

# RÄUCHERMAX

Seit 45 Jahren

## Bedienungsanleitung



## Bedienungsanleitung

Seite 3	Vor der Benutzung des Räucherofens
Seite 3	Zubehör
Seite 4	Vorbereitung des Räuchergutes und Rezeptvorschlag
Seite 5	Bedienungsanleitung / Pflege und Wartung
Seite 6	Informationen zum Umweltschutz
Seite 6	Wichtige Hinweise
Seite 7	Technische Details
Seite 8	Konformitätserklärung

Um den Räucherofen optimal nutzen zu können, lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch und bewahren sie zur späteren Verwendung auf.



Räuchermax XL

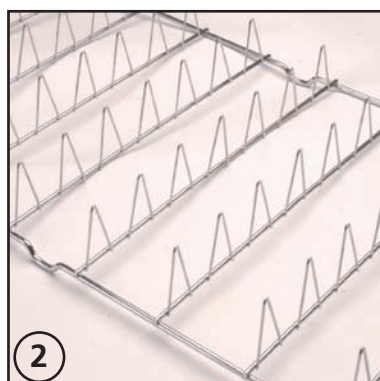
## **Vor der 1. Benutzung des Räucherofens (Einräuchen)**

Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Räucherofen. Vor dem ersten Gebrauch sollte der Ofen eingeräuchert werden. Dazu befüllen Sie die mitgelieferte Räucherpfanne zur Hälfte mit Räuchermehl und schalten die Heizplatte per Zeitschaltuhr für 15 Minuten ein. Heizen Sie den Räucherofen auf 200° C auf und lassen ihn ca. 1 Stunde in Betrieb. So entfernen Sie Gerüche durch Isoliermaterial und Schutzfette.

### **Zubehör**

Der Räucherofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

- ① Tropfbleche aus Edelstahl**  
Die Tropfbleche werden unter den Fischrosten eingesetzt. Sie dienen dem Auffangen der austretenden Flüssigkeit während des Gar- und Räuchervorganges und verhindern, dass diese auf die unteren Schichten tropft.
- ② Fischroste**  
Die Fischroste dienen dem Einlegen der Fische in die entsprechenden Winkel und halten das Räuchergut während des Gar- und Räuchervorganges. Die Fische sind vor dem Räucherprozess gut abgetrocknet mit der Bauchseite nach oben in die Fischroste einzulegen.
- ③ Räucherpfanne**  
Die Räucherpfanne wird vor dem Einschalten des Ofens etwa zur Hälfte mit Räuchermehl befüllt und auf die Heizplatte im Inneren des Ofens gestellt. Sie wird mit der Zeitschaltuhr bedient und bringt das Räuchermehl zum Glimmen.



## ***Vorbereitung des Räuchergutes und Rezeptvorschlag***

Die Fische werden vor dem Räuchern für 12 Stunden in eine Salzlake eingelegt. Dazu nimmt man pro Kilogramm Fisch 1,5 Liter kaltes Wasser, dem man 50 – 70 Gramm Speisesalz pro Liter zufügt. Weiterhin nach Geschmack: einige Wacholderbeeren, Senfsaat, Piment oder Lorbeerblätter.

Nach 12 Stunden werden die Fische aus der Lake genommen, abgewaschen und gut abgetrocknet. Danach lässt man die Fische zum weiteren Trocknen in einem kühlen, gut belüfteten Raum abhängen. Der Fisch sollte gut trocken sein, damit er beim Räuchern die typische Farbe annimmt. Vor dem Räuchern empfiehlt sich das Würzen mit einem Fisch-Grill-Gewürz. Zum Räuchern empfehlen wir, den Ofen auf 150° C vorzuheizen und die Heizplatte für die Räucherpfanne mittels Zeitschaltuhr für 15 Minuten einzuschalten. Die Räucherpfanne wird zur Hälfte mit Räuchermehl befüllt und auf die Heizplatte im Inneren des Ofens gestellt. Sobald das Räuchermehl glimmt und sich Rauch entwickelt, kann die Heizplatte auch manuell wieder ausgeschaltet werden.

Die eingelegten und gut abgetrockneten Fische werden nun mit der Bauchseite nach oben in die Fischroste gelegt und zusammen mit je einem Tropfblech in den Räucherofen geschoben. Man kann mehrere Schichten gleichzeitig räuchern. Als Gar- und gleichzeitig Räucherzeit empfehlen wir je nach Größe und Gewicht des Räuchergutes 15 – 20 Minuten.

Nachdem die Fische geräuchert sind, empfiehlt es sich, sie kurz vom Rost zu lösen, damit die Haut beim Abkühlen nicht mit dem Rost verklebt.



## ***Bedienungsanleitung***

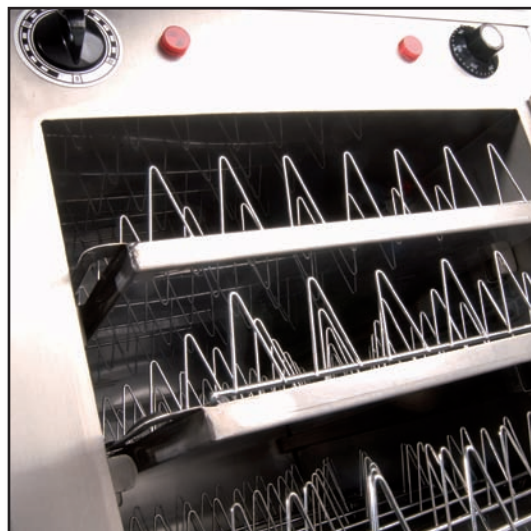
Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass der Räucherofen sicher und fest aufgestellt ist und sorgen Sie an der Geräterückseite für eine ausreichende Hinterlüftung. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Nachdem der Räucherofen, wie oben beschrieben, eingeräuchert ist, können Sie mit dem linken Schalter (Zeitschaltuhr) gleichzeitig die Heizplatte einschalten und bestimmen, nach welcher Zeit die Platte wieder ausgeschaltet wird.

Mit dem rechten Schalter stellen Sie die Temperatur zum Räuchern im Garraum ein. Das eingebaute Thermostat hält die eingestellte Temperatur konstant. Nach dem Räuchern wird der Schalter per Hand wieder ausgeschaltet.

## ***Pflege und Wartung***

- Verwenden Sie zur Reinigung keine Wasserdruck- oder Dampfreinigungsgeräte.
- Das Ofeninnere nur von grobem Schmutz befreien, eine komplette Reinigung ist nicht erwünscht, um ein optimales Räucherergebnis zu erhalten.
- Geräteaußenseiten mit herkömmlichem Reinigungsmittel feucht abwischen.
- Mitgeliefertes Zubehör weichen Sie in Spüllauge ein und entfernen festsitzende Verschmutzungen ggf. mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm.
- Bei eventuell auftretenden Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, damit sichergestellt ist, dass Sie Original-Ersatzteile erhalten. Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.



## Informationen zum Umweltschutz

### *Entsorgung der Verpackung*

Das Verpackungsmaterial ist recyclebar.  
Entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

### *Entsorgung gebrauchter Geräte*

- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel entfernen.

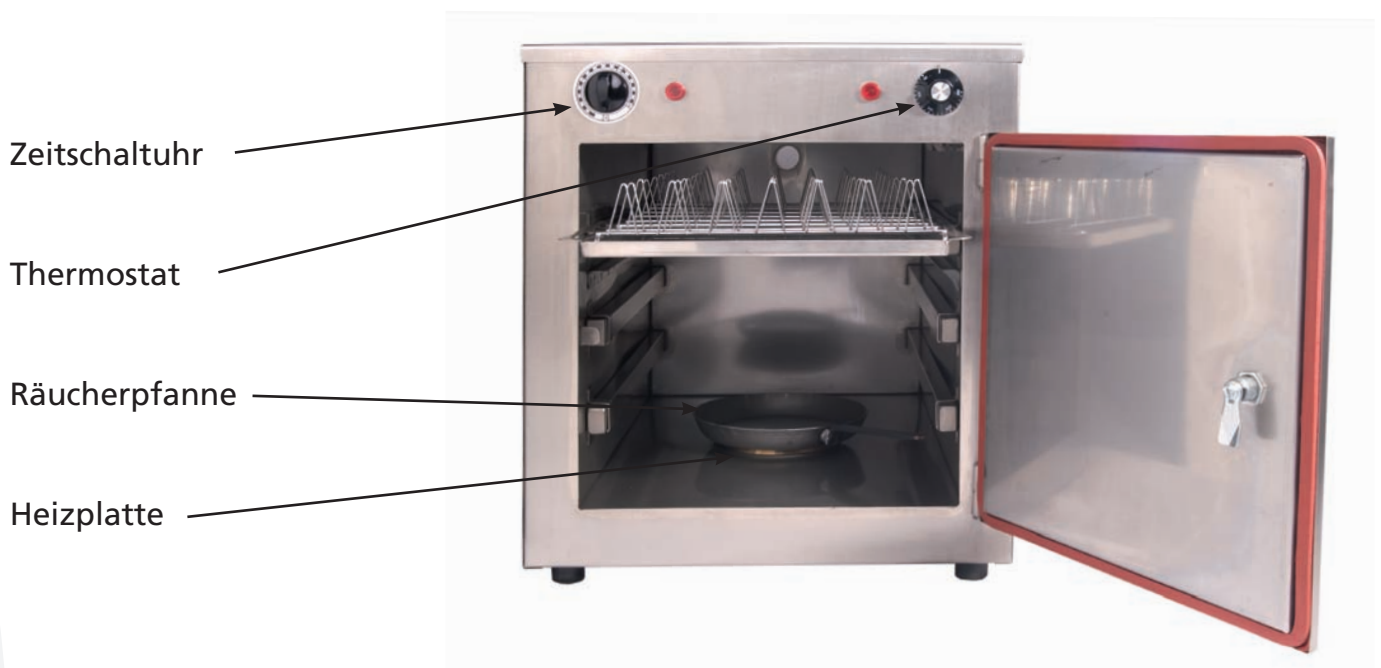
### *Wichtige Hinweise*

- Dieser Räucherofen ist ausschließlich als Gar- und Räucherofen konzipiert. Eine andere Verwendung ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Schäden durch unsachgemäße oder falsche Verwendung.
- Sorgen Sie dafür, dass der Räucherofen sicher aufgestellt ist, sowie für ausreichende Hinterlüftung.
- Der austretende Rauch muss durch geeignete Maßnahmen abgeleitet werden
- Eventuelle Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Vermeiden Sie es, den Räucherofen Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Hängen Sie keine schweren Gegenstände an den Ofengriff.
- Die Tür muss richtig schließen. Reinigen Sie regelmäßig die Dichtung.
- Ziehen Sie nicht am Gerät, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Reinigen Sie den Innenraum des Räucherofens nicht nass, sondern entfernen Sie grobe Verunreinigungen nur mit Hilfe eines Spachtels.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs vom Ofen fern.
- Stellen Sie sicher, dass keine Kabel andere Elektrogeräte in der Tür eingeklemmt werden oder sich am Räucherofen erhitzen können.
- Verwenden Sie Backhandschuhe, wenn Sie heiße Roste oder Bleche aus dem Ofen entnehmen.

## Technische Details

- 6 Heizstäbe
- 1 Thermostat - regelbar von 50 - 300°C
- 1 Heizplatte für die Räucherpfanne
- 1 Anschlusskabel
- 1 Zeitschaltuhr

Produkt	Räuchermax L	Räuchermax XL	Räuchermax XXL
Maße in cm (L x B x H)	75 / 52 / 50	75 / 52 / 58	75 / 52 / 74
Gewicht	57 kg	68 kg	79 kg
Zubehör	Forellennrost (2)	Forellennrost (3)	Forellennrost (4)
	Tropfblech (2)	Tropfblech (3)	Tropfblech (4)
	Räucherpfanne (1)	Räucherpfanne (1)	Räucherpfanne (1)
Anschlusswerte	240 V / 2,2 kW	240 V / 2,8 kW	240 V / 2,8 kW



## **Konformitätserklärung**

Dieser Räucherofen ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht den EG-Richtlinien 89/109.

Dieses Gerät ist ausschließlich als Gar- und Räucherofen bestimmt.

Jeder abweichende Gebrauch (z. B. zum Beheizen von Räumen) ist nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich anzusehen.

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:

- Sicherheitsvorschriften der EG-Richtlinie „Niederspannung“ 73/23
- Schutzvorschriften der EG-Richtlinie „EMV“ 89/336
- Vorschriften der EG-Richtlinie 93/68

Diese Erklärung wird verantwortlich für folgenden Hersteller/ Importeur abgegeben:

# **RÄUCHERMAX**

Seit 45 Jahren

**Udo Berg**

Schelde-Lahn-Str. 1  
35713 Eschenburg

Tel. 02770 9 11 93 5  
Fax 02770 9 11 93 6

info@raeuchermx-xl.de  
www.raeuchermx-xl.de