

Półautomatyczna wędzarnia

do wędzenia na zimno i na gorąco

SMOKE CHAMBER 25



Instrukcja obsługi i karta
techniczna do wędzarni

drevos

Zastosowanie urządzenia

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń oraz na zewnątrz pod stałym zadaszeniem.

Należy bezwzględnie przestrzegać, aby urządzenie nie było eksploatowane ani przechowywane podczas deszczu lub innych opadów atmosferycznych.

Urządzenie może być ustawiane i używane wyłącznie w miejscach, w których wilgoć nie może dostać się do komory wędzarniczej, ponieważ warunki atmosferyczne mogą znacznie wpłynąć na żywotność i funkcjonalność urządzenia.

Zalecamy użytkowanie urządzenia w miarę możliwości w pomieszczeniach zamkniętych.

Wymagania dotyczące miejsca ustawienia

Urządzenie należy zamontować w przeznaczonym do tego celu, przygotowanym miejscu. Ponieważ komora termiczna nie jest całkowicie szczelna, podczas pracy produkty spalania lub dym z generatora dymu mogą przedostawać się do otaczającego powietrza. Aby temu zapobiec, miejsce instalacji musi być wyposażone w skuteczny system odciągania lub urządzenie odprowadzające powietrze. Podłoga pomieszczenia musi być równa, twarda i antypoślizgowa, aby zapobiec niezamierzonemu przesunięciu lub ześlizgnięciu się komory podczas pracy.



Komora dymowa 50



Spis treści

1. Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	1
 Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejsze wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia. Należy zawsze przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji środków bezpieczeństwa dotyczących użytkowania, montażu i konserwacji urządzenia.	
2. Dane techniczne.....	2
W tej sekcji znajdują się wszystkie parametry techniczne urządzenia, w tym wymiary, dane elektryczne (jeśli dotyczy), informacje o materiałach i parametry wydajnościowe. Informacje te są ważne dla prawidłowego przeprowadzenia instalacji i eksploatacji.	
3. Przygotowanie do eksploatacji.....	4
Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Należy upewnić się, że miejsce instalacji spełnia wymagania określone w niniejszej instrukcji. Aby prawidłowo przygotować urządzenie do pracy, należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje.	
4. Instrukcja montażu.....	5
W tej sekcji opisano montaż urządzenia krok po kroku. Wszystkie czynności należy wykonywać ostrożnie i w podanej kolejności. Należy używać wyłącznie części zawartych w zestawie i zalecanych akcesoriów.	
5. Instrukcja obsługi.....	7
Tutaj dowiesz się, jak prawidłowo obsługiwać urządzenie. Przestrzegaj wszystkich wskazówek dotyczących regulacji temperatury, dopływu powietrza, paliwa i bezpieczeństwa. Prawidłowa obsługa zapewni optymalne wyniki wędzenia i długą żywotność urządzenia.	
6. Wytwarzanie pary w komorze wędzarniczej.....	9
7. Czyszczenie i konserwacja.....	11
Regularne czyszczenie i konserwacja mają decydujące znaczenie dla prawidłowego działania i trwałości urządzenia. Należy używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących i upewnić się, że wilgoć nie przedostaje się do elementów elektrycznych (jeśli występują).	
8. Możliwe usterki i ich usuwanie.....	12
W tej sekcji znajdują się typowe problemy, które mogą wystąpić podczas eksploatacji, oraz odpowiednie propozycje rozwiązań. Jeśli nie można usunąć usterki, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.	
9. Informacje dotyczące utylizacji.....	14
Urządzenia tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego lub metalowego. W ten sposób przyczynia się Pan/Pani do ochrony środowiska i zrównoważonego wykorzystania zasobów.	
10. Świadectwo odbioru komory.....	15
11. Przegląd urządzeń i dane techniczne.....	17

1. Ważne informacje dotyczące techniki i bezpieczeństwa

○ Ogólne zalecenia

W przypadku uszkodzeń mechanicznych należy natychmiast zaprzestać użytkowania urządzenia. W celu uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z serwisem.

Zabrania się używania urządzenia do celów innych niż przewidziane.

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie przeszkolenie techniczne.

Aby uniknąć nieprawidłowego działania, należy upewnić się, że urządzenie jest ustawione pionowo.

Aby zapewnić stabilność, urządzenie należy ustawić wyłącznie na twardej, równej powierzchni.

Urządzenie nie może pozostawać bez nadzoru podczas całej pracy.

○ Przepisy bezpieczeństwa elektrycznego

Urządzenie może być podłączone wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220 V.

Należy unikać kontaktu wody z wtyczką sieciową i przewodem zasilającym.

W przypadku uszkodzenia przewodu należy skontaktować się z serwisem w celu wymiany.

Urządzenie należy odłączyć od zasilania dopiero po całkowitym wyłączeniu. Należy zawsze trzymać wtyczkę zasilającą, nigdy przewód zasilający.

Używanie uszkodzonych lub zniszczonych przedłużaczy jest surowo zabronione.

Samodzielne otwieranie obudowy oraz dostęp do wewnętrznych elementów urządzenia są zabronione. Konserwacja może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisowy.

Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka elektrycznego.

○ Parametry temperaturowe dla pracy

Zalecany zakres temperatur otoczenia: od +5 °C do +30 °C.

Przekraczanie maksymalnej dopuszczalnej temperatury w komorze (+100 °C) jest zabronione.

Komora wewnętrzna i generator dymu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Aby uniknąć poparzeń, należy unikać kontaktu z powierzchniami.

○ Wymagania dotyczące miejsca instalacji

Urządzenia **nie** wolno używać w miejscach, gdzie łatwo łatwopalne ciecze lub opary.

Nie należy ustawiać urządzeń w pobliżu źródeł ciepła lub promieniowania.

Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy.

Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących do pielęgnacji powierzchni urządzenia.

Po **każdym cyklu pracy** należy przeprowadzić całkowite czyszczenie urządzenia.

Urządzenie należy ustawić **w odległości co najmniej 0,5 m** od ścian i innych przedmiotów



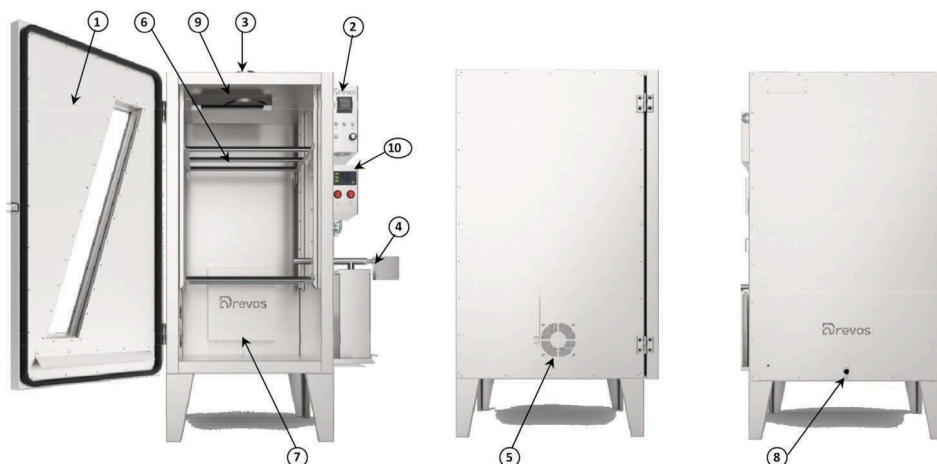
Uwaga!

Przestrzeganie wszystkich powyższych zasad bezpieczeństwa i eksploatacji gwarantuje bezpieczną pracę, wysoką niezawodność oraz długą żywotność urządzenia do wędzenia.

2. Dane techniczne

Komora wędzarnicza jest wyposażona w obudowę zewnętrzną oraz obudowę wewnętrzną ze stali nierdzewnej.

Ilustracja 1 przedstawia główne elementy komór wędzarniczych serii **Smoke Chamber**.



Główne elementy komory wędzarniczej

1. Drzwi
2. Jednostka sterująca
3. Kłapa wylotu powietrza
4. Generator dymu z wentylatorem
5. Wentylator nawiewny z przepustnicą
6. Uchwyty do zawieszania / ruszty do wędzenia
7. Wentylator konwekcyjny z elementem grzejnym
8. Przyłącze do odprowadzania kondensatu
9. Zbiornik na skropliny
10. Modułowy generator pary

Opis urządzenia

Wędzarnia ma postać metalowej szafy (patrz rysunek 1).

Z przodu znajduje się drzwiczki załadownicze (pozycja 1). Na życzenie drzwiczki mogą być wyposażone w okienko.

Jednostka sterująca (pozycja 2) znajduje się po prawej stronie komory wędzarniczej.

Za pomocą kłapy z uchwytem (pozycja 3) można regulować przepływ powietrza.

Generator dymu (pozycja 4) znajduje się w prawym dolnym rogu bocznej ścianki komory wędzarniczej.

Za pomocą wentylatora nawiewnego z przepustnicą (pozycja 5) można przeprowadzić proces suszenia.

Wewnątrz komory zamontowane są wieszaki lub ruszty (pozycja 6), na których można umieścić produkty przeznaczone do wędzenia.

Wentylator konwekcyjny z elementem grzejnym (pozycja 7) jest zainstalowany na tylnej ścianie wewnętrznej komory. W modelu **SC50 2.0** zainstalowane są dwa wentylatory konwekcyjne.

Z tyłu komory wędzarniczej znajduje się przyłącze (pozycja 8) do odprowadzania tłuszczu i kondensatu. Można je opcjonalnie podłączyć do systemu kanalizacyjnego.

Ze względu na szczególną konstrukcję modeli **SC25 2.0** i **SC50 2.0** pod klapą wylotową powietrza zainstalowany jest dodatkowo zbiornik na skropliny (pozycja 9).

Opcjonalnie komora wędzarnicza może być wyposażona w pompę wraz z jednostką sterującą, która dostarcza wodę do elementu grzejnego, umożliwiając w ten sposób gotowanie lub gotowanie na parze.

Należy używać wyłącznie wody destylowanej.

3. Przygotowanie do eksploatacji

Po otrzymaniu wędzarni użytkownik musi przeprowadzić kontrolę wzrokową i sprawdzić działanie urządzenia.

Należy upewnić się, że urządzenie nie ma wgnieceń, uszkodzeń mechanicznych oraz brakujących lub uszkodzonych elementów.

Należy wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory wędzarniczej i sprawdzić ich kompletność oraz zgodność z zamówieniem.

Następnie sprawdzić działanie klap, uruchamiając odpowiednie uchwyty obsługowe (rys. 1, poz. 2 i 4).

3.1 Kontrola funkcji elektrycznych i mechanicznych

Wędzarnia jest dostarczana z już podłączonym modułem sterującym.

Aby przetestować wszystkie funkcje, należy wykonać następujące czynności:

Ustawienie urządzenia

Ustawić komorę wędzarniczą na równej, stabilnej i poziomej powierzchni. Podłączenie do sieci elektrycznej. Podłączyć przewód zasilający do gniazdka 230 V (rys. 3, poz. 10). Podłączenie przewodu zasilającego generator dymu. Podłączyć jeden koniec przewodu zasilającego do jednostki sterującej (rys. 3, poz. 9), a drugi koniec do dmuchawy generatora dymu (rys. 1, poz. 12).

⚠ Ważne:

Podczas testu wydajności nie wolno umieszczać dmuchawy na dyszy generatora dymu.

Włączenie zasilania

Włożyć klucz do blokady zasilania (rys. 3, poz. 1). Włączyć jednostkę sterującą. Obrócić główny wyłącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Ekran regulatora temperatury (rys. 3, poz. 2) powinien się zaświecić.

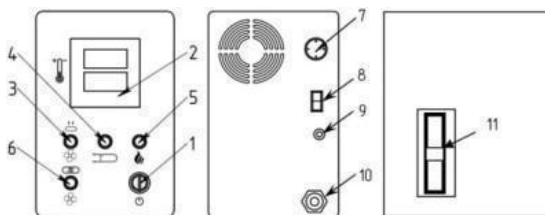
Test wentylatora osuszającego. Otworzyć zamknięcie wentylatora nawiewnego (rys. 1, poz. 4). Włączyć przełącznik wentylatora osuszającego (rys. 3, poz. 3). Wentylator musi być widoczny podczas pracy, gdy suwak jest otwarty. Następnie wyłączyć wentylator i zamknąć suwak.

Sprawdzenie elementu grzejnego. Ustawić na termostacie (rys. 3, poz. 2) temperaturę 50 °C.

Włączyć element grzejny (rys. 3, poz. 4). Jednocześnie automatycznie włącza się wentylacja konwekcyjna.

Zamknąć drzwi i odczekać 5 minut. W tym czasie temperatura na wyświetlaczu powinna wzrosnąć.

Następnie wyłączyć element grzejny. Sprawdzanie wentylatora konwekcyjnego. Włączyć przełącznik wentylatora konwekcyjnego (rys. 3, poz. 6). Powinien być słyszalny charakterystyczny dźwięk. Wyłączyć ponownie wentylator. Test zasilania 12 V generatora dymu. Włączyć odpowiedni przełącznik (rys. 3, poz. 5). Wentylator generatora dymu musi się uruchomić i wydymuchiwać powietrze. Wyłączyć ponownie przełącznik.



Przód

Tył

Strona skierowana w stronę pieca wędzarniczego

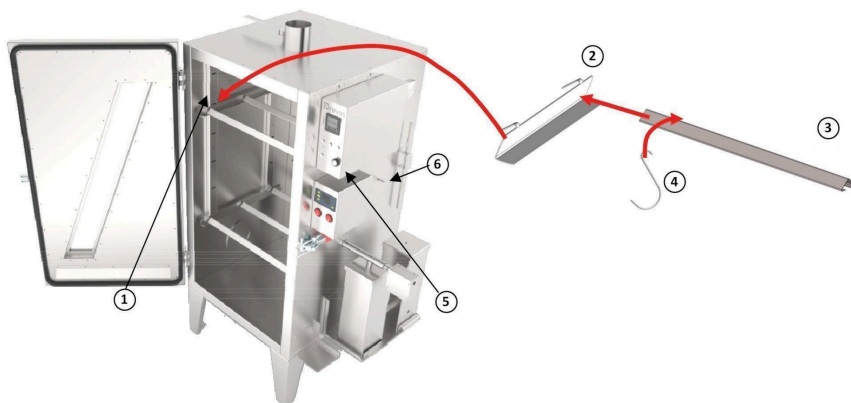
Rys. 3 – Widok ogólny jednostki sterującej

1 – wyłącznik sieciowy; 2 – regulator temperatury (termostat); 3 – przełącznik wentylatora osuszającego; 4 – przełącznik elementu grzejnego; 5 – przełącznik zasilania 12 V wentylatora generatora dymu; 6 – przełącznik wentylatora konwekcyjnego (włącza się automatycznie wraz z elementem grzejnym); 7 – wyjście do sterowania elementami grzejnymi i wentylatorami; 8 – przylączce dla czujników temperatury; 9 – wyjście do zasilania wentylatora generatora dymu; 10 – kabel wejściowy do sieci elektrycznej; 11 – bezpiecznik 16 A na bocznej ścianie komory wędzarniczej. (W przypadku przetężenia >16 A wyłącznik wyłącza się automatycznie. Aby ponownie włączyć urządzenie, należy otworzyć pokrywę i ręcznie uruchomić wyłącznik).

4. Instrukcja montażu

Przed uruchomieniem komory wędzarniczej należy wykonać następujące czynności:

1. Wyjmij ruszty, haczyki i elementy blokujące z opakowania i wyczyść je wilgotną ściereczką lub opłucz pod bieżącą wodą (patrz rysunek 4).
2. Wytrzeć wewnętrzne powierzchnie wędzarni suchą szmatką lub przedmuchać sprężonym powietrzem.
Wnętrze komory wędzarniczej można również wyczyścić myjką wysokociśnieniową.
3. Wypuść wodę z czyszczenia przez odpływ kondensatu (pozycja 8, rysunek 2), a następnie dokładnie osusz wnętrze suchą szmatką.
4. Włóż ruszty (pozycja 2) z uchwytyami skierowanymi do wewnątrz do pionowych szyn prowadzących z prostokątnymi otworami (pozycja 1, rysunek 4).
Pozycja rusztów zależy od długości produktów przeznaczonych do wędzenia.
5. Prostopadle do rusztów zamontowane są trójkątne belki poprzeczne (pozycja 3, rysunek 4).
Na nich można zawiesić bezpośrednio produkty, takie jak kiełbasy, lub za pomocą haczyków (pozycja 4, rysunek 4) np. mięso, ryby lub drób.



Rys. 4 Wyposażenie wewnętrzne

Podłączenie generatora dymu ze zbiornikiem kondensatu

Zamontować generator dymu zgodnie z rys. 5.

Przymocować uchwyt (pozycja 7) za pomocą śrub mocujących do ścianki bocznej pieca wędzarniczego, bezpośrednio do przewidzianego do tego otworu. Należy upewnić się, że rura doprowadzająca dym pokrywy (pozycja 3) znajduje się dokładnie w środku otworu, aby dym był równomiernie kierowany do komory wędzarniczej.

Następnie umieścić dmuchawę na pokrywie generatora dymu (poz. 3) i podłączyć ją do króćca wlotowego (poz. 12).

Podłączyć dmuchawę do gniazdka elektrycznego lub zasilacza generatora dymu. Alternatywnie dmuchawa może być zasilana z powerbanku.

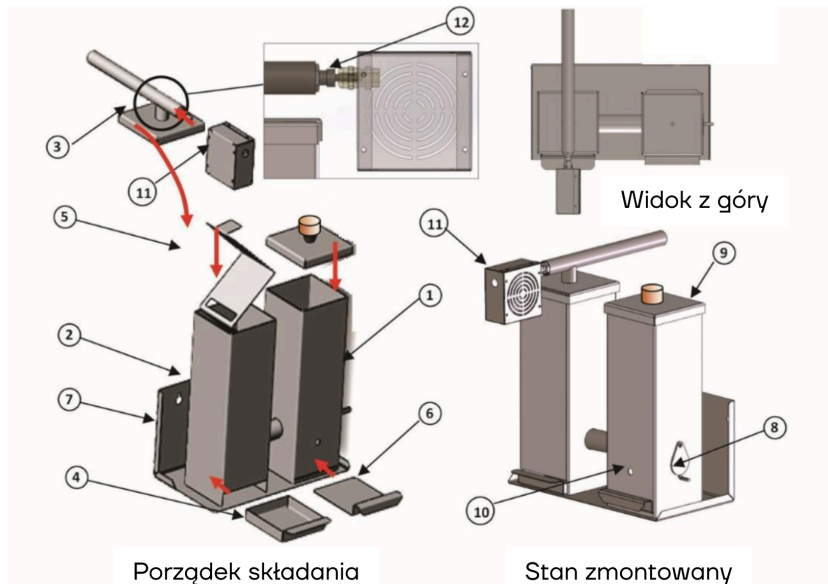
Ważne:

zasilanie przez piec wędzarniczy i powerbank nie może być włączone jednocześnie.

Wentylator sterowany jest za pomocą przycisku na panelu sterowania pieca wędzarniczego (rys. 3, poz. 3).

Generator dymu należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

Obudowa generatora dymu jest bezpiecznie zamocowana na uchwycie (poz. 7) za pomocą rowka w uchwycie i odpowiedniego wycięcia w obudowie.



Rys. 5 Schemat budowy i instalacji generatora dymu

1. Pojemnik do napełniania wiórami drzewnymi. 2. Komora chłodząca z wbudowaną węzownicą do schładzania dymu. 3. Pokrywa z rurą doprowadzającą dym do pieca wędzarniczego. 4. Zbiornik kondensatu. 5. Wężownica, która jest umieszczona w poz. 2. 6. Kłapa odciążająca. 7. Półka/uchwyt do generatora dymu. 8. Kłapa czyszcząca do rury łączącej. 9. Pokrywa pojemnika do napełniania.

10. Otwór do rozpalania wiórów drzewnych. 11. Dmuchawa powietrza (może być zasilana z powerbanku, jeśli jest podłączona przez złącze USB). 12. Króciec wlotowy na pokrywie zbiornika kondensatu

5. Instrukcja obsługi

W piecach wędzarniczych marki „Drevo” można wykonywać następujące czynności: suszenie, pieczenie, wędzenie na zimno (pod warunkiem, że temperatura otoczenia nie przekracza +28 °C), wędzenie na gorąco, gotowanie (pod warunkiem, że zainstalowany jest dodatkowy generator pary) i suszenie.

5.1 Opis ustawienia regulatora temperatury REX C100

Regulator temperatury jest dostarczany z fabrycznymi ustawieniami i zazwyczaj nie wymaga dodatkowych ustawień, z wyjątkiem dostosowania temperatury do różnych faz przetwarzania produktu (patrz rys. 7).

Po włączeniu jednostki sterującej w ciągu 1 minuty następuje automatyczna kalibracja czujnika temperatury. Podczas tego procesu wartość temperatury wyświetlana na wyświetlaczu może różnić się od rzeczywistej temperatury w komorze.



Rys. 7 – Funkcje przycisków regulatora temperatury REX C100

- 1 Automatyczna kalibracja czujnika temperatury
 - Po włączeniu jednostki sterującej rozpoczyna się automatyczna regulacja czujnika temperatury.
 - Podczas tego procesu wyświetlana wartość temperatury może odbiegać od rzeczywistej temperatury.
- 2 Aktywacja trybu „Ustawianie temperatury w komorze”
 - Naciśnij przycisk „SET”, aby aktywować tryb ustawiania.
 - Cyfry na wyświetlaczu (SV = ustawiona temperatura zadana) zaczną migać.
 - Temperaturę można regulować za pomocą przycisków strzałek:
 - ▲ – zwiększenie temperatury
 - ▼ – zmniejszenie temperatury
 - Potwierdzenie ustawionej temperatury:
 - Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku „SET”

5.2 Montaż komory wędzarniczej

Po sprawdzeniu działania wszystkich elementów można przystąpić do montażu komory wędzarniczej. Wskazówka dotycząca usterek:

W przypadku awarii mechanizmu należy zapoznać się z rozdziałem 7 „Usuwanie usterek” lub skontaktować się z obsługą klienta.



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Regulator temperatury REX-C100 działa w zakresie 0–999 °C, jednak maksymalna temperatura w komorze wędzarniczej nie może przekraczać 100 °C!

Ze względów bezpieczeństwa pożarowego: Nigdy nie ustawiaj temperatury powyżej 100 °C!

Powierzchnie wędzarni są bardzo gorące podczas pracy i przez długi czas po zakończeniu wędzenia.

Nie dotykaj żadnych części bez odpowiednich środków ochrony!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wszystkie elementy generatora dymu są suche podczas pracy i przez długi czas po niej.

Istnieje niebezpieczeństwo zapłonu!

Proces wędzenia musi być stale nadzorowany.

Dzieci poniżej 8. roku życia oraz zwierzęta mogą przebywać w pobliżu urządzenia tylko pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

1. Ładowanie wiórów drzewnych

Wsypać wióry drzewne do pojemnika (poz. 1, rys. 5).

Zamknąć pojemnik pokrywką (poz. 1, rys. 5).

2. Ustawienie przepustnicy

Całkowicie otworzyć zasuwę dopływową (poz. 2, rys. 1).

Całkowicie zamknąć klapę wylotową (poz. 4, rys. 1).

3. Włączenie dmuchawy

Nacisnąć przycisk (poz. 3, rys. 5), aby włączyć dmuchawę generatora dymu.

4. Podpalenie wiórów drzewnych

Zapalić wióry drewniane zapalniczką lub palnikiem gazowym.

Poczekaj do 5 minut, aż pojawi się równomierny dym.

5. Wyłączenie generatora dymu

5.1 Opróżnienie pieca do wędzenia:

Umieść metalowy pojemnik pod klapą wyladowczą (poz. 6, rys. 5).

Ostrożnie pociągnąć klapę wyladowczą do siebie (poz. 6, rys. 5).

Niespalone wióry drzewne spadają do pojemnika i należy je ugasić wodą.

5.2 Wentylacja komory:

W przypadku receptur z kolejną fazą gotowania: dokładnie przewietrzyć komorę.

Otworzyć oba suwaki (poz. 2 i 4, rys. 1) i pozostawić wentylator nawiewny włączony na 5–7 minut.

6. Wytwarzanie pary w komorze wędzarniczej

Jednostka sterująca dopływem wody do elementu grzejnego składa się z obudowy, w której zainstalowana jest pompa oraz jednostka sterująca z timerem.

Timer dozjuje dopływ wody do elementu grzejnego z wentylatorem konwekcyjnym w komorze gotowania.

Wygląd zewnętrzny jednostki sterującej pompą do wytwarzania pary przedstawiono na rysunku 7.

Ustawienie sterowania dopływem wody

Uruchomienie jednostki sterującej

1. Podłączyć wtyczkę zasilającą do gniazdka o napięciu sieciowym 220–230 V.
2. Włączyć jednostkę sterującą za pomocą przełącznika zasilania (pozycja 1).

Dopływ wody

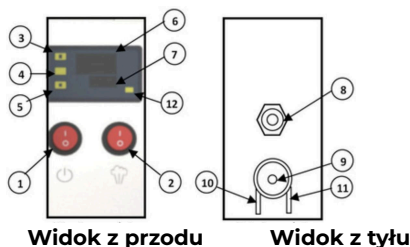
Pobór i tłoczenie wody aktywuje się przyciskiem (pozycja 2).

Ustawianie czasu pracy generatora pary

1. Nacisnąć raz przycisk „Set” (pozycja 4).
2. Wyświetlacz (pozycja 6) zacznie migać i wyświetli czas (w sekundach), przez który woda będzie podawana do elementu grzejnego.
3. Za pomocą przycisków strzałek (pozycje 3 i 5) ustawić żądany czas włączenia (zazwyczaj 15–20 sekund).
4. Ponownie naciśnij przycisk „Set” (pozycja 4). Wyświetlacz (pozycja 7) zacznie migać i wyświetli czas przerwy, podczas której pompa nie tłoczy wody (zalecane 60–90 sekund).
5. Ustaw czas przerwy za pomocą przycisków strzałek (pozycje 3 i 5).
6. Potwierdzić ustawienia, naciskając ponownie przycisk „Set” (pozycja 4).

WAŻNA UWAGA

Z funkcji tej można korzystać tylko wtedy, gdy temperatura w wędzarni wynosi co najmniej 80°C.



Rys. 7 Wygląd zewnętrzny i funkcja elementów sterujących modułu pompy generatora pary

- 1 – przycisk włączania urządzenia
- 2 – przycisk włączania pompy
- 3 – przycisk zwiększania wartości nastawy
- 4 – przycisk wyboru trybu („Set”)
- 5 – przycisk do zmniejszania wartości nastawy
- 6 – Wyświetlacz czasu doprowadzania wody
- 7 – Wskaźnik czasu przerwy w doprowadzaniu wody
- 8 – Kabel zasilający
- 9 – Pompa wodna
- 10 – Wąż wylotowy do doprowadzania wody do elementu grzejjego
- 11 – Wąż ssący do poboru wody
(Wąż musi być zanurzony w pojemniku z wodą destylowaną).
- 12 – Przycisk resetowania ustawień („Reset”)

Wyłączanie urządzenia

Po zakończeniu procesu gotowania lub gotowania na parze należy wyłączyć przyciski **1** i **2** oraz odłączyć urządzenie od zasilania.

Po zakończeniu wszystkich procesów wędzenia należy wyłączyć wyłącznik sieciowy i całkowicie odłączyć komorę wędzarniczą od sieci elektrycznej.

7. Czyszczenie i konserwacja komory wędzarniczej TM „Drevos”

Czyszczenie po każdym procesie wędzenia

1. Usunięcie dodatkowych elementów

Wyjmij wszystkie ruchome półki, poprzeczki i haczyki z wędzarni.

Wyczyść te elementy osobno, używając łagodnego środka czyszczącego i gąbki.

2. Czyszczenie powierzchni wewnętrznych

Nałóż środek czyszczący na wilgotną gąbkę lub spryskaj nim ściany wewnętrzne, dach i sufit za pomocą butelki z rozpylaczem.

Pozostaw środek na kilka minut, aby ułatwić czyszczenie.

Następnie usuń środek czyszczący wilgotną szmatką lub myjką wysokociśnieniową.

Zachowaj odległość co najmniej 30 cm od powierzchni!

Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować przedostanie się wilgoci do izolacji i utrudnić ogrzewanie komory.

3. Czyszczenie generatora dymu

Generator dymu należy czyścić łagodnym środkiem czyszczącym, gąbką i szczotką.

Rozłóż urządzenie zgodnie z rys. 5 i dokładnie wyczyść każdą część.

Złącza należy czyścić cienkim drutem.

Wytrzeć wszystkie części do sucha i ponownie złożyć generator dymu zgodnie z rys. 5.

Wskazówka:

Aby zapewnić długą żywotność i wydajność wędzarni, należy dokładnie przestrzegać tych instrukcji.



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Nie używaj twardych, ściernych środków czyszczących ani metalowych skrobaków do czyszczenia drzwi lub obudowy komory wędzarniczej.

Rysy mogą spowodować trwałe uszkodzenia, których nie da się naprawić.

Zawsze wyłącz wędzarnię z zasilania przed zdjęciem osłony ochronnej wentylatora.

Po zakończeniu czyszczenia osłonę należy ponownie prawidłowo zamontować.

Nie stosuj agresywnych środków kwaśnych – mogą one uszkodzić wewnętrzną wykładzinę komory.

Elementy grzewcze muszą być całkowicie zimne przed każdą czynnością czyszczenia.

8. Możliwe usterki i sposoby ich usuwania

Temperatura nadal rośnie po wyłączeniu regulatora temperatury

Przyczyna: Temperatura może nadal rosnąć przez pewien czas z powodu ciepła resztkowego na elemencie grzejnym (TEN).

Środki zaradcze: Odczekaj kilka minut, aż grzejnik odda ciepło i temperatura się ustabilizuje. Sprawdź również, czy proces chłodzenia został zakończony, ponieważ obudowa ze stali nierdzewnej również może się nagrzewać.

Z dolnej części komory wydobywa się dym

Przyczyna: Kłapa wyciągu dymu jest zbyt mocno zamknięta

Środki zaradcze: Wyregulować wyciąg dymu za pomocą urządzenia wyciągowego (zawór dławiący) (poz. 3 rys. 1).

Z pieca wędzarniczego nie wydobywa się dym

Przyczyna: Niewystarczający ciąg lub zadymienie wiórów drzewnych w generatorze.

Środki zaradcze: Ponownie podpalic wióry. Jeśli wióry trudno się zapalają, zmienić długość komina lub zainstalować system wyciągowy z wentylatorem wyciągowym. Sprawdzić sprężarkę powietrza i prawidłowość instalacji generatora dymu.

Komunikaty regulatora temperatury w przypadku awarii

„LLL” – Zewnętrzny czujnik temperatury nie jest podłączony do urządzenia.

Środki zaradcze: Sprawdzić podłączenie czujników temperatury. Jeśli zaciski na regulatorze temperatury poluzowały się, dokręcić je śrubokrętem.

„HHH” – temperatura jest wyższa lub niższa od ustawionego zakresu.

Środki zaradcze: Zmienić temperaturę na regulatorze.

„---” – Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Środki zaradcze: Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia, a następnie włączyć ponownie.

Dodatkowe informacje

Jeśli nie można samodzielnie rozwiązać problemu, należy skontaktować się z serwisem lub sprzedawcą.

Piec do wędzenia powoduje porażenie prądem

Piec do wędzenia może powodować porażenie prądem z następujących przyczyn: Nieprawidłowe uziemienie: Jeśli nie ma uziemienia lub nie zostało ono wykonane prawidłowo, w metalowej obudowie pieca do wędzenia może gromadzić się ładunek elektryczny.

Uszkodzona izolacja okablowania: w przypadku uszkodzenia okablowania lub styków prąd może przedostać się do obudowy.

Jak uniknąć tego problemu:

- Piec do wędzenia należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Jest to najważniejszy środek ochronny. Uziemienie zapewnia odprowadzenie niebezpiecznego prądu do ziemi, zapobiegając w ten sposób porażeniu prądem.
- Sprawdź stan przewodów elektrycznych pieca do wędzenia: jeśli izolacja jest uszkodzona, należy ją natychmiast naprawić lub wymienić.
- Używaj sprawnej przedłużki: jeśli używasz przedłużki, upewnij się, że jest ona również wyposażona w uziemienie i podłączona do odpowiedniego gniazdka.
- Regularnie sprawdzaj urządzenia: zwłaszcza po czyszczeniu lub po pracy w wilgotnym otoczeniu. Wilgoć może powodować zwarcia.

Wniosek: Aby uniknąć porażenia prądem, piec do wędzenia musi być zawsze podłączony do uziemionego gniazdka elektrycznego, a okablowanie należy regularnie sprawdzać pod kątem integralności i sprawności.

Wióry w generatorze dymu tlą się

Drewno może się wypalić z kilku powodów:

Niewystarczająca wentylacja: jeśli sprężarka nie dostarcza wystarczającej ilości powietrza, tlenie się ustaje.

Wilgotne wióry: jeśli wióry nie są wystarczająco suche, podczas spalania powstaje skroplona woda, która gromadzi się na pokrywie generatora dymu i kapie z powrotem na wióry, przerywając proces tlenia.

Niewłaściwy ciąg: zatłakany komin lub zamknięte kłapy mogą utrudniać cyrkulację powietrza.

Co zrobić? Należy używać wyłącznie suchych wiórów, regularnie czyścić generator dymu oraz sprawdzać kompresor i komin.

8. Inne możliwe usterki i sposoby ich usuwania

8.1 Dym nie dostaje się do komory

Możliwe przyczyny: Zatkany generator dymu: żywica lub resztki drewna blokują przepływ dymu.

Słaba wydajność kompresora: niewystarczający przepływ powietrza.

Zamknięty wyciąg dymu: dym nie ma wystarczającego ciągu.

Przepływ wsteczny: wiatr lub różnice ciśnienia zmieniają kierunek dymu.

Środki: Sprawdzić generator dymu, sprężarkę i klapy.

Zamontować „grzybek” na kominie, aby zapobiec cofaniu się dymu.

8.2 Konwekcja włącza się automatycznie

Przyczyna: Podczas pracy elementu grzejnego konwekcja musi być włączona.

Powód: Tylko w ten sposób ciepło jest równomiernie rozprowadzane w całej wędzarni i zapewniona jest stabilna temperatura wewnątrz.

8.3 Sprężarka nie działa

Przyczyny: Nieprawidłowe podłączenie lub uszkodzony wąż silikonowy.

Uszkodzenie sprężarki (silnika lub części wewnętrznych).

Środki zaradcze: Sprawdzić podłączenie, w razie potrzeby zdjąć pokrywę sterownika.

W przypadku usterki skontaktować się z serwisem.

8.4 Kondensacja wody na szybie

Przyczyna: Wysoka wilgotność powietrza w komorze + zimna powierzchnia szkła.

Środki zaradcze: Otworzyć klapy, aby zapewnić lepszą wentylację.

Aby zmniejszyć wilgotność powietrza, należy używać wyłącznie suchych

wiórów.

8.5 Nieszczelna komora wędzarnicza

Przyczyny: Słabe uszczelnienie uszczelki drzwi lub połączeń.

Nadmierne tworzenie się kondensatu, który nie jest odprowadzany.

Środki zaradcze: Sprawdzić uszczelki i dokręcić, w razie potrzeby wymienić.

8.6 Problemy w trybie „Rozgrzewanie”

Przyczyny: Uszkodzony element grzejny (tłuszcz na zaciskach lub przepalenie).

Uszkodzenie przekaźnika obciążenia.

Uszkodzony czujnik temperatury.

Środki zaradcze: Sprawdzić element grzejny, przekaźnik, czujnik temperatury i jednostkę sterującą.

W razie potrzeby skontaktować się z serwisem.

8.7 Problemy w trybie „Suszenie”

Przyczyny: Wdziera się zimne powietrze, temperatura ogrzewania spada.

Klapka komina lub wentylatora jest całkowicie otwarta.

Przerwy spowodowane nagłymi spadkami temperatury.

Środki zaradcze: Sprawdzić klapy.

Ustawić temperaturę nieco powyżej wartości zadanej.

8.8 Problemy z działaniem elementu grzejnego (TEN)

Przyczyna: Nie osiąga żądanej temperatury.

Środki zaradcze: Sprawdzić element grzejny, sterowanie i czujnik temperatury.

W razie wątpliwości skontaktować się z serwisem.

9. Informacje dotyczące utylizacji

Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) stare urządzenia elektryczne nie mogą być utylizowane wraz z normalnymi odpadami komunalnymi.

Ważne informacje:

Stare urządzenia należy zbierać oddzielnie w celu odzyskania materiałów, ponownego wykorzystania i ochrony środowiska oraz zdrowia ludzkiego.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie przypomina, że zużyte urządzenia należy zbierać oddzielnie.

Informacje na temat prawidłowego usuwania zużytych urządzeń konsumenci mogą uzyskać w lokalnych urzędach lub u sprzedawcy.

10. Świadcstwo odbioru komory

KARTA GWARANCYJNA

pieczęć Producenta

Sporządzona w dniu _____ r.;

Producent: **DREVOS Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością**

Kupujący:

Numer zamówienia.....

Dane Towaru

Nazwa Towaru:

Model:

Data wydania Towaru:

I. Okres i zakres gwarancji

1. DREVOS Sp. z o.o., jako Producent Towarów, udziela Kupującemu gwarancji jakości na okres 12 (dwunastu) miesięcy, liczony od dnia wydania Towaru Kupującemu.
2. Gwarancja obejmuje wyłącznie wady wynikające z ukrytych wad materiałowych lub wad produkcyjnych, istniejących w chwili wydania Towaru.
3. Gwarancja nie przechodzi na osoby trzecie.

II. Wyłączenia odpowiedzialności gwarancyjnej

Gwarancja nie obejmuje szkód oraz wad powstałych w szczególności na skutek:

- użytkowania Towaru niezgodnie z jego przeznaczeniem lub instrukcją obsługi,
- samodzielnych napraw, przeróbek lub ingerencji osób trzecich,
- eksploatacji w warunkach niewłaściwych, zawiłgoconych, agresywnych chemicznie lub narażonych na korozję,
- zaniedbań, braku konserwacji lub czyszczenia,
- naturalnego zużycia eksploatacyjnego wynikającego z normalnego użytkowania.

III. Zgłaszanie reklamacji

1. Reklamacje należy zgłaszać:
 - na adres e-mail: sales@wedzarnia-drevos.pl, lub
 - telefonicznie pod numerem: +48 579 775 572. Jednak zgłoszenie telefoniczne wymaga obowiązkowego potwierdzenia w formie pisemnej na adres e-mail: sales@wedzarnia-drevos.pl.

Zgłoszenie reklamacyjne musi zawierać:

- imię i nazwisko osoby zgłaszającej,

- adres, telefon kontaktowy,
 - nazwę i ilość reklamowanego towaru,
 - szczegółowy opis wady,
 - kopię dokumentu zakupu z wyraźną nazwą produktu,
 - oryginał karty gwarancyjnej. Kopie lub skany Karty Gwarancyjnej nie stanowią podstawy do rozpatrzenia zgłoszenia, chyba że DREVOS Sp. z o.o. wyrazi zgodę.
2. Reklamowany Towar należy dostarczyć na koszt i ryzyko nadawcy (Kupującego), na adres magazynu DREVOS Sp. z o.o.: ul. Wrocławska 45, 55-220 Jelcz-Laskowice:
 6. w oryginalnym opakowaniu lub opakowaniu zastępczym zapewniającym bezpieczny transport,
 7. kompletny i odpowiednio zabezpieczony.
 3. Wysyłka pobraniowa lub na koszt DREVOS Sp. z o.o. nie zostanie odebrana.
 4. Rozpatrzone reklamacja jest odsyłana do Kupującego na koszt DREVOS Sp. z o.o.

IV. Terminy realizacji zgłoszenia

1. DREVOS Sp. z o.o. zobowiązuje się rozpatrzyć zgłoszenie gwarancyjne w terminie 14 dni od dostarczenia reklamowanego Towaru.
2. Naprawa lub wymiana realizowana jest w terminie do 30 dni roboczych, licząc od momentu przyjęcia Towaru do serwisu.
3. W przypadku nieuzasadnionej reklamacji (gdy wada nie występuje), Kupujący może zostać obciążony kosztami diagnostyki, ekspertyzy oraz przesyłki.
- W przypadku uznania reklamacji DREVOS Sp. z o.o. zobowiązuje się do usunięcia wady Towaru poprzez jego naprawę, wymianę wadliwej części lub jeżeli naprawa okaże się niemożliwa lub nieopłacalna - wymianę Towaru na sprawny w terminie 30 dni od dnia rozpatrzenia reklamacji.

V. Ograniczenia odpowiedzialności

1. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do żądania zwrotu utraconych korzyści.
2. DREVOS Sp. z o.o. nie odpowiada za szkody w mieniu lub osobie powstałe w wyniku użytkowania wadliwego produktu.
3. DREVOS Sp. z o.o. nie odpowiada za szkody lub straty wynikające z niemożności korzystania z Towaru podczas procedury reklamacyjnej.
4. DREVOS Sp. z o.o. nie jest zobowiązana do zapewnienia produktu zastępczego na czas rozpatrywania reklamacji lub naprawy.
5. Wadliwy Towar, po wymianie, przechodzi na własność DREVOS Sp. z o.o.
6. Zgodnie z art. 558 § 1 Kodeksu cywilnego, Strony wyłączają odpowiedzialność Sprzedawcy z tytułu rękojmi wobec Kupującego będącego przedsiębiorcą.
7. Karta gwarancyjna bez podpisu oraz pieczęci Sprzedawcy jest nieważna i nie stanowi podstawy do rozpatrzenia zgłoszenia reklamacyjnego.

Podpis Producenta

11. Przegląd urządzeń i dane techniczne

1. Ogólne informacje o urządzeniu

Nazwa modelu:	Smoke Chamber 50
• Typ / wersja:	SC
• Numer seryjny:	
• Rok produkcji:	
• Przeznaczenie:	Wędzenie na gorąco / wędzenie na zimno / suszenie
• Producent / dystrybutor:	DREVOS Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
• Nazwa firmy	DREVOS Sp. z o.o.
• Adres	ul. Księcia Witolda 49/15, 50-202 Wrocław, Polska
• Telefon	+48 573 569 025 (PL) / +49 699 475 97 21 (DE)
• E-mail	service@raucherofen.com
• Strona internetowa (opcjonalnie)	https://raucherofen.com

2. Dane techniczne

Napięcie znamionowe, V	220-230
Częstotliwość, Hz	50
Moc grzewcza, W	4300
Waga, kg	54
Pojemność komory, l	155
Dopuszczalne obciążenie jednostkowe, kg	15-25
Wymiary zewnętrzne — szerokość (mm)	710
Wymiary zewnętrzne — głębokość (mm)	630
Wymiary zewnętrzne — wysokość (mm)	1180
Wymiary wewnętrzne — szerokość (mm)	440
Wymiary wewnętrzne — głębokość (mm)	430
Wymiary wewnętrzne — wysokość (mm)	830