



- INSTRUKCJA OBSŁUGI - WĘDZARNIA OGRODOWA - ELEKTRYCZNA Z TERMOSTATEM



No 330260

JĘZYKI

Instrukcja obsługi –
Wędzarnia ogrodowa – elektryczna
z termostatem

PL - 3

Operation manual - BACKYARD
SMOKER - ELECTRIC WITH
THERMOSTAT

GB - 7

Bedienungsanleitung - Elektrischer
Räucherofen mit Thermostat

DE - 11

Руководство по эксплуатации -
КОПТИЛЬНЯ САДОВАЯ -
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ТЕРМОСТАТОМ

RU - 15



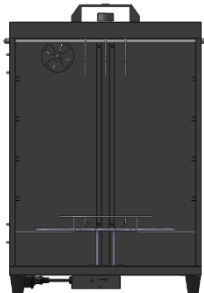
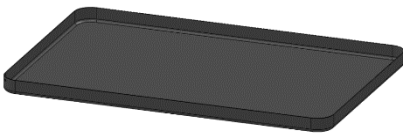
INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA OGRODOWA – ELEKTRYCZNA Z TERMOSTATEM

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi w celu zapewnienia prawidłowego użytkowania, konserwacji oraz instalacji produktu. Instrukcję należy przeczytać przed użyciem produktu, a następnie zachować ją na przyszłość. Uwaga! Produkt przeznaczony jest tylko i wyłącznie do użytku na zewnątrz

Elektryczna wędzarnia z termostatem — model o wyjątkowo dużej mocy (grzałka 1600 W), a także termostaat, dzięki którym bez problemu utrzymana zostanie zadana temperatura w komorze wędzarniczej, nawet przy minusowych temperaturach otoczenia. Idealnie sprawdzi się przy wędzeniu mięs, ryb, warzyw i owoców. Dzięki tej wędzarni szybko i w prosty sposób przygotujesz pyszne, soczyste i aromatyczne potrawy. Wędzarnia przeznaczona jest do wędzenia na ciepło, jak i gorąco.

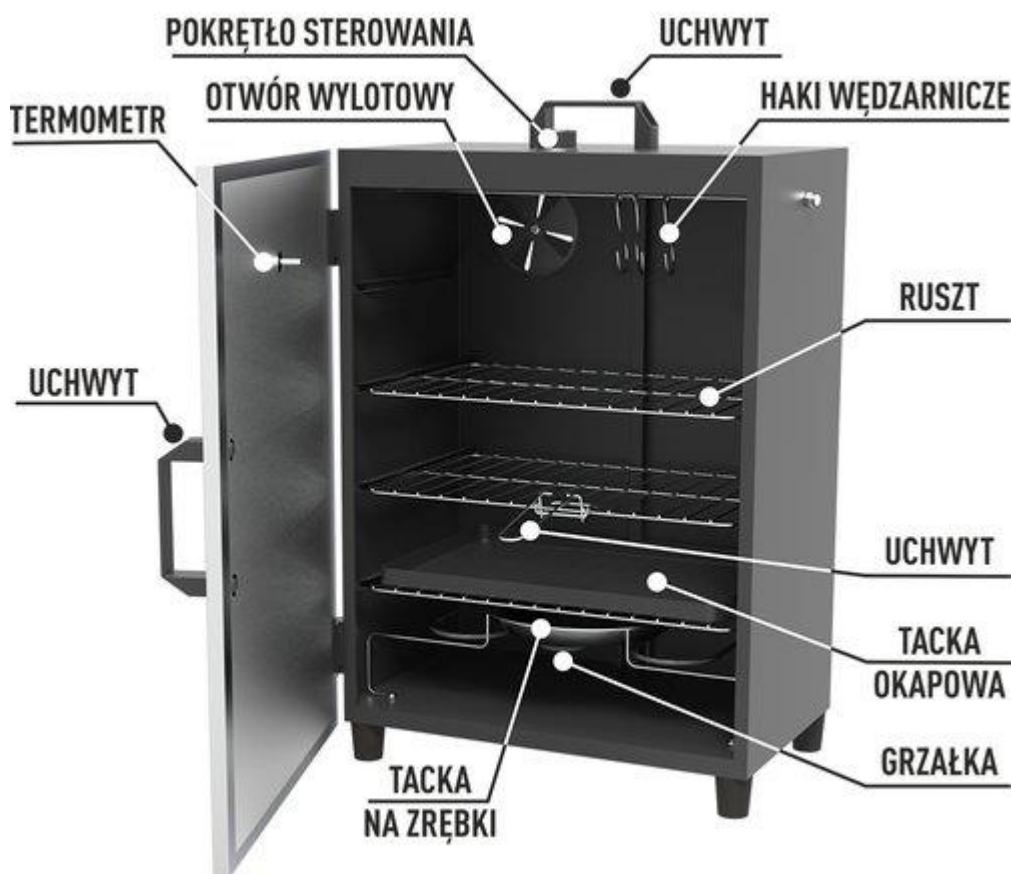
Bez względu na to, jaki typ wędzenia wybierzesz, pamiętaj, iż jest to proces końcowy, a podstawą jest odpowiednie przygotowanie wyrobów do wędzenia. Niezwykle istotne jest osuszenie produktów, które przeprowadzić możesz w warunkach domowych, w temperaturze pokojowej lub z użyciem wentylatora, który dodatkowo przyspieszy proces. Produkty możesz powiesić w przewiewnym miejscu, ważne aby finalnie w dotyku były całkowicie suche. Proces osuszania może trwać od kilku do kilkunastu godzin. Po suszeniu, nie należy produktów umieszczać w lodówce, gdyż mogą one z powrotem zawilgotnieć. Po suszeniu przenieś produkty od razu do wędzarni, ewentualnie w niej poddaj produkty dalszemu obsuszaniu (bez dymu), a następnie wędź wg wybranej metody.

Zestaw zawiera:

Nazwa	Ilość	Zdjęcie
Obudowa wędzarni z drzwiczkami	1 komplet	
Ruszt	3 sztuki	
Tacka okapowa	1 sztuka	
Tacka na zrębki	1 sztuka	
Uchwyt	1 sztuka	
Hak	3 sztuki	

Montaż:

Korpus wędzarni jest w stanie zmontowanym, wystarczy jedynie umieścić poszczególne elementy wg. Poniższego schematu.



Dane techniczne wędzarni:

Wymiary urządzenia: 50 x 35 x 71 cm

Całkowita moc: 1600 W

Regulowana temperatura wędzenia

Napięcie: 220 V-240 V~

Częstotliwość 50 Hz

Wodoodporność: IPx4

Długość kabla 1,6 m

UWAGA! Wędzarnia przeznaczona do użytku zewnętrznego!

Pamiętaj, aby tackę okapową umieścić na jednym z rusztów nad grzałką, skropliny z wędzonek mogą spowodować przepalenie się grzałki!

Pamiętaj, że w zależności od temperatury zewnętrznej (warunków atmosferycznych) urządzenie może osiągać różne temperatury w komorze wędzarniczej.

W celu zwiększenia potencjału wędzarni i wędzenia np.: na zimno proponujemy doposażenie wędzarni w generator dymu, dostępny również w sklepie Browin!

Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od prądu!

Środki ostrożności przed rozpoczęciem pracy

1. Przed wędzeniem jakichkolwiek produktów spożywczych należy dokonać „wypalania” wędzarni. Proces ten powinien potrwać przez około 20 minut, a przeprowadza się go w celu spalania wszelkich pozostałości z produkcji. „Wypalania” należy dokonać zgodnie z następującą procedurą:

- a. Opróżnij wędzarnię z zabezpieczeń niezbędnych do transportu.
- b. NIE wykonuj procesu „wypalania” w pomieszczeniu. Proces ten MUSI być wykonywany na zewnątrz.
- c. Podczas procesu „wypalania” NIE używaj zrębków drewnianych, tylko temperatury.
- d. Otwórz całkowicie otwór wylotowy w tylnej ścianie u góry.
- e. Zamknij przednie drzwiczki.
- f. Podłącz przewód zasilający i włącz przełącznik zasilania, przekręć pokrętło na górze zgodnie z ruchem wskazówek zegara do maksimum
- g. Odczekaj 20 minut na rozgrzanie urządzenia, a następnie wyłącz przełącznik.
- h. **UWAGA!** Niektóre zewnętrzne powierzchnie produktu będą bardzo gorące. **NIE WOLNO** przenosić więc urządzenia, dopóki nie ostygnie.

Instrukcja korzystania z wędzarni:

1. Przystępując do procesu wędzenia umieść wędzarnię na zewnątrz, na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni. Wybierz miejsce chronione przed deszczem, ale gwarantujące dobrą cyrkulację powietrza.
2. Tackę okapową umieść na ruszcie, na najniższym poziomie tak, aby tłuszcz nie skapywał na grzałkę.
3. Zawieś na hakach lub umieść na rusztach produkty wcześniej odpowiednio przygotowane do wędzenia tak, aby nie stykały się w żaden sposób, co pozwoli na odpowiedni przepływ dymu i zapewni dokładne uwędzenie.
4. Zrębki wędzarnicze wsyp na tackę na zrębki, a następnie umieść ją w stelażu.
5. Zamknij drzwiczki wędzarni.
6. Podłącz przewód zasilający, a następnie ustaw przełącznik on / off w pozycji „on”. Przełącznik powinien zaświecić się na czerwono.
7. W celu odpowiedniej cyrkulacji dymu oraz pozbycia się wilgoci z komory wędzarniczej otwórz przepustnicę powietrza, w górnej tylnej części urządzenia.
8. Ustaw górne pokrętło regulacji w celu uzyskania odpowiedniej temperatury.
9. Temperaturę w komorze wędzarni kontroluj za pomocą termometru wbudowane w drzwiczki.
10. Zrębki zaczną się wyżarzać przy odpowiedniej temperaturze grzałki, kiedy to nastąpi ustabilizuj temperaturę tak, aby zapewnić optymalne warunki podczas wędzenia.
11. Jeśli zauważysz że zrębki się wyżarzyły, a wędzone produkty potrzebują jeszcze trochę „koloru” opróżnij tackę z wyżarzonych zrębków i dołóż nową porcję.
12. Po zakończeniu wędzenia ustaw przełącznik na pozycję „off” oraz odłącz przewód zasilający. W celu usunięcia zużytych zrębków i powstałych zabrudzeń poczekaj, aż urządzenie wystygnie.

Przydatne sugestie:

1. Na temperaturę wewnątrz wędzarni ma wpływ temperatura otoczenia, wiatr na zewnątrz, ilość i rodzaj załadowanej żywności, a także ustawiona moc grzewcza. Pozycja pokrętła nie ustala więc gwarantowanej temperatury. Podczas użytkowania wędzarni należy zatem wykonać testy i uzyskać własne doświadczenie w ustawianiu mocy grzewczej.
2. W zależności od ilości i rodzaju użytych zrębków drewnnych, gdy moc urządzenia ustawiona jest na maksymalną wędzarnia zwykle zaczyna wędzić po 10 do 20 minutach. Jeśli moc nie jest ustawiona w pozycji maksymalnej, dymienie może zająć więcej czasu. Jeśli zaś moc jest ustawiona zbyt nisko, dymienie może nie wystąpić. Dlatego zawsze zaleca się uruchomienie wędzarni z maksymalną mocą, a następnie ewentualną redukcję mocy po ujrzeniu dymu.
3. Czas wędzenia zależy od wielu czynników, takich chociażby jak te wymienione powyżej. Na przykład niska temperatura i silny wiatr wydłużą czas wędzenia. Zalecamy zatem wykonanie dużej ilości testów i zdobycie własnego doświadczenia.

6. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Podczas korzystania z produktów elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała.

- Produkt tylko do użytku na zewnątrz - Nie należy używać go w pomieszczeniach.
- Przed użyciem produktu przeczytaj instrukcję.
- Nie podłączaj urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zmontowane i gotowe do użycia.
- **Nie wystawiaj urządzenia na działanie wody lub deszczu.**
- Do dymienia używaj specjalnie do tego przeznaczonych zrębków.
- Produkt jest gorący podczas użytkowania. Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nigdy nie przemieszczaj tego urządzenia podczas używania. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie, zanim je przeniesiesz lub przechowasz. Do przenoszenia tego produktu zawsze używaj górnego uchwytu do przenoszenia.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu benzyny, farb lub łatwopalnych cieczy
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania żywności z wnętrza urządzenia. Wszystkie powierzchnie są gorące i MOGĄ spowodować poparzenia. Używaj rękawic ochronnych lub długich narzędzi do gotowania.
- Nie przykrywaj rusztów folią aluminiową. Spowoduje to zatrzymanie ciepła i uszkodzenie urządzenia.
- Tacę ociekową używaj TYLKO na dolnym stojaku urządzenia.
- Tacka na zrębki jest GORĄCA podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność podczas dodawania zrębków.
- Usuń zimne popioły, umieszczając je w folii aluminiowej, mocząc je w wodzie i wyrzucając do niepalnego pojemnika.
- Nie przechowuj urządzenia z gorącym popiołem. Przechowuj tylko po ochłodzeniu wszystkich powierzchni do temperatury zbliżonej do temperatury otoczenia.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące używania produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie i opakowanie trzymaj z daleka od dzieci.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką lub po upuszczeniu lub uszkodzeniu urządzenia. Zwróć urządzenie do autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, elektrycznej lub mechanicznej regulacji lub naprawy.
- Nie używaj tego urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie prysznica na świeżym powietrzu lub basenu.
- Aby odłączyć urządzenie, wyłącz kontrolki, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Podłącz tylko do prawidłowo uziemionych gniazd.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia w pobliżu z dziećmi bez nadzoru.
- Zawsze pozwalaj na co najmniej 1 metr odstępu wokół urządzenia.
- Nigdy nie używaj aerozoli lub podobnych produktów wokół urządzenia.
- Nigdy nie używaj wędzarni do suszenia ubrań lub innych materiałów.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Dostępne są dłuższe przedłużacze i można ich używać, jeśli podczas ich używania zachowana jest ostrożność. Jeśli używany jest przedłużacz, musi on:
 - a) być 3-żyłowym przewodem uziemianym,
 - b) musi mieć oznaczoną moc elektryczną urządzenia,
 - c) być przedłużaczem „zewnętrznym” i oznaczonym przyrostkiem „W” oraz stwierdzeniem „nadaje się do użytku z urządzeniami zewnętrznymi”
- Używaj tego produktu tylko w sposób opisany w tej instrukcji. Każde inne użycie niezalecane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia osób.

7. Czyszczenie

- Zawsze odłączaj urządzenie przed czyszczeniem.
- Wyczyść urządzenie za pomocą niewielkiej ilości ciepłej wody i płynów do czyszczenia np. grilli, nie używaj ostrych gąbek i szczotek.
- Wędzarnia ma ochronę przed wodą IPx4, więc niewielka ilość wody rozpylona lub wytarta na powierzchni jest dopuszczalna, ale NIE myć tego urządzenia wodą pod ciśnieniem
- Regały, tackę na zrębki, tackę ociekową i haki do zawieszania można wyjąć i umyć w zlewie.

Uwaga!

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



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

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



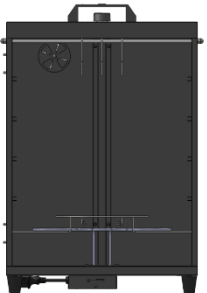
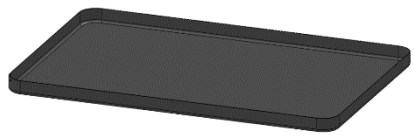
OPERATION MANUAL BACKYARD SMOKER - ELECTRIC WITH THERMOSTAT

Please read this user manual carefully in order to ensure correct operation, maintenance, and installation of the product. This manual should be read prior to using the product and then kept for future reference. Note! This product is intended for outdoor use only

Electric smoker with thermostat – this model features exceptionally high power (1600 W heater), as well as a thermostat thanks to which the set temperature will be maintained in the smoking chamber without any problems, even in below zero temperature of the environment. It will be perfect for smoking any kind of meat, fish, vegetables, or fruit. Thanks to this smoker you will prepare delicious, juicy, and aromatic products quickly and easily. The smoker is intended for both warm and hot smoking.

Irrespective of the type of smoking you choose, remember that it is the final process, and the basis consists in properly preparing the products for smoking. It is extremely important to dry the products, which can be done in home conditions, in room temperature, or using a fan that will additionally speed up this process. You may hang the products in a draughty location - it is important for them to be totally dry to the touch in the end. The drying process may take from a few to over a dozen hours. After drying, do not put the products back into the refrigerator, as they may become humid again. After drying, move the products to the smoker right away. You may optionally subject them to further drying inside the smoker (without using smoke). Afterwards you can start smoking using the method selected.

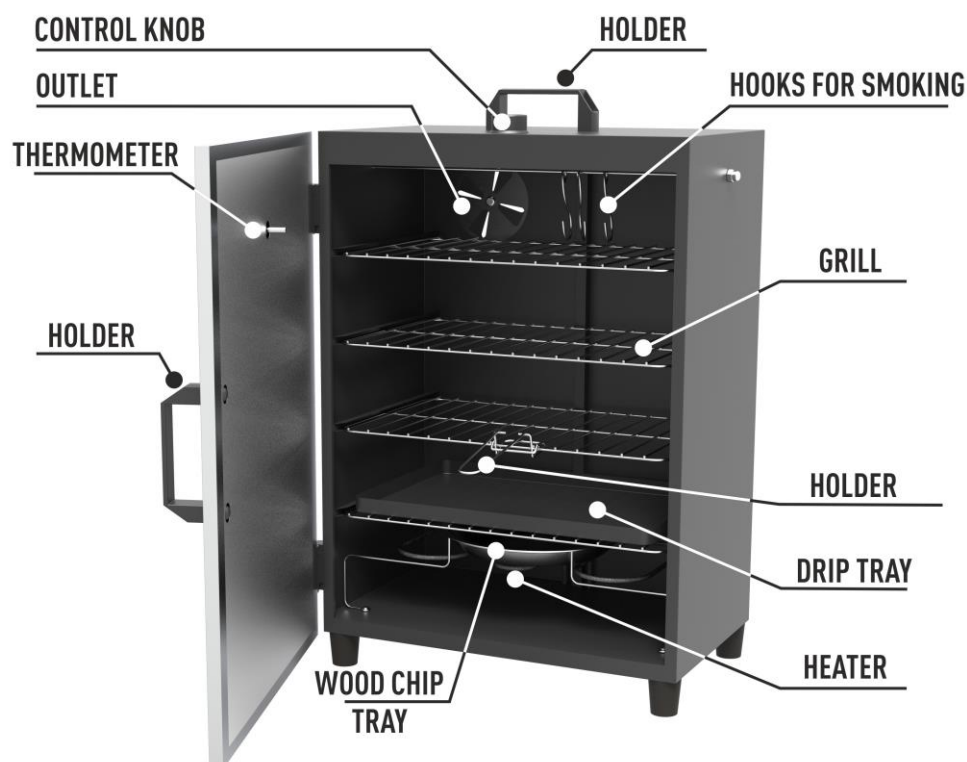
The set includes:

Name	Quantity	Picture
Smoker housing with door	1 complete set	
Grill	3 pcs	
Drip tray	1 pc	

Wood chip tray	1 pc	
Handle	1 pc	
Hook	3 pcs	

Assembly:

The smoker body comes assembled - it is enough to install the individual elements according to the diagram below.



Technical data of the smoker:

Device dimensions: 50 x 35 x 71 cm

Total power: 1600 W

Adjustable smoking temperature

Voltage: 220 V-240 V~

Frequency: 50 Hz

Watertightness: IPx4

Cable length: 1.6 m

NOTE! This smoker is intended for outdoor use!

Remember to place the drip tray on one of the grills under the heater, as the dripping from the food smoked may cause the heater to burn out!

Remember that depending on outside temperature (atmospheric conditions) the device may achieve different temperatures in the smoking chamber.

In order to increase the potential of the smoker and carry out cold smoking, for example, we suggest equipping the smoker additionally with a smoke generator, which is also available in the offer of Browin's store!

Prior to cleaning the device it is necessary to disconnect it from the power supply!

Precautions before starting work

1. Prior to smoking any food products it is always necessary to "fire" the smoker. This process should take about 20 minutes and it is carried out in order to burn any remains from previous production. "Firing" should be carried out according to the procedure below:

- a. Remove any security measures required for transport from the smoker.
- b. DO NOT carry out the "firing" process indoors. This process HAS TO be carried out outdoors.
- c. During the "firing" process use only temperature - DO NOT use any wood chips.
- d. Open fully the outlet at the top of the rear wall.
- e. Close the front door.
- f. Connect the power supply cable and turn on the power switch. Turn the knob on top clockwise, to the limit.
- g. Wait 20 minutes for the device to warm up and then turn the switch off.
- h. **NOTE!** Some of the outer surfaces of the product will be very hot. **YOU MUST NOT** move the device around until it cools down.

How to use the smoker:

1. Start the preparations for the smoking process by placing the smoker outdoors, on a stable, heat-resistant surface. Choose a place sheltered against rain but ensuring good air circulation.
2. Place the drip tray on the grill at the lowest level so that the fat does not drip on the heater.
3. Hang the products properly prepared earlier for smoking on hooks, or place them on grills, in such a way that they do not touch in any way, which will allow proper flow of smoke and ensure thorough smoking.
4. Pour the wood chips onto the chip tray and then place the tray in the rack.
5. Close the smoker door.
6. Connect the power supply cable and then set the on/off switch to "on". The switch should become lit red.
7. To ensure proper smoke circulation and removal of moisture from the smoking chamber, open the air throttle in the upper rear part of the device.
8. Set the upper adjustment knob in order to obtain appropriate temperature.
9. Control the temperature in the smoking chamber using the thermometer built into the door.
10. The wood chips will start burning once the right heater temperature is reached. Once that happens, stabilise the temperature so that optimal smoking conditions are provided.
11. If you notice that all the wood chips have burnt away and the smoked products still need some more "colour", remove the spent wood chips from the tray and add a new portion thereof.
12. After finishing smoking, set the switch to "off" and disconnect the power supply cable. Wait for the device to cool before removing spent wood chips and any staining that appeared.

Useful suggestions:

4. The temperature inside the smoker is impacted by the ambient temperature, the wind outside, the quantity and type of the food inside, and the heating power set. Thus, the knob position does not set any guaranteed temperature. In view of that, it is necessary to perform tests when using the smoker and obtain one's own experience in terms of heating power setting.
5. Depending on the quantity and type of the wood chips used, the smoker usually starts smoking after 10-20 minutes if the device power is set to maximum. If the power is not set to the maximum, it might take more time before smoke appears. If it is set too low, however, there may appear no smoking at all. Thus, it is always

recommended to start the smoker with maximum power and then reduce it after the smoke appears, if necessary.

6. The smoking time depends on many factors, including those listed above. For example, low temperature and strong wind extend the smoking time. We therefore recommend experimenting a lot and gaining your own experience.

6. Safety-related warnings

When using electrical products it is always necessary to adhere to the fundamental means of safety in order to reduce the risk of fire, electrocution, or bodily harm.

- This product is intended for outdoor use only – It should not be used indoors.
- Please read the manual prior to using the product.
- Do not connect the device until it is wholly assembled and ready to be used.
- **Do not expose the device to water or rain.**
- Use dedicated wood chips for smoking.
- The product is hot when used. In order to avoid burns, do not touch any hot surfaces.
- Never move this device around while it is being used. Wait for it to cool down before moving or storing it. Always use the upper transport handle for moving this product around.
- Do not use the device near gasoline, paints, or flammable liquids.
- Be careful when removing food from the inside of the device. All the surfaces are hot and MAY cause burns. Use protective gloves or long cooking utensils.
- Do not cover the grills with aluminium foil. It will cause heat retention and damage to the device.
- Use the drip tray on the lower stand of the device ONLY.
- The wood chop tray is HOT when used. Be careful when adding wood chips.
- Remove cool ash by putting it into aluminium foil, soaking it with water, and discarding it to a non-flammable container.
- Do not store the device with hot ash inside. Store the product only after all its surfaces cool down to temperature approximating the ambient temperature.
- This product is not intended for use by physically, sensorily, or mentally disabled persons, or persons lacking experience and knowledge, unless they are supervised by or received instructions regarding how to use the product from a person responsible for their safety.
- Keep the device and the packaging away from children.
- Always disconnect the device from power supply when it is not used.
- Do not use the device if it has a damaged power supply cable or plug, or after it is dropped or damaged. Return the device to an authorised technical service for the purposes of a check, an electrical or mechanical adjustment, or repairs.
- Do not use this device in direct vicinity of an outdoor shower or a swimming pool.
- In order to disconnect the device from the power supply, use the switch off controls and then remove the plug from the socket.
- Connect the device to properly grounded sockets only.
- Never leave the device turned on and unattended near children.
- Always keep at least 1 metre of spacing around the device.
- Never use aerosols or similar products around the device.
- Never use the smoker for drying clothes or other materials.
- If the power supply cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, a service representative of the manufacturer, or a similarly qualified person, in order to avoid danger.
- Longer extension cables are available, and they can be used, provided that one remains careful when using them. If an extension cable is used, it needs to:
 - a) be a 3-wire grounding cable,
 - b) have the electrical power of the device designated,
 - c) be an “outdoor” extension cable marked with the “W” prefix and featuring a statement that it “is suitable for use with outdoor devices”.
- Use this product only in a manner described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may result in fire, electrocution, or bodily harm.

7. Cleaning

- Always disconnect the device from power supply prior to cleaning.
- Clean the device using some warm water and liquids intended for cleaning barbecues, for example. Do not use any rough sponges or brushes.

- The smoker is characterised by IPx4 class of protection against water, so a small amount of water sprayed onto the surface or used for wiping it is acceptable. However, NEVER wash this device with pressurised water.
- The rack, the wood chip tray, the drip tray, and the hanging hooks can be removed and washed in a kitchen sink.

Note!

Every household uses electrical and electronic equipment and, therefore, is a potential source of waste that is hazardous to people and the environment due to presence of hazardous substances, mixtures, and constituents in the equipment.



On the other hand, waste equipment constitutes valuable material from which raw materials such as copper, tin, glass, iron, etc. can be recovered.

The symbol of a crossed out rubbish bin placed on equipment, packaging, or accompanying documents means that the product must not be disposed of together with other waste. Such a marking means at the same time that the equipment was placed on the market after 13th of August 2005.

The user is obligated to provide waste equipment to the designated waste collection point for appropriate processing. You can find information on the available system for collecting waste electrical equipment at a given store's enquiry point and at the city hall/municipal office. Proper handling of waste equipment prevents negative consequences for the natural environment and human health!



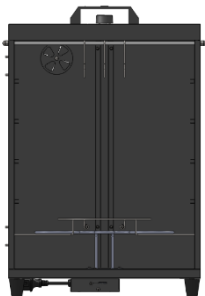
BEDIENUNGSANLEITUNG ELEKTRISCHER RÄUCHEROFEN MIT THERMOSTAT

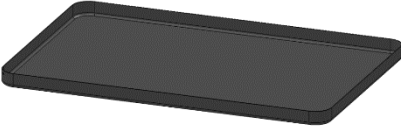
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um das Produkt ordnungsgemäß nutzen, instand halten und installieren zu können. Die Bedienungsanleitung sollte vor Nutzung des Geräts gelesen und dann für die Zukunft aufgehoben werden. Achtung! Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung außerhalb von Innenräumen bestimmt

Elektrischer Räucherofen mit Thermostat – ein Modell mit einer sehr starken Leistung (Heizstab 1600 W) sowie Thermostat, dank den problemlos die eingestellte Temperatur, sogar bei Minusgraden der Umgebungstemperatur, aufrechterhalten wird. Es wird sich ideal beim Räuchern von Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst bewähren. Dank diesem Räucherofen werden Sie schnell und einfach köstliche, saftige und aromatische Gerichte zubereiten können. Der Räucherofen eignet sich für das Warm- und Kalträuchern.

Unabhängig davon, welche Räuchermethode Sie wählen, beachten Sie, dass das Räuchern ein Endvorgang ist und die entsprechende Vorbereitung der Produkte von grundlegender Bedeutung ist. Sehr wichtig ist das Trocknen der Produkte, das Sie zuhause bei Zimmertemperatur oder mittels Ventilator, der diesen Vorgang beschleunigen wird, durchführen können. Die Produkte können Sie an einem luftigen Ort aufhängen, damit sie sich schließlich beim Anfassen trocken anfühlen. Der Trocknungsprozess kann von wenigen bis zu mehr als zehn Stunden dauern. Nach dem Trocknen die Produkte nicht im Kühlschrank platzieren, weil sie wieder feucht werden können. Nach dem Trocknen die Produkte sofort in den Räucherofen bringen und sie dort eventuell weiter (ohne Rauch) trocknen sowie anschließend gemäß der ausgewählten Räuchermethode räuchern.

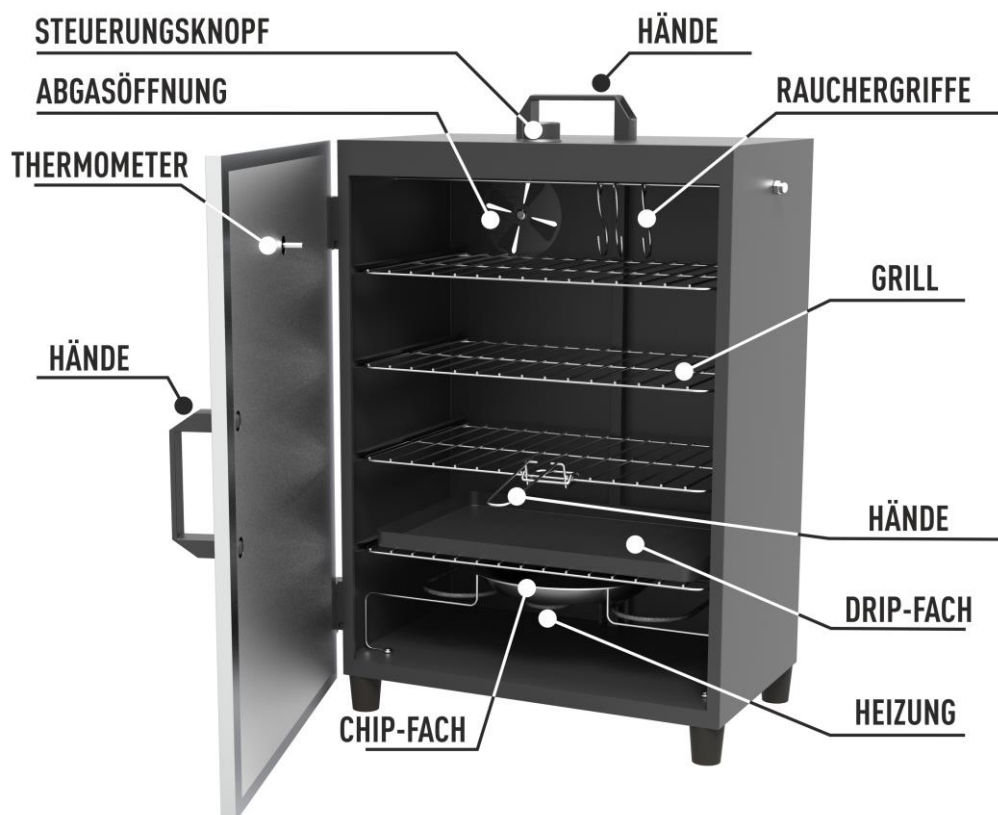
Das Set enthält:

Bezeichnung	Menge	Foto
Gehäuse des Räucherofens mit Tür	1 Set	

Rost	3 Stück	
Tablett für Fett	1 Stück	
Tablett für Räucherspäne	1 Stück	
Griff	1 Stück	
Haken	3 Stück	

Montage:

Das Gehäuse des Räucherofens ist bereits montiert, es genügt nur die einzelnen Elemente gemäß dem unten angegebenen Schema zu platzieren.



Technische Daten des Räucherofens:

Abmessungen des Geräts: 50 x 35 x 71 cm
 Maximale Leistung: 1600W

Einstellbare Räuchertemperatur
Spannung: 220 V- 240 V~
Frequenz 50Hz
Wasserfestigkeit: IPx4
Länge des Kabels: 1,6 m

ACHTUNG! Den Räucherofen nur in Außenbereichen verwenden!

Das Tablett für Fett auf einem der Roste über dem Heizstab platzieren; das Kondenswasser aus den geräucherten Lebensmitteln kann ein Durchbrennen des Heizstabs bewirken!

Beachten Sie, dass je nach Außentemperatur (Wetterbedingungen) im Inneren des Räucherofens verschiedene Temperaturen herrschen können.

Um das Potential des Räucherofens und z. B. des Kalträucherns zu vergrößern, schlagen wir vor, den Räucherofen um einen Rauchgenerator zu ergänzen, der auch in unserem Shop erhältlich ist!

Vor der Reinigung des Geräts muss es von der Stromquelle getrennt werden!

Vorsichtsmaßnahmen vor Beginn der Arbeit

1. Vor dem Räuchern irgendwelcher Produkte, sollte der Räucherofen „ausgebrannt“ werden. Das „Ausbrennen“ sollte ca. 20 Minuten dauern und wird deshalb vorgenommen, um alle Überreste aus den Produktionsprozessen zu verbrennen. Das Ausbrennen sollte folgendermaßen ausgeführt werden:

- a. Den Räucherofen von der Transportsicherung räumen.
- b. Der Prozess des „Ausbrennens“ darf NICHT in Innenräumen vorgenommen werden. Dieser Prozess MUSS außerhalb von Innenräumen stattfinden.
- c. b. Während des Prozesses des „Ausbrennens“ KEINE Holzspäne verwenden, sondern nur mit der Temperatur arbeiten.
- d. Die Belüftungsöffnung oben in der hinteren Wand vollständig öffnen.
- e. Die Vordertür schließen.
- f. Das Stromversorgungskabel anschließen und den Stromschalter einschalten, den Drehknopf oben im Uhrzeigersinn bis zum Maximum drehen.
- g. 20 Minuten bis zum Erhitzen des Gerätes warten und anschließend den Schalter ausschalten.
- h. **ACHTUNG!** Einige Außenflächen des Produkts können sehr heiß werden. Das Gerät **DARF NICHT** umgestellt werden, solange es noch heiß ist.

Anleitung zur Nutzung des Räucherofens:

1. Für das Räuchern den Räucherofen nach draußen, auf eine stabile, wärmebeständige Fläche stellen. Eine Stelle wählen, die vor Regen geschützt ist und eine gute Luftzirkulation garantiert.
2. Das Tablett für Fett auf dem Rost, auf der niedrigsten Ebene so platzieren, damit das Fett nicht auf den Heizstab tropft.
3. Die vorher für das Räuchern vorbereiteten Produkte auf den Haken so aufhängen oder auf den Rosten so platzieren, dass sie sich nicht berühren, was einen korrekten Rauchdurchfluss ermöglicht und ein gründliches Räuchern gewährleistet.
4. Die Holzspäne auf das Tablett für Räucherspäne schütten und anschließend das Tablett dem Gestell platzieren.
5. Die Tür des Räucherofens schließen.
6. Das Stromversorgungskabel anschließen und den Schalter on / off in die Position „on“ bringen. Der Schalter sollte rot aufleuchten.
7. Um eine korrekte Rauchzirkulation zu gewährleisten und Feuchtigkeit aus der Räucherammer zu entfernen, den Luftschieber im oberen hinteren Teil des Geräts öffnen.
8. Den oberen Drehknopf der Regulierung so einstellen, um die korrekte Temperatur zu erhalten.
9. Die Kontrolle der Räuchertemperatur erfolgt mithilfe des Thermometers, das in die Tür eingebaut ist.

10. Die Räucherspäne beginnen bei entsprechender Temperatur des Heizstabs auszuglühen. Wenn dies geschieht, die Temperatur so stabilisieren, dass die optimalen Räucherbedingungen gewährleistet sind.

11. Wenn Sie bemerken, dass die Räucherspäne ausgeglüht sind und die geräucherten Produkte noch etwas „Farbe“ brauchen, die ausgeglühten Räucherspäne vom Tablett entfernen und eine neue Portion von Räucherspänen dazuschütten.

12. Nach Abschluss des Räucherns den Schalter in die Position „off“ bringen und das Stromversorgungskabel herausziehen. Um die verbrauchten Späne und die entstandenen Verschmutzungen zu entfernen, warten bis das Gerät abgekühlt ist.

Nützliche Tipps:

7. Die Temperatur im Inneren des Räucherofens wird von der Umgebungstemperatur, dem Wind außerhalb des Ofens, der Menge und Art der eingeführten Lebensmittel sowie von der eingestellten Heizleistung beeinflusst. Die Position des Drehkopfs legt also keine garantierte Temperatur fest. Während der Nutzung des Räucherofens müssen also Tests ausgeführt und eigene Erfahrungen im Einstellen der Heizleistung gesammelt werden.
8. Je nach Menge und Art der verwendeten Holzspäne, fängt der Räucherofen, wenn die Leistung auf das Maximum eingestellt ist, nach 10 bis 20 Minuten zu räuchern an. Wenn die Leistung nicht auf das Maximum eingestellt ist, kann das Räuchern länger dauern. Wenn die Leistung zu niedrig eingestellt ist, kann das Räuchern nicht stattfinden. Deshalb empfehlen wir immer, den Räucherofen mit maximaler Leistung in Betrieb zu nehmen und dann, nach der Sichtung von Rauch, die gewünschte Leistung eventuell zu reduzieren.
9. Die Räucherzeit hängt von vielen Faktoren, wie den oben erwähnten, ab. Niedrige Temperaturen und starker Wind verlängern z. B. die Räucherdauer. Wir empfehlen daher viele Tests auszuführen und eigene Erfahrungen zu sammeln.

6. Sicherheitshinweise

Während der Nutzung von elektrischen Geräten immer die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen treffen, um das Risiko eines Brands, Stromschlags oder Körperverletzungen zu minimieren.

- Produkt nur in Außenbereichen, in nicht in Innenräumen, verwenden.
- Vor der Benutzung des Produkts die Anleitungen lesen.
- Das Gerät nicht an Strom anschließen, bevor es nicht vollständig montiert und betriebsbereit ist.
- **Das Gerät nicht der Einwirkung von Wasser oder Regen aussetzen.**
- Zum Räuchern nur dazu bestimmte Räucherspäne verwenden.
- Das Produkt ist während der Verwendung heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen seine heißen Flächen nicht berührt werden.
- Stellen Sie das Gerät nie während der Benutzung um. Warten Sie bis das Gerät abkühlt, bevor Sie es umstellen oder wegstellen. Zum Umstellen des Produkts verwenden Sie immer den oberen Tragegriff.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Benzin, Farben oder feuergefährlichen Flüssigkeiten verwenden.
- Seien Sie bitte vorsichtig beim Herausziehen von Lebensmitteln aus dem Inneren des Gerätes. Alle Flächen sind heiß und KÖNNEN Verbrennungen verursachen. Schutzhandschuhe oder lange Kochutensilien verwenden.
- Die Roste nicht mit Alufolie abdecken. Dies bewirkt eine Stauung von Wärme und die Beschädigung des Geräts.
- Die Tropfschale NUR auf dem unteren Ständer des Geräts verwenden.
- Das Tablett für Räucherspäne ist während der Verwendung HEISS. Beim Hinzufügen von Spänen ist Vorsicht geboten.
- Kalte Asche wird entfernt, indem sie in Alufolie gewickelt, in Wasser eingetaucht oder in einen unbrennbaren Behälter geworfen wird.
- Das Gerät nicht mit heißer Asche aufbewahren. Nur nach Abkühlung aller Flächen auf die ungefähre Temperatur der Umgebung lagern.
- Dieses Produkt sollte nicht von Personen, die körperlich, geistig oder sensorisch behindert sind sowie von Personen, die kein entsprechendes Wissen und keine Erfahrung haben, bedient werden, es sei denn, dass die Benutzung des Produkts unter Aufsicht und Anleitung der für die Sicherheit der obengenannten Personen verantwortlichen Betreuer geschieht.
- Das Gerät und seine Verpackung fern von Kindern halten.
- Immer das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn es nicht verwendet wird.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn sein Stromversorgungskabel oder Stecker beschädigt sind oder wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde. Das Gerät bei einem autorisierten Servicepunkt abgeben, damit es geprüft, elektrisch oder mechanisch reguliert oder repariert werden kann.

- Das Gerät nicht unmittelbarer Nähe einer Dusche unter freiem Himmel oder eines Schwimmbeckens verwenden.
- Um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen, die Kontrolllampen ausschalten und anschließend den Stecker aus dem Steckplatz herausziehen.
- Nur an ordnungsgemäß geerdete Steckplätze anschließen.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern lassen.
- Immer mindestens 1 Meter Abstand um das Gerät herum erlauben.
- Nie Aerosol oder ähnliche Produkte um das Gerät herum verwenden.
- Den Räucherofen nie zum Trocknen von Kleidung oder anderen Materialien verwenden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Produzenten oder seinem Servicevertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es sind längere Verlängerungskabel erhältlich, die verwendet werden können, wenn man bei ihrer Verwendung vorsichtig ist. Sollte ein Verlängerungskabel verwendet werden, muss es:
 - a) ein 3-adriges Erdleiter sein
 - b) eine Bezeichnung der elektrischen Leistung des Geräts aufweisen
 - c) ein „äußeres“ Verlängerungskabel sein und mit der Endung „W“ bezeichnet sein sowie mit den Worten „eignet sich zur Benutzung mit Außengeräten“ versehen sein
- Das Gerät nur auf die in dieser Gebrauchsanleitung beschriebene Weise verwenden. Jede andere Verwendung, die vom Produzenten nicht empfohlen wird, kann einen Brand, Stromschlag oder Körperverletzungen verursachen.

7. Reinigung

- Vor der Reinigung das Gerät immer von der Stromversorgung trennen.
- Das Gerät mit einer kleinen Menge warmem Wasser und Flüssigkeiten für die Reinigung von z. B. Grills, ohne die Verwendung von Scheuerschwämmen und -bürsten, säubern.
- Der Räucherofen hat einen IPx4-Wasserschutz, eine kleine Menge von auf der Oberfläche aufgesprühtem oder aufgebrachtem Wasser ist also zulässig, aber das Gerät darf nicht mit Wasser unter Druck gewaschen werden.
- Die Regale, das Tablett für Räucherspäne, die Tropfschale und die Haken für das Aufhängen können entnommen und im Spülbecken gewaschen werden.

Achtung!

In jedem Haushalt werden elektrische und elektronische Geräte benutzt und somit Abfälle erzeugt, die für Mensch und Umwelt, aufgrund der in den Geräten enthaltenen gefährlichen Substanzen, Mischungen und Bestandteile, gefährlich sind. Andererseits sind verbrauchte Geräte kostbares Material, aus dem solche Rohstoffe wie Kupfer, Zinn, Glas, Eisen und Anderes zurückgewonnen werden kann.



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers auf Geräten, Verpackungen und beigelegten Dokumenten bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit anderen Abfällen weggeworfen werden darf. Dieses Zeichen bedeutet auch, dass solch ein Gerät nach dem 13. August 2005 in den Warenverkehr gebracht wurde.

Der Benutzer hat die Pflicht verbrauchte Geräte an einen entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, damit sie ordnungsgemäß verwertet werden. Informationen über das System des Sammelns von verbrauchten Elektrogeräten sind im Info-Punkt des Geschäfts oder im Gemeindeamt zu finden. Ein ordnungsgemäßer Umgang mit verbrauchten Geräten verhindert negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die menschliche Gesundheit!



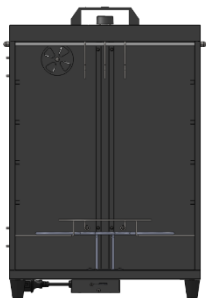
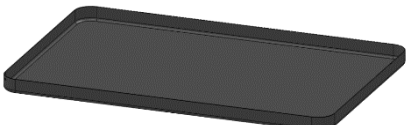
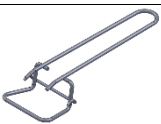
— РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ — КОПТИЛЬНЯ САДОВАЯ - ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ТЕРМОСТАТОМ

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящее руководство по эксплуатации, чтобы обеспечить правильное пользование, консервацию и установку продукта. Руководство следует прочитать перед использованием продукта, а далее сохранить его для использования в будущем. Внимание! Продукт предназначен только и исключительно для использования снаружи помещений

Электрическая коптильня с термостатом - чрезвычайно мощная модель (нагреватель 1600 Вт), а также терморегулятор, благодаря которому заданная температура в коптильной камере будет легко поддерживаться даже при минусовых температурах окружающей среды. Идеально подходит для копчения мяса, рыбы, овощей и фруктов. Благодаря этой коптильне можно быстро и легко приготовить вкусные, сочные и ароматные блюда. Коптильня предназначена как для теплого, так и горячего копчения.

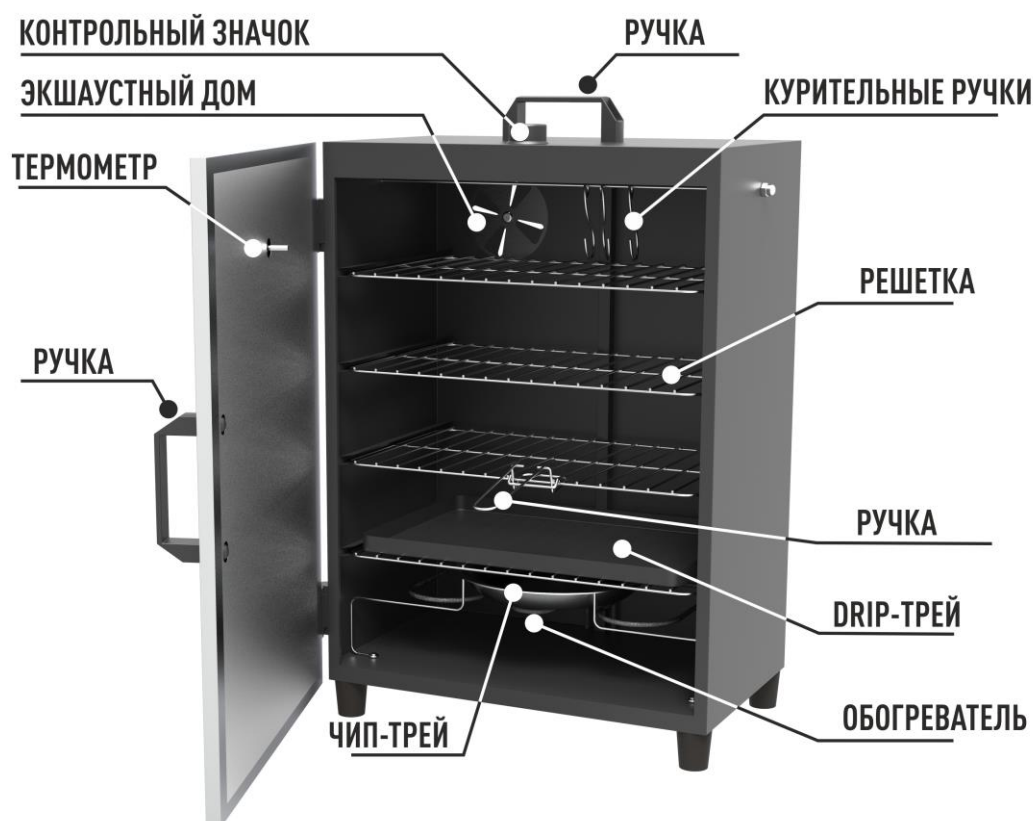
Независимо от того, какой вид копчения вы выберете, помните, что это заключительный процесс, а в основе лежит соответствующая подготовка продуктов для копчения. Необычайно важной является сушка продуктов, которую вы можете выполнить в домашних условиях при комнатной температуре либо с помощью вентилятора для ускорения процесса. Продукты можно развесить в проветриваемом месте, важно, чтобы в конечном результате они были полностью сухими на ощупь. Процесс сушки может длиться от нескольких до более десяти часов. После сушки не следует помещать продукты в холодильник, так как они могут снова намокнуть. После сушки продукты сразу же переложить в коптильню, можно далее подвергнуть продукты сушке (без дыма), а затем коптить согласно выбранному методу.

В набор входят:

Название	Количество	Фото
Корпус коптильни с дверцей	1 комплект	
Колосниковая решетка	3 штуки	
Поддон для жира	1 шт.	
Поддон для древесной щепы	1 шт.	
Ручка	1 шт.	
Крюк	3 штуки	

Сборка:

Корпус коптильни находится в собранном состоянии, достаточно установить отдельные элементы согласно нижеуказанной схеме.



Технические параметры коптильни:

Размеры устройства: 50 x 35 x 71 см
Общая мощность: 1600 Вт
Регулируемая температура копчения
Напряжение: 220 В-240 В~
Частота 50 Гц
Водостойкость: IPx4
Длина кабеля питания 1,6 м

ВНИМАНИЕ! Коптильня предназначена для использования вне помещений!

Не забудьте поместить поддон для жира поместить на одной из решеток над нагревательным устройством, капли жира могут вызвать перегорание нагревателя!

Помните, что в зависимости от температуры наружного воздуха (погодных условий) устройство может достигать разной температуры в коптильной камере.

Чтобы повысить потенциал коптильни и копчения, например, холодного, мы предлагаем оборудовать коптильню дымогенератором, который также доступен в продаже в магазине Browin!

Перед очисткой устройства следует отключить его от электросети!

Меры предосторожности перед началом работы

1. Перед копчением любых пищевых продуктов коптильню следует выполнить обжиг коптильни. Этот процесс занимает около 20 минут и выполняется для сжигания любых производственных остатков. Обжиг следует выполнить согласно следующей процедуре:

а. Освободить коптильню от средств безопасности, необходимых для транспортировки.

б. НЕ выполнять процесс обжига в помещении. Этот процесс должен выполняться вне помещения.

в. Во время процесса обжига НЕ использовать древесную щепу, только повышение температуры.

г. Полностью открыть выходное отверстие в задней стенке сверху.

д. Закрыть переднюю дверцу.

е. Подключить шнур питания и включить выключатель питания, повернуть ручку сверху по часовой стрелке и установить на максимум.

ж. Подождать 20 минут, пока устройство разогреется, а затем выключить переключатель.

3. **ВНИМАНИЕ!** Некоторые наружные поверхности устройства будут сильно нагреты. **НЕЛЬЗЯ** переносить устройство, пока оно не остыло.

Руководство пользования коптильней:

1. Начиная процесс копчения, установить коптильню снаружи помещения на устойчивой, термостойкой поверхности. Выбрать место, защищенное от дождя, но с хорошей циркуляцией воздуха.
2. Поставить поддон для жира на решетку на самом нижнем уровне, чтобы жир не капал на нагреватель.
3. Предварительно подготовленные для копчения продукты повесить на крючки или разместить на решетках так, чтобы они никоим образом не соприкасались, что обеспечит соответствующий поток дыма и тщательное копчение.
4. Насыпать коптильную щепу в поддон для щепы, а затем поместить ее на колосниковую решетку.
5. Закрыть дверцу коптильни.
6. Подключить шнур питания, затем перевести выключатель on/off в положение «on» - «включено». Переключатель должен загореться красным
7. Для соответствующей циркуляции дыма и удаления влаги из коптильной камеры открыть воздушную заслонку в верхней задней части устройства.
8. Повернуть верхнюю ручку управления, чтобы отрегулировать температуру.
9. Контролировать температуру в коптильной камере следует с помощью термометра, встроенного в дверцу.
10. Коптильная щепа начнет отжигаться при соответствующей температуре нагревателя, затем температура стабилизируется, чтобы обеспечить оптимальные условия во время копчения.
11. Если вы заметили, что щепа прогорела и копченым продуктам нужно немного больше «цвета», очистите лоток от прогоревшей щепы и добавьте новую партию.
12. По окончании копчения повернуть переключатель в положение «off» - «выключено», и отсоединить шнур питания. Дать устройству остыть, чтобы удалить использованную древесную щепу и возникшие загрязнения.

Полезные советы:

10. На температуру внутри коптильни влияют температура окружающей среды, ветер снаружи, количество и тип загруженных продуктов, а также установленная мощность нагрева. Следовательно, положение ручки не устанавливает гарантированную температуру. Поэтому при использовании коптильни вам следует провести испытания и получить собственный опыт настройки мощности нагрева.
11. В зависимости от количества и типа используемой щепы, если мощность устройства установлена на максимальное значение, коптильня обычно начинает коптить через 10-20 минут. Если мощность устройства не установлена на максимальное значение, то образование дыма займет больше времени. Если установить слишком низкую мощность, образование дыма может не произойти. Поэтому всегда рекомендуется запускать коптильню на максимальной мощности, а затем при необходимости уменьшать мощность, увидев дым.
12. Время копчения зависит от многих факторов, например, упомянутых выше. Например, низкая температура и сильный ветер продлят время копчения. Поэтому мы рекомендуем вам выполнить большое количество тестов и получить собственный опыт.

6. Предупреждения по технике безопасности

При использовании электрических устройств всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током или травм.

- Изделие только для наружного использования - не используйте его в помещении.
- Перед использованием следует обязательно прочитать руководство по эксплуатации.
- Не подключайте устройство к электросети, пока оно не будет полностью собрано и готово к использованию.
- **Не подвергайте устройство воздействию воды или дождя.**
- Для образования дыма используйте специально предназначенную для этого щепу.
- Во время использования устройство сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Никогда не перемещайте это устройство во время использования. Перед перемещением или хранением дайте устройству остыть. При переноске этого устройства всегда беритесь за верхнюю ручку, предназначенную для переноски.

- Не используйте устройство рядом с бензином, краской или легковоспламеняющимися жидкостями.
- Будьте осторожны при извлечении пищевых продуктов из коптильни. Все поверхности горячие и МОГУТ вызвать ожоги. Используйте защитные перчатки или длинные инструменты для приготовления пищи.
- Не накрывайте решетки алюминиевой фольгой. Это приведет к задержке тепла и повреждению устройства.
- Используйте поддон для сбора жира, устанавливая его ТОЛЬКО на нижней подставке устройства.
- Поднос для коптильной щепы во время копчения ГОРЯЧИЙ. Будьте осторожны при добавлении щепы в поддон.
- Удаляя холодную золу, поместите ее в алюминиевую фольгу, смочите водой и выбросите в негорючий контейнер для отходов.
- Не храните устройство с находящейся в нем горячей золой. Храните устройство только после остывания всех поверхностей до температуры окружающей среды.
- Этот продукт не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они не прошли контроль или не прошли инструктаж по использованию продукта, выполненный лицом, ответственным за их безопасность.
- Храните устройство и его упаковку в недоступном для детей месте.
- Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или вилок, а также если устройство уронили или повредили. Верните устройство в авторизованный сервисный центр для проверки, электрической или механической регулировки или ремонта.
- Не используйте это устройство в непосредственной близости от душа на открытом воздухе или бассейна.
- Чтобы отключить устройство, выключите контрольные лампочки, затем выньте вилку из розетки.
- Подключайте устройство только к правильно заземленным розеткам.
- Никогда не оставляйте устройство включенным в присутствии детей без присмотра.
- Всегда оставляйте свободное пространство не менее 1 метра вокруг устройства.
- Никогда не используйте аэрозоли или аналогичные продукты рядом с устройством.
- Никогда не используйте коптильню для сушки одежды или других материалов.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Доступны более длинные удлинители, и их можно использовать, соблюдая необходимые меры предосторожности. Если используется удлинитель, он должен:
 - а) быть трехжильным заземляющим проводом,
 - б) соответствовать указанной электрической мощности устройства,
 - в) быть «наружным» удлинителем, обозначенным суффиксом «W» и иметь описание: «подходит для использования с внешними устройствами».
- Используйте этот продукт только так, как описано в данном руководстве. Любое другое использование, не рекомендованное производителем, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.

7. Чистка

- Перед чисткой всегда отключайте устройство от сети.
- Очистите устройство небольшим количеством теплой воды и чистящих средств, например, для чистки гриля, не используйте жесткие губки и щетки.
- Коптильня имеет защиту от воды класса IPx4, поэтому допускается распыление или растирание поверхности небольшим количеством воды, но НЕ МОЙТЕ это устройство водой под давлением.
- Стеллажи, поддон для щепы, поддон для сбора жира и подвесные крючки можно вынуть и вымыть в кухонной раковине.

Внимание!

Каждое хозяйство является пользователем электрического и электронного оборудования и, следовательно, потенциальным производителем опасных для людей и окружающей среды отходов по причине присутствия в оборудовании опасных веществ, смесей и компонентов. С другой стороны, изношенное оборудование - ценный материал, из которого мы можем извлекать сырье, такое как медь, олово, стекло, железо и другое.

Символ перечеркнутого мусорного бака на оборудовании, упаковке или сопроводительных документах означает, что продукт нельзя выбрасывать вместе с другими отходами. Маркировка также означает, что оборудование было размещено на рынке после 13 августа 2005 года.



Пользователь обязан передать использованный прибор в указанный пункт сбора для дальнейшей его переработки. Информацию о доступной системе сбора изношенного электрического оборудования можно получить в информационном пункте магазина и в городском либо районном управлении. Правильное обращение с изношенным оборудованием предотвращает негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека!

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, z wykluczeniem
grzałki elektrycznej, której okres gwarancyjny wynosi 6 miesięcy od daty zakupu.
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 urządzenia i akcesoriów cieczą
 - 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
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 23 23 230
www.browin.pl

BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.
ul. Pryncypalna 129/141
PL, 93-373 Łódź
tel: +48 42 23 23 230
www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA :



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!