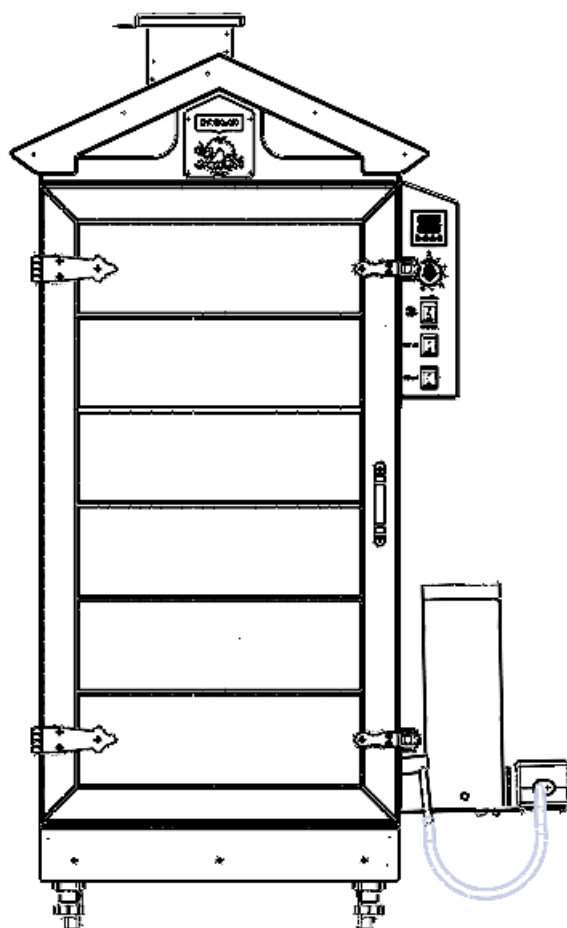


BROWIN

- PL** INSTRUKCJA MONTAŻU - MODUŁOWE WĘDZARNIE dragON PLYWOOD
- EN** ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MODULAR SMOKEHOUSES dragON PLYWOOD
- DE** MONTAGEANLEITUNG - MODULARE RÄUCHEROFEN dragON PLYWOOD
- FR** INSTRUCTIONS DE MONTAGE - FUMOIRS MODULAIRES dragON PLYWOOD



Rysunek poglądowy wędzarni wraz z **przykładowym zestawem** dedykowanych modułów

No 330349 / 330351 / 330372 / 330373



- INSTRUKCJA MONTAŻU - MODUŁOWE WĘDZARNIE dragON PLYWOOD

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 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 wędzarnię dragON z modułami elektrycznymi, 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.

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 z niniejszym urządzeniem. Dotyczy to także dodatkowego sprzętu. 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:

- komora wędzarnicza ze sklejką, z drzwiczkami i ryglami
- otwieralny dach z kominkiem i stalowym szybem
- szuflada metalowa
- okapy stalowe do wewnętrznych ścian wędzarni
- wyprofilowane podpory pod belki
- belki do zawieszania produktów (zależnie od modelu wędzarni drewniane lub stalowe)

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

W tylnej i bocznej ścianie komory wykonane są otwory służące do:

- zamontowania modułu grzejnego
- zamontowania generatora dymu dragON JET
- zamontowania modułu sterownika i połączenia go z modułem grzejnym
- wprowadzenia sondy modułu sterownika

Zależnie od modelu w podstawie komory mogą być zaznaczone miejsca montażu kółek i stopek.

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 do 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.

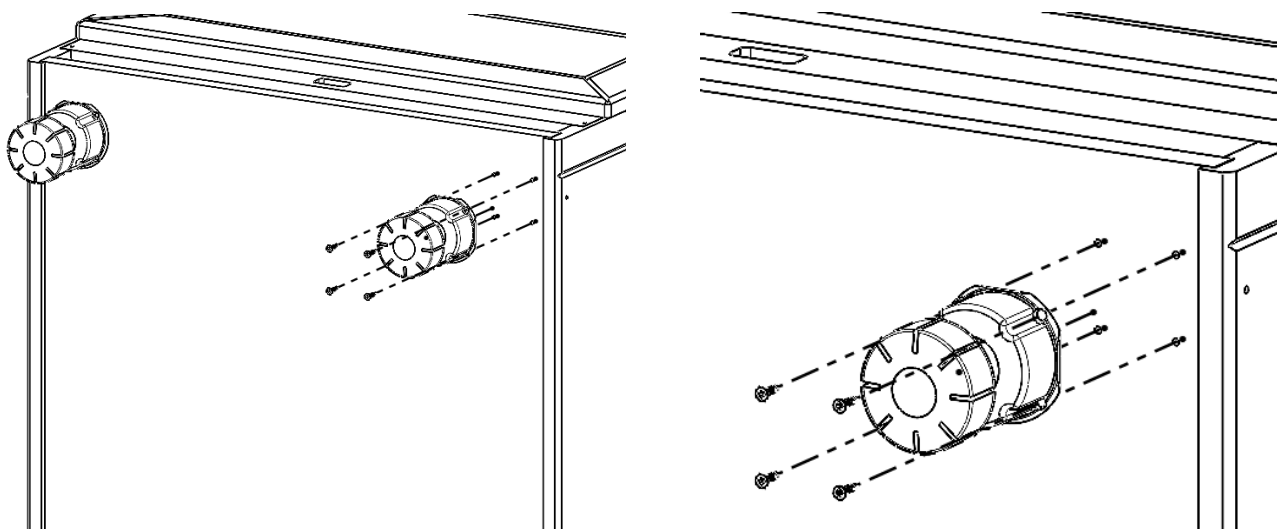
MONTAŻ WĘDZARNI (BEZ MODUŁÓW):

I. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.

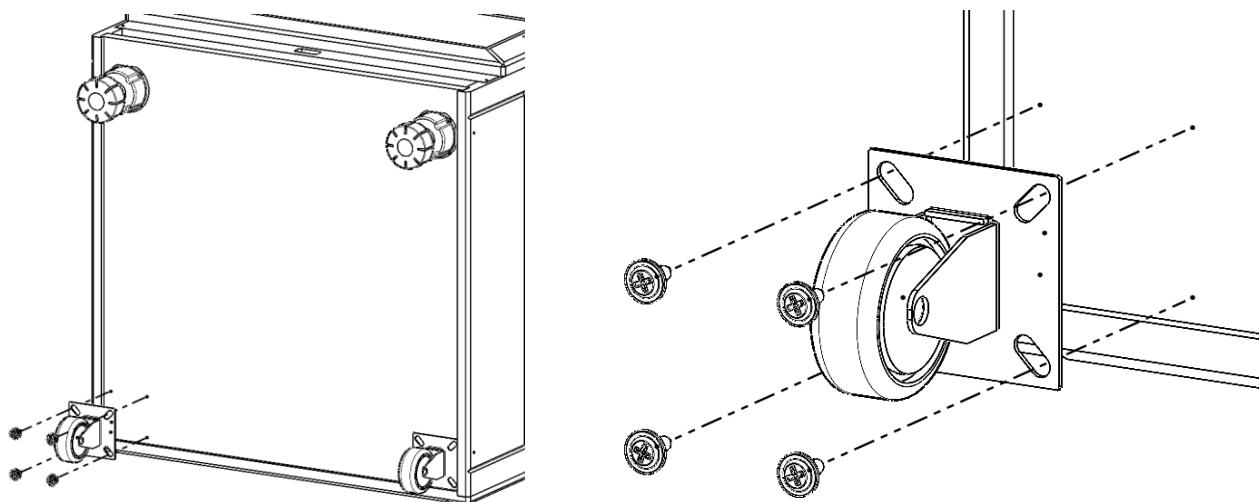
Zależnie od modelu wędzarni mogą być potrzebne narzędzia takie jak wkrętarka i śrubokręt krzyżakowy.

II. Montaż korpusu wędzarni – dotyczy modelu z kółkami

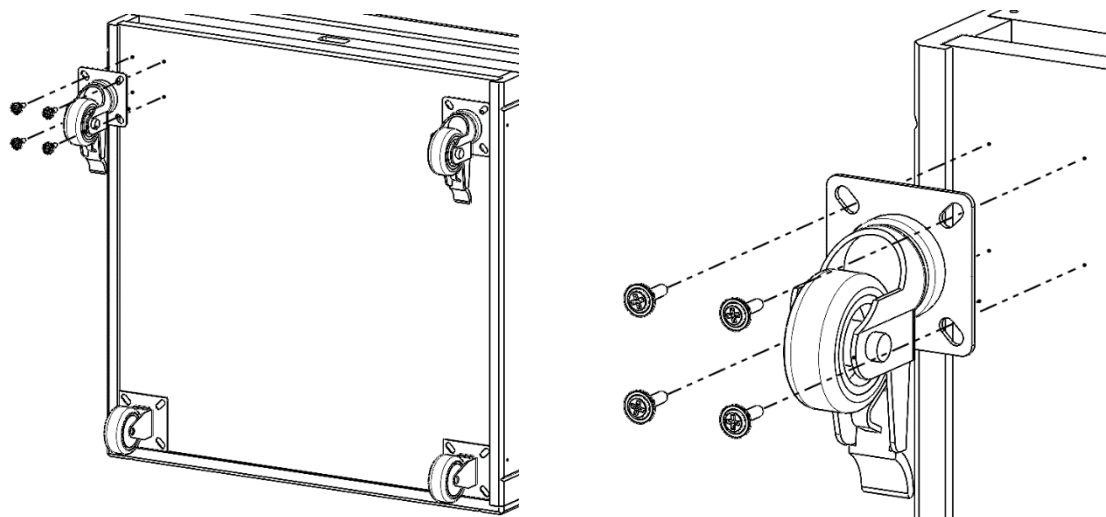
- Wyjmij z opakowania wszystkie elementy, także te spakowane do wnętrza wędzarni.
 - Komorę połóż na jej tylnej ścianie, a następnie zamontuj kółka i stopki, a w modelach 300 L kółka (w tej opcji nie ma stopek).
- a) Stopki zamontuj w zaznaczonych miejscach na spodzie wędzarni, od strony jej frontu, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 12 mm:



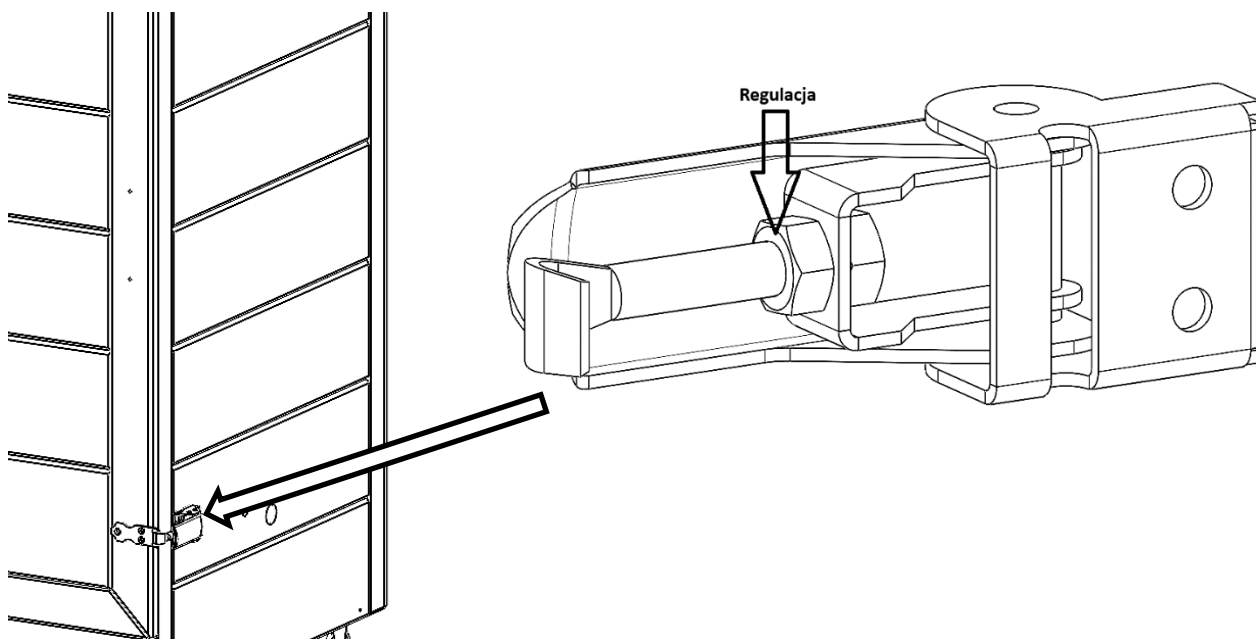
- b) Kółka zamontuj w narożnikach spodu wędzarni, od strony tylnej ściany, używając wkrętów z łbem podkładkowym czarnym 4,2 x 13 mm:



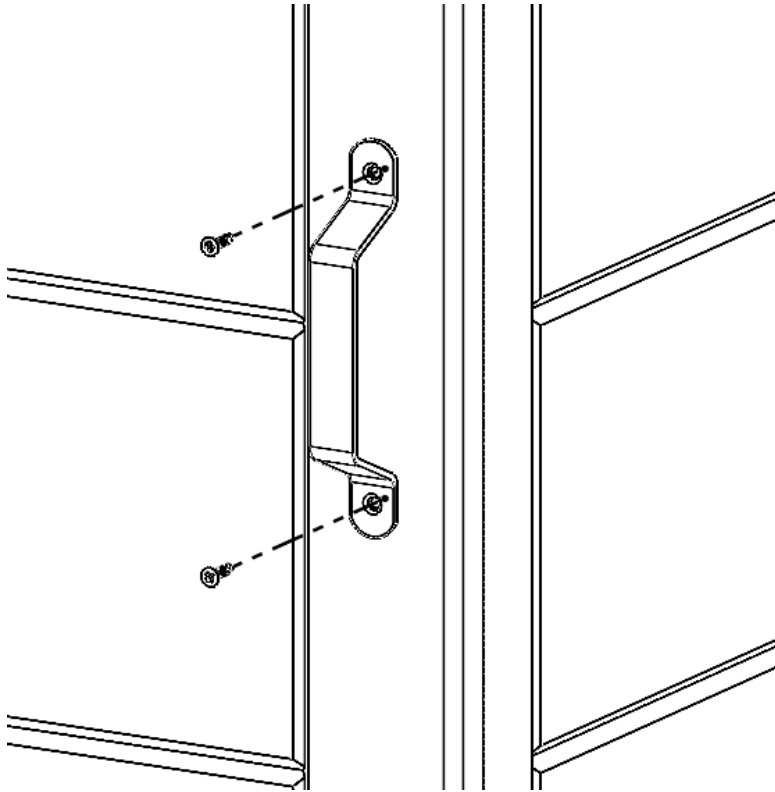
- c) Opcja wędzarni 300 L: zamiast stopek zamontuj kółka skrętne z hamulcem – w zaznaczonych na spodzie miejscach bliżej frontu wędzarni.



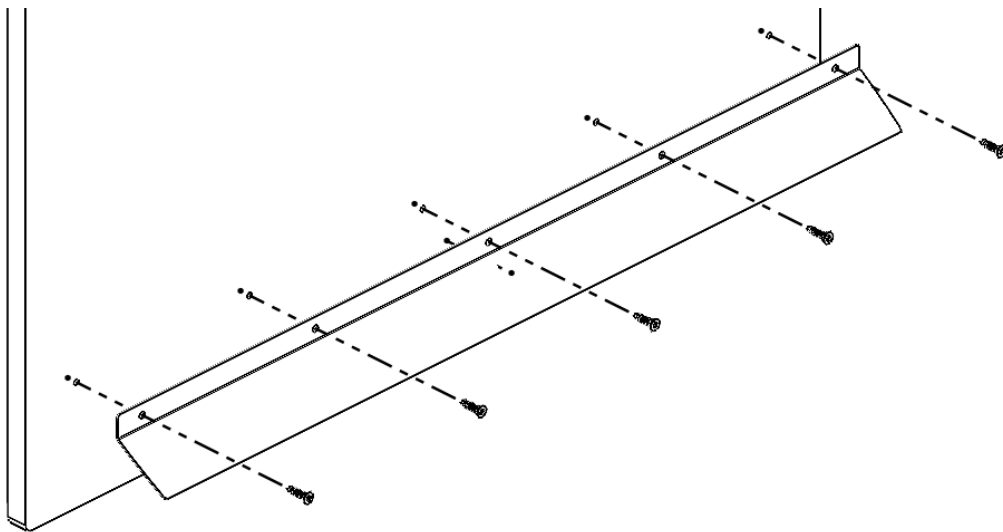
- Wyreguluj śruby zamknięcia (dolnego i górnego) tak, aby drzwi równo i szczelnie dolegały do frontu wędzarni.



- Zamontuj uchwyt na drzwiach wędzarni w wyznaczonym miejscu, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 12 mm:

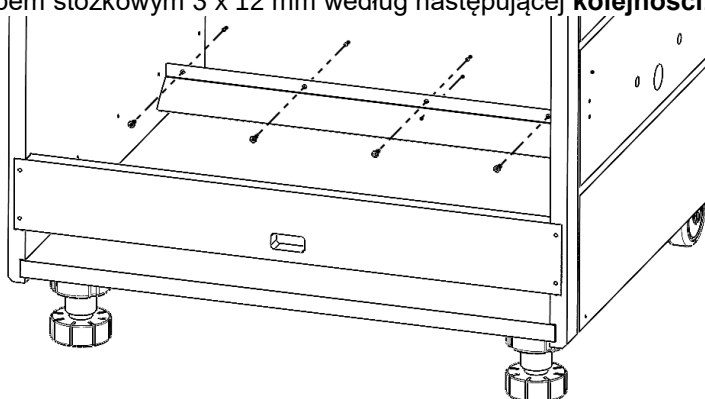


- Zamontuj okap na wewnętrznej ścianie drzwi w wyznaczonych miejscach, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 12 mm:



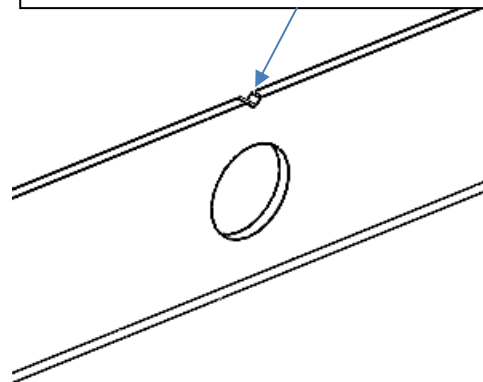
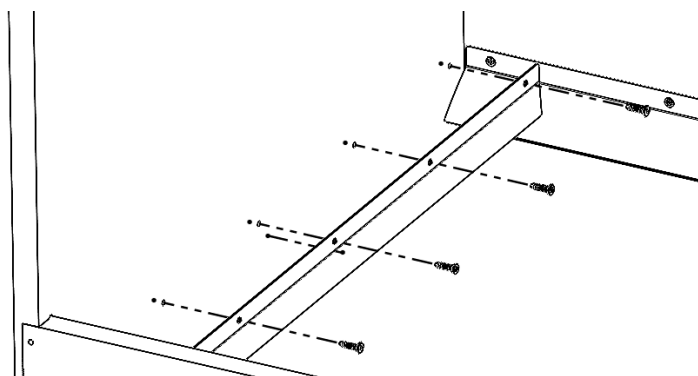
- Zamontuj okapy na wewnętrznych ścianach wędzarni w wyznaczonych miejscach, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 12 mm według następującej **kolejności: tylna → lewa → prawa**.

1.

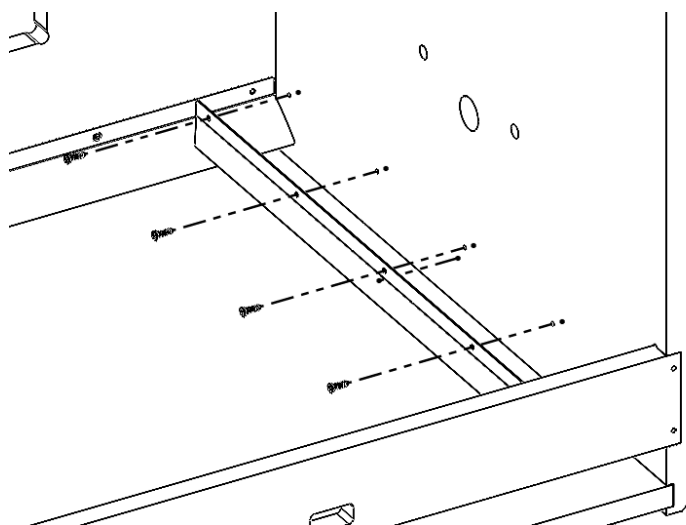


Dla ułatwienia montażu – lewa listwa okapowa posiada jedno wcięcie na krawędzi.

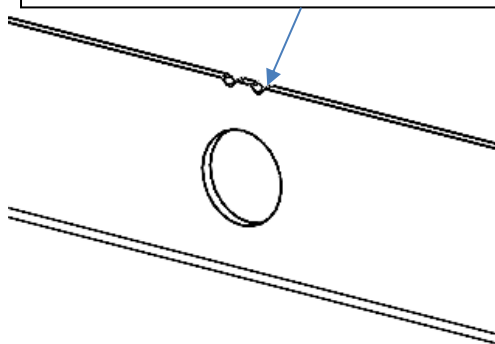
2.



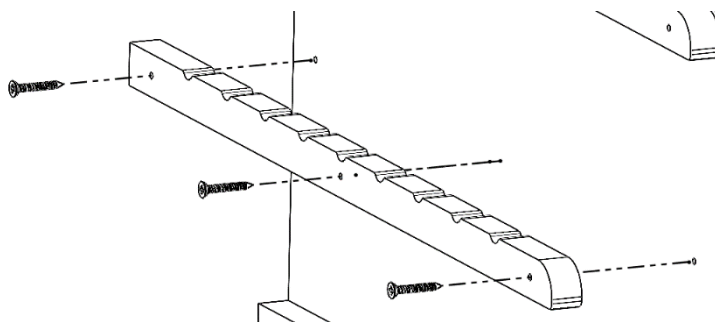
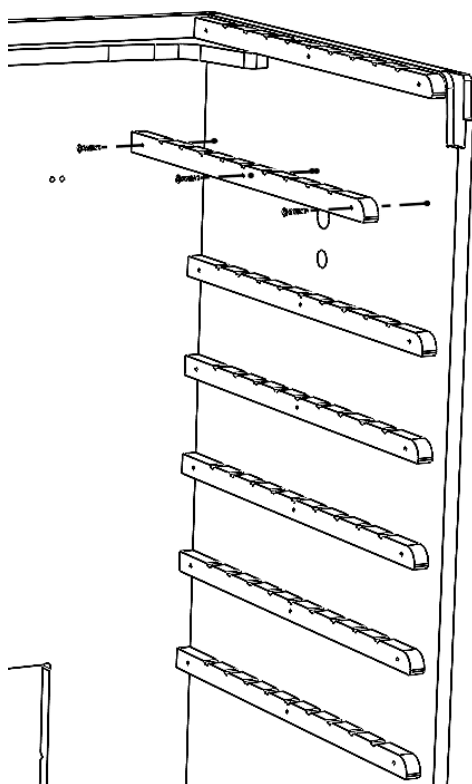
3.



Dla ułatwienia montażu – Prawa listwa okapowa posiada dwa wcięcia na krawędzi.

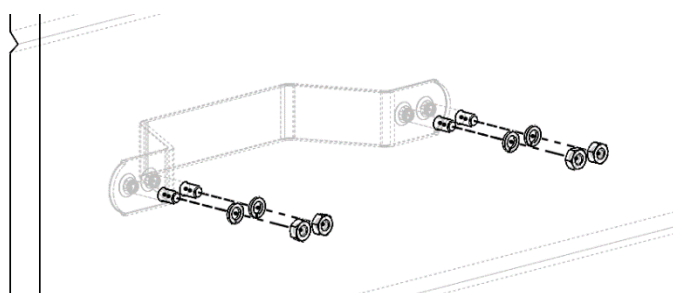
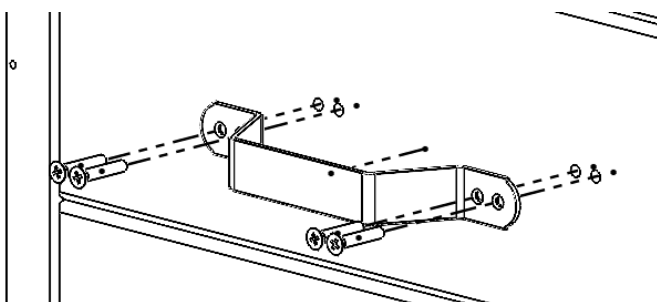
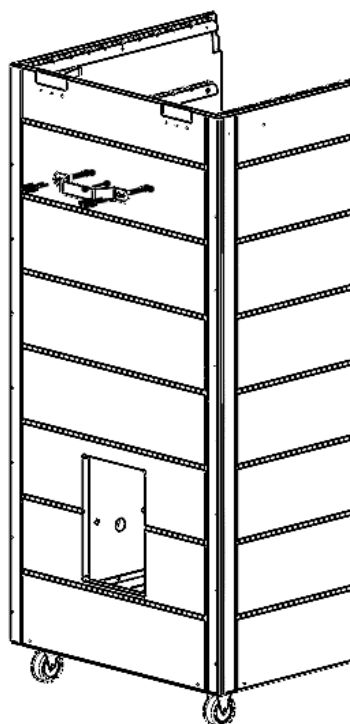


- Zamontuj podpory pod belki w wyznaczonych miejscach na ścianach bocznych wewnątrz wędzarni, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 25 mm:

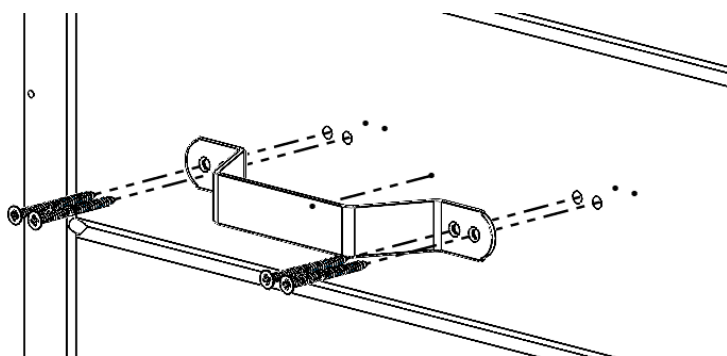


- Zamontuj uchwyt na tylnej ścianie wędzarni w wyznaczonym miejscu, używając śrub z łbem stożkowym M4x25 i od wewnątrz dokręć nakrętkami z podkładkami sprężynowymi M4 / **opcja ***.
W wędzarni ze sklejki o pojemności 300 L uchwyt na tylnej ścianie dokręć w wyznaczonych miejscach, używając wkrętów 3 x 45 mm / **opcja ****

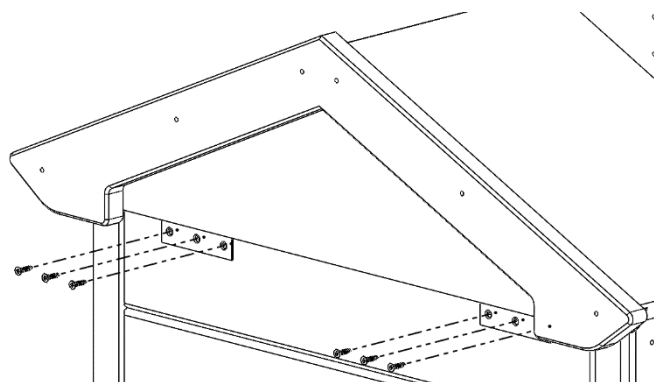
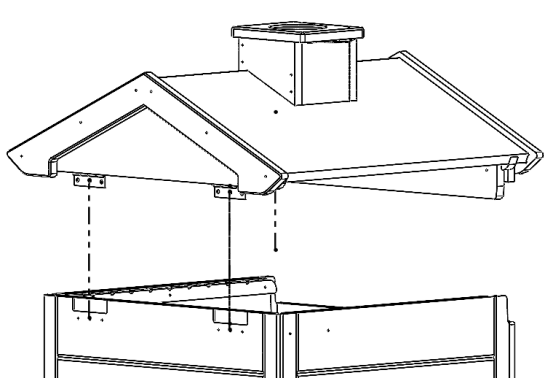
Opcja *



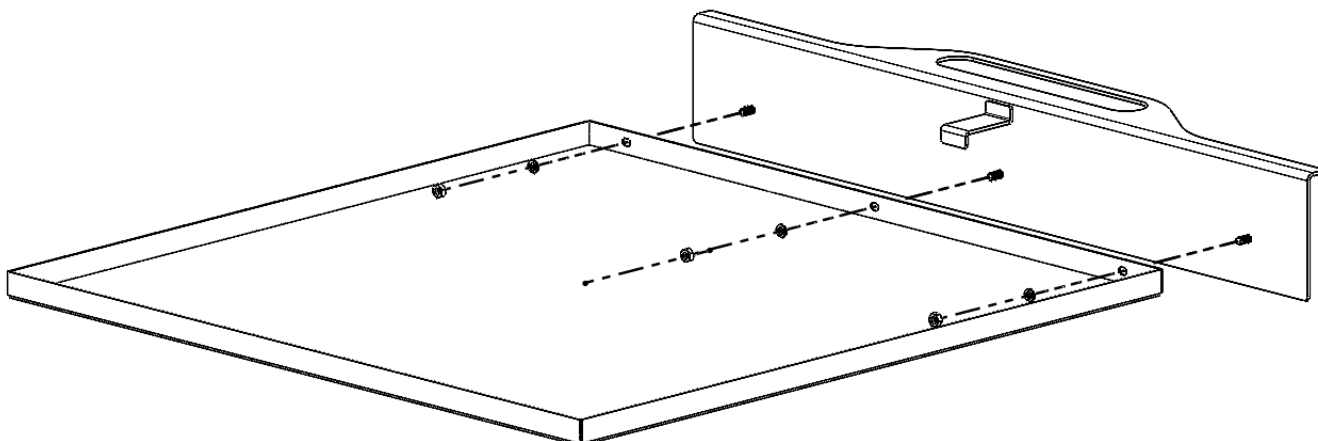
Opcja **



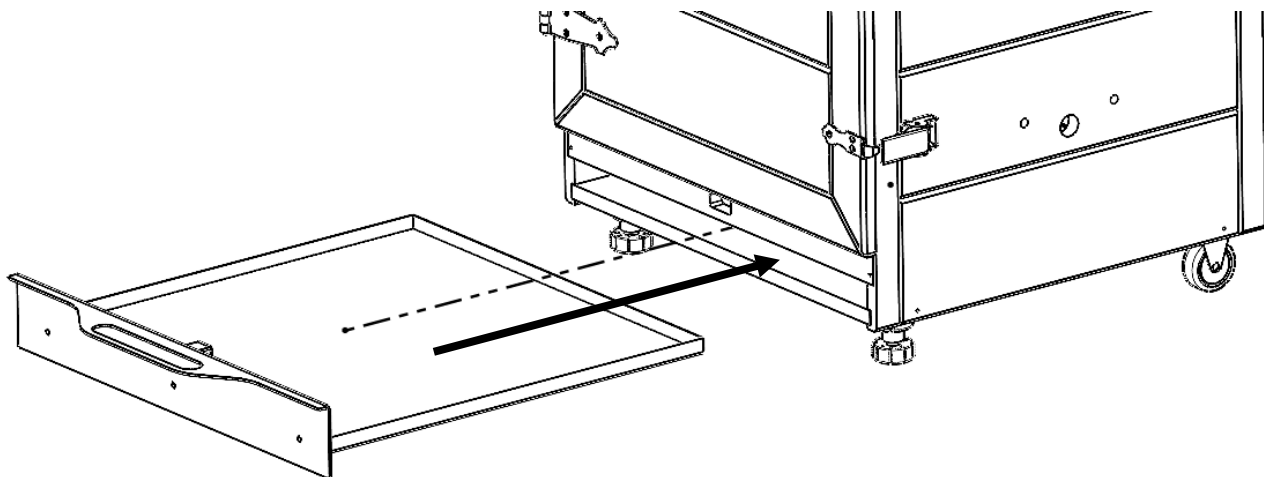
- Zamontuj dach według poniższych ilustracji, a następnie przykręć zawiasy do tylnej ściany wędzarni w wyznaczonych miejscach, używając wkrętów z łbem stożkowym 3 x 12 mm:



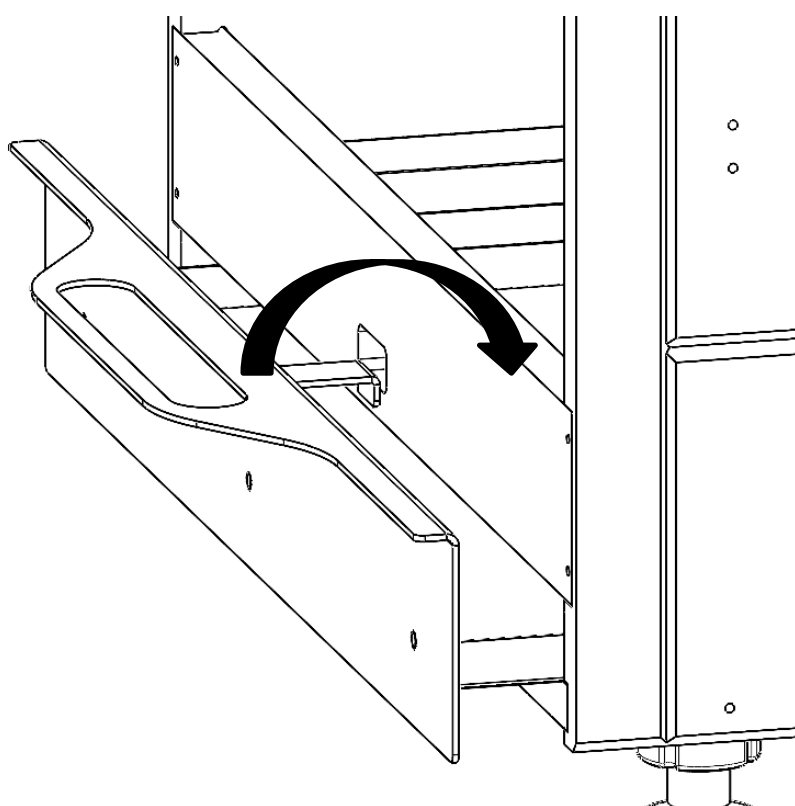
- Złóż szufladę według poniższej ilustracji, używając podkładek sprężystych oraz nakrętek M4:



- Wsuń ją lekko w kieszeń na froncie wędzarni, aż poczujesz opór:

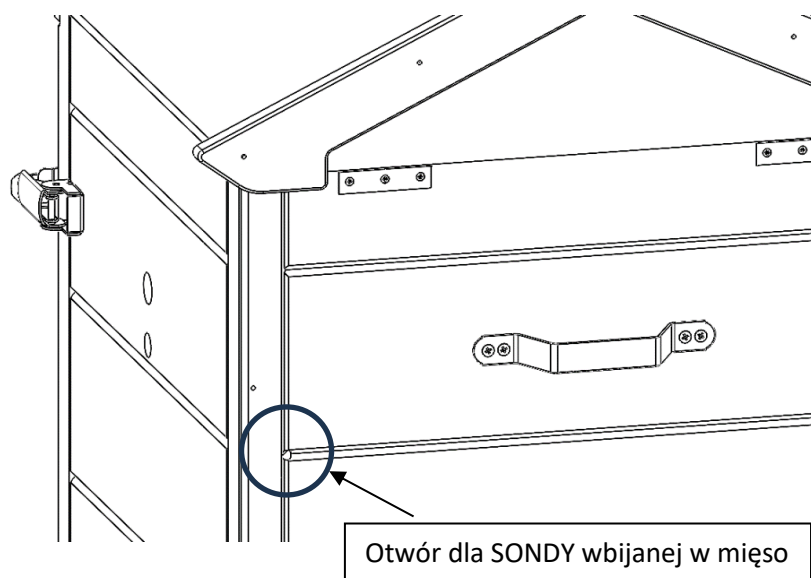


- Unieś szufladę lekko ku górze, aby ominąć ogranicznik wysuwu i dosunąć ją do końca.

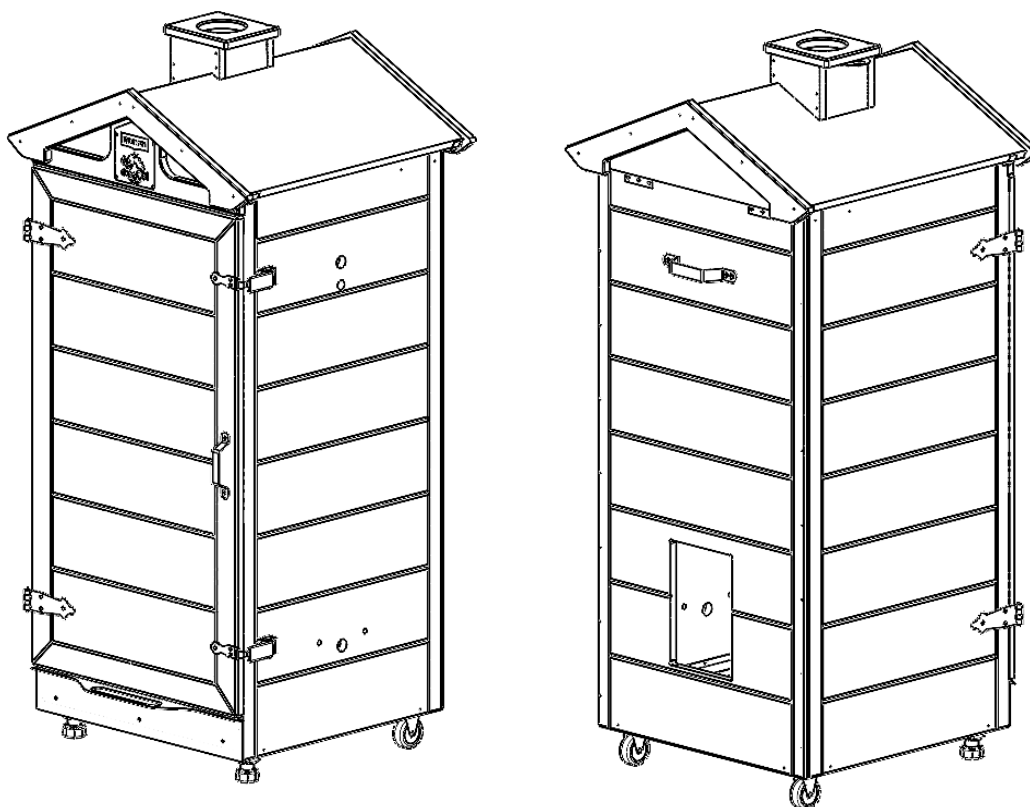


Ogranicznik wysuwu szuflady zainstalowany jest po to, aby wykorzystać samą szufladę jako wlot powietrza przy lekkim jej wysunięciu, bez ryzyka skapywania osocza wędzarniczego poza szufladę. Uwaga – w czasie wędzenia nie należy wysuwać szuflady dalej niż pozwala na to ogranicznik.

W tylnej ścianie wędzarni umieszczony jest specjalny otwór pozwalający wprowadzić do wnętrza komory sondę wbijaną w mięso (dla wersji ze sterownikiem Wi-Fi).



Poniższe ilustracje przedstawiają złożoną wędzarnię gotową do dalszego montażu akcesoriów:



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, przedłuży to życie wędzarni oraz zapobiegnie powstawaniu pleśni i rdzy.

Czyszczenie wędzarni zacznij od odłączenia jej od zasilania.

Wyczyść zewnętrzną powierzchnię komory. W celu utrzymania prawidłowego funkcjonowania wędzarni zaleca się czyszczenie także jej wnętrza. 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/na wędzarni wyczyść zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcjach ich użytkowania.

Przebarwienia sklejki 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
lub

- zeskanuj poniższy kod QR:





- ASSEMBLY INSTRUCTIONS – MODULAR SMOKEHOUSES dragON PLYWOOD

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

The dragON garden smokehouses, available in various capacities and equipped with dedicated modules and accessories, allow you to enjoy professional and convenient cold smoking, warm smoking, and hot smoking, as well as drying, heating, or baking food products. Each of these modern and versatile sets enables you to prepare smoked ham, cold-smoked salmon, cheeses, and other products with a unique aroma and taste.

By choosing a dragON smokehouse with electric modules, you choose high quality, ease of use, and excellent culinary results every time. Adjust the smoking process to your needs, dry your products thoroughly, and smoke evenly with minimal effort.

One smokehouse – many possibilities! Using the dragON smokehouse with dedicated modules provides, among other benefits, ideal heat distribution throughout the chamber, making the smoking process much faster and more efficient. The innovative smoke generator makes it possible to fully utilize the advantages of smoking with wood chips. The controller allows you to monitor processes and manage smoking options (in the Wi-Fi version also via the Browin Control app).

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 components of the smokehouse:

- Smoking chamber made of plywood, with doors and latches
- Openable roof with chimney and steel damper
- Metal drawer
- Steel canopies for the interior walls of the smokehouse
- Profiled supports for beams
- Beams for hanging products (depending on the smokehouse model, wooden or steel)

Optionally, the set may include mounting screws and other elements (such as roof hinges, wheels, or feet/legs) – depending on the smokehouse model.

Openings are made in the rear and side wall of the chamber for:

- Installing the heating module
- Installing the dragON JET smoke generator
- Installing the controller module and connecting it to the heating module
- Inserting the probe of the controller module

Depending on the model, the base of the chamber may be marked with spots for attaching wheels and feet.

The following dragON modules are dedicated to the smokehouse:

- Smoke generator module from the dragON Jet line
- Heating element module and thermocouple/thermal module
- Digital or Wi-Fi controller module

Each module comes with its own set of mounting components. Modules are packed separately.

Assembly and safety recommendations for each module are included in separate manuals provided with the respective products.

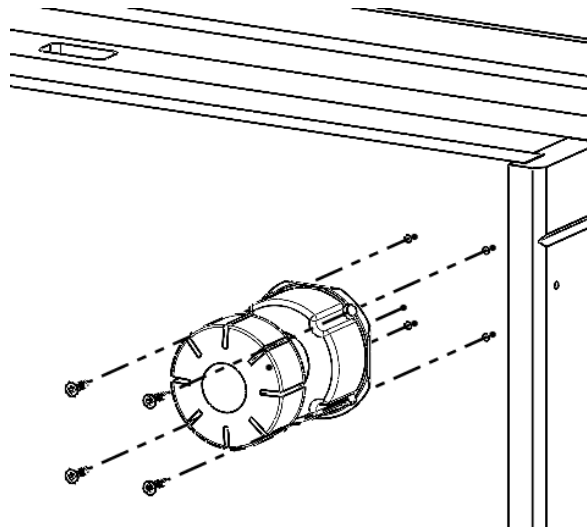
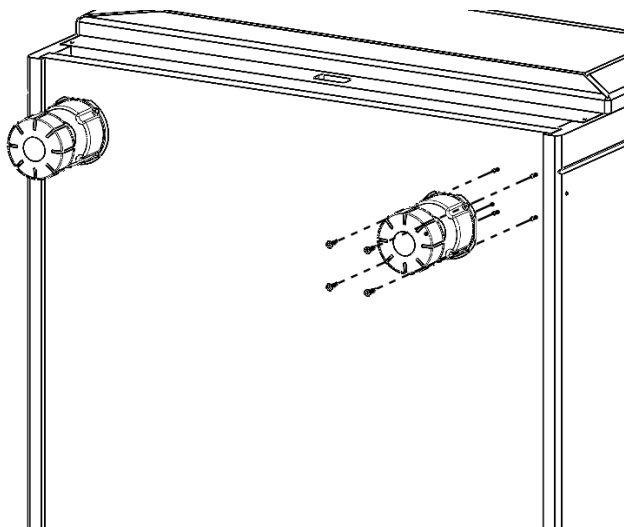
Using the smokehouse with modules requires prior familiarization with the assembly and operating instructions of those modules, as well as compliance with the detailed recommendations contained in those manuals. All instructions must be kept and stored in an accessible location.

Note: Before assembling the modules, we recommend protecting the external surface of the smokehouse chamber with cooking oil or a natural wood preservative, e.g., linseed oil.

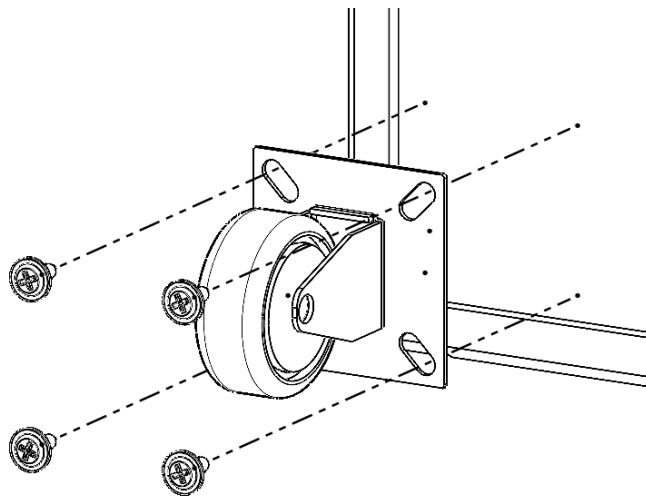
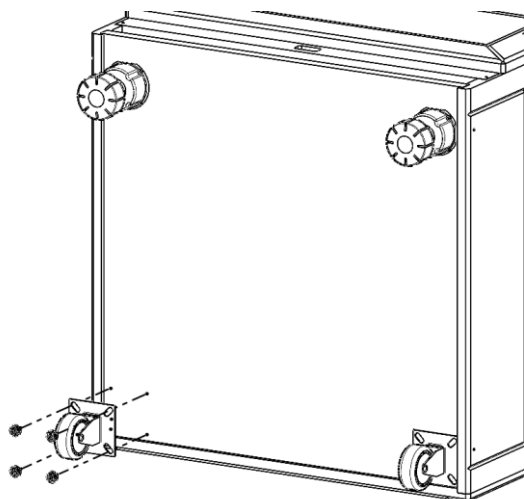
ASSEMBLY OF THE SMOKEHOUSE (WITHOUT MODULES):

- I. Prepare the workspace and tools.
Depending on the smokehouse model, tools such as a screwdriver drill and a Phillips screwdriver may be required.
- II. Assembly of the smokehouse body – for the model with wheels
 - Remove all elements from the packaging, including those packed inside the smokehouse.

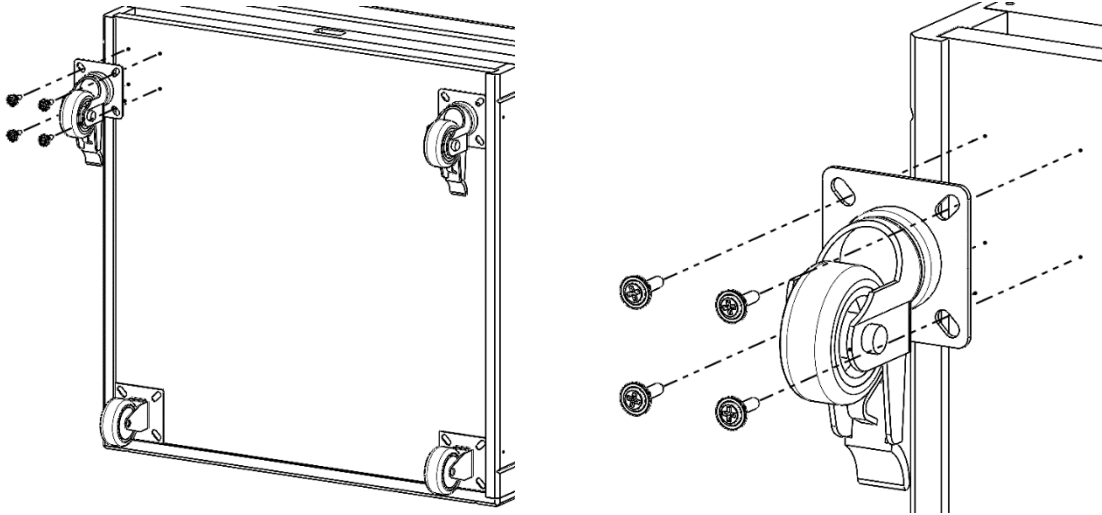
- Place the chamber on its back wall, then install the wheels and feet, and in the 300 L models install the wheels only (this version does not include feet).
 - a) Install the feet in the marked spots on the bottom of the smokehouse, at the front side, using countersunk head screws 3 x 12 mm:



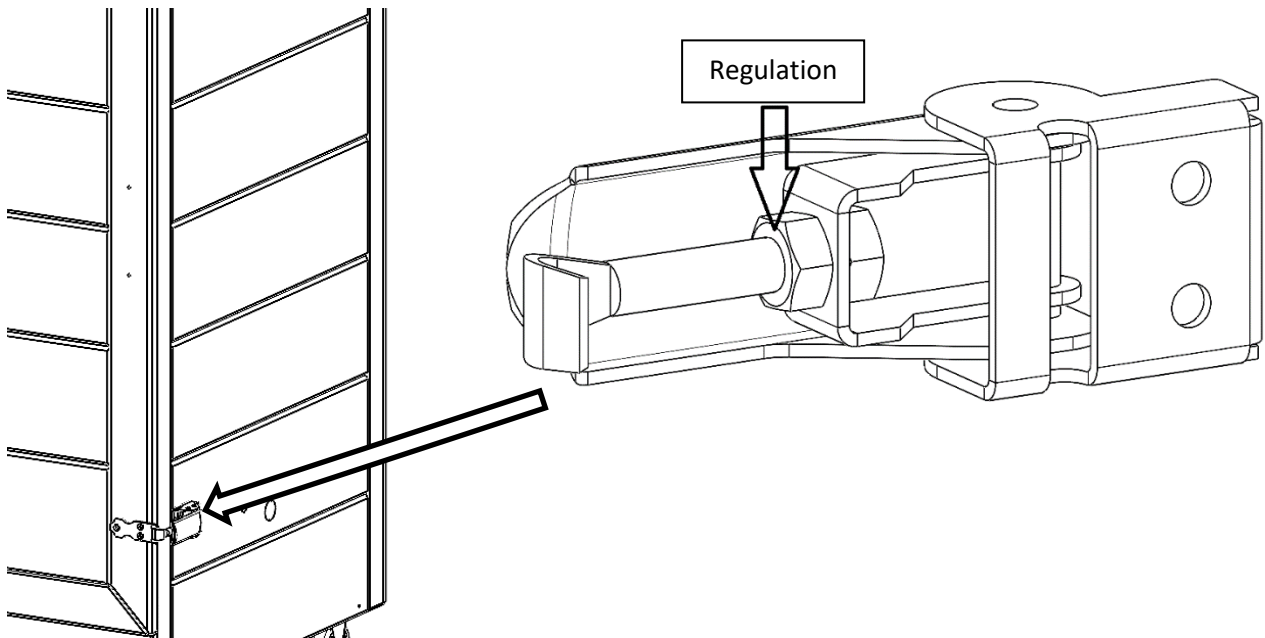
- b) Install the wheels in the corners of the bottom of the smokehouse, on the side of the rear wall, using black washer-head screws 4.2 x 13 mm:



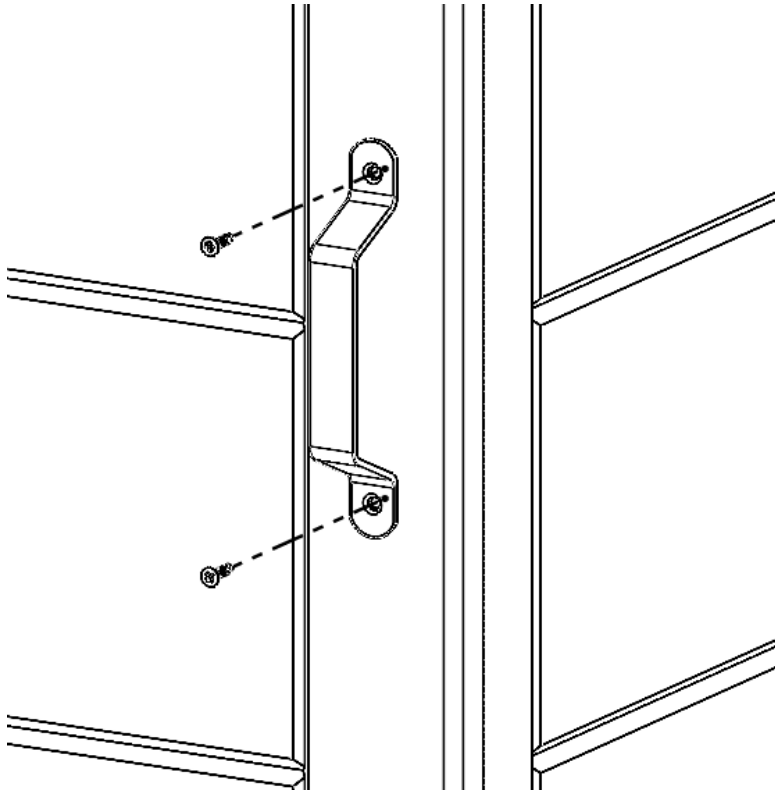
- c) Option for the 300 L smokehouse: instead of feet, install swivel wheels with brakes – in the marked spots on the bottom, closer to the front of the smokehouse.



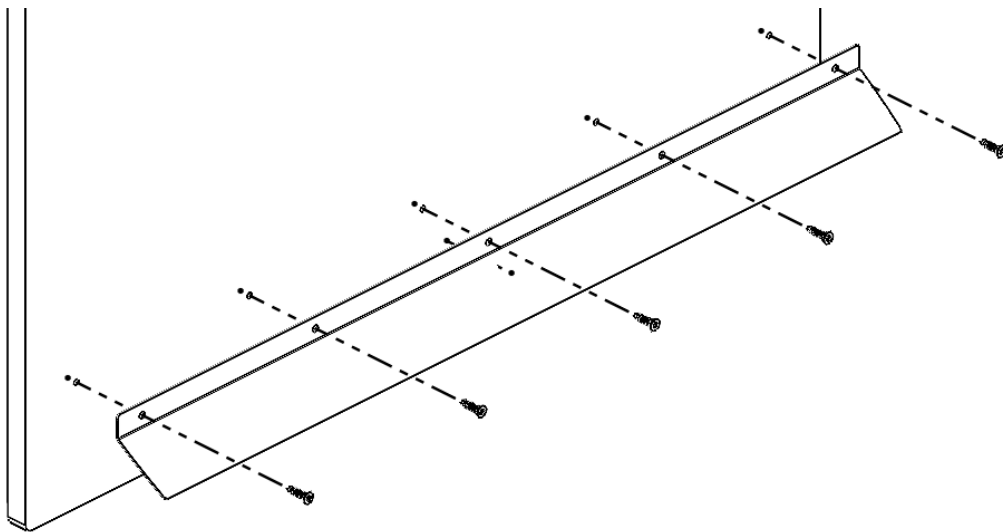
- Adjust the locking screws (lower and upper) so that the door fits evenly and tightly against the front of the smokehouse.



- Install the handle on the smokehouse door in the designated location, using countersunk head screws 3 x 12 mm:

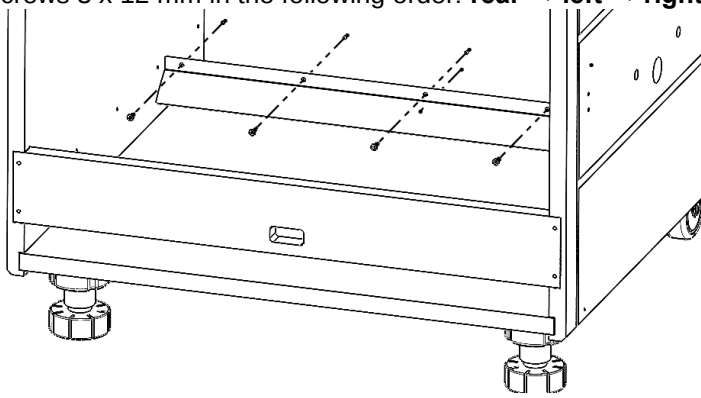


- Install the canopy on the inner side of the door in the designated places, using countersunk head screws 3 x 12 mm:



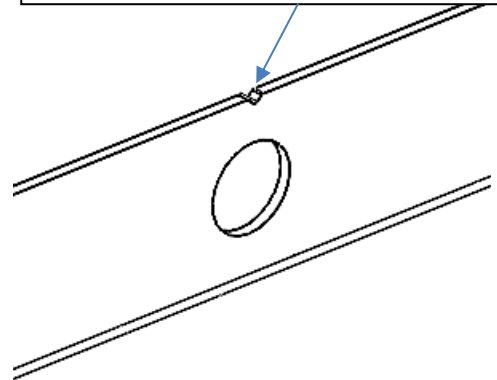
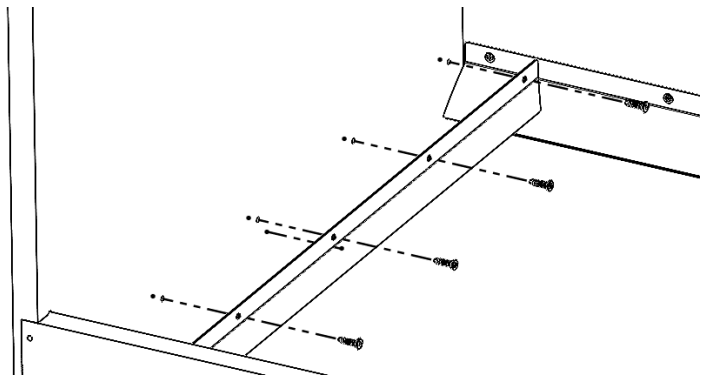
- install the canopies on the inner walls of the smokehouse in the designated places, using countersunk head screws 3 x 12 mm in the following order: **rear** → **left** → **right**.

1.

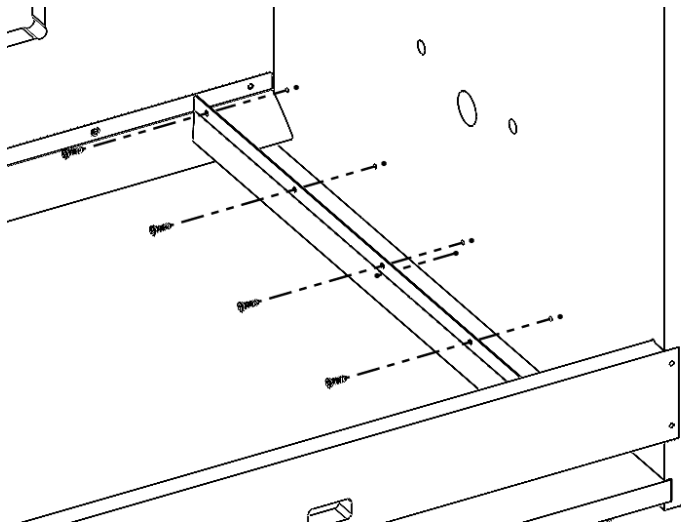


For easier installation – the left canopy strip has one notch on its edge.

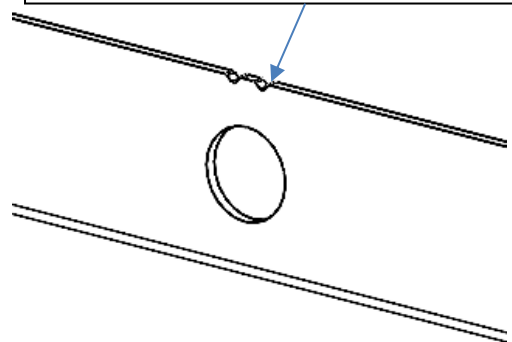
2.



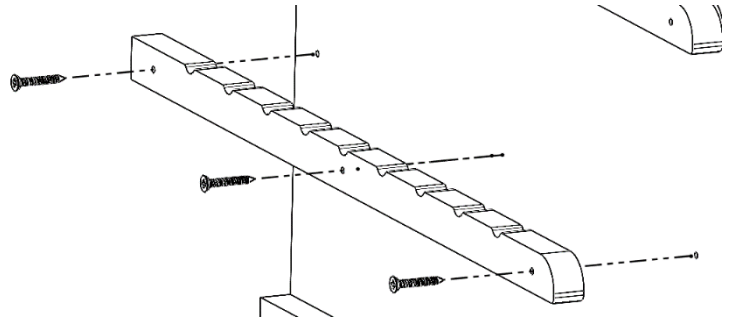
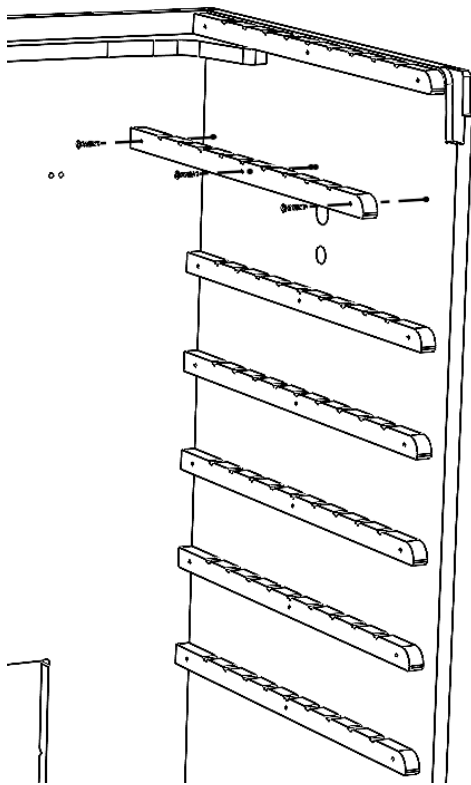
3.



For easier installation – the right canopy strip has two notches on its edge.



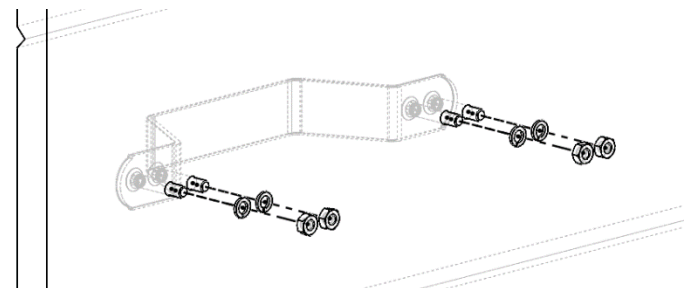
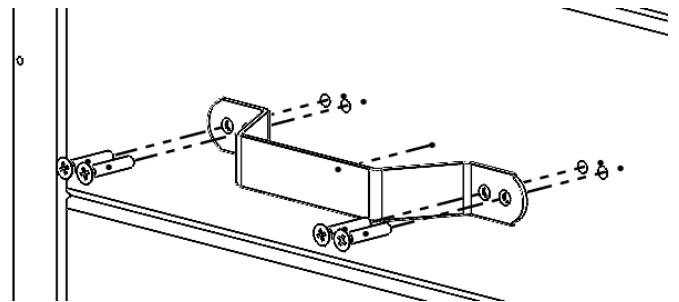
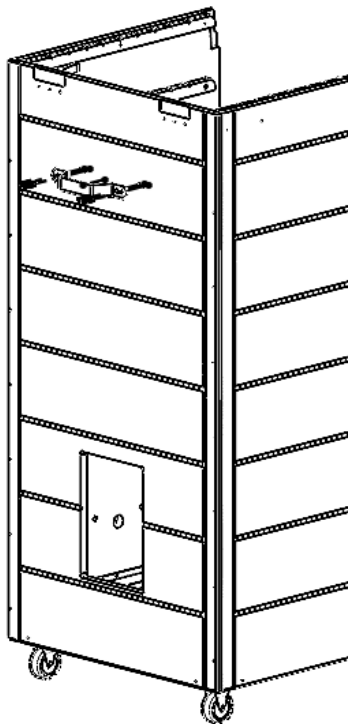
- Install the supports for the beams in the designated places on the side walls inside the smokehouse, using countersunk head screws 3 x 25 mm:



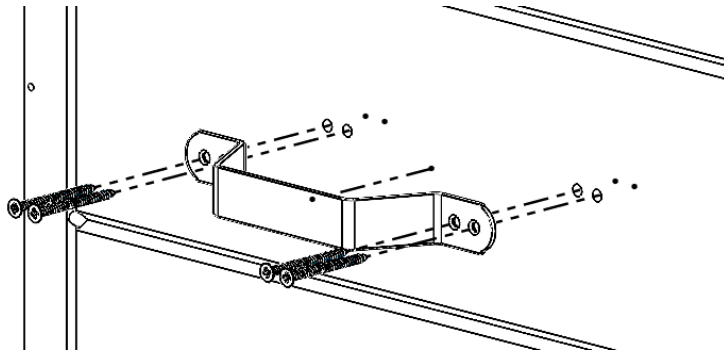
Install the handle on the rear wall of the smokehouse in the designated location, using M4x25 countersunk screws, and tighten from the inside with M4 nuts and spring washers / option *.

In the plywood smokehouse with **300 L capacity**, attach the rear handle in the designated spots using **3 x 45 mm screws** / option **

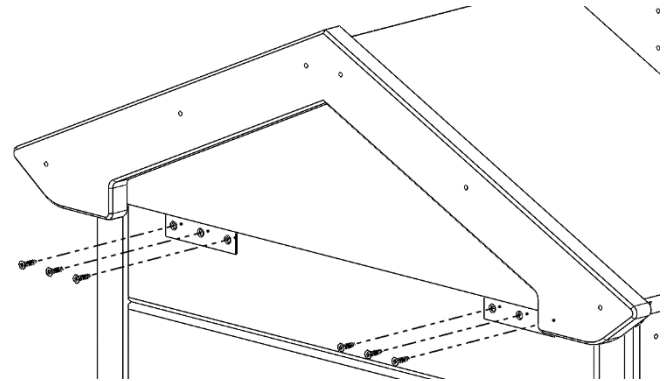
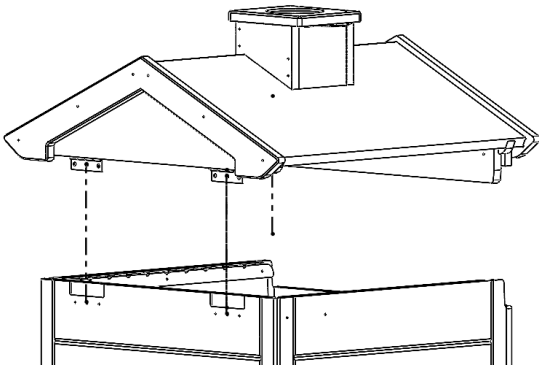
Option *



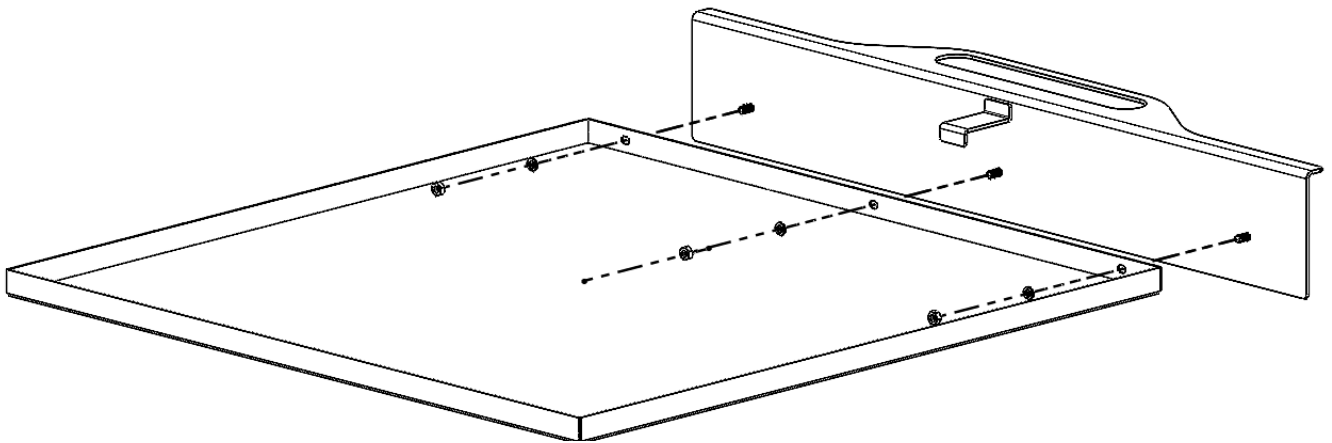
Option **



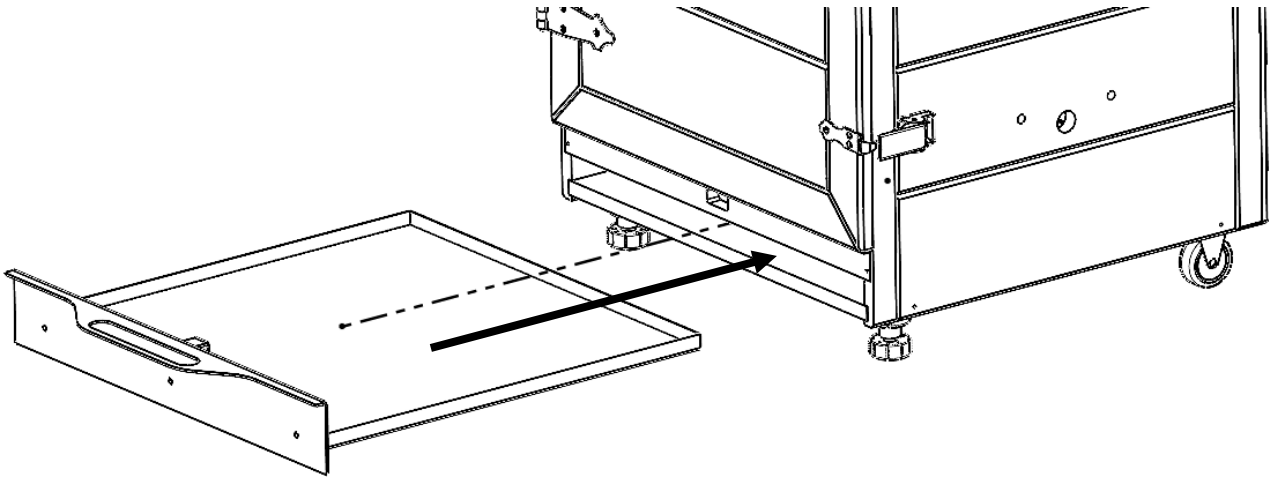
- Install the roof according to the illustrations below, then screw the hinges to the rear wall of the smokehouse in the designated places using countersunk head screws 3 x 12 mm:



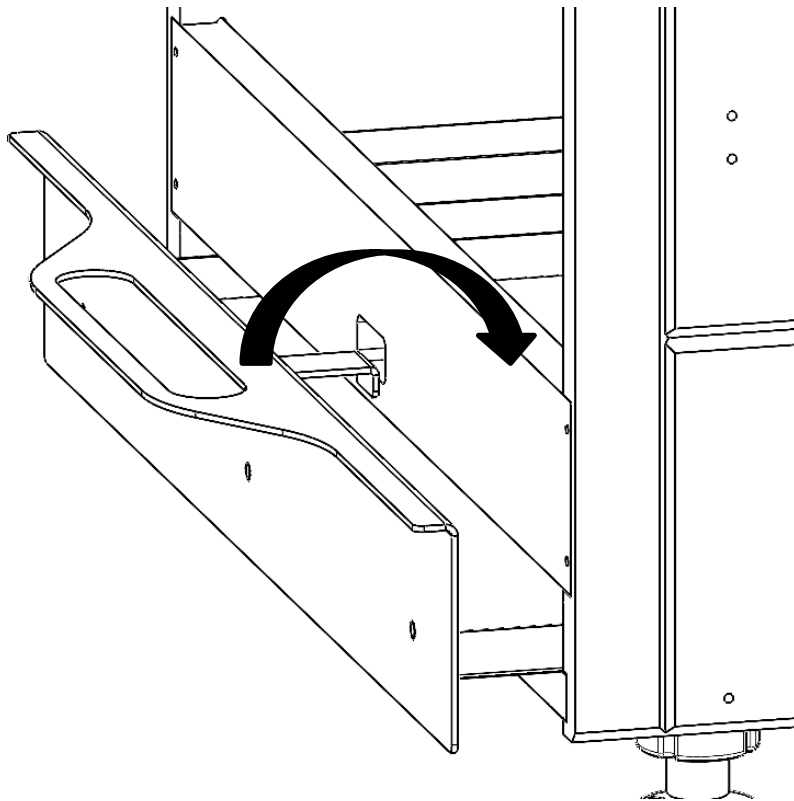
- Assemble the drawer according to the illustration below, using spring washers and M4 nuts:



- Slide it gently into the pocket at the front of the smokehouse until resistance is felt:

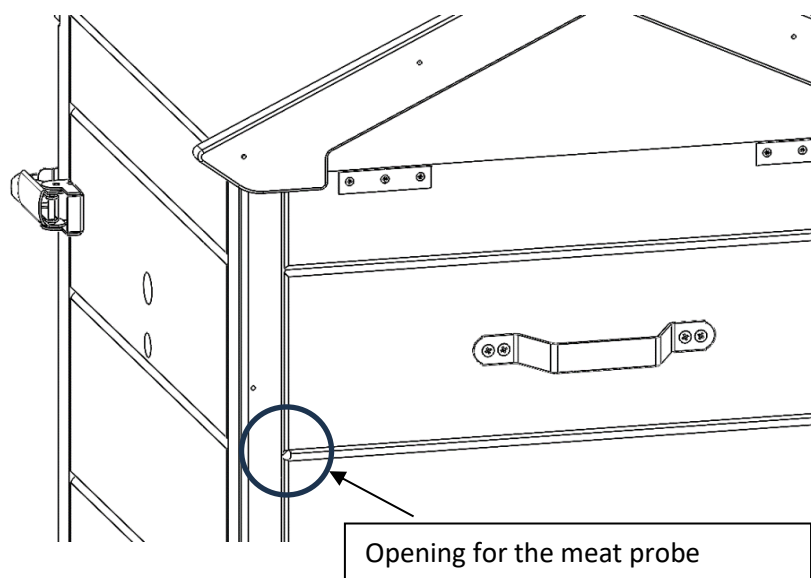


- Lift the drawer slightly upward to bypass the stopper and push it in fully.

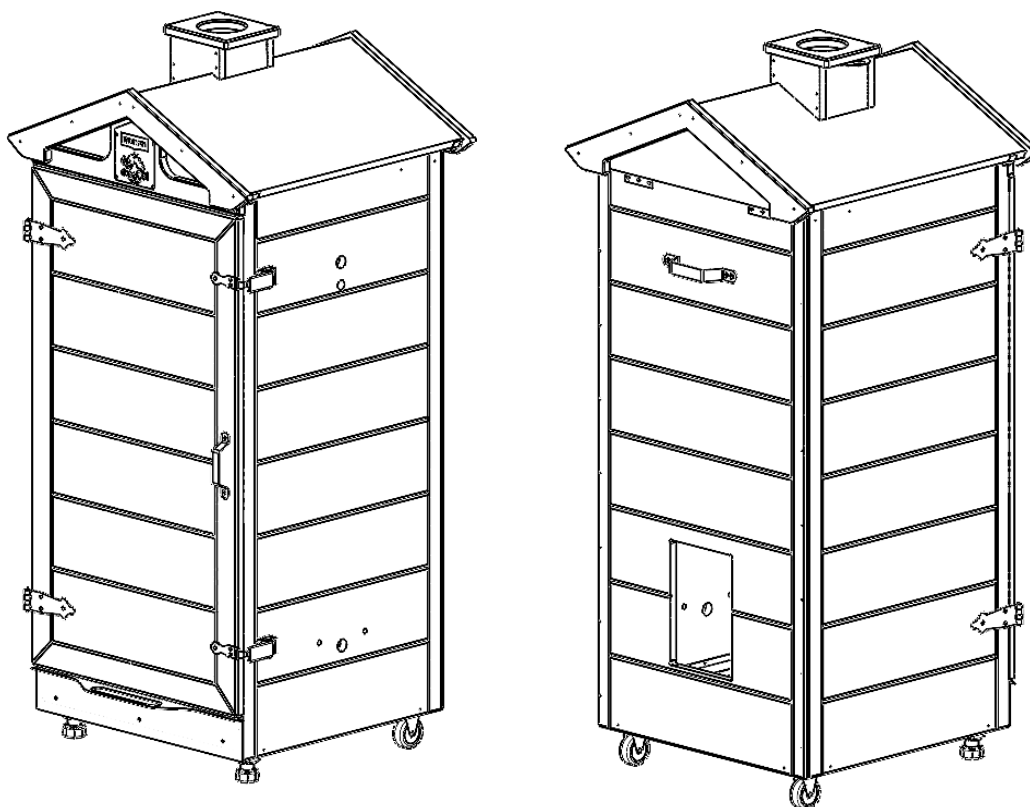


The drawer stopper is installed so that the drawer itself can be used as an air inlet when slightly pulled out, without the risk of dripping smoking by-products outside the drawer. Warning – during smoking, do not pull the drawer out further than allowed by the stopper..

In the rear wall of the smokehouse, there is a special opening that allows inserting into the chamber a probe for piercing the meat (for the Wi-Fi controller version).



The illustrations below show the assembled smokehouse ready for further accessory installation:



III. When installing dedicated dragON modules, follow the instructions provided with those modules.

The smokehouse must be placed outdoors and under a roof. It should also be supplied with grounded electrical power.

The smokehouse must be positioned on stable ground. Due to the electrical installation and heating elements of the modules, it is essential to choose the flattest possible, non-flammable surface in order to minimize the risk of the device tipping over and causing a fire.

Operation:

1. Before starting the smoking process of any food products, remove all transport protections from the wooden chamber of the smokehouse.
2. Perform a "burn-in" of the smokehouse. This process should last about 30 minutes with the door closed and is carried out to remove any production residues.

The "burn-in" / first run of the wooden outdoor electric smokehouse must be carried out according to the procedure described in the manuals of the modules used in this process. **Do NOT perform the burn-in indoors; this process MUST be carried out outdoors.**

- For smokehouse models with a chimney, ensure the chimney is fully clear before starting the smoking process.
- When loading products, do not overload the smokehouse with excessive amounts of food at one time.

Very large loads may trap heat, extend processing time, and result in uneven smoking. Leave space between the products to ensure proper airflow. Maintaining adequate separation between products also makes it easier to smoke different types of products simultaneously: meat, fish, or cheese.

Keep in mind that very low ambient temperatures may extend the smoking time.

WARNING! Do not leave the device unattended.

Always wear protective gloves resistant to high temperatures when performing any tasks inside the 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 - MODULAR SMOKEHOUSES dragON PLYWOOD

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 Räucherkammer mit 200 Litern Fassungsvermögen passen (bei mittelgroßen Produkten) etwa 16 Schinken, 18 Portionen Schweinelende oder Speck, 40 Filetstücke Forellen oder 36 Würstlinge. 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 Räucherkammer 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 Räucherkammer 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 Räucherkammer sowie um den Zusammenbau der Module zu erleichtern, sollten die Montagearbeiten mithilfe einer zweiten Person durchgeführt werden. Die Räucherkammer sollte mindestens 2 Personen.

3. Installation und Vorbereitung des Gerätes für den Betrieb

Hauptelemente der Räucherei:

- Räucherkammer aus Sperrholz mit Türen und Riegeln
- Öffnbares Dach mit Schornstein und Stahlschieber
- Metallschubblade
- Stahlabdeckungen für die Innenwände der Räucherkammer
- Profilierte Stützen für die Tragbalken
- Tragbalken zum Aufhängen der Produkte (je nach Modell der Räucherkammer aus Holz oder Stahl)

Optional ist im Lieferumfang ein Set von Montageschrauben und weiteren Elementen enthalten (wie Dachscharnieren, Rollen, Füßen/Standbeinen) – abhängig vom Modell der Räucherkammer.

In der Rück- und Seitenwand der Kammer befinden sich Öffnungen für.

- den Einbau des Heizelements
- den Einbau des dragON JET Rauchgenerators
- den Einbau des Steuerungsmoduls und dessen Verbindung mit dem Heizelement
- die Durchführung der Sonde des Steuerungsmoduls

Je nach Modell können in der Bodenplatte der Kammer Markierungen für die Montage von Rollen und Füßen vorgesehen sein.

Für die Räucherkammer sind folgende dragON-Module vorgesehen:

- Rauchgenerator-Modul der Serie dragON Jet
- Heizelement-Modul sowie Thermik- und Thermoelement-Modul
- Digitales oder Wi-Fi-Steuermodul

Jedem Modul liegt ein Montagesatz bei. Die Module werden in separaten Verpackungen geliefert.

Die Hinweise zur Montage und zum sicheren Gebrauch der einzelnen Module sind in den separaten Anleitungen enthalten, die den jeweiligen Produkten beiliegen.

Die Verwendung der Räucherkammer mit Modulen setzt voraus, dass die Montage- und Bedienungsanleitungen dieser Module zuvor sorgfältig gelesen und die darin enthaltenen detaillierten Empfehlungen befolgt werden.

Alle Anleitungen sind aufzubewahren und an einem zugänglichen Ort bereitzuhalten.

Achtung: Vor der Montage der Module empfehlen wir, die Außenfläche der Räucherkammer mit Speiseöl oder einem natürlichen Imprägniermittel, z. B. Leinöl, zu behandeln.

Räucherkammer-Montage (ohne Module):

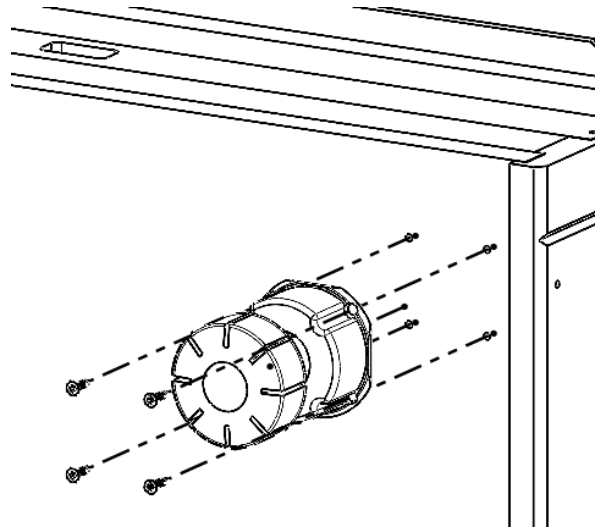
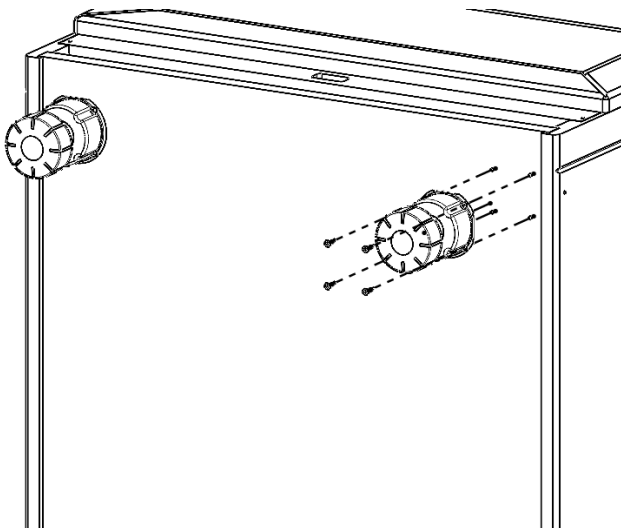
I. Bereiten Sie den Arbeitsplatz und die Werkzeuge vor.

Je nach Modell der Räucherkammer können Werkzeuge wie ein Akkuschauber und ein Kreuzschlitzschraubendreher erforderlich sein..

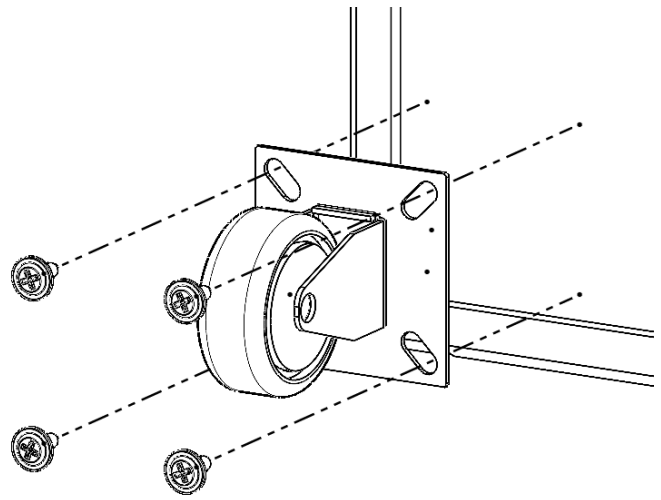
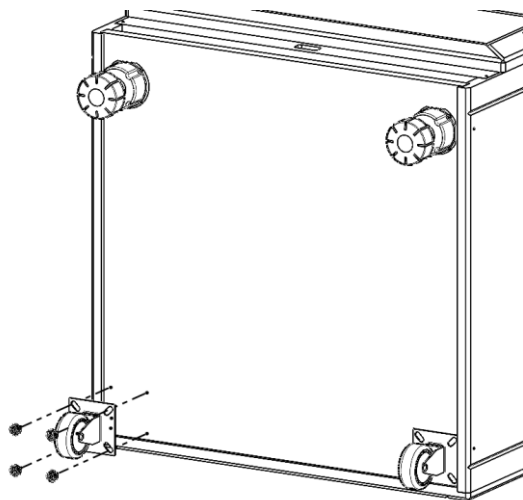
II. Montage des Räucherkorpus – für das Modell mit Rollen

- Nehmen Sie alle Elemente aus der Verpackung, auch die im Inneren der Räucherkammer verpackten Teile.
- Legen Sie die Kammer auf ihre Rückwand und montieren Sie anschließend die Rollen und Füße; bei den 300-Liter-Modellen werden nur Rollen montiert (diese Ausführung hat keine Füße).

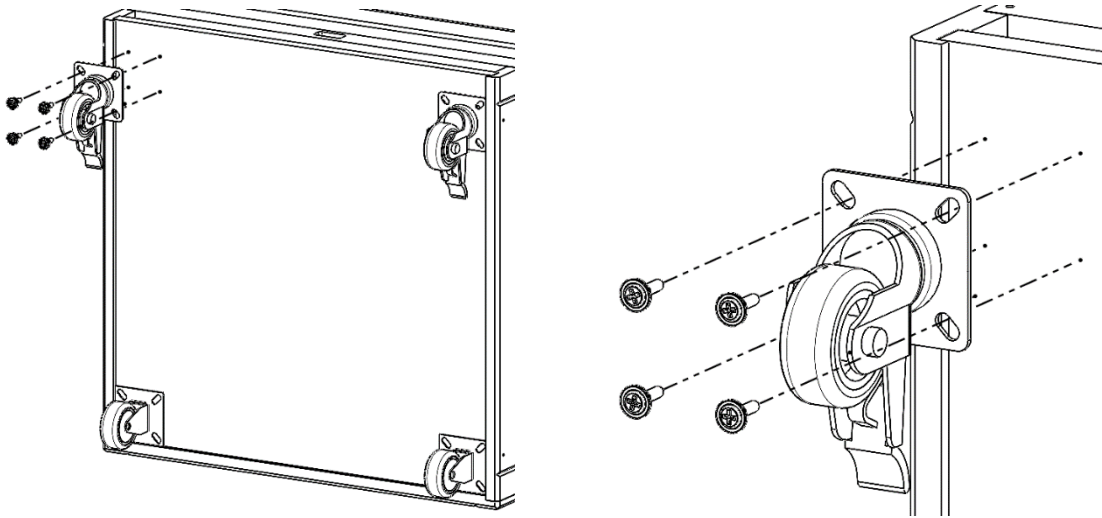
a) Befestigen Sie die Füße an den markierten Stellen an der Unterseite der Räucherkammer, an der Vorderseite, und verwenden Sie dazu Senkkopfschrauben 3 x 12 mm:



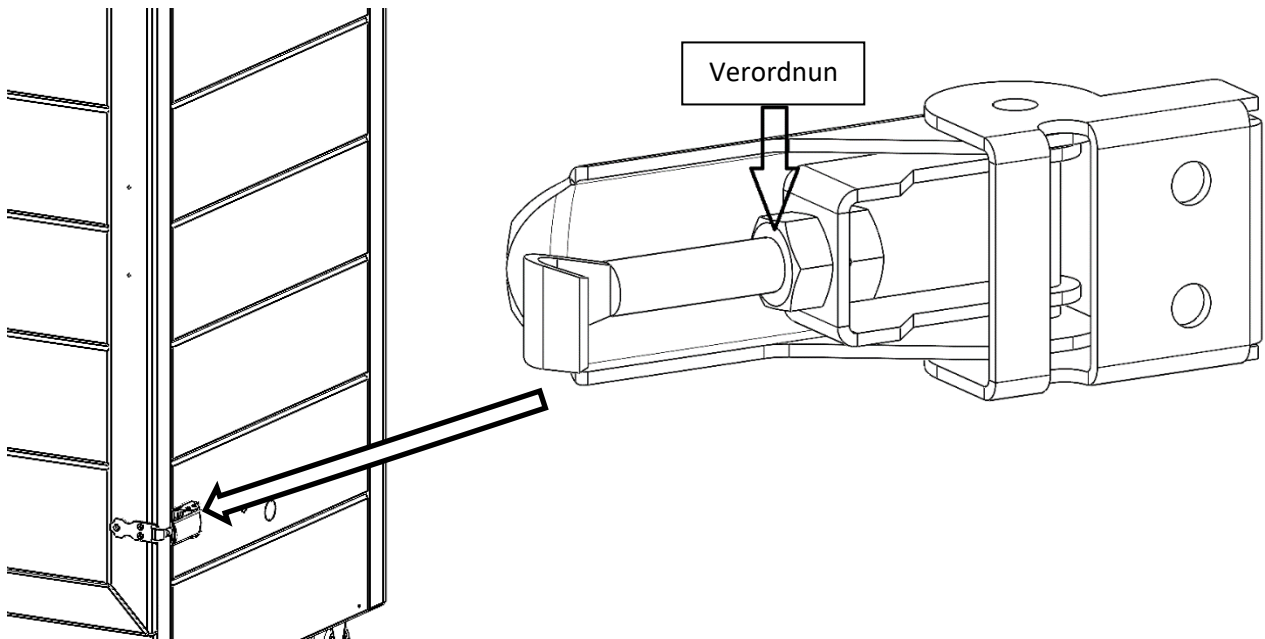
b) Montieren Sie die Rollen in den Ecken der Unterseite des Räucherofens, an der Rückwand, unter Verwendung von schwarzen Unterkopfschrauben 4,2 x 13 mm:



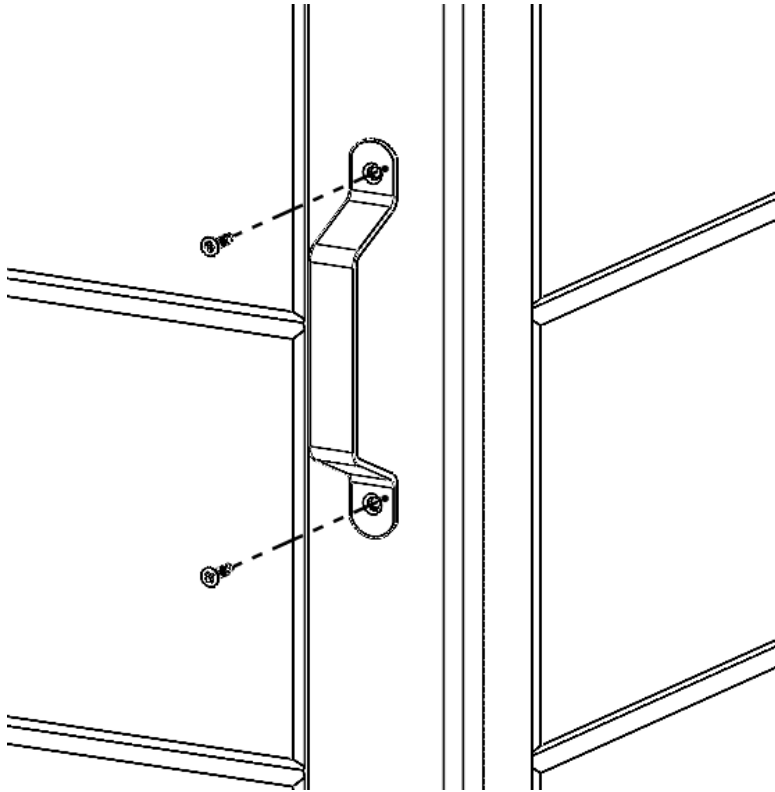
- c) Option Räucherofen 300 L: Statt der Füße montieren Sie schwenkbare Rollen mit Bremse – an den auf der Unterseite markierten Stellen näher zur Vorderseite des Räucherofens.



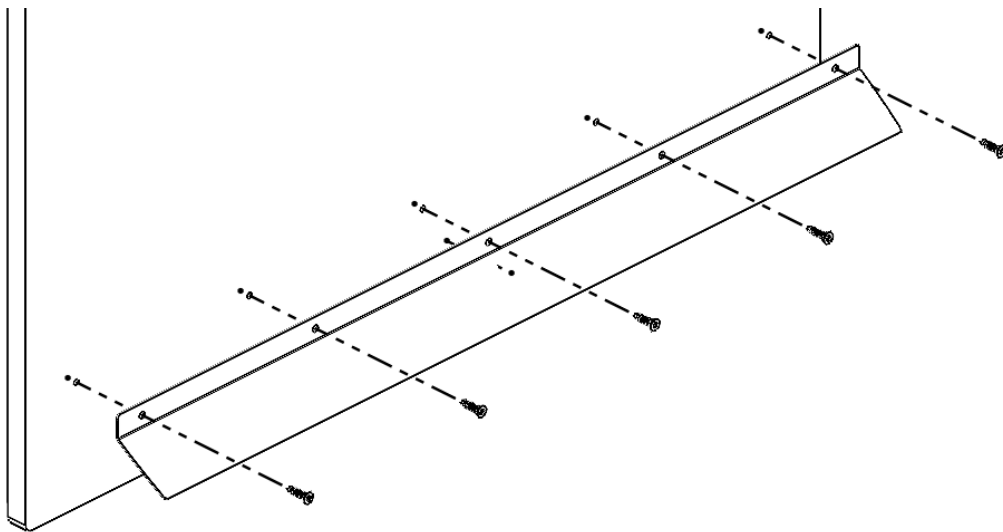
- Justieren Sie die Schließschrauben (oben und unten), sodass die Tür gleichmäßig und dicht am Vorderteil des Räucherofens anliegt.



- Montieren Sie den Türgriff an der markierten Stelle, unter Verwendung von Senkkopfschrauben 3 x 12 mm.:

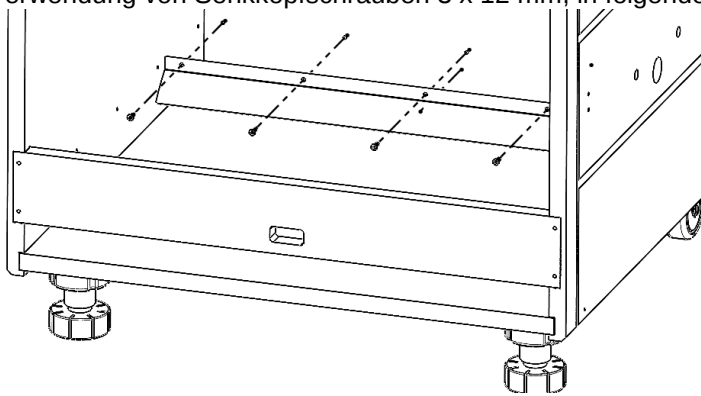


- Montieren Sie die Innenhaube an der Türinnenseite an den markierten Stellen, unter Verwendung von Senkkopfschrauben 3 x 12 mm:



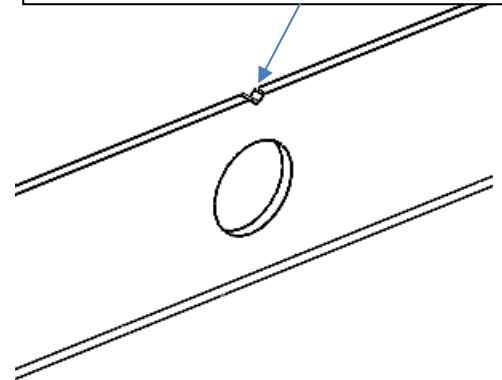
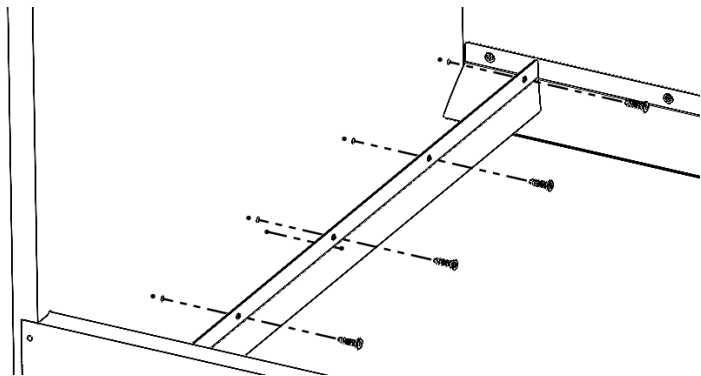
- Montieren Sie die Innenhauben an den Innenwänden des Räucherofens an den markierten Stellen, unter Verwendung von Senkkopfschrauben 3 x 12 mm, in folgender Reihenfolge: **hinten** → **links** → **rechts**.

1.

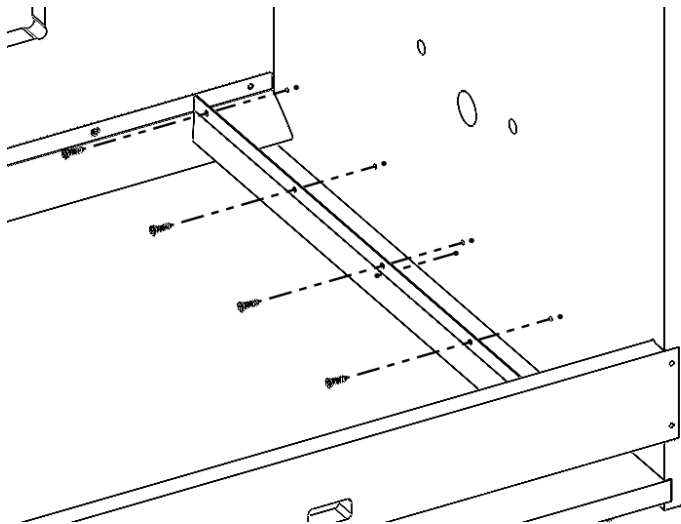


Zur Erleichterung der Montage – die linke Haubenleiste verfügt über eine Einkerbung an der Kante.

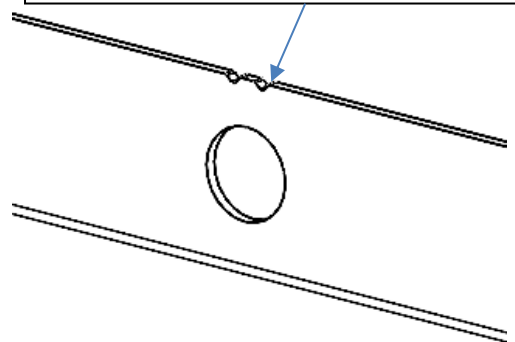
2.



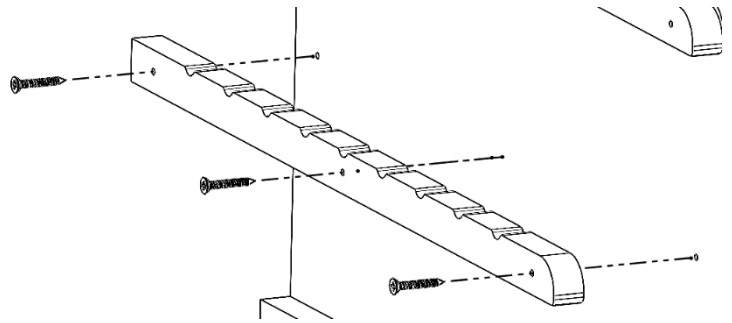
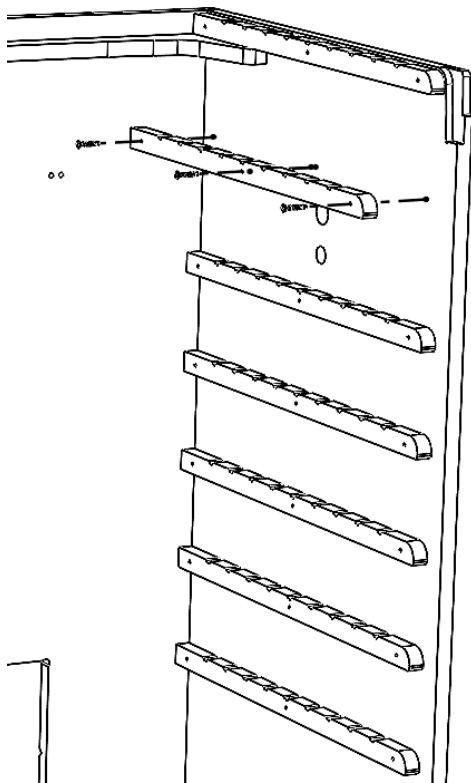
3.



Zur Erleichterung der Montage – die rechte Haubenleiste verfügt über zwei Einkerbungen an der Kante.

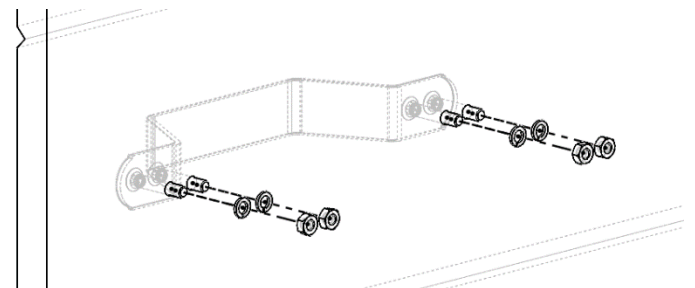
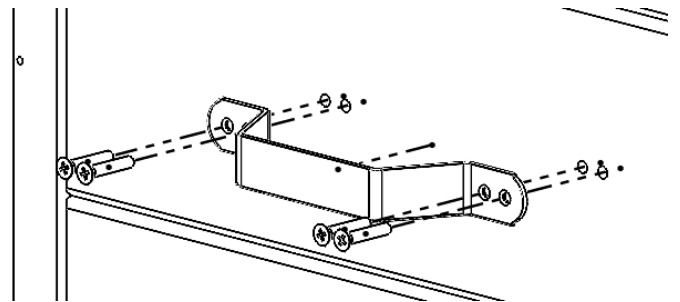
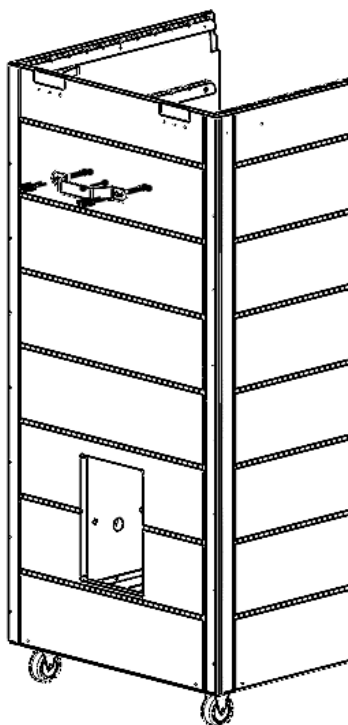


- Montieren Sie die Träger für die Balken an den markierten Stellen an den Innenwänden des Räucherofens, unter Verwendung von Senkkopfschrauben 3 x 25 mm:

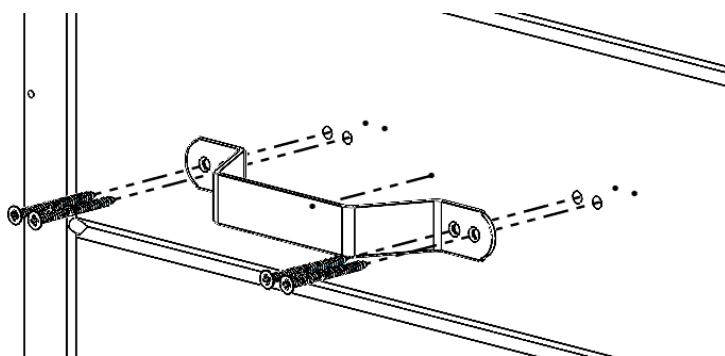


Montieren Sie den Griff an der Rückwand des Räucherofens an der markierten Stelle, unter Verwendung von Senkkopfschrauben M4 x 25 und ziehen Sie von innen Muttern mit Federscheiben M4 fest / Option *. Im 300-L-Plywood-Modell des Räucherofens befestigen Sie den Griff an der Rückwand an den markierten Stellen, unter Verwendung von Schrauben 3 x 45 mm / Option **.

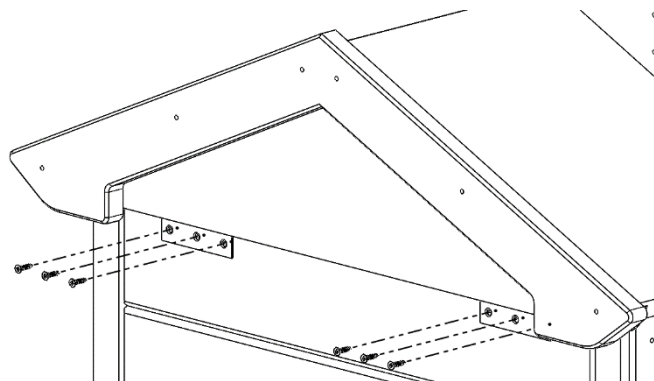
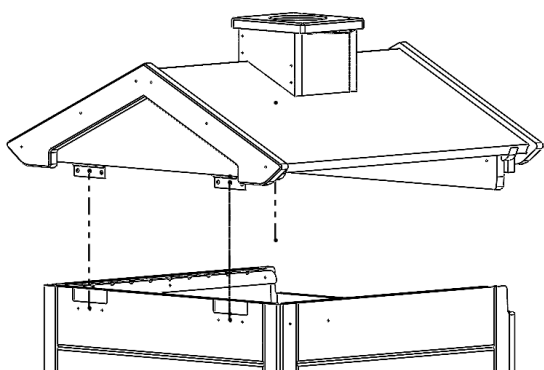
Option *



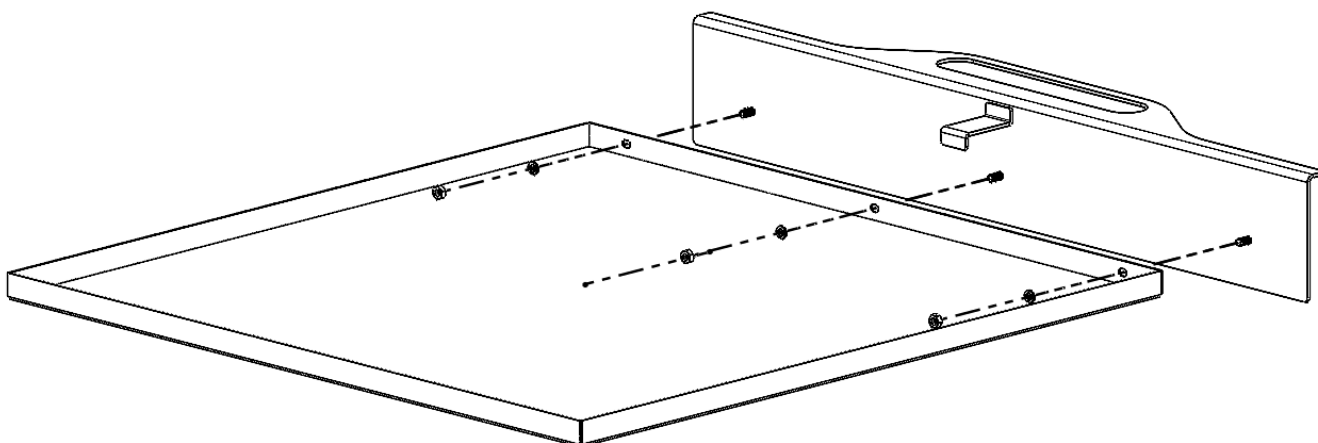
Option **



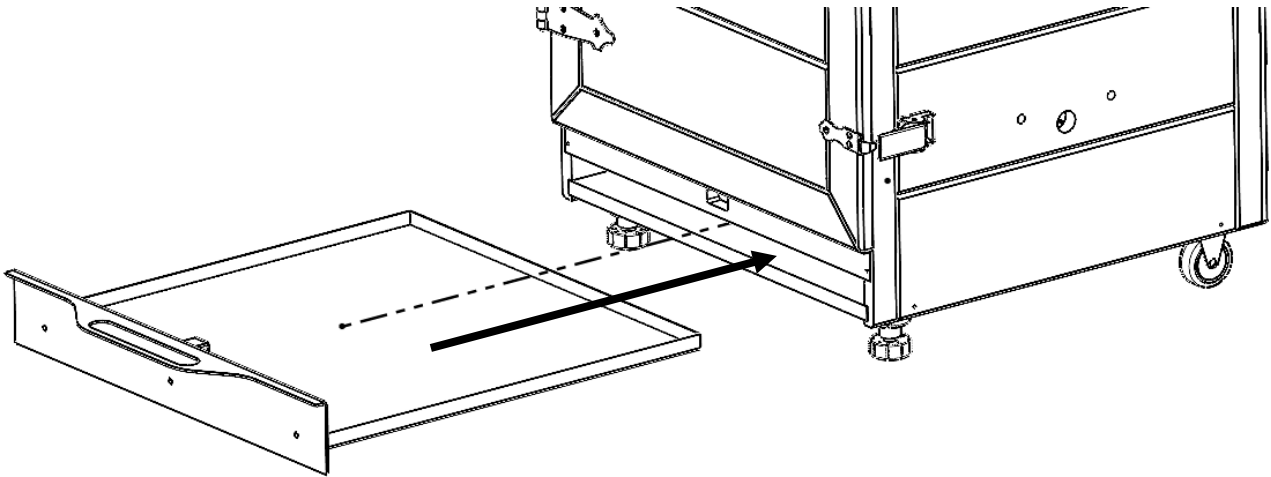
- Montieren Sie das Dach gemäß den folgenden Abbildungen und befestigen Sie anschließend die Scharniere an der Rückwand des Räucherofens an den markierten Stellen, unter Verwendung von Senkkopfschrauben 3 x 12 mm:



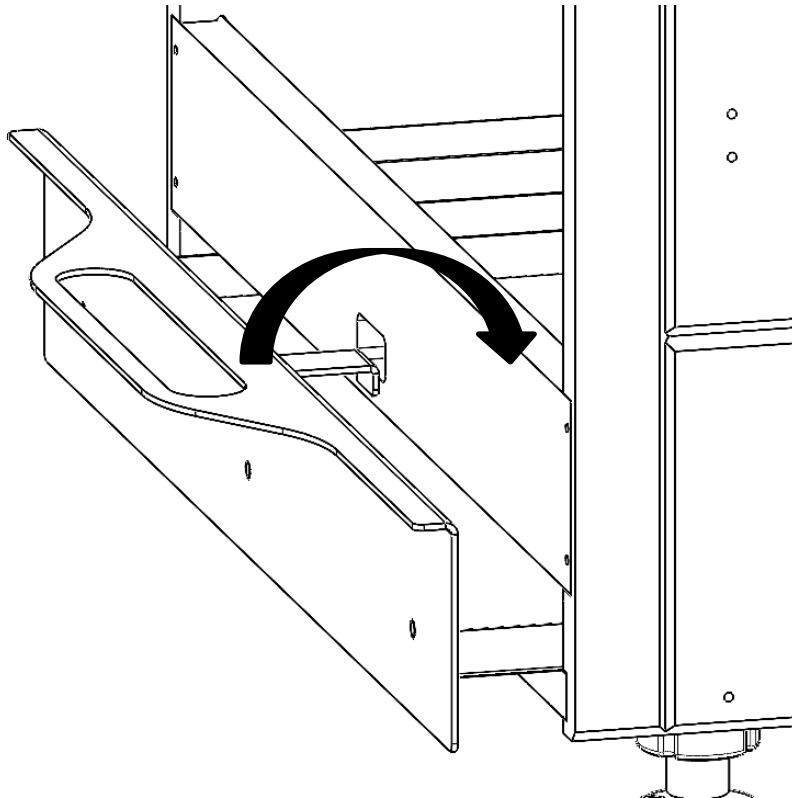
- Bauen Sie die Schublade gemäß der folgenden Abbildung zusammen, unter Verwendung von Federscheiben und Muttern M4:



- Schieben Sie sie leicht in die Fronttasche des Räucherofens, bis Sie einen Widerstand spüren:

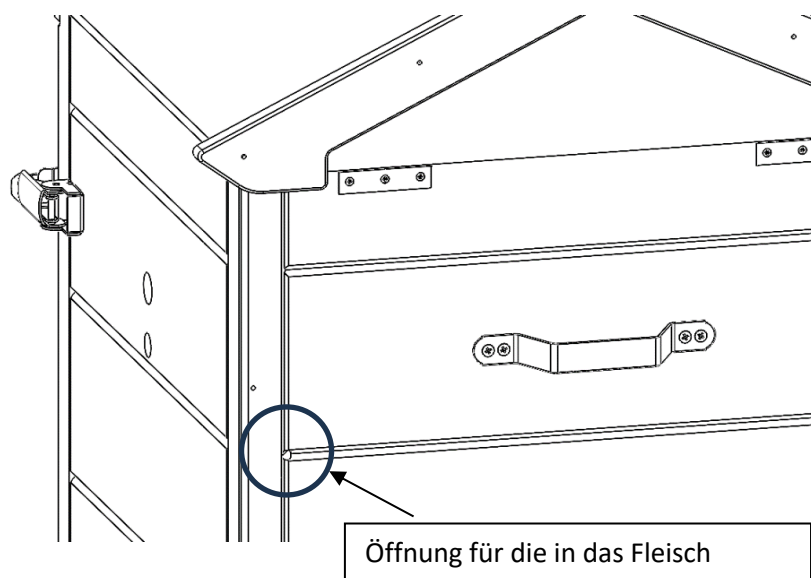


- Heben Sie die Schublade leicht nach oben, um den Auszugsbegrenzer zu umgehen, und schieben Sie sie bis zum Anschlag hinein.

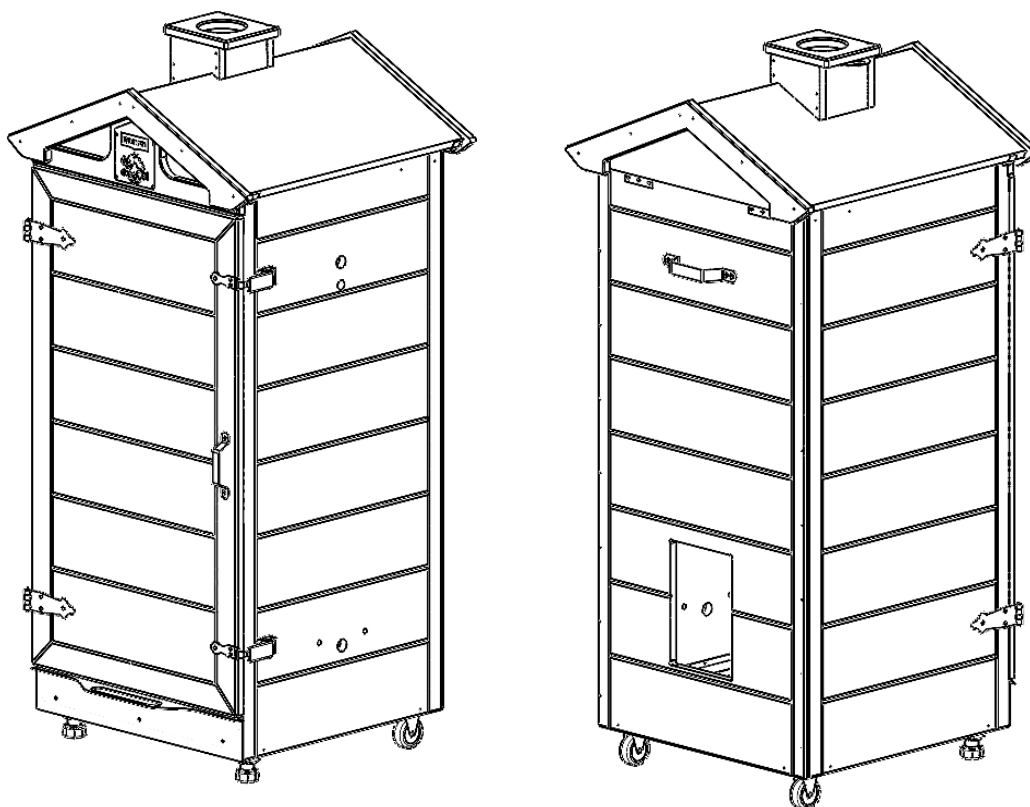


Der Auszugsbegrenzer der Schublade dient dazu, die Schublade bei leichtem Herausziehen als Luftzufuhr zu nutzen, ohne dass Räucherflüssigkeit überläuft. Achtung – während des Räuchervorgangs darf die Schublade nicht weiter herausgezogen werden, als der Begrenzer erlaubt.

An der Rückwand des Räucherofens befindet sich eine spezielle Öffnung zum Einführen einer Fleischsonde in die Kammer (für die Wi-Fi-Controller-Version).



Die folgenden Abbildungen zeigen den zusammengebauten Räucherofen, bereit für die weitere Montage von Zubehörteilen:



III. Bei der Montage der dedizierten Module der dragON-Serie gehen Sie nach den Anweisungen vor, die diesen Modulen beiliegen..

Der Aufstellort des Rauchers sollte sich außerhalb des Gebäudes befinden und überdacht sein. Außerdem muss eine geerdete Stromversorgung gewährleistet sein.

Der Raucher sollte auf einem stabilen Untergrund stehen. Aufgrund der Module – der elektrischen Installation und der sich erwärmenden Teile – muss ein möglichst flacher, schwer entflammbarer Untergrund sorgfältig ausgewählt werden, um ein Umkippen des Geräts und Brandgefahr zu vermeiden.

Bedienung:

1. Vor Beginn des Räucherprozesses jeglicher Lebensmittel entfernen Sie bitte alle Transportsicherungen aus der Holzrauchkammer.
2. Führen Sie einen „Einbrennprozess“ des Rauchers durch. Dieser sollte etwa 30 Minuten bei geschlossenen Türen dauern und dient dazu, eventuelle Produktionsrückstände zu verbrennen.

Den Einbrennprozess / die Inbetriebnahme des elektrischen Gartenrauchers aus Holz führen Sie gemäß den Verfahren durch, die in den Handbüchern der dabei verwendeten Module beschrieben sind. Führen Sie das Einbrennen nicht in Innenräumen durch – dieser Prozess muss im Freien stattfinden.

- Bei Rauchermodellen mit Kamin stellen Sie vor dem Räuchern sicher, dass der Kamin vollständig durchgängig ist.
- Überladen Sie den Raucher beim Vorbereiten der Füllung nicht mit zu vielen Produkten auf einmal.

Sehr große Füllmengen können die Hitze stauen, die Räucherzeit verlängern und ein ungleichmäßiges Räuchern verursachen. Lassen Sie zwischen den Produkten ausreichend Platz, um eine korrekte Luftzirkulation zu gewährleisten. Die richtige Trennung der Produkte erleichtert das gleichzeitige Räuchern unterschiedlicher Lebensmittelarten: Fleisch, Fisch oder Käse.

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

ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Tragen Sie beim Arbeiten innerhalb des aufgeheizten Rauchers hitzebeständige Schutzhandschuhe, um Ihre Hände zu schützen.

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

MODULAR SMOKEHOUSES dragON PLYWOOD

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:

- Chambre de fumage en contreplaqué, avec porte et verrous
- Toit ouvrant avec cheminée et conduit en acier
- Tiroir en métal
- Évents en acier pour les parois intérieures du fumoir
- Supports profilés pour les poutres
- Poutres pour suspendre les produits (en fonction du modèle du fumoir: en bois ou en acier)

En option, le kit peut inclure des vis de montage et d'autres éléments (comme des charnières de toit, roulettes, pieds/embouts) – selon le modèle du fumoir.

Des trous sont prévus dans les parois arrière et latérales de la chambre pour:

- Installer le module de chauffage
- Installer le générateur de fumée dragON JET
- Installer le module de commande et le connecter au module de chauffage
- Introduire la sonde du module de commande

Selon le modèle, des emplacements pour le montage des roulettes et des pieds peuvent être indiqués à la base de la chambre.

Les modules dragON dédiés au fumoir sont:

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

Chaque module est fourni avec un kit de pièces de montage et est emballé séparément.

Les recommandations pour le montage et l'utilisation sécurisée de chacun de ces modules se trouvent dans les manuels séparés fournis avec chaque produit.

L'utilisation du fumoir avec modules nécessite une lecture préalable des instructions de montage et d'utilisation de ces modules, ainsi que le respect strict des recommandations détaillées dans ces manuels.

Tous les manuels doivent être conservés dans un endroit accessible.

Remarque: Avant de monter les modules, il est recommandé de protéger la surface extérieure de la chambre du fumoir avec de l'huile alimentaire ou un traitement naturel, par exemple de l'huile de lin.

MONTAGE DU FUMOIR (SANS MODULES):

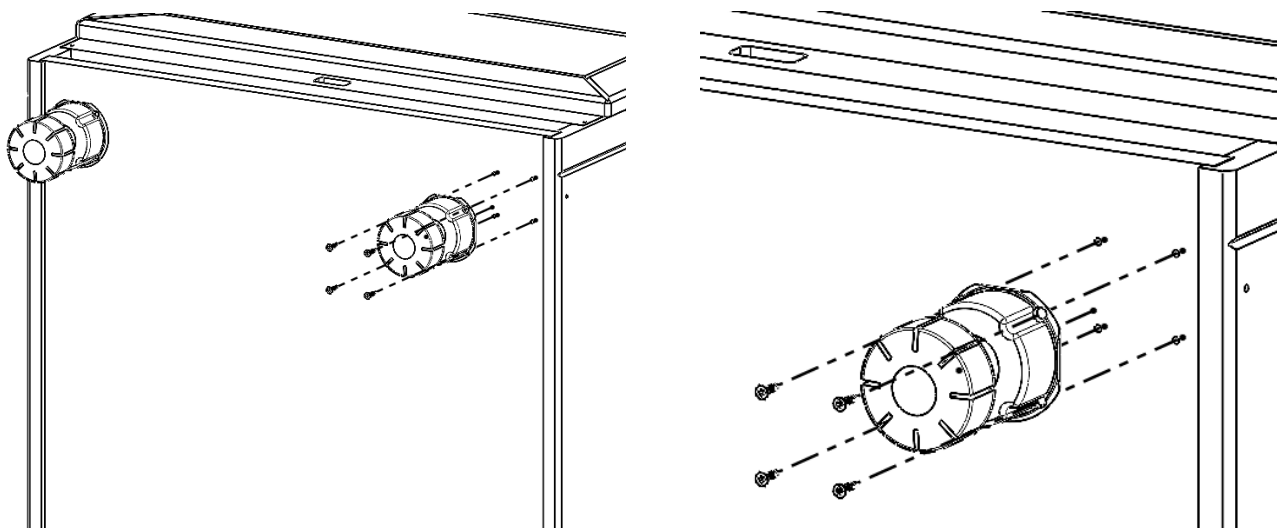
I. Préparez votre poste de travail et vos outils.

Selon le modèle de fumoir, des outils tels qu'une perceuse-visseuse et un tournevis cruciforme peuvent être nécessaires.

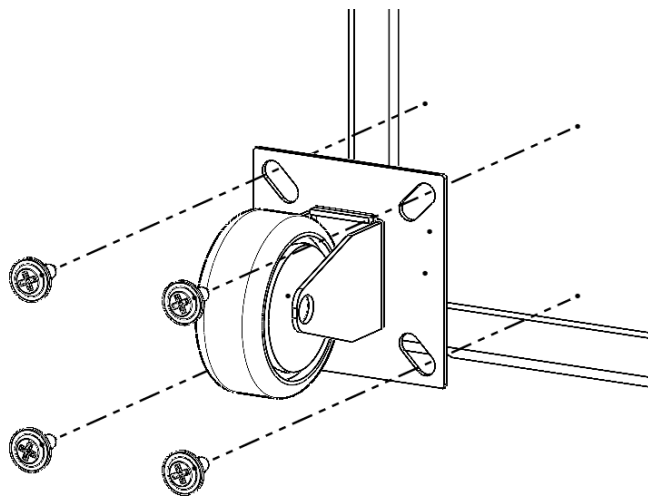
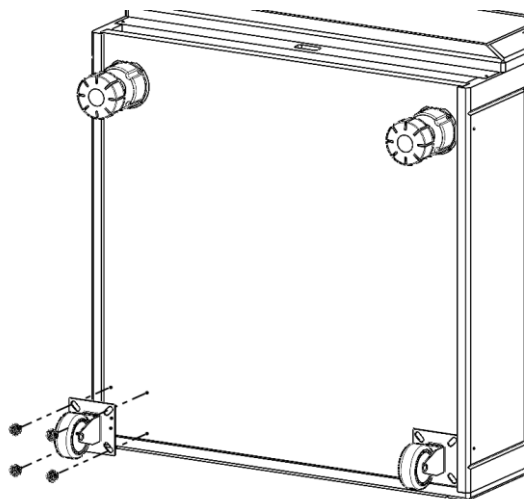
II. Assemblage du corps du fumoir – pour le modèle avec roues

- Sortez tous les éléments de l'emballage, y compris ceux placés à l'intérieur du fumoir.
- Posez la chambre sur sa paroi arrière, puis montez les roues et les pieds; pour les modèles de 300 L, montez uniquement les roues (dans cette option, il n'y a pas de pieds).

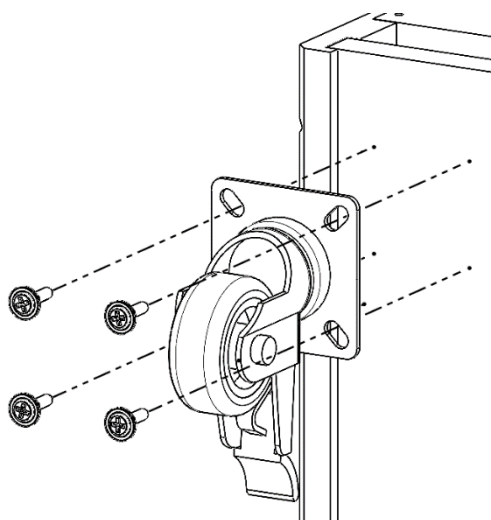
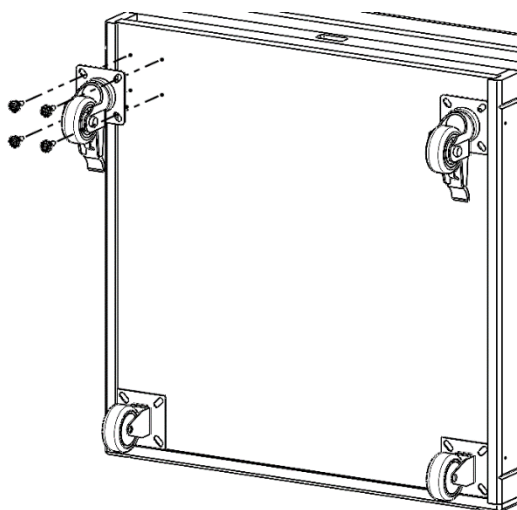
- a) Montage des pieds: fixez-les aux emplacements indiqués sous le fumoir, côté avant, à l'aide de vis à tête conique 3 x 12 mm:



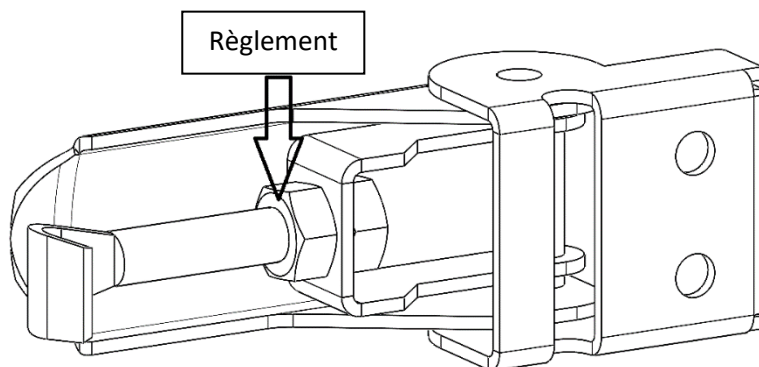
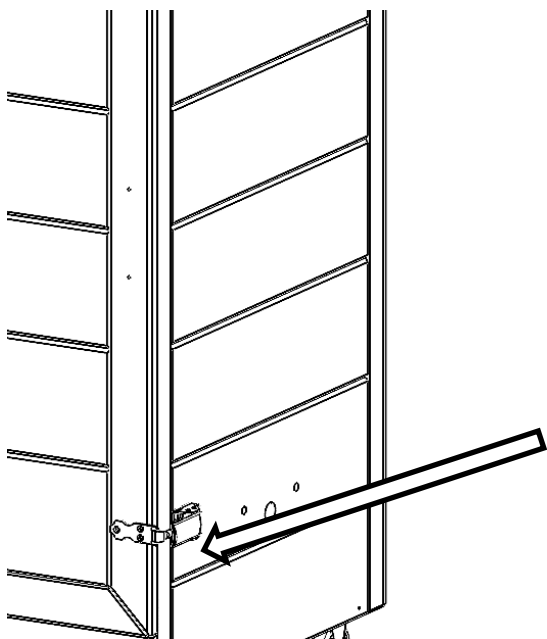
- b) Montez les roues dans les coins du fond du fumoir, du côté de la paroi arrière, en utilisant des vis à tête plate avec rondelle noire 4,2 x 13 mm:



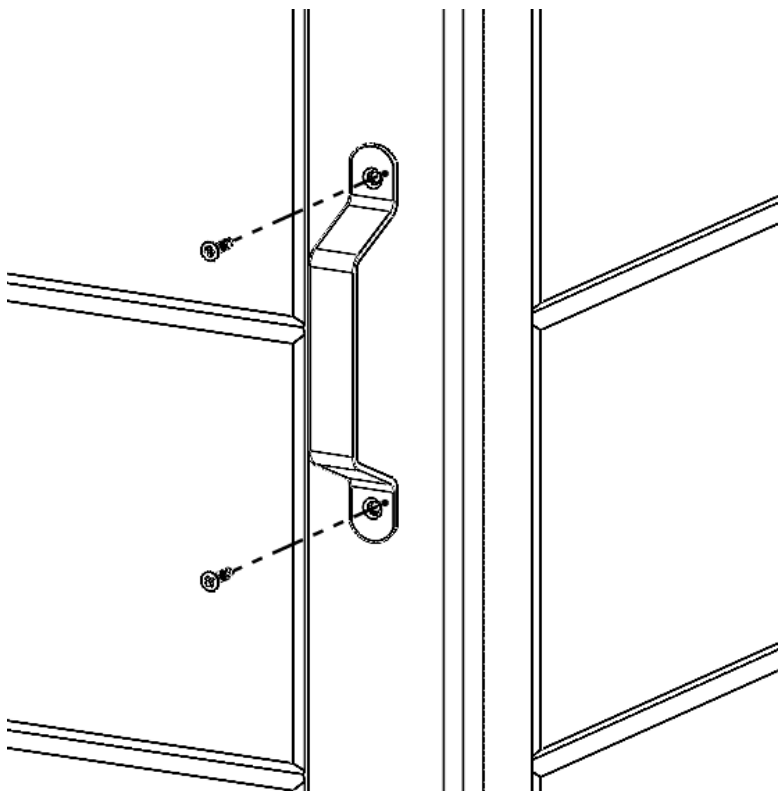
- c) Option pour le fumoir 300 L: au lieu des pieds, installez des roues pivotantes avec frein – aux emplacements marqués sur le fond, plus près de l'avant du fumoir.



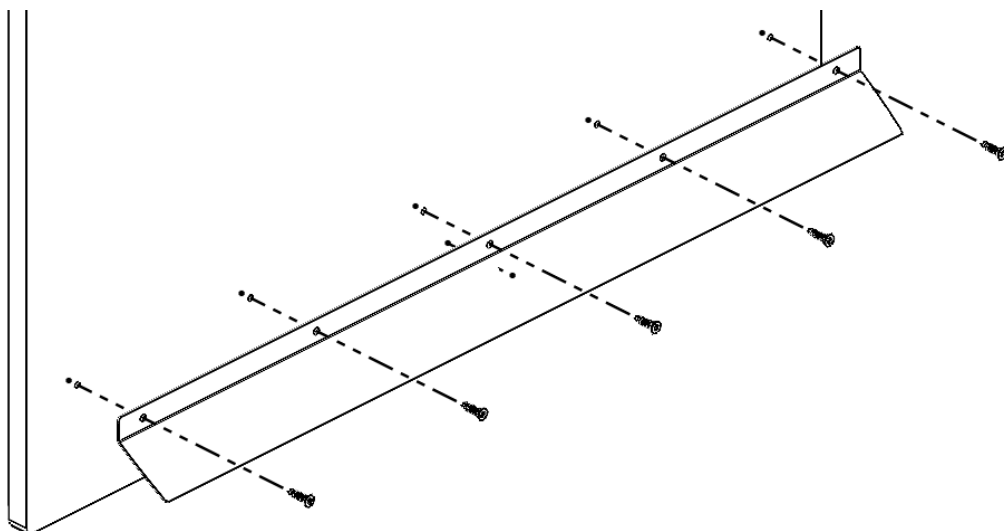
- Réglez les vis de fermeture (inférieure et supérieure) afin que la porte soit bien alignée et étanche contre l'avant du fumoir.



- Installez la poignée sur la porte du fumoir à l'endroit prévu, en utilisant des vis à tête fraisée 3 x 12 mm:

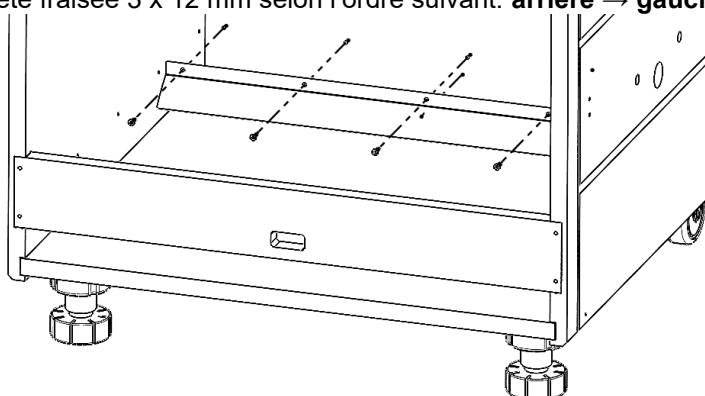


- Installez le capot sur la paroi intérieure de la porte aux emplacements indiqués, en utilisant des vis à tête fraisée 3 x 12 mm:



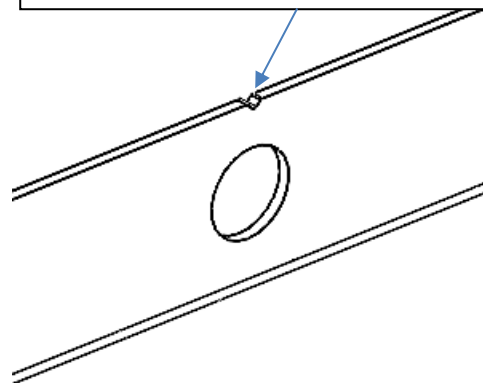
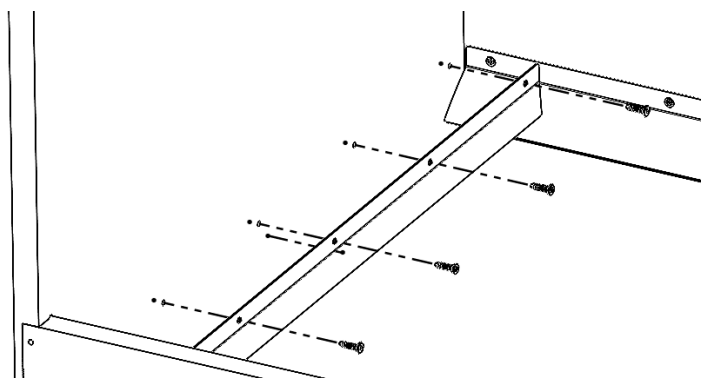
- Installez les capots sur les parois intérieures du fumoir aux emplacements indiqués, en utilisant des vis à tête fraisée 3 x 12 mm selon l'ordre suivant: **arrière** → **gauche** → **droite**.

1.

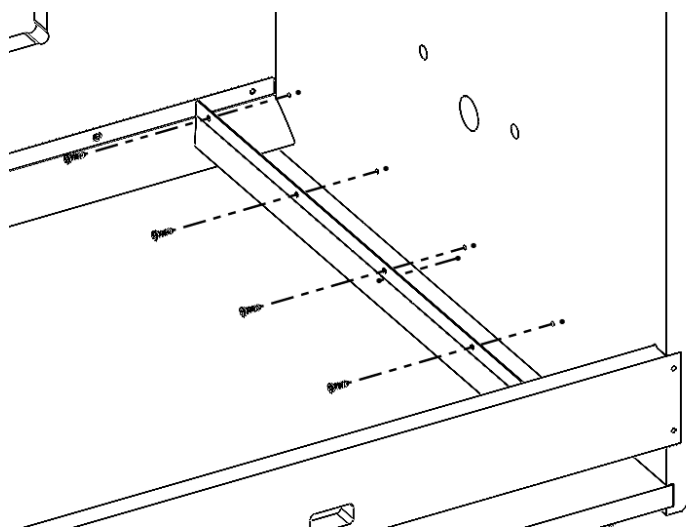


Pour faciliter le montage – la baguette de capot gauche possède une seule encoche sur le bord.

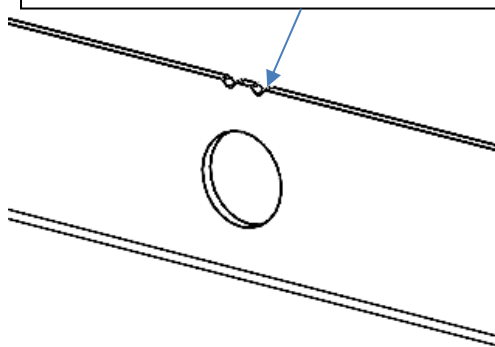
2.



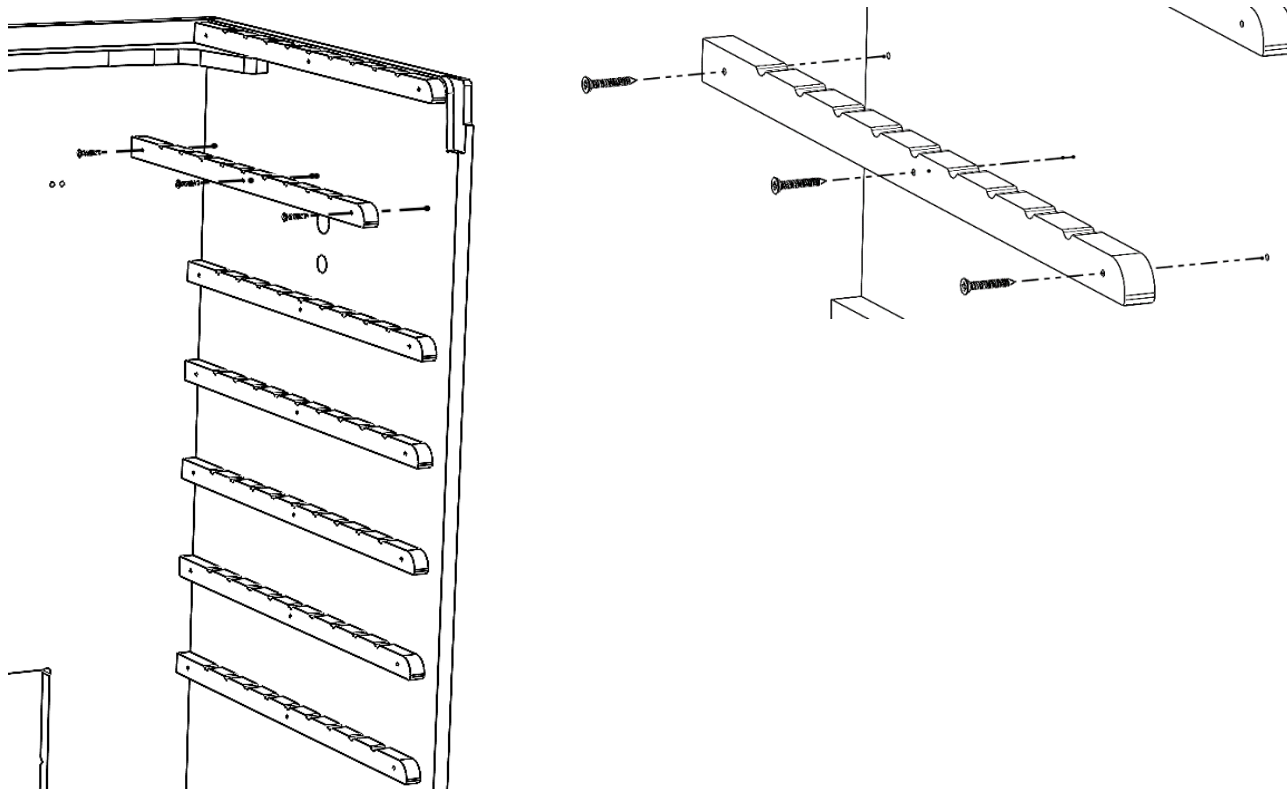
3.



Pour faciliter le montage – la baguette de capot droite possède deux encoches sur le bord.



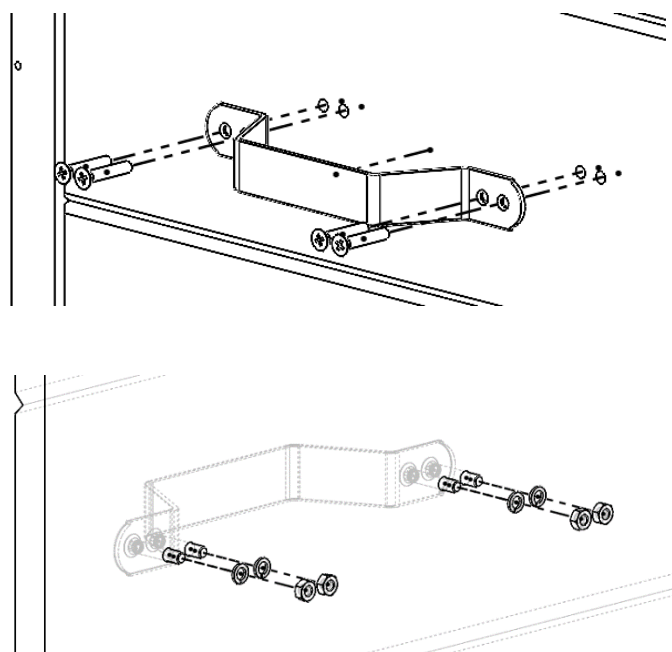
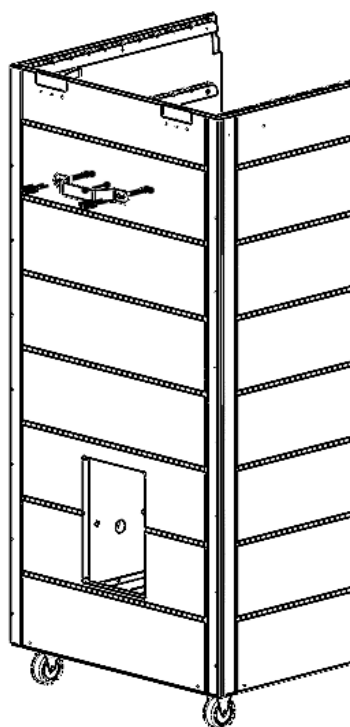
- Installez les supports pour les poutres aux emplacements prévus sur les parois latérales à l'intérieur du fumoir, en utilisant des vis à tête fraisée 3 x 25 mm:



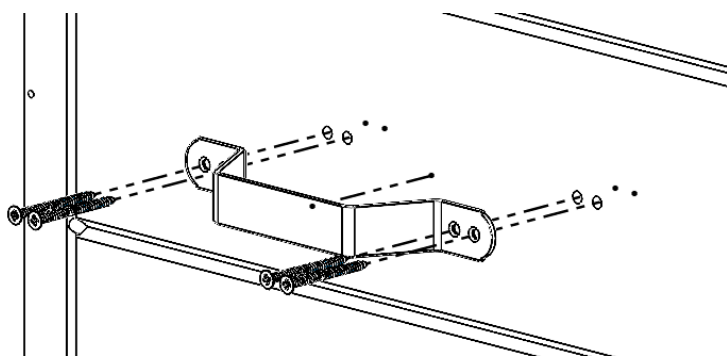
Installez la poignée sur la paroi arrière du fumoir à l'endroit prévu, en utilisant des vis à tête fraisée M4x25 et fixez-les de l'intérieur avec des écrous et rondelles ressort M4 / option *.

Pour le fumoir en contreplaqué de 300 L, fixez la poignée sur la paroi arrière aux emplacements prévus, en utilisant des vis 3 x 45 mm / option **

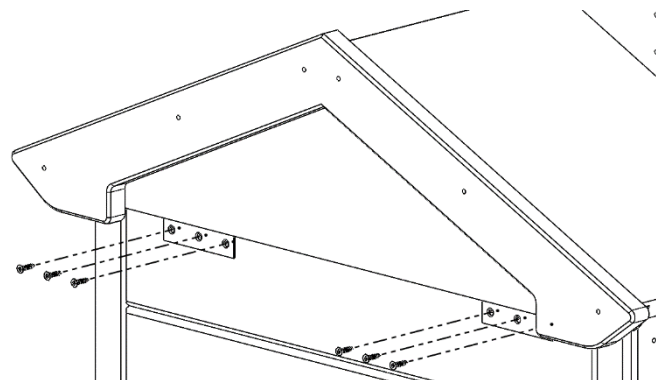
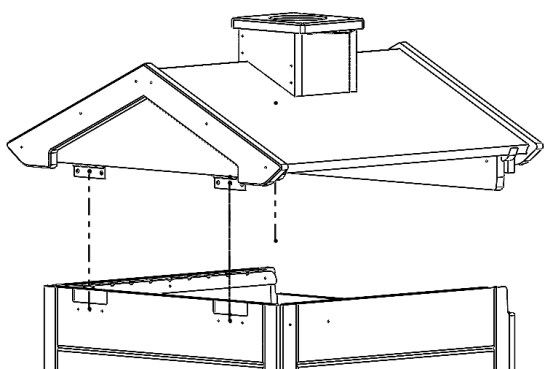
Option *



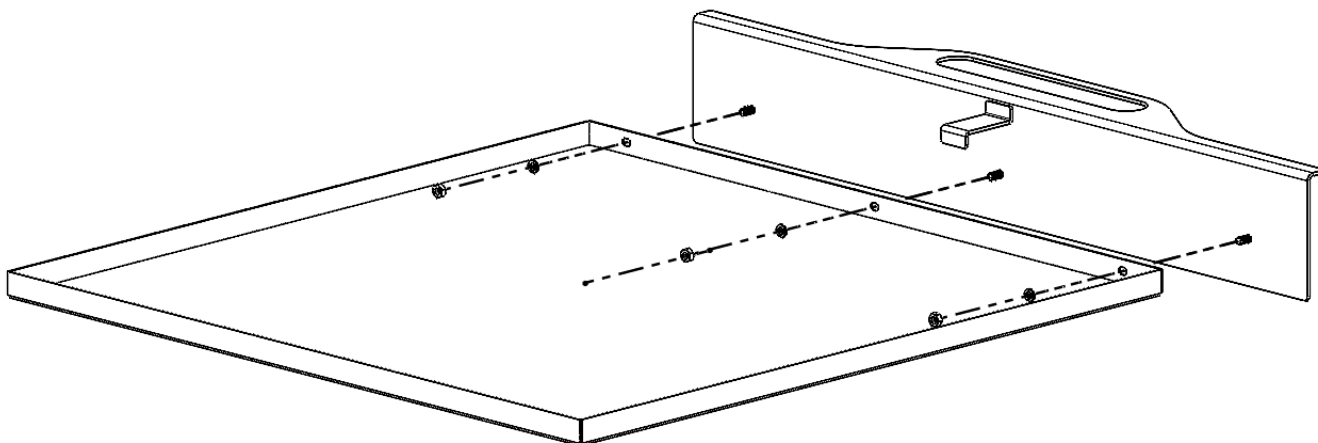
Option **



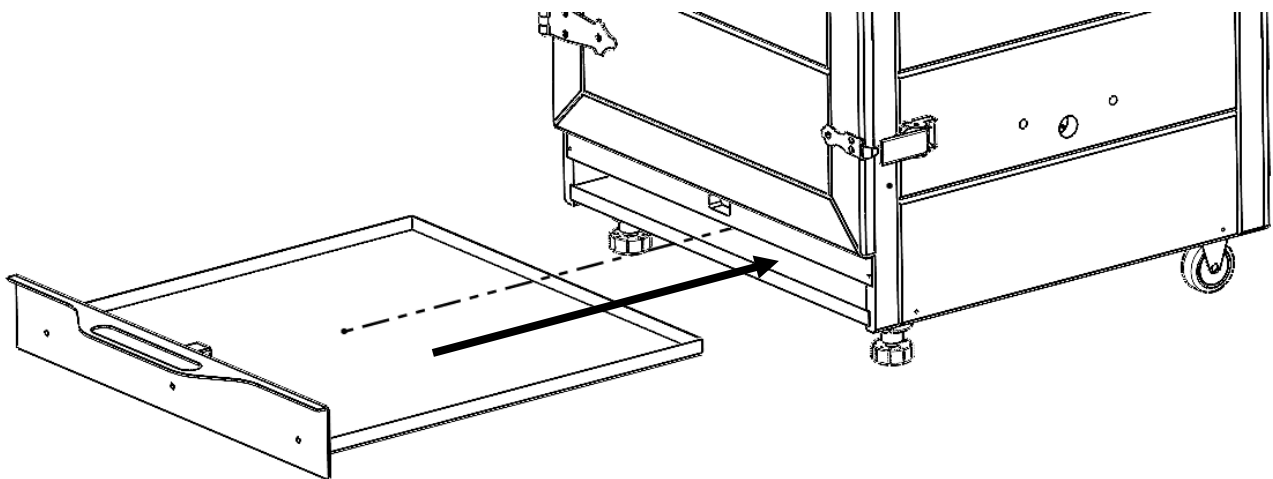
- Installez le toit selon les illustrations ci-dessous, puis fixez les charnières à la paroi arrière du fumoir aux emplacements indiqués, en utilisant des vis à tête fraisée 3 x 12 mm:



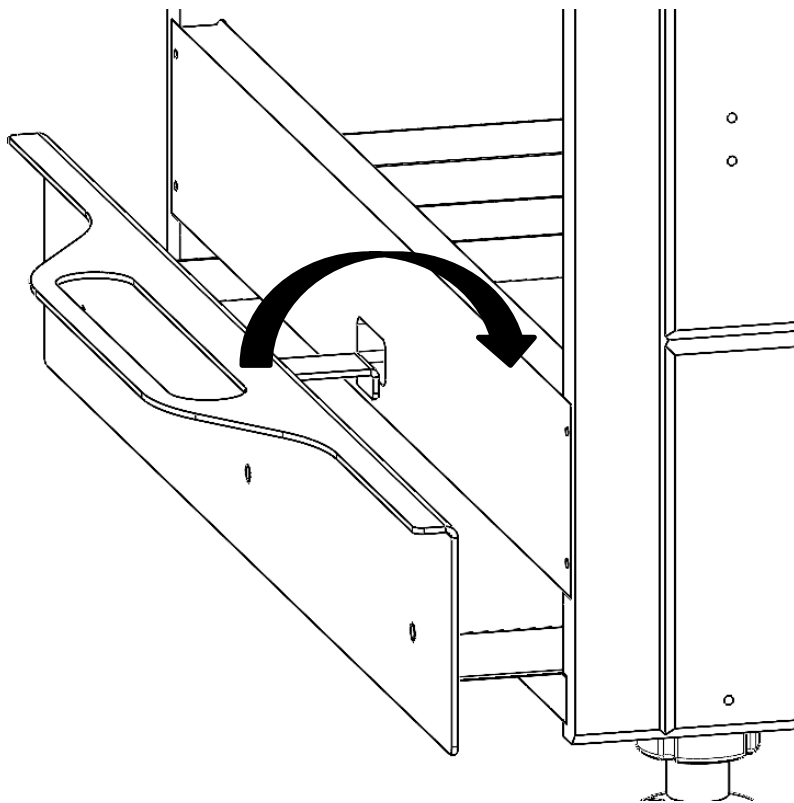
- Assemblez le tiroir selon l'illustration ci-dessous, en utilisant des rondelles ressort et des écrous M4:



- Glissez-le légèrement dans la rainure à l'avant du fumoir jusqu'à sentir une résistance:

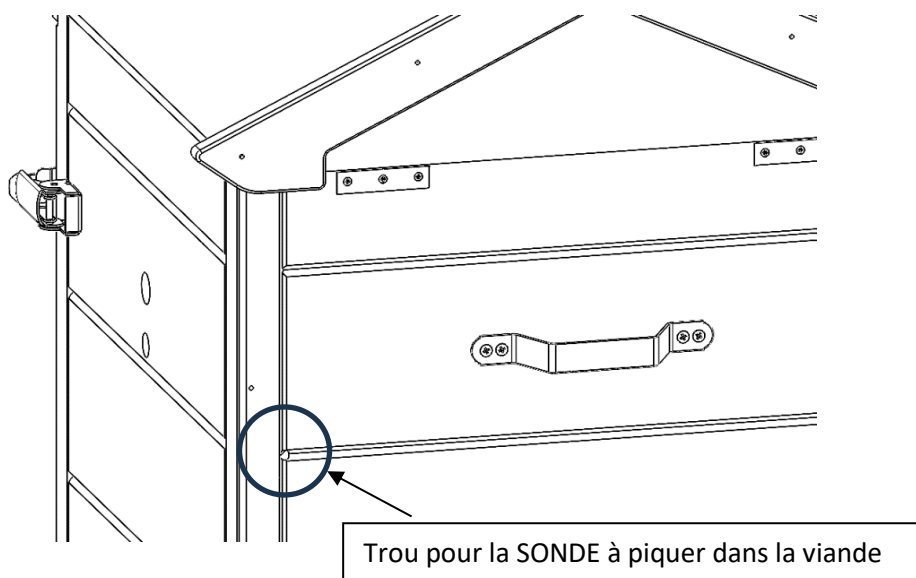


- Soulevez légèrement le tiroir vers le haut pour passer le limiteur de sortie et poussez-le jusqu'au bout.

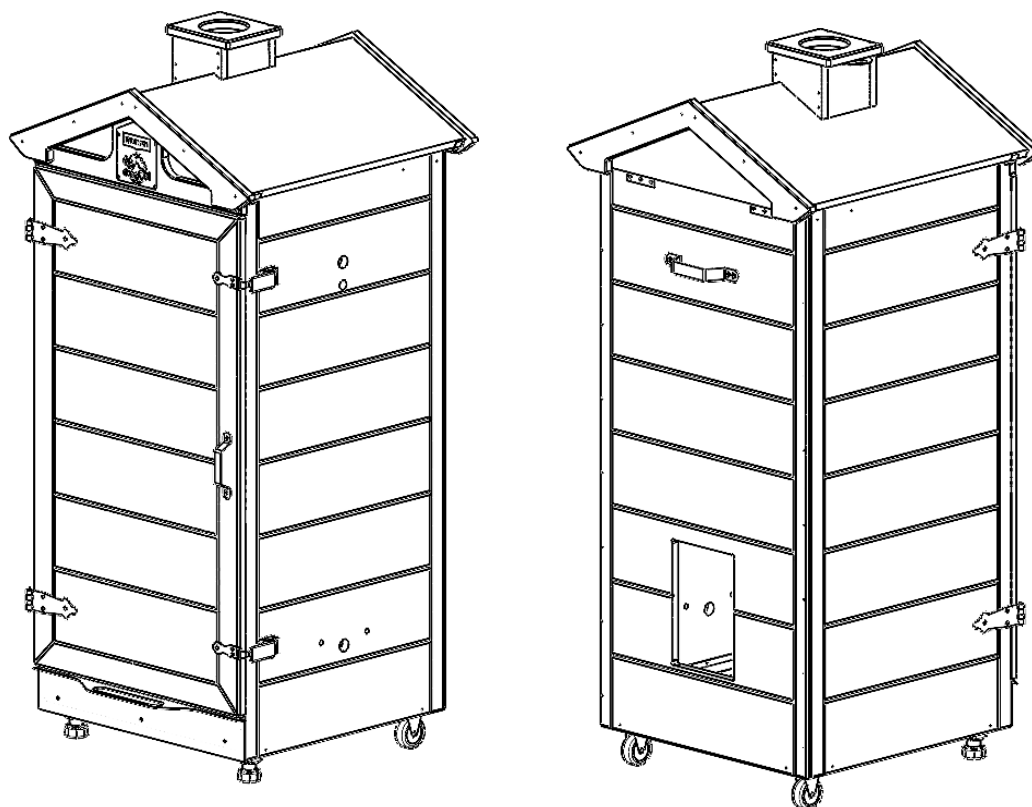


Le limiteur de sortie du tiroir est installé afin d'utiliser uniquement le tiroir comme entrée d'air lorsqu'il est légèrement sorti, sans risque que le jus de fumage s'écoule en dehors du tiroir. Attention – pendant le fumage, ne pas sortir le tiroir au-delà de la limite du limiteur.

À l'arrière du fumoir se trouve un trou spécial permettant d'introduire dans la chambre la sonde à piquer dans la viande (pour la version avec contrôleur Wi-Fi).



Les illustrations ci-dessous montrent le fumoir assemblé, prêt pour le montage des accessoires supplémentaires:



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

L'emplacement du fumoir doit être à l'extérieur du bâtiment et sous un abri. Il doit également disposer d'une alimentation électrique avec mise à la terre.

Le fumoir doit être placé sur une surface stable. En raison des modules – de l'installation électrique et des éléments chauffants – il est important de choisir une surface aussi plane et ininflammable que possible afin d'éviter tout risque de basculement de l'appareil et de déclenchement d'un incendie.

Utilisation:

1. Avant de commencer le processus de fumage de tout produit alimentaire, videz la chambre en bois du fumoir de ses protections de transport.
2. Effectuez le « rodage » du fumoir. Ce processus doit durer environ 30 minutes avec les portes fermées et sert à brûler tous les résidus de production.

Le rodage / démarrage du fumoir électrique de jardin en bois doit être effectué conformément à la procédure décrite dans les instructions des modules utilisés dans ce processus. **NE PAS effectuer le rodage à l'intérieur ; ce processus DOIT être réalisé à l'extérieur.**

- Dans les modèles de fumoir équipés d'une cheminée, avant de commencer le fumage, assurez-vous que la cheminée est complètement dégagée.
- Lors de la préparation du chargement, ne surchargez pas le fumoir avec une quantité excessive de produits à fumer en une seule fois.

Des quantités trop importantes peuvent piéger la chaleur, prolonger le temps de fumage et entraîner un fumage inégal. Laissez de l'espace entre les produits afin de garantir une circulation correcte de la chaleur. Maintenir un espacement approprié permet de fumer simultanément différents types de produits : viande, poissons ou fromages.

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

ATTENTION ! Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

Lors de toute opération à l'intérieur du fumoir chaud, protégez vos mains avec des gants résistants à haute température.

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