

**INSTRUKCJA OBSŁUGI PALENISKA  
TRADYCYJNEGO PIETRZYK  
Model PWT 30 i PWT 50**



# WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

## Spis treści

1. Informacje ogólne.....	3
2. Zalecenia bezpieczeństwa.....	4
3. Wymagania dotyczące przepisów.....	4
4. Dane techniczne palenisk tradycyjnych.....	5
5. Budowa palenisk.....	5
6. Montaż/instalacja palenisk oraz pierwsze uruchomienie.....	5
6.1 Montaż krok po kroku.....	5
6.2 Pierwsze uruchomienie.....	6
7. Instrukcja obsługi dla użytkownika paleniska marki Pietrzyk.....	7
7.1 Prawidłowe przeprowadzenie procesu palenia.....	7
7.1.1 Przed rozpoczęciem wędzenia.....	7
7.1.2 Proces wędzenia – opis oraz instrukcja krok po kroku.....	7
7.2 Nadzór paleniska.....	8
7.3 Czyszczenie paleniska oraz przechowywanie.....	8
8. Usuwanie awarii.....	9
9. Wsparcie techniczne.....	9
10. Likwidacja paleniska po okresie użytkowania.....	9
11. Klauzula informacyjna ochrony danych osobowych.....	10
12. Warunki gwarancji i odpowiedzialności.....	11

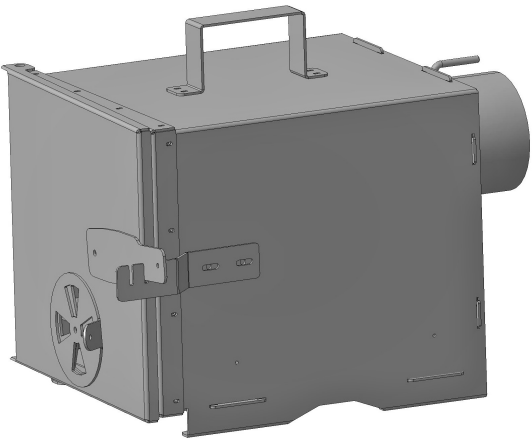
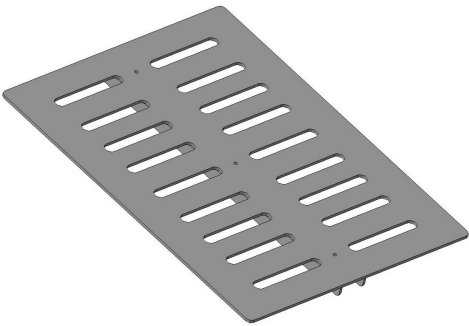

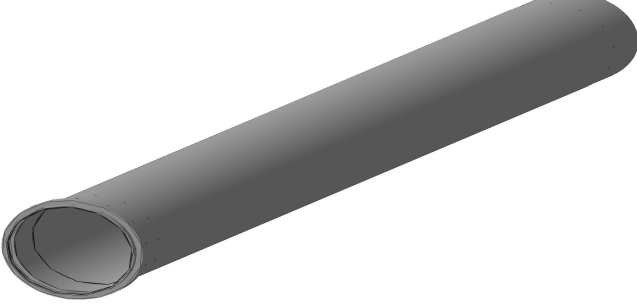
# WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

## 1. Informacje ogólne

Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.. Paleniska tradycyjne PWT 30 i PWT 50 marki PIETRZYK są sprawdzonymi urządzeniami. Pasują do wędzarni ogrodowej marki Pietrzyk jak i każdej wędzarni elektrycznej Pietrzyk wyposażonej w gniazdo Hybrydowe. To idealna baza do budowy lub modernizacji własnej wędzarni.

Palenisko to kluczowy element, który umożliwia proces wędzenia żywności. Skonstruowane w taki sposób, aby zapewnić odpowiednią ilość ciepła i dymu, które są niezbędne do prawidłowego wędzenia mięsa, ryb lub innych produktów spożywczych. Zbudowaliśmy palenisko którego obsługa jest procesem wyjątkowo prostym co za ty idzie, będziecie mogli cieszyć się smakiem własnych wyrobów. Doskonale nadaje się dla początkujących jak i dla doświadczonych użytkowników.

### Dostarczony zestaw zawiera:

1. Palenisko wędzarnicze tradycyjne model PWT 30 lub PWT 50* 1 szt / *w zależności od zamówienia/ 1 szt.	2. Ruszt paleniska dla modelu PWT 30* lub PWT 50* 1 szt /* w zależności od zamówienia
	
3. Kolano /stal nierdzewna/ fi 100mm 2 szt.	4. Rura prosta /stal nierdzewna/ 1,0 m fi 100mm 1 szt. 5. Rura prosta /stal nierdzewna/ 0,5 m fi 100mm 1 szt.
	

## 2. Zalecenia bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu;
- Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi wędzarni na przyszłość. W razie przekazania wędzarni innej osobie należy dołączyć do niej instrukcję;
- Pierwsze rozpalenie paleniska należy wykonać zgodnie z wytycznymi zawartymi w dalszej części instrukcji.
- Aby palenisko pracowało bezawaryjnie należy ją systematycznie czyścić/konserwować;

## 3. Wymagania dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie służy wyłącznie do użytku zewnętrznego ze względu na emitujący podczas spalania drewna tlenek węgla;
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych;
- Ustaw urządzenie w odpowiednim miejscu z dala od materiałów łatwopalnych na równym nie palnym podłożu – wypoziomuj palenisko;  
**Uwaga!** Wypadający popiół/żar z paleniska może spowodować pożar!
- **Uwaga!** Obudowa urządzenia, palenisko oraz rury podczas pracy mogą nagrzać się do temperatury, która podczas dotknięcia może powodować oparzenia;



- Podczas obsługi paleniska i wędzarni używaj rękawic ochronnych najlepiej ze skóry – ryzyko poparzenia;
- Zabrania się demontowania osłon oraz oznaczeń ostrzegawczych;
- Nie wystawiaj paleniska na działanie opadów atmosferycznych;
- Nie używaj paleniska podczas burzy;
- **Pamiętaj!** Paleniska mogą obsługiwać tylko osoby pełnoletnie nie znajdujące się pod wpływem alkoholu lub środków odurzających;
- Pracującego paleniska nie wolno zostawić bez nadzoru;
- **Pamiętaj!** Jeżeli podczas pracy paleniska w jej okolicy znajdują się dzieci lub zwierzęta – powinieneś ciągle ją nadzorować;
- Dzieci nie powinny bawić się paleniskiem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania paleniska;
- Nie przenoś paleniska podczas jej pracy - możliwe ryzyko rozłączenia rur
- Niewłaściwe użytkowanie paleniska może spowodować obrażenia ciała;
- **Uwaga!** Po zakończeniu palenia przez pewien czas urządzenie pozostaje gorące;
- Do palenia używaj drewna do tego przeznaczonego;
- Do rozpalenia używaj wyłącznie szczap drewnianych i papieru;
- **Uwaga!** Nie wolno używać rozpuszczalników do rozpalania ognia. **Pamiętaj!** W palenisku nie stosujemy płynnych materiałów palnych (ropy, benzyny oraz innych ciekłych substancji łatwopalnych);
- Nie obciążaj zbytnio paleniska umieszczanym w niej zbyt dużą ilością drewna ze względu na możliwość zbyt gwałtownego rozpalenia się drewna i nadmiernego wzrostu temperatury w wędzarni;
- Kontroluj ilość ognia i temperaturę w wędzarni;



## UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE

**UWAGA!** W trakcie obsługi paleniska tradycyjnego model PWT 30 oraz modelu PWT 50 należy zachować szczególną ostrożność aby nie dopuścić do poparzenia rąk i palców w trakcie korzystania z w/w. paleniska. Obsługa paleniska tradycyjnym wyłącznie w rękawicach ochronnych.

O zaistniałym zagrożeniu należy poinformować obsługę wędzarni z paleniskiem tradycyjnym model PWT 30 oraz modelu PWT 50

## 4. Dane techniczne palenisk tradycyjnych

Parametr	Jednostka	Model	
		Palenisko tradycyjne PWT 30	Palenisko tradycyjne PWT 50
Wysokość	mm	235	285
Szerokość	mm	237	287
Głębokość	mm	280	403
Średnica wylotu dymu	mm	100	100
Waga całego urządzenia**	kg (kilogramy)	8,5	13,3
Długość polan drewna	mm	260	380

\*\* w zależności od wyposażenia

## 5. Budowa paleniska

Palenisko stanowi sztywną konstrukcję wykonanej ze stali nierdzewnej grubości 2mm w gatunku 1.4016. Rury i kolana ze stali nierdzewnej grubości 0,8mm

## 6. Montaż/instalacja urządzenia oraz pierwsze uruchomienie

- Sprawdź czy dostarczona przesyłka oraz palenisko i jej podzespoły nie są uszkodzone;
- Po wyjęciu paleniska z kartonu pozbyć się elementów zabezpieczających oraz zbędnych opakowań;
- Sprawdź kompletność przesyłki (pakowanie produktów do wysyłki odbywa się pod nadzorem kamer);
- Zapoznaj się z instrukcją obsługi;

### 6.1 Montaż krok po kroku

**UWAGA!** Jeśli zakupiłeś nasze palenisko do innej komory wędzarniczej niż Pietrzyk musisz wykonać podłączenie i otwór w wędzarni we własnym zakresie.

Podłączenie musi być wykonane ze spadem w kierunku paleniska tak żeby spaliny mogły swobodnie przepływać w kierunku komory wędzarni.

Połączenie może być wykonane z dołu jak i boku lub tyłu komory w zależności od konstrukcji komory wędzarniczej.

**UWAGA!** Groźba pożaru!

**PAMIĘTAJ!** Wykonując podłączenie przez materiał palny np. drewno należy odpowiednio odizolować rurę paleniska od palnych elementów komory wędzarniczej np. wykonując przelot : rura stalowa / izolacja dookoła 50mm z wełny skalnej / rura stalowa.

## **UWAGA!**

Na wlocie spalin do wędzarni należy zbudować osłonę z blachy tak zwany daszek rozprowadzający ciepło po wędzarni. Nie jest w zestawie.

**Pamiętaj**, że bezpieczeństwo jest najważniejsze, zwłaszcza w kontekście pracy z ogniem i materiałami palnymi. Niedbałość w tej kwestii może prowadzić do poważnych wypadków i strat materialnych.

## **Przykładowe podłączenie do wędzarni na bazie do wędzarni marki Pietrzyk**

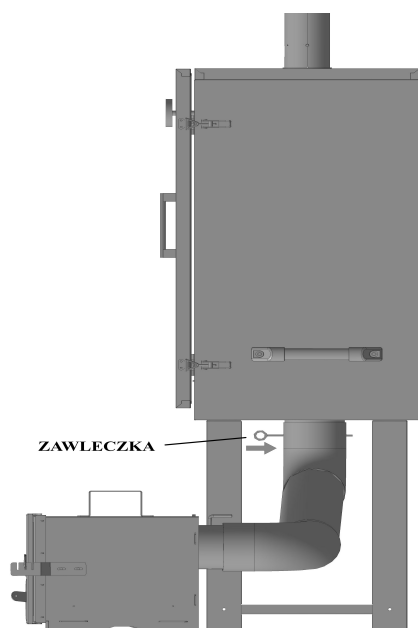
1. Zmontuj kolano i rury z paleniskiem;

Pierwsze kolano podłącz do komory wędzarniczej blokujemy je za pomocą zawleczki znajdującej się w zestawie wkładając ją w otwory aż przejdzie na drugą stronę (kolano można montować co 90° w zależności z której strony chcemy mieć palenisko)

**UWAGA!** Ze względów bezpieczeństwa nie lokalizować paleniska przed drzwiami komory wędzarniczej.

2. Następnie zmontuj palenisko, rury i kolana za pomocą wsunięcia w kielichy;

3. Włóż ruszt do paleniska;



## **6.2 Pierwsze uruchomienie**

- Ustaw palenisko w odpowiednim miejscu z dala od materiałów łatwopalnych na równym nie palnym podłożu;
- Zmontuj kolano i rury z paleniskiem a następnie podłącz do wędzarni;
- Sprawdź czy palenisko z komorą wędzarniczą jest odpowiednio połączone rurami;  
**Uwaga!** Wypadający popiół/żar z paleniska może spowodować pożar;
- Wygrzej palenisko wg wytycznych: umieść drewno przeznaczone do wędzenia w palenisku, podpal je i wygrzej palenisko i rury przez 180 minut. **PAMIĘTAJ !** Wygrzanie wykonujemy w z pustą komorą wędzarniczą – bez produktów spożywczych. Wygrzewanie ma na celu wypalenie pozostałości zanieczyszczeń produkcyjnych;

## 7. Instrukcja obsługi dla użytkownika paleniska marki Pietrzyk

### **UWAGA! Przeczytaj uważnie**

**\*Ta instrukcja dotyczy tylko paleniska modeli PWT 30 i PWT 50 marki Pietrzyk i nie jest instrukcją wędzarni tylko stanowi instrukcję użytkownika paleniska PWT 30 i PWT 50.**

**\*Zapoznaj się z instrukcją wędzarni którą posiadasz i sprawdź czy producent przewiduje możliwość podłączenia tego typu paleniska. Pamiętaj robisz to na własną odpowiedzialność !**

Dlatego zawsze warto respektować wytyczne i instrukcje producenta wędzarni, aby uniknąć problemów związanych z gwarancją i bezpieczeństwem. Jeśli masz wątpliwości lub pytania dotyczące podłączenia paleniska do wędzarni, zalecamy skonsultowanie się bezpośrednio z producentem Twojej wędzarni lub fachowym specjalistą, który będzie mógł odpowiedzieć na Twoje pytania i pomóc w poprawnym podłączeniu paleniska.

**Producent paleniska PWT 30 i PWT 50 nie ponosi odpowiedzialności za podłączenie paleniska do innej wędzarni niż marki Pietrzyk za ewentualne szkody z tym związane.**

**\* Pamiętaj**, że konkretna instrukcja może się różnić w zależności od modelu wędzarni, dlatego zawsze warto zapoznać się z instrukcją producenta wędzarni, którą posiadasz.

**\*W przypadku pracy z urządzeniami**, w których występuje ogień lub wysoka temperatura, zawsze zaleca się dokładne zapoznanie się z instrukcjami producenta lub projektanta urządzenia. Te dokumenty zawierają kluczowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji, izolacji i innych czynności związanych z danym urządzeniem.

**\*Jeśli jesteś niepewny** co do bezpiecznego podłączenia rur paleniska w komorze wędzarniczej, zasięgnij fachowej porady od odpowiednio wykwalifikowanego specjalisty, np. technika kominkowego, palaczem lub inżyniera z doświadczeniem w instalacjach palenisk i komór wędzarniczych. Specjaliści ci będą w stanie dostarczyć najbardziej adekwatne i bezpieczne rozwiązania zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

**\*Pamiętaj**, że bezpieczeństwo jest zawsze najważniejsze, a profesjonalna konsultacja i stosowanie się do oficjalnych wytycznych to klucz do uniknięcia potencjalnych zagrożeń i niebezpiecznych sytuacji.

### 7.1 Prawidłowe przeprowadzenie procesu palenia

#### 7.1.1 Przed rozpoczęciem pracy :

- Sprawdź czy palenisko jest wyczyszczone z resztek drewna;
- Sprawdź drożność rur i kolan;
- Sprawdź czy palenisko jest ustawione prawidłowo na równym stabilnym podłożu;
- Sprawdź czy palenisko z komorą wędzarniczą jest odpowiednio połączone rurami;

#### 7.1.2 Proces wędzenia – opis oraz instrukcja krok po kroku

- Wykonaj wszystkie czynności z punktu 7.1.1
- Napełnij palenisko suchym drewnem – nigdy nie ładuj do paleniska zbyt dużo drewna;
- Otwórz kominek wentylacyjny na pełny przepływ;
- Ustaw pełny przepływ na regulatorze ciągu paleniska i rozpal palenisko;
- Wstępnie nagrzej komorę i rury doprowadzające dym;
- Po przepaleniu drewna otwórz drzwi w celu ochłodzenia komory wędzarniczej;
- Włóż mięso do wędzarni zawieszając je na poprzeczkach za pomocą sznurków, haków, umieszczając je na ruszcie, tak aby nie dotykało się wzajemnie i nie blokowało przepływu dymu;  
**UWAGA!** Mięso włożone do wędzarni musi być już okapane i wstępnie osuszone.
- Otwórz kominek wentylacyjny lub wylot z wędzarni na pełny przepływ;
- Ustaw pełny przepływ na regulatorze ciągu paleniska, rozpal palenisko do żądanej temperatury, w której będziesz suszył wędliny itd. Temperaturę reguluj przepływem powietrza przez palenisko oraz

# WĘDZARNIE OGRODOWE PIETRZYK

ilością paliwa;

- Rozpoczynamy proces suszenia mięsa, który powinien trwać około 2-3 godziny;
- Po upływie czasu suszenia sprawdzamy czy powierzchnia mięsa jest sucha;
- Po zakończeniu suszenia mięsa rozpoczynamy proces jego wędzenia;
- Mięso wędzimy przez określony czas, a następnie podpiekamy w wyższej temperaturze;
- Ze względu na wysoką temperaturę panującą we wędzarni otwieraj ją powoli. Gwałtowne otwarcie nagrzanego wędzarni niesie ze sobą ryzyko oparzeń;

Temperatura wędzenia, czas wędzenia, gęstość dymu oraz wybór gatunku drewna użytego do wędzenia zależy od naszych indywidualnych upodobań.

## Uwaga !

- \* Drewno wędzarnicze musi być suche – im wilgotniejsze tym dym będzie gęstszy i może powodować, że wędlina będzie kwaśna i mocno odymiona oraz może być problem z osiągnięciem oczekiwanej temperatury;
- \* Drewno używane do wędzenia musi być bez kory;
- \* Sznurki do zawieszania mięsa muszą być przeznaczone do tego celu;

## 7.2 Nadzór paleniska

- **Uwaga!** Pracującego paleniska i wędzarni nie wolno zostawić bez nadzoru;
- Kontroluj wielkość i intensywność ognia w palenisku;
- **Uwaga!** Nigdy nie ładuj do paleniska zbyt dużo drewna;
- W przypadku wędzenia tłustych potraw należy monitorować ilość tłuszczu na dnie wędzarni, w razie potrzeby wyczyść ją. Zalecamy zastosowanie tacy ociekowej na dnie wędzarni powyżej wlotu dymu do komory;
- Uwaga. Zalegający tłuszcz może się zapalić;
- Podczas obsługi paleniska używaj rękawic ochronnych (najlepiej za skóry) – ryzyko poparzenia;

## 7.3 Czyszczenie paleniska oraz przechowywanie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia paleniska i wędzarni upewnij się czy powierzchnia nie jest gorąca;
  - Przed każdym wędzeniem opróżnij resztki drewna oraz powstałe zabrudzenia z paleniska;
  - Wyczyść rury i kolana;
  - Koniecznie wyczyść palenisko po każdym wędzeniu w celu przedłużenia żywotności;
  - Nie szoruj paleniska, wędzarni - nie używaj żrących środków chemicznych;
  - Do czyszczenia paleniska, nigdy nie używaj substancji łatwopalnych (benzyny, spirytusu, nafty, itd.);
  - Nie myj paleniska strumieniem wody;
  - Nie używaj do mycia myjek ciśnieniowych;
- Palenisko należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Przed schowaniem należy je wyczyścić i wysuszyć. Palenisko należy przechowywać zabezpieczając je przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Miejsce przechowywania powinno być niedostępne dla dzieci.




## 8. Usuwanie awarii

Opis awarii	Możliwe przyczyny	Zalecenia
Nie można rozpalić ognia	Zamknięty kominiek wentylacyjny lub wylot z wędzarni / w zależności od konstrukcji wędzarni/	Sprawdź i otwórz kominiek na pełny przepływ
	Zamknięta przepustnica paleniska	Sprawdź i otwórz przepustnicę na pełny przepływ
	Zbyt mały dopływ powietrza do paleniska	Zwiększ dopływ powietrza otwierając dopływ w drzwiczkach lub uchyl drzwiczki paleniska
	Zanieczyszczona rura lub kolano	<b>Uwaga wygaś ogień i poczekaj do wystygnięcia !</b> Sprawdź drożność w razie zanieczyszczenia usuń przyczynę
	Zbyt niskie ciśnienie atmosferyczne lub deszczowa pogoda	Dlatego zalecamy wstępne nagrzanie komory, kolan i rur doprowadzających dym, przed rozpoczęciem wędzenia <b>Patrz 7.1.2 Proces wędzenia</b>

## 9. Wsparcie techniczne

E-mail kontaktowy – kontakt@pietrzykwedzarnie.eu  
Telefon kontaktowy – 699 892 518

## 10. Likwidacja urządzenia po okresie użytkowania

	Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego
---	--

Opakowanie i elementy wędzarni składają się z różnych materiałów, należy je oddawać do punktu skupu surowców wtórnych, zapewniającego odpowiednią utylizację stali, tworzyw sztucznych, itp. lub oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.

## 11. Klauzula informacyjna ochrony danych osobowych Zakład Metalowy Pietrzyk Zenon Pietrzyk

- 11.1 Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest firma Zakład Metalowy Pietrzyk Zenon Pietrzyk z siedzibą w Skoczowie przy ulicy Góreckiej 51, zwana dalej Administratorem. Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych:
- imię i nazwisko;
  - adres miejsca zamieszkania;
  - numer telefonu, adres e-mail;
- 11.2 Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji obowiązków gwarancyjnych i z tytułu rękojmi za wady przez Zakład Metalowy Pietrzyk Zenon Pietrzyk i mogą być udostępnione innym odbiorcom, to jest biuro rachunkowemu, biuro prawnemu – w oparciu o umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych.
- 11.3 Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest udzielona przez Panią/Pana zgodna na przetwarzanie danych osobowych oraz niezbędność danych osobowych do zawarcia i wykonania umowy.
- 11.4 Podanie danych jest niezbędne do zawarcia umowy oraz wykonywania obowiązków gwarancyjnych i z tytułu rękojmi za wady, rozpatrywania reklamacji, prowadzenia ewidencji serwisowej przez producenta urządzenia – Zakład Metalowy Pietrzyk Zenon Pietrzyk. W przypadku nie podania danych niemożliwe jest zawarcie umowy gwarancyjnej oraz wykonania obowiązków gwarancyjnych przez producenta urządzenia. Podanie danych w celach marketingowych jest całkowicie dobrowolne.
- 11.5 Posiada Pani/Pan prawo do:
- żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
  - wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania;
  - przenoszenia danych;
  - wniesienie skargi do organu nadzorczego;
  - cofnięcie zgody na przetwarzanie danych osobowych;
- 11.6 Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 11.7 Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez 5 lat od upływu okresu gwarancji i wygaśnięcia roszczeń gwarancyjnych oraz z tytułu rękojmi za wady.

## 12. Warunki gwarancji i odpowiedzialności

### Karta Gwarancyjna i Poświadczenie o jakości i kompletności wędzarni

Model paleniska	Numer produkcyjny
<b>PWT 30</b>	
<b>PWT 50</b>	
<b>Użytkownik</b>	(nazwisko, imię)

\* niepotrzebne skreślić

..... Data produkcji
..... Pieczęć firmowa
..... Kontrola jakości (podpis)

### Warunki gwarancji i odpowiedzialności

- 12.1 Firma Zakład Metalowy Pietrzyk Zenon Pietrzyk udziela 24 miesięcznej gwarancji na towar eksploatowany na użytek domowy.
- 12.2 Gwarancja obowiązuje na terenie Polski.
- 12.3 Gwarancji nie podlegają uszkodzenia powstałe na skutek oddziaływania czynników zewnętrznych (atmosferycznych, uderzeń pioruna, przepięć w linii energetycznej, pożar, zalanie), mechanicznych, termicznych, chemicznych.
- 12.4 Gwarancja nie obejmuje wad powstałych podczas użytkowania i przechowywania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi.
- 12.5 Gwarancja nie obejmuje urządzeń, które było naprawiane lub modyfikowane na własną rękę przez użytkownika.
- 12.6 Wędzarnie, w których już wędzono wyłączone są z prawa wymiany lub zwrotu.
- 12.7 Producent może zwrócić pieniądze za wadliwy wyrób, ale w wysokości nie większej niż jego wartość w dniu zakupu.
- 12.8 Przed wysyłką należy mailowo skontaktować się z serwisem (patrz punkt 10 Wsparcie techniczne).
- 12.9 Odsyłając produkt do producenta, użytkownik produktu zobowiązany jest dołączyć do przesyłki wypełniony formularz zwrotu.
- 12.10 Uszkodzenia i braki towarowe w zamówieniach realizowanych za pośrednictwem Poczty Polskiej lub firm kurierskich będą rozpatrywane na podstawie protokołu sporządzonego przez kuriera w momencie dostarczenia paczki.
- 12.11 Gwarant zobowiązuje się wykonać obowiązki wynikające z gwarancji w terminie do 14 dni od dnia dostarczenia przedmiotu.