

BROWIN

PL INSTRUKCJA MONTAŻU – WĘDZARNIE dragON STALOWA

EN ASSEMBLY INSTRUCTIONS –STEEL SMOKER dragON

DE MONTAGEANLEITUNG – dragON STAHLRÄUCHEROFEN

FR INSTRUCTIONS DE MONTAGE – STEEL SMOKER dragON



Rysunek poglądowy

No 330348 | 330350



- INSTRUKCJA MONTAŻU - WĘDZARNIE dragON STALOWA

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 i w razie potrzeby uniesienie urządzenia. Para kółek zapewnia łatwe przemieszczanie wędzarni z miejsca na miejsce.

3. Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy

Główne elementy wędzarni:

- metalowa komora wędzarnicza
- drzwiczki z rynną okapową, ryglami i regulowanym dopływem powietrza
- komin z szybem
- tacka ociekowa
- stalowe belki do zawieszania produktów
- uchwyt do drzwiczek i uchwyt tylny
- zestaw wkrętów i śrub montażowych
- inne elementy (kółka, stopki/nóżki) – zależnie od modelu, wędzarnia może być wyposażona w dodatkowe, dedykowane elementy.

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

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

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.

MONTAŻ WĘDZARNI (BEZ MODUŁÓW):

Spis elementów łącznych zestawu

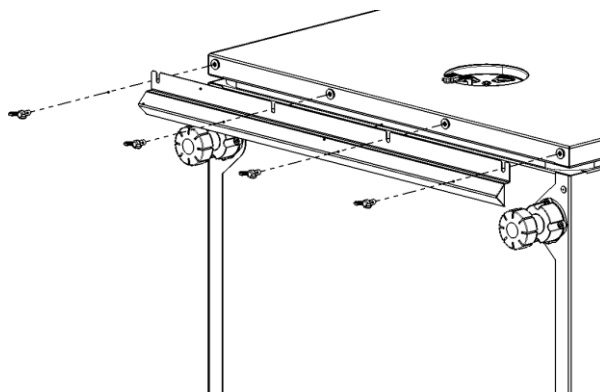
	Nazwa	Ilustracja	Ilość	Przeznaczenie
1	Śruba motylkowa M4x10		4	Do rynny ociekowej drzwi
2	Podkładka płaska M4		4	Do uchwytów
3	Śruba walcowa imbus M4x12		8	Do nóżki meblowej
4	Śruba 6k M6x16		8	Do kółek
5	Podkładka płaska M6		8	Do kółek
6	Śruba walcowa M4x50		4	Do uchwytów

I. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.

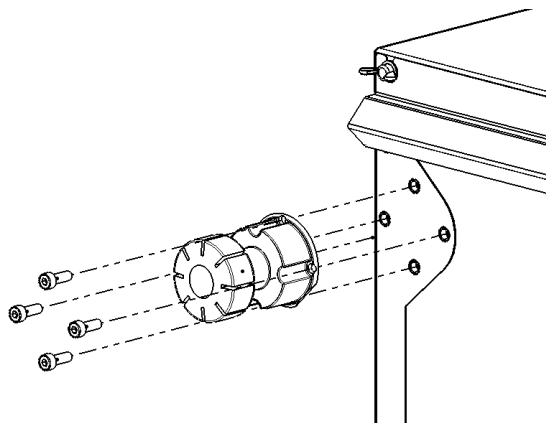
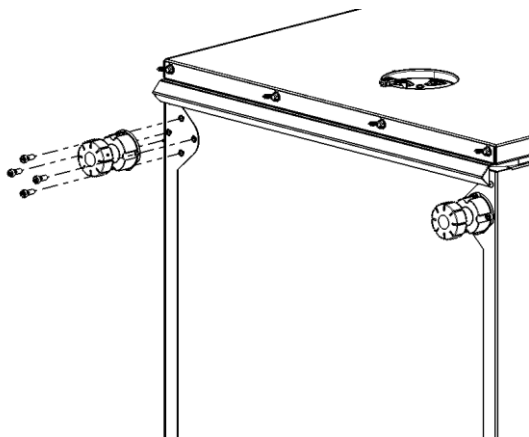
Zależnie od modelu wędzarni mogą być potrzebne narzędzia takie jak wkrętarka i śrubokręt krzyżakowy.

II. Montaż korpusu wędzarni – dotyczy modelu z kółkami

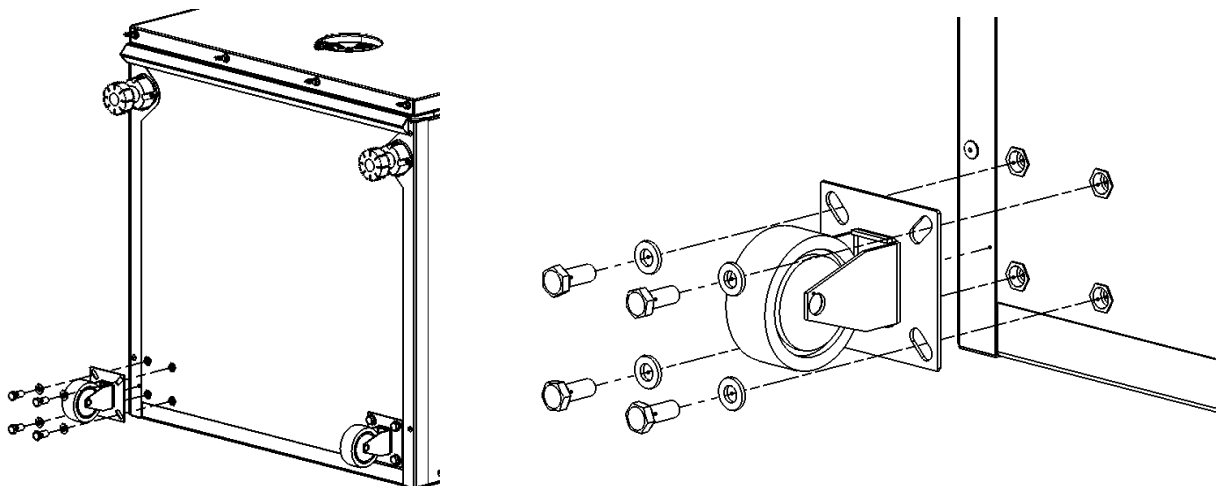
- Wyjmij z opakowania wszystkie elementy, także te spakowane do wnętrza wędzarni.
- Komorę połącz na jej tylnej ścianie, na miękkim podłożu, a następnie zamontuj rynnę ociekową drzwi, kółka i stopki:
 - a) Rynnę ociekową drzwi montuj używając śrub motylkowych M4x10:



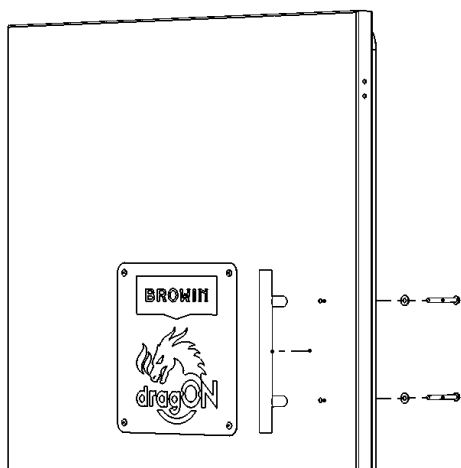
- b) Stopki zamontuj w zaznaczonych miejscach na spodzie wędzarni, od strony jej frontu, używając śrub z łbem walcowym M4x12:



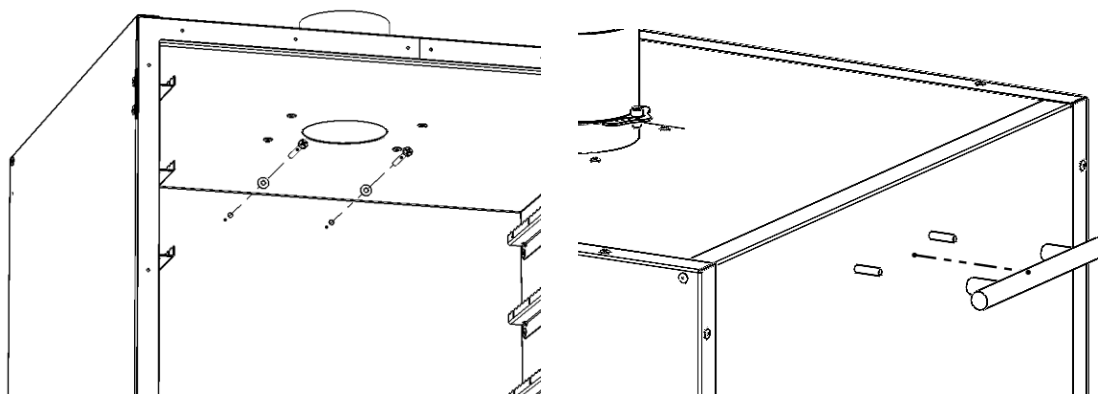
- c) Kółka zamontuj w narożnikach spodu wędzarni, od strony tylnej ściany, używając śrub z łbem sześciobocznym M6x16 oraz podkładek M6:



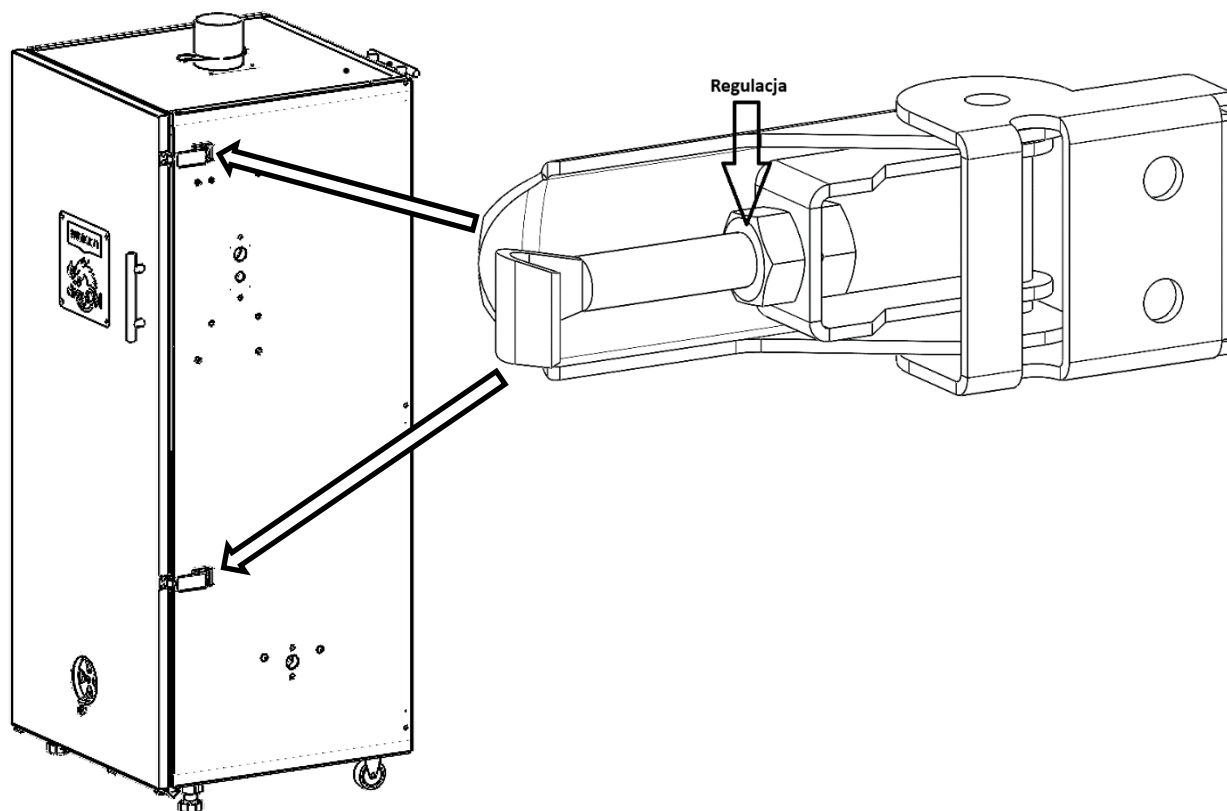
- Zamontuj uchwyt na drzwiach wędzarni w wyznaczonym miejscu, używając 2 szt. śrub M4x50 mm oraz podkładek M4:



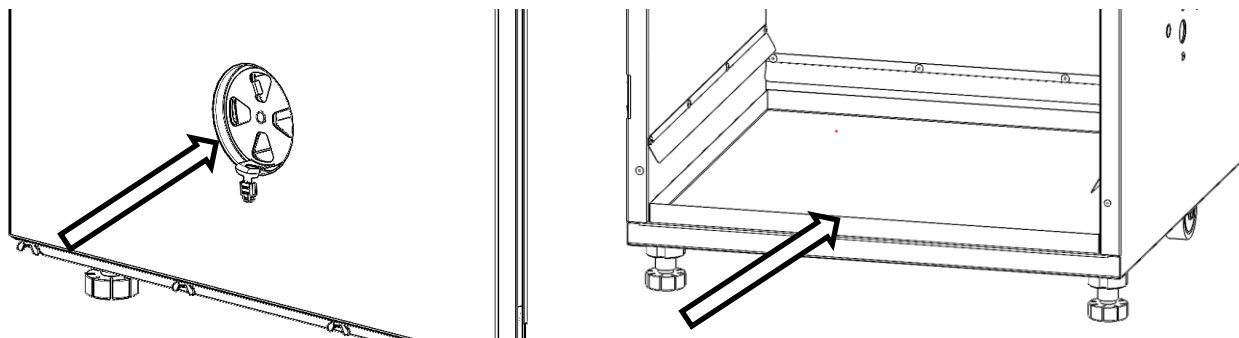
- Zamontuj uchwyt na tylnej ścianie wędzarni, używając 2 szt. śrub M4x50 mm oraz podkładek M4



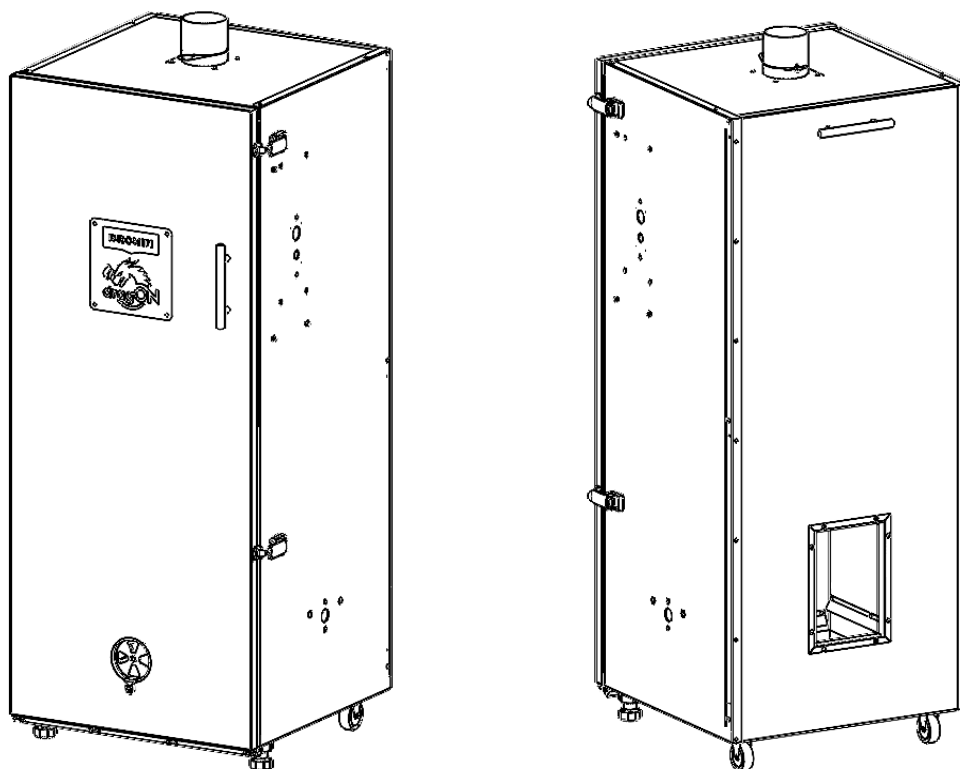
- Wyreguluj śruby zamknięcia (dolnego i górnego) tak, aby drzwi równo i szczelnie dolegały do frontu wędzarni.



- Wędzarnia wyposażona jest w regulowany dopływ powietrza w drzwiach oraz tackę ociekową w jej wnętrzu.



Poniższe ilustracje przedstawiają złożoną wędzarnię gotową do dalszego montażu akcesoriów:



Dla wersji ze sterownikiem Wi-Fi – sondę wbijaną w mięso umieszczamy wewnątrz komory wędzarniczej bezpośrednio przez drzwi – uszczelka wokół drzwi jest na tyle elastyczna, że nie spowoduje to uszkodzenia przewodu sondy.

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 zadaszzone. 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 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 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.

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.

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 - STEEL SMOKER dragON

WARNING!

To ensure safe operation of the device, please read this user manual carefully and follow all instructions in full.

WARNING!

Any use of the device that does not comply with the form of operation described in this manual is strictly prohibited.

WARNING!

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

1. General Information

dragON garden smokehouses, available in different capacities and equipped with dedicated modules and accessories, give you the ability to perform professional and convenient cold, warm, and hot smoking, as well as drying, heating, or baking food products. Each of these modern and versatile sets allows 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 them evenly and effortlessly.

One smokehouse – many possibilities! Using a dragON smokehouse with dedicated modules provides, among other benefits, perfect heat distribution throughout the chamber, making the smoking process faster and more efficient. The innovative smoke generator enables you to take full advantage of smoking with smoking wood chips. The controller allows you to monitor and manage processes and smoking options (with the Wi-Fi version, also via the Browin Control app).

2. Safety

Before you start using the smokehouse, read all warnings, installation and operating safety guidelines, illustrations, and technical data provided with this device. This also applies to additional equipment. Failure to follow these guidelines may result in electric shock, fire, and/or serious personal injury.

Safety in the place of operation of the smokehouse with modules

WARNING: use outdoors only, under a roof / shelter.

- The device must not be exposed to weather conditions such as rain, snow, or excessive sunlight.
- The place of operation must be kept clean. Clutter causes accidents. The device must not be left unattended.
- Do not use the device near flammable liquids, gases, or dust.
- Use extreme caution when performing any actions inside the smoking chamber near the heater and hot elements. Direct contact without proper protection may result in burns.
- It is forbidden to operate the device without appropriate personal protective equipment.
- During operation, ensure that children and bystanders do not come too close to hot external parts, e.g., the smoke generator.
- The device must not be operated by minors or adults with limited health capacities.
- Avoid unnatural working positions when handling the device. Ensure stable placement at all times.
- Do not move the device during operation. Always allow the electric smokehouse to cool completely before moving or preparing it for storage.
- Any maintenance must be carried out only when the device is disconnected from the power supply.

Safety guidelines for working with electrical devices can be found in the instructions supplied with the modules.

Read the recommendations on general product safety (GPSR) available at: <https://browin.com/gpsr>

Assembly should be performed with the assistance of another person, due to the considerable size and weight of the smokehouse, and to facilitate the installation of modules and lifting if needed. A pair of wheels allows easy movement of the smokehouse from place to place.

3. Assembly and Preparation of the Device for Use

Main elements of the smokehouse:

- Metal smoking chamber
- Door with drip channel, latches, and adjustable air intake
- Chimney with damper
- Drip tray
- Steel bars for hanging products
- Door handle and rear handle
- Set of screws and mounting bolts
- Other elements (wheels, feet/legs) – depending on the model, the smokehouse may include additional dedicated components..

The rear and side walls of the chamber contain openings for:

- Installation of the heating module
- Installation of the dragON JET smoke generator
- Installation of the controller module and connection to the heating module

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

Dedicated dragON modules for the smokehouse:

- **Smoke generator module from the dragON Jet line**
- **Heating element module, thermal module, and thermocouples**
- **Digital or Wi-Fi controller module**

Each module is supplied with its own set of mounting components and packaged separately. Installation and safe-operation guidelines for each of these modules are provided in the dedicated manuals included with each product.

Using the smokehouse with modules requires reading and following the assembly and operating instructions of those modules in advance.

All manuals should be kept and stored in an accessible place..

SMOKEHOUSE ASSEMBLY (WITHOUT MODULES):

List of fasteners included

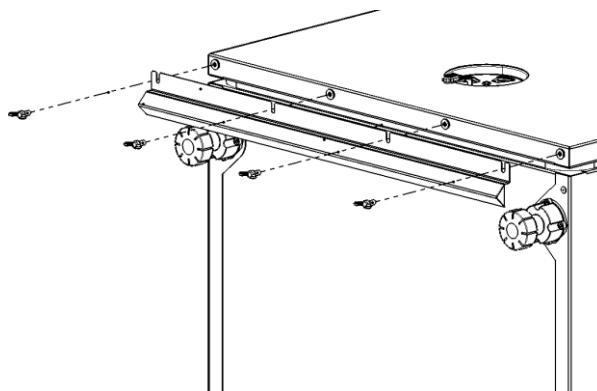
	Name	Illustration	Quantity	Purpose
1	Wing Screw M4x10		4	For Door Drain Gutter
2	Flat Washer M4		4	For Handles
3	Hexagon Socket Head Cap Screw M4x12		8	For Furniture Legs
4	6K Screw M6x16		8	For Casters
5	Flat Washer M6		8	For Casters
6	Hexagon Socket Head Cap Screw M4x50		4	For Handles

I. Prepare the workplace and tools.

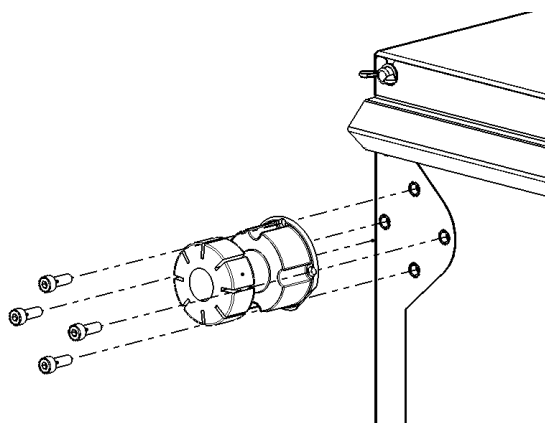
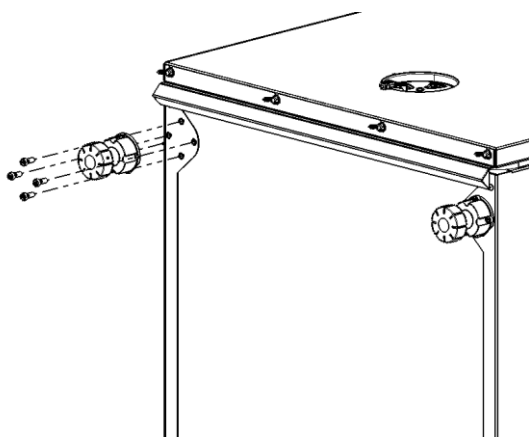
Depending on the model of the smokehouse, tools such as a screwdriver drill and a Phillips screwdriver may be required.

II. Assembly of the smokehouse body – applies to the model with wheels

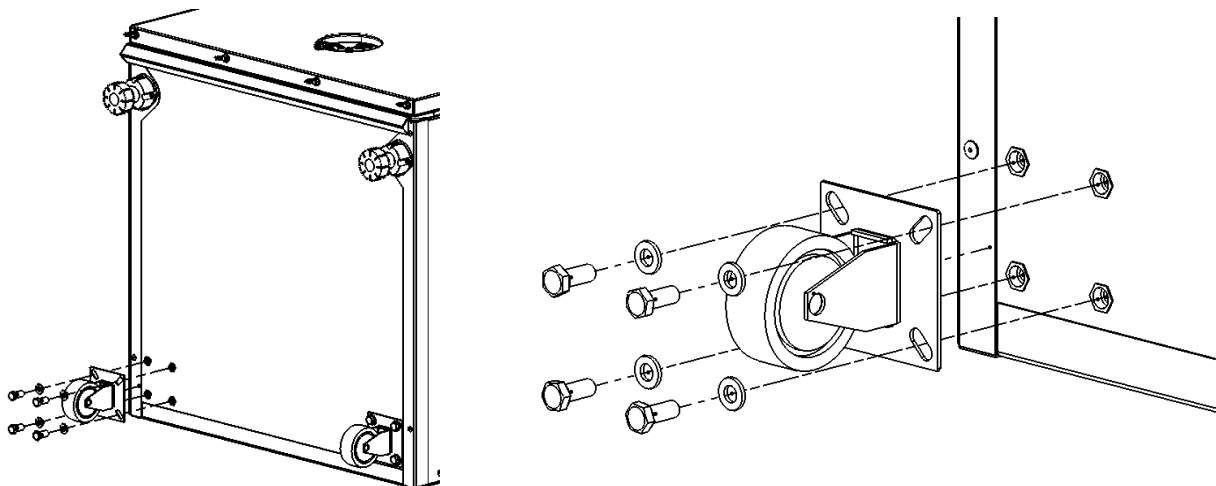
- Remove all components from the packaging, including those packed inside the smokehouse.
- Place the chamber on its back wall on a soft surface, then install the door drip channel, wheels, and feet:
 - a) Mount the door drip channel using M4x10 wing screws:



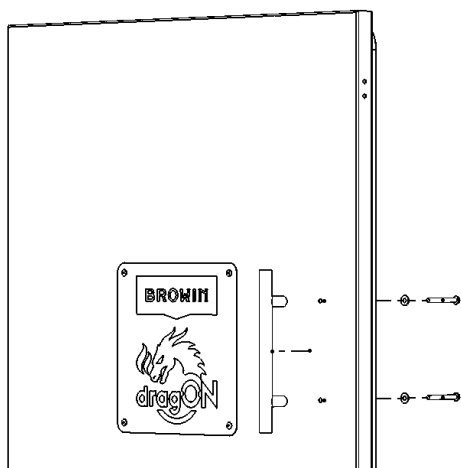
- b) Install the feet in the marked places on the bottom of the smokehouse, on the front side, using M4x12 pan-head screws:



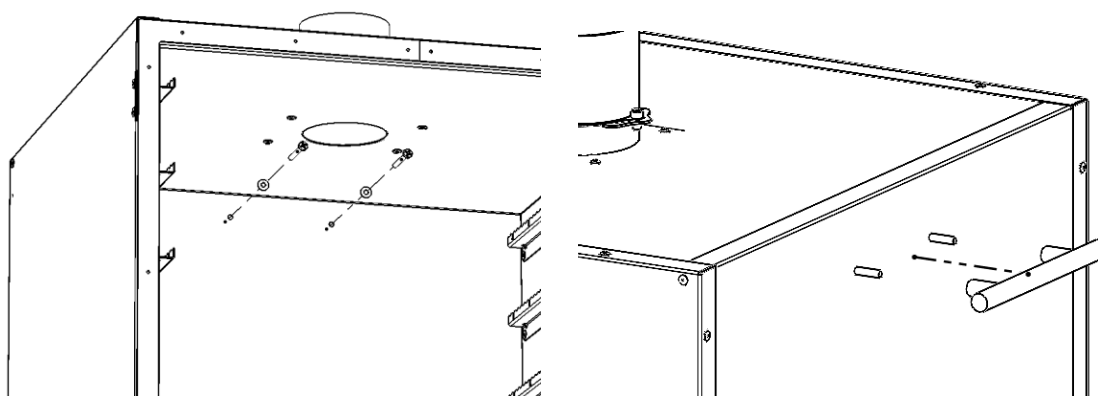
- c) Install the wheels in the corners of the bottom of the smokehouse, on the side of the rear wall, using M6x16 hex-head screws and M6 washers:



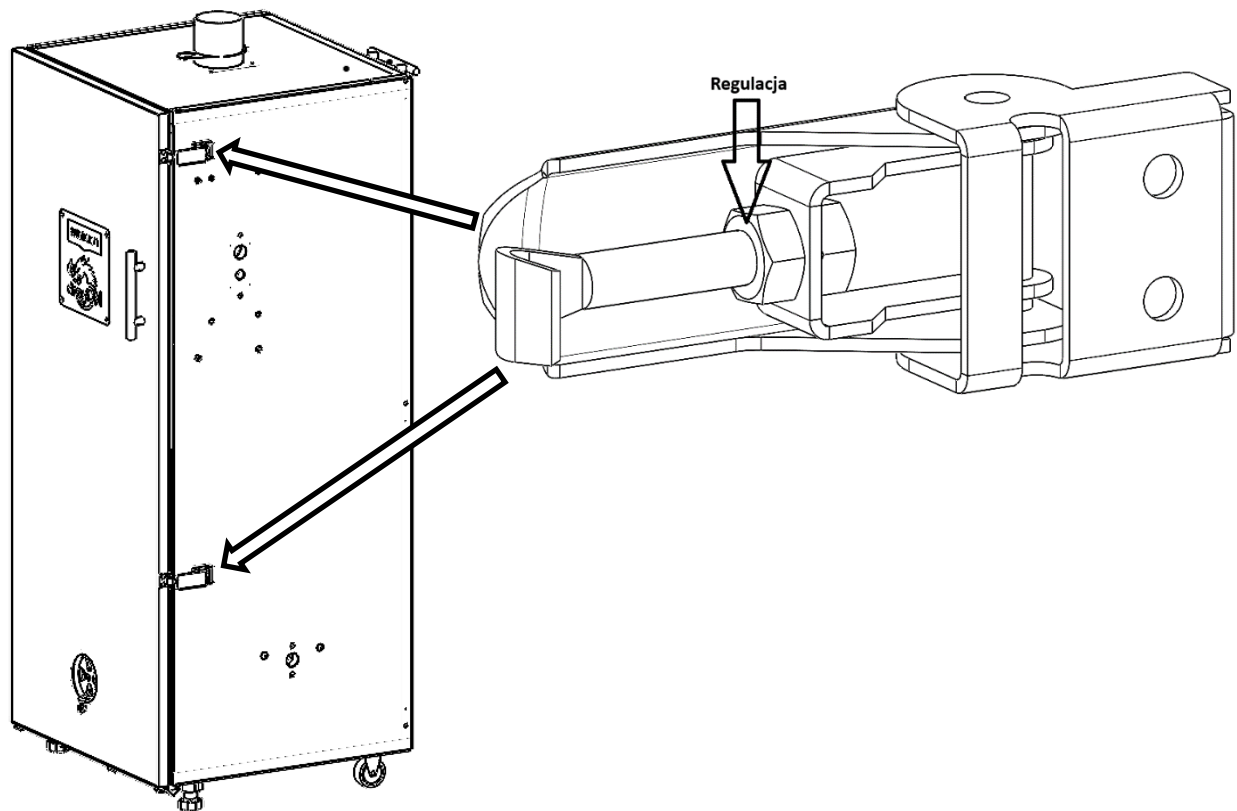
- Install the handle on the door of the smokehouse in the designated place, using 2 pcs. of M4x50 mm screws and M4 washers:



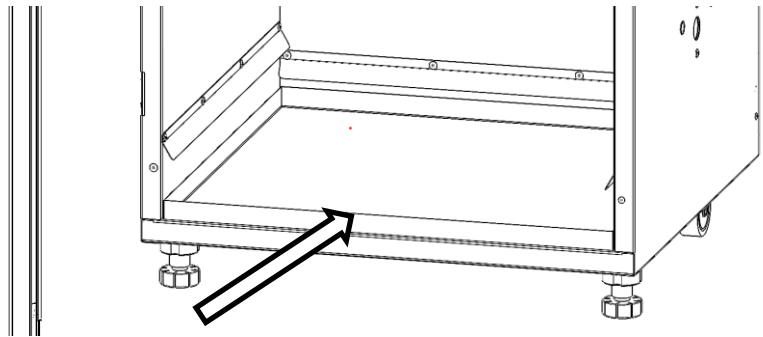
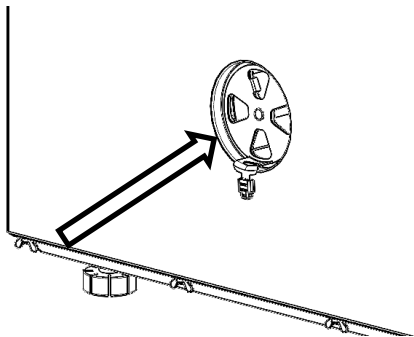
- Install the handle on the rear wall of the smokehouse, using 2 pcs. of M4x50 mm screws and M4 washers.



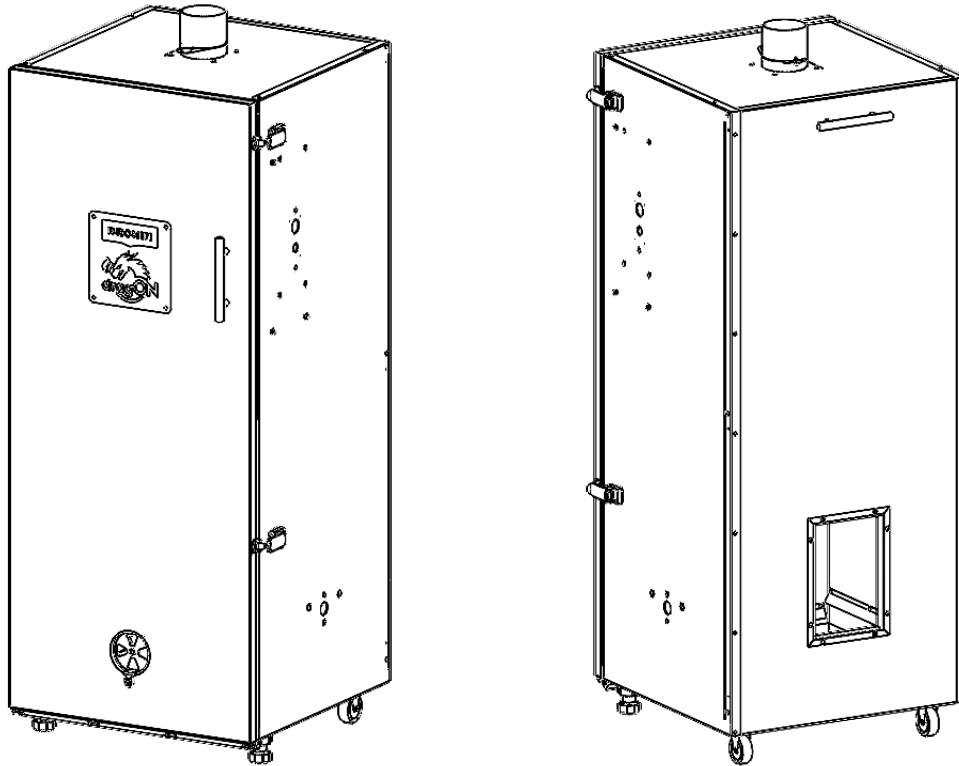
- Adjust the door lock screws (upper and lower) so that the door fits evenly and tightly against the front of the smokehouse.



- The smokehouse is equipped with an adjustable air intake in the door and a drip tray inside the chamber.



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



For the Wi-Fi controller version – insert the probe into the meat directly through the chamber door. The gasket around the door is flexible enough that it will not damage the probe cable.

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

The smokehouse must be placed outdoors and under a roof. The location must also provide electrical power with grounding.

The smokehouse should be placed on a stable surface. Due to the modules – electrical installation and heating elements – choose a surface that is as flat and non-flammable as possible to avoid the risk of the device tipping over and causing fire.

Operation:

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

Carry out the burn-in / initial start-up of the electric smokehouse 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 performed outdoors.**

- For smokehouse models with a chimney, make sure the chimney is completely clear before starting smoking.
- When loading the chamber, do not overload the smokehouse with too many products at once.

Excessive amounts of food may trap heat, extend the process, and cause uneven smoking. Leave space between products to ensure proper heat circulation. Maintaining adequate spacing will make it easier to smoke different types of products simultaneously: meat, fish, or cheese.

Remember that very low outdoor temperatures may extend the smoking time.

WARNING! Do not leave the device unattended.

Always use heat-resistant protective gloves when performing tasks inside a hot smokehouse.

4. Cleaning and maintenance

Clean the smokehouse after each use – this will extend its lifespan and prevent mold and rust.

Start cleaning the smokehouse only after disconnecting it from the power supply.

Clean the outer surface of the chamber. To maintain proper operation, it is also recommended to clean the interior.

For cleaning metal parts, it is best to use the specialized and highly effective Browin Smokehouse Cleaning Fluid.

Clean the individual modules installed in/on the smokehouse according to the guidelines provided in their manuals.

Storage: After use and cleaning, store the smokehouse in a dry, sheltered place that also ensures safety regarding the installed electrical modules.

5. Technical data

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

- Visit the website: www.browin.com and check the Smoking section,

or

- Scan the QR code below:





- MONTAGEANLEITUNG - dragON STAHLRÄUCHEROFEN

ACHTUNG!

Um einen sicheren Betrieb des Gerätes zu gewährleisten, bitten wir Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen und sämtliche Hinweise vollständig zu befolgen.

ACHTUNG!

Jede andere Form der Nutzung und Verwendung des Gerätes, die nicht mit den Angaben in dieser Bedienungsanleitung übereinstimmt, ist verboten.

ACHTUNG!

Nach der Installation der entsprechenden Module wird das Gerät mit einer lebensgefährlichen Spannung von 230 V betrieben.

1. Allgemeine Informationen

Die dragON-Gartenräuchereien in verschiedenen Größen, zusammen mit den dazugehörigen Modulen und Zubehörteilen, ermöglichen Ihnen ein professionelles und komfortables Räuchern im Kalträuchern, Warmräuchern und Heißräuchern sowie das Trocknen, Erwärmen oder Anrösten von Lebensmitteln. Jedes dieser modernen und universellen Sets erlaubt Ihnen, selbst geräucherten Schinken, kaltgeräucherten Lachs, Käse und andere Produkte mit einem unverwechselbaren Aroma und Geschmack zuzubereiten. |

Mit der Wahl einer dragON-Räucherei mit elektrischen Modulen entscheiden Sie sich für hohe Qualität, Bedienkomfort und kulinarische Perfektion bei jedem Einsatz. Passen Sie den Räucherprozess Ihren Bedürfnissen an, trocknen Sie die Produkte gründlich, räuchern Sie gleichmäßig und ohne Mühe.

Eine Räucherei – viele Möglichkeiten! Mit einer dragON-Räucherei und den passenden Modulen profitieren Sie u. a. von einer idealen Wärmeverteilung im gesamten Garraum, was den Räucherprozess deutlich schneller und effizienter macht. Zudem ermöglicht der innovative Rauchgenerator die volle Nutzung der Vorteile des Räucherns mit Räucherchips. Der Controller erlaubt die Steuerung und Überwachung der Räucherprozesse (in der Wi-Fi-Version auch über die Browin Control-App).

2. Sicherheit

Bevor Sie die Räucherei benutzen, machen Sie sich mit allen Warnhinweisen, Sicherheitsvorschriften für Montage und Betrieb sowie mit den Abbildungen und technischen Daten vertraut, die diesem Gerät beiliegen. Dies gilt auch für das zusätzliche Zubehör. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu elektrischem Schlag, Brand und/oder schweren Verletzungen führen.

Sicherheit am Aufstellungsort der Räucherei mit Modulen

ACHTUNG: Nur im Freien unter einem Dach / einer Überdachung verwenden.

- Das Gerät darf keinen Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, übermäßiger Sonneneinstrahlung usw. ausgesetzt werden.
- Der Aufstellungsort muss sauber gehalten werden. Unordnung begünstigt Unfälle. Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Stäuben betrieben werden.
- Besondere Vorsicht ist bei Arbeiten im Inneren der Räucherammer in unmittelbarer Nähe von Heizelementen und heißen Bauteilen geboten. Direkter Kontakt ohne geeigneten Schutz führt zu Verbrennungen.
- Der Betrieb des Gerätes ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung ist untersagt.
- Während des Betriebes ist darauf zu achten, dass Kinder und unbefugte Personen nicht in die Nähe heißer äußerer Bauteile, z. B. des Rauchgenerators, gelangen.
- Die Bedienung durch Minderjährige sowie Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher Leistungsfähigkeit ist untersagt.
- Unnatürliche Arbeitspositionen beim Bedienen des Gerätes sind zu vermeiden. Auf einen stabilen Stand des Gerätes ist zu achten.

- **Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebes. Lassen Sie die elektrische Räucherei stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie transportieren oder für die Lagerung vorbereiten.**
- **Sämtliche Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.**

Sicherheitsanweisungen für den Umgang mit elektrischen Geräten finden Sie in der den Modulen beiliegenden Anleitung.

Zapoznaj się z zaleceniami dotyczącymi ogólnego bezpieczeństwa produktów GPSR, dostępnymi pod adresem: Bitte beachten Sie auch die Empfehlungen zur allgemeinen Produktsicherheit nach GPSR, abrufbar unter: <https://browin.com/gpsr>

Montagearbeiten sollten mit Hilfe einer zweiten Person durchgeführt werden – aufgrund der Größe und des Gewichts der Räucherei sowie zur Erleichterung der Montage der Module und ggf. zum Anheben des Gerätes. Ein Paar Räder ermöglicht das einfache Umsetzen der Räucherei von einem Ort zum anderen.

3. Montage und Vorbereitung des Gerätes

Hauptelemente der Räucherei:

- Metallische Räucherammer
- Tür mit Tropfrinne, Riegeln und regulierbarer Luftzufuhr
- Schornstein mit Drosselklappe
- Auffangschale
- Stahlträger zum Aufhängen der Produkte
- Türgriff und hinterer Griff
- Set mit Schrauben und Befestigungselementen
- Weitere Elemente (Räder, Füße/Standfüße) – je nach Modell kann die Räucherei mit zusätzlichen, speziellen Bauteilen ausgestattet sein..

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

- den Einbau des Heizelements
- den Einbau des dragON JET-Rauchgenerators
- den Einbau des Controllers und dessen Verbindung mit dem Heizelement

Je nach Modell sind in der Bodenplatte der Kammer Markierungen für die Montage der Räder und Standfüße angebracht

Für die Räucherei vorgesehene dragON-Module::

- **Rauchgenerator-Modul der Serie dragON Jet**
- **Heizelement-Modul sowie Thermik- und Thermoelement-Modul**
- **Digital- oder Wi-Fi-Controller-Modul**

Jedem Modul liegt ein Set mit Befestigungselementen bei. Die Module sind separat verpackt.

Empfehlungen für die Montage und den sicheren Betrieb der einzelnen Module befinden sich in den jeweiligen Anleitungen der Produkte.

Die Nutzung der Räucherei mit Modulen setzt die vorherige Kenntnisnahme der Montage- und Bedienungsanleitungen dieser Module sowie die strikte Beachtung der darin enthaltenen Anweisungen voraus.

Räucherkammermontage (ohne Module):

Befestigungsliste

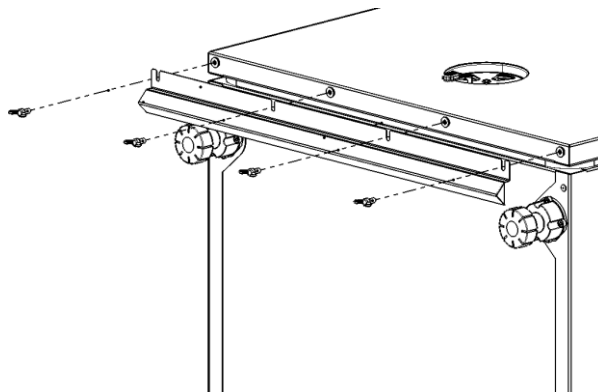
	Name	Abbildung	Menge	Zweck
1	Flügelschraube M4x10		4	Für Türauffangschale
2	Unterlegscheibe M4		4	Für Griffe
3	Inbusschraube M4x12		8	Für Möbelfüße
4	6k-Schraube M6x16		8	Für Rollen
5	Unterlegscheibe M6		8	Für Rollen
6	Zylinderskopfschraube M4x50		4	Für Griffe

I. Arbeitsplatz und Werkzeuge vorbereiten.

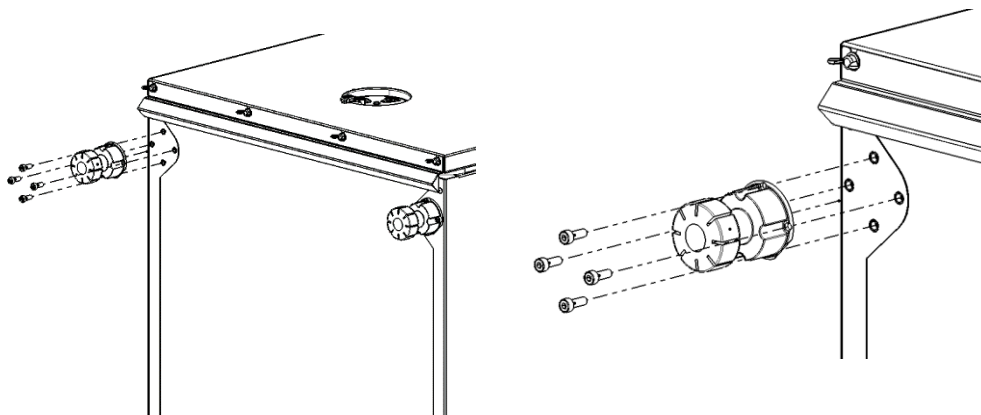
Je nach Modell der Räucherkammer können Werkzeuge wie ein Akkuschrauber und ein Kreuzschlitzschraubendreher erforderlich sein.

II. Montage des Räucherkorpus – für das Modell mit Rädern

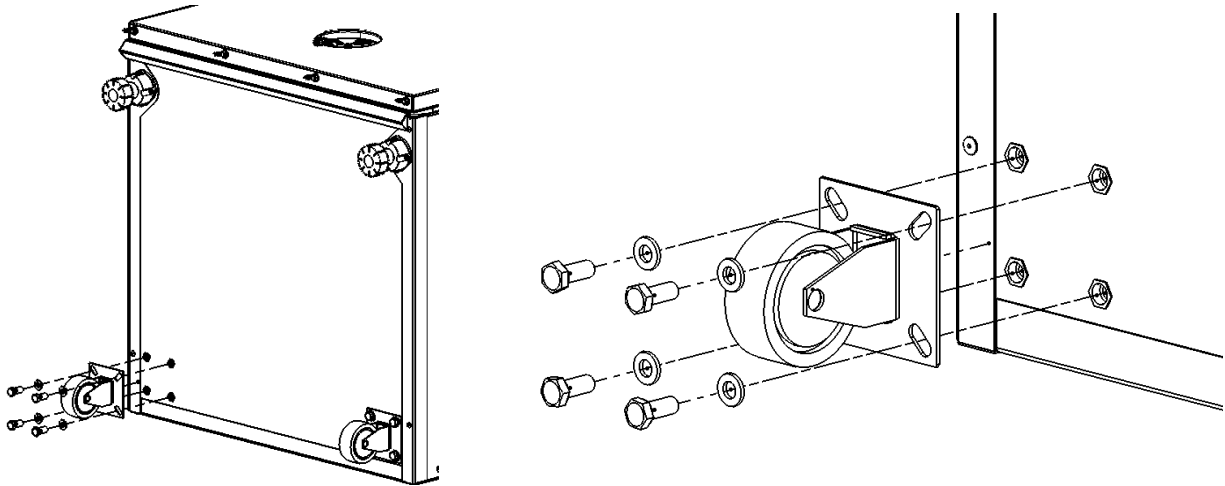
- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung, auch diejenigen, die im Inneren der Räucherkammer verpackt sind.
- Legen Sie die Kammer auf ihre Rückwand auf eine weiche Unterlage und montieren Sie anschließend die Tür-Tropfrinne, Räder und Füße:
 - a) Montieren Sie die Tür-Tropfrinne mit M4x10 Flügelschrauben:



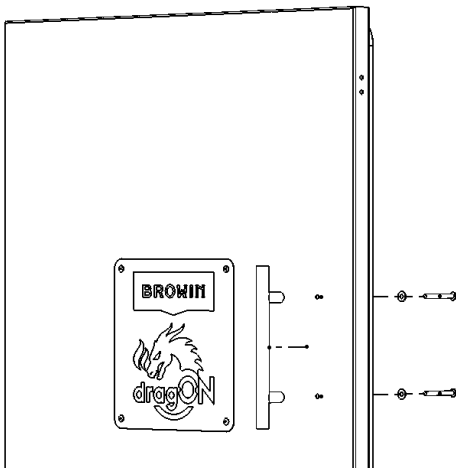
- b) Montieren Sie die Füße an den markierten Stellen auf der Vorderseite des Bodens der Räucherkammer mit M4x12 Zylinderschrauben:



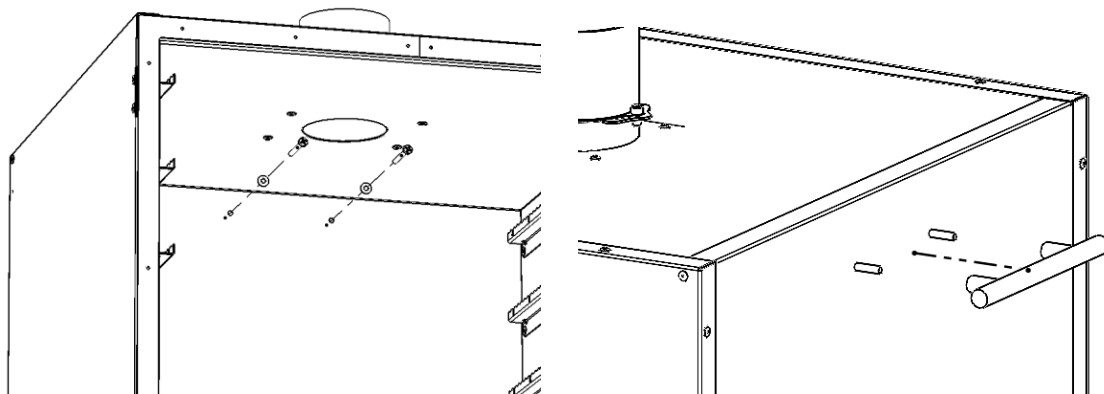
- c) Montieren Sie die Räder an den Ecken der Rückseite des Bodens der Räucherkammer mit M6x16 Sechskantschrauben und M6 Unterlegscheiben:



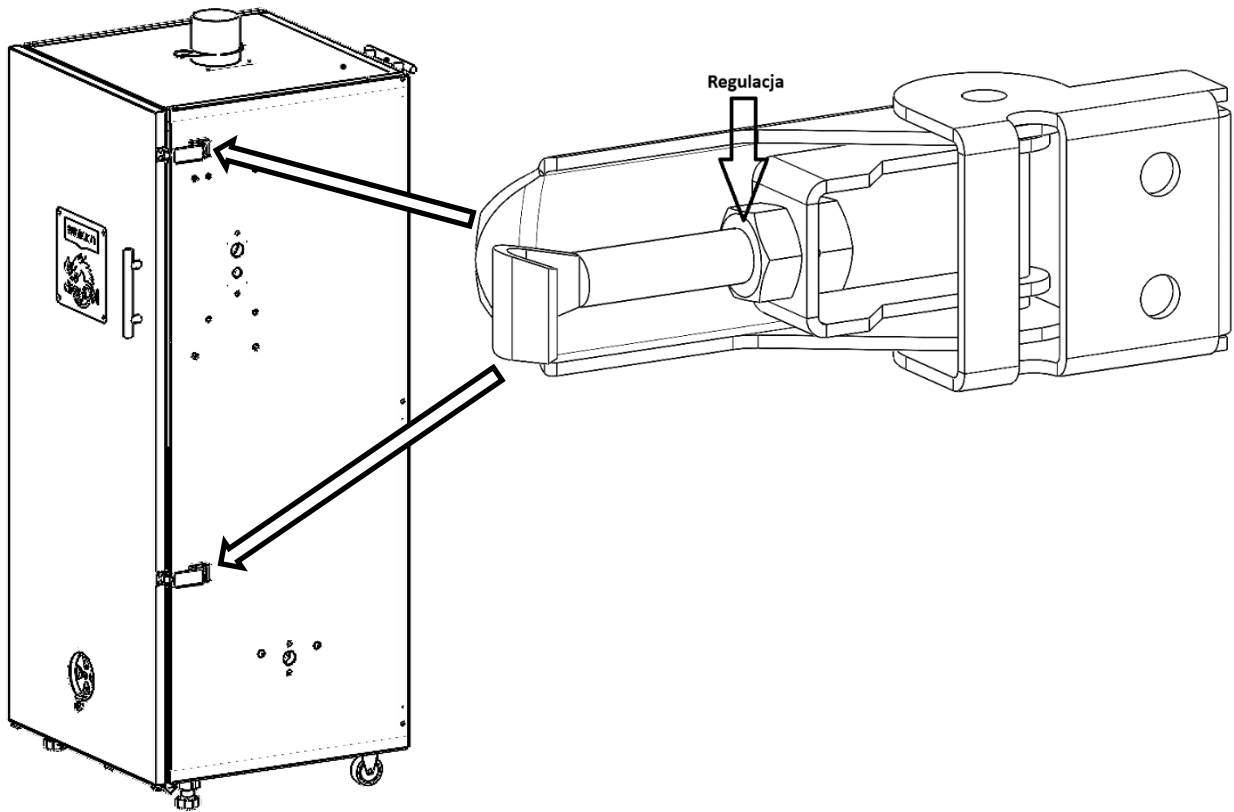
- Befestigen Sie den Griff an der Tür der Räucherkammer an der vorgesehenen Stelle mit 2 Stück M4x50 mm Schrauben und M4 Unterlegscheiben:



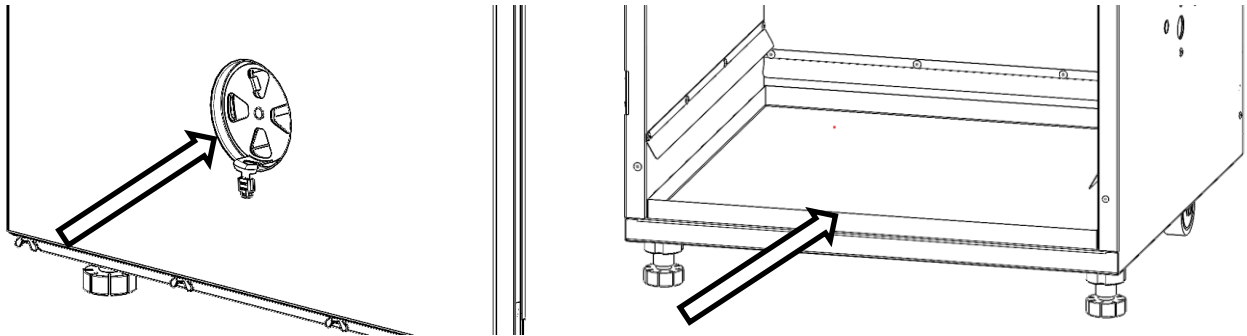
- Befestigen Sie den Griff an der Rückwand der Räucherkammer mit 2 Stück M4x50 mm Schrauben und M4 Unterlegscheiben.



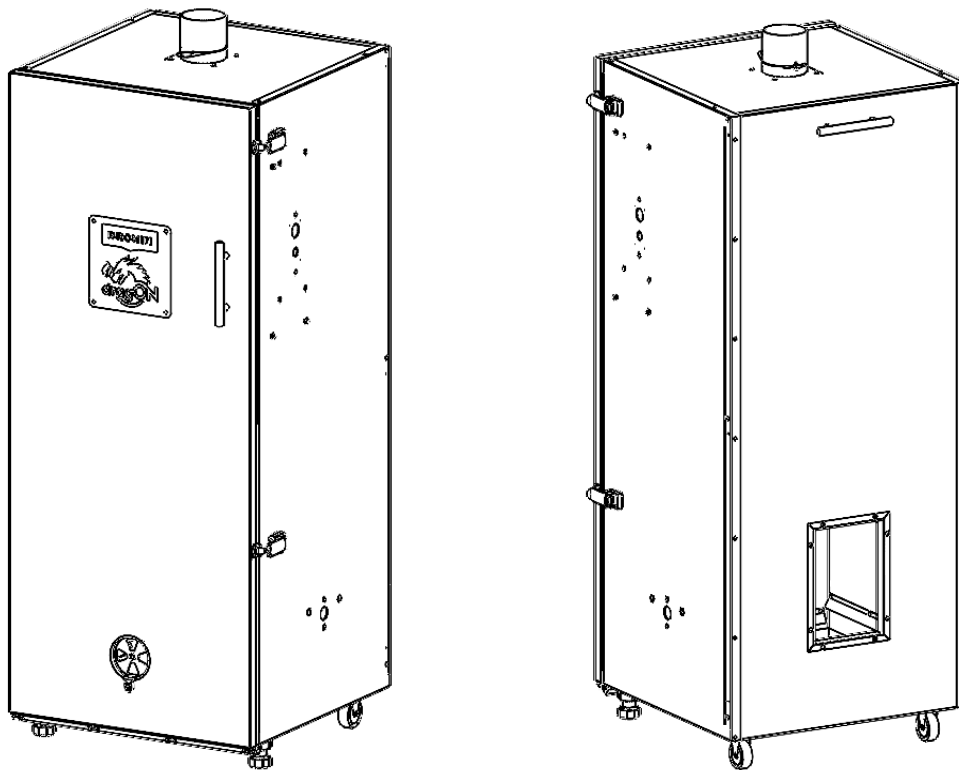
- Justieren Sie die oberen und unteren Verschlusschrauben so, dass die Tür gleichmäßig und dicht an der Vorderseite der Räucherkammer anliegt.



- Die Räucherkammer ist mit einer regulierbaren Luftzufuhr in der Tür sowie einer Tropfschale im Inneren ausgestattet.



Die folgenden Abbildungen zeigen die montierte Räucherkammer, die für die weitere Montage von Zubehörteilen bereit ist:



Für die Version mit Wi-Fi-Steuerung: Die in das Fleisch einzuführende Sonde wird direkt durch die Tür in der Räucherkammer platziert – die Dichtung um die Tür ist flexibel genug, um das Kabel der Sonde nicht zu beschädigen..

III. Montage der dedizierten Module der dragON-Linie.

Befolgen Sie die den Modulen beigefügten Anleitungen.

Der Aufstellort der Räucherammer muss sich außerhalb des Gebäudes und unter einem Dach befinden. Außerdem muss er eine geerdete Stromversorgung bereitstellen.

Die Räucherammer muss auf einem stabilen Untergrund stehen. Aufgrund der elektrischen Installation und der Heizkomponenten ist ein möglichst flacher, schwer entflammbarer Untergrund mit großer Sorgfalt zu wählen, um das Risiko des Umkippens und eines Brandes zu vermeiden.

Betrieb:

1. Bevor Sie mit dem Räuchern von Lebensmitteln beginnen, entfernen Sie alle Transportsicherungen aus der Räucherammer,
2. Führen Sie das „Einbrennen“ der Räucherammer durch. Dieser Vorgang sollte etwa 30 Minuten bei geschlossener Tür dauern und dient dem Ausbrennen von Produktionsrückständen..

Führen Sie das Einbrennen/Inbetriebnehmen der elektrischen Räucherammer gemäß den Verfahren in den Anleitungen der verwendeten Module durch. **Führen Sie das Einbrennen NICHT im Innenraum durch, dieser Vorgang MUSS im Freien erfolgen.**

- Bei Räuchermodellen mit Kamin: Stellen Sie vor Beginn des Räuchervorgangs sicher, dass der Kamin vollständig durchlässig ist.
- Überladen Sie die Räucherammer nicht mit zu vielen Produkten auf einmal.

Eine sehr große Menge an Räuchergut kann die Wärme stauen, den Prozess verlängern und zu ungleichmäßigem Räuchern führen. Lassen Sie zwischen den Produkten genügend Abstand, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten. Der richtige Abstand erleichtert auch das gleichzeitige Räuchern verschiedener Produkte wie Fleisch, Fisch oder Käse.

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

ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Tragen Sie beim Arbeiten im Inneren der heißen Räucherammer unbedingt hitzebeständige Schutzhandschuhe.

4. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Räucherammer nach jedem Gebrauch, um ihre Lebensdauer zu verlängern und Schimmel- sowie Rostbildung zu verhindern.

Trennen Sie die Räucherammer vor der Reinigung vom Stromnetz.

Reinigen Sie die Außenfläche der Kammer. Um die Funktionsfähigkeit der Räucherammer zu gewährleisten, empfiehlt es sich, auch das Innere zu reinigen.

Für die Reinigung der Metallteile verwenden Sie am besten die spezielle, **sehr wirksame Räucherammer-Reinigungsflüssigkeit von Browin.**

Reinigen Sie die einzelnen Module, die in/an der Räucherammer installiert sind, gemäß den Empfehlungen in deren Bedienungsanleitungen.

Lagerung: Nach Gebrauch und Reinigung die Räucherammer an einem trockenen, überdachten Ort lagern, der auch den Sicherheitsanforderungen für die eingebauten elektrischen Module entspricht.

5. Technische Daten

Um weitere Informationen über die einzelnen dragON-Räuchermodelle (einschließlich technischer Daten) zu erhalten:

- Besuchen Sie die Website www.browin.com und sehen Sie sich das Angebot im Bereich Räuchern an oder
- Scannen Sie den untenstehenden QR-Code:





- INSTRUCTIONS DE MONTAGE - STEEL SMOKER dragON

ATTENTION!

Afin d'assurer une utilisation sûre de l'appareil, veuillez lire attentivement et suivre intégralement les recommandations de ce manuel d'utilisation.

ATTENTION!

Toute autre forme d'utilisation ou d'exploitation de l'appareil, non conforme aux instructions décrites dans ce manuel, est interdite.

ATTENTION!

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

1. Informations générales

Les fumoirs de jardin dragON, disponibles en différentes capacités et accompagnés de leurs modules et accessoires dédiés, vous offrent la possibilité d'un fumage professionnel et confortable à froid, à tiède et à chaud, mais aussi de sécher, réchauffer ou griller légèrement vos produits alimentaires.

Chacun de ces ensembles modernes et universels vous permettra de préparer vous-même du jambon fumé, du saumon fumé à froid, des fromages ainsi que d'autres produits au goût et à l'arôme incomparables.

En choisissant un fumoir dragON équipé de modules électriques, vous optez pour une qualité supérieure, un confort d'utilisation et des résultats culinaires excellents à chaque fois. Adaptez le processus de fumage à vos besoins, séchez vos produits avec précision, fumez de manière homogène et sans effort.

Un seul fumoir – de multiples possibilités!

En utilisant le fumoir dragON avec ses modules dédiés, vous bénéficiez notamment d'une répartition idéale de la chaleur dans toute la chambre, ce qui rend le processus de fumage plus rapide et plus efficace. Par ailleurs, le générateur de fumée innovant permet de profiter pleinement des avantages du fumage avec des **copeaux de fumage**.

Le contrôleur permet de surveiller et de gérer les différentes options de fumage (dans la version Wi-Fi également via l'application Browin Control).

2. Sécurité

Avant de commencer à utiliser le fumoir, lisez attentivement tous les avertissements et instructions concernant la sécurité de montage et d'utilisation, ainsi que les illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Cela concerne également les équipements complémentaires. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie et/ou des blessures corporelles graves.

Sécurité sur le lieu d'utilisation du fumoir avec modules

ATTENTION: utiliser uniquement à l'extérieur, sous un toit ou un abri.

- Il est interdit d'exposer l'appareil aux conditions atmosphériques (pluie, neige, ensoleillement excessif, etc.).
- Le lieu d'utilisation doit être maintenu propre. Le désordre favorise les accidents. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides, gaz ou poussières inflammables.
- Faites particulièrement attention lors des interventions à l'intérieur de la chambre de fumage, à proximité de la résistance et des éléments chauffants. Un contact direct sans protection adéquate peut provoquer des brûlures.
- L'utilisation de l'appareil est interdite sans équipements de protection individuelle appropriés.
- Pendant l'utilisation, veillez à ce que les enfants et les personnes non autorisées ne s'approchent pas des parties extérieures chaudes, comme le générateur de fumée.
- L'utilisation de l'appareil est interdite aux mineurs ainsi qu'aux adultes ayant des capacités physiques limitées.
- Évitez les positions de travail non naturelles. Assurez toujours la stabilité de l'appareil.

- **Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Laissez toujours le fumoir électrique refroidir complètement avant de le transporter ou de le ranger.**
- **Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées lorsque l'appareil est débranché de la source d'alimentation..**

Les consignes spécifiques relatives à la sécurité des modules électriques figurent dans le manuel fourni avec ces modules.

Consultez également les recommandations générales de sécurité des produits GPSR disponibles à l'adresse suivante:
<https://browin.com/gpsr>

Le montage doit être réalisé avec l'aide d'une deuxième personne – en raison des dimensions et du poids du fumoir, mais aussi pour faciliter l'installation des modules et, si nécessaire, le soulèvement de l'appareil. Une paire de roulettes permet de déplacer facilement le fumoir d'un endroit à un autre.

3. Montage et préparation de l'appareil

Éléments principaux du fumoir:

- chambre de fumage en métal
- porte avec gouttière, verrous et entrée d'air réglable
- cheminée avec registre
- bac de récupération des graisses
- barres en acier pour suspendre les produits
- poignée de porte et poignée arrière
- jeu de vis et boulons de montage
- autres éléments (roulettes, pieds/semelles) – selon le modèle, le fumoir peut être équipé de composants supplémentaires dédiés.

Des ouvertures sont prévues dans la paroi arrière et latérale de la chambre pour:

- le montage du module chauffant
- le montage du générateur de fumée dragON JET
- le montage du module de contrôle et sa connexion au module chauffant

Selon le modèle, la base de la chambre peut présenter des emplacements pour les roulettes et les pieds.

Modules dédiés dragON:

- **Module générateur de fumée de la gamme dragON Jet**
- **Module de résistance et module de capteur thermique et thermocouple**
- **Module de contrôle numérique ou Wi-Fi**

Chaque module est fourni avec un jeu de pièces de montage et un emballage séparé.

Les instructions de montage et de sécurité spécifiques à chaque module se trouvent dans les manuels individuels fournis.

L'utilisation du fumoir avec ses modules nécessite la lecture préalable des instructions de montage et d'utilisation de ces modules, ainsi que le respect strict des recommandations qu'elles contiennent.

Toutes les instructions doivent être conservées et stockées dans un endroit accessible..

ASSEMBLAGE DU FUMOIR (SANS MODULES):

Liste des fixations

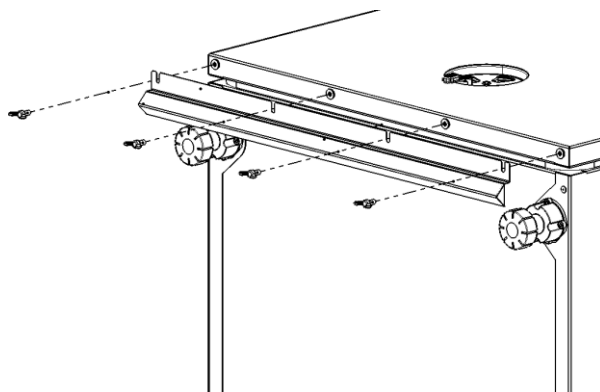
	Nom	Illustration	Quantité	Utilisation
1	Vis à oreilles M4x10		4	Pour bac de récupération de la porte
2	Rondelle plate M4		4	Pour poignées
3	Vis Allen M4x12		8	Pour pieds de meuble
4	Vis 6k M6x16		8	Pour roulettes
5	Rondelle plate M6		8	Pour roulettes
6	Vis à tête cylindrique M4x50		4	Pour poignées

I. Préparez votre poste de travail et vos outils.

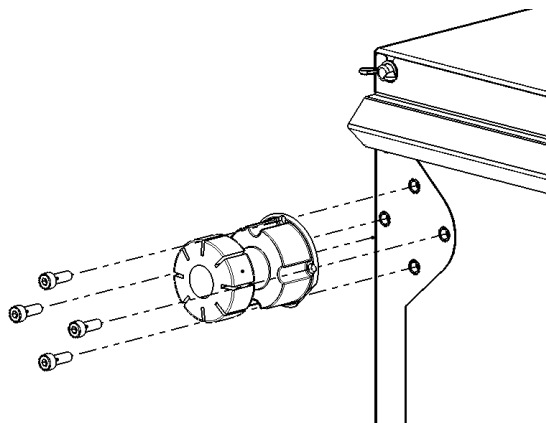
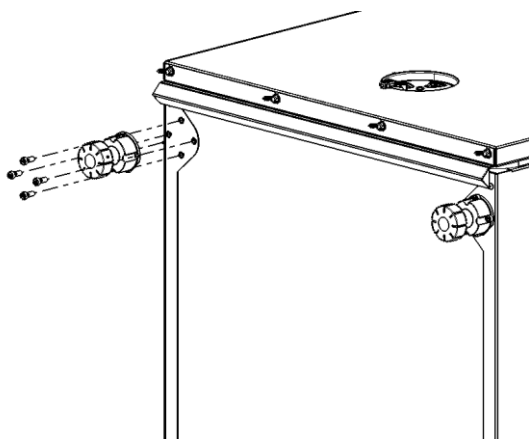
Selon le modèle du fumoir, des outils tels qu'une visseuse et un tournevis cruciforme peuvent être nécessaires.

II. Montage du corps du fumoir – modèle avec roulettes

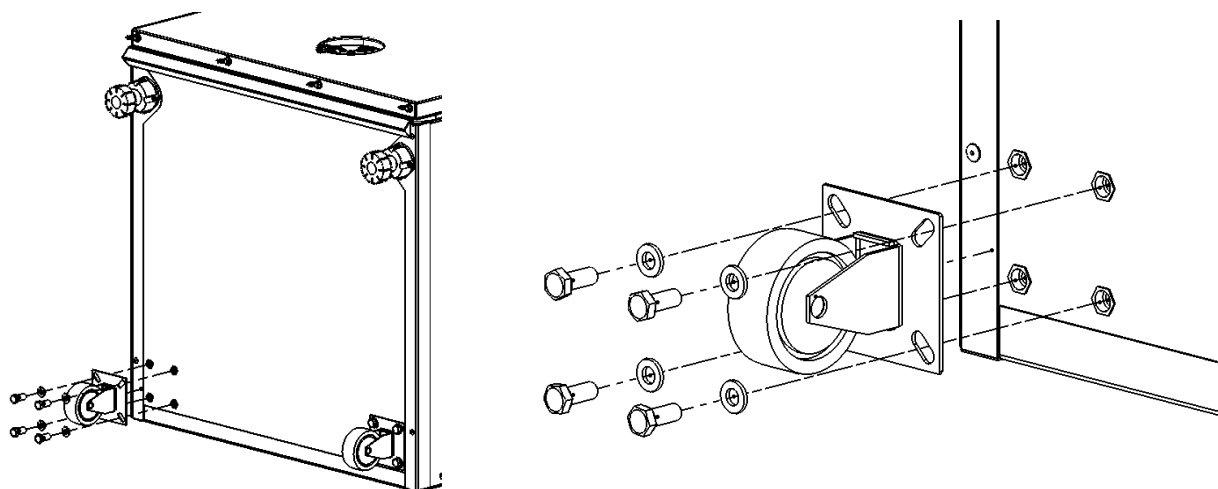
- Sortez tous les éléments de l'emballage, y compris ceux placés à l'intérieur du fumoir.
- Posez la chambre sur sa paroi arrière, sur une surface souple, puis montez la gouttière d'égouttement de la porte, les roulettes et les pieds:
 - a) Fixez la gouttière d'égouttement de la porte à l'aide de vis papillon M4x10:



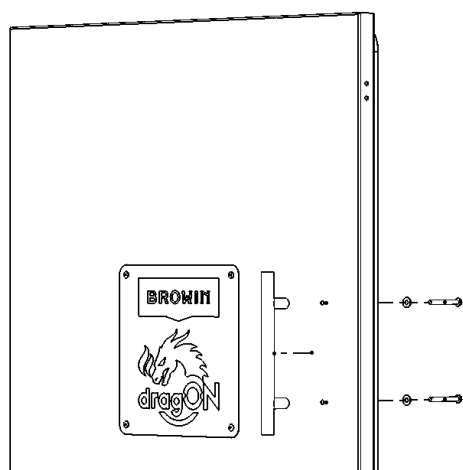
- b) Montez les pieds aux emplacements marqués sur le dessous du fumoir, côté avant, en utilisant des vis à tête cylindrique M4x12:



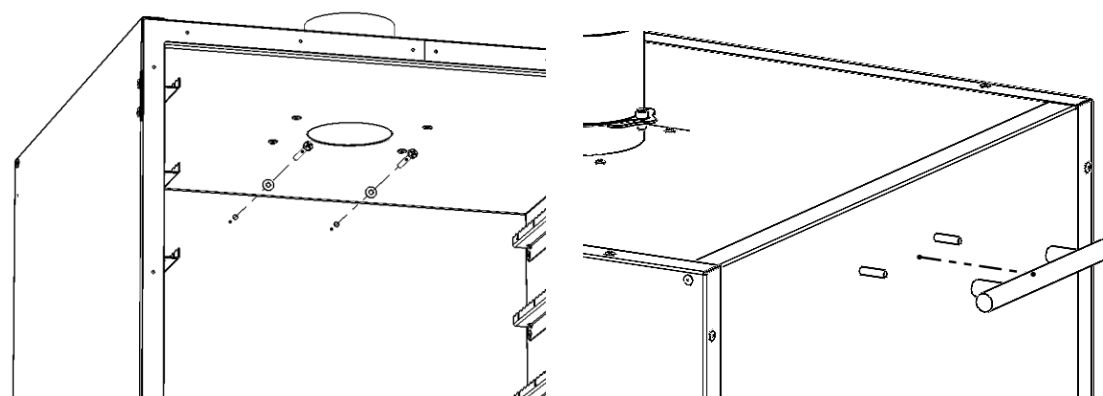
- c) Montez les roulettes dans les coins arrière du dessous du fumoir, du côté de la paroi arrière, à l'aide de vis à tête hexagonale M6x16 et de rondelles M6:



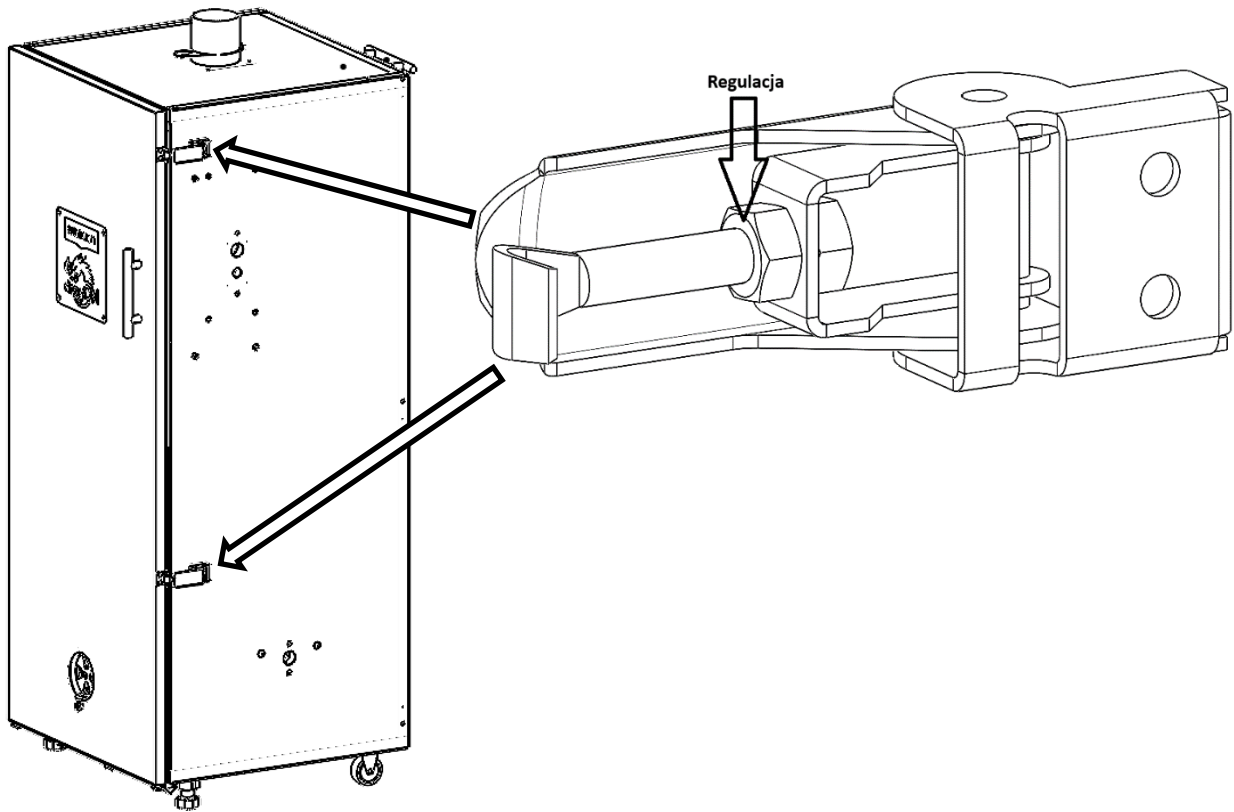
- Fixez la poignée sur la porte du fumoir à l'emplacement prévu, à l'aide de 2 vis M4x50 mm et de rondelles M4:



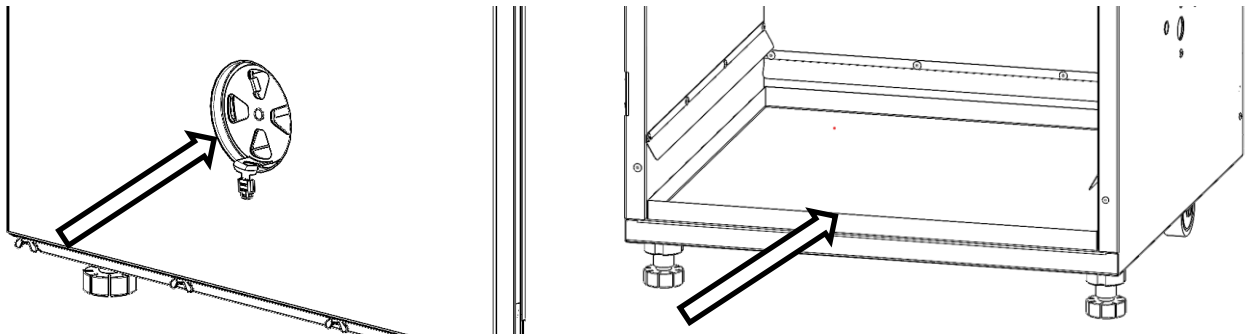
- Fixez la poignée sur la paroi arrière du fumoir à l'aide de 2 vis M4x50 mm et de rondelles M4:



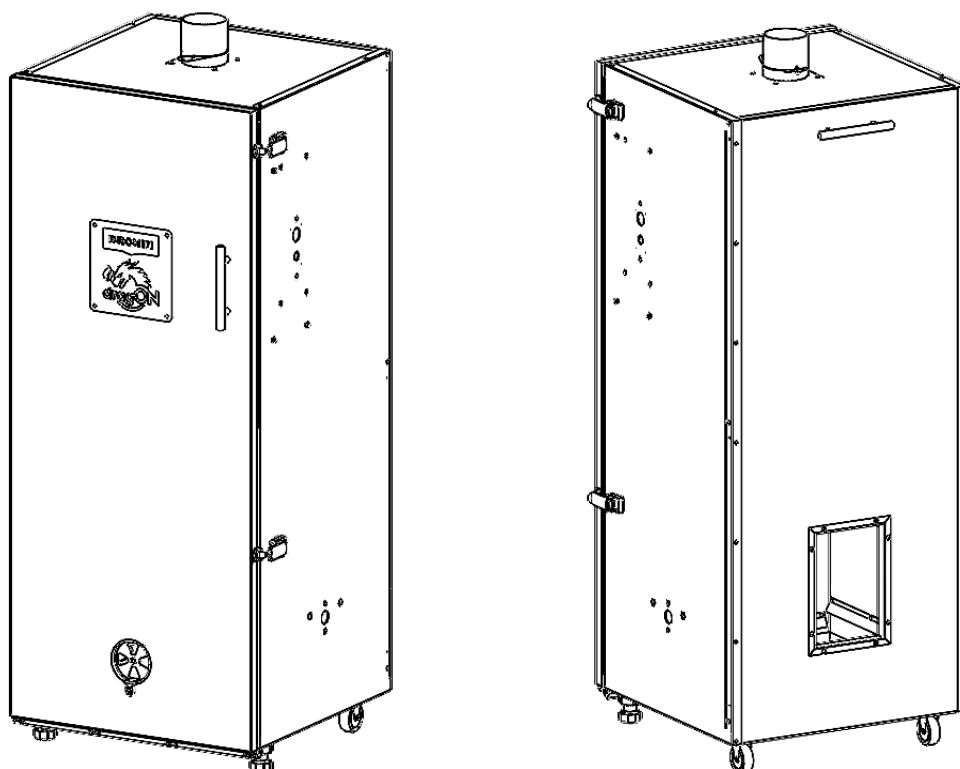
- Réglez les vis de verrouillage (supérieure et inférieure) de manière à ce que la porte s'applique uniformément et hermétiquement sur la façade du fumoir.



- Le fumoir est équipé d'une entrée d'air réglable sur la porte et d'un bac d'égouttage à l'intérieur.



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



Pour la version avec contrôleur Wi-Fi – la sonde à piquer dans la viande se place à l'intérieur de la chambre du fumoir directement par la porte. Le joint autour de la porte est suffisamment flexible pour éviter d'endommager le câble de la sonde.

III. **Lors du montage des modules dédiés de la gamme dragON, suivez les instructions fournies avec ces modules.**

Le fumoir doit être installé à l'extérieur et sous un abri. L'emplacement 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 (installation électrique et éléments chauffants), il est impératif de choisir un support le plus plat possible et ininflammable afin d'éviter tout risque de basculement de l'appareil et d'incendie.

Utilisation:

1. Avant de commencer le processus de fumage de tout produit alimentaire, retirez de la chambre du fumoir les dispositifs de protection de transport,
2. Procédez à la « brûlure » initiale du fumoir. Ce processus doit durer environ 30 minutes, porte fermée, afin d'éliminer tous les résidus de production.

Effectuez cette mise en route / brûlure conformément à la procédure décrite dans les instructions des modules utilisés.

Ne réalisez pas cette opération à l'intérieur – elle doit obligatoirement être effectuée à l'extérieur.

- Dans les modèles avec cheminée, assurez-vous avant de commencer le fumage que la cheminée est parfaitement 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 charges trop importantes peuvent piéger la chaleur, allonger le temps de fumage et entraîner un fumage inégal. Laissez de l'espace entre les produits pour garantir une circulation correcte de la chaleur. Le respect de cette séparation facilite le fumage simultané de différents produits: viandes, poissons, fromages.

Notez que des températures très basses peuvent prolonger le temps de fumage.

ATTENTION! Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Lors des interventions à l'intérieur du fumoir chauffé, protégez vos mains avec des gants résistants aux hautes températures.

4. Nettoyage et entretien

Nettoyez le fumoir après chaque utilisation: cela prolongera sa durée de vie et évitera l'apparition de moisissures et de rouille.

Commencez toujours le nettoyage par le débranchement de l'appareil.

Nettoyez la surface extérieure de la chambre. Pour garantir le bon fonctionnement du fumoir, il est également recommandé de nettoyer son intérieur.

Pour les éléments métalliques, utilisez de préférence **le détergent spécial pour fumoir Browin**, très efficace.

Nettoyez les différents modules installés sur/dans le fumoir conformément aux recommandations figurant dans leurs notices d'utilisation.

Stockage - après utilisation et nettoyage, conservez le fumoir dans un endroit sec, couvert, et approprié également pour la sécurité des modules électriques installés.

5. Données techniques

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

- consultez le site www.browin.com dans la rubrique Fumage

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