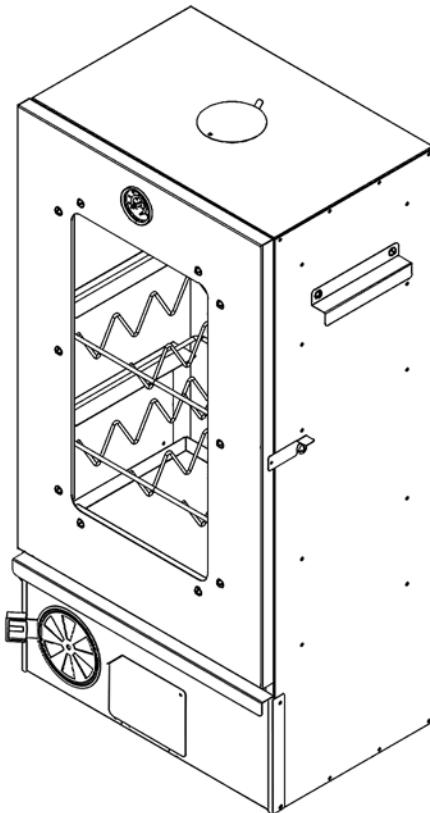


Bedienungsanleitung

Räucherofen »Autark 800« aus Edelstahl mit Sichtfenster und Zubehör

Artikelnummer **140720**



Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Produkts entschieden haben.

**Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch
mit den nachfolgenden Anleitungen und Hinweisen vertraut.**

Inhalt

1. Produktbeschreibung
2. Technische Daten
3. Lieferumfang
4. Sicherheitshinweise
5. Aufbauanleitung
6. Anwendungshinweise
7. Reinigung und Pflege
8. Entsorgung
9. Gewährleistung und Kundenservice
10. Rezeptideen zum Kalt- und Heißräuchern
 - 10.1. Kalträuchern – zart und aromatisch
 - 10.2. Heißräuchern – schnell und herhaft

1. Produktbeschreibung

Der Räucherofen aus Edelstahl ist ein vielseitiger Kalträucher-, Warmräucher- und Heißräucherschrank. Er wird teilmontiert geliefert und ist schnell betriebsbereit. Dank großzügiger Räucherkammer mit Sichtfenster lassen sich Fleisch, Wurst, Fisch, Käse und Gemüse professionell und aromatisch veredeln.

Hauptmerkmale

- Vier Etagen für vielfältige Räucheroptionen mit hochwertigem Zubehör
- Großes Sichtfenster zur Überwachung und integriertes Thermometer
- Abtropfwanne zur Trennung von Glut und Fett

2. Technische Daten

| Merkmal | Beschreibung |
|-------------------------|-------------------|
| Material | Edelstahl/Glas |
| Abmessungen (H x B x T) | 80 x 39,5 x 28 cm |
| Räucherkammergröße | 59 x 39 x 26 cm |

3. Lieferumfang

| | | | | | |
|----|--|----|--|---|---|
| | | | | | |
| 11 | | | | | 1 x obere Luftklappe |
| 12 | | | | | 1 x Glutkasten* |
| 13 | | | | | 1 x Zuluftklappe* (vor dem Glutkasten, zur Regulierung der Luftzufuhr) |
| 14 | | | | | 1 x Türverschluss |
| 1 | | 6 | | A | 1 x Thermometer |
| 2 | | 7 | | B | Schrauben M4x8 (10 x) |
| 3 | | 8 | | C | Muttern M4 (10 x) |
| 4 | | 9 | | D | Schrauben M5x12 (5 x) |
| 5 | | 10 | | E | Schrauben M3x8 (1 x) |
| | | | | F | Mutter M3 (1 x) |

* aus Edelstahl

4. Sicherheitshinweise



Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise, um Unfälle, Sachschäden und Verletzungen zu vermeiden:

1. Standort des Räucherofens

- Der Räucherofen darf nur auf einer festen, ebenen und nicht brennbaren Fläche betrieben werden.
- Während des Betriebs darf der Räucherofen nicht verschoben werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 1 Meter zu allen brennbaren Materialien ein.

2. Witterungseinflüsse

- Verwenden Sie den Räucherofen nicht bei starkem Wind oder direkter Sonneneinstrahlung. Es besteht die Gefahr, dass sich die Holzspäne entzünden und das Räuchergut unbrauchbar wird.

3. Umgang mit Hitze

- Tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät hitzebeständige Schutzhandschuhe, da insbesondere im Bereich der Feuerstelle sehr hohe Temperaturen auftreten können.
- Schütten Sie niemals Wasser auf heiße Bleche oder Metallteile, da dies zu Verbrühungen oder zur Materialverformung führen kann.

4. Sicherheit von Kindern

- Der Räucherofen darf nicht von Kindern bedient werden.
- Während des Betriebs ist sicherzustellen, dass Kinder keinen Zugang zum Gerät haben – Verbrennungsgefahr!

5. Beaufsichtigung

- Lassen Sie den Räucherofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Ein offenes Feuer im Innenraum des Räucherofens ist strikt zu vermeiden.
- Beim Räuchern mit Holzfeuer darf das Feuer ausschließlich außerhalb des Räucherofens entfacht werden.

6. Betrieb und Wartung

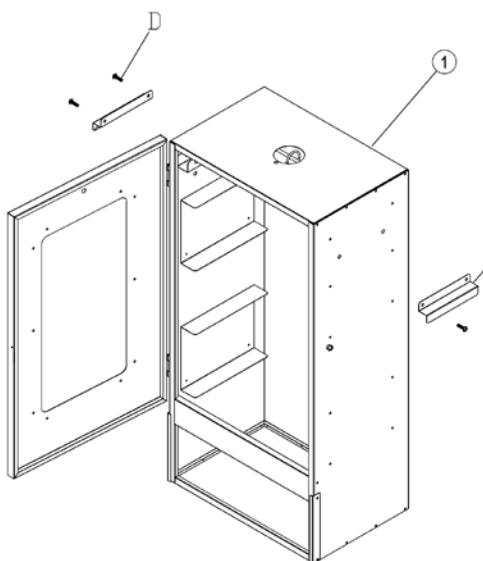
- Sollten sich während des Räuchervorgangs Lebensmittel lösen und auf die Feuerstelle fallen, entfernen Sie diese umgehend, um eine Brandgefahr und Beeinträchtigung anderer Räucherwaren zu verhindern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen an Bauteilen oder Zubehör vorliegen.
- Ein geeigneter Feuerlöscher sollte beim Betrieb des Geräts stets griffbereit sein.

7. Folgen unsachgemäßer Verwendung

- Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Bränden, Verletzungen sowie dauerhaften Schäden am Räucherofen führen.

5. Aufbauanleitung

1

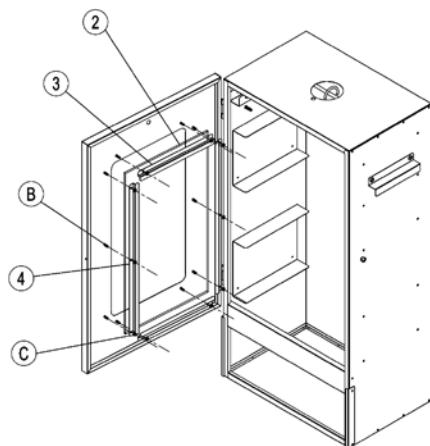


① X1
⑤ X2

D X4

Griffe montieren

2



Sichtfenster einsetzen und fixieren

②



X1

③



X2

④



X2

B



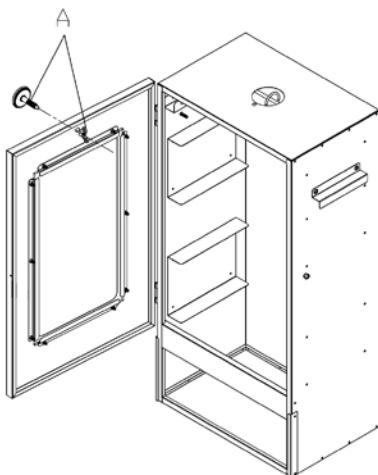
X10

C



X10

3



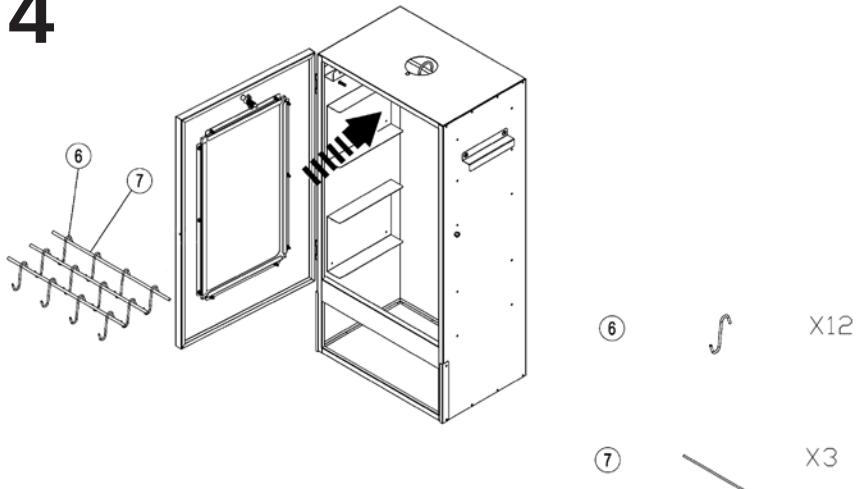
A



X1

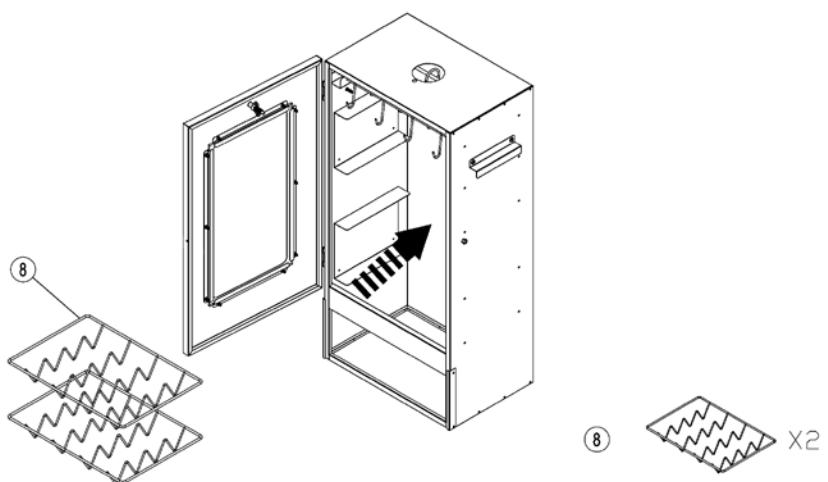
Thermometer montieren

4



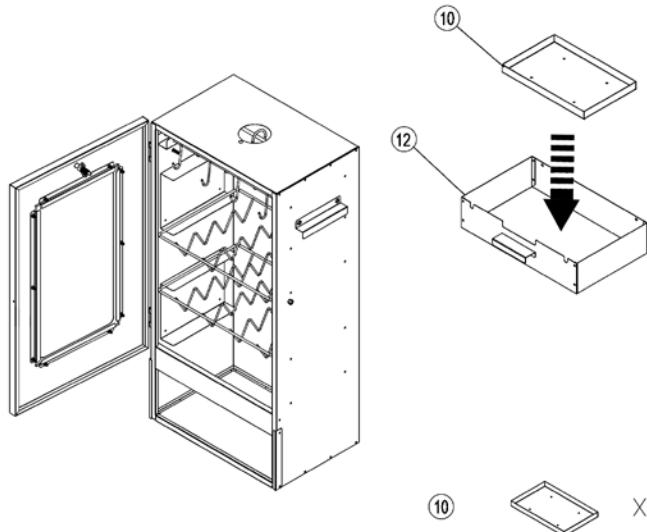
Hakenstangen einführen und Haken einhängen

5



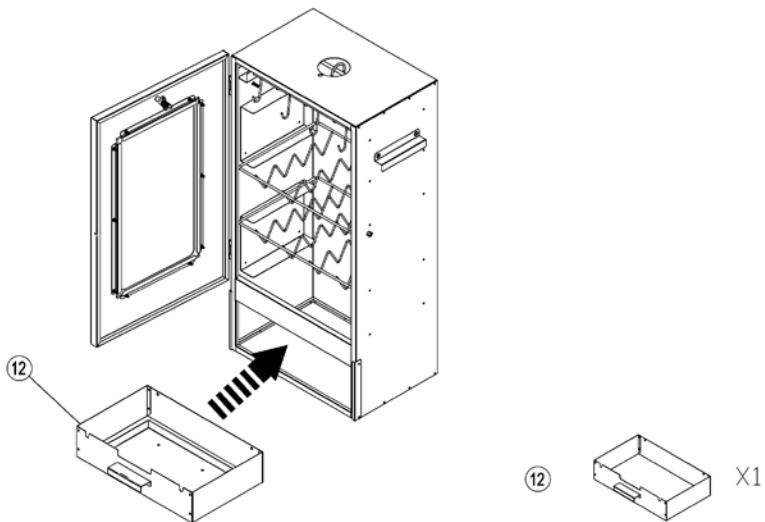
Fischkörbe (Wellenkörbe) einsetzen

6



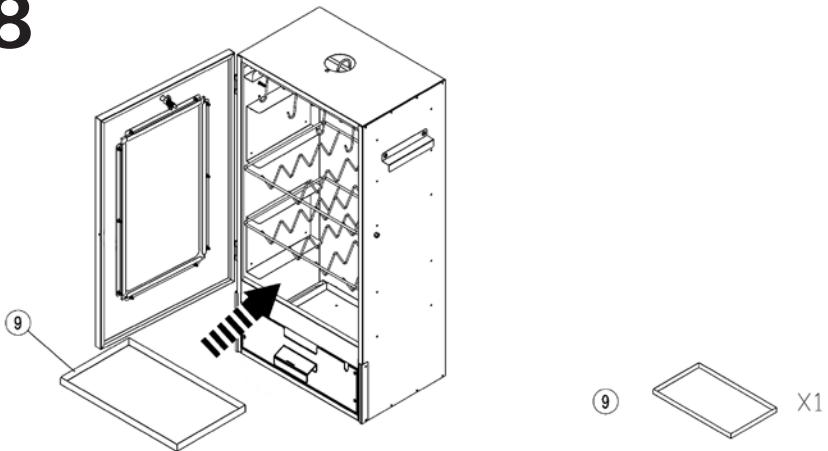
Räuchermehlwanne in Glutkasten geben

7



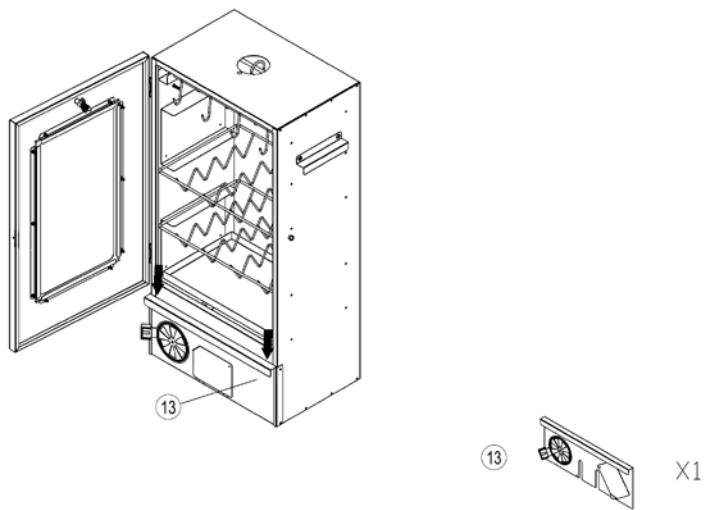
Glutkasten einsetzen

8



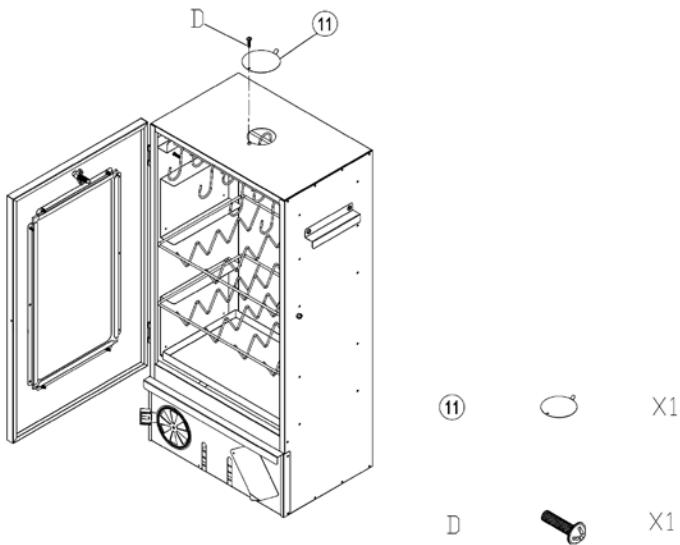
Abtropfwanne einsetzen

9



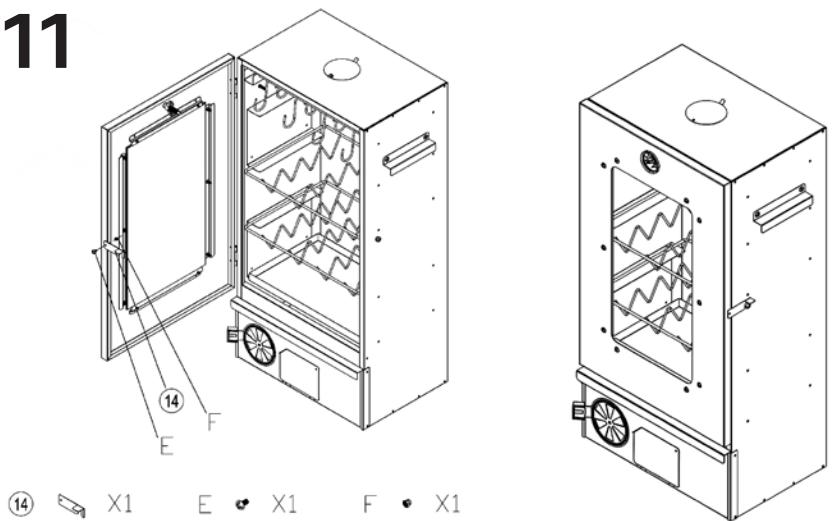
Zuluftklappe einsetzen

10



Obere Luftklappe montieren

11



Türverschluss montieren und der Ofen ist vollständig betriebsbereit

6. Anwendungshinweise

Vorbereitung vor dem ersten Räuchern

• Verpackung entfernen

Packen Sie den Räucherofen vollständig aus und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, einschließlich aller Schutzfolien. Achten Sie besonders auf eventuell verbliebene Folien im Inneren des Räucherofens – etwa an der Decke, an den Wänden sowie an Zubehörteilen wie Feuerraum, Tropfschale oder Haken.

• Gründliche Reinigung

Vor dem ersten Einsatz müssen alle Bestandteile des Geräts gründlich gereinigt werden. Säubern Sie Roste, Haken, Tropfschale und den gesamten Innenraum des Räucherofens sorgfältig mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. So entfernen Sie Produktionsrückstände und sorgen für hygienisches Räuchern.

• Hinweis zur Außentemperatur

Einwandige Räucherschränke eignen sich ideal für den Einsatz bei Außen-temperaturen über 5 °C. Bei niedrigeren Temperaturen kann der Garraum unter Umständen nicht ausreichend erhitzt werden, was zu einer unzureichenden Räucherung und Qualitätsverlust des Räucherguts führen kann.

• Aufstellort wählen

Stellen Sie den Räucherofen auf eine ebene, nicht brennbare Fläche. Der Standort sollte möglichst windgeschützt und keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein. Wenn ein optionaler Unterbau vorhanden ist, kann der Ofen direkt darauf platziert werden.

• Abtropfschale vorbereiten

Legen Sie die Abtropfschale mit Aluminiumfolie aus, um eine einfache Reinigung nach dem Räuchern zu ermöglichen. Füllen Sie die Schale anschließend mit sauberem Sand oder Salz, etwa 2 Zentimeter hoch. Dadurch wird herabtropfendes Fett aufgenommen und Verbrennungen werden vermieden.

• Einsetzen der Abtropfschale

Schieben Sie die vorbereitete Abtropfschale in das unterste Einschubfach des Räucherofens, direkt über den Glutkasten. Damit ist der Ofen betriebsbereit.

Räuchern mit Holzfeuer

• Vorbereitung der Feuerstelle

Bevor Sie den Glutkasten in den Smoker einsetzen, entzünden Sie zunächst ein kleines Feuer aus trockenem, zum Räuchern geeignetem Hartholz oder alternativ mit Holzkohle. Die Glut sollte sich im hinteren Bereich des Glutkastens (entfernt vom Griff) entwickeln. Auch Briketts eignen sich gut, da sie besonders lange und gleichmäßig brennen und im Vergleich zu Holz eine geringere Entzündungsgefahr aufweisen.

• Glut erzeugen und Rauch entwickeln

Sobald eine stabile Glut entstanden ist – ähnlich wie beim Grillen –, geben Sie etwa zwei Handvoll grober, zuvor in Wasser eingeweichter Holzspäne darüber. Diese beginnen nach kurzer Zeit zu schwelen und erzeugen dichten, aromatischen Rauch.

• Einsetzen des Glutkastens in den Smoker

Sobald die Rauchentwicklung einsetzt, platzieren Sie den Glutkasten vorsichtig in den vorgesehenen Bereich des Smokers. Achten Sie dabei darauf, dass kein offenes Feuer im Garraum entsteht. Falls sich Flammen bilden, können diese durch leichtes Besprühen der Holzspäne mit Wasser eingedämmt werden.

• Luftzufuhr regulieren

Eine gleichmäßige Rauchzirkulation ist entscheidend für ein gutes Räucherergebnis. Die Zuluftklappe am Gerät dient zur Steuerung der Luftzufuhr. Halten Sie diese während der ersten Phase geöffnet, um die Rauchentwicklung zu unterstützen. Gegen Ende des Räuchervorgangs kann die runde Zuluftregelung allmählich weiter geschlossen werden – sie darf jedoch nie vollständig verschlossen sein, damit der Rauch langsam durch den Smoker abziehen kann.

• Räuchergut einlegen und Überwachung

Sobald im Garraum eine Temperatur zwischen 60 °C und 90 °C erreicht ist, kann das vorbereitete Räuchergut eingelegt werden. Kontrollieren Sie den Vorgang etwa alle 20 Minuten. Geben Sie bei Bedarf feuchte Holzspäne oder Glut hinzu, um die gewünschte Rauchmenge konstant zu halten.

Hinweis: Als Zubehör ist eine elektrische Heizspirale für den Räucherofen mit Temperaturregler erhältlich. Diese kann anstelle von Glut in den Glutkasten gegeben werden.

• Geeignete Räucherzeit und -temperatur beachten:

- Kalträuchern: < 25 °C über mehrere Stunden/Tage
- Warmräuchern: 25–50 °C
- Heißräuchern: 50–90 °C

7. Reinigung und Pflege

Nach dem Räuchern

1. Gerät abkühlen lassen

Lassen Sie den Räucherofen nach dem Räuchervorgang vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

2. Roste und Zubehör reinigen

Entnehmen Sie alle Roste, Haken und anderen herausnehmbaren Teile. Weichen Sie diese in warmem Wasser ein oder verwenden Sie einen Grillreiniger, der für Edelstahl geeignet ist. So lassen sich Fettrückstände und Rauchablagerungen effektiv entfernen.

3. Abtropfschale und Glutkasten leeren

Entsorgen Sie die angefallene Asche sowie den verwendeten Sand oder das Salz aus der Abtropfschale. Kehren Sie die Schale aus und reinigen Sie sie bei Bedarf mit warmem Wasser oder einem feuchten Tuch.

4. Feuerstelle kontrollieren

Überprüfen Sie den unteren Bereich des Räucherofens rund um die Feuerstelle sorgfältig. Rückstände oder Verschmutzungen müssen vor dem nächsten Einsatz vollständig entfernt sein, um eine sichere und hygienische Nutzung zu gewährleisten.

5. Innenraum gründlich säubern

Bei stärkeren Verschmutzungen empfehlen wir, sämtliche Einbauten zu entnehmen und die Innenwände mit einem geeigneten Edelstahlreiniger zu behandeln. Achten Sie darauf, nur weiche Tücher oder Schwämme zu verwenden, um die Oberflächen nicht zu verkratzen. Scheuermittel oder aggressive Reiniger sind nicht geeignet.

6. Trocknung und Aufbewahrung

Nach der Reinigung sollte der Räucherofen vollständig trocknen. Direkte Sonneneinstrahlung ist in diesem Fall hilfreich, da sie die Trocknung beschleunigt und für eine gleichmäßige Durchwärmung des Geräts sorgt. Erst nach vollständiger Trocknung kann der Ofen wieder verpackt oder gelagert werden.

8. Entsorgung

- Gerät nicht im Hausmüll entsorgen.
- Verpackung umweltgerecht recyceln.

9. Gewährleistung und Kundenservice

Bei Mängeln oder Rückfragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung für die zukünftige Verwendung auf.

10. Rezeptideen zum Kalt- und Heißräuchern

Räuchern ist nicht nur eine Konservierungsmethode, sondern auch eine kulinarische Kunst. Mit dem richtigen Wissen und ein wenig Übung gelingen Ihnen köstliche Delikatessen für jede Gelegenheit. Die folgenden Empfehlungen bieten einen Einstieg in die Welt des Kalt- und Heißräucherns.

10.1 Kalträuchern – zart und aromatisch

| Produkt | Räuchergänge | Reifezeit | Besonderheiten |
|------------------------------|-------------------------|------------|---|
| Rohschinken | 5–10 × je 10 Stunden | 4–8 Wochen | In Pökelsalz eingelegt, luftgetrocknet |
| Hausräucher-Salami | 3–6 × je 8 Stunden | 2–6 Wochen | Mit Edelschimmelkultur oder Naturdarm |
| Räucherlkäse | 1–2 × je 6 Stunden | keine | Muss sehr trocken sein, nicht zu heiß räuchern |
| Durchwachsener Speck | 4–6 × je 8 Stunden | 3–6 Wochen | Trocken gepökelt, luftgetrocknet |
| Räucherlachs (Graved) | 1–2 × je 6–8 Stunden | 2–3 Tage | Vorher mit Zucker, Salz und Dill beizen |

INFOBOX: Was bedeutet Reifezeit beim Kalträuchern?

Die Reifezeit beginnt nach dem letzten Räuchergang und ist ein wesentlicher Bestandteil des Kalträucherprozesses. Während dieser Phase:

- verliert das Räuchergut weiterhin Feuchtigkeit,
- der Rauchgeschmack reift und rundet sich ab,
- die Textur wird fester,
- und das Produkt wird haltbarer und aromatischer.

Beispiel: Rohschinken reift oft mehrere Wochen nach dem Räuchern und erhält dadurch seine typische Konsistenz und das intensive Aroma.

Wichtig: Die Reifezeit ist keine Räucherzeit, sondern eine Nachreifephase unter optimalen Lagerbedingungen.

Empfohlene Lagerung während der Reifezeit:

- Temperatur: 10–15 °C
- Lagerort: kühl, trocken, luftdurchlässig (z. B. Speisekammer, Reifeschränke)
- Lagerung: hängend oder auf einem Gitter, nicht luftdicht verpackt

Diese Phase ist entscheidend für Qualität, Geschmack und Lagerfähigkeit der selbst geräucherten Delikatessen.

10.2 Heißräuchern – schnell und herhaft

| Gericht | Räucherzeit | Holzart | Besonderheit |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------|---|
| Forelle heißgeräuchert | 1–2 Stunden bei 90 °C | Buche und Erle | Mit Kräutern füllen |
| Räucherhähnchen | 2–3 Stunden bei 120 °C | Hickory und Kirsche | Knusprige Haut |
| Käsewürstchen | 1 Stunde bei 80 °C | Buche und Apfel | Snacktauglich |
| Makrele heißgeräuchert | 1,5 Stunden bei 80–90 °C | Buche und Erle | Goldene Haut |
| Halloumi | 1 Stunde bei 60–70 °C | Kirsche und Apfel | Nicht zu heiß räuchern |
| Entenbrust | 1–1,5 Stunden bei 90–110 °C | Buche und Wacholder | Ideal für kalte Platten |
| Hausgemachte Bratwürste | 1 Stunde bei 75–80 °C | Buche und Mesquite | Danach: 15 Minuten in heißem Wasser ca. 75 °C ziehen lassen |
| Pulled-Pork-Nacken | 3–4 Stunden bei 110–120 °C | Hickory und Apfel | Alufolie empfohlen |
| Räuchertofu | 45–60 Minuten bei 70–80 °C | Buche und Kirsche | Auch kalt ein Genuss |
| Schweinenacken (klassisch) | 2,5–3 Stunden bei 110 °C | Buche und Apfel | Zart und saftig, ideal für Aufschnitt |
| Schweinebauch heißgeräuchert | 2–2,5 Stunden bei 100–110 °C | Buche und etwas Kirsche | Krosse Kruste möglich, auch für Speck geeignet |

Hinweise für beste Ergebnisse

- Achten Sie auf eine gleichmäßige Glut und konstante Temperaturen.
Das geht am besten mit einer elektrischen Heizspirale für Räucheröfen.
- Verwenden Sie nur gut getrocknetes Räucherholz (Buche, Erle, Kirsche etc.).
- Beim Kalträuchern: Räucherofen niemals über 25 °C erhitzen!
- Fleisch und Fisch vorher gut abtrocknen lassen, um die Rauchaufnahme zu optimieren.



Hersteller/Inverkehrbringer:

Kopp Verlag e.K., Bertha-Benz-Str. 10, 72108 Rottenburg a.N.
www.kopp-verlag.de | info@kopp-verlag.de | Tel.: (07472) 98 06 10