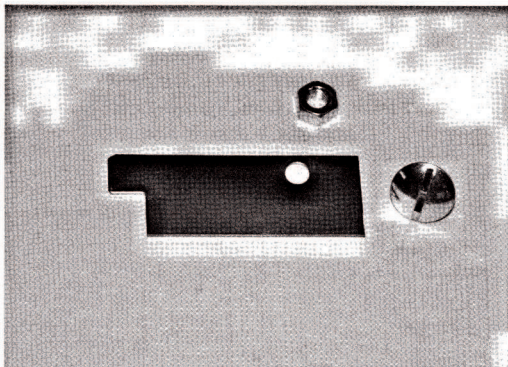




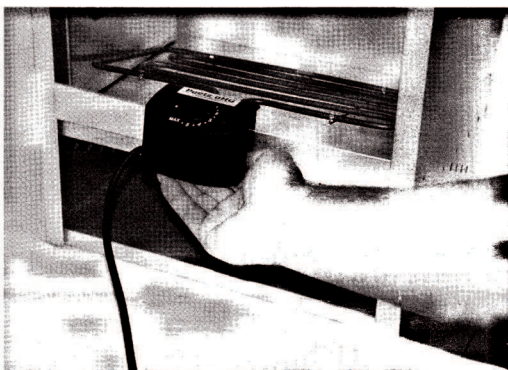
### Montage der Elektroheizung am Räucherofen

(für Räucheröfen der Modellreihe 52001/..9; 53001/..9; 63001/..9; 77001/..9; 88001/..9; 99021/..9)



#### EINBAU

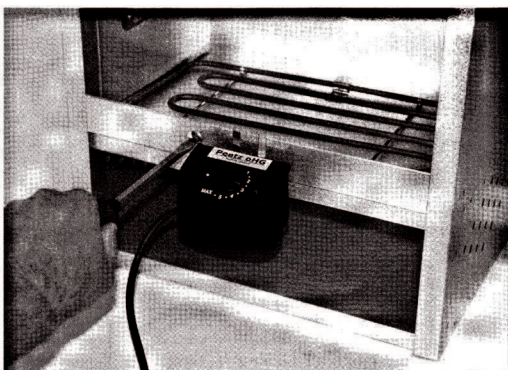
Um für Sicherheit während der Benutzung zu sorgen, muss die Heizung mit dem Fixierungsblech und der Schraube mit zugehöriger Mutter befestigt werden!



#### MONTAGE

Die Elektroheizung muss mit einem Winkel von größer oder gleich 45° hinter dem Winkelblech eingehängt werden.

Danach die Elektroheizung in die parallelen Ausstanzungen am Gehäuse einlegen.



Das Fixierungsblech so auf die Elektroheizung legen, dass das Bohrloch des Fixierblechs, ganz links mit dem Langloch an der Vorderseite des Räucherofens übereinstimmt.

Anschließend von außen mit der dafür vorgesehenen Schraube und Mutter befestigen. Die Elektroheizung ist so fest verankert und optimal gesichert!



*Wir wünschen Ihnen viel Freude  
mit Ihrem Räucherofen und  
einen guten Appetit!*



# Betriebsanleitung für Räucheröfen mit Elektroheizung

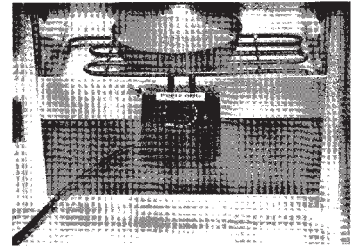
(geeignet für Räucheröfen der Modellreihe 52001/..9; 53001/..9; 63001/..9; 77001/..9; 88001/..9; 99021/..9)

## Montage:

Räucheröfen öffnen, d.h. bei Ausführung mit Schieber, diesen ganz herausnehmen, oder bei Ausführung mit Tür, diese öffnen. Die Elektroheizung im Winkel von ca. 45° hinter dem eingeschweißten Winkelblech in dem Räucherraum zwischen den beiden vorderen Ausstattungen einhängen. Diese beiden Ausschnitte in der Bodenblechabdeckung verhindern das seitliche Verrutschen der Elektroheizung. Anschließend die Heizung mit dem beigegefügteten Fixierungsblech und der Schraube befestigen. (Abbildungen s. Rückseite)  
Die Demontage der Elektroheizung erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Hinweise im Umgang mit Räucheröfen:

- Die Aufstellung des Räucherofens darf nur auf feuerfestem, waagrechttem Untergrund erfolgen.
- Der Mindestabstand zu brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenständen bzw. Oberflächen muss mindestens 40 cm betragen.
- Nur im Freien windgeschützt verwenden
- Bei der Ausführung mit Schieber muss beim Öffnen des Räucherofens der Schieber ganz herausgenommen werden  
(Verletzungsgefahr beim eventuellen Herunterfallen des Schiebers)
- Den Räucherofen während des Betriebes nicht transportieren
- Am Räucherofen dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden
- Geräte vor Nässe schützen.



Elektroheizung mit Räuchermehlsschale

## Gefahrenhinweise für den Gebrauch der Elektroheizung

- Das Geräte darf nur unter Aufsicht betrieben werden!
- Kinder sind von dem Gerät fern zu halten!
- Beim Betrieb des Räucherofens dürfen keine Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Räucherofen abgelegt werden, da sich diese stark erhitzen können!
- Die Heizung nicht in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten!
- Die Heizung darf nur im abgeschalteten Zustand aus dem Räucherofen entnommen werden!
- Die Netzanschlussleitung vor jedem Gebrauch des Gerätes auf Beschädigung untersuchen.  
Bei einer festgestellten Beschädigung darf das Gerät nicht betrieben werden;  
defekte Netzanschlüsse nur von autorisiertem Fachpersonal austauschen lassen!
- Das Gerät nur an Steckdosen mit Schutzkontakt anschließen!
- Die Heizung muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30mA hat!
- Der Netzstecker der Elektroheizung hat keinen Feuchteschutz. Das Gerät darf deshalb nicht bei Regen, Schnee oder bei anderer Feuchteinwirkung betrieben werden!
- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen, den Heizkörper auskühlen lassen und dann erst aus dem Ofen entnehmen!
- Niemals den Elektro-Heizkörper im Ofen belassen, wenn mit festen Brennstoffen geheizt wird.

## Räucheranleitung

Mit diesem Räucherofen werden die Fische nicht nur geräuchert, sondern auch gegart. Wichtig ist, dass das Räuchergut, Fisch oder Fleisch, nach der Vorbereitung gut abgetrocknet wird. Beispielsweise sollten die ausgenommenen und gewaschenen Forellen 1 bis 1 1/2 Stunden an der Luft getrocknet werden. Die Fische sollten völlig vom äußerem Schleim befreit werden. Die typische goldbraune Rauchfarbe erhalten Sie nur bei trockenen Fischen. Vor dem Räuchern den Fisch gut salzen; bei Fleisch sollte weniger Salz verwendet werden.

## **Der Phantasie sind beim Würzen keine Grenzen gesetzt!**

*Dem Einen schmeckt der Fisch gut gesalzen, verfeinert mit einer Prise Pfeffer und Zitronensaft.  
Andere wiederum bevorzugen es, wenn das Räuchergut in einer Gewürzlake eingelegt wurde.*

Nach dieser Vorbereitung kommen die Fische in den Räucherofen. Die Tropfwanne ist auf der unteren Traverse zu platzieren und es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass diese vorn und hinten den gleichen Abstand zum Gehäuse hat, da sonst die Umluft nicht gewährleistet ist. Schalten Sie die Elektroheizung auf Stufe 1.

Die ideale Temperatur für den gesamten Räuchervorgang liegt zwischen 70° und 90°C. Sollte der Ofen diese Temperatur nach einiger Zeit nicht erreichen, können Sie die Heizleistung unter Beobachtung jeweils um eine Stufe erhöhen. Die Garzeit ist abhängig von der Größe des jeweiligen Räuchergutes; sie beträgt etwa 45 - 60 Minuten. Die Fische sind gar, wenn die Rückenflossen leicht herauszulösen sind. Nach dieser Prüfung können Sie mit dem Räuchervorgang beginnen. Stellen Sie die mit Räuchermehl gefüllte runde Räuchermehlsschale auf die Heizspirale. Bei geöffnetem Ofen stellen Sie den Heizkörper an, bis das Räuchermehl zu rauchen beginnt. Anschließend die Heizung abschalten und den Räucherofen wieder verschließen. Die Lüftungsklappe auf dem Räucherofen sollte geöffnet werden. Nachdem kein Rauch mehr austritt, öffnen Sie den Ofen und überprüfen jetzt, ob Ihnen die Fische in der jetzigen Bräune zusagen oder Sie wiederholen den Räuchervorgang, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

**Achtung! Räucherofen niemals in leerem Zustand beheizen!**