

Yleisiä turvallisuusohjeita

Savustin on tarkoitettu käytettäväksi suojaisessa tilassa.

Sijoita savustin tasaiselle ja tukevalle alustalle.

Älä jätä laitetta valvomatta päälle. Savustaessa puru saattaa syttyä palamaan.

Älä anna lasten käyttää laitetta valvomatta.

Älä käytä laitetta veden tai nesteen läheisyydessä.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet tai kokemuksen tai tiedon puute estävät heitä käyttämästä laitetta turvallisesti ellei heidän turvallisuudesta vastaava henkilö valvo heitä tai ole opastanut heille laitteen käyttöä.

Kytke verkkojohto maadoitettuun pistorasiaan.

Sähköjohto ei saa koskettaa mitään osaa laitetta, koska laite kokonaisuudessaan lämpenee.

Varmista ettei kuukaan voi kompastua tai takertua verkkojohtoon.

Muista, että laitteen pinnat kuumenevat polttavan kuumiksi.

Savustaessa tarkista ettei 50 cm etäisyydellä laitteesta ole palavaa materiaalia.

Älä sijoita laitetta kuuman keittolevyn päälle tai läheisyyteen.

Puhdista laite käytön jälkeen.

Ennen savustimen puhdistamista ota verkkojohto pois sähköpistorasiasta, ja tarkista, ettei laite ole enää kuuma.

Älä siirrä laitetta ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

Älä käytä laitetta, jos se on rikki tai verkkojohto on vioittunut.

Jos laite ei toimi kunnolla, irrota verkkovirtajohto pistorasiasta.

Vain valtuutettu ammattilainen saa suorittaa korjaustoimenpiteitä laitteelle.

Säilytä laite kuivassa ja tuulelta suojatussa tilassa.

Lyhyt savustusohje

1. Tilaava savustin ja purut netistä osoitteesta www.savenmaa.fi.
2. Pyydystä kala tai hae se kaupasta.
3. Kokoa tilaamasi savustin ja lisää purua, suolatut kalat ja pari palaa sokeria.
4. Odota vajaa tunti (riippuen fileen tai kalan koosta) vesi kielellä.
5. Kala on valmista nautittavaksi, kun evät irtoavat helposti.

Savustimen käyttö

Sirottale purupellille ohut kerros savustukseen sopivaa purua, kuten leppää.

Työnnä purupelti vastuksen yläpuolella olevien kannattimien varaan. Huomioi, että purupelti ei saa olla suoraan vastuksen päällä.

Puruja voi kostuttaa muutamilla vesipisaroilla, mikäli ne hiiltävät liian nopeasti.

Aseta savustettava tuote yhteen kerrokseen rutilän päälle, ja työnnä rutilä rasvapellin päälle.

Sulje kansi ja aseta vastuksen pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Savustusaika riippuu kalojen koosta ja määrästä. Suuret kalat savustuvat 45–60 minuutissa ja pienet 15–25 minuutissa.

Raota savustimen kantta hieman savustuksen alkaessa, jotta mustin savu pääsee ulos.

Lopputuloksena on maukkaampi kala.

Kalat ovat kypsiä, kun nahka ja ruodot irtoavat helposti.

Irrota johto virtapistokkeesta ja ota kalat pois savustimesta.

Pese rutilä ja rasvapelti mahdollisimman pian savustamisen jälkeen.

Savustimen puhdistus

Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen puhdistamista.

Ennen laitteen puhdistamista ota verkkojohto pois sähköpistorasiasta.

Älä käytä puhdistuksessa liuottavia, hankaavia tai naarmuttavia puhdistusaineita.

Käytä laitteen puhdistukseen talouspaperia tai pehmeää liinaa.

Ruuvaa lämmitysvastus varovasti irti savustimesta. Varo ettet naarmuta lämmitysvastusta.

Vastuksen voi varovasti puhdistaa paperilla tai kostealla liinalla.

Laita vastus takaisin, ja kiristä ruuvi samalla tarkistaen, että vastus ja johto ovat moitteettomassa kunnossa.

Laitetta ei saa upottaa veteen. Likatahrat voi pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Mitään savustimen osia ei saa pestä astianpesukoneessa.