



BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



Räuchertonne/ smoking barrel
RKG-1000202-RT90MS

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3
2. Technische Daten.....	3
3. Sicherheitshinweise	4
4. Umwelt & Entsorgungsmaßnahmen	4
5. Bestimmungsgemäße Verwendung	5
6. Reinigung.....	5
7. Transport & Lagerung.....	5
8. Hinweise zum Anheizen des Gerätes.....	6
9. Montage.....	7
10. Räucherarten.....	14
11. Räuchervorgang.....	14
12. Garantie & Kundendienst	15
13. Ersatzteile & Zubehör	16

1. Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Danke, dass Sie sich für eine Räucherkönig® Räuchertonne entschieden haben. Die praktische verlängerbare Räuchertonne ist die mobile Outdoorvariante aus unserem Sortiment. Sie eignet sich hervorragend, um vor Ort Fische in Delikatessen zu verwandeln.

Die Räuchertonne kann platzsparend von 90 cm auf 54 cm zusammengeschoben werden. Der Handriemen erleichtert den Transport und ermöglicht es Ihnen, die Tonne auch als Transportgebinde zu nutzen.

Um Ihre neue Räuchertonne optimal nutzen zu können, ist es wichtig, dass Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch durchlesen. Es empfiehlt sich, die Anleitung aufzubewahren, falls Sie später darauf zurückgreifen müssen.

2. Technische Daten

Tonnenbasis

Durchmesser: 32,50 cm

Höhe: 47,50 cm

Tonnenverlängerung

Durchmesser: 30,50 cm

Höhe: 47,50 cm

Fettabtropfschale

Durchmesser: 26,00 cm

Höhe: 2,00 cm

Kohlekasten

L x B x H: 20,00 cm x 8,00 cm x 8,00 cm

3. Sicherheitshinweise



Bitte beachten Sie vor der Verwendung der Räuchertonne folgende Anweisungen/Hinweise, um Verletzungen und Brände zu vermeiden.

- **ACHTUNG!** Die Räuchertonne ist ausschließlich für die Benutzung im Freien geeignet!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten! Lassen Sie die heiße Räuchertonne nicht unbeaufsichtigt!
- Stellen Sie die Räuchertonne auf einen festen und nicht entflammbaren Untergrund. Stellen Sie sicher, dass die Tonne während des Gebrauchs nicht umkippen kann.
- Tragen Sie beim Räuchern Grillhandschuhe (Wärmeschutzklasse II, DIN-EN407).
- Die Räuchertonne kann während der Benutzung erhitzen. Stellen oder legen Sie keine Gegenstände oder Stoffe auf die Tonne, tragen Sie keine losen Ärmel, es besteht Verbrunnungsgefahr.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Räuchermehls!
- Nehmen Sie die Räuchertonne nicht bei Unwetter und/oder starkem Regen in Betrieb!
- Das direkte Einatmen des entstehenden Rauches ist gefährlich und kann zu einer Rauchvergiftung führen!
- Durch die Metallverarbeitung der Räuchertonne und der Zubehörteile können scharfe Kanten entstehen, die eine Verletzungsgefahr bergen. Begradigen Sie gegebenenfalls die betroffenen Teile mit einer Feile oder Schleifpapier (nicht enthalten).
- Die beigelegten Haken sind ausschließlich zur Aufhängung von Fischen und anderen Räucherprodukten zu verwenden. Halten Sie diese von Kindern und Tieren fern, es besteht Verletzungsgefahr.
- Bei den Kleinteilen und Verpackungsfolien besteht Verschluckungs- bzw. Erstickungsgefahr. Halten Sie diese von Kindern und Tieren fern.

4. Umwelt- und Entsorgungsmaßnahmen

- Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit der Räuchertonne und bei der Entsorgung von Reststoffen.
- Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien.

5. Bestimmungsgemäße Verwendung

In der Räuchertonne darf ausschließlich mit dafür vorgesehenen Räucherchips bzw. -mehlen geräuchert werden; als Zusatzstoffe sind nur dafür vorgesehene Gewürzmischungen zu verwenden. Es müssen dabei alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung eingehalten werden.

Die Räuchertonne ist nur für den Privatgebrauch zugelassen!

Verwenden Sie die Räuchertonne so, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch des Produktes verursacht worden sind!

6. Reinigung

- Lassen Sie die Tonne vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Ansonsten besteht die Gefahr von Verpuffungen, unkontrollierbarer Hitze und Verbrennungen!
- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnern, um das Gerät zu reinigen!
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel!
- Reinigen Sie die Edelstahlhaken, die Fettabtropfschale sowie den Kohlekasten nach jedem Räuchergang mit Rauchharzentferner.
- 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.

7. Transport & Lagerung

- Lassen Sie die Tonne vor dem Transport ausreichend abkühlen.
- Wenn Sie zum Transport die Schlaufe benutzen, achten Sie darauf, dass diese sicher an der Räuchertonne befestigt ist.
- Wenn Sie die Tonne nicht benutzen, lagern Sie diese an einem trockenen, vor Frost und Hitze geschützten Ort, um Korrosion zu vermeiden.
- Für den Transport sollten Kleinteile und Haken entfernt werden, damit diese die Tonne nicht zerkratzen.

8. Hinweise zum Anheizen des Gerätes

Lassen Sie die Räuchertonne vor dem Erstgebrauch 30 Minuten aufheizen.

- **ACHTUNG!** Verwenden Sie geruchsneutrale Anzünder! Keine Flüssiganzünder, Anzündgels und paraffinhaltige Anzünder verwenden!
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden. Es kann ansonsten zu Verpuffungen und zu unkontrollierten Hitzeentwicklungen kommen.
- **VORSICHT!** Nur Anzündhilfen entsprechend der europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden! Benutzen Sie nur neutrales Verbrennungsmaterial.
- Nutzen Sie qualitativ hochwertige Kohlen wie z.B. IND-70542-GKMA-1 der indoba GmbH.
- Nutzen Sie hochwertiges Räuchermaterial wie z.B. das Räuchermehl von Räucherkönig® (RKG-1000058-RMSB-1). Lagern Sie das Räuchermehl nicht zu trocken, da es ansonsten zu schnell verbrennen kann!
- Prüfen Sie, ob der Anzünder vollständig verbrannt ist und die Kohlen mit einer Ascheschicht bedeckt sind, bevor Sie die Räucherware in die Räuchertonne hängen!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des Räuchermittels.
- Lassen Sie den Räucherofen vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Benutzen Sie niemals Wasser, um den heißen Räucherofen abzuschrecken. Es kommt sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen!

9. Montage

- 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 aufgrund von Beschädigungen oder fehlender Teile nicht mehr anerkannt werden.
- Lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch und folgen Sie den Montageschritten.
- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau.
- Schaffen Sie sich eine Arbeitsfläche von ca. 2-3 m².
- Nehmen Sie die Teile aus der Verpackung und prüfen Sie sie vor der Montage auf Vollständigkeit. Sollte trotz Kontrolle im Karton etwas fehlen, kontaktieren Sie unseren Kundendienst (Seite 15).
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigungsstätte unternommen, um scharfe Kanten an diesem Räucherofen zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaues und der Inbetriebnahme vermieden werden.
- Arbeiten Sie gegebenenfalls zu zweit.
- Legen Sie sich das benötigte Werkzeug (Kreuzschlitzschraubendreher und verstellbarer Schraubenschlüssel) in Reichweite.
- Ziehen Sie erst nach der kompletten Montage des Gerätes alle Schraubverbindungen fest an.

9.1. Benötigte Werkzeuge

Schlitzschraubenzieher, Sechskantschraubenschlüssel, Innensechskantschraubenschlüssel

9.2. Teile



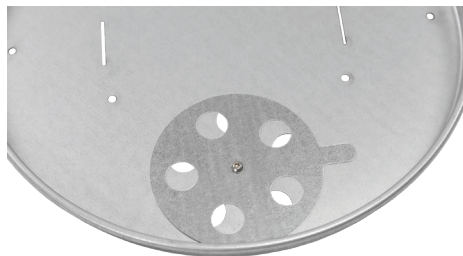
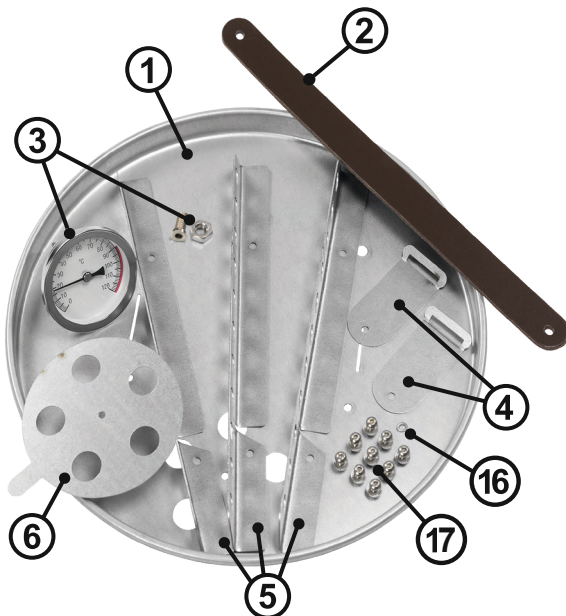
Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Deckel	1
2	Lederriemen	2
3	Thermometer mit Hohlschraube und Sechskantmutter	je 1
4	Befestigungsplatten mit Zurröse	2
5	gelochte Winkelprofile	3
6	Rauch-Regulierscheibe	1
7	Kohlekasten	1
8	Blende mit Griff	1
9	Rückwand Kohlekasten	1
10	Tonnenbasis	1
11	Befestigungswinkel mit Zurröse	1
12	Buchschraube	1
13	Metallstreben	3
14	Fettabtropfschale	1
15	Tonnenverlängerung	1
16	Federring	1
17	Sicherheitsschrauben	20
18	Räucherhaken	5

9.3. Montageschritte

Deckel

Folgende Teile benötigen Sie für den Zusammenbau des Deckels:

- 1 Deckel
- 2 Lederriemen
- 3 Thermometer und Hohlschraube mit Sechskantmutter
- 4 Befestigungsplatte mit Zurröse 2x
- 5 gelochte Winkelprofile 3x
- 6 Rauch-Regulierscheibe
- 16 Federring
- 17 Sicherheitsschrauben 9x



1. Biegen Sie den Griff der Regulierscheibe (6) um ca. 75° nach oben.

Befestigen Sie die Regulierscheibe mit einer der Sicherheitsschrauben (17) und dem Federring (16) auf der Außenseite des Deckels (1). (Die dafür vorgesehene Stelle hat das gleiche Muster wie die Regulierscheibe.)

2. Stecken Sie die Befestigungsplatten (4) durch die beiden Schlitz in der Mitte des Deckels und schieben Sie die Enden des Lederriemens (2) durch die erhöhten Ösen. Die Löcher der Riemen, Befestigungsplatten und des Deckels sollten übereinander liegen und werden mit einer Schraube (17) pro Seite befestigt. Dabei sollte die Schlaufe entstehen. Dehnen Sie falls notwendig das Leder vorsichtig etwas aus, um eine Schlaufe zu erhalten.



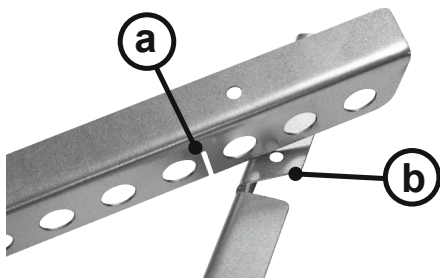


3. Die Hohlschraube (3) für das Thermometer wird mit der Windung nach unten am Deckel angebracht und das Thermometer hindurch gesteckt.



4. Die Aufhängung der Räucherhaken wird auf der Innen-/ Unterseite des Deckels angebracht und besteht aus drei langen, gelochten Winkelprofilen (5).

Die drei Winkelprofile haben jeweils eine Einkerbung in der gelochten Kante (a) und eine Einkerbung in der glatten Kante (b), welche ineinandergesteckt werden.



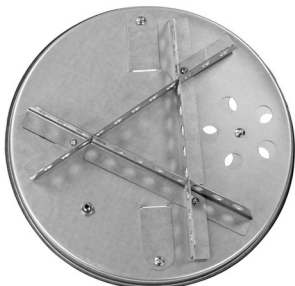
Die Einkerbung (a) des ersten Winkelprofils wird dabei mit der gelochten Kante nach untenweisend in die Einkerbung (b) des zweiten Winkelprofils gesteckt und eingedreht, bis die Löcher für die Sicherheitsschrauben der beiden Winkelprofile übereinander liegen.

Das dritte Winkelprofil wird als Verbindungsstück im gleichen Prinzip in die Einkerbung (b) des ersten Winkelprofils

gesteckt.

Der zweite Winkel wird nun mit der übrigen Einkerbung (a) in das dritte Winkelprofil gesteckt, um die drei Teile zu verbinden.





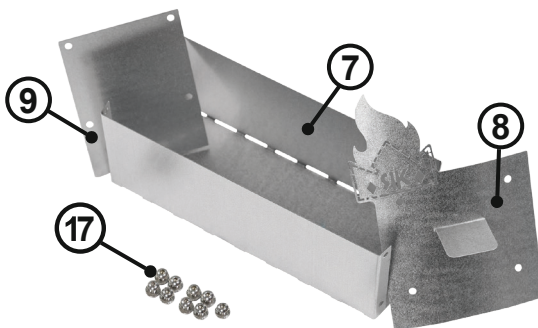
5. Die zusammengebauten Winkelprofile können Sie nun mit drei Sicherheitsschrauben (**17**) auf der Innenseite des Deckels anbringen. Die Schrauben sollten dabei von oben durch den Deckel geführt und die Mutter innen am Deckel angebracht werden.

Achten Sie darauf, dass die Winkelprofile gut an dem Deckel festgeschraubt sind, damit sie unter dem Gewicht der Fische (der Räucherware etc.) nicht nachgeben.

Kohlekasten

Folgende Teile benötigen Sie für den Zusammenbau des Kohlekastens:

- 7** Kohlekasten
- 8** Blende mit Griff
- 9** Rückwand
- 17** Sicherheitsschrauben 9x

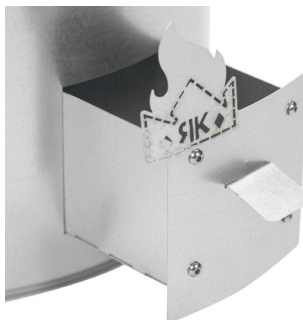
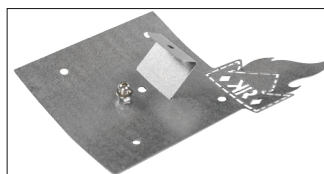


Befestigen Sie den Griff der Blende mit einer Sicherheitsschraube (**17**).

Die Blende (**8**) wird an der abgerundeten Seite des Kohlekastens mit vier Sicherheitsschrauben befestigt, sodass das Logo nach oben weist und die Blende nach unten übersteht.

Die Rückseite des Kohlekastens (**9**) wird an der geraden Seite mit vier Sicherheitsschrauben angebracht. Auch hier muss die Metallplatte nach unten überstehen.

Der Kohlekasten wird in die rechteckige Öffnung unten an der Tonne eingehangen.



Trageriemen

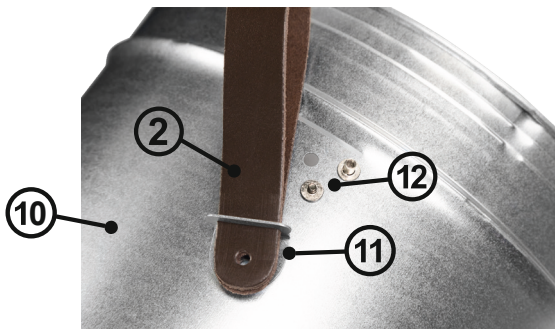
Folgende Teile benötigen Sie für den Zusammenbau der Außenseite der Tonnenbasis:

2 Lederriemen

10 Tonnenbasis

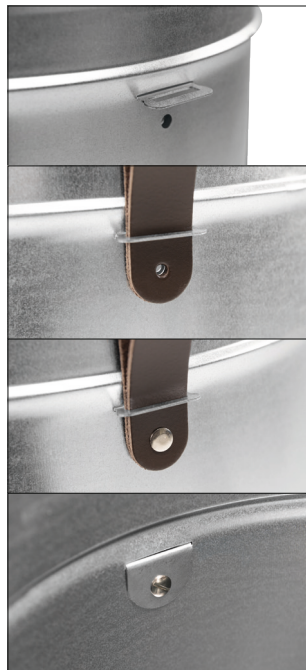
11 Befestigungswinkel mit Zurröse

12 Buchschraube



Stecken Sie den Befestigungswinkel (11) mit der Öse nach außen gerichtet durch die Öffnung am oberen Rand der Tonnenbasis (10). Falten Sie den Lederriemen (2) nach innen, dass die Löcher übereinander liegen und stecken Sie diesen von oben durch die Öse. Die Löcher des Riemens, des Winkels und der Tonne sollten übereinander liegen und werden mit der Buchschraube (12) gleichzeitig fixiert.

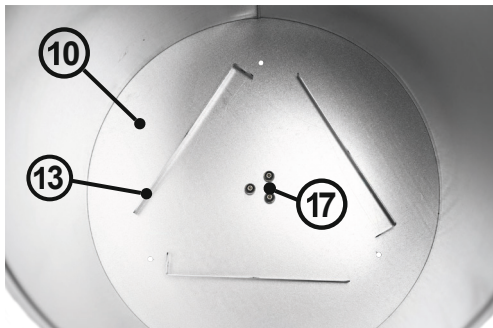
Stellen Sie sicher, dass die Schraube gut festgedreht ist, bevor Sie die Tonne zum Transport benutzen.



Tropfschalenhalterung

Folgende Teile benötigen Sie für den Zusammenbau der Innenseite der Tonnenbasis:

- 10** Tonnenbasis
- 13** Metallstreben 3x
- 14** Fettabtropfschale
- 17** Sicherheitsschrauben 3x



Befestigen Sie die drei Metallstreben (**13**) mit den Sicherheitsschrauben (**17**) auf der Innenseite der Tonne. Achten Sie dabei darauf, dass die Metallstreben nach innen weisen und die Schrauben von außen nach innen an der Tonne befestigt werden.

Setzen Sie die Abtropfschale (**14**) auf die drei Metallstreben. Achten Sie darauf, dass die Haltestreben in den Rand der Abtropfschale fassen.



Tonnenverlängerung

Um die Tonne zu verlängern, ziehen Sie das Verlängerungssegment aus der Tonne, drehen es um 180° und stecken es auf die Tonnenbasis.

Für die Demontage drehen Sie nach Auskühlen der Tonne die Tonnenverlängerung wieder um und schieben diese in die Tonnenbasis.



10. Räucherarten

Heißräuchern (50°C–90°C):

Beim Heißräuchern räuchert man Lebensmittel wie zum Beispiel Fisch oder Fleisch über einen kurzen Zeitraum von wenigen Stunden. Durch die hohen Temperaturen erreicht die Kerntemperatur des Räucherguts auch den Garbereich.

Das Räucherware hat einen hohen Wasserverlust und ist sehr aromatisch mit einer stärkeren Geschmacksausbildung.

Warmräuchern (25°C–50°C):

Bei diesem Räuchervorgang wird Ihr Fisch oder Fleisch saftig bleiben. Durch eiweißspaltende Enzyme wird das typische Aroma gefördert und das Räuchergut bleibt zart. Da die Haltbarkeit des Räucherguts begrenzt ist, muss es 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 dauern, je nachdem, wie lange das Räuchergut haltbar gemacht werden soll. Im Gegensatz zum Heiß- und Warmräuchern findet bei dieser Räucherart kein Garprozess statt, denn die Ware bleibt roh. Es ist zu beachten, dass die Außenlufttemperatur bei diesem Räuchervorgang nicht über 3°C sein darf, da bei höheren Temperaturen das Räuchergut schnell verderben kann.

Für alle Räucherarten kann das Räuchergut während des Räuchervorgangs beliebig mit entsprechenden Gewürzmischungen verfeinert werden.

11. Räuchervorgang

1. Lassen Sie das Räuchergut bei niedriger Außentemperatur zum Trocknen ausreichend an der frischen Luft und setzen Sie es auf gar keinen Fall der Sonne aus. Forellen müssen ausgenommen und dann 1-1,5 Stunden 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 Gewürzlake 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. Zünden Sie die Kohlen mit einem neutralen Anzünder an. Lassen Sie den Anzünder vollständig verbrennen und warten Sie, bis die Kohlen durchgeglüht sind.
4. Feuchten Sie die Räucherware (Mehl/Späne/Chips) an und verteilen Sie diese auf den durchgeglühten Kohlen im Kohlekasten.
5. Hängen Sie das Räuchergut (Fisch/Fleisch/Käse etc.) an den Edelstahlhaken in die Tonne, so dass es die Innenwand nicht berührt.
6. Lassen Sie das Räuchergut nach dem Räuchern erst auskühlen lassen, damit es nicht zerfällt.

12. Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn trotz aller Sorgfalt während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch. Defekte, die durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

Kontakt

Telefon: +49 351799926-20

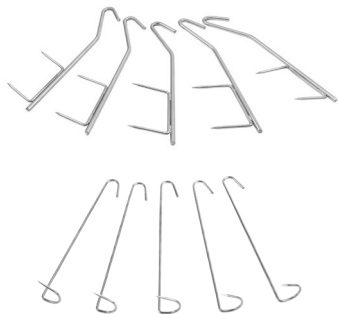
E-Mail: trading@indoba.com

13. Ersatzteile und Zubehör

Beim Räucherkönig® finden Sie Ersatzteile für Ihre Räuchertonne und weiteres Zubehör für Ihr persönliches Räuchererlebnis.

Besuchen Sie uns gerne auf unserer Website: www.raeucherkoenig.com

Räucherhaken



Kaltraucherzeuger



Thermometer



Räuchermehle/-späne/-chips



Tischräucheröfen und Räucheröfen



Kaltrauchgeneratoren



Heizspiralen - mit und ohne Thermostat

