

WĘDZARNIA DOMOWA

Słowo Wstępu.

Stanowimy dużą grupę miłośników Smacznych i Zdrowych, Naszych, Polskich Wędlin. Głównym celem, jaki nam przyświeca, jest doprowadzenie, aby kilkunastowieczna, znana w świecie tradycja robienia wspaniałych i zdrowych wędzonek, kielbas i podrobów nie poszła w zapomnienie. Postanowiliśmy sobie, że zerwiemy z tą całą „nowoczesną produkcją” masarską, gdzie jest jedynie miejsce na chemię i wodę. Sami przejęliśmy ster i już widać owoce podjętych decyzji.

Proponując Państwu nasz nowy produkt oferujemy niezatarte wspomnienia podczas robienia wędlin i ich wędzenia, pierwsze kosztowanie własnoręcznie wyprodukowanej wędzonki, opinie najbliższych, uznanie wśród członków Braci Wędzarniczej.

To wszystko składa się na specyficzny klimat, w jakim żyjemy, gdzie czas liczy się „od wędzenia do wędzenia”. Ale przede wszystkim, jemy tylko to, co jest naprawdę smaczne i zdrowe.

Trochę teorii.

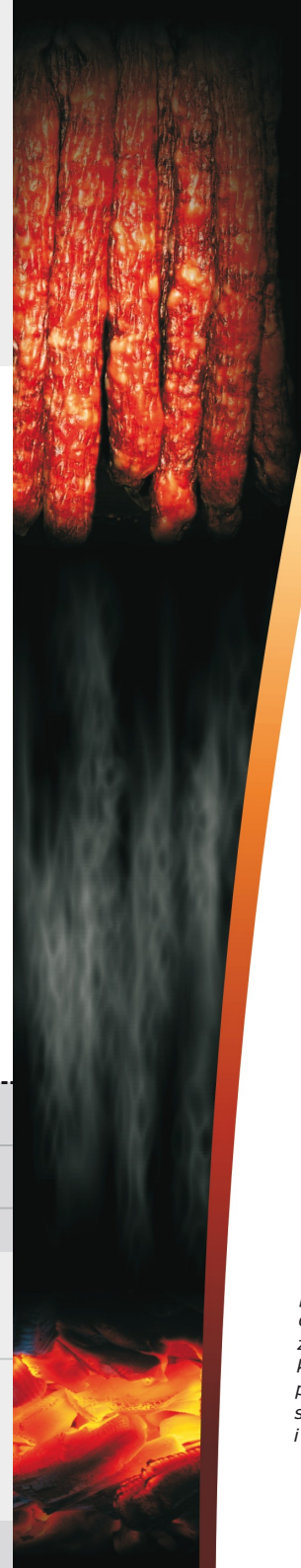
Wędzenie jest metodą konserwacji żywności: mięsa i przetworów mięsnych, ryb, serów itp. za pomocą dymu. W wyniku tego procesu produkty żywnościowe uzyskują specyficzny zapach, smak i zabarwienie powierzchni.

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.



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

KART A GWARANCYJNA

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	Pieczątką i podpis serwisu

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 terpentyny i powoduje oblepianie 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 dymnym 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

Pierwsze kroki

Wędzarnia Domowa (WD) jest produktem wolnostojącym przeznaczonym wyłącznie do użytku zewnętrznego. Wędzarnia posiada specjalnie zaprojektowaną podstawę o powiększonej powierzchni, 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

jest podzielona na dwie zasadnicze części. Część pierwsza „Palenisko” znajduje się w dolnej komorze, w której umieszczamy materiał palny (najczęściej drzewo olchy). Palenisko posiada koryto ułatwiające oczyszczanie paleniska z popiołu. Część druga jest komorą roboczą wędzarniczą. Komora ta wyposażona jest w zawieszki do mocowania haków, na których wieszamy przygotowane produkty spożywcze przeznaczone do wędzenia. Na spodzie części roboczej znajduje się przepustnica (blacha z otworami), która zapobiega przedostawaniu się płomieni z paleniska do części wędzarniczej. Z lewej strony WD przy ujściu komina jest zamontowany termometr do pomiaru temperatury wędzenia. Obydwie części WD zamykane są drzwiczkami.



Palenisko

Przed pierwszym użyciem wędzarni należy wyposażyć się w materiał palny (drzewo), rozpalkę (w kostce) oraz źródło ognia (zapałki). 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 obydwu drzwiczkach. Przyspieszy to proces rozpalamia i zapobiegnie opaleniu się górnych drzwiczek. Kiedy drzewo odpowiednio się rozpali zamykamy obydwie części WD. Od momentu zamknięcia szybkość spalania drzewa ustalamy za pomocą regulatora dopływu powietrza (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 ujęcia dymu

W górnej części WD zwanej częścią kominową znajdują się regulator ujęcia dymu. Podczas wędzenia musimy pamiętać, aby utrzymać 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.



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 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, wyplukać. 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