


BROWIN
— ROK ZAŁ. 1979 —

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



No 330115

JĘZYKI

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

PL - 3

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

GB - 6

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

DE - 9

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

RU - 12

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

LT - 15

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

LV - 18

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

EE - 21

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

RO - 24

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

CZ - 27

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

SK - 30

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

FR - 33

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

UA - 36

Kezelési utasítás -
HÁZI FŰSTÖLŐ FAZÉKBAN, 18 l,
gáztűzhelyre

HU - 39



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

1. Nowa jakość wędzenia

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

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

2. Charakterystyka techniczna

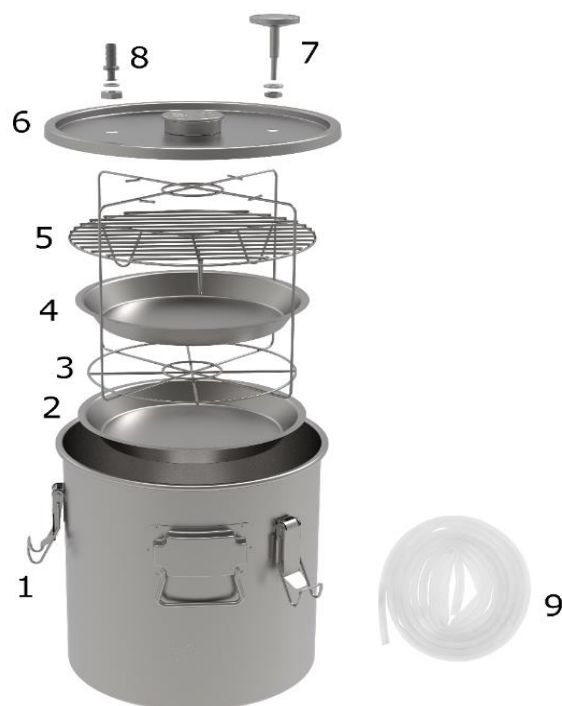
- Wymiary urządzenia po złożeniu: 32,5x32,5x34,5 cm
- Maksymalna sumaryczna waga zawieszanego mięsa: 5 kg (wsad)
- Maksymalne zawieszenie na 1 haczyku: 1,25 kg
- Pojemność wędzarni: 18 L

3. Zalety wędzarni

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

4. Elementy zestawu

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



5. Eksploatacja

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

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

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

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

Sposób użycia:

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

W zależności od rodzaju przygotowanej potrawy polecamy następujące zrębki:

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

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

Czas wędzenia oraz temperatura zależą od rodzaju wędzonych przysmaków:

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

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

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

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

6. Czyszczenie i konserwacja

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

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

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

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

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

W trakcie konserwacji zalecamy stosować się do:

1. Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:

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

Aby dobrze dbać o nasz produkt zalecamy:

2. Rutynowe czyszczenie:

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

3. Konserwacja stali nierdzewnej w momencie pojawienia się:

Lekka rdza

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

Średnie przebarwienia

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

Silna rdza

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

Rsy i zarysowania

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

Zabrudzenia z oleju:

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

7. Warunki i zasady bezpieczeństwa

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

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