

BROWIN

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA OGRODOWA dragON LARCH E21



*zdjęcie pogładowe

No 330341

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!

Urządzenie zasilane jest niebezpiecznym dla życia napięciem 230 V.

1. Informacje ogólne

DragON LARCH E21 z generatorem dymu to ogrodowa wędzarnia elektryczna, drewniana, przeznaczona do wędzenia, suszenia, podgrzewania lub podpiekania artykułów spożywczych.

Wędzona szynka, ser czy wędzony na zimno łosoś – te i inne produkty o niepowtarzalnym aromacie i smaku przygotujesz samodzielnie dzięki tej nowoczesnej wędzarni z generatorem dymu dragON Jet 1 i akcesoriami. To zestaw uniwersalny, wysokiej jakości, zapewniający komfort użytkowania i doskonałe efekty kulinarne. Wystarczy podłączyć wędzarnię, ustawić na wyświetlaczu temperaturę oraz czas wędzenia i uruchomić generator dymu.

- **Wędzenie na ciepło i na zimno** – wędzarnia idealna do wędzenia we wszystkich opcjach: na zimno, na ciepło i gorąco, a także do podpiekania i obsuszania dzięki wbudowanemu termoobiegowi (wentylatorowi).
- **Wysokiej jakości sterownik z minutnikiem** umożliwiający precyzyjną regulację temperatury wewnątrz komory i jej monitorowanie na wyświetlaczu. Minutnik można ustawić w zakresie do 4 godzin.
- **Innowacyjny elektryczny generator dymu dragON Jet 1** (patent firmy Browin) – zapewnia optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.
- **Wszystko, czego potrzebujesz, w jednym zestawie** – profesjonalna wędzarnia na metalowym stelażu, z kominkiem, belkami i hakami, generator dymu z elektryczną pompką i zrębkami.
- **Wydajna grzałka z termoobiegiem** – umieszczona na tylnej ścianie komory sprawia, że temperatura w każdych warunkach rozchodzi się równomiernie po całej komorze, a sama grzałka nie ulega tak silnemu zabrudzeniu, jak w wędzarniach innych producentów.
- **Duża pojemność i wysoka komora** – pojemność **200 L** daje możliwość uwędzenia bez problemu 15-25 kg wsadu, a wysokość komory **100 cm** (bez daszku) jest idealna do wędzenia długich kiełbas i długich ryb.
- **Wysokiej jakości materiały** – komora wędzarnicza wykonana jest z **wyselekcjonowanego, szlifowanego drewna świerkowego**, z wygodnym dostępem przez drzwiczki i otwierany daszek. Wędzarnia ustawiana jest na stabilnej metalowej podstawie.

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. 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, mróz, 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.
- **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. Kontakt bezpośredni z korpusem generatora dymu może powodować poparzenia.
 - 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. Utrata stabilności urządzenia grozi pożarem.
 - Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Zawsze pozwól wędzarni elektrycznej całkowicie ostygnąć przed przenoszeniem i przygotowaniem do przechowywania.
- **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 wykonywania drobnych napraw.
- 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.
- Nie podłączaj wędzarni elektrycznej, dopóki nie będzie całkowicie złożona i 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.

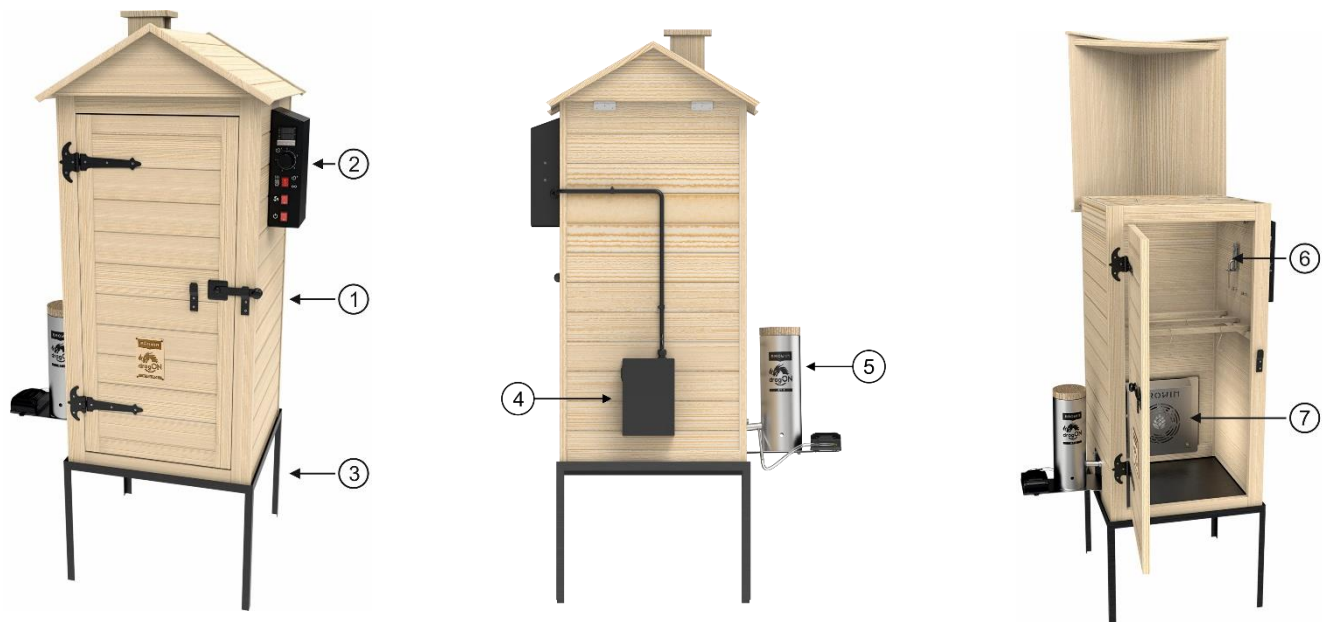
ZALECENIA

- Przez rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że komin jest w pełni drożny.
- Nie przykrywaj rusztów folią aluminiową, ponieważ nie pozwoli to na prawidłowy przepływ ciepła.
- 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.
- Bardzo niskie temperatury mogą wydłużyć czas wędzenia.
- Po użyciu przechowuj wędzarnię w suchym miejscu.

Wędzarnia elektryczna ogrodowa drewniana składa się z 7 podzespołów:

3. Opis budowy

| | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Drewniana komora |
| 2 | Skrzynka z panelem sterowania |
| 3 | Stelaż metalowy |
| 4 | Skrzynka z silnikiem wentylatora |
| 5 | Generator dymu |
| 6 | Panel sterowania z sondą |
| 7 | Zespół grzałki termoobiegu |



Rys. 1



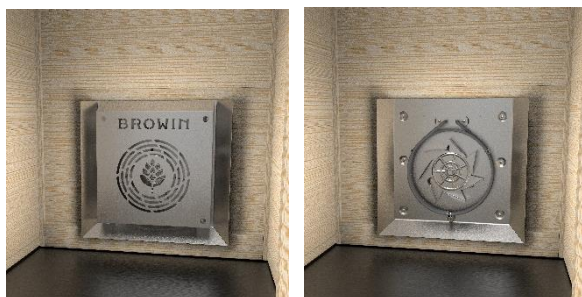
Proces wędzenia odbywa się w przestrzeni drewnianej komory (1) zamykanej drzwiczkami z rygłem oraz dachem (otwieralnym), na zawiasach. (Rys. 2)

W lewej bocznej ścianie drewnianej komory wykonane są otwory przewidziane do zamontowania generatora dymu dragON JET 1 z pompką elektryczną (5). (Rys. 3)



Rys. 3

Rys. 2



Rys. 4

Wewnątrz drewnianej komory znajduje się zespół grzałki termoobiegu, gdzie po zdjęciu osłony głównej znajduje się grzałka oraz wentylator. (Rys. 4)

UWAGA !!!

Elementy zespołu grzałki termoobiegu oraz generatora dymu podczas pracy wędzarni nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ dotyk bez rękawic grozi poparzeniem.

4. Opis działania

Drewniana, elektryczna wędzarnia ogrodowa zapewnia profesjonalne prowadzenie procesu wędzenia, suszenia lub podpiekania produktów spożywczych. Zainstalowana grzałka z termoobiegiem idealnie rozprowadza ciepło w całej przestrzeni drewnianej komory, a to sprawia, że proces wędzenia staje się dużo szybszy i efektywniejszy. Innowacyjny generator dymu umożliwia wykorzystanie wszystkich walorów wędzenia z użyciem zrębków wędzarniczych.

Praca wędzarni nadzorowana jest przez sterownik PID za pomocą termostatu, który w sytuacji niebezpiecznej, tj. temperaturze powyżej 110°C, odłączy zasilanie.

5. Montaż i przygotowanie urządzenia do pracy

Miejsce ustawienia urządzenia 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 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.

Wędzarnię należy przenosić w min. 2 osoby – ze względu na jej ciężar i gabaryty.

Rys. 5



| Nr | Opis | Ilość |
|----|--|-------|
| 1 | Stelaż metalowy | 1 |
| 2 | Drewniana komora | 1 |
| 3 | Dach | 1 |
| 4 | Kominiek | 1 |
| 5 | Listwy do daszku | 4 |
| 6 | Belki drewniane do zawieszania produktów | 6 |
| 7 | Haki wędzarnicze | 5 |
| 8 | Zestaw wkrętów do montażu kominka i listew przydachowych | 16 |
| 9 | Zestaw wkrętów do montażu zawiasów | 10 |
| 10 | Zawiasy do dachu | 2 |
| 11 | Generator dymu dragON Jet 1 z pompką | 1 |
| 12 | Przewód zasilający | 1 |
| 13 | Zrębki wędzarnicze | 1 |
| | Instrukcja – wędzarnia | 1 |
| | Instrukcja generatora dymu | 1 |

Montaż

1. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.
Przed montażem uważnie przeczytaj załączoną instrukcję.
Potrzebne narzędzia: wkrętarka, wiertarka, śrubokręt krzyżakowy.
2. Montaż korpusu wędzarni
Drewnianą komorę (2) ustaw na metalowym stelażu (1). Dach (3) połóż na płaskim podłożu i odwróć wewnętrzną stroną do góry. Odrysuj kontur podstawy kominka (4) w miejscu wyfrezowanego w daszku otworu tak, aby oznaczyć miejsce mocowania kominka. Od spodu daszku, w obrysie kominka wkręć 4 wkręty (8) 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 (5) – za pomocą wkrętów (8), używając 3 wkrętów na każdą listwę. Listwy te stanowią jedynie element dekoracyjny. Daszek możesz przymocować do komory wędzarni za pomocą zawiasów (10), mocowanych najlepiej w równych odstępach od brzegu komory (ok. 2 cm). Do montażu zawiasów użyj wkrętów (10). Środkowy otwór w zawiasie pozostaw pusty – w celu uniknięcia rozwarstwienia drewna.
3. Montaż generatora dymu dragON Jet 1
Montaż generatora dymu dragON Jet 1 powinien odbyć się dokładnie tak, jak jest to opisane w instrukcji obsługi generatora zawartej w zestawie.

6. Panel sterowania



Opis 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,
- Włącznik zasilania głównego – włącz / wyłącz główne zasilanie,
- Włącznik wentylatora – włącz / wyłącz wentylator,
- Przełącznik funkcji grzania – przełącznik funkcji zasilania grzałki pomiędzy grzaniem stałym (poz. II) oraz grzaniem czasowym (poz. I).

Rys. 6

7. Obsługa

Przed przystąpieniem do procesu wędzenia jakichkolwiek produktów spożywczych należy dokonać “wypalenia” wędzarni. Proces ten powinien potrwać około 30 minut, a przeprowadza się go w celu spalania wszelkich pozostałości produkcyjnych.

Wypalenia / Uruchomienia wędzarni elektrycznej ogrodowej drewnianej należy dokonywać zgodnie z następującą procedurą:

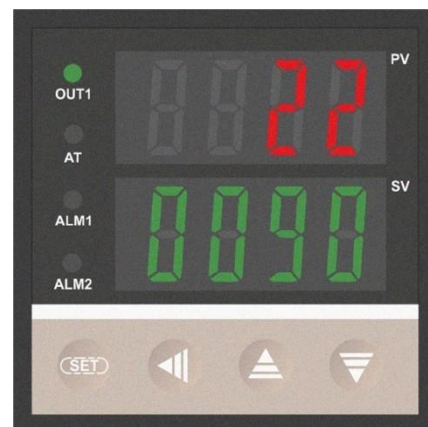
1. Opróżnij drewnianą komorę wędzarni z zabezpieczeń transportowych.
2. NIE wykonuj procesu wypalania w pomieszczeniu, proces ten MUSI być wykonywany na zewnątrz.
3. Podczas procesu wypalania używaj tylko temperatury i wentylatora.
4. Zamknij przednie drzwiczki.
5. **Podłącz przewód zasilający do gniazda w skrzynce silnika wentylatora, a następnie do gniazda elektrycznego ze źródłem zasilania i uziemieniem (Rys. 7).**
6. Naciśnij przycisk “włącznik zasilania głównego”. (Rys. 6)



Rys. 7

7. **Na sterowniku ustaw maksymalną możliwą temperaturę (90°C) według następującej procedury (Rys. 8):**

- a) Naciśnij przycisk z napisem "SET" – edycja wartości zadanej (jaką chcesz uzyskać) w dolnej części wyświetlacza (ZIELONA).
- b) Naciskaj przycisk oznaczony strzałką w lewo, aby ustawić się kursorem w odpowiedniej pozycji do zmiany cyfry.
- c) Ustaw wartość kolejno 0090 przy pomocy przycisków ze strzałkami w górę i w dół, a następnie zatwierdź ponownie, naciskając przycisk "SET".
- d) Wartość temperatury pokazana w górnej części wyświetlacza (CZERWONA) jest wartością odczytaną przez czujnik temperatury – temperatura aktualna.



Rys. 8

8. Przełącznik funkcji grzania (Rys. 6) ustaw w pozycję "1", co oznacza, że grzałka będzie włączona przez czas określony pracą minutnika. Przełącznik funkcji grzania ustawiony w pozycji "2" oznacza ciągłą pracę grzałki, bez sterowania czasem.
9. Przekręć pokrętko minutnika (Rys. 6) na pierwszą "kreskę" – oznacza to włączenie pracy grzałki na 30 minut.
10. Uruchom wentylator (Rys. 6) włącznikiem wentylatora.
11. Odczekaj 30 minut na rozgrzanie się urządzenia – po tym czasie usłyszysz sygnał dźwiękowy (dzwonek) z minutnika i grzałka automatycznie wyłączy się.
12. Poczekaj parę minut aż urządzenie się wychłodzi, aby móc je przenieść czy wykonywać inne czynności wewnątrz komory (dla efektywniejszego wychłodzenia komory otwórz dach i pozostaw włączony wentylator).

UWAGA !!!

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

Propozycje – etapy wędzenia:

- Wędzenie na zimno – odbywa się przy użyciu termoobiegu ustawionego na 25°C oraz dymogeneratora,
- Wędzenie na ciepło – odbywa się przy użyciu termoobiegu ustawionego na 30-50°C oraz dymogeneratora,
- Wędzenie na gorąco – odbywa się przy użyciu termoobiegu ustawionego na 55-60°C oraz dymogeneratora,
- Suszenie – odbywa się przy użyciu termoobiegu ustawionego na 60°C bez dymogeneratora,
- Podpiekanie – odbywa się przy użyciu termoobiegu ustawionego na 85°C w czasie 0,5-1,5 h bez dymogeneratora,

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

UWAGA! Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru

8. Dane techniczne

1. Gabaryty:

- **wysokość całkowita: 1625 mm**
- **szerokość całkowita: 572 mm (810 mm z generatorem dymu)**
- **głębokość całkowita: 640 mm**
- wysokość komory: 1000 mm
- szerokość komory: 500 mm
- głębokość komory: 500 mm
- ciężar całkowity: ~ 50 kg

2. Zasilanie elektryczne:

- Napięcie: 230 V 50 Hz
- Moc: 1500 W

3. Zabezpieczenie: 10A / KSD301 - 110°C

4. Stopień ochrony: IP31

9. Konserwacja i czyszczenie

Czyść wędzarnię po każdym użyciu, przedłuży to życie wędzarni oraz zapobiegnie powstawaniu pleśni i rdzy. Czyszczenie wędzarni zacznij od odłączenia jej od zasilania, wygaszenia generatora dymu oraz wystudzenia wszystkich elementów metalowych do temperatury otoczenia. Kolejny krok to odłączenie generatora dymu. Generator umyj zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji jego użytkowania. Następnie zdejmij z metalowej podstawy drewnianą komorę i wyczyść jej powierzchnię. W celu utrzymania prawidłowego funkcjonowania wędzarni zaleca się czyszczenie także jej wnętrza. Moką ścierką usuń pozostałości brudu na dnie wędzarni. Nie zaleca się użycia żadnej chemii do czyszczenia drewna we wnętrzu wędzarni. Szczególnie ważne jest dokładne wyczyszczenie sondy panelu sterowania po każdym użyciu – najlepiej dostępnym w Browinie specjalistycznym, bardzo skutecznym *Płynem do czyszczenia wędzarni*.

Przebarwienia drewna powstające podczas wędzenia są wynikiem naturalnych procesów.

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:

- Sterownik
- Przekaznik z osłoną
- Minutnik mechaniczny
- Termopara
- Przełącznik x 3
- Złącze „męskie” z bezpiecznikiem
- Przewód zasilający
- Termostat
- Wiązka kablowa

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 zachęamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie naszej Firmy.

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