

Felicitari! Tocmai ai achizitionat o afumatoare din gama Resto de la Demeyere!

Afumarea alimentelor este un mod sanatos de a aduce un plus de savoare preparatelor tale. Gratie setului de afumat de la Demeyere, poti sa afumi ce ti-ai propus in propria bucatarie sau in aer liber, la gratar. Citeste cu atentie instructiunile, inainte de folosire.

Afumatul este de acum o distractie!

## **Continut**

1. Inainte de utilizarea produsului pentru prima data
2. Instructiuni de folosire: pas cu pas
3. Sfaturi in folosirea produsului
4. Sfaturi de intretinere
5. Fii atent
6. Proprietati
7. Garantie

### **1. Inainte de utilizarea produsului pentru prima data**

- Scoateti ambalajele si toate etichetele.
- Spălați toate componentele în apă caldă și cu detergent lichid de vase, apoi clătiți-le și uscați-le bine.

### **2. Instructiuni de folosire: pas cu pas**

- Încălziti tigaia de afumat la foc mare. Cu ajutorul unei furculite picurati cateva picaturi de apa în tigaie, pentru a-i testa temperatura. În cazul în care picăturile care ating tigaia se transforma in mici bile care sar sfaraind, inseamna ca temperatura corectă a fost atinsă.
- In acest moment, reduceti la jumătate intensitatea caldurii si aruncati cateva aschii de lemn in tigaie. Daca doriti, puteti sa adaugati si cateva ierburi sau condimente. In functie de timpul de afumat si de intensitatea afumaturii, luati de la doua lingurite de lemn pentru afumat (+/- 20 de minute, pentru o afumare usoara), pana la doua linguri de lemn pentru afumat (mai mult de 20 de minute, pentru o afumare intensa). Aschiile vor lua foc imediat si vor incepe sa afume.
- Puneti "camera de afumare" peste tigaie, si apoi asezati-le pe aschiile de lemn. Capacul este prevazut cu orificii laterale care permit iesirea fumului si este conceputa cu o scobitura care capteaza fluidele si grasimea scursa din mancare.
- Puneti gratarul pe care ati asezat produsele de afumat, in tigaie, si apoi acoperiti-le cu capacul.
- Capacul se va incinge foarte rapid in timpul afumarii. La inceput va putea fi atins, dar in scurt timp va fi atat de incins, incat nu-l veti mai putea atunge. Acela este momentul in care puteti reduce la minim focul.
- Durata corecta a afumarii unui produs este o chestiune de gust si de preferinta personala, in functie de preferinta intensitatii aromei si a nivelului de pregatire in prealabil a produselor de afumat.

### **3. Sfaturi in folosirea produsului**

- Pentru un rezultat si mai gustos, va sfatuim sa condimentati, sarati, sau marinati produsul care urmeaza sa-l afumati. Ceea ce alegeti depinde de dumneavoastra. Daca optati pentru condimentare sau sarare, nu uitati sa scuturati usor produsul si sa-l lasati putin la uscat. In caz ca il marinati, spalarea nu este necesara, dar produsul tot trebuie lasat la uscat.

- Pentru a afuma, aveți nevoie de aschii de lemn. Fiecare tip de lemn da afumaturii o alta aroma. Pentru a preveni obtinerea unei arome neplacute si nesanatoase, lemnul trebuie sa fie natural si neprocesat. Doar lemnul fara rasina poate fi folosit la afumat. Demeyere ofera aschii de lemn gata de folosire care pot fi folosite amestecandu-le cu preferintele tale in materie de ierburi sau alte completari – disponibile in comert.
- Setul pentru afumat este potrivit pentru afumarea unui kilogram de produs la o afumare. Asigurati-va ca produsul ce urmeaza sa-l afumati nu este prea mare, pentru a mentine timpul de afumare scurt. Patru portii de 120 de grame sunt mai potrivite decat o portie de 500 de grame.
- De asemenea, puteti folosi afumatoarea pentru a da doar o aroma produselor, printr-o afumare scurta. Daca mancarea nu este in totalitate pregatita (se poate intampla ca anumite bucati sa nu fie temeinic pregatite la interior), puteti continua ulterior prepararea, folosindu-va de tava de gatit sau de cuptor.
- Indepartarea capacului va permite raspandirea aromei, dar si a fumului. Din acest motiv va recomandam sa faceti aceasta operatiune cu hota pornita.

#### **4. Sfaturi de intretinere**

- Dupa folosire, lasati setul pentru afumat sa se raceasca si abia apoi indepartati capacul. Cand cenusa s-a racit complet, puteti sa ridicati tigaia de afumare si sa o rasturnati intr-un cos de gunoi.
- Curatati setul de afumat cu apa si cu sapun lichid de vase folosindu-va de un burete moale, o perie sau o carpa. Nu folositi inalbitor, substante abrazive sau buretele de otel.
- Detergentii folositi la masina de spalat vase pot erode aluminiul tigaii, de aceea va sfatuim sa nu curatati vasul din set la masina de spalat vase.
- Pentru indepartarea petelor persistente, a ramasitelor de mancare, va recomandam sa lasati tigaia la muiat in apa, cu detergent lichid de vase, peste noapte. Apoi o puteti curata cu o carpa moale, burete sau cu o perie.
- Pentru indepartarea petelor de calcar sau a altor minerale, spalati tigaia cu un amestec de otet alb sau cu zeama de lamaie. Clatiti din nou apoi cu apa si cu sapun lichid de vase.
- In cazuri extreme de grasime arsa, sau alte pete persistente, poti folosi un produs nonabraziv de curatare pentru argint sau inox. Demeyere ofera un astfel de produs special, care poate fi achizitionat din magazine.

#### **5. Attentionare**

- Nu lasati niciodata un vas gol sau tigiaie pe plită, si nu le lasati sa fiarba goale. Acest lucru poate afecta ireversibil fundul tigaii.
- Manerele de metal se pot incinge foarte puternic. Folositi intotdeauna carpe si manusi de protectie, pentru gatit.
- Asigurați-vă că puneti mereu capacul fierbinte cu susul în jos pe placa de sticlă a plitei dvs. In caz contrar, cand se va raci, se va crea un vacuum ce va face dificila ridicarea capacului.
- Nu lasati copiii in apropierea plitei, a zonei in care gatiti sau a vaselor fierbinti.
- Nu permiteti manerelor sa ajunga deasupra suprafetei de gatit.
- Nu lasati pentru mult timp produsele cu o aciditate ridicata, cum ar fi maioneza, sucul de lamaie, otetul sau saramura in vasele pentru gatit. Pot provoca decolorari nedorite.
- Demeyere recomanda sa aveti la indemana de fiecare data un extingtor sau o patura de incendiu. Majoritatea incendiilor sunt provocate de lasarea vaselor pe foc, nesupravegheate.

## **6. Proprietati**

- Setul de afumat contine o tigaie cu diametrul de 28 de cm, un capac inalt si bombat, un gratar si o 'camera de afumare'.
- Tigaia cu doua manere este din 18/10 otel inoxidabil si are un fund de 4 mm grosime, cu trei straturi, cu capsula pentru o distribuire buna a caldurii. Acest tip de fund de tigaie permite folosirea acesteia pe toate sursele de caldura, inclusiv pe plitele cu inductie.
- Capacul, "camera de afumare" si gratarul sunt din 18/10 otel inoxidabil.

## **7. Garantie**

- Incepand de la data achiziționării, oferim o garanție de 2 ani acestui produs, pentru toate defectele de fabricație sau de material, cu condiția ca produsul sa fi fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile de întreținere furnizate împreună cu acesta.
- Garantia nu acopera defectele cauzate de folosirea necorespunzatoare, de defectele utilizarii solutiilor nepotrivite de curatare si nici nu se face raspunzatoare de consecintele sau accidentele provocate de acest tip de folosire.
- Aceasta garantie nu se aplica folosirii profesionale.