

BROWIN

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
MODUŁOWA WĘDZARNIA OGRODOWA 200 L
– dragON WOOD 100 E Z ZESTAWEM
ELEKTRYCZNYM I STEROWNIKIEM
CYFROWYM

EN USER MANUAL
MODULAR GARDEN SMOKER 200 L –
dragON WOOD 100 E - WITH ELECTRIC SET
AND DIGITAL CONTROLLER

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
MODULARER GARTENSMOKER 200 L –
dragON WOOD 100 E MIT ELEKTRISCHEM
SET UND DIGITALEM CONTROLLER

FR NOTICE D'UTILISATION
FUMOIR MODULAIRE DE JARDIN 200 L –
dragON WOOD 100 E AVEC ENSEMBLE
ÉLECTRIQUE ET CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE



*zdjęcie poglądowe

No 330339



INSTRUKCJA OBSŁUGI

MODUŁOWA WĘDZARNIA OGRODOWA 200 L - dragON WOOD 100 E Z ZESTAWEM ELEKTRYCZNYM I STEROWNIKIEM CYFROWYM

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 Wood 100 E z generatorem dymu to ogrodowa drewniana wędzarnia elektryczna, 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 przy wędzeniu na ciepło i gorąco, na zimno, przy podpiekaniu i obsuszeniu.

- **Wygoda dla Ciebie** – dzięki wysokiej jakości zewnętrznemu sterownikowi możesz precyzyjnie ustawiać i monitorować na wyświetlaczu temperaturę wewnątrz komory wędzarniczej.
- **Jedna wędzarnia, wiele możliwości** – dostosuj proces wędzenia do swoich potrzeb, na panelu sterującym możesz wybrać tryb pracy grzałki ciągle lub czasowy (do 4 godz.) z użyciem minutnika.
- **Równomierne wędzenie bez wysiłku** – dzięki innowacyjnemu generatorowi dymu i termo-obiegowi wędzarnia zapewnia równomierne wędzenie na każdym poziomie wnętrza komory.
- **Idealne przygotowanie produktów** – wbudowany wentylator umożliwia dokładne osuszenie produktów wewnątrz wędzarni przed wędzeniem.
- **Wędzenie na większą skalę** – wędzarnia o pojemności **200 L** pomieści (licząc produkty średniej wielkości) ok. **16 szynek** lub **18 porcji schabu** albo **boczku**, lub **40 poledwiczek** albo **pstrągów**, lub **36 pęt kiełbasy**. Wysokość komory **100 cm** (bez daszku) jest idealna do wędzenia długich kiełbas i długich ryb.
- **...bo domowe jest lepsze** – samodzielne wędzenie to zarówno kontrola nad smakiem i jakością, jak i satysfakcja z tworzenia czegoś od podstaw, co można z dumą podać na stół.

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, 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.
 - **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 oraz zwierzęta 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.
 - **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 gniazda. 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 gniazda 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.**

Prace montażowe należy prowadzić z pomocą drugiej osoby (przede wszystkim przy montażu modułu sterownika) – ze względu na spore gabaryty i wagę wędzarni. Wędzarnię należy przenosić w min. 2 osoby.

ZALECENIA

- Przez rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że komin jest w pełni drożny. Przepływ dymu przez komin regulowany jest za pomocą szybra.
- Przed rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że elementy generatora dymu są czyste i drożne.
- 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.
- Czas wędzenia zależy od zewnętrznych warunków atmosferycznych.
- **Po użyciu przechowuj wędzarnię w suchym miejscu.**

3. 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.



Nr	Opis	Ilość
1.	Stelaż metalowy	1
2.	Drewniana komora	1
3.	Dach	1
4.	Kominek	1
5.	Szyber kominka	1
6.	Listwy do daszku	4
7.	Belki drewniane do zawieszania produktów	6
8.	Haki wędzarnicze	5
9.	Zestaw wkrętów do montażu kominka i listew przydachowych	16
10.	Zestaw wkrętów do montażu zawiasów	10
11.	Zawiasy do dachu	2
12.	Generator dymu dragON Jet 1 z pompką	1
13.	Przewód zasilający	1
14.	Zrębki wędzarnicze	1
15.	Przedłużacz do pompki do generatora dymu	1
16.	Moduł grzałki z wentylatorem i przewodem głównym	1
17.	Moduł sterownika cyfrowego	1

18.	Moduł termika i termopary	1
19.	Uchwyty kablowe	4
20.	Wkręty czarne 2x19 mm	4
21.	Wkręty do drewna 3,5x20 mm	8
	Instrukcja generatora dymu	1
	Instrukcja wędzarni	1
	Szablon montażowy modułu sterownika cyfrowego	1

Montaż

I. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia.

Przed montażem uważnie przeczytaj załączoną instrukcję.

Potrzebne narzędzia: wkrętarka z długim bitem, śrubokręt krzyżakowy, młotek.

II. Montaż korpusu wędzarni

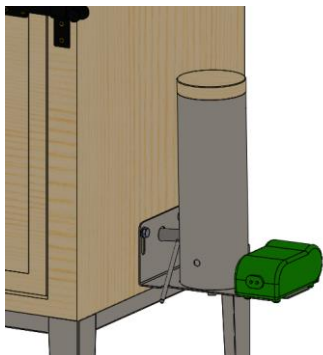
Wyjmij z opakowania wszystkie elementy, także te spakowane do wnętrza wędzarni.

Drewnianą komorę (2) ustaw na metalowym stelażu (1). Dach (3) połącz na płaskim podłożu i odwróć wewnętrzną stroną do góry. Od spodu daszku w obrysie kominka wkręć 2 wkręty (9) w wyznaczone otwory w taki sposób, aby ich czubki nieco wystawały poza daszek. Odwróć daszek, nałóż kominek (4) wraz ze stalowym szybem (5) i dociskając dokręć wkręty. Dach umieść na komorze. Do przedniej oraz tylnej krawędzi dachu dokręć listwy (5) – za pomocą wkrętów (9), używając 3 wkrętów na każdą listwę. Listwy te stanowią jedynie element dekoracyjny. Daszek możesz przymocować do komory wędzarni za pomocą zawiasów (11), 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.

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

III. Montaż generatora dymu dragON Jet 1

Montaż generatora dymu dragON Jet 1 powinien odbyć się zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do generatora. W prawej bocznej ścianie drewnianej komory wykonane są otwory służące do zamontowania generatora dymu dragON JET 1 z pompką elektryczną – jak pokazano na rysunku poniżej.



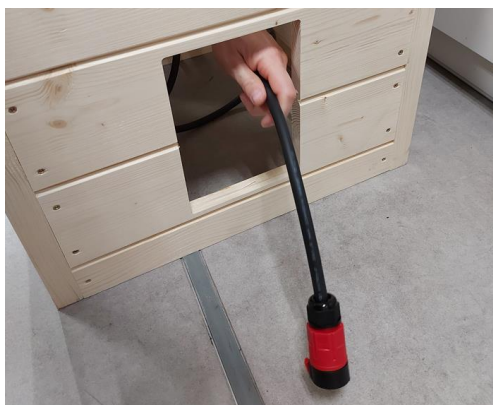
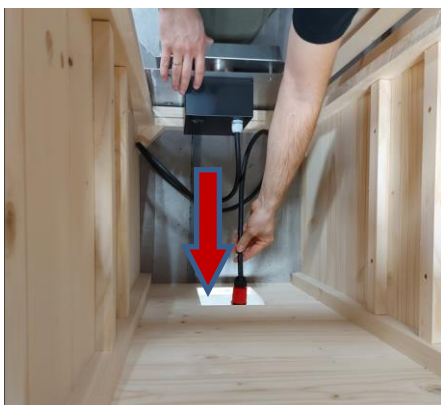
IV. Montaż Modułów sterownika, grzałki oraz termika i termopary

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) i .



- 2) Przez otwarte drzwi komory włóż Moduł grzałki do wnętrza wędzarni i przełóż przewód główny z czerwoną końcówką przez prostokątny otwór w tylnej ścianie komory.



- 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.

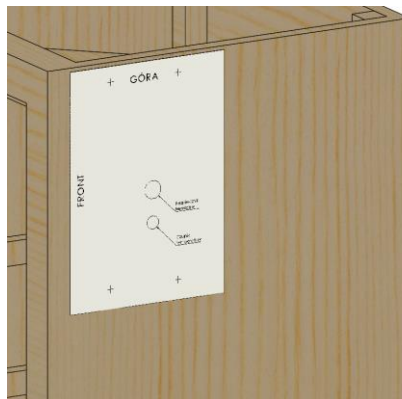
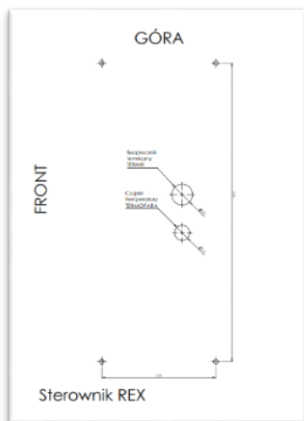


- 4) Przykręć od wewnętrznej strony komory Moduł grzałki do tylnej ściany, używając wkrętów do drewna znajdujących się w zestawie (4 szt. 3,5x20 mm).

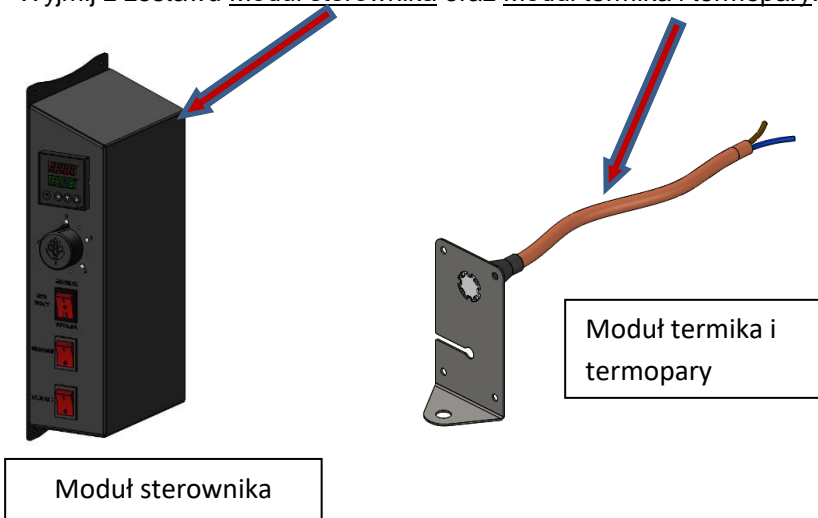
Wykorzystaj przy tym otwory technologiczne i śrubokręt krzyżakowy lub wkrętarkę z długim bitem.



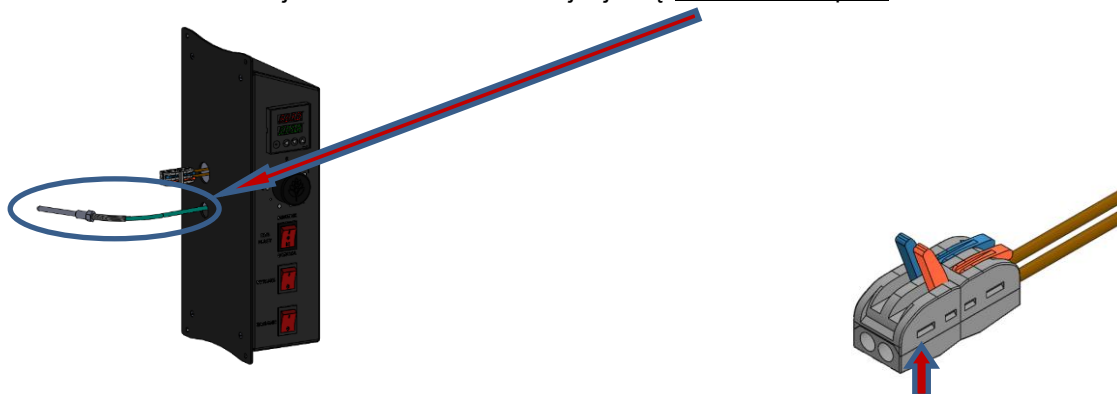
- 5) Przyłóż szablon montażowy modułu sterownika do bocznej ściany komory, w jej górnej części – tak, by otwory już wywiercone w ścianie pokrywały się z otworami zaznaczonymi na szablonie. Następnie w miejscach oznaczonych na szablonie krzyżykami odznacz na ścianie punkty montażu wkrętów mocujących moduł sterownika (wg rysunku poniżej).



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



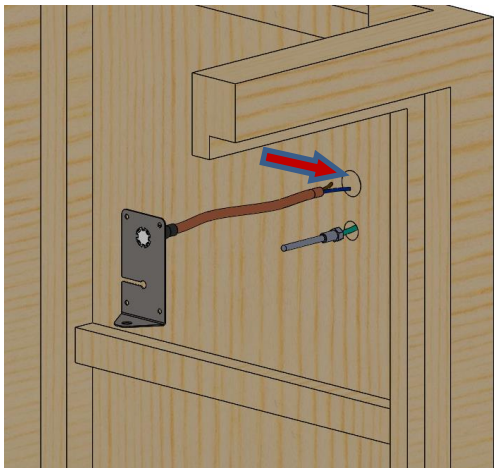
7) Na ścianie montażowej Modułu sterownika znajduje się zielona termopara.



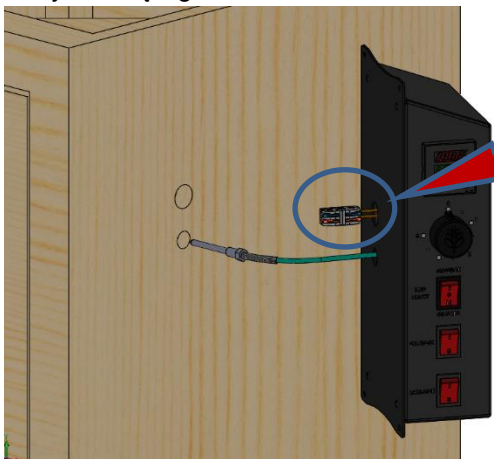
Zdejmij tekturkę zabezpieczającą przewód zielonej termopary oraz złącze elektryczne (**uwaga – nie wepchnij przewodów do środka Modułu sterownika!**). Zieloną termoparę delikatnie wyciągnij z Modułu sterownika na odległość około 15-20 cm (**uwaga – nie szarp za przewód, aby nie wyrwać go ze sterownika**).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



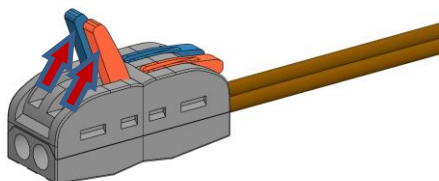
- 8) Weź **Moduł termika i termopary** i od wewnętrznej strony komory przełóż przewód termostatu przez górny otwór w ścianie.



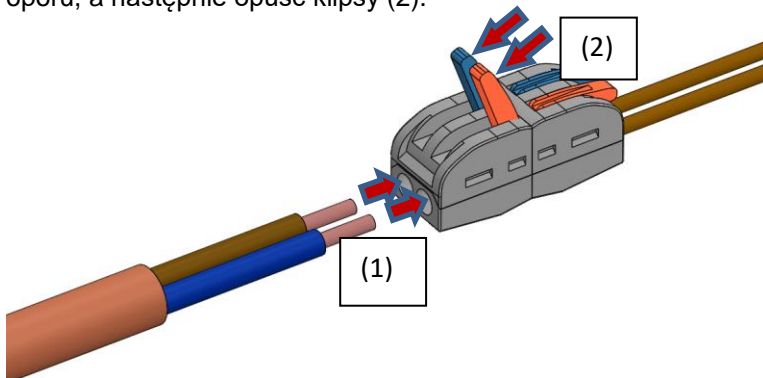
- 9) Podłącz przewody termostatu przełożone przez ścianę komory do złącza elektrycznego wychodzącego z Modułu sterownika:



- a) Otwórz klipsy złącza elektrycznego.

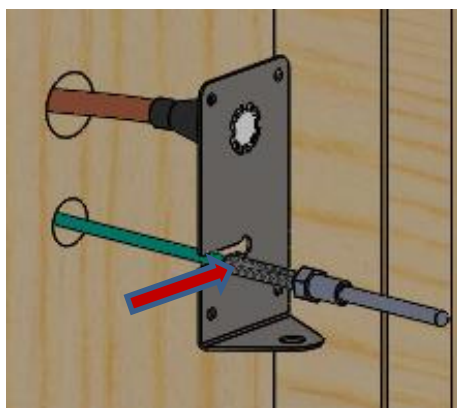


- b) Wsuń przewody Modułu termostatu do otworów w złączu elektrycznym (1) – aż do wyczuwalnego oporu, a następnie opuść klipsy (2).

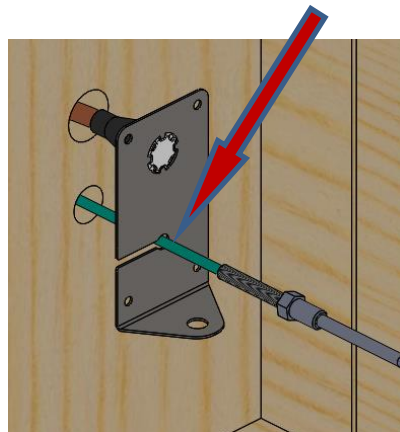


Wsuwanie przewodów w złącze elektryczne jest dowolne – nie ma znaczenia, który przewód wsuniesz w który otwór.

- 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).

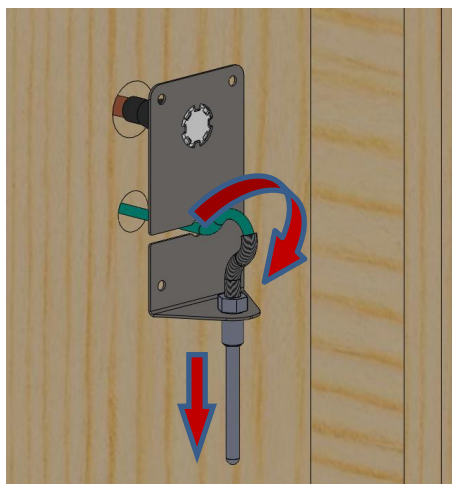


(rys. A)

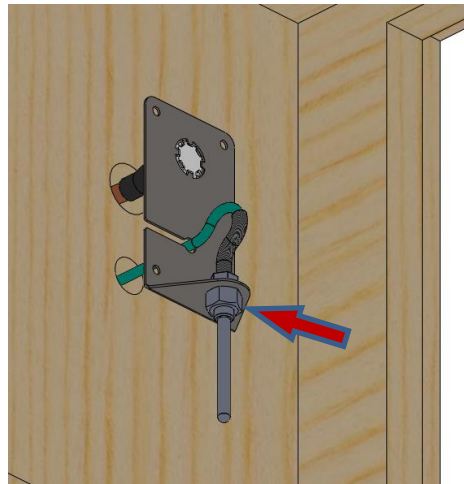


(rys. B)

- 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)

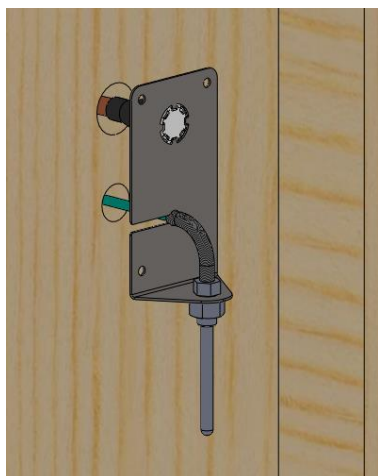


(rys. C)

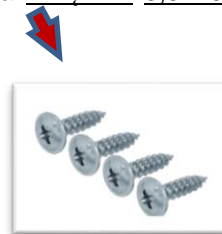
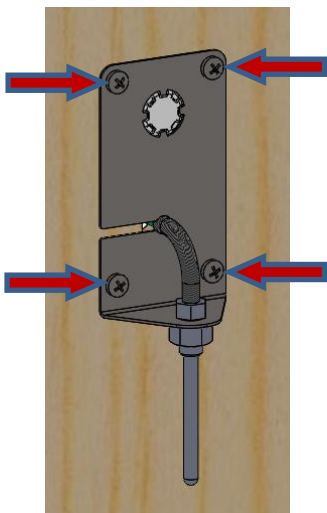


(rys. D)

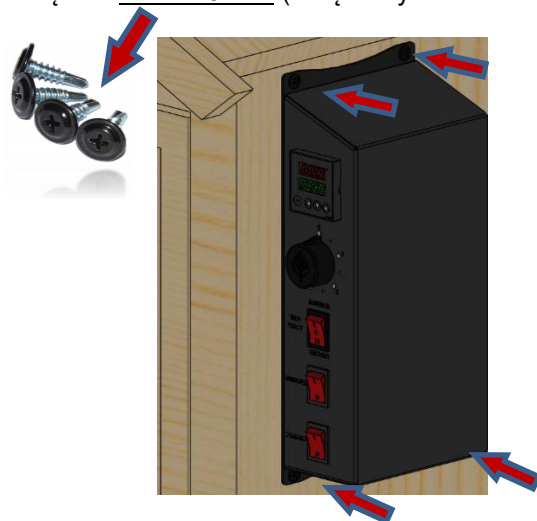
- 12) Przewód termopary tworzący łuk wyprostuj, przepychając go przez otwór montażowy w ścianie komory – by ułożyć się w sposób przedstawiony poniżej. Tak przygotowany moduł wsuń w otwory montażowe w ścianie komory:



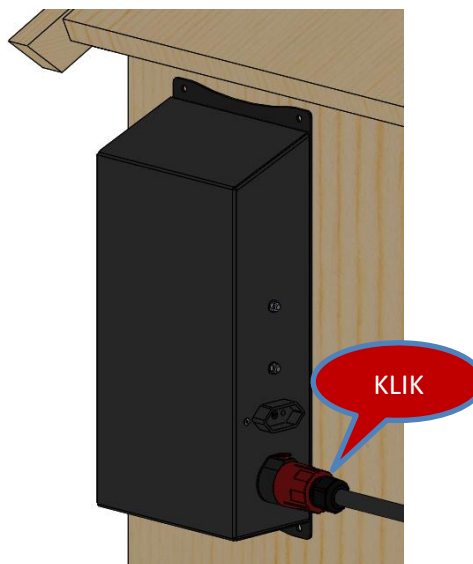
13) Trzymając moduł przy ścianie, dokręć go do niej czterema wkrętami 3,5x20 mm (dołączonymi do zestawu).



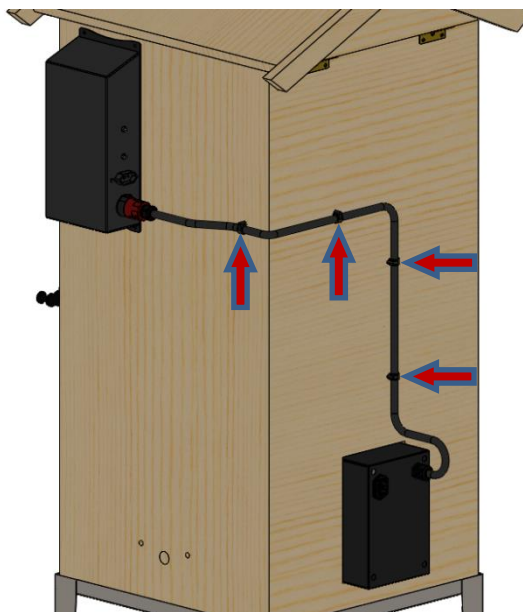
14) Wsuń nadmiar przewodów do Modułu sterownika, a następnie przyłóż go do ściany wędzarni i ustaw na miejscu montażu wyznaczonym szablonem. Przykręć Moduł sterownika czterema czarnymi wkrętami M4 2x19 mm (dołączonymi do zestawu).



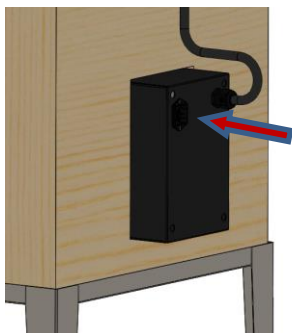
15) Podłącz przewód główny z czerwoną szybkozłączką do Modułu sterownika (by moduł ten połączyć z modułem grzałki). Wsuwaj przewód na gniazdo do momentu, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie zapadki.



16) Przymocuj przewód główny do ściany wędzarni, używając 4 szt. uchwytów kablowych dołączonych do zestawu – jak pokazano na rysunku:



17) Podłącz przewód zasilający do gniazda modułu grzałki:



3. Opis działania

Proces wędzenia odbywa się w przestrzeni drewnianej komory, do której dostęp zapewniają drzwiczki z rygłem oraz otwieralny dach z kominkiem i szybem, zamocowany na zawiasach. 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 mikroprocesorowy z pomocą termostatu, który w sytuacji niebezpiecznej, tj. przy temperaturze powyżej 110°C, odłączy zasilanie.

Drewnianą komorę wędzarni można używać do prowadzenia niektórych procesów wędliniarskich (jak dojrzewanie, osuszanie wędlin) bez użycia prądu elektrycznego.

4. 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.

Wypalania 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 drzwiczki wędzarni.
5. Podłącz przewód zasilający do gniazda w skrzynce silnika wentylatora, a następnie do gniazda elektrycznego ze źródłem zasilania i uziemieniem.
6. By uruchomić wędzarnię, na panelu sterownika naciśnij "włącznik zasilania głównego" i postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej.

5. Panel sterownika



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).

Obsługa sterownika

na przykładzie pierwszego ustawienia w opcji wypalenia:



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, ZIEŁONA).
- 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 pokrętkę 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 wyłączy się.

Poczekaj kilka 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!

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

Z wędzarni możesz korzystać 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.

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.

6. Dane techniczne

Gabaryty

- wysokość całkowita: 162,5 cm
- szerokość całkowita: 57,2 cm (81 cm z generatorem dymu)
- głębokość całkowita: 64 cm
- wysokość komory: 100 cm
- szerokość komory: 50 cm
- głębokość komory: 50 cm
- 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

7. Konserwacja i czyszczenie

Czyść wędzarnię po każdym użyciu, przedłuż 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 termopary oraz panelu sterowania po każdym użyciu – najlepiej dostępnym w Browin specjalistycznym, bardzo skutecznym *Płynem do czyszczenia wędzarni*. Przebawienia drewna powstające podczas wędzenia są wynikiem naturalnych procesów.

Zalecamy zabezpieczyć zewnętrzną powierzchnię komory wędzarni olejem jadalnym lub naturalnym impregnatem, np. olejem lnianym. Powłokę zabezpieczającą zalecamy odświeżać przynajmniej raz w roku.

Przed utylizacją produktu obowiązkowo zdemontuj urządzenia elektryczne i stosuj się do zasad postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, które reguluje Ustawa z 11.09.2015 r.:

<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20150001688>

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 cenne materiały, z którego możemy odzyskać



surowce takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczamy na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do surowca takie jak miedź, cyna, szkło, żelazo i inne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczamy na sprzęcie, opakowaniu lub dokumentach do niego dołączony

■ oznacza, że produkt nie wolno wyrzucać łącznie z innymi odpadami. Oznakowanie oznacza jednocześnie, że sprzęt został prowadzony do obrotu po dniu 13 sierpnia 2025 r. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia. Informacja o dostępnym systemie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego można znaleźć w punkcie informacji sklepu oraz urzędzie miasta/gminy. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.



USER MANUAL
MODULAR GARDEN SMOKER 200 L - dragON WOOD 100 E - WITH ELECTRIC SET
AND DIGITAL CONTROLLER

ATTENTION!

For safe operation, please read and fully adhere to the instructions in this user manual.

ATTENTION!

Any form of use other than as described in this manual is prohibited.

ATTENTION!

This device operates at a life-threatening voltage of 230 V.

1. General Information

The dragON Wood 100 E, equipped with a smoke generator, is an outdoor electric wooden smoker designed for smoking, drying, heating, or roasting food products.

With this modern smoker and the dragON Jet 1 smoke generator, you can prepare products like smoked ham, cheese, or cold-smoked salmon—all with a unique aroma and taste. This high-quality, versatile set ensures comfortable use and excellent culinary results for hot smoking, cold smoking, roasting, and drying.

- **Convenience for You** – With a high-quality external controller, you can precisely set and monitor the temperature inside the smoking chamber using the display.
- **One Smoker, Many Possibilities** – Adjust the smoking process to your needs. On the control panel, you can select a continuous or timed (up to 4 hours) heating mode using a timer.
- **Even Smoking Without Effort** – Thanks to the innovative smoke generator and convection system, the smoker provides even smoking at every level of the chamber.
- **Perfect Product Preparation** – The built-in fan allows for thorough drying of products inside the smoker before smoking.
- **Smoking on a Larger Scale** – The **200 L smoker** can accommodate approximately **16 hams** or **18 pieces of loin or bacon**, or **40 tenderloins or trout**, or **36 sausage loops**, considering products of medium size. The chamber height of **100 cm** (without the roof) is ideal for smoking **long sausages** and **fish**.
- **... because home made is better** – Smoking your own food gives you control over the taste and quality, and the satisfaction of creating something from scratch to proudly serve.

2. Safety Instructions

- **General Safety Instructions for Working with Electrical Devices.**

WARNING

Be sure to read all warnings and safety instructions provided with this device, as well as illustrations and technical data. Failure to comply with these instructions may result in electric shock, fire, and/or serious personal injury.

Keep all safety regulations and instructions for future reference. The term "electrical device" refers to any electrical device powered from the mains supply (with a power cord).

- **Safety at the Place of Use**

WARNING: Use only outdoors, under a shelter.

- **The device must not be exposed to atmospheric factors such as rain, snow, excessive sunlight, etc.**
- **The working area must be kept clean. Disorder increases the likelihood of accidents.** Do not leave the device unattended.
- **Do not use the device near flammable liquids, gases, or dust.** The heating element in the device reaches high temperatures during operation, which may cause the ignition of dust or vapors and lead to an explosion.
- **Take special care when performing actions inside the smoking chamber near the heater and other hot components.** Direct contact without adequate protection may result in burns.
- **The device must not be operated without proper personal protective equipment.**
- **During device operation, ensure that children, other unauthorized persons, and pets are kept away from hot external parts, such as the smoke generator.** Direct contact with the generator casing may cause burns.

- **Do not operate the device if you are underage or have limited health capabilities.**
- **Avoid unnatural working positions while operating the device.** Ensure the stability of the device, as loss of stability may cause a fire.
- **Do not move the device while it is operating.** Always allow the electric smoker to cool completely before moving and preparing it for storage.
- **Store under a shelter, preferably in a closed, dry room.**

- **Electrical Safety**

The device operates at a life-threatening voltage of 230 V AC. Any repairs must be performed by specialized service centers only.

- **Self-repairs of electrical components are strictly prohibited.**
- **All maintenance must be performed with the device unplugged from the power source.**
- **The power plug must fit the outlet.** Under no circumstances should the plug be modified. When using a device with protective grounding, no adapters should be used. The original plug and compatible outlets reduce the risk of electric shock.
- **It is recommended to use an outlet with a residual current circuit breaker.**
- **The device must not be exposed to rain.** Water infiltration into the housing increases the risk of electric shock.
- **Do not use the power cord for other purposes.** Do not use the power cord to move the device; do not pull the plug from the outlet by pulling the cord. Keep the power cord away from high temperatures and sharp edges. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
- **Do not connect the electric smoker until it is fully assembled and ready for use.**
- **Always use a grounded electrical outlet.**
- **Never use the device if it is malfunctioning or damaged.**
- **Always have a powder fire extinguisher on hand when operating the electric smoker.**
- **Never let the power cord dangle loosely or touch hot surfaces.**
- **Never use an electrical device with a damaged plug or power cord.** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer.

Assembly should be performed with the help of a second person, particularly when installing the controller module, due to the large size and weight of the smoker. The smoker must be transported by at least two people.

RECOMMENDATIONS

- Before starting to smoke, make sure the chimney is fully open. The smoke flow through the chimney is regulated by a damper.
- Before starting to smoke, make sure the components of the smoke generator are clean and unobstructed.
- Do not overload the smoker with too many products at once. Excessive quantities can trap heat, lengthen the time required, and lead to uneven smoking. Leave space between products to ensure proper heat circulation.
- Smoking time depends on external weather conditions.
- **Store the smoker in a dry place after use.**

3. Assembly and Preparing the Device for Use

The setup area should be outside, under a shelter, and have access to power with grounding.

The smoker should be set on a stable surface. Due to the electrical installation and heated components, select a flat, non-flammable surface to prevent the risk of the device tipping over and causing a fire.



Nr	Description	Quantity
1.	Metal frame	1
2.	Wooden chamber	1
3.	Roof	1
4.	Chimney	1
5.	Chimney damper	1
6.	Roof trim strips	4
7.	Wooden beams for hanging products	6
8.	Smoking hooks	5
9.	Screw set for chimney and trim strips	16
10.	Screw set for hinge assembly	10
11.	Roof hinges	2
12.	dragON Jet 1 smoke generator with pump	1
13.	Power cord	1
14.	Smoking chips	1
15.	Extension cord for smoke generator pump	1
16.	Heating module with fan and main cable	1
17.	Digital controller module	1
18.	Thermostat and thermocouple module	1
19.	Cable clamps	4
20.	Black screws 2x19 mm	4
21.	Wood screws 3.5x20 mm	8
22.	Smoke generator manual	1
23.	Smoker manual	1
24.	Mounting template for digital controller module	1

Assembly Instructions

I. Prepare the work area and tools..

Before assembly, carefully read the included instructions.

Required tools: screwdriver with a long bit, cross screwdriver, hammer.

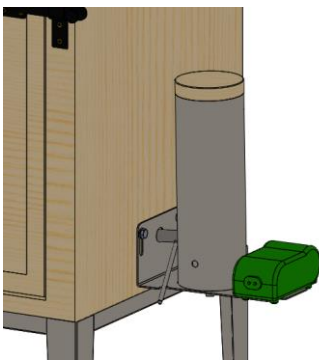
II. Smoker Body Assembly

Remove all parts from the packaging, including those inside the smoker. Place the wooden chamber (2) on the metal frame (1). Place the roof (3) on a flat surface, inner side facing up. From underneath the roof, within the chimney outline, screw in 2 screws (9) into the designated holes so that their tips slightly protrude beyond the roof. Attach the chimney (4) with the steel damper (5) to the roof and tighten the screws. Mount the roof onto the chamber. Attach the trim strips (6) to the front and back edges of the roof using screws (9), 3 screws per strip. The roof can be attached to the chamber using the hinges (11), spaced evenly about 2 cm from the chamber edges. Use screws (10) for this

Before installing modules, coat the outer surface of the smoker chamber with edible oil or a natural wood preservative, such as linseed oil.

III. Smoke Generator dragON Jet 1 Assembly

The dragON Jet 1 smoke generator assembly should be done according to its included manual. The wooden chamber's right wall has holes for mounting the smoke generator as shown in the figure.



IV. Heating Module, Controller, and Thermocouple Installation

Conduct assembly work with a second person, especially when installing the controller module.

1) Remove the Heater Module (shown in the illustration below) from its packaging.



2) Insert the Heater Module into the smokehouse through the open chamber door and run the main cable with the red tip through the rectangular hole in the rear wall of the chamber.

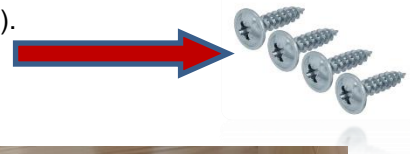


3) Place the Heater Module in the rectangular hole on the rear wall of the chamber – insert it all the way until it rests with its larger sheet metal surface against the wall of the smokehouse. The module is ready to be screwed on.

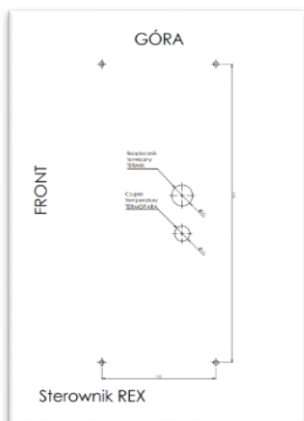


4) Screw the Heater Module to the rear wall from the inside of the chamber using the wood screws included in the set (4 pcs. 3.5x20 mm).

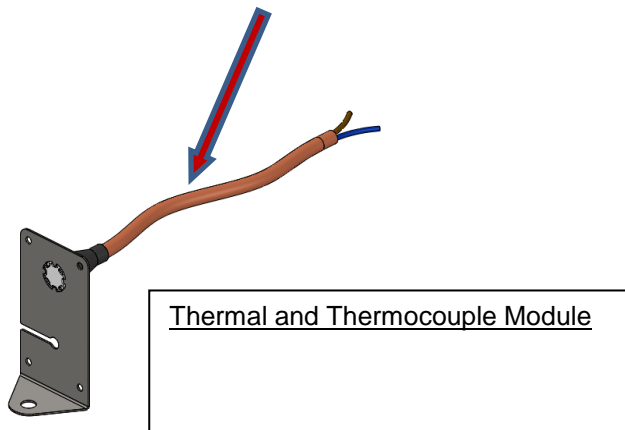
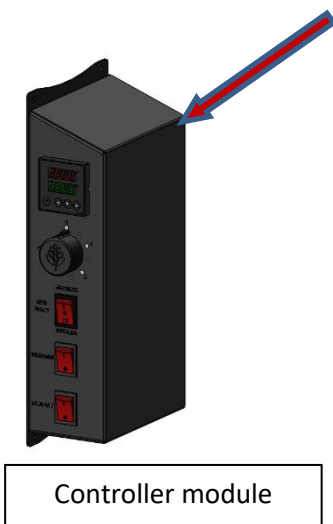
Use the technological holes and a Phillips screwdriver or a screwdriver with a long bit.



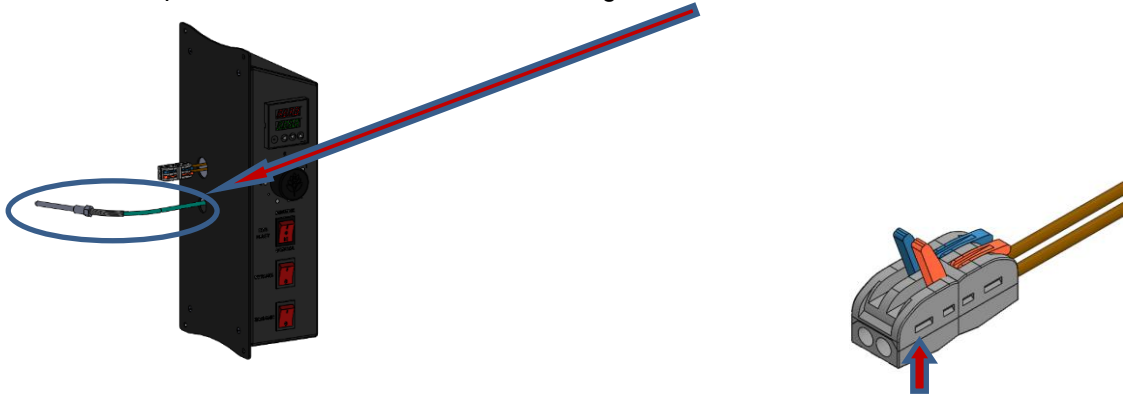
5) Place the controller module mounting template on the side wall of the chamber, in its upper part - so that the holes already drilled in the wall match the holes marked on the template. Then, in the places marked with crosses on the template, mark the mounting points of the controller module mounting screws on the wall (as shown in the drawing below).



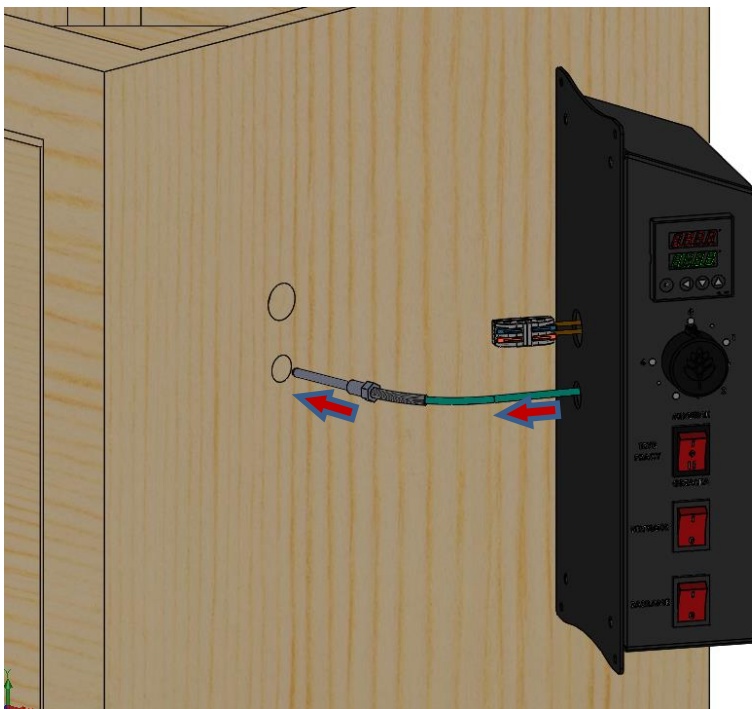
6) Remove the Controller Module and the Thermal and Thermocouple Module from the set.



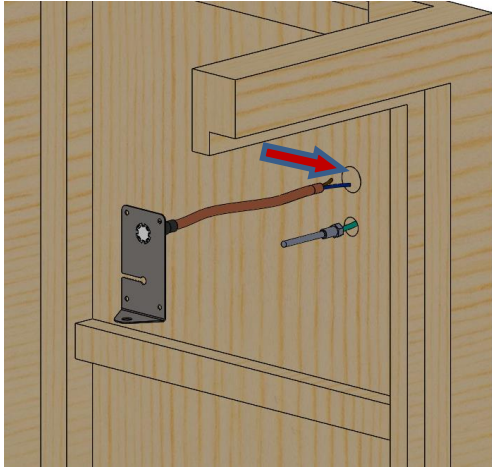
7) There is a green thermocouple on the Controller module mounting wall.



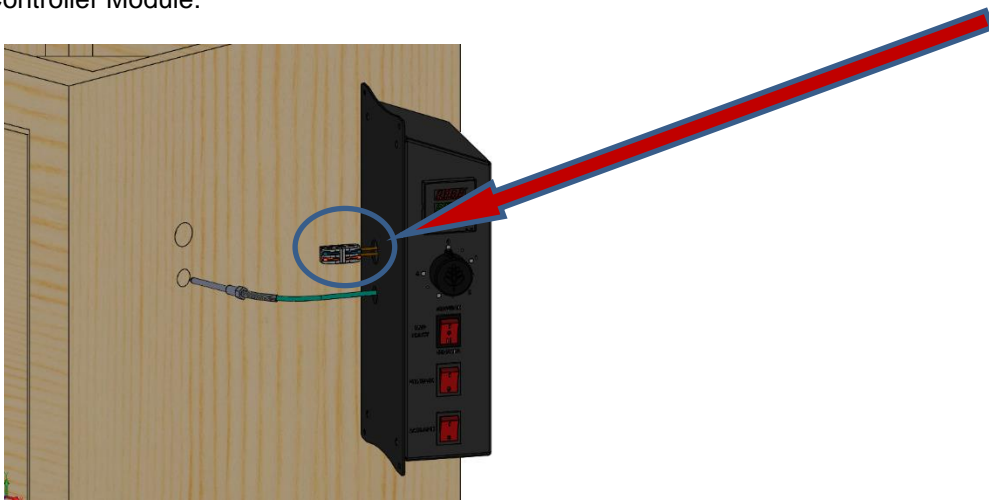
Remove the cardboard protecting the green thermocouple wire and the electrical connector (**be careful – do not push the wires inside the Controller Module!**). Gently pull the green thermocouple out of the Controller Module by about 15-20 cm (**be careful – do not yank the wire so as not to tear it 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:



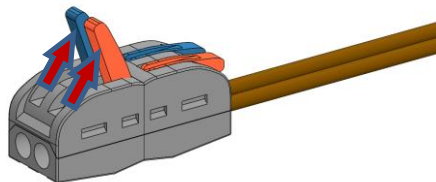
8) Take the **Thermostat and Thermocouple Module** and from the **inside of the chamber**, insert the thermostat cable through the upper hole in the wall.



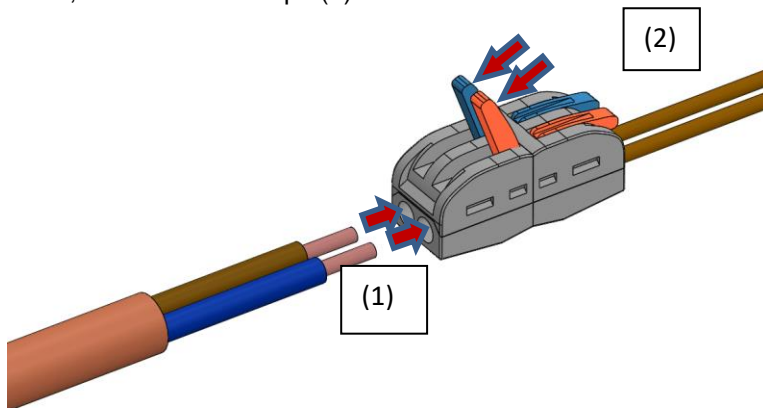
9) Connect the thermostat wires through the chamber wall to the electrical connector coming from the Controller Module:



a) Open the electrical connector clips.

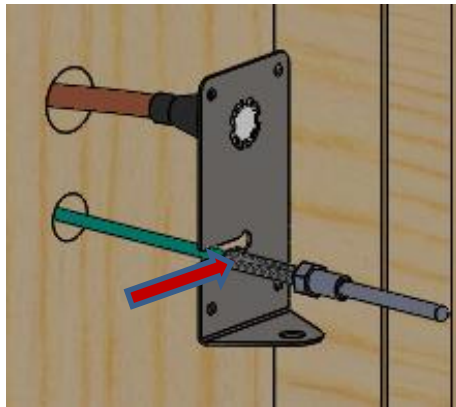


b) Insert the Thermostat Module wires into the holes in the electrical connector (1) until resistance is felt, then lower the clips (2).

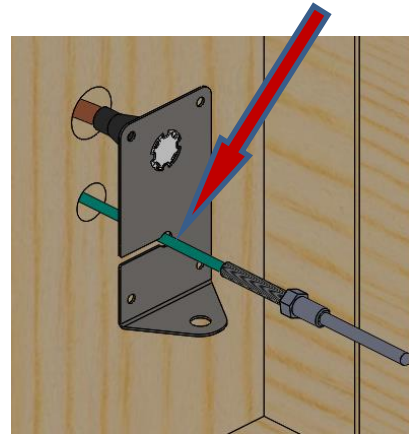


Inserting the wires into the electrical connector is optional – it does not matter which wire you insert into which hole.

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

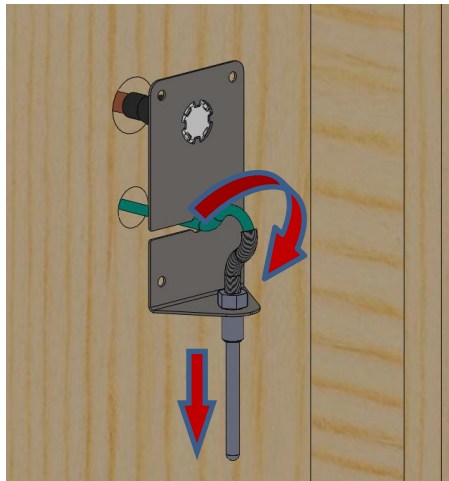


(Fig. A)

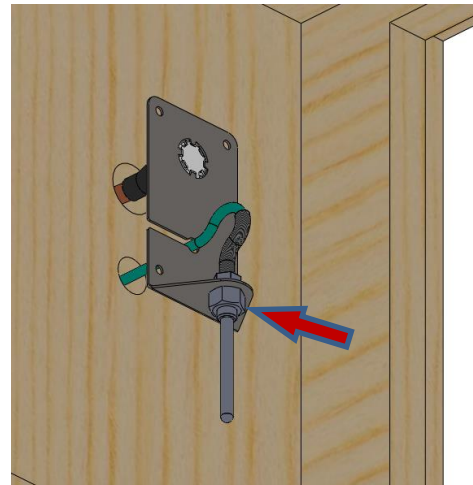


(Fig. B)

11) 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)

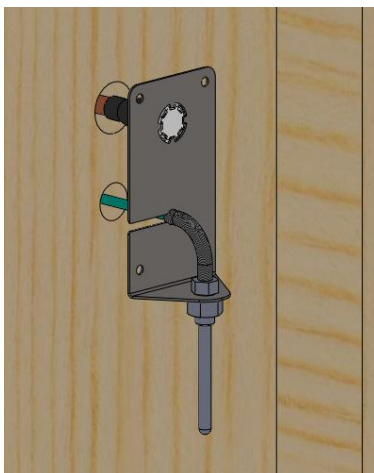


(Fig. C)

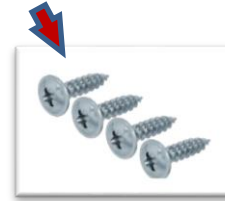
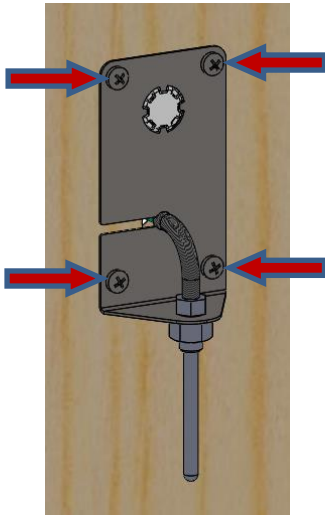


(Fig. D)

12) 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:



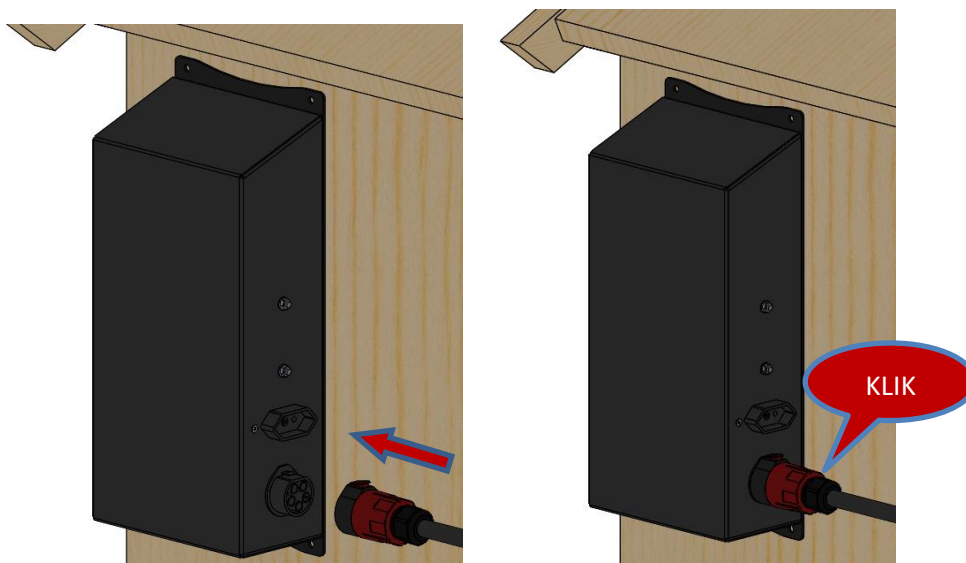
13) Holding the module against the wall, secure it to the wall using four 3.5x20mm screws (included).



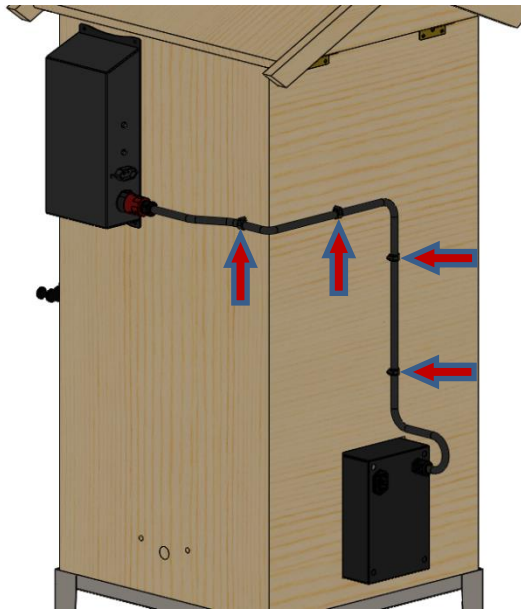
14) Insert excess wires into the Controller Module, then place it against the smoker wall and position it on the mounting location using the designated template. Secure the Controller Module with four black M4 2x19mm screws (included).



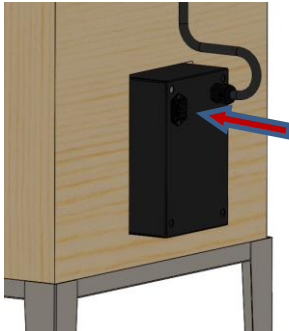
15) Connect the main wire with the red quick connector to the Controller Module (to connect the module to the heater module). Insert the wire into the socket until you hear the characteristic click of the latch.



16) Attach the main cable to the smoker wall using the 4 cable clamps included in the kit – as shown in the picture:



17) Connect the power cord to the heater module socket:



4. Operation

The smoking process occurs inside the wooden chamber, accessible via a door with a latch and a roof with a chimney and damper. The installed heating element with convection distributes heat evenly, speeding up and improving the smoking process. The innovative smoke generator enhances the smoking experience with wooden chips. The smoker's operation is monitored by a microprocessor controller with a thermostat, which disconnects power if the temperature exceeds 110°C.

The wooden chamber can be used for some meat processing methods, such as curing and drying, without electricity.

5. Initial Use

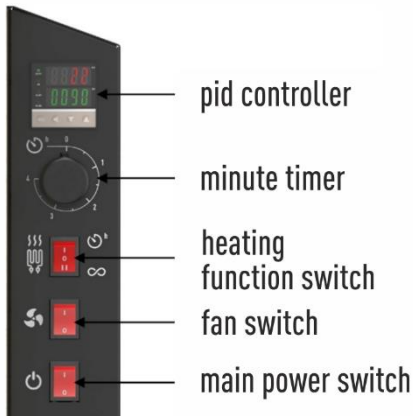
Before starting the smoking process of any food products, the smokehouse should be “burned out”. This process should take **about 30 minutes and is carried out to burn off any production residue.**

The following procedure should be followed to burn out the wooden garden electric smokehouse:

1. Empty the wooden smokehouse chamber of the transport protection.
- 2. DO NOT perform the burning process indoors, this process MUST be performed outdoors.**
3. During the burning process, use only the temperature and fan.
4. Close the smokehouse door.
5. Plug the power cord into the socket in the fan motor box and then into an electrical outlet with a power source and grounding.

6. To start the smokehouse, press the “main power switch” on the controller panel and follow the instructions below.

6. Control panel



Description of control panel elements:

- **Controller** – displays temperatures, set and current, and allows temperature setting within the range of 0-90°C,
- **Minute timer** – by turning it to the desired position, heater operation and countdown within the range of 0-4 h is started,
- **Main power switch** – switches the main power supply on/off,
- **Fan switch** – switches the fan on/off,
- **Heating function switch** – switches heater power supply function between permanent heating (pos. II) and timed heating (pos. I).

Control Panel Instructions

on the example of the first setting in the burn option::



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

- Press the “SET” button – edit the set value (what you want to achieve) in the lower part of the display (SV, GREEN).
- Press the left arrow button to position the cursor in the appropriate position to change the digit.
- Set the value sequentially 0090 using the up/down arrow buttons, then confirm again by pressing the “SET” button.
- The temperature value shown in the upper part 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 operating 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 that the heater will operate continuously, 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..
- Turn on the fan with the switch.
- Wait 30 minutes for the device to heat 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 (for more effective cooling of the chamber, open the roof and leave the fan on).

ATTENTION!

The elements of the heater module and the smoke generator heat up to very high temperatures during the operation of the smokehouse. Be especially careful, as touching without gloves may cause burns.

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, select the exact values 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 instructions and the recommendations given in the recipe for a specific batch.

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

WARNING! Do not leave the device unattended.

7. Technical data

1. Dimensions

- total height: 162.5 cm
- total width: 57.2 cm (81 cm with smoke generator)
- total depth: 64 cm
- chamber height: 100 cm
- chamber width: 50 cm
- chamber depth: 50 cm
- total weight: ~ 50 kg

2. Power supply:

- Voltage: 230 V 50 Hz
- Power: 1500 W

3. Protection: 10A / KSD301 - 110°C

4. Protection class: IP31

8 . Maintenance and cleaning

Clean the smoker after each use, this will prolong the life of the smoker and prevent the formation of mould and rust. Start cleaning the smoker by unplugging it from the power supply, extinguishing the smoke generator and cooling all metal parts to ambient temperature. The next step is to disconnect the smoke generator. Wash the generator according to the instructions given in its user manual. Then remove the wooden chamber from the metal base and clean its surface. In order to maintain the proper functioning of the smoker, it is recommended to clean the inside of it as well. Using a wet cloth, remove any dirt remaining on the bottom of the smoker. It is not recommended to use any chemicals to clean the wood inside the smoker. It is particularly important to clean the control panel probe thoroughly after each use - preferably with the specialist, highly effective 'Smoker cleaning liquid' available from Browin.

The discolouration of wood that occurs during smoking is the result of natural processes.

We recommend protecting the outer surface of the smokehouse chamber with edible oil or a natural impregnation, e.g. linseed oil. We recommend refreshing the protective coating at least once a year.

Before disposing of the product, it is mandatory to dismantle electrical devices and follow the rules for handling used electrical and electronic equipment, which are regulated by the Act of 11 September 2015:

<https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20150001688>

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

MODULARER GARTENSMOKER 200 L – dragON WOOD 100 E MIT ELEKTRISCHEM SET UND DIGITALEM CONTROLLER

ACHTUNG!

Für einen sicheren Betrieb lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch und halten Sie diese vollständig ein.

ACHTUNG!

Jegliche andere Verwendung als in diesem Handbuch beschrieben ist verboten.

ACHTUNG!

Dieses Gerät arbeitet mit einer lebensgefährlichen Spannung von 230 V.

1. Allgemeine Informationen

Der dragON Wood 100 E, ausgestattet mit einem Rauchgenerator, ist ein elektrischer Holzräucherschrank für den Außenbereich, der zum Räuchern, Trocknen, Erhitzen oder Braten von Lebensmitteln geeignet ist.

Mit diesem modernen Smoker und dem dragON Jet 1 Rauchgenerator können Sie Produkte wie geräucherten Schinken, Käse oder kaltgeräucherten Lachs mit einzigartigem Aroma und Geschmack zubereiten. Dieses hochwertige, vielseitige Set sorgt für komfortable Nutzung und hervorragende kulinarische Ergebnisse beim Heißräuchern, Kalträuchern, Braten und Trocknen.

- **Komfort für Sie** – Mit einem hochwertigen externen Controller können Sie die Temperatur im Räucherraum präzise einstellen und überwachen.
- **Ein Smoker, viele Möglichkeiten** – Passen Sie den Räucherprozess Ihren Bedürfnissen an. Über das Bedienfeld können Sie mit einem Timer einen kontinuierlichen oder zeitlich begrenzten (bis zu 4 Stunden) Heizmodus wählen.
- **Gleichmäßiges Räuchern ohne Mühe** – Dank des innovativen Rauchgenerators und des Konvektionssystems sorgt der Smoker für gleichmäßiges Räuchern auf allen Ebenen des Räucherraums.
- **Perfekte Produktvorbereitung** – Der eingebaute Ventilator ermöglicht ein gründliches Trocknen der Produkte im Smoker vor dem Räuchern.
- **Räuchern im großen Stil** – Der **200-Liter-Smoker** fasst ca. **16 Schinken** oder **18 Stück Lenden- oder Bauchspeck, 40 Filets oder Forellen oder 36 Wurstränze** bei mittelgroßen Produkten. Die Kammerhöhe von 100 cm (ohne Dach) ist ideal für das Räuchern langer Würste und Fische..
- **..weil selbstgemacht besser ist!** – Eigenes Räuchern gibt Ihnen Kontrolle über Geschmack und Qualität sowie die Zufriedenheit, etwas von Grund auf selbst zu kreieren und stolz zu servieren.

2. Sicherheitshinweise

- **Allgemeine Sicherheitshinweise für den Umgang mit elektrischen Geräten.**

WARNUNG

Lesen Sie alle Warnhinweise und Sicherheitshinweise, die diesem Gerät beiliegen, sowie Abbildungen und technische Daten sorgfältig durch. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden und/oder schweren Verletzungen führen.

Bewahren Sie alle Sicherheitsvorschriften und Anweisungen zur späteren Einsichtnahme auf. Der Begriff „elektrisches Gerät“ bezieht sich auf alle elektrischen Geräte, die mit Netzstrom betrieben werden (mit Netzkabel).

- **Sicherheit am Verwendungsort**

WARNUNG: Nur im Freien unter einem Unterstand verwenden.

- **Das Gerät darf keinen atmosphärischen Einflüssen wie Regen, Schnee oder übermäßiger Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.**
- **Der Arbeitsbereich muss sauber gehalten werden. Unordnung erhöht die Unfallgefahr. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.**

- **Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub.** Das Heizelement im Gerät erreicht während des Betriebs hohe Temperaturen, die Staub oder Dämpfe entzünden und eine Explosion verursachen können.
 - **Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Arbeiten im Inneren der Räucherammer in der Nähe des Heizgeräts und anderer heißer Komponenten durchführen.** Direkter Kontakt ohne geeigneten Schutz kann zu Verbrennungen führen.
 - **Das Gerät darf nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung betrieben werden.**
 - **Während des Betriebs des Geräts ist sicherzustellen, dass Kinder, andere unbefugte Personen und Haustiere von heißen äußeren Teilen wie dem Rauchgenerator ferngehalten werden.** Direkter Kontakt mit dem Generatorgehäuse kann Verbrennungen verursachen.
 - **Das Gerät darf nicht von Minderjährigen oder Personen mit eingeschränkter Gesundheit betrieben werden.**
 - **Vermeiden Sie unnatürliche Arbeitspositionen während des Betriebs.** Sorgen Sie für Stabilität des Geräts, da ein Verlust der Stabilität zu einem Brand führen kann.
 - **Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.** Lassen Sie den elektrischen Smoker immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen und für die Lagerung vorbereiten.
 - **Lagern Sie ihn unter einem Unterstand, vorzugsweise in einem geschlossenen, trockenen Raum.**
- **Elektrische Sicherheit**

Das Gerät arbeitet mit einer lebensgefährlichen Spannung von 230 V Wechselstrom. Reparaturen dürfen nur von Fachwerkstätten durchgeführt werden.

- **Selbstreparaturen elektrischer Komponenten sind strengstens untersagt.**
- **Alle Wartungsarbeiten müssen bei vom Stromnetz getrenntem Gerät durchgeführt werden.**
- **Der Netzstecker muss in die Steckdose passen.** Der Stecker darf unter keinen Umständen verändert werden. Bei der Verwendung eines Geräts mit Schutzerdung dürfen keine Adapter verwendet werden. Der Originalstecker und kompatible Steckdosen reduzieren das Risiko eines Stromschlags.
- **Es wird empfohlen, eine Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter zu verwenden.**
- **Das Gerät darf nicht Regen ausgesetzt werden. Eindringen von Wasser in das Gehäuse erhöht das Risiko eines Stromschlags.**
- **Das Netzkabel darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.** Verwenden Sie das Netzkabel nicht, um das Gerät zu bewegen; ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie das Netzkabel von hohen Temperaturen und scharfen Kanten fern. Beschädigte oder verhedderte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.
- **Schließen Sie den elektrischen Smoker erst an, wenn er vollständig montiert und einsatzbereit ist.**
- **Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose.**
- **Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn es defekt oder beschädigt ist.**
- **Halten Sie beim Betrieb des elektrischen Smokers immer einen Pulverfeuerlöscher bereit.**
- **Lassen Sie das Netzkabel niemals lose hängen oder heiße Oberflächen berühren.**
- **Verwenden Sie niemals ein elektrisches Gerät mit beschädigtem Stecker oder Netzkabel. Bei Beschädigung des Netzkabels muss es vom Hersteller ersetzt werden.**

Der Zusammenbau sollte mit Hilfe einer zweiten Person erfolgen, insbesondere bei der Montage des Steuermoduls, da der Smoker groß und schwer ist. Der Smoker muss von mindestens zwei Personen transportiert werden.

Empfehlungen

- Vor dem Räuchern sicherstellen, dass der Kamin vollständig geöffnet ist. Der Rauchabzug durch den Kamin wird mit einem Dämpfer geregelt.
- Vor dem Räuchern sicherstellen, dass die Komponenten des Rauchgenerators sauber und ungehindert sind.
- Den Smoker nicht mit zu vielen Produkten auf einmal überladen. Übermäßige Mengen können die Wärme einschließen, die erforderliche Zeit verlängern und zu ungleichmäßigem Räuchern führen. Zwischen den Produkten Platz lassen, um eine ordnungsgemäße Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Die Räucherzeit hängt von den äußeren Witterungsbedingungen ab.
- **Lagern Sie den Smoker nach der Verwendung an einem trockenen Ort.**

3. Montage und Vorbereitung des Geräts für die Nutzung

Der Aufstellbereich sollte sich im Freien unter einem Unterstand befinden und Zugang zu geerdetem Strom bieten.

Der Smoker sollte auf einer stabilen Fläche aufgestellt werden. Aufgrund der elektrischen Installation und beheizten Komponenten ist eine flache, nicht brennbare Oberfläche auszuwählen, um ein Umkippen des Geräts und die Gefahr eines Brandes zu verhindern.



Nr	Beschreibung	Menge
1.	Metallrahmen	1
2.	Holzammer	1
3.	Dach	1
4.	Schornstein	1
5.	Schornstein-Dämpfer	1
6.	Dachleisten	4
7.	Holzstangen zum Aufhängen der Produkte	6
8.	Räucherhaken	5
9.	Schraubenset für Schornstein und Dachleisten	16
10.	Schraubenset für die Scharniermontage	10
11.	Dachscharniere	2
12.	dragON Jet 1 Rauchgenerator mit Pumpe	1
13.	Netzkabel	1
14.	Räucherspäne	1
15.	Verlängerungskabel für die Rauchgeneratorpumpe	1
16.	Heizmodul mit Lüfter und Hauptkabel	1
17.	Digitales Steuermodul	1
18.	Thermostat- und Thermoelementmodul	1
19.	Kabelklemmen	4
20.	Schwarze Schrauben 2x19 mm	4
21.	Holzschrauben 3,5x20 mm	8
22.	Bedienungsanleitung für den Rauchgenerator	1

23.	Bedienungsanleitung für den Räucherofen	1
24.	Montagevorlage für das digitale Steuerungsmodul	1

Montageanleitung

I. Bereiten Sie den Arbeitsbereich und die Werkzeuge vor.

Lesen Sie vor der Montage die beiliegenden Anweisungen sorgfältig durch.

Erforderliche Werkzeuge: Schraubendreher mit langem Bit, Kreuzschlitzschraubendreher, Hammer.

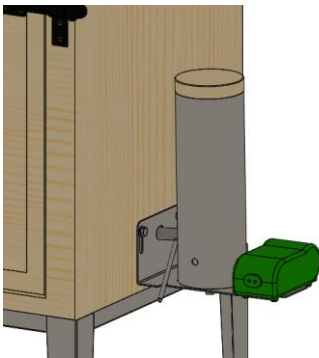
II. Montage des Räucherofenkörpers

Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung, einschließlich der Teile im Inneren des Räucherofens. Stellen Sie die Holzkammer (2) auf den Metallrahmen (1). Legen Sie das Dach (3) mit der Innenseite nach oben auf eine ebene Fläche. Schrauben Sie von unten, innerhalb der Schornsteinumrisse, 2 Schrauben (9) in die vorgesehenen Löcher, sodass deren Spitzen leicht über das Dach hinausragen. Befestigen Sie den Schornstein (4) mit dem Stahldämpfer (5) am Dach und ziehen Sie die Schrauben fest. Montieren Sie das Dach auf die Kammer. Befestigen Sie die Dachleisten (6) an den Vorder- und Rückkanten des Daches mit Schrauben (9), 3 Schrauben pro Leiste. Das Dach kann mit den Scharnieren (11) an der Kammer befestigt werden, die gleichmäßig etwa 2 cm von den Kammerkanten entfernt angebracht werden. Verwenden Sie hierfür die Schrauben (10).

Beschichten Sie vor der Installation der Module die äußere Oberfläche der Räucherkammer mit Speiseöl oder einem natürlichen Holzschutzmittel, z. B. Leinöl.

III. Montage des Rauchgenerators dragON Jet 1

Die Montage des dragON Jet 1 Rauchgenerators sollte gemäß der beiliegenden Anleitung erfolgen. Die rechte Wand der Holzkammer hat Löcher zur Befestigung des Rauchgenerators, wie in der Abbildung gezeigt.



IV. Installation von Reglermodulen, Heizung, Thermoelement und Thermoelement

Wir empfehlen, die Montagearbeiten (insbesondere beim Zusammenbau des Reglermoduls) mit Hilfe einer weiteren Person durchführen zu lassen.

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



2) Führen Sie das Heizmodul durch die geöffnete Kammertür in die Räucherkammer ein und führen Sie das Hauptkabel mit der roten Spitze durch das rechteckige Loch in der Rückwand der Kammer.



3) Setzen Sie das Heizmodul in das rechteckige Loch an der Rückwand der Kammer ein – führen Sie es vollständig ein, bis seine größere Metallfläche an der Wand der Räucherkammer anliegt. Das Modul ist fertig zum Anschrauben.

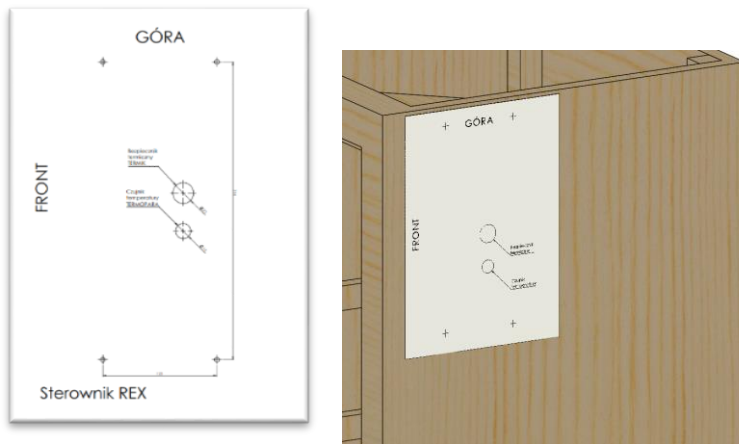


4) Schrauben Sie das Heizmodul mit den im Set enthaltenen Holzschrauben (4 Stk. 3,5x20 mm) von der Innenseite der Kammer an die Rückwand.

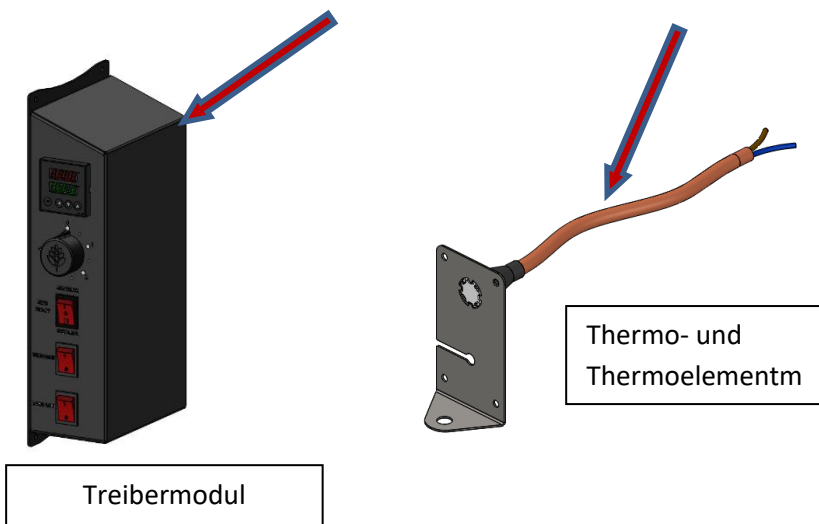
Benutzen Sie die technologischen Löcher und einen Kreuzschlitzschraubendreher oder einen Schraubendreher mit langem Bit.



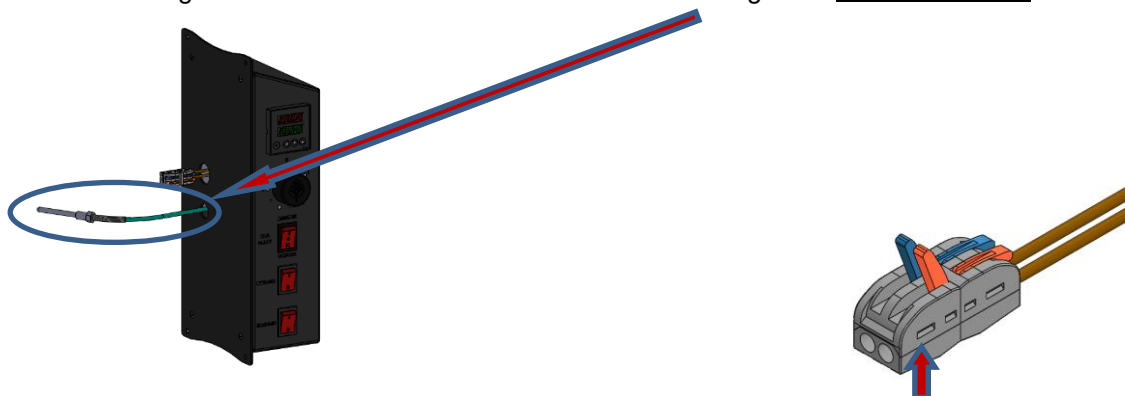
5) Platzieren Sie die Montageschablone des Controller-Moduls an der Seitenwand der Kammer im oberen Teil, sodass die bereits in die Wand gebohrten Löcher mit den auf der Schablone markierten Löchern übereinstimmen. Markieren Sie dann an den mit Kreuzen markierten Stellen auf der Schablone die Befestigungspunkte der Schrauben, mit denen das Controller-Modul an der Wand befestigt ist (wie in der Zeichnung unten dargestellt).



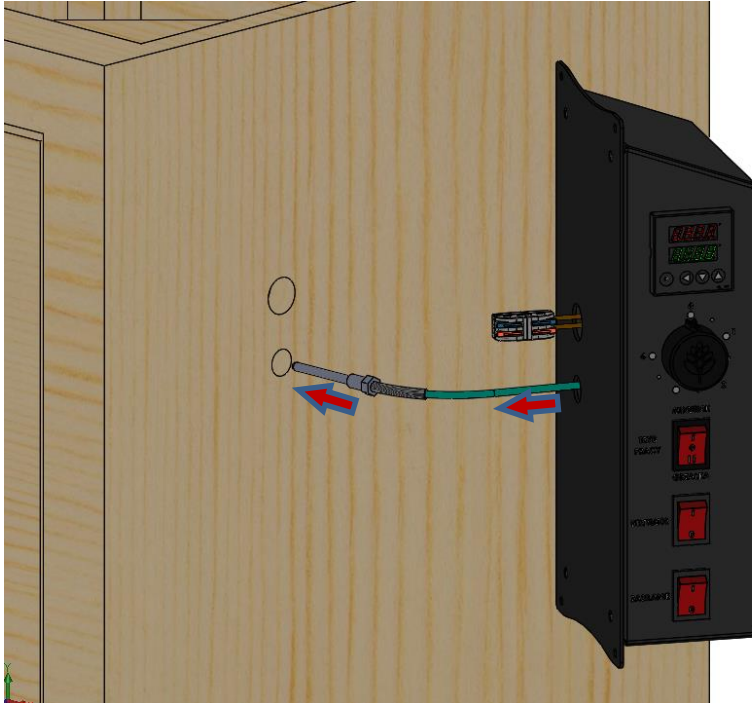
6) Entfernen Sie das Controller-Modul und das Thermo- und Thermoelementmodul aus der Baugruppe.



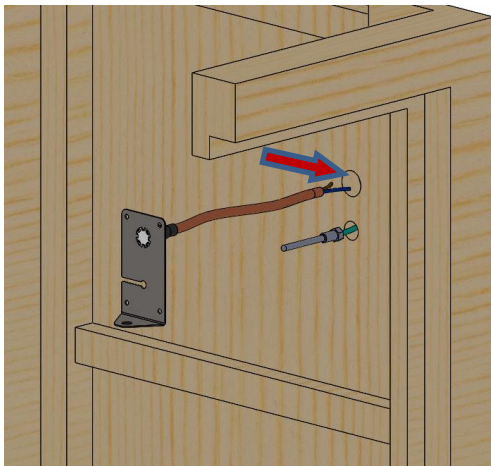
7) An der Montagewand des Controller-Moduls befindet sich ein grünes Thermoelement.



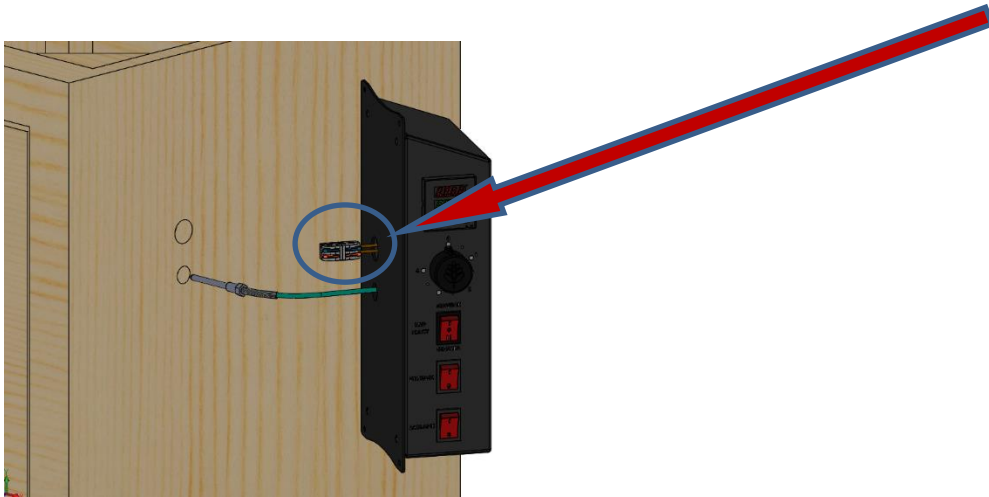
Entfernen Sie den Karton, der das grüne Thermoelementkabel und den elektrischen Anschluss schützt (**Vorsicht – drücken Sie die Drähte nicht in das Innere des Controller-Moduls!**). Ziehen Sie das grüne Thermoelement vorsichtig ca. 15–20 cm aus dem Controller-Modul heraus (**Achtung: Ziehen Sie nicht am Kabel, um es nicht aus dem Controller zu reißen**). Bitten Sie eine zweite Person, das Controller-Modul in der entsprechenden Höhe zu halten und das Thermoelement durch das untere, kleinere Loch in der Kammerwand einzuführen, wie in der Abbildung unten gezeigt:



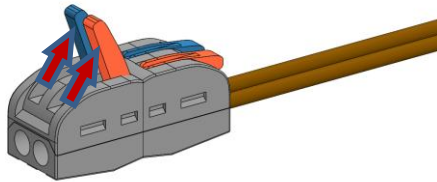
8) Nehmen Sie das **Thermo- und Thermoelementmodul** und führen Sie **den Thermostatdraht** von der Innenseite der Kammer durch das obere Loch in der Wand ein..



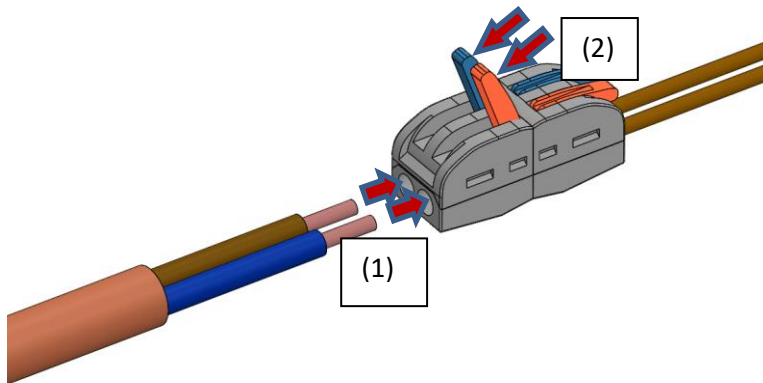
9) Verbinden Sie die Thermostatkabel durch die Kammerwand mit dem elektrischen Anschluss, der vom Controller-Modul kommt:



a) Öffnen Sie die Klemmen der elektrischen Anschlüsse.



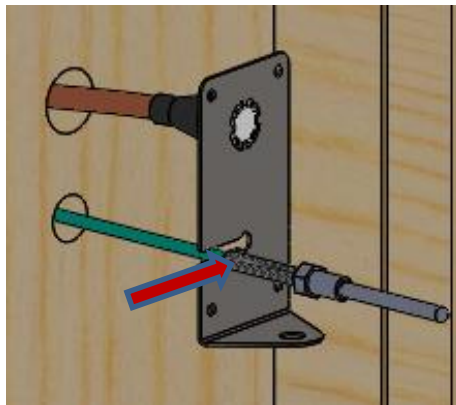
b) Führen Sie die Drähte des Thermostatmoduls in die Löcher im elektrischen Anschluss (1) ein, bis Sie einen Widerstand spüren, und senken Sie dann die Clips (2) ab.



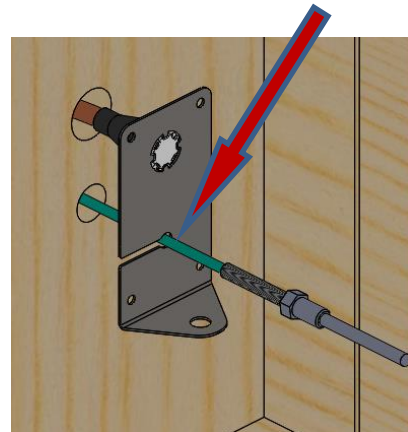
Das Einführen von Drähten in einen elektrischen Steckverbinder ist optional – es spielt keine Rolle, welchen Draht Sie in welches Loch einführen.

10) Installieren Sie das grüne Thermoelement auf der Platte des Thermo- und Thermoelementmoduls. Ziehen Sie das Thermoelement durch die Räucherkammerwand, sodass sein grüner Silikondraht in die Aussparung der Platte gedrückt werden kann..

(Abb. A) und schieben Sie es, bis es im zentralen Loch der Platte am Ende des Ausschnitts sitzt (Abb. B).

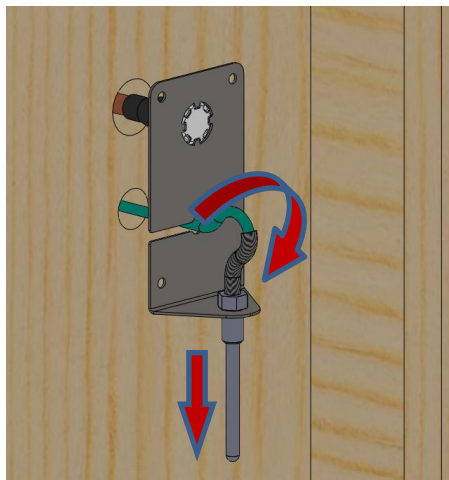


(Abb. A)

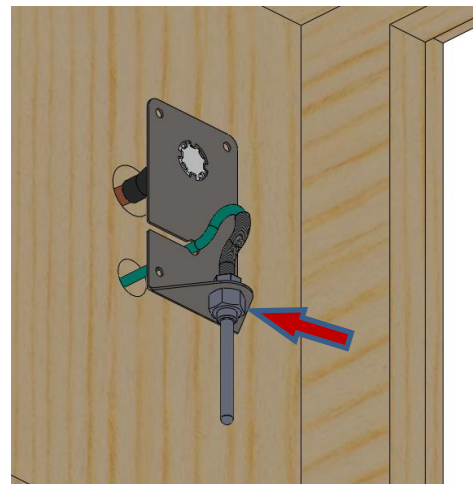


(Abb. B)

11) Biegen Sie das Thermoelement mit einem Bogen nach unten (Abb. C), führen Sie es dann durch das Loch in der unteren gebogenen Seite der Platte ein und befestigen Sie das Thermoelement von unten mit der am Modul befestigten M8-Mutter (Abb. D).



(Abb. C)

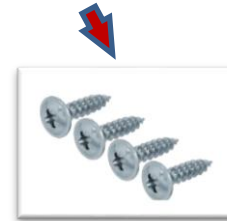
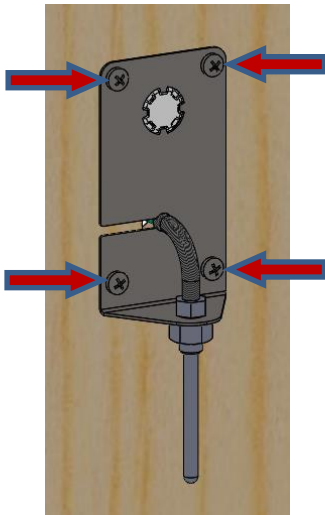


(Abb. D)

12) Richten Sie den Thermoelementdraht, der den Lichtbogen bildet, gerade aus, indem Sie ihn durch das Befestigungsloch in der Kammerwand schieben – so dass er wie unten gezeigt angeordnet ist. Setzen Sie das vorbereitete Modul in die Befestigungslöcher in der Kammerwand ein:



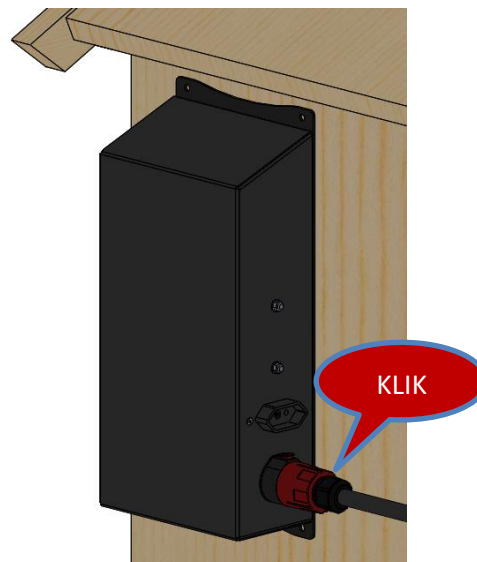
13) Halten Sie das Modul an die Wand und befestigen Sie es mit vier 3,5x20-mm-Schrauben (im Kit enthalten).



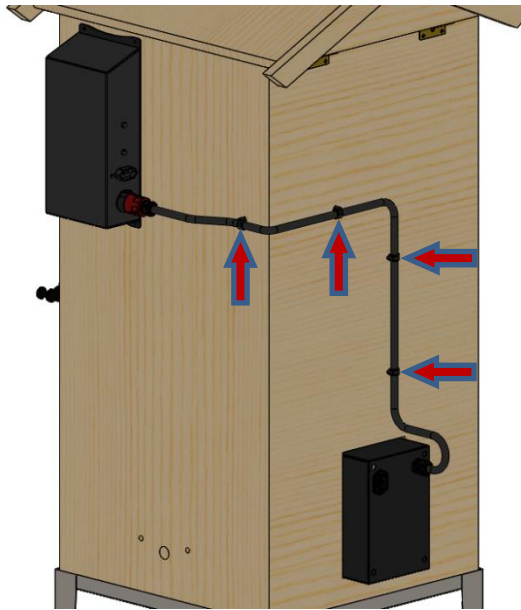
14) Schieben Sie die überschüssigen Kabel in das Steuermodul, platzieren Sie es dann an der Räucherherdwanne und positionieren Sie es mithilfe der vorgesehenen Schablone am Montageort. Befestigen Sie das Controller-Modul mit vier schwarzen M4 2x19 mm Schrauben (im Kit enthalten).



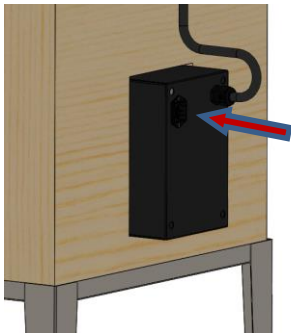
15) Verbinden Sie das Hauptkabel mit dem roten Schnellstecker mit dem Controller-Modul (um dieses Modul mit dem Heizmodul zu verbinden). Führen Sie das Kabel in die Buchse ein, bis Sie das charakteristische Klicken der Verriegelung hören.



16) Befestigen Sie das Hauptkabel mit den 4 im Kit enthaltenen Kabelhaltern an der Wand der Räucherammer – wie im Bild gezeigt:



17) Schließen Sie das Netzkabel an die Buchse des Heizmoduls an:



4. Beschreibung der Operation

Der Räuchervorgang findet in der Holzkammer statt, die über eine Tür mit Verriegelung sowie ein Dach mit Schornstein und Dämpfer zugänglich ist. Das installierte Heizelement mit Konvektion verteilt die Wärme gleichmäßig, wodurch der Räucherprozess beschleunigt und verbessert wird. Der innovative Rauchgenerator verbessert das Räuchererlebnis mit Holzspänen. Der Betrieb des Räucherofens wird von einem Mikroprozessorregler mit Thermostat überwacht, der die Stromversorgung unterbricht, wenn die Temperatur 110°C überschreitet.

Die Holzkammer kann auch für einige Fleischverarbeitungsmethoden wie Pökeln und Trocknen ohne Strom verwendet werden.

5. Service

Bevor mit dem Räuchern von Lebensmitteln begonnen wird, sollte die Räucherei „gefeuert“ werden. Dieser Vorgang sollte **ca. 30 Minuten** dauern und dient zum Abbrennen eventueller Produktionsrückstände.

Der elektrische Räucherofen für den Garten aus Holz sollte nach folgendem Verfahren befeuert werden:

1. Entleeren Sie die Holzräucherammer von den Transportsicherungen.
- 2. Führen Sie den Brennvorgang NICHT in Innenräumen durch, dieser Vorgang MUSS im Freien durchgeführt werden.**
3. Verwenden Sie beim Brennvorgang nur Hitze und einen Ventilator.
4. Schließen Sie die Räuchertür.

5. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose im Lüftermotorkasten und dann in eine Steckdose mit Stromquelle und Erdung.

6. Um den Räucherofen zu starten, drücken Sie den „Hauptnetzschalter“ auf dem Bedienfeld und befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

6. Bedienfeld



Beschreibung der Elemente des Bedienfelds:

- **Regler** - Zeigt die eingestellten und aktuellen Temperaturen an und ermöglicht die Einstellung der Temperatur zwischen 0 und 90 °C,
- **Timer** - durch Drehen in die Soll-Position wird der Heiz-betrieb und der Countdown im Bereich von 0-4 h aktiviert,
- **Hauptnetzschalter** - schaltet die Hauptstrom-versorgung ein/aus,
- **Ventilatorschalter** - schaltet den Ventilator ein/aus,
- **Heizfunktionsschalter** - Umschaltung der Heizfunktion zwischen konstantem Heizen (Pos. II) und zeit-gesteuertem Heizen (Pos. I).

Fahrerunterstützung

am Beispiel der ersten Einstellung in der Brennoption:



Stellen Sie am Regler die maximal mögliche Temperatur (900 °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).

AUFMERKSAMKEIT!

Während des Betriebs der Räucherkammer erhitzen sich die Elemente des Heizmoduls und des Raucherzeugers auf sehr hohe Temperaturen. Seien Sie besonders vorsichtig, da das Berühren ohne Handschuhe zu Verbrennungen führen kann.

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 Option für die Verwendung des Räucherofens auswählen, verwenden Sie die auf der Steuerung verfügbaren Einstellungen gemäß den bereitgestellten allgemeinen Anweisungen und den Empfehlungen im Rezept für eine bestimmte Charge.

Der Betrieb der Räucherei ohne Konvektion bei maximaler Temperatur, d. h. 90°C je nach Witterung, ist für höchstens 4 Stunden zulässig..

AUFMERKSAMKEIT! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

7. Technische Daten

1. Abmessungen

- Gesamthöhe: 162,5 cm
- Gesamtbreite: 57,2 cm (81 cm mit Rauchgenerator)
- Gesamttiefe: 64 cm
- Kammerhöhe: 100 cm
- Kammerbreite: 50 cm
- Kammertiefe: 50 cm
- Gesamtgewicht: ~ 50 kg

2. Stromversorgung::

- Spannung: 230 V 50 Hz
- Leistung: 1500 W

3. Schutz: 10 A / KSD301 – 110°C

4. Schutzart: IP31

8. Wartung und Reinigung

Reinigen Sie den Räucherofen nach jedem Gebrauch, dadurch wird seine Lebensdauer und Schimmel und Rost verhindert.

Beginnen Sie mit der Reinigung des Räucherofens, indem Sie den Stecker ziehen, den Raucherzeuger löschen und alle Metallteile auf Umgebungstemperatur abkühlen. Im nächsten Schritt wird der Raucherzeuger abgetrennt. Waschen Sie den Raucherzeuger wie in der Bedienungsanleitung empfohlen. Nehmen Sie dann die Holzkammer vom Metallsockel ab und reinigen Sie ihre Oberfläche. Um die Funktionstüchtigkeit des Raucherzeugers zu erhalten, ist es ratsam, auch das Innere zu reinigen. Entfernen Sie mit einem feuchten Tuch den restlichen Schmutz auf dem Boden des Räucherofens. Es wird nicht empfohlen, das Holz im Inneren des Räucherofens mit Chemikalien zu reinigen. Besonders wichtig ist es, die Sonde des Bedienfelds nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen – am besten mit einem speziellen, hochwirksamen Räucherofen-Reiniger, der bei Browin erhältlich ist.

Die Verfärbung des Holzes, die während des Räucherns auftritt, ist das Ergebnis eines natürlichen Prozesses.

Wir empfehlen, die Außenfläche der Räucherkammer mit Speiseöl oder einer natürlichen Imprägnierung, z.B. Leinöl, zu schützen. Wir empfehlen, die Schutzschicht mindestens einmal im Jahr aufzufrischen.

Vor der Entsorgung des Produkts ist es zwingend erforderlich, Elektrogeräte zu demontieren und die Regeln für den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten zu befolgen, die im Gesetz vom 11. September 2015 geregelt sind: <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20150001688>

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 beigelegten 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

FUMOIR MODULAIRE DE JARDIN 200 L – dragON WOOD 100 E AVEC ENSEMBLE ÉLECTRIQUE ET CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE

Attention!

Pour un fonctionnement en toute sécurité, veuillez lire attentivement et respecter pleinement les instructions de ce manuel.

Attention!

Toute utilisation autre que celle décrite dans ce manuel est interdite.

Attention!

Cet appareil fonctionne sous une tension mortelle de 230 V.

1. Informations Générales

Le dragON Wood 100 E, équipé d'un générateur de fumée, est un fumoir en bois électrique pour extérieur conçu pour fumer, sécher, chauffer ou rôtir des produits alimentaires.

Avec ce fumoir moderne et le générateur de fumée dragON Jet 1, vous pouvez préparer des produits tels que du jambon fumé, du fromage ou du saumon fumé à froid, avec un arôme et un goût uniques. Cet ensemble polyvalent de haute qualité assure une utilisation confortable et d'excellents résultats culinaires pour le fumage à chaud, le fumage à froid, le rôtissage et le séchage.

- **Confort pour Vous** – Avec un contrôleur externe de haute qualité, vous pouvez régler et surveiller précisément la température à l'intérieur de la chambre de fumage grâce à l'affichage.
- **Un Fumoir, de Nombreuses Possibilités** – Ajustez le processus de fumage selon vos besoins. Sur le panneau de contrôle, vous pouvez sélectionner un mode de chauffage continu ou programmé (jusqu'à 4 heures) à l'aide d'une minuterie.
- **umage Uniforme sans Effort** – Grâce au générateur de fumée innovant et au système de convection, le fumoir garantit un fumage uniforme à tous les niveaux de la chambre.
- **Préparation Parfaite des Produits** – Le ventilateur intégré permet un séchage complet des produits à l'intérieur du fumoir avant le fumage.
- **umage à Grande Échelle** – Le fumoir de **200 L peut contenir** environ **16 jambons** ou **18 morceaux de longe** ou **de lard**, ou **40 filets ou truites**, ou **36 boucles de saucisse**, pour des produits de taille moyenne. La hauteur de la chambre de 100 cm (sans le toit) est idéale pour fumer de longues saucisses et des poissons..
- **...Fait Maison, C'est Mieux!** – Fumer vos propres aliments vous permet de contrôler le goût et la qualité, tout en vous procurant la satisfaction de créer quelque chose de vos propres mains à servir fièrement.

2. Consignes de Sécurité

- **Consignes Générales de Sécurité pour l'Utilisation d'Appareils Électriques.**

ATTENTION!

Assurez-vous de lire tous les avertissements et consignes de sécurité fournis avec cet appareil, ainsi que les illustrations et les données techniques. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures graves.

Conservez toutes les réglementations et instructions de sécurité pour une consultation ultérieure. Le terme « appareil électrique » désigne tout appareil électrique alimenté par le secteur (avec un cordon d'alimentation).

- **Bezpieczeństwo w miejscu użytkowania**

ATTENTION: Utilisez uniquement en extérieur, sous un abri.

- **L'appareil ne doit pas être exposé à des facteurs atmosphériques tels que la pluie, la neige ou une exposition excessive au soleil.**
- **L'espace de travail doit rester propre.** Le désordre augmente la probabilité d'accidents. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

- **N'utilisez pas l'appareil à proximité de liquides inflammables, de gaz ou de poussières.** L'élément chauffant de l'appareil atteint des températures élevées en fonctionnement, ce qui peut provoquer l'inflammation des poussières ou des vapeurs et entraîner une explosion.
- **Faites particulièrement attention lorsque vous effectuez des actions à l'intérieur de la chambre de fumage près de l'élément chauffant et d'autres composants chauds.** Un contact direct sans protection adéquate peut entraîner des brûlures.
- **L'appareil ne doit pas être utilisé sans équipement de protection individuelle adéquat.**
- **Pendant le fonctionnement de l'appareil, assurez-vous que les enfants, les personnes non autorisées et les animaux domestiques restent à l'écart des parties extérieures chaudes, comme le générateur de fumée.** Un contact direct avec le boîtier du générateur peut causer des brûlures.
- **N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mineur ou si votre état de santé est limité.**
- **Évitez les positions de travail inhabituelles lors de l'utilisation de l'appareil.** Assurez la stabilité de l'appareil, car une perte de stabilité peut provoquer un incendie.
- **Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.** Laissez toujours le fumeur électrique refroidir complètement avant de le déplacer ou de le préparer pour le stockage.
- **Rangez l'appareil sous un abri, de préférence dans un endroit fermé et sec.**

- **Sécurité Électrique**

L'appareil est alimenté par une tension mortelle de 230 V AC. Toute action de réparation ne peut être effectuée que par des unités de service spécialisées.

- **L'appareil fonctionne sous une tension mortelle de 230 V AC.** Toute réparation doit être effectuée uniquement par des centres de service spécialisés.
- **Les réparations des composants électriques par l'utilisateur sont strictement interdites.**
- **Toutes les opérations de maintenance doivent être effectuées lorsque l'appareil est débranché de l'alimentation.**
- **La fiche électrique doit correspondre à la prise.** La fiche ne doit en aucun cas être modifiée. Lors de l'utilisation d'un appareil avec mise à la terre, aucun adaptateur ne doit être utilisé. La fiche d'origine et les prises compatibles réduisent le risque de choc électrique.
- **Il est recommandé d'utiliser une prise avec disjoncteur différentiel.**
- **L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.** L'infiltration d'eau dans le boîtier augmente le risque de choc électrique.
- **N'utilisez pas le cordon d'alimentation à d'autres fins.** Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon; ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des températures élevées et des bords tranchants. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- **Ne branchez pas le fumeur électrique avant qu'il ne soit entièrement assemblé et prêt à l'emploi.**
- **Utilisez toujours une prise électrique mise à la terre.**
- **N'utilisez jamais l'appareil s'il est défectueux ou endommagé.**
- **Ayez toujours un extincteur à poudre à portée de main lors de l'utilisation du fumeur électrique.**
- **Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre librement ou toucher des surfaces chaudes.**
- **N'utilisez jamais un appareil électrique avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.

Le montage doit être effectué avec l'aide d'une deuxième personne, en particulier lors de l'installation du module de contrôle, en raison de la grande taille et du poids du fumeur. Le fumeur doit être transporté par.

RECOMMANDATIONS

- Avant de commencer à fumer, assurez-vous que la cheminée est complètement ouverte. Le flux de fumée à travers la cheminée est régulé par un clapet.
- Avant de commencer à fumer, assurez-vous que les composants du générateur de fumée sont propres et non obstrués.
- Ne surchargez pas le fumeur avec trop de produits en même temps. Des quantités excessives peuvent emprisonner la chaleur, prolonger le temps requis et entraîner un fumage inégal. Laissez de l'espace entre les produits pour assurer une bonne circulation de la chaleur.
- La durée du fumage dépend des conditions météorologiques extérieures.
- **Stockez le fumeur dans un endroit sec après utilisation.**

3. Montage et Préparation de l'Appareil pour l'Utilisation

L'espace d'installation doit se trouver à l'extérieur, sous un abri, et disposer d'un accès à une alimentation électrique avec mise à la terre.

Le fumoir doit être placé sur une surface stable. En raison de l'installation électrique et des composants chauffants, choisissez une surface plane et non inflammable pour éviter tout risque de basculement de l'appareil et d'incendie.



No	Description	Quantité
1.	Cadre métallique	1
2.	Chambre en bois	1
3.	Toit	1
4.	Cheminée	1
5.	Clapet de cheminée	1
6.	Bandes de finition pour le toit	4
7.	Poutres en bois pour suspendre les produits	6
8.	Crochets de fumage	5
9.	Kit de vis pour cheminée et bandes de finition	16
10.	Kit de vis pour montage des charnières	10
11.	Charnières pour le toit	2
12.	Générateur de fumée dragON Jet 1 avec pompe	1
13.	Cordon d'alimentation	1
14.	Copeaux de fumage	1
15.	Rallonge pour la pompe du générateur de fumée	1
16.	Module de chauffage avec ventilateur et câble principal	1

17.	Module de contrôle numérique	1
18.	Module de thermostat et thermocouple	1
19.	Serre-câbles	4
20.	Vis noires 2x19 mm	4
21.	Vis à bois 3,5x20 mm	8
22.	Manuel du générateur de fumée	1
23.	Manuel du fumoir	1
23.	Modèle de montage pour le module de contrôle numérique	1

Instructions de Montage

I. Préparez l'espace de travail et les outils.

Lisez attentivement les instructions incluses avant de commencer le montage.

Outils nécessaires: tournevis avec embout long, tournevis cruciforme, marteau.

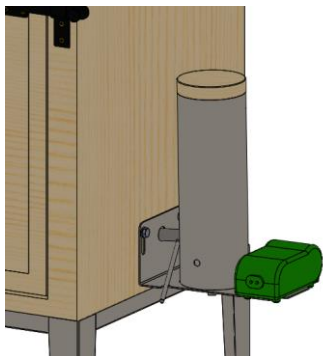
II. Montage du Corps du Fumoir

Sortez toutes les pièces de l'emballage, y compris celles situées à l'intérieur du fumoir. Placez la chambre en bois (2) sur le cadre métallique (1). Posez le toit (3) sur une surface plane, côté intérieur vers le haut. Vissez deux vis (9) sous le toit dans les trous prévus dans le contour de la cheminée, de manière à ce que leurs pointes dépassent légèrement. Fixez la cheminée (4) avec le clapet en acier (5) au toit et serrez les vis. Montez le toit sur la chambre. Fixez les bandes de finition (6) aux bords avant et arrière du toit avec des vis (9), trois vis par bande. Le toit peut être fixé à la chambre à l'aide des charnières (11), espacées d'environ 2 cm des bords de la chambre. Utilisez les vis (10) pour cette tâche.

Avant d'installer les modules, enduisez la surface extérieure de la chambre de fumage avec de l'huile comestible ou un conservateur naturel pour bois, comme l'huile de lin.

III. Montage du Générateur de Fumée dragON Jet 1

Le montage du générateur de fumée dragON Jet 1 doit être réalisé conformément à son manuel inclus. Le mur droit de la chambre en bois comporte des trous pour fixer le générateur de fumée, comme indiqué dans le schéma.



IV. Installation de modules de contrôleur, chauffage, thermique et thermocouple

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

1) Retirez le module chauffant (illustré ci-dessous) de l'emballage et.



2) Par la porte ouverte de la chambre, insérez le module de chauffage dans le fumoir et faites passer le câble principal avec l'embout rouge dans le trou rectangulaire de la paroi arrière de la chambre.



3) Placez le module de chauffage dans le trou rectangulaire sur la paroi arrière de la chambre - insérez-le jusqu'à ce que sa plus grande surface métallique repose contre la paroi du fumoir. Le module est prêt à être vissé.

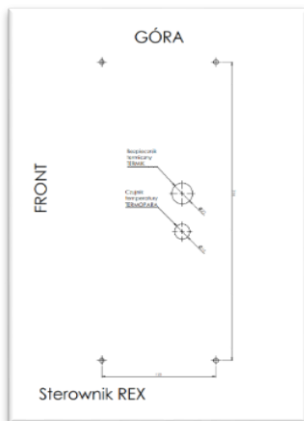


4) Vissez le module de chauffage à la paroi arrière depuis l'intérieur de la chambre à l'aide des vis à bois incluses dans le kit (4 pièces 3,5x20 mm).

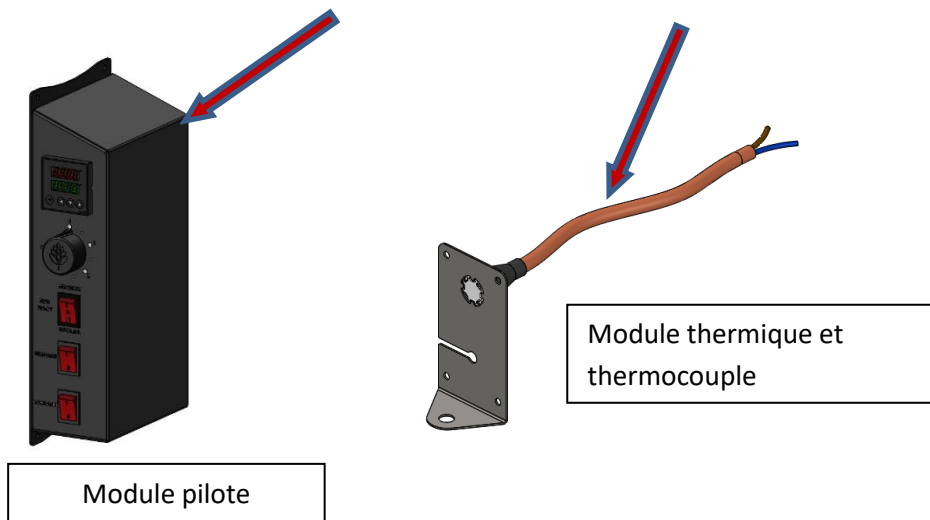
Utilisez les trous technologiques et un tournevis cruciforme ou un tournevis avec un embout long.



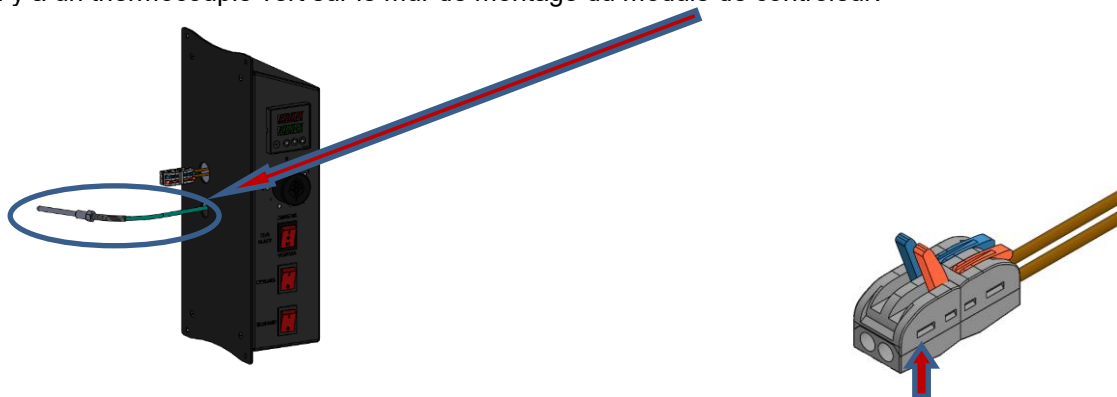
5) Placez le gabarit de montage du module contrôleur contre la paroi latérale de la chambre, dans sa partie supérieure - de manière à ce que les trous déjà percés dans le mur coïncident avec les trous marqués sur le gabarit. Ensuite, aux endroits marqués de croix sur le gabarit, marquez les points de fixation des vis fixant le module contrôleur au mur (comme indiqué sur le dessin ci-dessous).



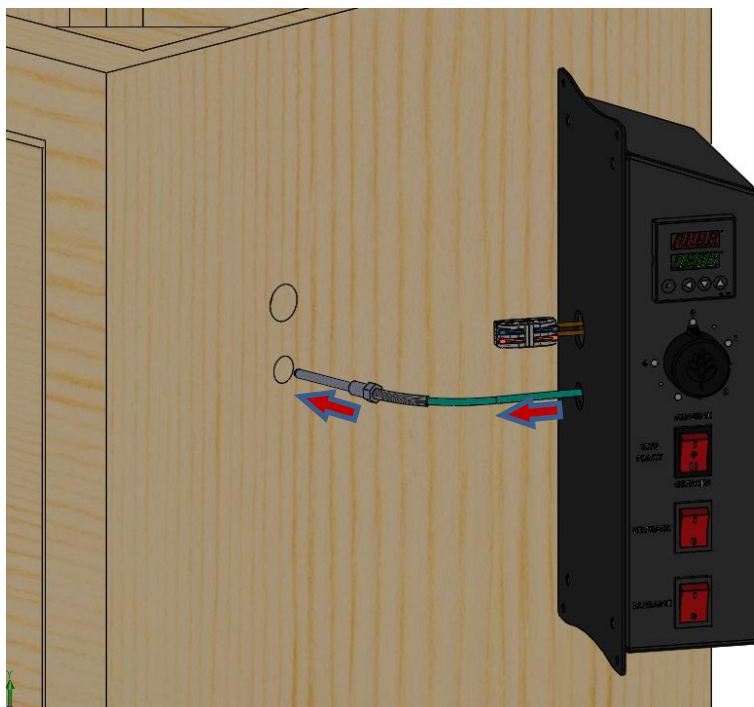
6) Retirez le module de contrôleur et le module thermique et thermocouple de l'assemblage..



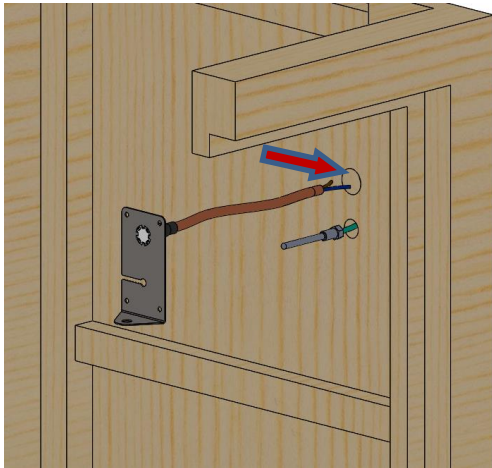
7) Il y a un thermocouple vert sur le mur de montage du module de contrôleur.



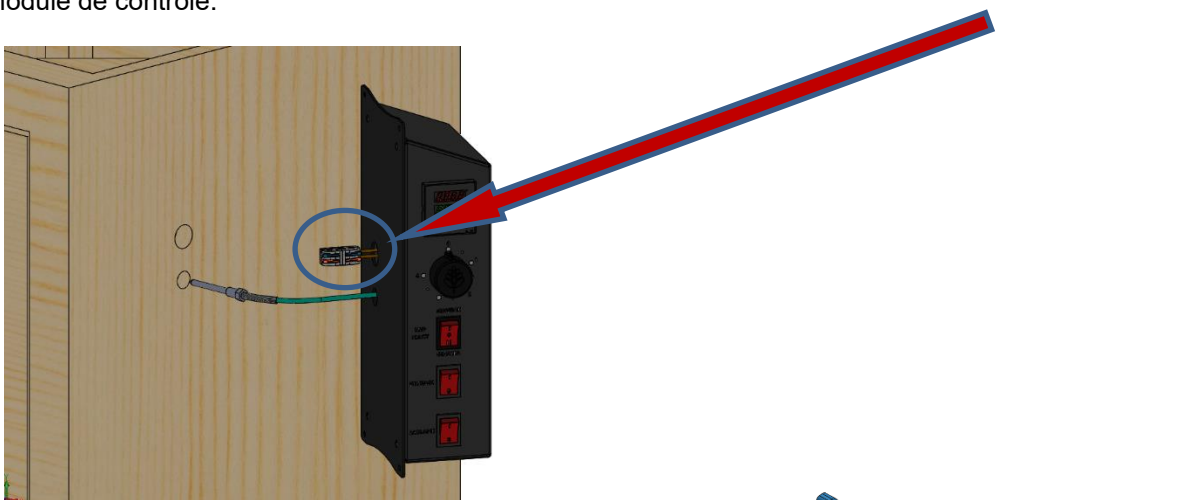
Retirez le carton protégeant le fil vert du thermocouple et le connecteur électrique (**attention, ne poussez pas les fils à l'intérieur du module contrôleur!**). Retirez doucement le thermocouple vert du module de contrôleur sur une distance d'environ 15 à 20 cm (**remarque: ne tirez pas sur le câble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



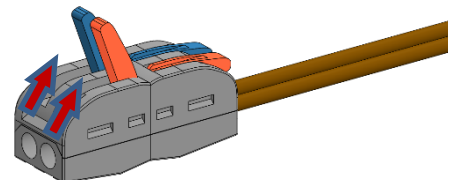
8) Prenez **le module thermique et thermocouple et depuis l'intérieur de la chambre**, insérez le câble du thermostat à travers le trou supérieur du mur.



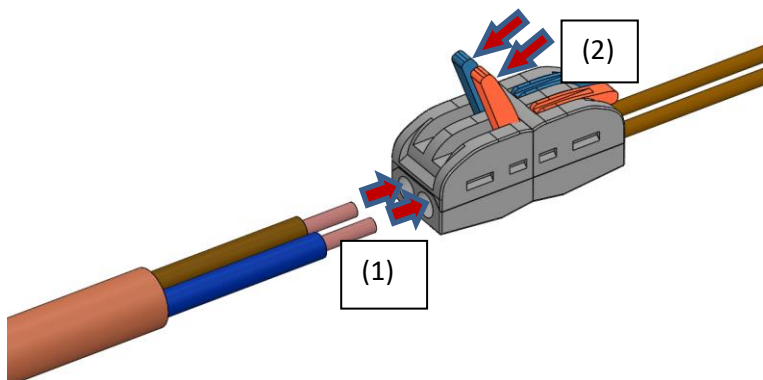
9) Connectez les fils du thermostat à travers la paroi de la chambre au connecteur électrique provenant du module de contrôle:



a) Ouvrez les clips du connecteur électrique.



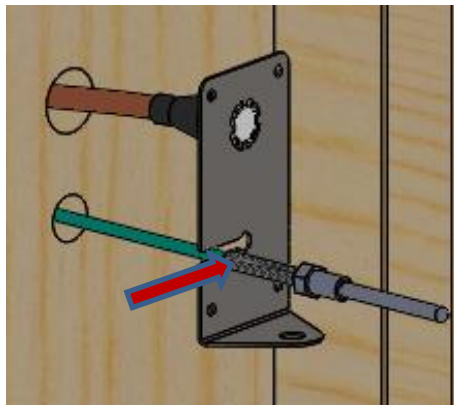
b) Insérez les fils du module de thermostat dans les trous du connecteur électrique (1) jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, puis abaissez les clips (2).



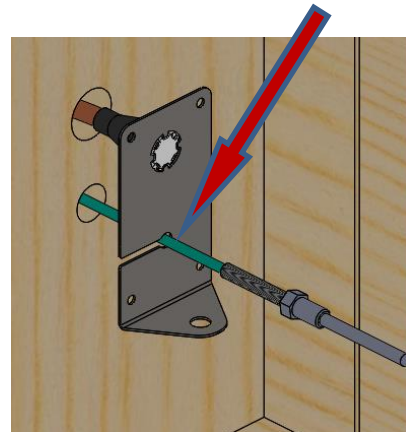
L'insertion de fils dans un connecteur électrique est facultative - peu importe le fil que vous insérez dans quel trou.

10) Installez le thermocouple vert sur la plaque du module thermique et thermocouple - tirez le thermocouple à travers la paroi du fumoir afin que son fil de silicone vert puisse être enfoncé dans la découpe de la plaque.

(fig. A) et faites-le glisser jusqu'à ce qu'il se trouve dans le trou central de la plaque à l'extrémité de la découpe (fig. B).

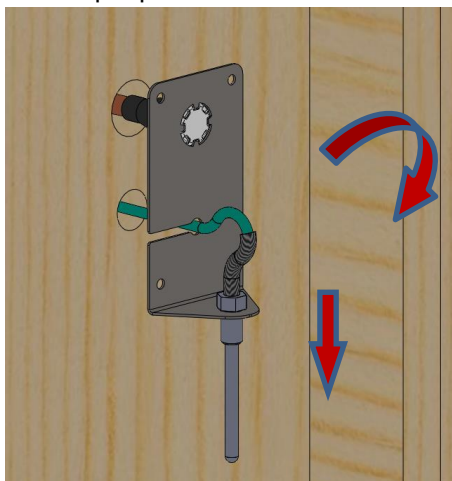


(fig. A)

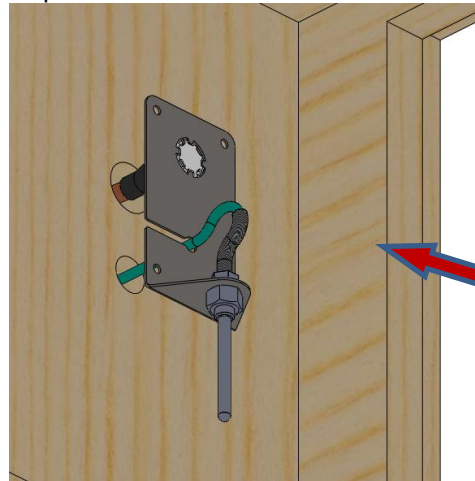


(fig. B)

11) Pliez le thermocouple avec un arc vers le bas (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 fixé au module (Fig. D).

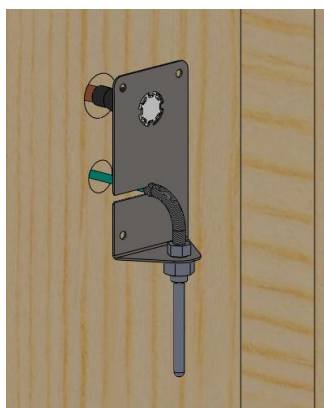


(fig. C)

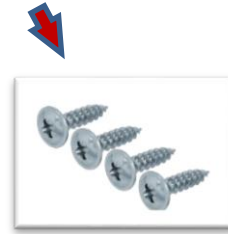
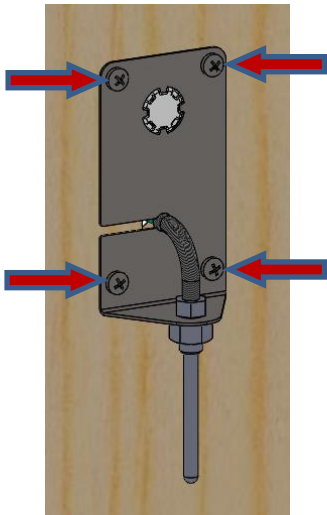


(fig. D)

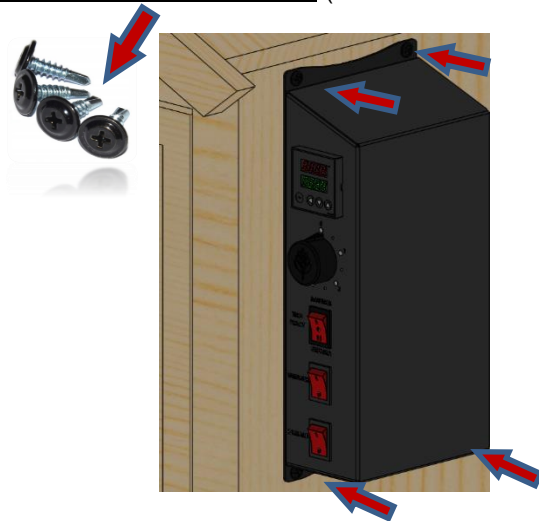
12) Redressez le fil du thermocouple formant l'arc en le poussant à travers le trou de montage dans la paroi de la chambre - de manière à ce qu'il soit disposé comme indiqué ci-dessous. Insérez le module préparé dans les trous de montage de la paroi de la chambre:



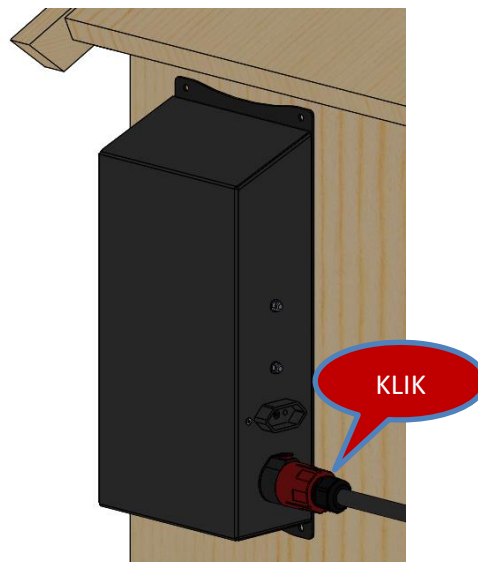
13) En maintenant le module contre le mur, fixez-le au mur avec quatre vis 3,5x20 mm (incluses dans le kit).



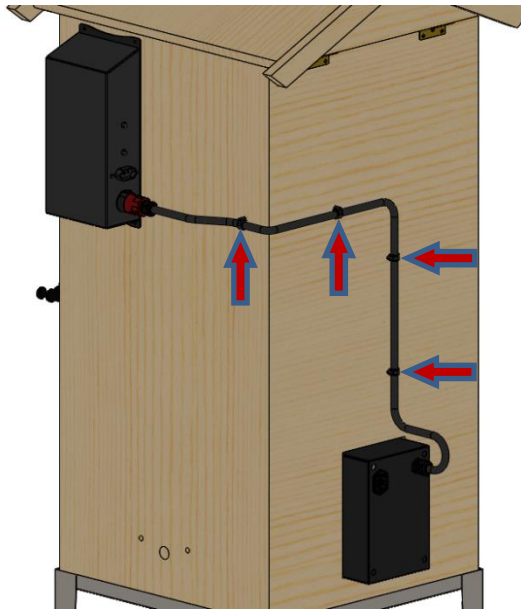
14) Poussez les fils en excès dans le module de contrôleur, puis placez-le contre le mur du fumoir et positionnez-le à l'emplacement de montage à l'aide du gabarit désigné. Fixez le module de contrôleur avec quatre vis noires M4 2x19 mm (incluses dans le kit).



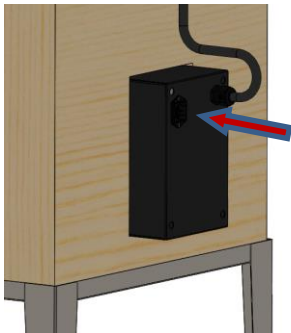
15) Connectez le câble principal avec le connecteur rapide rouge au module de contrôle (pour connecter ce module au module de chauffage). Insérez le câble dans la prise jusqu'à ce que vous entendiez le clic caractéristique du loquet.



16) Fixez le câble principal au mur du fumoir à l'aide des 4 supports de câble inclus dans le kit - comme indiqué sur l'image:



17) Connectez le cordon d'alimentation à la prise du module de chauffage:



4. Utilisation

Le processus de fumage s'effectue dans la chambre en bois, accessible par une porte avec un verrou, ainsi qu'un toit avec cheminée et clapet. L'élément chauffant installé, avec convection, distribue la chaleur uniformément, ce qui accélère et améliore le processus de fumage. Le générateur de fumée innovant améliore l'expérience de fumage avec des copeaux de bois. Le fonctionnement du fumoir est contrôlé par un microprocesseur avec un thermostat qui coupe l'alimentation si la température dépasse 110°C.

La chambre en bois peut également être utilisée pour certaines méthodes de transformation des viandes, comme le salage et le séchage, sans électricité.

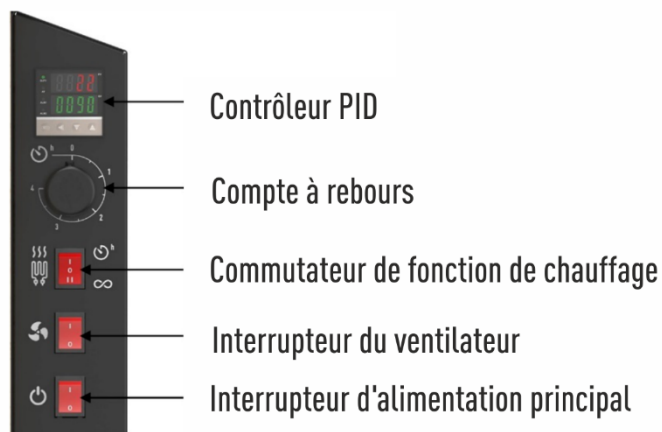
5. Première Utilisation

Avant de fumer des aliments, « brûlez » le fumoir pendant environ 30 minutes pour éliminer les résidus de production.

L'allumage d'un fumoir électrique de jardin en bois doit se faire selon la procédure suivante:

1. Videz la chambre de toutes les protections de transport.
2. **Ne réalisez pas cette opération en intérieur; elle doit être effectuée en extérieur.**
3. Pendant le brûlage, utilisez uniquement la fonction de température et le ventilateur.
4. Fermez la porte du fumoir.
- 5 Branchez le cordon d'alimentation à la boîte moteur du ventilateur, puis à une source d'alimentation avec mise à la terre.

6. Panneau de contrôle



Description des éléments du panneau de contrôle:

- **Régulateur** - affiche les températures, de consigne et actuelle, et permet de régler la température dans une plage de 0 à 90°C,
- **Minuterie** - en le tournant en position de consigne, le fonctionnement de la résistance et le compte à rebours entre 0 et 4 heures démarrent,
- **Interrupteur d'alimentation principale** - permet d'allumer et d'éteindre l'alimentation principale,
- **Interrupteur du ventilateur** - permet d'allumer et d'éteindre le ventilateur,
- **Interrupteur de fonction de chauffage** - commutateur de la fonction d'alimentation de la résistance entre le chauffage permanent (pos. II) et le chauffage temporel (pos. I).

Assistance aux pilotes

sur la base de l'exemple du premier paramètre de l'option de gravure:



Réglez la température maximale possible (900C) sur le contrôleur selon la procédure suivante :

- a) Appuyez sur le bouton « SET » – modifiez la valeur définie (ce que vous souhaitez obtenir) dans la partie inférieure de l'écran (SV, VERT).
- b) Appuyez sur la touche fléchée gauche pour déplacer le curseur vers la position appropriée afin de modifier le numéro.
- c) Réglez la valeur 0090 à l'aide des touches fléchées haut/bas et confirmez à nouveau en appuyant sur la touche « SET ».
- d) 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).

ATTENTION!

Les éléments du module chauffant et du générateur de fumée chauffent jusqu'à des températures très élevées pendant le fonctionnement du fumoir. Soyez particulièrement prudent car toucher sans gants peut entraîner des brûlures..

Vous pouvez utiliser le fumoir de plusieurs manières:

- **Température de SÉCHAGE (sans fumée) ~ 60°C,**
- **FUMER À FROID ~ température 16-256C,**
- **FUMAGE À CHALEUR ~ température 30-55°C,**
- **FUMER À CHAUD ~ température 55-65°C,**
- **CUISSON ~ température 70-85°C,**

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

Lors du choix d'une option donnée d'utilisation du fumoir, utilisez les réglages disponibles sur le contrôleur conformément aux instructions générales fournies et aux recommandations données dans la recette relative à un lot spécifique.

Le fonctionnement du fumoir sans convection à la température maximale, soit 90°C selon les conditions météorologiques, n'est pas autorisé plus de 4 heures.

ATTENTION! Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

7. Données techniques

Dimensions

- hauteur totale: 162,5 cm
- largeur totale: 57,2 cm (81 cm avec générateur de fumée)
- profondeur totale: 64 cm
- hauteur de la chambre: 100 cm
- largeur de la chambre: 50 cm
- profondeur de la chambre: 50 cm
- poids total: ~ 50 kg

2. Alimentation électrique:

- Tension: 230 V 50 Hz
- Puissance: 1500W

3. Protection: 10A / KSD301 - 110°C

4. Degré de protection: IP31

7. Entretien et nettoyage

Nettoyer le fumoir après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie et éviter les moisissures et la rouille. Commencer par nettoyer le fumoir en le débranchant, en éteignant le générateur de fumée et en refroidissant toutes les parties métalliques à la température ambiante. L'étape suivante consiste à débrancher le générateur de fumée. Laver le générateur conformément aux instructions de sa notice d'utilisation. Retirer ensuite la chambre en bois de la base métallique et nettoyer sa surface. Pour que le fumoir fonctionne correctement, il est conseillé de nettoyer également son intérieur. À l'aide d'un chiffon humide, enlever les restes de saleté du fond du fumoir. Il n'est pas recommandé d'utiliser des produits chimiques pour nettoyer le bois à l'intérieur du fumoir. Il est particulièrement important de nettoyer soigneusement la sonde du panneau de contrôle après chaque utilisation - de préférence avec un nettoyant pour fumoir spécialisé et très efficace disponible chez Browin. La décoloration du bois qui se produit pendant le fumage est le résultat de processus naturels.

Nous recommandons de protéger la surface extérieure de la chambre du fumoir avec de l'huile alimentaire ou une imprégnation naturelle, par exemple de l'huile de lin. Nous recommandons de rafraîchir le revêtement protecteur au moins une fois par an.

Avant de jeter le produit, il est obligatoire de démonter les appareils électriques et de respecter les règles de traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques, qui sont réglementées par la loi du 11 septembre 2015: <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20150001688>

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. 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
- Generator dymu z pompką

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 Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 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