

# Bedienungsanleitung



**Aufstellung:** Die Aufstellung des Schrankes darf nur in gemauerten frostfreien Räumen mit Betonfußboden und verputzter Decke erfolgen.  
Das Rauchrohr muß fugendicht leicht steigend in den Kamin geleitet werden.

**Wichtig:** Das eingebeizte Fleisch soll gut abgetrocknet sein, bevor es in den Schrank gehängt wird. Die am Rauchabzug befindliche Klappe kann beliebig eingestellt werden.

Die Feuerlade soll etwa  $\frac{3}{4}$  mit trockenen Sägespänen (Laubholzspänen) gefüllt und mit Holzglut oder Spänen zum Glimmen gebracht werden.

Anschließend die Türe zur Lade schließen.

Der Rauch soll möglichst trocken und kalt sein, vorteilhaft ist eine Temperatur von 20-25°C. Bei zu heißem Rauch werden nur die äußeren Fleischschichten geräuchert und die inneren bleiben roh. Außerdem führt zu heißer Rauch zum Abtropfen des Fettes und dadurch zu großem Gewichtsverlust. Es ist daher zu achten, daß die Sägespäne nur verglosen.

Es soll jeweils tagsüber geräuchert werden, während nachts das Räuchergut auskühlen soll. Dieser Vorgang ist ca. 5 Tage zu wiederholen, je nach Größe des Räuchergutes bzw. je nach Geschmacksvorstellung.

**VOR INBETRIEBNAHME** mind. 1 Tag ohne Fleisch rauchen!  
Nach Abschluß des Selchvorganges kann das Selchgut im Schrank hängen bleiben. = AUFBEWAHRUNGSSCHRANK

Gutes Gelingen!!!!