

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
Pieczętka i podpis serwisu	Pieczętka i podpis serwisu	Pieczętka i podpis serwisu



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, jabłoń, 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 czerwonej, 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 wędzonkom smak terpentyny i powoduje obalewanie 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 elektrycznej WD-M elektro z możliwością suszenia owoców i grzybów

Pierwsze kroki

Wędzarnia elektryczna WD-M elektro 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 umieścić w odległości kilku metrów od budynku mieszkalnego. Nie wolno palić w wędzarni drewna, aby nie przekraczać temperatury 80°C. Zrębki wędzarnicze (trociny) mają się tlić. Przekroczenie temperatury 70°C może spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych bez zmniejszenia właściwości użytkowych wędzarni.

Wędzarnia elektryczna WD-M elektro

podzielona jest na dwie części funkcjonalne. Część pierwsza "Palenisko" znajduje się w dolnej części wędzarni, w której umieszczamy materiał palny trociny (najczęściej z drzewa olchy). Palenisko wyposażone jest w koryto, które umieszczamy bezpośrednio na grzałce. Część górna jest komorą roboczą wędzarniczą i suszącą. Komora ta wyposażona jest w zawieszaki do mocowania haków, na których wieszamy przygotowane produkty spożywcze przeznaczone do wędzenia oraz półki do wędzenia na leżąco lub suszenia. W górnej części WD-M elektro 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 (trociny). Najczęściej używamy trocin z drzewa olchy. Do jednorazowego wędzenia potrzebne będzie zapelnienie koryta na trociny do 1/3 wysokości. Koryto umieszczamy bezpośrednio na grzałce, ustawiamy włącznik WĘDZENIE w pozycji "I", włącznik SUSZENIE w pozycji "O" i pokrętkę termostatu grzałki w pozycji MAX. Od momentu zamknięcia drzwi szybkość spalania trocin ustalamy za pomocą pokrętki termostatu i regulatora dopływu powietrza znajdującego się w dolnej części drzwi (obracając zgodnie ze wskazówkami zegara - zamykamy



dopływ powietrza, co spowoduje że zmniejszymy żarzenie w palenisku; przekręcając regulator w przeciwną stronę do ruchu wskazówek zegara - otwieramy dopływ powietrza zwiększając siłę żarzenia się trocin) w niektórych przypadkach można całkowicie zamknąć dopływ powietrza.



Regulator ujęcia dymu

W górnej tylnej części WD-M elektro zwanej częścią kominową znajduje się regulator ujęcia dymu. Podczas wędzenia musimy pamiętać, aby utrzymywać stałą ilość dymu oraz zalecaną temperaturę 60-65°C (nie przekraczać 70°C). Temperaturę ustawiamy za pomocą pokrętki termostatu grzałki, a odpowiednią ilość dymu utrzymujemy za pomocą regulatora znajdującego się w części kominowej.

UWAGA! Wędzarnia WD-M elektro jest urządzeniem elektrycznym przeznaczonym do użytkowania wyłącznie przez osoby dorosłe. Wędzarnię należy podłączyć do gniazda wyposażonego w bolec uziemiający. Stosowanie innych gniazd może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Parametry techniczne: Napięcie zasilania 230V, 50Hz, moc grzałki 2000W.



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 Zioloex),
- 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 oplukać w zimnej wodzie. Suszymy około 2 godzin. Zawijamy w cienkie płótno pojedyncze kawałki mięsa 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.

Suszenie owoców i grzybów



Wędzarnia WD-M elektro wyposażona jest w możliwość suszenia owoców i grzybów. Przed przystąpieniem do suszenia należy przygotować wędzarnię w następujący sposób: umieścić półki do suszenia wewnątrz wędzarni oraz wyciągnąć koryto na trociny, ponieważ suszenie odbywa się wyłącznie za pomocą ciepłego powietrza wytworzonego przez wentylator i grzałkę. Suszenie zaczynamy od umieszczenia owoców lub grzybów na półkach oraz zamknięcia regulatora dopływu powietrza znajdującego się w dolnej części drzwi. Włącznik WĘDZENIE oraz SUSZENIE ustawiamy w pozycji "I" i pokrętkę termostatu grzałki w kierunku MAX., aby uzyskać wymaganą temperaturę suszenia (zalecana 45 °C) należy obserwować termometr oraz odpowiednio ustawiać pokrętkę termostatu. Dalszy proces suszenia zależy wyłącznie od naszych potrzeb jak szybko i jak mocno chcemy wysuszyć nasze owoce lub grzyby. Zwracamy uwagę aby nie ustawiać pokrętki termostatu grzałki w pozycji MAX. bo może to doprowadzić do spalania naszych owoców i grzybów, zaleca się również przemieszczanie owoców i grzybów na półkach co wyeliminuje ich przywieranie do półek. Życzymy miłego użytkowania naszej wędzarni WD-M elektro.

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