

Instrukcja montażu i obsługi Wędzarka prostokątna

Art. nr 11280/ 11285 _wersja INOX



Przed uruchomieniem grilla ACTIVA należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi.

Szybko wtedy można stwierdzić, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.



Proszę przestrzegać następujących symboli oraz informacji ostrzegawczych!



informacja ostrzegawcza!



należy przestrzegać!



ok. 35 min.

Przepisy dotyczące użytkowania zgodnego z przeznaczeniem:

Grilla można stosować wyłącznie do grillowania jadalnych potraw. Należy przy tym przestrzegać wszystkich zaleceń niniejszej instrukcji montażu i obsługi. **Grill jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego.**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wędzarki wolno stosować wyłącznie do wędzenia przy użyciu wiórów drzewnych, mączki wędzarniczej i mieszanek przyprawowych jako dodatku. Podczas wędzenia należy przestrzegać wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji.

Tylko do użytku prywatnego!

Wędzarki używać tylko w taki sposób, jak jest to opisane w tej instrukcji montażu i obsługi. Każdy inny sposób użytkowania nie jest traktowany jako zgodny z przeznaczeniem i może doprowadzić do szkód rzeczowych lub obrażeń ciała.

Producent nie przejmuje żadnej rękojmi za szkody spowodowane używaniem tego produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem.

Proszę zwrócić uwagę na to, że musimy sobie zastrzec niewielkie zmiany techniczne w zakresie materiału do mocowania.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

-OSTRZEŻENIE!

Wędzarka może być bardzo gorąca i nie może być ruszana/przewożona/ transportowana podczas eksploatacji! Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!

-OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!

-OSTRZEŻENIE!

-Trzymać z dala od dzieci!

-Podczas użytkowania nosić ochronne rękawice i stosować odpowiednie szczypce do grillowania!

-Przed czyszczeniem wędzarkę całkowicie ostudzić! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięć i wystąpienia niekontrolowanej wysokiej temperatury powodujących w efekcie oparzenia!

-Wędzarka podczas grillowania musi stać na stabilnym i równym podłożu! Nigdy nie używać wody do gaszenia węgla drzewnego!

-Nie używać urządzenia na zadaszonych powierzchniach lub w zamkniętych pomieszczeniach

-Gorącej wędzarki nie zostawiać bez nadzoru!

-Nie ustawiać wędzarki w pobliżu przejść lub na często uczęszczanych terenach

-Podczas eksploatacji nie nosić ubrań z długimi rękawami!

-Nie pozwalać dzieciom bawić się folią z opakowania!

-Nie stosować do czyszczenia wędzarki żadnych rozpuszczalników ani rozcieńczalników!

-Nie używać wędzarki podczas niepogody lub silnego deszczu.!



Pojemność miski wędzarniczej (7) wynosi ok. 1 kg.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

- ⇒ UWAGA! Piec do wędzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i podczas użytkowania nie wolno go przestawiać!
- ⇒ Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- ⇒ Podczas rozpalania nosić ochronne rękawice grillowe lub stosować szczypce.
- ⇒ Przed czyszczeniem pozostawić piec aż do całkowitego ostygnięcia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i zwierząt domowych!

- ⇒ UWAGA! Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi!
- ⇒ Gorącego pieca do wędzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE przed wyfuknięciami!

- ⇒ UWAGA! Do rozpalania lub ponownej rozpałki nie stosować spirytusu ani benzyny!
- ⇒ UWAGA! Stosować tylko podpałki odpowiednio do normy europejskiej dotyczącej podpałek (EN 1860-3)!
- ⇒ Wiórów drzewnych lub mączki wędzarniczej nigdy nie gasić wodą.



WSKAZÓWKI dotyczące rozpalania!

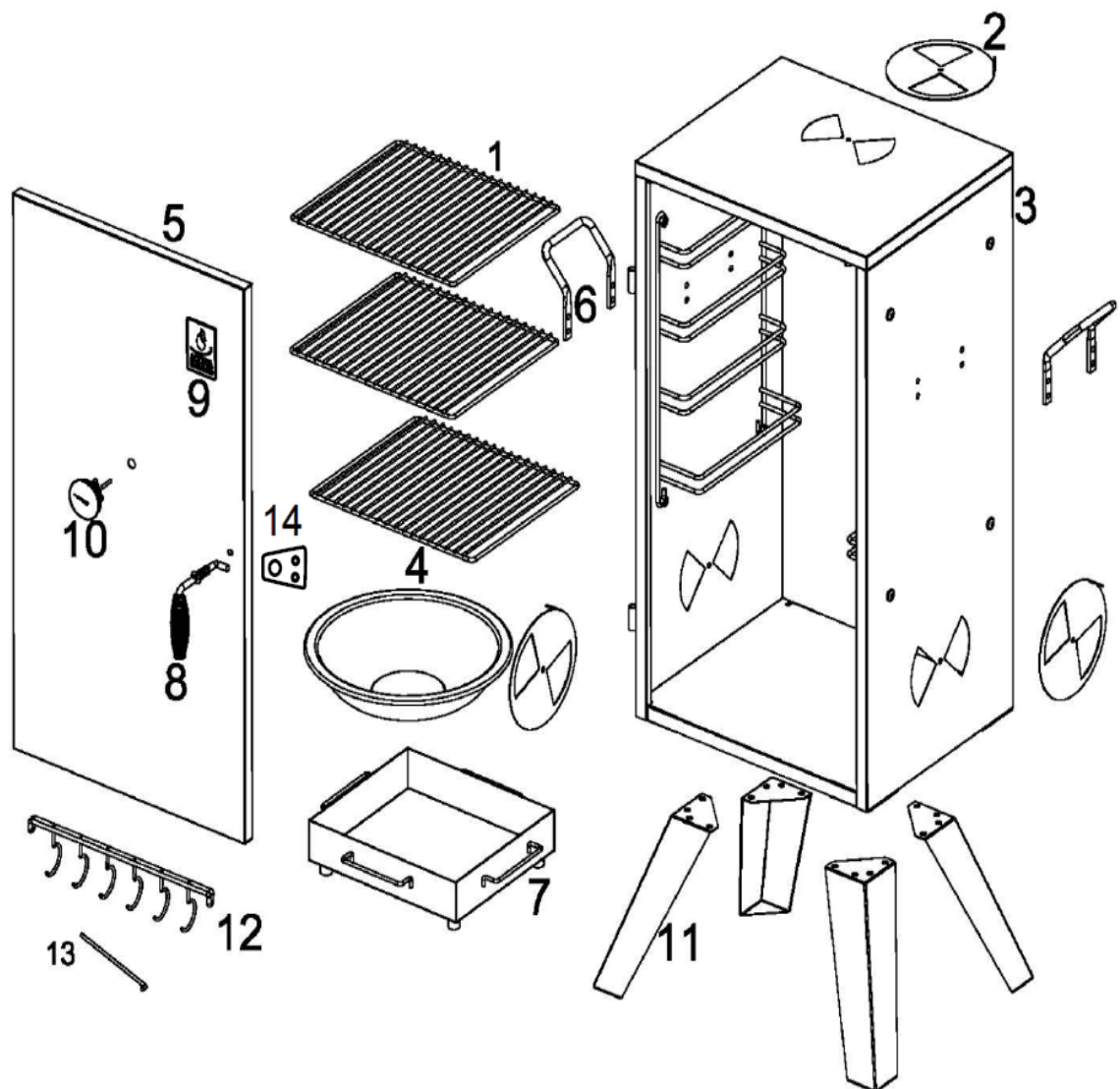
- ⇒ UWAGA! Stosować bezzapachowe podpałki! Nie używać podpałek w płynie, żelu ani podpałek zawierających parafinę!
- ⇒ Począć, aż podpałka spali się całkowicie przed włożeniem lub zawieszeniem w piecu produktów do wędzenia!
- ⇒ Mączka wędzarnicza nie powinna być zbyt sucha, gdyż spala się wtedy za szybko!

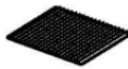
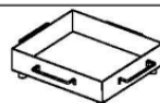


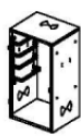



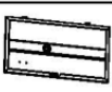
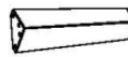




Przygotowanie montażu:

- Dokładnie przeczytać instrukcję montażu i obsługi i czynności montażowe wykonywać w podanej kolejności.
- Zaplanować dostateczną ilość czasu na montaż grilla.
- Przygotować powierzchnię do pracy ok. 2-3 m².
- Z opakowania wyciągnąć części i przed montażem sprawdzić kompletność pojedynczych części
- Ewentualnie proszę montaż wykonywać we dwoje.
- Dopiero po kompletnym montażu urządzenia należy mocniej dokręcić wszystkie połączenia śrubowe.

- Jeśli mimo starannej kontroli zabraknie jakiejś części, prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz ostatnia strona), który niezwłocznie udzieli stosownej pomocy.






MONTAŻ



1		(3X)	7		(1X)
2		(3X)	8		(1X)
3		(1X)	9		(1X)
4		(1X)	10		(1X)
5		(1X)	11		(4X)
6		(2X)	12		(2X)
			13		(1X)
			14		(1X)

ZESTAWIENIE CZĘŚCI

1. Ruszt
2. Przesłona wentylacyjna
3. Korpus wędzarki
4. Miska na wodę
5. Drzwi
6. Uchwyt transportowy
7. Pojemnik na wióry drzewne /mączkę wędzarniczą
8. Uchwyt drzwi
9. Logo „ACTIVA”
10. Termometr
11. Nogi
12. Uchwyty na rybę/ haki – 2 sztuki
13. Pręt manipulacyjny do przesłony wentylacyjnej /ochrona przed poparzeniem/
14. Mocowanie uchwytu drzwi

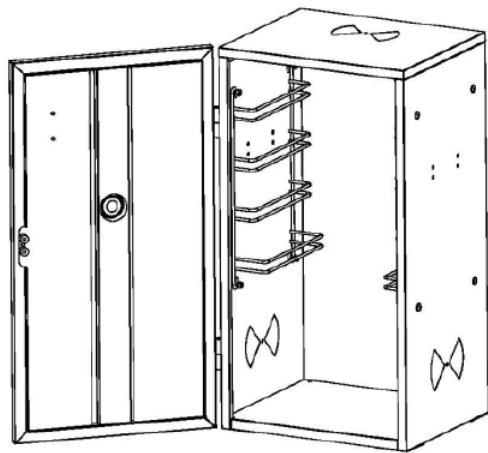
A		M6*8	(3X)
B		M6*16	(20x)
C		6	(6X)
D		M6	(11x)
E		M5*8	(2x)



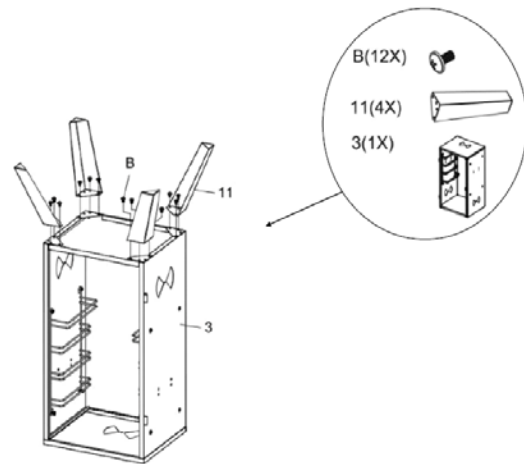
Proszę zwrócić uwagę na to, że zastrzegamy sobie niewielkie zmiany techniczne w zakresie materiału do mocowania.

KROKI MONTAŻOWE

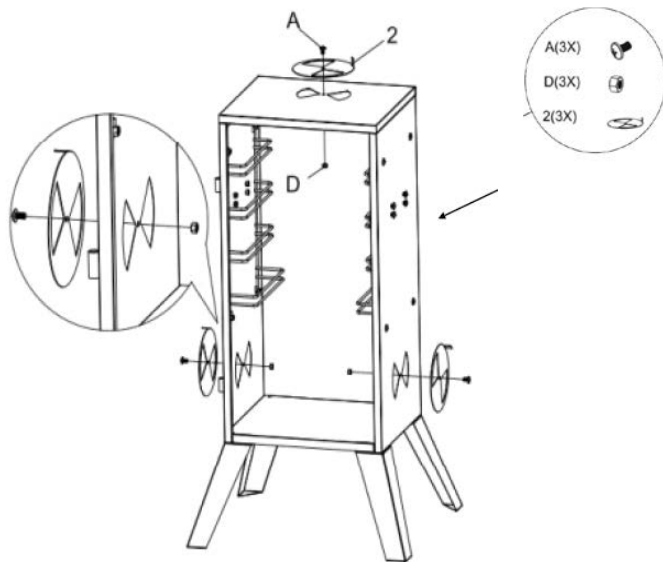
KROK nr 1



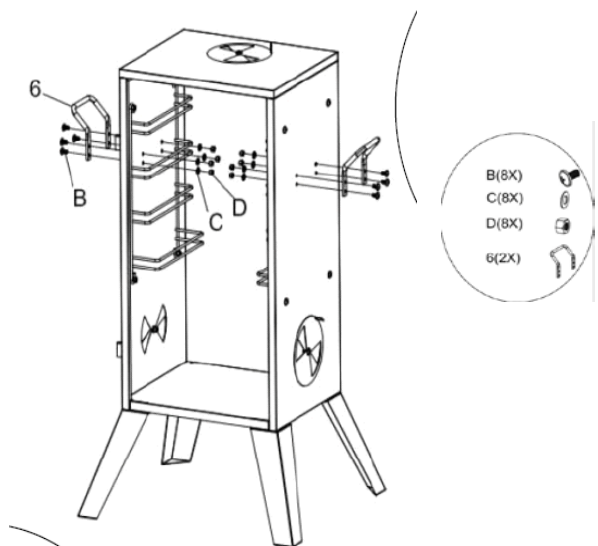
KROK nr 2



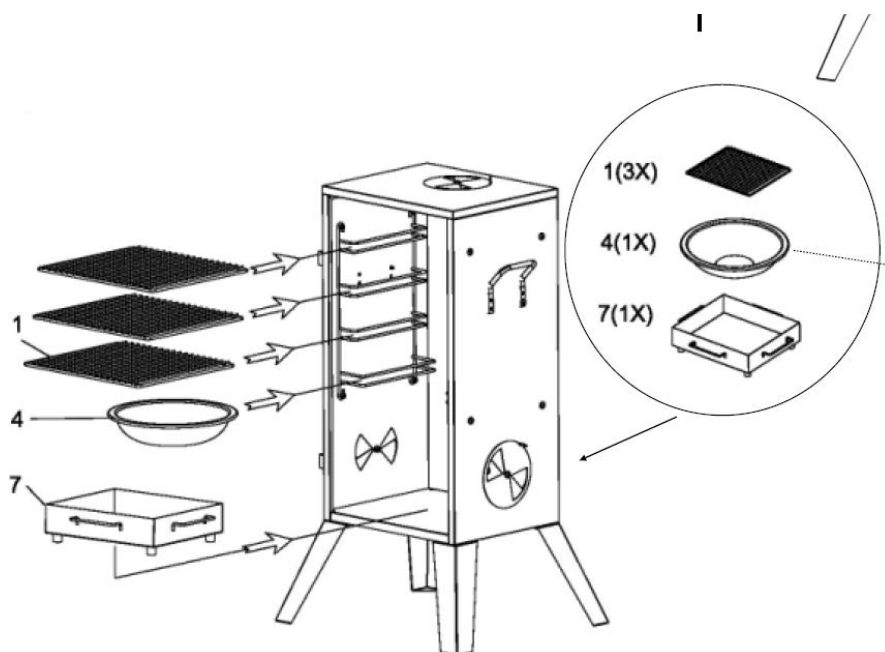
KROK nr 3



KROK nr 4

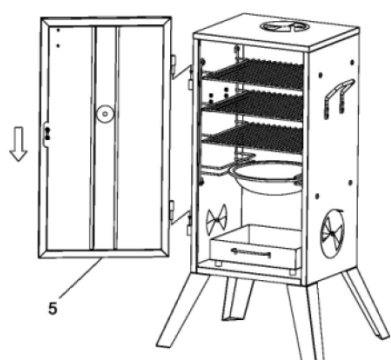


KROK nr 5

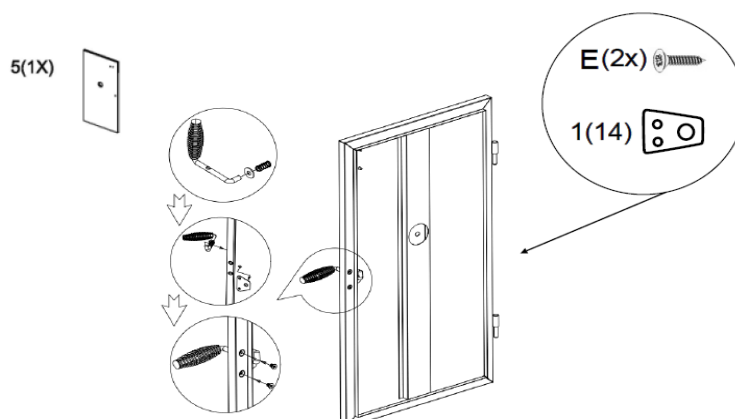


Podczas zawieszania miski na wodę (4) należy usunąć potrawę przeznaczoną do grillowania.

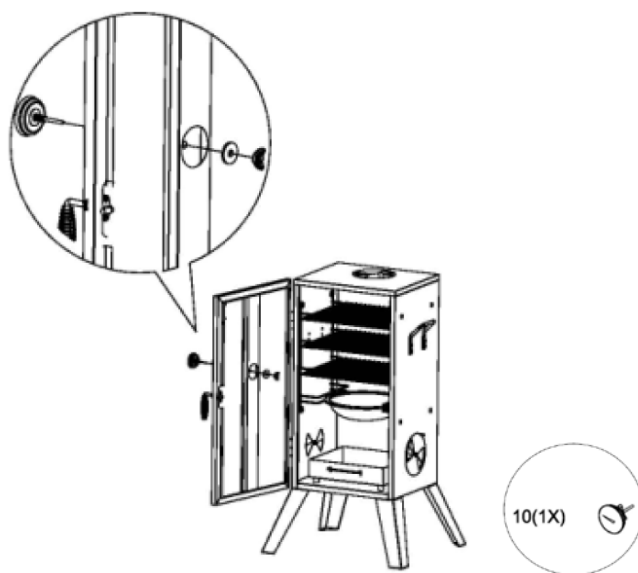
KROK nr 6



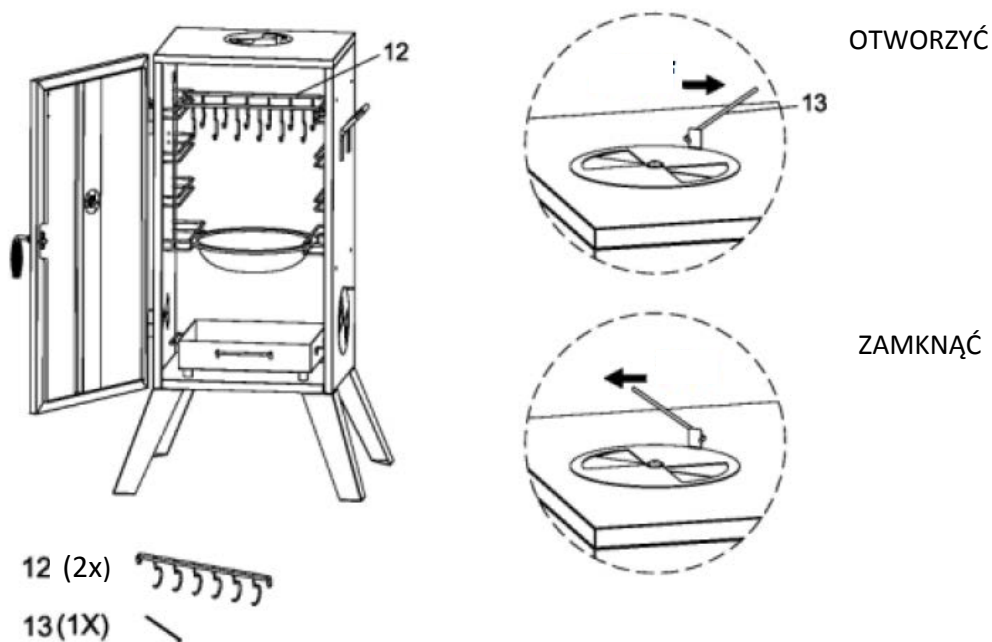
KROK nr 7



KROK nr 8



KROK nr 9



⚠ UWAGA! Podczas wędzenia wędzarka musi stać na stabilnym i trwałym podłożu, ponieważ w przeciwnym wypadku może się przewrócić!

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania wędzarki



1. UWAGA! Stosować tylko podpałki bezzapachowe. Nie używać podpałek w płynie, żelu ani podpałek zawierających parafinę.
2. UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięć i niekontrolowanej wysokiej temperatury.
3. UWAGA! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
4. Stosować do spalania tylko neutralne materiały, np. podstawki pod piwo, opakowania po jajkach itp.
5. Podczas użytkowania piec do wędzenia musi stać stabilnie na twardym podłożu.
6. **OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!**
Przed czyszczeniem pozostawić piec do wędzenia aż do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie polewać wodą gorącego pieca do wędzenia w celu wygaszenia mączki wędzarniczej lub wiórów. Grozi to oparzeniem i przypaleniami.
7. Mączka wędzarnicza nie powinna być zbyt sucha, gdyż wtedy będzie się szybciej spalać.
8. Woda w misce (4) nie może przekraczać poziomu Maximum.
9. Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać wędzarkę lub przepalić przez około 30 minut.

Konserwacja i czyszczenie!

Aby piec do wędzenia zachował estetyczny wygląd, od czasu do czasu naturalnie konieczne jest jego czyszczenie.

Nie używać środków do szorowania.

Nigdy nie polewać wodą gorącego pieca do wędzenia.

Zalecamy czyszczenie uchwytu na ryby, rusztu, pojemnika na tłuszcz i tacki do wędzenia po każdym użyciu za pomocą płynu do mycia komór wędzarniczych.

Po każdym wędzeniu piec nabiera typowego zapachu dymu wędzarniczego. Aby zachować ten zapach, nie jest konieczne czyszczenie wewnętrznych ścianek pieca ani części, które nie miały kontaktu z wędzonymi produktami.

Przechowywanie wędzarki

- Chronić wędzarkę przed wilgocią i niepogodą.
- Po całkowitym ochłodzeniu wędzarkę należy przykryć odpowiednim pokrowcem ochronnym.

Jak i czym wędzić?

1. Paliwo:
Mączka wędzarnicza, wióry wędzarnicze różnych rodzajów drewna (np. buk, olsza)

2. Rodzaj wędzenia:

Wędzenie na gorąco od 50°C do 90°C

Ta metoda zapewnia krótki czas wędzenia np. ryb i kiełbasek. W wysokich temperaturach podnosi się temperatura wewnętrzna wędzonych potraw. W rezultacie uzyskuje się cenione zabarwienie i typowy zapach wędzenia.

Wędzenie na ciepło od 25°C do 50°C

Ta metoda wędzenia pozwala zachować soczystość ryb i mięsa. Enzymy rozszczepiające białka wzmacniają typowy aromat, a wędzona potrawa pozostaje miękka. Potrawę należy jednak szybko spożyć, gdyż jej trwałość jest ograniczona.

Wędzenie na zimno do 25°C

Ta metoda wędzenia może trwać od kilku godzin do kilku tygodni. Stosuje się ją przede wszystkim po to, aby wydłużyć trwałość wędzonych potraw. Jednocześnie powstaje intensywny smak wędzonki. Niska temperatura wędzenia sprawia, że produkt pozostaje surowy. Szczególnie należy pamiętać, że wędzenie musi się odbywać w temperaturze otoczenia poniżej 5°C. W wyższych temperaturach produkt może się szybko zepsuć.

3. Mieszanki przyprawowe uszlachetniają smak wędzonej potrawy podczas wędzenia.

Proces wędzenia



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

Stosowanie do rozpalania benzyny lub spirytusu może spowodować wyfuknięcia i niekontrolowany wzrost temperatury. Stosować do spalania tylko neutralne materiały, np. podstawki pod piwo, opakowania po jajkach itp. Podczas użytkowania piec do wędzenia musi stać stabilnie na twardym podłożu.

1. Wędzone produkty dostatecznie wysuszyć na świeżym powietrzu w niskiej temperaturze otoczenia; w żadnym wypadku nie pozostawiać na słońcu. Wypatroszone i umyte pstrągi powinny schnąć na powietrzu przez 1 - 1,5 godziny.
2. Przed wędzeniem obficie osolic ryby lub przyprawić według upodobania; np. zamarynować wędzoną potrawę. Jeżeli wędzona potrawa zostanie tylko posolona, przed wędzeniem należy spłukać sól, aby potrawa nie była za słona lub wodnista.
3. Równomiernie rozłożyć drewno (najlepiej bukowe; nie stosować drewna dębowego z powodu wytwarzania się kwasu cyjanowodorowego (pruskiego)) w pojemniku (H).
4. Rozpalić drewno neutralną podpałką. Poczekać, aż podpałka i drewno spalą się całkowicie i zaczną się tlić. Teraz można dosypać mączki wędzarniczej i dodać przyprawy (świerk, jałowiec, wiśnia itp.).
5. Włożyć rybę w uchwyt na ryby (D), inne produkty na ruszt (E), a następnie wsunąć do pieca tak, aby potrawy stykały się jak najmniej z rusztem lub ściankami pieca. Ułatwia to później wyjmowanie uwędzonych potraw bez ich uszkodzenia.
6. Po uwędzeniu pozostawić produkty do przestygnięcia, aby nie rozpadły się podczas wyjmowania.



PRZEPISY NA WĘDZENIE DLA POCZĄTKUJĄCYCH

Wędzenie na gorąco ryby

Pstrąg - ok. 300 g

1. Wypatroszonego pstrąga umyć pod bieżącą wodą i dokładnie wysuszyć. W przypadku mrożonek wysuszyć szczególnie dokładnie, gdyż mają one wyższą zawartość wody.
2. Pstrąga spryskać od wewnątrz cytryną, posypać solą i pieprzem.
3. Czas wędzenia wynosi ok. 25 minut w temperaturze od 80°C do 90°C.

Jako dodatkową przyprawę do wiórów drzewnych / mączki wędzarniczej można dodać ziaren jałowca. Ryba uzyskuje wtedy delikatny smak. Na 1 kg wiórów drzewnych lub mączki wędzarniczej dodać 100 g całych ziaren jałowca.

Wędzenie na zimno mięsa

Szynka łososiowa dla czterech osób

1 kawałek wieprzowiny z kością
4 l wody
500 g soli
5 g saletry
100 g utartego cukru kandyzowanego

1. Z całego kawałka wieprzowiny z kością można uwędzić szynkę łososiową.
2. Odzielić kość i odkroić słoninę, jednakże tak aby chude mięso zakryte było warstwą słoniny na szerokość kciuka.
3. Odkrojoną słoninę zachować, aby później natrzeć ją saletrą i owinać nią szynkę.
4. Wsypać sól i cukier kandyzowany do wody i podgrzać, aby się lepiej rozpuściły. Następnie koniecznie pozostawić do przestygnięcia.
5. Przystudzoną solanką polać szynkę włożoną do odpowiedniego naczynia do peklowania i peklować szynkę w solance przy tydzień w chłodnym miejscu.
6. Przed wędzeniem dobrze wysuszyć szynkę na powietrzu.
7. Temperatura powietrza podczas suszenia i wędzenia na zimno powinna wynosić poniżej 5°C, aby mięso się nie zepsuło.
8. Wędzić szynkę przez tydzień w temperaturze od 25°C do 30°C.

W przypadku zgłoszenia reklamacji lub pytań prosimy o kontakt z naszym serwisem.

SERWIS W POLSCE:

ACTIVA POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Słowackiego 1, 59-400 Jawor

Tel. +48 76 87 80 640/ faks: +48 76 81 80 352

E-mail: rma@activa-grill.pl