

## **KOMORA WĘDZARNICZA W200** – SMOKING CHAMBER W200

---

**pl** Instrukcja obsługi  
p. 1 - 9

**en** Instruction manual  
p. 10 - 18



---

**Correspondence:**

Stary Wiśnicz 289, 32-720 Nowy Wiśnicz  
Poland

NIP: 868-000-50-40

Tel.: +48 14/662 19 10, fax: +48 14/662 19 12, e-mail: [info@igloo.pl](mailto:info@igloo.pl)

[www.igloo.pl](http://www.igloo.pl)

# Instrukcja obsługi

## Komora wędzarnicza W200

### 1. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

#### 1.1. Zastosowanie

Wędzarnia elektryczna „W200” jest urządzeniem przeznaczonym do konserwacji mięs, serów, ryb i wędlin za pomocą wędzenia. Wędzarnia wyposażona jest w generator dymu. Konserwacja dymem sprawia, że produkty zyskują ładny kolor i piękny zapach oraz smak. Temperatura w komorze wędzenia jest wyrównana (nie dzieli się na strefy) i regulowana oraz stabilizowana regulatora temperatury (termostatu) w zakresie: +20°C/+130°C.



Opcja grillowania, piekarnika, wolnowaru w modelu „W200” nie występuje! Urządzenie służy do wędzenia wyrobów.

#### 1.2. Opis urządzenia

Wędzarnia w całości została wykonana ze stali. Odpowiednią temperaturę w urządzeniu uzyskuje się dzięki grzałce elektrycznej (OH18N9) pozwalającej na długie użytkowanie produktu „W200” ze względu na właściwości kwasoodporne i nierdzewne. Praca grzałki sygnalizowana jest za pomocą lamki kontrolnej umieszczonej panelu sterowniczym na obudowie generatora dymu. Zastosowany układ grzewczy został tak zaprojektowany, aby umożliwić wędzenie w dwóch trybach: Tryb 1 - wg czujnika temperatury w komorze wędzarniczej lub Tryb 2 - wg sondy umieszczonej w wędzonym wsadzie. Wyjątkowy smak i zapach wędzonym produktom nadaje dym z generatora dymu, pochodzącego z drewnianych zrębków wędzarniczych, które wysypuje się do specjalnego zasobnika zrębków drewnianych. Optymalne zadymienie komory uzyskuje się poprzez odpowiednie ustawienie kratki dopływu powietrza (umieszczonej w dolnej części obudowy pod generatorem dymu) i szybra w kominie. Komora wędzarnicza wyposażona jest w 5 rzędów (poziomów) prowadnic o stałej (nie regulowanej wysokości). Prowadnice dostosowane są do zamocowania drewnianych drążków wędzarniczych lub pod perforowane pojemniki GN 1/1. Urządzenie posiada dolny ruszt i umieszczoną pod nim tacą ociekową na tłuszcz. Urządzenie wykonywane jest w wersji stacjonarnej lub jezdnej. Wędzarnia posiada rozwiernie drzwi pełne lub przeszklone z zawiasem z prawej strony. Komora wędzarnicza posiada oświetlenie wewnętrzne.

Urządzenia „IGLOO” wykonywane są w/g nowoczesnych technologii i posiadają wymagane prawem certyfikaty.

## Spis treści

1. CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA .....	1
1.1. Zastosowanie .....	1
1.2. Opis urządzenia .....	1
2. TRANSPORT I ROZŁADUNEK .....	3
3. INSTRUKCJA MONTAŻU .....	3
3.1. Wymogi dotyczące miejsca instalacji .....	3
3.2. Podłączenie do instalacji elektrycznej .....	3
3.3. Przygotowanie urządzenia do uruchomienia .....	4
4. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI „WĘDZARNI W200” .....	4
5. INSTRUKCJA KONSERWACJI URZĄDZENIA .....	5
6. INSTRUKCJA OBSŁUGI TERMOSTATU MRT-X-150 .....	6
7. SERWIS I NAPRAWA USTEREK .....	7
7.1. Identyfikacja i naprawa usterek .....	7
7.2. Serwis IGLOO .....	8
8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY .....	9

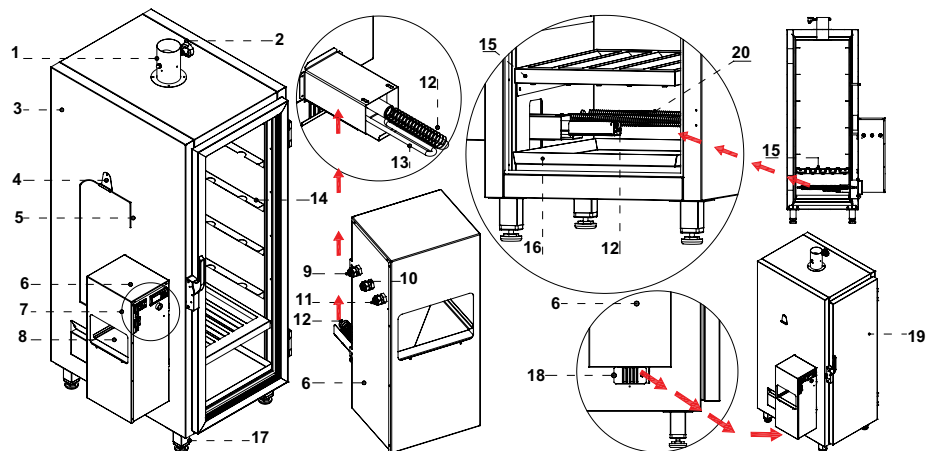
## Spis tabel

Tabela 1 Dane techniczne .....	3
--------------------------------	---



Tym znakiem oznaczone są informacje o szczególnym znaczeniu dla bezpieczeństwa użytkownika oraz do prawidłowej eksploatacji urządzenia

Rys.1 Budowa urządzenia



**OPIS RYSUNKU (Rys.1):**

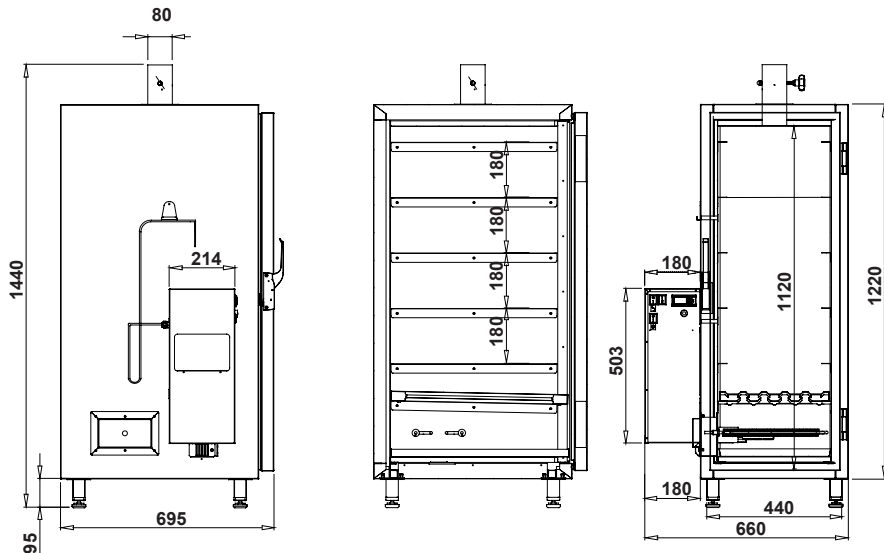
- 1 – Komin z szybrem
- 2 – Przepustnica regulująca przepływ dymu w kominie
- 3 – Korpus zewnętrzny z blachy nierdzewnej
- 4 – Zasuwa – element przysłaniający przepust pod czujnik temperatury mięsa (Jeśli wędzarnia pracuje w Trybie pracy I – zasuwę jest zasłonięta, a zasuwę może pełnić rolę uchwyty czujnika temp. mięsa. Jeśli wędzarnia pracuje w Trybie II – sondę probierniczą przeciągamy przez otwór za zasuwę i umieszczamy we wsadzie wewnątrz wędzarni)
- 5 – Czujnik temperatury mięsa (sonda probiernicza wbijana w mięso – Tryb pracy II)
- 6 – Obudowa generatora dymu
- 7 – Panel sterowniczy
- 8 – Otwór zasypowy zrębków wędzarniczych

- 9; 10; 11 – Dławiki pod przepusty kablowe
- 12 – Spirala podajnika zrębków wędzarniczych
- 13 – Żarnik do spalania zrębków wędzarniczych
- 14 - Prowadnice dostosowane do zamocowania drewnianych drążków wędzarniczych lub pod perforowane pojemniki GN 1/1
- 15 – Ruszt - osłona grzałki głównej  
**(Uwaga: Po zakończeniu procesu wędzenia wysuwać i czyścić!)**
- 16 – Pojemnik na tłuszcz i popiół **(Uwaga: Po zakończeniu procesu wędzenia wysuwać i czyścić!)**
- 17 – Nóżki służące do wypoziomowania urządzenia
- 18 – Kratka dopływu powietrza
- 19 – Drzwi pełne lub przeszklone
- 20 – Grzałka główna

**Tabela 1 Dane techniczne**

Typ urządzenia	Napięcie znamion. [V/Hz]	Prąd znamion. [A]	Moc znamion. oświetl. [W]	Moc grzałki głównej (wędzarni) [W]	Pojemność użytkowa komory wędzarniczej [dm <sup>3</sup> ]	Moc grzałki generatora dymu [W]	Pojemność zasypu zrębków [l]	Zużycie energii elektrycznej [kWh/1h]
W200	230/50	7,2	50	1500	290	150	3	1,75

Rys.3 Wymiary urządzenia



## 2. TRANSPORT I ROZŁADUNEK

Producent wysyła urządzenie odpowiednio zabezpieczone i spakowane. Podczas transportu i załadunku / rozładunku urządzenia należy uważać na elementy szklane. Urządzenie powinno być transportowane w pozycji pionowej.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie, które uległo uszkodzeniu podczas transportu.

## 3. INSTRUKCJA MONTAŻU

### 3.1. Wymogi dotyczące miejsca instalacji

Wędzarka „W200” nie jest wyposażona w wentylator wyciągowy, w związku z tym dym unosi się w sposób grawitacyjny przez umieszczony w górnej części komin z szybem. Wytwarzany dym z wędzarki należy odprowadzać bezpośrednio do instalacji, która powoduje wymuszony ciąg powietrza.

Pomieszczenie, w którym znajduje się wędzarnia powinno podlegać ogólnym przepisom przeciwpożarowym. Urządzenie może być użytkowane na zewnątrz, lecz nie może być narażone na opady atmosferyczne i silne podmuchy wiatru. Optymalnym rozwiązaniem jest praca w miejscu zadaszonym, osłoniętym i przewiewnym. Urządzenie nie może pracować bez nadzoru.

### 3.2. Podłączenie do instalacji elektrycznej

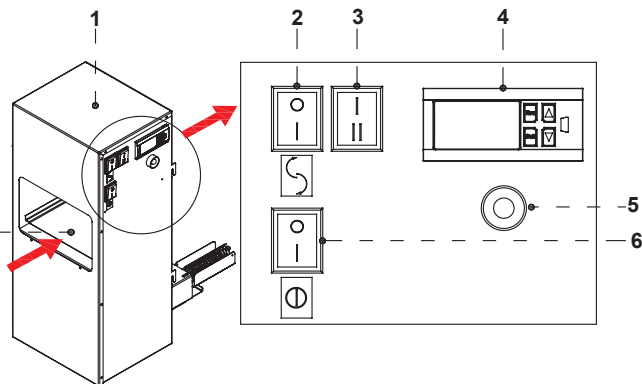
- Sprawdź, czy napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa)
- Sprawdź, czy przekrój przewodów zasilających jest odpowiedni dla poboru prądu instalowanego urządzenia
- Zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze
- Urządzenie należy podłączyć do oddzielnego, prawidłowo wykonanego obwodu elektrycznego z gniazdem wtykowym z kółkiem ochronnym (w/g PBUE)
- Sprawdzić stan osprzętu elektrycznego urządzenia podmuchy wiatru. Optymalnym rozwiązaniem jest praca w miejscu zadaszonym, osłoniętym i przewiewnym. Urządzenie nie może pracować bez nadzoru.



Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki

### 3.3. Przygotowanie urządzenia do uruchomienia

- Rozpakować urządzenie, usunąć folię i kątowniki tekturowe.
- Urządzenie ustawić na równym i dostatecznie twardym podłożu, a następnie wypoziomować je za pomocą nóżek.
- Urządzenie dokładnie wymyć, wytrzeć do sucha lub pozostawić na pewien czas do całkowitego wyschnięcia
- Umieścić wtyczkę przewodu przyłączeniowego bezpośrednio w gnieździe wtykowym (zabrania się podłączania urządzenia przez przewody przedłużające lub rozdzielacze!).
- Na panelu sterowniczym włączyć wyłącznik główny 6, który uruchamia termostat 4 i oświetlenie oraz umożliwia załączenie grzania grzałki głównej (w komorze wędzarniczej). Załączenie grzałki głównej powinna zasygnalizować (zaświecić się) kontrolka pracy grzałki 5.
- Za pomocą przycisku 3 wybrać odpowiedni tryb wędzenia (szczegóły w Rozdziale 6).
- Na panelu termostatu ustawić odpowiednią temperaturę.
- Wsypać zrębki wędzarnicze do pojemnika generatora dymu 7



**Rys.6** Pulpit sterowania urządzeniem

- 1 – Obudowa generatora dymu
- 2 – Włącznik grzałki i śruby podajnika zrębków
- 3 – Przelącznik wyboru trybu wędzenia
- 4 – Panel regulatora temperatury (termostat) – (szczegóły obsługi w Rozdziale 6 – OBSŁUGA TERMOSTATU)
- 5 – Kontrolka sygnalizująca pracę grzałki głównej
- 6 – Wyłącznik główny
- 7 – Pojemnik na zrębki wędzarnicze

**Cyfrowy wyświetlacz** – wyświetla bieżącą temperaturę wewnątrz urządzenia (w komorze wędzarniczej)

## 4. INSTRUKCJA EKSPLOATACJI „WĘDZARNI W200”

Obsługa wędzarni jest bardzo prosta i sprowadza się jedynie do napełnienia zbiornika w generatorze zrębkami wędzarniczymi i nastawienia temperatury wędzenia. Odpowiednią temperaturę uzyskują się dzięki grzałce głównej o mocy 1500W. Praca grzałki sygnalizowana jest poprzez lampkę kontrolną. Proces wędzenia jest uzależniony od wędzonego produktu i jego struktury. Odpowiedni smak jak również zapach wędzonych produktów uzyskuje się dzięki spalonym zrębkom wędzarniczym. Zrębki spalane są na żarniku o mocy 150W umieszczonym w generatorze dymu i podawane za pomocą spirali podajnika zrębków wędzarniczych. Temperatura spalania zrębków nie jest regulowana. Zrębki stosowane do wędzenia powinny być wielkości od 2 mm do 8 mm. Pojemność zasobnika generatora dymu wynosi ok. 3 litrów. Zużycie zrębków wynosi około 250 ml na 1 godzinę pracy generatora.

### **UWAGA: Urządzenie nie sygnalizuje wypalenie zrębków.**

Optymalne zadymienie komory uzyskuje się poprzez odpowiednie ustawienie kratki dopływu powietrza i szybra w kominie. Podczas otwierania drzwi należy wcześniej otworzyć szyber w celu uniknięcia wydobywania się dymu przez nie na zewnątrz.



## Uwagi i wskazówki

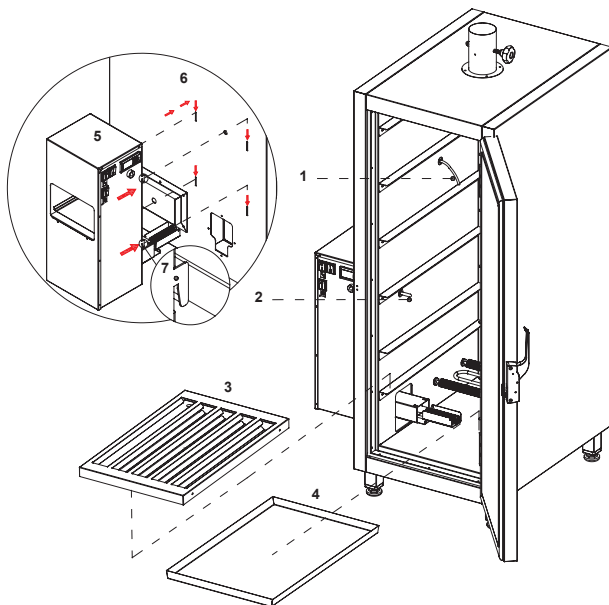
- Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną
- Wszelkie czynności konserwacyjne należy prowadzić po odłączeniu urządzenia od napięcia!
- Najpopularniejszymi i najbardziej uniwersalnymi gatunkami zrębków drewna są: olszyna, buczyna, czy dębina. Dąb raczej nie jest polecany do konserwowania drobiu czy ryb – za to idealnie koresponduje z dziczyzną i wieprzowiną, które zabarwia na brązowo. Wśród polskich wędzarzy-amatorów popularne są też drewna drzew owocowych, zwłaszcza pestkowych – wiśni, śliwy, a także jabłoni czy gruszy. Stosuje się również m.in. drewno akacji, klonu, orzecha, grabu czy wiązu. Nie każdy gatunek drewna nadaje się do wykorzystania. Przede wszystkim nie używa się drewna drzew iglastych (z wyjątkiem jałowca, ale on może być dodawany pod koniec wędzenia i w niewielkich ilościach, aby uniknąć gorzkiego smaku potraw). Przyczyną jest duży stopień ich zażywienia, przez co podczas spalania wydzielają one duże ilości sadzy, a podrobom nadają gorzki smak.
- Zasady i receptury wędzenia zawiera fachowa literatura oraz liczne portale internetowe np.: <http://wedlinydomowe.pl>

## 5. INSTRUKCJA KONSERWACJI URZĄDZENIA

Urządzenie należy utrzymywać w czystości i okresowo go serwisować.

Konserwacja urządzenia polega na czyszczeniu komory wędzarniczej, usunięciu nagromadzonego się tłuszczu i popiołu w pojemniku umieszczonym na spodzie komory, jak również w okresowym usunięciu nagaru nagromadzonego na podajniku zrębków. W celu ułatwienia konserwacji należy zdemontować generator dymu. Demontaż nie wymaga użycia narzędzi. Wykonujemy go poprzez uniesienie generatora dymu 5 do góry (wyciągając jego zaczepy 7 z obudowy wędzarni 6) i odciągnięcie od obudowy wędzarni. Montaż wykonujemy w kolejności odwrotnej.

- Urządzenie należy umyć wodą o temperaturze nieprzekraczającej 40°C z dodatkiem neutralnych środków czyszczących. Do mycia i urządzenia zabrania się stosowania środków zawierających chlor i sól różnych odmian, które niszczą warstwę ochronną i elementy składowe urządzenia (dotyczy również różnych gatunków stali nierdzewnej)! Ewentualne pozostałości klejów czy silikonu na elementach metalowych urządzenia usuwać wyłącznie benzyną ekstrakcyjną (nie dotyczy)



- Wnętrze wędzarni powinno mieć osad po wędzeniu i nie należy go szorować ani zmywać żrącymi środkami. Pojemnik, w którym zbiera się tłuszcz i popiół, należy utrzymywać w czystości, ponieważ nadmiar tłuszczu może ulec zapłonowi.



## Uwagi i wskazówki

- Wszelkie czynności konserwacyjne należy prowadzić po odłączeniu urządzenia od napięcia!
- Chronić przed uszkodzeniem lub zalaniem wodą instalację elektryczną
- Podczas mycia urządzenia zabrania się używać strumienia wody. Urządzenie należy myć przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- Nie należy stosować żadnych ostrych przedmiotów celem usuwania zabrudzeń!

- 1 – Sonda probiercza (Tryb pracy II – z dwoma czujnikami temperatury – patrz Rozdział 6 ). Przed przystąpieniem do wędzenia sondę probierczą wbić w mięso.
- 2 – Czujnik temperatury sterujący pracą grzałki głównej. Podczas eksploatacji wędzarni jak również podczas prac konserwatorskich należy uważać, aby nie uszkodzić czujnika temperatury!
- 3 – Osłona grzałki (ruszt) zbudowany z dwóch części skręconych ze sobą wkrętami.
- 4 – Pojemnik na tłuszcz i popiół
- 5 – Generator dymu
- 6 – Wycięcie w korpusie wędzarki dostosowane pod zaczepy generatora
- 7 – Zaczep generatora

## 6. INSTRUKCJA OBSŁUGI TERMOSTATU MRT-X-150



Regulator MRT-X-150 jest mikroprocesorowym regulatorem temperatury przeznaczonym do pracy w wędzarniach.

### Opis trybu pracy regulatora.

Regulator może pracować w dwóch trybach wędzenia:

- **Tryb I - z jednym czujnikiem temperatury. Przełącznikiem wyboru należy wybrać I. (Rys.3.Poz.3.)**

**Ważne!** ( W Trybie pracy I - czujnik do pomiaru temperatury w mięsie nie może znajdować się wewnątrz wędzarni).

Regulator po włączeniu będzie sterował pracą grzałki tak by temperatura wewnątrz komory wędzarniczej była utrzymana w określonych przez użytkownika parametrach temperaturowych.

**Ważne!** Użytkownik sam decyduje kiedy produkt jest już uwędzony i ręcznie wyłącza urządzenie.

Procedury: Tryb I

- W celu dokonania nastawy temperatury należy przyciskiem ▼ lub ▲ wybrać odpowiednią temperaturę następnie zatwierdzić nastawę za pomocą przycisku Set.
- W celu wyjścia z nastaw w dowolnej chwili należy nacisnąć przycisk Esc
- W celu podglądu nastawionej temperatury należy jeden raz nacisnąć przycisk ▲

- **Tryb II - z dwoma czujnikami temperatury. Przełącznikiem wyboru należy wybrać II. (Rys.3.Poz.3.)**

Przed przystąpieniem do wędzenia należy sondę probierczą wprowadzić do wnętrza komory wędzarniczej przez otwór (Rys. 1. Poz.4.) i wbić w mięso. Regulator w trybie pracy z dwoma czujnikami kontroluje cały proces wędzenia mięsa. W momencie gdy temperatura w mięsie osiągnie odpowiednią wartość, regulator samoczynnie dźwiękowo zasygnalizuje, że mięso jest już uwędzone. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis End następnie regulator sam wyłączy układ grzejny. Ponowne włączenie regulatora do trybu wędzenia możliwe jest poprzez wyłączenie i włączenie termostatu przyciskiem Set.( patrz procedury)

Procedury: Tryb II



- W celu dokonania nastawy temperatury należy przyciskiem ▼ lub ▲ wybrać odpowiednią temperaturę następnie zatwierdzić nastawę za pomocą przycisku Set.
- Po pojawieniu się na wyświetlaczu napisu End (koniec wędzenia) w celu ponownego włączenia regulatora należy : wyłączyć termostat do trybu Standby poprzez naciśnięcie przycisku Set, po pojawieniu się napisu na wyświetlaczu Std, należy ponownie nacisnąć Set.
- W celu wyjścia z nastaw w dowolnej chwili należy nacisnąć przycisk Esc
- W celu podglądu nastawionej temperatury należy jeden raz nacisnąć przycisk ▲
- W celu podglądu chwilowej temperatury sondy probierczej należy nacisnąć przycisk Esc

**Aby zmienić nastawę temperatury (nastawa fabryczna 80°C) sondy probierczej należy przy włączonym regulatorze :**

- Nacisnąć i przytrzymać przycisk Set, przez co najmniej 5s
- Na wyświetlaczu pojawi się napis AA, naciskając klawisz ▼ ustawić -11 i nacisnąć przycisk Set
- Następnie naciskając klawisz ▼ przejść do parametru PAb i nacisnąć Set.
- Po pojawieniu się napisu bA naciskając klawisz ▼ przejść do parametru C1, następnie nacisnąć Set.
- Ustawić zadaną temperaturę klawiszami ▼ ▲ , następnie zatwierdzić klawiszem Set.
- Wcisnąć kilka razy klawisz Esc wyjść z nastaw, aż do zresetowania termostatu.
- Po zresetowaniu termostatu wszystkie ustawienia zostały uaktualnione

**Alarmy:**

- **C1** – na wyświetlaczu pojawi się alarm jeżeli czujnik temperatury zostanie uszkodzony lub temperatura wewnątrz komory zostanie przekroczona poza zakres pomiarowy.
- **C3** – na wyświetlaczu pojawi się alarm jeżeli czujnik temperatury mięsa ulegnie uszkodzeniu.
- **End** – na wyświetlaczu pojawi kiedy proces wędzenia dobiegnie końca.

## 7. SERWIS I NAPRAWA USTEREK

### 7.1. Identyfikacja i naprawa usterek

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności podczas uruchamiania urządzenia lub podczas jego eksploatacji należy powrócić do tych rozdziałów instrukcji obsługi, które wyjaśniają wykonywaną operację. Ma to na celu upewnienie się, czy urządzenie jest prawidłowo obsługiwane. Jeżeli trudności występują nadal, poniższe wskazówki pomogą w ich usunięciu.

**Urządzenie nie pracuje...- Upewnić się, czy:**

- Urządzenie jest podłączone do sieci prądu elektrycznego
- Napięcie i częstotliwość w sieci są odpowiednie z tymi, jakie zaleca producent (patrz tabliczka znamionowa)
- Włączony jest wyłącznik główny
- Nastawa temperatury na termostacie jest odpowiednio ustawiona
- Termostat jest załączony i działa poprawnie:

**Urządzenie pracuje, oświetlenie nie świeci...- Upewnić się, czy:**

- Wyłącznik oświetlenia jest w pozycji załączonej
- Sprawdzić przy wyłączonym napięciu zasilania, czy nie nastąpiło przepalenie żarówki

**Termostat wyświetla C1 lub C3 zamiast temperatury: Sytuacja taka ma miejsce, jeżeli został uszkodzony czujnik regulatora temperatury wówczas mogą pojawić się następujące komunikaty:**

- C1 - na wyświetlaczu pojawi się alarm jeżeli czujnik temperatury zostanie uszkodzony lub temperatura wewnątrz komory zostanie przekroczona poza zakres pomiarowy.
- C3 – na wyświetlaczu pojawi się alarm jeżeli czujnik temperatury mięsa ulegnie uszkodzeniu.

## 7.2. Serwis IGLOO

Tel. do serwisu IGLOO: +48 (14) 662 19 56 lub +48 605 606 071

e-mail: [serwis@igloo.pl](mailto:serwis@igloo.pl)



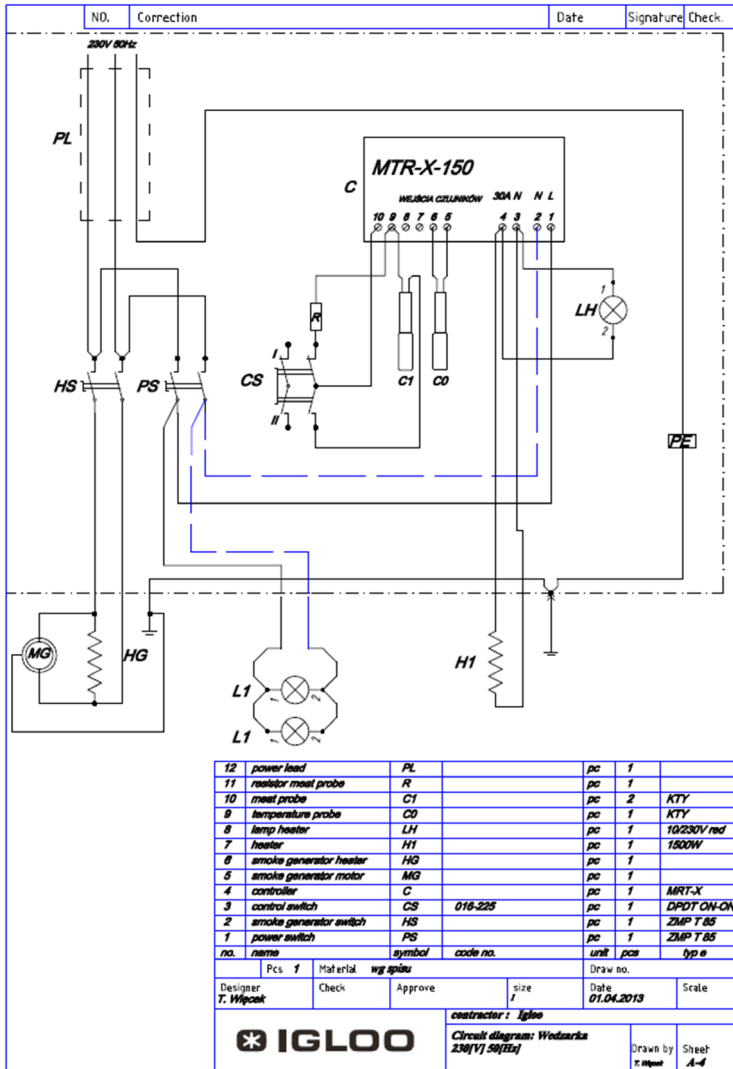
Jeśli po sprawdzeniu punktów opisanych w rozdziale 7.1 „Identyfikacja i naprawa usterek” urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z Serwisem Technicznym firmy Igloo, podając dane z tabliczki znamionowej:

- Numer seryjny (NS)
- Datę produkcji
- Typ (nazwa urządzenia) oraz
- Datę zakupu urządzenia
- Opis problemu
- Dokładny adres i numer telefonu wraz z numerem kierunkowym do Państwa



Powyższy rysunek przedstawia poglądową tabliczkę znamionową.

**8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY**



**UWAGA: W PRZYPADKU NIE ZASTOSOWANIA SIĘ DO ZASAD ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI DOTYCZĄCYCH PODŁĄCZENIA I EKSPLOATACJI URZĄDZENIA, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ODSTĄPIENIA OD OBOWIĄZKÓW GWARANTA!!!**

Informacje zawarte w tym dokumencie mogą być zmienione przez „IGLOO” bez powiadomienia użytkownika.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą się różnić od zakupionego urządzenia.

# User manual

## Smoking chamber W200

### 1. APPLIANCE CHARACTERISTIC

#### 1.1. Purpose

"W200" electric smoking chamber is an appliance designed to preserve meat, cheese, fish and cold meat with smoking. Electric smoking chamber is equipped with smoke generator. Smoking makes products gain a nice colour, beautiful smell and taste. Temperature in smoking chamber is even (is not divided into zones) and adjusted as well as stabilized by thermostat in range of: +20°C/+90°C.



Barbecue, oven and slow cooker options are not available in the "W200" model! Appliance is designed for smoking products.

#### 1.2. Appliance description

The smoking appliance is entirely made of steel. Proper temperature in the appliance is obtained by the electric heater (OH18N9) that enables using the "W200" product for a long time, owing to acidproof and rustproof properties. Work of the heater is signaled by control lamp placed on the control panel on the case of smoke generator. Applied heating system was designed to enable smoking in two modes: Mode 1 – according to the temperature sensor in smoking chamber or Mode 2 – according to the probe placed in smoked batch. Unique taste and scent of smoked products is provided by smoke from the smoke generator, coming from smoking wood chips, which are poured into special wood chips' container. Optimal smoke concentration in the chamber is acquired by proper adjustment of air intake grille (placed in a bottom part of the case, under the smoke generator) and by a damper in the chimney. Smoking chamber is equipped with 5 rows (levels) of runners with constant (non-adjustable) height. Runners are adjusted for mounting of wooden smoking rods or for preferred GN 1/1 containers. Appliance is equipped with a lower grate and a drip tray placed underneath. Appliance is available in both a fixed-mount or mobile version. The smoking appliance is equipped with full or glazed open-out door with the hinge on the right side. Smoking chamber is equipped with internal lighting.

All "IGLOO" appliances are manufactured according to modern technologies and have all the legally required certificates.

## Contents

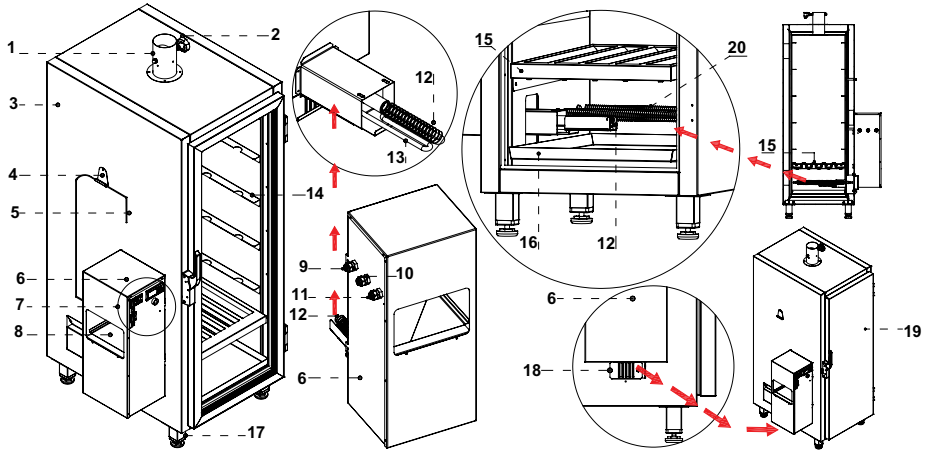
1. APPLIANCE CHARACTERISTIC	10
1.1. Purpose	10
1.2. Appliance description	10
2. TRANSPORT AND UNLOADING	12
3. ASSEMBLY INSTRUCTIONS	12
3.1. Installation site requirements	12
3.2. Connection to the electrical system	12
3.3. Preparing the appliance for commissioning	13
4. W200 SMOKING APPLIANCE INSTRUCTION OF UTILIZATION	13
5. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	14
6. USER MANUAL OF THERMOSTAT MRT-X-150	15
7. MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING	16
7.1. Identification and repair of defects	16
7.2. IGLOO Service	17
8. WIRING DIAGRAM	18

## List of Tables

Table 1 Specification	11
-----------------------	----



This marks information of particular relevance to user safety and proper operation of the appliance



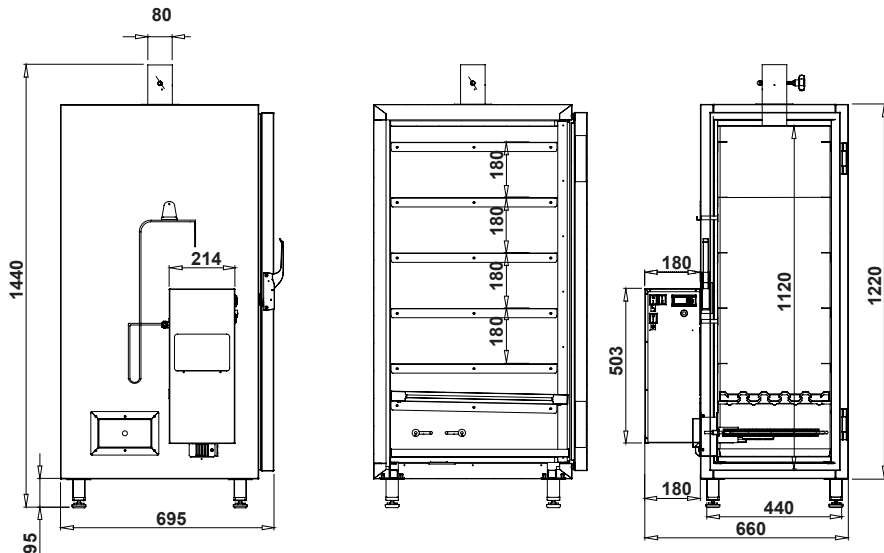
**Fig. 1 Construction of appliance**

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chimney with a baffle</li> <li>2. Damper adjusting smoke flow in the chimney</li> <li>3. External body made of stainless sheet metal</li> <li>4. Gate – the element shuttering the duct under the meat temperature sensor (If smoking appliance works in Mode 1 – the gate is shuttered and may be used as a handle for meat temperature sensor. If smoking appliance works in Mode 2 – drag the probe through the hole placed behind the gate and place in the batch inside the smoking chamber).</li> <li>5. Meat temperature sensor (test probe plunged into meat – Mode II)</li> <li>6. Smoke generator case</li> <li>7. Control panel</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Hopper for smoking wood chips</li> <li>9. Packing glands for cable glands</li> <li>12. Smoking wood chips' feeder spiral</li> <li>13. Filament for burning smoking wood chips</li> <li>14. Runners adjusted for mounting of wooden smoking rods or for preferred containers GN 1/1</li> <li>15. Grate – main heater's cover (<b>Note: When smoking process is finished, take out and clean!</b>)</li> <li>16. Fat and ash container (<b>Note: When smoking process is finished, take out and clean!</b>)</li> <li>17. Feet designed to level the appliance</li> <li>18. Air intake grille</li> <li>19. Full or glazed door</li> <li>20. Main heater</li> </ol> |
|---|--|

**Table 1 Specification**

Type of appliance	Rated voltage [V/Hz]	Rated voltage [V/Hz]	Rated lighting power [W]	Main heater's power (of smoking chamber) [W]	Usable capacity of smoking chamber [dm <sup>3</sup> ]	Smoke generator heater's power [W]	Wood chips' hopper capacity [l]	Electricity consumption [kWh/1h]
W200	230/50	7.2	50	1500	290	150	3	1.75

**Fig. 2 Dimensions of the appliance**



## 2. TRANSPORT AND UNLOADING

The manufacturer ships the unit properly secured and packed. Be careful with glass components during transport and loading/unloading of the unit. **The appliance should be transported vertically.**



The manufacturer is not responsible for the equipment that has been damaged during transportation.

## 3. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

### 3.1. Installation site requirements

The “W200” smoking appliance is not equipped with an exhaust fan, therefore some floats by the action of gravity through a chimney with a baffle placed in the upper part. Produced smoke should be discharged directly to the utility that causes the induced air draught.

The room in which the smoking appliance is placed, should be subject to general fire regulations. Appliance may be used outdoors, but it must not be exposed to precipitation and strong wind gusts. The optimal solution is operation in roofed, enclosed and airy place. Appliance must not work without supervision.

### 3.2. Connection to the electrical system

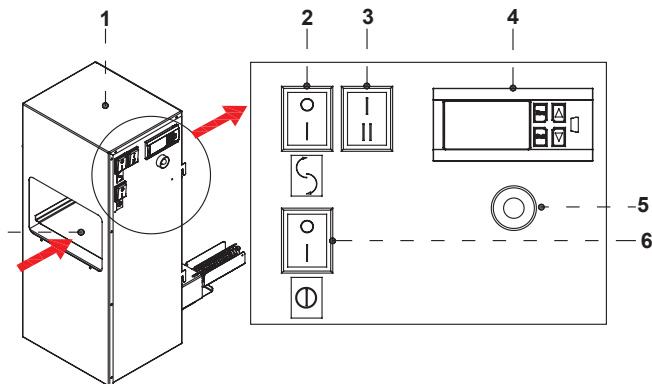
- Verify that the voltage and frequency in the network match those recommended by the manufacturer (see rating plate).
- Ensure that the cross-section of the power supply cables is suitable for the power consumption of the installed appliance.
- It is prohibited to connect the appliance via extension cables or dividers
- The appliance must be connected to a separate, properly wired electrical circuit with a plug-in socket with a protective pin (as per PBUE)
- Check the condition of the electrical equipment of the unit



The appliance may be activated only after the effectiveness of the electric shock protection system is confirmed based on the results of measurements performed in accordance with the applicable regulations!

### 3.3. Preparing the appliance for commissioning

- Unpack the unit, remove the foil and cardboard angles.
- Position the appliance on an even and sufficiently hard surface and then level it by adjusting its feet.
- Wash the unit thoroughly, wipe dry or allow to dry completely
- Insert the plug of connection cable directly in electrical outlet (connecting the appliance through extension cords or splitters is forbidden!).
- On the control panel turn on the main switch 6, which activates thermostat 4 and lighting and enables turning on heating of the main heater (in a smoking chamber). Turning on the main heater should be indicated by the operation indicating light. 5
- Choose the proper smoking mode with the button 3 (details in Chapter 6).
- Set the proper temperature on a thermostat control panel.
- Pour wood chips into the smoke generator's container. 7



**Fig. 3 Control console of the appliance**

- 1 - Smoke generator case
- 2 - Switch of the heater and screws of wood chips feeder
- 3 - Switch of smoking mode
- 4 - Thermostat panel (maintenance details in Chapter 6 – THERMOSTAT MAINTENANCE)
- 5 - Indicator of main heater's operation
- 6 - Main switch
- 7 - Smoking wood chips feeder

**Digital display** – displays current temperature inside the appliance (the smoking chamber)

## 4. „W200 SMOKING APPLIANCE” INSTRUCTION OF UTILIZATION

Utilization of the smoking appliance is very easy and comes down to filling the generator's container with smoking wood chips and setting smoking temperature. Proper temperature is obtained by main heater with power of 1500W. Heater's operation is indicated by the check lamp. Smoking process depends on the smoked product and its structure. Both proper taste and smell of smoked products are obtained by burning smoking wood chips. Wood chips are burnt on the filament with 150W power, placed in a smoke generator and fed via the feeder spiral of smoking wood chips. Wood chips burning temperature is not regulated. Wood chips used for smoking should measure from 2 mm to 8 mm. Capacity of smoke generator container should amount about 3 liters. Consumption of wood chips amounts about 250 ml per 1 hour of operation of generator.

**NOTE: Appliance does not indicate the burnout of wood chips.**

Optimal smoke concentration in the chamber is gained by proper adjustment of an air intake grille and a baffle in the chimney. While opening the door, the baffle should be opened before in order to avoid extraction of smoke outside through it.



## Notes and Tips

- Protect the electric installation against damage or water spillage.
- All maintenance activities should be carried out after the appliance is disconnected from the power supply!
- The most popular and most common kinds of wood chips are: alder, beechmast and oakwood. Oak is not recommended for poultry or fish preserving – however it is perfect for venison and pork that are turned brown by it. There are also woods of fruit trees, which are popular among Polish amateur smokers, especially drupe fruits – cherry tree, plum tree, apple tree and pear tree. Woods of acacia, maple, walnut, hornbeam and elm are used as well. Not each wood species is suitable for use. Above all conifers wood of conifer trees is not used (except for juniper, but it may be added at the end of smoking in small quantities to prevent the bitter taste of dishes). The reason is high level of resinosis that makes them emit big quantities of soot while burning and it gives dishes bitter taste.
- Rules and recipes of smoking are available in professional literature and on many websites, e.g. <http://wedlinydomowe.pl>

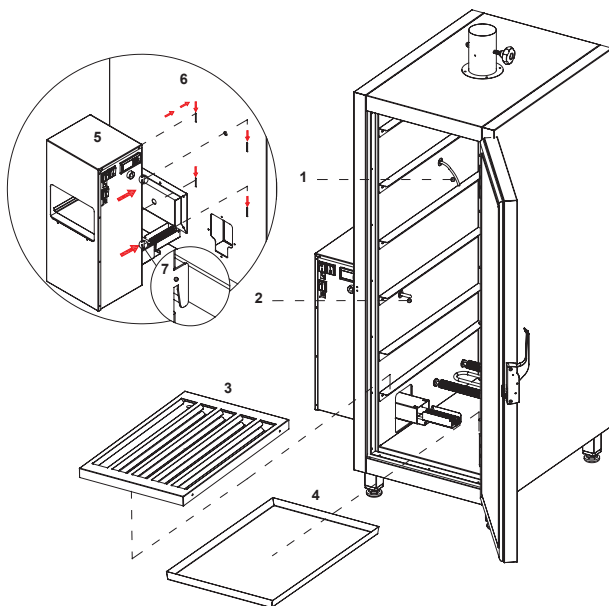
## 5. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

Keep the appliance clean and have it serviced periodically.

Maintenance of the appliance consists of cleaning a smoking chamber, removing fat and ash gathered in the tray, placed on the bottom of chamber as well as cyclic removing of carbon gathered on wood chips feeder. In order to ease the conservation, a smoke generator should be demounted. Demounting does not require tools. You can do it by lifting a smoke generator (by pulling out its hitches from the case of smoking appliance) and pulling back from the case of smoking appliance. Mounting should be done in reverse order.

- The appliance should be cleaned with water at a temperature not exceeding 40°C with the use of neutral cleaners. **It is forbidden to wash the appliance using agents containing chlorine and various variants of sodium that damage the protective layer and components of the appliance (also applies to various grades of stainless steel)!** Any possible residues of glue or silicone on the metal components of the appliance should be removed using a petroleum cleaner (does not apply)

- After smoking, the interior of smoking appliance should be covered with sediment that should not be scrubbed or cleaned with caustic agents. The container in which fat and ash are stored, should be kept clean because overflow of fat may cause firing.







## Notes and Tips

- All maintenance activities should be carried out after the appliance is disconnected from the power-supply!
- Protect the electric installation against damage or water spillage.
- **It is forbidden to use the water jets when cleaning the appliance. The appliance should be cleaned with a damp cloth.**
- Do not use any sharp objects to remove dirt!

1. Test probe (Mode II – with two temperature sensors – see Chapter 6). Before beginning smoking, a test probe should be plunged into the meat.
2. Temperature sensor controlling operation of the main heater. **During utilization of the smoking appliance as well as during maintenance works, one should be careful not to damage temperature sensor.**
3. Heater cover (grate) made of two parts joint to each other with screws.
4. Fat and ash container
5. Smoke generator
6. Cut in the body of appliance adjusted to the generator's hitches.
7. Generator's hitches.

## 6.USER MANUAL OF THERMOSTAT MRT-X-150



MRT-X-150 regular is a microprocessor temperature regulator intended for operation in smoking appliances.

### Description on regulator's mode of operation

The regulator may operate in two smoking modes:

**Mode I – with one temperature sensor Choose I with the switch (Fig. 3 Item 3)**

**Important!** (In Mode I – temperature sensor must not be placed inside the smoking appliance).

**After turning on, regulator steers the work of a heater to keep the temperature inside the smoking chamber in temperature parameters set by the user.**

**Important!** This is the user, who decides on his own when the product is already smoked and he manually turns the appliance off.

#### Procedures: Mode I

- In order to set the temperature, choose ▼ or ▲ button, then confirm the setpoint with the **Set** button.
- } In order to exit settings, press the **Esc** button in any moment.
- In order to see the set temperature, press the button once.

**Mode II – with two temperature sensors. Choose II with the switch (Fig.3.Item.3.)**

Before starting smoking, place the test probe inside the smoking chamber through the hopper (Fig. 1, Item 4) and plunge it into meat. The regulator in operation mode with two sensors controls the entire smoking process.

When the meat temperature reaches proper value, regulator will automatically indicate that meat is already smoked. End will be displayed and then the regulator will shut the heating system down. Turning the the regulator on again in the smoking mode is possible by turning thermostat off and on with the Set button. (see Procedures)

### Procedures: Mode II

- In order to set the temperature, choose ▼ or ▲ button, then confirm the setpoint with the **Set** button.
- After showing **End** on the display, to turn the regulator on again, you should: switch thermostat to the **Stand-** by mode by pressing the **Set** button, after showing **Std** on the display, press the **Set** button again.
- In order to exit settings panel, press the **Esc** button in any moment.
- In order to see the set temperature, press the button once
- In order to see the current temperature of a test probe, press **Esc** button.

### In order to change temperature setpoint (factory setpoint 80°C) of a test probe, with the regulator turned on:

- Press and hold the **Set** button for at least 5s
- There will show **AA** on the display; set -11 by pressing the ▼ button and then press **Set**
- Then, by pressing ▼ button, go to **PAb** and press **Set**
- After showing **bA**, while pressing ▼, go to **CI**, then press **Set**.
- Set the temperature with ▼ ▲ buttons, then confirm with the **Set** button.
- Exit the settings panel by pressing **Esc** several times, until thermostat resets.
- After the reset of thermostat all settings are updated.

### Alarms:

- **C1** – the alarm is displayed if a temperature sensor is damaged or temperature inside the smoking chamber is exceeded above measuring range.
- **C3** – the alarm is displayed if a temperature sensor is damaged.
- **End** – it is displayed when the process of smoking is finished

## 7.MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

### 7.1.Identification and repair of defects

If there are any difficulties upon commissioning or during use, please refer to the operating instructions that explain the operation. This is to ensure that the appliance is properly operated. If the difficulties persist, the following instructions will help in solving them.

#### The appliance is not working...- Make sure that:

- The appliance is connected to the power supply network
- The voltage and frequency in the mains are consistent with the recommendations of the manufacturer (see nameplate)
- The main switch is ON
- The temperature setting on the thermostat is set properly
- Thermostat is turned on and is operating properly:

#### The appliance is working, but the lights are off...- Make sure that:

- The lighting switch is turned ON
- Check, by voltage supply turned off, unless there was no lightbulb burnout.

#### Thermostat displays C1 or C3 instead of the temperature: The situation takes place, when the temperature regulator sensor is damaged; then the following messages may appear:

- **C1** – the alarm is displayed if the temperature sensor is damaged or the temperature inside the smoking chamber is exceeded above measuring range.
- **C3** – the alarm is displayed if the meat's temperature sensor is damaged

## 7.2. IGLOO Service

IGLOO service telephone number: +48 (14) 662 19 56 or +48 605 606 071

e-mail: [serwis@igloo.pl](mailto:serwis@igloo.pl)



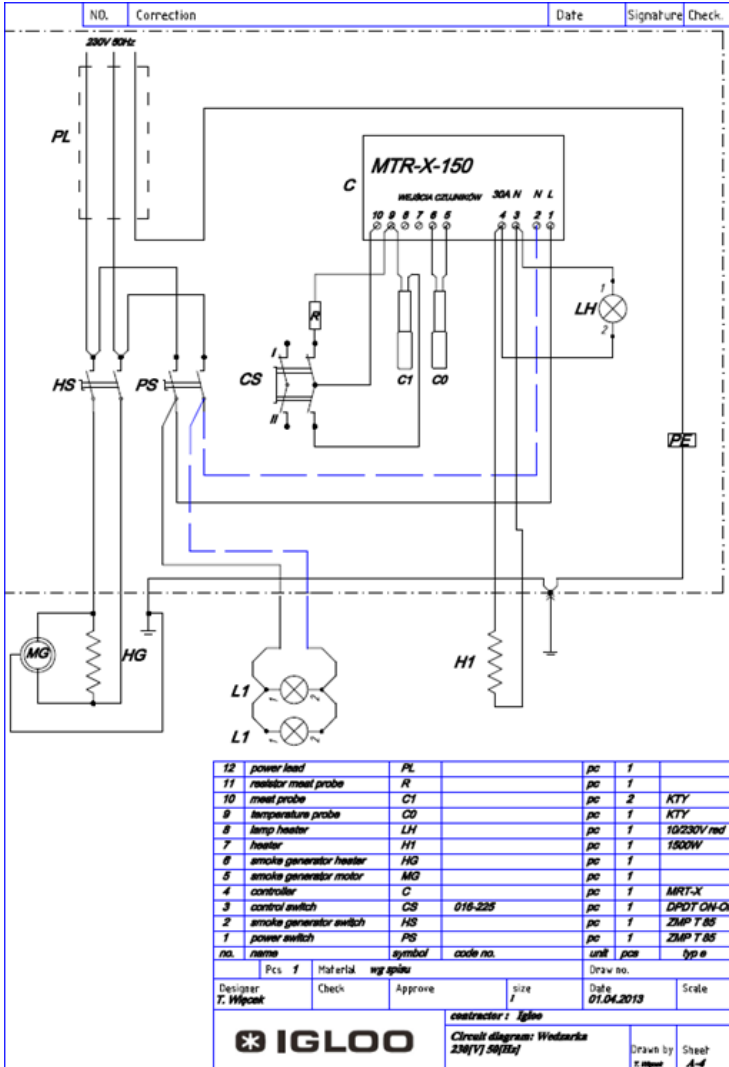
If after checking all points described in chapters 7.1 „Identification and repair of defects” the appliance still is not operating properly, please contact the Igloo’s support service and provide data from the nameplate:

- Serial number (SN)
- Production date
- Type (appliance name)
- and Date of purchase
- Description of the problem
- Exact address and phone number, including your area code



The above figure shows the nameplate.

8. WIRING DIAGRAM



**NOTE: IN CASE OF NON-OBSERVANCE OF THE RULES CONTAINED HEREIN AS REGARDS THE CONNECTION AND OPERATION OF THE APPLIANCE, THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CANCEL THE GUARANTEE!!!**

“IGLOO” may modify the information contained in this document without notifying the user. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

Pictures and drawings herein are for illustration purposes only and may vary from purchased equipment