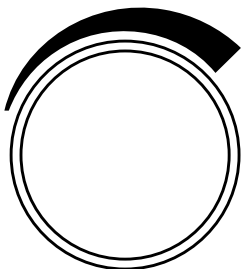
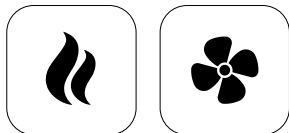
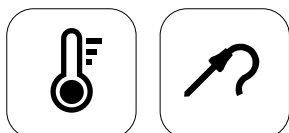
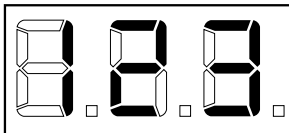


BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EINEN ELEKTRISCHEN RÄUCHEROFEN MIT RAUCHGENERATOR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

BBDSW-70
BBDSW-150
UWDW-70
UWDW-150

TEMP    



Bitte machen Sie sich mit den oben genannten Hinweisen und Tipps vertraut. Dadurch wird eine sichere und komfortable Nutzung Ihres neuen Geräts gewährleistet.

Vielen Dank, Das Borniak-Team

Inhalt:

- I Sicherheitsanforderungen und Vorsichtsmaßnahmen
- II Setzusammensetzung
- III Technische Parameter
- IV Aufbau und Funktionsbeschreibung
- V Montage und Installation
- VI Bedienung des elektronischen Bedienfelds
- VII Erste Inbetriebnahme / Erste Räucherung
- VIII Pflegehinweise
- IX Fehlerbehebung

I. Sicherheitsanforderungen und Vorsichtsmaßnahmen

Achtung Strom!

- Das Gerät ist werksseitig für den Betrieb mit einphasigem Wechselstrom (230V 1N ~ 50 Hz) ausgelegt.

- Das Gerät ist mit einem Anschlusskabel mit einem Querschnitt von 3x1,5 mm² und einer Länge von ca. 2 m ausgestattet, das mit einem Stecker mit Schutzkontakt endet.

- Die Anschlussdose der elektrischen Installation muss mit einem Schutzleiterstift ausgestattet sein.

Nach der Aufstellung des Geräts muss die Elektroinstallationssteckdose für den Benutzer zugänglich sein.

- Vor dem Anschluss des Geräts an die Steckdose muss überprüft werden, ob:

- die Sicherung und die Elektroinstallation die Last des Geräts tragen können,

- der Stromversorgungskreis der Steckdose mit einem mindestens

16A-Schutzschalter abgesichert ist,

- die Elektroinstallation mit einem effektiven Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Normen und Vorschriften entspricht,

- die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen werden soll, mit einem Fehlerstromschutzschalter mit einer Auslösestromstärke von $I_r \leq 30$ mA gesichert ist.

- Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, sollten diese sofort ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen Strombelastbarkeit mindestens der Nennlast des Geräts entspricht, es einen effektiven Schutzkontakt (Erdung) hat, für den Außeneinsatz geeignet ist und als „für den Außeneinsatz geeignet“ gekennzeichnet ist, sowie dass es vollständig entrollt ist.

- Die Stromkabel sollten so verlegt werden, dass sie nicht eingeklemmt werden, kein Risiko eines versehentlichen Ziehens oder Stolperns, insbesondere durch Kinder, darstellen und an keiner Stelle mit heißen Geräten oder Komponenten in Kontakt kommen.

- Stromschlaggefahr. Der Verlängerungskabelanschluss sollte an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, wobei darauf geachtet werden muss, dass er den Boden nicht berührt und das Kabel sowie die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.

- Der Rauchgenerator darf nur dann an die Stromversorgung angeschlossen werden, wenn er zusammen mit einem Gerät installiert wurde, das für den Anschluss des Rauchgenerators geeignet ist.

- Das Gerät sollte vom Stromnetz getrennt werden, wenn es nicht verwendet wird, sowie vor der Reinigung.

- Bei einem Fehler oder einer Fehlfunktion des Geräts ist es vom Stromnetz zu trennen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Lassen Sie das Gerät nicht mit Wasser in Kontakt kommen (z. B. während der Reinigung oder durch das ungeschützte Lassen des Geräts im Freien bei Niederschlägen).

- Der Rauchgenerator darf nur mit den vom Hersteller empfohlenen Räucheröfen betrieben werden.

- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

- Besondere Vorsicht sollte beim Kontakt mit scharfen Kanten während der Montage, Demontage und Nutzung des Geräts beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht entgegen seinem Bestimmungszweck.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt.

- Das Gerät sollte nach Beendigung des Räucherprozesses ausgeschaltet werden.

- Das Gerät sollte für Tiere unzugänglich sein.

- Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, geistigen Fähigkeiten oder ohne entsprechende Kenntnisse und Erfahrungen vorgesehen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder wurden entsprechend in der sicheren Nutzung des Geräts unterwiesen.

- Kinder sollten keinen freien Zugang zum Gerät haben.

- Das Gerät erfordert während der Benutzung eine strenge Aufsicht.

- Das Gerät darf niemals in Bezug auf seinen ursprünglichen Zustand geändert werden.

- Ihr neues Gerät ist je nach Modell mit Temperaturfühler ausgestattet, die zur Messung der Innen- bzw. Kerntemperatur der Lebensmittel dienen.

Vergewissern Sie sich, dass die Fühler korrekt an die dafür vorgesehenen Buchsen an der Unterseite des Bedienfelds angeschlossen sind (siehe Abschnitt Installation).

- Die Temperaturfühler sind spitz und können Verletzungen verursachen. Seien Sie bei der Verwendung, dem Einbau und dem Ausbau der Fühler vorsichtig.

- Erlauben Sie Kindern nicht, die Temperaturfühler selbst anzufassen. Verwenden Sie die Fühler nur unter Aufsicht von Erwachsene

Vorsichtsmaßnahmen - Brandgefahr

- Vermeiden Sie Fettansammlungen - leeren und reinigen Sie die Auffangschale regelmäßig, um eine Entzündung des Fetts zu verhindern.

- Verwenden Sie nur empfohlene Borniak-Holzspäne - verwenden Sie keine Materialien, die Chemikalien oder Harze enthalten, die das Entzündungsrisiko erhöhen können.

- Öffnen Sie die Tür der Räucherkammer nicht abrupt - Luftkontakt mit angesammeltem heißen Rauch und Fett kann eine Entzündung verursachen.

- Seien Sie vorsichtig bei hohen Temperaturen - Heizelemente, Fett und glühende Holzspäne können eine Brandquelle darstellen.

Achtung Platzierung!

- Die Stromkabel des Geräts sollten so verlegt werden, dass sie nicht mit heißen Gehäuseteilen in Berührung kommen.

- Das Gerät ist für den Einsatz im Freien vorgesehen, darf jedoch nicht Witterungseinflüssen oder starken Windböen ausgesetzt werden. Die optimale Lösung besteht darin, das Gerät an überdachten, geschützten und gleichzeitig gut belüfteten Orten zu verwenden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen. Bei Nutzung unter einem Dach auf ausreichende Belüftung achten.

- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Benzin, anderen brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Orten, an denen brennbare Dämpfe auftreten können, verwendet werden.

- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen verwendet werden.

- Das Gerät sollte nicht in Kontakt mit Gegenständen aus Materialien, die nicht hitzebeständig sind, verwendet werden.

- Es wird empfohlen, einen Feuerlöscher in der Nähe des Geräts aufzustellen. Informationen über die passende Größe und Art des Feuerlöschers können bei den lokalen Behörden oder der Feuerwehr eingeholt werden.

- Das Gerät sollte nicht an die Stromversorgung angeschlossen werden, bevor es nicht vollständig montiert ist.

- Das Gerät sollte nicht bewegt werden, bevor alle beweglichen Teile im Inneren des Räucherofens entfernt und der Rauchgenerator abgenommen wurde.

- Das Gerät sollte nicht an einen Schornstein, Lüftungsgitter oder andere Leitungen angeschlossen werden, die einen erzwungenen Luftzug verursachen könnten.

- Das Gerät sollte nicht in direktem Kontakt mit der Wand aufgestellt werden. Es sollte ein Abstand von mindestens 30 cm eingehalten werden.

I. Sicherheitsanforderungen und Vorsichtsmaßnahmen

⚠ Achtung Temperatur

- Während der Nutzung des Geräts können dessen Teile auf hohe Temperaturen erhitzt werden. Bei unachtsamer Handhabung des Geräts besteht Verbrennungsgefahr.
- Heiße Oberflächen sollten nicht berührt werden. Es sollten geeignete Schutzhandschuhe verwendet werden, die hitzebeständig sind (z. B. gemäß DIN EN 407).
- Kinder und Tiere sollten sich dem Gerät nicht unbeaufsichtigt nähern, da Verbrennungsgefahr besteht.
- Vor Beginn der Reinigung des Geräts sollte gewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Zur Reinigung des Geräts sollten keine brennbaren Substanzen wie Benzin, Petroleum, Spiritus oder andere entzündliche Stoffe verwendet werden.
- Entfernen Sie die Temperaturfühler nicht, wenn der Räucherofen in Betrieb ist - es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf oder Fett.

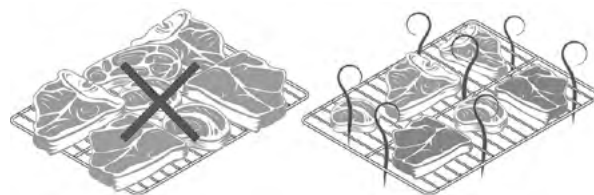
⚠ Nutzungsbedingungen

- Der Räucherofen sollte nicht als Ofen verwendet werden – langes Halten hoher Temperaturen sollte vermieden werden.
- Das Gerät sollte während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die maximal zulässige Betriebstemperatur des Geräts sollte nicht überschritten werden.
- Das Gerät sollte nicht mit beschädigten elektrischen Leitungen verwendet werden.
- Der Räucherofen sollte nicht bei Regen, starkem Wind oder Gewitter verwendet werden.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen aufgestellt werden.
- Das Tragen von lockerer Kleidung oder offenen Haaren sollte während der Arbeit mit dem Gerät vermieden werden.
- Das Gerät sollte nicht während des Betriebs bewegt werden.
- Das Gerät sollte nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden – es ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt.
- Das Gerät sollte nicht an Orten platziert werden, die für Kinder und Tiere zugänglich sind.
- Heiße Teile des Geräts sollten nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Es wird empfohlen, hochtemperaturbeständige Schutzhandschuhe (z. B. nach DIN EN 407) zu tragen.
- Das Verpackungsmaterial sollte nicht zur Abdeckung des Geräts verwendet werden.
- Das Gerät sollte nur an eine geerdete Steckdose oder Verlängerung angeschlossen werden.
- Das Gerät sollte vor Regen und Wasserkontakt geschützt werden.
- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch vom Stromnetz getrennt werden.
- Der Räucherofen sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.
- Während des Betriebs sollte das Gerät nicht abgedeckt oder mit Gegenständen bedeckt werden.
- Die Asche- und Fettschale sollte alle 2–3 Stunden entleert und anschließend mit frischem Wasser aufgefüllt werden.
- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss mit einem Fehlerstromschutzschalter mit einer Auslösestromstärke von $I_r \leq 30 \text{ mA}$ gesichert sein.
- Beim Räuchern von fettigen Lebensmitteln (oder wenn das Risiko besteht, dass Fett austritt) sollte die Tropfschale entsprechend geschützt werden, damit kein Fett darauf tropft. Es ist am besten, eine zusätzliche Metallschale zu verwenden, in der sich das Fett sammelt. Die Fettschale sollte mindestens in dem zweiten Einschub von unten platziert werden.
- Für die Modelle BBDST-70; BBDST-150; BBDS-70 und BBDS-150 darf nur die mitgelieferte Borniak Fettauffangschale verwendet werden. Wenn eine Ersatzschale verwendet werden sollte, darf diese nicht die gesamte Innenfläche des Geräts bedecken

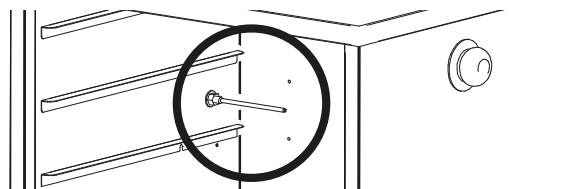
und muss zwischen ihren Rändern und den Wänden des Geräts einen Freiraum von mindestens 5 cm lassen, um eine ausreichende Luftzirkulation und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

- Der Temperatursensor sollte nicht abgedeckt werden, damit das Gerät die Betriebsbedingungen korrekt überwachen kann.

Hinweis: Verwenden Sie für die Modelle BB... nur die Original-Borniak-Fettauffangschale, die mit dem Gerät geliefert wurde. Dies gewährleistet eine ausreichende Luftzirkulation und einen sicheren Betrieb. Wenn eine Ersatzschale notfalls erforderlich ist, darf sie nicht die gesamte Oberfläche des Geräts bedecken und muss einen Abstand von mindestens 5 cm zwischen ihren Rändern und den Wänden des Geräts haben.



- Produkte sollten nicht so platziert werden, dass der freie Luftstrom behindert wird, da dies die Funktion des Geräts stören könnte.



Hinweise zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE)

Gemäß den geltenden Umweltschutzvorschriften dürfen Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Elektrische Geräte – wie z. B. der Borniak-Räucherofen – enthalten Komponenten, die einer fachgerechten Entsorgung bedürfen.

Wie werden Altgeräte richtig entsorgt?

Nicht über den Hausmüll entsorgen

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnete Geräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Sammelstellen für Altgeräte

Altgeräte sind bei dafür vorgesehenen Sammelstellen oder an autorisierten Recyclingunternehmen abzugeben. Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle findest du auf der Website deiner örtlichen Behörden oder beim Gerätehändler.

Rückgabe beim Hersteller oder Händler

Im Rahmen der Herstellerverantwortung kann Altgerät beim Kauf eines neuen Geräts derselben Art beim Händler zurückgegeben werden.

Sichere Entsorgung

Vor dem Recycling muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und alle leicht entnehmbaren, wiederverwendbaren Teile entfernt werden.

Auswirkungen auf natürliche Ressourcen

Die fachgerechte Entsorgung ermöglicht die Rückgewinnung von Rohstoffen und eine effiziente Ressourcennutzung. Unsachgemäßer Umgang führt zu einem ineffizienten Materialeinsatz.

Pflichten der Nutzer

Als Nutzer bist du verantwortlich für die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten. Verstöße gegen die Entsorgungspflicht können zu Verwaltungsstrafen führen.

Durch umweltgerechtes Handeln leistest du einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung und zur optimalen Nutzung natürlicher Ressourcen.

Für Fragen zur Entsorgung von Altgeräten wende dich bitte an den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienst.

II. Setzusammensetzung

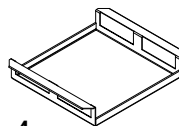
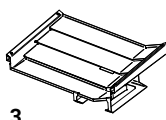
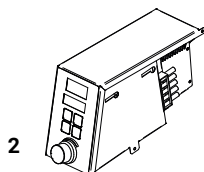
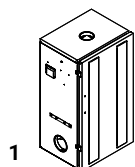


Die schematischen Zeichnungen entsprechen nicht den tatsächlichen Abmessungen der Teile:

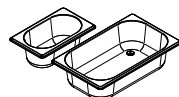
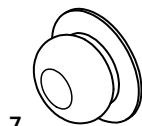
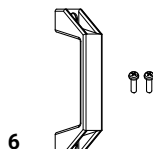
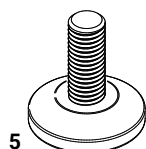
* Die Art des Steckers hängt vom Vertriebsland ab

** Art und Menge sind modellabhängig

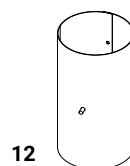
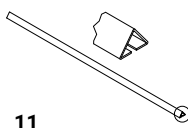
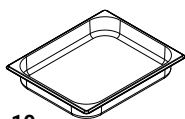
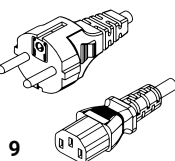
Räucherofen UWDW/BBDSW



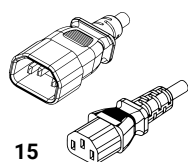
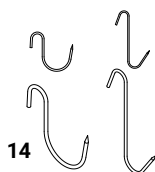
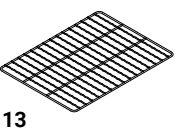
- 1 Räucherofen
- 2 Bedienfeld
- 3 Tropfschale
- 4 Kondensator



- 5 Verstellbare Stellfüße 4 Stk.
- 6 Türgriff + Schrauben 2 Stk.
- 7 Tragegriffe 2 Stk.
- 8 Wasser- und Fettschale



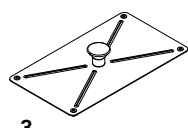
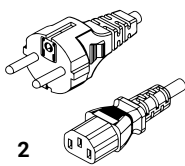
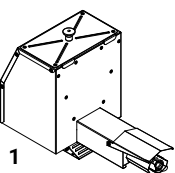
- 9 Stromkabel EU* - C13
- 10 Schüssel GN 1/2 (nur BB-Version)
- 11 Räucherstangen zum Aufhängen 3 Stk.
- 12 Kamin mit Drosselklappe



- 13 Räucherrost**
- 14 Räucherhaken**
- 15 Stromkabel C12-C13
- 16 Räucherholzspäne 3x2L
- 17 Temperaturfühler



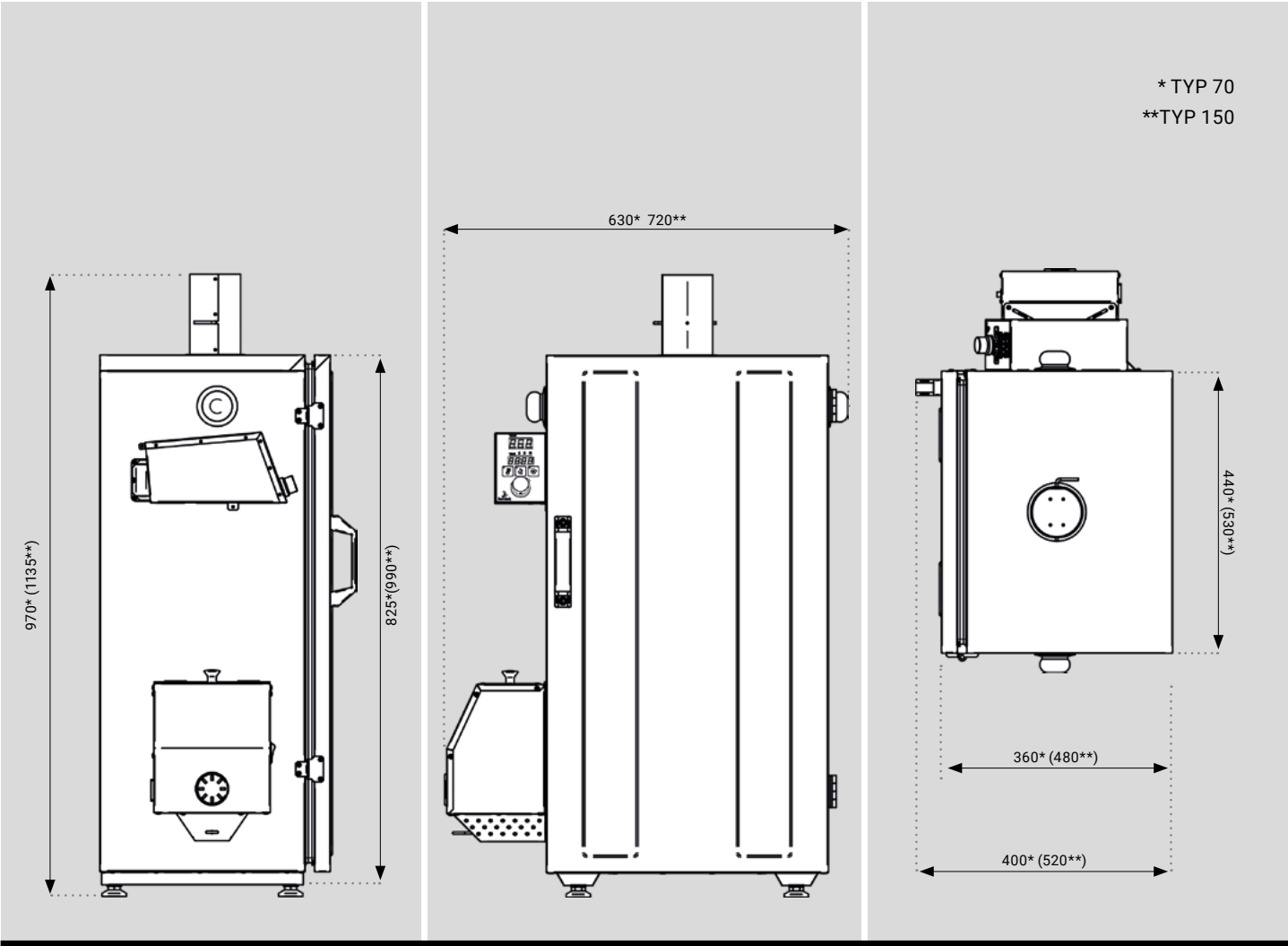
Rauchgenerator GD-01/GDS-01



- 1 Rauchgenerator
- 2 Stromkabel EU* - C13
- 3 Generator-Abdeckung
- 4 Räucherholzspäne 2x2L

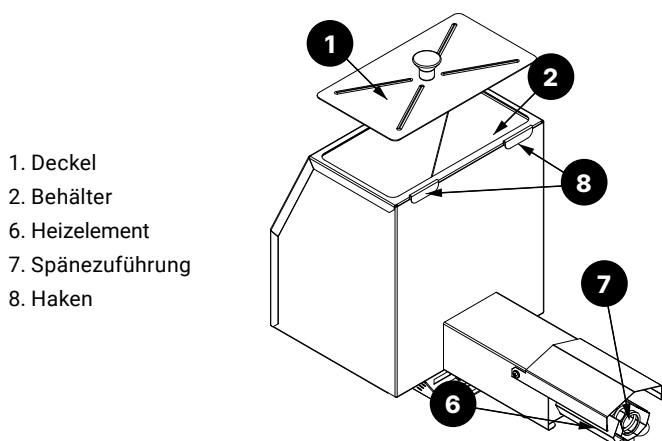
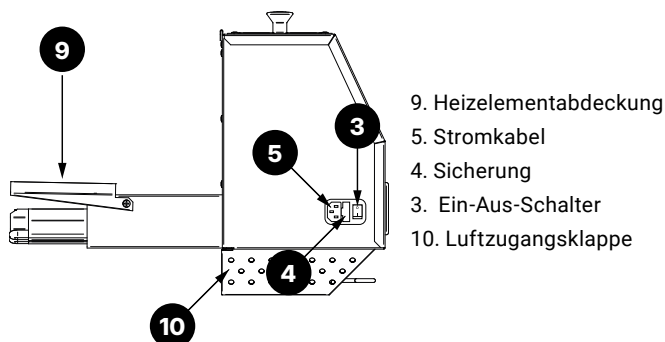
III. Technische Parameter

TECHNISCHE PARAMETER DES RÄUCHEROFENS, RAUCHGENERATORS UND DER RÄUCHERKAMMER					
MODELL/TYP	UWDW-70	BBDSW-70	UWDW-150	BBDSW-150	GD-01, GDS-01
NENNSPANNUNG	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
LEISTUNG	615 W	1115 W	1515 W	2015 W	115 W
HEIZLEISTUNG KAMMER	500 W	1000 W	1400 W	1900 W	110 W
SICHERUNG	8A (1,25A)	10A (1,25A)	8A (1,25A)	10A (1,25A)	1,25 A
KAPAZITÄT DER KAMMER	70 L	70 L	150 L	150 L	2L
MAXIMALE TEMPERATUR	120°C	150°C	120°C	150°C	-
DICHTIGKEITSGRAD DES GEHÄUSES	IP20				
AUSSENMASSE					
BREITE [mm]	630		720		360
TIEFE [mm]	400		520		180
HÖHE [mm]	970		1135		250
NÜTZLICHE INNENMASSE					
BREITE [mm]	395		485		-
TIEFE [mm]	300		420		-
HÖHE [mm]	605		740		-



IV. Aufbau und Funktionsbeschreibung

Rauchgenerator GD-01/GDS-01



Generator principle

- Nach dem Starten des Rauchgenerators beginnt sich die Spänezuführung (7) zu drehen und die Heizung (6) beginnt zu heizen. Der Spänezuführung transportiert kontinuierlich die Räucherholzspäne aus dem Behälter (2) auf die Oberfläche des Heizelements.
- Der Spänezuführung transportiert kontinuierlich die Räucherholzspäne aus dem Behälter (2) auf die Oberfläche des Heizelements, wo sie unter Temperatureinfluss zu glühen beginnen und Rauch erzeugen.
- Die glühenden Späne werden entlang des Heizelements (6) verschoben und fallen in den Behälter mit Wasser, wodurch weiteres Brennen verhindert wird und Sicherheit gewährleistet ist.

There are two trays in the device: one for extinguishing falling chips and a second for collecting fat from smoked products. The smoker uses approximately 250 ml of smoking wood chips per hour. A single load of the generator (approximately 2 liters of wood chips) is sufficient for 6-8 hours of smoking.

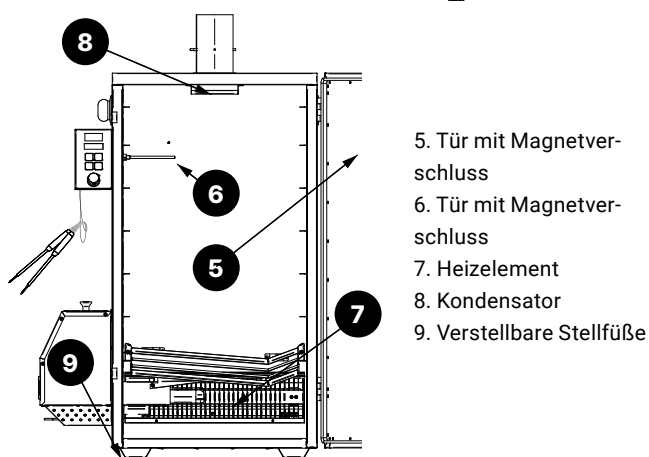
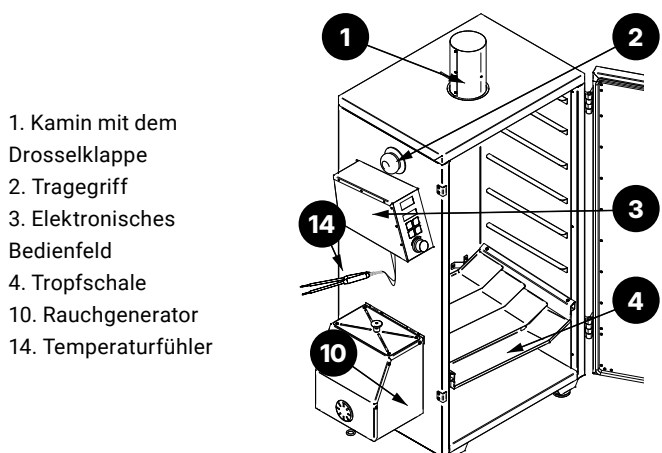
All these elements guarantee precise and efficient smoking, ensuring excellent results with minimal user effort.



Beim Räuchern von fettigen Lebensmitteln (oder wenn das Risiko besteht, dass Fett austritt) sollte die Tropfschale so geschützt werden, dass kein Fett darauf tropft – es ist am besten, eine zusätzliche Metallschale zu verwenden, in der sich das Fett sammeln kann. Die Fettschale sollte mindestens in dem zweiten Einschub von unten platziert werden.

Das Wi-Fi-Bedienfeld ermöglicht den Anschluss von Messsonden, die eine genaue Messung der Temperatur im Inneren des Fleisches / Kerntemperatur ermöglichen. Die Spitze der Sonde sollte genau in der Mitte des größten Fleischstücks platziert werden, wobei der Kontakt mit dem Knochen vermieden werden sollte. Diese Positionierung der Temperaturfühler ermöglicht es dem Benutzer, die Temperatur des Produkts in Echtzeit zu überwachen und so den idealen Grad der gewünschten Kerntemperatur zu erreichen.

Räucherammer.



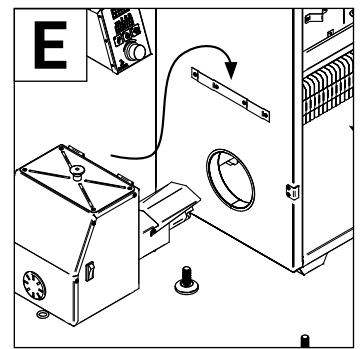
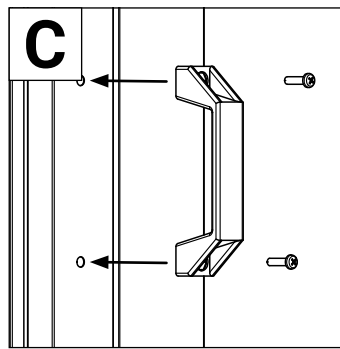
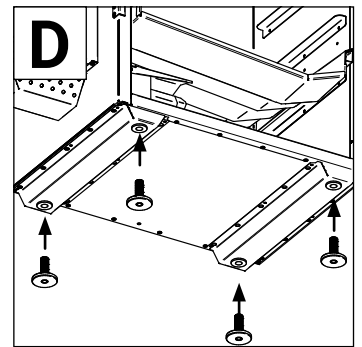
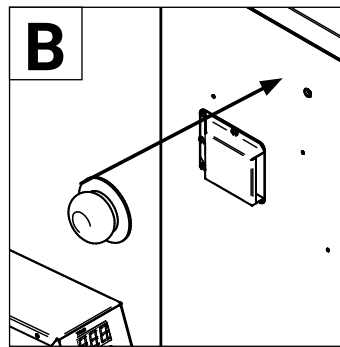
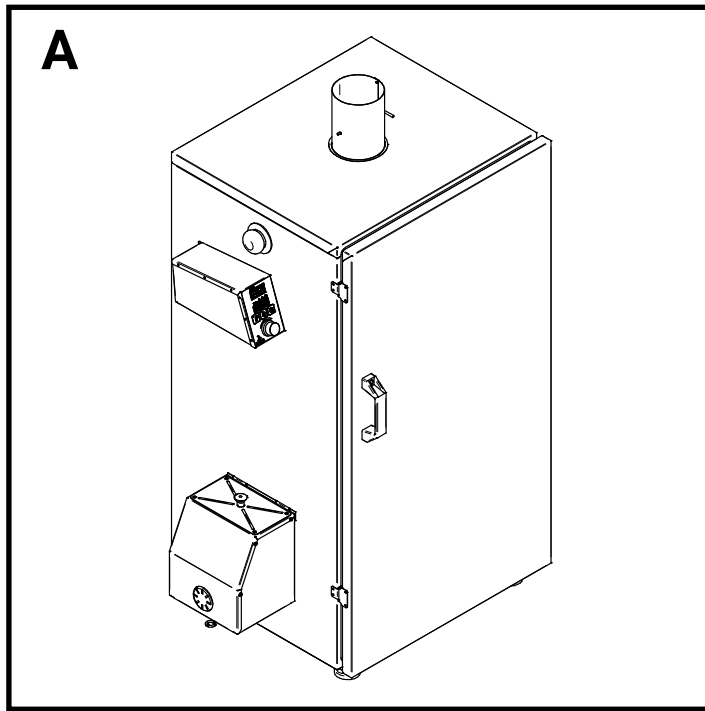
Beschreibung des Funktionsweise des Räucherofens mit Rauchgenerator: Die Räucherofen arbeitet nach dem Prinzip der kontrollierten Raucherzeugung und der Aufrechterhaltung der richtigen Temperatur, die für den Räucherprozess von entscheidender Bedeutung sind. So arbeiten die einzelnen Komponenten des Geräts zusammen:

Der Rauchgenerator (10) erzeugt einen gleichmäßigen Rauch, der für das Räuchern der Produkte erforderlich ist. Der Kamin mit Drosselklappe (1) an der Oberseite der Räucherofens ermöglicht die Regulierung der Rauchdichte in der Kammer und sie an die Art der geräucherten Produkte anzupassen. Das Heizelement mit Radiator (7) hält die eingestellte Temperatur in der Kammer. Auf dem Bedienfeld (3) wird die gewünschte Temperatur eingestellt, und das Heizelement regelt diese automatisch. Der Kondensator (8) verhindert, das Tropfen von Rauchkondensat auf die Produkte.

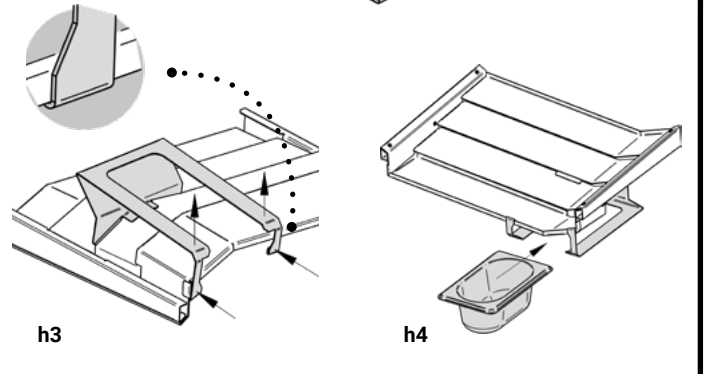
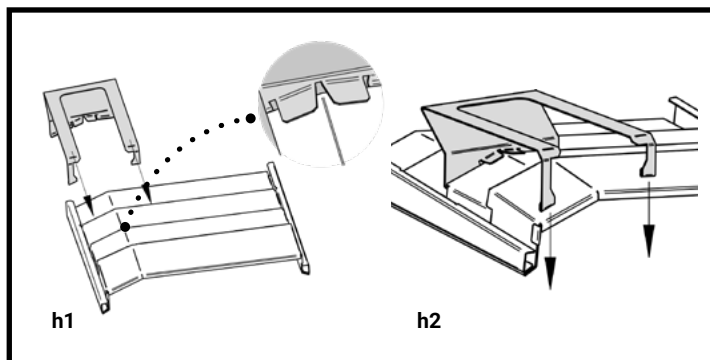
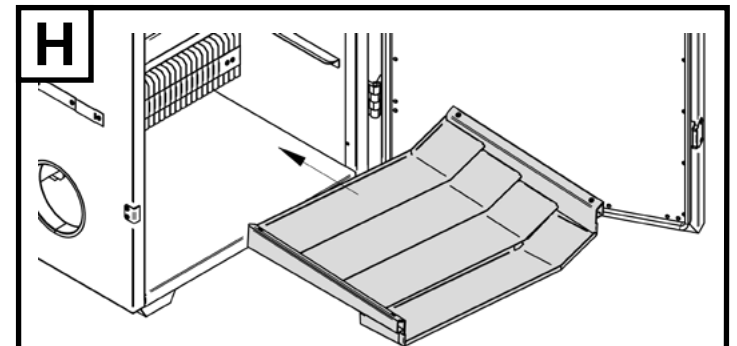
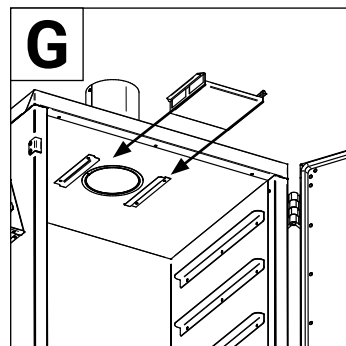
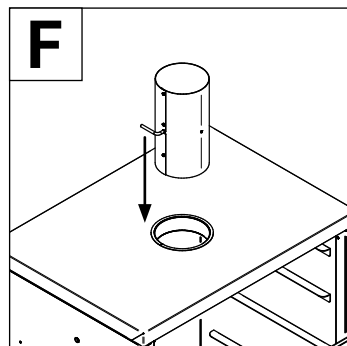
Die Tropfschale (4) schützt das Heizelement und den Rauchgenerator vor Säften und Fett aus geräucherten Lebensmitteln.

Im Gerät befinden sich zwei Schalen: einer zum Löschen herabfallender Holzspäne, der andere zum Auffangen von Fett aus geräucherten Produkten. Während des Betriebs der Räucherofens beträgt der Verbrauch an Räucherholzspänen ca. 250 ml pro Stunde. Eine einmalige Befüllung des Generators (etwa 2 Liter Holzspäne) reicht für 6-8 Stunden Räuchern. All dieser Elemente ermöglicht der Räucherofen ein präzises und effektives Räuchern, wodurch hervorragende Ergebnisse bei minimalem Aufwand für den Benutzer erzielt werden.

V. Montage und Installation

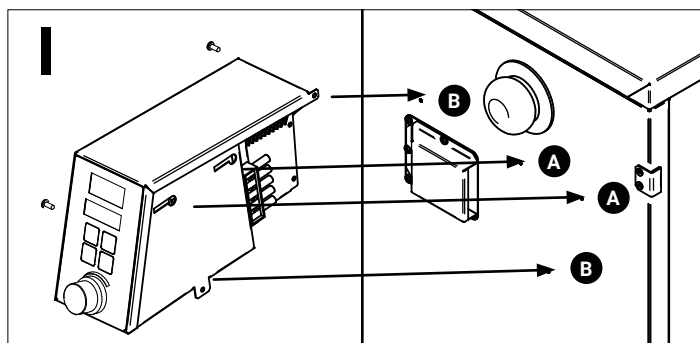


A) Nach dem Herausnehmen des Geräts aus dem Karton sollten unnötige Verpackungen entfernt und die Bedienungsanleitung gelesen werden. **B)** Tragegriffe festschrauben. **C)** Türgriff festschrauben. **D)** Gerät an der richtigen Stelle aufstellen, leicht kippen, Stellfüße in die Aufnahmen an der Unterseite schrauben und so ausrichten, dass das Gerät waagrecht und vertikal steht. **E)** Heizelement des Rauchgenerators in die Öffnung an der linken Wand schieben. Der Generator leicht kippen, um ihn an den Haken zu befestigen. **F)** Der Kamin in die Öffnung an der Oberseite des Räucherofens schieben, wobei darauf geachtet werden sollte, dass die Drosselklappe nicht vollständig geschlossen ist, um einen ausreichenden Luftaustausch in der Kammer zu gewährleisten. Es wird empfohlen, dass die maximale Schließung der Drosselklappe 70 % des Luftstroms nicht überschreitet. **G)** Kondensator unter den Kamin schieben.

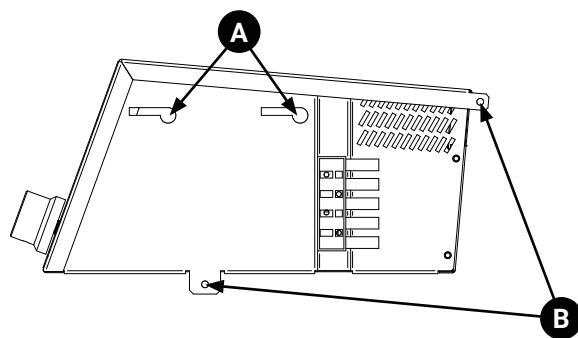


H) Bevor die Tropfschale eingesetzt wird, sollte die Halterung für die Schale montiert werden. Dazu wird die Schale umgedreht und die Haken gemäß der Anleitung im Abbildung **h1)** eingeschoben. Anschließend wird der Griff an den Rand der Schale gehängt, wie in den Abbildungen **h2)** und **h3)** gezeigt. Nachdem die Schale umgedreht wurde, sollte sie im Räucherofen platziert und die kleine Schale gemäß Abbildung **h4)** eingeschoben werden.

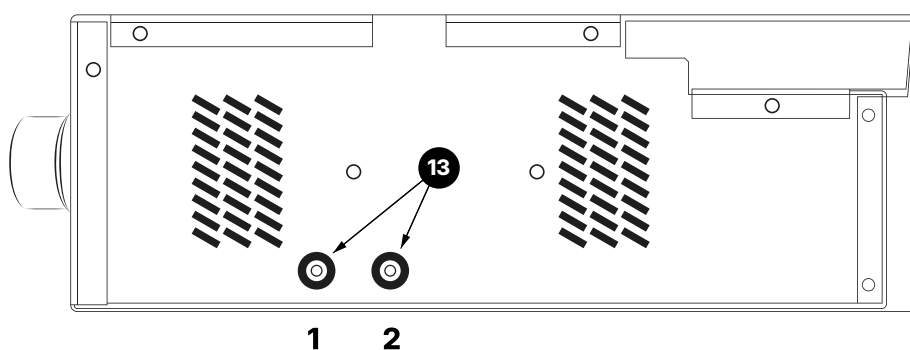
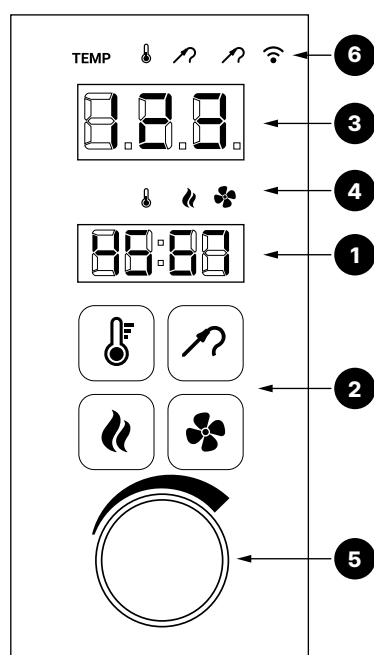
V. Montage und Installation



I) Schrauben (Punkt B) aus dem Räucherofengehäuse lösen. Das elektronische Bedienfeld so einsetzen, dass die Löcher im Bedienfeld mit den Schrauben übereinstimmen (Punkt A). Das Bedienfeld in Richtung der Rückwand des Räucherofens schieben, damit die Anschlüsse am Bedienfeld und am Räucherofen miteinander verbunden werden können. Schrauben an den entsprechenden Stellen wieder einschrauben (Punkt B).



VI. Bedienung des elektronischen Bedienfelds

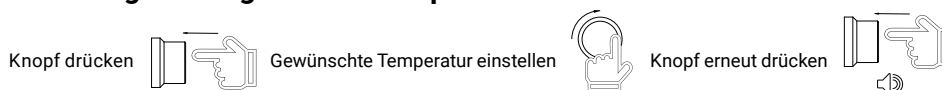


1. Kontrolldisplay für die Zeitfunktionen
2. Funktionsschalter
3. Temperatur Kontrollfenster
4. Informations LEDs (1)
5. Drehregler für Einstellungen
6. Informations LEDs (2)
7. Stromanschluss für den Rauchgenerator
8. Strom Hauptschalter Ein-Aus
9. Sicherung
10. Elektrischer Anschluss – Verbindung zum Gehäuse
11. Anschluss an die Stromversorgung zur Steckdose
12. Steckdose für den Trockner
13. Buchsen für die Sonde 1 und Sonde 2

Anschluss:

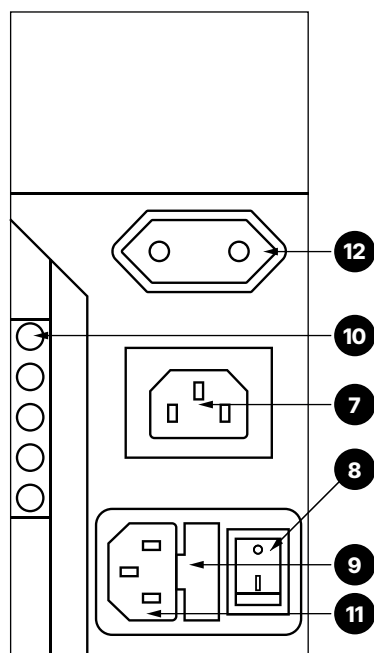
Vor dem Anschließen sollte sichergestellt werden, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Zuerst wird das Bedienfeld am Räucherschrank montiert, wobei das Anschlussfeld (10), gemäß der Anleitung im Kapitel "Montage und Installation" verwendet wird. Wenn der Trockner (optional, nicht im Lieferumfang enthalten) verwendet wird, wird er an den Stromanschluss des Trockners (6) angeschlossen. Der Rauchgenerator wird an den Stromanschluss des Generators (7) und das Hauptstromkabel wird an das Anschlussfeld (11) angeschlossen. Es sollte sichergestellt werden, dass alle Stecker richtig angeschlossen sind, um Schäden am Gerät oder Fehlfunktionen zu vermeiden.

Änderung der eingestellten temperatur:

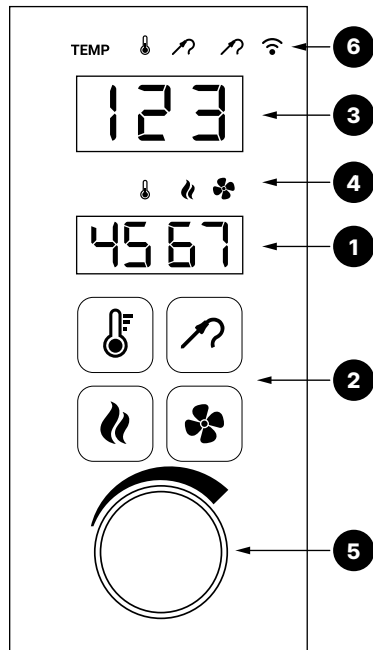


Anschluss und Einstellung der Temperaturfühler.

Die Fühler sind mit einem 3,5 mm Klinkenstecker versehen. Schließen Sie sie an die beiden Buchsen an der Unterseite des Panels an (Pos. 13). Die Buchsen sind mit einer dauerhaften Gravur "1" und "2" gekennzeichnet, so dass leicht zu erkennen ist, welche Sonde für welchen Messwert zuständig ist. Die Stecker sollten bis zum Anschlag eingesteckt werden. Das Gerät erkennt die angeschlossenen Sonden automatisch - eine Konfiguration ist nicht erforderlich. Dies ist eine schnelle und intuitive Lösung, die den Bedienkomfort und die Messgenauigkeit erhöht.



VI. Bedienung des elektronischen Bedienfelds



Zeiteinstellung

Um die Zeit für eine bestimmte Funktion einzustellen, die entsprechende Taste* für 2 Sekunden drücken.

Auf der Anzeige (1) beginnen die ersten beiden Felder zur Einstellung der Uhrzeit zu blinken. Der Knopf drehen (5) um den entsprechenden Wert einzustellen und durch Drücken des Knopfes bestätigen. **22:30**

Die nächsten beiden Felder zur Einstellung der Minuten beginnen in der Anzeige zu blinken. Mit dem Knopf (5) den entsprechenden Wert einstellen und durch Drücken des Knopfes bestätigen. **22:30**

Nach dem Einschalten wird die Zeit für eine bestimmte Funktion heruntergezählt und das Licht beginnt zu blinken. Wenn die Rückwärtszählung abgelaufen ist, wird die Funktion automatisch ausgeschaltet.

Zeiteinstellung: Der beleuchtete Symbol (4) zeigt die aktuell ausgewählte Funktion an, deren Zeit auf dem Display (1) angezeigt wird. Durch Drehen des Knopfes (5), wird das beleuchtete Symbol (4) sowie die angezeigte Zeit der Funktion geändert.

Ausschalten der Zeit: Anweisungen zur Zeiteinstellung befolgen. Wert auf 00:00 einstellen.

Temperaturmessung mit den Temperaturfühlern

Die Steuerung ermöglicht die Messung der Innen- Kerntemperatur von Lebensmitteln mit Hilfe von Messfühlern.

Um diese Funktion zu nutzen:

1. Schließen Sie den Temperaturfühler an die entsprechende Buchse auf dem Bedienfeld an.
2. Setzen Sie die Spitze der Sonde genau in die Mitte des größten Fleischstücks.
3. Die an der Sonde abgelesene Temperatur wird auf dem Bildschirm des Temperaturreglers angezeigt.
4. Berühren Sie den Fühler nicht unmittelbar nach dem Räuchern - er kann heiß sein.

Um sicherzustellen, dass sich der Räucherofen ausschaltet, wenn die richtige Temperatur im Inneren des Fleisches erreicht ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur am Bedienfeld ein. Durch Drücken der Sondentaste schalten Sie zwischen der Kammertemperaturanzeige und den Temperaturen von Sonde 1 und Sonde 2 um. Wenn die entsprechende Sonde angezeigt wird, drücken Sie den Drehknopf, stellen Sie die Zieltemperatur ein und bestätigen Sie die Auswahl. Wenn die Sonde die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Wenn Sie Zieltemperaturen für beide Fühler einstellen, schaltet sich die Räucherkammer erst dann aus, wenn die Temperaturen beider Fühler erreicht sind.



Die Arbeitszeit für jede der drei Funktionen (Heizung, Rauchgenerator oder Trocknung) kann eingestellt werden. Wenn die Zeit nicht eingestellt ist, wird auf dem Display (1) angezeigt, wie viel Zeit bereits seit dem Einschalten der Funktion vergangen ist. Der elektronische Temperaturregler funktioniert nach dem Prinzip, die eingestellte Temperatur zu erreichen, indem das Heizelement im Räucherofen zyklisch ein- und ausgeschaltet wird, was es ermöglicht, eine konstante, eingestellte Temperatur zu halten.



Einschalten der Heizung: Bedienfeld wird mit dem Schalter (8) einschalten, Taste auf dem Bedienfeld drücken. Das Licht leuchtet auf und die Heizfunktion wird eingeschaltet.



Einschalten des Rauchgenerators: Vor dem Einschalten überprüfen, dass der Rauchgenerator gemäß der Anleitung im Kapitel "Montage und Installation" richtig positioniert ist. Sicherstellen, dass der Netzschalter des Rauchgenerators eingeschaltet ist. Anschließend Bedienfeld mit dem Schalter (8) einschalten. Taste auf dem Bedienfeld drücken. Das Licht auf der Taste leuchtet auf, was bedeutet, dass der Rauchgenerator eingeschaltet ist.



Einschalten des Trockners (optional): Vor dem Einschalten sicherstellen, dass der Trockner gemäß den Anweisungen ordnungsgemäß an den Räucherofen angeschlossen ist. (Achtung: Der Trockner kann nicht gleichzeitig mit dem Rauchgenerator an den Räucherofen angeschlossen werden!). Bedienfeld mit dem Schalter (8) einschalten. Taste auf dem Bedienfeld drücken. Das Licht auf der Taste leuchtet auf, was bedeutet, dass der Trockner eingeschaltet ist. Hinweis: Wenn der Trockner eingeschaltet ist, wird der Rauchgenerator ausgeschaltet.



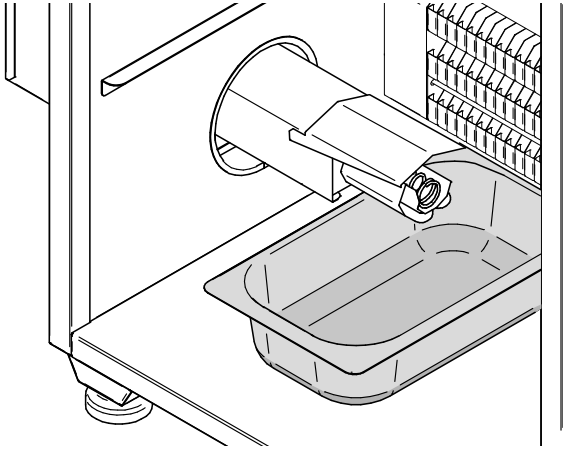
Einschalten der Temperaturfühler 1 und 2: Vergewissern Sie sich, dass die Temperaturfühler vor dem Einschalten korrekt mit dem WiFi-Controller verbunden sind. **Nicht vergessen:** Aktivieren Sie das Bedienfeld mit dem Schalter (2). Drücken Sie auf das Bedienfeld. Das Licht auf der Taste leuchtet auf und zeigt an, dass die Sonde(n) eingeschaltet wurde(n).

Kurz drücken – Funktion ein-/ausschalten. **Langes Drücken** (2 Sekunden) – Zeit einstellen. **Licht leuchtet** – Funktion ist eingeschaltet.

VII. Erste Inbetriebnahme / Erste Räucherung

Vorheizen

1. Die größere Schale zur Hälfte mit Wasser füllen und anschließend unter dem Heizelement des Generators platzieren. Sicherstellen, dass die Fettschale richtig in der Tropfschale platziert ist. Die dem Gerät beigegefügte Räucherholzspäne in den Generatorbehälter einlegen. Drosselklappe im Kamin auf einen Winkel von 45 Grad einstellen.



2. Den Generator und die Räucherkammer an das 230-V-Stromnetz mit Schutzerdung anschliessen. Der Rauchgenerator und die Räucherofen einschalten. Temperatur am elektronischen Bedienfeld auf ca. 80 °C einstellen (siehe: Bedienung des elektronischen Bedienfeldes).

3. Räucherofen für etwa 2 Stunden vorheizen. Diese Behandlung entfernt technologische Gerüche und sorgt für eine erste Aromatisierung des Geräts. Nach dem Abschluss des Vorheizens kann mit dem eigentlichen Räuchern begonnen werden.

Erste Räucherung

Allgemeine Methode zum Räuchern von Fleisch und Fisch:

1. Wasser in die Schale für verbrannte Holzspäne hinzufügen. Drosselklappe im Kamin auf einen Winkel von 45 Grad einstellen.

2. Räucherofen auf 60 °C vorheizen und die Produkte nach Erreichen der gewünschten Temperatur in den Räucherofen stellen. Sicherstellen, dass sich Holzspäne im Behälter des Rauchgenerators befinden, und dann den Rauchgenerator einschalten.

3. 2-3 Stunden lang räuchern, dann die Temperatur auf 90 °C erhöhen und weiter räuchern, bis die Produkte die entsprechende Innentemperatur erreicht haben.

Achtung

Alle Produkte, die geräuchert werden sollen, müssen trocken sein. Nasse oder unzureichend getrocknete Wurstwaren können überschüssige Feuchtigkeit abgeben, was zu einem bitteren Geschmack und unansehnlichen Abdrücken auf den Produkten führen kann. Je trockener die Produkte, desto kürzer ist die Räucherzeit.

Die benötigte Zeit, um die gewünschte Innentemperatur der Produkte zu erreichen, hängt von deren Größe ab. Je größer der Durchmesser, desto länger ist die Räucherzeit. Bei Fisch und Wurst beträgt sie etwa 1 Stunde, bei Filets 1-2 Stunden und bei Schinken 3-4 Stunden. Detaillierte Rezepte und Räuchermethoden sind auf unserer Website zu finden.

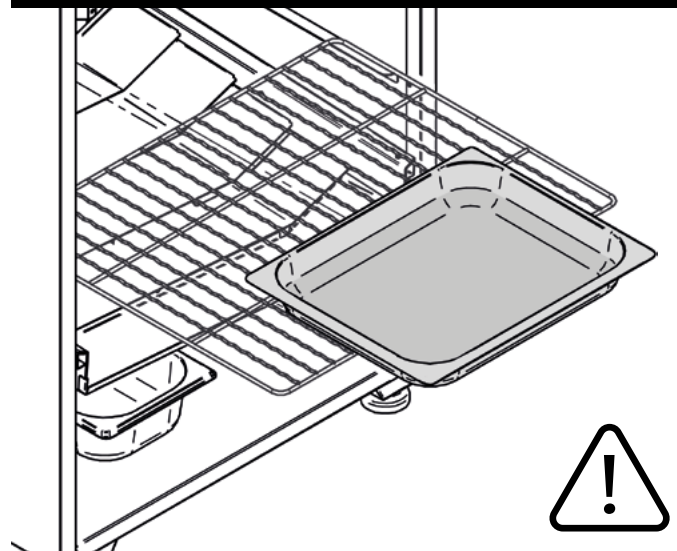


Etwa 5 Minuten nach Beginn des Vorgangs wird der erste Rauch erzeugt. Die Bedienung des Räucherofens erfordert keine besonderen Fähigkeiten, und ein hervorragendes Räucherungsergebnis wird mit minimalem Aufwand erzielt.

- Die Temperatur in der Kammer darf nicht niedriger sein als die Umgebungstemperatur.
- Wenn keine Vorrichtung für das Kalträuchern verwendet wird, kann die Temperatur in der Kammer je nach Modell des Räucherofens und den Wetterbedingungen auf bis zu 70°C ansteigen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass der Rauchgenerator beim Verbrennen von Räucherholzspäne Wärme erzeugt, die die Temperatur im Inneren des Geräts erhöht.
- Vor Erreichen der gewünschten Temperatur wird der Heizprozess verlangsamt, um den eingestellten Wert nicht zu überschreiten. Das Erreichen der Zieltemperatur kann einige Zeit in Anspruch nehmen.
- Der Behälter des Rauchgenerators darf nur mit den vom Gerätehersteller angegebenen Räucherholzspänen befüllt werden.
- Die Schale für verbrannte Holzspäne sollte alle 2–4 Stunden gereinigt und mit Wasser aufgefüllt werden.



Bei der Einstellung von hohen Temperaturen kann es zum Auslaufen von Fett kommen. Eine zusätzliche Schale soll verwendet werden (diese darf nicht auf der Abgrenzungsschale platziert werden), damit überschüssiges Fett nicht auf die Abgrenzungsschale tropft.



Richtige Einstellung der Schale, siehe Abbildung oben.

Temperaturfühler

Wenn Sie einen Temperaturfühler verwenden, denken Sie daran, ihn richtig in das Fleisch zu stecken, bevor Sie das Räuchergut in die Räucherkammer einführen.

Mit der Sonde können Sie den Räuchervorgang genau dann beenden, wenn die Ziel- Kerntemperatur im Inneren des Lebensmittels erreicht ist. Detaillierte Richtlinien finden Sie auf der Website des Herstellers oder in der Rezeptdatenbank.

VIII. Pflege Ihrer Räucherkammer

Hinweise

- Bevor mit der Reinigung begonnen wird, sicherstellen, dass der Ofen vom Stromnetz getrennt ist.
- Beim Reinigen des Innenraums des Räucherofens sollte auf dünne Teile geachtet werden, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Zur Reinigung dürfen keine Mittel verwendet werden, die Chlor, Bleichmittel oder starke Säuren oder Basen enthalten. Vor der Anwendung das Mittel an einer unauffälligen Stelle testen.
- Hochdruckreiniger sollen nicht verwendet werden, da dieser die elektrische Heizung im Räucherofen beschädigen kann.

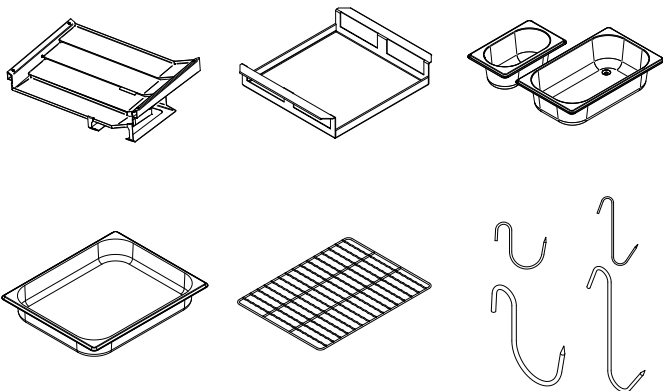


Die weit verbreitete Vorstellung, dass nach dem Räuchern von Fisch in demselben Räucherofen keine anderen Produkte zubereitet werden dürfen, ist falsch. Das Aroma eines Produkts beeinflusst nicht den Geschmack oder Geruch eines anderen.

Reinigung von Zubehöerteilen



Elemente wie Tropfschale, Kondensator, Schüssel, Räucherstangen, Roste und Haken sind spülmaschinenfest.



Reinigung des Innenraums



Der Räucherofen mit einem Edelstahlreiniger oder Wasser und Spülmittel sowie einem rauen Tuch oder Schwamm reinigen. Metallische Bürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten sind zu vermeiden. Nach der Reinigung mit Wasser abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Reinigung der Sonde



Reinigen Sie die Sonde des Temperaturfühlers nach dem Abkühlen vorsichtig mit Wasser und etwas Spülmittel und tauchen Sie nicht das

gesamte Kabel ins Wasser. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder Metallbürsten - dies kann die Sondenspitze beschädigen.

Reinigung des Gehäuses Edelstahl



Bei Fettablagerungen oder anderen Verschmutzungen am Gehäuse der Räucherofen mit einem Edelstahlreiniger oder Wasser mit Spülmittel reinigen. Die Stahloberfläche sollte mit einem groben Tuch oder Schwamm gereinigt werden. Metallische und raue Bürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten sind zu vermeiden. Nach der Reinigung der Oberfläche wird die Verwendung eines Pflegemittels für geschliffene Edelstahloberflächen empfohlen. Diese Mittel verschließen feine Poren mit einer dünnen, antistatischen Schutzschicht und sorgen für Glanz.

Reinigung des Gehäuses Aluzinkstahl

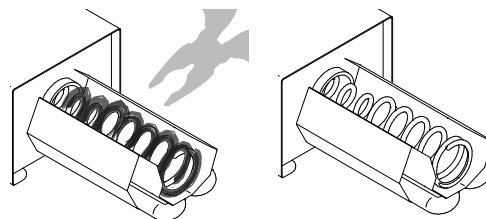


Achtung:

- Es darf keine Scheuermittel, Nitroverdünner, Chlorlösungen, aromatische Reinigungsmittel oder Mittel, die Ammoniumchlorid oder Natriumverbindungen enthalten, verwendet werden.
- Starkes Reiben kann die Beschichtung des Blechs beschädigen.

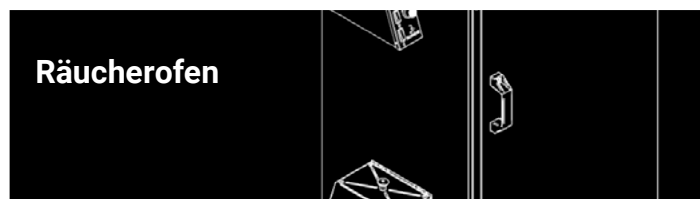
Bei Fettablagerungen oder Verschmutzungen auf dem Gehäuse, sollten sie mit Wasser und Spülmittel unter Verwendung eines weichen Tuchs oder Schwamm. Metallische und raue Bürsten, die die Oberfläche zerkratzen könnten sind zu vermeiden. Bei stärkeren Verschmutzungen sollte ein milder Reiniger für Aluminium- und verzinkte Oberflächen verwendet werden. Der Reiniger immer an einer unauffälligen Stelle testen, um sicherzustellen, dass er für die zu reinigende Oberfläche sicher ist.

Reinigung des Rauchgenerators



Während des Betriebs des Geräts bildet sich an den Teilen des Späneförderers Ablagerungen, die alle 6-8 Stunden Betriebszeit des Generators entfernt werden sollten.. Dazu eine Zange, eine Drahtbürste oder ein anderes stumpfes Werkzeug verwenden. Das Nichtentfernen der Ablagerungen kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen und im schlimmsten Fall zu einem Defekt.

IX. Fehlerbehebung



Der Räucherofen heizt nicht.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Eingestellte Temperatur überprüfen

Um die gewünschte Temperatur einzustellen, den Knopf drücken, den entsprechenden Wert einstellen und dann zur Bestätigung erneut den Knopf drücken.

Panel-Timer: Temperaturtaste drücken – die Diode neben der Taste sollte leuchten oder blinken, um die Aktivierung der Heizeinstellung anzuzeigen.

Defektes Heizelement

Während des Betriebs des Heizelements sollte der Punkt in der unteren rechten Ecke der Temperaturanzeige leuchten oder blinken. Das Leuchten der Lampe signalisiert den Betrieb der Heizung. Wenn die Lampe leuchtet, aber das Heizelement nicht heizt, kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Wenn das Bedienfeld ordnungsgemäß funktioniert und der Räucherofen nicht heizt. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service. Ursache könnte ein defektes Heizelement sein.

Das Einschalten der Heizung verursacht einen Kurzschluss.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß internationalen und nationalen Normen für Elektroinstallationen vorgenommen werden.

Die Verbindung wurde feucht.

Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel vom Bedienfeld trennen. Bedienfeld vom Räucherofen demontieren, das Anschlusssteckergehäuse lösen und Kabel auf Feuchtigkeit überprüfen. Wenn Feuchtigkeit vorhanden ist, Verbindung trocknen. Anschließend Bedienfeld gemäß der Anleitung anschließen und überprüfen, ob das Problem behoben wurde.

Beschädigte Elektroinstallation oder Elektroheizelement

Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel trennen. Abdeckung des Hauptheizelements abschrauben. Die Kabel vom Heizelement trennen und mit Isolierband sichern, damit sie nicht miteinander in Kontakt kommen, mit dem Gehäuse in Berührung sind oder berührt werden können. Das Gerät an die Stromversorgung anschließen und Heizung einschalten. Verursacht der Schrank einen Kurzschluss, liegt die Ursache in einer fehlerhaften Elektroinstallation. Wenn nicht, liegt die Ursache an einem defekten Elektroheizelement. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Die Temperatur steigt trotz der Einstellung eines höheren Wertes nur auf etwa 80-100°C oder das Aufheizen dauert

deutlich länger als üblich.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder Abzug angeschlossen werden, da dies dazu führen kann, dass Luft aus der Kammer abgesaugt wird, was zu einer Abkühlung führt. Ein solcher Anschluss stellt ein Risiko für die Entzündung von Spänen und einen Brand im Räucherofen dar.

Wetterbedingungen

Es sollte überprüft werden, ob die Wetterbedingungen günstig sind, zum Beispiel, ob kein starker Wind oder sehr niedrige Temperaturen auftreten. Unter extremen Wetterbedingungen, wie diesen, kann es sein, dass die eingestellte Temperatur im Räucherofen nicht erreicht wird.

Defekter Thermoschalter

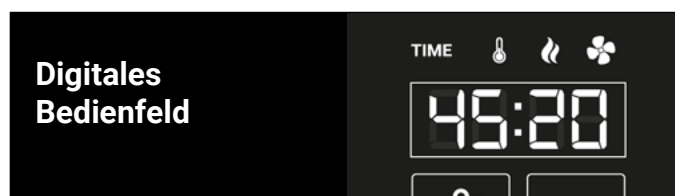
Wenn die oben genannten Schritte das Problem nicht gelöst haben, bedeutet dies, dass der Thermoschalter defekt ist. In diesem Fall sollte den Verkäufer oder das Service kontaktiert werden, um das Gerät zu diagnostizieren und zu reparieren.

Die Temperatur steigt zunächst auf einen bestimmten Wert an, wodurch die Kammer erhitzt wird, sinkt dann um etwa 30°C und steigt anschließend wieder an.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Defekter Thermoschalter

In diesem Fall sollte den Verkäufer oder das Service kontaktiert werden, um das Gerät zu diagnostizieren und zu reparieren.



Nach dem Anschließen und Einschalten zeigt das Bedienfeld den Fehler „E.rr“ an.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Keine Verbindung zwischen Panel und Ofen.

Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel vom Bedienfeld trennen. Bedienfeld vom Räucherofen demontieren und sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper im Anschlussstecker (10) befinden. Bedienfeld gemäß der Anleitung anschließen und überprüfen, ob das Problem behoben wurde.

Die Kabel des Temperatursensors sind locker.

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß internationalen und nationalen Normen für Elektroinstallationen vorgenommen werden.

Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel vom Bedienfeld trennen. Bedienfeld vom Räucherofen demontieren,

IX. Fehlerbehebung

das Anschlusssteckergehäuse lösen und überprüfen, ob die Kabel richtig im Anschlussstecker angeschraubt sind. Bedienfeld gemäß der Anleitung anschließen und überprüfen, ob das Problem behoben wurde.

Wenn die oben genannten Lösungen das Problem nicht beheben, ist wahrscheinlich der Temperatursensor defekt.

Für Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder Service.

Auf dem digitalen Bedienfeld TIMER wird das Symbol „F1“ angezeigt

Auf dem digitalen Bedienfeld TIMER wird das Symbol „F1“ angezeigt. Es erscheint, wenn während des Betriebs des Geräts eine Stromunterbrechung auftritt. Die Taste oder den Knopf drücken, um den ordnungsgemäßen Betrieb wiederherzustellen.

Das Symbol „F1“ kann auch erscheinen, wenn beim Ausschalten des Geräts die Funktionen Heizen, Räuchern oder Trocknen nicht deaktiviert wurden. Es sollte darauf geachtet werden, dass vor dem Ausschalten des Geräts alle Funktionen ausgeschaltet sind.

Auf dem digitalen Bedienfeld ist das akustische Signal aktiviert oder eine negative Temperatur wird angezeigt.

Dies weist auf einen Defekt des Temperatursensors oder des Bedienfelds hin. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Das Bedienfeld lässt sich nicht einschalten.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Kein Strom.

Überprüfen Sie, ob das Stromkabel ordnungsgemäß mit dem Bedienfeld und der 230-V-Steckdose verbunden ist.

Hauptschalter am Bedienfeld überprüfen.

Wenn der Hauptschalter nicht funktioniert, nicht umgeschaltet werden kann oder nach dem Umschalten nicht leuchtet, bedeutet dies, dass das Steckdosenmodul defekt ist. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Sicherung überprüfen.

Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel trennen. Sicherung entfernen (20 mm) und durch eine neue ersetzen. Lässt sich die Sicherung nicht entfernen, ist das Steckdosenmodul beschädigt. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Das Bedienfeld gibt ein kontinuierliches akustisches Signal ab

Mögliche Ursachen:

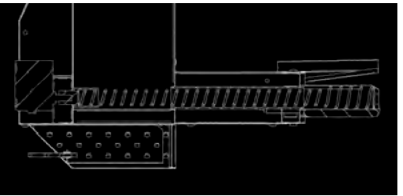
Defekter Temperatursensor.

Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Die Kammertemperatur überstieg 170 °C.

Wahrscheinlich ist das Fett in Brand geraten. Feuerlöscher verwenden, um den Brand im Räucherofen zu löschen.

Rauchgenerator:



Der Rauchgenerator funktioniert nicht.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Verbindung überprüfen

Den Schalter am Stromkabel in die eingeschaltete Position setzen. Das C-13 C14 Verlängerungskabel des Generators am Bedienfeld anschließen und den Räucherschalter drücken. Panel-Timer: Räucherschalter drücken – die Diode neben der Taste sollte leuchten oder blinken, um die Aktivierung des Räucherns anzuzeigen.

Sicherung überprüfen.

Im Netzanschluss des Generators befindet sich eine 20mm-Sicherung. Stromversorgung ausschalten, das Stromkabel trennen. Sicherung entfernen und ersetzen.

Beschädigte Verbindung im Bedienfeld

Den Rauchgenerator mit dem im Set enthaltenen Stromkabel direkt an eine 230-V-Steckdose anschließen. Wenn der Generator bei dieser Verbindung arbeitet, bedeutet dies, dass das Bedienfeld des Räucherofens beschädigt ist. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Das Einschalten des Generators führt zum Auslösen des Fehlerstromschutzschalters.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Feuchtigkeit im Heizsystem.

Wenn einen Kalträucheraufsatz verwendet wird, sollte es abgetrennt und der Generator direkt an den Räucherofen angeschlossen werden, ohne den Räucherofen zu starten. Die Temperatur im Räucherofen auf 120°C einstellen, das Heizen einschalten und für 120 Minuten beibehalten werden. Nach dieser Zeit die Heizung ausschalten und den Rauchgenerator überprüfen. Wenn der Schalter weiterhin auslöst, wenden Sie sich an den Verkäufer oder Service.

Das Einschalten des Generators verursacht einen Kurzschluss.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Beschädigtes Stromkabel.

Stromversorgung ausschalten und Stromkabel oder an das Bedienfeld angeschlossene Verlängerungskabel trennen. Kabel auf Beschädigungen überprüfen.

Beschädigte Elektroinstallation oder Heizelement

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß internationalen und nationalen Normen für Elektroinstallationen vorgenommen werden. Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel trennen. Das untere Generatorgehäuse abschrauben. Die Leitungen vom Heizelement trennen und mit Isolierband sichern, damit sie nicht miteinander in Kontakt kommen, mit dem Gehäuse in Berührung

IX. Fehlerbehebung

sind oder berührt werden können. Generator einschalten. Verursacht der Generator einen Kurzschluss, liegt die Ursache in einer fehlerhaften Elektroinstallation. In diesem Fall wird der Austausch der Elektroinstallation empfohlen. Wenn die elektrische Installation nicht defekt ist, liegt die Ursache des Problems im defekten Heizelement. In diesem Fall wird der Austausch des Heizelements empfohlen. Für den Austausch kontaktieren Sie bitte den Verkäufer oder den Service.

Kein Rauch.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Keine Räucherholzspäne.

Überprüfen, ob sich Holzspäne im Behälter befinden. Wenn nicht, den Behälter gemäß den Anweisungen mit Räucherholzspänen füllen.

Feuchte Räucherholzspäne.

Holzspäne aus dem Rauchgenerator leeren. Wenn Holzspäne an der Feder haften, diese z. B. mit einem Schraubenzieher abzukratzen. Den Behälter gemäß den Anweisungen mit neuen Räucherholzspänen füllen.

Falsche Späne-Fraktion.

Bei der Verwendung von nicht-originalen Spänen können sich bei bestimmten Fraktionen die Späne im Behälter festsetzen. Die Holzspäne aus dem Behälter leeren und mit Original-Räucherholzspänen gemäß den Anweisungen auffüllen.

Brand der Holzspäne – kein Rauch.

Generator ausschalten und warten, bis die Flamme erlischt.
Falls notwendig, Generator entfernen und die Flamme löschen.
Mögliche Ursachen und Lösungen:

Glühende Holzspäne, die Luftböen ausgesetzt sind.

Räucherofen vor Wind schützen. Keine Leitungen an den Rauchauslass des Räucherofens anschließen. Räucherofen im Freien gemäß der Bedienungsanleitung benutzen. Wenn die oben genannten Punkte das Problem nicht lösen, liegt ein Defekt des Heizelements vor. Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Holzspäne werden nicht vom Behälter zum Heizelement transportiert.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Der Federförderer ist defekt.

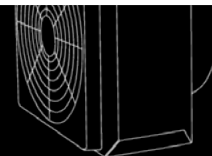
Stromversorgung ausschalten, das Stromkabel trennen. Warten, bis das Heizelement abgekühlt ist. Der Förderer auf der Seite des Heizelements abschrauben und auf mögliche Schäden überprüfen.

Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Der Motor oder der Kondensator ist defekt.

Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Trockner:



Der Trockner schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Kein Strom.

Das Stromkabel des Trockners an das Bedienfeld anschließen, Trocknertaste einschalten, Panel-Timer:

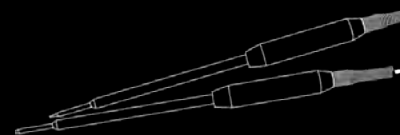
Trocknertaste drücken – die Diode neben der Taste sollte leuchten oder blinken.

Die Verbindung des Stromkabels im Trockner überprüfen.

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß internationalen und nationalen Normen für Elektroinstallationen vorgenommen werden. Stromversorgung ausschalten und das Stromkabel trennen. Die Abdeckung des Anschlusses am Trockner abschrauben und prüfen, ob die Kabel richtig verschraubt sind.

Wenn die oben genannten Lösungen das Problem nicht beheben, ist wahrscheinlich der Temperatursensor defekt.
Kontaktieren Sie den Verkäufer oder Service.

Temperaturfühler :



Kein Temperaturmesswert von dem Temperaturfühler

Mögliche Ursachen und Lösungen:

Die Sonde ist nicht richtig an das Bedienfeld angeschlossen.
Überprüfen Sie den Anschluss.

Der Stecker des Temperaturfühlers ist verschmutzt.

Trennen Sie den Stecker und reinigen Sie ihn vorsichtig.

Beschädigtes Sondenkabel:

Fehler "E.rr." auf dem Bedienfeld kann auch auf einen Fühlerschaden hinweisen.