



Elektrisk røgeovn brugsvejledning med røggenerator

RØGEOVN: BBD-70, BBD-150, BBDS-70, BBDS-150,
UWD-70, UWD-150, UWDS-70, UWDS-150

RØGGENERATOR: GD-01, GDS-01

Vejledningens afsnit

- I. Sikkerhedskrav og -foranstaltninger
- II. Betingelser for anvendelse
- III. Tekniske specifikationer
- IV. Ovnens dele
- V. S sammensætning og beskrivelse af drift
- VI. Betjening af det elektroniske kontrolpanel
- VII. Montering og installering
- VIII. Første anvendelse
- IX. Vedligehold
- X. Spørgsmål og svar

Fabrikanten af denne røgeovn med røggenerator

ZUT BORNIAC Dawid Szurlej
Al. Niepodległości 41
78-449 Borne Sulinowo
NIP: PL 899-234-30-25
Tel: (+48) 94 373 00 02
Tel: (+48) 94 716 22 29
E-mail: info@borniak.eu



Læs instruktionerne før
ovnen anvendes.



Kære kunde,

*Tak for at du valgte at købe en Borniak røgeovn.
Vi er sikre på, at du vil få meget glæde af den, når
du fremover tilbereder velsmagende madvarer i den.*

God fornøjelse

I. Sikkerhedskrav og -foranstaltninger

⚠ BEMÆRK - ELEKTRICITET

- Røgeovnen skal være tilsluttet vekselstrøm på 220-240V.
- Den interne installation skal have en 10A sikring.
- Det er påkrævet, at ovnen er forbundet til strømforsyning med jordforbindelse.
- Hvis kablet eller stikket er beskadiget, skal det udskiftes hos fabrikanten, af et specialiseret værksted eller af en autoriseret elektriker for at undgå farer.
- Før du begynder at rengøre ovnen, skal du afbryde strømforsyningen.
- Røgegeneratoren må først tilsluttes strømforsyningen, efter at den er blevet installeret i ovnen, der er indrettet til montering.
- Hvis du bruger forlængerledning, skal dens kapacitet mindst svare til ovnens nominelle belastning.
- Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sørge for, at den har en effektiv jordforbindelse.
- Placer kabler på en sådan måde, at de ikke knuses, bliver trukket i eller snublet over af børn. Kabler må aldrig placeres i eller nær vand.
- Hvis du bruger forlængerledninger, skal de være egnede til udendørs brug og være mærket "til udendørs brug".
- Ovnen skal tilsluttes en sikret stikkontakt samt være jordforbundet $I_r < or = 30mA$.

⚠ BEMÆRK - PLACERING

- Røgeovnens strømkabler skal placeres, så at de ikke er i kontakt med varme dele af ovnen.
- Ovnen er beregnet til udendørs brug, men må ikke udsættes for nedbør eller stærke vindstød. Den optimale løsning er at placere den et overdækket, beskyttet og samtidig ventileret sted.
- Brug ikke ovnen i lukkede rum og sørg for tilstrækkelig ventilation, hvis den anvendes under tag.
- Brug ikke ovnen i nærheden af benzin eller andre brændbare væsker, gasser eller steder, hvor der kan forekomme brandfarlige dampe.
- Brug ikke ovnen tæt på brændbare genstande.
- Brug ikke ovnen, hvor den kommer i berøring med dele eller genstande fremstillet af materialer, der ikke er modstandsdygtige over for høje temperaturer.
- Det anbefales at placere en ildslukker i nærheden af ovnen. Oplysninger om den rigtige størrelse og type af ildslukker fås hos de lokale myndigheder.
- Tilslut ikke ovnen, før den er færdigmonteret.
- Flyt ikke ovnen, før du har fjernet alle bevægelige dele inde i røgeovnen og røgegeneratoren.
- Tilslut ikke ovnen til skorsten, ventilationsgitter eller andre rør, der kan forårsage tvunget træk.
- Oven bør ikke stilles op af en væg, hold mindst 5 cm afstand.

⚠ VÆR OPMÆRKSOM - TEMPERATUR

- Anvendte dele kan blive meget varme. Der er risiko for forbrændinger ved uforsigtig håndtering.
- Rør ikke varme overflader og brug egnede handsker under arbejdet.
- Børn og kæledyr må ikke opholde sig ved røgeovnen uden opsyn, da der kan være risiko for forbrændinger.
- Inden du gør ovnen ren, skal den køle af.
- Brug ikke benzin, petroleum, spiritus eller andre brændbare stoffer til rengøring af ovnen.

ℹ FORANSTALTNINGER

- Lad ikke ovnen blive fyldt med vand (fx under rengøring eller ved at lade den stå utildækket udenfor i regnvej).
- Røggeneratoren fungerer kun med røgeovne, der anbefales af fabrikanten.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af fabrikanten, kan medføre personskade eller skade på ovnen. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for dette.
- Vær forsigtig med skarpe kanter, når du monterer og demonterer ovnen.
- Brug ikke ovnen til andet end den tilsigtede anvendelse.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Lad ikke ovnen stå tændt, når du er færdig med at røge.
- Ovnens skal holdes utilgængelig for dyr.
- Lad ikke børn anvende ovnen.
- Denne ovn er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller utilstrækkelig viden og erfaring.
- Ovnens bør kun anvendes under omhyggeligt tilsyn



Læs venligst ovenstående bemærkninger og tips, da de vil sikre, at dit arbejde med din nye røgeovn bliver udført sikkert og behageligt.

Tak, Borniak.

II. Betingelser for anvendelse

- Røgeovnen bør ikke anvendes som en ovn (anvend ikke ved høje temperaturer i lang tid).
- Lad ikke røgeovnen være uden tilsyn.
- Overstig ikke maksimumtemperaturen.
- Anvend ikke skadede elektriske ledninger.
- Anvend ikke røgeovnen i regn, stærk blæst eller storm.
- Anvend ikke røgeovnen nær brændbare stoffer.
- Det er anbefalet ikke at være iført løs beklædning eller lade håret hænge løst.
- Flyt ikke røgeovnen mens den er i drift.
- Anvend ikke røgeovnen i lukkede lokaler.
- Placer ikke røgeovnen et sted, hvor den kan tilgås af børn eller dyr.
- Undgå forbrænding - rør ikke varme dele, det er anbefalet at bruge handsker, der beskytter mod høje temperaturer.
- Det er påkrævet at røgeovnen er forbundet til et elektrisk stik med jordforbindelse.
- Beskyt mod regn og indtrængning af vand.
- Sluk for røgeovnen ved strømforsyningen efter hvert brug.
- Gør røgeovnen grundigt ren efter hver brug.
- Dæk ikke ovnen til eller stil eller læg ikke noget på den, når den er i brug.
- Tøm skålen for aske og fedt hver 2 - 3 timer og fyld den med frisk vand.
- Ovnen skal tilsluttes en sikret stikkontakt samt være jordforbundet $I_r < or = 30\text{mA}$.
- Oven bør ikke stilles op af en væg, hold mindst 5 cm afstand.
- Når du røger meget fedtholdigt mad (og der er en risiko for at fedtet smelter), så anbefales det t stille en fedtopsamler skål under kødet, og på den måde undgå at fedtet drypper ned på fedtpladen i bunden, så stil en fedtopsamler på hylden nedersti ovnen til at opsamle afdryp.



*Hvis du har spørgsmål eller bekymringer om brugen af
Borniak produkter, opfordrer vi dig til at kontakte os.*

Vores kontaktoplysninger findes på hjemmesiden www.primonordic.com

III. Tekniske specifikationer

TEKNISKE SPECIFIKATIONER - RØGEOVN,

Model/Type	UWD-70, UWDS-70	BBD-70, BBDS-70	UWD-150, UWDS-150	BBD-150, BBDS-150	GD-01, GDS-01
Nominal spænding	230V	230V	230V	230V	230V
Ydelse	615W	1115W	1515W	2015W	115W
Brændkammerets ydelse	500W	1000W	1400W	1900W	110W
Sikring	3,15A (1,25A)	6A (1,25A)	8A (1,25A)	10A (1,25A)	1,25 A
Kammerets kapacitet	70L	70L	150L	150L	2L
Maksimumtemperatur	120°C	150°C	120°C	150°C	-
Graden af tæthed på ovnen	IP20				

UDVENDIGE MÅL

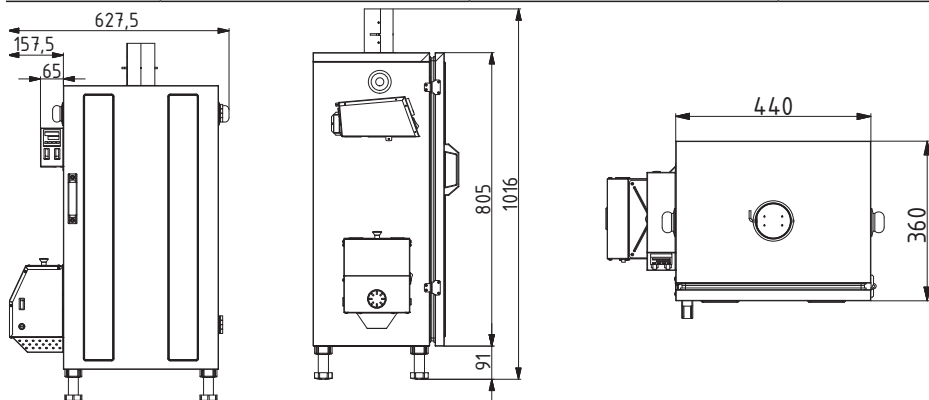
Bredde [mm]	440 (540*) (625**)	530 (630*) (715**)	355
Dybde [mm]	350 (400*)	475 (520*)	180
Højde [mm]	820 (1040*)	991 (1211*)	250

* målene på en samlet røgeovn uden en røgegenerator

** målene på en samlet røgeovn med en røgegenerator

KAMMERETS MÅL (INDVENDIGT)

Bredde [mm]	400	490	-
Dybde [mm]	300	420	-
Højde [mm]	580	755	-

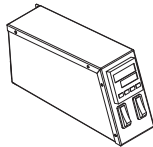


IV. Ovnens dele

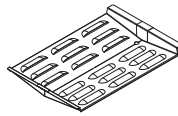
RØGEOVN UWD/UWDS/BBB/BBDS:



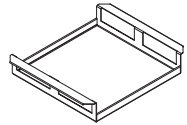
Røgeovn



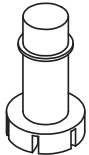
Kontrolpanel



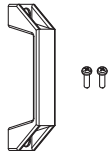
Opsamlingsbakke



Kondenser



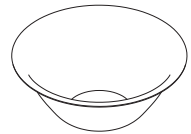
Justerbare ben
4 stk.



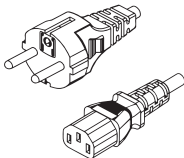
Dørhåndtag
+ skruer 2 stk.



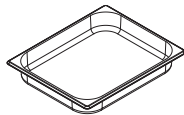
Bærehåndtag 2 stk.



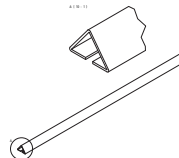
Vandskål 2 stk.



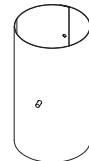
Strømkabel
EU* - C13



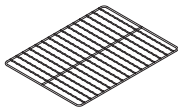
GN ½ bakke (kun i
BBQ- versionen))



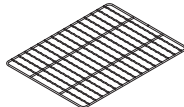
Tværstang til ophængning
af emner 3 stk.



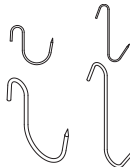
Skorsten med
luftspjæld



Røgerist**

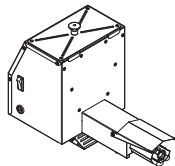


Røgerist**

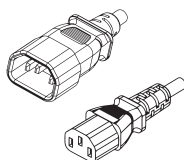


Røgekroge**

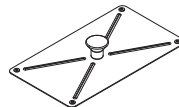
RØGEGENERATOR GD-01/GDS-01:



Røgenerator



Strømkabel C13
- C14



Dække til
generatoren

Træspåner

Ovenstående er illustrative tegninger, der ikke reflekterer de faktiske mål på delene.

* stikket er afhængigt af strømforsyningen i anvendelseslandet.

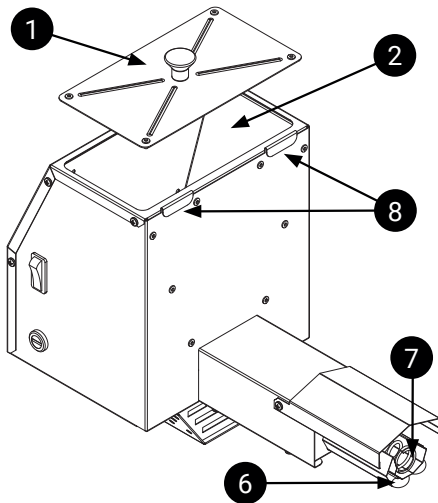
** produkttype og antal afhænger af apparatet.

V. Sammensætning og beskrivelse af drift

RØGEGENERATOR

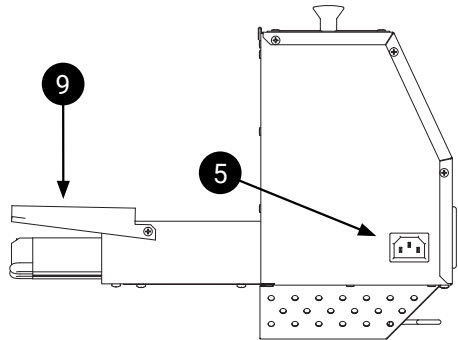
1. Låg
2. Magasin til træspåner
3. Fjederspiral og brænder TÆND knap
4. Sikring
5. Strømkabel
6. Varmelegeme/Brænder
7. Fjederspiral
8. Låse
9. Afdæknings skjold
10. Luftregulator

Efter røgegeneratoren tændes, begynder fjederspiralen (7) at rotere, mens brænderen (6) begynder at varme op. Fjederspiralen transporterer ensartede mængder af træspåner fra opbevaringsmagasinet (2) til brænderen, hvor de begynder at ulme. De ulmende spåner skubbes gennem hele brænderens længde (6) og falder til sidst ned i en vandfyldt beholder.

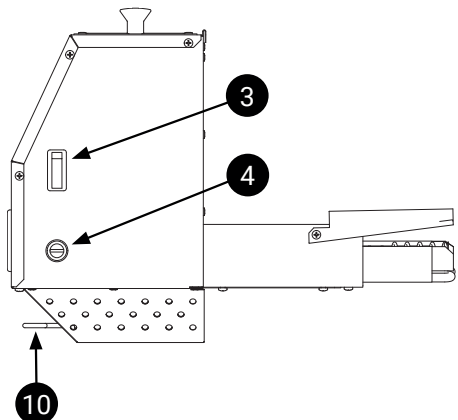


Det kræver ingen specielle færdigheder at bruge en røgeovn, og perfekt røgning opnås ofte ved minimal indblanding i processen.

HØJRE



VENSTRE



RØGEENHED

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Skorsten med spjældventil | 6. Elektronisk PID Controller |
| 2. Bærehåndtag | 7. Varmelegeme /Brænder |
| 3. Elektronisk kontrolpanel | 8. Kondenser |
| 4. Opsamlingsbakke | 9. Justerbare ben |
| 5. Dør med magnetisk lukkemekanisme | 10. Røgegenerator |

Røgegeneratoren (10) giver langsom og jævn røggenerering i kammeret. Skorstenen med en spjældventil (1) øverst i røgeren regulerer røgtætheden i kammeret. Et varmelegeme (7) er installeret i hovedkammeret.

Indstil den ønskede temperatur i kammeret på panelet (3). Varmelegemet tændes efter behov og opretholder den ønskede temperatur. Kondensoren (8) bruges til at beskytte det røgede kød mod dryp af kondens. Den skal rengøres efter hver brug af røgeovnen.

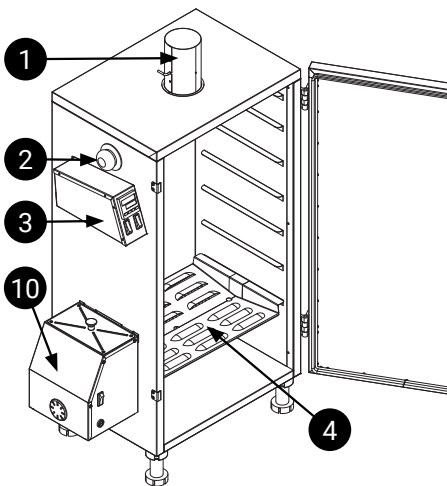
Opsamlingsbakken (4) beskytter varmelegemet og røgegeneratoren mod afdryp fra det røgede kød. I røgeovnen er der to skåle, der skal fyldes halvvejs op med vand. Den ene er placeret under røgegeneratoren til opsamling af afbrændt røgsmuld, den anden under åbningen i opsamlingsbakken til opsamling af afdryp fedt mv(4).

Den første skål bruges til at slukke nedfaldne træspåner, den anden bruges til at samle afdryp fra røget kød.

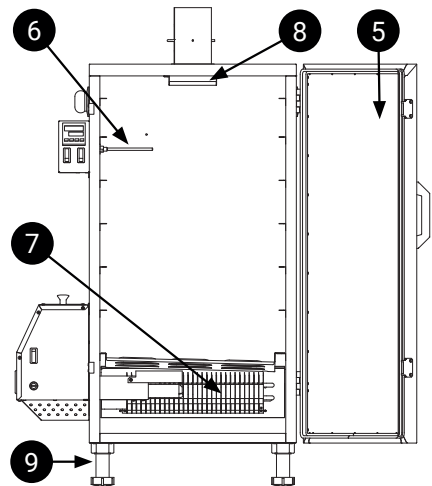
Omgivelsestemperatur og blæst har stor indflydelse på ovnens driftsforhold.

Ved ugunstige vejrforhold kan kammerets opvarmningstid øges. Det anbefales at bruge et uafhængigt termometer til at måle temperaturen inde i det røgede produkt. Forbruget af materialer til fremstilling af røg er lille - ca. 250 ml røgspåner i timen. En påfyldning på ca. 2 l er nok til 6 til 8 timers drift.

PROJEKTION



FORSIDE

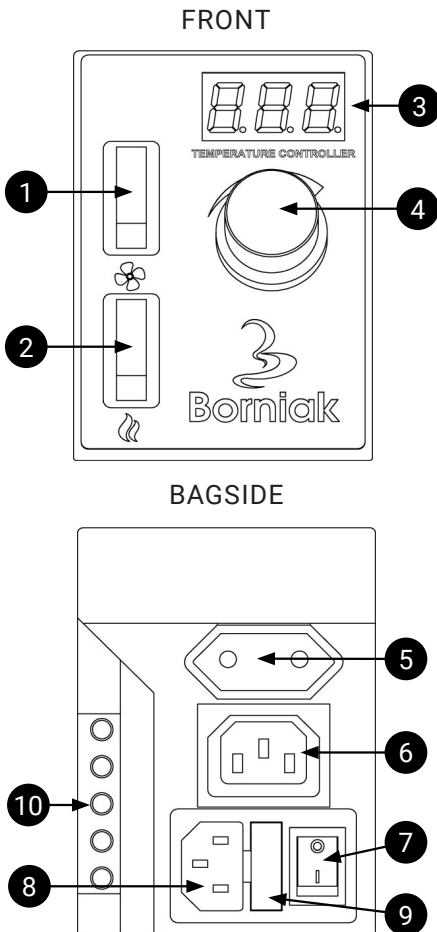


Bemærk disse ting ved brug

Når du røger meget fedtholdigt mad (og der er en risiko for at fedtet smelter), så anbefales det t stille en fedtopsamler skål under kødet, og på den måde undgå at fedtet drypper ned på fedtpladen i bunden, så stil en fedtopsamler på hylden nedersti ovnen til at opsamle afdryp.

KONTROLPANEL

1. Tænd/sluk Blæser
2. Tænd/sluk Røggenerator
3. Temperatur display
4. Knap for indstilling af temperatur
5. Strømskik til tørreblæser
6. Strømskik til røggenerator
7. Tænd/sluk kontakt 230V
8. Strømskik – til 230V
9. Sikring
10. Multistik



Forbindelser:

Inden tilslutning af strømkabler tilsluttes panelet til røgeovnen i overensstemmelse med instruktionerne i kapitel VII Montering og installation. Stikket (10) bruges til at forbinde panelet med røgeovnen. Tilslut tørreblæseren til stikket (5) (ekstraudstyr følger ikke med røgeovnen). Tilslut røggeneratoren til generatorens stik (6). Efter tilslutning af stikkontakten (5) [valgfri] og stikket (6), skal du tilslutte netledningen til stikkontakten (8).

Betjeningsvejledning:

Når alle kabler er tilsluttet, startes ovnen med knap (7).

HUSK:

- Når der er tændt for knap (7), vil røgeovnen starte med at varme op til den temperatur den er sat til ved sidste røgning.
- Temperaturen kan ikke sættes lavere end 0
- Undgå at ovnen varmer op ved at stille controlleren til en temperatur der er under omgivelsestemperatur

Opstart af røggenerator:

- Inden opstart af røggeneratoren, skal du sikre dig, at generatoren er monteret i henhold til instruksen i kapitel VII Montering og Installation.
- Tænd/sluk knappen på røggeneratoren tændes som det første.
- Tænd for knap (7) på kontrolpanelet,
- Tænd for røggeneratoren med knap (2) på kontrolpanelet

Tænd for tørreblæser (valgfrit):

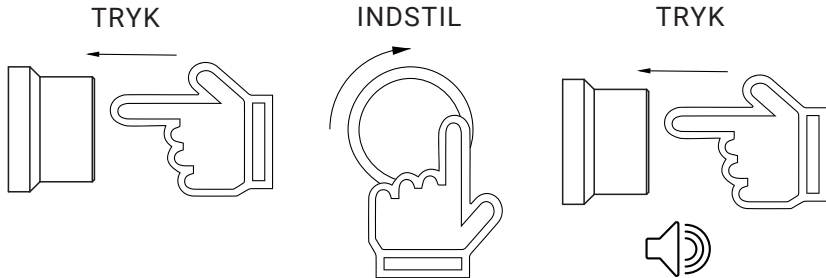
- Før du tænder for, skal du sikre dig, at tørreblæseren er tilsluttet røgeovnen i overensstemmelse med instruktionerne. (Husk: tørreblæseren må ikke forbindes med en røggenerator!)
- Aktivér kontrolpanelet med knappen (7)
- Tænd tørreblæseren ved hjælp af kontakten (1) på kontrolpanelet.

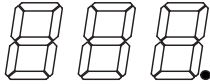



VI. Betjening af det elektroniske kontrolpanel

Den digitale temperature controller virker ved at tænde og slukke for varmelegemet i korte intervaller, dette sikrer at røgeovnen holder en stabil og præcis temperatur.

For at ændre temperatur på røgeovnen trykkes der kort på knappen, nu drejes knappen til den ønskede temperatur vises i displayet, nu trykkes der igen på knappen for at vælge denne temperatur.

Når den er sat og der trykkes på knappen for at gemme temperaturen, kommer der en kort hyletone for at fortælle at temperaturen er indstillet

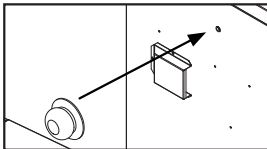
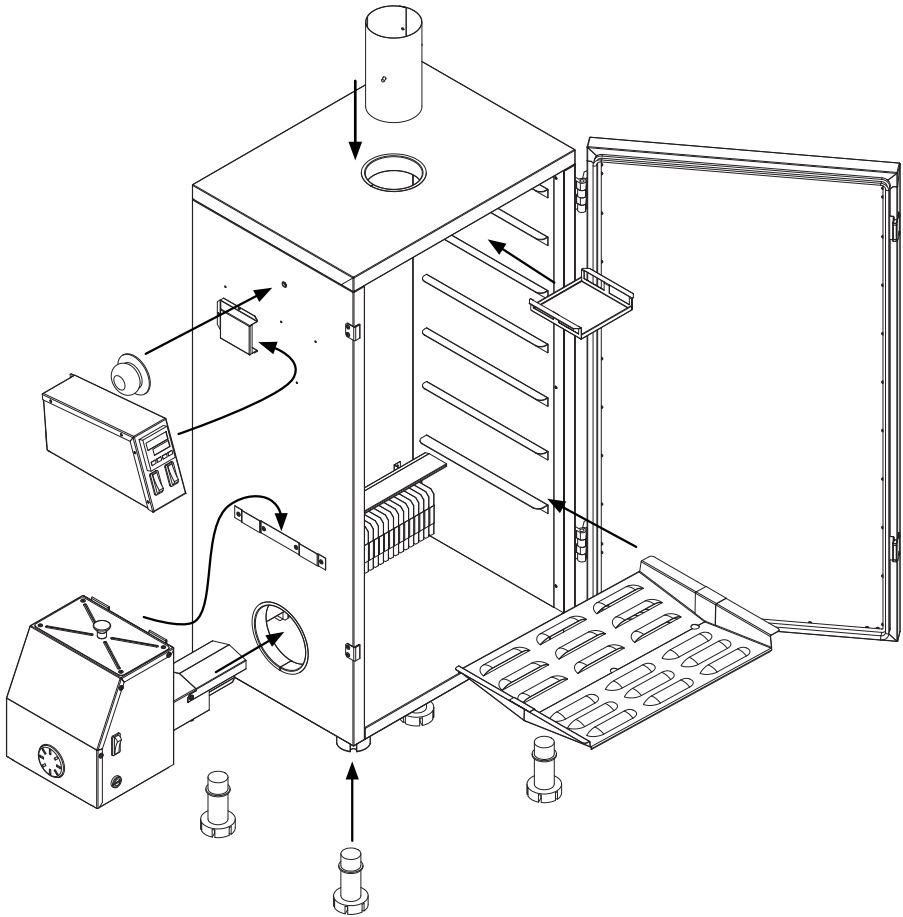


	LED prikken i nederste højre hjørne indikerer hvordan ovnen arbejder. Light's On – Varmelegemet er tændt konstant Blinking – Varmelegemet arbejder i cyklus. Light's Off – Varmelegemet er ikke tændt.
	Error: Skadet eller forkert temperature probe. Sluk for enheden. Fjern 230V ledningen fra enheden. Fejlen skal rapporteres til forhandleren eller servicefirma.
	Error: Ikke registreret eller forkert type temperature probe. Sluk for enheden. Fjern 230V ledningen fra enheden. Fejlen skal rapporteres til forhandleren eller servicefirma.
	Vedvarende akustisk hyletone, betyder at den fra fabrikken satte max temperatur er overskredet. Vær forsigtig og opmærksom, dette kan skyldes åben ild i ovnen! HUSK: Når der røges fisk eller kød med højt fedtindhold, er det vigtigt at have opsamlingskålen placeret, så den opfanger det afdryppet fedt.

INFORMATION

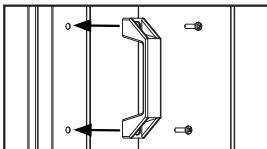
- Temperaturen i oven kan ikke blive lavere end udendørstemperaturen.
- Hvis man ikke bruger koldrøgningskittet, kan temperaturen stige op til 70 ° C afhængigt af model og vejrlig. Dette er fordi røggeneratoren skaber varme ved afbrænding af røgesmuldet, det skaber en naturlig temperaturstigning i ovnen.
- Når den valgte temperaturen, det er IKKE en fejl på controlleren.
- Ved høje temperaturer over 100 ° C kan det tage længere tid at nå den indstillede temperatur på grund af opbremsning af opvarmningsprocessen.

VII. Montering og installation

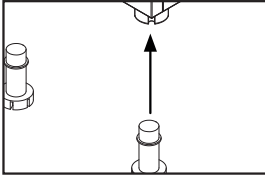


1. Fjern alt i kassen, fjern unødvendig emballage og andre elementer, der beskytter produktet og læs instruktionerne.

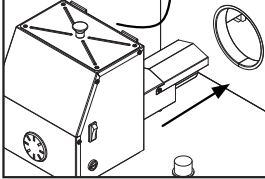
2. Skru de to bærehåndtag på ovnen.



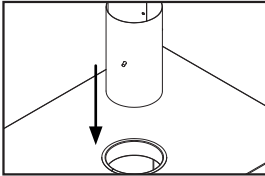
3. Skru dørhåndtaget på.



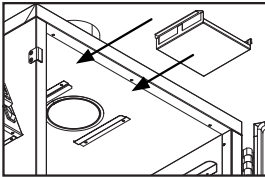
4. Stil ovnen på et egnet sted, tip røgeovnen lidt, sæt benene ind i åbningerne i bunden og juster dem, så ovnen står lige.



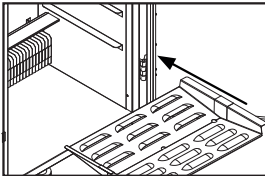
5. Installer røgegeneratoren i hullet på den venstre side af røgeovnen. Tip generatoren let for at sætte den fast på hængslerne.



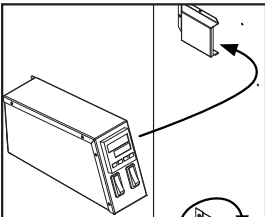
6. Installer aftrækket i hullet ovenpå røgeovnen. Vær opmærksom på at spjældventilen skal være i den korrekte position.



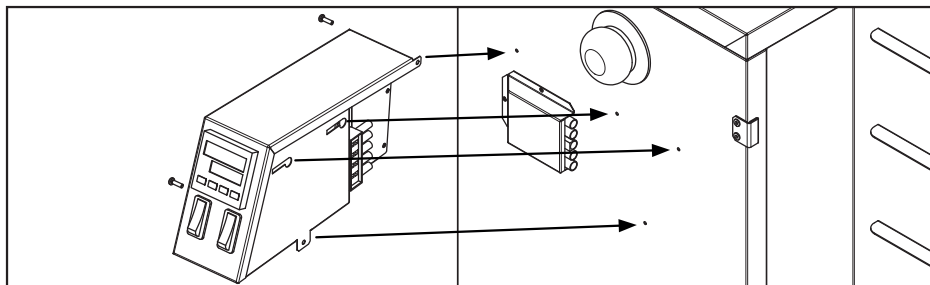
7. Installer kondensoren under aftrækket.



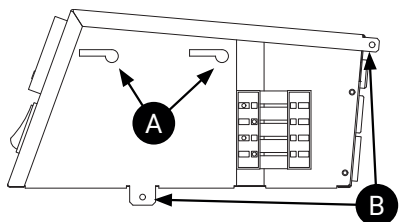
8. Installer opsamlingsbakken nederst i ovnen.



9. Monter det elektroniske kontrolpanel – se beskrivelsen på side 14.



HØJRE



Placer det elektroniske panel på den venstre side af røgeovnen under hensyntagen til skruer, der stikker ud fra ovnens sider – de passer til de tilsvarende huller (mærket A) på panelet. Flyt det elektroniske panel til venstre, så forbindelsespunkterne på panelet og røgeovnen forbindes.

Stram til sidst skrueerne der holder og låser delene sammen som angivet (mærket B).

VIII. Første anvendelse

Fyld skålene halvt med vand og placer dem under røggeneratoren – og under åbningerne i opsamlingsbakken. Fyld magasinet med de medfølgende træspåner og åben spjældet i toppen af røgeovnen lidt. Skålene bør rengøres og fyldes med frisk vand hver 2 - 4 timer.

Forbind generatoren og røgeovnen til 230 V-strømforsyning med jordforbindelse. Slå røggeneratoren og røgeovnen til og indstil temperaturen til cirka 80°C på det elektroniske kontrolpanel (se: Betjening af det elektroniske kontrolpanel)

Lad røgeovnen varme op i omkring 2 timer. Dette vil reducere fabrikkationslugte og forhindre smagsafgivelse fra ovnen. Efter endt opvarmning, kan du begynde at røge.

BEMÆRK: Fyld kun røggeneratorens magasin med træspåner som anvist af fabrikanten.

Røgning (30°C - 60°C) – Med kun røggeneratoren tændt, kan der foretages varmrøgning. I ugunstige vejrforhold, kan røgeovnen tændes ved at indstille den ønskede temperatur på temperaturkontrollen.

Varmrøgning (60°C - 90°C) – Tænd generator og røgeovnen og indstil det elektroniske panel til den ønskede temperatur.

IX. Vedligeholdelse

Efter endt røgning kobles generator og røgeovn fra strømforsyningen. Det er nødvendigt at rengøre røgeovnen. Det er bedst at gøre dette med varmt opvaskevand. Efter endt røgning er der på indersiden af røgeovnen dannet et brugslag, som ikke bør skrubbes eller vaskes med ætsende rensedmidler. Hvis der er fedt eller andre rester på ovnens flader, bør disse områder tørres forsigtigt over med en fugtig klud.

Opsamlingsbakken og skålen, der bruges til opsamling af fedt og aske, skal holdes rene, da opløst fedt kan antændes.

BEMÆRK: Under røgning, vær opmærksom på det fedt, der drypper fra meget fedtholdige produkter, kontroller opsamlingsbakken, da fedtet skal fjernes med det samme.

BEMÆRK: Under anvendelsen af ovnen vil kulaflejringer dannes på dele af fjederspiralen til savsmuld. Dette bør fjernes efter 8 timers generatordrift med en skraber eller andet stumpet værktøj. Fjernes kulaflejringerne ikke, kan det medføre, at ovnen ikke virker rigtigt og i værste fald, at den kan tage skade.

Ved rengøring skal du sikre dig, at du ikke bruger rengøringsmidler, der indeholder klor, blegemidler eller stærkt basisk eller alkaliske stoffer. Før du bruger et rengøringsmiddel, anbefaler vi, at du altid tester det på overfladen der skal rengøres, på et usynligt sted.

X. Spørgsmål og svar

Under ovnens brug, er temperaturen, der vises på det udvendige termometer, højere end det, der er indstillet på termostaten.

Når den arbejder i et tomt kammer, passerer luftstrømmen gennem midten af kammeret, hvor spidsen af termometeret findes. Temperaturerne bør være de samme, når der arbejdes med belastning, da varm luft så blandes og fordeles ligeligt i hele kammeret. Temperaturforskellene kan også skyldes vejrforhold.

Termostaten er slået fra, men temperaturen i kammeret stiger stadig.

Temperaturen i kammeret stiger efter termostaten er slået fra på grund af inert. Varmeelementet afgiver akkumuleret varme i nogen tid, efter det er blevet slukket. For stabil drift af ovnen anbefales det, at der placeres en skål med vand under røggeneratoren. Dette øger stabiliteten af temperaturen inde i kammeret.

Spånerne antændes i røgegeneratorens brænder.

Forbind ikke ovnens udtræk til skorstene, ventilationsudtræk eller andre forlængelser af udtrækket, da der kan genereres træk i røgeovnen, hvilket kan forårsage at træspånerne antændes. Den eneste acceptable måde at forlænge ovnens udtræk på er at installere en røghætte over røgeovnen, så røgen kan undslippe røgeovnen i eget tempo.

Antændte træspåner kan skyldes opbygning af kulaflejringer på fjederspiralen og ugunstige vejrforhold (fx vindstød). Begge disse faktorer kan elimineres ved at fjerne kulaflejringer og beskytte røgeovnen fra vindstød eller ved at beskytte luftindtaget under røgegeneratoren.

Røg ledes ud af undersiden af røgeovnen eller gennem røgegeneratoren.

Udtrækket er lukket for tæt til. Det bør vippes nok til, at røgen kan undslippe gennem det.

Røgeovnen afgiver ingen røg.

Hvis det ikke afgives røg, er det et tegn på, at der er antændt en flamme i røgegeneratoren. Sluk røgegeneratoren med det samme og sluk ilden. Kontroller ovnen og dens placering omhyggeligt, inden ovnen tages i anvendelse igen.

Temperaturen i kammeret må ikke falde til under 50-70 grader.

Dette skyldes driften af røggeneratoren, på trods af sin lave effekt under gunstige forhold, kan røggeneratoren opvarme kammeret til en sådan temperatur. For at sænke temperaturen foreslår vi at bruge den kolde rygeadapter.