



הוראות הרכבה והפעלה למעשנת חבית

SLIM

מק"ט: 32022



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.

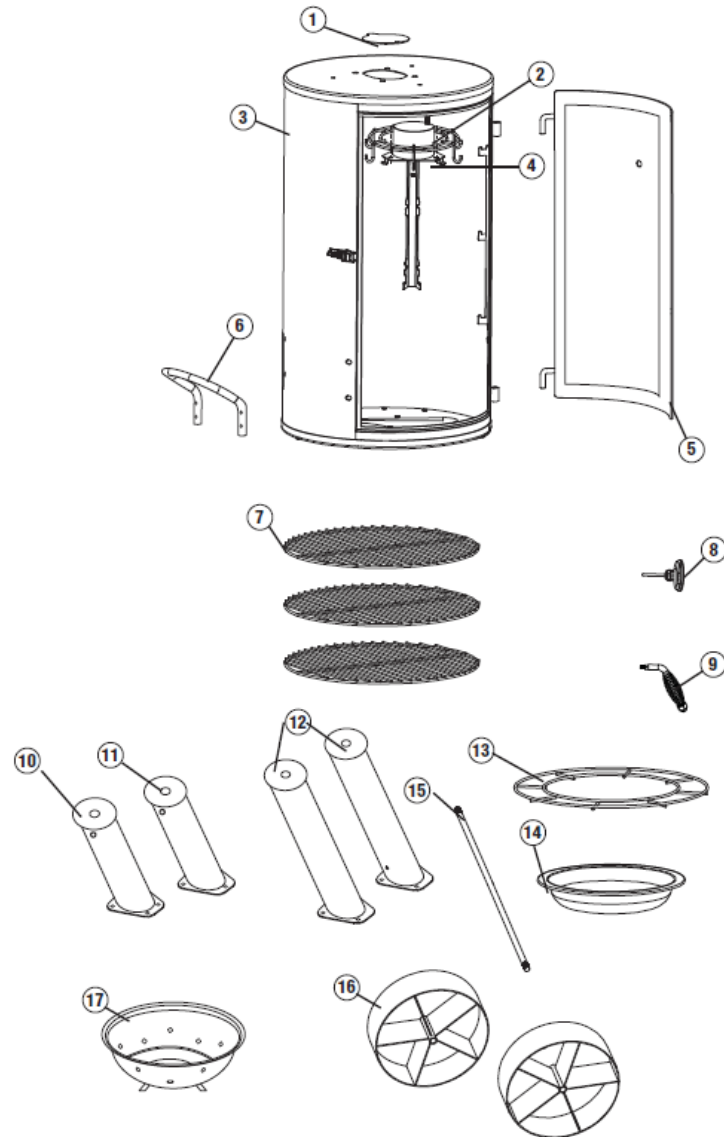
דגשי בטיחות ואזהרות

- 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 בזהירות 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 - Vertical Charcoal Smoker:

- ① 1 Smokestack Damper
- ② 1 Smokestack
- ③ 1 Smoker Body
- ④ 1 Meat Hook Rack
- ⑤ 1 Smoker Door
- ⑥ 1 Smoker Handle
- ⑦ 3 Smoker Cooking Grates
- ⑧ 1 Temperature Gauge
- ⑨ 1 Door Handle
- ⑩ 1 Left Rear Leg
- ⑪ 1 Left Front Leg
- ⑫ 2 Right Legs
- ⑬ 1 Water Pan Holder
- ⑭ 1 Water Pan
- ⑮ 1 Wheel Axle
- ⑯ 2 Wheels
- ⑰ 1 Charcoal Pan

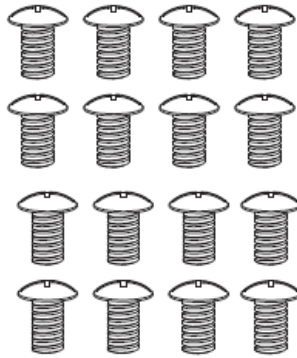


Parts Bag Contents

16 M6 X 12 mm Bolts
4 M6 Nuts
4 M6 X 30 mm Bolts
2 M12 Nuts

1 M8 Nut
1 Flat Washer
1 Spring Washer

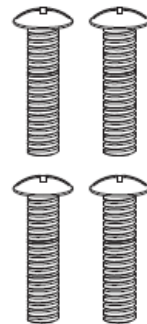
M6 X 12 mm Bolts



M6 Nuts



M6 X 30 mm Bolts



M12 Nuts



M8 Nut



Flat Washer



Spring Washer

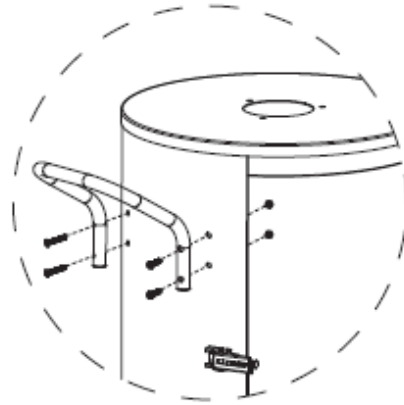


SMOKKING

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

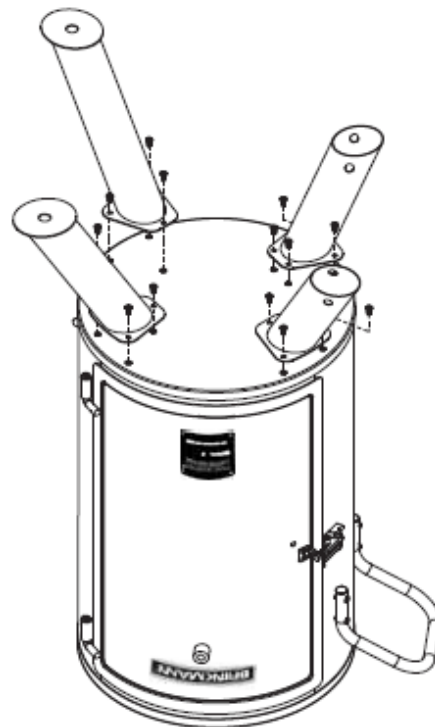
Open the smoker door and attach smoker handle using four M6 x 30 mm bolts and four M6 nuts.

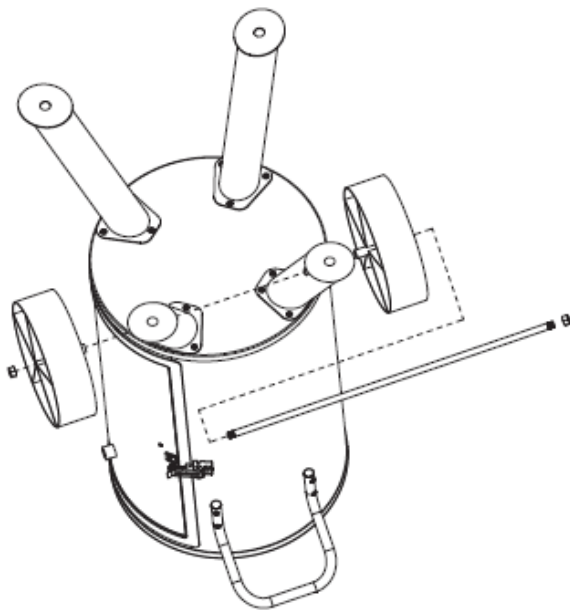


Note: Latch the smoker door and with the help of a friend, turn the smoking chamber upside down.

Step 2

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

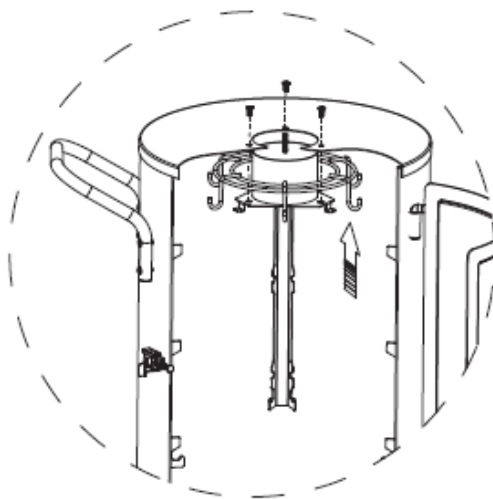




Step 3

Insert wheel axle through wheels and legs as illustrated and tighten securely with two M12 nuts.

Note: With the help of a friend, turn the smoking chamber to its upright position.

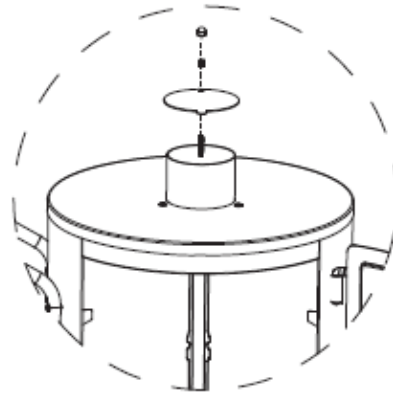


Step 4

Attach smokestack and meat hooks assembly to the smoking chamber using three M6 x 12 mm bolts as illustrated.

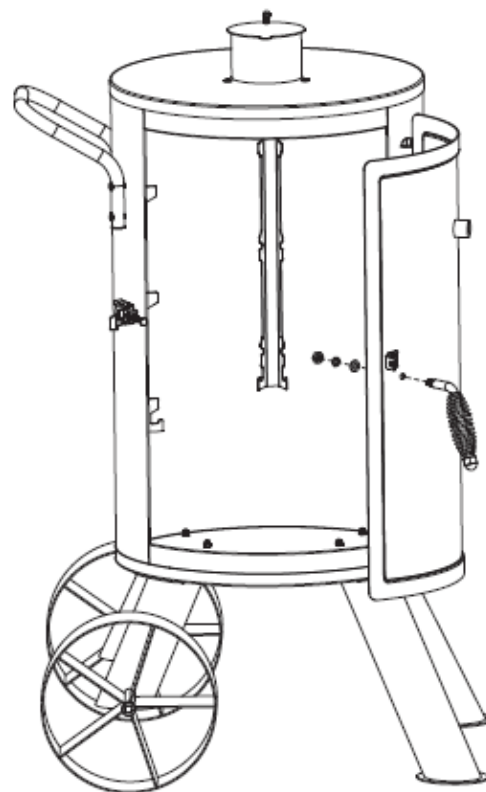
Step 5

Remove cap nut and spring from smokestack. Attach smokestack damper and replace spring and cap nut.

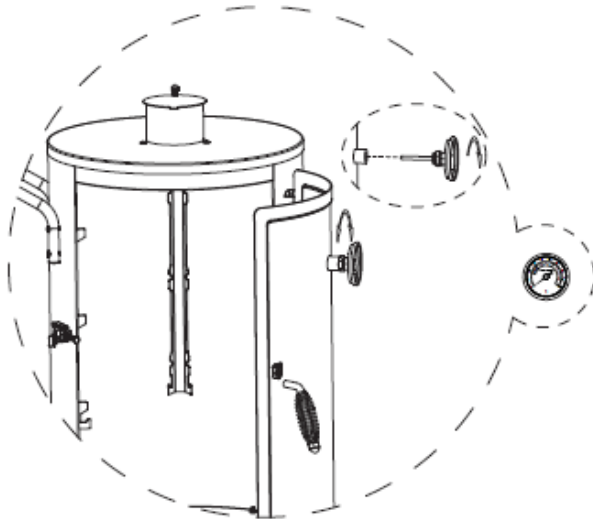


Step 6

Insert the door handle through the hole in the door and use one flat washer, one spring washer and one M8 nut to secure in place.

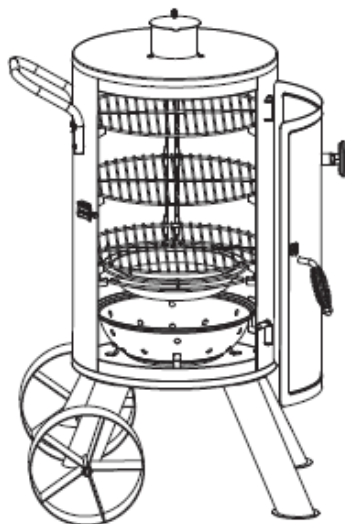


SMOKKING



Step 7

Attach temperature gauge to door as shown.

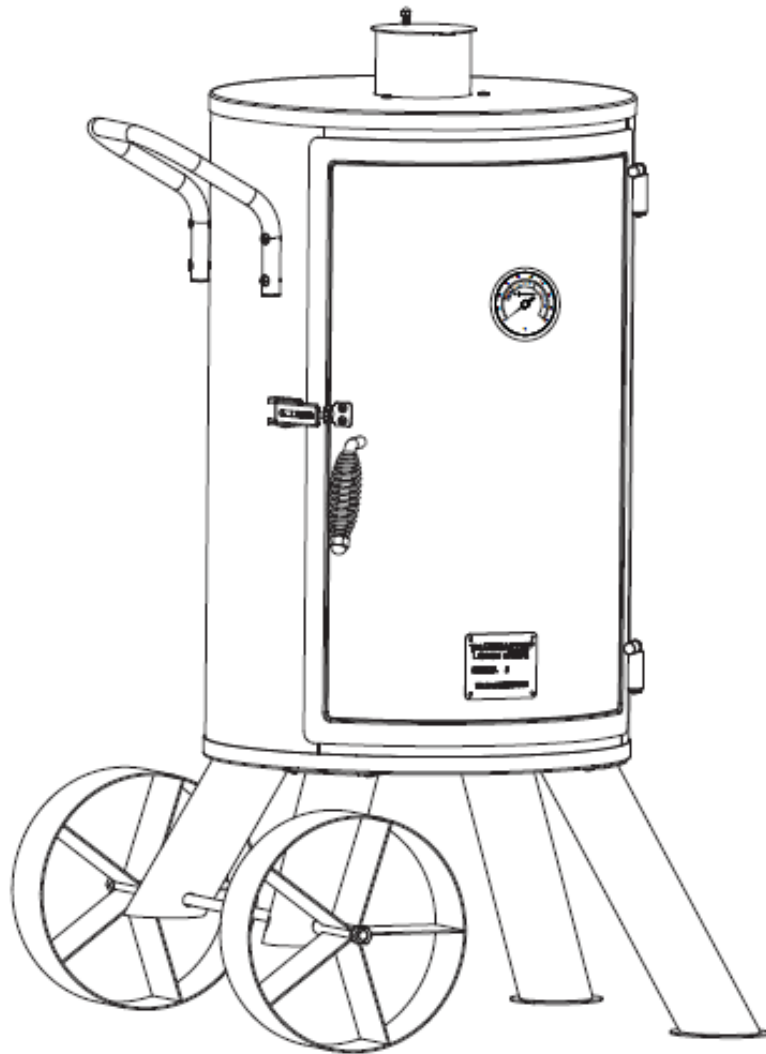


Step 8

Place charcoal pan inside smoker, then place water pan and cooking grills into smoking assembly onto corresponding brackets.



Vertical Charcoal Smoker 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 משך 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 יעשה 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 ממצג 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 ושמש.
- האחריות אינה מכסה כל נזק שנגרם מכח עליון, חשיפה לתנאי מזג אוויר של גשם ברד ושמש.
- האחריות לא מכסה עלויות הובלה, עבודה ודמי שילוח מכל סוג.
- האחריות הינה למעשנת בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף משני או לצד שלישי.