



Outdoor Fascination

Lars Tischräucherofen

Artikel-Nr.: 916898

www.reimo.com



Allgemeine Gebrauchsanweisung für Lars Tischräucherofen

Wichtig: Nur auf feuerfeste Unterlage betreiben – sonst Brandgefahr!

General instructions for use for the Lars table smoking oven

Important: Use only on a fireproof base – otherwise there is a danger of fire!

Mode d'emploi général du fumoir de table Lars

Important : Utiliser sur un support résistant au feu uniquement, sous peine de provoquer un incendie !

Lars savustuslaatikon yleinen käyttöohje

Tärkeää: saa käyttää vain tulenkestävällä alustalla – muutoin tulipalonvaara!

Algemene gebruiksaanwijzing voor Lars tafelrookoven

Belangrijk: uitsluitend op vuurvaste onderlaag gebruiken – anders brandgevaar!

Generell bruksanvisning for Lars bordrøykeovn

Viktig: Må kun brukes oppå et ildfast underlag – ellers er det fare for brann!

Instrucciones generales del horno de mesa para ahumar de Lars

Importante: ¡Poner en funcionamiento solo sobre una superficie refractaria; de lo contrario, existe peligro de incendio!

Almen brugsanvisning til Lars Bordrøgeovn

Vigtigt: Må kun betjenes på ildfast underlag – ellers er der brandfare!

Allmän bruksanvisning för bordsrökugn "Lars"

Viktigt: Får endast användas på eldfasta underlag – annars brandrisk!

**WARNUNG:**

FÜR IHRE SICHERHEIT
NUR FÜR DEN EINSATZ IM AUSSENBE-
REICH! (NICHT IN GESCHLOSSENEN RÄU-
MEN IRGEND EINER ART!)

**WARNING**

FOR YOUR SAFETY
FOR OUTDOOR USE ONLY
(MUST NOT BE USED INDOORS)

**AVERTISSEMENT**

POUR VOTRE SECURITE
UTILISATION À L'EXTERIEUR UNIQUE-
MENT
(A L'AIR LIBRE)

**VAROITUS**

TURVAOHJEITA
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN
(EI SAA KÄYTTÄÄ MINKÄÄNTYYPPISSÄ
SISÄTILOISSA)

**WAARSCHUWING**

VOOR UW EIGEN VEILIGHEID
UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENS-
HUIS
(BUITEN EEN INGESLOTEN RUIMTE)

**VARNING**

FÖR DIN EGEN SÄKERHET
FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS
(UTAN NÅGON INRAMNING)

**ADVERTENCIA**

PARA SU SEGURIDAD
SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE
(FUERA DE CUALQUIER CUBIERTA)

**ADVARSEL**

FOR DIN SIKKERHED
KUN TIL UDENDØRS BRUG
(UDEN FOR AFSKÆRMNING)

**ADVARSEL**

FOR DIN SIKKERHET
KUN TIL UTENDØRS BRUK!
(IKKE TIL BRUK I NOEN SOM
HELST LUKKEDE ROM!)

Hinweise für den Benutzer:

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden!
Nur für den Einsatz im Außenbereich!
Auch leicht zugängliche Teile können sehr heiß werden!
Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Ofens kommen!
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf!

Notes to the user:

Read the instructions before using the appliance.
Use outdoors only.
Warning – accessible parts may be very hot.
Please keep young children away.
Retain for future reference.

Remarques à l'attention de l'utilisateur :

Lire les instructions de service avant d'utiliser le barbecue.
Utilisation à l'extérieur uniquement.
Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes.
Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher.
Conserver ces instructions pour les consulter ultérieurement.

Ohjeita käyttäjälle:

Lue ohje ennen kuin käytät laitetta.
Käytä vain ulkona.
Varoitus, osat voivat olla kuumia.
Pidä pienet lapset poissa laitteen luota.
Säilytä myöhempää käyttöä varten.

Aanwijzingen voor de gebruiker:

Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
Uitsluitend buitenshuis gebruiken.
Waarschuwing: toegankelijke delen kunnen heel heet zijn.
Buiten bereik van kinderen houden.
Bewaren voor later gebruik.

Anvisningar till användaren:

Läs instruktionen innan du använder apparaten.
Använd ugnen endast utomhus.
Varning, åtkomliga delar kan vara mycket varma.
Håll små barn borta från ugnen.
Spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Notas para el usuario:

Lea las instrucciones antes de usar el aparato.
Sólo para uso al aire libre.
Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes.
Mantenga alejados a los niños.
Guardar para información futura.
No mover el aparato durante el uso.

Bemærkninger til brugeren:

Læs instruktionerne, før du bruger produktet.
Kun til udendørs brug.
Tilgængelige dele kan være meget varme.
Hold små børn på afstand.
Opbevares til fremtidig reference.

Informasjon til brukeren:

Vennligst les bruksanvisningen før du bruker apparatet for første gang!
Kun til utendørs bruk!
Også deler, som det er lett å komme bort i, kan bli veldig varme!
Pass på at barn ikke kommer i nærheten av ovnen!
Ta godt vare på bruksanvisningen for senere bruk!

Zutaten:

Räuchermehl
2x Rechaud oder alternativ 2 Blechschalen
2x Brennpaste für mind. 30 Minuten Brenndauer
Feueranzünder
Handschutz (z.B. Grillhandschuhe)
Räuchergut

Required materials:

Smoking powder
2 x rechauds or alternatively 2 metal trays
2 x lighting gel for at least 30 minutes burning duration
Igniter
Hand protection (e.g. grilling glove)
Food for smoking

Ingrédients :

Farine de fumage
2 réchauds ou 2 ramequins de fer blanc
2 pâtes combustibles pour une durée de 30 minutes au moins
Allumettes ou briquet
Gants de protection
Aliments pouvant être fumés

Tarvikkeet:

Savustuspurut
2 spriikeitintä tai vaihtoehtoisesti 2 peltikulhoa
2 x polttogeeliä, palamisaika 30 minuuttia
Sytytin
Patakintaat
Savustettava ruoka

Ingrediënten:

Rookmeel
2 x rechaud of alternatief 2 metalen schalen
2 x brandpasta voor minim. 30 minuten brandduur
Vuuraansteker
Handbescherming (bv. grillhandschoenen)
Rookmateriaal

Tillbehör:

Rökspån
2 x brännare eller 2 plåtskålar
2 x brännpasta för minst 30 minuters brinntid
Braständare / tändstickor
Handskydd (t ex grillhandskar)
Rökgods

Ingredientes:

Harina para ahumar
2 hornillos o 2 recipientes de chapa
2 unidades de pasta combustible de 30 minutos de duración como mínimo
Encendedor
Protección para las manos (p. ej. guantes para parrilla)
Alimento para ahumar

Ingredienser:

Røgemel
2 x brændskåle eller alternativt 2 blikkskåle
2 x brandpasta til min. 30 minutters brandvarighed
Ildtænder
Håndbeskyttelse (f.eks. grillhandsker)
Røgevarer

Du trenger:

Røykeflis
2 x brennerskåler eller alternativt 2 blikkskåler
2 x brennpasta til minst. 30 min. brennetid
Tenner
Håndbeskyttelse (f.eks. grillhandsker)
Maten du skal røyke

Tipp!

Sollten größere Fische wie Aal, Hecht, Zander oder Weißfische geräuchert werden, müssen diese entsprechend der Ofenlänge zerkleinert oder zu Kotelettstücken geschnitten werden. Dicke Fische muss man zusätzlich noch längs halbieren, damit sie schneller durchgaren.

Tip!

If larger fish such as eel, pike, zander, or white fish are to be smoked, these must be made smaller or cut into cutlets to suit the length of the oven. Thick fish must additionally be halved lengthways so that the smoke can penetrate more quickly.

Astuce :

Si vous voulez fumer des poissons de grande taille, comme de l'anguille, du brochet, des poissons du lac ou à chair blanche, il faut les couper à la taille du fumoir ou en tranches. Les poissons de forte épaisseur doivent être coupés dans le sens de la longueur pour être prêts plus rapidement.

Vinkki!

Jos savustettavana on isompia kaloja kuten made, hauki, kuha tai siika, ne pitää paloittaa savustuslaatikon pituuden mukaisesti tai leikata kyljyksiksi. Paksummat kalat pitää puolittaa pitkittäin, jotta ne kypsyvät nopeammin.

Tip!

Als vrij grote vissen zoals paling, snoek, snoekbaars of witvissen moeten worden gerookt, moeten deze conform de lengte van de oven worden ingekort of in koteletstukken worden gesneden. Dikke vissen moeten bovendien nog in de lengte worden gehalveerd, zodat zij sneller gaar worden.

Tips!

Om större fiskar såsom ål, gädda, gös eller sik ska rökas, måste dessa styckas motsvarande ugnens längd eller skäras upp till kotletter. Tjocka fiskar måste dessutom delas längsefter, för att fortare bli klara.

¡Consejo!

Si desea ahumar pescados de gran tamaño como anguilas, lucios, luciopercas o mújoles, deberán trocarse para adaptarse a la longitud del horno o cortarse en filetes. Los pescados gruesos tendrán que cortarse por la mitad a lo largo para cocerse con mayor rapidez.

Tip!

Hvis større fisk som ål, gedde, sandart eller hvillinger skal røges, skal disse skæres i mindre stykker eller til kotelettstykker i overensstemmelse med ovnens længde. Tykke fisk skal man yderligere halvere på langs, så de hurtigere bliver møre.

Et godt råd!

Ønsker du å røyke store fisker som ål, gjedde, gjørs, karpfisk m.m., må disse tilpasses ovnens størrelse ved å skjære de i biter eller koteletter. Tykke fisker må i tillegg deles på langs slik at de røykes raskere.

Und so geht's · And this is how it's done · Voici comment faire · Ja näin se käy
 En het gaat als volgt · Så fungerar det · Pasos a seguir · Og så går det løs · Og slik gjøres det



1. Feuerfeste Unterlage als Hitzeschutz erforderlich.

1. Fireproof base required as heat protection.
1. Un support résistant au feu est obligatoire en guise de protection contre la chaleur.
1. Tulenkestävä alusta on pakollinen kuumuutta vastaan.
1. Vuurvaste onderlaag als hittebescherming nodig.
1. Ett eldfast underlägg krävs som värmskydd.
1. Se requiere una superficie refractaria que sirva como protección contra el calor.
1. Et ildfast underlag er nødvendigt som varmebeskyttelse.
1. Det må brukes et ildfast underlag som beskyttelse mot varmen.



2. 2 Stück Rechauds befüllen (wir empfehlen Brennpaste)

2. Fill the 2 rechauds (we recommend lighting gel)
2. Remplissez 2 réchauds (nous vous conseillons d'employer de la pâte combustible)
2. Täytä 2 spriikeitintä (suosittelemme polttogeeliä)
2. 2 stuks rechauds vullen (Wij adviseren brandpasta)
2. Fyll 2 st brännare (vi rekommenderar brännpasta)
2. Llenar 2 hornillos (recomendamos pasta combustible)
2. Fyld 2 brændskåle (Vi anbefaler brandpasta)
2. 2 brennerskåler påfylles (vi anbefaler brennpasta)



3. Räuchermehl gleichmäßig auf dem Boden verteilen (max. 1 cm hoch)

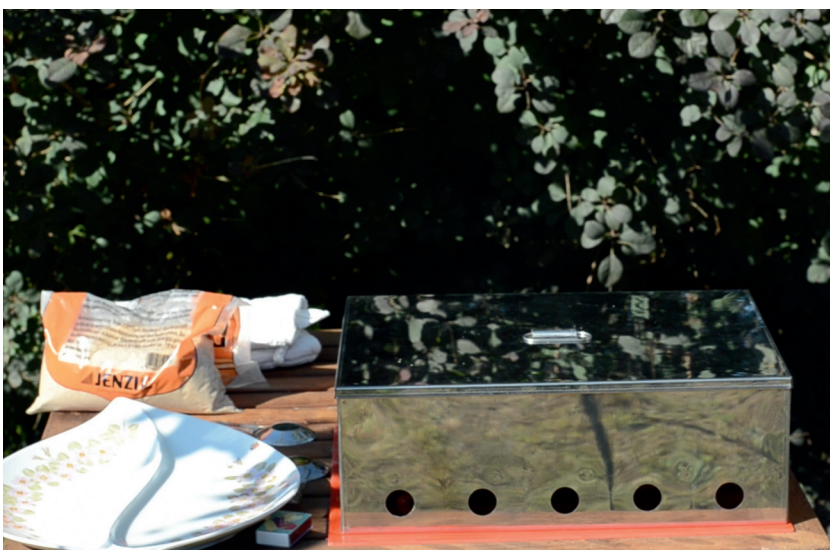
3. Distribute smoking powder evenly on the base (max. depth 1 cm).
3. Etalez la farine de fumage en couche régulière sur le fond du fumoir (la couche ne doit pas dépasser 1 cm de hauteur).
3. Levitä savustuspurut tasaisesti pohjalle (enintään 1 cm paksuudelta).
3. Rookmeel gelijkmatig over de bodem verdelen (max. 1 cm hoog).
3. Fördela rökspån jämnt över ugnens botten (max 1 cm högt).
3. Distribuir la harina para ahumar de forma homogénea sobre la base (1 cm de alto máx.).
3. Fordel røgemelet jævnt på bunden (maks. 1 cm højt).
3. Røykeflis fordeles jevnt på ovns bunn (maks. høyde 1 cm).



4. Brennpaste anzünden.
Räucherofen auf die Rechauds stellen. Für 2 bis 3 Minuten Deckel nicht auflegen.
Danach Deckel für ca. 10 Minuten schließen.



5. Wenn das Räuchermehl Rauch entwickelt, Räuchergut wie Fische usw. auf den Rost legen.
Deckel schließen.



6. Nach ca. 10 bis 15 Minuten Räuchergut wenden.

4. Ignite the lighting gel.
Place the smoking oven on top of the rechauds. Wait 2 to 3 minutes before putting the lid on for about 10 minutes.
4. Allumez la pâte combustible.
Posez le fumoir sur les réchauds. Ne fermez pas avec le couvercle pendant les 2 à 3 premières minutes. Posez ensuite le couvercle pendant 10 minutes.
4. Sytytä polttogeeli.
Aseta savustuslaatikko spriikeittimien päälle. Älä aseta 2 – 3 minuuttii kantta päälle. Sulje tämän jälkeen kansi noin 10 minuutiksi.
4. Brandpasta aansteken.
Rookoven op de rechauds zetten. Deksel 2 à 3 minuten niet opleggen. Daarna deksel ca. 10 minuten sluiten.
4. Antänd brännpastan.
Ställ rökugnen ovanpå brännarna. Lägg inte på locket under de första 2 till 3 minuterna. Stäng därefter locket under ca 10 minuter.
4. Encender la pasta combustible.
Colocar el horno para ahumar sobre los hornillos. Dejar destapado durante 2 ó 3 minutos. A continuación, cerrarlo con la tapa durante 10 minutos aprox.
4. Tænd brandpastaen.
Stil røgeovnen på brændskålene. Lad være med at lægge låget på i 2 til 3 minutter.
Luk derefter låget i ca. 10 minutter.
4. Brennpastaen påtennes.
Røykeovnen settes over brennerskålene. Vent 2 til 3 minutter før dekselet settes på.
Sett på dekselet etterpå og vent i ca. 10 minutter.

5. When the smoking powder creates smoke, place the food for smoking (fish etc.) on the grid. Close the lid.
5. Quand la farine de fumage commence à fumer, posez les poissons sur la grille. Posez le couvercle.
5. Jos savustuspurut savuttavat, aseta savustettava ruoka, esim. kala, ritilän päälle. Sulje kansi.
5. Als het rookmeel rook ontwikkelt, rookmateriaal zoals viszen enz. op het rooster leggen. Deksel sluiten.
5. Om rökspånen utvecklar rök, bör rökgodset (fiskar m m) läggas på en rost. Stäng locket.
5. Cuando salga humo de la harina para ahumar, colocar el alimento sobre la parrilla (p. ej. pescado). Cerrar la tapa.
5. Når røgemelet utvikler røg, skal du lægge røgevarer, som fisk osv., på risten. Luk låget.
5. Når røykefisen danner røyk, legges maten som fisk osv., på risten.
Lukk dekselet.

6. After about 10 to 15 minutes, turn the food being smoked.
6. Retournez les aliments fumés au bout de 10 à 15 minutes.
6. Kääntelev savustettavia ruokia noin 10 – 15 minuutin kuluttua.
6. Na ca. 10 à 15 minuten rookmateriaal draaien.
6. Vänd rökgodset efter ca 10 till 15 minuter.
6. Pasados entre 10 y 15 minutos aprox., girar el alimento que se esté ahumando.
6. Vend røgevarerne efter ca. 10 til 15 minutter.
6. Etter ca. 10 til 15 minutter snus maten.



7. Nach ca. 20 bis 30 Minuten ist das Räuchergut fertig.

- 7. The food is smoked after about 20 to 30 minutes.
- 7. Les poissons sont fumés au bout de 20 à 30 minutes.
- 7. Ruoka on valmista noin 20–30 minuutin kuluttua.
- 7. Na ca. 20 à 30 minuten is het rookmateriaal gereed.
- 7. Efter ca 20 till 30 minuter är rökgodset klart.
- 7. Pasados entre 20 y 30 minutos, el alimento estará listo.
- 7. Efter ca. 20 til 30 minutter er røgevarerne færdige.
- 7. Etter ca. 20 til 30 minutter er maten ferdig.



- 8. Deckel öffnen.
(Relativ geringe Rauchentwicklung)
- 8. Open the lid.
(Relatively little smoke is developed)
- 8. Ouvrez le couvercle.
(Il y a relativement peu de fumée)
- 8. Avaa kansi.
(Suhteellisen vähän savua)
- 8. Deksel openen.
(Relatief geringe rookontwikkeling)
- 8. Öppna locket.
(Relativt ringa rökutveckling)
- 8. Abrir la tapa.
(Humo relativamente escaso)
- 8. Åbn dækslet.
(Relativ lav røgudvikling)
- 8. Dekselet åpnes.
(Relativt svak røykutvikling)



9. Fertig!
Das Räuchergut sollte sofort warm gegessen werden. Eine längere Lagerung ist nicht zu empfehlen, da die dafür notwendige Kerntemperatur nicht erreicht wird.

- 9. Ready!
The smoked food should be eaten immediately while hot. Extended storage is not recommended, because the temperature required for this at the core is not achieved.
- 9. C'est prêt !
Dégustez les poissons fumés pendant qu'ils sont chauds. Ils ne peuvent pas être conservés, la température à cœur nécessaire pour la conservation n'étant pas atteinte.
- 9. Valmista!
Savustettu ruoka tulisi syödä heti lämpimänä. Ruokaa ei ole suositeltavaa säilyttää pidempään pilaantumisvaaran vuoksi.
- 9. Klaar!
Het rookmateriaal moet direct warm worden gegeten. Een langere opslag is niet aan te bevelen, omdat de daarvoor noodzakelijke kerntemperatuur niet bereikt wordt.
- 9. Klart!
Rökgodset bör ätas genast, medan det är varmt. Längre tids lagring rekommenderas inte, eftersom den därför nödvändiga kärntemperaturen inte uppnås.
- 9. ¡Listo!
El producto debe comerse inmediatamente, estando caliente. No se recomienda mantenerlo allí durante más tiempo, ya que la temperatura interna no es suficiente.
- 9. Færdig!
Røgevarerne bør straks spises varme. Længere opbevaring anbefales ikke, da den dertil nødvendige kerntemperatur ikke opnås.
- 9. Ferdig!
Den røkte maten må spises omgående så lenge den er varm. Det anbefales ikke å lagre den i lengre tid, fordi det oppnås ikke den nødvendige kjernetemperaturen.

Imported by



REIMO[®]

ALLES FÜR REISEMOBILE
CAMPING & CARAVANS

Reimo Reisemobil-Center GmbH • Boschring 10 • D-63329 Egelsbach/Germany • www.reimo.com