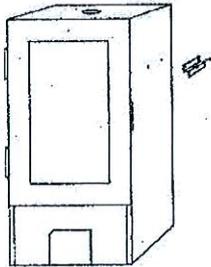
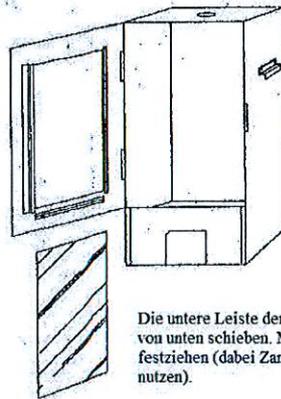


	2 St. Griffe
	8 St. Haken
	1 St. Thermometer mit Verdichtung
	1 St. Blech zur Fettansammlung
	3 St. Spieße
	2 St. Roste für Fisch und Wurst
	1 St. Blech für Späne
	1 St. Kasten für Kohle (hinein kommt das Späneblech)
	1 St. Deckel mit Öffnung für Luft oder Heizspirale
	1 St. Glasplatte

Die Griffe auf die beiden Seiten des Geräts montieren.



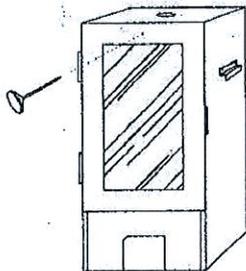
SCHRITT 1.



Die untere Leiste demontieren; die Glasplatte von unten schieben. Montieren und die Leiste festziehen (dabei Zange und Schraubenzieher nutzen).

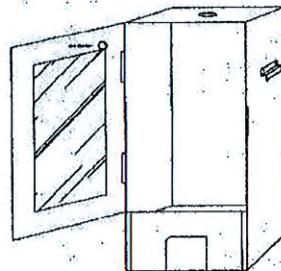
SCHRITT 2.

Das Thermometer mit der Spitze nach vorne einschieben.



SCHRITT 3.

Das Thermometer mit der Verdichtung fixieren.



SCHRITT 4.

Multifunktionaler Räucherofen

So einfach können Sie mit diesem Räucherofen den Fisch und das Fleisch räuchern

Heißräuchern

Nachdem Sie Ihre Fische in Räucherlake oder Salzlake eingelegt haben, sollten Sie diese erst gut trocknen lassen. Sie können Ihre eingelegten Fische dann entweder an den jeweiligen Haken aufhängen oder auch auf die Einsatzkörbe legen. Das Fleisch, wie zum Beispiel Geflügel oder Wild, wird mit Gewürzen eingerieben und ziehen gelassen. Das Räuchergut sollten Sie dann gut abtrocknen und hängend oder liegend in den Ofen geben. Den Räuchermehlkasten befüllen Sie mit trockenem Gewürz-Räuchermehl und bei Bedarf etwas Gewürzmischung darüber verteilen. Um den Ofen ausreichend erhitzen zu können, können wenige Stücke Pappkarton (z.B. Bierdeckel o.ä.) verwendet werden. Diese einfach vorher etwas zusammen rollen und dann aufrecht in den Räuchermehlkasten hineinstellen und mit Räuchermehl von außen anhäufen. Bedecken Sie diese Stücke mit einem weiteren, etwa halb so großen Stück Pappkarton, und zünden dieses an. Fängt das Räuchermehl an zu glimmen, können Sie das Abtropfblech einlegen bzw. einschieben. Nun können Sie Ihr Räuchergut hineingeben, die Tür schließen und den Rauchschieber so einstellen, dass der Rauch auch nach unten entweichen kann. Beim Heißräuchern mit Räucherholz-Gewürzkohle, müssen Sie damit die Kohlenwanne befüllen und anzünden. Fängt die Räucherholz-Gewürzkohle zu glimmen an, Abtropfblech einlegen und das Räuchergut einhängen. Nach ca. 1 bis 1,5 Stunden sind Fische und nach ca. 1 - 3 Stunden ist das Fleisch fertig.

Kalträuchern

Räuchern Sie Speck, Schinken, Rind, Geflügel oder Wild kalt in diesem Räucherofen. Zum Kalträuchern den Räuchermehlkasten gut mit Räuchermehl füllen und an einer Stelle anzünden. Der Rauchschieber wird so eingestellt, dass der Rauch auch nach unten entweichen kann. Die Temperatur sollte während des Räuchern 0° nicht unter und 30°C nicht überschreiten. Lassen Sie das Fleisch nach dem Pökeln noch 1,5 Tage an der Luft trocknen. Das Räuchergut 4 bis 5 mal im Abstand von fünf Tagen kalträuchern. Danach ca. 14 Tage kühl hängen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Anmerkung

Diese Beschreibungen dienen Ihnen als Anleitung für den Räucherofen. Sie stellen keine Räucheranleitungen oder Rezepte dar.

Hinweise im Umgang mit dem Räucherofen

Die Aufstellung des Räucherofen darf nur auf feuerfestem, waagrechttem Untergrund erfolgen. Der Mindestabstand zu brennbaren oder durch Wärme empfindlichen Gegenständen bzw. Oberflächen muss mindestens 50cm betragen. Verwenden Sie den Räucherofen nur im Freien und windgeschützt. Während des Betriebes dürfen Sie ihn nicht transportieren. Schützen Sie den Räucherofen vor Nässe und nehmen Sie keine Veränderungen an diesem vor.