

MANUAL

K A I S E R

ECHTE
RÄUCHERÖFEN

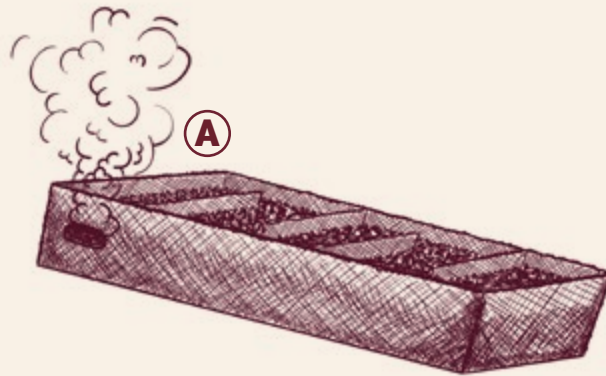
RÄUCHERN MIT EINEM GENERATOR

Wie aus dem Titel hervorgeht, ist der Generator **dazu gedacht, kalten Rauch zu erzeugen** **(A)**, um damit zu räuchern.

Nachdem Sie das Sägemehl in der Generatoröffnung angezündet haben, wird sich die Glut langsam von selbst ausbreiten. Je nach Außentemperatur hält sich die ungefähre Zeit für die **Rauchentwicklung zwischen 6-10 und 18-20 Stunden - je nach Modell.**

Kaltes Räuchern **erfolgt bei einer Temperatur von maximal 28 °C** und eignet sich ganz besonders für Lebensmittel wie gut gepökeltem Schweinebauch, Lachs, Käse, Wurstwaren, Eiern, Nüsse und viele weitere Schmankerl. Die Verwendung eines Thermometers im Räucherofen ist hierbei sehr wichtig.

Achten Sie auf die Einhaltung der Temperatur im Räucherofen und überschreiten Sie diese nicht. Pökelfleisch und Wurstwaren sind ordnungsgemäß geräuchert, wenn sie **etwa 30-50 % ihres ursprünglichen Gewichts verloren haben.**



Der Heiß- und Kaltrauchgenerator zum Aufhängen **(B)** (siehe Abbildung) ist zum Räuchern sowohl mit Kalt- als auch Heißrauch geeignet.

Füllen Sie den Generator mit feinen Holzspänen (fürs Warm- und Heißräuchern) oder Sägemehl (fürs Kalträuchern).

Setzen Sie Ihren **50'**- oder **100'**-Räucherofen in die mit Sand oder Salz gefüllte Auffangwanne ein.

Schalten Sie beim Warmräuchern die Spirale ein und zünden Sie die Holzspäne in der ovalen Aussparung an der Vorderseite mit einem Feuerzeug oder umweltfreundlichen Anzünder an. Leicht anblasen oder eine Weile mit offener Flamme brennen lassen, um etwas Glut zu erhalten.

Blasen Sie die Flamme aus. Sobald es schön raucht, können Sie das Räuchergut in den Räucherofen legen. Lassen Sie die Klappen in Kamin und Schornstein offen.

Mit der oberen Klappe können Sie später nach Bedarf den Luftzug des

Räucherofens verringern. Das Kalträucherverfahren ist

sehr ähnlich. Füllen Sie den Generator mit Sägemehl feine

Holzspäne sind in diesem Fall

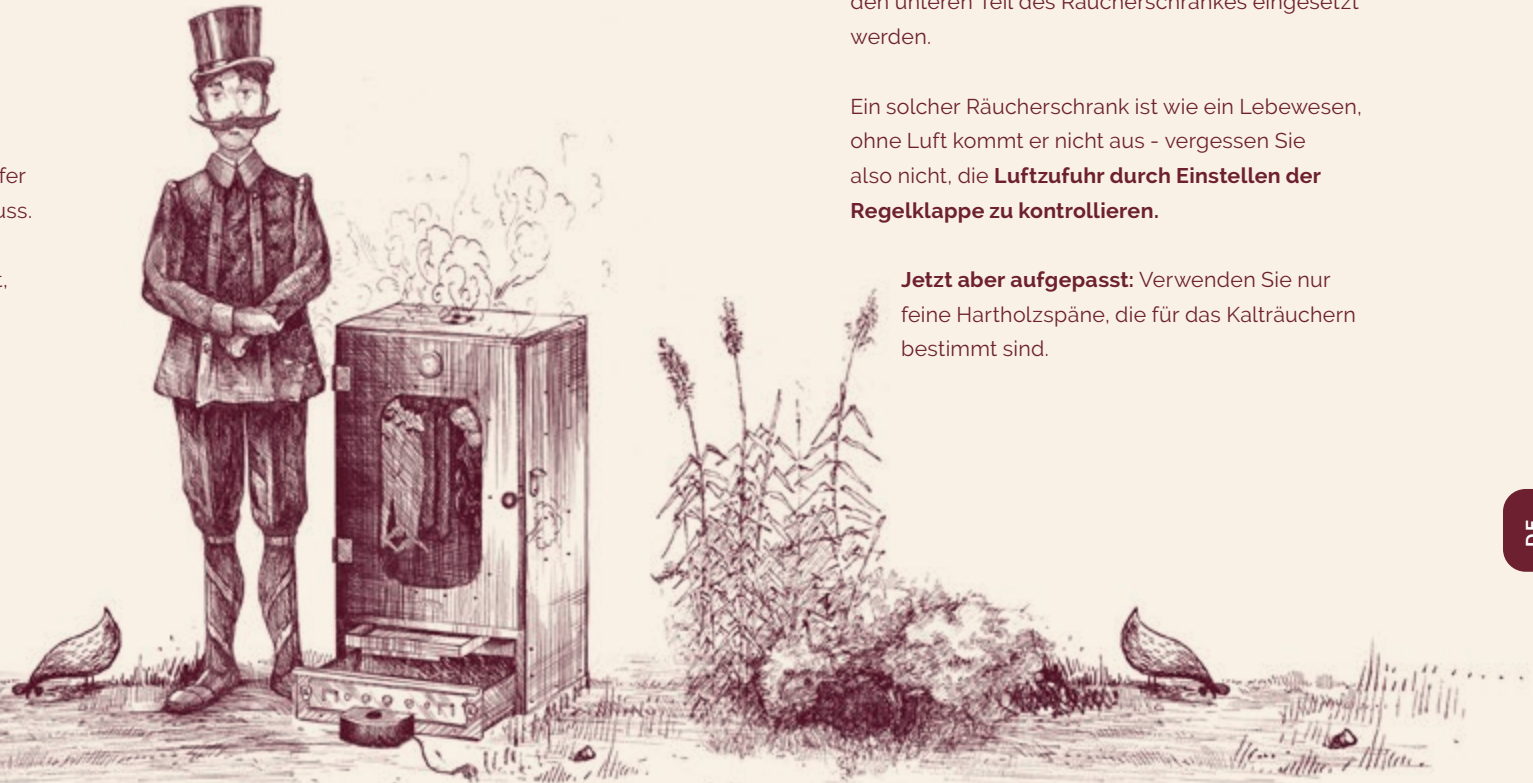
nicht geeignet und lassen Sie die Spirale ausgeschaltet.

Wir empfehlen, den Generator **vor dem ersten Gebrauch zu reinigen!**

Füllen Sie eine **Schicht Sägemehl ca 1 cm unterhalb der Oberkante ein**, drücken Sie dies leicht an und zünden Sie dies seitlich im runden Teil an (das Sägemehl wird nicht befeuchtet).

Zum Anzünden des Sägemehls **empfehle ich Ihnen KAISER'S Anzünder**. Er ist ein pffiger Helfer immer, wenn man was zuverlässig anzünden muss.

Sobald das Sägemehl leicht zu brennen beginnt, **pusten Sie die Flamme** aus und blasen Sie das Sägemehl gegebenenfalls sanft an, bis sich dichter Rauch bildet und Sie das glühende Grundmaterial sehen können.



Bei größeren Räucherschrank, wie den "isolierten **200** und **250**", **empfehlen wir, den Generator auf beiden Seiten anzuzünden, um mehr Rauch zu erzeugen**. Der Generator kann in den unteren Teil des Räucherschrankes eingesetzt werden.

Ein solcher Räucherschrank ist wie ein Lebewesen, ohne Luft kommt er nicht aus - vergessen Sie also nicht, die **Luftzufuhr durch Einstellen der Regelklappe zu kontrollieren**.

Jetzt aber aufgepasst: Verwenden Sie nur feine Hartholzspäne, die für das Kalträuchern bestimmt sind.

SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

Um Verletzungen, Brand - und Sachschäden am Gerät und der nächsten Umgebung zu vermeiden, **lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung** und alle beiliegenden Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir bitten Sie, **diese Sicherheitsregeln zu jeder Zeit zu befolgen**. Bewahren Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig auf.

ANWENDUNGSBEREICH

Der Generator erzeugt Rauch entweder mit Hilfe der feinen **Holzspänen oder des Sägemehls**, ohne die Feuerstelle mit Wasser bespritzen oder die Holzspäne / Sägemehls nachfüllen zu müssen.



1. Der Generator ist für alle KAISER COMPANY Räucherofenmodelle geeignet.
2. Der Generator ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. Verwenden Sie ihn nicht in Innenräumen oder in unbelüfteten Bereichen.
3. Der Räucherofen muss während des Betriebs auf einer nicht brennbaren, festen und ebenen Fläche stehen und darf im Betrieb nicht verschoben werden. Bei Nichtbeachtung besteht Brandgefahr!
4. Verwenden Sie den Generator nicht bei starkem Wind oder in direktem Sonnenlicht.
5. Halten Sie den Bereich um den Räucherofen frei und von brennbaren Substanzen fern.
6. Tragen Sie beim Umgang mit dem Generator feuerfeste Schutzhandschuhe, da die Teile während des Betriebs heiß sein können.
7. Verwenden Sie zum Anheizen nur feines, zum Räuchern bestimmtes Sägemehl.
8. Der Generator darf weder von Kindern bedient werden, noch dürfen sie während des Betriebs Zugang zu ihm haben, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Der Generator darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
10. Es wird empfohlen, beim Betrieb des Generators einen geeigneten Feuerlöscher in Reichweite zu haben.
11. Lassen Sie den Generator vor der Reinigung richtig auskühlen.
12. Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Brand- und Verletzungsgefahr. Außerdem kann es zu Schäden am Räucherofen und an der Ausstattung kommen.
13. Für das sichere Einlegen von Lebensmitteln vor dem Räuchern und die korrekte Durchführung des Räuchervorgangs sollten Sie zunächst einschlägige Literatur zu Rate ziehen oder dies mit einem Fachmann konsultieren.
14. Verwenden Sie beim Kalträuchern ein Thermometer und überschreiten Sie niemals 30°C.
15. In den warmen Sommermonaten wird von der Kalträucherung abgeraten - es besteht die Gefahr, die empfohlene Temperatur zu überschreiten

