



### zum jeweiligen Lieferumfang gehören:

- Späneschale · Feuerlade · 2 Fettabtropfbleche
- Thermometer
- 20 Edelstahlhaken
- 3 Edelstahlstangen
- Rostauflagen Edelstahl elektropoliert

Alle 5 Modelle sind komplett aus hochwertigem, antimagnetischem Edelstahl (V2A/4301 – 1 mm) gefertigt.

## Räucherschranke

- 1. Art.-Nr. RS 40100 E**  
EAN-Nr. 4021899 84579 0  
Höhe 100 cm, Breite 40 cm, Tiefe 30 cm  
Gewicht 19 kg, inkl. 3 Rostauflagen
- 2. Art.-Nr. RS 60100 E**  
EAN-Nr. 4021899 84578 3  
Höhe 100 cm, Breite 60 cm, Tiefe 30 cm  
Gewicht 22 kg, inkl. 3 Rostauflagen
- 3. Art.-Nr. RS 40125 E**  
EAN-Nr. 4021899 84580 6  
Höhe 125 cm, Breite 40 cm, Tiefe 30 cm  
Gewicht 26 kg, inkl. 4 Rostauflagen
- 4. Art.-Nr. RS 60125 E**  
EAN-Nr. 4021899 84581 3  
Höhe 125 cm, Breite 60 cm, Tiefe 30 cm  
Gewicht 29 kg, inkl. 4 Rostauflagen
- 5. Art.-Nr. RS 4055 E**  
EAN-Nr. 4021899 84585 1  
Höhe 55 cm, Breite 40 cm, Tiefe 30 cm  
Gewicht 12 kg, inkl. 2 Rostauflagen
- 6. Art.-Nr. RS 6012540 E**  
EAN-Nr. 4021899 84586 8  
Höhe 125 cm, Breite 60 cm, Tiefe 40 cm  
Gewicht 32 kg, inkl. 4 Rostauflagen



- 1. Räuchertonne Edelstahl**  
**Art.-Nr. RO 250 E**  
EAN-Nr. 4021899 84576 9  
Durchmesser 25 cm  
minimale Teleskophöhe ca. 53 cm  
maximale Teleskophöhe ca. 92 cm
- 2. Räuchertonne**  
Stahlblech verzinkt  
**Art.-Nr.: RO 250**  
EAN-Nr.: 4021899 84574 5

### Räuchertonne besteht aus

- 1 – Unterteil
- 2 – Feuerkasten
- 3 – Oberteil
- 4 – Rost (ohne Abb.)
- 5 – Deckel
- 6 – Tragebügel
- 7 – 10 Räucherhaken (ohne Abb.)



### Elektroheizung für Räucherschranke

- Art.-Nr. EE 2000 RS**  
EAN-Nr. 4021899 60102 0  
Größe 25 cm x 29 cm  
Gewicht 1,5 kg

**Sonderanfertigungen auf Anfrage**



## Gebrauchs- u. Räucheranleitung für THÜROS Räucheraufsätze und Räucherschränke

Räucheraufsätze für Thüros - Grills oder die Räucherschränke können **zum Räuchern( Kalt-, Warm- und Heißräuchern )**, und insbesondere die Räucheraufsätze auch zum Barbecue-Grillen benutzt werden. Dafür müssen die Räucheraufsätze mit dem Therm 260°C ausgestattet werden.

**Vor der ersten Benutzung ist ein Heißräucherzyklus ohne Räuchergut durchzuführen.**

**Achtung! Geräte nicht überhitzen ( nicht über 110°C betreiben ), da sonst das Thermometer THERM 120 Schaden nimmt. Unbedingt beim Gerät bleiben und Thermometer beobachten!  
( für Überhitzungsschäden kein Garantieanspruch )!**

**Wird es doch zu heiß, alle Luftschieber schließen, Tür öffnen und Glut mit Wasser reduzieren!**

Das für den Hobby- Räucherer gebräuchlichste Verfahren ist das Heißräuchern.

### **Anheizen Räucheraufsatz:**

Mit Holzkohle (bitte mit wesentlich weniger Holzkohle als beim Grillen arbeiten) wird wie beim Grillen ein Feuer entfacht. Entweder die Späneschale mit Buchenspänen über das Feuer stellen oder besser angefeuchtete Buchenspäne direkt aufs Holzkohlefeuer geben.

**Beim Räucherschrank** wird das Holz- oder besser Holzkohlefeuer in der Kohlelade entfacht.

Die angefeuchteten Räucherspäne auf die Glut geben und der nötige Rauch entwickelt sich.

**Achtung! Gerät nicht überhitzen, da sonst das Thermometer zerstört wird!**

**( kein Garantieanspruch ) Bitte immer beim Gerät bleiben und Thermometer beobachten!**

**Wird es doch zu heiß, alle Luftschieber schließen, Tür öffnen und Glut mit Wasser reduzieren!**

**Warnhinweis! Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden und Wiederanzünden benutzen, nur handelsüblichen, DIN-geprüften Anzünder verwenden.**

Das Räuchergut kann liegend oder hängend geräuchert werden. Zu benutzen sind die Räucherroste für liegend - Stäbe und Haken für hängend räuchern.

Feuer und Rauch gehören schon immer zum gemütlichen Beisammensein. Egal ob es beim Campen, der Gartenparty bzw. das gewerbliche Räuchern auf Märkten usw. ist. Allein schon der Duft von frisch Geräuchertem läßt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen. Selbstgeräuchertes ist eine Delikatesse für jeden Feinschmecker.

Durchs Räuchern werden Fisch- und Fleischspezialitäten veredelt.

## **1. Räucherverfahren**

### **1.1 Kalträuchern**

Räuchergut:     - Schwein (Schinken, Kotelett, Rippchen, Speck)  
                  - Rind  
                  - Wild (Wildschwein, Reh, Hirsch)  
                  - Wurst (Blut-, Dauer-, Knack-, Leberwurst)  
                  - Geflügel  
                  - Lachs

Räuchertemperatur: 12<sup>0</sup> bis max. 24<sup>0</sup> C

Rauchtemperatur: 15<sup>0</sup> bis 30<sup>0</sup> C

Luftfeuchtigkeit: 75 bis 85%

Räucherzeit: mehrere Tage, bei Schinken bis zu 6 Wochen, Feuer kann auch zeitweise ausgehen

Räucherzweck:     - bevorzugt für Schinken  
                      - erreichen einer goldgelben Farbe  
                      - appetitanregenden leichten Rauchgeschmack  
                      - erreichen einer hohen Schnitffestigkeit

Rauchentwicklung: Räuchermehl (Buchenholzspäne)

### **1.2 Warmräuchern**

Räuchergut: Kasseler, Kochrauchschen, Spezialitäten deren Verzehr innerhalb von kurzer Zeit gedacht ist (jedoch höchstens 2-3 Wochen)

Räuchertemperatur: 30<sup>0</sup> bis 50<sup>0</sup> C / Luftfeuchtigkeit: über 80% Späne anfeuchten /



Räucherzeit: 2 – 24 Stunden

Rauchentwicklung: Hartholz und Räuchermehl  
Holzkohle und Räuchermehl

- durch das Anfeuchten des Räuchermehles (Buchenholzspäne) wird eine höhere Luftfeuchtigkeit erreicht

### 1.3 Heißräuchern

Räuchergut: - Fisch  
- kleine Würste  
- Geflügel  
- Wild

Räuchertemperatur: 50<sup>0</sup> bis maximal 100<sup>0</sup> C / für Forelle beste Räuchertemperatur 60<sup>0</sup> – 70<sup>0</sup> C

Rauchtemperatur: 60<sup>0</sup> bis 110<sup>0</sup> C

Räucherzeit: - Fisch 1 bis 1,5 Stunden  
- Fleisch, Wild, Geflügel 1 bis 3 Stunden

## 2. Vorbereitung des Räuchergutes (erklärt anhand des Fisches)

Das Räuchergut muß in jedem Fall gesalzen werden. Das ist das A und O eines guten Räucherfisches.

- Fische schlachten, ausnehmen und unter fließenden Wasser gut waschen

### Salzen

#### a) Trockensalzen

- . möglichst Plastikeimer oder Schüssel verwenden
- . Fische werden außen und innen mit Kochsalz (kein Jodsalz) eingerieben
- . je nach Masse und Fettgehalt ca. 3 bis 15 Stunden ziehen lassen

Geheimrezept: zur Geschmacksverbesserung wird unter das Kochsalz zerstampfter Wacholder, feingehackter Knoblauch oder Zwiebeln und geriebener Pfeffer gemischt und der Fisch damit eingerieben

#### b) Naßsalzen

- . als Faustregel gilt Mischungsverhältnis 10:1
- . Einlegezeit 10 bis 12 Stunden

kürzere Salzzeit beim Mischungsverhältnis 4:1

- . Einlegezeit: Forelle 1,75 bis 2 Stunden
- Heringe 2 Stunden
- Makrelenfilets 1,75 Stunden
- Rotbarschfilets 0,75 Stunden

### 2.1 Tipps und Tricks

- magere Fische (Rotbarsch) bedürfen einer kürzeren Salzzeit, als fette Fische (Makrele)
- Salzgefäß keinesfalls in warme Räume bzw. Sonne, sondern im Raum bei einer Temperatur von 7 bis 12 C stellen
- nach dem Salzen (Pökeln) muß der Fisch in jedem Fall mit Trinkwasser (max. 20 C) nochmals gespült werden
- nun den Fisch zum Trocknen aufhängen bzw. auf den Räucherrost legen, eine goldgelbe Färbung wird ohne Trocknung besser erreicht, in dem man den Fisch nur abtropfen läßt und in den Räucheraufsatz hängt oder legt, diesen langsam anheizt und erst nach 20 Minuten die gewünschte Räuchertemperatur erreicht



### 3. Räuchern kurz und knapp mit Räucheraufsatz:

**Das Räuchern selbst ist nicht komplizierter als das Grillen von Steaks bzw. Bratwürsten.**

#### 3.1. Kalträuchern

Das Räuchergut, bevorzugt Schinken, aber auch Würste müssen absolut trocken sein, **also auch das Räuchermehl darf keine Feuchtigkeit enthalten.** Räuchermehl darf nicht locker verstreut, sondern muß im angepressten Zustand auf die Räucherwanne kommen, um ein Aufflackern des Feuers und somit zu hohe Temperaturen zu vermeiden.

#### 3.2. Warm- und Heißräuchern

- Sie heizen die Holzkohle bzw. die Hartholzspäne an.
- jetzt hängen oder legen Sie die Fische in den Räucheraufsatz
- der Räucheraufsatz wird mit der Stecktür geschlossen
- nach Erreichen der Temperatur von 40 C beim Warm- und 70 – 80 C beim Heißräuchern wird wieder geöffnet
- nun legen Sie die Räucherspäneschale oder die Späne direkt auf die Glut in den Thüros Grill und verschließen den Räucheraufsatz mit der Tür und das eigentliche Räuchern beginnt
- sollte das Räuchergut noch nicht Ihren Wünschen entsprechen, geben Sie erneut Räuchermehl hinzu
- das Räuchergut nicht zu stark räuchern, sonst kann es leicht einen bitteren Geschmack annehmen

Durch diese einfache Handhabung der Räucheraufsätze sind Sie mit diesen schnell vertraut und in kurzer Zeit ein Räucherprofi.

## **ACHTUNG!**

**Unbedingt zu beachten ist:**

**Der Grill mit Räucheraufsatz oder der Räucherschrank dürfen nur im Freien verwendet werden (möglichst windgeschützt)**

**Der Grill mit Räucheraufsatz bzw. der Räucherschrank sollte während des Betriebes nicht transportiert werden.**

**Niemals in der Nähe von brennbaren Stoffen aufstellen. Mindestens Abstand von 2 m einhalten  
Holzkohle nur mit zugelassenen TÜV/GS Mitteln anzünden.**

**Achtung! Niemals Spiritus, Benzin oder andere vergleichbare leicht flüchtige Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden,**

**Eigenmächtige Änderungen am Räucheraufsatz bzw. Räucherschrank schließen einen  
Garantienspruch aus!**