

Skrócona instrukcja użytkowania



Przed uruchomieniem zapoznaj się z instrukcją.
Przed montażem urządzenia zapoznaj się z działem "Montaż i instalacja".
Przed pierwszym uruchomieniem zapoznaj się z działem "Pierwsze uruchomienie" w instrukcji.



Zakres temperatur pracy**: 0°C - 120°C (150°C*)

* *Maksymalna temperatura do jakiej można rozgrzać komorę w modelu BBQ*

** *Minimalna temperatura zależy od temperatury zewnętrznej. Generator Dymu może podnieść temperaturę wewnątrz komory o około 40°C. Aby uzyskać niższe temperatury zalecamy stosowanie przystawki do zimnego wędzenia, co umożliwi uzyskanie temperatur o kilka stopni wyższych niż otoczenie.*



Dla utrzymania stałej temperatury zaleca się przed każdym użyciem zastosowanie trybu "Auto Tuning". Urządzenie dostraja częstotliwość załączania grzałki w zależności od warunków atmosferycznych i ilości wsadu.

Nie należy stosować "Auto Tuningu" na maksymalnej temperaturze tzn. 120°C lub 150°C. Optymalna temperatura do ustawiania to 80°C - 100°C.

Tryb "Auto Tuning" polega na dwukrotnej kontroli osiągnięcia zadanej temperatury poprzez zbadanie bezwładności nagrzewania się komory co z kolei uzależnione jest od zmiennych warunków. Przy pierwszym osiągnięciu temperatury zadanej możliwe jest jej przekroczenie do 30%. Po zgaśnięciu diody AT, temperatura powinna oscylować w granicach 1 - 2 stopni od zadanej wartości. Po włączeniu temperatura wskazana może być niższa od rzeczywistej, jest to spowodowane kalibracją czujnika. Zjawisko to powinno zająć od 5 - 10 min.

SET TEMPERATURE

⏪/AT → _ _ 0 → ⬆️ ⬇️ +/-

⏪/AT → _ 9 0 → ⬆️ ⬇️ +/-

SET → _ 9 0 → ✓ OK

Nastawianie temperatury:

Aby zadać temperaturę należy nacisnąć guzik "AT". Migające pole cyfry, na ekranie wartości, oznacza wejście w tryb zmiany temperatury.

Aby zmienić cyfrę na migającym miejscu należy nacisnąć odpowiednio guzik "↯" aby zwiększyć lub "↷" aby zmniejszyć wartość.

Należy nacisnąć "AT" aby przejść do kolejnego rzędu cyfr.

Aby zaakceptować/zakończyć zmianę temperatury wciśnij guzik "SET".



Używanie wentylatora (Osuszacz OW-01):

Osuszacz należy montować w otwór generatora dymu. Miseczki z popiołem należy opróżnić by nie rozprowadzić popiołów w komorze. Grzanie w komorze ustawić maksymalnie na 30 stopni, większa temperatura może spalić wentylator. Podczas osuszania otworzyć maksymalnie kominek, zalecane jest również zdjęcie ociekacza spod kominka.

Kurzanleitung für die Verwendung



Vor der ersten Inbetriebnahme bitte unbedingt die Anleitung lesen!
Vor der Montage des Ofens bitte die Installationsanleitung lesen!
Vor der ersten Inbetriebnahme die Schritte in der Anleitung befolgen..



Arbeitstemperaturbereich**: 0°C - 120°C (150°C*)

* *Maximaltemperatur bei BBQ-Modellen*

** *Die Minimaltemperatur ist von der Außentemperatur abhängig. Der Rauchgenerator kann im Betrieb die Temperatur in der Räucherammer um ca. 40°C erhöhen. Bei der Arbeit mit niedrigeren Temperaturen (z.B. Kalträuchern) empfehlen wir unseren Kalträuchervorsatz ZW-01 oder ZWS-01. Damit unterscheidet sich die Temperatur in der Räucherammer nur wenige Grad von der Außentemperatur.*



Um die Temperatur konstant zu halten, empfehlen wir, den Räucherofen/Smoker mit dem AT-Modus (Autotuning-Modus) zu kalibrieren. Taste ca. 5 Sekunden zum Aktivieren drücken, kurz drücken zur Temperatureinstellung. Damit wird die Heizereinschaltfrequenz optimal auf die Wetterkonditionen und die Räuchergutmenge abgestimmt.

Der AT-Modus darf nicht in der Maximaltemperatur zwischen 120 °C und 150 °C genutzt werden. Die optimale Temperatur für die Kalibrirung für Kalt- und Warmräuchern liegt zwischen 20-30 °C. Für das Heißräuchern und American-BBQ liegt die Temperatur zwischen 80-100 °C. Der AT-Modus passt die Werte durch die PID-Steuerung (proportional-integral-derivative controller) den Konditionen und Änderungen der Temperatur in der Räucherammer an. Bei Verwendung von Maximaltemperaturen erst den AT-Modus bei 100 °C laufen lassen bis die grüne LED Anzeige nicht mehr blinkt, danach kann die Temperatur erhöht werden.

SET TEMPERATURE

⏪/AT → _ _ 0 → ⬆️ ⬇️ +/-

⏪/AT → _ 9 0 → ⬆️ ⬇️ +/-

SET → _ 9 0 → ✓ OK

Temperatureinstellung:

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie kurz die AT-Taste. Die blinkenden Ziffern signalisieren den Einstellungsmodus.

Mit den Tasten "↯" und "↷" stellen Sie die gewünschten Werte ein.

Um zur nächsten Ziffer bzw. Zahlenblock zu gelangen drücken Sie erneut kurz die AT-Taste.

Sie können auch nur die nach oben/nach unten Tasten benutzen, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Um die geänderte Temperatur zu bestätigen, drücken Sie die "SET"-Taste.



Trocknen-Funktion mit OW-01:

Der Trockner OW-01 kann alternativ zum Rauchgenerator installiert werden. Entleeren Sie vorher unbedingt die Schale mit der Asche aus den verbrannten Holzspänen. Die Temperatur stellen Sie maximal auf 30 °C ein. Höhere Temperaturen können den Ventilator beschädigen. Die Drosselklappe des Kamins kann maximal geöffnet werden.

Wir empfehlen, die Tropfschale unter dem Kamin im Trocknen-Modus abzubauen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitte unbedingt die Anleitung lesen! Vor der Montage des Ofens bitte die Installationsanleitung lesen!
Vor der ersten Inbetriebnahme die Schritte in der Anleitung befolgen. Der PID-Regler steuert nicht den Rauchgenerator.

Short instructions for use



Please read the instructions before using smoker.
Before assembling the device, read the section "Assembly and installation".
Before the first start-up, read the section "First start" in the manual.



Operating temperature range**: 0°C - 120°C (150°C*)

* Maximum temperature to which you can warm up the chamber in the BBQ model

** The minimum temperature depends on the temperature of surroundings. The Smoke Generator can raise the temperature inside the chamber by about 40 degrees. For use at lower temperatures, we recommend the use of a cold smoking adapter that will allow to obtain temperatures a few degrees higher than the ambient temperature.



To maintain a constant temperature, it is recommended to use the "Auto Tuning" mode before each use. The device tunes the frequency of switching on the heater depending on atmospheric conditions and amount of products inside smoke chamber.

Do not use "Auto Tuning" at the maximum temperature – this is 120°C or 150°C. The optimal temperature for setting is 80°C - 100°C.

The "Auto Tuning" mode consists in reaching set temperature twice by examining the inertia of the heating of the chamber, which in turn depends on changing conditions. When the set temperature is reached for the first time, it can be exceeded up to 30%.

After the AT diode goes out, the temperature should oscillate within 1 - 2 degrees from the set value. After switching on, the indicated temperature may be lower than the actual temperature, this is due to sensor calibration. This phenomenon should take from 5 to 10 minutes.

SET TEMPERATURE



Setting the temperature:

To set the temperature, press the "AT" button. The flashing digit field, on the value screen, means entering the temperature change mode.

To change the digit in a flashing place, press the "↗" button to increase or "↘" to decrease the value.

Press "AT" to go to the next row of digits.

To accept / end the temperature change, press the "SET" button.



Using the food dryer (Dryer OW-01):

Dryer should be installed inside smoke generator hole. Bowls with ashes should be emptied so as not to spread the ashes around the chamber. Heating in the chamber set at maximum of 30 degrees, higher temperature can burn the fan.

When drying, open up the chimney, it is also recommended to remove the drainer from under the chimney.

Before using for the first time please read the full instructions! Before installing the Smoker, please read the installation instructions!
Before using for the first time, follow the steps in the manual. The PID controller does not control the Smoke Generator.