

BROWIN

- PL INSTRUKCJA MONTAŻU - MODUŁOWE WĘDZARNIE
- EN ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MODULAR SMOKEHOUSES
- DE MONTAGEANLEITUNG - MODULARE RÄUCHERHÄUSER
- FR INSTRUCTIONS DE MONTAGE - FUMOIRS MODULAIRES



*zdjęcie poglądowe wędzarni wraz z przykładowym zestawem dedykowanych modułów



- INSTRUKCJA MONTAŻU - MODUŁOWE WĘDZARNIE

UWAGA!

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się i stosowanie w całości do zaleceń niniejszej instrukcji obsługi.

UWAGA!

Każda inna forma wykorzystania i użytkowania urządzenia niezgodna z formą opisaną w treści niniejszej instrukcji obsługi jest zabroniona.

UWAGA!

Po zamontowaniu dedykowanych modułów urządzenie zasilane jest niebezpiecznym dla życia napięciem 230 V.

1. Informacje ogólne

Ogrodowe drewniane wędzarnie dragON o różnych pojemnościach, wraz z dedykowanymi do nich modułami i akcesoriami zapewnią Ci możliwość profesjonalnego i komfortowego **wędzenia na zimno, na ciepło i na gorąco, a także suszenia, podgrzewania lub podpiekania** artykułów spożywczych. Każdy z tych nowoczesnych i uniwersalnych zestawów pozwoli Ci samodzielnie przygotować wędzoną szynkę, łososa wędzonego na zimno, sery oraz inne wyroby o niepowtarzalnym aromacie i smaku. Wybierając elektryczną wędzarnię dragON, wybierasz wysoką jakość, komfort użytkowania i doskonałe efekty kulinarne za każdym razem. Dostosuj proces wędzenia do swoich potrzeb, dokładnie osuszaj produkty, wędź równomiernie i bez wysiłku.

Wędzarnia o pojemności 200 L pomieści (licząc produkty średniej wielkości) ok. 16 szynek lub 18 porcji schabu albo boczku, lub 40 połówkowiczek albo pstrągów, lub 36 pęt kielbasy. Wysokość komory jest idealna do wędzenia długich kielbas i długich ryb.

Jedna wędzarnia – wiele możliwości! Używając wędzarni dragON z dedykowanymi modułami zyskujesz m.in. idealne rozprowadzanie ciepła w całej przestrzeni komory, a to sprawia, że proces wędzenia staje się dużo szybszy i efektywniejszy. Z kolei innowacyjny generator dymu umożliwia wykorzystanie wszystkich walorów wędzenia z użyciem zrębków wędzarniczych. Sterownik umożliwia kontrolowanie procesów i zarządzanie opcjami wędzenia (w wersji Wi-Fi także poprzez aplikację Browin Control).

2. Bezpieczeństwo

Zanim zaczniesz używać wędzarni, zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa montażu i użytkowania oraz ilustracjami i danymi technicznymi dostarczonymi wraz niniejszym urządzeniem. Dotyczy to także modułów będących w zestawie z wędzarnią. Nieprzestrzeganie tych zaleceń może stać się przyczyną porażenia prądem elektrycznym, pożaru i/lub poważnych obrażeń ciała.

Bezpieczeństwo w miejscu użytkowania wędzarni z modułami

UWAGA: używać tylko na zewnątrz budynku pod zadaszeniem / wiatą.

- **Zabrania się narażania urządzenia na oddziaływanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, śnieg, nadmierne nasłonecznienie itp.**
- **Miejsce użytkowania należy utrzymywać w czystości.** Nieporządek sprzyja wypadkom. Zabrania się pozostawiania urządzenia bez nadzoru.
- **Urządzenia nie należy używać w pobliżu łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów.**
- **Należy zachować szczególną ostrożność przy wykonywaniu czynności wewnątrz komory wędzarniczej w bliskim sąsiedztwie grzałki i elementów gorących.** Bezpośredni kontakt bez odpowiedniego zabezpieczenia grozi poparzeniem.
- **Zakazuje się obsługi urządzenia bez użycia odpowiednich środków ochrony indywidualnej.**
- **Podczas użytkowania urządzenia należy zwracać uwagę na to, aby dzieci i inne osoby postronne nie znajdowały się zbyt blisko gorących elementów zewnętrznych, np. generatora dymu.**
- **Zabrania się obsługi urządzenia przez osoby niepełnoletnie oraz osoby dorosłe o ograniczonych zdolnościach zdrowotnych.**

- **Należy unikać nienaturalnych pozycji pracy urządzenia. Należy dbać o stabilne usytuowanie urządzenia.**
- **Nie przenoś urządzenia podczas pracy.** Zawsze pozwól wędzarni elektrycznej całkowicie ostygnąć przed przenoszeniem i przygotowaniem do przechowywania.
- **Wszelkie czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzone, gdy urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.**

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa pracy z urządzeniami elektrycznymi znajdziesz w instrukcji dołączonej do modułów.

Zapoznaj się z zaleceniami dotyczącymi ogólnego bezpieczeństwa produktów GPSR, dostępnymi pod adresem: https://browin.pl/static/download/gpsr_pl.pdf

Prace montażowe należy prowadzić z pomocą drugiej osoby – ze względu na spore gabaryty i wagę wędzarni, a także by ułatwić montaż modułów. Wędzarnię należy przenosić w min. 2 osoby.

3. Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy

Główne elementy wędzarni:

- stelaż metalowy
- drewniana komora wędzarnicza z drzwiczkami z rygłem
- drewniany otwieralny dach z kominkiem, listwami wykończeniowymi i stalowym szybrem
- belki do zawieszania produktów(zależnie od modelu wędzarni drewniane lub stalowe)

Opcjonalnie w komplecie zestaw wkrętów montażowych i innych elementów (jak zawiasy dachowe) – zależnie od modelu wędzarni.

W zestawie z wędzarnią znajdują się również **haki i zрэbki wędzarnicze**.

W bocznej ścianie drewnianej komory wykonane są otwory służące do zamontowania generatora dymu dragON JET.

Do wędzarni dedykowane są moduły dragON:

- **Moduł generatora dymu z linii dragON Jet**
- **Moduł grzałki oraz Moduł termika i termopary**
- **Moduł sterownika cyfrowego lub Wi-Fi**

Do każdego modułu dołączony jest zestaw elementów montażowych. Moduły mają osobne opakowania.

Zalecenia dotyczące montażu i bezpiecznego użytkowania każdego z tych modułów znajdują się w osobnych instrukcjach dołączonych poszczególnych produktów.

Korzystanie z wędzarni z modułami wymaga wcześniejszego zapoznania się z instrukcjami montażu i obsługi tych modułów oraz przestrzegania szczegółowych zaleceń podanych w tych instrukcjach.

Wszystkie instrukcje należy zachować i przechowywać w dostępnym miejscu.

Uwaga: Przed montażem modułów zalecamy zabezpieczyć zewnętrzną powierzchnię komory wędzarni olejem jadalnym lub naturalnym impregnatem, np. olejem lnianym.

Montaż wędzarni (bez modułów):

- I. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.
Zależnie od modelu wędzarni mogą być potrzebne narzędzia takie jak wkrętarka i śrubokręt krzyżakowy.
- II. Montaż korpusu wędzarni
 - Wyjmij z opakowania wszystkie elementy, także te spakowane do wnętrza wędzarni.

- Drewnianą komorę ustaw na metalowym stelażu.
- Zamontuj dach – opcjonalnie, jeśli wymaga tego konstrukcja danego modelu:

Dach połóż na płaskim podłożu i odwróć wewnętrzną stroną do góry. Odrysuj kontur podstawy kominka w miejscu wyfrezowanego w daszku otworu tak, aby oznaczyć miejsce mocowania kominka. Od spodu daszku, w obrysie kominka wkręć 2 wkręty w taki sposób, aby ich czubki nieco wystawały poza daszek. Odwróć daszek, nałóż kominek i dociskając go dokręć wkręty. Dach umieść na komorze. Do przedniej oraz tylnej krawędzi dachu dokręć listwy, używając 2 wkrętów na każdą listwę. Listwy te stanowią jedynie element dekoracyjny. Daszek możesz przymocować do komory wędzarni za pomocą zawiasów mocowanych wkrętami, najlepiej w równych odstępach od brzegu komory (ok. 2 cm). Środkowy otwór w zawiasie pozostaw pusty – w celu uniknięcia rozwarstwienia drewna.

III. Przy montażu dedykowanych modułów z linii dragON postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do tych modułów.

Miejsce ustawienia wędzarni powinno znajdować się na zewnątrz budynku oraz być zadaszone. Powinno również zapewniać zasilanie energią elektryczną z uziemieniem.

Wędzarnia powinna być ustawiona na stabilnym podłożu. Ze względu na moduły – instalację elektryczną oraz nagrzewające się elementy należy z dużą starannością dobrać jak najbardziej płaskie, trudnopalne podłoże, aby nie wystąpiło ryzyko przewrócenia się urządzenia i spowodowania pożaru.

Obsługa:

1. Przed przystąpieniem do procesu wędzenia jakichkolwiek produktów spożywczych opróżnij drewnianą komorę wędzarni z zabezpieczeń transportowych,
2. Dokonaj “wypalenia” wędzarni. Proces ten powinien potrwać około 30 minut przy zamkniętych drzwiczkach, a przeprowadza się go w celu spalenia wszelkich pozostałości produkcyjnych.

“Wypalenia” / uruchomienia wędzarni elektrycznej ogrodowej drewnianej dokonaj zgodnie z procedurą opisaną w instrukcjach modułów używanych w tym procesie. **NIE wykonuj wypalania w pomieszczeniu, proces ten MUSI być wykonywany na zewnątrz.**

- W modelach wędzarni z kominkiem przez rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że kominek jest w pełni drożny.
- Przygotowując wsad **nie przeciążaj wędzarni nadmierną ilością produktów** do uwędzenia za jednym razem.

Bardzo duże ilości wsadu mogą uwięzić ciepło, wydłużyć czas i spowodować nierównomierne wędzenie. Pozostaw przestrzeń między produktami, aby zapewnić prawidłowy obieg ciepła. Zachowanie odpowiedniej separacji produktów ułatwi jednoczesne wędzenie różnego rodzaju produktów: mięsa, ryb czy serów.

Pamiętaj, że bardzo niskie temperatury mogą wydłużyć czas wędzenia.

UWAGA! Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Pamiętaj, aby podczas czynności wykonywanych wewnątrz rozgrzanej wędzarni zabezpieczyć dłonie rękawicami ochronnymi odpornymi na wysoką temperaturę.

4. Czyszczenie i konserwacja

Czyść wędzarnię po każdym użyciu, przedłuż to życie wędzarni oraz zapobiegnie powstawaniu pleśni i rdzy.

Czyszczenie wędzarni zacznij od odłączenia jej od zasilania.

Wyczyść zewnętrzną powierzchnię drewnianej komory. W celu utrzymania prawidłowego funkcjonowania wędzarni zaleca się czyszczenie także jej wnętrza. Moką ścierką usuń pozostałości brudu na dnie wędzarni. Nie zaleca się użycia żadnej chemii do czyszczenia drewna we wnętrzu wędzarni.

Do czyszczenia elementów metalowych najlepiej zastosuj specjalistyczny, bardzo skuteczny *Płyn do czyszczenia wędzarni* marki Browin.

Poszczególne moduły zamontowane w/w wędzarni wyczyść zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcjach ich użytkowania.

Przebarwienia drewna powstające podczas wędzenia są wynikiem naturalnych procesów.

Przechowywanie: Po użyciu i oczyszczeniu przechowuj wędzarnię w suchym, zadaszonym miejscu, odpowiednim także w zakresie bezpieczeństwa związanego z zamontowanymi modułami elektrycznymi.

5. Dane techniczne

By uzyskać więcej informacji o poszczególnych modelach wędzarni dragON (w tym danych technicznych):

- wejdź na stronę www.browin.pl i zapoznaj się z ofertą w zakładce Wędzarnictwo
- zeskanuj poniższy kod QR:



- ASSEMBLY INSTRUCTIONS – MODULAR SMOKEHOUSES

ATTENTION!

In order to ensure safe operation of the device, please read carefully and follow the recommendations of this user manual in their entirety.

ATTENTION!

Any other form of use and operation of the device that is not in accordance with the form described in the content of this user manual is prohibited.

ATTENTION!

After installing dedicated modules, the device is powered by a life-threatening voltage of 230 V.

1. General information

DragON garden wooden smokehouses with different capacities, together with dedicated modules and accessories, will provide you with the possibility of professional and comfortable cold, warm and hot smoking, as well as drying, heating or baking food products. Each of these modern and universal sets will allow you to independently prepare smoked ham, cold-smoked salmon, cheeses and other products with a unique aroma and taste. By choosing the dragON electric smokehouse, you choose high quality, comfort of use and excellent culinary effects every time. Adjust the smoking process to your needs, dry your products thoroughly, smoke evenly and effortlessly.

The 200 L smokehouse will hold (counting medium-sized products) approx. 16 hams or 18 portions of pork loin or bacon, or 40 tenderloins or trouts, or 36 sausage loops. The height of the chamber is ideal for smoking long sausages and long fish.

One smokehouse - many possibilities! By using the dragON smokehouse with dedicated modules, you gain, among other things, ideal heat distribution throughout the entire space of the chamber, which makes the smoking process much faster and more effective. In turn, the innovative smoke generator allows you to use all the advantages of smoking using smoking chips. The controller allows you to control processes and manage smoking options (in the Wi-Fi version also via the Browin Control application).

2. Safety

Before you start using the smokehouse, read all warnings and safety instructions for assembly and use, as well as the illustrations and technical data supplied with this device. This also applies to the modules included with the smokehouse. Failure to follow these instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

Safety in the place of use of the smokehouse with modules

CAUTION: use only outdoors under a roof/shelter.

- Do not expose the device to weather conditions such as rain, snow, excessive sunlight, etc.
- Keep the place of use clean. Clutter encourages accidents. Do not leave the device unattended.
- Do not use the device near flammable liquids, gases or dust.
- Exercise particular caution when performing activities inside the smoking chamber in close proximity to the heater and hot elements. Direct contact without appropriate protection may result in burns.
- It is forbidden to operate the device without using appropriate personal protective equipment.
- When using the device, make sure that children and other bystanders are not too close to hot external elements, e.g. the smoke generator.
- It is forbidden for minors and adults with limited health abilities to operate the device.
- Avoid unnatural working positions of the device. Make sure that the device is in a stable position.
- Do not move the device during operation. Always allow the electric smoker to cool down completely before moving and preparing it for storage.
- All maintenance activities must be carried out when the device is disconnected from the power source.

You will find safety instructions for working with electrical devices in the instructions included with the modules.

Read the recommendations regarding the general safety of GPSR products, available at: <https://browin.com/gpsr>

Assembly work should be carried out with the help of a second person - due to the large dimensions and weight of the smokehouse, and also to facilitate the assembly of modules. The smokehouse should be carried by at least 2 people.

3. Assembly and preparation of the device for work

Main elements of the smokehouse:

- metal frame
- wooden smoking chamber with a door with a latch
- wooden opening roof with a chimney, finishing strips and a steel damper
- beams for hanging products (depending on the smokehouse model, wooden or steel)

Optionally, a set of assembly screws and other elements (such as roof hinges) is included - depending on the smokehouse model.

The set also includes hooks and smoking chips.

The side wall of the wooden chamber has holes for mounting the dragON JET smoke generator.

The following dragON modules are dedicated to the smokehouse:

- Smoke generator module from the dragON Jet line
- Heater module and Thermal and thermocouple module
- Digital or Wi-Fi controller module

A set of mounting elements is included with each module. The modules have separate packaging.

Recommendations for the assembly and safe use of each of these modules can be found in separate instructions included with the individual products.

Using the smokehouse with modules requires prior familiarization with the assembly and operation instructions for these modules and compliance with the detailed recommendations provided in these instructions.

All instructions should be retained and kept in an accessible place.

Note: Before assembling the modules, we recommend protecting the outer surface of the smokehouse chamber with edible oil or a natural impregnant, e.g. linseed oil.

Assembling the smokehouse (without modules):

I. Prepare the workplace and tools.

Depending on the smokehouse model, you may need tools such as a screwdriver and a Phillips screwdriver.

II. Assembling the smokehouse body

- Remove all elements from the packaging, including those packed inside the smokehouse.
- Place the wooden chamber on a metal frame.
- Install the roof – optionally, if the design of the given model requires it:

Place the roof on a flat surface and turn it inside out. Draw the outline of the base of the fireplace at the location of the milled hole in the roof to mark the place where the fireplace is attached. From the bottom of the roof, in the outline of the fireplace, screw in 2 screws so that their tips protrude slightly beyond the roof. Turn the roof over, put on the fireplace and tighten the screws while pressing it. Place the roof on the chamber. Screw the slats to the front and rear edges of the roof, using 2 screws for each slat. These slats are only a decorative element. You can attach the roof to the smokehouse chamber using hinges fastened with screws, preferably at equal distances from the edge of the chamber (approx. 2 cm). Leave the middle hole in the hinge empty - to avoid splitting the wood.

III. When installing dedicated modules from the dragON line, follow the instructions included with these modules.

The place where the smokehouse is set up should be outside the building and covered. It should also provide electricity supply with grounding.

The smokehouse should be set up on a stable surface. Due to the modules - electrical installation and heating elements, the most flat, flame-retardant surface should be selected with great care to avoid the risk of the device tipping over and causing a fire.

Operation:

1. Before starting the process of smoking any food products, empty the wooden smokehouse chamber of transport protection,
2. "Burn out" the smokehouse. This process should take about 30 minutes with the door closed and is done to burn off any production residue.

"Fire out" / start up the electric garden wooden smoker according to the procedure described in the instructions for the modules used in this process. DO NOT burn out indoors, this process MUST be done outdoors.

- In smoker models with a fireplace, make sure the fireplace is fully open before starting smoking.
- When preparing the load, do not overload the smoker with too many products to be smoked at once.

Very large amounts of load can trap heat, extend the time and cause uneven smoking. Leave space between products to ensure proper heat circulation. Maintaining proper product separation will make it easier to smoke different types of products at the same time: meat, fish or cheese.

Remember that very low temperatures can extend the smoking time.

CAUTION! Do not leave the device unattended.

Remember to protect your hands with heat-resistant gloves when working inside a heated smokehouse.

4. Cleaning and maintenance

Clean the smokehouse after each use, this will extend the life of the smokehouse and prevent mold and rust. Start cleaning the smokehouse by disconnecting it from the power supply.

Clean the outer surface of the wooden chamber. In order to maintain the proper functioning of the smokehouse, it is recommended to clean its interior as well. Use a wet cloth to remove any remaining dirt from the bottom of the smokehouse. It is not recommended to use any chemicals to clean the wood inside the smokehouse.

To clean metal elements, it is best to use a specialist, highly effective Browin Smokehouse Cleaning Fluid. Clean the individual modules mounted in/on the smokehouse according to the recommendations given in the instructions for their use.

Wood discoloration that occurs during smoking is the result of natural processes.

Storage: After use and cleaning, store the smokehouse in a dry, covered place, also suitable in terms of safety related to the mounted electrical modules.

5. Technical data

To obtain more information about individual models of the dragON smokehouse (including technical data):

- visit www.browin.pl and see the offer in the Smoking tab

or

- scan the QR code below:



- MONTAGEANLEITUNG - MODULARE RÄUCHERHÄUSER

ACHTUNG!

Um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch und befolgen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch.

ACHTUNG!

Jede andere Form der Nutzung und Verwendung des Gerätes, die nicht der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen entspricht, ist untersagt.

ACHTUNG!

Nach dem Einbau entsprechender Module wird das Gerät mit einer lebensgefährlichen Spannung von 230 V versorgt.

1. Allgemeines

Die hölzernen Gartenräucheröfen von DragON mit unterschiedlichen Kapazitäten, bieten Ihnen zusammen mit den entsprechenden Modulen und Zubehörteilen die Möglichkeit zum professionellen und bequemen Kalt-, Warm- und Heißräuchern sowie zum Trocknen, Erhitzen oder Backen von Lebensmitteln. Mit jedem dieser modernen und universellen Sets können Sie Ihren eigenen geräucherten Schinken, kaltgeräucherten Lachs, Käse und andere Produkte mit einzigartigem Aroma und Geschmack zubereiten. Mit der Wahl des elektrischen Räucherofens von dragON entscheiden Sie sich jedes Mal für hohe Qualität, Bedienkomfort und hervorragende kulinarische Ergebnisse. Passen Sie den Räuchervorgang Ihren Bedürfnissen an, trocknen Sie Ihre Produkte gründlich, räuchern Sie gleichmäßig und mühelos.

In eine Räucherammer mit 200 Litern Fassungsvermögen passen (bei mittelgroßen Produkten) etwa 16 Schinken, 18 Portionen Schweinelende oder Speck, 40 Filetstücke Forellen oder 36 Wurstringe. Die Kammerhöhe ist ideal zum Räuchern von langen Würsten und langen Fischen.

Eine Räucherei – viele Möglichkeiten! Durch die Verwendung der dragON-Räucherei mit dedizierten Modulen erhalten Sie unter anderem: perfekte Wärmeverteilung im gesamten Kammerraum, was den Räuchervorgang viel schneller und effektiver macht. Der innovative Rauchgenerator wiederum ermöglicht es Ihnen, alle Vorteile des Räucherns mit Räucherchips zu nutzen. Über den Controller können Sie Prozesse steuern und Räucheroptionen verwalten (in der Wi-Fi-Version auch über die Anwendung Browin Control).

2. Sicherheit

Lesen Sie vor der Verwendung des Smokers alle Warnungen und Sicherheitshinweise bezüglich Montage und Verwendung sowie die diesem Gerät beiliegenden Abbildungen und Spezifikationen. Dies gilt auch für im Lieferumfang der Räucherammer enthaltene Module. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen führen.

Sicherheit am Einsatzort der Räucherei mit Modulen

HINWEIS: Nur im Freien unter einem Dach/Unterstand verwenden.

- **Es ist verboten, das Gerät Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, übermäßiger Sonneneinstrahlung usw. auszusetzen.**
- **Der Einsatzort muss sauber gehalten werden. Unordnung begünstigt Unfälle. Es ist verboten, das Gerät unbeaufsichtigt zu lassen.**
- **Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub.**
- **Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie innerhalb der Räucherammer in unmittelbarer Nähe des Heizgeräts und der heißen Elemente Tätigkeiten durchführen. Direkter Kontakt ohne entsprechenden Schutz kann zu Verbrennungen führen.**
- **Der Betrieb des Gerätes ohne entsprechende persönliche Schutzausrüstung ist verboten.**
- **Achten Sie beim Betrieb des Gerätes darauf, dass sich Kinder und andere Personen nicht in der Nähe heißer Außenteile, wie z. B. des Nebelgenerators, aufhalten.**
- **Das Gerät darf nicht von Minderjährigen oder Erwachsenen mit eingeschränkter Gesundheit bedient werden.**
- **Vermeiden Sie unnatürliche Arbeitspositionen des Gerätes. Achten Sie dabei auf einen sicheren Stand des Gerätes.**
- **Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist. Lassen Sie Ihren Elektro-Smoker immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn transportieren und für die Lagerung vorbereiten.**
- **Sämtliche Wartungsarbeiten müssen bei von der Stromquelle getrenntem Gerät durchgeführt werden.**

Sicherheitshinweise im Umgang mit elektrischen Geräten entnehmen Sie bitte der den Modulen beiliegenden Anleitung.

Bitte lesen Sie die allgemeinen Sicherheitsempfehlungen für GPSR-Produkte unter: <https://browin.com/gpsr>

Aufgrund der großen Abmessungen und des Gewichts der Räucherammer sowie um den Zusammenbau der Module zu erleichtern, sollten die Montagearbeiten mithilfe einer zweiten Person durchgeführt werden. Die Räucherammer sollte mindestens 2 Personen.

3. Installation und Vorbereitung des Gerätes für den Betrieb

Hauptelemente der Räucherei:

- Metallrahmen
- Räucherammer aus Holz mit einer Tür mit Riegel
- Holz-Öffnungsdach mit Kamin, Abschlussleisten und Stahlklappe

- Balken zum Aufhängen von Produkten (Holz oder Stahl, je nach Räucherkamermodell)

Optional sind im Set ein Satz Befestigungsschrauben und weitere Elemente (wie beispielsweise Dachscharniere) enthalten – je nach Räucherofenmodell.

Im Räucherofen-Set sind außerdem Haken und Räucherspäne enthalten.

Zur Befestigung des dragON JET Rauchgenerators sind in der Seitenwand der Holzkammer Löcher vorhanden.

Die dragON-Module sind für die Räucherei bestimmt:

- Rauchgeneratormodul aus der dragON Jet-Reihe
- Heizmodul und Thermo- und Thermoelementmodul
- Digitales oder Wi-Fi-Controller-Modul

Jedem Modul liegt ein Satz Befestigungselemente bei. Die Module haben eine separate Verpackung.

Empfehlungen zur Installation und sicheren Verwendung jedes dieser Module finden Sie in den separaten Anleitungen, die den einzelnen Produkten beiliegen.

Die Nutzung der Räucherkamer mit Modulen setzt die vorherige Kenntnisnahme der Montage- und Betriebsanleitung dieser Module sowie die Einhaltung der darin enthaltenen ausführlichen Empfehlungen voraus. Bitte bewahren Sie alle Anleitungen gut auf und bewahren Sie diese gut zugänglich auf.

Hinweis: Vor dem Einbau der Module empfehlen wir die Außenfläche der Räucherkamer mit Speiseöl oder einer natürlichen Imprägnierung, zB Leinöl, zu schützen.

Räucherkamer-Montage (ohne Module):

I. Bereiten Sie Ihren Arbeitsbereich und Ihre Werkzeuge vor.

Je nach Räucherofen-Modell benötigen Sie Werkzeuge wie beispielsweise einen Schraubendreher und einen Kreuzschlitzschraubendreher.

II. Räucherkamerkörpermontage

- Nehmen Sie sämtliche Artikel aus der Verpackung, auch jene, die im Räucherofen verpackt sind.
- Stellen Sie die Holzkammer auf einen Metallrahmen.
- Dach montieren – optional, falls die Bauform des Modells dies erfordert:

Legen Sie das Dach auf eine flache Fläche und drehen Sie es um. Zeichnen Sie an der Stelle der Ausfräsung im Dach den Umriss des Kaminsockels ein und markieren Sie so die Stelle, an der der Kamin befestigt werden soll. Von der Unterseite des Daches aus, entlang der Kaminkontur, schrauben Sie 2 Schrauben so ein, dass deren Spitzen etwas über das Dach hinausragen. Das Dach umdrehen, den Schornstein aufsetzen und unter Festziehen der Schrauben andrücken. Setzen Sie das Dach auf die Kammer. Befestigen Sie die Latten mit jeweils 2 Schrauben an der Vorder- und Hinterkante des Daches. Diese Streifen dienen lediglich als dekoratives Element. Das Dach können Sie mittels Scharnieren, die Sie mit Schrauben befestigen, am besten in gleichmäßigen Abständen vom Kammerrand (ca. 2 cm), an der Räucherkamer befestigen. Lassen Sie das mittlere Loch im Scharnier frei, um ein Splintern des Holzes zu vermeiden.

III. Befolgen Sie bei der Installation dedizierter Module aus der dragON-Reihe die diesen Modulen beiliegenden Anweisungen.

Der Aufstellungsort der Räucherkamer sollte außerhalb des Gebäudes und überdacht sein. Außerdem sollte eine elektrische Stromversorgung mit Erdung bereitgestellt werden.

Die Räucherkamer sollte auf einer stabilen Oberfläche aufgestellt werden. Aufgrund der Module – Elektroinstallation und Heizelemente – muss unbedingt auf die Wahl einer möglichst ebenen und schwer entflammaren Oberfläche geachtet werden, um ein Umkippen des Gerätes und damit eine Brandgefahr zu vermeiden.

Service:

1. Bevor Sie mit dem Räuchern von Lebensmitteln beginnen, entleeren Sie die Transportsicherungen aus der hölzernen Räucherammer,
2. Räucherammer „abbrennen“. Dieser Vorgang sollte bei geschlossener Tür etwa 30 Minuten dauern und dient dem Verbrennen eventueller Produktionsrückstände.

Das „Ausbrennen“ bzw. Inbetriebnehmen der elektrischen Gartenräucheranlage aus Holz erfolgt gemäß der in der Anleitung der dabei verwendeten Module beschriebenen Vorgehensweise. NICHT im Innenbereich verbrennen, dieser Vorgang MUSS im Freien durchgeführt werden.

- Stellen Sie bei Räucherofenmodellen mit Kamin sicher, dass der Kamin vollständig geöffnet ist, bevor Sie mit dem Räuchern beginnen.
- Überladen Sie die Räucherammer beim Vorbereiten der Charge nicht mit einer zu großen Menge an auf einmal zu räuchernden Produkten.

Sehr große Mengen können die Hitze stauen, die Garzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Räuchern führen. Lassen Sie zwischen den Produkten Platz, um eine ordnungsgemäße Wärmezirkulation zu gewährleisten. Durch die ordnungsgemäße Produkttrennung können Sie verschiedene Produktarten leichter räuchern: Fleisch, Fisch oder Käse.

Bedenken Sie, dass sehr niedrige Temperaturen die Räucherzeit verlängern können.

ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Denken Sie daran, Ihre Hände mit hitzebeständigen Handschuhen zu schützen, wenn Sie Tätigkeiten in einer beheizten Räucherammer durchführen.

4. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie Ihren Smoker nach jedem Gebrauch. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Smokers und verhindern Schimmel und Rost.

Um Ihren Smoker zu reinigen, trennen Sie ihn zunächst von der Stromversorgung.

Reinigen Sie die Außenseite der Holzkammer. Um die einwandfreie Funktion der Räucherammer aufrechtzuerhalten, empfiehlt es sich, diese auch innen zu reinigen. Entfernen Sie mit einem feuchten Tuch alle Schmutzreste vom Boden der Räucherammer. Es wird nicht empfohlen, zum Reinigen des Holzes im Räucherofen Chemikalien zu verwenden. Zum Reinigen von Metallelementen verwenden Sie am besten die spezielle, hochwirksame Räucherammer-Reinigungsflüssigkeit von Browin.

Reinigen Sie die einzelnen im/am Räucherofen eingebauten Module entsprechend den Empfehlungen in der Gebrauchsanweisung.

Die beim Räuchern auftretende Holzverfärbung ist das Ergebnis natürlicher Prozesse.

Lagerung: Nach Gebrauch und Reinigung den Smoker an einem trockenen, überdachten Ort lagern, auch zur Sicherheit der verbauten elektrischen Module geeignet.

5. Technische Daten

Weitere Informationen zu den einzelnen dragON Räucherofen-Modellen (inkl. technischer Daten):

- Gehen Sie zu www.browin.pl und sehen Sie sich das Angebot auf der Registerkarte „Rauchen“ an oder
- scannen Sie den QR-Code unten:



- INSTRUCTIONS DE MONTAGE - FUMOIRS MODULAIRES

ATTENTION!

Pour garantir un fonctionnement sûr de l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions et suivre toutes les instructions de ce manuel.

ATTENTION!

Toute autre forme d'utilisation et d'exploitation de l'appareil non conforme à la forme décrite dans ce manuel d'utilisation est interdite.

ATTENTION!

Après l'installation de modules dédiés, l'appareil est alimenté par une tension dangereuse de 230 V.

1. Informations générales

Les fumoirs de jardin en bois DragON d'une de différentes capacités, associés à des modules et accessoires dédiés, vous offriront la possibilité de fumer à froid, tiède et chaud de manière professionnelle et confortable, ainsi que de sécher, de chauffer ou de cuire des produits alimentaires. Chacun de ces ensembles modernes et universels vous permettra de préparer votre propre jambon fumé, saumon fumé à froid, fromages et autres produits à l'arôme et au goût uniques. En choisissant le fumoir électrique dragON, vous optez pour une qualité élevée, un confort d'utilisation et d'excellents résultats culinaires à chaque fois. Adaptez le processus de fumage à vos besoins, séchez soigneusement vos produits, fumez uniformément et sans effort.

Un fumoir de 200 L peut contenir (en comptant les produits de taille moyenne) environ 16 jambons ou 18 portions de longe de porc ou de bacon, ou 40 filets mignons ou de truite, ou 36 rondelles de saucisses. La hauteur de la chambre est idéale pour fumer de longues saucisses et de longs poissons.

Un fumoir – de nombreuses possibilités ! En utilisant le fumoir dragON avec des modules dédiés vous gagnez, entre autres : répartition parfaite de la chaleur dans tout l'espace de la chambre, ce qui rend le processus de fumage beaucoup plus rapide et efficace. À son tour, le générateur de fumée innovant vous permet d'utiliser tous les avantages du fumage à l'aide de copeaux à fumer. Le contrôleur vous permet de contrôler les processus et de gérer les options de fumage (dans la version Wi-Fi également via l'application Browin Control).

2. Sécurité

Avant d'utiliser le fumoir, lisez tous les avertissements et consignes de sécurité concernant le montage et l'utilisation, ainsi que les illustrations et spécifications fournies avec cet appareil. Ceci s'applique également aux modules inclus avec le fumoir. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Sécurité sur le lieu d'utilisation du fumoir avec modules

REMARQUE: Utiliser uniquement à l'extérieur sous un toit/abri.

- Il est interdit d'exposer l'appareil à des facteurs atmosphériques tels que la pluie, la neige, un ensoleillement excessif, etc.
- Le lieu d'utilisation doit être maintenu propre. Le désordre favorise les accidents. Il est interdit de laisser l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides, de gaz ou de poussières inflammables.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous effectuez des activités à l'intérieur de la chambre de fumage à proximité du chauffage et des éléments chauds. Un contact direct sans protection adéquate peut entraîner des brûlures.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil sans utiliser un équipement de protection individuelle approprié.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que les enfants et autres personnes à proximité ne se trouvent pas trop près des composants externes chauds, par exemple du générateur de fumée.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités de santé limitées.
- Éviter les positions de travail non naturelles de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est positionné de manière stable.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement. Laissez toujours votre fumoir électrique refroidir complètement avant de le déplacer et de le préparer pour le stockage.
- Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées avec l'appareil débranché de la source d'alimentation.

Pour les consignes de sécurité lors du travail avec des appareils électriques, veuillez vous référer aux instructions fournies avec les modules.

Veuillez lire les recommandations générales de sécurité pour les produits GPSR, disponibles à l'adresse suivante : <https://browin.com/gpsr>

Les travaux d'assemblage doivent être effectués avec l'aide d'une deuxième personne – en raison des grandes dimensions et du poids du fumoir, et également pour faciliter l'assemblage des modules. Le fumoir devrait être déplacé au moins 2 personnes.

3. Installation et préparation de l'appareil pour le fonctionnement

Principaux éléments du fumoir:

- cadre en métal
- chambre de fumage en bois avec une porte avec loquet
- toiture ouvrante en bois avec cheminée, bandes de finition et amortisseur en acier
- poutres pour suspendre les produits (en bois ou en acier selon le modèle de fumoir)

En option, le kit comprend un jeu de vis de montage et d'autres éléments (tels que des charnières de toit) - selon le modèle de fumoir.

L'ensemble fumoir comprend également des crochets et des copeaux à fumer.

Des trous sont prévus dans la paroi latérale de la chambre en bois pour le montage du générateur de fumée dragON JET.

Les modules dragON sont dédiés au fumoir:

- **Module générateur de fumée de la gamme dragON Jet**
- **Module de chauffage et module thermique et thermocouple**
- **Module contrôleur numérique ou Wi-Fi**

Chaque module est livré avec un jeu d'éléments de montage. Les modules ont un emballage séparé.

Les recommandations d'installation et d'utilisation sûre de chacun de ces modules sont disponibles dans les instructions séparées fournies avec les produits individuels.

L'utilisation du fumoir avec modules nécessite une prise de connaissance préalable des instructions de montage et d'utilisation de ces modules et le respect des recommandations détaillées fournies dans cette notice.

Veuillez conserver toutes les instructions et les conserver dans un endroit accessible.

Remarque: Avant d'installer les modules, nous recommandons de protéger la surface extérieure de la chambre de fumage avec de l'huile alimentaire ou une imprégnation naturelle, par exemple de l'huile de lin.

Montage du fumoir (sans modules):

I. Préparez votre espace de travail et vos outils.

Selon le modèle de fumoir, vous aurez peut-être besoin d'outils tels qu'un tournevis et un tournevis cruciforme.

II. Assemblage du corps du fumoir

- Retirez tous les articles de l'emballage, y compris ceux emballés à l'intérieur du fumoir.
- Placer la chambre en bois sur un cadre métallique.
- Installer le toit – en option, si requis par la conception du modèle :

Placez le toit sur une surface plane et retournez-le. Dessinez le contour de la base du foyer à l'emplacement du trou fraisé dans le toit pour marquer l'emplacement où le foyer doit être fixé. Depuis le bas du toit, le long du contour de la cheminée, vissez 2 vis de manière à ce que leurs pointes dépassent légèrement du toit. Retournez le toit, placez la cheminée et appuyez dessus tout en serrant les vis. Placez le toit sur la chambre. Fixez les lattes sur les bords avant et arrière du toit à l'aide de 2 vis par latte. Ces bandes sont un élément décoratif uniquement. Vous pouvez fixer le toit à la chambre du fumoir à l'aide de charnières fixées avec des vis, de préférence à égale distance du bord de la chambre (environ 2 cm). Laissez le trou central de la charnière vide pour éviter de fendre le bois.

III. Lors de l'installation de modules dédiés de la gamme dragON, suivez les instructions fournies avec ces modules.

L'endroit où le fumoir doit être installé doit être à l'extérieur du bâtiment et couvert. Il doit également fournir une alimentation électrique avec mise à la terre.

Le fumoir doit être placé sur une surface stable. En raison des modules – installation électrique et éléments chauffants – il convient de veiller à sélectionner la surface la plus plane et ignifuge possible afin d'éviter tout risque de basculement de l'appareil et de déclenchement d'un incendie.

Service:

1. Avant de commencer le processus de fumage de tout produit alimentaire, videz la chambre du fumoir en bois des sas de transport,

2. « Brûlez » le fumoir. Ce processus devrait prendre environ 30 minutes avec la porte fermée et est effectué pour brûler tout résidu de production.

« Brûlez » / démarrez le fumoir électrique de jardin en bois selon la procédure décrite dans les instructions des modules utilisés dans ce processus. NE PAS brûler à l'intérieur, ce processus DOIT être effectué à l'extérieur.

• Dans les modèles de fumoir avec cheminée, assurez-vous que la cheminée est complètement ouverte avant de commencer à fumer.

• Lors de la préparation du lot, ne surchargez pas le fumoir avec une quantité excessive de produits à fumer en une seule fois.

De très grandes quantités peuvent emprisonner la chaleur, prolonger le temps de cuisson et provoquer un fumage inégal. Laissez de l'espace entre les produits pour assurer une bonne circulation de la chaleur. Le maintien d'une séparation adéquate des produits facilitera le fumage simultané de différents types de produits : viande, poisson ou fromage.

N'oubliez pas que les températures très basses peuvent prolonger le temps de fumage.

ATTENTION! Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

N'oubliez pas de protéger vos mains avec des gants résistants à la chaleur lorsque vous effectuez des activités à l'intérieur d'un fumoir chauffé.

4. Nettoyage et entretien

Nettoyez votre fumoir après chaque utilisation, cela prolongera la durée de vie de votre fumoir et évitera la moisissure et la rouille.

Pour nettoyer votre fumoir, commencez par le débrancher de l'alimentation électrique.

Nettoyer l'extérieur de la chambre en bois. Afin de maintenir le bon fonctionnement du fumoir, il est recommandé de nettoyer également son intérieur. Utilisez un chiffon humide pour éliminer toute saleté restante au fond du fumoir. Il n'est pas recommandé d'utiliser des produits chimiques pour nettoyer le bois à l'intérieur du fumoir.

Pour nettoyer les éléments métalliques, il est préférable d'utiliser le liquide de nettoyage pour fumoir Browin spécialisé et très efficace.

Nettoyez les modules individuels installés dans/sur le fumoir selon les recommandations données dans la notice d'utilisation.

La décoloration du bois qui se produit pendant le fumage est le résultat de processus naturels.

Stockage : Après utilisation et nettoyage, ranger le fumoir dans un endroit sec et couvert, adapté également à la sécurité des modules électriques installés.

5. Données techniques

Pour plus d'informations sur les différents modèles de fumoirs dragON (y compris les données techniques) :

- allez sur www.browin.pl et consultez l'offre dans l'onglet Fumer
- ou
- scannez le code QR ci-dessous:



WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 24 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin-naprawy może ulec przedłużeniu.
4. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 7.

5. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać dowód jego zakupu, nazwę produktu i np. jego numer katalogowy.

6. Towar dostarczany przez reklamującego powinien być czysty i odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.

Informacje gwarancyjne dotyczące modułów dedykowanych do niniejszego produktu zamieszczone są w Warunkach Gwarancji tych modułów.

7. Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
- uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, atmosferycznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
- usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
- uszkodzeń powstałych w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem;
- usterek wynikających z samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.

8. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.

9. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

BROWIN Sp. z o.o Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
browin@browin.pl
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN