

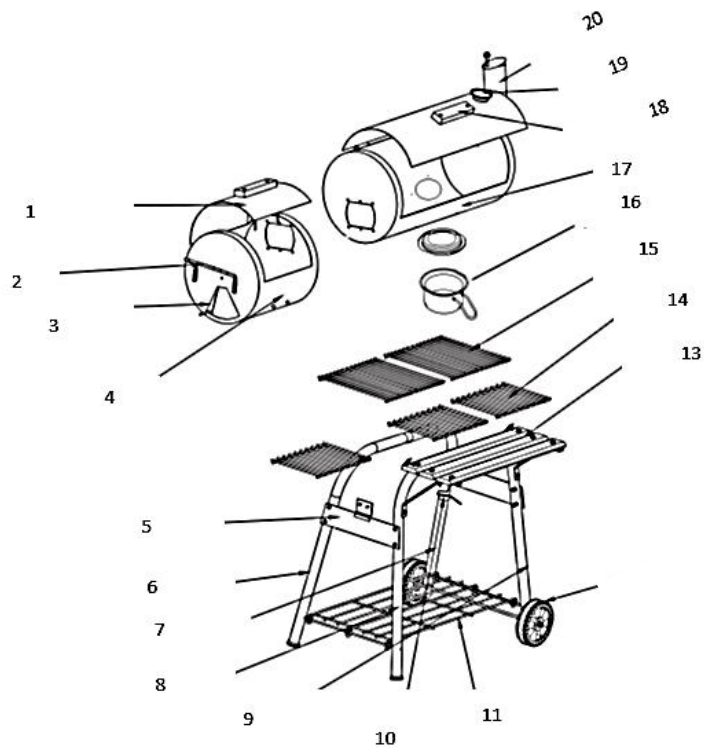
Model: 330408

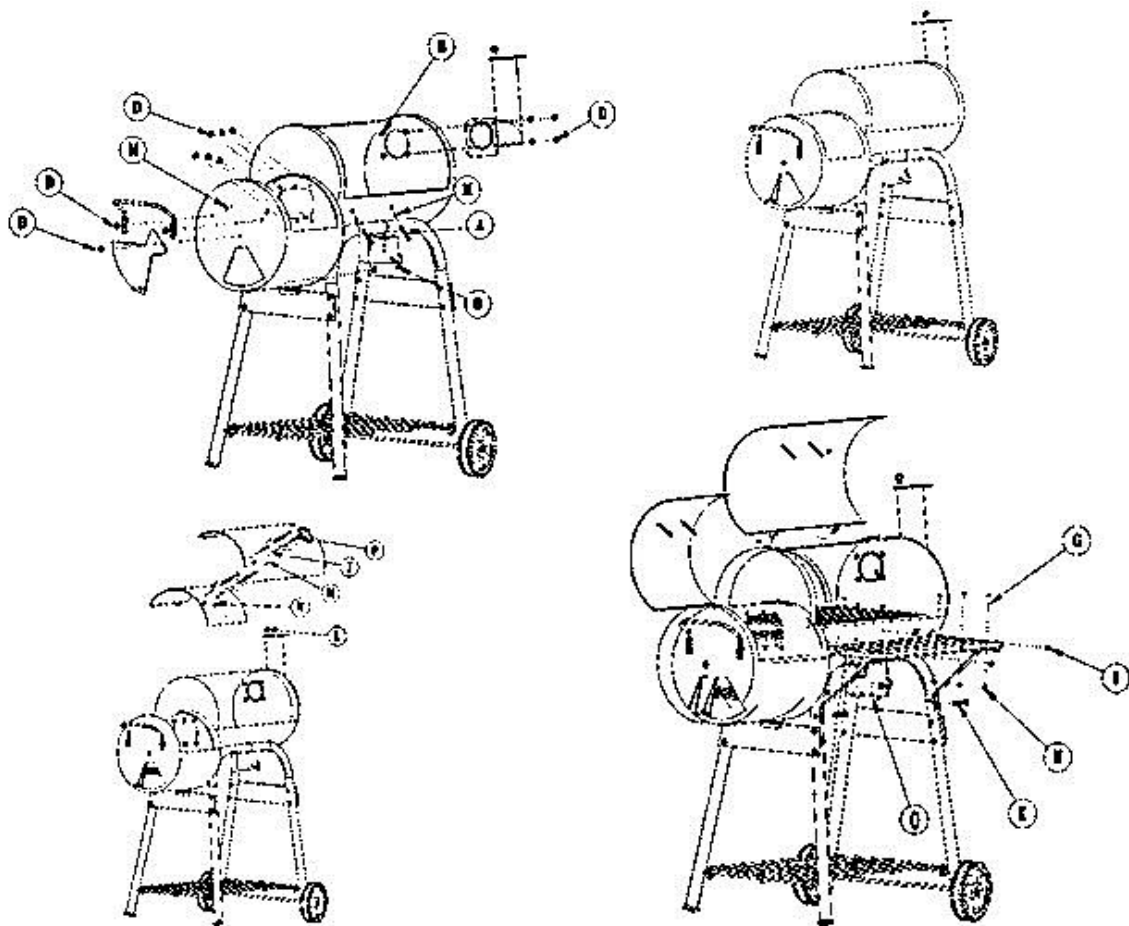
PL

Wędzarnia ogrodowa + grill z popielnikiem.....3

GB

Garden smoker with an ash pan.....6





A: M6-40
12szt/pcs



G: M5-20
6szt/pcs



O: M5-10
3szt/pcs
D:M6-10 15pcs



K: M6-45
2szt/pcs



B: M6
33szt/pcs



I: M6-15
2szt/pcs



E: M3-6
4szt/pcs



L: M6
1szt/pc



C: M8
2szt/pcs



J: 16X62 4szt/pcs



F: M5-80
4szt/pcs



M:
10szt/pcs



H: M5
13szt/pcs



N: 2szt/pcs





Wysokiej jakości profesjonalna wędzarnia z grillem i popielnikiem. Dzięki prostej konstrukcji oraz wielu możliwościom zastosowania wędzarnia będzie idealna podczas spotkań z rodziną oraz przyjaciółmi.

Urządzenie wyposażone jest w dwie komory, które mogą być używane razem bądź osobno – jako grill z funkcją BBQ bądź jako wędzarnia.

- komora główna służy do przyrządzania większej ilości potraw z grilla,
- komora boczna służy do ekonomicznego przyrządzania mniejszych ilości potraw z grilla,
- przy wykorzystaniu grilla jako wędzarni, węgiel drzewny/brykiet rozpalany jest w komorze bocznej a wędzenie odbywa się w komorze głównej,

Komora boczna:

W przypadku wykorzystywania urządzenia jako wędzarni po rozpaleniu brykietu w komorze bocznej zalecamy zastosować generator dymu (nr. katalogowy 332002 lub 331001), w którym umieszczamy zrębki drzew liściastych, owocowych w celu podniesienia walorów smakowych mięs czy ryb w zależności od sposobu wędzenia: zimnego, ciepłego lub gorącego.

W bocznej komorze urządzenia zamontowany jest również tzw. szyber, służący do płynnego regulowania przepływu powietrza, mającego wpływ na temperaturę.

Komora główna – grill:

Wyposażona jest w termometr który sprawia, że ciepło w komorach jest zawsze pod kontrolą.

Duża pokrywa, chroni potrawy przed wysuszeniem i skraca czas ich przyrządzania, dodatkowo, dzięki pełnej pokrywie węgiel nie zapala się dużym płomieniem.

Komin ułatwi odprowadzenie nadmiaru dymu z grilla i wędzarnika.

Dzięki wygodnym uchwytom oraz kółkom urządzenie jest łatwe do przenoszenia.

Zainstalowany popielnik ułatwia czyszczenie.

UWAGA!

Proszę uważnie przeczytać instrukcję przed złożeniem i użyciem. Nie przestrzeganie instrukcji może skutkować poważnymi uszkodzeniami ciała lub utratą sprzętu.

Instrukcję należy zachować na przyszłość.

Zalecenia:

- Tylko do zewnętrznego użytku.
- Nie używać benzyny, nafty ani alkoholu do zapalania.
- Nie dotykać metalowych części sprzętu dopóki całkowicie nie ostygnie by uniknąć poparzeń chyba, że przy użyciu ochronnych rękawic.
- Nie używać chyba, że sprzęt jest całkowicie i poprawnie złożony
- Nigdy nie pozostawiaj sprzętu bez opieki w trakcie użytkowania oraz czyszczenia
- Nigdy nie zezwalaj dzieciom na obsługiwanie sprzętu

- Nie przenosić w czasie użytkowania
- Nie opróżniać popielnika dopóki nie ostygnie i całkowicie się nie wygasi
- Nie wyjmować rusztu gdy jest gorący
- Zawsze umieszczaj urządzenie na równym podłożu z daleka od materiałów łatwopalnych oraz dzieci
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się na powierzchni odpornej na ciepło by uniknąć uszkodzeń
- Nie używać urządzenia przy dużym wietrze
- Nigdy nie rozmontowuj urządzenia gdy jest jeszcze gorące
- Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych, garażach, werandach, na łódkach ani w przyczepach kempingowych

Wyposażenie:

1	Pokrywa	11	Półka dolna
2	Rączka	12	Kółka
3	Szyber	13	Półka drewniana
4	Komora boczna	14	Krata na węgiel
5	Wspornik	15	Krata do wędzenia/grillowania
6	Tylna lewa noga	16	Pojemnik na popiół
7	Tylna prawa noga	17	Komora główna
8	Przednia lewa noga	18	Rączka drewniana
9	Przednia prawa noga	19	Termometr
10	Pojemnik na tłuszcz	20	Komin

Montaż

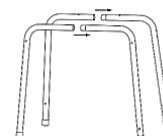
Do montażu należy użyć śrubokręta krzyżakowego.

Po zakończeniu montażu upewnić się czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone.

Krok 1

Połączyć razem 2 prawe i 2 lewe nogi.

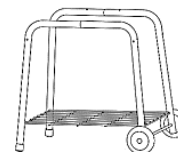
Nogi posiadają dwa otwory górne służące do przymocowania wsporników oraz otwory dolne służące do przymocowania osi kół. Nogi z otworami do przymocowania osi kół powinny znajdować się po prawej stronie.



Krok 2

Nałożyć półkę dolną na zaczepy półki.

Wsunąć zaczepy półki do górnych otworów znajdujących się po wewnętrznej stronie nóg.



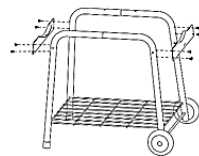
Krok 3

Wsunąć osi kół poprzez otwory w prawych nogach.

Nasunąć koła na końce wystającej osi.

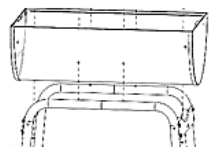
Krok 4

Zainstalować wsporniki po bokach nóg. Krótszy z równoległych boków mocowanego elementu powinien znajdować się na górze.



Krok 5

Zamocować komorę główną do nóg wędzarni. Pół – otwór powinien znajdować się po lewej stronie.



Krok 6

Zamontować 2 poziome wsporniki półki drewnianej do głównej komory. (nakrętki powinny być zamontowane od strony komory) oraz 2 ukośne wsporniki półki drewnianej do nóg wędzarni.

Krok 7

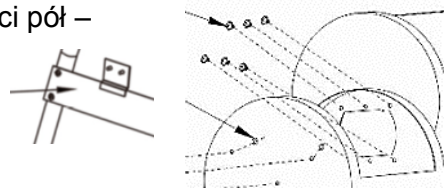
Zamontować drewnianą półkę do wsporników poziomych i ukośnych.

Krok 8

Przykręcić uchwyt oraz szyber do komory bocznej.

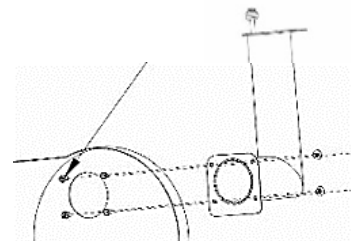
Krok 9

Przymocować komorę boczną do komory głównej na wysokości pół – otworu znajdującego się w komorze głównej. Dodatkowo połączyć komorę boczną z krótszym równoległym bokiem wspornika nóg, za pomocą dodatkowego wspornika. Wspornik łączący powinien być skierowany na zewnątrz tak, aby obejmował wspornik w nogach



Krok 10

Zamontować komin z boku komory głównej oraz daszek do komina



Krok 11

Przymocować kołnierz popielnika do komory głównej, zamontować rączkę w popielniku oraz wsunąć popielnik do kołnierza.

Krok 12

Metalowy uchwyt pojemnika na tłuszcz przełożyć przez mały otwór znajdujący się w prawej części dna głównej komory. Uchwyt należy przekładać od wewnętrznej strony komory końcem bez ogranicznika, przesuwając uchwyt stopniowo do dołu, zgodnie z kierunkiem zagięcia drutu.

Krok 13

Przykręcić mocowania rączek oraz rączki do kłapy komory bocznej i głównej

Krok 14

Przykręcić termometr do kłapy komory głównej

Krok 15

Zamocować klapę do komory bocznej i komory głównej.

Krok 16

Umieścić w komorze bocznej kratę na węgiel, opierając ją na dnie komory.

Krok 17

Umieścić w komorze głównej 2 kraty na węgiel opierając je na dnie komory oraz 2 kraty do wędzeni/grillowania umieszczając ich końce w otworach komory głównej.



High quality professional smoker with grill and ash pan. Simple design and many possible applications make the smoker perfect for get-togethers with family and friends.

The device is equipped with two chambers, which can be used together or separately – as a grill with BBQ functionality or as a smoker.

- main chamber is used for cooking greater amounts of grilled dishes
- side chamber is used for cost-effective cooking smaller amounts of grilled dishes,
- after using the grill as a smoker, the charcoal / briquette is lit up in the side chamber and smoking takes place in the main chamber,

Side chamber:

When the device is used as a smoker after lighting the briquette up in the side chamber, we recommend to use a smoke generator (catalogue no. 332002 or 331001), which you can fill with wood chips of deciduous or fruit trees in order to improve the taste of meat or fish, depending on the smoking method: cold, warm or hot.

The side chamber is also equipped with so called baffle, used to smoothly adjust the airflow affecting the temperature.

Main chamber – grill:

The chamber is equipped with a thermometer which always allows you to control the heat. Large cover protects the food from drying and reduces the preparation time; in addition, the full cover makes the burning coal not give a large flame.

The chimney will help channel the excess smoke from the grill and smoker.

With comfortable grips and wheels, the device is easy to move.

The ash pan is mounted for easy cleaning.

ATTENTION!

Please read the instructions carefully before assembling and use. Failure to follow the instructions may result in serious injuries or loss of equipment.

Keep the instructions for future reference.

Advice:

- Only for external use.
- Do not use gasoline, petroleum or alcohol for lighting up.
- Do not touch the metal parts until they cool down completely in order to avoid burns unless you use protective gloves.
- Do not use unless the equipment is completely and properly assembled
- Never leave the equipment unattended during use and cleaning
- Never allow children to operate the equipment
- Do not move during the use
- Do not empty the ash pan until it cools down and extinguishes
- Do not remove the grill screen when it is hot
- Always place the unit on level ground away from flammable materials and children.
- To avoid damage, make sure that the unit stands on heat-resistant surface.
- Do not use the device at high wind speed.
- Never disassemble the unit while it is still hot
- Do not use in confined rooms, garages, verandas, boats or caravans.

Equipment:

1	Cover	11	Lower shelf
2	Handle	12	Wheels
3	Baffle	13	Wooden shelf
4	Side chamber:	14	Coal grate
5	Support	15	Smoking / grilling grate
6	Rear left leg	16	Ash container
7	Rear right leg	17	Main chamber
8	Front left leg	18	Wooden handle
9	Front right leg	19	Thermometer
10	Fat container	20	Chimney

Assembly

Use a Phillips screwdriver for assembling.

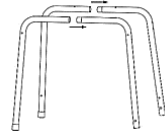
On completion of the assembly, make sure all nuts and bolts are correctly tightened.

Step 1

Connect 2 right and 2 left legs.

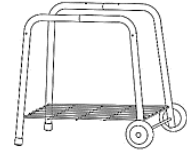
Legs have two holes used

to attach the supports and bottom holes to attach wheel axes. Legs with holes for attaching wheel axes should be located on the right.

**Step 2**

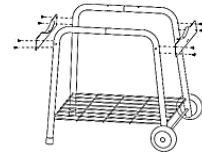
Put the bottom shelf on shelf hooks.

Insert the shelf hooks into the upper holes located on the inner side of legs.

**Step 3**

Insert the wheel axle through the holes in right-hand side legs.

Slide wheels over the ends of protruding axes.

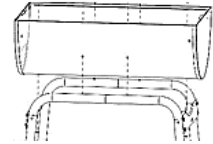
**Step 4**

Install the supports on the sides of the legs. The shorter one of the parallel sides of the element to be fixed should be at the top.

Step 5

Attach the main chamber to the legs of the smoker.

Half-hole should be located on the left side.

**Step 6**

Mount the 2 horizontal supports of the wooden shelf to the main chamber.

(nuts should be mounted on the chamber side) and 2 diagonal supports of the wooden shelf should be mounted to smoker legs

Step 7

Mount the wooden shelf to horizontal and diagonal supports.

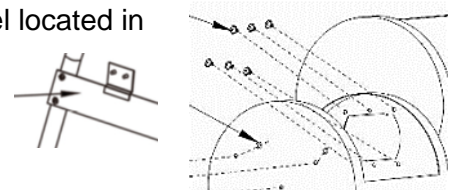
Step 8

Screw the handle and baffle up to side chamber.

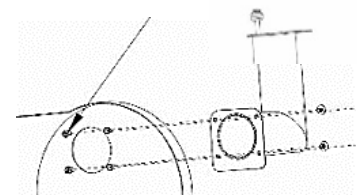
Step 9

Attach the side chamber to main chamber at the half-hole level located in the main chamber. Using an additional support, connect the side chamber with shorter parallel side of the legs support.

The connecting support should be directed outwards so it clamps the support in legs.

**Step 10**

Mount the chimney on the side of the main chamber and the roof to the chimney.

**Step 11**

Attach the ash pan flange to the main chamber, mount the handle in the ash pan and push the ash pan into the flange.

Step 12

Draw the metal handle of the fat container through the small hole in the right-hand part of the main chamber bottom. The handle should be drawn starting from the inner side of the chamber, first should go the end without a stop, gradually move the handle downwards in the direction of the bend of the wire.

Step 13

Screw the handles' clamps and handles to the flap of the side and main chamber

Step 14

Screw the thermometer to the flap of the main chamber

Step 15

Attach the flap to the side and main chamber.

Step 16

Put the coal grate into the side chamber, resting it against the bottom of the chamber.

Step 17

Put 2 coal grates into the main chamber, resting them against the bottom of the chamber, and 2 smoking / grilling grates placing their ends in the holes of the main chamber.

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 - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji 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 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętę sprzedawcy.
7. 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.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. 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.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141; 93-373 Łódź - Polska

tel.: +48 422323200

fax: +48 422323293

www.browin.com www.biowin.pl