

Instrukcja montażu i obsługi

Numer artykułu: 11230

Wędzarka „Springfield“



Przed uruchomieniem grilla ACTIVA należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi. Szybko wtedy można stwierdzić, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.

W przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem usterki lub problemy z działaniem są wykluczone.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Proszę przestrzegać następujących symboli oraz informacji ostrzegawczych!



Informacje ostrzegawcze!



Należy przestrzegać!

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



UWAGA!

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

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

UWAGA!

- Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych!
- Podczas użytkowania nosić ochronne rękawice i stosować odpowiednie szczypce do grillowania!
- Przed czyszczeniem wędzarkę całkowicie ostudzić! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięć i wystąpienia niekontrolowanej wysokiej temperatury powodujących w efekcie oparzenia!
- Grill podczas grillowania musi stać na stabilnym i równym podłożu! Nigdy nie używać wody do gaszenia węgla drzewnego!
- Nie używać urządzenia na zadaszonych powierzchniach lub w zamkniętych pomieszczeniach
- Gorącej wędzarki nie zostawiać bez nadzoru!
- Nie ustawiać wędzarki w pobliżu przejść lub na często uczęszczanych terenach
- Podczas eksploatacji nie nosić ubrań z długimi rękawami!
- Nie pozwalać dzieciom bawić się folią z opakowania!
- Nie stosować do czyszczenia grilla żadnych rozpuszczalników ani rozcieńczalników!
- Nie używać wędzarki podczas niepogody lub silnego deszczu.!

3. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem:

Wędzarki/ grilla można stosować wyłącznie do grillowania jadalnych potraw. Należy przy tym przestrzegać wszystkich zaleceń niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Wędzarka jest przeznaczona tylko do użytku prywatnego.

Podczas wędzenia należy przestrzegać wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji.

Wędzarki używać tylko w taki sposób, jak jest to opisane w tej instrukcji montażu i ob-

sługi.

Każdy inny sposób użytkowania nie jest traktowany jako zgodny z przeznaczeniem i może doprowadzić do szkód rzeczowych lub obrażeń ciała.

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

Wędzarki wolno stosować wyłącznie do wędzenia przy użyciu wiórów drzewnych, mączki wędzarniczej i mieszanek przyprawowych jako dodatku.

Środowisko i działania związane z utylizacją odpadów

Należy zwrócić uwagę na czystość i bezpieczeństwo podczas obsługi urządzenia i podczas usuwania odpadów

Odpady należy usuwać zasadniczo w przewidzianych od tego pojemnikach z metalu lub wykonanych z innych materiałów niepalnych.

Przygotowanie montażu:

Czas montażu



około 60 minut



- Dokładnie przeczytać instrukcję montażu i obsługi i czynności montażowe wykonywać w podanej kolejności.
 - Zaplanować dostateczną ilość czasu na montaż grilla.
 - Przygotować powierzchnię do pracy ok. 2-3 m².
 - Z opakowania wyciągnąć części i przed montażem sprawdzić kompletność pojedynczych części
 - Ewentualnie proszę montaż wykonywać we dwoje.
 - W zakładzie produkcyjnym podjęto wyęzione wysiłki przy produkcji elementów, aby uniknąć ostrych krawędzi. Prosimy jednak o ostrożność, aby uniknąć skaleczeń podczas montażu.
 - Dopiero po kompletnym montażu urządzenia należy mocniej dokręcić wszystkie połączenia śrubowe.
- Niektóre części już są **wstępnie zamontowane** w urządzeniu. Materiał do mocowania / śrubki także w większości są przykręcone do urządzenia.

Przed montażem najpierw wykręcić śrubki.

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




Zestawienie pojedynczych części

Nr.	nazwa	szt	rysunek
1	Komora wędzarnicza z drzwiczkami	1	

Nr.	nazwa	szt	rysunek
17	Ruszty grillowe	2	

2	Komin	1	
3	Termometr	1	
4	Uchwyt drzwi	1	
5	Uchwyt	1	
6	Noga stacjonarna	2	
7	Wspornik kół	1	
8	Ruszt węzarniczy	5	
9	Miska na wodę	1	
10	Mocowanie miski na wodę	1	
11	Pokrywa komory paleniskowej	1	
12	Komora paleniskowa	1	
13	Uchwyt pokrywy	1	
14	Nakrętka kół	2	
15	Ośka	1	

18	Ruszt węglowy	1	
19	Wspornik mocujący	1	
20	Przesłona wentylacyjna	1	
21	Mocowanie podpory	1	
22	Podpora półki bocznej	1	
23	Półka boczna	1	
24	Nakładka poprzeczna	2	
25	Łącznik	1	
26	Hak do miski tłuszczowej	1	
27	Misa tłuszczowa	1	
28	Haki węzarnicze	1	
29	Wspornik pokrywy komory paleniskowej	1	

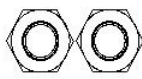
16	Koło	2	
15	Ośka	1	
16	Koło	2	

Materiał do mocowania

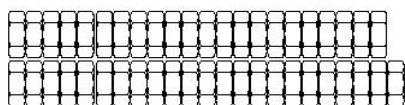
M 5x 10
1 Stück



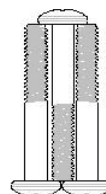
M 5
1 Stück



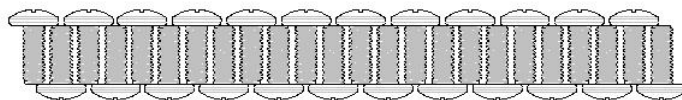
M 8
2 Stück



M 6 45 Stück



M 6x40
3 Stück

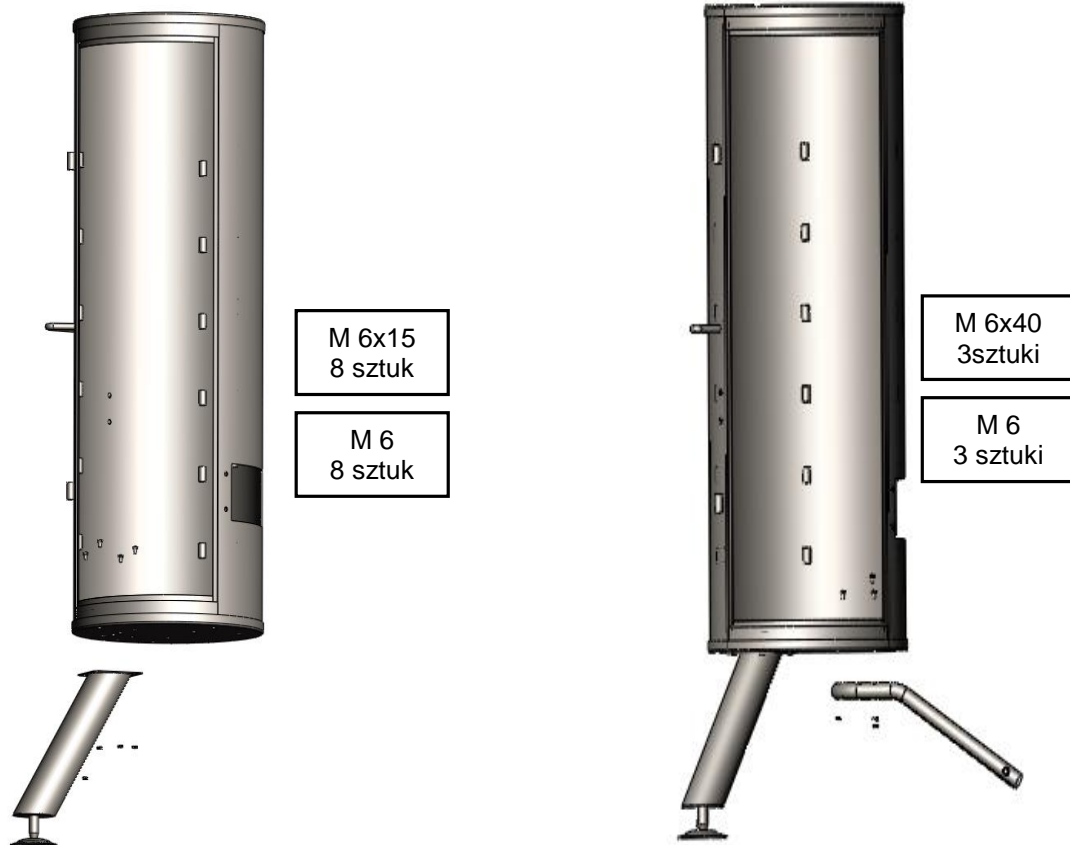


M 6x15 48 Stück



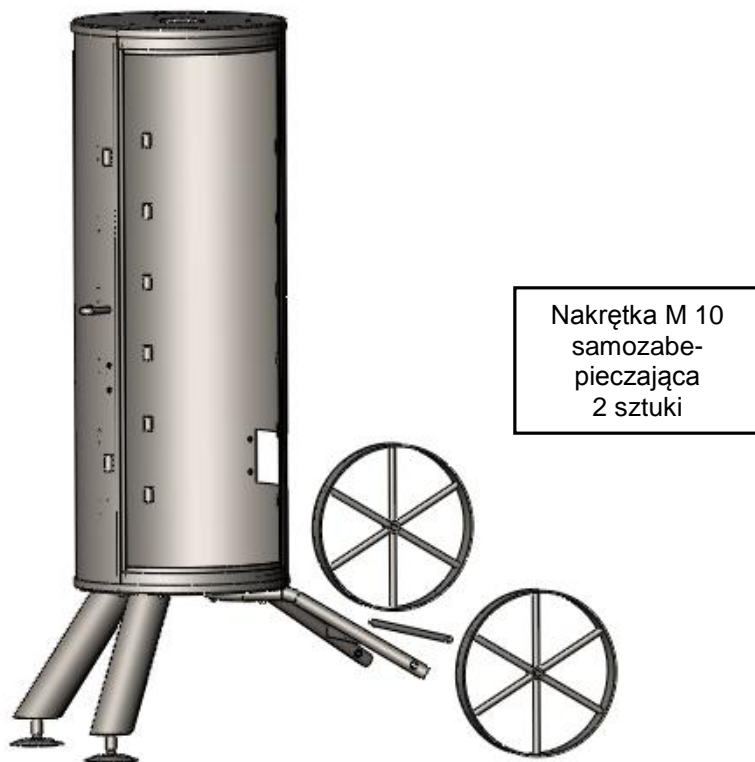
Zwrócić uwagę na to, że musimy sobie zastrzec niewielkie zmiany techniczne w materiale do mocowania.

Montaż

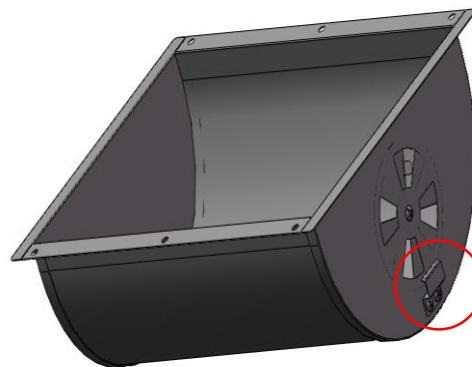
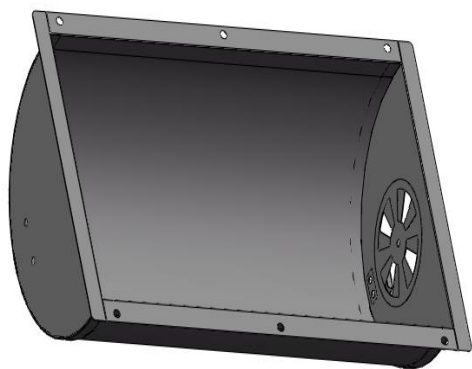


Krok 1: Montaż 2 Nogi stacjonarne

Krok 2: Montaż wspornika koła



Krok 3: Montaż obydwu kółek z osią do wspornika koła

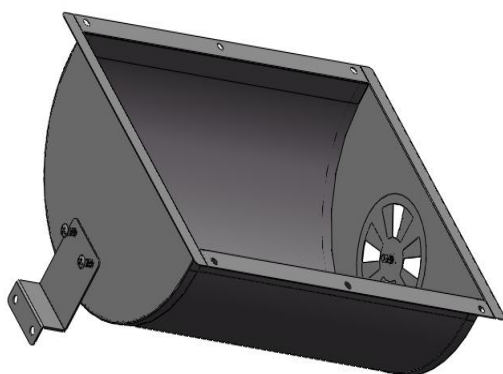


M 6x15
2 sztuki

M 6
2 sztuki

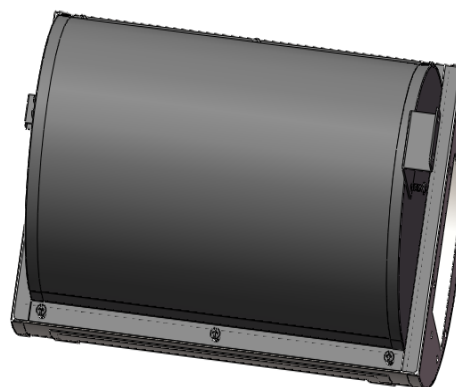
Krok 4: Przesłona wentylacyjna jest już wstępnie zamontowana

Krok 5: Montaż wspornika półki bocznej



M 6x15
2 sztuki

M 6
2 sztuki

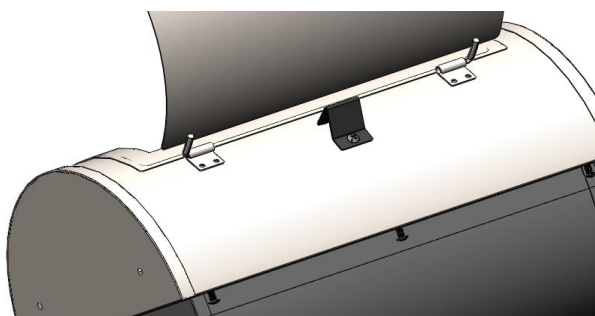


M 6x15
6 sztuk

M 6
6 sztuk

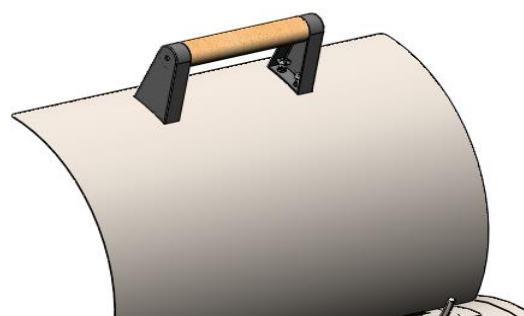
Krok 6: Montaż nakładki mocującej

Krok 7: Montaż pokrywy z komorą paleniskową



M 5x10
1 sztuka

M 5
1 sztuka

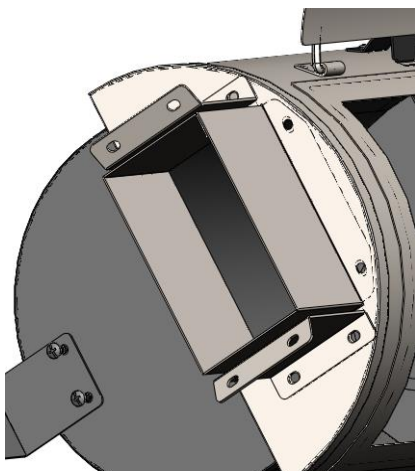


M 6x15
4 sztuki

M 6
4 sztuk

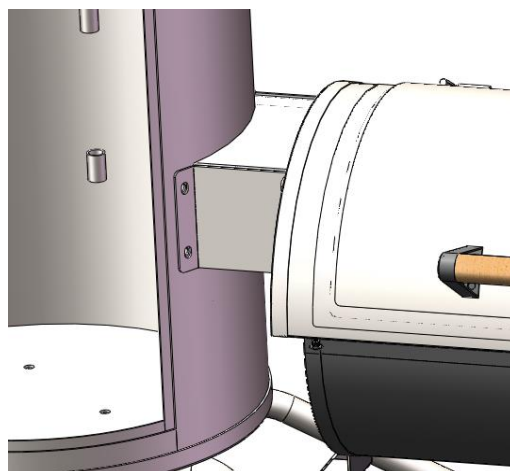
Krok 8: Montaż wspornika na pokrywie

Krok 9: Montaż uchwyty do pokrywy



M 6x15
8 sztuk

M 6
8 sztuk

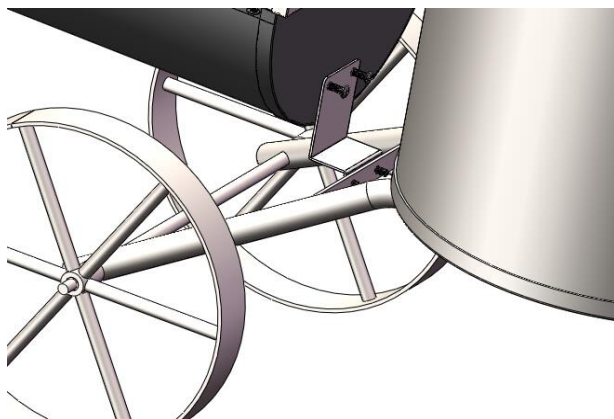


M 6x15
4 sztuki

M 6
4 sztuki

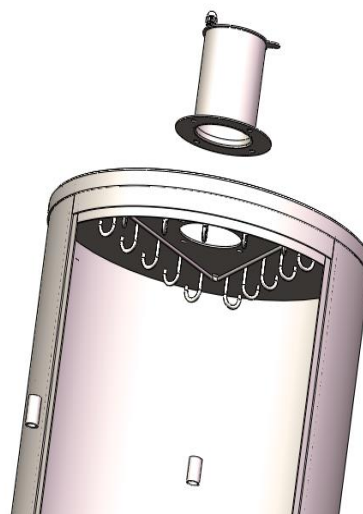
Krok 10: Montaż łącznika i 2 nakładek do komory paleniskowej

Krok 11: Montaż komory paleniskowej z komora wędzarniczą



M 6x15
2 sztuki

M 6
2 sztuki

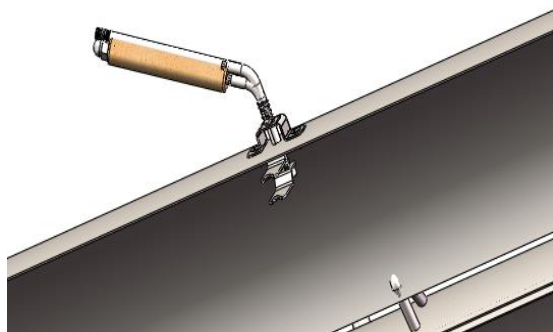


M 6x15
4 sztuki

M 6
4 sztuki

Krok 12: Montaż nakładki poprzecznej do wspornika koła komory paleniskowej

Krok 13: Montaż komina do komory wędzarniczej.
Haki wędzarnicze są już wstępnie zamontowane.



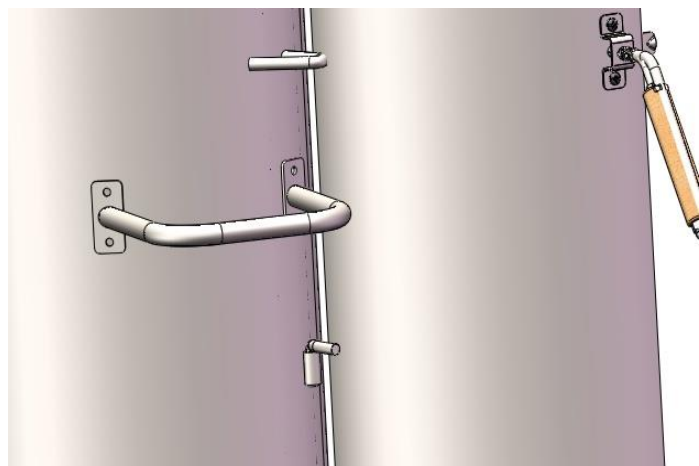
M 6x15
2 sztuki

M 6
2 sztuki

Krok 14: Montaż uchwyty drzwi z drzwiami komory wędzarniczej



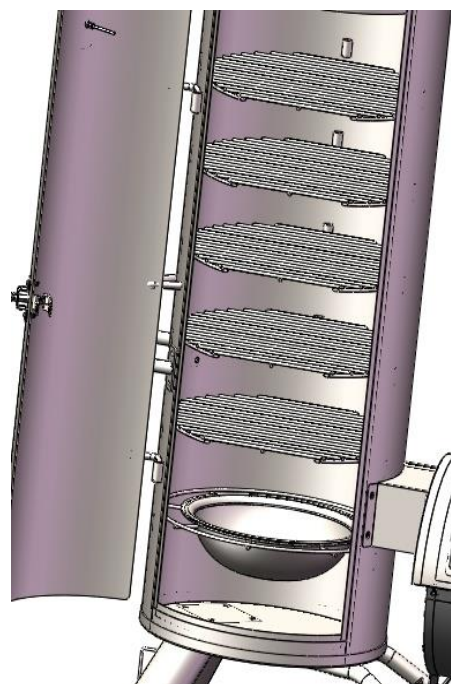
Krok 15: Montaż termometru z drzwiczkami komory wędzarniczej



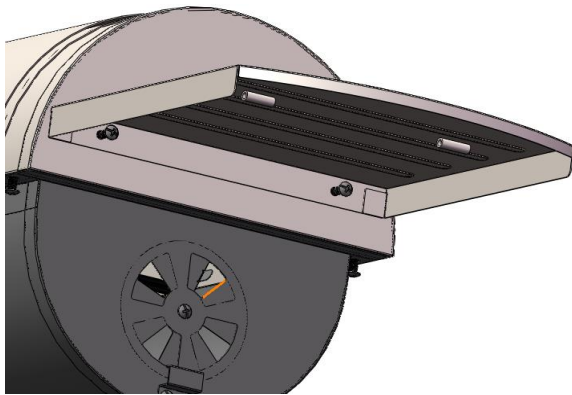
M 6x15
4 sztuki

M 6
4 sztuki

Krok 16: Montaż uchwyty z komorą wędzarniczą



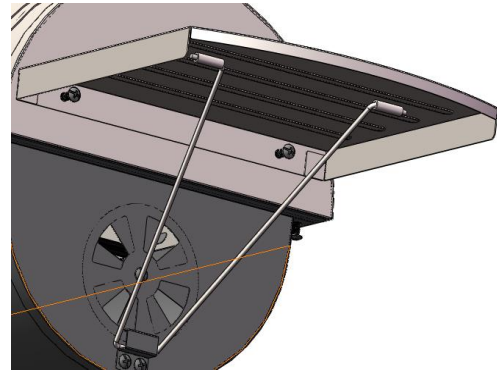
Krok 17: Włożyć 5 rusztów wędzarniczych mocowanie i miskę na wodę do komory wędzarniczej



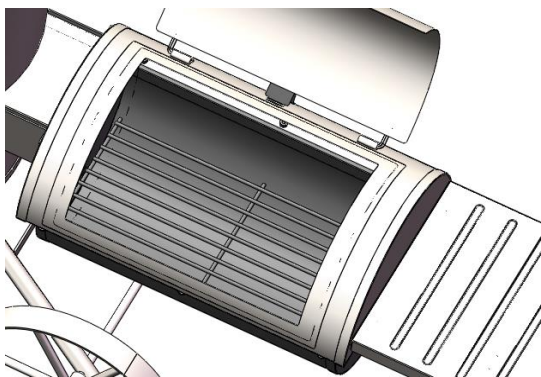
M 6x15
2 sztuki

M 6
2 sztuki

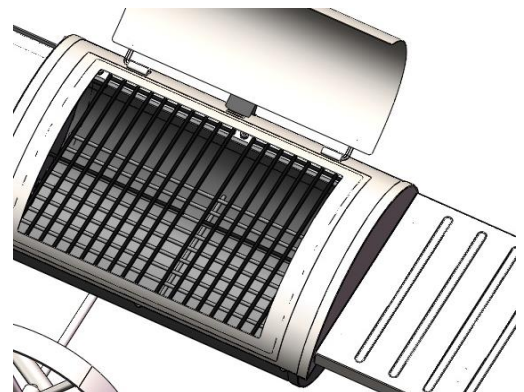
Krok 18: Montaż półki bocznej z komorą paleniskową



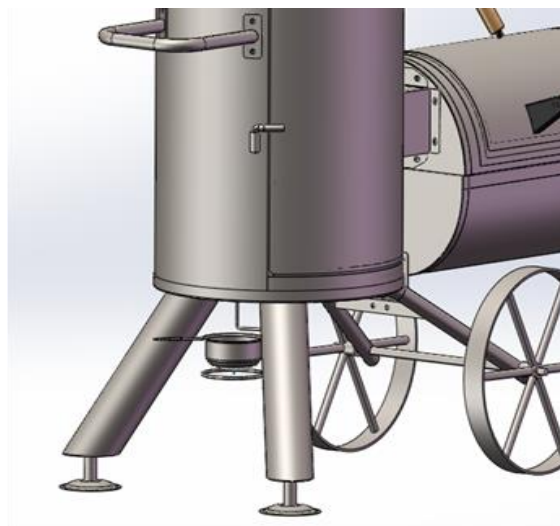
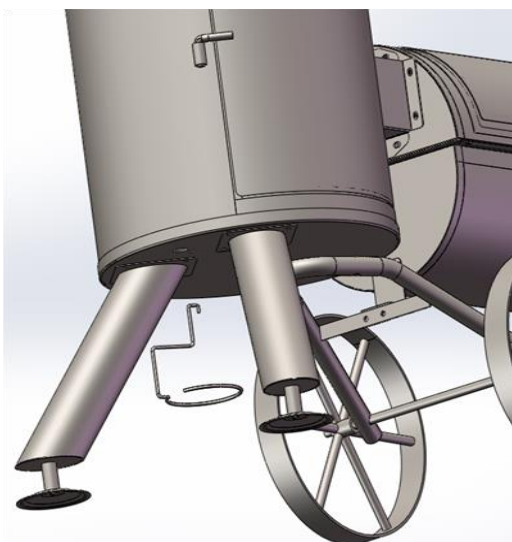
Krok 19: Włożyć podporę półki bocznej w mocowanie



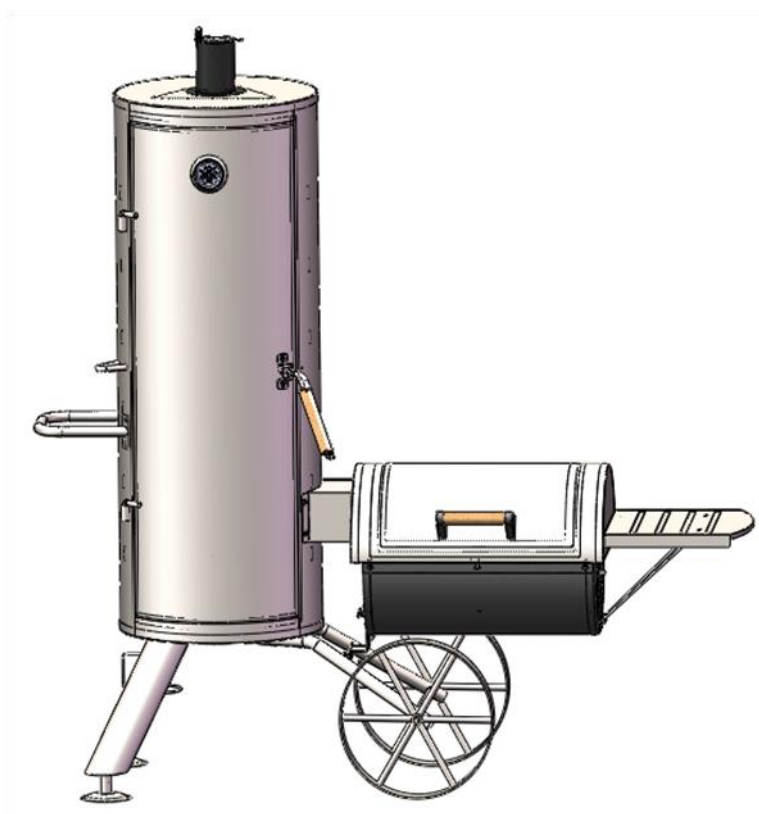
Krok 20: Włożyć ruszt węglowy do komory paleniskowej



Krok 21: Włożyć ruszty grillowe do komory paleniskowej



Krok 22: Założyć hak miski tłuszczowej **Krok 23:** Umieścić miskę tłuszczową na haku .



Wędzarka jest już gotowa do pracy!

Przed uruchomieniem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa oraz wskazówki dotyczące rozpalania grilla!



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

Wskazówki dotyczące rozpalania urządzenia



Pojemność miski paleniskowej wynosi około 2 kg węgla drzewnego lub brykietu. Przed pierwszym użytkowaniem grilla należy obowiązkowo przepalić przez co najmniej 30 minut (grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej).

1. Ułożyć warstwowo w formie piramidy węgiel lub brykiet w misce paleniskowej.
2. Położyć kilka kostek podpałki pod paliwem lub zalać je podpałką w płynie bądź w żelu. Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
3. Pozostawić tak na około jedną minutę w celu skutecznieszego działania a następnie podpalić
4. Po rozżarzeniu paliwa należy je równomiernie rozłożyć w misce i ewentualnie dołożyć jego następną porcję.
5. Nigdy nie przepelniać miski paleniskowej, temperatura grillowania może być przekroczona.

Przed grillowaniem:

- Przed pierwszym użyciem ruszt grilla należy wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń
- Podczas grillowania używać odpowiednich rękawiczek ochronnych kuchennych lub do grillowania.
- Stosować tylko odpowiednio długie akcesoria do grillowania (szczypce, łopatka).
- Do rozpalania i ponownego zapalania używać tylko bezpiecznych podpałek (stałych i płynnych) zgodnych z EN 1860-3.
- Zachować bezpieczną odległość od gorących części , ponieważ każdy kontakt może doprowadzić do oparzeń.
- Podczas użytkowania grill musi stać stabilnie na trwałym, poziomym, niepalnym podłożu.
- Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach lub na terenie zadaszonym.

Po grillowaniu:

- Odczekać, aż węgiel drzewny się wypali i grill będzie całkowicie ostudzony
- Nigdy nie gasić rozżarzonego paliwa poprzez lanie zimną wodą!
- Usunąć zimny popiół i czyścić grilla najlepiej odpowiednią szczotką do czyszczenia grilla.
- Grilla czyścić zasadniczo wodą z dodatkiem płynu do naczyń.

Konserwacja i czyszczenie!

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

Nie używać środków do szorowania.

Nigdy nie polewać wodą gorącego pieca do wędzenia.

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

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

Przechowywanie grilla:

- Chronić grilla przed wilgocią i niepokodą.
- Po całkowitym ochłodzeniu grilla należy przykryć odpowiednim pokrowcem ochronnym.



ACTIVA *PROFILINE*

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

SERWIS W POLSCE:

ACTIVA POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Słowackiego 1, 59-400 Jawor

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

E-mail: activa@activa-grill.pl

Jak i czym wędzić?

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

2. Rodzaj wędzenia:

Wędzenie na gorąco od 50°C do 90°C

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

Wędzenie na ciepło od 25°C do 50°C

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

Wędzenie na zimno do 25°C

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

3. Mieszanki przyprawowe uszlachetniają smak wędzonej potrawy podczas wędzenia.

Proces wędzenia



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

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

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

PRZEPISY NA WĘDZENIE DLA POCZĄTKUJĄCYCH

Wędzenie na gorąco ryby

Pstrąg - ok. 300 g

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

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

Wędzenie na zimno mięsa

Szynka łososiowa dla czterech osób

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

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

Zastosowanie „American Barbecue Smoker“

Mała komora paleniskowa

powierzchnia grillowania i duża komora paleniskowa



Przykładowe
zdjęcie!

Zastosowanie do grillowania pośredniego lub typu American Barbecue:

W małej komorze paleniskowej umieścić materiał palny a w dużej komorze paleniskowej położyć produkt przeznaczony do grillowania.

Trzymać zamkniętą pokrywę. Otworzyć komin. Temperatura grillowania między 160 °C a 300°C

Zastosowanie do wędzenia:

W małej komorze paleniskowej położyć drewno . Na dużym ruszcie położyć produkt przeznaczony do grillowania. Zamknąć pokrywę jak w grillowaniu pośrednim. Trzymać zamknięty komin.

Wędzarka jest idealna do szybkiego wędzenia na gorąco. Czas wędzenia wynosi ok. 2 godziny przy temperaturze 80°C – 90°C.

Zastosowanie do grillowania bezpośredniego :

Węgiel drzewny położyć pod rusztem do dużej komory paleniskowej. Położyć produkt przeznaczony do grillowania na duży ruszt i grillować przy otwartej pokrywie.



ACTIVA **PROFILINE**