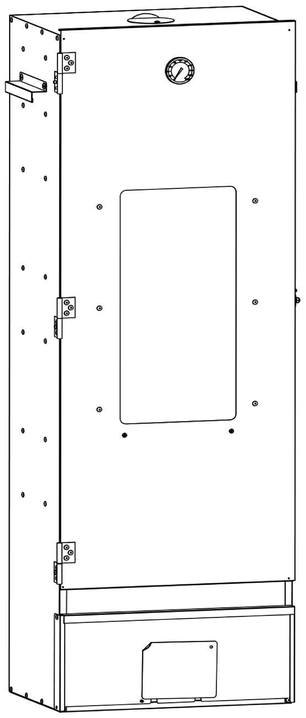
DE

Montage- & Betriebsanleitung
Artikel-Nr.: 350045
Räucherofen

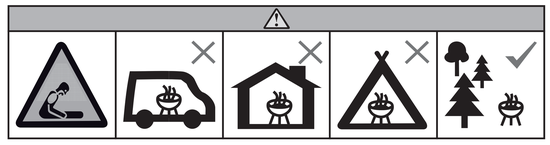


METAL JACK®
GRILLS · FEUER · STAHL

Bevor Sie diesen ACTIVA Räucherofen in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montageanleitung sorgfältig durch. Sie werden schnell feststellen, Handhabung und Montage sind sehr einfach.

Artikel-Nr.: 42624 Räucherofen

DE



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen und Booten.
Nur im Freien verwenden!
Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung!

ACHTUNG **GEFAHR**

Sicherheitshinweise:

ACHTUNG! Dieses Grillgerät 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 Anzündhilfen entsprechend DIN-EN 1860-3 aus dem Handel verwenden!

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

- **Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe (Wärmeschutz Klasse II, DIN-EN 407) oder benutzen Sie eine geeignete Grillzange!**
- **Der Grill ist nur mit Holzkohle/Holzkohlebriketts 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 stabilen und ebenen Boden stehen!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle!
- 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 Gebieten aufstellen!
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln beim Grillen tragen!
- Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsfolien spielen! Erstickungsgefahr!
- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnungen, um das Gerät zu reinigen!
- Bei der Verbrennung von Holzkohle bildet sich Kohlenmonoxyd. Dieses Gas ist gefährlich und kann in geschlossenen Räumen zu Vergiftungen führen!
- Nehmen Sie den Räucherofen nicht bei Unwetter und starken Regen in Betrieb!
- Die Brenngutkapazität der Räucherschale beträgt in etwa 1kg

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.

140.00 mm
140.00 mm
210.00 mm

DE

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Räucherofen darf ausschließlich nur zum Räuchern mit Holzspäne, Räuchermehl und Gewürzmischung als Zusatz eingesetzt werden. 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 Sachschäden oder Personenschäden führen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Produktes verursacht worden sind!

Vorbereitung:

Aufbauzeit ca. 35 Min.

- Lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch und folgen Sie den Montageschritten.
- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau.
- Schaffen Sie sich ein Arbeitsflächen von ca. 2 – 3 m^2.
- Entnehmen Sie die Teile aus der Verpackung und prüfen vor der Montage die Vollständigkeit der einzelnen Teile. Sollte trotz Kontrolle im Werk etwas fehlen, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (letzte Seite).
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Grillgerät zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.
- Arbeiten Sie gegebenfalls zu zweit.
- Legen Sie sich das zu benötigende Werkzeug (Kreuzschlitzschraubendreher und verstellbarer Schraubenschlüssel) in Reichweite.
- Ziehen Sie erst nach der kompletten Montage des Gerätes alle Schraubverbindungen fest an.
- Kleine technische Änderungen des Gerätes, insbesondere in Bezug auf den Inhalt des Befestigungsmaterials müssen wir uns vorbehalten.
- 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.**

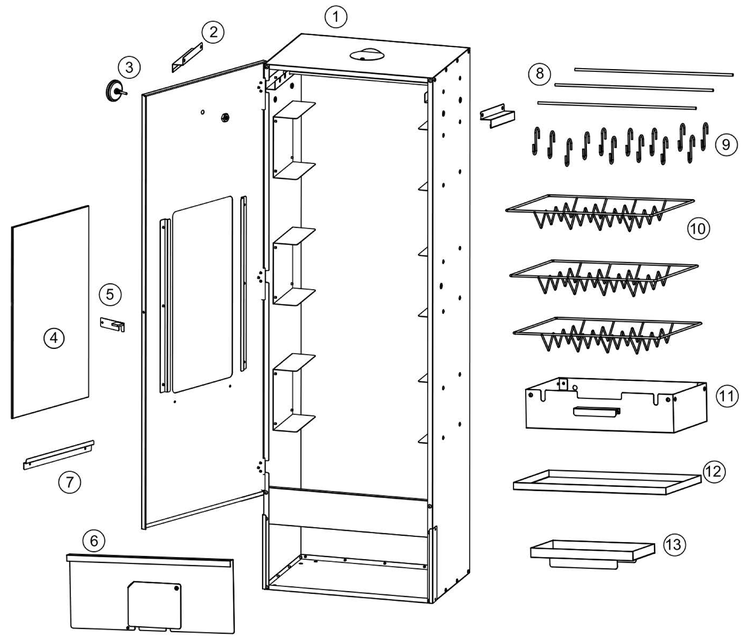
- **Der Grill hat scharfe Kanten, an denen Sie sich schneiden könnten. Tragen Sie zur Montage Schutzhandschuhe.**

- **GEFAHR für Kinder: Lebensgefahr durch Ersticken oder Verschlucken. Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern und entsorgen dies sofort nach dem Auspacken. Halten Sie auch Kleinteile fern von Kindern.**

Artikel-Nr.: 42624 Räucherofen

DE

Explosionszeichnung:



Nr.	Bild	Name	Anz.
1		Korpus	1x
2		Seitengriff	2x
3		Thermo-meter	1x
4		Glasfenster	1x
5		Verschluss-riegel	1x
6		vordere Abdeckung	1x
7		untere Halterung	1x
8		Hakenleiste	3x
9		Haken	13x
10		Gitterauf-hängung	3x
11		Behälter für Räuchergut	1x
12		Fettauf-fangschale	1x
13		Räucher-mehlschale	1x

Nr.	Bild	Name	Anz.
A		Schraube M6 x 12	4x
B		Mutter M8	1x
C		Schraube M4 x 10	3x
D		Mutter M4	2x
E		Schraube M6 x 15	1x
F		Mutter M6	1x
G		Mutter M4	1x

Kleine technische Änderungen des Gerätes, insbesondere in Bezug auf den Inhalt des Befestigungsmaterials müssen wir uns vorbehalten.

140.00 mm

140.00 mm

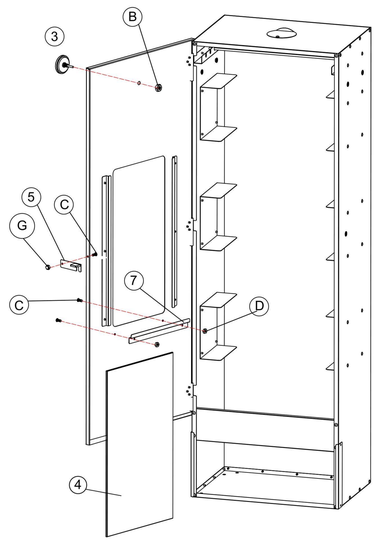
210.00 mm

Artikel-Nr.: 42624 Räucherofen

DE

Montage:

Schritt 1:



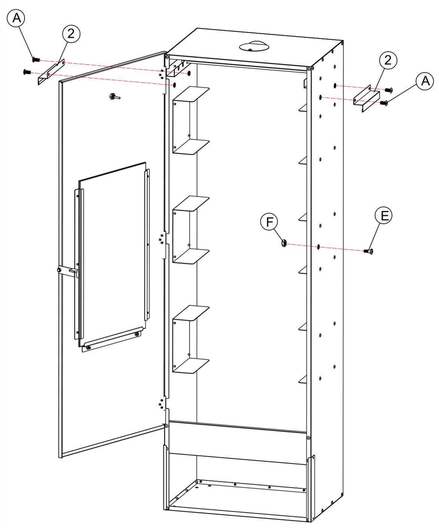
1) Fixieren Sie das Thermometer (3) an der Tür mittels 1x Mutter (B).

2) Montieren Sie die untere Halterung (7) an der Tür mittels 2x Schraube/Mutter (C/D), und schieben dann das Glasfenster (4) von oben nach unten durch die entsprechenden Seitenhalterungen ein.

3) Bringen Sie den Verschlussriegel (5) an der Seitenwand der Tür mittels 1x Schraube/Mutter (C/G) an.

Nr.	Bild		Anz.
B		Mutter M8	1x
C		Schraube M4 x 10	3x
D		Mutter M4	2x
G		Mutter M4	1x

Schritt 2:



1) Verschrauben Sie beide Seitengriffe (2) an den Seitenwänden mittels je 2x Schraube (A).

2) Fixieren Sie an der angegebenen Stelle der Seitenwand 1x Schraube/Mutter (E/F).

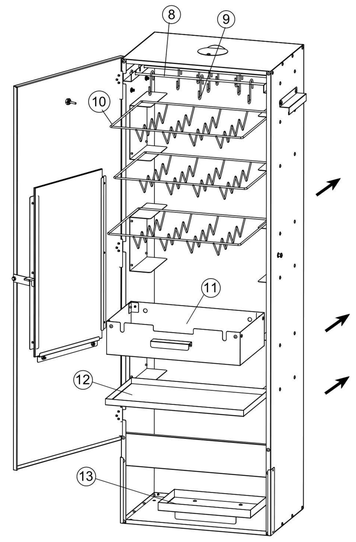
Nr.	Bild		Anz.
A		Schraube M6 x 12	4x
E		Schraube M6 x 15	1x
F		Mutter M6	1x

Artikel-Nr.: 42624 Räucherofen

DE

Montage:

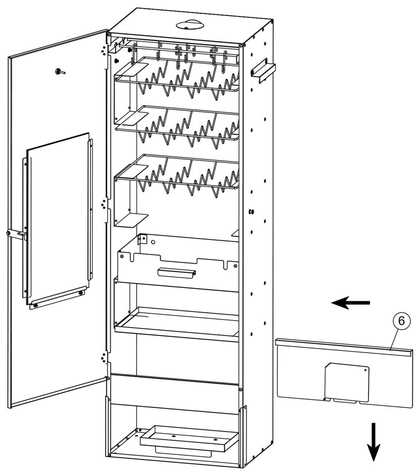
Schritt 3:



1) Setzen Sie die beiden Gitteraufhängungen (10), Behälter für Räuchergut (11), Fettauffangschale (12) und Räuchermehlschale (13) in den Räucherofen ein.

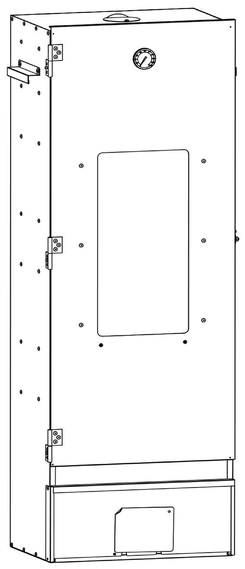
2) Setzen Sie die Hakenleisten (8) in das Gestell ein, und hängen daran die Haken (9) auf.

Schritt 4:



1) Setzen Sie die Abdeckung (6) in die entsprechende Lasche ein.

Montage:

Schritt 5:	
	**BETRIEBSBETREIT** **Vor Inbetriebnahme des Gerätes die Sicherheitshinweise und Hinweise zum Anzünden sorgfältig lesen!** **Der Räucherofen muss während des Betriebes auf stabilen und ebenen Boden stehen, da er sonst umkippen kann!**

Hinweise zum Anzünden des Gerätes:

1. ACHTUNG! Verwenden Sie geruchsneutrale Anzünder!
   Keine Flüssiganzünder, Anzündgels und parrafinhaltige Anzünder verwenden!
2. VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden.
   Es kann ansonsten zu Verpuffungen und zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
3. VORSICHT! Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden!
   Benutzen Sie nur neutrales Verbrennungsmaterial wie z.B. Bierdeckel oder Eierschalenkarton etc.
4. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Räuchermehls oder der Holzspäne!
5. Lassen Sie den Anzünder vollständig verbrennen 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/aufhägen, 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 (4) 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 gegeben falls nach völliger Abkühlung mit einer dafür geeigneten Hülle ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Scheuermittel!

Empfehlung:

Die Fischhalter, Rost, Tropf- und Räuchermehlschale nach jedem Räuchergang mit Rauchharzentferner zu reinigen. Denn 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.

Räuchervorgang und Befeuerung:

Befeuerung des Räucherofens:
Räuchermehl, Räucherspäne verschiedener Holzarten wie z.B. Buche, Erle, Kirschholz.

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. Jedoch ist die Haltbarkeit begrenzt und muss 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 andauern, je nach dem wie lange das Räuchergut haltbar gemacht werden soll. Im Gegensatz zum Heiß- und Warmräuchern findet bei dieser Räucherart kein Garungsprozess statt, denn die Ware bleibt roh.
Es ist zu beachten das bei diesem Räuchervorgang die Außen-Lufttemperatur nicht über 5° C sein darf, denn bei höheren Temperaturen kann das Räuchergut schnell verderben.

Für alle Räucherarten kann das Räuchemut 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 es auf gar keinen Fall der Sonne aus. Forellen sollen ca. 1-1,5 Stunden ausgenommen 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 das Holz gleichmäßig in der Schale (7).
4. Entzünden Sie das Holz mit einem neutralen Anzünder. Lassen Sie den Anzünder vollständig verbrennen und warten bis das Holz runter gebrannt ist und glimmt. Danach können Sie die Gewürze wie Tanne, Kirsche oder Wacholder nach belieben dazu geben.
5. Hängen Sie den Fisch an den Fischhalter und anderes Räuchergut auf den Rost in den Ofen, so das dass Räuchergut die Innenwände aber nicht berührt.
6. Nach dem Räuchern, das Räuchergut erst auskühlen lassen, damit es nicht zerfällt.

140.00 mm
140.00 mm
210.00 mm

DE

Räucherrezepte:

Heißräuchern mit Fisch:

- 1 Forelle

1. Die küchenfertige Forelle unter fließendem Wasser gründlich säubern und an der frischen Luft (nicht in der Sonne) 1-1,5 Stunden gut abtrocknen lassen. Bei Tiefkühlware länger abtrocknen, wegen höherem Wasseranteil.
2. Die Forelle innen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.
3. Die Räucherzeit beträgt ca. 25-30 Minuten bei 80°C bis 90°C.

   Als zusätzliche Würzung können Wacholderbeeren in die Holzspäne (100 gr Wacholderbeeren je 1.5 Kg Holzspäne) bzw. in das Räuchermehl gegeben werden. Dadurch erhält der Fisch einen aromatischen delikaten Geschmack.

Kalträuchern mit Fleisch:
Lachsschinken für vier Personen

- 1 Kotelettstrang vom Schwein
- 4 Liter Wasser
- 500 g Salz
- 5g Salpeter
- 100g zerstoßener Kandiszucker

1. Das Kotelettstück vom Knochen abtrennen und die Schwarte abschneiden.
   Darauf achten das dass Kotelettstück einen Speckrand in Daumenbreite hat.
2. Die abgeschnittene Schwarte mit Salpeter einreiben und um den Schinken wickeln.
3. Salz und Kandiszucker mit dem Wasser erhitzen bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Danach abkühlen lassen.
4. Den Schinken in ein Pökelgefäß geben und die abgekühlte Lake über den Schinken gießen und in der Lake eine Woche kühl stehen lassen.
5. Danach den Schinken an der Luft (nicht in der Sonne) trocknen lassen.
   Die Außentemperatur darf nicht über 5° C sein, da ansonsten das Fleisch verdirbt.
6. Räuchern Sie den Schinken eine Woche lang bei 25°C bis 30° C.

METAL JACK®
GRILLS · FEUER · STAHL

Schleicher Eisenwarenhandel UG (haftungsbeschränkt)
Papiermühlweg 20, 95100 Selb

Service-Hotline:
Service Phone: 017622230398, E-Mail: info@activa-vertrieb.de
Montag – Donnerstag von 8:00 bis 17:00 Uhr
Freitag von 8:00 bis 16:00 Uhr

140.00 mm
140.00 mm
210.00 mm