

PL

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —

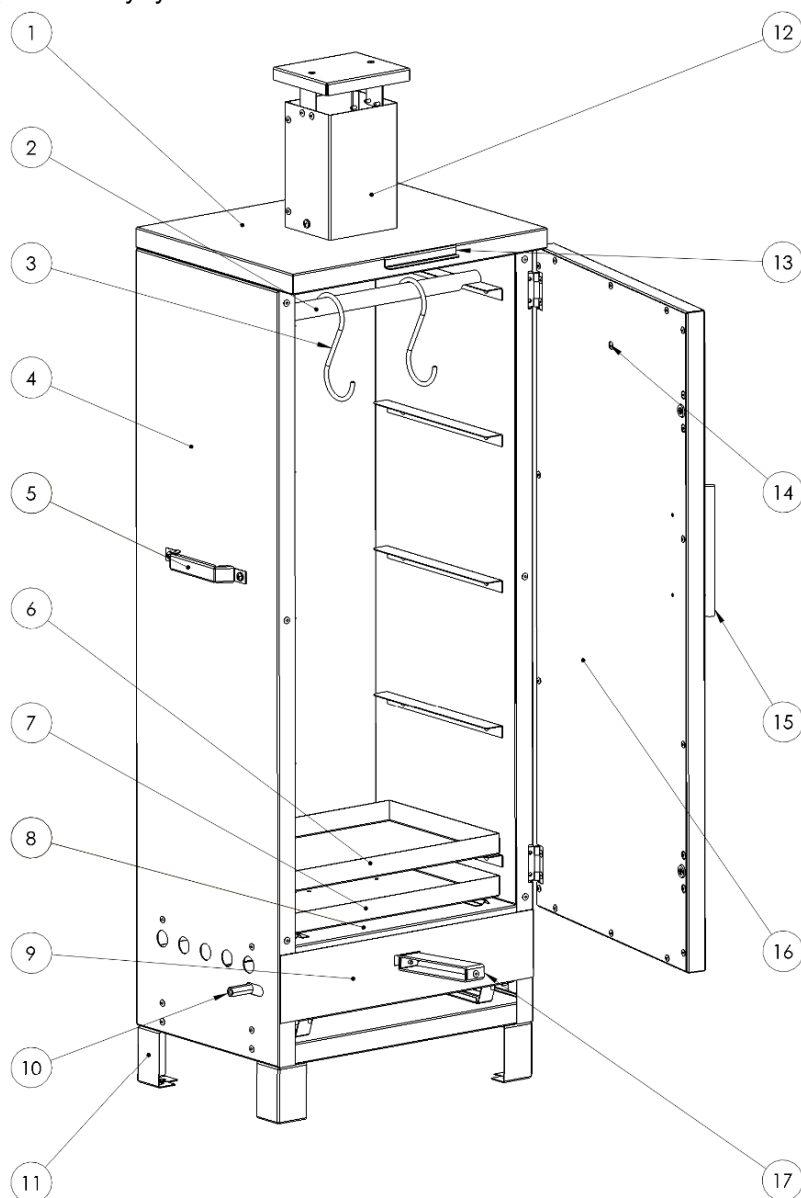
WĘDZARNIA OGRODOWA

Z KOMORĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

No 330230

Wędzarnia ogrodowa z komorą wewnętrzną wykonaną z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Idealna do wędzenia mięs (najlepiej własnoręcznie przygotowanych) oraz ryb. Komora wewnętrzna została oddzielona od komory paleniska za pomocą specjalnej przepony, dzięki czemu wędzone dania uzyskują aromat wyłącznie ze spalanych zrębków (brak kontaktu z dymem z brykietu). Wędzarnia posiada możliwość regulacji temperatury przez specjalne zasuwki dolne oraz zasuwę kominową. Dzięki zamontowanej pod kominem tacce okapnikowej skropliny nie opadają na wędzone potrawy. Konstrukcja urządzenia pozwala na wędzenie produktów różnej wielkości.

Warto poczuć satysfakcję, jaką daje samodzielne wędzenie i degustacja pysznych, aromatycznych wędzonek czy ryb.



Wyposażenie:

LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK	LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK
1	Dach z okapnikiem	1	10	Zasuwki do regulacji przepływu powietrza w palenisku	2
2	Belki drewniane	4	11	Nóżki z otworami do mocowania	4
3	Haki	5	12	Komin	1
4	Korpus z podwójną ścianką	1	13	Zasuwka komina	1
5	Uchwyty boczne	2	14	Termometr	1
6	Tacka na skropliny	1	15	Uchwyt do drzwi	1
7	Tacka na zrębki	1	16	Magnetyczne drzwi z podwójnej blachy	1
8	Przepona	1	17	Mobilny uchwyt do paleniska	1
9	Palenisko	1			

Wyposażenie dodatkowe:

NAZWA	ILOŚĆ SZTUK
Śruba M5x10	14
Śruba M4x50	2
Nakrętka M6	2

Montaż:

Po rozpakowaniu elementów składowych, które znajdują się w komorze wędzarni:

1. Przykręć 4 nóżki (11) przy użyciu 8 śrub M5x10.
2. Przykręć 2 uchwyty boczne (5) przy użyciu 4 śrub M5x10.
3. Przykręć 1 uchwyt do drzwi (15) przy użyciu 2 śrub M4x50.
4. Przykręć 1 komin [12] przy użyciu 2 śrub M5x10.
5. Do obu zasuwek przykręć po 1 tulejce sześciokątnej (10) przy pomocy nakrętki M6.
6. Termometr wkręć w wyznaczone miejsce w drzwiach.

Przygotowanie produktów do wędzenia

- Przed przystąpieniem do wędzenia można przedłużyć trwałość przygotowanych produktów poprzez ich zapiekowanie.
- Nie zaleca się przeprowadzenia parzenia przed wędzeniem, gdyż wędzeniu należy poddawać produkty o jak najmniejszej zawartości wody.
- Przed zawieszeniem w wędzarni produkty powinny być dobrze obeschnięte.
- Do wilgotnych lub mokrych kawałków mięsa cząsteczki dymu lepiej się przyczepiają, następuje ich skraplanie i tworzy się niepożądana warstwa sadzy.
- W żadnym wypadku nie należy produktu przeznaczonego do wędzenia zawieszać na słońcu.

Wędzenie:

1. Otwórz drzwi wędzarni.
2. Wsuń z komory paleniskowej korytko (9), rozpal w nim węgiel drzewny lub brykiet drzewny i po rozżarzeniu umieść z powrotem w komorze.
3. Na dole komory wewnętrznej umieść tackę (7) z równomiernie rozłożonymi zrębkami wędzarniczymi, a nad nią tackę na skropliny (6).

4. Umieść w komorze wędzenia wcześniej przygotowane produkty. Większe i dłuższe (np. węgorki) zaleca się zawiesić na belkach w górnej części komory lub przy użyciu haków wędzarniczych tak, aby się ze sobą nie stykały. Zapobiegnie to nierównomiernemu uwędzeniu produktów.

5. Zamknij drzwiczki wędzarni.

Uwaga: Podczas całego procesu wędzenia kontroluj temperaturę przy pomocy zamontowanego w drzwiach termometru (14). Temperaturę wewnątrz komory można regulować przy pomocy zasuwki paleniska (10) oraz zasuwki komina (13).

6. Po uwędzeniu zaczekaj, aż potrawa się nieco ochłodzi, dzięki czemu łatwiej będzie ją wyjąć.

W zależności od upodobań oraz wybranej metody wędzenia, wystudzoną potrawę możesz sparzyć lub obsuszyć.

Aby uzyskać smaczny i zdrowy produkt, dym wędzarniczy musi spełniać określone kryteria, związane zwłaszcza z użytymi gatunkami drewna i temperaturą spalania. Dlatego zaleca się stosować wyłącznie sprawdzone i odpowiednio oczyszczone zrębki wędzarnicze. Przed wędzeniem zaleca się je zwilżyć wodą, aby zapewnić ich optymalne spalanie i wytwarzanie dymu.

W zależności od rodzaju przygotowanej potrawy, polecamy następujące zrębki:

	WIEPRZOWINA	WOŁOWINA	DRÓB	RYBY	BARANINA	DZICZYŻNA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CZEREŚNIA	✓	✓	✓	✓		
GRUSZA	✓		✓			
JABŁOŃ	✓			✓		
ŚLIWA	✓					
OLCHA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ORZECH WŁOSKI				✓		✓
DĄB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Skorzystaj z możliwości, jakie dają różne metody wędzenia:

- **Wędzenie zimne**

Odbywa się ono w temperaturze od 8 do 25°C i powoduje najsilniejsze schnięcie wędzonek, wymaga również długiego czasu. Powinno być ono przeprowadzane z przerwami, w kilku fazach. Jedna faza wędzenia trwa zwykle 5-12 godzin. Między fazami następuje wietrzenie (ok 5 godzin), mające na celu doprowadzenie świeżego powietrza. Powoduje to dodatkowe obsuszanie wędzonek, a także tworzenie się odpowiedniego aromatu.

W zależności od produktu cały proces wędzenia na zimno składa się z 3-5 faz.

Metodę tą stosuje się do wędzenia kielbas surowych i wyrobów surowych po peklowaniu (głównie na sucho). Wyroby przygotowywane w ten sposób są smaczne i można je przechowywać bardzo długo (w chłodnym, zaciemnionym i przewiewnym miejscu). Produkty w czasie wędzenia oraz przechowywania nie powinny stykać się ze sobą, należy je również chronić przed kurzem i światłem.

- **Wędzenie ciepłe**

Tym sposobem wędzi się przede wszystkim wyroby parzone i gotowane. Jest to wędzenie w temperaturze od 24 do 60°C. Trwa zazwyczaj maksymalnie do 24 godzin.

- **Wędzenie gorące**

W metodzie tej stosuje się temperaturę od 40 do 90°C. Wędzenie może trwać kilka godzin. Ten sposób wędzenia stosuje się przede wszystkim do kielbas, wędzonek przeznaczonych do szybkiego spożycia, które po obróbce cieplnej można poddać suszeniu, sparzeniu lub pieczeniu.

Środki ostrożności:

- Wędzarnia przeznaczona jest tylko do użytku na zewnątrz, np. w ogrodzie, na tarasie. Nie może być używana w żadnym pomieszczeniu zamkniętym.
- Należy ustawiać urządzenie na równym podłożu i z dala od materiałów łatwopalnych.
- W trakcie procesu wędzenia urządzenie silnie nagrzewa się, dlatego w trakcie jego użytkowania należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno przenosić urządzenia w trakcie wędzenia.
- Chronić przed dziećmi.

PRZEPIS

KIEŁBASA KRAKOWSKA – WĘDZONA

Składniki:

- 1,5 kg wieprzowiny II kl. (przerośniętej tłuszczem)
- 1 kg wieprzowiny I kl.
- 0,5 kg wołowiny
- 200 g słoniny lub boczku
- osłonka białkowa
- 5 g saletry potasowej
- 70 g soli
- 2-3 ząbki czosnku
- 27 g mieszanki przypraw do kielbasy krakowskiej

Przygotowanie:

1. Mięso pekluj przez 7-10 dni w temperaturze ok. 6°C w zalewie sporządzonej z soli, saletry oraz czosnku. Słoninę tylko posól i odłóż do lodówki.
2. Po okresie peklowania przystąp do mielenia mięsa. Wieprzowinę rozdrobnij w maszynce do mielenia mięsa przez sito o grubości oczek 10 mm. Słoninę natomiast przez sito o grubości oczek 8 mm. Wołowinę dwukrotnie zmiel przez sitko o oczkach 3 mm i dokładnie wyrób z 50 ml zimnej wody.
3. Następnie wszystkie rodzaje zmielonego mięsa połącz ze sobą, dopraw mieszanką ziołową (ewentualnie do smaku także solą i pieprzem) i dokładnie wyrób. W międzyczasie namocz osłonki białkowe, aby zmiękły.
4. Po ok. 30 minutach osłonki są gotowe do napełniania ich farszem mięsnym. W tym celu najlepiej jest użyć nadziewarki. Pamiętaj, aby mięso upychać w osłonce bardzo dokładnie i ciasno. Końce osłonki zwiąż nićmi wędliniarskimi, tworząc odcinki o długości ok. 20 cm.
5. Tak przygotowane kielbasy odłóż do wyschnięcia na ok. 2 godziny, w temperaturze pokojowej.
6. Po tym czasie kielbasy zawieś na hakach i rozpocznij wędzenie. Powinno ona trwać ok. 30 minut, w dymie powstałym ze zrębków olchowo-bukowych, w temperaturze 50°C. Następnie podnieś temperaturę do ok. 70°C i utrzymuj ją od 6 do 8 godzin.
7. Kiedy kielbasy nabiorą złotej barwy, zakończ etap wędzenia i przenieś je do pomieszczenia o temperaturze ok. 10-15°C w celu dalszego suszenia. Proces ten może trwać do 7 dni.

W ofercie firmy BROWIN znajdują Państwo niezbędny asortyment do peklowania i wędzenia:

- saletra potasowa do peklowania
- siatki wędliniarskie – m.in. doskonale do wędzenia szynek
- zioła i przyprawy (Sekret Dziadka Feliksa, Receptura Babci Leokadii, Pasja Ciotki Zofii i wiele innych)
- zrębki do wędzenia
- haki wędzarnicze
- nadziewarki



— USER MANUAL —

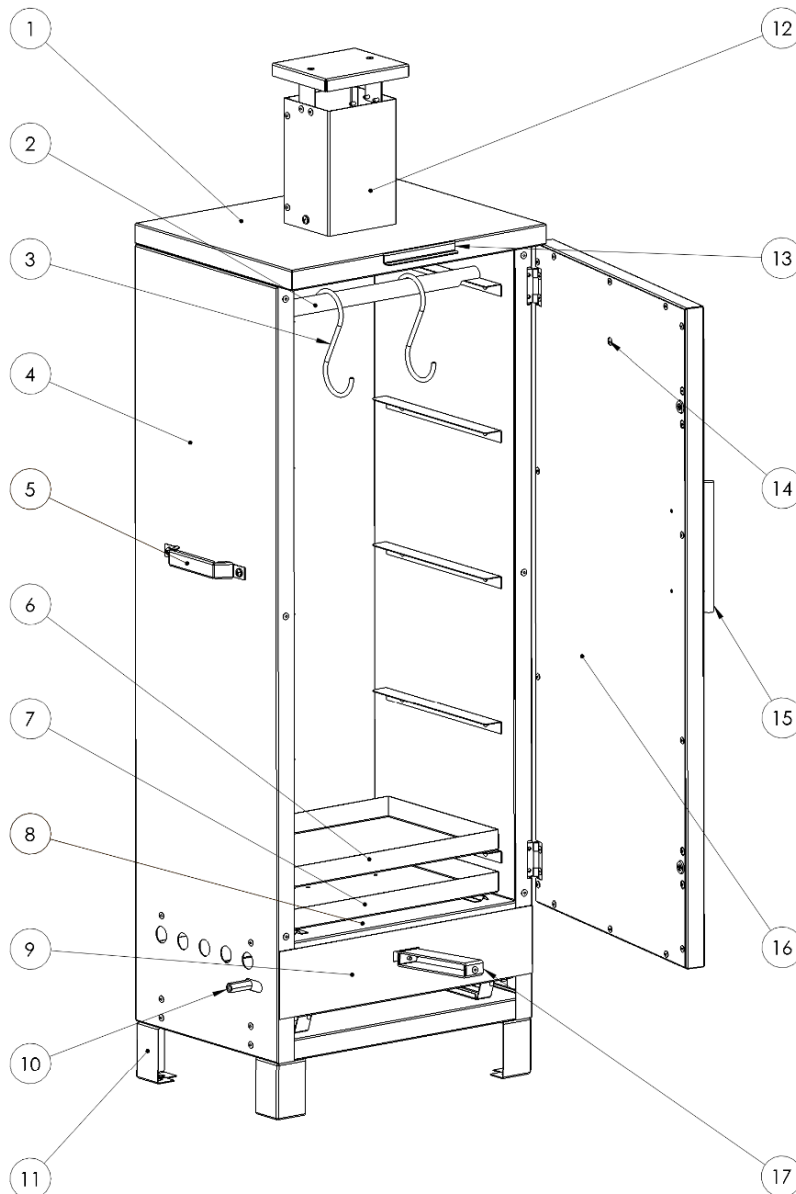
OUTDOOR SMOKER

WITH STAINLESS STEEL CHAMBER

No. 330230

An outdoor smoker with an internal chamber made of high quality stainless steel. Perfect for smoking meat (best if homemade) and fish. The internal chamber is separated from the furnace chamber by means of a special diaphragm, thanks to which the food smoked takes its aroma only from the wood chips burnt (they have no contact with the smoke from burnt coal). The smoker enables temperature adjustment by means of special bottom gates and a stack gate. Thanks to the dripping tray installed under the stack, no condensate falls onto the food smoked. The device design enables smoking product of various size.

It is worth feeling the satisfaction provided by home smoking and tasting of delicious aromatic smoked meat or fish.



Equipment:

NO.	NAME	NUMBER OF PIECES	NO.	NAME	NUMBER OF PIECES
1	Roof with drip ledge	1	10	Gates for adjusting the air flow in the furnace	2
2	Wooden beams	4	11	Feet with openings for fixing	4
3	Hooks	5	12	Stack	1
4	Double-walled body	1	13	Stack gate	1
5	Side grips	2	14	Thermometer	1
6	Drip tray	1	15	Door holder	1
7	Wood chip tray	1	16	Magnetic door made of double sheet metal	1
8	Diaphragm	1	17	Mobile furnace holder	1
9	Furnace	1			

Additional equipment:

NAME	NUMBER OF PIECES
M5x10 bolt	14
M4x50 bolt	2
M6 nut	2

Assembly:

After unpacking the constituent parts included in the smoker chamber:

1. Attach 4 feet (11) using 8 M5x10 bolts.
2. Attach 2 side handles (5) using 4 M5x10 bolts.
3. Attach 1 door handle (15) using 2 M4x50 bolts.
4. Attach 1 stack (12) using 2 M5x10 bolts.
5. Screw 1 hexagonal sleeve (10) to each gate using an M6 bolt.
6. Screw the thermometer into the designated location on the door.

Preparation of products for smoking

- Prior to commencing smoking it is possible to prolong the validity of the products prepared by curing them.
- It is not recommended to scald the products prior to smoking since the products subjected to smoking should have as little water content as possible.
- Prior to hanging in the smoker, the products should be well dried.
- Smoke particles attach easier to wet or moist meat pieces, leading to condensation that forms an undesirable layer of soot.
- Never leave a product intended for smoking to hang in the sun.

Smoking:

1. Open the smoker door.
2. Slide the trough (9) out of the furnace chamber, ignite charcoal or wooden briquette inside of it. After the fuel becomes incandescent, place the trough back in the chamber.
3. On the internal chamber bottom, place the tray (7) with uniformly distributed smoking wood chips, and then place the condensate tray (6) over it.
4. Place the previously prepared products in the smoking chamber. It is recommended to hang larger and longer pieces (e.g. eels) on the beams in the upper part of the chamber or using smoker hooks, so that they do not touch one another. This will prevent non-uniform smoking of products.

5. Close the smoker door.

Note: During the whole smoking process, keep checking the temperature using the thermometer (14) installed in the door. The temperature inside the chamber can be adjusted using the furnace gates (10) and the stack gate (13).

6. After the smoking is finished, weight for the product to cool down slightly, which will make it easier to remove it.

Depending on your preferences and the smoking method chosen, you can scald or dry the product after it cools down.

In order to obtain a tasty and healthy product, the smoke used has to meet certain specific criteria related to the wood type used and combustion temperature. That is why it is best to use only proven and properly cleaned smoking wood chips. It is recommended to moisten the wood chips with water prior to smoking in order to ensure optimal combustion and smoke generation.

Depending on the type of the meal prepared we recommended the following wood chip varieties:

	PORK	BEEF	POULTRY	FISH	MUTTON	VENISON
BEECH	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CHERRY	✓	✓	✓	✓		
PEAR	✓		✓			
APPLE	✓			✓		
PLUM	✓					
ALDER	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WALNUT				✓		✓
OAK	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Take advantage of the possibilities provided by different smoking methods:

- **Cold smoking**

It takes place in the temperature from 8 to 25°C and results in the strongest drying of smoked meat. It also requires a lot of time. It should be carried out with breaks, in multiple phases. A single phase of smoking usually takes 5-12 hours. Airing (taking about 5 hours) is carried out between phases and aims at supplying fresh air. It causes additional drying of smoked meat, as well as creates appropriate aroma. Depending on the product, the whole cold smoking process consists of 3-5 phases.

This method is used mainly for smoking raw meat sausages and cured raw products (mainly dry). The products prepared in this manner are delicious and can be stored for a very long time (in a cool, dark and well-ventilated place). The products should not touch one another when smoked and stored. They should also be protected against dust and light.

- **Warm smoking**

It is used mainly for smoking scalded and cooked products. It takes place in the temperature from 24 to 60°C. It usually takes not more than 24 hours.

- **Hot smoking**

This method employs the temperature from 40 to 90°C. The smoking can take several hours. This smoking method is used mainly for making sausages and smoked bacon intended for quick consumption, which can be dried, scalded or roasted after heat treatment.

Precautions:

- The smoker is intended only for outdoor use, e.g. in a backyard or on a terrace. It must not be used in any confined space.

- The device should be placed on an even ground, away from inflammable materials.
- During the smoking process the device heats up severely and therefore particular caution has to be exercised when using it.
- Do not move the device when smoking is in progress.
- Keep away from children.

RECIPE

KRAKOWSKA SAUSAGE – SMOKED

Ingredients:

- 1.5 kg 2nd class pork (with marbling)
- 1 kg 1st class pork
- 0.5 kg beef
- 200 g lard or bacon
- collagen casing
- 5 g potassium nitrate (saltpetre)
- 70 g salt
- 2-3 garlic cloves
- 27 g mix of herbs and spices for Krakowska sausage

Preparation:

1. Cure the meat for 7-10 days in the temperature of about 6°C in brine made of salt, saltpetre and garlic. The lard should only be salted and left in the refrigerator.
2. After the curing is finished, mince the meat. Mince the pork in meat mincer through mincer plate with mesh size of 10 mm. Meanwhile, mince the lard through a mincer plate with mesh size of 8 mm. Mince the beef twice through a mincer plate with mesh size of 3 mm and knead it thoroughly with 50 mL of cold water.
3. Next, combine all the types of minced meat, season it with mixture of herbs (it is also possible to add salt and pepper to taste), and knead it thoroughly. In the meantime, moisten the collagen casings so that they get softer.
4. After about 30 minutes the casings will be ready to receive the meat stuffing. To this end, it is best to use a stuffer. Remember to stuff the casing with meat thoroughly and tightly. Tie the casing ends with meat tying twine, forming sections with length of about 20 cm.
5. Leave the sausages so prepared to dry for about 2 hours in room temperature.
6. Afterwards, hang the sausages on hooks and commence smoking. It should be carried out for about 30 minutes in smoke from alder and beech wood chips, in a temperature of 50°C. Afterwards, raise the temperature to about 70°C and maintain it for 6-8 hours.
7. When the colour of the sausages turns gold, finish the smoking stage and move them to a room with temperature of about 10-15°C for further drying. That process may take up to 7 days.

You can take advantage of BROWIN's offer in order to find the necessary curing and smoking supplies:

- saltpetre (potassium nitrate) for curing
- meat netting - excellent for smoking hams, among others
- herbs and spices (Grandpa Felix's Secret, Grandma Leocadia's Recipe, Aunt Sophie's Passion, and many others)
- wood chips for smoking
- smoking hooks
- stuffers



– BEDIENUNGSANLEITUNG –

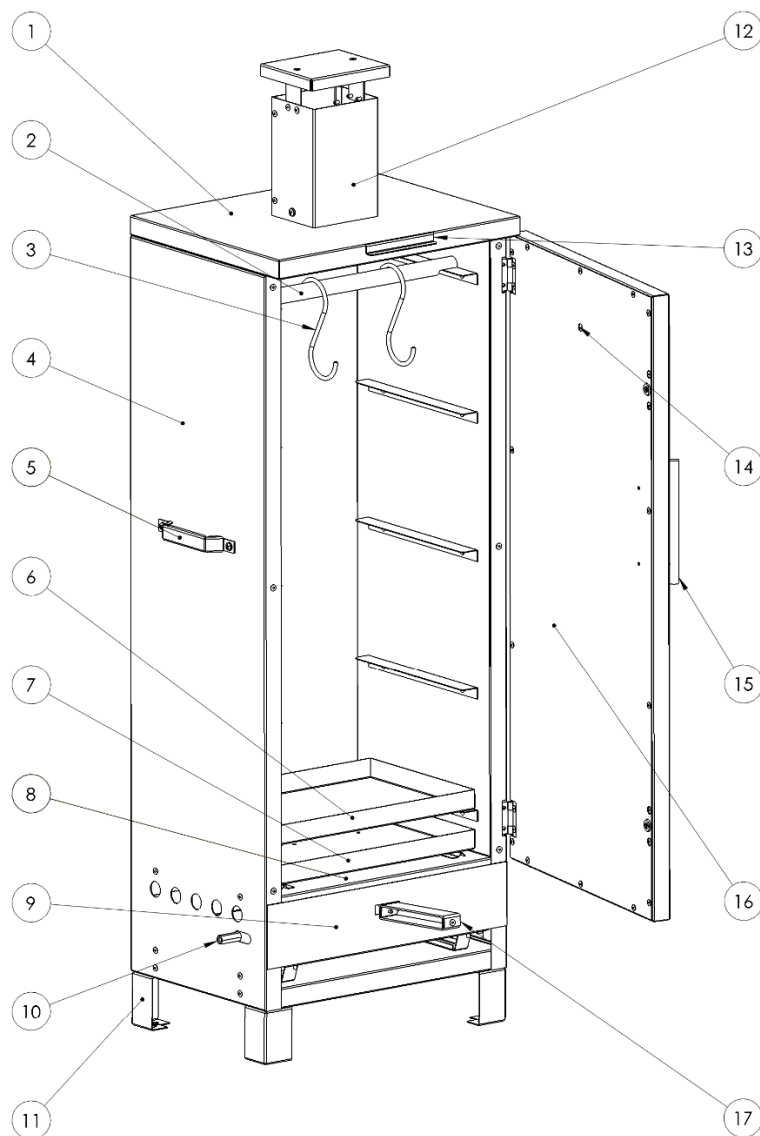
RÄUCHEROFEN

MIT INNERER KAMMER AUS ROSTFREIEM STAHL

No 330230

Räucherofen mit innerer Kammer aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Ideal für das Räuchern von (am besten hausgemachten) Fleischwaren und Fischen. Die innere Kammer wurde von der Feuerstellenkammer mit einer speziell Dichtung getrennt, dank dessen die geräucherten Gerichte ihr Aroma ausschließlich den verbrannten Räucherspänen verdanken (kein Kontakt mit dem Rauch aus dem Brikett). Spezielle untere Schieber und ein Schornsteinschieber ermöglichen die Regelung der Temperatur im Räucherofen. Dank einem unter dem Schornstein montierten Tablett fällt das Kondenswasser nicht auf die geräucherten Gerichte. Der Aufbau des Geräts erlaubt das Räuchern von Produkten verschiedener Größe.

Es lohnt sich die Zufriedenheit zu fühlen, welche das eigenhändige Räuchern sowie das Kosten von köstlichem, aromatischem Räucherfleisch und Fischen gibt.



Ausstattung:

OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZAHL	OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZAHL
1	Dach mit Tablett für Kondenswasser	1	10	Schieber für die Regelung des Luftstroms in der Feuerstelle	2

2	Holzbalken	4	11	Füße mit Öffnungen zum Montieren	4
3	Haken	5	12	Schornstein	1
4	Gehäuse mit doppelter Wand	1	13	Schornsteinschieber	1
5	Seitengriffe	2	14	Thermometer	1
6	Tablett für Kondenswasser	1	15	Türgriff	1
7	Tablett für Räucherspäne	1	16	Magnetische Tür aus doppeltem Blech	1
8	Dichtung	1	17	Mobiler Griff der Feuerstelle	1
9	Feuerstelle	1			

Zusatzausstattung:

BEZEICHNUNG	STÜCKZAHL
Schraube M5x10	14
Schraube M4x50	2
Mutter M6	2

Montage:

Nach Auspacken der Bestandteile, die sich in der Räucherammer befinden:

1. 4 Füße (11) unter Verwendung von 8 M5x10 Schrauben andrehen.
2. 2 Seitengriffe (5) unter Verwendung von 4 M5x10 Schrauben andrehen.
3. 1 Türgriff (15) unter Verwendung von 2 M5x10 Schrauben andrehen.
4. 1 Schornstein [12] unter Verwendung von 2 M5x10 Schrauben andrehen.
5. An beide Schieber je 1 sechseckige Buchse (10) mit Hilfe der M6-Mutter andrehen.
6. Das Thermometer in den markierten Punkt an der Wand eindrehen.

Vorbereitung der Produkte für das Räuchern

- Vor dem Räuchern kann die Haltbarkeit der Produkte durch Pökeln verlängert werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Brühen vor dem Räuchern durchzuführen, da nur Produkte mit geringstem Wassergehalt geräuchert werden sollten.
- Vor dem Aufhängen im Räucherofen sollten die Produkte gut getrocknet sein.
- An feuchten oder nassen Fleischstücken haften Rauchpartikel besser, es kommt dann zur ihrer Verflüssigung und es bildet sich eine unerwünschte Rußschicht.
- Auf keinen Fall sollte das zu räuchernde Produkt in der Sonne aufgehängt werden.

Räuchern:

1. Die Tür des Räucherofens öffnen.
2. Die Schublade der Feuerstelle herauschieben (9), in ihr ein Feuer auf Holzkohle oder Holzbrikett entfachen und nach dem Durchglühen wieder in die Kammer schieben.
3. Oberhalb des Bodens der inneren Kammer das Tablett (7) mit den gleichmäßig verteilten Räucherspänen platzieren und wiederum oberhalb dieses Tablett das Tablett für Kondenswasser (6) hineinschieben.
4. Die zuvor vorbereiteten Produkte in die Kammer geben. Größere und längere (z. B. Aale) Produkte an den Balken im oben Teil der Kammer oder unter Anwendung von Räucherhaken so aufhängen, dass sie einander nicht berühren. Dies verhindert, dass die Produkte ungleichmäßig geräuchert werden.
5. Die Tür des Räucherofens schließen.

Achtung: Während des gesamten Räuchervorgangs die Temperatur im Räucherofen mithilfe des an der Tür montieren Thermometers (14) kontrollieren Die Temperatur in der Räucherammer kann mithilfe der Feuerstellenschieber (10) und des Schornsteinschiebers (14) reguliert werden.

6. Nach dem Räuchern abwarten bis das Gericht etwas abkühlt, damit es leichter herausgenommen werden kann.

Je nach Vorlieben und der Art des Räucherns das abgekühlte Gericht brühen oder trocknen.

Um ein schmackhaftes und gesundes Produkt zu erhalten, muss der Räucherrauch bestimmte Kriterien erfüllen, die mit den verwendeten Holzarten und der Verbrennungstemperatur verbunden sind. Deshalb sollten nur geprüfte und entsprechend gereinigte Räucherspäne verwendet werden. Die Räucherspäne sollten vor dem Räuchern mit Wasser angefeuchtet werden, damit ihre optimale Verbrennung und die Entwicklung von Rauch sichergestellt werden.

Je nach Art des zubereiteten Gerichts, empfehlen wir folgende Späne:

	SCHWEINEFLEISCH	RINDFLEISCH	GEFLÜGEL	FISCH	HAMMELFLEISCH	WILDFLEISCH
BUCHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIRSCH	✓	✓	✓	✓		
BIRNE	✓		✓			
APFEL	✓			✓		
PFLAUME	✓					
ERLE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WALNUSS				✓		✓
EICHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Nutzen Sie die Möglichkeiten, welche verschiedene Räuchermethoden bieten:

- **Kalträuchern**

Findet bei einer Temperatur von 8 bis 25°C statt und bewirkt die stärkste Trocknung der geräucherten Produkte, es braucht auch viel Zeit. Es sollte mit Pausen verlaufen, in mehreren Phasen. Eine Räucherphase dauert gewöhnlich 5-12 Stunden. Zwischen den Phasen findet eine Lüftung statt (ca. 5 Stunden), um frische Luft zuzuführen. Dies bewirkt eine zusätzliche Trocknung der geräucherten Produkte und die Entstehung eines entsprechenden Aromas.

Je nach Produkt hat das gesamte Kalträuchern 3-5 Phasen.

Diese Methode wird bei Rohwürsten und Rohprodukten nach dem Pökeln verwendet (hauptsächlich Trockenpökeln). Die auf diese Weise zubereiteten Produkte sind schmackhaft und können sehr lange gelagert werden (an einem kühlen, abgedunkelten und luftigen Ort). Die Produkte sollten während des Räucherns und der Lagerung einander nicht berühren; sie sollten auch vor Staub und Licht geschützt werden.

- **Warmräuchern**

Auf diese Weise werden vor allem Brüh- und Kochprodukte zubereitet. Das Warmräuchern findet bei einer Temperatur von 24 bis 60°C statt. Es dauert maximal bis zu 24 Stunden.

- **Heißräuchern**

Bei dieser Methode wird eine Temperatur von 40 bis 90°C angewendet. Das Räuchern kann einige Stunden dauern. Heißräuchern wird vor allem bei Würsten und geräucherten Produkten angewandt, die schnell verbraucht werden sollen und die nach der Wärmebehandlung getrocknet, gebrüht oder gebraten werden können.

Vorsichtsmaßnahmen:

- Der Räucherofen ist nur für die Verwendung außerhalb von Räumen bestimmt, z. B. im Garten oder auf der Terrasse. Er darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- Das Gerät sollte auf ebenem Untergrund und weit von leichtbrennbaren Materialien aufgestellt werden.
- Während des Räucherns heizt sich das Gerät sehr auf, deshalb ist bei seiner Verwendung besondere Vorsicht geboten.
- Das Gerät während des Räucherns nicht an einen anderen Platz bringen.
- Sicher vor Kindern aufbewahren.

REZEPT

KRAKAUER WURST – GERÄUCHERT

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinefleisch II. Kl. (durchwachsen)
- 1 kg Schweinefleisch I. Kl.
- 0,5 kg Rindfleisch
- 200 g Speck oder Bauchspeck
- Eiweißdarm
- 5 g Kalisalpeter
- 70 g Salz
- 2-3 Knoblauchzehen
- 27 g Würzmischung für Krakauer Wurst

Zubereitung:

1. Das Fleisch 7-10 Tage lang bei einer Temperatur von 6°C in einer Lake aus Salz, Salpeter und Knoblauch pökeln. Den Speck nur salzen und in den Kühlschrank legen.
2. Nach dem Pökeln das Fleisch faschieren. Schweinefleisch in einem Fleischwolf durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 10 mm drehen. Speck durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 8 mm drehen. Rindfleisch zweifach durch eine Lochscheibe mit einer Bohrung von 3 mm drehen und sorgfältig mit 50 ml kaltem Wasser vermengen.
3. Anschließend alle Sorten des faschierten Fleisches miteinander vermischen, mit der Kräutermischung würzen (ev. mit auch Salz und Pfeffer abschmecken) und gründlich kneten. In der Zwischenzeit die Eiweiß-Wursthüllen einweichen.
4. Nach ca. 30 Minuten sind die Wursthüllen bereit, um sie mit dem Fleisch zu füllen. Zu diesem Zweck am besten einen Wurstfüller verwenden. Die Wursthüllen sehr genau und prall mit Fleisch füllen. Die Enden der Wursthülle mit Fleischfäden binden und Segmente von einer Länge von ca. 20 cm bilden.
5. So zubereitete Würste ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen.
6. Danach die Würste auf Haken aufhängen und mit dem Räuchern beginnen. Das Räuchern sollte ca. 30 Minuten, in einem Rauch aus Erlen- und Buchenspänen, bei einer Temperatur von 50°C stattfinden. Anschließend die Temperatur auf ca. 70°C erhöhen und 6 bis 8 Stunden halten.
7. Wenn die Würste eine goldene Farbe annehmen, das Räuchern beenden und sie in einen Raum mit einer Temperatur von ca. 10 bis 15 °C bringen, um sie weiter zu trocknen. Dieser Vorgang kann bis zu 7 Tage dauern.

Im Angebot der Firma BROWIN finden Sie das Assortiment, das zum Pökeln und Räuchern benötigt wird:

- Kalisalpeter zum Pökeln
- Räuchernetze – ideal zum Räuchern von Schinken
- Kräuter und Gewürze („Das Geheimnis von Opa Felix“, „Oma Leokadias Rezeptur“, „Tante Sofias Leidenschaft“ und viele andere)
- Räucherspäne
- Räucherhaken
- Wurstfüller



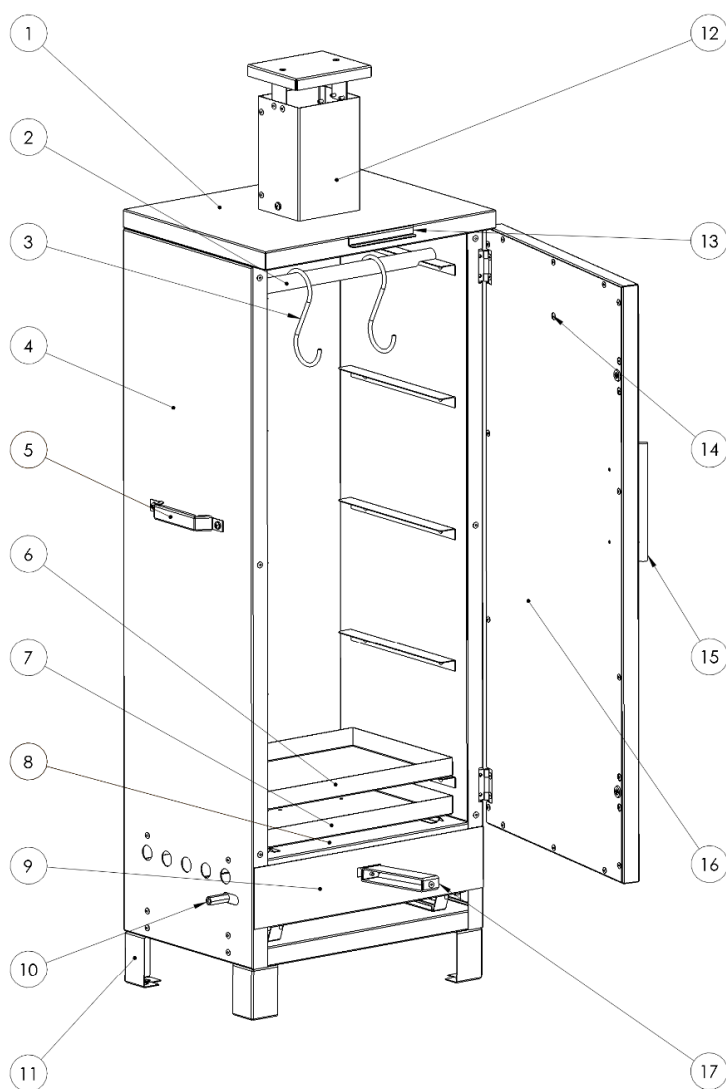
**- ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ -
САДОВАЯ КОПТИЛЬНЯ**

С КАМЕРОЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

№ 330230

Садовая коптильня с внутренней камерой, изготовленной из высококачественной нержавеющей стали. Идеальная для копчения мяса (лучше всего, самостоятельно приготовленного) и рыбы. Внутренняя камера отделена от топки специальной перегородкой, благодаря чему коптящиеся продукты получают аромат исключительно от сгорающей щепы (не контактируют с дымом от брикета). В коптильне есть возможность регулировки температуры через специальные нижние заслонки и дымоходную заслонку. Благодаря установленному под дымоходом подносу, конденсат не оседает на коптящихся блюдах. Конструкция устройства позволяет коптить продукты различных размеров.

Почувствуйте удовольствие, которое дает самостоятельное копчение и последующая дегустация вкусных, ароматных копченых мясных и рыбных блюд.



Оборудование:

№ пп.	НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ШТУК	№ пп.	НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
1	Крыша с вытяжкой	1	10	Заслонки для регулировки потока воздуха в топке	2

2	Деревянные балки	4	11	Ножки с отверстиями для крепления	4
3	Крюки	5	12	Дымоход	1
4	Корпус с двойной стенкой	1	13	Заслонка дымохода	1
5	Боковые держатели	2	14	Термометр	1
6	Поднос для конденсата	1	15	Держатель для дверей	1
7	Поднос для щепы	1	16	Магнитные дверцы из двойной жести	1
8	Перегородка	1	17	Мобильный держатель для топки	1
9	Топка	1			

Дополнительное оборудование:

НАЗВАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
Шуруп М5х10	14
Шуруп М4х50	2
Гайка М6	2

Монтаж:

Распакуйте составляющие, которые находятся в камере коптильни.

1. Прикрутите 4 ножки (11) с помощью 8 шурупов М5х10.
2. Прикрутите 2 боковых держателя (5) с помощью 4 шурупов М5х10.
3. Прикрутите 1 ручку для дверей (15) с помощью 2 шурупов М4х50.
4. Прикрутите 1 Дымоход [12] с помощью 2 шурупов М5х10.
5. К обеим заслонкам прикрутите по 1 шестиугольной втулке (10) при помощи гайки М6.
6. Термометр закрутите в отведенном месте в дверцах.

Подготовка продуктов к копчению

- Перед тем, как приступить к копчению, можно продлить срок хранения продуктов путем их маринования.
- Не рекомендуется варить продукты перед копчением, поскольку коптить лучше всего продукты с минимальным содержанием воды.
- Перед тем, как поместить продукты в коптильню, их следует хорошо просушить.
- На влажных и мокрых кусках мяса легче оседают частицы дыма, происходит их конденсация и образуется нежелательный слой сажи.
- Ни в коем случае нельзя вешать продукт, предназначенный для копчения, на солнце.

Копчение:

1. Откройте дверцу коптильни.
2. Достаньте из топочной камеры поддон (9), разожгите в нем древесный уголь или брикет, после того, как он разгорится, задвиньте поддон обратно в камеру.
3. Внизу внутренней камеры поместите поднос (7) с равномерно распределенной коптильной щепой, а над ним - поднос для конденсата (6).
4. Поместите в камеру для копчения заранее подготовленные продукты. Длинные и большие (например, угри), рекомендуется повесить на балках в верхней части камеры или с использованием коптильных крюков, чтобы продукты они не соприкасались друг с другом. Это предотвратит неравномерно копчение продуктов.
5. Закройте дверцы коптильни.

Внимание: Во время всего процесса копчения контролируйте температуру при помощи термометра (14), установленного в дверце. Температуру внутри камеры можно регулировать при помощи заслонок топки (10) и заслонки дымохода (13).

6. После копчения подождите, чтобы продукты слегка остыли, так их будет легче достать.

В зависимости от предпочтений и избранного метода копчения. Остывший копченый продукт можно отварить или просушить.

Чтобы получить вкусный и здоровый продукт, коптильный дым должен соответствовать определенным критериям по качеству дерева и температуры сгорания. Поэтому рекомендуется использовать исключительно проверенную и соответственно очищенную коптильную щепу. Перед копчением рекомендуется увлажнить ее водой, чтобы обеспечить оптимальное сгорание и образование дыма.

В зависимости от рода приготовленного блюда, рекомендуем следующую щепу:

	СВИНИНА	ГОВЯДИНА	ПТИЦА	РЫБА	БАРАНИНА	ДИЧЬ
БУК	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ЧЕРЕШНЯ	✓	✓	✓	✓		
ГРУША	✓		✓			
ЯБЛОНЯ	✓			✓		
СЛИВА	✓					
ОЛЬХА	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ				✓		✓
ДУБ	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Воспользуйтесь возможностями, которые дают различные методы копчения:

- **Холодное копчение**

Проходит при температуре от 8 до 25°C, вызывает очень сильное высыхание продуктов, также требует много времени. Должно проводиться с перерывами, в несколько подходов. Одна фаза копчения длится обычно 5-12 часов. Между фазами проводится проветривание (примерно 5 часов), целью которого является поступление свежего воздуха. Это дополнительно подсушивает продукты, а также создает соответствующий аромат.

В зависимости от продукта весь процесс холодного копчения состоит из 3-5 фаз.

Этот метод применяется для копчения сырых колбас и сырых изделий после маринования (в основном, сухого). Так приготовленные изделия очень вкусные, их можно должно хранить (в холодном, затененном и проветриваемом месте). Во время копчения и хранения продукты не должны соприкасаться, их рекомендуется беречь от пыли и света.

- **Теплое копчение**

Этим способом коптят все ошпаренные и вареных изделия. Это копчение при температуре от 24 до 60°C. Оно длится максимум до 24 часов.

- **Горячее копчение**

В этом случае температура достигает от 40 до 90°C. Копчение длится несколько часов. Этот способ используется, прежде всего, для колбас, копченых изделий быстрого употребления, которые после тепловой обработки можно высушить, ошпарить или запечь.

Меры предосторожности:

- Коптильня предназначена только для эксплуатации под открытым небом, например, в саду, на террасе. Ни в коем случае ее нельзя использовать в закрытом помещении.
- Устройство следует установить на ровной поверхности, вдали от легко воспламеняющихся материалов.
- В процессе копчения прибор сильно нагревается, поэтому следует соблюдать особую осторожность.
- Нельзя переносить прибор в процессе копчения.
- Хранить в недоступном для детей месте.

РЕЦЕПТ

КРАКОВСКАЯ КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Ингредиенты:

- 1,5 кг свинины второй категории (с прожилками жира)
- 1 кг свинины 1 категории
- 0,5 кг говядины
- 200 г сала или грудинки
- белковая оболочка
- 5 г калийной селитры
- 70 г соли
- 2-3 зубчика чеснока
- 27 г смеси приправ для краковской колбасы

Приготовление:

1. Маринуйте мясо в течение 7-10 дней при температуре примерно 6°C в маринаде из соли, селитры и чеснока. Сало просто посолите и отложите в холодильник.
2. После маринования мяса, прокрутите его на мясорубку. Свинину измельчите через сито размером 10 мм. Сало прокрутите через сито размером 8 мм. Говядину дважды измельчите в мясорубке через сито 3 мм, затем тщательно перемешайте с 50 мл холодной воды.
3. Все виды мяса соедините, добавьте смесь приправ (если надо - также солью и перцем), тщательно перемешайте. Тем временем намочите белковые оболочки, чтобы они размягчились.
4. Через 30 минут оболочка готова к наполнению мясным фаршем. Для этого лучше всего использовать шприц для колбас. Помните, что оболочку следует наполнять мясом очень тщательно и плотно. Концы оболочки свяжите нитью для копчения, оставляя хвостики длиной примерно 20 см.
5. Так подготовленные колбасы отложите для подсыхания на 2 часа при комнатной температуре.
6. После этого подвесьте колбасу на крючки и начните копчение. Оно должно длиться примерно 30 минут, в дыму ольхово-буковой щепы, при температуре 50°C. Затем повысьте температуру до примерно 70°C и поддерживайте ее от 6 до 8 часов.
7. Когда колбасы приобретут золотистый цвет, завершите копчение и перенесите колбасы в помещение с температурой 10-15°C для дальнейшего высыхания. Этот процесс может длиться до 7 дней.

В ассортименте фирмы BROWIN вы найдете все товары, необходимые для маринования и копчения:

- калийная селитра для маринования
- сетки для копчения, в том числе идеальные для копчения ветчины
- пряности и травы («Секрет дедушки Феликса», «Рецепт бабушки Леокадии», «Страсть тети Софии» и многие другие)
- щепа для копчения
- коптильные крюки
- шприцы для колбас



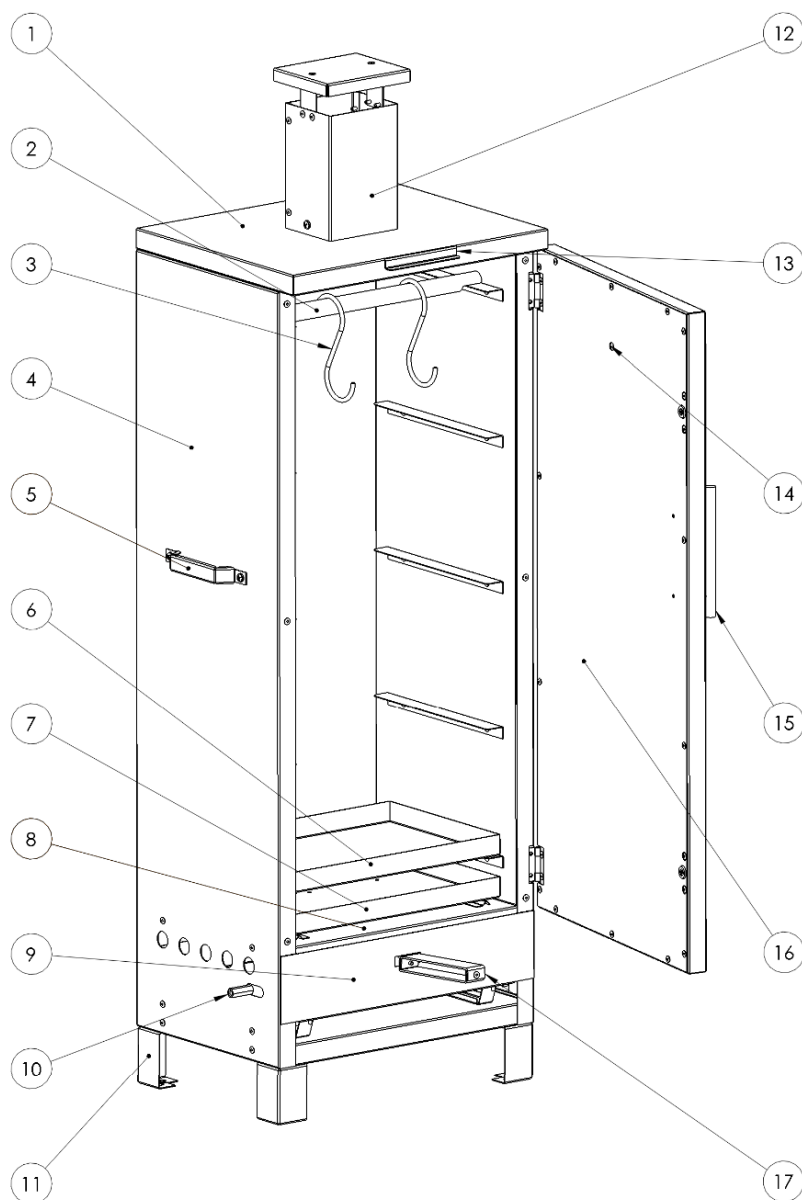
— NAUDOJIMO INSTRUKCIJA —
SODO RŪKYKLA

SU NERŪDIJANČIO PLIENO KAMERA

Nr. 330230

Sodo rūkykla su aukštos kokybės nerūdijančio plieno vidine kamera. Idealiai tinka rūkyti mėsos gaminius (geriausia savarankiškai paruoštus) ir žuvis. Vidinė kamera atskirta nuo pakuro kameros specialia diafragma, todėl rūkomi gaminiai įgauna tik deginamų skiedrų aromatą (nepatenka briketų dūmai). Specialiomis apatinėmis ir kamino sklendėmis galima reguliuoti rūkyklos temperatūrą. Kondensatas nelaša ant rūkomų gaminių, nes po kaminiu pritvirtintas kondensato padėkliukas. Sodo rūkykloje galima rūkyti įvairių dydžių produktus.

Verta pajusti pasitenkinimą, kurį suteikia savarankiškas rūkymas ir skanių, kvapnių rūkytų mėsos gaminių ar žuvų ragavimas.



Įranga:

EIL. NR.	PAVADINIMAS	VIENETŲ KIEKIS	EIL. NR.	PAVADINIMAS	VIENETŲ KIEKIS
1	Stogas su padėkliuku	1	10	Sklendės oro srautui pakuroje reguliuoti	2

2	Medinės sijos	4	11	Kojelės su tvirtinimo angomis	4
3	Kabliai	5	12	Kaminas	1
4	Korpusas su dviguba sienele	1	13	Kamino sklendė	1
5	Šoninės rankenos	2	14	Termometras	1
6	Kondensato padėkliukas	1	15	Durelių rankena	1
7	Skiedrų padėkliukas	1	16	Magnetinės durelės iš dvigubos skardos	1
8	Diafragma	1	17	Nešiojamoji pakuros rankena	1
9	Pakura	1			

Papildoma įranga:

PAVADINIMAS	VIENETŲ KIEKIS
Varžtas M5x10	14
Varžtas M4x50	2
Veržlė M6	2

Surinkimas:

Išpakavus visas dalis, kurios sudėtos rūkyklos kameroje:

1. Prisukti 4 kojeles (11) 8 varžtais M5x10.
2. Prisukti 2 šonines rankenas (5) 4 varžtais M5x10.
3. Prisukti 1 durelių rankeną (15) 2 varžtais M4x50.
4. Prisukti 1 kaminą (12) 2 varžtais M5x10.
5. Prie abiejų sklendžių prisukti po 1 šešiakampe įvorę (10) veržlę M6.
6. Termometrą įsukti į nurodytą vietą durelėse.

Rūkomų produktų paruošimas

- Prieš pradėdant rūkyti produktų vartojimo laiką galima pailginti juos sūdant.
- Nerekomenduojama prieš rūkant plikyti, nes rūkyti reikėtų produktus, kuriuose yra kuo mažiau vandens.
- Prieš kabinant produktus rūkykloje reikėtų juos gerai išdžiovinti.
- Prie drėgnų ar šlapių mėsos gabaliukų labiau limpa dūmų dalelės, jos kondensuojasi ir susidaro nepageidaujama suodžių sluoksnis.
- Jokiu atveju rūkyti skirtų produktų nereikėtų kabinti saulėje.

Rūkymas:

1. Atidaryti rūkyklos dureles.
2. Iš pakuros kameros ištraukti lovelį (9), užkurti jame medžio anglis arba medžio briketą ir įsidegus atgal įkišti į kamerą.
3. Vidinės kameros apačioje padėti padėkliuką (7) su tolygiai paskleistomis rūkymo skiedromis, o virš jo padėti kondensato padėkliuką (6).
4. Rūkymo kameroje sukabinti paruoštus produktus. Didesnius ir ilgesnius produktus (pvz., ungurius) rekomenduojama kabinti ant sijų viršutinėje kameros dalyje arba rūkymo kablių, kad nesiliestų. Tai leis išvengti netolygaus produktų rūkymo.
5. Uždaryti rūkyklos dureles.

Dėmesio: Visą rūkymo laiką tikrinti temperatūrą durelėse sumontuotu termometru (14). Temperatūrą kameros viduje galima reguliuoti pakuros (10) ir kamino sklendėmis (13).

6. Išrūkius palaukti, kol produktai šiek tiek atvės, kad būtų lengviau juos išimti.

Atsižvelgiant į tai, kas mėgstama, ir rūkymo būdą, atvėsusį gaminį reikėtų nuplūkyti arba padžiovinti.

Kad produktai būtų skanūs ir sveiki, rūkymo dūmai privalo atitikti tam tikrus reikalavimus, ypač susijusius su medienos rūšimi ir degimo temperatūra. Todėl geriausia naudoti patikrintas ir tinkamai išvalytas rūkymo skiedras. Prieš rūkant skiedras rekomenduojama sudrėkinti vandeniu, kad optimaliai degtų ir išskirtų dūmus.

Atsižvelgiant į ruošiamą patiekalą, siūlome šias skiedras:

	KIAULIENA	JAUTIENA	PAUKŠTIENA	ŽUVYS	AVIENA	ŽVĖRIENA
BUKAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TREŠNĖ	✓	✓	✓	✓		
KRIAUSĖ	✓		✓			
OBELIS	✓			✓		
SLYVA	✓					
ALKSNIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
GRAIKINIS RIEŠUTMEDIS				✓		✓
AŽUOLAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Pasinaudokite galimybėmis, kurias suteikia įvairūs rūkymo būdai:

- **Šaltasis rūkymas**

Gaminiai rūkomi nuo 8 iki 25 °C temperatūroje, smarkiausiai išdžiūsta ir prireikia daugiausia laiko. Šiuo būdu gaminiai rūkomi su pertraukomis, keliais etapais. Vienas rūkymo etapas paprastai trunka 5–12 valandų. Tarp etapų gaminiai vėdinami (apie 5 valandas), tiekiant šviežią orą. Tokiu būdu rūkomi gaminiai apdžiūsta ir susidaro tinkamas aromatas.

Atsižvelgiant į produktą, šaltuoju būdu rūkoma 3–5 etapais.

Šis būdas taikomas sūdytoms (daugiausia sausuoju būdu) žalioms dešroms ir gaminiams rūkyti. Šiuo būdu paruošti gaminiai ilgai negenda, būna skanūs ir galima juos labai ilgai laikyti (vėsioje, tamsioje ir vėdinamoje vietoje). Rūkomi gaminiai neturėtų liestis vienas su kitu, taip pat juos būtina saugoti nuo dulkių ir šviesos.

- **Šiltasis rūkymas**

Šiuo būdu rūkomi daugiausia plikyti ir virti gaminiai. Gaminiai rūkomi nuo 24 iki 60 °C temperatūroje. Paprastai rūkymas trunka iki 24 valandų.

- **Karštasis rūkymas**

Šiuo būdu gaminiai rūkomi nuo 40 iki 90 °C temperatūroje. Rūkymas gali trukti kelias valandas. Šis būdas naudojamas daugiausia greitai suvartojamoms dešroms, rūkytiems mėsos gaminiams rūkyti, kuriuos apdorojus šiluma galima džiovinti, plikyti arba kepti.

Atsargumo priemonės:

- Rūkykla skirta naudoti tik lauke, pvz., sode, terasoje. Draudžiama ją naudoti uždaroiose patalpose.
- Įrenginį statyti ant lygaus pagrindo ir atokiau nuo degių medžiagų.
- Rūkant įrenginys smarkiai įkaista, todėl jį naudojant būtina imtis ypatingų atsargumo priemonių.
- Draudžiama rūkant kilnoti įrenginį.
- Saugoti nuo vaikų.

RECEPTAS

RŪKYTA KROKUVOS DEŠRA

Sudedamosios dalys:

- 1,5 kg antros rūšies kiaulienos (su taukais)

- 1 kg pirmos rūšies kiaulienos
- 0,5 kg jautienos
- 200 g lašinių arba šoninės
- baltyminis apvalkalas
- 5 g kalio salietros
- 70 g druskos
- 2–3 česnako skiltelės
- 27 g Krokuvos dešros prieskonių mišinio

Gaminimas:

1. Mėsą sūdyti 7–10 dienų apie 6 °C temperatūroje druskos, salietros ir česnakų antpile. Lašinius tik pasūdyti ir palikti šaldytuve.
2. Sūdytą mėsą sumalti. Kiauliena malti mėsmale per sietelį su 10 mm dydžio akutėmis. Lašinius malti per sietelį su 8 mm dydžio akutėmis. Jautiena malti du kartus per sietelį su 3 mm dydžio akutėmis ir gerai išminkyti su 50 ml šalto vandens.
3. Paskiau visą maltą mėsą sumaišyti, pagardinti žolelių mišiniu (jeigu reikia, druska ir pipirais) ir gerai išminkyti. Pamerkti baltyminius apvalkalus, kad suminkštėtų.
4. Po maždaug 30 min. apvalkalai paruošti kimšti į juos mėsos įdarą. Tam geriausia naudoti kimštuvą. Stengtis mėsą į apvalkalą kimšti labai tiksliai ir tankiai. Apvalkalo galus surišti rūkymo siūlais, kad susidarytų apie 20 cm dalys.
5. Taip paruoštas dešras palikti apie 2 valandas kambario temperatūroje, kad išdžiūtų.
6. Paskiau sukabinti dešras ant kablių ir rūkyti. Rūkyti reikėtų apie 30 minučių alksnio ir buko skiedrų dūmuose 50 °C temperatūroje. Paskiau temperatūrą padidinti iki maždaug 70 °C ir rūkyti nuo 6 iki 8 valandų.
7. Kai dešros įgauna aukso spalvą, baigti rūkyti ir dešras perkelti į patalpą, kurioje temperatūra 10–15 °C, kur toliau džiovinamos. Džiovinimas gali trukti iki 7 dienų.

Įmonė „BROWIN“ siūlo mėsos gaminiams sūdyti ir rūkyti būtiną asortimentą:

- kalio salietrą,
- rūkymo tinklelius – puikiai tinka kumpiams rūkyti,
- žoleles ir prieskonius („Sekret Dziadka Feliksa“, „Receptura Babci Leokadii“, „Pasja Ciotki Zofii“ ir daug kitų),
- rūkymo skiedras,
- rūkymo kablius,
- kimštuvus. ‘



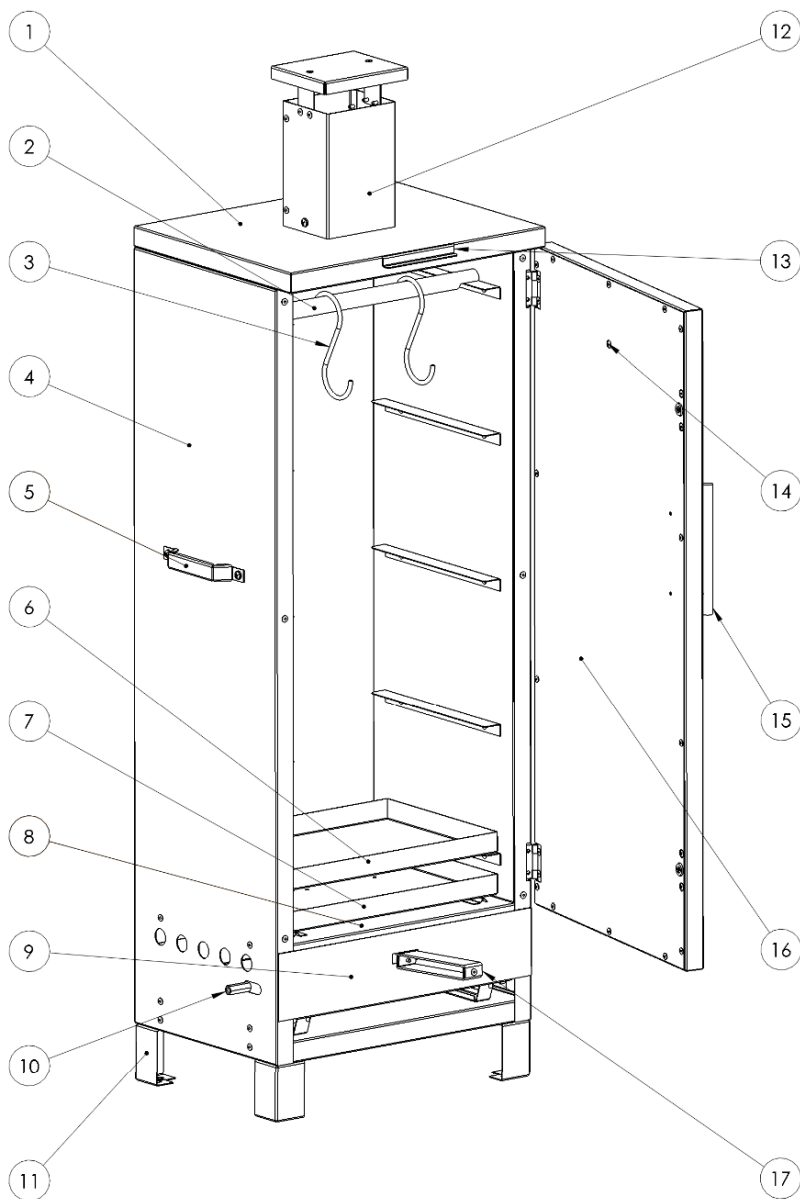
- LIETOŠANAS PAMĀCĪBA -
DĀRZA KŪPINĀTAVA
AR NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA KAMERU

Nr. 330230

Dārza kūpinātava ar iekšējo kameru, izgatavota no augstvērtīga nerūsējošā tērauda. Ideāla gaļas (vislabāk, patstāvīgi sagatavotas) un zivju kūpināšanai. Iekšējā kamera atdalīta no kurtuves ar speciālu starpsienu, kam pateicoties produkti iegūst tikai degošu skaidu aromātu (nekontaktē ar brikešu dūmiem). Kūpinātavas temperatūru ir iespējams regulēt caur speciāliem apakšējiem aizbīdņiem un

dūmvada aizbīdņi. Pateicoties zem dūmvada uzstādītai paplātei, kondensāts nenosēžas uz kūpināmā ēdiena. Ierīces konstrukcija ļauj kūpināt dažādu izmēru produktus.

Sajūtiēt apmierinājumu ko sniedz patstāvīga kūpināšana ar sekojošu gardu un aromātisku kūpinātu gaļas un zivju ēdienu degustāciju.



Aprīkojums:

Nr.p.k.	NOSAUKUMS	DAUZUMS GAB.	Nr.p.k.	NOSAUKUMS	DAUZUMS GAB.
1	Jumts ar velkmi	1	10	Gaisa plūsmas kurtuvē regulēšanas aizbīdņi	2
2	Koka sijas	4	11	Kājiņas ar atverēm stiprinājumiem	4
3	Āķi	5	12	Dūmvads	1
4	Korpuss ar dubultsienu	1	13	Dūmvada aizbīdņis	1
5	Sānu turētāji	2	14	Termometrs	1
6	Paplāte kondensātam	1	15	Turētājs durtiņām	1
7	Paplāte skaidām	1	16	Magnēta durvis no dubultā skārda	1
8	Starpsiena	1	17	Pārvietojams turētājs kurtuvei	1

9	Kurtuve	1			
---	---------	---	--	--	--

Papildus aprīkojums:

NOSAUKUMS	DAUDZUMS GAB.
Kokskrūve M5x10	14
Kokskrūve M4x50	2
Uzgrieznis M6	2

Montāža:

Izsaiņojiet sastāvdaļas, kuras atrodas kūpinātavas kamerā.

1. Pieskrūvējiet 4 kājiņas (11) ar 8 kokskrūvju M5x10 palīdzību.
2. Pieskrūvējiet 2 sānu turētājus (5) ar 4 kokskrūvju M5x10 palīdzību.
3. Pieskrūvējiet 1 durtiņu rokturi (15) ar 2 kokskrūvju M4x50 palīdzību.
4. Pieskrūvējiet 1 dūmvadu [12] ar 2 kokskrūvju M5x10 palīdzību.
5. Abiem aizbīdņiem pieskrūvējiet pa 1 sešskaldņu iemavai (10) ar uzgriežņa M6 palīdzību.
6. Termometru pieskrūvējiet tam paredzētajā vietā uz durtiņām.

Produktu sagatavošana kūpināšanai

- Pirms uzsākt kūpināšanu, ir iespējams pagarināt produktu glabāšanas termiņu tos marinējot.
- Pirms kūpināšanas nav ieteicams vārīt produktus, jo vislabāk produkti ir kūpināmi ar minimālu ūdens saturu.
- Pirms produktu ievietošanas kūpinātavā, tie ir labi jānosusina.
- Uz mitriem un slapjiem gaļas gabaliem vieglāk nosēžas dūmu daļiņas, notiek to kondensācija un veidojas nevēlama kvēpu kārtā.
- Nekādā gadījumā nedrīkst kūpināšanai paredzēto produktu izkārt saulē.

Kūpināšana:

1. Atveriet kūpinātavas durtiņas.
2. No kurtuves kameras izņemiet paplāti (9), aizdedziniet tajā kokogles vai briketes, kad tās būs aizdegušās, iebīdiet paplāti atpakaļ kamerā.
3. Iekšējās kameras apakšā novietojiet paplāti (7) ar vienmērīgi izlīdzinātām kūpināšanas skaidām, bet zem tās – paplāti kondensātam (6).
4. Ievietojiet kūpināšanas kamerā iepriekš sagatavotos produktus. Garus un lielus (piemēram, zušus) ir ieteicams pakarināt uz sijām kameras augšdaļā vai, izmantojot kūpināšanas aķus, lai produkti nesaskartos viens ar otru. Tas novērsīs nevienmērīgu produktu kūpināšanu.
5. Aizveriet kūpinātavas durtiņas.

Uzmanību: Visa kūpināšanas procesa laikā kontrolējiet temperatūru ar durtiņās iemontētā termometra palīdzību (14). Temperatūru kameras iekšpusē ir iespējams regulēt ar kurtuves aizbīdņu (10) un dūmvada aizbīdņa (13) palīdzību.

6. Pēc kūpināšanas nogaidīt līdz produkti nedaudz atdzīst, tā tos būs vieglāk izņemt.

Atkarībā no gaumes un izvēlētas kūpināšanas metodes, atdzisušo kūpināto produktu var novārīt vai apžāvēt.

Lai iegūtu garšīgu un veselīgu produktu, kūpināšanas dūmiem ir jāatbilst noteiktiem kritērijiem pēc koka kvalitātes un degšanas temperatūras. Tādēļ ir ieteicams lietot tikai pārbaudītas un atbilstoši attīrītas kūpināšanas skaidas. Lai nodrošinātu optimālu degšanu un dūmu veidošanos, pirms kūpināšanas ir ieteicams tās samitrināt ar ūdeni.

Atkarībā no gatavojamā ēdiena veida, ir ieteicamas šādas skaidas:

	CŪKGAĻA	LIELLOPU GAĻA	MĀJPUTNI	ZIVIS	AITAS GAĻA	MEDĪJUMS
--	---------	---------------	----------	-------	------------	----------

DIŽSKABĀRDIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIRŠKOKS	✓	✓	✓	✓		
BUMBIERE	✓		✓			
ĀBELE	✓			✓		
PLŪMJKOKS	✓					
ALKSNIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VALRIEKSTKOKS				✓		✓
OZOLS	✓	✓	✓	✓		

Izmantojiet iespējas, ko dod dažādas kūpināšanas metodes:

- **Aukstā kūpināšana**

Notiek pie 8 līdz 25°C temperatūras, izraisa ļoti spēcīgu produktu izžūšanu, kā arī prasa ilgu laiku. Jāveic ar pārtraukumiem, vairākos paņēmienos. Viena kūpināšanas fāze parasti ilgst 5-12 stundas. Starp fāzēm tiek veikta vēdināšana (apmēram 5 stundas), kuras nolūks ir svaiga gaisa piekļūšana. Tas papildus apžāvē produktus, kā arī rada attiecīgu aromātu.

Atkarībā no produkta, viss aukstās kūpināšanas process sastāv no 3-5 fāzēm.

Šī metode tiek pielietota, lai kūpinātu jēlas desas un siera izstrādājumus pēc marinēšanas (galvenokārt, sausās). Tā sagatavoti izstrādājumi ir ļoti garšīgi, tie ir glabājami aukstā, ēnainā un labi vēdināmā vietā. Kūpināšanas un glabāšanas laikā produktiem nav jāsaskaras, tos ir ieteicams sargāt no putekļiem un gaismas.

- **Siltā kūpināšana**

Ar šo metodi tiek kūpināti visi noplaucētie un vārītie izstrādājumi. Šī kūpināšanai notiek pie 24 - 60°C grādu temperatūras un ilgst maksimāli līdz 24 stundām.

- **Karstā kūpināšana**

Šajā gadījumā temperatūra sasniedz 40 - 90°C grādus. Kūpināšana ilgst vairākas stundas. Šis veids tiek lietots, pirmkārt, desām, ātri lietojamiem kūpinātiem izstrādājumiem, kurus pēc siltuma apstrādes var žāvēt, noplaucēt vai sacept.

Drošības pasākumi:

- Kūpinātava ir paredzēta lietošanai tikai svaigā gaisā, piemēram, dārzā, uz terases. Nekādā gadījumā to nedrīkst lietot slēgtās telpās.
- Ierīce ir jānovieto uz līdzenas virsmas, tālu no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Kūpināšanas procesā ierīce stipri sakarst, tādēļ ir jāievēro īpaša piesardzība.
- Kūpināšanas procesa laikā ierīci nedrīkst pārvietot.
- Uzglabāt bērniem nepieejamā vietā.

RECEPTES

KRAKOVAS KŪPINĀTĀ DESA

Sastāvdaļas:

- 1,5 kg otrās kategorijas cūkgaļas (ar tauku dzīslīnām)
- 1 kg 1. kategorijas cūkgaļas
- 0,5 kg liellopu gaļas
- 200 g speķa vai krūtiņas
- cīpslenes apvalks
- 5 g kālija salpetra
- 70 g sāls
- 2-3 ķiploku daiviņas
- 27 g Krakovas desas garšvielu maisījums

Pagatavošana:

1. Marinējiet gaļu 7-10 dienas, pie temperatūras apmēram 6°C, marinādē no sāls, salpetra un ķiplokiem. Speķi vienkārši apsāļiet un nolieciet ledusskapī.
2. Pēc gaļas marinēšanas, to samāļiet gaļasmašīnā. Cūkgaļu sasmalciniet caur 10mm sietu. Speķi – caur 8 mm sietu. Liellopu gaļu sasmalciniet gaļasmašīnā caur 3 mm sietu, tad rūpīgi sajauciet ar 50 ml auksta ūdens.
3. Sajauciet visus gaļas veidus, pievienojiet garšvielu maisījumu (ja nepieciešams – arī sāli un piparus), rūpīgi sajauciet. Pa to laiku iemērciet cīpslenes apvalkus, lai tie kļūtu mīksti.
4. Pēc 30 minūtēm apvalki ir gatavi piepildīšanai ar maltās gaļas maisījumu. Šajā nolūkā vislabāk ir izmantot desu šprici. Atcerieties, ka apvalks ir jāpiepilda ar gaļu ļoti rūpīgi un blīvi. Apvalka galus aizsieniet ar kūpināšanas diegu, atstājot apmēram 20 cm garus galus.
5. Tā sagatavotas desas nolieciet apžūt istabas temperatūrā aptuveni uz 2 stundām.
6. Tad uzkariet desu uz āķiem un sāciet kūpināšanu. Tai ir jāilgst apmēram 30 minūtes, alkšņa – dižskābārža skaidu dūmos, pie temperatūras - 50°C. Tad paaugstiniet temperatūru apmēram līdz 70°C un uzturiet to 6 - 8 stundas.
7. Kad desas iegūs zeltainu krāsu, pabeidziet kūpināšanu un pārvietojiet desas turpmākai žūšanai telpā pie 10-15°C temperatūras. Šis process var ilgt līdz 7 dienām.

Firmas BROWIN asortimentā Jūs atradīsiet visas preces, kas nepieciešamas marinēšanai un kūpināšanai:

- kālija salpetri marinēšanai
- kūpināšanas sietus, tai skaitā ideālus šķiņķa kūpināšanai
- garšvielas un garšzāles (“Vectētiņa Fēliksa noslēpums”, “Vecmāmiņas Leokādijas recepte”, “Sofijas tantes kaislība” un daudzas citas)
- kūpināšanas skaidas
- kūpināšanas āķus
- desu šprice

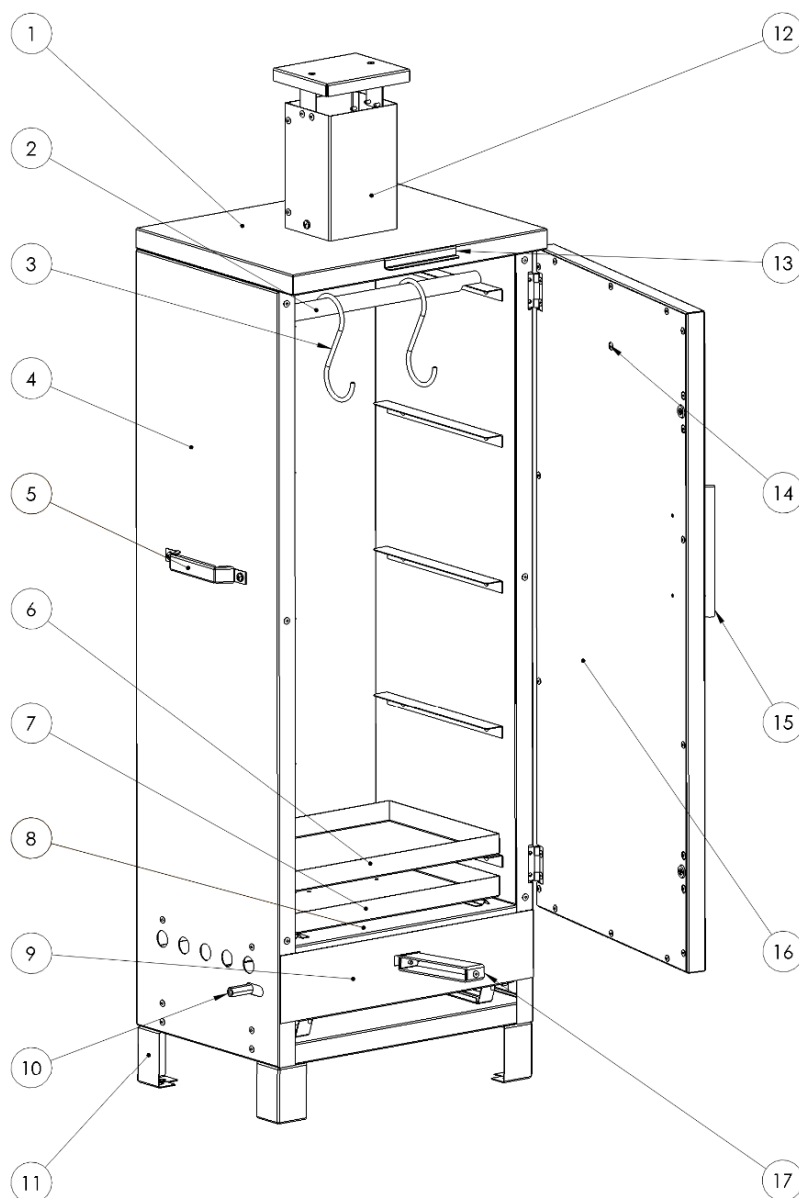


KASUTUSJUHEND ROOSTEVABA TERASEST VÄLI-SUITSUAHI

NR 330230

Sisekambriga väli-suitsuahi on tehtud hea kvaliteediga roostevaba terasest. Suitsuahi sobib suurepäraselt liha (parim on enda ettevalmistatud) ja kala suitsutamiseks. Sisekamber on koldeosast eraldatud spetsiaalse vaheseinaga. Nii tulevad tooted eriti aromaatsed just suitsutamiselastude kasutamise korral (ei puutu briketisuitsuga kokku). Suitsutamistemperatuuri saab seada ahju allosas olevate avade ja suitsusiibriga. Kondensaat kogutakse suitsukäigu all olevasse nõusse ja niiviisi ei satu see suitsutavatele toodetele. Suitsuahju ehitus võimaldab suitsutada eri suurusega tooteid.

Tundke rõõmu oma suitsuahjust, suitsutamisesest ning maitsvatest ja aromaatsetest liha- ja kalaroojadest.



Seadmed

Jrk-nr	NIMETUS	KOGUS	Jrk-nr	NIMETUS	KOGUS
1	Avaga kaas	1	10	Kolde õhusiibrid	2
2	Puupulgad	4	11	Avadega jalad	4
3	Konksud	5	12	Suitsukäik	1
4	Topeltseinaga korpus	1	13	Suitsukäigu siiber	1
5	Küljekäepide	2	14	Termomeeter	1
6	Kondensaadipann	1	15	Uksehoidik	1
7	Laastuvann	1	16	Magnetiga suletavad topeltseinaga ukсед	1
8	Vahesein	1	17	Koldeosa eemaldatav käepide	1
9	Põlemismaterjali sahtel (kolle)	1			

Lisaseadmed

NIMETUS	KOGUS
---------	-------

Kruvi M5 × 10	14
Kruvi M4 × 50	2
Mutter M6	2

Paigaldamine

Pakkige ahju sees olevad detailid lahti.

1. Kinnitage 4 jalga (11) 8 kruviga M5 × 10.
2. Kinnitage 2 küljekäepidet (5) 4 kruviga M5 × 10.
3. Kinnitage 1 uksekäepide (15) 2 kruviga M4 × 50.
4. Kinnitage 1 suitsukäik (12) 2 kruviga M5 × 10.
5. Kinnitage mõlema siibri külge M6 mutriga 1 kuuetahtuline puks (10).
6. Kinnitage termomeeter uksele selleks ettenähtud kohas.

Suitsutamiseks ettevalmistamine

- Enne suitsutamist võib toodete säilivusaega pikendada nende marineerimisega.
- Suitsutatavaid tooteid ei soovitata eelnevalt keeta. Kõige parem on suitsutada vähese vee-sisaldusega tooteid.
- Enne toodete suitsuahju asetamist tuleb neid hästi kuivatada.
- Märjale ja niiskele lihale jäävad suitsuosakesed kergemini külge, nad kondenseeruvad ja moodustavad tahmakihi.
- Ühelgi juhul ei tohi suitsutamiseks ettenähtud toodet hoida otsese päikesevalguse käes.

Suitsutamine

1. Avage suitsuahju ukсед.
2. Võtke sahtel (9) välja, süüdake selles püüsüsi või brikett. Pärast põlema hakkamist asetage sahtel ahju tagasi.
3. Asetage ühtlase laastukihiga kaetud vann (7) kambri alaossa ja selle kohale kondensaadipann (6).
4. Asetage eelnevalt ettevalmistatud tooted suitsutuskambrisse. Pikad või suured tooted (näiteks angerjas) soovitatakse riputada ahju ülaossa tugeledele või konksude otsa nii, et nad üksteise vastu ei puutuks. Sellisel juhul on suitsutamise tulemus ühtlane.
5. Sulgege suitsuahju ukсед.

Tähelepanu! Kontrollige temperatuuri kogu suitsutamise jooksul ukse külge paigaldatud termomeetriga (14). Ahju temperatuuri saab seada siibritega (10) ja suitsukäigu siibriga (13).

6. Pärast suitsutamist oodake, kui tooted on pisut jahtunud, siis on neid lihtsam kätte saada.

Sõltuvalt eelistusest ja suitsutamisviisist võib jahtunud tooteid läbi keeta või kuivatada.

Maitsva ja tervisliku toote saamiseks peab suits olema suitsutuslaastu ja põlemistemperatuuri teatud tingimuste kohane. Seetõttu soovitatakse kasutada ainult järeleproovitud ja puhastatud suitsutus-laastu. Parima põlemise ja suitsu tekkimise jaoks soovitatakse laastu enne suitsutamist veega niisutada.

Sõltuvalt tootest soovitame järgmist suitsutuslaastu:

	SEALIHA	LOOMALIHA	LINNULIHA	KALA	LAMBALIHA	METSLINNULIHA
PÖÖK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KIRSIPUU	✓	✓	✓	✓		
PIRNIPUU	✓		✓			
ÕUNAPUU	✓			✓		
PLOOMIPUU	✓					
LEPAPUU	✓	✓	✓	✓	✓	✓
KREEKA PÄHKEL				✓		✓
TAMMEPUU	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Kasutage erinevate suitsutamiskiiside võimalusi!

- **Külmsuitsutamine**

Toimub temperatuuril +8...+25 °C. Põhjustab toodete väga intensiivse kuivamise, kestab kaua. Külmsuitsutamist tuleb teha vaheaegadega, mitme toiminguga. Üks toiming kestab tavaliselt 5...12 tundi. Toimingute vaheaegadel tuleb ahju värske õhu sissevõtmiseks tuulutada (u 5 tundi). See kuivatab tooteid täiendavalt ja lisab kohast maitset.

Sõltuvalt tootest koosneb külmsuitsutamine 3...5 toimingukorrast.

Kasutatakse peamiselt kuivmarineerimise järgselt toorjuustu ja toortoodete suitsutamiseks. Tooted on väga maitavad, neid saab kaua säilitada (jahedas, varjulises ja tuulutatavas kohas). Tooted ei tohi suitsutamise ja säilitamise ajal omavahel kokku puutuda. Soovitatav on neid hoida tolmu ja valguse eest kaitstult.

- **Soesuitsutamine**

Soesuitsutamise töödelatakse kõiki kupatatud ja keedetud tooteid. Suitsutamistemperatuur on 24...60 °C. Toiming kestab maksimaalselt 24 tundi.

- **Kuumsuitsutamine**

Suitsutamistemperatuur on 40...90 °C. Toiming kestab mõni tund. Seda meetodit kasutatakse eelkõige kiiremaks tarbimiseks mõeldud vorsti ja singi jaoks, mida saab pärast suitsutamist kuivatada, aurutada või küpsetada.

Ohutusmeetmed

- Suitsuahju on ette nähtud kasutamiseks ainult välitingimustes, näiteks aias või terrassil. Suitsuahju kasutamine siseruumis on keelatud!
- Paigaldage suitsuahju tasasele pinnale, kergestiühtivast materjalist eemal.
- Ahi kuumeneb suitsutamise ajal tugevalt. Seetõttu tuleb sel ajal olla eriti ettevaatlik.
- Suitsuahju teiselaldamine suitsutamise ajal on keelatud!
- Hoidke ahju lastele kättesaamatus kohas!

RETSEPT

SUITSUTATUD KRAKOVI VORST

Koostis:

- 1,5 kg 2. sordi sealiha (läbikasvanud)
- 1 kg 1. sordi sealiha
- 0,5 kg loomaliha
- 200 g pekki või rinnatükki
- valgulist vorstinahka
- 5 g kaaliumsalpeetrit
- 70 g soola
- 2–3 küüslauguküünt
- 27 g Krakovi vorsti maitseainesegu

Valmistamine

1. Marineerige liha 7...10 päeva 6 °C temperatuuri juures soolast, salpeetrist ja küüslaugust valmistatud marinaadis. Soolake pekk ja hoidke külmikus.
2. Laske marineeritud liha läbi hakklihamasina. Peenestage sealiha läbi 10mm avade. Pekk laske läbi 8mm avade. Laske loomaliha kaks korda läbi hakklihamasina (avad 3 mm), seejärel segage hoolikalt 50 ml külma veega.
3. Segage kogu liha kokku, lisage maitseainesegu (vajadusel ka soola ja pipart) ja segage hoolikalt. Niisutage valgulisi vorstinahku, et need muutuksid pehmemaks.
4. Umbes 30 minuti pärast on vorstinahad lihamassiga täitmiseks valmis. Selleks on kõige parem kasutada vorstipritsi. Vorstinahk tuleb lihaga täita väga hoolikalt ja tihedalt! Siduge otsad niidiga

suitsutusniidiga kinni jättes u 20 cm pikkused otsad.

5. Jätke sel viisil valmistatud vorstid toatemperatuuri juures 2 tunniks kuivama.

6. Pärast seda riputage vorstid konksude otsa ja alustage suitsutamiseega. Lepa-pöögilaastudega suitsutamine temperatuuril 50 °C peab kestma u 30 minutit. Seejärel tõstke temperatuuri kuni u 70 °C ja hoidke seda 6...8 tundi.

7. Kui vorstid on kuldse varjundiga, lõpetage suitsutamine ja viige need kuivamiseks 10...15 °C temperatuuriga ruumi. Toiming võib kesta kuni 7 päeva.

BROWINI tootevalikus leiate kõik marineerimiseks ja suitsutamiseks vajalikud kaubad

- marineerimise kaaliumsalpeeter
- suitsutusrestid, sh parimad singi suitsutusrestid
- maitseained (Vanaisa Feliksi saladus, Vanaema Leokadia retsept, Tädi Sofia kirg jpm)
- suitsutuslaast
- suitsutuskonksud
- vorstipritsid

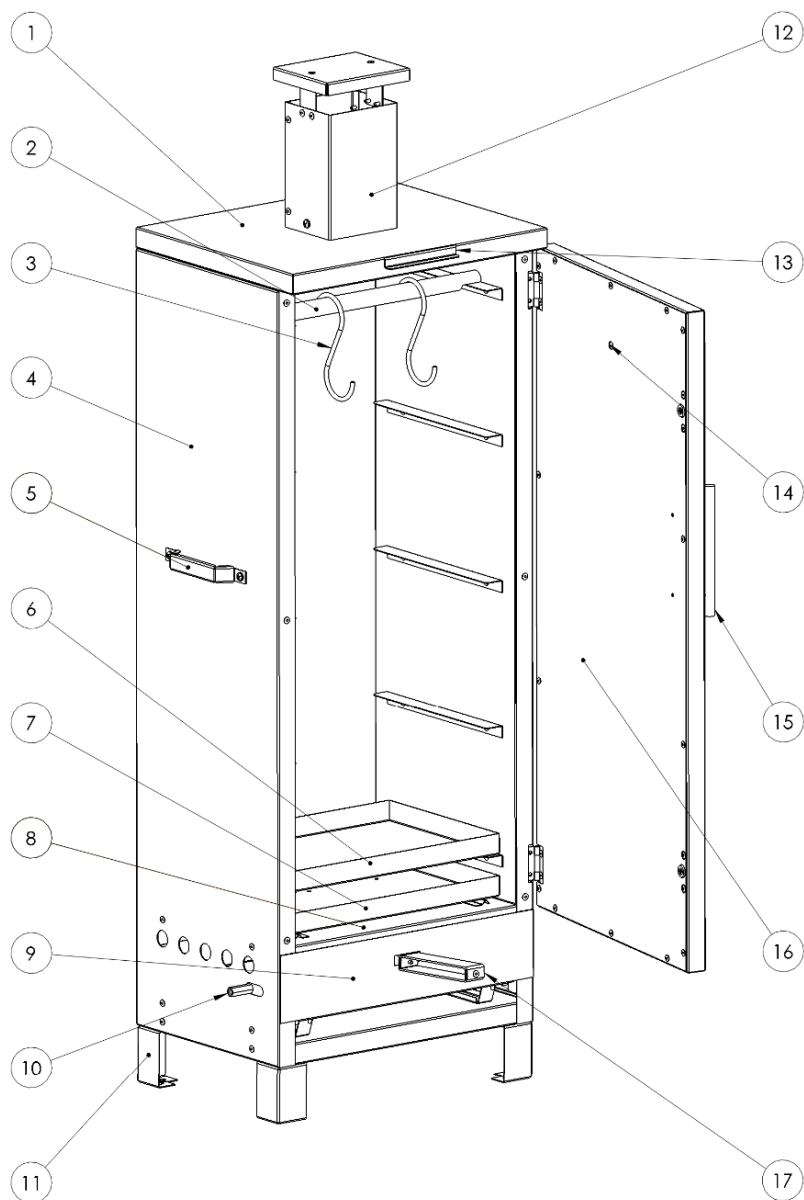


— INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE — AFUMĂTOARE DE GRĂDINĂ CU CAMERĂ DIN OȚEL INOXIDABIL

No 330230

Afumătoare de grădină cu cameră interioară din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Ideală pentru afumatul cărnii (de preferat pregătită manual) și pentru pește. Camera interioară a fost separată de camera de ardere printr-o diafragmă specială, datorită căreia produsele afumate obțin arome numai de la așchiile de lemn aprinse (fără contact cu fumul produs de bricheți). Afumătoarea oferă posibilitatea de reglare a temperaturii prin închizătoare speciale inferioare și o închizătoare a hornului. Datorită tăvii de scurgere montate sub coșul de fum, condensul nu cade pe alimentele afumate. Construcția dispozitivului vă permite să afumați produse de diferite dimensiuni.

Merită să simțiți satisfacția oferită de afumatul propriu și să degustați carne delicioasă, aromată sau pește afumat.



Dotare:

NR.	DENUMIREA	NUMĂR DE BUCĂȚI	NR.	DENUMIREA	NUMĂR DE BUCĂȚI
1	Acoperiș cu picurătoare	1	10	Închizătoare pentru reglarea debitului de aer în camera de ardere	2
2	Bare din lemn	4	11	Picioare cu orificii de fixare	4
3	Cârlige	5	12	Coș de fum	1
4	Corp cu perete dublu	1	13	Închizătoare a coșului de fum	1
5	Mânere laterale	2	14	Termometru	1
6	Tavă pentru condens	1	15	Mâner ușă	1
7	Tavă pentru așchii de lemn	1	16	Ușă magnetică din tablă dublă	1
8	Diafragmă	1	17	Suport mobil al vetrei de ardere	1
9	Vatră de ardere	1			

Echipeare suplimentară:

DENUMIREA	NUMĂR DE BUCĂȚI
Șurub M5x10	14
Șurub M4x50	2
Piuliță M6	2

Montajul:

După despachetarea componentelor care se află în camera afumătorii:

1. Strângeți cele 4 picioare (11) folosind 8 șuruburi M5x10.
2. Strângeți cele 2 mânere laterale (5) folosind 4 șuruburi M5x10.
3. Strângeți 1 mâner la ușa (15) folosind 2 șuruburi M4x50.
4. Strângeți 1 coș de fum [12] folosind 2 șuruburi M5x10.
5. Înșurubați câte o bucsă hexagonală (10) pe ambele zăvoare folosind o piuliță M6.
6. Înșurubați termometrul la locul indicat din ușa.

Pregătirea produselor pentru afumare

- Înainte de a începe afumarea, puteți prelungi perioada de valabilitate a produselor preparate prin murarea acestora în saramură.
- Nu se recomandă, însă, opărirea produselor în apă înainte de afumare, deoarece produsele care urmează să fie afumate ar trebui să conțină o cantitate cât mai redusă de apă.
- Înainte de a agăța produsele în camera de afumare acestea trebuie să fie uscate bine.
- De bucățile ude sau umede de carne fumul se lipește mai bine, are loc picurarea acestuia, ceea ce duce la formarea unui strat nedorit de funingine.
- În nici un caz produsul destinat afumării nu trebuie expus la soare.

Afumarea:

1. Deschideți ușa afumătorii.
2. Scoateți jgheabul (9) din camera de ardere, aprindeți brichetele de cărbune sau lemn și plasați-l înapoi în cameră după ce se aprinde bine.
3. În partea de jos a camerei interioare așezați o tavă cu așchii de afumat distribuite uniform, iar deasupra acesteia tava pentru condens (6).
4. Introduceți în camera de afumare produsele pregătite anterior. Produsele mai mari și mai lungi (de ex. țiparii) ar trebui să fie atârinate pe barele din partea superioară a camerei sau cu ajutorul cârligelor de afumat, astfel încât să nu se atingă între ele. Acest lucru va împiedica afumarea neuniformă a produselor.
5. Închideți ușa afumătorii.

Atenție: În timpul întregului proces de afumare, controlați temperatura cu ajutorul unui termometru (14) montat pe ușa. Temperatura din interiorul camerei poate fi reglată folosind închizătoarele camerei de ardere (10) și închizătoarele coșului de fum (13).

6. După afumat, așteptați până când bucatele se răcesc puțin, făcând astfel mai ușoară scoaterea acestora.

În funcție de preferințele dvs. și de tipul afumatului, bucatele răcite trebuie să fie opărite sau uscate.

Pentru a obține un produs gustos și sănătos, fumul trebuie să îndeplinească anumite criterii, legate în special de tipurile de lemn utilizat și de temperatura de ardere. Prin urmare, cel mai bine este să cumpărați așchii de afumat testate și curățate corespunzător. Înainte de afumat, se recomandă umezirea lor cu apă pentru a asigura combustia lor optimă și producerea fumului.

În funcție de tipul de bucate preparate, vă recomandăm următoarele așchii de lemn:

	PORC	VITĂ	PASĂRE	PEȘTE	OAIE	VÂNAT
FAG	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CIREȘ	✓	✓	✓	✓		
PĂR	✓		✓			
MĂR	✓			✓		

PRUN	✓					
ANIN	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NUC				✓		
STEJAR	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Profitați de posibilitățile oferite de diferite metode de afumare:

- **Afumare la rece**

Aceasta are loc la o temperatură de la 8 până la 25°C și produce cea mai puternică uscare a produselor afumate și necesită un timp mai lung de afumare. Ar trebui să se efectueze cu pauze, în mai multe faze. Prima fază de afumare durează de obicei 5-12 ore. Între faze, are loc aerisirea (aproximativ 5 ore) pentru a furniza aer proaspăt. Acest lucru duce la o uscare suplimentară a produselor afumate, cât și crearea unei arome adecvate.

În funcție de produs, întregul proces de afumare la rece este format din 3-5 faze.

Această metodă este utilizată pentru afumatul cârnaților cruzi și a produselor crude după murare (în principal uscate). Produsele preparate în acest mod sunt durabile, gustoase și pot fi depozitate mult timp (într-un loc răcoros, întunecat și aerisit). Produsele în timpul afumării și depozitării nu trebuie să se atingă reciproc, ci și să fie protejate de praf și lumină.

- **Afumarea la cald**

În acest mod sunt afumate în special produsele destinate opăririi și fierberii. Aceasta este o afumare la o temperatură de la 24 până la 60°C. Durează de obicei maxim 24 de ore.

- **Afumare fierbinte**

Metoda utilizează o temperatură de la 40 până la 90°C. Afumarea poate dura câteva ore. Această metodă de afumare este folosită în principal pentru cârnați, slănină afumată, destinată consumului rapid, care după tratarea termică poate fi uscată, opărită sau coaptă.

Măsuri de precauție:

- Afumătoarea este destinată exclusiv utilizării în aer liber, de ex. în grădină sau pe terasă. Nu poate fi utilizată în nici o încăpere închisă.
- Dispozitivul trebuie așezat pe o suprafață uniformă și departe de materiale inflamabile.
- În timpul procesului de afumare, dispozitivul devine foarte fierbinte, deci aveți grijă atunci când îl utilizați.
- Nu mișcați dispozitivul în timpul afumatului.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.

REȚETĂ

SALAM DE CRACOVIA - AFUMAT

Ingrediente:

- 1,5 kg carne de porc clasa II (cu grăsime)
- 1 kg carne de porc clasa I
- 0,5 kg carne de vită
- 200 g slănină sau bacon
- membrană de proteine
- 5 g azotat de potasiu (silitră)
- 70 g sare
- 2-3 cățel de usturoi
- 27 g amestec de condimente pentru salam de Cracovia

Pregătirea:

1. Carnea trebuie ținută în saramură timp de 7-10 zile la o temperatură de aprox. 6°C într-o soluție formată din sare, azotat de potasiu și usturoi. Slăcina trebuie sărată și pusă la frigider.

2. După perioada de murare tocăm carnea. Carnea de porc trebuie mărunțită în mașina de tocat folosind sita cu ochiuri de mărimea 10 mm. Slănina trebuie tocată prin sita cu ochiuri de 8 mm. Carnea de vită trebuie tocată de două ori prin sita cu ochiuri de 3 mm și amestecată bine cu 50 ml de apă rece.
3. Apoi toate felurile de carne tocată trebuie amestecate, asezonate cu amestec de condimente (eventual mai adăugăm sare și piper după gust) și amestecăm foarte bine. Între timp, punem în apă membranele de proteine ca să înmoaie.
4. După aprox. 30 min membranele sunt gata de umplere cu carnea tocată. În acest scop cel mai bine e să utilizăm mașina de umplut cârnați. Nu uitați să îndesați bine carnea în membrană. Legați capetele membranei cu ață pentru carne pentru a forma secțiuni de 20 cm.
5. Lăsați cârnații pregătiți să se usuce aproximativ 2 ore la temperatura camerei.
6. După acest timp, agățați cârnații de cârlige și începeți să-i afumați. Afumarea ar trebui să dureze aproximativ 30 de minute, în fumul provenit din așchii de arin la temperatura de 50°C. Apoi, ridicăm temperatura până la aprox. 70°C și o menținem timp de 6 până la 8 ore.
7. Când salamul va prinde culoare devenind ușor auriu, terminăm etapa de afumare și îl trecem într-o încăpere cu temperatura de aprox. 10-15°C cu scopul de uscare. Acest proces poate dura până la 7 zile.

În oferta companiei BROWIN veți găsi întregul sortiment de produse pentru murare și afumare:

- azotat de potasiu (silitră)
- plase de afumat - perfecte pentru afumarea șuncilor
- plante și mirodenii (Secretul bunicului Feliks, rețeta bunicii Leokadia, pasiunea mătușii Zofia și multe altele)
- așchii pentru afumat
- cârlige pentru afumat
- dispozitive de umplut



— NÁVOD K POUŽITÍ —

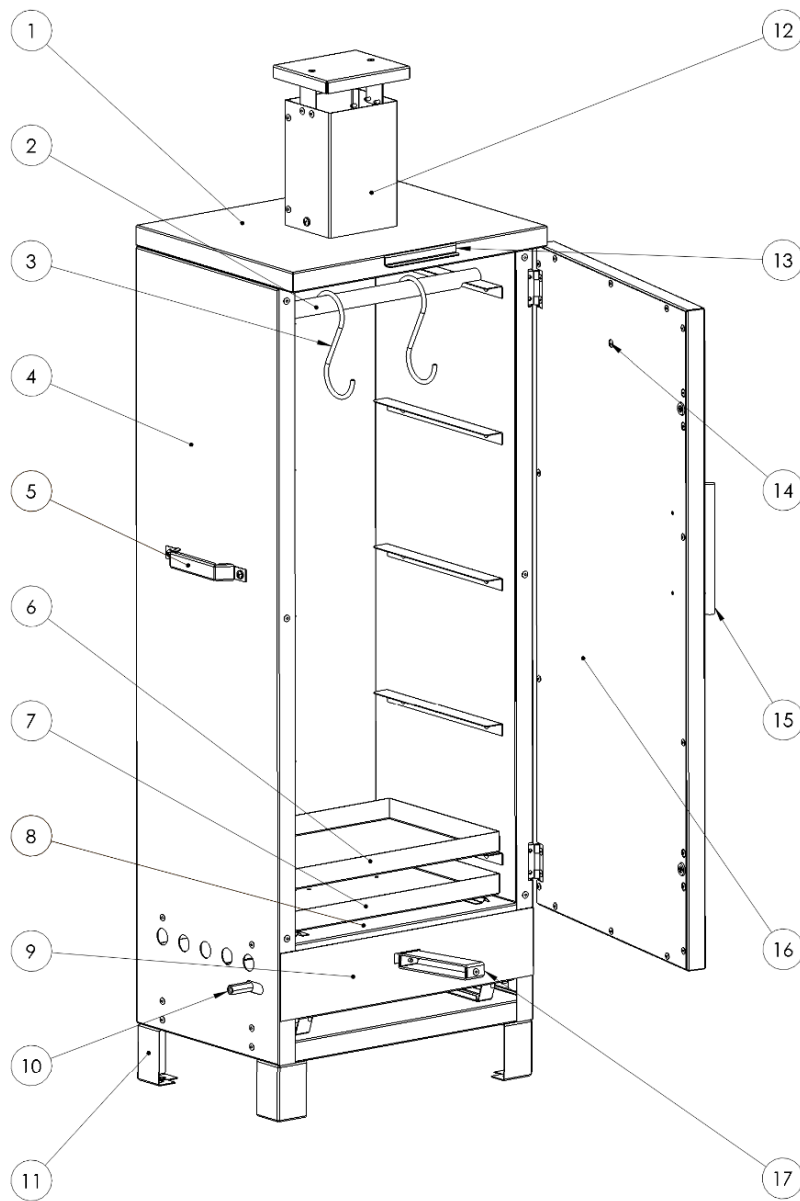
ZAHRADNÍ UDÍRNA

S NEREZOVOU UDÍCÍ KOMOROU

č. 330230

Zahradní udírna s vnitřní komorou z vysoce kvalitní nerezové oceli. Výborná pro uzení masa (nejlépe domácích výrobků) a ryb. Udící komora je od topeniště oddělena speciální přepážkou, a proto zpracovávané potraviny získávají aroma výhradně ze spalovaných uzenářských štěpek nebo pilin (nedochází ke kontaktu s kouřem z briket nebo dřevěného uhlí). V udírně lze nastavit teplotu uzení pomocí speciálních dolních klapek a komínové klapky. Kondenzační táč, který se nachází pod komínem, zajišťuje, že kondenzát z komína nescapává na uzené výrobky. Konstrukce udírny umožňuje udit výrobky různé velikosti.

Zahradní udírna vám nabízí možnost domácího uzení a degustace chutných, aromatických uzenin nebo ryb.



Součásti:

P. Č.	NÁZEV	POČET KUSŮ	P. Č.	NÁZEV	POČET KUSŮ
1	Střecha s okapnicí	1	10	Klapky k regulaci přívodu vzduchu v topeništi	2
2	Dřevěné závěsné tyče	4	11	Nohy s montážními otvory	4
3	Háky	5	12	Komín	1
4	Těleso udírný s dvojitou stěnou	1	13	Komínová klapka	1
5	Boční rukojeti	2	14	Teploměr	1
6	Tác na kondenzát	1	15	Rukojeť dveří	1
7	Tác na štěpky	1	16	Magnetická dvířka z dvojitého plechu	1
8	Přepážka	1	17	Mobilní rukojeť topeniště	1
9	Topeniště	1			

Příslušenství:

NÁZEV	POČET KUSŮ
Šroub M5x10	14
Šroub M4x50	2
Matice M6	2

Montáž:

Po rozbalení všech součástí, které se nacházejí v komoře udírny:

1. Přišroubujte 4 nohy (11) pomocí 8 šroubů M5x10.
2. Přišroubujte 2 boční rukojeti (5) pomocí 4 šroubů M5x10.
3. Přišroubujte 1 rukojeť dvířek (15) pomocí 2 šroubů M4x50.
4. Přišroubujte 1 komín [12] pomocí 2 šroubů M5x10.
5. K oběma klapkám přišroubujte pomocí M6 matice 1 šestihranné pouzdro (10).
6. Teploměr zašroubujte do určeného místa ve dvířkách.

Příprava potravin k uzení

- Trvanlivost domácích výrobků můžete prodloužit tak, že je před samotným uzením naložíte do slané nálevy.
- Před uzením nedoporučujeme výrobky vařit, protože při uzení by měly mít co nejnižší obsah vody.
- Výrobky by měly být před zavěšením v udírně dobře osušené.
- Částice kouře se lépe přichytávají k vlhkým nebo mokřým kouskům masa, následně dochází k jejich kondenzaci a tvorbě nežádoucí vrstvy sazí.
- Výrobek, který chcete udit, v žádném případě nevystavujte působení slunečního záření.

Uzení:

1. Otevřete dvířka udírny.
2. Vysuňte z komory topeniště zásuvku (9), zapalte v ní dřevěné uhlí nebo dřevěné brikety a po rozhoření ji opět vložte do udírny.
3. V dolní části udicí komory umístěte táč (7) s rovnoměrně rozloženými štěpkami na uzení a nad něho táč na kondenzát (6).
4. Do udicí komory vložte předem připravené výrobky. Větší a delší (např. úhoře) doporučujeme zavěsit na tyčích v horní části komory nebo pomocí háků. Výrobky se nesmějí dotýkat, protože by tak docházelo k nerovnoměrnému uzení.
5. Uzavřete dvířka udírny.

Upozornění: Během celého procesu uzení kontrolujte teplotu na teploměru (14) ve dvířkách. Teplotu můžete regulovat pomocí klapky topeniště (10) a komínové klapky (13).

6. Po skončení uzení počkejte, až výrobky zchladnou. Budou se vám z udírny snadněji vytahovat.

Podle osobních preferencí a zvolené metody uzení můžete vychladlé uzeniny uvařit nebo vysušit.

Chutný a zdravý výrobek získáte pouze tehdy, pokud udicí kouř bude splňovat určité podmínky. Ty závisí zejména na použitém druhu dřeva a teplotě hoření. Proto doporučujeme používat výhradně osvědčené a náležitě čisté štěpky a piliny na uzení. Před uzením je doporučujeme zvlhčit vodou, tím zajistíte optimální hoření a tvorbu kouře.

V závislosti od druhu připravované uzeniny doporučujeme použít tyto štěpky:

	VEPŘOVÉ	HOVĚZÍ	DRŮBEŽ	RYBY	SKOPOVÉ	ZVĚŘINA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TŘEŠEŇ	✓	✓	✓	✓		
HRUŠEŇ	✓		✓			
JABLOŇ	✓			✓		
SLIVOŇ	✓					
OLŠE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
OŘEŠÁK VL.				✓		✓
DUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Využijte možnosti, které vám nabízejí různé způsoby uzení:

• Uzení studeným kouřem

Probíhá při teplotě od 8 do 25 °C a vede k nejvýraznějšímu schnutí uzenin. Doba uzení je dlouhá. Musí probíhat s přestávkami v několika etapách. Jedna etapa uzení trvá obvykle 5–12 hodin. Mezi etapami probíhá větrání (přibližně 5 hodin), jehož účelem je kontakt výrobků s čerstvým vzduchem. Tím dochází k dalšímu sušení uzenin a rovněž k dosažení náležitého aroma.

Celý proces uzení studeným kouřem se skládá z 3–5 etap podle toho, jaké maso udíte.

Tato metoda se používá k uzení syrových klobás a syrových naložených výrobků (zejména na sucho). Výrobky připravené tímto způsobem jsou chutné a lze je velmi dlouho skladovat (v chladném, tmavém a dobře větraném místě). Výrobky v průběhu uzení a skladování by se neměly dotýkat, je potřeba je chránit před prachem a světlem.

• Uzení teplým kouřem

Touto metodou se udí především vařené výrobky. Jedná se o uzení při v teplotě od 24 do 60 °C. Obvykle trvá maximálně 24 hodin.

• Uzení horkým kouřem

U této metody se používá teplota od 40 do 90 °C. Uzení může trvat několik hodin. Tento způsob je vhodný pro uzení klobás a uzenin určených k rychlé spotřebě, které lze po tepelném zpracování sušit, vařit nebo péct.

Bezpečnostní instrukce:

- Udírna je určena pouze k venkovnímu použití, například na zahradě či terase. Nelze ji používat v žádné uzavřené místnosti.
- Udírna musí stát na rovné ploše a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.
- Udírna se během uzení silně zahřívá, proto je při jejím používání potřeba dodržovat zvláštní opatrnost.
- Je zakázáno přenášet udírnu během uzení.
- Chraňte děti před kontaktem s horkou udírnou.

RECEPT

KRAKOVSKÁ KLOBÁSA – UZENÁ

Složení:

- 1,5 kg vepřového masa II. třídy (obsah tuku 15–45 %)
- 1 kg vepřového masa I. třídy (obsah tuku do 15 %)
- 0,5 kg hovězího masa
- 200 g slaniny nebo vepřového boku
- střevo na klobásy
- 5 g dusičnanu draselného
- 70 g soli
- 2–3 stroužky česneku
- 27 g kořenící směsi na krakovskou klobásu

Příprava:

1. Maso naložte na 7–10 dnů do směsi ze soli, dusičnanu a česneku. Skladujte při teplotě 6 °C. Slaninu pouze posolte a odložte do ledničky.

2. Naložené maso po uplynutí požadované doby umelte. U vepřového masa použijte v mlýnku desku s velikostí děr 10 mm. Slaninu umelte ve strojku s deskou s dírami 8 mm. Hovězí maso umelte dvakrát ve strojku s deskou s dírami 3 mm a pečlivě ho promíchejte s 50 ml studené vody.

3. Následně všechny druhy mletého masa smíchejte dohromady, přidejte kořenící směs (případně

dochuťte solí a pepřem) a pečlivě propracujte. Mezitím namočte střevo na klobásy, aby změklo.

4. Po 30 minutách je střevo připraveno k plnění masovou náplní. Nejlepší způsob je použít plničku. Pamatujte na to, že náplň ve střevě musí být dobře a silně natlačena. Konce střeva zavažte uzenářskými nitěmi, klobásy dělejte asi 20 cm dlouhé.

5. Takto připravené klobásy nechejte vyschnout na 2 hodiny při pokojové teplotě.

6. Potom klobásy zavěste na háky a dejte udit. Nejdříve je uďte při teplotě 50 °C po dobu 30 minut v kouři z olšových a bukových štěpek. Následně zvyšte teplotu na přibližně 70 °C a udržujte ji 6 až 8 hodin.

7. Když klobásy zezlátanou, ukončete uzení a přeneste je do místnosti s teplotou 10–15 °C kvůli dalšímu sušení. Tento proces může trvat dalších 7 dnů.

V nabídce firmy BROWIN naleznete nezbytné suroviny a příslušenství pro nakládání a uzení:

- dusičnan draselný pro nakládání
- uzenářské sítky – vynikající např. pro uzení šunek
- byliny a koření (Tajemství dědy Felixe, Receptura babičky Leokadie, Vášeň tety Žofie a řadu dalších).
- štěpky na uzení
- uzenářské háky
- plničky klobás



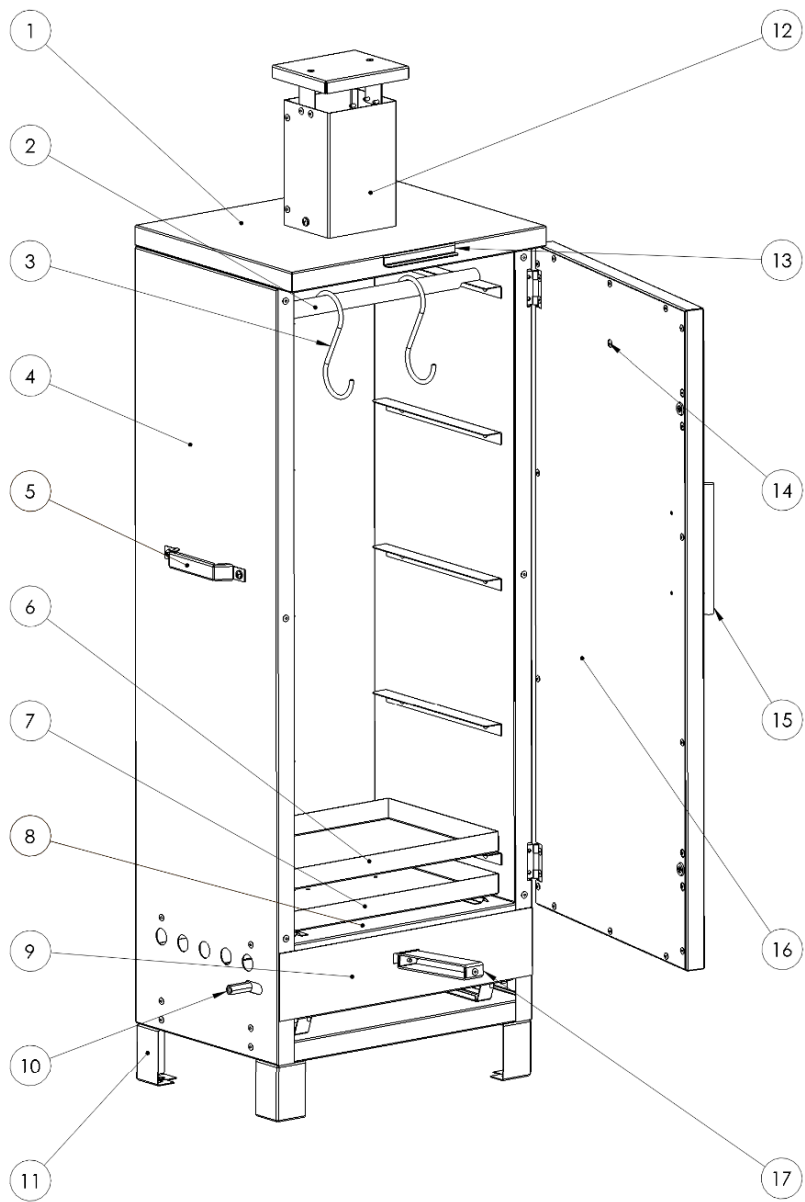
— NÁVOD NA OBSLUHU — DOMÁCA UDIAREŇ

S PRIESTOROM Z NEREZOVEJ OCELE

No 330230

Domáca udiareň s vnútorným priestorom z veľmi kvalitnej nerezovej ocele je ideálna na údenie mäsa (pripraveného domácim spôsobom) a rýb. Vnútorný priestor je oddelený od priestoru ohniska pomocou špeciálnej membrány, vďaka čomu aróma údených jedál pochádza len zo spaľovaných štiepok (zamedzený kontakt s briketovým dymom). Môžete nastaviť požadovanú teplotu v udiarni pomocou špeciálnych spodných regulácií a regulačnej klapky v komíne. Vďaka odkvapovej táske montovanej pod komínom kondenzát nekvapká na pripravované jedlá. Konštrukcia udiarne umožňuje údenie jedál s rôznou veľkosťou.

Garantovaná spokojnosť so samostatným údením a chuťou domácich aromatických údenín a rýb.



Súčasti:

P.Č.	NÁZOV	POČET KUSOV	P.Č.	NÁZOV	POČET KUSOV
1	Strieška s odkvapom	1	10	Regulácia prietoku vzduchu w ohnisku	2
2	Drevené trámy	4	11	Nôžky s montážnymi otvormi	4
3	Háky	5	12	Komín	1
4	Telo so zdvojenou stenou	1	13	Regulačná klapka v komíne	1
5	Bočné úchytky	2	14	Teplomer	1
6	Tácka na kondenzát	1	15	Úchytka na dvere	1
7	Tácka na štiepky	1	16	Magnetické dvere zo zdvojeného plechu	1
8	Membrána	1	17	Odstrániteľný úchyt ohniska	1
9	Ohnisko	1			

Vedľajšie prvky:

NÁZOV	POČET KUSOV
Skrutka M5x10	14
Skrutka M4x50	2
Matica M6	2

Montáž:

Po rozbalení všetkých súčiastok, ktoré sú v priestore udiarne:

1. Prikrúťte 4 nôžky (11) s pomocou 8 skrutiek M5x10.
2. Prikrúťte 2 bočné úchytky (5) s pomocou 4 skrutiek M5x10.
3. Prikrúťte 1 úchytka na dvere (15) s pomocou 2 skrutiek M4x50.
4. Prikrúťte 1 komín [12] s pomocou 2 skrutiek M5x10.
5. Na každú reguláciu prikrúťte 1 šesťhranné puzdro (10) s pomocou matice M6.
6. Teplomer prikrúťte na dvere na označenom mieste.

Príprava jedál na údenie

- Pred začatím údenia môžete predĺžiť trvanlivosť pripravovaných jedál nasolením.
- Neodporúčame pariť mäso pred údením, lebo údeniu by sa mali podrobiť len potraviny s minimálnym obsahom vody.
- Pred zavesením jedál v udiarni nechajte ich riadne obschnúť.
- Dymové častice rýchlejšie prilnú vlhkým a mokrym kusom mäsa, voda sa začína skvapalňovať a na povrchu jedál vzniká nežiadaná vrstva sadze.
- V žiadnom prípade nenechávajte jedlá pripravené na údenie na slnku.

Údenie:

1. Otvorte dvere udiarne.
2. Vysuňte z priestoru ohniska žliabok (9), zapáľte v ňom drevené uhlie alebo drevené brikety a po rozpálení vložte žliabok naspäť do priestoru.
3. Na spodku vnútorného priestoru umiestnite tácku (7) s rovnomerne rozloženými štiepkami na údenie, nad ňou aj tácku na kondenzát (6).
4. Umiestnite vo vnútornom priestore skôr pripravené jedlá na údenie. Väčšie a dlhšie (napr. úhory) odporúčame zavesiť na horných trámoch vnútorného priestoru alebo s použitím špeciálnych hákov na údenie tak, aby sa nedotýkali a rovnomerne údili.

5. Zatvorte dvierka udiarne.

Upozornenie: Počas údenia stále kontrolujte teplotu s použitím teplomeru pripevneného na dvierkach (14). Teplotu vo vnútornom priestore môžete upravovať pomocou regulácií ohniska (10) a regulačnej klapky v komíne (13).

6. Po ukončení údenia nechajte jedlá jemne ochladnúť, aby ste ich mohli ľahko vytiahnuť.

Podľa vašej chuti a zvolenej metódy údenia ochladnuté údené jedlo môžete pariť alebo sušiť.

Na prípravu chutného a zdravého jedla potrebujete vytvoriť dym ktorý splní určité kritériá, vyplývajúce predovšetkým z použitých druhov dreva a teploty spaľovania. Preto odporúčame používať len overené a vhodne očistené štiepky na údenie. Pred začatím údenia jemne navlhčíte štiepky vodou, aby sa optimálne spaľovali a vytvorili vhodný dym.

Podľa druhu pripravovaných jedál odporúčame nasledujúce druhy štiepok na údenie:

	BRAVČOVINA	HOVÄDZINA	HYDINA	RYBY	BARANINA	DIVINA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ČEREŠŇA	✓	✓	✓	✓		
HRUŠKA	✓		✓			
JABLOŇ	✓			✓		
SLIVKA	✓					
JELŠA	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VLAŠSKÝ ORECH				✓		✓
DUB	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Využite možnosti, ktoré vám poskytujú rôzne metódy údenia:

- **Studené údenie**

Studené údenie sa koná pri teplote 8 - 25°C a prináša najsilnejšie schnutie údenín, vyžaduje tiež dlhší čas. Jedlá sa údia s prestávkami, na niekoľkých etapách. Jedna etapa trvá obyčajne 5-12 hodín. Medzi jednotlivými etapami prebieha vetrание (cca 5 hodín), ktorého cieľom je prívod čerstvého vzduchu. Počas vetrания sa údeniny dodatočne osušia a získajú vhodnú arómu.

Podľa údeného jedla studené údenie tvorí 3-5 etáp.

Táto metóda sa používa na údenie surových klobás a iných surových jedál po nasolení (predovšetkým suchom nasolení). Takto pripravované jedlá sú chutné a môžu byť dlho skladované (na chladnom, zatienenom a prievanovom mieste). Jedlá počas údenia a skladovania sa nesmú so sebou stykať, mali by sa tiež chrániť pred prachom a svetlom.

- **Teplé údenie**

Touto metódou sa údia predovšetkým parené a varené jedlá. Ide o údenie pri teplote 24 - 60°C. Obyčajne trvá maximálne 24 hodín.

- **Horúce údenie**

Pri horúcom údení sa používa teplota 40 - 90°C. Údenie môže trvať niekoľko hodín. Táto metóda je vhodná najmä na údenie klobás, údenín určených na rýchlu spotrebu, ktoré po tepelnom spracovaní sa môžu sušiť, pariť alebo piecť.

Bezpečnostné pokyny:

- Udiareň je určená len na vonkajšie použitie, napr. v záhrade, na terase. Nesmie sa použiť v žiadnej uzavretej miestnosti.
- Nechajte udiareň na plochom a rovnom povrchu, mimo dosahu horľavých materiálov.
- Počas údenia sa udiareň silne zahrieva, preto buďte veľmi opatrní počas prevádzky.
- Počas údenia nemanipulujte so zariadením.
- Chráňte pred deťmi.

RECEPT

KRAKOVSKÁ KLOBÁSA – ÚDENÁ

Zloženie:

- 1,5 kg bravčového mäsa 2.st. kvality (prerastené tukom)
- 1 kg bravčového mäsa 1. st. kvality
- 0,5 kg hovädzieho mäsa
- 200 g slaniny alebo bôčiku
- Kolagénové črevá
- 5 g draselnej soli
- 70 g soli
- 2-3 strúčiky cesnaku
- 27 g koreninovej zmesi na krakovskú klobásu

Návod na prípravu:

1. Mäso nasolíme 7-10 dní pri teplote cca 6°C v náleve pripravenom zo soli, draselnej soli a cesnaku. Slaninu len posolíme a necháme dozrievať v chladničke.
2. Po nasolení mäso melíme. Bravčovinu rozdrobíme v mlynčeku na mäso so sitom s veľkosťou otvorov 10 mm. Slaninu rozdrobíme v mlynčeku so sitom s veľkosťou otvorov 8 mm. Bravčovinu melíme dvakrát so sitom s veľkosťou otvorov 3 mm a riadne miešame s 50 ml studenej vody.
3. Následne spájame spolu všetky druhy mletého mäsa, ochutíme koreninovou zmesou (prípadne aj soľou a čiernym korením podľa chuti) a riadne miešame. Medzitým močíme kolagénové črevá, aby zmäkli.
4. Po cca 30 minútach kolagénové črevá sú hotové, aby ich naplniť pripravenou plnkou. Odporúčame použiť plničku. Dôležité je presné a tesné upchávanie mäsa v črevách. Koncovky zviažeme údenárskou niťou tak, aby vznikli klobásy s dĺžkou cca 20 cm.
5. Takto pripravené klobásy necháme schnúť cca 2 hodiny pri izbovej teplote.
6. Po tomto čase klobásy vešiame na hákoch a začíname údenie. Údenie trvá cca 30 minút v dyme, ktorý vznikol z jelšovo-bukových štiepok, pri teplote 50°C. Následne zvyšujeme teplotu na cca 70°C a údime ďalej 6 - 8 hodín.
7. Ak klobásy získajú zlatú farbu, končíme údenie a prenášame klobásy do miestnosti s teplotou cca 10-15°C na sušenie. Sušenie môže trvať do 7 dní.

V ponuke spoločnosti BROWIN nájdete nevyhnutné potreby na nasolenie a údenie jedál:

- draselná soľ na nasolenie
- sieťky na údenie – skvelé na údenie napr. šuniek
- bylinky a koreniny (Tajomstvo deda Félix, Recept od babičky Leokádie, Záluba tety Žofie a iné)
- štiepky na údenie
- háky na údenie
- plničky



- NOTICE D'UTILISATION -

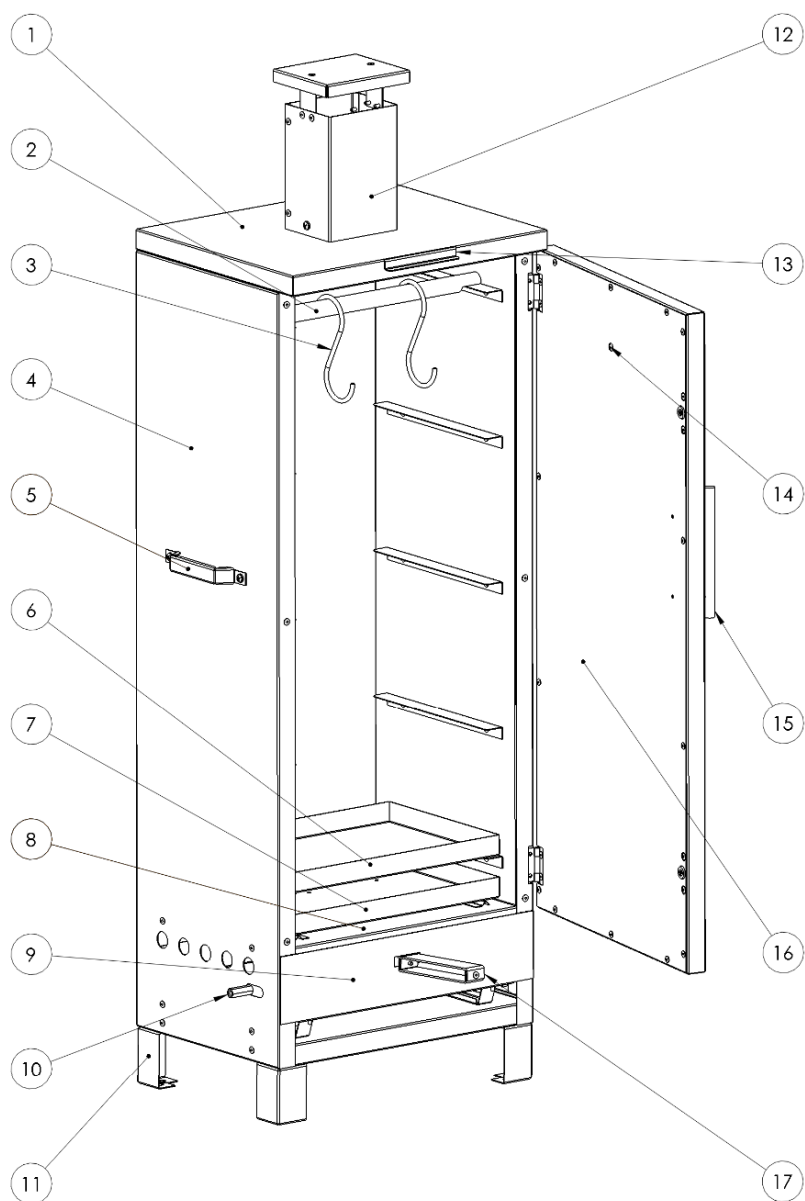
FUMOIR DE JARDIN

AVEC UNE CHAMBRE EN ACIER INOXYDABLE

No 330230

Fumoir de jardin avec une chambre interne en acier inoxydable de haute qualité. Idéal pour fumer la viande (de préférence préparée à la maison) et le poisson. La chambre interne a été séparée de la chambre du foyer à l'aide d'une membrane, grâce auquel les plats fumés n'obtiennent l'arôme que des copeaux de bois incinérés (aucun contact avec la fumée de la brique). Le fumoir a la fonction de réglage de la température avec des vannes spéciales à fond et un registre de cheminée. Grâce au bac d'égouttage monté sous la cheminée, le condensat ne tombe pas sur les aliments fumés. La structure du fumoir permet de fumer des produits de différentes tailles.

Il vaut la peine de ressentir la satisfaction du fumage à la maison et de goûter de délicieuses viandes ou du poisson.



Équipement :

No	NOM	NOMBRE D'UNITÉS	No	NOM	NOMBRE D'UNITÉS
1	Toit à larmier	1	10	Réglage du débit d'air dans le foyer	2
2	Poutres en bois	4	11	Pieds avec trous de fixation	4
3	Crochets	5	12	Cheminée	1
4	Corps avec doubles parois	1	13	Registre de cheminée	1
5	Poignées latérales	2	14	Thermomètre	1
6	Bac d'égouttage	1	15	Poignée de porte	1
7	Plateau à copeaux de bois	1	16	Porte magnétique en double tôle	1
8	Membrane	1	17	Poignée amovible du foyer	1
9	Foyer	1			

Équipement complémentaire:

NOM	NOMBRE D'UNITÉS
Vis M5x10	14
Vis M4x50	2
Écrou M6	2

Assemblage:

Après avoir déballé les composants qui se trouvent dans la chambre du fumoir :

1. Vissez les 4 pieds (11) à l'aide de 8 vis M5x10.
2. Vissez les 2 poignées latérales (5) à l'aide de 4 vis M5x10.
3. Vissez 1 poignée de porte (15) à l'aide de 2 vis M4x50.
4. Vissez 1 cheminée (12) à l'aide de 2 vis M5x10.
5. Vissez 1 douille hexagonale (10) sur chacun des deux registres à l'aide de l'écrou M6.
6. Vissez le thermomètre dans la porte.

Préparation des produits à fumer

- Avant de commencer à fumer, la durabilité des produits préparés peut être prolongée par la salaison.
- Il est déconseillé d'échauder la viande avant de fumer car les produits les moins riches en eau doivent être fumés.
- Avant de les accrocher dans le fumoir, les produits doivent être bien séchés.
- Les particules de fumée s'attachent mieux aux morceaux de viande humides ou mouillés, une condensation se forme et une couche indésirable de suie se forme.
- Le produit à fumer ne doit en aucun cas être exposé au soleil.

Fumage

1. Ouvrez la porte du fumoir.

2. Retirez la goulotte (9) de la chambre du foyer, allumez la brique de charbon ou de bois qu'elle contient et remettez-la dans la chambre après l'avoir réchauffée.
3. Placez le plateau avec des copeaux à fumer répartis uniformément au fond de la chambre intérieure et un bac d'égouttage (6) au-dessus.
4. Mettez les produits déjà préparés dans la chambre de fumage. Des produits plus gros et les plus longs (par exemple les anguilles) doivent être accrochés aux barres situées dans la partie supérieure de la chambre ou à l'aide de crochets afin qu'ils ne se touchent pas. Cela évitera le fumage inégal des produits.
5. Fermez la porte du fumoir.

Note : Pendant tout le processus de fumage, contrôlez la température à l'aide d'un thermomètre monté sur la porte (14). La température à l'intérieur de la chambre peut être réglée au moyen des registres du foyer (10) et du registre de la cheminée (13).

6. Après le fumage, attendez que la nourriture refroidisse un peu, il sera ainsi plus facile de la retirer.

Selon les préférences et le type de fumage, les aliments fumés doivent être échaudés ou séchés.

Afin d'obtenir un produit savoureux et sain, la fumée doit répondre à certains critères, notamment en ce qui concerne l'essence de bois utilisée et la température de combustion. Par conséquent, il est préférable d'acheter uniquement des copeaux testés et correctement nettoyés. Avant de fumer, il est recommandé de les humidifier avec de l'eau pour assurer une combustion et une production de fumée optimales.

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

	PORC	BOEUF	VOLAILLE	POISSON	VIANDE DE MOUTON	GIBIER
HÊTRE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CERISIER	✓	✓	✓	✓		
POIRIER	✓		✓			
POMMIER	✓			✓		
PRUNIER	✓					
AULNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NOYER				✓		✓
CHÊNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Profitez des possibilités offertes par les différentes méthodes de fumage :

- **Fumage à froid**

Il a lieu à une température de 8 à 25° C et provoque le séchage le plus fort des viandes fumées, nécessite également une longue durée. Il devrait être effectué avec arrêts, en plusieurs phases. Une phase de fumage dure généralement entre 5 et 12 heures. Entre les phases, l'aération a lieu (environ 5 heures) pour fournir de l'air frais. Cela provoque un séchage supplémentaire de la viande fumée, ainsi que la création d'un arôme approprié.

Selon le produit, le processus de fumage à froid est composé de 3 à -5 phases.

Cette méthode est utilisée pour fumer des saucisses crues et des produits crus après le séchage (principalement à sec). Les produits ainsi préparés sont savoureux et peuvent être conservés très longtemps (dans un endroit frais, sombre et aéré). Pendant le fumage et le stockage, les produits ne doivent pas se toucher, ils doivent également être protégés de la poussière et de la lumière.

- **Fumage moyen**

De cette manière, les produits principalement échaudés et cuits sont fumés. C'est le fumage à une température de 24 à 60°C. Il prend jusqu'au 24 heures.

- **Fumage à chaud**

Le procédé utilise une température de 40 à 90° C. Le fumage peut prendre plusieurs heures. Cette

méthode de fumage est principalement utilisée pour les saucisses, les charcuteries fumées destinées à une consommation rapide qui peuvent être séchées, échaudées ou cuites après le traitement thermique.

Mesures de précaution

- Le fumoir est destiné uniquement à une utilisation en extérieur, par exemple dans le jardin, sur la terrasse. Il ne peut pas être utilisé dans une pièce fermée.
- Placez l'appareil sur une surface plane et à l'écart des matériaux inflammables.
- Pendant le processus de fumage, l'appareil devient très chaud, soyez donc prudent lorsque vous l'utilisez.
- Ne déplacez pas l'appareil lors du fumage.
- Conserver hors de la portée des enfants.

RECETTE

SAUCISE DE CRACOVIE FUMÉE

Ingrédients:

- 1,5 kg de porc de classe II (avec de la graisse)
- 1 kg de porc de classe I
- 0,5 kg de bœuf
- 200 g de bacon ou de lardon
- boyau collagène
- 5 g de nitrate de potassium
- 70 g de sel
- 2-3 gousses d'ail
- 27 g de mélange d'épices pour saucisse de Cracovie

Préparation :

1. La viande est conservée pendant 7 à -10 jours à une température d'environ 6° C dans une saumure composée de sel, de nitrate de potassium et d'ail. Salez le bacon et mettez-le dans un réfrigérateur.
2. Après la salaison, hachez la viande. Le porc est haché dans un hachoir à viande à travers un tamis de 10 mm. Pour le bacon, utilisez un tamis de 8 mm. Le bœuf est haché deux fois sur un tamis de 3 mm et soigneusement mélangé avec 50 ml d'eau froide.
3. Ensuite, mélangez toutes les viandes hachées, assaisonnez avec un mélange à base d'herbes (ou assaisonnez avec du sel et du poivre) et pétrissez soigneusement. En attendant, trempez les boyaux pour les ramollir.
4. Après environ 30 minutes, les boyaux sont prêts à être remplis de viande. Pour ce faire, il est préférable d'utiliser la machine à saucisses. La viande doit être mise dans un boyau très étroitement. Les extrémités du boyau sont reliées par des fils de saucisse, créant des sections d'environ 20 cm de long.
5. Mettez les saucisses ainsi préparées à sécher pendant environ 2 heures, à température ambiante.
6. Après cela, accrochez les saucisses aux crochets et commencez à fumer. Le fumage devrait durer environ 30 minutes, dans la fumée de copeaux d'aulne et de hêtre, à 50°C. Ensuite, augmentez la température à environ 70° C et maintenez-la de 6 à 8 heures.
7. Lorsque la saucisse a une couleur dorée, terminez la phase de fumage et mettez-la dans une pièce à une température d'environ 10-15°C pour un séchage ultérieur. Ce processus peut prendre jusqu'à 7 jours.

BROWIN propose la gamme nécessaire pour le séchage et le fumage des produits:

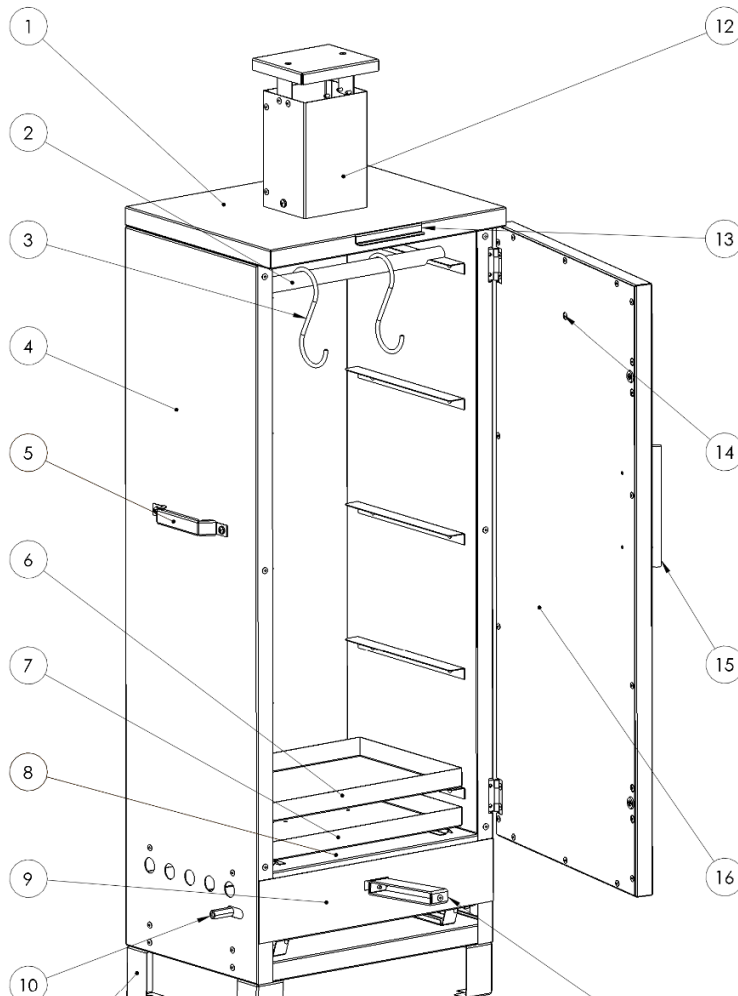
- nitrate de potassium pour la salaison
- filets de salaison - entre autres, parfaits pour fumer les jambons
- herbes et épices (Sekret Dziadka Feliksa, Receptura Babci Leokadii, Pasja Ciotki Zofii et bien d'autres)
- copeaux de bois
- crochets



- ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ -
КОПТИЛЬНЯ САДОВА
З КАМЕРОЮ З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ
№ 330230

Коптильня садова з внутрішньою камерою, виконаною з високоякісної нержавіючої сталі. Ідеально підходить для копчення м'яса (найкраще приготованого власноруч) і риби. Внутрішня камера відділена від камери топки за допомогою спеціальної перегородки, завдяки чому копчені страви мають виключно аромат диму від згорілої дерев'яної тріски (немає контакту з димом від брикетів). Коптильня має регулювання температури за допомогою спеціальних нижніх заслінок і заслінки в димарі. Завдяки лотку для крапель, встановленому під димоходом, конденсат не потрапляє на страви, що копяться. Конструкція пристрою дозволяє коптити продукти різної величини.

Варто відчувати задоволення, яке дає самостійне копчення і дегустація смачного, ароматного м'яса або риби.



Оснащення:

№ з/п	НАЗВА	КІЛЬКІСТЬ ШТУК	№ з/п	НАЗВА	КІЛЬКІСТЬ ШТУК
1	Дах з крапельником	1	10	Заслінки для регулювання протоку повітря в топці	2
2	Дерев'яні балки	4	11	Ніжки з отворами для кріплення	4
3	Гаки	5	12	Димохід	1
4	Корпус з подвійною стінкою	1	13	Заслінка димоходу	1
5	Бічні тримачі	2	14	Термометр	1
6	Лоток для конденсату	1	15	Ручка дверцят	1
7	Піддон для дерев'яної тріски	1	16	Магнітні двері з подвійного сталевого листа	1
8	Перегородка	1	17	Мобільний тримач топки	1
9	Топка	1			

Додаткове обладнання:

НАЗВА	КІЛЬКІСТЬ ШТУК
Гвинт M5x10	14
Гвинт M4x50	2
Гайка M6	2

Монтаж:

Після розпакування компонентів, що знаходяться в камері коптильні:

1. Пригвинтити 4 ніжки (11) за допомогою 8 гвинтів M5x10.
2. Пригвинтити 2 бічні ручки (5) 4 гвинтами M5x10.
3. Пригвинтити 1 дверну ручку (15) 2 гвинтами M4x50.
4. Пригвинтити 1 димохід [12] двома гвинтами M5x10.
5. Пригвинтити по 1 шестигранній втулці (10) до обох заслінок за допомогою гайки M6.
6. Пригвинтити термометр до визначеного місця у дверях.

Підготовка продуктів для копчення

- Перед копченням можна продовжити термін придатності підготовлених продуктів, засоливши їх.
- Не рекомендується перед копченням обшпарювати продукти, оскільки слід коптити продукти, що містять якомога меншу кількість води.
- Перед розвішуванням в коптильні продукти повинні бути як слід зневоднені.
- До вологих або мокрим шматках м'яса частки диму краще прилипають, відбувається їх конденсування і утворюється небажаний шар сажі.
- Ні в якому разі не слід продукти, призначені для копчення, розвішувати на сонці.

Копчення:

1. Відкрийте дверцята коптильні.

2. Вийняти з камери топки лоток (9), розпалити в ньому деревне вугілля або деревні брикети і після утворення жару знову вставити в топку.
3. Внизу внутрішньої камери помістити піддон (7) з рівномірно розкладеною копильною тріскою, а над ним піддон для жиру (6).
4. Помістити в камері копчення попередньо приготовані продукти. Більші і довгі (наприклад, вугри) рекомендується розвішувати на балках у верхній частині камери або за допомогою копильних гаків таким чином, щоб вони не торкалися один до одного. Це запобігає нерівномірному копченню продуктів
5. Закрити дверцята копильні.

Примітка: Протягом усього процесу копчення контролюйте температуру за допомогою термометра (14), встановленого на дверях. Температуру всередині камери можна регулювати за допомогою заслінок топки (10) і заслінки димоходу (13).

6. Після копчення зачекайте, поки страва трохи не охолоне, що полегшує її виймання.

В залежності від уподобань і обраного типу копчення, остиглу страву слід ошпарити або висушити.

Щоб отримати смачний і корисний продукт, дим повинен відповідати певним критеріям, особливо тим, які пов'язані з використовуваними породами дерева і температурою горіння. Тому рекомендується використовувати лише перевірену і відповідно очищену копильну тріску. Перед копченням рекомендується змочити їх водою, щоб забезпечити їх оптимальне горіння і виділення диму.

Залежно від типу страви, ми рекомендуємо наступну деревну тріску:

	СВИНИНА	ЯЛОВИЧИНА	ПТИЦЯ	РИБА	БАРАНИНА	ДИЧИНА
БУК	v	v	v	v	v	v
ЧЕРЕШНЯ	v	v	v	v		
ГРУША	v		v			
ЯБЛУНЯ	v			v		
СЛИВА	v					
ОЛЬХА	v	v	v	v	v	v
ГРЕЦЬКИЙ ГОРІХ				v		v
ДУБ	v	v	v	v		v

Скористайтесь можливостями, які пропонують різні методи куріння:

- **Холодне копчення**

Воно відбувається при температурі від 8 до 25°C і викликає найбільш сильне зневоднення продуктів, що копляться, також вимагає більшого часу копчення. Воно повинно виконуватися з перервами, в ході декількох фаз. Одна фаза копчення зазвичай триває 5-12 годин. Між фазами виконується провітрювання (бл. 5 годин) з метою припливу свіжого повітря. Це викликає додаткове осушення продуктів, що копляться, і утворення відповідного аромату.

Залежно від продукту, весь процес холодного копчення складається з 3 -5 фаз.

Цей метод застосовується для копчення сирих ковбас і сирих виробів після засолювання (в основному всуху) Приготовані таким чином продукти смачні і можуть зберігатися дуже тривалий час (у прохолодному, темному та провітрюваному місці). Продукти під час копчення і зберігання не повинні торкатися один до одного, також їх слід оберігати від пилу і світла.

- **Тепле копчення**

Таким способом коплять насамперед пропарені і варені вироби. Це копчення відбувається при температурі від 24 до 60°C. Триває зазвичай максимально до 24 годин.

- **Гаряче копчення**

У цьому методі застосовується температура від 40 до 90°C. Копчення може тривати декілька годин. Цей метод копчення насамперед використовується для копчення ковбас, копченостей, призначених для швидкого споживання, які після теплової обробки можна піддати сушінню, пропарюванню або запіканню.

Запобіжні заходи:

- Коптильня призначена тільки для використання поза приміщеннями, наприклад, в саду, на терасі. Її не можна використовувати в будь-яком закритому приміщенні.
- Слід встановлювати пристрій на рівній підлозі і далеко від легкозаймистих матеріалів.
- В ході процесу копчення пристрій сильно нагрівається, тому під час його використання слід дотримуватися особливої обережності.
- Заборонено переносити пристрій під час копчення.
- Тримати подалі від дітей!

РЕЦЕПТ

КОВБАСА КРАКІВСЬКА - КОПЧЕНА

Склад:

- 1,5 кг свинини II кл. (з прошарками сала)
- 1 кг свинини I кл.
- 0,5 кг. яловичини
- 200 солонини або свинячої грудинки
- білкова оболонка
- 5 г калієвої селітри
- 70 г солі
- 2-3 зубчики часнику
- 27 г суміші приправ для краківської ковбаси

Приготування:

1. М'ясо засолюється протягом 7 - 10 днів при темп. бл. 6°C в розсолі, приготовленому з солі, селітри і часнику. Солонину тільки солимо і кладемо в холодильник.
2. Після закінчення процесу засолювання приступаємо до перемелювання м'яса. Свинину перемелюємо в м'ясорубці через ситечко з отворами діаметром 10 мм. Солонину перемелюємо через ситечко з отворами діаметром 8 мм. Яловичину двічі перемелюємо через ситечко з отворами діаметром 3 мм і ретельно вимішуємо з додаванням 50 мл холодної води.
3. Далі всі види перемеленого м'яса з'єднуємо, заправляємо сумішшю трав (або за смаком також сіллю і перцем) і ретельно вимішуємо. Одночасно замочуємо білкові ковбасні оболонки, щоб розм'якшилася.
4. Через приблизно 30 хв. оболонки готові для наповнення їх м'ясним фаршем. Для цього краще використовувати пристрій для фарширування. М'ясо в оболонці має бути укладено ретельно і щільно. Обв'яжіть кінці оболонки нитками для копчених виробів, щоб утворилися відрізки довжиною 20 см.
5. Відкладіть підготовлену таким чином ковбасу для сушки приблизно на 2 години при кімнатній температурі.
6. Після закінчення цього часу повісьте ковбаски на гачки і починайте копчення. Воно повинно тривати близько 30 хвилин, в димі від вільхово-букової тріски при температурі 50°C. Далі підвищуємо температуру приблизно до 70°C і утримуємо на такому рівні протягом 6 - 8 годин.
7. Коли ковбаса набуде золотистого кольору, закінчуємо етап копчення і переносимо її в приміщення з температурою приблизно 10-15°C для подальшої сушки. Цей процес може тривати до 7 днів.

У пропозиції компанії BROWIN ви знайдете весь асортимент товарів, необхідних для засолювання і копчення виробів:

- калієва селітра для засолювання
- сітки для ковбасних виробів - в т.ч., прекрасно підходять для копчення шинки
- трави і спеції (Секрет Дідуся Фелікса, Рецептúra Баbці Леокадії, Пристрасть Тітки Софії і багато інших)
- тріска для копчення
- гаки для копчення
- пристрої для фарширування

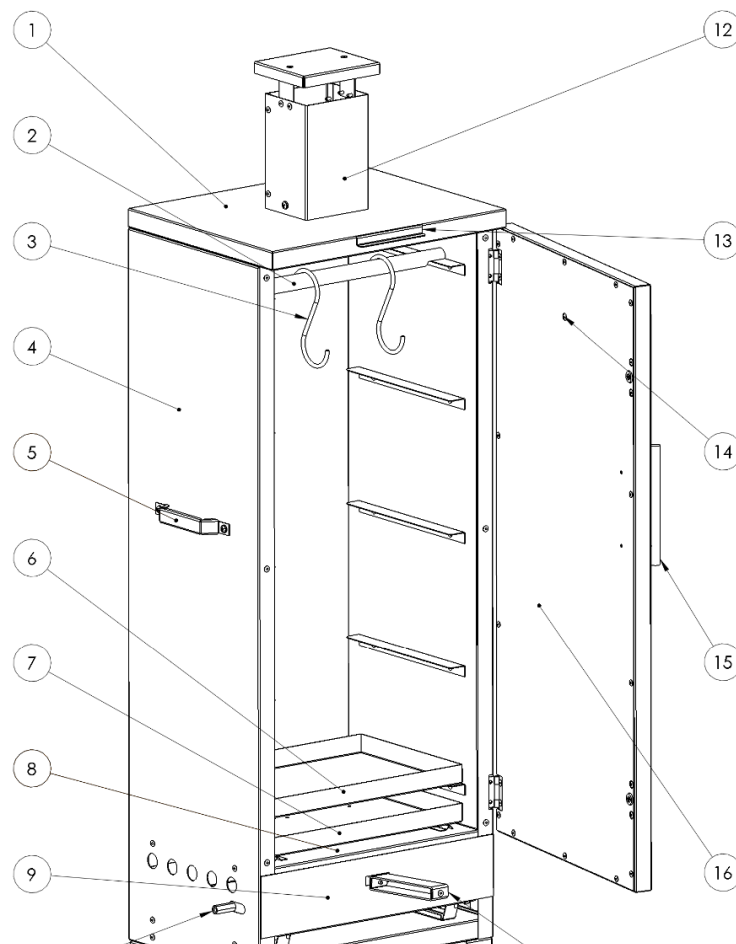
HU

— KEZELÉSI ÚTMUTATÓ—
**ROZSDAMENTES ACÉLKAMRÁJÚ
 KERTI FÜSTÖLŐ**

No 330230

Kerti füstölő kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült belső kamrával. Ideális a (saját magunk által előkészített) húshoz és a halakhoz. A belső kamrát és a tűzkamrát egy speciális rekesz választja el, ennek köszönhetően a füstölt ételek csak az égetett füstölőforgácsból származó aroma járja át (nem érintkeznek a brikett füstjével). A speciális alsó záró szelepekkel és a kéményszeleppel szabályozni lehet a hőmérsékletet a füstölőben. A kémény alatti csepegtetőtálcának köszönhetően a kondenzátum nem csepeg a füstölt élelmiszerre. A berendezés kialakítása lehetővé teszi különböző méretű termékek füstölését.

Érdemes átérezni a finom és aromás húshoz vagy halak füstöléséből és kóstolásából származó elégedettséget.



A berendezés felépítése:

SOR SZÁM	MEGNEVEZÉS	DB SZÁM	SOR SZÁM	MEGNEVEZÉS	DB SZÁM
1	Tető csepegtetőtálccával	1	10	A tűzkamra levegőjének áramlását szabályzó záró szelepek	2
2	Fagerendák	4	11	Rögzítő lyukakkal ellátott lábak	4
3	Horgok	5	12	Kémény	1
4	Duplafalú ház	1	13	Kéményszelep	1
5	Oldalsó fogantyúk	2	14	Hőmérő	1
6	Zsirtálca	1	15	Ajtófogantyú	1
7	Füstölőforgács-tálca	1	16	Mágneses, dupla fémlemez ajtó	1
8	Elválasztó rekesz	1	17	Levehető tűzfiók fogantyú	1
9	Tűzkamra	1			

Kiegészítő felszerelés:

MEGNEVEZÉS	DABABSZÁM
Csavar M5x10	14
Csavar M4x50	2
Anyacsavar M6	2

Összeszerelés:

Miután kicsomagolta a füstölőkamra tartozékait:

1. Csavarozza fel a 4 lábat (11) - 8 db M5x10-es csavar segítségével.
2. Csavarozza fel a 2 oldalsó fogantyút (5) - 4 db M5x10-es csavar segítségével.
3. Csavarozza fel az ajtófogantyút (15) - 2 db M5x10-es csavar segítségével.
4. Csavarozza fel a kéményt (12) - 2 db M5x10-es csavar segítségével.
5. Mindkét reteszhez (10) csavarozzon hozzá 1 hatszögletű csövet - M6-os anyákkal.
6. Csavarja be a hőmérőt az ajtón kijelölt helyre.

A füstölésre szánt termékek előkészítése

- Füstölés előtti pácolással meghosszabbíthatja a hús felhasználhatósági idejét.
- Nem ajánlatos előre megfőzni a húst, mert füstölni a lehető legalacsonyabb víztartalmú termékeket kell.
- A füstölőkamrába akasztás előtt jól szárítsa meg a húst.
- A nedves vagy vizes húsdarabokon a füstreszecskek jobban megtapadnak, kondenzálódás következik be, és nemkívánatos koromréteg keletkezik.
- Semmilyen körülmények között sem szabad a füstölésre szánt terméket kiakasztani a napfényre.

Füstölés:

1. Nyissa ki a füstölő ajtaját.

2. Húzza ki a tűzkamrából a fiókot (9) és gyűjtsa meg benne a faszenet vagy fa-brikettet, majd ha már parázslík, helyezze vissza a kamrába.
3. Helyezze be a füstölőkamra aljába a füstölőforgács-tálcát (7), amelyen előzőleg egyenletesen elterítette a füstölőforgácsot, e fölé pedig a zsírtálcát (6).
4. Akassza be az előre elkészített termékeket a füstölőkamrában. A nagyobb vagy hosszabb darabokat (pl. angolna) ajánlatos a kamra felső részében lévő tartógerendákra vagy füstölőhorgokra akasztani, úgy hogy ne érintkezzenek egymással. Ezzel megakadályozható, hogy a termékek egyenetlenül füstölődjenek meg.
5. Csukja be a füstölő ajtaját.

Figyelem: Az egész füstölőfolyamat alatt állandóan ellenőrizze a füstölő hőmérsékletét az ajtóba épített hőmérősegítségével (14). A kamra belsejében lévő hőmérsékletet a tűzkamra szelepek (10) és a kéményszelep (13) segítségével lehet szabályozni.

6. A füstölés befejeztével várjon, amíg az étel egy kicsit kihűl, így sokkal könnyebben lehet kiszedni.

Az ízlésünknek és a füstölés fajtájának megfelelően a megfüstölt ételt forrázni vagy szárítani lehet.

Ahhoz, hogy ízletes és egészséges terméket kapjunk, a füstnek teljesítenie kell a felhasznált fafajtákkal és az égési hőmérséklettel kapcsolatos feltételeket. Ezért ajánlott kizárólag ellenőrzött és megfelelően tisztított füstölőforgácsot használni. Füstölés előtt az optimális égés és füstkiválasztás érdekében ajánlott vízzel megnedvesíteni.

Az elkészíteni kívánt ételek fajtájától függően az alábbi füstölőforgácsokat ajánljuk:

	SERTÉS	MARHA	BAROMFI	HAL	BIRKA	VADAS
BÜKK	v	v	v	v	v	v
CSERESZNYE	v	v	v	v		
KÖRTE	v		v			
ALMA	v			v		
SZILVA	v					
ÉGER	v	v	v	v	v	v
DIÓ				v		v
TÖLGY	v	v	v	v	v	v

Használja ki a különféle füstölési módszerek által kínált lehetőségeket:

- **Hideg füstölés**

A hideg füstölés 8-25 °C hőmérsékleten történik és a füstölt húsok legerősebb kiszáradását okozza, ezen kívül hosszú időt igényel. Több részletben, szakaszosan kell végezni. Egy-egy füstölési fázis általában 5-12 óráig tart. A fázisok között levegőztetés történik (kb. 5 óra), amikor friss levegőt vezetünk be a kamrába. Ez a füstölt hús további kiszáradását, valamint a megfelelő ízvilág kialakulását okozza. A terméktől függően a teljes hideg füstölési folyamat 3 - 5 szakaszból áll.

Ezt a módszert nyers kolbászok és pácolás utáni nyers termékek (főleg szárazra) füstölésénél alkalmazzák. Az így elkészített ételek ízletesek és (hideg, sötét és szellős helyen) nagyon hosszú ideig tárolhatók. A termékek füstölés és tárolás közben nem érintkezhetnek egymással, a portól és a fénytől pedig védeni kell őket.

- **Meleg füstölés**

Ezzel a módszerrel főleg a leforrázott és főtt készítményeket füstölnek. A füstölés 24-60 °C hőmérsékleten történik. Általában maximálisan 24 óráig tart.

- **Forró füstölés**

Ennél a módszernél a füstölés 40-90 °C hőmérsékleten történik és általában néhány óráig tart. Elsősorban a gyorsfogyasztásra szánt kolbászok és húsok füstöléséhez alkalmazzák, amelyek hőkezelés után száríthatók, forrázhatók vagy süthetők.

Óvintézkedések:

- A füstölő berendezés kizárólag szabadterben pl. kertben, teraszon használható. Tilos bármilyen zárt helyiségben használni.
- Gyúlékony anyagoktól távol egyenletes felületen állítsa fel a berendezést.
- Füstölés közben a berendezés erősen felmelegszik, ezért a használata során legyen igen óvatos.
- Füstölés közben tilos mozgatni a berendezést.
- Gyermekektől távol tartandó.

RECEPTEK

KRAKKÓI KOLBÁSZ (KIEŁBASA KRAKOWSKA) – FÜSTÖLT

Hozzávalók:

- 1,5 kg II. osztályú sertéshús (zsíros benövésekkel)
- 1 kg I. osztályú sertéshús
- 0,5 kg marhahús
- 200 g szalonna vagy császárhús
- fehérje alapú műbél
- 5 g kálium-nitrát
- 70 g só
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 27 g krakkói kolbász fűszer-keverék

Elkészítés:

1. A húst 7-10 napig 6 °C hőmérsékleten só, salétrom és fokhagyma hozzáadásával készült lében pácoljuk. A szalonnát csak megsózzuk és hűtőszekrénybe betesszük.
2. A pácolási idő letelte után kezdjük el darálni a húst. A sertéshúst egy 10 mm-es lyukméretű rostélyon át daráljuk le. A szalonnát pedig egy 8 mm-es lyukméretű rostélyon át. A marhahúst kétszer daráljuk le egy 3 mm-es lyukméretű rostélyon át, majd 50 ml hideg vízzel jól gyúrjuk össze.
3. Ezután keverjük össze az összes húsfélét, adjuk hozzá a fűszerkeveréket (esetleg sóval és borssal ízesítsük), és jól gyúrjuk össze. Közben áztassuk be a fehérje műbelet, hogy meglágyuljon.
4. Kb. 30 perc elteltével a műbél készen áll arra, hogy megtöltsük hússal. Erre a célra a legjobb egy kolbásztöltőt használni. Ügyeljünk arra, hogy gondosan és szorosan töltsük be a húst a bélbe. A bél végeit hentes cérnával kössük el, hogy kb. 20 cm hosszúságú darabokat kapjunk.
5. Az így elkészített kolbászt körülbelül 2 órán keresztül szobahőmérsékleten pihentessük.
6. Ezután a kolbászt akasszuk a horgokra és kezdjük el a füstölést. A füstöléshez használjunk éger és bükkfa keverékéből készült füstforgácsot. Az első fázis kb. 30 percig tart 50 °C hőmérsékleten. Ezután emeljük a hőmérsékletet körülbelül 70 °C-ra és tartsuk ezen a húst kb. 6-8 órán keresztül.
7. Amikor a kolbász aranyszínűvé válik, befejeződik a füstölés folyamata és szárítás céljából átvisszük egy 10-15 °C hőmérsékletű helyiségbe. Ez a folyamat 7 napig is eltarthat.

A BROWIN cég ajánlatában megtalálják a húskészítmények pácoláshoz és füstöléséhez nélkülözhetetlen tartozékokat:

- kálium-nitrát pácoláshoz
- sonkaháló - kiválóan alkalmazható sonkafüstöléshez
- fűszernövények és fűszerek (Felix nagyapa titka, Leokádia nagymama receptje, Zsófi Néni kedvtelése és még sok más)
- füstölőforgács
- füstölő kampók, horgok
- kolbásztöltők

WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 12 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Odpowiedź na reklamację udzielana jest w terminie 30 dni od dnia jej otrzymania, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.
4. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu (do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy).
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 8.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.
7. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
 - usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
9. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
10. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

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