



original™

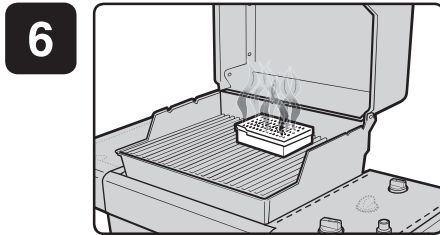
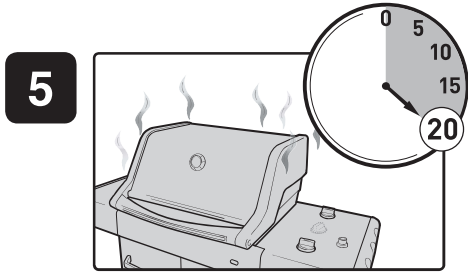
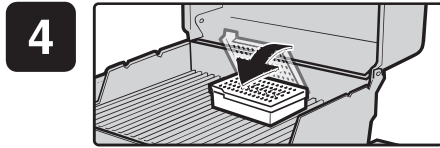
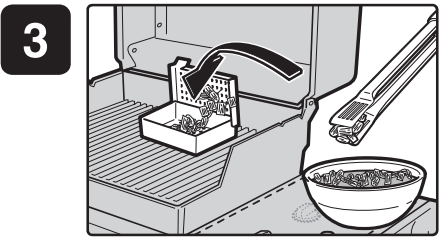
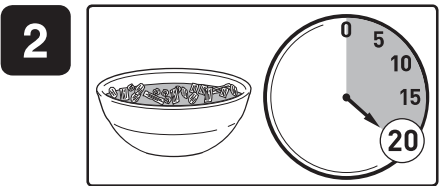
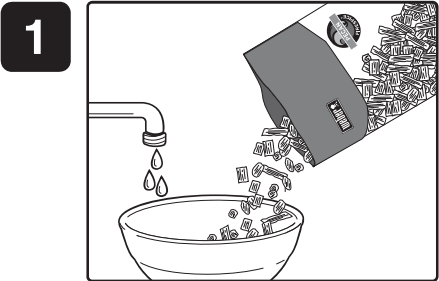
STAINLESS STEEL SMOKER BOX

- | | |
|---|--|
| ES AHUMADOR DE ACERO INOXIDABLE | CS NEREZOVÝ KOUŘOVÝ BOX |
| FR BOÎTIER FUMOIR EN ACIER INOXYDABLE | SK NEREZOVÝ DYMOVÝ BOX |
| DE EDELSTAHL-RÄUCHERKAMMER | HU ROZSDAMENTES ACÉL FÜSTÖLÓDOBOZ |
| FI SAVUSTUSLAATIKKO RUOSTUMATONTA TERÄSTÄ | RO CUTIE AFUMĂTOARE DIN OȚEL INOXIDABIL |
| NO RØKEBOKS I RUSTFRITT STÅL | SL ENOTA ZA DIMLJENJE IZ NERJAVNEGA JEKLA |
| DA SMOKERKASSE I RUSTFRIT STÅL | HR DIMILICA IZ NEHRĐAJUĆEG ČELIKA |
| SV RÖKLÅDA I ROSTFRITT STÅL | ET ROOSTEVABAST TERASEST SUITSUTUSKAST |
| NL ROESTVASTSTALEN ROOKBAK | LV NERŪSOŠĀ TĒRAUDA KŪPINĀŠANAS KASTE |
| IT AFFUMICATORE IN ACCIAIO INOX | LT NERŪDIJANČIO PLIENO RŪKYKLA |
| PT FUMEIRO EM AÇO INOXIDÁVEL | |
| PL POJEMNIK DO WĘDZENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ | |
| RU КАМЕРА КОПЧЕНИЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ | |



178766

01/27/12



	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

DE

⚠ **GEFAHRENHINWEIS:** Verwenden Sie zum Anzünden der Holzspäne in der Räucherammer keine brennbaren Flüssigkeiten oder entflammbare Erzeugnisse. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen.

⚠ **Warnhinweis:** Verwenden Sie niemals Holz, das behandelt oder Chemikalien ausgesetzt wurde.

Vermeiden Sie stets weiches, harziges Holz wie Kiefer, Zeder und Espe.

REINIGEN DER RÄUCHERKAMMER

Vor jeder Verwendung muss die Asche aus der Räucherammer geleert werden, damit der gewünschte Luftzug möglich ist.

VERWENDEN DES RÄUCHEROFENS

Legen Sie die getränkten Holzchips in den Räucherofen, Platzieren Sie den Räucherofen mittig auf dem Grillrost über einem Brenner. Schließen Sie den Grilldeckel. Heizen Sie den Grill für 20 bis 30 Minuten vor (Position HIGH/HOCH), bis sich Rauch bildet. (Die Vorheizzeiten hängen vom Grill ab; Anleitungen zum Vorheizen finden Sie im Bedienerhandbuch Ihres Grills.) Legen Sie die Speisen auf, schließen Sie den Deckel und grillen Sie bis zum gewünschten Gargrad.

FI

⚠ **VAARA:** Älä käytä palavaa nestettä tai tuotteita savustuslaatikon puulastujen sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja.

⚠ **Varoitus:** Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.

Vältä pehmeitä pihkaisia puulastuja, kuten mänty, setri ja haapa.

SAVUSTIMEN PUHDISTAMINEN

Tyhjennä tuhka savustimesta ennen käyttöä, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.

SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

Aseta liotetut puulastut savustuslaatikkoon. Aseta savustuslaatikko grilliristilälle polttimen yläpuolelle. Sulje grillin kansi. Esilämmitä grilliä 20-30 minuuttia HIGH-asennossa, kunnes muodostuu savua. (Esilämmitysaika vaihtelee grillin mukaan. Katso esilämmitysohjeet grillin käyttöohjeesta.) Lisää ruoka, sulje kansi ja kypsennä haluttuun kypsyyteen.

NO

⚠ **FARE:** Bruk ikke brennbar væske eller lett antennerlige produkter i røkeboksen for å tenne opp trebitene. Dette kan forårsake alvorlig brannskade.

⚠ **Advarsel:** Det må ikke brukes tre som er behandlet eller utsatt for kjemikalier.

Unngå alltid mykt tre med harpiks, som furu, seder og asp.

RENGJØRING AV RØKEBOKS

Tøm røkeboksen for aske for å gi riktig luftstrøm, før hver gang den brukes.

BRUKE RØKEBOKSEN

Legg bløttlagt treflis i røkeboksen. Sett røkeboksen i midten av grillristen over en brenner. Lukk lokket på grillen. Forvarm grillen i 20-30 minutter på HØY inntil det kommer røk. (Forvarmingstiden varierer med grilltypen, se i instruksjonene om forvarming av gassgrill i brukerhåndboken.) Legg på kjøtt, lukk lokket og stek det til den gjennomstekingen du ønsker.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com[®]

© 2011 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC
a Delaware limited liability company, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.