

KARTAGWARANCYJNA

Sprzedawca:
Urządzenie:
Model:
Index:
Numer dowodu zakupu:
Data sprzedaży:
Wystawiający:

- 1. Firma Sypniewski Sp. z o.o. zwana dalej Producentem gwarantuje Użytkownikowi dobrą jakość i sprawne działanie wędzarni pod warunkiem instalacji, przechowywania i eksploataowania wędzarni zgodnie ze wskazówkami zawartymi w Instrukcji Obsługi.
- 2. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży urządzenia Użytkownikowi. Okres gwarancji przedłuża się o czas naprawy.
- 3. Przekazując urządzenie do naprawy gwarancyjnej Użytkownik ma obowiązek okazania ważnej Karty Gwarancyjnej, bez śladów zmian i ingerencji użytkownika oraz dowodu zakupu (paragon lub faktura).
- 4. Gwarancja obejmuje bezpłatną naprawę lub wymianę na inną nieuszkodzoną wędzarnię, jeżeli została stwierdzona wada z winy Producenta.
- 5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych zewnętrznych i wewnętrznych.
- 6. W celu wykonania naprawy gwarancyjnej Użytkownik zobowiązany jest do dostarczenia wędzarni do serwisu Sprzedawcy na własny koszt. Po wykonanej naprawie, wędzarnia odesłana zostanie na koszt Sprzedawcy.
- 7. Naprawa gwarancyjna zostanie wykonana w terminie 14 dni.
- 8. Użytkownik traci prawo gwarancji w przypadku gdy wędzarnia jest użytkowana niezgodnie z instrukcją obsługi.
- 9. Aktualny adres serwisu to ul. Dębowa 41, 65-124 Zielona Góra.
- 10. Przed wysyłką wędzarni zalecany jest kontakt z serwisem.
- 11. Wysyłając wędzarnię do serwisu, Użytkownik zobowiązany jest przesłać własne informacje kontaktowe, wskazać adres, na który należy odesłać wędzarnię oraz załączyć krótki opis usterki.
- 12. Gwarancja nie daje Użytkownikowi prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem wędzarni.
- 13. Odpowiedzialność Producenta jest ograniczona do wysokości równej cenie reklamowanego produktu.
- 14. Postanowienia gwarancji nie mają wpływu na ustawowe prawa konsumenta, zgodne z aktualnie obowiązującymi regulacjami prawnymi ani na uprawnienia konsumenta względem sprzedawcy, które wynikają z umowy kupna-sprzedaży.

Zapoznałem się i akceptuję warunki zawarte w niniejszej Karcie Gwarancyjnej			 (data i czytelny podpis kupującego)
Data rozpoczęcia serwisowania	Data rozpoczęcia serwisowania	Data rozpoczęcia serwisowania	
Data zakończenia serwisowania	Data zakończenia serwisowania	Data zakończenia serwisowania	
Opis naprawy	Opis naprawy	Opis naprawy	
Pieczątką i podpis serwisu		Pieczątką i podpis serwisu	



WĘDZARNIA DOMOWA

Słowo wstępu

Wędzenie w Polsce od kilku lat nabiera ogromnej popularności. To tradycja oraz chęć spożywania zdrowych i smacznych potraw sprawia, że coraz więcej ludzi zaczyna samodzielnie wędzić. Świeżość i smak to również nowa droga do wspólnych rodzinnych spotkań. Dlatego miłośnicy domowych wędzonych potraw poszukują prostych sposobów na uzyskanie pierwszych, własnych jak najsmaczniejszych wędzonek.

Postanowiliśmy ułatwić Państwu pierwsze kroki w realizacji planu jakim jest wędzenie. W naszej ofercie znajdziecie gotowy produkt i kilka jasnych wskazówek dotyczących pierwszego wędzenia.

Trochę teorii

Wędzenie jest metodą konserwacji żywności: mięsa i przetworów mięsnych, ryb, serów itp. za pomocą dymu. W wyniku tego procesu produkty żywnościowe uzyskują specyficzny zapach, smak i zabarwienie powierzchni.

- Metody wędzenia:
- wędzenie zimne: 16-22°C
 - wędzenie ciepłe: 22-40°C
 - wędzenie na gorąco: 40-90°C

Do wędzenia używa się drewna drzew liściastych: bukowego, dębowego i olchowego. Znaczna część wyrobów mięsnych, a większość rybnych, jest poddawana procesowi wędzenia trwającemu od ułamka godziny do paru tygodni (zależnie od temperatury i składu dymu oraz od charakteru wędzonego produktu).

Wędzenie ma na celu: nadanie charakterystycznego, cenionego zapachu i smaku, pochodzącego z różnorodnych (w przewodzie fenolowych) składników dymu otrzymanego w wyniku powolnego spalania (suchej destylacji) trocin uzyskanych z odpowiedniego gatunku drewna (buk, olcha, jałowiec, grusza, grab, jabłoni, klon); obsuszenie, zwłaszcza powierzchniowe i w ten sposób zwiększenie wartości pokarmowej i trwałości produktów wędzonych; impregnację różnorodnymi składnikami dymu wędzarniczego (np. krezolami) o działaniu bakterio- i grzybobójczym, dzięki temu przedłuża trwałość produktów.

Rodzaj użytego drewna ma wpływ na kolor produktu, szczególnie uwędzonej ryby. Grusza nadaje barwę czerwoną, robinia akacjowa i olcha – cytrynową, lipa, buk, jesion i klon – złocistożółtą, dąb – brązową. Drewna z drzew iglastych nie stosuje się, gdyż ich żywica paląc się nadaje wędzonom smak terpentynny i powoduje obłepianie mięsa sadzą. Wyjątek stanowi jałowiec, który jednak należy stosować z umiarem. Drewnem rozpala się ognisko, trociny natomiast służą do zagęszczania dymu.

Skład chemiczny dymu wędzarniczego jest bardzo złożony i w dużym stopniu zależy od: stosowanego drewna (łącznie z dodatkami w rodzaju jałowca, wrzosu lub liści laurowych), sposobu spalania drewna, warunków tlenowych, wilgotności itp. Dym wędzarniczy jest swego rodzaju aerozolem i w powietrzu, o różnym nasyceniu parą wodną, zawiera zawieszone produkty niepełnego spalania drewna w postaci cząstek o średnicy 10–8 do 10–7 µm. Zdolność dyfuzji jego składników w dużym stopniu zależy od wielkości cząstek, gęstości dymu, struktury materiału wędzonego,



istnienia warstwy osłaniającej, kąta przepływu dymu w stosunku do powierzchni materiału, prędkości przepływu dymu, jego temperatury, wilgotności itd. Dym jest wytwarzany przez powolne, kontrolowane spalanie materiału drzewnego w generatorach wędzarniczych lub otrzymywany z polan odpowiednio twardego drewna metodą cierną. Działanie dymu wędzarniczego w głębi masy produktu jest słabe. Wyraźne działanie konserwujące występuje na powierzchni produktu i w jego warstwach przypowierzchniowych. Jest to wynikiem osadzania się związków chemicznych dymu na powierzchni produktu.

Instrukcja obsługi WĘDZARNI WD-M mini

Pierwsze kroki

Wędzarnia Domowa WD-M mini jest produktem wolnostojącym przeznaczonym wyłącznie do użytku zewnętrznego. Wędzarnia posiada specjalnie zaprojektowaną podstawę, która zwiększa stabilność i zapobiega wywracaniu się. Należy jednak pamiętać, aby wędzarnia została posadowiona na odpowiednio utwardzonym podłożu (kostka brukowa, utwardzona gleba) z dala od zbiorników z cieczami lub czynnikami łatwopalnymi. Zaleca się, aby wędzarnię umiejscowić w odległości kilku metrów od budynku mieszkalnego. Nie wolno palić w wędzarni drewna, aby nie przekraczać temperatury 80°C. Zrębki wędzarnicze mają się tlić. Przekroczenie temperatury 80°C może spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych bez zmniejszenia własności użytkowych wędzarni.

Wędzarnia domowa WD-M mini

jest podzielona na dwie części funkcjonalne. Część pierwsza "Palenisko" znajduje się w dolnej części wędzarni, w której umieszczamy materiał palny (najczęściej drzewo olchy). Palenisko posiada koryto ułatwiające oczyszczanie paleniska z popiołu. Część górna jest komorą roboczą wędzarniczą. Komora ta wyposażona jest w zawieszaki do mocowania haków, na których wieszamy przygotowane produkty spożywcze przeznaczone do wędzenia. W dolnej części roboczej znajduje się półka z zagłębieniem, która zapobiega przedostawaniu się płomieni z paleniska do części wędzarniczej oraz zatrzymuje krople tłuszczu przed dostaniem się do paleniska. W górnej części WD-M mini zamontowany jest termometr do pomiaru temperatury wędzenia. Część wędzarnicza oraz palenisko zamykane jest wspólnymi drzwiami.



Palenisko

Przed pierwszym użyciem wędzarni należy wyposażyć się w materiał palny (drzewo), rozpalkę (w kostce) oraz źródło ognia (zapalki). Najczęściej używamy drzewa z olchy, które powinno być wysuszone w naturalny sposób. Do jednorazowego wędzenia potrzebne będą 2-4 małe kawałki drzewa olchy. Umieszczamy na palenisku drzewo i podkładamy rozpalkę. Drzewo rozpalamy przy otwartych drzwiczkach. Przyspieszy to proces rozpalania. Kiedy drzewo odpowiednio się rozpali zamykamy drzwi WD-M mini. Od momentu zamknięcia szybkość spalania drzewa ustalamy za pomocą regulatora dopływu powietrza znajdującego się w dolnej części drzwi



UWAGA: Wędzarnia Domowa jest przeznaczona do użytku przez ludzi dorosłych powyżej 18 roku życia. Życzymy miłego użytkowania!

Za odpowiednio przebiegający proces wędzenia odpowiadają dwa parametry:

- Ilość dymu w przestrzeni roboczej
- Temperatura wędzenia

Przepis na pierwsze wędzenie mięsa

Składniki na 1 litr zalewy:

- 1 litr wody,
- 50 gr. soli peklowej (1 torebka firmy Ziotolex),
- 1 łyżeczka soli,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka majeranku, liście laurowe, ziarna pieprzu.

Według powyższego przepisu należy wykonać tyle zalewy, aby zakrywała mięso. Całość odstawiamy na 6–10 dni. Po 6–10 dniach opłukać w zimnej wodzie. Suszymy około 2 godzin. Zawijamy w cienkie płótno pojedyncze kawałki mięsa



(obracając zgodnie ze wskazówkami zegara - zamykamy dopływ powietrza, co spowoduje że zmniejszymy ogień w palenisku; przekręcając regulator w przeciwną stronę do ruchu wskazówek zegara - otwieramy dopływ powietrza zwiększając siłę ognia).

Regulator ujścia dymu

W górnej tylnej części WD-M mini zwanej częścią kominową znajdują się regulator ujścia dymu. Podczas wędzenia musimy pamiętać, aby utrzymywać stałą ilość dymu oraz zalecaną temperaturę (nie przekraczać 80°C). Oba parametry utrzymuje się za pomocą regulatorów. Regulator paleniska odpowiada za temperaturę, a ilość dymu utrzymujemy za pomocą regulatora znajdującego się w części kominowej.



i wieszamy w wędzarni lub suszymy 24 godz. i nie zawijamy w płótno.

Wędzimy 3 godziny w temperaturze 60°C. Dymu nie powinno być zbyt dużo, tylko lekka mgiełka. Aby to osiągnąć podkładamy po 2–3 małe kawałki olchy.

Wędzenie ryb, np. pstrągów

Ryby należy wypatroszyć, wypłukać. Następnie nacieramy solą i pozostawiamy na około 2 godziny. Płuczemy. Wędzimy 2 godziny w temperaturze 50-60°C.



Sypniewski Sp. z o.o. • 65-124 Zielona Góra • ul. Dębowa 41
tel. 68 325 66 10 • fax 68 325 66 06 • e-mail: firma@hsypniewski.com.pl

■ www.hsypniewski.com.pl