

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WĘDZARNIA DOMOWA W GARNKU, 35 L,
NA KUCHENKĘ GAZOWĄ

EN

USER MANUAL

HOME SMOKER IN A POT, 35 L,
FOR GAS COOKTOP

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

RÄUCHEROFEN IM TOPF, 35 L,
FÜR GASHERD

FR

NOTICE D'UTILISATION

FUMOIR DOMESTIQUE EN MARMITE, 35L,
POUR CUISINIÈRE À GAZ

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

35 L BUITINĖ RŪKYKLA PUODE
DUJINEI VIRYKLEI

LV

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

MĀJAS KŪPINĀTAVA KATLĀ 35 LITRI,
GĀZES PLĪTĪJ

EE

KASUTUSJUHEND

KODUSEKS KASUTAMISEKS MÕELDUD GAASPLIIDIL
TÖÖTAV SUITSUAHI 35 LIITRISES POTIS

CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

DOMÁCÍ UDÍRNA V HRNCI, 35 L,
NA PLYNOVÝ SPORÁK



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen

No 330150



INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA DOMOWA W GARNKU, 35 L, NA KUCHENKĘ GAZOWĄ

Wędzarnia domowa w garnku, pierwsze tak innowacyjne urządzenie tego typu w Polsce— teraz w większej i nowej konstrukcyjnie wersji na 35 L, dającej możliwość uwędzenia do 8 kg wsadu (w tym m.in. długich kiełbas), z wykorzystaniem wysokiego (50 cm) garnka.

UWAGA: Urządzenie umożliwia wędzenie na zewnątrz i w kuchni TYLKO NA KUCHENCE GAZOWEJ.

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i stosować się do podanych zaleceń. Instrukcję należy zachować – zawarte w niej wskazówki będą pomocne w czasie eksploatacji urządzenia.

Zalety wędzarni:

- Możliwość wygodnego wędzenia i podpiekania mięs, ryb oraz serów – bez wychodzenia z domu.
- Możliwość użycia wędzarni w kuchni lub w innym pomieszczeniu, a także na zewnątrz.
- System odprowadzania dymu na zewnątrz pomieszczenia za pomocą wężyka (np. za okno).
- Duża pojemność wędzarni (35 L), pozwalająca uwędzić jednorazowo nawet do 8 kg wsadu.
- Wysoki garnek (50 cm) umożliwiający wędzenie ryb, kiełbas oraz innych dłuższych wyrobów – szynki czy polędwiczek.
- Szczelne zamknięcie.
- Prosta, kompaktowa, funkcjonalna konstrukcja z nierdzewnej stali.
- Zamontowany do pokrywy profilowany wieszak ze stalowego drutu, w kształcie trójkąta, umożliwiający wygodne zawieszanie wędzonek i zapobiegający ich przemieszczaniu się.
- Możliwość wykorzystania ruszty ustawionego na tacce okapnikowej lub podwieszono na hakach.
- Łatwy montaż i demontaż części wędzarni.
- Łatwa obsługa urządzenia.
- Poręczne uchwyty zamontowane na bokach garnku i w pokrywie.
- Dwie oddzielne tacki – jedna na zrębki, druga na tłuszcz wytapiany w procesie wędzenia (okapnikowa), rozdzielone podkładką ze stalowego drutu.
- Haki wędzarnicze w zestawie.
- Termometr montowany w pokrywie.



Produkt chroniony prawem patentowym.

Elementy zestawu:

- 1) garnek z 4 zatraskami i 2 uchwytyami
- 2) pokrywa z uszczelką i uchwytem oraz części montażowe (śruby, podkładki uszczelniające i nakrętki – po 2 szt.)
- 3) króciec na wężyk odprowadzający dym, z uszczelką silikonową i nakrętką mocującą
- 4) wężyk (3 m)
- 5) termometr (0-250°C) z nakrętką, podkładką i uszczelką
- 6) wieszak na wędzonki, części montażowe (uszczelki silikonowe i nakrętki – po 3 szt.)
- 7) tacka na zrębki
- 8) trójkątna podkładka ze stalowego drutu – pod tackę okapnikową
- 9) tacka okapnikowa
- 10) ruszt
- 11) haki w kształcie S (3 szt.)
- 12) instrukcja użytkowania

Elementy montażowe znajdują się wewnątrz garnka.

Montażu uchwyty pokrywy, wieszaka, termometru, króćca i wężyka odprowadzającego dym należy dokonać we własnym zakresie.

Charakterystyka techniczna

- Pojemność wędzarni: 35 L
- Maksymalna sumaryczna waga zawieszanego wsadu: 8 kg
- Wysokość garnka bez pokrywy: 500 mm
- Dolna średnica: 292 mm

Eksploatacja

Uwaga! Nie narażaj urządzenia na długotrwały, bezpośredni kontakt z bardzo dużym ogniem – może on spowodować odkształcenie oraz przepalenie garnka.

Zaleca się używanie płytki separującej (nie jest elementem zestawu), która zmniejszy możliwość narażenia produktu na bezpośredni kontakt z intensywnym ogniem z palnika, zapewni precyzyjną kontrolę temperatury oraz dłuższą żywotność produktu. Stosując się do zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji, podanych w dalszej części instrukcji, zapewnisz urządzeniu odpowiednio długie i efektywne działanie.

Przed pierwszym użyciem wędzarnię należy przemyć gorącą wodą ze środkiem myjącym, dobrze spłukać i wytrzeć do sucha.

Sposób użycia:

Po zmontowaniu urządzenia przygotuj je do wędzenia zgodnie z podaną poniżej kolejnością:

1. Wybierz zrębki (tabela ze wskazówkami w dalszej części instrukcji) – w ilości ok. 50-100 g (1-2 garście) wsyp je na tackę, a następnie umieść tackę na spodzie garnka.
2. Na tacce ze zrębkami połóż trójkątną stalową podkładkę i ustaw na niej tackę okapnikową.
3. Odpowiednio przygotowane do wędzenia, dobrze osuszone produkty powieś na wieszaku pod pokrywą wędzarni – w taki sposób, aby nie stykały się ani z sobą, ani ze ściankami garnka. Zapewni to prawidłową cyrkulację ciepła. Do zawieszenia produktów wykorzystaj haki wędzarnicze znajdujące się w zestawie. Produkty możesz również przygotować z wykorzystaniem rusztu, który należy ustawić na tacce okapnikowej. Możliwe jest także wykorzystanie opcji podwieszenia rusztu na hakach, pod wieszakiem. Jeśli obróbce poddawane są produkty o mniejszych gabarytach, można jednocześnie wykorzystać wieszak pod pokrywką i ruszt ustawiony na tacce okapnikowej (uwzględniając zalecenie, że wyroby nie powinny się z sobą stykać).
4. Pokrywę wraz z powieszonymi na wieszaku produktami nałóż na garnek i zamknij ją za pomocą zatrzasków zamontowanych na korpusie garnka.
5. Ustaw wędzarnię na palniku gazowym.
6. Nałóż wężyk do odprowadzania dymu na króciec zamontowany w porywie garnka i wyprowadź wężyk na zewnątrz pomieszczenia (np. za okno) – lub podłącz wężyk do okapu. Wystawiając wężyk za okno zadбай o to, by dym nie przeszkadzał sąsiadom.
7. Włącz gaz i rozpocznij proces wędzenia. W ciągu pierwszych 5-10 minut dopuszczalne jest delikatne zwiększenie mocy grzania w celu rozpoczęcia procesu wyżarzania się zrębków. Po tym czasie zaleca się zmniejszenie grzania (najlepiej do minimum) lub podłożenie między źródło ciepła a garnek płytki separacyjnej. Podczas procesu wędzenia temperatura (wskazywana przez termometr umieszczony w pokrywie) powinna wynosić od 70 do 80°C. Czas wędzenia oraz dokładna temperatura zależą od rodzaju wędzonych przysmaków. Przykładowo można przyjąć następujące wskazówki:
 - mięso: 60-120 minut, mały ogień;
 - ryby: 30-60 minut, najmniejszy ogień.
8. Po zakończonym procesie wędzenia wyłącz gaz, zaczekaj, aż wędzarnia przestygnie i wyjmij gotowe produkty.
9. Kiedy wędzarnia całkowicie wystygnie, wyczyść ją zgodnie z zaleceniami.

Wędzarnię możesz z powodzeniem wykorzystać także do podpiekania wyrobów.

Urządzenie możesz również użyć bez zakładania wężyka:

- 1) kiedy kuchenka jest podłączona na zewnątrz budynku i dym wydobywający się z króćca nie będzie przeszkadzał domownikom czy sąsiadom;
- 2) w opcji podpiekania bez użycia zrębków – kiedy króciec będzie pełnił funkcję odpowietrznika.









Mięso przeznaczone do wędzenia możesz wcześniej zapeklować lub zamarynować. Bardzo ważne jest dokładne wysuszenie porcji przed procesem wędzenia. Pamiętaj też, że zbyt duża ilość zrębków może spowodować zakwaszenie wędzonek.

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

Ilość 50-100 g zrębków wystarczy, aby uzyskać odpowiednią barwę wędzonek i wzbogacić ich aromat.

W zależności od rodzaju przygotowanej potrawy, polecamy następujące zrębki:

PROPOZYCJA ZASTOSOWANIA							BARWA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ŻÓŁTOŻŁOCISTA
CZEREŚNIA	✓	✓	✓	✓			ZŁOCISTOCZERWONA
DĄB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CIEMNOŻÓŁTA
JABŁOŃ	✓			✓	✓		JASNOBRĄZOWA
OLCHA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BRĄZOWOWIŚNIOWA
ŚLIWA	✓						BRĄZOWOCZERWONA
MIX DO DROBIU (JABŁOŃ-BUK)			✓				ŻÓŁTOŻŁOCISTA
MIX DO RYB (OLCHA-DĄB)				✓			ŻÓŁTOŻŁOCISTA
MIX DO WIEPRZOWINY (OLCHA-BUK)	✓						ZŁOCISTOBRĄZOWA

Czyszczenie i konserwacja

Po użytkowaniu wystudzoną wędzarnię umyj najpierw przy użyciu szczotki, gąbki i dedykowanego płynu do czyszczenia wędzarni marki Browin. Dokładnie oczyszczone urządzenie spłucz i osusz. Części urządzenia można myć w zmywarce – o ile pozwala na to jej pojemność (sam garnek, ze względu na jego wymiary, najprościej jest myć ręcznie).

Stal nierdzewna charakteryzuje się tym, że pierwiastki stopowe tworzą na jej powierzchni cienką, przezroczystą warstwę chroniącą przed korozją. Jeżeli powierzchnia ta zostanie uszkodzona w sposób mechaniczny i odpowiednio jej nie zabezpieczysz, mogą pojawić się na niej wżery. Odpowiednie czyszczenie i konserwacja pozwolą na długo zachować produkt w doskonałym stanie. Częstotliwość czyszczenia i konserwacji uzależniona jest od stopnia eksploatacji i warunków, w jakich wędzarnia jest używana i przechowywana. Każda stal nierdzewna, której powłoka zostanie uszkodzona, bez właściwego zabezpieczenia będzie rdzewieć.

Aby dobrze dbać o produkt, zalecamy stosowanie się do następujących wskazówek:

1) *Podczas czyszczenia stali nierdzewnej:*

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

2) *Konserwacja stali nierdzewnej w momencie pojawienia się zmian:*

- **Lekka rdza** – stosować domowe środki czyszczące dedykowane dla stali nierdzewnej zawierającej węglan wapnia lub kwas cytrynowy. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha.
- **Średnie przebarwienia** – czyścić środkami na bazie kwasu fosforowego lub 10% roztworem kwasu fosforowego (spryskać powierzchnię i odczekać zgodnie z zaleceniem producenta). Po czyszczeniu wykonać neutralizację łagodnym detergentem alkalicznym. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha.
- **Silna rdza** – skorzystać z profesjonalnych usług lub dedykowanych produktów do wytrawiania i pasywacji stali (stosując się do zaleceń w instrukcji obsługi detergentu). Po obróbce powierzchnię zawsze dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha.

- **Rysy i zarysowania** na powierzchni szlifowanej lub szczotkowanej – usuwać używając tarczy polerskiej i polerując w kierunku struktury powierzchni (należy używać materiału polerskiego nie zawierającego żelaza), następnie umyć łagodnym detergentem szorującym. Spłukać czystą zimną wodą i wytrzeć do sucha.
- **Zabrudzenia z oleju, tłuszczu, smarów** – zmywać rozpuszczalnikami organicznymi, a następnie ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem. Spłukać czystą zimną wodą i wytrzeć do sucha.

Przechowywać w suchym i najlepiej ciepłym miejscu.

1. Zasady bezpieczeństwa

- Wędzarnię używać tylko na kuchenkach gazowych.
- W czasie wędzenia NIEDOPUSZCZALNE jest przenoszenie wędzarni i dotykanie jej bez rękawiczek ochronnych.
- Źródło ciepła, na którym ustawiono wędzarnię, musi zapewniać jej stabilność.
- Nie pozostawiać wędzarni bez nadzoru w czasie jej użytkowania.
- Chronić przed dziećmi.
- Nie przeciążać urządzenia - zbyt duża ilość porcji do wędzenia może zatrzymywać ciepło, wydłużając czas wędzenia lub powodując nierównomierne efekty tego procesu.
- Używanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem jest zabronione.

Przy zastosowaniu metod czyszczenia należy przestrzegać zasad BHP.

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



— USER MANUAL — HOME SMOKER IN A POT, 35 L, FOR GAS COOKTOP

Home smoker in a pot, the first such innovative device of this kind in Poland - now in a larger and structurally new 35 L version, providing the ability to smoke up to 8 kg of content (including long sausages), using a tall (50 cm) pot.

PLEASE NOTE: The unit allows smoking outdoors and in the kitchen ONLY ON A GAS COOKTOP.

Before using the device, read this manual carefully and follow the instructions provided. Keep this manual – the instructions it contains will be helpful when operating the device.

Advantages of the smoker:

- Enables convenient smoking and browning of meats, fish and cheeses - without leaving your home.
- Can be used in a kitchen or in another room, as well as outdoors.
- A system for removing smoke to the outside of the room using a hose (e.g., through a window).
- The large capacity of the smoker(35 L) allows up to 8 kg of content to be smoked at one time.
- The high pot (50 cm) enables smoking fish, sausages and other longer products – hams or sirloins.
- Tight closure.
- Simple, compact, functional design in stainless steel.
- Attached to the cover is a profiled steel wire hanger, in the shape of a triangle, which allows the smoked meats to be hung conveniently and prevents them from moving.
- Possibility of using a grill set on a drip tray or suspended from hooks.
- Easy assembly and disassembly of smoker parts.
- Easy operation of the device.
- Useful handles installed on the sides of the pot and in the cover.
- Two separate trays – one for woodchips, the other for fat rendered during the smoking process (drip tray), separated by a pad made of steel wire.