



PRODUKT
POLSKI



**PRODUCENT WĘDZARNI, GENERATORÓW DYMU, DEFLEKTORÓW Z
GRZAŁKĄ ORAZ TERMOREGULATORÓW NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI Q1**



INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ DREWNIANEJ Z GENERATOREM DYMU

Dotyczy modeli: EOD, EOWD.



Spis treści

	strona
WERSJA JĘZYKOWE	4
1. DANE OGÓLNE	5
1.1 Informacje o urządzeniu	5
1.2 Ogólne zagrożenia i wytyczne	6
1.2.1 ostre krawędzie.....	6
1.2.2 siła ssania	6
1.2.3 upadek	6
1.2.5 temperatura (gorące powierzchnie).....	6
1.2.6 nieoczekiwane uruchomienie / podłączenie zasilania	6
1.2.7 użytkowanie	6
1.2.8 odkładanie się pyłu	7
1.2.9 występowanie strefy wybuchowej	7
2. TRANSPORT I SKŁADOWANIE.....	7
2.1 Wytyczne transportu i składowania.....	7
3. MONTAŻ I INSTALACJA	7
3.1 Informacje montażowe	7
3.2 Wytyczne podłączenia elektrycznego.....	7
4. OBSŁUGA	7
4.1 Wytyczne eksploatacji.....	7
4.2 Bezpieczeństwo eksploatacji.....	8
5. KONSERWACJA, OKRESOWE PRZEGLĄDY	9
5.1 Wytyczne konserwacji.....	9



5.2	Przegląd i konserwacja urządzenia	9
6.	NAPRAWY, GWARANCJA	9
7.	DEMONTAŻ I UTYLIZACJA	9
8.	DANE TECHNICZNE	10
	Załącznik – A (Obsługa)	11
	OBSŁUGA URZĄDZENIA i SPOSÓB UŻYTKOWANIA	11
	SPOSÓB PIELĘGNACJI	12
	Załącznik – B (Schemat urządzenia)	13
	Załącznik – C (Porady)	14
	UŻYTKOWANIE	14
	METODY WĘDZENIA	15
	Wędzenie na zimno:	15
	Wędzenie na ciepło:	15
	Wędzenie na gorąco:	15
	Wędzenie na gorąco z podpiekaniem:	15
	Załącznik – D (Oznaczenie wyrobu)	15
9.	WARUNKI GWARANCJI	16
9.1.	Postanowienia ogólne	16
9.2.	Wady powstałe w transporcie	17
10.	KONTAKT	18
11.	FORMULARZ REKLAMACYJNY	19



WERSJA JĘZYKOWE



1 - **Polski**



2 - **Czeski**



3 - **Angielski**



4 - **Niemiecki**



5 - **Rosyjski**



6 - **Szwedzki**

Zapoznaj się z niniejszą instrukcją, co pozwoli Ci bezpiecznie i właściwie korzystać z wędzarni elektrycznej.



Dziękujemy za wybór naszego produktu.

Przed przystąpieniem do instalowania urządzenia należy sprawdzić czy urządzenie wyposażone jest kompletnie oraz czy nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Instrukcje zachowaj i postępuj zgodnie z zawartymi w niej zaleceniami.



Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt.

Před instalací zařízení zkontrolujte, zda je zařízení plně vybaveno a zda nedošlo k jeho poškození při přepravě. Přečtěte si prosím tento návod, abyste zajistili bezpečné a správné používání deflektoru s ohříváčem. Pokyny si uschovejte a dodržujte pokyny v nich uvedené.



Thank you for choosing our product.

Before installing the device, check whether the device is fully equipped and whether it has not been damaged during transport. Please read this manual to ensure safe and proper use of the deflector with heater. Keep the MANUAL and follow the instructions contained in it.



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Prüfen Sie vor dem Einbau des Gerätes, ob das Gerät vollständig bestückt ist und keine Transportschäden entstanden sind. Bitte lesen Sie dieses Handbuch, um eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung des Deflektors mit Heizung zu gewährleisten. Bewahren Sie die Anleitung auf und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen.

Благодарим Вас за выбор нашего продукта.



Перед установкой устройства проверьте, полностью ли оно укомплектовано и не было ли оно повреждено во время транспортировки. Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции, чтобы обеспечить безопасное и правильное использование дефлектора с нагревателем. Сохраните инструкции и следуйте содержащимся в них инструкциям.



Tack för att du valde vår produkt.

Innan du installerar enheten, kontrollera om enheten är fullt utrustad och om den inte har skadats under transporten. Läs denna bruksanvisning för att säkerställa säker och korrekt användning av deflektorn med värmare. Behåll instruktionerna och följ instruktionerna i dem.

WSTĘP

Niniejsza instrukcja dotyczy wędzarni elektrycznej wymienionej na stronie tytułowej. Stanowi ona podstawowe źródło informacji niezbędnych do zachowania bezpieczeństwa i prawidłowej eksploatacji. Należy uważnie przeczytać ją przed przystąpieniem do jakiegokolwiek użytkowania urządzenia, stosować się do zawartych w niej wymogów oraz przechowywać w miejscu umożliwiającym dostęp dla każdego użytkownika.

W razie jakichkolwiek wątpliwości, co do użytkowania wędzarni elektrycznej należy kontaktować się z producentem.



Po otrzymaniu urządzenia prosimy o sprawdzenie:

- czy urządzenie jest zgodne z zamówieniem
- czy wędzarnia elektryczna nie została uszkodzona podczas transportu (np. czy widnieją wgniecenia/pęknięcia, czy nie ma luźnych elementów wewnątrz, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony).

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości prosimy o kontakt z punktem sprzedaży GRILLPAL lub najbliższym dystrybutorem firmy GRILLPAL.

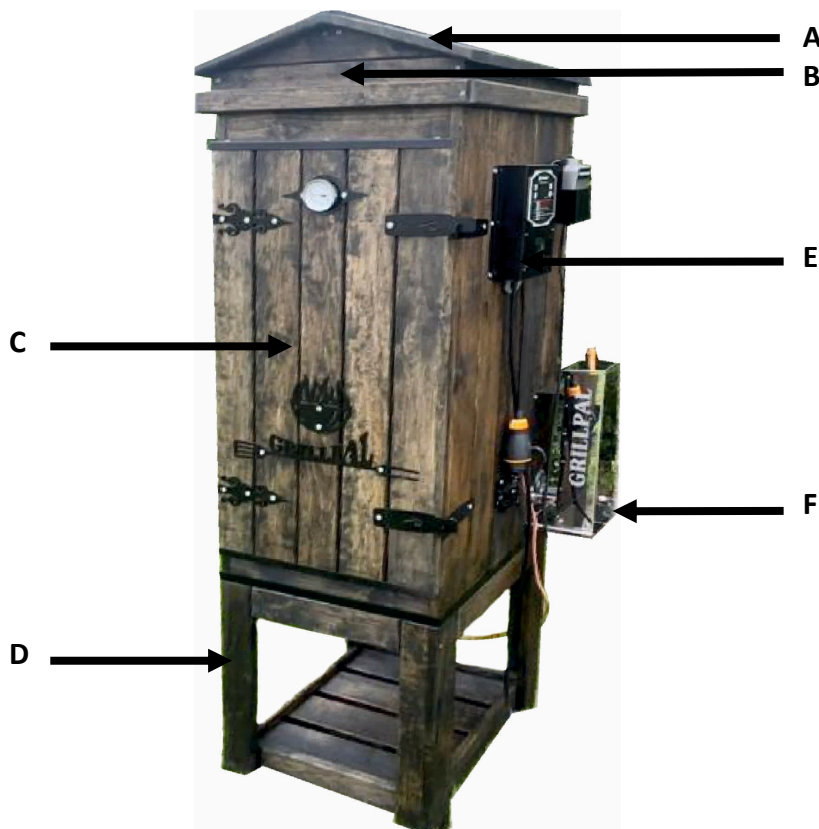
1. DANE OGÓLNE

1.1 Informacje o urządzeniu

- Wędzarnia elektryczna służy do przygotowania wszelkiego rodzaju produktów wędzonych.
- Urządzenie przeznaczone jest do transportu czystego powietrza. **Zabroniony jest transport mieszanin wybuchowych**, ciał stałych, cieczy, **substancji powodujących ścieranie**, związków agresywnych chemicznie.
- Wędzarnia elektryczna jest przeznaczona do montażu na zewnątrz budynków. Otoczenie wędzarni nie może zawierać mieszanin wybuchowych, związków agresywnych chemicznie oraz cieczy.
- Sama wędzarnia jest wykonana z drewna a elementy wchodzące w skład wędzarni są wykonane między innymi ze stali nierdzewnej OH17, **przeznaczonej do kontaktu z żywnością**.
- Wędzarnia elektryczna posiada wtyczkę do podłączenia do zasilania 230V.
- Urządzenie posiada tabliczkę znamionową zawierającą: napięcie, częstotliwość, moc elektryczną oraz wagę – wzór/opis tabliczki został zademonstrowany na **załączniku D**.
- Na Rys.1 przedstawiony został schemat wędzarni elektrycznej.



Rys.1



- Gdzie: A – śmigło (wylot powietrza) / B – daszek / C – komora wędzarni / D – podstawa (stołek) / E – termoregulator (sterownik) / F – generator dymu /



1.2 Ogólne zagrożenia i wytyczne

W trakcie całego cyklu życia wędzarni elektrycznej należy zwrócić szczególną uwagę na poniżej przedstawione zagrożenia i wytyczne:

1.2.1 ostre krawędzie

- Zalecane jest stosowanie odpowiednich rękawic ochronnych. Na etapie produkcji ostre zakończenia/krawędzie wędzarni elektrycznej są poddawane łagodzeniu, jednak może on posiadać krawędzie, których dotknięcie może spowodować skaleczenie.



1.2.2 siła ssania

- Elementy wędzarni elektrycznej cechują się siłą ssania. Ubrania, włosy, elementy obce, a nawet części ciała mogą zostać zassane, związku z czym nie zaleca nosić luźnego ubrania lub niespiętych długich włosów w bezpośredniej bliskości urządzenia.



1.2.3 upadek

- Urządzenia transportujące i konstrukcje podtrzymujące wędzarnię elektryczną muszą utrzymać jej ciężar i gwarantować, że nie będzie się ona przemieszczać. Urządzenie musi być zamocowane na niepalnym, prostym i twardym podłożu.

1.2.4 materiały

- W przypadku wystąpienia ognia lub transportowania nieodpowiedniego medium – elementy wędzarni elektrycznej mogą generować opary niebezpieczne dla zdrowia.

1.2.5 temperatura (gorące powierzchnie)

- Elementy wędzarni elektrycznej mogą w czasie pracy jak i przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia mieć bardzo wysoką temperaturę. Należy zachować szczególną ostrożność przy obchodzeniu się z urządzeniem.
- W przypadku wystąpienia pożaru, do gaszenia ognia należy użyć gaśnicy dopuszczonej do gaszenia urządzeń elektrycznych oraz postępować zgodnie z zaleceniami straży pożarnej.



1.2.6 nieoczekiwane uruchomienie / podłączenie zasilania

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy wędzarni elektrycznej (np. instalacja, konserwacja i przegląd, demontaż), musi ona zostać całkowicie i niezawodnie odłączona od zasilania. Należy zapewnić, że zasilanie nie zostanie podłączone w czasie trwania prac przy urządzeniu oraz, że elementy wchodzącej w jej skład ostygły do temperatury otoczenia.
- Należy przedsięwziąć stosowne kroki w celu ochrony przed porażeniem oraz uniemożliwić dostęp do elementów elektrycznych osobom nieuprawnionym.
- Po odłączeniu zasilania niektóre elementy wędzarni (np. deflektora z grzałką), przez określony czas posiadają nadal wysoką temperaturę.



1.2.7 użytkowanie



Zabronione jest używanie urządzenia w stanie zdemontowanym/niekompletnym.

- Nieprawidłowa instalacja i/lub obsługa może prowadzić do uszkodzenia urządzenia oraz zaistnienia sytuacji niebezpiecznej. Urządzenie może być instalowane, konserwowane, demontowane i obsługiwane jedynie przez osoby pełnoletnie, zgodnie ogólnymi zasadami BHP.
- Niedozwolone są jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia. Nieprawidłowy montaż może pogorszyć parametry pracy, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jak również do zaistnienia sytuacji niebezpiecznej.
- Nie wolno pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.



Zabronione jest instalowanie/umieszczanie wędzarni elektrycznej w bezpośredniej bliskości budynków – poniżej 5m



1.2.8 odkładanie się pyłu

- Należy przeciwdziałać gromadzeniu się kurzu, osadów, brudu na oraz w wędzarni elektrycznej – brud i kurz osadzający się na obszarach gorących powierzchni może ulec zapaleniu.

1.2.9 występowanie strefy wybuchowej

- Kontakt wędzarni elektrycznej z medium/materiałów/powietrza o charakterze wybuchowym może spowodować zapłon. Zabronione jest użytkowanie w przypadku występowania atmosfery wybuchowej wewnątrz i/lub w otoczeniu urządzenia.



UWAGA!
**PRZEPŁYW MEDIUM/MATERIAŁÓW/POWIETRZA ZAWIERAJĄCEGO MIESZANINĘ
GAZÓW/PYLÓW WYBUCHOWYCH JEST ZABRONIONY.**

2. TRANSPORT I SKŁADOWANIE

2.1 Wytyczne transportu i składowania

- Wędzarnię elektryczną należy transportować i przechowywać w oryginalnym opakowaniu, bez narażenia na nadmierne wstrząsy. Urządzenie musi znajdować się w miejscu wolnym od substancji szkodliwych dla urządzenia - nie wolno transportować, przechowywać urządzenia w pomieszczeniach, gdzie gromadzone są nawozy sztuczne, wapno chlorowane, kwasy, inne agresywne środki chemiczne. W czasie transportu i przechowywania urządzenie należy chronić przed uszkodzeniami mechanicznymi, w tym przed zgnieciem.
- Zalecamy podnosić urządzenie za pomocą rękawic ochronnych.
- Urządzenie, podczas składowania musi być zabezpieczone przed działaniem warunków atmosferycznych pokrowcem nakładanym na całą wędzarnię.**



3. MONTAŻ I INSTALACJA

3.1 Informacje montażowe

- Instalacje wędzarni elektrycznej należy wykonać z uwzględnieniem wytycznych określonych w rozdziale 1.2.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy zdjąć tymczasowe elementy chroniące urządzenie przed zabrudzeniem (np. karton, folia) - pozostawienie ich podczas pracy może spowodować uszkodzenie urządzenia. Należy upewnić się, że urządzenie nie nosi znamion uszkodzenia.
- Wędzarnia musi być ustawiona na wypoziomowanym, niepalnym, stałym i nie powodującej się przemieszczanie urządzenia podłożu.
- Wędzarnia nie może być instalowana w pomieszczeniach zamkniętych.
- Po zakończeniu instalacji należy zapewnić, że żadne ciała obce (np. elementy montażowe, narzędzia) nie znajdują się wewnątrz wędzarni a samo urządzenie jest odpowiednio zabezpieczone po zakończeniu instalacji (m.in. stoi stabilnie).



3.2 Wytyczne podłączenia elektrycznego

- Wędzarnia elektryczna musi być podłączona do sieci 230V, która powinna być zabezpieczona przed skutkami zwarć oraz skutkami wystąpienia asymetrii napięcia.

4. OBSŁUGA

4.1 Wytyczne eksploatacji

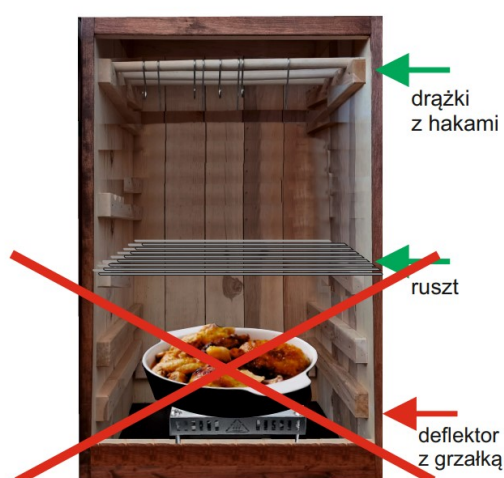
- Należy upewnić się, że uruchomienie urządzenia nie stworzy zagrożenia dla bezpieczeństwa personelu i mienia. Należy stosować się do wytycznych określonych w rozdziale 1.2.
- Sposób użytkowania i obsługa wędzarni elektrycznej został zademonstrowany na **załączniku A**.
- Schemat wędzarni elektrycznej został zademonstrowany na **załączniku B**.
- Porady ułatwiające obsługę i użytkowanie zostały zawarte w **załączniku C**.

4.2 Bezpieczeństwo eksploatacji

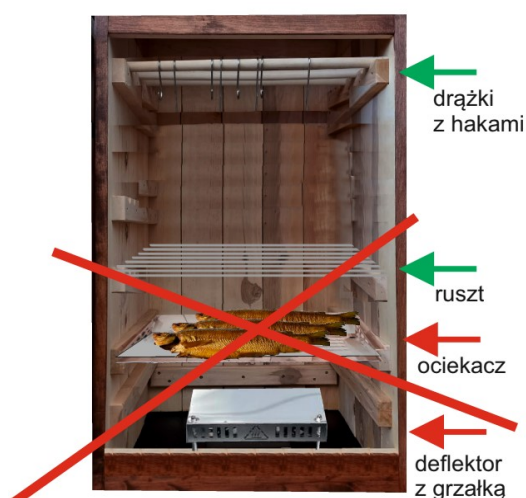
- Podczas procesu wędzenia nigdy **NIE** wolno umieszczać na **ociekaczu lub górnej części deflektora** innych przedmiotów – rusztu, folii, miski, brytfanki itp. Górna część deflektora musi mieć swobodny przepływ gorącego powietrza i niestosowanie się do tej zasady może spowodować **SPALENIE** grzałki a nawet **ZAPELENIE** się urządzenia oraz komory wędzarniczej.
- Temperatura wewnątrz komory wędzarniczej **NIE MOŻE** przekroczyć 95 °C (203 °F).
- **NIE STOSOWANIE** się do powyższych zasad skutkuje utratą gwarancji przez użytkownika.

ŹLE

NIE NA DEFLEKTORZE!!!



NIE NA OCIEKACZU!!!



DOBRCZE NA RUSZCIE I DRAŻKACH





5. KONSERWACJA, OKRESOWE PRZEGLĄDY

5.1 Wytyczne konserwacji

- Podczas przeprowadzania konserwacji oraz przeglądów należy zachować zasady bezpieczeństwa określone w punkcie 1.2.
- Wędzarnię elektryczną i jej elementy należy poddawać regularnym i starannym okresowym przeglądom oraz konserwacji (punkt 5.2).
- Do czyszczenia należy użyć lekko zwilżonej szmatki, zabrania się używania detergentów i cieczy pod ciśnieniem oraz narzędzi mogących porysować powierzchnię urządzenia.
- Należy przeciwdziałać gromadzeniu się osadów w urządzeniu. Osadzający się brud i kurz mogą powodować powstawanie nieprzyjemnych zapachów oraz ulec zapaleniu.
- Należy zapewnić, że żadne ciała obce (np. elementy montażowe, narzędzia) nie znajdują się wewnątrz wędzarni, urządzenie jest suche i odpowiednio zabezpieczone po zakończeniu konserwacji, przeglądu.
- Podczas przeglądów należy zwrócić szczególną uwagę na następujące zagrożenia:

Osad i zanieczyszczenie na powierzchni urządzenia	Należy przeciwdziałać gromadzeniu się brudu i kurzu na urządzeniu. Brud osadzający się na/w komorze oraz elementach wędzarni w skrajnych przypadkach może ulec zapaleniu.
Korozja	Korozja może prowadzić do mechanicznego uszkodzenia urządzenia. Nie wolno używać urządzenia w przypadku występowania korozji.
Uszkodzenia przewodu	Uszkodzony (przecięty, nacięty, przerwana izolacja) przewód zasilający może doprowadzić do porażenia prądem. Nie wolno używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego.

5.2 Przegląd i konserwacja urządzenia

- Odstępny pomiędzy rutynowymi badaniami i przeglądami powinny być określone przez użytkownika na podstawie obserwacji urządzenia i tak dobrane, aby uwzględniały określone warunki pracy i działania. Jednocześnie kontrola nie może być rzadsza niż przedstawiona poniżej.
- W przypadku wykrycia nieprawidłowości, urządzenie należy wycofać z użytku i poddać naprawie / czyszczeniu (w przypadku stwierdzenia zabrudzenia).
- Osoby obsługujące urządzenie muszą zostać zaznajomione z warunkami pracy urządzenia i w razie pracy odbiegającej od normy powinny wyłączyć urządzenie w celu poddania go inspekcji.

Zalecana kontrola przed każdym użyciem

- urządzenie nie jest uszkodzone, działa poprawnie oraz jest stabilne,
- urządzenie nie emituje nietypowych dźwięków,
- urządzenie jest czyste (ogólna kontrola), nie występuje korozja (ogólna kontrola),
- przewody elektryczne nie są uszkodzone,
- brak zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia.

Kontrola nie rzadziej niż co 12 miesięcy lub 50 godzin pracy

- nie występuje korozja,
- stan elementów złącznych jest odpowiedni (elementy złączne są prawidłowo dokręcone),
- struktura jest kompletna, komponenty nie zostały uszkodzone,
- przewody elektryczne nie są uszkodzone.

6. NAPRAWY, GWARANCJA

Należy stosować jedynie oryginalne części zamienne. Naprawy wędzarni elektrycznej oraz jej elementów mogą być wykonywane jedynie po uzyskaniu zgody producenta. Warunki gwarancji określone są w karcie gwarancyjnej urządzenia.

7. DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

Urządzenie należy odłączyć od zasilania, a następnie zdemontować przy zachowaniu wytycznych określonych w rozdziale 1. Prosimy o zdawanie wszystkich pozostałych elementów opakowania w odpowiednich kontenerach do recyklingu, a także o dostarczanie wymienionych urządzeń do najbliższej firmy zajmującej się utylizacją odpadów.



8. DANE TECHNICZNE

TYP	Szerokość całkowita [mm]	Wysokość całkowita [mm]	Głębokość całkowita [mm]	Pojemność komory [L]	Moc grzałki [kW]	Waga [kg]
EOD 138L/65	730	1390	570	138	2,0	46
EOD170L/80	730	1540	570	170	2,0	49
EOD201L/95	730	1690	570	201	2,0	52
EOD233L/110	730	1840	570	233	2,0	55
EOD265L/125	730	1990	570	265	2,0	58

EOWD138L/65	830	1420	670	138	2,9	
EOWD170L/80	830	1570	670	170	2,9	
EOWD201L/95	830	1720	670	201	2,9	
EOWD233L/110	830	1870	670	233	2,9	
EOWD265L/125	830	2020	670	265	2,9	

Dane techniczne poszczególnych elementów:

Daszek			
	model: EOD		
	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]	Głębokość [mm]
	545	205	545

Daszek			
	model: EOWD		
	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]	Głębokość [mm]
	645	235	645

Komora wędzarni			
	model: EOD		
	Szerokość (wew/zew) [mm]	Wysokość (wew/zew) [mm]	Głębokość (wew/zew) [mm]
	138L/65	455 / 555	650 / 650
170L/80	455 / 555	800 / 800	475 / 535
201L/95	455 / 555	950 / 950	475 / 535
233L/110	455 / 555	1100 / 1100	475 / 535
265L/125	455 / 555	1250 / 1250	475 / 535

Komora wędzarni			
	model: EOWD		
	Szerokość (wew/zew) [mm]	Wysokość (wew/zew) [mm]	Głębokość (wew/zew) [mm]
	138L/65	555 / 655	650 / 650
170L/80	555 / 655	800 / 800	575 / 635
201L/95	555 / 655	950 / 950	575 / 635
233L/110	555 / 655	1100 / 1100	575 / 635
265L/125	555 / 655	1250 / 1250	575 / 635

Podstawa (stołek)			
	model: EOD		
	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]	Głębokość [mm]
	500	550	500

Podstawa (stołek)			
	model: EOWD		
	Szerokość [mm]	Wysokość [mm]	Głębokość [mm]
	600	550	600

Załącznik – A (Obsługa)

OBSŁUGA URZĄDZENIA I SPOSÓB UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem wędzarni elektrycznej jest jej sprawdzenie zgodnie z zaleceniami z pkt 5.1.

W celu poprawnego użytkowania urządzenia zaleca się:

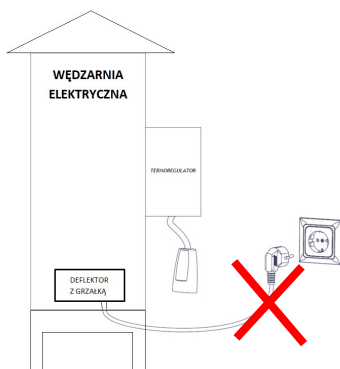
1. Zamontować wędzarnię elektryczną na zewnątrz budynku na **wypoziomowanym, niepalnym, stałym i nie powodującej się przemieszczanie urządzenia podłożu.**



Zabronione jest używanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych.

2. Elementy wchodzące w skład wędzarni (między innymi deflektor z grzałką, generator dymu) podłączyć zgodnie z instrukcjami obsługi dotyczącymi tych urządzeń.
3. Zasilanie deflektora z grzałką podłączyć do termoregulatora (sterownika).

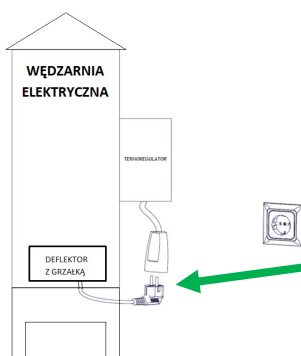
ZABRANIONE JEST PODŁĄCZANIE DEFLEKTORA BEZPOŚREDNIO DO ZASILANIA Z SIECI 230V (KONTAKTU)



ŹLE



DEFLEKTOR Z GRZAŁKĄ NALEŻY PODŁĄCZYĆ DO TERMOREGULATORA (STEROWNIKA)



DOBRCZE

4. Podłączyć wędzarnię elektryczną do zasilania 230V.



Zabronione jest używanie urządzenia w stanie zdemontowanym/niekompletnym oraz z uszkodzonym przewodem zasilającym.

SPOSÓB PIELĘGNACJI

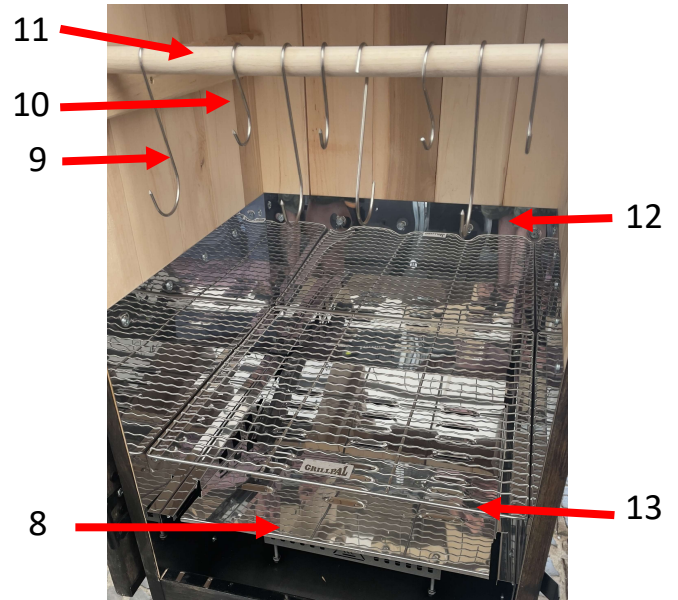


1. Po zakończonym procesie wędzenia odłączyć urządzenie od źródła napięcia.
2. Po całkowitym ostygnięciu elementów wędzarni, urządzenie oraz urządzenia wchodzące w skład wędzarni należy przemyć wilgotną szmatką z odrobiną płynu do naczyń a w przypadku elementów ze stali nierdzewnej dedykowanymi środkami do jej pielęgnacji.
 - **Pod żadnym pozorem nie należy używać żadnych żrących, łatwopalnych środków (np. benzyny, spirytusu) oraz substancji ścierających (np. mleczka ściernego).**
 - **Pod żadnym pozorem nie należy używać ostrych narzędzi rysujących powierzchnię.**
3. Po umyciu całego urządzenia przeczyścić go jeszcze raz **czystą, ciepłą wodą** aby usunąć resztki płynów myjących a następnie urządzenie wytrzeć do sucha.



NIE POZOSTAWIAĆ MOKREGO URZĄDZENIA

Załącznik – B (Schemat urządzenia)



- 1 - śmigło (wylot powietrza) - 1 sztuka
- 2 - daszek - 1 sztuka
- 3 - generator dymu z pompką - 1 sztuka
- 4 - komora wędzarni - 1 sztuka
- 5 - termoregulator (sterownik) - 1 sztuka
- 6 - deflektor nierdzewny z grzałką - 1 sztuka
- 7 - podstawa (stołek) - 1 sztuka

- 8 - ociekacz (tacka ociekowa) + miska nierdzewna - 1 sztuka
- 9 - hak S15 - 4 sztuki
- 10 - hak S8 - 4 sztuki
- 11 - drążek (wałek) bukowy - 4 sztuki
- 12 - obicie z blachy nierdzewnej - 1 sztuka
- 13 - ruszt nierdzewny - 1 sztuka










- Dodatkowo:
- paczka zrębek - 1 sztuka
 - książka o wędzeniu - 1 sztuka

Załącznik – C (Porady)

UŻYTKOWANIE

Do każdego modelu wędzarni elektrycznej Grillpal zaleca się stosować **zrębki suche i dobrze odpylone, wolne od pleśni i grzybów, klasy 08 (6-8mm) lub klasy 10 (9-12 mm)**.

W zbiorniku generatora dymu należy umieścić zrębki dedykowane do danego rodzaju wędzonych produktów. Poniżej w tabeli została przedstawiona charakterystyka i zastosowanie różnych rodzajów zrębków wędzarniczych, która oczywiście jest w naszej ofercie.

RODZAJ DREWNA	WIEPRZOWINA	WOŁOWINA	DRÓB	DZICZYŻNA	BARANINA	RYBY	KOLOR WĘDZENIA
OLCHA-BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ZŁOCISTOŻÓŁTY
OLCHA 	✓	✓	✓	✓	✓		CIEMNOŻÓŁTY
BUK 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ZŁOCISTOŻÓŁTY
DĄB 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CIEMNOŻÓŁTY
CZEREŚNIA 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CIEMNOBRĄZOWY
JABŁOŃ 	✓		✓			✓	CIEMNOBRĄZOWY
ŚLIWA 	✓	✓		✓			CZERWONY Z POŁYSKIEM
KLON 		✓				✓	ZŁOCISTOŻÓŁTY
ORZECH 			✓	✓		✓	CIEMNOŻÓŁTY
BRZOZA 	✓		✓			✓	CIEMNOŻÓŁTY

Zrębki są niczym przyprawy – zależnie od gatunku drzewa z jakiego zostały pozyskane jedne pasują bardziej do wieprzowiny inne do ryb a jeszcze inne do drobiu. Dym ze spalonych zrębek przenika w głąb produktu nadając mu właściwy dla wykorzystanego gatunku drewna aromat i kolor. Rodzaj zrębek ma znaczący wpływ na finalny smak wędzonego produktu a największą przyjemność sprawia mieszanie różnych zrębek czyli komponowanie własnych receptur.

Do wędzenia używać należy zrębek z **DRZEW LIŚCIASTYCH, BEZ KORY**. Jedynym wyjątkiem jest **jałowiec**, przy którego stosowaniu należy zachować umiar. Zrębki służą do zagęszczania dymu w komorze wędzarniczej a ich rodzaj użyty podczas wędzenia zmielonego drewna (zrębek) wpływa na barwę i cechy sensoryczne produktu.



METODY WĘDZENIA

W zależności od temperatury zasadniczo wyróżnia się następujące metody wędzenia:

Wędzenie na zimno:

Prowadzi się w temperaturze **16-22 °C** przy wilgotności **90-95%** przez 1-14 dni zależnie od rodzaju wędzonego produktu. Uwędzone produkty cechują się dużą trwałością ale metoda ta powoduje znaczną utratę ich masy w procesie wędzenia.

Wędzenie na ciepło:

Prowadzi się w temperaturze **30-40 °C** przy wilgotności **70-80%** przez 4-48 godzin zależnie od rodzaju wędzonego produktu. Uwędzone produkty wysychają nierównomiernie i posiadają barwę od złotej do brązowej z połyskiem.

Wędzenie na gorąco:

Proces przebiega trójfazowo.

- Pierwszą fazą jest suszenie produktów przez **10-40** minut w temperaturze **45-55 °C**. Prowadzona bez dymu, bądź w dymie rzadkim przy pełnym dopływie powietrza i otwartych przewodach kominowych.
- Drugą fazą jest wędzenie zasadnicze przez **30-100** minut w temperaturze **45-60 °C**.
- Trzecią fazą jest powierzchniowe przypiekanie przez **10-20** minut w temperaturze **70-85 °C**.

Wędzenie na gorąco z podpiekaniem:

Proces przebiega podobnie jak wędzenie na gorąco. Różnica jest w przebiegu trzeciej fazy w której to czas zostaje wydłużony do **20-50** minut a temperatura wzrasta do **75-95 °C**. Kiełbasy pieczone w ten sposób tracą 15-30% swojej masy pierwotnej.

Załącznik – D (Oznaczenie wyrobu)

P.P.U.H Grillpal
tel: +48 881 148 148
tel: +48 32 428 38 08
tel: +48 887 475 004
www.grillpal.pl



[1]		
[2]	[3]	[4]



Waga [5]

SKU.: [6]



- [1] - pełna nazwa wyrobu
- [2] - napięcie znamionowe
- [3] - częstotliwość zasilania
- [4] - moc zastosowanego elementu grzejnego
- [5] - waga urządzenia
- [6] - numer SKU urządzenia



9. WARUNKI GWARANCJI

9.1. Postanowienia ogólne

- 9.1.1. Firma **GRILLPAL** jako **GWARANT** zapewnia, iż zakupiony towar jest dobrej jakości bez wad fabrycznych i spełnia swoje funkcje użytkowe pod warunkiem instalacji, przechowywania i eksploatacji zgodnej z zwartą instrukcją użytkownika sprzętu.
- 9.1.2. Okres gwarancji wynosi **12 miesięcy (dla osób/firm prowadzących działalność) lub 24 miesiące (dla konsumenta tzn. osobie fizycznej, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z prowadzoną działalnością gospodarczą bądź zawodową (Dz.U. Nr 141, poz 1176 z 2002 r.)** od daty zakupu sprzętu.
- 9.1.3. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady/usterki do dnia wykonania naprawy.
- 9.1.4. Gwarancja jest ważna jedynie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 9.1.5. Gwarancją objęte są wady wynikające z:
- 9.1.5.1. dostarczenia urządzenia w stanie niekompletnym,
 - 9.1.5.2. nieprawidłowego wykonania wyrobu,
 - 9.1.5.3. wady oraz inne uszkodzenia mechaniczne powstałe w wyniku prawidłowego eksploataowania urządzenia,
 - 9.1.5.4. wady fizyczne materiałowe lub produkcyjne.
- 9.1.6. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zdarzeniami takimi jak:
- przepięcie linii energetycznej, uderzenie pioruna,
 - pożar,
 - uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i korozji spowodowanej zalaniem wodą,
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu urządzenia,
 - samowolne dokonywanie przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych urządzenia,
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - inne niekontrolowane zjawiska, niezależne od Sprzedającego.
- 9.1.7. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego urządzenia, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu **9.1.7.**
- 9.1.8. **Gwarant** od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji w terminie do **14 dni**. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych podzespołów, lecz maksymalnie ujawnione w okresie gwarancji wady zostaną usunięte w czasie **nie dłuższym niż 30 dni** licząc od daty dostarczenia reklamowanego urządzenia do Producenta.
- 9.1.9. Reklamowany sprzęt powinien być dostarczony do Producenta **wyczyszczony, wraz z wyposażeniem Standardowym.**
- 9.1.10. W celu naprawy gwarancyjnej, Użytkownik zobowiązany jest do dostarczenia urządzenia do Producenta na własny koszt. Po wykonanej naprawie, urządzenie odesłane zostanie na **koszt Producenta.** Przed wysyłką reklamowanego urządzenia zalecany jest kontakt z **Gwarantem.**
- 9.1.11. Zgłoszenie wady powinno zawierać :
- dowód zakupu w postaci zamówienia, paragonu, faktury zakupu lub ważnej Karty Gwarancyjnej,
 - nazwę i model sprzętu,
 - załączony zrozumiały krótki opis usterki lub zdjęcie wadliwej części urządzenia,
 - przesłane własne informacje kontaktowe, wraz ze wskazanym adres, na który należy odesłać urządzenie,
- 9.1.12. Reklamujący powinien spakować urządzenie, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
- 9.1.13. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego lub wydania ekspertyzy technicznej.
- 9.1.14. Gwarancja obejmuje wszelkie wady produkcyjne i materiałowe ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnej z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi w instrukcji użytkownika. **Bez względu na warunki udzielenia gwarancji jest użytkowanie urządzenia zgodnie z załączoną do opakowania instrukcją.**
- 9.1.15. Gwarancja nie stanowi podstawy do domagania się przez Kupującego prawa do zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z uszkodzeniem sprzętu.
- 9.1.16. Odpowiedzialność Gwaranta jest ograniczona do wysokości równej cenie reklamowanego produktu.
- 9.1.17. W przypadku gdy naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub reklamowany model urządzenia już nie jest



w sprzedaży, albo został zastąpiony innym modelem Gwarant może zaproponować wymianę na nowy sprzętⁱ nie mniej jednak, nigdy nie może on być modelem o niższym standardzie i funkcjonalności niż zakupione wcześniej i reklamowane urządzenie.

9.1.18. Powyższe warunki gwarancji nie mają wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono to urządzenie.

9.1.19. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności zakupionego towaru z umową.

9.1.20. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono towar. Przed kontaktem zaleca się zapoznanie z instrukcją używania niniejszego sprzętu.

9.1.21. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na **stronie www.Grillpal.pl** w zakładce **Zwroty i reklamacje** lub za pośrednictwem drogi mailowej pod adresem **reklamacje@grillpal.pl**.

W przypadku zakupu urządzenia u dystrybutora Grillpal zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Po upływie 24 (dla konsumenta) / 12 (dla firm) miesięcznego okresu gwarancji zapewniamy pełny serwis pogwarancyjny oraz możliwość zakupu części zamiennych.

9.2. Wady powstałe w transporcie

9.2.1. Uszkodzenia oraz braki towarowe w zamówieniach realizowanych za pośrednictwem firm kurierskich lub własnym transportem firmy **GRILLPAL**, będą rozpatrywane wyłącznie na podstawie protokołu sporządzonego przez przewoźnika w momencie dostarczania przesyłki.

9.2.2. Stan oraz zawartość przesyłki należy dokładnie sprawdzić w obecności przewoźnika. Nie należy się sugerować zapewnieniami o właściwym stanie dostarczanego towaru. Obowiązkiem przewoźnika jest sprawdzenie przesyłki w obecności Klienta. Kurier nie ma prawa odmówić takiej czynności zasłaniając się np. brakiem czasu.

9.2.3. Po spisaniu protokołu należy niezwłocznie poinformować firmę GRILLPAL o zaistniałej sytuacji poprzez e-maila: **reklamacje@grillpal.pl** lub telefonicznie **+48 887 475 004**.

ⁱ o tym samym standardzie i funkcjonalności co zakupione wcześniej i reklamowane urządzenie.



Data sprzedaży

.....

Nr seryjny urządzenia (jeśli występuje)

.....

Numer dowodu zakupu

(zamówienie, paragon lub faktura)

.....

Podpis Sprzedającego Pieczęć

.....

Zapoznałem się z instrukcją i akceptuję warunki gwarancji Producenta

Podpis Kupującego lub dowód zakupu w przypadku zamówień internetowych (traktowany jako zgoda na przyjęcie warunków gwarancji podane przez Producenta).

.....

Życzymy satysfakcji z użytkowania urządzeń, sprzętów, akcesoriów i zachęamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

10. KONTAKT

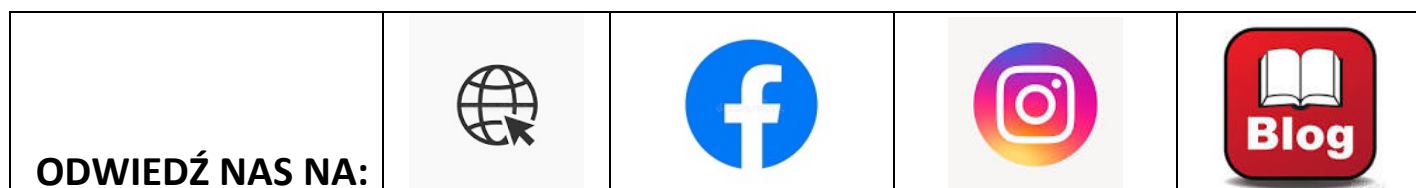
P.P.U.H Grillpal

tel: +48 881 148 148

tel: +48 32 428 38 08

tel: +48 887 475 004

[www. grillpal.pl](http://www.grillpal.pl)





11. FORMULARZ REKLAMACYJNY

Wypełnia klient:

Reklamujący:

Urządzenie:

Nazwa firmy (jeśli dotyczy): _____

Nazwa: _____

Imię i Nazwisko: _____

Numer SKU: _____

Adres: _____

Ilość: _____

Miejscowość
(kod pocztowy) _____

Numer faktury: _____

Telefon: _____

Przyczyna reklamacji:

Wada zgłoszona przez
klienta:

Wypełnia Grillpal

Numer zgłoszenia: _____

Opinia serwisu:

Sposób rozpatrzenia
zgłoszenia:

Data zakończenia
reklamacji:
