

# EXPO BÖRSE

---

BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL



Räucherofen  
Smoker oven  
401268



Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

[www.expo-boerse.de](http://www.expo-boerse.de)

## **Einleitung**

Um Ihren neuen Räucherofen optimal nutzen zu können, ist es wichtig, dass Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch durchlesen. Es empfiehlt sich auch, die Anleitung aufzubewahren, falls Sie später darauf zurückgreifen müssen.

Betreiben Sie den Räucherofen nicht in geschlossenen Räumen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen und Booten.

Nur im Freien verwenden!

Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung!

## **Technische Daten**

Größe: 44 x 28 x 80,5 cm

Dicke: 0,8 mm Stahl

Rost, Größe: 34,5 x 25,5 cm x 2 Stck.

Rost, Material: Zink, oberflächenbehandelt Ø4/3 mm

Ascheauffangschale, Größe: 36,5 x 21,5 cm

Fenster, Größe: 43,5 x 24,5 cm

Einschl. Thermometer

12 Stck. S-Haken für das Aufhängen von Fleisch

Kapazität: 1 kg Räucherchips

Räuchern in 3 Reihen

# Sicherheitshinweise



**ACHTUNG!** Dieser Räucherofen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden! Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!

**WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur handelsübliche Anzündhilfen entsprechend DIN-EN 1860-3 verwenden!

**ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

- Tragen Sie beim Räuchern Grillhandschuhe (Wärmeschutzklasse II, DIN-EN 407) oder benutzen Sie eine geeignete Grillzange!
- Der Wärmeofen ist nur mit Räucherchips nach DIN-EN 1860-2 zu betreiben.
- Lassen Sie den Räucherofen vor dem Reinigen völlig abkühlen! Es kann ansonsten zu Verpuffungen kommen und eine unkontrollierbare Hitze auftreten und Verbrennungen verursachen! Dieser Räucherofen muss während des Betriebes auf einem stabilen und ebenen Boden stehen! Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Räucherchips!
- Das Gerät nicht auf überdachten Flächen oder in geschlossenen Räumen benutzen! Lassen Sie den heißen Räucherofen nicht unbeaufsichtigt!
- Den Räucherofen nicht in die Nähe von Eingängen und viel begangenen Bereichen aufstellen.
- Beim Räuchern keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen!
- Kinder nicht mit Verpackungsfolien spielen lassen! Erstickungsgefahr!
- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um das Gerät zu reinigen!
- Bei der Verbrennung von Räucherchips bildet sich Kohlenmonoxid. Dieses Gas ist gefährlich und kann in geschlossenen Räumen zu Vergiftungen führen!
- Den Räucherofen bei Unwetter und starkem Regen nicht in Betrieb nehmen!
- Die Kapazität des Räucherchip-Behälters beträgt 1 kg.

## **Umwelt- und Entsorgungsmaßnahmen**

- Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit dem Räucherofen und bei der Entsorgung von Reststoffen.
- Den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien entsorgen.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Räuchern darf der Räucherofen ausschließlich mit Räucherchips; als Zusatzstoffe sind nur Gewürzmischungen zu verwenden. Es müssen dabei alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung eingehalten werden.

### **Der Räucherofen ist nur für den Privatgebrauch!**

Verwenden Sie den Räucherofen so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Produktes verursacht worden sind!

## **Montage**

Achten Sie bitte auf die Abbildungen hinten in dieser Bedienungsanleitung.

- Lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch und folgen Sie den Montageschritten.
- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau.
- Schaffen Sie sich eine Arbeitsfläche von ca. 2-3 m<sup>2</sup>.
- Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung und prüfen Sie sie vor der Montage auf Vollständigkeit. Sollte trotz Kontrolle im Karton etwas fehlen, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (letzte Seite).
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Räucherofen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.

- Arbeiten Sie gegebenenfalls zu zweit.
- Legen Sie sich das benötigte Werkzeug (Kreuzschlitzschraubendreher und verstellbarer Schraubenschlüssel) in Reichweite.
- Ziehen Sie erst nach der kompletten Montage des Gerätes alle Schraubverbindungen fest an.
- Einige Teile sind werkstechnisch bereits mit anderen Teilen vormontiert. Das Befestigungsmaterial befindet sich zum größten Teil in den Teilen eingeschraubt. Vor der Montage erst herausschrauben!
- **Bitte überprüfen Sie vor der Montage, ob alle nachfolgend aufgeführten Teile in der genannten Anzahl vorhanden sind. Wenden Sie sich bitte umgehend an den Hersteller wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Nach erfolgter oder angefangener Montage können Reklamationen auf Grund von Beschädigungen oder fehlender Teile nicht mehr anerkannt werden.**
-  **Der Räucherofen hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden könnten. Tragen Sie zur Montage Schutzhandschuhe.**
-  **GEFAHR für Kinder: Lebensgefahr durch Ersticken oder Verschlucken. Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern und entsorgen Sie dies sofort nach dem Auspacken. Halten Sie auch Kleinteile von Kindern fern.**

## Hinweise zum Anzünden des Gerätes

1. ACHTUNG! Verwenden Sie geruchsneutrale Anzünder!  
Keine Flüssiganzünder, Anzündgels und paraffinhaltige Anzünder verwenden!
2. VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden.  
Es kann ansonsten zu Verpuffungen und zu unkontrollierten Hitzeentwicklungen kommen.
3. VORSICHT! Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden! Benutzen Sie nur neutrales Verbrennungsmaterial.
4. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Räuchermehl oder der Holzspäne.
5. Prüfen Sie, dass der Anzünder vollständig verbrannt ist, bevor Sie die zu räuchernde Ware in den Räucherofen hängen oder legen!
6. Lagern Sie das Räuchermehl nicht zu trocken, da es ansonsten zu schnell verbrennen kann!
7. Räuchergut erst auflegen/aufhängen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
8. Lassen Sie den Räucherofen vor dem Reinigen völlig abkühlen.  
Benutzen Sie niemals Wasser, um den heißen Räucherofen abzuschrecken.  
Es kommt sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen!
9. Das Wasser in der Schale darf das Maximum nicht übersteigen.
10. Lassen Sie den Räucherofen vor dem Erstgebrauch 30 Minuten aufheizen bzw. durchglühen.

## Lagerung

- Schützen Sie das Gerät vor Nässe und Unwetter.
- Decken Sie das Gerät gegebenenfalls nach völliger Abkühlung mit einer dafür geeigneten Hülle ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuermittel!

## **Empfehlung**

Die Fischhalter, den Rost sowie die Fettauffangschale und den Behälter für Räucherchips nach jedem Räuchergang mit Rauchharzentferner reinigen. Mit jedem Räuchervorgang nimmt der Räucherofen den typischen Rauchgeruch an. Um den Rauchgeruch zu erhalten brauchen Innenwände sowie von Rauchware unberührte Teile nicht gesäubert werden.

## **Räucherarten**

### **Heißräuchern (50 °C-90 °C):**

Kurze Räucherzeiten über wenige Stunden. Beispiel Fisch oder Fleisch. Bei diesen hohen Temperaturen erhöht sich die Kerntemperatur des Räucherguts bis in den Garbereich. Das Räuchergut hat hohen Wasserverlust und ist sehr aromatisch mit einer stärkeren Geschmacksausbildung

### **Warmräuchern (25 °C-50 °C):**

Mit diesem Räuchervorgang wird Ihr Fisch oder Fleisch saftig bleiben. Denn durch eiweißspaltende Enzyme wird das typische Aroma gefördert und das Räuchergut bleibt zart. Da die Haltbarkeit des Räucherguts begrenzt ist, muss es zügig verzehrt werden.

### **Kalträuchern (15 °C-25 °C):**

Das Kalträuchern erfolgt in erster Linie mit Harthölzern. Dieser Prozess des Räucherns kann Stunden bis mehrere Tage dauern, je nachdem, wie lange das Räuchergut haltbar gemacht werden soll. Im Gegensatz zum Heiß- und Warmräuchern findet bei dieser Räucherart kein Gärungsprozess statt, denn die Ware bleibt roh. Es ist zu beachten, dass bei diesem Räuchervorgang die Außenlufttemperatur nicht über 3 °C sein darf, denn bei höheren Temperaturen kann das Räuchergut schnell verderben.

Für alle Räucherarten kann das Räuchergut während des Räuchervorgangs beliebig mit entsprechenden Gewürzmischungen verfeinert werden.

## Der Räuchervorgang

1. Lassen Sie das Räuchergut bei niedriger Außentemperatur zum Trocknen ausreichend an der frischen Luft und setzen Sie es auf gar keinen Fall der Sonne aus. Forellen müssen ausgenommen und dann 1-1,5 Stunden an der frischen Luft getrocknet werden.
2. Salzen Sie das Räuchergut (Fisch) gut oder würzen Sie es nach belieben. Auch kann das Räuchergut vorher in eine Gewürzlauge eingelegt werden. Sollten Sie das Räuchergut nur salzen, dann spülen Sie das Salz vor dem Räuchervorgang wieder ab, andernfalls wird der Geschmack des Räucherguts zu salzig und wässrig.
3. Verteilen Sie die Räucherchips gleichmäßig in der Schale (7).
4. Zünden Sie die Räucherchips mit einem neutralen Anzünder an. Lassen Sie den Anzünder vollständig verbrennen und warten Sie, bis die Räucherchips runtergebrannt sind und glimmen. Danach können Sie die Gewürze wie Tanne, Kirsche oder Wacholder nach Belieben dazu geben.
5. Im Ofen hängen Sie den Fisch an den Fischhalter und legen anderes Räuchergut auf den Rost, aber so, dass das Räuchergut die Innenwände nicht berührt.
6. Nach dem Räuchern das Räuchergut erst auskühlen lassen, damit es nicht zerfällt

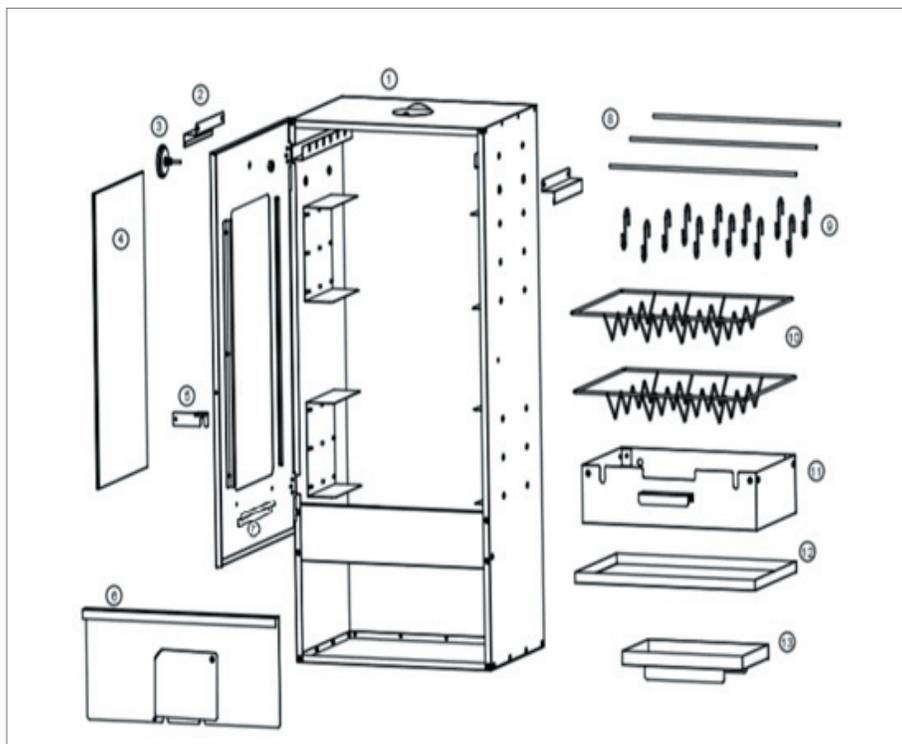
## Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

# Teile

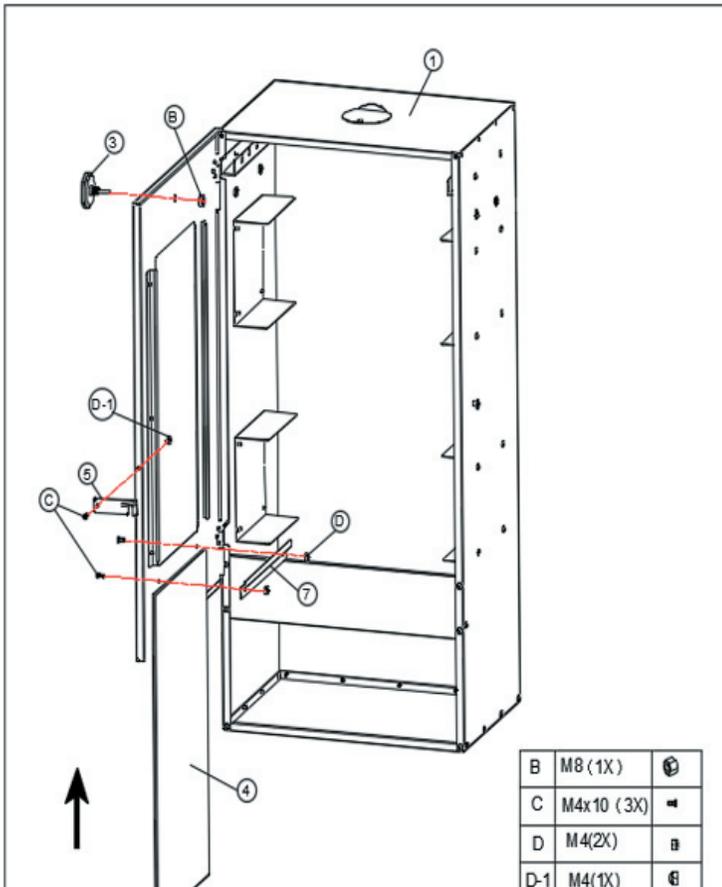


Nr.	Teil	Anz.	Nr.	Teil	Anz.
1		1X	10		2X
			11		1X
2		2X	12		1X
3		1X	13		1X
4		1X	A		4x M6x12
5		1X	B		1x M8
6		1X	C		3x M4x10
7		1X	D		2x M4
8		3X	D-1		1x M4
9		12X	E		1x M5x15
			F		1x M5

# Montage

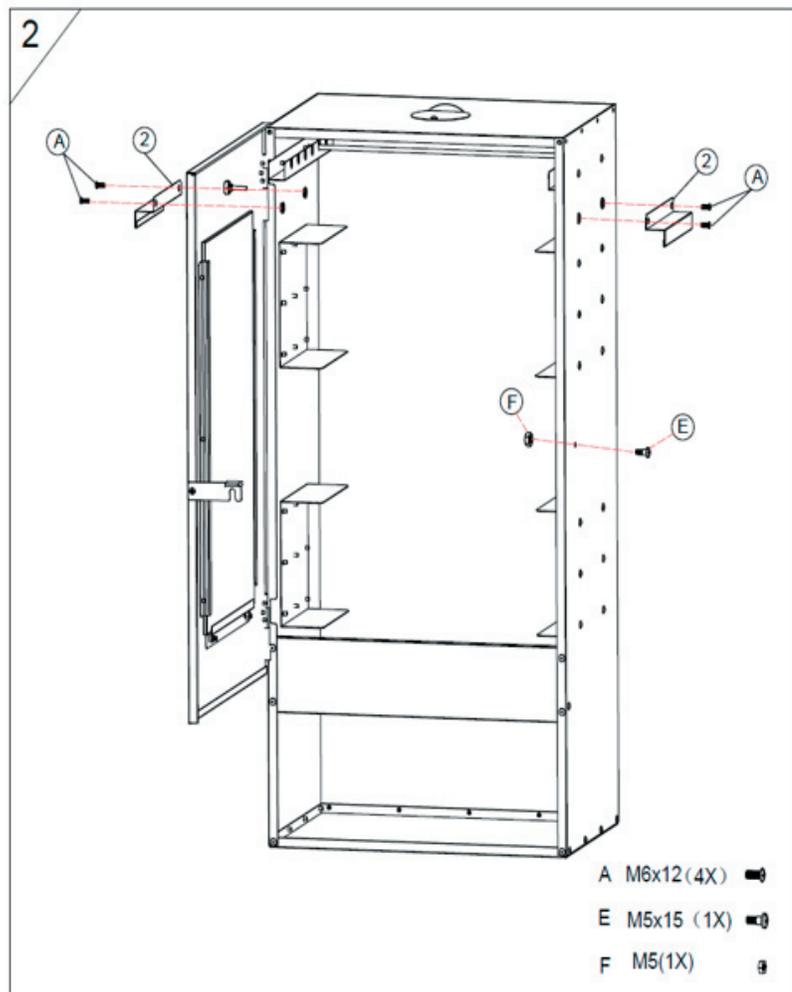
## Schritt 1

- 1) Befestigen Sie die Montagehalterung (7) mit den Schrauben C und D an der Tür.
- 2) Führen Sie das Glasfenster (4) von oben nach unten durch die zugehörigen seitlichen Halterungen.
- 3) Befestigen Sie das Thermometer (3) mit der Schraube B an der Tür.
- 4) Befestigen Sie die Sperrklinke (5) mit den Schrauben C und D-1 an der Seitenwand der Tür.



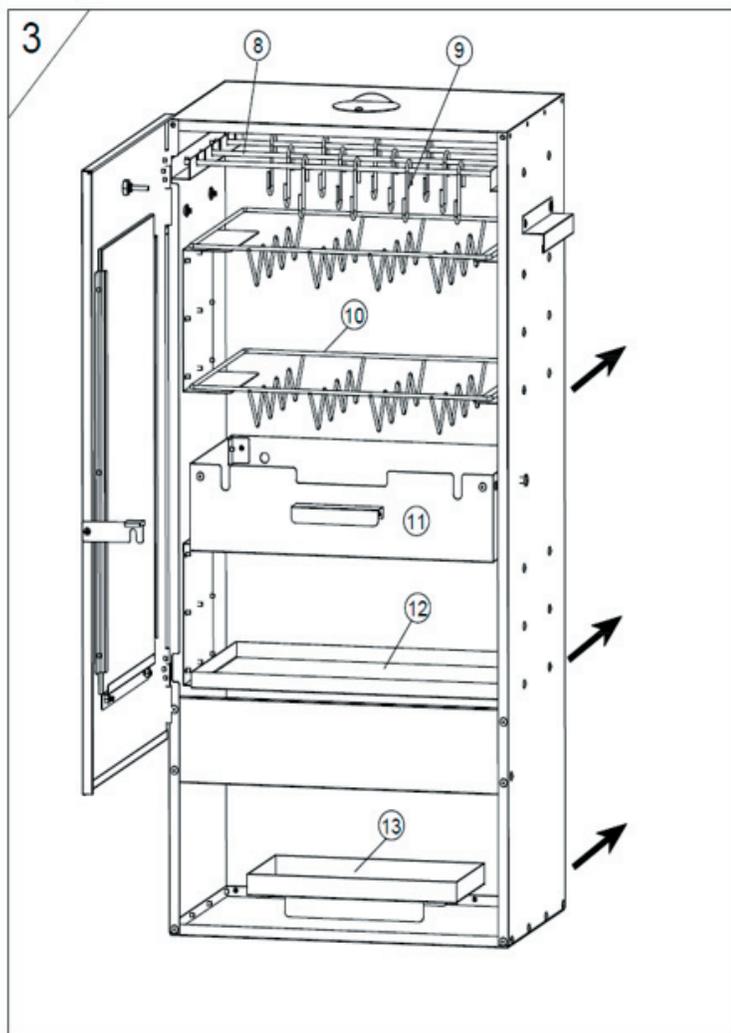
## Schritt 2

- 1) Befestigen Sie die Griffe (2) mithilfe von Schraube A an den Seiten des Räucherofens.
- 2) Stecken Sie die Schraube (E) in den Räucherofen und sichern Sie sie mit der Mutter (F).



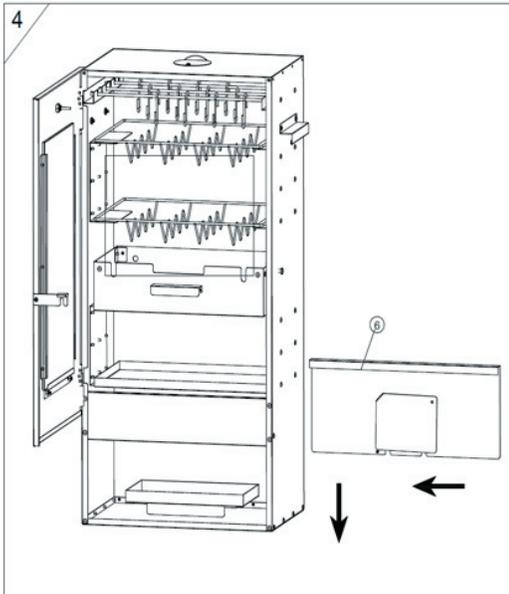
### Schritt 3

- 1) Bringen Sie die Teile 13, 12, 11 und 10 im Räucherofen (1) an.
- 2) Bringen Sie Teil (8) im Gestell an und hängen Sie den Haken (9) an Teil (8).

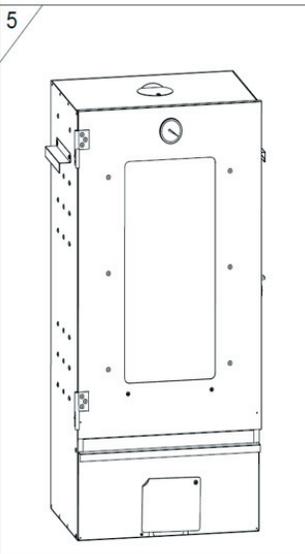


## Schritt 4

1) Setzen Sie Teil (6) in den Räucherofen (1) ein.



## Schritt 5



### BETRIEBSBEREIT

**Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Anzünden sorgfältig lesen!**

**Der Räucherofen muss während des Betriebes auf einem stabilen und ebenen Boden stehen, da er sonst umkippen kann!**

## **Introduction**

To get the most out of your new smoker oven, please read through these instructions before use. We also recommend that you save the instructions in case you need to refer to them later.

Do not operate the smoker oven indoors and/or in habitable rooms, e.g. buildings, tents, caravans, mobile homes and boats.

Use outdoors only!

Mortal danger due to carbon monoxide poisoning!

## **Technical data**

Size: 44 x 28 x 80,5 cm

Thickness: 0.8 mm steel

Grate, size: 34,5 x 25,5 cm x 2 pcs.

Grate, material: Zinc, surface treated Ø4/3 mm

Ash collecting tray, size: 36,5 x 21,5 cm

Window, size: 43,5 x 24,5 cm

Incl. thermometer

12 pcs. S-hooks for hanging up meat

Capacity: 1 kg smoker chips

Smoking in 3 rows

## Safety information



**CAUTION!** This smoker oven gets very hot and must not be moved while it is being used! Do not use in enclosed rooms!

**WARNING!** Do not use spirit (ethanol) or gasoline for lighting or relighting! Use only commercially available firelighters in compliance with DIN-EN 1860-3!

**CAUTION!** Keep children and pets away.

- While using the smoker oven, wear grill gloves (heat protection class II, DIN-EN 407) or use suitable grill tongs!
- Operate the smoker oven only with smoker chips in compliance with DIN-EN 1860-2.
- Let the smoker oven cool down completely before cleaning! Otherwise, deflagration (flashes) and uncontrollable heat may be generated and cause burns! This smoker oven must stand on stable and level ground during operation! Never use water to extinguish the smoker chips!
- Do not use the device in roofed areas or in closed rooms! Do not leave the hot smoker oven unattended!
- Do not place the smoker oven near entrances and frequently visited areas.
- While using the smoker oven, do not wear clothing with wide sleeves!
- Do not allow children to play with packaging films! Risk of suffocation!
- Do not use paint solvents or thinners to clean the device!
- Carbon monoxide is formed when smoker chips are burned. This gas is dangerous and in closed rooms can cause poisoning!
- Do not operate the smoker oven during storms and heavy rain!
- The capacity of the smoker-chip container is 1 kg.

## **Environmental and disposal measures**

- Focus on cleanliness and safety when handling the smoker oven and disposing of residual waste.
- Always dispose of residual waste only in designated containers made of metal or non-combustible materials.

## **Intended Use**

Use only smoker chips to fire the smoker oven; the only additives allowed are spice mixtures. All the instructions in this Instruction Manual must be observed.

### **The smoker oven is intended for private use only!**

Use the smoker oven as described in this Instruction Manual. Using the smoker oven in any other way or for any other purpose is considered improper, not-intended use and can lead to material damage or personal injury.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper, not-intended use of the product!

## **Assembly**

Please refer to the illustrations at the back of these user instructions.

- Read the Assembly Instructions carefully and follow the assembly steps.
- Allow sufficient time for assembling the device.
- Create or find a working area of approx. 2-3 m<sup>2</sup>.
- Remove the parts from the packaging and check them for completeness before starting to assemble. All items are carefully checked at the factory; if anything is missing, contact our customer service department (last page).
- At the manufacturing plant, every effort was made to avoid sharp edges on this smoker oven. Handle the parts carefully to avoid accidents or injuries during assembly and start-up.

- If necessary, work together with a second person.
- Place the tools to be used (Phillips screwdriver and adjustable wrench) within reach.
- Completely assemble the unit before tightening all the screw connections.
- At the factory, some parts are pre-assembled with other parts. Most of the fastening materials are factory-screwed into the parts. These must be unscrewed before assembly!
- **Before assembly, please check whether all parts listed below are available in the specified quantity. Please contact the manufacturer immediately if any parts are missing or damaged. After starting or completing the assembly process, complaints due to damage or missing parts can no longer be accepted.**
-  **The smoker oven has sharp edges on which you could cut yourself. Wear protective gloves while assembling the unit.**
-  **DANGER for children: Mortal danger due to choking or swallowing. Keep children away from the packaging material and dispose of it immediately after unpacking. Also keep small parts away from children.**

## Instructions for Igniting

1. CAUTION! Use odorless lighters!  
Do not use liquid lighters, lighter gels or lighters containing kerosene!
2. CAUTION! Do not use spirit (ethanol) or gasoline for lighting or relighting.  
Otherwise, deflagration (flashes) and uncontrollable heat may be generated.
3. CAUTION! Only use firelighters that comply with the European standard for firelighters (EN 1860-3)! Use only neutral incineration material.
4. Never use water to extinguish the smoker chips.
5. Before hanging or placing the items to be smoked into the smoker oven, make sure that the firelighter has completely burned off!
6. Do not store the smoker chips too dry, otherwise they may burn too quickly!
7. Before hanging or placing the items to be smoked into the smoker oven, make sure that the smoker chips are covered with a layer of ash.
8. Let the smoker oven cool down completely before cleaning.  
Never use water to quench the hot smoker.  
This could otherwise cause burns and scalds!
9. The water in the pan must not exceed the maximum.
10. Before initial use, allow the smoker oven to heat up or the fuel to be aglow for 30 minutes.

## Storage

- Protect the device against moisture or bad weather.
- If necessary, cover the device with a suitable cover after it has cooled down completely.
- Do not use abrasive cleaners to clean the device!

## Recommendation

Use smoke resin remover to clean the fish holders, the grate, the grease pan and the fire box after each smoking process. With each smoking process, the smoker oven takes on the typical smoke smell. To preserve the smoke odor, it is not necessary to clean the inner walls and parts that do not come into contact with the smoked food.

## Smoking techniques

### Hot smoking (50 °C–90 °C):

Short smoking periods of a few hours. For example, fish or meat. At these high temperatures, the core temperature of the smoked product increases to the cooking range. The smoked product loses a lot of water and is very aromatic with a stronger flavor development.

### Warm smoking (25 °C–50 °C):

This smoking process will keep your fish or meat juicy. This is because protein-splitting enzymes promote the typical aroma and the smoked product remains tender. Since the shelf life of the smoked product is limited, it must be consumed quickly.

### Cold smoking (15 °C–25 °C):

Cold smoking is primarily done with hardwoods. Depending on how long the smoked product is to be preserved, this process of smoking can last from hours to several days. Unlike hot and warm smoking, no fermentation takes place in this type of smoking, because the product remains raw. It should be noted that during this smoking process the outside air temperature must not exceed 3 °C, because at higher temperatures the smoked food can spoil quickly.

For all types of smoking, appropriate spice mixtures can be used to refine the smoked product during the smoking process.

## The smoking process

1. Before smoking, allow the food to dry sufficiently in the fresh air at a low outdoor temperature – under no circumstances exposed to the sun. Trout must be gutted and then dried in the fresh air for 1–1.5 hours.
2. Salt the product to be smoked (fish) well or season it as desired. You can also soak the product in a brine mixture beforehand. If you only want to salt the product, then rinse off the salt before starting the smoking process, otherwise the smoked goods will taste too salty and watery.
3. Distribute the smoke chips evenly in the fire box.
4. Ignite the smoke chips with a neutral firelighter. Let the firelighter burn off completely and wait until the smoke chips has burned down and is smoldering. Then you can add the spices such as fir, cherry or juniper to taste.
5. In the oven, hang the fish on the fish holder and place other smoked food on the grate, but in such a way that the smoked food does not touch the inner walls.
6. After smoking, allow the smoked product to cool first so that it does not fall apart.

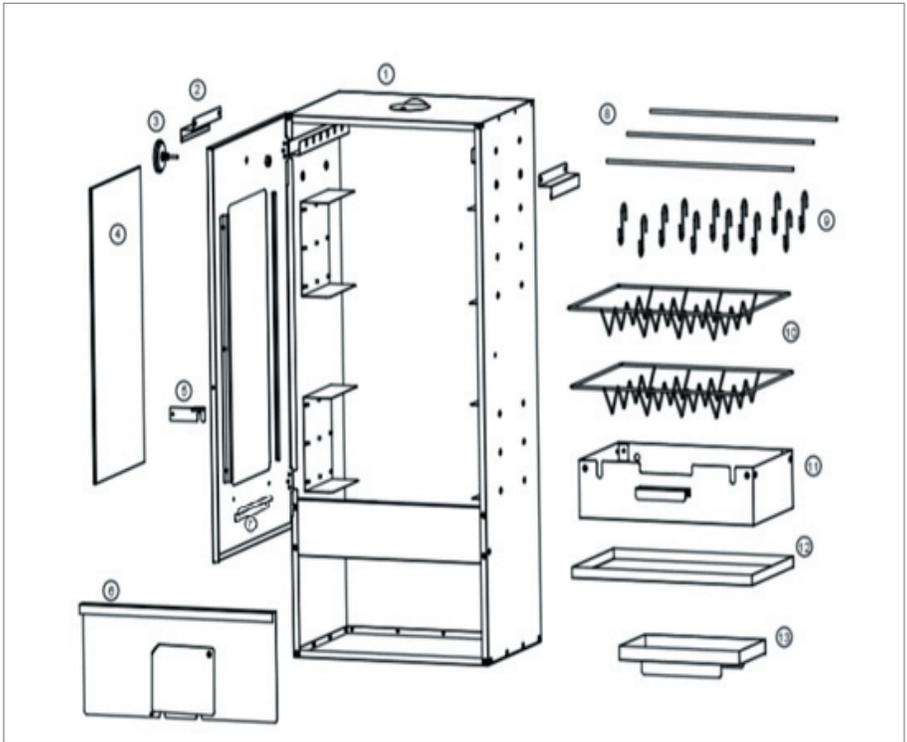
## Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.

# Parts overview

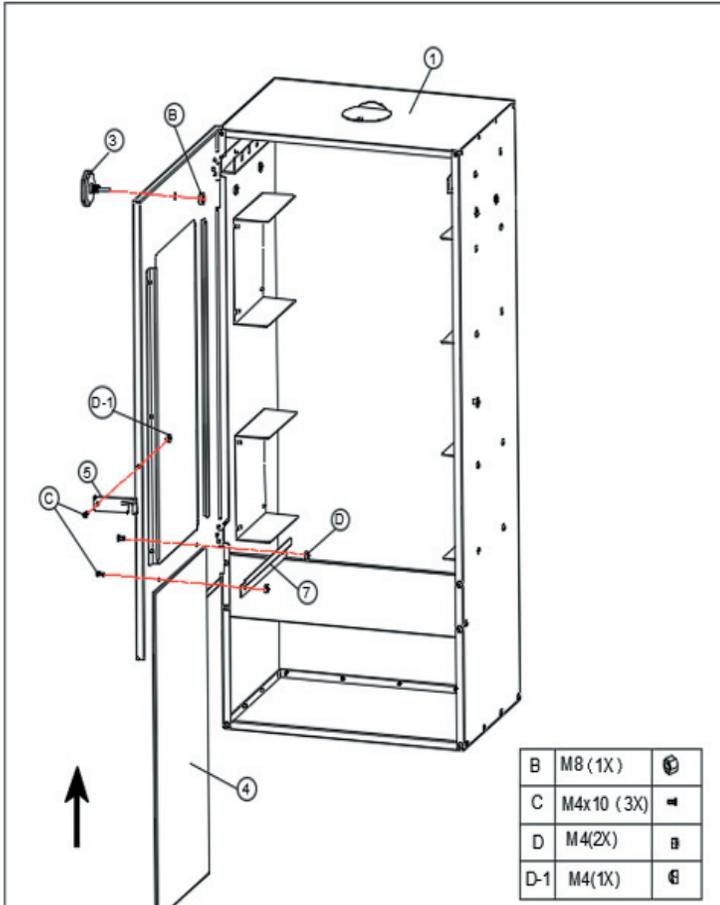


No.	Part	Qty.	No.	Part	Qty.
1		1X	10		2X
			11		1X
2		2X	12		1X
3		1X	13		1X
4		1X	A		4x M6x12
5		1X	B		1x M8
6		1X	C		3x M4x10
7		1X	D		2x M4
8		3X	D-1		1XM4
9		12X	E		1x M5x15
			F		1x M5

# Assembly

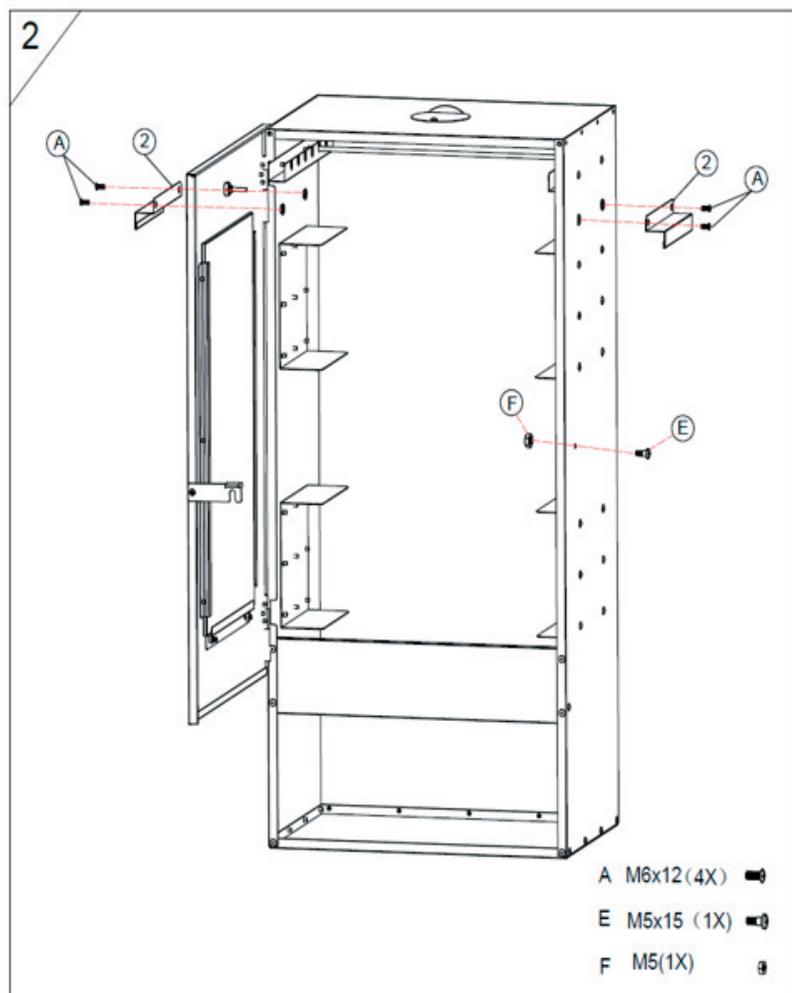
## Step 1

- 1) Attach the mounting bracket (7) to the door using screws C and D.
- 2) Insert the glass window (4) from top to bottom through the corresponding side brackets.
- 3) Attach the thermometer (3) to the door using screw B.
- 4) Attach the locking latch (5) to the side wall of the door using screws C and D-1.



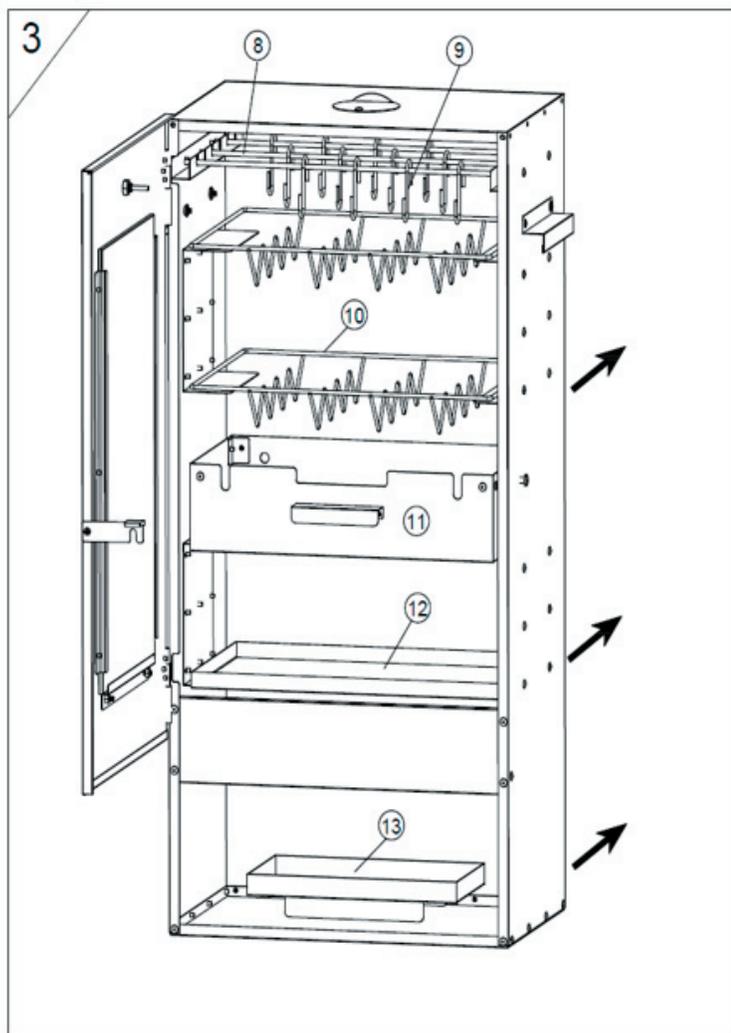
## Step 2

- 1) Attach the handles (2) to the sides of the smoker oven (1) using screw A.
- 2) Insert screw (E) into the smoker oven and secure using nut (F).



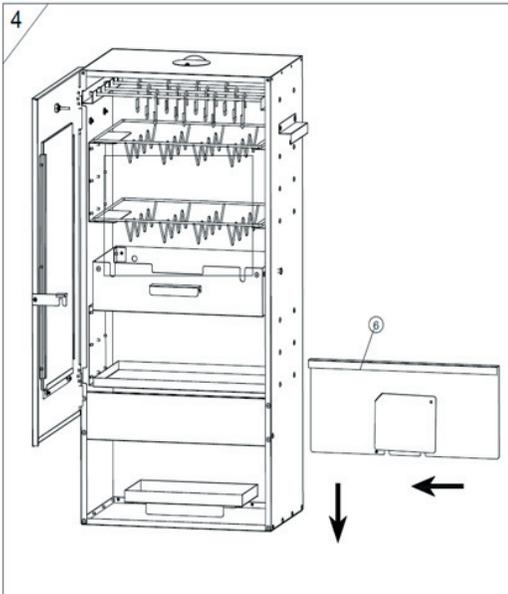
### Step 3

- 1) Position parts 13, 12, 11 and 10 in the smoker oven (1).
- 2) Position part (8) on the rack and hang hook (9) on part (8).

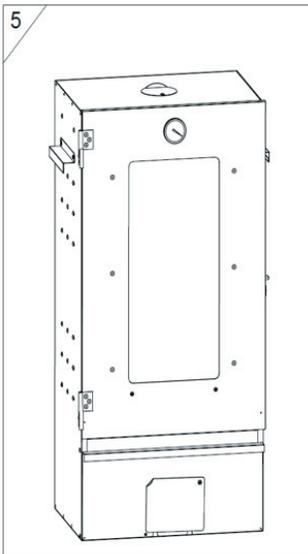


## Step 4

1) Insert part (6) into the smoker oven (1).



## Step 5



### READY FOR USE

**Before starting up the appliance, carefully read the Safety Instructions and Instructions for Igniting!**

**During operation, the smoker oven must be standing on a stable and level floor, otherwise it may tip over!**