


BROWIN
— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
WĘDZARNIA DOMOWA W GARNKU,
18L, NA KUCHENKĘ GAZOWĄ**



No 330115

JĘZYKI

Instrukcja obsługi -
WĘDZARNIA DOMOWA W GARNKU,
18L, NA KUCHENKĘ GAZOWĄ

PL - 3

Operation manual -
HOME SMOKER IN A POT, 18 L,
FOR A GAS COOKTOP

GB - 6

Bedienungsanleitung -
RÄUCHEROFEN IM TOPF, 18 L,
FÜR DEN GASHERD

DE - 9

Руководство по эксплуатации -
ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ В
КАСТРЮЛЕ ВМЕСТИМОСТЬЮ 18 Л
НА ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ

RU - 12

Naudojimo instrukcija -
NAMINĖ RŪKYKLA PUODE, 18 L,
DUJINEI VIRYKLEI

LT - 15

Apkalpošanas rokasgrāmata -
MĀJAS KŪPINĀTAVA KATLĀ, 18 l,
GĀZES PLĪTĪJ

LV - 18

Kasutusjuhend -
KODUNE SUITSUAHI POTIS, 18 l,
MÕELDUD KASUTAMISEKS
GAASIPLIIDIL

EE - 21

Instrucțiuni de utilizare -
AFUMĂTOARE DE CASĂ ÎN OALĂ, 18L,
PE ARAGAZ

RO - 24

Návod k obsluze -
DOMÁCÍ UDÍRNA V HRNCI, 18L,
PRO PLYNOVÝ SPORÁK

CZ - 27

Návod na použitie -
DOMÁCA UDIAREŇ V HRNCI, 18L,
NA PLYNOVÝ SPORÁK

SK - 30

Notice d'utilisation -
FUMOIR EN POT, 18L, POUR
CUISINIÈRE À GAZ

FR - 33

Інструкція експлуатації -
ДОМАШНЯ КОПТИЛЬНЯ В КАСТРУЛІ,
18 Л, ДЛЯ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

UA - 36

Kezelési utasítás -
HÁZI FŰSTÖLŐ FAZÉKBAN, 18 l,
gáztűzhelyre

HU - 39



INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA DOMOWA W GARNKU, 18L, NA KUCHENKĘ GAZOWĄ

1. Nowa jakość wędzenia

Wędzarnia ta, wykonana ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością, **to pierwsze tak innowacyjne urządzenie tego typu w Polsce**. Przeznaczona do wędzenia na gorąco i podpiekania mięs, ryb oraz serów, pozwala na przygotowanie pysznych i aromatycznych dań – od teraz nie tylko w ogrodzie, ale również w domu! Dzięki niezwykle szczelnej konstrukcji oraz wężykowi do odprowadzania dymu powstającego podczas wędzenia nie musisz obawiać się, że charakterystyczny zapach wędzonek wypełni całą Twoją kuchnię. Dodatkowa tacka umieszczona nad zębami zapobiega spalaniu się ociekającego z wędzonek tłuszczu. Precyzyjny termometr umieszczony w pokrywie ułatwi cię ciągle kontrolowanie temperatury podczas procesu wędzenia.

UWAGA: Urządzenie umożliwia wędzenie na zewnątrz i w kuchni TYLKO NA KUCHENCE GAZOWEJ LUB INNYCH PODGRZEWACZACH NIEELEKTRYCZNYCH!

2. Charakterystyka techniczna

- Wymiary urządzenia po złożeniu: 32,5x32,5x34,5 cm
- Maksymalna sumaryczna waga zawieszanego mięsa: 5 kg (wsad)
- Maksymalne zawieszenie na 1 haczyku: 1,25 kg
- Pojemność wędzarni: 18 L

3. Zalety wędzarni

- Możliwość wędzenia mięs, ryb oraz serów.
- Stelaż pozwalający na równoczesne wędzenie czterech kawałków mięsa.
- Oddzielny stelaż na ryby, ser lub większe kawałki mięsa.
- Możliwość stosowania wędzarni w domu na kuchence gazowej.
- System odprowadzania dymu na zewnątrz.
- Łatwy montaż i demontaż części wędzarni.
- Szczelne zamknięcie.
- Precyzyjny termometr w uchwycie.
- Oddzielne tacki na zębki i tłuszcz wytapiany w procesie wędzenia.

4. Elementy zestawu

- 1) garnek
- 2) tacka na zębki
- 3) ruszt na mięso
- 4) tacka okapnikowa
- 5) ruszt na ryby ser lub większe kawałki mięsa
- 6) pokrywa
- 7) termometr 0-250°C
- 8) odpowietrznik
- 9) wężyk o długości 3 m



5. Eksploatacja

Nie narażaj urządzenia na długotrwały, bezpośredni, bardzo duży ogień. Spowodować on może odkształcenie oraz przepalenie garnka.

Zaleca się używanie płytki separującej (brak w zestawie), która zmniejszy narażenie produktu na bezpośredni kontakt z intensywnym ogniem, zapewni precyzyjną kontrolę temperatury oraz dłuższą żywotność produktu.

W sytuacji pojawienia się przebarwień lub rdzy zastosuj się do punktu 6. Czyszczenie i konserwacja

UWAGA: Przed pierwszym użyciem wędzarnię należy przemyć gorącą wodą ze środkiem myjącym. Składać według schematu.

Sposób użycia:

Zdejmij pokrywę. Zrębki wsyp na tackę, a następnie umieść ją na spodzie garnka. Na tacce na zrębki umieść ruszt przeznaczony do wędzenia mięsa, a na nim tackę okapnikową, na którą możesz następnie nałożyć ruszt przeznaczony do wędzenia ryb, serów lub większych kawałków mięsa. Całość zamknij pokrywą i umieść w niej termometr. W celu odprowadzenia dymu zaleca się podłączenie wężyka do okapu lub wystawienie go za okno. Wystarczy 50-100 g zrębków, aby uzyskać odpowiednią barwę wędzonek.

W zależności od rodzaju przygotowanej potrawy polecamy następujące zrębki:

	WIEPRZOWINA	WOŁOWINA	DRÓB	RYBY	BARANINA	DZICZYŻNA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CZEREŚNIA	✓	✓	✓	✓		
GRUSZA	✓		✓			
JABŁOŃ	✓			✓		
ŚLIWA	✓					
OLCHA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ORZECH WŁOSKI				✓		✓
DĄB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Mięso przeznaczone do wędzenia możesz wcześniej zapeklować lub zamarynować. Bardzo ważne jest jednak jego dokładne wysuszenie przed procesem wędzenia. Gotowe do wędzenia produkty należy równomiernie ułożyć lub powiesić na ruszcie – tak, by nie dotykały ścianek wędzarni. Przygotowaną w ten sposób wędzarnię należy postawić na gazowym źródle ciepła. W ciągu pierwszych 5-10 minut dopuszczalne jest intensywne nagrzanie podstawy wędzarni, po tym czasie zaleca się zmniejszenie grzania lub podłożenie między źródło ciepła a garnek płytki separującej ciepło (brak w zestawie).

Czas wędzenia oraz temperatura zależą od rodzaju wędzonych przysmaków:

- ryby: 30-60 minut, najmniejszy ogień;
- mięso i słonina: 60-120 minut, mały ogień – taki, aby nie wytopić tłuszczu.

Kontrola temperatury wędzenia odbywa się za pomocą termometru umieszczonego w pokrywie.

Przepisy na wędzonki, marynaty oraz pekle do ryb i mięs znajdziesz na naszej stronie: www.browin.pl/przepisnik

Mięso zawieszaj tak, by porcje nie stykały się ze sobą. Pozostaw wolną przestrzeń między kaskami na rusztach / hakach a ściankami wędzarni, by zapewnić prawidłową cyrkulację ciepła.

6. Czyszczenie i konserwacja

Po użytkowaniu wystudzoną wędzarnię umyj najpierw przy użyciu szczotki (celem pozbycia się sadzy i zabrudzeń), a następnie przy pomocy gąbki i roztworu mydlanego. Tak oczyszczone urządzenie wypłucz i osusz.

Po każdym umyciu wewnątrz wędzarni i pokrywę przetrzyj dowolnym jadalnym olejem roślinnym, by je odpowiednio zabezpieczyć do czasu kolejnego użycia.

Nie zaleca się mycia urządzenia w zmywarce. Po umyciu należy dokładnie osuszyć urządzenie.

Stal nierdzewna jest odporna na korozję dzięki temu, że pierwiastki stopowe tworzą na jej powierzchni cienką przezroczystą warstwę ochronną chroniącą przed korozją. Jeżeli zostanie ona uszkodzona w sposób mechaniczny i nie będzie odpowiednio konserwowana mogą pojawić się na niej wżery. Konieczna jest odpowiednia konserwacja i czyszczenie. Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków w jakich

asortyment przebywa. Każda stal nierdzewna, której powłoka będzie uszkodzona będzie rdzewieć jeśli nie jest zabezpieczona.

W trakcie konserwacji zalecamy stosować się do:

1. Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:

- nigdy nie stosować materiałów silnie ściernych;
- nigdy nie czyścić kwasami nieorganicznymi lub wybielaczami zawierającymi podchloryn sodu, które mogą spowodować przebarwienia powierzchni i korozję wżerową;
- nigdy nie dopuszczać do kontaktu stali nierdzewnej ze stałą niestopową (cząstki tych stali ulegną przyspieszonej korozji na powierzchni stali nierdzewnej).

Aby dobrze dbać o nasz produkt zalecamy:

2. Rutynowe czyszczenie:

- stały brud i zanieczyszczenia spłukać czystą wodą, przetrzeć powierzchnię miękką szmatką;
- dla cięższych zabrudzeń - łagodne mydło lub detergent (amoniak do czyszczenia, soda oczyszczona, ocet, kwas cytrynowy) i miękka szczotka nylonowa;
- po czyszczeniu dokładnie spłukać.

3. Konserwacja stali nierdzewnej w momencie pojawienia się:

Lekka rdza

Domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierające węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą.

Średnie przebarwienia

Czyścić środkami na bazie kwasu fosforowego lub 10% roztworem kwasu fosforowego. Spryskać powierzchnię i odczekać zgodnie z zaleceniem producenta. Po czyszczeniu neutralizacja łagodnym detergentem alkalicznym. Dokładnie spłukać wodą.

Silna rdza

Korzystać z profesjonalnych usługodawców lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali. Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą. Prosimy stosować się do zaleceń w instrukcji obsługi detergentu.

Rsy i zarysowania

Rsy i zarysowania na powierzchni szlifowanej lub szczotkowanej: Usuwamy używając tarczy polerskiej i polerując w kierunku struktury powierzchni (należy używać materiału polerskiego nie zawierającego żelaza), następnie umyć łagodnym detergentem szorującym. Płukać czystą zimną wodą, wytrzeć do sucha.

Zabrudzenia z oleju:

Zabrudzenia z Oleju, tłuszczu, smarów zmywamy rozpuszczalnikami organicznymi następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Płukamy czystą zimną wodą i wycieramy do sucha.

7. Warunki i zasady bezpieczeństwa

W czasie wędzenia NIEDOPUSZCZALNE jest przenoszenie wędzarni i dotykanie jej bez rękawiczek ochronnych. Źródło ciepła, na którym ustawiono wędzarnię, musi zapewniać stabilność konstrukcji. Nie pozostawiać wędzarni bez nadzoru w czasie jej użytkowania. Chronić przed dziećmi. Wędzarnię używać tylko na kuchenkach gazowych. Nie przeciążać urządzenia jedzeniem. Duże ilości pożywienia mogą zatrzymywać ciepło, wydłużając czas wędzenia lub powodując nierównomierne efekty tego procesu.

Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest użytkowane.



OPERATION MANUAL OME SMOKER IN A POT, 18 L, FOR A GAS COOKTOP

1. A new quality of smoking

This smoker, made of stainless steel approved for contact with food **is the first device of this kind in Poland that is so innovative**. It is intended for hot smoking and roasting of meat, fish and cheese and allows preparing delicious and aromatic dishes – from now on not only in the backyard but indoors as well! Thanks to extremely tight design and a hose intended for removing the smoke produced during smoking you do not have to worry about the characteristic smell of smoked products filling your kitchen. The additional tray placed over the wood chips prevents burning of fat dripping from the smoked products. A precision thermometer included in the cover will facilitate ongoing monitoring of temperature during the smoking process.

NOTE: The device enables smoking outdoors and in the kitchen **ONLY ON A GAS COOKTOP OR OTHER NON-ELECTRIC HEATERS!**

2. Technical characteristics

- Device dimensions after assembly: 32.5 x 32.5 x 34.5 cm
- Maximum total weight of meat hung: 5 kg (content)
- Maximum weight hung on a single hook: 1.25 kg
- Smoker capacity: 18 L

3. Advantages of the smoker

- Allows smoking meat, fish, and cheese.
- Its rack enables simultaneous smoking of four pieces of meat.
- Separate rack for fish, cheese, or large meat pieces.
- The smoker can be used indoors on a gas cooktop.
- A system for removing smoke to the outside.
- Easy assembly and disassembly of smoker parts.
- Tight closure.
- Precision thermometer in the handle.
- Separate trays for wood chips and for the fat dripping during smoking.

4. Elements of the set

- 1) pot
- 2) wood chip tray
- 3) meat grill
- 4) drip tray
- 5) grill for fish, cheese, or large meat pieces
- 6) cover
- 7) thermometer with range of 0-250°C
- 8) vent
- 9) hose with length of 3 m



5. Operation

Do not expose the device to long lasting, direct, and large flame. This may cause pot deformation and burning through.

It is recommended to use a separating plate (not included in the set) that reduces the product's exposure to direct contact with intense fire and ensures precise control over the temperature and longer lifetime of the product.

In the event of appearance of any discolourations or rust, comply with Item 6. Cleaning and maintenance

NOTE: Prior to using the smoker for the first time, wash it using hot water with a cleaning agent. Assemble in line with the diagram.

How to use:

Remove the cover. Pour the wood chips onto the chip tray and then place it at the bottom of the pot. Place the grill intended for smoking meat over the wood chip tray, then place the drip tray over it, and finally install at the top the grill intended for smoking fish, cheese, or large meat pieces. Close the pot with the cover and place the thermometer in it. In order to remove smoke, it is suggested to connect the hose to the ventilation hood or placing its end behind the window. 50-100 g of wood chips is enough to obtain the appropriate colour of the products smoked.

Depending on the type of the dish prepared, we recommended the following wood chips:

	PORK	BEEF	POULTRY	FISH	MUTTON	VENISON
BEECH	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CHERRY	✓	✓	✓	✓		
PEAR	✓		✓			
APPLE	✓			✓		
PLUM	✓					
ALDER	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WALNUT				✓		✓
OAK	✓	✓	✓	✓	✓	✓

You can cure or marinade in advance the meat intended for smoking. However, it is very important to dry it thoroughly prior to the smoking process. The products that are ready for smoking should be distributed evenly or hung on the grill - in such a way so that they do not touch the smoker walls. The smoker so prepared should be placed on a gas-fired source of heat. During the first 5-10 minutes it is allowed for the smoker bases to heat up strongly. After that time it is recommended to reduce heating or place a separating plate (not included in the set) between the heat source and the pot.

The smoking time and temperature depending on the type of food smoked:

- fish: 30-60 minutes, smallest flame;
- meat and fatback: 60-120 minutes, small flame – small enough not to melt fat.

Smoking temperature monitoring is carried out using a thermometer placed in the cover.

You can find recipes for smoked products, as well as marinades and curing brines for fish and meat at our website: www.browin.com/blog

Hang the meat so that the portions do not touch one another. Leave some free space between the pieces on the grills / hook and the smoker walls in order to ensure proper heat circulation.

6. Cleaning and maintenance

After the smoker cools down after use, wash it first using a brush (in order to remove soot and staining) and then using a sponge and some soap solution. After the device is cleaned, flush it and dry it.

After each use, wipe the interior of the smoker and its cover with any edible plant oil in order to secure it properly until it is used next time.

It is not recommended to wash the device in a dishwasher. After cleaning, the device should be dried thoroughly.

Stainless steel is resistant to corrosion thanks to the fact that the alloy elements form a thin, transparent protective layer on its surface that protects it against corrosion. If it is damaged mechanically and not maintained properly, pitting may appear on it. Proper maintenance and cleaning are required. The frequency of cleaning and maintenance depends on how frequently the device is used and the conditions in which it is stored. Every stainless steel element the surface of which is damaged will rust if it is not secured.

During maintenance we recommend complying with the following:

1. *When cleaning stainless steel:*

- never use strongly abrasive materials;
- never use inorganic acids or bleaches containing sodium hypochlorite for cleaning, as they may cause surface discolorations and pitting corrosion.
- never let stainless steel contact non-alloy steel (particles of such steel types will undergo accelerated corrosion on the stainless steel surface).

We recommend the following in order to take good care of our product:

2. *Routine cleaning:*

- solid dirt and contaminations should be rinsed with clean water, followed by wiping the surface with a soft cloth.
- for more severe staining - use mild soap or detergent (cleaning ammonia, baking soda, vinegar, citric acid) and a soft nylon brush.
- rinse well after cleaning.

3. *Maintenance of stainless steel in the event of appearance of:*

Mild rust

Home cleaning agents dedicated to stainless steel, containing calcium carbonate or citric acid. Rinse well with water.

Moderate discolourations

Clean with agents based on phosphoric acid or 10% solution of phosphoric acid. Spray the surface and wait according to the producer's recommendations. After cleaning, neutralise with mild alkaline detergent. Rinse well with water.

Severe rust

Use professional service providers or dedicated products for steel etching and passivation. Always rinse the surface with water after processing. Please adhere to the recommendations specified in the detergent user manual.

Nicks and scratches

Nicks and scratches on ground or brushed surface: Remove using a polishing disc and polish towards the surface structure (use polishing material that does not contain iron). Then wash the surface with a mild scouring detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

Oil stains:

Stains from oil, fat, and grease should be removed with organic solvents and then with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

7. Safety principles

It is UNACCEPTABLE to move the smoker and touch it without protective gloves while smoking. The source of heat on which the smoker is standing has to ensure stability of the whole setup. Do not leave the smoker unattended while it is used. Keep away from children. Use the smoker only on gas cooktops. Do not overload the device with food. Large amounts of food may block the heat, extending the smoking time or resulting in uneven effects of this process.

It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use. The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the device is used.

When using the cleaning methods specified, always adhere to OHS principles.



BEDIENUNGSANLEITUNG RÄUCHEROFEN IM TOPF, 18 L, FÜR DEN GASHERD

1. Eine neue Qualität des Räucherns

Dieser Räucherofen, aus rostfreiem, zum Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenem Stahl, **ist das erste solch innovative Gerät in Polen**. Bestimmt für das Heißräuchern und Anbraten von Fleisch, Fisch und Käse, erlaubt er die Zubereitung von köstlichen und aromatischen Gerichten – jetzt nicht nur im Garten, sondern auch zuhause! Dank der ungewöhnlich dichten Konstruktion sowie eines Schlauchs, der den Räucherrauch ableitet, müssen Sie nicht befürchten, dass der charakteristische Räuchergeruch Ihre ganze Küche füllen wird. Das zusätzliche Tablett über den Spänen verhindert ein Verbrennen des Fetts, das aus den Räucherprodukten tropft. Das präzise, im Deckel platzierte Thermometer vereinfacht die ständige Temperaturkontrolle während des Räucherns.

ACHTUNG: Das Gerät ermöglicht ein Räuchern in Außenbereichen und in der Küche **NUR AUF GASHERDEN ODER ANDEREN NICHT ELEKTRISCHEN ERHITZERN!**

2. Technische Daten

- Abmessungen des Geräts nach dem Zusammenbau: 32,5 x 32,5 x 34,5 cm
- Maximales Gesamtgewicht des aufgehängten Fleisches: 5 kg(Einlage)
- Maximales, auf 1 Haken aufgehängtes Gewicht: 1,25 kg
- Fassungsvermögen des Räucherofens: 18 L

3. Vorzüge des Räucherofens

- Möglichkeit des Räucherns von Fleisch, Fisch und Käse.
- Ein Gestell das das gleichzeitige Räuchern von vier Fleischstücken erlaubt.
- Ein gesondertes Gestell für Fisch, Käse oder größere Fleischstücke.
- Möglichkeit der Verwendung zuhause auf dem Gasherd.
- Ein System der Abfuhr des Rauchs nach außen.
- Einfache Montage und Demontage der Teile des Räucherofens.
- Dichter Verschluss.
- Präzises Thermometer im Griff.
- Gesonderte Tablette für Räucherspäne und Fett, das während des Räucherns ausgeschmolzen wird.

4. Im Set sind enthalten

- 1) ein Topf
- 2) ein Tablett für Räucherspäne
- 3) ein Grillrost für Fleisch
- 4) ein Tablett für Fett
- 5) ein Rost für Fisch, Käse oder größere Fleischstücke
- 6) ein Deckel
- 7) ein Thermometer 0-250°C
- 8) ein Entlüfter
- 9) ein Schlauch von einer Länge von 3 m



5. Betrieb

Das Gerät nicht der langanhaltenden, direkten Wirkung von starkem Feuer aussetzen. Dies kann eine Verformung und das Durchbrennen des Topfes verursachen.

Wir empfehlen eine Trennplatte (nicht im Set enthalten) zu verwenden, die das Produkt vor der Einwirkung von direktem, intensivem Feuer schützt, eine präzise Kontrolle der Temperatur sowie eine längere Lebensdauer des Produkts gewährleistet.

Sollten Verfärbungen oder Rost auftauchen, sind die Empfehlungen in Punkt 6 zu befolgen. Reinigung und Wartung

ACHTUNG: Vor der ersten Verwendung den Räucherofen mit heißem Wasser und einem Reinigungsmittel waschen. Gemäß dem Schema zusammenbauen.

Anwendungsweise:

Den Deckel abnehmen. Die Späne auf das Tablett geben und es anschließend auf dem Topfboden platzieren. Auf dem Tablett mit den Räucherspänen den Rost für das Räuchern von Fleisch platzieren und auf ihn das Tablett für Fett, auf das Sie anschließend den Rost für das Räuchern von Fisch, Käse oder größeren Fleischstücken legen können. Das Ganze mit dem Deckel zudecken und in ihm das Thermometer platzieren. Um den Rauch abzuführen, empfehlen wir den Schlauch an die Traufe anzuschließen oder ihn hinter das Fenster zu legen. Es genügen 50-100 g Räucherspäne, damit eine entsprechende Farbe der Räucherprodukte erzielt wird.

Je nach Art des zubereiteten Gerichts empfehlen wir folgende Späne:

	SCHWEINEFLEIS CH	RINDFLEISCH H	GEFLÜGELFLEIS CH	FISC H	HAMMELFLEIS CH	WILDFLEISCH H
BUCHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIRSCH	✓	✓	✓	✓		
BIRNE	✓		✓			
APFEL	✓			✓		
PFLAUM E	✓					
ERLE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WALNUS S				✓		✓
EICHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Das Fleisch für das Räuchern können Sie vorher pökeln oder marinieren. Es ist aber auf jeden Fall sehr wichtig das Fleisch vor den Räuchern sorgfältig zu trocknen. Die zum Räuchern vorbereiteten Produkte gleichmäßig auf den Rost legen oder aufhängen – so, dass sie die Wände des Räucherofens nicht berühren. Den auf diese Weise vorbereiteten Räucherofen auf die Gasflamme stellen. Während der ersten 5-10 Minuten ist ein starkes Aufheizen des Bodens des Räucherofens zulässig, danach empfehlen wir die Hitze zu verringern oder zwischen die Wärmequelle und den Topf eine Platte, die die Wärme isoliert (nicht im Set enthalten), zu legen.

Die Räucherdauer und -temperatur hängen von der Art der geräucherten Spezialitäten ab:

- Fische: 30-60 Minuten, kleinste Flamme
- Fleisch und Speck: 60-120 Minuten, kleine Flamme – damit das Fett nicht ausgeschmolzen wird.

Die Kontrolle der Räuchertemperatur erfolgt mithilfe des Thermometers im Deckel.

Rezepte für Räuchergerichte, Marinaden und Pökellösungen für Fisch und Fleisch finden Sie auf unserer Seite: www.browin.de/blog

Das Fleisch so aufhängen, damit sich die Portionen nicht berühren. Zwischen dem Essen auf den Rosten/Haken und den Wänden des Räucherofens Freiräume lassen, um eine ordnungsgemäße Wärmezirkulation zu gewährleisten.

6. Reinigung und Wartung

Nach der Benutzung den abgekühlten Räucherofen zuerst mit einer Bürste (um Ruß und Verschmutzungen zu entfernen) reinigen und anschließend mit einem Schwamm und Seifenlösung abwaschen. Das auf diese Weise gereinigte Gerät ausspülen und abtrocknen.

Nach jedem Abwasch das Innere des Räucherofens und den Deckel mit einem beliebigen Pflanzenöl einreiben, um sie bis zur nächsten Verwendung entsprechend zu konservieren.

Das Gerät darf nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Das Gerät nach dem Waschen gründlich abtrocknen.

Rostbeständiger Stahl ist korrosionsbeständig, weil die Liegerungselemente auf seiner Oberfläche eine dünne durchsichtige Schutzschicht, die vor Korrosion schützt, bilden. Wenn diese Schicht mechanisch beschädigt und nicht ordnungsgemäß gewartet wird, kann auf der Oberfläche des Stahls Lochfraß auftreten. Es ist eine entsprechende Wartung und Reinigung notwendig. Die Häufigkeit der Reinigung und Wartung hängt von der Häufigkeit der Benutzung und den Lagerungsbedingungen ab. Jeder rostfreie Stahl, dessen Überzug beschädigt ist, wird rosten, wenn er nicht geschützt wird.

Während der Wartung folgende Empfehlungen einhalten:

1. Während der Reinigung von rostfreiem Stahl:

- niemals Scheuermittel verwenden;
- niemals mit anorganischen Säuren oder Bleichmitteln, die Natriumhypochlorit enthalten, reinigen da diese Verfärbungen der Oberfläche und Korrosion verursachen können;
- niemals rostfreien Stahl mit unlegiertem Stahl zusammenbringen (die Teilchen dieses Stahls werden auf der Oberfläche des rostfreien Stahls korrodieren).

Um unser Produkt gut zu pflegen, empfehlen wir:

2. Routinereinigung:

- festen Schmutz und Verunreinigungen mit reinem Wasser abspülen, die Oberfläche mit einem weichen Tuch abreiben;
- für stärkere Verschmutzungen – milde Seife oder ein mildes Detergens (Ammoniak für die Reinigung, Natron, Essig, Zitronensäure) sowie eine weiche Nylonbürste verwenden;
- nach der Reinigung gründlich abspülen.

3. Pflege von Edelstahl, im voll des Auftauchens von:

Leichtem Rost

Reinigungsmittel für rostfreien Stahl, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten. Gründlich mit Wasser abspülen.

Mittelstarken Verfärbungen

Mit Mitteln auf der Basis von Phosphorsäure oder einer 10%igen Phosphorsäure-Lösung reinigen. Die Oberfläche besprühen und eine Dauer gemäß den Anweisungen des Herstellers abwarten. Nach dem Reinigen die Säure mit einem milden alkalischen Detergens neutralisieren. Gründlich mit Wasser abspülen.

Starker Rost

Professionelle Dienstleister oder spezielle Produkte für das Ätzen und die Passivierung von Stahl in Anspruch nehmen. Nach der Behandlung die Oberfläche immer gründlich mit Wasser abspülen. Bitte befolgen Sie die Empfehlungen in der Gebrauchsanweisung des Detergens.

Kratzer

Kratzer auf geschleifter oder gebürsteter Oberfläche: Werden mit einer Polierscheibe in Richtung der Struktur der Oberfläche wegpoliert (Poliermaterial verwenden, das kein Eisen enthält), anschließend mit einem milden Scheuermittel waschen. Mit reinem kaltem Wasser abspülen und trockenreiben.

Ölverschmutzungen:

Verschmutzungen, die von Öl, Fett, Schmiermitteln kommen mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit Wasser mit Seife oder einem milden Detergens abwaschen. Mit reinem kaltem Wasser abspülen und trockenreiben.

7. Sicherheitsgrundsätze

Während des Räucherns sind das Umstellen und Anfassen des Räucherofens ohne Schutzhandschuhe UNZULÄSSIG. Die Wärmequelle auf der der Räucherofen gestellt wurde, muss stabil stehen. Den Räucherofen während seiner Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen. Sicher vor Kindern aufbewahren. Den Räucherofen nur auf Gasherden verwenden. Das Gerät nicht mit Essen überlasten. Große Essensmengen können Wärme zurückhalten und verlängern damit die Räucherdauer oder bewirken ein ungleichmäßiges Räuchern.

Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist untersagt. Die Verpackung und das abgenutzte Gerät gemäß den Vorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgen.

Während der Reinigung auf die Grundsätze des Arbeitsschutzes und der Arbeitshygiene achten



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ - ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ В КАСТРЮЛЕ ВМЕСТИМОСТЬЮ 18 Л НА ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ

1. Новое качество копчения

Эта коптильня, выполненная из нержавеющей стали, имеющей допуск к контакту с пищевыми продуктами, - **это первое на столько инновационное устройство этого типа в Польше**. Она предназначена для горячего копчения и запекания мяса, рыбы и сыров и позволяет приготовить вкусные и ароматные блюда - теперь не только в саду, на свежем воздухе, но и в помещении, в домашних условиях! Благодаря чрезвычайно герметичной конструкции и дымоотводной трубке Вам не нужно беспокоиться о том, что характерный запах копченостей наполнит всю Вашу кухню. Дополнительный поддон, расположенный над древесной стружкой, предотвращает подгорание жира, капающего с копченого мяса. Прецизионный термометр, помещенный в крышку, облегчит постоянный контроль температуры во время процесса копчения.

ВНИМАНИЕ: Устройство позволяет коптить на улице и на кухне **ТОЛЬКО НА ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ ИЛИ ДРУГИХ НЕЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЯХ**

2. Техническая характеристика

- Размеры устройства после складывания: 32,5x32,5x34,5 см
- Максимальный общий вес подвешиваемого мяса: 5 кг (загрузка)
- Максимальный вес мяса, подвешиваемого на 1 крючке 1,25 кг
- Вместимость коптильни 18 Л

3. Преимущества коптильни

- Возможность копчения мяса, рыбы и сыров.
- Стеллаж, позволяющий коптить одновременно четыре кусочка мяса.
- Отдельный стеллаж для рыбы, сыра или более крупных порций мяса.
- Возможность использования коптильни дома на газовой кухонной плите.
- Система отвода дыма наружу помещения.
- Простая сборка и разборка коптильни.
- Герметичная конструкция.
- Прецизионный термометр в держателе.
- Отдельные поддоны для щепы и жир, вытапливаемый в процессе копчения.

4. Составляющие комплекта

1. кастрюля



2. поддон для древесной щепы
3. решетка для мяса
4. поддон для жира
5. решетка для рыбы, сыра или более крупных порций мяса
6. крышка
7. термометр 0-250°C
8. воздуховод
9. шланг для отвода дыма длиной 3 м

5. Эксплуатация

Не подвергайте устройство продолжительному непосредственному воздействию сильного огня. Это может привести к деформации и прогоранию кастрюли.

Рекомендуется использовать разделительную пластину (не входит в комплект), которая уменьшит воздействие высокой температуры на изделие при прямом контакте с интенсивным огнем, обеспечит прецизионный контроль температуры и продлит срок службы изделия.

В случае изменения цвета или появления ржавчины следует поступать, как описано в п. 6. Чистка и консервация

ВНИМАНИЕ: Перед первым использованием коптильню следует вымыть горячей водой с добавлением моющего средства. Собирать согласно схеме.

Способ применения:

Снять крышку. Насыпать коптильную щепу в поддон для щепы, а затем поместить его на дно кастрюли. На поддон для щепы поместить решетку для копчения мяса, а на ней поддон для сбора жира, на который затем вы можете поместить решетку для копчения рыбы, сыра или более крупных кусков мяса. Все закрыть крышкой и поместить в ней термометр. Для отвода дыма рекомендуется подсоединить шланг к вытяжке либо вывести его через окно наружу помещения. Достаточно 50-100 г щепы, чтобы получить соответствующий цвет копченостей. В зависимости от типа приготавливаемого блюда мы рекомендуем использовать следующую щепу:

	СВИНИНА	ГОВЯДИНА	ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	РЫБА	БАРАНИНА	ДИЧЬ
БУК	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ЧЕРЕШНЯ	✓	✓	✓	✓		
ГРУША	✓		✓			
ЯБЛОНЯ	✓			✓		
СЛИВА	✓					
ОЛЬХА	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ				✓		✓
ДУБ	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Мясо, предназначенное для копчения, вы можете предварительно засолить либо замариновать. Однако очень важно тщательно осушить его перед копчением. Готовые для копчения продукты следует равномерно разложить либо развесить на решетке - так, чтобы они не прикасались к стенкам коптильни. Подготовленную таким образом коптильню следует поставить на газовый источник тепла. В течение первых 5-10 минут допустимо интенсивно нагревать основание коптильни, по истечении этого времени рекомендуется уменьшить нагрев или установить теплоотводящую пластину между источником тепла и кастрюлей (не входит в комплект).

Время и температура копчения зависят от вида копченостей:

- рыба: 30-60 минут, самый маленький огонь;
- мясо и сало: 60-120 минут, маленький огонь - такой, чтобы не вытапливался жир.

Температура копчения контролируется термометром, помещенным в крышку.

Рецепты копчения, маринадов и посолочных смесей для рыбы и мяса вы найдете на нашем веб-сайте: www.browin.ru/blog

Мясо следует развешивать так, чтобы порции не соприкасались друг с другом. Оставьте свободное место между кусками на решетках/крючках и стенками коптильни, чтобы обеспечить соответствующую циркуляцию тепла.

6. Чистка и консервация

После использования коптильню следует вымыть, используя сначала щетку (для удаления сажи и загрязнений), а затем губку и мыльную воду. Очищенное таким образом устройство ополоснуть и высушить.

После каждого мытья следует протереть внутреннюю поверхность коптильни и крышки любым пищевым растительным маслом, чтобы соответственно предохранить их до следующего использования.

Не рекомендуется мыть устройство в посудомоечной машине. После мытья устройство следует тщательно высушить.

Нержавеющая сталь стойка к воздействию коррозии благодаря легирующим элементам, образующим на ее поверхности тонкий прозрачный защитный слой, предохраняющий от коррозии. Если она механически повреждена и не консервируется должным образом, на ней могут образоваться коррозионные язвину. Необходимо выполнять соответствующую консервацию и чистку. Частота чистки и консервации зависит от степени использования и условий, в которых находится ассортимент. Любая нержавеющая сталь, покрытие которой повреждено, ржавеет, если ее оставить без защитного покрытия.

При выполнении консервации рекомендуется выполнять следующие действия:

1. Во время чистки нержавеющей стали:

- никогда не используйте сильно абразивные материалы;
- никогда не чистите неорганическими кислотами или отбеливателями, содержащими гипохлорит натрия, которые могут вызвать изменение цвета поверхности и точечную коррозию;
- никогда не допускайте контакта нержавеющей стали с нелегированной сталью (частицы этих сталей подвергаются ускоренной коррозии на поверхности нержавеющей стали).

Чтобы заботиться о нашем продукте, мы рекомендуем:

2. Регулярная чистка:

- стойкую грязь и другие загрязнения смыть чистой водой, поверхность протереть мягкой салфеткой;
- для более сильных загрязнений - мягкое мыло или моющее средство (нашатырный спирт, пищевая сода, уксус, лимонная кислота) и мягкая нейлоновая щетка;
- после очистки тщательно ополоснуть.

3. Консервация нержавеющей стали в случае появления:

Легкая ржавчина

Бытовыми чистящими средствами для нержавеющей стали, содержащими карбонат кальция или лимонную кислоту. Тщательно промыть водой.

Среднее изменение цвета

Чистить с помощью средств на основе фосфорной кислоты или 10% раствора фосфорной кислоты. Распылить на поверхность и подождать в соответствии с рекомендациями производителя. После чистки нейтрализовать мягким щелочным моющим средством. Тщательно промыть водой.

Сильная ржавчина

Пользоваться услугами профессиональных поставщиков услуг либо использовать специальные продукты для травления и пассивирования стали. После обработки всегда тщательно промывать водой. Следовать инструкциям, содержащимся в руководстве по использованию моющего средства.

Рисы и царапины

Рисы и царапины на шлифованной либо крацованной поверхности: Удалять с помощью полировальной губки и полировки по направлению к структуре поверхности (следует использовать полировальный материал, не содержащий железа), затем промыть мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

Масляные загрязнения:

Масляные, жировые и смазочные загрязнения смывать органическими растворителями, затем теплой водой с мылом или мягким моющим средством. Вымыть чистой холодной водой и вытереть насухо.

7. Условия и правила техники безопасности

Во время копчения ЗАПРЕЩАЕТСЯ перемещать коптильню и дотрагиваться до нее без защитных перчаток. Источник тепла, на котором размещается коптильня, должен обеспечивать устойчивость конструкции. Во время использования коптильни не оставлять ее без присмотра. Хранить в местах недоступных для детей. Коптильню использовать только на газовых кухонных плитах. Не перегружать устройство пищевыми продуктами. Большое количество продуктов копчения может задерживать тепло, увеличивая время копчения или вызывая неравномерный эффект копчения.

Использование изделия не в соответствии с его назначением запрещено. Упаковку и использованное оборудование следует утилизировать в соответствии с действующими нормативами страны, в которой используется устройство.

При использовании методов чистки следует соблюдать правила охраны и гигиены труда и техники безопасности.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA NAMINĖ RŪKYKLA PUODE, 18 L, DUJINEI VIRYKLEI

1. Nauja rūkymo kokybė

Ši rūkykla gaminama iš nerūdijančiojo plieno, tinkamo naudoti su maistu – **pirmasis tokio tipo inovatyvus įrenginys Lietuvoje**. Skirta karštuoju būdu rūkyti mėsą, žuvis ir sūrius, joje galima paruošti skanių ir kvapnių patiekalų – dabar jau ne tik sode, bet ir namuose! Nereikia jaudintis, kad rūkant šioje nepaprastai sandarios konstrukcijos rūkykloje su žarnele, kuria galima išleisti susidariusius dūmus, rūkymui būdingi kvapai pripildys visą Jūsų virtuvę. Be to, padėkliukas virš skiedrų saugo, kad nedegtų nuo rūkomų mėsos gaminių varvantys riebalai. Dangtyje įtaisytas tikslus termometras padeda stebėti gaminių rūkymo temperatūrą.

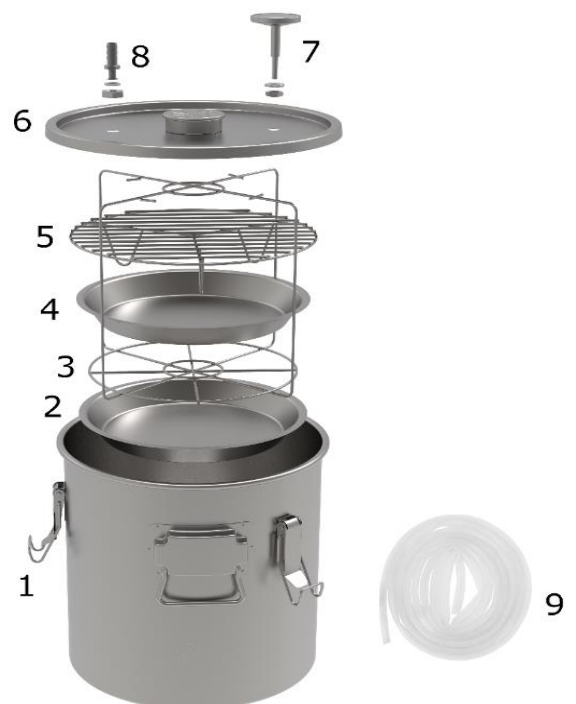
DĖMESIO: Įrenginyje galima rūkyti lauke ir virtuvėje TIK ANT DUJINĖS VIRYKLĖS AR KITŲ NEELEKTRINIŲ KAITINTUVŲ

2. Techninė charakteristika

- Įrenginio matmenys sudėjus: 32,5 x 32,5 x 34,5 cm
- Didžiausias suminis kabinamos mėsos svoris: 5 kg (žaliavos)
- Didžiausias ant 1 kabliuko kabinamas svoris: 1,25 kg
- Rūkyklos talpa: 18 l

3. Rūkyklos privalumai

- Galima rūkyti mėsą, žuvis ir sūrius.
- Stovas, ant kurio vienu metu galima rūkyti keturis mėsos gabaliukus.
- Atskiras žuvims, sūriams arba didesniems mėsos gabaliukams skirtas stovas.
- Rūkyklą galima naudoti namuose ant dujinės viryklės.
- Dūmų šalinimo laukan sistema.
- Paprasta išardyti ir surinkti rūkyklos dalis.



- Sandarus užraktas.
- Tikslus termometras rankenoje.
- Atskiri skiedrų ir rūkant lašančių riebalų padėkliukai.

4. Rinkinio elementai

- 1) puodas
- 2) skiedrų padėkliukas
- 3) mėsos grotelės
- 4) riebalų surenkamasis padėkliukas
- 5) žuvims, sūriams arba didesniems mėsos gabaliukams skirtas stovas
- 6) dangtis
- 7) 0–250°C termometras
- 8) oro išleidiklis
- 9) 3 m ilgio žarnelė

5. Naudojimas

Neleisti, kad įrenginį ilgą laiką, tiesiogiai veiktų labai didelė ugnis. Dėl gali deformuotis ir perdegti puodas.

Rekomenduojama naudoti skiriamąją plokštelę (nepridedama), kuri sumažina gaminio tiesioginį sąlytį su stipria ugnimi, leidžia kontroliuoti temperatūrą ir užtikrina ilgesnę gaminio naudojimo trukmę.

Atsiradus spalvinių dėmių ar rūdžių, žr. 6 punktą. Valymas ir priežiūra

DĖMESIO: Prieš pirmą kartą naudojant rūkyklą nuplauti karštu vandeniu su plovikliu. Surinkti pagal schemą.

Naudojimo būdas:

Nuimti dangtį. Skiedras paberti ant padėkliuko, paskiau padėkliuką įdėti į puodo apačią. Ant skiedrų padėkliuko padėti mėsai rūkyti skirtas grotelės, o ant jų – riebalų surenkamąjį padėkliuką, ant kurio galima dėti žuvims, sūriams arba didesniems mėsos gabaliukams rūkyti skirtas grotelės. Viską uždaryti dangčiu ir įdėti į jį termometrą. Dūmams šalinti patariama žarnelę prijungti prie gartraukio arba iškišti už lango. Užtenka 50–100 g skiedrų, kad rūkomi mėsos gaminiai įgautų tinkamą spalvą.

Atsižvelgiant į ruošiamą patiekalą, siūlome šias skiedras:

	KIAULIENA	JAUTIENA	PAUKŠTIENA	ŽUVYS	AVIENA	ŽVĖRIENA
BUKO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TREŠNĖS	✓	✓	✓	✓		
KRIAUSĖS	✓		✓			
OBELS	✓			✓		
SLYVOS	✓					
ALKSNIO	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GRAIKINIO RIEŠUTMEDŽIO				✓		✓
AŽUOLO	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Rūkyti skirtą mėsą galima prieš tai pasūdyti arba marinuoti. Vis dėlto labai svarbu gerai ją išdžiovinti prie rūkant. Paruoštus rūkyti produktus tolygiai sudėti arba pakabinti ant grotelių – taip, kad neliestų rūkyklos sienelių. Taip paruoštą rūkyklą pastatyti ant dujinio šilumos įrenginio. Pirmąsias 5–10 minučių galima stipriau kaitinti rūkyklos pagrindą, vėliau patariama sumažinti kaitrą arba tarp šilumos šaltinio ir puodo dėti šilumos skiriamąją plokštelę (nepridedama).

Rūkyimo trukmė ir temperatūra priklauso nuo rūkomų skanėstų rūšies:

- žuvis: 30–60 minučių, silpniausia ugnis;
- mėsa ir lašiniai: 60–120 minučių, silpna ugnis – kad netirptų riebalai.

Rūkyimo temperatūra kontroliuojama dangtyje įtaisytu termometru.

Rūkytų mėsos gaminių, žuvų ir mėsos marinatų ir sūdymo receptų rasite mūsų tinklalapyje www.browin.com/blog
Mėsą kabinti taip, kad gabaliukai nesiliestų vienas su kitu. Palikti laisvos vietos tarp gabaliukų ant grotelių / kablių ir rūkyklos sienelių, kad šiluma galėtų laisvai cirkuliuoti.

6. Valymas ir priežiūra

Baigus rūkyti atausintą rūkyklą pirmiausia nuvalyti šepetėliu (pašalinti suodžius ir nešvarumus), paskiau plauti kempine ir muilo tirpalu. Nuplautą įrenginį praskalauti ir išdžiovinti.

Po kiekvieno plovimo rūkyklos vidų ir dangtį sutepti bet koku valgomuoju aliejumi, kad tinkamai apsaugotų iki kito naudojimo.

Nerekomenduojama įrenginio plauti indaplovėje. Išplautą įrenginį būtina gerai išdžiovinti.

Nerūdijantysis plienas yra atsparus korozijai dėl lydinio elementų, kurie jo paviršiuje sudaro ploną, skaidrą apsauginį sluoksnį, kuris saugo nuo korozijos. Jeigu šis sluoksnis pažeidžiamas mechaniškai ir nėra tinkamai prižiūrimas, jo paviršiuje gali atsirasti korozijos židinių. Būtina tinkamai prižiūrėti ir valyti. Valymo ir priežiūros dažnumas priklauso nuo naudojimo dažnumo ir sąlygų, kuriose prietaisas laikomas. Nerūdijantysis plienas, kurio apsauginis sluoksnis pažeidžiamas, ima rūdyti, jeigu tinkamai neapsaugoma.

Atliekant priežiūrą rekomenduojama laikytis:

1. Valant nerūdijantįjį plieną:

- nenaudoti stipriai švitrinių medžiagų,
- nevalyti neorganinėmis rūgštimis arba balikliais, kurių sudėtyje yra natrio hipochlorito, kurie gali pakeisti paviršiaus spalvą ir sukelti korozijos židinius,
- neleisti, kad nerūdijantysis plienas liestųsi su nelegiruotuoju plienu (šio plieno dalelės ima sparčiau rūdyti nerūdijančiojo plieno paviršiuje).

Norint gerai rūpintis mūsų gaminiu, rekomenduojame:

2. Įprastas valymas:

- kietuosius nešvarumus ir teršalus nuplauti švariu vandeniu, paviršių nuvalyti minkštu skudurėliu,
- sudėtingesnius nešvarumus – švelniu muilu arba plovikliu (valomuoju amoniaku, valomąja soda, actu, citrinų rūgštimi) ir minkštu nailoninių šepetėliu,
- nuvalius gerai nuplauti.

3. Nerūdijančiojo plieno priežiūra, kai atsiranda:

Nedaug rūdžių

Buitiniai valikliai, skirti nerūdijančiajam plienui, kurių sudėtyje yra kalcio karbonato arba citrinos rūgšties. Gerai nuplauti vandeniu.

Vidutinių spalvinių dėmių

Valyti preparatais fosforo rūgšties pagrindu arba 10 proc. fosforo rūgšties tirpalu. Paviršių nupurkšti ir palaukti kaip nurodyta gamintojo. Nuvalius, rūgštį neutralizuoti švelniu šarminiu plovikliu. Gerai nuplauti vandeniu.

Daug rūdžių

Kreiptis į specialistus arba naudoti tam skirtus plieno išdėdinimo ir pasyvinimo preparatus. Apdorotą paviršių gerai nuplauti vandeniu. Prašome laikytis ploviklio naudojimo nurodymų.

Įtrūkimų ir įbrėžimų

Įtrūkimai ir įbrėžimai šlifuoame arba šveistame paviršiuje: Šalinami poliravimo disku poliruojant paviršiaus struktūros link (būtina naudoti poliravimo medžiagą, kurios sudėtyje nėra geležies), paskiau nuplauti švelniu šveičiamuoju plovikliu. Plauti švariu šaltu vandeniu, nuvalyti, kad būtų sausa.

Aliejaus nešvarumai:

Aliejaus, riebalų, tepalų nešvarumus valyti organiniais tirpikliais, paskiau šiltu vandeniu su muilu arba švelniu plovikliu. Skalauti švariu, šaltu vandeniu ir nuvalyti, kad būtų sausa.

7. Saugos sąlygos ir taisyklės

R kant DRAUDŽIAMA perkelti rūkyklą ir liesti j  be apsauginių pir stini . Œilumos Œaltinis, ant kurio stovi rūkykla, turi u tiktinti konstrukcijas stabilitumu. Nepalikti naudojamos rūkyklos be priežiūros. Saugoti nuo vaikų. R kykl  naudoti tik ant dujinių virykli . Neperkrauti įrenginio maistu. Didelis maisto kiekis gali kaupiti Œilum  ir pailginti rūkymo trukm  arba dėl to gali būti netolygiai i r koma.

Draudžiama prietais  naudoti ne pagal paskirtį. Pakuot  ir panaudot  įrenginį Œalinti, laikantis Œalies, kurioje įrenginys naudotas, teisės akt  reikalavim .

Valant būtina laikytis DSS taisyklių.



APKALPOŒANAS ROKASGR MATA M JAS K PIN TAVA KATL , 18 l, G ZES PL TIJ

1. Jana k pin šanas kvalit te

T  ir k pin tava, kas izgatavota no kontaktam ar pārtikas produktiem paredzēta ner s joŒ  tērauda, **un ir pirmā tamli dzig  inovativ  ierice Polijā**. Tā ir paredzēta gaļas, zivs un sieru karstajai k pin šanai un cepšanai. Arom tisks  diens - tagad ne tikai dārzā, bet arī mājas apstākļos! Pateicoties ārkārtīgi ģeometriskajai konstrukcijai un d mu, kas rodas k pin šanas procesā, atsākšanas caurulītei, Jums nav j raiz jas, ka k pin jumu specifiskā smarža papildīs visu Jūsu virtuvi. Papildus paplāte, kas ir nevienota virs skaidām, nov rŒ no k pin jumiem piloŒo tauku piedegŒanu. Precizijas termometrs, kas atrodas vākā, k pin šanas laik  atvieglos pastāvīgu temperatūras kontroli.

PIEZĪME: Ierice ir paredzēta k pin šanai gan svaigā gaisā, gan virtuv  TIKAI UZ GĀZES PL TS VAI CITĀM NEELEKTRISK M SILDVIRSM M!

2. Tehniskais raksturojums

- Ierices izmēri salocit  veidā: 32,5x32,5x34,5 cm
- Piek rt s gaļas maksimālais kopējais svars: 5 kg (izejvielas)
- Maksimālā piek rŒana uz 1   a: 1,25 kg
- Kūpinātavas ietilpība: 18 l

3. Kūpinātavas priekŒrocības

- Iespēja kāpināt gaļu, zivs un sieru.
- Uz restēm ir iespējams vienlaikus kāpināt c trus gaļas gabalus.
- AtseviŒkas restes zivīm, sieram vai lieliem gaļas gabaliem.
- Iespēja lietot kūpinātavu mājas apstākļos uz gāzes pl ts.
- D mu novadīšanas uz  ru iespēja.
- Kūpinātavas da as ir viegli mont jamas un izjaucamas.
- Herm tiski noslēgta.
- Precizijas termometrs turētājā.
- AtseviŒkas paplātes skaidām un k pin šanas procesā izdaloŒies taukiem.

4. Komplekta elementi

- 1) Katls
- 2) paplāte skaidām
- 3) restes gaļai
- 4) paplāte nopil jumiem



- 5) restes zivīm, sieram vai lieliem gaļas gabaliem
- 6) vāks
- 7) termometrs 0-250°C
- 8) gaisa aizvadītājs
- 9) 3 m gara caurulīte

5. Lietošana

Nepakļaujiet ierīci ilgstošai tiešas ļoti stipras uguns iedarbībai. Tas var izraisīt katla deformāciju vai izdegšanu.

Ir ieteicams izmantot sadalošo plātni (neietilpst komplektā), kas samazinās izstrādājuma kontakta ar intensīvu uguni sekas, nodrošinās precīzu temperatūras kontroli un pagarinās izstrādājuma lietošanas ilgumu.

Krāsas izmaiņu vai rūsēšanas gadījumā vadieties no 6. punkta "Tīrīšana un apkope" rekomendācijām.

PIEZĪME: Pirms pirmās lietošanas kūpinātava ir jāizmazgā ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Montēt atbilstoši shēmai.

Lietošanas veids:

Noņemiet vāku. Novietojiet skaidas uz paplātes, tad to ievietojiet katlā. Uz paplātes ar skaidām novietojiet restes gaļas kūpināšanai, tad uz tās paplāti nopilējumiem, uz kuras Jūs varat novietot restes zivs, siera vai lielāku gaļas gabalu kūpināšanai. Pārsedziet visu ar vāku un ievietojiet tajā termometru. Dūmu novadīšanai ir ieteicams pievienot caurulīti tvaika nosūcējam vai novietot to aiz loga. Lai iegūtu atbilstošas krāsas kūpinājumus, pietiek ar 50 - 100 g skaidu.

Atkarībā no gatavojamā ēdiena tipa, mēs iesakām šādus skaidu veidus:

	CŪKGAĻA	LIELLOPU GAĻA	PUTNU GAĻA	ZIVS	AITAS GAĻA	MEDĪJUMS
DIŽSKĀBARDIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIRŠKOKS	✓	✓	✓	✓		
BUMBIERE	✓		✓			
ĀBELE	✓			✓		
PLŪMJKOKS	✓					
ALKSNIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALRIEKSTU KOKS				✓		✓
OZOLS	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Jūs varat kūpināšanai paredzēto gaļu iepriekš iesālīt vai iemarinēt. Tomēr ļoti svarīgi ir to pirms kūpināšanas nosusināt. Kūpināšanai sagatavotos produktus vienmērīgi izvietojiet vai pakariniet uz restes - tādā veidā, lai tie nesaskartos ar kūpinātavas sienām. Tādā veidā sagatavotu kūpinātavu ir jānovieto uz gāzes siltuma avota. Pirmo 5-10 minūšu laikā ir pieļaujama intensīva kūpinātavas sakaršana, šim laikam beidzoties, ir ieteicams samazināt sasilšanu vai uzstādīt siltumu izkļiedzošu plātni starp siltuma avotu un katlu (komplektā neietilpst).

Kūpināšanas laiks un temperatūra ir atkarīga no kūpināmā kāruma veida:

- zivs: 30-60 minūtes, minimāla uguns;
- gaļa un speķis: 60-120 minūtes, neliela uguns - tāda, lai tauki nekustu.

Kūpināšanas temperatūru kontrolē vākā ievietotais termometrs.

Mūsu mājas lapa Jūs atradīsiet gaļas un zivs kūpinājumu, marināžu un pildījumu receptes: www.browin.com/blog

Pakariniet gaļu tā, lai porcijas nepieskartos viena otrai. Lai nodrošinātu pareizu siltuma cirkulāciju, atstājiet vietu starp gabaliņiem uz restēm / āķiem un kūpinātavas sienām.

6. Tīrīšana un apkope

Pēc lietošanas atdzesētu kūpinātavu vispirms nomazgājiet ar birsti (lai atbrīvotos no kvēpiem un netīrumiem), tad ar sūkli un ziepju šķīdumu. Šādā veidā notīrīto ierīci noskalojiet un nosusiniet.

Pēc katras mazgāšanas iesmērējiet kūpinātavas iekšpusi un vāku ar jebkura veida pārtikas augu eļļu, lai to pasargātu līdz nākamajai lietošanai.

Ierīci nav ieteicams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc mazgāšanas ierīci rūpīgi nosusiniet.

Nerūsējošais tērauds ir izturīgs pret koroziju, jo leģējošie elementi uz tā virsmas veido plānu caurspīdīgu aizsargkārtu, kas aizsargā pret koroziju. Ja tā ir mehāniski bojāta un bojātās vietas nav pienācīgi iekonservētas, uz tā var parādīties punktveida korozija. Ir nepieciešama pareiza apkope un tīrīšana. Tīrīšanas un apkopes biežums ir atkarīgs no lietošanas intensitātes un komplekta uzglabāšanas apstākļiem. Jebkurš nerūsējošais tērauds ar bojātu pārklājumu rūšēs, ja bojājumi tiks atstāti atklāti.

Apkopes laikā iesakām ievērot:

1. Tīrot nerūsējošo tēraudu:

- nekad nelietojiet ļoti abrazīvus materiālus;
- nekad netīriet ar neorganiskām skābēm vai balinātāju, kas satur nātrija hipohlorītu, tas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas un punktveida koroziju,
- nekad neļaujiet nerūsējošajam tēraudam nonākt saskarē ar nelegēto tēraudu (šī tērauda daļiņas tiks pakļautas paātrinātai korozijai uz nerūsējošā tērauda virsmas).

Lai pienācīgi rūpētos par mūsu produkciju, mēs iesakām:

2. Parasto tīrīšanu:

- noskalojiet vecos netīrumus un piesārņojumu ar tīru ūdeni, noslaukiet virsmu ar mīkstu drānas salveti;
- stiprākam piesārņojumam - maigas ziepes vai mazgāšanas līdzekļi (ožamais spirts tīrīšanai, pārtikas soda, etiķis, citronskābe) un mīksta neilona birste;
- pēc tīrīšanas rūpīgi nomazgājiet.

3. Nerūsējošā tērauda kopšana laikā, kad parādās:

Viegla rūsa

Sadzīves tīrīšanas līdzekļi nerūsējošam tēraudam, kas satur kalcija karbonātu vai citronskābi. Rūpīgi noskalojiet ar ūdeni.

Vidēja līmeņa krāsas izmaiņas

Notīriet ar līdzekļiem uz fosforskābes bāzes vai ar 10% fosforskābes šķīdumu. Izsmidziniet uz virsmas un uzgaidiet saskaņā ar ražotāja ieteikumiem. Pēc tīrīšanas neitralizējiet ar vieglu sārmainu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet ar ūdeni.

Stiprs rūšējums

Izmantojiet profesionālus pakalpojumu sniedzējus vai tērauda kodināšanas un pasivēšanas līdzekļus. Pēc apstrādes vienmēr rūpīgi noskalojiet virsmu ar ūdeni. Lūdzu, izpildiet mazgāšanas līdzekļa lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.

Skrāpējumi un nodilumi

Skrāpējumi un nodilumi uz slīpētas vai matētas virsmas: noņemiet ar pulēšanas disku, pulējot virsmas struktūras virzienā (izmantojiet pulēšanas materiālu, kas nesatur dzelzi), tad noskalojiet ar maigu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar tīru aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

Eļļas piesārņojums:

Nomazgājiet eļļas, tauku, smērvielu piesārņojumu ar organiskiem šķīdinātājiem, tad ar siltu ūdeni un ziepēm vai maigu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar tīru aukstu ūdeni un noslaukiet sausu.

7. Noteikumi un drošības noteikumi

Kūpināšanas laikā IR AIZLIEGTS pārvietot kūpinātavu un pieskarties tai bez aizsargcimdiem. Siltuma avotam, uz kura atrodas kūpinātava, jānodrošina konstrukcijas stabilitāte. Kūpinātavas lietošanas laikā neatstājiet to bez uzraudzības. Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā. Kūpinātavu izmantojiet tikai uz gāzes plītim. Nepārslogojiet ierīci ar pārtikas produktiem. Liels pārtikas daudzums var aizturēt siltumu, pagarinot kūpināšanas laiku vai izraisot nevienmērīgu kūpināšanas procesu.

Ierīci ir aizliegts lietot neatbilstoši paredzētajam mērķim. Iepakojums un nolietotais produkts ir jāutilizē saskaņā ar noteikumiem, kas ir spēkā valstī, kurā ierīce tiek lietota.

Izmantotajām tīrīšanas metodēm jāatbilst darba drošības un higiēnas noteikumiem.



KASUTUSJUHEND KODUNE SUITSUAHI POTIS, 18 l, MŌELDUD KASUTAMISEKS GAASIPLIIDIL

1. Suitsutamise uus kvaliteet

See suitsuahi, mis on valmistatud roostevabast terasest ja millele on lubatud kontakt toiduainetega, **on esimene selline innovaative seade Poolas**. See on ette nāhtud kuumsuitsutamiseks ning liha, kala ja juustu kūpsetamiseks. Sellega saab valmistada maitsvaid ja aromaatseid roogi ning nūdsest mitte ainult vabas ōhus, vaid ka kodustes tingimustes! Tānu āārmiselt ōhukindlale konstruktsioonile ja torule, mis eemaldab suitsutamise ajal tekkiva suitsu, ei pea te selle pārast muretsema, et suitsutatud toodetele iseloomulik lōhn tāidab kogu teie kōogi. Tāiendav alus, mis paikneb suitsutamiseks kasutatavate puulaastude kohal, hoiab āra suitsutatud toodetest tilkuva rasva kōrbemise. Kaanes paiknev tāppistermomeeter vōimaldab suitsutusprotsessi temperatuuri pidevalt kontrollida.

MĀRKUS: Seade vōimaldab suitsutada toiduaineid vabas ōhus ja kōogis **AINULT GAASIPLIIDI VŌI TEISTE MITTEELEKTRILISTE KŪTTESEADMETEGA!**

2. Tehnilised omadused

- Seadme mōōtmed kokkupandud kujul: 32,5x32,5x34,5 cm
- Suitsutatava liha maksimāalne kogus: 5 kg
- Maksimāalne lihakogus 1 konksule: 1,25 kg
- Suitsutusahju maht: 18 l

3. Suitsuahju eelised

- Vōimaldab suitsutada liha, kala ja juustu.
- Rest, mis vōimaldab suitsutada neli lihatūkki samaeegselt.
- Eraldi rest kala, juustu vōi suurte lihatūkkide jaoks.
- Vōimalus kasutada suitsuahju kodustes tingimustes gaasipliidi.
- Suitsueemaldamise sūsteem.
- Suitsuahju osade kokkupaneku ja lahtivōtmise kergus.
- Hermeetiliselt suletav.
- Tāppistermomeeter hoidikus.
- Eraldi alused puulaastude ja suitsutamise kāigus eralduva rasva jaoks.

4. Komplekti elementid

1. pott
2. alus puulaastude jaoks
3. rest liha jaoks
4. alus rasvatilkuve jaoks
5. rest kala, juustu vōi suurte lihatūkkide jaoks
6. kaas
7. termomeeter 0-250 °C
8. otsik suitsu eemale juhtimiseks
9. 3 m pikkune toru suitsu eemale juhtimiseks



5. Kasutamine

Ärge kuumutage seadet väga tugevalt otsese tulega pika aja jooksul. See võib poti deformeerida või läbi põletada.

Soovitav on kasutada eraldusplaati (ei kuulu komplekti), mis vähendab tagajärgi toote kokkupuutumisel intensiivse tulega, tagab täpse kontrolli temperatuuri üle ja pikendab toote kasutusiga.

Värvimuutuse ja rooste tekkimise korral juhendage soovitudest, mis on esitatud kasutusjuhendi punktis 6. Puhastamine ja hooldus

MÄRKUS: Enne suitsuahju esmakordset kasutamist tuleb see kuuma vee ja puhastusvahendiga puhtaks pesta. Kokku tuleb panna vastavalt skeemile.

Kasutamiskiis:

Eemaldage kaas. Puistake puulaastud alusele, seejärel pange see poti põhja. Pange puulaastudega aluse kohale rest liha suitsutamiseks, selle kohale alus rasvatilkade jaoks, mille kohale tuleb panna rest kala, juustu ja suuremate lihatükkide suitsutamiseks. Sulgege kõik kaanega ja pange sellesse termomeeter. Suitsu ärajuhtimiseks on soovitatav ühendada suitsu eemale juhtimise toru suitsulõõriga või paigaldada akna taha. Vastava värvusega suitsutustoodete saamiseks piisab 50-100 g puulaastudest.

Sõltuvalt valmistatava roa tüübist soovime kasutada järgmiste puuliikide laaste:

	SEALIHA	VEISELIHA	LINNULIHA	KALA	LAMBALIHA	ULUKILIHA
PÖÖK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MUREL	✓	✓	✓	✓		
PIRNIPUU	✓		✓			
ÕUNAPUU	✓			✓		
PLOOMIPUU	✓					
LEPP	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KREEKA PÄHKEL				✓		✓
TAMM	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Te võite suitsutamiseks mõeldud liha eelnevalt soolata või marineerida. Sellisel juhul on väga tähtis liha enne suitsutamist hoolikalt kuivatada. Suitsutamiseks valmis toiduained tuleb laotada või riputada restile ühtlaselt, nii et need ei puudutaks suitsutusahju seinu. Sellisel viisil ettevalmistatud suitsuahi tuleb panna gaasiga töötavale soojusallikale. Esimeste 5-10 minuti jooksul on lubatud suitsutusahju intensiivne kuumutamine, selle aja möödumisel on soovitatav vähendada kuumust või paigaldada soojust hajutav eraldusplaat soojusallika ja poti vahele (ei kuulu komplekti).

Suitsutamise kestus ja temperatuur sõltuvad suitsutatava toiduaine liigist:

- kala: 30-60 minutit, minimaalne tuli;
- liha ja pekk: 60-120 minutit, väike tuli – selline, et rasv ei valguks välja.

Suitsutamistemperatuuri kontrollitakse kaanele paigaldatud termomeetriga.

Te võite vaadata meie veebisaidil suitsutustoodete, marinaadide, kala- ja lihatükkide retsepte: www.browin.com/blog
Riputage lihatükid selliselt, et need ei puutuks üksteise vastu. Pange lihatükid restidele / konksudele nii, et jääks vaba ruum lihatükkide ja suitsuahju seinte vahele, millega tagatakse nõuetekohane soojaringlus.

6. Puhastamine ja hooldus

Pärast kasutamist puhastage jahtunud suitsuahju kõigepealt harjaga (nõe ja mustuse eemaldamiseks), seejärel käsna ja seebilahusega. Seejärel loputage ja kuivatage sellisel viisil puhastatud seade.

Hõõruge iga kord pärast pesemist suitsuahju sisemist osa ja kaant ükskõik millise taimetõeliga, et kaitsta neid kuni järgmise kasutamiskorraneni.

Seadme pesemine nõudepesumasinas ei ole soovitatav. Pärast pesemist tuleb seade hoolikalt kuivatada.

Roostevaba teras on korrosioonikindel tänu legerivatele elementidele, mis moodustavad selle pinnale õhukese läbipaistva kaitsekihi, mis kaitseb korrosiooni eest. Kui seda kahjustatakse mehaaniliselt ja kui kahjustatud kohti ei konserveerita nõuetekohaselt, siis võib tekkida kahjustatud kohale punktikorrosioon. Vajalik on õige hooldus ja puhastamine. Puhastamise ja hoolduse sagedus sõltub kasutamise intensiivsusest ja komplekti hoiutingimustest. Mistahes roostevaba teras, mille pind on kahjustatud, hakkab roostetama, kui kahjustused jätta lahtiseks.

Hooldamise ajal on soovitatav järgida järgmisi nõudeid:

1. Roostevaba terase puhastamisel:

- mitte kunagi ei tohi kasutada tugeva abrasiivse toimega materjale;
- mitte kunagi ei tohi puhastada mitteorgaaniliste hapete või valgenditega, mis sisaldavad naatriumhüpokloriiti, mis võivad põhjustada pinna värvimuutusi ja punktkorrosiooni,
- tuleb vältida roostevaba terase kontakti legeerimata terasega (selle terase osakesed kiirendavad korrosiooni roostevaba terase pinnal).

Selleks, et saaksite meie toodangu eest nõuetekohaselt hoolitseda, soovitame:

2. Rutiinset puhastust:

- peske vana mustus ja saaste puhta veega maha, hõõruge pind kuivaks pehme riidest salvrätikuga;
- tugevama määrumise korral tuleb kasutada – maheda toimega seepi või pesemisvahendit (nuuskiiritust puhastamiseks, söögisoodat, äädikat, sidrunhapet) ja pehmet nailonharja;
- pärast puhastamist tuleb hoolikalt pesta.

3. Roostevaba terase hooldus, kui on tekkinud:

Kerge rooste

Tuleb kasutada olmepuhastusvahendid, mis on ette nähtud roostevaba terase puhastamiseks ja sisaldavad kaltsiumkarbonaati või sidrunhapet. Seejärel pesta hoolikalt veega.

Värvimuutus keskmisel tasemel

Puhastada fosforhappel põhineva vahendi abil või 10% fosforhappe lahusega. Pihustada pinnale ja oodata 30-60 minutit (või vastavalt tootja soovitudele). Pärast puhastamist neutraliseerida hape lahjendatud ammoniaagi või nõrgalt leeliselise pesemisvahendiga. Seejärel pesta hoolikalt veega.

Tugevalt roostes

Tuleb kasutada professionaalseid teenuseosutajaid ja või spetsiaalseid vahendeid terase söövitamiseks ja passiveerimiseks. Pärast töötlemist tuleb pind alati hoolikalt puhtaks pesta. Palun järgige puhastusvahendi kasutusjuhendis esitatud soovitusi.

Kriimustused ja hõõrdekohad

Kriimustused ja hõõrdekohad lihvitud või matil pinnal: eemaldame poleerimisketta abil, poleerides pinna struktuuri suunas (tuleb kasutada poleerimismaterjali, mis ei sisalda rauda), seejärel peseme maheda toimega pesemisvahendiga. Pesta puhta külma veega ja hõõruda kuivaks.

Õlisaaste:

Määrumise korral õli, rasva, määrdega, tuleb saaste maha pesta orgaaniliste lahustitega, seejärel pesta sooja vee ja seebiga või maheda toimega pesemisvahendiga. Seejärel tuleb loputada puhta külma veega ja hõõruda kuivaks.

7. Ohutustingimused ja -eeskirjad

Suitsutamise ajal on KEELATUD suitsutusahju teisaldada ja puudutada seda ilma kaitsekinnasteta. Soojusallikas, millele on suitsuahi pandud, peab tagama konstruktsiooni stabiilsuse. Suitsuahju kasutamise ajal ei tohi seda jätta järelevalveta. Hoida lastest eemal. Suitsuahju tohib kasutada ainult gaaspliidil. Seadet ei tohi toiduainetega üle koormata. Suur kogus suitsutatavaid toiduaineid hoiab soojust kinni, pikendades sellega suitsutamise aega või muutes suitsutamise protsessi ebaühtlaseks.

Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud. Seadme pakend ja kasutamiskõlbmatu seade tulevad utiliseerida vastavalt selle riigi kehtivatele jäätmeäitluse eeskirjadele, kus seda seadet kasutatakse.

Kasutatavad puhastusmeetodid peavad vastama töötervishoiu ja tööohutuse eeskirjadele.

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE AFUMĂTOARE DE CĂSĂ ÎN OALĂ, 18L, PE ARAGAZ

1. nouă calitate de afumare

Această afumătoare, fabricată din oțel inoxidabil, este omologată pentru contactul cu alimentele și **este primul dispozitiv inovator de acest tip din Polonia**. Concepută pentru afumarea la cald și coacerea parțială a cărnii, peștilor și brânzeturilor, vă permite să pregătiți bucate delicioase și aromate - de acum nu numai în grădină, ci și în acasă! Datorită structurii extrem de etanșe și a tubului de extragere a fumului, nu trebuie să vă faceți griji că mirosul caracteristic al cărnii afumate vă va umple întreaga bucătărie. O tavă suplimentară plasată deasupra așchiilor de lemn împiedică arderea grăsimii care se scurge din carnea afumată. Un termometru de precizie amplasat în capac va facilita controlul continuu al temperaturii în timpul procesului de fumare.

ATENȚIE: Dispozitivul face posibilă afumarea în exterior și în bucătărie **DOAR PE UN ARAGAZ ALIMENTAT CU GAZ SAU ALTE PLITE CU EXCEPȚIA CELOR ELECTRICE!**

2. Caracteristici tehnice

- Dimensiuni dispozitiv după asamblare: 32,5x32,5x34,5 cm
- Greutatea totală maximă a cărnii suspendate: 5 kg (încărcare)
- Suspendarea maximă pe 1 cârlig: 1,25 kg
- Capacitatea afumătorii: 18 L

3. Avantajele afumătorii

- Posibilitatea de afumare a cărnii, peștilor și brânzeturilor.
- Cadru care vă permite să afumați patru bucăți de carne în același timp.
- Cadru separat pentru pește, brânză sau bucăți mai mari de carne.
- Posibilitatea de folosire a afumătorii în casă pe aragaz.
- Sistem de evacuare a fumului spre exterior.
- Asamblare și demontare ușoară a afumătorii.
- Închidere ermetică.
- Termometru precis în suport.
- Tăvi separate pentru așchii de lemn și grăsimi topite în timpul procesului de afumare.

4. Elementele setului

- 1) Oală
- 2) tavă pentru așchii de lemn
- 3) grătar pentru carne
- 4) tavă pentru scurgere grăsimi
- 5) grătar pentru pește, brânză sau bucăți mai mari de carne
- 6) capac
- 7) termometru 0-250°C
- 8) aerisire
- 9) furtun cu lungimea de 3 m



5. Exploatarea

Nu expuneți dispozitivul la foc prelungit, direct, foarte mare. Acesta poate deforma și arde oala.

Se recomandă utilizarea unei plăci de separare (neincluse), care va reduce expunerea produsului la contactul direct cu focul intens, va asigura un control precis al temperaturii și o durată mai mare de utilizare a produsului.

Dacă apar decolorări sau rugină, urmați recomandările din punctul 6. Curățarea și întreținerea

ATENȚIE: Înainte de prima utilizare, afumătoarea trebuie spălată cu apă fierbinte cu detergent. Asamblați urmând schema de asamblare.

Mod de utilizare:

Scoateți capacul. Puneți așchiile de lemn pe tavă și apoi așezați-o pe fundul oalei. Pe tava pentru așchii, așezați grătarul pentru afumarea cărnii și deasupra tava de scurgere, pe care puteți așeza apoi grătarul pentru afumatul de pește, brânză sau bucăți mai mari de carne. Închideți totul cu capacul și puneți termometrul în el. Pentru a extrage fumul, se recomandă conectarea furtunului la hotă sau plasarea acestuia în exterior pe fereastră. 50-100 g de așchii de lemn sunt suficiente pentru a obține culoarea adecvată a cărnii afumate.

În funcție de tipul de bucate preparate, vă recomandăm următoarele așchii de lemn:

	PORC	VITĂ	PASĂRE	PEȘTE	MIEL	CARNE DE VÂNAT
FAG	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CIREȘ	✓	✓	✓	✓		
PĂR	✓		✓			
MĂR	✓			✓		
PRUN	✓					
ARIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NUC				✓		✓
STEJAR	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Puteți să murați sau să marinați carnea destinată afumatului. Cu toate acestea, este foarte important să îl uscați bine produsele înainte de procesul de afumare. Produsele gata de afumare trebuie așezate uniform sau agățate pe grătar - astfel încât să nu atingă pereții afumătorii. Afumătoarea stfel pregătită trebuie așezată pe o sursă de căldură cu gaz. În primele 5-10 minute, este permisă încălzirea intensă a bazei afumătorii, după acest timp se recomandă reducerea căldurii sau plasarea unei plăci de separare a căldurii între sursa de căldură și oală (neinclusă în set).

Timpul și temperatura de afumare depind de tipul de produse afumate:

- pește: 30-60 minute, focul cel mai mic;
- carne și slănină: 60-120 minute, foc mic – care să nu topească grăsimea.

Temperatura afumării este controlată de un termometru plasat în capac.

Rețete pentru afumarea, marinarea și murarea cărnii și peștelui pot fi găsite pe site-ul nostru: www.browin.com/blog
Agățați carnea astfel încât porțiile să nu se atingă. Lăsați spațiu liber între bucățile de pe grătare / cârlige și pereții afumătorii pentru a asigura o circulație adecvată a căldurii.

6. Curățarea și întreținerea

După utilizare, spălați afumătoarea răcită mai întâi cu o perie (pentru a scăpa de funingine și murdărie), apoi cu un burete și o soluție cu săpun. Clătiți și uscați dispozitivul astfel curățat.

După fiecare curățare, ștergeți interiorul afumătorii și capacul cu orice ulei vegetal comestibil pentru a le proteja corespunzător până la următoarea utilizare.

Nu se recomandă spălarea dispozitivului în mașina de spălat vase. După spălare uscați bine dispozitivul.

Oțelul inoxidabil este rezistent la coroziune, datorită elementelor de aliaj care formează un strat protector subțire transparent pe suprafața sa. Dacă acesta este deteriorat mecanic și nu este întreținut în mod corespunzător, poate apărea corodarea lui. Este necesară o întreținere și curățare corespunzătoare. Frecvența de curățare și întreținere depinde de gradul de utilizare și de condițiile în care este depozitat dispozitivul. Orice oțel inoxidabil care are stratul de acoperire deteriorat va rugini dacă nu este protejat corespunzător.

În timpul întreținerii, vă recomandăm următoarele:

1. În timpul curățării oțelului inoxidabil:

- nu folosiți niciodată materiale foarte abrazive;
- nu curățați niciodată cu acizi anorganici sau înălbitori care conțin hipoclorit de sodiu, care pot provoca decolorarea și coroziunea suprafeței;
- nu permiteți niciodată ca oțelul inoxidabil să intre în contact cu oțelul nealiat (particulele acestor oțeluri vor suferi o coroziune accelerată pe suprafața oțelului inoxidabil)

Pentru a avea grijă de produsul nostru, vă recomandăm:

2. Curățare de rutină:

- curățați murdăria și impuritățile cu apă curată, ștergeți suprafața cu o cârpă moale;
- pentru murdăria mai persistentă - săpun sau detergent ușor (amoniac de curățat, bicarbonat de sodiu, oțet, acid citric) și o perie moale din nailon;
- după curățare clătiți bine cu apă.

3. Întreținerea oțelului inoxidabil dacă apar:

Rugină ușoară

Produse de curățat pentru uz casnic dedicate oțelului inoxidabil care conțin carbonat de calciu sau acid citric. Clătiți bine cu apă.

Decolorări medii

Curățați cu agenți pe bază de acid fosforic sau soluție de acid fosforic 10%. Pulverizați suprafața și așteptați conform recomandărilor producătorului) După curățare, neutralizați cu un detergent alcalin ușor. Clătiți bine cu apă.

Rugină puternică

Folosiți furnizori profesioniști de servicii sau produse dedicate pentru decaparea și pasivarea oțelului. După prelucrare suprafața trebuie clătită bine cu apă. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare a detergentului.

Zgârieturi și tăieturi superficiale

Zgârieturile și tăieturile superficiale pe suprafața șlefuită și periată: Îndepărtați cu ajutorul unui disc de lustruit și lustruiți-le spre structura suprafeței (trebuie utilizat material de lustruit fără fier), apoi spălați cu un detergent ușor de curățat. Clătiți cu apă curată, rece și ștergeți până la uscare.

Murdăria de ulei:

Îndepărtați murdăria de ulei, grăsimi și unșori cu solvenți organici, apoi cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent ușor. Clătiți cu apă curată, rece și ștergeți până la uscare.

7. Condiții și norme de siguranță

În timpul afumării, este INTERZISĂ mutarea afumătorii și atingerea ei fără mănuși de protecție. Sursa de căldură pe care este așezată afumătoarea trebuie să asigure stabilitatea structurii. Nu lăsați afumătoarea nesupravegheată în timp ce o folosiți. Nu lăsați la îndemâna copiilor. Folosiți afumătoarea numai pe aragaze alimentate cu gaz. Nu supraîncărcați dispozitivul cu alimente. Cantități mari de alimente pot reține căldura, prelungind timpul de afumare sau cauzând un proces de afumare inegal.

Utilizarea aparatului în alte scopuri este interzisă. Ambalajul și mașina uzată trebuie eliminate în conformitate cu reglementările în vigoare din țara în care este utilizat dispozitivul.

Atunci când se aplică metodele de curățare, trebuie aplicate normele de sănătate și siguranță la locul de muncă.

NÁVOD K OBSLUZE DOMÁCÍ UDÍRNA V HRNCI, 18 L, PRO PLYNOVÝ SPORÁK

1. Nová kvalita uzení

Tato udírna, vyrobená z nerezové oceli schválené pro styk s potravinami, je **první inovativní zařízením tohoto typu v Polsku**. Je určena na uzení za horka a opékání masa, ryb a sýrů a umožňuje přípravu lahodných a aromatických pokrmů - od nyníška nejen na zahradě, ale i doma! Díky mimořádně těsné konstrukci a hadičce pro odvod kouře, který vzniká během uzení, se nemusíte obávat, že charakteristická vůně uzeneho masa zaplní celou vaši kuchyň. Dodatečná mísa umístěná nad dřevními štěpkami zabraňuje spálení tuku odkapávajícího z uzeneho masa. Přesný teploměr umístěný v poklopu usnadní průběžnou kontrolu teploty během procesu uzení.

UPOZORNĚNÍ: Zařízením umožňuje uzení venku a v kuchyni **POUZE NA PLYNOVÉM SPORÁKU NEBO NA JINÝCH NEELEKTRICKÝCH SPORÁCÍCH!**

2. Technická charakteristika

- Rozměry smontovaného zařízení: 32,5x32,5x34,5 cm
- Maximální celková hmotnost zavěšeného masa: 5 kg (náplň)
- Maximální nosnost jednoho háku: 1,25 kg
- Objem udírny: 18 L

3. Výhody udírny

- Možnost uzení masa, ryb a sýrů.
- Stojan, který umožňuje uzení čtyř kusů masa současně.
- Samostatný stojan na uzení ryb, sýru nebo větších kusů masa.
- Možnost používání udírny doma na plynovém sporáku.
- Systém pro odvod kouře ven.
- Snadná montáž a demontáž součástí udírny.
- Těsné uzavření.
- Přesný teploměr v rukojeti.
- Samostatné mísky na štěpky a tuk vytavený během procesu uzení.

4. Sada obsahuje

- 1) Hrnc
- 2) mísu na štěpky
- 3) rošt na uzení masa
- 4) odkapávací mísu
- 5) rošt na uzení ryb, sýru nebo větších kusů masa
- 6) poklop
- 7) teploměr 0-250 °C
- 8) odzdušnění
- 9) hadičku o délce 3 m

5. Provoz



Zařízením dlouhodobě nevystavujte přímému, silnému ohni. To by mohlo způsobit deformaci a přepálení hrnce.

Doporučuje se používat oddělovací panel (není součástí sady), který sníží expozici výrobku přímému kontaktu s intenzivním ohněm, zajistí přesnou kontrolu teploty a delší životnost výrobku.

V případě změny barvy nebo vzniku rzi postupujte podle bodu 6. Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ: Před prvním použitím umyjte udírnu horkou vodou s mycím přípravkem. Sestavujte podle schématu.

Použití:

Sundejte poklop. Nasypte dřevní štěpky na mísu, kterou pak umístíte na dno hrnce. Na mísu na štěpky položte rošt na uzení masa a na něj odkapávací mísu, na kterou pak můžete nasadit rošt na uzení ryb, sýrů nebo větších kusů masa. Vše zavřete poklopem a vložte do něj teploměr. Pro odvádění kouře se doporučuje připojit hadičku k digestoři nebo ji vystavit za okno. K získání vhodné barvy uzeného masa stačí 50 až 100 g dřevní štěpky.

V závislosti na druhu připravovaného pokrmu doporučujeme následující dřevní štěpky:

	VEPŘOVÉ MASO	HOVĚZÍ MASO	DRŮBEŽ	RYBY	SKOPOVÉ MASO	ZVĚŘINA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TŘEŠEŇ	✓	✓	✓	✓		
HRUŠEŇ	✓		✓			
JABLON	✓			✓		
SLIVON	✓					
OLŠE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
OŘEŠÁK KRÁLOVSKÝ				✓		✓
DUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Maso určené k uzení můžete předem nasolit nebo namarinovat. Je však velmi důležité, aby bylo maso před uzením dobře osušeno. Výrobky připravené k uzení by měly být rovnoměrně rozmístěny nebo zavěšeny na roštu – tak, aby se nedotýkaly stěn udírny. Takto připravenou udírnu umístíte na plynový zdroj tepla. Během prvních 5 až 10 minut je povoleno intenzivně ohřívat základnu udírny, po této době se doporučuje snížit ohřev nebo vložit oddělovací panel mezi zdroj tepla a hrnec (není součástí sady).

Doba uzení a teplota závisí na druhu uzených pochoutek:

- ryby: 30 až 60 minut, nejmenší oheň;
- maso a slanina: 60 až 120 minut, malý oheň – tak, aby se nevytasil tuk.

Kontrola teploty uzení probíhá pomocí teploměru umístěného v poklopu.

Recepty na uzené maso, marinády a směsi pro nasolování ryb a masa najdete na našich webových stránkách: www.browin.com/blog

Maso se musí rozvěsit tak, aby se jednotlivé kousky navzájem nedotýkaly. Ponechte volný prostor mezi kousky na roštech / háčích a stěnami udírny, aby byla zajištěna správná cirkulace tepla.

6. Čištění a údržba

Po použití umyjte vychlazenou udírnu nejprve pomocí kartáče (abyste ji zbavili sazí a nečistot), a poté houbou a mýdlovým roztokem. Takto očištěné zařízení opláchněte a osušte.

Po každém umytí namažte vnitřek udírny a poklop jakýmkoli jedlým rostlinným olejem, aby byly řádně chráněny před dalším použitím.

Mytí zařízení v myčce na nádobí se nedoporučuje. Po umytí zařízení důkladně osušte.

Nerezová ocel je odolná proti korozi díky legujícím prvkům tvořícím na jejím povrchu tenkou, průhlednou ochrannou vrstvu, která chrání proti korozi. Bude-li tato vrstva mechanicky poškozená a nebude-li řádně udržována, pak se na ní mohou objevit důlky. Je nezbytná řádná údržba a čištění. Četnost čištění a údržby závisí na stupni opotřebení a podmínkách skladování zařízení. Jakákoli nerezová ocel s poškozeným povlakem bude rezivět, pokud její povrch není chráněn.

Během údržby doporučujeme dodržovat následující pokyny:

1. Během čištění nerezové oceli:

- nikdy nepoužívejte silně abrazivní materiály,
- nikdy nečistěte anorganickými kyselinami nebo bělidly obsahujícími chlornan sodný, které by mohly způsobit zbarvení povrchu a důlkovou korozi,

- nikdy nedovolte, aby nerezová ocel přišla do styku s nelegovanou ocelí (částice této oceli podléhají zrychlené korozi na povrchu nerezové oceli).

Pro zajištění dobré péče o náš výrobek doporučujeme:

2. Běžné čištění:

- pevnou špínu a nečistoty opláchněte čistou vodou, povrch otřete měkkým hadříkem;
- na hrubší nečistoty použijte jemné mýdlo nebo detergent (čisticí amoniak, jedlou sodu, ocet, kyselinu citronovou) a měkký nylonový kartáč,
- po čištění důkladně opláchněte.

3. Údržba nerezové oceli v případě výskytu:

Lehké rzi

Čisticí prostředky pro domácnost určené pro nerezovou ocel obsahující uhličitán vápenatý nebo kyselinu citrónovou. Důkladně opláchněte vodou.

Středního zbarvení

Čistěte přípravky na bázi kyseliny fosforečné nebo 10% roztokem kyseliny fosforečné. Nastříkejte povrch a počkejte podle doporučení výrobce. Po vyčištění neutralizujte jemným alkalickým detergentem. Důkladně opláchněte vodou.

Silné rzi

Objednejte si služby poskytované profesionálními poskytovateli služeb nebo používejte speciální pro tento účel určené produkty na moření a pasivaci oceli. Po zpracování povrch vždy důkladně opláchněte vodou. Postupujte podle pokynů obsažených v návodu k použití detergentu.

Škrábanců

Škrábance na broušeném nebo kartáčovaném povrchu: odstraňte je pomocí leštícího kotouče, leštěte směrem ke struktuře povrchu (použijte leštící materiál bez obsahu železa), poté umyjte jemným detergentem pro drhnutí. Opláchněte čistou, studenou vodou a otřete dosucha.

Zašpinění od oleje:

Zašpinění od oleje, tuku a maziv odstraňte organickými rozpouštědly, pak teplou vodou s mýdlem nebo jemným detergentem. Opláchněte čistou, studenou vodou a otřete dosucha.

7. Bezpečnostní pravidla

Během uzení je NEPŘÍPUSTNÉ přemísťovat udírnu a dotýkat se jí bez ochranných rukavic. Zdroj tepla, na kterém je udírna umístěna, musí zajišťovat stabilitu konstrukce. Během používání nenechávejte udírnu bez dozoru. Uchovávejte mimo dosah dětí. Udírnu používejte pouze na plynových sporácích. Nepřetěžujte zařízení potravinami. Velké množství potravin může zadržovat teplo, a tím prodlužovat dobu uzení nebo způsobovat nerovnoměrné účinky tohoto procesu.

Používání zařízení v rozporu s jeho určením je zakázáno. Obaly a opotřebovaná zařízení je třeba odstranit v souladu s předpisy platnými na území státu, kde je toto zařízení používáno.

Při používání čisticích metod je třeba dodržovat pravidla týkající se BOZP.

SK

NÁVOD NA POUŽITIE DOMÁCA UDIAREŇ V HRNCI, 18L, NA PLYNOVÝ SPORÁK

1. Nová kvalita v oblasti údenia

Táto udiareň, vytvorená z nerezovej ocele, ktorá je vhodná na kontakt s potravinami, je **prvé tak inovačné zariadenie tohto druhu na poľskom trhu**. Je určená na údenie zahorúca a opekanie mäsa, rýb a sirov, pomáha pripraviť chutné a aromatické jedlá – odteraz už nielen v záhrade ale aj doma! Vďaka veľmi tesnej konštrukcii a hadici na odvádzanie dymu, ktorý vzniká počas údenia, už sa nemusíte obávať, že charakteristická dymová vôňa zavládne celou kuchyňou. Dodatočná tácka nad štiepkami predchádza spaľovaniu stekajúceho tuku z údených potravín. Precízny teplomer umiestnený v pokrievke umožní nepretržitú kontrolu teploty počas údenia.

UPOZORNENIE: Zariadenie sa môže použiť vonku a v kuchyni LEN NA PLYNOVOM SPORÁKU ALEBO NA INÝCH NEELEKTRICKÝCH ZARIADENIACH NA VARENIE!

2. Technická charakteristika

- Veľkosti zariadenia po zložení: 32,5x32,5x34,5 cm
- Maximálna hmotnosť zaveseného mäsa spolu: 5 kg (potraviny na údenie)
- Maximálna hmotnosť mäsa zaveseného na 1 háku: 1,25 kg
- Kapacita udiarne: 18 L

3. Výhody udiarne

- Údenie mäsa, rýb a sirov.
- Konštrukcia, ktorá umožňuje súčasné údenie štyroch kusov mäsa.
- Osobitná konštrukcia na ryby, sir alebo väčšie kusy mäsa.
- Možnosť použiť udiareň doma na plynovom sporáku.
- Systém odvádzania dymu vonku.
- Jednoduchá montáž a demontáž časti udiarne.
- Tesná pokrievka.
- Precízny teplomer v úchytku.
- Osobitné tácky na štiepky a stekajúci tuk počas údenia.

4. Prvky setu

- 10) hrniec
- 11) tácka na štiepky
- 12) rošt na mäso
- 13) tácka na stekajúci tuk
- 14) rošt na ryby, sir alebo väčšie kusy mäsa
- 15) pokrievka
- 16) teplomer 0-250°C
- 17) odvzdušňovač
- 18) hadica s dĺžkou 3 m



5. Použitie

Nezavádzajte zariadenie dlhodobému pôsobeniu priameho veľmi veľkého ohňa. Môže to viesť k deformácii a prepáleniu hrnca.

Odporúčame použiť separačnú platničku (nie je súčasťou dodávky), ktorá obmedzí vystavenie zariadenia priamemu kontaktu s intenzívnym ohňom, umožní lepšiu kontrolu teploty a predĺži životnosť výrobku.

V prípade vzniku škvrn alebo hrdze postupujte v súlade s pokynmi uvedenými v bode 6. Čistenie a údržba

UPOZORNENIE: Pred prvým použitím udiareň umyte horúcou vodou s čistiacim prostriedkom. Zmontujte podľa dodanej schémy.

Návod na použitie:

Odstráňte pokrievku. Štiepky nasypete na tácku a následne tácku uložte na dne hrnca. Na tácku na štiepky položte rošt určený na údenie mäsa, a potom tácku na stekajúci tuk, na ktorú môžete ďalej položiť rošt určený na údenie rýb, sirov a väčších kusov mäsa. Hrnec zatvorte pokrievkou a pripevnite teplomer. Na odvádzanie dymu sa odporúča napojiť hadicu na odsávač alebo vyložiť ju cez okno. Stačí 50-100 g štiepok, aby ste dosiahli požadovanú farbu údenín.

Podľa druhu pripravovaných jedál odporúčame nasledujúce druhy štiepok na údenie:

	BRAVČOVINA	HOVÄDZINA	HYDINA	RYBY	BARANINA	DIVINA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ČEREŠŇA	✓	✓	✓	✓		
HRUŠKA	✓		✓			
JABLOŇ	✓			✓		
SLIVKA	✓					
JELŠA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VLAŠSKÝ ORECH				✓		✓
DUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Mäso určené na údenie môžete predtým nasoliť alebo zamarinovať. Veľmi dôležité je však riadne osušenie mäsa pred údením. potraviny pripravené na údenie rovnomerne uložte alebo zaveste na rošte tak, aby nedotýkali steny udiarne. Takto pripravenú udiareň postavte na plynový sporák. Prvých 5-10 minút môžete intenzívne ohrievať dno udiarne, potom odporúčame obmedziť oheň alebo uložiť medzi zdroj tepla a hrniec separačnú platničku (nie je súčasťou dodávky).

Čas a teplota údenia závisia od druhu údených potravín:

- ryby: 30-60 minút, minimálny oheň;
- mäso a slanina: 60-120 minút, malý oheň – tak aby sa nevytopil tuk.

Na kontrolu teploty údenia sa používa teplomer umiestnený v pokrievke.

Recepty na údeniny, marinovanie a solenie mäsa a rýb nájdete na našom webe: www.browin.com/blog

Mäso vždy vešajte tak, aby sa jednotlivé kusy so sebou nestýkali. Nechajte voľný priestor medzi kusmi na roštoch / hákoch a stenami udiarne, aby ste zaistili vhodnú cirkuláciu vzduchu.

6. Čistenie a údržba

Po použití umyte chladnú udiareň najprv s pomocou kefy (aby ste odstránili sadzu a špinu) a potom s pomocou hubky a vody s mydlom. Takto vyčistené zariadenie opláchnite vodou a riadne osušte.

Po každom čistení vnútro udiarne a pokrievku namastite akýmkoľvek jedlým rastlinným olejom, aby ste tak zaistili zariadenie do času opakovaného použitia.

Neodporúča sa myť zariadenie v umývačke riadu. Po vyčistení zariadenie riadne osušte.

Nerezová oceľ je odolná voči korózii vďaka použitým prvkom v zliatine, ktoré na jej povrchu vytvárajú tenkú a transparentnú ochrannú vrstvu. Ak sa táto vrstva mechanicky poškodí alebo nebude vhodne ošetrovaná, môžu na nej vzniknúť korózne jamky, preto je nevyhnutná vhodná údržba a čistenie zariadenia. Frekvencia čistenia a ošetrovania závisí od intenzity používania zariadení z nerezovej ocele a podmienok, za akých sú skladované. Každá nerezová oceľ, na ktorej povrchu bude poškodená ochranná vrstva, bez vhodného zaistenia začne hrdzaviť.

Pri ošetrovaní nerezovej ocele a údržbárskych postupoch odporúčame postupovať v súlade s nasledujúcim:

1. Na čistenie nerezovej ocele:

- nikdy nepoužívajte silne drsné prostriedky;
- nikdy nečistíte oceľ neorganickými kyselinami alebo bielicami obsahujúcimi chlórnan sodný, ktoré by mohli spôsobiť škvrny na povrchu a vznik korózných jamiek;
- nikdy nedovoľte kontaktu nerezovej ocele s nelegovanou oceľou (častice nelegovanej ocele začnú urýchlene korodovať na povrchu nerezovej ocele).

V rámci starostlivosti o kúpené zariadenie odporúčame:

2. Pravidelné čistenie:

- tuhú špinu a znečistenia opláchnite čistou vodou, potom utriete povrch čistou osuškou.
- v prípade silnejšej špiny – použite jemne mydlo alebo jemný čistiaci prostriedok (amoniak na čistenie, sódu bikarbónu, ocot, citrónovú kyselinu) a jemnú nylonovú kefku,
- po vyčistení riadne opláchnite vodou.

3. Návod na údržbu nerezovej ocele v prípade zistenia:

Jemnej hrdze

Použite domáce čistiace prostriedky určené na čistenie nerezovej ocele, ktoré obsahujú uhličitan vápenatý alebo citrónovú kyselinu. Po čistení riadne opláchnite vodou.

Miernych škvŕn

Na čistenie sa odporúčajú prostriedky na báze kyseliny fosforečnej alebo 10% roztok kyseliny fosforečnej. Stačí nastriekať povrch a nechať prostriedok pôsobiť podľa pokynov výrobcu. Po čistení je potrebné zneutralizovať kyselinu jemným alkalickým čistiacim prostriedkom. Nakoniec riadne opláchnite vodou.

Silnej hrdze

Odporúčame využiť služby odborných dodávateľov alebo použiť špeciálne prípravky na morenie a pasiváciu ocele. Po úprave povrch riadne opláchnite vodou. Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na použitie prostriedku.

Rýh a poškrabaní

Ryhy a poškrabania na brúsenom alebo kefovanom povrchu: nedostatky odstráňte s pomocou leštiaceho kotúča alebo leštiac smerom k štruktúre povrchu (používajte prípravok na leštenie, ktorý neobsahuje železo), následne umyte jemne drsným čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou studenou vodou a riadne osušte.

Olejové škvŕny:

Škvŕny z oleja, tuku, mazív odstráňte organickým rozpúšťadlom a následne použite teplú vodu s mydlom alebo jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou studenou vodou a riadne osušte osuškou.

7. Bezpečnostné pokyny

Počas údenia NESMIETE udiareň dvíhať a dotýkať bez ochranných rukavíc. Zdroj tepla, na ktorom bola udiareň umiestnená, musí poskytovať stabilitu celej konštrukcii. Počas údenia nenechávajte udiareň bez dohľadu. Držte mimo dosahu detí. Udiareň sa môže používať len na plynovom sporáku. Nezaťažujte zariadenie potravinami. Väčšie ako odporúčané množstvo potravín môže zadržať teplo a predĺžiť čas údenia alebo spôsobiť nerovnomerný rozptyl tepla počas údenia.

Zariadenie sa nesmie používať v rozpore s jeho určením. Obal a opotrebené zariadenie likvidujte v súlade s platnou legislatívou na území krajiny, v ktorej zariadenie používate.

Počas čistenia dodržiavajte BOZP pokyny.



NOTICE D'UTILISATION FUMOIR EN POT, 18L, POUR CUISINIÈRE À GAZ

1. Nouvelle qualité de fumage

Ce fumoir en acier inoxydable, homologué pour le contact alimentaire, **est le premier appareil innovant de ce type en France**. Conçu pour le fumage à chaud de la viande, du poisson et du fromage, il permet de préparer des plats délicieux et aromatiques, désormais, non seulement dans le jardin, mais aussi à la maison ! Grâce à la structure extrêmement étanche et au tuyau de sortie de fumée, vous n'avez pas à craindre que l'odeur caractéristique des viandes fumées ne remplisse votre cuisine. Un plateau supplémentaire placé au-dessus des copeaux empêche la graisse qui s'écoule des viandes fumées de brûler. Un thermomètre précis dans le couvercle permet d'ajuster facilement la température pendant le fumage.

ATTENTION: L'appareil permet de fumer à l'extérieur et dans la cuisine **UNIQUEMENT** sur UNE CUISINIÈRE À GAZ OU AUTRES APPAREILS DE CHAUFFAGE NON ÉLECTRIQUES!

2. Caractéristiques techniques

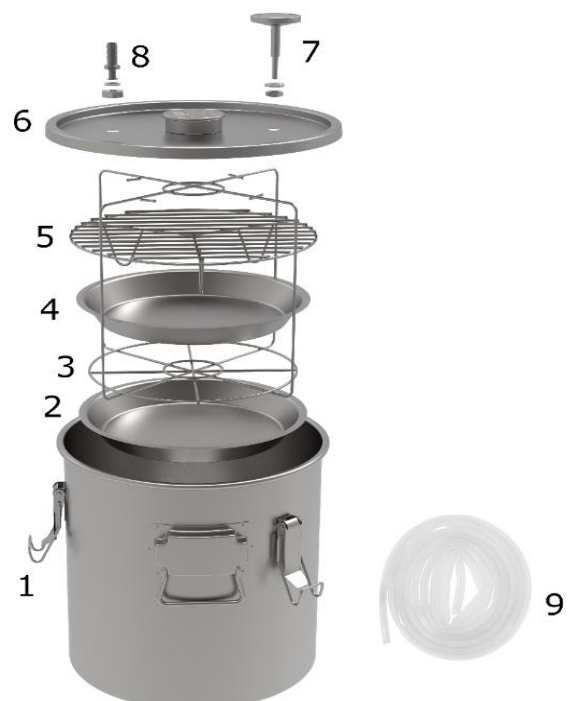
- Dimensions de l'appareil assemblé: 32,5x32,5x34,5 cm
- Poids total maximal de la viande suspendue: 5 kg (charge)
- Suspension maximale sur 1 crochet: 1,25 kg
- Capacité du fumoir : 18 L

3. Avantages du fumoir

- Possibilité de fumer de la viande, du poisson et du fromage.
- Un cadre pour fumer quatre morceaux de viande en même temps.
- Un cadre séparé pour le poisson, le fromage ou de gros morceaux de viande.
- Possibilité d'utiliser le fumoir à la maison sur une cuisinière à gaz.
- Système d'évacuation de la fumée à l'extérieur.
- Montage et démontage faciles des pièces du fumoir.
- Fermeture étanche.
- Thermomètre précis dans la poignée.
- Plateaux séparés pour les copeaux de bois et la graisse produite pendant le fumage.

4. Éléments du kit

- 1) Marmite
- 2) plateau à copeaux de bois
- 3) grille de viande
- 4) bac d'égouttement
- 5) grille pour le poisson, le fromage ou de gros morceaux de viande.
- 6) couvercle
- 7) hermomètre (0-250°C)
- 8) reniflard
- 9) tuyau d'une longueur de 3 m.



5. Utilisation

N'exposez pas l'appareil à des flammes prolongées, directes et très grandes. Cela peut entraîner la déformation et la combustion de la marmite.

Il est recommandé d'utiliser une plaque séparatrice (non fournie) qui réduira l'exposition du produit au contact direct avec une chaleur intense, assurera un contrôle précis de la température et une plus longue durée de vie du produit.

Si une décoloration ou de la rouille apparaît, suivez l'étape 6. Nettoyage et entretien

ATTENTION: Avant la première utilisation, le fumoir doit être lavé à l'eau chaude et au détergent. Assemblez selon le schéma.

Mode d'emploi:

Retirez le couvercle. Placez des copeaux de bois sur le plateau et placez-le sur le fond de la marmite. Placez la grille utilisée pour fumer la viande sur le plateau à copeaux de bois et le bac d'égouttement au-dessus sur lequel vous pouvez ensuite placer la grille utilisée pour fumer le poisson, le fromage ou de plus gros morceaux de viande. Fermez l'ensemble de l'appareil avec le couvercle et placez le thermomètre. Pour éliminer la fumée, il est recommandé de raccorder le tuyau à la hotte ou de le faire sortir derrière la fenêtre. Il suffit de 50 à 100 g de copeaux de bois pour obtenir la bonne couleur des viandes fumées.

Selon le type de plat préparé, nous recommandons les copeaux suivants :

	PORC	BOEUF	VOLAILLE	POISSON	VIANDE DE MOUTON	GIBIER
HÊTRE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CERISIER	✓	✓	✓	✓		
POIRIER	✓		✓			
POMMIER	✓			✓		
PRUNIER	✓					
AULNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NOYER				✓		✓
CHÊNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

La viande à fumer peut être préalablement salée ou marinée. Cependant, il est très important de bien la sécher avant de la fumer. Les produits prêts à fumer devraient être placés uniformément ou suspendus sur la grille de sorte qu'ils ne touchent pas les parois du fumoir. Le fumoir préparé devrait être placé sur une source de chaleur alimentée au gaz. Pendant les 5 à 10 premières minutes, il est permis de chauffer intensément la base du fumoir. Après ce temps, il est recommandé de réduire le chauffage ou de placer une plaque de séparation de chaleur (non fournie) entre la source de chaleur et la marmite.

Le temps et la température de fumage dépendent du type de produits fumés :

- poisson: 30 à 60 minutes, le feu le plus faible ;
- viande et lardon: 60-120 minutes, petit feu - pour ne pas faire fondre la graisse.

La température de fumage est contrôlée au moyen d'un thermomètre placé dans le couvercle.

Vous trouverez des recettes de viandes fumées, de marinades pour les poissons et les viandes sur notre site Internet: www.browin.com/blog

Suspendez la viande de façon à ce que les portions n'entrent pas en contact les unes avec les autres. Laissez un espace libre entre les morceaux sur les grilles / les crochets et les parois du fumoir pour assurer une bonne circulation de la chaleur.

6. Nettoyage et entretien

Après utilisation, lavez d'abord le fumoir refroidi avec une brosse (pour enlever la suie et la saleté), puis avec une éponge et une solution savonneuse. Rincez et séchez l'appareil ainsi nettoyé.

Après chaque lavage, essuyez l'intérieur du fumoir et le couvercle avec de l'huile végétale comestible pour bien les protéger jusqu'à la prochaine utilisation.

Il n'est pas recommandé de laver l'appareil dans un lave-vaisselle. Sécher soigneusement l'appareil après le lavage.

L'acier inoxydable résiste à la corrosion grâce aux éléments d'alliage qui forment une fine couche protectrice transparente à sa surface. Si elle est endommagée mécaniquement et n'est pas correctement entretenue, des piqûres

peuvent se produire. Un entretien et un nettoyage appropriés sont essentiels. La fréquence du nettoyage et de l'entretien dépend du degré d'utilisation et des conditions de stockage de l'équipement. Tout acier inoxydable dont le revêtement est endommagé va rouiller s'il n'est pas protégé.

Pendant l'entretien, nous vous recommandons de suivre:

1. Lors du nettoyage de l'acier inoxydable :

- ne jamais utiliser de matériaux hautement abrasifs,
- ne jamais nettoyer avec des acides inorganiques ou de l'eau de Javel contenant de l'hypochlorite de sodium, qui peuvent provoquer une décoloration de la surface et une corrosion par piqûres,
- ne jamais permettre le contact entre l'acier inoxydable et l'acier non allié (les particules de ces aciers accéléreront la corrosion sur la surface de l'acier inoxydable).

Pour prendre soin du produit, nous vous recommandons :

2. Nettoyage préventif:

- rincez les saletés et les contaminants solides avec de l'eau propre, essuyez la surface avec un chiffon doux,
- pour les saletés plus importantes - un savon ou un détergent doux (nettoyant à l'ammoniac, bicarbonate de soude, vinaigre, acide citrique) et une brosse en nylon souple.
- rincez soigneusement.

3. Entretien de l'acier inoxydable en cas de:

Corrosion légère

Nettoyants ménagers dédiés à l'acier inoxydable contenant du carbonate de calcium ou de l'acide citrique. Rincer soigneusement.

Décoloration moyenne

Nettoyer avec des produits à base d'acide phosphorique ou une solution d'acide phosphorique à 10%. Pulvériser la surface et attendre le temps recommandé par le fabricant). Après le nettoyage, neutraliser avec un détergent alcalin doux. Rincer soigneusement.

Corrosion sévère

Faites appel à des prestataires de services professionnels ou à des produits spécialisés pour la passivation de l'acier. Rincez toujours la surface à fond avec de l'eau après le traitement. Veuillez suivre les recommandations du mode d'emploi du détergent.

Rayures et éraflures

Rayures et éraflures sur la surface poncée ou brossée: Enlevez en utilisant un disque de polissage et en polissant dans le sens de la structure de la surface (utiliser un matériau de polissage non ferreux), puis lavez avec un détergent doux. Rincez à l'eau froide et propre et essuyez.

Taches d'huile:

Les saletés provenant d'huiles, de graisses et de lubrifiants peuvent être éliminées avec des solvants organiques, puis avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. Rincer à l'eau froide et propre et essuyer.

7. Conditions de sécurité

Pendant le fumage, il est INTERDIT de manipuler et de toucher le fumoir sans gants de protection. La source de chaleur sur laquelle le fumoir est placé doit être stable. Ne laissez pas le fumoir sans surveillance pendant son utilisation. Conserver hors de la portée des enfants. N'utilisez le fumoir que sur les cuisinières à gaz. Ne surchargez pas l'appareil avec de la nourriture. De grandes quantités d'aliments peuvent retenir la chaleur, prolonger le temps de fumage ou causer des résultats inégaux.

L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite. L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

Les règles de santé et de sécurité doivent être respectées lors de l'utilisation des méthodes de nettoyage.



ІНСТРУКЦІЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДОМАШНЯ КОПТИЛЬНЯ В КАСТРУЛІ, 18 Л, ДЛЯ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ

1. Нова якість копчення

Ця коптильня, виготовлена з нержавіючої сталі, дозволена для контакту з продуктами харчування, є першим подібним інноваційним пристроєм у Польщі. Призначена для гарячого копчення та підпікання м'яса, риби та сиру, вона дозволяє готувати смачні та ароматні страви - тепер не лише в саду, а й вдома! Завдяки надзвичайно щільній конструкції та трубці для відводу диму вам не доведеться турбуватися, що характерний запах копченостей наповнить всю вашу кухню. Додатковий піддон, розміщений над деревною тріскою, запобігає згорянню жиру, що стікає з копченого м'яса. Точний термометр, розташований у кришці, сприятиме постійному контролю температури під час копчення.

УВАГА: Пристрій дозволяє коптити продукти назовні та на кухні ТІЛЬКИ НА ГАЗОВІЙ ПЛИТІ ТА ІНШИХ НЕЕЛЕКТРИЧНИХ НАГРІВАЧАХ!

2. Технічна характеристика

- Розміри пристрою після складання: 32,5x32,5x34,5 см
- Максимальна сумарна вага підвішеного м'яса: 5 кг (вміст)
- Максимальне підвішування на 1 гачку: 1,25 кг
- Об'єм коптильні: 18 л

3. Переваги коптильні

- Можливість коптити м'ясо, рибу та сир.
- Стійка, яка дозволяє коптити чотири шматки м'яса одночасно.
- Окрема стійка для риби, сиру або великих шматків м'яса.
- Можливість використання коптильні вдома на газовій плиті.
- Система відведення диму назовні.
- Простота монтажу та демонтажу коптильні.
- Щільно закривається.
- Точний термометр у тримачі.
- Окремі піддони для деревної тріски та жиру, що витоплюється в процесі копчення.

4. Елементи набору

- 1) Кастрюля
- 2) піддон для деревної тріски
- 3) решітка для м'яса
- 4) піддон для стікання
- 5) решітка для риби, сиру або великих шматків м'яса.
- 6) кришка
- 7) термометр 0-250 °C
- 8) система відведення повітря
- 9) шланг довжиною 3 м



5. Експлуатація

Не піддавайте пристрій дії тривалого, прямого, дуже сильного вогню. Це може призвести до деформації і перегорання каstrулі.

Рекомендується використовувати розділювальну пластину (не входить у комплект), яка зменшить прямий контакт продукту із сильним вогнем, забезпечить точний контроль температури та збільшить термін служби продукту.

У разі зміни кольору або іржі виконайте дійте згідно з пунктом 6. Чищення і догляд

УВАГА: Перед першим використанням копильню слід вимити гарячою водою з миючим засобом. Складати за схемою.

Спосіб використання:

Зніміть кришку. Засипте тріску на лоток, а потім помістіть його на дно каstrулі. На лоток для стружки покладіть решітку для копчення м'яса, а зверху на ній піддон для стікання, на який потім можна покласти решітку для копчення риби, сиру або більших шматків м'яса. Закрийте все кришкою і помістіть у неї термометр. Для відведення диму рекомендується приєднати шланг до витяжки або розмістити за вікном. Для отримання відповідного кольору копченостей достатньо 50-100 г тріски.

Залежно від виду страви, ми рекомендуємо наступну деревну тріску:

	СВИНИНА	ЯЛОВИЧИНА	ПТИЦЯ	РИБА	БАРАНИНА	ДИЧИНА
БУК	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ЧЕРЕШНЯ	✓	✓	✓	✓		
ГРУША	✓		✓			
ЯБЛУНЯ	✓			✓		
СЛИВА	✓					
ВІЛЬХА	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ГРЕЦЬКИЙ ГОРІХ				✓		✓
ДУБ	✓	✓	✓	✓	✓	✓

М'ясо, призначене для копчення, можна спочатку засолити або замаринувати. Однак дуже важливо ретельно висушити його перед процесом копчення. Готові до копчення продукти слід рівномірно розмістити або повісити на решітку - так, щоб вони не торкалися стінок копильні. Підготовлену таким чином копильню слід розмістити на газовому джерелі тепла. Протягом перших 5-10 хвилин допустимо інтенсивно нагрівати основу копильні, після цього часу рекомендується зменшити нагрів або розмістити теплорозділювальну пластину між джерелом тепла та каstrулею (не входить в комплект).

Час копчення і температура залежать від виду копчених делікатесів:

- риба: 30-60 хвилин, найменший вогонь;
- м'ясо та сало: 60-120 хвилин, невеликий вогонь - щоб не розтопився жир.

Температура копчення контролюється за допомогою термометра, розміщеного в кришці.

Ви можете знайти рецепти копченостей та маринадів для риби м'яса на нашому веб-сайті: www.browin.ru/blog
Повісьте м'ясо так, щоб порції не торкалися одна одної. Залиште вільний простір між шматочками на решітках / гачках і стінках копильні, щоб забезпечити належну циркуляцію тепла.

6. Чищення і догляд

Після використання вимийте остиглу копильню спочатку щіткою (щоб позбутися сажі та бруду), а потім губкою та мильним розчином. Промийте та висушіть очищений таким чином пристрій.

Після кожного миття протріть внутрішню частину копильні та кришку будь-якою їстівною рослинною олією, щоб захистити їх належним чином до наступного використання.

Не рекомендується мити пристрій у посудомийній машині. Після миття ретельно висушіть пристрій.

Нержавіюча сталь стійка до корозії завдяки легуючим елементам, що утворюють на її поверхні тонкий прозорий захисний шар. Якщо вона буде механічно пошкоджена і не підтримується належним чином, на ній можуть з'явитися виразки. Необхідний відповідний догляд і чищення. Частота чищення та догляду залежить від ступеня

використання та умов, в яких зберігається обладнання. Будь-яка нержавіюча сталь, покриття якої пошкоджено, буде іржавіти, якщо вона не захищена.

Під час догляду ми рекомендуємо дотримуватися таких вказівок:

1. При чищенні нержавіючої сталі:

- ніколи не використовуйте сильно абразивні матеріали;
- ніколи не чистити неорганічними кислотами або відбілювачами, що містять гіпохлорит натрію, які можуть спричинити зміну кольору та виразкову корозію;
- ніколи не допускайте контакту нержавіючої сталі з нелегованою сталлю (частинки цих сталей зазнають прискореної корозії на поверхні нержавіючої сталі).

Щоб ретельно доглядати за нашим продуктом, ми рекомендуємо:

2. Поточне чищення:

- змити постійні забруднення чистою водою, протерти поверхню м'якою тканиною,
- для більш сильних забруднень - м'яке мило або миючий засіб (миючий аміак, сода, оцет, лимонна кислота) та м'яка капронова щітка;
- ретельно промити після чищення,

3. Догляд за нержавіючою сталлю, якщо з'явилася:

Легка іржа

Побутові засоби для чищення, призначені для нержавіючої сталі, що містить карбонат кальцію або лимонну кислоту. Ретельно змити водою.

Середня зміна кольору

Чистити засобами на основі фосфорної кислоти або 10% розчином фосфорної кислоти. Обприскайте поверхню і почекайте за рекомендацією виробника. Після очищення нейтралізуйте м'яким лужним миючим засобом. Ретельно змити водою.

Сильна іржа

Використовуйте професійних постачальників послуг або спеціальні продукти для травлення та пасивування сталі. Завжди ретельно промивайте поверхню водою після обробки. Будь ласка, дотримуйтеся інструкцій з експлуатації миючого засобу.

Подряпини

Подряпини на шліфованій або брашированій поверхні: Видаліть за допомогою полірувального диска та поліруйте в напрямку структури поверхні (слід використовувати полірувальний матеріал, що не містить заліза), а потім промийте м'яким миючим засобом. Змийте чистою холодною водою і витріть насухо.

Забруднення олією:

Видаліть бруд з олії, жиру та мастил за допомогою органічних розчинників, потім теплою водою з милом або м'яким миючим засобом. Змийте чистою холодною водою і витріть насухо.

7. Правила та умови безпеки

Під час копчення НЕ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ переносити коптильню і торкатися її без захисних рукавичок. Джерело тепла, на якому розміщується коптильня, повинно забезпечувати стійкість конструкції. Не залишайте коптильню без нагляду під час використання. Тримати подалі від дітей. Використовуйте коптильню лише на газових плитах. Не перевантажуйте пристрій їжею. Велика кількість їжі може утримувати тепло, подовжуючи час копчення або спричиняючи нерівномірний процес копчення. Використання пристрою не за призначенням заборонено. Упаковку та використане обладнання слід усунути відповідно до нормативів, що діють в країні, де використовується пристрій. При використанні методів чищення застосовувати правила безпеки та гігієни праці.



KEZELÉSI UTASÍTÁS HÁZI FÜSTÖLŐ FAZÉKBAN, 18 l, gáztűzhelyre

1. A füstölés új minősége

A rozsdamentes acélból készült **füstölő berendezés** élelmiszerrel érintkezhet. Ez **az első ilyen típusú berendezés Lengyelországban, amely ennyire innovatív**. Húsok, halak és sajtok forró füstölésére és sütésére tervezték, hogy ízletes és aromás ételeket készíthessünk - mostantól nemcsak a kertben, hanem a házban is! A rendkívül jól záró konstrukciónak és a füstölés közben keletkező füst elvezetésére szolgáló tömlőnek köszönhetően nem kell aggódni, hogy a füstölt hús jellegzetes illata betölti az egész konyhát. Mivel a csepegő zsírt összegyűjti a füstölő forgács fölé helyezett speciális tálca így nem kell félni, hogy az meggyullad. A fedőbe helyezett precíz hőmérő megkönnyíti a hőmérséklet folyamatos ellenőrzését füstölés közben.

FIGYELEM: A berendezéssel füstölhetünk a szabadban és a konyhában is, de **KIZÁRÓLAG GÁZTŰZHELYEN VAGY MÁS, NEM ELEKTROMOS HŐFORRÁSON!**

2. Műszaki adatok

- Az összeszerelt berendezés mérete: 32,5 x 32,5 x 34,5 cm
- A füstölni szándékozott felakasztott hús összsúlya: 5 kg (egy tétel)
- Egy kampó maximális teherbírása: 1,25 kg
- A füstölő űrtartalma: 18 l

3. A füstölő előnyei

- Lehet vele húst, halat és sajtot füstölni.
- Az állványzata lehetővé teszi 4 darab hús füstölését egyszerre.
- Külön állványzat van a hal, a sajt vagy a nagyobb húsdarabok számára.
- Belső térben, a lakásban a gáztűzhelyen is használható.
- Füstelszívó rendszer külső kivezetéssel.
- A füstölő berendezés elemei könnyen össze- és szétszerelhetők.
- Jól záródó konstrukció.
- Nagypontosságú hőmérő a fedélen lévő tartóban.
- Külön tálcák a füstölőforgácshoz és a füstölés közben kisülő zsírokhoz.

4. A készlet elemei

- 1) Fazék
- 2) Forgácstálca
- 3) Húsrács
- 4) zsírfelfogó tálca
- 5) rács halhoz, sajthoz és nagyobb húsdarabokhoz
- 6) fedő
- 7) hőmérő 0-250°C
- 8) gőzelvezető
- 9) füstelvezető cső 3 m



5. Üzemeltetés

Ne tegye ki a berendezést tartós, közvetlen, nagyon nagy tűznek. Ettől a fazék deformálódhat és kiéghet.

Egy alátétlemezzel használata javasolt (nem része a készletnek), amely csökkenti a termék intenzív tűzzel való közvetlen érintkezését, biztosítja a hőmérséklet pontos szabályozását és a termék hosszabb élettartamát.

Ha elszíneződés vagy rozsdásodás jelenne meg a terméken, kövesse a Tisztítás és karbantartás 6. pontját.

FIGYELEM: Az első használatbavétel előtt enyhe mosogatószeres meleg vízzel alaposan mossa el a füstölőt. A használati útmutatóban leírtak alapján rakja össze.

A berendezés használata:

Vegye le a fedőt. Szórja a füstölőforgácsot a tálcára majd helyezze a tálcát a fazék aljára. A tálcát és a füstölőforgács fölé helyezze be a húsfüstölésre szolgáló rácst, majd e fölé a zsírfelfogó tálcát, végül a hal, sajt vagy nagyobb húsdarabok füstölésére szolgáló rácst. Az egészet zárja le a fedővel, amelybe ezután helyezze be a hőmérőt. A füst elvezetése céljából a füstelvezető cső végét kapcsolja össze az elszívó berendezéssel vagy vezesse ki az ablakon. 50 - 100 g füstölőforgács elegendő ahhoz, hogy a füstölt termékek elnyerjék a kívánt szintet.

Az elkészítendő étel típusától függően az alábbi fafajtákból készült füstölőforgácsot ajánljuk:

	SERTÉS	MARHA	BAROMFI	HAL	BIRKA	VADHÚS
BÜKK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CSERESZNYE	✓	✓	✓	✓		
KÖRTE	✓		✓			
ALMA	✓			✓		
SZILVA	✓					
ÉGER	✓	✓	✓	✓	✓	✓
DIÓ				✓		✓
TÖLGY	✓	✓	✓	✓	✓	✓

A füstölni kívánt húst előzőleg besózhatja vagy pácolhatja. Nagyon fontos azonban, hogy füstölés előtt alaposan szárítsa meg. A füstölésre kész termékeket egyenletesen kell elhelyezni a rácson vagy fellógatni úgy, hogy ne érintkezzenek a füstölő falával. Az így elkészített füstölőt helyezze a gázlángra. Az első 5-10 percben megengedett, hogy intenzíven melegítse a füstölő alját, de később ajánlott csökkenteni a fűtést vagy a hőforrás és a fazék alja közé helyezzen egy alátétlemezt (nem része a készletnek).

A füstölés ideje és hőmérséklete a füstölt finomságok fajtájától függ:

- hal: 30-60 perc, leggyengébb tűz;
- hús és szalonna: 60-120 perc, kis tűz - olyan, hogy ne olvadjon ki a zsír.

A füstölés hőmérsékletét a fedélbe helyezett hőmérő segítségével ellenőrizheti.

A halakhoz és a húshoz füstölési, pácolási recepteket talál a honlapunkon: www.browin.com/blog

A húsdarabokat úgy akassza föl, hogy azok ne érintkezzenek egymással. Hagyjon szabad helyet a falatkák között a rácson / a kampók és az edény fala között, hogy a meleg levegő szabadon keringhessen.

6. Tisztítás és karbantartás

Használat után a kihűlt füstölőt először erős kefével súrolva mossa el (a korom és a ráégett ételmaradványok eltávolítása céljából), utána szivaccsal és szappanos oldattal. Az így megtisztított berendezést öblítse át és szárítsa meg.

A füstölő belsejét és a fedelét minden tisztítás után kenje be tetszőleges növényi olajjal, így megfelelően konzerválhatja a következő használatig.

Nem ajánlatos a berendezést mosogatógépben tisztítani. Mosogatás után alaposan szárítsa meg a berendezést

A rozsdamentes acél ellenáll a korróziónak, mivel az ötvöző elemek vékony átlátszó védőréteget képeznek a felületén és ez megvédi a korrózióval szemben. Ha mechanikusan megsérül és nincs megfelelően karbantartva, akkor megjelenhet rajta a rozsdásodás. Megfelelő karbantartásra és tisztításra van szükség. A tisztítás és karbantartás gyakorisága

a használat mértékétől és a használati körülményektől függ. Minden rozsdamentes acél, amelynek a bevonata sérült, rozsdásodni kezd, ha nem kap megfelelő védelmet.

Javasoljuk, hogy karbantartás során tartsa be az alábbiakat:

1. A rozsdamentes acél tisztítása közben:

- o soha se használjon erősen súroló anyagot,
- o soha ne tisztítsa szerves savakkal vagy nátrium-hipokloritot tartalmazó fehérítőszerrel, amelyek a felület elszíneződéséhez vezethetnek és rozsdakorróziót okozhatnak,
- o soha ne engedje, hogy a rozsdamentes acél ötvözetlen acéllal érintkezzen (ennek az acélnak a részecskéi gyorsítottan korrodálnak a rozsdamentes acél felületén).

A termékünk megfelelő gondozása érdekében javasoljuk:

2. Rendszeres tisztítás:

- o a szilárd ételmaradékot és a szennyeződések tisztáért vízzel öblítse le és puha ruhával törölje meg a felületet,
- o az erősebb szennyeződésekhez használjon finom szappant vagy mosogatószerrel (tisztító ammóniát, szóda-bikarbónát, ecetet, citromsavat) és puha nejlonkefét,
- o tisztítás után alaposan öblítse le.

3. A rozsdamentes acél karbantartása az alábbiak esetén

Enyhe rozsdásodás

A rozsdamentes acél tisztításához ajánlott kalcium-karbonátot vagy citromsavat tartalmazó háztartási tisztítószereket használjon. Tisztítás után alaposan öblítse le vízzel.

Közepes elszíneződés

Foszforsav alapú szerekkel vagy 10%-os foszforsav-oldattal tisztítsa. Permetezze be a felületet, és várjon a gyártó ajánlása szerinti ideig. Tisztítás után semlegesítse enyhe lúgos mosószerrel. Alaposan öblítse le vízzel.

Erős rozsdásodás

Vegye igénybe professzionális szakemberek szolgáltatását vagy használjon az acél marásához és passziválásához készült speciális termékeket. Kezelés után mindig alaposan öblítse le a felületet. Kérjük, kövesse a mosogatószer használati útmutatójában található utasításokat.

Kisebb nagyobb karcolások

Karcolások egy csiszolt vagy szálciszolt felületen: Távolítsa el egy polírozó tárcsával és csiszolja a felület szerkezeté felé (használjon vasmentes polírozó anyagot), majd mossa le enyhe súroló mosószerrel. Öblítse le tiszta hideg vízzel, törölje szárazra.

Olajszennyeződés:

Az olaj, zsír és kenőcszennyeződést szerves oldószerekkel, majd meleg vízzel és szappannal vagy enyhe mosószerrel mossa le. Öblítse le tiszta hideg vízzel, és törölje szárazra.

7. Biztonsági feltételek és követelmények

Füstölés közben TILOS áthelyezni a füstölő berendezést vagy védőkesztyű nélkül megérinteni. A hőforrásnak, amelyen a füstölő berendezést felállítja, biztosítania kell a berendezés stabilitását. Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a füstölőt. Gyermekektől távol tartandó. Kizárólag gáztűzhelyen használja a füstölőt. Ne terhelje túl a berendezést ételkészítéssel. A nagy mennyiségű ételkészítés megfoghatja a hőt, ezzel meghosszabbíthatja a füstölés idejét, vagy egyenetlenül füstölődhetnek meg a termékek.

Tilos a berendezést nem rendeltetés szerint használni. A csomagolást és az elhasznált berendezést abban az országában hatályos előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani, ahol a berendezést használták.

A fenti módszerek alkalmazásakor be kell tartani az egészségvédelmi és biztonsági előírásokat.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.

W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!