



MONTAŻ – p. 185

GRILLO-WĘDZARNIA SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Nie należy wyrzucać. Ten dokument zawiera ważne ostrzeżenia, przestrogi i informacje pozwalające na uniknięcie niebezpieczeństwa.

Uwaga: NIE należy używać wędzarni do momentu przeczytania instrukcji obsługi.

18,5" (47 cm) / 22,5" (57 cm)

PL-POLISH

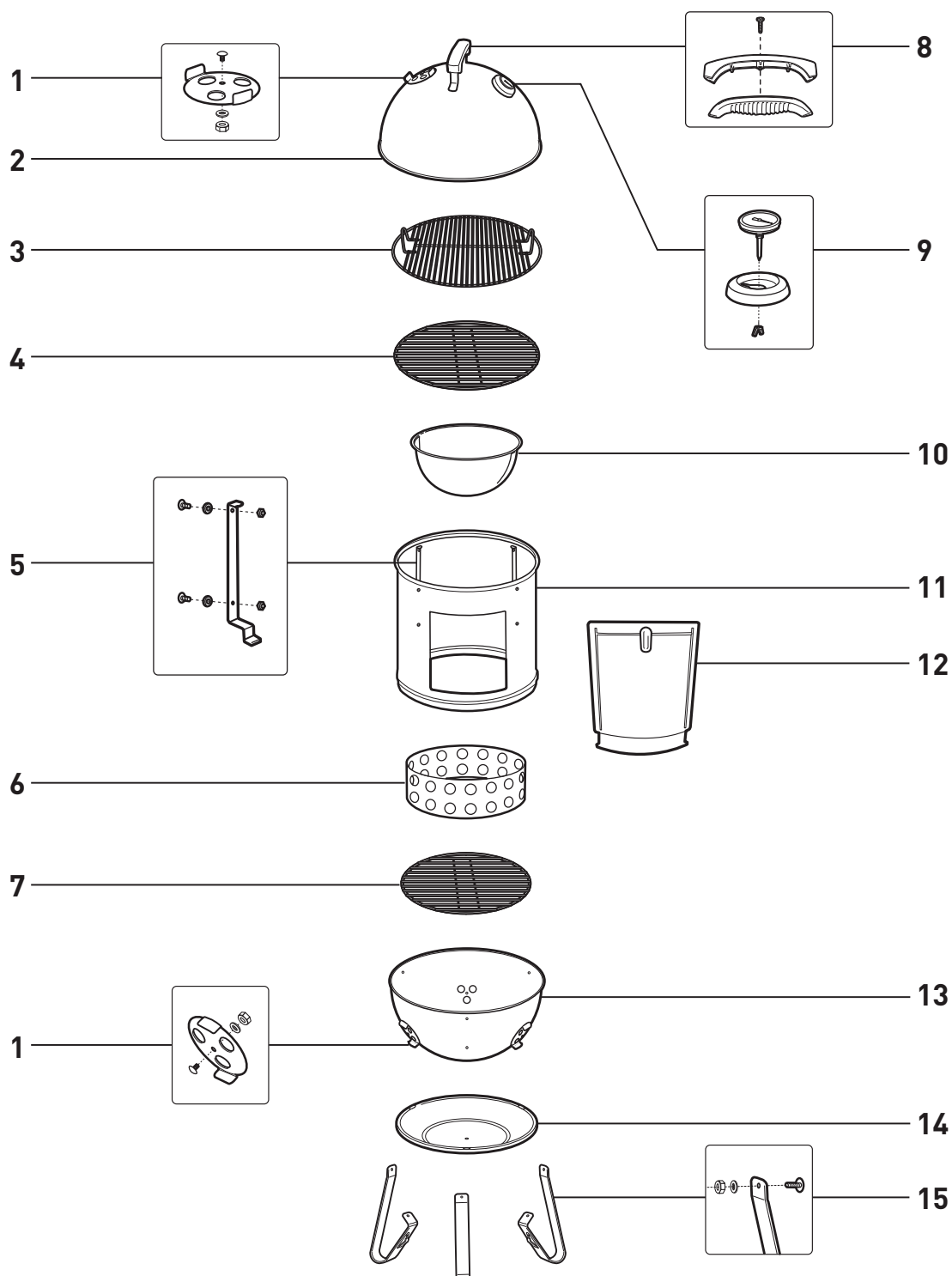
⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i ostróg oraz zaleceń pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

- ⚠ Nie używać w pomieszczeniach! Grillo-wędzarnia jest przeznaczona tylko do użytku na zewnątrz. Jeżeli grill będzie używany w pomieszczeniu, gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką.
- ⚠ Nie należy wkładać płynnej zapałki lub węgla zaimpregnowanego płynną zapałką w gorące lub ciepłe węgle.
- ⚠ Nie należy używać płynnej zapałki, benzyny, alkoholu i innych palnych płynów do rozpalenia węgla.
- ⚠ Nie należy używać i przechowywać płynnej rozpałki, benzyny, alkoholu i innych palnych płynów w odległości do pięciu stóp od grilla do wędzenia.
- ⚠ Dzieci i zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu rozpalonego grilla bez opieki.
- ⚠ UWAGA! Grill nagrzewa się, nie należy dotykać rozpalonego grilla.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni w obrębie pięciu stóp od materiałów palnych.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni do momentu zainstalowania wszystkich części.
- ⚠ Nie należy usuwać popiołu do momentu wypalenia się i wygaśnięcia węgla.
- ⚠ Do rozpalania i obsługi grillo-wędzarni nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami.
- ⚠ Nie należy używać grillo-wędzarni przy silnym wietrze.
- ⚠ Grillo-wędzarnia powinna znajdować się w pozycji poziomej przez cały czas.
- ⚠ Produkty uboczne powstające w wyniku spalania zawierają substancje chemiczne uznawane w stanie Kalifornia za przyczyniające się do powstania raka, wad wrodzonych lub innych szkodliwych dla płodu.
- ⚠ Zdjąć pokrywę z grillo-wędzarni na czas rozpalania brykietów węgla.
- ⚠ Węgiel drzewny należy umieścić na górze kraty na węgiel drzewny, a nie bezpośrednio na dnie miski.
- ⚠ Nigdy nie należy dotykać kraty do pieczenia i na węgiel drzewny i kraty grillo-wędzarni kiedy są gorące.
- ⚠ Należy zawsze zakładać rękawice ochronne lub używać podkładek w celu zabezpieczenia rąk w czasie wędzenia lub ustawiania odpowietrzników.
- ⚠ Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.
- ⚠ W celu zgaszenia węgla, założyć pokrywę na grillo-wędzarnię i zamknąć wszystkie odpowietrzniki. Nie należy używać wody, może to doprowadzić do uszkodzenia wykończenia porcelanowego.
- ⚠ W celu kontrolowania iskiei, umieścić pokrywę na grillo-wędzarni. Nie używać wody.
- ⚠ Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób gorące elektryczne podpałki.
- ⚠ Kable elektryczne należy przechowywać z dala od gorących powierzchni grilla. Przeciągnąć wszystkie przewody elektryczne z dala od miejsc, w których odbywa się ruch.
- ⚠ Wyłożenie miski folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza.
- ⚠ Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia kraty do pieczenia lub usuwania popiołu może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- ⚠ Używanie ściernych środków do czyszczenia do kraty do pieczenia lub do grillo-wędzarni może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- ⚠ Przed użyciem grillo-wędzarni należy usunąć wszystkie zanieczyszczenia z dolnej osłony grzejnej.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od grilla.

18,5" (47cm)

PL



1. Zwiłżacz

2. Pokrywa wędzarni

3. Górny ruszt do pieczenia

4. Dolny ruszt do pieczenia

5. Wspornik i mocowania do rusztu

6. Komora na węgiel drzewny

7. Ruszt na węgiel

8. Uchwyt

9. Termometr

10. Miska na wodę

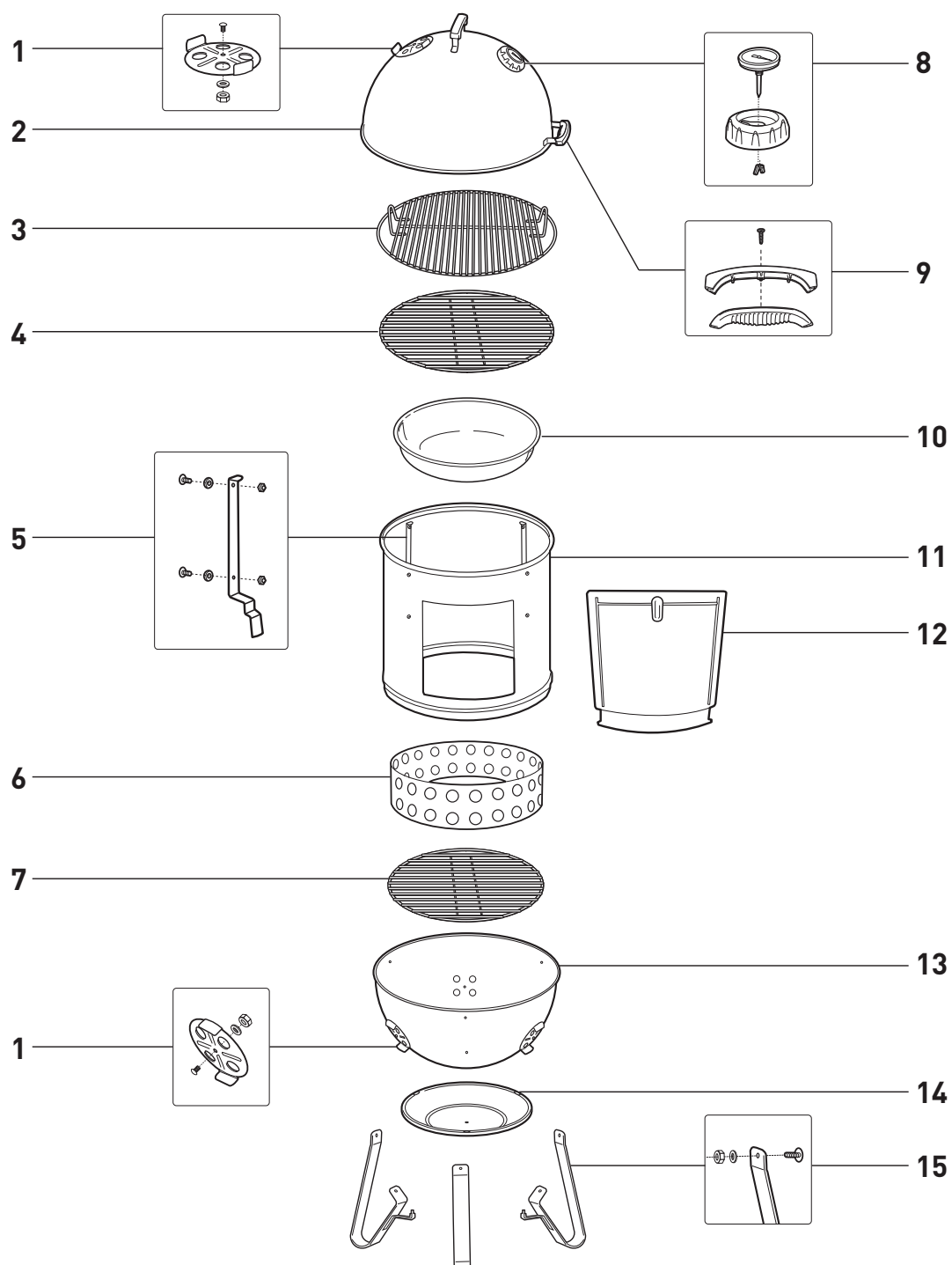
11. Sekcja środkowa

12. Drzwiczki

13. Misa

14. Osłona grzejna

15. Nogi i mocowania



1. Zwilżacz

2. Pokrywa wędzarni

3. Górny ruszt do pieczenia

4. Dolny ruszt do pieczenia

5. Wspornik i mocowania do rusztu

6. Komora na węgiel drzewny

7. Ruszt na węgiel

8. Termometr

9. Uchwyt

10. Miska na wodę

11. Sekcja środkowa

12. Drzwiczki

13. Misa

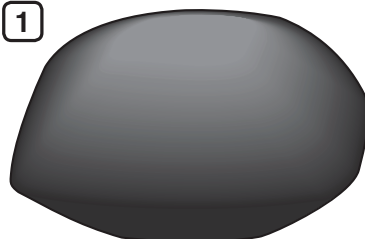
14. Osłona grzejna

15. Nogi i mocowania

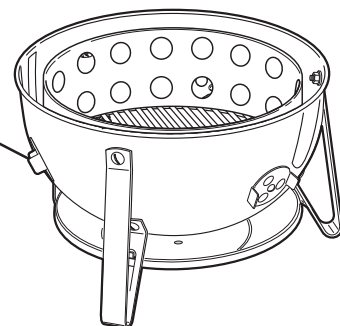
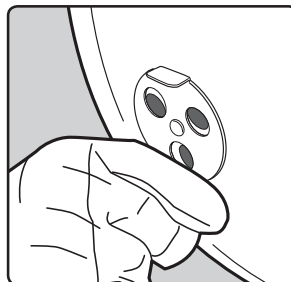
PRZED ROZPALENIEM

- A) Ustaw grillo-wędzarnię na równym, odpornym na ciepło, nie palnym podłożu z dala od budynków i ścieżek ulicznych. Grillo-wędzarnia jest przeznaczona do użytku tylko na zewnątrz, nie należy jej używać na podłożach wyłożonych materiałem.
- B) Zdejmij pokrywę i środkową część przed rozpaleniem brykietów węgla drzewnego. Weber zaleca używanie w grillo-wędzarni Smokey Mountain Cooker™ brykietów węgla drzewnego (1). Bryłki węgla lub kulki nie są zalecane.
- ⚠ **Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i pożaru, który może przyczynić się do uszkodzenia mienia.**
- C) Upewnij się, że popiół został usunięty z dolnej miski i, że ruszt na węgiel oraz komora na węgiel znajdują się na swoim miejscu.
- D) Otwórz wszystkie odpowietrzniki na dole miski.

1

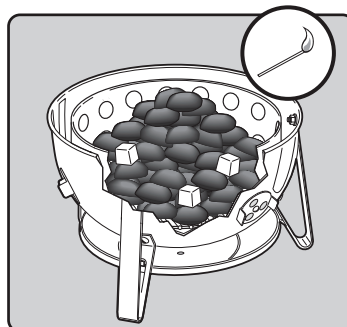


(Przybliżona wielkość brykietów)

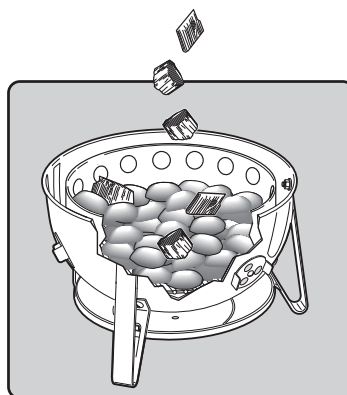


ZALECENIA DOTYCZĄCE ROZPALANIA

- A) Wypełnij komorę na węgiel drzewny odpowiednią ilością węgla drzewnego, patrz zalecenia w Przewodniku po wędzeniu na stronie 14. Ułóż węgiel na środku rusztu na węgiel. Ostrożnie rozłóż 4-5 kostek podpałki na stosie węgla i rozpal za pomocą długiej zapalniczki lub zapalek.
- ⚠ **Nigdy nie należy używać węgla drzewnego zaimpregnowanego płynną rozpałką. Nieprzestrzeganie zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i pożaru, który może przyczynić się do uszkodzenia mienia.**

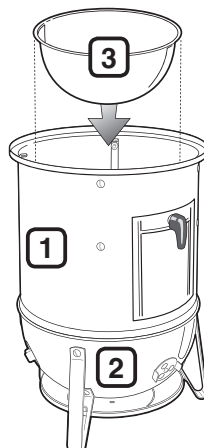


- B) Wędzarnia jest gotowa do wędzenia, kiedy w górnej części stosu węgla zacznie się tworzyć popiół. Rozłóż węgiel równomiernie po całym ruszcie na węgiel drzewnym za pomocą szczyptec lub długiego metalowego narzędzia.
- C) Połóż 3-4 kawałki suchego twardego drewna na gorących brykietach. Możesz dodać więcej, jeżeli preferujesz mocniejszy smak dymu. (W celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw i Przewodnik po wędzeniu)



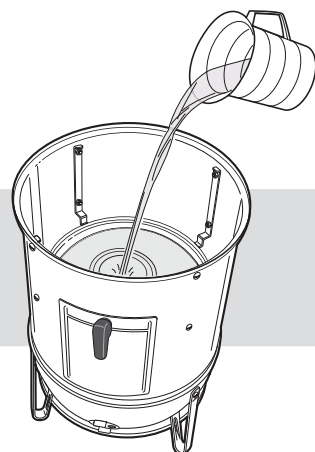
ZALECENIA DOTYCZĄCE WĘDZENIA

- A) Umieścić środkowy odcinek (1) na dolnym (2). Umieścić miskę na wodę (3) na dolnych wspornikach w sekcji środkowej.

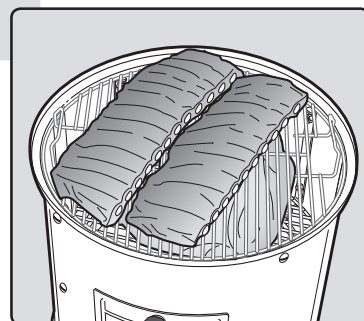
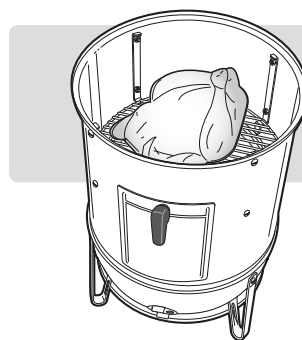


- B) Za pomocą odpowiedniego pojemnika, wypełnić miskę wodą. Umieścić dolny ruszt do pieczenia bezpośrednio nad miską na wodę.

⚠ OSTRZEŻENIE: Uważać, aby woda nie rozlała się na gorące węgle. Może to doprowadzić do pojawienia się pary, uniesienia popiołu i przyczynić się do poważnych obrażeń ciała i śmierci.



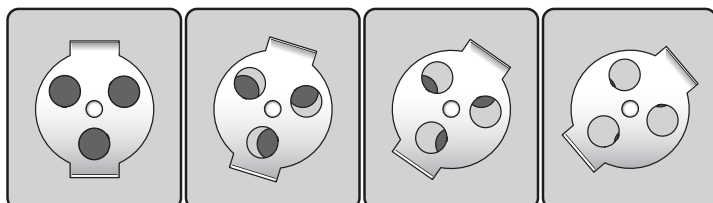
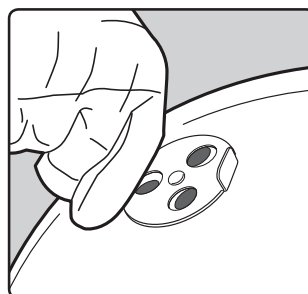
- C) Jeśli górny i dolny ruszt jest wykorzystywany do wędzenia, najpierw należy położyć mięso na dolnym ruszcie. Umieścić górny ruszt na górnych wspornikach i rozłożyć mięso do wędzenia na ruszcie.
(W celu uzyskania dodatkowych informacji, patrz *Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw i wędzenia*)



- D) Za pomocą uchwytu podnieść pokrywę, położyć ją na środkowym odcinku i otworzyć odpowietrznik pokrywy.
E) Odpowietrzniki służą do regulacji temperatury w grillo-wędzarni. Otwarte odpowietrzniki zwiększają temperaturę w grillu, a zamknięte zmniejszają temperaturę.

Temperatura 250°F (121°C) jest idealna dla większości mięs. Należy sprawdzać temperaturę co 15 minut, otwierać i zamykać odpowietrzniki wtedy kiedy jest to konieczne do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury. Zewnętrzna temperatura i lokalizacja wpływają na wydajność grillo-wędzarni. Należy odpowiednio dostosować czas przyrządzania potrawy.

⚠ OSTRZEŻENIE: W celu ochrony rąk i przedramion, zawsze należy zakładać rękawice ochronne. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.



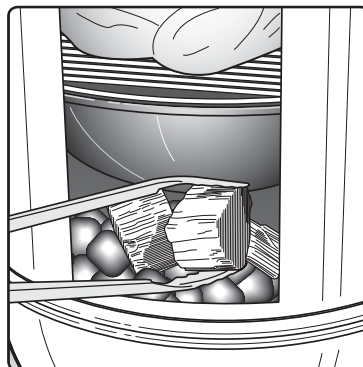
WIĘKSZA
TEMPERATURA

MNIEJSZA
TEMPERATURA

WYGASZANIE
TEMPERATURA

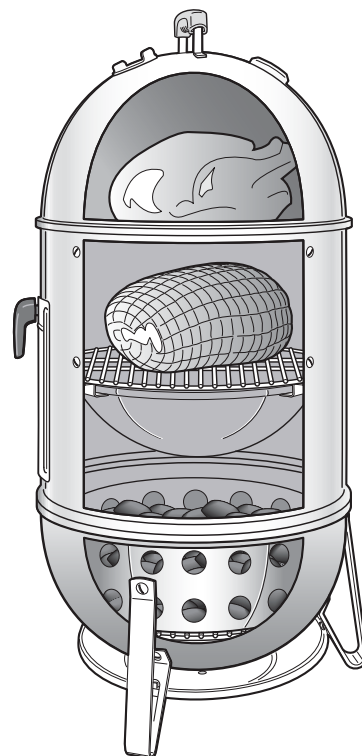
- F) Woda w grillo-wędzarni jest używana do utrzymywania niskiej temperatury. Należy sprawdzać poziom wody co 3 – 4 godziny. Jeżeli temperatura w grillo-wędzarni zacznie się podnosić, należy dolać gorącej wody.
- G) Ponieważ surowe mięso jest bardziej porowate niż mięso upieczone, surowe mięso pochłania więcej dymu na początku procesu wędzenia. Aby dołożyć drewna, należy otworzyć boczne drzwiczki i za pomocą szczypiec umieścić wióry/kawałki na palących się węglach, następnie należy zamknąć drzwiczki. Należy sprawdzić, czy odpowietrzniki w górnej i dolnej części grillo-wędzarni są przynajmniej częściowo otwarte.
- H) Po zakończeniu wędzenia, należy wyszorować ruszty za pomocą szczotki do czyszczenia grilla lub zgniecionej folii aluminiowej tak, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia i zamknąć wszystkie odpowietrzniki w celu wygaszenia węgla.

Uwaga: Do wygaszenia węgla nie należy używać wody, może to zniszczyć warstwę wierzchnią grillo-wędzarni powleką emalią porcelanową.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE WĘDZENIA

- Można używać obydwu rusztów do pieczenia w tym samym czasie. Jeżeli używana jest tylko jeden ruszt, zalecamy używanie górnego rusztu z powodu łatwiejszego dostępu do potrawy.
- Wkładanie żywności do grillo-wędzarni powoduje zmniejszenie temperatury w jej wnętrzu.
- Zawsze należy wędzić z pokrywą umieszczoną na grillo-wędzarni.
- Nie należy podnosić pokrywy podczas wędzenia. Po każdym podniesieniu pokrywy, należy dodać 15 do 20 minut do czasu wędzenia.
- Zewnętrzna temperatura i lokalizacja wpływają na wydajność grillo-wędzarni. Należy odpowiednio dostosować czas wędzenia.
- W czasie dodawania brykietów węgla lub kłocków drewnianych, należy sprawdzić miskę na wodę i dolać, jeśli jest to konieczne, gorącej wody, aby wypełnić miskę. W celu dodania węgla lub dolania wody, należy otwierać drzwiczki z przodu grillo-wędzarni. Zawsze dolewać gorącej wody do miski na wodę.
- Wędzenie to prawdziwe wyzwanie. Eksperymentowanie z różnymi temperaturami, różnymi rodzajami drewna i mięsa. W czasie prowadzenie eksperymentów kulinarnych, zalecamy korzystanie z dziennika (dalsza część instrukcji). Po zanotowaniu składników, ilości drewna, kombinacji, być może uda się powtórzyć kulinarny sukces.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO PRZYZRĄDZANIA POTRAW

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmrażać mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać.

CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO (W PRZYBLIŻENIU)

ŚREDNICA PALENISKA	POJEMNOŚĆ KOMORY WĘGLA DRZEWNEGO
47 cm	200 brykietów
57 cm	300 brykietów

KONSERWACJA GRILLO - WĘDZARNI

Aby przedłużyć trwałość użytkową grillo-wędzarni Weber® Smokey Mountain Cooker™, należy raz w roku dokładnie ją wyczyścić.

Jest to bardzo proste:

- Należy sprawdzić, czy grillo-wędzarnia ostygła, a węgle zostały całkowicie wygaszone.
- Należy wyjąć rusz do pieczenia i na węgiel.
- Usunąć popiół.
- Należy umyć grillo-wędzarnię za pomocą delikatnego detergentu i wody. Wypłukać dobrze za pomocą czystej wody i wytrzeć do sucha.
- Nie ma konieczności mycia rusztu do pieczenia po każdym użyciu. Wystarczy rozluźnić osad za pomocą szczotki do grilla lub zgniecionej folii aluminiowej, następnie zetrzeć go za pomocą ręczników papierowych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	NAPRAWA						
Temperatura wzrasta pomimo zamkniętych odpowietrzników	Sprawdź poziom wody w misce na wodę. Jeżeli poziom wody jest niski, dolać wody.						
Temperatura jest zbyt niska	A) Otworzyć dolne odpowietrzniki. B) Przemieszać węgiel w celu usunięcia nagromadzonego popiołu wokół węgla. C) Podczas długiego okresu wędzenia, sprawdzać ilość węgla co 3-4 godziny i uzupełniać węgiel zgodnie z poniższymi zaleceniami: <table> <tr> <th>ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI</th><th>BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO</th></tr> <tr> <td>18,5 cala (47 cm)</td><td>Dodać 12-14 brykietów</td></tr> <tr> <td>22,5 cala (57 cm)</td><td>Dodać 18-20 brykietów</td></tr> </table>	ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI	BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO	18,5 cala (47 cm)	Dodać 12-14 brykietów	22,5 cala (57 cm)	Dodać 18-20 brykietów
ŚREDNICA GRILLO-WĘDZARNI	BRYKIETY WĘGLA DRZEWNEGO						
18,5 cala (47 cm)	Dodać 12-14 brykietów						
22,5 cala (57 cm)	Dodać 18-20 brykietów						
Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zarejestruj się na stronie www.weber.com .							

PRZEWODNIK PO WĘDZENIU

PL

Gatunek drewna wpływa na smak potrawy. Należy wypróbować różne gatunki drewna, aby znaleźć drewno lub kombinację różnych gatunków drewna, która najbardziej nam odpowiada. Rozpocząć od małej ilości kawałków drewna; w czasie wędzenia dodawać drewno w zależności od tego jaki smak potrawy chcemy uzyskać.

Wypróbować różne gatunki drewna w różnych ilościach. Aby wzbogacić smak można również dodać liście laurowe, ząbki czosnku, liście mięty, skórkę pomarańczy lub cytryny i różne inne przyprawy. Należy przechowywać zapiski ze swojego kulinarnego eksperymentu; łatwo zapomina się jakie składniki i w jakich ilościach zostały użyte do przyrządzenia potrawy.

GATUNEK DREWNA	CHARAKTERYSTYKA	DO JAKIEJ POTRAWY
Orzesznik	Ostry smak dymu, podobny do boczku.	Wieprzowina, kurczak, wołowina, dziczyzna, sery
Leszczyna	Aromat subtelniejszy i bogatszy niż w przypadku orzesznika, ale podobny w smaku. Idealne do wędzenia w niskiej temperaturze.	Wieprzowina, kurczak, jagnięcina, ryba, sery
Jadłoszyn	Słodszy, bardziej delikatny smak niż w przypadku orzesznika. Powoduje przypalanie, używać ostrożnie.	Większość mięs, szczególnie wołowina. Większość warzyw.
Olcha	Delikatny smak, który wzbogaca potrawy.	Łosoś, miecznik, jesiotr, inna ryba. Również kurczak i wieprzowina.
Klon	Łagodny smak dymu, w pewnym sensie słodkawy.	Drób, warzywa, szynka W przypadku szynki i bekonu zmieszać klon z kukurydzą.
Wiśnia	Trochę słodkawy, owocowy smak dymu.	Drób, ptaki łowne, wieprzowina
Jabłoń	Trochę słodkawy, owocowy smak dymu.	Wołowina, drób, ptaki łowne, wieprzowina (szczególnie szynka)
Zawsze należy unikać miękkiego, żywicznego drewna, na przykład sosny, cedru i osiki. ⚠OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy używać drewna, które zostało poddane działaniu lub wystawione na działanie środków chemicznych.		

Poniżej podane kawałki, grubość, wagę, ilość węgla oraz czasy wędzenia należy traktować jako wskazówkę, a nie jak stałe, niezmiennie zasady. Czas wędzenia zależy od takich czynników jak wysokość, wiatr, temperatura zewnętrzna i żądany poziom uwędzenia.

Czas wędzenia wołowiny został podany na podstawie US Department of Agriculture dla średnio uwędzonej wołowiny, jeśli nie stwierdzono inaczej. Podany czas wędzenia dotyczy żywności całkowicie rozmrożonej.

RYBA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Cała, mała	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	1 - 1½ godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Cała, duża	3 - 6 funtów	50 brykietów	75 brykietów	3 - 4 godziny	2 - 4	rozpadająca się po użyciu widelca
Homar i krewetki	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	1 godzina	2 - 4	jędrne i różowe mięso

DRÓB	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Kurczak, cały	5 funtów	100 brykietów	150 brykietów	2½ - 3½ godziny	1 - 3	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	8 - 12 funtów	100 brykietów	150 brykietów	4 - 5 godzin	2 - 4	165°F (74°C), średnio uwędzone
Indyk, cały	12 - 18 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 10 godzin	3 - 5	165°F (74°C), średnio uwędzone
Kaczka, cała	3 - 4 funtów	100 brykietów	150 brykietów	2 - 2½ godziny	3 - 4	180°F (82°C), średnio uwędzone

WIEPRZOWINA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Pieczeń wieprzowa	4 - 8 funtów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wieprzowe	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	4 - 6 godzin	2 - 4	mięso odchodzi od kości
Szynka, świeża, cała	10 - 18 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 12 godzin	2 - 4	170°F (76°C), mocno uwędzone
Łopatki wieprzowe	4 - 8 funtów	100 brykietów	150 brykietów	8 - 12 godzin	3 - 5	190°F (88°C), mocno uwędzone

WOŁOWINA	WAGA	ILOŚĆ WĘGLA DRZEWNEGO		CZAS WĘDZENIA	KLOCKI DREWNA	TEMPERATURA WEWNĘTRZNA/ POZIOM UWĘDZENIA
		18,5" (47 CM)	22,5" (57 CM)			
Mostek wołowy	5 - 6 funtów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	190°F (88°C), mocno uwędzone
Pieczeń jagnięcia, dziczyzna	5 - 7 funtów	100 brykietów	150 brykietów	5 - 6 godzin	3 - 5	160°F (71°C), średnio uwędzone
Duże kawałki dziczyzny	7 - 9 funtów	100 brykietów	150 brykietów	6 - 8 godzin	3 - 5	170°F (76°C), mocno uwędzone
Żeberka wołowe	pełen grill	50 brykietów	75 brykietów	6 - 7 godzin	2 - 4	160°F (71°C), mocno uwędzone



DZIENNIK

potrawa:	temperatura:	czas wędzenia:	użyte drewno:
----------	--------------	----------------	---------------

uwagi:			

potrawa:	temperatura:	czas wędzenia:	użyte drewno:
----------	--------------	----------------	---------------

uwagi:			

potrawa:	temperatura:	czas wędzenia:	użyte drewno:
----------	--------------	----------------	---------------

uwagi:			

potrawa:	temperatura:	czas wędzenia:	użyte drewno:
----------	--------------	----------------	---------------

uwagi:			