



DYMBOX.NL



Handleiding





DYMBOX.NL

Belangrijke tips en adviezen

1. Zorg ervoor dat het vlees goed droog is voorafgaand aan de rooksessie. Dit is belangrijk omdat vochtigheid in het rookcompartiment kan zorgen voor zure of bittere smaak afgifte aan het vlees.
2. Zorg ervoor dat de rook vrij door het rookcompartiment kan stromen naar de buitenlucht. Voorkom dat de rook zich ophoopt en de luchtstroom blokkeert. Dit kan leiden tot vochtafzetting.
3. De rookafgifte intensiteit kan ingesteld worden via de pomp van de rookgenerator.
4. Indien de rookafgifte te hoog blijft bij instellen van de minimale intensiteit op de rookgenerator, zet dan slechts 1 rookuitgang open. Dit kan door middel van het ontkoppelen van 1 voedingskabel van de rookgenerator.
5. We adviseren houtsnippers te gebruiken van minimaal 2 mm en maximaal 10 mm groot. Voor het beste resultaat gebruik de houtmixen die worden aangeraden op onze website www.Dymbox.nl
6. Zorg ervoor dat de rookgenerator niet kruiselings of schuin is opgezet. De vochtafzetting en teerachtige substantie moet zonder obstakels recht naar beneden kunnen lopen door de rookpijp.

7. Indien rookafgifte na verloop van tijd minder wordt, maak dan de rookpijp aan de binnenzijde vrij van aanslag door middel een ijzerdraad of rijg stok van ongeveer 4mm dik. Doe dit zonder de rookgenerator te ontmantelen of te openen. Het is de intentie om de eventuele aanslag de rookgenerator in te duwen.

8. We adviseren om de rookpijp te reinigen met een oplossing van warm water en natrium hydroxide (NaOH) of een andere schoonmaak oplossing die specifiek geschikt is voor rookcompartimenten.

- ✓ Gebruik altijd beschermende (rubber) handschoenen die geschikt zijn voor omgang met bijtende stoffen.
- ✓ Leg de rookpijp enkele minuten in de oplossing om evt. aanslag te verwijderen.
- ✓ Spoel vervolgens rookpijp af met ruim voldoende water zodat er geen resten van de schoonmaak oplossing achterblijven.

We zijn erg benieuwd naar jouw foto's van je rooksessie. Stuur ze naar info@dymbox.nl of deel ze op onze Facebook pagina of onze Instagram. Gebruik daarvoor [#Dymboxnl](https://www.instagram.com/explore/tags/dymboxnl/).

WWW.DYMBOX.NL

WWW.INSTAGRAM.COM/DYMBOXNL

WWW.FACEBOOK.COM/WWW.DYMBOX.NL