

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

LIETOŠĀNAS INSTRUKCIJA

MĀJAS KŪPINĀTAVA KATLĀ 35 LITRI,
GĀZES PLĪTĪJ

EE

KASUTUSJUHEND

KODUSEKS KASUTAMISEKS MÕELDUD GAASIPLIIDIL
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.

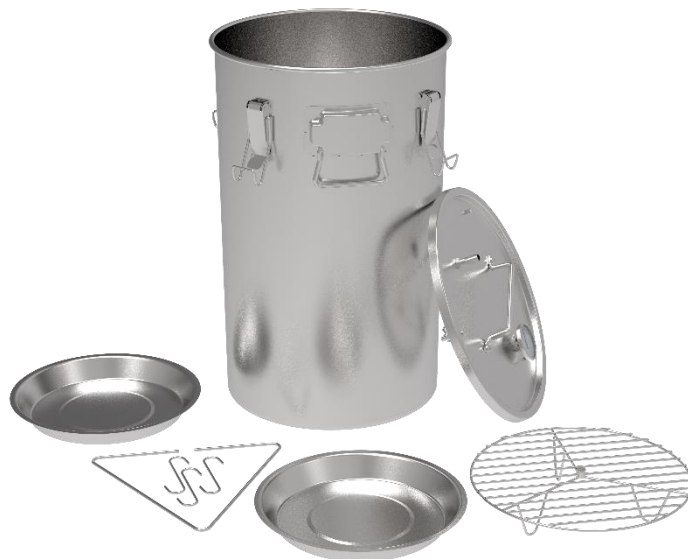
Zalety wędzarni:

- 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 – szynkę 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 rusztu ustawionego na tacce okapnikowej lub podwieszonego 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 zatrzaskami i 2 uchwyty
- 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 zadbaj 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:

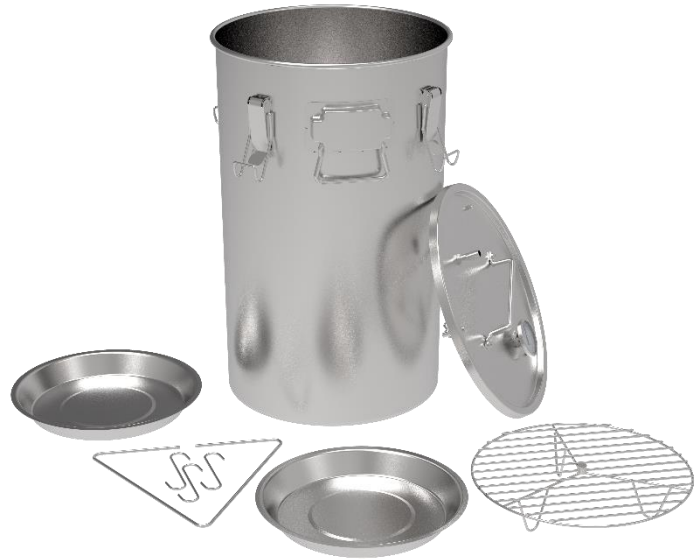
- Enables convenient smoking and browning of meats, fish and cheeses - without leaving your home.
- Can be used in a kitchen or in another room, as well as outdoors.
- A system for removing smoke to the outside of the room using a hose (e.g., through a window).
- The large capacity of the smoker(35 L) 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.

- Smoking hooks included.
- Thermometer installed in pot cover.

Product protected under patent law.

Contents of the set:

- 1) pot with 4 latches and 2 handles
- 2) cover with gasket and holder, and assembly parts (bolts, sealing washers and nuts - 2 pcs of each).
- 3) stub pipe for smoke discharge hose, featuring a silicone gasket and fixing nut
- 4) hose (3 m)
- 5) thermometer (0-250°C) with a nut, washer and gasket
- 6) hanger for smoked products, assembly parts (silicone gaskets and nuts - 3 pcs of each)
- 7) wood chip tray
- 8) triangular pad made of steel wire – to be placed under the drip tray
- 9) drip tray
- 10) grill
- 11) S-shaped hooks (3 pcs)
- 12) user manual



All the assembly elements are provided inside the pot.

The cover handle, hanger, thermometer, stub pipe and smoke outlet hose must be installed by the customer.

Technical characteristics

- Smoker capacity: 35 L
- Maximum total weight of content hung: 8 kg
- Height of pot without cover: 500 mm
- Bottom diameter: 292 mm

Operation

Please note! Do not expose the device to prolonged, direct contact with a very strong flame - this can cause deformation and burning of the pot.

It is recommended to use a separating plate (not included) that will reduce the possibility of the product being exposed to direct contact with intense fire from the burner, as well as ensure precise control over the temperature and longer lifetime of the product. By following the cleaning and maintenance recommendations provided further in this manual, you will ensure that the unit will operate for a sufficiently long and efficient time.

Prior to using the smoker for the first time, wash it using hot water with a cleaning agent. Then rinse it thoroughly and wipe it dry.

How to use:

Once the unit has been assembled, prepare it for smoking according to the order given below:

1. Prepare the wood chips (table with instructions is provided further in this manual) - in quantities of about 50-100 g (1-2 handfuls). Pour them onto the tray, then place the tray on the bottom of the pot.
2. Place the triangular steel pad on the wood chip tray and set the drip tray on it.
3. Hang the products – properly prepared for smoking and well-dried – on a rack under the cover of the smoker in such a way that they do not come into contact with each other or the walls of the pot. This will ensure proper heat circulation. Use the smoking hooks included in the set to hang the products. You can also prepare the products using the grill, which should be placed on the drip tray. It is also possible to use the option of suspending the grill on hooks, under the hanger. If smaller products are being processed, the hanger under the cover and the grill set on the drip tray can be used at the same time (bearing in mind the recommendation that the products should not come into contact with one another).
4. Place the cover, together with the products hung on the hanger, over the pot and close it using the latches fitted on the body of the pot.
5. Set the smoker on a gas burner.

6. Put the smoke discharge hose onto the stub pipe fitted in the pot cover and lead the hose outside the room (e.g. out through the window) - or connect the hose to the cooker hood. When putting the hose outside the window, ensure that the smoke does not disturb the neighbours.
7. Turn on the gas and start the smoking process. During the first 5-10 minutes, it is acceptable to gently increase the heating power in order to start the process of chip burning. Afterwards, it is recommended to reduce the heat (preferably to a minimum) or to place a separation plate between the heat source and the pot. During the smoking process, the temperature (indicated by the thermometer in the cover) should be between 70 and 80°C. The smoking time and the exact temperature depend on the type of smoked delicacies. For example, the following guidelines can be followed:
 - meat: 60-120 minutes, small flame;
 - fish: 30-60 minutes, smallest flame.
8. When the smoking process is complete, turn off the gas, wait for the smoker to cool down and remove the finished products.
9. When the smoker has cooled completely, clean it as recommended.

You can also successfully use the smoker for roasting your products.

You can also use the device without attaching a hose:

- 1) in situations when the pot is connected outdoors and the smoke coming out of the stub pipe will not disturb your household members or neighbours;
- 2) in the option of roasting without using wood chips when the stub pipe will function as a vent.



You can cure or marinade in advance the meat intended for smoking. It is very important to dry the portions thoroughly before the smoking process. Also remember that an excessive quantity of wood chips can cause smoked meats to sour.

You can find recipes for smoked products, as well as marinades and curing brines for fish and meat at our website: www.browin.com

50-100 g of wood chips is enough to obtain the appropriate colour of the products smoked and enriching their aroma.

Depending on the type of the product prepared, we recommended the following wood chips:

SUGGESTED USE	     						COLOUR
BEECH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	GOLDEN YELLOW
CHERRY	✓	✓	✓	✓			GOLDEN RED
OAK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	DARK YELLOW
APPLE	✓			✓	✓		LIGHT BROWN
ALDER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CHERRY BROWN
PLUM	✓						REDDISH BROWN
POULTRY MIX (APPLE - BEECH)			✓				GOLDEN YELLOW
FISH MIX (ALDER - OAK)				✓			GOLDEN YELLOW
PORK MIX (ALDER - BEECH) - GOLDEN BROWN	✓						GOLDEN BROWN

Cleaning and maintenance

After use, wash the cooled smoker, starting with using a brush, sponge and Browin's dedicated smoker cleaning liquid. Rinse and dry the thoroughly cleaned device. Parts of the device can be washed in a dishwasher - as long as its capacity allows it (the pot itself, due to its dimensions, is easier to wash by hand).

Stainless steel is characterised by the alloying elements forming a thin, transparent layer on its surface to protect against corrosion. If this surface is mechanically damaged and not properly protected, pitting can occur. Proper

cleaning and maintenance will keep the product in excellent condition for a long time. The frequency of cleaning and maintenance depends on the intensity of use and the conditions in which the smoker is used and stored. Any stainless steel whose coating is damaged will rust without proper protection.

In order to take good care of the product, we recommend following the following tips:

1) *When cleaning stainless steel:*

- never use strongly abrasive materials;
- never use inorganic acids or bleaches containing sodium hypochlorite for cleaning, as they may cause surface discolorations and pitting corrosion.
- never let stainless steel come in contact with non-alloy steel (the particles of such steel types will undergo accelerated corrosion on the stainless-steel surface).

2) *Maintenance of stainless steel in the event of appearance of changes:*

- **Light rust** - apply home cleaning agents dedicated to stainless steel, containing calcium carbonate or citric acid. Rinse thoroughly with water and wipe dry.
- **Moderate discolourations** - clean with agents based on phosphoric acid or 10% solution of phosphoric acid (spray the surface and wait according to the producer's recommendations). After cleaning, perform neutralisation with mild alkaline detergent. Rinse thoroughly with water and wipe dry.
- **Severe rust** - employ professional service providers or use dedicated products for steel etching and passivation (following the recommendations in the detergent user manual). Always rinse the surface with water after processing and wipe it dry.
- **Nicks and scratches** on polished or brushed surface - remove using a polishing wheel by polishing in the direction of the surface structure (use a non-iron polishing material), then wash with a mild scouring detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.
- **Stains from oil, fat, and grease** – remove with organic solvents and then with warm water with soap or mild detergent. Rinse with clean cold water and then wipe clean.

Store in a dry and preferably warm place.

1. **Safety principles**

- Use the smoker only on gas cooktops.
- It is UNACCEPTABLE to move the smoker and touch it without protective gloves while smoking.
- The source of heat on which the smoker is standing has to ensure its stability.
- Do not leave the smoker unattended while it is used.
- Keep away from children.
- Do not overload the device – excessive number of portions to be smoked may block the heat, extending the smoking time or resulting in uneven effects of this process.
- It is forbidden to use the product in a manner inconsistent with its intended use.

When using the cleaning methods, always adhere to OHS principles.

The packaging and worn equipment should be disposed of in line with provisions of the law binding on the territory of the country where the device is used.



— **BEDIENUNGSANLEITUNG** —
RÄUCHEROFEN IM TOPF, 35 L, FÜR GASHERD

Ein Räucherofen im Topf, das erste innovative Gerät dieser Art in Polen - jetzt in einer größeren und neu gestalteten Version für 35 L, die die Möglichkeit bietet, bis zu 8 kg Einlage (darunter u.a. lange Würste) in einem hohen (50 cm) Topf zu räuchern.

HINWEIS: Das Gerät ermöglicht das Räuchern in Außenbereichen und in der Küche NUR AUF EINEM GASHERD.

Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Bewahren Sie diese Anleitung auf - die darin enthaltenen Hinweise werden Ihnen bei der Bedienung des Geräts hilfreich sein.

Vorteile dieses Räucherofens:

- Räuchern und braten Sie bequem Fleisch, Fisch und Käse an - ohne das Haus zu verlassen.
- Der Räucherofen kann in der Küche oder in einem anderen Raum sowie im Freien genutzt werden.
- Ein System zur Ableitung von Rauch nach außen mittels Schlauch (z. B. aus dem Fenster).
- Großes Fassungsvermögen des Räucherofens (35 l), in dem bis zu 8 kg Lebensmittel auf einmal geräuchert werden können.
- Ein hoher Topf (50 cm) zum Räuchern von Fisch, Würsten und anderen längeren Produkten - Schinken oder Filets.
- Dichter Verschluss.
- Einfache, kompakte und funktionelle Konstruktion aus rostfreiem Stahl.
- Ein am Deckel montierter profilierter Aufhänger in Form eines Dreiecks, an dem die Räucherprodukte bequem aufgehängt werden können und der verhindert, dass sie verrutschen.
- Es besteht die Möglichkeit, einen auf ein Abtropfblett gestellten oder an Haken aufgehängten Rost zu nutzen.
- Einfache Montage und Demontage der Räucherofenteile.
- Einfache Bedienung des Geräts.
- Handliche Griffe an den Seiten des Topfs und am Deckel.
- Zwei separate Tablett - eins für Räucherspäne, das andere für das beim Räuchern ausgeschmolzene Fett (Abtropfblett), getrennt durch eine Stahldrahtunterlage.
- Räucherhaken im Set enthalten.
- Am Deckel montiertes Thermometer.



Patentrechtlich geschütztes Produkt.

Bestandteile des Sets:

1. Topf mit 4 Deckelverschlüssen und 2 Griffen
2. Deckel mit Dichtung und Griff sowie Montageteilen (Schrauben, Dichtungsscheiben und Muttern – je 2 Stück)
3. Stutzen für den Rauchableitungsschlauch, mit Silikondichtung und Befestigungsmutter
4. Schlauch (3 m)
5. Thermometer (0-250°C) mit Mutter, Unterlegscheibe und Dichtung
6. Aufhänger für Räucherprodukte, Montageteile (Silikondichtungen und Muttern – je 3 Stück)
7. Tablett für Räucherspäne
8. dreieckige Unterlage aus Stahldraht – unter das Abtropfblett
9. Abtropfblett
10. Rost
11. Haken in S-Form (3 St.)
12. Bedienungsanleitung

Die Montageelemente befinden sich im Inneren des Topfes.

Der Deckelgriff, der Aufhänger, das Thermometer, der Stutzen und der Rauchableitungsschlauch müssen vom Nutzer selbst montiert werden.

Technische Charakteristik

- Fassungsvermögen des Räucherofens: 35 L
- Maximales Gesamtgewicht der aufgehängten Einlage: 8 kg
- Höhe des Topfes ohne Deckel: 500 mm
- Unterer Durchmesser: 292 mm

Betrieb

Achtung! Setzen Sie das Gerät nicht längerem, direktem Kontakt mit einer sehr großen Flamme aus - dies kann zu Verformungen und Verbrennungen des Topfs führen.

Es wird empfohlen, eine Trennplatte (nicht im Set enthalten) zu verwenden, die die Möglichkeit des direkten Kontakts des Produkts mit den intensiven Flammen des Brenners verringert und eine präzise Temperaturkontrolle sowie eine längere Lebensdauer des Produkts gewährleistet. Wenn Sie die untenstehenden Reinigungs- und Pflegeempfehlungen befolgen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend lange und effizient funktioniert.

Vor dem ersten Gebrauch sollte der Räucherofen mit heißem Wasser und Spülmittel gewaschen, gut abgespült und trockengewischt werden.

Anwendungsweise:

Wenn das Gerät zusammengebaut ist, bereiten Sie es in der unten angegebenen Reihenfolge zum Räuchern vor:

1. Wählen Sie die entsprechenden Räucherspäne (eine Tabelle mit Hinweisen befindet im weiteren Teil der Anleitung) - ca. 50-100 g (1-2 Handvoll), schütten Sie sie auf das Tablett und platzieren Sie das Tablett anschließend auf dem Boden des Topfs.
2. Legen Sie die dreieckige Stahlunterlage auf das Tablett mit den Räucherspänen und stellen Sie das Abtropfblech darauf.
3. Hängen Sie die zum Räuchern vorbereiteten, gut getrockneten Produkte an den Aufhänger unter dem Deckel des Räucherofens auf - so, dass sie weder miteinander noch mit den Wänden des Topfes in Berührung kommen. Dadurch wird eine gute Wärmezirkulation gewährleistet. Verwenden Sie zum Aufhängen der Räucherprodukte die im Set enthaltenen Räucherhaken. Sie können die Produkte auch auf einem Rost zubereiten, der auf dem Abtropfblech platziert wird. Es besteht auch die Möglichkeit, den Rost an Haken unter dem Aufhänger aufzuhängen. Bei der Verarbeitung kleinerer Produkte können gleichzeitig der Aufhänger unter dem Deckel und ein Rost auf dem Abtropfblech verwendet werden (wobei zu beachten ist, dass die Produkte nicht miteinander in Berührung kommen sollten).
4. Legen Sie den Deckel zusammen mit den am Aufhänger aufgehängten Produkten auf den Topf und verschließen Sie ihn mit den am Topfkörper angebrachten Verschlüssen.
5. Stellen Sie den Räucherofen auf einen Gasbrenner.
6. Stecken Sie den Rauchableitungsschlauch auf den im Deckel montierten Stutzen und führen Sie den Schlauch aus dem Raum (z. B. aus dem Fenster) - oder schließen Sie den Schlauch an die Dunsthaube an. Wenn Sie den Schlauch aus dem Fenster lassen, achten Sie darauf, dass der Rauch die Nachbarn nicht stört.
7. Drehen Sie das Gas auf und beginnen Sie mit dem Räuchervorgang. Während der ersten 5-10 Minuten kann die Heizleistung leicht erhöht werden, um den Ausglühprozess der Räucherspäne einzuleiten. Nach dieser Zeit ist es ratsam, die Hitze zu reduzieren (am besten auf ein Minimum) oder eine Trennplatte zwischen die Wärmequelle und den Topf zu legen. Während des Räucherns sollte die Temperatur (angezeigt durch das Thermometer im Deckel) zwischen 70 und 80°C liegen. Die Räucherdauer und die genaue Temperatur hängen von der Art der zu räuchernden Delikatessen ab. Man kann den folgenden Richtwerten folgen:
 - Fleisch: 60-120 Minuten, kleine Flamme;
 - Fisch: 30-60 Minuten, kleinste Flamme.
8. Wenn der Räuchervorgang beendet ist, drehen Sie das Gas zu, warten Sie, bis der Räucherofen abgekühlt ist, und nehmen Sie die fertigen Produkte heraus.
9. Wenn der Räucherofen vollständig abgekühlt ist, reinigen Sie ihn gemäß den Empfehlungen.

Sie können den Räucherofen auch erfolgreich zum Anbraten Ihrer Erzeugnisse nutzen.

Sie können das Gerät auch verwenden, ohne einen Schlauch anzuschließen:

1. wenn der Herd außerhalb des Gebäudes angeschlossen ist und der Rauch, der aus dem Stutzen kommt, weder die Hausbewohner noch die Nachbarn stört;
2. beim Anbraten ohne die Verwendung von Räucherspänen – wenn der Stutzen als Entlüfter dient.



Das zu räuchernde Fleisch können Sie vorher pökeln oder marinieren. Es ist sehr wichtig, dass die Portionen vor dem Räuchern gründlich getrocknet werden. Denken Sie auch daran, dass eine zu große Menge von Räucherspänen die Räucherprodukte übersäuern kann.

Rezepte für Räucherprodukte, Marinaden und Pökellaken für Fisch und Fleisch finden Sie auf unserer Internetseite: www.browin.de

50-100 g Räucherspäne reichen aus, um die richtige Farbe der Räucherprodukte zu erhalten und ihr Aroma zu bereichern.

Je nach Art des zuzubereitenden Gerichts empfehlen wir die folgenden Räucherspäne:

VERWENDUNGSVORSCHLAG							FARBE
BUCHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	GOLDGELB
SÜSSKIRSCHKE	✓	✓	✓	✓			GOLDROT
EICHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	DUNKELGELB
APFEL	✓			✓	✓		HELLBRAUN
ERLE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BRAUN-KIRSCHROT
PFLAUME	✓						BRAUNROT
MIX FÜR GEFLÜGEL (APFEL - BUCHE)			✓				GOLDGELB
MIX FÜR FISCH (ERLE - EICHE)				✓			GOLDGELB
MIX FÜR SCHWEINEFLEISCH (ERLE - BUCHE)	✓						GOLDBRAUN

Reinigung und Pflege

Waschen Sie die abgekühlte Räucherkammer nach dem Gebrauch zunächst mit einer Bürste, einem Schwamm und dem Räucherofen-Reinigungsmittel von Browin. Das gründlich gereinigte Gerät abspülen und abtrocknen. Teile des Geräts können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden - sofern das Fassungsvermögen dies zulässt (der Topf selbst lässt sich aufgrund seiner Abmessungen am einfachsten von Hand waschen).

Rostfreier Stahl zeichnet sich dadurch aus, dass die Legierungselemente auf seiner Oberfläche eine dünne, transparente, vor Korrosion schützende Schicht bilden. Wenn diese Oberfläche mechanisch beschädigt und nicht richtig geschützt ist, kann es zu Lochfraß kommen. Bei richtiger Reinigung und Pflege bleibt das Produkt lange Zeit in ausgezeichnetem Zustand. Die Häufigkeit der Reinigung und Pflege hängt vom Grad der Nutzung und den Bedingungen, unter denen der Räucherofen genutzt und gelagert wird, ab. Jeder rostfreier Stahl, dessen Beschichtung beschädigt ist, rostet ohne entsprechenden Schutz.

Um das Produkt gut zu pflegen, empfehlen wir, die folgenden Hinweise zu befolgen:

1. Bei der Reinigung von rostfreiem Stahl:

- niemals stark schleifende Materialien verwenden;
- niemals mit anorganischen Säuren oder Bleichmitteln, die Natriumhypochlorit enthalten, reinigen, da diese Verfärbungen der Oberfläche und Lochfraß verursachen können;
- rostfreien Stahl niemals mit unlegiertem Stahl in Berührung kommen lassen (Partikel aus diesen Stählen beschleunigen die Korrosion auf der Oberfläche von rostfreiem Stahl).

2. Wartung von rostfreiem Stahl bei Auftreten von Veränderungen:

- **Leichter Rost** - für Edelstahl geeignete Haushaltsreiniger verwenden, die Calciumcarbonat oder Zitronensäure enthalten. Gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- **Mittlerstarke Verfärbungen** - mit Produkten auf Phosphorsäurebasis oder mit einer 10 %igen Phosphorsäurelösung reinigen (die Oberfläche besprühen und gemäß der Empfehlung des Herstellers abwarten). Nach der Reinigung ist eine Neutralisation mit einem milden alkalischen Reinigungsmittel durchzuführen. Gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- **Starker Rost** - professionelle Dienste in Anspruch nehmen oder spezielle Produkte zum Einätzen und Passivieren von Stahl gemäß den Empfehlungen des Herstellers des Reinigungsmittels verwenden. Nach der Reinigung die Oberfläche gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.

- **Risse und Kratzer** auf geschliffener oder gebürsteter Oberfläche mit einer Polierscheibe entfernen und in Richtung der Oberflächenstruktur polieren (Poliermaterial, das kein Eisen enthält, verwenden), dann mit einem milden Scheuermittel waschen. Mit kaltem, sauberem Wasser abspülen und trockenreiben.
- **Verschmutzungen durch Öl, Fett, Schmiermittel** mit organischen Lösungsmitteln und anschließend mit warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel abwaschen. Mit kaltem, sauberem Wasser abspülen und trockenreiben.

An einem trockenen und am besten warmen Ort aufbewahren.

1. Sicherheitsgrundsätze

- Den Räucherofen nur auf Gasherden verwenden.
- Während des Räucherns ist es UNZULÄSSIG, den Räucherofen an einen anderen Ort zu tragen oder ihn ohne Schutzhandschuhe zu berühren.
- Die Wärmequelle, auf der der Räucherofen aufgestellt wird, muss dessen Stabilität gewährleisten.
- Die Räucherkammer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sicher vor Kindern aufbewahren.
- Das Gerät nicht überladen - zu viele Portionen von Räucherprodukten können Hitze speichern und die Räucherdauer verlängern oder zu ungleichmäßigen Räucherergebnissen führen.
- Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts ist verboten.

Bei der Anwendung von Reinigungsmethoden sind die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu beachten.

Verpackungen und verbrauchte Geräte müssen gemäß den Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, entsorgt werden.



— NOTICE D'UTILISATION — FUMOIR DOMESTIQUE EN MARMITE, 35L, POUR CUISINIÈRE À GAZ

Le fumoir domestique en marmite, le premier appareil innovant de ce type, maintenant dans une version plus grande avec une nouvelle conception de 35 L, donnant la possibilité de fumer jusqu'à 8 kg de charge (y compris des saucisses longues), en utilisant une haute marmite (50 cm).

NOTE: L'appareil permet de fumer à l'extérieur et dans la cuisine UNIQUEMENT sur UNE CUISINIÈRE À GAZ.

Avant l'utilisation, il faut lire cette notice et de suivre les recommandations. Conservez la notice: les instructions qu'elle contient vous seront utiles lors de l'utilisation de l'appareil.

Avantages du fumoir:

- Fumez et faites dorer vos viandes, poissons et fromages sans sortir de chez vous.
- Possibilité d'utiliser le fumoir dans la cuisine ou dans une autre pièce, ainsi qu'à l'extérieur.
- Système d'évacuation des fumées vers l'extérieur de la pièce à l'aide d'un tuyau (par exemple par la fenêtre).
- Grande capacité du fumoir (35 L), permettant de fumer jusqu'à 8 kg d'aliments en même temps.
- Une marmite haute (50 cm) pour fumer le poisson, les saucisses et d'autres produits plus longs - jambons ou filets.
- Fermeture étanche.
- Conception simple, compacte et fonctionnelle en acier inoxydable.
- Un support en fil d'acier profilé, en forme de triangle, fixé au couvercle. Il permet de suspendre les viandes fumées de manière pratique et d'éviter qu'elles ne se déplacent.
- Possibilité d'utiliser la grille posée sur un bac de récupération ou suspendue à des crochets.
- Montage et démontage faciles des pièces du fumoir.
- Utilisation facile.
- Poignées pratiques fixées sur les côtés de la marmite et dans le couvercle.
- Deux bacs distincts - l'un pour les copeaux de bois, l'autre pour la graisse fondue pendant le processus de fumage (bac d'égouttage), séparés par une rondelle en fil d'acier.

- Crochets de fumage inclus.
- Thermomètre monté sur le couvercle.

Produit protégé par le droit des brevets.

Éléments du kit:

1. marmite avec 4 loquets et 2 poignées
2. couvercle avec joint et poignée et pièces d'assemblage (vis, rondelles d'étanchéité et écrous– 2 unités de chacune)
3. embout pour le tuyau d'évacuation des fumées, avec joint en silicone et écrou de fixation
4. tuyau (3 m)
5. thermomètre (5 0-250°C) avec écrou, rondelle et joint
6. crochet à produits fumés, pièces d'assemblage (joints en silicone et écrous– 3 unités de chacune)
7. plateau à copeaux de bois
8. plateau triangulaire en fil d'acier - sous le bac de récupération
9. bac d'égouttement
10. grille
11. crochets en S (3 unités)
12. notice d'utilisation



Les éléments de montage sont situés à l'intérieur de la marmite.

Le support de couvercle, le crochet, le thermomètre, l'embout et le tuyau d'évacuation des fumées doivent être installés par le client.

Caractéristiques techniques

- Capacité du fumoir: 35 L
- Poids total maximal de la charge suspendue: 8 kg
- Hauteur de la marmite sans couvercle: 500 mm
- Diamètre inférieur: 292 mm

Utilisation

Attention! N'exposez pas l'appareil à un contact direct et prolongé avec une flamme très vive - cela peut entraîner une déformation et une brûlure de la marmite.

Il est recommandé d'utiliser une plaque séparatrice (non fournie) qui réduira l'exposition du produit au contact direct avec une chaleur intense, assurera un contrôle précis de la température et une plus longue durée de vie du produit. En suivant les recommandations de nettoyage et d'entretien données plus loin dans cette notice, vous vous assurez que l'appareil fonctionnera pendant une période suffisamment longue et efficace.

Avant la première utilisation, le fumoir doit être lavé à l'eau chaude et au détergent, rincé et essuyé.

Mode d'emploi:

Une fois l'appareil assemblé, préparez-le à fumer dans l'ordre indiqué ci-dessous:

1. Sélectionnez les copeaux de bois (voir le tableau avec les instructions plus loin) - en quantités d'environ 50-100 g (1-2 poignées), versez-les dans le bac, puis placez le bac sur le fond de la marmite.
2. Placez le plateau triangulaire en acier sur le bac à copeaux de bois et posez le bac de récupération dessus.
3. Suspendez les produits correctement préparés pour le fumage et bien séchés sur le crochet sous le couvercle du fumoir - de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact les uns avec les autres ou avec les parois de la marmite. Cela permettra d'assurer une bonne circulation de la chaleur. Utilisez les crochets de fumage inclus dans le kit pour suspendre les produits. Vous pouvez également préparer les produits à l'aide de la grille, qui doit être placée sur le bac de récupération. Il est également possible de suspendre la grille aux crochets, sous le support. En cas de traitement de produits plus petits, il est possible d'utiliser simultanément le support sous le couvercle et la grille posée sur le bac de récupération (en tenant compte de la recommandation selon laquelle les produits ne doivent pas entrer en contact).
4. Placez le couvercle, ainsi que les produits accrochés au support, sur la marmite et fermez-la à l'aide des loquets situés sur le corps de la marmite.

5. Placez le fumoir sur un brûleur à gaz.
6. Enfilez le tuyau de sortie de fumée sur l'embout fixé dans le couvercle de la marmite et faites sortir le tuyau à l'extérieur de la pièce (par la fenêtre, par exemple) - ou raccordez le tuyau à la hotte de la cuisinière. Lorsque vous placez le tuyau à l'extérieur de la fenêtre, veillez à ce que la fumée ne dérange pas vos voisins.
7. Allumez le gaz et commencez le processus de fumage. Pendant les 5 à 10 premières minutes, il est acceptable d'augmenter légèrement la puissance de chauffage afin d'amorcer le processus de recuit des copeaux. Après ce temps, il est conseillé de réduire la chaleur (de préférence au minimum) ou de placer une plaque de séparation entre la source de chaleur et la marmite. Pendant le processus de fumage, la température (indiquée par un thermomètre dans le couvercle) doit se situer entre 70 et 80°C. La durée du fumage et la température exacte dépendent du type de produits à fumer. Par exemple, les conseils suivants peuvent être suivis:
 - viande: 60 à 120 minutes, le feu le plus faible ;
 - poisson: 30 à 60 minutes, le feu le plus fort.
8. Une fois le processus de fumage terminé, éteignez le gaz, attendez jusqu'à ce que le fumoir refroidisse et retirez les produits finis.
9. Lorsque le fumoir a complètement refroidi, nettoyez-le comme recommandé.

Vous pouvez également utiliser le fumoir pour cuire vos produits.

Vous pouvez également utiliser l'appareil sans fixer le tuyau:

1. lorsque la cuisinière est raccordée à l'extérieur du bâtiment et que la fumée qui s'échappe de l'embout ne dérange pas le ménage ou les voisins;
2. pour l'option de cuisson sans copeaux - où l'embout sert d'évent.



La viande à fumer peut être préalablement salée ou marinée. Il est très important de bien sécher la portion avant de la fumer. N'oubliez pas non plus qu'une trop grande quantité de copeaux de bois peut provoquer l'aigrissement des viandes fumées.

Vous trouverez des recettes de viandes fumées, de marinades pour les poissons et les viandes sur notre site Internet: www.browin.com

Une quantité de 50 à 100 g de copeaux de bois suffit pour donner la bonne couleur aux viandes fumées et enrichir leur arôme.

Selon le type de plat préparé, nous recommandons les copeaux suivants:

PROPOSITION DE L'UTILISATION							COULEUR
HETRE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	JAUNE-DORE
CERISIER	✓	✓	✓	✓			ROUGE DORE
CHENE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	JAUNE FONCE
POMMIER	✓			✓	✓		BRUN CLAIR
AULNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CERISE BRUNATRE
PRUNIER	✓						ROUGE BRUNATRE
MELANGE POUR VOLAILLES (POMMIER - HETRE)			✓				JAUNE DORE
MELANGE POUR POISSONS (AULNE - CHENE)				✓			JAUNE DORE
MELANGE POUR PORC (AULNE - HETRE)	✓						JAUNE DORE

Nettoyage et entretien

Après utilisation, lavez d'abord le fumoir refroidi à l'aide d'une brosse, d'une éponge et du liquide de nettoyage pour fumoir de Browin. Rincez et séchez l'appareil nettoyé. Les pièces de l'appareil peuvent être lavées dans le lave-vaisselle, pour autant que sa capacité le permette (en raison de ses dimensions, il est plus facile de laver la marmite à la main).

L'acier inoxydable résiste à la corrosion grâce aux éléments d'alliage qui forment une fine couche protectrice transparente à sa surface. Si elle est endommagée mécaniquement et n'est pas correctement entretenue, des piqûres peuvent se produire. Un nettoyage et un entretien adéquats permettront de conserver le produit en excellent état pendant longtemps. La fréquence du nettoyage et de l'entretien dépend du degré d'utilisation et des conditions de

stockage du fumoir. Tout acier inoxydable dont le revêtement est endommagé rouille s'il n'est pas correctement protégé.

Afin de prendre soin du produit, nous vous recommandons de suivre les conseils suivants:

1. Lors du nettoyage de l'acier inoxydable:

- ne jamais utiliser de matériaux hautement abrasifs,
- ne jamais nettoyer avec des acides inorganiques ou de l'eau de Javel contenant de l'hypochlorite de sodium, qui peuvent provoquer une décoloration de la surface et une corrosion par piqûres,
- ne jamais permettre le contact entre l'acier inoxydable et l'acier non allié (les particules de ces aciers accéléreront la corrosion sur la surface de l'acier inoxydable).

2. Entretien de l'acier inoxydable en cas d'altération:

- **Corrosion légère** - utiliser des nettoyants ménagers dédiés à l'acier inoxydable contenant du carbonate de calcium ou de l'acide citrique. Rincer à l'eau et essuyer.
- **Décoloration moyenne** - nettoyer avec des produits à base d'acide phosphorique ou une solution d'acide phosphorique à 10% (vaporiser la surface et attendre selon les recommandations du fabricant). Après le nettoyage, neutraliser avec un détergent alcalin doux. Rincer à l'eau et essuyer.
- **Rouille importante** - utiliser des services professionnels ou des produits de décapage et de passivation de l'acier (en suivant les recommandations de la notice d'utilisation du détergent). Rincez toujours la surface à fond avec de l'eau et essuyez.
- **Rayures et éraflures** sur la surface poncée ou brossée - enlevez en utilisant un disque de polissage et en polissant dans le sens de la structure de la surface (utiliser un matériau de polissage non ferreux), puis lavez avec un détergent doux. Rincez à l'eau froide et propre et essuyez.
- **Saletés provenant d'huiles, de graisses et de lubrifiants** - éliminer avec des solvants organiques, puis avec de l'eau chaude savonneuse ou un détergent doux. Rincez à l'eau froide et propre et essuyez.

Conserver dans un endroit sec et chaud.

1. Consignes de sécurité

- N'utilisez le fumoir que sur les cuisinières à gaz.
- Pendant le fumage, il est INTERDIT de manipuler et de toucher le fumoir sans gants de protection.
- La source de chaleur sur laquelle le fumoir est placé doit être stable.
- Ne laissez pas le fumoir sans surveillance pendant son utilisation.
- Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas surcharger l'appareil. De grandes quantités d'aliments peuvent retenir la chaleur, prolonger le temps de fumage ou causer des résultats inégaux.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite.

Les règles de santé et de sécurité doivent être respectées lors de l'utilisation des méthodes de nettoyage.

L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.



**– NAUDOJIMO INSTRUKCIJA –
35 L BUITINĖ RŪKYKLA PUODE DUJINEI VIRYKLEI**

Buitinė rūkykla puode – pirmasis toks naujoviškas prietaisas Lenkijoje, dabar didesnis ir naujos 35 l konstrukcijos, kuriame galima rūkyti iki 8 kg gaminių (įskaitant ir ilgus dešras), naudojant aukštą (50 cm) puodą.

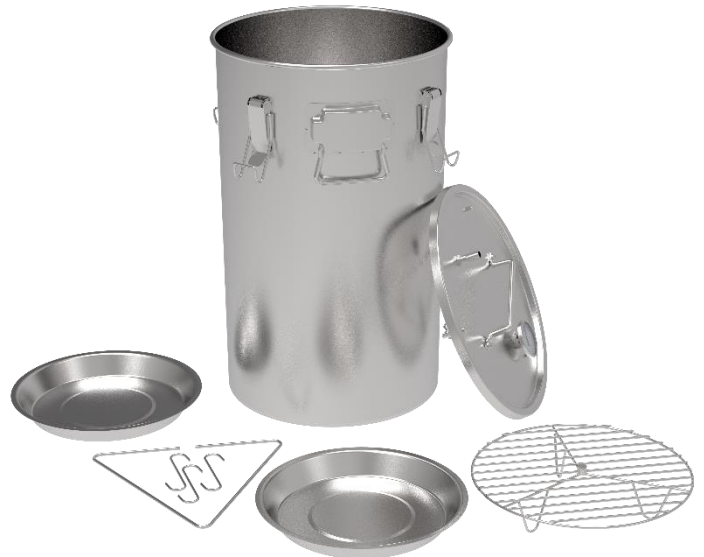
DĖMESIO: Prietaise galima rūkyti lauke ir virtuvėje TIK ANT DUJINĖS VIRYKLĖS.

Prieš naudojant būtina atidžiai susipažinti su šia instrukcija ir laikytis joje pateikiamų rekomendacijų. Išsaugokite instrukciją – joje pateikiami nurodymai gali praversti naudojant prietaisą.

Rūkyklos privalumai:

- Idealus būdas karštai rūkyti ir kepti mėsą, žuvis ir sūrius – neišėjus iš namų.
- Rūkyklą galima naudoti virtuvėje ar kitoje patalpoje, taip pat lauke.

- Dūmų šalinimo iš patalpos laukan (pvz., pro langą) sistema per žarnelę.
- Didelė rūkyklos talpa (35 l) – per vieną kartą galima išrūkyti iki 8 kg gaminių.
- Aukštas puodas (50 cm), kuriame galima rūkyti žuvis, dešras ir kitus ilgesnius gaminius – kumpius ar nugarines.
- Sandariai uždaroma.
- Paprasta, kompaktiška, funkcinė nerūdijančiojo plieno konstrukcija.
- Prie dangčio pritvirtinta profiliuota trikampė pakaba iš plieninės vielos, ant kurios galima patogiai sukabinti rūkomus gaminius, kad neslankiotų.
- Galima naudoti grotelės, kurios dedamos ant surenkamojo padėkliuko arba kabinamos ant kablių.
- Paprastai surenkamos ir ardamos rūkyklos dalys.
- Paprasta naudoti.
- Patogios rankenos, pritvirtintos puodo šonuose ir dangtyje.
- Du atskiri drožlių ir rūkant lašančių riebalų (surenkamasis) padėkliukai, atskirti plieninės vielos grotelėmis.
- Rūkymo kabliai pridedami.
- Termometras tvirtinamas dangtyje.



Produktas saugomas patentų teisės

Komplekto elementai:

1. puodas su 4 spūsčiukais ir 2 rankenomis
2. dangtis su tarpine ir rankena bei tvirtinimo dalys (varžtai, sandarinimo poveržlės ir veržlės – po 2 vnt.)
3. dūmų šalinimo žarnelės atvamzdis su silikonine tarpine ir tvirtinimo veržle
4. žarnelė (3 m)
5. termometras (0–250 °C) su veržle, poveržle ir tarpine
6. rūkomų gaminių pakaba, tvirtinimo dalys (silikoninės tarpinės ir veržlės – po 3 vnt.)
7. drožlių padėkliukas
8. trikampės plieninės vielos grotelės – dedamos po surenkamuoju padėkliuku
9. surenkamasis padėkliukas
10. grotelės
11. S raidės formos kabliai (3 vnt.)
12. naudojimo instrukcija

Tvirtinimo elementai sudėti puode.

Dangčio rankeną, kablj, termometrą, atvamzdį ir dūmų šalinimo žarnelę būtina sumontuoti patiems.

Techninė charakteristika

- Rūkyklos talpa: 35 l
- Didžiausias suminis kabinamos mėsos svoris: 8 kg
- Puodo aukštis be dangčio: 500 cm
- Apatinis skersmuo: 292 cm

Naudojimas

Dėmesio! Neleisti, kad prietaisą ilgą laiką tiesiogiai veiktų labai stipri liepsna – gali deformuoti ir sudeginti puodą.

Rekomenduojama naudoti skiriamąją plokštelę (nepriedama), kuri sumažina gaminio tiesioginį sąlytį su stipria degiklio liepsna, leidžia tiksliai kontroliuoti temperatūrą ir užtikrina ilgesnę gaminio naudojimo trukmę. Laikydami toliau instrukcijoje pateikiamų valymo ir priežiūros rekomendacijų, užtikrinsite, kad prietaisas būtų tinkamai ilgai ir veiksmingai naudojamas.

Prieš pirmą kartą naudodami, rūkyklą nuplaukite karštu vandeniu su plovikliu, gerai praskalaukite ir nuvalykite, kad būtų sausa.

Naudojimo būdas:

Surinkę prietaisą, paruoškite jį rūkymui toliau nurodyta tvarka:

1. Pasirinkite drožles (lentelė su nurodymais – tolimesnėje instrukcijos dalyje) – apie 50–100 g (1–2 saujos) suberkite ant padėkliuko, paskiau padėkliuką padėkite ant puodo dugno.
2. Ant padėkliuko su drožlėmis padėkite trikampes plienines groteles ir ant jų padėkite surenkamąjį padėkliuką.
3. Tinkamai paruoštus rūkomus, geria nusaustus gaminius pakabinkite ant kablio po rūkyklos dangčius – taip, kad nesiliestų vienas su kitu ir neliestų puodo sienelių. Tai leis laisvai cirkuliuoti šilumai. Gaminus kabinkite ant pridėdamų rūkymo kablių. Gaminus taip pat galima rūkyti ant grotelių, kurios dedamos ant surenkamojo padėkliuko. Taip pat galima groteles pakabinti ant kablių po pakaba. Jeigu rūkomi mažesnių matmenų gaminiai, galima juos kabinti ant pakabos po dangčiu ir sukrauti ant grotelių, kurios padėtos ant surenkamojo padėkliuko (laikytis nurodymo, kad gaminiai negali liestis).
4. Dangtį su sukabintais ant pakabos gaminiais uždėkite ant puodo ir uždarykite spūsčiukais, kurie įrengti puodo korpuse.
5. Pastatykite rūkyklą ant dujų degiklio.
6. Užmaukite dūmų šalinimo žarnelę ant atvamzdžio, sumontuoto puodo dangtyje, nutieskite žarnelę laukan (pvz., pro langą) arba prijunkite žarnelę prie gartraukio. Kišdami žarnelę pro langą, pasirūpinkite, kad dūmai netrukdytų kaimynams.
7. Atsukite dujas ir pradėkite rūkyti. Pirmąsias 5–10 minučių galima švelniai padidinti kaitinimo galią, kad drožlės įsiplikstų. Vėliau rekomenduojama sumažinti kaitinimą (geriausia iki žemiausio) arba tarp šilumos šaltinio ir puodo padėti skiriamąją plokštelę. Rūkant temperatūra (rodoma dangtyje įtaisyto termometro) turėtų siekti nuo 70 iki 80 °C. Rūkymo trukmė ir tiksli temperatūra priklauso nuo rūkomų gaminių rūšies. Pavyzdžiui, galima vadovautis šiomis gairėmis:
 - mėsa: 60–120 minučių, silpna ugnis;
 - žuvis: 30–60 minučių, silpniausia ugnis.
8. Baigę rūkyti, užsukite dujas, palaukite, kol rūkykla atauš ir išimkite išrūkytus gaminius.
9. Kai rūkykla visiškai ataušta, išvalykite ją, kaip nurodyta.

Rūkyklą galite sėkmingai naudoti ir gaminiams kepti.

Prietaisą galima naudoti ir be žarnelės:

1. kai viryklė prijungta ne pastate ir iš atvamzdžio sklindantys dūmai netrukdo namiškiams ar kaimynams;
2. kepanč, kai nenaudojamos drožlės – kai atvamzdis naudojamas kaip alsuoklis.

Rūkyti skirtą mėsą galima prieš tai pasūdyti arba marinuoti. Labai svarbu gerai ją išdžiovinti prie rūkant. Atsiminkite, kad naudojant per daug drožlių rūkomi gaminiai gali pasidaryti rūgštūs.



Rūkytų mėsos gaminių, žuvų ir mėsos marinatų ir sūdymo receptų rasite mūsų tinklalapyje www.browin.com

50–100 g drožlių užtenka, kad rūkomi mėsos gaminiai įgautų tinkamą spalvą ir pagerėtų jų kvapas.

Atsižvelgiant į ruošiamą patiekalą, siūlome šias drožles:

SIŪLOMA NAUDOTI	     						SPALVA
BUKMEDŽIŲ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	GELTONAI AUKSINĖ
TREŠNIŲ	✓	✓	✓	✓			AUKSO RAUDONA
AŽUOLŲ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	TAMSAI GELTONA
OBELŲ	✓			✓	✓		ŠVIESIAI RUDA
ALKSNIŲ	✓	✓	✓	✓	✓	✓	RUDAI VYŠNINĖ
SLYVŲ	✓						RUDAI RAUDONA
MIŠINYS PAUKŠTIEŲ (OBELŲ IR BUKMEDŽIŲ)			✓				GELTONAI AUKSINĖ
MIŠINYS ŽUVIMS (ALKSNIŲ IR AŽUOLŲ)				✓			GELTONAI AUKSINĖ
MIŠINYS KIAULIENAI (ALKSNIŲ IR BUKMEDŽIŲ)	✓						AUKSO RUDA

Valymas ir priežiūra

Baigus rūkyti ataušintą rūkyklą pirmiausia nuvalykite šepetėliu, kempine ir „Browin“ prekės ženklo rūkykloms skirtu valikliu. Gerai nuvalytą prietaisą praskalaukite ir išdžiovinkite. Prietaiso dalis galima plauti indaplovėje, jeigu dalys joje telpa (puodą dėl jo matmenų geriausia plauti rankomis).

Nerūdijančiam plienui būdinga tai, kad lydinio elementai jo paviršiuje sudaro ploną skaidrų sluoksnį, kuris saugo nuo korozijos. Jeigu šis sluoksnis pažeidžiamas mechaniškai ir nėra tinkamai prižiūrimas, jo paviršiuje gali atsirasti korozijos židinių. Tinkamas valymas ir priežiūra suteikia galimybę ilgai išsaugoti gaminį puikios būklės. Valymo ir priežiūros dažnumas priklauso nuo naudojimo dažnumo ir sąlygų, kuriomis prietaisas naudojamas laikomas. Nerūdijantysis plienas, kurio danga pažeidžiama, pradeda rūdyti, jeigu tinkamai neapsaugoma.

Norint gerai rūpintis gaminiu, rekomenduojame laikytis šių nurodymų:

1. Valydami nerūdijantį plieną:

- nenaudokite stipriai švitrinų medžiagų;
- nevalykite neorganinėmis rūgštimis arba balikliais, kurių sudėtyje yra natrio hipochlorito, nes gali pakeisti paviršiaus spalvą ir sukelti korozijos židinius;
- neleiskite, kad nerūdijantysis plienas liestųsi su nelegiruotuoju plienu (šio plieno dalelės ima sparčiau rūdyti nerūdijančiojo plieno paviršiuje).

2. Nerūdijančiojo plieno priežiūra, kai atsiranda:

- **Nedaug rūdžių** – naudokite buitinius valiklius, skirtus nerūdijančiam plienui, kurių sudėtyje yra kalcio karbonato arba citrinos rūgšties. Gerai praskalaukite vandeniu ir nusauskite.
- **Vidutinių spalvinių dėmių** – valykite valikliais su fosforo rūgštimi arba 10 proc. fosforo rūgšties tirpalu (apipirkškite paviršių ir palaukite, kiek rekomenduoja gamintojas). Baigę valyti, rūgštį neutralizuokite švelniu šarminiu plovikliu. Gerai praskalaukite vandeniu ir nusauskite.
- **Daug rūdžių** – kreipkitės dėl profesionalių paslaugų arba naudokite tam skirtus plieno ėsdinimo ir pasyvinimo preparatus (laikykites ploviklio naudojimo instrukcijos nurodymų). Apdorotą paviršių gerai praskalaukite vandeniu ir nusauskite.
- **Išrūkimus ir įbrėžimus** šlifluotame arba šepetiu šveičiamame paviršiuje – šalinkite poliravimo disku poliruodami paviršiaus struktūros link (naudokite poliravimo medžiagą, kurios sudėtyje nėra geležies), paskiau nuplaukite švelniu šveičiamuoju plovikliu. Nuplaukite švariu šaltu vandeniu ir nusauskite.
- **Aliejaus, riebalų, tepalų nešvarumus** – valykite organiniais tirpikliais, paskiau šiltu vandeniu su muilu arba švelniu plovikliu. Nuplaukite švariu šaltu vandeniu ir nusauskite.

Laikykite sausoje ir geriausia šiltoje vietoje.

1. Saugos taisyklės

- Rūkyklą naudokite tik ant dujinių viryklių.
- Rūkant DRAUDŽIAMA perkelti rūkyklą ir liesti ją be apsauginių pirštinių.
- Šilumos šaltinis, ant kurio stovi rūkykla, turi užtikrinti konstrukcijos stabilumą.
- Nepalikite naudojamos rūkyklos be priežiūros.
- Saugokite nuo vaikų.
- Pernelyg neapkraukite prietaiso – per daug rūkomų gabalų gali sulaikyti šilumą ir pailginti rūkymo trukmę arba dėl to gaminiai gali būti netolygiai išrūkami.
- Draudžiama prietaisą naudoti ne pagal paskirtį.

Valydami laikykitės DSS taisyklių.

Pakuotę ir panaudotą prietaisą šalinkite, laikydamiesi šalies, kurioje prietaisas naudotas, teisės aktų reikalavimų.



– LIETOŠANAS PAMĀCĪBA – MĀJAS KŪPINĀTAVA KATLĀ 35 LITRI, GĀZES PLĪTĪJ

Mājas kūpinātava katlā, pirmā šāda novatoriska ierīce Polijā - tagad lielākā un jaunā 35 litru konstrukcijas versijā, kas ļauj kūpināt līdz 8 kg produktu (ieskaitot garas desas), izmantojot augstu (50 cm) katlu.

Uzmanību: ierīce ir paredzēta kūpināšanai TIKAI UZ GĀZES PLĪTS gan ārpus telpām, gan virtuvē.

Pirms lietošanas ir rūpīgi jāiepazīstas ar šo instrukciju un jāievēro norādītās rekomendācijas. Instrukcija ir jā saglabā - tajā ietvertie norādījumi būs noderīgi lietojot ierīci.

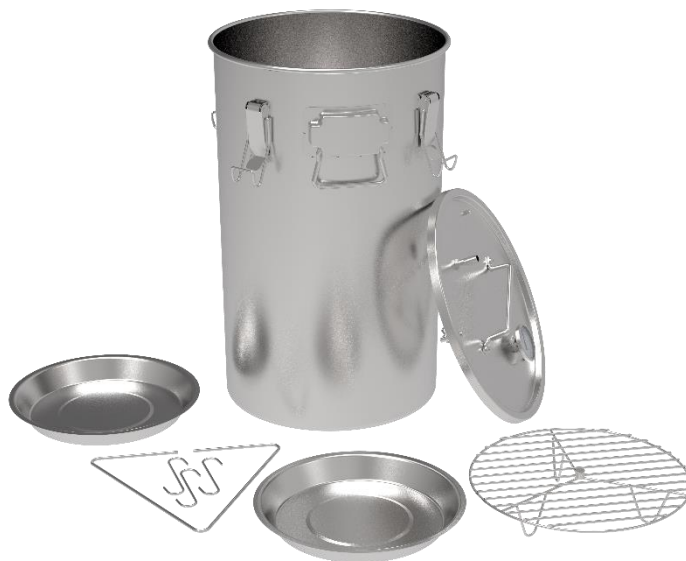
Kūpinātavas priekšrocības:

- Iespēja ērti kūpināt un cept gaļu, zivis un sieru - neizejot no mājas.
- Iespēja izmantot kūpinātavu virtuvē vai citā telpā, kā arī ārā.
- Dūmu izvadīšanas sistēma, izmantojot šļūteni (piemēram, caur logu).
- Liels kūpinātavas tilpums (35 litri), kas ļauj vienā reizē kūpināt līdz 8 kg produktu.
- Augsta ietilpība (50 cm), kas ļauj kūpināt zivis, desas un citus garus produktus - šķiņķi vai speķi.
- Hermētiski noslēdzama.
- Vienkārša, kompakta, funkcionāla nerūsējošā tērauda konstrukcija.
- Uz vāka uzstādīta profilēta trīsstūra formas tērauda stieples balstiekārta, kas ļauj ērti pakarināt kūpināmos produktus un neļauj tiem pārvietoties.
- Iespēja izmantot režģi, kas uzstādīts uz atbalsta paplātes vai pakarināts uz āķiem.
- Vienkārša kūpinātavas daļu uzstādīšana un demontāža.
- Vienkārša ierīces lietošana.
- Ērti rokturi, uzstādīti katla sānu un uz vāka.
- Divas atsevišķas paplātes - viena skaidām, otra - tauku savākšanai kūpināšanas laikā, ir atdalītas ar tērauda stieples starpliku.
- Komplektā ir kūpināšanas āķi.
- Vākā ir uzstādīts termometrs.

Produkts ir aizsargāts ar patentu.

Sastāvā ietilpst:

1. Katls ar 4 sprūdiem un 2 rokturiem.
2. Vāks ar blīvējumu un rokturi, kā arī montāžas daļas (skrūves, blīvējuma starplikas un uzgriežņi - 2 gab.).
3. Dūmu novadīšanas caurule ar silikona blīvējumu un stiprinājuma uzgriezni.
4. Šļūtene (3 m).
5. Termometrs (0-250°C) ar uzgriezni, blīvējuma starpliku un blīvējumu.
6. Āķi šķiņķiem un montāžas daļas (silikona blīves un uzgriežņi - pa 3 gab.).
7. Paplāte skaidām.
8. Trīsstūrveida tērauda stieples paliktnis zem tauku paplātes.
9. Paplāte taukiem.
10. Režģis.
11. Kūpināšanas āķi (3 gab.).
12. Lietošanas instrukcija.



Montāžas elementi atrodas katla iekšpusē. Vāka roktura, pakares, termometra, dūmu izvadīšanas caurules uzstādīšana un tiek veikta patstāvīgi.

Tehniskie raksturojumi:

- Kūpinātavas tilpums: 35 litri
- Pakarināto produktu maksimālais kopējais svars: 8 kg
- Katla augstums bez vāka: 500 mm
- Apakšējais diametrs: 292 mm

Ekspluatācija

Uzmanību! Neļaujiet ierīcei ilgstoši tieši saskarties ar lielu uguni - tas var izraisīt katla deformāciju un izdegšanu. Ieteicams izmantot liesmas sadalītāju (nav iekļauts komplektā), kas samazinās iespēju kūpinātavai tieši saskarties ar intensīvu degļa uguni, nodrošinās precīzu temperatūras kontroli un palielinās ierīces kalpošanas laiku. Ievērojot tīrīšanas un kopšanas rekomendācijas, kas sniegtas instrukcijas turpmākajā daļā, jūs nodrošināsiet pietiekami ilgu un efektīvu ierīces darbību. Pirms kūpinātavas pirmās lietošanas ieteicams to nomazgāt ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, rūpīgi izskalot un nosusināt.

Lietošanas veids:

Pēc ierīces montāžas sagatavojiet to kūpināšanai, ievērojot tālāk norādīto secību:

1. Izvēlieties skaidas (tabula ar norādījumiem ir sniegta instrukcijas turpmākajā daļā) - apmēram 50-100 g (1-2 saujas), izberiet tās uz pannas un pēc tam novietojiet paplāti katla dibenā.
2. Uz paplātes ar skaidām novietojiet trīsstūrveida tērauda starpliku un uzlieciet uz tās paplāti taukiem.
3. Pareizi sagatavotus kūpināšanai, labi nosusinātus produktus nostipriniet uz pakares zem kūpinātavas vāka - tā, lai tie nepieskartos viens otram vai pannas sienām. Tas nodrošinās pareizu siltuma cirkulāciju. Lai pakārtu produktus, izmantojiet komplektā iekļautos kūpināšanas āķus. Produktus var pagatavot arī uz režģa, kas jāuzstāda uz tauku paplātes. Ir iespējams izmantot režģa pakarināšanas iespēju uz āķiem, zem pakares. Ja apstrādājamie produkti ir mazāka izmēra, vienlaikus var izmantot pakari zem vāka un režģi, kas uzstādīts uz tauku paplātes (ņemot vērā ieteikumu, ka produktiem nevajadzētu pieskarties viens otram).
4. Uz katla uzstādiēt vāku kopā ar pārtikas produktiem, kas piestiprināti pie pakares, un aizveriet to ar sprūdiem uz katla korpusa.
5. Uzstādiēt kūpinātavu uz gāzes plīts.
6. Uzvelciet dūmu atvadīšanas šļūteni uz veidgabala, kas uzstādīts uz katla sienas, un izvelciet to no telpas (piemēram, caur logu) - vai pievienojiet šļūteni tvaika nosūcējam. Pārliecinieties ka caur logu izvadītā šļūtene un izplūstošie dūmi kaimiņiem neradīs neērtības.
7. Ieslēdziet gāzi un sāciet kūpināšanas procesu. Pirmajās 5-10 minūtēs ir pieļaujams nedaudz palielināt karsēšanas jaudu, lai sāktu skaidu sildīšanas procesu. Pēc tam ieteicams samazināt karsēšanu (vēlams līdz minimumam) vai ievietot liesmas sadalītāju starp siltuma avotu un katlu. Kūpināšanas procesa laikā temperatūrai (ko parāda termometrs, kas uzstādīts vākā) jābūt starp 70 un 80°C. Kūpināšanas ilgums un temperatūra ir atkarīga no kūpināmās pārtikas veida. Piemēram, var pieņemt šādus ieteikumus:
 - gaļa: 60-120 minūtes, uz mazas uguns;
 - zivis: 30-60 minūtes, uz minimālas uguns.
8. Kad kūpināšana ir pabeigta, izslēdziet gāzi, pagaidiet, līdz kūpinātava atdziest, un izņemiet gatavos produktus.
9. Kad kūpinātava ir pilnībā atdzisusi, notīriet to saskaņā ar rekomendācijām.

Kūpinātavu var veiksmīgi izmantot arī izstrādājumu cepšanai.

Ierīci var izmantot arī neuzstādot šļūteni:

1. ja plīts ir pievienota ārpus ēkas un dūmi, kas izplūst no caurules, netraucēs jums vai kaimiņiem;
2. cepšanas gadījumā, neizmantojot zāģu skaidas - kad caurule veiks ventilācijas funkciju.

Gaļu, kas paredzēta kūpināšanai, var iepriekš marinēt vai mērcēt sāļījumā. Pirms kūpināšanas ir ļoti svarīgi labi nosusināt porcijas. Atcerieties arī, ka pārāk daudz skaidu var izraisīt pārmērīgu kūpinājumu skābumu.

Receptes kūpinātai gaļai, marinādēm un sāļījumiem zivīm un gaļai ir atrodamas mūsu mājas lapā: www.browin.com 50-100 g skaidu ir pietiekami, lai iegūtu pareizu kūpinātas gaļas krāsu un bagātinātu tās ar aromātu.



Atkarībā no pagatavojamā ēdiena veida mēs iesakām šādas zāģu skaidas:

LIETOŠANAS IETEIKUMS							KRĀSA
DIŽSKĀBARDIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ZELTAINI DZELTENA
ĶIRŠKOKS	✓	✓	✓	✓			ZELTAINI SARKANA
OZOLS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	TUMŠI DZELTENS
ĀBEL	✓			✓	✓		GAISI BRŪNA
ALKSNI	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BRŪNI-ĶIRŠKRĀSAS
PLŪME	✓						BRŪNI SARKANA
MAISĪJUMS PUTNU GAĻAI (ĀBELE-DIŽSKĀBARDIS)			✓				ZELTAINI DZELTENS
MAISĪJUMS ZIVĪM (ALKSNIS-OZOLS)				✓			ZELTAINI DZELTENS
MAISĪJUMS CŪKGAĻAI (ALKSNIS-DIŽSKĀBARDIS)	✓						ZELTAINI BRŪNS

Tīrīšana un apkope

Pēc lietošanas atdzesēto kūpinātavu vispirms nomazgājiet ar Browin suku, sūkli un īpašu kūpinātavas mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi notīriet ierīci un nosusiniet to. Ierīces daļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā - ja tās ietilpība to atļauj (pašu katlu ir labāk mazgāt ar rokām tā izmēru dēļ).

Nerūsējošo tēraudu raksturo tas, ka sakausējuma sastāvdaļas uz tā virsmas veido plānu aizsargslāni pret koroziju. Ja šis slānis ir mehāniski bojāts un nav pareizi aizsargāts, uz virsmas var parādīties korozijas plankumi. Pareiza tīrīšana un apkope palīdzēs ilgstoši uzturēt ierīci lieliskā stāvoklī. Tīrīšanas un apkopes biežums ir atkarīgs no ekspluatācijas pakāpes un apstākļiem, kādos tiek izmantota un uzglabāta kūpinātava. Jebkurš nerūsējošais tērauds, kura virsma ir bojāta, bez pienācīgas aizsardzības tiks pakļauts korozijai.

Lai nodrošinātu labu produktu kopšanu, ieteicams ievērot šādus norādījumus:

1. Nerūsējošā tērauda tīrīšanas laikā:
 - nekad nelietojiet rupjus abrazīvus materiālus;
 - nekad netīriet ar neorganiskām skābēm vai balinātājiem, kas satur nātrija hipohlorītu, jo tas var izraisīt virsmas krāsas izmaiņas un punktteida koroziju;
 - nekad neļaujiet nerūsējošajam tēraudam nonākt saskarē ar tēraudu ar augstu oglekļa saturu (tā tērauda daļiņas tiks pakļautas paātrinātai korozijai uz nerūsējošā tērauda virsmas).
2. Nerūsējošā tērauda apkope, ja rodas izmaiņas:
 - **Viegla rūsa** - izmantojiet mājās gatavotus tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti nerūsējošajam tēraudam, kas satur kalcija karbonātu vai citronskābi. Rūpīgi noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet.
 - **Vidēji lieli plankumi** - notīriet ar uz līdzekļiem fosforskābes bāzes vai 10% fosforskābes šķīdumu (uzklājiet uz virsmas un atstājiet uz norādīto laiku atbilstoši ražotāja ieteikumam). Pēc tīrīšanas neitralizējiet ar maigu, sārmainu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet.
 - **Spēcīga rūsa** - izmantojiet profesionālus pakalpojumus vai īpašus līdzekļus tērauda kodināšanai un pasivēšanai (saskaņā ar ieteikumiem mazgāšanas līdzekļa lietošanas instrukcijā). Pēc apstrādes virsmu vienmēr rūpīgi noskalojiet ar ūdeni un nosusiniet.
 - **Skrāpējumi un bojājumi** uz pulētas vai matētas virsmas - noņemiet ar pulēšanas disku, pulējot virsmas struktūras virzienā (izmantojiet pulēšanas materiālu, kas nesatur dzelzi), pēc tam nomazgājiet ar maigu sārmainu mazgāšanas līdzekli. Noskalojiet ar tīru aukstu ūdeni un nosusiniet.
 - **Lai noņemtu eļļas, taukus un smērvielas** jāizmanto organiskie šķīdinātāji un pēc tam jānomazgā ar siltu ūdeni un ziepēm vai maigu mazgāšanas līdzekli. Pēc tam rūpīgi noskalojiet ar tīru aukstu ūdeni un nosusiniet.

Uzglabāt sausā un, vēlams, siltā vietā.

1. Drošības noteikumi:

- Izmantojiet kūpinātavu tikai uz gāzes plītim.
- Kūpināšanas laikā ir stingri aizliegts pārnēsāt kūpinātavu un pieskarties tai bez aizsargcimdiem.
- Siltuma avotam, uz kura atrodas kūpinātava, jānodrošina tās stabilitāte.
- Lietošanas laikā neatstājiet kūpinātavu bez uzraudzības.
- Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.
- Nepārslogojiet ierīci - pārāk liels skaits kūpināšanas porciju var aizturēt siltumu, palielinot kūpināšanas laiku vai izraisot šī procesa nevienmērīgu efektu.
- Ierīci ir aizliegts izmantot neparedzētiem nolūkiem.

Izmantojot tīrīšanas metodes, jāievēro drošības pasākumi.

Iepakojums un izmantotais aprīkojums ir jāiznīcina saskaņā ar likumiem, kas ir spēkā tās valsts teritorijā, kurā tiek izmantota šī ierīce.



— KASUTUSJUHEND —

**KODUSEKS KASUTAMISEKS MÖELDUD GAASIPLIIDIL TÖÖTAV SUITSUAHI
35 LIIRISES POTIS**

Kodus kasutamiseks mõeldud suitsuahi potis, esimene innovaativne seade Poolas, mis on nüüd veelgi suurem ja uuendatud 35-liitrise konstruktsiooni versiooniga, mis võimaldab suitsutada kuni 8 kg toiduaineid (kaasa arvatud pikad vorstid) ja milleks kasutatakse kõrget (50 cm) potti.

TÄHELEPANU: seade on mõeldud kasutamiseks AINULT GAASIPLIIDIL, toiduainete suitsutamiseks nii sise- kui välistingimustes.

Palun lugege enne seadme kasutamist käesolev kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja järgige selles antud soovitusi. Hoidke kasutusjuhend alles, selles sisalduvad soovitused tulevad seadme kasutamisel kasuks.

Suitsuahju eelised:

- Saab kodust lahkumata suitsutada ning küpsetada mugavalt liha, kala ja juustu.
- Suitsuahju saab kasutada nii köögis kui ka mõnes teises ruumis, samuti vabas õhus.
- Suitsu väljutamine ruumist toimub voolikuga (näiteks akna kaudu).
- Suitsuahju suur maht (35 liitrit) võimaldab suitsutada kuni 8 kg toiduaineid ühe korraga.
- Poti kõrgus (50 cm), võimaldab suitsutada kala, vorste ja teisi pikemaidsuitsutussaadusi nagu suitsukoote ja -sinke.
- Hermeetiliselt suletav.
- Roostevabast terasest lihtne, kompaktne ja funktsionaalne konstruktsioon.
- Kaanele paigaldatud kolmnurkne terastraadist profileeritud riputi võimaldab suitsutatavad tooted mugavalt üles riputada ja hoiab ära nende paigalt nihkumise.
- Võimalus kasutada resti, mida saab paigaldada tugialusele või konksude külge.
- Suitsuahju osad saab lihtsalt kokku panna ja lahti võtta.
- Seadet on lihtne kasutada.
- Poti külgedel ja kaanel on mugavad käepidemed.
- Kaks eraldi aluskandikut – üks suitsutuslaastude, teine suitsutamise käigus sulanud rasva kogumiseks, on eraldatud terastraadist alusega.
- Komplektis on suitsutuskonksud.
- Kaanele on paigaldatud termomeeter.

Toode on kaitstud patendiga.

Komplekti kuulub:

1. 4 kinnitusklambrit ja 2 käepidemega pott.
2. Tihendi ja käepidemega kaas, samuti montaažidetailid (kruvid, tihendid ja mutrid – kõiki 2 tk).
3. Silikoontihendi ja kinnitusmutriga toru suitsu ärajuhtimiseks.
4. Voolik (3 m).
5. Termomeeter (0-250°C) koos mutri, seibi ja tihendiga.
6. Riputi sinkide jaoks ja montaažidetailid (silikoontihendid ja mutrid – kõiki 3 tk).
7. Aluskandik suitsutuslaastude jaoks.
8. Terastraadist kolmnurkne alus rasva kogumiseks mõeldud aluskandiku alla.
9. Rasva kogumiseks mõeldud aluskandik.
10. Rest.
11. Suitsutuskonksud (3 tk).
12. Kasutusjuhend.



Montaažielemendid on poti sees. Kaane käepideme, riputi, termomeetri ja suitsutoru paigaldab seadme kasutaja iseseisvalt.

Tehnilised omadused:

- Suitsuahju maht: 35 liitrit
- Ülesriputatud toiduainete maksimaalne kogukaal: 8 kg
- Poti kõrgus ilma kaaneta: 500 mm
- Alumine läbimõõt: 292 mm

Kasutamine

Tähelepanu! Vältige seadme pikaajalist otsest kontakti tugeva tulega – see võib põhjustada poti deformeerumist ja läbi põlemist. Soovitatav on kasutada leegi hajutajat (ei kuulu komplekti), mis vähendab suitsuahju otsese kontakti võimalust põletist lähtuva intensiivse tulega, tagab temperatuuri täpse kontrollimise ja pikendab seadme kasutusiga. Kui järgite kasutusjuhendi järgmises osas esitatud puhastus- ja hooldusjuhiseid, siis tagate sellega seadme

pikaajalise ja tõhusa töö. Enne suitsuahju esmakordset kasutamist on soovitatav seda pesta kuuma vee ja pesemisvahendiga, seejärel põhjalikult loputada ja kuivatada.

Kasutusviis:

Valmistage seade pärast kokkupanekut suitsutamiseks ette, järgides selleks juhiseid allpool esitatud järjekorras:

1. Valige välja sobivad suitsutuslaastud (tabel suitsutuslaastude omadustega on esitatud allpool) – ligikaudu 50-100 g (1-2 peotäit), puistake need aluskandikule, seejärel pange aluskandik poti põhja.
2. Pange suitsutuslaastudega aluskandikule kolmnurkne alus ja pange sellele rasva kogumiseks mõeldud aluskandik.
3. Kinnitage suitsutamiseks õigesti ettevalmistatud ja hoolikalt kuivatatud toiduained suitsuahju kaane all oleva riputi külge selliselt, et need ei puutuks üksteise ega poti seinte vastu. See tagab õige soojusringluse. Kasutage toiduainete riputamiseks komplekti kuuluvaid suitsutuskonkse. Samuti saab toiduaineid suitsutada restil, mis tuleb asetada rasva kogumiseks mõeldud aluskandikule. Samuti saab resti panna riputi küljes olevate suitsutuskonksude külge. Kui suitsutatavad toiduained on väiksema suurusega, siis saab üheaegselt kasutada kaane all olevat riputit ja rasva kogumiseks mõeldud aluskandikule paigaldatud resti (arvestades soovitusi, et tooted ei tohi omavahel kokku puutuda).
4. Asetage kaas koos riputi külge kinnitatud toiduainetega potti ja sulgege see poti korpusel olevate kinnitusklaamrite abil.
5. Pange suitsuahi gaasipliidile.
6. Pange suitsu väljajuhtimise voolik poti seinale paigaldatud liitmikule ja juhtige see ruumist välja (näiteks läbi akna) või ühendage voolik väljatõmbeseadmega. Veenduge, et aknast väljaulatuv voolik ja väljuv suits ei tekitaks naabritele ebamugavusi.
7. Lülitage gaas sisse ja alustage suitsutamisprotsessi. Esimese 5-10 minuti jooksul on lubatud kuumutamiskiirust veidi suurendada, et algaks suitsutuslaastude kuumutamise protsess. Pärast seda on soovitatav kuumust vähendada (soovitatavalt miinimumini) või asetada soojusallika ja poti vahele leegi hajutaja. Suitsutamise ajal peab temperatuur (mida näitab kaane sisse paigaldatud termomeeter) olema 70–80°C. Suitsutamise kestus ja temperatuur sõltuvad suitsutatud toodete tüübist. Näiteks võite järgida järgmisi soovitusi:
 - liha: 60-120 minutit, väikesel tulel;
 - kala: 30-60 minutit, minimaalsel tulel.
8. Lülitage pärast suitsutamisprotsessi lõppemist gaas välja, oodake, kuni suitsuahi jahtub, ja võtke valmistooted välja.
9. Kui suitsuahi on täielikult jahtunud, siis puhastage seda vastavalt soovitudele.

Samuti saab suitsuahju edukalt kasutada toiduainete küpsetamiseks.

Samuti saab seadet kasutada ilma suitsu väljajuhtimise voolikuta:

1. kui pliit on ühendatud väljaspool hoonet ja torust väljuv suits ei häiri teid ega naabreid;
2. kui küpsetamisel ei kasutata suitsutuslaaste, siis sellisel juhul täidab toru ventilatsiooni funktsiooni.

Suitsutamiseks mõeldud liha võib eelnevalt marineerida või leotada soolvees. Väga oluline on portsjonid enne suitsutamist hoolikalt kuivatada. Samuti pidage meeles, et liiga palju suitsutuslaaste võib põhjustada suitsuliha hapendumise. Retseptid kala ja liha suitsutamiseks, marinaadide ning soolvee valmistamiseks leiate meie veebisaidilt: www.browin.com

Suitsuliha õige värvi saamiseks ja aroomiga rikastamiseks piisab 50-100 g suitsutuslaastudest. Sõltuvalt valmistatavast roast, soovime kasutada järgmiseid suitsutuslaastude liike:



KASUTUSSOOVITUS							VÄRVUS
PÖÖK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	KULDKOLLANE
KIRSS	✓	✓	✓	✓			PUNAKASKULDNE
TAMM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	TUMEKOLLANE
ÕUNAPUU	✓			✓	✓		HELEPRUUN
LEPP	✓	✓	✓	✓	✓	✓	PRUUNIKAS-KIRSIPUNANE
PLOOM	✓						PUNAKASPRUUN
SEGU LINNULIHA JAOKS (ÕUNAPUU - PÖÖK)			✓				KULDKOLLANE
SEGU KALALIHA JAOKS (LEPP - TAMM)				✓			KULDKOLLANE
SEGU SEALIHA JAOKS (LEPP - PÖÖK)	✓						KULDPURUN

Puhastamine ja hooldus

Puhastage jahtunud suitsuahi pärast kasutamist esmalt harja, käsna ja Browini spetsiaalse suitsuahju puhastusvahendiga. Puhastage seade hoolikalt ja kuivatage. Seadme osasid saab pesta nõudepesumasinas – kui selle maht seda lubab (potti ennast on selle suuruse tõttu parem pesta käsitsi). Roostevaba terast iseloomustab asjaolu, et sulamikomponendid moodustavad selle pinnale õhukese korrosioonivastase kaitsekihi. Kui see kiht saab mehaaniliselt kahjustada ja jääb korralikult kaitsmata, siis võivad pinnale tekkida roosteplekid. Nõuetekohane puhastamine ja hooldus aitavad hoida teie seadet pikka aega parimas seisukorras. Puhastamise ja hoolduse sagedus sõltub suitsuahju kasutamise sagedusest ning selle kasutus- ja hoiutingimustest. Igasugune roostevaba teras, millel on kahjustatud pind, korrodeerub, kui see pole korralikult kaitstud.

Toote heaks hooldamiseks on soovitatav järgida järgmisi juhiseid:

1. Roostevaba terase puhastamisel:
 - ärge kasutage abrasiivseid materjale;
 - ärge puhastage anorgaaniliste hapete ega naatriumhüpokloritit sisaldavate valgenditega, kuna see võib põhjustada pinna värvimuutust ja tekitada punktkorrosiooni;
 - vältige roostevaba terase kontakti kõrge süsinikusisaldusega terasega (selle terasosakesed kiirendavad korrosiooni roostevaba terase pinnal).
2. Roostevaba terase hooldus järgmiste muudatuste ilmnemisel:
 - **Kerge rooste** – kasutage kaltsiumkarbonaati või sidrunhapet sisaldavaid koduseid puhastusvahendeid, mis on mõeldud roostevaba terase puhastamiseks. Loputage hoolikalt veega ja kuivatage.
 - **Keskmiised plekid** – puhastage fosforhappel põhinevate puhastusvahendite või 10% fosforhappe lahusega (kandke pinnale ja hoidke peal kindlaksmääratud aja jooksul vastavalt tootja soovitudele). Pärast puhastamist neutraliseerige maheda toimega leeliselise puhastusvahendiga. Loputage hoolikalt veega ja kuivatage.
 - **Tugev rooste** – kasutage terase puhastamiseks ja passiveerimiseks professionaalseid teenuseid või spetsiaalseid vahendeid (vastavalt pesemisevahendi kasutusjuhendis esitatud soovitudele). Pärast töötlemist loputage pinda alati hoolikalt veega ja kuivatage.
 - **Kriimustused ja kahjustused** poleeritud või mattpinnal – eemaldage poleerimispadjaga, poleerides pinnastruktuuri suunas (kasutage rauda mittesisaldavat poleerimismaterjali), seejärel peske maheda toimega leeliselise pesemisvahendiga. Loputage puhta külma veega ja kuivatage.
 - **Õli, rasva ja määrdeainete eemaldamiseks** - kasutage orgaanilisi lahusteid, seejärel peske seebi ja vee või maheda toimega pesemisvahendiga. Pärast seda loputage hoolikalt puhta külma veega ja kuivatage.

Hoida kuivas ja soovitatavalt soojas kohas.

1) Ohutuseeskirjad:

- Kasutage suitsuahju ainult gaaspliidil.
- Suitsutamise ajal on RANGELT KEELATUD suitsuahju teisaldada ja puudutada seda ilma kaitsekinnasteta.
- Soojusallikas, millele suitsuahi paigaldatakse, peab tagama selle stabiilsuse.
- Suitsuahju ei tohi jätta selle kasutamise ajal järelevalveta.
- Hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge seadet üle koormake - liiga suur kogus suitsutamiseks mõeldud toiduaineid takistab soojuse ühtlast jaotumist, pikendades sellega suitsutamiseks kuluvat aega või suitsutades tooteid ebaühtlaselt.
- Seadme mittesihipärane kasutamine on keelatud.

Puhastusmeetodite kasutamisel tuleb järgida ettevaatusabinõusid.

Seadme pakend ja kasutatud seade tuleb utiliseerida vastavalt seadustele, mis kehtivad selle riigi territooriumil, kus seadet kasutatakse.



— NÁVOD K OBSLUZE — DOMÁČÍ UDÍRNA V HRNCI, 35 L, NA PLYNOVÝ SPORÁK

Domáci udírna v hrnci, první takto inovativní zařízení tohoto typu v Polsku – nyní ve větším a novém konstrukčním provedení pro 35 l, umožňujícím uzení až 8 kg náplně (včetně např. dlouhých klobás) pomocí vysokého (50 cm) hrnce.

UPOZORNĚNÍ: Zařízení umožňuje uzení venku a v kuchyni POUZE NA PLYNOVÉM SPORÁKU.

Před použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod a dodržujte v něm uvedené pokyny. Uchovejte návod – doporučení v něm obsažená vám pomohou při provozu zařízení.

Výhody udírny:

- Možnost pohodlného uzení a opékání masa, ryb a sýrů – bez opuštění domova.
- Možnost použití udírny v kuchyni nebo další místnosti, jakož i venku.
- Systém odvodu kouře mimo místnost pomocí hadice (např. přes okno).
- Velká kapacita udírny (35 l) umožňující uzení až 8 kg náplně najednou.
- Vysoký hrnec (50 cm) umožňující uzení ryb, klobás a jiných delších výrobků – šunky nebo panenky.
- Těsné uzavření.
- Jednoduchá, kompaktní, funkční konstrukce z nerezové oceli.
- Profilovaný háček z ocelového drátu trojúhelníkového tvaru namontovaný na víku, umožňující pohodlné zavěšení uzzených výrobků a zabraňující jejich pohybu.
- Možnost použití roštu umístěného na odkapávacím tácu nebo zavěšeného na háčích.
- Snadná montáž a demontáž dílů udírny.
- Snadné ovládání zařízení.
- Praktické rukojeti na stranách hrnce a ve víku.
- Dva samostatné tácy – jeden na štěpky, druhý na tuk vytavený při uzení (odkapávací), oddělené podložkou z ocelového drátu.
- Sada obsahuje udicí háčky.
- Teploměr namontovaný ve víku.



Produkt chráněný patentovým právem

Součásti sady:

- 1) hrnec s 4 závěrami a 2 rukojetmi
- 2) víko s těsněním a rukojetí a montážní díly (šrouby, těsnicí podložky a matice – po 2 ks.)
- 3) konektor pro hadici na odvod kouře, se silikonovým těsněním a upevňovací maticí
- 4) hadice (3 m)
- 5) teploměr (0-250 °C) s maticí, podložkou a těsněním
- 6) háček na uzené výrobky, montážní díly (silikonová těsnění a matice – po 3 ks.)
- 7) táč na štěpky
- 8) trojúhelníková podložka z ocelového drátu – pod odkapávací táč
- 9) odkapávací táč
- 10) rošt
- 11) háčky ve tvaru S (3 ks.)
- 12) návod k použití

Montážní díly jsou umístěny v hrnci.

Montáž rukojetí víka, háčku, teploměru, konektoru a hadice pro odvod kouře proveďte sami.

Technická charakteristika

- Kapacita udírny: 35 l
- Maximální celková hmotnost zavěšené náplně: 8 kg
- Výška hrnce bez víka: 500 mm
- Spodní průměr: 292 mm

Provoz

Upozornění! Nevystavuje zařízení dlouhému, přímému kontaktu s velmi silným ohněm – může dojít k deformaci nebo popálení hrnce.

Doporučuje se používat oddělovací desku (není součástí sady), která sníží riziko vystavení výrobku přímému kontaktu s intenzivním ohněm ze sporáku, zajistí přesnou regulaci teploty a prodlouží životnost výrobku. Dodržováním pokynů pro čištění a údržbu uvedených v další části návodu zajistíte dlouhý a účinný provoz zařízení.

Před prvním použitím omyjte udírnu horkou vodou s čisticím prostředkem, dobře opláchněte a osušte.

Způsob použití:

Po montáži zařízení připravte jej k uzení v následujících krocích:

- 1) Vyberte štěpky (tabulka s pokyny v další části návodu) – asi 50-100 g (1-2 hrsti), nasypete je na tác, a poté umístěte tác na spodní část hrnce.
- 2) Na tác se štěpkami položte trojúhelníkovou ocelovou podložku a umístěte na ni odkapávací tác.
- 3) Řádně připravené k uzení, dobře vysušené výrobky zavěste na háček pod víkem udírny – tak, aby se nedotýkaly navzájem ani stěn hrnce. To zajistí správnou cirkulaci tepla. K zavěšení výrobků použijte udicí háčky, které jsou součástí sady. Výrobky můžete také udit s použitím roštu, který je nutné umístit na odkapávací tác. Lze také zavěsit rošt na háčky pod víkem. Pokud jsou uzeny menší výrobky, můžete použít současně háček pod víkem a rošt umístěný na odkapávacím tácu (při dodržení doporučení, aby se výrobky vzájemně nedotýkaly).
- 4) Víko se zavěšenými na háčku výrobky nasadte na hrnec a uzavřete pomocí závěrů namontovaných na tělese hrnce.
- 5) Umístěte udírnu na plynový sporák.
- 6) Nasadte hadici pro odvod kouře na konektor namontovaný ve víku hrnce a vyvedte hadici mimo místnost (např. přes okno) – nebo připojte hadici k digestoři. V případě vyvedení hadice přes okno dejte pozor na to, aby kouř nerušil sousedy.
- 7) Zapněte plyn a začněte proces uzení. Během prvních 5-10 minut lze mírně zvýšit výkon, aby se zahájil proces žihání štěpků. Po této době se doporučuje snížit výkon (nejlépe na minimum) nebo umístit oddělovací desku mezi zdroj tepla a hrnec. Během procesu uzení by teplota (indikovaná teploměrem ve víku) měla být mezi 70 a 80 °C. Doba uzení a přesná teplota závisí na druhu uzených výrobků. Jako příklad lze použít následující pokyny:
 - o maso: 60-120 minut, mírný oheň;
 - o ryby: 30-60 minut, minimální oheň.
- 8) Po dokončení uzení vypněte plyn, počkejte, až udírna vychladne a vyjměte hotové výrobky.
- 9) Když udírna zcela vychladne, vyčistěte ji v souladu s pokyny.



Udírnu můžete s úspěchem využít i k opékání výrobků.

Zařízení lze používat i bez připojení hadice:

- 1) když je sporák připojen mimo budovu, a kouř z konektoru nebude rušit členy domácnosti nebo sousedy;
- 2) při opékání bez použití štěpků – když bude konektor sloužit jako odvětrání.

Maso určené k uzení lze dříve nasolit nebo marinovat. Před uzením je velmi důležité porci důkladně osušit. Pamatujte také, že příliš mnoho štěpků může okyselit uzené výrobky.

Recepty na uzené výrobky, marinády na ryby a maso najdete na našich webových stránkách: www.browin.com

50-100 g štěpků stačí k získání správné barvy uzených výrobků a obohacení jejich vůně.

V závislosti na druhu připravovaného jídla doporučujeme následující štěpky:

NÁVRH POUŽITÍ	     						BARVA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ŽLUTO-ZLATÁ
TŘEŠEŇ	✓	✓	✓	✓			ZLATO-ČERVENÁ
DUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	TMAVÉ ŽLUTÁ
JABLOŇ	✓			✓	✓		SVĚTLÉ HNĚDÁ
OLŠE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	TŘEŠŇOVÉ ČERVENO-HNĚDÁ
ŠVESTKA	✓						HNĚDO-ČERVENÁ
SMĚS NA DRŮBEŽÍ MASO (JABLOŇ-BUK)			✓				ŽLUTO-ZLATÁ
SMĚS NA RYBY (OLŠE-DUB)				✓			ŽLUTO-ZLATÁ
SMĚS NA VEPŘOVÉ MASO (OLŠE-BUK)	✓						ZLATO-HNĚDÁ

Čištění a údržba

Po použití vychlazenou udírnu nejprve omyjte kartáčkem, houbičkou a prostředkem na čištění udírny od společnosti Browin. Důkladně vyčištěné zařízení opláchněte a osušte. Části zařízení je možné mýt v myčce – pokud to umožňuje její kapacita (samotný hrnec se vzhledem k rozměrům nejsnáze myje ručně).

Nerezová ocel se vyznačuje tím, že legující prvky tvoří na jejím povrchu tenkou, průhlednou vrstvu, která chrání před korozí. Pokud bude tento povrch mechanicky poškozen, a vy jej správně nezajistíte, může se na něm objevit důlková koroze. Správné čištění a údržba udrží výrobek v ideálním stavu po dlouhou dobu. Četnost čištění a údržby závisí na míře používání a podmínkách, ve kterých je udírna používána a skladována. Jakákoli nerezová ocel s poškozeným povlakem reziví, pokud nebude řádně ošetřena.

Pokud se chcete dobře starat o váš výrobek, doporučujeme dodržovat následující pokyny:

1) *Při čištění nerezové oceli:*

- nikdy nepoužívejte vysoce abrazivní materiály;
- nikdy nečistěte anorganickými kyselinami nebo bělidly obsahujícími chlornan sodný, protože mohou způsobit změnu barvy povrchu a důlkovou korozi;
- nikdy nedovolte, aby nerezová ocel přišla do styku s nelegovanou ocelí (částice těchto ocelí podléhají zrychlené korozi na povrchu nerezové oceli).

2) *Údržba nerezové oceli v případě vzniku změn:*

- **Lehká koroze** – používejte domácí čisticí prostředky určené pro nerezovou ocel obsahující uhličitán vápenatý nebo kyselinu citrónovou. Důkladně opláchněte vodou a osušte.
- **Střední zbarvení** – čistěte prostředky na bázi kyseliny fosforečné nebo 10% roztokem kyseliny fosforečné (nastříkejte na povrch a počkejte dobu podle pokynů výrobce). Po čištění neutralizujte jemným alkalickým čisticím prostředkem. Důkladně opláchněte vodou a osušte.
- **Silná koroze** – využijte profesionální služby nebo speciální produkty pro moření a pasivaci oceli (dodržujte pokyny obsažené v návodu čisticího prostředku). Po ošetření vždy důkladně opláchněte vodou a osušte.
- **Rysky a poškrábání** na broušeném nebo kartáčovaném povrchu – odstraňte pomocí leštícího kotouče, leštěte ve směru struktury povrchu (použijte leštící materiál, který neobsahuje železo), poté omyjte jemným abrazivním prostředkem. Opláchněte čistou studenou vodou a osušte.
- **Nečistoty od oleje, tuku, maziv** – omyjte organickými rozpouštědly, a poté teplou vodou s mýdlem nebo jemným čisticím prostředkem. Opláchněte čistou studenou vodou a osušte.

Skladujte na suchém a nejlépe teplém místě.

1) **Bezpečnostní pravidla**

- Používejte udírnu pouze na plynových sporácích.
- Během uzení NENÍ POVOLENO s udírnou pohybovat a dotýkat se jí bez ochranných rukavic.
- Zdroj tepla, na kterém je udírna umístěna, musí zajistit její stabilitu.
- Nenechávejte udírnu bez dozoru během jejího používání.
- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nepřetěžujte zařízení – příliš mnoho náplně může zadržovat teplo, a tím prodlužovat dobu uzení nebo způsobit nerovnoměrné účinky tohoto procesu.
- Je zakázáno používat zařízení v rozporu s jeho určením.

Při používání popsaných metod čištění dodržujte pravidla BOZP. Obal a opotřebené zařízení likvidujte v souladu s předpisy platnými v zemi, kde se zařízení používá.

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.



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