



הוראות הרכבה והפעלה למעשנת חבית

מק"ט: 32021 | SLIM HP



חברת אמגזית מברכת אתכם על רכישת מעשנת איכותית של המותג Smokking ומאחלת לכם שימוש מהנה לשנים רבות.

שירות לקוחות:

את הרטוב א' / info@amgazit.co.il



כללי

המעשנות עשויות מחומרים איכותיים ומיוצרות תחת השגחה קפדנית של חברת **אמגזית**. קרא את ההוראות לפני השימוש. שימוש במעשנות שלא על פי ההוראות עלול לגרום לפגיעה ברכוש. **אמגזית** אינה אחראית לפגיעות שיתרחשו כתוצאה משימוש לא נכון או לא לפי ההוראות במעשנת. שמור את ההוראות לשימוש מאוחר יותר.

דגשי בטיחות ואזהרות

- השימוש במעשנת במקום מאוורר בלבד. המעשנת מיועדת לשימוש מחוץ לבית ולמבנה, (השימוש במעשנת מותר גם במרפסת בתנאי שהיא מאווררת היטב). השימוש, במקום שאינו מאוורר היטב עלול לגרום לחנק.
- השתמש בשבבי עץ מתאימים/ פחמים – רצוי להשתמש בפחם דחוס.
- אין להזיז את המעשנת בעת השימוש.
- אין להשתמש בגז, נפט או אלכוהול להדלקת פחם בעישון.
- המעשנת מתחממת בעת השימוש. הרחק ילדים מהמעשנת.
- אם ברצונך לפתוח את הדלת בעת השימוש עשה זאת בזירות כדי למנוע פגיעה מהאדים החמים היוצאים מהמעשנת.
- רצוי להניח תחת המעשנת מרבד מחומר שאינו דליק כדי לשמור על ניקיון הפרקט/ ריצוף / דשא וכדומה.
- אין להניח את הפחמים במעשנת כשהדלתות סגורות.
- השתמש בכפפות מגן בעת שימוש במעשנת למניעת כוויות.
- שים לב כי רוחות עלולות לגרום לשילהוב.
- לפני הנחת המזון יש להדליק את הפחם עד התלהטות ורק אז להכניסו למעשנת.
- אסור להפעיל את המעשנת במזג אוויר סוער של רוחו וגשם.
- בהתפרצות אש מהמעשנת הימנעו משימוש במים! במקרה הצורך השתמשו בחול או שמיכה.
- דרוש מרחק של כמטר מכל צד של המעשנת לקיר.
- הנח את המעשנת על משטח שטוח ויציב.
- אין לבצע שום שינוי במעשנת, כל שינוי במעשנת הינו מסוכן.
- באם לא נעשה שימוש במעשנת זמן רב, יש לאחסן אותו באזור ללא אבק (השימוש בכיסוי רצוי).

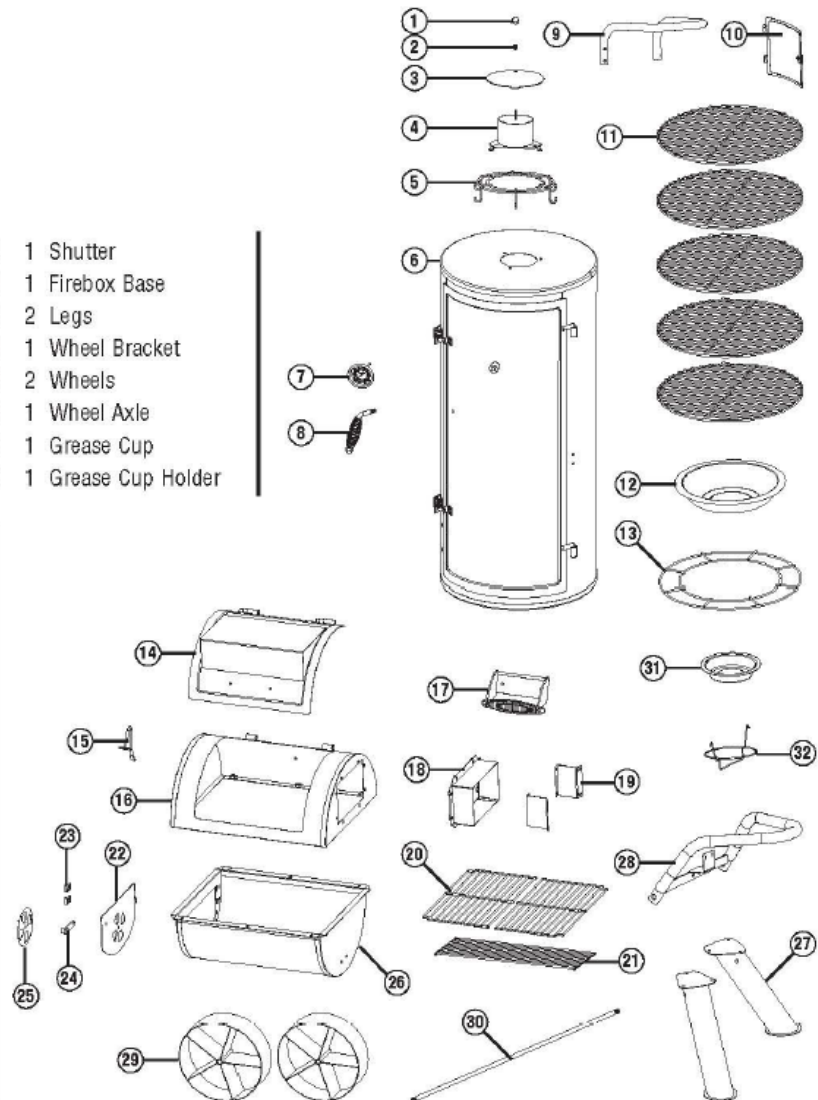


הוראות הרכבה:

PARTS LIST - Heavy Gauge Vertical Trailmaster:

- ① 1 Cap Nut
- ② 1 Damper Spring
- ③ 1 Smoke Stack Damper
- ④ 1 Smoke Stack
- ⑤ 1 Meat Hook Rack
- ⑥ 1 Smoking Chamber
- ⑦ 1 Temperature Gauge
- ⑧ 1 Door Handle
- ⑨ 1 Smoker Handle
- ⑩ 1 Water Access Door
- ⑪ 5 Smoker Cooking Grates
- ⑫ 1 Water Pan
- ⑬ 1 Water Pan Support
- ⑭ 1 Firebox Lid
- ⑮ 1 Firebox Lid Stop
- ⑯ 1 Firebox Top
- ⑰ 1 Firebox Lid Handle
- ⑱ 1 Firebox Crossover Assembly
- ⑲ 2 Firebox Crossover Plates
- ⑳ 2 Firebox Cooking Grates
- ㉑ 1 Firebox Charcoal Grate
- ㉒ 1 Firebox Door
- ㉓ 2 Firebox Door Hinges
- ㉔ 1 Firebox Door Latch

- ㉕ 1 Shutter
- ㉖ 1 Firebox Base
- ㉗ 2 Legs
- ㉘ 1 Wheel Bracket
- ㉙ 2 Wheels
- ㉚ 1 Wheel Axle
- ㉛ 1 Grease Cup
- ㉜ 1 Grease Cup Holder

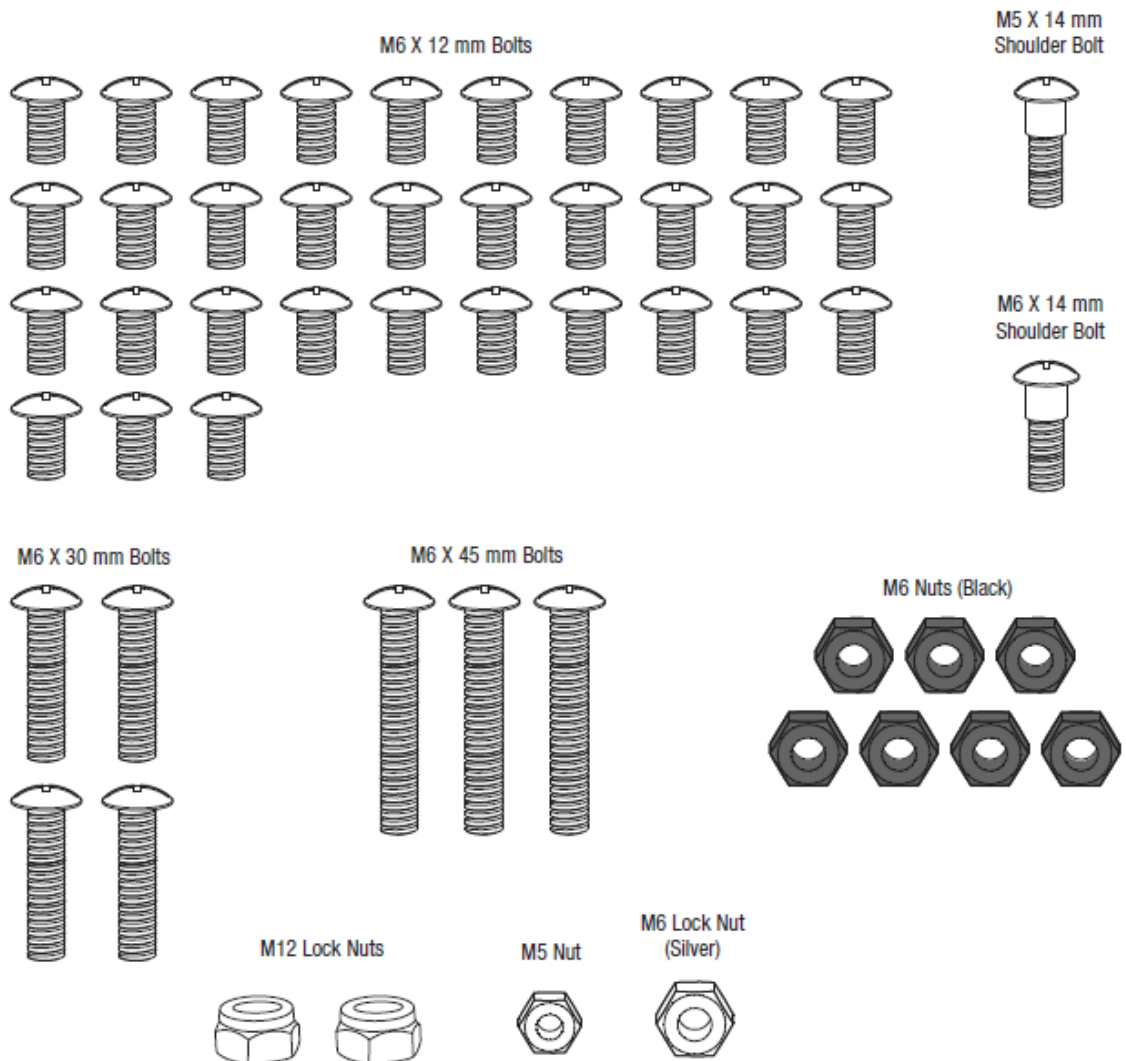




Parts Bag Contents

33 M6 X 12 mm Bolts
4 M6 X 30 mm Bolts
3 M6 X 45 mm Bolts
1 M5 X 14 mm Shoulder Bolt
1 M6 X 14 mm Shoulder Bolt

1 M5 Nut
7 M6 Nuts (Black)
1 M6 Lock Nut (Silver)
2 M12 Lock Nuts

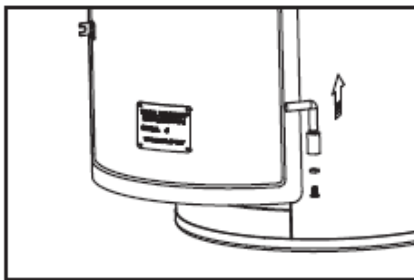


SMOKKING

Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your smoker together. Lay cardboard down to protect smoker finish and assembly area.

Step 1

Remove door from cooking chamber by removing bolt and washer from bottom door hinge and lifting hinge pins from hinge holes. Set bolts and washers aside for step 18.



NOTE: With the help of a friend, turn the smoking chamber upside down to begin assembly.

Step 2

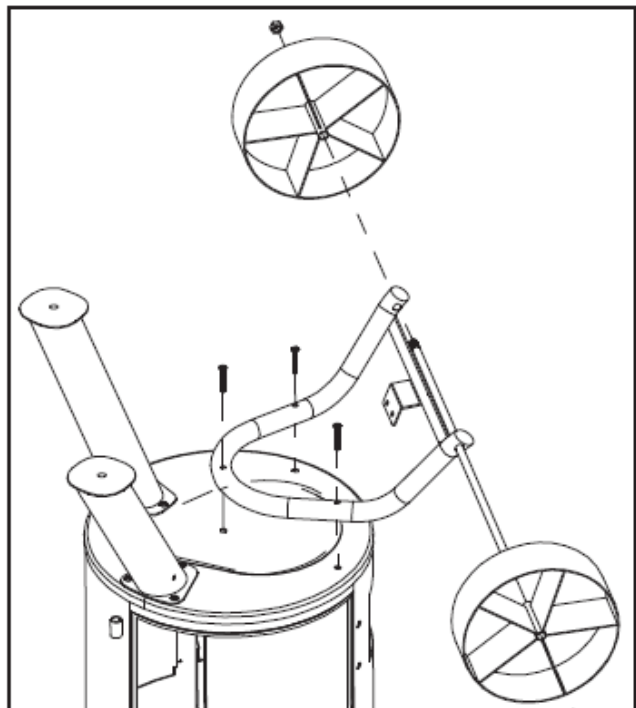
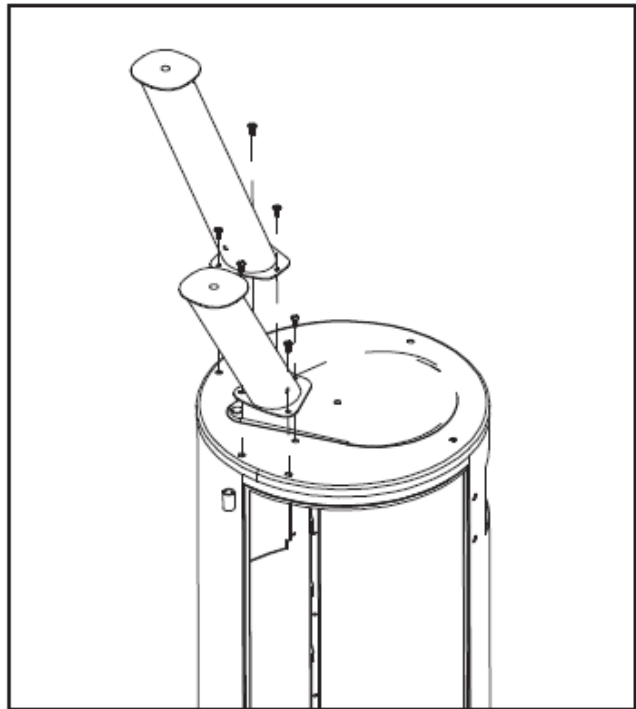
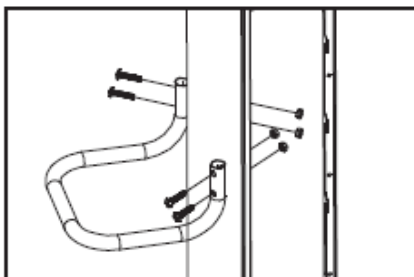
Attach legs to the bottom of the smoking chamber using six M6 x 12 mm bolts.

Step 3

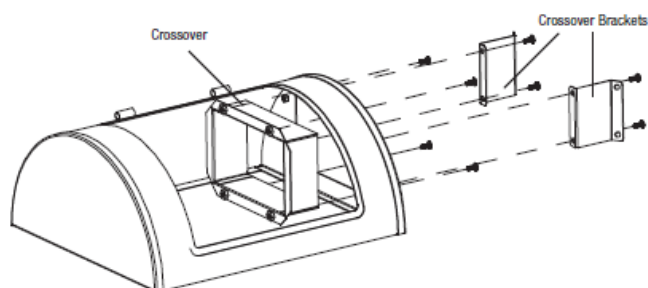
Attach wheel bracket using three M6 x 45 mm bolts. Next insert wheel axle through hole in the wheel bracket. Place wheels on the ends of the wheel axle, and secure with two M12 lock nuts.

Step 4

Attach smoker handle using four M6 x 30 mm bolts and four M6 nuts (black).



SMOKKING



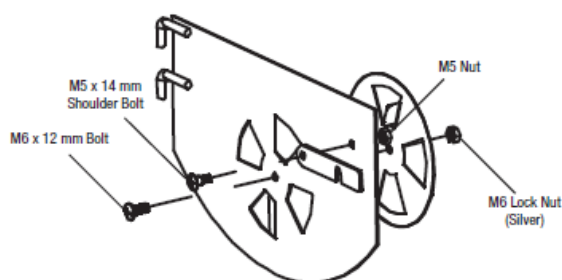
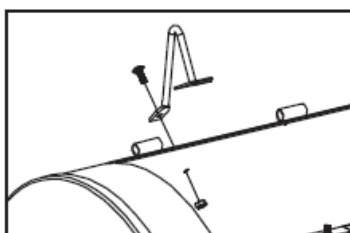
NOTE: With the help of a friend, turn smoking assembly into upright position and set aside for later use.

Step 5

Install firebox crossover and brackets using eight M6 x 12 mm bolts.

Step 6

Attach lid stop using one M6 x 12 mm bolt and one M6 nut (black).



Step 7

Attach shutter to firebox door using one M6 x 12 mm bolt and M6 lock nut (silver). Do not over tighten air shutter, air shutter should move freely.

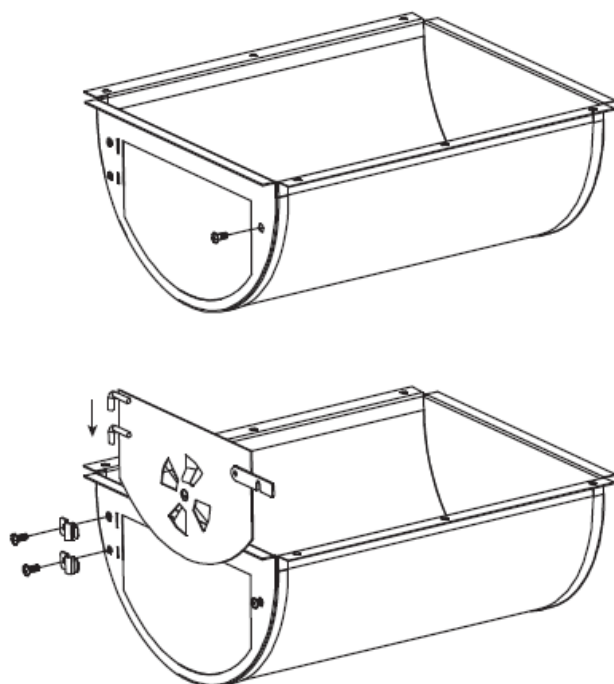
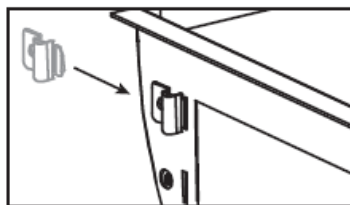
Attach door latch using one M5 x 14 mm shoulder bolt and M5 nut as illustrated.

Step 8

Insert one M6 x 14 mm shoulder bolt into side of firebox.

Step 9

Attach hinges to firebox by inserting tabs into slots (shown below). Attach firebox door by inserting firebox door hinge pins into hinges on firebox, then secure hinges with two M6 x 12 mm bolts. Secure door latch on M6 x 14 mm shoulder bolt.



Step 10

Attach firebox top to firebox base using six M6 x 12 mm bolts.

Step 11

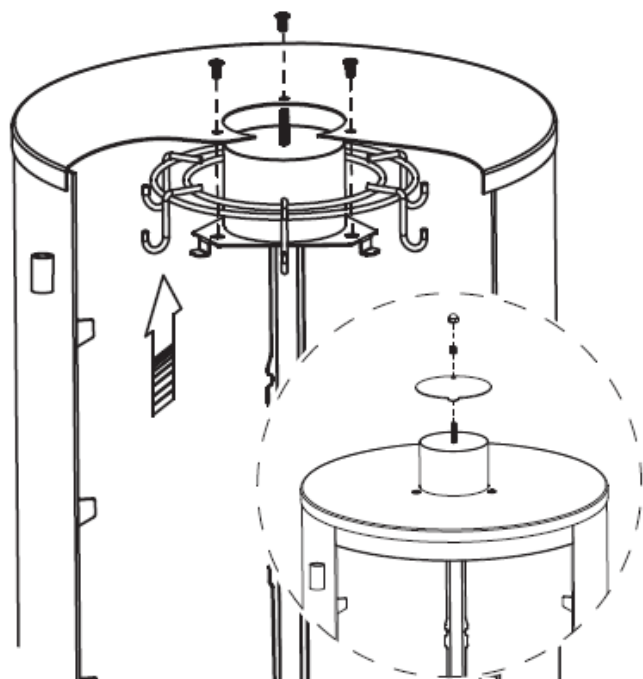
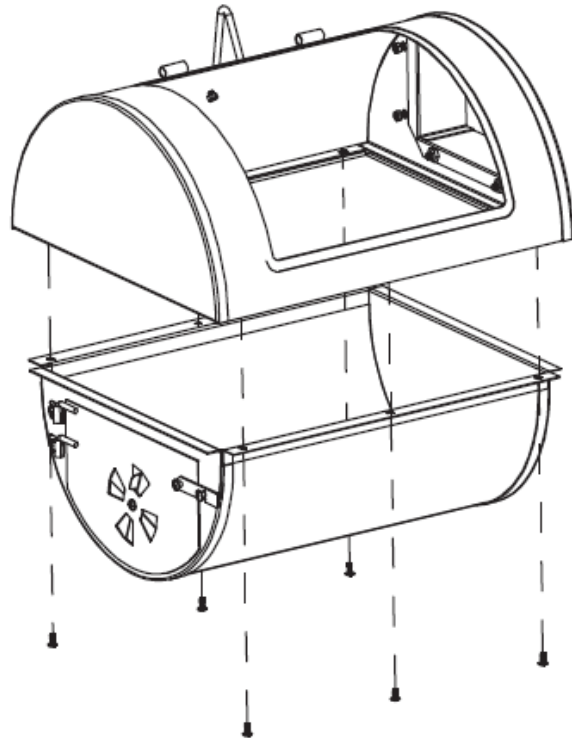
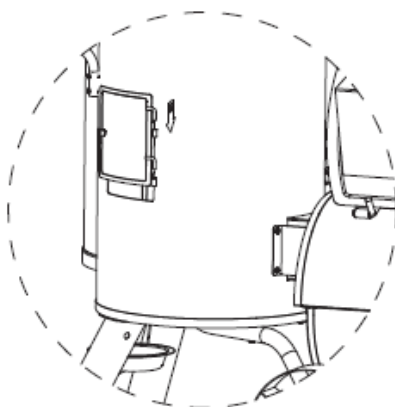
Install meat hooks onto smokestack assembly. Hold in place while performing step 12.

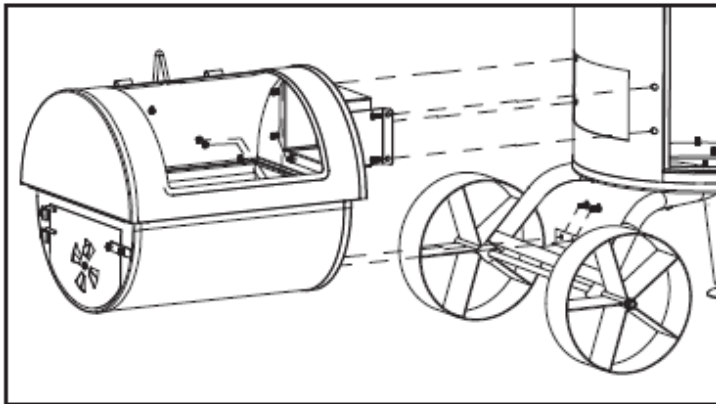
Step 12

Attach smokestack to smoking chamber using three M6 x 12 mm bolts. Remove pre-attached cap nut and spring from smoke stack. Then attach smoke stack damper using spring and cap nut.

Step 13

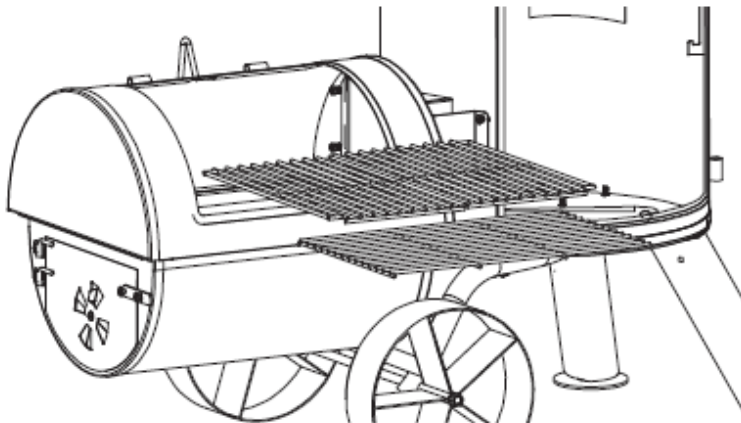
Attach water access door to the back of the smoking chamber.





Step 14

Attach firebox onto smoker assembly using six M6 x 12 mm bolts and two M6 nuts (black) as shown.

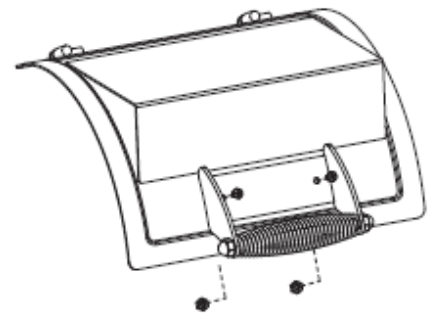


Step 15

Place cooking grates and charcoal grate into firebox.

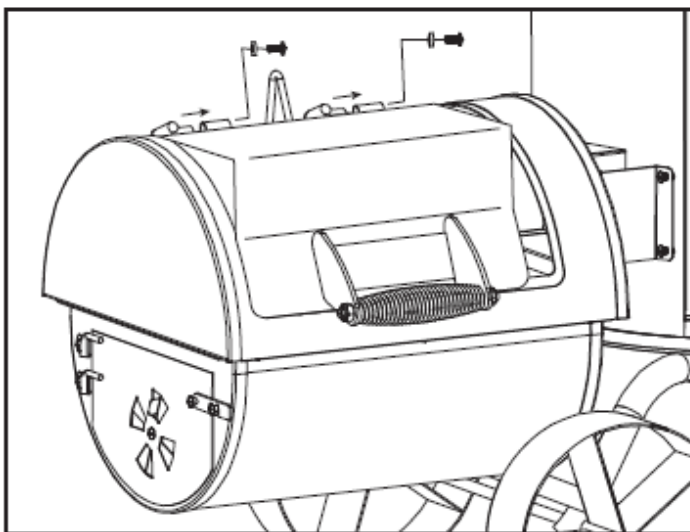
Step 16

Remove pre-attached bolts and nuts from firebox hood handle. Then, attach firebox hood handle to firebox hood using two bolts and nuts.



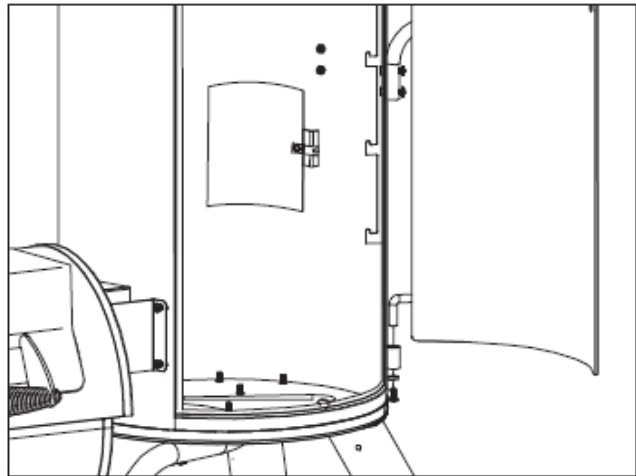
Step 17

Remove two bolts and washers from firebox lid hinges. Then, attach firebox lid to firebox top by sliding hinge pins into hinge holes. Secure with two bolts and washers.



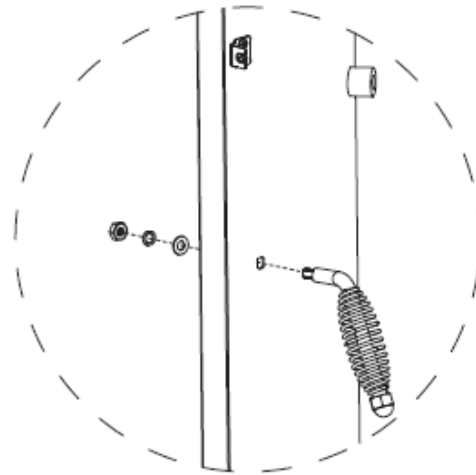
Step 18

Attach smoker door by sliding hinge pins into hinges. Secure with bolt and washer that were removed in step 1.



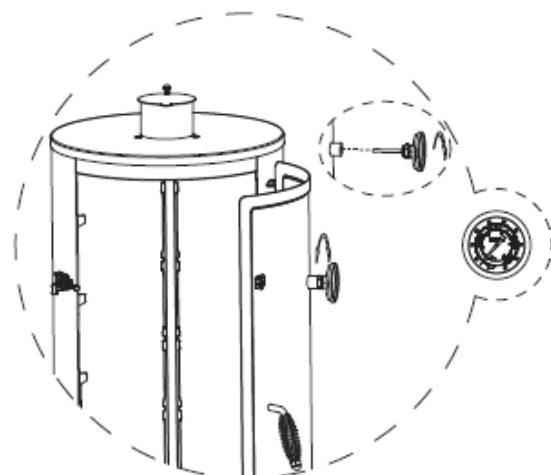
Step 19

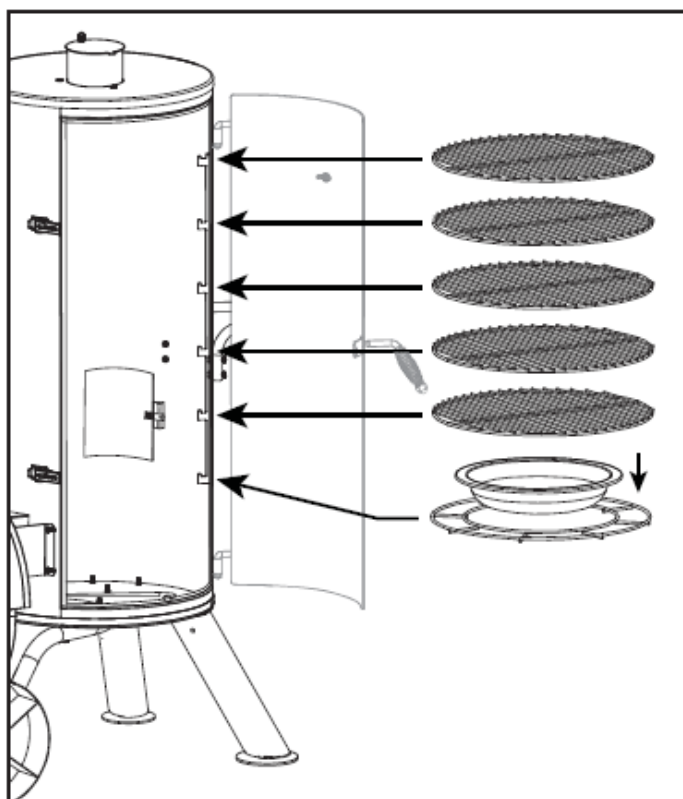
Remove hex nut and two washers from door handle. Insert door handle through hole in door and secure with two washers and hex nut.



Step 20

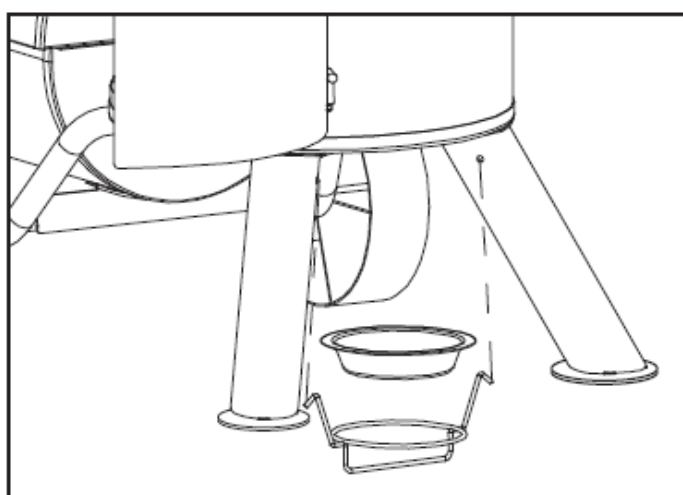
Screw temperature gauge fully into lid. Slightly unscrew temperature gauge until gauge is in an upright position. Use pre-attached nut to lock into place. Repeat for other temperature gauge.





Step 21

Place cooking grates, water pan and water pan support into smoking assembly onto corresponding brackets.

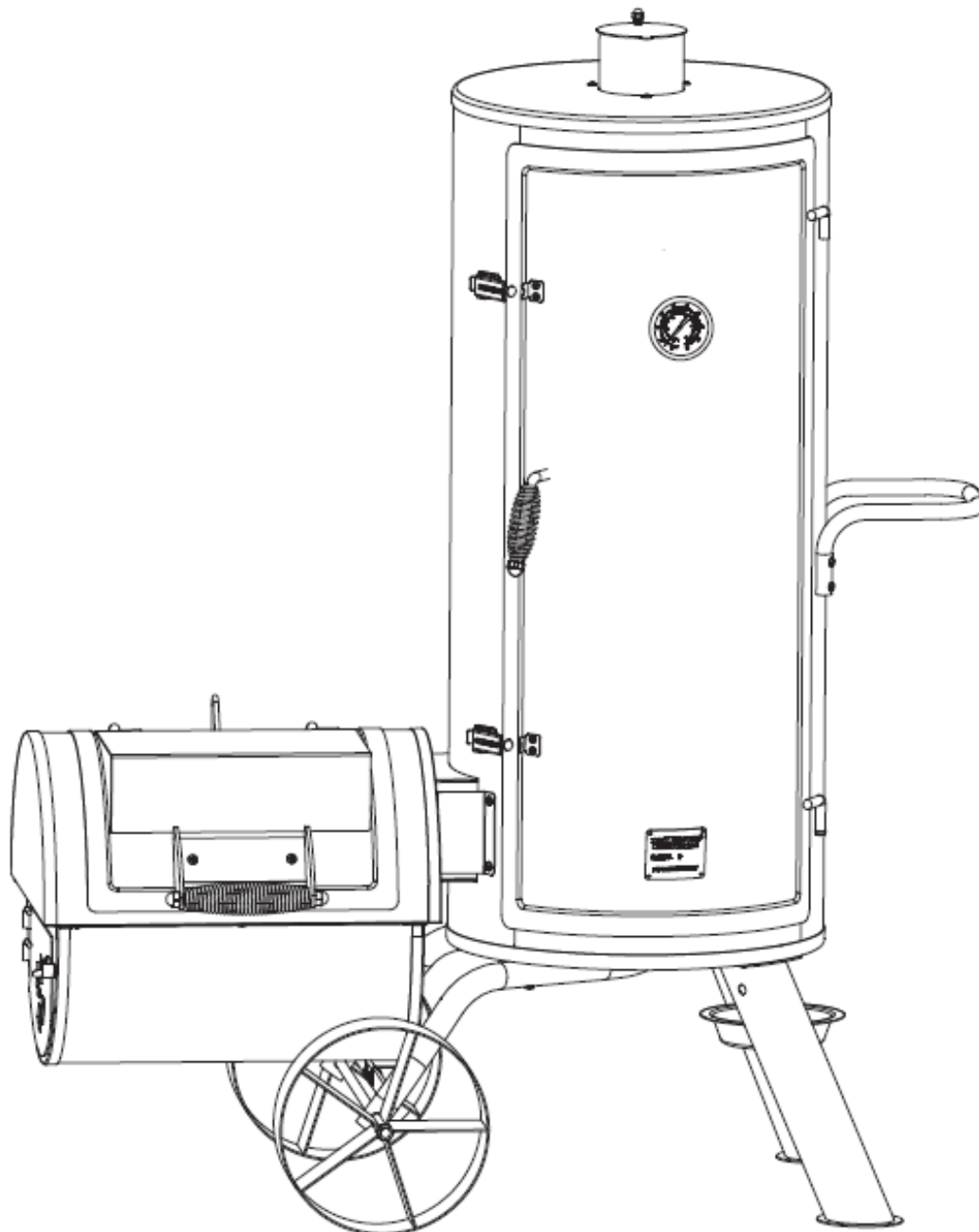


Step 22

Place grease cup in grease cup holder. Insert prongs of grease cup holder into holes in the smoker assembly legs.



Heavy Gauge Vertical Trailmaster
(Assembled)





בישול במעשנת:

- ◆ הנח את המעשנת במקום מאוורר, רחוק מחומרים דליקים ומחלונות פתוחים (למניעת כניסת עשן לבית).
- ◆ הנח נייר אלומיניום או מרבד מתחת למעשנת לקליטת השומנים העלולים לנזול בייחוד אם המעשנת עומדת על רצפת עץ.
- ◆ הדלק את הפחמים בעזרת מדליק פחמים טבעי (למנוע ריחות וטעמי לוואי) תן להם לבעור כ- 30 דקות עד שהפחם יהיה מכוסה באפר לבן - אפרפר. לאחר מכן, מלא את תא הפחמים בפחם עץ דחוס איכותי (בערך 2.5 ק"ג). ניתן להניח על הפחמים גזרי עץ לחים (כ- 2-3 חתיכות).
- ◆ כאשר הפחם בוער ניתן להשביח את טעם עישון הבשר בעזרת שבבי עץ לאחר שהוטבלו במים.
- ◆ אפשרי להניח קערת מים עמידה לחום בתא העישון ולמלא אותה במים חמים. ניתן להחליף את המים, בהתאם למתכון, בנוזלים אחרים כגון בירה, יין וכדומה.
- ◆ סדר את המזון בשכבה אחת והשאר מרווח בין חתיכות המזון כדי שהחום והעשן יוכלו לחדור למזון.
- ◆ סגור את דלתות המעשנת. אין לפתוח את הדלת כדי לבדוק האם האוכל מוכן. על כל פתיחת דלת הוסף כ- 15 דקות לבישול.
- ◆ אין לערבב את אבני הפחם לאחר התחלת הבישול.
- ◆ בעישון ארוך מ- 3 שעות יתכן שיהיה צורך בהוספת מים או פחם עץ דחוס. בדוק את מפלס המים ואת מצב הפחם. השתמש בכפפה עמידה בחום כדי לפתוח את הדלת. השתמש במשפך להוסיף מים לקערה. הוסף פחם בוער או שבבי עץ והנח אותם בעדינות על הפחם שבמעשנת, אל תשפוך אותם על הפחם, על מנת למנוע מאפר הפחמים להתרומם כלפי מעלה.
- ◆ רצוי לאחר 3 שעות עישון לשנות את מיקום המזון המעושן (פליטת החום גבוהה יותר ליד תיבת הפחמים לעומת קצה המעשנת).
- ◆ ויסות החום והעשן ייעשה באמצעות מכסה הארובה.
- ◆ אם ברצונך להכין רוטב ניתן לקחת מהשומן שטפטף לתוך המים. כפית שומן+ כפית קמח + כוס נוזל מתוך הקערה.
- ◆ ניתן להשתמש בפחם הנותר לאחר הבישול לעישון מזון כגון גבינה ואגוזים. לאחר שהפחם התקרר (בסוף הבישול) ניתן להוציא את אבני הפחם השלמות לנקות אותן מהאפר ולהשתמש בהם פעם נוספת.



בחירת פחם:

פחם עץ דחוס מפיק את האש החמה והארוכה ביותר. הפחם הפשוט אינו מומלץ אם אינו בוער כראוי. תמיד דאג לכך כי שקי הפחם שאינם בשימוש יהיו סגורים היטב. אחסן את הפחם במקום יבש. פחם שהושאר בחוץ ונרטב מלחות או גשם לא יבער כראוי. יש להשתמש בכמות של כ- 2.5 ק"ג פחם. לבישול כמות גדולה של מזון יש להוסיף פחם.

שבבי עץ:

העשן הנותן את טעמי העישון מופק משבבי עץ לחים המונחים על הפחם. ניתן לרכוש מגוון שבבים מעצים שונים כאשר לכל עץ טעם ייחודי שמתאים לסוגי בשר שונים.

צלייה / אפייה:

ניתן להשתמש במעשנת גם ללא מים. סדר את המעשנת לפי ההוראות אך ללא המים וללא שבבי עץ. שיטה זו טובה לצליית סטייקים עבים ולעוף שלם.
***זכור: זמן צלייה קצר יותר מזמן עישון.**

בדיקת מוכנות הבשר:

על מנת לבדוק את מידת מוכנות הבשר השתמש במזלג מדחום מיוחד. פתח את המכסה, רק בתום זמן המינימום שהוקצב לבישול, ובדוק בעזרת המזלג. מזון מעושן לא נראה כמו מזון שבושל בתנור. ולכן לא תמיד ניתן לקבוע על ידי ראייה בלבד האם המזון מוכן. בדיקה על ידי מזלג מדחום היא הבטוחה ביותר. הבדיקה נעשית על ידי הכנסת המזלג לחלק העבה ביותר של המזון. אל תנקב את הבשר על מנת לשמור על עסיסיותו.

תזמון משר העישון:

גורמים רבים משפיעים על זמן הבישול-עישון של הבשר, רוח, סוג הפחמים, טמפרטורת המזון המוכנס למעשנת, טמפרטורה חיצונית, לחות, מספר הפעמים בהם הדלת נפתחה, טמפרטורת המים עובי הבשר וכו'. לכן זמני הבישול משתנים בהתאם לכך. קשה מאוד לעשן בשר יתר על המידה (אם מקפידים שקערת המים תמיד מלאה וחום העישון נמוך). אם מאוד קר בחוץ, טמפרטורה נמוכה מ-15 מעלות, או שהגובה בו ממוקמת המעשנת הוא מעל 1000 מטר מעל פני הים, או אם הרוח חזקה מאוד הוסף זמן לבישול. אם שכחת להוציא את הבשר מהמקרר לפני העישון הוסף זמן לבישול.
אם יש צורך להוסיף פחם, הבער את הפחמים בצד בעזרת מלהיט פחמים ורק אז הנח אותם על הפחם שבמעשנת.

לוח זמנים:

עישון איטי וארוך מנוגד לצורת הבישול לה אנו רגילים. רצוי לתכנן את הזמן כדי שהאוכל יהיה מוכן לפני זמן הארוחה המתוכנן. תכנון לקוי של הזמן יכול להותיר אותך עם אורחים רעבים ולא מאושרים. תמיד הוסף עוד שעה לזמן שמומלץ כדי לתכנן את זמן הארוחה. תכנן את זמן ההפשרה של הבשר ואת הכנתו לעישון (כגון ניקוי, תיבול וכדומה).
אם הבשר מתבשל מהר יותר מהמתוכנן והאורחים עדיין לא הגיעו, עטוף את הבשר בנייר אלומיניום והשאר אותו לחימום.

כדי לקבל צבע של צלייה מרח את הבשר ברוטב שיצבע את הבשר וכך ישחימו.



אחסון ותחזוקה:

- לפני שימוש ראשוני, וודא שהמעשנת נקייה משאריות מזון, במידת הצורך השתמש במעט מים וסבון לניקוי הרשתות וייבש את החלקים היטב.
- רצוי לשמן את משטחי הצלייה (ניתן להשתמש בשמן בישול ביתי).
- **זהירות:** בסיום הבישול חכה לקירור המעשנת לפני הניקוי. ניקוי המעשנת ייעשה עם מטלית לחה. לאחר מכן יש לנגב עם מטלית יבשה. אין להשתמש לניקוי בחומרי ניקיון למטבח כמו מנקה תנורים, מנקה שומנים וכו'. מוצרים אלו מכילים חומצה ואסורים לשימוש על המעשנת.
- אחסן את המעשנת במקום מוגן ממזג האוויר על מנת למנוע צבירה של חלודה ואבק. יש להגן על המעשנת מפני לחות וגשם, כמו כן מומלץ להשתמש בכיסוי מתאים כדי לכסות את המעשנת.

להארכת חיי המעשנת, יש לבצע מספר פעולות תחזוקה על בסיס קבוע:

- נקה את המעשנת עם מטלית לחה בלבד ויבשה מיד.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים ו/או בעירים.
- אין להכניס חלקי מעשנת למדיח הכלים.
- לאחר כל שימוש יש לשמן בעדינות את רשת הבישול בשמן צמחי.
- אם המעשנת נשארה פתוחה ונרטבה מכל סיבה שהיא, יש לייבשה ולהשאירה ללא שימוש לפחות 30 דקות.

הערה - לתשומת ליבך, לשמירה על בריאות לקוחותינו, נמנע היצרן משימוש בחומרים מונעי חלודה (החשודים כמסרטנים), עקב כך תיתכן הופעת חלודה.



תנאים לאחריות

- האחריות תחול עם הצגת חשבונית קניה בלבד ממפיץ מורשה של מוצרי אמגזית.
- האחריות חלה מיום הרכישה בלבד ככתוב בחשבונית ולא ממועד הרכבה ו/או ההפעלה של המעשנת.
- האחריות תקפה לרוכש המקורי בלבד.
- **האחריות תקפה ל - 12 חודשים מיום הרכישה**, אחריותנו, לפי תעודה זו היא על פגמים שנוצרו בהליך היצור של המעשנת.
- במסגרת האחריות החברה תתקן או תחליף כל חלק פגום במוצר בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי, לא כולל חלפים אשר מתכלים במסגרת בלאי של שימוש טבעי (רשתות צליה)
- המעשנת מיועדת להרכבה עצמית אולם תקלה הנובעת מהרכבה לא נכונה ככתוב בחוברת זו אינה מכוסה במסגרת האחריות.
- כל טיפול או ניסיון טיפול במעשנת ע"י אדם אשר לא הוסמך ע"י היבואן יסיר את האחריות על המוצר.
- חובה להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של היבואן, שימוש בחלקי חילוף לא מורשים יסיר את האחריות על המוצר.
- האחריות אינה תקפה במידה ולמעשנת נגרם נזק כתוצאה משימוש לא לפי ההוראות, טיפול רשלני, אחסנה לקויה.
- מדיניות החברה קובעת כי בעת פתיחת קריאת שרות הדורשת הזמנת טכנאי לבית הלקוח, ימסרו ע"י הלקוח פרטי אשראי לביטחון, במידה ויתברר כי התקלה אינה במסגרת האחריות (קריאת סרק, לקוח לא היה נוכח במועד שנקבע) יחויב הלקוח בכרטיס אשראי בעלות קריאת שרות לפי מחירון היבואן.

אחריות לא מכסה:

- האחריות אינה מכסה כל כשל או תקלה שנגרמו משימוש לא לפי ההוראות, התקנה שגויה, טיפול ואחזקה לא לפי ההוראות.
- אחריות זו אינה כוללת חלקי שבר מכל סוג, חלקי פלסטיק, חלודה, בלאי טבעי של חלקי המעשנת השונים (בדגש על רשת צליה) או נזק למעשנת שלא כוסתה בכיסוי מתאים לשמירתה מפני גשם ושמם.
- האחריות אינה מכסה כל נזק שנגרם מכח עליון, חשיפה לתנאי מזג אוויר של גשם ברד ושמם.
- האחריות לא מכסה עלויות הובלה, עבודה ודמי שילוח מכל סוג.
- האחריות הינה למעשנת בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף משני או לצד שלישי.