



**ZUT BORNIAK Dawid Szurlej**  
ul. Bolesława Chrobrego 31E  
78-449 Borne Sulinowo/Poland  
NIP: PL 899-234-30-25

tel.: (+48) 94 373 00 02  
tel.: (+48) 94 716 22 29  
e-mail: info@borniak.pl

---

**HERSTELLER VON RÄUCHERKAMMERN MIT RAUCHGENERATOR**  
**WWW.BORNIAK.DE**

---

**BEDIENUNGSANWEISUNG FÜR DIE ELEKTORÄUCHERKAMMER MIT  
RAUCHGENERATOR ZUR HAUSBENUTZUNG**

- Räucherkammer komplett: UW-70, UW-150
- Rauchgenerator: GD-01

- I. TECHNISCHE DATEN
- II. BAU- UND WIRKUNGSBESCHREIBUNG
- III. MONTAGE UND INSTALLATION
- IV. SICHERHEITSANSPRÜCHE
- V. VORSICHTSMAßNAHMEN
- VI. BENUTZUNGSREGELN
- VII. ERSTE INBETRIEBSETZUNG
- VIII. WARTUNG
- IX. INSTALLATION DES RAUCHGENERATORS BEI ANDERER RÄUCHERKAMMER
- X. FRAGEN UND BEMERKUNGEN
- XI. REZEPTE
- XII. KONTAKT



Leseanweisung vor der Anwendung!



firma  
przyjazna  
naturze

## I. TECHNISCHE DATEN

### Technische Daten des Schrankes:

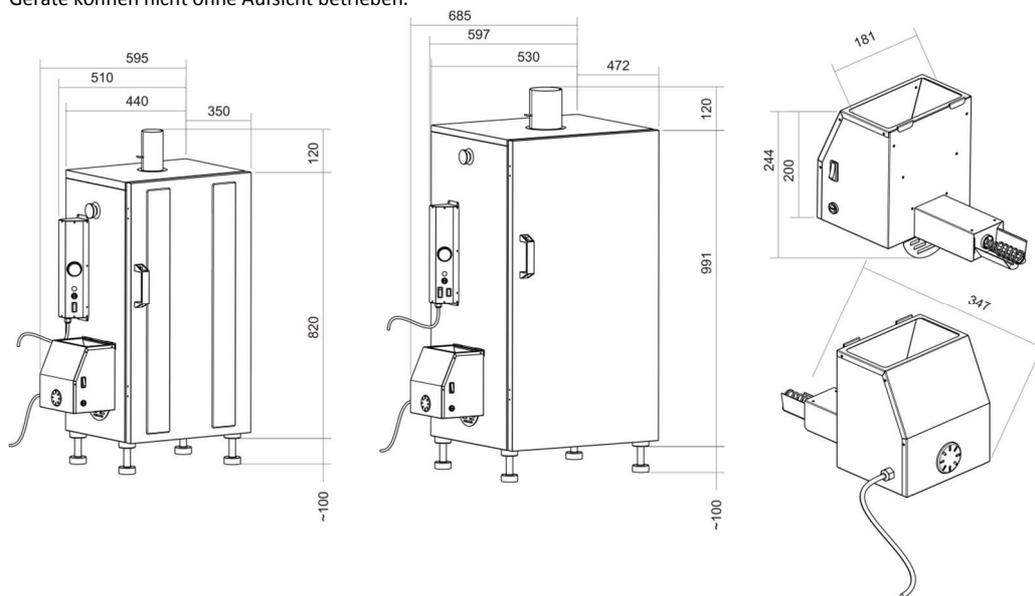
Model/Typ	UW-70,SW-70	UW-150,SW-150	GD-01
Nennspannung	230 V	230 V	230V
Tauchsiederleistung/Brennerleistung	500 W	1400 W	110 W
Sicherung	3,15 A	8 A	1,25 A
Kammervolumen	70 L (~10kg)	150L (~20kg)	2 L
Gewicht	16 kg	20 kg	2 kg
<b>Außenmass</b>			
Breite [mm]	440 (540) (625*)	530 (630) (715*)	355
Tiefe [mm]	350 (400)	475 (520)	180
Höhe [mm]	820 (1040)	991 (1211)	250
<b>Innenmass</b>			
Breite [mm]	400	490	
Tiefe [mm]	300	420	
Höhe [mm]	580	755	
Schutzart	IP20		

\*Abmessung der kompletten Räucherammer mit Rauchgenerator.

HINWEIS: Gerät (Räucheröfen, Rauchen Kammer, Rauchgenerator ) erfordern eine enge Betreuung während des Einsatzes.

Gerät, wenn auch für den Außeneinsatz konzipiert, sie können nicht auf Niederschlag und starken Windböen ausgesetzt werden. Die optimale Lösung ist, im überdachten arbeiten, überdachte, gut belüftet ist.

Geräte können nicht ohne Aufsicht betrieben.



Der Satz besteht aus:

#### Räucheröfen UW-70/UW-150:

- Räucherammer SW-70/SW-150
- Rauchgenerator GD-01
- Kamin mit Schieber
- Schallwandschüssel (Tropffilter)
- 10L Räucherspäne
- 4x einstellbare FüÙe

- 2x Halter zum Umlegen
- 3x Querholm zum Aufhängen
- Kondensator unter dem Schornstein
- Türgriff
- Schildgenerator Heizung

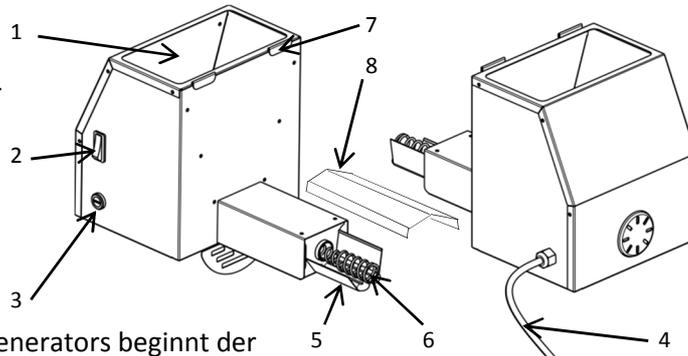
#### Rauchgenerator GD-01:

- Rauchgenerator GD-01
- 4L Räucherspäne
- Schildgenerator Heizung

## II. BAU- UND WIRKUNGSBESCHREIBUNG

### Rauchgenerator GD-01

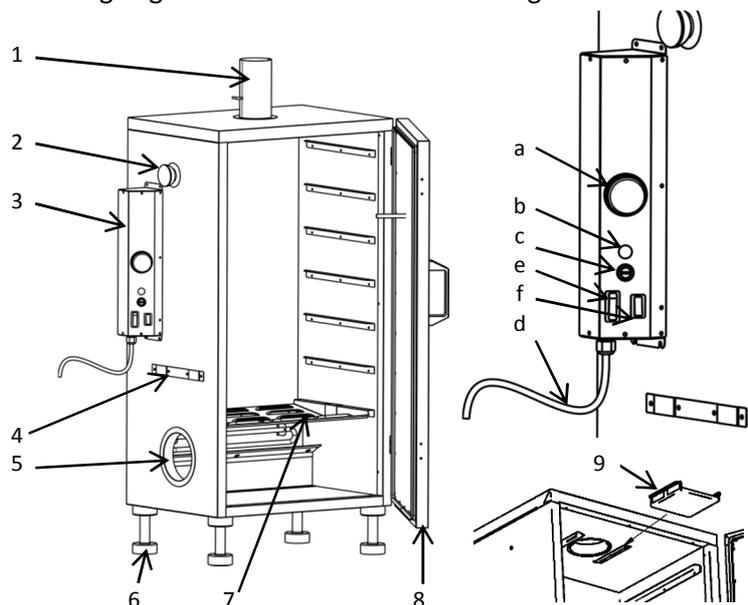
1. Spänenschüttung
2. Aufgeber- Und Brenner-Schalter
3. Sicherung
4. Elektroleitung
5. Brenner (Tauchsieder)
6. Spänaufgeber
7. Daumen
8. Schildgenerator Heizung



Nach dem Einschalten des Rauchgenerators beginnt der Aufgeber zu drehen und gibt gleichmäßig die Späne auf den Brenner. Der Brenner beginnt sofort nach dem Einschalten zu brennen. Die Späne werden durch den Aufgeber transportiert und kommen auf den Brenner, dort beginnen sie zu glimmen. Glimmende Späne werden durch den ganzen Brenner durchgedrückt und zum Schluss werden in einen geeigneten Behälter mit Wasser eingeworfen.

### Räucherkamerschrank

1. Mündungskamin
2. Halter zum Umlegen
3. Elektrokonsol
- a. Wärmeregler (Thermoregulator)
- b. Wärmekontrolllampe
- c. Sicherung
- d. Elektroleitung
- e. Wyłącznik główny
- f. (SW-150) Leistungsregelung
4. Daumen des Generators
5. Einlauf zum Generator
6. Einstellbare Füße
7. Brennerabscheider
8. Tür
9. Kondensator unter dem Schornstein



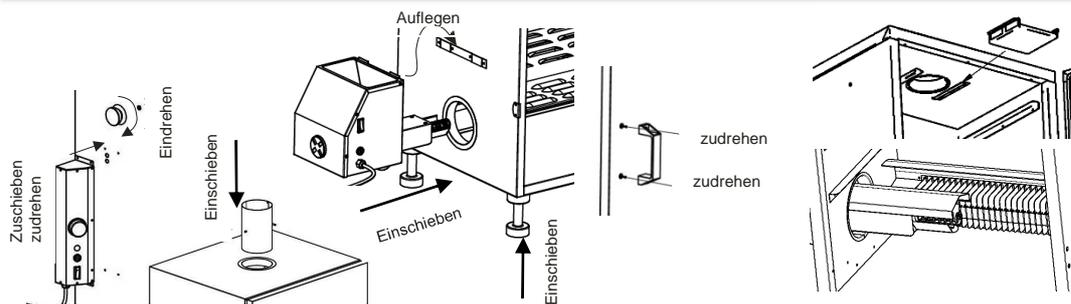
Die Benutzung der Räucherammer verlangt keine besonderen Fähigkeiten, und die perfekten Räucherergebnisse bekommt man bei minimalem Engagement.

Der Rauchgenerator gibt ständig die Räucherspäne auf den Brenner auf, wo der Rauch langsam und gleichmäßig hergestellt wird. Mit dem Kamin mit Schieber in der oberen Teil der Räucherammer reguliert man die Rauchdichte in der Kammer. In der Hauptkammer ist der Brenner installiert. Mit der Wärmeregler auf dem Elektrokonsol wird die gewünschte Temperatur in der Kammer eingestellt. Der Brenner schaltet sich je nach Bedarf ein. In der Schrank gibt es eine Schüssel, die zur Hälfte mit Wasser eingefüllt und unter den Brenner des Generators eingeschoben werden soll. Sie dient zum Ausgleich der Temperatur und zum Löschen der fallenden Asche. Bei SW-150 ist ein Leistungsschalter installiert. Das Standardräuchern wird bei Halbleistung des Brenners d.h. 700W durchgeführt. Bei niedrigen Temperaturen und voller Füllung der Räucherammer soll man den Schalter auf 1400W umschalten, dann kann man schnell die richtige Temperatur erreichen.

Auf die Arbeit des Gerätes haben auch die Temperatur der Umgebung und der Wind ein großer Einfluss. Bei ungünstigen Witterungsbedingungen kann die Zeit der Erwärmung der Kammer länger werden. Man sollte einen unabhängigen Thermometer zum Messen der Temperatur innerhalb des geräucherten Produkten verwenden.

Der Spänenverbrauch ist nicht hoch, damit der Rauch hergestellt wird – für 1 Stunde braucht man 250 ml Räucherspäne. Eine Schüttung des Generators (etwa 2L) reicht für 6 bis 8 Stunden der Arbeit.

### III. MONTAGE UND INSTALLATION



1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton heraus und entfernen Sie die unnötigen Verpackungen und Schutzelemente und lesen Sie dann die Bedienungsanleitung.
2. Drehen Sie die Halter zum Umlegen des Gerätes und zum Türöffnen ein.
3. Stellen Sie das Gerät auf dem entsprechenden Platz, neigen Sie leicht den Schrank und schieben Sie die Füße in die Löcher im Unterteil ein und stellen Sie sie ein.
4. Das Elektrokonsole schrauben Sie auf der linken Seite des Schrankes ein. Vorher wickeln Sie die Leitungen zusammen und legen Sie sie im Konsole ein.
5. Auf dem Räucherschrank montieren Sie den Rauchgenerator durch das Einsetzen der Tube ins Seitenloch im Gehäuse der Haupträucherammer. Neigen Sie leicht den Generator nach unten und legen Sie ihn auf die Daumen auf.
6. Den Kamin soll man ins Loch In der oberen Teil der Räucherammer einschieben.

### IV. SICHERHEITSANSPRÜCHE

1. Der Räucherschrank sowie der Rauchgenerator sollen unbedingt zu den Steckdosen mit Erdung angeschlossen werden.
2. Das Gerät darf nicht in geschlossenen Räumen benutzt werden, wenn es unter einem Dach benutzt werden soll, muss man die richtige Lüftung sichern.
3. Das Gehäuse kann sich örtlich bis zu der Temperatur von 120 Grad Celsius erwärmen. Es gibt ein Risiko sich bei unvorsichtigem Umgehen mit dem Gerät zu verbrennen.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte nicht mit den Teilen und Gegenständen zusammenstoßen, die nicht temperaturbeständig sind.
5. Die Räucherammer sollte nicht in der Nähe von entzündbaren Gegenständen gestellt werden.
6. Vor der Reinigung des Räuchergerätes und Rauchgenerators soll man es abschalten und abwarten, bis es kalt wird.
7. Zur Reinigung darf man solche Mittel nicht verwenden: Benzin, Petroleum, Spiritus und andere entzündbaren Substanzen.
8. Man darf nicht das Gerät mit Wasser übergießen (z.B. während der Reinigung oder dadurch, dass das Gerät unbeschützt im Hof während Niederschläge gelassen wird).
9. Die Elektroleitungen am Räucherschrank und am Rauchgenerator sollen so gelegt werden, damit sie die heißen Gehäuseteile nicht berühren.
10. Der Rauchgenerator kann nur mit den durch den Hersteller empfohlenen Räucherschrank zusammenarbeiten.
11. Der Rauchgenerator kann nur nach der Installation im Räucherschrank zur Stromversorgung angeschlossen werden.
12. Falls die Elektroleitung oder der Stecker beschädigt werden, dann sollen sie beim Hersteller oder durch Ausbesserungswerk oder eine qualifizierte Person gewechselt werden, um die Gefahr zu vermeiden.
13. Die Verwendung des durch den Hersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann zu Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes führen, wofür der Hersteller keine Verantwortung übernehmen wird.
14. Vor der Montage, Demontage oder dem Umstellen des Gerätes soll man es von dem Strom abschalten und abwarten, bis das Gerät kalt wird. Beim Umstellen soll man vorher alle bewegliche Teile innerhalb der Räucherammer demontieren sowie den Rauchgenerator abinstallieren.
15. Bei der Montage und Demontage passen Sie auf die scharfen Kanten auf.
16. Benutzen Sie das Gerät zweckentfremdet nicht.
17. Das Gerät ist für Hausbenutzung bestimmt.

## V. VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Berühren Sie die heißen Flächen nicht, verwenden Sie entsprechende Handschuhe.
2. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nach der Beendigung des Räucherns nicht.
3. Falls Sie die Verlängerungsleitungen verwenden, versichern Sie sich, dass es ein wirksamer Erdungskontakt eingebaut ist.
4. Das eingeschaltete Gerät soll für Tiere nicht erreichbar werden.
5. Lassen Sie es nicht, dass die Kinder ohne genauer Aufsicht und Fürsorge das Gerät benutzen.
6. Dieses Gerät ist für die Personen (davon auch Kinder) mit beschränkten körperlichen, empfindsamen, geistigen Fähigkeiten oder die Personen mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrungen, nicht bestimmt.
7. Benutzen Sie das Gerät zweckentfremdet nicht.
8. Gerät (Räucheröfen, Rauchen Kammer, Rauchgenerator ) erfordern eine enge Betreuung während des Einsatzes.
9. Gerät, wenn auch für den Außeneinsatz konzipiert, sie können nicht auf Niederschlag und starken Windböen ausgesetzt werden. Die optimale Lösung ist, im überdachten arbeiten, überdachte, gut belüftet ist.
10. Geräte können nicht ohne Aufsicht betrieben

## VI. BENUTZUNGSREGELN

- lassen Sie das Gerät ohne Aufsicht nicht
- schließen Sie nicht das Gerät an Schornstein, Lüftungskanal und andere Leitungen an, die einen erzwungenen Luftzug verursachen können
- überschreiten Sie nicht die Temperatur von 120°C
- verwenden Sie nicht beschädigte Elektroleitungen
- man darf die Räucherammer bei starkem Wind und beim Gewitter nicht benutzen
- man darf die Räucherammer in der Nähe von entzündbaren Substanzen nicht benutzen
- man empfiehlt nicht, lockere Kleider zu tragen und man sollte lange Haare zusammenbinden
- man sollte das Gerät beim Arbeiten nicht umstellen
- das Gerät ist nur außerhalb zu benutzen, man sollte es in geschlossenen Räumen nicht benutzen
- stellen Sie das Gerät unzugänglich für Kinder Und Tiere
- um die Verbrennung zu vermeiden, empfiehlt man die Küchenhandschuhe oder andere Schutzhandschuhe zu verwenden
- obligatorisch muss man das Gerät zu den Steckdosen (Verlängerungsleitungen) mit Erdung anschließen
- man soll das Gerät vor Regen und Wasser schützen
- nach jeder Benutzung soll man das Gerät von Netz abschalten, wenn man es nicht mehr benutzt
- jedesmal nach der Benutzung muss man die Räucherammer genau reinigen
- während der Arbeit des Gerätes darf man es weder zudecken noch etwas darauf legen

## VII. ERSTE INBETRIEBSETZUNG

Füllen Sie die Schüssel zur Hälfte mit Wasser Und dann stellen Sie sie mitten unter den Brenner des Generators.

Schütten Sie die Räucherspäne in die Schüttung des Generators, öffnen Sie ein wenig den Schieber im oberen Teil der Räucherammer. Schließen Sie den Generator und die Räucherammer an Stromnetz 230V mit Erdung an. Mit dem Schalter schalten Sie den Rauchgenerator und den Räucherschrank ein, auf dem Elektrokonsol stellen Sie mit dem Regler die Temperatur auf ca. 80 °C ein. Erwärmen Sie die Räucherammer ungefähr 2 Stunden. Durch dieses Verfahren wird der technologische Geruch beseitigt und es wird das erste Aromatisieren des Gerätes durchgeführt. Nach der Erwärmung können Sie das richtige Räuchern beginnen.

**Achtung:** Die Schüttung des Rauchgenerators soll man nur mit den Räucherspänen einfüllen, die der Hersteller des Gerätes empfiehlt.

**Warmes Räuchern (30°C-60°C)** – Wenn nur der Rauchgenerator eingeschaltet wird, können Sie warm räuchern.

Bei ungünstigen Wetterbedingungen können Sie den Räucherschrank einschalten und mit dem Regler die richtige Temperatur einstellen.

**Heißes Räuchern (60°C-90°C)** – Schalten Sie den Rauchgenerator und den Räucherschrank ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Regler ein.

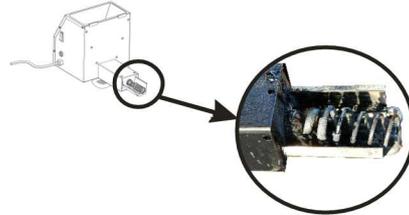
## VIII. WARTUNG

Nach der Beendigung des Räucherns. Schalten Sie den Generator und den Schrank von der Stromversorgung ab. Reinigen Sie unbedingt die Räucherammer:

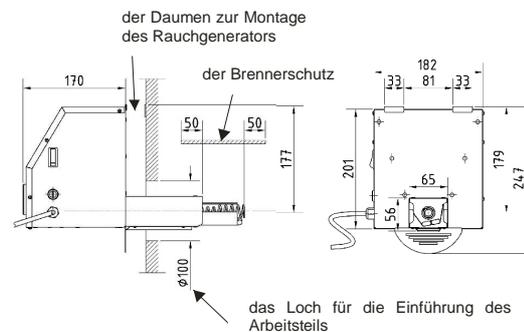
Am besten verwenden Sie dazu Wasser mit dem Geschirrspülmittel. Das Innere der Räucherammer soll die Räucherablagerung haben, man soll sie weder scheuern noch mit anderen ätzenden Mitteln abwaschen. Wenn es auf dem Gehäuse Fettablagerung oder ähnliche gibt, wischen Sie sie mit dem feuchten Tuch ab. Den Abscheider und die Schüssel, in der sich Fett und Asche sammelt, soll man sauber halten, denn zu viel Fett kann sich anzünden.

**Achtung:** Beim Räuchern der sehr fetten Produkten muss man die Fettmenge kontrollieren, wie viel Fett auf den Abscheider niederfällt, und den Überfluss muss man unbedingt beseitigen.

**Achtung:** Während der Arbeit des Gerätes bilden sich auf einem Teil des Spänaufgebers Verbrennungsrückstände. Man soll sie nach 8 Stunden Arbeit des Generators mit Schabeisen, Flachzange oder mit anderem stumpfen Werkzeug abschaffen. Wenn diese Rückstände nicht abgeschafft werden, dann kann das Gerät nicht richtig funktionieren oder sogar beschädigt werden.



## IX. INSTALLATION DES RAUCHGENERATORS BEI ANDERER RÄUCHERKAMMER



- das Loch für die Einführung des Arbeitsteils soll einen Durchmesser von  $\varnothing 100$  mm
- der Daumen muss so gefertigt werden, dass der Generator sich selbstständig nicht verschiebt, und der Daumen muss fest an der Kammer angebracht werden.
- die maximale Lage des Daumens von der Lochachse soll 177 mm nicht überschreiten.
- die Kammer soll den Rauchauslauf über dem Rauchgenerator haben.
- die Kammer soll den richtigen Schutz vor dem Zugang zu dem Brenner und dem Aufgeber versichern.
- die Kammer soll den richtigen Schutz für den Brenner des Generators vor Wasser, Fett und anderen Substanzen versichern, welche auf den Brenner während der Arbeit des Generators fallen könnten.
- die Kammer soll Brandschutzsicherheit in Rücksicht auf glühende Räucherspänenteilchen versichern, welche vom Brenner des Generators fallen könnten.

## X. FRAGEN UND BEMERKUNGEN

*Während der Arbeit des Gerätes ist die am Außenthermometer angezeigte Temperatur höher als die eingestellte auf dem Thermostat.*

Während der Arbeit in der Leeren Kammer läuft die Luftströmung durch die Mitte, wo sich das Endstück des Thermometers befindet. Die Temperaturen sollen während der Arbeit mit Einsatz gleich werden, denn der Einsatz bewirkt die Einmischung der warmen Luft und gleichmäßiges Verbreiten in der ganzen Kammer. Auf die unterschiedlichen Temperaturen haben auch die Wetterbedingungen einen Einfluss.

*Der Thermostat hat sich abgeschaltet, aber dabei wird die Temperatur In der Kammer noch immer höher.*

Die Temperatur in der Kammer steigt nach dem Abschalten des Thermostates in Hinsicht auf die Trägheit. Das Heizelement gibt nach dem Abschalten noch einige Zeit die Wärme ab, die in diesem Heizelement gespeichert wurde. Für die stabile Arbeit des Gerätes empfiehlt man unter den Brenner des Generators eine Schüssel mit Wasser zu stellen. Es verbessert die Stabilität der Temperatur innerhalb der Kammer.

*Die Räucherspäne zünden auf dem Brenner des Rauchgenerators an.*

Man soll die Kaminmündung der Räucherammer an Schornstein, Lüftungskanäle und anderen Rauchauslauffortsätzen nicht anschließen, in Hinsicht auf die Möglichkeit der Luftzugbildung in der Räucherammer, was die Anzündung der Räucherspäne verursachen kann. Man kann nur einen Rauchfang (eine Abzugshaube) über der Räucherammer montieren, damit der Rauch In Eigerem Tempo aus der Räucherammer ausgehen kann.

Die Anzündung der Räuchersäne kann durch die angehäuften Verbrennungsrückstände im Aufgeber und durch die ungünstigen Wetterbedingungen (z.B. Windstoß) verursacht werden. Man soll die beiden Faktoren eliminieren durch die Beseitigung der Verbrennungsrückstände und durch die Beschirmung der Räucherammer vor dem Wind oder durch die Bedeckung des Lufteinlaufs unter dem Rauchgenerator.

*Der Rauch verflüchtigt sich durch den unteren Teil der Räucherammer oder durch den Rauchgenerator*  
Der Kamin ist zu sehr geschlossen, man soll ihn etwas öffnen, damit der Rauch nur durch den Kamin ausgehen kann.

*Der Rauch geht aus der Räucherammer nicht aus.*

Der Mangel an Rauch bedeutet, dass auf dem Rauchgenerator Flammen erschienen sind. Man muss sofort den Rauchgenerator abschalten und den Feuer löschen. Die Ursache solcher Situation können Anschluss der Räucherammer an die Schornsteinkanäle oder Windstöße werden.

### Geräucherte Forelle

Zutaten:

- 2 kg Forelle
- 2 l Wasser
- 100 g Salz
- Räucherspäne (Erlen- oder Buchenspäne)

#### Zubereitung:

Forelle ausweiden und waschen. Dann ins 5% Salzbad legen und 8 – 10 Stunden kühl liegen lassen (z.B. im Kühlschrank). Danach den Fisch aus Salzbad ausnehmen, ausspülen, mit dem Papierhandtuch trocknen, an Hacken aufhängen und in luftiger Stelle hängen lassen bis der Fisch trocken wird.. Trockene, an Hacken aufgehängte Fische in die Räucherammer bringen und den Rauchgenerator einschalten.

#### I.Weise – warmes Räuchern:

Den Thermostat auf 50-60°C einstellen – etwa 3 Stunden räuchern (bis die Fische richtige Farbe haben), dann den Thermostat auf 90 °C umstellen – etwa 15 – 20 Minuten räuchern.

#### II.Weise – heißes Räuchern:

Den Thermostat auf 90°C - 100°C einstellen – etwa 35 – 50 Minuten räuchern (es kommt darauf an, wie groß die Fische sind).

### Geräucherte Zwergmaräne

Die Fische ausweiden und Schuppen entfernen. Die Zwergmaränen genau waschen und ins Salzbad einlegen. Das Salzbad soll man so zubereiten: 1 kg Fische / 1L Wasser/ 90 g Salz. Die Fische im Bad in einer kühlen Stelle 3 Stunden liegen lassen. Während dieser Zeit wird das Salz in allen Fischen genau verteilt. Die Zwergmaränen im sauberen Wasser ausspülen, mit dem Tuch oder mit dem Papierhandtuch abtrocknen und an Hacken aufhängen oder auf Fächern auflegen. Auf diese Weise zubereitete Fische in einer luftigen und beschatteten Stelle liegen lassen, bis sie trocken werden.

#### Das richtige Räuchern:

Die Fische kann man auf zwei Weisen zubereiten.

#### I.Weise – heißes Räuchern

Den Rauchgenerator einschalten und die Räucherammer bis zu 90°C erwärmen, dann die Fische in die Kammer für 15 – 25 Minuten einlegen. Nach dieser Zeit die Temperatur in der Räucherschrank auf 60°C umstellen und 30 – 45 Minuten abwarten. Danach den Schrank abschalten und nur auf dem selben Rauchgenerator weiter räuchern. Nach 20 Minuten alle Geräte ausschalten und warten, bis die Fische kühl werden.

#### II.Weise – warmes Räuchern

Die Fische In den Räucherschrank einlegen und den Rauchgenerator sowie den Schrank einschalten, die Temperatur soll auf 50°C eingestellt werden. Nach etwa 2 Stunden bekommen die Fische die richtige Farbe, und dann die Temperatur auf 90°C umstellen, bis die Fische innen 68°C haben. Wenn diese Temperatur erreicht wird, dann soll man den Generator und den Schrank ausschalten und warten, bis die Fische kühl werden.

## **Wurst aus Wildschwein**

### **Zutaten:**

- 4 kg Wildfleisch (Schulterstück, Schinken, Speckseite) (eventuell kann man es mit Rindfleisch ersetzen)
- 1,5 kg Schweinfleisch - Schulterstück
- 1,5 kg Schweinfleisch - Speckseite
- 110 g Lakensalz
- 8 Zehen Knoblauch
- 30 Pfefferkerne
- 20 Stck. Piment
- 14 Stck. Wacholder
- 4 Stck. Nelken
- ein bisschen Muskat
- Majoran nach belieben
- Därme ca. 10 m
- Räucherspäne – Erlen- oder Buchenspäne

### **Zubereitung:**

Die Gewürze/Kräuter In einem Mörser zerquetschen. Das Fleisch durchdrehen (die Speckseite mit feinem Sieb, und den Rest mit grobem Sieb durchdrehen).

Alles genau mit den Gewürzen und dem zerquetschten Knoblauch mischen, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Därme füllen, an Enden mit grobem Faden binden. Beim Füllen die Därme mit feiner Nadel einstechen, um die Luft zu abzubringen. Die fertigen Würste mit der Länge von ca. 30 – 40 cm an Hacken hängen oder in Fächern auflegen und zum Trocknen in luftiger, kühler Stelle lassen (es dauert etwa 12 – 15 Stunden). Die trockenen Würste in die Räucherammer bringen, den Thermostat in der Kammer auf 55 °C einstellen und den Generator einschalten. Ungefähr 3 Stunden räuchern. Wenn man sie auf Fächern räuchert, dann soll man die Würste nach 1,5 Stunden umdrehen. Wenn sie an Hacken hängen, dann sollen sie umgehängt werden. Wenn die Würste die richtige Farbe bekommen, soll man die Temperatur In dem Schrank auf 90°C erhöhen und etwa 1 Stunde räuchern, bis die Wurst innen die Temperatur 67°C haben wird. Den Generator und den Schrank ausschalten und warten, bis alles kalt wird.

## **Schweinsrücken auf schnelle Weise**

### **Zutaten:**

- 1 kg Schweinsrücken
- 100 g Salz (9 Teelöffel)
- 1 l Wasser

### **Zubereitung:**

Vom Schweinsrücken die Oberflächenschicht und den Speck abschneiden, mit gemahlenem Pfeffer nach belieben einreiben. In eine Schüssel 1 l Wasser gießen, Salz zugeben und mischen, bis Salz gelöst wird. Das Fleisch an beiden Seiten mit der Gabel ziemlich dicht einstechen und ins Salzbad einlegen so, dass das ganze Fleisch eintauchen wird. In den Kühlschrank für 8 – 9 Stunden abstellen. Nach etwa 4 Stunden das Fleisch wieder mit der Gabel einstechen und umdrehen. Danach das Fleisch aus dem Bad herausnehmen, mit dem Bindfaden umbinden und mit dem Papierhandtuch abtrocknen. Den Schweinsrücken für 10 – 12 Stunden zum Trocknen lassen.

### **Räuchern:**

Nach dem Trocknen den Schweinsrücken in die Räucherammer bringen, den Rauchgenerator und den Räucherschrank einschalten. Die Temperatur soll auf 55°C eingestellt werden. Nach ca. 4 – 5 Stunden soll der Schweinsrücken die richtige Farbe erreichen, dann die Temperatur auf 80 °C erhöhen, bis das Fleisch innen 62 – 68 °C haben wird. Wenn diese Temperatur erreicht wird, soll man den Generator und den Schrank ausschalten und warten, bis der Schrank kühl wird.

Guten Appetit!!!

## XII. KONTAKT

### ZUT BORNIAK

ul. Bolesława Chrobrego 31E  
78-449 Borne Sulinowo /POLAND  
NIP: 899-234-30-25

Tel.: (+48) 94 373 00 02  
Tel.: (+48) 94 716 22 29  
E-mail: [info@borniak.de](mailto:info@borniak.de)

**[www.borniak.de](http://www.borniak.de)**

# GARANTIESCHEIN

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

## GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Die Firma ZUT BORNIAK garantiert dem Verbraucher die leistungsfähige Wirkung des Gerätes unter dem Bedingung, dass das Gerät nach den Hinweisen in der Bedienungsanweisung installiert, aufbewahrt und benutzt wird.
2. ZUT BORNIAK trägt die Verantwortung für die physische Fehler (Stoff- oder Produktionsfehler), die im Gerät innerhalb von 24 Monaten von dem Verkaufsdatum stecken.
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, mechanischer Stoß, Brand, Überfluten und andere unkontrollierte Ereignisse, die unabhängig vom Verkäufer sind.
8. Der Verbraucher ist verpflichtet, das Gerät zur Reparatur im Rahmen der Garantie zu eigenen Kosten an den Hersteller zu liefern. Nach der Reparatur wird das Gerät zu 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 solche 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 Protokoll betrachtet.

NAME DES GERÄTES:

- Räucherammer UW-70
- Räucherammer UW-150
- Rauchgenerator GD-01

SERIENNUMMER DES GERÄTES:

.....  
.....

Verkaufsdatum:

Einkaufsbeleg – Nr:

Stempel:

Unterschrift des Verkäufers:

Bemerkungen:

.....  
.....  
.....  
.....