

INSTRUKCJA MONTAŻU WĘDZARNI

SKŁAD ZESTAWU

1. Palenisko
2. Rura 0,5metra
3. Rura 0,5 metra
4. Kolanko fi100
5. Podstawa wędzarni
6. Skrzynia wędzarni
7. Daszek
8. Kominek
9. Listewki do daszku 4 sztuki [element dekoracyjny]
10. W środku deflektor
11. Termometr do samodzielnego montażu



MONTAŻ ZAWIASÓW DO DASZKU

Skrzynie wędzarniczą ustawiamy na **metalowej podstawie**. Do daszku od spodu przykręcamy kominek za pomocą 4 śrub dodanych do zestawu. **Cztery listewki (9)** przykręcamy do przednich i tylnych krawędzi daszku po dwie z każdej strony. Jest to element dekoracyjny. Daszek można również przymocować do samej komory wędzarniczej za pomocą zawiasów (zdjęcie montażu obok). Następnie **dwie rury po 0,5 metra** łączymy ze sobą oraz mocujemy do nich kolanko. Strona niemalowana kolanka powinna wystawać w środku skrzyni. **Dostawiamy palenisko** i łączymy z dwiema rurami tak jak widoczne jest na głównym zdjęciu. **Deflektor**, czyli wygiętą blaszkę w kształcie litery “C” wkładamy do środka wędzarni na otwór kanału dymnego. Na termometr wywiercamy samodzielnie otwór w drzwiczkach na 1/3 wysokości.

Co zrobić aby wędzarnia dobrze służyła przez długie lata

1. Warto wędzarnię z zewnątrz zaimpregnować preparatem na bazie wody lub olejem lnianym.
2. Przed pierwszym użyciem należy ją wygrzać w temperaturze 60 stopni przez ok. 60 minut.
3. Do wędzarni nie należy wkładać wyrobów mokrych z ociekającą wodą, powinny być wcześniej osuszone. Suszenie eliminuje przyleganie dymu do powierzchni wędzonek, dzięki czemu osiągniemy pożądany kolor a wędzonki nie będą “czarne i okopcone”
4. Pamiętać trzeba również, aby w wędzarni był swobodny przepływ dymu. **Nie uszczelniamy komina**, jeśli jest taka potrzeba do regulacji dymu można swobodnie uchylić daszek. **Brak swobodnego przepływu dymu może spowodować tak zwany efekt “kiszienia się wędzonek” produkty mogą być gorzkie, kwaśne lub osmałone.**
5. Wędzarnię należy chronić przed opadami deszczu.