

# H'AUSSLER

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGNETMASCHINEN

HOLZBACKÖFEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH  
In der Vorstadt  
D-88499 Heiligkreuztal

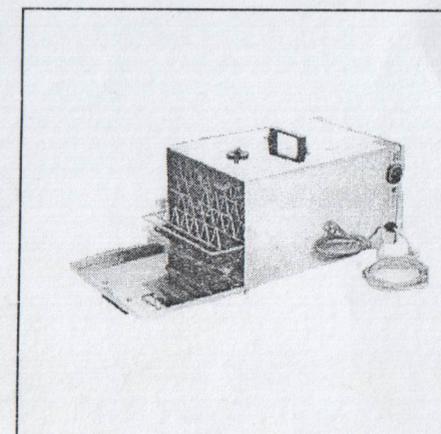
Telefon 0 73 71/93 77-0  
Telefax 0 73 71/93 77-40

[www.haeussler-gmbh.de](http://www.haeussler-gmbh.de)  
[info@haeussler-gmbh.de](mailto:info@haeussler-gmbh.de)

# H'AUSSLER

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.

Betriebsanleitung



Tischräuchergerät  
Smokie

# Garantie-Urkunde

**Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Garantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum und wenn uns Ihre Garantiekarte vorliegt.**

Produktinformationen

SMOKIE  
Gerät-Typ

Serien-Nummer

Datum

Dr. Hans Hehl  
Käufer

Straße

85456 Wartenberg  
PLZ, Ort

Telefon

Telefax

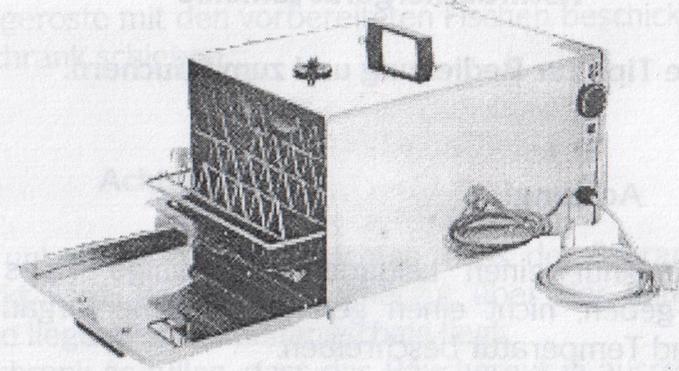
Das Gerät wurde von der Karl-Heinz Häussler GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

Fachhändler-Stempel

**HÄUSSLER**

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Karl-Heinz Häussler GmbH  
In der Vorstadt  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon 073 71/93 77-0, Fax-40  
www.haessler-gmbh.de  
info@haessler-gmbh.de



## Inhaltsverzeichnis für Tischräuchergerät „Smokie“

Allgemeines	S. 2
Vorbereitung	S. 3
Räuchern	S. 3
Reinigung	S. 4
Sicherheit	S. 4
Beizrezepte	S. 5

## Bedienungsanleitung Tischräuchergerät „Smokie“

### Allgemeine Tips zur Bedienung und zum Räuchern.



#### Achtung!

Wir können nur einen Leitfaden und einige Tipps zum Räuchern geben, nicht einen genauen Räuchervorgang mit Zeit, Art und Temperatur beschreiben.

Dies kann individuell nach Erfahrung, Erwartung und Geschmack des einzelnen Benutzers sehr unterschiedlich sein.



#### Wichtig !

Vor dem ersten Räuchern sollte der Schrank mindestens zweimal leer beheizt und durchgeräuchert werden.

Beim ersten Versuch mit dem Räuchergut sollte möglichst eine kleine Menge geräuchert werden, um eventuelle Fehler zu erkennen und danach zu vermeiden.

Das im Schrank unten in der Führungsschiene liegende Fettauffangblech muss mit weißem Sand (Bau- oder Quarzsand) über die gesamte Fläche gefüllt werden.

Das mit Sand gefüllte Fettauffangblech so in den Schrank stellen, dass heruntertropfendes Fett nur in den Sand und nicht daneben tropfen kann.

Der Sand saugt das heruntertropfende Fett auf. Je nach Verschmutzung den Sand wechseln.

### Vorbereitung:

Die Legeroste mit den vorbereiteten Fischen beschicken und in den Schrank schieben.



#### Achtung!

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der Schrank nur so bestückt wird, dass das Räuchergut über der unten in der Schiene liegenden Fettauffangschale liegt.

Den Schrank so füllen, dass das Räuchergut in ausreichendem Abstand liegt.

### Räuchervorgang:

Den Deckel schließen und den Lüftknopf so stellen, dass in der Anfangsphase des Aufheizens Restfeuchtigkeit noch entweichen kann. Nach einiger Zeit den Lüftknopf schließen und das Gerät bis ca. 90° - 95°C aufheizen.

Danach in den Feuerungsschub Sägemehl einfüllen und den Schub auf die untere Heizwendel schieben.



#### Vorsicht!

Nur mit feuerfesten Handschuhen arbeiten.

Den Deckel und den Lüftknopf beim Räuchern geschlossen halten, so dass der Rauch im Schrank bleibt.

Nach ca. 60 Minuten ist der Fisch fertig gegart und geräuchert.

## Reinigung:

Zur Reinigung des Tischräuchergerätes „Smokie“ verwenden Sie haushaltsübliche Spülmittel.

## Sicherheit:

Das Rauchverteilerblech **muss mit Sand gefüllt werden**, damit das abtropfende Fett nicht in die Feuerung gelangt.  
Das Rauchverteilerblech muss beim Räuchern immer im Schrank sein und darf nicht herausgenommen werden.



Bei Nichtbeachtung besteht **BRANDGEFAHR**.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen mit Ihrem **HÄUSSLER Tischräuchergerät „Smokie“**.

## Herstellung eines Beizsudes:

Die Fische werden vor dem Räuchern je nach Geschmack und Größe 12 - 24 Stunden in eine Beize eingelegt.  
Vor dem Einlegen werden die Kiemen entfernt und die Fische gereinigt.

Bei Aalen sollte alles Fett entfernt werden; anschließend sind die Bauchlappen durch kochendes Wasser zu ziehen.

## Beizsude

### Rezept 1:

In 6 Liter kochendem Wasser werden 1 Pfund Salz und 150 g Zucker aufgelöst.

Dem abgekühltem Sud gibt man 2 Eßlöffel Essig und eine Prise Pfeffer zu.

### Rezept 2:

In 4 Liter kochendem Wasser löst man 250 g Salz und 70 g Zucker auf.

Zugabe: 1 Eßlöffel Essig, eine kleine Prise Pfeffer.

### Rezept 3:

Dem Sud nach Rezept 2 wird noch 1 Teelöffel Fischgewürz zugefügt.

Fischgewürz bestehend aus Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Nelkenstielen.

Nach dem Einlegen werden die Fische gewaschen und zum Trocknen aufgehängt.

Danach können die vorbereiteten Fische in das Räuchergerät gelegt werden.

Diese Betriebsanleitung ist durch das Urheberrecht geschützt. Die darin enthaltenen Angaben dürfen nicht vervielfältigt, nicht übersetzt und nicht anderweitig mitgeteilt werden.

Zu widerhandlungen können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.

Technische Änderungen der Angaben und Daten behalten wir uns vor.

Bei Rückfragen und eventuellen Ersatzteilbestellungen bitte immer den Gerätetyp und die Seriennummer angeben. Sie finden diese auf dem Typenschild des Gerätes.

## Garantie-Leistungen

*Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,*

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Häussler mit dem Kauf ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! **Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Inbetriebnahme gerechnet.** Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

*Von der Garantie ausgenommen sind*

- alle Verschleißteile, wie z. B. Beleuchtungskörper, Gläser
- leicht zerbrechliche Teile
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind
- Schäden, die infolge Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde
- Ansprüche, wenn die Garantiekarte nicht unverzüglich nach Inbetriebnahme an uns zurück geschickt wurde.

*Wir beheben Mängel kostenlos, wenn*

- sie nachweislich auf einem Werksfehler beruhen
- sie unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden
- sie innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden und die Garantiekarte vorliegt

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von uns neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rech-

nung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung, An- und Abfahrzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist - ausgeschlossen.

**Hinweis:** Schicken Sie uns unverzüglich die beiliegende Garantiekarte sofort nach Kauf des Gerätes zurück. Nur wenn bei uns die Garantiekarte vorliegt, haben Sie Anspruch auf die 12-monatigen Garantie-Leistungen. Bindend für uns ist das Rechnungsdatum.

*Leistungen nach der Garantiezeit*  
Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehlern senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch unseren Kundendienst anrufen.

**Hotline Telefon: 0 73 71/93 77-0**  
**Durchwahl: 0 73 71/93 77-13**

**Bei uns wird KUNDENDIENST groß geschrieben.**

Bitte beachten Sie unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 88499 Riedlingen

Ausgabe: 10/99