

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WĘDZARNIA BALKONOWA - PIĘTROWA

EN

USER MANUAL

PORTABLE SMOKER - DOUBLE DECKER

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

BALKONRÄUCHEREI - ZWEI GESCHICHTE

FR

MANUEL D'UTILISATION

FUMEUR EN PLEIN AIR - DEUX ÉTAGES

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

LAUKO RŪKYKLA - DVIEJŲ AUKŠTŲ

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

ĀRA KŪPINĀTAVA - DIVSTĀVU

EE

KASUTUSJUHEND

VÄLISUITSUAHI - KAHEKORRUSELINE

CZ

NÁVOD K OBSLUZE

VNĚJŠÍ UDÍRNA - DVOUPODLAŽNÍ

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БАЛКОННАЯ КОПТИЛЬНЯ - ДВУХЭТАЖНЫЙ

RO

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

AFUMĂTOARE AER LIBER - DOUA POVESTI

SK

NÁVOD NA OBSLUHU

UDIARENĚ NA VONKAJŠIE POUŽITIE - DVOJPOSCHODOVÝ

UA

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВУЛИЧНА КОПТИЛЬНЯ - ДВОПОВЕРХОВА

SE

INSTRUKTIONSMANUAL

BALKONGRÖK – VÄNINGSMODELL



No 330007



INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA BALKONOWA - PIĘTROWA

Uniwersalna domowa wędzarnia z „kołnierzem” umożliwiającym modyfikowanie pojemności brytfanny, wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Dzięki swojej modułowej konstrukcji, trzem rusztom i dwóm palnikom jest idealna do przygotowywania pysznych dań zarówno w większej, jak i mniejszej ilości. Pozwala szybko i bez trudu uwędzić drób i inne ulubione rodzaje mięs, ryby oraz sery. Doskonale poradzi sobie i z większym kurczakiem, i z dużą rybą!

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

· Urządzenie zasilane jest paliwem żelowym, bezwonnym i bezdymnym, 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. Żle osuszone mięso może spowodować gromadzenie się wilgoci wewnątrz komory podczas wędzenia.

Elementy zestawu:

- metalowa osłona palników,
- dwa palniki z możliwością regulacji płomienia,
- osłonki do gaszenia palników,
- brytfanna z wyłoczeniem na zřębki,
- tacka okapowa na tłuszcz,
- ruszt – ruszt – 3 poziomy
- dodatkowy „kołnierz” zwiększający – modyfikujący pojemność
- pokrywa z wbudowanym termometrem o wskazaniach w zakresie od 0 do 120°C,
- 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 opakowaniu 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 nagrzeje.

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 pokrywę 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 minut.

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:

Długość | 43 cm

Szerokość | 27,4 cm

Wysokość | 27,2 cm

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- W czasie eksploatacji wędzarni należy zachować środki ostrożności związane z bezpieczeństwem przeciwpożarowym oraz obsługą urządzeń mocno się nagzewających 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 rozpałki 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 wędzarnia 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 - DOUBLE DECKER

A versatile household smoker with a “flange” than enables adjusting the roasting pan capacity, made of high quality stainless steel. Thanks to its modular design, three grills, and two burners it is perfect for preparing delicious dishes in both small and large quantities. It allows quick and easy smoking of poultry, other meat, fish, and cheese. It can handle a larger chicken or a large fish perfectly!

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.

Kit contents:

- metal shielding of burners,
- two burners with flame adjustment function,
- covers for burner extinguishing,
- roasting pan with a recess intended for wood chips,
- drip tray for fat,
- grill – 3 levels
- additional “flange” for adjusting capacity
- cover with a built-in thermometer with indication range from 0 to 120°C,
- 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:

Length | 43 cm

Width | 27.4 cm

Height | 27.2 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 - ZWEI GESCHICHTE

Universeller Räucherofen mit „Flansch“, der eine Änderung des Fassungsvermögen der Bratpfanne ermöglicht, gefertigt aus hochqualitativem rostfreiem Stahl. Dank seiner modularen Konstruktion, drei Rosten und zwei Brennern ist er ideal für die Zubereitung von köstlichen Gerichten, sowohl in größeren als auch kleineren Mengen. Er erlaubt es schnell und problemlos Geflügel und andere Fleischsorten, Fisch sowie Käse zu räuchern. Er kommt hervorragend mit einem größeren Hühnchen und einem großen Fisch zurecht.

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. Brennspiritus, 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.

Im Set sind enthalten:

- Metallabdeckung der Brenner,
- zwei Brenner mit Möglichkeit der Regelung der Flamme,
- Abdeckungen für das Löschen der Brenner,
- Bratpfanne mit Prägung für Räucherspäne,
- Tablett für Fett,
- Rost – 3 Ebenen
- zusätzlicher „Flansch“, der das Fassungsvermögen modifiziert
- Deckel mit eingebautem Thermometer, mit einer Anzeige von 0 bis 120°C,
- Griffe aus Metall

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 Brennöl 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, Brennholz, 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 Brennholz 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 Räucherbox 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:

Länge| 43 cm

Breite| 27,4 cm

Höhe| 27,2 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 denen 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 das 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 - DEUX ÉTAGES

Fumoir domestique universel avec un "collier" qui permet de modifier la capacité de la rôtissoire, en acier inoxydable de haute qualité. Avec sa conception modulaire, ses trois grilles et ses deux brûleurs, il est idéal pour préparer de délicieux repas en grandes et petites quantités. Permet de fumer rapidement et facilement de la volaille et d'autres types de viande, de poisson et de fromage. Il convient parfaitement à un gros poulet et à un gros poisson! 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.

Éléments du kit :

- couvercle de brûleur en métal,
- deux brûleurs à flamme réglable,
- capots pour l'extinction de brûleurs,
- rôtissoire avec un gaufrage en copeaux de bois,
- bac à graisse,
- grille – 3 niveaux
- un "collier" supplémentaire pour augmenter - modifier la capacité
- couvercle avec thermomètre intégré indiquant 0-120°C,
- poignées 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 placés 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:

Longueur | 43 cm

Largeur | 27,4 cm

Hauteur | 27,2 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 LAUKO RŪKYKLA - DVIEJŲ AUKŠTŲ

Universali buitinė rūkykla su „junge“, kuria galima reguliuoti kaitintuvo talpą, pagaminta iš aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno. Modulinė konstrukcija, trejos grotelės ir du degikliai, todėl idealiai tinka gaminti nuostabius patiekalus didesniais ir mažesniais kiekiais. Joje galima sparčiai ir be vargo rūkyti paukštieną ir kitas mėgstamas mėsos rūšis, žuvis ir sūrius. Puikiai telpa didesnė višta ar žuvis!

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 pradedant rūkyti būtina labai gerai nusausinti mėsą. Blogai nusausinus mėsą, rūkant kameros viduje gali kauptis drėgmė.

Komplekto elementai:

- metalinė degiklių apsauga,
- du degikliai su reguliuojama liepsna,
- uždangėlės degikliams gesinti,
- kaitintuvas su drožlių griovelio,
- riebalų lašėjimo padėkliukas,
- grotelės – 3 lygiai
- papildoma „jungė“, kuri padidina (pakeičia) talpą
- dangtis su įmontuotu termometru nuo 0 iki 120°C,
- 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 rūgštoką 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 nusausti. 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 nuplūkyti, 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 pradėdant 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:

Ilgis | 43 cm

Plotis | 27,4 cm

Aukštis | 27,2 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 atviro 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 liepsnojimą.
 - 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 elementai visiškai ataušo.
 - Įrenginio negalima savarankiškai keisti.
- Nesilaikant šių nurodymų galima rimtai susižeisti, nudegti ir sugadinti turtą.



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA ĀRA KŪPINĀTAVA - DIVSTĀVU

Universāla mājas kūpinātava ar “bortiem”, ļauj mainīt plātes ietilpību, izgatavota no augstvērtīga nerūsējošā tērauda. Pateicoties moduļu konstrukcijai, trim restēm un diviem degļiem, tā ir ideāli piemērota garšīgu ēdienu pagatavošanai kā lielos, tā arī nelielos daudzumos. Tā ļauj ātri un vienkārši kūpināt putnu gaļu un citus iecienītus gaļas, zivju un siera veidus. Tā ir ideāli piemērota gan lielām vistām, gan lielām zivīm!

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 jāsaglabā tā turpmākai lietošanai.

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

Komplekta elementi:

- metāla degļu vāciņš,
- divi degļi ar liesmas regulēšanas iespēju,
- cepurītes degļu nodzēšanai,
- paliktnis ar padziļinājumu skaidām,
- paplāte tauku savākšanai,
- reste – 3 līmeņi
- papildus palielinoši “borti” – ietilpīguma mainīšanai
- vāciņš ar iebūvētu termometru rādījumiem diapazonā no 0 līdz 120°C,
- metāla rokturi,

LIETOŠANAS VEIDS:

Šo ieteikumu uzmanīga izlasīšana ļaus pareizi izmantot kūpinātavu un ilgstoši izmantot tās bezattecības 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) - tomēr esat piesardzīgi, nepārcientieties, 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, dižskābardī, alksni vai ļoti aromātiskas augļkoku skaidas: ķirškoku, ābeles, plūmjokoka 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. Aptuvenus 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. Uzglabājiet slēgtā iepakojumā (firmas vai analogiskā, apvalkā utml.).

12. Pirms katras kūpināšanas procedūras pārliecinieties, ka ierīce ir pilnīgi darbspējīga 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 aizsargājiet un glabājiet vietā, kur tā netiks pakļauta nelabvēlīgu laika apstākļu ietekmei (īpaši ierīci aizsargājiet pret mitrumu).

Ierīces:

Garums 43 cm

Platums 27.4 cm

Augstums 27,2 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 kūpinātavas, 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 VÄLISUITSUABI - KAHEKORRUSELINE

Universaalne kodune suitsuahi „poordiga”, mis võimaldab muuta suitsutuskambri suurst, on valmistatud kõrgkvaliteetsest roostevaba terasest. Tänu moodulkonstruksioonile, kolmele restile ja kahele põletile sobib see ideaalselt maitsvate roogade valmistamiseks nii suurtes kui ka väikestes kogustes. See võimaldab suitsutada kiiresti ja lihtsalt linnuliha ning teisi armastatud lihaliike, kala ja juustu. See sobib ideaalselt nii suure kana kui ka suure kala suitsutamiseks! Suitsuahi on varustatud termomeetriga, mis võimaldab mõõta temperatuuri suitsutuskambri 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.

Komplekti elemendid:

- põletite metallist kaas,
- kaks põletit leegi reguleerimise võimalusega,
- katted põletite leegi kustutamiseks,
- ahjuplaat süvendiga puidulaastude jaoks,
- alusvann rasva kogumiseks,
- rest – 3 tasandit
- täiendav suurendav „poort” – mahutavuse muutmiseks
- kaas sisseehitatud termomeetriga, mille mõõtepiirkond on 0 - 120°C,
- 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 laiu „künkakesi” põletite kohal.

Suitsutamiseks võib kasutada erinevate puuliikide puidulaastu nagu näiteks pöök, lepp või väga aromaatsete 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:

Pikkus 43 cm

Laius 27.4 cm

Kõrgus 27,2 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, trailerites 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 kaitstud liigse päikesevalguse eest.

· Kui suitsuahi paigaldatakse „lahtise taeva alla“, siis ei tohi seda kasutada tugeva vihmajuu 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 kaitstud 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 suitsutamisprotsessis, on ohtlik, kuna see võib põhjustada traumasid, süttimist, rikkuda suitsutatud toiduaine maitse 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 VNĚJŠÍ UDÍRNA - DVOUPODLAŽNÍ

Univerzální domácí udírna s „krkem“ umožňujícím úpravu objemu pekáče, vyrobená z vysoce kvalitní nerezové oceli. Díky své modulární konstrukci, třem roštům a dvěma hořákům je ideální pro přípravu lahodných pokrmů ve větším i menším množství. Umožňuje rychle a snadno vyudit drůbež a další oblíbené druhy masa, ryb a sýrů. Perfektně zvládne větší kuře i velké ryby! 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.

Sada obsahuje:

- kovový kryt pro hořáky,
- dva hořáky s nastavitelným plamenem,
- kryty pro hašení hořáků,
- pekáč s prohloubením pro štěpky,
- mísu na tuk,
- rošt – 3 úrovně
- dodatečný „límeč“ pro zvětšení – úpravu objemu
- poklop s integrovaným teploměrem s rozsahem 0 až 120°C,
- kovové rukojeti.

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

Rozměry zařízení

Délka | 43 cm

Šířka | 27,4 cm

Výška | 27,2 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 rozehřátou udírnu mimo dosah dětí a domácích zvířat.

- Udírna se nesmí používat v blízkosti hořlavých materiálů, výbušnin, ohňostrojů apod.

- Непользуйте аэрозоли вблизи розогретаго дымогды.
- Удержайте безопасную дистанцию от розогретаго дымогды, не трогайте се горячих горелок а других горячих частей устройства.
- Чтобы предотвратить ожоги, используйте защитные перчатки при манипуляции с дымогдом а убедитесь, что рукоятки надежно закреплены.
- Розогретая дымогда не должна поливать водой.
- По окончании работы дымогду обязательно потушите топливо за использования крышек для гашения горелок.
- По использовании дымогда должна остыть. Перед демонтажом а чисткой убедитесь, что все компоненты полностью остыли.
- Устройство не должно быть произвольно отремонтировано или модифицировано.

Несоблюдение этих указаний может привести к серьезным травмам, ожогам или повреждению имущества.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БАЛКОННАЯ КОПТИЛЬНЯ - ДВУХЭТАЖНЫЙ

Универсальная домашняя коптильня с «воротником», позволяющим изменять вместимость жаровни, изготовленной из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря модульной конструкции, трем решеткам а двум горелкам она идеально подходит для приготовления вкусных блюд как в больших, так и в небольших количествах. Позволяет быстро а легко коптить птицу а другие любимые виды мяса, рыбы а сыра. Идеально подходит как для крупной курицы, так а для крупной рыбы!

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

· Устройство работает на газовом, бездымном а 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.

Элементы комплекта:

- металлическая заслонка горелок,
- две горелки с возможностью регулировки пламени,
- заслонки для тушения горелок,
- жаровня с углублением для щепы,
- подвесной противень для жира,
- решетка – 3 уровня
- дополнительный увеличивающий «воротник» - изменение вместимости
- крышка с встроенным термометром со шкалой в диапазоне от 0 до 120°C,
- 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

Длина | 43 см

Ширина | 27,4 см

Высота | 27,2 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 коптильной 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 AER LIBER - DOUA POVESTI

Аfumătoare universală de casă cu „mașon” care vă permite să modificați capacitatea tăvii de prăjire realizată din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Datorită designului său modular, celor trei grătare și a două arzătoare, este ideală pentru prepararea preparatelor delicioase, atât în cantități mari, cât și în cantități mici. Vă permite să afumați rapid și ușor carnea de pasăre și alte tipuri preferate de carne, pește și brânză. Este perfectă pentru prepararea cârnii de pui mai mari, cât și pentru peștii mari!

Аfumătoarea 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.

Elementele setului:

- capac din metal pentru arzătoare,
- două arzătoare cu posibilitatea de reglare a flăcării,
- capace pentru stingerea arzătoarelor,
- tavă cu canelură pentru așchii de lemn,
- tavă de scurgere a grăsimii,
- grătar – 3 niveluri
- „flanșă” suplimentară de mărire - modificare a capacității
- capac cu termometru încorporat cu indicatori cuprinși între 0 și 120°C;
- 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 cârnii de pui sau cârnii 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:

Lungime | 43 cm

Lățime | 27,4 cm

Înălțime | 27,2 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 udată 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 UDIAREŇ NA VONKAJŠIE POUŽITIE - DVOJPOSCHODOVÝ

Univerzálna domáca udiareň s „golierom“ na úpravu kapacity pekáča z veľmi kvalitnej nerezovej ocele. Vďaka modulovej konštrukcii, trom roštom a dvom horákam, je ideálna na prípravu chutných jedál vo väčšom a aj menšom množstve. Umožňuje rýchle a jednoduché údenie hydiny a iných obľúbených druhov mäsa, rýb a syrov. Skvele si poradí s väčším kurčatom a veľkou rybou!

Udiareň je vybavená teplomerom, ktorý je určený na nepretržité overovanie teploty vnútri udniarni 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.

Jednotlivé prvky setu:

- kovový kryt na horáky,
- dva horáky s možnosťou regulácie plameňa,
- klobúčiky na uhasenie horákov,
- pekáč s vyhlbením na štiepky,
- odkvapová tácka na tuk,
- rošt – 3 úrovne
- dodatočný „golier“ na zväčšenie – úpravu kapacity
- pokrievka so zabudovaným teplomerom s rozsahom teploty od 0 do 120°C,
- kovové držiaky,

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 vyhlbení 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, jabloňové, 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 pripraveného na pokrievku. Ak je teplota príliš vysoká, môžete ju znížiť v dôsledku regulácie horákov alebo zhasenia jedného z nich.
10. Podľa vašej chuti 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 predlží 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:

Dĺžka | 43 cm

Šírka | 27,4 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.
- Nedovoľte, 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 ВУЛИЧНА КОПТИЛЬНЯ – ДВОПОВЕРХОВА

Універсальна домашня копильня з „коміром“, що дозволяє модифікувати ємність жаровні, виконаної з високоякісної нержавіючої сталі. Завдяки своїй модульній конструкції, трьом колосникам і двом пальникам, вона ідеально підходить для приготування смачних страв як у великих, так і малих кількостях. Це дозволяє швидко і легко закоптити птицю та інші улюблені види м'яса, риби та сиру. Відмінно впорається з більшою куркою та великою рибою!

Копильня 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.

Елементи набору:

- металева пластина пальників,
- два пальники з регульованим полум'ям,
- кришки для гасіння пальників,
- жаровня з відсіком для деревної тріски,
- піддон для жиру,
- колосник – 3-рівневий
- додатковий „комір“ для збільшення – модифікації ємності
- кришка із вбудованим термометром зі шкалою від 0 до 120°C,
- металеві ручки,

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:

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

Спосіб складання копильні 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 копильні - 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 копильнею.

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 прибл. 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 переконавшись, що пристрій повністю справний.

і чистий.це 30 хв. Копчення курки та червоного м'яса вимагає близько 60-90 хв.

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 копильня 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:

Довжина | 43 см

Ширина | 27,4 см

Висота | 27,2 см

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

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

- Коптильню 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 коптильня 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 переповити.
- 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 переконавшись, 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 переконавшись, що всі елементи повністю охолонули.
- Забороняється самостійно модифікувати пристрій.

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



INSTRUKTIONSMANUAL BALKONGRÖK - VÅNINGSMODELL

En universell hemmarök med en "krage" som gör det möjligt att modifiera stekpannans kapacitet. Tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål. Tack vare sin modulära konstruktion, tre galler och två brännare är den idealisk för att tillaga läckra rätter i både större och mindre mängder. Den gör det möjligt att snabbt och enkelt röka fågel, andra favoritsorter av kött, fisk och ost. Den klarar utmärkt av både en större kyckling och en stor fisk!

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

- Enheten drivs med gelfuel, som är lukt- och rökfritt. Det ger tillräcklig värmeeffekt utan att öka i volym som andra bränslen, t.ex. denaturerad sprit.

Läs denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk.

Bästa kund! Kom ihåg att torka köttet mycket noggrant innan du påbörjar rökningen. Kött som inte torkas ordentligt kan leda till att fukt samlas inuti kammaren under rökningen.

Delar som ingår i satsen:

- metallskydd för brännarna
- två brännare med justerbar låga
- skydd för att släcka brännarna
- stekpanna med utformning för spån
- droppbricka för fett
- galler - 3 nivåer
- extra "krage" som ökar – modifierar – kapaciteten
- lock med inbyggd termometer med indikeringar från 0 till 120°C
- metallhandtag



BRUKSANVISNING:

Genom att läsa nedanstående rekommendationer noggrant kan du använda röken på rätt sätt och säkerställa dess problemfria funktion under lång tid.

Monteringen av röken är mycket enkel, liksom själva rökningen, men för att uppnå fullt tillfredsställande resultat bör du följa några grundläggande rekommendationer varje gång du använder den.

Spånen ska placeras på botten av stekpannan, i den speciellt utformade fördjupningen (30-40 g - ca 2 nävar) – men var försiktig så att du inte överdriver, eftersom för mycket spån kan ha en negativ inverkan på smaken av de rökta rätterna (köttet får en sur eftersmak).

Under hela rökprocessen ska du kontrollera temperaturen i röken med hjälp av den röktermometer som är inbyggd i enhetens lock. Om temperaturen är för hög kan du sänka den med hjälp av de justerbara brännarna eller släcka en av dem.

Var noga med att inte överfylla brännarna med gelfuel.

1. Kontrollera innehållet i förpackningen och se till att alla delar finns med.
2. Se till att du har en lämplig plats för rökningen, i enlighet med de rekommendationer som ges i bruksanvisningen för säker användning av röken.
3. Montera alla delar av röken enligt ovanstående diagram.

4. Förbered spån, bränsle, livsmedel som ska rökas och tänger eller andra tillbehör som är användbara för att flytta runt rätterna.

Om maten har pekats i förväg är det bra att torka den. Det är bäst att hänga den på en välventilerad plats i rumstemperatur. För att påskynda processen kan du använda en fläkt. Det rekommenderas inte att utsätta produkten för direkt solljus.

5. Fördela rökspånen jämnt i fördjupningen på botten av stekpannan – så att de bildar ett platt lager eller låga, utspridda "högar" över brännarna.

För rökning kan du använda olika typer av träspån, t.ex. från bok, al, eller mycket aromatiska fruktspån: från körsbär, äppelträd, plommonträd eller päronträd.

6. Placera fettbrickan på rökspånen.
7. Häll bränsle i brännarna och tänd dem. Täck röken med locket med termometern och vänta cirka 3 minuter tills den värms upp försiktigt.
8. Placera produkten som ska rökas på det nedre gallret så att den har så lite kontakt som möjligt med rökens väggar. På så sätt röks rätten jämnt. Den djupa stekpannan gör det möjligt att tillaga rätter, särskilt större köttbitar.

Kom ihåg att ju mindre avståndet från eldstaden är, desto högre blir rökningstemperaturen.

9. Under hela rökprocessen ska du kontrollera temperaturen i röken – den inbyggda termometern i locket underlättar detta. Om temperaturen är för hög kan du sänka den med hjälp av de justerbara brännarna eller släcka en av dem.
10. Beroende på dina preferenser och typen av rökning kan du skälla det kyllda köttet, låta det torka ytterligare på en sval plats eller äta det direkt. Den ungefärliga rökningstiden för fisk är 30-50 minuter. Rökning av fågel och rött kött tar cirka 60-90 minuter.
11. När rökningen är klar, vänta tills enheten svalnar och rengör sedan dess enskilda delar och skydda den enligt rekommendationerna nedan. Förvara den i en förseglad förpackning (originalförpackningen eller liknande, i ett skydd etc.)

12. Innan du påbörjar varje rökning, se till att enheten är i fullt fungerande skick 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 att avlägsna fett från metallytor och mjuka tillbehör som skyddar mot repor – helst en svamp. Vi rekommenderar produkter för rengöring av grillar och ugnar. Efter rengöring/tvätt ska alla delar i satsen torkas noggrant.

Om röken inte ska användas under en tid, skydda den ordentligt och förvara den på en plats där den inte utsätts för ogynnsamma väderförhållanden (särskilt skydda enheten från fukt).

Enhetens mått: Längd | 43 cm Bredd | 27,4 cm Höjd | 27,2 cm

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- När röken används måste försiktighetsåtgärder vidtas i samband med brandsäkerhet och hantering av enheter som blir mycket varma och genererar höga temperaturer.
- Röken får endast användas utomhus. Den får inte användas inomhus, i tält, husvagnar eller under tak som kan utgöra en brandrisk.

Den optimala lösningen är en avskild, täckt plats som ger komfort vid rökning och säker hantering. En plats som är skyddad från överdriven exponering för solljus rekommenderas.

- Om röken är placerad "utomhus", ska den inte startas under kraftigt regn eller åskväder.
- Röken ska inte användas på ett sätt som kan vara störande för grannar/utomstående.
- Före användning ska röken placeras horisontellt på en jämn, stabil och icke-brandfarlig yta, på en plats skyddad från vind, på ett säkert avstånd från brandfarliga föremål och material.
- Använd gelfuel som tändmedel – använd inte alkohol, bensin, fotogen, denaturerad sprit eller andra medel som kan orsaka okontrollerad låga.

- Användning av brandfarliga medel som inte är avsedda för rökning är farligt, kan orsaka personskador, brand, förstöra smaken på de rökta rätterna och till och med orsaka matförgiftning.
- Var försiktig när du fyller på brännarna och se till att du inte överfyller dem.
- Lämna aldrig röken med tänd bränsle utan tillsyn.
- Flytta inte enheten under rökprocessen.
- Håll uppvärmd rök borta från barn och husdjur.
- Röken får inte användas nära brandfarliga, explosiva material, fyrverkerier etc.
- Använd inte aerosoler nära uppvärmd rök.
- Håll ett säkert avstånd från uppvärmd rök, rör inte de tända brännarna eller andra heta delar av enheten.
- För att undvika brännskador, använd handskar under rökningen och se till att handtagen är korrekt monterade.
- Häll inte vatten på den uppvärmda röken.
- När rökningen är klar, se till att släcka bränslet helt med hjälp av skydden för att släcka brännarna.
- Efter användning måste röken svalna. Innan du börjar demontera och rengöra den, se till att alla delar har svalnat helt.
- Enheten får inte modifieras på egen hand.

Underlåtenhet att följa ovanstående rekommendationer kan leda till allvarliga skador, brännskador och 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!