



**— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
GENERATOR DYMU Z POMPKĄ**

No 330120

JEZYKI

Instrukcja obsługi –
Generator dymu z pompką

PL - 3

Operation manual -
Smoker box with a pump

GB - 7

Bedienungsanleitung -
Rauchgenerator mit Pumpe

DE - 11

Руководство по эксплуатации -
Генератор дыма с насосом

RU - 15



INSTRUKCJA OBSŁUGI GENERATOR DYMU Z POMPką

Opis produktu:

Generator dymu wyposażony w elektryczną pompkę o mocy 4W jest idealnym urządzeniem wykorzystywanym do wędzenia na zimno w wędzarniach tradycyjnych i na ciepło w wędzarniach ogrzewanych elektrycznie.

Całość konstrukcji wykonana jest ze stali nierdzewnej, co pozwala na wędzenie nawet w niesprzyjających warunkach atmosferycznych i wydłuża żywotność urządzenia.

Przemyślana konstrukcja generatora pozwala na wytwarzanie dużej ilości dymu przy jednoczesnym zachowaniu niewielkich gabarytów (115x270x330mm (szerokość / głębokość / wysokość)).

Załączona do zestawu pompka jest w stanie pracować z maksymalną wydajnością 2x4,5 L/min. Dwa pokręta znajdujące się na pompce umożliwiają płynną regulację przepływu powietrza, co pozwala kontrolować poziom generowanego zadymienia.

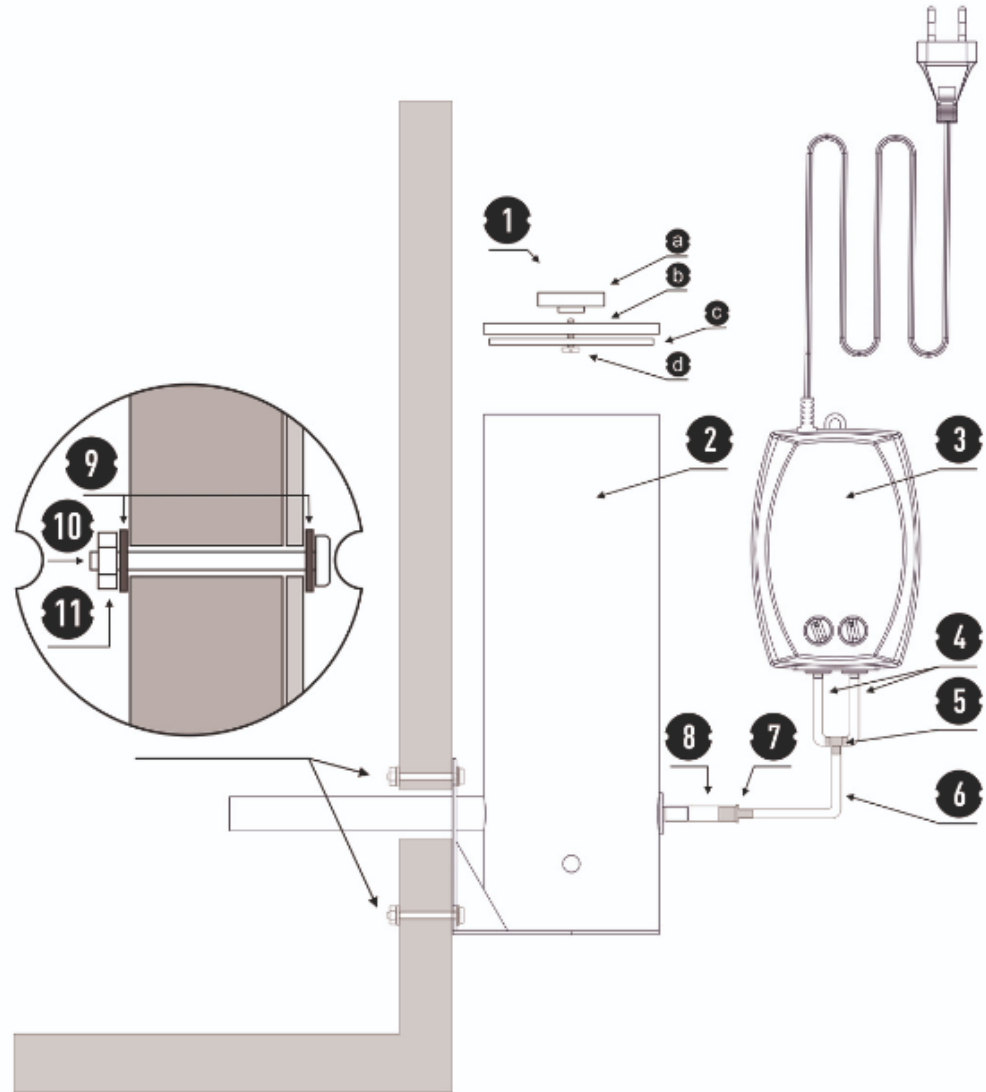
Całość zestawu dopełnia wieczko zapewniające szczelność komory na zrębki.

Największą zaletą generatora i przewagą nad tradycyjnym sposobem zadymienia jest jego wysoka wydajność, z której jednocześnie wynika niskie zużycie zrębek. W przeciwieństwie do klasycznych metod, wystarczy umieścić niewielką ilość zrębek w generatorze, aby osiągnąć dużą ilość dymu. Zasypanie generatora do pełna pozwalana na zadymienie wędzarni w sposób ciągły przez kilka godzin bez konieczności pilnowania i częstego dosypywania zrębków. Wysoka wydajność generatora jest zasługą pompki włączającej wygenerowany dym do komory wędzarniczej.

W naszej ofercie znajdziesz zrębki, które idealnie sprawdzą się do przygotowania różnego rodzaju mięs:

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

Zestaw zawiera:



LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK	LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK
1	Wieczko ze stali nierdzewnej z drewnianą gałką	1	5	Trójnik	1
1a	Drewniana gałka	1	6	Wężyk $\Phi 5/4\text{mm}$ o długości 820mm	1
1b	Duży stalowy dekiel	1	7	Adapter	1
1c	Mały stalowy dekiel	1	8	Wężyk $\Phi 8/5\text{mm}$ o długości 100mm	1
1d	Wkręt M4x10	1	9	Podkładka nierdzewna M8	8
2	Generator dymu ze stali nierdzewnej 304	1	10	Śruba nierdzewna M8x40	4
3	Pompka 4W	1	11	Nakrętka nierdzewna M8	4
4	Wężyk $\Phi 5/4\text{mm}$ o długości 210mm	2			

Zasada działania:

Generator dymu działa na zrębki wędzarnicze. Dym powstały z żarzących się zrębków przedostaje się poprzez specjalne wycięcie do rury dymowej, skąd wraz z powietrzem generowanym przez pompkę włączany jest do komory wędzarniczej.

Do generatora najlepiej używać mieszanki zrębków o rozmiarze 2 lub 4 mm, najlepiej w proporcjach 50/50. Mieszanka taka zapewnia optymalną pracę generatora.

Wskazówka

W przypadku użycia zrębek o dużej grubości, zaleca się zmniejszenie przepływu powietrza, co również zmniejszy zużycie zrębek.

Praca generatora dymu zależna jest również od warunków pogodowych. Przy wysokim wietrze spalanie w generatorze występuje samoczynnie, dlatego wymagane jest ustawienie niższego przepływu powietrza na pompce.

Sposób montażu:

W dolnej części wędzarni wywiercić otwór o średnicy 20 mm. Umieścić w niej generator dymu [2], ustawić go pionowo i zaznaczyć otwory montażowe. W wyznaczonych punktach wywiercić otwory o średnicy 8,5mm i przykręcić generator 4 śrubami [10] i nakrętkami [11] dołączonymi do zestawu. Użyć po jednej podkładce [9] od strony łba śruby, a także od strony nakrętki. Wieczko wymaga złożenia. Mały dekiel połączyć przy pomocy śrubki z dużym dekletem, a następnie nakręcić gałkę. W razie problemów - kolejność poszczególnych elementów znajduje się na schemacie.

Sposób użycia:

Do wcześniej zamontowanego na wędzarni generatora [2] wsypać zrębki w takiej ilości, aby przynajmniej zakryły rurę dymną (zaleca się większą ilość) i zamknąć komorę wieczkiem [1]. Założyć dwa wężyki $\Phi 5/4$ mm o długości 210mm [4] na króćce pompki [3], a wolne końce połączyć trójnikiem [5]. Do wolnego króćca trójnika podłączyć wężyk $\Phi 5/4$ mm o długości 820mm [6]. Do podłączonego wężyka włożyć adapter [7], a na adapter założyć wężyk $\Phi 8/5$ mm o długości 100mm [8], który należy również założyć na króciec rury dymnej generatora. Podpalić zrębki w generatorze przez otwory znajdujące się na jego bokach i podłączyć pompkę [3] do zasilania. Regulować przepływ powietrza przy pomocy pokręteł na pompce do momentu uzyskania pożądanego efektu.

W zależności od temperatury proponujemy Państwu następujące metody wędzenia:

• wędzenie zimne

Odbywa się ono w temperaturze od 8 do 25°C i powoduje najsilniejsze schnięcie wędzonek, wymaga również dużo czasu. Powinno być ono przeprowadzane z przerwami, w kilku fazach. Pierwsza faza wędzenia trwa zwykle 5-12 godzin. Między fazami następuje wietrzenie (ok. 5 godzin), mające na celu doprowadzenie świeżego powietrza. Powoduje to dodatkowe obsuszenie wędzonek, a także tworzenie się odpowiedniego aromatu.

W zależności od produktu cały proces wędzenia na zimno składa się z 3 – 5 faz. Metodę tą stosuje się do wędzenia kiełbas surowych i wyrobów surowych po peklowaniu (głównie na sucho). Wyroby przygotowywane w ten sposób są trwałe, smaczne i nadają się do długoterminowego przechowywania. Należy przy tym pamiętać, aby odbywało się to w chłodnym, zaciemnionym i przewiewnym miejscu. Produkty nie powinny stykać się ze sobą, należy je również chronić przed kurzem i światłem.

• wędzenie ciepłe (tylko w wędzarniach wyposażonych w dodatkowe źródło ciepła)

Tym sposobem wędzi się przede wszystkim wyroby parzone i gotowane. Jest to wędzenie w temperaturze od 24 do 60°C. Przeprowadza się je bez przerw przez ok. 24 godziny, dlatego w

pomieszczeniu wędzarniczym temperatura musi być podtrzymywana przez dodatkowe źródło ogrzewania (np.: elektryczne). Sam proces spalania materiału drzewnego nie wystarcza do zachowania odpowiednich warunków termicznych.

Aspekty bezpieczeństwa

Generator

- Przed użyciem upewnić się, że wszystkie elementy są do siebie odpowiednio dopasowane.
- Urządzenie nie może być blisko materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie podczas pracy jest gorące i utrzymuje ciepło przez długi czas po wygaszeniu. Należy obsługiwać urządzenie w rękawicach ochronnych. Nie wolno dotykać urządzenia w czasie pracy oraz po wygaszeniu, aż do jego samoczynnego wystygnięcia.
- W czasie pracy generatora dymu niedopuszczalne jest pozostawienie dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Zabrania się obsługi urządzenia osobom nieletnim.
- Nie przenosić urządzenia w trakcie pracy.
- Chronić przed dziećmi.

Pompka

1. Uwaga:

Nie wolno zanurzać pompy w wodzie.

2. Zagrożenia:

Przed uruchomieniem upewnić się, że napięcie zasilania i częstotliwość odpowiadają parametrom podanym na tabliczce znamionowej pompy. Używać standardowego gniazda sieciowego. Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, nie należy próbować naprawiać go samodzielnie, mogą to robić tylko wykwalifikowani technicy. Podłączać pompę do gniazdka z uziemieniem. Nie wolno używać pompy w przypadku uszkodzenia przewodu lub wtyczki.

W przypadku, kiedy pompa znajdzie się w wodzie NIE próbuj jej usuwać! Najpierw należy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego, a następnie wyjąć pompę. Jeśli woda dostanie się na elektryczne części urządzenia, natychmiast odłącz pompę od źródła zasilania.

Uwaga:

Niniejszy sprzęt nie może być użytkowany przez dzieci i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Zawsze wyłączaj pompę, gdy nie jest ona w użyciu i przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy jej montażu, demontażu, konserwacji i czyszczeniu.

Temperaturze otoczenia powyżej 40°C może prowadzić do pęknięcia membrany.

Gospodarowanie odpadami.

Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać do śmietnika. Selekcjonowanie i prawidłowa utylizacja tego typu odpadów przyczynia się do ochrony środowiska

naturalnego. Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie zużytego sprzętu do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie on przyjęty bezpłatnie. Informację o takim punkcie można uzyskać u władz lokalnych lub w punkcie zakupu.



OPERATION MANUAL SMOKER BOX WITH A PUMP

Product description:

The smoker box fitted with a 4W electric pump is a device perfect for use in cold smoking in traditional smokehouses and hot smoking in electrically heated smokehouses.

The whole structure is made of stainless steel, which allows smoking even in adverse atmospheric conditions and prolongs the lifetime of the device.

The thoughtful design of the smoker box allows generating a lot of smoke in spite of the small size of the smoker box (115x270x330 (width / depth / height)).

The pump included in the set is capable of working with maximum efficiency of 2x4.5 L/minute. The two knobs located on the pump enable stepless adjustment of air flow, which makes it possible to control how much smoke is generated.

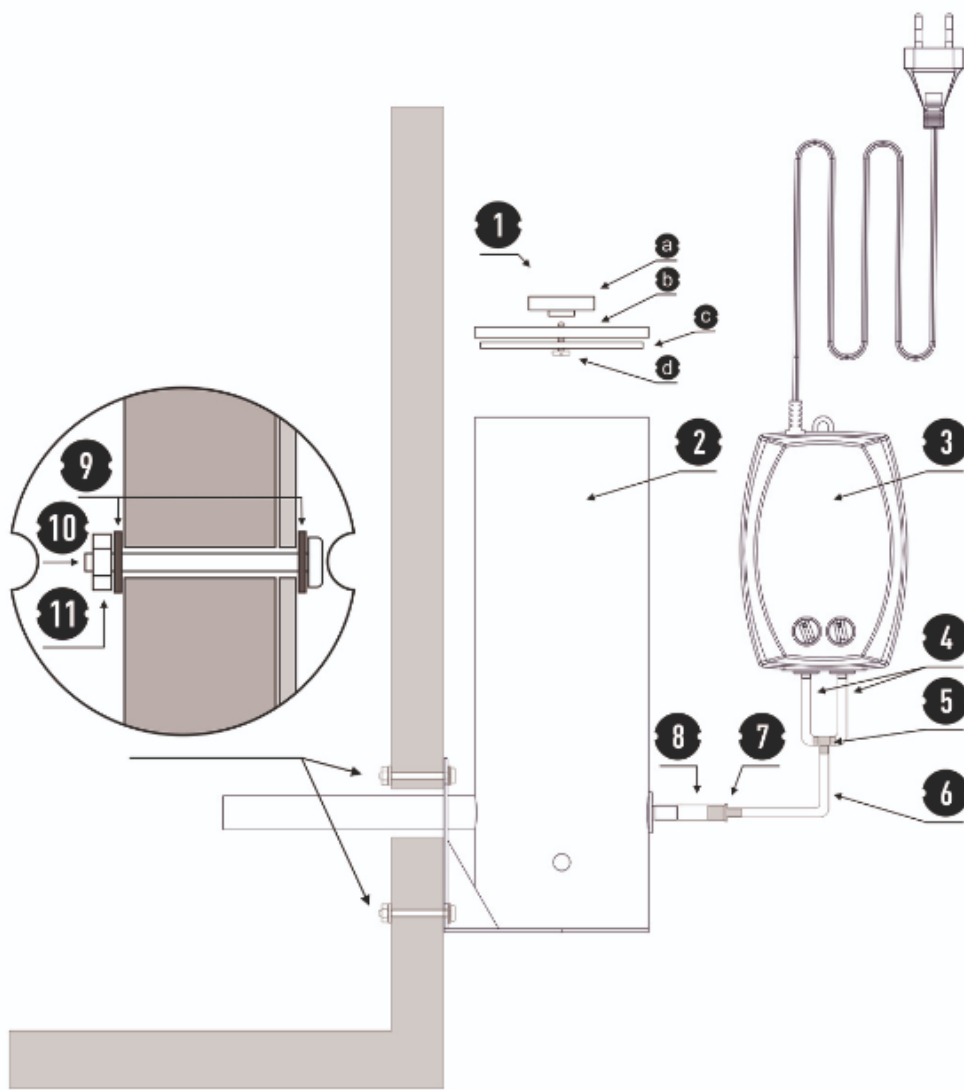
The whole set is complemented by a lid, which ensures airtightness of the wood chip chamber.

The greatest advantage of the smoker box over traditional methods of smoke generation is its high efficiency, translating to simultaneous low consumption of wood chips. In contrast to traditional methods, it is sufficient to place a small amount of wood chips in the smoker box in order to obtain a large amount of smoke. Filling the smoker box fully enables generating smoke in the smokehouse continuously for several hours without having to monitor it and add wood chips often. High efficiency of the smoker box is obtained thanks to the pump that injects the smoke generated into the smoking chamber.

Our offer includes wood chips that will be perfect for preparing various kinds of meat:

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

The set includes:



NO.	NAME	NUMBER OF PIECES	NO.	NAME	NUMBER OF PIECES
1	Stainless steel lid with wooden knob	1	5	Tee	1
1a	Wooden knob	1	6	Φ5/4mm hose with length of 820 mm	1
1b	Large steel lid	1	7	Adapter	1
1c	Small steel lid	1	8	Φ8/5mm hose with length of 100mm	1
1d	M4x10 screw	1	9	Stainless M8 washer	8
2	Smoker box made of stainless steel 304	1	10	Stainless M8x40 bolt	4
3	4W pump	1	11	Stainless M8 nut	4
4	Φ5/4mm hose with length of 210 mm	2			

Principle of operation:

The smoker box requires wood chips to work. The smoke generated by glowing wood chips passes through a special cut-out to the smoke pipe, from which it is injected to the smoking chamber together with air generated by the pump.

In the smoker box it is best to use a mix of wood chips with size of 2 or 4 mm, best in 50/50 ratio.

Tip

In case of using very thick wood chips it is recommended to reduce the air flow, which will decrease wood chip consumption.

The functioning of the smoker box depends on atmospheric conditions as well. In case of strong wind the combustion in the smoker box occurs spontaneously, which is why it is necessary to set a lower air flow on the pump.

Such a mix ensures optimal functioning of the smoker box.

Method of assembly:

Make an opening with diameter of 20 mm in the bottom part of the smokehouse. Place the smoker box [2] there, positioned vertically, and mark the assembly openings. At the points designated, drill openings with diameter of 8.5 mm and tighten the smoker box with 4 bolts [10] and nuts [11] included in the set.

Use one washer [9] for each bolt on the bolt head side, as well as on the nut side. The lid requires assembly. Using a screw, attach the small lid with the large lid, and then screw the knob. In case of problems - the order of individual elements is in the diagram.

How to use:

Insert wood chips into the smoker box [2], previously installed on the smokehouse, in amount sufficient for covering at least the smoke pipe (it is recommended to use more) and close the chamber with the lid [1]. Install two $\Phi 5/4$ mm hoses with length of 210mm [4] onto the pump stub pipes [3] and connect the free ends to the tee [5]. Connect the $\Phi 5/4$ mm hose with length of 820mm [6] to the free stub pipe of the tee. Put the adapter [7] into the hose connected and put the $\Phi 8/5$ mm hose with length of 100mm [8] onto the adapter. That hose has also to be put onto the stub pipe of the smoker box smoke pipe. Light the wood chips in the smoker box through the openings on the side of it and connect the pump [3] to the power supply. Air flow should be adjusted using knobs on the pump until the desired effect is obtained.

Depending on the temperature, we recommended the following smoking methods:

- **cold smoking**

It takes place in the temperature from 8 to 25°C and results in the strongest drying of smoked meat. It also requires a lot of time. It should be carried out with breaks, in multiple phases. The first phase of smoking usually takes 5-12 hours. Airing (taking about 5 hours) is carried out between phases and aims at supplying fresh air. It causes additional drying of smoked meat and also creates appropriate aroma.

Depending on the product, the whole cold smoking process consists of 3 - 5 phases. This method is used mainly for smoking raw meat sausages and corned raw products (mainly dry). The products prepared in this manner are long-lasting, tasty, and can be stored for a long time. At the same time it is necessary to remember to store them in a cool, dark, and draughty place. The products should not touch one another. They should also be protected against dust and light.

- **hot smoking** (only in smokehouses fitted with an additional heat source)

It is used mainly for smoking scalded and cooked products. It takes place in the temperature from 24 to 60°C. It is carried out without interruption for about 24 hours, which is why the temperature in the smoking space has to be sustained with the use of an additional heat source (e.g. electrical). The process of wood material combustion alone is not sufficient for maintaining appropriate thermal conditions.

Safety aspects

Smoker box

- Prior to using the equipment it is necessary to make sure that the elements fit one another well.
- The device must not be located near flammable materials.
- When functioning, the device is hot and retains heat for a long time after extinguishing. The device should be operated in protective gloves only. Touching the device is not allowed while it is functioning and after extinguishing, until the moment it cools down on its own.
- While the smoker box is functioning it is not allowed to leave children without adult person's supervision.
- It is forbidden for the device to be operated by minors.
- The device should not be moved while it is functioning.
- Keep away from children.

Pump

1. Note:

It is forbidden to immerse the pump in water.

2. Hazards:

Prior to activating the device it is necessary to make sure that the power supply voltage and frequency correspond to the parameters provided on the pump rating plate. Please use a standard mains socket. If the device does not function correctly, do not try repairing it on your own - this can be done by qualified technicians only. Connect the pump to grounded sockets only. Do not use the pump in case of damage to the cable or the plug.

In case when the pump is in water, DO NOT attempt to remove it. Disconnect the power supply cable plug from the mains electric socket and then remove the pump. If the water reaches the electric parts of the device, disconnect the device from its power source immediately.

Caution:

This equipment must not be used by children, persons with reduced physical and mental capabilities, and persons who have no experience or are not familiar with the equipment. Children should not play with the device.

Always turn off the pump when it is not in use, as well as prior to starting any works on assembly, disassembly, maintenance, and cleaning thereof.

If the ambient temperature exceeds 40°C, this may lead to membrane rupture.

Waste management.

Waste electrical and electronic equipment must not be disposed of to a waste bin. Sorting and correct disposal of such waste contribute to protection of the natural environment. The user is liable for providing the waste equipment to a specialised waste collection point, where it will be accepted free of charge. Information on such points can be obtained from local authorities or at the place where the equipment was purchased.



BEDIENUNGSANLEITUNG RAUCHGENERATOR MIT PUMPE

Produktbeschreibung:

Dieser Rauchgenerator mit einer Elektropumpe von einer Leistung von 4W ist ein ideales Gerät für das Kalträuchern in traditionellen Räucheröfen und für das Warmräuchern in elektrisch beheizten Räucheröfen.

Er ist gänzlich aus rostfreiem Stahl gefertigt, was es erlaubt sogar bei ungünstigen Wetterbedingungen zu räuchern. Zusätzlich garantiert dies eine längere Lebensdauer des Geräts.

Dank der ausgefeilten Konstruktion des Generators ist das Gerät zwar klein (115 x 270 x 330 mm Breite/Tiefe/Höhe)), aber erlaubt die Erzeugung einer großen Rauchmenge.

Die im Set enthaltene Pumpe kann bei einem maximalen Fördervolumen von 2 x 4,5 l/min arbeiten. Die zwei Drehknöpfe an der Pumpe ermöglichen eine fließende Regelung des Luftstroms, was es erlaubt die Menge des generierten Rauchs zu kontrollieren.

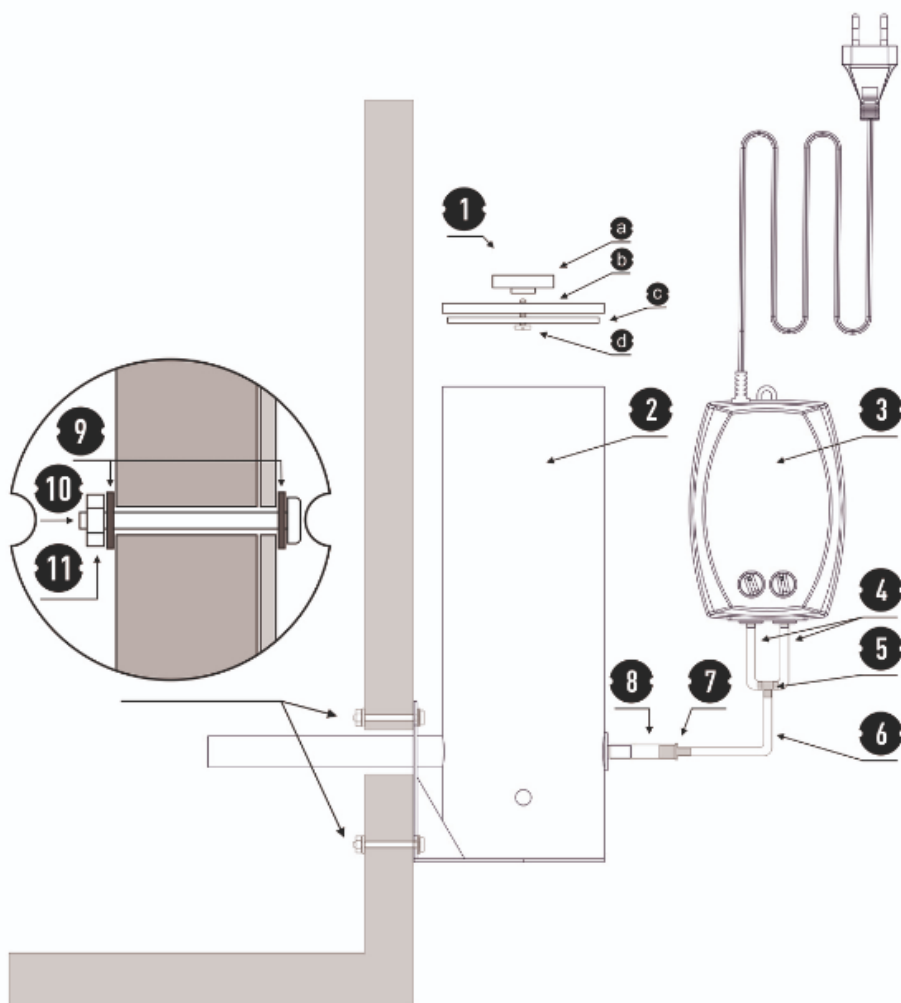
Das Set wird von einem Deckel, der die Kammer für die Räucherspäne abdichtet.

Der größte Vorteil des Generators gegenüber traditioneller Raucherzeugung ist seine hohe Leistung bei einem niedrigen Verbrauch von Räucherspänen. Im Gegensatz zu klassischen Methoden genügt es, eine kleine Menge an Räucherspänen im Generator zu platzieren, um eine große Rauchmenge zu erhalten. Die Befüllung des Generators zur Gänze erlaubt eine kontinuierliche, mehrstündige Raucherzeugung ohne die häufige Dazugabe von Räucherspänen. Die hohe Leistung des Generators wird durch die Pumpe gewährleistet, welche den erzeugten Rauch in den Räucherofen drückt.

In unserem Angebot finden Sie Räucherspäne, die sich ideal für die Zubereitung von verschiedenen Fleischsorten eignen:

	SCHWEINEFLEISCH CH	RINDFLEISCH	GEFLÜGELFLEISCH	WILDFLEISCH	HAMMELFLEISCH CH	FISCH
BUCHE	v	v	v	v	v	v
KIRSCH	v	v	v			v
BIRNE	v		v			
APFEL	v					v
PFLAUME	v					
ERLE	v	v	v	v	v	v
WALLNUSS				v		v
EICHE	v	v	v	v	v	v

Das Set enthält:



OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZAHL	OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZAHL
1	Edelstahldeckel mit Holzknopf	1	5	ein T-Stück	1
1a	Holzknopf	1	6	einen Schlauch $\Phi 5/4$ mm von einer Länge von 820mm	1
1b	Großer Stahldeckel	1	7	einen Adapter	1
1c	Kleiner Stahldeckel	1	8	einen Schlauch $\Phi 8/5$ mm von einer Länge von 100mm	1
1d	M4x10 Schraube	1	9	rostfreie Unterlegscheiben M8	8
2	einen Rauchgenerator aus rostfreiem Stahl 304	1	10	rostfreie Schrauben M8x40	4
3	eine Pumpe 4W	1	11	rostfreie Muttern M8	4
4	zwei Schläuche $\Phi 5/4$ mm von einer Länge von 210 mm	2			

Funktionsweise:

Der Rauchgenerator wird mit Räucherspänen betrieben. Der aus den glühenden Räucherspänen entstandene Rauch gelangt durch eine spezielle Austrittsstelle in das Rauchrohr, wo er mit dem von der Pumpe generierten Luftstrom in den Räucherofen gepresst wird.

Für den Generator am besten eine Mischung von Räucherspänen von einer Größe von 2 oder 4 mm, in einem Verhältnis von 50/50 verwenden. Solch eine Mischung gewährleistet einen optimalen Betrieb des Generators.

Hinweis

Sollten dicke Räucherspäne verwendet werden, empfehlen wir den Luftstrom zu reduzieren, was den Verbrauch von Räucherspänen mindert.

Der Betrieb des Rauchgenerators hängt auch von den Wetterbedingungen ab. Bei starkem Wind findet die Verbrennung im Generator von selbst statt, deshalb ist die Einstellung eines schwächeren Luftstroms der Pumpe erforderlich.

Montageweise:

Im unteren Teil des Räucherofens eine Öffnung mit einem Durchmesser von 20 mm bohren. In diesen Teil des Räucherofens den Rauchgenerator [2] platzieren, ihn senkrecht hinstellen und die Montageöffnungen markieren. In den markierten Punkten Öffnungen von einem Durchmesser von 8,5 mm bohren und den Generator mit 4 Schrauben [10] und Muttern [11], die im Set enthalten sind, andrehen. Je eine Unterlegscheibe [9] von der Seite des Schraubenkopfes und der Mutter verwenden. Der Deckel muss zusammengebaut werden. Befestigen Sie den kleinen Deckel mit einer Schraube mit dem großen Deckel und schrauben Sie dann den Knopf. Bei Problemen ist die Reihenfolge der einzelnen Elemente im Diagramm angegeben.

Anwendungsweise:

In den vorher auf dem Räucherofen montierten Generator [2] so viel Räucherspäne hineinschütten, damit sie wenigstens das Rauchrohr bedecken (wir empfehlen eine größere Menge) und die Kammer mit dem Deckel schließen [1]. Zwei Schläuche $\Phi 5/4$ mm von einer Länge von 210 mm [4] auf die Stützen der Pumpe [3] stecken und die losen Enden mit einem T-Stück [5] verbinden. An den losen Stützen des T-Stücks einen Schlauch $\Phi 5/4$ mm von einer Länge von 820mm [6] anschließen. Im angeschlossenen Schlauch den Adapter [7] platzieren und auf den Adapter einen Schlauch $\Phi 8/5$ mm von einer Länge von 100 mm [8] stecken, der wiederum auf den Stützen des Rauchrohrs des Generators gesteckt werden muss. Die Rauchspäne im Generator anzünden und durch die Öffnungen auf den Seiten des Generators die Versorgungspumpe [3] anschließen. Den Luftstrom mithilfe der Drehknöpfe an der Pumpe regeln bis das gewünschte Ergebnis erreicht wird.

Je nach Temperatur schlagen wir Ihnen folgende Räuchermethoden vor:

- **Kalträuchern**

Findet bei einer Temperatur von 8 bis 25°C statt und bewirkt die stärkste Trocknung der geräucherten Produkte, es braucht auch viel Zeit. Es sollte mit Pausen verlaufen, in mehreren Phasen. Die erste Räucherphase dauert gewöhnlich 5-12 Stunden. Zwischen den Phasen findet eine Lüftung statt (ca. 5 Stunden), um frische Luft zuzuführen. Dies bewirkt eine zusätzliche Trocknung der geräucherten Produkte und die Entstehung eines entsprechenden Aromas.

Je nach Produkt hat gesamte Kalträuchern 3-5 Phasen. Diese Methode wird bei Rohwürsten und Rohprodukten nach dem Pökeln verwendet (hauptsächlich Trockenpökeln). Die auf diese Weise zubereiteten Produkte sind schmackhaft und sehr lange haltbar. Das Räuchern sollte an einem kühlen, verdunkelten und belüfteten Ort stattfinden. Die Produkte sollten einander nicht berühren, sie sollten auch vor Staub und Licht geschützt werden.

- **Warmröchern** (nur in Röcherofen, die mit einer zusätlichen Wärmequelle ausgestattet sind)

Auf diese Weise werden vor allem Brüh- und Kochprodukte zubereitet. Das Warmröchern findet bei einer Temperatur von 24 bis 60°C statt. Es dauert ununterbrochen ca. 24 Stunden, deshalb muss im Röcherofen die Temperatur von einer zusätlichen Heizquelle (z. B. elektrische Heizquelle) aufrechterhalten werden. Der Prozess der Verbrennung des Holzmaterials reicht allein nicht aus, um geeignete Wärmebedingungen zu schaffen.

Sicherheitshinweise

Generator

- Vor der Anwendung sicherstellen, dass alle Elemente aneinander entsprechend angepasst sind.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von feuergefährlichen Stoffen sein.
- Das Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert noch lange nach der Anwendung Wärme. Das Gerät nur in Schutzhandschuhen bedienen. Das Gerät nie während des Betriebs und auch nicht einige Zeit danach anfassen; warten bis es von selbst abgekühlt ist.
- Während des Betriebs des Rauchgenerators nie Kinder ohne Aufsicht einer erwachsenen Person lassen.
- Die Bedienung des Geräts von Minderjährigen ist untersagt.
- Das Gerät während des Betriebs nicht an einen anderen Platz bringen.
- Sicher vor Kindern aufbewahren.

Pumpe

1. Achtung:

Die Pumpe nicht ins Wasser tauchen.

2. Gefahren:

Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass die Versorgungsspannung und Frequenz den Parametern auf dem Typenschild entsprechen. Eine standardmäßige Steckdose verwenden. Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, darf es nicht vom Benutzer repariert, sondern muss qualifizierten technischen Fachkräften übergeben werden. Die Pumpe an eine geerdete Steckdose anschließen. Die Pumpe darf nicht bei einem beschädigten Kabel/Stecker benutzt werden.

Sollte sich die Pumpe im Wasser befinden, darf sie NICHT herausgezogen werden! Zuerst muss der Stecker des Stromversorgungskabels aus der Steckdose herausgezogen und danach die Pumpe aus dem Wasser genommen werden. Sollte das Wasser auf die Elektroteile des Geräts gelangen, muss die Pumpe sofort von der Spannungsversorgungsquelle getrennt werden.

Achtung:

Dieses Gerät sollte nicht von Kindern und Personen, die körperlich und geistig behindert sind sowie von Personen, die kein entsprechendes Wissen und keine Erfahrung haben, bedient werden. Das Gerät ist nicht als Kinderspielzeug geeignet.

Die Pumpe immer wenn sie außer Betrieb und vor allen Arbeiten im Rahmen ihrer Montage, Demontage, Wartung und Reinigung abschalten.

Eine Umgebungstemperatur von über 40°C kann zum Platzen der Membran führen.

Abfallwirtschaft

Gebrauchte Elektrogeräte nicht in den Müll werfen. Die Trennung und ordnungsgemäße Entsorgung von Abfall dieser Art trägt zum Umweltschutz bei. Der Benutzer ist für die Abgabe von gebrauchten Geräten an spezialisierten Sammelpunkten, wo diese Geräte kostenfrei angenommen werden, verantwortlich. Informationen über solch einen Punkt können bei den örtlichen Behörden oder beim Verkäufer erlangt werden.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГЕНЕРАТОР ДЫМА С НАСОСОМ

Описание изделия:

Генератор дыма снабжен электрическим насосом мощностью 4 Вт, он является идеальным прибором для холодного копчения в традиционных коптильнях и горячего копчения в электрических коптильнях.

Вся конструкция выполнена из нержавеющей стали, что позволяет коптить даже в неблагоприятных атмосферных условиях и продлевает срок службы прибора.

Продуманная конструкция генератора позволяет производить большое количество дыма при одновременно небольших габаритах (115x270x330 мм (ширина/глубина/высота)).

Входящий в набор насос может работать с максимальной производительностью 2x4,5 л/мин. Две ручки на насосе позволяют плавно регулировать поток воздуха, что позволяет контролировать уровень генерируемого задымления.

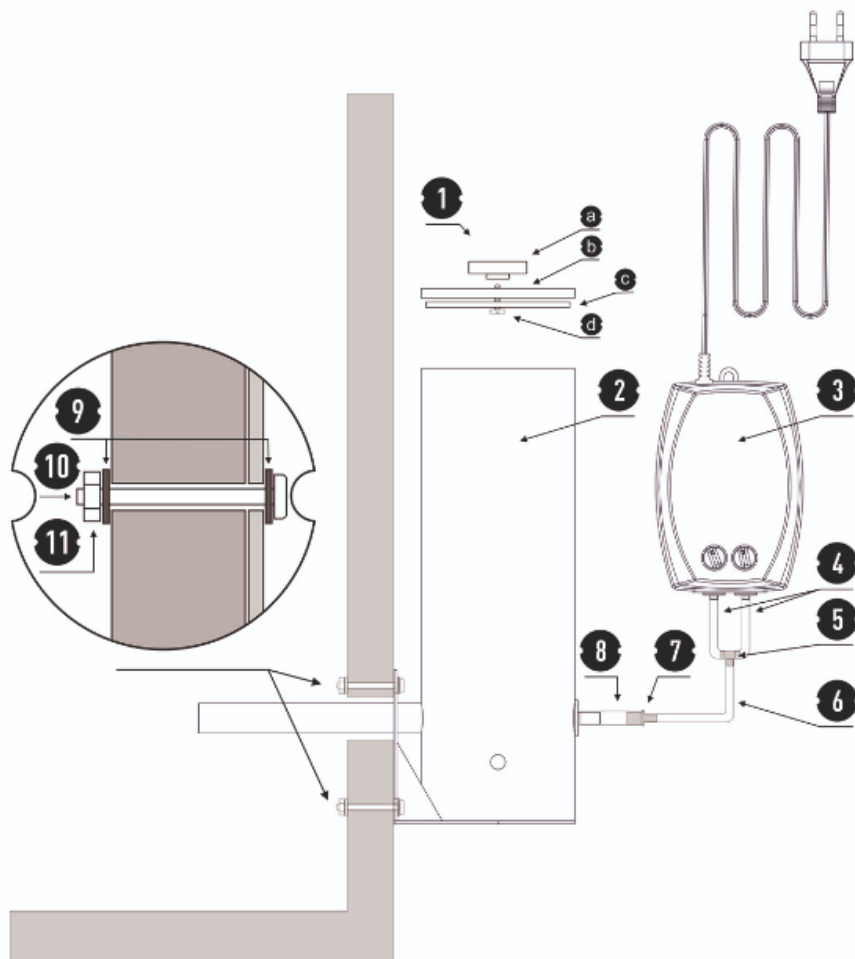
Весь комплект снабжен крышкой, обеспечивающей непроницаемость камеры для щепы.

Самым большим плюсом генератора и преимуществом его над традиционным способом задымления является его высокая производительность, из чего следует низкий расход щепы. В отличие от классических методов, достаточно поместить небольшое количество щепы в генератор, чтобы получить большое количество дыма. Полная загрузка генератора позволяет поддерживать постоянное задымление коптильни в течение нескольких часов без необходимости следить и часто подсыпать щепу. Высокая производительность генератора - это заслуга насоса, под давлением подающего образовавшийся дым в коптильную камеру.

В нашем предложении есть щепа, которая идеально подходит для приготовления различных видов мяса.

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

В набор входит:



№ пп.	НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ШТУК	№ пп.	НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
1	крышка из нержавеющей стали с деревянной ручкой	1	5	Тройник	1
1a	Деревянная ручка	1	6	Шланг Ф5/4 мм длиной 820 мм	1
1b	Большая стальная крышка	1	7	Адаптер	1
1c	Маленькая стальная крышка	1	8	Шланг Ф8/5 мм длиной 100 мм	1
1d	Винт М4х10	1	9	Нержавеющая подкладка М8	8
2	Генератор дыма из нержавеющей стали 304	1	10	Нержавеющий шуруп М8х40	4
3	Насос 4 Вт	1	11	Нержавеющая гайка М8	4
4	Шланг Ф5/4 мм длиной 210 мм	2			

Принцип работы:

Генератор дыма воздействует на коптильную щепу. Дым, образовавшийся от раскаленной щепы, попадает через специальный вырез в дымовую трубу, откуда вместе с воздухом, генерируемым насосом, подается под давлением в коптильную камеру.

Для генератора лучше всего использовать смесь щепы размером 2 и 4 мм, в пропорции

Указание

В случае использования щепы большой толщины рекомендуется уменьшить подачу воздуха, что также уменьшит расход щепы.

Работа генератора дыма также зависит от погодных условий. При сильном ветре сгорание в генераторе происходит самопроизвольно, поэтому следует установить самый низкий поток воздуха на насосе.

50/50. Такая смесь обеспечивает оптимальную работу генератора.

Способ монтажа:

В нижней части коптильни высверлить отверстие диаметром 20 мм. Поместить в нее генератор дыма [2], установить его вертикально и отметить монтажные отверстия. В отмеченных точках высверлить отверстия диаметром 8,5 мм и прикрутить генератор 4 шурупами [10] и гайками [11], которые есть в наборе. Использовать по одной подкладке [9] со стороны головки шурупа, а также со стороны гайки. Крышка требует сборки. Используя винт, прикрепите маленькую крышку к большой, а затем привинтите ручку. В случае проблем - порядок отдельных элементов на диаграмме.

Способ применения:

В ранее установленный в коптильне генератор [2] насыпать щепу в таком количестве, чтобы она хотя бы закрыла дымовую трубу (рекомендуется больше), закрыть камеру крышкой [1]. Установить два шланга Ф5/4 мм длиной 210 мм [4] на патрубки насоса [3], а свободные концы соединить тройником [5]. К свободному патрубку тройника подсоединить шланг Ф5/4 мм длиной 820 мм [6]. На подсоединенный шланг надеть адаптер [7], а на адаптер установить шланг Ф8/5 мм длиной 100 мм [8], который следует также надеть на патрубок дымовой трубы генератора. Поджечь щепу в генераторе через отверстия по бокам, подсоединить насос [3] для питания. Регулировать поток воздуха при помощи ручек на насосе до момента получения желаемого эффекта.

В зависимости от температуры мы предлагаем Вам следующие способы копчения:

- **холодное копчение**

Оно проходит при температуре от 8 до 25°C, вызывает самое сильное высушивание продуктов, а также требует много времени. Такое копчение проводится с перерывами, в несколько подходов. Первая фаза копчения длится обычно 5-12 часов. Между фазами проводится заветривание (около 5 часов), целью которого является поступление свежего воздуха. Оно дополнительно подсушивает продукты, а также создает соответствующий аромат.

В зависимости от продукта весь процесс копчения состоит из 3-5 фаз. Этот метод применяется для копчения сырых колбас и замаринованных продуктов (в основном, сухим способом). Продукты, приготовленные таким способом, очень вкусные и подходят для длительного хранения. При этом следует помнить, чтобы это проходило в прохладном,

затемненном и проветриваемом месте. Продукты не должны соприкасаться, их следует беречь от пыли и света.

- **горячее копчение** (только в коптильнях, оборудованных дополнительным источником тепла)

Этим методом копятся все продукты, которые ранее были ошпарены или сварены. Это копчение при температуре от 24 до 60°C. Оно проводится без перерыва в течение 24 часов, поэтому в коптильном помещении температура должна поддерживаться дополнительным источником обогрева (например, электрическим). Сам процесс сгорания древесного материала не достаточен для обеспечения соответствующих термических условий.

Аспекты безопасности

Генератор

- Перед применением следует убедиться, что все элементы соответственно подобраны друг к другу.
- Прибор не может находиться рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Во время работы прибор нагревается и поддерживает тепло длительное время после погашения. Обслуживать прибор следует в защитных перчатках. Запрещено прикасаться к прибору во время работы и после его погашения - до момента его самопроизвольного остывания.
- Во время работы генератора дыма недопустимо оставлять детей без надзора взрослого.
- Запрещается обслуживать прибор несовершеннолетним.
- Не переносить прибор во время работы.
- Хранить в недоступном для детей месте.

Насос

1. Внимание:

Запрещено погружать насос в воду.

2. Опасности:

Перед запуском прибора убедитесь, что напряжение питания и частота соответствуют параметрам, указанным на номинальной таблице насоса. Пользоваться стандартной сетевой розеткой. Если прибор работает некорректно, не предпринимайте попытки отремонтировать его самостоятельно, это могут делать только квалифицированные техники. Подсоединять насос в розетку с заземлением. Запрещено использовать насос в случае повреждения провода или вилки.

В случае, если насос находится в воде, НЕ пытайтесь его доставать! Сначала следует отсоединить вилку от электрической розетки, а затем достать насос. Если вода попадет в электрические части прибора, следует немедленно отсоединить насос от источника питания.

Внимание:

Данное оборудование не могут использовать дети и лица со сниженными физическими и ментальными возможностями, а также люди без опыта и знания прибора. Детям запрещено играть с прибором.

Всегда отключайте насос, если он не используется, а также перед началом каких-либо работ по его монтажу, демонтажу, уходу и чистке.

Температура окружающей среды выше 40°C может привести к растрескиванию мембраны.

Обращение с отходами.

Отработанное электрическое и электронное оборудование нельзя бросать в мусорные урны. Раздельный сбор и правильная утилизация такого типа отходов обеспечивают охрану окружающей среды. Пользователь несет ответственность за доставку отработанного прибора в специализированный пункт приема, где он прибор будет принят бесплатно. Информацию о таком пункте можно получить у местных властей или в торговой точке.

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 00
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!