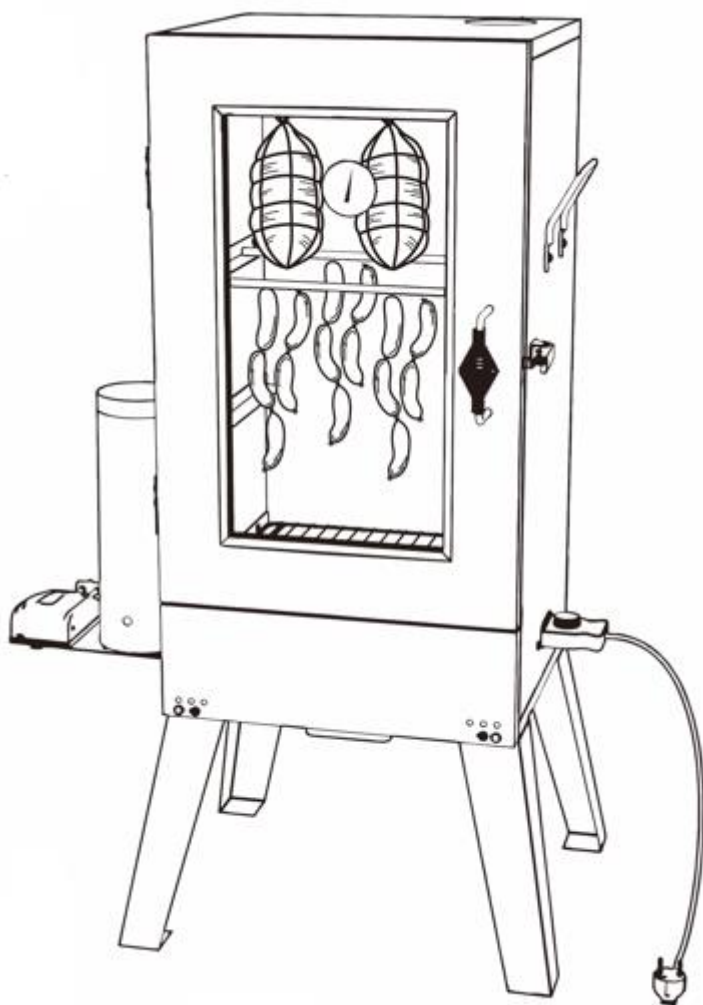


BROWIN

- PL INSTRUKCJA OBSŁUGI**
WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA dragON E101 Z GENERATOREM DYMU
- EN USER MANUAL**
dragON E101 ELECTRIC SMOKER WITH SMOKE GENERATOR
- DE BEDIENUNGSANLEITUNG**
ELEKTRISCHE RÄUCHERKAMMER dragON E101 MIT RAUCHGENERATOR
- FR NOTICE D'UTILISATION**
DU FUMOIR ÉLECTRIQUE dragON E101 AVEC GÉNÉRATEUR DE FUMÉE



No 330345



INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA dragON E101 Z GENERATOREM DYMU

Dziękujemy za wybór wędzarni z oferty firmy BROWIN.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi i stosuj się do zawartych w niej zaleceń dotyczących montażu, bezpiecznego użytkowania i konserwacji wędzarni. Dzięki temu w pełni wykorzystasz możliwości urządzenia, zadbasz o bezpieczeństwo podczas procesu wędzenia, a poprzez staranne, regularne czyszczenie i właściwe przechowywanie zapewnisz wędzarni odpowiednio długą żywotność. Instrukcję zachowaj na przyszłość.

Gratulujemy świetnego wyboru! **Wędzarnia elektryczna dragON E101 z generatorem dymu to wysokiej jakości, praktyczne urządzenie o atrakcyjnym designie, które idealnie sprawdzi się do wędzenia we wszystkich opcjach: na zimno, na ciepło i gorąco, a także do podpiekania.**

- ✓ **Intuicyjne sterowanie za pomocą termostatu oraz izolowana konstrukcja** znacznie ułatwiają przeprowadzenie całego procesu.
- ✓ **Elektryczny, innowacyjny generator dymu dragON Jet 1 LONG – patent firmy Browin, wraz z pompką i zrębkami** doskonale uzupełniają ten wyjątkowy zestaw i zapewniając optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.
- ✓ **Wewnętrzna tacka ociekowa** ułatwia utrzymanie wędzarni w czystości i pełni funkcję deflektora, równomiernie rozprowadzając dym po komorze wędzarni.
- ✓ **Dodatkowa, zewnętrzna tacka** zapewnia wygodne odprowadzenie nadmiaru skroplin z wnętrza komory wędzarniczej.
- ✓ **Przeszkłone drzwi wędzarni zapewniają wgląd do jej wnętrza, umożliwiając lepszą kontrolę przebiegu całego procesu wędzenia produktów.**

Od teraz wędzenie w ogrodzie czy na działce będzie miało profesjonalny wymiar i pozwoli Ci w prosty sposób przygotowywać ulubione wędzonki.

WAŻNE WSKAZÓWKI I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przed użyciem wędzarni uważnie przeczytaj zawarte w tej instrukcji ostrzeżenia i wskazówki dotyczące przygotowania wędzarni do pracy oraz jej użytkowania, a następnie postępuj zgodnie z zaleceniami.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użytkowanie grozi zatruciem, bowiem podczas spalania się drewna emitowany jest tlenek węgla – gaz lotny szkodliwy dla zdrowia i życia.

Używając wędzarni bezwzględnie przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i stosuj się do wymogów dotyczących zapewnienia odpowiedniej wentylacji podczas całego procesu wędzenia.

- Nigdy nie spalaj zrębków w domu, pojeździe, namiocie, garażu lub w innych zamkniętych przestrzeniach.
- **To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nigdy nie używaj go w pomieszczeniu.**
- Wędzarnia musi znajdować się na ziemi. Nigdy nie stawiaj urządzenia na stołach lub blatach.
- Nie podłączaj wędzarni elektrycznej, dopóki nie będzie całkowicie złożona i gotowa do użycia.

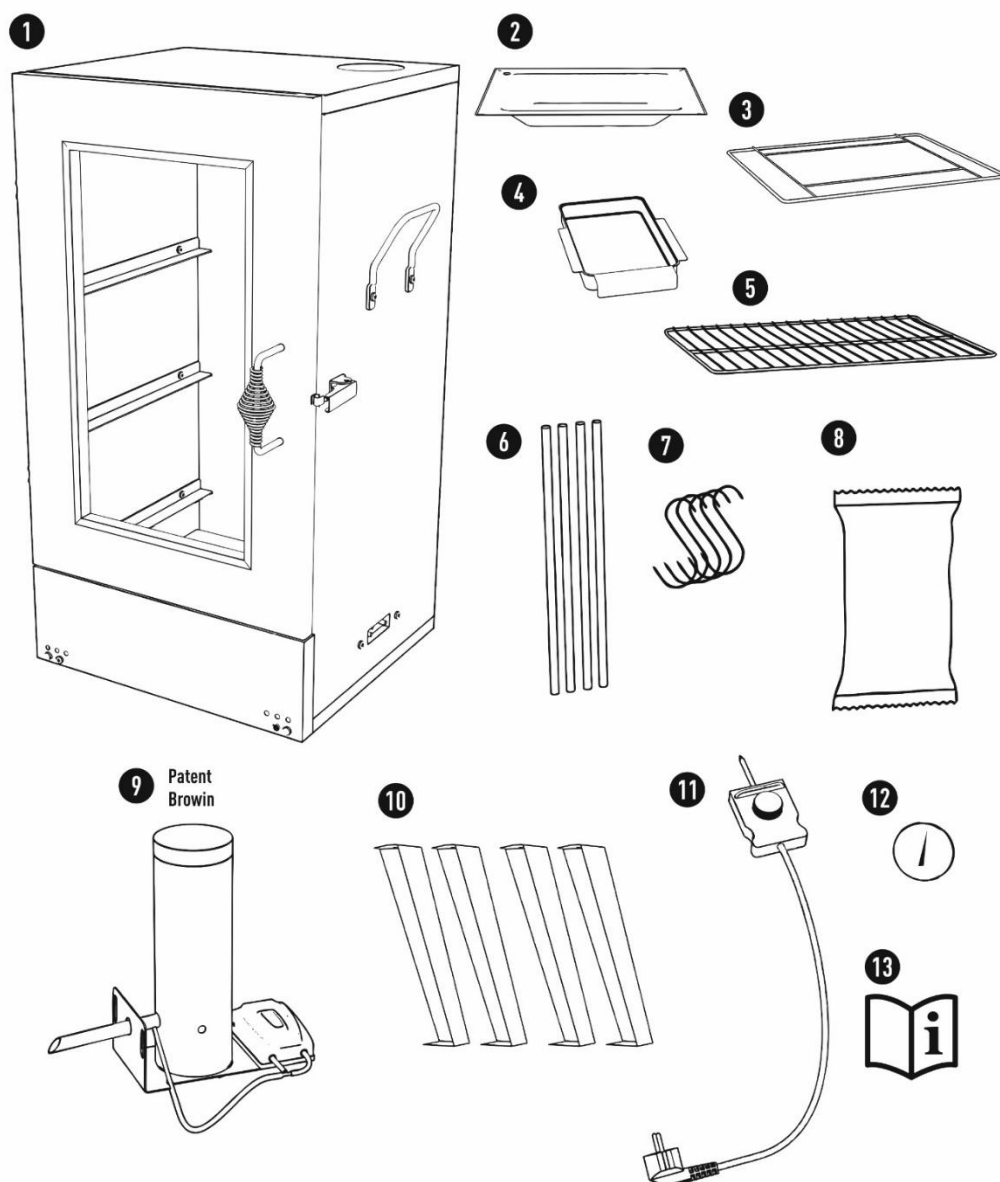
- Używaj tylko uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj wędzarni podczas burzy.
- Nigdy nie wystawiaj wędzarni elektrycznej na działanie deszczu lub wody.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani panelu sterowania w wodzie ani w innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem.
- Zabezpiecz urządzenie przed dostępem dzieci i zwierząt. Nigdy nie pozwalaj obsługiwać wędzarni nieletnim. Kiedy dzieci i zwierzęta przebywają w pobliżu wędzarni elektrycznej, konieczna jest ciągła uwaga i kontrola.
- Nigdy nie używaj urządzenia, które działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone.
- Nigdy nie dopuszczaj do wykonywania innych czynności w pobliżu wędzarni elektrycznej, zarówno podczas pracy urządzenia jak i bezpośrednio po jej użyciu. Przed schowaniem lub czyszczeniem upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Podczas obsługi wędzarni elektrycznej zawsze miej pod ręką gaśnicę.
- Podczas używania przedłużacza zachowaj ostrożność, ponieważ jego obecność zwiększa ryzyko zaplątania i potknięcia się. Wadliwy lub słaby przedłużacz może spowodować utratę wydajności ogrzewania lub porażenie prądem.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał niedbale i dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na palniku gazowym czy elektrycznym, ani też w pobliżu wymienionych źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia elektrycznego z uszkodzoną wtyczką lub przewodem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie używaj elektrycznej wędzarni jako grzejnika (zobacz ostrzeżenie dotyczące tlenu węgla).
- Wędzarni elektrycznej używaj wyłącznie na płaskiej, stabilnej powierzchni. Zapobiegnie to jej wywróceniu się, które może spowodować potencjalne obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.
- Wędzarnia elektryczna podczas pracy rozgrzewa się i pozostaje ciepła przez pewien czas po zakończeniu użytkowania. Zawsze zachowuj ostrożność w pobliżu gorących powierzchni.
- Używanie alkoholu, niektórych leków na receptę lub bez recepty może zaburzać zdolność prawidłowego montażu lub obsługi wędzarni elektrycznej.
- Nie uderzaj w urządzenie, gdyż może to je uszkodzić.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy. Zawsze pozwól wędzarni elektrycznej całkowicie ostygnąć przed przenoszeniem lub przechowywaniem.
- Zachowaj ostrożność wyjmując produkty z wędzarni. Wszystkie powierzchnie są gorące i mogą powodować oparzenia. Zawsze używaj rękawic ochronnych oraz wytrzymałych na temperaturę akcesoriów do gotowania.
- Nigdy nie przykrywaj rusztów folią aluminiową. Zatrzyma ona ciepło, powodując poważne uszkodzenie urządzenia.
- Tacka ociekowa jest przeznaczona tylko dla dolnej części wędzarni elektrycznej. Nigdy nie kładź tacki ociekowej na ruszt. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Zawsze zachowuj ostrożność podczas dodawania zrębków wędzarniczych.
- Aby odłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka zawsze gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed włożeniem lub wyjęciem rusztu czy tac poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Pozbywając się popiołu po wyżarzonych zrębkach upewnij się, że jest on zimny.
- Wędzarnię możesz przechowywać tylko wtedy, gdy wszystkie powierzchnie są zimne i oczyszczone.
- Nigdy nie używaj wędzarni elektrycznej do celów innych niż jej przeznaczenie.
- Zawsze używaj wędzarni elektrycznej zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi lokalnymi i krajowymi przepisami przeciwpożarowymi.

- Do podłączenia urządzenia należy zawsze używać 3-przewodowego uziemionego gniazda o napięciu 230 V z wyłącznikiem różnicowoprądowym na prądzie znamionowym 16 A i czułości nie przekraczającej 30 mA.

Zalecenia

- Przed załadowaniem produktów do wędzenia rozgrzewaj wędzarnię zgodnie z zaleceniami podanymi w dalszej części instrukcji: Wskazówki przed pierwszym użyciem.
- Nie przykrywaj rusztów folią aluminiową, ponieważ nie pozwoli to na prawidłowy przepływ ciepła.
- Nie przeciążaj wędzarni nadmierną ilością produktów do uwędzenia za jednym razem. Bardzo duże ilości wsadu mogą uwięzić ciepło, wydłużyć czas i spowodować nierównomierne wędzenie. Pozostaw przestrzeń między produktami, aby zapewnić prawidłowy obieg ciepła.
- Bardzo niskie temperatury mogą wydłużyć czas wędzenia.
- Po użyciu przechowuj wędzarnię w suchym miejscu.
- **Czyść wędzarnię po każdym użyciu**, przedłuży to życie wędzarni oraz zapobiegnie powstawaniu pleśni i rdzy.

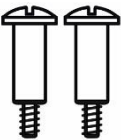
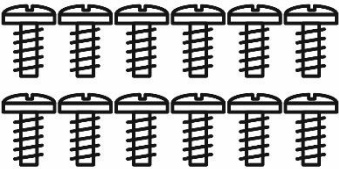
ELEMENTY ZESTAWU:



Lp.	Ilość	Opis	Lp.	Ilość	Opis
1	1	Korpus wędzarni	7	5	Haki wędzarnicze typu S
2	1	Tacka ociekowa wewnętrzna/ deflektor	8	1	Zrębki wędzarnicze
3	1	Stelaż tacki ociekowej wewnętrznej	9	1	Generator dymu dragON Jet 1 LONG z pompką
4	1	Tacka ociekowa zewnętrzna	10	4	Nóżki
5	1	Ruszt	11	1	Przewód zasilający z termostatem
6	4	Belki stalowe	12	1	Termometr analogowy
13	1	Instrukcja obsługi			

Uchwyty boczne i uchwyt drzwiowy, szyber do otworu kominowego oraz szyny tacki ociekowej zewnętrznej nie są pokazane jako osobne elementy. Należy je zamocować samodzielnie, zgodnie z kolejnymi krokami montażu.

Zestaw śrub i nakrętka:

A		Śruba pasowana M6x18	2 szt.
B		Nakrętka M5	1szt.
C		Pokrętło M5x12	2 szt.
D		Śruba M4x8	4 szt.
E		Śruba M6x12	12 szt.
F		Śruba M5x10	5 szt.

Pojemność: 70 L

Zakres temperatury grzałki: +38°C...+130°C

Wymiary produktu (bez generatora): 41 x 37 x 103 cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Waga (bez generatora): 25 kg

Moc: 1300 W, 50 Hz, 230 V

Moc pompki do generatora dymu: 5 W

MONTAŻ

Przed montażem uważnie przeczytaj całą instrukcję.

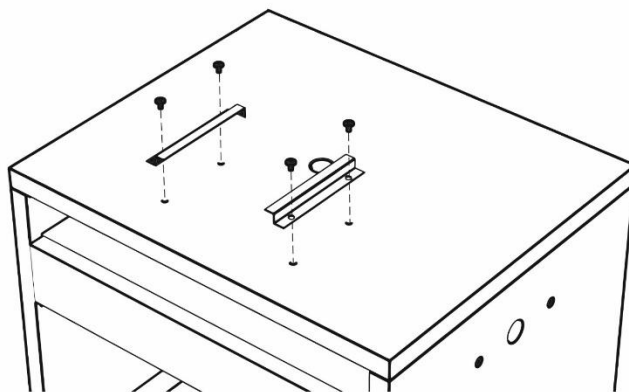
Urządzenie montuj na czystej, płaskiej powierzchni.

Potrzebne narzędzie: śrubokręt krzyżakowy.

KROK 1

Obróć wędzarnię do góry nogami i użyj elementów z kartonu, aby ustabilizować korpus przed przesuwaniem. Przymocuj szyny tacki ociekowej zewnętrznej za pomocą śrub D (4 szt. M4x8), jak pokazano na rys. poniżej.

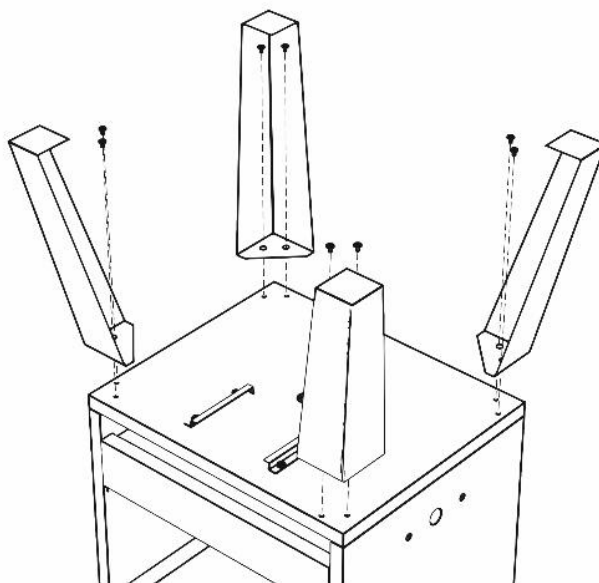
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 2

Przymocuj nóżki do podstawy wędzarni używając śrub E (8 szt. M6x12), jak pokazano na rys. poniżej. Następnie odwróć wędzarnię i postaw ją na nóżkach.

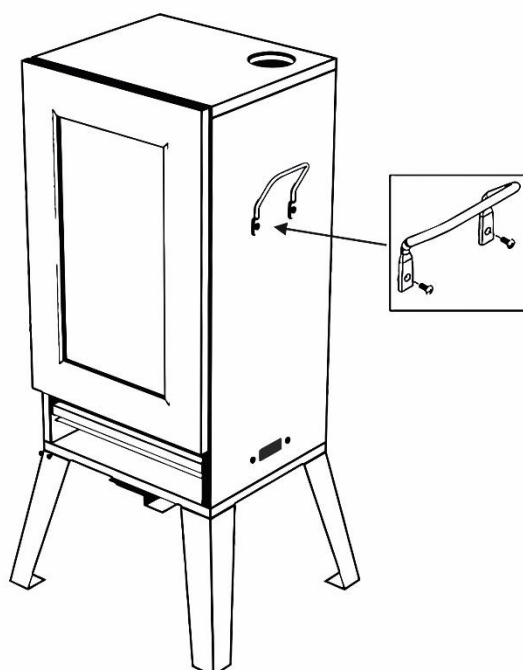
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 3

Przymocuj boczne uchwyty do wędzarni, używając śrub E (4 szt. M6x12), jak pokazano na rys. poniżej.

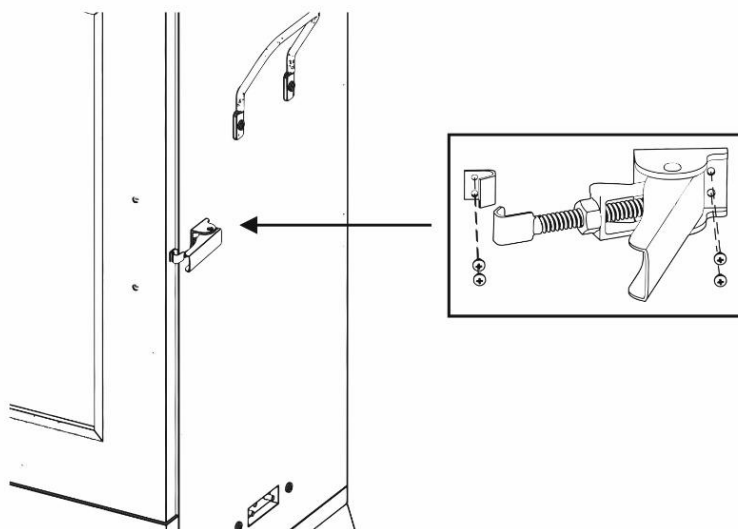
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 4

Przymocuj zamknięcie drzwiczek do prawej strony wędzarni, używając śrub F (4 szt. M5x10), jak pokazano na rys. poniżej.

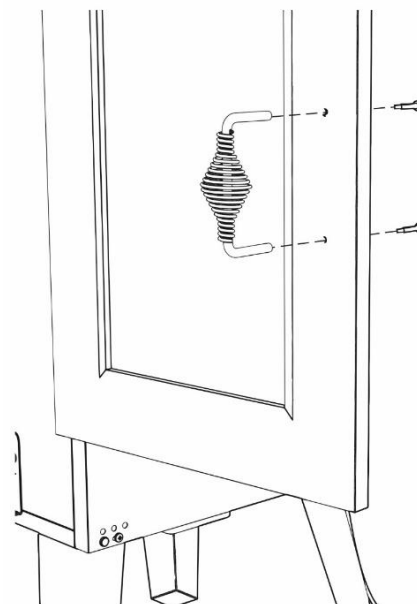
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 5

Przymocuj uchwyt do drzwiczek za pomocą śrub A (2 szt. M6x18), jak pokazano na rys. poniżej.

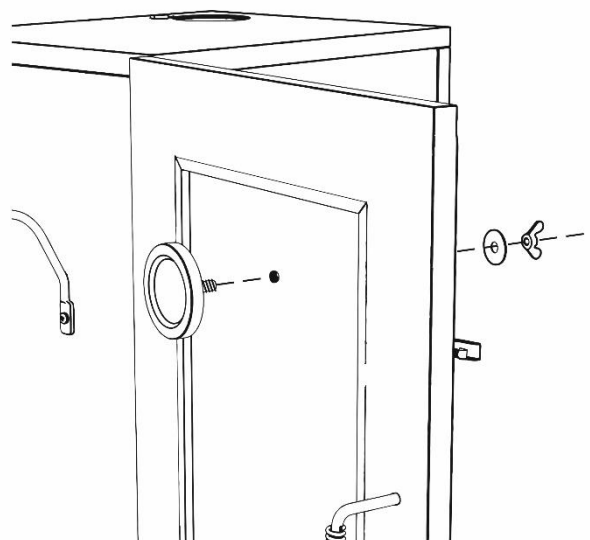
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 6

Przykręć termometr do drzwiczek za pomocą nakrętki znajdującej się na termometrze, jak pokazano na rys.

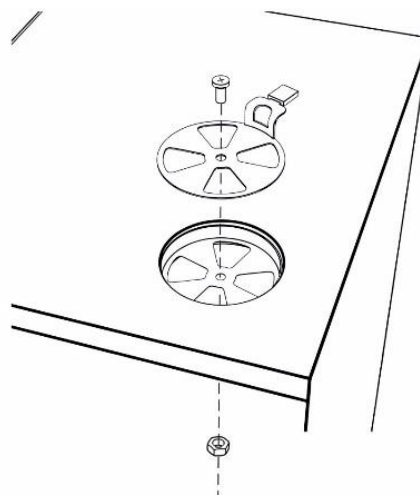
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 7

Przymocuj szyber używając nakrętki B (1 szt. M5) oraz śruby F (1 szt. M5x10), jak pokazano na rys. poniżej. W przypadku zastosowania komina (nie jest elementem zestawu, akcesorium dodatkowe) pomiń ten krok.

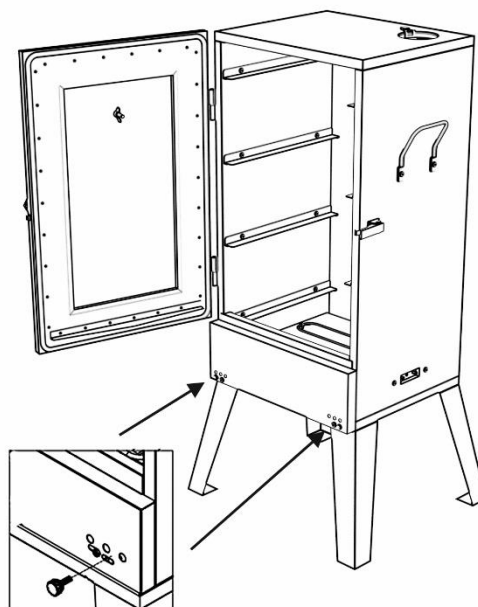
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 8

Zainstaluj pokręta C (2 szt. M5x12) umożliwiające sterowanie dopływem powietrza, jak pokazano na rys. poniżej. Nie wkręcaj pokręteł do oporu, by nie zablokować możliwości dopływu powietrza.

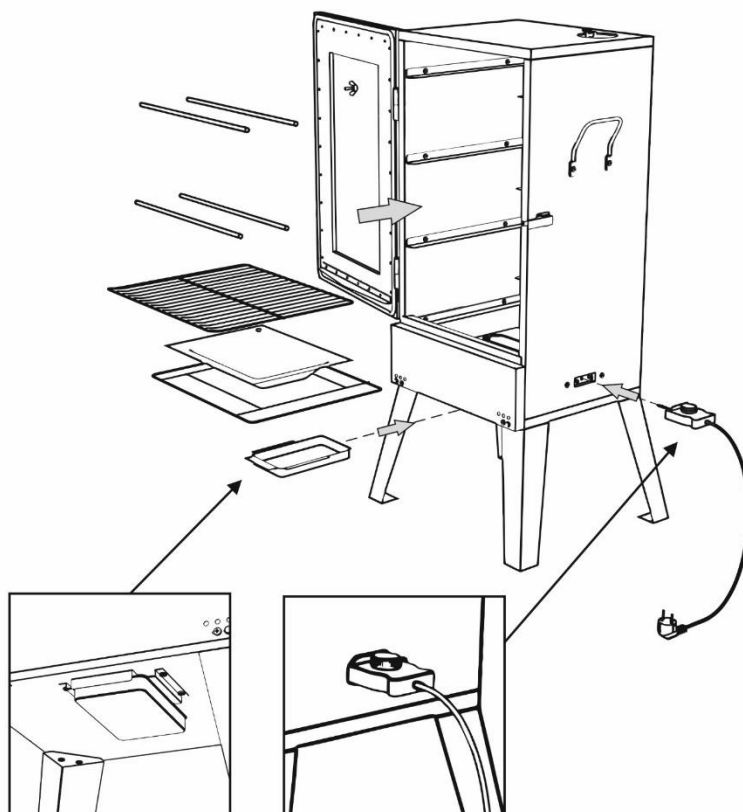
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 9

Wsuń stelaż tacki ociekowej wewnętrznej (3) i połóż na nim tackę (2). Wsuń ruszt (5) i połóż belki (6) na prowadnice wewnątrz korpusu wędzarni. Wsuń w szyny tackę ociekową zewnętrzną (4). Podłącz przewód zasilający z termostatem (11).

Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

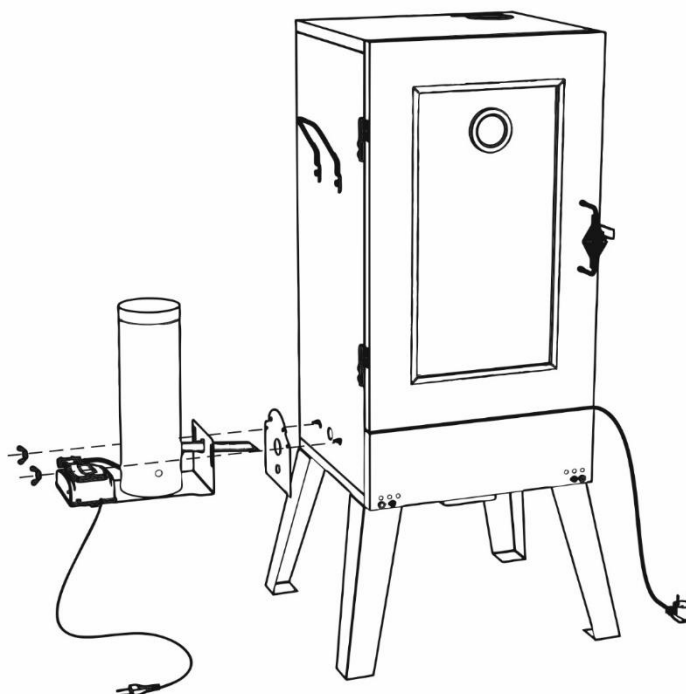


KROK 10

Zamontuj generator dymu (9), wykorzystując adapter na bocznej ścianie wędzarni. Szczegółowe informacje o sposobie przygotowania do pracy generatora znajdziesz w instrukcji znajdującej się w opakowaniu generatora oraz w instrukcji podłączenia pompki.

Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

Montaż jest zakończony.



WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

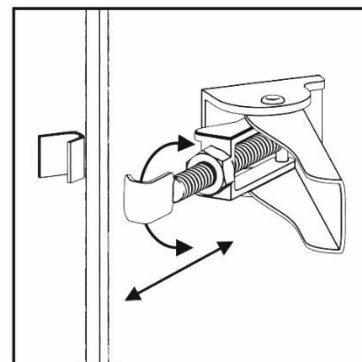
1. Zakończ montaż wszystkich elementów zgodnie z powyższymi wskazaniem.
2. Upewnij się, że termostat jest ustawiony w pozycji OFF.
3. Nie włączaj dymogeneratora dragON Jet 1 LONG.
4. Pokryj wszystkie wewnętrzne powierzchnie wędzarni (w tym ruszt) olejem roślinnym (możesz użyć sprayu). **Uwaga: NIE pokrywaj olejem grzałki.**
5. Podłącz wędzarnię do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
OSTRZEŻENIE: Należy zawsze używać 3-przewodowego uziemionego gniazda o napięciu 230 V z wyłącznikiem różnicowoprądowym na prądzie znamionowym 16 A i czułości nie przekraczającej 30 mA. W razie wątpliwości należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie używaj żadnych innych urządzeń ani urządzeń elektrycznych w tym samym obwodzie, do którego podłączona jest wędzarnia.
6. Ustaw na pokrętle termostatu temperaturę maksymalną i uruchom urządzenie na minimum 30 min lub do czasu wypalenia się oleju.

Istnieje możliwość pojawienia się dymu podczas pierwszego użycia wędzarni, jest to zjawisko normalne.

Informacje o sposobie użycia generatora dymu oraz pompki znajdziesz w instrukcjach znajdujących się w opakowaniach tych produktów.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA WĘDZARNI

- Maksymalna temperatura, jaką można ustawić to 130°C.
- Generator dymu musi podczas wędzenia znajdować się na swoim miejscu.
- Użycie zrębków jest konieczne do wytworzenia aromatycznego dymu wędzarniczego odpowiedniej jakości.
- Podczas wędzenia sprawdzaj tacki ociekowe – wewnętrzną i zewnętrzną. Opróżnij je zanim się zapelnia. Istnieje konieczność okresowego opróżniania tacek podczas wędzenia.
- Szkło w drzwiach jest hartowane i nie pęka w normalnych warunkach.
- Gdy temperatura na zewnątrz jest niższa niż 18°C, czas wędzenia może się wydłużyć. By upewnić się, że mięso jest gotowe, użyj termometru i sprawdź temperaturę wewnątrz mięsa.
- Aby wyregulować zatrzask drzwi, poluzuj nakrętkę sześciokątną. Przekręć hak zgodnie z ruchem wskazówek zegara (jak na rysunku). Następnie przykręć mocno nakrętkę do zatrzasku drzwi.



CZYSZCZENIE WĘDZARNI

- Do czyszczenia rusztu i tacy ociekowej używaj łagodnego detergentu. Dokładnie spłucz i osusz. Świetnie sprawdzi się dedykowany środek do czyszczenia wędzarni i grilli – płyn w sprayu marki Browin. Po usunięciu zanieczyszczeń dobrze wytrzyj wnętrze komory wędzarniczej szmatką namoczoną w czystej letniej wodzie, po czym całość wytrzyj do sucha. By pozbyć się pozostałości wilgoci, włącz wędzarnię na ok. 15 minut przy otwartym dopływie powietrza zarówno poprzez szyber / kominek, jak i wentylację otwieraną przy pomocy pokręteł.
- Wewnętrzną i zewnętrzną stronę szyby czyść przy pomocy wilgotnej ściereczki.

- Uszczelka drzwi i wewnętrzna krawędź, do której uszczelka jest przymocowana **muszą zostać oczyszczone wilgotną szmatką po każdym użyciu**, aby zachować szczelność i umożliwić prawidłowe działanie wędzarni.
- Do czyszczenia wędzarni z zewnątrz użyj wilgotnej ściereczki. Nie używaj silnych środków, które mogą doprowadzić do odbarwień i korozji.

ZAWSZE PRZED CZYSZCZENIEM I ODSZCZEPNIENIEM NA CZAS PRZECHEWYWANIA UPEWNIJ SIĘ, ŻE URZĄDZENIE JEST ODŁĄCZONE OD ZASILANIA I CHŁODNE W DOTYKU.

ZAPOZNAJ SIĘ TEŻ Z INSTRUKCJĄ CZYSZCZENIA GENERATORA DYMU (znajdującą się w opakowaniu generatora).

Porada – jaką metodę wędzenia wybrać?

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

Można wyróżnić trzy podstawowe metody wędzenia:

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

Wędzenie na zimno:

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

Wędzenie na ciepło/gorąco:

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

Gospodarowanie odpadami

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Powód	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo (ponad 60-70 minut).	Urządzenie jest podłączone do przedłużacza.	Ustaw urządzenie tak, by nie trzeba używać przedłużacza.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwi i dobrze zamknij zatrzask.
Między drzwiami a obudową wędzarni jest szczelina i nie ma opcji dalszej regulacji.	Wyrównanie drzwi.	*
	Uszkodzona uszczelka drzwi.	

Tłuszcz wycieka z wędzarni.	Tacka ociekowa nie jest na swoim miejscu.	Zmień położenie tak, aby otwór był wyrównany z otworem spustowym w dolnej części urządzenia.
	Nadmiar nagromadzonego tłuszczu w urządzeniu.	Wyczyść urządzenie i jego elementy.
Brak dymu.	Zrębki się wypaliły.	Dodaj zrębków.
Temperatura gwałtownie spadła lub wędzarnia wyłączyła się po kilku godzinach użytkowania.	Wadliwy termostat.	*

* Proszę skontaktować się z dystrybutorem BROWIN przez stronę www.browin.pl.



USER MANUAL dragON E101 ELECTRIC SMOKER WITH SMOKE GENERATOR

Thank you for choosing a smoker from BROWIN's product range.

Carefully read the user manual and follow the recommendations regarding smoker assembly, safe operation and maintenance contained therein. In this way, you will get the most out of the unit, ensure safety during the smoking process and, through careful, regular cleaning and proper storage, ensure that the suitably long service life of the smokehouse.

Retain the user manual for the future.

Congratulations on making an excellent choice! **The dragON E101 electric smoker with smoke generator is a high-quality, practical device with an attractive design that is ideal for all smoking methods: cold, hot and warm, as well as for roasting.**

- ✓ **The intuitive thermostat control and insulated design** make the whole process much easier.
- ✓ **The innovative dragON Jet 1 LONG electric smoke generator – patented by Browin –** accompanied by **a pump and wood chips** complement this unique kit perfectly and ensure optimal aromatic smoke distribution.
- ✓ The **internal drip tray** makes it easy to keep the smoker clean and acts as a deflector to evenly distribute smoke throughout the smoker chamber.
- ✓ The **additional external tray** ensures that excess condensation can be conveniently drained from inside the smoking chamber.
- ✓ **The glazed door of the smoker provides a view into the interior, allowing better control of the entire smoking process.**

From now on, smoking in the backyard or in the allotment garden will have a professional character and will allow you to prepare your favourite smoked meats easily.

IMPORTANT GUIDELINES AND WARNINGS REGARDING SAFETY

PLEASE NOTE! Before using the smoker, carefully read the warnings and instructions in this manual regarding preparation of the smoker for operation and use, and then follow the recommendations.

WARNING: Improper use of the device may result in poisoning, as the combustion of wood emits carbon monoxide – a volatile gas harmful to health and life.

When using the smoker, adhere strictly to safety rules and follow the requirements for ensuring adequate ventilation throughout the smoking process.

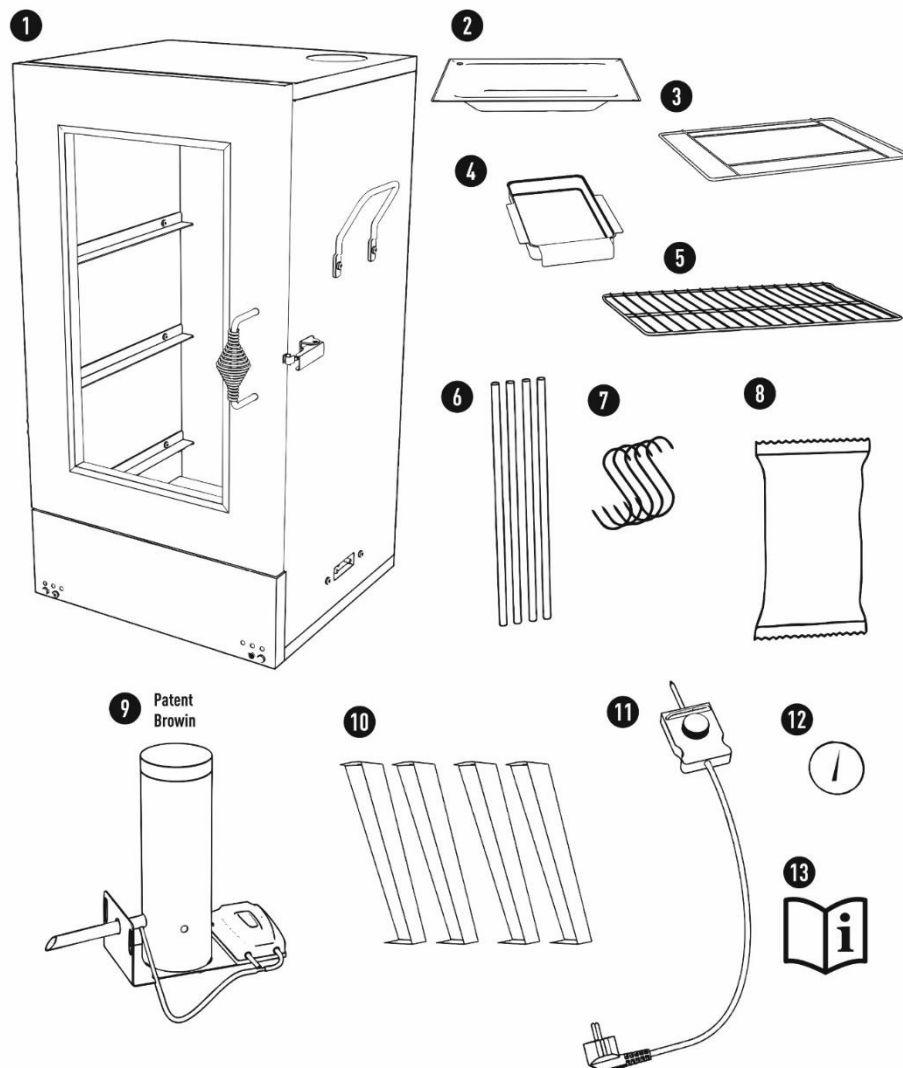
- Never burn wood chips indoors at home or in a vehicle, tent, garage or other enclosed space.
- **This device is intended for outdoor use only. Never use it indoors.**
- The smoker must be placed on the ground. Never place the device on tables or countertops.
- Do not connect the electric smoker until it is completely assembled and ready for use.
- Use only grounded power sockets.
- Never use the smoker during a thunderstorm.
- Never expose the electric smoker to rain or water.
- Do not immerse the cable, plug or control panel in water or any other liquid. This may result in an electric shock.
- Secure the device against the access of children and animals. Never let minors operate the smoker. When children and animals remain near the electric smoker, constant supervision and control are required.
- Never use a device that operates incorrectly or is damaged.
- Never allow any activities being performed near the electric smoker, both when it is working and right after it was working. Prior to storing or cleaning the device, make sure that it has cooled down.
- When using an electric smoker, always have a fire extinguisher handy.
- When using an extension cable, remain cautious, as its presence increases the risk of becoming entangled and tripping over. A defective or weak extension cable may lead to decreased heating efficiency or electrocution.
- Do not allow for the electric cable to hang negligently and touch hot surfaces.
- Never place the device on a gas burner, electric hot plate or near the heat sources listed.
- Never use an electric device having a damaged plug or cable.
- If the power supply cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, their representative or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Never use the electric smoker as a heater (see the carbon monoxide warning).
- Use the electric smoker on a flat, stable surface only. This will prevent it from tipping over, which could cause bodily injury or property damage.
- During operation, the electric smoker heats up and remain hot for a certain time after it is no longer used. Always remain careful in the vicinity of hot surfaces.
- The use of alcohol or certain prescription or over-the-counter medications may interfere with the ability to properly assemble or operate the electric smoker.
- Do not hit the device, as this may damage it.
- Do not move the device when it is operating. Always allow the electric smoker to cool down completely before moving or storing it.
- Take care when removing products from the smoker. All surfaces are hot and may cause burns. Always use protective gloves and heat-resistant cooking accessories.
- Never cover the grills with aluminium foil. It will retain heat, causing serious damage to the device.
- The drip tray is intended for the lower part of the electric smoker only. Never place the drip tray on the grill. This may cause damage to the device.
- Always be careful when adding wood chips.
- To disconnect the device, remove the plug from the socket.
- Always remove the plug from the socket when the device is not used and before cleaning. Wait until the appliance has cooled completely before inserting or removing the grill or trays.
- When disposing of wood chip ash, make sure it is cool.
- You can only store the smokehouse when all surfaces are cool and cleaned.
- Never use the electric smoke for any purposes other than the intended ones.

- Always use the electric smoker in accordance with all applicable local and national fire safety regulations.
- Always use a 3-wire earthed socket at 230 V with a residual current circuit breaker rated at 16 A and a sensitivity not exceeding 30 mA to connect the unit.

Recommendations

- Before loading the products for smoking, preheat the smoker according to the recommendations provided later in this manual: Tips prior to first use.
- Do not cover the grills with aluminium foil as this will not allow the heat to flow properly.
- Do not overload the smoker with too many products to smoke at one time. Very large batches can trap heat, increase the smoking duration required and cause uneven smoking. Leave some space between products to ensure proper heat circulation.
- Very low temperatures can increase smoking duration required.
- Store the smoker in a dry place.
- **Clean the smoker after each use** – this will prolong the life of the smoker and prevent the formation of mould and rust.

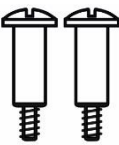
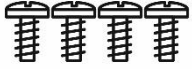
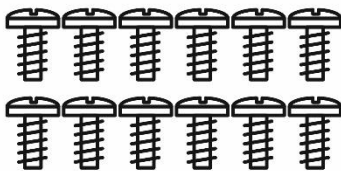
CONTENTS OF THE SET:



No.	Quantity	Description	No.	Quantity	Description
1	1	Smoker body	7	5	S-shaped hooks for smoking
2	1	Internal drip tray / deflector	8	1	Wood chips for smoking
3	1	Internal drip tray rack	9	1	dragON Jet 1 LONG smoke generator with a pump
4	1	External drip tray	10	4	Feet
5	1	Grill	11	1	Power supply cable with thermostat
6	4	Steel bars	12	1	Analogue thermometer
13	1	User manual			

Side handles and door handle, chimney opening shaft and external drip tray rails are not shown as separate components. The user must fix them according to the following installation steps.

Set of mounting bolts and a nut:

A		M6x18 reamer bolt	2 pcs
B		M5 nut	1 pc.
C		M5x12 knob	2 pcs
D		M4x8 bolt	4 pcs
E		M6x12 bolt	12 pcs
F		M5x10 bolt	5 pcs

Capacity: 70 L

Heater temperature range: +38°C...+130°C

Product dimensions (without generator): 41 x 37 x 103 cm (width x depth x height)

Weight (without generator): 25 kg

Power: 1300 W, 50 Hz, 230 V

Smoke generator pump power: 5 W

ASSEMBLY

Before assembling the smoker, read the whole manual carefully.

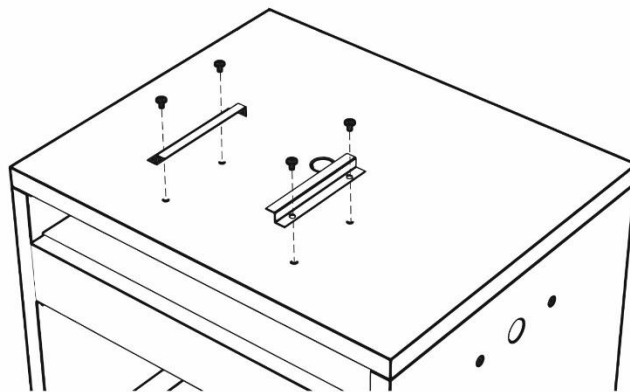
Assemble the device on a clean and flat surface.

Tools needed: cross head screwdriver.

STEP 1

Turn the smoker upside down and use cardboard pieces to stabilise the body from shifting. Fix the rails of the external drip tray using 'D' bolts (4 pcs, M4x8), as shown in the picture below.

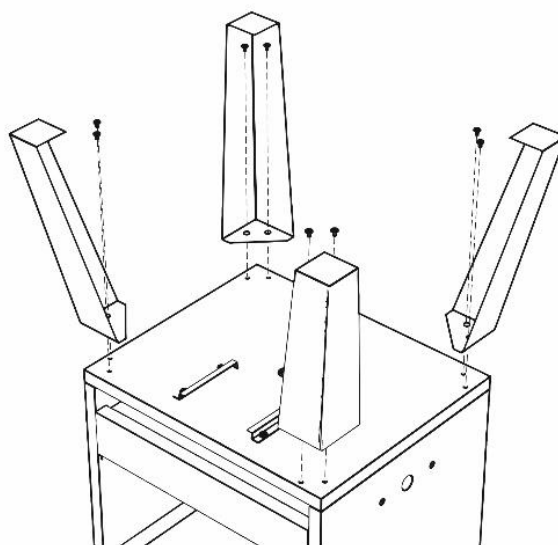
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 2

Fix the feet to the base of the smoker using 'E' bolts (8 pcs, M6x12), as shown in the picture below. Then turn the smoker over and place it on its feet.

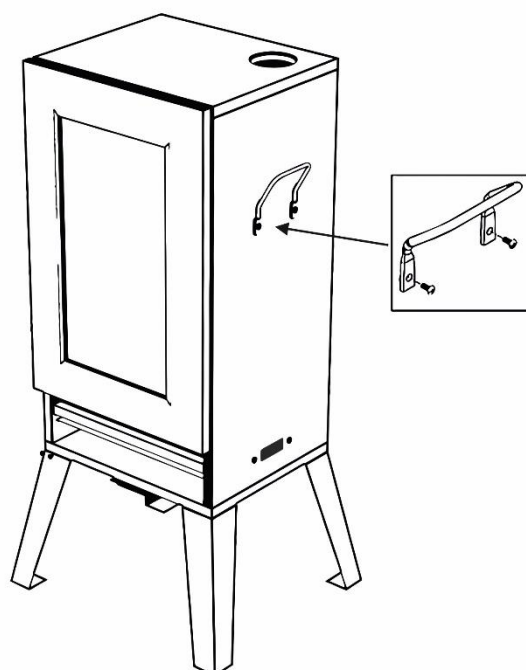
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 3

Fix the side handles to the smoker using 'E' bolts (4 pcs, M6x12), as shown in the picture below.

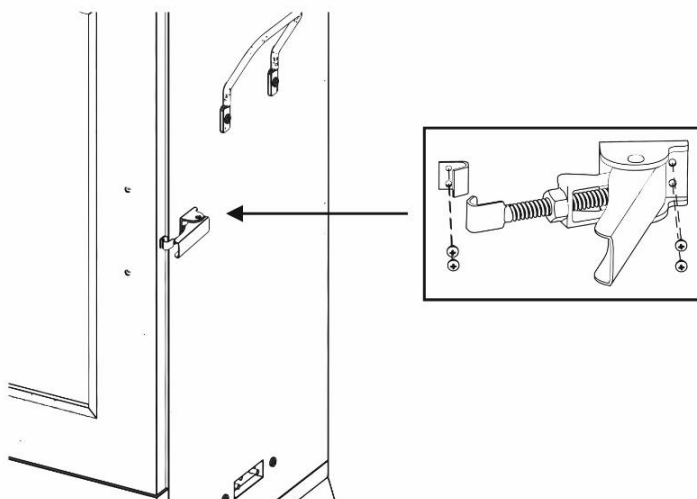
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 4

Attach the door closure to the right side of the smoker using 'F' bolts (4 pcs, M5x10) as shown in the picture below.

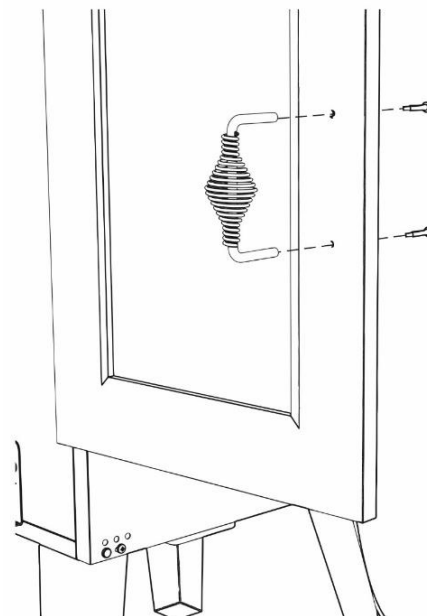
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 5

Fix the handle to the door using 'A' bolts (2 pcs, M6x18) as shown in the picture below.

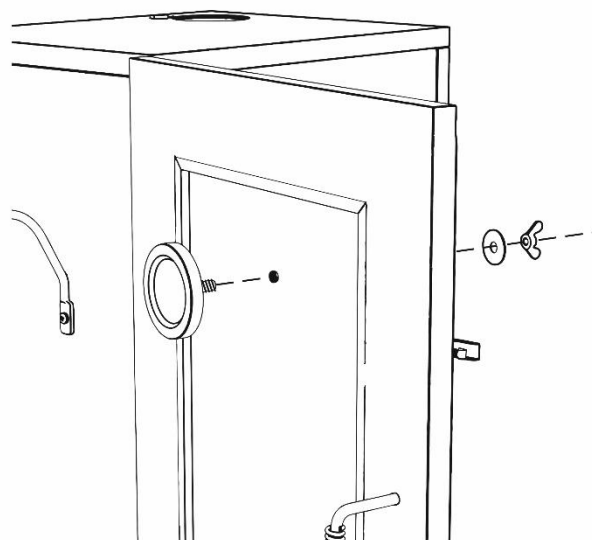
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 6

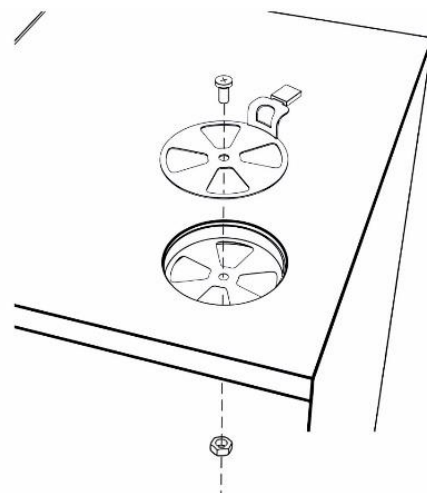
Screw the thermometer to the door using the nut on the thermometer, as shown in the picture below.

The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 7

Fix the shaft using the 'B' nut (1 pc., M5) and the 'F' bolt (1 pc., M5x10)., as shown in the picture below. If you are using a chimney (not part of the kit, an optional accessory), skip this step.

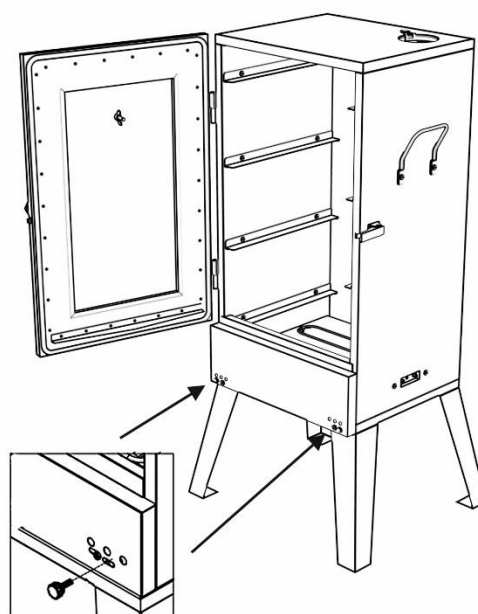


The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.

STEP 8

Install the 'C' knobs (2 pcs, M5x12) than enable air supply control, as shown in the picture below. Do not screw the knobs in as far as they will go so as not to block the possibility of air inflow.

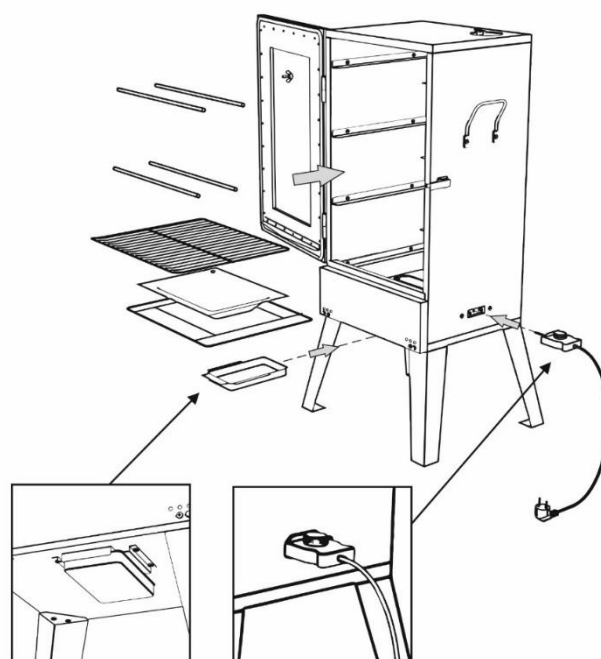
The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.



STEP 9

Slide in the inner drip tray rack (3) and place the tray (2) on top of it. Insert the grate (5) and place the bars (6) on the guides inside the smoker body. Slide the external drip tray (4) into the rails. Connect the power supply cable with thermostat (11).

The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.

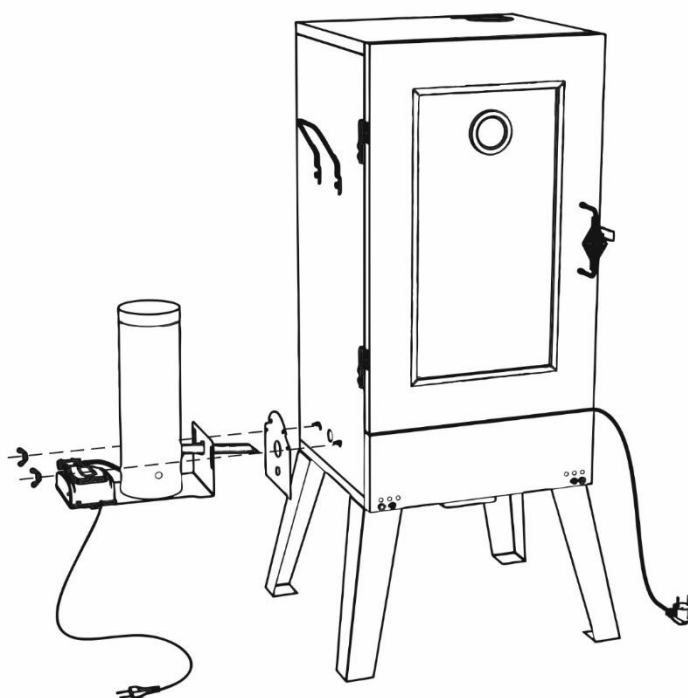


STEP 10

Install the smoke generator (9) using the adapter on the side wall of the smoker. You will find detailed information on how to prepare your generator for operation in the manual included in the generator packaging and in the pump connection manual.

The drawing is for explanatory purposes and does not show all elements.

The assembly is now complete.



TIPS PRIOR TO FIRST USE

1. Complete the assembly of all components as indicated above.
2. Make sure the thermostat is set to the OFF position.
3. Do not switch on the dragON Jet 1 LONG smoke generator.
4. Coat all internal surfaces of the smoker (including the grill) with vegetable oil (you can use a spray). **Please note: DO NOT coat the heater with oil.**
5. Connect the smoker to a grounded electrical socket.
6. **WARNING:** Always use a 3-wire earthed socket at 230 V with a residual current circuit breaker rated at 16 A and sensitivity not exceeding 30 mA. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not use any other electrical appliances or devices on the same circuit to which the smoker is connected.
7. Set the thermostat knob to maximum temperature and run the unit for a minimum of 30 minutes or until the oil burns out.

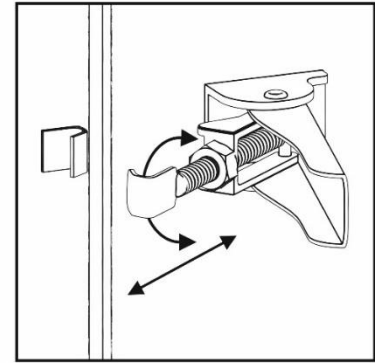
There is a possibility of smoke appearing when using the smoker for the first time - this is normal.

Information on how to use the smoke generator and the pump can be found in the manuals included in the packaging of these products.

IMPORTANT INFORMATION ON THE USE OF THE SMOKER

- The maximum temperature that can be set is 130°C.
- The smoke generator must be in place during smoking.
- The use of wood chips is necessary to produce an aromatic smoke of suitable quality.
- Check the drip trays - internal and external - during smoking. Empty them before they get full. It is necessary to empty the trays periodically during smoking.
- The glass in the door is tempered and will not break under normal conditions.

- When the temperature outside is below 18°C, the smoking time may increase. To make sure the meat is ready, use a thermometer and check the temperature inside the meat.
- To adjust the door latch, loosen the hex nut. Turn the hook clockwise (as shown on the drawing). Then screw the nut firmly to the door latch.



SMOKER CLEANING

- Use a mild detergent to clean the grill and drip tray. Rinse and dry them thoroughly. The dedicated cleaner for smokers and grills - Browin brand spray - will work great. After removing the dirt, wipe the inside of the smoking chamber well with a cloth soaked in clean lukewarm water, then wipe the whole thing dry. To get rid of any residual moisture, turn on the smoker for approx. 15 minutes with the air supply open using the knobs, both through the shaft / fireplace and the ventilation opening.
- Clean the inner and outer sides of the glass with a damp cloth-
- The door seal and the inner edge to which the seal is attached **must be cleaned with a damp cloth after each use** to maintain the seal tightness and allow the smoker to function properly.
- Use a damp cloth to clean the outside of the smoker. Do not use strong agents that can lead to discolouration and corrosion.

ALWAYS MAKE SURE THE APPLIANCE IS UNPLUGGED AND COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING IT.

SEE ALSO THE SMOKE GENERATOR CLEANING MANUAL (included in the generator's packaging).

Tip - which smoking method to choose?

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

Three main methods of smoking can be distinguished:

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

Cold smoking:

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

Warm/hot smoking:

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

In case of roasting, it is possible to disconnect the smoke generator and process the products using temperature only.

Waste management

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

TROUBLESHOOTING MANUAL

Problem	Reason	Potential solution
The device takes too long to heat up (more than 60-70 minutes).	The device is connected through an extension cable.	Position the device so that you do not need to use an extension cable.
	The door is not closed properly.	Close the door and latch it securely.
There is a gap between the door and the smoker housing and there is no option for further adjustment.	Door alignment.	*
	Damaged door seal.	
Grease leaks from the smoker.	The drip tray is not in place.	Reposition the device so that the opening is aligned with the drain hole at the bottom of the device.
	Excess grease build-up in the device.	Clean the device and its components.
No smoke.	The wood chips have burned out.	Add wood chips.
The temperature dropped rapidly or the smoker switched off after several hours of use.	Defective thermostat.	*

* Please contact the BROWIN distributor through the www.browin.com website.



BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN dragON MIT RAUCHGENERATOR

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Räucherofen aus dem Angebot der Firma BROWIN entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die darin enthaltenen Empfehlungen zur Montage, sicheren Nutzung und Wartung des Räucherofens. So können Sie die Möglichkeiten des Geräts optimal nutzen, die Sicherheit während des Räuchervorgangs gewährleisten und durch gründliche, regelmäßige Reinigung und richtige Lagerung die Lebensdauer des Räucherofens verlängern. Bewahren Sie die Anleitung für die Zukunft auf.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer hervorragenden **Wahl! Der elektrische Räucherofen dragON E101 mit Rauchgenerator ist ein hochwertiges, praktisches Gerät mit attraktivem Design, das sich ideal zum Räuchern in allen Varianten eignet: kalt, warm und heiß sowie zum Anbraten.**

- **Die intuitive Steuerung mit einem Thermostat und die isolierte Konstruktion** erleichtern den gesamten Prozess erheblich.
- **Der elektrische, innovative Rauchgenerator dragON Jet 1 LONG - ein Patent von Browin, zusammen mit einer Pumpe und Räucherspänen**, ergänzt dieses einzigartige Set perfekt und sorgt für eine optimale Verteilung des Rauchs im Räucherofen.

- **Die interne Tropfschale erleichtert die Reinigung** des Räucherofens und fungiert als Deflektor, der den Rauch gleichmäßig in der Räucherkammer verteilt.
- **Ein zusätzliches, externes Tablett sorgt für eine einfache Ableitung** von überschüssiger Flüssigkeit aus der Räucherkammer.
- **Die verglaste Tür des Räucherofens bietet Einblick** in das Innere und ermöglicht eine bessere Kontrolle des gesamten Räucherprozesses.

Von nun an wird das Räuchern im Garten oder auf dem Grundstück professionell und ermöglicht es Ihnen, Ihre Lieblingsräucherprodukte ganz einfach zuzubereiten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

ACHTUNG! Lesen Sie vor der Verwendung des Räucherofens die in dieser Anleitung enthaltenen Warnungen und Hinweise zur Vorbereitung des Räucherofens für den Betrieb sowie zur Nutzung aufmerksam durch und befolgen Sie die Anweisungen.

WARNUNG: Unsachgemäße Verwendung kann zu Vergiftungen führen, da bei der Verbrennung von Holz Kohlenmonoxid freigesetzt wird – ein flüchtiges Gas, das gesundheits- und lebensgefährlich ist.

Wenn Sie den Räucherofen verwenden, befolgen Sie unbedingt die Sicherheitsvorschriften und die Anforderungen zur Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung während des gesamten Räuchervorgangs.

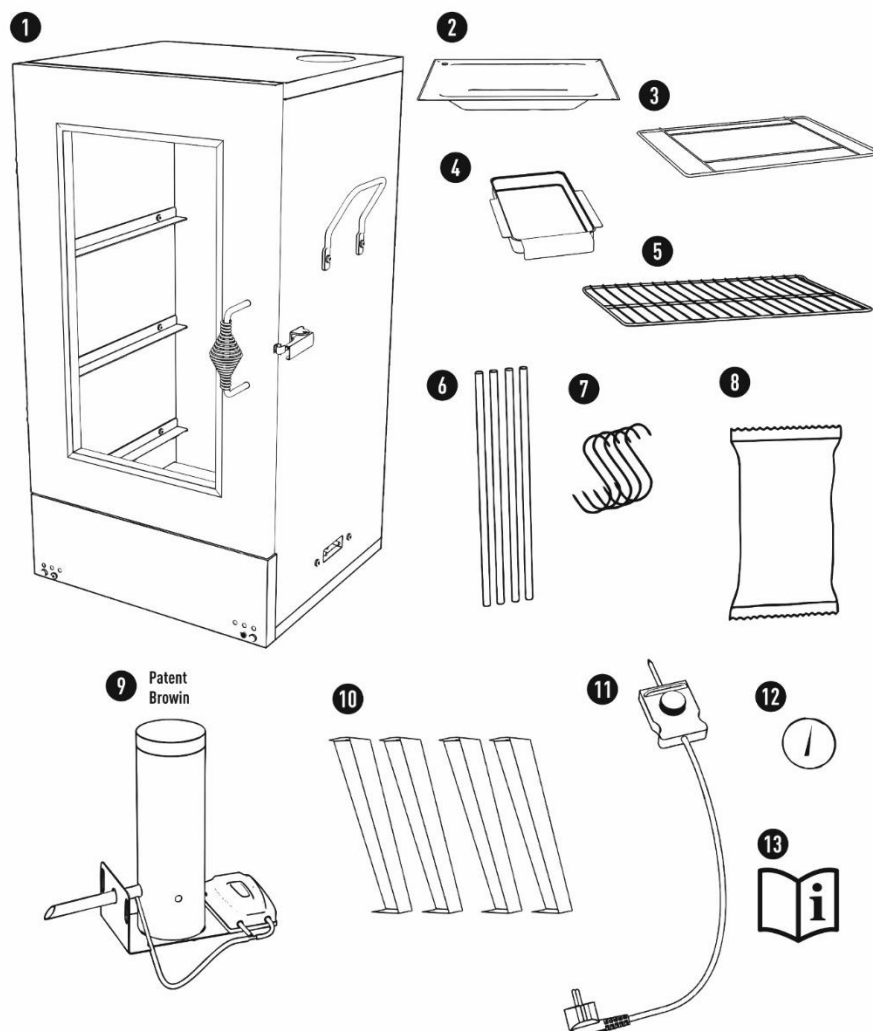
- ✓ Brennen Sie niemals Räucherspäne in einem Haus, Fahrzeug, Zelt, einer Garage oder in anderen geschlossenen Räumen ab.
- ✓ **Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt. Verwenden Sie es niemals in Innenräumen.**
- ✓ Der Räucherofen muss auf dem Boden stehen. Stellen Sie das Gerät niemals auf Tischen oder Arbeitsflächen auf.
- ✓ Schließen Sie den elektrischen Räucherofen erst an, wenn er vollständig montiert und einsatzbereit ist.
- ✓ Verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.
- ✓ Verwenden Sie den Räucherofen niemals während eines Gewitters.
- ✓ Setzen Sie den elektrischen Räucherofen niemals Regen oder Wasser aus
- ✓ Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Steuerpanel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann einen Stromschlag verursachen.
- ✓ Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern. Lassen Sie den Räucherofen niemals von Minderjährigen bedienen. Wenn sich Kinder und Tiere in der Nähe des elektrischen Räucherofens befinden, ist ständige Aufmerksamkeit und Kontrolle erforderlich.
- ✓ Verwenden Sie niemals ein Gerät, das nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt ist.
- ✓ Lassen Sie niemals Tätigkeiten in der Nähe des elektrischen Räucherofens ausführen, weder während des Betriebs noch unmittelbar danach. Vergewissern Sie sich vor dem Verstauen oder Reinigen, dass das Gerät abgekühlt ist.
- ✓ Halten Sie immer einen Feuerlöscher in der Nähe, wenn Sie den Räucherofen bedienen.
- ✓ Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung eines Verlängerungskabels, da es das Risiko des Verhedderns und Stolperns erhöht. Ein defektes oder minderwertiges Verlängerungskabel kann zu Leistungsverlusten oder Stromschlägen führen.
- ✓ Lassen Sie das Stromkabel nicht locker hängen und heiße Oberflächen berühren.

- ✓ Stellen Sie das Gerät niemals auf einen Gas- oder Elektroherd oder in die Nähe solcher Wärmequellen.
- ✓ Verwenden Sie niemals ein elektrisches Gerät mit einem beschädigten Stecker oder Kabel.
- ✓ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Vertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ✓ Verwenden Sie den elektrischen Räucherofen niemals als Heizung (siehe Warnung zu Kohlenmonoxid).
- ✓ Verwenden Sie den elektrischen Räucherofen nur auf einer ebenen, stabilen Fläche. Dies verhindert ein Umkippen, das potenzielle Verletzungen oder Sachschäden verursachen könnte.
- ✓ Der elektrische Räucherofen heizt sich während des Betriebs auf und bleibt auch nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang heiß. Seien Sie immer vorsichtig in der Nähe heißer Oberflächen.
- ✓ Der Konsum von Alkohol, bestimmten verschreibungspflichtigen oder rezeptfreien Medikamenten kann die Fähigkeit zur ordnungsgemäßen Montage oder Bedienung des elektrischen Räucherofens beeinträchtigen.
- ✓ Schlagen Sie nicht gegen das Gerät, da es dadurch beschädigt werden kann.
- ✓ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs. Lassen Sie den elektrischen Räucherofen immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn transportieren oder lagern.
- ✓ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Produkte aus dem Räucherofen nehmen. Alle Oberflächen sind heiß und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe und hitzebeständige Kochutensilien.
- ✓ Decken Sie die Roste niemals mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu Hitzestau und kann das Gerät ernsthaft beschädigen.
- ✓ Die Tropfschale ist nur für den unteren Bereich des elektrischen Räucherofens vorgesehen. Legen Sie die Tropfschale niemals auf den Rost. Dies kann das Gerät beschädigen.
- ✓ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie Räucherspäne hinzufügen.
- ✓ Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ✓ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor dem Reinigen. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Roste oder Schalen einlegen oder herausnehmen.
- ✓ Achten Sie darauf, dass die Asche von verbrannten Räucherspänen vollständig erkaltet ist, bevor Sie sie entsorgen.
- ✓ Sie können den Räucherofen nur dann lagern, wenn alle Oberflächen abgekühlt und gereinigt sind.
- ✓ Verwenden Sie den elektrischen Räucherofen niemals für andere Zwecke als die, für die er vorgesehen ist.
- ✓ Verwenden Sie den elektrischen Räucherofen stets in Übereinstimmung mit allen geltenden lokalen und nationalen Brandschutzvorschriften.
- ✓ Zum Anschließen des Geräts ist immer eine dreipolige, geerdete 230-V-Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) von 16 A Nennstrom und einer Empfindlichkeit von maximal 30 mA zu verwenden.

Empfehlungen

- Heizen Sie den Räucherofen vor dem Beladen der Räucherprodukte gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Hinweise vor der ersten Verwendung" vor.
- Decken Sie die Roste nicht mit Aluminiumfolie ab, da dies den korrekten Wärmestrom behindern könnte.
- Überladen Sie den Räucherofen nicht mit einer übermäßigen Menge an Produkten auf einmal. Zu große Mengen können die Wärme stauen, die Räucherzeit verlängern und zu ungleichmäßigem Räuchern führen. Lassen Sie zwischen den Produkten Platz, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Sehr niedrige Temperaturen können die Räucherzeit verlängern.
- Bewahren Sie den Räucherofen nach Gebrauch an einem trockenen Ort auf.
- **Reinigen Sie den Räucherofen nach jedem Gebrauch**, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und die Bildung von Schimmel und Rost zu verhindern.

ELEMENTE DES SETS:

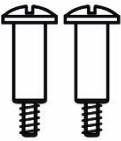
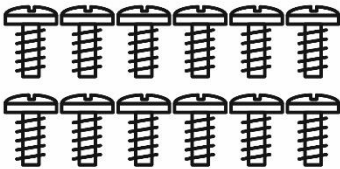


Lp.	Menge	Beschreibung	Lp.	Menge	Beschreibung
1	1	Räucherkammer	7	5	S-förmige Räucherhaken
2	1	Innere Abtropfschale/ Deflektor	8	1	Räucherchips

3	1	Rahmen der inneren Abtropfschale	9	1	Rauchgenerator dragON Jet 1 LONG mit Pumpe
4	1	Äußere Abtropfschale	10	4	Füße
5	1	Grillrost	11	1	Netzkabel mit Thermostat
6	4	Stahlbalken	12	1	Analoges Thermometer
13	1	Bedienungsanleitung			

Seitliche Griffe, der Türgriff, der Drosselklappenregler für die Kaminöffnung und die Schienen für die externe Auffangschale werden nicht als separate Elemente angezeigt. Sie müssen gemäß den weiteren Montageschritten selbst angebracht werden.

Schrauben- und Mutternsatz:

A		Passschraube M6x18	2 Stk.
B		Mutter M5	1 Stk.
C		Drehknopf M5x12	2 Stk.
D		Schraube M4x8	4 Stk.
E		Schraube M6x12	12 Stk.
F		Schraube M5x10	5 Stk.

Kapazität: 70 L

Temperaturbereich des Heizelements: +38°C bis +130°C

Produktabmessungen (ohne Generator): 41 x 37 x 103 cm (Breite x Tiefe x Höhe)

Gewicht (ohne Generator): 25 kg

Leistung: 1300 W, 50 Hz, 230 V

Leistung der Pumpe für den Rauchgenerator: 5 W

MONTAGE

Vor der Montage die gesamte Anleitung sorgfältig durchlesen.

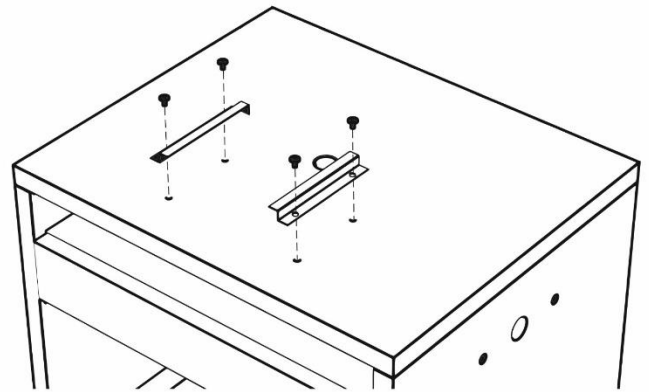
Das Gerät auf einer sauberen, ebenen Fläche aufbauen.

Benötigtes Werkzeug: Kreuzschlitzschraubendreher.

SCHRITT 1

Drehen Sie die Räucherkammer auf den Kopf und verwenden Sie die Kartonteile, um das Gehäuse zu stabilisieren und ein Verrutschen zu verhindern. Befestigen Sie die Schienen der äußeren Tropfschale mit den Schrauben D (4 Stück M4x8), wie in der Abbildung unten gezeigt.

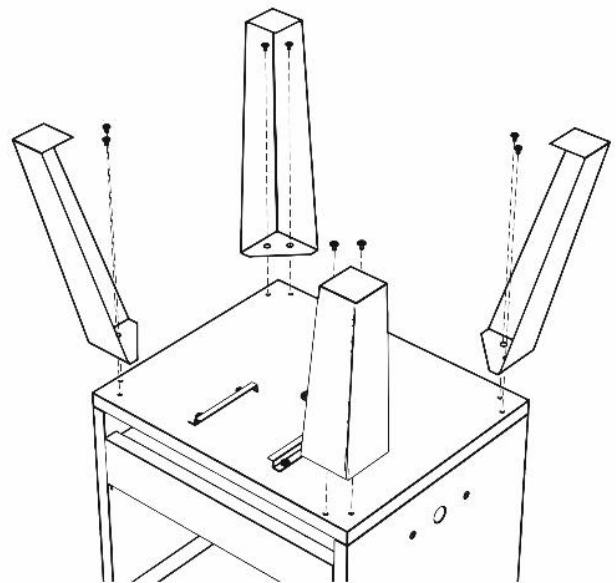
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente.



SCHRITT 2

Befestigen Sie die Standfüße an der Unterseite des Räucherofens mit den Schrauben E (8 Stk. M6x12), wie in der untenstehenden Abbildung gezeigt. Drehen Sie anschließend den Räucherofen um und stellen Sie ihn auf die Füße.

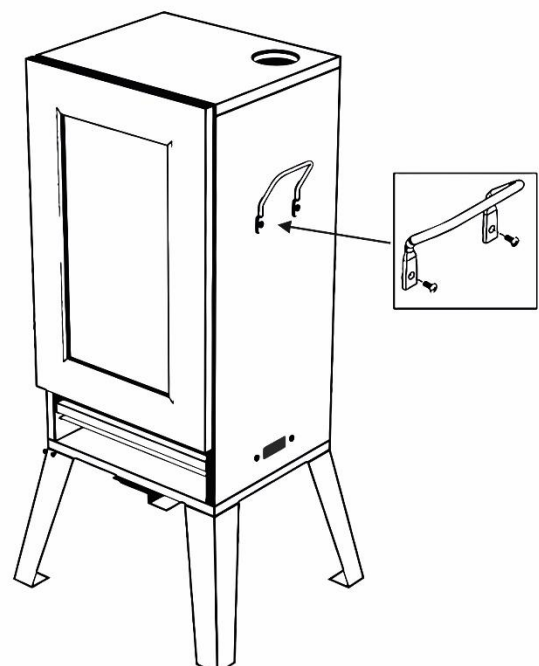
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente.



SCHRITT 3

Befestigen Sie die seitlichen Griffe am Räucherofen mit den Schrauben E (4 Stk. M6x12), wie in der untenstehenden Abbildung dargestellt.

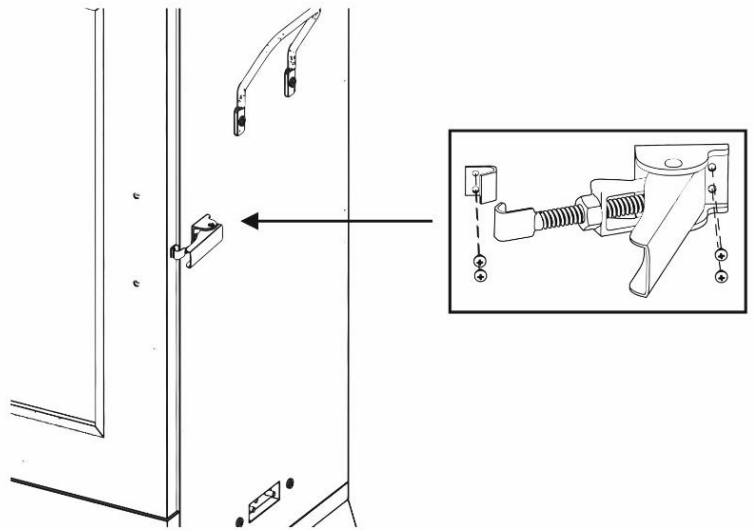
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente.



SCHRITT 4

Befestigen Sie den Türverschluss an der rechten Seite des Räucherofens mit den Schrauben F (4 Stk. M5x10), wie in der untenstehenden Abbildung dargestellt.

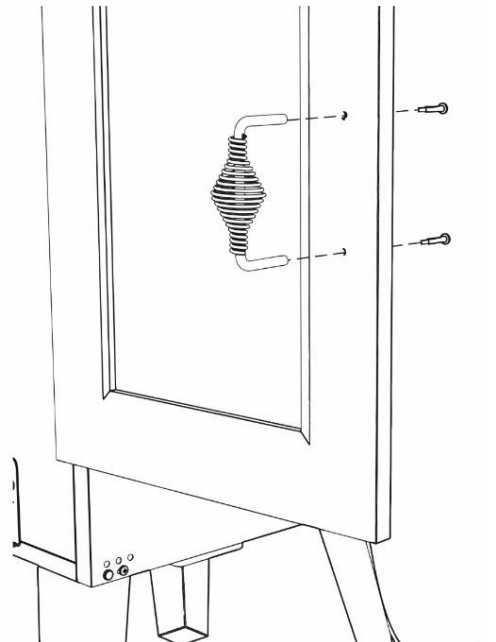
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente.



SCHRITT 5

Befestigen Sie den Türgriff mit den Schrauben A (2 Stk. M6x18), wie in der untenstehenden Abbildung dargestellt.

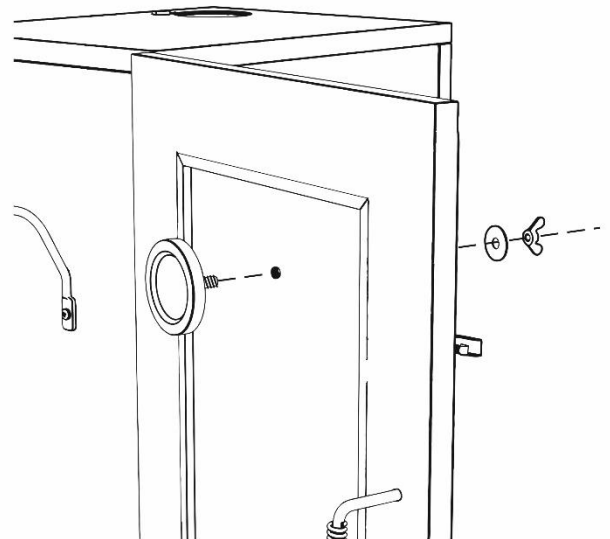
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



SCHRITT 6

Schrauben Sie das Thermometer mit der am Thermometer angebrachten Mutter an die Tür, wie in der untenstehenden Abbildung dargestellt.

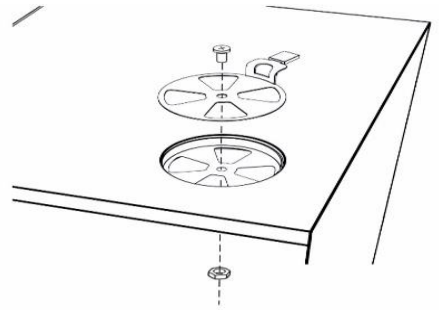
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



SCHRITT 7

Befestigen Sie den Drosselklappenregler (Szyber) mit der Mutter B (1 Stk. M5) und der Schraube F (1 Stk. M5x10), wie in der untenstehenden Abbildung gezeigt. Wenn Sie einen Schornstein verwenden (dieser ist nicht im Set enthalten, optionales Zubehör), überspringen Sie diesen Schritt.

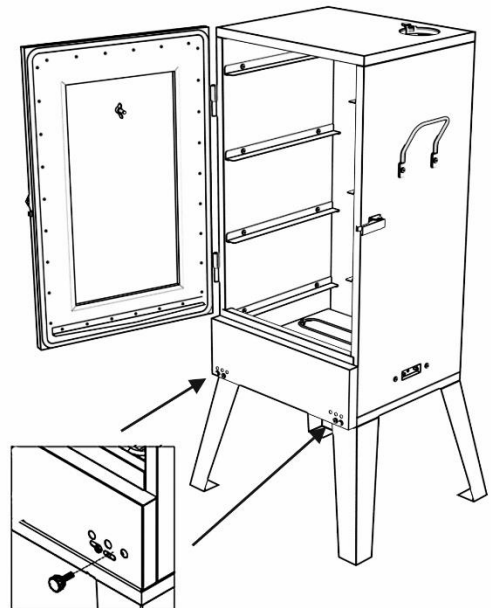
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



SCHRITT 8

Montieren Sie die Drehknöpfe C (2 Stk. M5x12), die die Steuerung der Luftzufuhr ermöglichen, wie in der untenstehenden Abbildung gezeigt. Schrauben Sie die Knöpfe nicht bis zum Anschlag fest, um die Luftzufuhr nicht zu blockieren.

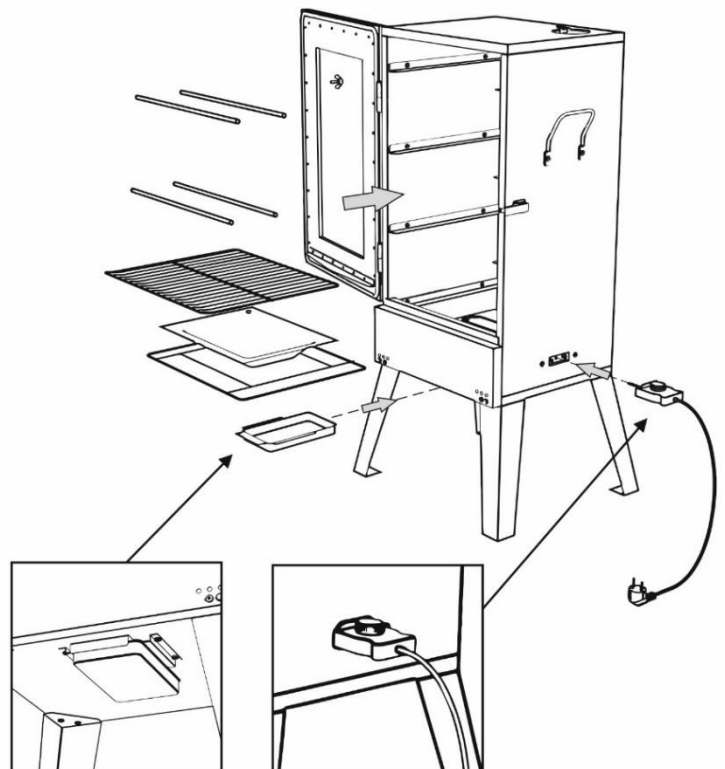
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



SCHRITT 9

Schieben Sie den Rahmen der inneren Tropfschale (3) ein und legen Sie die Tropfschale (2) darauf. Schieben Sie den Rost (5) ein und platzieren Sie die Balken (6) auf den Führungen im Inneren des Räucherkorpus. Schieben Sie die äußere Tropfschale (4) in die Schienen. Schließen Sie das Stromkabel mit Thermostat (11) an.

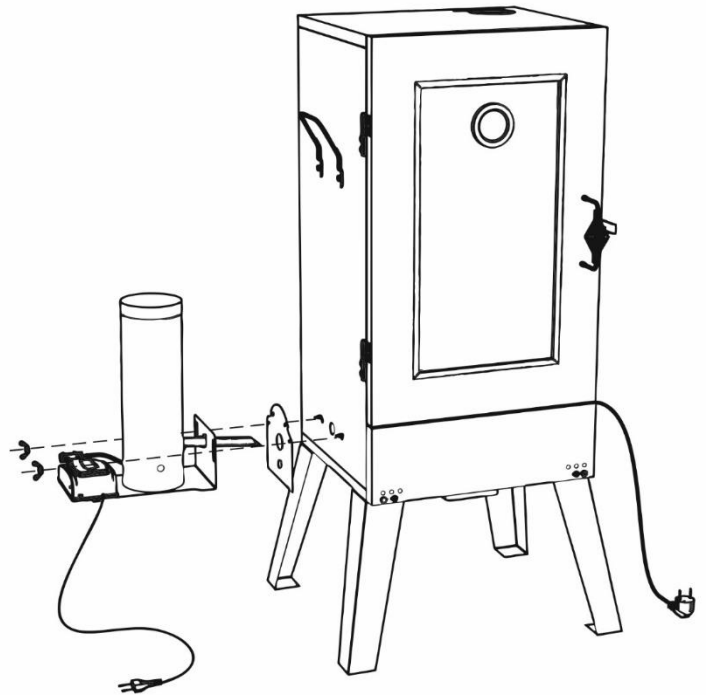
Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



SCHRITT 10

Montieren Sie den Rauchgenerator (9), indem Sie den Adapter an der Seitenwand des Räucherofens verwenden. Detaillierte Informationen zur Inbetriebnahme des Generators finden Sie in der Anleitung, die dem Generator beiliegt, sowie in der Anleitung zum Anschluss der Pumpe.

Schematische Darstellung, zeigt nicht alle Elemente



Die Montage ist abgeschlossen.

HINWEISE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Schließen Sie die Montage aller Komponenten gemäß den oben angegebenen Anweisungen ab.
2. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat auf OFF eingestellt ist.
3. Schalten Sie den dragON Jet 1 LONG Rauchgenerator nicht ein.
4. Bedecken Sie alle inneren Oberflächen des Räucherofens (einschließlich des Rostes) mit Pflanzenöl (Sie können ein Spray verwenden). **Achtung: Die Heizung darf NICHT mit Öl bedeckt werden.**
5. Schließen Sie den Räucherofen an eine geerdete Steckdose an. **WARNUNG:** Verwenden Sie immer eine geerdete 3-polige Steckdose mit einer Spannung von 230 V und einem Fehlerstromschutzschalter mit einem Nennstrom von 16 A und einer Empfindlichkeit von maximal 30 mA. Bei Zweifeln wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Verwenden Sie keine anderen Geräte oder elektrischen Geräte im selben Stromkreis, an den der Räucherofen angeschlossen ist.
6. Stellen Sie den Thermostatregler auf die maximale Temperatur ein und betreiben Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten oder bis das Öl eingebrannt ist.

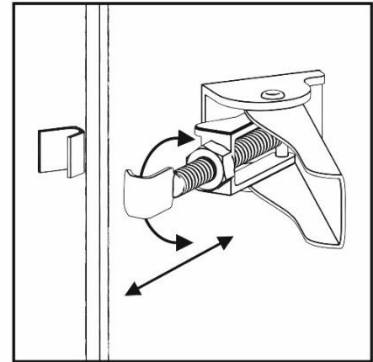
Es kann beim ersten Gebrauch des Räucherofens zu Rauchentwicklung kommen, dies ist normal

Weitere Informationen zur Verwendung des Rauchgenerators und der Pumpe finden Sie in den Anleitungen in den Verpackungen dieser Produkte.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR VERWENDUNG DES RÄUCHEROFENS

- Die maximale einstellbare Temperatur beträgt 130°C.
- Der Rauchgenerator muss während des Räuchervorgangs an seinem Platz bleiben.

- Die Verwendung von Holzspänen ist erforderlich, um aromatischen Rauch von geeigneter Qualität zu erzeugen.
- Überprüfen Sie während des Räuchervorgangs die Tropfschalen – sowohl die innere als auch die äußere. Entleeren Sie sie, bevor sie voll sind. Es besteht die Notwendigkeit, die Schalen während des Räucherns regelmäßig zu entleeren.
- Das Glas in der Tür ist gehärtet und bricht unter normalen Bedingungen nicht.
- Wenn die Außentemperatur unter 18°C liegt, kann sich die Räucherzeit verlängern. Um sicherzustellen, dass das Fleisch fertig ist, verwenden Sie ein Thermometer und überprüfen Sie die Innentemperatur des Fleisches.
- Um den Türverschluss einzustellen, lösen Sie die Sechskantmutter. Drehen Sie den Haken im Uhrzeigersinn (wie in der Abbildung gezeigt). Ziehen Sie dann die Mutter am Türverschluss fest.



REINIGUNG DES RÄUCHEROFENS

- Verwenden Sie zur Reinigung des Rosts und der Tropfschale ein mildes Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und trocknen. Ein speziell für Räucheröfen und Grills entwickelter Reiniger, wie der Sprühreiniger von Browin, eignet sich hervorragend. Nach dem Entfernen der Verschmutzungen wischen Sie das Innere der Räucherammer gründlich mit einem in lauwarmem Wasser getränkten Tuch ab und trocknen es vollständig. Um verbleibende Feuchtigkeit zu entfernen, schalten Sie den Räucherofen für etwa 15 Minuten ein, wobei sowohl der Luftzufuhrregler als auch die Lüftungsöffnungen geöffnet sind.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Glasscheibe mit einem feuchten Tuch.
- Die Türdichtung und die innere Kante, an der die Dichtung befestigt ist, **müssen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden**, um die Dichtigkeit zu gewährleisten und den ordnungsgemäßen Betrieb des Räucherofens zu ermöglichen.
- Verwenden Sie für die äußere Reinigung des Räucherofens ein feuchtes Tuch. Vermeiden Sie starke Reinigungsmittel, die zu Verfärbungen und Korrosion führen können.

IMMER VOR DER REINIGUNG UND DER EINLAGERUNG DES GERÄTS STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GERÄT VOM STROMNETZ GETRENNT IST UND ABGEKÜHLT IST. BITTE LESEN SIE AUCH DIE REINIGUNGSANLEITUNG FÜR DEN RAUCHGENERATOR (ZU FINDEN IN DER VERPACKUNG DES GENERATORS).

Tipp – Welche Räuchermethode sollte gewählt werden?

Unabhängig davon, welche Räuchermethode Sie wählen, denken Sie daran, dass dies der letzte Schritt des Prozesses ist. Das Wichtigste ist die richtige Vorbereitung der Lebensmittel zum Räuchern sowie das gründliche Trocknen vor dem Räuchern (oder das Trocknen im Räucherofen). Dies verbessert die Qualität der Räucherwaren erheblich und verhindert deren Ansäuerung.

Es gibt drei grundlegende Räuchermethoden:

- Kalträuchern
- Warm-/Heißräuchern
- Räuchern mit Nachgrillen (typisch für BBQ)

Kalträuchern:

Diese Methode wird normalerweise bei Temperaturen von bis zu 25°C angewendet und dauert mehrere Stunden bis zu 14 Tage. Je nach Bedarf wird eine bestimmte Rauchdichte verwendet. In der Regel

sollte die Rauchgeschwindigkeit zwischen 6 und 15 Metern pro Minute liegen. Diese Methode wird hauptsächlich für Produkte verwendet, die lange haltbar oder reif werden sollen, da der Rauch tief in das Produkt eindringt und es langsam konserviert. Räucherwaren, die mit dieser Methode behandelt werden, trocknen gleichmäßig und liefern auch bei langwieriger Reifung hervorragende Ergebnisse.

Warm-/Heißräuchern:

Bei dieser Methode wird das Produkt Temperaturen von über 25°C ausgesetzt. Hier kann man zwei Temperaturgrenzen unterscheiden – Räuchern bis etwa 45°C wird als Warmräuchern bezeichnet, bis zu 60°C als Heißräuchern. Beim Heißräuchern können die Produkte im Räucherofen vorgebacken werden, indem die Temperatur in der Räucherkammer sogar auf 80-90°C erhöht wird.

Beim Nachgrillen kann der Rauchgenerator abgetrennt und das Produkt nur durch die Temperatur beeinflusst werden.

Abfallentsorgung:

Elektrische und elektronische Altgeräte dürfen nicht im normalen Müll entsorgt werden. Die getrennte Sammlung und ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfälle trägt zum Umweltschutz bei. Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das Altgerät zu einer spezialisierten Sammelstelle zu bringen, wo es kostenlos angenommen wird. Informationen zu solchen Sammelstellen erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder im Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

PROBLEMLÖSUNGSLEIFADEN

Problem	Grund	Mögliche Lösung
Das Gerät erwärmt sich zu lange (mehr als 60-70 Minuten)	Das Gerät ist an ein Verlängerungskabel angeschlossen.	Stellen Sie das Gerät so auf, dass kein Verlängerungskabel verwendet werden muss.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür und verriegeln Sie den Verschluss richtig.
Es gibt einen Spalt zwischen der Tür und dem Gehäuse des Räucherofens, und es gibt keine Möglichkeit zur weiteren Einstellung.	Türausrichtung.	*
	Die Türdichtung ist beschädigt.	
Fett läuft aus dem Räucherofen aus.	Die Tropfschale ist nicht an ihrem Platz.	Positionieren Sie die Tropfschale so, dass die Öffnung mit der Ablauföffnung am unteren Teil des Geräts ausgerichtet ist.
	Überschüssiges Fett hat sich im Gerät angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und seine Teile.
Kein Rauch.	Die Räucherchips sind verbrannt.	Fügen Sie neue Räucherchips hinzu.
Die Temperatur ist plötzlich gesunken oder der Räucherofen hat sich nach einigen Stunden Gebrauch abgeschaltet.	Defektes Thermostat.	*

* Bitte kontaktieren Sie Ihren BROWIN-Händler über www.browin.de



NOTICE D'UTILISATION FUMOIR ÉLECTRIQUE dragON AVEC GÉNÉRATEUR DE FUMÉE

Merci d'avoir choisi le fumoir BROWIN.

Lisez attentivement le manuel d'utilisation et suivez les instructions qu'il contient concernant l'installation, l'utilisation en toute sécurité et l'entretien du fumoir. Ainsi, vous tirerez le meilleur parti de l'appareil, vous garantirez la sécurité pendant le processus de fumage et, grâce à un nettoyage soigneux et régulier et à un stockage adéquat, vous assurerez au fumoir une durée de vie suffisamment longue. Conservez le manuel pour toute référence ultérieure.

Félicitations pour votre choix ! **Le fumoir électrique dragON E101 avec générateur de fumée est un appareil pratique de haute qualité au design attrayant, idéal pour le fumage dans toutes les options: à froid, chaud et très chaud, ainsi que pour le rôtissage.**

- ✓ **Le contrôle intuitif du thermostat et la conception isolée** facilitent grandement le processus.
- ✓ **Le générateur de fumée électrique et innovant dragON Jet 1 LONG - un brevet Browin-** ainsi qu'une **pompe et des copeaux de bois** complètent parfaitement cet ensemble unique et assurent une distribution optimale de la fumée.
- ✓ **Le plateau de récupération interne** facilite le nettoyage du fumoir et sert de déflecteur pour répartir uniformément la fumée dans la chambre du fumoir.
- ✓ **Le plateau externe supplémentaire** permet d'évacuer facilement l'excédent de condensation à l'intérieur de la chambre de fumage.
- ✓ **La porte vitrée du fumoir offre une vue sur l'intérieur du fumoir, ce qui permet de mieux contrôler l'ensemble du processus de fumage des produits.**

Désormais, le fumage dans le jardin prendra une dimension professionnelle et vous permettra de préparer facilement vos produits fumés préférés.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

ATTENTION! Avant d'utiliser le fumoir, lisez attentivement les avertissements et les instructions de cette notice concernant la préparation du fumoir et son utilisation, puis suivez les instructions.

AVERTISSEMENT: En cas d'utilisation incorrecte du produit, il existe un risque d'intoxication, car la combustion du bois dégage du monoxyde de carbone, un gaz volatil nocif pour la santé et la vie.

Lorsque vous utilisez le fumoir, il est impératif de respecter les règles de sécurité et de suivre les exigences pour assurer une ventilation adéquate tout au long du processus de fumage.

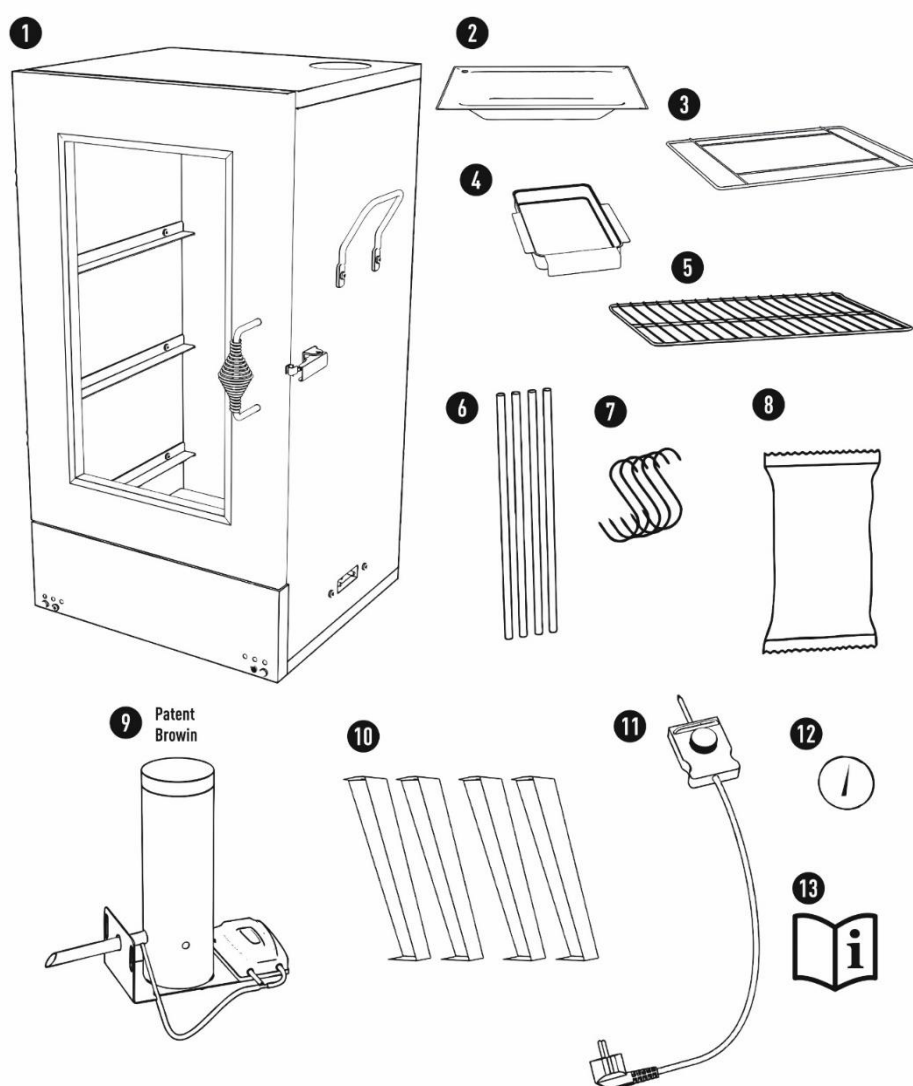
- Ne brûlez jamais de copeaux de bois dans une maison, un véhicule, une tente, un garage ou tout autre espace clos.
- **L'appareil est conçu uniquement pour un usage extérieur. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur.**
- Le fumoir doit être posé sur le sol. Ne posez jamais l'appareil sur une table ou un plan de travail.
- Ne branchez pas le fumoir électrique avant qu'il ne soit complètement assemblé et prêt à l'emploi.
- N'utilisez qu'une prise électrique reliée à la terre.
- N'utilisez jamais le fumoir pendant un orage.
- N'exposez jamais le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.

- N'immergez pas le câble, la fiche ou le panneau de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique.
- Protégez le produit contre l'accès des enfants et des animaux. Ne permettez jamais à des mineurs d'utiliser le fumoir. Lorsque des enfants et des animaux domestiques se trouvent à proximité du fumoir, la surveillance constante est nécessaire.
- N'utilisez jamais l'appareil qui fonctionne mal ou qui est endommagé.
- Ne laissez jamais d'autres activités se dérouler à proximité du fumoir électrique, que ce soit pendant le fonctionnement de l'appareil ou immédiatement après son utilisation. Assurez-vous que le fumoir a complètement refroidi avant de le ranger ou nettoyer.
- Ayez toujours un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez le fumoir électrique.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez une rallonge, car sa présence augmente le risque d'enchevêtrement et de trébuchement. Une rallonge défectueuse ou faible peut entraîner une perte de capacité de chauffage ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le câble électrique pendre sans précaution et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur le brûleur à gaz ou électrique ou à proximité de ces sources de chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil électrique dont la fiche ou le câble est endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne de même qualification, afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique comme appareil de chauffage (voir l'avertissement concernant le monoxyde de carbone).
- N'utilisez le fumoir électrique que sur une surface plane et stable. Cela l'empêchera de se renverser, ce qui pourrait causer des blessures ou des dommages matériels.
- Le fumoir électrique se réchauffe pendant le fonctionnement et reste chaud pendant un certain temps, même après son utilisation. Faites toujours attention aux surfaces chaudes.
- La consommation d'alcool, de certains médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité d'assembler ou d'utiliser correctement le fumoir électrique.
- Ne frappez pas l'appareil, vous risqueriez de l'endommager.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Laissez toujours le fumoir électrique refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des produits du fumoir. Toutes les surfaces sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez toujours des gants de protection et des accessoires de cuisine résistants à la chaleur.
- Ne couvrez jamais les grilles avec du film d'aluminium. Il retiendra la chaleur, ce qui endommagera sérieusement l'appareil.
- Le bac de récupération est destiné uniquement à la partie inférieure du fumoir électrique. Ne placez jamais le bac de récupération sur la grille. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Soyez toujours prudent lorsque vous ajoutez des copeaux.
- Pour mettre l'appareil hors tension, débranchez-le de la prise de courant.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi avant d'insérer ou de retirer la grille ou les plateaux.
- Lors de l'élimination des cendres de copeaux de bois recuits, veillez à ce qu'elles soient froides.
- Le fumoir ne peut être rangé que lorsque toutes les surfaces sont froides et nettoyées.
- N'utilisez jamais le fumoir électrique à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Utilisez toujours le fumoir électrique conformément à toutes les réglementations locales et nationales applicables en matière d'incendie.
- Pour le branchement de l'appareil, utilisez toujours une prise de courant de 230 V à 3 fils avec mise à la terre, équipée d'un disjoncteur différentiel de 16 A et d'une sensibilité ne dépassant pas 30 mA.

Consignes

- Avant de charger les produits à fumer, préchauffez le fumoir conformément aux recommandations données plus loin dans ce manuel : Conseils avant la première utilisation :
- Ne recouvrez pas les grilles avec du film d'aluminium, car cela empêcherait la chaleur de circuler correctement.
- Ne surchargez pas le fumoir avec une trop grande quantité de produits à fumer en même temps. De très grandes quantités peuvent retenir la chaleur, augmenter le temps de cuisson et provoquer un fumage inégal. Laissez un espace entre les produits pour assurer une bonne circulation de la chaleur.
- Des températures très basses peuvent prolonger le temps de fumage.
- Après utilisation, stockez le produit dans un endroit sec.
- **Nettoyez le fumoir après chaque utilisation**, ce qui prolongera sa durée de vie et permettra d'éviter les moisissures et la rouille.

ÉLÉMENTS DU KIT:

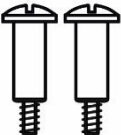
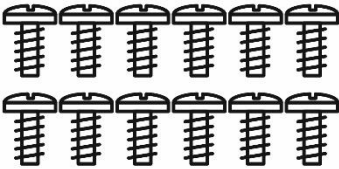


N°	Quantité	Description	N°	Quantité	Description
1	1	Corps de fumoir	7	5	Crochets de fumage de type S
2	1	Plateau de récupération interne / déflecteur	8	1	Copeaux de fumage

3	1	Support pour le plateau de récupération interne	9	1	Générateur de fumée dragON Jet 1 LONG avec pompe
4	1	Plateau de récupération externe	10	4	Pieds
5	1	Grille	11	1	Câble d'alimentation avec thermostat
6	4	Barres en acier	12	1	Thermomètre analogique
13	1	Notice d'utilisation			

Les poignées latérales et la poignée de porte, le clapet d'ouverture de la cheminée et les rails du plateau de récupération externe ne sont pas représentés en tant que composants séparés. Elles doivent être fixées par vous-même, en suivant les étapes de montage suivantes.

Jeu de vis et écrou:

A		Vis ajustée M6x18	2 pcs.
B		Écrou M5	1 unité
C		Bouton M5x12	2 pcs.
D		Vis M4x8	4 pcs.
E		Vis M6x12	12 pcs.
F		Vis M5x10	5 pcs.

Capacité: 70 L

Plage de température de la résistance: +38°C...+130°C

Dimensions du produit (sans le générateur): 41 x 37 x 103 cm (largeur x profondeur x hauteur)

Poids (sans générateur): 25 kg

Puissance: 1300 W, 50 Hz, 230 V

Puissance de la pompe du générateur de fumée: 5 W

MONTAGE

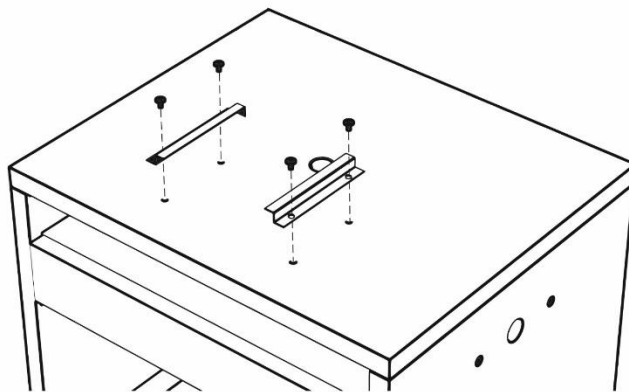
Lisez le manuel entier avant de commencer le montage.

Assemblez l'appareil sur une surface propre et plane.

Outil nécessaire : tournevis Phillips.

ÉTAPE 1

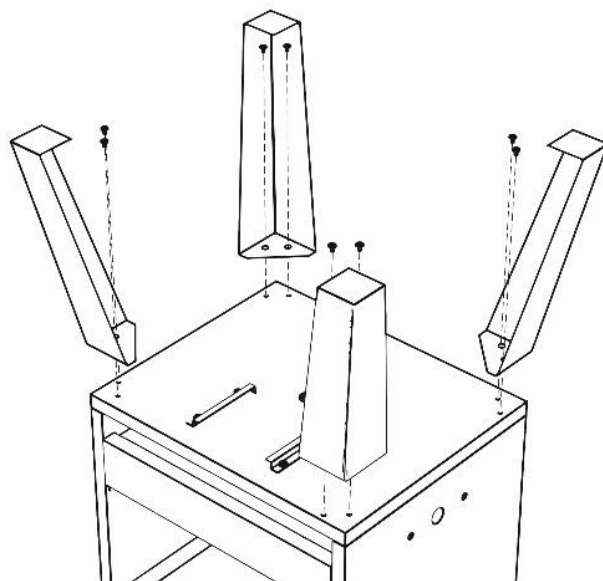
Retournez le fumoir et utilisez des morceaux de carton pour empêcher le corps de bouger. Fixez les rails du plateau de récupération externe à l'aide des vis D (4 pcs. M4x8), comme indiqué dans la figure ci-dessous.



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 2

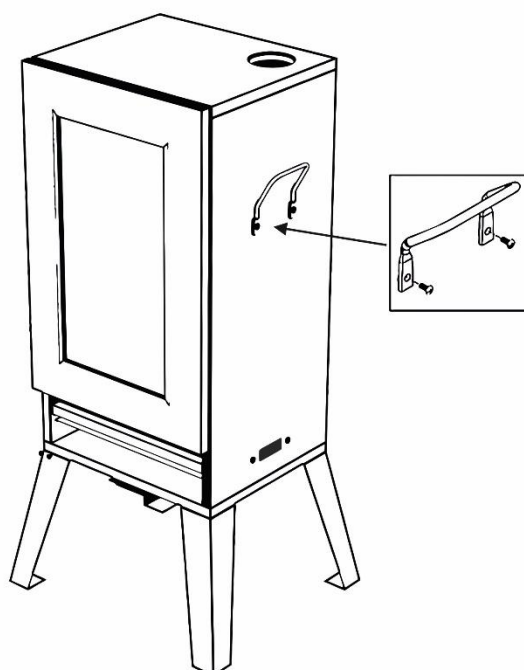
Fixez les pieds à la base du fumoir à l'aide des vis E (8 pcs. M6x12), comme indiqué dans la figure ci-dessous. Retournez ensuite le fumoir et placez-le sur ses pieds.



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 3

Fixez les poignées latérales au fumoir à l'aide des vis E (4 pcs. M6x12), comme indiqué dans la figure ci-dessous.

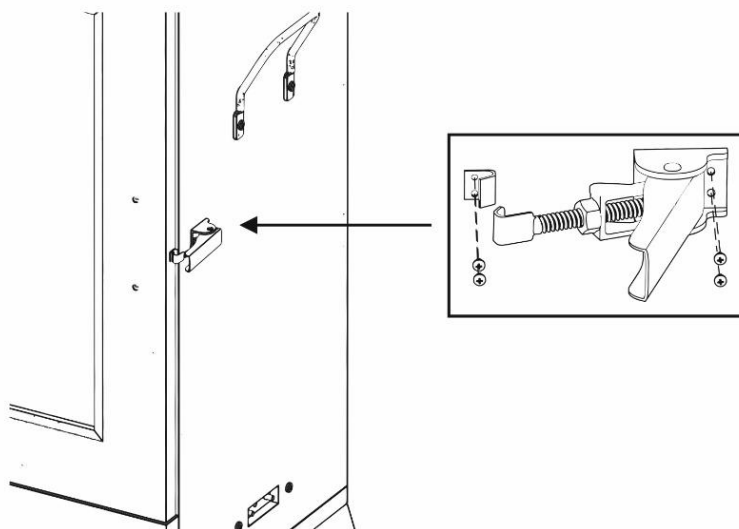


Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 4

Fixez la fermeture de la porte sur le côté droit du fumoir à l'aide de vis F (4 pcs. M5x10), comme indiqué dans la figure ci-dessous.

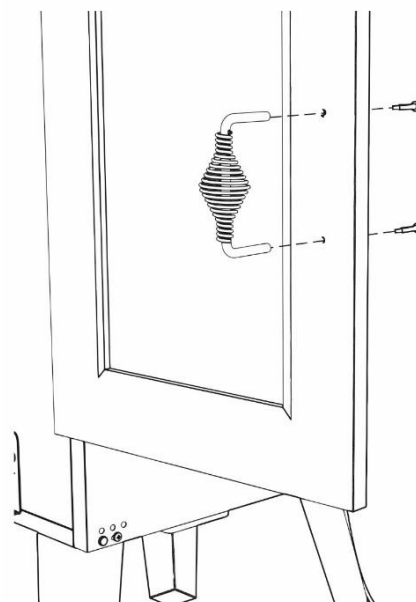
Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.



ÉTAPE 5

Fixez la poignée à la porte à l'aide des vis A (2 pcs. M6x18), comme indiqué dans la figure ci-dessous.

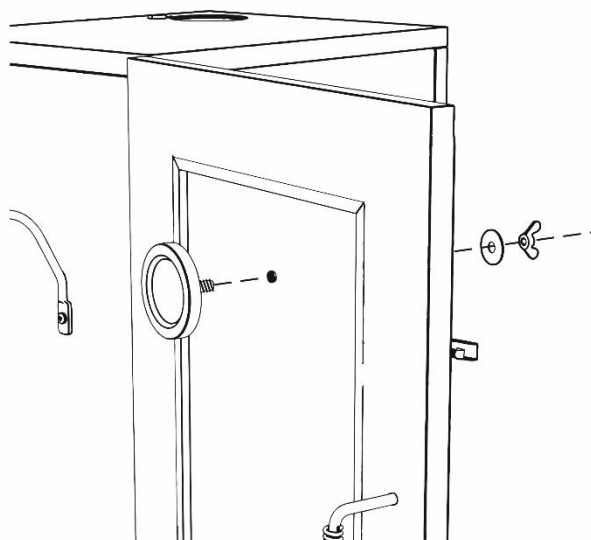
Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.



ÉTAPE 6

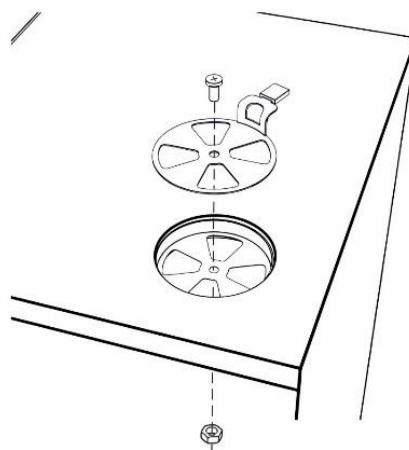
Vissez le thermomètre à la porte à l'aide de l'écrou situé sur le thermomètre, comme indiqué sur la figure ci-dessous.

Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.



ÉTAPE 7

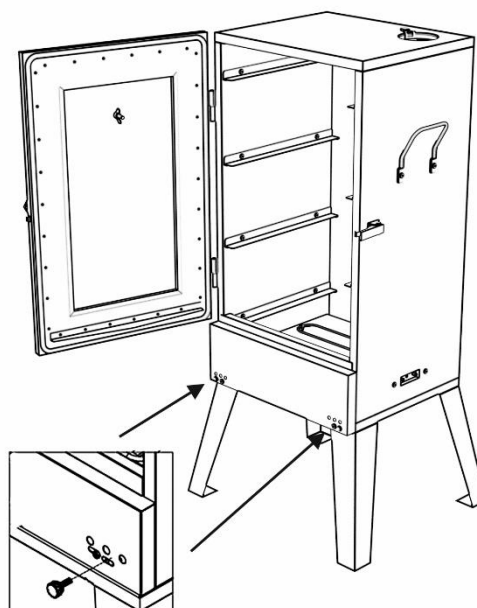
Fixer le clapet d'ouverture à l'aide de l'écrou B (1 pc. M5) et de la vis F (1 pc. M5x10), comme indiqué dans la figure ci-dessous. Si vous utilisez une cheminée (qui ne fait pas partie du kit, mais qui est un accessoire en option), sautez cette étape.



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 8

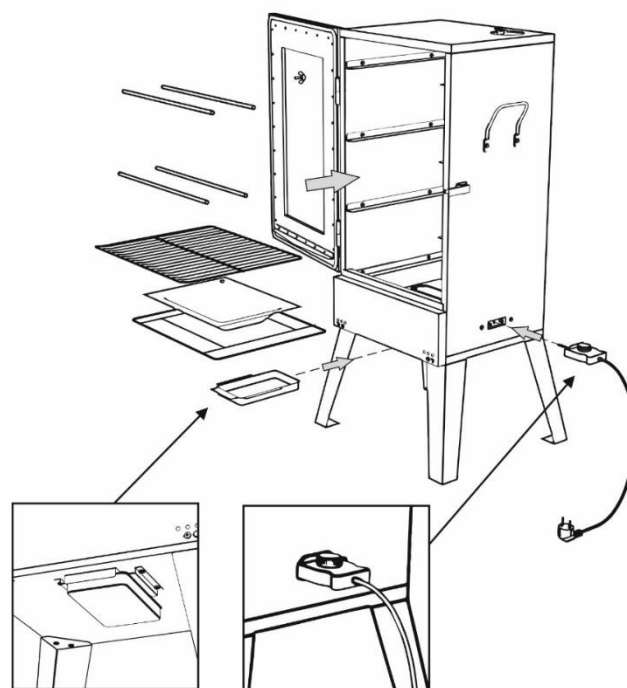
Installez les boutons C (2 pcs. M5x12) pour contrôler l'alimentation en air, comme le montre la figure ci-dessous. Ne vissez pas les boutons jusqu'à la butée pour ne pas bloquer la possibilité de circulation de l'air.



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 9

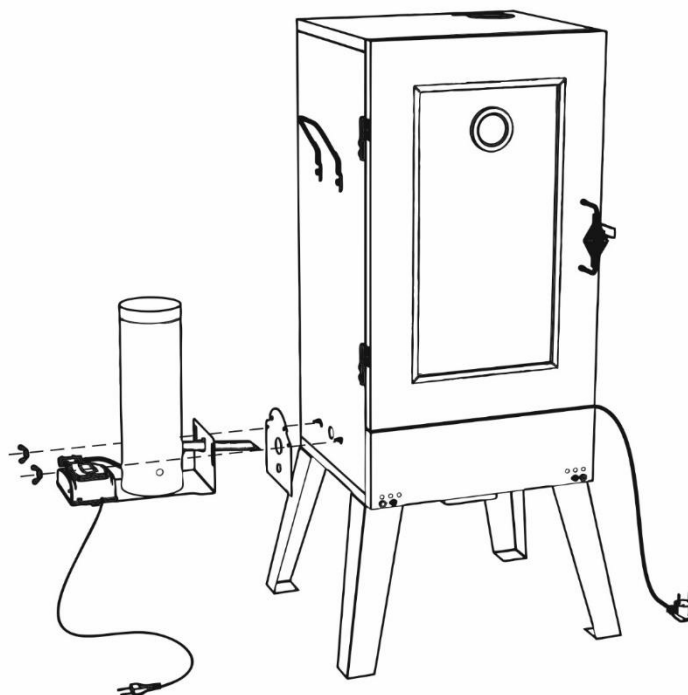
Insérez le support du plateau de récupération interne (3) et placez le plateau (2) dessus. Insérez la grille (5) et placez les barres (6) sur les guides à l'intérieur du corps du fumoir. Insérez le plateau de récupération externe (4) dans les rails. Connectez le câble d'alimentation au thermostat (11).



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

ÉTAPE 10

Installez le générateur de fumée (9) à l'aide de l'adaptateur sur le côté du fumoir. Vous trouverez des informations sur la façon de préparer le générateur à fonctionner dans la notice dans l'emballage du générateur et dans la notice de raccordement de la pompe.



Dessin explicatif, ne montrant pas tous les éléments.

Le montage est terminé.

CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Terminez le montage de tous les composants comme indiqué ci-dessus.
2. Assurez-vous que le thermostat est réglé sur la position OFF.
3. **Ne mettez pas en marche le générateur de fumée dragON Jet 1 LONG.**
4. Enduisez toutes les surfaces internes du fumoir (y compris la grille) d'huile végétale (vous pouvez utiliser un spray). **Attention: NE PAS enduire la résistance.**
5. Branchez le fumoir sur une prise électrique mise à la terre. **AVERTISSEMENT:** Utilisez toujours une prise de courant de 230 V à 3 fils avec mise à la terre, équipée d'un disjoncteur différentiel de 16 A et d'une sensibilité ne dépassant pas 30 mA. En cas de doute, contactez un électricien qualifié. N'utilisez pas d'autres appareils ou dispositifs électriques sur le même circuit que celui auquel le fumoir est branché.
6. Réglez le bouton du thermostat sur la température maximale et faites fonctionner l'appareil pendant au moins 30 minutes ou jusqu'à ce que l'huile se brûle.

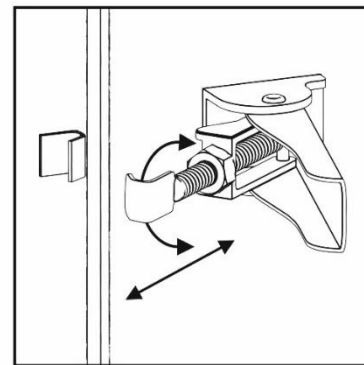
Lors de la première utilisation du fumoir, il est possible que de la fumée se dégage, ce qui est normal.

Les informations relatives à l'utilisation du générateur de fumée et de la pompe figurent dans les notices incluses dans l'emballage de ces produits.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'UTILISATION DU FUMOIR

- La température maximale pouvant être réglée est de 130°C.
- Le générateur doit être en place pendant le fumage.
- L'utilisation de copeaux de bois est nécessaire pour produire une fumée aromatique de qualité.
- Vérifier les plateaux d'égouttage - intérieur et extérieur - pendant le fumage. • Videz-les avant qu'ils ne soit pleins. Il est nécessaire de vider les plateaux périodiquement pendant le fumage.
- Le verre de la porte est trempé et ne se brise pas dans des conditions normales.

- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18°C, le temps de fumage peut augmenter. Pour vous assurer que la viande est prête, utilisez un thermomètre et vérifiez la température à l'intérieur de la viande.
- Pour régler la verrou de la porte, desserrez l'écrou hexagonal. Tournez le crochet dans le sens des aiguilles d'une montre (comme indiqué). Vissez ensuite fermement l'écrou sur la verrou de la porte.



NETTOYAGE DU FUMOIR

- Utilisez un détergent doux pour nettoyer la grille et le bac de récupération. Rincez bien et séchez. Un nettoyant spécialement conçu pour les fumoirs et les barbecues, le spray de la marque Browin, sera parfait. Après avoir enlevé la saleté, essuyez bien l'intérieur de la chambre de fumage avec un chiffon imbibé d'eau tiède propre, puis essuyez l'ensemble. Pour éliminer l'humidité résiduelle, mettez le fumoir en marche pendant environ 15 minutes en ouvrant l'arrivée d'air par le clapet d'ouverture/la cheminée et la ventilation ouverte à l'aide des boutons.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre avec un chiffon humide.
- Le joint de la porte et le bord intérieur auquel le joint est fixé **doivent être nettoyés à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation** afin de préserver l'étanchéité et de permettre au fumoir de fonctionner correctement.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du fumoir. N'utilisez pas d'agents puissants qui peuvent entraîner une décoloration et une corrosion.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET QU'IL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE RANGER.

LISEZ ÉGALEMENT LES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE (dans l'emballage du générateur).

Conseil - Quelle méthode de fumage choisir ?

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

Nous pouvons distinguer trois méthodes de fumage de base :

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

Fumage à froid:

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

Fumage à chaud:

Il s'agit de l'action de la fumée à une température supérieure à 25°C sur le produit. Il existe deux limites supérieures de température acceptées : le fumage jusqu'à environ 45°C est appelé fumage à chaud et le fumage jusqu'à 60°C est appelé fumage à température élevée. Dans le cas du fumage à chaud, les

produits peuvent être grillés dans le fumoir lui-même, ce qui permet d'augmenter la température de la chambre de fumage jusqu'à 80-90°C.

En cas de rôtissage, le générateur de fumée peut être déconnecté et le produit peut être affecté par la seule température.

Gestion des déchets

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

DÉPANNAGE

Problème	Raison	Solution possible
L'appareil met trop de temps à chauffer (plus de 60-70 minutes).	L'appareil est connecté à une rallonge.	Placez l'appareil de manière à ne pas avoir à utiliser de rallonge.
	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et verrouillez-la correctement.
Il y a un espace entre la porte et le corps du fumoir et il n'y a pas de possibilité de réglage supplémentaire.	Alignement de la porte.	*
	Joint de porte endommagé.	
La graisse s'échappe du fumoir.	Le bac de récupération n'est pas en place.	Repositionnez le bac de manière à ce que le trou soit aligné avec le trou de vidange situé au bas de l'appareil.
	Accumulation excessive de graisse dans l'appareil.	Nettoyez l'appareil et ses composants.
Pas de fumée.	Les copeaux de bois ont brûlé.	Ajoutez des copeaux de bois.
La température a rapidement diminué ou le fumoir s'est éteint après plusieurs heures d'utilisation.	Thermostat défectueux.	*

* Veuillez contacter votre distributeur BROWIN via www.browin.com

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji, zalania cieczą urządzenia oraz jeżeli posiadają akcesoria.
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.

12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanym z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.

15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl. W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu

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

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.

ul. Pryncypalna 129/141

PL, 93-373 Łódź

tel: +48 42 232 32 00

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA:



@browinpl



@browin.pl



BROWIN