



FLADEN®

OUTDOOR



#1230

2 brännare/burners



XL #36-1229

3 brännare/burners



RÖKLÅDA/ RØYKEOVN
SMOKING OVEN
WĘDZARKA DO RYB
RÄUCHEROFEN

www.fladenfishing.se





FLADEN®

OUTDOOR



Innehåll Röklåda:

- 2st brännare/ 3st brännare (36-1229)
- Rostfri röklåda
- Lock med ventilationsreglage
- Tvåvånings rökgaller
- Rostfri dropp-plåt
- Vindskydd för brännare



Røykeovnen inneholder

følgende deler:

- 2 brennere/ 3 brennere (36-1229)
- Rustfri stålpanne
- Lokk med ventilregulator
- Toetasjes røykerist
- Dryppplate
- Avskjerming for brennerne



The Smoking Oven contains the following parts:

- 2 burners/ 3 burners (36-1229)
- Stainless steel pan
- Lid with valve regulator
- Two-storey smoking tray
- Dripping-plate
- Shelter for the burners



W skład wędzarki wchodzi następujące elementy:

- 2 palniki/ 3 palniki (36-1229)
- Brytfanna ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z zaworem regulacyjnym
- Dwupoziomowy ruszt do wędzenia
- Taca na ociekający tłuszcz
- Osłona palników



Innhalt Räucherofen:

- 2 Brenner/ 3 Brenner (36-1229)
- Edelstahlpanne
- Deckel mit reglerbarer Luftzufuhr
- 2 Grillroste
- Abtropftablett aus Edelstahl
- Untergestell für Brenner





Så här sätter Du ihop röklådan:

Börja med att skruva fast handtagsknoppen med det tillhörande vita ventilationsreglaget. Följ sedan anvisningarna nedan.



Så här förbereder Du fisken:

- Rensa fisken, men låt huvudet sitta kvar.
- Skölj och torka ur fisken.
- Salta fisken och se till att fisken är torr innan du påbörjar rökningen.

Bruksanvisning:

1. Strö ett tunt lager Fladen Rökspån i fördjupningen i botten på lådan.
Tips: Prova att klippa ett par enriskvistar över spånen, för att förstärka smaken.
2. Placera droppskyddet ovanpå rökspånet, för att skydda mot droppande fett.
3. Lägg fisken på gallret och sätt gallret på plats i lådan.
Vid större fiskar används bara det undre gallret.
4. Lägg på locket och fäst med låsanordningarna på sidan.
5. Placera vindskyddet/stället på ett ej brännbart underlag.
Håll på T-Sprit i de båda behållarna (brännarna).
6. Ställ brännarna i vindskyddet och tänd på.
Reglera värmen genom att vrida på brännarmarna.
7. Placera röklådan ovanpå vindskyddet.

Röktider:

Större fisk som Öring och Stor Aborre: ca 30-40 minuter

Mindre fisk som Sill och Strömming: ca 12-15 minuter

Fisken är klar när Du kan lossa ryggsfenan.

Tänk på följande:

- Använd alltid röklådan utomhus och under tillsyn.
- Röklådan blir mycket varm.
- Fyll inte på brännarna så länge de är tända eller är varma. Brinntid ca. 30 min.
Tänk på eldfaran!
- Rengör röklådan, gallren och dropp-plåten noga efter varje användning.
Tips: Använd aluminiumfolie i botten för enklare rengöring.



Slik setter du sammen røykeovnen:

Start med å skru håndtaket og den hvite ventilregulatoren på lokket. Deretter følger du instruksjonene nedenfor.



Hvordan klargjøre fisken:

- Rens fisken, men la hodet sitte på.
- Skyll og tørk fisken.
- Salt fisken og sørg for at den er tørr før røyking.

Instruksjoner:

1. Strø et tynt lag med røykspon i bunnen av boksen.
Tips: For å styrke smaken, tilsett små remser med einerkvist på toppen av røyksponen.
2. Plasser dryppbeskyttelsen på toppen av røyksponen, for å beskytte mot dryppende fett.
3. Plasser fisken på risten og sett risten inn i pannen.
Den nederste risten skal kun brukes til større fisk.
4. Sett på lokket og fest det med låseinnretningen på siden.
5. Plasser avskjermingen på en ikke brennbar flate.
Hell matlagingsbrenselet ned i brennerne.
6. Plasser brennerne i avskjermingen og tenn opp.
Varmen kan enkelt justeres ved å dreie på brennerarmen.
7. Plasser pannen på avskjermingen.

Tilberedningstid:

Større fisk som ørret: cirka 30-40 minutter

Mindre fisk som sild: cirka 12-15 minutter

Fisken er ferdig når du kan løsne ryggfinnen.

Viktig:

- Kun for utendørs bruk, og må ikke forlates uten tilsyn.
- Røykeboksen blir meget varm.
- Ikke etterfyll brennerne mens de brenner eller er varme. Brennetid er cirka 30 minutter. Ta hensyn til brannfaren!
- Rengjør røykeboksen, ristene og dryppplaten grundig etter bruk.
Tips: Bruk aluminiumsfolie i bunnen for enklere rengjøring.



How to assemble your Smoking Oven:



Start screwing the handle together with the white valve regulator onto the lid. Then follow the instructions below.

How to prepare the fish:

- Clean the fish, but leave the head on.
- Rinse and dry the fish.
- Salt the fish and ensure it is dry before smoking.

Instructions:

1. Sprinkle a thin layer of smoker chips in the bottom of the box. **Tip:** To strengthen the taste, add small strips of juniper twigs on top of the smoker chips.
2. Place the dripping protection on top of the smoker chips, to protect against dripping greas.
3. Place the fish on the tray and put the tray inside the pan.
Use the bottom tray only for larger fish.
4. Put the lid on and secure with the locking device at the side.
5. Place the Shelter on a non-flammable surface.
Pour the cooking fuel in to the burners.
6. Place the burners in the shelter and ignite.
The heat can easily be adjusted by turning the burner arm.
7. Place the pan onto the shelter.

Cooking times:

Larger fish such as trout: approx 30-40 minutes

Smaller fish such as herring: approx 12-15 minutes

The fish is ready when you can loosen the back fin.

Important:

- For outdoor use only and do not leave unattended.
- The smoker box gets really hot.
- Do not refill burners while they are burning or hot. Burning time approx 30 min. Consider the danger of fire!
- Clean the smoker box, the trays and the dripping plate carefully after use.
Tip: Use aluminium foil in the bottom for easier cleaning.



Montaż poszczególnych elementów wędzarki:



Przykręcić uchwyt wraz z białym zaworem regulacyjnym do pokrywy urządzenia.

Następnie postępować zgodnie z zaleceniami przedstawionymi poniżej.

Przygotowanie ryby:

- Oczyszczyć rybę, nie odcinając głowy.
- Oplukać i osuszyć rybę.
- Posolić rybę i upewnić się, czy została osuszona przed wędzeniem.

Sposób przyrządzania:

1. Wsypać cienką warstwę trocin na dno brytfanny. **Wskazówka:** Aby wzmocnić smak przygotowywanej potrawy, na trocinach umieścić kilka małych gałązek jałowca.
2. Na trocinach umieścić tacę na ociekający tłuszcz.
3. Umieścić rybę na ruszcie; ruszt wstawić do brytfanny. Dolnego rusztu używać tylko w przypadku dużych ryb.
4. Nałożyć pokrywę i zabezpieczyć ją za pomocą zatrzasku umieszczonego na bocznej ścianie.
5. Ustawić osłonę na niepalnym podłożu. Wlać paliwo do palników.
6. Umieścić palniki w osłonie i zapalić. Moc płomienia można regulować za pomocą uchwytu palnika.
7. Ustawić brytfannę na osłonie.

Czas przyrządzania:

Większe ryby, np. pstrąg: około 30-40 minut

Mniejsze ryby, np. śledź: około 12-15 minut

Ryba jest gotowa, gdy płetwa grzbietowa zaczyna łatwo odchodzić.

Ważne:

- Urządzenie wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nie pozostawiać bez dozoru.
- Obudowa wędzarki nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.
- Nie dolewać paliwa do palników w trakcie wędzenia, kiedy są zapalone lub gorące. Czas palenia: około 30 min. Pamiętać o ryzyku powstania pożaru!
- Po użyciu należy starannie wyczyścić obudowę wędzarki, ruszty oraz tacę na ociekający tłuszcz.

Wskazówki: Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, na spodzie umieścić folię aluminiową.



Gebrauchsanweisung:

Schrauben Sie erst den Griff auf den Deckel.
Folgen Sie dann den unten stehenden Anweisungen.



So Bereiten Sie den Fisch vor:

- Nehmen Sie den Fisch aus.
- Spülen Sie den Fisch gut ab und trocknen ihn ab.
- Bestreuen Sie den Fisch mit Salz.

Anleitung:

1. Streuen Sie eine dünne Schicht von Raucherspänen in den Boden der Pfanne. **Tip:** Für ein besseres Aroma, legen Sie einen kleinen Zweig von Wacholder auf die Raucherspänen.
2. Legen Sie nun das Abtropfblech auf die Raucherspäne.
3. Platzieren Sie den Fisch auf dem Gitter und dann das Gitter in der Pfanne. Verwenden Sie nur das untere Grillrost bei größeren Fischen.
4. Schließen Sie den Räucherofen und sichern ihn mit den seitlichen Klammern.
5. Stellen Sie nun das schwarze Untergestell auf eine stabile, nicht brennbare Unterlage. Befüllen Sie die runden Brenner mit Spiritus.
6. Platzieren Sie nun die Brenner in das Untergestell und zünden diese an. Die Luftzufuhr kann mit dem kleinen Hebel reguliert werden.
7. Platzieren Sie die Pfanne auf den Untergestell.

Räucherzeiten:

Größere Fische wie Forelle: etwa 30-40 Minuten

Kleinere Fische wie Hering: etwa 10-15 Minuten

Der Fisch ist fertig, wenn du die Rückenflosse leicht raussehen kannst.

Wichtig:

- Nur für draußen geeignet und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Der Räucherofen wird sehr heiß.
- Füll nicht die Brenner nach, während sie brennen oder heiß ist. Brennzeit etwa 30 min. Beachten Sie die Gefahr von Feuer!
- Reinigen Sie die Pfanne, die Grillroste und das Abtropfblech sorgfältig nach Gebrauch. **Tip:** Verwenden Sie Aluminiumfolie in der Pfanne für eine leichtere Reinigung.



Mitt favorit recept / Min personlige oppskrift / My personal recipe
Mój przepis /Mein persönliche rezept:

[illegible]



Mitt favorit recept / Min personlige oppskrift / My personal recipe
Mój przepis /Mein persönliche rezept:

[illegible]



Mitt favorit recept / Min personlige oppskrift / My personal recipe
Mój przepis /Mein persönliche rezept:

[illegible]



Anyone can fish.™

Fladen Fishing AB, Honungsgatan 5, SE-432 95 Varberg, Sweden

Tel +46(0)340-62 00 05 • Fax +46(0)340-62 00 14

www.fladenfishing.se

