

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA -
PRZENOŚNA**



No 330020

JĘZYKI

JĘZYKI	<p>Instrukcja obsługi – WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA – PRZENOŚNA</p> <p>PL - 3</p>	<p>Operation manual - ELECTRIC SMOKER – PORTABLE</p> <p>GB - 8</p>
	<p>Bedienungsanleitung – ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN – MOBIL</p> <p>DE - 9</p>	<p>Руководство по эксплуатации – КОПТИЛЬНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ - ПЕРЕНОСНАЯ</p> <p>RU - 14</p>
<p>Naudojimo instrukcija - KILNOJAMOJI ELEKTRINĖ RŪKYKLA</p> <p>LT - 20</p>	<p>Apkalpošanas rokasgrāmata - ELEKTRISKA PĀRVIETOJAMĀ KŪPINĀTAVA</p> <p>LV - 25</p>	<p>Kasutusjuhend - TEISALDATAV ELEKTRILINE SUITSUAHI</p> <p>EE - 30</p>
<p>Instrucțiuni de utilizare - DISPOZITIV ELECTRIC DE AFUMARE – PORTABIL</p> <p>RO - 35</p>	<p>Návod k obsluze - ELEKTRICKÁ PŘENOSNÁ UDÍRNA</p> <p>CZ - 41</p>	<p>Návod na použitie - ELEKTRICKÁ UDIAREŇ – MOBILNÁ</p> <p>SK - 46</p>
<p>Notice d'utilisation - FUMOIR ÉLECTRIQUE – PORTABLE</p> <p>FR - 51</p>	<p>ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ - ЕЛЕКТРИЧНА КОПТИЛЬНЯ – ПЕРЕНОСНА</p> <p>UA - 57</p>	<p>HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ELEKTROMOS FÜSTÖLŐ – HORDOZHATÓ</p> <p>HU - 63</p>



Instrukcja obsługi WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA – PRZENOŚNA

Uniwersalna wędzarnia elektryczna wykonana ze stali nierdzewnej pozwala na jednoczesne pieczenie z możliwością nadania potrawom aromatu wędzarniczego. Szybko i bez trudu uwędzisz drób i inne ulubione rodzaje mięs czy ryb.

Urządzenie zasilane jest wbudowaną grzałką o mocy 1100W z termostatem umożliwiającym regulację temperatury. W korpusie wędzarni znajduje się termometr, który pozwala na kontrolę temperatury podczas całego procesu wędzenia lub podpiekania. Drewniane uchwyty w wędzarni pozwalają na przeniesienie urządzenia lub otwarcie w każdej chwili podczas procesu.

Dołączony metalowy uchwyt pozwoli na wygodne i bezpieczne wyjęcie gorącej tacki ze zrębkami lub tacki z przygotowywanymi produktami. Natomiast taca ociekowa zbierze ociekający z potraw tłuszcz, zapobiegając zanieczyszczeniu zrębków i grzałek co ułatwi proces czyszczenia wędzarni.

UWAGA!

W trakcie używania zrębków wędzarniczych, ze względu na generowany podczas wyżarzania dym, produkt służy jedynie do użytku zewnętrznego.

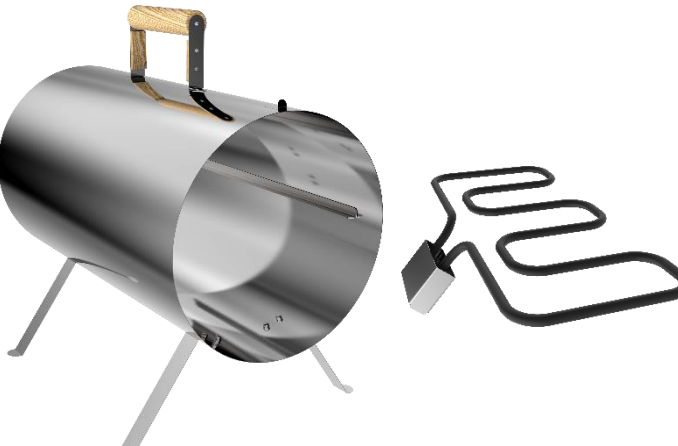
Użytkowanie w pomieszczeniach dopuszczalne jest tylko, jeśli urządzenie jest wykorzystywane jako piekarnik bez użycia zrębków wędzarniczych.



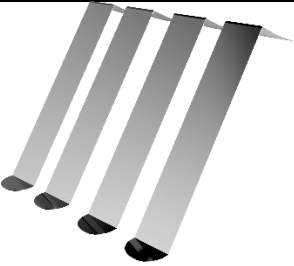

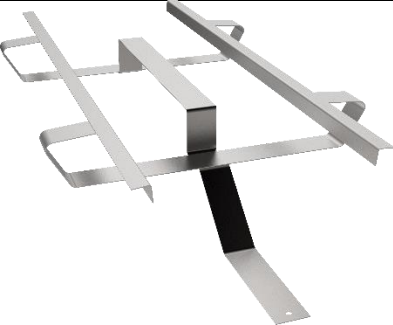
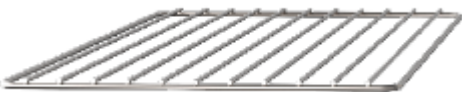



UWAGA! Przy obsłudze wędzarni korzystaj najlepiej z rękawic ochronnych/kuchennych, gdyż elementy metalowe będą bardzo gorące.





Z niniejszą instrukcją należy się dokładnie zapoznać przed użyciem urządzenia i zachować ją do wglądu na przyszłość.

Zestaw zawiera:

1. Skład zestawu

Nazwa	Ilość	Zdjęcie
Obudowa wędzarni wraz z grzałką elektryczną	1 komplet	

Pokrywa wędzarni	1 sztuka	
Drewniana rączka	2 sztuki	
Stalowe nóżki	4 sztuki	
Przewód zasilający z termostatem	1 sztuka	
Ośłona grzałki	1 szt	
Ruszt	1 sztuki	
Tacka ociekowa	1 sztuka	
Tacka na zębki	1 sztuka	
Uchwyt	1 sztuka	

Termometr	1 sztuka	
Śruby M5x9	15 sztuk	
Nakrętki M5	15 sztuk	
Instrukcja	1szt	

Dane techniczne:

- Moc: 1100 W
- Napięcie: 220V-240V
- Częstotliwość: 50 Hz
- Przewód zasilający: 170 cm
- Termometr w pokrywie o zakresie temp. 0-250 °C
- Termoregulator
- Materiał: stal nierdzewna
- Średnica korpusu: 25 cm
- Długość korpusu: 45 cm
- Długość całkowita z rączką: 65 cm
- Waga: 5,2 kg
- Wysokość między rusztem a górną ścianką: 13,5 cm

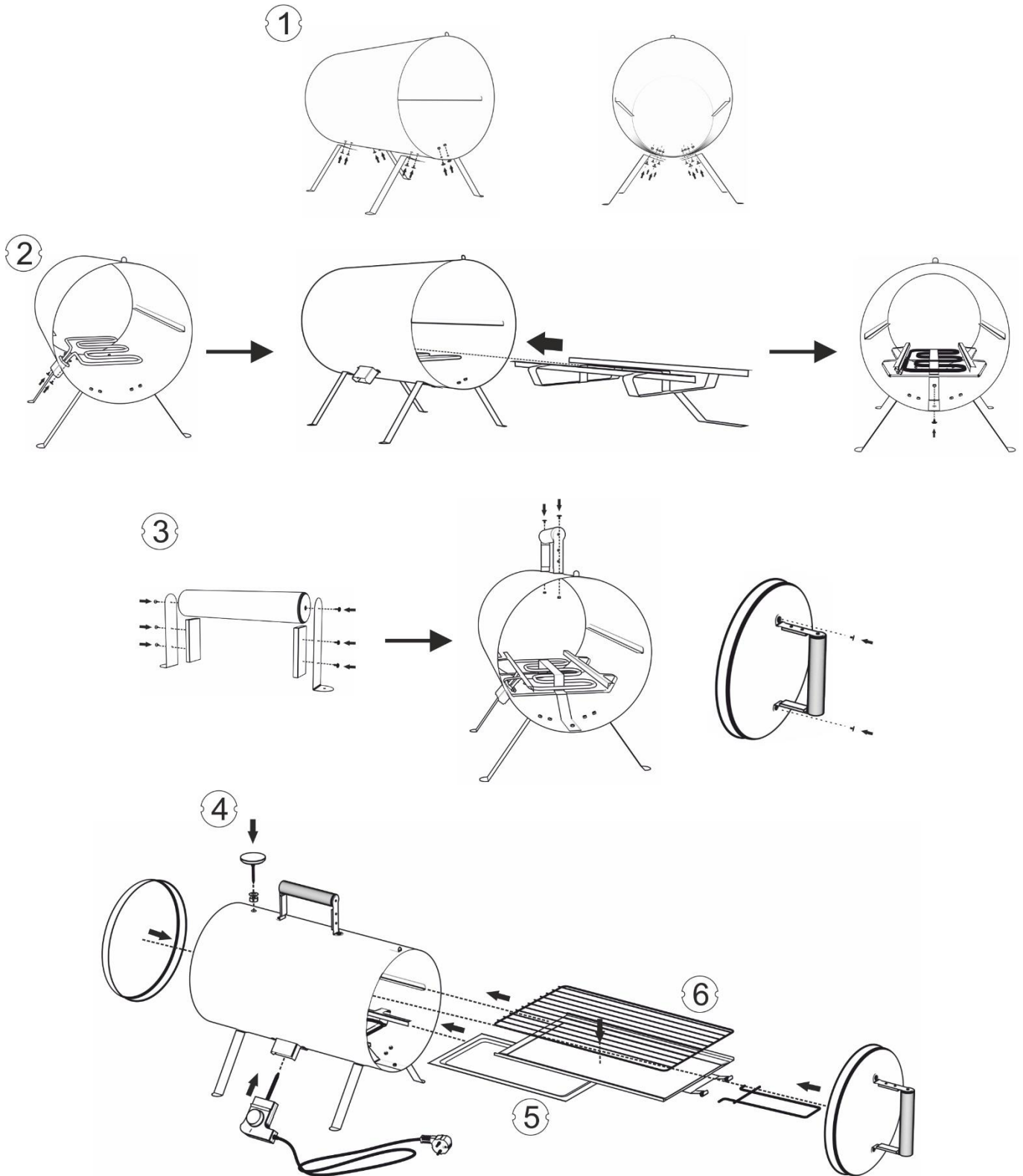
2. Montaż

Zmontuj urządzenie na czystej, płaskiej powierzchni.

Potrzebne narzędzia: śrubokręt krzyżakowy i klucz nr 8.

1. Do korpusu wędzarni przykręć nóżki przy pomocy ośmiu śrub (każdą nogę dwoma śrubami). Od zewnątrz włóż śrubę w odpowiedni otwór, natomiast od wewnątrz nakręć nakrętkę na gwint.
2. Grzałkę wsuń do komory wędzarni i przykręć przy pomocy dwóch śrub i dwóch nakrętek do korpusu w bocznej części pomiędzy nóżkami. Następnie osłonę nałóż na grzałkę i przykręć śrubą z nakrętką do spodniej krawędzi korpusu.
3. Przykręć drewniane uchwyty (jeden w górnej części korpusu, drugi do pokrywy wędzarni) przy pomocy śrub. Włóż je od zewnątrz korpusu i pokrywy, a od wewnątrz komory i pokrywy nakręć na nie nakrętkę.
4. Termometr zamontuj w górnej części korpusu, w dedykowanym otworze przykręcając go od wewnętrznej części komory.

5. Tackę na zębki umieść na osłonie grzałki, bezpośrednio nad nią.
6. Tackę ociekową wraz z rusztem umieść na prowadnicach przymocowanych na stałe do wewnętrznych ścianek wędzarni.



SPOSÓB UŻYTKOWANIA

Dokładne zapoznanie się z poniższymi zaleceniami umożliwi właściwe korzystanie z wędzarni i pozwoli cieszyć się jej bezawaryjnym działaniem przez długi czas.

By jednak uzyskać w pełni satysfakcjonujące efekty, przy każdym użyciu należy przestrzegać kilku podstawowych zaleceń.

1. Przystępując do procesu wędzenia umieść wędzarnię na zewnątrz, na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni. Wybierz miejsce chronione przed deszczem, ale gwarantujące dobrą cyrkulację powietrza.
2. Po skręceniu wędzarni przed pierwszym wędzeniem należy dokonać „wypalenia” wędzarni. Proces ten powinien potrwać około 20 minut, w celu spalenia wszelkich pozostałości z produkcji. „Wypalenia” należy dokonać zgodnie z następującą procedurą:
 - a. NIE wykonuj procesu „wypalania” w pomieszczeniu. Proces ten MUSI być wykonywany na zewnątrz.
 - b. Podczas procesu „wypalania” NIE używaj zrębków drewnianych.
 - c. Podłącz przewód zasilający i przekręć pokrętło na termostacie z ruchem wskazówek zegara do maksimum
 - d. Oczekaj 20 minut na rozgrzanie urządzenia, a następnie wyłącz zasilanie
3. Pamiętaj, by przed rozpoczęciem wędzenia **bardzo dokładnie** osuszyć mięso. Źle osuszone produkty mogą spowodować gromadzenie się wilgoci wewnątrz komory podczas wędzenia oraz nieprawidłowy proces obróbki wędzonek. Produkty można również dosuszyć w komorze wędzarni przy ustawionym termostacie na minimum, bez zamykania wędzarni.
4. Zrębki umieść na tacce bezpośrednio nad grzałką, w ilości (ok. 60 g - trzy garstki) - należy jednak uważać, by nie przesadzić, bowiem zbyt duża ilość zrębków może mieć niekorzystny wpływ na smak wędzonych potraw (mięso nabierze kwaśnego posmaku). Podana ilość zrębków powinna wystarczyć na ok. 1 godzinę wędzenia. Pamiętaj, że zawsze możesz dosypać zrębków w czasie procesu wędzenia.
5. Ruszt umieść na tacce okapowej i ułóż na nim produkty do podpiekania lub wędzenia.
6. Pozostaw wolną przestrzeń między wędzonymi na rusztach produktami i bokami wędzarni, aby zapewnić prawidłową cyrkulację ciepła oraz dymu wędzarniczego.
7. Zrębki zaczynają się wyżarzać po osiągnięciu odpowiedniej temperatury po ok. 10-15 minutach od włączenia urządzenia. Temperatura oraz czas rozpoczęcia jak i ciągłości wyżarzania się zrębków zależy od temperatury otoczenia.
8. Podczas całego procesu wędzenia należy kontrolować temperaturę w wędzarni – wykorzystując termometr wędzarniczy zamontowany w korpusie urządzenia. Regulację temperatury dokonuje się za pomocą pokrętła w termostacie. W razie zbyt wysokich temperatur w komorze można uchylić pokrywę wędzarni.
9. Jeśli barwa produktów wędzarniczych jest już satysfakcjonująca, natomiast produkt wymaga jeszcze obróbki termicznej prowadź proces bez podsypywania zrębków.
10. Do wyjmowania rusztu jak i tacek należy używać przystosowanego do tego uchwytu.
11. Po zakończeniu procesu odłącz przewód zasilający. W celu usunięcia zużytych zrębków i powstałych zabrudzeń poczekaj, aż urządzenie wystygnie.



Operation manual ELECTRIC SMOKER – PORTABLE

This versatile electric smoker made of stainless steel allows roasting combined with the option to give dishes the smoked aroma. It allows quick and easy smoking of poultry and any other favourite types of meat or fish.

The device is powered by a built-in heater with power of 1100 W, featuring a thermostat that enables temperature adjustment. The smoker body features a thermometer that enables monitoring temperature during the whole smoking or roasting process.

The wooden handle of the smoker enables moving it around or opening it at any moment during the process.

The oak holder included enables convenient and safe removal of the hot wood chip tray or product tray. Meanwhile, the drip tray will collect the fat dripping from the food prepared, preventing soiling of wood chips and heaters, which will make it easier to keep the smoker clean.

NOTE!


When the wood chips for smoking are used, the product can be only used outdoors in view of the smoke generated from burning chips. Indoor use is allowed only if the device is used as an oven, without burning wood chips.



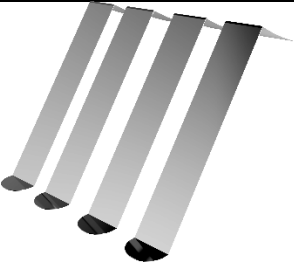

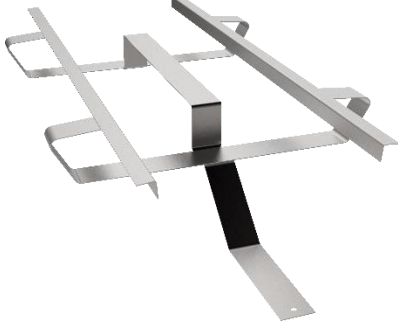




NOTE! When handling the smoker, it is best to use protective gloves or kitchen gloves, as the metal parts will be very hot.





Please familiarise yourself thoroughly with this manual prior to using the device and keep it for future reference.

The set includes:

1. The set includes:

Name	Quantity	Picture
Smoker housing with the electric heater	1 complete set	

Smoker cover	1 pc.	
Wooden handle	2 pcs	
Steel feet	4 pcs	
Power supply cable with thermostat	1 pc.	
Heater shield	1 pc.	
Grill	1 pc.	
Drip tray	1 pc.	
Wood chip tray	1 pc.	
Holder	1 pc.	

Thermometer	1 pc.	
M5x9 bolts	15 pieces	
M5 nuts	15 pieces	
Manual	1 pc.	

Technical data:

- Power: 1100 W
- Voltage: 220V-240V
- Frequency: 50 Hz
- Power supply cable 170 cm
- Thermometer in the cover, with temperature range of 0-250 °C
- Temperature control unit
- Material: stainless steel
- Body diameter: 25 cm
- Body length: 45 cm
- Total length with handle: 65 cm
- Weight: 5.2 kg
- Height between the grill and the upper wall: 13.5 cm

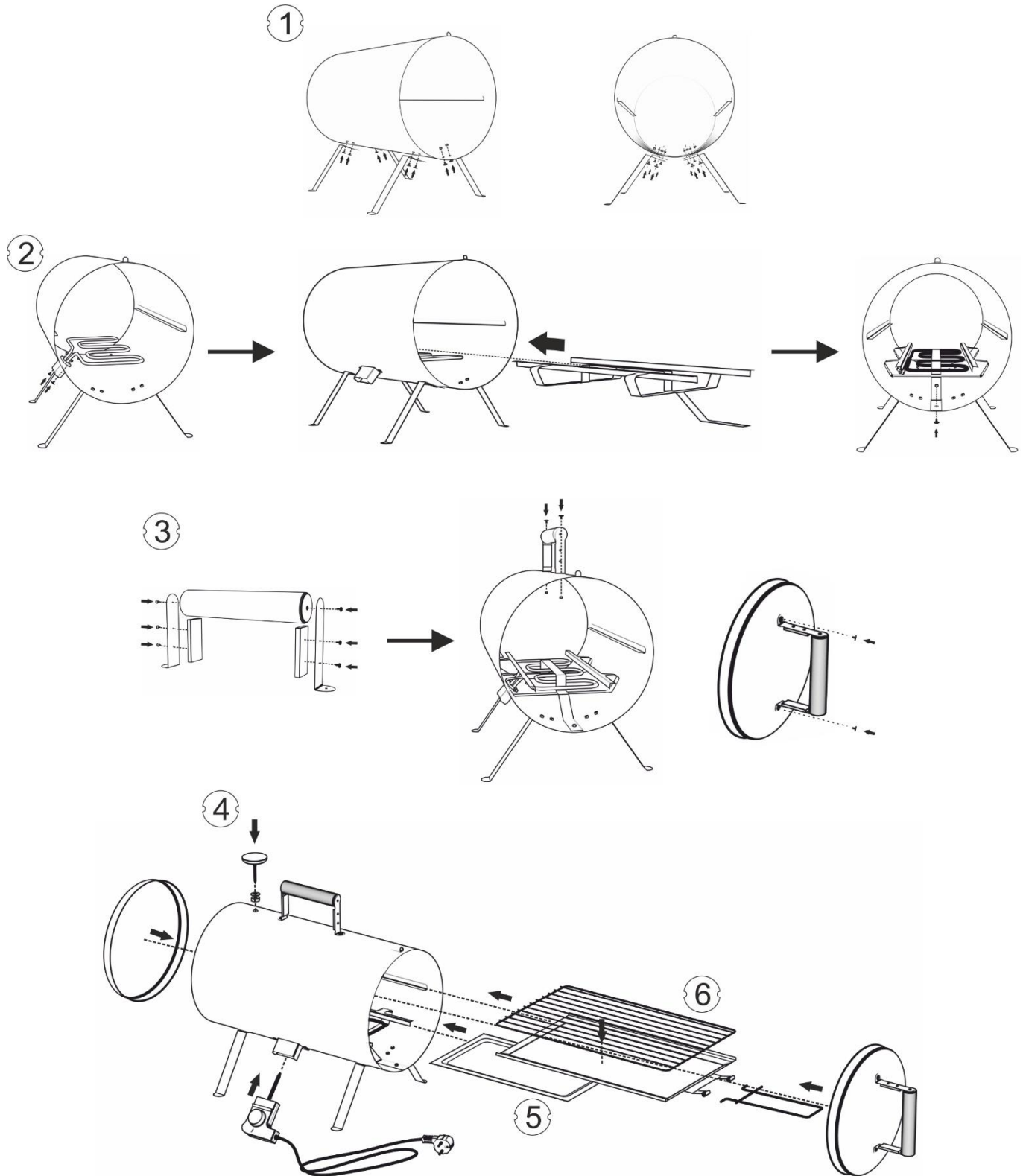
2. Assembly

Assemble the device on a clean and flat surface.

Tools needed: cross head screwdriver and wrench No. 8.

1. Screw the feet to the smoker body using 8 bolts (used two bolts for each foot). Put the bolt into the right hole from the outside and twist a nut onto the thread from the inside.
2. Slide the heater into the smoker chamber and screw it to the body in the side part between the feet using two bolts and two nuts. Next, installed the shield on the heater and screw it to the bottom edge of the body using a bolt and a nut.
3. Screw the wooden holders in place (one in the upper part of the body, the other to the smoker cover) using bolts. Insert them from the outside of the body and the cover and twist a nut onto each of them from the inside of the chamber and the cover.
4. Install the thermometer in the upper part of the body, in a dedicated opening, by screwing it in place from the inside of the chamber.

5. Place the wood chip tray on the heater shield, directly over it.
6. Place the drip tray and the grill on the guides attached permanently to the internal walls of the smoker.



HOW TO USE

Familiarising yourself thoroughly with the recommendations below will enable using the smoker properly and enjoy its faultless functioning for a long time.

However, in order to achieve fully satisfying effects it is necessary to always adhere to several fundamental recommendations when using it.

1. Start the preparations for the smoking process by placing the smoker outdoors, on a stable, heat-resistant surface. Choose a place sheltered against rain but ensuring good air circulation.
2. After assembling the smoker, it is necessary to “fire” it prior to first smoking. This process should take about 20 minutes and it is carried out in order to burn any remains from production stage. “Firing” should be carried out according to the procedure below:
 - a. DO NOT carry out the “firing” process indoors. This process HAS TO be carried out outdoors.
 - b. During the “firing” process use only temperature - DO NOT use any wood chips.
 - c. Connect the power supply cable and turn the knob on the thermostat clockwise, to the limit.
 - d. Wait 20 minutes for the device to warm up and then turn the power supply off.
3. Remember to dry the meat **very carefully** prior to commencing smoking. Poorly dried products may cause humidity to accumulate inside the chamber during smoking and lead to faulty processing of smoked meat. The product drying can also be finished in the smoker chamber with the thermostat set to the minimum, without closing the smoker.
4. Place the wood chips on the tray directly over the heat, in the amount of about 60 g - three handfuls. However, it is necessary to take not to use an excessive amount as it may have adverse impact on the flavour of food smoked (the meat may acquire a sour aftertaste). The amount of wood chips used should be sufficient for about an hour of smoking. Remember that you can always add wood chips during the smoking process.
5. Place the grill on the drip tray and arrange on it the products intended for roasting or smoking.
6. Leave some free space between the products roasted on the grills and the sides of the smoker in order to ensure proper circulation of heat and smoke.
7. The wood chips start burning after achieving the right temperature, which takes place about 10-15 minutes after turning the device on. The temperature, starting time, and continuity of wood chip burning depends on the ambient temperature.
8. During the whole smoking process it is necessary to monitor the temperature inside the smoker using the smoking thermometer installed in the body of the device. The adjustment of temperature is carried out by means of a thermostat knob. In the event of the temperature in the chamber being too high it is possible to open the smoker cover slightly.
9. If the colour of the products smoked is already satisfactory, but the product requires further thermal processing, continue the process without adding wood chips.
10. For removing the grill and the trays, use the holder intended for that purpose.
11. After completing the process, disconnect the power supply cable. Wait for the device to cool before removing spent wood chips and any staining that appeared.



Bedienungsanleitung ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN – MOBIL

Dieser universelle elektrische Räucherofen aus nicht rostendem Stahl erlaubt es, den Gerichten beim Anbraten ein Räucheraroma zu verleihen. Sie werden schnell und problemlos Geflügel und andere Fleisch- und Fischarten räuchern können.

Das Gerät wird von einem eingebauten Heizstab mit einer Leistung von 1100 W, mit einem Thermostat, der eine Regelung der Temperatur erlaubt, gespeist. Im Gehäuse des Räucherofens befindet sich ein Thermometer, das die Kontrolle der Temperatur während des gesamten Räucher- oder Bratvorgangs erlaubt. Die Holzgriffe des Räucherofens erlauben das Tragen des Geräts oder seine Öffnung in jedem Augenblick des Vorgangs.

Der hinzugefügte Metallgriff erlaubt es, das heiße Tablett mit den Spänen oder den vorbereiteten Produkten bequem und sicher herauszunehmen. Die Tropfschale sammelt das von den Gerichten tropfende Fett sowie verhindert die Verunreinigung der Späne und Heizstäbe, was die Reinigung des Räucherofens erleichtert.

ACHTUNG!

Im Fall der Verwendung von Räucherspänen darf das Produkt aufgrund der Raumentwicklung während des Ausglühens, nur in Außenbereichen benutzt werden.


Eine Inbetriebnahme in Innenräumen ist nur dann zulässig, wenn das Gerät als Backofen, ohne die Verwendung von Räucherspänen, genutzt wird.



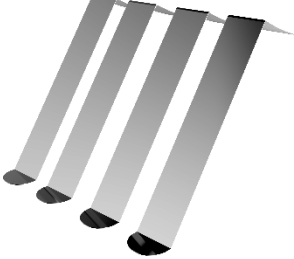

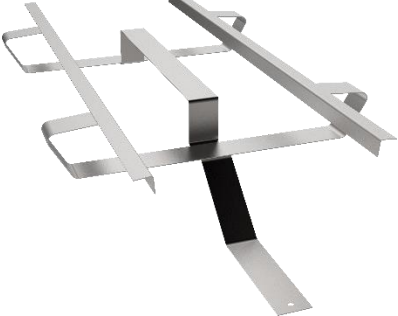



ACHTUNG! Während der Bedienung des Räucherofens Schutz-/Küchenhandschuhe benutzen, da die Metallbauteile sehr heiß werden.






Vor dem Gebrauch dieses Geräts genau mit der Gebrauchsanleitung bekannt machen und sie zum Einsehen aufbewahren.

Das Set enthält:

1. Im Set enthalten

Bezeichnung	Menge	Foto
Gehäuse des Räucherofens mit elektrischen Heizstab	1 Set	

Deckel des Räucherofens	1 Stück	
Holzgriff	2 Stück	
Stahlfüße	4 Stück	
Stromversorgungska- bel mit Thermostat	1 Stück	
Hülle des Heizstabs	1 St.	
Rost	1 Stück	
Tropfschale	1 Stück	
Tablett für Räucherspäne	1 Stück	

Griff	1 Stück	
Thermometer	1 Stück	
Schrauben M5x9	15 Stück	
Muttern M5	15 Stück	
Gebrauchsanweisung	1 Stück	

Technische Daten:

- Leistung: 1100W
- Spannung: 220 V- 240 V
- Frequenz: 50 Hz
- Stromversorgungskabel: 170 cm
- Thermometer im Deckel mit einem Temperaturbereich von 0-250°C
- Thermostat
- Material: rostfreier Stahl
- Durchmesser des Gehäuses: 25 cm
- Länge des Gehäuses: 45 cm
- Gesamtlänge mit Griff: 65 cm
- Gewicht: 5,2 kg
- Höhe zwischen Rost und oberer Wand: 13,5 cm

2. Montage

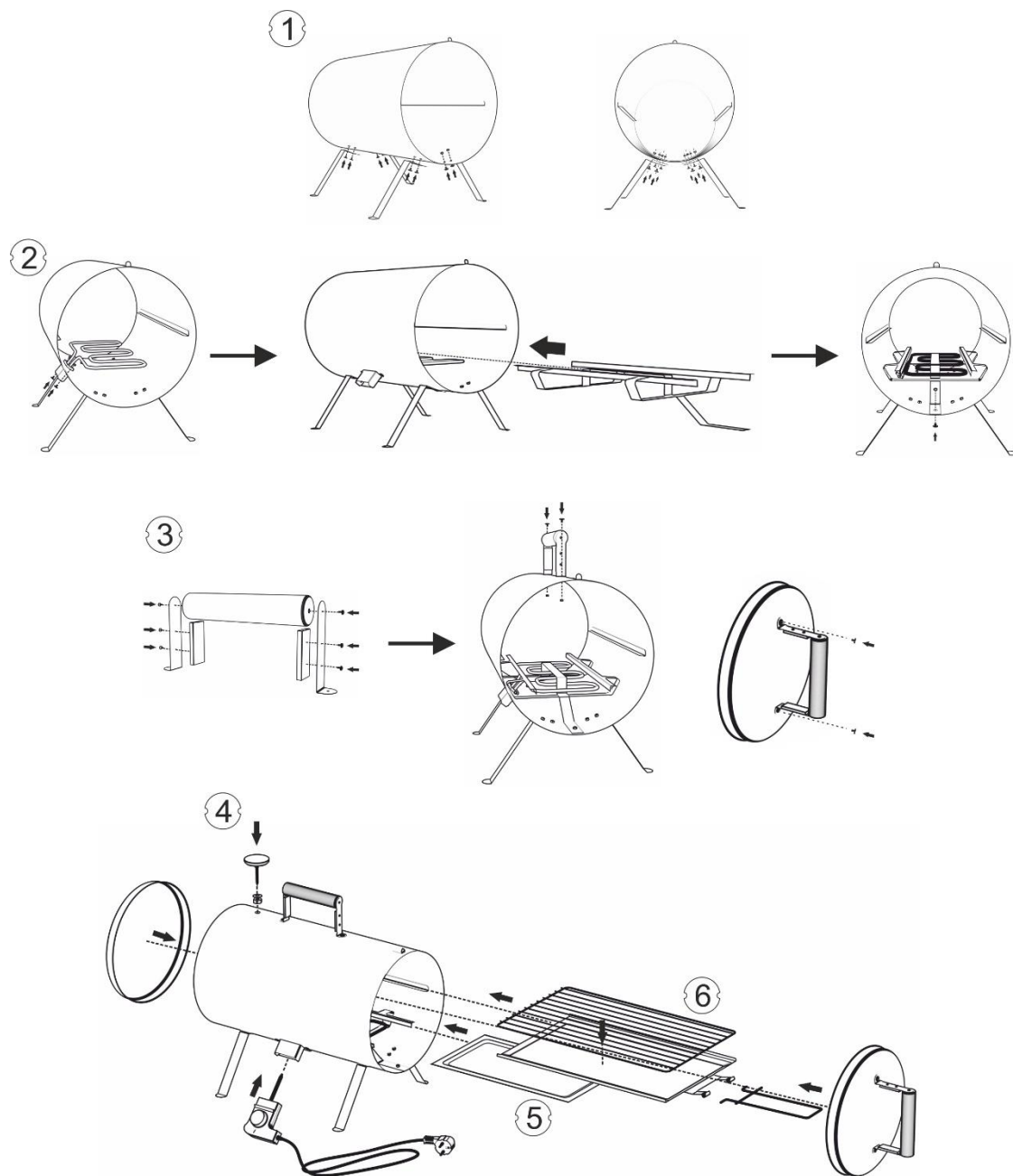
Das Gerät auf einer sauberen, ebenen Oberfläche montieren.

Benötigtes Werkzeug: Kreuzschraubendreher und Schlüssel Nr. 8.

1. An das Gehäuse des Räucherofens die Füße mittels acht Schrauben anschrauben (jeden Fuß mit zwei Schrauben). Von außen die Schraube in die entsprechende Öffnung hineinstecken, von innen die Mutter auf das Gewinde schrauben.
2. Den Heizstab in die Kammer des Räucherofens schieben und mithilfe von zwei Schrauben und zwei Muttern an den seitlichen Teil des Gehäuses zwischen den Füßen befestigen. Anschließend die Hülle

auf den Heizstab stülpen und mit einer Schraube mit Mutter an der unteren Kante des Gehäuses befestigen.

3. Die hölzernen Griffe (der eine im oberen Teil des Gehäuses, der andere an den Deckel des Räucherofens) anschrauben. Die Schrauben von außen, von der Außenseite des Gehäuses und Deckels hineinlegen und von der Innenseite der Kammer und des Deckels eine Mutter auf sie aufschrauben.
4. Das Thermometer im oberen Teil des Gehäuses, in der dafür vorgesehen Öffnung platzieren und an den inneren Teil der Kammer anschrauben.
5. Das Tablett für Räucherspäne auf der Hülle des Heizstabs, direkt über dem Heizstab, platzieren.
6. Die Tropfschale mit dem Rost auf den Führungsleisten an den Innenwänden des Räucherofens platzieren.



BENUTZUNGSWEISE:

Das Bekanntmachen mit den unten stehenden Empfehlungen wird es ermöglichen, den Räucherofen korrekt, störungsfrei und lange nutzen zu können.

Um jedoch vollkommen befriedigende Ergebnisse zu erhalten, müssen bei jedem Gebrauch einige Empfehlungen beachtet werden.

1. Für das Räuchern den Räucherofen nach draußen, auf eine stabile, wärmebeständige Fläche stellen. Eine Stelle wählen, die vor Regen geschützt ist und eine gute Luftzirkulation garantiert.
2. Nach dem Zusammenschrauben des Räucherofens, vor dem ersten Räuchern, sollte der Räucherofen „ausgebrannt“ werden. Das „Ausbrennen“ sollte ca. 20 Minuten dauern, um alle Überreste aus den Produktionsprozessen zu verbrennen. Das Ausbrennen sollte folgendermaßen ausgeführt werden:

a. Der Prozess des „Ausbrennens“ darf NICHT in Innenräumen vorgenommen werden. Dieser Prozess MUSS außerhalb von Innenräumen stattfinden.

b. Während des Prozesses des „Ausbrennens“ KEINE Holzspäne verwenden.

c. Das Stromversorgungskabel anschließen und den Drehknopf am Thermostat im Uhrzeigersinn bis zum Maximum drehen.

d. 20 Minuten bis zum Erhitzen des Gerätes warten und anschließend die Spannungsversorgung ausschalten.

3. Achten Sie darauf, das Fleisch vor dem Räuchern **sehr genau** zu trocknen. Schlecht getrocknete Produkte können bewirken, dass sich während des Räucherns Feuchtigkeit im Inneren der Kammer sammelt und der Räuchervorgang nicht korrekt verläuft.

Die Produkte können auch in der Kammer des Räucherofens bei einem auf einen Minimalwert eingestellten Thermostat, ohne Schließen des Räucherofens, getrocknet werden.

4. Die Räucherspäne (ca. 60 g – drei Handvoll) auf dem Tablett direkt über dem Heizstab platzieren – es dürfen aber nicht zu viele Räucherspäne verwendet werden, da dies einen ungünstigen Einfluss auf den Geschmack der geräucherten Gerichte haben kann (das Fleisch bekommt einen sauren Nachgeschmack). Die angegebene Menge der Späne sollte für ca. 1 Stunde des Räucherns reichen. Sie können während des Räucherns jederzeit Späne dazugeben.

5. Den Rost auf der Tropfschale platzieren und auf ihn die Produkte für das Anbraten und Räuchern legen.

6. Zwischen den auf den Rosten geräucherten Produkten und den Wänden des Räucherofens Freiräume lassen, um eine ordnungsgemäße Wärme- und Rauchzirkulation zu gewährleisten.

7. Die Räucherspäne beginnen bei entsprechender Temperatur nach ca. 10-15 Minuten nach Einschalten des Geräts auszuglühen. Die Temperatur sowie die Anfangszeit und Dauer des Ausglühens hängen von der Umgebungstemperatur ab.

8. Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen kontrollieren – unter Verwendung des Thermometers, das im Gehäuse des Geräts montiert ist. Die Temperatur wird mittels eines Drehknopfs im Thermostat reguliert. Im Fall von zu hohen Temperaturen in der Kammer kann der Deckel des Räucherofens verschoben werden.

9. Wenn die Farbe der Räucherprodukte bereits befriedigend ist, aber das Produkt noch der Wärmebehandlung bedarf, den Vorgang ohne Dazuschütten von Räucherspänen fortführen.

10. Zum Herausnehmen des Rosts und der Tablette einen dazu bestimmten Griff verwenden.

11. Nach dem Beenden des Vorgangs das Gerät von der Stromversorgung trennen. Um die verbrauchten Späne und die entstandenen Verschmutzungen zu entfernen, warten bis das Gerät abgekühlt ist.



Руководство по эксплуатации КОПТИЛЬНЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ – ПЕРЕНОСНАЯ

Универсальная электрическая коптильня из нержавеющей стали позволяет производить одновременно выпечку с возможностью придания блюдам аромата копчености. Позволяет быстро и легко коптить птицу и другие любимые виды мяса и рыбы.

Устройство питается от встроенного нагревателя мощностью 1100 Вт с термостатом, позволяющим регулировать температуру. В корпусе коптильни находится градусник, позволяющий контролировать температуру в течение всего процесса копчения или запекания.

Деревянные ручки в коптильне позволяют перемещать или открывать устройство в любой момент во время процесса.

Прилагаемый металлический держатель позволит с удобством и безопасно снимать горячий поддон с древесной щепой или поддон с подготовленными продуктами. В свою очередь, поддон для сбора капель будет собирать жир, капающий с блюд, предотвращая загрязнение щепы и нагревателей, что облегчит процесс чистки коптильни.

ВНИМАНИЕ!

В процессе сгорания коптильной щепы образуется дым, поэтому данное изделие предназначено для использования только снаружи помещений.


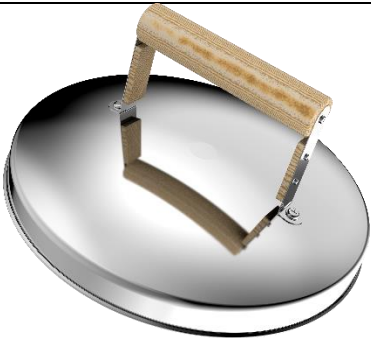



Использование в помещениях допускается в случае, если устройство работает как духовка, без использования коптильной щепы.

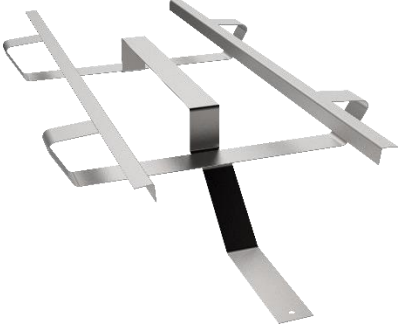








ВНИМАНИЕ! При обслуживании коптильни необходимо пользоваться средствами защиты рук, лучше всего кухонными защитными перчатками/прихватками, так как металлические элементы будут очень горячими.

Перед использованием устройства внимательно прочтите это руководство и сохраните его для использования в будущем.

В набор входят:

1. Состав комплекта

Название	Количество	Фото
Корпус коптильни с электрическим нагревателем	1 комплект	
Крышка коптильни	1 штука	
Деревянная ручка	2 штуки	
Стальные ножки	4 штуки	
Кабель питания с термостатом	1 штука	

Кожух нагревателя	1 штука	
Решетка	1 штука	
Поддон для стекания	1 штука	
Поддон для древесной щепы	1 штука	
Держатель	1 штука	
Термометр	1 штука	
Болты M5x9	15 штук	
Гайки M5	15 штук	
Руководство по эксплуатации	1 штука	

Технические характеристики:

- Мощность: 1100 Вт
- Напряжение: 220В-240В
- Частота: 50 Гц

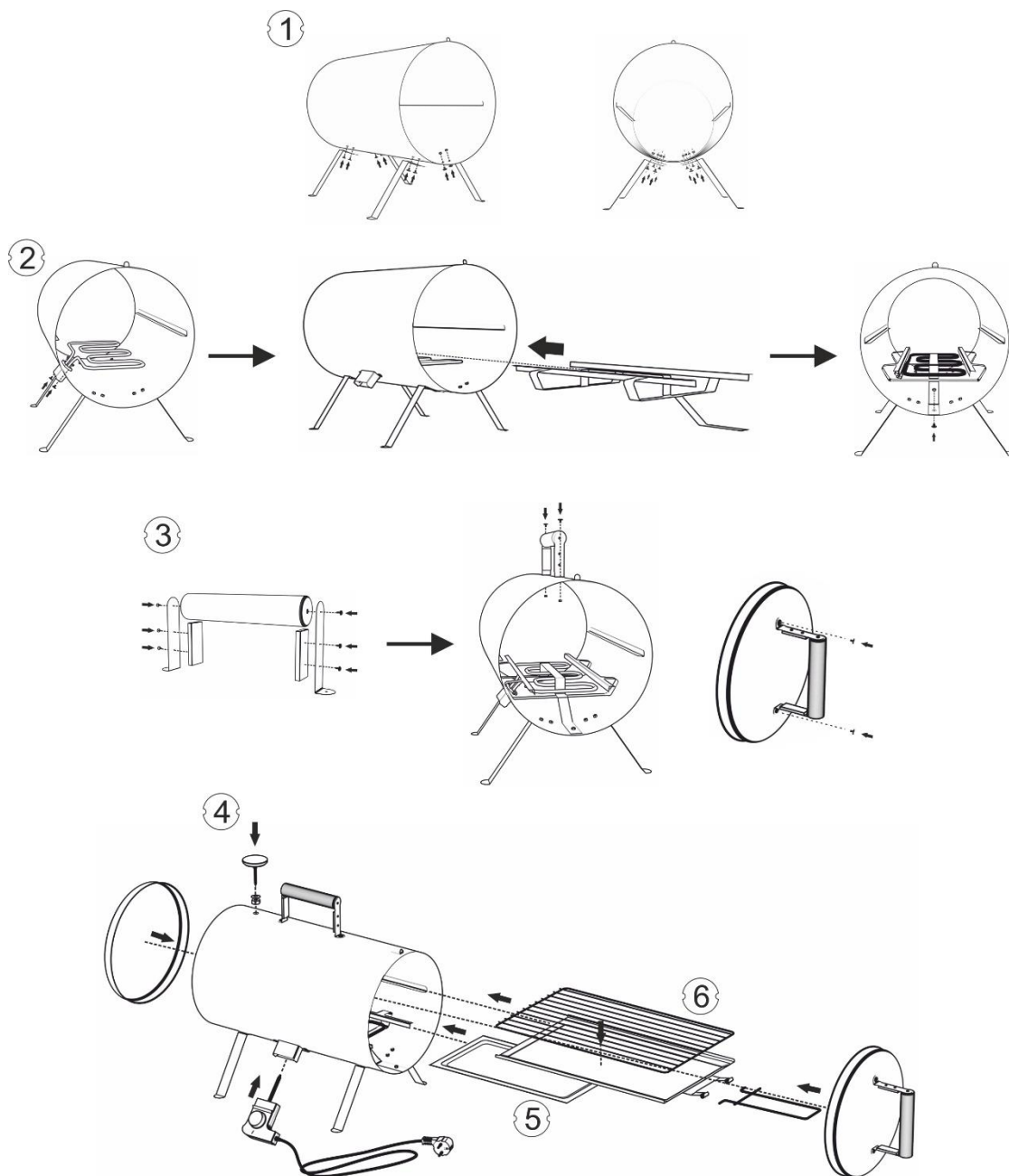
- Кабель питания: 170 см
- Термометр в крышке, темп. диапазон 0-250 °С
- Терморегулятор
- Материал: нержавеющая сталь
- Диаметр корпуса: 25 см
- Длина корпуса: 45 см
- Полная длина с ручкой: 65 см
- Вес: 5,2 кг
- Высота между решеткой и верхней стенкой: 13,5 см

2. Сборка

Следует собирать устройство на чистой, плоской поверхности

Необходимые инструменты: крестовая отвертка и гаечный ключ № 8.

1. К корпусу коптильни прикрутить ножки с помощью восьми болтов (каждую ножку двумя болтами). С наружной стороны вставить болт в соответствующее отверстие, изнутри накрутить на болт гайку.
2. Нагреватель вставить в камеру коптильни и прикрутить с помощью двух болтов и двух гаек к корпусу в боковой части между ножками. Далее кожух наложить на нагреватель и прикрутить болтом с гайкой к нижнему краю корпуса.
3. Прикрутить деревянные держатели (один в верхней части корпуса, второй в крышке коптильни) с помощью болтов. Снаружи корпуса вставить болты в отверстия, а изнутри навинтить на них гайки.
4. Термометр установить в верхней части корпуса, привинтив его гайкой с внутренней стороны корпуса.
5. Поддон со щепой поместить на кожухе нагревателя, непосредственно над ним.
6. Поддон для стекающей жидкости поместить на направляющих, стационарно прикрепленных к внутренним стенкам коптильни.



СПОСОБ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подробное ознакомление с нижеуказанными рекомендациями позволит правильно эксплуатировать коптильню и получать удовольствие от ее безаварийной работы в течение долгого времени. Однако чтобы получить полностью удовлетворяющие эффекты, при каждом использовании следует соблюдать несколько основных рекомендаций.

1. Начиная процесс копчения, установить коптильню снаружи помещения на устойчивой, термостойкой поверхности. Выбрать место, защищенное от дождя, но с хорошей циркуляцией воздуха.
2. После сборки коптильни перед первым копчением следует выполнить обжиг коптильни. Этот процесс занимает около 20 минут и выполняется для сжигания

всяческих производственных остатков, присутствующих на ее поверхности. Обжиг следует выполнить согласно следующей процедуре:

- а. НЕ выполнять процесс обжига в помещении. Этот процесс ДОЛЖЕН выполняться вне помещения.
 - б. Во время процесса обжига НЕ использовать древесную щепу, только повышение температуры.
 - в. Подключить кабель питания и прокрутить ручку на термостате по часовой стрелке и установить на максимум.
 - г. Подождать 20 минут, пока устройство разогреется, а затем выключить питание.
3. Не забудьте **очень тщательно** просушить мясо перед копчением. Плохо просушенные продукты могут стать причиной скопления влаги внутри камеры во время копчения и неправильной обработки копченостей.
4. Продукты также можно сушить в коптильной камере с установленным на минимум термостатом, не закрывая коптильню.
5. Положить щепу на противень непосредственно над нагревателем в количестве примерно 60 г (три горсти), однако будьте осторожны, чтобы не переборщить, так как слишком большое количество щепы может отрицательно повлиять на вкус копченых продуктов (мясо приобретет кисловатый привкус).
- Указанного количества щепы должно хватить примерно на 1 час копчения. В случае нехватки щепы ее можно досыпать в процессе копчения. Решетку поместить на поддоне для стекающего жира и разложить на ней продукты для запекания либо копчения.
6. Оставьте свободное пространство между копчеными продуктами на решетке и стенками коптильни, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию тепла и дыма.
7. Щепа начинает выгорать после достижения соответствующей температуры спустя примерно 10-15 минут после включения устройства. Температура и время начала, а также непрерывность выгорания щепы зависят от температуры окружающей среды.
8. На протяжении всего процесса копчения следует контролировать температуру в коптильне - с помощью коптильного термометра, установленного в корпусе устройства. Регулировка температуры выполняется с помощью ручки на термостате. В случае слишком высоких температур в камере можно приоткрыть крышку коптильни.
9. Если цвет копченостей уже удовлетворительный, но продукт все еще требует термической обработки, запустите процесс, не досыпая щепы.
10. Чтобы вынуть решетку и поддоны, следует использовать соответствующий держатель.
11. По окончании процесса следует отключить кабель питания. Дать устройству остыть, чтобы удалить использованную древесную щепу и возникшие загрязнения.



Naudojimo instrukcija KILNOJAMOJI ELEKTRINĖ RŪKYKLA

Nerūdijančiojo plieno universalioje elektrinėje rūkykloje galima vienu metu kepti ir suteikti patiekalams rūkymo aromato. Joje galima greitai ir nesunkiai išrūkyti paukštieną ir kitokią mėgstamą mėsą ar žuvį. Įrenginys maitinamas įmontuota 1100 W galios šildykle su temperatūros reguliavimo termostatu. Rūkyklos korpusė įmontuotas termometras, kuriuo galima kontroliuoti temperatūrą visą rūkymo ar kepimo laiką. Medinėmis rūkyklos rankenomis galima įrenginį pernešti arba bet kuriuo metu rūkant atidaryti. Pridedama metalinė rankena galima patogiai ir saugiai išimti karštą skiedrų arba paruoštų patiekalų padėkliukus. Surenkamajame padėkliuke kaupiasi iš patiekalų varvantys riebalai, kad neužterštų skiedrų ir šildyklių, todėl lengviau valyti rūkyklą.

DĖMESIO!


Jeigu naudojamos rūkymo skiedros, joms degant išsiskiria dūmai, todėl įrenginys skirtas naudoti tik lauke. Naudoti patalpose leidžiama tik tada, jeigu įrenginys naudojamas kaip orkaitė be rūkymo skiedrų.



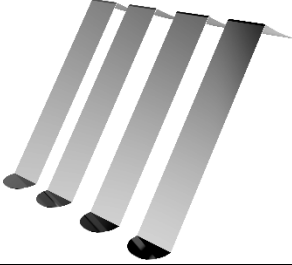

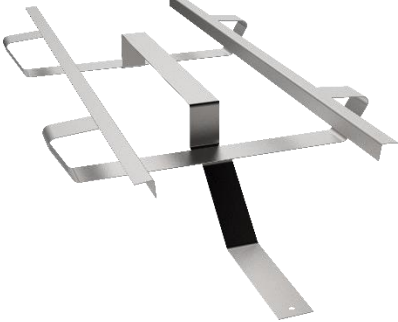



DĖMESIO! Naudojant rūkyklą geriausia mūvėti apsaugines (virtuvines) pirštines, nes metaliniai elementai smarkiai įkaista.





Būtina atidžiai susipažinti su šia instrukcija prieš pradėdant naudoti įrenginį ir išsaugoti ją, kad būtų galima pasinaudoti ateityje.

Rinkinyje yra:

1. Rinkinio sudėtis

Pavadinimas	Kiekis	Nuotrauka
Rūkyklos korpusas su elektrine šildykle	1 komplektas	

Rūkyklos dangtis	1 vienetas	
Medinė rankena	2 vienetai	
Plieninės kojelės	4 vienetai	
Maitinimo laidas su termostatu	1 vienetas	
Šildyklės gaubtas	1 vienetas	
Grotelės	1 vienetas	
Surenkamasis padėkliukas	1 vienetas	
Skiedrų padėkliukas	1 vienetas	

Rankena	1 vienetas	
Termometras	1 vienetas	
Varžtai M5x9	15 штук	
Veržlės M5	15 штук	
Instrukcija	1 vienetas	

Techniniai duomenys:

- Galia: 1100 W
- Įtampa: 220–240 V
- Dažnis: 50 Hz
- Maitinimo laidas: 170 cm
- 0–250 °C termometras dangtyje
- Termoregulatorius
- Medžiaga: nerūdijantysis plienas
- Korpuso skersmuo: 25 cm
- Korpuso ilgis: 45 cm
- Bendrasis ilgis su rankena: 65 cm
- Svoris: 5,2 kg
- Aukštis tarp grotelių ir viršutinės sienelės: 13,5 cm

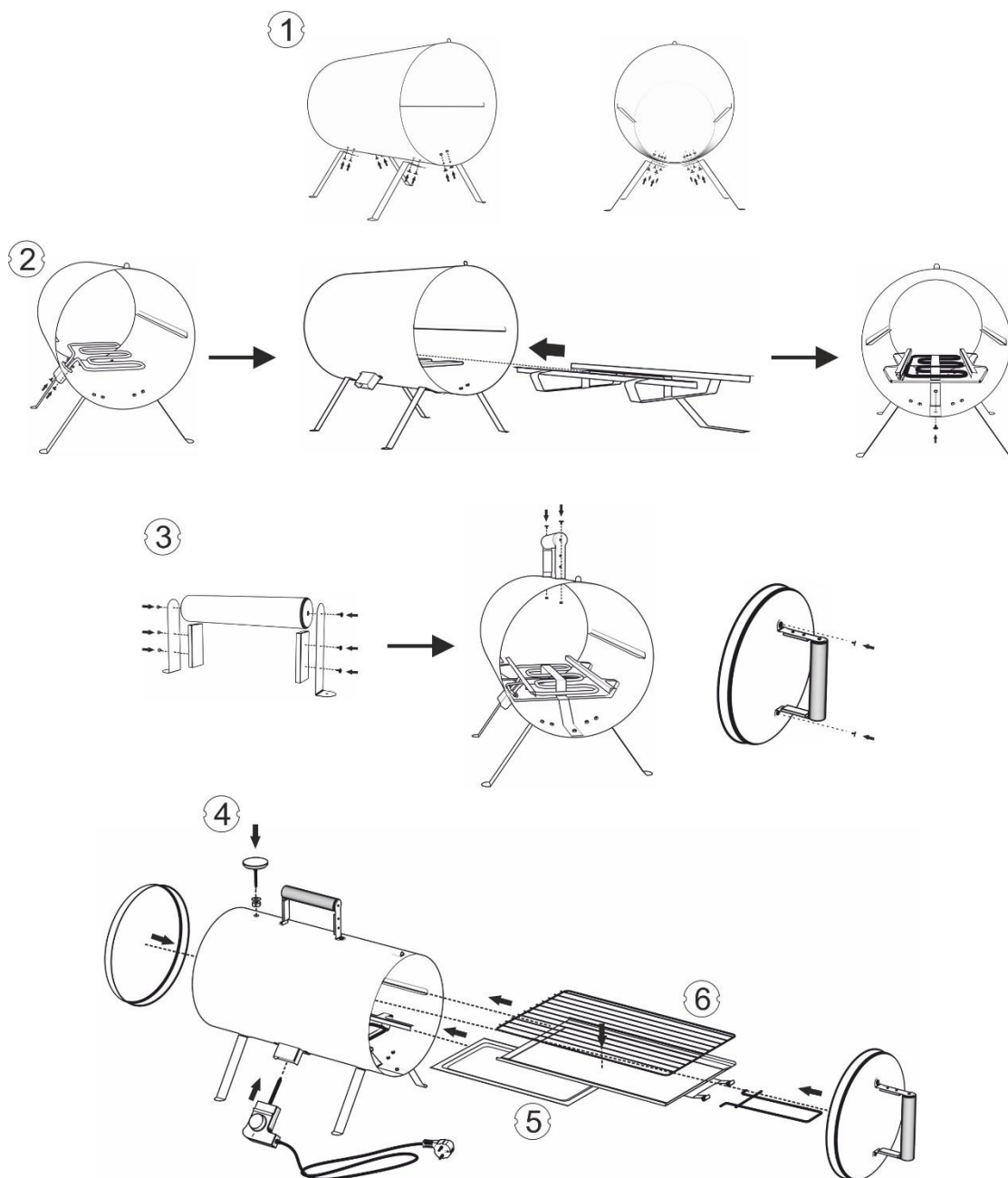
2. Surinkimas

Surinkti įrenginį ant švaraus, plokščio paviršiaus.

Reikalingi įrankiai: kryžminis suktukas ir 8-asis raktas.

1. Prie rūkyklos korpuso prisukti kojeles aštuoniais varžtais (kiekvieną kojelę dviem varžtais). Iš lauko įdėti varžtą į tinkamą skylę, o iš vidaus prisukti veržlę ant sriegio.
2. Šildyklę įkišti į rūkyklos kamerą ir prisukti dviem varžtais ir dviem veržlėmis prie korpuso šoninės dalies tarpo kojelių. Paskiau uždėti gaubtą ant šildyklės ir prisukti varžtu su veržle prie korpuso apatinio krašto.

3. Prisukti medines rankenas (viena viršutinėje korpuso dalyje, kitą prie rūkyklos dangčio) varžtais. Rankenas įdėti iš korpuso ir dangčio lauko, o iš korpuso ir dangčio vidaus prisukti varžles.
4. Termometrą prisukti viršutinėje korpuso dalyje jam skirtoje angoje iš kameros vidinės pusės.
5. Skiedrų padėkliuką padėti ant šildyklės gaubto, tiesiai virš šildyklės.
6. Surenkamąjį padėkliuką su grotelėmis padėti ant bėgelių, kurie pritvirtinti prie rūkyklos vidinių sienelių.



NAUDOJIMO BŪDAS

Atidžiai susipažinus su toliau pateikiamais nurodymais suteikia galimybę tinkamai naudoti rūkyklą ir ilgą laiką džiaugtis jos netrikdomu veikimu.

Bet norint džiaugtis puikiais rezultatais, būtina kiekvieną kartą naudojant rūkyklą laikytis kelių pagrindinių patarimų.

1. Prieš pradėdant rūkymą rūkyklą pastatyti lauke ant stabilaus, šilumai atsparaus paviršiaus. Rinktis nuo lietaus apsaugotą vietą, kurioje užtikrinamas geras oro vėdinimas.
2. Surinktą rūkyklą prieš pirmą kartą rūkant būtina „išdegti“. Tai turėtų trukti apie 20 minučių, kad sudegtų visos gamybos liekanos. Rūkyklą būtina „išdegti“ šia tvarka:

a. **NEGALIMA** „degti“ patalpoje. **BŪTINA** tai daryti lauke.

b. „Deginant“ **NENAUDOTI** rūkymo skiedrų.

c. Prijungti maitinimo laidą ir pasukti termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklės iki galo.

d. Palaukti 20 minučių, kol įrenginys įkais, paskiau išjungti maitinimą.

3. Atsiminti, kad prieš pradėdant rūkyti būtina labai gerai nusausinti mėsą. Blogai nusausinus mėsą, rūkant kameros viduje gali kauptis drėgmė ir netinkamai išsirūkyti gaminiai. Produktus galima džiovinti ir rūkyklos kameroje, nustatius termostate mažiausią parinktį, neuždarius rūkyklos.

4. Apie 60 g (tris saujeles) skiedrų sudėti ant padėkliuko, tiesiai virš šildyklės – vis dėlto būtina būti atidiems ir per daug neprikrauti drožlių, nes per didelis drožlių kiekis gali neigiamai paveikti rūkomų patiekalų skonį (mėsa gali įgauti rūgštą poskonį). Tokio skiedrų kiekio turėtų užtekti rūkyti apie 1 valandą. Atsiminti, kad rūkant bet kada galima papildyti skiedrų.

5. Groteles padėti ant surenkamojo padėkliuko ir sudėti ant jų kepusius ar rūkomus produktus.

6. Palikti laisvos erdvės tarp ant grotelių rūkomų produktų ir rūkyklos šonų, kad tinkamai cirkuliuotų oras ir rūkymo dūmai.

7. Skiedros ima rusenti, kai pasiekama tinkama temperatūra, maždaug po 10–15 minučių įjungus įrenginį. Skiedrų rusenimo temperatūra bei pradžios laikas ir rusenimas priklauso nuo aplinkos temperatūros.

8. Visą rūkymo laiką būtina kontroliuoti temperatūrą rūkykloje – tam naudojamas įrenginio korpuse sumontuotas rūkymo termometras. Temperatūra reguliuojama termostato rankenėle. Jeigu temperatūra kameroje per aukšta, galima praverti rūkyklos dangtį.

9. Jeigu rūkomų produktų spalva yra patenkinama, bet produktą dar reikia apdoroti šiluma, toliau kaitinti nenaudojant skiedrų.

10. Groteles ir padėkliukus išimti naudojant tam skirtą rankeną.

11. Baigus gaminti, atjungti maitinimo laidą. Panaudotoms skiedroms ir susidariusiems nešvarumams pašalinti palaukti, kol įrenginys atvės.



Apkalpošanas rokasgrāmata ELEKTRISKA PĀRVIETOJAMĀ KŪPINĀTAVA

Universāla elektriska kūpinātava, kas izgatavota no nerūsējošā tērauda, ļaus cept - vienlaikus piešķirot ēdieniem dūmu aromātu. Jūs ātri un viegli nokūpināsiet putnu un citus iecienītus gaļas un zivs ēdienus. Ierīce darbojas ar iebūvēta 1100W sildītāja ar termostatu, kas ļauj regulēt temperatūru, palīdzību. Kūpinātavas korpusā ir iebūvēts termometrs, kas ļauj kontrolēt temperatūru kūpināšanas vai cepšanas procesa laikā.

Kūpinātavas koka rokturi ļauj pārvietot ierīci vai to atvērt jebkurā kūpināšanas procesa brīdī. Pievienotais metāla rokturis ļaus ērti un droši izņemt karsto paplāti ar skaidām vai paplāti ar pagatavotajiem produktiem. Savukārt - paplāte pilienu savākšanai ļaus savākt no ēdiena pilošos taukus, novēršot skaidu un sildelementa piesārņošanu, kas atvieglos kūpinātavas tīrīšanas procesu.

UZMANĪBU!


Izmantojot kūpināšanai skaidas, gruzdēšanas laikā rodošos dūmu dēļ, ierīce ir paredzēta tikai lietošanai ārā. Ierīci drīkst lietot telpās tikai gadījumā, ja tā tiek izmantota kā cepeškrāsns, kūpināšanai nelietojot skaidas.





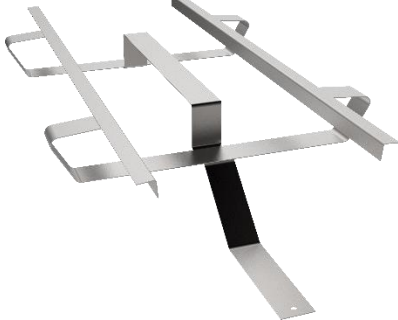



UZMANĪBU! Strādājot ar kūpinātavu, vislabāk ir lietot aizsargcimdus / virtuves cimdus, jo metāla elementi var būt ļoti karsti.






Pirms ierīces lietošanas ir uzmanīgi jāiepazīstas ar šo lietošanas pamācību un jā saglabā tā turpmākai lietošanai.

Komplekta sastāvā ietilpst:

1. Komplekta sastāvs

Nosaukums	Daudzums	Foto
Kūpinātavas korpuss ar elektrisko sildelementu	1 komplekts	

Kūpinātavas vāks	1 gab.	
Koka rokturis	2 gab.	
Tērauda kājas	4 gab.	
Strāvas vads ar termostatu	1 gab.	
Sildelementa vāks	1 gab.	
Restes	1 gab.	
Paplāte pilienu savākšanai	1 gab.	
Paplāte skaidām	1 gab.	

Rokturis	1 gab.	
Termometrs	1 gab.	
Skrūves M5x9	15 штук	
Uzgiežņi M6	15 штук	
Lietošanas pamācība	1 gab.	

Tehniskie parametri

- Jauda: 1100W
- Spriegums: 220V-240V
- Frekvence: 50 Hz
- Strāvas vads: 170 cm
- Termometrs vākā ar temperatūru diapazonu 0-250° C
- Termoregulators
- Materiāls: nerūsējošais tērauds
- Korpusa diametrs: 25 cm
- Korpusa garums: 45 cm
- Kopējais garums ar rokturi: 65 cm
- Svars: 5,2 kg
- Augstums starp restēm un augšējo sienīņu: 13,5 cm

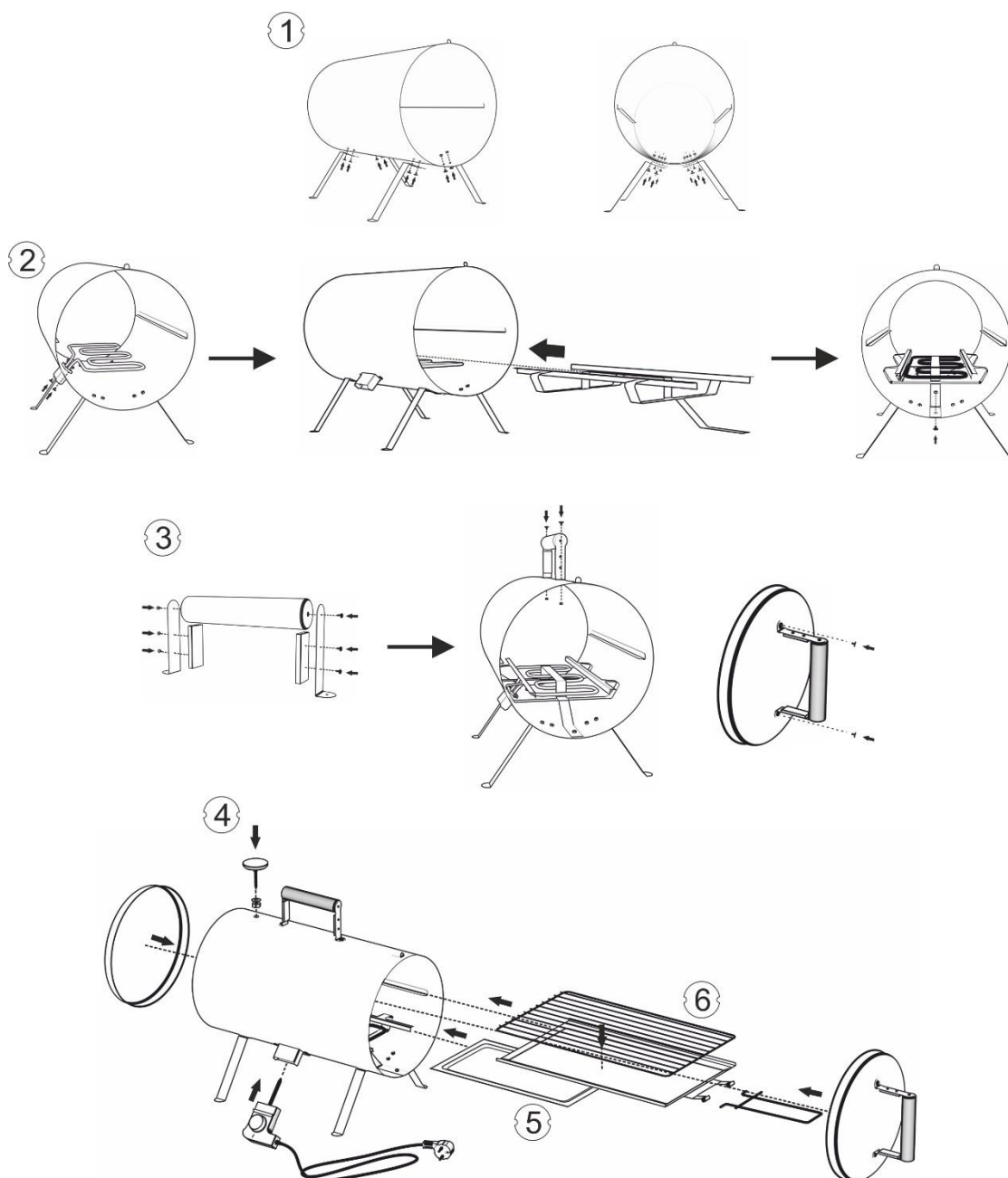
2. Montāža

Samontējiet ierīci uz tīras un līdzenas virsmas.

Nepieciešamie instrumenti: krustveida skrūvgriezis un 8. skrūvatslēga.

1. Pieskrūvējiet kājas kūpinātavas korpusam ar astoņām skrūvēm (katrai kājai divas skrūves). Ielieciet skrūvi no ārpuses atbilstošā atverē, tad no iekšpuses uzskrūvējiet uzgriežni uz vītnes.
2. Ievietojiet sildelementu kūpinātavas kamerā un pieskrūvējiet to korpusa sānu daļā starp kājām ar divām skrūvēm un diviem uzgriežņiem. Tad uzlieciet sildelementam vāku un pieskrūvējiet to ar skrūvi un uzgriežni pie korpusa apakšējās malas.

3. Pieskrūvējiet ar skrūvēm koka rokturus (vienu korpusa augšdaļā, otru - pie kūpinātavas vāka).
Ievietojiet tos no korpusa un vāka ārējās daļas un aizskrūvējiet uzgriežņus no kameras un vāka iekšpuses.
4. Ievietojiet termometru speciālā atverē korpusa augšdaļā, to pieskrūvējot no kameras iekšpuses.
5. Novietojiet paplāti skaidām uz sildelementa vāka tieši virs tā.
6. Uzstādiet pilienu savākšanas paplāti kopā ar restēm uz vadotnēm, kas ir nekustīgi piestiprinātas kūpinātavas iekšējām sienām.



LIETOŠANAS VEIDS

Uzmanīga šo ieteikumu izlasīšana ļaus Jums pareizi lietot kūpinātavu un ilgstoši izbaudīt tās bezattecības darbu.

Tomēr, lai iegūtu pilnīgi Jūs apmierinošus rezultātus, ir jāseko dažiem galvenajiem ieteikumiem katru reizi, kad Jūs to lietojat.

1. Sākot kūpināšanas procesu, novietojiet kūpinātavu ārpusē uz stabilas termoizturīgas virsmas. Izvēlieties pret lietu aizsargātu vietu ar labu gaisa cirkulāciju.
2. Pēc kūpinātavas samontēšanas, pirms pirmās kūpināšanas, kūpinātava ir "jāizdedzina". Šis process ilgs apmēram 20 minūtes, lai tiktu sadedzināti jebkuri ražošanas atlikumi. "Izdedzināšana" ir jāveic ievērojot šādus noteikumus:

a. NEVEICIET "izdedzināšanas" procesu telpās. Šis process IR JĀVEIC svaigā gaisā.

b. "Izdedzināšanas" procesa laikā NELIETOJIET koksnes skaidas.

c. Pieslēdziet strāvas vadu un pagrieziet termostata regulatoru pulksteņa rādītāja virzienā līdz maksimumam.

d. Uzgaidiet 20 minūtes līdz ierīces sakarsīs, tad atslēdziet strāvu

3. Neaizmirstiet **rūpīgi** nosusināt gaļu pirms kūpināšanas. Slikti nosusināti produkti var kūpināšanas laikā izraisīt mitruma uzkrāšanos kameras iekšienē un nepareizu kūpinājumu apstrādi. Produktu susināšanu ir iespējams pabeigt kūpinātavas kamerā, iestatot termostatu uz minimumu, neaizverot kūpinātavu.

4. Novietojiet skaidas uz paplātes tieši virs sildelementa, apmēram 60 g (trīs saujas), tomēr esiet piesardzīgi, lai nepāršautu pār strīpu, jo pārāk liels skaidu daudzums var negatīvi ietekmēt kūpināto produktu garšu (gaļai būs skābena piegarša). Šim skaidu daudzumam ir jāpietiek aptuveni 1 stundai kūpināšanas. Atcerieties, ka kūpināšanas procesā vienmēr var pievienot skaidas.

5. Novietojiet restes uz paplātes un novietojiet uz tām cepšanai vai kūpināšanai paredzētos produktus.

6. Atstājiet brīvu telpu starp kūpināmajiem produktiem uz restēm un kūpinātavas sienām, lai nodrošinātu drošu siltuma un kūpināšanas dūmu cirkulāciju.

7. Skaidas sāk gruzdēt pēc atbilstošas temperatūras sasniegšanas, apmēram pēc 10 - 15 minūtēm pēc ierīces ieslēgšanas. Temperatūra, skaidu gruzdēšanas sākums un ilgums ir atkarīgs no apkārtējās vides temperatūras.

8. Visa kūpināšanas procesa laikā ir jākontrolē temperatūra kūpinātavā ar kūpināšanas termometra, kas ir iemontēts ierīces vākā, palīdzību. Temperatūra tiek regulēta ar termostata regulatora palīdzību. Pārāk augstas temperatūras kamerā gadījumā, var atvērt kūpinātavas vāku.

9. Ja kūpinājumu krāsa jau ir apmierinoša, bet produktam vēl ir nepieciešama termiskā apstrāde, turpiniet procesu nepievienojot skaidas.

10. Lai izņemtu restes un paplātes, ir jāizmanto tam paredzētais rokturis.

11. Pēc procesa beigām, atvienojiet strāvas kabeli. Lai izņemtu izlietotās skaidas un iztīrītu izveidojušos piesārņojumu, ļaujiet ierīcei atdzist.



Kasutusjuhend

TEISALDATAV ELEKTRILINE SUITSUAHI

Roostevabast terasest valmistatud universaalne elektriline suitsuahi võimaldab küpsetada toitu ja anda sellele samal ajal suitsuaroom. Te saate selle seadme abil kiiresti suitsutada linnuliha ja teisi armastatud lihaliike või kala.

Suitsuahju kuumutab 1100 W võimsusega sisseehitatud küttekeha, millel on termostaat, mis võimaldab reguleerida temperatuuri. Suitsuahju korpus on termomeeter, mis võimaldab kontrollida temperatuuri kogu suitsutamise- või küpsetamisprotsessi ajal.

Suitsuahju puidust käepidemed võimaldavad seda tehisaldada või avada protsessi ajal mistahes ajahetkel. Kaasasolev metallist käepide võimaldab mugavalt ja ohutult välja võtta puidulaastudega kuuma ahjuplaadi või ahjuplaadi suitsutatud toiduainetega. Rasvatilkade kogumiseks mõeldud alus kogub toiduainetelt tilkuvat rasva, hoides sellega ära puidulaastude ja küttekeha saastumise, mis kergendab suitsuahju puhastamise protsessi.

TÄHELEPANU!

Kui suitsutamiseks kasutatakse puidulaaste, siis tohib seadet kasutada protsessi käigus tekkiva suitsu tõttu ainult välitingimustes.

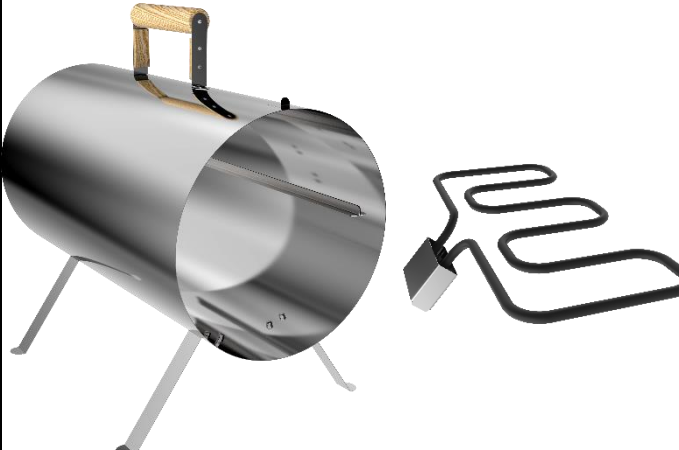
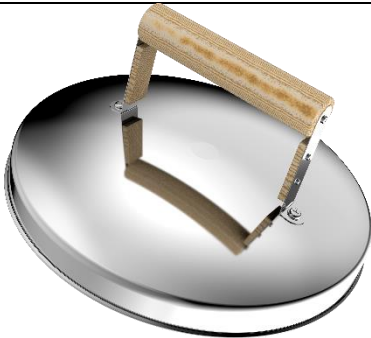

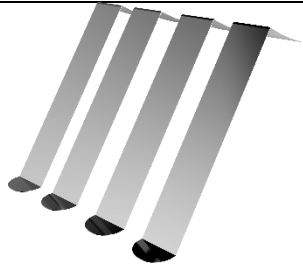

Seadet tohib kasutada siseruumides ainult sellisel juhul, kui seda kasutatakse küpsetusahjuna ning puidulaaste ei kasutata.

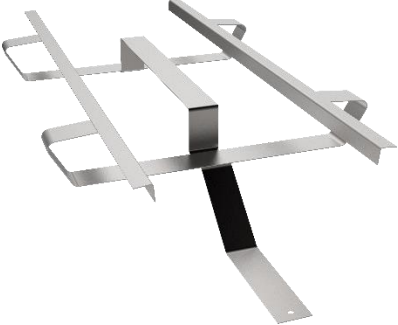








TÄHELEPANU! Suitsuahjuga töötamise korral on kõige parem kasutada kaitse-/köögikindaid, kuna metallist elemendid võivad olla väga kuumad.

Enne seadme kasutamist tuleb antud kasutusjuhend tähelepanelikult läbi lugeda ja tulevikus kasutamiseks alles hoida.

Komplekti kuuluvad:

1. Komplekti koostis:

Nimetus	Kogus	Foto
Korpus koos elektrilise küttekehaga	1 komplekt	
Suitsuahju kaas	1 tükk	
Puidust käepide	2 tükki	
Terasest tugijalad	4 tükki	
Toitejuhe koos termostaadiga	1 tükk	

Küttekeha kaas	1 tk	
Rest	1 tükk	
Alus rasvatilkade kogumiseks	1 tükk	
Alus puulaastude jaoks	1 tükk	
Käepide	1 tükk	
Termomeeter	1 tükk	
Kruvid M5x9	15 tükki	
Mutrid M6	15 tükki	
Kasutusjuhend	1 tk	

Tehnilised andmed:

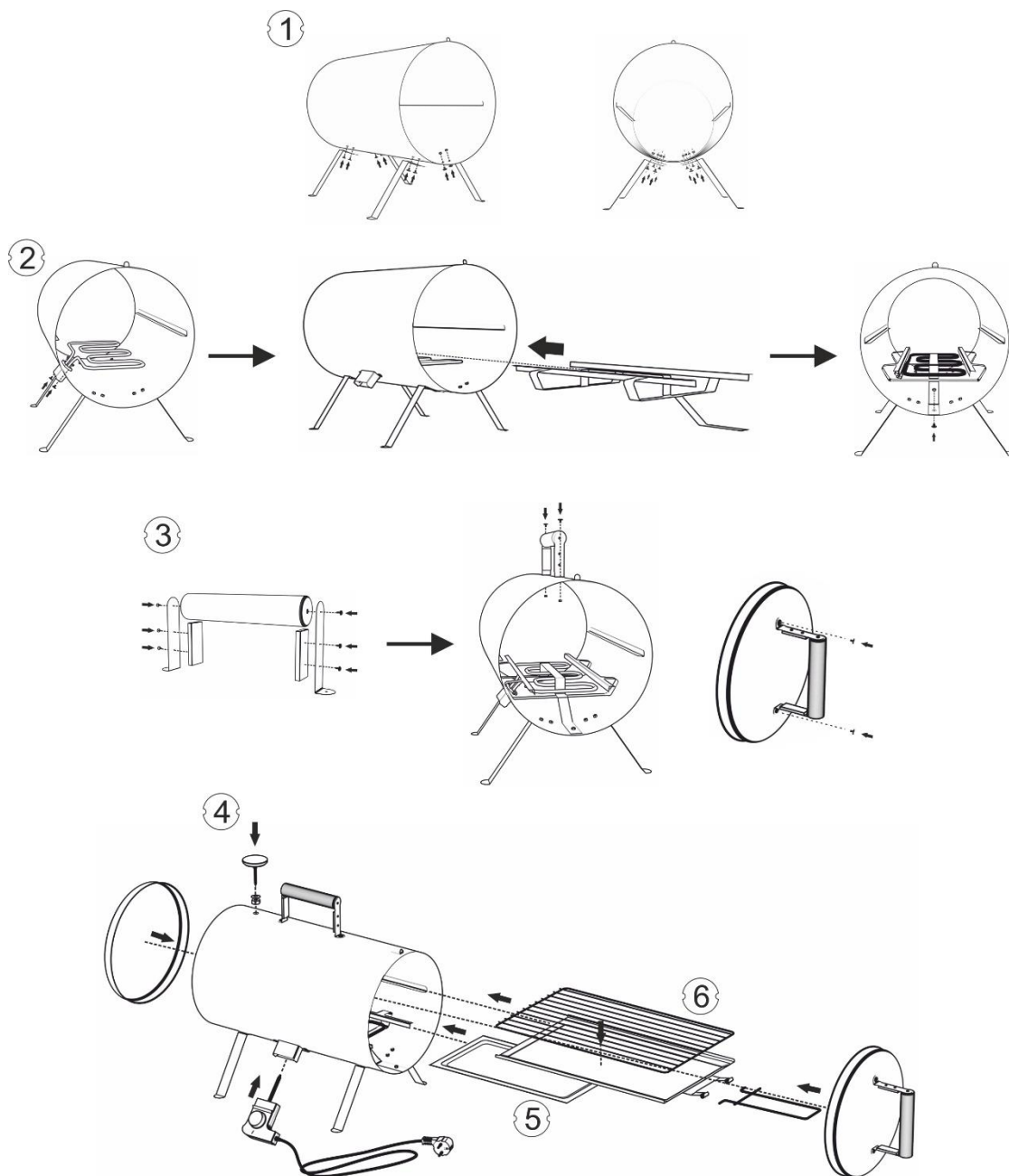
- Võimsus: 1100 W
- Pinge: 220 V-240 V
- Sagedus: 50 Hz
- Toitejuhe: 170 cm
- Kaanes on termomeeter mõõtepiirkonnaga 0-250° C
- Termoregulaator
- Materjal: roostevaba teras
- Korpuse läbimõõt: 25 cm
- Korpuse pikkus: 45 cm
- Kogupikkus koos käepidemega: 65 cm
- Kaal: 5,2 kg
- Kõrgus resti ja ülemise seina vahel: 13,5 cm

2. Kokkupanek

Pange seade kokku puhtal ühtlasel pinnal.

Vajalikud tööriistad: ristpeaga kruvikeeraja ja mutrivõti nr 8.

1. Kinnitage tugijalad suitsuahju korpuse külge kaheksa kruviga (iga jala jaoks kaks kruvi).
Pange kruvi väljastpoolt vastavasse avasse, aga siseküljelt keerake kruvi keermesse.
2. Pange küttekeha suitsutusahju kambrisse ja keerake see kahe kruvi ja kahe mutriga korpuse külge küljeosas tugijalgade vahel. Seejärel pange küttekehale kaas ning keerake see kruvi ja mutri abil korpuse alumise serva külge.
3. Kinnitage kruvide abil puidust käepidemed (üks korpuse ülemise osa külge, teine suitsuahju kaane külge). Paigaldage need korpuse ja kaane välisküljest ning keerake kruvid kinni kambri ja kaane siseküljest.
4. Pange termomeeter korpuse ülemises osas spetsiaalsesse avasse, keerates selle kinni kambri seest.
5. Pange puidulaastude alus küttekeha kaanele otse selle kohal.
6. Paigaldage rasvatilkade kogumise alus koos restiga juhikutele, mis on liikumatult kinnitatud suitsuahju siseseinte külge.



KASUTAMISVIIS

Järgmiste soovitude tähelepanelik läbilugemine võimaldab suitsuahju õigesti kasutada ja nautida pika aja jooksul selle tõrgeteta tööd.

Kuid täielikult rahuldavate tulemuste saamiseks peate järgima mõningaid kõige olulisemaid soovitusi iga kord, kui te seda kasutate.

1. Suitsutusprotsessi alustades paigaldage suitsuahi õue, stabiilsele kuumakindlale pinnale. Valige koht, mis on kaitstud vihma eest, kuid on hea õhuringlusega.

2. Pärast suitsuahju kokkupanemist ja enne selle esmakordset kasutamist tuleb suitsuahi „puhtaks kõrvetada”. See protsess peab kestma ligikaudu 20 minutit, et põletada mistahes tootmisjäägid. „Puhtaks kõrvetamise” korral tuleb järgida järgmisi reegleid:

- a. „Puhtaks kõrvetamise” protsessi EI TOHI teha siseruumis. Seda TULEB teha välitingimustes.
- b. „Puhtaks kõrvetamise” protsessi ajal EI TOHI kasutada puidulaastu.
- c. Ühendage toitejuhe ja keerake termostaadi regulaator kellaosuti liikumise suunas maksimumini.
- d. Oodake 20 minutit, kuni seade kuumeneb, seejärel lülitage toide välja.

3. Ärge unustage, et liha tuleb enne suitsutamist hoolikalt **ära kuivatada**. Halvasti kuivatatud toiduained võivad põhjustada niiskuse kogunemise suitsutamisprotsessi ajal kambri sisemusse ja mõjutada suitsutustoodete kvaliteeti. Samuti võib toiduaineid kuivatada suitsuahju kambri miinimumile seadistatud termostaadiga, seejuures suitsuahju sulgemata.

4. Pange ligikaudu 60 g (kolm peotäit) puidulaastu alusele otse küttekeha kohal, kuid olge ettevaatlik, et mitte lialdada, kuna liiga suur puidulaastu kogus võib mõjuda negatiivselt suitsutustoodete maitsele (liha omandab hapuka kõrvalmaitse). Antud puidulaastu kogusest peaks piisama ligikaudu 1 tunniks suitsutamiseks. Pidage meeles, et suitsutusprotsessi ajal võib puidulaastu alati juurde lisada.

5. Pange rest alusele ja laotage sellele toiduained küpsetamiseks või suitsutamiseks.

6. Jätke vaba ruum restil olevate suitsutatavate toiduainete ja suitsutusahju seinte vahele, et tagada nõuetekohane sooja- ja suitsuringlus.

7. Puidulaast hakkab hõõguma pärast vastava temperatuuri saavutamist ligikaudu 10-15 minuti pärast alates seadme sisselülitamisest. Puidulaastu hõõgumise temperatuur, algusaeg ja kestus sõltuvad ümbritseva keskkonna temperatuurist.

8. Kogu suitsutusprotsessi ajal tuleb kontrollida temperatuuri suitsuahjus termomeetri abil, mis on paigaldatud seadme korpusesse. Temperatuuri reguleeritakse regulaatori abil termostaadil. Kui temperatuur suitsutuskambri on liiga kõrge, siis võib avada suitsuahju kaane.

9. Kui suitsutustoodete värvus on juba rahuldav, kuid toode vajab ikka veel termilist töötlemist, siis jätkake protsessi ilma puidulaastu juurde lisamata.

10. Resti ja aluse väljavõtmiseks tuleb kasutada selleks ette nähtud käepidet.

11. Eemaldage pärast protsessi lõppemist toitejuhe vooluvõrgust. Laske seadmel jahtuda, et eemaldada kasutatud puidulaastud ja tekkinud mustus.



Instrucțiuni de utilizare

DISPOZITIV ELECTRIC DE AFUMARE – PORTABIL

Dispozitivul universal electric de afumare, executat din oțel inoxidabil, permite frigerea alimentelor cu posibilitatea concomitentă de a le conferi aroma de afumătură. Veți afuma rapid și fără probleme carnea de pui și celelalte feluri preferate de carne sau pește.

Dispozitivul este alimentat cu încălzitorul electric cu putere de 1100W și termostatul care facilitează reglarea temperaturii. În corpul dispozitivului de afumare se află un termometru care permite controlul temperaturii pe durata întregului proces de afumare sau frigere.

Mânerele din lemn ale dispozitivului permit transportarea sau deschiderea acestuia în orice moment al procesului.

Mânerul metalic atașat permite scoaterea comodă și nepericuloasă a tăvii cu rumeguș sau a tăvii cu produsele pregătite. În schimb tava pentru grăsime va aduna grăsimea care se scurge din alimente, protejând impurificarea bucăților și fierbătoarelor, fapt care va înlesni procesul de curățare a dispozitivului.

ATENȚIE!

În timpul utilizării rumegușului pentru afumare, dat fiind fumul care se elimină în timpul încingerii, produsul este numai de uz extern.


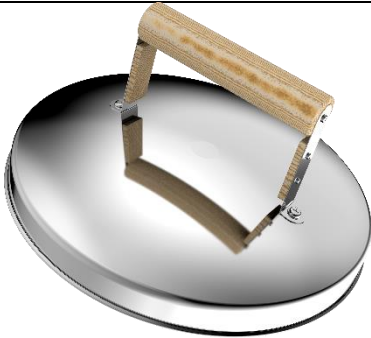
Utilizarea în încăperi este permisă numai atunci când dispozitivul este folosit doar în calitate de cuptor fără utilizarea rumegușului.


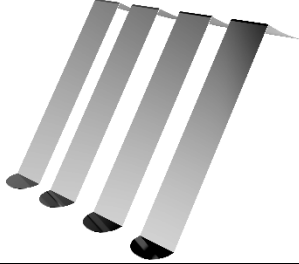

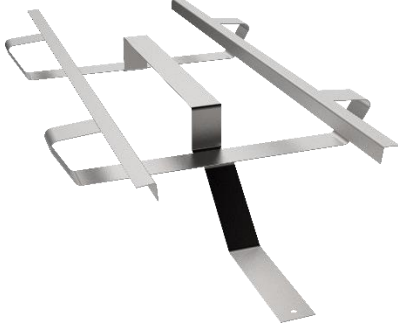





ATENȚIE! La deservirea dispozitivului de afumat folosiți cel mai bine mănușile de protecție/de bucătărie, deoarece elementele din meta vor fi foarte fierbinți.




trebuie să citiți cu atenție instrucțiunile de față și să le păstrați pentru consultare în viitor.

Setul conține:

1. Componența setului

Denumire	Cantitate	Fotografie
Carcasa dispozitivului de afumat cu încălzitor electric	1 set	
capacul dispozitivului de afumat	1 bucată	

Mâner din lemn	2 bucăți	
Picioare din oțel	4 bucăți	
Conductor de alimentare cu termostat	1 bucată	
Carcasa încălzitorului	1 bucată	
Grilaj	1 bucată	
Tava de scurgere	1 bucată	
Tava pentru rumeguș	1 bucată	
Mâner	1 bucată	
Termometru	1 bucată	

Șuruburi M5x9	15 bucăți	
Piulițe M5	15 bucăți	
Carcasa dispozitivului de afumat cu încălzitor electric	1 set	

Date tehnice:

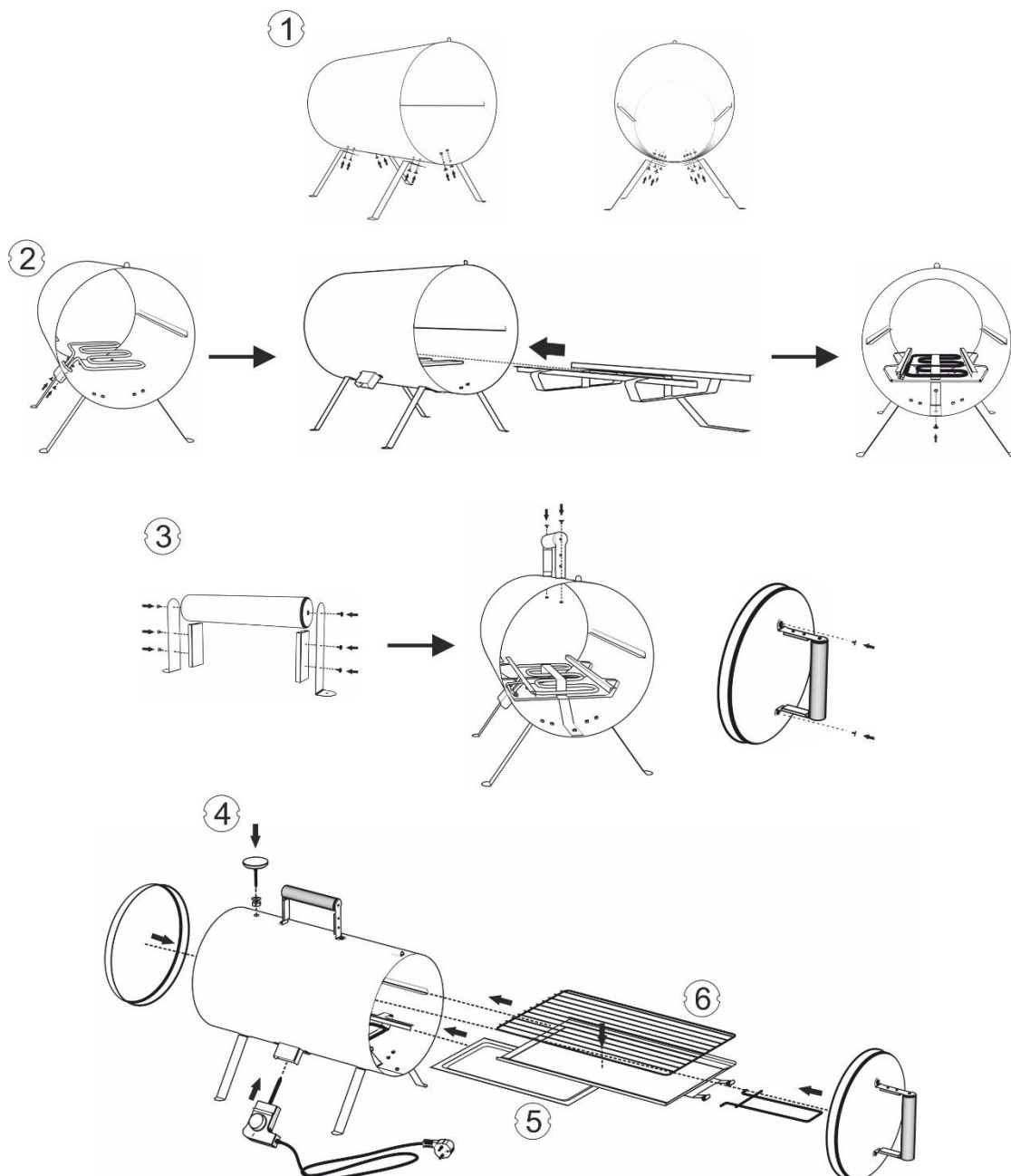
- Putere: 1100 W
- Tensiune: 220V-240V
- Frecvență: 50 Hz
- Conductor alimentare: 170 cm
- Termometru în capac cu domeniul de temp. 0-250 °C
- Termoregulator
- Material: oțel inoxidabil
- Diametrul corpului: 25 cm
- Lungimea corpului: 45 cm
- Lungimea totală cu mâner: 65 cm
- Greutate: 5,2 kg
- Înălțimea dintre grilajul și peretele de sus: 13,5 cm

2. Montare

Montați dispozitivul pe o suprafață curată și plată.

Instrumente necesare: șurubelnița în cruce și cheia nr 8.

1. Să fixați picioarele dispozitivului de afumat cu ajutorul celor opt șuruburi (fiecare picior cu două șuruburi). Din exterior introduceți șurubul în orificiul corespunzător, iar din interior fixați piulița pe filet.
2. Introduceți încălzitorul în camera dispozitivului de afumat și fixați-l cu ajutorul a două șuruburi și două piulițe la corp în partea laterală între picioare. Apoi, puneți scutul peste încălzitor și fixați-l cu șurubul și piulița la marginea dedesubtul corpului.
3. Fixați mânerele din lemn (unul în partea de sus a corpului, cel de-al doilea la capacul dispozitivului de afumat) cu ajutorul șuruburilor. Introduceți-le pe partea exterioară a corpului și a capacului și înșurubați piulița din partea interioară a camerei.
4. Montați termometrul în partea de sus a corpului într-un orificiu dedicat, fixându-l din partea interioară a camerei.
5. Amplasați tava pentru rumeguș pe scutul încălzitorului, direct deasupra acestuia.
6. Amplasați tava pentru scurgerea grăsimii împreună cu grilaj pe ghidajele fixate permanent la pereții interiori ai dispozitivului de afumat.



MOD DE UTILIZARE

Luarea în mod atent la cunoștință a recomandărilor de mai jos vă va permite să utilizați corect dispozitivul de afumat și să vă bucurați de funcționarea fără avarie a acestuia pe timp îndelungat.

Pentru a obține efectele satisfăcătoare pe deplin, la fiecare utilizare trebuie să respectați câteva recomandări.

1. Când începeți procesul de afumare, amplasați dispozitivul pe exterior, pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură. Alegeți un loc protejat de ploaie care garantează circulația bună a aerului.
2. După fixarea tuturor pieselor ale dispozitivului trebuie să efectuați „arderea” acestuia. Procesul respectiv trebuie să dureze aproximativ 20 de minute pentru arderea tuturor rămășițelor din producție. „Arderea” trebuie să fie efectuată conform următoarei proceduri:

- a. NU efectuați procesul de „ardere” în încăpere. Procesul respectiv TREBUIE să fie efectuat pe exterior.
 - b. În timpul procesului de „ardere” NU utilizați rumegușul.
 - c. Conectați conductorul de alimentare și rotiți butonul de pe termostat conform mișcării acelor de ceasornic până la maxim.
 - d. Așteptați 20 de minute pentru ca dispozitivul să se încălzească, apoi deconectați alimentarea.
3. Nu uitați să uscați carnea foarte bine înainte de a începe afumarea. Produsele prost uscate pot cauza acumularea umezelii în interioru camerei pe durata afumării și, în consecință, procesul incorect al prelucrării afumăturilor.
- Produsele pot, de asemenea, să fie uscate în camera dispozitivului de afumare cu termostatul dat la minim, fără închiderea dispozitivului de afumat.
4. Puneți rumegușul pe tavă direct deasupra încălzitorului, aproximativ 60 g – trei pumni – însă fără să exagerați, deoarece cantitatea prea mare de rumeguș poate influența negativ gustul bucatelor afumate (carnea va prinde un gust acru). Cantitatea recomandată de rumeguș ar trebui să fie suficientă pentru aproximativ o oră de afumare. Nu uitați că întotdeauna puteți să mai adăugați rumegușul pe durata procesului de afumare.
5. Amplasați grilajul pe tava de scurgere și așezați pe acesta produsele destinate frigerii sau afumării.
6. Lăsați spațiul liber între produsele afumate pe grilaje și părțile laterale ale dispozitivului de afumat, pentru a asigura circulația corectă a căldurii și a fumului de afumare.
7. Rumegușul începe să se încingă după ce dispozitivul ajunge la temperatura corespunzătoare, după aprox. 10-15 minute de la pornirea dispozitivului. Temperatura, timpul de începere și continuitatea încingerii rumegușului depind de temperatura mediului.
8. În timpul întregului proces de afumare trebuie să controlați temperatura în dispozitiv – folosind termometrul de afumare montat în corpul dispozitivului. Reglarea temperaturii se efectuează cu ajutorului butonului de pe termostat. În cazul unor temperaturi prea mari din camera puteți întredeschide capacul dispozitivului de afumat.
9. Dacă culoarea produselor de afumat este deja satisfăcătoare, însă produsul mai necesită prelucrarea termică, continuați procesul fără a mai adăuga rumegușul.
10. La scoaterea grilajului și tăvilor trebuie să utilizați mânerul adaptat la această operațiune.
11. După terminarea procesului deconectați conductorul de alimentare. Pentru a elimina rumegușul uzat și impuritățile apărute, așteptați ca dispozitivul să se răcească.



Návod k obsluze

ELEKTRICKÁ PŘENOSNÁ UDÍRNA

Univerzální elektrická udírna vyrobená z nerezové oceli umožňuje kombinovat pečení potravin s možností dodat pokrmům kouřové aroma. Rychle a snadno vyudíte drůbež a další oblíbené druhy masa nebo ryb. Zařízení je napájeno vestavěným topným tělesem s výkonem 1100 W, včetně termostatu, který umožňuje regulovat teplotu. V těle udírny se nachází teploměr umožňující kontrolu teploty během celého procesu uzení nebo opékání.

Dřevěná madla udírny vám umožní přenášet zařízení nebo jej kdykoli během procesu otevřít. Kovová rukojeť přiložená k sadě umožňuje pohodlně a bezpečně vyjmout horké mísy s dřevními štěpkami nebo mísy s připravovanými výrobky, zatímco odkapávací mísa zachytí tuk, který odkapává z pokrmů, a tím zabrání kontaminaci štěpek a topných těles a usnadní proces čištění udírny.

VAROVÁNÍ!

Během používání uzenářských štěpek je výrobek určen pouze k vnějšímu použití, a to kvůli kouři vytvářenému při uzení.

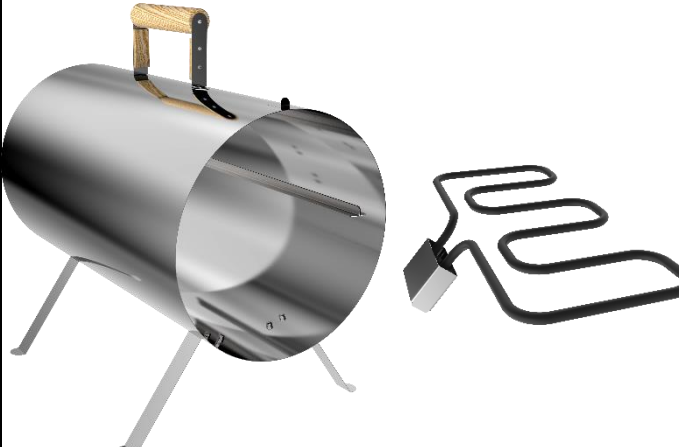
Používání zařízení uvnitř místností je povoleno pouze v případě, že je spotřebič používán jako trouba a nepoužívají se uzenářské štěpky.





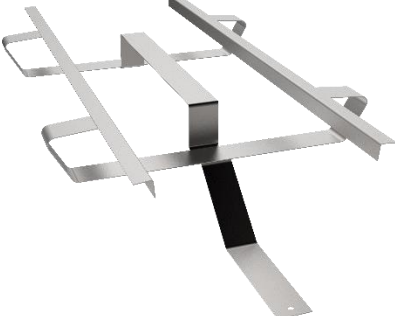



VAROVÁNÍ! Při obsluze udírny je nejlepší používat ochranné/kuchyňské rukavice, protože kovové části budou velmi horké.






Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznamte s tímto návodem a uschovejte jej pro případ další potřeby.

Sada obsahuje:

1. Obsah sady

Název	Množství	Snímek
Kryt udírny včetně elektrického topného tělesa	1 sada	

Poklop udírny	1 kus	
Dřevěné madlo	2 kusy	
Ocelové nohy	4 kusy	
Napájecí kabel vč. termostatu	1 kus	
Kryt topného tělesa	1 kus	
Rošt	1 kus	
Odkapávací mísa	1 kus	
Mísa na štěpky	1 kus	

Držadlo	1 kus	
Teploměr	1 kus	
Šrouby M5x9	15 kusů	
Maticice M5	15 kusů	
Návod	1 kus	

Technické údaje:

- Výkon: 1100 W
- Napětí: 220V - 240V
- Kmitočet: 50 Hz
- Napájecí kabel: 170 cm
- Teploměr v poklopu s teplotním rozsahem 0 - 250 °C
- Termoregulátor
- Materiál: nerezová ocel
- Průměr těla: 25 cm
- Délka těla: 45 cm
- Celková délka včetně madla: 65 cm
- Hmotnost: 5,2 kg
- Výška od roštu do horní stěny: 13,5 cm

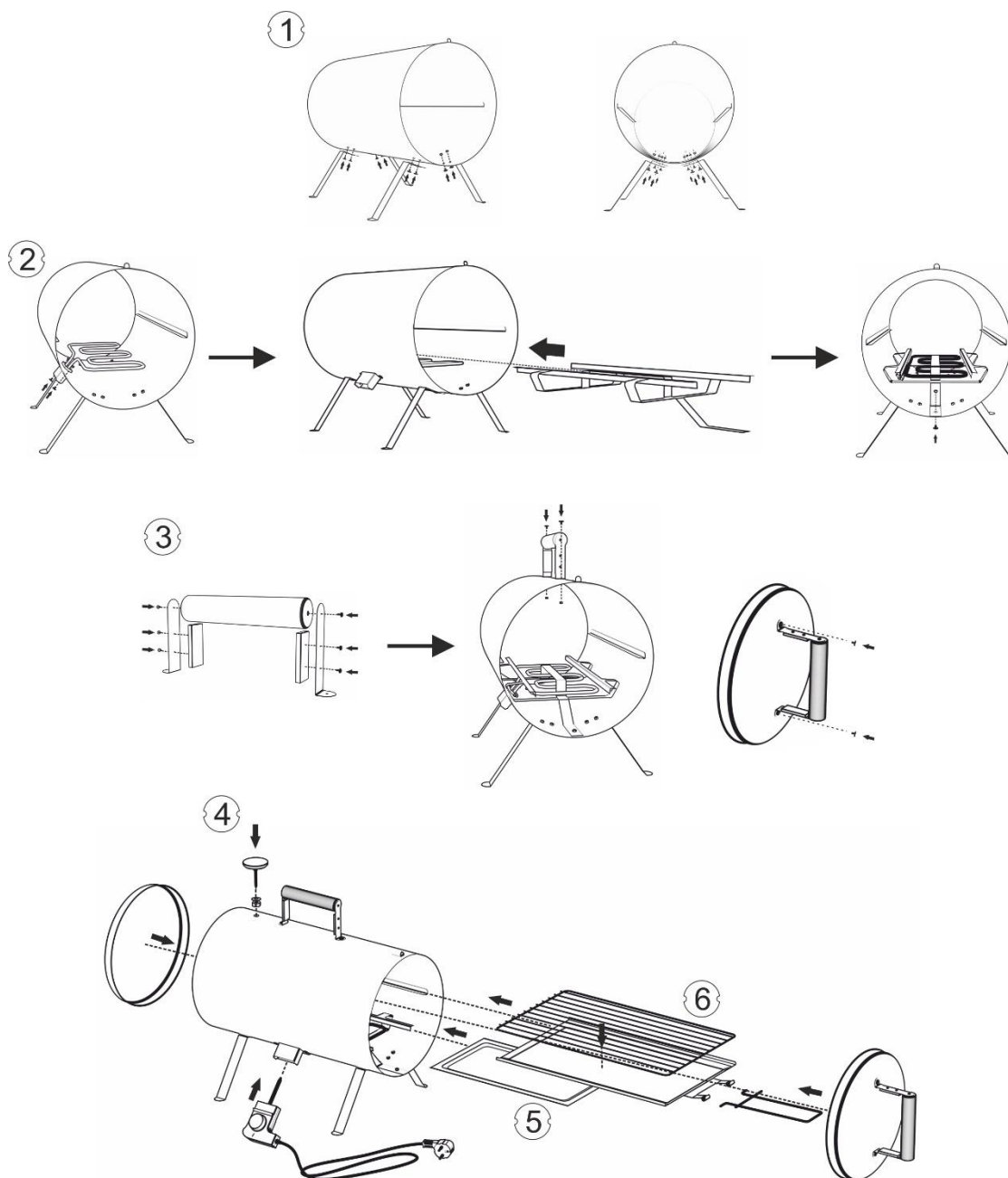
2. Montáž

Smontujte zařízení na čistém a rovném povrchu.

Potřebné nástroje: křížový šroubovák a klíč č. 8.

1. K tělu udírny přišroubujte nohy pomocí osmi šroubů (každou nohu dvěma šrouby). Z vnější strany vložte šroub do příslušného otvoru, zatímco zevnitř našroubujte matici na závit.
2. Vložte topné těleso do udíací komory a přišroubujte je dvěma šrouby a dvěma maticemi k boční části těla mezi nohy. Poté nasadte kryt na topné těleso a přišroubujte jej šroubem s maticí ke spodnímu okraji těla.

3. Přišroubujte pomocí šroubů dřevěná madla (jedno k horní části těla, druhé k poklopu udírny). Vložte je z vnější strany těla a poklopu, a zevnitř komory a poklopu našroubujte na ně matici.
4. Namontujte teploměr do horní části těla, do vyhrazeného otvoru, a přišroubujte ho zevnitř komory.
5. Mísu na štěpky umístěte na kryt topného tělesa, přímo nad něj.
6. Odkapávací mísu včetně roštu umístěte na vodítka trvale připevněná k vnitřním stěnám udírny.



POUŽÍVÁNÍ

Důkladně se seznámte s níže uvedenými pokyny, což vám umožní správně používat udírnu a zajistí její bezproblémový provoz po dlouhou dobu.

Abyste však dosáhli plně uspokojivých výsledků, řiďte se při každém použití několika základními pokyny.

1. Dříve než začnete s uzením, umístěte udírnu venku na stabilní, tepelně odolný povrch. Vyberte místo, které je chráněno před deštěm, zajišťuje však dobrou cirkulaci vzduchu.
2. Po smontování udírny, před prvním uzením, je třeba udírnu „vypálit“. Tento proces by měl trvat přibližně 20 minut a má za účel spálení veškerých zbytků z výroby. Při „vypalování“ postupujte následovně:
 - a. NEVYPALUJTE udírnu uvnitř místnosti. Tento proces MUSÍTE provádět venku.
 - b. Během procesu „vypalování“ NEPOUŽÍVEJTE dřevní štěpky.
 - c. Připojte napájecí kabel a otočte otočným knoflíkem termostatu ve směru hodinových ručiček na maximum.
 - d. Počkejte 20 minut, než se zařízení zahřeje, a poté vypněte napájení.
3. Nezapomeňte maso před uzením **důkladně** osušit. Během uzení mohou špatně osušené potraviny způsobit hromadění vlhkosti uvnitř komory a nesprávné zpracování uzeného masa. Potraviny lze také sušit v udící komoře s termostatem nastaveným na minimum, bez zavírání udírny.
4. Štěpky nasypete na mísu umístěnou přímo nad topným tělesem, v množství cca 60 g (tři hrsti) - dávejte si však pozor, abyste to nepřehnali, protože příliš velké množství dřevní štěpky může negativně ovlivnit chuť uzených pokrmů (maso nabere kyselou chuť). Výše uvedené množství štěpek by mělo stačit na asi 1 hodinu uzení. Nezapomeňte, že během procesu uzení můžete vždy přidat štěpky.
5. Umístěte rošt na odkapávací mísu a položte na něj výrobky určené k opékání nebo uzení.
6. Mezi výrobky uzenými na roštích a stěnami udírny ponechte volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace tepla a uzenářského kouře.
7. Štěpky začnou doutnat po dosažení vhodné teploty, přibližně po 10 až 15 minutách od zapnutí zařízení. Teplota, doba zahájení a kontinuita doutnání štěpek závisí na teplotě okolí.
8. Během celého procesu uzení kontrolujte teplotu v udírně, a to pomocí uzenářského teploměru namontovaného v těle zařízení. Teplota se reguluje pomocí otočného knoflíku termostatu. V případě příliš vysoké teploty v komoře lze pootevřít poklop udírny.
9. Je-li už barva uzenářských výrobků uspokojivá, výrobek však stále vyžaduje tepelné zpracování, provádějte proces bez přidávání dřevní štěpky.
10. K vyjmutí roštu a mísy použijte držadlo přizpůsobené pro tento účel.
11. Po dokončení procesu odpojte napájecí kabel. Dříve než odstraníte použité dřevní štěpky a vzniklé nečistoty, nechte zařízení vychladnout.



Návod na použitie

ELEKTRICKÁ UDIAREŇ – MOBILNÁ

Univerzálna elektrická udiareň z nerezovej ocele, ktorá umožňuje pečenie s možnosťou pridať pripravovaným jedlám arómu údenia. Na rýchle a jednoduché údenie hydiny a iných obľúbených druhov mäsa a rýb.

Zariadenie má zabudovaný ohrievač s výkonom 1100W s termostatom na nastavenie požadovanej teploty. V tele udiarne je tiež teplomer, ktorý sa používa na kontrolu teploty počas celého postupu údenia alebo pečenia.

Drevené rúčky udiarne slúžia na prenášanie zariadenia alebo na jeho otvorenie počas používania. Kovová rúčka dodaná spolu so zariadením umožňuje pohodlné a bezpečné vytiahnutie horúcej tácky so štiepkami alebo tácky s pripravovanými potravinami. Tácka na stekajúci tuk z potravín predchádza znečisteniu štiepok a ohrievača, vďaka čomu je potom čistenie udiarne oveľa jednoduchšie.

UPOZORNENIE!

V prípade používania štiepok na údenie – vzhľadom na generovaný dym počas tlenia, zariadenie sa môže používať len vonku.

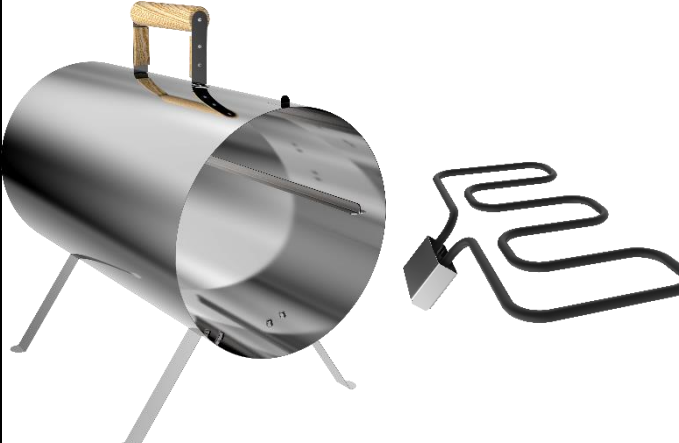
Zariadenie sa môže používať v miestnostiach len ak sa používa na pečenie bez štiepok na údenie.





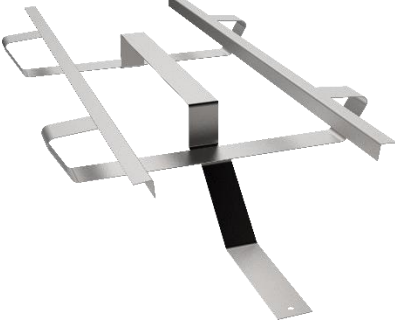



UPOZORNENIE! Počas obsluhy udiarne noste ochranné/kuchynské rukavice, lebo kovové prvky sa silne zohrievajú.






Pred použitím zariadenia prečítajte pozorne tento návod a nechajte ho na použitie do budúcnosti.

Set obsahuje:

1. Súčiastky zariadenia

Názov	Množstvo	Foto
Telo udiarne vrátane elektrického ohrievača	1 kus	

Pokrievka udiarne	1 kus	
Drevená rúčka	2 kusy	
Oceľové nohy	4 kusy	
Napájací kábel s termostatom	1 kus	
Kryt ohrievača	1 kus	
Rošt	1 kusy	
Tácka na tuk	1 kus	
Tácka na štiepky	1 kus	

Kovová rúčka	1 kus	
Teplomer	1 kus	
Skrutky M5x9	15 kusov	
Matice M5	15 kusov	
Návod na obsluhu	1 kus	

Technické údaje:

- Výkon: 1100 W
- Napätie: 220V-240V
- Frekvencia: 50 Hz
- Napájací kábel: 170 cm
- Teplomer v pokrievke s rozsahom teploty 0-250 °C
- Regulácia teploty
- Materiál: nerezová oceľ
- Priemer tela udiarne: 25 cm
- Dĺžka tela udiarne: 45 cm
- Celková dĺžka s rúčkou: 65 cm
- Hmotnosť: 5,2 kg
- Vzdialenosť medzi roštom a hornou stenou: 13,5 cm

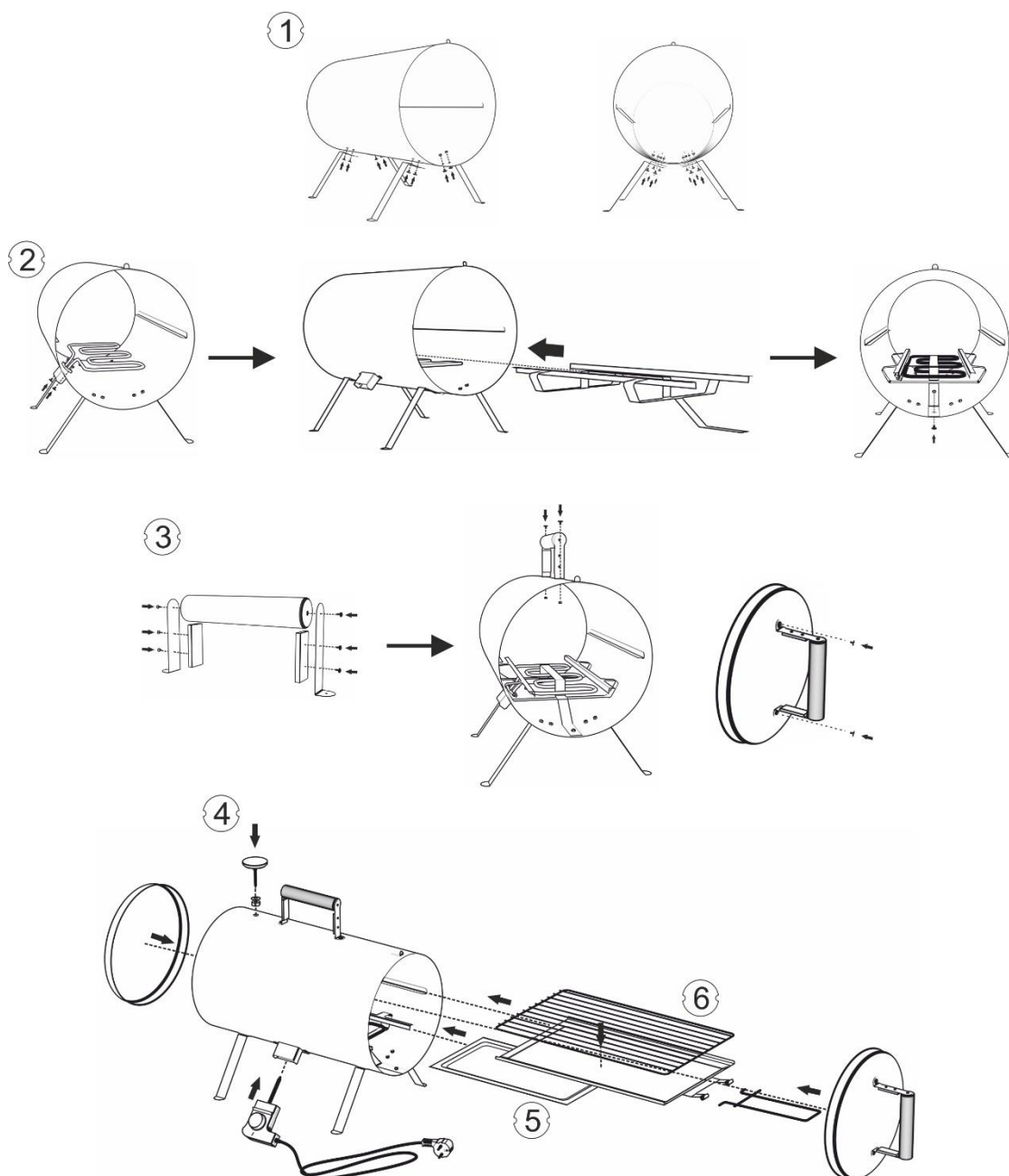
2. Montáž

Zmontujte zariadenie na čistom, plochom povrchu.

Potrebné náradie: krížový skrutkovač a kľúč č. 8.

1. Do tela udiarne prikrúťte nohy s pomocou ôsmich skrutiek (dve skrutky na každú nohu). Zvonka vložte skrutku do vhodného otvoru a zvnútra prikrúťte na závit maticu.
2. Ohrievač vložte do komory udiarne a prikrúťte s pomocou dvoch skrutiek a dvoch matíc z boku medzi nohami. Následne priložte kryt na ohrievač a prikrúťte ho odspodu k okraju tela s pomocou matice.

3. Prikrúťte drevené rúčky (jeden v hornej časti tela udiarne, druhý k pokrievke) s pomocou skrutiek. Skrutky vsuňte zvonka tela a pokrievky, a zvnútra komory a pokrievky prikrúťte matice.
4. Teplomer pripevníte v hornej časti tela udiarne, do vhodného otvoru, a prikrúťte zvnútra tela udiarne.
5. Tácku na štiepky umiestnite na kryte ohrievača, priamo nad ohrievačom.
6. Tácku na tuk spolu s roštom umiestnite v koľajniciach pevne pripevnených k vnútorným stenám udiarne.



NÁVOD NA POUŽITIE

Prečítajte pozorne uvedené pokyny, aby ste mohli vhodným spôsobom používať udiareň a tešiť sa jej bezporuchovým chodom po dlhú dobu.

Aby ste dosiahli uspokojivé výsledky pri údení, vždy dodržiavajte tie základne pokyny.

1. Pred začatím údenia umiestnite udiareň vonku, na stabilnom povrchu odolnom voči teplote. Zvoľte miesto, ktoré poskytne ochranu pred dažďom, ale súčasne zabezpečí aj dobrú cirkuláciu vzduchu.
2. Po zmontovaní udiarne pred prvým použitím je potrebné vykonať vypaľovanie udiarne. Tento postup by mal trvať cca 20 minút, aby sa vypálili všetky pozostatky z výroby. Vypaľovanie vykonajte v súlade s nasledujúcim postupom:

a. Vypaľovanie sa NESMIE vykonať v uzavretých priestoroch. Tento postup by MAL byť realizovaný len vonku.

b. Počas vypaľovania sa NESMÚ použiť drevené štiepky na údenie.

c. Napojte napájací kábel a otočte gombík na termostate v smere hodinových ručičiek na maximálnu hodnotu.

d. Nechajte sa zariadenie ohrievať 20 minút, a následne vypnite napájanie.

3. Pamätajte, aby ste pred začatím údenia **riadne** osušili mäso. Nevhodne osušené potraviny môžu zapríčiniť hromadenie sa vlhkosti vnútri udiarne počas údenia a porušiť postup pripravovania údenín. Potraviny môžete tiež osušiť v udiarni pri termostate nastavenom na minimálnu hodnotu bez pokrievky.
4. Štiepky uložte na tácke priamo nad ohrievačom vo vhodnom množstve (cca 60 g – tri menšie hrsti) – dajte pozor na to, že príliš veľké množstvo štiepok môže mať negatívny vplyv na chuť údených potravín (mäso bude mať kyslú príchuť). Uvedené množstvo štiepok by malo stačiť cca 1 hodinu údenia. Pamätajte, že vždy môžete pridať štiepky počas údenia.
5. Rošt umiestnite na tácke na tuk a položte na rošte potraviny na pečenie alebo údenie.
6. Nechajte voľný priestor medzi potravinami na rošte a aj od stien udiarne, aby ste zabezpečili vhodnú cirkuláciu teplého vzduchu a dymu.
7. Štiepky začínajú tlieť, ak dosiahnu požadovanú teplotu, čiže po cca. 10-15 minútach od vypnutia zariadenia. Teplota a čas začatia údenia a tiež udržiavania tlenia štiepok závisia od teploty okolia.
8. Počas celého postupu údenia kontrolujte teplotu v udiarni s pomocou teplomeru, ktorý je pripevnený k telu zariadenia. Požadovanú teplotu môžete nastaviť s pomocou gombíka na termostate. Ak je teplota v udiarni príliš vysoká, môžete jemne otvoriť pokrievku.
9. Ak farba pripravovaných potravín už vám vyhovuje, ale vyžaduje sa ešte ich ďalšia tepelná úprava, pokračujte v údení bez pridávania štiepok.
10. Na vytiahnutie roštu a táck použite kovovú rúčku.
11. Po ukončení postupu odpojte napájací kábel. Nechajte zariadenie ochladnúť, a až potom odstráňte použité štiepky a vzniknutú špinu.



Notice d'utilisation

FUMOIR ÉLECTRIQUE - PORTABLE

Le fumoir électrique universel en acier inoxydable permet de rôtir simultanément avec la possibilité de donner aux plats une saveur fumée. Permet de fumer rapidement et facilement de la volaille et d'autres types de viande ou de poisson.

L'appareil est alimenté par un dispositif de chauffage intégré de 1100W avec un thermostat pour le contrôle de la température. Le corps du fumoir comporte un thermomètre qui permet de contrôler la température tout au long du processus de fumage ou de rôtissage.

Les poignées en bois du fumoir permettent de déplacer ou d'ouvrir l'appareil à tout moment pendant le processus.

La poignée métallique incluse permettra de retirer facilement et en toute sécurité un plateau chaud de copeaux de bois ou un plateau d'aliments préparés. Le plateau d'égouttage recueillera la graisse qui s'égoutte des aliments, l'empêchant de contaminer les copeaux et les dispositifs chauffants, ce qui facilitera le processus de nettoyage du fumoir.

ATTENTION!

Lors de l'utilisation de copeaux de fumée, en raison de la fumée générée lors du recuit, le produit est destiné à un usage externe uniquement.

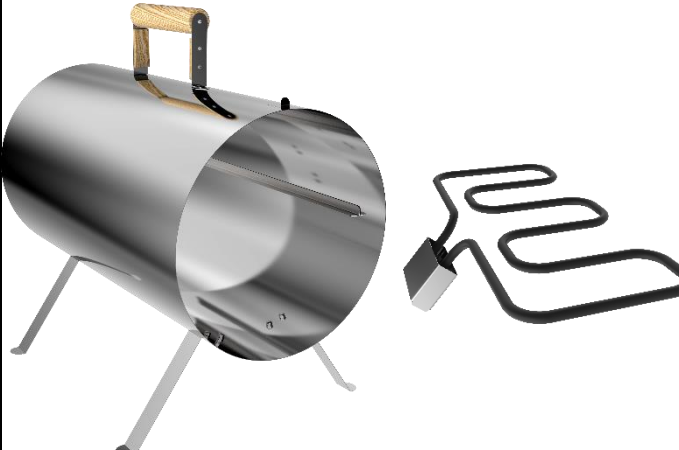
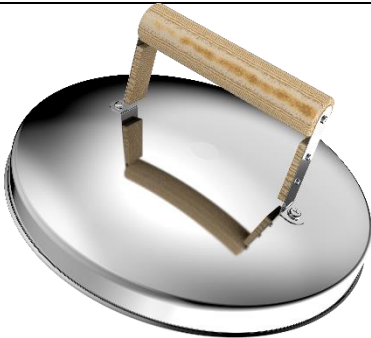



L'utilisation à l'intérieur n'est autorisée que si l'appareil est utilisé comme un four sans utilisation de copeaux de fumée.

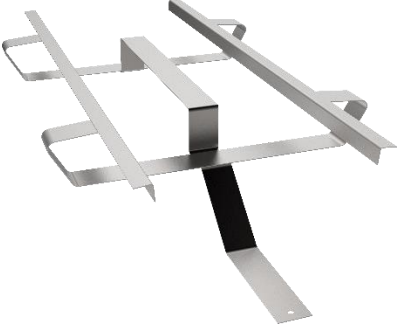








ATTENTION! Utilisez de préférence des gants de protection/de cuisine lorsque vous utilisez le fumoir, car les parties métalliques sont très chaudes.

Veillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour référence ultérieure.

Le kit comprend:

1. Composants du kit

Nom	Quantité	Photo
Logement du fumoir avec dispositif de chauffage électrique	1 ensemble	
Couvercle de fumoir	1 unité	
Poignée en bois	2 unités	
Pieds en acier	4 unités	
Câble d'alimentation avec thermostat	1 unité	

Capot du dispositif de chauffage	1 unité	
Grille	1 unités	
Plateau d'égouttage	1 unité	
Plateau à copeaux de bois	1 unité	
Support	1 unité	
Thermomètre	1 unité	
Vis M5x9	15 unités	
Écrou M5	15 unités	
Notice	1 unité	

Caractéristiques techniques:

- Puissance: 1100 W
- Tension: 220V-240V
- Fréquence : 50 Hz

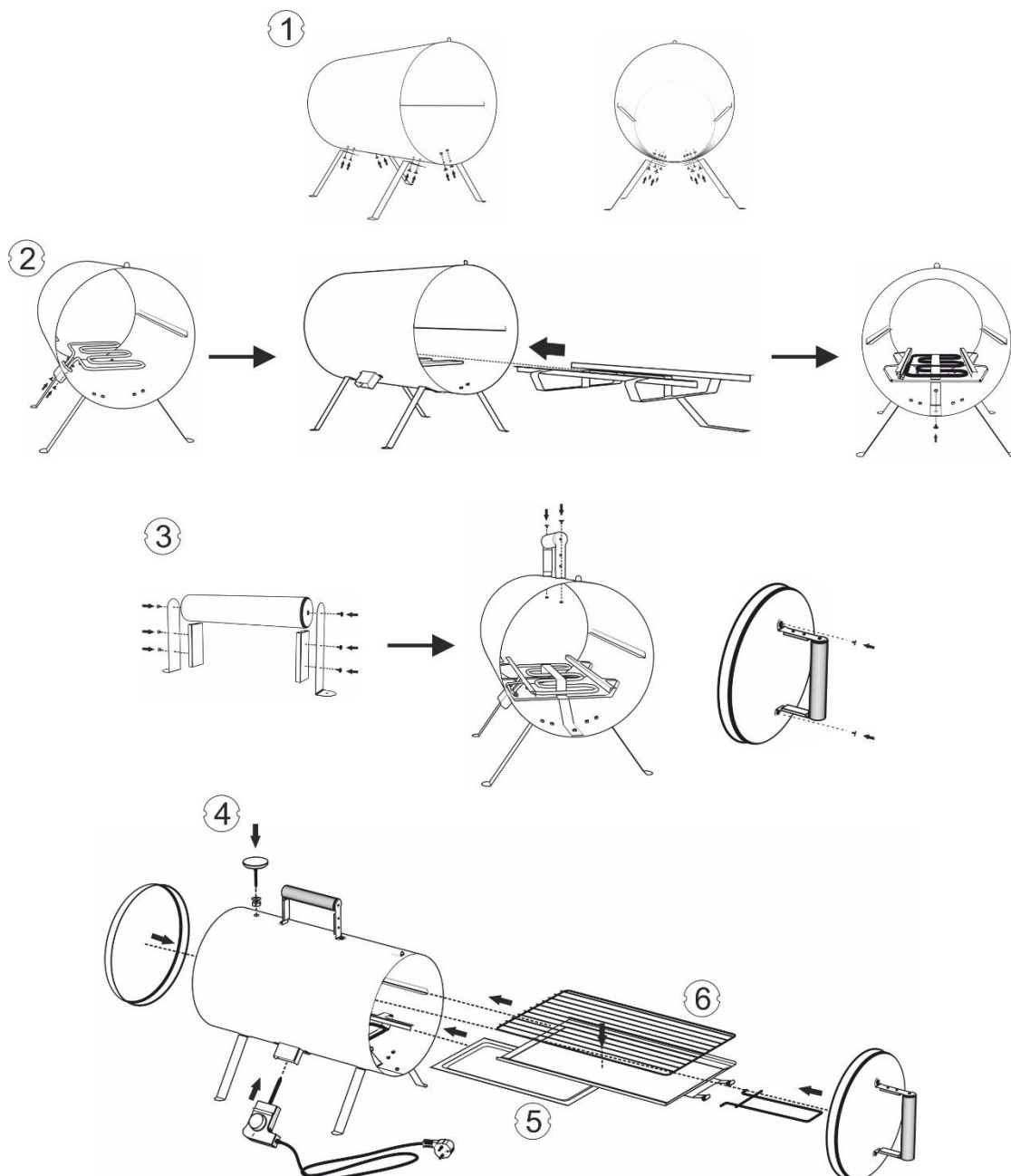
- Câble d'alimentation : 170 cm.
- Thermomètre dans le couvercle avec une plage de température de 0-250°C
- Thermorégulateur
- Matériau: acier inoxydable
- Diamètre du corps : 25 cm.
- Longueur du corps : 45 cm.
- Longueur total avec poignée : 65 cm.
- Poids : 5,2 kg
- Hauteur entre la grille et la paroi supérieure : 13,5 cm.

2. Montage

Assemblez l'appareil sur une surface propre et plate.

Outils nécessaires : tournevis Phillips et clé n°8.

1. Vissez les pieds au corps du fumoir à l'aide de huit vis (deux vis pour chaque pied). De l'extérieur, insérez la vis dans le trou correspondant, tandis que de l'intérieur, vissez l'écrou sur le filetage.
2. Placez le dispositif de chauffage dans le compartiment du fumoir et vissez-le à l'aide de deux vis et de deux écrous au corps sur le côté entre les pieds. Mettez ensuite le capot sur le dispositif de chauffage et vissez-le avec un écrou et une vis sur le bord inférieur du corps.
3. Vissez les poignées en bois (une sur le dessus du corps, l'autre sur le couvercle du fumoir) avec des vis. Insérez-les depuis l'extérieur du corps et du couvercle, et vissez un écrou depuis l'intérieur de la chambre et du couvercle.
4. Montez le thermomètre dans la partie supérieure du corps, dans le trou prévu à cet effet, en le vissant depuis l'intérieur de la chambre.
5. Placez le plateau à copeaux sur le couvercle du dispositif de chauffage au-dessus du dispositif.
6. Placez le plateau d'égouttage avec la grille sur les guides fixés en permanence sur les parois intérieures du fumoir.



MODE D'EMPLOI

Une lecture attentive des recommandations suivantes vous permettra d'utiliser correctement le fumoir et de profiter longtemps de son fonctionnement sans problème.

Toutefois, pour obtenir des résultats pleinement satisfaisants, il convient de suivre quelques recommandations de base à chaque utilisation.

1. Au début du processus de fumage, placez le fumoir à l'extérieur sur une surface stable et résistante à la chaleur. Choisissez un endroit protégé de la pluie, mais avec une bonne circulation d'air.

2. Une fois le fumoir assemblé, il faut le "brûler" avant le premier fumage. Ce processus doit durer environ 20 minutes pour brûler tous les résidus de la production. Il faut le faire selon la procédure suivante:

et NE PAS effectuer le processus de "brûlage" à l'intérieur. Ce processus DOIT être réalisé à l'extérieur.

b. NE PAS utiliser de copeaux de bois pendant le processus de "brûlage".

c. Branchez le câble d'alimentation et tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum

d. Laissez l'appareil se réchauffer pendant 20 minutes, puis mettez-le hors tension.

3. N'oubliez pas de bien sécher la viande avant de la fumer. Des produits mal séchés peuvent provoquer une accumulation d'humidité à l'intérieur de la chambre pendant le fumage et entraîner un traitement incorrect des produits fumés.

Les produits peuvent également être séchés dans la chambre du fumoir avec le thermostat réglé au minimum, sans fermer le fumoir.

4. Les copeaux doivent être placés sur le plateau en quantité de 60 g - environ 3 poignées, mais ne pas en ajouter trop, car cela peut avoir un effet négatif sur le goût de l'aliment fumé (la viande prendra un arrière-goût aigre). La quantité de copeaux de bois donnée devrait suffire pour environ 1 heure de fumage. N'oubliez pas que vous pouvez toujours ajouter des copeaux de bois pendant le processus de fumage.

5. Placez la grille sur le plateau d'égouttage et disposez-y les produits à rôtir ou à fumer.

6. Laissez un espace libre entre les produits fumés sur les grilles et les côtés du fumoir pour assurer une bonne circulation de la chaleur et de la fumée.

7. Les copeaux commencent à recuire lorsqu'elles atteignent la température adéquate, environ 10 à 15 minutes après la mise en marche de l'appareil. La température et la durée du début et de la poursuite du recuit des copeaux dépendent de la température ambiante.

8. Pendant tout le processus de fumage, la température dans le fumoir doit être contrôlée avec le thermomètre intégré. Le réglage de la température se fait à l'aide du bouton sur le thermostat. Si les températures dans la chambre deviennent trop élevées, vous pouvez soulever le couvercle du fumoir.

9. Si la couleur des produits fumés est déjà satisfaisante mais que le produit doit encore être cuit, effectuez le processus sans ajouter de copeaux.

10. Pour retirer la grille ainsi que les plateaux, utilisez la poignée adaptée.

11. Débranchez le câble d'alimentation lorsque le processus est terminé. Attendez que l'appareil ait refroidi pour retirer les copeaux de bois usagés et la saleté qui en résulte.



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНА КОПТИЛЬНЯ - ПЕРЕНОСНА

Універсальна електрична коптильня з нержавіючої сталі дозволяє одночасно випікати з можливістю додати стравам аромат коптильного диму. Дозволяє швидко і легко закоптити птицю та інші улюблені види м'яса чи риби.

Пристрій живиться від вбудованого нагрівача потужністю 1100 Вт з термостатом, що дозволяє регулювати температуру. У корпусі коптильні є термометр, який дозволяє контролювати температуру протягом усього процесу копчення або підпікання.

Дерев'яні ручки в коптильні дозволяють переносити пристрій або відкривати його в будь-який час під час процесу.

Додаткова металева ручка дозволить вам зручно та безпечно вийняти гарячий лоток із деревною тріскою або лоток із приготованими продуктами. А піддон для крапель буде збирати жир, що капає з їжі, запобігаючи забрудненню тріски та нагрівачів, що полегшить процес очищення коптильні.

УВАГА!

При використанні деревної тріски виріб призначений лише для зовнішнього використання з огляду на дим, що утворюється під час відпалу.

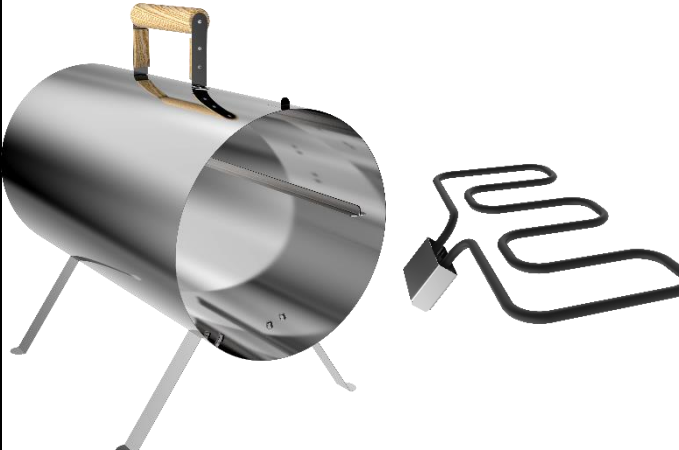
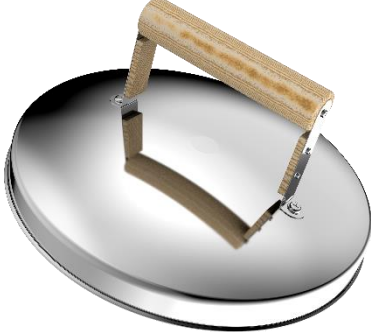



Використання всередині приміщення дозволяється лише в тому випадку, якщо пристрій використовується як духовна шафа без використання тріски.

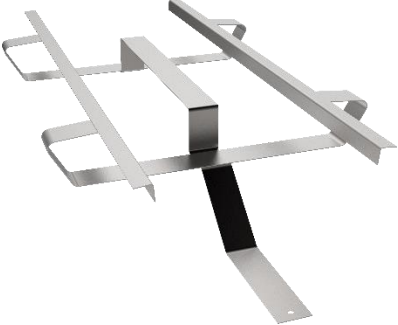








УВАГА! Працюючи з коптильнею, найкраще використовувати захисні/кухонні рукавички, оскільки металеві деталі будуть сильно нагріватися.

Слід уважно прочитати дану інструкцію перед використанням пристрою та зберегти її для перегляду в майбутньому.

У набір входять:

1. Склад набору

Найменування	Кількість	Фото
Корпус копильні с електричним нагрівачем	1 комплект	
Кришка копильні	1 штука	
Дерев'яна ручка	2 штуки	
Сталеві ніжки	4 штуки	
Кабель живлення з термостатом	1 штука	

Кожух нагрівача	1 шт.	
Решітка	1 штуки	
Піддон для стікання	1 штука	
Піддон для деревної тріски	1 штука	
Тримач	1 штука	
Термометр	1 штука	
Болти M5x9	15 штук	
Гайки M5	15 штук	
Інструкція	1 шт.	

Технічні характеристики:

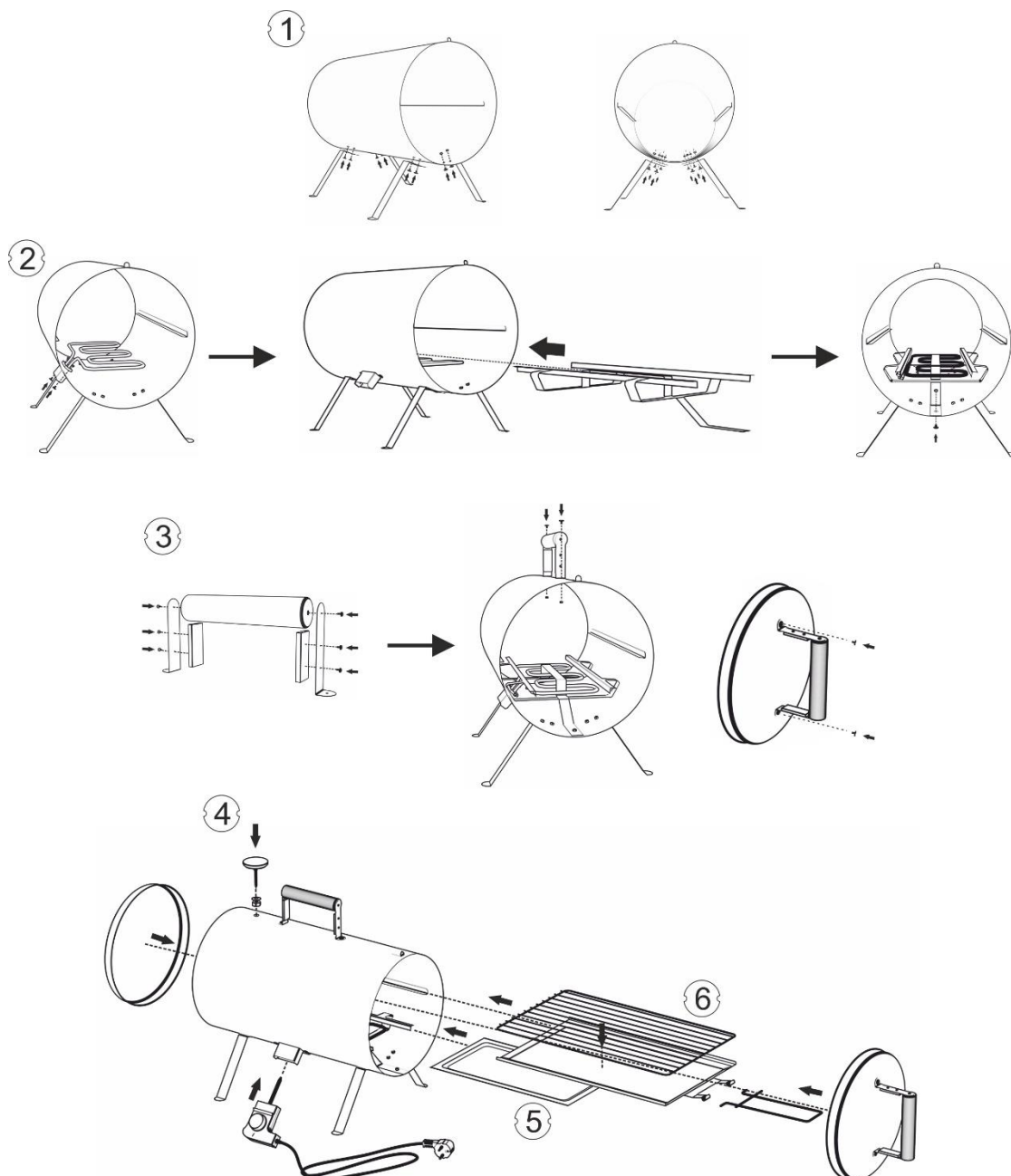
- Потужність: 1100 Вт
- Напруга: 220 В - 240 В
- Частота: 50 Гц
- Кабель живлення: 170 см
- Термометр у кришці з діапазоном температур 0-250 °С
- Терморегулятор
- Матеріал: нержавіюча сталь
- Діаметр корпусу: 25 см
- Довжина корпусу: 45 см
- Загальна довжина з ручкою: 65 см
- Вага: 5,2 кг
- Висота між решіткою і верхньою стінкою: 13,5 см

2. Монтаж

Встановіть пристрій на чистій рівній поверхні.

Потрібні інструменти: хрестова викрутка та гайковий ключ № 8.

1. Прикрутіть ніжки до корпусу коптильні за допомогою восьми болтів (кожна ніжка двома болтами). Зовні вставте болт у відповідний отвір, а зсередини прикрутіть гайку до різьби.
2. Вставте нагрівач у камеру коптильні і прикрутіть його двома болтами та двома гайками до корпусу в бічній частині між ніжками. Потім надягніть кришку на обігрівач і прикрутіть її болтом і гайкою до нижнього краю корпусу.
3. Прикрутіть дерев'яні ручки (одну вгорі корпусу, іншу до кришки коптильні) болтами. Вставте їх із зовнішнього боку корпусу та кришки, а на внутрішньому боці камери та кришки прикрутіть на них гайку.
4. Встановіть термометр у верхню частину корпусу, у спеціальний отвір, прикрутивши його з внутрішнього боку камери.
5. Помістіть лоток для стружки на кришку нагрівача, безпосередньо над ним.
6. Помістіть піддон для крапель із решіткою на напрямні, постійно прикріплені до внутрішніх стінок коптильні.



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

Уважне ознайомлення з наведеними нижче рекомендаціями дозволить правильно користуватися копильнею і забезпечить її довгу безперебійну роботу.

Однак, щоб отримати повністю задовільні результати, дотримуйтеся кількох основних рекомендацій кожного разу, коли ви використовуєте пристрій.

1. Починаючи процес копчення, поставте копильню назовні, на стійку, термостійку поверхню. Виберіть місце, захищене від дощу, але з хорошою циркуляцією повітря.

2. Після скручування коптильні, перед першим копченням, коптильню слід «пропалити». Цей процес повинен тривати приблизно 20 хвилин, щоб спалити будь-які залишки з виробництва. «Пропалювання» слід виконувати згідно з наступною процедурою:

a. НЕ виконуйте процес "пропалювання" в приміщенні. Цей процес НЕОБХІДНО робити на відкритому повітрі.

b. Під час "пропалювання" НЕ використовуйте тріску.

c. Підключіть шнур живлення та поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою до максимуму

d. Зачекайте 20 хвилин, поки пристрій прогріється, а потім вимкніть живлення

3. Пам'ятайте, що перед копченням слід **дуже ретельно** висушити м'ясо. Погано висушені продукти можуть спричинити накопичення вологи всередині камери під час копчення та неправильну обробку копченостей. Продукти також можна сушити в камері коптильні з встановленим на мінімум термостатом, не закриваючи коптильню.

4. Покладіть тріску на лоток безпосередньо над нагрівачем у кількості (приблизно 60 г - три жмені) - однак, будьте обережні, щоб не переборщити, оскільки занадто велика кількість тріски може негативно позначитися на смаку копченостей (м'ясо набуде кислуватого смаку). Даної кількості деревної тріски повинно вистачити приблизно на 1 годину копчення. Пам'ятайте, що в процесі копчення ви завжди можете додати тріску.

5. Покладіть решітку на піддон для крапель і покладіть на неї продукти для підпікання або копчення.

6. Залиште вільний простір між продуктами, що копяться на решітках, і боками коптильні, щоб забезпечити належну циркуляцію тепла і диму.

7. Тріска починає випалюватися після досягнення відповідної температури приблизно через 10-15 хвилин від вмикання пристрою. Температура та час початку, як і безперервність випалювання тріски, залежить від температури навколишнього середовища.

8. Під час всього процесу копчення слід контролювати температуру в коптильні - за допомогою вбудованого в кришку пристрою термометра. Температура регулюється за допомогою ручки на термостаті. У разі занадто високих температур у камері можна прочинити кришку коптильні.

9. Якщо колір копчених продуктів вже задовільний, але продукт все ще вимагає термічної обробки, виконуйте процес, не підсипаючи деревну тріску.

10. Щоб зняти решітку та лотки, використовуйте відповідну ручку.

11. Після завершення процесу від'єднайте шнур живлення. Дайте пристрою охолонути, перш ніж усувати використану деревну тріску та бруд.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ELEKTROMOS FÜSTÖLŐ – HORDOZHATÓ

A rozsdamentes acélból készült univerzális elektromos füstölőben az ételek a sütéssel egy időben felveszik a füstölés jellegzetes aromáját is. Gyorsan és egyszerűen füstölhetünk baromfit és más kedvenc húsokat vagy halakat.

A berendezést egy beépített 1100 W-os fűtőelem melegíti, amelynek a termosztátja lehetővé teszi a hőmérséklet szabályozását. A füstölőhöz tartozik egy hőmérő is, amely lehetővé teszi a hőmérséklet ellenőrzését a füstölés vagy sütés teljes folyamata alatt.

A füstölő fából készült fogantyúja segítségével sütés vagy füstölés közben bármikor kinyithatjuk vagy áthelyezhetjük a berendezést.

A készlethez tartozó fém fogó lehetővé teszi, hogy kényelmesen és biztonságosan eltávolítsuk a füstölőforgácsos forró tálcát vagy az elkészített termékekkel megrakott tálcát. A zsírfelfogó tálca összegyűjti az ételből csöpögő zsírt, megakadályozva a forgács és a fűtőelemek szennyeződését, ami megkönnyíti a füstölő tisztítását.

FIGYELEM! Mivel a füstölőforgács parázslásakor füst keletkezik, ezért a terméket csak szabad térben ajánlatos használni.


Beltéri használata csak akkor megengedett, ha a berendezést füstölőforgács nélkül, csak sütőként használják.





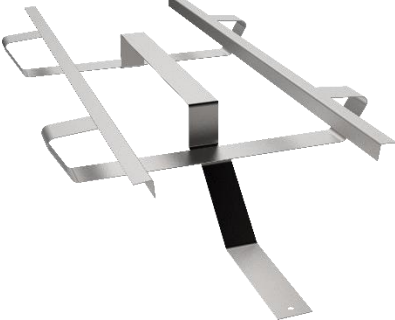



FIGYELEM! Mivel a fémelemek felforrósodnak, ezért a füstölő használata közben ajánlatos védő vagy konyhai kesztyűt hordani.






A berendezés használatbavétele előtt ismerkedjen meg ezzel a használati útmutatóval és későbbi használatra őrizze meg.

A készlet tartalma:

1. A készlet elemei

Megnevezés	Mennyiség	Kép
A füstölő háza az elektromos fűtőelemmel	1 komplett	

A füstölő fedele	1 db	
Fa fogantyú	2 db	
Acél láb	4 db	
Tápkábel termosztáttal	1 db	
Fűtőelem takaró lemez	1 db	
Rostély	1 db	
Zsírfelfogó tálca	1 db	
Füstölőforgács tálca	1 db	

Fogó	1 db	
Hőmérő	1 db	
Csavar M5x9	15 db	
Anyacsavar M5	15 db	
Útmutató	1 db	

Műszaki adatok:

- Teljesítmény: 1100 W
- Feszültség: 220V-240V
- Frekvencia: 50 Hz
- Tápkábel: 170 cm
- A fedélbe helyezhető 0–250 °C hőmérséklet-tartománnyal rendelkező hőmérő
- Termoregulátor
- Anyaga: rozsdamentes acél
- Házátmérő: 25 cm
- Házhossz: 45 cm
- Teljes hossz a fogantyúval: 65 cm
- Súly: 5,2 kg
- A rostély és a felső fal közötti magasság: 13,5 cm

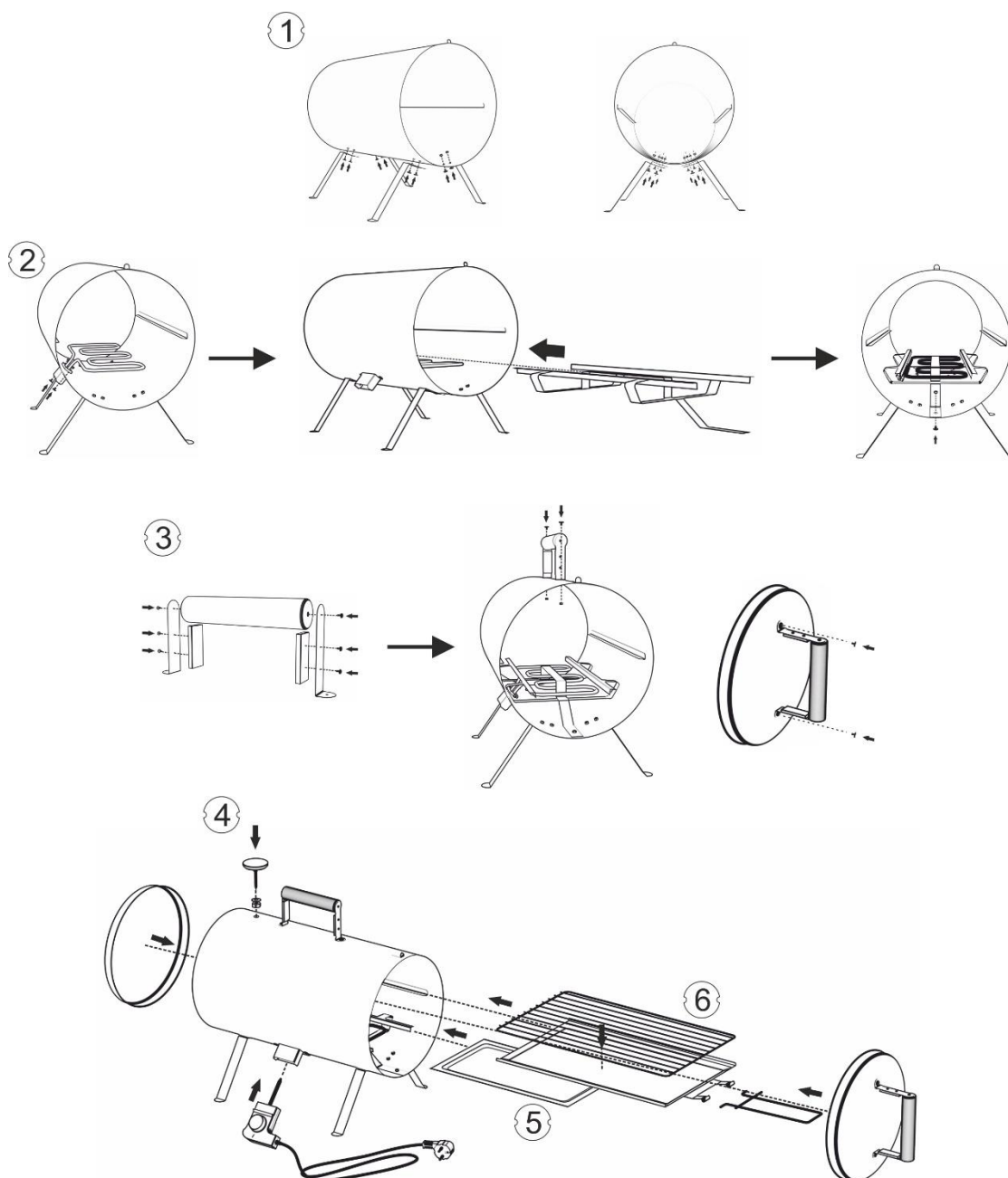
2. Összeszerelés

Tiszta, sima felületen szerelje össze a berendezést.

Szükséges eszközök: kereszt csavarhúzó és 8-as kulcs.

1. Csavarja a lábakat a füstölő házhoz a nyolc csavar segítségével (mindegyik lábat két csavarral). Kívülről dugja be a csavart a megfelelő furatba, belülről pedig csavarja rá az anyát a menetre.
2. Helyezze a fűtőelemet a füstölőkamrába, majd két csavarral és két anyával erősítse a ház lábak közötti oldalsó részére. Ezután tegye a takarólemezt a fűtőelemre, és egy anyácsavarral csavarja rá a ház alsó szélére.

3. Csavarozza fel a fa fogantyúkat (az egyiket a ház tetejére, a másikat a füstölő fedelére). Tegye be a csavarokat kívülről a házon és a fedélen lévő furatokba, majd a belső oldalon tekerje rá az anyát.
4. Erősítse a hőmérőt a ház felső részén erre a célra kialakított lyukba belülről csavarozva a házhoz.
5. A füstölőforgács tálcát helyezze közvetlenül a fűtőelem takarólemmezére.
6. A zsírfelfogó tálcát a ráccsal tegye a füstölőház belső oldalán erre a célra kialakított vezetősínekre.



A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

A következő ajánlások figyelmes elolvasása lehetővé teszi a füstölő megfelelő használatát és így hosszú ideig élvezheti a problémamentes működését.

A teljesen kielégítő eredmények eléréséhez azonban minden használat alkalmával be kell tartani néhány alapvető ajánlást.

1. A füstölés megkezdése előtt állítsa föl a berendezést a szabadban, stabil, hőálló felületre. Válasszon egy esőtől védett, de jó légkeringéssel rendelkező helyet.
2. Összecsavarozása után, az első füstölés előtt a füstölőházat „ki kell égetni”. Ennek a folyamatnak körülbelül 20 percig kell tartania annak érdekében, hogy az esetleges gyártási maradványok leégjenek. A „kiégetést” az alábbiak szerint kell elvégezni:
 - a. NE végezze a „kiégetést” beltérben. Ezt a tevékenységet a szabadban kell elvégezni.
 - b. Az kiégetési folyamat során NE használjon faforgácsot.
 - c. Dugja be a tápkábelt, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban a termosztát gombját a maximumig.
 - d. Várjon 20 percet, amíg a berendezés felmelegszik, majd kapcsolja ki az áramot.
 3. Ne felejtse el, füstölés előtt **alaposan** megszáritani a húst. A rosszul megszáritott termékektől füstölés során bepárasodik a ház belseje és a füstölt hús helytelen feldolgozását eredményezi. A termékeket a füstölőkamrában is meg lehet szárítani, minimumra állított termosztáttal és nyitott füstölőfedéllel.
 4. Helyezzen kb. 60 g (három marék) füstölőforgácsot a közvetlenül a fűtőelem fölött lévő tálcára. Vigyázzon, ne vigye túlzásba, mert a túl sok forgács negatívan befolyásolhatja a füstölt étel ízét (a húsnak savanykás utóíze lesz). A megadott mennyiségű faforgács kb. 1 órás füstölésre elegendő. Ne felejtse el, hogy füstölés közben bármikor szórhat be forgácsot.
 5. A rostélyt helyezze a zsírfelfogó tálcára, majd erre a sütni vagy füstölni kívánt élelmiszert.
 6. Hagyjon szabad helyet a termékek között a rostélyon és a füstölő fala mentén, hogy a meleg levegő és a füst szabadon keringhessen.
 7. A forgács a megfelelő hőmérséklet elérése után kb. 10-15 perccel a berendezés bekapcsolása után kezd parázslani. A forgács hőmérséklete, valamint a parázslásig eltelt idő és annak folytonossága a környezeti hőmérséklettől függ.
 8. Füstölés közben folyamatosan ellenőrizni kell a berendezésben uralkodó hőmérsékletet - a füstölőházba szerelt hőmérővel. A hőmérséklet szabályozása a termosztát gombjával történik. Ha túl magasra emelkedik a hőmérséklet a kamrában, résnyire nyithatja a füstölőház fedelét.
 9. Ha a füstölt termék színe már kielégítő, de a termék további hőkezelést igényel, folytassa a folyamatot a faforgács nélkül.
 10. A rostély és a tálcák kivételéhez használja az erre a célra készült fogót.

11. A füstölés befejezése után húzza ki a tápkábelt. Az elhasznált füstölőforgács és a szennyeződések eltávolításával várja meg, amíg a berendezés kihűl.

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 z wykluczeniem grzałki elektrycznej, na którą okres gwarancyjny wynosi 6 miesięcy.
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 użytkownika. 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.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 232 32 30
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!