

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WĘDZARNIA BALKONOWA Z TERMOMETREM

EN

USER MANUAL

PORTABLE SMOKER WITH THERMOMETER

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

BALKONRÄUCHEREI MIT THERMOMETER

FR

MANUEL D'UTILISATION

FUMEUR EN PLEIN AIR AVEC THERMOMÈTRE

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

NEŠIOJAMOJI RŪKYKLĄ SU TERMOMETRU

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

PĀRVIETOJAMA ŽĀVĒTAVA AR TERMOMETRU

EE

KASUTUSJUHEND

KAASASKANTAV SUITSUAHI TERMOMEETRI

CZ

NÁVOD K OBSLUZE

MOBILNÍ UDÍRNA S TEPLoměREM

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕНОСНАЯ КОПТИЛЬНЯ С ТЕРМОМЕТРОМ

RO

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

AFUMĂTOARE DE BALCON CU TERMOMETRU

SK

NÁVOD NA OBSLUHU

PRENOSNÁ UDIAREŇ S TEPLOMEROM

UA

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПОРТАТИВНА КОПТИЛЬНЯ З ТЕРМОМЕТРОМ

SE

INSTRUKTIONSMANUAL

BALKONGRILLRÖK MED TERMOMETER



No 330001





INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA BALKONOWA Z TERMOMETREM

Uniwersalna domowa wędzarnia, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dzięki dwóm rusztom i dwóm palnikom jest idealna do przygotowywania pysznych dań dla całej rodziny. Pozwala szybko i bez trudu uwędzić drób i inne ulubione rodzaje mięs, ryby oraz sery.

Wędzarnia wyposażona jest w termometr, który pozwala na kontrolę temperatury w komorze podczas całego procesu wędzenia.

Urządzenie zasilane jest paliwem żelowym, bezwonny i bezdymny, które daje odpowiednią moc grzewczą, nie zwiększając swojej objętości jak inne paliwa np. denaturat.

Z niniejszą instrukcją należy się dokładnie zapoznać przed użyciem urządzenia i zachować ją do wglądu na przyszłość.

Drogi Kliencie! Pamiętaj, by przed rozpoczęciem wędzenia bardzo dokładnie osuszyć mięso. Złe osuszone mięso może spowodować gromadzenie się wilgoci wewnątrz komory podczas wędzenia.

Wyposażenie:

1. dwa palniki
2. osłonki do gaszenia palników
3. metalowa osłona
4. brytfanna
5. tacka tłuszczowa
6. dolny ruszt
7. górny ruszt
8. pokrywa z wbudowanym termometrem (0 -100 °C)
9. metalowe uchwyty

SPOSÓB UŻYTKOWANIA:

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z wędzarni i pozwoli cieszyć się jej bezawaryjnym działaniem przez dłuższy czas.

Sposób składania wędzarni jest bardzo prosty, podobnie jak samo wędzenie, by jednak uzyskać w pełni satysfakcjonujące efekty, przy każdym użyciu należy przestrzegać kilku podstawowych zaleceń.

Zrębki należy umieścić na spodzie brytfanny, w specjalnie do tego przygotowanym wyłobieniu w ilości (30-40 g – ok. 2 garści) - należy jednak uważać, by nie przesadzić, gdyż zbyt duża ilość zrębek może mieć niekorzystny wpływ na smak wędzonych potraw (mięso nabierze kwaśnego posmaku).

Podczas całego procesu wędzenia należy kontrolować temperaturę w wędzarni – wykorzystując termometr wędzarniczy zamontowany w pokrywie urządzenia. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka mamy możliwość jej zmniejszenia za pomocą regulowanych palników lub wygaszenia jednego z nich.

Należy uważać, by nie przepełnić palników paliwem żelowym.

1. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że w środku znajdują się wszystkie części urządzenia.
2. Zapewnij sobie miejsce odpowiednie do wędzenia, zgodnie z podanymi w instrukcji zaleceniami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania wędzarni.
3. Wszystkie części wędzarni złóż według zamieszczonego powyżej schematu.
4. Przygotuj zrębki, paliwo, produkty przeznaczone do uwędzenia oraz szczypce lub inne akcesoria przydatne do przekładania potraw.

Jeśli potrawa została wcześniej zapeklowana dobrze ją osuszyć. W tym celu najlepiej powiesić ją w przewiewnym miejscu w temperaturze pokojowej. W celu przyspieszenia procesu można użyć wentylatora. Nie zaleca się wystawiania produktu na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

5. W zagłębieniu na dnie brytfanny równomiernie rozłóż zrębki wędzarnicze – w taki sposób, by tworzyły płaską warstwę lub niskie, rozłożyste „kopczyki” nad palnikami.

Do wędzenia możesz używać różnego rodzaju drewnianych zrębek, np. bukowych, z olchy, bądź bardzo aromatycznych zrębek owocowych: z wiśni, czereśni, jabłoni, śliwy czy gruszy.

6. Na zrębkach wędzarniczych umieść tackę tłuszczową.
 7. W palnikach umieść paliwo, a następnie je rozpal. Przykryj wędzarnię pokrywą z termometrem i odczekaj ok. 3 min, aż delikatnie się nagrzej.
 8. Produkt przeznaczony do wędzenia połów na ruszcie dolnym tak, aby w jak najmniejszym stopniu miał on kontakt ze ściankami wędzarni. Dzięki temu potrawa zostanie uwędzona równomiernie. Głęboka brytfanna umożliwia przyrządzenie potraw, zwłaszcza mięsa o większych gabarytach.
- Pamiętaj, że im mniejsza jest odległość od paleniska, tym wyższa staje się temperatura wędzenia.
9. Podczas całego procesu wędzenia należy kontrolować temperaturę w wędzarni – ułatwi to wbudowany w jej pokrywie termometr.
- Jeśli temperatura jest zbyt wysoka mamy możliwość jej zmniejszenia za pomocą regulowanych palników lub wygaszenia jednego z nich.
10. W zależności od upodobań oraz rodzaju wędzenia wystudzone mięso możesz sparzyć, pozostawić do dalszego wysuszenia w chłodnym miejscu lub bezpośrednio spożyć.
- Przybliżony czas wędzenia ryb to 30-50 min. Wędzenie drobiu i mięsa czerwonego wymaga ok. 60 - 90 min.
11. Po zakończeniu wędzenia zaczekaj, aż urządzenie wystygnie, a następnie oczyść jego poszczególne elementy i zabezpiecz, uwzględniając podane poniżej zalecenia. Przechowuj w zamkniętym opakowaniu (firmowym lub innym podobnym, w pokrowcu itp.)
 12. Przed każdorazowym przystąpieniem do wędzenia upewnij się, że urządzenie jest w pełni sprawne i czyste.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Właściwa i regularna konserwacja przedłuży użytkowanie produktu. Dbaj, aby był on w dobrym stanie przechowywany i właściwie wykorzystywany.

Wskazane jest używanie łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do usuwania tłuszczu z powierzchni metalowych oraz delikatnych akcesoriów, chroniących przed zarysowaniem – najlepiej gąbki. Proponujemy preparaty do czyszczenia grilli i piekarników. Po

wyczyszczeniu / umyciu wszystkie elementy zestawu dokładnie wysusz i wytrzyj do sucha.

Jeśli wędzarnia nie będzie przez pewien czas używana, odpowiednio ją zabezpiecz i przechowuj w miejscu, gdzie nie będzie narażona na działanie niekorzystnych warunków atmosferycznych (zwłaszcza chroń urządzenie przed wilgocią).

Wymiary urządzenia 27,5 x 43 x 21

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- W czasie eksploatacji wędzarni należy zachować środki ostrożności związane z bezpieczeństwem przeciwpożarowym oraz obsługą urządzeń mocno się nagrzewających i generujących wysokie temperatury.

- Wędzarnię wolno używać wyłącznie na zewnątrz. Nie wolno używać jej w pomieszczeniach, namiotach, przyczepach, ani też pod zadaszeniem, które może powodować ryzyko powstania pożaru.

Optymalnym rozwiązaniem jest wydzielone, zadaszone miejsce, zapewniające komfort wędzenia i bezpieczną obsługę. Zalecane jest miejsce osłonięte przed nadmiernym nasłonecznieniem.

- Jeśli wędzarnia ustawiona jest „pod gołym niebem”, nie należy jej uruchamiać w czasie intensywnych opadów oraz burzy.

- Wędzarni nie należy używać w sposób, który mógłby być uciążliwy dla sąsiadów / osób postronnych.

- Przed użyciem wędzarnię należy ustawić poziomo, na równym, stabilnym i niepalnym podłożu, w miejscu osłoniętym od wiatru, w bezpiecznej odległości od przedmiotów i materiałów łatwopalnych.

- Jako rozpalaki używać paliwa żelowego – nie wolno używać spirytusu, benzyny, nafty, denaturatu czy innych środków, które grożą niekontrolowanym płomieniem.

- Używanie środków łatwopalnych nieprzeznaczonych do wykorzystania w procesie wędzenia jest niebezpieczne, może spowodować obrażenia ciała, pożar, zepsuć smak wędzonych potraw, a nawet spowodować ich zatrucie.

- Napełniając palniki, należy zachować ostrożność i uważać, by ich nie przepełnić.
- Wędzarni z rozpalonym paliwem nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Nie przemieszczać urządzenia podczas procesu wędzenia.
- Rozgrzaną wędzarnię chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych.
- Wędzarni nie wolno używać w pobliżu materiałów łatwopalnych, wybuchowych, fajerwerków itp.
- W pobliżu rozgrzanej wędzarni nie wolno używać aerozoli.
- Zachować bezpieczną odległość od rozgrzanej wędzarni, nie dotykać rozpalonych palników i innych gorących części urządzenia.
- By uniknąć oparzenia, podczas czynności związanych z wędzeniem należy używać rękawic i upewnić się, że uchwyty są prawidłowo zamocowane.
- Rozgrzanej wędzarni nie wolno polewać wodą.
- Po zakończeniu wędzenia należy dokładnie wygasić paliwo, używając osłonek do gaszenia palników.
- Po użyciu wędzarni musi ostygnąć. Zanim przystąpi się do jej rozkładania i czyszczenia, należy się upewnić, że wszystkie elementy całkowicie ostygły.
- Urządzenia nie wolno samodzielnie modyfikować.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może doprowadzić do poważnego urazu, poparzenia i zniszczenia mienia.



USER MANUAL

PORTABLE SMOKER WITH THERMOMETER

Versatile household smoker, made of high quality stainless steel. Thanks to two grills and two burners it is perfect for preparing delicious dishes for the whole family. It allows quick and easy smoking of poultry, other meat, fish, and cheese.

The smoker is fitted with a thermometer that enables checking the temperature in the chamber during the whole smoking process. The device is fuelled with odourless and smokeless gel fuel that provides appropriate heating power without increasing its volume the way other fuels (for example denatured alcohol) do.

Please familiarise yourself thoroughly with this manual prior to using the device and keep it for future reference.

Dear Client! Remember to dry the meat very carefully prior to commencing smoking. A poorly dried meat may cause humidity to accumulate inside the chamber during smoking.

Equipment:

1. two burners
2. casing for burner extinguishing
3. metal shield
4. roasting pan
5. fat pan
6. bottom grill
7. upper grill
8. cover with built-in thermometer (0 -100°C)
9. metal handles

HOW TO USE:

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the smoker properly and enjoy its faultless functioning for a longer time.

The smoker assembly method is very simple, and so is smoking itself. However, in order to achieve fully satisfying effects it is necessary to always adhere to several fundamental recommendations when using it.

The wood chips should be placed on the bottom of the roasting pan in a specially designed recess, in the amount of (30-40 g – about 2 handfuls). Excess amount of wood chips should be avoided as it may have a negative impact on the flavour of the food smoked (e.g. meat may acquire a sour aftertaste).

During the whole smoking process it is necessary to monitor the temperature inside the smoker using the smoking thermometer installed in the cover of the device. If the temperature becomes too high, it can be reduced by adjusting the burners or turning one of them off.

It is necessary to be careful not to overfill the burners with gel fuel.

1. Check the content of the packaging and make sure that all parts of the device are included.
2. Arrange a proper place for smoking for yourself, in line with the recommendations regarding safe use of the smoker, specified in the manual.
3. Assemble all parts of the smoker in line with the schematic included above.
4. Prepare wood chips, fuel, products to be smoked, and tongs or other accessories useful for moving the food.

If the food was cured in brine earlier, it is necessary to dry it well. To this end, it is best to hang it in a draughty place in room temperature. To speed this process up, it is possible to use a fan. It is not recommended to expose the product to direct sunlight.

5. Arrange the wood chips uniformly in the recess on the bottom of the roasting pan in such a way that they form a flat layer or short broad mounds over the burners.

For smoking, you can use various kinds of wood chips, e.g. from beech or alder, or from very aromatic fruit tree wood, e.g. from cherry, wild cherry, apple, plum, or pear tree.

6. Place the drip tray on the wood chips.
7. Put fuel into the burners and then light them up. Place the cover with thermometer over the smoker and wait for about 3 minutes for it to heat up slightly.
8. Place the product to be smoked on the bottom grill in such a way that it has as little contact with the smoker's walls as possible. Thanks to that the product will be smoked uniformly. The deep roasting pan enables preparing various meals, especially larger meat portions.

Remember that the lower the distance from the furnace, the higher the smoking temperature is.

9. During the whole smoking process it is necessary to monitor the temperature inside the smoker – which is facilitated by the thermometer built into the smoker cover.

If the temperature becomes too high, it can be reduced by adjusting the burners or turning one of them off.

10. Depending on your preferences and the type of smoking used, you can scald the meat, leave it to dry further in a cold place, or eat it right away. The approximate time required to smoke fish is 30-50 minutes. Smoking poultry and red meat takes about 60-90 minutes.

11. After smoking is finished, wait for the device to cool down and then clean all its individual elements and secure them, taking into account the recommendations specified below. Store the device in a closed packaging (original or other similar one, in a slip cover, etc.).

12. Before commencing smoking, always make sure that the device is clean and in good working order.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper and regular maintenance will extend the life of the product. Make sure that it is stored in good condition and used properly.

It is recommended to use mild cleaning agents intended for removing fat from metal surfaces, and gentle accessories that protect against scratching – sponges are the best choice. We recommend products intended for cleaning barbecues and ovens. After cleaning / washing, dry all the kit elements thoroughly and wipe them.

If you intended not to use the smoker for a longer while, secure it properly and store it at a place where it is not exposed to impact of harmful weather conditions (in particular, protect the device against moisture).

Device dimensions 27.5 x 43 x 21 cm

SAFETY PRINCIPLES

- When using the smoker it is necessary to adhere to precautions related to fire safety and operation of devices that heat up strongly and generate high temperatures.

- The smoker may be used outdoors only. It is not allowed to use it in rooms, tents, trailers, or under roofing that may generate a risk of fire.

The optimal solution is a separate roofed location that ensures convenient smoking and safe operation. We recommend a place shaded against excessive insolation.

- If the smoker stands in “open air”, it should not be started during intensive precipitation or during a storm.

- The smoker should not be used in any way that would be onerous to neighbours / bystanders.
- Prior to being used, the smoker should be placed vertically on an even, stable, and non-flammable substrate, in a spot shielded against wind, and in safe distance from flammable items and materials.
- Use gel fuel as kindling – do not use spirits, gasoline, kerosene, denatured alcohol, or other substances that create the hazard of uncontrolled flame.
- Using flammable agents that are not intended for use during the smoking process is hazardous, may cause body injury or a fire, may degrade the flavour of the food smoked or even cause it to become poisonous.
- When filling the burners, it is necessary to remain cautious and take care not to overfill them.
- The smoker with burning fuel must not be left unattended.
- Do not move the device during the smoking process.
- Keep the hot smoker out of reach of children and pet animals.
- The smoker must not be used near flammable materials, explosive, fireworks, etc.
- It is forbidden to use spray containers near the hot smoker.
- Keep a safe distance from a hot smoker and do not touch active burners or other hot parts of the device.
- In order to avoid burns, use protective gloves when performing activities related to smoking and make sure that the handles are fixed properly.
- It is forbidden to pour water on the hot smoker.
- After finishing smoking, put out the fuel carefully using the covers for burner extinguishing.
- The smoker has to cool down after use. Before commencing dismantling and cleaning, make sure that all the parts have cooled down fully.
- Do not modify the device on your own.

Lack of adherence to the above recommendations may lead to serious injury, burns, and destruction of property.



BEDIENUNGSANLEITUNG BALKONRÄUCHEREI MIT THERMOMETER

Universeller Räucherofen aus hochqualitativem rostfreiem Stahl. Dank zwei Rosten und zwei Brennern ist er ideal für die Zubereitung von Gerichten für die ganze Familie. Er erlaubt es schnell und problemlos Geflügel und andere Fleischsorten, Fisch sowie Käse zu räuchern.

Der Räucherofen ist mit einem Thermometer ausgestattet, das die Kontrolle der Temperatur in der Kammer während des gesamten Räuchervorgangs ermöglicht.

Das Gerät wird mit einem geruchlosen und rauchlosen Brenngel betrieben, das eine entsprechende Heizleistung gewährleistet und dabei nicht sein Volumen, wie andere Brennstoffe, z. B. Brennspritus, vergrößert.

Vor dem Gebrauch dieses Geräts genau mit der Gebrauchsanleitung bekannt machen und sie zum Einsehen aufbewahren.

Sehr geehrter Kunde! Achten Sie darauf, das Fleisch vor dem Räuchern sehr genau zu trocknen. Schlecht getrocknetes Fleisch kann bewirken, dass sich während des Räucherns Feuchtigkeit im Inneren der Kammer sammelt.

Ausrüstung:

1. zwei Brenner
2. Abdeckungen zum Löschen der Brenner
3. Metallabdeckung
4. Bratpfanne
5. Fettschale
6. Unterer Rost
7. Oberrost
8. Deckel mit eingebautem Thermometer (0-100 °C)
9. Metallgriffe

VERWENDUNGSWEISE:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, den Räucherofen korrekt, störungsfrei und lang zu nutzen.

Der Aufbau des Räucherofens ist sehr einfach, genauso wie das Räuchern, um jedoch vollkommen befriedigende Ergebnisse zu erhalten, müssen bei jedem Gebrauch folgende Empfehlungen beachtet werden.

Die Räucherspäne müssen auf dem Boden der Bratpfanne, in einer dafür bestimmten Vertiefung in einer Menge von (30-40 g – ca. 2 Handvoll) platziert werden – es dürfen aber nicht zu viele Räucherspäne verwendet werden, da dies einen ungünstigen Einfluss auf den Geschmack der geräucherten Gerichte haben kann (das Fleisch bekommt einen sauren Nachgeschmack). Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen kontrollieren – unter Verwendung des Thermometers, das im Deckel des Geräts montiert ist. Wenn die Temperatur zu hoch ist, kann sie mithilfe einstellbarer Brenner oder des Löschens eines von ihnen geregelt werden.

Darauf achten, die Brenner nicht mit Brenngel zu überfüllen.

1. Den Verpackungsinhalt prüfen und sicherstellen, dass sich in der Verpackung alle Teile des Geräts befinden.
2. Finden Sie einen Ort an dem geräuchert werden kann, gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung des Räucherofens.
3. Alle Teile des Räucherofens gemäß des in der Anleitung beschriebenen Schemas montieren.

4. Räucherspäne, Brennstoff, die zum Räuchern bestimmten Produkte sowie Zangen und anderes, benötigtes Zubehör vorbereiten.

Wenn das Gericht vorher eingepökelt wurde, sollte es getrocknet werden. Dazu sollte es am besten an einem luftigen Ort, an dem Zimmertemperatur herrscht, aufgehängt werden. Um den Prozess zu beschleunigen, kann ein Ventilator verwendet werden. Es wird nicht empfohlen, das Produkt der direkten Sonneneinstrahlung auszusetzen.

5. In der Vertiefung auf dem Boden der Bratpfanne die Räucherspäne gleichmäßig verteilen, so dass sie eine flache Schicht oder niedrige breite „Hügel“ über den Brennern bilden.

Zum Räuchern können Sie verschiedene Räucherspäne, z. B. Buchenräucherspäne oder sehr aromatische Obstbaumräucherspäne (Süßkirsche, Sauerkirsche, Apfel, Pflaume, Birne) verwenden.

6. Auf den Räucherspänen das Tablett für Fett platzieren.

7. In den Brennern den Brennstoff platzieren, anschließend entzünden. Den Räucherofen mit dem Deckel mit Thermometer zudecken und ca. 3 Minuten abwarten, bis er sich leicht erhitzt.

8. Das zum Räuchern bestimmte Produkt auf den unteren Rost so legen, das es keinen Kontakt mit den Wänden der Räucherammer hat. Dank dem wird das Gericht gleichmäßig geräuchert sein. Die tiefe Bratpfanne ermöglicht das Zubereiten von größeren Mengen (insbesondere von Fleisch).

Beachten Sie, dass je kürzer die Entfernung von der Feuerstelle ist, desto höher die Räuchertemperatur wird.

9. Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen kontrollieren – dies wird vom Thermometer, das im Deckel des Geräts montiert ist, erleichtert.

Wenn die Temperatur zu hoch ist, kann sie mithilfe einstellbarer Brenner oder des Löschens eines von ihnen geregelt werden.

10. Je nach Vorlieben und der Art des Räucherns kann das abgekühlte Fleisch gebrüht, weiter an einem kühlen Ort getrocknet oder direkt verzehrt werden. Die ungefähre Dauer des Räucherns von Fisch beträgt 30-50 Minuten. Das Räuchern von Geflügel und rotem Fleisch muss ca. 60 bis 90 Minuten dauern.

11. Nach Beenden des Räucherns warten, bis das Gerät abgekühlt ist, anschließend seine einzelnen Elemente reinigen und sichern, unter Berücksichtigung der unten angeführten Empfehlungen. In einer geschlossenen Verpackung aufbewahren (der Firmenverpackung oder einem Überzug u. Ä.)

12. Vor jedem Räuchern prüfen, ob das Gerät in vollem Umfang funktionstüchtig und sauber ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Die ordnungsgemäße und regelmäßige Wartung verlängert die Benutzungsdauer des Geräts. Es sollte in einem guten Zustand gelagert und bestimmungsgemäß benutzt werden.

Wir empfehlen die Verwendung von sanften Reinigungsmitteln für die Entfernung von Fett von Metalloberflächen sowie von Zubehör, das vor Kratzern schützt – am besten eines Schwammes. Wir empfehlen Mittel für die Reinigung von Grillen und Backöfen. Nach der Reinigung alle Elemente des Sets gründlich abtrocknen und trockenwischen.

Sollte der Räucherofen für längere Zeit nicht verwendet werden, ihn entsprechend sichern und an einem Ort aufbewahren, an dem er nicht ungünstigen Wetterbedingungen ausgesetzt ist (das Gerät insbesondere vor Feuchtigkeit schützen).

Abmessungen des Geräts 27,5 x 43 x 21 cm

SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

Während der Nutzung des Räucherofens Vorsichtsmaßnahmen, die mit Brandschutz und der Bedienung heißen Geräten zusammenhängen, einhalten.

Der Räucherofen darf ausschließlich in Außenbereichen benutzt werden. Der Räucherofen darf nicht in Innenräumen, Zelten, Anhängern oder unter Überdachungen verwendet werden, da sonst das Risiko eines Brandes besteht.

Optimal ist ein gesonderter Platz, der komfortables Räuchern und sichere Bedienung ermöglicht. Wir empfehlen einen Platz der vor übermäßiger Sonneneinstrahlung geschützt ist.

Sollte der Räucherofen unter freiem Himmel aufgestellt sein, darf er nicht bei intensiven Niederschlägen oder Sturm in Betrieb genommen werden.

Den Räucherofen nicht auf eine Weise verwenden, die den Nachbarn/Anrainern lästig sein könnte.

Vor der Verwendung den Räucherofen waagrecht, auf ebenem, stabilem und unbrennbarem Untergrund, an einem windstillen Ort, fern von feuergefährlichen Gegenständen und Materialien aufstellen.

Als Zündmaterial dürfen nicht Spiritus, Benzin, Petroleum, Brennspritus oder andere Mittel, bei den eine unkontrollierte Flamme droht, verwendet werden.

Das Verwenden von feuergefährlichen Mitteln, die nicht für das Räuchern bestimmt sind, ist gefährlich, denn es kann Verletzungen des Körpers oder einen Brand verursachen, den Geschmack der geräucherten Gerichte oder sie selber verderben.

Beim Befüllen der Brenner vorsichtig sein und beachten, sie nicht zu überfüllen.

Den Räucherofen mit entzündetem Brennstoff nicht ohne Aufsicht lassen.

· Das Gerät während des Räucherns nicht an einen anderen Platz bringen.

Den Räucherofen vor dem Zugang von Kindern und Haustieren schützen.

Der Räucherofen darf nicht in der Nähe von feuergefährlichen, explosionsgefährlichen Stoffen, Feuerwerken u. Ä. verwendet werden.

In der Nähe des erhitzten Räucherofens dürfen keine Aerosole verwendet werden.

Einen sicheren Abstand vom erhitzten Räucherofen einhalten, die erhitzten Brenner und andere heiße Teile des Geräts nicht anfassen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, beim Hantieren am Räucherofen Schutzhandschuhe tragen

und sicherstellen dass die Griffe korrekt montiert sind.

Der erhitzte Räucherofen darf nicht mit Wasser begossen werden.

Nach dem Beenden des Räucherns den Brennstoff gründlich, unter Verwendung von Abdeckungen für das Löschen der Brenner, löschen.

- Nach der Verwendung muss der Räucherofen abkühlen. Vor seiner Demontage und Reinigung sicherstellen, ob alle Elemente vollständig abgekühlt sind.
- Das Gerät nicht mit selbständig modifiziert werden.

Das Nichtbefolgen der oben erwähnten Empfehlungen kann zu schweren Verletzungen, Verbrennungen und der Zerstörung von Gegenständen führen.



NOTICE D'UTILISATION

FUMEUR EN PLEIN AIR AVEC THERMOMÈTRE

Fumoir domestique universel, fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Avec deux grilles et deux brûleurs, il est idéal pour préparer de délicieux repas pour toute la famille. Permet de fumer rapidement et facilement de la volaille et d'autres types de viande, de poisson et de fromage.

Le fumoir est équipé d'un thermomètre qui permet de contrôler la température dans la chambre tout au long du processus de fumage.

- L'appareil est alimenté par un carburant en gel, inodore et sans fumée, qui donne une puissance de chauffe suffisante sans augmenter son volume comme d'autres carburants tels que l'alcool dénaturé.

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure.

Cher Client ! N'oubliez pas de bien sécher la viande avant de la fumer. Une viande mal séchée peut provoquer une accumulation d'humidité à l'intérieur de la chambre pendant le fumage.

Équipement:

1. deux brûleurs
2. couvercles pour éteindre les brûleurs
3. carter en métal
4. récipient de cuisson
5. plateau de récupération des graisses
6. grille inférieure
7. grille supérieure
8. couvercle avec thermomètre intégré (0 -100 °C)
9. prises en métal

MODE D'EMPLOI:

Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le fumoir et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

La méthode d'assemblage du fumeur est très simple, tout comme le fumage lui-même, mais pour obtenir des résultats pleinement satisfaisants, il faut suivre quelques recommandations de base à chaque utilisation.

Les copeaux doivent être placées au fond de la rôtissoire, dans une rainure spécialement préparée, en quantité de (30-40 g - environ 2 poignées) - mais ne pas en ajouter trop, car cela peut avoir un effet négatif sur le goût de l'aliment fumé (la viande prendra un arrière-goût aigre).

Pendant tout le processus de fumage, la température dans le fumoir doit être contrôlée avec le thermomètre intégré. Si la température est trop élevée, nous avons la possibilité de la réduire au moyen de brûleurs réglables ou d'en éteindre un.

Faites attention à ne pas trop remplir les brûleurs avec du carburant en gel.

1. Vérifiez le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil se trouvent dans l'emballage.
2. Assurez-vous de disposer d'un endroit approprié pour fumer, en suivant les recommandations assurant une utilisation sûre du fumoir.
3. Assemblez toutes les parties du fumoir selon le schéma ci-dessus.

4. Préparez des copeaux de bois, du combustible, des produits à fumer et des pinces ou autres accessoires utiles pour déplacer les aliments.

Si le plat a été préalablement traité par la salaison, égouttez-le bien. Pour ce faire, il est préférable de l'accrocher dans un endroit aéré à température ambiante. Un ventilateur peut être utilisé pour accélérer le processus. Il n'est pas recommandé d'exposer le produit à une lumière solaire directe.

5. Dans une rainure au fond de la rôtissoire, répartissez uniformément les copeaux de bois - de manière à ce qu'ils forment une couche plate ou de petits tas au-dessus des brûleurs.

Vous pouvez utiliser différents types de copeaux de bois pour fumer, par exemple du hêtre, de l'aulne ou des copeaux de fruits très aromatiques : de cerisiers, de pommiers, de pruniers ou de poiriers.

6. Placez un bac à graisse sur les copeaux.

7. Placez du combustible dans les brûleurs et allumez-les. Couvrez le fumoir avec le couvercle de thermomètre et attendez environ 3 minutes pour qu'il se réchauffe doucement.

8. Placez le produit à fumer sur la grille inférieure de manière à ce qu'il entre le moins possible en contact avec les parois du fumoir. Cela permettra de garantir que les aliments soient fumés de manière uniforme. La rôtissoire profonde permet de cuire les aliments, en particulier les viandes de grande taille.

N'oubliez pas que plus la distance du foyer est faible, plus la température de fumage est élevée.

9. La température dans le fumoir doit être contrôlée tout au long du processus de fumage - un thermomètre intégré dans le couvercle du fumoir le facilitera. Si la température est trop élevée, nous avons la possibilité de la réduire au moyen de brûleurs réglables ou d'en éteindre un.

10. Selon vos préférences et le type de fumage, vous pouvez blanchir la viande refroidie, la laisser sécher dans un endroit frais ou la consommer directement. La durée approximative du fumage du poisson est de 30 à 50 minutes. Le fumage de la volaille et de la viande rouge prend environ 60 à 90 minutes.

11. Lorsque le fumage est terminé, laissez l'appareil refroidir, puis nettoyez et fixez ses différents composants en tenant compte des recommandations suivantes. Conservez dans un emballage fermé (d'origine ou similaire).

12. Assurez-vous que l'appareil est pleinement opérationnel et propre avant chaque utilisation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien approprié et régulier prolongera la durée de vie du produit. Veillez à ce qu'il soit stocké en bon état et utilisé correctement.

Il est conseillé d'utiliser des produits de nettoyage doux conçus pour dégraisser les surfaces métalliques et les accessoires délicats qui protègent contre les rayures : de préférence une éponge. Nous proposons des produits pour le nettoyage des grilles et des fours. Après avoir nettoyé/lavé toutes les parties du kit, séchez-les soigneusement et essuyez-les.

Si le fumoir n'est pas utilisé pendant un certain temps, protégez-le correctement et stockez-le dans un endroit où il ne sera pas exposé à des conditions climatiques défavorables (protégez notamment l'appareil de l'humidité).

Dimensions de l'appareil 27,5 x 43 x 21 cm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Pendant l'exploitation du fumoir, des précautions doivent être prises pour la sécurité incendie et le fonctionnement des équipements qui chauffent fortement et génèrent des températures élevées.

- Le fumoir ne peut être utilisé qu'à l'extérieur. Ne l'utilisez pas à l'intérieur, dans des tentes, des remorques ou sous un auvent qui pourrait créer un risque d'incendie.

La solution optimale est un lieu séparé et couvert, assurant le confort du fumoir et un fonctionnement sûr. Un endroit à l'abri d'un ensoleillement excessif est recommandé.

- Si le fumoir est installé "à l'extérieur", il ne doit pas être utilisé en cas de fortes pluies ou de tempêtes.

- Le fumoir ne doit pas être utilisé d'une manière qui pourrait être une nuisance pour les voisins / les tiers.

- Avant d'être utilisé, le fumoir doit être placé horizontalement sur une surface plane, stable et ininflammable, dans un endroit abrité du vent, à une distance sûre des objets et matériaux inflammables.

- Utilisez du combustible en gel pour allumer le feu - n'utilisez pas d'alcool, d'essence, de kérosène, d'alcool dénaturé ou d'autres agents qui peuvent provoquer des flammes incontrôlées.

- L'utilisation d'agents inflammables non destinés à être utilisés dans le processus de fumage est dangereuse et peut provoquer des blessures, un incendie, altérer la saveur des aliments fumés, voire provoquer un empoisonnement.

- Lorsque vous remplissez les brûleurs, soyez prudent et veillez à ne pas les surcharger.
 - Le fumoir avec le carburant allumé ne doit pas être laissé sans surveillance.
 - Ne déplacez pas l'appareil pendant le processus de fumage.
 - Gardez le fumoir chauffé hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
 - Le fumoir ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables, d'explosifs, de feux d'artifice, etc.
 - N'utilisez pas d'aérosols à proximité du fumoir chauffé.
 - Gardez une distance de sécurité par rapport au fumoir chauffé, ne touchez pas les brûleurs allumés ni les autres parties chaudes de l'appareil.
 - Pour éviter les brûlures, utilisez des gants et assurez-vous que les poignées sont correctement fixées.
 - L'eau ne doit pas être versée sur le fumoir chauffé.
 - Lorsque vous avez fini de fumer, éteignez soigneusement le combustible à l'aide des couvercles d'extinction du brûleur.
 - Le fumoir doit se refroidir après utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces ont complètement refroidi avant de commencer le démontage et le nettoyage.
- Le produit ne peut être modifié.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, des brûlures et des dommages matériels.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA **NEŠIOJAMOJI RŪKYKLA SU TERMOMETRU**

Universali buitinė rūkykla, pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno. Su dvejomis grotelėmis ir dviem degikliais, todėl idealiai tinka gaminti nuostabius patiekalus visai šeimai. Joje galima sparčiai ir be vargo rūkyti paukštieną ir kitas mėgstamas mėsos rūšis, žuvis ir sūrius.

Rūkykloje yra termometras, kuriuo kameroje galima kontroliuoti temperatūrą visą rūkymo laiką.

Įrenginys kūrenamas geliniu kuru be kvapo ir dūmų, kuris sukuria tinkamą šildymo galią, nedidina savo tūrio kaip kitos kuro rūšys, pvz., denatūratas.

Prašome atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradedant naudoti įrenginį ir išsaugoti ją, kad būtų galima pasinaudoti ateityje.

Brangūs klientai! Nepamirškite, kad prieš pradėdant rūkyti būtina labai gerai nusausinoti mėsą. Blogai nusausinus mėsą, rūkant kameros viduje gali kauptis drėgmė.

Įranga:

1. du degikliai
2. degiklių gesintuvai
3. metalinis dangtis
4. skarda
5. riebalų padėklas
6. apatinės grotelės
7. viršutinės grotelės
8. dangtis su įdiegtu termometru (0–100 °C)
9. metalinės rankenos

NAUDOJIMO BŪDAS:

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais galima tinkamai naudoti įrenginį ir džiaugtis jo netrikdomu veikimu ilgą laiką.

Rūkykla surenkama labai paprastai, panašiai vyksta ir rūkymas, bet norint džiaugtis puikiais rezultatais, būtina kiekvieną kartą naudojant rūkyklą laikytis kelių pagrindinių patarimų.

Drožles būtina krauti kaitintuvo apačioje esančiame specialiame griovelyje (30–40 g – apie 2 saujas) – vis dėlto būtina būti atidiems ir per daug neprikrauti drožlių, nes per didelis drožlių kiekis gali neigiamai paveikti rūkomų patiekalų skonį (mėsa gali įgauti rūgštą poskonį).

Visą rūkymo laiką būtina kontroliuoti temperatūrą rūkykloje – tam naudojamas įrenginio dangtyje sumontuotas rūkymo termometras. Jeigu temperatūra yra per aukšta, ją galima sumažinti reguliuojamais degikliais arba užgesinus vieną iš jų.

Būtina būti atsargiems ir į degiklius nepilti per daug gelinio kuro.

1. Patikrinti pakuotės turinį ir įsitikinti, kad pakuotėje yra visos įrenginio dalys.
2. Rasti rūkyti tinkamą vietą, kaip nurodyta instrukcijoje, kad būtų galima saugiai naudoti rūkyklą.
3. Visas rūkyklos dalis surinkti kaip nurodyta pirmiau pateikiamoje schemoje.

4. Paruošti drožles, kurą, rūkyti skirtus produktus ir žnyples ar kitus įrankius, kurie praverčia vartant patiekalus.

Jeigu patiekalas buvo marinuojamas, gerai jį nusausinti. Tam patiekalą pakabinti gerai vėdinamoje vietoje kambario temperatūroje. Kad patiekalas greičiau apdžiūtų, galima naudoti ventiliatorių. Nerekomenduojama produktų palikti tiesioginiuose saulės spinduliuose.

5. Kaitintuvo dugne esančiame griovelyje tolygiai paskirstyti rūkymo drožles – taip, kad susidarytų plokščias sluoksnis arba žemi, platūs kauburėliai virš degiklių.

Rūkant galima naudoti įvairių medienos rūšių drožles, pvz., buko, alksnio arba labai kvapnias vaismedžių drožles: vyšnių, trešnių, obelių, slyvų ar kriaušių.

6. Ant rūkymo drožlių padėti riebalų padėkliuką.

7. Į degiklius įpilti kuro ir juos uždegti. Rūkyklą uždengti dangčiu su termometru ir palaukti apie 3 min., kol šiek tiek įkais.

8. Rūkyti skirtą produktą padėti ant apatinių grotelių taip, kad kuo mažiau liestųsi su rūkyklos sienelėmis. Taip patiekalas išrūkomas tolygiai. Giliame kaitintuve galima gaminti ypač didelius gabalus mėsos.

Atsiminkite, kad kuo mažesnis atstumas nuo pakuros, tuo aukštesnė rūkymo temperatūra.

9. Visą rūkymo laiką būtina kontroliuoti temperatūrą rūkykloje – tam skirtas dangtyje įrengtas termometras.

Jeigu temperatūra yra per aukšta, ją galima sumažinti reguliuojamais degikliais arba užgesinus vieną iš jų.

10. Atsižvelgiant į tai, kas mėgstama ir rūkymo būdą, atvėsusią mėsą galima nuplikyti, palikti toliau džiūti vėsioje vietoje arba iš karto vartoti. Žuvys rūkomos apie 30–50 min. Paukštiena ir raudonoji mėsa rūkoma apie 60–90 minučių.

11. Baigus rūkyti, palaukti, kol įrenginys atauš, paskiau išvalyti visus jo elementus ir apsaugoti, kaip nurodyta toliau. Laikyti uždaroje pakuotėje (gamintojo ar panašioje, užvalkale ir pan.).

12. Kiekvieną kartą prieš pradedant rūkyti būtina įsitikinti, kad įrenginys yra visiškai tinkamas naudoti ir švarus.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Tinkama ir reguliari priežiūra pailgina gaminio naudojimą. Rūpinkitės, kad būtų laikomas geros būklės ir tinkamai naudojamas.

Patartina naudoti švelnius valiklius, skirtus riebalams pašalinti nuo metalinių paviršių, ir švelnius priedus, saugančius nuo įbrėžimų – geriausia kempinę. Siūlome keptuvų ir orkaitių valiklį. Išvalius (išplovus), visus komplekto elementus kruopščiai išdžiovinti ir nuvalyti, kad būtų sausi.

Jeigu rūkyklos neketinama kurį laiką naudoti, būtina ją tinkamai apsaugoti ir laikyti vietoje, kur jos neveikia nepalankios aplinkos sąlygos (ypač būtina ją saugoti nuo drėgmės).

Įrenginio matmenys 27,5 x 43 x 21 cm

SAUGOS TAISYKLĖS

- Naudojant rūkyklą būtina laikytis atsargumo priemonių, susijusių su gaisrine sauga bei stipriai įkaistančių ir išskiriančių aukštą temperatūrą įrenginių naudojimu.

- Rūkyklą galima naudoti tik lauke. Negalima jos naudoti patalpose, palapinėse, priekabose ar po stoginėmis, kur gali kilti gaisras.

Optimalus sprendimas – išskirta vieta po stogine, kad būtų patogų rūkyti ir saugu naudoti. Rekomenduojama rinktis nuo pernelyg stiprių saulės spindulių apsaugotą vietą.

- Jeigu rūkykla statoma po atviru dangumi, nereikėtų jos naudoti stipriai lyjant ir esant audrai.

- Rūkyklos nenaudoti tokiu būdu, kuris keltų nepatogumų kaimynams (pašaliniais asmenimis).

- Prieš naudojant rūkyklą pastatyti horizontaliai ant lygaus, stabilaus ir nedegaus pagrindo, nuo vėjo apsaugotoje vietoje, saugiu atstumu nuo daiktų ir degių medžiagų.

- Prakurams naudoti gelinį kurą – draudžiama naudoti spiritą, benzina, dyzeliną, denatūratą ar kitas medžiagas, kurios gali sukelti nekontroliuojamą liepsnojamą.
 - Pavojinga naudoti degias medžiagas, kurios neskirtos naudoti rūkant, nes gali sukelti kūno sužalojimų, gaisrą, pagadinti rūkomų patiekalų skonį ar net juos apnuodyti.
 - Pildant degiklius, būtina elgtis atsargiai ir neperpildyti jų.
 - Rūkyklos su degančiu kuru negalima palikti be priežiūros.
 - Rūkant nejudinti ir nekilnoti įrenginio.
 - Įkaitusią rūkyklą saugoti, kad jos nepasiektų vaikai ir naminiai gyvūnai.
 - Rūkyklą draudžiama naudoti šalia degių, sproglių medžiagų, fejerverkų ir pan.
 - Šalia įkaitusios rūkyklos negalima naudoti aerozolių.
 - Laikykis saugaus atstumo nuo įkaitusios rūkyklos, neliesti degančių degiklių ir kitų karštų įrenginio dalių.
 - Nudegimams išvengti rūkant mūvėti pirštines
- ir įsitikinti, kad rankenos tinkamai pritvirtintos.
- Įkaitusios rūkyklos negalima laistyti vandeniu.
 - Baigus rūkyti, būtina gerai užgesinti kurą naudojant uždangėles degikliams gesinti.
 - Baigus naudoti rūkyklą būtina ataušinti. Prieš pradedant ją ardyti ir valyti būtina įsitikinti, kad visi jos elementai visiškai ataušo.
 - Įrenginio negalima savarankiškai keisti.

Nesilaikant šių nurodymų galima rimtai susižeisti, nudegti ir sugadinti turtą.



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA PĀRVIETOJAMA ŽĀVĒTAVA AR TERMOMETRU

Universāla mājas kūpinātava no augstvērtīga nerūsējošā tērauda. Pateicoties divām restēm un diviem degļiem, kūpinātava ir ideāli piemērota garšīgu ēdienu pagatavošanai visai ģimenei. Tā ļauj ātri un vienkārši kūpināt putnu gaļu un citus iecienītus gaļas, zivju un siera veidus.

Kūpinātava ir aprīkota ar termometru, kas visa kūpināšanas procesa laikā ļauj kontrolēt temperatūru kamerā.

Ierīce darbojas uz gēla kurināmā, kas ir bezdūmu un bez smaržas, izdala atbilstošu siltuma daudzumu, atšķirībā no citiem kurināmā veidiem, piemēram, denaturētā spirta – neaplielinot savu apjomu.

Pirms ierīces lietošanas ir rūpīgi jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un jā saglabā tā turpmākai lietošanai.

Cienījamais Klient! Neaizmirsti pirms kūpināšanas rūpīgi nosusināt gaļu. Slikti nosusināta gaļa kūpināšanas laikā var izraisīt mitruma uzkrāšanos kameras iekšienē.

Aprīkojums

1. Divi degļi
2. Uzlikas degļu nodzēšanai
3. Metāla pārsegs
4. Cepešpanna
5. Paplāte taukiem
6. Apakšējās restes
7. Augšējās restes
8. Vāks ar iebūvētu termometru (0 - 100 °C)
9. Metāla rokturi

LIETOŠANAS VEIDS:

Šo ieteikumu uzmanīga izlasīšana ļaus pareizi izmantot kūpinātavu un ilgstošī izmantot tās bezatzeices darbu.

Kūpinātavas montāžas metode ir ļoti vienkārša, tāpat kā pati kūpināšana, bet, visapmierinošāko rezultātu iegūšanai - katru reizi, kad to lietosiet, ir jāvadās no dažiem galvenajiem ieteikumiem.

Skaidas ir jāieliek speciāli sagatavotā padziļinājumā paliktņa dibenā, daudzumā (30-40 g – apmēram sauja) | (30-50 g - apmēram 2 saujas) - tomēr esat piesardzīgi, nepārcentieties, jo pārāk daudz skaidu var negatīvi ietekmēt kūpināto ēdienu garšu (gaļa atstās skābenu pēcgaršu).

Visa kūpināšanas procesa laikā, ar ierīces vākā iemontēta kūpināšanas termometra palīdzību ir jākontrolē temperatūra kūpinātavā. Ja temperatūra ir pārāk augsta, to ir iespējams pazemināt kā ar regulējamo degļu palīdzību, tā arī vienkārši nodzēšot vienu no degļiem.

Esiet piesardzīgi, lai nepārpildītu degļus ar gēla kurināmo.

1. Pārbaudiet iepakojuma saturu un pārliecinieties, ka tajā ir visas ierīces sastāvdaļas.
2. Pārliecinieties, ka Jums ir piemērota vieta kūpināšanai, atbilstoši kūpinātavas drošas lietošanas instrukcijām, kas ir norādītas lietošanas pamācībā.
3. Samontējiet visas kūpinātavas sastāvdaļas atbilstoši augstāk parādītajai shēmai.
4. Sagatavojiet skaidas, kurināmo, kūpināmos produktus, knaibles vai citus piederumus, kas ir piemēroti ēdiena pārlikšanai.
Ja ēdiens ir iepriekš iesālīts, labi to nosusiniet. Šajā nolūkā vislabāk to ir pakārt vēdināmā telpā istabas temperatūrā. Procesā paātrināšanai var izmantot ventilatoru. Nav ieteicams pakļaut produktu tiešiem saules stariem.
5. Padziļinājumā paliktņa dibenā vienmērīgi izvietojiet kūpināšanas skaidas – tādā veidā, lai tās virs degļiem veidotu plakanu slāni vai zemus platus “pakalniņus”.
Kūpināšanai var izmantot dažādus koka skaidu veidus, piemēram, dižskābardi, alksni vai ļoti aromātiskas augļkoku skaidas: ķirškoku, ābeles, plūmkoka vai bumbieres.
6. Uz kūpināšanas skaidām novietojiet paplāti taukiem.
7. Ielejiet kurināmo degļos un aizdedziet tos. Pārklājiet kūpinātavu ar vāku ar termometru un uzgaidiet apmēram 3 minūtes līdz tā nedaudz uzsilst.
8. Kūpināšanai paredzēto produktu nolieciet uz apakšējās restes tādā veidā, lai tas pēc iespējas mazāk saskartos ar kūpinātavas sienām. Tam pateicoties, ēdiens tiks vienmērīgi nokūpināts. Dziļā plāts ļaus pagatavot liela izmēra ēdienus, it īpaši gaļas.

Atcerieties – jo mazāks ir attālums līdz deglim, jo augstāka kļūst kūpināšanas temperatūra.

9. Visa kūpināšanas procesa laikā ir jākontrolē temperatūra kūpinātavā – to veicinās kūpinātavas vākā iebūvētais termometrs.

Ja temperatūra ir pārāk augsta, to ir iespējams pazemināt kā ar regulējamo degļu palīdzību, tā vienkārši nodzēšot vienu no degļiem.

10. Atkarībā no Jūsu gaumes un kūpināšanas veida, atdzisušo gaļu ir iespējams blanšēt, atstāt tālākai apžūšanai vēsā vietā vai uzreiz apēst. Aptuvens kūpināšanas laiks zivīm ir 30-50 minūtes. Putnu gaļas un sarkanās gaļas kūpināšanai ir nepieciešamas aptuveni 60–90 minūtes.

11. Pēc kūpināšanas beigām, pagaidīt līdz ierīces atdzisis, tad attīriet to un parūpējieties par tās atsevišķu elementu drošu glabāšanu, ievērojot zemāk parādītās rekomendācijas. Uzglabājiel slēgtā iepakojumā (firmas vai analogiskā, apvalkā utml.).

12. Pirms katras kūpināšanas procedūras pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi darbaspējīga un tīra.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pareiza un regulāra apkope pagarinās izstrādājuma lietošanas ilgumu. Parūpējieties par to, lai tas tiktu pareizi uzglabāts un lietots.

Ir ieteicams izmantot maigus tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti tauku notīrīšanai no metāla virsmām, un delikātus piederumus, kas aizsargā no skrāpējumiem – vēlams sūkļus. Iesakām preparātus grila un cepeškrāsns tīrīšanai. Pēc tīrīšanas / mazgāšanas visi komplekta elementi ir rūpīgi jānosusina un jānoslauka.

Ja kūpinātava kādu laiku netiks izmantota, droši to aizsargājiel un glabājiel vietā, kur tā netiks pakļauta nelabvēlīgu laika apstākļu ietekmei (īpaši ierīci aizsargājiel pret mitrumu).

Ierīces izmēri 27,5 x 43 x 21 cm

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Kūpinātavas ekspluatācijas laikā ir jāievēro drošības pasākumi, kas saistīti ar ugunsdrošību un ierīces darbību. Tā stipri sakarst un ģenerē augstu temperatūru.

Kūpinātavu var lietot tikai brīvā dabā. To nedrīkst lietot telpās, teltīs, treileros vai zem jumta, jo tas var izraisīt ugunsgrēka risku.

Optimāls risinājums - atsevišķa vieta zem nojumes, kas nodrošina kūpināšanas komfortu un drošu darbu. Ir ieteicama vieta, kas ir aizsargāta no pārmērīgas saules gaismas.

- Ja kūpinātava tiek lietota brīvā dabā, darboties ar to nav ieteicams spēcīgu nokrišņu vai vētras laikā.

- Kūpinātavu nedrīkst izmantot tādā veidā, kas varētu radīt neērtības kaimiņiem / citām personām.

Pirms lietošanas kūpinātava ir jānovieto horizontāli, uz līdzenas, nedegošas un stabilas virsmas, no vēja aizsargātā vietā, drošā attālumā no viegli uzliesmojošiem priekšmetiem un materiāliem.

- Izmantojiet gēla kurināmo kā iekuršanas kurināmo – nelietojiet spirtu, benzīnu, petroleju, denaturēto spirtu vai citas vielas, kuras var izraisīt nekontrolējamu liesmu.

Kūpināšanas procesam neparedzētu degošu vielu izmantošana ir bīstama, tas var izraisīt traumas, aizdegšanos, sabojāt ēdiena garšu un pat izraisīt saindēšanos.

- Uzpildot degļus ir jābūt piesardzīgiem un jāseko tam, lai tie netiku pārpildīti.

- Kūpinātavu ar degošu kurināmo nedrīkst atstāt bez uzraudzības.

- Kūpināšanas procesa laikā ir aizliegts pārvietot ierīci.

Neļaujiet tuvojies sakarsētai kūpinātavai bērniem un mājdzīvniekiem.

Kūpinātavu nedrīkst lietot līdzās viegli uzliesmojošiem materiāliem, sprāgstvielām, ugunošanas ierīcēm utml.

- Ir aizliegts lietot aerosolus līdzās sakarsētai kūpinātavai.

Turieties drošā attālumā no sakarsētas kūpināšanas, nepieskarieties aizdedzinātiem degļiem un citām karstām ierīces daļām.

- Lai izvairītos no apdegumiem – ir jālieto cimdi. Pārļiecinieties, ka rokturi ir piestiprināti pareizi.

- Sakarsētu kūpinātavu nedrīkst apliet ar ūdeni.

- Pēc tam, kad kūpināšana ir beigusies, kurināmais ir rūpīgi jānodzēš ar cepurītes degļu nodzēšanai palīdzību.

- Pēc lietošanas kūpinātavai ir jāatdziest. Pirms tās izjaukšanas un tīrīšanas uzsākšanas, ir jāpārļiecinās, ka visi elementi ir pilnīgi atdzisuši.

- Ierīci nedrīkst patstāvīgi modificēt.

Augstāk parādīto instrukciju neievērošana var izraisīt nopietnas traumas, apdegumu un materiālus zaudējumus.



KASUTUSJUHEND KAASASKANTAV SUITSUAHI TERMOMEETRI

Universaalne kodune suitsuahi on valmistatud kõrgkvaliteetsest roostevaba terasest. Tänu kahele restile ja kahele põletile sobib see ideaalselt maitstvate roogade valmistamiseks kogu perele. See võimaldab suitsutada kiiresti ja lihtsalt linnuliha ning teisi armastatud lihaliike, kala ja juustu.

Suitsuahi on varustatud termomeetriga, mis võimaldab mõõta temperatuuri suitsutuskambris kogu suitsutusprotsessi ajal.

Seade töötab geeliga, mis on suitsuvaba ja lõhnatu kütus, mis annab vajaliku soojusvõimsuse, suurendamata seejuures oma mahtu nagu teised kütuseliigid nagu näiteks denatureeritud piiritus.

Enne seadme kasutamist tuleb käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda ja hoida alles tulevikus kasutamiseks.

Lugupeetud klient! Ärge unustage liha enne suitsutamist hoolikalt kuivatada. Halvasti kuivatatud liha tõttu võib suitsutamise ajal koguneda suitsutuskambris niiskust.

Varustus:

1. kaks põletit
2. põletite kustutamise katted
3. metallkate
4. pann
5. rasvakandik
6. alumine rest
7. ülemine rest
8. sisseehitatud termomeetriga kaas (0–100 °C)
9. metallist käepidemed

KASUTAMISVIIS:

Järgmiste soovitude tähelepanelik läbilugemine võimaldab suitsuahju õigesti kasutada ja nautida pika aja jooksul selle tõrgeteta tööd.

Suitsuahju kokkupanek on väga lihtne nagu ka sellega toiduainete suitsutamine, kuid täielikult rahuldavate tulemuste saamiseks tuleb teil järgida mõningaid põhilisi soovitusi iga kord, kui te seda kasutate.

Puidulaastud tuleb panna ahjuplaadi põhjas olevasse spetsiaalsesse süvendisse sobivas koguses (30-40 g – ligikaudu 2 peotäit) - kuid olge ettevaatlik, ärge üle pingutage, sest liiga suur kogus puidulaaste võib mõjuda negatiivselt suitsutatud roogade maitsele (liha võib tekitada hapuka järelmaitse).

Kogu suitsutusprotsessi ajal tuleb kontrollida suitsutuskambris temperatuuri termomeetri abil, mis on paigaldatud seadme kaane sisse. Kui temperatuur on liiga kõrge, siis saab seda vähendada nii reguleeritavate põletite abil kui lihtsalt ühe põletitest ära kustutades.

Olge ettevaatlik, et põleteid geelkütusega liigselt ei täidaks.

1. Kontrollige pakendi sisu ja veenduge selles, et kõik seadme osad on alles.
2. Veenduge selles, et teil on olemas suitsutamiseks sobiv ruum, mis vastab kasutusjuhendis esitatud juhistele suitsuahju ohutuks kasutamiseks.
3. Pange suitsuahju kõik osad kokku vastavalt eespool esitatud skeemile.
4. Valmistage ette puidulaastud, kütus, suitsutamiseks mõeldud toiduained, tangid ja muud tarvikud, mis on vajalikud toidu ümbertöstmiseks.

Kui toit oli eelnevalt soolatud, siis tuleb see kuivatada. Selleks on kõige parem riputada see hea tuulutusega kohta toatemperatuuril. Protsessi kiirendamiseks võib kasutada ventilaatorit. Toidu hoidmine otsese päikesevalguse käes ei ole soovitatav.

5. Pange suitsutamiseks vajalikud puidulaastud ühtlaselt ahjuplaadi põhjas olevasse süvendisse – selliselt, et see kujutaks endast lamedat kihti või madalaid lai „künkakesi“ põletite kohal.

Suitsutamiseks võib kasutada erinevate puuliikide puidulaastu nagu näiteks pöök, lepp või väga aroomaatsete viljapuude laastu: kirsi-, mureli-, õuna- või pirnipuu.

6. Pange suitsutamiseks mõeldud puidulaastule alusvann rasva kogumiseks.

7. Valage kütus põletitesse ja süüdake need. Katke suitsuahi termomeetriga kaanega ja oodake umbes 3 minutit, kuni see kergelt soojeneb.

8. Pange suitsutamiseks mõeldud toiduaine alumisele restile selliselt, et see võimalikult vähe suitsuahju seintega kokku puutuks. Tänu sellele toimub toiduaine suitsutamine ühtlaselt. Sügav ahjuplaat võimaldab valmistada roogi, eriti liharoogi, suurtes kogustes.

Pidage meeles, et mida väiksem on kaugus põletist, seda kõrgem on temperatuur suitsutamise ajal.

9. Kogu suitsutusprotsessi ajal tuleb kontrollida temperatuuri suitsutuskambris – seda saab teha suitsuahju kaane sisse ehitatud termomeetri abil.

Kui temperatuur on liiga kõrge, siis saab seda vähendada nii reguleeritavate põletite abil kui lihtsalt ühe põletitest ära kustutades.

10. Sõltuvalt teie eelistustest ja suitsutamise liigist, võib jahtunud liha blanšeerida, jätta edasiseks kuivatamiseks jahedasse kohta või kohe ära süüa. Kala suitsutamise ligikaudne aeg on 30-50 minutit. Kana ja punase liha suitsutamiseks kulub ligikaudu 60–90 minutit.

11. Oodake pärast suitsutamisprotseduuri lõpetamist seni, kuni seade jahtub, seejärel puhastage see ja kaitske selle üksikuid elemente, järgides seejuures allpool esitatud soovitusi. Hoida kinnises pakendis (firmapakend või analoogiline pakend, hoiukott jms).

12. Veenduge iga kord enne suitsutamisprotseduuri algust, et seade on täiesti töökorras ja puhas.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Õige ja regulaarne hooldus pikendab toote kasutusiga. Hoolitsege selle eest, et seda hoitakse ja kasutatakse õigesti.

Soovitav on kasutada maheda toimega pesemisvahendeid, mis on mõeldud rasva eemaldamiseks metallpindadelt, õrnu tarvikuid, mis ei tekita kriimustusi – eelistatavalt käsnu. Soovitame preparaate grill- ja praeahjude puhastamiseks. Pärast puhastamist / pesemist tuleb kõik komplekti elemendid hoolikalt kuivatada ja kuivaks hõõruda.

Kui suitsuahju ei kasutata mõnda aega, siis kaitske seda kindlalt ja hoidke kohas, kus seda ei mõjuta ebasoodsad ilmastikutingimused (eriti hoolikalt tuleb seadet kaitsta niiskuse eest).

Seadme mõõtmed 27,5 x 43 x 21 cm

OHUTUSEESKIRJAD

Suitsuahju kasutamise ajal tuleb järgida ettevaatusabinõusid, mis on seotud tuleohutuse ning seadmete tööga, mis kuumenevad tugevalt ja genereerivad kõrgeid temperatuure.

Suitsuahju tohib kasutada ainult välitingimustes. Seda ei tohi kasutada ruumides, telkides, treilerites või katuse all, kuna see võib põhjustada tulekahju.

Optimaalne lahendus – eraldi koht varikatuse all, mis tagab suitsutamise mugavuse ja ohutu töö. Soovitav on koht, mis on kaitsstud liigse päikesevalguse eest.

- Kui suitsuahi paigaldatakse „lahtise taeva alla”, siis ei tohi seda kasutada tugeva vihmajärgi või tormi ajal.

- Suitsuahju ei tohi kasutada nii, et see häirib naabreid / kõrvalisi isikuid.

Suitsuahi tuleb paigaldada enne kasutamist horisontaalselt, siledale, kindlale ja mittepõlevale pinnale, kohale, mis on kaitsstud tuule eest, ohutule kaugusele kergesti süttivatest esemetest ja materjalidest.

- Kasutage geelkütust süüteainena – ärge kasutage piiritust, bensiini, petrooleumi, denatureeritud piiritust või teisi aineid, mis võivad põhjustada kontrollimatu leegi.

Põlevainete kasutamine, mis ei ole mõeldud kasutamiseks suitsutamise protsessis, on ohtlik, kuna see võib põhjustada traumasid, süttimist, rikkuda suitsutatud toiduaine maitset või selle isegi mürgitada.

- Olge põletite täitmisel ettevaatlik ja jälgige, et need ei ajaks üle ääre.

- Põleva kütusega suitsuahju ei tohi jätta järelevalveta.

- Keelatud on seadme teisaldamine suitsutusprotsessi ajal.

Kuuma suitsuahju juurde ei tohi lubada lapsi ega koduloomi.

Suitsuahju ei tohi kasutada kergesti süttivate materjalide, lõhkeainete, ilutulestiku jms läheduses.

- Aerosoolpihusti kasutamine suitsuahju läheduses on keelatud.

Hoiduge kuumast suitsuahjust ohutule kaugusele, ärge katsuge süüdatud põleteid ega teisi seadme tuliseid osasid.

- Põletuste vältimiseks tuleb suitsutamisel kasutada kindaid

ja veenduda selles, et käepidemed on õigesti kinnitatud.

- Kuumale suitsuahjule ei tohi vett valada.

- Pärast seda, kui suitsutamisprotseduur on läbi, tuleb kütus põletites ettevaatlikult kustutada põletite kustutamiseks mõeldud katete abil.

- Suitsuahi peab pärast kasutamist jahtuma. Veenduge enne selle lahtivõtmist ja puhastamist, et kõik selle elemendid on täielikult jahtunud.

- Toodet ei tohi iseseisvalt modifitseerida.

Eespool esitatud juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid vigastusi, põletusi ja varalist kahju.



NÁVOD K OBSLUZE MOBILNÍ UDÍRNA S TEPLoměREM

Univerzální domácí udírna vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli. Díky dvěma roštům a dvěma hořákům je ideální pro přípravu lahodných pokrmů pro celou rodinu. Umožňuje rychle a snadno vyudít drůbež a další oblíbené druhy masa, ryb a sýrů.

Vybavení:

1. dva hořáky
2. clony pro hašení hořáků
3. kovová clona
4. pekáč
5. tácek na tuk
6. spodní rošt

7. horní rošt
8. víko se zabudovaným teploměrem (0 -100 °C)
9. kovová ucha

Udírna je vybavena teploměrem, který umožňuje kontrolu teploty v komoře během celého procesu uzení.

Jedná se o zařízení na gelové palivo, které je bez zápachu a bez kouře a poskytuje odpovídající výkon topného tělesa, aniž by se zvětšoval jeho objem jako u jiných paliv, např. denaturovaného ethanolu.

Než začnete udírnu provozovat, prostudujte si důkladně tento návod a uschovejte jej pro budoucí potřebu.

Vážený zákazníku, před zahájením uzení nezapomeňte na důkladné osušení masa. Špatně osušené maso může během uzení způsobit hromadění vlhkosti uvnitř komory.

POUŽITÍ:

Důkladně se seznámte s níže uvedenými pokyny, což vám umožní správně používat udírnu a zajistí její bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

Způsob sestavení udírny je velmi jednoduchý, stejně jako samotné uzení, abyste však dosáhli plně uspokojivých výsledků, řiďte se při každém použití několika základními pokyny.

Štěpky umístěte na dno pekáče, do speciálně připraveného prohloubení, v množství (30-40 g - přibližně 2 hrsti) - dávejte si však pozor, abyste to nepřehnali, protože příliš velké množství dřevní štěpky může negativně ovlivnit chuť uzených pokrmů (maso nabere kyselou chuť).

Během celého procesu uzení kontrolujte teplotu v udírně, a to pomocí uzenářského teploměru integrovaného do poklopu zařízení. Pokud je teplota příliš vysoká, můžeme ji snížit pomocí nastavitelných hořáků nebo tak, že jeden z nich uhasíme.

Dávejte si pozor, abyste nepřeplnili hořáky gelovým palivem.

1. Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že se v balení nacházejí všechny součásti zařízení.

2. Zajistěte si vhodné místo pro uzení v souladu s pokyny pro bezpečné použití udírny uvedenými v návodu.

3. Sestavte všechny součásti udírny podle výše uvedeného schématu.

4. Připravte si dřevní štěpku, palivo, produkty určené k uzení, jakož i kleště nebo jiné příslušenství, které využijete na obracení pokrmů.

Pokud byl pokrm dříve nasolen, dobře ho osušte. Z tohoto důvodu je nejvhodnější zavěsit jej na větrané místo při pokojové teplotě. K urychlení procesu lze použít ventilátor. Nedoporučuje se vystavovat produkt přímému slunečnímu záření.

5. V prohloubeném místě na dně pekáče rovnoměrně rozmístěte uzenářské štěpky - tak, aby se vytvořila rovná vrstva nebo nízké, větevnaté „kopečky“ nad hořáky.

K uzení můžete používat různé druhy dřevních štěpek, např. bukové, olšové nebo velmi aromatické ovocné štěpky: z višně, třešně, jabloně, slivoně nebo hrušně.

6. Na uzenářských štěpkách umístěte mísu na tuk.

7. Naplňte hořáky palivem a následně je zapalte. Zakryjte udírnu poklopem s teploměrem a počkejte asi 3 minuty, až se mírně nahřeje.

8. Položte produkt určený k uzení na spodní rošt tak, aby měl co nejmenší kontakt se stěnami udírny. Díky tomu bude pokrm rovnoměrně vyuzen. Hluboký pekáč umožňuje přípravu pokrmů větších rozměrů, zejména masa.

Pamatujte si, že čím menší je vzdálenost od topeniště, tím bude teplota uzení vyšší.

9. Během celého procesu uzení kontrolujte teplotu v udírně, což usnadní teploměr vestavěný do jejího poklopu.

Pokud je teplota příliš vysoká, můžeme ji snížit pomocí nastavitelných hořáků nebo tak, že jeden z nich uhasíme.

10. V závislosti na preferencích a typu uzení můžete ochlazené maso buď spařit, nechat ho k dalšímu sušení na chladném místě nebo přímo zkonzumovat. Přibližná doba uzení ryb je 30 až 50 minut. Uzení drůbeže a červeného masa vyžaduje přibližně 60 až 90 minut.

11. Po ukončení uzení počkejte, dokud zařízení nevychladne, a pak vyčistěte jeho jednotlivé prvky a zajistěte je s přihlédnutím k níže uvedeným pokynům. Skladujte v uzavřeném obalu (původním nebo jiném podobném, v pouzdru apod.)

12. Pokaždé před zahájením uzení se ujistěte, že je zařízení plně funkční a čisté.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vhodná a pravidelná údržba prodlužuje používání výrobku. Dbejte na to, aby se výrobek uchovával v dobrém stavu a aby byl správně používán.

Doporučuje se používat jemné čisticí prostředky určené k odstraňování mastnoty z kovových povrchů a jemné příslušenství, které chrání povrch před poškrábáním (nejlépe houbu). Doporučujeme přípravky na čištění grilů a pecí. Po vyčištění / umytí důkladně vysušte všechny součásti soupravy a otřete do sucha.

Pokud nebudete udírnu delší dobu používat, řádně ji zajistěte a uchovávejte na místě, kde nebude vystavena nepříznivým povětrnostním podmínkám (zejména chraňte zařízení před vlhkostí).

Rozměry zařízení 27,5 x 43 x 21 cm

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

- Při provozu udírny dodržujte bezpečnostní pravidla týkající se požární ochrany a obsluhy zařízení, která se silně zahřívají a vytvářejí vysoké teploty.
- Udírnu lze používat pouze venku. Nesmí se používat v místnostech, stanech, přívěsech nebo pod zastřešením, které by mohlo způsobit nebezpečí vzniku požáru.

Optimálním řešením je samostatné, zastřešené místo, zajišťující komfort při uzení a bezpečný provoz. Doporučuje se místo chráněné proti nadměrnému slunečnímu záření.

- Pokud je udírna umístěna „pod širým nebem“, neměla by být spouštěna při silných srážkách nebo během bouřky.
- Udírnu nepoužívejte způsobem, který by mohl být nepohodlný pro sousedy / okolní osoby.

- Před použitím umístěte udírnu vodorovně, na rovný, stabilní a nehořlavý povrch, na místo chráněné před větrem, v bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů a materiálů.
- K zapálení používejte gelové palivo – nesmí se používat líh, benzín, petrolej, denaturovaný alkohol nebo jiné látky, jejichž použití hrozí vznikem nekontrolovaného hoření.
- Používání hořlavých látek, které nejsou určeny k použití v procesu uzení, je nebezpečné, může způsobit ublížení na těle, požár, zkazit chuť uzených pokrmů, a dokonce je zjedovatit.
- Při plnění hořáků buďte opatrní a dávejte si pozor, abyste je nepřeplnili.
- Udírna, v níž se nachází rozpálené palivo, nesmí být ponechána bez dozoru.
- Během procesu uzení zařízení nepřemísťujte.
- Udržujte rozehrátou udírnu mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Udírna se nesmí používat v blízkosti hořlavých materiálů, výbušnin, ohňostrojů apod.
- Nepoužívejte aerosole v blízkosti rozehráté udírny.
- Udržujte bezpečnou vzdálenost od rozehráté udírny, nedotýkejte se hořících hořáků a jiných horkých částí zařízení.
- Abyste zabránili popáleninám, používejte ochranné rukavice při manipulaci v udírně a ujistěte se, že jsou rukojeti řádně připevněny.
- Rozehřátá udírna se nesmí polévat vodou.
- Po ukončení uzení důkladně uhasťte palivo za použití krytů pro hašení hořáků.
- Po použití musí udírna vychladnout. Před demontáží a čištěním se ujistěte, že všechny prvky zcela vychladly.
- Zařízení nesmí být svévolně opravováno ani upravováno.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné poranění, popálení nebo škody na majetku.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕНОСНАЯ КОПТИЛЬНЯ С ТЕРМОМЕТРОМ

Универсальная домашняя коптильня, выполненная из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря наличию двух решеток и двух горелок устройство идеально подходит для приготовления вкусных блюд для всей семьи. Позволяет быстро и легко коптить птицу и другие любимые виды мяса, рыбы и сыра.

Коптильня оборудована термометром, позволяющим контролировать температуру в камере на протяжении всего процесса копчения.

· Устройство работает на гелевом, бездымном и без запаха топливе, которое дает соответствующую тепловую мощность, не увеличивая его объем, как другие виды топлива, например денатурированный спирт.

Перед использованием устройства внимательно прочтите это руководство и сохраните его для использования в будущем.

Уважаемый Клиент! Не забудьте тщательно высушить мясо перед копчением. Плохо высушенное мясо может привести к накоплению влаги внутри камеры во время копчения.

Оснащение:

1. две горелки
2. колпачки для тушения горелок
3. металлическая крышка
4. противень
5. поддон для жира
6. нижняя решетка
7. верхняя решетка
8. крышка со встроенным термометром (0 -100°C)
9. металлические ручки

СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Подробное ознакомление с нижеуказанными рекомендациями позволит правильно эксплуатировать коптильню и получать удовольствие от ее безаварийной работы в течение долгого времени.

Способ сборки коптильни очень прост, так же, как и само копчение, чтобы, однако, получить вполне удовлетворительные эффекты, при каждом использовании следует выполнять несколько основных указаний.

Щепу следует поместить на дне жаровни, в специально приготовленном для этого углублении, в количестве (30-40 г – примерно 2 горсти) - однако будьте осторожны, не переборщите, так как слишком много щепы может негативно сказаться на вкусе копченых блюд (мясо приобретет кислый привкус).

На протяжении всего процесса копчения следует контролировать температуру в коптильне - с помощью коптильного термометра, установленного в крышке устройства. Если температура слишком высокая, мы можем снизить ее с помощью регулируемых горелок или потушить одну из них.

Будьте осторожны, чтобы не переполнить горелки гелевым топливом.

1. Проверьте содержимое упаковки и убедитесь, что в ней находятся все детали устройства.
2. Убедитесь, что у вас есть подходящее место для копчения в соответствии с инструкциями по безопасному использованию коптильни, приведенными в руководстве.
3. Соберите все части коптильни согласно схеме выше.
4. Подготовьте щепу, топливо, продукты для копчения, щипцы или другие принадлежности для перекладывания блюд.
Если пища была предварительно замаринована, хорошо ее высушите. Для этого лучше всего повесить ее в проветриваемом месте при комнатной температуре. Для ускорения процесса можно использовать вентилятор. Не рекомендуется подвергать изделие воздействию прямых солнечных лучей.
5. В углублении на дне жаровни равномерно распределите коптильную щепу - таким образом, чтобы она образовали плоский слой или низкие, широкие «холмики» над горелками.
Для копчения можно использовать различные виды древесной щепы, например, буковую, ольховую или очень ароматную щепу из фруктовых деревьев: вишни, черешни, яблони, сливы или груши.
6. На коптильной щепе поместите противень для жира.
7. В горелках поместите топливо, а далее их разожгите. Прикройте коптильню крышкой с термометром и подождите примерно 3 минуты, пока она слегка не нагреется.

8. Поместите подготовленный для копчения продукт на нижнюю решетку, чтобы он как можно меньше соприкасался со стенками коптильни. Благодаря этому блюдо будет коптиться равномерно. Глубокая жаровня позволяет готовить блюда, в особенности мясные, больших объемов.

Помните, что чем меньше расстояние от очага, тем выше становится температура копчения.

9. На протяжении всего процесса копчения следует контролировать температуру в коптильне - это упростит термометр, встроенный в крышке.

Если температура слишком высокая, мы можем снизить ее с помощью регулируемых горелок или потушить одну из них.

10. В зависимости от ваших предпочтений и вида копчения остуженное мясо можно запарить, оставить для дальнейшего высушивания в холодном месте либо непосредственно употребить в пищу. Приблизительное время копчения рыбы составляет 30-50 минут. Для копчения птицы и темного мяса требуется приблизительно 60-90 минут.

11. По окончании копчения подождите, пока устройство остынет, затем очистите и закрепите его отдельные элементы, соблюдая приведенные ниже рекомендации. Храните устройство в закрытой упаковке (фирменной или аналогичной, в чехле и т. п.).

12. Каждый раз перед тем, как приступить к копчению, убедитесь, что устройство полностью исправное и чистое.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Правильная и регулярная консервация продлит срок пользования изделием. Позаботьтесь о том, чтобы изделие хранилось в хорошем состоянии и использовалось по назначению.

Рекомендуется использовать мягкие чистящие средства, предназначенные для удаления жира с металлических поверхностей, а также деликатные чистящие аксессуары, предохраняющие от царапин, предпочтительно губку. Мы предлагаем препараты для чистки грилей и духовок. После очистки / мытья все элементы тщательно высушить и вытереть насухо.

Если коптильня какое-то время не будет использоваться, надежно закрепите ее и храните в месте, где она не будет подвергаться воздействию неблагоприятных погодных условий (особенно предохраняйте устройство от влаги).

Размеры 27,5 x 43 x 21 см

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во время эксплуатации коптильни следует соблюдать меры предосторожности, связанные с пожарной безопасностью и работой устройств, которые сильно нагреваются и генерируют высокие температуры.

- Коптильню можно использовать исключительно снаружи помещения. Его нельзя использовать в помещениях, палатках, трейлерах или под крышей, так как это может вызвать опасность пожара.

Оптимальное решение - отдельное место под навесом, обеспечивающее комфорт копчения и безопасное обслуживание. Рекомендуется выбрать место, защищенное от воздействия чрезмерного солнечного света.

- Если коптильня установлена «под открытым небом», использовать ее во время сильного дождя или грозы не следует.

- Коптильню нельзя использовать так, чтобы это могло быть неудобно для соседей / посторонних лиц.

- Перед использованием коптильню следует разместить горизонтально, на ровной, устойчивой и негорючей поверхности, защищенной от ветра, на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов и материалов.

- В качестве растопочного топлива используйте гелевое топливо - не используйте спирт, бензин, керосин, денатурированный спирт или другие вещества, которые могут вызвать неконтролируемое пламя.

- Использование легковоспламеняющихся веществ, не предназначенных для использования в процессе копчения, опасно, это может вызвать травмы, возгорание, испортить вкус копченостей и даже вызвать отравление.

- При заполнении горелок будьте осторожны, чтобы не переполнить их.
- Коптильню с зажженным топливом нельзя оставлять без присмотра.
- Не перемещайте устройство во время копчения.
- Храните горячую коптильню в недоступном для детей и домашних животных месте.
- Коптильню нельзя использовать рядом с легковоспламеняющимися материалами, взрывчатыми веществами, фейерверками и т. п.
- Рядом с нагретой коптильней нельзя использовать аэрозоли в спрее.
- Держитесь на безопасном расстоянии от горячей коптильни, не прикасайтесь к зажженным горелкам и другим горячим деталям устройства.
- Во избежание ожогов при копчении используйте перчатки и убедитесь, что ручки правильно закреплены.
- Горячую коптильню нельзя поливать водой.
- По окончании копчения тщательно потушите топливо, используя заслонки для тушения горелок.
- После использования коптильня должна остыть. Прежде, чем приступить к ее раскладыванию и очистке, убедитесь, что все элементы полностью остыли.
- Устройство нельзя самостоятельно модифицировать.

Несоблюдение вышеизложенных указаний может привести к серьезным травмам, ожогам и материальному ущербу.



INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE AFUMĂTOARE DE BALCON CU TERMOMETRU

Afumătoare universală de casă, fabricată din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Datorită celor două grătare și două arzătoare, este perfectă pentru

prepararea unor mese delicioase pentru întreaga familie. Vă permite să afumați rapid și ușor carnea de pasăre și alte tipuri preferate de carne, pește și brânză.

Afumătoarea este echipată cu un termometru care vă permite să controlați temperatura din cameră în timpul întregului proces de afumare.

Dispozitivul este alimentat cu combustibil gel, inodor și fără fum, care oferă puterea de încălzire adecvată, fără a-și crește volumul ca alți combustibili, de exemplu alcoolul denaturat.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza dispozitivul și păstrați-le pentru referințe viitoare.

Stimate Client! Nu uita să usuci bine carnea înainte de afumare. Carnea care nu este uscată bine poate cauza umezeală în interiorul camerei în timpul afumatului.

Dotare:

1. două arzătoare
2. capace pentru stingerea arzătoarelor
3. capac din metal
4. tavă adâncă
5. tavă pentru grăsime
6. grătar inferior
7. grătar superior
8. capac cu termometru încorporat (0 -100 °C)
9. mânere din metal

MOD DE UTILIZARE:

Citirea atentă a următoarelor recomandări va permite utilizarea corectă a afumătorii și vă va permite să vă bucurați de o funcționare fără probleme pentru o lungă perioadă de timp.

Metoda de asamblare a afumătorii este foarte simplă, la fel ca afumatul în sine, dar pentru a obține rezultate pe deplin satisfăcătoare, ar trebui să urmați câteva recomandări de bază de fiecare dată când o utilizați.

Așchiile de lemn trebuie așezate pe fundul tăvii într-o canelură special pregătită, în cantitate de (30-40 g - aproximativ 2 mâini) - totuși, aveți grijă să nu exagerați, deoarece prea multe așchii de lemn pot avea un efect negativ asupra gustului produselor afumate (carnea va avea un gust acru).

Pe durata întregului proces de afumare, trebuie controlată temperatura din camera de afumat - acest lucru va fi facilitat de termometrul încorporat în

capacul dispozitivului. Dacă temperatura este prea ridicată, o puteți reduce cu ajutorul arzătoarelor reglabile sau puteți stinge unul dintre ele.

Aveți grijă să nu umpleți prea mult arzătoarele cu combustibil gel.

1. Verificați conținutul cutiei și asigurați-vă că toate piesele dispozitivului sunt incluse în cutie.

2. Asigurați-vă că aveți un loc potrivit pentru afumat, în conformitate cu instrucțiunile de utilizare în condiții de siguranță a afumătorii furnizate în instrucțiuni.

3. Asamblați toate părțile afumătorii conform schemei de mai sus.

4. Pregătiți așchiile de lemn, combustibilul, produsele de fumat, cleștii sau alte accesorii utile pentru alimente.

Dacă bucatele au fost murate anterior, uscați-le bine. În acest scop, cel mai bine este să le atârnați într-un loc ventilat la temperatura camerei. Un ventilator poate fi folosit pentru a accelera procesul. Nu se recomandă expunerea produsului la lumina directă a soarelui.

5. În cavitatea din partea de jos a tăvii de prăjire, distribuiți uniform așchiile de lemn pentru afumat - în așa fel încât să formeze un strat plat sau „mobile” joase și late deasupra arzătoarelor.

Putem folosi diverse de așchii de lemn pentru afumare (de exemplu, fag, arin sau pomi foarte aromatici: vișină, cireș, măr, prun sau păr).

6. Așezați tava pentru grăsime deasupra așchiilor de afumat.

7. Puneți combustibil în arzătoare și aprindeți-le. Acoperiți afumătoarea cu capacul cu termometru și așteptați aproximativ 3 minute până când se încălzește ușor.

8. Produsul destinat afumării trebuie plasat pe grătarul de jos, în așa fel ca să nu atingă pereții afumătorii. Datorită acestui fapt, produsul va fi afumat uniform. Tava de prăjire adâncă vă permite să pregătiți diverse feluri de mâncare, în special carne de dimensiuni mai mari.

Nu uita, că cu cât este mai mică distanța de la vatră, cu atât devine mai mare temperatura de afumare.

9. Pe durata întregului proces de afumare, trebuie controlată temperatura din camera de afumat - acest lucru va fi facilitat de termometrul încorporat în capac.

Dacă temperatura este prea ridicată, o puteți reduce cu ajutorul arzătoarelor reglabile sau puteți stinge unul dintre ele.

10. În funcție de preferințe și de tipul de afumare, carnea răcită poate fi opărită, lăsată într-un loc răcoros pentru uscare ulterioară sau consumată

direct. Timpul aproximativ de afumare a peștilor este de 30 - 50 minute. Afumarea cărnii de pui sau cărnii roșii este de aprox. 60 - 90 minute.

11. După afumat, așteptați ca dispozitivul să se răcească, apoi curățați și protejați elementele sale individuale, ținând cont de recomandările de mai jos. A se păstra într-un ambalaj închis (original sau similar, într-o husă etc.)

12. Înainte de fiecare procedură de afumare, asigurați-vă că dispozitivul este pe deplin funcțional și curat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

O întreținere adecvată și regulată va prelungi durata de viață a produsului. Asigurați-vă că este în stare bună și este utilizat corespunzător.

Se recomandă utilizarea unor detergenți ușori, concepuți pentru a îndepărta grăsimea de pe suprafețele metalice și accesorii delicate care protejează împotriva zgârieturilor - de preferință un burete. Oferim preparate pentru curățarea grătarelor și cuptoarelor. După curățare / spălare, toate componentele setului trebuie să fie bine șterse și uscate.

Dacă afumătoarea nu va fi folosită pentru o perioadă lungă de timp, protejați-o corespunzător și depozitați-o într-un loc în care nu va fi expusă la condițiile meteorologice nefavorabile (protejați dispozitivul în special de umezeală).

Dimensiuni 27,5 x 43 x 21 cm

NORME DE SIGURANȚĂ

- În timpul funcționării afumătorii, trebuie respectate măsurile de precauție legate de siguranța la incendiu și funcționarea dispozitivelor care se încălzesc puternic și generează temperaturi ridicate.
- Afumătoarea poate fi utilizată numai în aer liber. Nu trebuie utilizată în încăperi, corturi, remorci sau sub acoperiș, ceea ce poate cauza un risc de incendiu.
- Soluția optimă este un loc separat, sub acoperiș deschis, care asigură confortul afumatului și funcționarea în siguranță. Se recomandă un loc protejat împotriva luminii solare excesive.
- În cazul în care afumătoarea este amenajată „sub cerul liber”, nu trebuie pornită în timpul ploilor abundente sau al furtunilor.
- Afumătoarea nu trebuie utilizată într-un mod care ar putea deranja vecinii / persoanele străine.
- Înainte de utilizare, afumătoarea trebuie așezată orizontal, pe o suprafață uniformă, stabilă și neinflamabilă, ferită de vânt, la o distanță sigură de obiectele și materialele inflamabile.

- Utilizați combustibil gel ca combustibil de aprindere - nu utilizați băuturi spirtoase, benzină, kerosen, alcool denaturat sau alte substanțe care pot provoca o flacără necontrolată.
- Utilizarea substanțelor inflamabile care nu sunt destinate utilizării în procesul de afumare este periculoasă, poate provoca răniri, incendii, strică gustul alimentelor afumate și chiar poate cauza otrăviri.
- Aveți grijă la umplerea arzătoarelor și aveți grijă să nu le umpleți în exces.
- Afumătoarea cu combustibil aprins nu trebuie lăsată nesupravegheată.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul procesului de afumare.
- A nu se lăsa afumătoarea încinsă la îndemâna copiilor și a animalelor de companie.
- Afumătoarea nu trebuie utilizată lângă materiale inflamabile, explozivi, focuri de artificii etc.
- Nu trebuie folosite spray-uri în apropierea afumătorii încinse.
- Păstrați o distanță sigură de afumătoarea fierbinte, nu atingeți arzătoarele aprinse și alte părți fierbinți ale dispozitivului.
- Pentru a evita arsurile, folosiți mănuși în timpul afumatului și asigurați-vă că mânerul este atașat corect.
- Afumătoarea fierbinte nu trebuie ădată cu apă.
- După terminarea afumării, combustibilul trebuie stins bine, folosind capacele de stingere a arzătoarelor.
- După utilizare, afumătoarea trebuie să se răcească. Înainte de a începe demontarea și curățarea acesteia, asigurați-vă că toate elementele s-au răcit complet.
- Dispozitivul nu poate fi modificat independent.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la răniri grave, arsuri și daune materiale.



NÁVOD NA OBSLUHU PRENOSNÁ UDIAREŇ S TEPLOMEROM

Univerzálna domáca udiareň, vyhotovená z nerezovej ocele najvyššej kvality. Vďaka dvom roštom a dvom horákam je ideálna na prípravu chutných jedál pre celú rodinu. Umožňuje rýchle a jednoduché údenie hydiny a iných obľúbených druhov mäsa, rýb a syrov.

Udiareň je vybavená teplomerom, ktorý je určený na nepretržité overovanie teploty vnútri udiarni počas údenia.

· Zariadenie na gélové palivo, ktoré nevytvára vôňu ani dym, a prináša požadovaný výhrevný výkon, pričom nezväčší svoj objem ako iné palivá, napr. denaturovaný lieh.

Prečítajte pozorne tento návod pred použitím zariadenia a nechajte na bezpečnom mieste, aby ste ho mohli použiť aj v budúcnosti.

Vážený zákazník! Nezabudnite na to, aby ste pred začatím údenia riadene osušili mäso. Nevhodne osušené mäso môže zapríčiniť hromadenie vlhkosti vnútri udiarni počas údenia.

Vybavenie:

1. dva horáky
2. kryty na uhasenie horákov
3. kovový kryt
4. ražeň
5. zásobník na tuk
6. spodná mriežka
7. vrchná mriežka
8. kryt so vstavaným teplomerom (0 -100 °C)
9. kovové rúčky

NÁVOD NA POUŽITIE:

Pozorne prečítajte uvedené pokyny, aby ste používali udiareň vhodným spôsobom, a dlho sa tešili jej bezproblémovou prevádzkou.

Montáž udiarne je jednoduchý, podobne ako samotné údenie, ale aby ste dosiahli uspokojivé výsledky pri údení, dodržiavajte uvedené základné pokyny.

Štiepky uložte na spodku pekáča, v špeciálne vytvorenom vyhlbení v množstve (30-40 g – cca 2 hrsti) – obráťte pozornosť, aby ste ich nepoužili príliš veľa, lebo nadmerné množstvo štiepok môže mať nepriaznivý vplyv na chuť údených jedál (mäso získa kyslú chuť).

Počas údenia kontrolujte teplotu v udiarni s pomocou teplomeru, ktorý je namontovaný na pokrievke zariadenia. Ak je teplota príliš vysoká, môžete ju znížiť v dôsledku regulácie horákov alebo zahasenia jedného z nich.

Nedovoľte, aby sa horáky preplnili gélovým palivom.

1. Skontrolujte obsah dodávky a uistite sa, že sa v ňom nachádzajú všetky súčiastky zariadenia.
2. Zvoľte vhodné miesto na údenie v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode, ktoré sa vzťahujú na bezpečnú prevádzku udiarne.
3. Všetky prvky udiarne zmontujte podľa uvedenej schémy.
4. Pripravte štiepky, palivo, produkty určené na údenie a aj kliešte alebo iné príslušenstvo na otáčanie údených potravín.
Ak boli produkty na údenie skôr nasolené, riadne ich osušte. Odporúčame ich zavesiť na priedušnom mieste pri izbovej teplote. Pre urýchlenie sušenia môžete tiež použiť ventilátor. Neodporúčame sušiť produkty vystavením ich na priame pôsobenie slnečných lúčov.
5. Vo vyhĺbení na spodku pekáča rovnomerne rozložte štiepky na údenie tak, aby utvorili plochú vrstvu alebo nízke, jemné kopčeky pod horákmi.
Na údenie môžete použiť drevené štiepky rôzneho druhu, napr. bukové, jelšové, alebo veľmi aromatické štiepky z ovocných stromov: višňové, čerešňové, jablňové, slivkové alebo hruškové.
6. Na štiepkach uložte tácku na tuk.
7. Do horákov vložte palivo a zapáľte ho. Položte na udiarni pokrievku s teplomerom a nechajte zariadenie zakryté cca 3 minúty, až sa jemne zohreje.
8. Potraviny určené na údenie položte na spodnom rošte tak, aby nedotýkali steny udiarne. Vďaka tomu sa budú rovnomerne údiť. Hlboký pekáč umožňuje prípravu jedál, predovšetkým mäsa, s väčším objemom.

Pamätajte, že kým je vzdialenosť od horáka menšia, tým je vyššia teplota údenia.

9. Počas údenia kontrolujte teplotu vnútri udiarne s pomocou teplomera pripevneného na pokrievku.
Ak je teplota príliš vysoká, môžete ju znížiť v dôsledku regulácie horákov alebo zahasenia jedného z nich.
10. Podľa vašej chute a druhu údenia môžete potom ochladnuté mäso spariť, nechať sa ďalej sušiť na chladnom mieste alebo priamo konzumovať. Doba údenia rýb je približne 30-50 min. Údenie hydiny alebo červeného mäsa trvá cca 60 - 90 minút.
11. Po ukončení údenia nechajte zariadenie ochladnúť, následne očistite jeho jednotlivé prvky a ošetríte ich podľa uvedených pokynov. Zariadenie skladujte v zatváranom balení (pôvodnom alebo inom obdobnom, obalené látkou a pod.).
12. Vždy pred začatím údenia sa uistite, že je zariadenie vhodné na prevádzku a čisté.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vhodná a pravidelná údržba predĺží životnosť zariadenia. Skladujte zariadenie v dobrom stave a vhodne zariadenie používajte.

Odporúčame používanie jemných čistiacich prostriedkov, ktoré sú určené na odstránenie tuku z kovových plôch a aj jemného príslušenstva, ktoré nenecháva ryhy – napr. hubky. Odporúčame prípravky na čistenie grilov a rúr na pečenie. Po vyčistení/umytí všetkých prvkov zariadenia riadne ich osušte osuškou.

Ak nebudete udiareň dlhší čas používať, vhodne ju zaistíte a skladujte na mieste, na ktorom nebude vystavená pôsobeniu nepriaznivých vonkajších podmienok (predovšetkým chráňte zariadenie pred vlhkosťou).

Veľkosti zariadenia 27,5 x 43 x 21 cm

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Počas prevádzkovania udiarne dodržiavajte nevyhnutné bezpečnostné pokyny v oblasti protipožiarnej bezpečnosti a obsluhy zariadení, ktoré sa silne zohrievajú a vytvárajú vysoké teploty.
- Udiareň sa môže používať len vonku. Nesmie sa použiť v miestnosti, stane, karaváne ani pod prístreškom, pod ktorým môže vzniknúť riziko požiaru. Optimálnym riešením je vymedzené, zastrešené miesto, ktoré zaručí komfortné údenie a bezpečnú obsluhu zariadenia. Odporúčame miesto zabezpečené pred nadmerným pôsobením slnečných lúčov.
- Ak bola udiareň umiestnená „pod holým nebom“, nepoužívajte ju počas silných zrážok a búrky.
- Udiareň používajte tak, aby ste nerušili pokojnosť susedov/ tretích osôb.
- Pred použitím uložte udiareň vo vodorovnej polohe, na rovnej, stabilnej a nehorľavej ploche, na mieste zaistenom pred pôsobením vetra, v bezpečnej vzdialenosti od horľavých predmetov a látok.
- Na zapálenie vždy používajte gélové palivo – nesmiete použiť lieh, benzín, nafta, denaturovaný lieh ani iné prípravky, ktoré môžu spôsobiť vznik nekontrolovaného plameňa.
- Používanie horľavých prostriedkov, ktoré nie sú určené na použitie počas údenia, je nebezpečné a môže spôsobiť poškodenie tela, požiar, pokaziť chuť údených jedál, a dokonca tieto jedlá otráviť.
- Opatrne naplňujte horáky a nedovoľte, aby sa preplnili.
- Udiareň so zapáleným palivom nesmiete nechať bez dohľadu.
- Počas údenia nemanipulujte so zariadením.

- Недовolte, aby sa deti alebo domáce zvieratá zdržiavali v blízkosti zohriatej udiarne.
- Nesmiete použiť udiareň v blízkosti horľavých a výbušných látok, ohňostroja a pod.
- V blízkosti horúcej udiarne sa nesmú použiť aerosóly.
- Nechajte bezpečný odstup od horúcej udiarne, nedotýkajte zapálené horáky ani iné horúce súčiastky zariadenia.
- Aby ste predišli prípadným popáleniam počas vykonávania činností spojených s údením, vždy používajte ochranné rukavice a vždy sa uistite, že držiaky udiarne sú riadne pripevnené.
- Horúcu udiareň nepolievajte vodou.
- Po ukončení údenia riadne zahaste palivo s pomocou klobúčikov na uhasenie horákov.
- Po použití nechajte udiareň ochladnúť. Kým začnete jej demontáž a čistenie, najskôr sa uistite, že všetky prvky úplne ochladli.
- Neupravujte zariadenie samostatne.

Nedodržiavanie uvedených pokynov môže viesť k vážnemu poškodeniu tela, popáleniu alebo zničeniu vecí.



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПОРТАТИВНА КОПТИЛЬНЯ З ТЕРМОМЕТРОМ

Універсальна домашня коптильня, виконана з високоякісної нержавіючої сталі. Завдяки двом колосникам та двома пальникам вона являється ідеальною для приготування смачних страв для цілої родини. Це дозволяє швидко і легко закоптити птицю та інші улюблені види м'яса, риби та сиру.

Коптильня оснащена термометром, який дозволяє контролювати температуру камери протягом усього процесу копчення.

· Пристрій живиться від гелевого палива без запаху та диму, яке забезпечує відповідну потужність нагрівання, не збільшуючи свого об'єму, як інші види палива, наприклад, денатурований спирт.

Слід уважно прочитати дану інструкцію перед використанням пристрою та зберегти її для перегляду в майбутньому.

Шановний покупцю! Пам'ятай, що перед копченням слід ретельно висушити м'ясо. Погано висушене м'ясо може призвести до накопичення вологи всередині камери під час копчення.

Обладнання:

1. дві конфорки
2. кришечки для гасіння конфорок
3. металеве покриття
4. сковорідка
5. лоток для жиру
6. нижня решітка
7. верхня решітка
8. кришка з вбудованим термометром (0 -100 °C)
9. металеві ручки

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:

Уважне ознайомлення з наведеними нижче рекомендаціями дозволить правильно користуватися пристроєм і забезпечить його довгу безперебійну роботу.

Спосіб складання коптильні досить простий, як і саме копчення, але для отримання цілком задовільних результатів слід дотримуватися кількох основних рекомендацій при кожному використанні.

Деревні тріски розмістити на дні жаровні у спеціальному відсіку (30-40 г – прибл. 2 жмені) - вважати, щоб не перебільшити з тріскою, оскільки надто велика її кількість може мати негативний вплив на смак копчених страв (м'ясо набуде кислого смаку).

Під час всього процесу копчення слід контролювати температуру в коптильні - за допомогою вбудованого в кришку пристрою термометра. Якщо температура занадто висока, її можна знизити за допомогою регульованих пальників або загасити один з них.

Слідкувати, щоб не переповнити пальники гелевим паливом.

1. Перевірити вміст упаковки та переконатися, що пристрій у повному комплекті.

2. Організувати собі відповідне місце для копчення, згідно з вказаними в інструкції рекомендаціями щодо безпечного користування коптильнію.

3. Всі елементи копильні зібрати за представленою вище схемою.

4. Підготувати деревну тріску, паливо, продукти для копчення та щипці або інші прибори для перекладання страв.

Якщо страва була попередньо засолена, її слід ретельно осушити. Доля цього її слід повісити в провітрюваному місці при кімнатній температурі. Для прискорення процесу можна використати вентилятор. Не рекомендується піддавати продукт дії прямих сонячних променів.

5. На дні жаровні у спеціальному відсіку рівномірно розкласти деревну тріску – викласти пласким шаром або низькими розлогими «горбиками» над пальниками.

Для копчення можна використовувати різного типу деревні тріски, напр., букові, вільхові або ароматичні фруктові: з вишні, черешні, яблуні, сливи чи груші.

6. На деревні тріски покласти піддон для жиру.

7. В пальниках розмістити паливо, а тоді запалити їх. Копильню накрити кришкою з термометром та зачекати приблизно 3 хв. до моменту делікатного нагрівання.

8. Продукт копчення покласти на нижній колосник таким чином, щоб він мав мінімальний контакт зі стінками копильні. Завдяки цьому страва закоптиться рівномірно. Глибока жаровня дозволяє приготувати страви, зокрема, м'ясо, більших розмірів.

Слід пам'ятати, чим менша відстань від топки, тим вища температура копчення.

9. Під час всього процесу копчення слід контролювати температуру в копильні - за допомогою вбудованого в кришку пристрою термометра.

Якщо температура занадто висока, її можна знизити за допомогою регульованих пальників або загасити один з них.

10. Залежно від Ваших уподобань і типу копчення, охолоджене м'ясо можна обпарити, залишити для подальшого висушування в холодному місці або безпосередньо спожити. Приблизний час копчення риби - 30-50 хв. Для копчення птиці та червоного м'яса потрібно 60 - 90 хвилин.

11. Після завершення копчення зачекати до моменту охолодження пристрою, тоді очистити його окремі елементи та захистити, враховуючи вказані нижче рекомендації. Зберігати в закритій упаковці (фірмовій або іншій подібній, в чохлах тощо.)

12. Перед кожним копченням переконатися, що пристрій повністю справний і чистий.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Правильне та регулярне обслуговування продовжить використання продукту. Дбати, щоб пристрій був у доброму стані, зберігався та використовувався належним чином.

Рекомендується використовувати м'які чистячі засоби, призначені для видалення жиру з металевих поверхонь та делікатних аксесуарів, що захищають від подряпин - бажано губки. Пропонуємо препарати для чищення грилів та духовок. Після очищення / миття всі елементи набору слід ретельно висушити та витерти насухо.

Якщо коптільня не буде використовуватись протягом певного періоду, її слід забезпечити належним чином та зберігати в місці, де не буде піддаватися несприятливим погодним умовам (особливо захищати пристрій від вологи).

Габарити пристрою 27,5 x 43 x 21 см

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- В ході користування коптільнею слід дотримуватися запобіжних заходів, пов'язаних з пожежною безпекою та обслуговуванням пристроїв, що сильно нагріваються та виділяють високу температуру.

- Коптільню використовувати виключно на відкритому повітрі. Її не можна використовувати в приміщеннях, наметах, причепах або під дахом, що може спричинити пожежу.

Оптимальним рішенням є окреме крите місце, що забезпечує комфорт копчення та безпечну експлуатацію. Рекомендується місце, захищене від надмірного сонячного світла.

- Якщо коптільня встановлена „під відкритим небом”, не включати її під час сильних дощів або бурі.

- Не використовувати коптильню у спосіб, який би міг спричинити незручності сусідам / стороннім особам.
- Перед використанням коптильню установити горизонтально, на рівній, стійкій та негорючій основі, в захищеному від вітру місці, на безпечній відстані від легкозаймистих предметів та матеріалів.
- Для розпалювання використовувати гелеве паливо – не використовувати спирт, бензин, гас, денатурований спирт та інші речовини, які можуть спричинити неконтрольоване полум'я.
- Використання легкозаймистих речовин, не призначених для копчення може бути небезпечним та призвести до травми, пожежі, псування смаку копчених продуктів та навіть спричинити отруєння.
- Наповнюючи пальники, слід дотримуватися обережності та вважати, щоб їх не переповнити.
- Забороняється залишати коптильню з розпаленим паливом без нагляду.
- Не переміщати коптильню під час копчення.
- Розігріту коптильню берегти від доступу дітей та домашніх тварин.
- Забороняється використовувати коптильню поблизу легкозаймистих, вибухових, феєрверкових матеріалів тощо.
- Забороняється використовувати розігріту коптильню поблизу аерозолів.
- Дотримуватись безпечної відстані від розігрітої коптильні, не торкатись розігрітих пальників та інших гарячих елементів пристрою.
- Для уникнення опіків під час дій, пов'язаних з копченням, використовувати рукавиці та переконатися, що тримачі правильно закріплені.
- Забороняється розігріту коптильню поливати водою.
- Після завершення копчення слід ретельно згасити паливо, використовуючи кришки для гасіння пальників.

· Після використання коптильня повинна охолонути. Перш ніж почати розбирати та чистити її слід переконатися, що всі елементи повністю охолонули.

· Забороняється самостійно модифікувати пристрій.

Недотримання вищеописаних рекомендацій може призвести до серйозних травм, опіків та пошкодження майна.



INSTRUKTIONSMANUAL BALKONGRILLRÖK MED TERMOMETER

En universell hemmarök tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål. Tack vare två galler och två brännare är den idealisk för att tillaga läckra rätter för hela familjen. Den gör det möjligt att snabbt och utan svårighet röka fågel, andra favoritköttssorter, fisk samt ost.

Röken är utrustad med en termometer som gör det möjligt att kontrollera temperaturen i rökkammaren under hela rökprocessen.

Enheten drivs med gelbränsle, som är luktfritt och rökfritt, och som ger tillräcklig värmeeffekt utan att öka sin volym såsom andra bränslen, t.ex. denaturerad sprit.

Läs noggrant igenom denna instruktion innan apparaten tas i bruk och spara den för framtida bruk..

Kära kund!

Kom ihåg att innan rökningen påbörjas mycket noggrant torka köttet. Otillräckligt torkat kött kan orsaka att fukt samlas inne i rökkammaren under rökningen.

Utrustning:

1. två brännare
2. släcklock till brännarna
3. metallskydd
4. brytfanna
5. fettbricka
6. nedre galler
7. övre galler
8. lock med inbyggd termometer (0–100 °C)
9. metallhandtag

ANVÄNDNING:

Noggrann genomläsning av nedanstående rekommendationer gör det möjligt att använda röken korrekt och njuta av dess problemfria funktion under lång tid.

Monteringen av röken är mycket enkel, liksom själva rökningen. För att uppnå fullt tillfredsställande resultat bör dock några grundläggande rekommendationer följas vid varje användning.

Rökspån ska placeras på botten av brytfannan i den särskilt förberedda fördjupningen i mängden 30–40 g (ca 2 nävar). Man bör dock vara försiktig så att mängden inte överdrivs, eftersom för mycket rökspån kan påverka smaken på de rökta produkterna negativt (köttet kan få en sur smak).

Under hela rökprocessen bör temperaturen i röken kontrolleras med hjälp av röktermometern som är monterad i locket. Om temperaturen är för hög kan den sänkas med hjälp av de reglerbara brännarna eller genom att släcka en av dem.

Var försiktig så att brännarna inte överfylls med gelbränsle.

1. Kontrollera förpackningens innehåll och se till att alla delar av apparaten finns med.
2. Förbered en plats som är lämplig för rökning enligt säkerhetsrekommendationerna i instruktionen.
3. Montera alla delar av röken enligt schemat ovan.
4. Förbered rökspån, bränsle, produkter som ska rökas samt tänger eller andra redskap som kan behövas för att flytta maten.

Om produkten har saltats i förväg bör den torkas väl. Det görs bäst genom att hänga den på en luftig plats i rumstemperatur. För att påskynda

processen kan en fläkt användas. Det rekommenderas inte att utsätta produkten för direkt solljus.

5. Fördela rökspånen jämnt i fördjupningen på botten av brytfannan så att de bildar ett plant lager eller låga, utbredda "högar" ovanför brännarna.

Till rökning kan olika typer av träspån användas, t.ex. bok, al eller mycket aromatiska fruktträspån från körsbär, sötkörsbär, äpple, plommon eller päron.

6. Placera fettbrickan ovanpå rökspånen.
7. Placera bränsle i brännarna och tänd det. Täck röken med locket med termometer och vänta cirka **3 minuter** tills den värms upp lätt.
8. Lägg produkten som ska rökas på det nedre gallret så att den i så liten utsträckning som möjligt kommer i kontakt med rökkammarens väggar. Tack vare detta röks maten jämnt. Den djupa brytfannan gör det möjligt att tillaga rätter, särskilt större köttstycken.

Kom ihåg att ju mindre avståndet är till värmekällan, desto högre blir röktemperaturen.

9. Under hela rökprocessen bör temperaturen kontrolleras – detta underlättas av termometern i locket. Om temperaturen är för hög kan den minskas med hjälp av de reglerbara brännarna eller genom att släcka en av dem.
10. Beroende på smak och typ av rökning kan det avsvalnade köttet skällas, lämnas för vidare torkning på en sval plats eller konsumeras direkt.

Ungefärlig rökningstid för fisk är **30–50 minuter**.

Rökning av fågel och rött kött kräver cirka **60–90 minuter**.

11. Efter avslutad rökning, vänta tills apparaten svalnar, rengör sedan dess delar och säkra dem enligt rekommendationerna nedan. Förvara röken i ett stängt emballage (originalförpackning eller liknande, skyddsfolie etc.).
12. Före varje rökningstillfälle ska du säkerställa att apparaten är fullt fungerande och ren.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Korrekt och regelbundet underhåll förlänger produktens livslängd. Se till att den förvaras i gott skick och används på rätt sätt.

Det rekommenderas att använda milda rengöringsmedel avsedda för borttagning av fett från metallytor samt skonsamma tillbehör som skyddar mot repor – helst svampar. Vi rekommenderar rengöringsmedel för grillar och ugnar.

Efter rengöring/tvätt ska alla delar torkas noggrant och torkas torra.

Om röken inte kommer att användas under en längre tid bör den skyddas ordentligt och förvaras på en plats där den inte utsätts för ogynnsamma väderförhållanden (särskilt skydda apparaten mot fukt).

Apparatens mått: 27,5 × 43 × 21 cm

SÄKERHETSREGLER

- Vid användning av röken ska försiktighetsåtgärder iakttas som rör brandsäkerhet samt hantering av apparater som blir mycket heta och genererar höga temperaturer.
- Röken får endast användas utomhus. Den får inte användas i rum, tält, husvagnar eller under tak som kan innebära brandrisk.

Den optimala lösningen är en särskild, täckt plats som säkerställer bekväm rökning och säker användning. En plats skyddad mot starkt solljus rekommenderas.

- Om röken står under bar himmel ska den inte användas under kraftigt regn eller åska.
- Röken ska inte användas på ett sätt som kan vara störande för grannar eller andra personer.
- Före användning ska röken placeras horisontellt på ett jämnt, stabilt och icke brännbart underlag, på en plats skyddad mot vind och på säkert avstånd från lättantändliga material.
- Som tändmedel ska gelbränsle användas – sprit, bensin, fotogen, denaturerad sprit eller andra medel som kan orsaka okontrollerad låga får inte användas.

- Användning av lättantändliga ämnen som inte är avsedda för rökning är farlig och kan orsaka personskador, brand, försämra smaken på rökta produkter eller till och med orsaka förgiftning.
- Vid påfyllning av brännarna ska försiktighet iakttas så att de inte överfylls.
- Röken med tänd bränsle får inte lämnas utan uppsikt.
- Flytta inte apparaten under rökprocessen.
- Skydda den uppvärmda röken från barn och husdjur.
- Röken får inte användas nära brandfarliga eller explosiva material, fyrverkerier etc.
- Aerosoler får inte användas i närheten av den uppvärmda röken.
- Håll säkert avstånd från den uppvärmda röken och rör inte tända brännare eller andra heta delar.
- För att undvika brännskador ska handskar användas under rökningen och man ska säkerställa att handtagen är korrekt monterade.
- Den uppvärmda röken får inte hällas över med vatten.
- Efter avslutad rökning ska bränslet släckas noggrant med hjälp av släcklocken till brännarna.
- Efter användning måste röken svalna. Innan demontering och rengöring ska man försäkra sig om att alla delar har svalnat helt.
- Apparaten får inte modifieras på egen hand.

Underlåtenhet att följa ovanstående rekommendationer kan leda till allvarliga skador, brännskador eller materiella skador.

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 użytkowania. 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.



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

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

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!