



HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Instrukcja obsługi

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

Item: 199985



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie
dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi



Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



SPIS TREŚCI

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
2. KOMPONENTY	5
3. MONTAŻ	5
4. INSTALACJA I WYMIANA BATERII.....	6
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	6
6. USTAWIANIE MOCY	6
7. OPERACJE	6
8. WSKAZÓWKI	7
9. TECHNIKI WĘDZENIA.....	8
10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	8
11. MONTAŻ WENTYLATORA.....	9
12. DANE TECHNICZNE	9
13. WYKRYWANIE USTEREK I ICH ROZWIĄZYWANIE.....	10
14. GWARANCJA.....	10
15. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA..	10

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Grafen. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjaliście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- **Ryzyko porażenia prądem!** Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- **Ostrzeżenie!** Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożenia, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom posługiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały

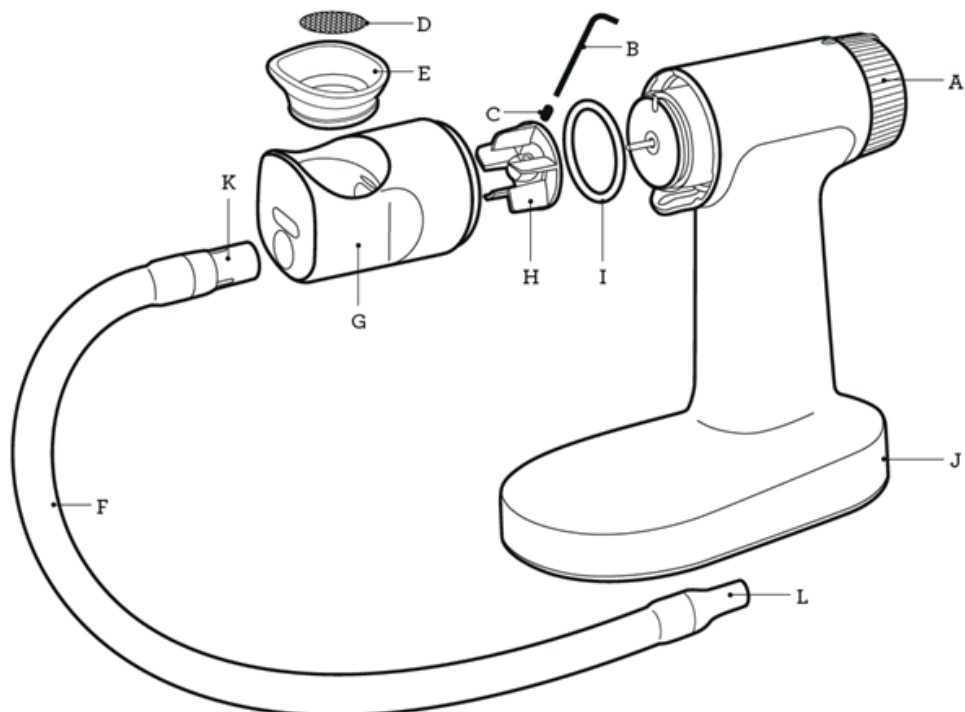
PL



czas pozostaje pod napięciem.

- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

2. KOMPONENTY



A. Zmiana prędkości, włącznik/wyłącznik

B. Klucz imbusowy

C. Śruba dociskowa

D. Wymienny metalowy filtr siatkowy – łatwy do wymontowania z wykorzystaniem palca

E. Zdemontowana komora spalania – umożliwia łatwe opróżnienie z popiołu na koniec cyklu spalania

F. Wąż silikonowy

G. Komora wędzarnicza

H. Wyjmowany metalowy wentylator

I. Wyjmowany O-ring

J. Solidna obudowa – stabilnie zabezpieczona zintegrowana podstawa

K. Dysza potężeniowa

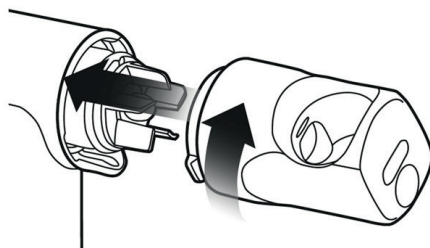
L. Dysza do wędzenia

3. MONTAŻ

Uwaga!

- Przed usunięciem komory wędzarniczej wyjmij baterię
- Nigdy nie używaj urządzenia bez komory wędzarniczej
- Trzymaj wentylator z dala od twarzy i unikaj kontaktu z palcami

1. Wyrównaj dwie wypustki na tylnej stronie komory wędzarniczej z dwoma wgłębieniami na wewnętrznej krawędzi przodu obudowy a następnie przyciśnij komorę wędzarniczą do obudowy i ob-



róć ją zgodnie ze wskazówkami zegara aż do usłyszenia charakterystycznego kliknięcia i skierowaniu do góry dużego otworu w komorze wędzarniczej tak jak zostało to pokazane na ry-



sunku powyżej.

2. Upewnij się, że metalowy filtr siatkowy znajduje się w komorze spalania. W przypadku gdy filtr siatkowy nie znajduje się w komorze spalania, umieść go w górnej części komory spalania i przyduś palcem tak by był zlokalizowany na dnie komory.
3. Upewnij się, że sprężyna jest osadzona w wyżłobieniu umiejscowionym na zewnętrznej cylindrycznej powierzchni komory spalania.
4. Zmontuj komorę spalania znajdującą się na górze komory wędzarniczej
5. Odciągnij silikonowy wężyk, włóż dyszę złączeniową do okrągłego otworu mieszczącego się na przedniej ścianie i mocno naciśnij aby zabezpieczyć wężyk

4. INSTALACJA I WYMIANA BATERII

Użyj 4 baterii typu AA (1,5V alkaliczne). **Nie używaj akumulatorów.**

- Zdejmij pokrywę baterii
- Włóż baterie do urządzenia upewniając się, że jej bieguny są zgodne z oznaczeniami we wnęce urządzenia.
- Załóż pokrywę baterii i dociśnij ją aby przymocować ją do obudowy

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zdejmij opakowanie oraz usuń folie zabezpieczające z pistoletu wędzarniczego. Wyczyść komorę spalania, komorę wędzarniczą, wentylator oraz

6. USTAWIANIE MOCY

- Prędkość wentylatora można ustawić za pomocą pokrętła znajdującego się z tyłu urządzenia
- Aby wybrać maksymalną moc obrotu wentylatora należy przekręcić pokrętło tak aby słowo MAX znajdowało się na górze pokrętła. Wybór maksymalnej mocy wentylatora jest sygnalizowany charakterystycznym kliknięciem
- Gdy pokrętło jest obracane w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara, prędkość wentylatora będzie stopniowo się zmniejszała
- Aby wybrać najmniejszą moc wentylatora należy przekręcić pokrętło tak by słowo MIN znajdowało się na górze pokrętła. Obróć pokrętło zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara aż do pocucia oporu.
- Do rozpalania drewnianych wiórków zalecane jest ustawianie wyższych prędkości obrotu wentylatora
- Do generowania dymu zalecane jest używanie niższych prędkości obrotu wentylatora

7. OPERACJE

- Umieść małą porcję drewnianych wiórek (lub innych materiałów wędzarniczych) do komory spalania. Najszybszy zapłon nastąpi w momencie prawidłowego zakrycia metalowego filtra siatkowego.
- Ustaw prędkość obrotu wentylatora na maksymalną

Uwaga: Nie przepelniaj komory spalania! Warstwa drewnianych wiórek powinna być na tyle cienka by zakrywać metalowy filtr.

- Użyj zapalniczki lub zapatek aby zaaplikować płomień na drewniane wiórki. Poruszaj zapalniczką lub zapatką tak by rozproszyć płomień na wszystkie wiórki. Dla najlepszych rezultatów upewnij się, że płomień jest równo rozdystrybuowany a wiórki spalają się równo na całej powierzchni.
- Ostrzeżenie: Nie zapalaj drewnianych wiórek za pośrednictwem palnika kuchennego lub zapalniczek, które wykorzystują butan jako paliwo. Używaj zapalniczki tak długo aż wiórki zaczną się równomiernie palić. Nadmierne podgrzewanie może spowodować uszkodzenie urządzenia**
- Gdy dym znacznie ulatniać się z wężyka, obróć pokrętło ustawiania mocy obrotu wentylatora zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara tak aby zmniejszyć przepływ powietrza i spowolnić tempo

spalania drewnianych wiórek. Pozwól drewnianym wiórkom się tlić a następnie skieruj wężyk na potrawę, która ma zostać uwędzona.

- Gdy wytworzono wystarczającą ilość dymu lub gdy przygotowana porcja drewnianych wiórek się wypali, przekręć pokrętko ustawiania mocy wentylatora do pozycji OFF, aby zakończyć działanie pistoletu wędzarniczego.
- Przed następnym użyciem pistoletu wędzarniczego poczekaj aż urządzenie ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Ostrzeżenie: Komora spalania w trakcie oraz po użyciu pistoletu wędzarniczego jest bardzo gorącą.

Zachowaj szczególną ostrożność!

- Po całkowitym schłodzeniu komory spalania, można ją zdjąć odkręcając uprzednio komorę wędzarniczą.

Uwaga: Aby pozbyć się niespalonych drewnianych wiórków i/lub popiołu odwróć komorę spalania i stuknij o płaską powierzchnię. Komorę wędzarniczą, wentylator oraz O-ring można zdemontować i wyczyścić niezależnie. Wytrzyj powierzchnię cylindryczną oraz gniazdo na O-ring umieszczone z przodu urządzenia w celu usunięcia resztek. Zaleca się czyszczenie komory spalania przed każdym użyciem.

8. WSKAZÓWKI

- By zapewnić smak i aromat mięs, ryb, owoców lub gotowanych warzyw, umieść produkty, które mają zostać uwędzone w naczyniu z którego nie uoltni się dym
- Użyj pistoletu wędzarniczego do delikatnych produktów takich jak sery, warzywa nie zmieniają przy tym ich tekstury.
- Proces wędzenia zajmuje od 1 do 3 minut by uzyskać charakterystyczny zapach i smak potraw.
- Nie umieszczaj wężyka bezpośrednio nad produktem, któremu chcesz nadać wędzony charakter. Skieruj wężyk powyżej uwędzonego produktu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej
- Przed ponownym urządzeniem upewnij się, że urządzenie ostygło
- Wiórka orzesznika nadają potrawę ostry, bekono- wy smak, który szczególnie dobrze łączy się z mięsami, zwłaszcza wieprzowiną (szynka, żeberka, itp.) i wołowiną. Dym z wiórek orzesznika bardzo dobrze komponuje się z większością warzyw nadając im silnie ziemisty aromat.
- Wiórki z jabłoni szczególnie pasują do drobiu, ptactwa łownego oraz wieprzowiny. Drewno z jabłoni zapewnia potrawie słodkavo-owocowy dymny posmak.
- Używaj drewnianych wiórek, które są przeznaczone do wędzenia. Drewno do wędzenia charakteryzuje się mniejszą zawartością wody i żywicy, gwarantując tym samym lepsze doznania smakowe.



9. TECHNIKI WĘDZENIA

Pojemnik lub torba	<ol style="list-style-type: none">1. Proces uwędzenia potraw należy przeprowadzać na produktach wcześniej poddanych obróbce termicznej.2. Umieść produkt w pojemniku, przykryj plastikową torbą, włóż wężyk a następnie napętnij dymem. Alternatywnie można umieścić produkt w woreczku strunowym a następnie napętnić go dymem3. Pozwól by produkt wchłonął dym przez przynajmniej 1 minutę. Aby uzyskać mocniejszy smak i aromat, powtórz proces od 2 do 3 razy.
Przy stole	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotuj talerz do serwowania2. Przytrzymaj szklankę lub szklany kloosz do góry nogami i napętnij ją dymem3. Umieść szklankę lub kloosz nad potrawą a następnie pozwól jej wchłonąć dym przez przynajmniej 1 minutę. Aby uzyskać mocniejszy smak i aromat, powtórz proces od 2 do 3 razy.
Mikser stojący	<ol style="list-style-type: none">1. Zmiksuj potrawę2. Rozprowadź równomiernie zmiksowaną potrawę w komorze miksera aby uzyskać jak największą powierzchnię3. Przykryj komorę miksera, włóż wężyk i napętnij dymem4. Pozwól potrawie wchłonąć dym przez przynajmniej 1 minutę. Aby uzyskać mocniejszy smak i aromat, powtórz proces od 2 do 3 razy.
Blender	<ol style="list-style-type: none">1. Napętnij blender cieczą która ma uzyskać wędzony smak i aromat (sos, zupa, marynata, itp.)2. Włóż wężyk odprowadzający dym do otworu wieczka Bendera3. Napętnij komorę blendera dymem a następnie zabezpiecz ją tak aby dym się nie ulotnił. Blenduj potrawę według uznania, powtórz proces by uzyskać mocniejszy smak i aromat.
Shaker	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotuj napój2. Napętnij shaker dymem za pośrednictwem wężyka, usuń wężyk a następnie wstrząśnij dynamicznie shakerem tak by napój zmieszał się z dymem.3. Powtórz proces by uzyskać mocniejszy smak i aromat.

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia upewnij się, że zostało ono odpowiednio schłodzone, pokrętko ustawiania prędkości wentylatora znajduje się na pozycję OFF a następnie wyjmij baterie.
- Zdejmij komorę spalania z komory wędzarniczej. Odwróć komorę spalania a następnie postukaj o płaską powierzchnię by opróżnić ją z resztek drewnianych wiórek i/lub popiołu. Komorę spalania można czyścić ręcznie za pomocą ciepłej wody z mydłem lub umieszczając ją w zmywarce.
- Przekręć komorę wędzarniczą przeciwnie do kierunku wskazówek zegara i pociągnij aby ją wyjąć. Komorę wędzarniczą można czyścić ręcznie za pomocą ciepłej wody z mydłem lub umieszczając ją w zmywarce.
- Metalowy filtr siatkowy czyść ciepłą wodą z mydłem i w razie potrzeby niewielką szczoteczką.
- Wężyk czyść w ciepłej wodzie z mydłem
- Do czyszczenia obudowy użyj wilgotnej ściereczki. Nie zanurzaj obudowy w wodzie!
- Wentylator można zdjąć odkręcając wcześniej śrubę dociskową za pomocą imbusu. Po odkręceniu śruby delikatnie wyjmij wentylator z watu silnika. Wentylator czyść ręcznie w wodzie z mydłem. Wentylator nie nadaje się do czyszczenia w zmywarce! Przed ponownym użyciem upewnij się, że wentylator został całkowicie osuszony.
- O-ring można zdjąć przez zahaczenia go (przez matą szczelinę mieszczącą się ponad wentylatorem) z wykorzystaniem imbusu. Ostrożnie podnieś go a następnie zdejmij.

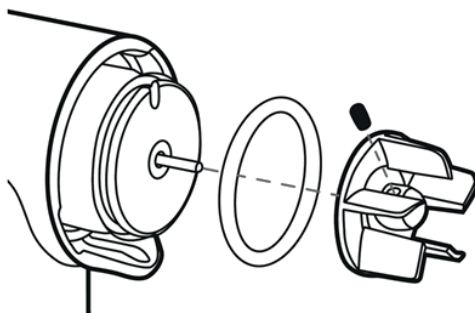


11. MONTAŻ WENTYLATORA

1. Czerwony O-ring powinien znajdować się we wnęce krawędzi cylindrycznej wystającej części przedniej obudowy. Upewnij się, że znajduje się wewnątrz wgłębienia.
2. Włóż śrubę dociskową w otwór mieszczący się z boku wentylatora
3. Wsuń wentylator na wystający wał silnika. Pomiedzy wentylatorem a silnikiem powinna znajdować się przerwa wynosząca około 1 mm. Użyj imbusa do przykręcenia śruby dociskowej. Użyj niewielkiej siły.

UWAGA:

- Nie używaj urządzenia bez komory wędzarniczej, komory spalania, wentylatora oraz O-ringa
- Nie używaj urządzenia bez filtry siatkowego, który należy umieścić w komorze spalania.
- Nie wkładaj wężyka bezpośrednio do płynnych produktów.
- W przypadku nie używania urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij baterie
- Przed następnym urządzeniem , poczekaj aż



urządzenie się schłodzi

- Komora spalania, komora wędzarnicza oraz o-ring nadają się do mycia w zmywarce
- W przypadku gdy O-ring jest bardzo lekki i uniemożliwia przymocowania komory wędzarniczej do urządzenia, posmaruj go niewielką ilością oleju. Nie używaj urządzenia bez zamontowanej komory wędzarniczej
- Wymień filtr siatkowy jeżeli zacznie się zatykać.

12. DANE TECHNICZNE

Filtru siatkowy	Śruba	Klucz imbusowy
wymiary: Ø25,4mm, stal nierdzewna 304	wymiary: M3 x 6mm, stal nierdzewna 303	1.5mm AF

Uwaga:

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie
- Nie używać urządzenia bez zamontowanej komory wędzarniczej
- Żywica może brudzić ręce, ostrożnie używać urządzenia



13. WYKRYWANIE USTEREK I ICH ROZWIĄZYWANIE

Nie można zamontować wentylatora	<ul style="list-style-type: none">Wykręć minimalnie śrubę mocującą [2] i upewnij się, że nie blokuje ona trzonka silnika [1]
Wentylator nie uruchamia się	<ul style="list-style-type: none">Sprawdź czy baterie w urządzenie włożone są odpowiednią stronąWymień baterieUpewnij się, czy wentylator jest zamontowany prawidłowo z odstępem minimum 1mm. Sprawdź czy śmigło obraca się, popychając je wykałaczką w momencie gdy założona jest komora wędzarnicza.
Nie można zamontować komory wędzarniczej	<ul style="list-style-type: none">Upewnij się, czy zakładasz komorę wędzarniczą odpowiednią stroną.Upewnij się, czy wentylator jest zamontowany odpowiednią stroną.Jeżeli występuje problem z dokręceniem komory, posmaruj pierścieni o-ring [3] niewielką ilością oleju, który nadaje się do kontaktu z żywnością
Brak dymu	<ul style="list-style-type: none">Upewnij się, czy filtr siatkowy nie jest zapchanyUpewnij się, czy wąż nie jest zapchany lub skręconyUpewnij się, czy wentylator obraca się w momencie uruchomienia urządzeniaUpewnij się, czy zrębki są suche i wystarczająco małeUstaw maksymalną prędkość wentylatora
Niewystarczająca ilość dymu	<ul style="list-style-type: none">Ustaw wentylator na maksymalne obroty
Nieszczelna obudowa komory wędzarniczej	<ul style="list-style-type: none">Upewnij się, czy pierścień O-Ring umieszczony jest prawidłową stronąUpewnij się, czy pierścień O-ring nie posiada jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych

PL

14. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

żenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

15. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

Urządzenie zużyte i wycofane z użytkowania należy zutylizować zgodnie z przepisami i wytycznymi obowiązującymi w momencie wycofania urządzenia.

Materiały opakowaniowe, jak tworzywa sztuczne i pudła, należy umieszczać w pojemnikach na odpady właściwych dla rodzaju materiału.



**Hendi B.V.**

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment