v1.0-05.2026

GREDIL

WĘDZARNIA
RÄUCHERKAMMER
SMOKER HOUSE

770040, 770080

PL 2-5
DE 6-9
EN 10-16





Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung
Instruction manual - Translation of the original manual

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania" przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić 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.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel, aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- 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;
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Zabrania się używania tej maszyny w deszczu, na nierównym podłożu oraz w środowisku nieodpornym na wysoką temperaturę.
- Zabrania się otwierania drzwiczek urządzenia, gdy jest ono włączone, oraz używania urządzenia przy otwartych drzwiczkach. Należy uważać, aby się nie poparzyć.
- Zabrania się spłukiwania urządzenia wodą, ponieważ grozi to zwarciem w urządzeniu elektrycznym.
- Zabrania się umieszczania materiałów łatwopalnych i palnych w pobliżu urządzenia oraz blokowania otworu wentylacyjnego (półka po prawej stronie) rury grzewczej.
- Zabrania się dopuszczania do przedostania się wody do otworu wentylacyjnego rury grzewczej, w przeciwnym razie grozi to porażeniem prądem.
- **UWAGA:** Zabrania się podłączania przewodu zasilającego bezpośrednio do korpusu urządzenia. Przed uruchomieniem należy upewnić się, że korpus szafy został prawidłowo połączony ze skrzynką sterowniczą, a zasilanie jest doprowadzone przez sterownik. Pominięcie skrzynki sterowniczej doprowadzi do niekontrolowanego wzrostu temperatury wewnątrz urządzenia, co grozi jego uszkodzeniem lub pożarem.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie w sieci jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej, a instalacja zasilająca została wyposażona w wyłącznik różnicowoprądowy oraz sprawne uziemienie. Przewód zasilający musi być odpowiednio dobrany do mocy produktu (zgodnie z parametrami na tabliczce znamionowej).
- Zabrania się umieszczania w urządzeniu mąki, alkoholi oraz innych materiałów łatwopalnych i wybuchowych w celu ich podgrzania.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie folie ochronne.
- Po zakończeniu pracy, jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, należy bezwzględnie odłączyć je od zasilania.
- Zabrania się samodzielnego i nieautoryzowanego demontażu urządzenia.
- W urządzeniu można stosować wyłącznie oryginalne części zamienne dostarczone przez sprzedawcę lub producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek awarie spowodowane użyciem części zamiennych innych producentów.
- W przypadku przypadkowego wybuchu pożaru należy w pierwszej kolejności zadbać o bezpieczeństwo ludzi, a następnie odłączyć zasilanie urządzenia i przystąpić do gaszenia ognia.
- Należy regularnie sprawdzać otoczenie urządzenia i usuwać z jego pobliża wszelkie materiały łatwopalne i wybuchowe.
- Zaleca się ustawienie i używanie urządzenia na podłożu niepalnym.
- Przed otwarciem drzwi w celu wyjęcia żywności należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, a dym został odprowadzony z komory poprzez otwarcie klapy wyciągowej (odpowietrznika). Podczas wyjmowania potraw należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzeń; zaleca się stosowanie rękawic ochronnych (termoizolacyjnych).
- Wszelkie naprawy urządzenia należy powierzać wykwalifikowanemu personelowi serwisowemu lub wykonywać je

pod bezpośrednim kierownictwem producenta.
- Urządzenie należy czyścić za pomocą wilgotnej lub suchej ściereczki. Zabrania się mycia urządzenia bezpośrednio strumieniem wody.
- Przed pierwszym użyciem zdjąć wszystkie folie zabezpieczające i wyczyści dokładnie urządzenie.
- Podczas obsługi należy używać odzieży oraz rękawic termoochronnych.

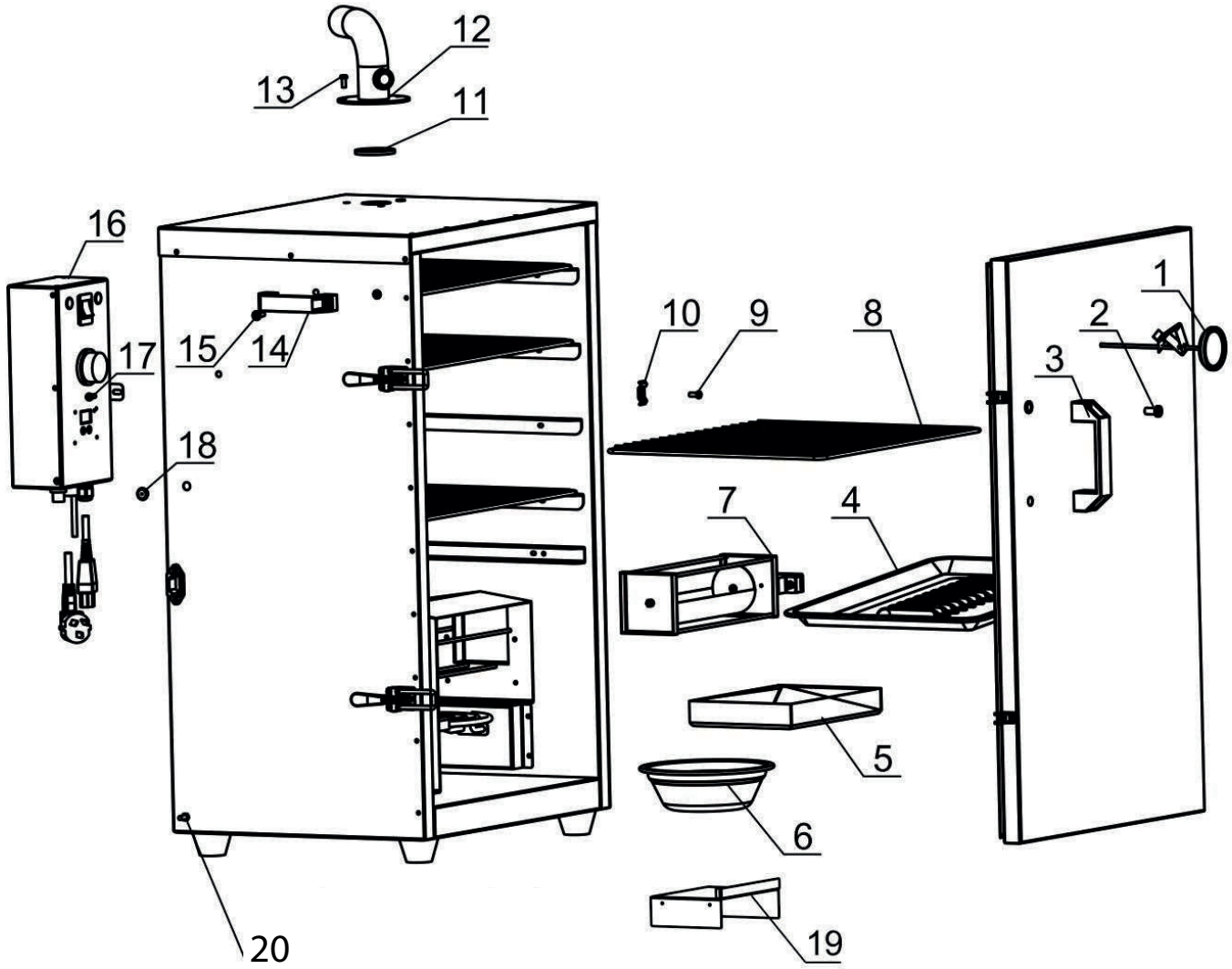
3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie służy głównie do wędzenia oraz pieczenia na sucho.

4. DANE TECHNICZNE

Model	770040	770080
Napięcie	230 V ~ 50 Hz	
Moc	1000 W	
Ilość półek	5	9
Odstęp między półkami	95 mm	
Zakres temperatur	30-120 °C	
Wymiary	640x450x910 mm	640x450x1300 mm

5. BUDOWA URZĄDZENIA



1. Termometr	**11.** Gumowa uszczelka
2. Śruba mocująca uchwyt	**12.** Zespół kominowy
3. Uchwyt	**13.** Śruba mocująca zespół kominowy
4. Taca ociekowa	**14.** Uchwyt
5. Taca na zrębki	**15.** Śruba mocująca uchwyt
6. Pojemnik ociekowy	**16.** Skrzynka sterownicza (wraz z przewodem zasilającym)
7. Zespół do ręcznego podawania zrębków	**17.** Śruba mocująca skrzynkę sterowniczą
8. Półka	**18.** Gumowa uszczelka
9. Śruba mocująca sondę temperatury	**19.** Deflektor
10. Uchwyt mocujący sondę temperatury	

6. MONTAŻ

6.1. Podłączenie do źródła zasilania

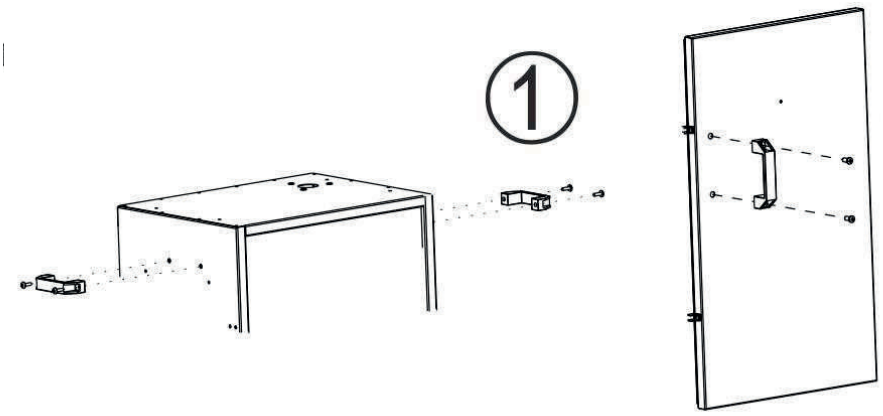
Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, włóż wtyczkę do gniazdka. Źródło zasilania powinno być wyposażone w uziemienie i wyłącznik różnicowoprądowy.

UWAGA: Zabrania się podłączania przewodu zasilającego bezpośrednio do korpusu urządzenia. Przed uruchomieniem należy upewnić się, że korpus szafy został prawidłowo połączony ze skrzynką sterowniczą, a zasilanie jest doprowadzone przez sterownik. Pominięcie skrzynki sterowniczej doprowadzi do niekontrolowanego wzrostu temperatury wewnątrz urządzenia, co grozi jego uszkodzeniem lub pożarem.

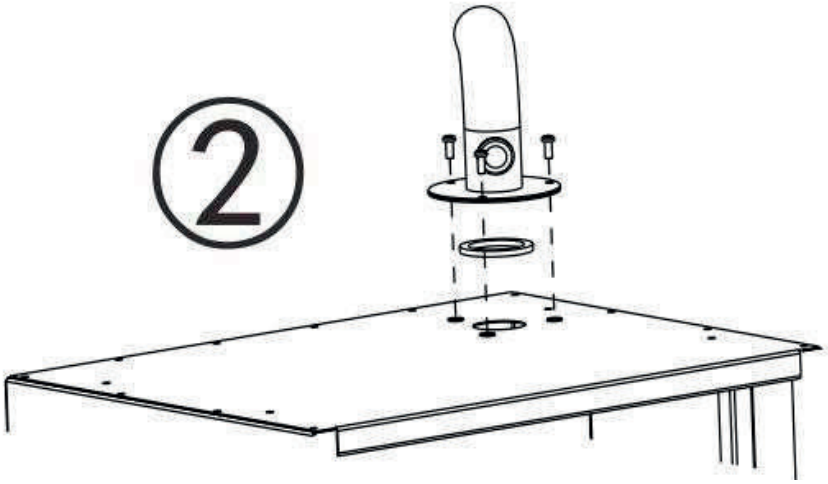
6.2. Ustawianie urządzenia

Urządzenie powinno być umieszczone na równej i stabilnej powierzchni. Należy upewnić się, że w miejscu instalacji jest wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić swobodną pracę urządzenia.

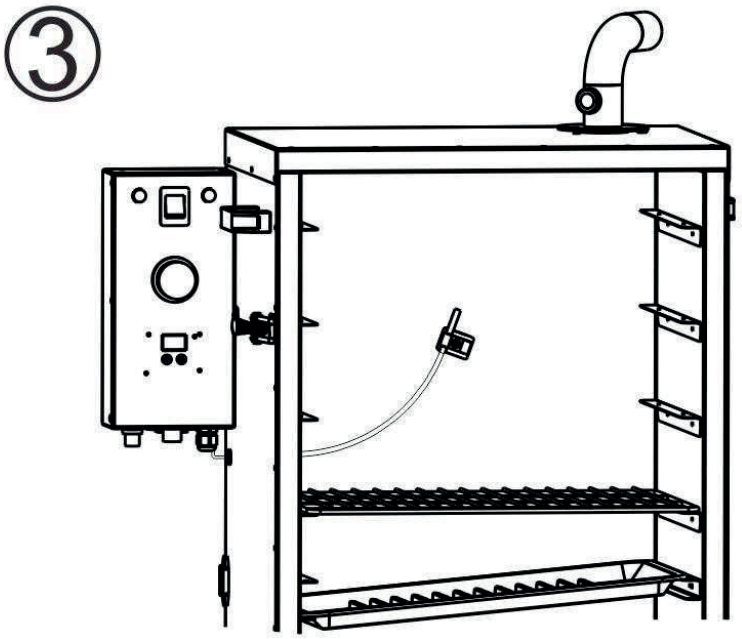
6.3. Montaż urządzenia



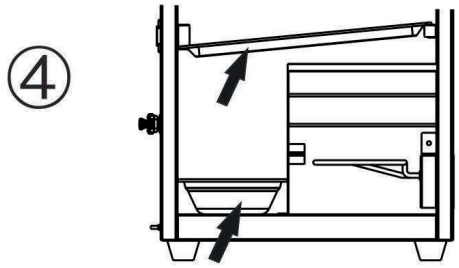
1. Zamontować uchwyty (rączki)



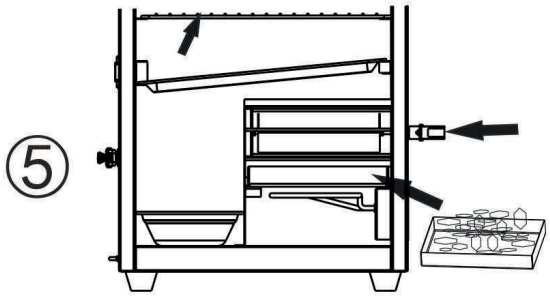
2. Nałożyć silikonową uszczelkę na górny wylot dymu, a następnie przymocować zespół komina za pomocą śrub.



3. (1) Przeciągnąć przewód termopary (czujnika temperatury) przez lewy, okrągły otwór, a następnie przymocować skrzynkę sterowniczą za pomocą śrub. (2) Zgodnie z rysunkiem: zamocować czujnik skośnie. Uwaga: podczas montażu należy trzymać za końcówkę sondy, a nie za jej środek lub głowicę, ponieważ środkowa i przednia część sondy stanowią element pomiarowy (indukcyjny). Następnie zabezpieczyć otwór w korpusie szafy za pomocą gumowej zaślepki.



4. Włóż tackę ociekową, a następnie włóż miskę (skieruj na wylot z tacy)



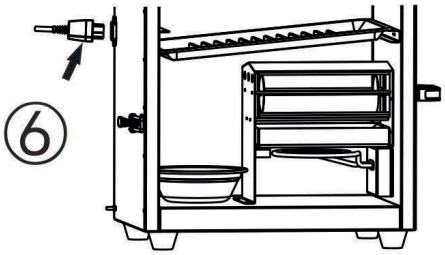
5. Umieść wybrane półki na prowadnicach, zanim położysz na nich wybraną żywność.

6. Wsyp zrębki drzewne do pojemnika na zrębki, a następnie umieść go w prowadnicy nad grzałką.

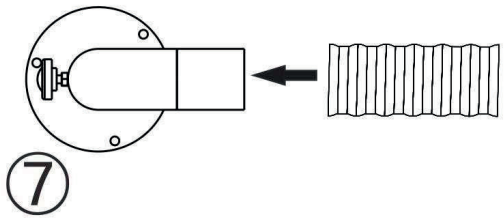
7. Wsuń „zespół ręcznego podawania" do otworu wlotowego komory, ustawiając go odpowiednio względem otworu.

Działanie zespołu ręcznego podawania: wsyp zrębki drzewne, wsuń go do obudowy urządzenia, a następnie przesyp zrębki do pojemnika na zrębki, obracając pokrętło zespołu.

PL



8. Jak pokazano na ilustracji: włóż wtyczkę skrzynki sterowniczej do gniazda obudowy urządzenia, a następnie podłącz drugi przewód zasilający do skrzynki sterowniczej i gniazdka elektrycznego.



9. Jeśli urządzenie jest używane wewnątrz pomieszczenia, zaleca się podłączenie rury do komina, aby odprowadzać dym na zewnątrz. Nie wolno podłączać komina pod wyciągi czy okapy itd. Może to doprowadzić do pożaru.

7. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Włączanie zasilania: Po podłączeniu urządzenia do zasilania naciśnij przycisk „POWER" (przełącznik zasilania) – zaświeci się kontrolka „POWER LIGHT" - urządzenie włączone.
2. Ustawianie czasu: Obróć pokrętło tak, aby wskazywało wybraną liczbę (jednostka: godzina) na tarczy. Biały obszar pomiędzy „0" a „12" na timerze to pozycja włączonego zasilania, która nie bierze udziału w odmierzaniu czasu. Nie zaleca się korzystania z tego ustawienia, gdy ustawiona temperatura wynosi powyżej 100°C.
3. Sterowanie temperaturą: Panel sterowania temperaturą można uruchomić dopiero po ustawieniu czasu na timerze. Następnie na sterowniku wyświetli się aktualna temperatura.
4. Ustawianie temperatury: 1. Ustaw temperaturę wędzenia w zakresie od 30 do 120°C: Przytrzymaj przycisk „▲", aż wyświetlacz zacznie migać i naciśnij „▲" lub „▼", aby ustawić żądaną temperaturę (zostanie zapisana automatycznie po 3 sekundach od zwolnienia przycisku).
5. Sprawdzanie ustawionej temperatury: Naciśnij raz przycisk „▼" sekcji „TEMPERATURE CONTROL" (sterowanie temperaturą) – na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Po 3 sekundach od zwolnienia przycisku wyświetlacz powróci do pokazywania bieżącej temperatury.
6. Zasada działania: Gdy temperatura wewnątrz komory urządzenia nagrzeje się do ustawionej wartości, grzałka automatycznie przestanie grzać. Gdy temperatura wewnątrz komory spadnie o 2°C poniżej ustawionej wartości, grzałka włączy się ponownie. Cykl ten będzie powtarzany w czasie określonym na timerze.
7. Urządzenie przeznaczone jest głównie do wędzenia oraz pieczenia na sucho. Wielkość (frakcja) zrębków drzew-

nych wpływa na proces ich bezogniowego spalania i możliwość zapłonu (**NIE WOLNO DOPUŚCIĆ DO ZAPŁONU**). Jeśli podczas użytkowania zrębki trudno się tlą, należy odpowiednio zwiększyć temperaturę lub wymienić zrębki na drobniejsze.

8. Zapobieganie przepaleniu grzałki: Gdy ustawiona temperatura przekracza 100°C, należy zdemontować element nr 19 (Deflektor – służy do ukierunkowania przepływu ciepła w stronę tacy ze zrębkami). Zaleca się stosowanie kawałków drewna o wielkości poniżej 3 cm, ponieważ duże kawałki drewna łatwo mogą spowodować pożar i przepalenie grzałki. (Deflektor służy do poprawy wydajności wędzenia na zimno, ułatwiając spalanie drobnych zrębków w temperaturze od 35°C do 50°C).

7.1. Rozwiązywanie problemów:

1. Gdy sterownik pokazuje cały czas tę samą temperaturę: sprawdź, czy ustawiona temperatura nie jest niższa niż temperatura otoczenia.

2. Gdy sterownik wyświetla „HHH”: Jeśli temperatura przekracza 130°C, sterownik wyświetli „HHH”. Gdy temperatura spadnie, urządzenie nie wymaga interwencji i powróci do normalnego działania automatycznie.

3. Zespół ręcznego podajnika wysuwa się podczas spalania zrębków: zwiększ wydajność komina poprzez otwarcie-zespół komina i umieść ponownie zespół ręcznego podajnika do wnętrza komory.

4. Gdy sterownik wyświetla „LLL”: Sonda temperatury jest odłączona lub uszkodzona. Wyłącz zasilanie, zdejmij pokrywę skrzynki sterowniczej, a następnie sprawdź i podłącz ponownie lub wymień głowicę pomiarową.

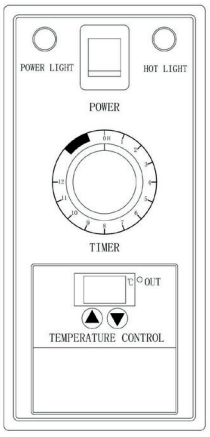
5. Jeśli podczas pracy wszystkie kontrolki w skrzynce sterowniczej gasną: oznacza to, że bezpiecznik uległ uszkodzeniu. Należy odciąć zasilanie skrzynki sterowniczej i odłączyć przewód zasilający od komory urządzenia. Napraw grzałkę wewnątrz komory (multimetrem można sprawdzić, czy metalowa obudowa komory ma zwarcie ze stykiem grzałki), a następnie sprawdź skrzynkę sterowniczą (wymień bezpiecznik na nowy o tej samej specyfikacji). Urządzenie można ponownie włączyć dopiero po zakończeniu naprawy grzałki i skrzynki sterowniczej.

Uwaga: Punkty (4) i (5) to procedury naprawcze przeznaczone dla wykwalifikowanego personelu. Naprawy urządzenia należy powierzać profesjonalnemu serwisowi lub przeprowadzać pod nadzorem producenta.

Jeśli opisane powyżej działania nie przyniosą rozwiązania problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

7.2. Przykład użycia sterowania temperaturą:

Na przykład: Wędzenie mięsa w temperaturze 70°C przez 5 godzin.



Metoda ustawiania: Włącz zasilanie - naciśnij „POWER”, obróć pokrętło „TIMER” na „5” na tarczy, przytrzymaj przycisk „▼” sekcji „TEMPERATURE CONTROL”, aż wyświetlacz zacznie migać, naciśnij „▲” lub „▼”, aby ustawić temperaturę na 70°C. Gotowe (temperatura zostanie zapisana automatycznie po zwolnieniu przycisku).

Sprawdzanie ustawionej temperatury: Naciśnij raz przycisk „▼” sekcji „TEMPERATURE CONTROL”.

Uwaga: Sterowanie temperaturą włączy się i zostanie podświetlone dopiero po ustawieniu czasu.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia płyty grzejnej. Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu.

2. Do czyszczenie nie używać benzyny, rozpuszczalnika, produktów zawierających środki ścierne.

3. Urządzenie można czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń oraz wilgotnej szmatki.

4. Nie zanurzać urządzenia w wodzie!

5. Nie myć urządzenia pod bieżącą wodą!

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Urządzenie pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu wędzarnia powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.

- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliżej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzętu nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Netzkabelstecker während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es von einer Fachwerkstatt reparieren.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Sturz oder einer anderen Beschädigung immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und ggf. reparieren, bevor Sie es weiter verwenden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät von einem Kontakt trennen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich herauszieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern eine Aufsicht oder Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts gewährleistet ist, damit die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten ohne Aufsicht keine Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät vornehmen;
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- **Hinweis:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel

2. SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Es ist verboten, dieses Gerät bei Regen, auf unebenem Untergrund sowie in einer Umgebung zu verwenden, die nicht gegen hohe Temperaturen geschützt ist.
- Es ist verboten, die Gerätetür zu öffnen, während das Gerät eingeschaltet ist, sowie das Gerät bei geöffneter Tür zu verwenden. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Es ist verboten, das Gerät mit Wasser abzuspülen, da dies zu einem Kurzschluss im elektrischen Gerät führen kann.
- Es ist verboten, brennbare Materialien in der Nähe des Geräts zu lagern und die Lüftungsöffnung (Ablage auf der rechten Seite) des Heizrohrs zu blockieren.
- Es ist verboten, Wasser in die Lüftungsöffnung des Heizrohrs eindringen zu lassen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- **ACHTUNG:** Es ist verboten, das Netzkabel direkt an das Gehäuse des Geräts anzuschließen. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Gehäuse des Schranks ordnungsgemäß mit dem Schaltschrank verbunden ist und die Stromversorgung über den Regler erfolgt. Das Umgehen des Schaltschranks führt zu einem unkontrollierten Temperaturanstieg im Inneren des Geräts, was zu dessen Beschädigung oder einem Brand führen kann.
- Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt und die Stromversorgung mit einem Fehlerstromschutzschalter sowie einer funktionierenden Erdung ausgestattet ist. Das Netzkabel muss entsprechend der Leistung des Produkts (gemäß den Angaben auf dem Typenschild) ausgewählt werden.
- Es ist verboten, Mehl, Alkohol und andere brennbare oder explosive Materialien zum Erhitzen in das Gerät zu geben.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Schutzfolien.
- Wenn das Gerät nach Beendigung des Betriebs unbeaufsichtigt bleibt, muss es unbedingt vom Stromnetz getrennt werden.
- Es ist verboten, das Gerät eigenmächtig und unbefugt zu zerlegen.
- Im Gerät dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden, die vom Händler oder Hersteller geliefert wurden. Der Hersteller haftet nicht für Ausfälle, die durch die Verwendung von Ersatzteilen anderer Hersteller verursacht werden.
- Im Falle eines versehentlichen Brandausbruchs ist zunächst für die Sicherheit von Personen zu sorgen, anschließend die Stromversorgung des Geräts zu unterbrechen und mit der Brandbekämpfung zu beginnen.
- Die Umgebung des Geräts ist regelmäßig zu überprüfen und alle brennbaren und explosiven Materialien aus der Nähe des Geräts zu entfernen.
- Es wird empfohlen, das Gerät auf einem nicht brennbaren Untergrund aufzustellen und zu verwenden.
- Vor dem Öffnen der Tür zum Entnehmen von Speisen ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und der Rauch durch Öffnen der Abluftklappe (Entlüftung) aus dem Garraum abgeleitet wurde. Beim Entnehmen von Speisen ist besondere Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden; es wird empfohlen, Schutzhandschuhe (hitzebeständige Handschuhe) zu tragen.

- Alle Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt oder unter direkter Anleitung des Herstellers vorgenommen werden.
- Das Gerät ist mit einem feuchten oder trockenen Tuch zu reinigen. Es ist verboten, das Gerät direkt mit einem Wasserstrahl zu reinigen.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Schutzfolien und reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Tragen Sie bei der Bedienung Schutzkleidung und Hitzeschutzhandschuhe.

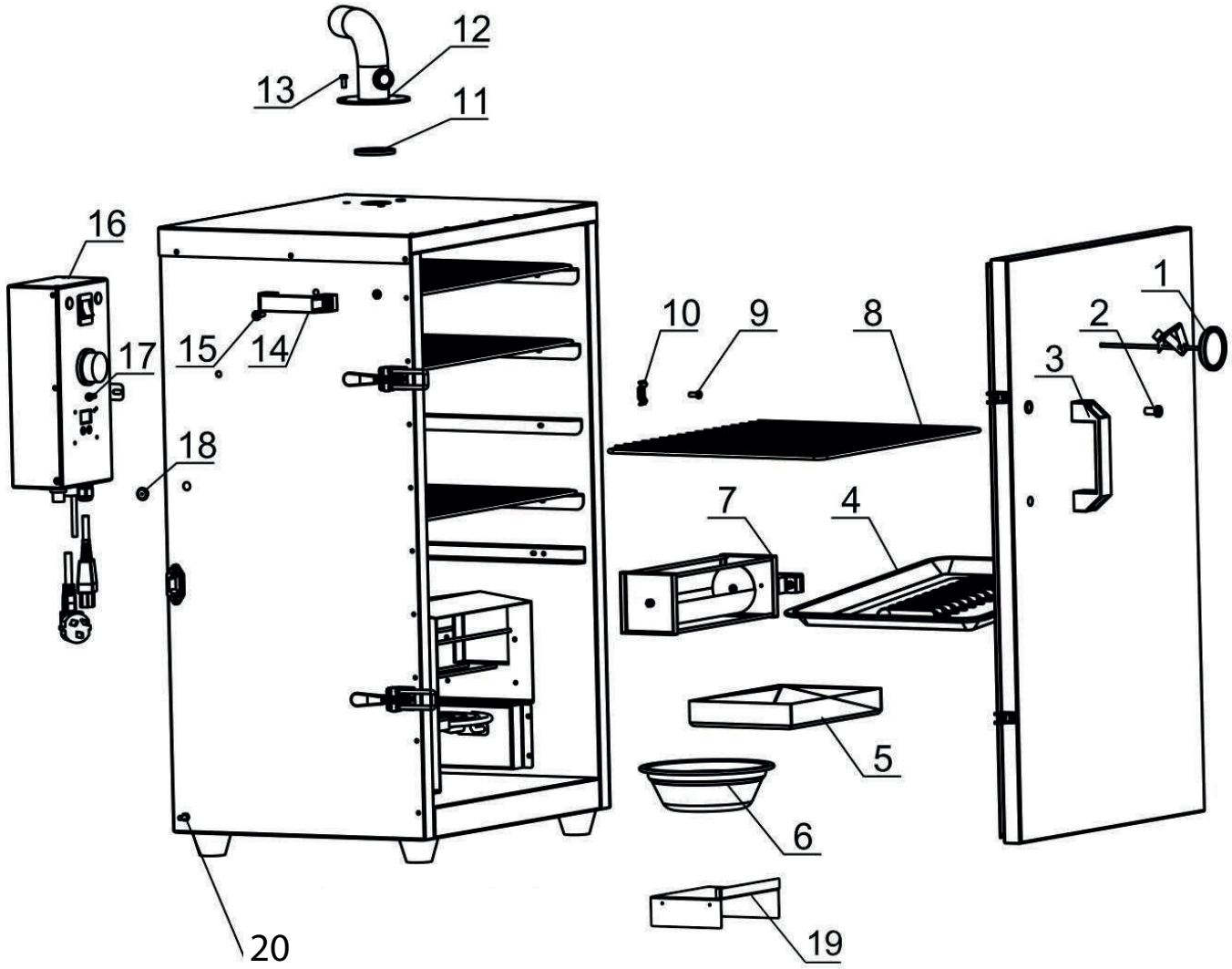
3. VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTS

Das Gerät dient hauptsächlich zum Räuchern und Trockenbraten.

4. DANE TECHNICZNE

Modell	770040	770080
Spannung	230 V ~ 50 Hz	
Leistung	1000 W	
Anzahl der Einlegeböden	5	9
Abstand zwischen den Einlegeböden	95 mm	
Temperaturbereich	30-120 °C	
Abmessungen	640x450x910 mm	640x450x1300 mm

5. AUFBAU DES GERÄTS



1. Thermometer	**11.** Gummidichtung
2. Befestigungsschraube für den Griff	**12.** Kaminaufbau
3. Halterung	**13.** Befestigungsschraube für die Kaminbaugruppe
4. Abtropfschale	**14.** Halterung
5. Ablage für Holzspäne	**15.** Befestigungsschraube für den Griff
6. Auffangbehälter	**16.** Schaltkasten (inklusive Netzkabel)
7. Vorrichtung zur manuellen Zuführung von Hackschnitzeln	**17.** Befestigungsschraube für den Schaltkasten
8. Regal	**18.** Gummidichtung
9. Befestigungsschraube für die Temperatursonde	**19.** Luftleitblech
10. Halterung für die Temperatursonde	

6. MONTAGE

6.1. Anschluss an die Stromversorgung

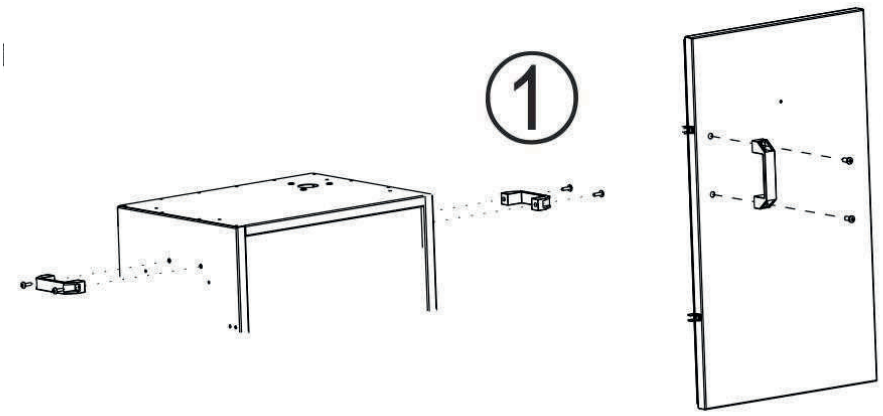
Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Stromquelle sollte über einen Schutzleiter und einen Fehlerstromschutzschalter verfügen.

ACHTUNG: Es ist verboten, das Netzkabel direkt an das Gehäuse des Geräts anzuschließen. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass das Gehäuse des Schranks ordnungsgemäß mit dem Schaltschrank verbunden ist und die Stromversorgung über den Schaltschrank erfolgt. Das Umgehen des Schaltschranks führt zu einem unkontrollierten Temperaturanstieg im Inneren des Geräts, was zu dessen Beschädigung oder einem Brand führen kann.

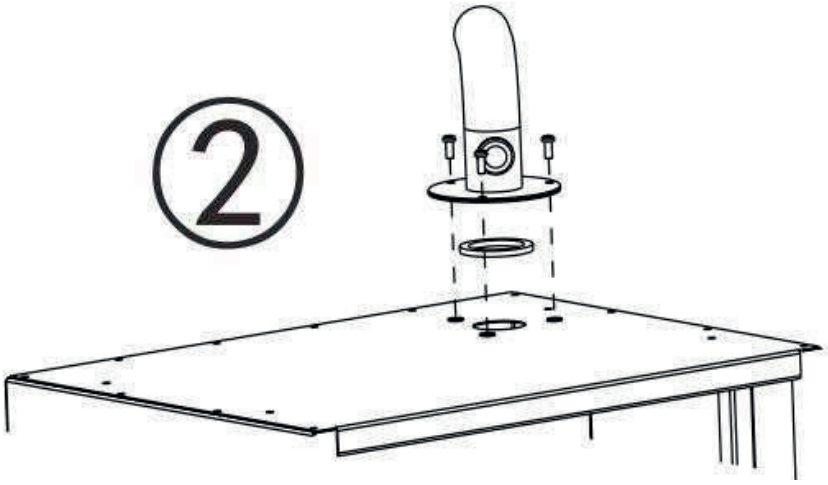
6.2. Einrichten des Geräts

Das Gerät sollte auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort genügend Platz vorhanden ist, damit das Gerät ungehindert arbeiten kann.

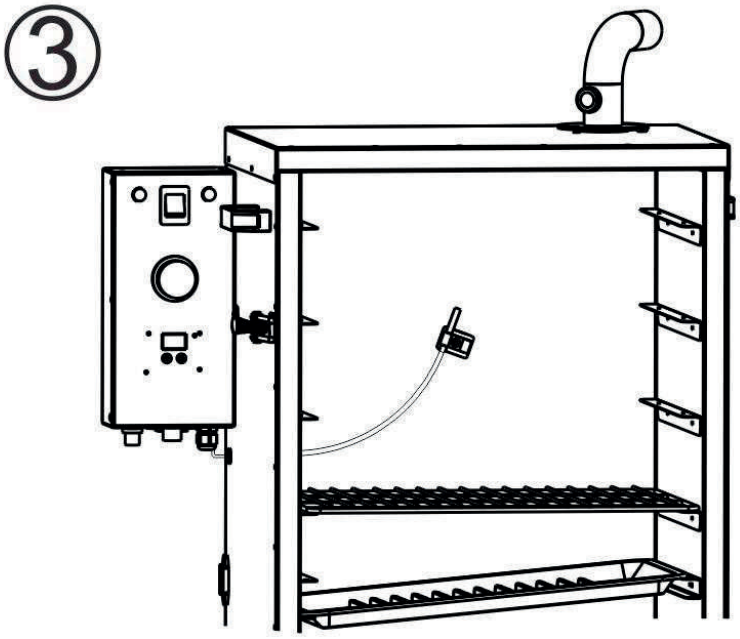
6.3. Montage des Geräts



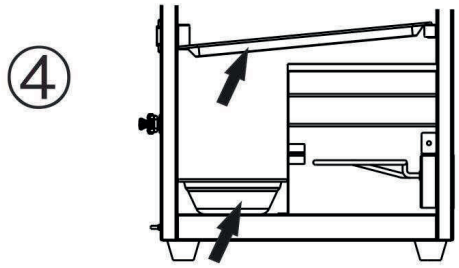
1. Die Griffe anbringen



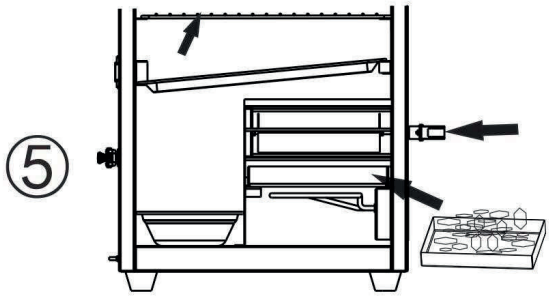
2. Setzen Sie die Silikondichtung auf den oberen Rauchabzug und befestigen Sie anschließend die Kaminbaugruppe mit Schrauben.



3. (1) Führen Sie das Thermoelementkabel (Temperatursensor) durch die linke, runde Öffnung und befestigen Sie anschließend den Schaltkasten mit Schrauben. (2) Wie in der Abbildung gezeigt: Befestigen Sie den Sensor schräg. Hinweis: Halten Sie die Sonde bei der Montage am Ende fest und nicht in der Mitte oder am Kopf, da der mittlere und vordere Teil der Sonde das Messelement (induktiv) bilden. Verschließen Sie anschließend die Öffnung im Schrankgehäuse mit einer Gummiabdeckung.



4. Setzen Sie die Auffangschale ein und stellen Sie dann die Schüssel hinein (richten Sie sie auf den Auslauf der Schale aus).



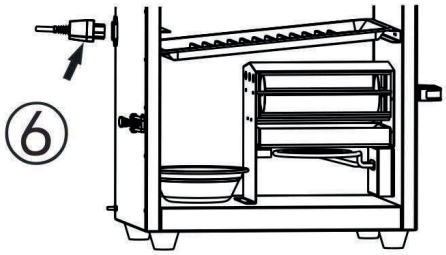
5. Setzen Sie die ausgewählten Einlegeböden in die Führungen ein, bevor Sie die gewünschten Lebensmittel darauf legen.

6. Füllen Sie die Holzspäne in den Spänebehälter und setzen Sie diesen anschließend in die Führung über dem Heizelement ein.

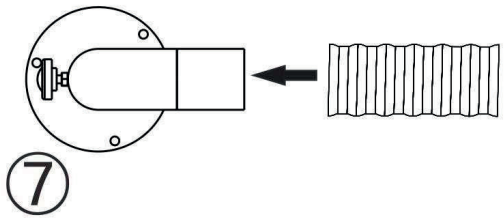
Schieben Sie die „manuelle Zuführung" in die Einfüllöffnung der Kammer und richten Sie sie korrekt auf die Öffnung aus.

Funktionsweise der manuellen Zuführung: Füllen Sie Holzhackschnitzel ein, schieben Sie die Zuführung in das Gehäuse des Geräts und schütten Sie die Hackschnitzel anschließend in den Hackschnitzelbehälter, indem Sie den Drehknopf der Zuführung drehen.

DE



7. Wie in der Abbildung gezeigt: Stecken Sie den Stecker des Schaltkastens in die Buchse des Gerätegehäuses und schließen Sie anschließend das andere Netzkabel an den Schaltkasten und an die Steckdose an.



8. Wenn das Gerät in Innenräumen verwendet wird, wird empfohlen, ein Rohr an den Kamin anzuschließen, um den Rauch nach draußen abzuleiten. Der Kamin darf nicht an Dunstabzugshauben oder Abzugshauben usw. angeschlossen werden. Dies kann zu einem Brand führen.

7. BEDIENUNG DES GERÄTS

1. Einschalten: Nachdem Sie das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen haben, drücken Sie die Taste „POWER" (Netzschalter) – die Kontrollleuchte „POWER LIGHT" leuchtet auf – das Gerät ist eingeschaltet.
2. Zeiteinstellung: Drehen Sie den Drehknopf so, dass die gewünschte Zahl (Einheit: Stunde) auf dem Zifferblatt angezeigt wird. Der weiße Bereich zwischen „0" und „12" auf dem Timer ist die Position für die eingeschaltete Stromversorgung, die nicht in die Zeitmessung einbezogen wird. Es wird nicht empfohlen, diese Einstellung zu verwenden, wenn die eingestellte Temperatur über 100 °C liegt.
3. Temperatursteuerung: Das Temperaturbedienfeld kann erst aktiviert werden, nachdem die Zeit am Timer eingestellt wurde. Anschließend wird die aktuelle Temperatur auf dem Display angezeigt.
4. Temperatureinstellung: 1. Stellen Sie die Räuchertemperatur im Bereich von 30 bis 120 °C ein: Halten Sie die Taste „▲", gedrückt, bis das Display zu blinken beginnt, und drücken Sie „▲" oder „▼", um die gewünschte Temperatur einzustellen (die Einstellung wird automatisch gespeichert, sobald Sie die Taste nach 3 Sekunden loslassen).
5. Überprüfen der eingestellten Temperatur: Drücken Sie einmal die Taste „▼" im Bereich „TEMPERATURE CONTROL" (Temperaturregelung) – auf dem Display wird die zuletzt eingestellte Temperatur angezeigt. 3 Sekunden nach Loslassen der Taste kehrt das Display zur Anzeige der aktuellen Temperatur zurück.
6. Funktionsweise: Sobald die Temperatur im Inneren des Geräts den eingestellten Wert erreicht hat, schaltet sich das Heizelement automatisch ab. Sobald die Temperatur im Inneren des Geräts um 2 °C unter den eingestellten Wert fällt, schaltet sich das Heizelement wieder ein. Dieser Zyklus wiederholt sich in den am Timer eingestellten

Zeitabständen.

7. Das Gerät ist hauptsächlich zum Räuchern und Trockenbacken bestimmt. Die Größe (Fraktion) der Holzspäne beeinflusst deren glühende Verbrennung und die Entzündungsgefahr (EINE ENTZÜNDUNG DARF NICHT ZULASSEN). Wenn die Späne während des Gebrauchs nur schwer glühen, sollte die Temperatur entsprechend erhöht oder durch feinere Späne ersetzt werden.
8. Verhindern einer Überhitzung des Heizelements: Wenn die eingestellte Temperatur 100 °C überschreitet, muss das Teil Nr. 19 (Deflektor – dient zur Lenkung des Wärmeflusses in Richtung der Schale mit den Holzspänen) entfernt werden. Es wird empfohlen, Holzstücke mit einer Größe von weniger als 3 cm zu verwenden, da große Holzstücke leicht einen Brand verursachen und das Heizelement durchbrennen können. (Der Deflektor dient zur Verbesserung der Leistung beim Kalträuchern, indem er die Verbrennung von feinen Holzspänen bei einer Temperatur von 35 °C bis 50 °C erleichtert).

7.1. Problemlösung:

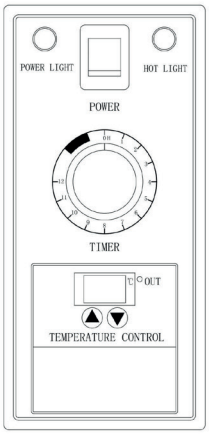
1. Wenn das Steuergerät ständig dieselbe Temperatur anzeigt: Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur nicht unter der Umgebungstemperatur liegt.
2. Wenn das Steuergerät „HHH“ anzeigt: Wenn die Temperatur 130 °C überschreitet, zeigt das Steuergerät „HHH“ an. Sobald die Temperatur sinkt, ist kein Eingreifen erforderlich und das Gerät kehrt automatisch zum Normalbetrieb zurück.
3. Die manuelle Zuführung schiebt sich während der Verbrennung von Hackschnitzeln heraus: Erhöhen Sie die Leistung des Kamins, indem Sie die Kaminbaugruppe öffnen und die manuelle Zuführung wieder in die Brennkammer einsetzen.
4. Wenn die Steuerung „LLL“ anzeigt: Der Temperaturfühler ist abgeklemmt oder defekt. Schalten Sie die Stromversorgung aus, nehmen Sie die Abdeckung des Steuerkastens ab und überprüfen Sie den Messkopf, schließen Sie ihn wieder an oder tauschen Sie ihn aus.
5. Wenn während des Betriebs alle Kontrollleuchten im Schaltkasten erlöschen: Dies bedeutet, dass die Sicherung defekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung des Schaltkastens ab und trennen Sie das Netzkabel von der Gerätekammer. Reparieren Sie das Heizelement im Inneren der Kammer (mit einem Multimeter können Sie prüfen, ob das Metallgehäuse der Kammer einen Kurzschluss mit dem Heizelementkontakt aufweist) und überprüfen Sie anschließend den Schaltkasten (ersetzen Sie die Sicherung durch eine neue mit denselben Spezifikationen). Das Gerät darf erst wieder eingeschaltet werden, nachdem die Reparatur des Heizelements und des Schaltkastens abgeschlossen ist.

Hinweis: Die Punkte (4) und (5) sind Reparaturmaßnahmen, die für qualifiziertes Personal bestimmt sind. Reparaturen am Gerät sollten einem professionellen Kundendienst anvertraut oder unter Aufsicht des Herstellers durchgeführt werden.

Sollten die oben beschriebenen Maßnahmen das Problem nicht beheben, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

7.2. Beispiel für die Anwendung der Temperaturregelung:

Zum Beispiel: Räuchern von Fleisch bei einer Temperatur von 70 °C über einen Zeitraum von 5 Stunden.



Einstellanleitung: Schalten Sie das Gerät ein – drücken Sie „POWER“, drehen Sie den „TIMER“-Drehknopf auf „5“ auf der Skala, halten Sie die Taste „▼“ im Bereich „TEMPERATURE CONTROL“ gedrückt, bis das Display zu blinken beginnt, und drücken Sie „▲“ oder „▼“, um die Temperatur auf 70 °C einzustellen. Fertig (die Temperatur wird automatisch gespeichert, sobald Sie die Taste loslassen).

Überprüfen der eingestellten Temperatur: Drücken Sie einmal die Taste „▼“ im Bereich „TEMPERATURE CONTROL“.

Hinweis: Die Temperaturregelung wird erst nach der Zeiteinstellung aktiviert und beleuchtet.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis die Kochplatte abgekühlt ist. Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
2. Verwenden Sie zur Reinigung kein Benzin, keine Lösungsmittel und keine scheuernden Reinigungsmittel.
3. Das Gerät kann mit Spülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser!
5. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser!

9. VERPACKUNG, VERLADUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird gemäß den geltenden Normen verpackt.

Der Transport sollte in geschlossenen Transportmitteln erfolgen. Während des Transports sollte die Räucherkammer vor Verrutschen, starken Erschütterungen und anderen mechanischen Beschädigungen geschützt werden.

10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- S**ie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

11. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for your purchase of a Stalgast product. Before use please familiarize yourself in detail with the following instruction manual. Copying of the following manual without the consent of the manufacturer is prohibited. Images and drawings are of illustrative character and may differ from the purchased product.

Attention: This manual should be kept in a safe place accessible for personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical characteristics of the product without any notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may cause serious damage to the unit or injury to persons.
- The device must only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and use of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water, unplug it immediately and have the device checked by a specialist.

Failure to follow these instructions could result in life-threatening injuries.

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the unit.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired by a specialized repair facility.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired at a specialized repair facility before further use.
- Never repair the unit yourself - doing so may endanger your life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of contact or trips over it.
- Check the functioning of the device during use.
- This equipment may be used by children aged 8 and older, as well as by persons with reduced physical or mental capabilities and those with no experience or knowledge of the equipment, provided that supervision or instruction is provided on how to use the equipment safely so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Children should not perform cleaning or maintenance of the equipment without supervision;
- If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug.
- Note : If the power cord plug is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn the appliance off before you pull the plug out of the socket.
- Never pull the unit by the power cord.

EN

2. SAFETY REQUIREMENTS

- Do not use this machine in the rain, on uneven ground, or in an environment that is not heat-resistant.
- Do not open the machine's door while it is turned on, and do not use the machine with the door open. Be careful not to burn yourself.
- Do not rinse the unit with water, as this may cause a short circuit in the electrical components.
- Do not place flammable or combustible materials near the unit, and do not block the ventilation opening (shelf on the right side) of the heating tube.
- Do not allow water to enter the heating tube's ventilation opening, as this poses a risk of electric shock.
- **CAUTION:** Do not connect the power cord directly to the unit's body. Before starting the unit, ensure that the cabinet body is properly connected to the control box and that power is supplied via the controller. Bypassing the control box will result in an uncontrolled rise in temperature inside the unit, which may cause damage or a fire.
- Before connecting the device, ensure that the mains voltage matches the value specified on the nameplate, and that the power supply system is equipped with a ground-fault circuit interrupter (GFCI) and proper grounding. The power cord must be appropriately selected for the product's power rating (in accordance with the parameters on the nameplate).
- It is prohibited to place flour, alcohol, or other flammable and explosive materials inside the appliance for the purpose of heating them.
- Remove all protective films before first use.
- After use, if the appliance is left unattended, it must be disconnected from the power supply.
- It is prohibited to disassemble the device on your own or without authorization.
- Only original replacement parts supplied by the seller or manufacturer may be used in the device. The manufacturer is not liable for any malfunctions caused by the use of replacement parts from other manufacturers.
- In the event of an accidental fire, ensure the safety of people first, then disconnect the device from the power supply and proceed to extinguish the fire.
- Regularly inspect the area around the device and remove all flammable and explosive materials from its vicinity.
- It is recommended to place and use the device on a non-flammable surface.
- Before opening the door to remove food, ensure that the appliance is turned off and that smoke has been vented from the chamber by opening the exhaust flap (vent). Exercise extreme caution when removing food to avoid burns; the use of protective (heat-insulating) gloves is recommended.
- All repairs to the appliance must be performed by qualified service personnel or under the direct supervision of the manufacturer.
- Clean the appliance with a damp or dry cloth. Do not wash the appliance directly with a stream of water.
- Before first use, remove all protective films and clean the device thoroughly.
- When operating the device, wear protective clothing and heat-resistant gloves.

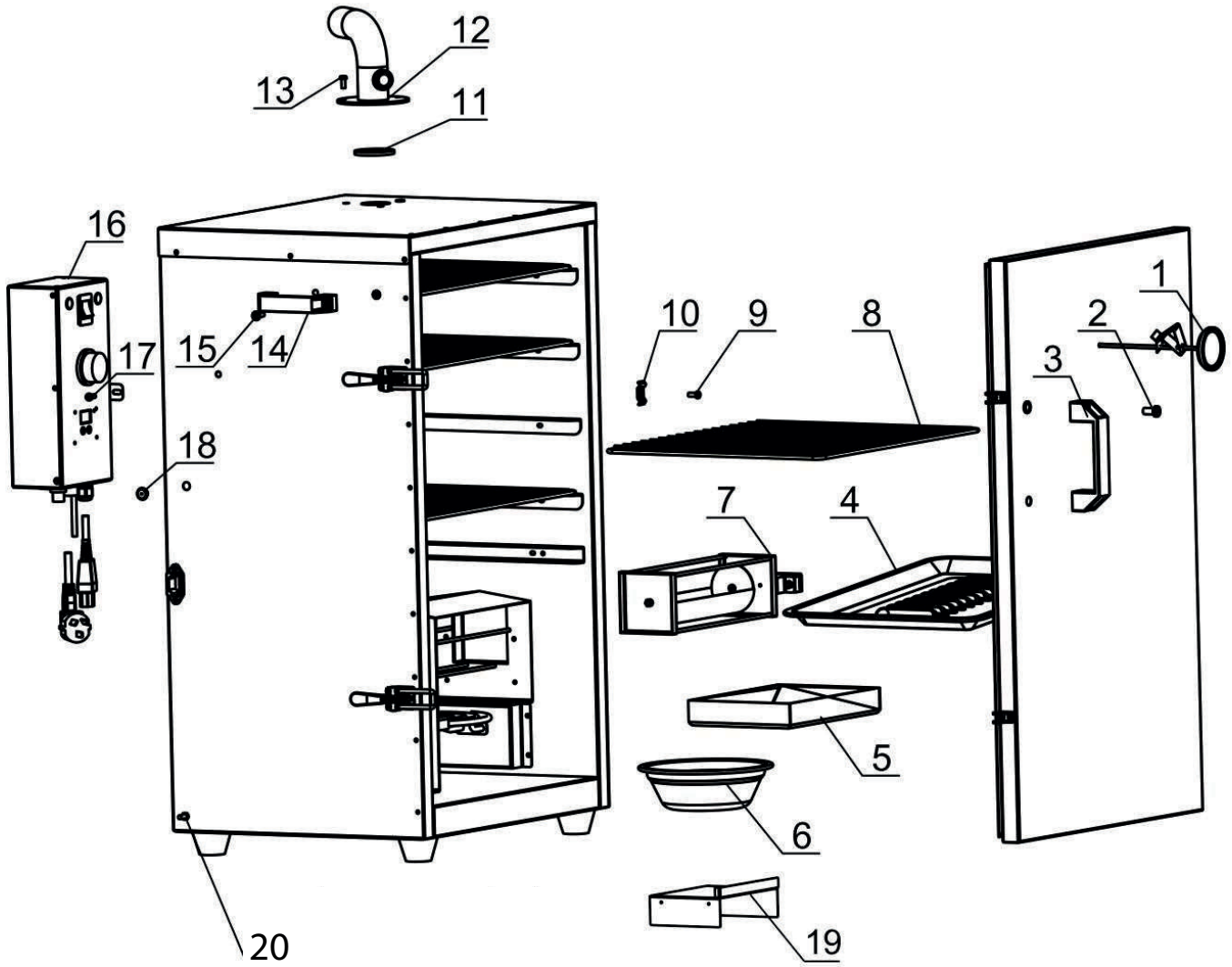
3. INTENDED USE OF THE DEVICE

The device is mainly used for smoking and dry roasting.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	770040	770080
Voltage	230 V ~ 50 Hz	
Power	1000 W	
Number of shelves	5	9
Distance between shelves	95 mm	
Temperature range	30-120 °C	
Dimensions	640x450x910 mm	640x450x1300 mm

5. CONSTRUCTION OF THE DEVICE



1. Thermometer	**11.** Rubber gasket
2. Handle mounting screw	**12.** Chimney system
3. Handle	**13.** Chimney assembly mounting screw
4. Drip tray	**14.** Handle
5. Wood chip tray	**15.** Handle mounting screw
6. Drip tray	**16.** Control box (including power cord)
7. Manual wood chip feeding system	**17.** Control box mounting screw
8. Shelf	**18.** Rubber gasket
9. Temperature probe mounting screw	**19.** Deflector
10. Temperature probe mounting bracket	

6. INSTALLATION

6.1. Connecting to a power source

To connect the device to the electrical outlet, plug the power cord into the outlet. The power source must be equipped with a ground connection and a ground-fault circuit interrupter (GFCI).

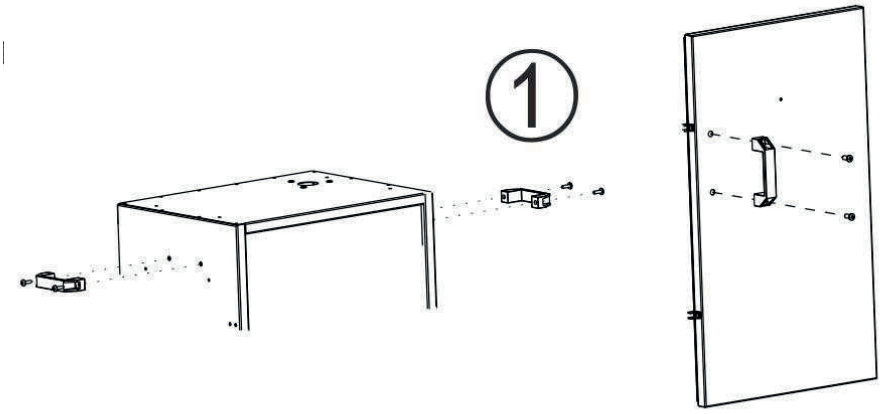
CAUTION: Do not connect the power cord directly to the device housing. Before starting the device, make sure that the cabinet body is properly connected to the control box and that power is supplied through the controller. Bypassing the

control box will lead to an uncontrolled rise in temperature inside the device, which may result in damage or a fire.

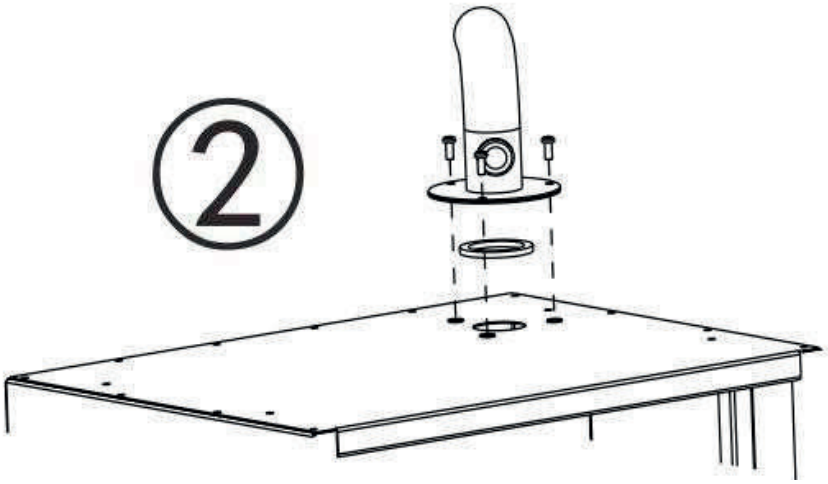
6.2. Setting up the device

The device should be placed on a level and stable surface. Make sure there is enough space at the installation site to allow the device to operate properly.

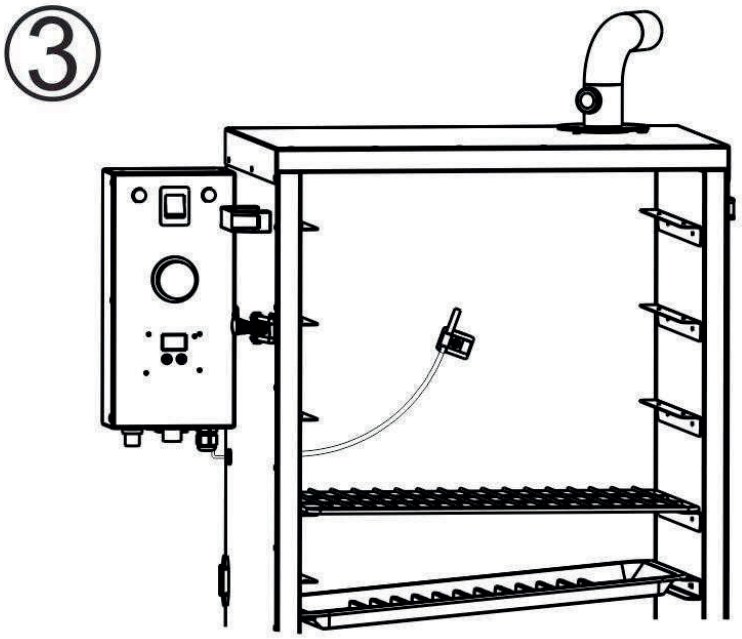
6.3. Installation of the device



1. Install the handles.

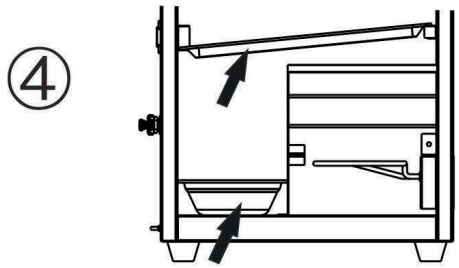


2. Place the silicone gasket over the top flue outlet, then secure the chimney assembly with screws.

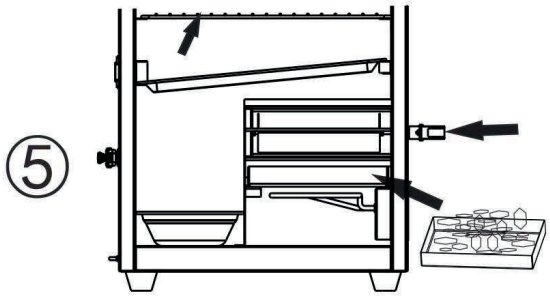


3. (1) Feed the thermocouple (temperature sensor) wire through the left circular opening, then secure the control box with screws. (2) As shown in the figure: mount the sensor at an angle. Note: During installation, hold the probe by its tip, not by its middle or head, as the middle and front parts of the probe are the measuring (inductive) elements. Then secure the opening in the cabinet body with a rubber plug.

EN



4. Place the drip tray inside, then place the bowl on top (position it so it drains into the tray).

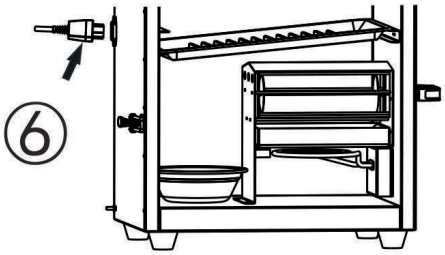


5. Place the selected shelves on the guides before placing the food on them.

6. Pour wood chips into the chip container, then place it in the guide above the heating element.

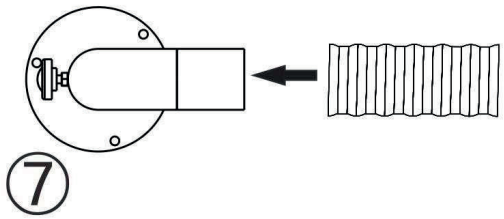
7. Insert the "manual feed assembly" into the chamber's inlet opening, aligning it properly with the opening.

How the manual feed mechanism works: Pour wood chips into the mechanism, slide it into the unit's housing, and then transfer the chips to the chip container by turning the mechanism's knob.



8. As shown in the illustration: insert the control box plug into the socket on the device housing, and then connect the other power cord to the control box and the electrical outlet.

EN



9. If the appliance is used indoors, it is recommended that you connect a pipe to a chimney to vent the smoke outside. Do not connect the chimney to range hoods, exhaust fans, or similar devices. Doing so could result in a fire.

7. OPERATING THE DEVICE

1. Turning on the power: After connecting the device to a power source, press the "POWER" button (power switch) – the "POWER LIGHT" indicator will light up – the device is now on.
2. Setting the time: Turn the dial so that it points to the selected number (unit: hours) on the dial. The white area between "0" and "12" on the timer indicates the power-on position, which does not participate in time measurement. It is not recommended to use this setting when the set temperature is above 100°C.
3. Temperature control: The temperature control panel can only be activated after the time has been set on the timer. The current temperature will then be displayed on the controller.
4. Setting the temperature: 1. Set the smoking temperature between 30 and 120°C: Hold down the „▲", button until the display starts flashing, then press „▲" or „▼", to set the desired temperature (it will be saved automatically 3 seconds after you release the button).
5. Checking the set temperature: Press the "▼" button in the "TEMPERATURE CONTROL" section once—the display will show the last set temperature. Three seconds after releasing the button, the display will return to showing the current temperature.
6. How it works: When the temperature inside the unit's chamber reaches the set value, the heater automatically stops heating. When the temperature inside the chamber drops 2°C below the set value, the heater turns back on. This cycle repeats at the interval set on the timer.
7. The device is primarily intended for smoking and dry roasting. The size (particle size) of the wood chips affects their

smoldering process and the risk of ignition (**DO NOT ALLOW IGNITION**). If the wood chips smolder poorly during use, increase the temperature accordingly or replace them with finer chips.

8. Preventing the heating element from burning out: When the set temperature exceeds 100°C, remove part no. 19 (Deflector – used to direct the heat flow toward the wood chip tray). It is recommended to use wood chips smaller than 3 cm, as large pieces of wood can easily cause a fire and burn out the heating element. (The deflector is used to improve cold smoking efficiency by facilitating the combustion of fine wood chips at temperatures between 35°C and 50°C).

7.1. Troubleshooting

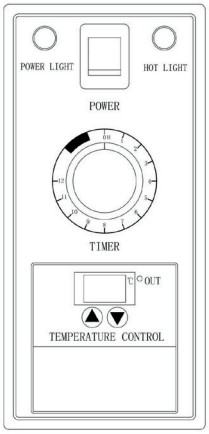
1. If the controller displays the same temperature continuously: check that the set temperature is not lower than the ambient temperature.
2. If the controller displays "HHH": If the temperature exceeds 130°C, the controller will display "HHH". Once the temperature drops, the unit requires no intervention and will return to normal operation automatically.
3. The manual feeder assembly slides out during wood chip combustion: increase the chimney's draft by opening the chimney assembly and reinsert the manual feeder assembly into the chamber.
4. When the controller displays "LLL": The temperature sensor is disconnected or damaged. Turn off the power, remove the control box cover, then check and reconnect or replace the sensor head.
5. If all the indicator lights in the control box go out during operation: this means the fuse has blown. Disconnect power to the control box and disconnect the power cord from the unit's chamber. Repair the heater inside the chamber (use a multimeter to check if the metal chamber housing is shorted to the heater contact), then check the control box (replace the fuse with a new one of the same specification). The device can only be turned back on after the heater and control box have been repaired.

Note: Steps (4) and (5) are repair procedures intended for qualified personnel. Repairs to the device should be entrusted to a professional service center or performed under the manufacturer's supervision.

If the steps described above do not resolve the issue, please contact an authorized service center.

7.2. Example of temperature control

For example: Smoking meat at 70°C for 5 hours.



Setup instructions: Turn on the power—press "POWER," turn the "TIMER" knob to "5" on the dial, hold down the „▼" button in the "TEMPERATURE CONTROL" section until the display starts flashing, then press „▲" or „▼", to set the temperature to 70°C. Done (the temperature will be saved automatically when you release the button).

Checking the set temperature: Press the "▼" button in the "TEMPERATURE CONTROL" section once.

Note: The temperature control will activate and be highlighted only after the time has been set.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait for the cooktop to cool down. Clean the appliance after each use.
2. Do not use gasoline, solvents, or products containing abrasives for cleaning.
3. The appliance can be cleaned with dish soap and a damp cloth.
4. Do not submerge the appliance in water!
5. Do not wash the appliance under running water!

9. PACKAGING, LOADING, AND TRANSPORTATION

The unit is packaged in accordance with applicable standards.

Transport should be carried out using covered vehicles. During transport, the smoker should be secured to prevent shifting, severe jolts, and other mechanical damage.

10. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical re-

asons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.

- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

11. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements.

EN

GREDIL

Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville–Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es