

Eversmoke røgovne - Dansk brugsanvisning

Se evt: <https://www.youtube.com/watch?v=unJG5NI21uU>

1. Kontroller, at tilbehøret er komplet, og fjern beskyttelsesfilmen fra alle dele
2. Anbring alle dele i ovnen i følgende rækkefølge
 - 2a. "Ildskålen" kommer i det rum, der er beregnet til det, under rygeren. (hvis du bruger en gasbrænder, skal du placere den i rummet i stedet for ildskålen)
 - 2b. Fiskekurvene placeres i de udpegede hylde
 - 2c. Den nederste hylde forbliver fri, fedtbakken placeres her.
 - 2d. Over den sidste udgave er monteringsstrimlerne til hængerne, her kan hængerne bruges, hvis de skal bruges til hængende rygning
 - 2e. Den lille rektangulære skål fungerer som en beholder til røgsmuld
 - 2f. Hvis du vil bruge et røgtermometer, indsættes dette i det lille hul øverst i ovnen ved siden af / bag ventilationsrøret
 - 2g. fastgør / skru den indvendige håndtagsknap i hullet i døren
3. Indstil ovnen på en sådan måde, at der altid er tilstrækkelig frisk luft, og opvarm ovnen. For at fjerne eventuelle produktionsrester skal ovnen og alle nødvendige dele fugtes tilstrækkeligt og opvarmes for første gang uden mad, der skal ryges! Anbring den beskyttet mod vinden og brug den ikke i lukkede rum (For at opnå en tilstrækkelig og kontinuerlig varmeydelse anbefaler vi den generelle brug af en passende gasbrænder, som vi har i vores sortiment i forskellige modeller)
4. efter at ovnen og alle dele er rensed ved opvarmning og afkølet igen, står der intet i vejen for at ryge.
5. for at ryge skal du sætte ovnen op som beskrevet under punkt 2 og 3
6. Anbring maden, der skal ryges i fiskekurven, eller hæng den op i overensstemmelse hermed (bemærk, at maden, der skal ryges, skal tørres meget godt, f.eks. Skal ørred lufttørres i 1 til 1,5 time, du får kun den typiske gyldenbrune røgfårve, når den er tør fisk!)
7. Luk døren og tænd komfuret. Afhængig af mængden af varmekilde og størrelsen på den mad, der skal ryges, stiger temperaturen i rygerummet til 60 til 80 grader efter et stykke tid

8. Lad ventilationsglassene på låget og under døren være åbne i 3-5 minutter, så tanniner og fugt kan slippe ud

9. når temperaturen er nået, er tilberedningstiden ca. 80 grader, afhængigt af madens størrelse, 40 til 60 minutter

10. Fyld røgelsesmelet i røgelseskålen, åbn døren forsigtigt og placer skålen forsigtigt på den varme bundplade (pas på, risiko for forbrændinger!) og luk døren igen

11. Efter et par minutter skal du kontrollere, om maden, der skal ryges, har nået den ønskede grad af bruning. Hvis den ønskede grad af bruning endnu ikke er opnået, skal du blot gentage trin 10