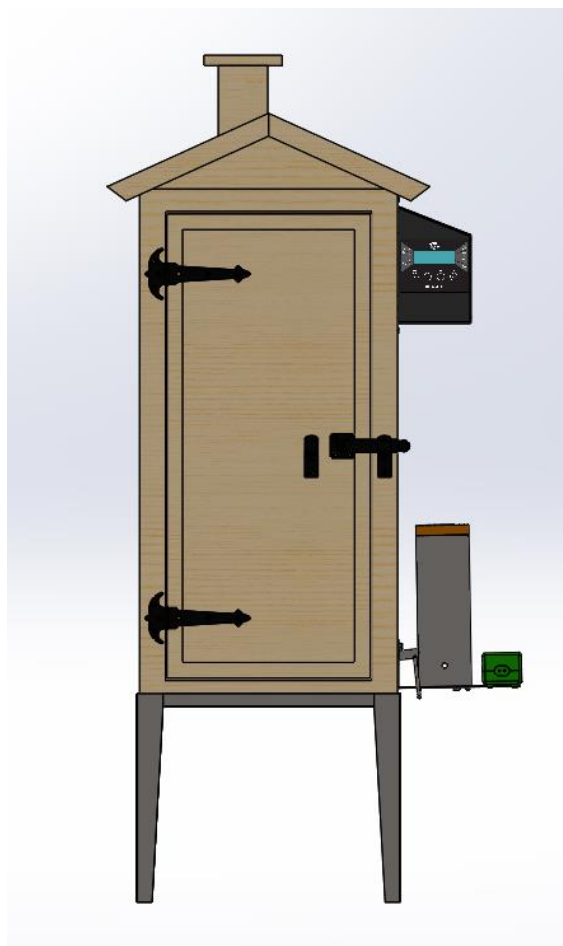


BROWIN

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



*zdjęcie poglądowe wędzarni wraz z przykładowym zestawem dedykowanych modułów



- INSTRUKCJA MONTAŻU - MODUŁOWE WĘDZARNIE

UWAGA!

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

UWAGA!

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

UWAGA!

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

1. Informacje ogólne

Ogrodowe drewniane wędzarnie dragON o pojemności 200 L, 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, łososia wędzonego na zimno, sery oraz inne wyroby o niepowtarzalnym aromacie i smaku. Wybierając elektryczną wędzarnię dragON, wybierasz wysoką jakość, komfort użytkowania i doskonałe efekty kulinarne za każdym razem. Dostosuj proces wędzenia do swoich potrzeb, dokładnie osuszaj produkty, wędź równomiernie i bez wysiłku.

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

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

2. Bezpieczeństwo

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

Bezpieczeństwo w miejscu użytkowania wędzarni z modułami

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

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

- **Zabrania się obsługi urządzenia przez osoby niepełnoletnie oraz osoby dorosłe o ograniczonych zdolnościach zdrowotnych.**
- **Należy unikać nienaturalnych pozycji pracy urządzenia. Należy dbać o stabilne usytuowanie urządzenia.**
- **Nie przenoś urządzenia podczas pracy.** Zawsze pozwól wędzarni elektrycznej całkowicie ostygnąć przed przeniesieniem i przygotowaniem do przechowywania.
- **Wszelkie czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzone, gdy urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.**

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

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

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

3. Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy

Główne elementy wędzarni:

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

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

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

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

Do wędzarni dedykowane są moduły dragON:

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

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

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

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

Wszystkie instrukcje należy zachować i przechowywać w dostępnym miejscu.

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

Montaż wędzarni (bez modułów):

- I. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.
Zależnie od modelu wędzarni mogą być potrzebne narzędzia takie jak wkrętarka i śrubokręt krzyżakowy.
- II. Montaż korpusu wędzarni

- Wyjmij z opakowania wszystkie elementy, także te spakowane do wnętrza wędzarni.
- Drewnianą komorę ustaw na metalowym stelażu.
- Zamontuj dach – opcjonalnie, jeśli wymaga tego konstrukcja danego modelu:

Dach połóż na płaskim podłożu i odwróć wewnętrzną stroną do góry. Odrysuj kontur podstawy kominka w miejscu wyfrezowanego w daszku otworu tak, aby oznaczyć miejsce mocowania kominka. Od spodu daszku, w obrysie kominka wkręć 4 wkręty w taki sposób, aby ich czubki nieco wystawały poza daszek. Odwróć daszek, nałóż kominek i dociskając go dokręć wkręty. Dach umieść na komorze. Do przedniej oraz tylnej krawędzi dachu dokręć listwy, używając 3 wkrętów na każdą listwę. Listwy te stanowią jedynie element dekoracyjny. Daszek możesz przymocować do komory wędzarni za pomocą zawiasów mocowanych wkrętami, najlepiej w równych odstępach od brzegu komory (ok. 2 cm). Środkowy otwór w zawiasie pozostaw pusty – w celu uniknięcia rozwarstwienia drewna.

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

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

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

Obsługa:

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

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

- W modelach wędzarni z kominkiem przez rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że kominek jest w pełni drożny.
- Przygotowując wsad **nie przeciążaj wędzarni nadmierną ilością produktów** do uwędzenia za jednym razem. Bardzo duże ilości wsadu mogą uwięzić ciepło, wydłużyć czas i spowodować nierównomierne wędzenie. Pozostaw przestrzeń między produktami, aby zapewnić prawidłowy obieg ciepła. Zachowanie odpowiedniej separacji produktów ułatwi jednoczesne wędzenie różnego rodzaju produktów: mięsa, ryb czy serów.

Pamiętaj, że bardzo niskie temperatury mogą wydłużyć czas wędzenia.

UWAGA! Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

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

4. Czyszczenie i konserwacja

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

Czyszczenie wędzarni zacznij od odłączenia jej od zasilania.

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

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

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

Przebarwienia drewna powstające podczas wędzenia są wynikiem naturalnych procesów.

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

5. Dane techniczne

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

- wejdź na stronę www.browin.pl i zapoznaj się z ofertą w zakładce Wędzarnictwo

lub

- zeskanuj poniższy kod QR:



- ASSEMBLY INSTRUCTIONS – MODULAR SMOKEHOUSES

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

1. General information

DragON garden wooden smokehouses with a capacity of 200 L, together with dedicated modules and accessories, will provide you with the possibility of professional and comfortable cold, warm and hot smoking, as well as drying, heating or baking food products. Each of these modern and universal sets will allow you to independently prepare smoked ham, cold-smoked salmon, cheeses and other products with a unique aroma and taste. By choosing the dragON electric smokehouse, you choose high quality, comfort of use and excellent culinary effects every time. Adjust the smoking process to your needs, dry your products thoroughly, smoke evenly and effortlessly.

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

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

2. Safety

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

Safety in the place of use of the smokehouse with modules

CAUTION: use only outdoors under a roof/shelter.

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

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

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

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

3. Assembly and preparation of the device for work

Main elements of the smokehouse:

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

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

The set also includes hooks and smoking chips.

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

The following dragON modules are dedicated to the smokehouse:

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

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

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

Using the smokehouse with modules requires prior familiarization with the assembly and operation instructions for these modules and compliance with the detailed recommendations provided in these instructions. All instructions should be retained and kept in an accessible place.

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

Assembling the smokehouse (without modules):

I. Prepare the workplace and tools.

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

II. Assembling the smokehouse body

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

Place the roof on a flat surface and turn it inside out. Draw the outline of the base of the fireplace at the location of the milled hole in the roof to mark the place where the fireplace is attached. From the bottom of the roof, in the outline of the fireplace, screw in 4 screws so that their tips protrude slightly beyond the roof. Turn the roof over, put on the fireplace and tighten the screws while pressing it. Place the roof on the chamber. Screw the slats to the front and rear edges of the roof, using 3 screws for each slat. These slats are only a decorative element. You can attach the roof to the smokehouse chamber using hinges fastened with screws, preferably at equal distances from the edge of the chamber (approx. 2 cm). Leave the middle hole in the hinge empty - to avoid splitting the wood.

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

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

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

Operation:

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

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

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

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

Remember that very low temperatures can extend the smoking time.

CAUTION! Do not leave the device unattended.

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

4. Cleaning and maintenance

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

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

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

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

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

5. Technical data

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

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

or

- scan the QR code below:



- MONTAGEANLEITUNG - MODULARE RÄUCHERHÄUSER

ACHTUNG!

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

ACHTUNG!

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

ACHTUNG!

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

1. Allgemeines

Die hölzernen Gartenräucheröfen von DragON mit einem Fassungsvermögen von 200 l bieten Ihnen zusammen mit den entsprechenden Modulen und Zubehörteilen die Möglichkeit zum professionellen und bequemen Kalt-, Warm- und Heißräuchern sowie zum Trocknen, Erhitzen oder Backen von Lebensmitteln. Mit jedem dieser modernen und universellen Sets können Sie Ihren eigenen geräucherten Schinken, kaltgeräucherten Lachs, Käse und andere Produkte mit einzigartigem Aroma und Geschmack zubereiten. Mit der Wahl des elektrischen Räucherofens von dragON entscheiden Sie sich jedes Mal für hohe Qualität, Bedienkomfort und hervorragende kulinarische Ergebnisse. Passen Sie den Räuchervorgang Ihren Bedürfnissen an, trocknen Sie Ihre Produkte gründlich, räuchern Sie gleichmäßig und mühelos.

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

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

2. Sicherheit

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

Sicherheit am Einsatzort der Räucherei mit Modulen

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

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

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

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

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

3. Installation und Vorbereitung des Gerätes für den Betrieb

Hauptelemente der Räucherei:

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

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

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

Im Räucherhammer-Set sind außerdem Haken und Räucherhammerspäne enthalten.

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

Die dragON-Module sind für die Räucherei bestimmt:

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

Jedem Modul liegt ein Satz Befestigungselemente bei. Die Module haben eine separate Verpackung. Empfehlungen zur Installation und sicheren Verwendung jedes dieser Module finden Sie in den separaten Anleitungen, die den einzelnen Produkten beiliegen.

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

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

Räucherhammer-Montage (ohne Module):

I. Bereiten Sie Ihren Arbeitsbereich und Ihre Werkzeuge vor.

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

II. Räucherhammerkörpermontage

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

Legen Sie das Dach auf eine flache Fläche und drehen Sie es um. Zeichnen Sie an der Stelle der Ausfräsung im Dach den Umriss des Kaminsockels ein und markieren Sie so die Stelle, an der der Kamin befestigt werden soll. Von der Unterseite des Daches aus, entlang der Kaminkontur, schrauben Sie 4 Schrauben so ein, dass deren Spitzen etwas über das Dach hinausragen. Das Dach umdrehen, den Schornstein aufsetzen und unter Festziehen der Schrauben andrücken. Setzen Sie das Dach auf die Kammer. Befestigen Sie die Latten mit jeweils 3 Schrauben an der Vorder- und Hinterkante des Daches. Diese Streifen dienen lediglich als dekoratives Element. Das Dach können Sie mittels Scharnieren, die Sie mit Schrauben befestigen, am besten in gleichmäßigen Abständen vom Kammerrand (ca. 2 cm), an der Räucherhammer befestigen. Lassen Sie das mittlere Loch im Scharnier frei, um ein Splintern des Holzes zu vermeiden.

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

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

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

Service:

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

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

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

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

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

ACHTUNG! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

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

4. Reinigung und Wartung

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

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

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

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

Die beim Räuchern auftretende Holzverfärbung ist das Ergebnis natürlicher Prozesse.

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

5. Technische Daten

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

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





- INSTRUCTIONS DE MONTAGE - FUMOIRS MODULAIRES

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

1. Informations générales

Les fumoirs de jardin en bois DragON d'une capacité de 200 L, 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.

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

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

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

Principaux éléments du fumoir:

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

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

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

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

Les modules dragON sont dédiés au fumoir:

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

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

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

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

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

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

Montage du fumoir (sans modules):

I. Préparez votre espace de travail et vos outils.

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

II. Assemblage du corps du fumoir

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

Placez le toit sur une surface plane et retournez-le. Dessinez le contour de la base du foyer à l'emplacement du trou fraisé dans le toit pour marquer l'emplacement où le foyer doit être fixé. Depuis le bas du toit, le long du contour de la cheminée, vissez 4 vis de manière à ce que leurs pointes dépassent légèrement du toit. Retournez le toit, placez la cheminée et appuyez dessus tout en serrant les vis. Placez le toit sur la chambre. Fixez les lattes sur les bords avant et arrière du toit à l'aide de 3 vis par latte. Ces bandes sont un élément décoratif uniquement. Vous pouvez fixer le toit à la chambre du fumoir à l'aide de charnières fixées avec des vis, de préférence à égale distance du bord de la chambre (environ 2 cm). Laissez le trou central de la charnière vide pour éviter de fendre le bois.

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

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

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

Service:

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

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

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

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

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

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

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

ATTENTION! Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

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

4. Nettoyage et entretien

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

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

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

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

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

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

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

5. Données techniques

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

- allez sur www.browin.pl et consultez l'offre dans l'onglet Fumer

ou

- scannez le code QR ci-dessous:



WARUNKI GWARANCJI

1. Gwarancja udzielona jest przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą: 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 129/141; na okres 24 miesięcy, z wyłączeniem tych elementów zestawu, które mają na opakowaniu swoją własną datę ważności.

2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.

3. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin-naprawy może ulec przedłużeniu.

4. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 7.

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

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

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

7. Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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



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

BROWIN Sp. z o.o Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

browin@browin.pl

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



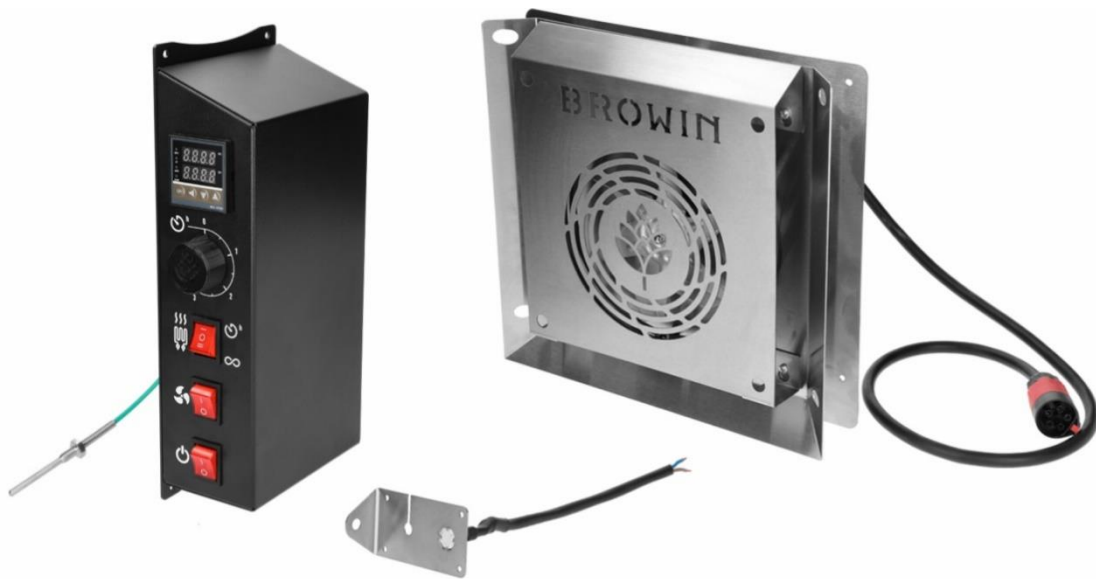
@browin.pl



BROWIN

BROWIN

- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI - MODUŁY ELEKTRYCZNE ZE STEROWNIKIEM CYFROWYM – ZESTAW dragON DO WĘDZARNI OGRODOWYCH**
- EN USER MANUAL - ELECTRICAL MODULES WITH DIGITAL CONTROLLER - dragON KIT FOR GARDEN SMOKEHOUSES**
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG - ELEKTRISCHE MODULE MIT DIGITALER STEUERUNG - dragON KIT FÜR GARTENRÄUCHERUNGEN**
- FR MANUEL D'UTILISATION - MODULES ÉLECTRIQUES AVEC CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE - KIT DRAGON POUR FUMOIRS DE JARDIN**



*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only | Abbildung kann vom Produkt abweichen | exemple de photo à titre indicatif seulement

No 330352



**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -
MODUŁY ELEKTRYCZNE ZE STEROWNIKIEM CYFROWYM – ZESTAW dragON
DO WĘDZARNI OGRODOWYCH**

Elementy zestawu:

- **Moduł sterownika**
- **Moduł grzejny z wentylatorem**
- **Moduł termika i termopary**

Zestaw jest przeznaczony do wszystkich rodzajów wędzarni o grubości ścianek 1,5-15 cm.

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 urządzeń niezgodna z formą opisaną w treści niniejszej instrukcji obsługi jest zabroniona.

UWAGA!

Moduł grzejny zasilany jest niebezpiecznym dla życia napięciem 230 V.

1. Informacje ogólne

Zestaw modułów przeznaczony jest do zwiększania funkcjonalności ogrodowych wędzarni stacjonarnych i przenośnych o grubości ścianek w zakresie 1,5-15 cm. Dzięki zastosowaniu tych modułów zyskujesz nowoczesną i komfortową w obsłudze wędzarnię elektryczną, dającą możliwość profesjonalnego wędzenia na ciepło, na gorąco i na zimno, obsuszania, podgrzewania lub podpiekania wyrobów. Wędzeniem możesz wygodnie sterować za pomocą panelu cyfrowego.

Grzałka z termoobiegiem idealnie rozprowadzi ciepło w całej przestrzeni komory wędzarniczej, a to sprawi, że proces wędzenia stanie się dużo szybszy i efektywniejszy. Praca wędzarni będzie nadzorowana przez sterownik mikroprocesorowy z pomocą termostatu, który w sytuacji niebezpiecznej, tj. przy temperaturze powyżej 110°C, odłączy zasilanie.

2. Wskazówki bezpieczeństwa

- **Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa pracy z urządzeniami elektrycznymi.**

OSTRZEŻENIE

Należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkowania oraz ilustracjami i danymi technicznymi dostarczonymi wraz niniejszym urządzeniem (przy czym jako „urządzenie” należy tu rozumieć niniejszy zestaw połączonych modułów). Nieprzestrzeganie poniższych wskazówek może stać się przyczyną porażenia prądem elektrycznym, pożaru i/lub poważnych obrażeń ciała.

Należy zachować wszystkie przepisy i wskazówki bezpieczeństwa dla dalszego stosowania. Pojęcie „urządzenie elektryczne” odnosi się do urządzenia elektrycznego zasilanego energią elektryczną z sieci (z przewodem zasilającym).

- **Bezpieczeństwo w miejscu użytkowania**

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.** Podczas pracy grzałka zainstalowana w urządzeniu rozgrzewa się do wysokiej temperatury, która może spowodować zapłon pyłów lub oparów i doprowadzić do wybuchu.

- **Podczas używania wędzarni należy zachować szczególną ostrożność przy wykonywaniu czynności w bliskim sąsiedztwie modułu grzejnego** – bezpośredni kontakt bez odpowiedniego zabezpieczenia grozi poparzeniem. **Zaleca się używanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.**
- **Podczas użytkowania urządzenia należy zwracać uwagę na to, aby dzieci i inne osoby postronne oraz zwierzęta nie znajdowały się zbyt blisko gorących elementów.**
- **Zabrania się obsługi urządzenia przez osoby niepełnoletnie oraz osoby dorosłe o ograniczonych zdolnościach zdrowotnych.**
- **Nie przenoś wędzarni z modułami podczas pracy** – zawsze pozwól jej całkowicie ostygnąć przed przenoszeniem i przygotowaniem do przechowywania.
- **Przechowywać pod zadaszeniem, najlepiej w zamkniętym, suchym pomieszczeniu.**
- **Bezpieczeństwo elektryczne**

Urządzenie zasilane jest niebezpiecznym dla życia napięciem 230 V AC. Wszelkie działania naprawcze mogą być wykonywane jedynie przez wyspecjalizowane jednostki serwisowe.

- **Zabrania się samodzielnego wykonywania wszelkich napraw elektrycznych.**
- **Wszelkie czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzone, gdy urządzenie jest odłączone od źródła zasilania.**
- **Wtyczka urządzenia elektrycznego musi pasować do gniazd. Nie wolno w żadnej sytuacji i w żaden sposób modyfikować wtyczki. Podczas użytkowania urządzenia elektrycznego z uziemieniem ochronnym nie wolno stosować żadnych wtyków adaptacyjnych.** Oryginalna wtyczka i pasujące do niej gniazda sieciowe zmniejszają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- **Zaleca się aby urządzenie zasilane było z gniazdka posiadającego w instalacji bezpiecznik różnicowo-prądowy.**
- **Urządzenia nie wolno narażać na kontakt z deszczem.** Przedostanie się wody do wnętrza obudowy zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- **Nie używać przewodu zasilającego do innych celów. Nie wolno używać przewodu do przesuwania urządzenia; nie wolno też wyciągać wtyczki z gniazda pociągając za przewód. Przewód należy chronić przed wysokimi temperaturami, należy go trzymać z dala od ostrych krawędzi.** Uszkodzone lub splątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- **Po zamontowaniu modułów nie podłączaj wędzarni elektrycznej, dopóki nie będzie całkowicie gotowa do użycia.**
- **Używaj tylko uziemionego gniazdka elektrycznego.**
- **Nigdy nie używaj urządzenia, które działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone.**
- **Podczas obsługi wędzarni elektrycznej zawsze miej pod ręką gaśnicę proszkową.**
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał niedbale i dotykał gorących powierzchni.
- **Nigdy nie używaj urządzenia elektrycznego z uszkodzoną wtyczką lub przewodem.**
- **Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta.**
- **Po połączeniu sterownika i modułu grzejnego przewodem głównym, do gniazda zasilania na tylnej ścianie sterownika można podłączyć przewód pompki generatora dymu lub przedłużacz tego przewodu – podłączanie jakichkolwiek innych urządzeń jest zabronione, może grozić trwałym uszkodzeniem modułów oraz stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika sprzętu.**

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

Prace montażowe zalecamy prowadzić z pomocą drugiej osoby – przede wszystkim przy montażu modułu sterownika.

3. Montaż i przygotowanie zestawu do pracy

Montaż zilustrowany został na przykładzie wędzarni drewnianej.

Wędzarnia, do której mają być zamontowane moduły zestawu, powinna być umiejscowiona / ustawiona na zewnątrz budynku pod zadaszeniem. Miejsce to powinno zapewniać zasilanie energią elektryczną z uziemieniem.

Ze względu na instalację elektryczną oraz nagrzewające się elementy, należy z dużą starannością dobrać jak najbardziej płaskie, stabilne i trudnopalne podłoże, aby nie wystąpiło ryzyko przewrócenia się urządzenia i spowodowania pożaru.



Nr	Opis	Ilość
1.	Moduł grzałki z wentylatorem i przewodem głównym	1
2.	Przewód zasilający	1
3.	Moduł termika i termopary	1
4.	Moduł sterownika	1
5.	Uchwyty kablowe	4
6.	Wkręty czarne 4,2x13 mm	4
7.	Wkręty do drewna 3,5x20 mm	8
8.	Wkręty do drewna 3,5x12 mm	8
9.	Szablon montażowy modułu grzejnego	1
10.	Szablon montażowy modułu sterownika	1
11.	Instrukcja montażu i użytkowania zestawu modułów	1

Uwaga: W zestawie znajdują się dwa rodzaje wkrętów do drewna – do użycia w zależności od grubości ścianki posiadanej wędzarni. Wkręty 3,5x12 mm są odpowiednie do ścianek o grubości max. 15 mm (wędzarnia dragON o symbolu 330360); a wkręty 3,5x20 mm do ścianek grubszych niż 15 mm (wędzarnie dragON o symbolach 330339;330341;330346).

W zależności od specyfiki danej wędzarni i materiału, z jakiego jest wykonana, przy montażu modułów może być konieczne użycie innego rodzaju wkrętów mocujących, niż te znajdujące się w zestawie. W takim przypadku należy je dobrać samodzielnie – tak, by zapewniły bezpieczne, stabilne umocowanie modułów i by zachowane zostały warunki bezpiecznego używania zestawu.

- Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.
Potrzebne narzędzia: wkrętarka z długim bitem krzyżakowym, śrubokręt krzyżakowy, młotek, narzędzia do wycięcia otworu na moduł grzałki, wiertarka i wiertła do wykonania otworów pod przewody sterownika.

Przed montażem uważnie przeczytaj załączoną instrukcję.

- W przypadku wędzarni drewnianej przed montażem modułów zalecamy zabezpieczyć zewnętrzną powierzchnię komory wędzarni olejem jadalnym lub naturalnym impregnatem, np. olejem lnianym.

Montaż modułów grzałki, termika i termopary oraz sterownika

Zalecamy, by prace montażowe prowadzić z pomocą drugiej osoby (przede wszystkim przy montażu modułu sterownika).

- 1) Wyjmij z opakowania moduł grzałki (przedstawiony na ilustracji poniżej).



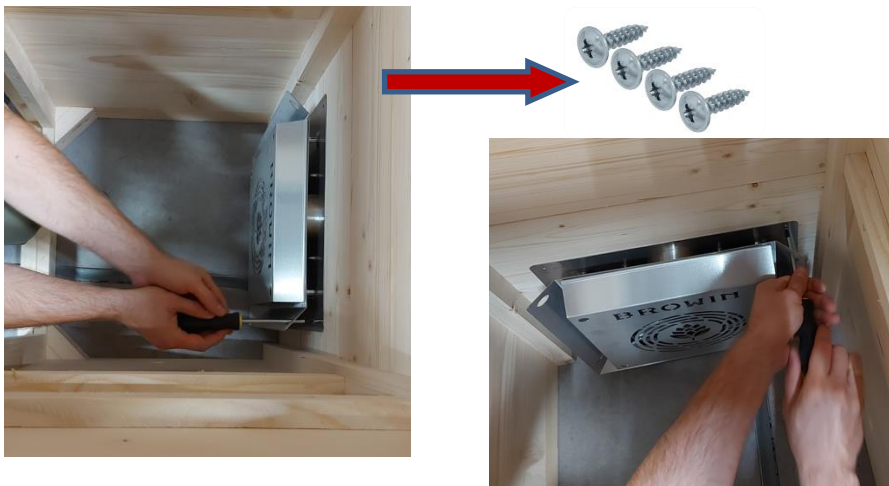
- 2) Używając szablону do montażu modułu grzejnego znajdującego się w zestawie (dopasowanego do wielkości tylnej puszkii modułu grzejnego) oznacz miejsce w dolnej części tylnej ściany komory wędzarniczej. **Uwaga: otwór pod moduł grzejny musi być wykonany co najmniej 70 mm od dolnej krawędzi komory wędzarniczej.** Wytnij prostokątny otwór (wzorując się na rysunkach poniżej). Zależnie od materiału, z jakiego wykonana jest wędzarnia, użyj potrzebnych narzędzi. Po wycięciu otworu przez otwarte drzwi komory włóż moduł grzałki do wnętrza wędzarni i przełóż przez otwór przewód główny z czerwoną końcówką.



- 3) Umieść moduł grzałki w prostokątnym otworze na tylnej ścianie komory – wsuń go do końca, aż oprze się większą blaszaną powierzchnią o ścianę wędzarni. Moduł gotowy jest do przykręcenia.

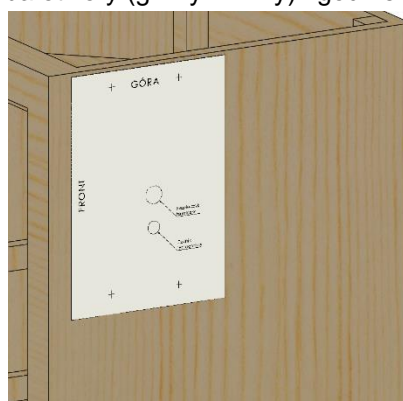


- 4) Przykręć od wewnętrznej strony komory moduł grzałki do tylnej ściany, używając wkrętów do drewna znajdujących się w zestawie (4 szt. 3,5x20 mm lub 3,5x12 mm – zależnie od grubości ścianki), a w przypadku wędzarni stalowych (lub innych) użyj wkrętów do metalu (lub innych odpowiednich). Wykorzystaj wkrętarkę z długim bitem krzyżakowym.

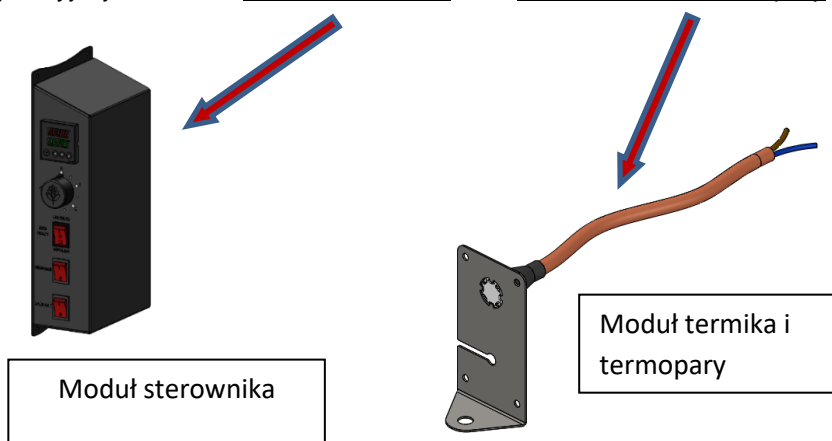


- 5) **UWAGA!!! Wybierz miejsce montażu modułu sterownika – w taki sposób, by długość przewodu głównego (z czerwoną końcówką) służącego do połączenia grzałki z modułem sterownika była wystarczająca do połączenia obu tych modułów.**

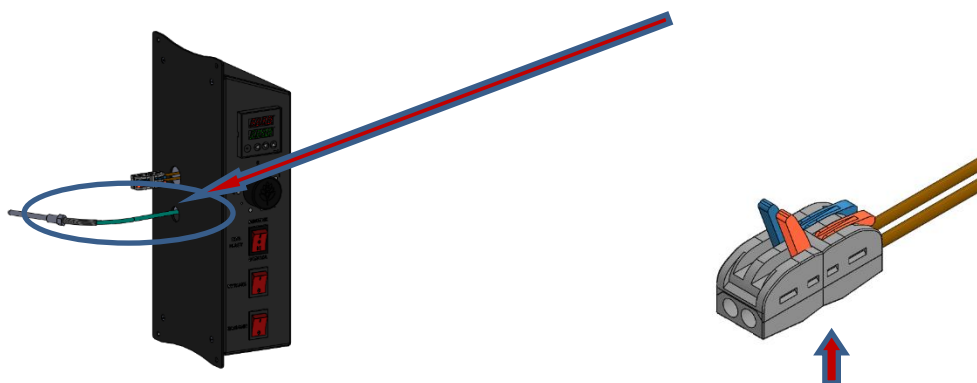
Przyłóż szablon montażowy modułu sterownika do ściany komory wędzarni i w miejscach oznaczonych na szablonie krzyżykami odznacz na ścianie punkty montażu wkrętów mocujących moduł sterownika (przykładowy rysunek poniżej). Odznacz też miejsca zaznaczone kółkami i następnie wywierć na wylot oba otwory (górny i dolny) zgodnie z parametrami z szablonu.



- 6) Wyjmij z zestawu moduł sterownika oraz moduł termika i termopary.



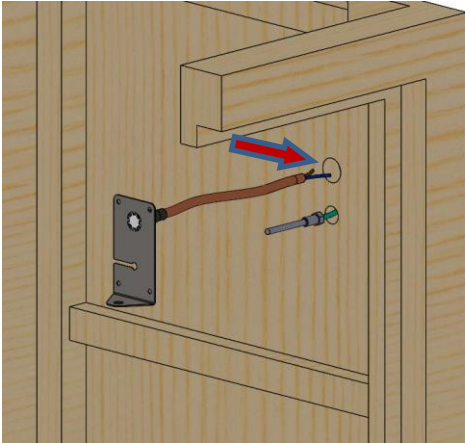
7) Na ścianie montażowej modułu sterownika znajduje się zielona termopara.



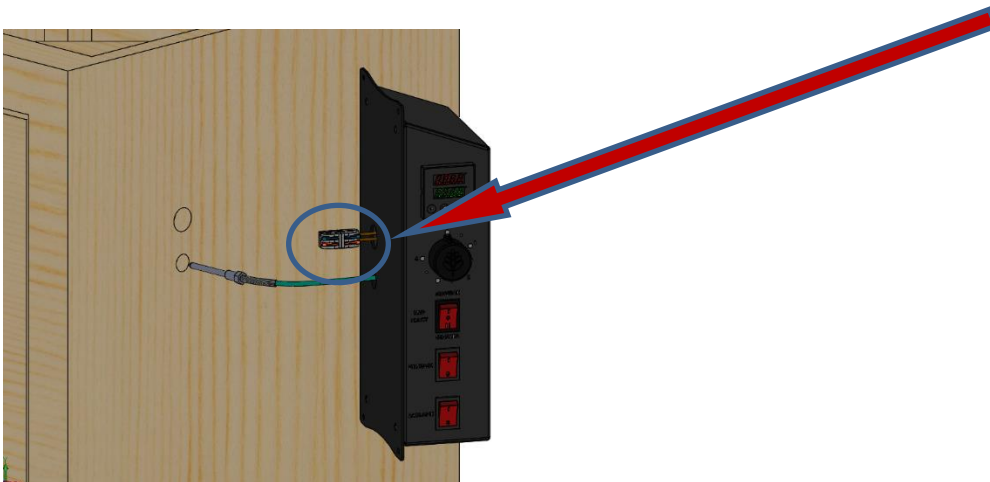
Zdejmij tekturkę zabezpieczającą przewód zielonej termopary oraz złącze elektryczne (**uwaga – nie wepchnij przewodów do środka modułu sterownika!**). Zieloną termoparę delikatnie wyciągnij z modułu sterownika na odległość około 15-20 cm (**uwaga – nie szarp za przewód, aby nie wyrwać go ze sterownika**). Poproś drugą osobę, by trzymała moduł sterownika na odpowiedniej wysokości i przełóż termoparę przez dolny – mniejszy otwór w ścianie komory – tak jak pokazano na rysunku poniżej:



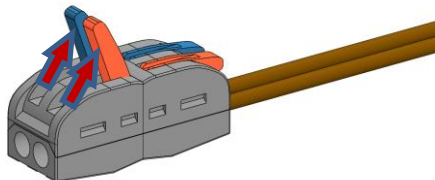
- 8) Weź **moduł termika i termopary** i od wewnętrznej strony komory przełóż przewód termostatu przez górny otwór w ścianie.



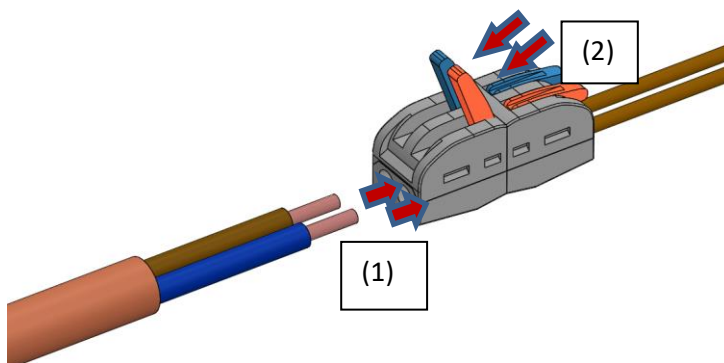
- 9) Podłącz przewody termostatu przełożone przez ścianę komory do złącza elektrycznego wychodzącego z modułu sterownika:



- a) Otwórz klipsy złącza elektrycznego.

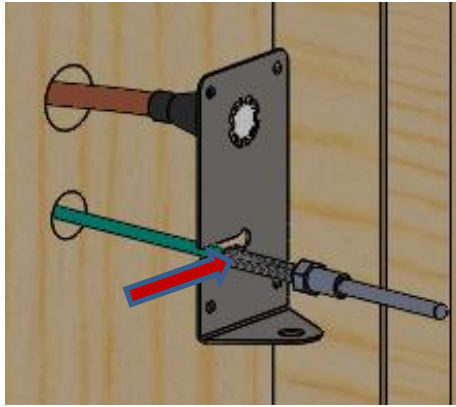


- b) Wsuń przewody modułu termostatu do otworów w złączu elektrycznym (1) – aż do wyczuwalnego oporu, a następnie opuść klipsy (2).

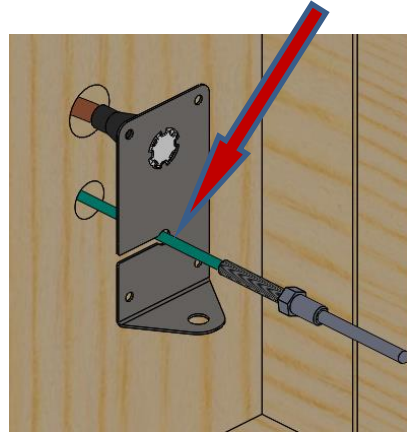


Wsuvanie przewodów w złącze elektryczne jest dowolne – nie ma znaczenia, który przewód wsuniesz w który otwór.

- 10) Zamontuj zieloną termoparę na blaszce modułu termika i termopary – wyciągnij termoparę przez ścianę wędzarni tak, aby można było jej zielony, silikonowy przewód wcisnąć w wycięcie blaszki (rys. A) i przesunąć, aż znajdzie się w otworze centralnym blaszki na końcu wycięcia (rys. B).

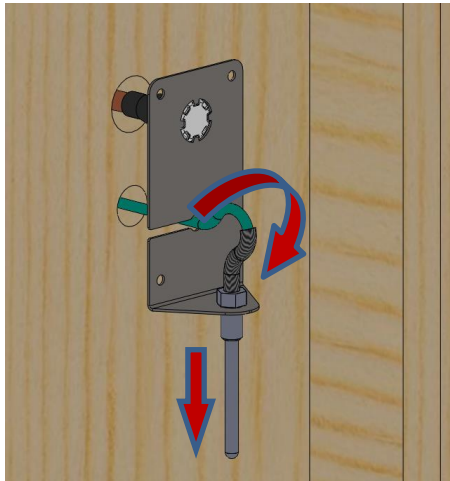


(rys. A)

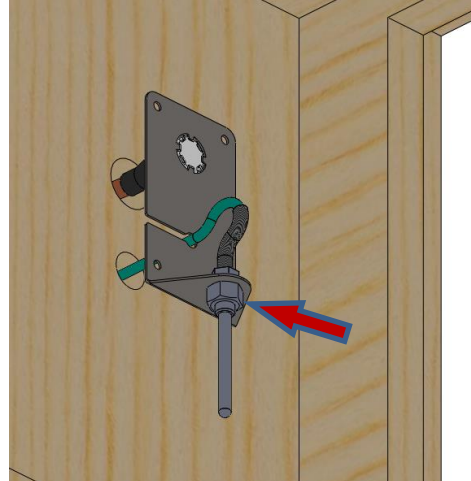


(rys. B)

- 11) Zegnij termoparę łukiem ku dołowi (rys. C), a następnie przełóż przez otwór w dolnym zagiętym boku blaszki i zabezpiecz termoparę od dołu nakrętką M8 dołączoną do modułu (rys. D)

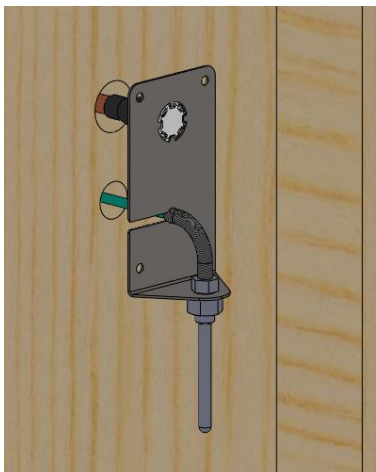


(rys. C)

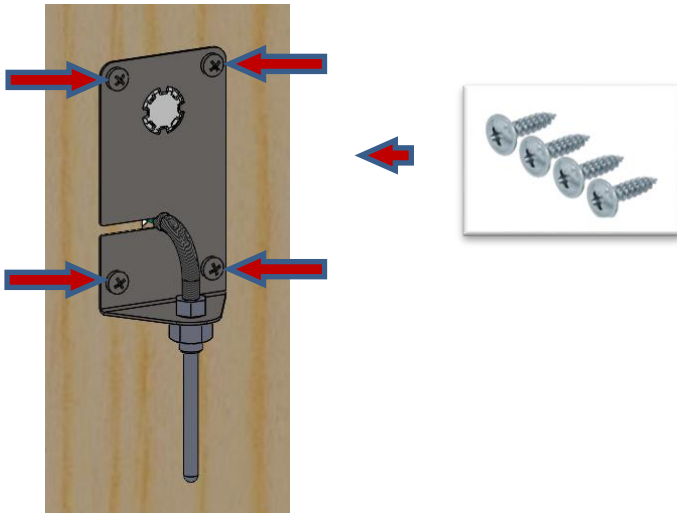


(rys. D)

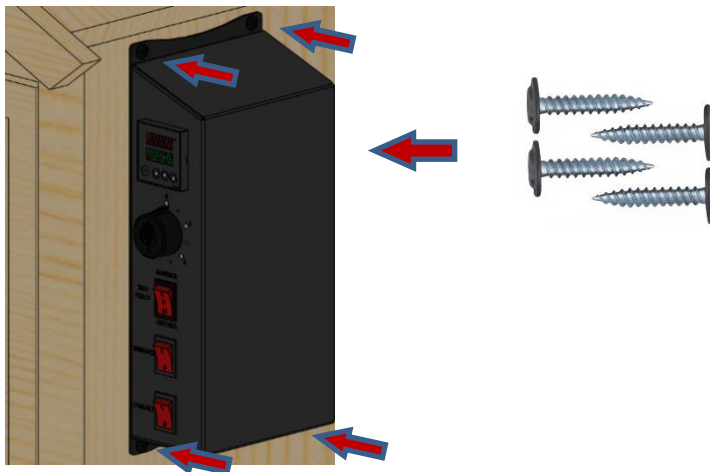
- 12) Przewód termopary tworzący łuk wyprostuj, przepychając go przez otwór montażowy w ścianie komory – by ułożyć się w sposób przedstawiony poniżej. Tak przygotowany moduł wsuń w otwory montażowe w ścianie komory:



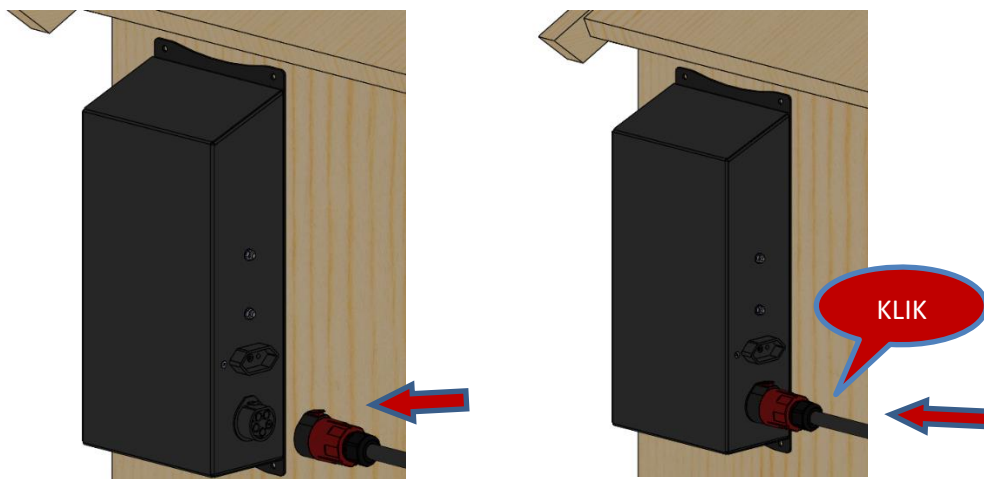
- 13) Trzymając moduł przy ścianie, dokręć go do niej czterema wkrętami do drewna (3,5x20 mm lub 3,5x12 mm, w zależności od grubości ścianki) dołączonymi do zestawu – lub odpowiednimi do ścianki z innego materiału niż drewno.



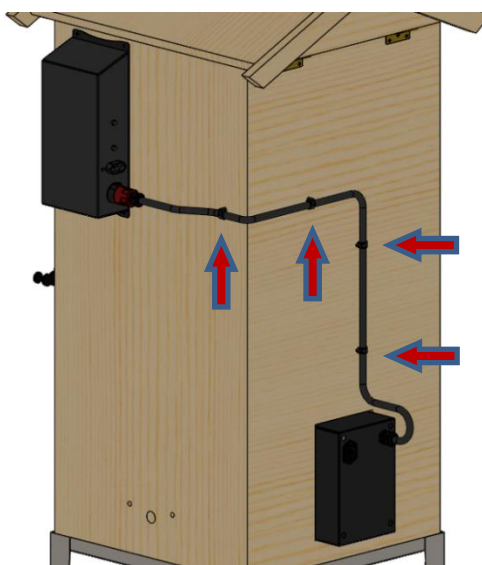
- 14) Wsuń nadmiar przewodów do modułu sterownika, a następnie przyłóż go do ściany wędzarni i ustaw na miejscu montażu wyznaczonym szablonem. Przykręć moduł sterownika czterema czarnymi wkrętami 4,2x13 mm (z łbem podkładowym lakierowanym) dołączonymi do zestawu – lub odpowiednimi do ścianki z innego materiału niż drewno.



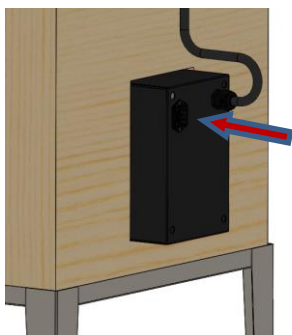
- 15) Podłącz przewód główny z czerwoną szybkozłączką do modułu sterownika (by moduł ten połączyć z modułem grzałki). Wsuwaj przewód na gniazdo do momentu, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie zapadki.



- 16) Przymocuj przewód główny do ściany wędzarni, używając 4 szt. uchwyty kablowych dołączonych do zestawu (jak pokazano na rysunku) lub użyj innych uchwytów, odpowiednich do ścianki z innego materiału niż drewno:



- 17) Podłącz przewód zasilający do gniazda modułu grzałki:



4. Obsługa

Pamiętaj, że przed przystąpieniem do procesu wędzenia jakichkolwiek produktów spożywczych należy dokonać “wygrzania” elementów grzejnych. Proces ten powinien potrwać **około 30 minut**, a przeprowadza się go w celu usunięcia wszelkich pozostałości produkcyjnych.

1. **NIE wykonuj procesu wypalania w pomieszczeniu, proces ten MUSI być wykonywany na zewnątrz.**
2. Podczas procesu wypalania używaj tylko temperatury i wentylatora.
3. Zamknij drzwiczki wędzarni.
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda w skrzynce silnika wentylatora, a następnie do gniazda elektrycznego ze źródłem zasilania i uziemieniem.

Po zamontowaniu – zgodnie z instrukcją montażu – modułu sterownika, modułu grzejnego oraz termika i termopary, a następnie podłączeniu zestawu do źródła prądu, możesz zarządzać pracą wędzarni – także w opcji wędzenia z generatorem dymu z serii dragON Jet.

By zarządzać pracą generatora dymu za pomocą sterownika, należy podłączyć przewód pompki generatora do gniazda sterownika). Wskazówki dotyczące wędzenia z generatorem dymu znajdziesz w instrukcji dołączonej do opakowania produktu dragON Jet.

OBSŁUGA STEROWNIKA CYFROWEGO DO WĘDZARNI

PANEL STEROWNIKA



FUNKCJE ELEMENTÓW PANELU STEROWANIA:

- **Sterownik** – wyświetla temperatury, zadaną i aktualną oraz umożliwia ustawienie temperatury w zakresie 0-90°C.
- **Minutnik** – poprzez jego przekręcenie do zadanej pozycji uruchamia się praca grzałki oraz odliczanie czasu w zakresie 0-4 h.
- **Przełącznik funkcji grzania** – przełącznik funkcji zasilania grzałki pomiędzy grzaniem stałym (poz. II) oraz grzaniem czasowym (poz. I).
- **Włącznik wentylatora** – włączanie / wyłączanie wentylatora.
- **Włącznik zasilania głównego** – włączanie / wyłączanie głównego zasilania.



Na sterowniku ustaw maksymalną możliwą temperaturę (90°C) według następującej procedury:

- Naciśnij przycisk "SET" – edycja wartości zadanej (jaką chcesz uzyskać) w dolnej części wyświetlacza (SV, ZIELONA).
- Naciskaj przycisk ze strzałką w lewo, aby ustawić się kursorem w odpowiedniej pozycji do zmiany cyfry.
- Ustaw wartość kolejno 0090 przy pomocy przycisków ze strzałkami w górę / w dół, a następnie zatwierdź ponownie, naciskając przycisk "SET".
- Wartość temperatury pokazana w górnej części wyświetlacza (PV, CZERWONA) jest temperaturą aktualną odczytaną przez czujnik temperatury.

Świecąca się na wyświetlaczu dioda OUT 1 oznacza, że grzałka jest w trybie pracy.

- Przełącznik funkcji grzania ustaw w pozycję "I", co oznacza, że grzałka będzie włączona przez czas określony minutnikiem. Ustawienie przełącznika funkcji grzania w pozycji "II" będzie oznaczać ciągłą pracę grzałki, bez sterowania czasem.
- Przekręć pokrętko minutnika na pierwszą "kreskę" – oznacza to włączenie pracy grzałki na 30 minut. Zakres minutnika pozwala na ustawienie do 4 godzin, a jego podziałka skalowana jest co 30 minut.
- Uruchom włącznikiem wentylator.
- Odczekaj 30 minut na rozgrzanie się urządzenia – po tym czasie usłyszysz sygnał dźwiękowy (dzwonek) z minutnika i grzałka automatycznie się wyłączy.

Poczekaj kilka minut, aż urządzenie się wychłodzi, aby móc je przenieść czy wykonywać inne czynności wewnątrz komory. Dla efektywniejszego wychłodzenia komory otwórz dach (jeśli pozwala na to konstrukcja wędzarni) i pozostaw włączony wentylator.

Z modułami możesz wędzić w kilku opcjach:

- osuszanie** (bez dymu wędzarniczego) temperatura ~ 60°C
- wędzenie na zimno** ~ temperatura 16-25°C
- wędzenie na ciepło** ~ temperatura 30-55°C
- wędzenie na gorąco** ~ temperatura 55-65°C
- podpiekanie** ~ temperatura 70-85°C

Podane temperatury są orientacyjne, dokładne wartości dobierz do konkretnego wsadu.

Wybierając daną opcję użycia wędzarni, korzystaj z ustawień dostępnych na sterowniku zgodnie z podanymi wskazówkami ogólnymi oraz z zaleceniami podanymi w przepisie odnoszącym się do konkretnego wsadu.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.

Praca wędzarni bez termoobiegu w temperaturze maksymalnej, tj. 90°C w zależności od warunków atmosferycznych, dozwolona jest nie dłużej niż 4 godziny.

5. Dane techniczne

Zasilanie elektryczne:

- Napięcie: 230 V 50 Hz
- Moc: 1500 W

Zabezpieczenie: 10A / KSD301 - 110°C

Stopień ochrony: IP31

6. Konserwacja i czyszczenie

Szpecólnie wazne jest dokladne wyczyszczenie termopary oraz bezpiecznika termicznego po kazdym uzyciu – najlepiej dostepnym w Browin specjalistycznym, bardzo skutecznym *Plynem do czyszczenia wędzarni*.

Przed utylizacja produktu obowiazkowo zdemontuj urzadzenia elektryczne i stosuj sie do zasad postepowania ze zuzytym sprzetem elektrycznym i elektronicznym:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Kazde gospodarstwo jest uzytkownikiem sprzetu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytworca niebezpiecznego dla ludzi i srodowiska odpadu, z tytulou obecnoSci w sprzecie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz czesci skladowych. Z drugiej strony zuzyty sprzet to cenne material, z ktorego mozemy odzyskac surowce takie jak miedz, cyna, szklo, zelazo i inne. Symbol przekreSlonego kosza na smieci umieszczamy na sprzecie, opakowaniu lub dokumentach do surowca takie jak miedz, cyna, szklo, zelazo i inne. Symbol przekreSlonego kosza na smieci umieszczamy na sprzecie, opakowaniu lub dokumentach do niego dozlaczony ■■■■ oznacza, ze produkt nie wolno wyrzucac lacznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednoczesnie, ze sprzet zostal prowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2025 r. Obowiazkiem uzytkownika jest przekazanie zuzytego sprzetu do wyznaczone punktu zbiorke w celu wlasciwego jego przetworzenia. Informacja o dostepnym systemie zbierania zuzytego sprzetu elektrycznego mozna znalezc w punkcie informacji sklepu oraz urzedzie miasta/gminy. Odpowiednie postepowanie ze zuzytym sprzetem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla srodowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.



- USER MANUAL -

ELECTRICAL MODULES WITH DIGITAL CONTROLLER - dragON KIT FOR GARDEN SMOKEHOUSES

Set components:

- Controller module
- Heating module with fan
- Thermocouple and thermal module

The set is designed for all types of smokehouses with walls of 1.5-15 cm thick.

ATTENTION!

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

ATTENTION!

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

ATTENTION!

The heating module is powered by a life-threatening voltage of 230 V.

1. General information

The set of modules is designed to increase the functionality of stationary and portable garden smokehouses with walls of 1.5-15 cm thick. By using these modules, you gain a modern and user-friendly electric smokehouse that allows for professional hot, cold and hot smoking, drying, heating or baking of products. You can conveniently control the smoking process using the digital panel.

The convection heater will perfectly distribute heat throughout the entire space of the smoking chamber, which will make the smoking process much faster and more effective. The operation of the smokehouse will be supervised by a microprocessor controller with the help of a thermostat, which will disconnect the power supply in a dangerous situation, i.e. at temperatures above 110°C.

2. Safety instructions

- General safety instructions for working with electrical devices.

WARNING

Read all warnings and safety instructions and illustrations and technical data supplied with this device (where "device" should be understood here as this set of connected modules). Failure to follow the instructions below may result in electric shock, fire and/or serious bodily injury.

Keep all safety regulations and instructions for further use. The term "electrical device" refers to an electrical device powered by electricity from the mains (with a power cord).

- **Safety at the place of use**

CAUTION: use only outdoors under a roof/shelter.

- **It is forbidden to expose the device to atmospheric factors such as rain, snow, excessive sunlight, etc.**
- **The place of use must be kept clean. Clutter encourages accidents.** It is forbidden to leave the device unattended.
- **The device must not be used near flammable liquids, gases or dust.** During operation, the heater installed in the device heats up to a high temperature, which may cause ignition of dust or vapors and lead to an explosion.
- **When using the smokehouse, exercise particular caution when performing activities in close proximity to the heating module** - direct contact without appropriate protection may result in burns. **It is recommended to use appropriate personal protective equipment.**
- **When using the device, make sure that children and other bystanders and animals are not too close to hot elements.**
- **The device must not be operated by minors or adults with limited health capabilities.**
- **Do not move the smoker with modules while in use** - always let it cool down completely before moving it and preparing it for storage.
- **Store under a roof, preferably in a closed, dry room.**

- **Electrical safety**

The device is powered by a life-threatening voltage of 230 V AC. Any repair work may only be performed by specialized service units.

- **It is forbidden to perform any electrical repairs yourself.**
- **All maintenance work must be carried out when the device is disconnected from the power source.**
- **The plug of the electrical device must fit the sockets. The plug must not be modified in any situation or in any way. When using an electrical device with protective grounding, no adapter plugs may be used. The original plug and matching mains sockets reduce the risk of electric shock.**
- **It is recommended that the device be powered from a socket with a differential circuit breaker in the installation.**
- **The device must not be exposed to rain. Water entering the housing increases the risk of electric shock.**
- **Do not use the power cord for other purposes. The cord must not be used to move the device; and do not pull the plug out of the socket by pulling on the cable. The cable must be protected from high temperatures and kept away from sharp edges. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.**
- **After installing the modules, do not connect the electric smoker until it is completely ready for use.**
- **Use only a grounded electrical outlet.**
- **Never use a device that is malfunctioning or damaged.**
- **Always have a powder fire extinguisher on hand when operating the electric smoker.**
- **Do not let the electric cable hang carelessly or touch hot surfaces.**
- **Never use an electrical device with a damaged plug or cable.**
- **If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer.**
- **After connecting the controller and the heating module with the main cable, you can connect the smoke generator pump cable or an extension cord to the power socket on the rear wall of the controller - connecting any other devices is prohibited, may result in permanent damage to the modules and pose a threat to the safety of using the equipment..**

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

We recommend carrying out assembly work with the help of a second person - especially when installing the controller module.

3. Assembly and preparation of the set for work

The assembly is illustrated using the example of a wooden smokehouse.

The smokehouse to which the set modules are to be mounted should be located / set up outside the building under a roof. This location should provide an electrical power supply with grounding.

Due to the electrical installation and heating elements, great care should be taken to select the most flat, stable and flame-retardant surface possible to avoid the risk of the device tipping over and causing a fire.



No	Description	Quantity
1.	Heater module with fan and main cable	1
2.	Power cord	1
3.	Thermocouple and thermal module	1
4.	Driver module	1
5.	Cable holders	4
6.	Black screws 4.2x13 mm	4
7.	Wood screws 3.5x20 mm	8
8.	Wood screws 3.5x12 mm	8
9.	Heating module mounting template	1
10.	Controller Module Mounting Template	1
11.	Instructions for assembly and use of the module set	1

Note: The set includes two types of wood screws - to be used depending on the wall thickness of your smokehouse. 3.5x12 mm screws are suitable for walls with a maximum thickness of 15 mm (dragON smokehouse with the symbol 330360); and 3.5x20 mm screws for walls thicker than 15 mm (dragON smokehouses with the symbols 330339; 330341; 330346).

Depending on the specifics of a given smokehouse and the material it is made of, it may be necessary to use a different type of mounting screws than those included in the set when assembling the modules. In such a case, they should be selected independently - so that they provide safe, stable mounting of the modules and that the conditions for safe use of the set are maintained.

- Prepare the workspace and tools.

Tools needed: screwdriver with long Phillips bit, Phillips screwdriver, hammer, tools for cutting a hole for the heater module, drill and drills for making holes for the controller cables.

Before assembly, read the enclosed instructions carefully.

- In the case of a wooden smokehouse, before assembling the modules, we recommend protecting the outer surface of the smokehouse chamber with edible oil or a natural impregnant, e.g. linseed oil.

Assembly of heater, thermal and thermocouple modules and controller

We recommend that assembly work be carried out with the help of a second person (especially when assembling the controller module).

- 1) Remove the heater module (shown in the illustration below) from the packaging.



Using the template for mounting the heating module included in the set (matched to the size of the rear box of the heating module), mark the place at the bottom of the rear wall of the smoking chamber. **Note: the hole for the heating module must be made at least 70 mm from the bottom edge of the smoking chamber.** Cut a rectangular hole (based on the drawings below). Depending on the material the smokehouse is made of, use the necessary tools. After cutting the hole through the open chamber door, insert the heating module into the interior of the smokehouse and feed the main cable with the red tip through the hole.



- 2) Place the heater module in the rectangular opening on the rear wall of the chamber – push it all the way in until it rests with its larger sheet metal surface against the wall of the smokehouse. The module is ready to be screwed in.



- 3) Screw the heater module to the rear wall from the inside of the chamber using the wood screws included in the set (4 pcs. 3.5x20 mm or 3.5x12 mm - depending on the wall thickness), and in the case of steel (or other) smokehouses, use metal screws (or other suitable ones). Use a screwdriver with a long Phillips bit.

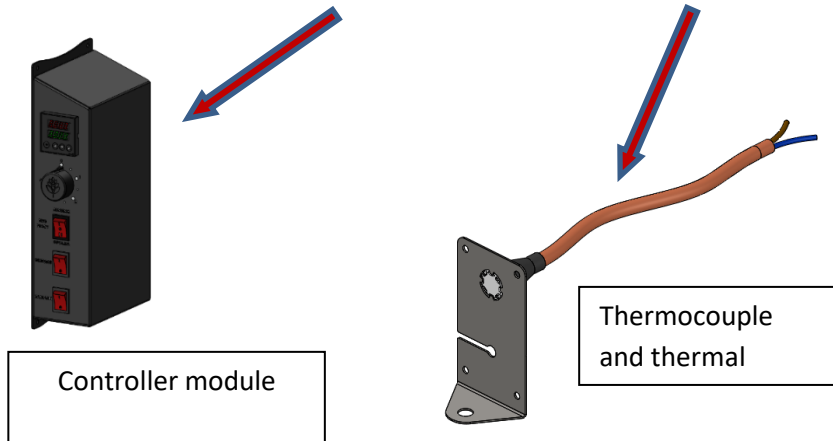


- 4) **NOTE!!! Choose the mounting location for the controller module - so that the length of the main cable (with the red tip) used to connect the heater to the controller module is sufficient to connect both modules.**

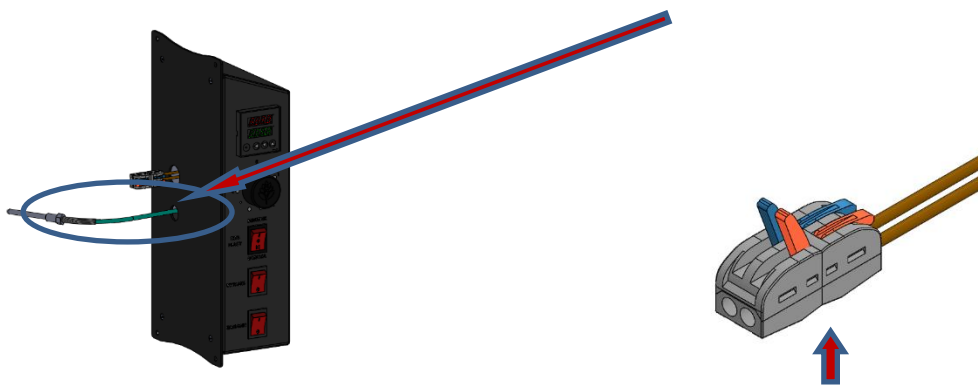
Place the controller module mounting template on the wall of the smokehouse chamber and mark the mounting points for the controller module mounting screws on the wall in the places marked with crosses on the template (sample drawing below). Also mark the places marked with circles and then drill both holes through (top and bottom) according to the parameters from the template.



5) Remove the controller module and the thermal module and thermocouple from the set.



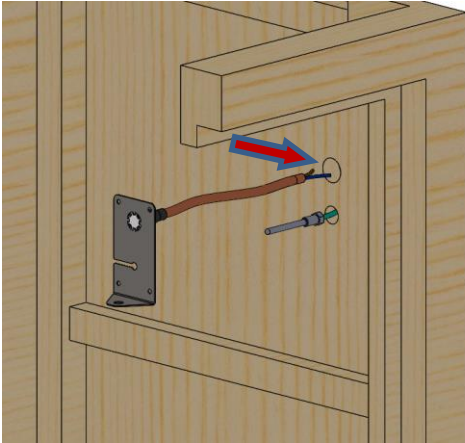
6) There is a green thermocouple on the mounting wall of the controller module.



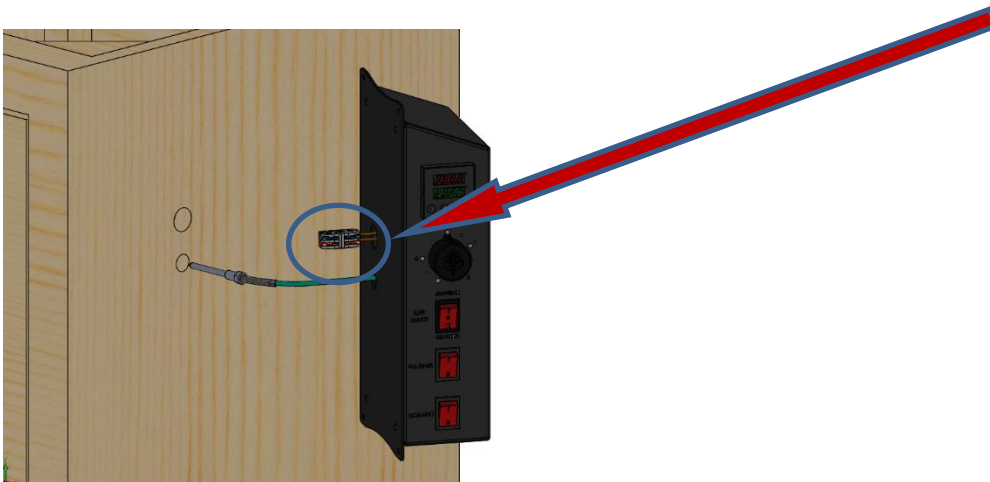
Remove the cardboard protecting the green thermocouple wire and the electrical connector (**be careful – do not push the wires inside the controller module!**). Gently pull the green thermocouple out of the controller module by about 15-20 cm (**be careful – do not yank the wire so as not to tear it out of the controller**). Ask a second person to hold the controller module at the right height and insert the thermocouple through the lower – smaller hole in the chamber wall – as shown in the drawing below::



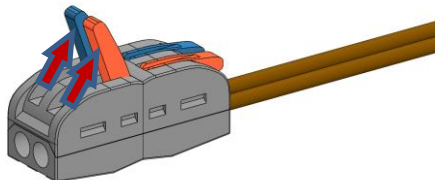
- 7) Take the thermocouple and thermal module and from the inside of the chamber, insert the thermostat cable through the upper hole in the wall.



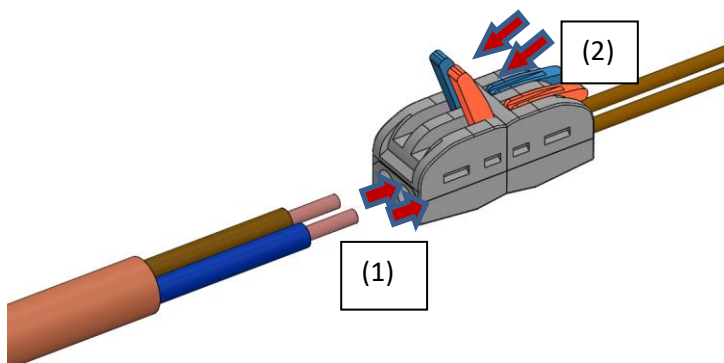
- 8) Connect the thermostat wires through the chamber wall to the electrical connector coming from the controller module:



- a. Open the electrical connector clips.

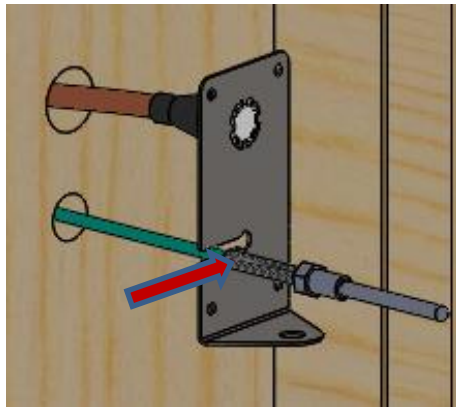


- b. Insert the thermostat module wires into the holes in the electrical connector (1) until resistance is felt, then lower the clips (2).

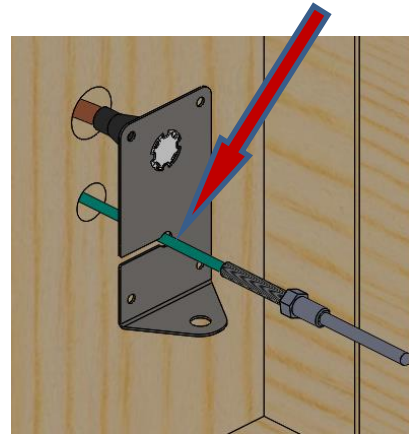


Inserting wires into the electrical connector is optional - it doesn't matter which wire you insert into which hole.

Install the green thermocouple on the thermal module and thermocouple plate – pull the thermocouple through the smoker wall so that its green silicone wire can be pushed into the plate cutout (Fig. A) and slide it until it is in the central hole in the plate at the end of the cutout (Fig. B)..

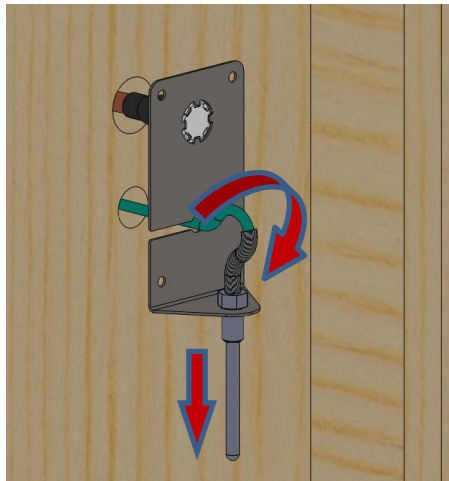


(Fig. A)

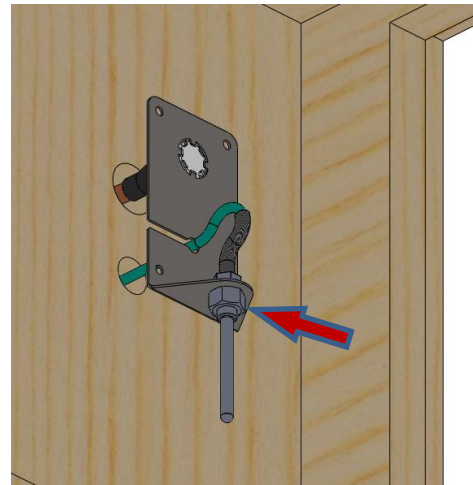


(Fig. B)

- 9) Bend the thermocouple downwards in an arc (Fig. C), then insert it through the hole in the lower bent side of the plate and secure the thermocouple from below with the M8 nut included with the module (Fig. D)

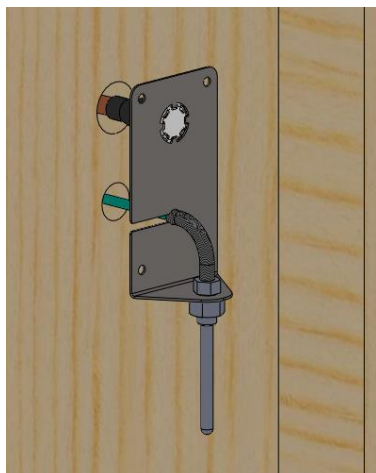


(Fig. C)

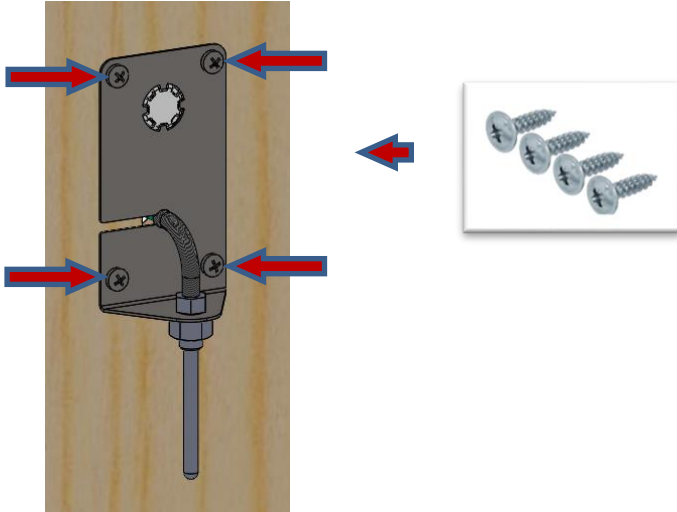


(Fig. D)

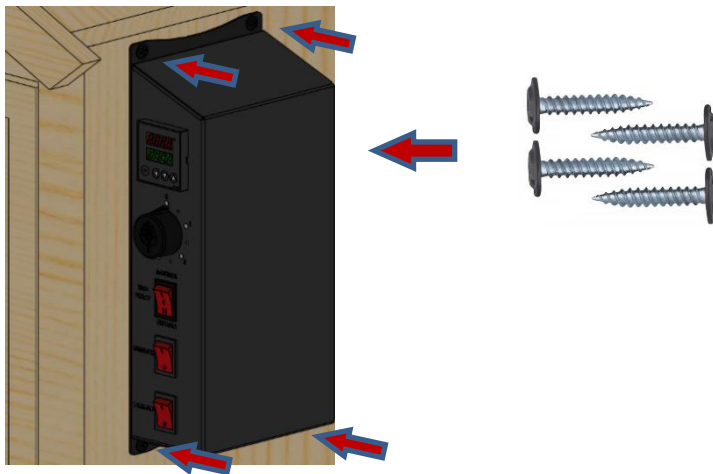
- 10) Straighten the thermocouple wire that creates the arc by pushing it through the mounting hole in the chamber wall – so that it is arranged as shown below. Insert the prepared module into the mounting holes in the chamber wall:



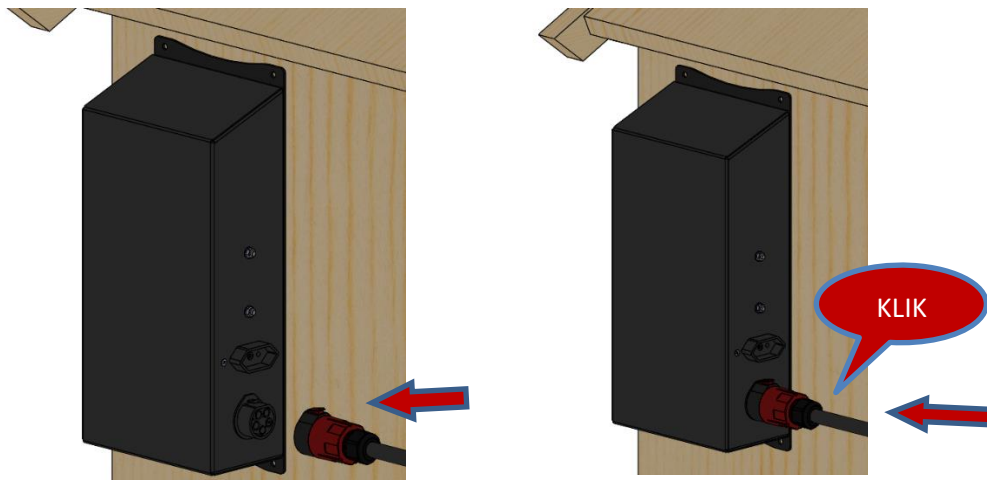
- 11) Holding the module against the wall, secure it to the wall using the four wood screws (3.5x20 mm or 3.5x12 mm, depending on the thickness of the wall) included in the kit – or those suitable for a non-wooden wall.



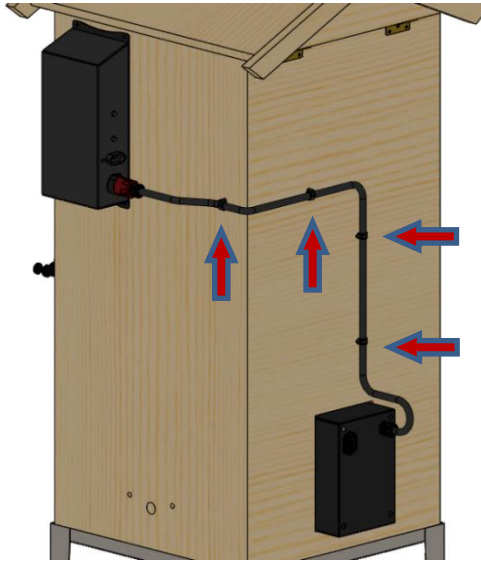
- 12) Insert excess wires into the controller module, then place it against the smoker wall and position it on the mounting location using the designated template. Secure the controller module with the four black 4.2x13mm screws (with a painted washer head) included in the kit – or suitable screws for a wall made of a material other than wood.



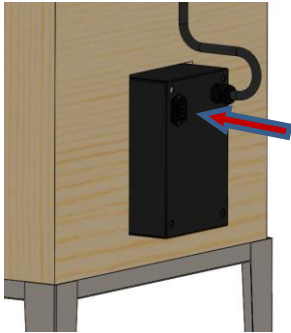
- 13) Connect the main wire with the red quick connector to the controller module (to connect the module to the heater module). Insert the wire into the socket until you hear the characteristic click of the latch.



- 14) Attach the main cable to the smoker wall using the 4 cable ties included in the kit (as shown in the picture) or use other ties suitable for a wall made of a material other than wood:



- 15) Connect the power cord to the heater module socket:



4. Operation

Remember that before starting the smoking process of any food products, the heating elements must be “heated up”. This process should take about 30 minutes and is carried out to remove any production residues.

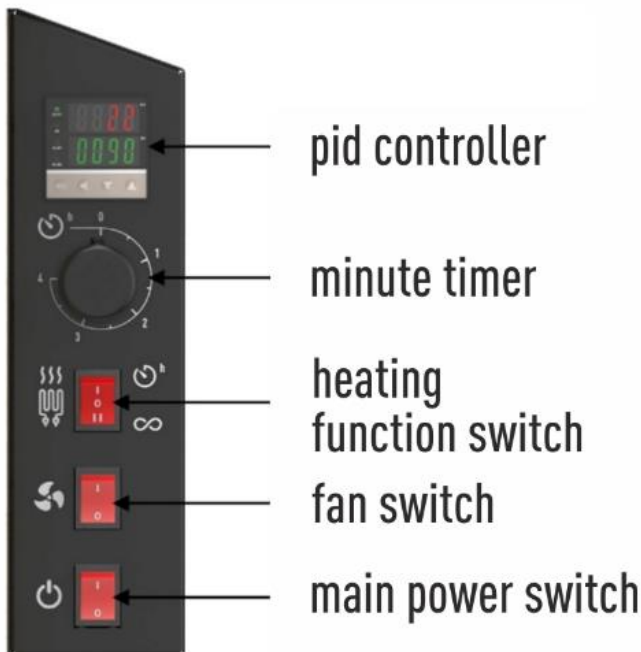
1. **DO NOT perform the smoking process indoors, this process MUST be performed outdoors.**
2. During the smoking process, use only the temperature and fan.
3. Close the smokehouse door.
4. Connect the power cord to the socket in the fan motor box, and then to an electrical outlet with a power source and grounding.

After installing - in accordance with the assembly instructions - the controller module, heating module, and thermistor and thermocouple, and then connecting the set to the power source, you can control the operation of the smokehouse - also in the smoking option with the dragON Jet series smoke generator.

To control the operation of the smoke generator using the controller, connect the generator pump cable to the controller socket). For instructions on smoking with a smoke generator, see the instructions included in the dragON Jet product package..

OPERATION OF THE DIGITAL SMOKEHOUSE CONTROLLER

CONTROLLER PANEL



CONTROL PANEL ELEMENTS FUNCTIONS:

Controller – displays the set and current temperatures and allows you to set the temperature in the range of 0-90°C.

- **Timer** – by turning it to the set position, the heater starts working and the time counts down in the range of 0-4 h.
- **Heating function switch** – switch the heater power supply function between constant heating (item II) and time heating (item I).
- **Fan switch** – turns the fan on/off.
- **Main power switch** – turns the main power supply on/off.



Set the maximum possible temperature on the controller (90°C) according to the following procedure:

- a) Press the “SET” button – edit the set value (that you want to obtain) in the lower part of the display (SV, GREEN).
- b) Press the left arrow button to position the cursor in the appropriate position to change the digit.
- c) Set the value 0090 in sequence using the up/down arrow buttons, then confirm again by pressing the “SET” button.
- d) The temperature value shown at the top of the display (PV, RED) is the current temperature read by the temperature sensor..

The OUT 1 diode lit on the display means that the heater is in operation mode..

Set the heating function switch to the “I” position, which means that the heater will be on for the time specified by the timer. Setting the heating

function switch to the “II” position will mean continuous operation of the heater, without time control.

- Turn the timer knob to the first “line” – this means that the heater will be on for 30 minutes. The timer range allows you to set up to 4 hours, and its scale is scaled every 30 minutes.
- Start the fan with the switch.

- Wait 30 minutes for the device to warm up - after this time you will hear a sound signal (bell) from the timer and the heater will automatically turn off.

Wait a few minutes for the device to cool down so that you can move it or perform other activities inside the chamber. To cool the chamber more effectively, open the roof (if the design of the smokehouse allows it) and leave the fan on.

You can use the smokehouse in several options:

- **DEHUMIDIFICATION (without smoke)** temperature ~ 60°C,
- **COLD SMOKING** ~ temperature 16-25°C,
- **HOT SMOKING** ~ temperature 30-55°C,
- **HOT SMOKING** ~ temperature 55-65°C,
- **PRE-BAKED** ~ temperature 70-85°C,

The temperatures given are approximate, exact values should be selected for a specific batch.

When selecting a given option of using the smokehouse, use the settings available on the controller in accordance with the general guidelines and the recommendations given in the recipe relating to a specific batch..

Do not leave the device unattended..

Operation of the smokehouse without convection at the maximum temperature, i.e. 90oC depending on weather conditions, is allowed for no longer than 4 hour..

5. Technical data

Electrical power supply:

- Voltage: 230 V 50 Hz

- Power: 1500 W

Fuse: 10A / KSD301 - 110oC

Protection degree: IP31

6. Maintenance and cleaning

It is particularly important to thoroughly clean the thermocouple and thermal fuse after each use - preferably with a specialist, highly effective Smokehouse Cleaning Fluid available at Browin.

Before disposing of the product, it is mandatory to dismantle electrical devices and follow the rules for handling used electrical and electronic equipment:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Every household is a user of electrical and electronic equipment, and therefore a potential producer of waste that is hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures and components in the equipment. On the other hand, used equipment is a valuable material from which we can recover raw materials such as copper, tin, glass, iron and others. We place the crossed-out waste bin symbol on the equipment, packaging or documents for raw materials such as copper, tin, glass, iron and others. The crossed-out waste bin symbol placed on equipment, packaging or documents attached to it means that the product must not be disposed of with other waste. The marking also means that the equipment was placed on the market after August 13, 2025. The user is obliged to transfer the used equipment to a designated collection point for proper processing. Information about the available system for collecting used electrical equipment can be found at the store's information point and the city/municipal office. Proper handling of used equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health..





- BEDIENUNGSANLEITUNG – ELEKTRISCHE MODULE MIT DIGITALER STEUERUNG - dragON KIT FÜR GARTENRÄUCHERUNGEN

Set-Komponenten:

- Treibermodul
- Heizmodul mit Lüfter
- Thermo- und Thermoelementmodul

Das Set ist für alle Räucherkamertypen mit Wandstärken von 1,5-15 cm geeignet.

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 Art der Nutzung und Verwendung der Geräte, die nicht der im Inhalt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen entspricht, ist untersagt.

ACHTUNG!

Die Versorgung des Heizmoduls erfolgt über eine lebensgefährliche Spannung von 230 V.

1. Allgemeine Informationen

Der Modulsatz dient zur Erweiterung der Funktionalität stationärer und mobiler Gartenräuchereien mit Wandstärken von 1,5 bis 15 cm. Durch den Einsatz dieser Module erhalten Sie eine moderne und einfach zu bedienende elektrische Räucheranlage, die ein professionelles Warm-, Heiß- und Kalträuchern, Trocknen, Erhitzen oder Backen von Produkten ermöglicht. Den Räuchervorgang können Sie bequem über das digitale Panel steuern.

Der Konvektionsheizer verteilt die Hitze optimal in der gesamten Räucherammer und macht den Räuchervorgang dadurch deutlich schneller und effektiver. Der Betrieb der Räucherammer wird mithilfe eines Thermostats von einer Mikroprozessorsteuerung überwacht, die im Gefahrenfall, d. h. bei Temperaturen über 110 °C, die Stromzufuhr unterbricht.

2. Sicherheitstipps

- **Allgemeine Sicherheitshinweise beim Umgang mit elektrischen Geräten.**

WARNUNG

Bitte lesen Sie alle Sicherheitswarnungen, Anweisungen, Abbildungen und Spezifikationen, die diesem Gerät beiliegen (wobei sich „Gerät“ auf diesen Satz miteinander verbundener Module bezieht). Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen führen.

Bitte bewahren Sie alle Anleitungen und Sicherheitshinweise für die weitere Verwendung auf. Unter dem Begriff Elektrogerät versteht man ein elektrisches Gerät, welches mit Strom aus der Netzsteckdose (mit Netzkabel) betrieben wird).

- **Sicherheit am Einsatzort**

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. Während des Betriebs erhitzt sich die im Gerät eingebaute Heizung auf eine hohe Temperatur, die Staub oder Dämpfe entzünden und zu einer Explosion führen kann.**
- **Beim Umgang mit der Räucherammer ist besondere Vorsicht bei Tätigkeiten in unmittelbarer Nähe des Heizmoduls geboten** – direkter Kontakt ohne entsprechenden Schutz kann zu Verbrennungen führen. Es wird empfohlen, geeignete persönliche Schutzausrüstung zu verwenden.

- **Achten Sie beim Gebrauch des Geräts darauf, dass sich Kinder, andere Personen und Tiere nicht in der Nähe heißer Elemente aufhalten.**
 - **Das Gerät darf nicht von Minderjährigen oder Erwachsenen mit eingeschränkter Gesundheit bedient werden.**
 - **Bewegen Sie den Smoker mit Modulen nicht während des Betriebs** – lassen Sie ihn immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen und für die Lagerung vorbereiten.
 - **Überdacht lagern, vorzugsweise in einem geschlossenen, trockenen Raum..**
- **Elektrische Sicherheit**

Die Stromversorgung des Gerätes erfolgt über eine lebensgefährliche Spannung von 230 V Wechselspannung. Eventuelle Reparaturmaßnahmen dürfen nur von spezialisierten Serviceeinheiten durchgeführt werden.

- **Es ist verboten, selbst elektrische Reparaturen durchzuführen.**
- **Sämtliche Wartungsarbeiten müssen bei von der Stromquelle getrenntem Gerät durchgeführt werden.**
- **Der Stecker des Elektrogeräts muss in die Steckdose passen. Sie dürfen das Plug-In unter keinen Umständen und in keiner Weise verändern. Beim Betrieb an einem Elektrogerät mit Schutzerdung dürfen keine Adapterstecker verwendet werden.** Der Originalstecker und die dazu passenden Steckdosen verringern das Risiko eines Stromschlags.
- **Es wird empfohlen, das Gerät über eine Steckdose mit Fehlerstrom-Schutzschalter in der Installation mit Strom zu versorgen.**
- **Das Gerät darf nicht dem Regen ausgesetzt werden.** Bei eindringendem Wasser im Gehäuse besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- **Das Netzkabel darf nicht zweckentfremdet werden. Verwenden Sie das Kabel nicht, um das Gerät zu bewegen, und ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.** Das Kabel sollte vor hohen Temperaturen geschützt und von scharfen Kanten ferngehalten werden. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- **Nach der Installation der Module dürfen Sie den Elektro-Smoker erst anschließen, wenn er vollständig betriebsbereit ist.**
- **Verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.**
- **Verwenden Sie niemals ein Gerät, das nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist.**
- **Halten Sie beim Betrieb eines elektrischen Räucherofens immer einen Pulverfeuerlöscher bereit.**
- **Lassen Sie das Stromkabel nicht unbeaufsichtigt herunterhängen oder heiße Oberflächen berühren.**
- **Verwenden Sie niemals ein Elektrogerät mit beschädigtem Stecker oder Kabel.**
- **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden.**
- **Nachdem Sie den Controller und das Heizmodul mit dem Hauptkabel verbunden haben, können Sie das Kabel der Rauchgeneratorpumpe oder ein Verlängerungskabel an die Strombuchse an der Rückseite des Controllers anschließen** – der Anschluss anderer Geräte ist verboten, kann zu dauerhaften Schäden an den Modulen führen und die Sicherheit bei der Verwendung des Geräts gefährden.

Die allgemeinen Sicherheitsempfehlungen für GPSR-Produkte finden Sie unter: <https://browin.com/gpsr>

Prace montażowe zalecamy prowadzić z pomocą drugiej osoby – przede wszystkim przy montażu modułu sterownika.

3. Zusammenbau und Vorbereitung des Sets für die Arbeit

Der Aufbau wird am Beispiel einer Räucherkammer aus Holz veranschaulicht.

Die Räucherkammer, an der die Set-Module montiert werden sollen, sollte außerhalb des Gebäudes unter einem Dach liegen/aufgestellt werden. Dieser Standort sollte über eine elektrische Stromversorgung mit Erdung verfügen.

Aufgrund der Elektroinstallation und der Heizelemente sollte unbedingt auf eine möglichst ebene, stabile und schwer entflammable Unterlage geachtet werden, da sonst die Gefahr eines Umkippens und damit verbundenen Brandes besteht.



Nr.	Beschreibung	Quantität
1.	Heizmodul mit Lüfter und Netzkabel	1
2.	Netzkabel	1
3.	Thermoelement und Thermomodul	1
4.	Treibermodul	1
5.	Kabelhalter	4
6.	Schwarze Schrauben 4,2x13 mm	4
7.	Holzschrauben 3,5x20 mm	8
8.	Holzschrauben 3,5x12 mm	8
9.	Montageschablone Heizmodul	1
10.	Montageschablone für Controllermodul	1
11.	Hinweise zur Montage und Verwendung des Modulsatzes	1

Hinweis: Im Set sind zwei Sorten Holzschrauben enthalten – passend zur Wandstärke Ihres Räucherofens. 3,5x12 mm Schrauben eignen sich für Wände mit einer Dicke von max. 15 mm (dragON Räucherkambersymbol 330360); und 3,5x20 mm Schrauben für Wände dicker als 15 mm (dragON Räucherkambersymbol mit Symbolen 330339; 330341; 330346).

Abhängig von den Besonderheiten einer bestimmten Räucherkammer und dem Material, aus dem sie besteht, kann es erforderlich sein, bei der Montage der Module andere Arten von Befestigungsschrauben zu verwenden als die, die im Set enthalten sind. In einem solchen Fall sollten sie unabhängig voneinander ausgewählt werden, um eine sichere, stabile Montage der Module zu gewährleisten und die Bedingungen für die sichere Verwendung des Sets aufrechtzuerhalten.

- Bereiten Sie Ihren Arbeitsbereich und Ihre Werkzeuge vor.
Benötigtes Werkzeug: Schraubendreher mit langem Kreuzschlitzbit, Kreuzschlitzschraubendreher, Hammer, Werkzeug zum Schneiden eines Lochs für das Heizmodul, Bohrer und Bohrer zum Bohren von Löchern für die Steuerkabel.

Lesen Sie vor der Montage die beiliegende Anleitung sorgfältig durch.

- Bei einem Räucherofen aus Holz empfehlen wir, vor dem Zusammenbau der Module die Außenfläche der Räucherkammer mit Speiseöl oder einer natürlichen Imprägnierung, z. B. Leinöl, zu schützen.

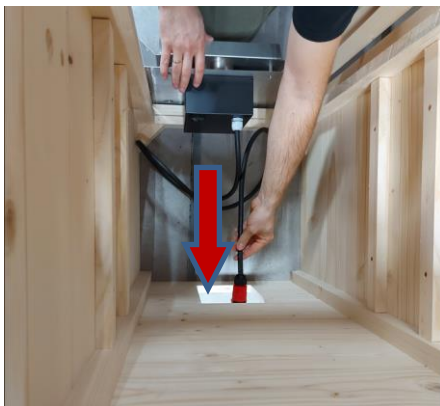
Installation von Heizung, Thermo- und Thermoelementmodulen und Regler

Wir empfehlen, die Montagearbeiten (insbesondere bei der Montage des Reglermoduls) mit Hilfe einer zweiten Person durchzuführen).

- 1) Nehmen Sie das Heizmodul aus der Verpackung (siehe Abbildung unten).



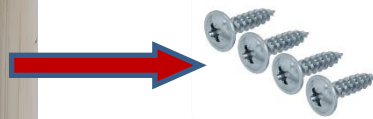
- 2) Markieren Sie mithilfe der im Kit enthaltenen Heizmodul-Montageschablone (abgestimmt auf die Größe der Heizmodul-Rückbox) die Stelle unten an der Rückwand der Räucherkammer. Hinweis: Die Bohrung für das Heizmodul muss mindestens 70 mm von der Unterkante der Räucherkammer entfernt erfolgen. Schneiden Sie ein rechteckiges Loch aus (folgen Sie den Zeichnungen unten). Verwenden Sie je nach Material Ihrer Räucherkammer die erforderlichen Werkzeuge. **Nachdem Sie ein Loch durch die offene Kammertür geschnitten haben, setzen Sie das Heizmodul in den Smoker ein und führen Sie das Hauptkabel mit der roten Spitze durch das Loch.**



- 3) Platzieren Sie das Heizmodul in der rechteckigen Öffnung an der Rückwand der Kammer – schieben Sie es ganz hinein, bis seine größere Blechoberfläche an der Wand der Räucherkammer anliegt. Das Modul ist fertig zum Anschrauben.



- 4) Das Heizmodul mit den im Set enthaltenen Holzschrauben (4 Stück 3,5x20 mm bzw. 3,5x12 mm - je nach Wandstärke) von der Kammerinnenseite her an die Rückwand schrauben, bei Smokern aus Stahl (oder anderen Werkstoffen) Metallschrauben (oder andere geeignete Schrauben) verwenden. Verwenden Sie einen Schraubendreher mit einem langen Kreuzschlitz.

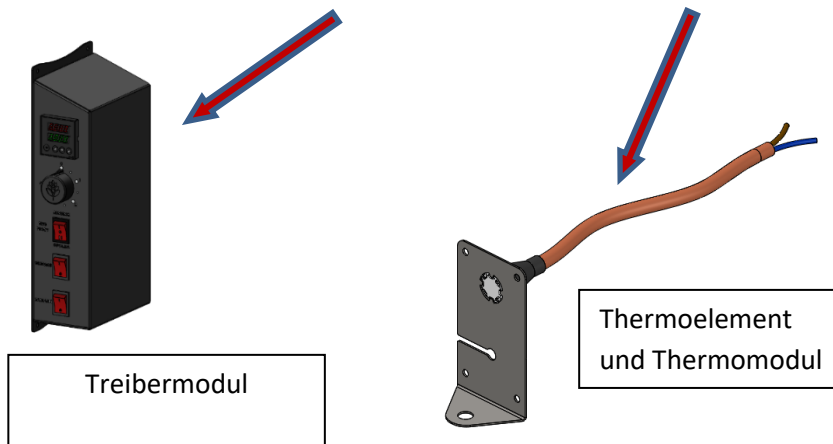


- 5) **ACHTUNG!!! Wählen Sie den Montageort für das Steuermodul so aus, dass die Länge des Hauptkabels (mit roter Spitze), das zur Verbindung des Heizgeräts mit dem Steuermodul verwendet wird, ausreicht, um beide Module zu verbinden.**

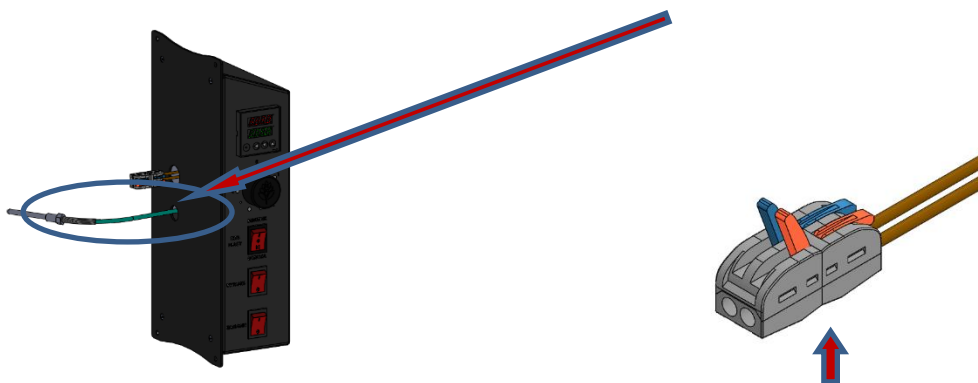
Legen Sie die Montageschablone des Steuermoduls an die Wand der Räucherkammer und markieren Sie die Befestigungspunkte für die Befestigungsschrauben des Steuermoduls an den mit Kreuzen markierten Stellen auf der Schablone an der Wand (Beispielzeichnung unten). Markieren Sie außerdem die mit Kreisen gekennzeichneten Stellen und bohren Sie anschließend beide Löcher (oben und unten) entsprechend den Angaben aus der Schablone.



6) Entfernen Sie das Reglermodul und das Thermo- und Thermoelementmodul aus dem Set.



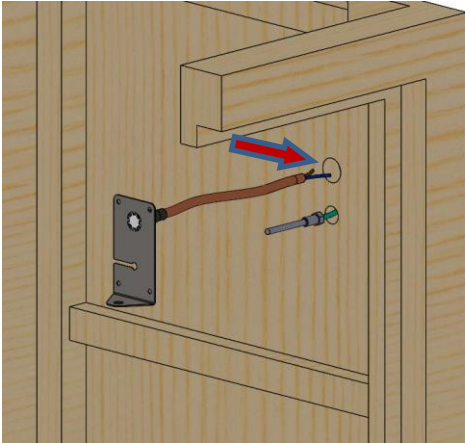
7) An der Montagewand des Reglermoduls befindet sich ein grünes Thermoelement.



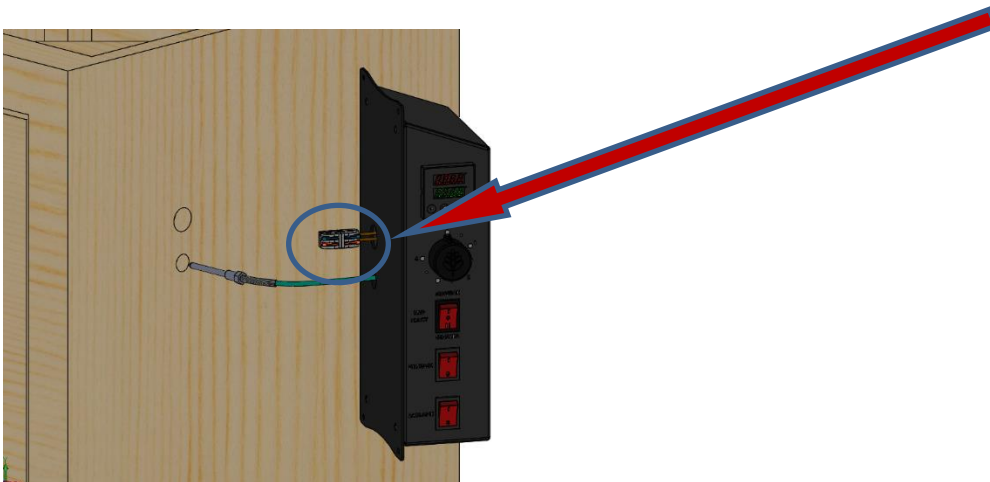
Entfernen Sie die Pappe, die das grüne Thermoelementkabel und den elektrischen Anschluss schützt (**Vorsicht – drücken Sie die Kabel nicht in das Steuermodul!**). Das grüne Thermoelement vorsichtig ca. 15-20 cm aus dem Reglermodul herausziehen (**Vorsicht, nicht am Kabel ziehen, um es nicht aus dem Regler zu reißen**). Bitten Sie eine zweite Person, das Reglermodul in der entsprechenden Höhe zu halten und das Thermoelement durch das untere, kleinere Loch in der Kammerwand einzuführen, wie in der Abbildung unten gezeigt::



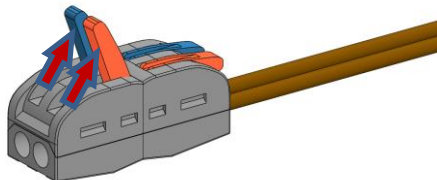
- 8) Nehmen Sie **das Thermomodul und das Thermoelement** und führen Sie das Thermostatkabel von der Innenseite der Kammer aus durch das obere Loch in der Wand..



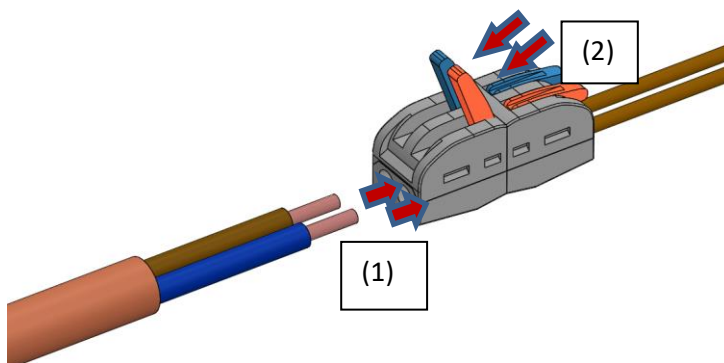
- 9) Verbinden Sie die Thermostatkabel durch die Kammerwand mit dem elektrischen Anschluss, der vom Steuermodul kommt:



- a. Öffnen Sie die elektrischen Anschlussklemmen.

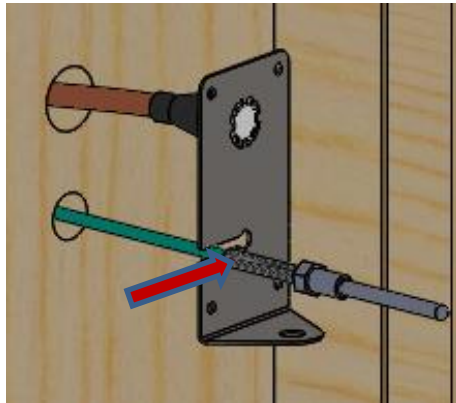


- b. Die Kabel des Thermostatmoduls in die Öffnungen des elektrischen Anschlusses (1) einführen, bis ein Widerstand zu spüren ist, dann die Klammern (2) absenken.

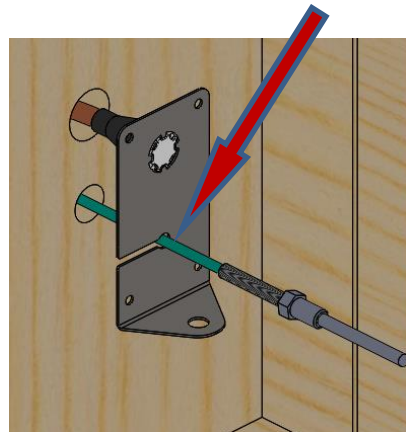


Das Einführen von Drähten in den elektrischen Anschluss ist optional - es spielt keine Rolle, welchen Draht Sie in welches Loch einführen.

Installieren Sie das grüne Thermoelement am Thermomodul und an der Thermoelementplatte - ziehen Sie das Thermoelement durch die Wand der Räucherkammer, sodass sein grünes Silikonkabel in den Ausschnitt in der Platte geschoben werden kann (Abb. A) und schieben Sie es, bis es sich im zentralen Loch der Platte am Ende des Ausschnitts befindet (Abb. B).

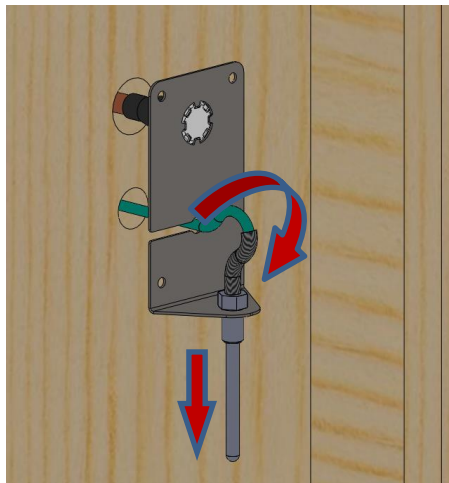


(Abb. A)

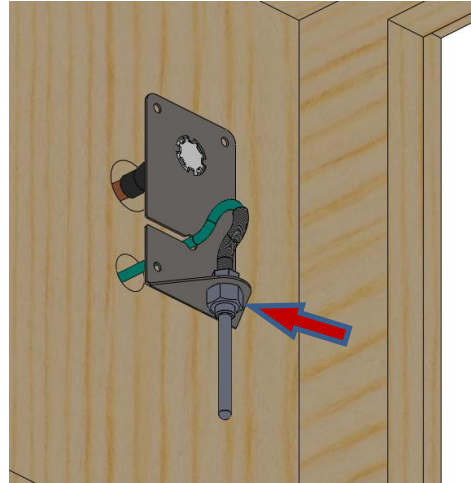


(Abb. B)

- 10) Das Thermoelement bogenförmig nach unten biegen (Abb. C), anschließend durch die Bohrung an der unteren gebogenen Seite der Platte stecken und das Thermoelement von unten mit der dem Modul beiliegenden M8-Mutter fixieren (Abb. D)

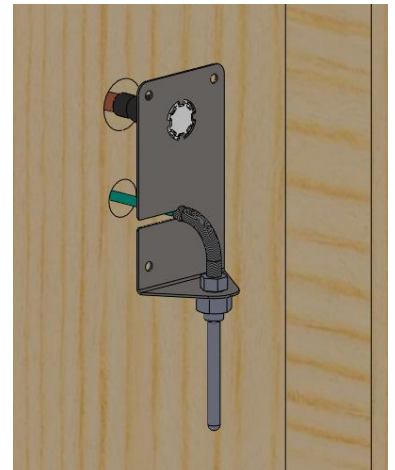


(Abb. C)

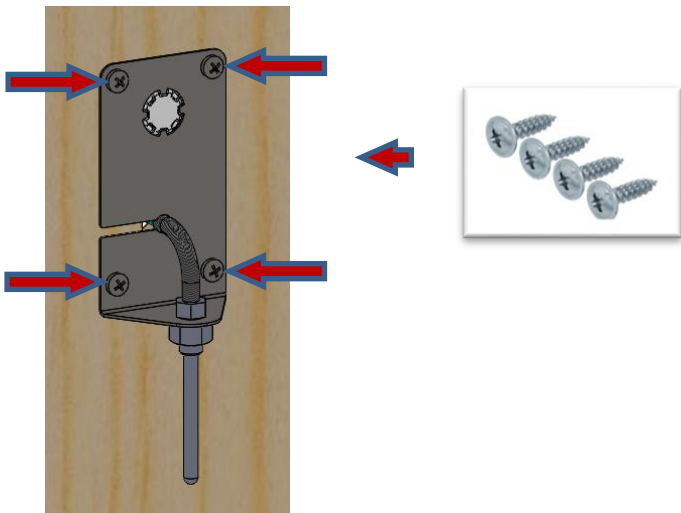


(Abb. D)

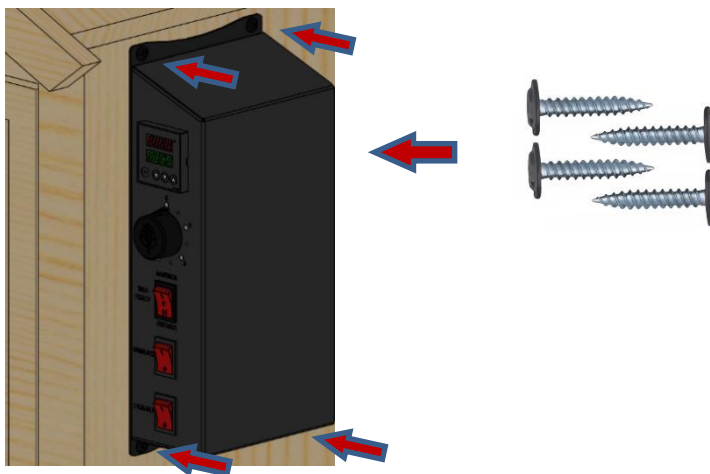
- 11) Richten Sie den Thermoelementdraht, der den Lichtbogen erzeugt, gerade, indem Sie ihn durch das Montageloch in der Kammerwand schieben – so dass er wie unten gezeigt ausgerichtet ist. Setzen Sie das vorbereitete Modul in die Montagelöcher in der Kammerwand ein:



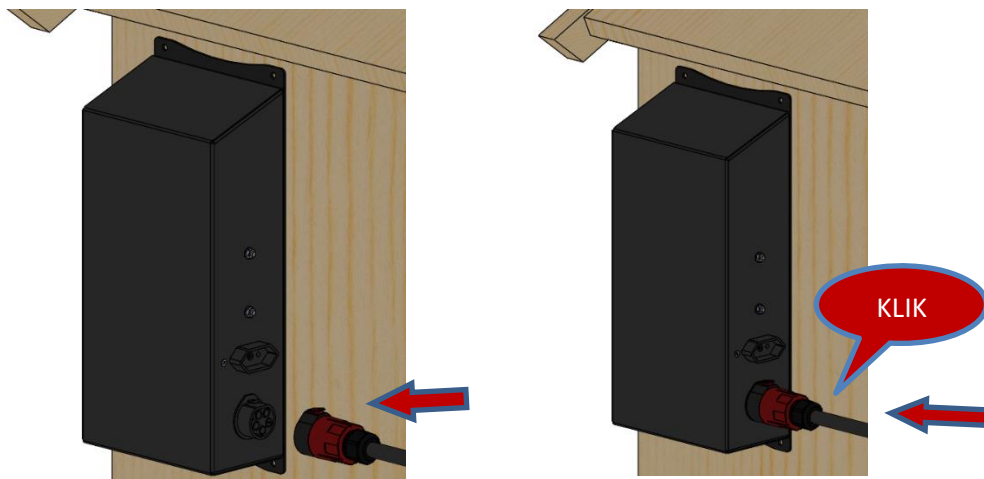
- 12) Halten Sie das Modul an die Wand und befestigen Sie es mit den vier im Kit enthaltenen Holzschrauben (3,5 x 20 mm oder 3,5 x 12 mm, je nach Wandstärke) an der Wand – oder mit geeigneten Schrauben für Wände, die nicht aus Holz sind..



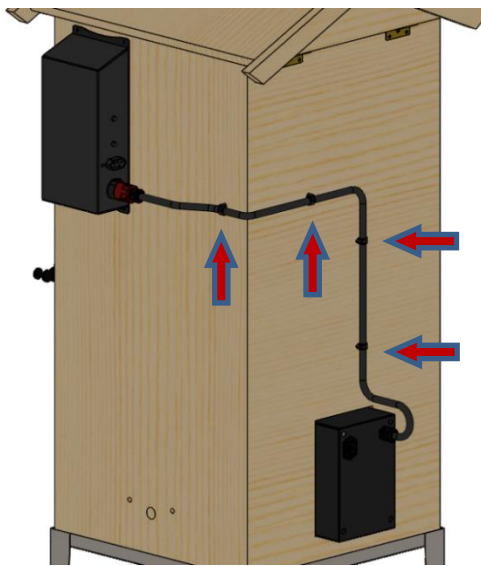
- 13) Überschüssige Kabel in das Steuermodul einführen, dieses anschließend an die Smoker-Wand ansetzen und mithilfe der dafür vorgesehenen Schablone am Montageort positionieren. Befestigen Sie das Controllermodul mit den vier im Kit enthaltenen schwarzen 4,2 x 13 mm Schrauben (mit lackiertem Unterlegscheibenkopf) – oder mit Schrauben, die für eine nicht aus Holz gefertigte Wand geeignet sind.



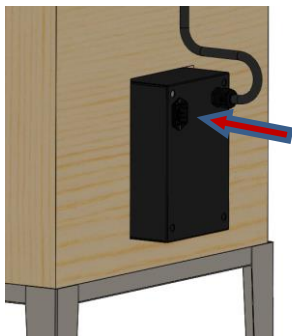
- 14) Verbinden Sie das Hauptkabel mit dem roten Schnellverbinder mit dem Steuermodul (um dieses Modul mit dem Heizmodul zu verbinden). Stecken Sie das Kabel in die Buchse, bis Sie das charakteristische Klicken der Verriegelung hören.



- 15) Befestigen Sie das Hauptkabel mit den 4 im Set enthaltenen Kabelklemmen an der Smoker-Wand (wie in der Abbildung gezeigt) oder verwenden Sie andere Klemmen, die für eine Wand aus einem anderen Material als Holz geeignet sind:



- 16) Schließen Sie das Netzkabel an die Buchse des Heizmoduls an:



4. Service

Denken Sie daran, dass Sie die Heizelemente „aufwärmen“ müssen, bevor Sie mit dem Räuchern von Lebensmitteln beginnen. Dieser Vorgang sollte etwa 30 Minuten dauern und wird durchgeführt, um etwaige Herstellungsrückstände zu entfernen.

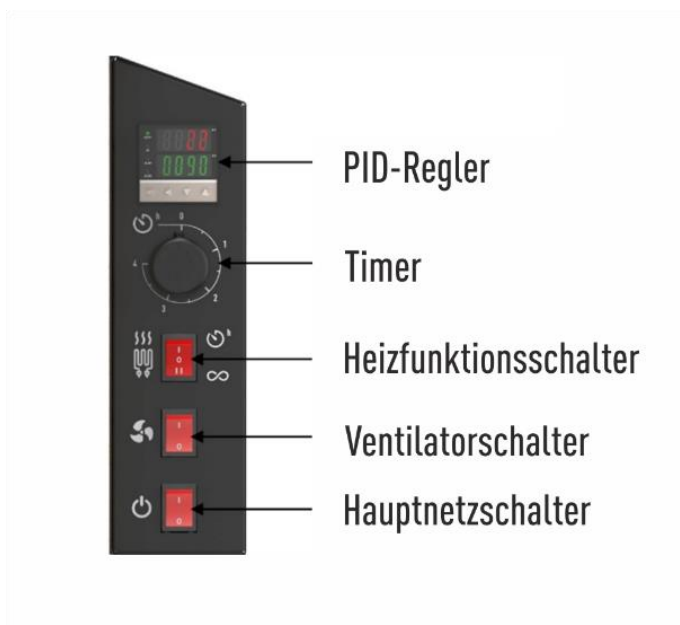
1. **Führen Sie den Brennvorgang NICHT in Innenräumen durch, dieser Vorgang MUSS im Freien durchgeführt werden.**
2. Verwenden Sie während des Brennvorgangs nur Temperatur und Lüfter.
3. Schließen Sie die Räucherkamertür.
4. Schließen Sie das Netzkabel an die Buchse am Lüftermotorkasten und dann an eine Steckdose mit Stromquelle und Erdung an.

Nachdem Sie – gemäß der Montageanleitung – das Steuermodul, das Heizmodul, das Thermorelais und das Thermoelement installiert und das Set anschließend an eine Stromquelle angeschlossen haben, können Sie den Betrieb der Räucherkammer – auch in der Räuchervariante mit einem Rauchgenerator der Serie dragON Jet – steuern.

Um den Betrieb des Rauchgenerators mithilfe des Controllers zu steuern, schließen Sie das Generatorpumpenkabel an die Buchse des Controllers an. Hinweise zum Räuchern mit einem Rauchgenerator finden Sie in der Anleitung, die der Produktverpackung von dragON Jet beiliegt.

BEDIENUNG DES DIGITALEN RAUCHKAMMER-CONTROLLERS

BEDIENFELD



FUNKTIONEN DER BEDIENFELDELEMENTE:

Controller – zeigt die eingestellte und aktuelle Temperatur an und ermöglicht Ihnen, die Temperatur im Bereich von 0–90°C einzustellen.

- **Timer** – durch Drehen auf die eingestellte Position wird die Heizung gestartet und der Zeitcountdown im Bereich von 0–4 Stunden gestartet.
- **Heizfunktionsschalter** – Funktionsschalter der Heizstromversorgung zwischen Dauerheizung (Pos. II) und Zeitheizung (Pos. I).
- **Lüfterschalter** – Ein-/Ausschalten des Lüfters.
- **Hauptstromschalter** – Schaltet den Hauptstrom ein/aus.



Stellen Sie am Regler die maximal mögliche Temperatur (90°C) nach folgendem Verfahren ein:

- a) Drücken Sie die Taste „SET“ – bearbeiten Sie den eingestellten Wert (was Sie erhalten möchten) im unteren Teil des Displays (SV, GRÜN).
- b) Drücken Sie die linke Pfeiltaste, um den Cursor an die entsprechende Position zu bewegen und die Zahl zu ändern.
- c) Stellen Sie mit den Pfeiltasten auf/ab den Wert 0090 ein und bestätigen Sie erneut mit der Taste „SET“.
- d) Der im oberen Teil des Displays angezeigte Temperaturwert (PV, ROT) ist die aktuelle vom Temperatursensor gemessene Temperatur..

Das Aufleuchten der OUT 1-Diode auf dem Display bedeutet, dass sich das Heizgerät im Betriebsmodus befindet..

- Stellen Sie den Heizfunktionsschalter auf die Position „I“, was bedeutet, dass die Heizung für die vom Timer vorgegebene Zeit eingeschaltet bleibt. Wenn Sie den Heizfunktionsschalter auf die Position „II“ stellen, erfolgt ein kontinuierlicher Betrieb des Heizgeräts ohne Zeitsteuerung.
- Drehen Sie den Timer-Knopf auf die erste „Zeile“ – das bedeutet, dass die Heizung 30 Minuten lang in Betrieb ist. Der Timerbereich ermöglicht die Einstellung von bis zu 4 Stunden und seine Skala wird alle 30 Minuten skaliert.
- Schalten Sie den Ventilator mit dem Schalter ein.

- Warten Sie 30 Minuten, bis das Gerät aufgewärmt ist. Nach dieser Zeit hören Sie ein akustisches Signal (Glocke) vom Timer und die Heizung schaltet sich automatisch aus..

Warten Sie einige Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen oder andere Aktivitäten in der Kammer durchführen (um die Kammer effektiver zu kühlen, öffnen Sie das Dach und lassen Sie den Ventilator eingeschaltet).

Sie können die Räucherei auf verschiedene Arten nutzen:

- **TROCKNUNG (ohne Rauch)** Temperatur ~ 60°C,
- **KALTRAUCHEN** ~ Temperatur 16-25°C,
- **HEIZRÄUCHERN** ~ Temperatur 30-55°C,
- **HEISSES RÄUCHERN** ~ Temperatur 55-65°C,
- **BACKEN** ~ Temperatur 70-85°C,

Die angegebenen Temperaturen sind Näherungswerte. Wählen Sie die genauen Werte für eine bestimmte Belastung.

Wenn Sie eine bestimmte Nutzungsoption für den Smoker auswählen, verwenden Sie die auf dem Controller verfügbaren Einstellungen gemäß den bereitgestellten allgemeinen Richtlinien und den im Rezept angegebenen Empfehlungen für eine bestimmte Ladung.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

Der Betrieb der Räucherammer ohne Konvektion bei Maximaltemperatur, also 90°C je nach Witterungsbedingungen, ist für maximal 4 Stunden zulässig.

5. Technische Daten

Stromversorgung:

- Spannung: 230 V, 50 Hz

- Leistung: 1500 W

Schutz: 10 A / KSD301 - 110 °C

Schutzart: IP31

6. Wartung und Reinigung

Besonders wichtig ist eine gründliche Reinigung des Thermoelements und der Thermosicherung nach jedem Gebrauch – am besten mit einem speziellen, hochwirksamen Räucherammer-Reiniger, der bei Browin erhältlich ist.

Vor der Entsorgung des Produkts müssen Elektrogeräte unbedingt zerlegt und die Regeln zum Umgang mit elektrischen und elektronischen Altgeräten beachtet werden:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Jeder Haushalt ist Nutzer von Elektro- und Elektronikgeräten und damit potenzieller Erzeuger von Abfällen, die aufgrund der in den Geräten enthaltenen gefährlichen Stoffe, Gemische und Bestandteile eine Gefahr für Mensch und Umwelt darstellen. Andererseits sind Altgeräte ein wertvolles Material, aus dem wir Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und



andere zurückgewinnen können. Auf Geräten, Verpackungen oder Dokumenten für Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und anderen soll das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne angebracht sein. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Geräten, Verpackungen oder daran angebrachten Dokumenten weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Abfall entsorgt werden darf. Die Kennzeichnung bedeutet zudem, dass das Gerät nach dem 13. August 2025 in Verkehr gebracht wurde. Der Nutzer ist verpflichtet, das

Altgerät zur ordnungsgemäßen Verwertung an einer dafür vorgesehenen Rücknahmestelle abzugeben. Informationen zu den verfügbaren Rücknahmesystemen für Elektro-Altgeräte erhalten Sie an der Ladeninformation und im Stadt-/Gemeindeamt. Durch den sachgemäßen Umgang mit Altgeräten werden negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden.



**- MANUEL D'UTILISATION -
MODULES ÉLECTRIQUES AVEC CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE - KIT DRAGON POUR FUMOIRS DE JARDIN**

Composants de l'ensemble:

- **Module de pilote**
- **Module de chauffage avec ventilateur**
- **Module thermique et thermocouple**

L'ensemble est conçu pour tous les types de fumoirs avec des parois de 1,5 à 15 cm d'épaisseur.

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 des appareils non conforme à la forme décrite dans le contenu de ce manuel d'instructions est interdite.

ATTENTION!

Le module de chauffage est alimenté par une tension dangereuse de 230 V.

1. Informations générales

L'ensemble de modules est conçu pour augmenter la fonctionnalité des fumoirs de jardin fixes et portables avec des épaisseurs de paroi allant de 1,5 à 15 cm. Grâce à l'utilisation de ces modules, vous bénéficiez d'un fumoir électrique moderne et simple d'utilisation, qui permet de fumer, de sécher, de chauffer ou de cuire des produits de manière professionnelle, à chaud, à froid ou à tiède. Vous pouvez contrôler facilement le processus de fumage à l'aide du panneau numérique.

Le radiateur à convection répartira parfaitement la chaleur dans toute la chambre de fumage, rendant le processus de fumage beaucoup plus rapide et efficace. Le fonctionnement du fumoir sera supervisé par un contrôleur à microprocesseur à l'aide d'un thermostat, qui coupera l'alimentation électrique en cas de situation dangereuse, c'est-à-dire à des températures supérieures à 110°C.

2. Conseils de sécurité

- **Consignes générales de sécurité lors du travail avec des appareils électriques.**

AVERTISSEMENT

Veuillez lire tous les avertissements de sécurité, instructions, illustrations et spécifications fournis avec cet appareil (**où « appareil » fait référence à cet ensemble de modules interconnectés**). Le non-respect des instructions ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.

Veillez conserver toutes les instructions et consignes de sécurité pour une utilisation ultérieure. Le terme « appareil électrique » désigne un appareil électrique alimenté par l'électricité du secteur (avec un cordon d'alimentation).

- **Sécurité au point d'utilisation**

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.** Pendant le fonctionnement, le chauffage installé dans l'appareil chauffe jusqu'à une température élevée, ce qui peut enflammer les poussières ou les vapeurs et provoquer une explosion.
- **Lors de l'utilisation du fumoir, soyez particulièrement prudent lorsque vous effectuez des activités à proximité du module de chauffage** – un contact direct sans protection appropriée peut entraîner des brûlures. Il est recommandé d'utiliser un équipement de protection individuelle approprié.

- **Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que les enfants, les autres personnes et les animaux ne se trouvent pas trop près des éléments chauds.**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités de santé limitées.**
- **Ne déplacez pas le fumoir avec les modules pendant son utilisation – laissez-le toujours refroidir complètement avant de le déplacer et de le préparer pour le stockage.**
- **Conserver à l'abri, de préférence dans un local fermé et sec..**

- **Sécurité électrique**

L'appareil est alimenté par une tension dangereuse de 230 V CA. Toutes les opérations de réparation ne peuvent être effectuées que par des unités de service spécialisées.

- **Il est interdit d'effectuer soi-même des réparations électriques.**
- **Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées avec l'appareil débranché de la source d'alimentation.**
- **La fiche de l'appareil électrique doit correspondre aux prises. Vous ne pouvez en aucun cas modifier le plug-in ni de quelque manière que ce soit. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique avec mise à la terre de protection, aucun adaptateur ne peut être utilisé. La fiche d'origine et les prises correspondantes réduiront le risque de choc électrique.**
- **Il est recommandé d'alimenter l'appareil à partir d'une prise munie d'un disjoncteur différentiel dans l'installation.**
- **L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie. L'eau pénétrant dans le boîtier augmente le risque de choc électrique.**
- **N'utilisez pas le cordon d'alimentation à d'autres fins. N'utilisez pas le câble pour déplacer l'appareil; et ne retirez pas la fiche de la prise en tirant sur le cordon. Le câble doit être protégé des températures élevées et tenu à l'écart des bords tranchants. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.**
- **Une fois les modules installés, ne branchez pas le fumoir électrique tant qu'il n'est pas complètement prêt à l'emploi.**
- **Utilisez uniquement une prise électrique reliée à la terre.**
- **N'utilisez jamais un appareil défectueux ou endommagé.**
- **Ayez toujours un extincteur à poudre à portée de main lorsque vous utilisez un fumoir électrique.**
- **Ne laissez pas le cordon électrique pendre négligemment ou toucher des surfaces chaudes.**
- **N'utilisez jamais un appareil électrique dont la fiche ou le cordon est endommagé.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.**
- **Après avoir connecté le contrôleur et le module de chauffage avec le câble principal, vous pouvez connecter le câble de la pompe du générateur de fumée ou une rallonge à la prise de courant située sur la paroi arrière du contrôleur - la connexion de tout autre appareil est interdite, cela peut entraîner des dommages permanents aux modules et constituer une menace pour la sécurité d'utilisation de l'équipement..**

Veillez consulter les recommandations générales de sécurité pour les produits GPSR à l'adresse suivante:
<https://browin.com/gpsr>

ous vous recommandons d'effectuer les travaux de montage avec l'aide d'une deuxième personne, en particulier lors du montage du module de commande.

3. Montage et préparation de l'ensemble pour le travail

Le montage est illustré à l'aide d'un fumoir en bois comme exemple.

Le fumoir dans lequel les modules de l'ensemble doivent être montés doit être situé/installé à l'extérieur du bâtiment sous un toit. Cet emplacement doit fournir une alimentation électrique avec mise à la terre.

En raison de l'installation électrique et des éléments chauffants, il convient de veiller à sélectionner la surface la plus plane, stable et ignifuge possible afin d'éviter tout risque de basculement de l'appareil et de déclenchement d'un incendie.



Non.	Description	Quantité
1.	Module de chauffage avec ventilateur et câble principal	1
2.	Cordon d'alimentation	1
3.	Thermocouple et module thermique	1
4.	Module pilote	1
5.	Supports de câbles	4
6.	Vis noires 4,2x13 mm	4
7.	Vis à bois 3,5x12 mm	8
8.	Wkręty do drewna 3,5x12 mm	8
9.	Gabarit de montage du module de chauffage	1
10.	Modèle de montage du module de contrôleur	1
11.	Instructions de montage et d'utilisation du kit de modules	1

Remarque: L'ensemble comprend deux types de vis à bois, à utiliser en fonction de l'épaisseur des parois de votre fumoir. Les vis 3,5x12 mm conviennent aux murs d'une épaisseur maximale de 10 mm. 15 mm (symbole de fumoir dragON 330360) ; et vis 3,5x20 mm pour murs d'épaisseur supérieure à 15 mm (fumoirs dragON avec symboles 330339 ; 330341 ; 330346).

Selon les spécificités d'un fumoir donné et le matériau dont il est fait, il peut être nécessaire d'utiliser un type de vis de montage différent de celles incluses dans le kit lors du montage des modules. Dans un tel cas, ils doivent être sélectionnés indépendamment – afin de garantir un montage sûr et stable des modules et de maintenir les conditions d'utilisation sûre de l'ensemble.

- Préparez votre espace de travail et vos outils.

Outils requis : tournevis avec embout cruciforme long, tournevis cruciforme, marteau, outils pour percer un trou pour le module de chauffage, perceuse et forets pour faire des trous pour les fils du contrôleur.

Avant le montage, lisez attentivement les instructions ci-jointes.

- Dans le cas d'un fumoir en bois, avant l'assemblage des modules, nous recommandons de protéger la surface extérieure de la chambre de fumage avec de l'huile alimentaire ou une imprégnation naturelle, par exemple de l'huile de lin.

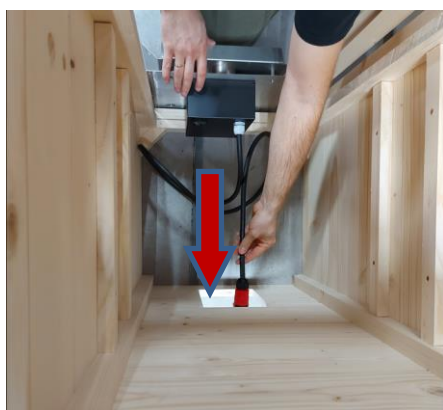
Installation de modules de chauffage, de thermocouple et de contrôleur

Nous recommandons d'effectuer les travaux de montage avec l'aide d'une deuxième personne (en particulier lors du montage du module de contrôleur).

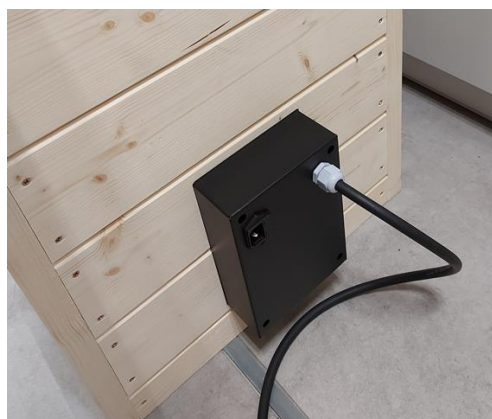
- 1) Retirez le module de chauffage de l'emballage (indiqué dans l'illustration ci-dessous).



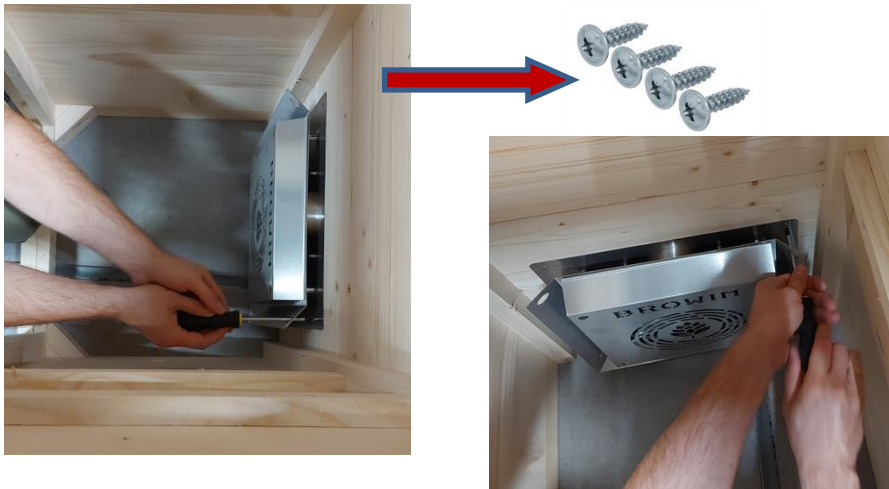
- 2) À l'aide du gabarit de montage du module de chauffage inclus dans le kit (adapté à la taille du boîtier arrière du module de chauffage), marquez l'emplacement au bas de la paroi arrière de la chambre de fumage. **Remarque: le trou pour le module de chauffage doit être réalisé à au moins 70 mm du bord inférieur de la chambre de fumage.** Découpez un trou rectangulaire (en suivant les dessins ci-dessous). Selon le matériau dont est fait votre fumoir, utilisez les outils nécessaires. Après avoir découpé un trou dans la porte de la chambre ouverte, insérez le module de chauffage dans le fumoir et faites passer le câble principal avec la pointe rouge à travers le trou..



- 3) Placez le module de chauffage dans l'ouverture rectangulaire située sur la paroi arrière de la chambre - faites-le glisser jusqu'à ce que sa plus grande surface en tôle repose contre la paroi du fumoir. Le module est prêt à être vissé.



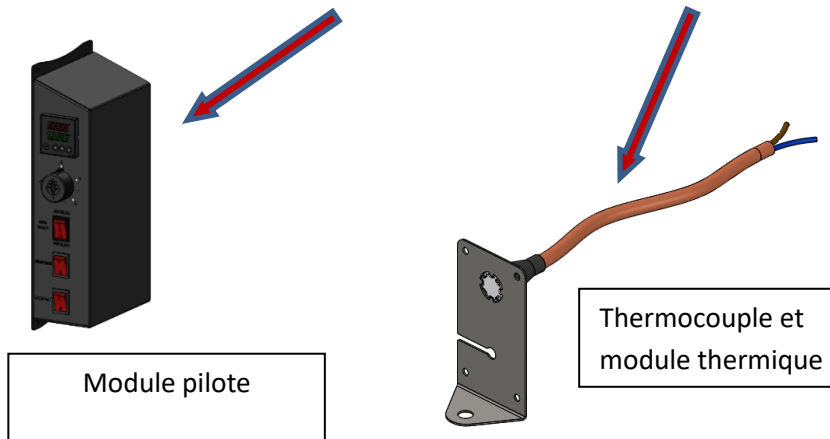
- 4) Vissez le module de chauffage à la paroi arrière depuis l'intérieur de la chambre à l'aide des vis à bois incluses dans le kit (4 pièces 3,5x20 mm ou 3,5x12 mm - selon l'épaisseur de la paroi), et dans le cas de fumeurs en acier (ou autres), utilisez des vis métalliques (ou d'autres vis appropriées). Utilisez un tournevis avec un long embout cruciforme.



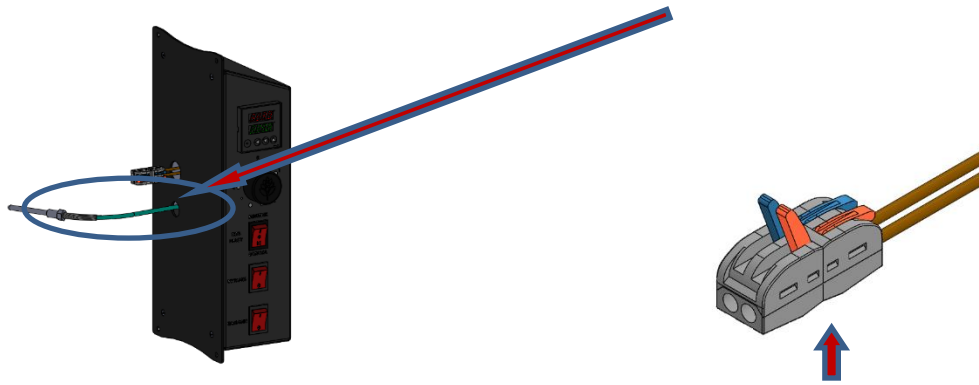
- 5) **ATTENTION!!! Sélectionnez l'emplacement de montage du module de contrôleur - de sorte que la longueur du câble principal (avec pointe rouge) utilisé pour connecter le radiateur au module de contrôleur soit suffisante pour connecter les deux modules.** Placez le gabarit de montage du module de contrôleur sur la paroi de la chambre du fumeur et marquez les points de montage des vis de montage du module de contrôleur sur le mur aux endroits marqués d'une croix sur le gabarit (exemple de dessin ci-dessous). Marquez également les endroits marqués de cercles, puis percez les deux trous (en haut et en bas) selon les paramètres du gabarit..



- 6) Retirez le module contrôleur et le module thermique et thermocouple de l'ensemble.



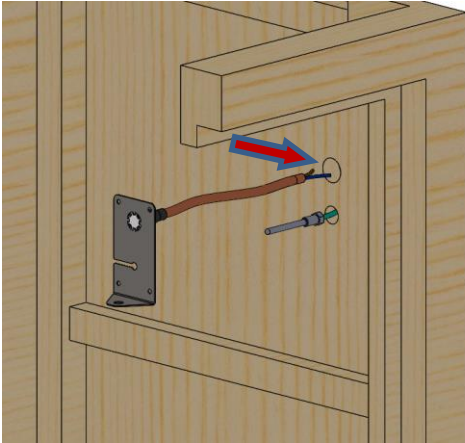
7) Il y a un thermocouple vert sur la paroi de montage du module contrôleur.



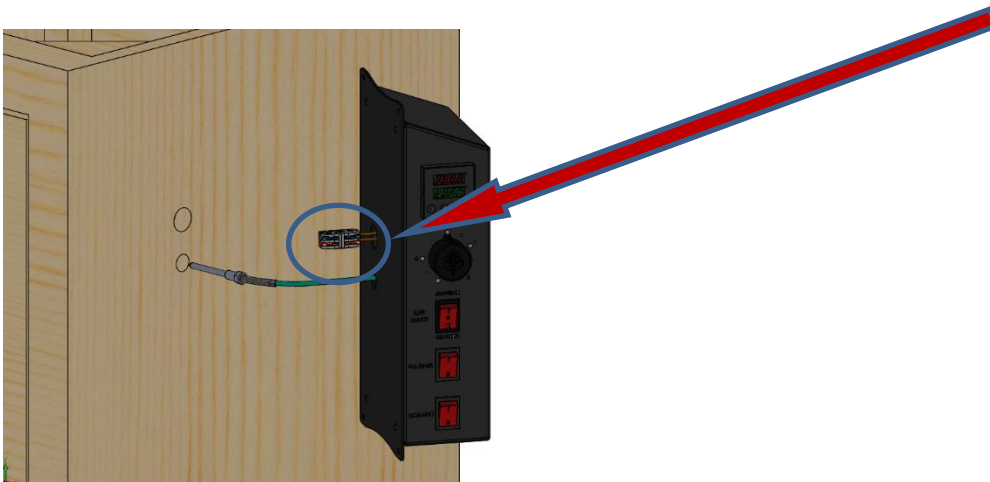
Retirez le carton protégeant le fil vert du thermocouple et le connecteur électrique (**attention – ne pas pousser les fils à l'intérieur du module contrôleur!**). Retirez délicatement le thermocouple vert du module du contrôleur sur environ 15 à 20 cm (**attention, ne tirez pas sur le fil pour ne pas l'arracher du contrôleur**). Demandez à une deuxième personne de tenir le module du contrôleur à la hauteur appropriée et d'insérer le thermocouple à travers le trou inférieur (le plus petit) dans la paroi de la chambre, comme indiqué sur l'image ci-dessous



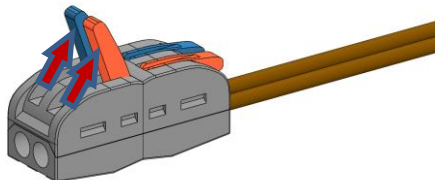
- 8) **Prenez le module thermique et le thermocouple et depuis l'intérieur de la chambre, insérez le câble du thermostat à travers le trou supérieur du mur..**



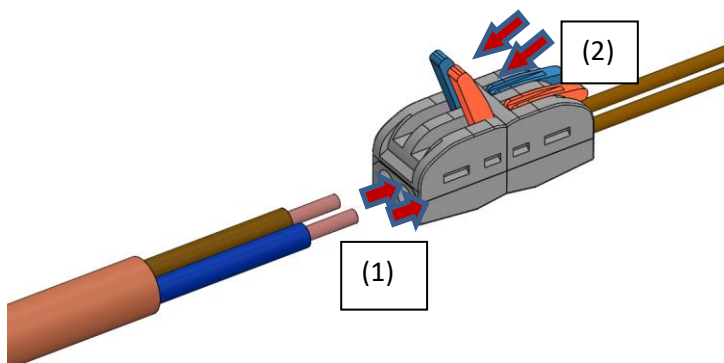
- 9) Connectez les fils du thermostat à travers la paroi de la chambre au connecteur électrique provenant du module de contrôle:



- a. Ouvrir les clips du connecteur électrique.

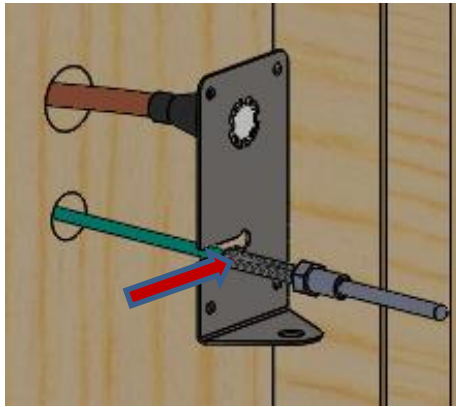


- b. Insérez les fils du module thermostat dans les trous du connecteur électrique (1) jusqu'à ce qu'une résistance soit ressentie, puis abaissez les clips (2).

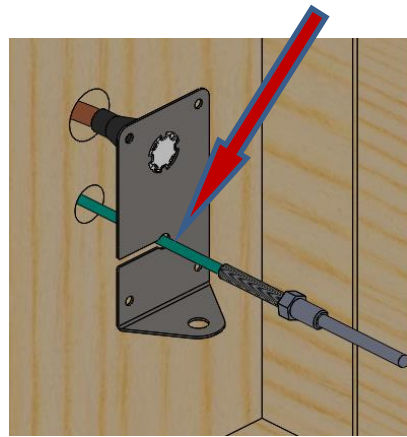


L'insertion des fils dans le connecteur électrique est facultative: peu importe le fil que vous insérez dans quel trou.

Installez le thermocouple vert sur le module thermique et la plaque du thermocouple - tirez le thermocouple à travers la paroi du four afin que son fil de silicone vert puisse être poussé dans la découpe de la plaque (Fig. A) et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il soit dans le trou central de la plaque à l'extrémité de la découpe (Fig. B).

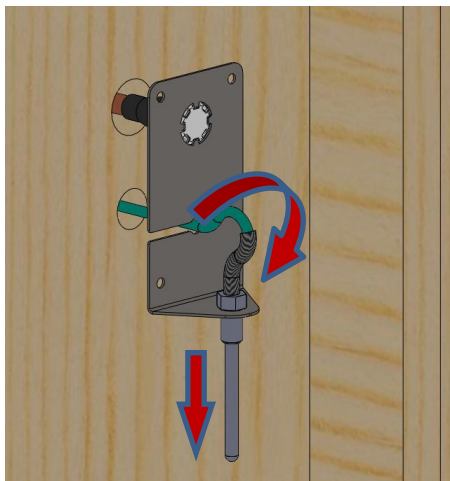


(Fig. A)

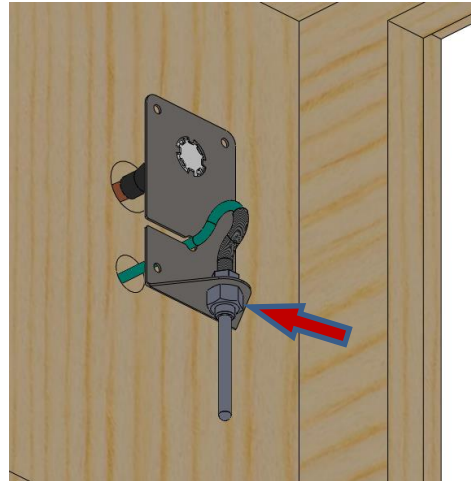


(Fig. B)

- 10) Pliez le thermocouple vers le bas en arc de cercle (Fig. C), puis insérez-le dans le trou du côté inférieur plié de la plaque et fixez le thermocouple par le bas avec l'écrou M8 fourni avec le module (Fig. D)

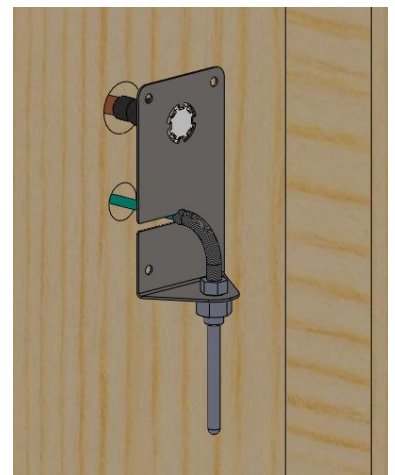


(Fig. C)

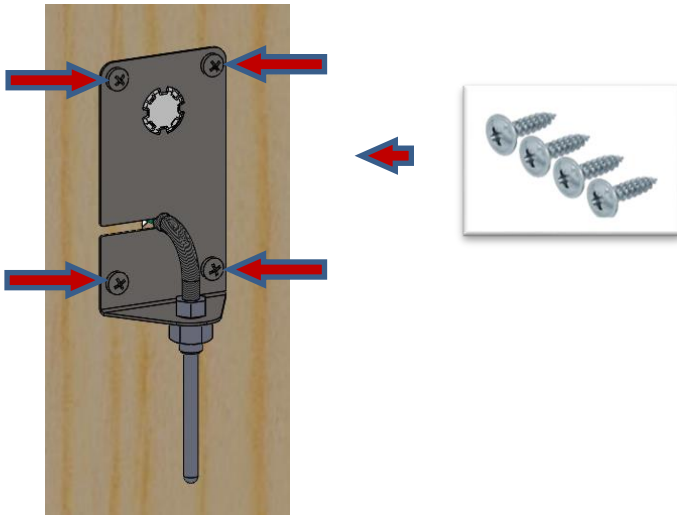


(Fig. D)

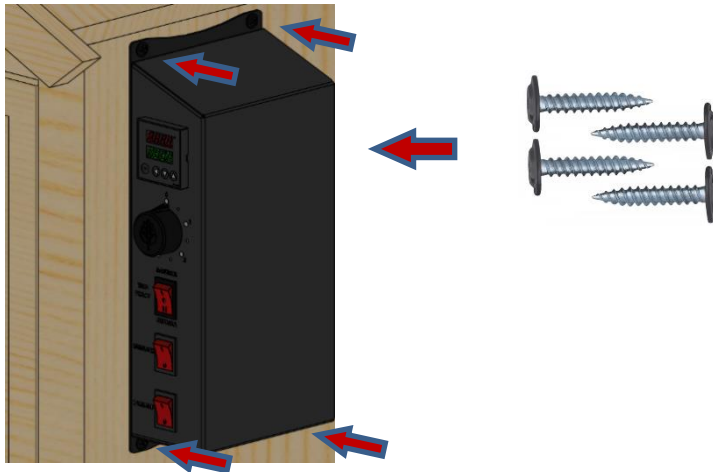
- 11) Redressez le fil du thermocouple qui crée l'arc en le poussant à travers le trou de montage dans la paroi de la chambre – de sorte qu'il soit disposé comme indiqué ci-dessous. Insérez le module préparé dans les trous de montage de la paroi de la chambre:



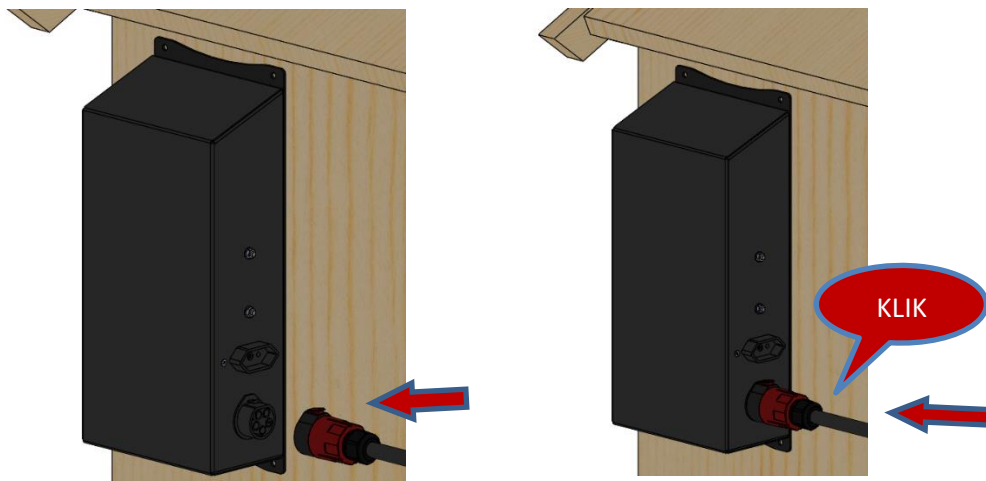
- 12) En maintenant l'appareil contre le mur, fixez-le au mur à l'aide des quatre vis à bois (3,5x20mm ou 3,5x12mm, selon l'épaisseur du mur) incluses dans le kit - ou celles adaptées à un mur non en bois.



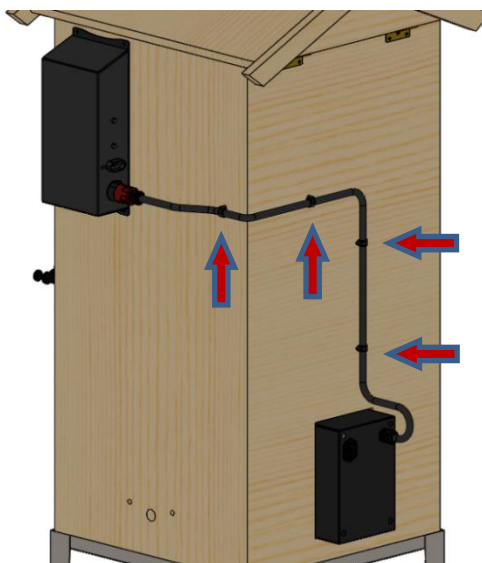
- 13) Insérez les fils excédentaires dans le module du contrôleur, puis placez-le contre la paroi du fumoir et positionnez-le sur l'emplacement de montage à l'aide du gabarit désigné. Fixez le module de contrôleur avec les quatre vis noires 4,2x13 mm (avec tête de rondelle peinte) incluses dans le kit – ou celles adaptées à un mur non en bois.



- 14) Connectez le câble principal avec le connecteur rapide rouge au module contrôleur (pour connecter ce module au module de chauffage). Insérez le câble dans la prise jusqu'à entendre le clic caractéristique du loquet.



- 15) 15) Fixez le câble principal au mur du fumoir à l'aide des 4 serre-câbles inclus dans le kit (comme indiqué sur la photo) ou utilisez d'autres serre-câbles adaptés à un mur constitué d'un matériau autre que le bois:



- 16) Branchez le cordon d'alimentation sur la prise du module de chauffage:



4. Service

N'oubliez pas qu'avant de commencer à fumer des aliments, vous devez « réchauffer » les éléments chauffants. Ce processus devrait prendre environ 30 minutes et est effectué pour éliminer tout résidu de fabrication.

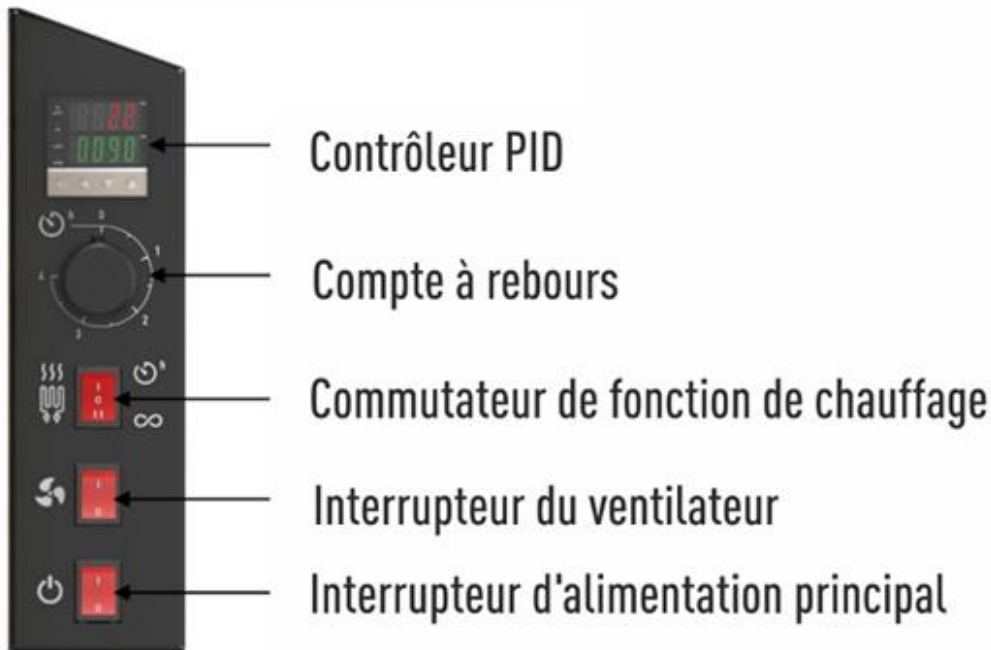
1. **N'effectuez PAS le processus de cuisson à l'intérieur, ce processus DOIT être effectué à l'extérieur.**
2. Utilisez uniquement la température et le ventilateur pendant le processus de cuisson.
3. Fermez la porte du fumoir.
4. Branchez le cordon d'alimentation à la prise du boîtier du moteur du ventilateur, puis à une prise électrique dotée d'une source d'alimentation et d'une mise à la terre..

Après avoir installé – conformément aux instructions de montage – le module de contrôle, le module de chauffage, le relais thermique et le thermocouple, puis connecté l'ensemble à une source d'alimentation, vous pouvez gérer le fonctionnement du fumoir – également en option fumage avec un générateur de fumée de la série dragON Jet..

Pour contrôler le fonctionnement du générateur de fumée à l'aide du contrôleur, connectez le câble de la pompe du générateur à la prise du contrôleur). Pour obtenir des instructions sur la façon de fumer avec un générateur de fumée, veuillez vous référer aux instructions incluses dans l'emballage du produit dragON Jet.

FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLEUR DE FUMOIR NUMÉRIQUE

PANNEAU DE CONTRÔLE



DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU DE CONTRÔLE:

- **Contrôleur** – affiche les températures réglées et actuelles et vous permet de régler la température dans la gamme de 0 à 90°C.
- **Minuterie** – en la tournant sur la position réglée, le chauffage démarre et le compte à rebours du temps est compris entre 0 et 4 heures.
- **Commutateur de fonction de chauffage** – commutateur de fonction d'alimentation du chauffage entre le chauffage constant (élément II) et le chauffage temporisé (élément I).
- **Interrupteur du ventilateur** – allumer/éteindre le ventilateur.
- **Interrupteur d'alimentation principal** – Active/désactive l'alimentation principale..



Réglez la température maximale possible (90°C) sur le contrôleur selon la procédure suivante :

- Appuyez sur le bouton « SET » – modifiez la valeur définie (ce que vous souhaitez obtenir) dans la partie inférieure de l'écran (SV, VERT).
- Appuyez sur la touche fléchée gauche pour déplacer le curseur vers la position appropriée afin de modifier le numéro.
- Réglez la valeur 0090 à l'aide des touches fléchées haut/bas et confirmez à nouveau en appuyant sur la touche « SET ».
- La valeur de température affichée dans la partie supérieure de l'écran (PV, ROUGE) est la température actuelle lue par le capteur de température.

La diode OUT 1 allumée sur l'afficheur signifie que le chauffage est en mode fonctionnement.

- Réglez l'interrupteur de la fonction de chauffage sur la position « I », ce qui signifie que le chauffage sera allumé pendant la durée spécifiée par la minuterie. Le réglage de l'interrupteur de fonction de chauffage sur la position "II" entraînera un fonctionnement continu du chauffage, sans contrôle du temps.

- Tournez le bouton de la minuterie sur la première « ligne » – cela signifie que le radiateur fonctionnera pendant 30 minutes. La plage de minuterie vous permet de régler jusqu'à 4 heures et son échelle est mise à l'échelle toutes les 30 minutes.
- Allumez le ventilateur avec l'interrupteur.
- Attendez 30 minutes que l'appareil se réchauffe - après ce délai, vous entendrez un signal sonore (cloche) de la minuterie et le chauffage s'éteindra automatiquement.

Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse avant de le déplacer ou d'effectuer d'autres activités à l'intérieur de la chambre (pour refroidir la chambre plus efficacement, ouvrez le toit et laissez le ventilateur allumé).

Vous pouvez utiliser le fumoir de plusieurs manières:

- **Température de SÉCHAGE (sans fumée) ~ 60°C,**
- **FUMER À FROID ~ température 16-25°C,**
- **FUMAGE À CHALEUR ~ température 30-55°C,**
- **FUMER À CHAUD ~ température 55-65°C,**
- **CUISSON ~ température 70-85°C,**

Les températures indiquées sont approximatives, sélectionnez les valeurs exactes pour une charge spécifique.

Lorsque vous sélectionnez une option d'utilisation spécifique du fumoir, utilisez les paramètres disponibles sur le contrôleur conformément aux directives générales fournies et aux recommandations données dans la recette pour une charge spécifique.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

Le fonctionnement du fumoir sans convection à température maximale, soit 90°C selon les conditions météorologiques, est autorisé pendant 4 heures maximum.

5. Données techniques

Alimentation électrique :

- Tension : 230V 50Hz

- Puissance : 1500 W

Protection : 10A / KSD301 - 110°C

Degré de protection : IP31

6. Entretien et nettoyage

Il est particulièrement important de nettoyer soigneusement le thermocouple et le fusible thermique après chaque utilisation, de préférence avec un liquide de nettoyage pour fumoir spécialisé et très efficace disponible chez Brown.

Avant de jeter le produit, il est indispensable de démonter les appareils électriques et de respecter les règles de manipulation des équipements électriques et électroniques usagés:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32012L0019>

Chaque ménage est un utilisateur d'équipements électriques et électroniques, et donc un producteur potentiel de déchets dangereux pour l'homme et l'environnement en raison de la présence de substances, mélanges et composants dangereux dans les équipements. D'autre part, les équipements usagés sont un matériau précieux à partir duquel nous pouvons récupérer des matières premières telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres. Le symbole de la poubelle barrée doit être apposé sur les équipements, les emballages ou les documents relatifs aux matières premières telles que le cuivre, l'étain, le verre, le fer et autres. Le symbole d'une poubelle barrée sur un équipement, un emballage ou un document qui y est attaché indique que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets. Le marquage signifie également que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2025. L'utilisateur est tenu de remettre l'équipement usagé à un point de collecte désigné pour un traitement approprié. Des informations sur le système de collecte disponible pour les appareils électriques usagés sont disponibles au point d'information du magasin et à la mairie. Une manipulation appropriée des équipements usagés évite les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine..



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.

Elementy objęte gwarancją:

- Moduł sterownika
- Moduł termopary i termika
- Moduł grzejny wraz z wentylatorem

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.

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

BROWIN

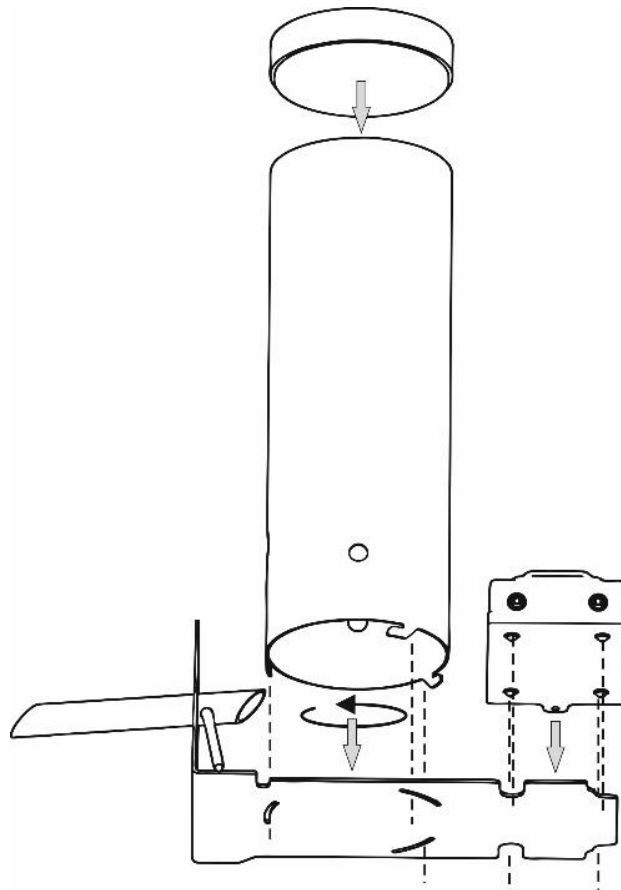
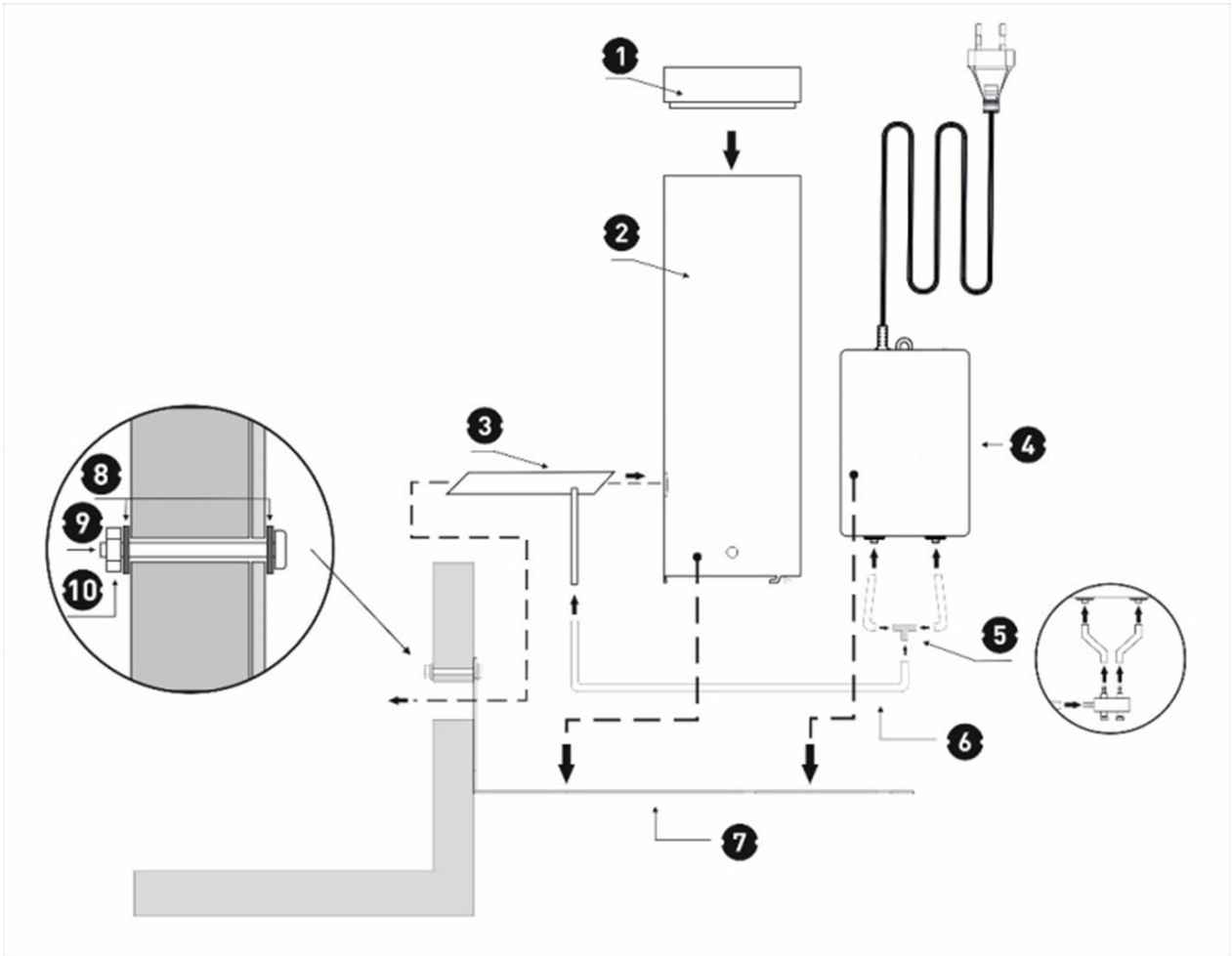
- PL** **INSTRUKCJA OBSŁUGI**
GENERATOR DYMU dragON Jet 1 oraz dragON Jet Long Z POMPKĄ ELEKTRYCZNĄ dragON Air
- EN** **USER MANUAL**
dragON Jet 1 and dragON Jet Long SMOKE GENERATOR WITH A dragON Air ELECTRIC PUMP
- DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**
RAUCHGENERATOR DRAGON JET 1, dragON Jet Long MIT ELEKTROPUMPE dragON Air
- FR** **MANUEL DE L'UTILISATEUR**
dragON Jet 1, dragON Jet Long GÉNÉRATEUR DE FUMÉE AVEC POMPE ÉLECTRIQUE dragON Air

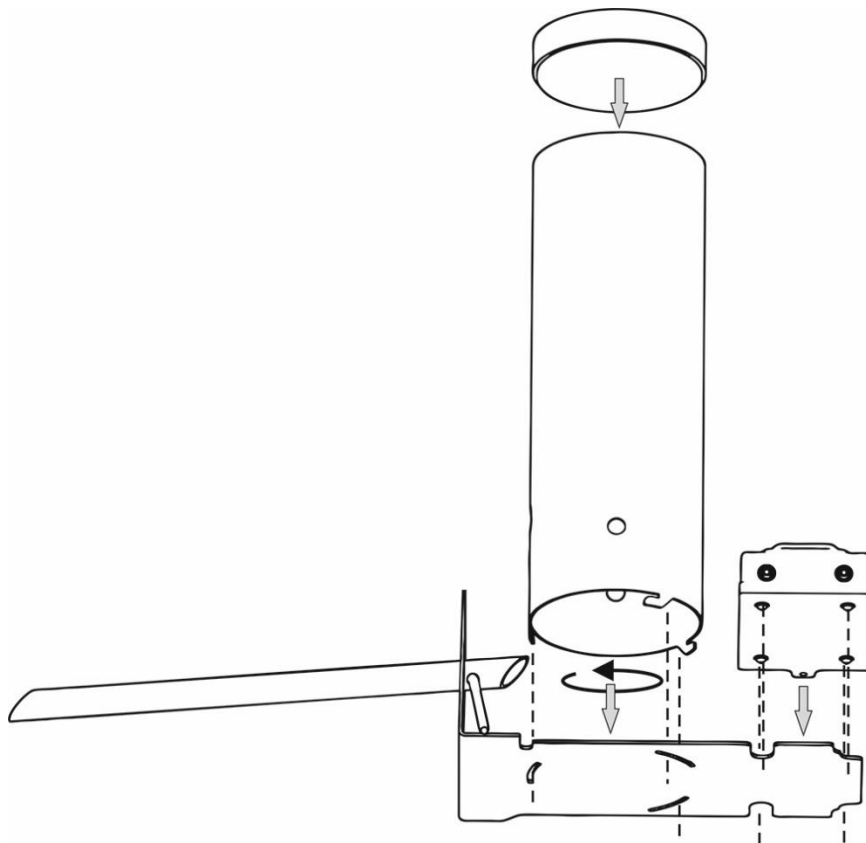
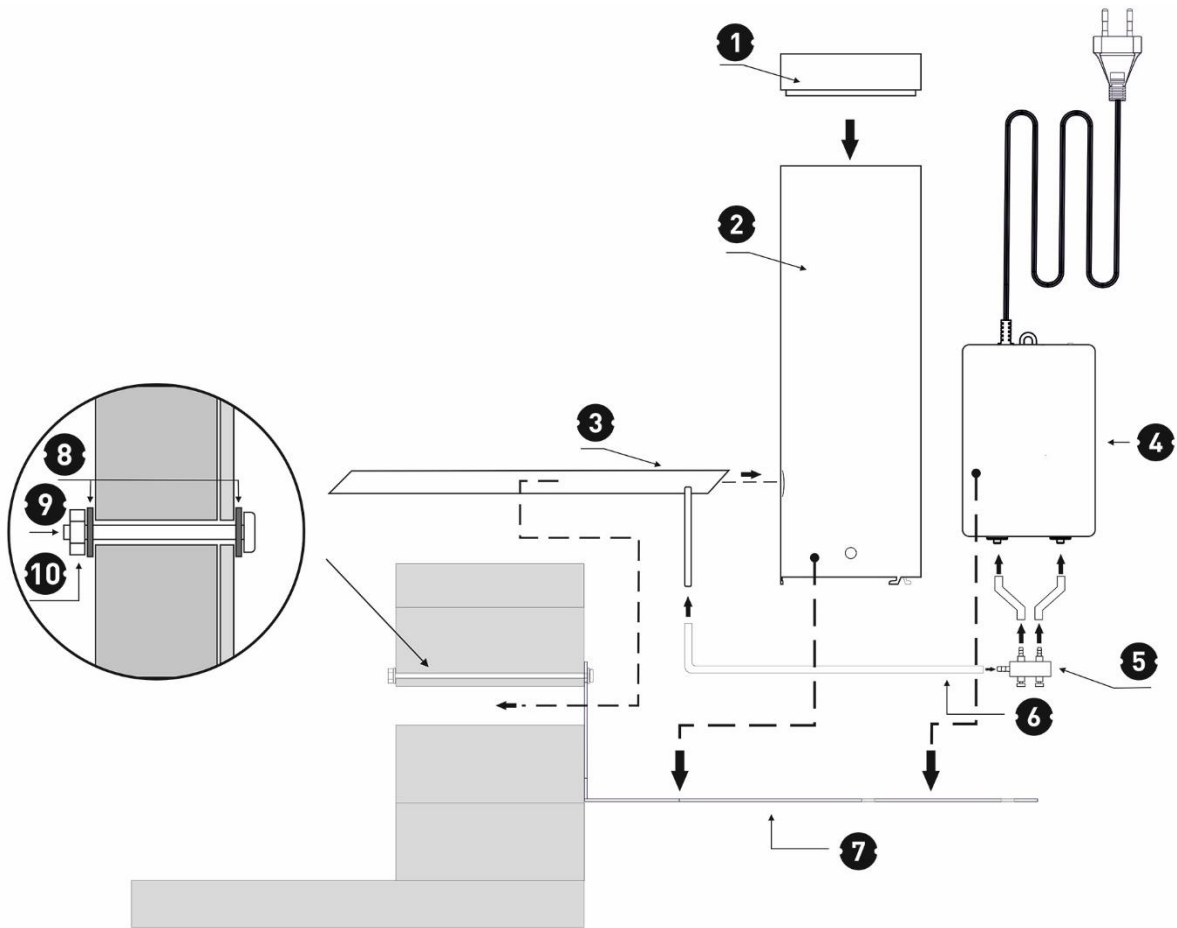


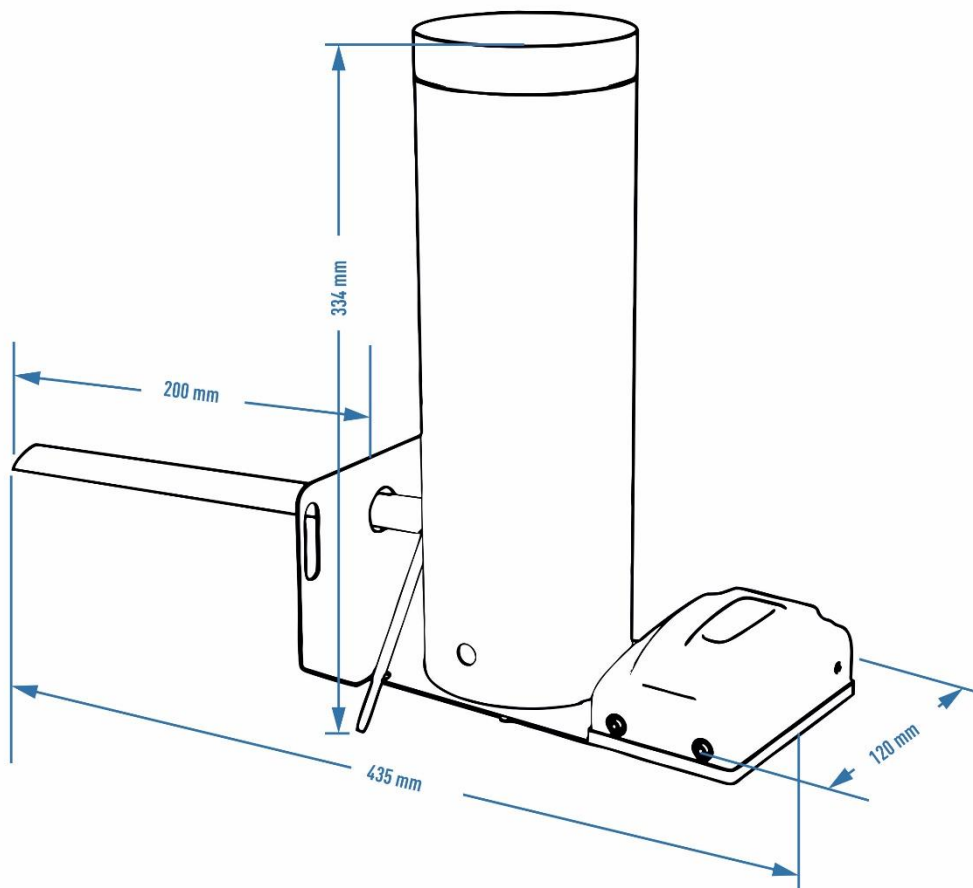
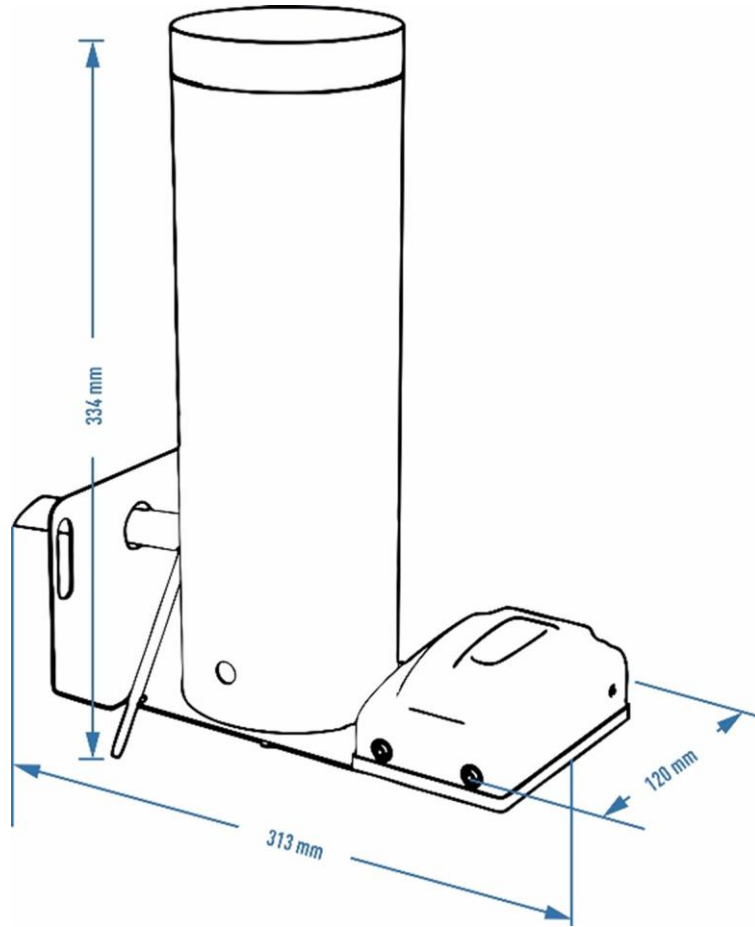
*zdjęcie poglądowe | sample photo for illustrative purposes only

No 330143, 330144









– INSTRUKCJA OBSŁUGI –
GENERATOR DYMU dragON Jet 1 oraz dragON Jet Long – Z POMPKĄ ELEKTRYCZNĄ dragON Air

Dziękujemy za wybór naszego produktu.
 Przed jego użyciem koniecznie zapoznaj się z niniejszą instrukcją, co pozwoli Ci właściwie i bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz zapewnić mu optymalną żywotność.
 Instrukcję zachowaj i zawsze postępuj zgodnie z zawartymi w niej zaleceniami.



Przykładowe połączenie – generator dymu z wędzarnią elektryczną

Opis produktu:

Innowacyjny generator dymu – przeznaczony do wędzenia zarówno na zimno, jak i na ciepło/gorąco w każdym rodzaju wędzarni. Dymogenerator ten możesz zamontować zarówno do wędzarni dużej, jak i małej – stalowej, drewnianej lub murowanej.

Dla wędzarni z grubością ścianki powyżej 3 cm wybierz wersję dragON Jet Long (dedykowaną do wędzarni o grubości ściany do 15 cm).

Testy przeprowadzono z wędzarnią o poj. 300 L.

Zastosowanie tego urządzenia to efektywny, a zarazem stylowy sposób na profesjonalne wędzenie.

Całość konstrukcji wykonana jest ze stali nierdzewnej, co pozwala na wędzenie nawet w niesprzyjających warunkach atmosferycznych i wydłuża żywotność urządzenia.

Generator można montować z obu stron wędzarni, zależnie od potrzeb.

Generator dymu wyprodukowano w Polsce – patent firmy Browin.

Generator dymu wyposażony jest w elektryczną pompkę Browin Dragon Air o mocy 5 W i wydajności 2x3,5 L/min.

Pompkę możesz zastosować nie tylko w procesie wędzenia, ale także w akwarystyce. Doskonale sprawdzi się do napowietrzania akwariów o różnych pojemnościach (zapewniając wydajność 420 L/h).



Przemysłana, opatentowana konstrukcja pozwoliła na połączenie niewielkich gabarytów generatora z wysoką wydajnością i możliwością regulowania ilości wytwarzanego dymu za pomocą pompki – odpowiednio do potrzeb

i wielkości używanej wędzarni (pojemności komory wędzarniczej). Cylinder zasypowy zamykany jest drewnianym wieczkiem, które zapewnia właściwą cyrkulację dymu i zabezpiecza zrębki w procesie ich wyżarzania (m.in. przed kroplami deszczu). Długi (4 m) wężyk można przycinać na odcinki potrzebne do połączenia pompki z dyszą dymogeneratora.

Jedną z istotnych zalet tego generatora z elektryczną pompką jest jego **wysoka wydajność przy niskim zużyciu zrębków**. Wystarczy w generatorze umieścić niewielką ilość zrębków, aby osiągnąć nawet dużą ilość dymu (jeśli jest taka potrzeba). Zasypanie generatora do pełna pozwala dostarczać dym do wędzarni w sposób ciągły przez około 3-4 godziny, bez konieczności dosypywania zrębków. Wydajność generatora jest zasługą unikatowej konstrukcji dyszy połączonej z pompką regulującą wtlaczanie wygenerowanego dymu do komory wędzarniczej.

Innowacyjna dysza generatora dymu dragON Jet 1 jest krótsza niż w typowych modelach i z obu stron ścięta – na jednym pod takim kątem, który ułatwia wydostawanie się dymu w wędzarni, a na drugim pod takim, który zabezpiecza dyszę przed zapychaniem się zrębkami. Dysza wprowadzana jest do wędzarni pod odpowiednim kątem, zwiększającym przepływ dymu z wyżarzanych zrębków. Dysza przechodzi tylko przez część komory spalania zrębków, co pozwala na idealne zasysanie dymu, a jednocześnie odpowiednio chroni dyszę przed zapychaniem się podczas wyżarzania się zrębków. **Do wędzarni o grubszych ściankach (do 15 cm), np. murowanych, wskazane jest zastosowanie generatora dymu dragON Jet Long, z długą dyszą.**

Zastosowanie wydajnej pompki i umieszczenie jej na odpowiednio wydłużonej podstawie dymogeneratora pozwala przenosić wibracje z pompki na korpus komory zasypowej, poprawiając osypywanie się zrębków w procesie ich wyżarzania i zwiększając efektywność wędzenia. Precyzyjne ustawienie ilości generowanego dymu pozwala uniknąć przekwaszenia wyrobów. Pompka podłączana jest do dymogeneratora za pomocą wężyka i specjalnej, zintegrowanej z dyszą rurki, przez którą wtlaczane jest powietrze. Rurka pełni ponadto rolę konstrukcyjną – wchodzi w wycięcie podstawy, zapewniając idealne ustawienie dyszy względem wędzarni i korpusu generatora.

Montaż i demontaż generatora jest bardzo prosty, a czyszczenie urządzenia bardzo łatwe. Urządzenie możesz z łatwością rozebrać i wyczyścić, bez konieczności odkręcania jego podstawy od wędzarni i bez używania jakichkolwiek narzędzi. Wystarczy wysunąć dyszę z korpusu generatora, przekręcić korpus pojemnika zasypowego i zdjąć go z podstawy, z którą jest stabilnie łączony za pomocą zaczepów i dopasowanych do nich otworów w podstawie. Rozwiązanie to zapewnia odpowiednią szczelność, jednocześnie stabilizując korpus w podstawie.

Otwory umieszczone w dolnej części korpusu generatora pozwalają na łatwe rozpalenie zrębków i zapewniają odpowiedni dopływ tlenu.

Do cylindra generatora zmieścisz ok. 450 g zrębków wędzarniczych. **Możesz użyć każdego rodzaju zrębków, jednak zalecamy zrębki o stopniu rozdrobnienia (kalibrze) 8-12 mm, co pozwoli na uzyskanie najlepszego efektu zadymienia wewnątrz wędzarni.**

W cylindrze generatora należy umieścić zrębki dedykowane do danego rodzaju wędzonych produktów. W naszej ofercie znajdziesz zrębki, które idealnie sprawdzą się do przygotowania różnego rodzaju mięs czy ryb:



PROPOZYCJA ZASTOSOWANIA



BARWA

PROPOZYCJA ZASTOSOWANIA							BARWA
BUK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	ŻÓŁTOŻŁOCISTA
CZEREŚNIA	✓	✓	✓	✓			ZŁOCISTOCZERWONA
DĄB	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CIEMNOŻÓŁTA
JABŁOŃ	✓			✓	✓		JASNOBRĄZOWA
OLCHA	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BRĄZOWOWIŚNIOWA
ŚLIWA	✓						BRĄZOWOCZERWONA
MIX DO DROBIU (JABŁOŃ-BUK)			✓				ŻÓŁTOŻŁOCISTA
MIX DO RYB (OLCHA-DĄB)				✓			ŻÓŁTOŻŁOCISTA
MIX DO WIEPRZOWINY (OLCHA-BUK)	✓						ZŁOCISTOBRĄZOWA

Elementy zestawu i przykładowy montaż do wędzarni:

LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK	LP.	NAZWA	ILOŚĆ SZTUK
1	Wieczko drewniane	1	6	Silikonowy wężyk Ø 6/4 mm, o długości 4 m	1
2	Cylinder (korpus zasypowy) generatora dymu ze stali nierdzewnej 304	1	7	Podstawa montażowa ze stali nierdzewnej – do zamocowania cylindra generatora i pompki	1
3	Dysza generatora z rurką	1	8	Podkładka nierdzewna M8	4
4	Pompka elektryczna (5 W)	1	9	Śruba nierdzewna M8x40	2
5	Trójnik i zaworek do łączenia wężyków*	1 + 1	10	Nakrętka nierdzewna M8	2

Uwaga: Śruba nierdzewna M8x40 (2 szt.) – do grubości ścianki 3 cm. W przypadku większych grubości wymagane jest dobranie odpowiednich śrub.

* Pompkę z wężykami można połączyć na dwa sposoby.

- za pomocą trójnika.
- za pomocą zaworka.

Obie opcje pokazane są na schemacie montażu zamieszczonym powyżej.

Więcej informacji na temat podłączania pompki znajdziesz w instrukcji znajdującej się w opakowaniu pompki.

Zapoznaj się z nią dokładnie przed przystąpieniem do montażu całego zestawu.

W skład zestawu wchodzi także opakowanie zrębków wędzarniczych

Do zestawu dołączona jest **instrukcja obsługi generatora dymu.**

Sposób przygotowania wędzarni do montażu generatora

By zamontować generator do wędzarni bez otworów potrzebne są: miarka, punktak, młotek, pilnik do metalu, śrubokręt krzyżakowy oraz 3 wiertła odpowiednie do materiału, z jakiego wykonana jest Twoja wędzarnia:

- wiertło Ø 5 do 2 otworów montażowych,
- wiertło Ø 9 do powiększenia otworów montażowych,
- wiertło Ø 20 do otworu na dyszę generatora.

Przydatny będzie także środek antykorozyjny do otworów w ścianie wędzarni metalowej.

Do montażu wykorzystaj podstawę generatora [7]. Przyłóż podstawę w miejscu montażu generatora i zaznacz na ścianie wędzarni otwory montażowe. Generator możesz zamontować z prawej lub z lewej strony wędzarni, według potrzeb wynikających np. z ustawienia wędzarni.

- Zależnie od rodzaju i rozmiaru wędzarni wymierz na środku dolnej części jej bocznej ściany miejsce do zamocowania generatora, tak by dysza znalazła się w odpowiednim miejscu komory wędzarni (jak na przykładowym rysunku poniżej).
- Używając flamastra, punktaka oraz młotka zaznacz środkowy punkt miejsc, w których będą nawiercone otwory montażowe.
- W zaznaczonych punktach miejscach wywierć – używając odpowiednich, wskazanych powyżej wiertel – 2 mniejsze otwory na śruby (wiertło Ø 5, następnie Ø 9) i 1 większy środkowy (wiertła: Ø 5, Ø 9 i na koniec Ø 20) do wprowadzenia dyszy.
- Przy pomocy pilnika usuń zadziory po wierceniu.
- Otwory zabezpiecz środkiem antykorozyjnym (dotyczy wędzarni metalowej).
- Po przygotowaniu otworów wg schematu przykręć podstawę generatora [7] do ścianki wędzarni, używając podkładek [8], śrub [9] i nakrętek [10] znajdujących się w zestawie. Użyj po jednej podkładce zarówno od strony łba śruby, jak i od strony nakrętki.

Sposób montażu

- Poprzez otwór w podstawie [7] i w ścianie wprowadź jeden koniec dyszy generatora [3] do komory wędzarniczej.
- Na podstawę nałóż cylinder [2] – zaczepy dolnej części cylindra wprowadź w trzy wąskie, łukowate wycięcia w podstawie i po spasowaniu z wyczuciem przekręć korpus cylindra, by stabilnie połączyć obydwie elementy.
- Następnie w **boczny otwór w cylindrze** (ten o większej średnicy) **wsuń dyszę – tak, aby rurka powietrzna** (rurka o mniejszej średnicy) **opadła w wycięcie w podstawie.**

- Na końcu podstawy umieść pompkę [4] – wg załączonego poniżej schematu (pokazana opcja z połączeniem za pomocą trójnika).
- Dotnij wężyk [6] na 3 odcinki i za ich pomocą połącz generator dymu z pompką .

Bezpieczeństwo użytkownika generatora dymu

Uwaga! Należy bezwzględnie przestrzegać wymienionych poniżej zasad.

- Przed użyciem upewnij się, że wszystkie elementy są do siebie odpowiednio dopasowane.
- Urządzenie nie może być używane w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Urządzenie podczas pracy jest gorące i utrzymuje ciepło przez długi czas po wygaszeniu. **Generator należy obsługiwać w rękawicach ochronnych. Nie wolno dotykać urządzenia w czasie pracy oraz po wygaszeniu, aż do jego samoczynnego wystygnięcia.**
- Nie przenosić urządzenia w trakcie pracy.
- W czasie pracy generatora dymu niedopuszczalne jest pozostawienie dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Zabrania się obsługi urządzenia osobom nieletnim.
- Produkt nie jest zabawką – chronić przed dostępem ze strony dzieci.

Niniejszy sprzęt nie może być użytkowany przez dzieci i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz przez osoby, które nie zaznały się z zasadami działania sprzętu oraz korzystania z niego w prawidłowy i bezpieczny sposób.

Sposób użycia generatora:

- Po podłączeniu zestawu do wędzarni cylinder generatora wypełnij zrębkami – zaleca się zasypanie większą ich ilością, by zapewnić optymalną pracę generatora przez dłuższy czas.
- Zamknij cylinder drewnianym wieczkiem.
- Podłącz pompkę do źródła zasilania i ustaw maksymalną moc.
- Do małych otworów po obu stronach dolnej części cylindra przyłóż kolejno płomień zapalarki/zapalniczki i poczekaj chwilę, aby został on zassany do wewnątrz i by zrębki zaczęły się wyzarzać.
- Kiedy dym zacznie być równomiernie wytwarzany, możesz ustawić jego natężenie, używając w tym celu pokręteł zaworka – do momentu uzyskania pożądanego efektu.

Należy również dokładnie zapoznać się z zasadami bezpiecznego użytkownika pompki i bezwzględnie ich przestrzegać. Postępowanie zgodne z niniejszą instrukcją oraz instrukcją korzystania z pompki zapewni odpowiednio efektywną pracę zestawu.

Porada – jaką metodę wędzenia wybrać?

Można wyróżnić trzy podstawowe metody wędzenia:

- wędzenie na zimno
- wędzenie na ciepło/gorąco
- wędzenie z podpiekaniem (charakterystycznym dla BBQ [barbecue])

Wędzenie na zimno:

Odbywa się zazwyczaj w temperaturze do 25°C i trwa od kilku godzin do 14 dni. W zależności od potrzeb stosuje się odpowiednią gęstość dymu. Zazwyczaj prędkość jego przepływu powinna mieścić się w granicach 6-15 m na minutę. Ten sposób wędzenia stosuje się głównie do produktów, które mają być długo przechowywane lub dojrzewać, gdyż dym wnika w produkt głęboko i powoli go konserwuje. Wędzonki poddane tej metodzie obróbki schną równomiernie, a efekt jest doskonały także przy dojrzewaniu długoterminowym.

Wędzenie na ciepło/gorąco:

Jest to oddziaływanie na produkt dymem o temperaturze powyżej 25°C. Można tutaj mówić o dwóch przyjętych górnych granicach temperaturowych – wędzenie do ok. 45°C nazywamy wędzeniem na ciepło, a do 60°C wędzeniem na gorąco. W przypadku wędzenia na gorąco produkty możemy podpiec w samej wędzarni, podnosząc temperaturę w komorze wędzarniczej nawet do 80-90°C.

W przypadku podpiekania można odłączyć generator dymu i oddziaływać na produkt tylko samą temperaturą.


Bez względu na to, jaki typ wędzenia wybierzesz, pamiętaj, iż jest to proces końcowy, a podstawą jest odpowiednie przygotowanie wyrobów do wędzenia oraz bardzo dobre ich osuszenie przed wędzeniem (ewentualnie dosuszenie w wędzarni), co bardzo pozytywnie wpływa na jakość wędzonek oraz zapobiega ich zakwaszeniu.

Gospodarowanie odpadami

Zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego nie należy wyrzucać do śmietnika. Selekcjonowanie i prawidłowa utylizacja tego typu odpadów przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego. Użytkownik jest odpowiedzialny za dostarczenie zużytego sprzętu do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie on przyjęty bezpłatnie. Informację o takim punkcie można uzyskać u władz lokalnych lub w punkcie zakupu.

Uwaga!

Każde gospodarstwo jest użytkownikiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego, a co za tym idzie potencjalnym wytwórcą niebezpiecznego dla ludzi i środowiska odpadu, z tytułu obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Z drugiej strony zużyty sprzęt to cenny materiał, z którego możemy odzyskać surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne.

 Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczany na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączonych oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został wprowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2005 r.

Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacje o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacyjnym sklepu oraz w urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia!



– USER MANUAL –

dragON Jet 1 SMOKE GENERATOR WITH A dragON Air ELECTRIC PUMP

Thank you for your choosing our product.

Before using it, make sure to become familiar with this manual, which will allow you to use the device properly and safely and ensure its optimal lifetime.

Retain the manual and always proceed in line with recommendations included in it.



Example combination – smoke generator with electric smoker

Product description:

Innovative smoke generator – intended for both cold and warm/hot smoking in any type of smoker. You can install this smoke generator either on a large or small smoker – steel, wooden or brick one.

For smokehouses with a wall thickness above 3 cm, choose the dragON Jet Long version (dedicated to smokehouses with a wall thickness of up to 15 cm).

The tests were carried out with a smoker with capacity of 300 L.

Using this appliance is an effective yet stylish way to carry out professional smoking.

Its whole structure is made of stainless steel, which allows smoking even in unfavourable atmospheric conditions and extends the lifetime of the device.

The generator can be mounted on either side of the smoker, as required.

This smoke generator is made in Poland – it has been patented by the Browin company.

The smoke generator is fitted with a Browin Dragon Air electric pump with power of 5 W and efficiency of 2x3,5 L/min.

You can use the pump not only in the smoking process, but also in aquaristics. It is perfect for aeration of aquaria with various capacities (ensuring the efficiency of 420 L/h).



Its thoughtful, patented design enables combining the small form factor of the generator with high efficiency and possibility of adjusting the amount of smoke generated using the pump – according to the needs and the size of the smoker used (capacity of the smoking chamber). The charging cylinder is closed with a wooden lid, which ensures proper smoke circulation and protects the chips during the burning process (e.g., against raindrops). The long (4 m) hose can be cut into sections needed to connect the pump to the smoke generator nozzle.

One of the important advantages of this generator with electric pump is its **high efficiency with simultaneous low consumption of wood chips**. It is enough to place a small amount of wood chips in the generator in order to obtain even a large amount of smoke (if necessary). Filling the generator full enables providing smoke to the smoker continuously for about 3-4 hours, without having to add wood chips frequently. The efficiency of the generator is owed to the unique design of the nozzle combined with a pump that adjusts the injection of the generated smoke into the smoking chamber.

The **innovative nozzle of the smoke generator dragON Jet 1** is shorter than on typical smoker models and bevelled on both sides – on one of them at an angle that makes it easier for smoke to be released in the smoker, and on the other at an angle that protects the nozzle from clogging with wood chips. The nozzle is introduced into the smoker at an appropriate angle, increasing the flow of smoke from the wood chips burnt. The nozzle only passes through part of the wood chip burning chamber, which allows for ideal smoke aspiration while also protecting the nozzle adequately from clogging when the wood chips are burnt. For smokehouses with thicker walls (up to 15 cm), e.g. brick ones, it is recommended to use the dragON Jet Long smoke generator with a long nozzle.

The use of a high-performance pump and its placement on the suitably elongated base of the smoke generator allows vibrations from the pump to be transmitted to the body of the feed chamber, which improves the flow of chips during the burning process and increases the efficiency of smoking. Precise adjustment of amount of the smoke generated makes it possible to avoid making the products too acidic. The pump is connected to the smoke generator by means of a hose and a special tube integrated with the nozzle, through which air is forced. The tube also has a structural role – it enters the notch in the base, ensuring that the nozzle is perfectly aligned with the smoker and generator body.

The assembly and disassembly of the generator is very simple and cleaning it is very easy too. The device can be easily taken apart and cleaned without having to unscrew its base from the smoker and without using any tools. Simply slide the nozzle out of the body of the generator, twist the body of the feed chamber and remove it from the base, to which it is securely connected by hooks and matching holes in the base. This solution ensures adequate tightness while stabilising the body in the base.

The openings located in the bottom part of the generator body allow easy ignition of wood chips and ensure proper access to oxygen.

The smoke generator cylinder can hold up to about 450 g of wood chips for smoking. **While you can use any kind of wood chips, we recommend using those fragmented to 8-12 mm pieces, as it allows achieving the best quality of smoke insides the smoker.**

It is best to place in the generator cylinder the wood chips dedicated for a given type of products smoked. You can find in our offer the wood chips that will be perfect for preparing various types of meat and fish:



Usage suggestion



COLOR

BEECH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	GOLDEN YELLOW
CHERRY	✓	✓	✓	✓			GOLDEN RED
OAK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	DARK YELLOW
APPLE	✓			✓	✓		LIGHT BROWN
ALDER	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BROWN-CHERRY
PLUM	✓						BROWN-RED
MIX FOR POULTRY (APPLE-BEECH)			✓				GOLDEN YELLOW
MIX FOR FISH (ALDER-OAK)				✓			GOLDEN YELLOW
MIX FOR PORK (ALDER-BEECH)	✓						GOLDEN BROWN

NO.	NAME	NUMBER OF PIECES	NO.	NAME	NUMBER OF PIECES
1	Wooden lid	1	6	Silicone hose Ø6/4 mm, with length of 4 m	1
2	Cylinder (feeding chamber body) of the smoke generator, made of stainless steel 304	1	7	Stainless steel installation base – for fixing the generator cylinder and pump	1
3	Generator nozzle with tube	1	8	M8 stainless washer	4
4	Electric pump (5 W)	1	9	M8x40 stainless bolt	2
5	Tee and a valve for connecting hoses*	1 + 1	10	Stainless M8 nut	2

Please note: M8x40 stainless bolt (2 pcs) – for wall thickness of 3 cm; if the wall thickness is greater, it is necessary to use bolts of appropriate type.

* The pump can be connected with hoses in two ways.

- using the tee.

- using the valve.

Both options are shown in the installation diagram above.

For more information on connecting the pump, refer to the instructions included in the pump packaging. Read it carefully before assembling the entire set.

The set also includes a pack of wood chips for smoking.

An **operation manual for the smoke generator** is included.

Preparation of the smoker for the installation of the generator

In order to install the generator for a smoke without opening, the following tools necessary: a measure, a punch, a hammer, a file for metal, a cross-head screwdriver, and 3 drill bits suitable for the material of which your smoker is made:

- a Ø5 drill bit for 2 guiding holes,

- a Ø9 drill bit for enlarging the mounting holes,

- a Ø20 drill bit for the generator nozzle hole.

Some anti-corrosion agent for holes in the metal smoker wall will also come in handy.

Use the generator base [7] for the assembly. Place the base where the generator is mounted and mark the mounting holes on the wall of the smoker. You can mount the generator on the right or left side of the smoker, according to your needs resulting, for example, from the positioning of the smoker.

- Depending on the type and size of the smoker, measure out a space in the middle of the lower part of its side wall for the attachment of the generator, so that the nozzle is in the right place in the smoker chamber (as on the example drawing below).
- Using the marker, punch, and hammer, mark the central point of places where the mounting holes will be drilled.
- At the spots marked with the punch, use the appropriate drill bits indicated above to drill 2 smaller holes for bolts (\varnothing 5 drill bit and then \varnothing 9) and 1 larger (central) hole (drill bits: \varnothing 5, \varnothing 9 and finishing with \varnothing 20) for inserting the nozzle.
- Using the file, remove the burrs left after drilling.
- Secure the holes with the anti-corrosion agent (in the case of a metal smoker).
- After preparing the openings according to the diagram, screw the generator base [7] to the smoker wall using the washers [8], bolts [9], and nuts [10] included in the set. Use one washer on the side of the bolt head and one on the side of the nut.

Installation method

- Through the opening in the base [7] and in the wall, insert one end of the generator nozzle [3] into the smoking chamber.
- Place the cylinder [2] on the base – insert the catches of the lower part of the cylinder into the three narrow, arched cut-outs in the base and, after fitting together, carefully twist the body of the cylinder to join the two parts firmly.
- Then **insert the nozzle into the side hole in the cylinder** (the one with the larger diameter) – **so that the air tube** (the smaller diameter tube) **drops into the notch in the base.**
- Place a pump [4] at the end of the base – according to the diagram attached below (the option shown features connection via tee).
- Cut the hose [6] into 3 section and use them to connect the smoke generator with the pump.

Safety of using the smoke generator

Please note! The rules listed below must be strictly adhered to.

- Prior to using the generator make sure that all the elements fit one another well.
- The device must not be used when in proximity to flammable materials.
- During operation, the device is hot and retains heat for a long time after the burning is stopped. **The generator should be operated in protective gloves. It is forbidden to touch the device when it is operating and after the burning is stopped, until it cools down on its own.**
- Do not move the device when it is operating.
- When the smoke generator is working, it is not allowed to leave children without attention of an adult.
- It is forbidden to allow underage persons to operator the device.
- The product is not a toy – keep it away from children.

This equipment must not be used by children, persons with physical and mental disabilities, and persons who have not become familiar with principles of equipment functioning and correct and safe operation thereof.

How to use the generator:

- After connecting the set to the smoker, fill the generator cylinder with wood chips – it is recommended to use a larger quantity in order to ensure optimal functioning of the generator for a longer time.
- Close the cylinder with a wooden lid.
- Connect the pump to a power source and set the maximum power.
- Put the lighter flame to the small openings on both sides of the lower part of the cylinder subsequently and wait for a moment for it to be aspirated to the inside and for the wood chips to start burning.
- Once the smoke starts being produced at an even rate, you can adjust its intensity by using valve knobs – until you obtain the effect desired.

The rules for the safe use of the pump should also be carefully read and strictly adhered to. Following these instructions and the operating manual for the pump will ensure that the set works properly.

Tip – which smoking method to choose?

Three main methods of smoking can be distinguished:

- cold smoking
- warm/hot smoking
- smoking with roasting (characteristic for BBQ)

Cold smoking:

It usually takes place in the temperature of up to 25°C and takes from several hours to 14 days. The smoke density used depends on the needs. Its flow rate should usually be within 6-15 m per minute. This method of smoking is used mainly for products that are supposed to be stored for a long time or matured, as the smoke penetrates the product deeply and preserves it slowly. The products smoked using this method dry uniformly and the effect is perfect even in case of long-term maturing.

Warm/hot smoking:

It consists in using smoke with temperature of more than 25°C on the product. Here we can distinguish two upper temperature limits adopted – smoking up to about 45°C is called warm smoking, and up to 60°C – hot smoking. In case of hot smoking, we can roast the products inside the smoker by raising the temperature in the smoking chamber even up to 80-90°C.

In case of roasting, it is possible to disconnect the smoke generator and process the products using temperature only. Irrespective of the type of smoking you select, remember that it is the final process, and the basis consists in properly preparing the products for smoking, including drying them very well prior to it (it is possible for the final stage of drying to take place inside the smoker), which has a very positive impact on the quality of smoked products and prevents their acidification.

Waste management

Waste electrical and electronic equipment must not be discarded into a waste bin. Selection and correct disposal of waste of this type contributes to protection of the natural environment. The user is liable for delivering the waste equipment to a specialised collection point, where it will be accepted without charging any fee. Information on such collection point can be obtained from local authorities or at the point of purchase.

Caution!

Every household uses electrical and electronic appliances, and thus is a potential source of waste, hazardous to humans and the environment, due to the presence of hazardous substances, mixtures, and components in the equipment. On the other hand, discarded equipment is a valuable resource from which raw materials like copper, tin, glass, iron, and others can be recovered.



The symbol of the crossed out wheeled bin placed on the equipment, packaging, or documentation attached to it, means that the product must not be disposed of together with other waste. The labelling simultaneously means that the equipment was introduced to the market after the date of August 13th, 2005.

It is the responsibility of the user to transfer the used equipment to a designated collection point for proper recycling. Information on the available collection system for electrical equipment can be found in the shop's information and at the municipal office. Proper handling of discarded equipment prevents negative consequences for the environment and human health!



— BEDIENUNGSANLEITUNG — RAUCHGENERATOR DRAGON JET 1 MIT ELEKTROPUMPE dragON Air

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gewählt haben. Lesen Sie vor der Verwendung diese Bedienungsanleitung unbedingt durch, damit Sie das Gerät richtig und sicher verwenden und seine optimale Lebensdauer gewährleisten können. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und befolgen Sie stets die darin enthaltenen Anweisungen.



Verwendungsbeispiel – Rauchgenerator mit Elektroräucherofen

Produktbeschreibung:

Innovativer Rauchgenerator - bestimmt fürs Kalt-, Warm- und Heißräuchern in jeder Art von Räucherofen. Diesen Rauchgenerator können Sie sowohl in einem großen, als auch kleinen Räucherofen, aus Stahl, Holz oder Ziegeln, montieren.

Für Räucherammern mit einer Wandstärke von über 3 cm wählen Sie die Version dragON Jet Long (für Räucherammern mit einer Wandstärke von bis zu 15 cm).

Die Tests wurden mit einem Räucherofen mit einem Fassungsvermögen von 300 L durchgeführt.

Die Verwendung dieses Geräts ist eine effektive und stilvolle Art des professionellen Räucherns.

Die gesamte Konstruktion besteht aus Edelstahl, was das Räuchern auch bei ungünstigen Wetterbedingungen ermöglicht und die Lebensdauer des Geräts verlängert.

Der Generator kann auf beiden Seiten des Räucherofens montiert werden, je nach Bedarf.

Der Rauchgenerator wurde in Polen hergestellt – patentiert von der Firma Browin.

Der Rauchgenerator ist mit der Elektropumpe Browin Dragon Air mit einer Leistung von 5 W und einer Kapazität von 2x3,5 L/min ausgestattet.

Sie können die Pumpe nicht nur im Räucherprozess, sondern auch in der Aquaristik einsetzen. Sie eignet sich perfekt zum Belüften von Aquarien mit unterschiedlichen Fassungsvermögen (und gewährleistet eine Kapazität von 420 L/h).

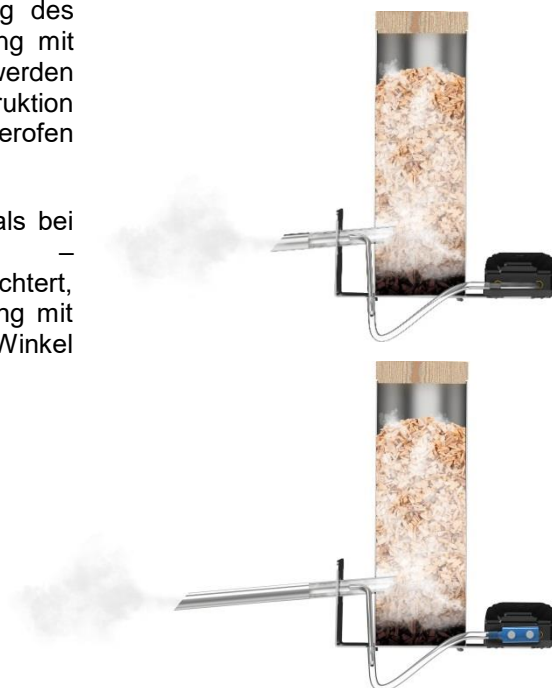


Die durchdachte, patentierte Konstruktion ermöglichte es, die geringe Größe des Generators mit hoher Effizienz und der Möglichkeit, die erzeugte Rauchmenge mit einer Pumpe zu regulieren, zu kombinieren - je nach Bedarf und Größe des verwendeten Räucherofens (je nach dem Fassungsvermögen des Räucherofens). Der Zuführzylinder ist mit einem Holzdeckel verschlossen, der für eine gute Rauchzirkulation sorgt und die Späne im Glühprozess schützt (z. B. vor Regentropfen). Der lange (4 m) Schlauch kann in Abschnitte geschnitten werden, die für den Anschluss der Pumpe an die Düse des Rauchgenerators benötigt werden.

Einer der wesentlichen Vorteile dieses Generators mit Elektropumpe ist seine **hohe Effizienz bei geringem Verbrauch von Räucherspänen**. Es reicht aus, eine kleine Menge Räucherspäne in den Generator zu geben, um sogar eine große Rauchmenge zu erzielen (falls erforderlich). Bei vollständiger Befüllung des Generators kann der Räucherofen ununterbrochen 3 bis 4 Stunden lang mit Rauch versorgt werden, ohne dass Räucherspäne dazugeschüttet werden müssen. Die Effizienz des Generators beruht auf der einzigartigen Konstruktion der Düse in Kombination mit einer Pumpe, die Menge des in den Räucherofen hineingelassenen Rauchs reguliert.

Die innovative Düse des Rauchgenerators dragON Jet 1 ist kürzer als bei typischen Modellen und beidseitig abgeschnitten – an einer Seite in einem Winkel, der den Rauchaustritt im Räucherofen erleichtert, und an der anderen Seite in einem Winkel, der die Düse vor Verstopfung mit Räucherspänen schützt. Die Düse wird in einem entsprechenden Winkel in den Räucherofen eingeführt, wodurch der Rauchfluss aus den verglühenden Räucherspänen erhöht wird. Die Düse geht nur durch einen Teil der Verbrennungskammer für Räucherspäne durch, was eine perfekte Rauchabsaugung ermöglicht und gleichzeitig die Düse ausreichend vor Verstopfung während des Verglühens der Räucherspäne schützt. Für Räucherammern mit dickeren Wänden (bis zu 15 cm), z.B. aus Ziegeln, empfiehlt sich der Einsatz des Raucherzeugers dragON Jet Long mit einer langen Düse.

Die Verwendung einer effizienten Pumpe und deren Platzierung auf einer entsprechend verlängerten Basis des Rauchgenerators ermöglicht die



Übertragung von Vibrationen von der Pumpe auf den Körper der Zuführkammer, wodurch das Abfallen von Spänen während ihres Ausglühens und die Effektivität des Räucherns verbessert werden. Durch die genaue Einstellung der erzeugten Rauchmenge wird eine Übersäuerung der Erzeugnisse vermieden.







Die Pumpe wird über einen Schlauch und ein spezielles Rohr, das in die Düse integriert ist und durch das Luft eingeblasen wird, an den Rauchgenerator angeschlossen. Das Rohr spielt auch eine strukturelle Rolle - es tritt in den Ausschnitt der Basis ein und gewährleistet die perfekte Positionierung der Düse zum Räucherofen und zum Generatorkörper.

Die Montage und Demontage des Generators und seine Reinigung sind sehr einfach. Sie können das Gerät einfach zerlegen und reinigen, ohne seine Basis vom Räucherofen abschrauben zu müssen und ohne Werkzeug zu verwenden. Es genügt, die Düse aus dem Generatorkörper herauszuziehen, den Körper des Zuführbehälters zu drehen und ihn von der Basis herunterzunehmen, mit der er durch Rasten und passende Löcher in der Basis stabil verbunden ist. Diese Lösung sorgt für eine ausreichende Dichtheit und stabilisiert gleichzeitig den Körper in der Basis.

Löcher im unteren Teil des Generatorkörpers ermöglichen ein einfaches Anzünden der Räucherspäne und sorgen für eine ausreichende Sauerstoffversorgung.

Im Zylinder des Generators finden ca. 450 g Räucherspäne Platz. **Sie können jede Art von Räucherspänen verwenden, aber wir empfehlen Räucherspäne mit einem Zerkleinerungsgrad von 8-12 mm, mit denen Sie den besten Raucheffekt im Räucherofen erzielen.**

In den Zylinder des Generators sollten Räucherspäne platziert werden, die für die jeweilige Art der zu räuchernden.

Vorschlag zur Verwendung							FARBE
BUCHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	GOLDGELB
KIRSCH	✓	✓	✓	✓			GOLDROT
EICHE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	DUNKELGELB
APFELBAUM	✓			✓	✓		HELLBRAUN
ERLE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	BRAUNROT
PFLAUME	✓						BRAUNROT
MIX FÜR GEFLÜGEL (APFELBAUM-BUCHE)			✓				GOLDGELB
MIX FÜR FISCH (ERLE-EICHE)				✓			GOLDGELB
MIX FÜR SCHWEINEFLEISCH (ERLE-BUCHE)	✓						GOLDBRAUN

Produkte bestimmt sind. In unserem Angebot finden Sie Räucherspäne, die sich ideal für die Zubereitung von verschiedenen Fleisch- und Fischarten bewähren:

OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZ AHL	OZ	BEZEICHNUNG	STÜCKZA HL
1	Holzdeckel	1	6	Silikonschlauch Ø 6/4 mm, mit einer Länge von 4 m	1
2	Zylinder (Zuführkörper) des Rauchgenerators aus Edelstahl 304	1	7	Montagebasis aus rostfreiem Stahl – für die Befestigung des Zylinders des Generators und der Pumpe	1
3	Düse des Generators mit Röhrchen	1	8	Rostfreie Unterlegscheibe M8	4
4	Elektropumpe (5 W)	1	9	Rostfreie Schraube M8x40	2
5	T-Stück und Ventil für die Verbindung der Schläuche *	1 + 1	10	Rostfreie Mutter M8	2

Achtung: Rostfreie Schraube M8x40 (2 St.) – für die Wandstärke 3 cm. Im Fall von größeren Stärken ist die Wahl von entsprechenden Schrauben erforderlich.

* Pumpe und Schläuche können auf zwei Arten verbunden werden.

- mit einem T-Stück.

- mit einem Ventil.

Beide Optionen sind im Montageschema oben dargestellt.

Weitere Informationen zum Anschließen der Pumpe finden Sie in der Anleitung, die sich in der Verpackung der Pumpe befindet. Lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie mit der Montage des gesamten Sets beginnen.

Im Set ist auch eine Packung von Räucherspänen enthalten

Dem Set wurde auch eine **Bedienungsanleitung des Rauchgenerators** beigelegt.

Vorbereitung des Räucherofens für die Montage des Generators

Um den Generator ohne Löcher am Räucherofen zu montieren, benötigen Sie: Maßband, Körner, Hammer, Metallfeile, Kreuzschlitzschraubendreher und 3 Bohrer, die für das Material Ihres Räucherofens geeignet sind:

- Bohrer Ø 5 für 2 Montageöffnungen

- Bohrer Ø 9 zum Vergrößern der Montageöffnungen

- Bohrer Ø 20 für die Öffnung der Generatordüse

Ein Korrosionsschutzmittel für Löcher in Wänden von Metallräucheröfen ist ebenfalls nützlich.

Nutzen Sie für die Montage die Basis des Generators [7]. Legen Sie die Basis an die Stelle an, an der der Generator montiert werden soll, und markieren Sie die Montagelöcher an der Wand des Räucherofens. Der Generator kann auf der rechten oder linken Seite des Räucherofens montiert werden, je nach den Bedingungen, die sich beispielsweise aus der Aufstellung des Räucherofens ergeben.

- Messen Sie je nach Art und Größe des Räucherofens in der Mitte des unteren Teils seiner Seitenwand eine Stelle für die Montage des Generators aus, damit sich die Düse an der richtigen Stelle des Räucherofens befindet (wie im Beispielbild unten).
- Markieren Sie mit einem Filzstift, einem Körner und einem Hammer den Mittelpunkt der Stellen, an denen die Montagelöcher gebohrt werden.
- An den mit dem Körner markierten Stellen bohren Sie mit den oben angegebenen, geeigneten Bohrern 2 kleinere Löcher für Schrauben (Ø 5, dann Ø 9 Bohrer) und 1 größeres zentrales Loch (Bohrer: Ø 5, Ø 9 und zum Schluss Ø 20) für die Einführung der Düse.
- Grate nach dem Bohren mit einer Feile entfernen.
- Die Öffnungen mit einem Korrosionsschutzmittel sichern (betrifft Metallräucheröfen).
- Nachdem Sie die Löcher gemäß Schema vorbereitet haben, schrauben Sie die Basis des Generators [7] mit den im Set enthaltenen Unterlegscheiben [8], Schrauben [9] und Muttern [10] an die Wand des Räucherofens. Verwenden Sie je eine Unterlegscheibe sowohl auf der Seite des Schraubenkopfs als auch auf der Seite der Mutter.

Montageweise

- Führen Sie ein Ende der Generatordüse [3] durch das Loch in der Basis [7] und in der Wand in die Räucherkerne ein.
- Setzen Sie den Zylinder [2] in den Sockel – stecken Sie die Rasten des unteren Teils des Zylinders in die drei schmalen, bogenförmigen Kerben in der Basis und drehen Sie nach sorgfältigem Einpassen den Zylinderkörper, um die beiden Elemente stabil zu verbinden.
- Stecken Sie dann die Düse in das seitliche Loch im Zylinder (das mit dem größeren Durchmesser) – so dass das Luftrohr (das Rohr mit dem kleineren Durchmesser) in die Kerbe in der Basis fällt.
- Platzieren Sie die Pumpe [4] am Ende der Basis – gemäß dem Schema unten (dargestellt ist die Option der Verbindung mittels T-Stück).
- Schneiden Sie den Schlauch [6] in 3 Teile und verbinden Sie damit den Rauchgenerator mit der Pumpe.

Sichere Verwendung des Rauchgenerators

Achtung! Die unten aufgeführten Anweisungen sind strikt einzuhalten.

- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle Komponenten zu einander passen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien verwendet werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß und behält die Wärme noch lange nach dem Ausschalten. **Der Generator muss mit Schutzhandschuhen bedient werden. Das Gerät darf während des Betriebs und nach dem Ausschalten nicht berührt werden, bis es von selbst abgekühlt ist.**
- Das Gerät während der Arbeit nicht an einen anderen Platz bringen.
- Während des Betriebs des Rauchgenerators müssen Kinder von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht durch Minderjährige bedient werden.

- Das Produkt ist kein Spielzeug - es muss von Kindern ferngehalten werden.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und von Personen, die mit der Funktionsweise des Geräts sowie seiner korrekten und sicheren Verwendung nicht vertraut sind, bedient werden.

Verwendungsweise des Generators:

- Nachdem Sie das Set an den Räucherofen angeschlossen haben, füllen Sie den Generatorzylinder mit Räucherspänen – wir empfehlen, mehr von ihnen hineinzugeben, um einen optimalen Betrieb des Generators für eine lange Zeit zu gewährleisten.
- Verschließen Sie den Zylinder mit dem Holzdeckel.
- Schließen Sie die Pumpe an die Stromquelle an und stellen Sie die maximale Leistung ein.
- An den kleinen Löchern auf beiden Seiten des unteren Teils des Zylinders die Flamme eines Zünders der Reihe nach ansetzen und einen Moment warten, damit sie angesaugt wird und die Räucherspäne zu glühen beginnen.
- Sobald der Rauch gleichmäßig generiert wird, können Sie seine Intensität mit den Drehknöpfen des Ventils regulieren - bis Sie den gewünschten Effekt erzielen.

Lesen Sie die Anweisungen für die sichere Verwendung der Pumpe sorgfältig durch und befolgen Sie sie strikt.

Eine Vorgehensweise gemäß dieser Anleitung und der Benutzungsanleitung der Pumpe gewährleistet einen effektiven Betrieb des Sets.

Tipp – welche Räucherermethode wählen?

Es gibt drei grundlegende Räucherermethoden:

- Kalträuchern
- Warmräuchern/Heißräuchern
- Räuchern mit Anbraten (für BBQ charakteristisch)

Kalträuchern:

Findet in der Regel bei einer Temperatur von bis zu 25°C statt und dauert mehrere Stunden bis 14 Tage. Je nach Bedarf wird entsprechend dichter Rauch verwendet. Für gewöhnlich sollte seine Durchflussgeschwindigkeit im Bereich von 6–15 m pro Minute liegen. Diese Art des Räucherns wird hauptsächlich für Produkte verwendet, die lange gelagert oder reifen sollen, da der Rauch tief in das Produkt eindringt und es langsam haltbar macht. Produkte, die dieser Verarbeitungsmethode unterzogen werden, trocknen gleichmäßig, und das Räucherergebnis ist auch bei langer Reifung ausgezeichnet.

Warmräuchern/Heißräuchern:

Dies ist die Einwirkung auf das Produkt mit Rauch mit einer Temperatur von über 25°C. Wir können hier von zwei oberen Temperaturgrenzen sprechen – Räuchern bis ca. 45°C nennt man Warmräuchern, bis 60°C Heißräuchern. Beim Heißräuchern können die Produkte im Räucherofen angebraten werden, wobei die Temperatur in der Räucherammer bis sogar 80-90°C erhöht wird.

Beim Anbraten kann der Rauchgenerator abgeschaltet werden, so dass nur die Temperatur auf das Produkt einwirkt.


Unabhängig davon, für welche Räucherermethode Sie sich entscheiden, denken Sie daran, dass dies ein Endprozess ist und die Grundlage die richtige Vorbereitung der Produkte zum Räuchern und das gute Abtrocknen der Produkte vor dem Räuchern (eventuell können die Produkte im Räucherofen angetrocknet werden) ist, was sich sehr positiv auf die Qualität der Räucherprodukte auswirkt und ihre Übersäuerung verhindert.

Abfallwirtschaft

Gebraucht elektrische und elektronische Geräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfallart trägt zum Umweltschutz bei. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das gebrauchte Gerät an einer spezialisierten Sammelstelle abzugeben, wo es kostenlos angenommen wird. Informationen zu einem solchen Punkt erhalten Sie bei der örtlichen Behörde oder Verkaufsstelle.

Achtung!

Jedes Haushalt ist Benutzer der elektrischen und elektronischen Geräte, und was danach folgt der potenzielle Erzeuger der gefährlichen für die Menschen und die Umwelt Abfälle, aus dem Titel des Anwesenheit in den Geräten der gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile. Von der zweiten Seite ist das verbrauchte Gerät das wertvolle Material, aus dem wir solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und andere Rohstoffe gewinnen können.

 Dieses Symbol, das auf dem Gerät, Verpackung oder den beigefügten Unterlagen untergebracht wird, bedeutet, dass das gekaufte Produkt nicht zusammen mit den gewöhnlichen Abfällen aus dem Haushalt beseitigt sein soll. Die Kennzeichnung bedeutet gleichzeitig, dass das Gerät zum Umsatz nach dem 13. August 2005 eingeführt worden ist.

Die Pflicht des Benutzers ist, es in die entsprechende Stelle abgeben, die sich mit der Sammlung und Recycling der elektrischen und elektronischen Geräten beschäftigt. Informationen über das zugängliche System der Sammlung der

verbrauchten elektrischen Geräte kann man im Informationspunkt des Geschäfts und im Amt der Stadt/der Gemeinde finden. Die Beseitigung der Geräte auf die richtige Weise und ihr Recycling helfen gegenüber den potentiell negativen Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit.



— NOTICE D'UTILISATION —
dragON Jet 1 GÉNÉRATEUR DE FUMÉE AVEC POMPE ÉLECTRIQUE dragON Air

Merci pour l'achat de notre produit.
Avant de l'utiliser, il est indispensable de lire cette notice qui vous permettra d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité et de lui assurer une durée de vie optimale.
Conservez la notice et suivez toujours les instructions qu'elle contient.



Exemple de combinaison - générateur de fumée avec fumoir électrique

Description du produit:

Générateur de fumée innovant – conçu pour le fumage à froid et à chaud dans tout type de fumoir. Ce générateur defumée peut être installé dans un petit ou un grand fumoir - en acier, en bois ou en briques.

Des tests ont été effectués avec un fumoir d'une capacité de 300 L.

Pour les fumoirs dont l'épaisseur des murs est supérieure à 3 cm, choisissez la version dragON Jet Long (dédiée aux fumoirs dont l'épaisseur des murs est supérieure à 15 cm).

L'utilisation de cet appareil est une façon efficace de fumer professionnellement.

L'ensemble de la structure est en acier inoxydable, ce qui permet de fumer même dans des conditions météorologiques défavorables et prolonge la durée de vie de l'appareil.

Le générateur peut être monté d'un côté ou de l'autre du fumoir, selon les besoins.

Le générateur de fumée a été fabriqué en Pologne et breveté par Browin.

Le générateur de fumée est équipé d'une pompe électrique Browin Dragon Air d'une puissance de 5 W et d'un débit de 2x3,5 L/min.

La pompe peut être utilisée non seulement dans le processus de fumage, mais aussi en aquariophilie. Il est idéal pour l'aération d'aquariums de différentes capacités (débit de 420 L/h).



Une conception brevetée bien pensée a permis de combiner les dimensions réduites du générateur avec un rendement élevé et la possibilité de réguler la quantité de fumée produite au moyen d'une pompe – en fonction des besoins et de la taille du fumoir utilisé (volume de la chambre de fumage). Le cylindre de chargement est fermé par un couvercle en bois qui assure une bonne circulation de la fumée et protège les copeaux pendant le processus de recuit (par exemple contre les gouttes de pluie). Le long tuyau (4 m) peut être coupé à la longueur nécessaire pour relier la pompe à la buse du générateur de fumée.

L'un des principaux avantages de ce générateur à pompe électrique est son **rendement élevé et sa faible consommation de copeaux de bois**. Il suffit de placer une petite quantité de copeaux de bois dans le générateur pour obtenir une grande quantité de fumée (si nécessaire). Le fait de remplir le générateur à pleine capacité permet d'acheminer la fumée vers le fumoir en continu pendant environ 3 à 4 heures, sans qu'il soit nécessaire de recharger les copeaux de bois. L'efficacité du générateur est due à la conception unique de la buse combinée à une pompe qui régule l'injection de la fumée générée dans la chambre de combustion.

La **buse innovante du générateur de fumée dragON Jet 1** est plus courte que sur les modèles habituels et biseauté des deux côtés: d'un côté, un angle qui facilite l'évacuation de la fumée dans le fumoir, et de l'autre, un angle qui empêche la buse de s'obstruer avec les copeaux de bois. La buse est introduite dans le fumoir à un angle approprié, ce qui augmente le flux de fumée provenant des copeaux de bois recuits. La buse ne traverse qu'une partie de la chambre de combustion des copeaux de bois, ce qui permet une aspiration idéale de la fumée tout en protégeant adéquatement la buse contre le colmatage pendant le recuit des copeaux de bois. Pour les fumoirs dont les murs sont plus épais (jusqu'à 15 cm), par exemple ceux en briques, il est recommandé d'utiliser le générateur de fumée dragON Jet Long avec une buse longue.

L'utilisation d'une pompe puissante et son placement sur la base allongée du générateur de fumée permet de transmettre les vibrations de la pompe au corps de la chambre de chargement, ce qui améliore le tassement des copeaux pendant le processus de recuit et augmente l'efficacité du fumage. Le réglage précis de la quantité de fumée générée permet d'éviter une acidification excessive des produits. La pompe est reliée au générateur de fumée par un tuyau et un tube spécial intégré à la buse, à travers lequel l'air est forcé. Le tube a également un rôle structural: il entre dans la découpe de la base, ce qui garantit que la buse est parfaitement alignée avec le corps du fumoir et du générateur.

Le montage et le démontage du générateur sont très simples et le nettoyage de l'appareil est très facile. Vous pouvez facilement démonter l'appareil et le nettoyer, sans avoir à dévisser sa base du fumoir et sans utiliser d'outils. Il suffit de retirer la buse du corps du générateur, de tourner le corps de la trémie et de le retirer de la base à laquelle il est solidement relié par des crochets et des trous correspondants dans la base. Cette solution assure une étanchéité adéquate tout en stabilisant le corps dans la base.

Les trous situés au bas du corps du générateur permettent d'enflammer facilement les copeaux de bois et d'assurer un apport d'oxygène suffisant. Le cylindre du générateur peut contenir environ 450 g de copeaux de fumée. **Vous pouvez utiliser n'importe quel type de copeaux, mais nous recommandons des copeaux d'une finesse (calibre) de 8 à 12 mm, qui donneront le meilleur effet de fumée à l'intérieur du fumoir.**

Placez dans le cylindre du générateur des copeaux correspondant au type de produits fumés. Dans notre gamme, vous trouverez des copeaux de bois idéaux pour la préparation de différents types de viande ou de poisson :



Suggestion d'utilisation



COULEUR

Suggestion d'utilisation							COULEUR
HÊTRE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	OR JAUNE
CERISE	✓	✓	✓	✓			ROUGE DORÉ
CHÊNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	JAUNE FONCÉ
POMME	✓			✓	✓		BRUN CLAIR
AULNE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	CERISE BRUNE
PRUNE	✓						MARRON ROUGE
MIX VOLAILLE (POMME-HÊTRE)			✓				OR JAUNE
MIX POUR POISSON (ALCH-OAK)				✓			OR JAUNE
MIX POUR PORC (AULNE-HÊTRE)	✓						BRUN DORÉ

N°	NOM	NOMBRE D'UNITÉS	N°	NOM	NOMBRE D'UNITÉS
1	Couvercle en bois	1	6	Tuyau en silicone Ø 6/4 mm, longueur 4 m	1
2	Cylindre (trémie) du générateur de fumée en acier inoxydable 304	1	7	Base de montage en acier inoxydable - pour la fixation du cylindre du générateur et de la pompe	1
3	Buse du générateur avec tube	1	8	Rondelle inox M8	4
4	Pompe électrique (5 W)	1	9	Vis en acier inoxydable M8x40	2
5	Pièce en T et valve pour le raccordement des tuyaux*	1 + 1	10	Écrou inox M8	2

Note: Vis en acier inoxydable M8x40 (2 pièces) – jusqu'à une épaisseur de paroi de 3 cm. Pour des épaisseurs plus importantes, il est nécessaire de choisir des vis appropriées.

* La pompe et les tuyaux peuvent être raccordés de deux manières.

- avec la pièce en T

- avec la valve

Les deux options sont illustrées dans le schéma de montage ci-dessus.

Pour plus d'informations sur le raccordement de la pompe, reportez-vous au mode d'emploi inclus dans l'emballage de la pompe. Lisez-le attentivement avant d'assembler l'ensemble du kit.

Le kit comprend également un paquet de copeaux de fumage.

Le mode d'emploi du générateur est fourni avec le kit.

Préparation du fumoir pour l'installation du générateur

Pour installer le générateur sur un fumoir sans trous, vous aurez besoin d'un mètre, d'un pointeau, d'un marteau, d'une lime à métaux, d'un tournevis Phillips et de 3 mèches adaptées au matériau de votre fumoir :

- mèche Ø 5 pour 2 trous de fixation,
- mèche Ø 9 pour agrandir les trous de fixation,
- mèche Ø 20 pour le trou de la buse du générateur.

Un inhibiteur de corrosion pour les trous dans la paroi du fumoir métallique sera également utile.

Utilisez la base du générateur [7] pour l'assemblage. Placez la base sur laquelle le générateur est monté et repérez les trous de montage sur la paroi du fumoir. Vous pouvez monter le générateur à droite ou à gauche du fumoir, en fonction de vos besoins résultant, par exemple, du positionnement du fumoir.

- En fonction du type et de la taille du fumoir, mesurez un espace au milieu de la partie inférieure de sa paroi latérale pour la fixation du générateur, de sorte que la buse se trouve au bon endroit dans la chambre du fumoir (comme dans l'exemple ci-dessous).
- À l'aide d'un marqueur, d'un pointeau et d'un marteau, repérez le point central de l'endroit où les trous de fixation seront percés.
- À l'aide des mèches appropriées indiquées ci-dessus, percez 2 petits trous de vis (mèche Ø 5, puis Ø 9) et 1 grand trou central (mèches: Ø 5, Ø 9 et enfin Ø 20) pour l'insertion de la buse.
- Utilisez une lime pour éliminer les bavures après le perçage.
- Protégez les trous avec un produit anticorrosion (pour les fumoirs en métal).
- Après avoir préparé les trous selon le schéma, vissez la base du générateur [7] à la paroi du fumoir à l'aide des rondelles [8], des vis [9] et des écrous [10] inclus dans le kit. Utilisez une rondelle de chaque côté de la tête de vis et du côté de l'écrou.

Méthode de montage

- Par le trou de la base [7] et de la paroi, insérez une extrémité de la buse du générateur [3] dans la chambre de fumage.
- Placez le cylindre [2] sur la base – insérez les crochets de la partie inférieure du cylindre dans les trois découpes étroites et arquées de la base et, après l'emboîtement, tournez soigneusement le corps du cylindre pour joindre fermement les deux parties.
- **Insérez ensuite la buse dans le trou latéral du cylindre** (celui qui a le plus grand diamètre) – **de manière à ce que le tube d'air** (le tube de plus petit diamètre) **tombe dans l'encoche de la base.**

- Placez la pompe [4] à l'extrémité de la base – selon le schéma ci-joint (option montrée avec raccordement par la pièce en T).
- Coupez le tuyau [6] en 3 sections et utilisez-les pour connecter le générateur de fumée à la pompe.

Sécurité de l'utilisation du générateur de fumée

Attention ! Les règles énumérées ci-dessous doivent être strictement respectées.

- Assurez-vous que tous les éléments s'emboîtent correctement avant de les utiliser.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve sa chaleur pendant une longue période après son extinction. **Le générateur doit être manipulé avec des gants de protection. Ne pas toucher l'appareil pendant son fonctionnement ou après son extinction, jusqu'à ce qu'il ait refroidi.**
- Ne déplacez pas l'appareil lors du fonctionnement.
- Il est interdit de laisser les enfants sans surveillance d'un adulte lorsque le générateur de fumée fonctionne.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil par des mineurs.
- Le produit n'est pas un jouet – tenir hors de portée des enfants.

Cet équipement ne doit pas être utilisé par des enfants et des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites, ni par des personnes qui ne sont pas familiarisées avec le fonctionnement de l'équipement et son utilisation correcte et sûre.

Mode d'emploi du générateur:

- Une fois l'ensemble raccordé au fumoir, remplissez le cylindre du générateur avec des copeaux de bois – il est conseillé d'y mettre beaucoup de copeaux de bois pour garantir un fonctionnement optimal du générateur pendant une période plus longue.
- Fermez le cylindre avec le couvercle en bois.
- Branchez la pompe à la source d'alimentation et réglez la puissance maximale.
- Appliquez la flamme d'un briquet sur les petits trous situés de part et d'autre du fond du cylindre, l'un après l'autre, et attendez un moment pour qu'elle soit attirée vers l'intérieur et que les copeaux de bois commencent à se recuire.
- Une fois que la fumée commence à être produite de manière uniforme, vous pouvez régler l'intensité de la fumée à l'aide des boutons de la valve – jusqu'à ce que l'effet désiré soit atteint.

Les règles d'utilisation en toute sécurité de la pompe doivent également être lues attentivement et respectées à la lettre. Le respect de ces instructions et du mode d'emploi de la pompe garantit le bon fonctionnement de l'ensemble.

Conseil - Quelle méthode de fumage choisir ?

Nous pouvons distinguer trois méthodes de fumage de base:

- fumage à froid
- fumage à chaud
- fumage avec rôtissage (caractéristique du BBQ [barbecue])

Fumage à froid:

Il se produit généralement à des températures allant jusqu'à 25°C et dure de quelques heures à 14 jours. Une densité de fumée appropriée est utilisée selon les besoins. En règle générale, son débit doit être compris entre 6 et 15 m par minute. Cette méthode de fumage est principalement utilisée pour les produits qui doivent être stockés ou affinés pendant une longue période, car la fumée pénètre profondément dans le produit et le conserve lentement. Les viandes fumées soumises à cette méthode de traitement séchent uniformément et l'effet est également excellent pour la maturation à long terme.

Fumage à chaud:

Il s'agit de l'action de la fumée à une température supérieure à 25°C sur le produit. Il existe deux limites supérieures de température acceptées : le fumage jusqu'à environ 45°C est appelé fumage à chaud et le fumage jusqu'à 60°C est appelé fumage à température élevée. Dans le cas du fumage à chaud, les produits peuvent être grillés dans le fumoir lui-même, ce qui permet d'augmenter la température de la chambre de fumage jusqu'à 80-90°C.

En cas de rôtissage, le générateur de fumée peut être déconnecté et le produit peut être affecté par la seule température. Quel que soit le type de fumage choisi, n'oubliez pas qu'il s'agit d'un processus final et que la base est la préparation correcte des produits à fumer et un très bon séchage avant le fumage (ou un nouveau séchage dans le fumoir), ce qui a un effet très positif sur la qualité des produits fumés et les empêche d'aigrir.

Gestion des déchets

Les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent pas être jetés dans la poubelle. Le tri et l'élimination correcte de ce type de déchets contribuent à la protection de l'environnement. Il incombe à l'utilisateur de remettre le matériel usagé à un point de collecte spécialisé, où il sera accepté gratuitement. Les informations relatives à ce point peuvent être obtenues auprès de l'autorité locale ou du point de vente.

Attention!

Chaque ménage utilise des appareils électriques et électroniques et constitue donc une source potentielle de déchets dangereux pour les humains et l'environnement, en raison de la présence de substances dangereuses, de mélanges et de composants dans l'équipement. D'autre part, l'équipement mis au rebut est une ressource précieuse à partir de laquelle des matières premières comme le cuivre, l'étain, le verre, le fer et d'autres peuvent être récupérées.



Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement, l'emballage ou la documentation qui y est attachée signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets. L'étiquetage signifie simultanément que l'équipement a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005.

Il est la responsabilité de l'utilisateur de transférer l'équipement utilisé à un point de collecte désigné pour un recyclage approprié. Des informations sur le système de collecte disponible pour les équipements électriques peuvent être trouvées dans les informations du magasin et au bureau municipal.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkownika. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.
14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!