

BROWIN

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
WĘDZARNIA DREWNIANA Z PALENISKIEM

EN USER MANUAL
WOODEN SMOKER WITH FIREBOX

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
RÄUCHEROFEN AUS HOLZ MIT FEUERSTELLE

FR NOTICE D'UTILISATION
FUMOIR EN BOIS AVEC FOYER



*zdjęcie poglądowe / pictorial photo

No 330335

— INSTRUKCJA OBSŁUGI —
WĘDZARNIA DREWNIANA Z PALENISKIEM

Dziękujemy za wybór wędzarni drewnianej firmy BROWIN. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi zakupionego modelu wędzarni – pozwoli to na właściwe i bezpieczne użytkowanie urządzenia oraz przedłuży czas, przez jaki będzie można w pełni wykorzystywać jej możliwości.

WĘDZARNIA DREWNIANA 100 CM I ELEMENTY ZESTAWU



ELEMENTY ZESTAWU

Nr	Opis	Ilość
1	Palenisko	1
2	Rura	1
3	Rura	1
4	Kolanko	1
5	Podstawa metalowa	1
6	Komora wędzarnicza	1
7	Daszek	1
8	Kominek	1
9	Deflektor	1

Nr	Opis	Ilość
10	Termometr wędzarniczy	1
11	Listwy do daszku	4
12	Belki drewniane do zawieszania produktów	6
13	Haki wędzarnicze	5
14	Zestaw wkrętów do montażu kominka i listew przydachowych	18
15	Zestaw wkrętów do montażu zawiasów	10
16	Zawiasy do daszku	2
17	Pręt zabezpieczający do kolanka	1
	Instrukcja	1

DANE TECHNICZNE



Komora wędzarnicza – wędzarnia drewniana 100 cm z paleniskiem bocznym

- wymiar zewnętrzny drewnianej komory wędzarniczej: 50 x 50 x 100 [cm] bez daszku
- wymiar daszku z kominkiem: 53 x 58 x 28,5 [cm]
- deski: świerkowe, o grubości około 2 [cm]
- pojemność wędzarni: 200 [L]

Szacunkowy wsad do wędzarni: 15-25 [kg]

Palenisko

- wymiar zewnętrzny: 30 x 30 x 35 [cm]
- średnica króćca na rurę: fi 100 [mm]
- elementy zestawu malowane są farbą odporną na wysokie temperatury
- palenisko wykonane jest z grubej blachy piecowej – ok. 1,5 [mm]
- drzwiczki paleniska wyposażone są w dwustopniowy system cyrkulacji powietrza

Pozostałe elementy

- 2 szt. stalowych rur po: 0,5 [m] i fi 100 [mm]
- kolanko: 90 stopni, fi 100 [mm]
- Stalowa podstawa pod drewnianą komorę wędzarniczą: 50 x 50 x 40 [cm]
- Belka drewniana do zawieszania produktów: 45,5 x 2 x 2 [cm]
- Listwa ozdobna do daszku wędzarni: 3,3 x 40 [cm]
- Pręt metalowy do zabezpieczenia ustawienia kolanka w komorze: 13 [cm]

Wymiary mogą wahać się +/- 0,5 [cm].

MONTAŻ WĘDZARNI

1. Przygotuj miejsce pracy i narzędzia

Przed montażem uważnie przeczytaj instrukcję.

Wybierz odpowiednie miejsce – wędzarnię ustaw na czystej, płaskiej powierzchni, która nie jest łatwopalna.

Potrzebne narzędzia: wkrętarka, wiertarka, śrubokręt krzyżakowy.

2. Montaż korpusu wędzarni

Komorę (skrzynię) wędzarni (6) ustaw na metalowej podstawie (5). Daszek wędzarni (7) połóż na płaskim podłożu i odwróć wewnętrzną stronę do góry. Odrysuj kontur podstawy kominka (8) w miejscu wyfrezowanego w daszku otworu tak, aby oznaczyć miejsce mocowania kominka. Od spodu daszku, w obrysie kominka wkręć 4 wkręty (14) w taki sposób, aby ich czubki nieco wystawały poza daszek. Odwróć daszek, nałóż kominek i dociskając go dokręć wkręty. Daszek umieść na

skrzyni. Do przedniej oraz tylnej krawędzi daszku dokręć listwy (11) – za pomocą wkrętów (14), używając 3 wkrętów na każdą listwę. Listwy te stanowią jedynie element dekoracyjny. Daszek możesz przymocować do komory wędzarni za pomocą zawiasów (16), mocowanych najlepiej w równych odstępach od brzegu komory (ok. 2 cm). Do montażu zawiasów użyj wkrętów (15). Środkowy otwór w zawiasie pozostaw pusty – w celu uniknięcia rozwarstwienia drewna.

Montaż termometru – zalecamy, by termometr umieścić na drzwiczkach wędzarni. W tym celu wywierć otwór o średnicy fi 8,5 mm, na wysokości ok. 20 cm od zewnętrznego brzegu drzwiczek oraz ok. 20 cm od ich górnego brzegu. W otworze umieść termometr (10), wkręcając go zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Uwaga – nakrętka znajdująca się w komplecie z termometrem nie będzie potrzebna przy montażu.

3. Montaż paleniska

Rury (2) i (3) połącz ze sobą w taki sposób, aby niemalowany koniec jednej rury dymnej całkowicie wszedł w pomalowany koniec drugiej rury. Dołącz kolanko (4), nasuwając je na rurę pomalowanym końcem. Niemalowany koniec kolanka umieść od spodu w otworze znajdującym się w środkowej części podstawy wędzarni (5) – w taki sposób, aby część kolanka weszła do wnętrza komory wędzarniczej. Drugi koniec połączonych rur dymnych połącz z paleniskiem (1) – niemalowany koniec rury osadź w otworze paleniska. Palenisko (wyposażone w nóżki) należy dla bezpieczeństwa ustawić na stabilnym, niepalnym podłożu. Po zmontowaniu wędzarni umieść w jej wnętrzu deflektor (9) – w taki sposób, by znajdował się nad otworem kanału dymnego. Pomiędzy deflektorem a wylotem kolanka musi pozostać nieco wolnej przestrzeni, zapewniającej przedostawanie się dymu do komory wędzarniczej. By zabezpieczyć rurę z kolankiem przed ewentualnym wypadnięciem ze skrzyni wędzarniczej, użyj metalowego prętu (17) – przełóż go przez otworki w kolanku tak, by opierał się o dno komory i nie kolidował ze stabilnym ustawieniem deflektora.

WAŻNE ZALECENIA 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 urządzenia 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.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na otwartej przestrzeni. Nigdy nie używaj go w pomieszczeniu.
- Wędzarnia musi być ustawiona na płaskiej, równej, stabilnej i niepalnej powierzchni. Zapobiegnie to jej ewentualnemu wywróceniu się, które może spowodować potencjalne obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia. Nigdy nie stawiaj urządzenia na stole lub blacie.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia na palnikach gazowych czy elektrycznych, ani też w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj wędzarni drewnianej jako grzejnika (zobacz ostrzeżenie dotyczące tlenku węgla).
- Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu złożonej wędzarni i jej części.
- Rozpalanie można rozpocząć dopiero po całkowitym złożeniu wędzarni i dokładnym sprawdzeniu, czy jest gotowa do użycia.
- Nigdy nie używaj urządzenia, które działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone.
- Rozpalonej wędzarni nie wolno poruszać ani przestawiać.
- Zabezpiecz urządzenie przed dostępem dzieci i zwierząt. Nigdy nie pozwalaj obsługiwać wędzarni nieletnim. Kiedy dzieci i zwierzęta przebywają w pobliżu wędzarni, konieczna jest ciągła kontrola osoby pełnoletniej. Nie pozostawiaj wędzarni bez nadzoru.
- Nigdy nie dopuszczaj do wykonywania innych czynności w pobliżu wędzarni drewnianej, zarówno podczas pracy urządzenia jak i bezpośrednio po jej użyciu.
- Podczas obsługi wędzarni drewnianej zawsze miej pod ręką gaśnicę.
- Montażu i obsługi wędzarni nie należy dokonywać po spożyciu alkoholu, a także po zażyciu leków, których działanie może powodować zaburzenia koncentracji czy równowagi.
- Wędzarnia podczas pracy rozgrzewa się i pozostaje ciepła przez pewien czas także po zakończeniu użytkowania. Zawsze zachowuj ostrożność w pobliżu gorących powierzchni. Przed schowaniem wędzarni upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło.
- Nigdy nie wystawiaj wędzarni na działanie czynników atmosferycznych, które mogłyby niekorzystnie oddziaływać na materiały, z jakich została wykonana. Przechowuj wędzarnię w suchym miejscu. Temperatura przechowywania powinna wynosić od 10 do 20°C.

UŻYTKOWANIE

UWAGA! Wędzarnię z zewnątrz zalecamy zaimpregnować preparatem na bazie wody lub olejem, np. Inianym.

Przed pierwszym użyciem pustą wędzarnię należy wygrzać w temperaturze ok. 60°C, przez 60 minut.

Wędzarnia przystosowana jest do wędzenia z wykorzystaniem drewna. W celu rozpalenia drewna ułóż jego drobne kawałki wewnątrz paleniska i roznieć ogień. Następnie warstwowo ułóż większe szczapy drewna w taki sposób, aby zajęły się ogniem. Cały proces rozpalania wykonuj przy otwartych drzwiczkach paleniska. Po rozpaleniu drewna drzwiczki

paleniska przymknij – pozwoli to odpowiednio zdusić ogień i rozpocznie się generowanie dymu. Poprzez regulację stopnia zamknięcia drzwiczek możesz regulować stopień zadymienia w wędzarni oraz temperaturę.

Kiedy poziom zadymienia i temperatura wewnątrz wędzarni ustabilizują się, umieść w niej przygotowane wcześniej produkty.

WAŻNE WSKAZÓWKI

- Pamiętaj, aby używane drewno było suche i – na ile to możliwe – sezonowane. W celu dokładnego sprawdzenia wilgotności drewna (wartość ta powinna kształtować się w granicach 11-30%) użyj miernika wilgotności.
- Zalecamy, aby do wędzenia używać drewna z drzew owocowych oraz innych liściastych, np. dębu, olchy, brzozy, buku czy klonu. Drewno drzew iglastych podczas spalania wytwarza dużą ilość sadzy, a palona żywica jest niezdrowa.
- Podczas wędzenia można do paleniska dorzucać zrębki wędzarnicze, czasami również wilgotne, np. w celu wygaszenia ognia i uzyskania gęstszego dymu.
- Haki przed pierwszym użyciem należy umyć.
- Mięso nie powinno być wyjmowane z lodówki bezpośrednio przed jego wędzeniem. Najlepiej, aby miało temperaturę powyżej 15°C.
- Mięso poddawane procesowi wędzenia należy odpowiednio wcześniej osuszyć (osuszanie ręcznikiem papierowym nie wystarczy). Można to zrobić bezpośrednio w wędzarni: po rozpaleniu drewna należy pozostawić otwarte drzwiczki paleniska oraz otworzyć drzwiczki wędzarni i uchylić daszek. Innym sposobem osuszania może być powieszenie mięsa po procesie peklowania, w temperaturze pokojowej (ok. 18-20°C) i poddanie go owiewowi, np. za pomocą zimnego powietrza z wentylatora – przez kilka-kilkanaście godzin.
- Długość czasu wędzenia zależy od dobrego wysuszenia, rodzaju i wagi wędzonych produktów, zadanej temperatury wędzenia oraz stopnia zadymienia. Wędzenie na ciepło różnych produktów trwa zazwyczaj od 1,5 do 7 godzin.

Przykładowo:

- Szynek i schab wieprzowy można uwędzić w ciągu 4-5 godzin, w temperaturze 40-60°C.
- Kiełbasę najczęściej wędzimy w temperaturze ok. 55°C, przez 2-3 godziny.
- Boczek można uwędzić w temperaturze ok. 50-65°C – w ciągu ok. 3-4 godzin.
- Ryby wędzi się ok. 2-3 godziny, w temperaturze ok. 50-65°C.

Należy pamiętać, że po uwędzeniu mięso można jeszcze dodatkowo sparzyć: można je podpiec w wędzarni lub sparzyć w wodzie o temperaturze 75-85°C (w zależności od rodzaju mięsa). Wyparzenie należy zakończyć, gdy mięso wewnątrz osiągnie właściwą temperaturę – przykładowo dla szynki będzie to 68°C, dla schabu 65°C, dla boczku 70°C, a dla drobiu 72°C.

Należy wziąć pod uwagę, że skrzynia wędzarni wykonana jest z surowego drewna, którego naturalnymi właściwościami może być zmiana barwy w trakcie użytkowania, a także pojawienie się drobnych pęknięć czy wypaczanie się pojedynczych elementów. Ewentualne rdzewienie metalowych elementów jest efektem naturalnego zużycia podczas użytkowania wędzarni.



**– USER MANUAL –
WOODEN SMOKER WITH FIREBOX**

Thank you for choosing the BROWIN wooden smoker. Please familiarise yourself thoroughly with the user manual for the smoker model purchased – this will allow proper and safe use of the device and prolong the time during which it will be possible to take advantage of its capabilities.

100 CM WOODEN SMOKER AND ELEMENTS OF THE SET



ELEMENTS OF THE SET

No.	Description	Amount
1	Firebox	1
2	Tube	1
3	Tube	1
4	Elbow	1
5	Metal base	1
6	Smoking chamber	1
7	Roof	1
8	Chimney	1
9	Deflector	1

No.	Description	Amount
10	Thermometer for smoking	1
11	Roof slats	4
12	Wooden beams for hanging smoked products	6
13	Hooks for smoking	5
14	Set of screws for installing the chimney and roof slats	18
15	Set of screws for installing hinges	10
16	Roof hinges	2
17	Securing rod for the elbow	1
	Manual	1

TECHNICAL DATA



Smoking chamber – 100 cm wooden smoker with side firebox

- external dimensions of the wooden smoking chamber: 50 x 50 x 100 [cm] without roof
- dimension of the roof with chimney: 53 x 58 x 28.5 [cm]
- boards: made of spruce wood, about 2 [cm] thick
- smoker capacity: 200 [L]

Estimated smoker capacity: 15-25 [kg]

Firebox

- external dimensions: 30 x 30 x 35 [cm]
- diameter of the stub pipe for tube: Ø 100 [mm]
- the set elements feature paint resistant to high temperatures
- the firebox is made of thick sheet metal intended for furnaces – with thickness of about 1.5 [mm]
- the firebox doors are fitted with a two-step air circulation system

Other elements

- 2 pcs of steel tubes, each having the length of 0.5 [m] and diameter of 100 [mm]
- elbow: 90 degrees, diameter of 100 [mm]
- Steel base for the wooden smoking chamber: 50 x 50 x 40 [cm]
- Wooden beam for hanging smoked products: 45.5 x 2 x 2 [cm]
- Decorative slat for the smoker roof: 3.3 x 40 [cm]
- Metal rod for securing the position of the elbow in the chamber: 13 [cm]

The dimensions may differ by +/- 0.5 [cm].

SMOKER ASSEMBLY

1. Prepare the workplace and tools

Before assembling the smoker, read the manual carefully.

Choose a right place – place the smoker on a clean, flat surface than is not flammable.

The tools required are: screw gun, drill and cross-head screwdriver.

2. Assembly of the smoker body

Place the smoker chamber (box) (6) on the metal base (5). Place the smoker roof (7) on a flat surface and turn it upside down. Trace the outline of the chimney base (8) at the location of the hole milled in the roof so as to mark the place where the chimney needs to be attached. On the bottom of the roof, within the outline of the chimney, drive the 4 screws (14) in

such a manner as to have their tips protrude above the roof. Turn the roof upside down and install the chimney. Then press it to the roof and drive the 4 screws in all the way. Place the roof on the box. Screw the slats (11) to the front and rear edge of the roof using screws (14) - use 3 per slat. These slats serve a decorative purpose only. You can attach the roof to the smoker chamber using hinges (16), which are best installed with application of equal spacing from the chamber edge (about 2 cm). Use screws (15) for installing hinges. Leave the middle opening in the hinge empty to avoid delamination of the wood.

Thermometer installation – we recommend placing the thermometer on the smoker door. To this end, drill an opening with diameter of 8.5 mm at the height of about 23 from the outer edge of the door and about 20 cm from its top edge. Place the thermometer (10) in the opening, screwing it in clockwise. Please note – the nut included in the thermometer will not be necessary for installation.

3. Firebox assembly

Connected the tubes (2 and 3) with each other so that the paint-free end of one smoke tube goes fully into the painted end of the other tube. Attach the elbow (4), sliding it over the tube with the painted end. Insert the paint-free end of the elbow at the bottom into the opening in the centre part of the smoker base (5) in such a manner that a part of the elbow goes into the inside of the smoking chamber. Connect the other end of the combined smoke tubes with the firebox (1) – put the paint-free end of the tube into the firebox opening. The firebox (fitted with feet) should be placed on stable, non-flammable surface for safety reasons. After assembling the smoker, place the deflector (9) inside of it in such a way that it is located over the smoke channel opening. Between the deflector and the elbow outlet there needs to remain some free space enabling the passage of smoke into the smoking chamber. In order to secure the tube with the elbow against falling out from the smoking chamber, use the metal rod (17) – put it through the openings in the elbow so that it rests against the chamber bottom and does not collide with the stable position of the deflector.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS 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.

- This device is intended for outdoor use only. Never use it indoors.
- The smoker needs to be placed on a flat, even, stable and non-flammable surface. This will prevent it from potentially tipping over, which could cause bodily injury or property damage. Never place the device on a table or a worktop.
- Never place the device on gas burners, electric hot plates or other sources of heat.
- Never use the wooden smoker as a heater (see the carbon monoxide warning).
- Remain particularly cautious when moving the assembled smoker or parts thereof.
- Fire can be set only after the smoker is completely assembled and after testing whether it is ready for use.
- Never use a device that operates incorrectly or is damaged.
- Once the fire is set, the smoker must not be moved.
- Secure the device against the access of children and animals. Never let minors operate the smoker. When children and animals remain near the smoker, they need to be supervised by an adult at all times. Never leave the stoker unattended.
- Never allow any activities being performed near the wooden smoker, both when it is working and right after it was working.
- When using a wooden smoker, always have a fire extinguisher handy.
- The smoker must not be assembled or operated after consumption of alcohol or after taking medicines that may cause disturbance of focus or balance.
- When operating, the smoker heats up and remains hot also for a while after it is no longer used. Always remain careful in the vicinity of hot surfaces. Prior to putting the smoker back to storage, make sure that it has cooled down completely.
- Never expose the smoker to impact of atmospheric conditions that could have an adverse effect on the material of which it is made. Store the smoker in a dry place. The storage temperature should be 10 - 20°C.

OPERATION

PLEASE NOTE! We recommend impregnating the smoker from the outside with a preparation based on water on oil, e.g., flaxseed oil.

Before using it for the first time, an empty smoker should be seasoned in the temperature of 60°C, for 60 minutes. The smoker is intended for smoking using wood. In order to set fire to the wood, arrange small pieces of wood inside the firebox and ignite them. Next, arrange larger pieces of wood in such a way as to facilitate them catching fire. The whole process of starting the fire should be performed with the firebox door open. After the fire is set, close the firebox door

somewhat – this will allow to suppress the fire a bit and start the smoke generation. By adjusting the door closure degree, you can adjust the amount of smoke and the temperature in the smoker.

Once the amount of smoke and the temperature inside the smoker stabilise, place the previously prepared products in it.

IMPORTANT TIPS

- Remember for the wood used to be dry and – to the extent possible – seasoned. In order to check the wood humidity (the value of which should be 11-30%) with precision, using a humidity meter.
- For smoking, we recommend to use the wood of fruit trees and other broadleaf trees, such as oak, alder, birch, beech or maple. The wood of coniferous trees produces a lot of soot when smoking, and burnt resin is unhealthy.
- While smoking, it is possible to add smoking wood chips to the firebox, sometimes even moist - for example to extinguish the fire and obtain denser smoke.
- The hooks should be washed before using them for the first time.
- The meat should not be taken out of the refrigerator directly before smoking. It is best if the temperature of such meat is above 15°C.
- Meat undergoing the smoking process should be dried in advance (drying with a paper towel is not enough). It can be done directly inside the smoker: after setting fire, the door of the firebox should be left open and the smoker door should be open and the smoker roof should be opened slightly as well. Another way of drying the meat may be hanging it after the curing process in room temperature (about 18-20°C) and subjecting it to draught, for example using cold air from a fan, for about a dozen hours.
- The smoking time depends on the proper drying, type and weight of the products smoke, as well as on the smoking temperature set and the amount of smoke. Hot smoking of different products usually takes from 1.5 to 7 hours.

For example:

- Pork ham and loin can be smoked within 4-5 hours in a temperature of 40-60°C.
- Sausages are usually smoked in the temperature of 55°C, for 2-3 hours.
- Bacon can be smoked in a temperature of 50-65°C – within about 3-4 hours.
- Fish are smoked in about 2-3 hours, in a temperature of 50-65°C.

Please remember that after smoking, the meat can still be further scalded: it can be roasted slightly in the smoker or scalded in water at 75-85°C (depending on the type of meat). Scalding should be finished once the meat is properly hot inside – for example, pork ham should reach 68°C, pork loin – 65°C, bacon – 70°C, and poultry – 72°C.

It should be taken into account that the smoker box is made of raw wood, the natural properties of which may be the change of colour during use, as well as the appearance of small cracks or warping of individual elements. Any presumptive rusting of metal elements results from natural wear while using the smoker.

**– BEDIENUNGSANLEITUNG –
RÄUCHEROFEN AUS HOLZ MIT FEUERSTELLE**

Vielen Dank für die Wahl dieses Räucherofens aus Holz der Firma BROWIN. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung für das von Ihnen erworbene Modell des Räucherofens sorgfältig durch - so können Sie das Gerät richtig und sicher nutzen und die Zeitspanne verlängern, in der Sie das Gerät voll ausschöpfen können.

RÄUCHEROFEN AUS HOLZ 100 CM UND ELEMENTE DES SETS



IM SET SIND ENTHALTEN

Nr.	Beschreibung	Menge
1	Feuerstelle	1
2	Rohr	1
3	Rohr	1
4	Rohrbogen	1
5	Metalluntersatz	1
6	Räucherkammer	1
7	Dach	1
8	Schornstein	1
9	Deflektor	1

Nr.	Beschreibung	Menge
10	Räucherthermometer	1
11	Leisten für das Dach	4
12	Holzbalken für das Aufhängen von Produkten	6
13	Räucherhaken	5
14	Schraubensatz für die Montage von Schornstein und Dachleisten	18
15	Schraubensatz für die Montage von Scharnieren	10
16	Dachscharniere	2
17	Sicherheitsstange für den Rohrbogen	1
	Gebrauchsanweisung	1

TECHNISCHE DATEN



Räucherkammer – Räucherofen aus Holz 100 cm mit seitlicher Feuerstelle

- Außenmaß der Räucherkammer aus Holz: 50 x 50 x 100 [cm] ohne Dach
- Abmessungen des Dachs mit Schornstein: 53 x 58 x 28,5 [cm]
- Bretter: aus Fichte, von einer Stärke von ca. 2 [cm]
- Fassungsvermögen des Räucherofens: 200 [L]

Geschätzte Einlage in den Räucherofen: 15-25 [kg]

Feuerstelle

- Außenmaß: 30 x 30 x 35 [cm]
- Durchmesser des Rohrstutzens: Ø 100 [mm]
- die Elemente des Sets sind mit hitzebeständiger Farbe bestrichen
- die Feuerstelle ist aus starkem Ofenblech gefertigt – ca. 1,5 [mm]
- die Tür der Feuerstelle ist mit einem zweistufigen Luftzirkulationssystem ausgestattet

Übrige Elemente

- 2 St. Stahlrohre 0,5 [m] und Ø 100 [mm]
- Rohrbogen: 90 Grad, Ø 100 [mm]
- Stahluntersatz für die Räucherkammer aus Holz: 50 x 50 x 40 [cm]
- Holzbalken für das Aufhängen von Produkten 45,5 x 2 x 2 [cm]
- Dekorleiste für das Dach des Räucherofens: 3,3 x 40 [cm]
- Metallstange zur Sicherung der Position des Rohrbogens in der Kammer: 13 [cm]

Die Abmessungen können um +/- 0,5 [cm] variieren.

MONTAGE DES RÄUCHEROFENS

1. Arbeitsbereich und Werkzeuge vorbereiten

Vor der Montage die Anleitung genau lesen.

Geeigneten Standort wählen - die Räucherkammer auf eine saubere, ebene Fläche, die nicht brennbar ist, stellen.

Benötigtes Werkzeug: Bohrschrauber, Bohrer, Kreuzschraubendreher

2. Montage des Räucherofenkörpers

Die Kammer (den Kasten) des Räucherofens (6) auf den Metalluntersatz stellen (5). Das Dach des Räucherofens (7) auf einen flachen Untergrund legen und mit der Innenseite nach oben drehen. Die Kontur des Untersatzes des Schornsteins (8) an der Stelle der im Dach ausgefrästen Öffnung so abzeichnen, dass die Befestigungsstelle des Schornsteins markiert ist. Von der Unterseite der Dachs aus, im Abriss des Schornsteins 4 Schrauben (14) so einschrauben, dass ihre Spitzen

etwas über das Dach hinausragen. Das Dach umdrehen, den Kamin aufsetzen, andrücken und die Schrauben anziehen. Das Dach auf dem Kasten platzieren. An der vorderen und hinteren Kante des Dachs die Leisten (11) mithilfe von Schrauben (14) anschrauben (3 Schrauben pro Leiste verwenden). Diese Leisten sind nur ein dekoratives Element. Das Dach kann an die Kammer des Räucherofens mit Scharnieren (16), die am besten in gleichgroßen Abständen vom Rand der Kammer (ca. 2 cm) befestigt werden, fixiert werden. Für die Montage der Scharniere Schrauben (15) verwenden. Das mittlere Loch im Scharnier leer lassen, um eine Delaminierung des Holzes zu vermeiden.

Montage des Thermometers – wir empfehlen das Thermometer an der Tür des Räucherofens zu befestigen. Dazu ein Loch mit einem Durchmesser von 8,5 mm etwa 20 cm von der Außenkante der Tür und etwa 20 cm von ihrer Oberkante entfernt bohren. In der Öffnung das Thermometer platzieren (10) und es im Uhrzeigersinn anschrauben. Achtung: Die im Set mit dem Thermometer enthaltene Mutter wird für die Montage nicht benötigt.

3. Montage der Feuerstelle

Die Rohre (2) und (3) so zusammenfügen, dass das nicht bestrichene Ende des einen Rauchrohrs vollständig in das bestrichene Ende des anderen Rohrs eintritt. Den Rohrbogen (4) auf das Rohr mit dem bestrichenen Ende schieben. Das nicht bestrichene Ende des Rohrbogens von unten in der Öffnung, die sich im mittleren Teil des Untersatzes des Räucherofens (5) befindet, so platzieren, dass ein Teil des Rohrbogens ins Innere der Räucherammer gelangt. Das andere Ende der zusammengefügte Rauchrohre mit der Feuerstelle (1) verbinden – das nichtbestrichene Ende des Rohres in die Öffnung der Feuerstelle setzen. Die Feuerstelle (ausgestattet mit Füßen) aus Sicherheitsgründen auf einen stabilen, unbrennbaren Untergrund stellen. Nach Zusammenbau des Räucherofens in seinem Inneren den Deflektor (9), so platzieren, dass er sich über der Öffnung des Rauchkanals befindet. Zwischen dem Deflektor und dem Auslass des Rohrbogens muss ein gewisser Abstand gelassen werden, damit der Rauch in die Räucherammer eindringen kann. Um das Rohr mit dem Rohrbogen vor dem Herausfallen aus der Räucherammer zu sichern, die Metallstange (17) verwenden - sie durch die Löcher im Rohrbogen stecken, so dass sie auf dem Boden der Kammer aufliegt und die stabile Positionierung des Deflektors nicht behindert.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN UND WARNUNGEN BEZÜGLICH DER SICHERHEIT

ACHTUNG! Vor Inbetriebnahme des Räucherofens sorgfältig die Warnhinweise und Anweisungen in dieser Anleitung durchlesen, um den Räucherofen für den Gebrauch vorzubereiten und ihn gemäß den Empfehlungen zu benutzen.

WARNHINWEIS: Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Vergiftungsgefahr, da bei der Verbrennung von Holz Kohlenmonoxid entsteht - ein flüchtiges Gas, das gesundheits- und lebensgefährlich ist.

Während Benutzung des Räucherofens unbedingt die Sicherheitsvorschriften beachten und für eine ausreichende Belüftung während des gesamten Räucherprozesses sorgen.

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. Nie in Innenräumen verwenden.
- Der Räucherofen muss auf einem flachen, ebenen, stabilen und unbrennbaren Untergrund aufgestellt sein. Dadurch wird verhindert, dass er umkippt, was zu Verletzungen oder Sachschäden führen könnte. Das Gerät niemals auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.
- Das Gerät niemals auf Gas- oder Elektrobrenner oder in die Nähe anderer Wärmequellen stellen.
- Den Holzräucherofen niemals als Heizgerät verwenden (siehe Kohlenmonoxid-Warnung).
- Beim Transport des zusammengesetzten Räucherofens und seiner Teile ist besondere Vorsicht geboten.
- Den Räucherofen erst dann in Betrieb nehmen, wenn er vollständig zusammengebaut und gründlich überprüft wurde, dass er einsatzbereit ist.
- Nie ein Gerät verwenden, das inkorrekt arbeitet oder beschädigt ist.
- Der entzündete Räucherofen darf nicht bewegt oder umgestellt werden.
- Das Gerät vor dem Zugang von Kindern und Haustieren sichern. Der Räucherofen darf niemals von Minderjährigen bedient werden. Wenn sich Kinder und Haustiere in der Nähe des Räucherofens aufhalten, ist eine ständige Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen erforderlich. Den Räucherofen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals andere Aktivitäten in der Nähe des Holzräucherofens erlauben, weder während des Betriebs noch unmittelbar nach der Benutzung.
- Während des Betriebs des Räucherofens immer einen Feuerlöscher bereithalten.
- Der Räucherofen darf nicht nach dem Genuss von Alkohol oder nach der Einnahme von Medikamenten, deren Wirkung zu Konzentrations- oder Gleichgewichtsstörungen führen kann, zusammengebaut oder betrieben werden.
- Der Räucherofen heizt sich während des Betriebs auf und bleibt einige Zeit lang auch nach der Benutzung warm. In der Nähe von heißen Flächen immer Vorsicht walten lassen. Vor dem Beiseitstellen des Räucherofens prüfen, ob das Gerät vollkommen abgekühlt ist.
- Den Räucherofen niemals der Witterung aussetzen, da dies die Materialien, aus denen er besteht, beschädigen könnte. Den Räucherofen an einem trockenen Ort aufbewahren. Die Aufbewahrungstemperatur sollte von 10 bis 20°C betragen.

BENUTZUNG

ACHTUNG! Wir empfehlen, den Räucherofen von außen mit einem Präparat auf Wasserbasis oder einem Öl, z. B. Leinöl, zu imprägnieren.

Vor dem ersten Gebrauch sollte der leere Räucherofen 60 Minuten lang bei einer Temperatur von ca. 60°C aufgeheizt werden.

Der Räucherofen ist für das Räuchern mit Holz bestimmt. Um das Holz anzuzünden, kleine Holzstücke in die Feuerstelle legen und das Feuer entzünden. Dann schichten die größeren Holzstücke so aufschichten, dass sie das Feuer aufnehmen. Den gesamten Vorgang des Entzündens bei geöffneter Tür der Feuerstelle ausführen. Sobald das Holz angezündet ist, die Tür der Feuerstelle schließen – so kann das Feuer richtig glimmen und die Rauchentwicklung beginnt. Indem Sie den Schließgrad der Tür einstellen, können Sie sowohl die Rauchmenge im Räucherofen als auch die Temperatur regulieren.

Wenn sich der Rauchpegel und die Temperatur in der Räucherofen stabilisiert haben, die vorbereiteten Produkte hineinlegen.

WICHTIGE HINWEISE

- Darauf achten, dass das verwendete Holz trocken und, sofern möglich, Saisonholz, ist. Ein Feuchtigkeitsmessgerät verwenden, um den Feuchtigkeitsgehalt des Holzes genau zu überprüfen (der Wert sollte zwischen 11-30 % liegen).
- Wir empfehlen, zum Räuchern Holz von Obstbäumen und anderen Laubböhlzern, z. B. Eiche, Erle, Birke, Buche oder Ahorn, zu verwenden. Bei der Verbrennung von Nadelholz entsteht eine große Menge Ruß, und das brennende Harz ist ungesund.
- Während des Räuchervorgangs können Räucherspäne in die Feuerstelle gegeben werden, manchmal auch feuchte Räucherspäne, z. B. um das Feuer zu löschen und dichten Rauch zu erzeugen.
- Die Haken sollten vor der ersten Verwendung gewaschen werden.
- Das Fleisch sollte nicht unmittelbar vor dem Räuchern aus dem Kühlschrank genommen werden. Am besten ist es, wenn es eine Temperatur von über 15°C hat.
- Fleisch, das geräuchert werden soll, muss vorher gut getrocknet werden (das Trocknen mit einem Papiertuch reicht nicht aus). Dies kann direkt im Räucherofen geschehen: Wenn das Holz angezündet ist, die Tür der Feuerstelle offen lassen, die Tür der Räucherammer öffnen und das Dach etwas offenschieben. Eine andere Möglichkeit der Trocknung besteht darin, das Fleisch nach dem Pökeln bei Raumtemperatur (ca. 18-20°C) aufzuhängen und an der Luft zu trocknen, z. B. mit Hilfe von kalter Luft aus einem Ventilator - mehrere Stunden lang.
- Die Dauer des Räucherns hängt von einer guten Trocknung, der Art und dem Gewicht der geräucherten Produkte, der eingestellten Räuchertemperatur und dem Rauchgrad ab. Das Warmräuchern verschiedener Produkte dauert in der Regel zwischen 1,5 und 7 Stunden.

Zum Beispiel:

- Schinken und Schweinelende können innerhalb von 4-5 Stunden bei 40-60°C geräuchert werden.
- Wurst wird in der Regel bei einer Temperatur von etwa 55 °C für 2-3 Stunden geräuchert.
- Bauchspeck kann bei ca. 50-65°C während etwa 3-4 Stunden geräuchert werden.
- Fisch wird etwa 2-3 Stunden lang bei einer Temperatur von etwa 50-65°C geräuchert.

Nach dem Räuchern kann das Fleisch noch gebrüht werden: es kann im Räucherofen angebraten oder in Wasser von einer Temperatur von 75-85°C gebrüht werden (je nach Fleischsorte). Das Brühen sollte beendet werden, wenn das Fleisch im Inneren die richtige Temperatur erreicht hat – bei Schinken beispielsweise 68 °C, bei Schweinelende 65 °C, bei Bauchspeck 70 °C und bei Geflügel 72 °C.

Es ist zu berücksichtigen, dass der Kasten des Räucherofens aus rohem Holz besteht, dessen natürliche Eigenschaften eine Farbveränderung während des Gebrauchs sowie das Auftreten von kleinen Rissen oder das Verziehen einzelner Elemente sein können. Das Rosten von Metallteilen ist auf die natürliche Abnutzung während des Gebrauchs des Räucherofens zurückzuführen.

**— NOTICE D'UTILISATION —
FUMOIR EN BOIS AVEC FOYER**

Merci d'avoir choisi le fumoir en bois BROWIN. Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation du modèle de fumoir que vous avez acheté - cela permettra d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, et de prolonger la durée permettant d'en exploiter tout le potentiel.

FUMOIR EN BOIS DE 100 CM ET COMPOSANTS DU KIT



ÉLÉMENTS DU KIT

No	Description	Quantité
1	Foyer	1
2	Tube	1
3	Tube	1
4	Coude	1
5	Base en métal	1
6	Chambre de fumoir	1
7	Auvent	1
8	Foyer	1
9	Défecteur	1

No	Description	Quantité
10	Thermomètre de fumoir	1
11	Bandes d'auvent	4
12	Poutres en bois pour accrocher les produits	6
13	Crochets de fumoir	5
14	Jeu de vis pour l'installation du foyer et des bandes d'auvent	18
15	Jeu de vis de montage des charnières	10
16	Charnières pour l'auvent	2
17	Barre de sécurité pour le coude	1
	Notice	1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Chambre de fumage - fumoir en bois de 100 cm avec foyer latéral

- dimension extérieure de la chambre de fumage en bois : 50 x 50 x 100 [cm] sans auvent
- dimension de l'auvent avec le foyer : 53 x 58 x 28,5 [cm]
- planches : épicéa, environ 2 [cm] d'épaisseur
- capacité du fumoir : 200 [L]

Charge estimée du fumoir : 15-25 [kg]

Foyer

- Dimensions extérieures : 30 x 30 x 35 [cm]
- diamètre du connecteur pour le tube : ϕ 100 [mm]
- les éléments du kit sont peints avec une peinture résistante à la chaleur
- le foyer est fabriqué en tôle épaisse pour les fours - environ 1,5 [mm]
- la porte du foyer est équipée d'un système de circulation d'air à deux étages

Les autres éléments

- 2 tubes en acier de : 0,5 [m] et ϕ 100 [mm]
- coude : 90 degrés, ϕ 100 [mm]
- Base en acier pour chambre de fumage en bois : 50 x 50 x 40 [cm]
- Barre en bois pour accrocher les produits : 45,5 x 2 x 2 [cm]
- Bande décorative pour l'auvent du fumoir : 3,3 x 40 [cm]
- Tige métallique pour sécuriser le positionnement du coude dans la chambre : 13 [cm]

Les dimensions peuvent varier de +/- 0,5 [cm].

MONTAGE DU FUMOIR

1. Préparez l'espace de travail et les outils

Lisez la notice avant de commencer le travail.

Choisissez un emplacement approprié - placez le fumoir sur une surface propre, plane et ininflammable.

Outils nécessaires : tournevis, perceuse, tournevis cruciforme.

2. Montage du corps du fumoir

Placez la chambre (corps) du fumoir (6) sur la base métallique (5). Placez l'auvent du fumoir (7) sur une surface plane et tournez le côté intérieur vers le haut. Tracez le contour de la base du foyer (8) au niveau du trou fraisé dans l'auvent afin de marquer l'endroit où le foyer doit être fixé. Par le dessous de l'auvent, dans le contour du foyer, vissez 4 vis (14) de

manière à ce que leurs extrémités dépassent légèrement de l'auvent. Retournez l'auvent, placez le foyer et serrez les vis. Placez l'auvent sur le corps. Fixez les bandes (11) aux bords avant et arrière de l'auvent - avec les vis (14), en utilisant 3 vis pour chaque bande. Les bandes ne sont qu'un élément décoratif. Vous pouvez fixer l'auvent au corps à l'aide de charnières (16), de préférence fixées à égale distance du bord de la chambre (environ 2 cm). Utilisez les vis (15) pour installer les charnières. Laissez le trou central de la charnière vide - pour éviter la délamination du bois.

Montage du thermomètre - nous recommandons de placer le thermomètre sur la porte du fumoir. Pour ce faire, percez un trou d'un diamètre de 8,5 mm à une hauteur d'environ 20 cm du bord extérieur de la porte et d'environ 20 cm de son bord supérieur. Placez le thermomètre (10) dans le trou en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre. Note - l'écrou fourni avec le thermomètre ne sera pas nécessaire pour le montage.

3. Montage du foyer

Assemblez les tubes (2) et (3) de manière à ce que l'extrémité non peinte d'un tube de fumée entre complètement dans l'extrémité peinte de l'autre tube. Fixez le coude (4) en l'insérant sur le tube dont l'extrémité est peinte. Placez l'extrémité non peinte du coude par le dessous dans le trou situé au centre de la base du fumoir (5) - de sorte qu'une partie du coude entre à l'intérieur de la chambre de fumage. Connectez l'autre extrémité des tubes de fumée raccordés au foyer (1) - placez l'extrémité non peinte du tube dans le trou du foyer. Pour des raisons de sécurité, le foyer (équipé de pieds) doit être placé sur une surface stable et ininflammable. Une fois le fumoir assemblé, placez le déflecteur (9) à l'intérieur du fumoir - de façon à ce qu'il soit au-dessus de l'ouverture du conduit de fumée. Un certain espace doit être laissé entre le déflecteur et la sortie du coude pour que la fumée puisse entrer dans la chambre de fumage. Pour empêcher le tube avec le coude de tomber du corps, utilisez la tige métallique (17) - passez-la à travers les trous du coude de façon à ce qu'elle repose sur le fond de la chambre et ne gêne pas le positionnement stable du déflecteur.

CONSIGNES 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.

- Cet appareil est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne l'utilisez jamais à l'intérieur.
- Le fumoir doit être placé sur une surface plane, égale, stable et incombustible. Cela l'empêchera de se renverser, ce qui pourrait causer des blessures ou des dommages matériels. Ne posez jamais l'appareil sur une table ou un plan de travail.
- Ne placez jamais l'appareil sur des brûleurs à gaz ou électriques ou à proximité d'autres sources de chaleur.
- N'utilisez jamais le fumoir en bois comme appareil de chauffage (voir l'avertissement concernant le monoxyde de carbone).
- Prenez des précautions particulières lors du déplacement du fumoir assemblé et de ses pièces.
- Ne commencez à allumer le feu qu'une fois que le fumoir a été entièrement assemblé et vérifié minutieusement pour s'assurer qu'il est prêt à être utilisé.
- N'utilisez jamais l'appareil qui fonctionne mal ou qui est endommagé.
- Le fumoir allumé ne doit pas être déplacé ou repositionné.
- Protéger 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 d'un adulte est nécessaire. Ne laissez jamais le fumoir sans surveillance.
- Ne laissez jamais d'autres activités se dérouler à proximité du fumoir en bois, que ce soit pendant le fonctionnement de l'appareil ou immédiatement après son utilisation.
- Ayez toujours un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez le fumoir en bois.
- Le fumoir ne doit pas être monté ou utilisé après la consommation d'alcool ou après la prise de médicaments dont les effets peuvent entraîner des problèmes de concentration ou d'équilibre.
- Le fumoir se réchauffe pendant le fonctionnement et reste chaud pendant un certain temps, même après son utilisation. Faites toujours attention aux surfaces chaudes. Assurez-vous que le fumoir a complètement refroidi avant de le ranger.
- N'exposez jamais le fumoir aux intempéries qui pourraient nuire aux matériaux dont il est constitué. Conservez le produit dans un endroit sec. La température de stockage est de 10 à 20°C.

UTILISATION

ATTENTION ! De l'extérieur, nous recommandons de traiter le fumoir avec une préparation à base d'eau ou d'huile, comme l'huile de lin.

Avant la première utilisation, le fumoir vide doit être réchauffé à une température d'environ 60°C, pendant 60 minutes. Le fumoir est adapté au fumage au bois. Pour allumer le bois, disposez de petits morceaux de bois à l'intérieur du foyer et allumez le feu. Placez ensuite en couches de plus grosses bûches de manière à ce qu'elles prennent le feu. Allumez le feu avec la porte du foyer ouverte. Une fois le bois allumé, fermez la porte du foyer - cela permettra au feu de s'éteindre correctement et la production de fumée commencera. En réglant le degré de fermeture de la porte, vous pouvez réguler le niveau de fumée dans le fumoir ainsi que la température. Lorsque le niveau de fumée et la température à l'intérieur du fumoir se sont stabilisés, placez-y les produits préalablement préparés.

INFORMATIONS IMPORTANTES

- N'oubliez pas que le bois utilisé doit être sec et, dans la mesure du possible, séché. Utilisez un humidimètre pour vérifier avec précision le taux d'humidité du bois (la valeur doit être comprise entre 11 et 30 %).
- Nous vous recommandons d'utiliser du bois provenant d'arbres fruitiers et d'autres arbres à feuilles caduques, comme le chêne, l'aulne, le bouleau, le hêtre ou l'érable. Le bois de conifères produit une grande quantité de suie lorsqu'il est brûlé et la résine brûlée est malsaine.
- Pendant le processus de fumage, des copeaux de bois à fumer peuvent être ajoutés au foyer, parfois aussi des copeaux de bois humides, par exemple pour éteindre le feu et obtenir une fumée plus dense.
- Lavez les crochets avant la première utilisation.
- La viande ne doit pas être sortie du réfrigérateur immédiatement avant d'être fumée. Idéalement, elle devrait avoir une température supérieure à 15°C.
- La viande soumise au processus de fumage doit être séchée bien à l'avance (le séchage avec une serviette en papier ne suffit pas). Cela peut se faire directement dans le fumoir : une fois le bois allumé, laissez la porte du foyer ouverte et ouvrez la porte du fumoir ainsi que l'auvent. Une autre méthode de séchage peut consister à suspendre la viande après le processus de salaison, à température ambiante (environ 18-20°C) et à la soumettre à une aération, par exemple en utilisant l'air froid d'un ventilateur, pendant quelques heures.
- La durée du fumage dépend d'un bon séchage, du type et du poids des produits fumés, de la température de fumage réglée et du degré de fumée. Le fumage à chaud de divers produits dure généralement entre 1,5 et 7 heures.

Par exemple :

- Le jambon et la longe de porc peuvent être fumés pendant 4-5 heures à 40-60°C.
- La saucisse est généralement fumée à environ 55°C, pendant 2 à 3 heures.
- Le bacon peut être fumé à environ 50-65°C pendant 3-4 heures.
- Le poisson est fumé pendant environ 2-3 heures, à une température d'environ 50-65°C.

Veillez noter qu'après le fumage, la viande peut encore être cuite : elle peut être rôtie dans le fumoir ou échaudée dans l'eau à 75-85°C (selon le type de viande). L'échaudage doit être terminé lorsque la viande à l'intérieur a atteint la bonne température - par exemple, 68°C pour le jambon, 65°C pour la longe de porc, 70°C pour le bacon et 72°C pour la volaille.

Il faut tenir compte du fait que le fumoir est fabriqué en bois brut dont les propriétés naturelles peuvent se traduire par un changement de couleur au cours de l'utilisation, ainsi que par l'apparition de petites fissures ou la déformation de certains éléments. Toute rouille des composants métalliques est le résultat de l'usure naturelle du fumoir.

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 użytkownika. 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;
 - 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 związanych 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.

BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 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