



Anleitung für den Betrieb elektrischer Räucheröfen / Smoker mit Rauchgenerator

MODELL: BBDST-70, BBDST-150, UWDT-70, UWDT-150

Inhalt

- I. Sicherheitsanforderungen und Vorsichtsmaßnahmen
- II. Bestimmungsgemäße Verwendung
- III. Technische Daten
- IV. Zusammensetzung
- V. Aufbau und Funktionsbeschreibung
- VI. Bedienung des elektronischen Bedienfeldes
- VII. Montage und Installation
- VIII. Der erste Betrieb
- IX. Wartung
- X. Fragen und Antworten
- XI. Garantieschein

Hersteller:

ZUT BORNIAK Dawid Szurlej
ul. Aleja Niepodległości 41
78-449 Borne Sulinowo

NIP: PL 8992343025
Tel: (+48) 94 373 00 02
E-mail: info@borniak.pl
Web: www.borniak.pl



Bevor Sie das Gerät verwenden,
lesen Sie bitte die Anweisungen.



I. Sicherheitsanforderungen und Vorsichtsmassnahmen

ACHTUNG - ELEKTRIZITÄT

- Das Gerät muss aus einem 220 - 240V Wechselstromnetz gespeist werden.
- Die elektrische Installation muss mit einer 16A-Sicherung ausgerüstet sein.
- Das Gerät muss immer an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, muss man sie beim Hersteller oder in einer Fachwerkstatt oder durch einen qualifizierten Elektriker ersetzen lassen, um Gefahren zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es reinigen.
- Der Rauchgenerator kann nur dann an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn er im Gerät installiert ist.
- Wenn Sie ein elektrisches Verlängerungskabel verwenden, sollte dessen Strombelastung mindestens der Nennlast des Gerätes entsprechen.
- Wenn Sie ein elektrisches Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Schutzkontakt (Masse) ordnungsgemäß installiert ist.
- Verlegen Sie die Versorgungsleitungen so, dass sie nicht gequetscht, nicht von Kindern gezogen werden können, oder dass man nicht darüber stolpert.
- Wenn Sie elektrische Verlängerungskabel verwenden, müssen diese für den Gebrauch geeignet und mit dem Vermerk "zur Anwendung ausßen" gekennzeichnet sein.
- Die Steckdose, aus der das Gerät mit Strom versorgt wird, ist mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter mit $I_r < \text{oder} = 30 \text{ mA}$ zu schützen.

ACHTUNG - AUFSTELLEN DES GERÄTES

- Die Versorgungskabel des Gerätes sind so zu verlegen, dass sie mit den heißen Teilen des Gehäuses nicht in Berührung kommen.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Freien vorgesehen, darf aber nicht Niederschlägen und starken Windböen ausgesetzt werden. Die ideale Lösung ist in überdachten, geschützten und gleichzeitig belüfteten Bereichen zu arbeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen. Wenn es unter einem Dach verwendet wird, sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Benzin oder anderen leicht brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Orten, an denen brennbare Dämpfe auftreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es mit Teilen oder Gegenständen aus Materialien in Berührung kommt, die gegen hohe Temperaturen nicht beständig sind.
- Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in der Nähe des Geräts aufzustellen. Informationen zu der Größe und Art des Feuerlöschers können bei den lokalen Behörden erfragt werden.
- Schließen Sie das Gerät erst an, wenn es vollständig zusammengebaut ist.
- Transportieren Sie das Gerät erst, wenn sie alle beweglichen Gegenstände im Innenraum der Räucherammer und den Rauchgenerator entfernt haben.
- Schließen Sie das Gerät nicht an einen Schornstein, Lüftungsgitter oder andere Kamine an!
- Stellen Sie das Gerät nicht vor einer Wand auf, halten Sie einen Mindestabstand von 5 cm ein.

⚠ ACHTUNG - TEMPERATUR

- Bei der Verwendung des Geräts kann es zu einer starken Erwärmung der Teile kommen. Bei unvorsichtiger Handhabung besteht das Risiko der Verbrennung.
- Heiße Oberflächen nicht berühren, geeignete Schutzhandschuhe tragen.
- Kinder und Tiere dürfen sich nicht in die Nähe des unbeaufsichtigten Geräts begeben, es besteht die Gefahr der Verbrennung.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts kein Benzin, Kerosin, Spiritus oder andere brennbare Stoffe.

i VORSICHTSMASSNAHMEN

- Lassen Sie das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommen. Stellen Sie das Gerät gegen Regen geschützt auf.
- Der Rauchgenerator darf nur in Verbindung mit den vom Hersteller genannten Räucherschrank eingesetzt werden.
- Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen oder zur Beschädigung des Geräts führen, wofür der Hersteller nicht haftet.
- Achten Sie beim Ein- und Ausbau des Gerätes auf scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Das Gerät ist für den Heimgebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Abschluss des Betriebs nicht eingeschaltet.
- Das Gerät sollte für Tiere unzugänglich sein.
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder intellektuellen Fähigkeiten oder mit unzureichenden Kenntnissen und Erfahrungen bestimmt.
- Kinder sollten keinen Zugang zum Gerät haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht gegen seine Bestimmung.
- Die Geräte müssen während des Betriebs aufmerksam überwacht werden.



*Bitte lesen Sie die obigen Hinweise und Tipps,
um einen sicheren und komfortablen Betrieb
Ihres neuen Gerätes zu gewährleisten.*

II. Bestimmungsmässige Verwendung

- Der Räucherofen nicht als Backofen benutzen (hohe Temperaturen dürfen nicht länger eingesetzt werden).
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Temperatur.
- Verwenden Sie keine beschädigten elektrischen Kabel.
- Verwenden Sie den Räucherofen nicht bei Regen, starkem Wind oder Sturm.
- Verwenden Sie den Räucherofen nicht in der Nähe von leicht brennbaren Stoffen.
- Es wird empfohlen, keine lose Kleidung oder lose Haare zu tragen.
- Die Maschine während des Betriebes nicht tragen.
- Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, nur zur Verwendung für den Außenbereich.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einem für Kinder und Haustiere zugänglichen Ort auf.
- Berühren Sie keine heißen Teile, um Verbrennungen zu vermeiden. Es ist ratsam, Schutzhandschuhe zu tragen, die vor hohen Temperaturen schützen.
- Verwenden Sie die Verpackung nicht, um das Gerät abzudecken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose des Verlängerungskabels an.
- Vor Regen und Wassereintritt schützen.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es nicht benutzt wird.
- Reinigen Sie den Räucherofen nach jedem Gebrauch gründlich.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab und legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Entleeren Sie die Asche- und Fettschale alle 2-3 Stunden und füllen Sie diese mit frischem Wasser.
- Die Steckdose, aus der das Gerät mit Strom versorgt wird, ist mit einem Fehlerstromschutzschalter mit $I_r < \text{oder} = 30 \text{ mA}$ zu schützen.
- Stellen Sie das Gerät nicht vor einer Wand auf, halten Sie einen Mindestabstand von 5 cm ein.
- Verwenden Sie beim Räuchern von fetthaltigen Speisen (und bei der Gefahr eines Fettbrandes) eine Tropfschale, damit kein Fett darauf tropft. Verwenden Sie am besten eine zusätzliche Metallschale, in der sich Fett ansammeln kann. Die Fettpfanne sollte mindestens auf die zweite Einschubebene, von unten gezählt, eingeschoben werden.



Wenn Sie Fragen bezüglich der Verwendung von Borniak-Produkten haben, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Bitte besuchen Sie www.borniak.de für die Kontaktinformationen.

III. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN DER RÄUCHERÖFEN, DER RAUCHGENERATOREN UND DER SCHRÄNKE

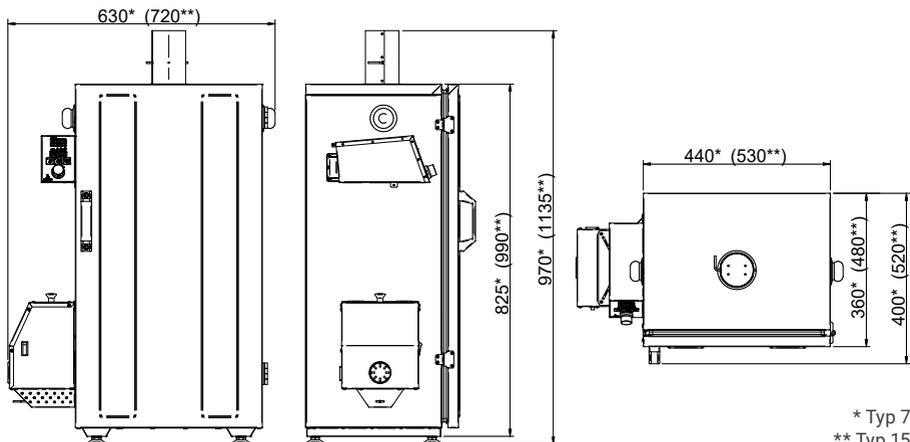
Model/Typ	UWDT-70	BBDST-70	UWDT-150	BBDST-150	GD-01, GDS-01
Nennspannung	230V	230V	230V	230V	230V
Leistung	615W	1115W	1515W	2015W	115W
Heizleistung Kammer	500W	1000W	1400W	1900W	110W
Sicherung	8A (1,25A)	10A (1,25A)	8A (1,25A)	10A (1,25A)	1,25 A
Kapazität der Kammer	70L	70L	150L	150L	2L
Maximale Temperatur	120°C	150°C	120°C	150°C	-
Dichtheitsgrad des Gehäuses	IP20				

OFENMASSE (EXTERN)

Breite [mm]	630	720	360
Tiefe [mm]	400	520	180
Höhe [mm]	1040	1220	250

OFENMASSE (INTERN)

Breite [mm]	400	490	-
Tiefe [mm]	300	420	-
Höhe [mm]	580	755	-



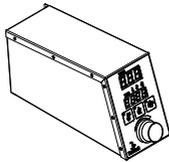
* Typ 70
** Typ 150

IV. Zusammensetzung

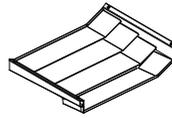
MODELLE: UWDT/BBDS:



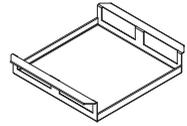
Schränke



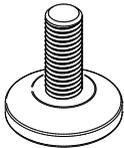
Panel Bedienfeld



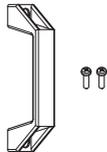
Abtropfschale



Tropfschale



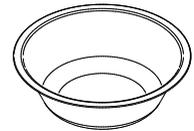
Stellfüße 4 Stck.



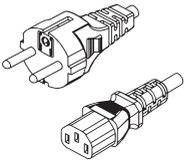
Türgriff +
Schrauben 2 Stk.



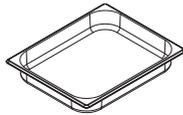
Tragegriffe 2 Stck.



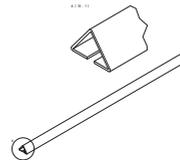
Wasserschale
2 Stk.



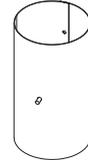
Stromkabel
EU* - C13



Schüssel GN1/2 (nur
BBQ-Ausführung)



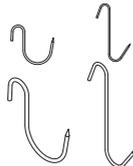
Räucherstangen
3 Stck.



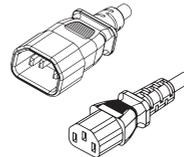
Kamin mit dem
Drosselklappe



Räucherrost**



Räucherhaken**

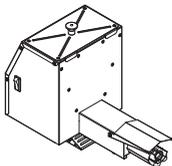


Stromkabel
C12 - C13

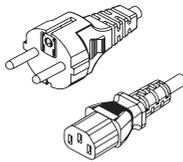


Räucherspäne
3x2L

RAUCHGENERATOR GD-01/GDS-01:



Rauchgenerator



Stromkabel
EU* - C13



Deckel
Rauchgenerator



Räucherspäne
2x2L

Die Abbildungen geben nicht die tatsächlichen Abmessungen der Profile wieder.

** Der Steckertyp ist abhängig vom Vertriebsland.*

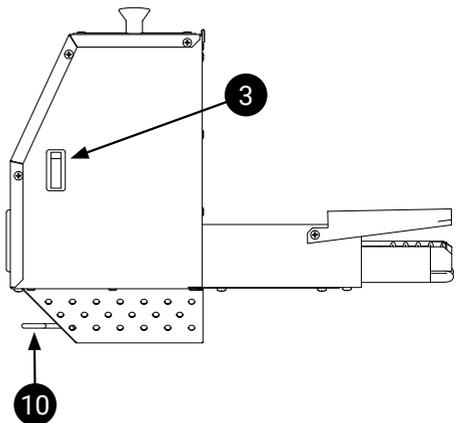
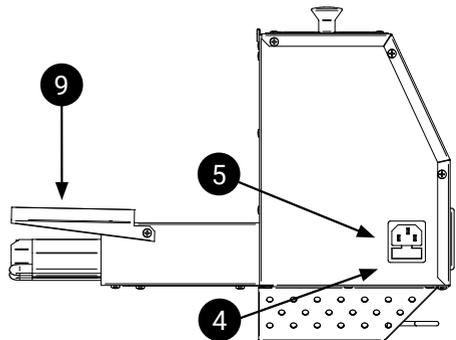
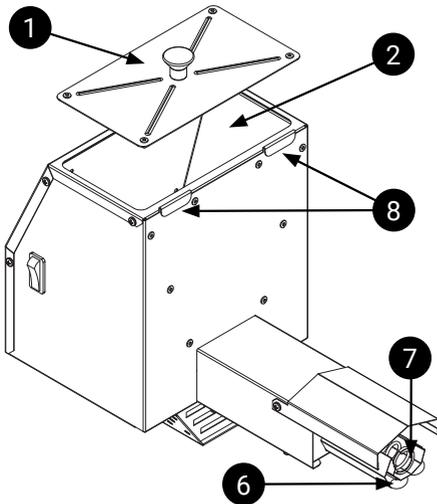
*** Produktart und -menge je nach Set*

V. Aufbau und Funktionsbeschreibung

RAUCHGENERATOR

1. Deckel
2. Behälter für die Späne
3. Ein/Aus-Schalter des Brenners und der Zuführungsanlage
4. Sicherung
5. Stromversorgungskabel
6. Brenner (Heizung)
7. Späneförderer
8. Haken
9. Heizkörperabdeckung
10. Lufteintrittsmembran

Wenn der Rauchgenerator eingeschaltet wird, beginnt sich die Spirale der Zuführungsanlage (7) gleichzeitig zu drehen. Die Heizung (6) beginnt zu heizen. Die Zuführungsanlage transportiert die Späne kontinuierlich vom Trichter (2) zum Heizkörper, wo sie zu glimmen beginnen. Die glimmenden Holzhackschnitzel werden durch die gesamte Länge des Heizkörpers (6) geschoben, wo sie am Ende in einen Behälter mit Wasser hineinfallen.



Die Benutzung eines Räucherofens erfordert keine besonderen Fähigkeiten und das ausgezeichnete Ergebnis wird auch bei minimalem Aufwand erreicht.

RÄUCHERSCHRANK

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Kamin mit der Drosselklappe | 6. Temperaturmesssonde |
| 2. Tragegriff | 7. Heizkörper |
| 3. Elektronisches Bedienfeld | 8. Tropfschale |
| 4. Abtropfschale | 9. Stellfüße |
| 5. Tür mit Magnetverschluss | 10. Rauchgenerator |

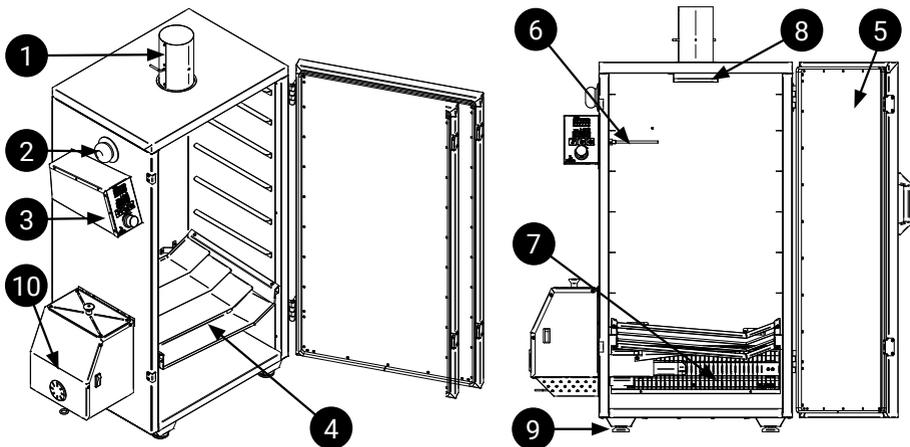
Der Rauchgenerator (10) ermöglicht eine langsame und gleichmäßige Rauchentwicklung. Ein Kamin mit dem Schieber (1) auf der Oberseite des Räucherofens reguliert die Raumdichte in der Kammer. In der Hauptkammer ist ein Heizgerät mit Radiator (7) installiert.

Stellen Sie auf dem Bedienfeld (3) die gewünschte Temperatur in der Kammer ein. Der Heizkörper schaltet sich bei Bedarf ein und hält die gewünschte Temperatur. Die Tropfschale (8) verhindert, dass das Rauchkondensat auf die geräucherten Waren abtropft. Reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch des Räucherofens. Die Tropfschale (4) schützt den Heizkörper und den Rauchgenerator vor Flüssigkeiten, Fetten aus den geräucherten Waren. In den Schrank werden zwei Schüsseln gestellt, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden. Eine ist unter den Heizkörpern des Rauchgenerators und die andere unter die Bohrung in der Abtropfschale (4) einzuschieben.

Die erste Schüssel dient zum Löschen von fallenden, glühenden Holzhackschnitzeln. Die zweite Schüssel zum Sammeln von Flüssigkeiten, Fetten aus den geräucherten Waren.

Die Betriebsbedingungen des Gerätes werden stark von Umgebungstemperatur und Wind beeinflusst. Bei ungünstigen Witterungsverhältnissen kann sich die Aufheizzeit der Kammer verlängern. Es ist ratsam, unabhängige Thermometer zu verwenden, um die Temperatur im Inneren und des geräucherten Produkts zu messen.

Der Verbrauch an raucherzeugenden Materialien ist gering - pro Stunde ca. 250 ml Hackschnitzel. Ca. 2 Liter im Rauchgenerator reichen für 6 bis 8 Betriebsstunden.

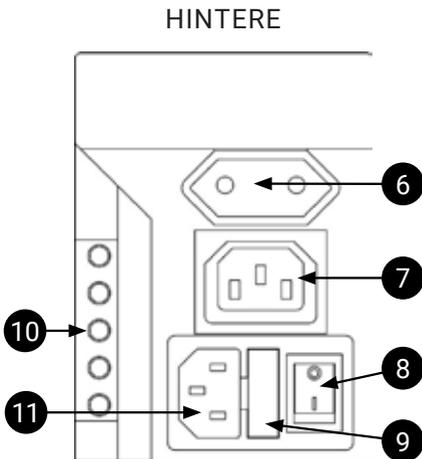
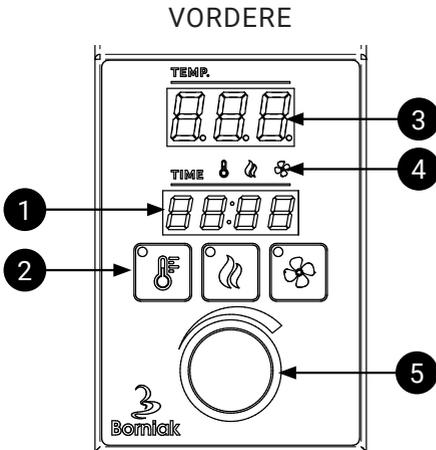


Erinnerung an die Benutzungsregeln

Verwenden Sie beim Räuchern von fetthaltigen Speisen (und bei der Gefahr eines Fettbrandes) eine Tropfschale, damit kein Fett darauf tropft. Verwenden Sie am besten eine zusätzliche Metallschale, in der sich Fett ansammeln kann. Die Fettpfanne sollte mindestens auf die zweite Einschubebene, von unten gezählt, eingeschoben werden.

VI. Elektronisches Bedienfeld - Anleitung

1. Zeitanzeige
2. Funktionstasten
3. Temperaturdisplay Anzeige
4. Informationslampen für Display (1)
5. Einstellknopf
6. Trockner Steckdose
7. Rauchgenerator Stromsteckdose
8. Hauptschalter
9. Sicherung
10. Elektrischer Steckverbinder zur Verbindung mit der Räucherkammer
11. Stromanschluss



Verbindung der Stromkabel:

Schließen Sie das Bedienfeld vor dem Anschließen der Stromkabel an den Schrank an (gemäß die Anweisung in Kapitel VII Montage und Installation). Der Steckverbinder (11) dient zur Verbindung des Panels mit dem Schrank. Den Trockner schließen wir an die Trockner-Steckdose (6) (optionales Zubehör, nicht in der Basisausstattung enthalten). Den Rauchgenerator schließen wir an der Rauchgenerator Steckdose (7) an. Nach dem Anschluss an der Steckdose (6) (optional) und der Steckdose (7) schließen wir das Netzkabel an der Steckdose (11) an.

Start des Gerätes:

Starten Sie das Gerät nach dem Anschließen der Stecker mit dem Ein-Ausschalter (8).

Schalten Sie die Hitze ein:

- Starten Sie das Bedienfeld mit der Taste (8),
- Drücken Sie (2)  auf dem Bedienfeld.
- Die Lampe auf  der Taste leuchtet auf. Die Heizfunktion ist eingeschaltet.

Den Rauchgenerator einschalten::

- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Rauchgenerator gemäß Anweisung in Kapitel VII Montage und Installation, platziert ist.
- Damit die Rauchgeneratorsteuerung funktioniert, müssen Sie zuerst den Netzschalter am Generator einschalten.
- Starten Sie das Bedienfeld mit der Taste (8),
- Drücken Sie (2)  auf dem Bedienfeld.
- Die Lampe auf  der Taste leuchtet auf.

Trockner einschalten (optional):

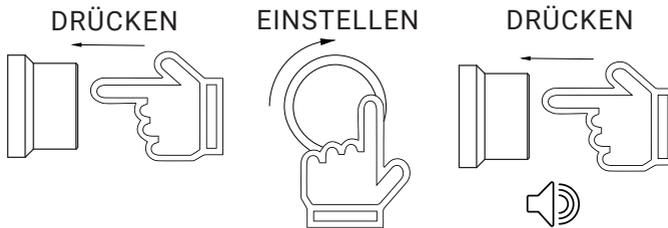
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Trockner gemäß der Anweisung angeschlossen ist. WICHTIG: Der Trockner kann nicht gleichzeitig mit dem Rauchgenerator eingeschaltet werden.
- Starten Sie das Bedienfeld mit der Taste (8),
- Drücken Sie (2)  auf dem Bedienfeld.
- Die Lampe auf  der Taste leuchtet auf.

WICHTIG: Wenn der Trockner eingeschaltet wird, wird der Rauchgenerator ausgeschaltet.

Solltemperatur ändern:

- Drücken Sie auf das Einstellrad
- Wir stellen die gewünschte Temperatur ein
- Drücken Sie erneut auf das Einstellrad

Wenn die Temperatur richtig eingestellt ist, hören Sie einen Ton.



Beschreibung der Funktionstasten:



Drücken - schaltet die Heizung ein/aus
ca. 2 Sekunden drücken - Zeiteinstellung
Die Lampe ist an - Heizung ist an
Die Lampe blinkt - die Heizung läuft mit einem Zeit-Countdown



Drücken - schaltet den Rauchgenerator ein/aus
ca. 2 Sekunden drücken - Zeiteinstellung
Die Lampe ist an - der Rauchgenerator ist an
Die Lampe blinkt - der Rauchgenerator läuft mit einem Zeit-Countdown



Drücken von - schaltet die Entfeuchtung ein/aus
ca. 2 Sekunden drücken - Zeiteinstellung
Lampe ist an - Trockner ist an
Die Lampe blinkt - der Trockner wird mit dem Countdown der Zeit eingeschaltet

Zeitanzeige für eine bestimmte Funktion:

Das leuchtende Symbol (4) informiert uns über die Funktion, deren Uhrzeit auf dem Display (1) angezeigt wird. Drehen Sie den Knopf (5), um das leuchtende Symbol (4) und die auf dem Display (1) angezeigte Funktionszeit zu ändern.



Einstellen der Zeit / Timer:

• Halten Sie die Taste (2) für 2s gedrückt,  oder  oder 

• Auf dem Display (1) blinken die ersten beiden Felder für die Stundeneinstellung.



• Stellen Sie mit dem Drehknopf (5) den entsprechenden Wert ein und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.

• Auf dem Display beginnen die nächsten beiden Felder für die Minuteneinstellung zu blinken.



• Stellen Sie mit dem Drehknopf (5) den entsprechenden Wert ein und bestätigen Sie durch Drücken des Drehknopfs.

Nach dem Einschalten von  oder  oder  wird die Zeit für eine bestimmte Funktion heruntergezählt, die Lampe beginnt zu blinken. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät aus.

Zeit / Timer ausschalten:

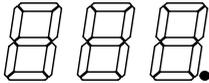
Befolgen Sie die Anweisungen zum Einstellen der Uhrzeit. Stellen Sie den Wert auf 00:00 (---:--)

Achtung:

Die Zeit kann für jede der drei Funktionen eingestellt werden. Heizung, Rauchgenerator oder Entfeuchtung.

Wenn die Zeit nicht eingestellt ist, zeigt das Display (1) an, wie viel Zeit seit der Aktivierung der Funktion vergangen ist.

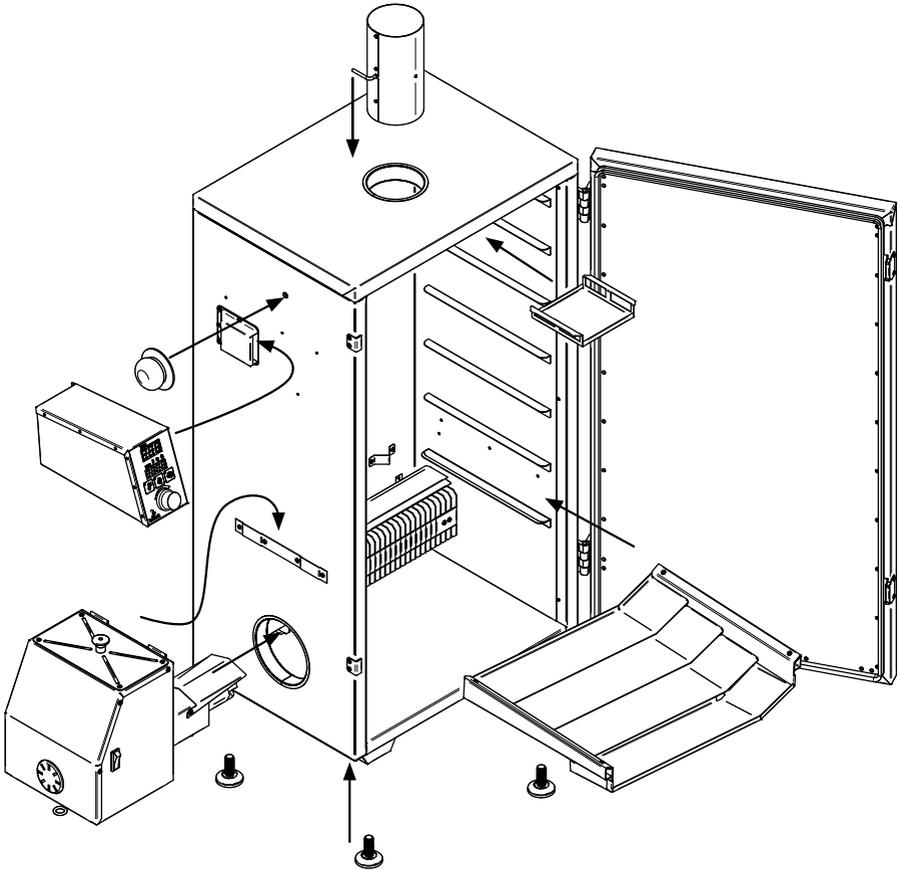
Der elektronische Temperaturregler arbeitet nach dem Prinzip des Erreichens der eingestellten Temperatur durch zyklisches Ein- und Ausschalten des Heizelements im Smoker. Dadurch kann die gewünschte konstante Temperatur erreicht werden.

	<p>Punkt rechts unten zeigt an, dass das Heizelement arbeitet Punkt leuchtet – das Heizelement arbeitet ständig Punkt blinkt – das Heizelement arbeitet zyklisch Punkt leuchtet nicht – das Heizelement ist aus</p>
	<p>Fehler: Defekter Temperaturfühler. Schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Netzkabel von der Stromversorgung. Defekt bitte beim Verkäufer oder Service melden.</p>
	<p>Fehler des Temperaturfühlers. Schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Netzkabel von der Stromversorgung. Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Schrank und dem Panel. Wenn der Fehler weiterhin besteht, melden Sie ihn dem Verkäufer oder Service.</p>
	<p>Kontinuierliches Tonsignal bedeutet das Überschreiten der Maximaltemperatur. Seien Sie bitte vorsichtig, es kann durch starke Flammenbildung ein Fettbrand verursacht werden. Denken Sie daran: Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die viel Fett enthalten, stellen Sie eine zusätzliche Schüssel unter die Produkte, damit das Fett auf diese Schüssel/Fettwanne tropfen kann.</p>

BEMERKUNGEN

- Die Temperatur in der Räucherkammer darf nicht niedriger als die Außentemperatur sein.
- Wenn wir das Kalträucherzubehör nicht verwenden, kann die Temperatur in der Kammer je nach Modell des Raucherzeugers und der Wetterbedingungen auf 70 °C steigen. Dies liegt daran, dass der Raucherzeuger beim Verbrennen der Holzspäne Wärme erzeugt, wodurch die Temperatur im Inneren des Geräts erhöht wird.
- Wenn die eingestellte Temperatur zum ersten Mal erreicht wird, kann sie um 10–15% kurzzeitig überschritten werden. Es ist keine Fehlfunktion der Steuerung.
- Bei hohen Temperaturen über 100 °C kann es länger dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, da der Heizprozess verlangsamt wird.
- Fett kann bei hohen Temperaturen schmelzen. Verwenden Sie eine zusätzliche Schüssel (stellen Sie diese nicht auf die Trennschale), damit überschüssiges Fett nicht auf die Trennschale tropft.

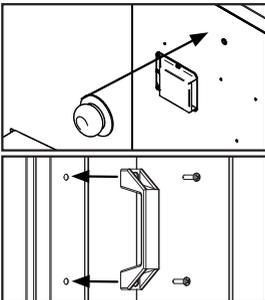
VII. Montage und Installation

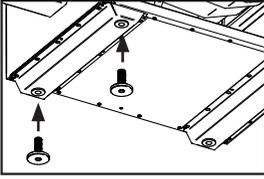


1. Nachdem Sie das Produkt aus dem Karton genommen haben, entfernen Sie alle unnötigen Verpackungen und Schutzelemente des Produktes und lesen Sie die Gebrauchsanweisung.

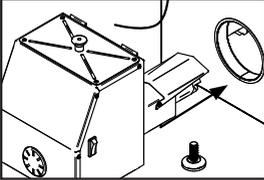
2. Schrauben Sie die beiden Tragegriffe ein.

3. Türgriff mit 2 Schrauben befestigen. Ziehen Sie am Griff, um die Tür zu öffnen.

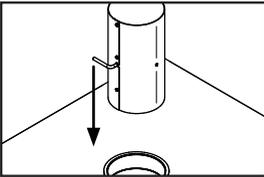




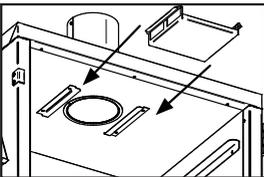
4. Stellen Sie das Gerät in die richtige Position, indem Sie den Schrank leicht kippen. Führen Sie die Füße in die Buchsen an der Unterseite und stellen Sie sie derart ein, dass das Gerät nivelliert wird.



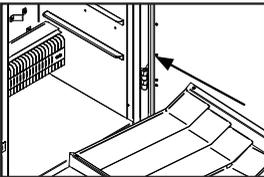
5. Stecken Sie das vorstehende Rauchgenerator-Heizelement in die seitliche Öffnung an der linken Wand der Räucherammer. Kippen Sie den Rauchgenerator leicht, um ihn an den Haken zu befestigen.



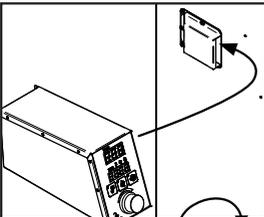
6. Setzen Sie den Kamin in die Öffnung oben in der Rauchkammer ein. Achten Sie auf die richtige Position der Drosselklappe.



7. Schieben Sie die Tropfschale unter den Kamin ein.



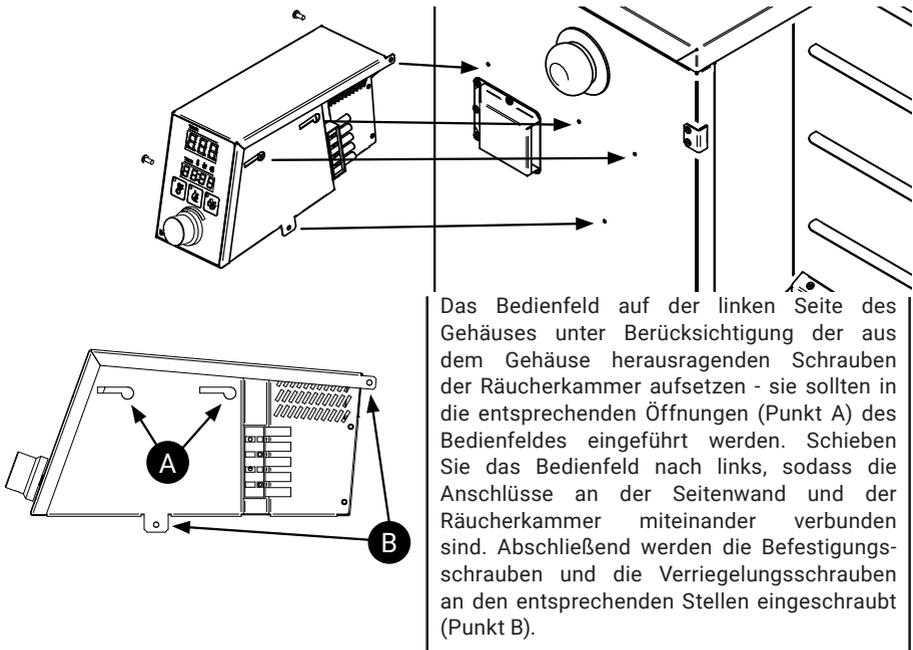
8. Führen Sie die Abtropfschale auf der untersten Ablage ein.



9. Montieren Sie das elektronische Bedienfeld - siehe Seite 14.

BEACHTEN SIE BITTE FOLGENDEN SICHERHEITSHINWEIS

Beim Räuchern von sehr fetthaltigen Lebensmitteln auf den Rosten verwenden Sie bitte eine zusätzliche Tropf- bzw. Metallschale über dem Trennblech um schmelzendes Fett aufzufangen und um einen Fettbrand auszuschließen. Positionieren Sie die Schale in dem zweiten Einschub von unten. Achten Sie bei der Größe der Schale auf eine ausreichende Luftzirkulation auf allen Seiten. Alternativ räuchern Sie die Lebensmittel direkt in einer Schale. Stellen Sie sicher, dass die zwei Schälchen unter dem Trennblech bei Bedarf geleert werden. In dem Schälchen für die Asche sollte sich immer etwas Wasser befinden.



Das Bedienfeld auf der linken Seite des Gehäuses unter Berücksichtigung der aus dem Gehäuse herausragenden Schrauben der Räucherammer aufsetzen - sie sollten in die entsprechenden Öffnungen (Punkt A) des Bedienfeldes eingeführt werden. Schieben Sie das Bedienfeld nach links, sodass die Anschlüsse an der Seitenwand und der Räucherammer miteinander verbunden sind. Abschließend werden die Befestigungsschrauben und die Verriegelungsschrauben an den entsprechenden Stellen eingeschraubt (Punkt B).

VIII. Der erste Betrieb

Füllen Sie die Schalen zur Hälfte mit Wasser und stellen Sie eine Schale unter den Heizkörper des Rauchgenerators und die zweite Schale unter das Loch der Abtropfschale. Füllen Sie die Einführstelle des Rauchgenerators mit Spänen und öffnen Sie den Schieber oben auf der Räucherammer. Reinigen und befüllen Sie die Schalen alle 2-4 Stunden mit frischem Wasser. Schließen Sie den Rauchgenerator und die Räucherammer an. Starten Sie den Rauchgenerator und die Räucherammer mit dem EIN-AUS Schalter und stellen Sie die Temperatur auf dem Bedienfeld für ca. 100 °C ein (siehe VIII. Elektronisches Bedienfeld).

Die Räucherammer sollte ca. 2 Stunden erwärmt werden. Das beseitigt Produktionsgerüche. Direkt nach dem Aufwärmen können Sie mit dem Räuchern beginnen.

IX. Wartung

Wenn das Räuchern beendet wird, trennen Sie den Rauchgenerator und die Stromversorgung des Schrankes.

Es ist wichtig, die Räuchergeräte zu reinigen: Am besten ist es, Wasser mit einem Geschirrspülmittel zu benutzen. Das Innere der Räucherammer sollte nach dem Räuchern eine Ablagerung haben. Diese Ablagerung sollte nicht geschrubbt oder mit ätzenden Mitteln entfernt werden. Wenn sich Fett oder andere Ablagerungen auf dem Gehäuse befinden, wischen Sie diese vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Abtropfschale und Schüsseln, in der Fett und Asche gesammelt werden, sind sauber zu halten, da sich überschüssiges Fett entzünden kann.

HINWEIS: Beim Räuchern von sehr fetthaltigen Produkten ist folgendes zu beachten: Überschüssiges Fett, das auf die Abtropfschale fällt, muss unbedingt entfernt werden.

HINWEIS: Wenn der Rauchgenerator in Betrieb ist, entstehen auf der Förderspirale Verbrennungsrückstände. Sie sollten diese nach ca. 8 Stunden Betrieb des Rauchgenerators mit einer Zange oder einer Drahtbürste entfernen. Werden diese Rückstände nicht entfernt, kann es zu Fehlfunktionen oder im schlimmsten Fall zu Schäden am Gerät kommen.

Beim Reinigen ist darauf zu achten, keine chlorhaltigen Reiniger, Bleichmittel, starke säure- oder laugenhaltige Mittel zu verwenden. Wir empfehlen vor der Anwendung eines Reinigungsmittels, grundsätzlich die Verträglichkeit auf der zu reinigende Fläche an einer nicht sichtbaren Stelle vorab zu überprüfen.

X. Fragen und Antworten

Während des Betriebes ist die am externen Außenthermometer angezeigte Temperatur höher als die am Thermostat eingestellte Temperatur.

Während des Betriebes in einer leeren Kammer durchströmt der Luftstrom das Zentrum des Räucherofens, wo sich die Thermometerspitze befindet. Bei der Arbeit mit den eingelegten Produkten sollten die Temperaturen übereinstimmen, da sich in diesem Fall die warme Luft vermischt und in der Kammer gleichmäßig verteilt wird. Temperaturunterschiede können auch durch atmosphärische Bedingungen (Wind, Luftdruck etc.) beeinflusst werden.

Der Thermostat hat abgeschaltet, aber die Temperatur in der Kammer steigt noch weiter an.

Die Temperatur in der Kammer steigt, wenn der Thermostat aufgrund der Trägheit abgeschaltet wird. Das bedeutet, dass das Heizelement nach dem Abschalten die in sich selbst gespeicherte Wärme eine bestimmte Zeit lang abgibt. Für einen stabilen Betrieb empfiehlt es sich, eine Tasse mit Wasser unter den Heizkörper des Rauchgenerators zu stellen. Dies verbessert die Temperaturstabilität innerhalb der Kammer.

Die Holzspäne entzünden sich am Heizkörper des Rauchgenerators.

Schließen Sie den Rauchkaminauslass nicht an Schornsteine, Lüftungsschächte und sonstige Erweiterungen des Rauchabzugs an. Die einzige Möglichkeit, den Rauchabzug zu verlängern, besteht darin eine Haube über der Räucherammer zu verwenden, damit der Rauch aus der Räucherammer in seinem eigenen Tempo entweichen kann.

Zur Entzündung von Holzspänen können die Anhäufungen von Rußablagerungen im Bereich der Zuführanlage sowie die ungünstigen Witterungsbedingungen (z.B. Windböen) führen. Beseitigen Sie beide Faktoren, indem Sie Ruß z.B. mit einer Metallbürste entfernen und den Lufteinlass unter dem Rauchgenerator mit dem Schieberegler schließen. Stellen Sie das Gerät immer windgeschützt auf.

Der Rauch entweicht im unteren Bereich der Räucherammer oder über den vorhandenen Rauchgenerator.

Die Drosselklappe im Kamin öffnen, damit der Rauch nur aus dem Kamin entweicht.

Aus der Räucherammer bzw. dem Kamin entweicht kein Rauch.

Kein Rauch ist ein Zeichen dafür, dass am Rauchgenerator eine Flamme aufgetreten ist. Bitte immer auf die Feuchtigkeit der Holzspäne und Stauung in der Förderschnecke achten und beheben. Verwenden Sie die Borniak Original Holzspäne.

Schalten Sie den Rauchgenerator sofort aus und löschen Sie die Flamme. Dieser Umstand kann durch den Anschluss der Räucherammer an Schornsteinzüge oder durch z.B. Windböen verursacht werden.

XI. Garantieschein

Die Gewährleistung steht innerhalb von 24 Monaten von Abgabe des Produktes dem Käufer zu. Die Garantie ist ausschließlich auf dem Gebiet Polens und Deutschland gültig.
GARANTIEBEDINGUNGEN:

1. Die Firma ZUT BORNIAK garantiert dem Verbraucher die leistungsfähige Wirkung des Gerätes unter der Bedingung, dass das Gerät nach den Hinweisen in der Bedienungsanweisung installiert, aufbewahrt und benutzt wird.
2. ZUT BORNIAK trägt die Verantwortung für die physischen Fehler (Stoff- oder Produktionsfehler), die im Gerät innerhalb von 24 Monaten von dem Verkaufsdatum an vorhanden sind.
3. Die in der Garantiefrist festgestellten Fehler werden in der Zeit bis zu 30 Tagen von dem Datum, wenn das reklamierte Gerät zu dem Hersteller geliefert wird, beseitigt.
4. Die Garantie auf das Gerät wird ausschließlich dem Konsumenten d.h. der natürlichen Person erteilt, die den Produkt für die privaten Zwecke, die nicht mit Gewerbebetrieb oder Berufstätigkeit verbunden sind, kauft. (laut Gesetz, Veröffentlichung in „Dziennik Ustaw“ Nr. 141, Pos. 1176 vom Jahre 2002).
5. Das reklamierte Gerät soll mit dem gesamten Standardzubehör in der Originalverpackung geliefert werden.
6. Der Verbraucher ist verpflichtet, das Gerät zu der Reklamationsreparatur mit dem gültigen Garantieschein und ohne Änderungen sowie ohne irgendwelchen Eingriffsspuren zu übergeben.
7. Die Garantie umfasst die Beschädigungen nicht, die in Folge solcher Ereignisse vorkommen: Blitzschlag, Überspannung in Stromnetz, mechanische Stöße, Brand, Überfluten und andere unkontrollierte Ereignisse, die unabhängig vom Verkäufer sind.
8. Der Verbraucher ist verpflichtet, das Gerät zur Reparatur im Rahmen der Garantie auf eigene Kosten an den Hersteller zu liefern. Nach der Reparatur wird das Gerät auf Kosten des Herstellers zurück gesandt.
9. Vor der Lieferung soll sich der Verbraucher mit dem Hersteller in Verbindung setzen.
10. Zu der Lieferung soll der Verbraucher folgende Informationen beilegen: eigene Kontaktdaten, die Adresse, an welche man das Gerät zurücksenden soll, und eine kurze Beschreibung der Fehler.
11. Die Verantwortung des Herstellers ist bis zu der Summe beschränkt, die gleich mit der Höhe des Preises des reklamierten Gerätes ist.
12. Die Beschädigungen und Warenfehler, die der Bestellungen betreffen, welche mit Vermittlung der Polnischen Post bzw. Kurierdienstfirmen realisiert werden, werden nur auf Grund des durch den Kurier in der Zusendungszeit aufgenommenen Protokolls betrachtet.

Datum des Verkaufs

Geräte-Seriennummer

Belegnummer

Unterschrift Verkäufer

Stempel