

# Bedienungsanleitung

## Tips und Tricks

- 1) Wenn möglich bitte den Räucherschrank an einen kühlen und trockenen Platz stellen.  
Sollte der Ofen einen Kaminanschluss haben auch darauf achten, dass eine entsprechende Kaminlänge vorhanden ist – oberhalb des Kaminanschlusses sollte das schon bis zu 5 Meter betragen ! Bei Verwendung des Ofens innerhalb eines Raumes – bitte hier Ihren Rauchfangkehrer zu Rate ziehen!  
Beachten Sie bitte auch, dass nicht nur eine Rauchentwicklung besteht sondern unter Umständen auch der Geruch eine große Rolle spielt – in den Räumen im und um den Ofen wird es immer nach Geräuchtem riechen.
- 2) Gepökelttes Fleisch und Würste unbedingt mindestens 1 Tag abhängen lassen damit es halbwegs abgetrocknet in den Räucherschrank gehängt werden kann.
- 3) Die Heizlade von Beginn an nicht vollständig füllen halb oder dreiviertel genügen – für die Dauer des Räucherns muss man dann die eigenen Erfahrungswerte berücksichtigen. Am besten mit einem Gasbrenner einen schönen Glutstock machen oder einfach eine kleine Schaufel voll Glut (aus Ofen oder Grillen) auf die Späne legen!
- 4) Die Schublade einschieben und schließen – und wie bei einem Ofen einfach auf den Durchzug achten – damit das Räuchermehl bzw. die Späne immer entsprechend glosen!  
Achten Sie dabei immer auf die Temperatur – je mehr Durchzug umso heißer wird es!  
Bei wenig Durchzug darauf achten, dass die Glut nicht erlischt!  
Bitte auch darauf achten, dass kein Feuer in der Schublade entsteht – dies sollte nicht sein!
- 5) Die Dauer des Räuchervorganges ist natürlich auch immer abhängig vom Räuchergut und der Temperatur!  
**Kalträuchern** sollte man bei ca. 20-25° C und der Rauch sollte trocken und kalt sein!  
Große Fleischstücke sollte man dann schon bis zu 14 Tage räuchern – tagsüber räuchern und über Nacht auskühlen lassen!  
**Heißräuchern** – hier sprechen wir von einer Temperatur zwischen 60 – 75° C – wobei hier die Dauer stark reduziert werden kann – bei Stücken bis zu max. 1 kg – kann man davon ausgehen, dass der Räuchervorgang schon nach 3-4 Tagen abgeschlossen werden kann!  
Temperaturen sind immer nur Richtwerte – Es kommt immer auf die Größe und Anzahl der zu räuchernden Lebensmittel an!
- 6) Sehr zu empfehlen sind folgende Bücher – hier kann man Tips und Tricks nachlesen, die einfach sehr wichtig sind um ein gutes Gelingen zu gewährleisten!  
Faie-Nr. 77922 Selbst räuchern Fleisch und Würste  
Faie-Nr. 107155 Fische räuchern  
Faie-Nr. 39020 Fische räuchern und beizen
- 7) Verwenden Sie immer nur 100%ig reines Buchen Räuchermehl damit erzielen Sie den besten Geschmack – wir bieten Ihnen dieses in 15 kg Säcken und in verschiedenen Körnungen an.  
Faie-Nr. 36924 Größe 500x1000 das Feinste  
Faie-Nr. 65302 Größe 700x2000  
Faie-Nr. 65303 Größe 1000x4000  
Faie-Nr. 65304 Größe 2000x16000 das Größte

Unser komplettes Sortiment sehen Sie auf unserer Homepage [www.faie.at](http://www.faie.at) und auch ein von uns produziertes Räuchervideo kann man sich dort ansehen – ebenso eine Anleitung „Hecht grätenfrei filetieren“