantihandtering	22
29.	KASUTUSOTSTARVE	23
29.1	Oluline info.....	23
30.	HOIATUSED JA OHUTUSNÕUDED SUITSUAHJU KASUTAMISEL.....	23
31.	TEHNILISED ANDMED	24
32.	ENNE SUITSUAHJU KASUTAMIST	24
32.1	Suitsuahju paigutamine	24
32.2	Eelkuumutamine.....	24
33.	SUITSUAHJU KASUTAMINE.....	24
33.1	Ettevalmistused suitsuahju kasutamiseks	24
33.2	Suitsuahju kasutamine	25
33.3	Temperatuuri reguleerimine	25
33.4	Suitsutamine	25
33.5	Erinevad suitsutuslaastud.....	25
33.6	Valmimisajad.....	25
33.7	Rasvapõlengust.....	25
34.	SUITSUAHJU PUHASTAMINE JA HOOLDUS	25
34.1	Restid.....	26
34.2	Rasvaplaat	26
34.3	Suitsuahju muud terasosad	26
34.4	Hooldamine.....	26
35.	HOIDMINE	26
36.	GARANTII JA GARANTIIKÜSIMUSTE LAHENDAMINE	26
36.1	Garantii.....	26
36.2	Garantiiküsimuste lahendamine	26

37.	PURPOSE OF USE.....	27
37.1	Important	27
38.	SMOKER-RELATED WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS.....	27
39.	TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	28
40.	BEFORE USING THE SMOKER.....	28
40.1	Installation location of the smoker	28
40.2	Preliminary heating.....	28
41.	USING THE SMOKER.....	28
41.1.	Preparations before using the smoker.....	28
41.2	Using the smoker	29
41.2	Adjusting the temperature	29
41.3	The smoking	29
41.4	Different types of smoking chips.....	29
41.5	Food preparation times	29
41.6	Grease fire	29
42.	CLEANING AND MAINTENANCE	30
42.1	Grate.....	30
42.2	Drip pan.....	30
42.3	Other steel parts of the smoker	30
42.4	Maintenance	30
43.	PRESERVATION.....	30
44.	WARRANTY AND WARRANTY PROCEDURE	30
44.1	Warranty	30
44.2	Warranty procedure	31

1. ASENNUSOHJEET – MONTERINGSANVISNING - KOKKUPANEK – ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1.1 Ennen asentamista

Pura myyntipakkaus huolella ja poista kaikki pakkausmateriaali ennen savustimen kokoamista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta hävittämisestä. Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Tarkista ennen savustimen kokoamista osalistan avulla, että kaikki kokoamiseen tarvittavat osat ovat olemassa ja että ne ovat kunnossa. Osien ollessa viallisia tai niiden puuttuessa ota yhteys suoraan maahantuojaan.

1.2 Före montaget

Avlägsna all förpackningsmaterial noggrant före montaget. Låt ej barn leka med förpackningsmaterialet.

Innan du börjar montaget på röken kontrollera att du har allt material med del listan och att de är hela. Om det finns söndriga delar eller om delar fattas kontakta importören

1.3 Før montering

Fjern all emballasjen nøye før montering. La ikke barn leke med emballasjen.

Før du begynner monteringen av røykoven, kontrollerer at du har alle delene mot delelisten og at de er uten skade. Om det finnes skadde deler eller deler som mangler, kontakte importøren.

1.4 Paigaldusjuhendid

Võtke suitsuahi müügapakendist ettevaatlikult välja ja eemaldage enne suitsuahju kokkupanekut kogu pakkematerjal. Utiliseerige pakkematerjal nõuetekohaselt. Ärge lubage lastel pakkematerjaliga mängida.

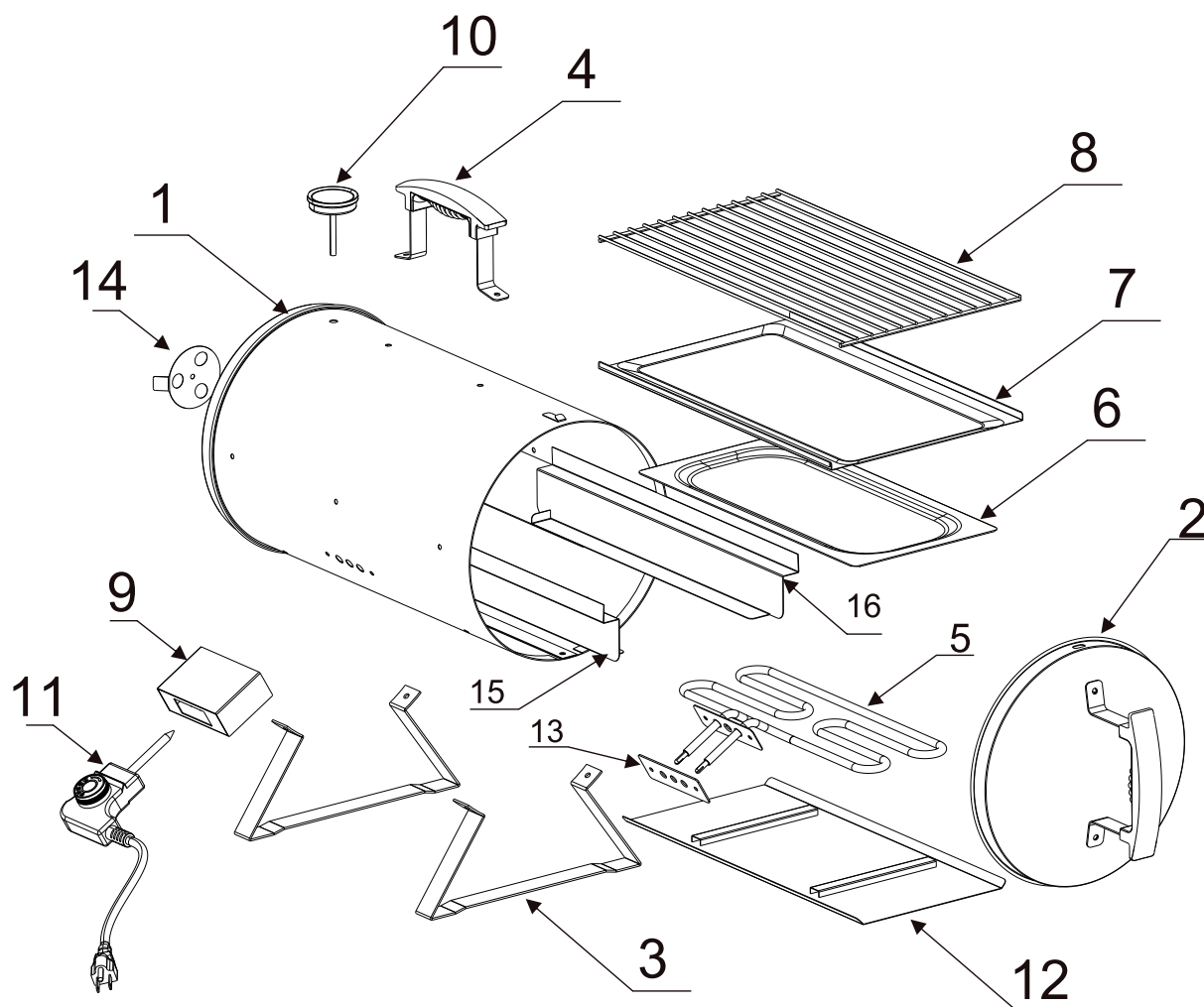
Enne suitsuahju kokkupanekut kontrollige osade loetelu abil, et kõik vajalikud osad on olemas ja terved. Kui avastate vigaseid või puuduvaid osi, pöörduge toote müügikohta.

1.5 Before assembly

Carefully open the transport package and remove all packing material before assembling the smoker. Take care of proper disposal of the packing material. Do not allow children to play with the packing material.

Based on the parts list, before assembly of the smoker, make sure that all of the components are included and in good condition. If some parts are defective or lacking, contact the place of purchase.

2. HAJOTUSKUVA – EXPLOSIONSBILD - SPLITTEGNING – KOOSTEJOONIS – EXPLOSION PICTURE



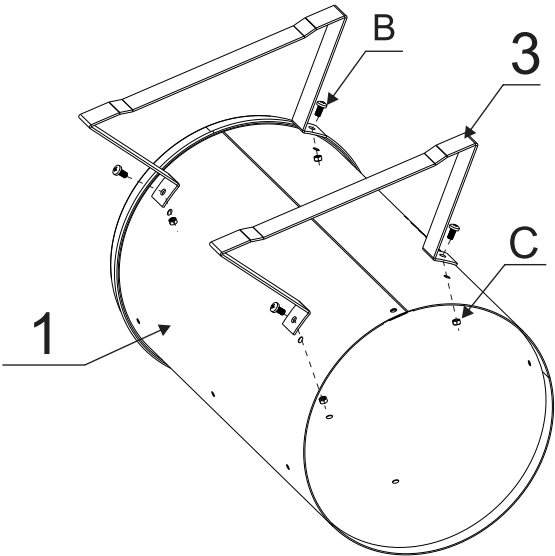
3. OSALUETTELO – DELLISTA - DELELISTE - OSADE LOETELU – SPARE PART LIST

1		X1	9		X1
2		X1	10		X1
3		X2	11		X1
4		X2	12		X1
5		X1	13		X1
6		X1	14		X1
7		X1	15		X1
8		X1	16		X1

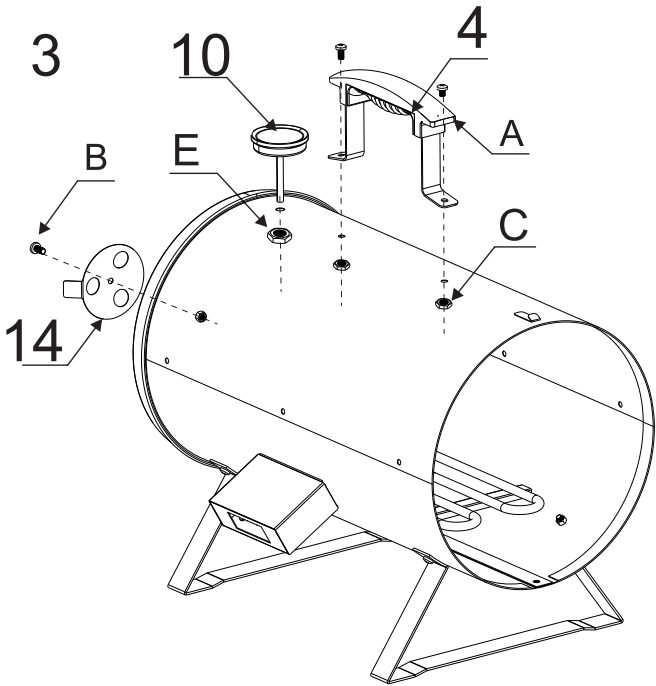
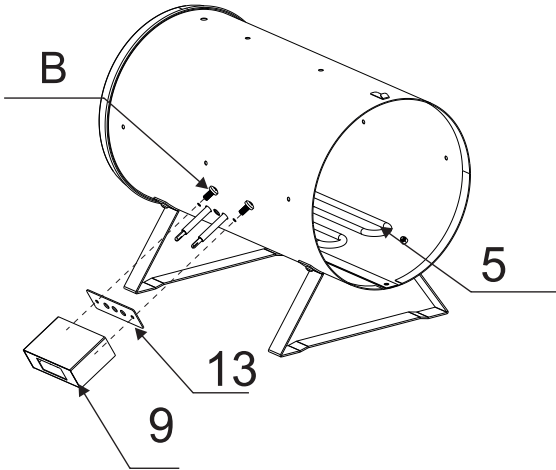
A	M5x10	 	X10	D	ΦM5	 	X1
B	M5x12	 	X7	E	M8	 	X1
C	M5	 	X15				

4. ASENNUS – MONTERING – MONTERING - KOKKUPANEK – ASSEMBLY

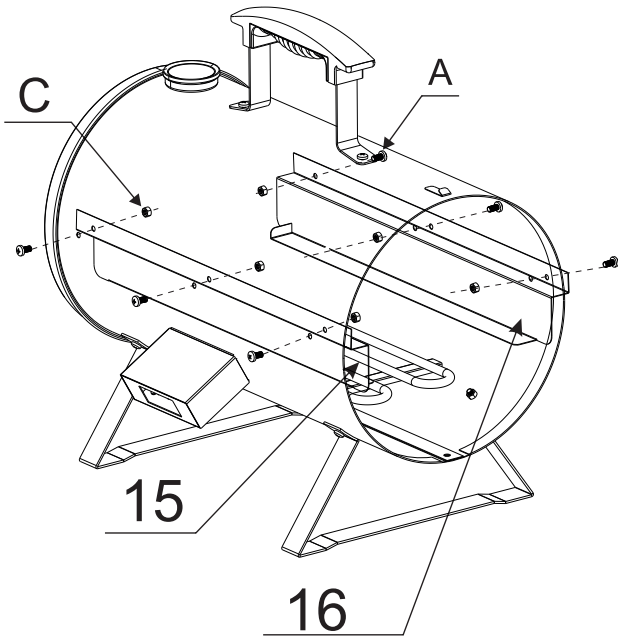
1

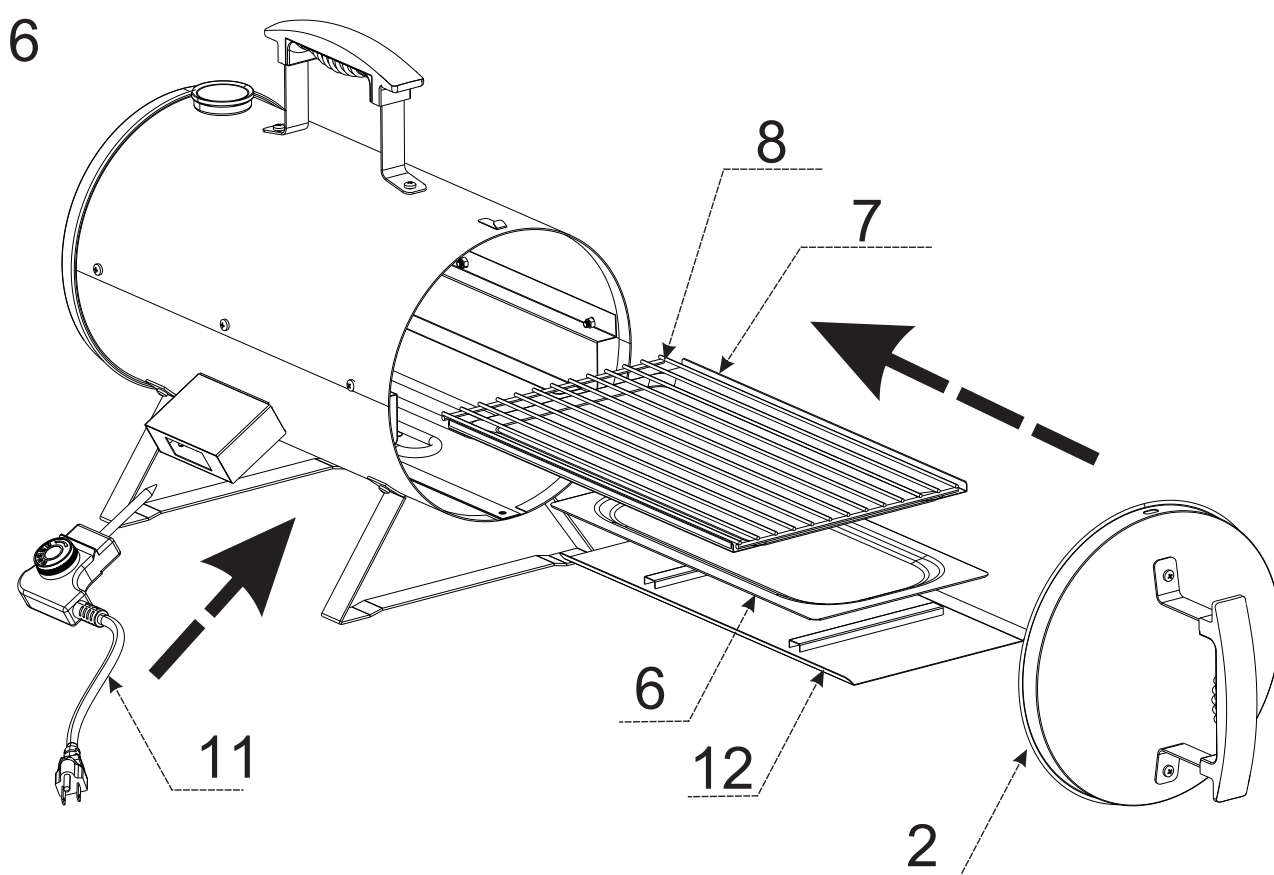
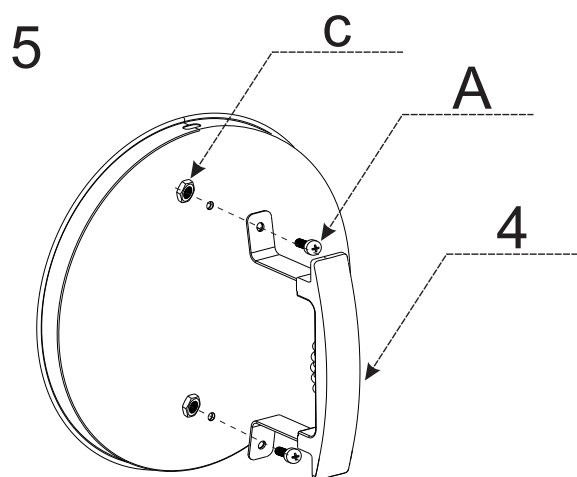


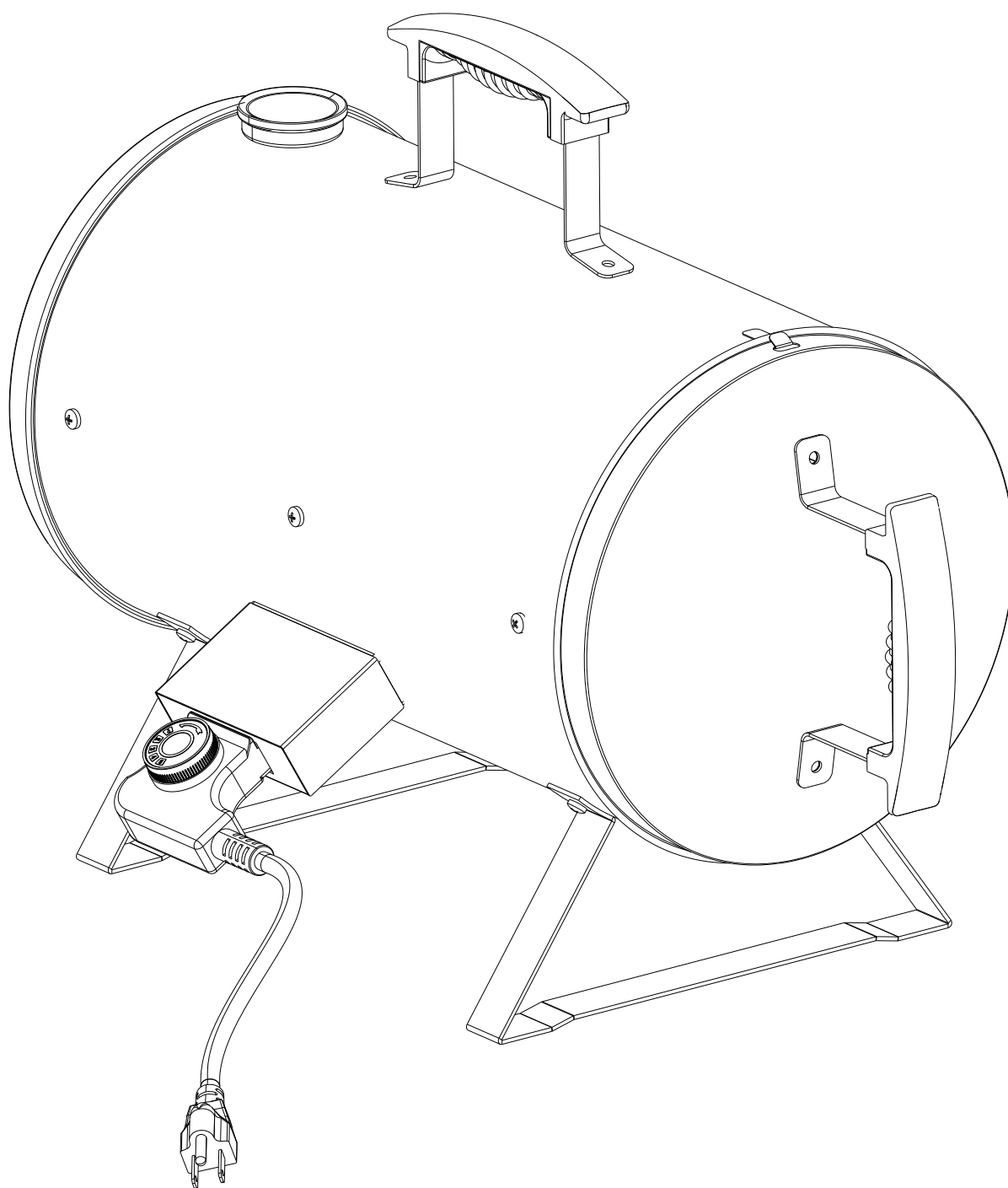
2



4







5. KÄYTTÖTARKOITUS

Tätä sähkösavustinta käytetään ruoan valmistukseen savustamalla. Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

5.1 Tärkeää

Lue kaikki ohjeet ja neuvot ennen kuin käytät savustinta. Seuraa tarkoin sytytykseen, sammutukseen ja käyttöön liittyviä ohjeita. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaaratilanteen tai aiheuttaa aineellista vahinkoa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten.

6. SAVUSTIMEEN LIITTYVÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

- Savustin on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Älä koskaan käytä laitetta sisätiloissa.
- Käytä ainoastaan savustimen omaa lämmitinyksikköä voimanlähteenä. Älä polta puuta, hiiliä tai mitään muita materiaaleja savustimessa.
- Älä koskaan käytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä savustimessa.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.
- Älä käytä savustinta katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla savustimen sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
- Älä siirrä savustinta käytön aikana tai kun se on vielä kuuma.
- Älä anna lasten käyttää savustinta.
- Älä jätä savustinta hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.
- Huolehdi, etteivät lapset tai lemmikkieläimet pääse kuuman savustimen läheisyyteen.
- Älä käytä savustinta, jos siinä on vikaa.
- Sijoita savustin tukevalle ja tasaiselle, lämpöä kestäväälle alustalle.
- Ota huomioon savunmuodostuminen sijoituspaikkaa valittaessa. Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä. Savu voi kulkeutua ikkunoiden kautta asuntoon sisälle.
- Savustin lämpenee myös alaspäin. Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
- Savustimen alle voi laittaa betonilaatan suojaamaan arkoja materiaaleja.
- Sijoita savustin paikkaan, jossa tuuli ei pääse kaatamaan sitä.
- Tyhjennä puruastia vasta kun se on jäähtynyt. Älä laita käytettyjä puruja muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.
- Älä koske kuumaan savustimeen tai sen ritilöihin.
- Käytä kuumaa kestäviä grillihanskoja ja tukevia pitkävartisia grillaustarvikkeita apuvälineenä kun käytät savustinta.
- Savustin täytyy puhdistaa käytön jälkeen. Käytä ritilöiden puhdistamiseen grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa savustimen ritilöitä ja muita osia.
- Valmistaudu mahdolliseen onnettomuuteen niin, että tiedät missä ensiapupakkaus ja käsisammutin ovat, ja että osaat käyttää niitä.
- Älä kiinnitä virtajohtoa ennen kuin laite on täysin kasattu ja valmis käyttöön.
- Älä altista savustinta sateelle tai vedelle missään tilanteessa.
- Älä peitä ritilöitä foliolla. Tämä voi johtaa lämmön kerääntymiseen ja voi vahingoittaa tuotetta.
- Puruastia on kuuma käytön aikana. Ole varovainen lisätessäsi puruja.
- Aina käytön jälkeen irrota virtajohto virtapistokkeesta.
- Älä koskaan käytä savustinta vaatteiden tai muiden asioiden kuivaamiseen.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai maahantuoja toimesta jotta voidaan välttää ongelmilta.
- Savustimen kanssa saa käyttää vain ulkokäyttöön soveltuvaa jatkojohtoa, jonka pituus on Max. 5 metriä.
- Huolehdi, ettei liitosjohto ota kiinni savustimen kuumiin osiin.

7. TEKNISET TIEDOT

Malli: Rebel Tube Smoker (NES-R1-T)

Käyttötarkoitus: Sähkösavustin kotitalouskäyttöön, säädettävällä lämpövastuksella

Kokonaisteho: Max. 1100 W

Käyttöjännite: 220–240 V / 50 Hz

Suojausluokka: IPX4

8. ENNEN SAVUSTIMEN KÄYTTÖÄ

8.1 Savustimen sijoituspaikka

Savustimen sijoittelussa tulee ottaa huomioon seuraavat asiat:

- Savustin tulee sijoittaa paikkaan, jossa savu ei pääse aiheuttamaan vahinkoa.
- Älä käytä savustinta avoimien ikkunoiden läheisyydessä.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.
- Älä sijoita savustinta syttyvien materiaalien - kuten terassilaudoitus - päälle.
- Älä käytä savustinta katoksen alla, seinän vieressä, autotallissa, matkailuautossa tai –vaunussa, veneessä, suljetussa tilassa tai sisätiloissa. Tarkista ettei lähettyvillä ole palavia tai syttyviä materiaaleja. Vapaata tilaa täytyy olla savustimen sivuilla joka suuntaan vähintään kaksi metriä, mielellään enemmän.
- Savustin tulee sijoittaa tasaiselle, tukevalle ja vaakasuorassa olevalle alustalle.
- Savustin kuumenee käytössä. Se säteilee lämpöä myös alaspäin. Ota tämä huomioon sijoituspaikkaa valittaessa.
- Älä sijoita savustinta suoraan nurmikon päälle.
- Savustin kannattaa sijoittaa betonilaatan päälle.
- Älä jätä savustinta hetkeksikään vartioimatta käytön aikana.

8.2 Esipoltt

Ennen ensimmäistä käyttöä elintarvikkeiden kanssa, esikäytä tuotetta päällä 20 minuuttia niin että siitä poistuvat kaikki valmistuksen aikana käytetyt suojarasvat

1. Älä esipolta savustinta sisätiloissa. Savustinta saa käyttää vain ulkotiloissa.
2. Älä käytä savustuspuruja esipolton aikana.
3. Avaa tuuletusventtiili täysin avonaiseksi.
4. Sulje etuovi.
5. Laita virtajohto kiinni vikavirtasuojattuun pistorasiaan ja paina virtakytkimestä laite päälle.
6. Säädä säätönupista teho täysille.
7. Anna savustimen olla päällä 20 minuuttia ja sen jälkeen laita savustin pois päältä virtakytkimestä.
8. Savustin on esipolton jälkeen kuuma. Anna sen jäähtyä ennen laitteen siirtämistä.

9. SAVUSTIMEN KÄYTTÄMINEN

9.1 Valmistelut ennen savustimen käyttöä

1. Poista puruastiasta edellisen kerran purut tai tuhkat.
2. Laita puruastia puolilleen kuivaa savustuspuruja.
3. Laita puruastia sekä ritilät paikoilleen.
4. Laita rasvapelti alimmaisen ritilän päälle.
5. Laita alumiinifolio savustimen pohjalle helpottamaan savustimen puhdistusta.
6. Älä täytä savustimeen liian paljon ruokaa, jotta savu pääsee kulkemaan savustimessa tasaisesti.
7. Jätä tilaa ritilöiden päällä olevan ruoan ja savustimen seinien väliin auttaaksesi lämmön kiertoa savustimessa.
8. Sulje savunsäätöventtiili jos haluat säilyttää kosteutta ja lämpöä savustimessa. Jos savustat kalaa tai kuivalihaa, avaa savunsäätöventtiili päästääksesi kosteuden ulos.
9. Kylmä sää pidentää savustamiseen tarvittavaa aikaa huomattavasti.

9.2 Savustimen käyttäminen

1. Sulje savunsäätöventtiili.
2. Laita virtanapista savustin päälle.
Virtanappi on vihreä laitteen ollessa päällä.
3. Sääda säätönupista teho täysille.
4. Pidä savustinta päällä 20 minuuttia, ennen kuin laitot ruoat savustimen sisään.
5. Kun savua rupeaa muodostumaan, sääda säätönupista lämpötila halutulle tasolle.
6. Laita ruoat ritoille varmistaen, että niiden välissä on tilaa lämmönkierrolle.
7. Aseta savunsäätöventtiili haluttuun asentoon. Seuraa lämpötilaa lämpömittarista.
8. Käytä savustinta kunnes ruoka on valmis.
9. Käytön jälkeen sulje savustin virtanapista, ota virtajohto irti pistokkeesta ja anna savustimen jäähtyä ennen sen varastointia.
10. Puhdista savustin käytön jälkeen.

9.3 Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu säätönupista tehoa säätämällä. Savun määrän säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla savustimen yläosassa olevaa savunsäätöventtiiliä. Savunsäätöventtiilin avaaminen laskee lämpötilaa savustimessa. Vastaavasti sen sulkeminen nostaa lämpötilaa savustimessa. Tarkkaile lämpötilaa ovenssa olevan lämpömittarin avulla. Tarkista lämpötila säännöllisesti ja sääda savunsäätöventtiileitä tarvittaessa.

Huomio! Savunsäätöventtiili kuumenee savustimen käytön aikana. Käytä suojakäsineitä, kun säädat savunsäätöventtiiliä.

Huomio! Savustimen sisälämpötilaan vaikuttaa vallitseva ulkolämpötila, tuuli sekä savustettavien tuotteiden määrä. Pitkä jatkosähköjohto heikentää savustimen tehoa, ja siten vaikuttaa savustimen sisälämpötilaan. Avaa jatkojohto aina suoraksi, kokonaan pois kelalta.

Huomio! Savustimen oma lämpömittari on suuntaa-antava. Käytä aina erillistä paistolämpömittaria, kun haluat tietää lämpötilan tarkemmin.

9.4 Savustaminen

Tässä savustimessa savustuspurut laitetaan puruastiaan, joka asetetaan savustimen lämmitinyksikön yläpuolelle omalle telineelle. Puruastian on aina oltava omassa telineessä, eikä sitä saa laittaa suoraan lämmitinyksikön päälle. Täytä puruastia aina vähintään puolilleen. Käytä aina kuivaa savustuspurua tai –lastua, ei koskaan kosteita savustus puruja tai -lastuja.

9.5 Erilaiset savustuspurut

Hyvin varustetuista elintarvikeliikkeistä ja rautakaupoista löytyy laaja valikoima erilaisia savustuspuruja ja –lastuja. Eri puusta olevat savustuspurut ja –lastut tuovat oman arominsa savustettaviin tuotteisiin. Kokeilemalla löydät itsellesi parhaiten sopivat aromit.

Kaupoissa yleisesti olevia savustuspuruja ja –lastuja.

- Leppä (Alder)
- Omenapuu (Apple)
- Kirsikkapuu (Cherry)
- Vaahtera (Maple)
- Pecan pähkinäpuu (Pecan)
- Mesquitopuu (Mesquite)
- Hikkori (Hickory)

9.6 Valmistusaikoja

Mitään tarkkaa savustamisessa tarvittavaa aikaa ei pysty sanomaan. Valmistusaikaan vaikuttavat vallitseva keli, ulkolämpötila, valmistettavat tuotteet sekä haluttu kypsyyssaste.

9.7 Rasvapalo

Savustimen rasvapelti tulee tyhjentää aina kun sinne on tippunut marinadeja ja rasvaa. Rasvapellille ei saa päästää muodostumaan lammikoita, koska ne saattavat syttyä palamaan.

10. SAVUSTIMEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Jotta savustimelle saadaan mahdollisimman pitkä käyttöikä, on sitä säännöllisesti puhdistettava. Irrota aina laitteen pistotulppa sähköpistorasiasta kun se ei ole käytössä tai huollat tai puhdistat sitä.

Älä koskaan puhdista savustinta sen ollessa päällä, tai pistotulpan ollessa kiinni pistorasiassa.

10.1 Ritilät

Ritilät on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista ritilät niiden ollessa vielä lämpimiä. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa ritilöiden pintoja.

Ritilät voi pestä myös astianpesuaineen kanssa tiskialtaassa. Älä laita ritilöitä astianpesukoneeseen.

10.2 Rasvapelti

Rasvapelti on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista rasvapelti sen ollessa vielä lämmin. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjaksista grillin puhdistusharjaa. Teräsharjan käyttö voi vaurioittaa rasvapellin pintaa.

Rasvapellin voi pestä myös astianpesuaineen kanssa tiskialtaassa. Älä laita rasvapeltiä astianpesukoneeseen.

Teräsharjan käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

10.3 Savustimen muut teräsosat

Savustimen muut teräsosat puhdistetaan käyttämällä kosteaa puhdistusliinaa ja saippuavesiseosta. Kuivaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

10.4 Huolto

Tarkista säännöllisesti savustimen jalkojen, luukun, kahvojen ja ritiläpidikkeiden kireys. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

Huomio! Älä milloinkaan käytä kiristämisessä akkuruuvinväännintä. Se saattaa rikkoa ruuvit ja osien pinnat. Kiristä kaikki ruuvit ainoastaan käsivoimin. Akkuruuvinvääntimen käytöstä ja ruuvien liiallisesta kiristyksestä johtuvat vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

11. SÄILYTYS

Säilytä savustin aina puhdistettuna kuivassa paikassa. Älä koskaan jätä savustinta vesisateeseen. Älä peitä savustinta kun se on kuuma käytön jälkeen. Anna savustimen jäähtyä ennen kuin kuljetat sen säilytettäväksi. Savustin saattaa haista voimakkaasti savulle, joten säilytä sitä paikassa jossa savunhajusta ei ole haittaa.

12. TAKUU JA TAKUUASIOIDEN KÄSITTELY

12.1 Takuu

Tällä savustimella ja sen osilla on kahden vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Säästä ostokuitti, ota siitä kopio ja liitä se näihin käyttöohjeisiin takuutodistuksena. Takuuasioissa on ostopaikka ja ostopäivämäärä kyettävä osoittamaan luotettavasti toteen.

Takuu ei kata normaalia kulumista, osien tai pintojen ruostumista, ruostumisesta johtuvia vikoja, laitteen väärinkäyttöä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia vikoja ja jälkiä. Teräspintojen värimuutos, pilkkutuminen ja tummeneminen on normaalia käytössä ja ajan kuluessa.

Teräspinnoilla saattaa varsinkin kosteassa ja suolaisessa ympäristössä esiintyä ruostepilkkuja. Nämä mahdolliset ruostepilkut eivät estä laitteen käyttöä ja ne ovat aivan normaali ilmiö teräspinnoilla, joten niiden mahdollinen esiintyminen osien pinnoilla ei kuulu takuun piiriin.

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä suoraan savustimen maahantuojaan. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle maahantuoja lähettää uuden osan, mutta ei vastaa viallisen tai puuttuvan osan vaihdosta

savustimeen. Itse koottavissa savustimissa asiakas vastaa aina itse osan vaihtamisesta annettujen ohjeiden mukaan. Näiden ohjeiden noudattamatta jättämisen takia takuu raukeaa eikä käyttö vastaa tuotetodistusta.

Takuu ei ole voimassa, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä millään tavalla Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

12.2 Takuuasioden käsittely

Jos tuotteessa tai tuotteen osassa ilmenee vikaa takuuajana tai osia puuttuu savustinta kasattaessa, ole yhteydessä suoraan maahantuojaan. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Takuuasioissa seuraavat tiedot on toimitettava maahantuojalle:

- Savustimen merkki ja mallinimi
- Reklamaation syy
- Viallisen osan osanumero osaluettelon mukaisesti
- Kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivämäärä
- Kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero

Reklamaatio ilmoituksen voi tehdä helposti maahantuojan internetsivulla www.finnflame.fi tai tiedot voi toimittaa seuraavaan sähköpostiosoitteeseen: reklamaatio@finnflame.fi

13. ANVÄNDNING

Den här elrökugnen används för tillredning av mat genom rökning. Ugnen är avsedd att användas i hushållet.

13.1 Viktigt

Läs alla instruktioner och råd innan du använder rökugnen. Följ noggrant instruktionerna gällande tändning, släckning och användning. Ifall

instruktionerna inte följs kan fara eller materiella skador uppstå.

Förvara instruktionerna för senare behov.

14. VARNINGAR OCH SÄKERHETSFÖRSKRIFTER GÄLLANDE RÖKUGNEN

- Rökugnen är endast avsedd för utomhusbruk. Använd aldrig rökugnen inomhus.
- Använd endast rökugnens egen värmeenhet som kraftkälla. Bränn inte trä, kol eller något annat material i rökugnen.
- Använd aldrig bensin eller andra lättantändliga vätskor i rökugnen.
- Använd eller förvara inte brinnande material, vätskor eller gaser i närheten av rökugnen.
- Använd inte rökugnen under tak, intill en vägg, i garaget, i husbilen eller husvagnen, i båten, i låsta utrymmen eller inomhus. Kontrollera att det inte finns brinnande eller lättantändliga material i närheten. På varje sida om rökugnen bör det finnas minst två meter fritt utrymme, gärna mera.
- Flytta inte på rökugnen medan den används eller när den fortfarande är het.
- Låt inte barnen använda rökugnen.
- Lämna inte rökugnen obevakad för ett enda ögonblick medan den är i bruk.
- Se till att barn eller husdjur inte kommer i närheten av den heta rökugnen.
- Använd inte en rökugn som är behäftad med fel.
- Placera rökugnen på ett stadigt och jämnt värmebeständigt underlag.
- När du väljer var du ska placera rökugnen ska du tänka på rökbildningen. Använd inte rökugnen i närheten av öppna fönster. Röken kan via fönstren ta sig in i bostaden.
- Rökugnen blir varm också på undre sidan. Placera inte rökugnen direkt på en gräsplan.
- Under rökugnen kan man lägga en betongplatta som skydd för omtåliga material.
- Placera rökugnen på ett ställe där vinden inte kan välta den.
- Töm spånbehållaren först när den blivit avkylt. Släng inte använt spån i ett plastfat eller annat lättantändligt fat.

- Rör inte en het rökugn eller dess galler.
- Använd värmetåliga grillhandskar och stadiga långskaftade grilltillbehör som hjälpmedel då du använder rökugnen.
- Rökugnen bör rengöras efter användning. Använd en rengöringsborste för grillar när du rengör gallren. Använder du en stålborste kan denna skada rökugnens galler eller andra delar.
- Var beredd för en eventuell olyckshändelse så att du vet var förstahjälpsförpackningen och handsläckaren finns, och att du kan använda dessa.
- Koppla inte elledningen innan rökugnen är helt monterad och klar att tas i bruk. Utsätt inte under några som helst omständigheter rökugnen för regn eller vatten.
- Täck inte gallren med folie, vilket kan leda till att värme lagras som kan skada produkten.
- Spånbehållaren är het under användning. Var försiktig om du lägger mera spån i behållaren.
- Efter användning ska du alltid dra ut kontakten.
- Använd aldrig rökugnen för att torka kläder eller annat.
- Ifall elledningen är skadad bör den bytas ut på tillverkarens eller importörens vägnar så att problem inte uppstår.
- Använd enbart jordade skarvsladdar avsedda för utomhusbruk. Använd bara högst max. 5 m långa skarvsladdar.
- Se till att anslutningsledningen eller skarvledningen inte kommer i beröring med rökugnens upphettade delar.

15. TEKNISK INFORMATION

Modell: Rebel Tube Smoker (NES-R1-T)

Användning: Elrökugnen för hushållsbruk med justerbar värmeelement

Total effekt: Max. 1100 W

Spänning: 220-240 V / 50 Hz

Skyddsklass: IPX4

16. INNAN RÖKUGNEN TAS I BRUK

16.1 Ställe där rökugnen placeras

När du placerar rökugnen bör du beakta följande:

- Rökugnen bör placeras på ett ställe där röken inte kan förorsaka skada.
- Använd inte rökugnen i närheten av öppna fönster.
- Använd eller förvara inte brinnande material, vätskor eller gaser i närheten av rökugnen.
- Placera inte rökugnen ovanpå lättantändligt material såsom kemikalier och terrassens brädläggning.
- Använd inte rökugnen under tak, invid väggar, i garaget, i husbilen eller – vagnen, i båten, i stängda utrymmen eller inomhus. Kontrollera att det inte finns brinnande eller lättantändliga material i närheten. Runtom rökugnen bör finnas minst två meter fritt utrymme åt alla håll, gärna mera.
- Rökugnen bör placeras på ett jämnt, stadigt och vågrätt underlag.
- Rökugnen blir het vid användning. Den avger värme också nedåt. Ta detta i beaktande när du väljer var du ska placera rökugnen.
- Placera inte rökugnen direkt på gräsmattan.
- Det lönar sig att placera rökugnen på en betongplatta.

16.2 Förbränning

Innan du använder rökugnen för livsmedel för första gången ska du föranvända produkten i tjugo minuter så att allt skyddsfett som använts under tillverkningen avlägsnas.

1. Förhandsbränn inte rökugnen inomhus. Rökugnen är endast avsedd för utomhusbruk.
2. Använd inte spån under förbränningen.
3. Öppna ventilationsventilen helt och hållet.
4. Stäng främre dörren.
5. Anslut anslutningsledningen till ett jordat eluttag och tryck på strömbrytaren på enheten.
6. Ställ in justeringsknoppen till full effekt.

7. Låt rökugnen vara igång i 20 minuter och koppla därefter bort rökugnen med strömbrytaren.
8. Rökugnen är het efter förbränningen. Låt rökugnen svalna innan du flyttar på den.

17. ANVÄNDNING AV RÖKUGNEN

17.1 Innan du använder rökugnen

1. Avlägsna spån och aska från spånbehållaren från föregående användning.
2. Fyll spånbehållaren till hälften med torrt rökspån.
3. Sätt spånbehållaren och gallren på plats.
4. Lägg fettplåten på det nedersta gallret.
5. Lägg aluminiumfolie på botten av rökaren för att underlätta rengöring av rökaren.
6. Fyll inte alltför mycket mat i rökugnen så att röken kan sprida sig jämnt i rökugnen.
7. Lämna utrymme mellan matbitarna på gallren och rökugnens väggar så förbättras värmespridningen i rökugnen.
8. Stäng rökregleringsventilen om du vill bevara fukt och värme i rökugnen. Om du röker fisk eller torkat kött ska du öppna rökregleringsventilen så att fukten kommer ut.
9. När det är kallt förlängs tiden för rökning avsevärt.

17.2 Användning av rökugnen

1. Stäng rökregleringsventilen.
2. Sätt igång rökugnen genom att trycka på elknappen. Elknappen är grön när rökugnen är i gång.
3. Ställ in justeringsknoppen till full effekt.
4. Låt rökugnen vara tillkopplad i 20 minuter innan du ställer in maten i ugnen.
5. När röken börjar bildas, justera temperaturen på justeringsknappen till önskad nivå.
6. Lägg matbitarna på gallren och försäkra dig om att det finns tillräckligt utrymme mellan dem så att luften cirkulerar tillräckligt.
7. Ställ in rökregleringen i önskad ställning. Följ temperaturen på termometern.
8. Använd rökugnen tills maten är klar.

9. Efter användning ska du stänga av rökugnen genom att trycka på elknappen, dra elledningen ur kontakten och låt rökugnen svalna innan du sätter den på förvaringsstället.
10. Rengör rökugnen efter användning.

17.3 Reglering av temperaturen

Regleringen av temperaturen görs genom att justera effekten med justeringsknoppen. Regleringen av rök mängden görs genom att man öppnar och stänger rökregleringsventilen i rökugnens övre del. Öppning av rökregleringsventilen sänker temperaturen i rökugnen. På motsvarande sätt ökar värmen i rökugnen när man stänger ventilen. Kontrollera temperaturen med hjälp av termometern på luckan. Kontrollera temperaturen regelbundet och justera rökregleringsventilerna vid behov.

Obs! Rökregleringsventilen blir het när man använder rökregleringsventilen. Använd skyddshandskar när du justerar rökregleringsventilen.

Obs! Rökugnens omgivningstemperatur påverkas av den rådande utetemperaturen, vinden och mängden av rökta produkter. En lång skarvledning försvagar rökugnens effektivitet och påverkar därigenom rökugnens inre temperatur. Öppna alltid skarvledningen helt rakt ut ur spolen.

Obs! Rökugnens egen termometer är vägledande. Använd alltid en separat stektermometer för att veta temperaturen närmare.

17.4 Rökning

I den här rökugnen läggs rökspånen i en spånbehållare, som placeras ovanför rökugnens värmeenhet i sin egen ställning. Spånbehållaren ska alltid vara i sin egen ställning, och den får inte placeras direkt på värmeenheten. Fyll alltid spånbehållaren åtminstone till hälften. Använd alltid torrt rökspån eller -flis, spånen eller flisen får aldrig vara fuktiga.

17.5 Olika rökspån

I välförsedda livsmedelsaffärer och järnaffärer finns ett rikligt sortiment olika rökspån och –flis. Rökspån och –flis från olika träd ger de produkter som ska rökas sin egen arom. Genom att pröva dig fram hittar du aromer som passar bäst för dig själv.

I allmänhet finns följande rökspån och –flis i affärerna

- Al (Alder)
- Äppelträd (Apple)
- Körsbärsträd (Cherry)
- Lönn (Maple)
- Pecan nötträd (Pecan)
- Mesquitoträd (Mesquite)
- Hickory

17.6 Tillredningstider

Det går inte att säga någon exakt tid som krävs för rökningen. Tillredningstiden beror på vädret, utomhustemperaturen, de produkter som ska rökas samt hur genomstekt man önskar att produkten ska bli.

17.7 Fettbrand

Fettplåten ska tömmas när marinader och fett har fallit från grillen. Låt inte dammar bildas, eftersom de kan antända.

18. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV RÖKUGNEN

För att rökugnen ska få en så lång livslängd som möjligt bör den rengöras regelbundet. Dra alltid ur kontakten när rökugnen inte är i bruk eller du serverar eller rengör den.

Rengör aldrig rökugnen medan den är i användning, eller när den är inkopplad i uttaget.

18.1 Gallren

Gallren bör rengöras efter varje gång som rökugnen varit i användning. Rengör gallren medan de ännu är varma. För rengöringen ska du använda en mjuk borste för rengöring av grillar. En stålborste kan ge gallren ytskador.

Gallren kan också tvättas med vanligt diskmedel i diskhon. Lägg inte gallren i diskmaskinen.

18.2 Fettplåt

Fettplåten bör rengöras efter varje användning. Rengör fettplåten medan den ännu är varm. Använd en mjuk borste för rengöring av grillar. En stålborste kan ge fettplåten ytskador.

Fettplåten kan också tvättas med vanligt diskmedel i diskhon. Lägg inte fettplåten i diskmaskinen.

Skador till följd av att stålborste använts omfattas inte av garantin.

18.3 Rökugnens övriga ståldelar

Rökugnens övriga ståldelar ska rengöras med en fuktig rengöringsduk och tvålattenblandning. Torka ytorna omsorgsfullt efter rengöringen.

18.4 Underhåll

Kontrollera regelbundet spänningen i rökugnens fötter, lucka, handtag och gallerhållaren. Spänn skruvarna vid behov.

Obs! Använd aldrig ackuvridmoment när du ska spänna skruvarna. Det kan söndra skruvarna och ytorna på de olika delarna. Spänn åt alla skruvar endast för hand. Skador på grund av användning av ackuvridmoment och alltför hårt fastskruvade skruvar omfattas inte av garantin.

19. FÖRVARING

Efter rengöring ska rökugnen alltid förvaras på ett torrt ställe. Lämna aldrig rökugnen ute i regnet. Täck inte över rökugnen medan den är het efter användning. Låt rökugnen svalna innan du flyttar den för förvaring. Rökugnen kan lukta starkt av rök, så förvara den på en plats där rökluften inte är till besvär.

20. GARANTI OCH HANDLÄGGNING AV GARANTI

20.1 Garanti

Denna rökugn och dess delar har två års tillverknings- och materialgaranti. Spara köpkvittot, ta en kopia av det och lägg det tillsammans med dessa bruksanvisningar som garantibevis. I garantiärenden bör inköpsstället och inköpsdag kunna påvisas på ett tillförlitligt sätt.

Garantin gäller inte för fel som beror på normalt slitage, rostiga delar eller ytor, missbruk av rökugnen eller på fel och spår på grund av försummat underhåll.

Färgändringar i stålytorna, prickar i dessa eller att de blivit mörkare uppstår vid normalt bruk med tidens gång. Särskilt i en fuktig och salthaltig miljö kan rostprickar bildas på stålytorna. De här eventuella rostprickarna utgör inget hinder för användning av rökugnen och de är ett alldeles normalt fenomen på stålytor, varför eventuell förekomst av dessa på delarnas ytor inte omfattas av garantin.

Om ett fel i produkten eller dess delar uppstår under garantitiden ber vi dig vänligen kontakta importören direkt. Importören behandlar alla garantiärenden. I stället för en felaktig eller saknad del skickar importören en ny del, men ansvarar inte för utbyte av den felaktiga eller saknade delen i rökugnen. I rökugnen som kunden själv ska sätta ihop ansvarar kunden alltid själv för utbyte av en del i enlighet med de givna instruktionerna. I fall kunden låter bli att följa dessa instruktioner blir garantin ogiltig och användningen motsvarar inte produktbeviset.

Garantin är inte gällande, ifall produkten används kommersiellt i tillverknings-, försäljnings- eller uthyrningssyften. Garantin försämrar inte på något sätt den konsumentskyddslag som är gällande i Finland.

20.2 Handläggning av garanti

Om under garantitiden uppstår fel i produkten eller en del av produkten eller delar saknas då

rökugnen monteras ber vi er kontakta importören direkt. Importören behandlar alla garantiärenden. I garantiärenden bör följande uppgifter lämnas till importören:

- Rökugnens varumärke och modellnummer
- Orsak till reklamationen
- Numret på den felaktiga delen i enlighet med delförteckningen
- En kopia på köpkvittot eller en utredning om inköpsstället samt inköpsdag
- Konsumentens namn, telefonnummer, gatuadress, postnummer

Meddelande av reklamationen kan göras behändigt på importörens webbplats www.finnflame.fi eller så kan uppgifterna skickas till följande e-postadress: reklamaatio@finnflame.fi

20.3 Handläggning av garanti i Sverige

Om produkten eller delar av denna visar sig vara defekta under garantitiden eller de saknas vid montaget ska du kontakta köpplats.

Före garantikravet, läs igenom bruksanvisningen. Garantin gäller inte om dessa bruksanvisningar försummas.

Följande uppgifter skall lämnas till köpplats:

- Rökugnens varumärke och modellnummer
- Orsak till reklamation
- Artikelnummer på defekt del enligt dellistan
- Kopia av kvittot eller uppgifter om inköpsställe och inköpsdag
- Namn, telefonnummer, adress och postnummer

21. BRUK

Den elektriske røykovnen brukes til tilberedning av mat ved røyking. Ovnene er beregnet for bruk i husholdningen.

21.1 Viktig

Les alle instruksjoner og råd før røykovnen brukes. Følg nøye instruksjonene for tenning, slukking og bruk. Hvis instruksjonene ikke følges kan det oppstå fare eller materielle skader.

Oppbevar instruksjonene for senere bruk.

22. ADVARSLER OG SIKKERHESFORSKRIFTER FOR RØYKOVNEN

- Røykovnen er kun beregnet for bruk utendørs. Bruk aldri røykovnen innendørs.
- Bruk kun røykovnens egen varmeenhet som energikilde. Brenn ikke tre, kull eller noe annet materiale i røykovnen.
- Bruk aldri bensin eller andre brennbare væsker i røykovnen.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer, væsker eller gasser i nærheten av røykovnen.
- Ikke bruk røykovnen under tak, inntil vegg, i garasje, i bobil eller campingvogn, i båt, låste rom eller innendørs. Kontroller at det ikke er brennbart eller lettantennelig materiale i nærheten. Det bør være minst to meter klaring på hver side av røykovnen, gjerne mer.
- Røykovnen må ikke flyttes når den brukes eller når den fortsatt er varm.
- Ikke la barn bruke røykovnen.
- Røykovnen må ikke være uten tilsyn et eneste øyeblikk når den er i bruk.
- Pass på at barn eller husdyr ikke kommer nær den varme røykovnen.
- Ikke bruk røykovn beheftet med feil.
- Plasser røykovnen på et stødig og jevnt varmebestandig underlag.
- Ta hensyn til røykdannelsen ved plassering av røykovnen. Ikke bruk røykovnen i nærheten av åpne vinduer. Røyken kan komme inn i boligen via vinduene.
- Røykovnen blir også varm på undersiden. Ikke plasser røykovnen direkte på gressplenen.
- Legg en betongplate under røykovnen for å beskytte sårbare materialer.
- Plasser røykovnen på et sted den ikke kan veltes av vind.
- Tøm sponbeholderen først når den er avkjølt. Ikke kast brukt spon i et plastfat eller et annet lettantennelig fat.
- Ikke ta på varm røykovn eller rister.
- Bruk grillvotter som tåler varme og solid grilltilbehør med langt skaft som hjelpemiddel når røykovnen brukes.
- Røykovnen bør rengjøres etter bruk. Bruk en rengjøringsbørste for grill til rengjøring av ristene. Bruk av stålbørste kan skade røykovnens rister eller andre deler.
- Vær forberedt på en eventuell ulykke slik at du vet hvor førstehjelpskrinet og brannslukkeren er, og at du kan bruke disse.
- Ikke koble til strømledningen før røykovnen er ferdig montert og klar til bruk. Røykovnen må ikke under noen omstendighet utsettes for regn eller vann.
- Dekk ikke risten med folie da dette kan føre til lagring av varme som kan skade produktet.
- Sponbeholderen er varm under bruk. Vær forsiktig hvis det legges mer spon i beholderen.
- Trekk alltid ut kontakten etter bruk.
- Bruk aldri røykovnen til tørking av klær eller annet.
- Hvis strømledningen er skadet, bør den skiftes på produsentens eller importørens vegne så det ikke oppstår problemer.
- Bruk kun jordet skjøteledning beregnet for utendørs bruk. Bruk kun høyst maks. 5 m lange skjøteledninger.
- Pass på at tilkoblingsledningen eller skjøteledningen ikke berører røykovnens oppvarmede deler.

23. TEKNISK INFORMASJON

Modell: Rebel Tube Smoker (NES-R1-T)

Bruk: Elektrisk røykovn med justerbart varmeelement for husholdningsbruk

Total effekt: Maks. 1100 W

Spenning: 220-240 V/50 Hz

Beskyttelsesklasse: IPX4

24. FØR RØYKOVNEN TAS I BRUK

24.1 Stedet der røykovnen plasseres

Når røykovnen plasseres bør følgende tas hensyn til:

- Røykovnen bør plasseres på et sted der røyken ikke kan forårsake skade.
- Ikke bruk røykovnen i nærheten av åpne vinduer.
- Ikke bruk eller oppbevar brennbare materialer, væsker eller gasser i nærheten av røykovnen.
- Ikke plasser røykovnen oppå lettantennelige materialer som kjemikalier og terrassegulv.
- Ikke bruk røykovnen under tak, ved vegg, i garasje, i bil eller campingvogn, i båt, stengte rom eller innendørs. Kontroller at det ikke er brennbart eller lettantennelig materiale i nærheten. Det bør være minst to meter klaring rundt hele røykovnen, gjerne mer.
- Røykovnen bør plasseres på et jevnt, stødig og vannrett underlag.
- Røykovnen blir varm under bruk. Den avgir også varme nedover. Ta hensyn til dette ved plassering av røykovnen.
- Ikke plasser røykovnen rett på plenen
- Det beste er å plassere røykovnen på en betongplate.

24.2 Forbrenning

Før røykovnen brukes for første gang til mat skal produktet forhåndsbrukes i 20 minutter slik at alt beskyttelsefettet som er brukt i produksjonen fjernes.

1. Ikke brenn av røykovnen innendørs. Røykovnen er kun beregnet for bruk utendørs.
2. Ikke bruk spon under avbrenningen.
3. Åpne ventilasjonsventilen helt.
4. Steng fremre dør.
5. Koble tilkoblingsledningen til et jordet strømuttak og trykk på strømbryteren på enheten.
6. Still justeringsknappen på full effekt.
7. La røykovnen være i gang i 20 minutter og slå deretter av strømbryteren.
8. Røykovnen er varm etter avbrenningen. La røykovnen avkjøles før den flyttes.

25. BRUK AV RØYKOVNEN

25.1 Før røykovnen tas i bruk:

1. Fjern spon og aske fra sponbeholderen etter forrige gangs bruk.
2. Fyll sponbeholderen halvt opp med tørr spon.
3. Sett sponbeholderen og ristene på plass.
4. Legg fettplaten på den nederste risten.
5. Legg aluminiumsfolie på bunnen av røykeren for enklere rengjøring.
6. Ikke legg for mye mat i røykovnen slik at røyken kan fordeles jevnt i røykovnen.
7. La det være rom mellom maten på risten og røykovnens vegger så blir varmespredningen i røykovnen bedre.
8. Lukk røykreguleringsventilen hvis du vil bevare fukt og varme i røykovnen. Røykes fisk eller tørket kjøtt skal røykreguleringsventilen åpnes så fuktigheten kan slippe ut.
9. Når det er kaldt forlenges tid til røyking betraktelig.

25.2 Bruk av røykovnen

1. Lukk røykreguleringsventilen.
2. Start røykovnen ved å trykke på strømbryteren. Strømbryteren er grønn når røykovnen er i gang.
3. Still justeringsknappen på full effekt.
4. La røykovnen være koblet til i 20 minutter før maten settes inn i ovnen.

5. Når det begynner å dannes røyk justeres temperaturen på justeringsknappen til ønsket nivå.
6. Legg matbitene på ristene og pass på at det er nok plass mellom dem for tilstrekkelig luftsirkulasjon.
7. Still røykreguleringen i ønsket stilling. Følg temperaturen på termometeret.
8. Bruk røykovnen til maten er ferdig.
9. Etter bruk slås røykovnen av ved å trykke på strømbryteren, trekke strømledningen ut av kontakten og la røykovnen avkjøles før den settes på oppbevaringsstedet.
10. Rengjør røykovnen etter bruk.

25.3 Regulering av temperatur

Regulering av temperatur gjøres ved å justere effekten med justeringsknappen. Regulering av røykmengde gjøres ved åpne og stenge røykreguleringsventilen i røykovnens øvre del. Åpningsrøykreguleringsventilen senkes temperaturen i røykovnen. På tilsvarende måte øker temperaturen når ventilen lukkes. Kontroller temperaturen ved hjelp av termometeret på luken. Kontroller temperaturen regelmessig og juster røykreguleringsventilen ved behov.

Obs! Røykreguleringsventilen blir varm når man bruker røykreguleringsventilen. Bruk vernehansker når røykreguleringsventilen justeres.

Obs! Røykovnens omgivelsestemperatur påvirkes av gjeldende utetemperatur, vind og mengde røykte produkter. En lang skjøteledning svekker røykovnens effektivitet og påvirker på denne måten røykovnens indre temperatur. Trekk alltid skjøteledningen helt ut av spolen.

Obs! Røykovnens eget termometer er veiledende. Bruk alltid et separat steketermometer for å få vite temperaturen mer nøyaktig.

25.4 Røyking

I denne røykovnen legges røykspon i en sponbeholder som plasseres ovenfor røykovnens varmeenhet i sin egen stilling. Sponbeholderen skal alltid være i sin egen stilling og må ikke plasseres direkte på varmeenheten. Fyll alltid

sponbeholderen minst halvfull. Bruk alltid tørr røykspon eller røykflis, spon eller flis må aldri være fuktig.

25.5 Forskjellig røykflis

Det er et stort utvalg av røykflis og spon. Forskjellige trær utskiller ulike aromaer til mat som tilberedes. Ved å prøve seg frem finner man den smaken man liker.

I butikkene selges oftest:

- Or (Alder)
- Eple (Apple)
- Kirsebær (Cherry)
- Lønn (Maple)
- Pekannøtt (Pecan)
- Mesquite (Mesquite)
- Hickory (Hickory)

25.6 Tilberedningstid

Det kan ikke angis en eksakt tid som kreves til røykingen. Tilberedningstid avhenger av været, utetemperatur, produktene som skal røykes og hvor gjennomstekt man ønsker produktene.

25.7 Fettbrann

Fettplaten skal tømmes når marinade og fett har rent fra grillen. Ikke la det dannes dammer da disse kan antenne.

26. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV RØYKOVNEN

For at røykovnen skal få så lang levetid som mulig bør den rengjøres regelmessig. Trekk alltid ut kontakten når røykovnen ikke brukes eller ses over eller rengjøres.

Rengjør aldri røykovnen når den er i bruk eller når den er tilkoblet stikkontakten.

26.3 Rister

Ristene bør rengjøres hver gang røykovnen er brukt. Rengjør ristene mens de fortsatt er varme. Til rengjøring brukes en myk børste for rengjøring

av griller. En stålbørste kan gi ristene overflateskader.

Ristene kan også vaskes med vanlig oppvaskmiddel i oppvaskkummen. Legg ikke ristene i oppvaskmaskinen.

26.4 Fettplate

Fettplaten bør rengjøres hver gang den er brukt. Rengjør fettplaten mens den fortsatt er varm. Bruk en myk børste for rengjøring av griller. En stålbørste kan gi fettplaten overflateskader.

Fettplaten kan også vaskes med vanlig oppvaskmiddel i oppvaskkummen. Legg ikke fettplaten i oppvaskmaskinen.

Skader forårsaket av bruk av stålbørste dekkes ikke av garantien.

26.5 Røykovnens andre ståldeler

Røykovnens andre ståldeler skal rengjøres med en fuktig myk klut og såpevann. Tørk overflatene grundig etter rengjøring.

26.6 Vedlikehold

Kontroller regelmessig strammingen i røykovnens føtter, luke, håndtak og ristholderen. Stram skruene ved behov.

Obs! Bruk aldri batteriskrutrekker når du trekker til skruene. Det kan ødelegge skruene og overflatene på de forskjellige delene. Stram alle skruer kun for hånd. Skader på grunn av bruk av batteriskrutrekker og skruer som trekkes til for hardt omfattes ikke av garantien.

27. OPPBEVARING

Etter rengjøring oppbevares alltid røykovnen på et tørt sted. La aldri røykovnen stå ute i regnet. Dekk ikke over røykovnen mens den er varm etter bruk. La røykovnen avkjøles før den flyttes til oppbevaring. Røykovnen kan lukte sterkt av røyk, så lagre den på et sted hvor lukten av røyk ikke er til plage.

28. GARANTI OG BEHANDLING AV GARANTI

28.1 Garanti

Røykovnen og dens deler har to års produksjons- og materialgaranti. Ta vare på kvitteringen, ta kopi av den og legg den sammen med bruksanvisningen som garantibevis. I garantiperioden bør kjøpested og kjøpedag kunne påvises på en sikker måte.

Garantien gjelder ikke feil som skyldes normal slitasje, rustne deler eller overflater, misbruk av røykovnen eller feil og merker på grunn av forsømt vedlikehold.

Fargeforandringer i ståloverflatene, prikker i disse eller at de blir mørkere oppstår etterhvert ved normal bruk. Spesielt i et fuktig og saltholdig miljø kan rustprikker dannes på ståloverflatene. Eventuelle rustprikker er ikke til hinder for bruk av røykovnen og er et helt normalt fenomen på ståloverflater, derfor omfattes ikke forekomst av slike på delenes overflater av garantien.

Hvis det oppstår feil på produktet eller dets deler i garantiperioden, kontakt importøren direkte. Importøren behandler alle garantisaker. I stedet for feil eller manglende del sender importøren en ny del, men er ikke ansvarlig for å skifte feil eller manglende del i røykovnen. I røykovner som kunden selv skal sette sammen er kunden selv alltid ansvarlig for skifte av del i henhold til gitte instruksjoner. Hvis kunden lar være å følge disse instruksjonene blir garantien ugyldig og bruk tilsvarer ikke produktbeviset.

Garantien er ikke gyldig hvis produktet brukes kommersielt til produksjons-, salgs- eller utleieformål.

28.2 Garantihandtering

Hvis produktet eller deler av dette viser seg å være defekt under garantitiden eller det er mangler under montasjen, skal du kontakte forhandleren. Forhandleren tar seg av alle garantisaker. Følgende opplysninger skal gis til forhandleren:

- Grillens navn og varenummer
- Grunnen til reklamasjonen
- Artikkelnummer på defekt del ifølge delelisten
- Kopi av kvittering eller opplysninger om kjøpssted og dato
- Navn, telefonnummer, adresse og postnummer

29. KASUTUSOTSTARVE

Suitsuahju kasutatakse toiduainete suitsutamiseks. Seade on mõeldud kodukasutuseks.

29.1 Oluline info

Tutvuge enne suitsuahju kasutamist kõigi juhiste ja nõuannetega. Täitke täpselt tule süütamise ja kustutamise ning ahju kasutamise kohta antud juhiseid. Juhiste eiramine võib tekitada ohtu või põhjustada varalist kahju.

Hoidke kasutusjuhend alles.

30. HOIATUSED JA OHUTUSNÕUDED SUITSUAHJU KASUTAMISEL

- Suitsuahi on mõeldud ainult väljas kasutamiseks. Ärge kasutage seadet siseruumides.
- Kasutage soojusallikana ainult seadme enda küttekeha. Ärge põletage suitsuahjus puitu, kivisütt või mistahes muid materjale.
- Ärge kunagi kasutage suitsuahjus bensiini ega muid tuleohtlikke vedelikke.
- Ärge kasutage ega hoidke suitsuahju läheduses põlevaid materjale, gaase ega vedelikke.
- Ärge kasutage suitsuahju varikatuse all, seina ääres, garaazis, matkabussis või haagissuvilas, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrollige, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab olema vaba ruumi igas suunas vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.
- Ärge liigutage suitsuahju kasutamise ajal või kui see on veel kuum.
- Ärge lubage lastel suitsuahju kasutada.
- Ärge jätke suitsuahju töötamise ajal hetkekski järelevalveta.
- Jälgige, et lapsed või lemmikloomad ei pääseks kuuma suitsuahju lähedusse.
- Ärge kasutage rikkis või kahjustatud suitsuahju.
- Paigutage suitsuahi kindlale ja tasasele kuumakindlale pinnale.
- Paigutuskoha valikul pidage silmas suitsu tekkimist. Ärge kasutage suitsuahju avatud akende läheduses. Suits võib läbi akende eluruumidesse kanduda.
- Suitsuahi kuumeneb ka altpoolt. Ärge paigutage suitsuahju otse murule.
- Tuleohtlike materjalide kaitseks võib suitsuahju alla panna betoonplaadi.
- Paigutage suitsuahi kohta, kus tuul ei saaks seda ümber lükata.
- Tühjendage laastunõu alles siis, kui see on maha jahtunud. Ärge pange kasutatud laaste plastmassist ega muust süttivast materjalist nõusse.
- Ärge puudutage kuuma suitsuahju või selle reste.
- Suitsuahju kasutamisel kasutage abivahendina kuumakindlaid grillimiskindaid ja tugevaid pikavarrelisi grillitarvikuid.
- Suitsuahi tuleb pärast kasutamist puhastada. Kasutage restide puhastamiseks grillipuhastusharja. Terasharja kasutamine võib kahjustada reste ja teisi suitsuahju osi.
- Olge valmis võimalikeks õnnetusteks – teadke, kus asuvad esmaabivahendid ja tulekustuti ning osake neid kasutada.
- Ärge ühendage toitejuhet enne, kui seade on täielikult kokku pandud ja valmis kasutamiseks.
- Suitsuahi ei tohi jääda vihma kätte või muul viisil märjaks saada.
- Ärge katke reste fooliumiga. See võib põhjustada kuumuse kogunemist ning seadet kahjustada.
- Laastunõu on ahju töötamise ajal kuum. Olge laastude lisamisel ettevaatlik.
- Pärast ahju kasutamist eemaldage alati toitejuhe vooluvõrgust.

- Suitsuahju on keelatud kasutada riiete vm esemete kuivatamiseks.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see tootja või importija poolt välja vahetada, et vältida probleeme.
- Suitsuahjuga tohib kasutada ainult välitingimustes mõeldud pikendusjuhet.

31. TEHNILISED ANDMED

Mudel: Rebel Tube Smoker (NES-R1-T)

Kasutusotstarve: Elektriline suitsuahi kodukasutuseks

Koguvõimsus: Max. 1100 W

Tööpinge: 220-240 V / 50 Hz

Kaitseklass: IPX4

32. ENNE SUITSUAHJU KASUTAMIST

32.1 Suitsuahju paigutamine

Suitsuahju paigutamisel tuleb silmas pidada järgmist:

- Suitsuahi tuleb paigutada kohta, kus suits ei saa kahju tekitada.
- Ärge kasutage suitsuahju avatud akende läheduses.
- Ärge kasutage ega hoidke suitsuahju läheduses põlevaid materjale, gaase ega vedelikke.
- Ärge kasutage suitsuahju süttivate materjalide, näiteks terrassilaudis, peal.
- Ärge kasutage suitsuahju varikatuse all, seina ääres, garaažis, matkabussis või haagissuvilas, paadis, suletud ruumis või siseruumides. Kontrollige, et läheduses ei oleks põlevaid või süttivaid materjale. Suitsuahju ümber peab olema vaba ruumi igas suunas vähemalt kaks meetrit, soovitatavalt rohkem.
- Suitsuahi tuleb paigutada siledale ja tugevale horisontaalsele alusele.
- Suitsuahi kuumeneb kasutamisel. See kiirgab kuumust ka allapoole. Seda tuleb paigutuskoha valikul silmas pidada.
- Ärge paigutage suitsuahju otse murule.
- Suitsuahi tuleks paigutada betoonplaadile.

32.2 Eelkuumutamine

Enne esimest kasutamist toiduainetega tuleb suitsuahju 20 minuti jooksul eelkuumutada, et eemaldada kõik tootmises kasutatud kaitsemäärdeid.

- Suitsuahju ei tohi eelkuumutada siseruumis. Seda tuleb teha välitingimustes.
- Ärge kasutage eelkuumutamise ajal suitsutuslaaste.
- Avage õhutusventiil täielikult.
- Sulgege ahjuuks.
- Ühendage voolujuhe seadmega ja lülitage vool sisse.
- Laske seadmel töötada 20 minutit ja seejärel lülitage suitsuahi vooluvõrgust välja.
- Suitsuahi on pärast eelkuumutamist kuum. Laske sel enne ümberpaigutamist jahtuda.

33. SUITSUAHJU KASUTAMINE

33.1 Ettevalmistused suitsuahju kasutamiseks

1. Eemaldage laastunõust sinna eelmisest korrast jäänud laastud või tuhk.
2. Täitke laastunõu poolenisti kuivade suitsutuslaastudega.
3. Asetage laastunõu ja restid oma kohale.
4. Asetage rasvaplaat alumise resti peale.
5. Pange alumiiniumfoolium suitsuahju põhjale suitsetamise puhastamiseks.
6. Ärge täitke suitsuahju liiga tihedalt toiduainetega, et suits pääseks ahjus ühtlaselt liikuma.
7. Jätke ruumi restidel olevate toiduainete ja suitsuahju seinte vahele, et aidata kaasa soojuse ringlemisele ahjus.
8. Sulgege suitsuventiil, kui soovite säilitada suitsuahjus soojust ja niiskust. Kui suitsutate kala või vinnutate liha, avage suitsuventiil, et niiskus välja pääseks.
9. Külmal ilm pikendab märgatavalt suitsutamiseks kuluvat aega.

33.2 Suitsuahju kasutamine

1. Sulgege suitsuventiil.
2. Lülitage toitelülitist suitsuahi sisse. Kui ahi töötab, põleb lülitil roheline tuli.
3. Reguleerige juhtnuppu täisvõimsusel.
4. Laske ahjul kuumeneda 20 minutit, enne kui asetate sinna toiduained.
5. Kui suitsu koguneb, reguleerige reguleerimisnuppu soovitud tasemele.
6. Asetage toiduained restidele. Jälgige, et nende vahele jääks piisavalt ruumi soojuse ringlemiseks.
7. Seadke suitsuventiil soovitud asendisse. Järgige termomeetri temperatuuri.
8. Laske suitsuahjul töötada, kuni toit on valmis.
9. Pärast kasutamist lülitage ahi toitelülitist välja, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja laske ahjul enne ümberpaigutamist jahtuda.
10. Pärast kasutamist puhastage suitsuahi.

33.3 Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleerimine toimub reguleerige juhtnuppu täisvõimsusel. Suitsukoguse reguleerimine toimub suitsuahju ülemises osas oleva suitsuventiili avamise ja sulgemise teel. Suitsuventiili avamine langetab temperatuuri ahjus. Suitsuventiili sulgemine tõstab temperatuuri ahjus. Temperatuuri jälgimiseks kasutage uksele olevat termomeetrit. Kontrollige temperatuuri regulaarselt ja vajadusel reguleerige suitsuventiili abil.

Tähelepanu! Suitsuventiil kuumeneb ahju kasutamise ajal. Kasutage suitsuventiili reguleerimisel kaitsekindaid.

Tähelepanu! Suitsuahju õhutemperatuuri mõjutavad valdav välistemperatuur, tuul ja suitsutatud toodete hulk. Pikk pikendusjuhe leevendab suitsetaja efektiivsust ja mõjutab seega ka suitsetaja sisetemperatuuri. Ava alati pikendusjuhe otse spiraalist otse.

Tähelepanu! Suitsuahju enda termomeeter on soovituslik. Temperatuuri tundmaõppimiseks kasuta alati ahju termomeetrit.

33.4 Suitsutamine

Suitsuahjus kasutatavad suitsutuslaastud asetatakse laastunõusse, mis paigutatakse küttekeha kohal olevale alusele. Laastunõu peab alati olema selleks ettenähtud alusel, seda ei tohi asetada otse küttekeha peale. Laastunõu peab olema vähemalt poolenisti laastudega täidetud. Kasutage ainult kuiva suitsutuspuru või -laaste. Suitsutuspuru või -laastud ei tohi olla niisked.

33.5 Erinevad suitsutuslaastud

Hästivarustatud kauplustes on saadaval laias valikus suitsutuspuru/-laaste. Erinevatest puuliikidest valmistatud laastud annavad toiduainetele erineva maitse/aroomi. Sobivaimad maitseid ja aroomid tuleb leida proovimise teel.

Kauplustes saadaolevad suitsutuslaastud ja -puru:

- Lepp (Alder)
- Õunapuu (Apple)
- Kirsipuu (Cherry)
- Vaher (Maple)
- Pekaanipähklipuu (Pecan)
- Prosoopis (Mesquite)
- Hikkoripuu (Hickory)

33.6 Valmimisajad

Toiduainete suitsutamiseks vajalikku aega on raske täpselt prognoosida. Valmimisaeg sõltub ilmast, välistemperatuurist, valmistatavatest toodetest ja soovitud küpsusastmest.

33.7 Rasvapõlengust

Suitsuahju all olev rasvanõu tuleb tühjendada alati, kui sinna on suitsuahjust tilkunud marinaade ja rasva. Rasvanõus ei tohi olla suures koguses rasva, sest see võib süttida.

34. SUITSUAHJU PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Et suitsuahju tööiga oleks võimalikult pikk, tuleb seda regulaarselt puhastada. Seadme hoolduse ja puhastamise ajal või kui seadet ei kasutata, peab selle toitejuhe olema vooluvõrgust väljas.

Ärge kunagi puhastage sisselülitatud suitsuahju või kui pistikupesa on ühendatud.

34.1 Restid

Restid tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Puhastage restid, kui need on veel soojad. Kasutage restide puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terasharja kasutamine võib kahjustada restide pindu.

Reste võib pesta ka nõudepesuvahendiga. Ärge peske reste nõudepesumasinas.

34.2 Rasvaplaat

Rasvaplaat tuleb puhastada pärast iga kasutuskorda. Puhastage rasvaplaat, kui see on veel soe. Kasutage puhastamiseks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Terasharja kasutamine võib kahjustada rasvaplaadi pinda.

Rasvaplaati võib pesta ka nõudepesuvahendiga. Ärge peske rasvaplaati nõudepesumasinas.

Terasharja kasutamisest põhjustatud kahjustused ei kuulu garantii alla.

34.3 Suitsuahju muud terasosad

Suitsuahju muude terasosade puhastamiseks kasutage niisket lappi ja seebiveelahust. Pärast puhastamist kuivatage pinnad hoolikalt.

34.4 Hooldamine

Kontrollige regulaarselt suitsuahju jalgade, luugi, käepidemete ja restihoidjate kinnitusi. Pingutage vajadusel kruvisid.

Tähelepanu! Ärge kunagi kasutage kruvide pingutamiseks akukruvikeerajat. See võib rikkuda kruvisid ja osade pinda. Pingutage kõik kruvid ainult käsitsi. Akukruvikeeraja kasutamisest ja kruvide ülemäärasest pingutamisest tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla.

35. HOIDMINE

Hoidke suitsuahju alati puhastatuna kuivas kohas. Ärge kunagi jätke suitsuahju vihma kätte. Ärge katke suitsuahju kinni, kui see on pärast kasutamist veel kuum. Laske suitsuahjul jahtuda,

enne kui viite selle hoiukohta. Suitsuahi võib tugevalt suitsu järele lõhnata, seetõttu hoidke seda kohas, kus suitsulõhn ei häiri.

36. GARANTII JA GARANTIİKÜSIMUSTE LAHENDAMINE

36.1 Garantii

Suitsuahjule ja selle osadele on antud kaks aastat tootmis- ja materjaligarantii. Jätke alles ostutšekk, tehke sellest koopia ning hoidke seda koos kasutusjuhendiga. Garantiiküsimuste korral peab toote ostukoht ja -kuupäev olema usaldusväärselt tõendatud.

Garantii ei hõlma normaalset kulumist, osade või pindade roostetamist, korrosioonikahjustusi, seadme väärist kasutamisest või ebapiisavast hooldusest tingitud vigu ja kahjustusi.

Teraspindade värvimuutused, laigulisus ja tumenemine on aja jooksul tekkivad normaalsed muutused. Teraspindadel võib eeskätt niiskes ja soolases keskkonnas esineda roostetäppe. Need võimalikud roostetäpid ei takista seadme kasutamist ning on teraspindade puhul normaalne nähtus, seetõttu ei kuulu nende võimalik esinemine osade pindadel garantii alla.

Kui tootes või selle osades ilmneb garantiiajal vigu, võtke ühendust toote müüjaga. Importija saadab vigase või puuduva osa asemele uue, kuid ei vastuta vigase või puuduva osa vahetamise eest suitsuahjus. Kokkupanemise suitsuahjude vastutab klient osa vahetamise eest vastavalt antud juhiste. Nende juhiste eiramise korral kaotab garantii kehtivuse ning seade ei vasta nõuetele.

Garantii kaotab kehtivuse, kui toodet kasutatakse kaubanduslikul tootmis-, müügi- või rendiotstarbel.

36.2 Garantiiküsimuste lahendamine

Kui tootes või selle osades ilmneb garantiiajal vigu või on toote kokkupanekuks vajalikke osi puudu, võtke ühendust toote müüjaga.

Garantiijuhtumi lahendamiseks tuleb toote müüjale esitada järgmised andmed:

- Suitsuahju mark ja mudeli nimi
- Kaebuse põhjus
- Vigase/puuduva osa number osade loetelus
- Ostutšeki koopia vm dokument ostukoha ja -aja tõendamiseks
- Tarbija nimi, telefoninumber, aadress

37. PURPOSE OF USE

This electric smoker is used for cooking food by smoking. The appliance is intended for household use.

37.1 Important

Read all the instructions and advice before using the smoker. Closely follow all instructions related to ignition, extinguishing and use. Failure to follow the instructions may result in a hazardous situation or cause material injury.

Retain the instructions for later reference.

38. SMOKER-RELATED WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS

- The smoker is for outdoor use only. Never use the appliance indoors.
- Only use the smoker's own heater unit as a power source. Do not burn wood, coal or any other material in the smoker.
- Never use any petrol or other flammable liquids in the smoker.
- Do not use or store combustible materials, liquids or gasses near the smoker.
- Do not use the smoker under a canopy, next to a wall, inside a garage, motor-caravan or caravan, on board a boat, in an enclosed area or indoors. Check that there are no combustible or flammable materials nearby. There must be at least 2 metres (preferably more) of free space around the smoker in all directions.

- Do not move the smoker while it is in use or still hot.
- Do not allow children to use the smoker.
- Do not leave the smoker unattended during use, even for a moment.
- Make sure that children or pets do not get near the hot smoker.
- Do not use the smoker if it is faulty in any way.
- Place the smoker on a stable and level heat resistant base.
- Take into account the formation of smoke when choosing the location for installation of the smoker. Do not use a smoker near open windows. Smoke can pass through the windows into the apartment.
- The smoker also warms downwards. Do not place the smoker directly on the lawn.
- You can place a concrete slab under the smoker to protect sensitive materials.
- Place the smoker where the wind cannot disturb it.
- Empty the chip tray only after it has cooled down. Do not put the chips in plastic or other combustible containers.
- Do not touch the hot smoker or its grates.
- Use heat-resistant BBQ gloves and sturdy long-handled BBQ utensils when operating the smoker.
- The smoker must be cleaned after use. Use the grill cleaning brush to clean the grates. Using a steel brush can damage the smoker's grate and other parts.
- Be prepared for possible accidents: make sure you know the location of a first aid kit and fire extinguisher and are capable of using them.
- Do not plug in the power cord until the device is fully assembled and ready for use.
- Do not expose the smoker to rain or water under any circumstances.
- Do not cover the grate with foil. This can lead to a build-up of heat and may damage the product.
- The chip tray is hot during use. Be careful when adding chips.
- Always disconnect the power cord from the power outlet after use.
- Never use a smoker for drying clothes or other items.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or importer in order to avoid problems.
- Use only an outdoor extension cable with the smoker with a max. length of 5 metres.
- Make sure that the cord does not get caught in the hot parts of the smoker.

39. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Rebel Tube Smoker (NES-R1-T)

Purpose of use: Electrically powered smoker for home use, with adjustable heat resistance

Total power: Max. 1100 W

Operating voltage: 220–240 V / 50 Hz

Protection class: IPX4

40. BEFORE USING THE SMOKER

40.1 Installation location of the smoker

Upon installation of the smoker, the following must be taken into account:

- The smoker should be placed in a place where smoke cannot cause damage.
- Do not use a smoker near open windows.
- Do not use or store combustible materials, liquids or gasses near the smoker!
- Do not place the smoker on top of flammable materials such as a decking board.
- Do not use the smoker under a canopy, next to a wall, inside a garage, motor-caravan or caravan, on board a boat, in an enclosed area or indoors. Check that there are no combustible or flammable materials nearby. There must be at least 2 metres (preferably more) of free space around the smoker in all directions.
- The smoker should be placed on a flat, firm and horizontal surface.
- The smoker gets hot when used. It also radiates heat downwards. Take this into consideration when choosing a location.
- Do not place the smoker directly on the lawn.
- It is best to place the smoker on a concrete slab.

- Do not leave the smoker unattended during use, even for a moment.

40.2 Preliminary heating

Before using the smoker for the first time with food, pre-heat the product for 20 minutes in order to remove all protective greases used during manufacture

1. Do not pre-heat the smoker indoors. The smoker can only be used in outdoor areas.
2. Do not use the smoke chips during pre-heating.
3. Open the ventilation valve fully.
4. Close the front hatch.
5. Plug the power cord into an RCD power socket and press the power switch on.
6. Adjust the power knob to full.
7. Allow the smoker to run for 20 minutes and then turn the smoker off from the power switch.
8. The smoke is hot after pre-heating. Allow it to cool before moving the unit.

41. USING THE SMOKER

41.1. Preparations before using the smoker

1. Clean the chip tray from residual chips or ash.
2. Fill the chip tray halfway with dry smoke chips.
3. Place the chip tray and grates in place.
4. Place the drip pan on the bottom grate.
5. Place aluminium foil on the bottom of the smoker to facilitate smoker cleaning.
6. Do not overfill the smoker with food in order for the smoke to be able to flow smoothly in the smoker.
7. Leave space between the food on the grate and the walls of the smoker to help heat to circulate in the smoker.
8. Close the smoke control valve to maintain moisture and heat in the smoker. If you smoke fish or dry meat, open the smoke control valve to get the moisture out.
9. Cold weather considerably extends the time required for smoking.

41.2 Using the smoker

1. Close the smoke control valve.
2. Switch on the smoker from the power button. The power button is green while the power is on.
3. Adjust the power knob to full.
4. Keep the smoker on for 20 minutes before placing the food inside the smoker.
5. When the smoke starts forming, adjust the temperature to the desired level using the control knob.
6. Place the food on the grate, ensuring there is space for heat circulation between them.
7. Place the smoke control valve in the desired position. Follow the temperature of the thermometer.
8. Use the smoker until the food is ready.
9. After use, switch the smoker off from the power button, disconnect the power cord from the plug and let the smoker cool down before storing it.
10. Clean the smoker after use.

41.2 Adjusting the temperature

Adjusting the temperature is done by adjusting power from the control button. Adjusting the amount of smoke is done by opening and closing the smoke control valve at the top of the smoker. Opening the smoke control valve reduces the temperature in the smoker. Correspondingly, its closure raises the temperature in the smoker. Observe the temperature using a thermometer on the door. Check the temperature regularly and adjust the smoke control valves if necessary.

Note! Air control valves become hot when using the smoker. Use protective gloves when adjusting the smoke control valve.

Note! The internal temperature of the smoker is influenced by the prevailing outside temperature, the wind and the number of smoked products. A long extension cord weakens the efficiency of the smoker and thus affects the smoker's internal temperature. Always open the extension cord completely straight out of the coil.

Note! The smoker's own thermometer is indicative. Always use a separate meat thermometer to observe the temperature more closely.

41.3 The smoking

In this smoker, smoking chips are placed in a chip tray placed above the smoker's heater unit on its own rack. The chip tray must always be in its own rack and should not be placed directly on the heater unit. Always fill the chip tray at least halfway. Always use dry smoking chips; never use moist smoking chips.

41.4 Different types of smoking chips

Well-stocked grocery stores and hardware stores offer a wide range of smoking chips. Smoking chips from different woods bring their own flavour to smoked products. By experimenting, you will find the aromas that are best suited to you.

Common smoking chips available in stores.

- Alder
- Apple
- Cherry
- Maple
- Pecan
- Mesquite
- Hickory

41.5 Food preparation times

No exact time for smoking can be predicted. The food preparation time is influenced by the prevailing outdoor temperature, the products to be smoked and the desired level of smoking.

41.6 Grease fire

The drip pan under the barbecue must be emptied whenever there are marinade and fat drips from the smoker. Avoid the formation of fat pools on the drip pan, as they may catch fire.

42. CLEANING AND MAINTENANCE

The smoker must be regularly cleaned in order to ensure the longest possible service life. Always unplug the appliance when it is not used or is being serviced or cleaned.

Never clean the smoker when it is switched on or when the plug is plugged into the socket.

42.1 Grate

The smoker grate must be cleaned after each use. Clean the grate while it is still warm. When cleaning use a soft, grill cleaning brush. Using a steel brush can damage the surfaces of the smoker grate.

Grates can also be washed with dishwashing detergent in the sink. Do not use a dishwasher to wash the grates.

42.2 Drip pan

The drip pan must be cleaned after each use. Clean the drip pan when it is still warm. Use a soft barbecue cleaning brush when cleaning. Using a steel brush can damage the surface of the drip pan.

The drip pan can also be washed with dishwashing detergent in the sink. Do not use a dishwasher to wash the drip pan.

The warranty does not cover damage caused by use of a steel brush.

42.3 Other steel parts of the smoker

Other steel parts of the smoker should be cleaned using a damp cloth and a soapy water solution. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.

42.4 Maintenance

Regularly check the tension of the smoker's legs, door, handle and grate holders. Tighten the screws if necessary.

Note! Never use a cordless screwdriver for tightening. Otherwise, the screws and part surfaces may be damaged. Tighten all screws by hand only. Damage caused through use of a cordless screwdriver or excessive tightening of the screws is not covered by the warranty.

43. PRESERVATION

Always keep the smoker cleaned and in a dry place. Never leave the smoker in the rain or snow. Do not cover the smoker when it is hot after use. Allow the smoker to cool before transporting it to storage. The smoker may smell strongly of smoke, so keep it in a place where the smoke smell is not disturbing.

44. WARRANTY AND WARRANTY PROCEDURE

44.1 Warranty

This smoker and its components are covered by a two-year manufacturing and materials warranty. Keep the sales receipt, make a copy of the receipt and attach it to these instructions for use as a warranty certificate. For warranty matters, reliable verification of the place of purchase and date of purchase must be possible.

The warranty does not cover normal wear, corrosion of components or surfaces, faults induced by corrosion, faults and damages caused by improper use or inadequate maintenance of the unit.

Discoloration of steel surfaces, spotting and darkening are normal consequences of use and the passage of time.

Rusty spots may occur on steel surfaces, especially in humid and salty environments. Such possible spot corrosion does not interfere with the use of the unit and occurrence of the corrosion is completely normal for steel surfaces, which is why it is not covered by the warranty. If you should discover a fault in the product or a product component during the warranty period, please contact the importer of the smoker directly. The importer will take care of all warranty procedures. The importer will deliver a

new component to replace the damaged or missing component, but will not be responsible for the installation of the new component. In case of self-assembled smokers, the customer is always responsible for the replacement of components, in accordance with the smoker's instructions. Failure to follow said instructions will void the warranty and the use will not comply with the product certificate.

Use of the product for commercial production, sales or leasing purposes will make the warranty void. The warranty does not in any way undermine the Consumer Protection Act in force in Finland.

44.2 Warranty procedure

If a fault is discovered in the product or a product component during the warranty period, or if components are found missing during the assembly of the smoker, contact the place of purchase. The importer will take care of all warranty procedures. For warranty matters, the following data must be submitted to the importer:

- The brand and model of the smoker
- The cause for the claim
- The part number of the defective part according to the parts list
- A copy of the sales receipt or the purchase order and the date of purchase
- Consumer's name, phone number, street address, postal code

Complaint notification can be made easily on the importer's website www.finnflame.fi or the information can be sent to the following e-mail address: reklamaatio@finnflame.fi

Maahantuoja:

Oy FinnFlame Ab
Ruukintie 3
02330 ESPOO
Puh 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

**Grillin vara- ja
kulutusosien myynti:**

Verkkokauppa
www.tulikulma.fi

Importör:

Oy FinnFlame Ab
Bruksvägen 3
02330 ESBO
Tel 09 5259 360
Fax 09 5259 3636

www.finnflame.fi
info@finnflame.fi
reklamaatio@finnflame.fi

**Grillens reservdelar
och slitsdelar säljs:**

Webbutik
www.tulikulma.fi


REBEL
real heat

www.rebel.fi