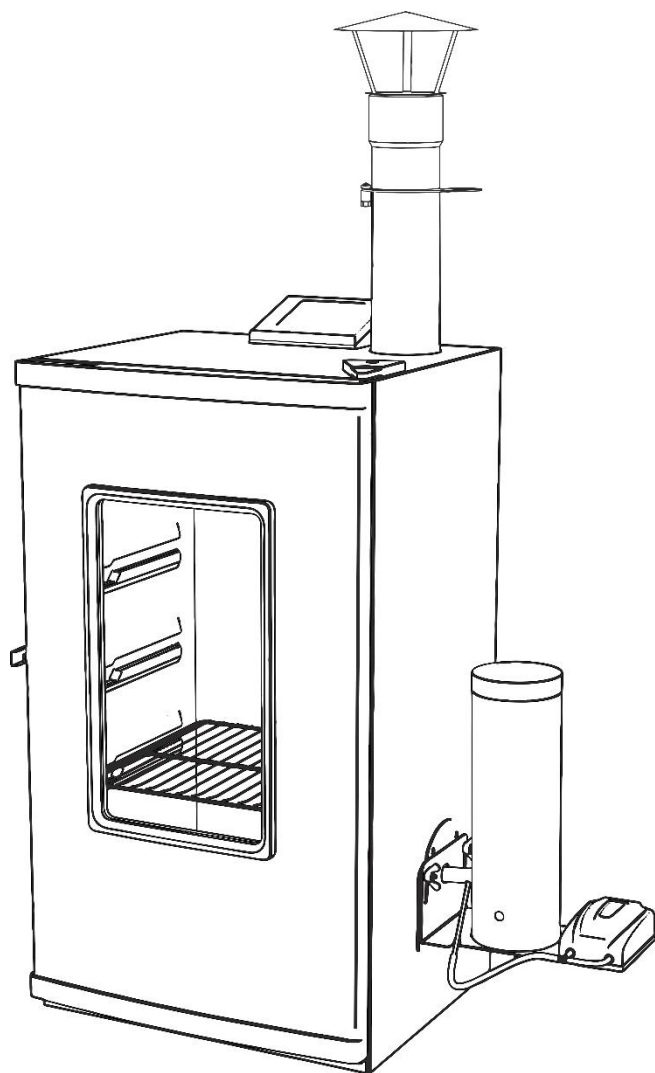


BROWIN

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



No 330275



INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA dragON 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 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.** Wędzarnię możesz też użyć do osuszania mięsa bez użycia dymu.

Wbudowany sterownik z zewnętrznym cyfrowym panelem kontrolnym pozwala na ustawienie temperatury i czasu wędzenia, co znacznie ułatwia przeprowadzenie całego procesu. **Elektryczny, innowacyjny generator dymu dragON Jet 1 – patent firmy Browin, wraz z pompką i zrębkami** doskonale uzupełniają ten wyjątkowy zestaw i zapewniając optymalną dystrybucję dymu wędzarniczego.

Od teraz **wędzenie w ogrodzie czy na działce będzie miało profesjonalny wymiar i pozwoli Ci w prosty sposób przygotowywać ulubione wędzonki.** Dzięki materiałom, z których zostało wykonane urządzenie, **charakteryzuje się ono dobrą termoizolacją** – wpływają na to również **podwójne, wewnętrznie docieplane ścianki.** **Dodatkowa, zewnętrzna tacka na tłuszcz** zapewnia wygodne odprowadzenie jego nadmiaru z tacki okapnikowej znajdującej się w komorze wędzarniczej. **Przeszkłone drzwi wędzarni to kolejna atrakcyjna cecha tej wędzarni – zapewniają wgląd do jej wnętrza, umożliwiając lepszą kontrolę przebiegu całego procesu wędzenia produktów.**

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.

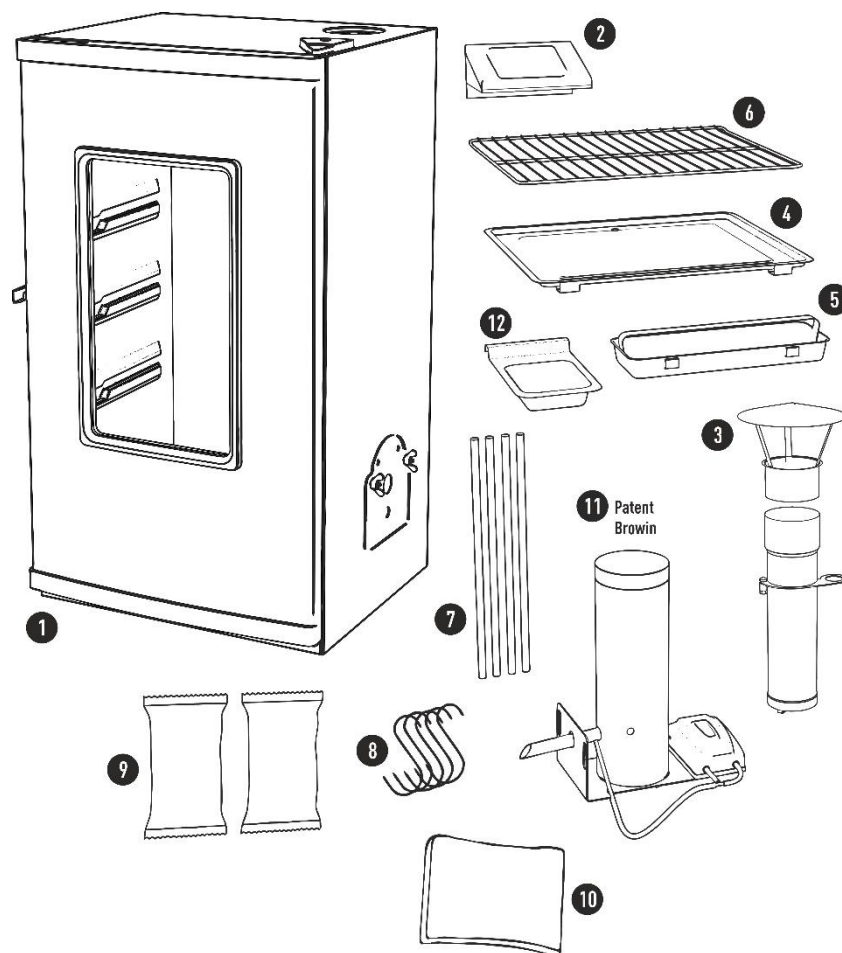
- Używaj tylko uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie używaj wędzarni podczas burzy.
- Nigdy nie wystawiaj wędzarni elektrycznej na działanie deszczu lub wody.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani panelu sterowania w wodzie ani w innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem.
- Zabezpiecz urządzenie przed dostępem dzieci i zwierząt. Nigdy nie pozwalaj obsługiwać wędzarni nieletnim. Kiedy dzieci i zwierzęta przebywają w pobliżu wędzarni elektrycznej, konieczna jest ciągła 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 palnikach gazowym czy elektrycznym, ani też w pobliżu wymienionych źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia elektrycznego z uszkodzoną wtyczką lub przewodem.
- Jeśli kabel 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.
- Jedzenie z urządzenia wyjmuj ostrożnie. 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, wyłącz panel sterowania, a następnie 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.

- Urządzenie musi być podłączone przez wyłącznik różnicowoprądowy, którego znamionowy prąd upływu nie przekracza 30 mA.

Zalecenia

- Przed załadowaniem produktów do wędzenia rozgrzewaj wędzarnię zgodnie z zaleceniami podanymi w dalszej części instrukcji: Wskazówki przed pierwszym użyciem.
- Przez rozpoczęciem wędzenia upewnij się, że komin jest w pełni drożny.
- Nie przykrywaj rusztów folią aluminiową, ponieważ nie pozwoli to na prawidłowy przepływ ciepła.
- Nie przeciążaj wędzarni nadmierną ilością produktów do uwędzenia za jednym razem. Bardzo duże ilości wsadu mogą uwięzić ciepło, wydłużyć czas i spowodować nierównomierne wędzenie. Pozostaw przestrzeń między produktami, aby zapewnić prawidłowy obieg ciepła.
- Odczyt temperatury na panelu kontrolnym sterowania będzie się wahał $\pm 10-15^{\circ}\text{C}$, w czasie włączania i wyłączania wędzarni.
- 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	Wędzarnia	7	4	Belki stalowe
2	1	Panel kontrolny sterownika	8	5	Haki wędzarnicze typu S

3	1	Komin wentylacyjny z regulowanym dopływem powietrza, z daszkiem	9	2	Zrębki wędzarnicze
4	1	Tacka ociekowa	10	1	Pokrowiec
5	1	Tacka ociekowa tylna	11	1	Generator dymu dragON Jet 1 z pompką i wężykami
6	1	Ruszt	12	1	Tacka na zrębki

Wymiary produktu (bez generatora): 51,5 x 38,4 x 84,5 cm (szerokość x głębokość x wysokość)

Waga (bez generatora): 25 kg

Moc: 650 W, 50 Hz, 230 V

MONTAŻ

Przed montażem uważnie przeczytaj całą instrukcję.

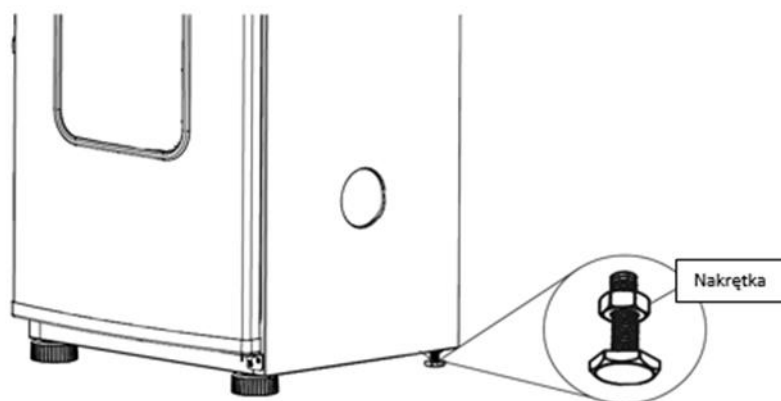
Urządzenie montuj na czystej, płaskiej powierzchni.

Potrzebne narzędzie: śrubokręt krzyżakowy.

KROK 1

Wyreguluj śrubę nóżki obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara tak, by wędzarnia była wypoziomowana i stała stabilnie.

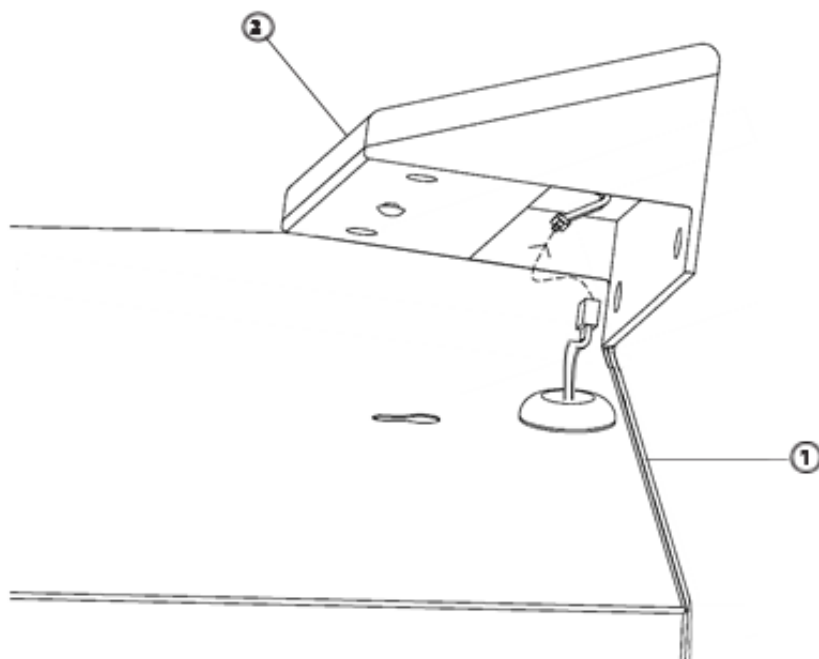
Po wypoziomowaniu zabezpiecz pozycje regulowanych śrub przy pomocy nakrętek.



KROK 2

Ustaw cyfrowy panel kontrolny (2) na górze korpusu wędzarni (1).

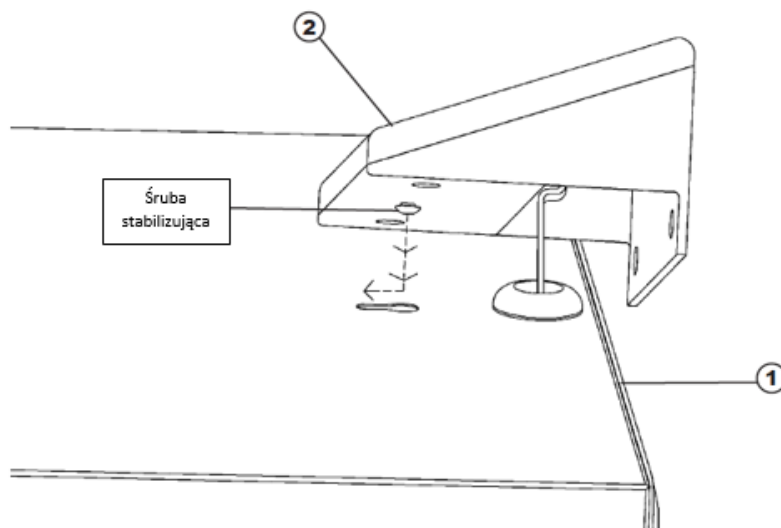
Złącze przewodu cyfrowego panelu kontrolnego (2) dopasuj i połącz ze złączem przewodu sterownika z korpusu wędzarni (1) (jak na rysunku).



KROK 3

Zamontuj cyfrowy panel kontrolny sterowania (2) do korpusu wędzarni (1), wkładając śrubę stabilizującą w otwór montażowy w kształcie dziurki od klucza (jak na rysunku).

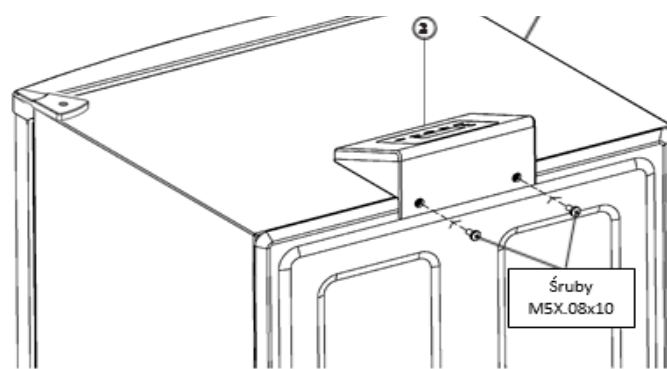
Uwaga: Śruba stabilizująca może wymagać niewielkiej regulacji w celu dokładnego dopasowania.



KROK 4

Przytwierdź cyfrowy panel kontrolny (2) do korpusu wędzarni (1) za pomocą dwóch dołączonych śrub z łbem walcowym M5X.08x10.

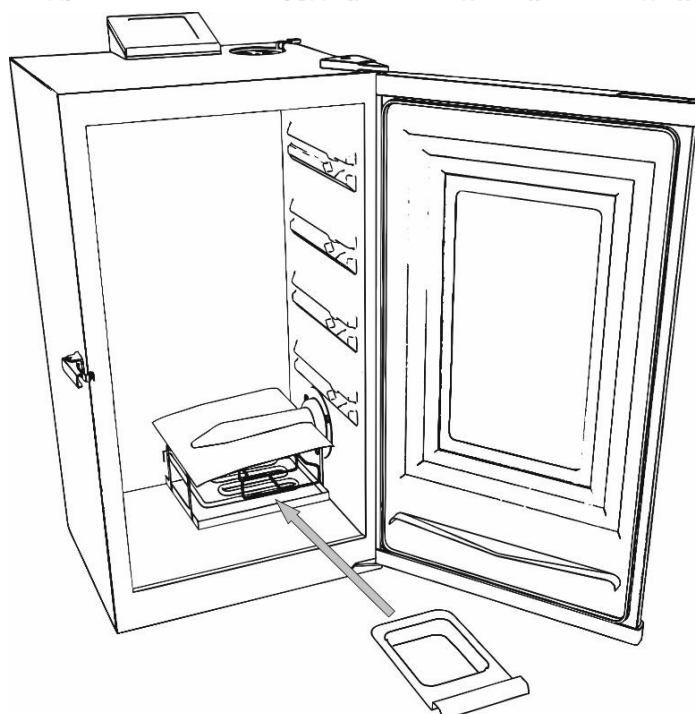
Uwaga: Nie dokręcaj zbyt mocno.



KROK 5

Umieść tackę na zrębki (12) w korpusie wędzarni (1).

Uwaga: Tacka na zrębki musi znajdować się na swoim miejscu, by umożliwić poprawne funkcjonowanie wędzarni. Minimalizuje to ryzyko samozapłonu zrębków w opcji wyżarzania ich bezpośrednio w komorze wędzarniczej.



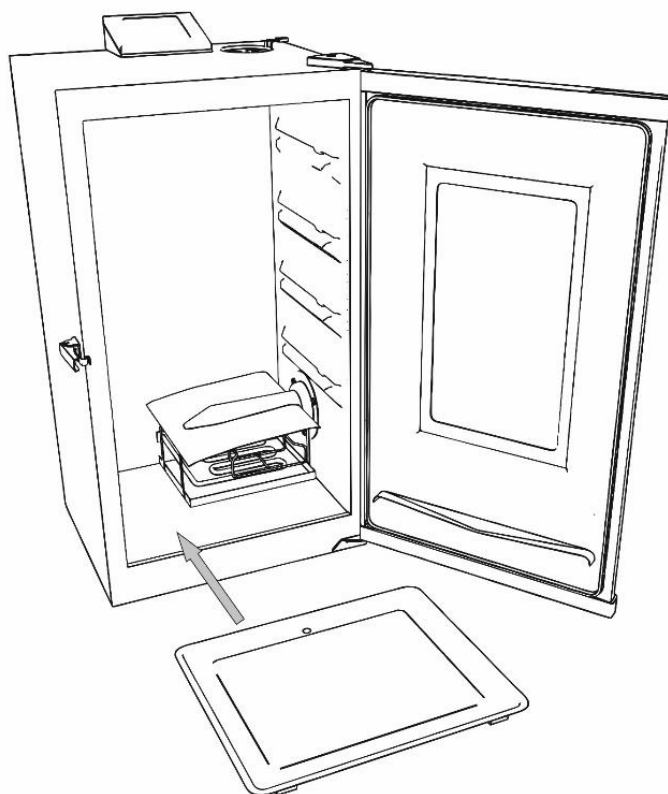
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

KROK 6

Umieść tacę ociekową (4) wewnątrz korpusu wędzarni (1) poniżej elementu grzejącego (jak na rysunku).

Upewnij się, że otwór w tacce ociekowej (4) jest umieszczony z tyłu wędzarni, aby umożliwić odpowiedni drenaż.

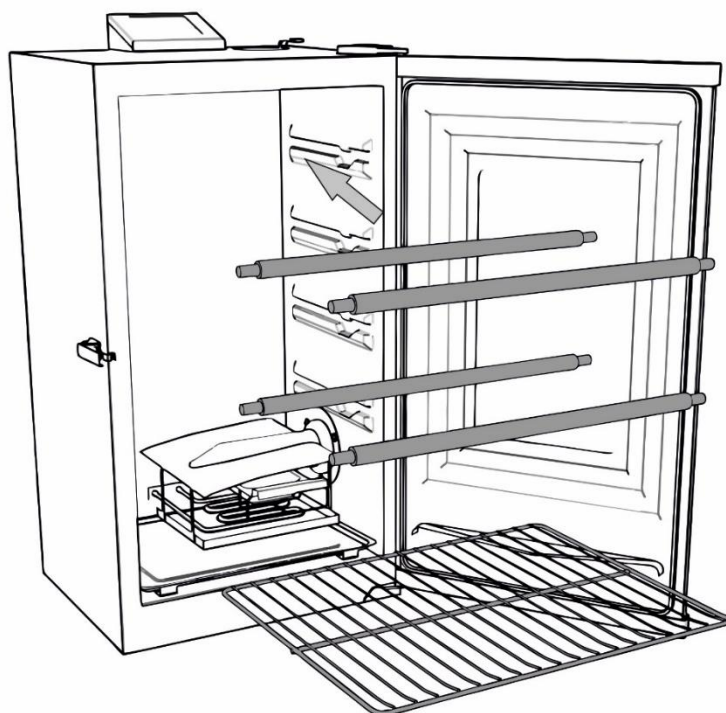
Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



KROK 7

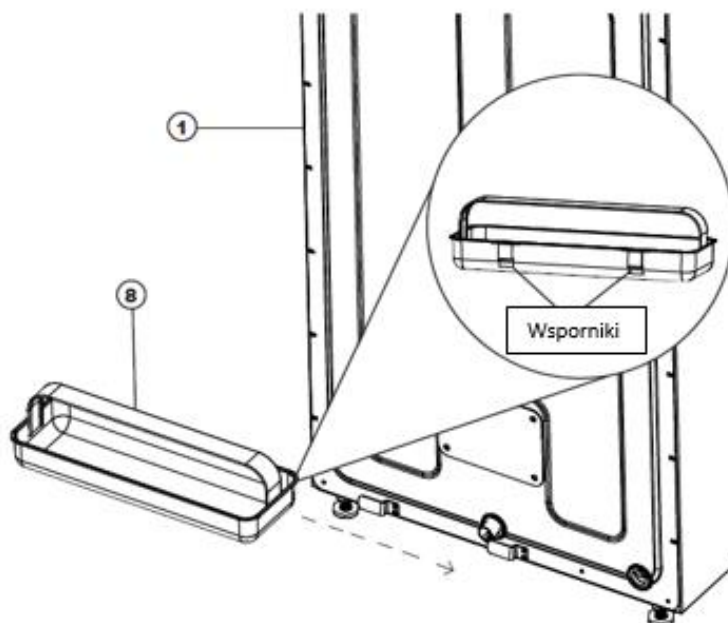
Wsuń ruszt (6) i połącz belki (7) na prowadnice wewnątrz korpusu wędzarni (1).

Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.



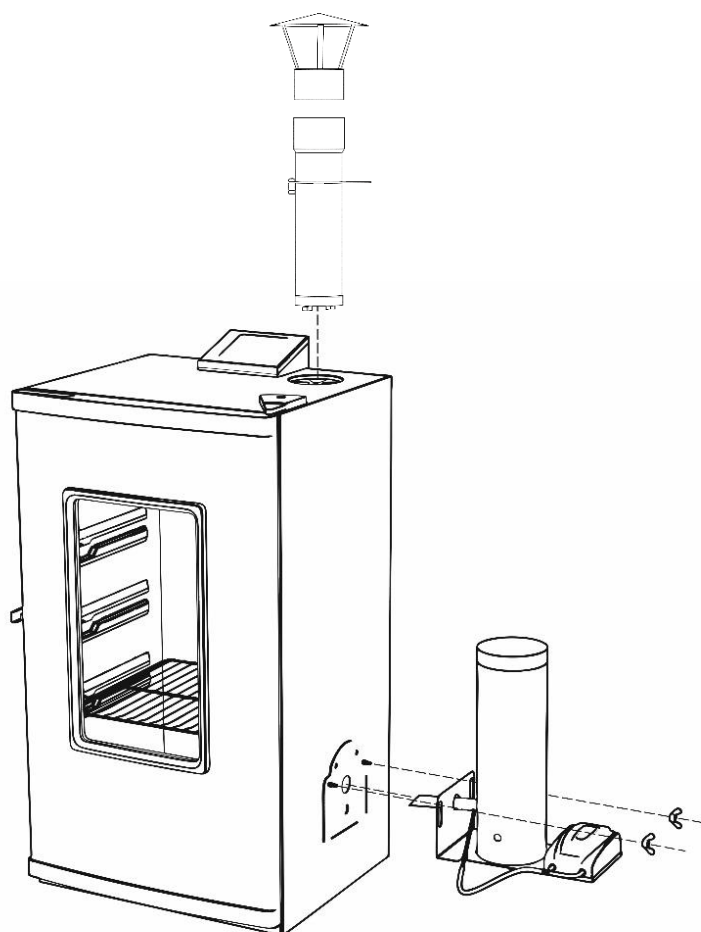
KROK 8

Wsporniki tacki ociekowej tylnej (5) nasuń na zaczepy z tyłu korpusu wędzarni (1) tak, by tacka była stabilna.



KROK 9

Zamontuj generator dymu (11), wykorzystując adapter na bocznej ścianie wędzarni, a następnie wsuń i przekręć kominek wentylacyjny z daszkiem (3) w otwór znajdujący się obok panelu kontrolnego (2).



Rysunek poglądowy, nie prezentuje wszystkich elementów.

Montaż jest zakończony.

WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Upewnij się, że generator jest dobrze zamocowany.
2. Ustaw temperaturę do 135°C i uruchom urządzenie na ok. 30 min.

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

Informacje o sposobie przygotowania do pracy generatora znajdziesz w instrukcji znajdującej się w opakowaniu generatora.

Zależnie od rodzaju pompki dołączonej do zestawu, instrukcja jej użycia może znajdować się także w osobnym opakowaniu pompki.

JAK UŻYWAĆ PANELU KONTROLNEGO



Uwaga: Bezpośrednie światło słoneczne może zakłócać zdolność do odczytu parametrów z wyświetlacza LED, w razie potrzeby zorganizuj zacienienie dla urządzenia.

Do temperatury:

- Naciśnij przycisk ON.
- Naciśnij raz przycisk TEMP, a wyświetlacz LED zacznie migać.
- Użyj +/- do regulacji temperatury.
- Naciśnij ponownie przycisk TEMP, aby zablokować temperaturę.

Uwaga: Ogrzewanie nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie ustawiony zegar.

Do zegara:

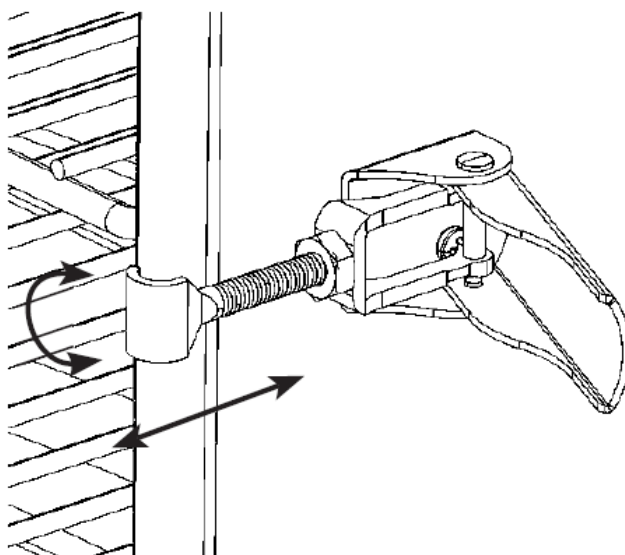
- Naciśnij raz przycisk TIME, a wskaźnik LED godziny zacznie migać.
- Użyj +/- do godzin.
- Naciśnij ponownie przycisk TIME, aby zablokować godziny. Minutowa dioda LED zacznie migać.
- Użyj +/- do minut.
- Naciśnij przycisk TIME, aby zablokować minuty i rozpocząć cykl wędzenia.

Po upływie ustawionego czasu ogrzewanie wyłączy się.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYWANIA WĘDZARNI

- Maksymalna ustawiona temperatura wynosi 135°C.
- Generator musi podczas wędzenia znajdować się na swoim miejscu.

- Zrębki drzewne muszą być używane, by wytworzyć aromatyczny dym wędzarniczy odpowiedniej jakości.
- Podczas wędzenia często sprawdzaj tackę ociekową na tłuszcz z tyłu urządzenia. Opróżnij ją zanim się zapełni. Istnieje konieczność okresowego opróżniania tacki podczas wędzenia.
- Nie otwieraj drzwiczek wędzarni w czasie wędzenia, chyba że jest to konieczne. Otwieranie drzwi powoduje obniżenie temperatury, co wydłuża proces wędzenia i może powodować zapłon zrębków. Zamknięcie drzwi ponownie ustabilizuje temperaturę.
- 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 zatrask drzwi, poluzuj nakrętkę sześciokątną. Przekręć hak zgodnie z ruchem wskazówek zegara (jak na rysunku). Następnie przykręć mocno nakrętkę do zatrasku drzwi.



CZYSZCZENIE WĘDZARNI

- Do czyszczenia rusztu i tacy ociekowej używaj łagodnego detergentu. Dokładnie spłucz i osusz.
- W przypadku tacki na zrębki, czyść poprzez usuwanie nagromadzonego popiołu, kurzu i innych pozostałości.
- Wewnętrzną i zewnętrzną stronę szyby czyść przy pomocy wilgotnej ściereczki. Nie używaj środka czyszczącego. Upewnij się, że szyba dokładnie wyschła.
- 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.

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 (znajdującą się w opakowaniu generatora).

Porada – jaką metodę wędzenia wybrać?

Można wyróżnić trzy podstawowe metody wędzenia:

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

Wędzenie na zimno:

Odbywa się 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.

Bez względu na to, jaki typ wędzenia wybierzesz, pamiętaj, iż jest to proces końcowy, a podstawą jest odpowiednio 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.

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
Lampka zasilania nie pali się.	Wędzarnia nie jest podłączona do zasilania.	Sprawdź zasilanie.
	Nie działa bezpiecznik w domu.	Upewnij się, że inne urządzenia nie działają w tym samym obwodzie elektrycznym. Sprawdź bezpieczniki domowe.
	Kontrolka nie działa.	*
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo (ponad 60-70 minut).	Urządzenie jest podłączone do przedłużacza.	Ustaw urządzenie tak, aby nie trzeba było używać przedłużacza.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwi i bezpiecznie zamknij zatrzask.
	Kontrolka źle działa.	*
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.
	Rura spustowa nie jest drożna.	Sprawdź rurkę spustową.
Brak dymu.	Zrębki się wypaliły.	Dodaj zrębków.
Temperatura gwałtownie spadła lub wyłączyła się po kilku godzinach użytkowania.	Wadliwa jednostka sterująca.	*

Sterownik wyświetla komunikat o błędzie.	Usterka sterownika / urządzenia.	*
Kontrolka zasilania świeci, urządzenie się nie nagrzewa.	Usterka sterownika / urządzenia.	*
Sterownik nie reguluje ciepła.	Usterka sterownika / urządzenia.	*

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



USER MANUAL dragON ELECTRIC SMOKER WITH SMOKE GENERATOR

Thank you for choosing a smoker offered by the BROWIN company.

Carefully read the user manual and follow its recommendations for the installation, safe use, and maintenance of the smoker. This will help you take full advantage of the device's capabilities and ensure safety during the smoking process. Meanwhile, careful, regular cleaning and proper storage will ensure long service life of the smoker.

Retain the user manual for future reference.

Congratulations on your excellent choice! **The dragOn electric smoker with smoke generator is a high-quality, practical device with an attractive design that will be perfect for conducting all types of smoking – cold, warm, and hot – and also for roasting.** You can also use the smoker for drying the meat without using smoke.

The built-in controller with an external digital control panel enables setting smoking temperature and time, which facilitates conducting the entire process significantly. **dragON Jet 1 electric-powered, innovative smoke generator – patented by the Browin company** and coming **with a pump and wood chips**, which perfectly complement this exceptional set and ensure optimal distribution of the aromatic smoke.

From now on, **smoking in the backyard or allotment garden will proceed professionally and allow you to prepare your favourite smoked products in an effortless way.** Thanks to the materials used for making the device, it is character by good thermal insulation – the **double, internally insulated walls** also contribute to that. **The additional, external drip tray for fat** ensures convenient removal of excess fat from the drip tray located in the smoking chamber. **The glazed door of the smoke is another advantage of this smoker, as it allows inspecting its interior, enabling better control over the course of the whole smoking process.**

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 operation may result in poisoning, as the combustion of wood emits carbon monoxide – a volatile gas harmful to health and life.