

**— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ
MARKI**


MUSTANG



No 330270

Dziękujemy za wybór wędzarni z oferty firmy BROWIN.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi i stosuj się do zawartych w niej zaleceń dotyczących montażu, bezpiecznego użytkowania i konserwacji wędzarni. Dzięki temu w pełni wykorzystasz możliwości urządzenia, zadbasz o bezpieczeństwo podczas procesu wędzenia, a poprzez staranne, regularne czyszczenie i właściwe przechowywanie zapewnisz wędzarni odpowiednio długą żywotność.

Instrukcję zachowaj na przyszłość.

WAŻNE WSKAZÓWKI I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przed użyciem wędzarni uważnie przeczytaj zawarte w tej instrukcji ostrzeżenia i wskazówki dotyczące przygotowania wędzarni do pracy oraz jej użytkowania, a następnie postępuj zgodnie z zaleceniami.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie grozi zatruciem, bowiem podczas spalania się drewna emitowany jest tlenek węgla – gaz lotny szkodliwy dla zdrowia i życia.

Używając wędzarni bezwzględnie przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i stosuj się do wymogów dotyczących zapewnienia odpowiedniej wentylacji podczas całego procesu wędzenia.

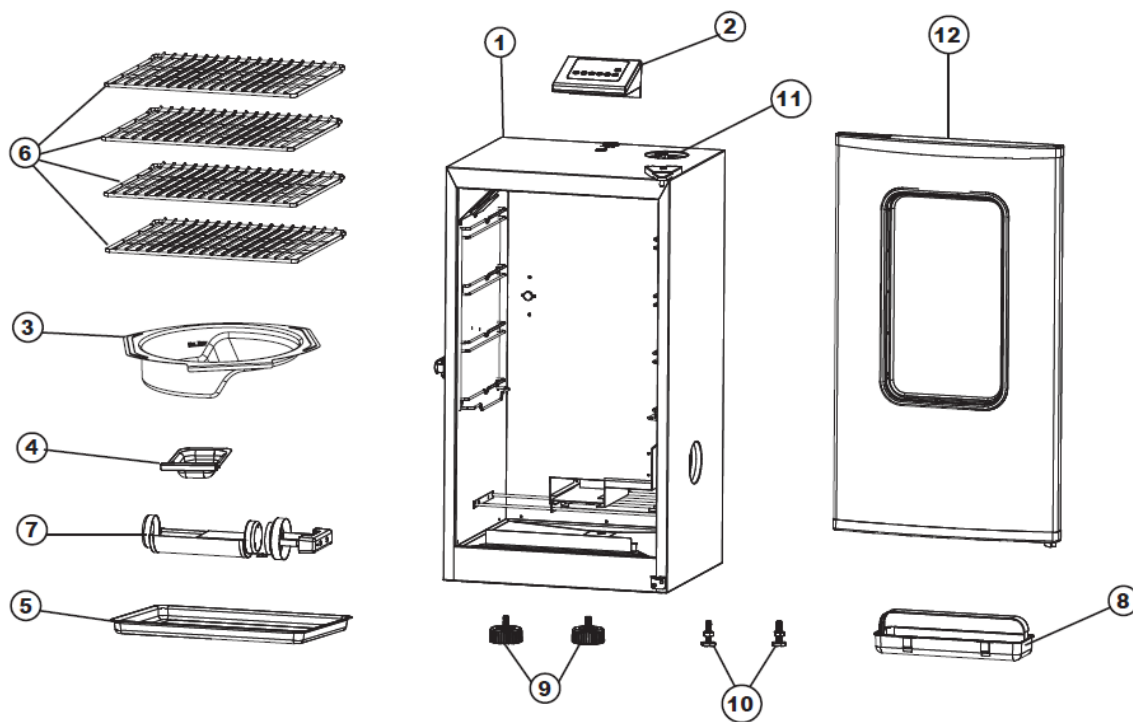
- Nigdy nie spalaj zrębków w domu, pojeździe, namiocie, garażu lub w innych zamkniętych przestrzeniach.
- **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nigdy nie używaj go w pomieszczeniu.**
- Wędzarnia musi znajdować się na ziemi. Nigdy nie stawiaj urządzenia na stołach lub blatach.
- Nie podłączaj wędzarni elektrycznej, dopóki nie będzie całkowicie złożona i gotowa do użycia.
- Używaj tylko uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj wędzarni podczas burzy.
- Nigdy nie wystawiaj wędzarni elektrycznej na działanie deszczu lub wody.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani panelu sterowania w wodzie ani w innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem.
- Zabezpiecz urządzenie przed dostępem dzieci i zwierząt. Nigdy nie pozwalaj obsługiwać wędzarni nieletnim. Kiedy dzieci i zwierzęta przebywają w pobliżu wędzarni elektrycznej, konieczna jest ciągła kontrola.
- Nigdy nie używaj urządzenia, które działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone.
- Nigdy nie dopuszczaj do wykonywania innych czynności w pobliżu wędzarni elektrycznej, zarówno podczas pracy urządzenia jak i bezpośrednio po jej użyciu. Przed schowaniem lub czyszczeniem upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Podczas obsługi wędzarni elektrycznej zawsze miej pod ręką gaśnicę.
- Podczas używania przedłużacza zachowaj ostrożność, ponieważ jego obecność zwiększa ryzyko zapłątania i potknięcia się. Wadliwy lub słaby przedłużacz może spowodować utratę wydajności ogrzewania lub porażenie prądem.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał niedbale i dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na palnikach gazowym czy elektrycznym, ani też w pobliżu wymienionych źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia elektrycznego z uszkodzoną wtyczką lub kablem.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie używaj elektrycznej wędzarni jako grzejnika (zobacz ostrzeżenie dotyczące tlenku węgla).
- Wędzarni elektrycznej używaj wyłącznie na płaskiej, stabilnej powierzchni. Zapobiegnie to jej wywróceniu się, które może spowodować potencjalne obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Wędzarnia elektryczna podczas pracy rozgrzewa się i pozostaje ciepła przez pewien czas po zakończeniu użytkowania. Zawsze zachowuj ostrożność w pobliżu gorących powierzchni.
- Używanie alkoholu, niektórych leków na receptę lub bez recepty może zaburzać zdolność prawidłowego montażu lub obsługi wędzarni elektrycznej.

- Nie uderzaj w urządzenie, gdyż może to je uszkodzić.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Zawsze pozwól wędzarni elektrycznej całkowicie ostygnąć przed przenoszeniem lub przechowywaniem.
- Jedzenie z urządzenia wyjmuj ostrożnie. Wszystkie powierzchnie są gorące i mogą powodować oparzenia. Zawsze używaj rękawic ochronnych oraz wytrzymałych na temperaturę akcesoriów do gotowania.
- Nigdy nie przykrywaj rusztów folią aluminiową. Zatrzyma ona ciepło, powodując poważne uszkodzenie urządzenia.
- Tacka ociekowa jest przeznaczona tylko dla dolnej części wędzarni elektrycznej. Nigdy nie kładź tacki ociekowej na ruszt. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas dodawania zrębków wędzarniczych. Podczas działania palnika elektrycznego tacka na zrębki jest zawsze gorąca.
- Aby odłączyć urządzenie, wyłącz panel sterowania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zawsze gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub usunięciem rusztów, tac lub misy na wodę poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Pozbywając się zimnego popiołu, umieść go najpierw w folii aluminiowej.
- Nie przechowuj urządzenia z gorącym popiołem wewnątrz. Wędzarnię możesz przechowywać tylko wtedy, gdy wszystkie powierzchnie są zimne, oczyszczone, a popiół został usunięty.
- Nigdy nie używaj wędzarni elektrycznej do celów innych niż jej przeznaczenie.
- Zawsze używaj wędzarni elektrycznej zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Urządzenie musi być podłączone przez wyłącznik różnicowoprądowy, którego znamionowy prąd upływu nie przekracza 30 mA.

Zalecenia

- Urządzenie pozwala na powolne wędzenie. Rozgrzanie do zadanej temperatury wymaga odpowiedniego czasu. Wędzarnia jest przeznaczona **wyłącznie do użytku na zewnątrz**.
- Przed załadowaniem produktów do wędzenia rozgrzewaj wędzarnię przez 30-45 minut w maksymalnej temperaturze.
- Nie przykrywaj rusztów folią aluminiową, ponieważ nie pozwoli to na prawidłowy przepływ ciepła.
- Nie przeciążaj wędzarni nadmierną ilością produktów do uwędzenia za jednym razem. Bardzo duże ilości wsadu mogą uwięzić ciepło, wydłużyć czas i spowodować nierównomierne wędzenie. Pozostaw przestrzeń między produktami kładzionymi na półkach wędzarni, aby zapewnić prawidłowy obieg ciepła.
- Zamknij dopływ powietrza na górze urządzenia, aby zatrzymać wilgoć i ciepło. W przypadku potraw takich jak ryby, pozostaw dopływ powietrza maksymalnie otwarty w celu uwolnienia wilgoci.
- Odczyt temperatury na panelu sterowania będzie się wahał +/-10-15°C, w czasie włączania i wyłączenia wędzarni.
- Bardzo niskie temperatury mogą wydłużyć czas wędzenia.
- Po użyciu przechowuj wędzarnię w suchym miejscu.
- **Czyść wędzarnię po każdym użyciu**, przedłuż to życie wędzarni oraz zapobiegnie powstawaniu pleśni i rdzy.

ELEMENTY ZESTAWU:



Lp.	Ilość	Opis	Lp.	Ilość	Opis
1	1	Obudowa wędzarni	7	1	Podajnik zębów
2	1	Panel kontrolny	8	1	Tacka na tłuszcz
3	1	Miska na wodę	9	2	Oślonka na nóżki
4	1	Tacka na zębki	10	2	Regulowana nóżka
5	1	Tacka okapnikowa	11	1	Regulowana wentylacja (zamontowana)
6	4	Ruszt	12	1	Drzwi z oknem (zamontowane)

Wymiary produktu: 51,5 x 38,4 x 84,5 cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Waga: 25 kg

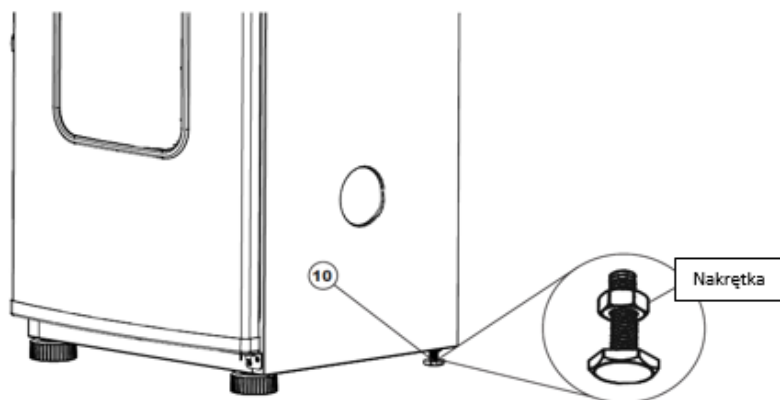
Moc: 650 W, 50 Hz, 230 V

MONTAŻ

Przed montażem uważnie przeczytaj całą instrukcję.

Urządzenie montuj na czystej, płaskiej powierzchni.

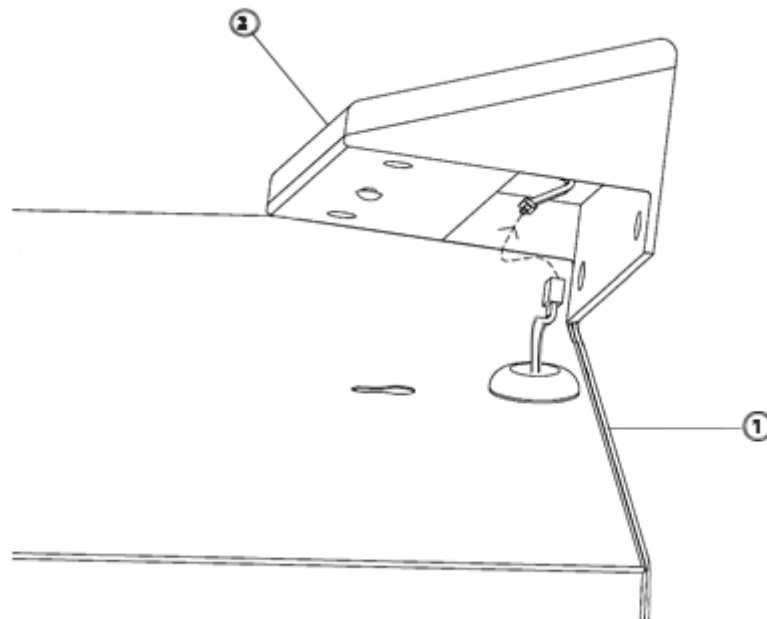
Potrzebne narzędzie: śrubokręt krzyżakowy.



KROK 1

Wyreguluj śrubę nóżki (10), obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara tak, by wędzarnia była wypoziomowana i stała stabilnie.

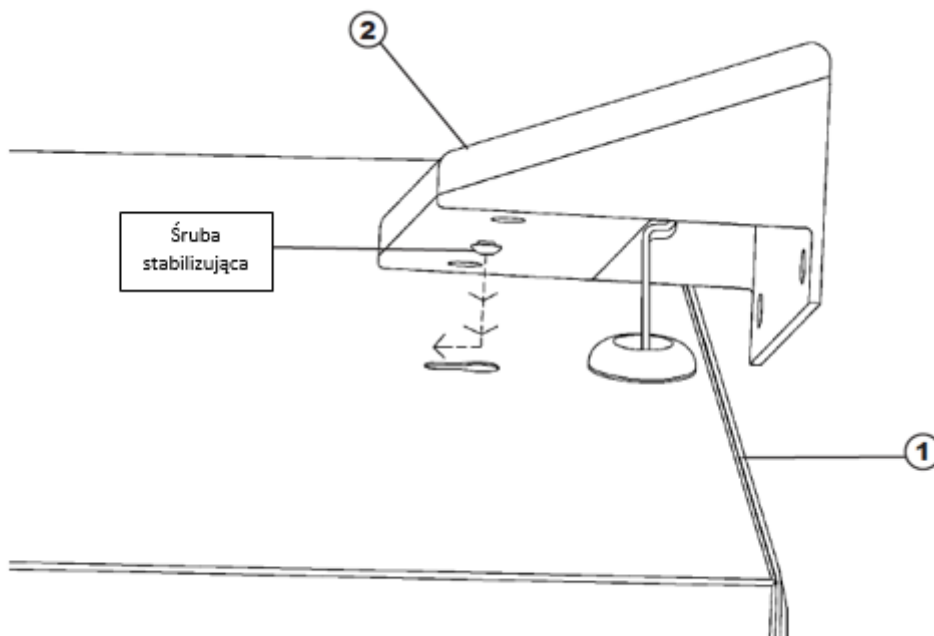
Po wypoziomowaniu zabezpiecz pozycje regulowanych śrub (10) przy pomocy nakrętek.



KROK 2

Ustaw cyfrowy panel sterowania (2) na górze korpusu wędzarni (1).

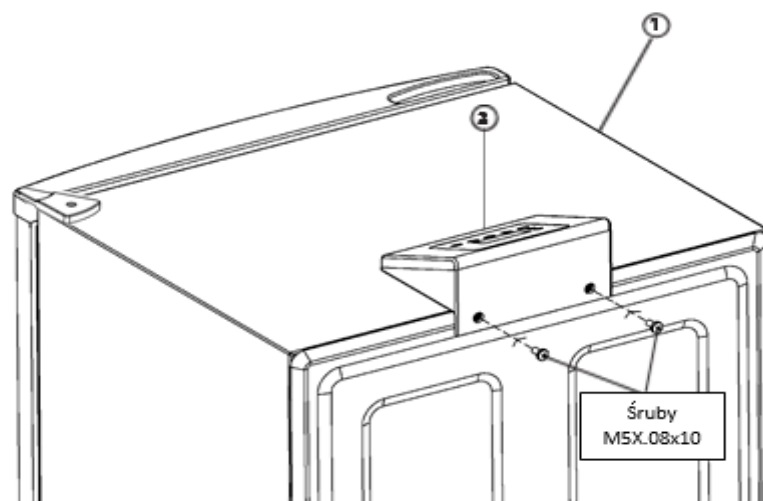
Złącze przewodu cyfrowego panelu sterowania (2) dopasuj i połącz ze złączem przewodu z korpusu wędzarni (1) (jak na rysunku).



KROK 3

Zamontuj cyfrowy panel sterowania (2) do korpusu wędzarni (1), wkładając śrubę stabilizującą w otwór montażowy w kształcie dziurki od klucza (jak na rysunku).

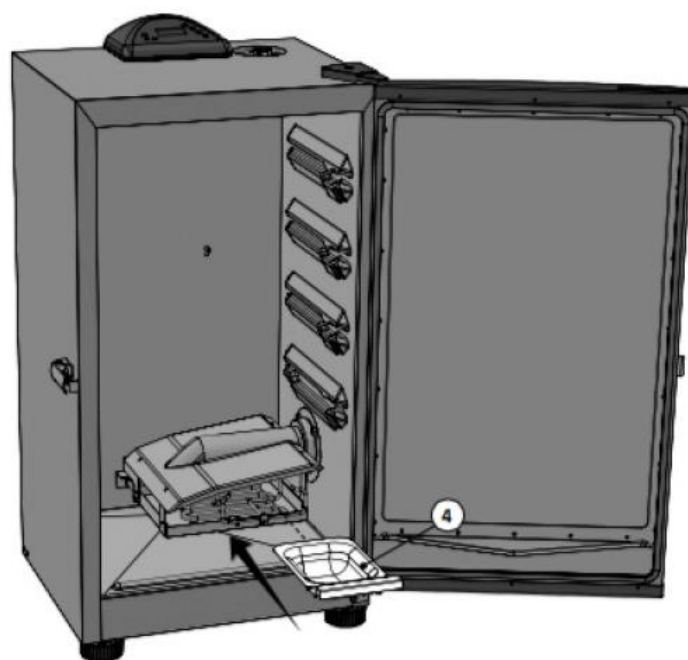
Uwaga: Śruba stabilizująca może wymagać niewielkiej regulacji w celu dokładnego dopasowania.



KROK 4

Przytwierdź cyfrowy panel sterowania (2) do korpusu wędzarni (1) za pomocą dwóch dołączonych śrub z łbem walcowym M5X.08x10.

Uwaga: Nie dokręcaj zbyt mocno.

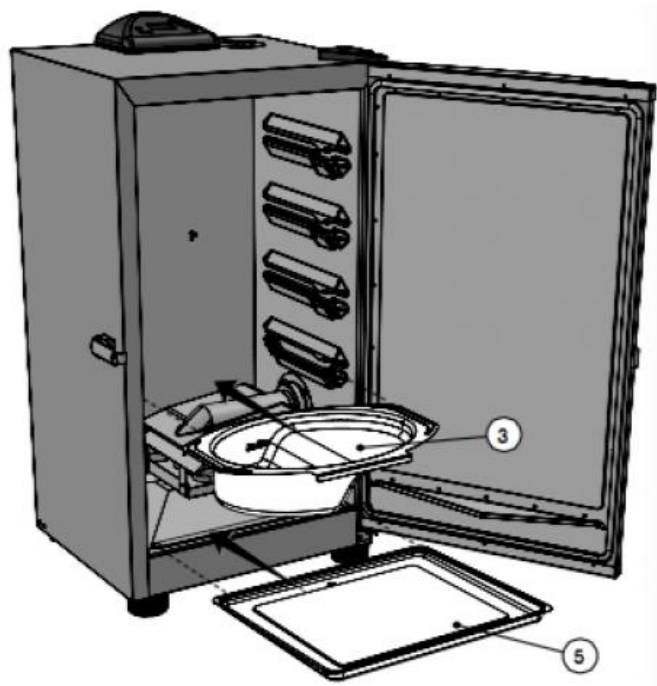


Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

KROK 5

Umieść tackę na zębki (4) w korpusie wędzarni (1). Pamiętaj, aby umieścić tackę na zębki pod pokrywą podajnika (jak na rysunku).

Uwaga: Tacka na zębki i podajnik zębków muszą znajdować się na swoim miejscu, by umożliwić poprawne funkcjonowanie wędzarni. Minimalizuje to ryzyko samozapłonu zębków.



Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

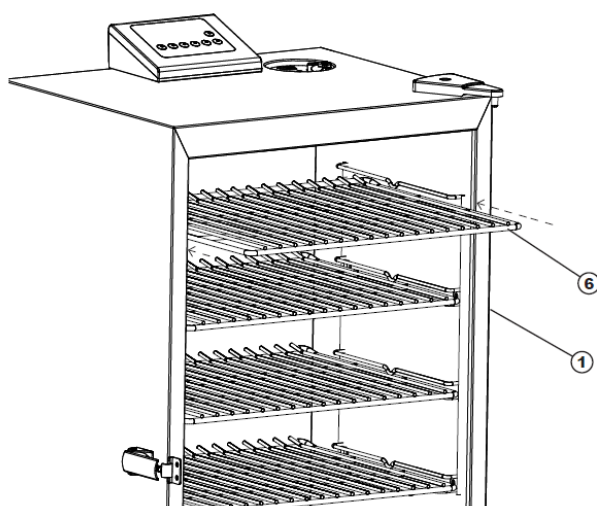
KROK 6

Umieść miskę na wodę (3) na dolnym wsporniku wewnątrz korpusu wędzarni (1).

Umieść tackę okapnikową (5) wewnątrz korpusu wędzarni (1) poniżej elementu grzejnego (jak na rysunku).

Upewnij się, że otwór w tacce okapnikowej (5) jest umieszczony z tyłu wędzarni, aby umożliwić odpowiedni drenaż.

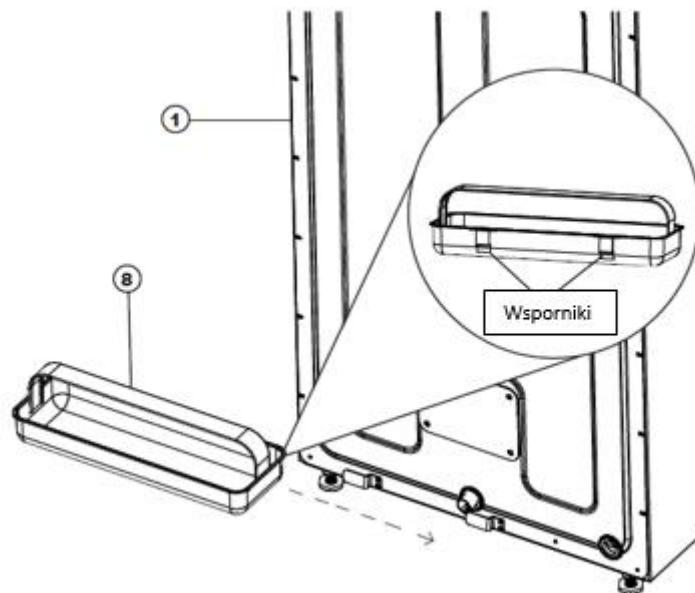
Uwaga: Miska na wodę **musi** być zawsze na miejscu podczas procesu wędzenia, nawet jeśli w misce nie ma wody ani innych płynów. Miska zapobiegnie spadaniu elementów na zębki.



Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

KROK 7

Wsuń ruszty (6) na prowadnice wewnątrz korpusu wędzarni (1).



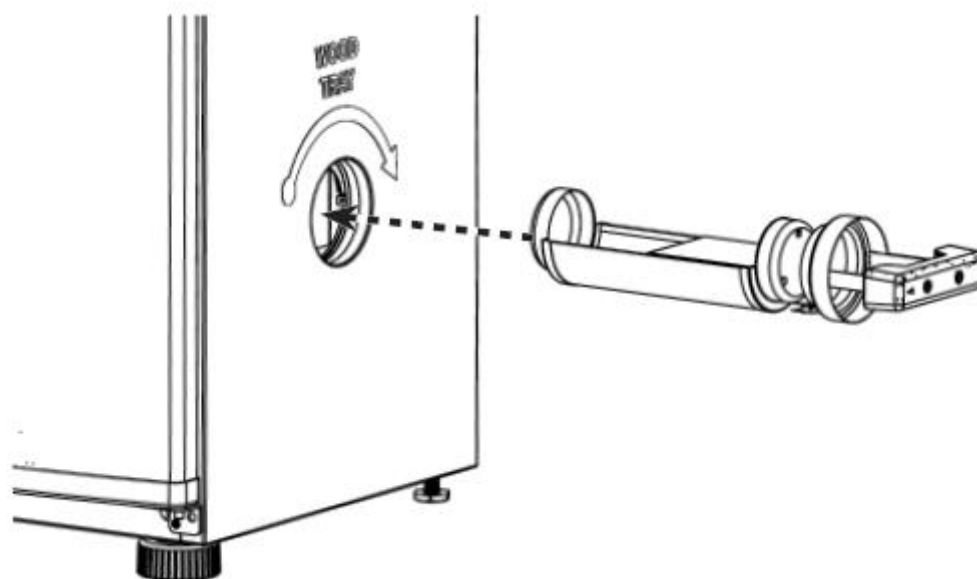
KROK 8

Wsporniki tacki na tłuszcz (8) nasuń na zaczepy z tyłu korpusu wędzarni (1) tak, by tacka była stabilna. Montaż jest zakończony.

WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

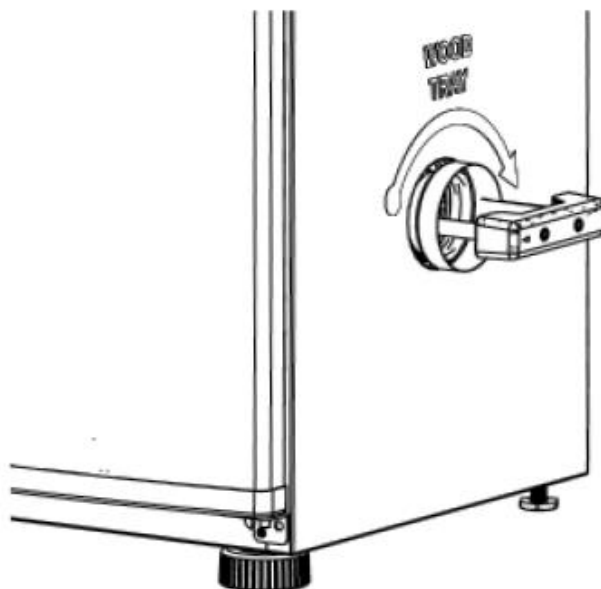
Istnieje możliwość pojawienia się dymu podczas pierwszego użycia wędzarni, jest to zjawisko normalne.

1. Upewnij się, że miska na wodę jest na miejscu i **BEZ WODY**.
2. Ustaw temperaturę do 135°C i uruchom urządzenie na 3 godziny. W ciągu ostatnich 45 minut dodaj do podajnika 2 razy ½ szklanki zrębków, aby ukończyć przepalanie.
3. Zamknij wędzarnię i pozwól jej ostygnąć.



JAK KORZYSTAĆ Z PODAJNIKA ZRĘBKÓW

- Przed uruchomieniem urządzenia i rozpoczęciem procesu wędzenia włóż ½ szklanki zrębków do podajnika.
- Nigdy nie używaj naraz więcej niż ½ szklanki zrębków. Nie stosuj również kawałków drewna.
- Włóż podajnik zrębków do wędzarni. Poziom zrębków powinien być równy z górną krawędzią podajnika.
- W celu rozładunku zrębków z podajnika obróć uchwyt w kierunku zgodnym ze strzałką na wędzarni. Zrębki spadną na tackę na zrębki. Następnie obróć uchwyt przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, do pozycji pionowej i pozostaw podajnik w tej pozycji.
- Aby upewnić się czy zrębki się spaliły, sprawdzaj okresowo tackę na zrębki. W tym celu wyciągnij całkowicie podajnik do zrębków i zerknij przez otwór. W razie potrzeby uzupełnij zrębki.



Dodanie zrębków podczas procesu wędzenia:

- Wyciągnij podajnik zrębków z wędzarni.
- Umieść zrębki w podajniku i włóż do wędzarni.
- Obróć uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, zgodnie ze strzałką na wędzarni, wskazującą rozładunek zrębków. Całość spadnie na tackę na zrębki.
- Po dodaniu zrębków temperatura może gwałtownie wzrosnąć. Ustabilizuje się po krótkim czasie. Nie reguluj ustawienia temperatury.

Uwaga:

- Podczas dodawania zrębków pozostaw drzwiczki wędzarni zamknięte.
- Podajnik zrębków będzie **gorący**, nawet jeśli uchwyt nie jest.

UWAGA

Po otwarciu drzwiczek może dojść do zapłonu zrębków. Jeśli zrębki zapłoną, natychmiast zamknij drzwi, poczekaj na spalenie zrębków i ponownie otwórz drzwi. Nie spryskuj zrębków wodą.

JAK UŻYWAĆ PANELU KONTROLNEGO



Uwaga: Bezpośrednie światło słoneczne może zakłócać zdolność do odczytu parametrów z wyświetlacza LED, w razie potrzeby zorganizuj zacienienie dla urządzenia.

Do temperatury:

- Naciśnij przycisk ON.
- Naciśnij raz przycisk TEMP, a wyświetlacz LED zacznie migać.
- Użyj +/- do regulacji temperatury.
- Naciśnij ponownie przycisk TEMP, aby zablokować temperaturę.

Uwaga: Ogrzewanie nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie ustawiony zegar.

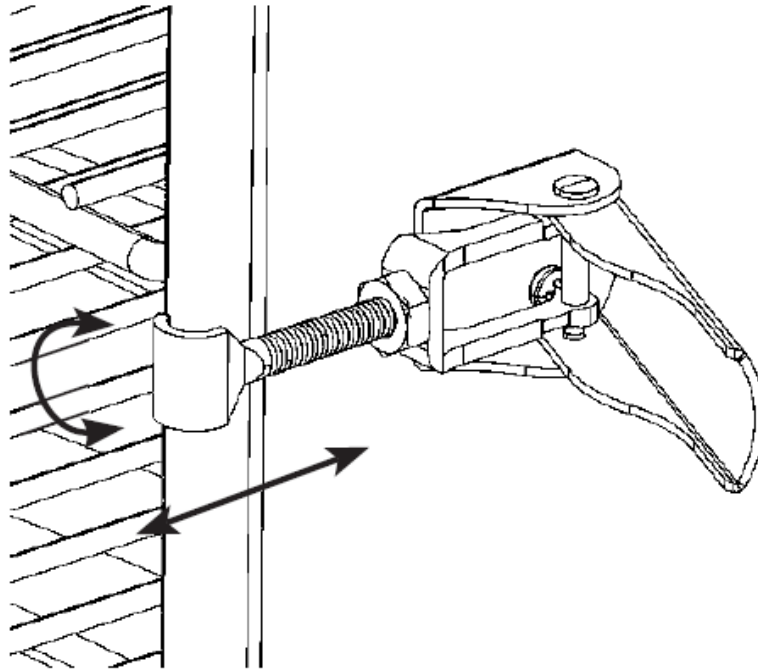
Do zegara:

- Naciśnij raz przycisk TIME, a wskaźnik LED godziny zacznie migać.
- Użyj +/- do godzin.
- Naciśnij ponownie przycisk TIME, aby zablokować godziny. Minutowa dioda LED zacznie migać.
- Użyj +/- do minut.
- Naciśnij przycisk TIME, aby zablokować minuty i rozpocząć cykl wędzenia.

Po upływie ustawionego czasu ogrzewanie wyłączy się.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA WĘDZARNI

- Maksymalna ustawiona temperatura wynosi 135°C.
- Podajnik zrębków i tacka na zrębki podczas wędzenia **muszą** znajdować się na swoim miejscu. Minimalizuje to ryzyko zapłonu zrębków.
- Zrębki drzewne muszą być używane, by wytworzyć aromatyczny dym wędzarniczy odpowiedniej jakości.
- Podczas wędzenia często sprawdzaj tackę na tłuszcz z tyłu urządzenia. Opróżnij ją zanim się zapełni. Istnieje konieczność okresowego opróżniania tacki podczas wędzenia.
- Nie otwieraj drzwiczek wędzarni w czasie wędzenia, chyba że jest to konieczne. Otwieranie drzwi powoduje obniżenie temperatury, co wydłuża proces wędzenia i może powodować zapłon zrębków. Zamknięcie drzwi ponownie ustabilizuje temperaturę.
- Nie pozostawiaj popiołu ze spalonych zrębków na tacce. Tackę należy wyczyścić po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się popiołu.
- Szkło w drzwiach jest hartowane i nie pęka w normalnych warunkach.
- Gdy temperatura na zewnątrz jest niższa niż 18°C, czas wędzenia może się wydłużyć. By upewnić się, że mięso jest gotowe, użyj termometru i sprawdź temperaturę wewnątrz mięsa.



- Aby wyregulować zatrzask drzwi, poluzuj nakrętkę sześciokątną. Przekręć hak zgodnie z ruchem wskazówek zegara (jak na rysunku). Następnie przykręć mocno nakrętkę do zatrzasku drzwi.

CZYSZCZENIE WĘDZARNI

- Do czyszczenia rusztów, miski na wodę i tacy ociekowej używaj łagodnego detergentu. Dokładnie spłucz i osusz.
- W przypadku tacki na zrębki i podajnika zrębków, czyść poprzez usuwanie nagromadzonego popiołu, kurzu i innych pozostałości.
- Pozbywaj się ostudzonego popiołu, umieszczając go w folii aluminiowej zmoczonej wodą. Wyrzucaj do kosza na śmieci mieszane.
- Wewnętrzną i zewnętrzną stronę szyby czyść przy pomocy wilgotnej ściereczki. Nie używaj środka czyszczącego. Upewnij się, że szyba dokładnie wyschła.
- Uszczelka drzwi i wewnętrzna krawędź, do której uszczelka jest przymocowana **muszą zostać oczyszczone wilgotną szmatką po każdym użyciu**, aby zachować szczelność i umożliwić prawidłowe działanie wędzarni.

ZAWSZE PRZED CZYSZCZENIEM I ODSTAWIENIEM NA CZAS PRZECHOWYWANIA UPEWNIJ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE JEST ODŁĄCZONE OD ZASILANIA I CHŁODNE W DOTYKU.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Powód	Możliwe rozwiązanie
Lampka zasilania nie pali się.	Wędzarnia nie jest podłączona do zasilania.	Sprawdź zasilanie.
	Nie działa bezpiecznik w domu.	Upewnij się, że inne urządzenia nie działają w tym samym obwodzie elektrycznym. Sprawdź bezpieczniki domowe.
	Kontrolka nie działa.	*
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo (ponad 60-70 minut).	Urządzenie jest podłączone do przedłużacza.	Ustaw urządzenie tak, aby nie trzeba było używać przedłużacza.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwi i bezpiecznie zamknij zatrzask.
	Kontrolka źle działa.	*
Między drzwiami a obudową wędzarni jest szczelina i nie ma opcji dalszej regulacji.	Wyrównanie drzwi.	*
	Uszkodzona uszczelka drzwi.	
Tłuszcz wycieka z wędzarni.	Tacka ociekowa nie jest na swoim miejscu.	Zmień położenie tak, aby otwór był wyrównany z otworem spustowym w dolnej części urządzenia.
	Nadmiar nagromadzonego tłuszczu w urządzeniu.	Wyczyść urządzenie i jego elementy.
	Rura spustowa nie jest drożna.	Sprawdź rurkę spustową.
Brak dymu.	Zrębki się wypaliły.	Dodaj zrębków.
Temperatura gwałtownie spadła lub wyłączyła się po kilku godzinach użytkowania.	Wadliwa jednostka sterująca.	*
Sterownik wyświetla komunikat o błędzie.	Usterka sterownika / urządzenia.	*
Kontrolka zasilania świeci, urządzenie się nie nagrzewa.	Usterka sterownika / urządzenia.	*
Sterownik nie reguluje ciepła.	Usterka sterownika / urządzenia.	*

* Proszę skontaktować się z obsługą klienta Mustang. Znajdź numer telefonu serwisu technicznego na stronie www.mustang-grill.com lub dystrybutorem BROWIN przez stronę www.browin.pl.

GWARANCJA

Wszystkie produkty Mustang zostały starannie wyprodukowane i przetestowane pod względem jakości przed opuszczeniem fabryki. Ta wędzarnia i jej części mają 12-miesięczną gwarancję od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne.

Normalne zużycie lub korozja części nie są objęte gwarancją. Na przykład pęknięcie powierzchni ceramicznych, odbarwienie powierzchni stalowych i występowanie plam rdzy są normalne podczas użytkowania, w miarę upływu czasu i nie wpływają na możliwość dalszego używania wędzarni.

W przypadku samodzielnie zmontowanych wędzarni, klient musi zawsze zainstalować i wymienić części zgodnie z instrukcją. Nieprzestrzeganie instrukcji unieważnia gwarancję. Zawsze uważnie czytaj instrukcję użytkowania i postępuj zgodnie z nią. Uszkodzenia powstałe z powodu niewłaściwego użytkowania lub zaniedbania konserwacji nie są objęte gwarancją.

Gwarancja nie ma również zastosowania, jeśli produkt jest wykorzystywany do komercyjnej produkcji, sprzedaży lub wynajmu.

Jeśli produkt lub część produktu ulegnie uszkodzeniu w okresie gwarancji, skontaktuj się z dystrybutorem lub działem wsparcia Mustang Serwis za pośrednictwem www.mustang-grill.com. Przed zgłoszeniem roszczenia gwarancyjnego należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, aby upewnić się co do jego zasadności. Dystrybutor rozpatrzy wszelkie zgłoszenia gwarancyjne.

W razie uznania zgłoszenia nowa część zostanie wysłana, aby zastąpić wadliwą lub brakującą.

Klient sam montuje nową część, zastępując wadliwą lub brakującą.

Gwarancja jest ważna tylko po okazaniu kopii dowodu zakupu. Dowód zakupu musi zawierać nazwę sprzedawcy, markę i numer wędzarni oraz datę zakupu. Roszczenie gwarancyjne musi zawierać następujące informacje: markę i numer modelu wędzarni, przyczynę reklamacji, numer części wadliwej (zgodnie z listą części), kopię dowodu zakupu lub oświadczenie o miejscu zakupu, dacie zakupu, nazwisku konsumenta, numerze telefonu, adresie, kodzie pocztowym i miejscu zamieszkania.