

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 bijsmaak 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, waarna u de vlammen reguleert door aan de hendel te draaien. 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!