

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wędzarka Smoker



realhunter

DYSTRYBUTOR



41-253 Czeladź, Polska

Ul. Wiejska 46

tel: +48 32 265 22 00

sklep@kolba.pl

1. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż wędzarki może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Bezpieczeństwo elektryczne:

- Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie wolno go podłączać, należy skontaktować się z sprzedawcą.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać, należy skontaktować się z serwisem.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli wędzarka wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Łukasz Matuszczak PPHU KOLBA lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać wędzarki.
- Wędzarka powinna być podłączona do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu panelu obsługi.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu wędzarki. Podczas rozpakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie powinno być przenoszone przez co najmniej dwie osoby.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi być uziemione.
- Aby instalacja była zgodna z wymaganiami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego, o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania lub programatora czasowego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie należy zasilac z sieci elektrycznej o napięciu przeniennym 220 - 240 V.
- Wewnętrzna instalacja do której przyłączane jest urządzenie, musi posiadać bezpiecznik 16 A.



Ostrzeżenie

W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą elementów należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy wędzarki wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

- Urządzenie należy używać jedynie z przyłączonym do gniazd ze stykiem ochronnym.
- Gniazdko elektryczne, z którego zasilane ma być urządzenie, powinno być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowym o $I_r < \text{lub} = 30 \text{ mA}$. Podczas używania części mogą się nagrzwać do wysokiej temperatury. Istnieje ryzyko oparzeń przy nieostrożnym obchodzeniu się z urządzeniem.

2. Bezpieczeństwo termiczne

- Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj odpowiednich rękawic.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do urządzenia bez opieki, może wystąpić ryzyko oparzenia.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać: benzyny, nafty, spirytusu i innych łatwopalnych substancji.
- Unikać dotykania elementów grzejnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania posiłków. Inne zastosowania (np.: ogrzewanie) są zabronione. W Przypadku nieprzestrzegania tych zaleceń i środków ostrożności, producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt, ani za straty materialne.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego grzałek, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia. Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich jego komponentów w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znalazły się ściereki lub inne łatwopalne materiały.
- Po zakończeniu wędzenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz dymu z wnętrza komory.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącej komory należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do wędzarni materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: przy przypadkowym włączeniu urządzenia, stwarzałyby to zagrożenie pożarowe.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików ani innych tego typu pojemników. Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać pojemników z tworzyw syntetycznych.
- Nie należy przekraczać nastawu w wysokości 120 stopni C.



Ostrzeżenie

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Bezpieczne umiejscowienie

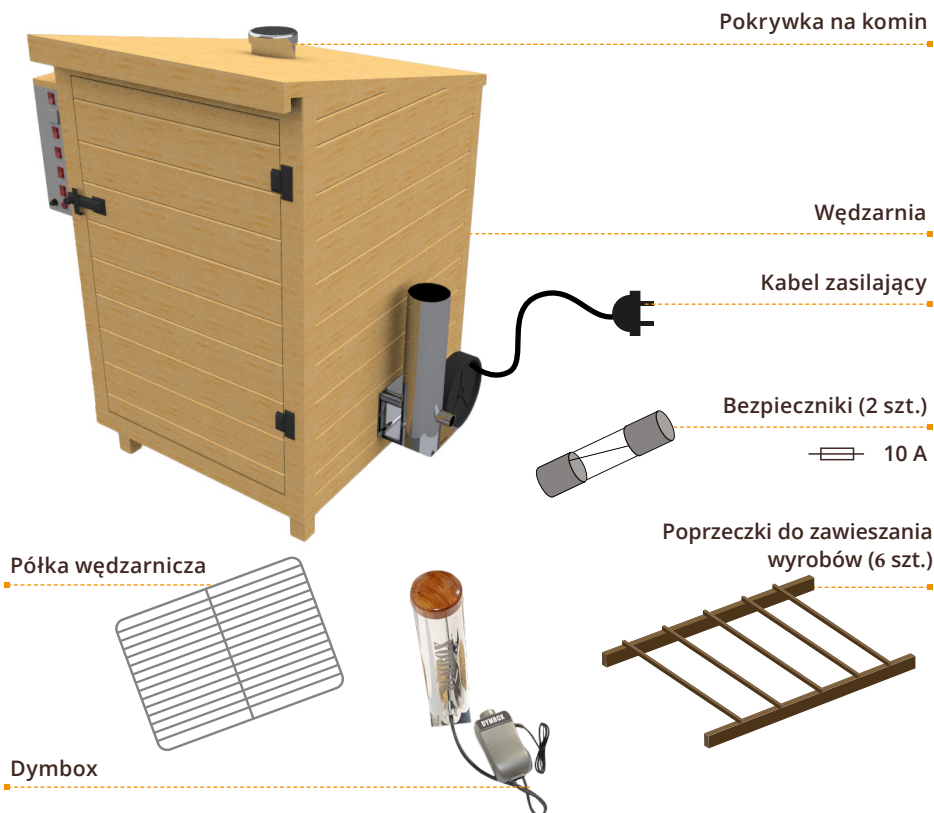
- Nie wolno opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia, powoduje to zagrożenie wywróceniem się urządzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz, nie może być jednak narażone na opady atmosferyczne i silne podmuchy wiatru. Optymalnym rozwiązaniem jest praca w miejscach zadaszonych, osłoniętych i jednocześnie przewiewnych.
- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych, w przypadku użycia pod zadaszaniem zapewnij dostateczną wentylację.
- Nie używaj urządzenia, gdy styka się z częściami lub, przedmiotami wykonanymi z materiałów nieodpornych na wysoką temperaturę.
- Zaleca się umieszczenie gaśnicy w pobliżu urządzenia. Informacje na temat właściwego rozmiaru i rodzaju gaśnicy można uzyskać u lokalnych władz.
- Nie podłączaj urządzenia, dopóki nie zostanie w pełni zmontowane.
- Nie przenoś urządzenia przed uprzednim zdemontowaniem wszystkich ruchomych przedmiotów wewnątrz wędzarni oraz zdjęciem generatora dymu.
- Nie podłączaj urządzenia do kominia, kratki wentylacyjnej i innych przewodów, które mogą powodować wymuszony przepływ powietrza.
- Nie ustawiaj urządzenia przylegająco do ściany, zachować minimum 1 m odstępu.
- Urządzenie należy ustawiać na niepalnym podłożu, ponieważ, w trakcie pracy z dolnych otworów generatora dymu mogą wypadać żarzące się zrębki, które w skrajnych przypadkach mogą spowodować powstanie pożaru.
- Nie stawiać wędzarni w miejscach o dużej wilgotności.

Bezpieczeństwo użytkowania

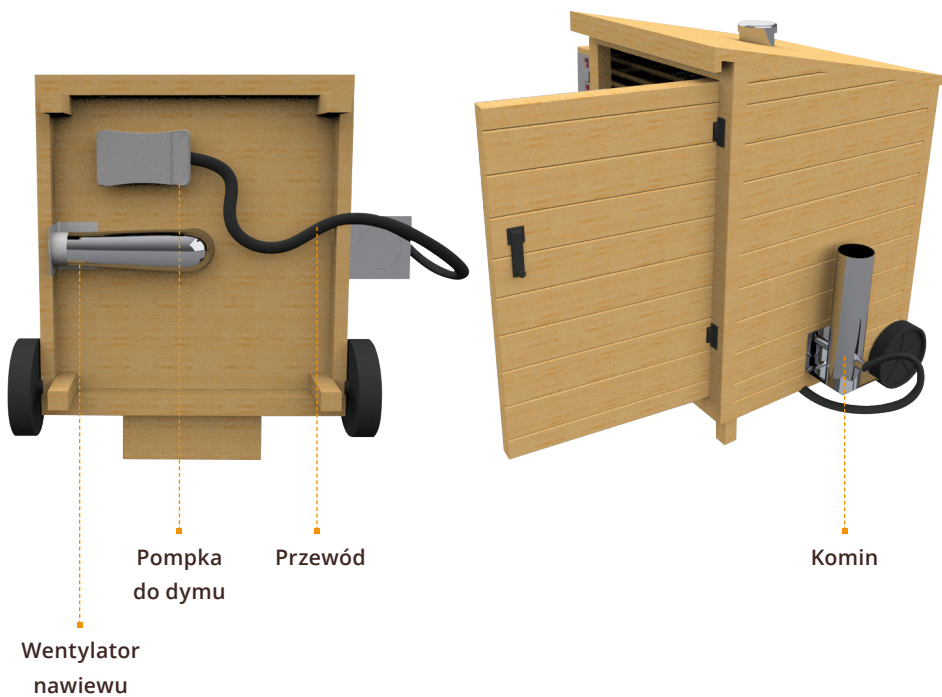
- Urządzenie jest zaprojektowane jedynie do wędzenia żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Podczas wędzenia, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i dymu.
- Nie wolno dopuścić do zalania urządzenia wodą (np. w trakcie mycia lub poprzez pozostawienie nieosłoniętego urządzenia na dworze, w czasie opadów atmosferycznych).
- Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta może doprowadzić do uszkodzenia ciała lub urządzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
- Uważaj na ostre krawędzie podczas montażu i demontażu urządzenia.
- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego po zakończeniu wędzenia.
- Urządzenie powinno być niedostępne dla zwierząt.
- Nie dopuszczaj dzieci do korzystania z urządzenia bez ścisłego nadzoru i opieki.

- Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem
- Urządzenia wymagają ścisłego nadzoru w trakcie użytkowania.
- Nie używać wędzarni jako piekarnika (nie stosować długotrwałe wysokich temperatur).
- Nie przekraczać temperatury maksymalnej.
- Nie wolno korzystać z wędzarni podczas deszczu, dużego wiatru lub burzy. Nie zaleca się noszenia luźnego ubrania lub nie spiętych włosów.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy.
- Każdorazowo po użyciu należy wędzarnię dokładnie wyczyścić.
- Podczas pracy urządzenia nie wolno go przykrywać ani niczego na nim kłaść.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

3. Skład zestawu



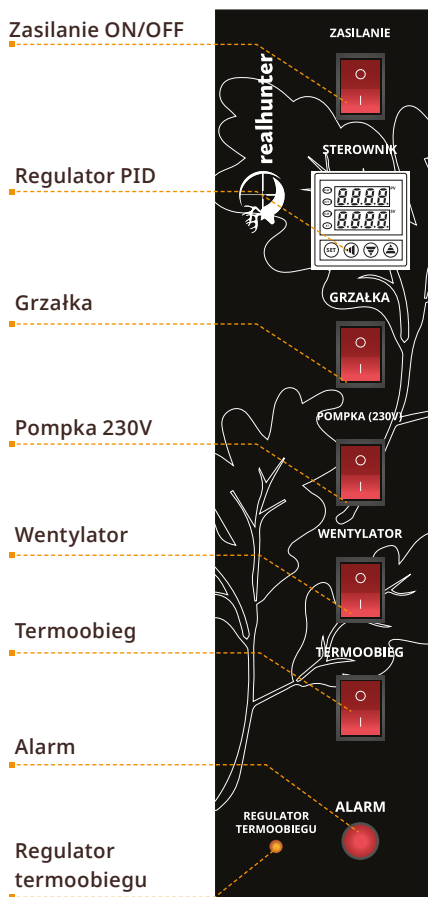
4. Montaż i instalacja



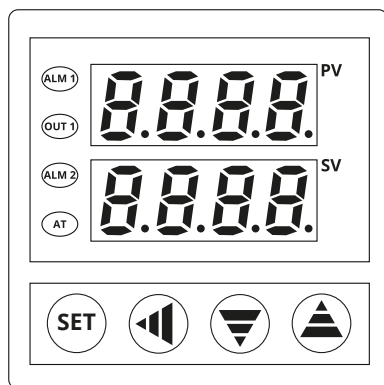
5. Obsługa i pierwsze uruchomienie

Obsługa Panelu sterowania

1. Zasilanie (ON/OFF) Po wciśnięciu tego przycisku dochodzi do załączenia urządzenia.
2. Regulator (Regulator PID) Przy pomocy jego nastawu odbywa się regulacja temperatury.
3. Grzałka (Uruchamia Grzałkę w urządzeniu).
4. Pompka (Załącza linie 230V z gniazdem żeńskim znajdującym się pod urządzeniem złącze zasila pompkę która wypycha dym z dymoboxa do komory wędzarniczej).
5. Wentylator (Nadmuchu powietrza pod urządzeniem).
6. Termoobieg (Uruchamia wentylator odpowiedzialny za wytwarzanie mieszania się powietrza).
7. Alarm (Odpowiada za sygnalizację przekroczenia wartości granicznych na regulatorze PID).
8. Regulator termoobiegu (Odpowiada za regulację prędkości wentylatora termoobiegu).



6. Obsługa Regulatora PID



PV - Wartość zmierzona

SV - wartość zadana

(AT) - Kontrolka PID

(ALM) - Kontrola alarmu

(SET) - klawisz wyboru menu

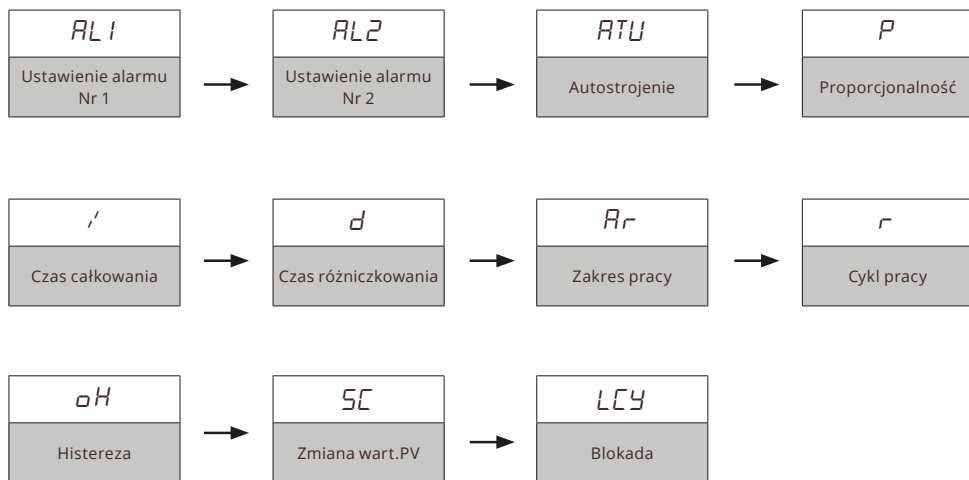
(Speaker) - klawisz wyboru odpowiedniej cyfry

(▲) (▼) - klawisze wyboru

Zmiana temperatury odbywa się przy pomocy naciśnięcia przycisku (SET), gdy wyświetlacz **SV** zacznie migać naciśnij klawisz (Speaker) aby zaznaczyć odpowiednią cyfrę wyświetlacza programowanej temperatury (ta cyfra będzie jaśniejsza od pozostałych, które będą migać ciemniej-

szym światłem) następnie naciśnij (▲) lub (▼), aby ustawić odpowiednią cyfrę na danym polu wyświetlacza po ustawieniu odpowiedniej temp naciśnij ponownie (SET) termoregulator zapamięta zadaną wartość, w tym momencie rozpocznie się praca do zadanej temperatury.

Po przytrzymaniu przycisku (SET) przez 3 sekundy wejdziemy do menu, w którym będziemy mieli możliwość ustawienia takich funkcji jak:



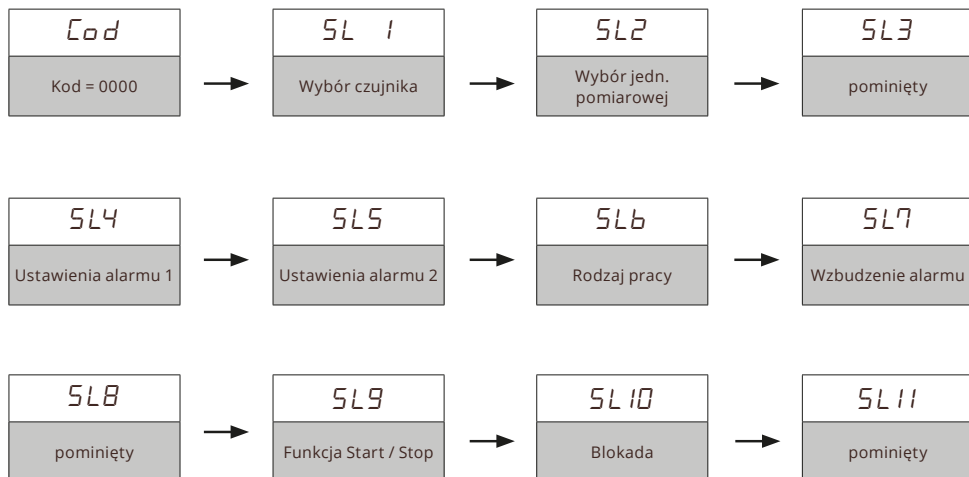
Wyświetlony parametr	Opis parametru	Zakres ustawień	Ustawienia fabryczne
PV SV	Wartość mierzona Ustawienia wartości	Pełny zakres	
AL1	Ustawienie alarmu 1	Pełny zakres	50,0 lub 50
AL2	Ustawienie alarmu 2	Pełny zakres	50,0 lub 50
ATU	Autoustawienia	0: Autoustawienia wył. 1: Autoustawienia wł.	0
P	Proporcjonalność	ON / OFF, gdy ustawienie na 0	30 lub 30,0
I	Czas całkowania (sek.)	1-3600 sek. brak całkowania gdy 0	240
d	Czas różniczkowania (sek.)	1-3600 sek. brak różniczkowania gdy 0	60
Rr	Zakres pracy	Zakres proporcjonalności 1-100%	25
r	Cykl pracy (sek.)	1-100 sek. Nie wyświetla przy wyj. prądowym	patrz*
oH	Histareza	0-100 jednostka taka sama jak PV	2
SC	Zmiana wartości PV	200 + 200 jednostka taka sama jak PV	0 lub 0.0
LCK	Blokada	Patrz**	0000

Uwaga: Niektóre parametry mogą nie być wyświetlane.

*Wyjście przekaźnikowe: 20 sek., wyjściowe, napięciowe, impulsowe 2 sek.

**Wybór rodzajów blokady danych

- Monitorowane dane tylko po zablokowaniu
 - Każde dane alarmowe (HBA.LBA.LBD) może być zablokowane w następujących klasach 001.0011.0111
1. Kiedy LCK = 0000 wszystkie dane mogą zostać zmienione
 2. Kiedy LCK = 0001, wszystkie dane nie mogą być zmienione, z wyjątkiem SV, AL1, AL2
 3. Kiedy LCK = 0011, wszystkie, wszystkie dane nie mogą być zmienione, z wyjątkiem SV
 4. Kiedy LCK = 0111, wszystkie dane nie mogą być zmienione



1. Ustaw LCK na kod „0000”, a następnie naciśnij przyciski (SET) i (R / S) jednocześnie na 3 sek., aby wejść do powyższego menu.
2. W każdej chwili możesz wyjść z menu, naciskając oba przyciski (SET) i (R / S) jednocześnie na 3 sek.

Regulacja **“P”** działa na zasadzie wartości zadana=zmierzona czyli w momencie, w którym wartość zadana jest większa od zmierzonej następuje załączenie układu a w momencie w którym jest ona mniejsza następuje wyłączenie układu. Jest to regulacja, która jest mało dokładna ale za to otrzymujemy temperaturę zadaną w najszybszym czasie z największą zawartością uchybu.

Regulacja **“I”**, która działa na zasadzie wyeliminowania uchybu powstałego przy regulacji **“P”**(tak zwanego zerowego) na podstawie wartości zmierzonej. Jest ona dokładniejsza od regulacji **“P”**.

Regulacja **“D”** niweluje wszystkie odkształcenia od normy powstałe przy regulacji **“PI”**. Regulacja PID jest najdokładniejsza dzięki członowi D, który reaguje na wszystkie zmiany niezależne od regulatora.

Dłuższy czas całkowania i różniczkowania jest lepszy przy długotrwałych procesach ponieważ nie powstaje duże uchybienie regulacji przy krótkotrwałych zmianach środowiska pracy jak. np. otwarcie drzwiczek. Zalecamy pozostawienie w stanie fabrycznym.

Pierwsze uruchomienie

Należy się upewnić czy we wnętrzu wędzarni nie zostały żadne elementy związane z pakowaniem do transportu.

Zaleca się przy pierwszym uruchomieniu upewnić się czy sieć elektryczna, z której będziemy korzystać jest uziemiona. Następnie należy sprawdzić czy żadne elementy nie są wilgotne, a w szczególności obudowa z elektroniką.

Następnie zalecamy uruchomienie wędzarni ze wszystkimi ustawieniami na ON i z ustawieniem temperatury na 60 stopni na czas 60 minut, wraz z podpalonymi zrębkami wędzarniczymi. Ma to na celu pozbyć się zapachu technologicznego.

7. Konserwacja

Nie należy czyścić urządzenia od razu po zakończonej pracy gdyż urządzenie nagrzewa się, co może skutkować oparzeniami.

Czyszczenie urządzenia należy przeprowadzić tylko przy ostudzonym urządzeniu dopasowanym do temperatury otoczenia.

Nie wolno czyścić urządzenia w momencie przyłączenia do sieci.

Czyszczenie urządzenia należy dokonywać tylko przy odłączonym zasilaniu.

Nie należy czyścić urządzenia przy pomocy myjek ciśnieniowych, ani również pod bieżącą wodą.

Zaleca się, aby do czyszczenia używać wilgotnej ściereczki z płynem do naczyń.

Zabrania się używać silnej chemii oraz innych silnych środków czyszczących.

- Jeżeli po wędzeniu zostały na osłonce grzałki zanieczyszczenia, zaleca się ich wyczyszczenie przy pomocy wilgotnej ściereczki z płynem do mycia naczyń lub środków zalecanych przez producenta.
- Po skończonej pracy i ostudzeniu urządzenia należy każdorazowo pozbyć się popiołu z generatora dymu poprzez rozebranie go na części i dokładne czyszczenie.
- Ważna jest pielęgnacja rurki przez którą dostaje się dym do wędzarni gdyż wewnątrz rurki zbiera się nagar który może doprowadzić do zatkania. Zaleca się przepychać co około każde 5 h pracy urządzenia. Przy wędzeniu wyrobów z których wydobywa się nadmierna ilość tłuszczu na elementy grzejne, zaleca się ich usuwanie.

8. Typowe problemy w czasie użytkowania

- Brak dymu wydobywającego się z wędzarni - możliwa przyczyna: zgaszenie zrębek.
- Dym wydostaje się dymogeneratora - zapchana rurka w dymogeneratorze.
- Po włączeniu zasilania brak reakcji - należy sprawdzić czy bezpieczniki w urządzeniu są całe.
- Temperatura przekracza zbytnio temperaturę zadaną - jest to spowodowane podgrzewaniem komory przy pomocy dymu ze zrębek.

9. Parametry techniczne

Parametry techniczne wędzarni

Model	Smoker 200	Smoker 270	Smoker 420
Napięcie znamionowe	230 V	230 V	230 V
Moc całkowita	1630 W	2130 W	2130 W
Moc grzałki	1500 W	2000 W	2000 W
Bezpiecznik	10 A	10 A	10 A
Pojemność komory całkowita	250 L	270 L	420 L
Maksymalna temperatura	120 °C	120 °C	120 °C

Wymiary zewnętrzne

Szerokość	86 cm	81 cm	90 cm
Wysokość	128 cm	140 cm	140 cm
Głębokość	74 cm	79 cm	90 cm

Różnice w wariantach:

Zawartość zestawu może się różnić w zależności od wariantu wędzarni:

- Basic
- Optimum
- Premium